

朝陽科技大學 099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	8038	Course Number	8038
授課教師	葉雅真	Instructor	YEH, YA JEN
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.江文雄等（1999）。中等學校教育實習實習教師手冊。臺北：教育部。 2.李春芳等（1999）。中等學校教育實習輔導教師手冊。臺北：教育部。 3.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	Chiang, W. H. et. al. (1999). Handbook of Student-teachers in high schools. Taipei: Ministry of Education.
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.了解教育實習現況及教育實習目的 2.利用教學演示彼此觀摩與討論增進教學經歷 3.練習教師甄選面試與口試介紹 4.運用團體動力進行班級經營	Syllabus	1. Basic idea of practicum understanding. 2.Use teaching simulation and discussion to harden the experience. 3.To practice teachers'exam.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。