

# 102-1 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	歐洲飲食文化(一)	科目序號 / 代號	2483 / ULF1061
開課系所	歐洲語文學系	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	Schaefer	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)78 / H345	授課語言別	中文

## 課程簡介

歐洲飲食文化(一)

## 課程大綱

無


## 基本能力或先修課程

無

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

歐洲基本語言能力

歐洲專業語言能力

 歐洲區域性文化素養

 歐洲整體性文化素養

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
歐洲區域性文化 素養	50%	認識德、法語區之區域 性文化，以強化歐語基 本語言應用能力	講述法 小組討論 學生上台報 告	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 上課筆記: 5%	加總: 100	50

歐洲整體性文化素養	50%	認識歐洲整體性文化，以強化歐語專業語言應用能力	講述法 小組討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 5% 口頭報告: 5% 書面報告: 5% 上課筆記: 5%	加總: 100	50
-----------	-----	-------------------------	-----------------------	---	---------	----

### 成績稽核

期末考: 40%  
 期中考: 30%  
 小考: 10%  
 上課筆記: 5%  
 口頭報告: 5%  
 書面報告: 5%  
 課堂討論: 5%

### 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
cuisine and culture	linda civiltello		wiley	0

### 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

### 上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	1. InTRODUCTION & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	100	0	0	0	0
2	2. EGYPT	100	0	0	0	0
3	3. ROME	100	0	0	0	0
4	4. GREECE	100	0	0	0	0
5	5. CRAzy BREAD	100	0	0	0	0
6	6. Crazy Bread,Coffee	100	0	0	0	0
7	7. New world food	100	0	0	0	0
8	8. food Goese Global	100	0	0	0	0
9	9. America	100	0	0	0	0
10	10. Stove potatoes	100	0	0	0	0
11	11. Cattle, Coca and Cattle	100	0	0	0	0
12	12. Africa	100	0	0	0	0

13	13. Purrrity Crusade	100	0	0	0	0
14	14. Soup Kitchen	100	0	0	0	0
15	15. Agribusiness vs organic	100	0	0	0	0
16	16. Film: chocolate	100	0	0	0	0
17	17. Film: Babettes Feast	100	0	0	0	0
18	18. Test	100	0	0	0	0

---