

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	3039	中文科名	餐旅管理
授課教師	李宜玲	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 A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所需之專業態度

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：課程內容說明、授課方式說明、課堂規範說明、成績計算說明
- 第02週：餐旅業現況介紹
- 第03週：餐旅業經營類型
- 第04週：餐旅業經營管理特性
- 第05週：餐旅業產品管理
- 第06週：餐旅業服務管理(1)
- 第07週：餐旅業服務管理(2)
- 第08週：期中測驗
- 第09週：校外教學
- 第10週：餐旅業成本與定價策略
- 第11週：餐旅業行銷推廣
- 第12週：餐旅業人力資源管理
- 第13週：餐旅業人顧客關係管理
- 第14週：校外教學
- 第15週：餐旅業服務品質(神秘客稽核)(1)
- 第16週：餐旅業服務品質(神秘客稽核)(2)
- 第17週：企業參訪
- 第18週：期末測驗

成績及評量方式

- 學習態度：10%
- 期末考：25%
- 口頭報告：25%
- 平時作業及出席：15%
- 期中考：25%

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.自編教材(教科書)
- 2.餐飲管理高秋英揚智出版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 2.管理學
- 3.行銷管理

教師資料

教師網頁：(1)<http://lms.ctl.cyut.edu.tw/course/26447>(2)<http://www.cyut.edu.tw/~yiling/>
E-Mail：yiling@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期二,第5~6節,地點:L-709;
星期五,第7~8節,地點:L-709;
分機:4716

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。