

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：餐旅管理概論	柯文華	必	日間部 一年 A, B, C 班	2	2
	英文：Introduction of Hospitality	先修課程	無			
教學目標與內容	使學生瞭解餐旅業組織及其概況，並介紹其管理精神，以利學生之後從事餐旅工作之認識。					
實施方法	講授及學生報告 週三，五					
評量方式	期中考 30%，期末考 35%，報告 15%，平時出席 20%					
授課使用及參考書籍	鄭建璋譯，餐旅管理概論(Introduction of Hospitality)，桂魯出版社，台北市					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
02月22,24日 課程介紹			03月1,3日 餐旅業與觀光			
03月8,10日 飯店之發展與分類			03月15,17日 飯店與客務部之經營管理			
03月22,24日 飯店與客房部之經營管理			03月29,31日 飯店與客房部之經營管理			
04月5,7日 放假,飯店餐飲部門經營管理			04月12,14日 飯店餐飲部門經營管理			
04月19,21日 期中考報告			04月26,28日 期中考週			
05月3,5日 飯店餐飲部門經營管理			05月10,12日 餐飲事業開發與分類			
05月17,19日 餐飲事業開發與分類			05月24,26日 餐館經營			
5,6月31,2日 代辦餐飲			06月7,9日 博奕事業			
06月14,16日 期末報告			06月21日 期末考			
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。						
報告：1.以1-2人為一組，針對餐旅產業或名人之文章，進行翻譯及口頭報告(需製作pp)(50%)、並繳交翻譯書面文字稿(20%)，最遲口頭報告完一週交電子檔(10%)。 2.請以500字寫出令你感覺最好的餐廳或旅館，並說明原因，繳交書面及電子檔(期中考前交)(8+2%) 3.請以500字請寫出令你感覺最差的餐廳或旅館，並說明原因，繳交書面及電子檔(6/1前交)(8+2%)-----所有報告遲交一週內扣10分，超過一週即以0分算						
上課規定：1.上課點名時遲到及請假二次算一次缺席(未帶課本或未注意聽講,上課講話,講手機,睡覺視同缺席), 缺席上課次數1/3即扣考。2. 上課表現互動佳將予以加分鼓勵。						
研究室:至誠樓7樓 AT13 電話:03-3412500-6089 手機:0918-360677 e-mail: kowh@mail.knu.edu.tw						

觀光系 陳桓敦
主任

課務組
95.3.20
收文章