

國立高雄餐旅大學教育專業課程規劃表

(105-107 學年度適用)

	第一年上學期	第一年下學期	第二年上學期	第二年下學期
必修 共 9 門 18 學分	教育概論	教育哲學	班級經營	分科教學實習
	教育心理學	教育社會學	輔導原理與實務	
		教學原理	教學媒體與運用	
		課程發展與設計	分科教材教法	
		學習評量		
選修 共 4 門 8 學分	發展心理學	青少年發展與輔導	教育研究法	特殊教育導論
	親職教育	教育人力資源管理	職業教育與訓練	教育評鑑與視導
	人際關係	餐旅專業倫理	終身學習素養	電腦與教學
	服務學習課程設計	教育法規與制度	教育議題專題	餐旅美感教育
	生命教育	教師專業發展	創意思考教學	餐旅國際教育
	校園性別平等教育	閱讀理解策略	適性教學	綠色飲食課程設計
			生涯發展與終身學習	