

開南大學 九十六學年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1	0	6	0	3	1	3	0	0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：周瓚薇	老師
班次	01										開課系所：觀光與餐飲旅館	學系
課程名稱(中文)											學分數	課程名稱(英文)
餐旅資訊系統											2	Information system in hospitality industry
教學目標 與內容	1. 了解餐旅資訊系統的基本架構及操作。 2. 了解餐旅業如何運用資訊系統輔助服務人員服務旅客，及協助管理者制定管理決策。											
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input checked="" type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input checked="" 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□□%											
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. 金旭資訊股份有限公司，飯店前台系統使用說明。 2. 顧景昇，2005，餐旅資訊系統，揚智文化事業股份有限公司。 3. 陽琬 編譯，2006，餐旅資訊系統與電子商務，全華科技圖書股份有限公司。											
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：												
第 01 週 課程介紹 第 02 週 訂房系統 第 03 週 訂房系統 第 04 週 登記系統 第 05 週 登記系統 第 06 週 房務系統 第 07 週 房務系統 第 08 週 稽核系統 第 09 週 期中考 第 10 週 客帳系統 第 11 週 客帳系統 第 12 週 商務系統 第 13 週 商務系統 第 14 週 餐廳系統 第 15 週 餐廳系統 第 16 週 訂宴系統 第 17 週 訂宴系統 第 18 週 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. 本表於校課程委員會討論通過。

課程委員會召集人：

授課教師：周琿薇



Kainan University Department of Tourism and Hospitality

Syllabus for fall semester 2007

Course Code No.	Course Title	Instructor	Subject	Level of Course	Credits	Hours per Week
106031300	Chinese: 餐旅資訊系統	Tsui-Wei Chou	<input type="checkbox"/> required <input checked="" type="checkbox"/> elective	Year: 3rd Class:	2	2
	English: Information system in hospitality industry	Course Prerequisites				
Teaching Goals and Content	The goal of this course is to study up the introduction and applications of hospitality information systems, and to learn how to operate the information system in our school.					
Teaching Methods	<input checked="" type="checkbox"/> lectures <input checked="" type="checkbox"/> practical training <input checked="" type="checkbox"/> discussion <input checked="" type="checkbox"/> question-and-answer <input type="checkbox"/> other (details _____)					
Grading and Evaluation Criteria	midterm <u>30</u> %, final <u>30</u> % class participation <u>40</u> % other _____ % (details _____)					
Textbooks	(author, title, edition, publisher, place of publication, year of publication, pages covered)					
	1. 金旭資訊股份有限公司，飯店前台系統使用說明。 2. 顧景昇，2005，餐旅資訊系統，揚智文化事業股份有限公司。 3. 陽琬 編譯，2006，餐旅資訊系統與電子商務，全華科技圖書股份有限公司。					

Course Description (including outline and course schedule):

1. Introduction
2. Reservation system
3. Registration system
4. Housekeeping system
5. Check-out system
6. Auditing system
7. Restaurant system

Instructions:

1. Teachers should fill out this form before the semester begins. After it has been verified by the curriculum committee, the original should be given to the office of curriculum planning and a copy to the head of the department to which the course belongs. In addition, the teacher should explain this syllabus to students at the beginning of a semester.
2. This form was approved by the curriculum committee on April 23, 2002.

signature of the convener of the curriculum committee

Tsui-Wei Chou

signature of the teacher

