

# 103-2 大葉大學 完整版課綱

## 基本資料

課程名稱	餐旅管理	科目序號/代號	2134 /HOG1008
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(二)234 /M105
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	鄭信男 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 2年2班		

## 課程簡介與目標

了解餐旅業過去, 現在及未來可能發展趨勢, 探討餐旅業如何因應人類生活演進, 在管理上應有之作為, 使有志於餐旅業人員瞭解職涯發展的機會與方向.

## 課程大綱

1. 餐旅管理導論
2. 住宿業的動態
3. 旅館發展
4. 旅館管理與營運
5. 餐旅與餐飲服務業
6. 飲務管理
7. 餐旅業與會議
8. 餐旅業的未來

## 基本能力或先修課程

無

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 餐旅與管理基礎知識
- 專業知識與技能
- 創新思考與解決問題能力
- 規劃與分析能力
- 基礎外語能力
- 經營管理知識與人文素養
- 持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 服務學習與社會關懷能力

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	50	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 校外參訪 影片欣賞 學生上台報 告 專題報告 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	50
專業知識與技能	20		講述法 校外參訪 影片欣賞 學生上台報 告 專題報告 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
創新思考與解決 問題能力	10		講述法 影片欣賞 學生上台報 告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10		講述法 影片欣賞 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10		講述法 學生上台報 告 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

## 成績稽核

期中考: 30%  
 期末考: 30%  
 課程參與度: 20%  
 書面報告: 10%  
 口頭報告: 10%

書籍類別

書名

作者

教科書

餐

汪淑台等

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	第1章：導論 與課程介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	第2章：餐廳種類及其特性	講述法、 影片欣賞
3	第3章：餐廳開設地點與設計風格(一)	講述法、 校外參訪
4	第3章：餐廳開設地點與設計風格(二)	講述法、 影片欣賞
5	第3章：餐廳開設地點與設計風格(三)	講述法、 影片欣賞、 專題演講
6	第4章：菜單知識(一)	講述法
7	第4章：菜單知識(二)	講述法、 學生上台報告
8	第4章：菜單設計	講述法
9	第6章：餐飲採購	講述法
10	第7章：食物製備與衛生安全	講述法、 學生上台報告
11	第8章：服務品質與顧客關係	講述法
12	第9章：飲料管理	講述法、 影片欣賞
13	第10章：餐飲資訊科技的運用	講述法
14	第11章：餐飲員工之招募、訓練及任用	講述法、 學生上台報告
15	第12章：餐飲會計與財務分析	講述法、 學生上台報告
16	第13章：飲食文化	影片欣賞
17	廚房規劃設計	講述法
18	廚房設備	講述法