

開南大學 95 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
1260M0010 10604>000 -01	中文：餐飲策略管理	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	觀四	2	2
	英文：	先修課程				
教學目標與內容						
實施方法 <input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ()。						
評量方式 平時成績 40% (15%作業、15%小考、10%出席)、期中測驗 30%、期末測驗 30%						
授課使用及參考書籍 (請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。						
1. 黃營杉、楊景傳，策略管理，華泰，2004。 2. Harrison 原著 / 洪宿惠 譯，六版，策略管理，台灣西書，2004。						
科目簡介 (可含大綱及教學進度)：						
週次	日期	授課內容	週次	日期	授課內容	
一	03/02	課程介紹	十	05/04	公司績效、公司治理及企業倫理	
二	03/09	策略管理程序	十一	05/11	全球策略與高科技產業策略	
三	03/16	產業外部分析	十二	05/18	跨國企業策略管理	
四	03/23	產業內部分析-小考一	十三	05/25	期末考	
五	03/30	競爭優勢與產業環境				
六	04/06	清明節放假				
七	04/13	如何建立競爭優勢(1)				
八	04/20	如何建立競爭優勢(2)-小考二				
九	04/27	期中考				
說明：						
1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。						
2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。						

課程委員會召集人：

觀光系主任 陳栢敦

授課教師：

許珊菁

課務組
95.3.22
收文章