

附表 2：大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

1. 依據大學遠距教學實施辦法第 6 條，各校開授遠距教學課程，應擬具教學計畫，送課程相關委員會研議，提經教務會議通過後實施，並報教育部備查，且應公告於網路上供查詢。
2. 教學計畫大綱如下，課程教學計畫連結網址，請填入教育部「大學校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽，才予以備查。
3. 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱：弘光科技大學

開課期間：105 學年度 1 學期 (本學期是否為新開設課程：是 否)

壹、課程基本資料 (有包含者請於打)

1.	課程名稱	台灣餐點專業用語
2.	課程英文名稱	Taiwanese Local Ingredients and Classic Dishes
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input type="checkbox"/> 同步遠距教學主播學校 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校： <u>弘光科技大學</u> 系所： <u>應用英語系</u>
4.	授課教師姓名及職稱	應芳瑜，助理教授
5.	師資來源	<input type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input checked="" type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱 (或所屬學院及科系所名稱)	弘光科技大學應用英語系
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input type="checkbox"/> 學院 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 專科 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修專校 <input type="checkbox"/> 進修學院 (<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班) <input type="checkbox"/> 學分學程
8.	部別	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
13.	學分數	2 學分
14.	每週上課時數	0
15.	開課班級數	1 班
16.	預計總修課人數	100 人
17.	全英語教學	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱：_____。 <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他

19.	課程平台網址 (非同步教學必填)	弘 MOOCs
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	

貳、課程教學計畫

一	教學目標	<p>1. Knowledge 知識:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Help students learn about the English words of Taiwanese farming products most of which have been used as ingredients for prize-winning dishes. 幫助學生學習台灣農產品的英文單字, 多數本土農產品皆已用來做為得獎佳餚的食材。 ● Familiarize students with the grammar and verbs in relation to Taiwanese cooking styles, methods and recipes. 讓學生熟悉與廚藝和食譜相關的文法。 <p>2. Skills 技能:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teach students to practice the language and dialogues used to introduce Taiwanese farming products, classic and iconic Taiwanese cuisine, and prize-winning dishes. 教導學生練習運用英文會話範本來介紹台灣農產品、台灣高檔經典佳餚、以及得獎美食作品。 ● Guide students to introduce classic and iconic Taiwanese cuisine in English based on the categories of soup, appetizers, seafood main course, meat main course, chicken main course, salads, beverages, and desserts. 引導學生以英語來介紹台灣高檔經典佳餚, 依照八大分類來依序介紹: 湯品、開胃菜、海鮮類主菜、肉類主菜、雞肉類主菜、台式沙拉、飲品、以及甜點。 <p>3. Attitude 態度:</p> <p>Influence students to develop an attitude of gratitude for what we have in Taiwan and start to protect Taiwanese local food resources and cherish Taiwanese culinary culture. 培養學生惜福觀念, 保護台灣本土食材資源並珍惜台灣飲食文化。</p>																														
二	適合修習對象	全校日夜間部學生																														
三	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式)</p> <table border="1" data-bbox="579 1518 1455 1966"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Introduction to the Course</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Taiwanese Fruits</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Taiwanese Rice and Grains</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Taiwanese Seafood</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Taiwanese Vegetables</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Taiwanese Tea and Herbs</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Taiwanese Wine</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Taiwanese Poultry</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Midterm</td> <td>線上考試</td> </tr> </tbody> </table>	週次	授課內容	授課方式	1	Introduction to the Course	遠距教學	2	Taiwanese Fruits	遠距教學	3	Taiwanese Rice and Grains	遠距教學	4	Taiwanese Seafood	遠距教學	5	Taiwanese Vegetables	遠距教學	6	Taiwanese Tea and Herbs	遠距教學	7	Taiwanese Wine	遠距教學	8	Taiwanese Poultry	遠距教學	9	Midterm	線上考試
週次	授課內容	授課方式																														
1	Introduction to the Course	遠距教學																														
2	Taiwanese Fruits	遠距教學																														
3	Taiwanese Rice and Grains	遠距教學																														
4	Taiwanese Seafood	遠距教學																														
5	Taiwanese Vegetables	遠距教學																														
6	Taiwanese Tea and Herbs	遠距教學																														
7	Taiwanese Wine	遠距教學																														
8	Taiwanese Poultry	遠距教學																														
9	Midterm	線上考試																														

		10	Taiwanese Mushrooms	遠距教學
		11	Origin of Taiwanese Dishes	遠距教學
		12	Soup and Appetizers	遠距教學
		13	Seafood Main Course	遠距教學
		14	Meat Main Course	遠距教學
		15	Poultry Main Course	遠距教學
		16	Desserts and Pastries	遠距教學
		17	Beverages	遠距教學
		18	Final Exam	線上考試
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：_次，總時數：_小時</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：__次，總時數：__小時</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明)</p>		
五		<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打✓，可複選)</p> <p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 個人資料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 學習資訊</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)</p>		
六	師生互動討論方式	<p>(包括教師時間、E-mail 信箱、對應窗口等)</p> <p>1. 上課時間 E-learning 線上討論</p> <p>2. 教師信箱: yweichu@hk.edu.tw</p>		
七	作業繳交方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5. 成績查詢</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其他做法(請說明)</p>		
八	成績評量方式	<p>(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率)</p> <p>本課程是全面線上課程。</p> <p>評分方法：</p>		

		<p>學生必須參加線上考試並上傳作業。</p> <p>每週線上作業佔總分 10%。</p> <p>每週線上點閱課程影片佔總分 40%。</p> <p>第 9 週線上期中考試佔總分 20%。</p> <p>第 18 週線上期末考試佔總分 20%。</p> <p>第 5 週和第 14 週的線上單字測驗和會話錄音上傳共佔總分 10%。</p>
九	上課注意事項	上課線上點名、缺課達總時數 1/3 者，期末考試扣考