

朝陽科技大學
109學年度第2學期教學大綱

當期課號	3076	中文科名	特色餐飲經營管理
授課教師	林晏瑜	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：餐飲業的起源與特性
- 第02週：餐飲業的類型與組織
- 第03週：餐飲的市場與行銷
- 第04週：菜單/飲料單的製作
- 第05週：廚房的設備與整體規劃
- 第06週：食物原料的採購、進化、儲存與領料
- 第07週：餐飲的製備
- 第08週：餐飲的衛生與安全
- 第09週：期中考
- 第10週：餐飲的服務
- 第11週：餐飲的控制
- 第12週：餐飲業的公關與危機管理
- 第13週：餐飲業的現況與未來趨勢
- 第14週：期末分組報告
- 第15週：期末分組報告
- 第16週：期末分組報告
- 第17週：期末分組報告
- 第18週：期末分組報告

成績及評量方式

- 期中考：30%
- 期末報告：40%
- 課堂表現(含出席)：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.餐飲管理-創新之路高秋英、林玥秀華立出版社(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/~joshlin/>
E-Mail：joshlin@cyut.edu.tw

Office Hour :

星期一,第5~6節,地點:R-323;

星期四,第3~4節,地點:R-323;

分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。