

淡江大學 106 學年度第 2 學期課程教學計畫表

課程名稱	法國美食論述	授課 教師	鄭安群 JENG AN-CHYUN
	CULTURAL READINGS ON FRENCH GASTRONOMY		
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	本課程介紹法國美食論述的過去和現在：自18-19世紀法國美食大師名著文本、到今日美食評論，例如Gault-Millau, Guide Michelin, 借文學式閱讀深化學生之法式美食知識和美學涵養，欣賞作家們之文字表述能力。學生閱讀重要代表作品，並綜合運用所學之語言能力、和資料的蒐集彙整，進行口頭或書面報告或製作微電影。		
	Notre cours est une initiation au discours culinaire français, depuis les grands textes gastronomiques du début du 19e siècle, jusqu'au Guide Rouge actuel. Les étudiants se familiariseront avec la gastronomie française, classée patrimoine de l'humanité.		

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	介紹法國美食論述的過去和現在	initiation au discours culinaire français	C2	G
2	資料蒐集彙整報告	Capacité de la documentation en vue d'un rapport	P4	G

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	介紹法國美食論述的過去和現在	講述、討論、賞析	報告、上課表現
2	資料蒐集彙整報告	講述、討論、賞析、實作	實作、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	107/02/26~ 107/03/04	Discours gastronomique : Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière,	
2	107/03/05~ 107/03/11	Aphorismes de Brillat-Savarin	
3	107/03/12~ 107/03/18	Les épices dans la cuisine française	
4	107/03/19~ 107/03/25	La dinde (repas de fête)	
5	107/03/26~ 107/04/01	La truffe	
6	107/04/02~ 107/04/08	春假週	
7	107/04/09~ 107/04/15	Le foie gras (une question morale)	
8	107/04/16~ 107/04/22	Les plats régionaux et exotiques	
9	107/04/23~ 107/04/29	Comment choisir un bon fromage	
10	107/04/30~ 107/05/06	期中考試週	
11	107/05/07~ 107/05/13	La pâtisserie	
12	107/05/14~ 107/05/20	Le savoir-vivre à table	

13	107/05/21~ 107/05/27	Le maître d'hôtel	
14	107/05/28~ 107/06/03	Vatel	
15	107/06/04~ 107/06/10	畢業考試週	
16	107/06/11~ 107/06/17	---	
17	107/06/18~ 107/06/24	---	
18	107/06/25~ 107/07/01	---	
修課應 注意事項	本課程注重出席率。		
教學設備	電腦、投影機		
教材課本	Brillat-Savarin, Physiologie du goût (1825), Champs Flammarion, 1982. Grimod de La Reynière, Manuel des Amphitryons (1808), Menufretin, 2014.		
參考書籍	Patrick Rambourg, Histoire de la cuisine et de la gastronomie française, Editions Perrin, 2010. Anthony Rowley, A table ! La fête gastronomique, Gallimard 'Découverte', 1994.		
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： 20.0 % ◆平時評量： % ◆期中評量：40.0 % ◆期末評量：40.0 % ◆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。		