

正修科技大學 磨課師通識課程 教學綱要

科目名稱： (中文) 飲食文化-先起鍋蓋到台灣
(英文) Food Culture

開課學期： 107 學年度 第 2 學期

授課對象： 大學日間部 大學進修部 進修校院

總學分： 1 學分 每週上課時數： 2 小時

授課教師： 王寶惜

一、教學目標：

- 1.學習者具說明從古至今飲食文化的演變。
- 2.學習者具解釋台灣族群間飲食文化的特色。
- 3.學習者具描述台灣地形氣候與特有產物之關係。
- 4.學習者具備描述台灣美食小吃特色。
- 5.學習者具備說明台灣特殊飲食文化的意義。
- 6.學習者具說明離島特有飲食及風俗習慣。
- 7.學習者具歸納各地飲食的風俗民情及禁忌。
- 8.學習者具歸納飲食與健康間之關係。

二、課程內容

週次	單元名稱及主題
第一週	飲食的演變—從古自今談飲食 ● 說明飲食對人們的重要性 ● 介紹台灣飲食文化的歷史 ● 講解台灣飲食文化的演進 ● 講解台灣飲食文化的現況 ● 說明台灣飲食文化的未來 ● 學習內容討論互動 學習評量線上測驗
第二週	台灣四大族群與飲食習慣 ● 介紹原住民族群特有飲食習慣(上) ● 介紹原住民族群特有飲食習慣(下) ● 介紹客家族群特有飲食習慣(上) ● 介紹客家族群特有飲食習慣(下) ● 介紹閩南族群特有飲食習慣(上) ● 介紹閩南族群特有飲食習慣(下) ● 介紹外省人特有飲食習慣(上) ● 介紹外省人特有飲食習慣(下)

	<ul style="list-style-type: none"> ● 名人教學—<u>國立高雄餐旅大學</u> 潘江東副校長 教學內容：各族群飲食文化小故事 ● 學習內容討論互動 <p>學習評量線上測驗</p>
第三週	<p>台灣北部飲食文化含義與美食介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 台灣北部地形氣候與特有物產概述 ● 介紹基隆地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹基隆地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) ● 介紹台北地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹台北地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) ● 介紹桃園地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹桃園地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) ● 介紹新竹地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹新竹地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) ● 介紹苗栗地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹苗栗地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) ● 介紹宜蘭地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(上) ● 介紹宜蘭地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係(下) <p>名人教學—<u>宜蘭渡小月台式創意料理餐廳</u>主廚 陳兆麟師傅 (台灣國寶名廚) 教學內容：北部美食小吃示範教學</p>
第四週	<p>台灣中部飲食文化涵義與美食介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 台灣中部地形氣候與特有物產概述 ● 介紹台中地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹彰化地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹南投地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹雲林地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 名人教學—<u>弘光大學餐旅管理系特聘教授</u> 廖清池師傅 教學內容：中部美食小吃示範教學 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>
第五週	<p>台灣南部飲食文化涵義與美食介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 台灣南部地形氣候與特有物產 ● 介紹嘉義地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹台南地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹高雄地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 介紹屏東地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 名人教學—<u>國立屏東科技大學餐旅管理系</u> 陳文東副教授 教學內容：南部美食小吃教學 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>
第六週	<p>台灣東部飲食文化涵義與美食介紹</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● 台灣東部地形氣候與特有物產 ● 花蓮地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 台東地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 名人教學—<u>國立高雄餐旅大學西餐廚藝系</u> 周建華師傅 教學內容：原住民特有小吃教學 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>
第七週	<p>台灣離島飲食文化涵義與美食介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 馬祖列島地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 金門地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 澎湖地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 蘭嶼地形氣候、特有物產與美食小吃之間的關係 ● 名人教學— 教學內容：澎湖美食小吃教學 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>
第八週	<p>台灣婚喪喜慶之飲食文化</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 婚宴文化與飲食之關係 ● 喪禮文化與飲食之關係 ● 喜事文化與飲食之關係 ● 節慶文化與飲食之關係 ● 名人教學—阿勇家餐飲事業董事長 汪義勇先生 教學內容：1. 台灣辦桌文化 2. 宴會菜料理教學 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>
第九週	<p>台灣飲食文化禁忌</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 台灣風俗民情與飲食習慣 ● 談談台灣飲食相關俚語 ● 台灣飲食禁忌與科學 <ul style="list-style-type: none"> 1. 吃的禁忌 2. 喝的禁忌 ● 單元內容小組討論 <p>學習評量線上測驗</p>

三、上課方式：

本課程分為九個主要單元，每個單元將由數個影片所組成，每個影片大約 5-8 分鐘。每週配合課程內容提供隨堂測驗，以幫助學習者快速確認是否瞭解上課內容，另安排期中考、期末考、專題報告用以考核學習成果，考核標準請參見「評分標準說明」。

四、教學評量：

課程及格標準： 60 分 滿分： 100 分

➤ 平時測驗：

各單元（第一至九週）線上測驗成績(5%*9 = 45%)

➤ 作業報告：

作業(15%)

➤ 平時表現：

線上討論區互動表現 (15%)

➤ 期中考：

期中線上測驗成績(10%)

➤ 期末考：

期末線上測驗成績(15%)

五、指定教科及參考書

每周課程裡面都有大補帖。

正修科技大學 MOOCs 通識課程 課程說明

1. 此為全線上課程，結業分數即為通識課程分數，課程為9週，但分數實際公布日期於學期末公布。請多注意學校信箱與 eclass 的公告與通知。
2. 本課程無法自行於 Ewant 平台上註冊，請至正修科大選課系統進行選課，會於加退選結束後一週，由課程教師將學生名單匯入平台。

● 課程基本資料

課程名稱	飲食文化—掀起鍋蓋到台灣
課程開課時間	2019 年 <u>3</u> 月 <u>5</u> 日~2019 年 <u>5</u> 月 <u>31</u> 日
課程更新時間	每週二早上八點
課程平臺	ewant 育網平台 http://www.ewant.org/
上課方式	<p>為全線上課程，本課程無法自行於 Ewant 平台上註冊，請至正修科大選課系統進行選課，會於加退選結束後一週，由課程教師將學生名單匯入平台。學生帳號會統一申請，帳號為學校信箱。</p> <p>本課程分為九個主要單元，每個單元將由數個影片所組成，每個影片大約 5-8 分鐘。每週配合課程內容提供隨堂測驗，以幫助學習者快速確認是否瞭解上課內容，另安排期中考、期末考、專題報告用以考核學習成果，考核標準請參見「評分標準說明」。</p>
聯絡窗口	王寶惜、陳慧靜、許嘉容、蔡毓珊
課程摘要	<p>本課程飲食文化的發展乃是依照教育部摩課師課程發展標準而以系統化、組織化教學設計 ISD(Instructional System Design) 中的 ADDIE(Analysis、Design、Development、Implementation、Evaluation) 為架構與流程，協助學習者有效學習，提昇學習成效，同時教授者可以確認教學目標的達成。</p> <p>此外，課程設計也融合了 BOPPPS 的教學設計模式，在課程的一開始即有課前暖身，引發學習動機，同時也有快問快答的前測，來吸引學習者學習。</p> <p>在課程內容的設計上，知識、態度、技能三種都平均運用於課程中的每一單元。有知識部分所需的記憶與背誦內容，同時也有態度與技能部分烹飪技巧的教學製作。除此之外，邀請了產、官、學三方面的相關專業人士來協助教學，以增加課程內容的豐富性。</p> <p>課程內容安排，由北、中、南、東至外島，由最基本的地形氣候到衍生出各地物產所產的美食小吃，讓學習者更加明瞭這之間的相關聯性，進而可以實際運用到生活上的所需。</p> <p>在本課程的設計上，有前測與後測兩部份，因此，授課者可以更貼切的了解學習者，學習前、後之間學習的改變，不僅可以真正評量學習</p>

	<p>的成效，更可以做未來教學課程內容修正之依據。</p> <p>本課程的設計豐富多元，因此可以吸引更多不同的學習者，以提高學習者之間的多元性，及更多的刺激。故此門課不僅適用於學校、團體、一般民眾，同時也可以適用於國外的課程。</p>
計分標準	課程及格標準： <u>60</u> 分 滿分： <u>100</u> 分
評分方式	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 平時測驗： 各單元（第一至九週）線上測驗成績(5%*9 = 45%) ➤ 作業報告： 作業(15%) ➤ 平時表現： 線上討論區互動表現 (15%) ➤ 期中考： 期中線上測驗成績(10%) ➤ 期末考： 期末線上測驗成績(15%)
先修科目/先備能力	此門課為輔助型的專業知識，不需特別的具備專業知識、技能，只需具備基礎中文聽、說、讀、寫的能力即可，也無須相關專業經驗。
常見問答集	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 我修習此課程需要據要具備哪些飲食文化先備知識嗎？ 答案：沒有一定需要，若在學習上有任何問題，學員皆可以在討論區發問，課程助教會答覆問題協助學員。 ➤ 修習完此課程是否將獲得相關證書？ 答案：有的，完課且獲得合格的學員將可取得完課證書。

● 每週課程進度

週次	單元主題	學習時數
第一週	飲食的演變—從古自今談飲食	2小時
第二週	台灣四大族群與飲食習慣	2小時
第三週	台灣北部飲食文化含義與美食介紹	2小時
第四週	台灣中部飲食文化涵義與美食介紹	2小時
第五週	台灣南部飲食文化涵義與美食介紹	2小時
第六週	台灣東部飲食文化涵義與美食介紹	2小時
第七週	台灣離島飲食文化涵義與美食介紹	2小時
第八週	台灣婚喪喜慶之飲食文化	2小時
第九週	台灣飲食文化禁忌	2小時