



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、席關、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 Participatio	○
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 Thinkin	○
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、工貝書解析 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		