餐飲系 課程發展流程

餐飲管理系本位課程發展流程表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 階段 | 步驟 | 主要工作 |
| 準備階段 | 1. 擬定計劃 2. 成立組織 3. 蒐集資料 4. 確立科系發展特色 | 1. 擬定系本位課程計劃 2. 成立課程規劃小組，除教師及行政人員外，需包含校友代表、學生代表、社會人士代表及課程專家 3. 蒐集資料包括：國家發展趨勢、政府法規、學生背景資料、學生來源分析、課程實施相關規定及教師、學生對現行課程反應意見 |
| 策略發展階段 | 1. 確立學校目標 2. 訂定全校學生基本能力 3. 訂定全校學生畢業下限 4. 訂定一般科目與專業科目比例 5. 訂定課程修訂全校準則 | 1. 確立學校、學院教育目標 2. 確立科系教育目標 3. 訂定學生基本能力 4. 訂定全校學生最低畢業學分 5. 決定課程一般科目比重 6. 決定各系課程發展之原則 |
| 課程發展階段 | 1. 確立系教育目標 2. 確立本系學生基本能力 3. 訂定本系學生畢業下限 4. 發展本系核心科目 5. 發展學成必須選修科目 6. 彙整本系科目表 | 1. 意見調查或小組研討 2. 訂定本系學生畢業下限 3. 訂定本系核心科目 4. 訂定本系必選修科目 |
| 教學規劃階段 | 1. 規劃非正式課程 2. 規劃教師授課計劃 3. 撰寫課程簡介 4. 發展教材教具 5. 擬定相關配合措施 | 1. 教師授課計劃撰寫 2. 撰寫課程綱要以便利學生選課 3. 選擇教材、發展教具 4. 實驗室調整計劃、設備購置計劃、修改學則 |
| 實施階段 | 1. 召開說明會 2. 實施新課程 | 1. 舉辦本位課程說明會 |
| 評鑑階段 | 1. 課程檢討 2. 教學評鑑 3. 相關配合措施評鑑 | 1. 分系、專業課程、通識課程或全校總結性評鑑 |
| 回饋修正 | 1. 檢討修正 2. 回饋 | 1. 檢討修正後重新再實施一次 |