

淡江大學 110 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	任國熹 GREGORY GENEST
	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		
課程與SDGs 關聯性	SDG3 良好健康和福祉 SDG12 負責任的消費與生產		
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	本課程用人類學角度來研究法國飲食文化各方面，讓學生能進一步接觸到法國地方文化多元化現象。課程內容用歷史，社會學，人類學，分析飲食文化，地方料理。老師也會分享葡萄酒文化來推廣法語教學與職業。		
	The tour de french of gastronomy is a comprehensive cycle where french local food are introduced by through anthropology,the teacher will show how cultural differences explain important gaps between different traditionnal food cultures in France		

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	跟學生分享法國地方料理多元文化遺產，用人類學分析工具理解各種飲食相關主題。	Introducing french local culinary food culture diversity by through anthropological approach, developping french culture knowledge

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	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	110/09/22~ 110/09/28	中世紀醫學概念，社會組織與法國飲食文化。	
2	110/09/29~ 110/10/05	從中世紀到文藝復新的法國飲食。	
3	110/10/06~ 110/10/12	法國美食黃金時代：從大革命到十九世紀。	
4	110/10/13~ 110/10/19	法國地方料理歷史與流變：普羅旺斯例子。	
5	110/10/20~ 110/10/26	1000起司之國	
6	110/10/27~ 110/11/02	鄉村社會傳統飲食象徵：豬的文化：勃艮第	
7	110/11/03~ 110/11/09	牧羊人文化：奧芬料理	
8	110/11/10~ 110/11/16	宇宙無敵蛋糕：法國甜點	
9	110/11/17~ 110/11/23	期中考試週	
10	110/11/24~ 110/11/30	阿爾薩斯料理	
11	110/12/01~ 110/12/07	葡萄酒文化 1/3 釀法基礎。	
12	110/12/08~ 110/12/14	葡萄酒文化 2/3 1000年勃艮第風土文化。波爾多酒交易體系	
13	110/12/15~ 110/12/21	葡萄酒文化 3/3 品酒基本，有機，自然動力，自然酒等標誌須知。	

14	110/12/22~ 110/12/28	年底儀式系列飲食文化，從人類學來研究聖誕美食。	
15	110/12/29~ 111/01/04	布列塔尼料理	
16	111/01/05~ 111/01/11	法國美食首都：里昂	
17	111/01/12~ 111/01/18	期末考試週	
18	111/01/19~ 111/01/25		
修課應 注意事項			
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： % ◆期中評量： % ◆期末評量： % ◆其他〈報告〉：100.0 %		
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。		