

課程名稱 | 跟新住民夥伴做料理—探索吧！亞洲料理大不同

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 1012-3293

授課老師 | 江佩珊

最高學歷/ 中正大學成人與繼續教育研究所碩士

相關學經歷/ 英國政府Delos Community國際志工社區服務運動，
英國青少年志工公共議題攝影比賽冠軍
中正大學成人與繼續教育學系 實踐社群議題研究助理
台南市社區大學英語與文化講師
瑞士日內瓦國際學校專任講師

現職/ 瑞士日內瓦國際學校專任講師

上課時間 | 每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2012年09月07日（星期五）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

台南是著名的美食之都，我們在兩學期的歐陸料理學習後，希望能和各位學員一同在台南這塊寶地，以我們台南人的美食饕客精神，在這堂課上發掘亞洲不同地區文化與美味料理，並探索亞洲料理以及台灣料理之間的異與同。

在這堂課中，我們將邀請新住民夥伴及台灣友人一同：

1. 透過亞洲食譜的研究，學習料理的相關英文字彙。
2. 製作與品嚐歐陸料理。
3. 了解多元面貌的亞洲文化。
4. 獲取到亞洲旅遊的小秘訣。
5. 在課堂中，欣賞亞洲不同區域的特色建築與地理景觀。
6. 透過交流與對話，發現台灣與亞洲料理文化的異與同。

師資：

助理老師—江佩珊

最高學歷 國立成功大學 外國語文學系

現職 中正大學成人與繼續教育研究所碩士生，國科會研究助理

相關學經歷 英國政府Delos Community國際志工社區服務運動；英國青少年志工公共議題攝影比賽冠軍；中正大學成人與繼續教育學系 實踐社群議題研究助理

尼泊爾週老師—蔚蔚

最高學歷 淡水工商管理專校（真理大學）國際貿易科畢業

現職 自由作家

相關學經歷 ICYE尼泊爾志工；居遊尼泊爾超過520天，著有《尼泊爾·一杯奶茶的幸福》；澳洲新南威爾斯大學(The University of New South Wales)商用英文課程進修、居遊10個月；城邦出版集團—景點家旅遊生活網資深採訪編輯；城邦出版集團—漂亮家居雜誌資深叢書編輯；雄

獅旅遊欣傳媒—旅遊記者；視野文化資深企劃編輯

越南週老師—

1. 阮氏青河

最高學歷 國立成功大學 歷史研究所碩士

現 職 屏東科技大學兼任講師、國立成功大學歷史研究所博士班一年級

相關學經歷 台灣立報四方報越南語版兼任翻譯；基督教疼厝邊全人發展關顧協會社工助理兼通譯；亞細亞國祭傳播社翻譯；永康社區大學兼任講師

2. 胡氏艷

現 職 社團法人台南市基督教疼厝邊全人發展關顧協會社工助理暨通譯

印尼週老師—蘇依英

最高學歷 高職會計科

相關學經歷 移民輔導通譯人員；台南市政府通譯人才培訓；台南市仁德區衛生所通譯人員培訓

印度週老師—羅耀明

最高學歷 華梵大學東方人文思想所碩士（主修印度哲學）

現 職

台中市文山社區大學講師、樹德企業感動經營講師、中正大學成人及繼續教育所研究生

相關學經歷 台北科技大學教師淨覺社指導老師；臺中市小學及幼稚園教師生命教育講師；彰化縣高中職特殊教育教師研習講師；行政院中區職訓中心教職員通識教育研習營講師；台中榮總緩和醫療病房講師；經濟部財團法人中衛發展中心外聘講師；台灣聖脈生命教育協會秘書長

榮譽 榮獲教育部2011年全國社區大學優質課程徵選學術類特優課程

印度相關經驗 2010年10月旅遊印度一個月；有20多位在台灣之印度友人；曾在台中市文山社區大學公民素養週講授「印度與不丹之旅」

2. 修此門課需具備什麼條件？

本課程中，佩珊講師將擔任導師角色，帶領學員跟隨每兩周依據不同國家主題邀請來的諸位不同亞洲國家講師，一同於上課中學習不同國家語言食譜，雖然各亞洲國語言各有不同，但由於英文是主要國際溝通語言，許多異國食譜也都以英文撰寫，故希望學員能夠具備「認得英文字母A-Z之能力」或「最基本的英文閱讀能力」。

我們十分歡迎對於「探索英語和其它亞洲語言有興趣」、「認識亞洲文化」、「實際製作並品嚐亞洲美食」與「探索亞洲台灣美食之異同點」的各位學員加入我們的學習行列。

我們同時深深希望參與本課程的學員除了愛好與享用料理美食，也能有期待了解多元文化，以及討論異國社會時事的學習動力哦！

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

本課程主要將分單數周、偶數周之不同方式進行。

□□單數周上課方式：

食譜講解、投影片亞洲文化講解、探討與發現台灣之於亞洲文化與料理的異同、小短片觀賞、講師引導學員對話

□□偶數周上課方式：

分組烹調亞洲美食、品嚐亞洲美食

課程結業目標：

1. 了解亞洲數國風格文化
2. 順利閱讀食譜描述方式

3. 成功製作與品嚐亞洲料理
4. 列舉台灣與亞洲料理之異與同

4. 如何取得學分？（評量方式）

課堂出席 50%
課堂討論參與 10%
自評 20%
成果展 20%

5. 備註&推薦書目

終極美味，妙莉葉·芭貝里 著，出版社：皇冠
關於品味，彼得·梅爾 著，出版社：皇冠
你一定要認識的越南，洪德青 著，出版社：貓頭鷹
吃·東·西，韓良憶 著，出版社：皇冠
台灣生活滋味，葉怡蘭 著，出版社：玉山社

招生人數 | 30 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（10 週課程/一次上課 3.6 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2012-09-07 晚上07:00~09:50	國際禮儀&溝通技巧	學期課程簡介、期初暖身活動 進入地球村前的準備
2	2012-09-14 晚上07:00~09:50	尼泊爾文化週	亞洲主題國文化賞析：尼泊爾
3	2012-09-21 晚上07:00~09:50	尼泊爾美食烹調週-聖母峰的饗宴	食譜講解： · 尼泊爾奶茶 · 國民餐~Dal bhat--包括豆子湯和配菜
4	2012-09-28 晚上07:00~09:50	越南文化週	亞洲主題國文化賞析：越南 1. 昔日與今日 2. 融合後的文化呈現 3. 堅毅的民族
5	2012-10-05 晚上07:00~09:50	越南美食烹調週-湄公河畔的美味	食譜講解：越式春捲、越式河粉、果凍
6	2012-10-12 晚上07:00~09:50	印尼文化週	亞洲主題國文化賞析：印尼 1. 多島文化
7	2012-10-19 晚上07:00~09:50	印尼美食烹調週-金黃色的傳說	食譜講解：黃薑飯、辣炒馬鈴薯、印尼豆餅
8	2012-10-26 晚上07:00~09:50	印度文化週	亞洲主題國文化賞析：印度
9	2012-11-02 晚上07:00~09:50	印度美食烹調週-香料共和國	食譜講解：一比一的香郁奶茶、印度烤餅與醬料的組合
10	2012-11-09 晚上07:00~09:50	辦桌囉！	台灣。亞洲區料理大饗宴