



教學計劃表 Syllabus

課程名稱(中文) Course Name in Chinese		英語自煮健康管理		學年/學期 Academic Year/Semester		114/1	
課程名稱(英文) Course Name in English		Your Kitchen, Healthy Way					
科目代碼 Course Code		LC_67780	系級 Department & Year	校核心	開課單位 Course-Offering Department	語言中心	
修別 Type		選修 Elective	學分數/時間 Credit(s)/Hour(s)		3.0/3.0		
授課教師 Instructor		/周庭加/簡桂寶					
先修課程 Prerequisite							
課程描述 Course Description							
英語自煮健康管理 Your Kitchen, Healthy Way (LC_67780)							
本課程結合健康飲食和英語文學習，以專題式學習（Project-Based Learning，PBL）和團隊合作學習（Team-Based Learning，TBL）模式，引導修課學生積極運用生成式人工智慧（Generative Artificial Intelligence，GenAI）工具，藉由課堂中的實際著手準備和烹調料理過程，探究營養健康餐食之規劃與執行，並透過團隊合作學習，創造適合個人的飲食計畫書。 This course blends healthy eating with English language learning, using Project-Based Learning (PBL) and Team-Based Learning (TBL) models. Students will actively use Generative Artificial Intelligence (GenAI) tools and engage in hands-on cooking projects to explore the planning and execution of healthy meals through team collaboration and create personalized meal plans. 同時，課程在通識英文（English for General Purposes，EGP）基礎下，銜接學生延伸學習廚藝和飲食領域的專業英文（English for Specific Purposes，ESP），搭配多媒體和GenAI工具，除了使學生更熟練英語文的聽說讀寫運用之外，更進一步認識飲食及其背後所涵蓋的各項營養、健康、文化相關議題。 Moreover, the course builds upon English for General Purposes (EGP) to help students transition into learning English for Specific Purposes (ESP) related to culinary arts and nutrition. By integrating multimedia and GenAI tools, this course not only strengthens students' English listening, speaking, reading, and writing skills but also deepens their understanding of the nutritional, health, and cultural aspects of food and cooking. * 已確定選修本課程者，請務必出席第一週課堂。Students who are registered in the course must attend the first class meeting. * 本課程原則不開放加簽；請留意課程釋出名額，自行於加退選期間加選。No extra seats may be available for this course; please monitor for vacant seats and sign up during the Course Add/Drop period.							
課程目標 Course Objectives							
本課程以健康飲食和料理英文作連結，期待修課同學能在課堂中料理的操作，探究營養健康的一日餐食之規劃與執行，並透過小組的合作學習，創造適合自己的飲食計畫書。 本課程的學習目標詳述如下： 1. 認識食物、營養與健康的中英文術語。 2. 瞭解不同飲食需求以及菜單設計與食譜製作之流程。 3. 能應用創意與團隊合作，設計並製作健康膳食。							
(校)核心能力 Learning Outcomes						課程目標與校核心能力相關性 Correlation between Course Objectives and Basic Learning Outcomes	
A	自主學習與創新思考Autonomous Learning and Creative Thinking						○

A	自主學習與創思考Autonomous Learning and Creative Thinking	○
B	康健身心Physical Fitness and Mental Balance	●
B	康健身心Physical Fitness and Mental Balance	●
C	互動、溝通與解決問題Interactive Communication and Problem Solving	○
C	互動、溝通與解決問題Interactive Communication and Problem Solving	○
D	情藝美感Artistic Feeling and Aesthetic Perception	○
D	情藝美感Artistic Feeling and Aesthetic Perception	○
E	文化素養與尊重差異Cultural Literacy and Respect for Differences	
E	文化素養與尊重差異Cultural Literacy and Respect for Differences	
F	在地關懷與公民責任Local Commitment and Civic Responsibility	●
F	在地關懷與公民責任Local Commitment and Civic Responsibility	●

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	9月11日 September 11 - 課程介紹及分組 Course Introduction & Group Formation	
2	9月18日 September 18	
3	9月25日 September 25	
4	10月2日 October 2	
5	10月9日 October 9	
6	10月16日 October 16	
7	10月23日 October 23	
8	10月30日 October 30	
9	11月6日 November 6 - 期中考試週 Midterm Exam Week	
10	11月13日 November 13	
11	11月20日 November 20	
12	11月27日 November 27	
13	12月4日 December 4	
14	12月11日 December 11	
15	12月18日 December 18	
16	12月25日 December 25 - 行憲紀念日 Constitution Day (No Class)	
17	1月1日 January 1 - 中華民國開國紀念日 Founding Day of the Republic of China (No Class)	
18	1月8日 January 8 - 彈性補充教學及自主學習 Flex Class	不需至教室 No Class Meeting

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: 人工智慧輔助學習 AI-Assisted Learning

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(含出席) General Performance (Attendance Record)	30%		✓						課程出席 Attendance : 15%
期中考成績 Midterm Exam	10%	✓							隨堂測驗 Quizzes
期末考成績 Final Exam	10%	✓							期末作業 Final Assignment
作業成績 Homework and/or Assignments	50%		✓	✓	✓	✓			烹飪實作 Hands-on Practices
其他 Miscellaneous (_____)									
評量方式補充說明 Grading & Assessments Supplemental instructions									
烹飪實作項目包含同儕互評，分數佔比為15%。Peer evaluation will constitute 15% of the grade for the Hands-on Practices.									
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.)									
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)									