

教育部教學實踐研究計畫成果報告
Project Report for MOE Teaching Practice Research Program

計畫編號/Project Number：PGE1110362

學門專案分類/Division：通識（含體育）通識課程

計畫年度：111 年度一年期 110 年度多年期

執行期間/Funding Period：2022.08.01 – 2023.07.31

(以 EMI 雙語教學融入「世界史中的飲食文化」課程提昇醫學大學學生的「多元文化」知識與觀念)

(世界史中的飲食文化/ Culinary culture in world history)

計畫主持人(Principal Investigator)：郭忠豪

協同主持人(Co-Principal Investigator)：-

執行機構及系所(Institution/Department/Program)：臺北醫學大學/通識教育中心

成果報告公開日期：立即公開 延後公開（統一於 2025 年 7 月 31 日公開）

繳交報告日期(Report Submission Date)：2023 年 9 月 11 日

以 EMI 雙語教學融入「世界史中的飲食文化」課程提昇醫學大學學生的「多元文化」知識與觀念

一. 本文 Content

1. 研究動機與目的

筆者對此研究計畫的動機來自於改進並提昇醫學大學學生的歷史知識、多元文化與國際視野。目前臺灣的歷史教育已經擺脫過往大中國主義、教條與大論述的觀點，趨向多元、有趣且關注日常生活的歷史，筆者課程雖然是從「世界史、角度出發，但教學內容以「飲食文化」為核心，學生可以透過「食物」來認識世界各地的歷史變遷與人文知識。此外，我相當重視該課程內容可以提昇學生的「多元文化」的知識深度。就「多元文化」而言，本課程討論傳統中國祭祀與宗教、日本飲食、韓國釀酒、東南亞香料貿易、歐洲釀酒技術與乳酪製作、伊斯蘭飲食、北美速食文化以及肉食與素食的殊異。透過上述議題的討論，學生可以有系統性瞭解不同地區的多元文化，有助於他們日後到生醫職場上面對來自世界各地的醫學研究者。另一方面，本課程採 EMI 雙語教學，一方面可增加學生的英文程度，另一方面學生也可以開展對中國、日本、韓國、東南亞、歐洲、北美洲與南美洲等飲食文化的認識。

2. 研究問題

「世界史中的飲食文化」是一門結合世界史與飲食文化的課程，討論議題相當廣泛，包括食物祭祀與飲食象徵、佛教與素食、伊斯蘭宗教與飲食、大航海時代與香料貿易、肉類的消費與禁忌、明治維新對日本飲食的影響、茶酒咖啡文化史、美式中餐與華人移民、麥當勞速食文化與用餐禮儀等議題。本課程相當重視「多元文化」的理解，臺灣是一個海島型國家同時也是一個移民的國家，不僅有不同時期遷徙到臺灣的原住民與漢人，同時近來也有新住民來到臺灣，面對如此複雜多元的社會，學生有必要瞭解「多元文化」的真正意涵，從中體恤並包容不同文化的人群與觀念。更重要的是，近來世界各地逐漸邁向「地球村」的生活與工作型態，醫學工作也是如此，醫學大學學生在後疫情時代要透過網路或者實體與外國人合作學習，因此透過「飲食文化」瞭解不同地區的族群與社會也是最容易接觸外國文化的部分。

3. 文獻探討 Literature Review

目前臺灣高等教育已經著手將 EMI 雙語教學納入各校課程中，本課程也將採用 EMI 雙語教學進行。在 EMI 相關研究上，鍾智林透過「混成學習精進英語授課課程之行動研究」說明英語授課遭遇到的困境以及改善之道，提出「混成式教學」結合「計畫、行動、檢核與調整」等方式來改善 EMI 教學方式（鍾智林，2021）；姚詠文與 Aaron Calbreath-Frasieur 針對臺灣 EMI 教學的挑戰提出說明，認為 EMI 在臺灣的高等教育中要能夠達到「優勢大於劣勢」之情況，使學生瞭解增加英文能力是為了日後就業市場的競爭力與成功的機會（姚詠文與 Aaron Calbreath-Frasieur，2020）；周宛青指出：在目前臺灣 EMI 教學中，不分國籍的受訪者認為「結合理論與實務的案例教學法」受到高度認同，其次是「活潑教學方式」，再者是「清楚溝通、引導思考」的學習方式（周宛青，2018）；簡梅瑩以「比利時魯根特大學」為例說明高等教育 EMI 授課確實能夠提昇教師與學生之互動對話與語言能力，但也需考量學生英文先備能力等（簡梅瑩，2019）；Erling, E. J., & Hilgendorf, S. K. 則以德國高等英文教學為例，說明若要有效率地實施雙語教學，教學者與學習者均需具有一定的英文程度，否則容易失敗（Erling, E. J., & Hilgendorf, S. K. (2006)。不論是

從國外或者國外研究觀點來看，EMI 雙語教學確實利大於弊，也是目前臺灣高等教育必須推動的教學方式，而筆者的「世界史中的飲食文化」也將採用 EMI 雙語教學。

其次，在「多元文化」的研究回顧上，該觀念出現脈絡主要是十九世紀中期到二十世紀第一次世界大戰結束期間，由英美歐洲等殖民國家因應殖民地而發展出來的學術詞彙，並廣泛地應用在歷史學、人類學、語言學、文學與考古學等領域（耿振華，2009）。爾後「多元文化」成為不同族群之間相互理解、學習、研究與互動的觀念。就臺灣而言，「多元文化」已經成為臺灣基本國策的重要概念之一，藉此宣揚人權、教育文化與社會多元等理念（廉兮，2009）。簡言之，「多元文化」觀念已經成為一個逐漸普及且被大家接受的理念。本課程「世界史中的飲食文化」期望透過教學互動來提昇臺北醫學大學學生的「多元文化」觀念。

4. 教學設計與規劃

本課程「世界史中的飲食文化」在教學設計上分成學生的英文文獻閱讀、老師授課、學生分組討論以及利用『BOPPPS』教學程序進行教學。簡單來說，第一個 B 是 Bridging in，亦即每堂課前五分鐘是串連兩週之間的教學目標，至於 O 代表目標（object），第一個 P 是 Prepare，第二 P 是 participation，亦即「參與式學習活動」，希望學生在活動中先出學習興趣，第三個 P 是每堂課簡短的「後測」(Post-test)，最後一個 S 代表 summary，亦即下課前我會整理今天上課的重要論點。筆者會將『BOPPPS』落實在每一堂課中。由於修課對象是醫學大學學生，因此我在讀物選擇上會結合醫學、祭祀、營養、食補與刺激性飲品等議題。

就每週課程教學設計上，我的安排如下：

- (1) 第一週：課程介紹、評分標準以及認識 EMI 雙語教學：我會解釋該課程將使用大部分 EMI 教學，但當學生或者老師端遇到比較困難議題時，少部分容許以中文討論。此外，老師端與學生端均必須透過英文文獻閱讀與網路學習（北醫大 TMU 網路平台）提升學習動機，並解釋此課程將提升學生的「多元文化」知識與觀念。最後，我也會向學生說明『BOPPPS』教學程序，並於每堂課程前中後均使用。
- (2) 第二週：本週將討論「祭祀、宗教與飲食哲學」：食物在古老世界的象徵意義。本次讀物將以歷史學家胡司德(Roel Sterckx)的專書 Food, Sacrifice, and Sagehood in Early China 為主，討論古代中國食物與祭祀、王權、聖人、統治權以及世界觀的關係，例如老子的「治大國如烹小鮮」以及孔子的「食不厭精、膾不厭細」等觀念進行討論，本週課程也會比較傳統中國與傳統歐洲在祭祀上的殊異不同，增加學生對東西方在祭祀文化與宗教上的不同，在課程結束前，我會採用『BOPPPS』教學程序觀察學生學習狀況。
- (3) 第三週：本週討論「宗教與食物」，說明佛教與素食形成的原因為何？穆斯林宗教對飲食制度(Halal food)的禁忌與態度，以及東西方世界對素食食用態度上的差異，本課程主要注重世界上主要「宗教」對「肉食」與「素食」如何形成其主要意涵，主要閱讀康樂的《佛教與素食》。本週課程也採『BOPPPS』教學程序，觀察學生學習前與學習後的成果。
- (4) 第四週：本課程進入「日本飲食文化專題一」，主要討論傳統日本的飲食文化，包括武士料理、精進料理與懷石料理等，說明傳統日本飲食文化的自然環境、受

到唐代影響以及料理的象徵意涵。主要閱讀宮崎正勝的《你不可不知的日本史》，本週課程也採『BOPPPS』教學程序，觀察學生學習前與學習後的成果。

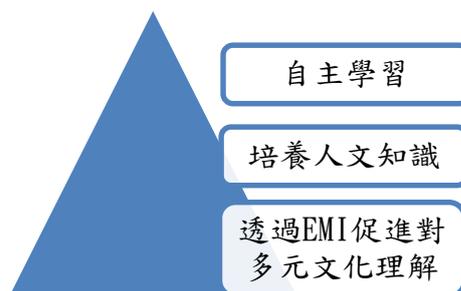
- (5) 第五週：本週是「日本飲食文化專題二」，討論明治維新後日本食物發展，主要聚焦在戰後日本「拉麵」的出現以及麵食普及，這部分將閱讀喬治·索爾特，《拉麵：一麵入魂的國民料理史》書內的數篇文章，讓學生可以瞭解拉麵與麵食在戰後日本與政治、經濟與美援的關係，我也會鼓勵學生說明日本飲食文化在明治維新前後的變化，且適當地比較「美援」在臺灣、日本與南韓之間的重要性，本課程也採用『BOPPPS』教學程序瞭解學習成果。
- (6) 第六週：討論近代韓國飲食文化，從李氏朝鮮到當代韓國，議題包括宮廷飲食、韓國華僑移民、傳統中國本草知識影響、美援以及當代韓國新飲食，讀物主要以周永河的《餐桌上的韓國人》，本課程也採『BOPPPS』教學程序，除了連結前一週課程外，鼓勵學生參與式學習，瞭解戰後美援對日本、臺灣與韓國的影響，並實施前後測。
- (7) 第七週：將進行第一次教學學習反思，檢討 EMI 教學方式以及師生在學習上遇到的問題與挑戰。
- (8) 第八週：學生進行期中報告（一），每一位學生針對自己期末報告進行第一階段的討論，再由老師針對每一位學生的報告提出補充。
- (9) 第九週：學生進行期中報告（二），每一位學生針對自己期末報告進行第一階段的討論，再由老師針對每一位學生的報告提出補充。
- (10) 第十週：本週進入「東南亞飲食文化」，預定邀請東南亞文化的專家老師到校演講，提供學生不同的觀點，演講前後我也會採用『BOPPPS』教學程序，觀察學生學習效果。
- (11) 第十一週：本週討論「歐洲飲食文化」，主要讀物是瑞秋勞登的《帝國與飲食》，讓學生瞭解歐洲歷史上帝國對於飲食文化造成的影響，主要討論地區以西歐國家為主，特別著重「飲食哲學」、「高階飲食」、「中階飲食」與「低階飲食」等觀念，同時也採用『BOPPPS』教學程序觀察學生學習前後效果。
- (12) 第十二週：第十二週與第十三週兩週課程將安排校外參訪，參訪地點是財團法人中華飲食文化基金會的圖書館，我將介紹學生如何使用藏書撰寫期末報告。
- (13) 第十三週：第十二週與第十三週兩週課程將安排校外參訪，參訪地點是財團法人中華飲食文化基金會的圖書館，我將介紹學生如何使用藏書撰寫期末報告。
- (14) 第十四週：本週討論「熊貓速食」，即華人移民北美產生的飲食文化，主要從「雜碎」(Chop suey) 考察十九與二十世紀來自廣東的華人到舊金山與其他地區成立華埠，進而將中國食物帶到美國，之後討論二十世紀中葉臺灣移民來到美國後進一步將「中國食物」發揚光大，主要讀物是《食光記憶》書籍中郭忠豪撰寫的部分。此週也採『BOPPPS』教學程序，鼓勵學生參與式學習。
- (15) 第十五週：本週討論「用餐禮儀與文明進程」，主要討論王晴佳，《筷子：飲食與文化》，討論廚師、餐館與用餐禮儀的變遷，本課程也採『BOPPPS』教學程序，除了連結前一週課程外，鼓勵學生參與式學習。
- (16) 第十六週是第一組學生報告，請學生說明期末報告大綱與內容。
- (17) 第十七週是第二組學生報告，請學生說明期末報告大綱與內容。
- (18) 學校統一期末考。

每次上課時間分配：每週兩堂課，一堂課 50 分鐘，第一堂課程先實施前測 5 分鐘，之後老師針對文獻以英文授課 20 分鐘，學生再分組討論 20 分鐘。第二節課是老師以英文授課 20 分鐘，學生再分組討論 20 分鐘，並進行後測與總結。

在「學習成效評量工具」方面，我將採用「知識評量表」與「自我評量表」對修課學生進行測驗。「知識評量表」將採前測與後測進行。實施方式採學期初與學期末進行完整的「前測」與「後測」，之後每週進行簡短的「前測」與「後測」。學期初的前測設計問卷給學生填寫，詢問「世界飲食文化」相關問題，學期末設計問卷，詢問飲食與宗教之間的關係？美援對東亞國家造成哪些改變？伊斯蘭宗教與飲食的特徵有哪些？殖民對國家飲食造成哪些影響？歐洲飲食文化與宗教改革？上述議題均是我上課會強調與解釋的問題，之後我會彙整分析前測與後測的作答來瞭解學生的學習狀況。至於每堂課的前測與後測重視前一堂課程的知識收穫以及課程內容學習。其次，我也將使用「自我評量表」，這方面我借用「李克特量表」(Likert Scale) 的評量方式，設計五種程度的答案：非常反對、反對、普通、同意、非常同意，讓同學對整學期下來自己在世界飲食文化的知識與內容上是否有增加學習成效與動機。

5. 研究設計與執行方法

- A. 本課程「世界史中的飲食文化」的研究架構是透過 EMI 雙語教學提昇北醫大學生對「多元文化」知識的瞭解，最基礎的要求是培養醫學大學學生對歷史知識與多元文化的理解，第二層是培養醫學大學學生對人文知識與社會文化產生興趣，增加專業知識以外的人文素養。最高層的學習目標是協助醫學大學學生建立自主學習的態度，同時以英文擴大對知識的追求與理解。



- B. 就本研究問題而言，最主要是透過 EMI 雙語教學提昇醫學大學學生對多元文化的學習興趣，為了達到此項目地，本課程聚焦世界上不同地區的飲食文化，並觸及宗教、移民、政治、道德、祭祀與殖民等議題，學生可以理解飲食文化背後的多元議題，藉此增加對多元文化的認識與理解。
- C. 就本計畫的研究範圍，主要以「世界史中的飲食文化」內的多項議題為主，搭配「知識評量表」與「自我評量表」(李克特量表) (Likert Scale) 對修課學生進行測驗。
- D. 就研究對象與場域而言，本計畫的研究對象是北醫大選修「世界史中的飲食文化」的學生，我將透過學期初與學期末的前測與後測評斷學生是否有受益於 EMI 雙語教學增加對「多元文化」的認識與理解。此外，本研究的場域包括：(1) 課堂中，小組討論與問卷評量 (2) 北醫大線上學習平台與教材 (英文文本、短片、心得回應) 等。
- E. 研究方法與工具
在本計畫的研究方法與工具，我會採用以下數種方式：第一，我會進行內容分析(Content analysis)，這裡的「內容分析」針對以 EMI 雙語教學促進北醫大學生增加「多元文化」知識而進行，第一部分是分析學生的文獻閱讀與心得，我將針對學生寫作能力、分析

能力、整合能力、個人報告與期末報告等面向。第二，我會採用「焦點團體訪談法」(Focusing group interviewing)，課程結束後我會請助教徵求五位到十位學生進行焦點團體訪談，詢問學生在這學期中對於以EMI雙語教學提昇醫學大學學生的「多元文化」理解是否有增加理解能力並增進學習動機。此外，助教將詢問學生如何看待EMI雙語教學提昇醫學大學學生的「多元文化」，有哪些優點值得學習，以及有哪些缺點需要改進？最後，助教會將這些訪談紀錄做成逐字稿，作為長期實施本研究分析資料。第三部分我會採用問卷調查進行質化與量化的調查，我會使用「李克特量表」(Likert Scale)的評量方式進行問卷分析，設計五種程度的答案：非常反對、反對、普通、同意與非常同意，再加上讓同學自由發揮的問卷題目。

F. 資料處理與分析

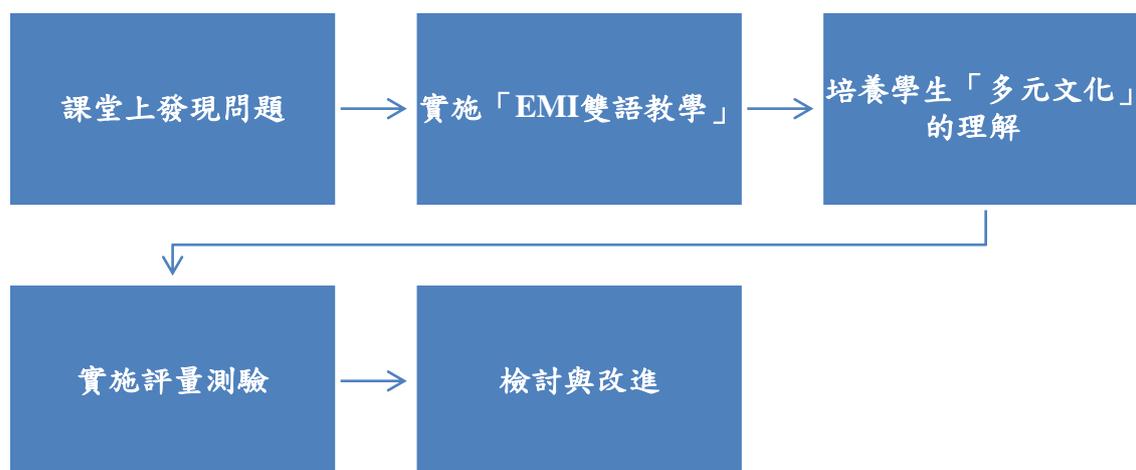
本計畫蒐集的資料如下：

「多元文化量表」：針對北醫大同學上完「世界史中的飲食文化」這門課程後，對於世界上不同國家的歷史、社會與文化等是否有呈現多元的認識呢？我將設計「多元文化評量表」，分別於第一週與第十七週實施測驗，前測與後測的問卷題目不同，但測量知識程度相似，藉此評量學生在上完課程後對於「多元文化」是否有統計意義上的提昇。題目例舉：

範例一：世界飲食文化的變遷主要受到以下哪一項因素影響？

1. 天然環境
2. 人類遷徙
3. 戰爭
4. 宗教
5. 以上皆是

G. 實施程序



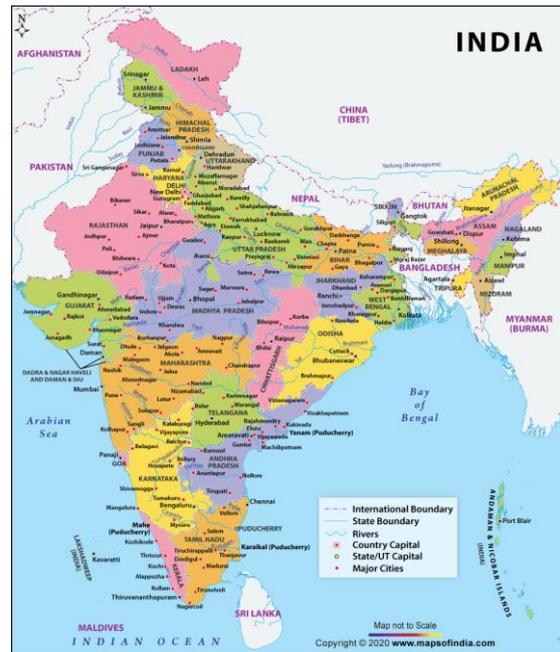
6. 教學暨研究成果

(1) 教學過程與成果

在學生的專案報告上，學生多能結合飲食與歷史以及文化進行研究，並創造出有意義的作業，以下例舉一些案例。

India (Country)

- Population
- Geography
- Ethnicity



Two main regions of food

- Northern India
- Southern India



MILK TEA MENU MEMBERS



- BOBA TEA 
Taiwan
- SILK STOCKING TEA 
Hong Kong
- CHA NOM YEN 
Thailand



- TEA TARIK 
Malaysia
- CHA SŪMA 
TIBET
- SUT CHAI 
UYGHUR
- SUUTE TSAI 
MONGOLIA
- TRANSPARENT MILK TEA ... 
JAPAN
- MASALA TEA 
INDIA

This template was made by [slidesgo](#)



This template was made by [slidesgo](#)

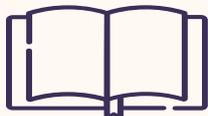
RESEARCH

TRY IN PERSON

Taste?



LITERATURE



Background?

This template was made by [slidesgo](#)

(2) 教師教學反思

透過 EMI 教學融入「世界飲食文化」課程來提升北醫大學生的多元文化知識相當有趣，一方面學生可以提升英文能力，另一方面學生可以加強多元文化的知識，老師端也相當有成就感。

(3) 學生學習回饋

學生對本課程的回饋相當正面，包括可以學習到英文能力與提升英文能力，加強對世界飲食文化的認識與理解。

7. 建議與省思

整體來說，這門課程透過教學實踐研究計劃的補助，融入 EMI 教學，使得學生們世界飲食文化產生相當大的興趣，一方面可以增加英文能力，一方面也可以拓展國際視野，實屬難得。未來方面，可以再針對班上學生英文較弱的部分進行加強，可以變得更為平均。

二. 參考文獻

英文參考文獻

Erling, E. J., & Hilgendorf, S. K. (2006). Language policies in the context of German higher education. *Language Policy*, 5, 267-293.

中文參考文獻

李廣均，〈差異、平等與多元文化：眷村保存的個案研究〉《社會分析》第 12 期（2016），頁 1-40。

教育部（2021）。大專校院學生雙語化學習計劃。臺北市：教育部。取自 https://www.edu.tw/News_Content.aspx?n=9E7AC85F1954DDA8&s=B92BCD8072ECC23F

姚詠文與 Aaron Calbreath-Frasieur (2020)。全英語教學在大學課程中的挑戰。臺灣教育評論月刊 9 (9)，41-44。

耿振華，〈從多元文化理念到歷史教育的實踐〉，《國民教育》第 49 卷第 3 期（2009），頁 27-30。

張茂桂，〈多元文化與教育正義：社會學的觀點〉，《教育與多元文化》第 4 期（2011），頁 309-318。

湯仁燕，〈多元文化的課程轉化與教學實踐〉，《教育研究集刊》第 44 輯（2000），頁 91-115。

簡梅瑩。高等教育英語授課之教學實施與因應策略：比利時根特大學為例。學校行政雙月刊 120。

鍾智林（2020）。以混成學習精進英語授課課程之行動研究。大學教學實務與研究學刊 5 (1)，71-104。