

# 美和科技大學



觀光系

課程規範

課程名稱：

餐旅概論 II

中華民國 115 年 02 月制定

## 1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	餐旅概論 II 2/2	
	英文	Introduction to Hospitality II	
適用學制	五年制專科日間部	必選修	必修
適用部別	五專部	學分數	2
適用系科別	觀光系	學期/學年	2/114
適用年級/班級	五專一	先修科目或先備能力	餐旅概論 I

## 2. 觀光系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

	就業途徑	職能
專業職能	旅館管理	P1 執行旅館客戶接待與服務業務。
		P2 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。
		P3 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。
		P4 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。
		P5 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務。
		P6 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任。
	餐飲管理	P7 執行高品質的餐飲服務。
		P8 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。

	就業途徑	職能
		<p>P9 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。</p> <p>P10 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。</p> <p>P11 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。</p> <p>P12 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。</p> <p>P13 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。</p> <p>P14 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。</p>
	旅遊管理	<p>P15 彙整、考量各相關資訊以規劃旅行活動。</p> <p>P16 檢視環境中的潛在危險，執行適當的安全保障措施，並建立防護替代措施，以保障客戶安全。</p> <p>P17 組合多樣的交通、住宿、航線與餐飲選擇，以提供客製化的產品。</p> <p>P18 評估其他相關產業的服務與產品，設計多樣的旅遊行程。</p> <p>P19 設計兼顧客戶需求及成本考量的旅遊行程。</p> <p>P20 設計促銷方案以增加旅遊業務。</p> <p>P21 利用各溝通管道與媒體，將旅遊資訊傳達給目標顧客。</p>
	休閒遊憩管理	<p>P22 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。</p>

	就業途徑	職能
		P23 分析各休閒場所之特點與客戶需求，執行休閒活動企劃。
		P24 執行導覽解說，提供客戶良好的旅遊經驗。
		P25 檢視及執行已確認的個別及團體遊客入場流程。
		P26 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。

### 3. 課程對應之 UCAN 職能

職能課程	專業職能 M	專業職能 A
餐旅概論 II	<p>P1 執行旅館客戶接待與服務業務。</p> <p>P2 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。</p> <p>P4 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。</p> <p>P7 執行高品質的餐飲服務。</p> <p>P10 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。</p> <p>P15 彙整、考量各相關資訊以規劃旅行活動。</p> <p>P17 組合多樣的交通、住宿、航線與餐飲選擇，以提供客製化的產品。</p>	<p>P3 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。</p> <p>P9 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。</p> <p>P11 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。</p> <p>P12 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。</p> <p>P13 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。</p> <p>P18 評估其他相關產業的服務與產品，設計多樣的旅遊行程。</p>

職能 課程	專業職能 M	專業職能 A
		P19 設計兼顧客戶需求及成本考量的旅遊行程。 P22 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。

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

1. 理解住宿業的發展脈絡、類型分類與經營管理實務。
2. 掌握餐飲文化、飲食趨勢與創新經營模式。
3. 認識餐旅組織的領導特質與智慧化時代下的產業趨勢。
4. 具備分析餐旅與觀光產業共生關係及旅遊動機的能力。
5. 培養對特殊興趣觀光 (SIT) 與未來產業趨勢的敏感度，提升就業競爭力。

#### 5. 課程描述

##### 5.1 課程說明

本課程為餐旅專業進階課程，內容涵蓋住宿業的發展脈絡、分類與管理實務、餐飲文化與健康趨勢、餐旅組織領導、智慧化時代產業趨勢，以及餐旅與觀光產業的共生關係。透過系統化講授、案例討論及全英文影音教學，學生將能全面掌握產業現況、未來發展方向及特殊興趣觀光 (SIT) 之設計與規劃，為後續餐旅專業課程奠定扎實基礎。

##### 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：

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程導論與產業回顧	M (P4)	2
2	餐旅服務業的元素與哲學	M (P1) A (P7)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
3	影響產業發展的外部力量	M (P15) A (P22)	2
4	新興趨勢：共享與多元文化	M (P10) A (P17)	2
5	餐旅組織與領導特質	M (P4) A (P12)	2
6	住宿業的發展與歷史	M (P1) A (P2)	2
7	台灣特色住宿與經營	M (P1) A (P10)	2
8	住宿業的分類與管理	M (P2) A (P4)	2
9	期中考試週	-	2
10	餐飲文化與世界遺產	M (P10) A (P11)	2
11	健康趨勢與飲食文化	M (P9) A (P13)	2
12	美食與用餐環境設計	M (P7) A (P10)	2
13	專業服務技巧與榮耀	M (P7) A (P12)	2
14	餐飲業的創新與創業	M (P13) A (P14)	2
15	餐旅與觀光業的共生關係	M (P4) A (P17)	2
16	旅遊動機與觀光趨勢	M (P15)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
		A (P18)	
17	特殊興趣觀光 (SIT)	M (P17) A (P19)	2
18	期末考試週	-	2

### 5.3 教學活動

講解、討論、課程相關全英文影音教學、個人報告

## 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：

缺課或是學習進度落後之學生

### 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：

將每次上課的重點簡報或實務示範影片上傳至網路平台，供缺課學生自主補課；同時，鼓勵班上成績優秀的學生擔任「小老師」，在固定時間（如課後或午休）協助落後學生釐清觀念或複習實務流程，利用同儕的力量加速追趕進度。

### 7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：另行約時間
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
  - (1). 授課教師手機：0938639600
  - (2). 授課教師：林冠宏
  - (3). 教師研究室：無