

**朝陽科技大學**  
**108學年度第1學期教學大綱**

當期課號	3082	中文科名	餐旅管理
授課教師	陳榕之	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	四年制1年級 C班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

**本課程培養學生下列知識：**

培養學生餐飲經營管理實務的各項功能任務能力，包含產品規劃、開發、製作、定價、行銷、服務、行政管理等，以期學生成為具備餐飲實務經營管理知識、態度、能力、技能的專業人才。

- 1.幫助學生了解瞭解餐飲經營管理實務的各項功能任務
- 2.建構學生前餐飲經營前場與後場之各項能力知識與技術
- 3.培養學生具備未來投入職場就業態度
- 4.培養具備型餐飲場所經營能力之專業人才

Establishing students all kind of food and beverage management operation capabilities such as product planning, development, production, pricing, marketing, service, administration which prepare students to become professional manager regards to food and beverage business operation.

**每週授課主題**

- 第01週：課程綱要介紹及規則
- 第02週：餐飲業的起源與發展
- 第03週：餐飲業特性
- 第04週：餐飲業的類型
- 第05週：餐飲業的組織
- 第06週：餐飲業市場
- 第07週：顧客需求與行銷組合
- 第08週：菜單設計與訂價
- 第09週：期中報告
- 第10週：廚房的規劃與設備
- 第11週：食物原料的採購,進貨,儲存與領料
- 第12週：食物製備
- 第13週：餐飲的操作衛生
- 第14週：高品質的餐飲服務
- 第15週：食材成本控制
- 第16週：餐飲品質控制
- 第17週：餐飲業的公關與危機處理
- 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978-957-784-745-42017三版一刷(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/~huichun/>  
E-Mail：huichun@cyut.edu.tw

Office Hour :

星期二,第3~4節,地點:R-210;

星期四,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。