

朝陽科技大學 094學年度第1學期教學大綱

Teaching Materials and Methods for Food and Beverage Management 餐飲管理科教材教法

當期課號	8625	Course Number	8625
授課教師	曾素秋	Instructor	TSENG,SU CHIU
中文課名	餐飲管理科教材教法	Course Name	Teaching Materials and Methods for Food and Beverage Management
開課單位	師資培育中心(中教學程進)二B	Department	
修習別	必修	Required/Elective	Required
學分數	2	Credits	2
課程目標	本課程旨在使學生瞭解教學活動設計、教材編製、教學媒體製作、與教師自編測驗的原理原則，並能有效的運用適切的教學方法，在教室中進行微試教。	Objectives	The course provide principles of instruction design, teaching materials development, teaching medium making, teacher-made testing for students. And the course provide an opportunity of micro-teaching for students to practice the teaching activities.
教材	林瑞榮主編（1998）。課程與教學：教材教法。臺南市：國立臺南師範學院實習輔導處。 張世忠（1999）。教材教法之實踐。台北：五南圖書。 張添洲（2000）。教材教法—發展與革新。台北：五南圖書。 高廣孚（1988）。教學原理。臺北：五南。 黃政傑主編（1996）教材教法的問題與趨勢。臺北市：師大書苑。	Teaching Materials	
成績評量方式	1.課堂表現：20%。2.教材編製：20%。3.教學方法演示：20%。4.學習檔案：20%。5.作業與心得：20%。	Grading	Perfarmace:20% ;making teaching materials 20%; to perform teaching methods 20%; learning profile 20%;homework 20%
教師網頁	-		
教學內容	1.學生能理解教學理論與原理 2.學生能運用教學原理，有效的使用適當的教學方法。3.學生能編製並發展教材、製作教學媒體並實際進行教學演練。 4.於課程歷程中製作學習檔案，瞭解檔案製作的方法與格式。	Syllabus	The course includes: (1)teaching theory and teaching principles. (2) To learn the useful teaching methods (3) Apply different teaching skill into practical. (4) to learn how to make profile.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。