

朝陽科技大學
107學年度第2學期教學大綱

當期課號	3124	中文科名	特色餐飲經營管理
授課教師	陳榕之	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	四年制4年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

幫助學生瞭解特色餐飲經營管理的規劃、作業實務、行銷、創新創意、財務與營收管理等專業知識,培養具創新創意能力之特色餐飲經營管理人才。

- 1.幫助學生瞭解特色餐飲經營管理的規劃、作業實務之專業知識
- 2.幫助學生瞭解特色餐飲經營管理的行銷、創新創意之專業知識
- 3.幫助學生瞭解特色餐飲經營管理的財務與營收管理等專業知識
- 4.培養具創新創意能力與實務能力之特色餐飲經營管理人才

Helping students to understand the knowledge of planning, operation, marketing, innovation, financial and yield management of special feature restaurant management, and construct students' necessary capabilities of being special feature restaurant management professionals.

每週授課主題

- 第01週：餐飲業的起源與發展概述
- 第02週：餐飲業的特性
- 第03週：餐飲業現況介紹
- 第04週：餐飲業類型與組織
- 第05週：餐飲業的市場與行銷活動
- 第06週：餐飲業的顧客需求與行銷組合
- 第07週：菜單及飲料單設計
- 第08週：廚房動線設備規劃
- 第09週：期中報告
- 第10週：餐廳的採購與成本控制
- 第11週：餐廳飲食的製備工作
- 第12週：餐飲衛生與安全
- 第13週：餐飲業服務品質與管理
- 第14週：餐飲業的人力資源管理
- 第15週：個案探討(1)
- 第16週：個案探討(2)
- 第17週：特色餐飲未來趨勢
- 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

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.餐飲管理 創新之路高秋英,林玥秀華立97895778456652014二版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐旅服務技術丙級
- 2.餐飲服務

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~/>

E-Mail : huichun@cyut.edu.tw

Office Hour :

星期一,第7~8節,地點:R-210;

星期三,第7~8節,地點:R-210;

分機:5341

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。