

朝陽科技大學
103學年度第1學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|--------------|
| 當期課號 | 1421 | 中文科名 | 餐飲服務 |
| 授課教師 | 陳俊華 | 開課單位 | 休閒事業管理系 |
| 學分數 | 3 | 修課時數 | 3 |
| 修習別 | 專業選修 | 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：

籍由本課程了解及熟悉餐飲服務之行業特性、知識及從業態度，並且熟悉餐飲業應具備之技能，期能提升服務品質，啟動職涯餐飲工作並期望成為優秀之餐飲人才。

1. 認知餐飲服務之類型
2. 認知餐飲的衛生及安全
3. 認知採購、進貨、儲存與領料
4. 認知餐飲的市場與行銷
5. 認知餐飲的菜單設計要領
6. 認知餐飲的工作及組織
7. 應用餐飲的服務概念

The aim of this course is to prepare the students with basic and advanced food and beverage service skills, and to establish their professional attitude, and to provide students with the experience of meeting and conducting a service company member

每週授課主題

- 第01週：餐飲業的基本概念
- 第02週：餐飲組織及從業人員的職責
- 第03週：餐飲組織及從業人員的職責
- 第04週：餐飲管理的意義及內涵
- 第05週：餐飲管理的意義及內涵
- 第06週：餐飲管理策略
- 第07週：餐飲管理策略
- 第08週：期中考
- 第09週：餐廳菜單的規劃設計
- 第10週：餐廳菜單的規劃設計
- 第11週：餐飲服務
- 第12週：餐飲服務
- 第13週：餐飲服務品質
- 第14週：餐飲服務品質
- 第15週：餐飲服務管理
- 第16週：餐飲服務管理
- 第17週：餐飲服務管理
- 第18週：期末考

成績及評量方式

- 平時作業及出席：30%
- 小組研究報告：20%
- 期末考：30%
- 期中考：20%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1.餐飲管理(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~h0928311099/>

E-Mail：h0928311099@cyut.edu.tw

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。