

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：106 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	台灣餐點專業英語
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：通識學院
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)	弘光科技大學通識學院
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 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 checked="" type="checkbox"/> 所定 <input 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	國外合作學校與系所名稱：_____

	(有合作學校請填寫)	<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)	主要授課平台: 弘 MOOCs (含教材、影片、每週測驗、作業、討論、問卷、期中考、期末考) 教材參考平台: 創課和 e-Learning (只有影片和教材)
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。 Lead students to apply what they learn from this course to discussions on Taiwanese cuisine maps and ingredient applications in other industries. 引導學生應用本課程的知識來討論台灣美食地圖以及台灣食材應用於其他行業的實例和未來可行性。 <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。 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
---	------	--

		<p>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> <p>Communication 溝通：</p> <ul style="list-style-type: none"> Be able to speak English for daily life communication. 具備生活英語文溝通能力-系核心能力。 <p>Language Proficiency 語文能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> Enable students to understand English cookery shows through their acquired knowledge from this course. 學生從本課程習得的知識讓他們有能力聽懂英語美食節目。 																																																									
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"> <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>教室面授</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> <tr><td>10</td><td>Taiwanese Mushrooms</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>11</td><td>Origin of Taiwanese Dishes</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>12</td><td>Soup and Appetizers</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>13</td><td>Seafood Main Course</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>14</td><td>Meat Main Course</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>15</td><td>Poultry Main Course</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>16</td><td>Desserts and Pastries</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>17</td><td>Beverages</td><td>遠距教學</td></tr> <tr><td>18</td><td>Final Exam</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	教室面授	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
週次	授課內容	授課方式																																																									
1	Introduction to the Course	教室面授																																																									
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> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數：1 次，總時數：2 小時 <input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：__次，總時數：__小時 <input checked="" type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明) <p>(1) 本課程分為 18 週，總共 16 單元。 (2) 第 1 週教室面授。</p>																																																									

FM-10420-B09
表單修訂日期：
105.09.12
保存期限：5 年

		<p>(3) 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和測驗。</p> <p>(4) 第 2 週~第 8 週，第 10 週~第 17 週每週三線上討論室，時間早上 10:10~11:55。</p> <p>(5) 第 9 週，學生要完成線上期中考。</p> <p>(6) 第 18 週，學生要完成線上期末考。</p> <p>(7) 每週線上影片有閱讀理解選擇題，藉此了解學生是否理解影片內容，是否學會影片中的英文。</p> <p>(8) 本課程總共 16 單元，總共 16 項議題討論。106-2 學期開課，議題延伸到台灣各地之在地美食討論。師生以英文在弘 MOOCs 進行討論。</p> <p>(9) Line group 線上即時解決學生學習上的問題（由線上助教負責回答學生問題。因為本課程已於 105-1 和 105-2 學期開課，學生各類問題都已有學生可以接受的制式答覆）。</p> <p>(10) 弘 MOOCs 發信連絡學生。</p> <p>(11) 弘 MOOCs 線上測驗有自動提前通知提醒學生施測的功能。</p> <p>(12) 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>(13) 弘 MOOCs 平台上的測驗結果，作業繳交記錄，期中，和期末考的考試記錄，皆可由學生自行下載留底，學生不用擔心作業不見了或測驗成績不見了。</p> <p>(14) 學生可以隨時透過弘 MOOCs 平台查看每週累計的成績，學生可以放心修課。</p> <p>(15) 弘 MOOCs 線上討論區，老師 Office Hours: 自第 2 週~第 18 週每週三早上 10:10~12:00。</p> <p>(16) 期中考和期末考，學生若是有系統問題，可於創課進行補考。（此項是基於往年教學經驗，採行變通做法，讓學生放心考試。）</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> <ul style="list-style-type: none"> ■ 個人資料 ■ 課程資訊 ■ 其他相關資料管理功能 <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 最新消息發佈、瀏覽 ■ 教材內容設計、觀看、下載 ■ 成績系統管理及查詢 ■ 進行線上測驗、發佈 ■ 學習資訊 ■ 互動式學習設計(聊天室或討論區) ■ 各種教學活動之功能呈現

		<input type="checkbox"/> 其他相關功能 (請說明)
六	師生互動討論方式	(包括教師時間、E-mail 信箱、對應窗口等) 1. 弘 MOOCs 線上討論區, 老師 Office Hours: 自第 2 週~第 18 週每週三早上 10:10~12:00。 2. 教師信箱: anitabrucy@gmail.com 3. 教師可透過弘 MOOCs 發信連絡學生。 4. 本課程 line group: 於第 1 週上課時, 由小老師創立, 全班學生和授課老師加入群組。週一至週五 9:00~18:00 皆可保持連絡, 由老師來回覆學生問題。
七	作業繳交方式	(有包含者請打✓, 可複選) <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳, 下載, 及留底 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 5. 成績查詢 <input type="checkbox"/> 6. 其他做法 (請說明)
八	成績評量方式	(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率) 本課程是全面線上課程。 評分方法： (1) 每週線上作業 16%：學生完成每週線上指定作業。 (2) 每週線上測驗 16%：學生完成每週線上指定測驗。 (3) 課程影片完成度和課程討論 28%：每週看完弘 MOOCs 當週影片並完成影片中的閱讀理解選擇題, 達到 100% 完成度。參與議題討論和第 2 週~第 8 週, 第 10 週~第 17 週之每週二 10:10~11:55 線上討論室。 (4) 線上期中考 20%：學生自行線上考試。 (5) 線上期末考 20%：學生自行線上考試。
九	上課注意事項	弘 MOOCs 每週測驗和作業為缺課計算基準, 缺課達總時數 1/3 者, 期末考試扣考。