

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

專業英文

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	專業英文	
	英文	Professional English	
適用學制	四技	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	二年級	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品质
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
營養及保健	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果

			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
專業英文	C5 提升學生們對食品專業英文相關詞彙的認識與應用，以增進專業課程英文類參考書籍與文獻的閱讀能力。	C6 協助學生英文閱讀能力及觀念之建立，培養學生對食品科學、營養學英文的閱讀能力及職場應用能力，建立學生對原文書籍、文獻資料閱讀的整合能力，以提升食品營養的研究能力與未來職場產品與服務能力。

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

1. **專業詞彙**：認識與應用食品科學各領域及日常生活中的專業名詞。
2. **文獻閱讀**：增進閱讀專業英文類專業參考書籍、期刊與研究文獻的能力。
3. **綜合能力**：全面提升食品科技相關的專業英文聽、說、讀、寫與口頭簡報技巧。
4. **未來職場能力**：增進跨文化理解與國際視野，培養面對全球職場競爭環境的語言溝通能力與食品專業英文能力。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程為四技食品系的專業英文，適用於二年級學生，共 18 週。課程設計包含實體授課 18 週（共 36 小時），並配合期中與期末考核，以持續培養學生的食品營養專業英語綜合應用能力。

本課程旨在培養學生的食品營養相關英語能力，包含聽力、口說、閱讀、與應用。藉由教師的適切課程設計與引導，激發學生的學習興趣，並透過循序漸進的學習活動，協助學生逐步達成基礎專業術語和英語溝通表達的學習目標。

透過課程學習，學生將能掌握符合基本食品營養要素的英語能力，並能以簡單自然的表達方式在日常生活情境中表達學術相關專業術語與想法或可自由談論食物營養與飲食習慣相關話題。

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	Introduction to Nutrition What you will learn 1	M (C5 C6)	2
2	What you will learn 2	M (C5 C6)	2
3	Basic Nutrition Concepts & Test 1	M (C5 C6)	2
4	Basic Nutrition Concepts & Test 2	M (C5 C6)	2
5	Nutrition and Organ Functions & Test 1	M (C5 C6)	2
6	Nutrition and Organ Functions & Test 2	M (C5 C6)	2
7	Major Nutrients & Test 1	M (C5 C6)	2
8	Major Nutrients & Test 2	M (C5 C6)	2
9	期中考週	M (C5 C6)	2
10	Macronutrients: Protein, Carbohydrate and Fat & Test 1	M (C5 C6)	2
11	Macronutrients: Protein, Carbohydrate and Fat & Test 2	M (C5 C6)	2
12	Micronutrients: Vitamins and Minerals & Test 1	M (C5 C6)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
13	Micronutrients: Vitamins and Minerals & Test 2	M (C5 C6)	2
14	Body Fat and Risk & Test 1	M (C5 C6)	2
15	Body Fat and Risk & Test 2	M (C5 C6)	2
16	Advanced Food and Nutrition 1	M (C5 C6)	2
17	Advanced Food and Nutrition 2	M (C5 C6)	2
18	期末考週	M (C5 C6)	2

5.3 教學活動

1. 實體課堂講授：
由授課教師於實體教室進行講解與分析，說明課程重點與實際應用，強化學生對食品營養專業英語內容的理解。
2. 教材內容分析與實例說明：
透過教師準備之教學影片，輔以例句講解與句型、慣用語分析，協助學生鞏固專業語言運用能力。
3. 課上練習活動：
進行教材口說與聽力測驗、閱讀理解訓練、主題回覆與練習，以提升綜合語言表達能力。
4. 課程討論：
透過全班及分組討論進行學習心得分享與延伸主題探究，培養學生批判思考與合作學習能力。
5. 學習成效測驗：
針對各單元內容設計測驗，以檢核學生學習食品營養專業英語成果與理解程度。
6. 期中與期末評量：
透過期中與期末考核，綜合評估學生在專業英語學習成效。

6. 成績評量方式

(一)、期中評量：25%（英文題型）。

(二)、期末評量：25%（英文題型）。

(三)、平時成績：560%(含出席率、觀課時數、作業、平時測驗、課程議題討論回覆等)。

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

1. 成績欠佳之學生：凡學習成效不佳、動機不強之學生，特別提醒外並安排於課輔時間了解原因並輔導，同時強化學生對於線上觀課、測驗練習、作業及議題討論回覆等平時成績的參與及重視。
2. 有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，指導其深入相關領域知識的追求。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

為落實學生學習支持機制，本課程依據「通識教育中心課業輔導辦法」規定，採取多元輔導方式協助學生提升學習成效，具體措施如下：

1. 同儕互助教學：

建立同儕協作學習制度，依學生學習狀況透過網路視訊分組，並於各組中選任學習表現優異者擔任「學習輔導員」或「小老師」，協助學習進度較慢之同學強化理解與技能。透過實體或網路視訊小組討論、經驗分享與互助學習，促進學生主動參與與知識交流，培養合作精神與責任意識，進而營造積極、支持性的學習氛圍。

2. 課後輔導：

授課教師於課業輔導時段（Office Hours）提供個別化教學或線上支援，針對學習成效不佳或具有特殊學習需求之學生，進

行課後諮詢與指導。透過一對一或小組形式的實體或線上輔導，協助學生釐清學習疑難、掌握重點概念，並提供適切的學習策略與資源，以提升其理解力與應用能力。

3. 補救教學：

針對學業表現未達標準之學生，授課教師將安排線上補充教材、加強練習或課後作業訓練，透過持續性練習與個別指導，使學生能逐步克服學習障礙並提升學習成果。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

輔導時間：

1. 由食品系授課教師共同協商安排。可藉由下課時間與學生自由交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。
2. 亦可利用將利用課堂前後、下課時間及學生自修課時段與學生進行輔導交流。
3. 或可採網路，多媒體等方式教學溝通，以多元途徑為輔，務求提升學習成效。

輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：周冰冰

(2). 校內分機：8635

(3). 授課教師 email & line：x00002187@meiho.edu.tw/冰冰

(4). 教師研究室：G1122