

中臺科技大學課程介紹（中英文）

Course Syllabus

開課學期 Academic Year/Semester	113-1	部別 Day/Night School	<input checked="" 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	選修	開課班級 Class	博學涵養(博學)
學分數 Credit Hour	2	授課時間 Hour (s)	2
辦公地點		請益時間	
聯絡電話	0920431126		
電子信箱	Scchen0925gmail.com		
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 trajectory of social culture and the essential meaning 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 culture through presentations and discussions, and establish a knowledge concept of food culture. Second, with the help of the observation and narration of contemporary movies, across the Eastern and Western cultures, let students understand:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 The cultural code and social life constructed by food. 2 The regional environment and customs 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>Cognition：Understand the relationship between food and the time, region and social culture, establish the knowledge concept of food culture code and taste</p>	

	<p>情意：能透過飲食電影的觀賞討論，反思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>aesthetics, and then be able to put forward relevant thinking on 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

<input type="checkbox"/> 期中考試 _____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 報告 40 _____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 平時(筆記作業小考等) 30 _____ %
<input type="checkbox"/> 期末未試 _____ %	<input type="checkbox"/> 期末報告 _____ %	<input checked="" type="checkbox"/> 出席與上課參與度 30 _____ %
<input type="checkbox"/> 出席 _____ %	<input type="checkbox"/> 口頭報告 _____ %	<input type="checkbox"/> 其它 _____ %

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
飲食、權力與國族認同——當代日本料理的形成	Katarzyna J. Cwiertka 著 陳玉箴譯	台灣國立編譯館 韋伯 文化國際出版 2009.07	
《(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	
「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現	陳玉箴	台北：三民書局， 2018	
《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

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	00 其他	講述與分組活動	課程介紹、分組、成立社群
2	01 飲食的歷史發展與內涵精神	上課	「飲食文化」意涵
3	01 飲食的歷史發展與內涵精神	上課	中國的飲食哲學與政治隱喻
4	01 飲食的歷史發展與內涵精神	上課	西方的美食觀與「味覺心理學」
5	01 飲食的歷史發展與內涵精神	影片觀賞討論-1	影片：法國「美味情緣」
6	01 飲食的歷史發展與內涵精神	影片觀賞討論-2	影片：法國「美味情緣」
7	02 飲食的社會性與文化符碼	上課	「同桌共食」與生命共同體的建立 「深夜食堂」的陌生情味 「芭比的盛宴」的一萬瑣瑯等
8	02 飲食的社會性與文化符碼	上課	食物的命名與文化符碼
9	00 期中報告	期中報告	食物的文化符碼：
10	02 飲食的社會性與文化符碼	影片觀賞	影片觀賞討論：「披薩的滋味」
11	03 飲食的地域性與生活習俗	上課	飲食的地域性
12	03 飲食的地域性與生活習俗	影片觀賞	電影中的世界飲食文化
13	03 飲食的地域性與生活習俗	上課	國族菜的形成與台灣菜
14	03 飲食的地域性與生活習俗	上課 影片觀賞	「小森食光」：來自土地的滋味
15	04 飲食的滋味美學與自我實現	上課	飲食的滋味美學與自我實現 「食神」：黯然消魂飯 「幸福的馨香」：幸福的滋味等
16	04 飲食的滋味美學與自我實現	影片觀賞	江振誠「初心」
17	00 其他	期末考	期末筆記作業
18	00 其他	期末分享	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

- 認知：能建立人文、社會科學的基本概念與理論。
- 情意：能培養欣賞、體悟多元文化與人文內涵之美。
- 技能：能以人文社會學的知識，建構多元文化理念。

二、內省與關懷

- 認知：能建立具有創意性的思維與表現。
- 情意：能建構創意美感與溝通表達的思維。
- 技能：能開發富創意性的表現方式，運用於生活與工作之中。

三、創意與表達

- 認知：能檢視自己與群我、環境的關係，進行自我省思。
- 情意：能形成對群己、環境的關懷產生價值感，成為態度。
- 技能：能統合內觀反省，建立對群己、環境主動關懷的行為。

四、科學與邏輯

認知：能評析對事物的思維與表述內容結構是否完整。

情意：能養成具有科學邏輯思維的學習方法，進行有效的溝通與表達。

技能：能建立適當工具與方式表述，清楚表達自己的想法。

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 人文與思 維	2 內省與關懷	3 創意與表達	4 科學與邏輯	合計
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%

