

開南管理學院 92 年度第 2 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	A. 1 年 B 班	3	3
	英文：Introduction to the Hospitality	先修課程	無			
教學目標與內容	餐旅業是一種綜合藝術的產業, 不論其規模大小, 為顧客提供食, 衣, 住, 行, 育, 樂及因顧客需求而產生的各種服務. 本課程主要之教學目標為培養學生之專業餐飲旅館知識, 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。 □實作法。 X討論法。 □演習法。 X問答法。 □其他 ( )。					
評量方式	期中測驗 30% 。期末測驗 30% 。平時成績 20% 。專題報告成績 20% 。					
授課使用及參考書籍	Paul R. Dittmer, Dimensions of the Hospitality Industry 3rd Edition, John Wiley & Sons, Inc.					
	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. 餐旅未來趨勢						

課程委員會召集人：



授課教師：