

## 開南大學 96 年度第 1 學期 觀光 學系、所、中心科目教學計劃表

課程編號	1 5 6 0 2 0 2 0 0	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	授課教師：李嘉展 老師 開課系所：觀光 學系 年級班別：二年 班
班次	01		
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐旅管理概論		3	Introduction to hospitality
教學目標 與內容	本課程旨在介紹餐旅業的管理知識與技能，主要授課內容包括餐旅事業的特性；觀光事業；飯店事業之開發與分類；飯店與客房部門之經營管理；飯店餐飲部門之經營管理；廚藝與餐飲事業：開發與分類；餐館經營；代辦餐飲服務；飲料管理；休閒娛樂；博奕娛樂事業；會議與展覽；行銷、人事與文化；領導統御與管理等。期使學生瞭解餐旅業不變的傳統精神與多元文化的價值，以便未來能順利從事餐旅管理工作。		
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 25% 期末測驗 25% 平時成績 25% 其他_____ 成績 25%		
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)。 鄭建偉，餐旅管理概論，初版，桂魯有限公司，台北市，2006，PP 1~529。		
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：			
第1週 序論 第2週 觀光事業 第3週 飯店事業之開發與分類 第4週 飯店與客房部門之經營管理 第5週 飯店餐飲部門之經營管理 第6週 廚藝與餐飲事業：開發與分類 第7週 餐館經營 第8週 代辦餐飲服務 第9週 期中考試		第10週 飲料管理 第11週 休閒娛樂 第12週 博奕娛樂事業 第13週 會議與展覽 第14週 行銷、人事與文化 第15週 領導統御與管理 第16週 專題報告 第17週 專題報告 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：

授課教師：李嘉展



FallKainan University  Spring Department of Tourism and Hospitality Course Schedule

CRN	Course title	Instructor	Subject	grade	Credits	Hours per week
156020200	Chinese : 餐旅管理概論	Jai-Jaan Lee	<input checked="" type="checkbox"/> required <input type="checkbox"/> Elective	2年 班	3	3
	English : Introduction to hospitality	Course prerequisites				
<b>Teaching goal and content</b>	This course is to instruct the principle and practice of hospitality management. This course includes characteristics of the hospitality industry, service and total quality management, self-assessment and personal philosophy, tourism for prosperity and peace, hotel development and ownership, food and beverage management, the restaurant business, commercial recreation, gaming entertainment, cost control, and more. The course will motivate the students enjoying the hospitality management after graduate from school.					
<b>Teaching Methods</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Lecture ◦ <input type="checkbox"/> practical training ◦ <input type="checkbox"/> discussion ◦ <input type="checkbox"/> question-and-answer ◦ <input type="checkbox"/> others ( ) ◦					
<b>Grading and evaluation criteria</b>	midterm 25% ◦ final 25% ◦ Class participation 25% ◦ others ( ) grade 25% ◦					
<b>Textbooks</b>	(Author、Title、edition、publisher、publishing place、publishing year、from page to page in sequence) ◦					
	鄭建偉，餐旅管理概論，初版，桂魯有限公司，台北市，2006，PP 1~529。					

**Subject introduction (including outline and course schedule) :**

<b>Week 1</b> Welcome to the Hospitality Industry	<b>Week 10</b> Managed Services
<b>Week 2</b> Careers in Hospitality	<b>Week 11</b> Beverages
<b>Week 3</b> Tourism	<b>Week 12</b> Recreation, Theme Parks, and Clubs
<b>Week 4</b> The Hotel Business	<b>Week 13</b> Gaming Entertainment
<b>Week 5</b> Rooms Division Operations	<b>Week 14</b> Meetings, Conventions/Exhibitions, and Event Management
<b>Week 6</b> Food and Beverage operations	<b>Week 15</b> Leadership and Management
<b>Week 7</b> The Restaurant Business	<b>Week 16</b> Human Resources Management
<b>Week 8</b> Restaurant Operations	<b>Week 17</b> Accounting, Finance, and Cost Control
<b>Week 9</b> Midterm Exam.	<b>Week 18</b> Final Exam.

**Instruction :**

- The teacher fills in this form before the semester beginning. After verified by the curriculum committee, this form should be copied to give to the conveners who is belong to the same department, the department which the class is belong to, and the office of curriculum planning. Besides, the teacher explains this syllabus to students at the beginning of a semester.
- This form is approved by the curriculum committee at the forth time on April 23<sup>rd</sup>, 2002

Convener of the curriculum committee :

觀光系 呂美玉 主任

Teacher : Lee, Jai-Jaan

96.9.17

收文章