



課 綱 Course Outline

歷史學系碩士班

中文課程名稱 Course Name in Chinese	飲食史專題									
英文課程名稱 Course Name in English	Food and Drink in Chinese History									
科目代碼 Course Code	HIST51600	班 別 Degree	碩士班 Master's							
修別 Type	選修 Elective	學分數 Credit(s)	3.0	時 數 Hour(s)	3.0					
先修課程 Prerequisite	無									
課程目標 Course Objectives										
一、從文化、行為、席闌、心態、儀式、風土等層面探討飲食的文化體系。 二、從歷史人類學的角度剖析歷史文獻資料。										
系教育目標 Dept.'s Education Objectives										
1	培育具有獨立研究能力之史學專業人才，增進歷史學門專業研究水準。									
2	培育具有全球視野、國際眼光之人才，體認多元文化，開拓國際交流。									
3	充實推動文化建設的人力資源，投入歷史知識與社會生活結合之產業。									
4	培養學生的人文素養與社會關懷，透過各階段教育工作身，回饋社會。									
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	具備歷史學專業知識並陶冶人文精神。(專業知識力) Developing the Professional knowledge in Historiography and Cultivating spirit of humanity									
B	具備史學專題研究表述與寫作的能力。(研究寫作力) Developing the Capability of Articulating and Writing in Historical Studies									
C	增進專業本國語文與外國語文的能力。(專業語文力) Advancing the Capability of Native and Foreign Languages									

D	具備區域研究的國際觀與文化參與感。(國際視野力) Developing the Capability of International Perspective in Area Studies and the Sense of Cultural Participation	○
E	培養史學專業倫理與反省思考的能力。(倫理反思力) Cultivating the Capability of Historical Ethics and Reflective Thinking	○
F	培養文史應用實務的規劃與執行能力。(文化事業力) Cultivating the Capability of Planning and Executing in Literature and Historical Application	○

圖示說明 Illustration : ● 高度相關 Highly correlated ○中度相關 Moderately correlated

課程大綱 Course Outline

- 一、導論
- 二、飲食歷史的文獻系譜
- 主題1：味覺
- 三、《崔氏食經》解析（一）
- 四、「八珍」
- 五、味覺感官與品味塑造
- 主題2：飲食與健康
- 六、烹調技術與健康
- 七、食療與養生
- 八、道家與養生思想
- 主題3：物種、風土與飲食
- 九、粒食文化
- 十、飲食工具
- 十一、八大菜系
- 主題4：家族與飲食文化
- 十二、飯桌文化
- 十三、廚房與餐桌的空間文化
- 十四、現代餐廳
- 主題5：飲食歷史的寫作格套
- 十五、工具書解析
- 十六、格式討論
- 十七、論文討論
- 十八、論文討論

資源需求評估（師資專長之聘任、儀器設備的配合···等）

Resources Required (e.g. qualifications and expertise, instrument and equipment, etc.)

課程要求和教學方式之建議 Course Requirements and Suggested Teaching Methods
教師講授輔以綜合討論。

其他 Miscellaneous
