

課程名稱 | 共饗好食光

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1141-12049

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7:00-9:50 第一次上課日期 2025年03月06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

這門課是一趟看電影、聽故事、做料理、嚐美食的飲食文化體驗之旅
在這段旅程中，我們將在課堂上啜飲著茶香，品嚐著美點
在大螢幕前看著飲食男女們的生命曲折、聆聽各國有趣的飲食故事與食材的相關知識
同時以簡易健康的手作料理療癒身心
讓我們在日常的匆促的腳步中停留片刻，與大家一起汲取一段美好的時光
也在味覺的探險中串聯出自己獨特的生命體驗，看見不同文化的深度與美麗

2. 修此門課需具備什麼條件？

無須廚藝，適合標準吃貨，喜愛美食、愛看電影、愛聽故事的你

頂級的料理技術不是我們課程的目標，懂得欣賞與品味最美好的一刻，才是吃貨的終極追尋
食材就像好友，懂他，便能用極簡的方式，在最好的時刻，呈現出最美的味道
了解美食背後的故事，順應食材的特性，或許，您也可以做出自己心中的米其林

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

一、課程進行方式

1. 電影賞析、點心品嚐、背景介紹
2. 文化探討、料理知識與飲食故事分享
3. 料理製作：配合當週電影主題製作美食，由老師示範，帶領同學共同製作後一起分享
(請自備環保餐具)
4. 討論交流，經驗分享

二、透過電影情節與美食品嘗的方式去體驗異國異地的飲食文化，並學習簡單的料理技巧和食材

相關知識，在一成不變的生活軌道之外開一扇窗，細細品味，看見不同的人生風景

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率、課堂互動交流、感言分享

教材費 | 1600 元

招生人數 | 26 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 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	2025-03-06 晚上07:00~09:50	電影開場，美食 相伴	隱身在電影裡的日常飲食，將不同文化的交流寫入味覺的記憶 中 課程說明
2	2025-03-13 晚上07:00~09:50	蛋蛋的故事	電影賞析：可可農莊大冒險 關於蛋蛋 安全吃蛋蛋
3	2025-03-20 晚上07:00~09:50	蛋蛋的故事	動手做料理：西班牙烘蛋 討論：各國的蛋蛋料理
4	2025-03-27 晚上07:00~09:50	風情萬種的清酒	美食影片賞析：日酒生情 清酒的故事
5	2025-04-10 晚上07:00~09:50	風情萬種的清酒	動手做料理：清酒料理 品味清酒
6	2025-04-17 晚上07:00~09:50	韓國風味	影片賞析：幸福飯捲 韓國飯捲故事
7	2025-04-24 晚上07:00~09:50	韓國風味	動手做料理：麻藥飯捲 海的滋味-海苔與海帶
8	2025-05-08 晚上07:00~09:50	韓國風味	影片賞析：完美搭檔 韓國泡菜與泡麵
9	2025-05-15 晚上07:00~09:50	韓國風味	動手做料理：韓式泡菜豆腐鍋 韓國醃菜介紹
10	2025-05-22 晚上07:00~09:50	法式風情	電影賞析：美味奇緣 貴族與平民 鹹魚大翻身的最佳配角-馬鈴薯
11	2025-05-29 晚上07:00~09:50	法式風情	動手做料理：法式馬鈴薯料理
12	2025-06-05 晚上07:00~09:50	期末分享會	私房料理交流，說自己的飲食故事