

## 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	2381 / ETF1016
開課系所	歐洲文化與旅遊學士學位學程	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	必修 / 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

歐洲飲食文化(一)

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  學習歐洲文化背景和歐洲語言等相關知識
-  兼具觀光管理專業知識與實務操作能力
-  培育歐洲高品質旅遊領隊導遊人才

## 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 】
學習歐洲文化背景 和歐洲語言等 相關知識	40%	具備歐洲文化藝術素養 具備歐洲語言基本溝通 能力	講述法 小組討論 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	40
兼具觀光管理專 業知識與實務操 作能力	30%	應了解旅遊航空業組織 編制及工作職責，以期 協調完成任務 應具備人力資源、資訊 及行銷等管理知能 須完成實務課程，並熟 悉旅遊營運狀況及相關 業務，並具備管理輔導 之才能 鼓勵並輔導考取領隊導 遊等相關證照 具備顧客滿意度調查及 分析之能力，並探討及 提出解決方案，以期提 升服務品質 具備旅遊專案規劃與執 行之能力，以作為未來 深造或培養研發人才之 準備	講述法 小組討論 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	30
培育歐洲高品質 旅遊領隊導遊人 才	30%	具備企業倫理觀念，遵 守職場道德與規範，刻 苦耐勞、敬業精神及全 方位人格的養成 輔導學生通過外語能力 檢定，以符合國際旅遊 市場需求，提高就業競 爭力	講述法 小組討論 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	30

## 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

週次	教學內容	分配時數(%)				
		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

