

開南大學 96 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	觀二	2	2
	英文：Hospitality Circumstance	先修課程				
教學目標與內容	闡述餐飲業的概況及餐飲業的類型與組織，掌握餐飲業的特質，包括市場的分析與瞭解、菜單及飲料單的製作要點、廚房設備、採購原則的確立、餐飲製備的方法、衛生安全的考量、服務技巧、成本控制系統的建立、餐飲業的公關和危機管理以及海峽兩岸的餐飲業和未來發展趨勢，讓學生瞭解餐旅業的現況。					
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	平時成績 40 % (20%作業、20%出席)、期中測驗 30 %、期末測驗 30 %					
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、林玥秀，2004，餐飲管理—理論與實務，揚智。 2. 林玥秀，劉元安，孫瑜華，李一民，林連聰，餐館與旅館管理，2003，品度。					
科目簡介 (可含大綱及教學進度)：						
週次	日期	授課內容	週次	日期	授課內容	
一	09/11	課程介紹-緒論	十	11/13	餐旅業的製備	
二	09/18	餐旅業的起源與組織	十一	11/20	餐旅業的食品營養	
三	09/25	中秋節	十二	11/27	餐飲的衛生與安全	
四	10/02	旅館業之發展情勢	十三	12/04	餐飲服務與控制	
五	10/09	旅館業之現況	十四	12/11	全球化觀光發展和危機管理	
六	10/16	餐旅業的市場與行銷	十五	12/18	期末分組報告	
七	10/23	廚房的設備與食物採購	十六	12/25	期末分組報告	
八	10/30	菜單／飲料單的製作	十七	01/01	元旦	
九	11/06	期中考	十八	01/07	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。						

課程委員會召集人：

觀光系主任 呂美玉



授課教師

許珊菁

