

淡江大學 112 學年度第 2 學期課程教學計畫表

課程名稱	法國美食文化與論述	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. 具求知及好奇心理，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	113/02/19~ 113/02/25	Discours gastronomique : De Grimod à Gault-Millau.	
2	113/02/26~ 113/03/03	Légumes, herbes aromatiques	
3	113/03/04~ 113/03/10	Viande, poulet, poisson	
4	113/03/11~ 113/03/17	Champignons, la truffe	
5	113/03/18~ 113/03/24	Canard, oie, foie gras	

6	113/03/25~ 113/03/31	Lait, crème, fromage	
7	113/04/01~ 113/04/07	congé	
8	113/04/08~ 113/04/14	Pain, pâtisserie	
9	113/04/15~ 113/04/21	Vin 期中考試週 (繳交期中個人書面報告)	
10	113/04/22~ 113/04/28	Les plats régionaux	
11	113/04/29~ 113/05/05	Les plats bizarres	
12	113/05/06~ 113/05/12	La nouvelle cuisine	
13	113/05/13~ 113/05/19	Critique gastronomique en France	
14	113/05/20~ 113/05/26	期末小組報告 I	
15	113/05/27~ 113/06/02	期末小組報告 II (畢業考試週)	
16	113/06/03~ 113/06/09		
17	113/06/10~ 113/06/16		
18	113/06/17~ 113/06/23		
課程培養 關鍵能力	自主學習、跨領域		
跨領域課程	素養導向課程(探索素養、永續素養或全球議題STEEP(Society ,Technology, Economy, Environment, and Politics))		
特色教學 課程	專題/問題導向(PBL)課程		
課程 教授內容	綠色能源 永續議題		
修課應 注意事項	1.本課程非實作課程。課堂PPT和所發講義均為法文。課程中文講解。 2.上課不許聊天，會妨礙同學聽課和干擾老師上課。期中個人書面報告逾期繳交不受理。 3.期末小組報告需全員列席，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。		
教科書與 教材	自編教材:簡報、講義		
參考文獻	Brillat-Savarin, Physiologie du gout (1825), Champs Flammarion, 1982.		

學期成績 計算方式	◆出席率： 40.0 % ◆平時評量： % ◆期中評量：30.0 % ◆期末評量：30.0 % ◆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。