**大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱**

填表說明：

1. 依據**專科以上學校遠距教學實施辦法第6條**：學校開授遠距教學課程，應依學校規定由開課單位擬具教學計畫，依大學法施行細則及專科學校法規定之課程規劃及研議程序辦理，經教務相關之校級會議通過後實施，並應公告於網路。前項教學計畫，應載明教學目標、修讀對象、課程大綱、上課方式、師生互動討論、成績評量方式及上課注意事項。
2. 教學計畫大綱如下，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。
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：＿東海大學＿**

**開課期間：＿109＿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**)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 課程名稱 | 食物設計 |
|  | 課程英文名稱 | Food Design |
|  | 教學型態 | ☑非同步遠距教學□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: 系所: |
|  | 授課教師姓名及職稱 | 陳錚中助理教授、李俐慧副教授、段存真助理教授 |
|  | 師資來源 | ☑專業系所聘任 □通識中心聘任 □以上合聘 □其他 |
|  | 開課單位名稱(或所屬學院及科系所名稱) | 農學院餐旅管理學系 |
|  | 課程學制 | ☑學士班 □進修學士班 □學士班在職專班□碩士班 □碩士班在職專班 □博士班□學院（□二年制 □四年制）□專科（□二年制 □四年制） □進修專校 □進修學院（□二技 □四技 □碩士在職專班）□學位學程（□二年制 □四年制 □碩士班）□學分學程 |
|  | 部別 | ☑日間部 □進修部(夜間部) □其他 |
|  | 科目類別 | □共同科目 □通識科目 □校定科目☑專業科目 □教育科目 □其他 |
|  | 部校定(本課程由那個單位所定) | □教育部定□校定 □院定 □所定 ☑系定 □其他 |
|  | 開課期限(授課學期數) | ☑一學期(半年) □二學期(全年) □其他 |
|  | 選課別 | □必修 ☑選修 □其他 |
|  | 學分數 | 3 |
|  | 每週上課時數 | (非同步遠距教學，請填平均每週面授時數) 3 |
|  | 開課班級數 | 1 |
|  | 預計總修課人數 | 36 |
|  | 全英語教學 | □是 ☑否 |
|  | 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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_□國內主播 □國內收播 □境外專班 □雙聯學制 □其他 |
|  | 課程平臺網址（非同步教學必填） | <https://moodle.thu.edu.tw/course/view.php?id=42367> |
|  | 教學計畫**大綱檔案連結**網址 | https://ithu.tw/regcurri-dc |

**貳、課程教學計畫**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 教學目標 | 食物設計人才的培育，需高度涉略文化層面，包括酒與食物的歷史、全世界食物的文化、食物傳統、新式料理、創意料理、無國界料理、分子料理、蔬食料理等。本課程的規劃源自對台灣產業發展的關切，授課教師群希望能集結跨領域的專業背景，為國內的餐旅人才培育盡一份心力，故共同合作開設「食物設計」課程以豐富年輕學子對於切身重要議題的觀察與理解，並帶領他們從商業活動設計的原點去思考各類當代社會問題的可能答案。 |
|  | 適合修習對象 | 大學部高年級 |
|  | 課程內容大綱 | （請填寫每週次的授課內容及授課方式）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 週次 | 授課內容 | 授課方式及時數**(請填時數，無則免填)** |
| 面授 | 遠距教學 |
| 非同步 | 同步 |
| 1 | 食物設計的定義、範疇、理念、本質 | 3 |  |  |
| 2 | 綠色永續的飲食行為與餐飲設計(陳) |  | 3 |  |
| 3 | 由在地小吃談飲食文化的傳承與創新(陳) |  | 3 |  |
| 4 | 專家講座—生態廚師 |  | 3 |  |
| 5 | 專家講座—食物設計師(一) | 3 |  |  |
| \* | 實作單元(周末實作工作坊一) |  |  |  |
| 6 | 食物與行為的關係(李) |  | 3 |  |
| 7 | 飲食行動/飲食文化/食物設計之三位一體(李) |  | 3 |  |
| 8 | 專家講座—人類學家 |  | 3 |  |
| 9 | 專家講座—食物設計師(二) | 3 |  |  |
| \* | 實作單元(周末實作工作坊二) |  |  |  |
| 10 | 形式、內容與美感體驗(段) |  | 3 |  |
| 11 | 藝術品味在飲食文化中的實踐(段) |  | 3 |  |
| 12 | 專家講座—食物藝術家 |  | 3 |  |
| 13 | 專家講座—食物設計師(三) | 3 |  |  |
| 14 | 飲食文化場域踏查(一) | 3 |  |  |
| 15 | 飲食文化場域踏查(二) | 3 |  |  |
| \* | 實作單元(周末實作工作坊三) |  |  |  |
| 16 | 期末成果展預演 | 3 |  |  |
| 17 | 期末成果(展)餐會 | 3 |  |  |
| 18 | 課程察覺與反思 | 3 |  |  |

 |
|  | 教學方式 | （有包含者請打，可複選）* 1.提供線上課程主要及補充教材

☑ 2.提供線上非同步教學* 3.有線上教師或線上助教

☑ 4.提供面授教學，次數：＿9＿次，總時數：＿27＿小時* 5.提供線上同步教學，次數：＿＿次，總時數：＿＿小時

☑ 6.其它：（請說明）本課程含2次的校外飲食文化場域踏查與3次外加的周末實作工作坊 |
|  | 學習管理系統 | 呈現內容是否包含以下角色及功能（有包含者請打，可複選）1.提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理□ 個人資料☑ 課程資訊□ 其他相關資料管理功能2.提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能☑ 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□ 其他相關功能（請說明） |
|  | 師生互動討論方式 | (包括教師時間、E-mail信箱、對應窗口等)面對面討論：每週三全天/陳錚中/M205-3辦公室線上討論：週一至週五/jims@thu.edu.tw/分機37705 |
|  | 作業繳交方式 | （有包含者請打，可複選）☑ 1.提供線上說明作業內容* 2.線上即時作業填答
* 3.作業檔案上傳及下載

☑ 4.線上測驗☑ 5.成績查詢* 6.其他做法（請說明）
 |
|  | 成績評量方式 | （包括考試方式、考評項目其所佔總分比率）1. 完課率：20%
2. 外加課程活動參與率：20%
3. 期末成果展現：60%
 |
|  | 上課注意事項 | 本課程將安排2次的校外飲食文化場域踏查，與3次的周末實作工作坊，如有前後課程修課規劃無法配合的疑慮，請慎重考慮是否適宜修習本課程。 |