



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: 碩客家一A

授課老師: 曾純純

學分數: 3

課程大綱:

為提升本校研究生對客家餐飲產業的實務經驗，並掌握餐飲國際化發展趨勢，以增進個人對於客家餐飲產業發展趨勢之了解及提升客家菜國際化製作之水平。本課程重點有二：一是飲食文化與文化傳播，二是餐飲廚藝與創新研發，主要目標為培育出對客家餐飲產業具有餐飲廚藝創新研發、飲食文化傳播及專案管理能力之人才。

outline:

This course has two key points: the first is food culture and cultural communication, and the second is food and beverage culinary arts and innovative R&D. The main purpose is to cultivate the ability to develop food and beverage innovation, food culture communication and project management for the Hakka catering industry.

教學型態:

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式:

平時成績:40%

期中考:30%

期末考:30%

其它:%

本科目教學目標:

培育出對客家餐飲產業具有餐飲廚藝創新研發、飲食文化傳播及專案管理能力之人才

參考書目:

焦桐主編，2010，《飯碗中的雷聲》。台北：二魚文化。

周錦宏、賴守誠、江俊龍、丘尚英，2018，《臺灣客家飲食文化的區域發展與變遷》。南投：國史館臺灣文獻館。楊昭景、林孟欣等，2017，《臺灣菜的百年變遷與風貌》。台北：墨刻。

蒲慕州主編，2009，《飲食傳播與文化交流》。台北：中華飲食文化基金會。

王秋桂主編，2009，《飲食文化綜論》。台北：中華飲食文化基金會。



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.17~2.24	課程介紹:講解上課內容、評分標準	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.24~3.03	課堂講授:客家飲食的傳統與變化(閱讀:洪馨蘭 客家菜餚的傳統與變遷)	
第3週	3.03~3.10	課堂講授:客家飲食文化與全球化(閱讀:房學嘉 粵東客家飲食與養生管窺、林金城 馬來西亞的客家味)	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.10~3.17	課堂講授:客家飲食文化與全球化(閱讀:黃子平 香港的客家味、王潤華 飯碗中的雷聲)	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.17~3.24	業界專家協同教學:客家菜的傳統與創新1	6日(一)中秋節(放假),10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.24~3.31	業界專家協同教學:客家菜的傳統與創新2	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	3.31~4.07	業界專家協同教學:客家菜的傳統與創新3	24日(五)補假,25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.07~4.14	業界專家協同教學:客家菜的傳統與創新4	30日校課程委員會
第9週	4.14~4.21	期中考:繳交期中實作心得	3~9日期中考試
第10週	4.21~4.28	上台報告:【飲食的散文名家】林文月《飲膳札記》/蔡珠兒《紅燜廚娘》/王宣一《國宴與家宴》/舒國治《台北小吃札記》	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	4.28~5.05	上台報告:【人類學家的飲食觀點】羅素玫 人類學家的餐桌 /林秀幸 從菜市場到廚房 /何撒娜 韓劇裡的泡菜戰爭 /莊祖宜《廚房裡的人類學家》	
第12週	5.05~5.12	上台報告:【餐桌上的臺灣味】辛永清《府城的美味時光》/王浩一《小吃研究所》/心岱《鹿港尋味》/郭銘哲《雄好呷》	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕,28日運動大會活動,29日101週年校慶活動日,照常上班
第13週	5.12~5.19	上台報告:【客家好味道 阿婆的味緒】陳志隆《好客食府》(漫畫)/焦桐《臺灣肚皮》(節錄)/洪震宇《風土餐桌小旅行》(節錄)/黃懷瑩、曾淨萌等《花蓮人的廚房》(節錄)	
第14週	5.19~5.26	業師授課:客家醃漬醬菜的傳統與創新	12日申請停修課程截止日
第15週	5.26~6.02	業師授課:客家醃漬醬菜的實作	
第16週	6.02~6.09	參觀實習:產業參訪	22日校務會議。25日行憲紀



			念日(放假)
第17週	6.09~6.16	課堂講授:客家餐飲的創新思維 (無人餐廳、虛擬廚房、雲端餐廳、AI與大數據.....)	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.16~6.23	期末考:繳交期末體驗產業紀錄	5~11日期末考試，10~11日學生退宿