



## 全方位實地考察課程 – 飲食全球化

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| 學校： | 姓名： | 組別： |
|-----|-----|-----|



### 課程目標

- |    |                                                                                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 技能 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 培養數據蒐集及處理能力，定立研習準則，量化主觀感覺。</li><li>◆ 透過考察長洲食肆的區位，作空間數據分析。</li><li>◆ 以問卷方式了解長洲人如何看本土飲食文化。</li></ul>                   |
| 知識 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 從不同角度分析長洲飲食文化上，全球化與本土化的相互關係。</li><li>◆ 探討香港飲食文化對全球化作出的回應。</li></ul>                                                  |
| 價值 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 對全球化的滲入持開放的態度，客觀地思考全球化的影響。</li><li>◆ 欣賞差異、調解分歧及紛爭，尊重社會上的多元性。</li><li>◆ 反思全球化對中國帶來的機遇和挑戰，以確保國家在社會、文化等領域的安全。</li></ul> |

## ➤ 簡介

在香港，我們日常的衣食住行無一不受著「全球化」的影響：用相宜的價錢就可購買世界各地的產品；通訊和科技的急速發展，亦大大縮短了各國之間實質和虛擬的距離，我們只要輕輕一按便能得知全球的即時資訊。然而，面對全球化這勢不可擋的趨勢，不少地方的人卻掀起了「反全球化」聲音，認為自己因全球化而受著不公平的待遇。全球化在不同地區的影響各走極端。香港作為世界貿易中心，同時與中國大陸有著不可分割的關係，實與全球化有著更密切的關係。

在飲食方面，不同的跨國式餐廳，已慢慢融入我們的生活當中，更成為我們不可或缺的部分。是次透過考察長洲的飲食文化，深化同學對全球化於飲食文化中的認識，包括其概念、影響及發展趨勢。

## ➤ 數據蒐集（數據記錄表 P.5-7）

### 任務一：評估長洲食肆的全球化程度（觀察與評分）

1. 設計評估範疇，思考評估準則，並於 P.5 表一列出來。
2. 根據 P.6 地圖上的指定路線，沿途考察左右兩邊的食肆，並根據表一的準則作出評估。
  - ◆ 於地圖上以適當顏色（參考表一）記錄每間餐廳之位置，並寫上食肆編號（與 P.6 及 P.7 表二對應）
  - ◆ 於表二記錄每間餐廳的名稱、全球化評分、簡述主要原因\*，以及參考餐牌推算人均消費
3. 用相機拍下餐廳外貌（包括餐廳名稱）、餐牌及其他值得記錄的地方\*。

\*作為討論時的證據及參考

### 任務二：了解長洲居民及遊客對長洲飲食文化的看法（訪問）

各組沿途訪問 \_\_\_\_\_ 位 途人（包括長洲居民及遊客）以下問題，並嘗試了解背後的原因。

「你認為最能代表長洲的美食是什麼（如小食/ 菜色/ 特產）？」 「為什麼？」

| 考察用具 |         |
|------|---------|
| 項目   | 數量      |
| 筆記   | 1（每人）   |
| 長洲地圖 | 1（每人）   |
| 記錄板  | 1（每組）   |
| 木顏色  | 1 盒（每組） |
| 數碼相機 | 1（每組自備） |

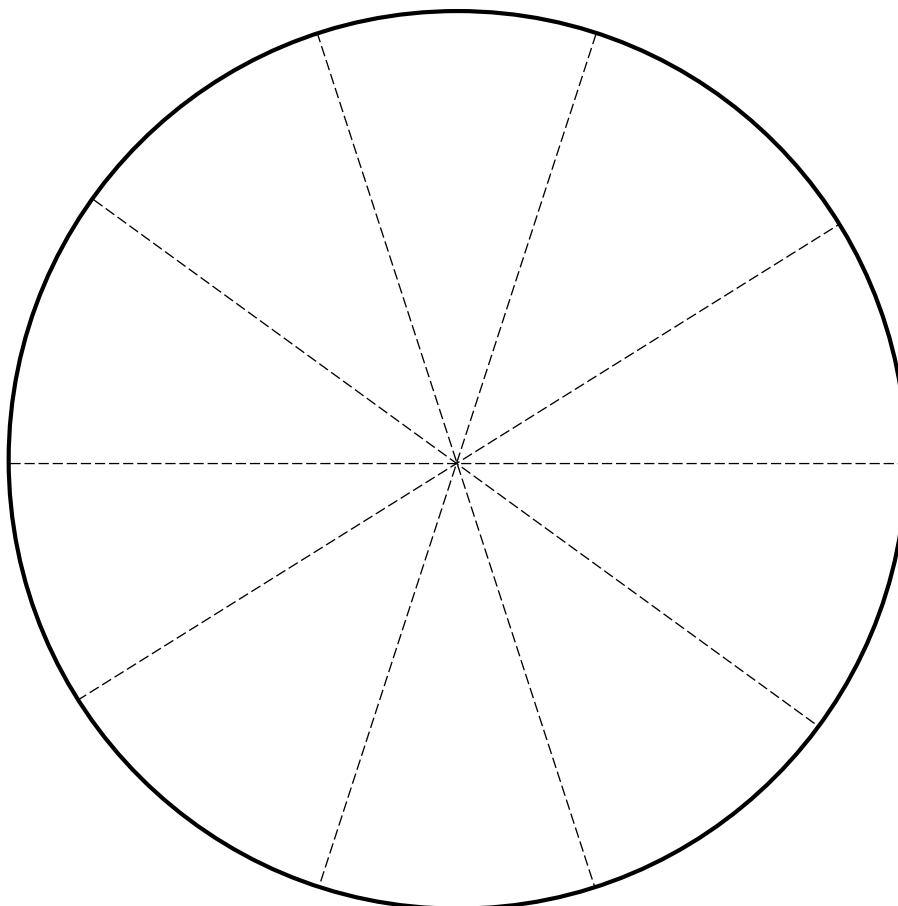
## ➤ 數據處理

每組把 P.5 及 P.6 搜集到各食肆的數量及全球化程度用適當顏色綜合呈現，然後完成下列數據統計表，並嘗試以 **圓餅圖** 展示相關數據。

| 路線 ____ 的食肆全球化程度 |      |      |      |
|------------------|------|------|------|
| 食肆全球化評分          | 代表顏色 | 食肆數量 | 百分比* |
| 5 (最全球化)         | 紫色   |      |      |
| 4                | 藍色   |      |      |
| 3                | 綠色   |      |      |
| 2                | 橙色   |      |      |
| 1 (最本土化)         | 紅色   |      |      |
| 總數               |      |      | 100% |

\*百分比計算 = [單項食肆數量 / 食肆總數] x 100%

\*圓形圖內，每一扇形代表 10%





## ➤ 分析 / 討論問題

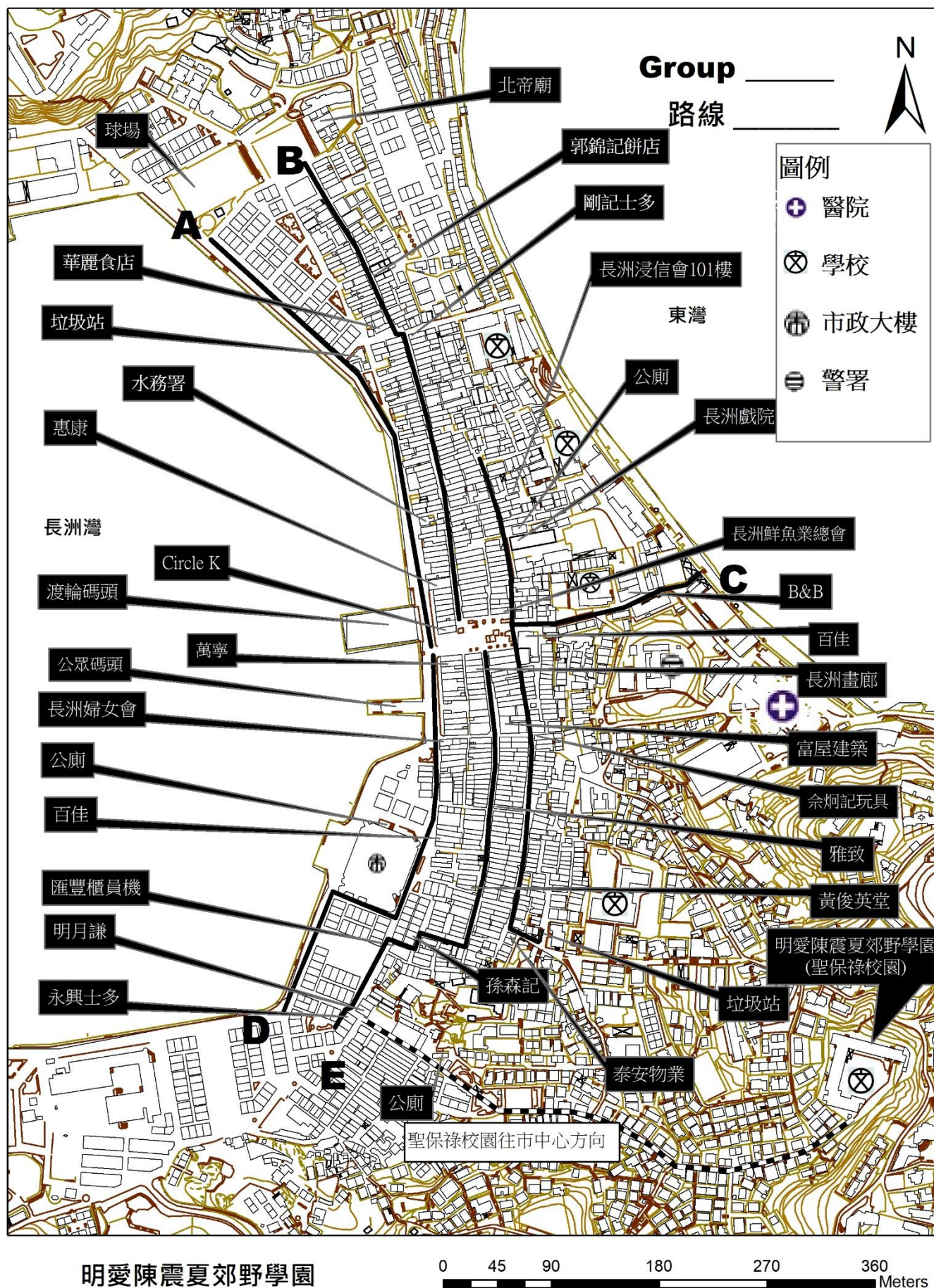
1. 利用以下圖表綜合各路線的考察數據及地圖的食肆分布，再從全球化的角度，分析長洲飲食文化之 特徵 及 解釋其原因。

| 全球化評分                 | 路線 A | 路線 B | 路線 C | 路線 D | 路線 E |
|-----------------------|------|------|------|------|------|
| 5 分食肆                 | %    | %    | %    | %    | %    |
| 4 分食肆                 | %    | %    | %    | %    | %    |
| 3 分食肆                 | %    | %    | %    | %    | %    |
| 2 分食肆                 | %    | %    | %    | %    | %    |
| 1 分食肆                 | %    | %    | %    | %    | %    |
| 與其他路線相比，這路線在位置上有什麼特色？ |      |      |      |      |      |
| 有利哪類型的食肆？             |      |      |      |      |      |
| 以上因素影響到這路線的全球化程度嗎？    |      |      |      |      |      |

2. 長洲居民與到訪的遊客對於長洲美食有不同看法嗎？嘗試歸納背後的原因。



# 全方位實地考察課程 -- 飲食全球化



表一：評估範疇

|      |      |     |
|------|------|-----|
| 評估範疇 | i)   | ii) |
|      | iii) | iv) |

|    |                           |        |        |        |        |
|----|---------------------------|--------|--------|--------|--------|
| 評分 | 5 (紫色)                    | 4 (藍色) | 3 (綠色) | 2 (橙色) | 1 (紅色) |
|    | 5 分為最全球化 ←-----→ 1 分為最本土化 |        |        |        |        |

表二：食肆評估表 (包括各餐廳 / 甜品店 / 麵包店 / 小食檔)

| 食肆編號 | 餐廳名稱 | 全球化評分<br>(1-5) | 簡述原因 | 推算人均消費<br>(\$) |
|------|------|----------------|------|----------------|
| 1    |      |                |      |                |
| 2    |      |                |      |                |
| 3    |      |                |      |                |
| 4    |      |                |      |                |
| 5    |      |                |      |                |
| 6    |      |                |      |                |
| 7    |      |                |      |                |
| 8    |      |                |      |                |
| 9    |      |                |      |                |
| 10   |      |                |      |                |
| 11   |      |                |      |                |
| 12   |      |                |      |                |
| 13   |      |                |      |                |
| 14   |      |                |      |                |
| 15   |      |                |      |                |

表二：食肆評估表（續）（包括各餐廳 / 甜品店 / 麵包店 / 小食檔）

| 食肆<br>編號 | 餐廳名稱 | 全球化評分<br>(1-5) | 簡述原因 | 推算人均消費<br>(\$) |
|----------|------|----------------|------|----------------|
| 16       |      |                |      |                |
| 17       |      |                |      |                |
| 18       |      |                |      |                |
| 19       |      |                |      |                |
| 20       |      |                |      |                |
| 21       |      |                |      |                |
| 22       |      |                |      |                |
| 23       |      |                |      |                |
| 24       |      |                |      |                |
| 25       |      |                |      |                |
| 26       |      |                |      |                |
| 27       |      |                |      |                |
| 28       |      |                |      |                |
| 29       |      |                |      |                |
| 30       |      |                |      |                |