

開南管理學院 九十一年度第一學期 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：餐旅管理概論	鄭孟超	必修	二年 A 班	3	3
	Introduction to Hospitality	先修課程				
教學目標與內容	<p>1. 餐旅事業稱之為 [無煙函工業]，亦是重要的 [服務產業]，更是 [觀光事業] 中不可缺少的一環。</p> <p>2. 近年來，政府大力推廣觀光旅遊業，進而在學術上與觀光產業有關之系所如雨後春筍般林立。除學術知識外，尚重實質經驗。</p> <p>3. 本課程將結合課堂上之講解與各項實務介紹，已達成「理論」與「實際」相輔相成之成效。讓學生能於課程中，藉由實際演練，而更深層了解餐飲旅館之實務。</p>					
實施方法	X講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 X討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 X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 10%。 其他（專題報告）成績 30%。					
授課使用及參考書籍	Kye-Sung (Kaye) Chon & Raymond T. Sparrowe, Welcome to Hospitality ...an Introduction, Delmar Thomson Learning, 2000					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 旅館發展與歷史						
2. 發展餐旅業不可缺少的元素 - 旅遊&觀光						
3. 全球社會與經濟對餐旅業之影響						
4. 旅館組織與分類						
5. 旅館投資與發展						
6. 客務與房務管理						
7. 宴會與會議管理						
8. 行銷與業務管理						
9. 現代餐廳發展與組織						
10. 餐廳管理						
11. 飲料管理						
12. 休閒飯店與渡假村						
13. 博奕事業管理 14. 餐旅未來趨勢						
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：

