

課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1122-1122S11

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

這是一門飲食文化的體驗課程。

透過電影的視覺饗宴，除了沉浸在動人的情節之外，也讓我們認識故事背景中的飲食文化，並一起動手做料理，用雙手實現、用味蕾去感受，真實品嚐電影中的幸福滋味。

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、課程進行方式

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、料理知識與美食故事
3. 美食品嘗及製作：課堂中將配合當週電影主題選定美食品嘗。並於次週由老師示範，帶領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，並學習料理技巧和食材相關知識

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 | 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	2023-09-07 晚上07:00~09:50	用電影說故事	課程說明 電影、美食與我們的故事 這次的味覺旅行，起於日本，終於法國
2	2023-09-14 晚上07:00~09:50	品味日本	電影賞析：南極料理人 日式飲食文化 點心品嚐：抹茶紅豆蛋糕捲
3	2023-09-21 晚上07:00~09:50	品味日本	美食製作：日式炸雞、南蠻炸雞 飲食故事
4	2023-09-28 晚上07:00~09:50	品味日本	電影賞析：媽媽的味噌湯 飲食故事：醞釀千年的美好滋味~ 味噌 點心品嚐：鯛魚燒
5	2023-10-05 晚上07:00~09:50	品味日本	美食製作：日式味噌燒雞 飲食故事
6	2023-10-12 晚上07:00~09:50	品味日本	電影賞析：昨日的美食 二個人剛剛好 點心品嚐：日式泡芙
7	2023-10-19 晚上07:00~09:50	品味日本	美食製作：日式茄汁肉丸 飲食故事：日本新年的飲食
8	2023-10-26 晚上07:00~09:50	品味日本	電影賞析：晚酌的流派 一個人的美好 啤酒的釀製與介紹
9	2023-11-09 晚上07:00~09:50	品味日本	美食製作：日本高人氣薑汁燒肉、日式煎餃 飲食故事：薑汁燒肉與日式煎餃的起源
10	2023-11-16 晚上07:00~09:50	品味日本	電影賞析：爸爸的便當是世界第一 飲食故事：內外皆美的日式便當文化，冷食便當的故事 點心品嚐：脆皮甜甜圈
11	2023-11-23 晚上07:00~09:50	品味日本	便當菜也可以喔伊細~ 日式便當製作 美食製作：日式漢堡排、金平牛蒡、玉子燒 飲食故事：神奇的Worcestershire sauce烏斯特醬
12	2023-11-30 晚上07:00~09:50	日與法的美食文化交流	電影賞析：東京大飯店 飲食故事：米其林的挑戰 點心品嚐：日本原產栗子銅鑼燒、醬油仙貝
13	2023-12-07 晚上07:00~09:50	日與法的美食文化交流	美食製作：奶油燉雞腿 飲食故事：你所不知道的米其林
14	2023-12-14 晚上07:00~09:50	日與法的美食文化交流	電影賞析：尋找第五味 飲食故事：日本麵的文化 點心品嚐：香檸起司大福
15	2023-12-21 晚上07:00~09:50	日與法的美食文化交流	美食製作：札幌拉麵 飲食故事：日式拉麵的種類與介紹
16	2023-12-28 晚上07:00~09:50	探索法國	電影賞析：戀戀醉美 飲食故事：布列塔尼與法式酥餅，葡萄酒的故事 點心品嚐：法式脆焦糖奶油酥

17	2024-01-04 晚上07:00~09:50	探索法國	美食製作：勃根地紅酒燉雞 飲食故事： 1. 法國酒鄉 2. 美食與美酒共舞：紅酒燉雞的故事
18	2024-01-11 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