

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	歐洲飲食文化(二)	科目序號 / 代號	2224 / ULF1063
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	林亞娟	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	(二)56 / B301	授課語言別	中文

課程簡介

本課程從歐洲的飲食文化、食材使用與料理特色切入，帶領學生認識歐洲各民族吃吃喝喝背後所展現的地理、歷史、文化與民族審美趣味，協助學生從食物的香氣與滋味中品嚐知識的深邃，進而運用所學於日常生活中。本課程主要目的在：

- 一、 協助學生瞭解歐洲的飲食文化與料理特色，增加歐語學習與觀光領隊實務知識之廣度與深度。
- 二、 培養學生飲食國際觀，理解與尊重各國飲食文化差異性，涵養飲食禮儀與文化素養。
- 三、 透過學中做、做中學，體驗物產與人文的聯結，提升生活美學鑒賞力。

課程大綱

- 一、 歐洲飲食文化與地理大透視
- 二、 歐洲傳統食材飲料
- 三、 歐洲特色料理與甜點
- 四、 西歐飲食文化—法國、西班牙
- 五、 西歐飲食文化—英國、德國、荷蘭
- 六、 南歐飲食文化—義大利、希臘
- 七、 北歐飲食文化—斯堪地那維亞
- 八、 東歐飲食文化—俄羅斯、波蘭、匈牙利
- 九、 歐洲美食實作與饗宴


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 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	分組報告: 20% 期中考: 20% 期末考: 20% 小組合作狀況: 20% 上課筆記: 20%	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 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	分組報告: 20% 期中考: 20% 期末考: 20% 小組合作狀況: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	50

成績稽核

期中考: 20%

期末考: 20%

上課筆記: 20%

分組報告: 20%

小組合作狀況: 20%

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
歐洲飲食文化：吃吃 喝喝五千年	Gunther Hirschfelder	張志成	左岸文化	2008
美食考：歐洲飲食文 化地圖	蔡倩玟		貓頭鷹	2008

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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	40	20	20	0	20
2	歐洲飲食文化與地理大透視	40	20	20	0	20
3	歐洲傳統食材飲料	40	20	20	0	20
4	歐洲特色料理與與甜點	40	20	20	0	20
5	西歐飲食文化—法國、西班牙	40	20	20	0	20
6	歐洲美食實作與饗宴1	40	20	20	0	20
7	西歐飲食文化—英國、德國、荷蘭	40	20	20	0	20
8	歐洲美食實作與饗宴2	40	20	20	0	20
9	期中考週	40	20	20	0	20
10	南歐飲食文化—義大利、希臘	40	20	20	0	20
11	歐洲美食實作與饗宴3	40	20	20	0	20
12	北歐飲食文化—斯堪地那維亞	40	20	20	0	20
13	歐洲美食實作與饗宴4	40	20	20	0	20
14	東歐飲食文化—俄羅斯、波蘭、匈牙利	40	20	20	0	20
15	歐洲美食實作與饗宴5	40	20	20	0	20
16	歐洲飲食文化與節慶活動	40	20	20	0	20
17	歐洲飲食文化與餐桌禮儀	40	20	20	0	20
18	期末考週	40	20	20	0	20