

課程名稱 | 台灣飲食印記

課程屬性 社會與生活

課程編號 1141-12069

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 每週一晚上7:00-9:50 第一次上課日期 2025年03月31日 (星期一)

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

這是一趟台灣飲食文化軌跡的追尋之旅

我們將透過電影、古早味美食與人文故事訴說台灣飲食文化在歲月流轉中的變遷

回顧過去，台灣走過顛簸和繁華，也經歷過風雨，更因此而塑造出它獨一無二的特色與美麗
生於斯、長於斯的我們，餐桌上的菜餚或簡單或奢華、或哀傷或歡慶

一路走來，從克難將就到對美味與體驗的極致追求

我們在這片島嶼上跟隨著四季，一代又一代，許多日常累積見證了台灣數百年來飲食的轉變
許多的傳承也在有形無形當中，默默刻印在我們的飲食記憶裡

就讓我們從味蕾出發，依循歷史的軌跡一一細讀關於台灣的飲食故事

2. 修此門課需具備什麼條件？

愛看電影、愛聽故事、喜愛美食，想更認識台灣，更了解台灣味道的你

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

上課方式：

1. 課堂上以簡報及影片介紹各時期的人文背景與飲食故事，並分享在台灣美食的相關知識或製作方式

2. 每堂課會配合當日主題選定特色點心共享，實作課程將由老師示範，並與大家共同製作後品嚐，討論交流。（請自備環保餐具）

藉由飲食故事和體驗去認識自己成長的這片土地與族群的文化，不僅僅只是滿足了味覺與情感，也讓我們更懂得珍惜及感謝這個豐盛美麗的福爾摩沙之島

4. 如何取得學分？（評量方式）

5. 備註&推薦書目

台灣味道 作者 焦桐，二魚文化

教材費 | 1500 元

招生人數 | 25 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	2025-03-31 晚上7:00~9:50	飲一杯歷史純釀， 嚐一口歲月的精華	課程介紹 餐桌上吃什麼？ 台灣飲食的歷史時程
2	2025-04-07 晚上7:00~9:50	唐山過台灣- 閩南菜	呷土豆、聽故事 關於黑水溝，一個落地生根的故事 文旦與芒果
3	2025-04-14 晚上7:00~9:50	唐山過台灣- 閩南菜	電影賞析：總舖師 辦桌菜、酒家菜與阿舍菜 台灣飲食的藝術與文學
4	2025-04-21 晚上7:00~9:50	唐山過台灣- 閩南菜	手動作料理：魷魚螺肉蒜 百家百味番茄炒蛋 番茄的故事
5	2025-04-28 晚上7:00~9:50	日治時代的影響	寶島大糧倉 電影賞析：嘉南大圳
6	2025-05-05 晚上7:00~9:50	日治時代的影響	電影賞析：灣生回家 歷史背景 飲食文化的影響
7	2025-05-12 晚上7:00~9:50	日治時代的影響	電影賞析：媽媽晚餐吃什麼？ 日本飲食文化的影響 / 日式點心品嚐
8	2025-05-19 晚上7:00~9:50	勤儉刻苦客家菜	客家來台歷史 飲食文化介紹 客家小點品嚐
9	2025-05-26 晚上7:00~9:50	又油又香？勤儉 樸實的客家菜	客家料理的特色 動手做料理：客家小炒
10	2025-06-02 晚上7:00~9:50	大江南北的外省 菜	電影賞析：麵引子 點心品嚐
11	2025-06-09 晚上7:00~9:50	大江南北的外省 菜	歷史背景介紹 芋頭和番薯 眷村文化
12	2025-06-16 晚上7:00~9:50	期末分享會	私房料理交流，說自己的飲食故事