

中臺科技大學課程介紹 (中英文)

Course Syllabus

開課學期 Academic Year/Semester		部 別 Day/Night School	<input type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系 科 Department	通識教育中心	學 制 Program	大學部
課程名稱 Course Title	中文：電影中的食文化 英文：Food culture in movies	授 課 教 師 Instructor	陳素貞
課程類別 Course type	必修	開 課 班 級 Class	■基本素養
學 分 數 Credit Hour	2	授 課 時 間 Hour (s)	2
科目代碼		辦 公 地 點	2805
開課代號		請 益 時 間	
課程描述 Course Description	中文	英文	
	<p>飲食在文化與社會生活中扮演了怎樣的角 色？我們又如何從飲食的日常與季節流 動中，察覺社會文化的軌跡，與個體生 活的本質意義？本課程一則，透過講述 與討論，介紹飲食與時代社會、地域文 化間的關係，建立對飲食文化的知識概 念。再則，藉助於當代電影的觀察敘事 ，跨越東西文化，讓學生看到：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 食物所建構的文化符碼與社會生活。 2 食物所展現的地域環境與習俗特色。 3 食物所展現的個體存在與人際關係。 4 食物所形塑的味覺與審美文化。 	<p>What role does food play in cultural and social life? How do we perceive the trajec tory of social culture and the essential m eaning of individual life from the daily and seasonal flow of food? This course: The first is to introduce the relationship between food, society, and regional cul ture through presentations and discussio ns, and establish a knowledge concept of food culture. Second, with the help of the observation and narration of contem porary movies, across the Eastern and W estern cultures, let students understand:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 The cultural code and social life con structed by food. 2 The regional environment and custom s characteristics of the food. 3 Individual existence and interpersonal relationship shown by food. 4 Taste and aesthetic culture shaped by food. 	
課程目標 Course Objectives	中文	英文	
	<p>認知：認識飲食與時代、地域與社會文 化之關係，建立對飲食文化符碼與味 覺審美的知識概念，進而能提出對當 前飲食課題的相關思考。</p> <p>情意：能透過飲食電影的觀賞討論，反 思</p>	<p>Cognition：Understand the relationship between food and the time, region and social culture, establish the knowledge concept of food culture code and taste aesthetics, and then be able to put forward relevant thinking on</p>	

	<p>個人的飲食經歷與社會生活，體會個人存在的本質意義與家庭、社會的情感關係。</p> <p>技能：能以口頭語言、書面文書與其他多媒體工具等多元方式，傳達自己的概念想法，完成專題報告。</p>	<p>current food topics.</p> <p>affection：Through watching and discussing food movies, reflect on personal dietary experience and social life, and experience the essential meaning of personal existence and the emotional relationship between family and society.</p> <p>skill：Be able to convey your own conceptual ideas and complete special reports in multiple ways such as oral language, written text and other multimedia tools.</p>
--	--	--

評量標準

Assessment standards

■ 期中評量 __25__ %	■ 平時(筆記作業小考等) __25__ %
■ 期末報告 __25__ %	■ 出席與上課參與 __25__ %

教科書 (書名、作者、出版社、備註)

Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks)

書名 Title	作者 Author	出版社 Publisher	備註 Remarks
自編講義			

參考書目 (書名、作者、出版社、期刊、備註)

Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks)

書名 Title	作者 Author	出版社/期刊 Publisher/Journal	備註 Remarks
《(吃)漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》	作者/ Sidney W. Mintz 譯者/林為正	台北：藍鯨出版社，2001	
《飲食與中國文化》	王仁湘	上海：上海人民出版社，1993.12	
《中國食物》	N.Anderson 著，馬嫻、劉東譯，	南京：江蘇人民出版社，2003.11	
《臺灣飲食文化系譜》	鄧景衡	台北：結構群文化事業股份有限公司，1995.06	
《戀食人生：那些來自文學、電影的真情滋味》	沈倩如、楊蕙瑜	悅知出版社，2013。	
《經典電影中的食：人性的放大鏡》	彭怡平	北京：中央編譯出版社，2017	

授課進度 Course Schedule

「科目主題」為整門課程之大單元名稱(填寫約4-6項主題)，「授課進度」為每週上課之小單元名稱

01 飲食的歷史發展與內涵精神 02 飲食的社會性與文化符碼 03 飲食的地域性與生活習俗

週次 Week	科目主題 Course Subject (填寫 4-6 項主題)	教學方式 Teaching Method	授課進度 Course Schedule
1	課程介紹	講述與分組活動	課程介紹、分組、成立社群
2	飲食的歷史發展與內涵精神	講述教學	「飲食文化」義涵
3	飲食的歷史發展與內涵精神	講述教學	中國的飲食哲學與政治隱喻 「飲食男女」：飲食與中和之道
4	飲食的歷史發展與內涵精神	講述教學	西方的美食觀與「味覺心理學」 「冠軍廚房」：擺盤與個體意識
5	飲食的社會性與文化符碼	講述教學	「同桌共食」與生命共同體的建立 「深夜食堂」的陌生情味
6	飲食的社會性與文化符碼	講述教學	「分享」：來自錫克教徒 Langar 的傳統 「芭比的盛宴」的一萬瑣瑣
7	飲食的社會性與文化符碼	講述教學	命名與食物價值體系的建構
8	飲食的社會性與文化符碼	影片觀賞與 PBL 教學	影片觀賞討論：「冠軍披薩」
9	期中考	學生測驗	期中考試作業
10	飲食的地域性與生活習俗	講述與 PBL 教學	飲食的地域性 —影片介紹與片段觀賞 「小森食光·冬春篇」：來自土地的滋味 「諾瑪：米其林風暴」：從丹麥到日本 「巴黎御膳房」：
11	飲食的地域性與生活習俗	講述教學	市場、小吃與台灣庶民飲食
12	飲食的地域性與生活習俗	影片觀賞與 PBL 教學	影片觀賞討論：「台灣總鋪師」
13	飲食的滋味美學與自我實現	PBL 教學	「芭比的盛宴」：法式晚餐 「食神」：黯然消魂飯 「幸福的馨香」：幸福的滋味 「救救菜英文」：私房小圓甜點
14	飲食的滋味美學與自我實現	影片觀賞與 PBL 教學	影片觀賞討論：「香料共和國」
15	電影中的世界飲食文化	PBL 教學	學生分組報告(一)
16	電影中的世界飲食文化	PBL 教學	學生分組報告(二)
17	電影中的世界飲食文化	PBL 教學	學生分組報告(三)
18	期末分享	學生對談與討論	省思與討論

「科目主題」為整門課程之大單元名稱（填寫約 4-6 項主題），「授課進度」為每週上課之小單元名稱

一般能力指標

General Learning Outcomes

一般能力

一、人文與思維

- 1、能瞭解人文、社會科學的基本概念與理論。
- 2、能基於人文、社會學的基礎認識，將此知識解釋人文社會的現象，並舉例說明。
- 3、能在生活中運用人文、社會學的知識，思辨、分析、批判探討人類與社會現象。
- 4、能覺知人文涵養教育所引發的心靈感動，欣賞、體悟多元文化與人文內涵之美。

二、內省與關懷

- 1、能進行內觀反省，了解自己的優、缺點，並據此作出適當的行為。
- 2、能藉由內觀反省，了解周遭人的感受，對群己、環境主動表現出關懷。
- 3、能對群己、環境的關懷產生價值感，成為態度。
- 4、能具有持久且一致主動關懷環境、群己，推己及人的品格。

三、創意與表達

- 1、能有效運用口頭語言、書面文書清楚表達自己的想法和他人的意見。
- 2、能運用適當工具與方式表述資料，且表述的內容論述與結構皆完整。
- 3、能有創意性的表述，並清楚傳達自己的想法。
- 4、表述的內容具有獨創見解，並與接收者可以進行有效的溝通與論辯。

四、科學與邏輯

- 1、能認識科學方法與科學精神的基本論述及主要內涵。
- 2、能運用多種思考方法，思索事物變化的因果和形式，探討事物間邏輯性關聯。
- 3、能依據邏輯推理原則，進行批判性思考。
- 4、能運用邏輯推理、批判性思辨能力，運用於生活與工作之中。

科目主題對應一般能力/專業能力之涵蓋率 (填寫說明)

Coverage Rate of the Course Subject Correspond to the Ordinary Ability and Professional Ability

「科目主題/單元」之能力百分比計算方法依據上方一般能力指標說明，依符合項次累積總百分比，每一科目主題(列)能力上限為 100%。

科目主題 (Course Subject) (填寫 4-6 項主題)	一般能力% (每項合計 100%) General				
	1	2	3	4	合計
	人文與思維	內省與關懷	創意與表達	科學與邏輯	
中文：飲食的歷史發展與內涵精神 英文：The historical development and connotative spirit of diet	60%	20%	10%	10%	100%
中文：飲食的社會性與文化符碼 英文：The sociality and cultural code of diet	50%	30%	10%	10%	100%
中文：飲食的地域性與習俗生活 英文：Diet geographical characteristics and customs of life	50%	30%	10%	10%	100%
中文：飲食滋味美學與自我實現 英文：Food taste aesthetics and self-realization	40%	40%	10%	10%	100%

中文：電影中的世界飲食文化 英文：World Food Culture in Movies	20%	20%	40%	20%	100%

109 學年度第 2 學期中臺科技大學通識教育中心師資專長表

教師姓名	陳素貞
課程名稱	影·食文化與社會
學 歷 (請填寫最高的二個)	東海大學中文博士 臺灣師範大學國文碩士
研究專長或與 開課科目相關 之學術論文、 經歷	<p>《北宋文人的飲食書寫——以詩歌為例的考察》上下冊(台北：大安出版社，2007.06) ISBN： 978-986-7712-30-1</p> <p>《味覺的土風舞——飲食文學與文化國際學術研討會論文集·天下無正味：蘇軾的飲食美學》(二魚文化，2009.03)，焦桐主編。</p> <p>〈雪天的約會——北宋文人的集會樂趣〉，《國文新天地》(台北：龍騰文化，2010.04.01) 21 期，頁 06~14。ISBN：N5001。</p> <p>〈琴高魚：一段詩人與傳說共譜的魚鱗典事〉，《紅樓·文化記藝》(臺中：翔思游藝社，2011.3) 155-159， ISBN：978-986-86079-2</p> <p>〈宋代文人飲食詩中德生命關懷與生態省思〉，亞洲大學通識教育中心《文學與生命教育學術論文集》頁 186~206，台中市：亞洲大學通識教育中心， 2013.02.20，ISBN：978-986-6395-41-3</p> <p>趙榮光、王喜慶主編：《第四屆亞洲食學論壇(2014 西安)論文集·》〈飲食·休閒與地方意象的形塑——台中市大坑：一個山區休閒村落的崛起與變遷觀察〉，陝西師大出版社 頁 527~538。2015.09。ISBN：978-7-5613-9776-3</p> <p>〈從屋外到屋內：梅堯臣雪冬宴飲的詩意空間與狂歡意象〉嘉大中文學報第九期，嘉義大學中文系，頁107~151。2013.09</p> <p>〈從常民生活中淡出的生醃老滋味：東勢客家「給」的食味特色與時代記憶〉《藝見學刊》第18期 頁13-32。2019.10。ISSN 2223-4470</p> <p>〈新節慶文化的符碼建構、傳播與疑義思考——以台中市東勢區新丁版、千金版、桃版名實為例〉。《藝見學刊》頁 31~3。第 13 期， 2016.10。國際標準期刊號 ISSN 2223-4470</p> <p>〈「食」有蹊翹？——談《虬髯客》靈石旅舍的一頓晚餐〉。《藝見學刊》頁 23~31。第 12 期， 2016.10。國際標準期刊號 ISSN 2223-4470</p> <p>〈宋代飲食題詠的自然觀察與書寫——以鱗介海錯為例的探討〉，中台科技</p>

	<p>大學研發處《100 學年度產學合作暨校內補助案成果發表會》。 2011/08/30。中台（100）研發產發表字第 032 號 〈一種反常合道的生命美學——談北宋飲食饋酬中的戲與乞〉，韓國現代中國研究會「韓中研與文化研究」第 29 輯，頁 79~104。2012/06，ISSN1738-0502</p>
<p>個人專長與 開設課程之 相關性</p>	<p>開設過相關課程： 飲食文學、飲食文化、飲食文學與社會、食在悠遊</p>
<p>備註：煩請老師針對您所申請之「博學涵養」課程，填寫相關之學、經歷及研究專長，以做為課程審核之依據。</p>	