

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，由社團各自收取社費)

課程屬性 自主性社團

課程編號 1031-4233

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 2014年03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

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，經審核通過後繳交社費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（11 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	2014-03-07 晚上07:00~08:50	社團課程說明	社員認識、暖身與社團進行方式說明
2	2014-03-21 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	丹麥文化料理探索
3	2014-03-28 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	說書人講座：歷史城市似與非--檳城。台南。
4	2014-04-11 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	咖啡文化與品飲初探 (特聘講師)
5	2014-04-25 晚上07:00~08:50	社員大會&料理分享	103年第1學期社員大會 料理分享
6	2014-05-02 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	芬蘭文化料理探索
7	2014-05-09 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	尼泊爾文化料理探索
8	2014-05-23 晚上07:00~08:50	社團聚餐	
9	2014-06-13 晚上07:00~08:50	電影欣賞	
10	2014-06-20 晚上07:00~08:50	世界文化料理主題週	厄瓜多文化料理探索
11	2014-06-27	期末辦桌	社區大學、育幼院或安養中心辦桌，分享異國美味新體驗！

	晚上07:00~08:50		
--	---------------	--	--