

朝陽科技大學
109學年度第2學期教學大綱

當期課號	3068	中文科名	餐飲設施規劃與管理
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3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：

培養學生對餐飲市場營業空間設施規畫及維護管理能力，幫助其對營業設施保養及需求購置有正確認知及概念，提升其未來創業及經營管理觀念，有助其未來投入職場競爭力。

- 1.餐飲業市場概況及未來發展
- 2.營業需求各項設備規劃及維護保養
- 3.廚房設備及吧檯設
- 4.餐廳廚房空間規劃及流程控制
- 5.餐廳外場氛圍創造及佈局規劃
- 6.餐務洗滌設備規劃及器具保養

Students on the food market open space facilities planning and maintenance management capabilities to help its business facilities maintenance and demand for the purchase of the correct perception and concepts to enhance its future business and management concepts into the workplace to help their future competitiveness.

每週授課主題

- 第01週：餐飲業市場概況及未來發展
- 第02週：食品烹調設備
- 第03週：飯店設施管理的作用及成本管理
- 第04週：廚房規劃設計與廚房設備
- 第05週：廚具操作及維護
- 第06週：餐飲採購
- 第07週：餐飲採購規範與執行
- 第08週：餐飲科技資訊的應用
- 第09週：期中筆試
- 第10週：餐務作業
- 第11週：洗滌設備及相關規定
- 第12週：照明系統
- 第13週：消防設備
- 第14週：餐飲服務及規劃
- 第15週：餐廳設備規劃
- 第16週：餐旅採購策略
- 第17週：期末考試
- 第18週：餐旅利潤與規劃(5/30第13週非同步教學)

成績及評量方式

- 期中筆試：30%
課堂出席率及上課態度：40%
期末考試：30%

證照、國家考試及競賽關係

- 餐飲業展店經營規劃師

主要教材

- 1.餐廳開發及規劃蔡毓峰、陳柏蒼揚智出版社978-957-818-958-420101(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

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;

星期三,第5~6節,地點:R-322;

分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。