

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	3043	中文科名	餐旅管理
授課教師	王永豪	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	四年制1年級 B班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

培養學生餐飲經營管理實務的各項功能任務能力，包含產品規劃、開發、製作、定價、行銷、服務、行政管理等，以期學生成為具備餐飲實務經營管理知識、態度、能力、技能的專業人才。

- 1.幫助學生了解瞭解餐飲經營管理實務的各項功能任務
- 2.建構學生前餐飲經營前場與後場之各項能力知識與技術
- 3.培養學生具備未來投入職場所需之專業態度

Establishing students all kind of food and beverage management operation capabilities such as product planning, development, production, pricing, marketing, service, administration which prepare students to become professional manager regards to food and beverage business operation.

每週授課主題

- 第01週：師生溝通、課程重點與學習評量方式說明、課堂守則，【尋找你的為什麼】專題分享
第02週：餐旅產業範疇與特性介紹1
第03週：餐旅產業範疇與特性介紹2
第04週：影響餐旅業發展的因素
第05週：餐旅業的人與組織
第06週：旅宿業
第07週：旅宿業管理
第08週：旅館的現況與規劃
第09週：期中考(個人書面資料)
第10週：餐飲業與飲食文化
第11週：孕育佳餚的環境
第12週：餐飲業的未來與創業
第13週：會展、會議及獎勵旅遊MICE
第14週：觀光業的風貌
第15週：觀光業與餐旅業
第16週：期末小組報告1
第17週：期末小組報告2
第18週：個案研討

成績及評量方式

- 出席成績：30%
期中個人書面報告：30%
期末小組報告：30%
課堂發言表現：10%

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.餐旅管理概論：智慧時代的反思林珮秀、高秋英華立圖書978-957-784-999-12023.06.01三版一刷(教科書)
- 2.教師自製投影片內容(自製教材)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

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

E-Mail : meetwcy@cyut.edu.tw
Office Hour :
分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。