



教學計劃表 Syllabus

課程名稱(中文) Course Name in Chinese	飲食文學與文化		學年/學期 Academic Year/Semester	112/1
課程名稱(英文) Course Name in English	Gourmet Literature and Culture			
科目代碼 Course Code	SILI20410	系級 Department & Year	學二	開課單位 Course-Offering Department
修別 Type	學程 Program	學分數/時間 Credit(s)/Hour(s)	3.0/3.0	
授課教師 Instructor	/黃宗潔			
先修課程 Prerequisite				
課程描述 Course Description				
本課程旨在透過中外文學作品及其他與飲食相關之文本，探討飲食與文化之間的關係，期能增進學生對全球化、後現代與後殖民、飲食倫理等議題之思考。				
課程目標 Course Objectives				
透過本課程之講述與討論，學生當能理解飲食觀念與文明進程、區域文化等議題之相關性，以及飲食書寫是如何銘刻了不同時代與地區的飲食記憶。				
系專業能力 Basic Learning Outcomes				課程目標與系專業能力相關性 Correlation between Course Objectives and Dept.'s Education Objectives
A	培養華文文學文本的解讀能力。cultivate capacities for analyzing texts of Sinophone literatures			○
B	培養華文文學史的知識、觀念。obtain knowledge and concepts regarding the history of Sinophone literature			○
C	培養文學與文化研究的基礎能力。cultivate basic capabilities for studying literature and culture			●
D	培養文學產業相關基本能力。build abilities for working in cultural and creative industries			○
E	培養人文關懷的精神與藝術欣賞的能力。learn to consider humanitarian issues and appreciate fine arts			●
圖示說明 Illustration : ● 高度相關 Highly correlated ○ 中度相關 Moderately correlated				
授課進度表 Teaching Schedule & Content				
週次 Week	內容 Subject/Topics			備註 Remarks
1	9/13 課程概要			
2	9/20 吃的後現代			詹姆斯·華森《飲食全球化》 蔡珠兒〈粽子、傻子與魔鏡〉、張愛玲〈談吃與畫餅充飢〉

3	9/27 後殖民飲食	王潤華《榴槤滋味》、扶霞·鄧洛普《魚翅與花椒》 也斯〈後殖民食神的愛情故事〉、〈後殖民食物與愛情〉
4	10/4 飲食與懷舊	鄧景衡〈台灣小吃的時空大挪移〉、朱利安·巴吉尼《吃的美德》、廖炳惠《吃的後現代》ch. 5 費雪《如何煮狼》、陳希我〈我們的骨〉、蔡珠兒〈炒飯的身世之謎〉、 〈茶餐廳地痞學〉
5	10/11 族裔飲食	喬西·強斯頓、塞恩·包曼《饕客》、廖炳惠《吃的後現代》ch. 4 黃錦樹〈鹹齋〉、瞿筱葳《留味行》、坂木司〈美國人的國王〉、葛亮《燕食記》
6	10/18 飲食的旅程	珍古德《用心飲食》、莉琪·柯林漢《帝國的滋味》、陳曉蕾《剩食》、沃倫·貝拉史柯《食物》 駱以軍〈辦公室〉、張婉雯〈中大的飲食日常〉
7	10/25 影片欣賞與討論	
8	11/1 飲食的未來	大衛·瓦特納-托斯《新昆蟲飲食運動》、班哲明·阿爾德斯·烏爾加夫特《肉食星球》、亞曼達·利特《明天吃什麼》 吉姆·克瑞斯〈魔鬼的儲藏室〉、奧爾加·朵卡荻〈會面〉
9	11/8 期中考試週 Midterm Exam	
10	11/15 運動會停課一天	
11	11/22 飲食倫理	強納森·薩法蘭·佛耳《吃動物》、哈爾·賀札格《為什麼狗是寵物？豬是食物》、索妮亞·法樂琪《傷心農場》 曹冠龍〈活炸活烤〉、羅爾德·達爾〈豬〉
12	11/29 情/色與禁忌	任韶堂《餐桌上的語言學家》、馬文·哈里斯《什麼都能吃》廖炳惠《吃的後現代》ch. 6 河野多惠子〈骨邊肉〉、卡爾維諾〈帕諾瑪先生〉、〈在美州虎太陽下〉、向田邦子〈三層肉〉

13	12/6 餐桌上的故事	菲立普·費南德茲—阿梅斯托《食物的歷史》 黃麗群〈試菜〉、〈生為我媽的孩子，我很抱歉〉、辛永清《府城的美味時光》、四方田犬彥《天才的餐桌》
14	12/13 飲食與療癒	安娜·巴德肖《牧羊和平》 瑞蒙·卡佛〈一件很小、很美的事情〉、村上龍〈喪犬之痛〉、吉本芭娜娜《食記百味》
15	12/20 匱缺與飽足	希旭菲爾德《歐洲飲食文化》、維特多·沙伯爾夫斯基《克里姆林宮的餐桌》 卡夫卡〈飢餓藝術家〉、伊薩·迪內森 (Isak Dinesen) 〈芭比的盛宴〉、卡門·瑪麗亞·馬查多〈吃八口〉
16	12/27 分組報告	
17	1/3 期末考	
18	1/10 彈性週	

教學策略 Teaching Strategies

- 課堂講授 Lecture 分組討論 Group Discussion 參觀實習 Field Trip
 其他 Miscellaneous:

教學創新自評 Teaching Self-Evaluation

創新教學 (Innovative Teaching)

- 問題導向學習 (PBL) 團體合作學習 (TBL) 解決導向學習 (SBL)
 翻轉教室 Flipped Classroom 磨課師 Moocs

社會責任 (Social Responsibility)

- 在地實踐 Community Practice 產學合作 Industry-Academia Cooperation

跨域合作 (Transdisciplinary Projects)

- 跨界教學 Transdisciplinary Teaching 跨院系教學 Inter-collegiate Teaching

- 業師合授 Courses Co-taught with Industry Practitioners

其它 other:

學期成績計算及多元評量方式 Grading & Assessments									
配分項目 Items	配分比例 Percentage	多元評量方式 Assessments							
		測驗 會考	實作 觀察	口頭 發表	專題 研究	創作 展演	卷宗 評量	證照 檢定	其他
平時成績 General Performance	10%								占總成績十分，無故缺曠課一次扣三分，扣完為止。
期中考成績 Midterm Exam	30%	✓							
期末考成績 Final Exam	30%	✓							
作業成績 Homework and/or Assignments	30%								分組報告20%個人作業10%
其他 Miscellaneous (_____)				✓	✓	✓			
評量方式補充說明 Grading & Assessments Supplemental instructions									
教科書與參考書目 (書名、作者、書局、代理商、說明) Textbook & Other References (Title, Author, Publisher, Agents, Remarks, etc.)									
教師自印講義									
課程教材網址(含線上教學資訊, 教師個人網址請列位於本校內之網址) Teaching Aids & Teacher's Website(Including online teaching information. Personal website can be listed here.)									
其他補充說明 (Supplemental instructions)									
<p>作業說明：</p> <p>1. 期末分組報告請以「飲食文學與文化」為範圍自訂主題，凡與飲食之相關議題皆可，可盡量選擇課堂未討論到，或由課程內容加以延伸的主題，請勿與課程內容高度重複，並請不要進行單一飲食文學文本之分析（可以討論某文本如何表現或反映出某種飲食文化的特色），並以投影片進行報告。 ※上述報告最晚請於第10週提交報告主題，並最晚請於上課前一天將投影片檔上傳至社團，各組報告時間約15-20分鐘(視實際修課人數與組別數調整)。</p> <p>2. 個人期中作業： 請任選一樣你曾在文學文本中閱讀到的食物加以「復刻」，可實際製作那道菜色或購買該項食品，拍照後將你在品嚐或製作過程中的感受，與閱讀該文本時的感受加以比較和對話，寫下你的心得想法，字數不限。繳交日期為11/22。</p>									