

南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅趨勢與個案研討
課程編碼	M0D15701
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
開課教師	胡中州
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	四 6 7 8 教室 T0407
必選修	選修
課程概述	餐旅趨勢與個案探討是一專業性極高、亦是極為重要的旅館經營。本課程以管理者的角度，提供餐旅館產業經營管理的專業知識，從經營管理到趨勢分析，使研究生熟悉旅館業運作管理技巧與團隊合作。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.具備餐旅業經營之知識與技巧。 2.熟悉各種餐旅業種類與經營型態常見問題。 3.了解餐旅業經營之未來趨勢與重要議題。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1 Hotel & Restaurant Development and Management 2 The Experience Economy 3 Hotel Trends 4 The Service Marketing 5 The Economic of Aesthetics 6 Authenticity Experience 7 The Future of the Hospitality Industry
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1 Hotel & Restaurant Development and Management 2 The Experience Economy 3 Hotel Trends 4 The Service Marketing 5 The Economic of Aesthetics 6 Authenticity Experience 7 The Future of the Hospitality Industry
教學方式	
評量方法	
指定用書	餐飲個案研究 Food & Beverage Case Study
參考書籍	<ul style="list-style-type: none"> • 參考用書 Recommended Text: 孫路弘. (2013). 《餐旅管理個案：實務與理論 Hospitality management case studies: Practice and theory》. 新北市，臺灣：前程文化事業有限公司. ISBN: 9789865774080

	<ul style="list-style-type: none"> • 隨堂講義 Class handouts：可能在課堂上分發或張貼在課程網站上提供及時/時尚補充材料（如當前的趨勢/問題）。Timely/trendy supplemental materials (e.g., current trends/issues) may be distributed in class or posted in the course Website. <p>請同學尊重智慧財產權，使用正版教科書及合法教材，不得非法影印，以免觸犯智慧財產權相關法令。</p>
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>*** 特別出席規定 SPECIAL ATTENDANCE RULE ***</p> <p>學生一旦超過 12 堂曠課，即會被授課老師通知而且本課程學期總成績不及格（最高只以 59 分計算）！</p>
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	