

朝陽科技大學 097學年度第1學期教學大綱
Restaurant Management 餐飲管理

當期課號	3280	Course Number	3280
授課教師	曾秉希	Instructor	TSENG,BING SHI
中文課名	餐飲管理	Course Name	Restaurant Management
開課單位	休閒事業管理系(四進)四A	Department	
修習別	選修	Required/Elective	Elective
學分數	3	Credits	3
課程目標	藉由課程單元主題講授、課堂參與討論、操作演練，希望結合理論研討與實務操作，幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。	Objectives	through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Beverage Management.
教材	1.餐飲概論 張麗英著 揚智文化出版 2.餐飲業經營管理實務 經濟部商業司編印 3.餐飲衛生與管理 李義川著 揚智文化出版 4.餐飲服務手冊 (The waiter's handbook) 林仕杰譯 五南圖書出版公司 5.餐飲業標準化手冊 (restaurant standardized management) 麥可國際出版公司 6.餐旅管理 (Hospitality Operations) Jack D. Ninemeier原著 陽琬編譯 全華科技圖書股份有限公司 7.網路文章及案例 8.自編教材	Teaching Materials	1.餐飲概論 張麗英著 揚智文化出版 2.餐飲業經營管理實務 經濟部商業司編印 3.餐飲衛生與管理 李義川著 揚智文化出版 4.餐飲服務手冊 (The waiter's handbook) 林仕杰譯 五南圖書出版公司 5.餐飲業標準化手冊 (restaurant standardized management) 麥可國際出版公司 6.餐旅管理 (Hospitality Operations) Jack D. Ninemeier原著 陽琬編譯 全華科技圖書股份有限公司 7.網路文章及案例 8.自編教材
成績評量方式	1.出席率20% 2.課堂討論食物操作40% 3.期末報告40%	Grading	Attend 20% Discussion and manipulate food 40% Final report 40%
教師網頁	-		
教學內容	第一週 餐飲業經營管理概念 第二週 餐飲業的分類和類型 第三週 餐飲業的特性和未來趨勢 第四週 餐廳地點的選擇 第五週 餐飲業地點選擇個案討論 第六週 餐飲業地點選擇實務操作商圈調查 第七週 餐飲業投資計畫分析 第八週 餐飲業菜單設計及成本分析 第九週 餐飲業菜單設計實務操作 第十週 餐飲業營業申請法規 第十一週 餐飲業的衛生風險管理 第十二週 餐飲業的商品策略和行銷 第十三週 餐飲業商品策略和行銷個案討論 第十四週 餐飲業商品策略和行銷實務操作 第十五週 餐桌服務禮節 第十六週 餐飲服務實務操作 第十七週 餐飲服務實務操作 第十八週 綜合討論	Syllabus	(Week Number) (Unit/Session Topics) 1 Conception of restaurant business management 2 Kinds and form of restaurants 3 Characteristics and future current of restaurants 4 Chose of restaurants area 5 Chose of restaurants area cast canvass 6 Chose of restaurants area practical manipulation and investigate into shopping district 7 Plan on investment and analysis of restaurants 8 Design menu and cost analysis of restaurants 9 Design menu and practical manipulation of restaurants 10 An application to business of restaurants 11 Hygiene risk management of restaurants 12 Marketing strategy of restaurants merchandise 13 Marketing strategy of restaurants merchandise and cast canvass 14 Marketing strategy of restaurants merchandise and practical manipulation 15 Service manners of dining table 16 Service practical manipulation of restaurants 17 Service practical manipulation of

