

# 課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 社會與生活

課程編號 1121-10467

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 2023年03月09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

這是一門以視覺和味覺環遊世界的文化體驗課程~

電影是生動的感官饗宴，在扣人心弦的劇情裡，其實也隱藏著了各種食物的香氣，若在欣賞之餘也能將一道道的美味佳餚與點心呈現在眼前，品嚐並認識它的美味來源，將會是怎樣的驚奇體驗呢？

食物與人之間的關係其實遠遠超過了我們以為的「溫飽」二字，「You are what you eat.」訴說的不只是在健康議題上，我們吃進去的食物呈現在外貌的模樣，還包含了人們對食物的選擇與偏愛以及料理的方式。每種喜好的後面都藏著人生一路走來的印記與濃濃的情感，長成了我們現在的樣子。而食材與人一樣，同一種食材，在不同環境與風土的餵養之下，也會產生令人驚訝的絕大差異喔！

就讓我們從電影中品味人生，用味覺環遊世界，一起來探索各國料理的奇妙故事吧！

### 2. 修此門課需具備什麼條件？

標準吃貨，喜愛美食、愛看電影、愛聽故事的你

### 3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

#### 一、進行方式

##### 1. 電影賞析

2. 飲食文化介紹：介紹電影中相關的飲食文化背景、地方特產與美食故事

3. 美食品嘗及製作：課堂中將配合當週主題選定美食品嘗，或由老師示範，並與同學共同料理後一起分享。

（請自備環保餐具）

4. 討論交流，經驗分享

二、收穫：透過電影情節與美食品嘗，與大家一起認識各國的料理與飲食文化，並學習料理技巧

## 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 | 1500 元

招生人數 | 24 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	2023-03-09 晚上07:00~09:50	用電影說故事	課程說明 電影、美食與我們 飲食文化介紹
2	2023-03-16 晚上07:00~09:50	時代的印記	電影賞析：花椒之味 飲食文化討論 點心品嚐
3	2023-03-23 晚上07:00~09:50	時代的印記	美食製作：川味麻辣鍋 飲食故事：花椒
4	2023-03-30 晚上07:00~09:50	時代的印記	電影賞析：飲食男女 飲食文化討論 點心品嚐
5	2023-04-06 晚上07:00~09:50	時代的印記	美食製作：高陞排骨 飲食故事
6	2023-04-13 晚上07:00~09:50	時代的印記	電影賞析：麵引子 飲食文化討論 點心品嚐
7	2023-04-20 晚上07:00~09:50	時代的印記	美食製作：鮮奶玫瑰饅頭 飲食故事
8	2023-04-27 晚上07:00~09:50	東洋風味	電影賞析：蝸牛食堂 飲食文化討論 點心品嚐
9	2023-05-04 晚上07:00~09:50	東洋風味	美食製作：我愛你濃湯 飲食故事：日本味的和風洋食
10	2023-05-11 晚上07:00~09:50	東洋風味	電影賞析：戀戀銅鑼燒 飲食文化討論 點心品嚐
11	2023-05-18 晚上07:00~09:50	東洋風味	美食製作：蜂蜜銅鑼燒 飲食故事：紅豆的故事
12	2023-05-25 晚上07:00~09:50	東洋風味	電影賞析：深夜食堂-東京故事 飲食文化討論 點心品嚐
13	2023-06-01 晚上07:00~09:50	東洋風味	美食製作：日式馬鈴薯燉肉、炸火腿、煎山藥 飲食故事
14	2023-06-08 晚上07:00~09:50	東洋風味	電影賞析：強運燒肉饅 飲食文化討論

			點心品嚐
15	2023-06-15 晚上07:00~09:50	東洋風味	美食製作：、米糠醬菜、小米糟燒肉 飲食故事
16	2023-06-29 晚上07:00~09:50	韓式味道	電影賞析：媽媽的人生食譜 飲食文化討論 點心品嚐
17	2023-07-06 晚上07:00~09:50	韓式味道	美食製作：韓式糖餅 飲食故事
18	2023-07-13 晚上07:00~09:50	期末分享會	說自己的飲食故事~ 成果發表暨美食分享同樂會 韓式泡菜海鮮煎餅