

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1382	中文科名	餐廳經營管理
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制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：課程內容說明、評量方式及後疫情餐飲發展現況及趨勢
- 第02週：餐飲業的特性
- 第03週：餐廳的地點及設計風格、動線規劃
- 第04週：餐飲經營型態與組織
- 第05週：餐飲業市場與行銷
- 第06週：食安五環與業者自主管理重要性
- 第07週：我的餐盤營養設計規劃
- 第08週：GHP食品良好作業規範準則及溯源追蹤
- 第09週：期中測驗
- 第10週：餐廳的採購與儲存作業管理
- 第11週：餐廳飲食製備預防食品危害
- 第12週：餐飲衛生與安全(HACCP)
- 第13週：服務品質與管理
- 第14週：餐飲人力資源管理
- 第15週：餐飲成本控制
- 第16週：餐飲資訊系統
- 第17週：文創餐飲及品牌管理
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
期中考：20%
期末報告：40%

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.餐飲營運管理Raphael R.Kavanugh,jack D.Ninemeier奇異果創新97898634511052015二版(教科書)
- 2.餐飲衛生與品質保證汪復進新文京開發出版股份有限公司97898623684802014二版(教科書)
- 3.HACCP理論與實務汪復進新文京97898643020242016二版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐飲服務相關課程
- 2.本課程為翻轉教學課程，需事先研讀教材及定期完成作業報告

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:E-7A / R-322;

星期二,第3~4節,地點:E-7A / R-322;

分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。