

# 課程名稱 | 餐桌上的精彩

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1092-1092S20

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07:00-09:50 第一次上課日期 2020年09月07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

餐桌是一個神奇溫暖的地方，而食物也始終都能夠帶給我們溫暖安慰、療癒人心。其實許多菜色看似簡單，但除了品嚐它的色、香、味之外，我們所吃的，更是一份回憶與情感，有時甚至是對遙遠家鄉的依戀。而食物本身，也在對我們訴說著一段又一段的故事。想更認識自己的「家鄉味」嗎？想一探其他飲食文化的風采、聽一聽世界級經典食材的新鮮事嗎？讓我們一起在的美食的香氣中，共享飲食文化的精采故事吧！

### 2. 修此門課需具備什麼條件？

適合喜愛美食，愛聽故事，並對世界充滿好奇的你

### 3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

老師以簡報及影片介紹各種食物的文化背景與故事，並配合當日主題選定食材或菜色，與大家一起品嚐交流；或由老師示範，與同學共同做簡單的操作後分享討論。（請自備環保餐具）

透過飲食文化的了解，能更加認識不同族群的生活樣貌，了解各種食物的背景故事，並增進對食材處理與料理上的知識

### 4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率； 課堂互動交流，期末感言分享

教材費 | 1000 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| 3 學分 3000 元 (18 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	2020-09-10 晚上07:00~09:50	餐桌上的精彩	關於飲食文化
2	2020-09-17 晚上07:00~09:50	粒粒皆辛苦 (一)	稻米的故事
3	2020-09-24 晚上07:00~09:50	粒粒皆辛苦 (二)	台灣米食文化-粿、板、粽
4	2020-10-01 晚上07:00~09:50	粒粒皆辛苦 (三)	異國料理中的米食
5	2020-10-08 晚上07:00~09:50	麵麵俱到 (一)	千變萬化的小麥
6	2020-10-15 晚上07:00~09:50	麵麵俱到 (二)	麵食故事-台灣篇
7	2020-10-22 晚上07:00~09:50	麵麵俱到 (三)	麵食故事-異國篇
8	2020-10-29 晚上07:00~09:50	麵麵俱到 (四)	五花八門的餅
9	2020-11-05 晚上07:00~09:50	肉食煮藝 (一)	關於肉類的故事
10	2020-11-12 晚上07:00~09:50	肉食煮藝 (二)	肉肉的知識與運用
11	2020-11-19 晚上07:00~09:50	五彩蔬食 (一)	五彩繽紛的蔬菜
12	2020-11-26 晚上07:00~09:50	五彩蔬食 (二)	泡菜的文化
13	2020-12-03 晚上07:00~09:50	香濃乳品 (一)	牛奶的知識
14	2020-12-10 晚上07:00~09:50	香濃乳品 (二)	起司家族的故事
15	2020-12-17 晚上07:00~09:50	神奇的調味品 (一)	互古的味道-鹽的故事
16	2020-12-24 晚上07:00~09:50	神奇的調味品 (二)	歲月陳釀的墨色-醬油的故事

17	2020-12-31 晚上07:00~09:50	神奇的調味品 (三)	畫龍點睛的滋味-醋的故事
18	2021-01-07 晚上07:00~09:50	主題分享日	吃吃喝喝，談天說地 私房飲食故事分享