

朝陽科技大學
112學年度第2學期教學大綱

當期課號	1432	中文科名	餐廳經營管理
授課教師	林晏瑜	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3年級 C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：

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：餐飲服務
- 第10週：餐飲服務品質
- 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：餐飲成本控制與分析
- 第16週：餐飲業的發展趨勢
- 第17週：期末報告
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

課堂表現：50%
期末報告：50%

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.餐飲管理 蘇芳基 揚智文化事業股份有限公司98629803972012(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/~joshlin/>
E-Mail：joshlin@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期一,第5~6節,地點:T2-619.1;
星期五,第7~8節,地點:T2-619.1;
分機:7453、7846

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。