朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	3046			中文科名	餐旅管理
授課教師	陶冠全			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 B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：餐飲服務業現況及未來發展
第02週：餐飲業因應疫情發展改變及未來趨勢研討
第03週：餐飲業組織架構及 分工
第04週：管理的重要性及個案分享
第05週：餐飲服務的核心價值及發展趨勢
第06週：餐飲行銷
第07週：營養菜單設計及健康訴求
第08週：菜單設計及營養計算
第09週：期中測驗
第10週：標準產品成本與定價策略
第11週：食物製備原理與應用(一)
第12週：食物製備原理與應用(二)
第13週：製程管控及食品法規介紹
第14週：餐飲服務介紹及產業發展訓練方式
第15週：衛生安全管控及預防危害發生
第16週：餐廳設計、配置與設備
第17週：財務管理及報表
第18週：期末報告

成績及評量方式

上課出席率、上課態度及平時作業繳交：40%
期中測驗：30%
期末測驗：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.請於課程進行前上數位學習系統研讀教材(數位學習平台)
2.餐飲營運管理林漢明校稿鼎茂圖書出版社978-986-84229-2-62009出版(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/~willytao0218/
E-Mail： willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：
星期一,第5~6節,地點:R-322;
星期五,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。