

課程名稱 | 家餐桌料理與故事7-世界文化與"家料理"探索

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1052-1052S29

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 2016年09月09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

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。

"家餐桌"主題課程由李武昌與台南社大共同創立，帶領學員分享傳承"家餐桌料理"。本學期繼續由"世界文化與料理研究社"承接，希望能進一步探索學習世界各地關於家料理的文化與故事。

課程宗旨：

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. 對探索世界文化與(家)料理有興趣者。
2. 選課時「家餐桌料理與故事」與「世界文化與料理研究社」都需填單選修(不可單獨選)
3. 除學分費外，需另繳交材料費1000元。

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。

4. 如何取得學分？（評量方式）

1. 學員以組為單位，每組製作1道上課所學習的料理食譜，包含材料表、作法及料理過程，期末於學校公開展示或分享料理。

2. 以當季食材發展食譜，配合〈社大公共分享活動〉分享料理知識，也推廣在地農產

招生人數 | 20 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（7 週課程/一次上課 2.5714285714286 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2016-09-09 晚上07:00~08:50	世界文化與家料理主題週：食物設計師	1. 學員認識、暖身與課程進行方式說明 2. 你知道世界上有種職業稱為"食物設計師"嗎？ 3. 「世界文化料理大不同」。 4. 「百年台灣古早味-曼煎粿的故事」。
2	2016-09-23 晚上07:00~08:50	主題週-香辛料與咖哩的歷史	主題週：世界文化與家料理探索 (本堂課邀請講師雅敏，分享香辛料與咖哩的歷史) 操作:馬沙拉咖哩、印度傳統烤餅
3	2016-09-30 晚上07:00~08:50	主題週-聽世界名菜說故事	主題週：世界文化與家料理探索 (本堂課邀請講師雅敏，分享名菜料理的有趣故事) 操作:凱撒沙拉、西班牙蕃茄冷湯
4	2016-10-07 晚上07:00~08:50	世界文化與家料理-主題週	主題週：哥倫比亞文化與家料理探索 (本堂課邀請哥倫比亞籍講師Jaime，分享哥倫比亞文化與料理故事)
5	2016-10-14 晚上07:00~08:50	主題週-幸福的味道：療癒人心的各國甜點	主題週：世界文化與家料理探索 (本堂課邀請講師雅敏，分享幸福的味道：療癒人心的各國甜點)
6	2016-10-21 晚上07:00~08:50	主題週-慢食與剩食：還原食物的美好價值	主題週：世界文化與家料理探索 (本堂課邀請講師雅敏，分享慢食與剩食：還原食物的美好價值)
7	2016-10-28 晚上07:00~08:50	期末成果發表與料理分享	分享本學期學習到的料理成果