課程名稱 認識台灣飲食文化百味

課程屬性	社會與生活	課程編號	1091-1091S30

授課老師	高芷涵

最高學歷/ 南台科技大學休閒事業管理研究所、文化大學觀光事業學系

相關學經歷/ 南台科技大學兼任講師
中華醫事科技大學兼任講師
康寧大學兼任講師
TAPAS創意西餐經理
環華企業家聯誼會 餐飲企劃

現職/ 南台科技大學兼任講師.

上課時間	每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2020年03月05日（星期四）

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

生於斯、長於斯，我們靠山吃山、靠海吃海，在這片土地上跟著四季的流轉，盡情享用著上天的恩賜以及先人智慧的累積，您是否有想過，這些食物與烹調方式是怎麼演變而來的呢？
古人說：民以食為天。其實在每個文化裡都有著滿滿的食物香氣。在這門課中，我們將依循著歷史的軌跡，一一細讀關於餐桌上的故事。

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡聽故事、想知道食物的背景、歷史上關於飲食的新鮮事嗎？
歡迎所有對世界充滿好奇的人參加。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

課堂上將以簡報及影片介紹各不同的飲食文化，每堂上課也都有味覺上的小驚喜，老師會配合當日主題選定食材，與大家一起簡單操作後共同品嚐並討論交流，在食物的香氣裡。（請自備環保餐具）

藉由飲食去認識我們自己成長的土地與不同族群的文化，學習品味、學習欣賞、學習珍惜與感謝，不僅僅只是滿足了味覺，更拓展了視野，讓我們有更寬廣的心，去接受與欣賞這世界變化萬千的豐盛與美麗。

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率; 課堂互動交流(感言分享)

5. 備註&推薦書目

台灣味道 作者 焦桐，二魚文化
食物與文化之謎，原著Marvin·Harris ，譯 葉舒憲、戶曉輝，書林出版社

使用教材｜ 教師自編教材
教 材 費｜ 500 元
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｜ 3 學分 3000 元（18 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2020-03-05 晚上07:00～09:50	飲食文化	飲一杯歷史純釀，嚐一口歷史精華
2	2020-03-12 晚上07:00～09:50	吃的藝術	飲食的藝術與文學
3	2020-03-19 晚上07:00～09:50	台灣味道	台灣的歷史背景 ／ 呷土豆、聽故事
4	2020-03-26 晚上07:00～09:50	明清時期的發展	關於黑水溝，一個落地生根的故事 ／ 古早味點心品嚐
5	2020-04-09 晚上07:00～09:50	日據時代	日本飲食文化的影響 ／ 日式點心品嚐
6	2020-04-16 晚上07:00～09:50	國民政府時期	「本省」與「外省」的衝擊 ／ 懷舊小點心
7	2020-05-07 晚上07:00～09:50	台灣的菜系- 台菜	台菜的由來 ／ 台菜料理品嚐
8	2020-05-14 晚上07:00～09:50	台灣的菜系- 客家菜	客家飲食文化 ／ 客家小點品嚐
9	2020-05-21 晚上07:00～09:50	台灣的菜系- 外省菜	眷村文化、各省風味 ／ 特色小點品嚐
10	2020-05-28 晚上07:00～09:50	台灣的菜系- 原住民與新住民	原住民的飲食觀 / 新住民飲食的影響
11	2020-06-04 晚上07:00～09:50	台灣的西餐文化	西方飲食文化的傳入與影響 ／ 西式料理品嚐
12	2020-06-11 晚上07:00～09:50	小吃大觀園	廟口小吃、地方小吃討論
13	2020-06-18 晚上07:00～09:50	台灣茶	台灣茶的發展 / 喝茶聽故事
14	2020-07-02 晚上07:00～09:50	台灣咖啡	台灣咖啡文化的發展 / 喝杯咖啡，聊聊是非
15	2020-07-09 晚上07:00～09:50	好油	台灣常用油品介紹

16	2020-07-16 晚上07:00～09:50	餐飲禁忌與禮儀	飲食禁忌與餐桌禮儀
17	2020-07-23 晚上07:00～09:50	生生不息	飲食與環境永續的關係
18	2020-07-30 晚上07:00～09:50	新時代的健康飲食觀	關於「健康飲食」的討論、網路傳言與迷思的探討