

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	中級英文閱讀與寫作(二)B21	科目序號/代號	0536 / CDC7451
必選修/學分數	必修 /1	上課時段/地點	(五)56 /B407
授課語言別	英文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	蔣幸霏 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 共同教學中心 /9年4班		

課程簡介與目標

* 中心教育目標與課程核心能力

1. 外語說、聽、讀、寫四大基本能力(B)
2. 產業與學術相關之外語應用與翻譯能力(A)
3. 外語文化能力(C)

* 教育核心能力

一.外語四大基本能力 (B)

1. 順暢的視聽理解能力
2. 流利的口語溝通能力
3. 廣泛的文字閱讀能力
4. 適切的書寫表達能力

二.外語應用能力 (A)

1. 精確合宜的外語翻譯能力
2. 職場相關之外語應用能力
3. 學術相關之外語應用能力

三.外語文化理解能力 (C)

課程目標

本課程設計目標是加強學生整體的英文基本能力且讓學生透過大量閱讀、分析寫作的課堂活動來學習閱讀與寫作的課程。(B3.B4)

運用課程中選定的教材來提供學生練習的機會，並透過不同型式的課堂活動，使他們能夠應用已知的學習經驗，進而發展出他們對於語言的自信與流暢度。(A1.A2.A3)

本課程也希望幫助學生更接近並了解英文世界的文化，進而運用他們於課堂上所學於未來的職場生活中。(C)

課程具體目標:

1. 了解並熟悉英語閱讀與寫作的概念
2. 培養閱讀與寫作的的能力
3. 加強英文語法與字彙的能力

課程大綱

建立使用適切文法及單字的能力

閱讀技巧及策略的熟悉

多益考試的練習

基本能力或先修課程

修課學生需對英文文法有足夠的了解,並具備英文常用字彙量約5000~7000字的能力.學生並要有理解英文日常生活會話及溝通的能力.

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 基礎能力
- 專業能力
- 實踐能力
- 團隊合作
- 主動學習
- 創意創新
- 國際視野
- 專業倫理
- 領導管理
- 信心毅力
- 人文素養

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
基礎能力	70	學生具備之語文、資訊、社會關懷等之知識、情意、技巧的能力。	講述法 小組討論 小組合作	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20% 實驗操作: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	70
實踐能力	10	學生具備投入各種學習活動的技巧, 付諸行動實作所需之能力。	講述法 小組討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20% 實驗操作: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	10
主動學習	10	積極自主地投入各種學習歷程, 孕育自我能力提升與自我實踐之素養。	小組討論 小組合作 專題報告	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20% 實驗操作: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	10
國際視野	10	培養認識國際社會變遷的能力, 以更寬廣的視野, 了解全球化發展之素養。	講述法 小組討論 小組合作 影片欣賞	期中考: 20% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20% 實驗操作: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期末考: 30%

期中考: 20%

課程參與度: 20%

實驗操作: 10%

專業證照考取: 10%

作業: 10%

書籍類別

書名

作者

教科書

Workshop: Tourism and Catering

Neil Wood

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	Warm up & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	Warm up	講述法
3	Unit 2. What ' s your job	講述法、 小組討論、 小組合作
4	Unit 2. What ' s your job	講述法、 小組討論、 小組合作
5	Unit 2. What ' s your job	講述法、 小組討論、 小組合作
6	Unit 7. Who ' s who in hotels and restaurants	講述法、 小組討論、 小組合作
7	Unit 7. Who ' s who in hotels and restaurants	講述法、 小組討論、 小組合作
8	Midterm (Newsletter)	Midterm
9	International Week	專題報告
10	Unit 7. Who ' s who in hotels and restaurants	講述法、 小組合作、 影片欣賞
11	Unit 13. Respecting cultural traditions	講述法、 小組討論、 小組合作
12	Unit 13. Respecting cultural traditions	講述法、 小組討論、 小組合作
13	Unit 13. Respecting cultural traditions	講述法、 小組討論、 小組合作、 影片欣賞
14	Review & presentation	講述法、 小組討論、 小組合作
15	Review & presentation	小組討論、 小組合作、 專題報告
16	Review & presentation	小組討論、 小組合作、 專題報告
17	Review & presentation	小組討論、 小組合作、 專題報告
18	Final Exam	Final Exam