

重新查詢

友善列印

### 0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	休憩系碩專班 1年級	課號 / 班別	96E00025 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	餐旅管理專題	科目英文名稱	Seminar on Hospitality Management
主要授課老師	林吉財	開課期間	一學年之上學期
人數上限	40 人	已選人數	14人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / M319 / 星期5第02節  
第1週 / 第18週 / M319 / 星期5第03節  
第1週 / 第18週 / M319 / 星期5第04節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

### 教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 讓學生或學習者達到學科理論與實務經驗相驗證，增進學生的知能並培養專業服務精神，進而提昇高階人才職場的領導管理能力。
- 二、先修科目(Pre Course) 餐飲管理、旅館管理
- 三、教材內容(Outline) 導論(第一章餐飲業起源與特性) 導論(第二章餐飲業的類型與組織) 市場(第三章餐飲市場與行銷) 市場(第三章餐飲市場與行銷) 市場(第四章菜單與飲料單製作與 個案探討) 裝置(第五章廚房設備與整體規劃) 裝置(第六章食物原料採購進貨儲存與領料個案研究) 期中報告 裝置(第七章餐飲的製備第八章餐飲衛生與安全) 服務(第九章餐飲的服務與服務品質管理研究) 戶外教學 戶外教學 控制(第十章餐飲控制) 形象(第十一章餐飲公關和危機處理) 驅勢第十二章海峽兩岸的餐飲業和未來發展驅勢 期末報告或期末考試 期末報告或期末考試
- 四、教學方式(Teaching Method) 講授、個案教學、研討、機關(構)產業見習參訪、機關(構)產業見習參訪、專題實作
- 五、參考書目(Reference)
- 六、教學進度(Syllabi)
- 七、評量方式(Evaluation) 平時:章節探討分享報告 期中:參訪研究報告 期末:分組專題報告

八、講義位  
址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢

課程查系統 Viewable With Any Browser & 1024 x 768 Resolution

亞洲大學 41354 台中市霧峰區柳豐路500號 TEL: 886 + (0)4 + 2332-3456 FAX: 886 + (0)4 + 2331-6699 © Asia University, Taiwan