

真理大學 觀光數位知識學系 106 學年度 第 1 學期 教學計劃表

科目名稱：(中) 餐旅管理 (一)

(英) Introduction to Hospitality Management

課程代碼：二 A：35482 / 二 B：35482

課程教室：二 A：311 / 二 B：311

課程時間：二 A：(二) 06-07 / 二 B：(一) 06-07

授課教師：孫洪飛絮

系列：觀光數位知識學系

☒ 專任 ☐ 兼任

開課班級		觀光數位知識學系 二年 A/B 班 ☒ 必修 ☐ 選修		
學分數		2/2 學分 2 小時 預備知識：N/A		
授課方式		☒ 口頭講授 ☒ 分組討論 ☒ 媒體教學 ☐ 同步數位學習 ☐ 非同步數位學習 ☐ 上機實習 ☒ 外聘演講 ☐ 演練操作 ☒ 實地參訪 ☐ 實地實習 ☐ 其他 _____		
教學目標	中文	經由此課程引導學生對旅宿及餐飲產業各層面包括事業各部門認識、前後台作業、人力資源及行銷等現況及趨勢概要之認識。		
	英文	An introduction to the broad fields of hospitality industry. Among the topics covered are lodging and food service industry components, organization and departments, front and back of the house, human resource and marketing. Trends of the industry are discussed。		
教材課本		Kaye Chon & Thomas A. Maier 著/謝鴻鎮譯，餐旅業導論，桂魯		
參考書籍		1. Alan T. Stutts：Hotel and Lodging Management -An Introduction 林万登譯：飯店與住宿產業管理 Hotel and Lodging Management, 2nd ed. 2. W. Gray & S. Liguori：Hotel and Motel Management Operations 3. 林珮秀等：餐館與旅館管理 4. 吳勉勤：旅館管理—理論與實務		
教學進度及內容		授課進度表		
		週次	內容 (Subject/Topics)	備註
		1	緒論、定義及餐旅事業範圍 (第一章)	
		2	緒論、定義及餐旅事業範圍 (第一章)	
		3	旅遊業與餐旅業 (第二章)	
		4	旅宿業的演進與類別 (第三章)	Homework 1
		5	旅宿業的演進與類別 (第三章)	
		6	旅館管理與營運 (第五章)	補充教材
		7	旅館櫃檯工作	
		8	旅館櫃檯工作	
		9	期中考	
		10	餐飲業與餐飲服務 (第六章)-市場、概念、菜單	
		11	餐飲業與餐飲服務 (第六章)-經營型態	
		12	校外參訪 (暫定)	
		13	廚務概論 (第七章)- 餐飲製備概念	期末報告(口頭) 第2節
		14	廚務概論 (第七章)- 健康、衛生與安全	期末報告(口頭) 第2節
		15	廚務概論 (第七章)- 健康、衛生與安全	期末報告(口頭) 第2節
		16	飲務管理 (第八章)	期末報告(口頭) 第2節
		17	飲務管理 (第八章)	
		18	期末考	
本課程能達成系之教育目標		使學生熟悉餐旅營運基本作業，培養學生具備旅宿及餐飲業正確服務觀念與態度及專業服務技能，進一步學習專業經營管理之各層面包括客房及餐飲基礎作業、人事、財務及行銷等。		
學生核心能力		☒ 良好人際溝通與關係處理能力	權重 15 %	
		☒ 觀光專業相關之倫理與態度	權重 15 %	
		☒ 觀光事業相關之經營管理專業能力	權重 70 %	
		☐ 觀光專業相關之數位資訊科技應用能力	權重 0 %	
成績考核方式 (多元學習評量方法)		☒ 平時作業：20 % ☒ 期中考：20 % ☒ 期末考：20 % ☒ 平時成績：20 % (出席率及學習態度)		

	☒ 期末報告： 20 % （小組作業/口頭報告/同儕互評）
老師基本資料	E-mail: feihshung@hotmail.com 教學網站: http://ilms.au.edu.tw/ 電話：（02 ）2621-2121 轉 5204 輔導時間：週三第5、6、7、8節 ， 週四 第6、7節 地點：觀光人文學院 227 研究室
備考	1. 平時成績（學習態度及出勤狀況）：曠課一次扣學期成績 2 分，遲到一次扣學期成績 1 分。病假、事假 3 次以內不扣分，但總缺課週次不得超過學期 1/3。 2. 為鼓勵同學參加餐飲/旅館國家證照考試，凡報考者加學期總分 5 分，通過者再加 5 分。