

**朝陽科技大學**  
**106學年度第1學期教學大綱**

當期課號	7105	中文科名	餐旅創新專題研討
授課教師	李宜玲	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部碩士班1年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生能力指標關聯度：

核心能力	能力指標	關聯度		
		高度關聯	中度關聯	低度關聯
整合協調與創新規劃能力。	具備獨立思考與創新企劃能力	✓		
國際視野與終身學習能力。	熟悉文獻之搜尋、研讀與統整	✓		

**本課程培養學生下列知識：**

藉由探究各種不同餐旅創新領域的重要議題，以及個案研討，培養學生溝通協調、口語表達、跨領域整合、獨立思考、問題解決的能力。

- 1.瞭解餐旅創新等領域之重要議題。
- 2.培養學生對文獻的閱讀、彙整與研究能力。
- 3.小組報告、個案研討

Through investigating different issues and case studying in hospitality innovation filed to develop students' research ability.

**每週授課主題**

- 第01週：課程內容說明、授課方式說明、課堂規範說明、成績計算說明
- 第02週：餐旅創新案例研討-業態創新(1)
- 第03週：餐旅創新案例研討-業態創新(2)
- 第04週：餐旅創新案例研討-產品創新
- 第05週：餐旅創新案例研討-生產創新
- 第06週：餐旅創新案例研討-服務創新(1)
- 第07週：餐旅創新案例研討-服務創新(2)
- 第08週：餐旅創新個案研討-科技創新
- 第09週：期中測驗
- 第10週：餐旅創新個案研討-行銷推廣創新
- 第11週：餐旅創新個案研討-管理創新(1)
- 第12週：餐旅創新個案研討-管理創新(2)
- 第13週：校外參訪
- 第14週：校外參訪
- 第15週：餐旅產品暨生產創新個案報告
- 第16週：餐旅科技服務創新個案報告
- 第17週：餐旅科技行銷管理創新個案報告
- 第18週：期末測驗

**成績及評量方式**

- 學習態度：10%
- 期末考：25%
- 口頭報告：25%
- 期中考：25%
- 平時參與及出席：15%

**證照、國家考試及競賽關係**

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

**主要教材**

- 1.自編講義授課教師無(教科書)

**參考資料**

本課程無參考資料!

### 建議先修課程

- 1.餐廳經營管理
- 3.旅館經營管理

### 教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~yiling/>

E-Mail：[yiling@cyut.edu.tw](mailto:yiling@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第7~8節,地點:L-709;

星期五,第7~8節,地點:L-709;

分機:4716

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。