

朝陽科技大學
108學年度第2學期教學大綱

當期課號	1390	中文科名	餐廳經營管理
授課教師	賴長宏	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部2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：

每週授課主題

- 第01週：餐廳的起源與發展概述
- 第02週：餐廳特性介紹
- 第03週：菜單設計
- 第04週：餐廳整體風格營造
- 第05週：餐廳經營型態及組織
- 第06週：餐飲業市場與行銷
- 第07週：消費者需求了解與行銷
- 第08週：餐廳動線及內外場設備規劃
- 第09週：期中考試
- 第10週：餐廳的採購與儲存
- 第11週：餐廳飲食製備
- 第12週：餐廳衛生與安全
- 第13週：服務品質管理
- 第14週：餐飲人力資源管理
- 第15週：餐飲成本控制
- 第16週：餐飲資訊系統
- 第17週：餐飲業未來展望
- 第18週：期末考試

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
期中考：30%
期末考：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.餐飲營運管理Rapheal R.Kavanugh,jack D.Ninemeier奇異果創新97898634511052015二版(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/~cplee/>
E-Mail：yoshki779@gmail.com
Office Hour：
分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。