

課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1102-1102S25

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09月30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

大螢幕上正上演著扣人心弦的故事，隨著電影情節的曲折起伏，沉浸在其中的您，不知是否也有注意到，在動人的劇情中其實也充滿了各種食物的香氣呢？這學期我們將再一次把焦點拉回到台灣，從電影、從日常飲食中認識這塊育養著我們的土地。同時也認識同為島國比鄰而處，並在歷史時空中曾經交錯，也對台灣社會及經濟發展造成極大影響的日本飲食文化。

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？

1. 電影賞析
2. 飲食文化介紹
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。
透過電影情節與場景，與大家一起認識台灣的人文風景及四季物產，並學習飲食相關知識與料理技巧

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 | 1000 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| 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	2021-09-30 晚上07:00~09:50	台灣味~落地生根的故事	課程說明 飲水思源~台灣的移民文化與飲食故事 品嚐：台式傳統點心
2	2021-10-07 晚上07:00~09:50	台灣味~電影賞析：八田與一	嘉南大圳的故事與寶島大糧倉 日本對台灣飲食文化的影響 品嚐：日式點心
3	2021-10-14 晚上07:00~09:50	台灣味~動手做料理	台灣名產的歷史 節氣與四季飲食觀 當季手工果醬製作
4	2021-10-21 晚上07:00~09:50	台灣味~電影賞析：麵引子	眷村的故事 品嚐：麵食點心
5	2021-10-28 晚上07:00~09:50	台灣味~餐桌上的鄉愁	大江南北-眷村飲食文化 各種麵糰的特性與應用 品嚐：眷村美食
6	2021-11-04 晚上07:00~09:50	台灣味~動手做料理	蔥油餅、豬肉餡餅製作
7	2021-11-11 晚上07:00~09:50	日本風~電影賞析：海鷗食堂	台灣美食中的日本味 日本的米食文化
8	2021-11-18 晚上07:00~09:50	日本風~動手做料理	日本飯糰的歷史發展與變化 電影美食：北歐肉捲與美式肉桂捲
9	2021-11-25 晚上07:00~09:50	韓國風~電影賞析：加油吧！李先生	韓國街頭小吃 品嚐韓國小吃-魚板：、魚糕湯
10	2021-12-02 晚上07:00~09:50	電影賞析：喜歡你	完美藏在細節裡：料理的堅持與講究 感恩節烤雞
11	2021-12-09 晚上07:00~09:50	特別主題：食物保存的藝術 / 動手做料理	料理心理學：麵食微電影 加工食品知識大解析：「誤會大了！」裡面沒有防腐劑 風雨相伴的朋友：泡麵與罐頭 泡麵嘉年華：泰式炒泡麵製作
12	2021-12-16 晚上07:00~09:50	期末分享會	成果發表暨美食分享同樂會