

淡江大學 107 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	本課程目的為透過文本閱讀認識法國美食。透過閱讀19-20世紀法國美食論述和評論，豐富學生法國美食知識。學生運用法語能力、透過資料蒐集彙整，進行口頭或書面報告或製作微電影。		
	L'objectif de notre cours est de connaître la gastronomie française à travers la lecture littéraire. A l'aide de la lecture du discours culinaire, depuis les grands textes gastronomiques du début du 19e siècle, jusqu'au Gault-Millau 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	透過文本閱讀認識法國美食	connaître la gastronomie française à travers la lecture littéraire.	C2	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	透過文本閱讀認識法國美食	講述、討論、賞析	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	108/02/18~ 108/02/24	Discours gastronomique : De Grimod à Gault-Millau.	
2	108/02/25~ 108/03/03	Aphorismes de Brillat-Savarin	
3	108/03/04~ 108/03/10	Les ingrédients (légumes, épices) dans la cuisine française	
4	108/03/11~ 108/03/17	La volaille	
5	108/03/18~ 108/03/24	La truffe	
6	108/03/25~ 108/03/31	Le foie gras (une question morale)	
7	108/04/01~ 108/04/07	congé	
8	108/04/08~ 108/04/14	Le fromage	
9	108/04/15~ 108/04/21	Le pain, la pâtisserie	繳交期中個人書面報告
10	108/04/22~ 108/04/28	期中考試週	
11	108/04/29~ 108/05/05	Les plats régionaux : La Provence, le Périgord	
12	108/05/06~ 108/05/12	Marcel Rouff, La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet (1924)	

13	108/05/13~ 108/05/19	La nouvelle cuisine (Gault-Millau, Bocuse)	
14	108/05/20~ 108/05/26	Les cuisines exotiques en France : le couscous	
15	108/05/27~ 108/06/02	畢業考試週	
16	108/06/03~ 108/06/09	---	
17	108/06/10~ 108/06/16	---	
18	108/06/17~ 108/06/23	---	
修課應 注意事項	本課程非實作課程。所發講義均為法文，建議外系同學勿選修。		
教學設備	電腦、投影機		
教材課本	講義置於iClasse供同學下載		
參考書籍	Anthony Rowley, A table ! La fete gastronomique, Gallimard 'Decouverte', 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： 10.0 %    ◆平時評量：        %    ◆期中評量：50.0 % ◆期末評量：        % ◆其他〈小組微電影或PTT口頭報告(期末成績)〉：40.0 %		
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： <a href="http://info.ais.tku.edu.tw/csp">http://info.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處 首頁〈網址： <a href="http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php">http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php</a> 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」進入。 <b>※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。</b>		