

朝陽科技大學 099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	8041	Course Number	8041
授課教師	葉雅真	Instructor	YEH, YA JEN
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	王財印、吳百祿、周新富（2004）。教學原理。臺北市：心理。 江文雄（主編）（2006）。職業類科課程教材教法通論。臺北市：師大書苑。 江文雄等（2000）。職業類科教材教法。臺北市：師大書苑。 吳百祿（2004）。教學原理。臺北市：心理。 沈翠蓮（2008）。教學原理與設計。臺北市：五南。 林進材（2008）。教學原理。臺北市：五南。 林寶山（2006）。教學原理與技巧。臺北市：五南。	Teaching Materials	This course doesn't use English teaching materials. Please read the Chinese textbook list.
成績評量方式	1. 書面報告 2. 口頭報告 3. 紙筆測驗 4. 上課參與度	Grading	written report, verbal report, paper-and pencil test. classroom involvement.
教師網頁	-		
教學內容	1. 教學的意義、規準、與模式；2. 教學目標；3. 教學計畫的內容；4. 教材編製；5. 教學方法；6. 教學媒體製作；7. 教學評量的意義與方法；8. 學習成就測驗編製與分析；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。