

109-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	歐洲節慶與飲食文化	科目序號/代號	2194 /ETF3060
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(三)34 /J525
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	林亞娟 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 歐洲文化與旅遊學士學位學程 /3年1班		
Office Hour / 地點	(一) 14:20~15:10、(二) 14:20~15:10、(三) 13:20~14:10、(三) 14:20~15:10 / J523-9		

課程簡介與目標

本課程主要在介紹歐洲各國節慶活動與飲食文化，瞭解歐洲各國節慶活動所蘊含的傳統文化與藝術，並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，協助學生從節慶文化內涵與食物的香氣與滋味中了解歐洲旅遊知識，具備旅遊文化素養。課程具體目標為：

- 一、介紹歐洲各國節慶文化。
- 二、介紹歐洲各國飲食文化。
- 三、案例討論與實作，體驗節慶與飲食的聯結。

課程大綱

- 一、節慶文化與創意觀光
- 二、歐洲飲食文化與地理大透視
- 三、西歐節慶與飲食文化-法國、西班牙
- 四、西歐節慶與飲食文化-英國、德國、荷蘭
- 五、南歐節慶與飲食文化-義大利、希臘
- 六、北歐節慶與飲食文化-斯堪地那維亞
- 七、東歐節慶與飲食文化-俄羅斯、匈牙利
- 八、歐洲節慶案例討論與美食實作饗宴

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

-  具備歐洲文化素養與歐洲語言能力
-  具備觀光旅遊專業服務能力

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 】
具備歐洲文化素 養與歐洲語言能 力	50	學生應具備歐洲文化基 本素養 學生應具備歐洲語言基 本能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作 影片欣賞 學生上台報 告	課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% 口頭報告: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	50
具備觀光旅遊專 業服務能力	50	學生應具備觀光產業職 場素養 學生應具備考取領隊、 導遊、觀光旅遊等相 關證照之能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作 影片欣賞 學生上台報 告	課程參與度: 20% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 20% 口頭報告: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	50

成績稽核

上課筆記: 20%
口頭報告: 20%
課程參與度: 20%
成品製作: 20%
小組合作狀況: 20%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	上課 P P T	林亞娟
參考教材及專業期刊導讀	西班牙節慶散步：大城小鎮全記錄	宋良音
參考教材及專業期刊導讀	文化節慶管理	Greg Richards、Robert Palmer
參考教材及專業期刊導讀	節慶與活動管理	Allen, O'Toole, Harris&McDonnell
參考教材及專業期刊導讀	全球都市文化治理與文化策略：藝文節慶、賽事活動與都市文化形象	劉俊裕主編

上課進度

週次	教學內容	教學策略
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) & 交通安全宣導	講述法、 影片欣賞
2	歐洲節慶與飲食文化透視	講述法、 影片欣賞
3	希臘節慶與飲食文化	講述法、 影片欣賞
4	葡萄牙節慶與飲食文化	講述法、 影片欣賞
5	歐洲美食實作與饗宴一	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作
6	義大利節慶與飲食文化一	講述法、 影片欣賞
7	義大利節慶與飲食文化二	講述法、 影片欣賞
8	歐洲美食實作與饗宴二	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作
9	期中考-小組競賽	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作、 學生上台報告
10	法國節慶與飲食文化一	講述法、 影片欣賞
11	法國節慶與飲食文化二	講述法、 影片欣賞
12	歐洲美食實作與饗宴三	講述法、 影片欣賞
13	德國節慶與飲食文化一	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作
14	德國節慶與飲食文化二	講述法、 影片欣賞
15	歐洲美食實作與饗宴四	講述法、 影片欣賞
16	荷比盧節慶與飲食文化	講述法、 影片欣賞
17	俄羅斯節慶與飲食文化	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作
18	學習成果發表會	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合作、 學生上台報告