

弘光科技大學網路教學計畫申請書

申請日期：112年03月13日

一、申請人基本資料

姓名：李芳 職稱：助理教授 系(科、所)所名稱：餐旅系

E-mail：fang565@sunrise.hk.edu.tw 聯絡電話：0935-960268

開課教師實施網路教學能力與經驗

是否熟悉本校圖書資訊處網路教學平台：是 否。

是否曾接受補助經費有無；加計鐘點有 無。

若有，請填寫每次的補助情形：

序號	學年	學期	課程名稱 (學制別、系所班)	學分數	加計鐘點	本校經費補助說明(含金額)
1					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

是否曾參與相關研習 有無 若有，請填寫參與情形：

序號	學年	學期	研習名稱	時數	辦理單位	備註
1						
2						

是否為單元教學 否 是，請填寫教師網路教學實施貢獻度比例(合計100%)： 。

其他說明：

二、課程基本資料

1.課程名稱：餐飲管理 學分數：2 時數：2 選課號：

2.課程適合網路教學程度說明：

餐飲管理多數為理論課程，非操作實務，如將課程數位化，有助學生重複練習及觀看，大幅降低老師備課時間。

3.課程為首次申請實施網路教學：

是

否 最近一次開設學年/學期： 學年 學期

請針對實施方式、內容、規劃等更新部分詳細說明：

4. 課程是否需申請科技助理：是 否 教學發展中心簽核：

(若需申請先會辦教學發展中心) 擬：保留 112-1 學期數位學習教學助理名額。

林佳佳
行政助理
112.3.31

教學發展中心
林佳珍
112.3.31

教學發展中心
熊德筠
主 任
112.3.31

5.面授教室需求說明：(如需普通教室、專業教室、電腦教室、視聽教室或實作教室)

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

6.課程所需軟硬體設備需求說明：（若有特殊軟體需先會辦圖書資訊處）

圖書資訊處回覆：

三、課程綱要

如附件（大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱）

四、教師實施網路教學，不得違反智慧財產權，智慧財產宣導相關網頁 <http://ilc.hk.edu.tw/web/isms/>

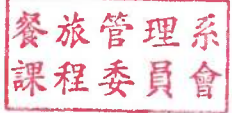


保護智慧財產權案例分享

<http://www.tipo.gov.tw/lp.asp?ctNode=7683&CtUnit=3764&BaseDSD=7&mp=1>

已詳閱智慧財產宣導相關網頁及保護智慧財產權分享案例。

教師簽名: _____

五、審查歷程與結果

系(科、所)課程委員會： 會議時間：1/2.3.23 	教材內容與設計符合適切性： <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
院課程委員會： 會議時間：1/2.4.11 	審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
校課程委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
網路教學委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 獎勵金額新台幣 _____ 元整 加計鐘點： <input type="checkbox"/> 是__小時， <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不通過
教務會議： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 

附表：大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

1. 依據大學遠距教學實施辦法第6條，各校開授遠距教學課程，應擬具教學計畫，送課程相關委員會研議，提經教務會議通過後實施，並報教育部備查，且應公告於網路上供查詢。
2. 教學計畫大綱如下，課程教學計畫連結網址，請填入教育部「大專校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽，才予以備查。
3. 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱： 弘光科技大學

開課期間： 112 學年度 1 學期 (本學期是否為新開設課程： 是 否)

壹、課程基本資料(有包含者請於打)

1.	課程名稱	餐飲管理
2.	課程英文名稱	Catering Management
3.	教學型態	<input type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 同步遠距教學 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校: _____ 系所: _____
4.	授課教師姓名及職稱	李芳 助理教授
5.	師資來源	專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱 (或所屬學院及科系所名稱)	餐旅管理系
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input type="checkbox"/> 學院 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 專科 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修專校 <input type="checkbox"/> 進修學院 (<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班) <input type="checkbox"/> 學分學程
8.	部別	日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
13.	學分數	2
14.	每週上課時數	2 (非同步遠距教學，請填平均每週面授時數)
15.	開課班級數	2
16.	預計總修課人數	120
17.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱: _____ <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
19.	課程平台網址 (非同步教學必填)	http://tronclass.hk.edu.tw/
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

貳、課程教學計畫

一.	教學目標	<p>1.啟發學生在餐飲業之新思維與內涵，使學生對國內外旅館餐飲業之組織、能力、知識、態度與發展前景等瞭解。</p> <p>2.培育學生對餐飲經營管理能力之開發，在未來從事餐旅服務業，能夠將理論與實務相互結合運用。</p> <p>3.讓同學瞭解餐飲各部門的組織與運作方式，並於學習中了解旅館的運作，期在未來找出適合自己的工作。</p> <p>4.本課程將協助學生加強對其餐飲業就業市場之工作特性、職掌及生涯規劃的認識，並以實務說明相關基礎知識，增進學生對餐飲業管理之了解。</p> <p>5.培育學生具備餐廳管理理論與實務操作經驗。</p>																																																						
二.	適合修習對象																																																							
三.	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式)</p> <table border="1" data-bbox="523 775 1275 1543"> <tr> <td>第 1週：</td> <td>餐飲管理概論、課程內容、上課規範及成績計算說明、分組</td> <td>面授</td> </tr> <tr> <td>第 2週：</td> <td>餐飲業的起源與特性</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 3週：</td> <td>餐飲管理類型與組織</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 4週：</td> <td>餐飲採購</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 5週：</td> <td>餐飲庫存管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 6週：</td> <td>菜(酒)單設計與成本管理、個案研討</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 7週：</td> <td>中西餐製備與管理、個案研討</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 8週：</td> <td>廚房規劃與管理、個案研討、期中報告</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 9週：</td> <td>期中分組報告</td> <td>面授</td> </tr> <tr> <td>第 10週：</td> <td>餐飲營養與衛生安全</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 11週：</td> <td>中西餐飲服勤技術與管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 12週：</td> <td>餐飲行銷管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 13週：</td> <td>餐飲人力資源管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 14週：</td> <td>餐飲成本控制與會計管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 15週：</td> <td>餐飲服務品質管理餐與發展趨勢</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 16週：</td> <td>餐飲客訴抱怨處理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 17週：</td> <td>繳交期末報告</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>第 18週：</td> <td>繳交期末報告</td> <td>面授</td> </tr> </table> <p>1.請以實際上課週次填報。</p> <p>2.若因實習安排或其他原因而需調整課程週數(例:12週)，則需於下列備註敘明原因及每週授課時數調整情形。</p> <p>備註:</p>	第 1週：	餐飲管理概論、課程內容、上課規範及成績計算說明、分組	面授	第 2週：	餐飲業的起源與特性	遠距教學	第 3週：	餐飲管理類型與組織	遠距教學	第 4週：	餐飲採購	遠距教學	第 5週：	餐飲庫存管理	遠距教學	第 6週：	菜(酒)單設計與成本管理、個案研討	遠距教學	第 7週：	中西餐製備與管理、個案研討	遠距教學	第 8週：	廚房規劃與管理、個案研討、期中報告	遠距教學	第 9週：	期中分組報告	面授	第 10週：	餐飲營養與衛生安全	遠距教學	第 11週：	中西餐飲服勤技術與管理	遠距教學	第 12週：	餐飲行銷管理	遠距教學	第 13週：	餐飲人力資源管理	遠距教學	第 14週：	餐飲成本控制與會計管理	遠距教學	第 15週：	餐飲服務品質管理餐與發展趨勢	遠距教學	第 16週：	餐飲客訴抱怨處理	遠距教學	第 17週：	繳交期末報告	遠距教學	第 18週：	繳交期末報告	面授
第 1週：	餐飲管理概論、課程內容、上課規範及成績計算說明、分組	面授																																																						
第 2週：	餐飲業的起源與特性	遠距教學																																																						
第 3週：	餐飲管理類型與組織	遠距教學																																																						
第 4週：	餐飲採購	遠距教學																																																						
第 5週：	餐飲庫存管理	遠距教學																																																						
第 6週：	菜(酒)單設計與成本管理、個案研討	遠距教學																																																						
第 7週：	中西餐製備與管理、個案研討	遠距教學																																																						
第 8週：	廚房規劃與管理、個案研討、期中報告	遠距教學																																																						
第 9週：	期中分組報告	面授																																																						
第 10週：	餐飲營養與衛生安全	遠距教學																																																						
第 11週：	中西餐飲服勤技術與管理	遠距教學																																																						
第 12週：	餐飲行銷管理	遠距教學																																																						
第 13週：	餐飲人力資源管理	遠距教學																																																						
第 14週：	餐飲成本控制與會計管理	遠距教學																																																						
第 15週：	餐飲服務品質管理餐與發展趨勢	遠距教學																																																						
第 16週：	餐飲客訴抱怨處理	遠距教學																																																						
第 17週：	繳交期末報告	遠距教學																																																						
第 18週：	繳交期末報告	面授																																																						
四.	教學方式	(有包含者請打 <input type="checkbox"/> ，可複選)																																																						

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

		<input type="checkbox"/> 1.提供線上課程主要及補充教材 <input type="checkbox"/> 2.提供線上非同步教學 <input type="checkbox"/> 3.有線上教師或線上助教 <input checked="" type="checkbox"/> 4.提供面授教學，次數： <u> 3 </u> 次，總時數： <u> 6 </u> 小時 <input checked="" type="checkbox"/> 5.提供線上同步教學，次數： <u> 15 </u> 次，總時數： <u> 30 </u> 小時 <input type="checkbox"/> 6.其它：(請說明)
五.	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打 <input type="checkbox"/> ，可複選)</p> <p>1.提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理 個人資料 課程資訊 其他相關資料管理功能</p> <p>2.提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能 最新消息發佈、瀏覽 教材內容設計、觀看、下載 成績系統管理及查詢 進行線上測驗、發佈 學習資訊 互動式學習設計(聊天室或討論區) 各種教學活動之功能呈現</p> <input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)
六.	師生互動討論方式	(教師討論時間周三、E-mail 信箱 fang565@sunrise.hk.edu.tw 、對應窗口等)
七.	作業繳交方式	(有包含者請打 <input type="checkbox"/> ，可複選) <input type="checkbox"/> 1.提供線上說明作業內容 <input type="checkbox"/> 2.線上即時作業填答 <input type="checkbox"/> 3.作業檔案上傳及下載 <input type="checkbox"/> 4.線上測驗 <input type="checkbox"/> 5.成績查詢 <input type="checkbox"/> 6.其他做法(請說明)
八.	成績評量方式	(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率，合計100%) 成績納入學習者的線上學習歷程和參與度占總分數40%、期中測驗30%、期末考30%，合計100%。
九.	上課注意事項	

教學進度表

課程名稱:餐飲管理

學分/小時數:2/2

授課教師: 李芳

開課班級:日間部四技餐旅系

週次	單元名稱	授課方式	單元教學目標	單元教材內容	單元教學活動	時數	備註
1	課程介紹與學習平台操作說明	1. 實體課程面授 2. 學習平台操作練習	讓學生瞭解本課程學習目標、進度規劃、上課方式、評分標準	1. 課程介紹 2. 課程進行、評量 3. 平台操作	1. 課程講解 2. 練習參與線上討論 3. 練習進行線上評量	1. 課程講解 1hr 2. 課程進行方式說明 0.5hr 3. 系統測試與問題提問 0.5hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <hr/> <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
2	餐飲業的起源與特性	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.餐飲管理導論 2.餐飲管理重要性	1.餐飲業的發展史 2.餐飲業的特性	1.觀看線上單元教材 2.練習參與線上討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <hr/> <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
3	餐飲管理類型與組織	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.台灣餐飲現況與特色	1.餐飲組織的結構 2.餐飲業行業分類	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <hr/> <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
4	餐飲採購	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.採購的意義	1.採購的主要任務 2.採購的職責	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動

							<input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
5	餐飲庫存管理	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.說明庫存管理之重要性 2.對於餐飲成本的重要	1.說明庫存管理的流程及方法	1.觀看線上單元教材 2.議題討論 3.線上評量	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
6	菜單、酒單設計與成本管理	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習	1.說明菜單、酒單的結構	1.菜單、酒單的功能 2.菜單的命名方式	1.觀看線上單元教材 2.線上評量	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input checked="" type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
7	中西餐製備與管理	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習	1.說明製備重點	1.設備與器皿管理 2.作業標準化	1.觀看線上單元教材 2.線上討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
8	廚房規劃與管理	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習	1.廚房規劃的重要性	1.了解廚房設施 2.了解廚房設計動線	1.觀看線上單元教材 2.線上討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源

							<input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
9	期中分組報告	1.實體上課 2.分組報告	1.實作報告	1.分組進行報告	1.分組進行報告	1.分組進行報告 2hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input checked="" type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
10	餐飲營養與衛生	1.遠距教學 2.參與學習討論	1. 說明烹調方式 2. 說明衛生管控重電	1. 各項操作安全講解 2. 食材與環境的衛生管理	1.觀看線上單元教材 2.線上討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
11	中西餐服勤技術與管理	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習	1. 說明專業服務人員之特質 2.	1. 了解服務之技能 2. 了解服務接觸金三角	1.觀看線上單元教材 2.線上討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
12	餐飲行銷管理	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習	1. 說明行銷管理觀念的演進 2. 說明餐飲市場的特性	1. 了解行銷方法 2. 了解消費者行為與需求	1.觀看線上單元教材 2.線上討論	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源

							<ul style="list-style-type: none"> ■6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
13	餐飲人力資源管理	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 說明人力資源管理的意義 2. 說明教育訓練的重點 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解人力資源管理的範圍 2. 了解教育訓練的種類及安排 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.線上討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■1.重點提示 □2.事例 □3.練習 □4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
14	餐飲成本控制與會計管理	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 說明成本管控的意義 2. 說明其重要性 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解成本分析 2. 了解成本控制的基本步驟 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.線上討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> ■1.重點提示 □2.事例 □3.練習 □4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
15	餐飲服務品質管理與發展趨勢	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 說明餐飲業未來的挑戰 2. 說明餐飲業未來發展趨勢 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解其競爭問題 2. 人才多元化發展 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.線上討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> □1.重點提示 □2.事例 ■3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
16	客訴抱怨處理	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 3.線上練習 	<ul style="list-style-type: none"> 1.說明為何會產生客訴抱怨 	<ul style="list-style-type: none"> 1.了解客訴抱怨應如何避免 2.了解客訴抱怨之解決方式 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.線上討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr 	教材提供： <ul style="list-style-type: none"> □1.重點提示 ■2.事例 □3.練習 □4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源

							<input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
17	期末討論	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.針對課程內容提出問題討論	1.依期末方向準備報告內容	1.線上討論	1.線上討論 1hr 2.Q&A 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input type="checkbox"/> 2.事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
18	期末報告	1.實體授課 2.參與學習討論 3.期末報告	1.繳交期末報告	1.繳交期末報告	1.繳交期末報告	1.進行期末報告解說改進方向	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input checked="" type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input checked="" type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評

(每週開課時數=串流影音教材時數+其它教學活動時數)