

朝陽科技大學
103學年度第2學期教學大綱

當期課號	3109	中文科名	餐飲管理
授課教師	賴明德	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制2年級 A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：

講授餐飲業發展、現況與未來趨勢、餐飲產品、行銷、人力資源、創新等主題單元，並研討餐飲業成功個案等，藉此授課內容幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。

- 1.講授餐飲業發展、現況與未來趨勢主題單元
- 2.講授餐飲產品、行銷、人力資源、創新等主題單元
- 3.研討餐飲業成功個案

Lecturing the development, current situation and future trend of food and beverage industry. Course units include food and beverage products, marketing, human resources and innovation. Successful cases also introduced to help students to construct their theoretical basis of the food and beverage management, and enhance their practical business management capabilities.

每週授課主題

- 第01週：課程內容介紹與修課注意事項說明
 第02週：餐飲業的起源與特性
 第03週：餐飲業的類型與組織
 第04週：餐飲的市場行銷
 第05週：菜單飲料單的製作
 第06週：廚房的設備與整體規劃
 第07週：食物原料的採購近或儲存與領料
 第08週：餐飲的製備
 第09週：期中考
 第10週：餐飲的衛生與安全
 第11週：餐飲的服務
 第12週：餐飲的控制
 第13週：餐飲業的公關與危機管理
 第14週：餐飲業的現況與未來趨勢
 第15週：餐飲管理報告
 第16週：餐飲管理報告
 第17週：餐飲管理報告
 第18週：期末考

成績及評量方式

期中考：30%
 平時作業及出席：30%
 期末考(報告)：40%

證照、國家考試及競賽關係

- 美國飯店業協會AH&LA證照

主要教材

1. 書名：餐飲管理-創新之路 作者：高秋英.林珮秀 出版社：華立圖書股份有限公司 ISBN：978-957-784-566-5 出版年：2014年11月 版次：二版一刷 (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/~lmd5510/>

E-Mail：lmd5510@cyut.edu.tw

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。