

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「大專校院課程網」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 2 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	Culinary English: 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: 弘光科技大學 系所: 應用英語系
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 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 checked="" type="checkbox"/> 學院 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input checked="" 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	網路課程教學和學習活動共計 2 小時
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)	新 E-learning 創課平台 & 弘 MOOCs
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	http://moocs.hk.edu.tw/course/116/intro

貳、課程教學計畫

一	教學目標	<p>Knowledge 知識:</p> <ul style="list-style-type: none"> Help students learn about the English words for Taiwanese farming products most of which have been used as ingredients for famous Taiwanese 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台灣名菜的食材。 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。 Enable students to understand English cookery shows through what they learn from this course. 學生透過學習本課程的內容，就能夠聽懂英語美食節目。 <p>Skills 技能:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teach students to practice the language and dialogues used to introduce Taiwanese farming products and classic and iconic Taiwanese cuisine. 教導學生練習運用英文會話範本來介紹台灣農產品和台灣高檔經典佳餚（具備生活英語文溝通能力-系核心能力）。 Guide students to introduce classic and iconic Taiwanese cuisine in English based on the categories of soup, appetizers, seafood main courses, meat main courses, chicken main courses, 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>Attitude 態度:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 																																							
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="523 1469 1481 2000"> <thead> <tr> <th data-bbox="523 1469 635 1529">週次</th> <th data-bbox="635 1469 1198 1529">授課內容</th> <th data-bbox="1198 1469 1481 1529">授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="523 1529 635 1568">1</td> <td data-bbox="635 1529 1198 1568">Introduction to the Course</td> <td data-bbox="1198 1529 1481 1568">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1568 635 1606">2</td> <td data-bbox="635 1568 1198 1606">Taiwanese Fruits</td> <td data-bbox="1198 1568 1481 1606">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1606 635 1644">3</td> <td data-bbox="635 1606 1198 1644">Taiwanese Rice and Grains</td> <td data-bbox="1198 1606 1481 1644">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1644 635 1682">4</td> <td data-bbox="635 1644 1198 1682">Taiwanese Seafood</td> <td data-bbox="1198 1644 1481 1682">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1682 635 1720">5</td> <td data-bbox="635 1682 1198 1720">Taiwanese Vegetables</td> <td data-bbox="1198 1682 1481 1720">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1720 635 1758">6</td> <td data-bbox="635 1720 1198 1758">Taiwanese Tea and Herbs</td> <td data-bbox="1198 1720 1481 1758">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1758 635 1796">7</td> <td data-bbox="635 1758 1198 1796">Taiwanese Wine</td> <td data-bbox="1198 1758 1481 1796">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1796 635 1834">8</td> <td data-bbox="635 1796 1198 1834">Taiwanese Poultry</td> <td data-bbox="1198 1796 1481 1834">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1834 635 1872">9</td> <td data-bbox="635 1834 1198 1872">Midterm</td> <td data-bbox="1198 1834 1481 1872">線上考試</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1872 635 1910">10</td> <td data-bbox="635 1872 1198 1910">Taiwanese Mushrooms</td> <td data-bbox="1198 1872 1481 1910">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1910 635 1948">11</td> <td data-bbox="635 1910 1198 1948">Origin of Taiwanese Dishes</td> <td data-bbox="1198 1910 1481 1948">遠距教學</td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1948 635 1986">12</td> <td data-bbox="635 1948 1198 1986">Soup and Appetizers</td> <td data-bbox="1198 1948 1481 1986">遠距教學</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	10	Taiwanese Mushrooms	遠距教學	11	Origin of Taiwanese Dishes	遠距教學	12	Soup and Appetizers	遠距教學
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																																							

FM-10420-B09

表單修訂日期：104.12.11

保存期限：5年

		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>■1.提供線上課程主要及補充教材</p> <p>■2.提供線上非同步教學</p> <p>■3.有線上教師或線上助教</p> <p>■4.提供面授教學，次數：1次，總時數：2小時</p> <p>□5.提供線上同步教學，次數：__次，總時數：__小時</p> <p>■6.其它：(請說明)</p> <p>a) Line group 線上即時解決學生學習上的問題。</p> <p>b) 票選本課程 100 部影片之中最受歡迎的影片，以選閱最高的那部影片勝出，點選該部影片的學生也可加分。</p> <p>c) 參與本課程線上議題討論的學生，皆有加分。</p> <p>d) 每週課程影片點閱率最高的前 10 位學生，皆可加分，促進學習動機及成效。</p> <p>e) 填寫本課程線上問卷的學生，皆有加分，以了解學生對本課程各種活動設計及影片內容的看法。</p> <p>f) 本課程分為 18 週，總共 16 單元。</p> <p>g) 第 1 週教室面授。</p> <p>h) 第 2 週～第 18 週全程線上授課，學生觀看課程影片並完成每週線上作業。</p> <p>i) 第 5 週和第 14 週要完成線上單字小考，以便複習已完成的課程內容。</p> <p>j) 第 5 週和第 14 週要上傳會話練習音檔，以便練習已學過的會話。</p> <p>k) 第 9 週，學生要完成線上期中考。</p> <p>l) 第 18 週，學生要完成線上期末考。</p> <p>m) 不定期的線上影片英文加分題，以了解學生是否理解影片內容，是否學會影片中的英文。</p> <p>n) 線上閱讀時數競賽。</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>■ 個人資料</p> <p>■ 課程資訊</p> <p>■ 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>■ 最新消息發佈、瀏覽</p> <p>■ 教材內容設計、觀看、下載</p> <p>■ 成績系統管理及查詢</p> <p>■ 進行線上測驗、發佈</p> <p>■ 學習資訊</p> <p>■ 互動式學習設計(聊天室或討論區)</p> <p>■ 各種教學活動之功能呈現</p> <p>□ 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. 上課時間新 E-learning 線上討論</p> <p>2. 透過新 E-learning 發信給學生，課程公告，發佈學生每週繳交作業名單，</p>		

		<p>加分名單及缺課名單。</p> <p>3. 教師信箱: anitabrucy@gmail.com</p> <p>4. 本課程 line group: 於第 1 週上課時, 由小老師創立, 全班和授課老師加入群組。週一至週日 9:00~18:00 皆可保持連絡。</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>1. 線上議題作業 10%: 學生自行上傳個人每週指定議題作業。</p> <p>2. 線上參與 40%:</p> <p>1) 每週看完弘 MOOCs 當週影片, 達到 100%完成度 20%。</p> <p>2) 全學期學生線上閱讀時數競賽 20%。</p> <p>3. 線上期中期末考試 40%: 期中考 20%, 期末考 20%。(學生自行線上考試)</p> <p>4. 線上單字會話小考: 第 5 週 5%, 第 14 週 5%</p> <p>1)線上單字測驗: 學生自行線上考試</p> <p>2)會話音檔上傳: 學生自行上傳個人會話練習音檔。</p> <p>5. 線上影片插入英文選擇題: 加分題。</p>
九	上課注意事項	<p>新 E-learning 的上課次數和閱讀時數, 以及弘 MOOCs 100%完成度作為線上參與(40%)的成績計算基準、缺課達總時數 1/3 者, 期末考試扣考</p>