

## 彈性週數試行計畫\_16週課綱

### 國立清華大學課程大綱

1050112 版

科號	11120GE 174400	組別		學分	2	人數限制	50
上課時間	M3M4			教室	TBA		
科目中文名稱	食物與政治						
科目英文名稱	Food and Politics						
任課教師	譚偉恩						
擋修科目	無			擋修分數	無		
請勾選	此科目對應之系所課程規畫所欲培養之核心能力 Core capability to be cultivated by this course					權重 (百分比) Percentage	
	自我瞭解與溝通表達 Self-awareness, expressions & communication						
<input checked="" type="checkbox"/>	邏輯推理與批判思考能力 Logical reasoning & critical thinking					25%	
<input checked="" type="checkbox"/>	科學思維與反思 Scientific thinking & reflection					25%	
<input checked="" type="checkbox"/>	藝術與人文涵養 Aesthetic & humanistic literacy					25%	
	資訊科技與媒體素養 Information technology & media literacy						
<input checked="" type="checkbox"/>	多元觀點與社會實踐 Diverse views & social practices					25%	

一、課程說明	<p>為什麼餐桌上的食物會與爭權奪利的政治產生交集？為什麼含有瘦肉精的美牛可以先開放進口，但含有瘦肉精的美豬卻一直到 2021 年才獲准開放進口台灣？為什麼有一群人在花錢瘦身減重，卻有一群人飢餓到骨瘦如柴，甚至不到 5 歲就早夭？</p> <p>我們日常三餐所吃的食物不只是源自大地恩給的動植物，更是農人或許多生產者精心提供的「商品」。商品在市場上有價，價格的波動左右了某種食物栽種、飼養或生產的數量及方法。簡言之，餐桌上食物背後的來歷牽起了我們與遙遠它方另一群人的關係，而這個關係可能是互賴的相互依存，更可能是衝突的利益競爭。</p> <p>本課程將凸顯在資本主義的市場結構裡，漫長食品(food products)供需鏈末端的<b>消費者</b>，在資訊充足性和選擇自主性上往往低於兩種直接或間接控制食物來源的行為者：<b>政府</b>和<b>企業</b>。而<b>消費者--政府--企業</b>的三角互動是一國內部糧食安全(food security)與食品衛生安全(food sanitation and safety)情況的縮影，左右該國農業、一般收入的消費者、生態環境，還有市場秩序之命運。不僅如此，有些國家的三角互動結構會產生投射於外的能量，將糧食安全和/或食品衛生擴大為跨國性問題。</p> <p>鑑此，本課程將循兩條主軸（糧食安全&amp;食品衛生）、兩個層次（國內&amp;國際）、三種行為者（消費者、政府、企業）和修課同學一起探索食品產業、肥胖與心血管疾病、基因改造、農牧工業化、藥品專利保護之必要、動物福利、糧荒與暴動、食品詐欺等等圍繞在我們生活週遭因飲食而生之政治風暴及其背後隱而未顯的真相。</p> <p>本課程鼓勵修課同學提出自己對於台灣農業或飲食文化的切身經驗。期中之後，以小組辯論方式讓修課同學進行意見交流，在坦而不倦的對話中釐清若干關於台灣食安治理不彰或農業發展面臨萎縮的迷思。</p>		
二、指定用書	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bee Wilson 著，周繼嵐譯，<b>美味詐欺：黑心食品三百年</b>(<i>Swindled: The Dark History of Food Fraud</i>)（台北：八旗文化，2012 年）。</li> <li>2. Paul Trummer 著，洪清怡譯，<b>食物的全球經濟學：從一片披薩講起</b>(<i>Pizza Globale</i>)，（台北：衛城，2013）。</li> <li>3. Tristram Stuart 著，李靜怡譯，<b>浪費：全球糧食危機解密</b>(<i>Waste: Uncovering the Global Food Scandal</i>)，（台北：遠足文化，2015）。</li> </ol>		
三、參考書籍	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Felipe Fernández-Armesto, <i>Near a Thousand Tables: A History of Food</i> (2001).</li> <li>◆ David T. Courtwright 著，薛絢譯，<b>上癮五百年</b>(<i>Forces of Habit</i>)（台北：立緒，2002 年）。</li> <li>◆ Mark Pendergrast, <i>Uncommon Grounds: The History of Coffee and How it Transformed our World</i> (2010).</li> </ul>		
四、教學方式	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口授部分：由教師將每週課程主題之內容、爭點、正反意見和延伸出的討論，清楚傳達給修課者。</li> <li>2. 互動交流：除課堂上即時互動外，會於課前和課後將輔充教材上傳至課程專屬 FB 社群。</li> <li>3. 其它：專家演講、多媒體、批判思考訓練等（視實際每學期情況而定）。</li> </ol>		
五、教學進度	週次	主題	課前預習/課中使用教材
	1	課程導論：從食物到食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Joan Quigley, "Food Safety is A Serious Concern," <i>Jersey Journal</i> (Aug. 24th, 2015).</li> <li>b. <b>美味詐欺：黑心食品三百年</b>：Ch.1</li> <li>c. <b>食物的全球經濟學</b>：前言&amp;Ch.1</li> </ol>

	2	飲食文化：吃喝什麼&為何吃喝？	James L. Watson, "China's Big Mac Attack," <i>Foreign Affairs</i> , Vol. 79, No. 3 (May/June 2000): 120-134.
	3	工業化的食品供需體系	The Meatrix (網址： <a href="https://www.themeatrix.com">https://www.themeatrix.com</a> )
	4	國際貿易：推手 or 推入火坑的手？	a. Topik and Pomeranz, <i>The World That Trade Created</i> : Ch. 3 & 4. b. 上癮五百年：Part II.
	5	飲食困境：吃玉米長大的孩子！	Pollan, <i>The Omnivore's Dilemma</i> : Ch.1
	6	粉墨登場：食品（衛生）安全	WHO, World Health Day 2015: Food Safety
	7	幻術：食品添加物	Lawrence, <i>Food Fortification: The Evidence, Ethics, and Politics of Adding Nutrients to Food</i> : Ch. 1
	8	期中小組辯論	辯題公告於本課程指定網址
	9	科技始終來自人性？基因改造食品	Paarlberg, <i>The Politics of Precaution</i> : Introduction
	10	食品詐欺：百年以來的老問題	TQF 30 周年紀念專欄： 消費者的困境—防範食品詐欺事件的發生
	11	糧食安全：AAU+s 架構中的奧妙	TEDx Talks: Food Insecurity is a Lack of Humanity (by Lynn McIntyre)
	12	兩種結構：南北與性別	Leghorn, <i>Who Really Starves?: Women and World Hunger</i>
	13	口腹之慾的代價與「轉嫁」	The Dark Side of Chocolate (記錄片)
	14	經濟作物 ≠ 糧食	Frank Rosillo-Calle, "Food versus Fuel: Toward a New Paradigm."
	15	動物福利/權：在吃與不吃之間	"Animal Factories and The Abuse of Power" (by Wayne Pacelle)
	16	求解：「慢」食的真諦，張嘴的正義	<b>期末建言書繳交</b>
六、成績考核	<p>** 本課程沒有筆試，但以下列評量方式作為學生成績評定之標準：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>「期中辯論」：煩請修課者完成分組和辯題選定。辯題中<u>關鍵名詞的定義、相關科學佐證、邏輯分析</u>等三面向是成績評比之核心依據。辯論雖以「組」為單位進行，但成績均以「個人」為基礎考核，佔學期成績 40%。</li> <li>「建言書」：修課者須在最後一週的課堂上提交不得超過 2 頁(A4)的政策建言書。針對本學期特定之「食安/糧安」問題進行分析，指出其缺失並解釋其原委，最後當提出具體的政策建議。評比考量側重內容的『質』，而不是『量』；佔學期成績 40%（嚴禁抄襲，違者零分）。</li> <li>課程參與(20%)：含出席成績 10%與課堂發言 10%。修課者發言不限於對課程內容的提問外，還包括對觀點的心得、個人飲食經驗，以及授課者觀點的交流或辯論。</li> </ol>		
七、講義位址 http://	TBA (依開課單位指示或規定)		