

課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1101-1101S23

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 2021年03月11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

電影裡有生命、有文學、有音樂，隨著劇情的曲折起伏，上演著許多扣人心弦的故事，不知您是否有注意到，在動人的劇情裡，也充滿了食物香氣的呢？獨特的料理技術，神秘的食材香料，不但隱喻著主角的背景故事，也讓我們不禁好奇著，那食物會是怎樣的味道？現在讓我們跟著電影穿越時空，一探各國飲食文化的風采，並展開一場味覺的冒險吧！

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？ □

上課方式：

1. 電影賞析討論、各地飲食文化介紹
2. 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品嚐。
(請自備環保餐具)
3. 討論交流，感言分享。
透過電影情節與場景，與大家一起認識各地的人文及風土背景、飲食文化，並學習飲食相關知識、料理技巧，日後將更懂得去品味與欣賞各種文化中的異國美食風情。

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 | 1200 元

招生人數 | 20 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	2021-03-11 晚上07:00~09:50	電影開場，美食 相伴	電影裡的飲食文化
2	2021-03-18 晚上07:00~09:50	亞洲風味	台灣電影賞析：總舖師 飲食文化探討
3	2021-03-25 晚上07:00~09:50	亞洲風味	台灣料理製作
4	2021-04-01 晚上07:00~09:50	亞洲風味	日本電影賞析：深夜食堂 飲食文化探討
5	2021-04-08 晚上07:00~09:50	亞洲風味	日式料理製作
6	2021-04-15 晚上07:00~09:50	亞洲風味	韓國電影賞析：食客2 飲食文化探討
7	2021-04-22 晚上07:00~09:50	亞洲風味	韓式料理製作
8	2021-04-29 晚上07:00~09:50	亞洲風味	泰國電影賞析：暹羅廚房 飲食文化探討
9	2021-05-06 晚上07:00~09:50	亞洲風味	泰式料理製作
10	2021-05-13 晚上07:00~09:50	歐陸經典(防疫延 課-8/19日上課)	義大利電影賞析：托斯卡尼艷陽下 飲食文化探討
11	2021-05-20 晚上07:00~09:50	歐陸經典(防疫延 課-8/26日上課)	義式料理製作
12	2021-05-27 晚上07:00~09:50	歐陸經典(防疫延 課-9/2日上課)	法國電影賞析：料理鼠王 飲食文化探討
13	2021-06-03 晚上07:00~09:50	歐陸經典(本學期 課程提前結束， 縮短為 12 星期)	法式料理製作
14	2021-06-10 晚上07:00~09:50	美洲風情(課程停 課)	電影賞析：五星主廚快餐車 飲食文化探討
15	2021-06-17 晚上07:00~09:50	美洲風情(課程停 課)	美墨料理製作
16	2021-06-24 晚上07:00~09:50	校外教學(課程停 課)	主題參訪
17	2021-07-01	校外教學(課程停 課)	主題參訪

	晚上07:00~09:50	課)	
18	2021-07-08 晚上07:00~09:50	期末分享會(課程 停課)	心得討論、美食分享