

國立勤益科技大學通識教育學院

112 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 <b>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。」</b>			
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 _____ % <b>(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)</b>			
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 <b>(屬性定義請參見附件二，可複選)</b>			
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> <b>(以上總和百分比須達 100%)</b>			
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"> <li>2. Kittler &amp; Sucher 著, 審譯全中好《世界飲食文化傳統與趨勢》, 桂魯有限公司</li> <li>3. 林慶弧《飲食文化與鑑賞》, 新文京開發出版股份有限公司</li> <li>4. G.Hirschfelder 著, 張志成譯(2004): 歐洲飲食文化, 左岸文化, 台北</li> <li>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</li> <li>6. L. Guyot, 劉燈譯(2006): 香辛料的歷史, 玉山社, 台北</li> <li>7. 鄒豹君(1993): 歐洲地理, 台灣商務, 台北</li> <li>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</li> <li>9. L.Fontaine 著, 黃煜文譯(2008): 追尋歐洲小販的歷史旅程, 麥田, 台北</li> <li>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</li> <li>11. 楊子葆(2009): 葡萄酒的文化想像, 馬可孛羅, 台北</li> <li>12. 蔡倩玟(2005): 美食考—歐洲飲食文化地圖, 果實出版, 台北</li> <li>13. R.F.Jordan 著, 蔡毓芬譯(2000), 西洋建築史, 地景, 台北</li> <li>14. Heidrun Merkle 著, 薛文瑜譯, 《饗宴的歷史》, 台北: 左岸文化。</li> <li>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。</li> </ol> <p>(二) 影片與紀錄片</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 香料共和國</li> <li>2. 吐司- 敬美味人生</li> <li>3. 米其林廚神-美味的傳承</li> <li>4. 世界遺產名錄</li> <li>5. 全球自由行(歐洲城市)</li> <li>6. 旅店風情: 尋訪歐洲頂級旅店</li> </ol>
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
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"> <li>1. 講授</li> <li>2. 影片, 紀錄片</li> <li>3. 下午茶示範 甜點品嚐 葡萄酒與啤酒介紹</li> </ol>

創新教學活動設計	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 學生為自己設計個人的歐洲旅遊路線</li> </ol>
----------	--

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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講授</li> <li>2. 紀錄片：歐洲歷史</li> </ol>	<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
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>	講授	<input 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
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>	講授	<input type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域 <input checked="" type="checkbox"/> 自然科技領域
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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講授</li> <li>2. 紀錄片：世界遺產(歐洲文化中心)</li> </ol>	<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
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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講授</li> <li>2. 紀錄片</li> </ol>	<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
6	<p>歐洲飲食文化—食物篇</p>	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
7	<p>歐洲飲食文化—飲料篇 (咖啡、茶、下午茶…)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講授</li> <li>2. 英式下午茶示範</li> </ol>	<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
8	<p>歐洲飲食文化—酒品篇 (啤酒、葡萄酒…)</p>	葡萄酒酒標介紹	<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
9	<p>影片欣賞與期中報告</p>	影片：香料共和國 (暫定)	<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
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>	品嚐具代表性甜點	<input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域 <input checked="" type="checkbox"/> 社會科學領域

	及其典故		<input type="checkbox"/> 自然科技領域
11	<b>歐洲飲食禮儀與禁忌</b> 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	<b>歐洲火車之旅</b> 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	<b>德國經典觀光路線</b> (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	<b>探索歐洲古堡</b> 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	<b>探索歐洲教堂與建築風格</b> 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	<b>節慶之旅</b> 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	<b>都市、都會流行風</b> (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	<b>期末評量</b>	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 checked="" 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。