

課程名稱 | 世界文化與料理研究社(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 自組性社團

課程編號 1052-5892

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

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. 選修「家餐桌料理與故事-世界文化與家料理探索」之學員，即為本學期社員。(本學期免社費)
2. 選課時「家餐桌料理與故事」與「世界文化與料理研究社」都需填單選修唷(不可單獨選)

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：

※與「家餐桌料理與故事-世界文化與家料理探索」合併上課

※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。

※【老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

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，期末於社大公布欄展示分享。

5. 備註&推薦書目

1. 選修「家餐桌料理與故事-世界文化與家料理探索」之學員，即為本學期社員。
2. 選課時「家餐桌料理與故事」與「世界文化與料理研究社」都需選修。
3. 需另繳交材料費1000元（於上課時繳交）。

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| 0 學分 0 元（7 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	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：世界文化與家料理探索 (本堂課邀請外籍講師，分享文化與料理故事)
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	在地農場參訪與期末料理分享	參訪台南在地優質小農，學習辨識與挑選友善食材，並現場製作料理與學員分享。（洽談中，暫定。）