

開南大學 九十六學年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

93

課程編號	1 0 6 0 1 1 3 0 0	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	授課教師：賴明宏 老師
班次	013		開課系所：觀光與餐飲旅館學系
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐旅管理概論		3	Introduction to hospitality
教學目標與內容	1.在培養學生認識旅館、餐廳等餐旅相關產業之屬性、架構及基本運作；培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。 2.授課內容包括:餐旅事業之定義、範圍、發展及影響；旅館之分類、組織及經營管理；餐飲業之分類、組織及經營管理。透過餐旅相關影片及多媒體教學之使用，協助學生了解餐旅業。		
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input checked="" type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____		
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時成績 40% (作業及小考 20%、出席 20%) 其他_____ 成績□□%		
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.蘇芳基，餐旅概論，揚智出版 2007 年。 2.陽琬，餐旅管理，全華出版 2007 年。 3.鄭建璋，餐旅管理概論，桂魯出版 2004 年。		

科目簡介(含課程大綱及教學進度)：

週次	課程內容	週次	課程內容
01 (02/28)	放假	02 (03/06)	課程介紹
03 (03/13)	餐旅業的基本概念	04 (03/20)	餐旅業的發展過程與影響
05 (03/27)	餐飲業的定義與特性	06 (04/03)	餐飲業的類別與組織
07 (04/10)	餐飲從業人員的職掌及功能	08 (04/17)	餐飲業之經營概念
09 (04/24)	期中考	10 (05/01)	旅館業的定義與特性
11 (05/08)	旅館業的類別與組織	12 (05/15)	旅館從業人員之職掌及功能
13 (05/12)	旅館業的經營概念	14 (05/22)	旅行業的定義與特性
15 (06/05)	旅行業的類別與組織	16 (06/12)	旅行業從業人員之職掌與功能
17 (06/19)	旅行業之經營概念及從業人員之條件	18 (06/26)	期末考

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 文祖湘 授課教師：賴明宏 (andy@mail.knu.edu.tw)

