

朝陽科技大學
103學年度第1學期教學大綱

當期課號	1419	中文科名	餐廳經營管理
授課教師	李宜玲	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
修習別	專業必修	開課班級	日間部四年制2年級 D班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。	✓				
休閒理論與實務應用能力。		✓			
休閒產業經營與服務管理能力。	✓				
休閒事業調查與分析能力。				✓	
休閒企劃與活動創新規劃能力。			✓		
專業倫理與團隊合作能力。	✓				
口語表達與溝通協調能力。		✓			
國際視野與自主學習能力。				✓	

本課程培養學生下列知識：

培養學生瞭解餐廳種類、經營特性與、職責組織與作業程序、設備與器具、菜單知識、營業準備工作、餐飲禮儀與基本服務技巧、餐桌的佈置與服務流程、餐飲的製備和控制，以期學生成為餐廳管理專業人才。

- 1.餐廳的功能特性與種類
- 2.餐廳的職責組織與作業程序
- 3.餐廳的設備與器具
- 4.菜單與飲料單的認識
- 5.營業前的準備工作
- 6.餐飲禮儀與基本服務技巧
- 7.餐桌的佈置與擺設服務流程
- 8.餐飲的製備和控制

Helping students to understand the types, features, operation procedures, equipments, facilities, menu, service skills, product productions, quality and cost control knowledge in order to construct students' necessary capabilities of being restaurant management professionals.

每週授課主題

- 第01週：課程內容說明、授課方式說明、課堂規範說明、成績計算說明
 第02週：餐飲業現況介紹
 第03週：餐飲業經營類型
 第04週：連鎖餐飲業經營管理特性
 第05週：市場調查
 第06週：餐飲行銷
 第07週：標準食譜
 第08週：期中測驗
 第09週：企業參訪
 第10週：成本與訂價
 第11週：服務品質(神秘客稽核)(1)
 第12週：服務品質(神秘客稽核)(2)
 第13週：餐飲業個案研討(1)
 第14週：餐飲業個案研討(2)
 第15週：餐飲業個案研討(3)
 第16週：產業個案研討(4)
 第17週：企業參訪
 第18週：期末測驗

成績及評量方式

- 學習態度：10%
 期末考：25%
 口頭報告：25%
 平時作業及出席：15%
 期中考：25%

證照、國家考試及競賽關係

■餐旅服務丙級技術士證照

主要教材

- 1.自編教材(教科書)
2. 書名：餐飲管理 作者：高秋英 出版社：揚智出版 (教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 2.管理學
- 3.行銷管理

教師資料

教師網頁：(1)<http://lms.ctl.cyut.edu.tw/course/26447>(2)<http://www.cyut.edu.tw/~yiling/>

E-Mail：yiling@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第7~8節,地點:L-709;

星期三,第3節,地點:L-709;

星期五,第3~4節,地點:L-709;

分機:4716

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。