

淡江大學 109 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	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			
<p>B. 具備法語國家政經時事及文化的廣泛知識。(比重：20.00)</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。(比重：30.00)</p> <p>E. 正確使用工具書以便自備法語自學的能力。(比重：30.00)</p> <p>F. 具備資料蒐集、書面及口頭報告的能力。(比重：20.00)</p>			
本課程對應校級基本素養之項目與比重			
<p>1. 全球視野。(比重：25.00)</p> <p>2. 資訊運用。(比重：25.00)</p> <p>5. 獨立思考。(比重：25.00)</p> <p>8. 美學涵養。(比重：25.00)</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博物館，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，跟著演講者一探巴黎究竟，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Macaron,馬卡龍</p>		
	<p>The French culinary art and civilization program contains a series of French gastronomy lectures and offers an opportunity to explore France, its geography, history, culinary art and civilization.</p>		

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	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.

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	BCEF	1258	講述、討論、發表、實作	討論(含課堂、線上)、實作、報告(含口頭、書面)、活動參與

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	109/09/14~ 109/09/20	Les bonnes manières a table 餐桌禮儀	
2	109/09/21~ 109/09/27	米其林美食指南和米其林輪胎公司的關係 Guide Michelin	
3	109/09/28~ 109/10/04	傳承三代的味道百年麵包房烘出世界美味 -Poilane 普瓦蘭	
4	109/10/05~ 109/10/11	傳承三代的味道百年麵包房烘出世界美味 -Poilane 普瓦蘭	
5	109/10/12~ 109/10/18	法國東部阿爾卑斯山滑雪勝地的佳肴 Tartiflette au Reblochon de Savoie	
6	109/10/19~ 109/10/25	法國國王亨利四世對人民的承諾和法國傳統美食食譜 Poule au pot et Henri IV	
7	109/10/26~ 109/11/01	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	
8	109/11/02~ 109/11/08	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	
9	109/11/09~ 109/11/15	Tatin 姐妹的反烤焦糖蘋果派 Tarte Tati	
10	109/11/16~ 109/11/22	期中考試週	
11	109/11/23~ 109/11/29	法國起司入門款-諾曼底卡蒙貝爾的故事 Camembert de Normandie	

12	109/11/30~ 109/12/06	主顯節和國王餅的習俗和故事 Galette des rois	
13	109/12/07~ 109/12/13	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	
14	109/12/14~ 109/12/20	法國博物館 Le Louvre et Musee d'Orsay	
15	109/12/21~ 109/12/27	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 Le Doyen	
16	109/12/28~ 110/01/03	法式洛林鹹派和阿爾薩斯/洛林區 Quiche Lorraine et l'Alsace- Lorraine	
17	110/01/04~ 110/01/10	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” Hotel de Crillon et lesAmbassadeurs	
18	110/01/11~ 110/01/17	期末考試週	
修課應 注意事項	請觀看法國節目 Carnet de Julie , visite privé, secret d'histoire sur Youtube https://www.youtube.com/user/LescarnetsdeJulie Secret d'Histoire https://www.youtube.com/channel/UC38MST1QfDAypgrjrr6FPBw Visite Privée https://www.youtube.com/channel/UCIPJiYMm5Qh9QBN_P6eU-Rg		
教學設備	電腦、投影機		
教科書與 教材			
參考文獻			
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：60.0 % ◆期中評量：20.0 % ◆期末評量：20.0 % ◆其他〈 〉： %		
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。		