

開南大學九十五年 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
106025200 106011300 02	中文：餐旅管理概論	李嘉展	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	(日) 1 年 B 班	3	3
	英文：Introduction to Hospitality	先修課程				
教學目標與內容	本課程旨在介紹餐旅業的管理知識與技能，主要授課內容包括餐旅事業的特性；觀光事業；飯店事業之開發與分類；飯店與客房部門之經營管理；飯店餐飲部門之經營管理；廚藝與餐飲事業：開發與分類；餐館經營；代辦餐飲服務；飲料管理；休閒娛樂；博奕娛樂事業；會議與展覽；行銷·人事與文化；領導統御與管理等。期使學生瞭解餐旅業不變的傳統精神與多元文化的價值，以便未來能順利從事餐旅管理工作。					
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ( )。					
評量方式	期中測驗 25% 。期末測驗 25% 。平時成績 25% 。其他(小考)成績 25% 。					
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)。 鄭建璋(2004)，餐旅管理概論，台北市：台灣培生教育出版股份有限公司。					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
第1週	序論	第10週	飲料管理	第11週	休閒娛樂	
第2週	觀光事業	第12週	博奕娛樂事業	第13週	會議與展覽	
第3週	飯店事業之開發與分類	第14週	行銷、人事與文化	第15週	領導統御與管理	
第4週	飯店與客房部門之經營管理	第16週	專題報告	第17週	專題報告	
第5週	飯店餐飲部門之經營管理	第18週	期末考試			
第6週	廚藝與餐飲事業：開發與分類					
第7週	餐館經營					
第8週	代辦餐飲服務					
第9週	期中考試					
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 陳桓敦

授課教師：李嘉展

課務組  
96.3.22  
收文章