

課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 社會與生活

課程編號 1132-1132S10

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 2024年09月12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

柏井壽在「鴨川食堂」中寫道：「年輕的時候可能會無條件地臣服在美食之下，但到了像我們這把歲數，反而會被名為回憶的調味料搞得心癢難耐。」
人生在不同的階段也許有著不一樣的追尋，但飲食這件事，讓我們在平淡的日常中不知不覺也寫下自己生命中獨特的味覺記憶。

這是一門看電影、聽故事、做料理、嚐美食的飲食文化體驗課程，我們將在飲品和點心的陪伴之下，在大螢幕裡遊歷劇情的溫暖與感動，聆聽各國有趣的飲食故事並學習料理與食材的相關知識。同時也透過親手做料理的過程，學習健康又簡單的料理技術，在味覺的探險中串聯出自己獨特的生命體驗，也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？

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，帶領同學共同料理後一起分享。
(請自備環保餐具)
4. 討論交流，經驗共享

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 | 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	2024-09-12	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	2024-09-19	日本風	電影賞析：企鵝夫婦 沖繩飲食與辣油故事
3	2024-10-17	日本風	動手做料理：沖繩塔可飯
4	2024-10-24	日本風	美食影片賞析：今晚是壽喜燒喔 日本飲食故事
5	2024-11-07	日本風	動手做料理：日式壽喜燒
6	2024-11-14	日本風	影片賞析：女王的營養午餐 日本飲食故事
7	2024-11-21	日本風	動手做料理： 和風洋食-和風奶油燉菜與蜂蜜豆漿法式吐司
8	2024-11-28	韓國風	影片賞析：鬼媽媽的假期 韓國飲食故事
9	2024-12-05	韓國風	動手做料理：韓式安東燉雞
10	2024-12-12	韓國風	電影賞析：食客2 韓國飲食故事
11	2024-12-19	韓國風	動手做料理：春川辣炒雞
12	2024-12-26	期末分享會	私房料理交流，說自己的飲食故事