

中國文化大學教育部高教深耕計畫計畫成果紀錄表

子計畫	「大學專業融入在地，社會參與區域共榮」計畫
具體作法	D1-6-1 推廣多國語言學習與文化認識
主題	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食文化 <input type="checkbox"/> 生活禮儀 <input type="checkbox"/> 地理交通
內容 (活動內容 簡述/執行 成效)	<p>主辦單位：<u>日本語文學系</u></p> <p>活動日期：<u>107</u>年<u>2</u>月<u>23</u>日</p> <p>活動地點：<input type="checkbox"/>陽明山國小 <input type="checkbox"/>格致國中 <input checked="" type="checkbox"/>百齡高中</p> <p>主講者：鍾季儒</p> <p>參與人數：<u>20</u>人（教師<u>1</u>人、學生<u>19</u>人、行政人員<u>0</u>人、校外<u>0</u>人）</p> <p>內 容：用 PPT 介紹日本的飲食文化,內容分成三個部分:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 日本食物在台灣 <p style="margin-left: 2em;">大家熟悉的壽司、三角飯糰等主食，日本零食(無尾熊餅乾等)、日本飲品(爽健美茶等)、日本進口水果(水蜜桃、二十世紀梨等)、日本來的餐廳(吉野家、摩斯漢堡等)林立，日本的食物在台灣隨處可見，幾乎是每個台灣人都吃過，而且具有相當大的銷售市場。</p> 2. 所謂的日本料理 <p style="margin-left: 2em;">先介紹日本料理的歷史沿革，讓學生們瞭解現代日本料理的特色是「油脂少、份量少，種類多與注重賣相及裝飾」的原因，並強調日本人的飲食習慣是日本成為長壽國的主要原因之一。接著再針對「生魚片、壽司、麵類、天婦羅、和菓子」等代表性日本料理加以介紹。</p> 3. 台日飲食習慣大不同 <p style="margin-left: 2em;">先告訴學生在台灣吃到的所謂日本料理，其實不是道地的日本料理，而是台式日本料理。再介紹到日本的餐廳用餐必須注意的一些禮儀，以及可能面臨的文化差異，比如說日本的餐廳提供冰開水而不是熱茶，餐廳的食物通常是不可以打包和外帶等等。</p> <p>結論：日本人吃得比較清淡，台灣以美味優先。所謂的台式日本料理，就是把日本清淡的部分改成台灣人認為的美味，但是美味不見得健康，而且失去了日本料理的本質。希望學生們以後有機會一定要去日本親自品嚐正統的日本料理。</p> <p>執行成效：</p> <p style="margin-left: 2em;">這堂課是七年級的專案專題，學生來自不同班級，大部分是彼此不認識的狀態，對上課的教室也很陌生，需要麥克風但學生們不知道要去哪裡借，只好在沒</p>

有麥克風的狀態下上課，教室就在大馬路邊，上課效果大受影響。

由於百齡國中並沒有指派老師來負責本專案（或者只是沒有遇到），在沒有本校老師監督的狀況下上課，一部分的學生上課態度極差，從頭到尾趴著上課，自始至終上課不看前面，或是一直跟其他人講話，也多少影響了上課品質。

相對的，也有一部分相當認真聽課的學生們，主動幫忙老師設定投影機，接下這堂課的幹部，上課內容應該對他們有所幫助。

我是開學第一週去上課的老師，去上課之前，除了上課時間、地點和主題「飲食文化」四個字外，其他資訊如上課人數和性質等等都毫無所知。如此的狀況下，不敢貿然地準備其他輔助教具（如日本零食等），可以說是相當可惜。如果可以早點知道是怎樣的狀況的話，應該可以準備更多元的內容給學生們的。

如果可以的話，兩校之間可以再多一點聯繫和溝通，才能讓這個課程得到更多的成效。



活動照片

(檔案大小以
不超過 2M
為限)

上課情形

上課情形



上課情形