朝陽科技大學 096學年度第2學期教學大綱
Teaching Practicum for Food and Beverage Management 餐飲管理科教學實習

當期課號	8044	Course Number	8044
授課教師	吳秀蓮	Instructor	Wu,Hsiu Lien
中文課名	餐飲管理科教學實習	Course Name	Teaching Practicum 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	本課程包括： （一）了解教育實習現況及教育實習目的 （二）對認知、情意與技能三大領域之教學法有整體性的認知 （三）能將各種教學法應用於餐飲管理科教學實務上 （四）利用教學演試的觀摩與討論對教學實務建立更深刻的體驗	Objectives	The course includes: 1. Basic idea of practicum understanding. 2. All kinds of teaching theory and skill. 3. The whole concept of teaching design, skill and evaluation 4. Apply teaching design, skill and evaluation into practice. 5. Use teaching simulation and discussion to harden the experience.
教材	1.王受榮（1992）。我國國民中小學教師效能感及其影響因素之研究。國立臺灣師範大學教育研究所博士論文（未出版）。2.江文雄等（1999）。中等學校教育實習實習教師手冊。臺北：教育部。3.李春芳等（1999）。中等學校教育實習輔導教師手冊。臺北：教育部。4.李雅婷（1998）。我國實習輔導教師培訓方案之規劃研究。國立臺灣師範大學教育學系碩士論文（未出版）。5.吳雅蓉（1999）。師資培育機構教育實習指導教師實習輔導專業知能發展之需求評估。私立淡江大學教育科技學系碩士論文（未出版）。6.楊深坑、歐用生、王秋絨、湯維玲（1994）。各國實習教師制度之比較。臺北：師大書苑。	Teaching Materials	
成績評量方式	1.教學檔案：40%；2.微試教：40%；3.課堂學習表現(20%)。	Grading	1.Portfolio.(40%); 2.Micro-teaching(40%); 3.Learning performance in the classroom.(20%)
教師網頁	http://www.cyut.edu.tw/~rtchang/		
教學內容	1.良師的特質；2.教師教學效能；3.教學媒體的使用與誤用；4.班級教學經營；5.教學檔案製作；6.微試教（1~8）；7.實地教學實習；8.教學觀摩與回饋。	Syllabus	1.Traits of a good teacher. 2.Teaching effectiveness. 3.Use and misuse of teaching media. 4.Classroom management for teaching. 5.Instructional portfolio. 6.Micro-teaching(Ⅰ~Ⅷ). 7.Demonstration in the classroom. 8.Demonstration lesson and feedback.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。