

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	3058	中文科名	餐旅管理
授課教師	陳俊華	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：課程簡介及上課規則
- 第02週：餐廳的功能特性與種類 介紹
- 第03週：餐飲服務品質與從業人員應備條件
- 第04週：餐廳的職責組織與作業程序
- 第05週：餐廳的設備與器具
- 第06週：菜單與飲料單的認識
- 第07週：營業前的準備工作
- 第08週：餐飲禮儀與基本服務技巧
- 第09週：期中考
- 第10週：餐桌的佈置與擺設服務流程
- 第11週：餐飲的製備和控制
- 第12週：餐飲的市場與行銷
- 第13週：食物原料的採購、進貨
- 第14週：廚房的設備與整體規劃
- 第15週：餐飲的衛生與安全
- 第16週：員工心理激勵與溝通
- 第17週：顧客心理/顧客抱怨處理
- 第18週：期末個案分組成果報告

成績及評量方式

- 期中考：20%
- 期末考：30%
- 平時作業及出席：30%
- 專題報告：20%

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.餐飲管理蘇芳基揚智(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/~h0928311099/>
E-Mail：h0928311099@kimo.com

Office Hour :
分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。