朝陽科技大學 096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	8039	Course Number	8039
授課教師	吳秀蓮	Instructor	Wu,Hsiu Lien
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)二A	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	1.方炳林（1979）。教學原理。臺北：教育文物出版社。2.中國視聽教育學會（1988）。系統化教學設計。臺北：師大書苑。3.江文雄等（2000）。職業類科教材教法。臺北：師大書苑。4.高廣孚（1988）。教學原理。臺北：五南圖書出版公司。5.張世忠（2000）。建構教學：理論與應用。臺北：五南圖書出版公司。6.張德銳等（2004）。中學教師教學專業發展系統。臺北：五南圖書出版公司。7.黃光雄等（1988）。教學原理。臺北：師大書苑。8.彭錦淵（1978）。工業科目教材編製法。臺北：中國工業職業教育學會。9.陳之藩、林松亭、顧柏岩譯（1978）。工場與相關科目教學法。臺北：中國工業職業教育學會。	Teaching Materials	
成績評量方式	1.課堂表現：10% 2.學習歷程檔案：65% (1) 教案設計：15% (2) 教材編製：15% (3) 教學媒體製作：15% (4) 測驗編製：10% (5) 小小作業（給學生的一席話）：10% 3.微試教（教學演練錄影）：25%	Grading	1. Learning performance in the classroom.(10%) 2. Portfolio of learning.(65%) 3. Micro-teaching.(25%)
教師網頁	rtchang@mail.cyut.edu.tw		
教學內容	1.教學的意義、規準、與模式；2.教學目標（撰寫微試教之教學目標）；3.教學計畫的內容（撰寫微試教之教學計畫）；4.教材編製（撰寫微試教之教材）；5.教學方法；6.教學媒體製作（製作微試教之教學媒體）；7.教學評量的意義與方法；8.學習成就測驗編製與分析（編製微試教之成就測驗）；9.教學演示教師教學方式之評鑑。	Syllabus	1. Definition, criterion of teaching and teaching models. 2. Instructional objectives. 3. The contents of teaching plan. 4. Development of teaching materials. 5. Teaching methods. 6. Development of teaching media. 7. Instructional evaluation. 8. Development of testing. 9. Appraisal of practical teaching activities and micro-teaching.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。