

# 輔仁大學全人中心第二外語課程 國情教學教案示例

課程名稱：初級義大利語

學生學習階段：初階 中階 進階

主題：義式咖啡館的社會功能

基本教材出處：《新視線義大利語初級》p.54-55、58、  
62-67

大綱

- 一、序言
- 二、對本教案涉及之教材單元之分析
- 三、教案設計

教案製作：吳若楠

日期:2017年8月31日

# 一、序言

語言學習的目的在於透過該語言進行有效、順利的跨文化溝通與交流，因此對所學的語言背後的文化的認識、內化與接納是學好一個語言的先決條件之一，此外每個文化都有其特別看重的文化母題，這些文化母題體現了該民族的民族性、思考模式、觀念，並在生活中特定的時地具體地呈現出來。以義大利這個民族、義大利語和義大利文化為例，對於視聽嗅味觸和心等感官享受的重視與追求體現在該民族的生活的各個面向，並影響其互動行為模式和語言。舉例來說，對於義大利這個國家而言，一杯咖啡便不只是一杯咖啡。喝杯咖啡不是單純的飲食習慣或消費行為，而意味著一種味覺的追求、生活品質、友善的交際、忙裡偷閒的慢活節奏、休息充電等等其他意涵。本課程便以「義大利咖啡吧」為主題及切入點，並以從未接觸過義大利語的學習者或義大利語的初級學習者為對象，帶領學習者認識圍繞在「義大利咖啡吧」這個主題周邊的相關國情、文化知識素養，學習以咖啡吧為場景的實用短語及互動行為準則，讓學習者得以根據所習得的文化知識和語言技能在咖啡吧以簡單的語言、友善得體的態度進行點餐、人際互動與文化交流。教學過程中，教學者利用富含文化內容的圖像、音檔與影片，配合中文提問，激發學習者文化後設的思考，並透過中文解說幫助學習者適應並學習圍繞在咖啡這個主題的義大利特有的國情、文化、互動行為標準，並透過聽說的制約式練習，幫助學習者在無相關義大利語語言基礎的前提下得以在短時間內熟悉義語特有的語音，習得所設定的情境下常用的實用短語和互動行為準則；最後以情境短劇的方法讓學習者在非母語的環境下得以內化並演練所學的內容，加深印象，同時測試學習者的階段性學習成果。本課程的教材以節選自《新視線義大利語初級》的文字、圖片、音檔為主，教師本人亦可視學員的背景自行編輯、製作輔助教材、教具，以親切、有趣的文化視角切入，激發學習者對於異國文化與義大利文化和義大利語的好奇與興趣，再進一步提供深入淺出的文化介紹，帶領學習者接觸義大利文化，提供其所需的語言、文化、互動工具，

建立日後進一步深入學習所需的基礎。

## 二、對本教案涉及之教材單元之分析

### 涉及之教材單元

本教案針對《新視線義大利語初級》的第 54-55、58、62-67 頁有關「義式咖啡館的社會功能」的元素而製作。

教材：《新視線義大利語初級》，作者：馬林馬格奈利，出版社：北京語言大學出版社，出版日期：2008/1/15。本教材共包括 1.學生用書、2.CD-ROM。

### 主題下的小議題的規劃

一、經過對本教材各單元內容的初步分析，涉及咖啡館議題的是第四單元的第 54-55、58、62-67 頁，其中可以用來開展「義式咖啡館的社會功能」主題的內容可分

- 1.義大利人喝咖啡的時間與時機、
- 2.義大利人在咖啡館喝咖啡時的穿著打扮、
- 3.義大利人喝咖啡時不成文的(品味)規範。

二、除了教材裡面有的上述議題，為開展「義式咖啡館的社會功能」主題，還可另外補充下列議題：

- 1.義大利咖啡館提供的多元的餐飲服務所表現的社會功能、
- 2.義大利咖啡館訪客的活動。

三、討論了上述一及二各議題之後，可以引用各國咖啡館文化中高頻率出現義大利語

詞的現象陳述義大利咖啡館文化在國際上的影響力，此外也可介紹與喝咖啡有關的義大利手勢佐證咖啡館文化在義大利社會中的分量。

## 主題下各小議題的認知內容

### 一、1.義大利人喝咖啡的時間與時機

本書 p.54、pp.62-65、p.67 裡的對話、短文、圖片、照片的內容透露義大利人喝咖啡的時間與時機。大多數的義大利人一天裡從早到晚、從起床到就寢之間的各個時段都有飲用咖啡的習慣。一早起床後出門工作前在家用咖啡機或咖啡壺泡杯咖啡來喝，或在去咖啡館喝咖啡。義大利咖啡館在早、午、下午、傍晚晚餐前及晚餐後的各個時段提供服務。事實上，咖啡館可說是義大利人從早到晚的一個「歇腳處」，人們可以在任何時段去咖啡館，在那裏逗留或長或短的時間。一般而言，短時間停留時，義大利人多半會選擇在沒有座位的吧檯區站著喝飲料，逗留時間較長的客人則會選擇在座位區坐著喝。天氣晴朗時，對於想坐著喝咖啡的義大利人而言，露天的景觀座位無疑是首選，義大利人可以一邊享用咖啡，一邊享受陽光，一邊欣賞廣場、街道等美麗的市區景觀或其他戶外景觀。除了在上述週間的各個時段之外，去咖啡館喝杯咖啡是許多義大利人周末經常從事的活動之一。P.67 的文章中的統計數字指出每個義大利人每年平均喝掉 600 杯咖啡或卡布奇諾，其中 7 成在家喝，2 成則在全國 130,000 間的咖啡館裡，另外還有一成則在工作場所使用。

**Gli italiani e il bar 意大利人和酒吧**  
Leggete il testo e scegliete le affermazioni giuste.  
閱讀課文 選出正確的判斷。

Per molti italiani una sosta, anche breve, al bar fa parte del loro programma giornaliero. Ci possono andare la mattina a fare colazione con cappuccino e cornetto, all'ora di pranzo per un panino, il pomeriggio per un dolce seguito da un buon caffè, oppure la sera per bere qualcosa con gli amici. Il caffè non costa molto e, di solito, prima di ordinare al barista dietro il banco dobbiamo pagare, cioè dobbiamo "andare alla cassa" per ritirare o "fare lo scontrino".

Più accoglienti e ospitali sono i bar di provincia, più che altro un ritrovo per le persone di ogni età: lì possono anche leggere il giornale, discutere di politica e di sport e giocare a carte. Quando il tempo è bello è ancora più piacevole andare al bar e sedersi ai tavolini in piazza o semplicemente sul marciapiede per godere del sole, leggere il giornale, chiacchierare con un amico davanti a una tazzina di caffè. Famosi, ad esempio, sono i bar di Piazza San Marco a Venezia, come il leggendario Fiorian.

Proprio la piazza è un punto di ritrovo, un luogo dove poter parlare, scherzare, passeggiare, mangiare un gelato. Tipici esempi: Piazza di Spagna e Piazza Navona a Roma e Piazza del Duomo a Milano.

1. Per gli italiani il bar è un locale dove  
 a. fare solo colazione  
 b. bere e mangiare  
 c. passare soprattutto la serata

2. Quando il tempo è bello gli italiani  
 a. preferiscono i gelati al caffè  
 b. preferiscono le piazze ai bar  
 c. preferiscono i bar con i tavolini fuori

I bar che hanno fuori un "insegna" con la lettera "F", sono anche tabacchiere e vendono tantissime cose.

Glossario: sosta: fermata; scontrino: biglietto di ricevuta che prova il pagamento; accogliente: ospitale, piacevole; ritrovo: luogo scelto come punto d'incontro; scontrino: scritta situata all'esterno di un negozio.

65

p.65 的文章敘述義大利人使用咖啡廳的方式。



P.67 的文章列出有關義大利的咖啡產業的統計數據。

## 一、2.義大利人在咖啡館喝咖啡時的穿著打扮

義大利人非常注重在人心中保持美好的形象(bella figura)，出入各種場合時，必須穿著得體。P.55、p.58 的照片與圖片都透露了這一點。不論是咖啡館的員工或是客人都有著優雅、乾淨的穿著，不乏有人採取西裝、小禮服等較正式的打扮。另外，深咖啡色、黑色、灰色、深藍色等深色系的服飾較符合義大利人對於優雅體面(eleganza)的定義。



p.55 義大利咖啡廳實景照片，反映出義大利人在咖啡廳的穿著、所從事的活動，及咖啡廳的裝潢、美學。



p.58 義大利人一天裡的活動示意圖，其中包括人物到咖啡廳喝咖啡社交的圖片，反映出義大利人在咖啡廳的穿著、儀態、所從事的活動。

### 一、3.義大利人喝咖啡時不成文的(品味)規範

本書 p.62 與 p.66 的對話與短文透露了義大利人喝咖啡時不成文的(品味)規範。P.66 的文章指出對於義大利人而言所謂的咖啡(caffè)指的就是滋味濃郁香醇的「義式濃縮咖啡」(caffè espresso)而不是任何其他種類的咖啡。p.62 的對話裡有三個人在午餐後來到咖啡館，其中一人點了卡布奇諾(cappuccino)，引起了朋友的訝異與非議，透露了義大利人午晚餐等正餐後不喝含奶的咖啡飲品這個不成文的飲食習慣。一般而言，早餐時義大利人喝含奶的咖啡飲品(卡布奇諾、拿鐵、牛奶瑪奇朵)，午晚餐等正餐後則不喝含奶的咖啡飲品，因為認為帶來飽足感的牛奶不適合在酒足飯飽後飲用。午晚餐等正餐後習慣喝含奶的咖啡飲品的外國人(如德國人)常被視為沒品味，並可能引起義大利人的非議、負面評價或異樣眼光。身在不同的義大利城市時，嘗試源於該地的特色咖啡飲品會被視為有品味或內行，如在拿坡里點榛果咖啡、在米蘭點摩洛哥咖啡(marocchino)。在義式的咖啡吧要求吧台手製作雙份咖啡不符合義大利人飲用咖啡的規範，因為義大利人喝咖啡習慣「少量多次」。建議與其點雙份咖啡，不如先點一杯，喝完之後再點另一杯。此外義大利人喝熱咖啡裡添加大量冰塊製作而成的冰咖啡，但不喝冷掉的咖啡或冷卻後冰鎮的咖啡，後者被認為是不新鮮、不美味的。

## 二、1.義大利咖啡館提供的多元的餐飲服務所表現的社會功能

義大利咖啡館除提供各種咖啡飲品之外，在早餐時段、中餐時段、下午時段、下班後晚餐前的時段、晚餐後的時段分別提供精緻簡單的義式早餐(卡布奇諾和牛角麵包的組合是最典型的義式早餐)、輕便的午餐(通常是帕尼尼、三明治一類的輕食，但也有義大利麵簡餐)、下午的點心(甜點加上一杯飲料)、傍晚的開胃酒(一杯開胃酒配上各種開胃的小點心)及晚餐後的甜點、冰淇淋和餐後酒。P.63 的圖片是典型的義大利咖啡館的菜單，其咖啡飲品(caffetteria)、開胃酒(aperitivi)、甜點(gelati-dolci)、帕尼尼和三明治(panini-tramezzini)、飲料(bibite)等產品類別反映出上述多元的餐飲服務。

## 二、2.義大利咖啡館訪客的活動

p.65 的文章透露義大利人的咖啡館除了作為一種餐飲服務之外，還具有重要的休閒與社交功能。在義大利咖啡館是男女老少與人相約相聚、談天說笑、閱讀報章、討論政治、體育的場所。根據教師在義大利多年的經驗與見聞，每逢重要的足球賽事，義大利咖啡館往往也成為球迷相約看比賽，一邊喝酒，一邊為喜愛的球隊加油的場所。此外，本頁文章也提到義大利有一些遠近馳名、歷史悠久的咖啡館，如位於威尼斯聖馬可廣場邊的花神咖啡館(Florian)、p.54 照片所呈現的羅馬的古老的格萊克咖啡吧(Antico Caffè Greco)。這些古老的咖啡館傳承了義大利的歷史與文化，氣氛高雅別緻，因而成了義大利國人與來自世界各地的訪客的目的地。



p.65 的文章詳列義大利咖啡廳作為餐飲服務業之外的休閒與社交功能。

### 三、補充：義大利咖啡館文化在義大利社會中的分量以及在國際上的影響力

由上述一、1 的內容可得知咖啡這個飲料對於義大利人而言意義重大，其重要性絕非其他飲料所能比擬；咖啡館是義大利人一周裡的每一天各個時段重要的生活、社交與休閒場所。事實上，義大利人無論在家或在工作場合招待客人時，通常會詢問對方「要不要來杯咖啡？」。手勢語言豐富的義大利人發展出表示「喝咖啡」的手勢(見附檔 3.1)。做這個手勢時，義大利人在嘴邊以大拇指和食指做出捏著咖啡杯杯耳的手勢，其他手指呈放鬆狀態。之所以如此，是因為義式濃縮咖啡的專用杯(tazzina)小巧玲瓏。可與附檔 3.2 介紹義大利手勢的 Youtube 影片中 0:56-0:58 處所示範的「喝水」、「喝咖啡」、「喝酒」對照比較。

由於咖啡館是一個展現公眾形象的交際場合，義大利人進入咖啡館時會面帶微笑地向咖啡館的工作人員做口頭上的問候，離開咖啡館時也會禮貌地道別。

此外，觀察 p.63 的典型義式咖啡館菜單，可發現許多在各國咖啡館文化中高頻率出現義大利語詞，如 cappuccino、caffelatte、americano、tiramisù、panini、grande 等，源於義大利咖啡文化用語。可配合星巴克一類台灣人耳熟能詳的咖啡館的菜單，指出義大利咖啡館文化在國際上的影響力。義大利咖啡文化在國際上廣為人所接受，在西方文化裡更可謂精緻與品味的代名詞。

3 Lavorate in coppia: leggete prima il dialogo e dopo il listino. Quanto ha pagato ognuno dei ragazzi. 两人一组。先读对话，再读一遍菜单。这些年轻人每人各花了多少钱？



CAFFETERIA	
Caffè espresso	1,40
Caffè corretto	1,60
Caffè espresso decaffeinato	1,60
Cappuccino	1,60
Caffelatte - Latte	1,30
Tè - Camomilla	1,60
Cioccolata in tazza - con panna	1,70
Caffè - tè freddo	1,70

BIBITE	
Bibite in lattina	1,60
Bibite in bottiglia	1,50
Spremuta d'arancia	2,80
Birra alla spina piccola	1,70
Birra alla spina media	2,60
Birra in bottiglia	3,00
Acqua minerale - bicchiere	0,50
Acqua minerale - bottiglia	1,70

GELATI - DOLCI	
Coppa Giolitti	6,50
Torta al caffè	5,40
Tiramisù	5,20
Zabaione	5,20
Stracciatella	5,20
Cioccolato	5,20
Pannacotta	5,20

APERITIVI	
Bitter - Campari	3,60
Martini: rosso - dry - bianco	3,60

PANINI - TRAMEZZINI	
Prosciutto crudo e mozzarella	1,80
Mozzarella e pomodoro	1,80

p.63 的典型義式咖啡館菜單



附檔 3.1

圖片來源：

<https://www.finedininglovers.com/blog/food-drinks/italian-food-hand-gestures/>



附檔 3.2

介紹義大利手勢的 Youtube 影片，其中 0:56-0:58 處示範了「喝水」、「喝咖啡」、「喝酒」的義大利手勢：

<https://youtu.be/v2Y-L-dKeEo>

附檔 3.3

星巴克經典濃縮咖啡飲料單：

<http://www.starbucks.com.tw/products/drinks/view.jsp?cat=beverages>

### 三、教案設計

教學主題	義大利咖啡館的社會功能		
科目名稱	義大利文國情與文化	教學時間	100 分鐘
教材名稱	《新視線義大利語初級》，作者：馬林馬格奈利，出版社：北京語言大學出版社，出版日期：2008/1/15，本教材共包括 1. 學生用書、2.CD-ROM。		
冊數及頁數	第一冊，第 54-55、58、62-67 頁	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 初階 <input type="checkbox"/> 中階 <input type="checkbox"/> 進階
教學目標	幫助學生認識義大利咖啡館多元的社會功能，學習在這個對義大利人而言很重要的場所裡，以適當得體的神情、手勢、穿著、行為與義大利人進行問候、點餐消費、交際等各種互動。		
<b>教學步驟</b>			
(為顧及初學義大利語學生的語文能力，以下各教學步驟原則上以漢語進行而穿插部分義大利語，避免因語文能力的不足而無法進行有意義的文化國情教學。)			
步驟一	<p>教師向學生提出以下問題，要學生將答案寫在紙上：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 你們喝咖啡嗎？</li> <li>2. 在哪些時機與場合喝咖啡？咖啡是正餐的一部份？還是與朋友相聚休閒時的飲料？</li> <li>3. 一天裡通常在什麼時段喝咖啡？早上起床後？早上、下午、晚上或睡前？</li> <li>4. 你們在周末的時候會跟人特別約出去喝咖啡嗎？</li> </ol> <p>教師向學生介紹以下有關義大利人喝咖啡的時間與時機的概況，並要求學生與台灣人喝咖啡的時間與時機的概況做對照，記筆記：</p>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.早上起床後，出門工作前，許多義大利人會喝杯咖啡作為一天的開始、</li> <li>2.上午工作進行至一階段候，約在早上十點半前候，義大利人會在酒吧或公司的咖啡機等處喝杯咖啡，與同事進行人際交流、</li> <li>3.午餐後，義大利人也可能喝杯濃縮咖啡幫助消化、</li> <li>4.下午的時段裡，有工作的義大利人可能會喝杯咖啡稍作休息、</li> <li>5.下班後晚餐前的時段，許多義大利人會前往咖啡館參加「開胃酒」時段，與朋友、同事等搭配開胃點心喝杯調酒或不含酒精的軟性飲料(通常不是咖啡，但沒有硬性規定)、</li> <li>6.義大利人也可能在晚餐後喝杯濃縮咖啡幫助消化、</li> <li>7.晚餐結束後至回家前，與人在外相聚的義大利人也可能再點一杯咖啡。</li> </ol> <p>事實上，咖啡館可說是義大利人從早到晚的一個「歇腳處」，人們可以在「任何時段」去咖啡館，在那裏逗留或長或短的時間。</p>
<p>步驟二</p>	<p>將學生分為每四、五人一組。</p> <p>要求學生就 p.55、p.58、p.65 的相片與圖片中的咖啡館員工與顧客的穿著的乾淨、整齊的程度、色系與品味觀察並描述，並將討論結果寫在紙上。</p> <p>要求學生討論與台灣的咖啡館員工與顧客的穿著，並與義大利的情形進行比較，並將討論結果寫在紙上。</p> <p>教師向學生講解：義大利人在包括咖啡館在內的各種場合，穿著打扮都必須整潔體面，這是一種禮儀，因為咖啡館不是一個消費場所，更是一個展現公眾形象的交際場合。</p>

步驟三

教師以趣味搶答的方式，提出以下列行為，要求學生判斷每一行為是「有品味」或「沒品味」的行為。

1. 咖啡的滋味濃郁香醇、
2. 喝美式咖啡一類味道較淡的咖啡、
3. 早上喝卡布奇諾、拿鐵、牛奶瑪奇朵等含奶的咖啡飲品、
4. 在用過午餐或晚餐之後喝卡布奇諾、拿鐵、牛奶瑪奇朵等含奶的咖啡飲品、
5. 到各個城市點具有當地特色的飲品，如在拿坡里點榛果咖啡、在米蘭點摩洛哥咖啡(marocchino)、
6. 到各個城市點不具當地特色的飲品、
7. 一次只點單份咖啡，趁熱飲用、
8. 一次點兩份咖啡，慢慢喝，冷掉了也沒關係、
9. 喝熱咖啡裡添加大量冰塊製作而成的冰咖啡、
10. 喝冷卻後冰鎮的咖啡。

教師公布義大利人認定中哪些是「有品味的行為」，哪些是「缺乏品味」而且「可能引起非議」的行為。

教師要求各組討論並推測義大利人用來界定「品味」的標準與緣由，並將討論結果寫在紙上。

教師公布義大利人用來界定「品味」的標準與緣由，並詢問學生是否能接受這套標準與緣由。

教師將話題帶到台灣，要求各組討論台灣人對飲食品味的一些不成文的堅持，如高級的烏龍茶不加糖，並將討論結果寫在紙上。

<p>步驟四</p>	<p>教師講解義大利咖啡館提供的多元的餐飲服務所表現的社會功能：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提供各種咖啡飲品、</li> <li>2. 在早餐時段、中餐時段、下午時段、下班後晚餐前的時段、晚餐後的時段分別提供精緻簡單的義式早餐(卡布奇諾和牛角麵包的組合是最典型的義式早餐)、輕便的午餐(通常是帕尼尼、三明治一類的輕食，但也有義大利麵簡餐)、下午的點心(甜點加上一杯飲料)、傍晚的開胃酒(一杯開胃酒配上各種開胃的小點心)及晚餐後的甜點、冰淇淋和餐後酒。</li> </ol> <p>教師要求學生討論在台灣是否有與此類似、提供多元的餐飲服務的場所，若無，哪些場所分別提供了上述某些功能，並要求學生將討論結果寫在紙上。</p>
<p>步驟五</p>	<p>教師要學生討論台灣人在咖啡館裡所進行哪些活動，並將討論結果寫在紙上。</p> <p>教師講解義大利咖啡館訪客在咖啡館裡所進行的各種活動及其社會屬性：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.咖啡館可說是義大利人任何時段的「歇腳處」，人們可以在任何時段去咖啡館，在那裏逗留或長或短的時間、</li> <li>2.義大利人會在咖啡館作短時間停留，此種情形下他們多半會選擇在沒有座位的吧檯區站著喝飲料聊天、</li> <li>3. 在咖啡館長時間逗留的客人則會選擇在座位區坐著喝飲料聊天、</li> <li>4.天氣晴朗時，義大利人會選擇露天的景觀座位，一邊享用咖啡，一邊享受陽光，一邊欣賞廣場、街道等美麗的市區景觀或其他戶外景觀、</li> <li>5.除了在週間的各個時段之外，去咖啡館喝杯咖啡是許多義大利人周末經常從事的活動之一。</li> </ol> <p>教師要學生討論台灣人在咖啡館裡所進行的活動之社會屬性，並將討論結果寫在紙上。</p>

<p>步驟六</p>	<p>教師讓學生觀察「喝咖啡的手勢」的圖片，請學生猜猜看手勢的意義。</p> <p>教師示範並講解「喝咖啡的手勢」，並讓學生彼此分組練習以手勢詢問別人「要不要去喝杯咖啡？」。</p> <p>教師播放附檔 3.2 介紹義大利手勢的 Youtube 影片中 0:56-0:58 處所示範的「喝水」、「喝咖啡」、「喝酒」的手勢，讓學生做對照比較。</p> <p>教師詢問並要求學生示範台灣有關飲食的手勢。</p>
<p>步驟七</p>	<p>教師展示台灣當地如星巴克或西雅圖極品咖啡等學生熟悉的咖啡館的點購單。</p> <p>教師要學生找出他們原本就認識的單字。</p> <p>向學生指出各國咖啡館文化中高頻率出現義大利語詞的現象，陳述義大利咖啡館文化在國際上的影響力及重要地位，帶領學生關注、認識並學習這些語詞，日後與國際人士交流時方便可派上用場。</p>
<p><b>學習成果驗收</b></p>	
<p>請學生運用本課所學到的文化常識、互動行為標準、手勢、各國咖啡館文化中高頻率出現義大利語詞，編寫並演出一段以義大利咖啡館為場景、包括打招呼、買單、點餐、用餐、聊天的短劇。</p>	
<p><b>課後作業</b></p>	
<p>請學生以手機錄製由自己或親朋好友所示範之「邀請別人去喝杯咖啡」的手勢。請學生上網查詢並自學義大利語中表示好吃、好喝的手勢，親自示範，並以手機錄製。</p>	