



教學計劃表 Syllabus

課程名稱(中文) Course Name in Chinese	經典文學與健康飲食		學年/學期 Academic Year/Semester	112/2
課程名稱(英文) Course Name in English	Classic Literature and Healthy Eating			
科目代碼 Course Code	RVIS20180	系級 Department & Year	學二	開課單位 Course-Offering Department
修別 Type	學程 Program	學分數/時間 Credit(s)/Hour(s)	縱谷跨域書院學士學位學程 4.0/4.0	
授課教師 Instructor	/朱嘉雯/邱紫文			
先修課程 Prerequisite				
課程描述 Course Description				
培養同學們在手作的實驗中，興發對古典文獻及中外文學作品的重新認知與閱讀興趣，進而提升人文素養與科學精神，發展在地關懷與重視全人健康。				
課程目標 Course Objectives				
培養同學們在手作的實驗中，興發對古典文獻及中外文學作品的重新認知與閱讀興趣，進而提升人文素養與科學精神，發展在地關懷與重視全人健康。				
系專業能力 Basic Learning Outcomes				課程目標與系專業能力相關性 Correlation between Course Objectives and Dept.'s Education Objectives
A	放心：具備內在省察的心靈體驗 Seek for the Self: spiritual experiences with internal inspection			○
B	博學：具備跨域視野的教育理念 Study Extensively: one's own educational philosophy with a cross domain perspective			●
C	審問：具備嚴謹研討的問學精神 Enquire Prudently: learning spirit with rigorous discussion			○
D	慎思：具備獨立思考的論證素養 Reflect Carefully: demonstration literacy based on independent thinking			●
E	明辨：具備辨別真相的專業知識 Discriminate Clearly: expertise which can identify the truth			●
F	篤行：具備社會實踐的生命熱忱 Practice Earnestly: social practice from great enthusiasm for life			●
圖示說明 Illustration : ● 高度相關 Highly correlated ○ 中度相關 Moderately correlated				
授課進度表 Teaching Schedule & Content				
週次 Week	內容 Subject/Topics			備註 Remarks
1	課程說明 慶元宵與猜燈謎、烹飪衛生與安全、彩繪與縫製自我風格的圍裙			朱嘉雯老師、邱紫文老師
2	慶元宵與蒸芋頭（紅樓夢第一回、第五十回、第五十三回） 賞燈點心杏仁茶（紅樓夢第五十四回） 赫赫賈府常食粥（紅樓夢第四十五回、棟亭集） 晴雯喜愛豆腐皮包子（紅樓夢第八回） 山藥糕栗粉糕、菱粉糕、藕粉糕與蓮棗湯（紅樓夢第十一回、五十二回） 螃蟹小餃、雞油卷、鵝油卷（紅樓夢第四十一回）			朱嘉雯老師

3	慶元宵與蒸芋頭（紅樓夢第一回、第五十回、第五十三回） 賞燈點心杏仁茶（紅樓夢第五十四回） 赫赫賈府常食粥（紅樓夢第四十五回、棟亭集） 晴雯喜愛豆腐皮包子（紅樓夢第八回） 山藥糕栗粉糕、菱粉糕、藕粉糕與蓮棗湯（紅樓夢第十一回、五十二回） 螃蟹小餃、雞油卷、鵝油卷（紅樓夢第四十一回）	朱嘉雯老師
4	慶元宵與蒸芋頭（紅樓夢第一回、第五十回、第五十三回） 賞燈點心杏仁茶（紅樓夢第五十四回） 赫赫賈府常食粥（紅樓夢第四十五回、棟亭集） 晴雯喜愛豆腐皮包子（紅樓夢第八回） 山藥糕栗粉糕、菱粉糕、藕粉糕與蓮棗湯（紅樓夢第十一回、五十二回） 螃蟹小餃、雞油卷、鵝油卷（紅樓夢第四十一回）	朱嘉雯老師
5	慶元宵與蒸芋頭（紅樓夢第一回、第五十回、第五十三回） 賞燈點心杏仁茶（紅樓夢第五十四回） 赫赫賈府常食粥（紅樓夢第四十五回、棟亭集） 晴雯喜愛豆腐皮包子（紅樓夢第八回） 山藥糕栗粉糕、菱粉糕、藕粉糕與蓮棗湯（紅樓夢第十一回、五十二回） 螃蟹小餃、雞油卷、鵝油卷（紅樓夢第四十一回）	朱嘉雯老師
6	健康飲食原則、六大營養素 烹調與廚具、調味料、食品添加物 寒食節和潤餅、糖心蛋、三色蛋 咖啡、桑椹汁、豆漿、杏仁茶 餃子、酸辣湯、營養青菜湯、同學們的私房菜	邱紫文老師
7	健康飲食原則、六大營養素 烹調與廚具、調味料、食品添加物 寒食節和潤餅、糖心蛋、三色蛋 咖啡、桑椹汁、豆漿、杏仁茶 餃子、酸辣湯、營養青菜湯、同學們的私房菜	邱紫文老師
8	健康飲食原則、六大營養素 烹調與廚具、調味料、食品添加物 寒食節和潤餅、糖心蛋、三色蛋 咖啡、桑椹汁、豆漿、杏仁茶 餃子、酸辣湯、營養青菜湯、同學們的私房菜	邱紫文老師
9	健康飲食原則、六大營養素 烹調與廚具、調味料、食品添加物 寒食節和潤餅、糖心蛋、三色蛋 咖啡、桑椹汁、豆漿、杏仁茶 餃子、酸辣湯、營養青菜湯、同學們的私房菜	期中考試週 Midterm Exam 邱紫文老師
10	健康飲食原則、六大營養素 烹調與廚具、調味料、食品添加物 寒食節和潤餅、糖心蛋、三色蛋 咖啡、桑椹汁、豆漿、杏仁茶 餃子、酸辣湯、營養青菜湯、同學們的私房菜	邱紫文老師
11	歡喜來煮食(作家吳鳴的日常食記) 期中考試	邱紫文老師
12	火腿燉肘子（紅樓夢第十六回） 貴妃蓮葉羹（紅樓夢第三十五回） 烤鹿肉、鮮筍湯（紅樓夢第五十八回、四十九回） 神仙肉、乾鍋蒸肉（紅樓夢第七十五回） 大白菜煨火腿（隨園食單） 玫瑰清露、療妒湯、桂圓湯（紅樓夢第三十四回、第八十回、一百一十六回）	朱嘉雯老師
13	火腿燉肘子（紅樓夢第十六回） 貴妃蓮葉羹（紅樓夢第三十五回） 烤鹿肉、鮮筍湯（紅樓夢第五十八回、四十九回） 神仙肉、乾鍋蒸肉（紅樓夢第七十五回） 大白菜煨火腿（隨園食單） 玫瑰清露、療妒湯、桂圓湯（紅樓夢第三十四回、第八十回、一百一十六回）	朱嘉雯老師
14	火腿燉肘子（紅樓夢第十六回） 貴妃蓮葉羹（紅樓夢第三十五回） 烤鹿肉、鮮筍湯（紅樓夢第五十八回、四十九回） 神仙肉、乾鍋蒸肉（紅樓夢第七十五回） 大白菜煨火腿（隨園食單） 玫瑰清露、療妒湯、桂圓湯（紅樓夢第三十四回、第八十回、一百一十六回）	朱嘉雯老師

15	火腿燉肘子（紅樓夢第十六回） 貴妃蓮葉羹（紅樓夢第三十五回） 烤鹿肉、鮮筍湯（紅樓夢第五十八回、四十九回） 神仙肉、乾鍋蒸肉（紅樓夢第七十五回） 大白菜煨火腿（隨園食單） 玫瑰清露、療妒湯、桂圓湯（紅樓夢第三十四回、第八十回、一百一十六回）	朱嘉雯老師
16	火腿燉肘子（紅樓夢第十六回） 貴妃蓮葉羹（紅樓夢第三十五回） 烤鹿肉、鮮筍湯（紅樓夢第五十八回、四十九回） 神仙肉、乾鍋蒸肉（紅樓夢第七十五回） 大白菜煨火腿（隨園食單） 玫瑰清露、療妒湯、桂圓湯（紅樓夢第三十四回、第八十回、一百一十六回）	朱嘉雯老師
17	期末分組發表心得及圍裙時裝走秀	朱嘉雯老師
18	彈性補充教學	期末考試週 Final Exam

教學策略 Teaching Strategies

- 課堂講授 Lecture
 分組討論 Group Discussion
 參觀實習 Field Trip
 其他 Miscellaneous:

教學創新自評 Teaching Self-Evaluation

創新教學 (Innovative Teaching)

- 問題導向學習 (PBL)
 團體合作學習 (TBL)
 解決導向學習 (SBL)
 翻轉教室 Flipped Classroom
 磨課師 Moocs

社會責任 (Social Responsibility)

- 在地實踐 Community Practice
 產學合作 Industry-Academia Cooperation

跨域合作 (Transdisciplinary Projects)

- 跨界教學 Transdisciplinary Teaching
 跨院系教學 Inter-collegiate Teaching

- 業師合授 Courses Co-taught with Industry Practitioners

其它 other:

學期成績計算及多元評量方式 Grading & Assessments

配分項目 Items	配分比例 Percentage	多元評量方式 Assessments							
		測驗 會考	實作 觀察	口頭 發表	專題 研究	創作 展演	卷宗 評量	證照 檢定	其他
平時成績 General Performance	60%								
期中考成績 Midterm Exam									
期末考成績 Final Exam	40%								
作業成績 Homework and/or Assignments									
其他 Miscellaneous (_____)									

評量方式補充說明

Grading & Assessments Supplemental instructions

教科書與參考書目 (書名、作者、書局、代理商、說明)

Textbook & Other References (Title, Author, Publisher, Agents, Remarks, etc.)

紅樓夢飲食譜《增訂版》

- 作者：秦一民 追蹤作者 新功能介紹
- 出版社：大地出版社 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹
- 出版日期：2008/01/01

紅樓夢的飲食文化

- 作者：陳詔 著 追蹤作者 新功能介紹
- 出版社：臺灣商務 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹
- 出版日期：1997/04/15

紅樓饗宴：一起享用紅樓夢中的一茶一飯，一粥一器，琳琅滿目的佳釀美食，以及鋪陳開來的一段生活盛景

- 作者：聞佳，艾格吃飽了 追蹤作者 新功能介紹
- 出版社：幸福文化 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹
- 出版日期：2019/05/02

課程教材網址(含線上教學資訊, 教師個人網址請列位於本校內之網址)

Teaching Aids & Teacher's Website(Including online teaching information.
Personal website can be listed here.)

其他補充說明 (Supplemental instructions)