

朝陽科技大學  
111學年度第2學期教學大綱

當期課號	3063	中文科名	餐飲設施規劃與管理
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：餐飲業市場發展與籌備規劃
- 第02週：案例探討：經營餐廳失敗與成功的因素
- 第03週：餐廳型態與商圈地點選定
- 第04週：經營型態、餐點產品、價格策略的確認
- 第05週：內外場空間規劃與工程概述
- 第06週：廚房空間配置規劃要點
- 第07週：行銷廣告策略擬定與執行
- 第08週：餐飲與數位科技的結合
- 第09週：期中考
- 第10週：餐廳籌備預算規劃
- 第11週：菜單架構規劃與設計
- 第12週：食材採購與製備
- 第13週：餐飲設備與器材採購規劃
- 第14週：餐飲服務與標準作業流程制定
- 第15週：餐飲資訊管理系統
- 第16週：損益表剖析與成本控制
- 第17週：人力資源與教育訓練
- 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**

- 餐飲業展店經營規劃師

**主要教材**

- 1.餐廳開發與規劃(第三版)蔡毓峯 陳柏蒼揚智97898629835392020103(教科書)
- 2.飯店餐飲規劃作業(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。