**永和/新中和區大學 徵求新學期課程說明**

**社區大學希望達成知識解放、催生公民社會，期待講師能夠與社區大學共同努力，與學員激盪並參與公共事務、關注社會議題。歡迎有志之士加入，更歡迎在課程中加入具備公共性、議題性等課程，豐富社大學員的生活。**

新師資的課程聘審由**講師聘審委員會**進行，聘審辦法如下。

* 永和/新中和社大 **2024 秋季班**開課時間為：**2024年9月到2024年 12月**
* **2024年秋季班**書面資料收件截止日期為：**2024年4月6日（六）**

新師資聘審的流程如下：

1. **初審／書面審查方法與程序**：欲向社大投課的老師，請備妥以下資料並填妥內容。
	* 2024秋季班儲備課程徵求格式（請以**Word檔**寄出）
	**【附件一】基本資料表：**填妥表格內容，以兩頁為限。
	**【附件二】課程及內容規劃：**參照範例格式填寫該學期欲規劃的課表，請勿使用表格。
	**【附件三】讀書心得：**包含《社區大學發展條例》、《學校在窗外》閱讀心得（黃武雄，2003，左岸文化：台北。）、對於社大的理解與期許、關於教學的想法、對經驗知識與套裝知識的理解，以及對於參與公共事務的經驗與想法。
	* 其他附件：如有學經歷、作品等相關佐證資料（如：證書、作品照片，音樂、表演或肢體類課程建議附上影片連結），**以夾帶檔案方式**，連同其他資料e-mail至收件信箱。
	* 資料備妥後，將以上檔案用附檔寄至收件信箱：**communit@mail2000.com.tw**信件標題的格式為：**[投課]課程名稱—講師姓名**，例：[投課]玩布手作—林慧美
	* 未通過初審／書面審查者，將透過 e-mail 回覆。
	通過初審／書面審查者，由承辦人員電話通知參加複審。
2. **複審／課程發表與觀摩研討會**（**2024 年 4 月 27 日 星期六**，永和/新中和社大兩校聯合舉行）參加複審者需準備 **8-9 分鐘的教學演示**（介紹課程理念、設計、教學方法等），於研討會當天發表。研討會並邀請社大講師、社大學員與外聘委員，針對教學演示提出問題。
	* 該研討會也邀請在社大開課的講師分享班級經營經驗，讓與會者更了解社大教學現場。
3. **徵選結果通知**經講師聘審委員會針對兩校整體課程評估討論後，決議複審者通過與否，並安排任教事宜。未通過複審者，將以 e-mail 通知。通過複審者，將由兩校分別聯絡聘任事宜。

**講師聘審委員會 敬上**

**【附件一】基本資料表**

**永和/新中和社大儲備師資課程書面審查基本資料表**

|  |  |
| --- | --- |
| **課程名稱** |  |
| **講師姓名** |  |
| **基本資料** | **聯絡電話** | **E-mail** |
|  |  |
| **出生年月日** | **聯絡地址** |
|  |  |
| **講師學經歷** | (若於大專院校任教，請附教職聘書影本) |
| **講師著作或相關作品** | (論文概述、發表過的文章或相關研究)(請附上相關電子檔案) |
| **附件檢核表**（每項皆需提供，確認後打勾，並將所有附件與本資料表一同寄至兩校e-mail信箱） | **□ 附件一：基本資料表****□ 附件二：課程及內容規劃（選課手冊格式）****□ 附件三：****□ 講師對《學校在窗外》一書的閱讀心得一篇　（黃武雄，2003，左岸文化：台北。）****□ 講師對社大的理解和期許****□** **講師關於教學的想法與反省　（包括曾有的教學經驗）****□ 講師對[經驗知識與套裝知識的理解](https://community-univ.org/special-report/%E5%A5%97%E8%A3%9D%E7%9F%A5%E8%AD%98%E8%88%87%E7%B6%93%E9%A9%97%E7%9F%A5%E8%AD%98%E2%94%80%E5%85%BC%E8%AB%87%E7%A4%BE%E5%8D%80%E5%A4%A7%E5%AD%B8%E5%AD%B8%E8%A1%93%E8%AA%B2%E7%A8%8B%E7%9A%84%E5%AE%9A/)** **□ 講師對鼓勵社大學員參與公共事務的經驗與想法** |

**【附件二】課程及內容規劃**

選課手冊格式（請參照後面所附之範例格式填寫）

課程名稱：

**上課時間：**週一至週五晚上7:00-9:50（中和/永和）；週六晚上7:00-9:50（永和）
第一優先時間：週\_\_
第二優先時間：週\_\_

**授課講師**：請註明最高學歷及現職

**講師簡介**：請講師簡單介紹自己的特色，讓學員可以從此處認識講師，**請勿超過120字**

**課程宗旨**：

**授課方式及教學方法**：

**選課學員條件**：請註明是否限制新舊生選修（若無限制毋需加註）

**課程大綱與進度**：請依一學期十八週之上課次數各別排定內容，若由多位講師分別授課，請註明每週授課老師，使學員在選課時即清楚狀況。**請勿使用表格**

　第一週

　第二週

　第三週

　第四週

　第五週

　第六週

　第七週

　第八週

　第九週

　第十週

第十一週

第十二週

第十三週

第十四週　公共參與週(生態雙和嘉年華)

第十五週

第十六週

第十七週

第十八週　公共論壇 / 講師共學

**評鑑方式**：

**閱讀資料**：

**材料費**：請盡量預估清楚，實際課程進行中，若需加收費用不得超過預估額之1/2，以免造成學員困擾。

**特殊需求**：請列明所需之特殊器材或特殊空間，目前可使用之特殊教室有工藝教室、地板(韻律)教室、烹飪教室、烘焙教室、電腦教室。

範例格式：

課程名稱：食在拉丁美洲：流動的饗宴

**上課時間：**週五晚上7:00-9:50（永和）

**授課講師：**褚縈瑩，台灣大學人類學碩士，現為紐約州立大學石溪分校歷史學博士候選人

**講師簡介：**曾到南美洲的玻利維亞與秘魯作人類學與歷史學研究，也曾到智利旅行，雖然旅行經驗比不上背包客，但是一直在思考，怎麼樣將拉丁美洲深入淺出介紹給台灣。歷史學與人類學聽起來既沉重又深奧，我漸漸發現，台灣朋友對於拉丁美洲飲食文化的興趣，是最好的敲門磚。

**課程宗旨：**你是否覺得拉丁美洲很遙遠？其實，我們每天都在市場及餐桌與它相遇！原產自拉美的玉米、番茄、辣椒、馬鈴薯、地瓜等，如何輾轉變成披薩上的番茄醬、麻辣鍋裡的要角，和速食店裡的薯條？一波波的新人群，又如何帶著米、麵、肉、香料來到，為拉丁美洲餐桌增添更多菜色？這門課將藉著食材的流動、人群的流動、飲食文化的流動三個面向，帶領學員認識拉丁美洲饗宴背後的歷史與文化，探討食材生產過程如何影響農民、工人、消費者與自然環境，並體驗可以動手作、張嘴吃的拉丁美洲。

**授課方式及教學方法：**(1)互動式討論，投影片教材以圖像為主，並邀請學員提供類似或可對照的飲食或烹調經驗; (2)動手實作; (3)校外參訪; (4)紀錄片欣賞。

**選課學員條件：**不限制新舊生，只要對異文化，或者對食材、農業議題與飲食文化有興趣，都歡迎選修。

**課程大綱與進度：**

　第一週　食在拉丁美洲（9/11）：本週將為大家簡介本學期課程，邀請學員一起思考，美味的拉美菜餚與五顏六色的自然食材，如何在時間的長河中，成為全球人類生活中不可或缺的一環。

　第二週　哥倫布大交換（9/18）：我們常說哥倫布發現新大陸，你可知道哥倫布的探險船隊，船上攜帶了哪些來自歐洲家鄉的動植物與食材，它們又如何在美洲大陸落地生根？歐洲人和美洲農作物初次相遇，似乎不太愉快，誰能預料它們竟然能夠拯救饑荒、帶動世界人口成長呢？

　第三週　醫生的臉綠了？番茄（上）（9/25）：你能想像沒有番茄的義式料理嗎？你知道美國人花很長時間才能接受漢堡夾番茄、薯條沾番茄醬嗎？原產於拉丁美洲的「番」茄，如何跨越重重障礙，變成全世界灶腳裡的基本食材？

　第四週　10/2戶外教學，一同體驗手作豆腐DIY。

　第五週　醫生的臉綠了？番茄（下）（10/9）：拉丁美洲用自己豐饒的土地，將紅通通的番茄送給世界，時至今日，北美超市中的番茄，仍是由許多拉丁美洲婦女，辛苦耕耘、加工、包裝而來，本週課程將帶領學員認識他們的工作環境與日常生活，並動手實作簡單美味的墨西哥公雞嘴莎莎醬（pico de gallo）。

　第六週　香豔又刺激，辣椒（上）（10/16）：辣椒走遍世界各地，創造出帶勁又精采的飲食文化：印度咖哩、韓國泡菜、四川麻辣鍋，甚至成為移民無法忘懷的家鄉滋味，本週將探討辣椒傳播的故事，和它融入各地飲食文化的獨到之處。

　第七週　香艷又刺激，辣椒（下）(10/23)：身為「番」椒仔的原產地，拉丁美洲辣椒種類、辣度與菜色百百種，但是你可知道嗆得不得了的辣椒，原來也害怕氣候變遷？本週將帶學員認識最常見的墨西哥與秘魯辣椒種類及料理，並動手實作秘魯夏季沙拉--小單身漢（solterito）。

　第八週　無肉不歡？新大陸的肉食文化（上）（10/30）：在殖民者引入牛羊豬雞等禽畜以前，你可知道拉丁美洲的住民吃甚麼樣的肉？可愛動物區的狗兒、天竺鼠、草泥馬、貘，居然都榜上有名？！本週將帶領學員認識拉美原住民的肉食文化，並探討可吃／不可吃的界線是怎麼出現的。

第九週　無肉不歡？新大陸的肉食文化（下）（11/6）：相對於以素食為主的拉丁美洲住民，歐洲殖民者覺得一日不食肉則面目可憎？！歐洲人帶進大批的牛馬羊豬，又對當地自然生態與原住民生計造成何種鉅變？出名的阿根廷牛排、巴西窯烤、秘魯烤雞，又是甚麼時候發展出來的？

　第十週　吃也吃不完的豆子飯（上）（11/13）：走遍中美地峽與加勒比海，每個國家都以自己的豆子飯為傲，他們說他們的豆子飯與眾不同，他們說他們的豆子飯道出獨特的歷史意義，本週將介紹一樣的豆子、一樣的飯，能說甚麼不同的故事。

第十一週　吃也吃不完的豆子飯（下）（11/20）：含有豐富蛋白質的豆子，不但是素食者的福音，也是過往許多無法消費肉品的窮苦人家，重要的蛋白質來源。本週課程將探索世界各地的豆食文化，談談小小豆子如何餵養廣大世界，並藉紀錄片《殺戮農場》探討南美洲大豆農處境。12/5舉行校外教學，一同體驗手作豆腐DIY。

第十二週　輾轉流離的加勒比海（上）（11/27）：古巴革命以後，許多不願意在社會主義政權下生活的民眾，紛紛移民前往美國，他們記憶中的古巴，嘗起來是甚麼味道？因為美國實施禁運而進口銳減的古巴，又在有限的食材中，創造出甚麼新的味道？

第十三週　輾轉流離的加勒比海（下）(12/4)：加勒比海的飲食文化，以融合不同時代、不同身分地位的殖民者、奴隸、農工飄洋過海帶來的飲食習慣而聞名，本週將以千里達為例，探討印度移民如何創造出當地銷售第一名的路邊攤﹗同時動手試作它的招牌料理：咖哩鷹嘴豆麵包（Trinidad Doubles）。

**第十四週　公共參與週12/15(日)：生態雙和嘉年華**

第十五週　墨西哥玉米餅身世之謎（上）（12/18）：傳統製程費時又費工的玉米餅，原本只是勞工階級社區的簡便小吃，誰料到它居然成為風靡世界的連鎖速食？！台灣四處可見的美墨料理，究竟是美國發明還是墨西哥發明？本週將探索墨西哥玉米餅如何登上國際舞台。

第十六週　墨西哥玉米餅身世之謎（下）（12/25）：為什麼墨西哥人要爭論，玉米餅皮到底該用玉米粉還是麵粉作？五顏六色的原生種玉米，原本是殖民者與上層階級看不起的食材，甚麼時候又變成原住民引以為傲的傳統、抵抗國際貿易協定的象徵？本週也將動手實作墨西哥早餐--牧場工人蛋(Huevos Rancheros)。

第十七週　食在拉丁美洲（1/8）：課程總結，如同拉丁美洲，我們生活的台灣也是一個移民社會，層層疊疊許多食材、人群與飲食文化的交會，看完拉丁美洲的例子，你是否換了一個眼光來看台灣這個流動的饗宴？。

第十八週　社大學員每學期至少選擇一場公共論壇參加，請事 先於社大官網「近期活動與成果 > 公共論壇」進 行網路報名。

**閱讀資料：**(1)克羅斯比，2013，哥倫布大交換：1492年以後的生物影響和文化衝擊，貓頭鷹出版社 (2)內澤旬子，2014，世界屠畜紀行，麥田出版 (3)課程臉書社團: https://www.facebook.com/groups/284722928383828/

**評鑑方式：** (1)出席率30%; (2)上課參與(包含提問、討論、實作等)30%; (3)自我呈現與表達40%，針對課程主題或活動中最有興趣共鳴的兩週，以學員自己擅長的方式呈現學習心得，例如寫作、繪畫、攝影、烹飪等，都很歡迎。

**材料費：** (1)莎莎醬+玉米片材料費40元; (2)夏季沙拉材料費60元; (3)咖哩鷹嘴豆材料費30元; (4)牧場工人蛋材料費70元; (5)校外參訪交通費與餐費需自行負擔。

**特殊需求：**無

**【附件三】讀書心得**

**＊講師對《學校在窗外潮本》一書的閱讀心得一篇：
　（黃武雄，2021，左岸文化：台北。）**

**＊講師對社區大學的理解和期許：**

**＊講師關於教學的想法與反省：（包括曾有的教學經驗）**

**＊講師對經驗**[**知識與套裝知識的理解**](https://community-univ.org/special-report/%E5%A5%97%E8%A3%9D%E7%9F%A5%E8%AD%98%E8%88%87%E7%B6%93%E9%A9%97%E7%9F%A5%E8%AD%98%E2%94%80%E5%85%BC%E8%AB%87%E7%A4%BE%E5%8D%80%E5%A4%A7%E5%AD%B8%E5%AD%B8%E8%A1%93%E8%AA%B2%E7%A8%8B%E7%9A%84%E5%AE%9A/)**：**

**＊講師對鼓勵社大學員參與公共事務的經驗與想法：**