

飲食人類學

結案報告書

課程名稱：飲食人類學

執行人：張育銓

中華民國 107 年 6 月 19 日

1、課程大綱及實施紀錄（含教材與參考用書）

週次	日期	課程大綱主題	實際執行內容
第一週	2/26	課程簡介、分組	教室
第二週	3/05	飲食的族群身份建構與身體感官經驗	教室
第三週	3/12	食材生產與農業地景	灶空間
第四週	3/19	南島食材的消費與製作（演講與實作：Lily）	達魯瑪克部落
第五週	3/26	營養學與醫療對飲食的規訓	灶空間
第六週	4/02	整個部落就是我的菜園	調課至 3/19
第七週	4/09	食材共享與飲食社會不平等	灶空間
第八週	4/16	整個山林就是我的菜園（演講與實作：Dahu Hu）	灶空間
第九週	4/23	飲食中的殖民主義	灶空間
第十週	4/30	飲食全球化與在地消費品味	在朋友家吃飯
第十一週	5/07	觀光行程中的飲食解說	咖空間
第十二週	5/14	食材生產與初步加工的文化歷程	自然主義農園
第十三週	5/21	飲品的社會文化意義	灶空間
第十四週	5/28	外食行為與經濟生活	咖空間
第十五週	6/04	分組習作	灶空間
第十六週	6/11	期末發表會	灶空間
第十七週	6/18	端午節	放假
第十八週	6/25	彈性調課至 6/11 成果發表會	調課至 6/11

課程介紹

從食材的生產勞動、食材的全球運輸與交換模式、廚房的料理與烹飪方法、餐桌擺盤與上菜順序，需要經過無數的政治經濟、文化暗示與主觀經驗的篩選機制，接著誰可以一起用餐，如何安排座次，顯現出階級地位與分工。從吃飽、吃得營養，到吃的體面，多元而複雜的文化交流呈現出許多值得進一步探索的議題。

本課程主要搭配人文學院執行，具有知識性、實踐性與任務性的導向，因此，上課地點、時間、內容，將會有彈性調整。

本課程必須閱讀文獻，每隔三周必須小組報告在台東飲食的田野進度。因為「讀萬卷書不如行萬里路」的觀念已經不符合現今交通便利與資料快速傳遞的時代，而且出版品質與知識分類也與過去大大的不同，因此，要讀書、要會吃、要訪談、要報告、要討論、要思考、要批判是這門課的基本要求

每週內容說明

第一週 課程簡介、分組(上課地點:教室)

(2/26) 分為3組(部落餐飲組、臺東食材創意餐飲組、荖葉餐飲組)，每組5人。

第二週 飲食的族群身份建構與身體感官經驗(上課地點:教室)

(3/05) 實作：味道、口味、滋味

- 第三週 食材生產與農業地景(上課地點:灶空間)
(3/12) 黃紫翎 2011 在地食物中反身性的抵抗歷程：探討合樸農學市集及其所串連的另類食物網絡。文化研究月報 116：29-49。
許景秀、葉秀燕 2015 原民飲食作為文創產業：臺東達魯瑪克部落的創意／異／藝族群料理。中國飲食文化 11 (2)：69-109。
實作：校園的可食地景
- 第四週 南島食材的消費與製作(上課地點:達魯瑪克部落達瓦娜)
(3/19) 演講與實作：野菜採集與烹調。講師:Lily。
- 第五週 營養學與醫療對飲食的規訓(上課地點:灶空間)
(3/26) 林富士 2014 試論影響食品安全的文化因素：以嚼食檳榔為例。中國飲食文化 10 (1)：43-104。
- 第六週 整個部落就是我的菜園。調課至 3/19
(4/02)
- 第七週 食材共享與飲食社會不平等(上課地點:灶空間)
(4/09) 張瑋琦 2011 幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷。臺灣人類學刊 9 (1)：99-146。
- 第八週 整個山林就是我的菜園。(上課地點:灶空間)
(4/16) 演講與實作：布農族的食農教育講師：Dahu Hu。
- 第九週 飲食中的殖民主義(上課地點:灶空間)
(4/23) 劉志偉 2011 國際農糧體制與國民飲食：戰後臺灣麵食的政治經濟學。中國飲食文化 7 (1)：1-60。
- 第十週 飲食全球化與在地消費品味(上課地點:在朋友家吃飯)
(4/30) 蕭鄉唯 2015 老店開張：臺南周氏蝦捲的創新經營。中國飲食文化 11 (2)：41-68。
- 第十一週 觀光行程中的飲食解說(上課地點:咖空間)
(5/07) 洪馨蘭 2015 風土食材小旅行在當代美濃的展演實踐。中國飲食文化 11 (1)：37-66。
- 第十二週 食材生產與初步加工的文化歷程(上課地點：自然主義農園)
(5/14) 實作：動手勞動
- 第十三週 飲品的社會文化意義(上課地點:灶空間)
(5/21) 蘇恆安 2015 米酒、美味地景、臺灣味。中國飲食文化 11 (2)：3-39。
實作：喝飲料

第十四週 外食行為與經濟生活(上課地點:咖空間)
(5/28) 江柏煒 2013 戰地生活、軍人消費與飲食文化：以金門為例。中國飲食文化 9 (1)：157-194。
 實作：我的零食

第十五週 飲食的演變研究(上課地點:灶空間)
(6/04) 實作：分組習作。

第十六週 期末發表會
(6/11) 每組透過灶空間與咖空間製作料理，呈現各組成果。

第十七週 端午節放假
(6/18)

第十八週 彈性調課至 6/11 成果發表會
(6/25)

課程相關活動記錄

※請附文字說明與活動照片（至少八張）

1、3/19 達魯瑪克部落



上山採野菜前的說明



共煮共食野菜料理

2、4/16 整個山林就是我的菜園



演講布農族的食農教育



共享布農族的傳統飲食

3、4/30 在朋友家吃飯



老闆說明餐廳的多元經營理念



各種異國料理品嚐

4、5/14 自然主義農園



園主說明有機種植的堅持與理想



參與田間勞動體驗農事

5、6/4、6/11 實作



第一次試煮的成果



第二次共煮共食的成果

課程學生學習成效評估

(一) 學生學習評量標準

評量項目	評分比例	評量標準說明
導讀	30%	閱讀論文導讀
討論	30%	課前與課間提問討論
期末報告	40%	期末報告

(二) 全班學生學習評量結果評析 (請說明本單學習評量結果)

本班學生學期成績分析表			
分數	人數	本班比例	備註
89分以上			
89分			

79分			
學生成績總平均			

備註：請在附件中檢附本課程學生學習評量評分表

(三) 學生學習成果 (如：學生報告、心得等)

班級	學號	學生	心得
資工三甲	10411136	林煜霖	<p>剛開學的選課，在一些因素下，選擇修了飲食人類學，藉由分組，在每一週課堂上導讀，在準備的過程中，除了提升彼此合作的經驗外，也讓我們學習如何客觀、理性地去看待作者對於某一事件的看法，能夠以不同角度去解讀一些較主觀或較偏激的字眼，更能領會作者真正想表達的看法。藉由研讀文獻，我們學習從中探討飲食在人類文化所扮演的重要角色，以及所帶來的隱形上的影響。老師帶我們結合生活上實際例子，讓我們了解食物在製造的過程中，不為人知的秘密。正所謂「民以食為天」，在人類與食物、食物與土地、土地與政府或食物與廠商，相互密切的連結關係，讓我們眼前所看到的農作物或食物，背後的意義是我們值得去探討的。</p> <p>在幾堂的導讀課之間，也穿插了3次野外課程，帶我們新進大自然去採集野菜，體會到原住民跟大自然之間的感情，是再親切不過了。最令我印象深刻的是去自然生態農園，一個農夫的活動範圍不僅只在田裡種蔬果，也可以在市場上發揮影響力，甚至可以在國際上發揚。農夫在耕種蔬果的知識，是我們所缺乏的，從搭建網架到播種，平時是無法體驗到的，有許多我們不知道的知識在野外課程中收穫良多。</p> <p>在這之前缺乏對於人類學的知識，也不擅長言語的表達，感謝老師界遊客堂導讀、對話交談，不僅讓我從中學習知識，也獲得不少言語表達的機會，謝謝老師的付出，以及同學的照顧，順利完成這學期的學習，謝謝!</p>
華語三	10414105	楊極嵐	<p>當初在選擇自由學分時，首選為非華語系課程，目的無非是想多認識外面世界，補充不同領域的專業來衝擊大腦，讓自己的小視野擴展成大框架，甚至希望是無框架思考。還記得選課時，點完所有外系的課程，剛好看到院共選有開這門課有種神奇般的心情，難道臺東大學要開辦適合我的課，不再讓我失望了!?</p> <p>以前在課網上曾經看過飲食人類學，隔了幾年，</p>

		<p>學校終於有老師肯開特殊特程，不再是室內制式化的教材課。加上本身有愛下廚和愛吃的特質，一定要選擇這門課，也很幸運來到公事系的殿堂。</p> <p>在討論報告的過程，組員們是我遇過最互相合作的團體，不得不說他們真的真的很照顧外系的我。他們一開始擔心我不清楚論文的報告形式，於是將我分配到比較簡單的部份。那時我以為這跟華語系的報告形式差不多，分配製作簡報，各自準備演講稿，然後基本上照唸沒有太大問題，或者是像我在系上修專業模組一樣，把教學者所擁有的自身絕活，拿出來教會底下母語非中文的人士。</p> <p>直到報告當天，我發現報告形式有很大的落差，也是我很不適應的地方。報告前，我在分析論文的同時加入詳細的補充，然後寫得很白話要照著唸，但沒想到公事系的組員可以很自然地解釋論文，甚至可以不倚賴小抄，直接把內文吸收到腦裡，透過自己的邏輯帶著大家導讀。</p> <p>於是我下次導讀也試著這麼做，可是受限於長期仰賴平面式思考，要把文字內化成自己的分析模式還算容易，但是要把論文議題的框架擴大，延展成可以帶著大家導讀的能力，還需要不斷練習。</p> <p>在這堂課最開心的是莫非是會在食物本身獲得新知識與哲學，原來我了解的東西太少了！所以，為了預防這麼美好的回憶在畢業後就忘記，我經常會把學習到的東西，發佈在個人社群媒體裡，還複製多份到其他社群空間，目前已經有 5 個朋友向我詢問這門課的細節，表示下次有開成功要搶！</p> <p>老師的認真程度有目共睹，在修這門課之前，因為對外系老師都很不熟悉，曾詢問很多公事系的同學，大家都回答一樣的話：「育銓老師開的課要修，會學到很多東西，然後要爽修學分最好不要去！」有這樣的回答讓我更確定要修，因為我喜歡「好」課，這樣四年的大學才有意義啊！真的很謝謝老師的用心，也希望老師都能遇到好學生，讓教學生涯不斷延續下去。</p>
心動三	10415120	<p>古健緯</p> <p>很开心能夠上老師的課，真正的脫離教室的，我們實作，走入達魯瑪克部落走向山林去尋找野菜，將採集的野菜做成野菜水餃；我們去吃檳榔，從林富士老師的論文「試論影響食品安全的文化因素：以嚼食檳榔為例」，去瞭解荖葉與檳榔之間的關係，我們分享，</p>

			<p>桃源國小 Dahu 老師帶我們實作，山上帶來食材，從簡單的味道中感受到生活的美好，很多很多是教室裡部會出現的東西，總是會有異想不到的課程等著我們去學習，最後我們用這學期所看到的、聽到的、吃到的、喝到的，做一個成果展，同學們都大展身手，我們在灶咖自己升火自己煮，我們從飲食人類學中吃出一場有趣的課。</p>
公事二	10518128	郭淑燕	<p>還記得在第一堂課的時候老師曾經問過大家對這堂課的憧憬或是想法，我記得當時我的回答是想要訓練自己的味覺以及更加認識台東。飲食人類學的每堂課都安排得很有趣，讓每個禮拜一的下午都能不斷地獲得滿滿的收穫，足以迎接一個禮拜的開始。我最印象深刻的一堂課是到達魯瑪克戶外教學的那天，可能也跟自己導讀過的〈原民飲食作為文創產業-台東達魯瑪克部落〉此篇論文有關，部落採集真的很有趣，想吃什麼就採什麼，其實大自然留下很多豐富的食材給我們，只待我們靜靜找尋。一開始要採集的時候真的很慌，覺得每個植物都長得很相似，不敢隨便亂採，也怕採到的東西跟我們要使用的不一樣，從好多好多疑問到慢慢開始學會分辨我們所要採集的野菜還有茗葉，再到大家一起動手完成茗葉水餃、龍葵水餃與紅藜水餃等等，原本以為只會出現在論文上的東西竟然也在現實生活中接觸到了，覺得很新鮮也很充實。此外在課程當中也邀請到布農族族人 dahu 為我們介紹有關布農族的食農文化，製作好吃的小米飯，也是我第一次品嚐到小米飯的味道，在飲食人類學中接觸到很多以前從未有機會接觸的食物，這離我一開始的想像好像有實踐一點了，開始味覺的記憶不就是為了記住這些味道好來訓練自己的味覺嗎？也謝謝老師為我們籌備了這麼精采的一堂課。</p>
公事三	10418103	單妍潔	<p>這門課結合了許多過去的學習，同時與日常生活連結。</p> <p>將日常的知識運用在閱讀論文，再透過與老師、與同學的對談，讓對論文的認識更為加深，對主題整體的知識更為加深加廣。</p> <p>許多次的實作，讓學生們動手，從動手的過程當中，連接自己的學習經驗，從討論對談中，發現原有著更多原先不知道的事。從產地到餐桌，真的不是一件容易的事情，必須懂得彎腰播種，抬頭觀測氣候；必須知道季節的變化，這是蔬果好不好的秘方。柴火要燒多少，才能燒一鍋水、炒一盤菜，在燒柴火之前，要懂得挑木頭，知道先放什麼才能易燃。</p>

			<p>這些都是每個人眼裡心裡最平凡的日常，可卻是最實在也最麻煩的地方，自己動手才能豐衣足食，或許講的是在實際操作面上的概念，但更多的，是那淺藏在了解能夠並且願意自己動手的時候，豐衣足食這件事已經不是滿足口腹之慾如此簡單的事，而是心態踏實，自然在生活中的每一個小細節，都是最飽滿的果實。</p> <p>老師的信任與指導，絕對是這個課程之所以迷人與有趣的地方，百分之百的信任，並且以鼓勵帶動學生嘗試每一件事，我想，以信任為基礎，搭配這門課的課程設計，便是讓每一個學生都不捨這門課結束的最大原因吧。</p>
公事三	10418105	林思吟	<p>飲食，是我們每天一定會接觸，最日常與最赤裸的樣貌。然而對於食物，我們常常僅止於對食物的外觀、味道有所感，而食物背後的來源、種植過程，又或是政治與企業的介入，我們卻一無所知、麻木不仁。</p> <p>透過課程的啟發，讓我漸漸對於眼前的食物，不再只是關心好不好吃，而是食物背後的故事。例如：第一篇所導讀荖葉的去汙名化，讓我了解到原來荖葉的汙名，其實是一種政治宣傳所形塑出來的形象，即便是具權威性的學術文章，其實更多的時候也埋藏著某種意識形態；又或是課堂中讀到台灣麵食文化一文時，使我更深入地看見，原本以米食為主的台灣，在麵粉進來後逐漸影響並融入了我們的生活，其背後是受到國際政治的驅使，為了消耗這些麵粉並且融入人們的生活中，政府將麵食帶進小學，讓小朋友從小習慣麵食，長大後便能接受這樣的飲食習慣，這樣淺移默化之下，我們漸漸失去知覺，對於身邊事物毫無所感，我想這才是最可怕的，也是上課過程中令我最震撼的部分。</p> <p>而這門飲食人類學，令人著迷的不僅僅是那一個令人省思的震撼彈，上課過程中，偶爾穿插手作讓我們有著更深刻的印象，透過身體的對話，讓那些文章沒告訴你的事躍然紙上。</p>
公事三	10418117	沈柏翰	<p>沒有在制式化下的教學模式，只有師生談吐間交換知識的真實；沒有死板乾涸的黑板論文，只有生活中味蕾上的實作；沒有被冰冷的建築物包圍，只有自然乾淨的清新。</p> <p>貼近生活的論文念起來導讀上來更平易近人，組員間的配合沒有摩擦，與老師的對話中學習到的效果加倍，不論是在灶空間、咖空間的食物品嚐，從味道到滋味上的深入了解，嚐了許多平時不會注意到的食</p>

			<p>物，配合著論文我們也看見了檳榔在許多地區的重要性，以科學的角度來探討檳榔的組成，但是從小受到政府成功衛教觀念的洗禮，我還是不敢嘗試吃檳榔，接著是荖葉汙名化的部分，老師直接帶我們去戶外採集荖葉、飛機菜等，到達魯瑪克直接將野菜包成水餃食用，真是特別棒的方式呢！</p> <p>在朋友家吃飯中，對一個文化的喜愛表露無遺的老闆，為了自己喜歡的東西實踐的成果讓我驚訝不已，也重新認識了藏族文化。最後兩次實作中看見了每位同學對於食材的掌握，烹調的手法愈來愈精進，成果也是相當好，特別感動，得知之後不會再開這堂課時覺得可惜，不過也很慶幸自己搭到了末班車，感謝老師教會我們這麼多。</p>
公事三	10418143	廖峻億	<p>「民以食為天」。這是在一堂課對於過去台灣農業社會的形容，雖然現代「食」這一概念在現代有著更多的變化，但不變的，是在食物中感受到的，人類文化中的內涵與風潮。</p> <p>為什麼說風潮呢？從怎樣吃，吃什麼、不吃什麼，為什麼吃、為什麼選擇不吃，這些疑問，似乎不僅僅是對人本能欲求或習慣的疑問，而是蘊含著當下與過去的涵養，迴盪著過去與現代的聲音，這是課程中不間斷探討的知識，也是在課程中，師生間迴盪的裊裊炊煙。飲食的內容，開展跨文化、跨時空和多視角的放映，而我們，是在食物中「品嚐」著民族誌；老師從食物中剖析講解，從獲取、生產、製作、消耗等等的現象，都是不斷地闡釋與食物系統相關的符號，是那個隱含於食物間的文化結構和象徵意義，讓我們看到飲食行為與飲食現象背後的結構與意義。</p> <p>飲食文化，是表現人民的認知系統、消費系統，以及飲食體系所包裹的政治、經濟、道德、倫理等多個領域的聯繫，展示了多民族的飲食習慣及其蘊含的文化差異與地域差異；食物的獲得，包括食物的生產、交換及當地食物的發現、培植；菜系的文化意義、族群共通記憶，飲食變革反映出來的文化變遷，都是人類符碼轉譯的間隙，我們就是從吃中學，做中體驗，發現著飲食中的文化紀錄。</p>
公事三	10418170	古怡儒	<p>我覺得這堂課太好玩了！與其說是一堂課，不如說每個星期一的下午，都是一場享受，尤其是能吃到好吃的食物，我最喜歡荖葉冰棒，等暑假期間，我還想帶著我的表弟們做看看。最喜歡的校外教學是去達魯瑪克部落的達瓦那餐廳，跟著 Lily 老師一起去山上採野菜。大家在山林裡面穿梭，體驗第一次採野菜、第一次跑到山洞去探險，採完野菜後，再一起回到</p>

			<p>Lily 的家，大家一起製作晚餐，我真的非常開心，拍了很多照片傳到家裡的群組，那天我也帶了很多茗葉水餃給家裡的人吃，很滿足。Lily 老師說以前家裡的小孩子多，他的父母就是採野菜，讓家裡的小孩都吃飽，原來懂得運用部落中的資源，整個部落都會是你的菜園。</p> <p>每次的戶外教學我都很開心，因為修了老師的課，我才第一次到「在朋友家吃飯」，裡面的裝潢很特別，也融合不同民族的特色，對老闆娘印象很深刻。因為對於藏族及北印度想有更多的瞭解，所以那堂課結束後，我跟思吟、妍潔還有助教姐姐還有留下來聊天，我才知道原來在西藏已經幾乎看不到喇嘛了。聽完老闆娘的故事後，如果可以，我也好想像老闆娘一樣，能夠多增加自己的視野，不僅從書本上學習，也從自己踏過的足跡，學習到書本上沒教的事。</p> <p>這學期下來，我也從導讀的文章中，學到了很多知識，我特別喜歡「檳榔」那一篇導讀，因為那篇論文，我才有機會瞭解我爸爸為什麼愛吃檳榔。</p> <p>我認為這堂課就是跟生活做連結，我也更加認識我所處的台東，也認識了很多愛台東的人，非常開心能夠修到老師這堂課。祝福老師暑假愉快。</p>
公事四	10318110	高菁秀	<p>民以食為天，飲食是人類賴以生存的重要條件，也是生命活動的來源之一。透過飲食人類學這門課的文獻閱讀與討論，讓我認識食物的發展脈絡，了解食物不只有填飽肚子的功用，它還牽涉到文化、政治、經濟等面向，經由課堂中老師的引導與提問，又將從食物中獲得很多新的發現，這些多元複雜的關係是值得我們探索與進一步反思的。</p> <p>透過食物也讓我認識到不同人的生命故事，印度咖哩店老闆娘的信仰、布農族人的食農教育理念、台東小農的事業版圖，這些生命故事也都將成為未來人生道路上的參考與養分。另外，這門課除了有知識上的攝取，還能有味覺上的享受與實際操作的體驗，是最令我感到特別之處，嘗試許多未曾食用過的食物，如山羌肉、美國午餐肉……等，透過食物與人、人與人的交流中，也體會到料理的樂趣，是一門很精彩的課程。</p>
公事四	10318111	黃敬	
公事四	10318164	段友華	經過一個學期的修課。我覺得這門課很有趣。讓我學到很多東西。剛開始選課的時候我沒打算選這門課。

			<p>因為我自己是一個很喜歡不來上課的同學。而張老師是一位很注重出席率的老師。後來的得到上學期的同學鼓勵與推薦。我就決定選了。剛開始幾堂課因為有事我無法來上課。但後來上了一堂課。我真的覺得這門課真的太有趣了。完全沒有一個很想以前上課被逼得感覺。老師給我們看得論文也跟今時的社會相關有關。讓我更加了解更過關於台灣的名產，地理。期末考我們還可以親手做菜。想到當天真的很開心。課程結束了我真的很遺憾。這是一門四年中我覺得蠻有意思的一堂課。也可能是我人生大學生最後的一堂課。聽說因為學校的計劃。這門課以後就沒開了。有點難過，很想介紹學弟妹修，但是也不可能了。我希望以後學校可以開多一點更這門課有關的。</p>
公事四	10318176	黃煒程	<p>民以食為先，無論在過去現在或未來，糧食及人類所需式不可抹滅的一塊，而食物的吃跟生產還有一切商業機制也就成為飲食人類學的範疇之中，我們可以透過不同的角度來看見食這個東西，在這堂很有人味不死板的課堂中。</p> <p>來朋友家吃飯，讓我們看見小餐館的經營型態，以及最重要的，主廚如何去外國學習並探索如做料理的過程，還有自身對於餐館的理念與布置，這跟連鎖餐廳或是大飯店，截然不同的，必須重新的再學習與建構，並且受到鼓勵，來讓餐館以不同的風貌接待顧客，傳達所思所想。</p> <p>或是自然主義呂大哥，以及導讀論文，馬太鞍也好。美援麵粉對於吃的增加也好，從吃吃喝喝的生理需求當中，可以看見背後運作的機制以及產業的全貌，而不只是單純地當個消費者，我們應該更關心食物的推銷流行及生產，背後藏著怎樣的歷史脈絡與人物生命，以及大自然共存的農業生態中，如何現代化而且友善的工作，我想是非常值得探討的。</p> <p>其實這堂課算是超級好玩的課，謝謝老師支持我們，讓我們學習到有關飲食的點點滴滴以及動手接觸田地跟研究料理的樂趣，有些在教室裡面是學不到的，必須親身去體驗！</p>

2、 教學成效自我評估與反思

課程中有論文閱讀、有校外參訪、有在地文化體驗與學習、有實作，這門課的課程設計相關豐富。

有學生反應所選的論文雖然高達9篇，比許多課程的閱讀量多，而且透過導讀的方式，不得不用心準備。但是所選擇的論文相當有趣，因此，在可以在閱讀與討論中獲得新的飲食知識。

校外參訪的地點都經過前往現場場勘，並且與講師反覆討論流程安排與體驗內容，讓學生可以在有限的時間內體驗到豐富的飲食相關知識與常識。

兩次實作透過分為三組：原住民料理、荖葉料理、創意料理。學生自己設計菜單、抓預算、抓份量、採購食材、學習傳統廚具、學習刀法、學習大灶起火、料理程序、調味、擺盤、說菜。透過第一次練習之後，第二次的實作表現相當優良，記取第一次經驗之外，有更多創新的飲食概念具體實踐。

安排味覺探索、荖葉冰棒製作、零食分享、喝酒經飲料、校內食材探尋等課程安排，使學生可以將對於飲食的敏銳度延伸至日常生活中。

3、 課程改善檢討與該課程未來規劃

飲食人類學這門課程是針對計畫量身規劃的課程，在計畫即將結束，這門課也將走入歷史。應該將相關的教育責任交給通識教育中心負責食農教育的老師來接續。

附件二課程之學習成果佐證資料



勇於突破，學習傳統阿嬤級的爐具



創意料理的團隊腦力激盪與實踐



分工合作並珍惜食材