

# 弘光科技大學網路教學計畫申請書

申請日期： 113 年 3 月 20 日

## 一、申請人基本資料

姓名：沈盈貝 職稱：助理教授系 (科、所) 所名稱：餐旅管理系

E-mail：beauty666@hk.edu.tw 聯絡電話：0916945591

### ▶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	111	1	2022 創新數位學習與教學媒材應用成果分享會	3	教務處	
2	110	1	110 年教學探究社群暨前導式數位教材製作成果發表會	6.5	教學發展中心	

- 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：

本課程內容為餐飲管理，在教學設計上運用創課、Teams、zuvio 等多元平台，可即時瞭解學生的學習情形；並結合公開資訊觀測站(例如：youtube)多元線上資源，可讓學習更加具有實務以及以啟發學生的學習興趣。本課程透過遠距教學的方式，在課堂上除了授課之外，並時時與學生線上互動，並起以實際個案進行討論，希望透過網路教學能讓已在工作的進修部學生能克服下班趕上課的時間壓力，能即時上線聽課，不會讓學習被侷限了，可以提高到課出席率，並迎合現今學生習慣使用網路資源的現況，且更能提升上課品質與興趣，並達到最佳的學習成效。

### 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

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5 年

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 113-1 學期數位學習教學助理名額。

113. 3. 28  
行政助理 林佳佳

113. 3. 28  
代理組長 徐沛汶

113. 3. 28  
副主任 盧信忠

113. 3. 28  
主任 熊德筠

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)

113. 3. 28  
113. 3. 28  
113. 3. 28  
113. 3. 28  
無需特殊需求

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)

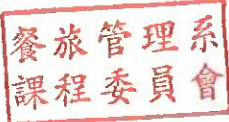

四、教師實施網路教學，不得違反智慧財產權，智慧財產宣導相關網頁 <http://ilc.hk.edu.tw/web/isms/>  
保護智慧財產權案例分享

<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：沈盈貝

五、審查歷程與結果

系(科、所)課程委員會： 會議時間：  3/31	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：113.04.09 	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：

- 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。
- 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。
- 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：113 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	Food and Beverage Management
3.	教學型態	<input checked="" type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 同步遠距教學主播學校 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	

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 研究所 <input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 五專 <input type="checkbox"/> 在職專班
8.	部別	<input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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學分
14.	每週上課時數	2小時
15.	開課班級數	1班
16.	預計總修課人數	60人
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)	
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	

## 貳、課程教學計畫

一	教學目標	1. 透過課程讓學習了解餐飲管理相關的理論。 2. 瞭解餐飲管理相關之內容_規劃、執行、控制、組織設計、分權與集權等。 3. 瞭解激勵的重要性、薪資、福利、獎賞等理論與應用。 4. 瞭解溝通的重要性、時機、原則與方法。 5. 瞭解餐飲人力資源管理與行銷管理之原理與應用。																								
二	適合修習對象	餐旅管理系學生																								
三	課程內容大綱	(請填寫每週次的授課內容及授課方式) <table border="1"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>課程簡介</td> <td>面授</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>餐飲管理概論</td> <td>遠距教學 1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>餐飲管理的範疇與環境</td> <td>遠距教學 2 (非同步線上討論)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>餐飲管理決策意義、模式、與確定性</td> <td>遠距教學 3 (線上測驗)</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>餐飲管理相關創業規劃類型、過程與障礙</td> <td>遠距教學 4</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>餐飲管理組織設計、目標設定與成效</td> <td>遠距教學 5 (線上測驗)</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>餐飲管理相關領導力的因素、有</td> <td>遠距教學 6</td> </tr> </tbody> </table>	週次	授課內容	授課方式	1	課程簡介	面授	2	餐飲管理概論	遠距教學 1	3	餐飲管理的範疇與環境	遠距教學 2 (非同步線上討論)	4	餐飲管理決策意義、模式、與確定性	遠距教學 3 (線上測驗)	5	餐飲管理相關創業規劃類型、過程與障礙	遠距教學 4	6	餐飲管理組織設計、目標設定與成效	遠距教學 5 (線上測驗)	7	餐飲管理相關領導力的因素、有	遠距教學 6
週次	授課內容	授課方式																								
1	課程簡介	面授																								
2	餐飲管理概論	遠距教學 1																								
3	餐飲管理的範疇與環境	遠距教學 2 (非同步線上討論)																								
4	餐飲管理決策意義、模式、與確定性	遠距教學 3 (線上測驗)																								
5	餐飲管理相關創業規劃類型、過程與障礙	遠距教學 4																								
6	餐飲管理組織設計、目標設定與成效	遠距教學 5 (線上測驗)																								
7	餐飲管理相關領導力的因素、有	遠距教學 6																								

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

		效的領導以及授權、分權與集權 (非同步線上討論)
	8	餐飲管理相關激勵 原則、方法與應用 遠距教學 7 (非同步線上討論)
	9	期中考試 遠距教學 (線上測驗) 8
	10	餐飲管理相關之溝通的意義、原因與在管理上的必要性 遠距教學 9
	11	餐飲服務類型與服務品質 遠距教學 (非同步線上討論) 10
	12	餐飲的菜單設計、廚房規劃管理 遠距教學 (線上測驗) 11
	13	餐飲管理相關人力資源管理的重要性、甄選、培訓、薪資福利、獎勵 遠距教學 (線上測驗) 12
	14	餐飲管理相關財務管理、籌資、投資、利潤分配 遠距教學 (線上測驗) 13
	15	餐飲管理相關之生產管理、物流、作業、技術管理 遠距教學 14
	16	餐飲管理相關之行銷控制、市場區格與定位、產品設計、行銷策略 遠距教學 (非同步線上討論) 15
	17	餐飲管理之自我管理、情緒管理、時間管理、品牌管理 遠距教學 (非同步線上討論) 16
	18	期末考試 面授
		1. 請以實際上課週次填報。 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。  備註:
四	教學方式	(有包含者請打✓，可複選) <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學 <input checked="" 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：2次，總時數：4小時 <input checked="" type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數：16次，總時數：32小時 <input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明)
五	學習管理系統	呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打✓，可複選) 1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理 <input checked="" type="checkbox"/> 個人資料 <input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊

		<input checked="" type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能 2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能 <input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽 <input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載 <input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢 <input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈 <input checked="" type="checkbox"/> 學習資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區) <input checked="" type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現 <input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)
六	師生互動討論方式	(包括教師時間、E-mail信箱、對應窗口等)
七	作業繳交方式	(有包含者請打✓,可複選) <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗 <input checked="" 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(線上出席率 10%、線上測驗 10%、觀看教材 20%、討論 20%)占總分數 60 %、期中考 20 %、期末考 20 %,合計100%。
九	上課注意事項	

## 不違反學術倫理承諾書

立承諾書人 沈盈貝，為弘光科技大學 餐旅管理系 系(所)專任老師。餐飲管理 課程申請網路教學計畫，所有授課內容絕無剽竊、抄襲及剪貼他人之論述，並已獲知剽竊、抄襲及剪貼論文之定義。因此，凡引述他人之觀點及圖表，本人皆在授課資料內詳實註明出處，絕未涉及抄襲、剽竊及剪貼等違反學術倫理之情事。如有違反，本人除願意負起法律責任，並無條件退回所有獎勵金，絕無異議。特此聲明。

承諾人：

沈盈貝

(簽名)

聯絡電話：0916945591

聯絡地址：臺中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號

中 華 民 國 1 1 3 年 0 3 月 2 0 日





網路教學內容與活動規範表

序號	項目	規範
1	<p>教材製作 (教材須具備串流影音)</p>	<p>1. 線上教材內容需具備串流影音授課實況，以利學習者以網路播放方式觀看有如教師親授的學習情境。</p> <p>2. 錄製與授課課程相關之串流影音時數需高於下列計算值：<math>\text{線上授課週數} \times \text{小時數} \div 2</math> 計算結果取整數(四捨五入取整數)，<u>等同每週授課時數中需有一半時數以上的串流影音教材</u>。例如：</p> <p>(1) A 課程 2 學分/2 小時，線上課程 18 週 =&gt;需錄製 18 小時串流影音</p> <p>(2) B 課程 2 學分/3 小時，線上課程 18 週 =&gt;需錄製 27 小時串流影音</p> <p>(3) C 課程 2 學分/2 小時，線上課程 12 週 =&gt;需錄製 12 小時串流影音</p> <p>(4) D 程 2 學分/3 小時，線上課程 12 週 =&gt;需錄製 18 小時串流影音</p> <p>3. 教材提供適當的重點提示、事例、練習、反思活動、補充教材或網路資源及議題討論。</p> <p>註:教學型態若為同步遠距教學，則可上傳非影音教材，以線上授課時數每小時至少 10 頁 PPT 為原則。</p>
2	<p>線上測驗/評量</p> <p>(a) 利用網路繳交作業/測驗及批改回覆</p> <p>(b) 學生線上評量/測驗 (每單元需安排正式/非正式評量或測驗)</p>	<p>次數<math>\geq</math>線上課程週數<math>\div 3</math></p> <p>教師可依教學進度安排測驗或依教學內容安排練習，並於線上批改回覆。</p>
3.	<p>非同步線上討論</p> <p>(a) 使用課程公告</p> <p>(b) 使用課程討論</p>	<p>學期中有需有線上課程週數<math>\div 3</math> 個以上與科目內容相關的議題，且師生間交互討論的質與量俱佳</p>
4	<p>同步線上討論</p> <p>(a) 使用同步討論室</p> <p>(b) 使用同步視訊討論</p>	<p>如全學期皆未實施面授(不含期中及期末考週)，至少一次同步線上討論</p>

序號	項目	規範
5	教師於一定期限內回覆學生提問	教師或助教需於課程討論區參與討論，並能在一週內回應學習者的提問，並提供良好的回饋
6	成績評量方式	成績納入學習者的線上學習歷程和參與度。 例：線上學習歷程和參與度(觀看教材 20%、線上測驗 15%、互動討論 15%)、期中考 25%、期末考 25%，共計 100%。

本校因應手機及平板等行動裝置之盛行，於 105.2 學期起全面導入「新 Elearning 平台-創課(TronClass)」(<http://tronclass.hk.edu.tw/>)，其創課系統功能已趨完善，且可於平台上直接進行教材錄製與發佈。另亦可利用教材錄製軟體 EverCam 或 Office Mix 等製作，匯出成影片格式後，上傳至本校 e-learning 平台-創課系統。

# 教學進度表

課程名稱:餐飲管理

學分/小時數:2/2

授課教師: 沈盈貝

開課班級:進修部餐旅一甲

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	課程簡介	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、評分要求	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. 參與線上討論 0.5hr 3. 進行線上測驗 0.5hr	教材提供： ■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
2	餐飲管理概論	1. 線上課程	1. 讓學生瞭解餐飲管理的意義、功能、績效	1. 介紹餐飲管理的意義 2. 介紹餐飲管理的功能與、績效策略管理規劃	1. 觀看線上單元教材	1.課程講解 2hr	教材提供： ■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
3	餐飲管理的範疇與環境	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解餐飲館的範疇 2.讓學生瞭解餐飲管理實體的總體環境 2.讓學生瞭解餐飲管理的內外環境系統	1.介紹餐飲館的範疇 2.講解餐飲管理實體的總體環境條件 3.講解餐飲管理的內外環境系統	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： ■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： <u>餐飲管理的範圍有哪些?</u> □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
4	餐飲管理決策意義、模式、與確定性	1.線上課程 2.線上測驗	1. 本課程主要是餐飲管理環境、決策、規畫之教授，強調餐飲管理的內外環境	1.講解餐飲管理餐飲管理環境、決策、規畫之教授，強調餐飲管理的內外環境的因	1. 觀看線上單元教材 2. 線上測驗問題講解	1. 課程講解 1hr 2. 線上測驗 0.5hr 3. 線上測驗解答講解 0.5hr	教材提供： ■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：

			的因素，以及如何決策、規畫之重要性。	素 2.講解餐飲管理如何決策、規畫之重要性			<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	餐飲管理相關創業規劃類型、過程與障礙	1.線上課程	1.讓學生瞭解餐飲管理相關創業規劃類型 2.讓學生瞭解創業規畫管理過程與障礙	1.講授餐飲管理相關創業規劃類型、 2.講授創業規畫管理過程與障礙	1.觀看線上單元教材	1.課程講解 2hr	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" 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	餐飲管理組織設計、目標設定與成效	1.線上課程 2.線上測驗	1.讓學生瞭解到餐飲管理組織結構與設計、控制與績效、權力管等	1.講解餐飲管理「專業分工」、「部門劃分」、「指揮鏈」等 2.講解餐飲管理「控制幅度」、「中央集權與地方分權」以及「制式化」。	1.觀看線上單元教材 2.線上測驗問題講解	1.課程講解 1hr 2.線上測驗 0.5hr 3.線上測驗解答講解 0.5hr	教材提供： <input checked="" 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 checked="" 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	餐飲管理相關領導力的因素、有效的領導以及授權、分權與集權	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解何謂領導特質 2.讓學生瞭解如何做好一位領導者? 3.讓學生瞭解有關於餐飲管理之領導力	1.講述餐飲管理領導者的特性和人格特質以及所謂的領導力 2.講授餐飲管理領導者的授權、分權以及集權之間的關係	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6.議題討論： <u>你具有領導的特質嗎?</u> <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	餐飲管理相關激勵原則、方法與應用	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解激勵、用人哪個做得不到位，都有可能影響整個管理的效果。	1.講授餐飲管理相關的激勵的原則與方法 2.講授餐飲管理相關的激勵的應用	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/> 6.議題討論： <u>企業中那些激勵方法最有成效?</u> <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	期中考試	1.線上課程 2.線上測驗	1.瞭解學生到期中時的學習成效	1.評量學生的期中的學習成效	1.講解實體測驗題目 2.實體測驗	1.講解實體測驗題目 0.5hr 1.實體測驗 1.5hr	教材提供： ■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： _____ ■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	餐飲管理相關之溝通的意義、原因與在管理上的必要性	線上課程	1.讓學生瞭解溝通餐飲管理相關之溝通的意義。 2.讓學生瞭解溝通餐飲管理相關之溝通的原因與在管理上的必要性。	1.講授溝通餐飲管理相關之溝通的意義。 2.講授溝通餐飲管理相關之溝通的原因與在管理上的必要性	1.觀看線上單元教材	1.課程講解 2hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 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
11	餐飲服務類型與服務品質	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解餐飲服務類型 2.讓學生瞭解餐飲服務品質的定義 3.讓學生瞭解餐飲服務品質的原理與應用	1.講授餐飲服務類型 2.講授餐飲服務品質的定義 3.講授餐飲服務品質的原理與應用	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>顧客是國王嗎?</u> <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	餐飲的菜單設計、廚房規劃管理	1.線上課程 2.線上測驗	1.讓學生瞭解餐飲的菜單設計 2.讓學生瞭解廚房規劃管理	1.講授餐飲的菜單設計類型與應用 2.講授廚房規劃動線與類型	1.觀看線上單元教材 2.線上測驗問題講解	1.課程講解 1hr 2.線上測驗 0.5hr 3.線上測驗解答講解 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： _____ ■7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
13	餐飲管理相關人力資源管理的重要	1.線上課程 2.線上測驗	1.讓學生瞭解要有關餐飲管理相關人	1.講授餐飲管理人力資源管理的重要	1.觀看線上單元教材 2.線上測驗問	1.課程講解 1hr 2.線上測驗	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例

	性、甄選'、培訓、薪資福利、獎勵		力資源管理之原理 2.讓學生學習相關的個案研討與分析	性 2.講授餐飲管理人力資源之甄選、培訓、薪資、福利、獎勵等	題講解	0.5hr 3.線上測驗 解答講解 0.5hr	<input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： ----- ■7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
14	餐飲管理相關財務管理、籌資、投資、利潤分配	1.線上課程 2.線上測驗	1.讓學生瞭解餐飲管理財務管理之原理與應用	1. 講授餐飲管理相關財務管理之原理 2.講授餐飲管理財物之籌資、投資、利潤分配	1.觀看線上單元教材 2.線上測驗問題講解	1.課程講解 1hr 2.線上測驗 0.5hr 3.線上測驗解答講解 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： ----- ■7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
15	餐飲管理相關之生產管理、物流、作業、技術管理	線上課程	1.讓學生瞭解餐飲管理相關之生產管理原理與應用	1.講授餐飲管理生產管理之物流 2.講授餐飲管理相關之生產管理之作業、技術管理	1.觀看線上單元教材	1.課程講解 2hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 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
16	餐飲管理相關之行銷控制、市場區格與定位、產品設計、行銷策略	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解餐飲管理相關之行銷 2.讓學生瞭解餐飲行銷策略	1.講授餐飲行銷管理之控制、市場區隔 2.講授餐飲行銷之定位、產品設計 3.講授餐飲行銷策略	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input type="checkbox"/> 4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>有哪些行銷手法最有績效?</u> <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	餐飲管理之自我管理、情緒管理、時間管理、品牌管理	1.線上課程 2.參與學習討論	1.讓學生瞭解優秀員工是不需要被管理的,自律的習慣,不會輕易被外部環境或者他人	1.講授如何自我控制情緒、情商、適應力、調整自我心態等等 2.講授餐飲相關之時間管	1.觀看線上單元教材 2.參與學習討論	1.課程講解 1.5hr 2.參與線上討論 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論：

			所影響。 2.讓學生瞭解自我管理重要性 3.讓學生瞭解時間管理和品牌管理之重要性	理和 brand 管理			以他人為鏡·反思自己的自我情緒管理是否 ok? <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	期末考試	1.實體課程面授 2.實體測驗	1.瞭解學生到期末時的學習成效	1.評量學生的期末的學習成效	1.講解實體測驗題目 2.實體測驗	1.講解實體測驗題目 0.5hr 1.實體測驗 1.5hr	教材提供： ■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：  ■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)

