

開南管理學院九十四年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系教學計劃表						
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：餐旅業現況	殷儷容		觀三B組	2	2
	英文：The Status of Resturant and Hotel	先修課程	無			
教學目標與內容	就餐旅業經營管理相關主題，邀請餐旅業之專家到校專題演講，以增加同學對餐旅業實務之了解，並建立與業界互動之管道。					
實施方法	建立未來餐飲從業人員有關食品安全基本觀念。					
評量方式	平時考、出勤佔20%；期中考40%；期末報告40%					
授課使用及參考書籍	研究方法(滄海書局)、研究方法(華泰出版社)					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 以圓山大飯店為例談旅館經營管理						
2. 促銷策略及活動設計的執行						
3. 旅館市場的行銷與價格政策						
4. 餐飲業界現況與發展趨勢						
5. 餐旅人職場須知						
6. 餐旅管理的意義與種類:餐飲管理的意義與特點、餐廳的種類。						
7. 旅館俱樂部的經營管理						
8. 談國宴						
9. 旅館的發展與其商品特性:旅館的定義與法源及發展簡史、旅館商品及特性						
10. 旅館的分類與分級評鑑制度經營方式分類、旅館的組織。						
11. 餐飲服務:服務的方式、服務的種類、服務流程。						
12. 中央訂房系統、基本流程、電話接受訂房的基本流程、訂房促銷技巧、盈收管理、團體訂房。						
13. 客務部的組織與工作職責、櫃檯接待與內部作業、禮賓接待與商務中心、大廳執行經理與服務中心。						
14. 餐旅管理的意義與種類:餐飲管理的意義與特點、餐廳的種類。						
15. 餐飲業的組織系統:組織的管理功能與基本原則、餐飲業的組織結構。						
16. 餐飲從業人員的工作職責:工作說明書與工作條件、從業人員的工作規範與職責						
17. 旅館經營的問題及未來努力的方向:經營問題、未來努力方向。						
18. 時事案例報告						
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：陳桓敦

授課教師：殷儷容

觀光系主任陳桓敦

 課務組  
95.3.20  
收文章