

朝陽科技大學  
111學年度第2學期教學大綱

當期課號	3050	中文科名	餐廳經營管理
授課教師	洪崇良	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2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：

培養學生瞭解餐廳種類、經營特性與、職責組織與作業程序、設備與器具、菜單知識、營業準備工作、餐飲禮儀與基本服務技巧、餐桌的佈置與服務流程、餐飲的製備和控制，以期學生成為餐廳管理專業人才。

- 1.餐廳的功能特性與種類
- 2.餐廳的職責組織與作業程序
- 3.餐廳的設備與器具
- 4.菜單與飲料單的認識
- 5.營業前的準備工作
- 6.餐飲禮儀與基本服務技巧
- 7.餐桌的佈置與擺設服務流程
- 8.餐飲的製備和控制

Helping students to understand the types, features, operation procedures, equipments, facilities, menu, service skills, product productions, quality and cost control knowledge in order to construct students' necessary capabilities of being restaurant management professionals.

#### 每週授課主題

- 第01週：餐飲業的基本概念
- 第02週：餐飲組織及從業人員的職責
- 第03週：餐飲管理的意義及內涵
- 第04週：餐飲管理策略
- 第05週：餐廳開店創業投資規劃
- 第06週：餐廳格局規劃設計
- 第07週：餐廳菜單的規劃設計
- 第08週：廚房生產製備管理
- 第09週：期中考
- 第10週：餐飲服務品質/餐飲服務
- 第11週：餐飲服務管理
- 第12週：飲料與酒吧管理
- 第13週：餐飲人力資源管理
- 第14週：餐飲行銷管理
- 第15週：餐飲財務管理
- 第16週：餐飲成本控制與分析
- 第17週：二十一世紀餐飲業的發展趨勢
- 第18週：期末考

#### 成績及評量方式

- 期中考：30%  
期末考：40%  
平時/出勤：30%

#### 證照、國家考試及競賽關係

- 餐旅服務丙級技術士證照

#### 主要教材

- 1.餐飲管理蘇芳基揚智97898629803922012051版(教科書)
- 2.業界實際操作檔案與文件參考(自製教材)(自製教材)

#### 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/~aa0958163178/>

E-Mail：[aa0958163178@cyut.edu.tw](mailto:aa0958163178@cyut.edu.tw)

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。