

2022年4月主題報導



大規模開放式線上課程(Part-VII)

.... 觀光餐旅系專業課程相關連結



@核心專業課程

@專業選修課程

@網路相關連結

慈濟科技大學圖書館

MOOC與觀光餐旅系核心專業課程相關之連結

核心專業課程

飲食文化

- [飲食文化—掀起鍋蓋到臺灣 | 正修科技大學開放式課程](#)
- [臺灣客家飲食文化 | 國立中央大學開放式課程](#)
- [飲食與生活文化\(2015冬季班\) | 國立高雄大學開放式課程](#)

國際禮儀

- [國際禮儀\(2019秋季班\) | 龍華科技大學開放式課程](#)
- [國際禮儀\(自學課程\) | 國立高雄餐旅大學開放式課程](#)

餐廳經營管理

- [錢進未來——餐飲創業成本與管理 | 國立高雄餐旅大學開放式課程](#)

MOOC與觀光餐旅系專業選修課程相關之連結

專業選修課程

遊程規劃與設計

- [拱頂石課程：綠色農業旅遊遊程實作及推廣（2022春季班） | 國立宜蘭大學開放式課程](#)

生態觀光

- [VR與GIS於生態旅遊的應用 | 國立政治大學開放式課程](#)

基礎中餐

- [中餐健康廚房（收費課程-試讀） | 國立高雄餐旅大學開放式課程](#)

中式米麵食

- [中式米麵食（收費課程） | 國立高雄餐旅大學開放式課程](#)

基礎西餐

- [西餐健康廚房（收費課程-試讀） | 國立高雄餐旅大學開放式課程](#)

營養學

- [Food and Culture | Anthropology | MIT OpenCourseWare](#)
- [食品營養與安全概論 | 臺大開放式課程](#)
- [營養與食品安全 | 臺北醫學大學開放式課程](#)

咖啡調製與拉花藝術

· [願咖啡與你同在一咖啡與咖啡廳經營介紹\(2017\) | 輔仁大學開放式課程](#)

國際禮儀

· [國際禮儀 | 龍華科技大學開放式課程](#)

綠色管理

· [永續發展-永續環境 | 東海大學開放式課程](#)

網路相關連結

天空學院

天空學院為慈濟大學第五學院，有豐富獨具特色的線上課程，慈大希望優質的教學能無遠弗屆，透過網路教學平台學習，帶動校園學習國際化。線上課程分為：大學基礎課程、通識課程、專業特色課程等三大類，以MOOCs型式上線，學員可依據其需求，自行規劃學習方式，完成修業後將頒給修業證明。

網址：<http://www.tcusky.tcu.edu.tw/>

學習平台

TAIWANMOOC

國內各大專院校有自己學校的線上開放式課程平台，在磨課師MOOCs則可見其匯整各平台，有介面簡介課程，再引導學習者到各學校的學習平台中。磨課師MOOCs羅列課程分類有宗教哲學、自然科學、資訊工程、應用科學、醫學、食品家政、商學管理、社會科學、史地遊憩、人文藝術，學習者可自由依分類先觀看課程介紹，在選擇要學習的課程。

網址：<https://taiwanmooc.org/>

臺灣全民學習平台

提供各大專院校及公民營機關將教材上架於平台中，可依需求建置開放或封閉式、免費或付費課程。學習者可隨時隨地瀏覽線上教材、進行測驗、收看即時講座，參與社群課業討論。

網址：<https://taiwanlife.org/>

大規模開放線上課程主要來自國內外大學提供的免費線上課程，目前全球最受歡迎的MOOC 線上學習平台，分別是由Stanford University（史丹福大學）創立的Coursera和由MIT（麻省理工大學）和Harvard University（哈佛大學）共同創立的edX。

Coursera：<https://www.coursera.org/>

edX：<https://www.edx.org/>