

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅法文
課程編碼	MOD14V02
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅四乙
開課教師	劉恬伶
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 5 6 教室 N310
必選修	選修
課程概述	本課程是針對從未學過法語但對法語及法國飲食文化感興趣的餐旅系學生開設。本課程從法語字母、發音及基本會話開始教起，至進入餐廳用語、廚房專業術語介紹及法語食譜研讀。我們所使用的教材，除了指定課本外，還有老師自編的講義及網路上的法語教學網站。上課內容著重在聽和說兩個層面。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使同學能熟悉法語的 36 個音素，並掌握發音規則。</li> <li>2. 使同學可以用簡單的法語做日常生活的溝通及對話。</li> <li>3. 介紹法國飲食文化。</li> <li>4. 瞭解餐廳用語及廚房專業術語並讀懂食譜。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 字母發音教學</li> <li>2. 簡易文法規則</li> <li>3. 餐廳用語對話教學 (訂位、點餐等)</li> <li>4. 廚房專業術語 (器皿、烹條用具、食才認識等)</li> <li>5. 食譜研讀 (常用的烹條術語)</li> <li>6. 法國地方菜系介紹</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pronunciation</li> <li>2. Simple grammatical rules</li> <li>3. Conversation about how to make a reservation and make an order in the restaurant</li> <li>4. Introduction of culinary jargon</li> <li>5. A close reading of some recipes</li> <li>6. A brief introduction of French cuisine</li> </ol>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	

先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	法語
輔導考照 1	
輔導考照 2	