南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊	
課程代碼	M0M00M01
課程中文名稱	餐旅產業資料分析與處理
課程英文名稱	Data Analysis and Processing in Hospitality Industry
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	碩研餐旅二甲
任課教師	胡中州
上課教室(時間)	週四第 2 節(T0308)
	週四第 3 節(T0308)
	週四第 4 節(T0308)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言1	華語
授課語言 2	
輔導考照1	
輔導考照 2	
課程概述	本課程回顧並擴充如何分析與處理有關餐旅事業的資料的核心議題。其目的是要通過資料分析的實踐與研究,教導學生如何思考和管理複雜的真實資料。本課程將以實際運算(而非數學理論探討)和利用統計軟體(以 SPSS 爲主),通過資料分析技術以解決實際的餐旅商務問題。課程討論的議題包括大數據的概念、資料數值和圖形的摘要與表達、假設檢驗、置信區間、計數和交叉製表、方差分析、回歸、主成分和聚類分析等。學生在完成本課程後,應該能夠批判性地思考數據資料並應用適當的統計推論程序分析得出的結論。學生在閱讀和教學上應預期英語材料的採用。
先修科目或預備	None
能力	
課程學習目標與	
核心能力之對應	
中文課程大綱	1. 大數據的概念
	2. 餐旅業的資料和特性
	3. 數位和圖形資料的匯總
	4. 置信區間、假設開發和測試
	5. 計數、頻率和交叉表
	6. 方差分析 (ANOVA)
	7. 迴歸分析
	8. 主成分與因子分析法
	9. 聚類分析

10. 判別分析   11. 資料視覺化
11. 資料視覺化
771700310
英/日文課程大綱 1. The concept of Big Data
2. The hospitality industry data and their natures
3. Numerical and graphical summaries of data
4. Confidence intervals, hypothesis development and testing
5. Counts, frequencies, and cross tabulation
6. Analysis of variance (ANOVA)
7. Regression analysis
8. Principal components and factor analysis
9. Cluster analysis
10. Discriminant analysis
11. Data visualization
課程進度表 Week 1 (1) 介紹老師、課程 Introduction of the class and instructor.
(2) 認識同學 Acquaintance with students.
(3) 解說課程大綱、課程結構 Explain the syllabus and course structure.
Week 2 大數據的概念 The concept of Big Data
Week 3 大數據的概念 ( 續 ) The concept of Big Data (Continued)
(1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 4 大數據的概念 ( 續 ) The concept of Big Data (Continued)
(1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 5 餐旅業的資料和特性 The hospitality industry data and their natures
(1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 6 變數與測量 Variables and measurement
(1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 7 數位和圖形資料的匯總 Numerical and graphical summaries of data
(1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 8* 置信區間、假設開發和測試 Confidence intervals, hypothesis
development and testing
(1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on
Current Trends.
(2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments.
Week 9 期中考 Midterm Examination.

Week 10\* 計數、頻率和交叉表 Counts, frequencies, and cross tabulation (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. Week 11\*方差分析 Analysis of variance (ANOVA) (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. 迴歸分析 Regression analysis (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. 重要的主題、活動、相對應的教材 Important Week/Date topic/activity/Readings 主成分與因子分析法 Principal components and factor analysis Week 13\* (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. 聚類分析 Cluster analysis (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. 判別分析 Discriminant analysis (1) 專題報告、趨勢導讀 Individual presentation and Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. Week 16 資料視覺化 Data visualization (1) 趨勢導讀 Leading Discussion on Current Trends. (2) 全班討論、老師講評。Discussions and instructor comments. Week 17 師生期末教學總結及檢討 The instructor concludes and reflects on the semester teaching/learning with students. Week 18 期末考試週 Final Examination Week. 到網路 Flip 平台繳交期末報 告。Submit your final work to Flip platform before the deadline (17:00). 教學方式與評量 方法 指定用書 書名:N/A 作者: 書局: 年份: ISBN:

	版本:
參考書籍	隨堂講義: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)。Class handouts: Timely/trendy supplemental materials
	(e.g., current trends/issues) may be distributed in class or posted in the course
	website.
教學軟體	N/A
課程規範	• 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。
	• 本課程恪遵由南臺科技大學和餐旅管理系所設置的規則/政策。強烈建議