

開南大學 95 年度第 1 學期 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
156032700	中文：主題樂園經營實務	郭惠珠	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	進修 4 年 班	2	2
	英文：Theme Park Management	先修課程				
教學目標與內容	了解主題樂園的管理工作至少包含了餐飲服務、招商行銷、經營管理、人力資源、安全及資材管理等，甚至於更擴至渡假旅館、購物廣場、會員制俱樂部、高爾夫球場…等眾多領域，能滿足『顧客滿意』的要求，以及因應環境競爭或各種衝擊。					
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 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%。其他 () 成績□□%。					
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)。 徐堅白, 2001, 主題樂園營運管理實務, 茂榮書局					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

第 1 週	課程說明及概論	第 10 週	招商及行銷推廣 2--ISO 招商管理及行銷推廣作業範例
第 2 週	主題樂園的發展 1--主題樂園的演進與趨勢	第 11 週	管理作業 1--管理工作的方向與意義
第 3 週	主題樂園的發展 2 主題樂園的型態與分類(小考 1)	第 12 週	管理作業 2--ISO 管理作業範例(小考 3)
第 4 週	主題樂園的經營與管理 1--ISO 品質保證制度與全	第 13 週	安全管理
第 5 週	主題樂園的經營與管理 2--主題樂園 ISO 9002 品質	第 14 週	ISO 安全管理作業範例
第 6 週	餐飲管理 1--餐飲服務與餐飲管理(小考 2)	第 15 週	人力管理管理(小考 4)
第 7 週	餐飲管理 2--ISO9002 餐飲管理作業範例	第 16 週	資材管理要項
第 8 週	招商及行銷推廣 1--招商與行銷推廣	第 17 週	ISO 資材管理作業範例
9 週	期中考試	第 18 週	期末考試

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：郭惠珠

課務組
96.1.17
收文章