

課程名稱 | 世界料理與文化研究社(本學期選課生可另選修社團，但社費另繳交給社團)

課程屬性 | 自主性社團

課程編號 | 1022-4075

授課老師 | 馮翊庭(社長)

最高學歷/ 國立成功大學電信管理研究所

現職/ 台南市社區大學世界文化與料理研究社社長

上課時間 | 每週五晚上07:00-08:50 第一次上課日期 2013年09月06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

本社起源於一群曾經參與江佩珊老師異國文化與料理探索系列課程的同學們，以社團型式持續學習與分享。

府城為美食之都，因此希望透過各國料理的學習做為起點，深入學習世界各國文化，發掘在地優良食材，進一步與家人朋友分享不同的味覺體驗。

社團宗旨：

探索世界各地料理，學習世界各國文化，
發掘在地優良食材，拓展市民味覺版圖。

未來展望：

1. 近期目標：每一期社課結束後，選定一社會服務單位(如育幼院、安養中心、社區大學等)，辦期末料理與文化分享活動、推展料理文化相關議題。

2. 遠程目標：將課程所學習的世界料理與台灣在地食材結合，協力編撰成異國料理食譜出版，並將所得捐贈非營利社會福利單位。

希望帶領學員共同學習：

1. 透過食譜的研究，學習料理的相關源起。

2. 製作與品嚐異國料理。

3. 了解多元面貌的飲食與異國文化。

4. 透過交流與對話，發現台灣與各國之間料理、生活面貌和文化的異與同。

5. 透過期末發表活動體驗分享的喜悅。

2. 修此門課需具備什麼條件？

1. 台南市社區大學學員

※新生當學期必須至少選修一門正式課程；舊生當學年至少選修一門正式課程(免費推廣課程除外)。社團課程費用則繳交給社團財務負責人。

2. 經填寫社員基本資料表，經審核通過後繳交年費1200元，即完成報名手續成為本社社員。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

上課方式：

分為主題周與影片周進行。

主題周上課方式：

1. 選定不同國家或主題，邀請講師分享當地文化、特色料理與食材。
2. 分組烹調美食、品嚐美食。

影片周上課方式：

1. 自選或由講師推薦影片欣賞，並做深度探討。
2. 異國食譜、文化討論分享。

5. 備註&推薦書目

社費\$1200/年(食材購買費用另計)。

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 | 0 學分 0 元 (10 週課程/一次上課 0 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2013-09-06 晚上07:00~08:50	歐式擺盤—從藝術與美感出發	歐式擺盤—從藝術與美感出發 (特聘講師)
2	2013-09-13 晚上07:00~08:50	電影欣賞	米其林廚神：美味的傳承(Entre les Bras)
3	2013-10-04 晚上07:00~08:50	葡萄酒品飲文化初探	葡萄酒文化探索 葡萄酒風味來源 常見釀酒葡萄品種認識 如何品飲與保存葡萄酒
4	2013-10-18 晚上07:00~08:50	印度，傳遞溫度的飲食文化	南印、北印飲食文化 庶民小吃與家常料理 (特聘講師)
5	2013-11-01 晚上07:00~08:50	馬來西亞，生活與料理	馬來西亞藝術與文化 肉骨茶、巧克力、冬革阿里與千里追風油 大馬料理的關鍵—香料 大馬與新加坡的異同
6	2013-11-15 晚上07:00~08:50	電影欣賞	西班牙公寓
7	2013-11-29 晚上07:00~08:50	西班牙，充滿陽光的鄉村料理	西班牙鄉村文化介紹 西班牙家常料理與小吃 (特聘講師)
8	2013-12-13 晚上07:00~08:50	社員大會	102年第2學期社員大會
9	2013-12-27 晚上07:00~08:50	泰國，時尚設計與料理	泰國文化與節慶 泰國時尚設計與料理 (特聘講師)
10	2014-01-08 晚上07:00~08:50	溫馨辦桌，美味分享	社區大學、育幼院或安養中心辦桌，分享異國美味新體驗!

