

109 學年度教學優良教師申請案

教學成果報告書

教師： 徐曉雯 副教授

所屬單位：觀光與餐飲旅館學系

中 華 民 國 1 1 1 年 0 3 月 1 6 日

教學成果報告書

109 學年第二學期

觀光與餐飲旅館學系
課程：觀光英文(二)

目 錄

壹、前言	1
貳、教學設計	2
參、教材分析	4
肆、學習評量與成效評估	9
伍、教學創新	15
陸、結論	16
柒、附件	
附件一、109 學年教學評量	
附件二、109 學年教學課表	
附件三、課程教學規劃表	
附件四、教育部教學實踐計畫補助	

壹、前言

英語隨著全球化的潮流與趨勢，已逐漸定位成為「國際語」(English as an International Language, EIL)，亦即「世界英語」(World Englishes)的概念(Leonardi, 2010)，成為各種族與不同文化人們之間的主要溝通媒介。換言之，具備英語溝通能力已成為進入地球村所需具備的基本能力。因應職場需求，不同領域也有其所謂的專業英文(English for Specific Purposes, ESP)，在觀光系課程中，觀光英語的課程目標即是培養學生具備應用於觀光產業的專業英語文知識與能力。同時，ESP 教材強調真實性(Authenticity)，讓學習者熟悉符合實際活動與情境。

現今科技的發達，網路資訊流通快速，知識的傳遞與獲取也相對便捷。學生的知識來源多元，不再侷限於教師與教室，傳統由教師主導的教學方式逐漸發展為以學生為中心(student-centered)的學習導向，亦即以學生需求為主，鼓勵學生自主學習。自主學習最需要引發學習動機，主動接觸訊息，學習相關知識，進而吸收轉化成能力。有別於英語相關科系學生較強的英語技能基礎，非英語科系學生需要考慮更多如學習動機的引發、學習需求的滿足等面向。本教學成果報告書將 109 學年度第二學期觀光與餐飲旅館學系所開設之必修課程「觀光英文」(二)為例，以教學設計出發、從而分析教材、學生學習評量及成效評估說明、最後聚焦於本課程教學創新之特點。

貳、教學設計

本課程為觀光系學生必修課程，原分為觀光旅遊組之「觀光英文」以及餐飲旅館組的「餐旅英文」兩種課程。因應學生不分組的需求，兩課程於 107 學年合併為一門「觀光英文」，大二學生於上、下學期完成修課。課程名稱雖為觀光英文，但考量到學生需求，教學者將課程主軸分為上學期為觀光旅遊主題，下學期則為餐飲旅館主題，並分別以專題實作為主要課程作業要求。

根據教學者的經驗與觀察，本系學生英語程度落差甚大，以往的教學也偏重以教師為中心、課堂中單向且被動的學習，較少互動。因此，教學者期望以結合學生主修之專業知識、英語語言學習、問題解決的能力等三方面，以多元主題情境學習與評量方式，引導與培養學生自主學習的能力。主要課程之外，亦搭配實作小專題以及線上口說軟體，達到專業英語文學習的目的。課程以餐飲英文為主要授課內容，教授餐飲英文專業術語，透過情境對話、菜單設計與製作學習餐飲相關專業英語文。課程架構呈現如下圖一：

圖一、課程設計理念



基於圖一所呈現之設計理念，本課程設定之學習目標為：(1)了解並具備餐飲與服務之相關單字以及語言功能；(2)培養學生運用專業英文字彙與片語的能力於餐飲相關專業情境；(3)培養學生問題解決與批判性思考能力。課程目標與系所專業核心素養能力之對應，以及課程設計、教學策略、學習評量等之對應說明，敘述如下表一。

表一、課程目標與專業核心素養能力之對應

課程目標	對應素養與能力	對應說明	
		課程設計與教學策略	學習評量
1. 了解並具備餐飲與服務之相關單字以及語言功能	基本外語能力 專業知識能力	專有名詞介紹與學習 情境對話練習 Kahoot!/Quizizz	Rubrics 分項評量 MyET 線上口說軟體
2. 培養學生運用專業英文字彙與片語的能力於餐飲相關專業情境	基本外語能力 溝通表達能力 職場適應能力 問題解決能力	個人小專題(讀寫) 狀況劇劇本編寫 (2-3 人小組)(口說)	英文菜單設計 情境劇場—角色扮演 Rubrics 分項評量
3. 培養學生問題解決與批判性思考能力	基本外語能力 問題解決能力	課堂議題討論	隨堂小評量 期末測驗

課程內容涵蓋，餐廳與員工、餐飲衛生與管理、廚房、食物處理、菜單、服務技巧、櫃台服務、問題與抱怨處理等。透過餐飲情境的創造，導入專業英語的學習。為增強學生對於專業英語的熟悉度，教學者於每次上課前均先進行前一周課程的小問答，協助學生複習之前的課程，再引導進入新的單元。個人小專題以菜單設計做為學生英文讀寫的成果表現，每位學生構思自己的理想餐廳，設計英文菜單，並加上自己的巧思，設計出有創意的英文菜單。

英文口說方面，每個單元課程皆有聽力練習與情境對話，教學者不時以抽籤方式指定學生上台演練，訓練其英語口說的能力，訓練學生在各式情境中使用與熟悉英語文的機會。此外，教學者於課程中加入線上口說軟體 MyET，學

生於課後進行口說自學的訓練。同時，在學期末，學生則需應用課本中所學到的句型與單字，編寫自己的狀況劇劇本，以現場展演的方式，作為英語口說的成果展現。據此，本課程並非是單純的基礎英語學習，而是以強化學生專業英文聽說讀寫的四項技能為主軸，搭配情境創造與口說自學的訓練，整合專業背景知識，達到專業領域英語學習的目的。

叁、教材分析

為方便學生設立學習目標，本課程以英國 ELi 出版之 ESP 系列中的 English for Cooking, Catering & Reception 為主要教材，搭配教學者自編之補充教材 PPT，期望學生不只學習餐飲方面的專業英文，亦能就補充的資源進行多方面學習。以下就教材分析與實際授課狀況進行分析說明。

課程使用教材為英國出版，課程內容為英式英文，提供給習慣美式英語文的台灣學生另一種英語的學習經驗。教材共 13 單元，配合學生學習進度與學期安排，共挑選其中之八個單元進行教學，各單元主題呈現如下表二所示。

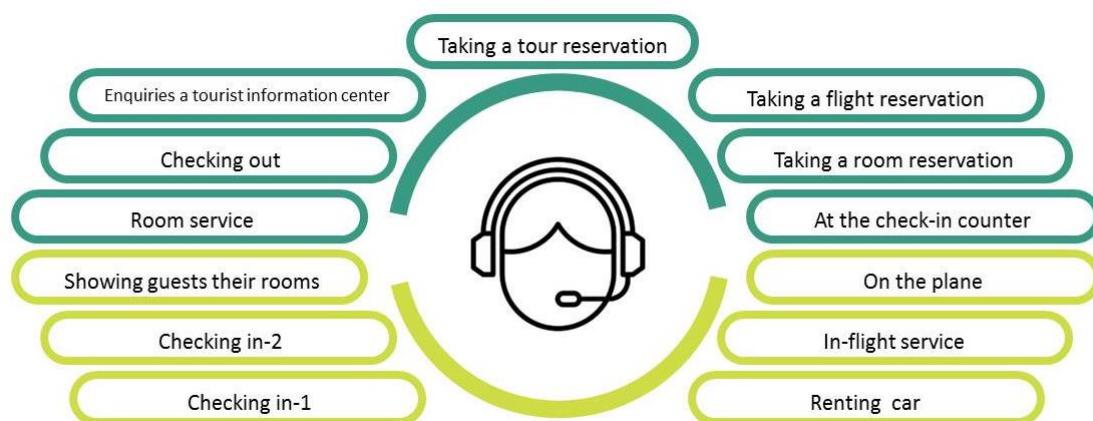
表二、課程主題

單元	單元主題	主題單字	課程重點
1	An Introduction to the Catering Industry	Categories of catering Venues Services Types of catering outlets	Reading: catering industry & different types of restaurants Speaking & Listening: ordering & serving in different types of catering outlets
2	Clothes & Personal Hygiene	Clothes Hygiene	Reading: roles & responsibilities of kitchen and front-of-house staff Speaking & Listening: exchanging information at a restaurants
3	Different Foods, Different Cooking Methods	Food Nutrients Cooking techniques	Reading: food and classifying, cooking techniques Speaking & Listening: exchanging

			information about habits & nutrition, following recipes
4	Preparing the Menu	Dishes Courses Types of menus	Reading: What makes a good menu, labeling the different parts of a menu, identifying different types of menu and finding food information Speaking & Listening: ordering/ taking an order from a menu, comparing different menus
5	Pastry	Types of pastry Different fats	Reading: different types of pastry, different types of fats Speaking & Listening: tips about pastry making; describing recipes; explaining a recipe
6	Safety & Nutrition	HACCP	Reading: HACCP Speaking and listening: a flow chart
7	Serving Techniques	Different service techniques Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes	Reading: the advantages and disadvantages of different service techniques Listening: prioritizing a server's duties, presenting customers with the bill
8	Problems & Complaints	Making complaints Explaining problems Apologizing Offering solutions	Reading: good customer service; rules for dealing with customer complaints Speaking and listening: dealing with customer complaints

在口說訓練方面則安排兼顧觀光領域課程，以增加觀光從業人員能使用簡單而流利的英語服務外國遊客為目標。因此，除了課堂中英語聽說的訓練之外，本課程加入自學軟體 MyET 的使用，學生可透過電腦、平板或手機進入此一口說訓練軟體，利用課餘時間完成指定口說作業(見下圖二)。

圖二、口說課程內容



配合系所課程方向，口說教材容包含專業領域相關知識，融入專有名詞，以對話方式提供學習者情境式模擬練習，讓學習者在遇到實際狀況時，能夠以從容的態度應對如流，無須擔心對話上的語法正確與否的問題。

[實際授課狀況分析]

由於教學對象為非英語相關科系，使用全英語的進口教材對目標學生而言有其困難度，以下就實際教學目標、教材適切性、以及預設之教學過程進行分析：

一、實際教學目標的調整

本課程之教學目標在於培養觀光系學生餐飲與服務相關之專業英語知識與口說能力，並能夠使用簡單而流利的英語於專業情境進行溝通，增加國際競爭力。由於班級學生人數較多，英語程度落差大，且多習慣於美式英語文的使用，在一開始接觸到英式英語的發音與拼字時，著實需要多些時間解釋與適應。在經過一學期的學習之後，學生不僅對於餐飲業相關的用語與專有名詞都能夠有所了解，也同時對於不同國家的英語有更多的了解，可算是本課程意外的收穫。

二、教材內容的適切性

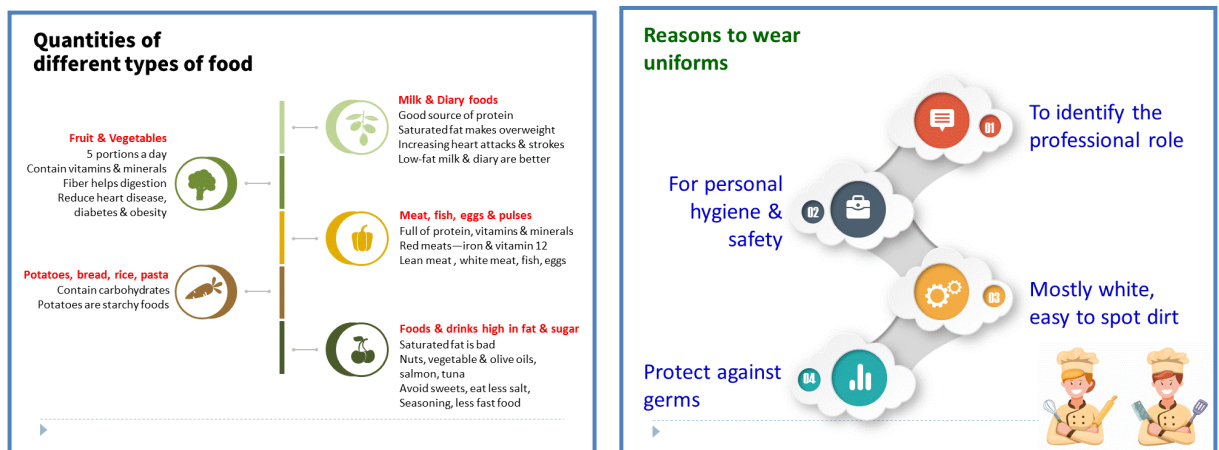
為了提供觀光系學生專業英語的學習情境，教學者在課程設計之初參考時坊間餐飲相關教材，唯本土教材多侷限於文本中英對照、情境設定過於簡單、相關餐飲專業知識不足等。本課程採用全英語教材，係由英語為母語人士所撰寫，降低中式英語的狀況出現。課程主題包含餐飲定義、場所、從業人員、衛生、各是食物烹調方式、菜單準備、烘焙、國際餐飲、上餐服務、應對顧客抱怨與處理等。教材編排搭配色彩豐富的圖片，提高學生

學習意願。佐以聽力音檔與對話情境的設置，課堂上亦能有充分的聽力與口說訓練。雖然學生英語程度不一，但課文內容可以提供給較程度較好的學生能力的挑戰，而程度較弱的同學則從聽、說方面入手，不會因為教材難度過高而放棄學習。

三、實際與預設之教學過程差異

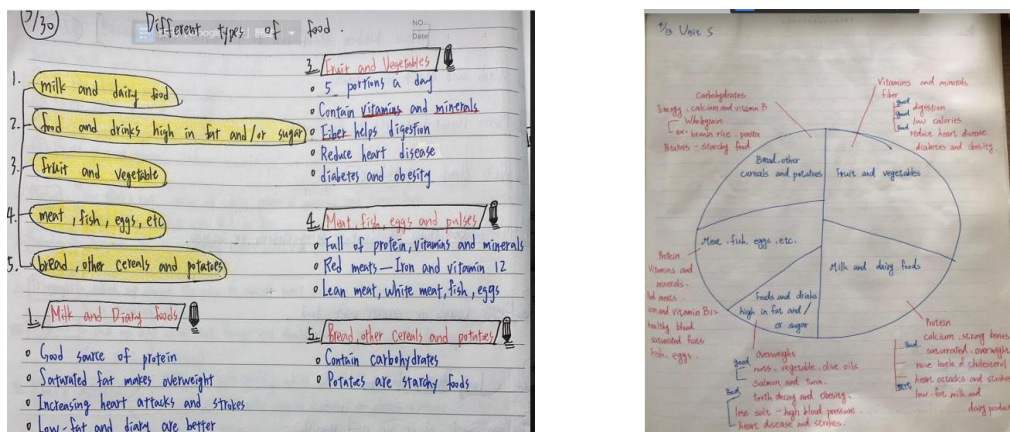
使用全英語教材的授課過程中，教學者以圖解方式引導學生了解課文，減少低成就學生的挫折感，也協助班級同學迅速了解課文重點，增進英文閱讀能力。如圖三範例所示：

圖三、課程 PPT 範例



同時，課程中也鼓勵同學發展自己的筆記方式，協助期課程內容理解與記憶，如下圖四所呈現。

圖四、同學課堂筆記範例



除了教材內容所提供的專業領域英語知識，為了訓練學生英文讀寫與口說方面的能力，在實際課程執行上，亦加入個人與小組任務，學生運用所學的英語來完成所賦予的小專題與小組狀況劇。首先，個人小專題為設計英文菜單，將自己理想中的菜單付諸實現。雖然教學者於課堂中提供了各式的菜單樣本供學生參考，然而英文菜單與台式菜單呈現方式有明顯的差異，中文菜單通常簡明扼要，僅有菜品名稱，有時不易猜得食物材料與烹飪方式，而英文菜單則詳細說明各項菜色的內容物與烹調方式。教學者期望透過英文菜單的設計，訓練同學英文書寫的能力。最後在學生作品方面，雖然內容與教學者初期的設定仍有所落差，卻也發現學生在菜單設計呈現方面的創意發揮。英語小話劇方面，同學兩人一組，可自行編寫劇本內容，抑或是選擇課本對話加以改編，進行角色扮演任務，此一目的在鼓勵同學運用本學期課程所學，模擬情境進行口說成果驗收。

【綜合評估】

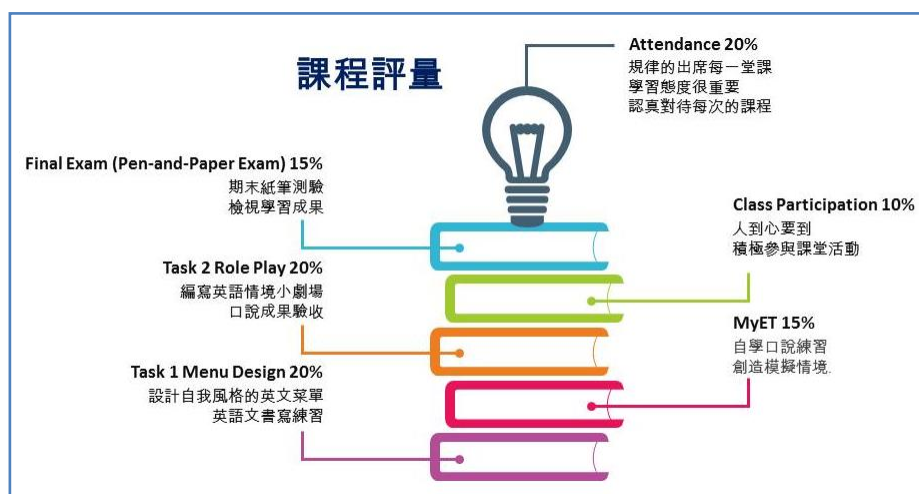
整體而言，本課程採用之教材符合課程需求，單元內容從餐飲的定義切入，提供基本概念，學生亦可連結所具備的專業背景知識，雖然班級學生英語程度不一，但不致造成太大負擔，教學者事前加以規劃、選擇授課單元，提供學生更多元的學習。然而，也由於是進口書籍，較多西式餐飲方面的單字需要記憶與了解，例如各式的 pasta，畢竟在學生生活周遭中以圓直麵(Spaghetti)、筆管麵(Penne) 為較常接觸到的義大利麵種類，遇到其他較不熟悉的類別時，就好像在學習義大利文一樣，學生也感到新鮮有趣。對於觀光系學生而言，觀光與餐飲專業學科與專業英語有著很強的關聯性，餐飲從業人員不僅在職場上被要求專

業能力，英語能力也是一個升遷與邁向國際市場的關鍵。

肆、學習評量與成效評估

本課程在學習成效評估方面採取多面向評量，不以單一測驗結果為學習成果依據，評量細項包含出席 20%、課堂參與 10%、MyET 口說練習 15%、菜單設計 20%、英語小劇場 20%、期末測驗 15%，說明呈現如圖五所示。

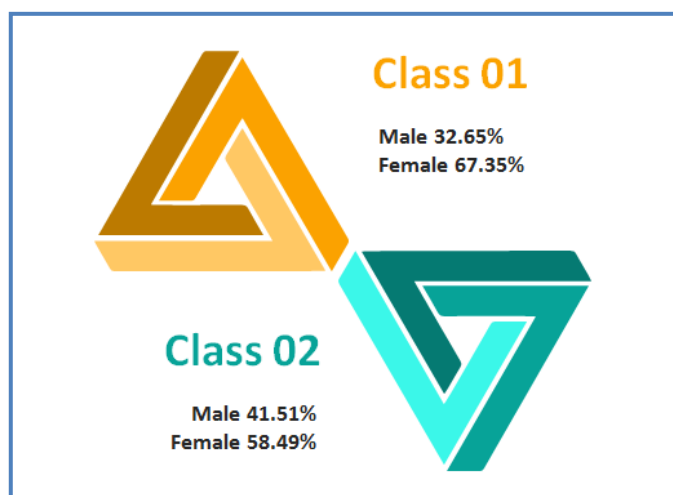
圖五、課程多元評量



1. 出席率

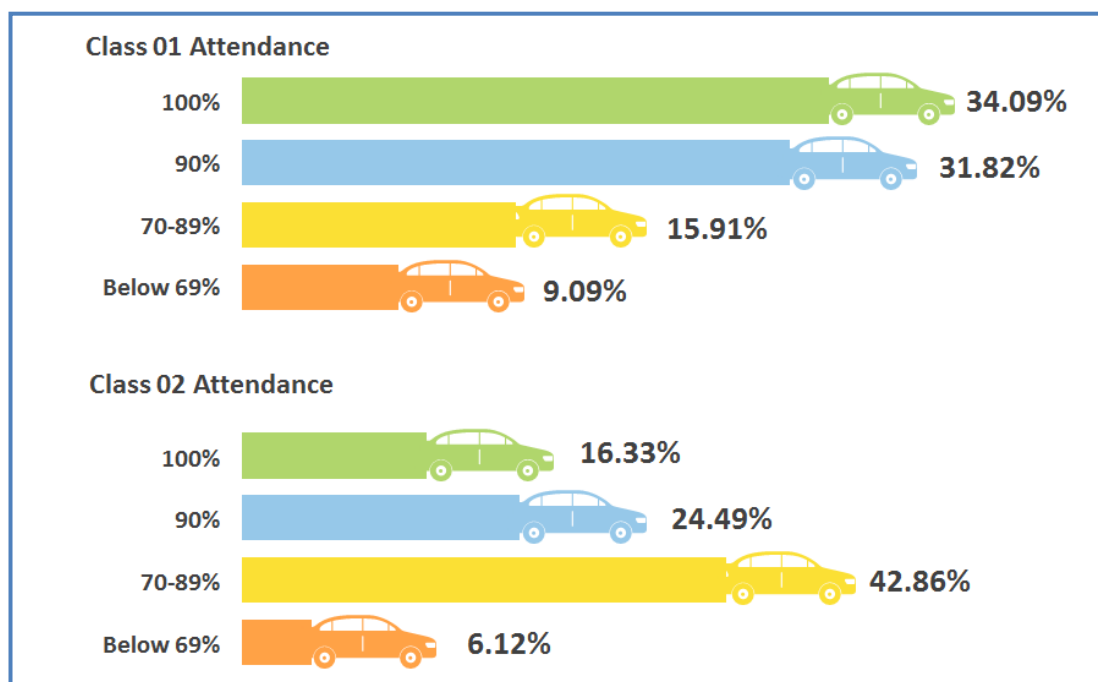
本課程共計兩班共 102 人選課，分別為 49 人與 53 人。班級性別比例以女生為多數，佔 62.75%，男生則為 37.25%。各班級性別比例則如圖六所示。

圖六、班級學生性別分布



以全學期出席率而言，扣除全學期未到課者，平均出席率為 75.67%，近半數 49 位學生出席率達九成以上，更有 23 位同學達到 100%出席率。圖七為兩班全學期出席率分布情形。

圖七、全學期班級出席率



2. 口說自學軟體

英語在台灣為外國語言，日常生活中以鮮少使用到。口說自學軟體的使用，即是創造模擬情境，同學在課後以手機或是筆電、桌機等裝置進行指定課程的英語口說訓練，可選擇跟讀、角色扮演等模式來自我練習，該軟體在學生完成該項課程即進行評分，評分項目分為發音、流利度、語調與音量。若學習者不滿意自己的表現，亦可重複進行同一課程的練習，達到滿意的程度。自學課程共計 13 單元，學生學習成果表現如圖八所示。

在四項評分表現中，以音量大小為表現最佳之項目，通常學生會選擇一個安靜的地方進行口說練習，在不引人注意的狀況之下，學生會放輕鬆，自在的

進行指定口說作業。由於是對著行動裝置或是筆電說話，而非真人，也不用擔心說錯會被取笑，因此在這項目獲得較高的成績也就不意外。

圖八、英語口說自學軟體學習成果



為了讓英語口說能夠達到脫口而出，學會模仿與複述為兩大重要步驟。一般而言，在衡量口說水準上，語音、語調是否正確，口齒是否清楚，為首要訓練方法。本課程以跟讀方式訓練學生複述能力，既訓練聽力又同時練習口說能力，提高注意力集中程度與效果，克服聽完就忘的毛病。而同學們在語調表現上為各項平均之第二高分的項目，足見以複述方式進行說自學有其功效。同學們在流利度方面表現則較弱，為四項中最低者，有可能是因為課程內容較多專業術語，或是較少接觸到的句型與單字，在練習時容易因為不熟悉而造成停頓。不過因為行動裝置的收音問題與系統的不穩定，造成部分學生對於此軟體使用上的抗拒，需要進一步的輔導與解決。

2. 英文菜單設計

為了給予學習者實際操作演練的機會，英文菜單設計為本課程的期中作業。每位同學以餐廳經營者的身分，進行餐廳英文菜單的設計。學生得以自由

決定餐廳名稱、型態、風格等元素，創造出包含開胃菜、沙拉、主餐、甜點的菜單，同時要有菜名、價錢與相關照片。評分方式以 Rubrics 量表進行(見表三)，教學者於事前向學生說明評分標準，給予學生進行作業任務前的方向與標準。

表三、菜單設計評分表

Restaurant Menu Evaluation Rubrics					
	Excellent (20 pts)	Good (15 pts)	Fair (10 pts)	Poor (5 pts)	Incomplete (0 pt)
Restaurant Name	Restaurant name is in is displayed neatly and in a way that is attractive to the customer. The name shows creativity and is easy to locate.	Restaurant name is displayed in a way that is somewhat neat and attractive to the customer. The name is somewhat easy to locate.	Restaurant name is displayed The name has grammar problems. It is displayed but is not neat or very attractive to the customer. The name is hard to locate.	Restaurant name is in displayed. It is displayed but is not neat or very attractive to the customer. The name is extremely hard to locate.	Restaurant name is not provided.
Menu Sections	Menu has all 4 required section headings which are clearly labeled headings, easily identified and have no spelling errors.	Menu has all required section headings but not easily identified. The headings have no spelling errors.	Menu has most of the required section headings. The headings are not easily identified and contain spelling errors.	Menu has few of the required section headings. The headings are not easily identified and may contain spelling errors or are in English.	Menu has no section headings.
Illustration	Drawings are included in the menu. They are in color and would be attractive to the customer. Time and effort have been clearly invested.	Fewer drawings are included in the menu, or are drawn out sloppily. Shows some effort.	3 or fewer pictures are included in the menu, or are drawn in pencil and showed little effort.	2 or fewer pictures are included in the menu, or are drawn in pencil and shows minimal effort.	No drawings are included in the menu.
Grammar	Menu is grammatically sound. Displays excellent descriptions. (use of articles, accent marks, spelling, sentence structure, etc.)	Menu has a few grammatical errors but meaning is understood. Descriptions are written correctly with few mistakes of grammar, context, or sentence structure.	Grammar incorrectly used throughout the menu. Words used incorrectly or out of context.	Grammar incorrectly used. Words used incorrectly or out of context.	The menu contains a few words.
Content	Menu includes four complete choices under the appetizers, salads, entrees and desserts headings. Each dish has a 1-2 sentences clear description. The prices are clearly displayed.	Menu includes two or more complete choices under the appetizers, salads, entrees, and desserts headings. Each dish has a 1-2 sentence description, but lacks some clarity. Most of the prices are clearly displayed.	Menu includes one or more complete choices under the appetizers, salads, entrees and desserts headings. Each dish has a 1 sentence description, but lacks some clarity. The descriptions are not incomplete sentences. Some of the prices are listed.	Menu includes no complete choice, listed items are not under their respective headings. Few or no prices are listed. Few descriptions are written. Lacks clarity.	Menu does not list any foods, description or prices or some foods are listed in English.
Creativity/ Effort	Clear evidence of effort put forth. Menu is extremely neat, organized, colorful, and very creative. The menu is very attractive.	There is evidence of effort. Menu is neat, colorful, organized, and creative. The menu is attractive.	There is some evidence of effort, menu is organized but not neat or creative or it may be creative, but not neat or organized.	There is little to no effort, and menu is not organized, neat or creative. The menu is unattractive.	No evidence of effort put forth by the student. Menu is not neat, organized, colorful, or creative. The menu is very unattractive.

在菜單設計的過程中，不少同學出現誤解作業內容的狀況，以為只要將菜單內容、品項、價錢逐一系列出即可，卻忘了需要加以說明各項內容。有同學以

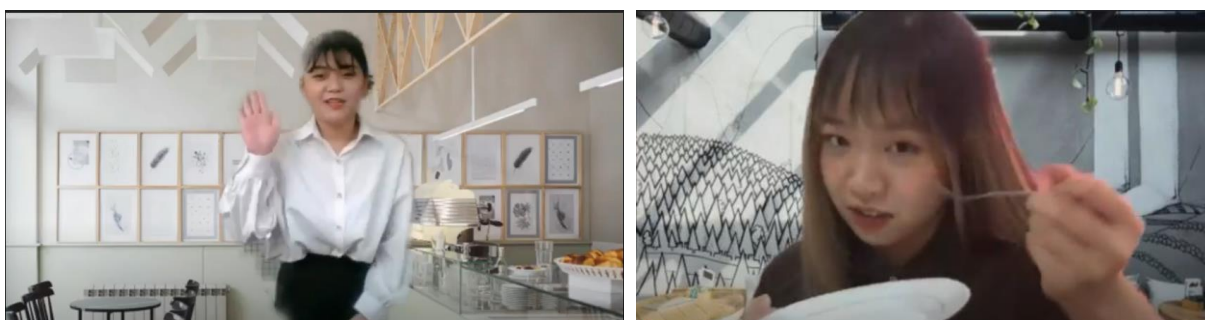
一張 A4 大小紙張畫出菜單內容、也有以創意造型呈現菜單內容的同學。在同學的作品中，著實可以看出學生對於該項作業是否用心的程度，班上的幾位特殊生也非常認真的完成這次英文菜單設計作業，讓教學者感到非常驚喜。學生作品挑選呈現如圖九。

圖九、學生作品範例



3. 情境小劇場

為了鼓勵同學多使用英語，也作為本課程期末成果驗收參考之一，課程設計加入了情境小短劇。原本設計為學生自行編寫英語狀況劇腳本，以短片的方式錄製影片。由於恰巧遭逢國內新冠疫情的爆發，在一陣慌亂中，由實體教室轉為線上授課，學生也因為疫情的緊張而無法以原本設計的概念進行。英語小短片呈現的方式也因此成為「Meet 小劇場」，學生線上話劇截圖如下。



也因為受到線上授課的影響，評分方式也因應修改，將重點放在學生發音、語調、流暢度、正確度以及臉部表情為主。雖然只能以遠距的方式進行英語小話劇，仍有些組別對小短劇的呈現非常用心，道具、服裝皆具備，台詞也非常熟練，值得加許。

4. 期末筆試測驗

紙筆測驗的目的在於檢測學生教材內容學習成果，並滿足不同類型的學習者。然而，也隨著課程轉為線上，紙筆測驗也改成線上進行。測驗題型也改成理解整理的方式，同學可以閱讀課本文章，找出答案。例如：

A. 請閱讀課本第38頁，寫出下列優缺點。(每題至多以五個單字回答，超過視同答錯)

Service technique	Advantages	Disadvantages
Buffet Service	(1) more time to serve	(2)
Gueridon Service	(3) formal & elegant	(4) may need two servers
English / Silver Service	fast & efficient personal attention	(5)

不同於傳統的測驗方式，線上測驗多少增添了一些緊張氣氛，且由於並非選擇題，在批改上也較複雜，需進行學生大小寫的辨識，以及答案內容的確認。雖然看似可以參考課文內容，其實也是檢視學生在課程中是否專心聽講，否則課文內容密密麻麻，一時也無法找出相對應的答案。

伍、教學創新

教學法的目的，不由分說，即是協助達成教學目標並促進學生有效學習，並尋求最適切的教學方法。近二十年來，教育學者對於創新教學發展不遺餘力，期望能達到激發學生創新與創造力、學生樂於主動學習、達成教學目標，並促進教師反思教學歷程。隨著時代的演變與科技的發展，也改變了學習的方式與過程，教師有責任使用不同的教學策略、方法與評量的標效與方法(Simplicio, 2000)。教學創新是為了讓教學真正有效，以從解決教學現場問題出發，藉由自我省思、創新的教學策略、課程設計、教材建置、師生關係經營等方面切入，啟發學生學習天賦。Grow (2000)亦指出，創新的教學有助於打破師生思考框架，增加學生對於課程的理解。

有鑑於此，本課程設計之初，以觀光系學生運用專業知識為基礎，英文能

力為輔助，以「情境學習」與學生為中心的「任務導向」為理念，建立互動學習環境，完成個人英文菜單設計、英文小短劇等任務，即是希望學生活用所學的英文，模擬情境，訓練口說與問題解決能力，達到專業英語文學習的目的。

對於非英語科系的學生而言，有別於全校共通的大一英文，專業英語文的學習又是另一種挑戰。除了提供相關的專有名詞的學習，餐飲服務業更重視語言上的應對。為了鼓勵同學多提升英語聽與說的能力，線上口說軟體的運用也扮演著重要角色，同時也是一個容易獲得加分的項目，期望藉此提高學生使用的動機與自學的意願。課程中亦不時加入線上即時問答如 Kahoot、Quizizz 的有趣及時小測驗，提升學生課堂專注力。

再者，全英語教材的使用對於某些觀光系的學生來說，似乎感到有些吃力。因此在本課程中，教學者運用了圖解的方式，以流程圖或是心智圖來解說課文內容，也協助低成就學生能夠不畏懼漫長英文的篇章，更不斷鼓勵學生自己畫出自己的分析圖，了解課文情境，學期末時，看到學生的筆記都能感受到學生在課堂中的認真學習程度。評量方面亦秉持多元方式，針對學生個別化差異，變化教學方式，達成課程設定的教學目標。

陸、結論

本課程為觀光系學生必修之專業英文課程，由於班級學生人數較多，程度落差大，學習型態亦各有不同。教學者於第一學期的課程以介紹國內旅遊相關知識為主，以小組影片專題為主軸。第二學期則以餐飲相關專業英語為依歸，引導學生相關專業術語與專業英語的學習，也是教學者首次採用個人菜單設計

作業為學習任務，檢視學生學習成效。依照教學者實際授課經驗，多數學生會因為自己的英文程度不佳，而對英文產生抗拒的心態。透過分組作業的方式，則又容易出現分工不均的狀況，本次課程則採用個人組別，鼓勵同學將自己的創意與專業餐飲英語結合。雖然在作業進行之初，以將作業內容與評分方式先告知班級，但仍會有同學因為不甚了解，而交出過於草率的作業。同時，這也顯示同學們對於不了解或是有疑問的部分，較不敢直接詢問教學者，即使一直鼓勵學生勇於提問，成效仍有限。因此，在未來授課規劃方面，或許將步驟流程更細化，提供更多內容參考資料，依照學生能力進行模仿與創新。

在經過一學年的專業英語課程後，教學者發現學生在英語能力重要性自我評量方面，口說與聽力的能力的重要明顯比第一學期提升許多，顯示專業英語課程帶給本系學生明確的目標——以溝通需求為主。同時，在第二學期，學生也較有意願參加英語檢定考試，提升自我英語能力。這些都是本課程的意外收穫。

每一次的課程都是一次全新的挑戰，不同的學生、不同的特質。教學者以提供最適合學生學習型態的教學方式，期望學生能夠真正從每次的課程學到東西，同時培養正確的學習態度。為了讓教學過程順暢，所有規定皆於第一周清楚說明，也經常於課堂中提醒學生需要完成的部分，並且認識每一位學生，注意學習狀況，及早提供學習建議，透過頻繁的師生間互動，提升課室內學習氣氛以及教學成效，也能將每次教學所獲得的回饋，作為新學期開課改善的方向與參考。

附件一、109 學年教學評量

附件二、109 學年教學課表

附件三、課程教學規劃表

附件四、教育部教學實踐計畫補助