

課程名稱 | 暖心廚房1

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1142-12288

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09月01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，但只要了解美食背後的故事，順應食材的特性處理，或許您也可以做出自己心中的米其林料理

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. 課堂上將以電影、美食、飲食故事去體驗各國飲食文化，用味覺旅行世界

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）

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率、課堂互動交流、心得感言分享

教材費 | 1600 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	2025-09-01 晚上7:00~9:50	以電影與美食旅行世界	課程介紹 餐桌上吃什麼？ 看電影、聽故事、嘗美食、學知識、做料理
2	2025-09-08 晚上7:00~9:50	中華料理	1. 電影賞析：飲食男女 2. 經典電影，經典料理 3. 點心品嚐
3	2025-09-15 晚上7:00~9:50	中華料理	1. 動手做料理：步步高陞的高陞排骨 2. 飲食故事：中國菜與八大菜系介紹、宴席桌上的精采
4	2025-09-22 晚上7:00~9:50	二岸三地	1. 電影賞析：花椒之味 2. 親情的味道 3. 點心品嚐
5	2025-10-13 晚上7:00~9:50	二岸三地	1. 動手做料理：手炒鍋底-麻辣燙 2. 飲食故事：辛香料的介紹
6	2025-10-20 晚上7:00~9:50	日本之味	1. 電影賞析：媽媽的味噌湯 2. 飲食故事：醞釀千年的美好~ 味噌 3. 點心品嚐
7	2025-10-27 晚上7:00~9:50	日本之味	1. 動手做料理：日式味噌燒雞 2. 飲食故事
8	2025-11-03 晚上7:00~9:50	韓國風味	1. 電影賞析：加油吧！李先生 2. 飲食故事：韓國街頭美食 3. 點心品嚐
9	2025-11-10 晚上7:00~9:50	韓國風味	1. 動手做料理：韓國辣炒年糕 2. 飲食故事：韓國飲食文化、傳統與現代
10	2025-11-17 晚上7:00~9:50	歐陸美食	1. 電影賞析：天菜大廚 2. 飲食故事：米其林傳奇 3. 點心品嚐
11	2025-11-24 晚上7:00~9:50	歐陸美食	1. 動手做料理：英式查佛蛋糕 2. 飲食故事：歐式甜點
12	2025-12-01 晚上7:00~9:50	期末分享會	期末同歡，私房料理交流，說自己的飲食故事