

廚藝專業法語學習需求及教材探討

—以高餐大西廚系學生為例

蔡倩玟*

中文摘要

近來受到教育及就業市場全球化影響，第二外語與專業外語學習漸受重視，對此專業法語教學研究提出學習需求分析、語料蒐集及教材製作等步驟。本研究呈現專業法語學習及教學發展趨勢，並探討國立高雄餐旅大學西廚系法語課程安排、學習需求及教材編製方向，可作為餐飲專業法語教學之參考。

關鍵詞：法語教學、專業法語、學習需求、教材

* 國立高雄餐旅大學台灣飲食文化產業研究所專任助理教授

2012年2月9日投稿 2012年5月18日通過刊登

French for Specific Purposes : Learning Needs and Teaching Materials for Students in Western Culinary Arts

Chien-Wen Tsai*

Abstract

With the wave of globalization of higher education and labor market, foreign language for specific purposes has become increasingly important. The field of French for Specific Purposes (FSP) introduces a procedure including learning needs analysis, authentic teaching materials collection and production for FSP course-development. In this paper, we study current trends of FSP research, examine the contents and learning needs of French course for Western Culinary Arts students at National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, and propose several potential directions for designing FSP teaching materials. We also hope that our research could be utilized as a reference in the fields of FSP.

Key words : french teaching, french for specific purposes, learning needs, teaching materials

* Assistant professor, Graduate Institute of Taiwan Food Culture, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

廚藝專業法語學習需求及教材探討

—以高餐大西廚系學生為例

蔡倩玟

1. 前言

國內修習第二外語的風氣日漸盛行，教育部實施三期「推動高級中學第二外語教育計畫」¹以來，學生人數迄今已達 46,554 人。法語學習者人數排名第二（僅次於日語，請見附件），連帶影響高等教育（大學及學院）增設法語課程，修習人數也呈現穩定成長。如國立高雄餐旅大學²自民國八十九年第二學期開始開設法文課（請見附件二：高餐大歷年法文課資料表）。從最早期兩班選修課（「餐飲法語」，一週各 2 小時，學期修課人數共 66 人），到民國一百年第一學期九班（兩班必修六班選修³，一週各兩小時，

¹ 教育部自民國 72 年起將第二外國語正式納入高中選修課程，83 年起開始有少數高中以實驗性質，開設第二外語課程。自 85 學年度起開始辦理為期 3 年之「推動高級中學選修第二外語課程實驗計畫」，88 年 6 月 23 日頒布「推動高級中學第二外語教育 5 年計畫」，94 年實施「推動高級中學第二外語教育第 2 期 5 年計畫」，以鼓勵高中開設第二外語課程、提升第二外語教學品質及營造第二外語學習環境。民國 99 年起實施「推動高級中學第二外語教育第 3 期 5 年計畫」，延續以往辦理成果，期望提升我國第二外語之教育環境與學習風氣。（教育部中等教育司資料 http://www.edu.tw/high-school/content.aspx?site_content_sn=8426）

² 原為「高雄餐旅學院」，民國九十九年八月一日改制「高雄餐旅大學」。

³ 主要關於西餐廚藝、餐飲管理及烘焙管理三系。

學期修課人數共 325 人)，學生對法語的學習需求逐年上升，其中西廚系將法語課程列為必修。

然而餐旅科系學生法語學習需求及課程安排，與一般主修法文或外文系學生相當不同，教材及教學方法也需適當調整，以培養就業相關能力為主。近年來受到教育及就業市場全球化影響，專業外語的學習人數有增加趨勢。法語教學研究對於專業法語 (FS, Français de spécialité)、特殊專業法語 (FOS, Français sur objectif spécifique) 及職場法語 (Français langue professionnelle) 領域⁴提出許多發展重點，從學習需求分析到教材編製，均與一般性外語學習呈現相當大的差異性。

本文首先探討特殊專業法語教學理論及應用模式 (Mangiante & Parpette, 5-20, Carras et al., 7-22)，其次分析高餐大西廚系學生法語學習需求，最終探究編製西廚系學生特殊專業法語教材方向，期望研究結果未來有助於提升專修法國餐飲學生的語言能力。

2. 特殊專業法語 (FOS, Français sur objectif spécifique) 學習與教學理論

2.1. 法語課程分類

法語教學課程可分為一般性及專業性兩種類型。前者培養全面性語言能力，使用的教材主題寬廣，學習時間較長，課程分類詳細 (文法、會話、閱讀、寫作等)，也較為密集。目前大部份學習者均使用一般性課程，如高等教育主修法語學生、中等教育選擇法語為第二外語學生、坊間語言中心愛好法語的學習者等。後者針對學習者工作或進修等需求，提供專業性教材及課程，如商業法語、觀光法語、醫學法語、餐旅法語等，通常學習時數有限，教材主題限於專業領域。

⁴ 關於三者定義說明及比較，請見 Carras, Tolas, Kohler & Szilagyi (p.8, 18-21)。

在考量適用範圍的情況下，專業法語（FS, Français de spécialité）教材往往依據界線不甚明確的「職業類型」編寫。如最常見的《商業法語》（français des affaires）⁵類教材，適用對象廣及各類公司及職級，或《觀光法語》（français du tourisme）⁶教材涵蓋旅行社、導遊、旅館業及餐飲業等，沒有迫切就業需求的學習者可大致習得相關用語。但由於其內容不夠精確，在職學習者只能選擇性使用教材，並由教師補充不足部分。

在就學及就業全球化趨勢影響下，專業法語教學必須更加考慮學習者的需求，甚至為其量身設計課程。針對上述不足之處，Mangiante & Parpette 在其特殊專業法語（以下稱 FOS, Français sur objectif spécifique）研究中，指出某些冷門學科或特殊職業須學習法文者，很難或只能小部分使用市面上現有專業法語教材（p.7,17），必須另行編製特殊專業教材。

2.2. 特殊專業法語教學

規劃特殊專業法語課程，首先需要考慮學習者狀況（時數、班級人數、是否學過法語等）及分析其使用法語需求（職場或就學領域所需口語、聽力、閱讀、書寫能力），之後蒐集相關語料，整理編寫成教材並構思教學方式。

Mangiante&Parpette（同上， p.21-26, 33-36），以五類特殊專業法語學習者（烏克蘭農工、古巴法官、埃及農學研究員、約旦導遊、初抵法國的留學生）為例，說明專業法語教材製作程序。首先以問卷調查學習者背景及需求如下：

- （1）法語程度：可細分為是否初學者⁷、生活環境中是否可接觸法語（如因過去殖民原因法語可通行）、母語與法語近似程度（如同為羅曼語系語言）等。

⁵ 請參見作者教學使用過《Objectif Express》(Hachette, 2006)及《Objectif Express 2》(Hachette, 2009)。

⁶ 請參見作者教學使用過《Le français du Tourisme》(Hachette, 2004)及《Tourisme .com》(CLE International, 2004)。

⁷ 關於初學者是否適用特殊專業法語教學問題，Mangiante & Parpette（同上， p.138-140）抱持肯定態度。

- (2) 過去學習外語的經驗
- (3) 對於專業領域認識程度
- (4) 將來就業或就學所使用的法語：使用場合、溝通形式（口語或書寫）、溝通任務及對象等。

學習需求可能隨著課程進行有所演變。通常特殊專業法語課程時間有限，而語言學習並無止境，在時間的壓力下學習者可能調整其需求。

此外須特別注意「文化認知需求」(des besoins en termes culturels, 同上 p.24-25) 的重要性。語言溝通方式往往受到約定俗成的文化因素影響，比如對師生關係、職場中上下關係的認知，這些無形因素往往在跨文化溝通中造成障礙，必須納入教學中。

依據調查結果可分析學習法語需求 (l'analyse des besoins)，之後蒐集相關專業領域資 (語) 料 (la collecte des données)，儘量以真實資 (語) 料 (données authentiques) 為主。如製作日本法國廚藝學徒使用的法語教材 (Mangiante & Parpette, 同上 p.72-73)，可將法國廚藝學校上課過程錄影，或利用電視美食節目等。

最後分析資料後構思教學法及編寫教材 (l'analyse des données et l'élaboration didactique)。如規劃酪農業研究員 (Mangiante & Parpette, 同上 p.107-113) 法語課程，可利用各種乳酪製作過程數據表，請學習者使用「比較級」文法將表格內容撰寫成一篇文章。

Carras et al.關於 FOS 課程規劃的研究也提出相似步驟 (p.23)，內容較重視教材製作細節⁸，與前者建立完整理論架構可互相參照。該研究以目前法國就業及就學市場實況為例，列舉外籍醫護人員、企業外派員工、以法語客戶為主的法

⁸ 書中第二部分 (p.58-207) 提供 19 個專業法語教材範例。

律事務所、餐飲旅宿業、觀光導遊、法語系國家⁹大學生及法國大學裡的外國學生等七類 FOS 學習者，探討其學習需求及教材編製（增加多媒體應用），並於最後章節補充學習評量方式。

2.3. 國內餐旅專業法語教學概況

由於法國在觀光、飲食領域上極富盛名，目前國內大專院校餐旅相關科系多開有基礎或專業法語課程，專業課程方面大都以「餐旅法語」、「餐飲法語」、「觀光法語」等三名稱¹⁰開設。少數法文系也將其列為高年級選修課，由於學生已有一定基礎，通常可使用法文教材。若關於餐旅相關科系，可能針對初學者（*débutant*）或略有基礎者（*faux-débutant*），通常為一學期選修課，時數一星期兩小時，使用中文編寫教材。由於時數過少人數過多，若使用傳統循序漸進的外語教學方式，往往只能學到幾句基本法語，無法觸及專業領域。

飲食相關法語多半包含於觀光法語（*français du tourisme*）或餐旅法語教材中¹¹，通常只占一小部分。事實上餐飲專業領域相當廣泛，可分為廚房、外場服務、經營管理等，每一項目又可再做分類，每一類別都有特定的術語及溝通方式，有必要依學生專業需求設計課程內容。

以下本研究將以高雄餐旅大學西餐廚藝系法語課程為例，首先調查及分析學生法語學習需求，其次衡量其需求並借助語言學相關研究，探討編製特殊專業法語教材之可能性。

3. 西廚系學生學習法語需求

3.1. 背景簡介

⁹ 法語可通行的前殖民地國家（如越南、寮國等），或法語列為官方語言之一的國家（如瑞士）。

¹⁰ 可參見大專院校課程資源網 <http://ucourse.tvc.ntnu.edu.tw/webu/>

¹¹ 餐飲專業教材 *Rue Mouffetard. Le français de l'alimentation et de la restauration* (Cideb, 2005) 為極少數選擇之一，但此教材注重專業字彙教學，缺乏語言溝通能力培養，且某些章節專業字彙的選擇不符合實際狀況，需再與法籍專業人士討論確認。

作者自 2009 年 9 月起支援西廚系法語課程，教授「第二外語-法語」（大二全學年必修）及「進階餐旅法語」（大四上學期選修，須於大二修過「第二外語-法語」才能選課）兩門課程。前者授課內容為法語基本概念（發音、日常生活會話及文法），後者為廚房專業用語、簡易食譜閱讀及法國飲食文化。西廚系是極少數非語言科系卻將法語列為必修者。將法語列入課程原因，一方面是西餐廚藝專業用語多借用自法語，一方面是法國料理及主廚之崇高地位。

由於西廚系課程大都以廚房實務操作為主，學生對於外語學習經驗有限，加上班級人數眾多（必修課加上旁聽生約 60 人）、一星期只有兩小時課程等因素，進度相當緩慢，與一般第二外語教師所熟悉的領域大不相同。必修「第二外語-法語」與選修「進階餐旅法語」課程相隔兩學期，由於高餐大採用三明治教學，所有大三學生須至校外實習一年，優點是學生能提早認識職場，選定未來就業方向，但中斷一年對於外語學習相當不利，除非實習單位與法國料理有關，大部份學生返校後法語能力退步極大。

目前兩年經驗累積下來，作者深刻體認到考慮學生實際需求、規劃連貫性特殊專業法語課程之必要。

3.2. 學習需求調查

根據前述 Mangiante & Parpette(同上, p.21-33)及 Carras et al.(同上, p.25-30)的特殊專業法語教學研究，規劃課程以前可借助於問卷或訪談方式，瞭解學生外語學習背景及實際需求。

然而兩方研究案例以「語言中心」為主¹²，很多情況是學習者方面主動提出明確目標（如要求培訓六名西班牙商業法律事務所員工，服務法國顧客所需之法

¹² 如 Carras et al. (同上, p.7-8) 指出「...une part importante de l'activité des établissements de formation des publics adultes (Centres Universitaires d'Etudes Françaises, Alliances Françaises en France ou à l'étranger, Centres Culturels, organismes privés de formation en langue, Chambres de Commerce et d'Industrie, etc.)」。

語能力, Carras et al., 同上 p.13), 任教者先進行語言需求調查, 再配合其調查結果, 個別規劃短期課程, 與一般學校課程安排不盡相同。本研究針對兩門常態性課程(一必修一選修), 採用問卷調查學習需求, 調查時間調整為上學期末, 目的在於改善及規劃未來更符合學生需要的授課內容。

3.2.1. 必修課程學習需求分析

針對開設於大二全學年的「第二外語-法語」必修課程, 學習需求調查以學生背景及學習心得為主(問卷請見附件三之一)。參與調查的高餐大西廚系學生共有 54 人¹³, 有效樣本數 53。

問卷調查結果統計(請見附件三之二)顯示, 只有 9% (5/53) 學生學過法語, 大都於高中校內學習(一週 2-5 小時), 學習過英法以外其他外語學生約有 19% (10/53)。大部份學生未造訪過法語系國家, 生活中很少接觸法文(不太多/完全沒有)者佔 91% (48/53)。學習困難之處可複選, 81% 學生認為文法很困難、68% 認為發音、58% 認為聽力、40% 認為字彙。28% 學生表示法語若為選修課將不會選擇。

其他課程意見包含增加餐飲專業用語及互動課程、進度太趕、時段調整、希望小班教學、多練習發音等。

3.2.2. 選修課程學習需求分析

針對開設於大四上學期的「進階餐旅法語」選修課程, 學習需求調查以選課原因、學習心得及對課程的期待為主(問卷請見附件四之一)。參與調查的高餐大西廚系學生共有 22 人¹⁴, 有效樣本數為 22。

¹³ 班級人數 61, 問卷調查當天上課人數 54。

¹⁴ 班級人數 23, 問卷調查當天上課人數 22。

問卷調查結果統計（請見附件四之二）顯示選修原因方面，59%（13/22）學生表示對法國文化有興趣，41%（9/22）學生有工作及進修方面考量。學習障礙方面（可複選），27%學生認為發音很困難，50%認為聽力，73%認為文法，27%認為字彙，45%認為閱讀。希望培養法語能力方面，36%為日常溝通能力，41%為食譜閱讀能力，18%為廚房內溝通用語，5%為其他。對於教材¹⁵最感興趣部分，36%為食材字彙，5%為工具字彙，9%為酒餚搭配，18%為餐飲文化介紹，32%為簡易食譜閱讀。

其他課程意見包含多閱讀簡易文章、學習海外參訪¹⁶及旅行法語、加強基礎文法、法語太困難、學習法語歌等。

3.3. 改善之道

學生表達的意見可分為課程安排及課程內容兩方面。課程安排問題如時數過少、時段不合適（常排於繁重的廚房實務操作課之後）、人數過多¹⁷、甚至不希望列為必修課等，牽涉到學校課程協調配置情況，須向系方提出改善要求。

課程內容方面，學生普遍覺得法語文法、發音及聽力很困難。即使是進階班學生，由於前一年在校外實習，幾乎沒有復習法語，返校後仍覺得基礎能力不足。餐飲背景學生外語能力較為欠缺，生活中接觸法語的機會甚少，自發學習力低落¹⁸，一方面進度必須調整，一方面須提升學習風氣。因其對於廚房專業領域相關法語較感興趣，應加以引導。以下本文將探討課程內容專業化的可能性。

¹⁵ 該班使用教材為教師自編及 *Rue Mouffetard. Le français de l'alimentation et de la restauration* (Cideb, 2005)

¹⁶ 西餐大學生畢業前須全班參加國外旅行（10-12天，必修2學分）。歷年來西廚系學生多半選擇法國。

¹⁷ 除了少數使用視聽教室而有人數限制的學校外，第二外語班級人數過多（三十人以上）為國內普遍現象。

¹⁸ 兩門課程均配有錄音教材，但學生預習及復習的習慣極為欠缺。

4. 特殊專業法語教材探討

4.1. 教學時機

過去專業法語教學主要針對字彙部分，學生習得通用性基礎法語能力後，再補充專業字彙。特殊專業法語教學則主張可由初學者階段直接進行（Mangiante & Parpette，同上 p.138-140，Olmo Cazevieuille 197-206），保留語言活動架構但更動其題材內容¹⁹，如前述古巴法官的法語課程，保留法語「發問」及「回答」教學，但內容更動為法律相關（場景及角色），刪去如商店購物、咖啡館閒聊等非專業性內容。

然而因牽涉到新教材的研發，以初學者階段來說，語言基礎極為有限，勢必影響教材內容深度。對於專業複雜程度較高的領域而言，或許初期仍採用通用性教材，有一定程度後再導入專業內容較為合適。此外若學習地點為原生國家，較可能純粹學習專業領域法語，若為外籍生赴法語系國家深造，專業領域之外日常生活用語的學習也相當重要。

以國內餐飲專業學生情形來看，由於上課時數不多，初級班班級人數往往過多，可將初學者學習內容儘量導向餐飲相關（字彙及對話），引發其興趣。學生最覺得困難的文法及發音部分，儘可能與對話情境相互結合，避免單獨講解。習得語言基本概念之後，將學習內容集中於廚藝專業字彙、廚藝示範課程（聽力）及食譜閱讀（文法、字彙）等專業領域。

4.2. 專業字彙

廚藝相關專業字彙大致可分為食材、工具器具、烹飪用語、菜餚名稱等四類，數量繁多，很多烹飪用語是英法共用（大部分情況是英語借自法語），但發音不同。字彙通常採取分類教學（如各種鍋具、切法等）及搭配性教學（如烹調相關動詞配合受詞等）。此外烹調程度及方式分類較細，可借助詞彙學（lexicologie）

¹⁹ 作者譯，原文如下（同上 p.139）：「Les activités langagières sont conservées mais les contenues sur lesquels elles sont mises en œuvre sont modifiés。」。

中關於字義同義反義間的關係研究加以解釋(Lehmann & Martin-Berthet 54-61)。字彙基礎將影響日後聽力及閱讀的學習。

字彙是專業法語學習重點之一，但並非唯一，也不見得是最困難的，如 Challe (p.30) 指出「對(外籍)學生來說，最難懂的字不見得是專業技術相關用語」²⁰。其實學生本身對專業領域已有一定認識，較容易瞭解某些專業用字的含意，或可由上下文進行推測，閱讀時往往反而是一般性字彙(借用來表達專業意涵情形)阻礙理解。

4.3. 廚藝示範課程

廚藝課程的教學方式，多半先由教師於梯形教室講台進行示範講解，配合同步播放動作特寫錄影，之後學生再到附設廚房練習所學，教師巡視指導。對於西廚系學生而言，無論是校內邀請法籍主廚進行示範課程²¹，或日後赴法進修廚藝，法語聽力的培養都相當重要。

事實上廚藝示範課程所使用的法語相對上簡化許多。從教師介紹食材、講解同時進行烹飪步驟、到排盤完成，使用的法語句構、動詞時態等大都屬於法語初級程度，速度也相對緩慢許多，只有專業字彙部分較為複雜。另外視覺上的輔助(全程觀看)，及既有對上課內容的認識(已上過中文類似課程)，也有助於理解法語示範課程。

編製專業法語課程內容，可搜集廚藝示範課程或電視節目錄影。專業示範課程通常費時甚久(1.5-2小時)，初期可先使用電視節目。首先分析其進行模式

²⁰作者譯，原文如下：「Les mots les plus étranges pour un étudiant (étranger) ne sont pas forcément les termes les plus techniques.」。

²¹ 高餐大已於2011年9月與法國藍帶廚藝學院(Le Cordon Bleu)簽約合作成立「國際廚藝學園」。藍帶主廚將定期於高餐進行示範課程(最近一次為2011年12月1-2日，法籍主廚Philippe Clergue全程法語示範教學，搭配中文翻譯)。

及常用句型、列舉使用的專業字彙及統計其出現頻率等。講解時最好搭配影像，可協助學生從情境中學習。

4.4. 食譜閱讀

閱讀能力的培養在語言學習（母語及外語）中相當重要。Cicurel (p.30) 在其外語互動式閱讀能力研究中，提到閱讀專業性文件（les écrits professionnels）的困難之處，通常在於文中使用專業語彙（lexique spécialisé）以及牽涉到文本間的互文性（intertextualité）關係。若排除閱讀障礙等外在問題，外語專業性文件的閱讀能力建立於下列三者之間：

- 對使用外語的認識
- 對該領域的認識
- 對文件體裁及撰寫規則的認識

以西廚系學生最常閱讀的食譜（recette de cuisine）來看，學生對該領域已有基本認識（閱讀過中文食譜、了解甚至實際烹調過食譜菜餚）。只要有法語基礎能力（文法及專業字彙），學習法語食譜體裁及撰寫規則後，應可大致理解一般法語食譜。

編製食譜閱讀課程教材，可先取得一定數量各類型食譜，研究其撰寫格式及主要使用句型（如以動詞、副詞開頭）。法語食譜的體裁通常分為食材（ingrédients）及準備過程（préparation）兩部份，前者以列舉方式呈現，後者依各步驟進行順序。撰寫規則有許多特殊之處，如句首常以動詞原形（infinitif）或動詞命令式第二人稱複數形（impératif à la deuxième personne du pluriel）開始等。各類食譜寫作方式應有許多共通之處，講解時可配合研究成果，使學生更容易理解，並可建立食譜基本閱讀能力。

5. 結語

本文探討特殊專業法語教學趨勢、專修法國餐飲學生學習法語背景及需求，以及相關專業法語教學可使用之教材。需求調查的結果顯示，初級班學生課堂（一星期 100 分鐘）外幾乎沒有接觸法語機會，普遍認為文法相當困難。進階班學生

因對法國文化有興趣及工作進修等原因選課，對於專業字彙及食譜閱讀學習意願較高。考量其非語言主修背景、學習時間相當有限、所需語言能力專業化（主要為廚藝相關法語）等因素，需要調整教材內容及教學方式。

由於牽涉到專業領域及使用人數，市面上流通教材中不易尋得合用者，往往須另行編製適合學習需求及目標的特殊專業法語教材。本研究最後提出三類餐飲專業教材方向（字彙、示範課程聽力理解、食譜閱讀），有待日後進一步廣集相關語料，從字彙學、句法學等角度加以分類分析，利用研究結果講解前述語料製作的教材，讓學生更容易理解專業領域法語使用模式，期望能提升餐飲專修學生法語能力，協助其開拓更廣闊視野。

參考文獻

- Carras, C., Tolas, J., Kohler, P. & Szilagy, E., *Le français sur objectif spécifiques et la classe de langue*. Paris, CLE Internationale, 2007.
- Challe, O., *Enseigner le français de spécialité*. Paris, Economica, 2002.
- Cicurel, F., *Lectures interactives en langues étrangères*. Paris, Hachette, 1992.
- Lehmann, A. & Martin-Berthet, F., *Introduction à la lexicologie*. Paris, Dunod, 1998.
- Mangiante, J.-M. & Parpette, C., *Le français sur objectif spécifique : l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris, Hachette, 2004.
- Olmo Cazeville, F., “Quelle méthodologie adopter pour des élèves débutants en Français sur Objectif Spécifique ?” in Bertrand, O., Schaffner, I., *Le français de spécialité : enjeux culturels et linguistiques*. Paris, Ecole Polytechnique, 2008.

<附件一>

99 學年度第 1 學期高級中學開設法語班級數及人數統計表

主管教育行政機關	法語	人數
中部辦公室	82	2,480
臺北市政府教育局	68	2,108
臺北縣政府教育局	8	209
高雄市政府教育局	10	186
基隆市政府	1	38
桃園縣政府	3	95
新竹市政府	-	-
新竹縣政府	-	-
苗栗縣政府	-	-
臺中市政府	2	80
台中縣政府	-	-
南投縣政府	-	-
臺南縣政府	-	-
臺南市政府	1	41
高雄縣政府	-	-
屏東縣政府	-	-
花蓮縣政府	-	-
宜蘭縣政府	-	-
總計	175	5,237

總計共 225 校開設 1,328 班 46,554 人修讀第二外語課程

修讀人數前三名為日語 34,858 人、法語 5,237 人及德語 2,844 人。

資料來源：教育部 99 學年度第 1 學期高級中學開設第二外語學校、班別及人數統計表

<附件二> 高餐大歷年法文課資料表 (共兩頁)

	班級	科目名稱	必選修	時數	修課人數	學期總人數
892 學期課表	二專西廚一 A	餐飲法文*	選	2	50	56
	二專餐飲一 A	初級餐飲法語*	選	1	16	
901 學期課表	二專西廚一甲	餐飲法文*	選	2	49	71
	二專餐飲一甲	初級餐飲法語*	選	1	22	
902 學期課表	二專西廚一 A	餐飲法文*	選	2	46	102
	二技西廚一 A	初級餐飲法語*	選	2	56	
911 學期課表	四技西廚一 A	第二外語(法文)(一)	必	2	45	123
	二專西廚一甲	餐飲法文*	選	2	47	
	二技烘焙一 A	法文*	選	2	15	
	夜二專餐飲三甲	初級餐飲法語	選	1	16	
912 學期課表	四技西廚一 A	第二外語(法文)(二)	必	2	45	151
	四技餐飲一 A	初級法語會話*	選	2	52	
	二專餐飲一 A	初級餐飲法語*	選	1	11	
	二技烘焙一 A	進階法語*	選	2	15	
	夜二專餐飲三 A	初級餐飲法語	選	1	28	
921 學期課表	四技西廚一 A	第二外語(法文)(一)	必	2	48	315
	四技烘焙一 A	第二外語(法文)(一)	必	2	52	
	二專餐飲一 B	初級餐飲法語*	選	1	41	
	二專餐飲一甲	初級餐飲法語*	選	1	26	
	二技餐飲二 A	餐旅法語*	選	2	23	
	二技餐飲二 B	餐旅法語*	選	2	28	
	二技旅運二 A	基礎法語*	選	2	55	
	四技旅運二 A	第二外語(法文)(一)	必	2	30	
二技烘焙二 A	高階法語*	選	2	12		
922 學期課表	四技烘焙一 A	第二外語(法文)(二)	必	2	52	222
	四技西廚一 A	第二外語(法文)(二)	必	2	48	
	二專餐飲二 A/B	初級餐飲法語*	選	1	35	
	四技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	52	
	二技烘焙二 A	應用法語*	選	2	13	
	四技旅運二 A	第二外語(法文)(二)	必	2	22	
931 學期 課表	二技餐飲二 A/B	餐旅法語*	選	2	30	158
	四技餐飲二 A	餐飲法語*	選	2	31	
	四技烘焙一 A	第二外語(法文)(一)	必	2	55	
	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	42	
932 學期課表	四技餐飲一 A	餐飲法語*	選	2	30	194
	二專旅運二 A/B	旅遊法語*	選	2	49	
	二技烘焙一 A	初級法語*	選	2	60	
	四技烘焙一 A	第二外語(法文)(二)	必	2	55	
941 學期課表	四技西廚二 A	第二外語(法文)(一)	必	2	54	147
	四技餐飲四 A	中級法語會話*	選	2	18	
	二技烘焙一 A	初級法語*	選	2	37	
	四技餐飲二 A	餐旅法語*	選	2	38	
942 學期課表	四技烘焙二 A	進階法文*	選	2	26	78
	四技西廚二 A	第二外語(法文)(二)	必	2	52	
951 學期課表	四技餐飲三 A	初級法語會話*	選	2	20	152
	二技餐飲二 A	餐旅法語*	選	2	34	
	二技烘焙一 A	初級法語*	選	2	46	
	四技西廚二 A	語文—第二外語(法語)(一)	必	2	52	
952 學期課表	四技西廚二 A	語文—第二外語(法語)(二)	必	2	56	116
	夜二技餐飲二 A	餐旅法語	選	2	35	
	二專餐飲二 A/B	初級餐飲法語*	選	1	25	
961 學期課表	二技餐飲二 A	餐旅法語*	選	2	50	206

	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	69	
	夜二技餐飲二 A	餐旅法語	選	2	38	
	夜四技餐飲三 A	初階餐飲法語	選	2	49	
962 學期課表	二專餐飲二 A	初級餐飲法語*	選	1	26	202
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	50	
	夜四技餐飲三 A	進階餐飲法語	選	2	25	
	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	56	
	夜二技餐飲二 A	進階餐旅法語	選	2	15	
	夜二技餐飲一 A	餐旅法語	選	2	30	
971 學期課表	四技烘焙二 A	初級法文	選	2	39	235
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	68	
	四技西廚四 A	進階餐旅法語*	選	2	32	
	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	42	
	四技餐飲二 A/B	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	54	
972 學期課表	夜四技餐飲三 A	初階餐飲法語	選	2	54	238
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	59	
	四技餐飲四 A	初級餐飲法語*	選	2	56	
	二技餐飲一 A	進階餐旅法語*	選	2	22	
	四技餐飲二 A/B	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	47	
981 學期課表	四技餐飲二 A/B	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	59	333
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	63	
	夜二技餐飲一 A	餐旅法語	選	2	23	
	夜四技餐飲三 A	初階餐飲法語	選	2	59	
	四技西廚四 A	進階餐旅法語*	選	2	37	
	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	58	
	四技餐飲四 A	初級餐飲法語*	選	2	34	
982 學期課表	二技餐飲一 A	進階餐旅法語*	選	2	46	216
	四技餐飲二 A/B	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	56	
	四技餐飲四 A	進階餐飲法語*	選	2	22	
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	58	
	四技烘焙二 A	初級法文*	選	2	34	
991 學期課表	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	38	258
	四技餐飲二 B	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	9	
	四技餐飲四 A/B	初級餐飲法語*	選	2	29	
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	61	
	四技西廚四 A	進階餐旅法語*	選	2	23	
	五專廚藝科 5A	第二外語(法文)(一)*	選	2	41	
	四技烘焙一 A	第二外語(法語)(一)*	選	2	57	
992 學期課表	二技餐飲一 A	進階餐旅法語*	選	2	16	253
	四技餐飲二 A/B	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	29	
	四技餐飲四 A/B	進階餐飲法語*	選	2	20	
	四技烘焙一 A/B	第二外語(法語)(二)*	選	2	56	
	四技烘焙二 A	初級法文*	選	2	44	
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(二)	必	2	61	
	五專廚藝科 5A	第二外語(法文)(二)*	選	2	27	
1001 學期課表	二技餐飲一 A	餐旅法語*	選	2	42	335
	四技餐飲四 A/B	初級餐飲法語*	選	2	19	
	四技西廚二 A	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	51	
	四技西廚二 B	語文一第二外語(法語)(一)	必	2	52	
	四技西廚四 A	進階餐旅法語*	選	2	26	
	四技烘焙一 A	第二外語(法語)(一)*	選	2	53	
	四技烘焙一 B	第二外語(法語)(一)*	選	2	55	
	五專廚藝科 5A	第二外語(法語)(一)*	選	2	37	

<附件三之一>

必修課-第二外語（法語）學習需求問卷

問卷編號：

各位同學：本問卷僅供老師教學研究之用，不須記名，請放心填寫。謝謝合作！

1. 修習本課程之前，是否有學過法語？

___沒有

___有（請註明學習地點_____，學習時間<以月為單位>_____，
學習頻率<一星期時數>_____）

2. 是否去過法國或法語系國家（如加拿大魁北克、比利時、瑞士等）？

___沒有

___有（請註明時間_____，停留天數_____）

3. 是否學習過英、法語以外第三種外語？

___沒有

___有（請註明學習地點_____，學習時間<以月為單位>_____，
學習頻率<一星期時數>_____）

4. 你的生活週遭中（課堂以外），與法語接觸的機會多嗎（看到或聽到任何法語辭彙、對話、媒體廣告等都可列入考慮）？

_____非常多 _____很多 _____還算多 _____不太多 _____完全沒有

5. 對你來說學習法文最困難之處是什麼（可複選）？

_____發音 _____聽力 _____文法 _____字彙

6. 如果本課程是選修課，你還會願意來上課嗎？

_____願意 _____不願意

7. 歡迎寫下其他對本課程的各種意見：

<附件三之二>

「第二外語-法語」問卷統計結果

全班人數：61
參與調查人數：54
有效樣本：53

問題選項	總計
學過法語-沒有	48
學過法語-有	5
去過法語系國家-沒有	49
去過法語系國家-有	4
學過第三種外語-沒有	43
學過第三種外語-有	10
生活中與法語接觸的機會-非常多	1
生活中與法語接觸的機會-很多	0
生活中與法語接觸的機會-還算多	4
生活中與法語接觸的機會-不太多	32
生活中與法語接觸的機會-完全沒有	16
法文最困難（可複選）之處-發音	36
法文最困難之處-聽力	31
法文最困難之處-文法	43
法文最困難之處-字彙	21
選修-願意	38
選修-不願意	15
其他課程意見統計：	
進度太趕 3/小班教學 6/時段調整 3/增加餐飲專業用語 7	
增加互動（對話、演戲等）內容 1/多練習發音	

<附件四之一>

選修課-進階餐旅法語學習需求問卷

問卷編號：

各位同學：本問卷僅供老師教學研究之用，不須記名，請放心填寫。謝謝合作！

1. 選修此課程原因？

___對法文/法國文化有興趣

___對將來工作有幫助

___未來計畫赴法進修

___其他，請註明：_____

2. 對你來說學習法文最困難之處是什麼（可複選）？

___發音

___聽力

___文法

___字彙

___閱讀

3. 最希望培養何種法語能力

___日常口語溝通

___看得懂法文食譜及簡易法文

___專業廚房用語

___其他，請註明：_____

4. 本學期採用的教材內容中，哪一部分你最有興趣？

___食材字彙

___工具字彙

___酒餚搭配

___餐飲文化介紹

___簡易食譜閱讀

5. 歡迎寫下其他對本課程的各種意見：

<附件四之二>

「進階餐旅法語」問卷統計結果

全班人數：23
 參與調查人數：22
 有效樣本：22

	問題選項	總計
	選修原因-對法國文化有興趣	13
	選修原因-工作幫助	7
	選修原因-赴法進修	2
	選修原因-其他	0
可複選	法文最困難之處-發音	6
	法文最困難之處-聽力	11
	法文最困難之處-文法	16
	法文最困難之處-字彙	6
	法文最困難之處-閱讀	10
	希望培養何種法語能力-日常溝通	8
	希望培養何種法語能力-食譜閱讀	9
	希望培養何種法語能力-專業用語	4
	希望培養何種法語能力-其他	1
	教材哪一部分最有興趣-食材字彙	8
	教材哪一部分最有興趣-工具字彙	1
	教材哪一部分最有興趣-酒餚搭配	2
	教材哪一部分最有興趣-餐飲文化介紹	4
	教材哪一部分最有興趣-簡易食譜閱讀	7

其他課程意見統計：法語太困難 2/加強基礎文法 2/希望學習旅行/海外參訪可用法語 4/多讀簡易文章（食譜、菜單等） 6/學習法語歌 1