

國立東華大學教學卓越中心
110-1 三創教學課程成果報告書

計畫主持人：吳佩儀
單位：共教會/語言中心

目錄

壹、110-1 期末成果報告確認-----	1
貳、執行成果總報告-----	2
參、附件-----	8

**國立東華大學-三創教學課程
110-1 執行成果報告書確認表**

課程/學程名稱：英文閱讀與寫作一級 AD,AE		
授課教師：吳佩儀		
服務單位：共教會語言中心 / 專案教師		
班級人數：英語閱讀與寫作一級 AD,AE 各 33, 36 人，共 69 人		
勾選	繳交項目	說明內容
<input checked="" type="checkbox"/>	本確認表	請確實填報，以俾利核對
<input checked="" type="checkbox"/>	執行成果總報告表-電子檔 (Word)	字型：標楷體 (中文)； Times New Roman (英文) 行距：單行間距 字體大小：12 號字
<input checked="" type="checkbox"/>	活動記錄表	當期程全部活動紀錄，如講座、參訪、期末成發展等
<input checked="" type="checkbox"/>	本年度活動照片 (原檔) 雲端資料夾 Chrome 連結	精選 8-20 張即可 (請將檔案另外上傳並控制在 20 MB 以內)

- 繳交期末成果報告時，請確認繳交項目是否齊全
- 本年度所有受補助課程/學程之成果報告，將上述資料匯集成冊(封面、目錄、內容、附件)，做為本期成果報告書
- 若有相關疑問，請與承辦人郭心怡助理聯繫
(#6591；imyeee@gms.ndhu.edu.tw)

三創課程-執行成果總報告

單一課程/跨領域課程

一、課程內容特色

高等教育之通識課程主要為培育通才，英語閱讀及寫作能力更是重要的基本職能，2018 年行政院發布的 2030 雙語國家政策藍圖，讓英語應用能力成為不可或缺的教學目標，為使學生能將英文應用到生活，本課程設計是以「生活 X 在地 X 寫作」的結合，建構學生圖文及影像創作的的能力，並結合在地文化，創造跨界的學習環境，讓學生了解英文的應用以及建立英文基本寫作及溝通能力。

二、特殊創意/活動規劃

本課程除了使用教材所搭配的基本文本閱讀、理解測試、小組筆記、文法解析、字詞選擇以及段落寫作外與段落寫作練習外，增加創新與創生的概念，舉辦兩場工作坊，以手作為重點，強化同學的字彙與文法使用之生活應用能力。

(一) 在地 X 手作愛玉工作坊

透過示範鷹架的規劃，邀請本校體育中心簡桂寶老師，與本課程授課老師吳佩儀，共同示範如何手洗與運用機器來「洗」國民甜點，愛玉(台灣特有種)，並搭配台灣在地食材，有機火龍果的玫瑰紅和慈濟有機五穀粉(五穀粉、綜合草本植物)的青草綠，讓淡黃色的愛玉增添了亮麗又健康的顏色，讓同學從觀察中發現在地食材與手作的關聯，從新思考食譜中食材、食材數量以及作法的背後含意。

(二) 小農 X 職人三色麵疙瘩工作坊

邀請在地小農職人一小雨蛙生態有機農場達人陳威良先生的專業團隊，帶領同學從產地到餐桌，以實地的參訪方式，了解創意料理的產生過程，以雙語共學模式，讓同學能同時操作，並學習料理製作的中英文相關詞彙，以這樣的示範鷹架，作為創意食譜發想的基礎，讓同學重新思考一種新料理的食材選擇、低碳食物里程、烹煮方式、食用方式與搭配以及擺盤包裝等製作方式，加強英文應用並深化學習。

三、教學策略/教學方法

本計劃案以英文融入生活的教學策略，採用了團隊合作學習模式 TBL (team-based learning) 以及體驗式教學法，進行了下列課程活動：

(一) 在地 X 手作愛玉工作坊

教學策略是選擇校園內上課的教室，讓同學進入仿廚房的情境，學習英文，以生活技能—煮食為主題，體驗並操作台式甜點「愛玉」的製作，帶領同學認識台灣在地食材，愛玉，再進行食譜共讀，理解食材比例、製作步驟及方法，而後進行操作活動中讓同學親自進行手洗的操作，並鼓勵使用環保餐具，對同學倡導環保的概念以及建立永續生活的觀念及應用。

(二) 小農 X 職人三色麵疙瘩工作坊

採合作學習的分組方式，在專業鷹架示範下，實作在地食材與具歷史軌跡的食譜—三色麵疙瘩，透過適當的分工與協調，操作揉麵、醒麵、塑形、料理、煮食與調味的步驟，利用過程的影像紀錄，了解食物製作的細節，老祖先的配分以及創意的應用(白色:水；橘色:胡蘿蔔；綠色:地瓜葉)，更與德國傳統馬鈴薯料理“Gnocchi”作連結，用異國意象重新詮釋這道台式料理，期待同學利用所學，在成果報告中製作具創意的雙語食譜圖卡或料理影片，呈現食物的製作、選材以及料理特色，用說菜的方式描述自己創發的料理。

四、課程/學程相關產業分析

世界經濟論壇 (World Economic Forum) 於 2020 年 10 月發佈的《2020 未來工作報告》(The Future of Jobs Report 2020) 顯示，在職者跟待業者前 10 名重視的技能 (in-focus skills) 中，除了策略分析跟 Python 程式語言被列為重點學習項目，寫作能力也被兩個族群列為重要技能的前三名之一，在報告中提及之 2025 年重要的跨領域專業能力 (cross-cutting and specialized skills) 與新興工作職群 (emerging job clusters) 的關聯性可以發現，產品銷售、數位行銷、商業管理、廣告、網頁開發、使用社群媒體等能力，都需要寫作能力，因此寫作能力的培養已被列為是崛起的重要職能。配合行政院發布的 2030 雙語國家政策藍圖，英語應用能力亦成為重要的教學目標，為使學生能將英文應用到生活，各式文體的撰寫可以幫助學生未來職場上的應用，本課程生活 X 在地的設計，能建構同學的創作力與在地力，儲存學生未來學以致用的能量。

五、整體活動執行成果效益

此課程設計將能幫助同學使用英文於日常，連結在地食材與文化，搭配中英文用字與描述，建構學生自主學習經驗並實踐於生活中。各項成效衡量指標如下：

【質化衡量指標】

1. 教師能運用教學創新方式進行教學與多元評量，有效衡量學生學習。
2. 修課學生能統合所學知識與英文使用，透過生活技能之實踐，深化學習成效。
3. 用食材連結低碳、健康、營養及永續，打造東華在地連結印象。

【量化衡量指標】

1. 建立課程多元評量尺規 2 式。
2. 辦理愛玉工作坊 2 場與校外小農 X 職人工作坊 1 場，線上與實體參與人數共達 84 人次。
3. 辦理創意食譜線上成果發表一場，發表人數共 59 人，達班級人數 86%。
4. 參與活動執行之教師，於公開成果發表會發表成果 1 式。

六、多元評量尺規

依照既有之課程教學計畫表，此部分的規劃列入部分平時成績以及期末報告成績中，即總成績之 30%。取代傳統測驗，本課程目標中的英文讀寫能力，將以食譜圖卡描述或料理影片的方式產出做為成績計算，其中，期末報告以同儕互評、個人自評以及教師總評的三角校正方式給分。依照通識基礎能力之學習成效指標 (Learning Outcomes)，此活動成果的評量方式如下：

(一) 手作工作坊_愛玉與三色麵疙瘩課程活動 (平時成績 10%)

學習成效指標	評分項目	級別	配分
● C. 互動溝通解決問題	團隊合作分配	3	3%
● E. 文化素養尊重差異	英文用字與造句難易度	3	3%
◎ A. 自主學習創新思考	個人自我學習紀錄	2	2%
◎ F. 在地關懷公民責任	結合在地文化的強度	2	2%

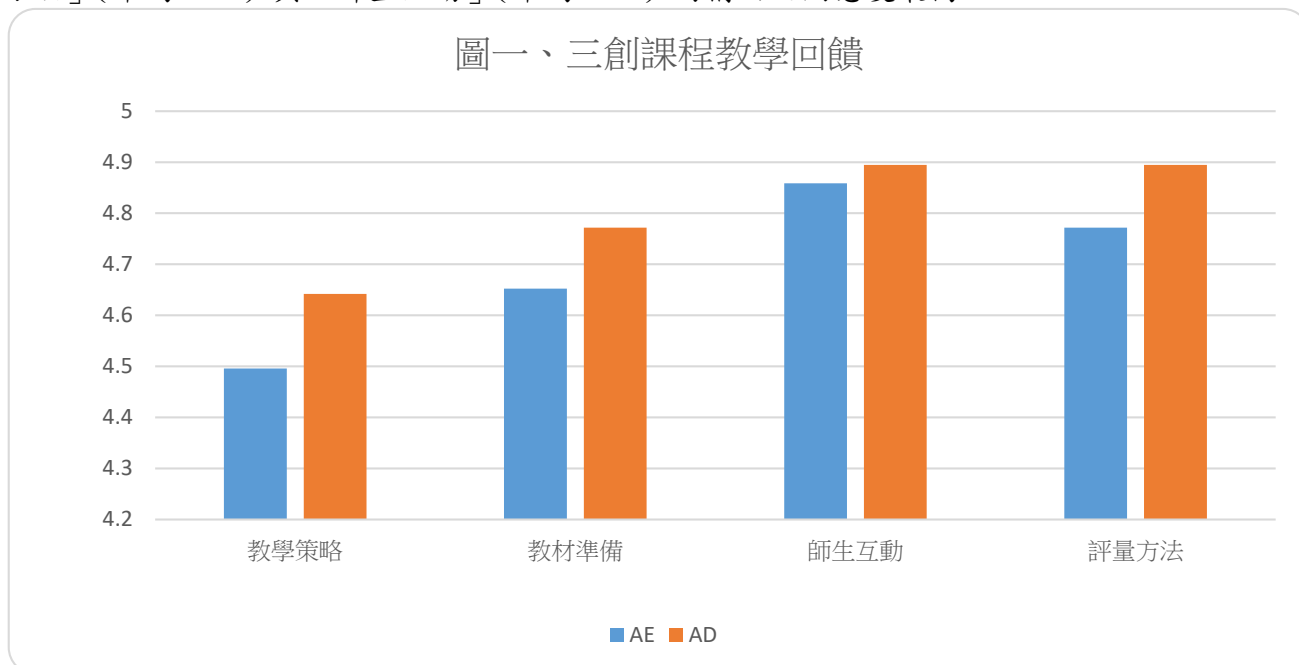
(二) 創意食譜報告 (期末報告 20%)

學習成效指標	評分項目	級別	配分
● A. 自主學習創新思考	創意食譜設計	3	6%
● D. 情意美感	影(圖)像文字結合之美感	2	4%
● E. 文化素養尊重差異	英文用字與造句難易度	2	4%
◎ C. 互動溝通解決問題	團隊合作分配	2	4%
◎ F. 在地關懷公民責任	結合在地文化的強度	2	2%

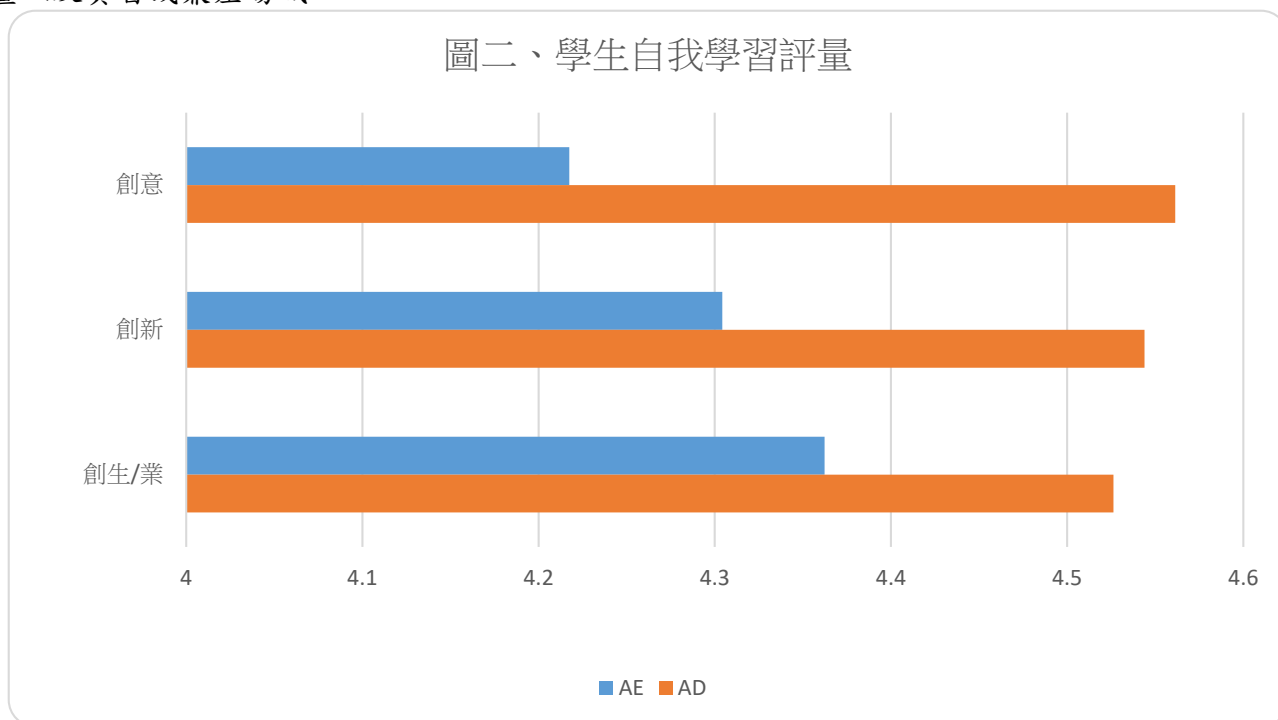
七、學生整體意見與回饋 (整體活動滿意度、文字意見回饋等)

【量性回饋】

執行班級為英文閱讀與寫作一級的兩個班 (AD、AE)，按班級排列出各班量性資料結果。依照教學卓越中心整理的期中回饋分析顯示，兩個班的課程意見調查中 (如圖一)，各四個構面平均值皆超過 4.57，尤其「評量方法」(平均 4.83) 與「師生互動」(平均 4.88) 的構面之滿意度最高。



而在學生的自我學習評量結果發現 (如圖二)，各三個構面的平均值皆超過 4.39，尤其「創生/創業」(平均 4.44) 的構面之平均滿意度最高，顯示大部分同學均同意課堂所學的知識可以應用在專題報告、作品、活動、計畫以及實習或兼差場域。



【質性回饋】文字回饋整理如下表(已勘誤)

題 從開學上課至今，我對於這門課最喜歡的有哪些？請簡單說明

8

回饋

- 上課模式
- 老師非常細心而且會解答問題
- 實體動手做
- 老師人很好，會盡量把自己的教學計畫交代的很清楚，也會一再提醒該交的作業。
- 喜歡老師的用心
- 課程實作
- 輕鬆愉悅的教學課程，不會讓學生有跟不上進度的壓力感
- 閱讀
- 老師會讓大家一起合作討論，在課堂上更有參與感
- 多元的課程內容
- 老師對英文不好的人也很親切指導
- 老師上課的方式和教材不會太生硬
- 老師上課的方式很有趣
- 每堂課都很有趣
- 課程活動的設計
- 不會侷限於正式的文章格式，可以學習其他應用性的文類！
- 分工合作上黑板寫筆記
- 做愛玉 老師上課除了英文以外 還有曾經做過愛玉~
- 上課環境
- 做愛玉學英文
- 老師很有教學熱情
- 做愛玉，好玩有趣
- 老師教學彈性
- 老師帶我們做愛玉，以及校外教學的活動
- 食物實作的部分
- 老師上課很有趣不死板
- 用影片帶入文法跟課程。
- 老師的課堂分組很喜歡，再來是實體上課能在黑板上寫上自己對課堂的參與與討論
- 很多遊玩體驗活動，老師準備超多，很用心
- 活潑的課堂氣氛
- 老師教學方法多元。
- 老師的步調慢 對於程度不太好的同學很友善
- 與一般的英文課不同，有一些有趣的活動
- 老師很有趣，教學內容也和實際生活有連結，可以更好打到學習成效

題 2 請簡單扼要說明對於這門課，如果老師能再做那些調整，我覺得更有助於我的學習（包含教學內容、方法、評量方式...等方面）

- 回饋**
- 無
 - 老師很棒！
 - 我覺得維持現狀就行了
 - 都很好
 - 我覺得能讓所有修課的同學一起實體上課會比較有效率。
 - 我覺得老師做得已經超出我的想像了
 - 想不到
 - 就是在解說文法、修辭或讓學生閱讀回饋的時候，可能教學速度可以放慢一點或多講幾次，有時候會有點跟不上（抱歉英語資質太差）
 - 不需要調整 很棒了
 - 優質
 - 無，目前已經很好
 - Ppt 更活潑
 - 更多中文解釋
 - 希望老師可以再增加更多內容，排緊課堂的時程
 - 很有趣很多實作
 - 分組不要那麼多

題 3 老師在課堂上或學習評量上是否讓你覺得有性別或性傾向之差別待遇？

- 回饋**
- 無
 - 否
 - 老師很棒
 - 沒有 一視同仁
 - X

八、檢討與建議

彙整學生期中教學回饋建議，並且可以未來課程規劃中，進行改善的項目如下表：

學生建議	修正方式
希望老師可以再增加更多內容，排緊課堂的時程	未來將調整教材使用方式及課堂練習素材
更多中文解釋	未來將調整教材選擇及補充課外學習資源
就是在解說文法、修辭或讓學生閱讀回饋的時候，可能教學速度可以放慢一點或多講幾次，會有點跟不上	將根據同學程度進行適度調整
分組不要那麼多	以後課程會多往小組互動的方向設計，並增加小組間交流次數
我覺得能讓所有修課的同學一起實體上課會比較有效率	將調整出席的計分方式

九、與本課程相關成果報導、競賽獲獎或研討會發表

110-1 國立東華大學-三創教學課程成果發表會_圓桌發表(2022, 01, 14)

單一課程: 英文閱讀與寫作一級 AE, AD

- 線上成果_創意食譜選集電子書發表(連結)
- 線上成果_三創課程活動影片發表(連結)

十、活動精彩剪影 (請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



在地 X 手作之愛玉工作坊—同學觀摩



小農 X 職人之三色麵疙瘩工作坊—食材手作

Colorful Gnocchi

Preparation Time: 10 minutes
Total Time: 30 minutes
Yield: Serve for 4-8 people

Ingredients

- 3 eggs
- 2 bunch of lettuce
- 250 grams of flour
- A bowl of water
- Some mushrooms
- Some oyster mushrooms
- Some sponge gourds
- Some carrots
- Some pumpkins
- Some dried shrimps
- Some garlics
- Some sauvy cabbages
- Some tomatoes
- 1 teaspoon of salt
- Some cooking oil
- Some leaves of sweet potato

Directions

1. Clean the fresh lettuce.
2. Pour 250g of flour into the bowl, and add 200cc of water into the bowl.
3. Mix the flour with your hands, wait for it to form lumps, then knead it with your hands to make it smooth.
4. Knead the dough into a small piece.
5. Heat up the pot, pour in cooking oil, then add garlic.
6. Wait for the fragrance to come out, you can put in all the vegetables.
7. Add the appropriate volume of water.
8. Wait for boiling, add the noodles, after three minutes you can enjoy the delicious food- colorful noodles.

Something about...

一些關於

- Bright three-color noodles, seemingly colorful.
- It is not a masterpiece of pigment, but derived from natural fruits and vegetables.
- When the pure white flour meets the colorful vegetable juice just like a rainbow meets a white cloud.
- So, Opened the love story.
- 亮麗的三色麵，看似五顏六色，他不是色素的傑作，而是源自於天然的蔬果。當潔白的麵粉遇上七彩的蔬菜汁，就像彩虹遇見了白雲，開啟了愛情故事。

Keywords |

LEARN

- 1. dried shrimp
- 2. sweet potato
- 3. flour
- 4. vegetable
- 5. egg
- 6. mushroom

創意食譜—成果精選 (台灣三色扭奇 Gnocchi)

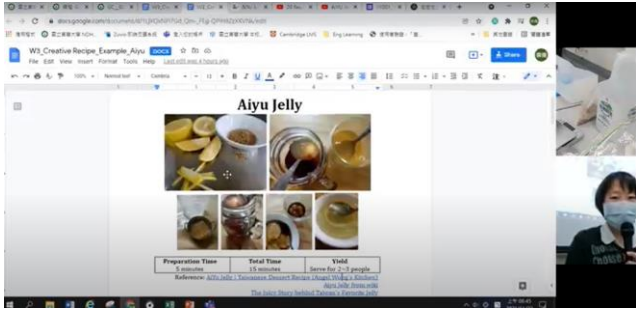


三創課程期中調查之質性回饋

活動紀錄表一

活動主題	在地 X 手作之愛玉工作坊
活動時間	110 年 11 月 22 日 8:10~10:00、10:10~12:00 共兩場次
活動地點	人社三館 B107
主講人	語言中心吳佩儀老師、體育中心簡桂寶老師
參與人數	英文閱讀與寫作一級 AE, AD，共 58 人
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 此活動大致分為兩階段進行，分別為英文食譜製作說明及手作體驗。先由吳老師說明食譜與修辭描述的範例，再由兩位老師輪流進行台灣特有種—愛玉子的人工和機器搓洗的操作示範，再請同學透過觀察與紀錄，學習料理餐飲相關詞彙，也使用英文標籤標記器具讓同學們能更加深記憶，深化學習。 ● 講座重點與預期助益 建立同學對台灣在地食材的基本知識，以及食物製作的的能力，並倡導環境永續，鼓勵同學們使用環保餐具，讓同學們體驗跨語言、跨文化的交流。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 學生回饋 <ol style="list-style-type: none"> 1.能用輕鬆的方式學習英文跳脫課本。 2.讓我更能把英文融入到生活中去應用。 3.我最喜歡的是老師多元的授課方式。 4.上課活潑不刻板。 5.換一個不一樣的情境，感覺學到的也不一樣！ 6.課程的食譜製作內容很有趣。

活動剪影(請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



愛玉食材介紹與創意食譜說明



吳佩儀老師手洗操作



簡桂寶老師機器操作



學生實際操作

活動紀錄表二

活動主題	小農 X 職人之三色麵疙瘩工作坊
活動時間	110 年 12 月 12 日 9:20~13:30
活動地點	壽豐鄉小雨蛙有機生態農場
主講人	主人陳威良先生
參與人數	26 人
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 帶領同學至戶外進行移地教學，以生活技能煮食為主題，從溫室的食材採集到三色麵糰製作，讓同學體驗具 50 年代古早味的台式料理「麵疙瘩」的烹飪方法，以中英文雙語進行，讓同學們對於所見的事物與英文勾起漣漪並加深印象，此行能夠讓同學們讓英文使用於生活中加以應用，也能夠讓他們沉浸於英文環境，得以提升英語聽力及語感。 ● 講座重點與預期助益 強調手作的合作學習，並紀錄阿嬤的祖傳秘方與創意料理所製作出來的特色美食，體驗手作食物的天然和創意的可能，並鍛鍊同學自煮的基本生活能力與食譜相關英文字彙。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 學生回饋 1. 可以學到在課堂上學不到的日常英文單字 2. 實際體驗食物從原物料到成品，並享用它 3. 很有趣的活動,也可以學食材的英文。 4. 團體行動 5. 提醒同學帶防蚊液 6. 透過中英交雜的對話能讓我更了解如果這句話要用英文來說的話該怎麼說比較好 7. 小組煮麵疙瘩的環節也能接觸病根完全不認識的人一起合作煮菜和同桌吃飯! 8. 覺得在說英文單字的時候可以加上單字的拼音，會更清楚知道到底是哪個單字! 今天好快樂! 希望下次還會有校外教學! 9. 推廣在地小農、0 廚餘、0 農藥的概念! 並且學習到一份耕耘一分收穫，也透過在地的豐富食材本身的顏色，在食物上增添了許多創意性! 10. 我覺得佩儀老師相當用心的規劃這次的活動，也透過這樣的活動，從中獲取許多新的單字! 11. 做麵疙瘩的過程。認識不同材料、食物的名字，以及與更多人交流學習英文。 12. 請一定要再繼續開這樣的課程! 生活實作與英文的連結。 13. 能夠學到實用的料理技能，以及廚師老師的經驗分享非常的受用無窮。

14. I learned how to make gnocchi. I'm so excited to make it again during winter vacation! More English conversation activities will help my ability in English speaking. I think it is great to have this kind of environmentally friendly trip that let students experience the healthy way of eating, which is to make our own food and eat organic vegetables. Thank you, teacher for organizing this great trip!

15. 學習動植物的名稱英文

16. 如何揉麵團，還有怎麼樣炒飯

17. 老師可以鼓勵我們說多一點英文，讓我們練練口說。

18. 感謝老師的辦得活動，學到很多以前不會想到的英文單字。

19. the group collaborate well!

● 建議

此活動有兩大重點及效益，第一是讓同學能在生活中更貼近英文；第二是料理的操作，英文食譜是同學們日常生活中可能會運用到卻在一般課堂中較少能閱讀到的一環，所以配合手做及閱讀的手腦並用，更能加深記憶也讓同學提升基本之生活能力，一舉數得。未來建議可以讓學生實體在農田裡參與農事的活動比例提高進行真實的腳踏實地的體驗。

活動剪影(請檢附二至四張活動照片，並予以簡述)



溫室採菜_低碳飲食



潘老師操作示範_老祖母秘方



同學動手操作_揉麵、塑形、烹煮、收拾

同學作品
感動回饋

潘世立 (5/10)
看到麵疙瘩感覺是中國北方麵食文化。在現在很多不同做法的演變也呈現出不同的口味。對4、5年級生卻是陌生無味。隨手進口的食物。但從裏面感到台灣。臺灣除了很多麵粉。當地的麵粉常常是人們食用的作法之一。實實在在的解決人民的溫飽。影片中的呈現。豐富了健康食用與繽紛的色彩。讓我在這良機也不禁想來碗麵疙瘩。豐富我的思想靈感的奇。

潘世立 (5/10)
1.麵粉的制作仔細小用盆盆盆上淨包面。塞入切斷的麵粉團成在案板上。
2.洗淨過程的出爐劑。此同製好的食物在包製麵粉包。引出食材的香氣與健康美味的湯及在適當的時機又端出令人食慾大動的晚餐。當氣氛來到這最熱身的主角麵疙瘩和進行最後無聲的融入其中。
3.當面的味道即是學費次的愛他。只顧人看影片。卻不願吃。文藝是與的奇。但早該的晚餐還是熱氣熱氣麵疙瘩我啊。

學生創意食譜作品外部回饋