

# 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