

南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅趨勢與個案研討(與專四技餐旅四甲合開)
課程編碼	MON0A901
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四甲
開課教師	劉馨婷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 11 12 教室 T0312
必選修	選修
課程概述	指導及強化學生在餐旅管理之知能
課程目標	1.對於餐旅業的管理競爭優勢上初步的概念 2.了解現代化的餐旅管理方法
課程大綱	本課程將結合餐旅產業及相關學術系科與產官學界以及民間團體為觀光休閒餐旅產業管理趨勢做進一步之探討，除了深入淺出的介紹餐旅管理學所涵蓋的領域與相關的事業範圍，餐旅服務業、會議與展覽會管理、休閒遊憩業外，也討論餐旅行銷、人力資源、領導統御，以及其他運用於餐旅業的管理知識與技能。
英文大綱	The propose of this course is providing student more management know-how in the hospitality industry. In doing so, the student may have better knowlegdge in the reality which provided by the hospitality case studies.
教學方式	
評量方法	
指定用書	觀光餐旅概論 (Introduction to Tourism and Hospitality Industry)
參考書籍	
先修科目	餐旅行銷管理
教學資源	
注意事項	1. 請準時上課，遲到超過 30 分鐘以上者視同曠課。無故曠課 3 次以上平時成績以零分計 2. 平時成績包括 1-3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度(手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序)。 3. 上課前請先做好預習之工作。
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	

輔導考照 1	
輔導考照 2	