

南臺科技大學 104 學年度第 2 學期課程資訊

| | |
|--------|--|
| 課程名稱 | 餐旅行銷管理(與專四技餐旅三甲合開) |
| 課程編碼 | MON05203 |
| 系所代碼 | 0M |
| 開課班級 | 夜四技餐旅三乙 |
| 開課教師 | 林政憲 |
| 學分 | 2.0 |
| 時數 | 2 |
| 上課節次地點 | 一 11 12 教室 T0407 |
| 必選修 | 必修 |
| 課程概述 | 藉由了解餐旅行銷系統及模式，將餐旅管理基礎融會貫通到本課程，進而具備餐旅產品行銷規劃之能力。 |
| 課程目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1.兼重講課與同學互動形式，同學在課堂上的參與非常重要；將以期達到課前充分準備、在課堂充分討論發表、課後再深入研討的狀況。 2.以餐旅業為主之行銷相關議題。 3.同學將有探討、發言與良性批判能力。 |
| 課程大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 1.課程介紹：行銷學導論與定義 2.餐飲旅館服務行銷 3.餐飲旅館服之行銷系統、顧客行為 4.行銷機會分析、行銷研究 5.行銷策略:市場區隔與趨勢 6.行銷研究 7.行銷計劃與 8Ps 8.產品開發與合作 9.期中考 10.人員:服務與服務品質、人員銷售與銷售管理 11.包裝與節目規劃、配銷組合 12.溝通與促銷組合 |
| 英文大綱 | <p>Introduction to Hospitality Marketing Management</p> <p>Service marketing</p> <p>Experience marketing</p> <p>Positioning</p> <p>Web marketing</p> <p>8 P</p> <p>Promotion</p> |

| | |
|--------|---|
| | Package |
| 教學方式 | |
| 評量方法 | |
| 指定用書 | 餐旅行銷管理(Reid/ Hospitality Marketing Management) |
| 參考書籍 | 餐旅產業行銷管理 作者-黃清峯 新文京出版社 2008 出版 978-986-150-818-4 |
| 先修科目 | 無 |
| 教學資源 | |
| 注意事項 | 期中考-30% 期末考-30% 出席 30% 平時表現-10% 尊重智慧財產權 |
| 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 | |