

開南管理學院 92 年度第 1 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
	餐飲旅館概論	鄭孟超	必修	進修 2 年 A 班	3	3
	英文：Introduction to Hospitality	先修課程	無			
教學目標與內容	1.以理論與實務結合,採深入淺出教學方式,讓學生認識豐富與多采的餐飲旅館世界.					
實施方法	X講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。X討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。X問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ()。					
評量方式	期中測驗 30%。期末測驗 50%。平時成績 20%。其他 () 成績 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> %。					
授課使用及參考書籍	林珮秀等, 餐館與旅館管理, 2版, 空大, 台北, 2003					
	John M Walker, Introduction to Hospitality, 2nd Edition, Prentice Hall, New Jersey					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
1. 旅館發展與歷史						
2. 發展觀光旅遊不可缺少的元素→旅館&餐廳						
3. 旅館組織與分類						
4. 客房與房務管理						
5. 旅館餐飲管理						
6. 宴會與會議管理						
7. 行銷與業務管理						
8. 人力資源與訓練						
9. 現代餐廳發展與管理						
10. 酒類管理						
11. 休閒飯店與渡假村						
12. 博弈事業						
13. TQM & CRM / 餐旅未來趨勢						

課程委員會召集人：



授課教師：