

美和科技大學



運動與休閒管理系

課程規範

課程名稱：

餐旅概論

中華民國 115 年 2 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	餐旅概論		
	英文	Meal travel introduction		
適用學制	二年制專科	必選修	選修	
適用部別	進修部	學分數	2	
適用系科別	運動與休閒管理科	學期/學年	一學期	
適用年級/班級	二年級	先修科目或先備能力	無	

2. 運動與休閒管理系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	休閒遊憩管理	分析各休閒場所經營管理策略，決定管理方式、產品需求與潛在客層。(1)
	休閒遊憩管理	分析各休閒場所之特點與客戶需求，執行休閒活動企劃。(2)
	休閒遊憩管理	執行導覽解說，提供客戶良好的旅遊經驗。(3)
	休閒遊憩管理	檢視及執行已確認的個別及團體遊客入場流程。(4)
	休閒遊憩管理	發覺各個休閒場地的安全問題並確認維護方式，以執行適當的安全維護措施。(5)

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程	職能	專業職能 M	專業職能 A
	餐旅概論		具備餐旅產業基本知識與運作概念，了解旅館、餐飲與觀光服務流程。理解餐旅服務標準與職場倫理，建立正確的服務觀念。具備基礎顧客服務與接待能力。能認識餐旅產業職務分工與工作內容。

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授

之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

- (1) 建立餐旅產業基礎認知
- (2) 理解餐旅經營與服務概念
- (3) 培養餐旅專業知識與職業倫理
- (4) 建立餐旅產業未來發展趨勢概念

課程描述

5.1 課程說明

本課程介紹餐旅管理學所涵蓋的主要領域與相關產業範圍，包括旅遊業、餐旅服務業、會議與展覽產業、休閒遊憩業、溫泉產業與休閒俱樂部等，協助學生建立對觀光餐旅產業整體運作的基礎認識。課程內容亦涵蓋餐旅產業之經營理念、服務品質管理與基本管理知識，使學生了解不同餐旅事業的特性與發展方向，培養對餐旅產業未來發展與個人職業規劃的初步概念。

5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：(請說明 18 週課程內容綱要)

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	餐旅業概述-餐廳概論/種類與特性 餐飲經營管理型態	M(1)A(2)	2
2	餐旅業概述- 餐廳服勤方式/餐廳經營管理型態	M(2)A(1)	2
3	餐飲經營目前面臨的問題 餐飲經營--台灣餐飲經營的趨勢	M(2)A(1)	2
4	旅館概論-國內外旅館發展史	M(1)A(2)	2
5	旅館概論-國內外旅館發展史 主題型旅館	M(1)A(3)	2
6	旅館概論-旅館經營管理 旅館種類與特性/客房經營管理	M(5)A(1)	2
7	餐飲廚房設備與烹調原理	M(5)A(2)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
	選購設備原則/廚房設備與原料貯存/廚房安全管理/食物烹調原理		
8	餐旅業概述-其他 飲料管理/代辦餐飲服務	M(5)A(4)	2
9	餐旅業行銷	M(1)A(2)	2
10	休閒俱樂部概要	M(1)A(2)	2
11	會議管理概要	M(1)A(5)	2
12	航空業概要	M(1)A(3)	2
13	溫泉產業概要	M(2)A(3)	2
14	遊輪概要	M(1)A(4)	2
15	期末報告與案例討論	M(5)A(2)	2
16	餐旅產業未來發展	M(1)A(2)	2
17	餐旅產業未來發展	M(1)A(2)	2
18	餐旅產業未來趨勢與展望	M(1)A(2)	2

5.3 教學活動

5.3.1 課堂講授，案例解說、學生小組案例討論

5.3.2 課程相關-案例影音教學

5.3.3 期中/期末評量

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%

期末成績百分比：30%

平時成績百分比：40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

- (1)成績未達及格標準之學生：期中之後成績過低的學生，進行課後輔導。
- (2)有特別學習需求學生：因其他特殊學習需求，需要深入更深入的學習內容、或進階應用有興趣者。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

- (1) 課後輔導:由授課老師於課輔時間，額外上課。
- (2) 補救教學:學生進行課後作業練習，使其能在練習中獲得進步

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：授課老師的課輔時間。
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
 - (1). 授課教師手機：0985-239852
 - (2). 授課教師：許淑芬
 - (3). 教師 email：bethany0454@gmail.com