

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： <a href="https://info.ais.tku.edu.tw/csp">https://info.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處 首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」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>		