請尊重智慧財產權，合法影印資料並使用正版教科書。
Please consult Intellectual Property Rights before making a photocopy. Please use the textbook of copyrighted edition.

國立東華大學

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	華文文學系
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〈鹹飿〉、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〉、〈在美洲虎太陽下〉、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・巴德肯《我食和平》　　瑞蒙・卡佛〈一件很小、很美的事〉、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 Industy-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)

作業說明：
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)。
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，拍照後將你在品嘗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。