課程名稱	世界料理　　在地食材：愛地球飲食的創意探索
課程屬性	自然與環境
課程編號	1012-3384
授課老師	
上課時間	每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2012年09月20日（星期四）
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

你想更愛自己、更愛家人、更愛朋友、更愛地球嗎？
你想了解什麼是愛地球創意料理嗎？
這門老少咸宜的課程不限烹飪初學者或經驗老到的餐廳主廚，只要想一起學習如何在日常飲食中愛地球、玩創意，我們都歡迎。
我們深信食物應該更健康、更永續，料理應該是更創意、更美味。人類與食物的關係比我們所意識到的其實更加密不可分，重新建立與食物的緊密連結才能讓我們更健康、才能讓地球更健康。

大家即將在課程中發現愛自己也愛地球一點都不困難。

2. 修此門課需具備什麼條件？

・熱愛地球
・熱愛吃吃喝喝
・熱切想要探索如何在飲食中更愛地球
・熱切想要多學愛地球英文

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

・台南在地有機農場參訪活動
・中英文交替和弦（冠妃講師會以中文口譯阿尼講師的英文講解）
・本學期課程將以特定在地食材出發，探索該食材的歷史、環境議題與在世界各地不同的烹調料理文化。

(1) 愛地球飲食講座：
・由阿尼與冠妃共同講解愛地球飲食的內涵與實際應用
・一堂特別客座講座：「原味覺醒：西班牙料理文化」
・愛地球飲食紀錄片放映穿插課堂
(2) 愛地球創意料理：
・學員將分為五組，每組四人
・前一小時：阿尼與冠妃講師講解食材的環境議題與料理作法
・後一個半小時：阿尼與冠妃講師協助各組發揮不同創意、各組學員享受愉快輕鬆的創意料理過程
・課程最後半小時是坐下來好好品嚐時間
學員收穫：
・更深入思考日常飲食中的環境與人權議題。

・更加了解愛地球料理其實可以很美味且充滿創意。
・激發更多愛地球烹飪創意。

4.如何取得學分？（評量方式）

課堂出席50%
課堂討論參與30%
自評20%

使用教材｜ 講師自備教材

招生人數｜ 25 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費｜ 1 學分 1000 元（5 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	2012-09-20 晚上07:00～09:50	[特別客座] 原味覺醒：西班牙料理文化	特別客座：原味覺醒：西班牙料理文化 ・特別客座講師：David與Javi（即將於西班牙經營民宿） ・講座：西班牙料理文化
2	0000-00-00 晚上07:00～09:50	有機農場或農夫市集參訪活動（整天）	台南在地有機農場或農夫市集參訪活動：十月某週六全天（共計涵蓋兩堂課程時數） （確切日期將於第一次課程與學員商討）
3	2012-11-01 晚上07:00～09:50	愛地球創意料理	愛地球創意料理：蕈菇
4	2012-11-22 晚上07:00～09:50	愛地球創意料理	愛地球創意料理：豆豆（紅豆、綠豆、黃豆、黑豆）
5	2012-12-20 晚上07:00～09:50	愛地球創意料理	愛地球創意料理：南瓜