

國立臺灣師範大學課程綱要

一、課程基本資料（任課教師不可異動部分，同一課程名稱此部分應相同）

課程代碼		課程名稱	歐洲美食學	
英文名稱	Special Topics on European Gastronomy			
全/半年	半年		必/選修	選修
學分數	3		每週授課時數	3
開課系級	歐文碩			
先修課程	無			
課程簡介	中文： 本課程將從歷史及社會文化等多面向觀點，探討歐洲美食學及餐廳發展歷程，並介紹當代重要跨域發展如分子廚藝、美食與藝術交流、美食觀光等議題。從宏觀的飲食文化議題培養學習者對於歐洲文化的興趣，促進深度了解歐洲飲食思想脈絡及美食觀光發展。 英文： This course will explore the evolution of European gastronomy and fine dining restaurants from their historical origins to present status. Both theoretical and practical knowledge of gastronomy will be studied within sociocultural context, including some contemporary issues such as molecular gastronomy, gastronomy and art, gastronomy tourism, etc. The aim of the course is to foster a deeper understanding of European food cultures and tourism.			
課程目標			對應系所核心能力	
1	認識歐洲美食文化及餐飲產業發展		☐ 1-2具備多元文化與跨領域整合之相關知識	
2	探討歐洲美食觀光研究與實務		☐ 2-1瞭解歐洲文化觀光與觀光文化研究理論與實務	
3	經由探究歐洲飲食拓展國際視野		☐ 3-3具備宏觀之國際視野和兼容並蓄之人文素養	
4	培養飲食鑑賞能力及認識相關社會議題		☐ 4-3具有美學欣賞能力及社會關懷精神	

二、教學大綱（任課教師可異動部分）

授課教師	蔡倩玟
教學進度與主題（可說明每週進度）	

1. 課程介紹Introduction
2. 美食學起源與發展I Origin and evolution of gastronomy I
3. 美食學起源與發展II Origin and evolution of gastronomy II
4. 食材、風土與地區文化 Terroir and gastronomy
5. 飲食場域 Gastronomic restaurant
6. 主廚職業起源與發展 Professional chef
7. 飲食評鑑 Gastronomy guide
8. 美食產業案例探討-法國、義大利 Gastronomic restaurants in France and Italy
9. 美食產業案例探討-西班牙、丹麥 Gastronomic restaurants in Spain and Denmark
10. 美食與外交 Gastrodiploamacy
11. 美食與藝術 When gastronomy meets art
12. 性別與廚師職業 Gender discrimination in the gastronomy industry
13. 分子廚藝 Molecular gastronomy 美食觀光I Tasting Tourism I
14. 美食觀光I Tasting Tourism I 美食觀光II Tasting Tourism II
15. 美食觀光II Tasting Tourism II
16. 美食餐廳與社會責任 Fine-dining Restaurants and Social Responsibility

教學方法

方式	說明
☒ 講述法	理論講述輔以歐洲相關實例
☒ 討論法	課程主題相關議題討論
☐ 問題解決教學	
☐ 合作學習	
☐ 實驗/實作	
☒ 實地考察、參訪	課程主題相關場所參訪
☐ 媒體融入教學	
☐ 專題研究	
☐ 其他：	

評量方法

方式	百分比	說明
☒ 作業	20	
☐ 期中考		
☐ 期末考		
☒ 課堂討論參與	30	
☒ 出席	15	
☒ 報告	35	
☐ 成果展覽		
☐ 專題		
☐ 其他：		

參考書目	1. Boniface, P. (2003). <i>Tasting Tourism</i>. Hampshire : Ashgate Publishing. 2. Croce, E. & Perri, G. (2017). <i>Food and Wine Tourism</i>. Oxfordshire : CABI. 3. Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (éd.) (1996). <i>Histoire de l'alimentation</i>. Paris : Fayard. 4. Gillespie, C. (2001). <i>European Gastronomy into the 21st century</i>. Amsterdam : Elsevier. 5. Redon, O., Sabban, F. & Serventi, S. (1991). <i>La gastronomie au Moyen Age</i>. Paris : Stock. 6. Sabban, F. & Serventi, S. (1997). <i>La gastronomie à la Renaissance</i>. Paris : Stock. 7. 瑞秋・勞丹。(2018)。《帝國與料理》。台北：八旗文化。 8. 顧恩特・希旭菲爾德。(2004)。《歐洲飲食文化》。台北市：左岸文化。
符合永續發展目標	☐1. 消除各地一切形式的貧窮 ☐2. 消除飢餓，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業 ☐3. 確保健康及促進各年齡層的福祉 ☐4. 確保有教無類、公平以及高品質的教育，及提倡終身學習 ☐5. 實現性別平等，並賦予婦女權力 ☐6. 確保所有人都能享有水及衛生及其永續管理 ☐7. 確保所有的人都可取得負擔得起、可靠的、永續的，及現代的能源 ☐8. 促進包容且永續的經濟成長，達到全面且有生產力的就業，讓每一個人都有一份好工作 ☐9. 建立具有韌性的基礎建設，促進包容且永續的工業，並加速創新 ☐10. 減少國內及國家間不平等 ☐11. 促使城市與人類居住具包容、安全、韌性及永續性 ☐12. 確保永續消費及生產模式 ☐13. 採取緊急措施以因應氣候變遷及其影響 ☐14. 保育及永續利用海洋與海洋資源，以確保永續發展 ☐15. 保護、維護及促進領地生態系統的永續使用，永續的管理森林，對抗沙漠化，終止及逆轉土地劣化，並遏止生物多樣性的喪失 ☐16. 促進和平且包容的社會，以落實永續發展；提供司法管道給所有人；在所有階層建立有效的、負責的且包容的制度 ☐17. 強化永續發展執行方法及活化永續發展全球夥伴關係