

國立勤益科技大學通識教育學院

111 學年度 2 學期 教學大綱

| | | | | |
|-------------|--|--------|-------|---|
| 部別 | <input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修推廣部 <input type="checkbox"/> 進修學院/專校 | | 學制 | <input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 二專 |
| 授課教師 | 何美珍 | | 教師學歷 | 1. 珠海大學中國文學研究所博士(香港) 2. 國際飯店與觀光旅遊系碩士, Schiller Intl. University (英國倫敦) 3. 德語教學, 海德堡大學(德國海德堡) 4. 德國文學, 中國文化大學 |
| 教師經歷 | 全國大飯店, 靜宜大學觀光系、明道大學餐旅系、中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系兼任教師、中華美食展籌備會籌備委員、台中市美食協會理事 | | 教師級職 | 助理教授 |
| 科目名稱(中) | 歐洲飲食文化與觀光 | | | |
| 科目名稱(英) | European Food Culture and Tourism | | | |
| 開課單位 | <input type="checkbox"/> 基礎通識教育中心 <input checked="" type="checkbox"/> 博雅通識教育中心 | 學分/學時數 | 2 / 2 | |
| 優質課程類別 | <input checked="" type="checkbox"/> 一般課程、 <input type="checkbox"/> 智慧財產權、 <input type="checkbox"/> 內涵式服務學習課程、 <input type="checkbox"/> 性別平等、 <input type="checkbox"/> 綠色課程 <input type="checkbox"/> 創新、創意課程、 <input type="checkbox"/> 工作(職場)倫理課程、 <input type="checkbox"/> 工具機技術研發 創新、創意課程定義：課程目標為「激發學生獨特的想像與創意思考，透過企劃與執行以創新模式解決實際問題。」 | | | |
| 科目與通識核心能力關聯 | <input checked="" type="checkbox"/> 知識統整能力 <u>20</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 創意思維能力 <u>20</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 溝通表達能力 <u>10</u> % <input checked="" type="checkbox"/> 美感鑑賞能力 <u>20</u> % <input type="checkbox"/> 邏輯推理能力 _____ % <input type="checkbox"/> 法治思辨能力 _____ % <input checked="" type="checkbox"/> 博通宏觀能力 <u>30</u> % <input type="checkbox"/> 倫理關懷能力 _____ % (核心能力定義請參見附件一，請選擇 2~3 項相關程度較高之核心能力) | | | |
| 科目屬性 | <input type="checkbox"/> 核心課程 <input checked="" type="checkbox"/> 跨領域課程(須符合附件二定義，並請勾選下一欄) <input type="checkbox"/> 生活性課程 <input type="checkbox"/> 學術性課程 <input type="checkbox"/> 通論性課程 <input type="checkbox"/> 經典性課程 (屬性定義請參見附件二，可複選) | | | |
| 跨領域課程 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域： <u>(60%)</u> <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域： <u>(40%)</u> <input type="checkbox"/> 自然科技領域： <u>(請填寫所跨之本領域之學科及百分比)</u> (以上總和百分比須達 100%) | | | |
| 教科書 | 依照各週進度提供參考資料、自編講義 | | | |
| 參考書目 | (一) 書目 1. 洪久賢《世界飲食與文化》，揚智文化事業股份有限公司出版，台北 | | | |

| | |
|------|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 2. Kittler & Sucher 著, 審譯全中好《世界飲食文化傳統與趨勢》, 桂魯有限公司 3. 林慶弧《飲食文化與鑑賞》, 新文京開發出版股份有限公司 4. G.Hirschfelder 著, 張志成譯(2004): 歐洲飲食文化, 左岸文化, 台北 5. 馬曉俐(2010): 多維視角下的英國茶文化研究, 浙江大學出版社, 杭州 6. L. Guyot, 劉燈譯(2006): 香辛料的歷史, 玉山社, 台北 7. 鄒豹君(1993): 歐洲地理, 台灣商務, 台北 8. T.Standage 著, 楊雅婷譯(2010): 歷史大口吃: 食物如何推動世界文明, 行人, 台北 9. L.Fontaine 著, 黃煜文譯(2008): 追尋歐洲小販的歷史旅程, 麥田, 台北 10. A.W.Crosby 著, 鄭明萱譯(2008): 哥倫布大交換: 1492 年以後的生物影響和文化衝擊, 貓頭鷹, 台北 11. 楊子葆(2009): 葡萄酒的文化想像, 馬可孛羅, 台北 12. 蔡倩玟(2005): 美食考—歐洲飲食文化地圖, 果實出版, 台北 13. R.F.Jordan 著, 蔡毓芬譯(2000), 西洋建築史, 地景, 台北 14. Heidrun Merkle 著, 薛文瑜譯, 《饗宴的歷史》, 台北: 左岸文化。 15. 明天工作室, 《歐洲古堡遊—55 座世界最美的城堡》, 台北: 明天國際圖書, 2010。 <p>(二) 影片與紀錄片</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 香料共和國 2. 吐司- 敬美味人生 3. 米其林廚神-美味的傳承 4. 世界遺產名錄 5. 全球自由行(歐洲城市) 6. 旅店風情: 尋訪歐洲頂級旅店 |
| 教學目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解(1)歐洲概況(2)歐洲多元飲食文化(3)歐洲飲食禮儀與禁忌(4)歐洲不同樣式的休閒與旅遊方式。 2. 藉由分組報告, 引導同學能選擇合適的題材, 並能充分發揮小組的團隊精神。並鼓勵同學從蒐集報告訴才的過程中, 認識歐洲更多元的飲食與觀光文化。 3. 提升學生們之多元文化觀, 並懂得尊重各民族之飲食文化與觀光活動價值。 |
| 評量方式 | <p>量化: 出席(30%) 作業(10%) 平時考() 期中考(30%) 期末考(30%)</p> <p>質化:</p> |
| 內容綱要 | <p>本課程將藉由歐洲幾個代表性國家之地理環境、氣候、歷史、文化、習俗及信仰等, 探討各地之飲食文化、觀光活動與特色, 並透過相關的輔助教學影片與案例, 探討對飲食文化與觀光活動的陶冶與欣賞, 提升學生們之多元文化觀, 並懂得尊重各民族之飲食文化與觀光活動價值。</p> |
| 教學方式 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 講授 2. 影片, 紀錄片 3. 下午茶示範 & 甜點品嚐 |

| | |
|----------|--|
| 創新教學活動設計 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據課程進度與主題搭配紀錄片或影片播放，使學生更加認識歐洲的人文，飲食，生活與觀光旅遊方式。 2. 學生為自己設計個人的歐洲旅遊路線 |
|----------|--|

科目進度與內容

(勿只填寫單元名稱，請簡述內容)

| 週次 | 教學內容 ※申請跨領域課程時，將特別針對教學內容細節審核，請詳細說明，以作為審核依據 | 備註 (課程活動與作業) ※請務必填寫 | ※若勾選「跨領域課程」請標註每週次涵蓋領域，可複選 |
|----|--|---|---|
| 1 | <p>課程簡介</p> <p>歐洲邊界劃定暨區位優勢</p> <p>1. 歐洲地理位置 2. 歐洲近現代歷史 3. 歐洲現況 4. 歐洲觀光發展優勢</p> | <p>1. 講授</p> <p>2. 紀錄片：歐洲歷史</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 2 | <p>歐盟的形成、組織與運作</p> <p>1. 歐盟形成歷史背景 2. 歐盟會員國 3. 歐盟主要機構及功能</p> | <p>講授</p> | <p><input type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 3 | <p>自然環境</p> <p>1. 歐洲地形 2. 氣候 3. 山岳 4. 河川 5. 自然環境優勢</p> | <p>講授</p> | <p><input type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 4 | <p>人文、語言、種族、移民、宗教</p> <p>1. 歐洲人文地理 2. 語言 3. 宗教信仰 4. 歐洲四大文化中心 5. 歐洲文化對世界的影響</p> | <p>1. 講授</p> <p>2. 紀錄片：世界遺產(歐洲文化中心)</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 5 | <p>歐洲飲食文化—物產與香料篇</p> <p>1. 歐洲飲食歷史 2. 影響歐洲的三大古老飲食文化 3. 歐洲特有物產 4. 香料</p> | <p>1. 講授</p> <p>2. 紀錄片</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 6 | <p>歐洲飲食文化—食物篇</p> | <p>講授</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 7 | <p>歐洲飲食文化—飲料篇</p> <p>(咖啡、茶、下午茶…)</p> | <p>1. 講授</p> <p>2. 英式下午茶示範</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 8 | <p>歐洲飲食文化—酒品篇</p> <p>(啤酒、葡萄酒…)</p> | <p>葡萄酒酒標介紹</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 9 | <p>影片欣賞與期中報告</p> | <p>影片：香料共和國 (暫定)</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> <p><input type="checkbox"/>自然科技領域</p> |
| 10 | <p>歐洲飲食文化—甜點篇</p> <p>1. Sweet Europe 2. 歐洲最具代表性的甜點</p> | <p>品嚐具代表性甜點</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/>人文藝術領域</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>社會科學領域</p> |

| | | | |
|----|---|-----------------------------|---|
| | 及其典故 | | <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 11 | 歐洲飲食禮儀與禁忌 1. 歐洲餐飲禮儀的起源 2. 各國餐飲禮儀 3. 飲食禁忌 4. 習俗與禁忌 | 講授 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 12 | 歐洲火車之旅 1. 歐洲鐵路系統 2. 歐洲鐵路旅遊與路線介紹 | 講授 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 13 | 德國經典觀光路線 (古堡、羅曼蒂克、童話大道...) | 講授 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 14 | 探索歐洲古堡 1. 歐洲中世紀城堡分類 2. 著名城堡 3. 代表性建築 | 1. 講授 2. 作業：我的歐洲旅遊規劃 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 15 | 探索歐洲教堂與建築風格 1. 歐洲著名教堂 2. 各種建築風格 (例如：巴洛克, 洛可可, 哥德式.....) | 1. 講授 2. 紀錄片 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 16 | 節慶之旅 1. 歐洲三大節慶 2. 歐洲各國代表性節慶 | 1. 講授 2. 紀錄片：全球自由行(歐洲節慶) | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 17 | 都市、都會流行風 (時尚與流行之都) | 1. 講授 2. 紀錄片 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |
| 18 | 期末評量 | 小組期末口頭報告 | <input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input type="checkbox"/> 自然科技領域 |

請遵守智慧財產權觀念，不得非法影印

附件一 核心能力定義

| 核心能力 | 定義與說明 |
|-----------|--|
| A. 知識統整能力 | 學生能在各種知識與文化脈絡中，尋得恆久不變的價值觀，並將此價值觀融入其生活，進而認識、欣賞、尊重與珍惜生命的意義。 |
| B. 創意思維能力 | 學生能認知各知識領域與多元文化間的差異處與鏈結點，進而具備跨領域思維與評判能力，使其能在固有的架構中，呈現嶄新的創造力。 |
| C. 溝通表達能力 | 學生能釐清自我思想，並藉由正確且清楚的語文表達理念，以建立與他人良好的溝通。 |
| D. 美感鑑賞能力 | 學生能認知、接收並傳達多元藝術美感，具備敏銳的鑑賞能力，並運用在不同領域的統整中。 |
| E. 邏輯推理能力 | 學生能依據自身認知和客觀事實，運用邏輯分析與量化推理，進行反思與論證，進而做出合理判斷。 |
| F. 法治思辨能力 | 學生能正確認知人權、民主、與法治之互動關聯，進行獨立思辨與論辯且基於人本關懷精神，以確立其自身與社會群體之關係。 |
| G. 博通宏觀能力 | 學生能以基礎知識為本，培養前瞻性的觀點並開拓宏博的視野，以建立整全之人生觀。 |
| H. 倫理關懷能力 | 學生能認知自身與所處環境的關係，並進而願意以己身之力與專業知識參與社會與環境的改造，提升正向能量。 |

附件二 課程屬性定義

核心課程：全校性共同必修之通識課程。

跨領域課程：課程內容須跨人文藝術/社會科學/自然科技三領域其中之二項。課程須有一主領域，其授課內容須達 60%以上，另所跨之領域課程內涵至少須達 30%以上。

生活性課程：課程重點強調知識應用與人類生活相關之課程。

學術性課程：課程重點偏重理論發展之脈絡、思想之沿革、與歷史文化背景之因素。

通論性課程：針對特定領域或時代的知識與思想做綜觀性的介紹，與廣博性的探討。

經典性課程：針對特定領域或時代具有代表性的人物、思想、典籍做較為深入之探討、剖析、或導讀。