

淡江大學 1 1 1 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		
課程與SDGs 關聯性	SDG3 良好健康和福祉 SDG11 永續城市與社區 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>A. 具備法語聽、說、讀、寫、譯之基礎語言能力。(比重：10.00)</p> <p>B. 具備法語國家政經時事及文化的廣泛知識。(比重：10.00)</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：20.00)</p> <p>D. 具備自行閱讀各類型法語文本等其他課外讀物的能力。(比重：10.00)</p> <p>E. 正確使用工具書以便自備法語自學的能力。(比重：10.00)</p> <p>F. 具備資料蒐集、書面及口頭報告的能力。(比重：15.00)</p> <p>G. 具求知及好奇心，認真學習法語地區的人文素養。(比重：25.00)</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：10.00)</p> <p>3. 洞悉未來。(比重：10.00)</p> <p>4. 品德倫理。(比重：5.00)</p> <p>5. 獨立思考。(比重：25.00)</p> <p>6. 樂活健康。(比重：10.00)</p> <p>7. 團隊合作。(比重：5.00)</p> <p>8. 美學涵養。(比重：10.00)</p>			

課程簡介	法國大廚均會透過論述，留給後世他們的美食想法。米其林評鑒即承襲法國美食論述之傳統。本課程目的為透過文本認識法國美食，豐富學生實做以外之法國美食知識。
	De tout temps, les chefs cuisiniers français ont beaucoup écrit pour répandre leurs idées gastronomiques. Le Guide Michelin est l'une des descendances de ce corpus gastronomique. Notre cours initie les étudiants aux riches patrimoines du discours gastronomique.

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	ABCDEFGF	12345678	講述、討論、發表	討論(含課堂、線上)、報告(含口頭、書面)
2	認知	ABCDEFGF	12345678	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	112/02/13~ 112/02/19	Discours gastronomique : De Grimod à Gault-Millau.	
2	112/02/20~ 112/02/26	Légumes, herbes aromatiques	
3	112/02/27~ 112/03/05	Viande, poulet, poisson	
4	112/03/06~ 112/03/12	Champignons, la truffe	
5	112/03/13~ 112/03/19	Canard, oie, foie gras	

6	112/03/20~ 112/03/26	Lait, crème, fromage	
7	112/03/27~ 112/04/02	Pain, pâtisserie	
8	112/04/03~ 112/04/09	congé	
9	112/04/10~ 112/04/16	Les plats régionaux ; 繳交期中個人書面報告	
10	112/04/17~ 112/04/23	期中考試週	
11	112/04/24~ 112/04/30	Vin	
12	112/05/01~ 112/05/07	La nouvelle cuisine	
13	112/05/08~ 112/05/14	Les plats bizarres	
14	112/05/15~ 112/05/21	Critique gastronomique en France	
15	112/05/22~ 112/05/28	畢業考試週	
16	112/05/29~ 112/06/04	---	
17	112/06/05~ 112/06/11	---	
18	112/06/12~ 112/06/18	---	
修課應 注意事項	1.本課程非實作課程。所發講義為法文。 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，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 gout (1825), Champs Flammarion, 1982. Grimod de La Reyni&#232;re, Vari&#233;t&#233;s Gourmandes, La Table Ronde, 2011.		
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>		