課程名稱 向北歐學習2

課程屬性	語言與文化	課程編號	982-48

授課老師 周傳久（及周德萌、周德苓等老師）

最高學歷/ 高雄市四維國小

相關學經歷/ 三歲生日被問到要什麼禮物時回答「我知道你們很喜歡我但不一定要花錢」七歲和十一歲時兩度前往丹麥芬蘭向八位來自挪威丹麥和芬蘭的阿媽學習製作麵包與蛋糕。在今年九月提供來台灣洽公的挪威老先生品嚐讓他想起「媽媽味」，十一月又讓來台灣旅遊的十四位芬蘭鄉親解饞獲得「十足家鄉味」評價並引來搶食有各國品嚐者的評價記錄簿可展示

現職/ 高雄市四維國小六年級學生

上課時間 每週六整天 第一次上課日期 2009年12月05日（星期六）

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

分享北歐重視創造力和自食其力的生活文化
透過實作而對市面麵包有更高的健康警覺意識
享受自我價值增進家庭和諧
在不景氣的時候節省開支

2. 修此門課需具備什麼條件？

想吃健康食物想省錢想用食物分享增進人群關係的人
想要獲得更多自信肯定自我價值的人

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

由老師帶領實作
有影片照片介紹北歐麵包製作流程與文化意義

上了以後能夠自己獨立完成日常生活需要的基本食物
從生活面認識體驗北歐而不是從學術文章瞎子摸象
對市面食物的健康問題更敏感而且拿得出具體方法維護自己的健康

4. 如何取得學分？（評量方式）

1. 麵包做得沒有酵母異味，別人吃得下去　　2. 出席率

教 材 費｜ 200 元
招生人數｜ 35 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 400 元（1 週課程/一次上課 6 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容

1	2009-12-05 整天	課程主題	周次　課程主題　課程內容 1　北歐飲食文化介紹 介紹重視手工自製食物的環境背景及人文背景 2　布拉麵包的特性與製作流程 原物料介紹、合成過程介紹及應注意之小節 3　實作示範　由遠赴芬蘭丹麥學習自製麵包之高市四維國小周德萌周德苓同學全程示範講解 4　學員實作 5　老師講評　講評作品並重新引導大家反思市面食物潛在危害以及日後如何自保並從中討論自製食物之生活價值