



## 課 綱 Course Outline

### 歷史學系學士班

中文課程名稱 Course Name in Chinese	飲食文化史									
英文課程名稱 Course Name in English	History of Fare Culture									
科目代碼 Course Code	HIST41200	班 別 Degree	學士班 Bachelor's							
修別 Type	學程 Program	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										
<p>本課程計畫以一學期的時間，對傳統中國的飲食歷史進行系統性的講授。有鑑於以往名之為「中國飲食史」、「中國飲食文化」之類的飲食課題歷史研究，大多流於「掌故式」的寫作格套；因此，本課程在設計上將力求跳脫既有藩籬，而從文化、行為、席關、心態、儀式、風土等層面引領學生進行比較新穎的省思。相對於歷史學，人類學在飲食研究方面的成果可說是相當豐富的。雖然相關研究未必都以「古代中國飲食」為對象，但人類學家的視角無疑能夠豐富史家筆下的歷史陳述。職是之故，本課程亦將取法人類學家對於飲食課題的研究脈絡，並希冀學生在學分修後能具備相關的思考能力。</p>										
系教育目標 Dept.'s Education Objectives										
1	歷史知識的培養，透過史學理論與方法、本國史、外國史，以及各種專業課程之講授，增進學生歷史知識和人文素養。									
2	歷史專業知識與技能的運用，在檔案及史料的介紹與研讀基礎上，以口述歷史、地方志、博物館、歷史小說、歷史遊戲、考古田野等課程指導學生發掘、蒐集史料，訓練其主動思考歷史問題，並培養多元大眾歷史書寫與轉譯之能力。									
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	具備歷史學的基礎知識。（基礎力） Developing the Basic Knowledge in Historiography				●					
B	具備語文與溝通的能力。（語言力） Developing the Capability of Writing and Communication									
C	具備經典作品分析的能力。（分析力） Developing the Capability of Analyzing Classical Works				●					

D	具備問題辨識與知識探究的能力。（洞察力） Developing the Capability of Identifying Questions and Academic Investigation	<input type="radio"/>
E	具備啟迪創作的能力。（創造力） Developing the Capability of Creative Thinking and Academic Writing	<input type="radio"/>
F	具備科技數位化及資料搜尋的能力。（數位力） Developing the Capability of Locating and Using Digital Database and Material	
G	具備全球視野化觀點與接軌國際的能力。（國際力） Developing the Capability of Thinking with Global Perspectives and Integrating into International Scholarship	

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

課程大綱 Course Outline	
一、飲食歷史的寫作格套	
二、飲食歷史的文獻系譜	
三、粒食傳統	
四、五味俱全	
五、烹調技術	
六、飲食與健康追求（一）	
七、飲食與健康追求（二）	
八、宗教與歷史	
九、味覺認同的社會文化意義	
十、漢人的廚房與餐桌	
十一、物種、風土與飲食	
十二、八大菜系	
十三、「中國飲食史」工具書導讀	

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.)

多媒體設備。

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

無