

淡江大學 108 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 | 實體課程 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。 | | | |
| 本課程對應院、系(所)核心能力之項目與比重 | | | |
| G. 具求知及好奇心理，認真學習法語地區的人文素養。(比重：100.00) | | | |
| 本課程對應校級基本素養之項目與比重 | | | |
| 1. 全球視野。(比重：50.00) 5. 獨立思考。(比重：50.00) | | | |
| 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. | | |
| 本課程教學目標與認知、情意、技能目標之對應 | | | |
| 將課程教學目標分別對應「認知 (Cognitive)」、「情意 (Affective)」與「技能(Psychomotor)」的各目標類型。 | | | |
| 一、認知(Cognitive)：著重在該科目的事實、概念、程序、後設認知等各類知識之學習。 二、情意(Affective)：著重在該科目的興趣、倫理、態度、信念、價值觀等之學習。 三、技能(Psychomotor)：著重在該科目的肢體動作或技術操作之學習。 | | | |
| 序號 | 教學目標(中文) | 教學目標(英文) | |
| 1 | 介紹法國美食論述的過去和現在 | initiation au discours culinaire français | |

| 2 | 透過文本閱讀認識法國美食 | connaître la gastronomie française à travers la lecture littéraire. | | | |
|------------------------------|-------------------------|---|------------|----------|-----------------------|
| 教學目標之目標類型、核心能力、基本素養教學方法與評量方式 | | | | | |
| 序號 | 目標類型 | 院、系(所) 核心能力 | 校級 基本素養 | 教學方法 | 評量方式 |
| 1 | 認知 | G | 15 | 講述、討論、發表 | 討論(含課堂、線上)、報告(含口頭、書面) |
| 2 | 認知 | G | 15 | 講述、討論、發表 | 討論(含課堂、線上)、報告(含口頭、書面) |
| 授課進度表 | | | | | |
| 週次 | 日期起訖 | 內容 (Subject/Topics) | | | 備註 |
| 1 | 109/03/02~ 109/03/08 | Discours gastronomique : De Grimod à Gault-Millau. | | | |
| 2 | 109/03/09~ 109/03/15 | Aphorismes de Brillat-Savarin | | | |
| 3 | 109/03/16~ 109/03/22 | Légumes, herbes aromatiques | | | |
| 4 | 109/03/23~ 109/03/29 | Viande, poulet, poisson | | | |
| 5 | 109/03/30~ 109/04/05 | Champignons, la truffe | | | |
| 6 | 109/04/06~ 109/04/12 | Canard, oie, foie gras | | | |
| 7 | 109/04/13~ 109/04/19 | Lait, crème, fromage | | | |
| 8 | 109/04/20~ 109/04/26 | Pain, pâtisserie : 繳交期中個人書面報告 | | | |
| 9 | 109/04/27~ 109/05/03 | 期中考試週 | | | |
| 10 | 109/05/04~ 109/05/10 | Les plats régionaux | | | |
| 11 | 109/05/11~ 109/05/17 | La nouvelle cuisine | | | |
| 12 | 109/05/18~ 109/05/24 | Les plats bizarres | | | |
| 13 | 109/05/25~ 109/05/31 | Les plats exotiques en France (cuisine du monde) | | | |
| 14 | 109/06/01~ 109/06/07 | 畢業考試週 | | | |
| 15 | 109/06/08~ 109/06/14 | --- | | | |
| 16 | 109/06/15~ 109/06/21 | --- | | | |
| 17 | 109/06/22~ 109/06/28 | --- | | | |

| | | | |
|--------------|--|-----|--|
| 18 | 109/06/29~ 109/07/05 | --- | |
| 修課應 注意事項 | 1.本課程非實作課程。所發講義均為法文。 2.期中個人書面報告逾期繳交不受理。 3.當週小組PPT報告同學需全員列席(被隔離者用視訊連線)，每人均需發言(老師給個人分數)，不可遲到，亦不可不來，違者扣分。 | | |
| 教學設備 | 電腦、投影機 | | |
| 教科書與 教材 | 講義置於iClasse供同學下載 | | |
| 參考文獻 | Brillat-Savarin, Physiologie du goût (1825), Champs Flammarion, 1982. Grimod de La Reynière, Manuel des Amphitryons (1808), Menufretin, 2014. | | |
| 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PPT報告(期末成績)〉：40.0 % | | |
| 備考 | 「教學計畫表管理系統」網址： https://info.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處 首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」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。 | | |