

朝陽科技大學 099學年度第1學期教學大綱  
Restaurant Management 餐飲管理

|        |  |                    |   |
|--------|--|--------------------|---|
| 當期課號   | 3163   | Course Number      | 3163  |
| 授課教師   | 廖煥森  | Instructor         | LIAO,HUAN SHEN  |
| 中文課名   | 餐飲管理   | Course Name        | Restaurant Management   |
| 開課單位   | 休閒事業管理系(二進)三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 Baverage Management.  |
| 教材     | 1.自編講義。<br>2.餐飲服務業管理概論，作者：吳勉勤著，華立出版社。<br>3.餐飲行銷實務，作者：胡夢蕾著，揚智出版社。<br>4.餐飲服務，作者：陳堯帝著，揚智出版社。<br>5.國際禮儀，作者：林慶弧著，新聞經開發出版。<br>6.餐飲設備與器具概論，作者：蔡毓峰著，揚智出版社。<br>7.勞動基準法，作者：周昌湘主編，永然文化。 | Teaching Materials | 1.From edits the printed lecture  |
| 成績評量方式 | 1.期中考：20%<br>2.期末考：30%<br>3.參與討論：20%<br>4.專題報告：30%   | Grading            | 1.mid term exam.: 20%<br>2.final exam.: 30%<br>3.attendance:20%<br>4.team report:30%  |
| 教師網頁   | -  |                    |   |
| 教學內容   | 1.讓學生了解餐飲服務的工作內容及特性。<br>2.了解餐飲管理的內涵及功能。<br>3.了解各式餐廳的營運類型及管理模式。<br>4.學習餐飲成本控制的方法及重要性。<br>5.學習餐廳內外場管理的不同性。<br>6.了解目前餐飲市場的發展趨勢及現況分析。  | Syllabus           | 1.Let the student understand the dining service the work content and the characteristic.<br>2.Understands the dining management the connotation and the function.<br>3.Understands various types dining room transport business type and the management pattern.<br>4.Study dining cost control method and importance.<br>5.Studies in the dining room the outfield management not the homogeneity.<br>6.Understanding present dining market trend of development and present situation analysis. |

尊重智慧財產權，請勿非法影印。