

課程名稱 | ★生活廚房(線上教學)

課程屬性 生活研究室

課程編號 1081-1081S06

授課老師 江佩珊

最高學歷/ 中正大學成人與繼續教育研究所碩士

相關學經歷/ 英國政府Delos Community國際志工社區服務運動,
英國青少年志工公共議題攝影比賽冠軍
中正大學成人與繼續教育學系 實踐社群議題研究助理
台南市社區大學英語與文化講師
瑞士日內瓦國際學校專任講師

現職/ 瑞士日內瓦國際學校專任講師

上課時間 每週一晚上07:00-09:20 第一次上課日期 2019年03月25日 (星期一)

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

台灣人愛美食，在豐沃土壤、溫暖氣候以及多元文化...等這些條件下，成就了寶島台灣人民們，喜愛品味各種美食的特性。台灣人眼中的瑞士，大致可以用「宛若仙境」來比喻，可是其實地理上的瑞士高山群聚、氣候嚴寒，過去是個窮困的小國，這些條件影響了瑞士人民在飲食選擇上，往往單一而不多做變化。這一門課程，將比較寶島台灣以及仙境瑞士，在一年四季中，針對「在地食材」在廚房裡的運用，我們將探討兩個國家對於飲食的異與同，並反思在「民以食為天」的生活中，如何達成「追尋美味」以及「重視健康」、「尊重大地」的平衡。

2. 修此門課需具備什麼條件？

愛品嚐美食的味蕾、熱愛探索不同環境生活面貌的精神、景仰大地自然的靈魂、願意在異國文化學習比較的過程中「知己知彼」的心

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

這門課，將透過「視訊」授課，講師在瑞士日內瓦這端與同學們連線。主要在透過客觀比較「寶島台灣」與「仙境瑞士」的各種環境與地理面向，檢視自己生活中對飲食的選擇、探討比較兩國對「飲食、農業」的政策、發現兩國飲食節慶文化的異與同，除了講師單向提供學習材料，本門課更會有許多學員討論的機會，

期盼透過這門課，讓學員們更認識自己的飲食生活。

4. 如何取得學分？（評量方式）

專心投入課程，願意分享討論

教材費 | 50 元

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 400 元（2 週課程/一次上課 2.5 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2019-03-25 晚上07:00~09:20	四季餐桌	第一堂課，我們將探討自省自身對飲食的習慣與選擇。並透過一年中「四季」的區別，來探索研究當年貧脊的瑞士，如何運用季節性食材，變出不一樣的餐桌滋味，並相比探究台灣現今對在地性與季節性食材有多少重視。 關鍵學習 1. 自家料理的原因考量？ 2. 午休：台灣人午睡、瑞士人跑步 3. 四季在地時令食材的應用
2	2019-04-01 晚上07:00~09:20	美食與環保的平衡	第二堂課，我們要來談談「節慶」、「地區特產」與「環保」概念對飲食的影響，台灣的節慶飲食，往往帶有傳說與神話色彩，務實的瑞士，節慶飲食，則往往也很務實 1. 因農務休假：瑞士的馬鈴薯假期；因戰爭發揚光大：南瓜湯 2. 侏羅州有豬節、瓦來州有栗子節、伯恩州有洋蔥節 台灣各地特產又有甚麼慶典？ 3. 反對「剩食」，瑞士新型態商店 *隔天的很新鮮：隔天麵包店