

國立澎湖科技大學通識教育中心微學分課程大綱

類型	<input checked="" type="checkbox"/> 實作課程－自我學習 <input type="checkbox"/> 中文閱讀與寫作專題－自我學習				
課程名稱	澎湖傳統飲食文化遺產－臭肉魚干探索				
教育教學計畫名稱	文化、食安、長照－澎湖健康福祉營造工程計畫				
開課教師	張弘志，蔡明惠	授課對象	本校學生	修課人數	15 人
學分數	2	授課時數(小時)	36	先修課程	無
教學大綱					
課程說明	飲食文化被視為一種整合信仰、知識、傳統甚或學習的實踐行為，它是一種經由特定文化或社會族群，代代傳衍下來。聯合國教科文組織於 2006 年將飲食體系的認同列為「保護非物質文化遺產公約」的保護範圍之一。飲食文化遺產是屬於多元性感官型態，整個族群的共同記憶及根源所在，它賦予一種「價值」，和其他地區或族群有顯著差異。現今澎湖的飲食文化幾乎完全附屬在觀光發展，縣府及居民大力推動飲食與休閒漁業、地方小吃或流行活動相結合，成為活絡澎湖觀光事業及經濟發展手段。相對地，在聯合國教科文組織之保護「非物質文化遺產」概念下，從常民生活、節慶飲食到宴客活動，檢視澎湖飲食的多元面向，並重新審視先民因應艱困自然環境，發展的許多取食及製備工法，衍生獨特性飲食文化。這些澎湖傳統飲食在當今社會所、技術性和知識性，如何在「非物質文化遺產」架構中予以珍視、保存、推廣相對重要。				
教學目標	授課教師與選修學生深入社區、漁村探索並採集澎湖傳統飲食之文化、背景及沿革，彙集成文件檔案，並作為爾後本校師生及在地民眾之重要歷史參考文獻。				
課程內容與範圍	1. 「非物質文化遺產」概念下檢視澎湖的傳統飲食文化，包含與海相、氣候、漁法、農法、醃漬技術、烹調技術等多方面的知識與技能，建立地方的認同感與傳承。 2. 澎湖傳統飲食文化：如醃漬技術、魚灶工法、乃至烹調方式等，原本均是口耳相傳或身體實踐地代代傳衍，這些技術知識的學習並無教科書，但若為能將之文字或影像保存，並以專業食品安全輔助，更可以將這種「非物質文化遺產」以具體型態予以保存和傳遞。				
課程進度表					
日期	時間	課程內容	時數	授課老師	備註
7 / 15	10:10~12:00	課程簡介與規範	2	張弘志	本課程暫訂於 7 月 15 日至 8 月 20 日實施，但日期與時間依實際執行情況做調整。
7 / 17	10:10~12:00	非物質文化遺產導論	2	張弘志	
7 / 20	8:10~16:00	下面山臭肉魚干製作影像採集	6	張弘志	
7 / 27	8:10~16:00	南大嶼臭肉魚干製作影像採集	6	張弘志	
8 / 3	10:10~12:00	實作場域及文獻搜集	2	蔡明惠	

8 / 5	10:10~12:00	田野調查與訪談技巧	2	蔡明惠	
8 / 10	8:10~16:00	下面山臭肉魚干文化傳承訪談	6	蔡明惠	
8 / 13	8:10~16:00	南大嶼臭肉魚干文化傳承訪談	6	蔡明惠	
8 / 20	10:10~12:00	實作成果發表	2	張弘志 蔡明惠	