

朝陽科技大學
110學年度第2學期教學大綱

當期課號	3077	中文科名	特色餐飲經營管理
授課教師	廖添進	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：1. 餐飲業的起源與特性
- 第02週：2. 餐廳型態及服務方式1
- 第03週：3. 餐廳型態及服務方式2
- 第04週：4. 菜單／飲料單的製作規劃
- 第05週：5. 食物原料的採購、進貨、儲存與領料
- 第06週：6. 廚房的設備與整體規劃
- 第07週：7. 餐飲管理
- 第08週：8. 餐飲行銷
- 第09週：9. 期中考
- 第10週：10. 餐飲的衛生與安全
- 第11週：11. 服務品質管理
- 第12週：12. 連鎖經營
- 第13週：13. 環境保護
- 第14週：14. 畢業考
- 第15週：15. 人力資源管理
- 第16週：16. 餐廳設計
- 第17週：17. 職涯規畫輔導
- 第18週：18. 職涯規畫輔導

成績及評量方式

- 期中考：30%
畢業考：30%
學習態度：20%
出勤：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.(自製教材)

參考資料

書名：當代餐飲經營與管理 作者：孫路弘 出版年(西元)：2018 出版社：東華書局

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/~futen_house/

E-Mail : futen_house@cyut.edu.tw
Office Hour :
分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。