

開南大學 95 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
106022700	中文：餐旅業現況	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	大二	2	2
	英文：	先修課程				
教學目標與內容						
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input 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 % 。					
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)。 1. 高秋英、林珮秀，餐飲管理－理論與實務，揚智，2004。 2. 林珮秀，劉元安，孫瑜華，李一民，林連聰，餐館與旅館管理，品度，2003。					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：	<p>第一週 9/28 課程大綱介紹</p> <p>第二週 10/5 導論</p> <p>第三週 10/12 餐旅業的起源與特性</p> <p>第四週 10/19 餐旅業的類型與組織 (小考一)</p> <p>第五週 10/26 餐旅業的市場與行銷</p> <p>第六週 11/2 廚房的設備與整體規劃</p> <p>第七週 11/9 食物原料的採購、進貨、儲存與領料 (小考二)</p> <p>第八週 11/16 菜單／飲料單的製作</p> <p>第九週 11/23 期中考</p> <p>第十週 11/30 餐旅業的製備</p> <p>十一週 12/7 餐飲的食品營養</p> <p>第十二週 12/14 餐飲的衛生與安全 (小考三)</p> <p>第十三週 12/21 餐飲的服務</p> <p>第十四週 12/28 餐飲的控制</p> <p>第十五週 01/04 餐飲業的公關和危機管理 (小考四)</p> <p>第十六週 01/11 海峽兩岸的餐飲業介紹</p> <p>第十七週 01/18 餐飲業未來發展與趨勢</p> <p>第十八週 01/25 期末考</p>					
說明：	<p>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。</p> <p>2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。</p>					

課程委員會召集人：

觀光系 陳桓敦 主任

授課教師：許珊菁

課務組
95.10.16
收文章