

課程名稱 | 共饗好食光2

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1142-12518

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09月04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

這是一趟看電影、聽故事、嚐美食，並優雅做料理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，品嚐美點

看著大螢幕上飲食男女的生命轉折、聆聽各國有趣的飲食故事，也以手作料理療癒身心

邀請您在日常生活的匆促的腳步中停留片刻，與我們共度一段美好的暖心時光

為自己開一扇窗，在味覺的探險中串聯出自己獨特的生命體驗，也看見各種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| 23 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	2025-09-04 晚上7:00~9:50	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	2025-09-11 晚上7:00~9:50	泰式饗宴	1. 電影賞析：暹羅廚房 2. 泰國飲食文化介紹 傳統與創新之間，酸、辣、鹹、香、甜交織出華麗的泰式美味
3	2025-09-18 晚上7:00~9:50	泰式饗宴	1. 動手做料理：泰式蝦餅 2. 泰國食材介紹
4	2025-09-25 晚上7:00~9:50	韓食風味	1. 電影賞析：花漾奶奶金難搞 2. 韓國飲食文化
5	2025-10-02 晚上7:00~9:50	韓食風味	動手做料理：韓國烤肉飯捲 韓國家常料理與餐桌禮儀
6	2025-10-09 晚上7:00~9:50	日本茶道	1. 電影賞析：日日是好日 2. 日本茶道介紹 "雨天聽雨，下雪日觀雪，夏天體驗酷暑，冬天領受刺骨寒風..
7	2025-10-16 晚上7:00~9:50	日本茶道	1. 動手做料理：抹茶體驗，日本水羊羹製作 2. 茶道的歷史 3. 日本茶的種類
8	2025-10-23 晚上7:00~9:50	和風洋食	電影賞析：深夜食堂 伴著暖暖人情吞下肚的美味
9	2025-10-30 晚上7:00~9:50	和風洋食	動手做料理：起司炸雞柳 日本飲食文化介紹
10	2025-11-06 晚上7:00~9:50	日式家常	電影賞析：昨日的美食 日本便當文化
11	2025-11-13 晚上7:00~9:50	日式家常	日本文化裡的細緻與體貼 動手做料理：竹輪海苔燒、海苔便當
12	2025-11-20 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