

淡江大學 104 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	法國飲食文化	授課 教師	蘇庭儀 TING-YI SU
	FRENCH CULINARY ART AND CIVILIZATION PROGRAM		
開課系級	法文四 P	開課 資料	選修 單學期 2學分
	TFFXB4P		
系 (所) 教育目標			
積極培育學生法語聽、說、讀、寫、譯的良好語言能力；並透過法國文化、文學、藝術及其它實用課程，開拓學生跨領域視野；培育具有法國語文專業、人文素養、國際視野之複合型、多專長的人才。			
系 (所) 核心能力			
<p>A. 具備法語聽、說、讀、寫、譯之基礎語言能力。</p> <p>B. 具備法語國家政經時事及文化的廣泛知識。</p> <p>C. 具備深入法語國家歷史文化與文學的專業知識與內涵的能力。</p> <p>D. 具備自行閱讀法語小說、戲劇、文學作品等其他課外讀物的能力。</p> <p>E. 正確使用工具書以便自備法語自學的能力。</p> <p>F. 具備資料蒐集、書面及口頭報告的能力。</p> <p>G. 具求知及好奇心理，認真學習法語地區的人文素養。</p>			
課程簡介	<p>本專題演講藉著法國美食文化歷史的介紹，帶領學生來一趟法國美食文化新體驗!從得天獨厚的地理環境引人入勝的名勝古蹟到歷史悠久的餐廳咖啡館，學習者可跟著課程穿梭法國，沉浸在經典的歷史故事中，咀嚼著法式傳統麵包的幸福氛圍，跟著演講者一探羅浮宮Le Louvre究竟,還可認識世界知名麵包店普瓦蘭Poliâne，以血鴨著稱的百年老店銀塔餐廳 Tour d'Argent或一嘗時尚新貴最愛的馬卡龍Macaron.</p>		
	<p>The French culinary art and civilization program contains a series of French gastronomy lectures and offers an opportunity to explore France, its culture, culinary art and civilization.</p>		

本課程教學目標與目標層級、系(所)核心能力相關性

一、目標層級(選填):

- (一)「認知」(Cognitive 簡稱C)領域: C1 記憶、C2 瞭解、C3 應用、C4 分析、C5 評鑑、C6 創造
- (二)「技能」(Psychomotor 簡稱P)領域: P1 模仿、P2 機械反應、P3 獨立操作、P4 聯結操作、P5 自動化、P6 創作
- (三)「情意」(Affective 簡稱A)領域: A1 接受、A2 反應、A3 重視、A4 組織、A5 內化、A6 實踐

二、教學目標與「目標層級」、「系(所)核心能力」之相關性:

- (一)請先將課程教學目標分別對應前述之「認知」、「技能」與「情意」的各目標層級，惟單項教學目標僅能對應C、P、A其中一項。
- (二)若對應「目標層級」有1~6之多項時，僅填列最高層級即可(例如: 認知「目標層級」對應為C3、C5、C6項時，只需填列C6即可，技能與情意目標層級亦同)。
- (三)再依據所訂各項教學目標分別對應其「系(所)核心能力」。單項教學目標若對應「系(所)核心能力」有多項時，則可填列多項「系(所)核心能力」。(例如: 「系(所)核心能力」可對應A、AD、BEF時，則均填列。)

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)	相關性	
			目標層級	系(所)核心能力
1	積極培育學生法語聽、說、讀、寫、譯的良好語言能力；並透過法國文化、文學、藝術及其它實用課程，開拓學生跨領域視野；培育具有法國語文專業、人文素養、國際視野之複合型、多專長的人才。	This course is aimed at intermediate French students and is intended to broaden students' knowledge of French culture as well as to develop listening and speaking ability in French.	C3	BCEF

教學目標之教學方法與評量方法

序號	教學目標	教學方法	評量方法
1	積極培育學生法語聽、說、讀、寫、譯的良好語言能力；並透過法國文化、文學、藝術及其它實用課程，開拓學生跨領域視野；培育具有法國語文專業、人文素養、國際視野之複合型、多專長的人才。	講述、討論、賞析、模擬	報告、上課表現

本課程之設計與教學已融入本校校級基本素養

淡江大學校級基本素養	內涵說明
◆ 全球視野	培養認識國際社會變遷的能力，以更寬廣的視野了解全球化的發展。
◆ 資訊運用	熟悉資訊科技的發展與使用，並能收集、分析和妥適運用資訊。
◆ 洞悉未來	瞭解自我發展、社會脈動和科技發展，以期具備建構未來願景的能力。
◇ 品德倫理	了解為人處事之道，實踐同理心和關懷萬物，反省道德原則的建構並解決道德爭議的難題。
◆ 獨立思考	鼓勵主動觀察和發掘問題，並培養邏輯推理與批判的思考能力。
◇ 樂活健康	注重身心靈和環境的和諧，建立正向健康的生活型態。
◆ 團隊合作	體察人我差異和增進溝通方法，培養資源整合與互相合作共同學習解決問題的能力。
◇ 美學涵養	培養對美的事物之易感性，提升美學鑑賞、表達及創作能力。

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	104/09/14~ 104/09/20	傳承三代的味道 百年麵包房 烘出世界美味 -Poilâne 普瓦蘭	
2	104/09/21~ 104/09/27	巴黎歷史最悠久的銀塔餐廳和編號的血鴨 Tour d'Argent et canard au sang	
3	104/09/28~ 104/10/04	馬卡龍-時尚界的新寵 從平凡的素人到 "法" 光 "法" 亮的A咖 Histoire des macarons	
4	104/10/05~ 104/10/11	法國起司入門款-諾曼底卡蒙貝爾的故事 Camembert de Normandie	
5	104/10/12~ 104/10/18	法式洛林鹹派和阿爾薩斯/洛林區 Quiche Lorraine et l'Alsace- Lorraine	小組報告
6	104/10/19~ 104/10/25	Tatin 姐妹的反烤焦糖蘋果派 Tarte Tatin	小組報告
7	104/10/26~ 104/11/01	米其林美食指南和米其林輪胎公司的關係 Guide Michelin	小組報告
8	104/11/02~ 104/11/08	尼斯沙拉 Salade Niçoise用地中海提煉出的美味	小組報告
9	104/11/09~ 104/11/15	法國國王路易十六的藥學家Antoine Parmentier和馬鈴薯焗烤肉醬的關係Hachi Parmentier & Antoine-Augustin Parmentier	小組報告
10	104/11/16~ 104/11/22	期中考試週	
11	104/11/23~ 104/11/29	主顯節和國王餅的習俗和故事 Galette des rois	

12	104/11/30~ 104/12/06	國家元首和國際影星入住的頂級飯店-克里雍大飯店和法式宮廷奢華的“大使餐廳” Hôtel de Crillon et les Ambassadeurs	
13	104/12/07~ 104/12/13	法國國王亨利四世對人民的承諾和法國傳統美食食譜的“燉老母雞” Poule au pot et Henri IV	小組報告
14	104/12/14~ 104/12/20	杜麗葉花園和巴黎最好吃的咬咬先生Croque Monsieur Jardin des Tuleries et Croque Monsieur	小組報告
15	104/12/21~ 104/12/27	法國東部阿爾卑斯山滑雪勝地的佳肴Tartiflette Tartiflette au Reblochon de Savoie	小組報告
16	104/12/28~ 105/01/03	法國三大博物館-奧塞博物館 Musée d'Orsay	小組報告
17	105/01/04~ 105/01/10	協和廣場和米其林星級主廚Yannick Alleno進駐百年餐廳Ledoyen Place de la Concorde et restaurant Ledoyen	小組報告
18	105/01/11~ 105/01/17	期末考試週	
修課應 注意事項			
教學設備	電腦、投影機		
教材課本	PPT 講義		
參考書籍			
批改作業 篇數	篇（本欄位僅適用於所授課程需批改作業之課程教師填寫）		
學期成績 計算方式	◆出席率： % ◆平時評量：40.0 % ◆期中評量：30.0 % ◆期末評量：30.0 % ◆其他〈 〉： %		
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： http://info.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處 首頁〈網址： http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」進入。 ※不法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。		