

朝陽科技大學
108學年度第2學期教學大綱

當期課號	3098	中文科名	特色餐飲經營管理
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	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：餐飲業創新市場與概況
- 第02週：餐飲業類型與組織
- 第03週：餐飲的市場與行銷
- 第04週：創新服務設計
- 第05週：顧客消費動機與策略思考
- 第06週：開發創新服務
- 第07週：食品中毒預防與做好風險管理
- 第08週：餐飲的衛生與安全
- 第09週：期中測驗
- 第10週：膳食營養與菜單設計
- 第11週：產品追溯追蹤管理]
- 第12週：餐飲業的公關與危機處理
- 第13週：客訴處理及抱怨
- 第14週：財務分析與預算編列
- 第15週：特色經營個案分享
- 第16週：顧客滿意度提升-食安政策推動
- 第17週：管理生產力和控制人力成本(擇期補課或線上數位學習)
- 第18週：期末總結報告

成績及評量方式

- 課堂出席率及上課態度：30%
期中筆試：30%
期末個案分析報告：40%

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、林玥秀華立圖書97895778445452013一版二刷(教科書)
- 2.餐飲管理吳武忠審訂台灣培生教育出版有限公司97898615473292013三版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐廳經營管理
- 2.餐旅創業實務

教師資料

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

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:R-322;

星期二,第5~6節,地點:R-322;

分機:5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。