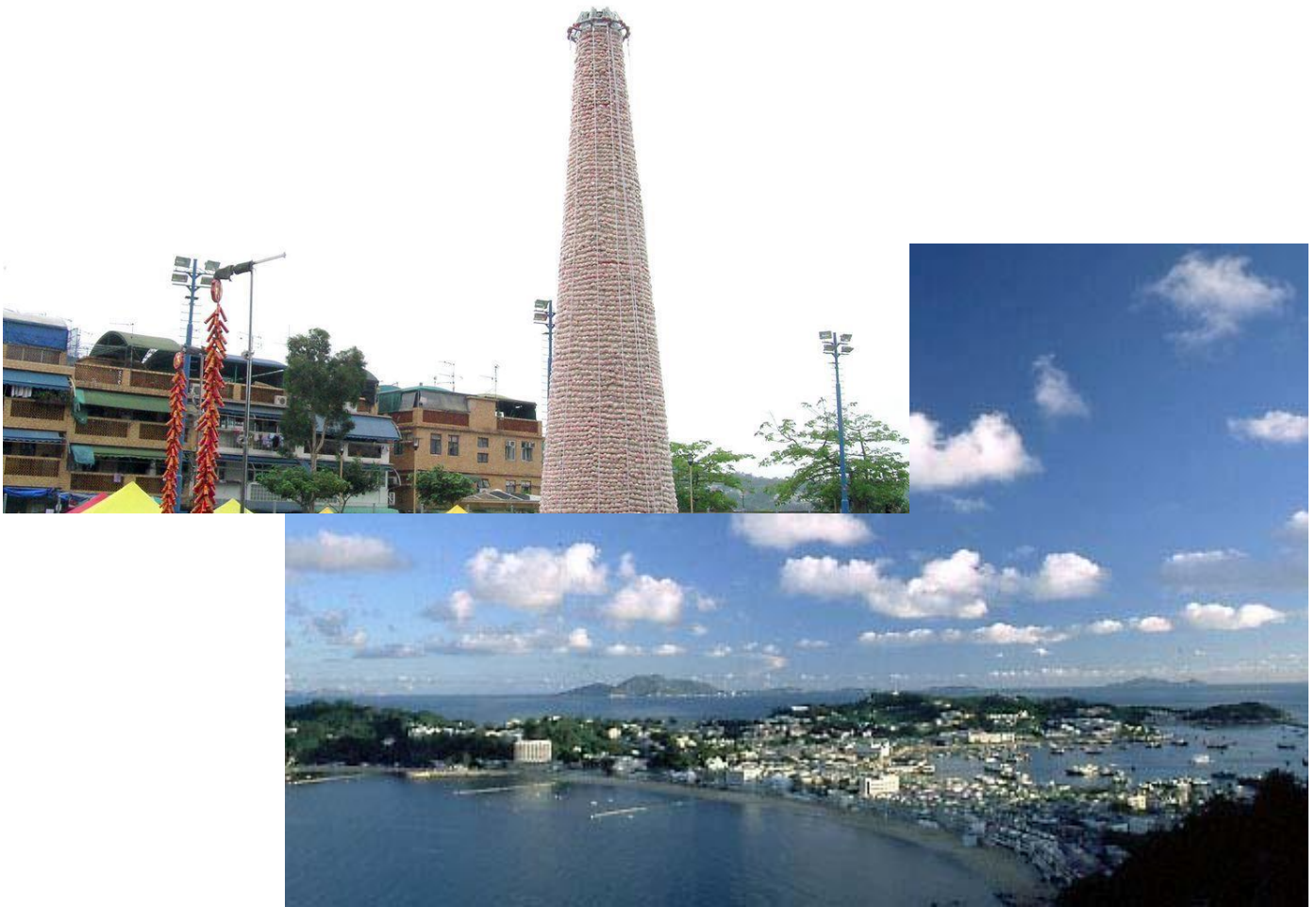




全方位實地考察課程 – 飲食全球化

學校：	姓名：	組別：
-----	-----	-----



課程目標

技能	<ol style="list-style-type: none">1. 培養數據搜集及處理能力，定立研習準則，量化主觀感覺。2. 透過考察長洲食肆的區位，作空間數據分析。
知識	<ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 探討香港飲食文化對全球化作出的回應。
價值	<ol style="list-style-type: none">1. 對全球化的滲入持開放的態度，客觀地思考全球化的影響。2. 欣賞差異、調解分歧及紛爭，以及選取合適的行動方案。

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。

考察活動

考察目的

1. 透過考察長洲食肆，讓同學了解飲食文化在長洲的全球化程度。
2. 透過分析長洲食肆，讓同學明白香港飲食文化對全球化趨勢所作出的回應。

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)

數據搜集

1. 設計評估範疇，思考評估準則，並在表一列出來。
2. 根據地圖上的指定路線，沿途考察左右兩邊的食肆，並根據表一的準則以作評估。
 - i. 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（與表二對應）。
 - ii. 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。
 - iii. 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

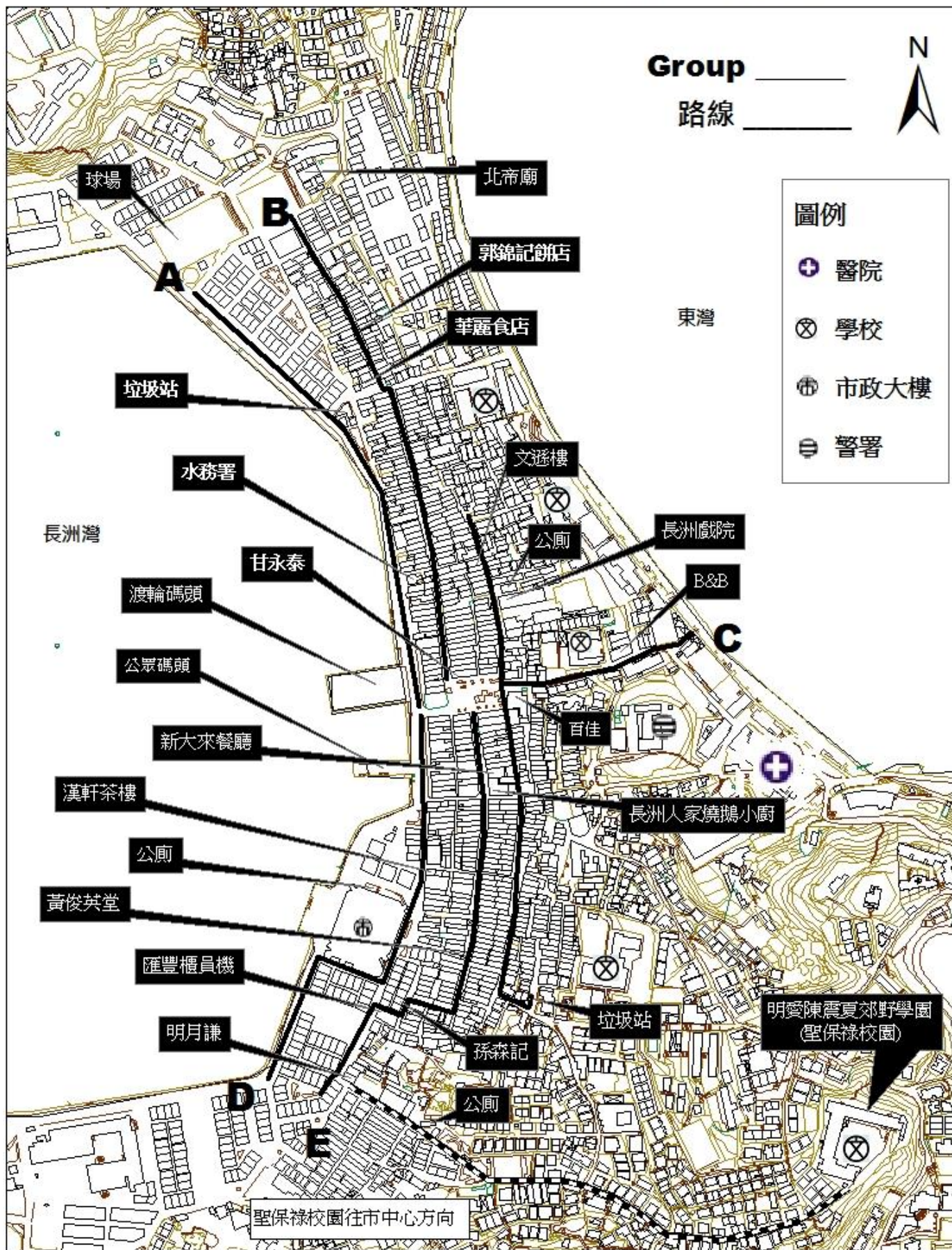
數據處理

不同路線的組別，利用透明膠片，把各食肆的分佈及全球化程度用適當顏色（參考表一）綜合呈現。

分析 / 討論問題

根據考察之數據，從全球化的角度，分析長洲飲食文化之特徵及解釋其原因。

全方位實地考察課程 -- 飲食全球化



明愛陳震夏郊野學園

0 62.5 125 250

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