

開南管理學院 九十一年度第二學期 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
	中文：餐飲旅館概論	鄭孟超	必修	1年B班	3	3
	英文：Introduction to the Hospitality	先修課程				
教學目標與內容	1. 教授學生餐飲與旅館及相關產業之知識與特性 2. 結合理論與實務的介紹, 使學生瞭解現今餐飲與旅館界之管理與現況					
實施方法	X 講解法。 □實作法。 X 討論法。 X 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 10%。 其他 (專題報告) 成績30%。					
授課使用及參考書籍	Paul R. Dittmer, <u>Dimensions of the Hospitality Industry</u> third edition, John Wiley & Sons, Inc., 2002 Kye-Sung Chon & Reymond T. Sparrowe, <u>Welcome to Hospitality.....an Introduction</u> , Delmar Thomson Learning					
科目簡介：	1. 旅館發展與歷史 2. 全球社會與經濟對餐旅業之影響 3. 旅館組織與分類 4. 旅館投資與發展 5. 客房與房務管理 6. 宴會與會議管理 7. 行銷與業務管理 8. 現代餐廳發展與組織 9. 餐廳管理 10. 飲料管理 11. 休閒旅館與渡假村管理 12. 博奕事業管理 13. 餐飲旅館未來趨勢					
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：



授課教師：

鄭孟超