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	8059	Course Number	8059
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	林寶山（2004）。實用的教學原理。台北：五南圖書。 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。 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.課堂表現及出缺席：30%。 2.教材編製、教學方法演示：30%。 3.分組報告：20% 4.學習檔案：20%。	Grading	1.Performace in class:30%; 2.making teaching materials& to perform teaching methods 30%; 3.Team report 20% 4.learning files 20%
教師網頁	http://www.cyut.edu.tw/~sctseng/		
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.學生能依其專長科別編製並發展教材、製作教學媒體並實際進行教學演練。 4.學生能瞭解所屬專長科別之教學歷程的步驟，並能評斷其優劣。 5.學生能熟知教師甄選之內涵，並加以準備練習。 6.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 understand the process of teaching and to judge it.(5)To push students to be familiar with the teachers' exam.(6) To learn how to make files about learning process.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。