

朝陽科技大學
103學年度第1學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|--------------|
| 當期課號 | 1427 | 中文科名 | 餐廳經營管理 |
| 授課教師 | 陶冠全 | 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 F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：餐飲業市場概況及未來概況
- 第02週：餐飲業種類及特性
- 第03週：餐廳開設地點及風格
- 第04週：菜單設計及成本分析
- 第05週：食物製備與安全
- 第06週：廚房規劃設計與廚房設備
- 第07週：餐飲服務及營運規範
- 第08週：餐飲採購
- 第09週：期中報告
- 第10週：服務品質與顧客關係
- 第11週：餐飲行銷規劃
- 第12週：飲料管理
- 第13週：酒類服務
- 第14週：餐飲資訊系統應用
- 第15週：餐飲人員招募、任用、教育訓練安排
- 第16週：餐飲會計及財務分析
- 第17週：成本控制及預算編列
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
期中報告：30%
期末報告：30%

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. 書名：餐飲管理 作者：郭振峰 出版社：前程文化出版社 (教科書)
2. 書名：餐廳開發與規劃 作者：蔡毓風，陳柏蒼 出版社：揚智出版社 (教科書)

參考資料

書名：宴會管理 作者：許順旺 出版年(西元)： 出版社：揚智出版社
書名：餐飲衛生與食品保證 作者：汪復進 出版年(西元)： 出版社：新文京

建議先修課程

1. 餐飲服務相關課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第3~4節,地點:R-322;

星期五,第8~9節,地點:R-322;

分機:

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。