

朝陽科技大學 098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	8042	Course Number	8042
授課教師	蘇淑慧	Instructor	Su,Shu Hui
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	1.林寶山（2004）。實用的教學原理。台北：五南圖書。 2.張添洲（2002）。教材教法—發展與革新。台北：五南圖書。 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。6.黃光雄等（1988）。教學原理。臺北：師大書苑。 7.教師自編教材。8.現行高職餐旅教材。	Teaching Materials	
成績評量方式	1.課堂表現及出缺席：30% 2.學習歷程檔案：20% 3.微試教：30% 4.分組報告：20%	Grading	1.Performance in class. (30%) 2. Portfolio of learning.(20%) 3.Micro-teaching.(30%) 4.Team report.(20%)
教師網頁	-		
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。