

100-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊			
課程名稱	餐廳管理	科目序號 / 代號	2091 / RMM3007
開課系所	休閒事業管理學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	林志鈞	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)567 / B509	授課語言別	中文

課程簡介

大葉大學休閒事業管理學系

教學宗旨

培育具有休閒服務能力專業人才，以提升生活品質

系所教學願景

1. 專業 Professional
2. 服務 Service
3. 學習 Learning
4. 創新 Creative

A. 教育目標

1. 建立休閒創新與服務管理的專業人才培養
2. 增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育
3. 落實休閒理論與經營實務並重之學習
4. 企業倫理與價值之養成

B. 核心能力

1. 專業能力：產業管理技術
2. 解決問題能力：執行力、決策力、洞悉力
3. 溝通能力：傾聽能力、表達能力
4. 倫理觀：企業倫理、社會倫理

C. 課程特色

1. 結合理論與實務的教學
2. 產學合作
3. 推廣休閒教育
4. 活動規劃與執行
5. 推動證照考取

*劃底線部份，表示本課程之教學目的。

餐廳管理教學目的

本課程為餐飲系列綜合性課程，目的在使有心經營餐飲業的同學，培養其實際規劃及管理的能力(B1)，建立

休閒創新與服務管理的專業人才培養(A1)；落實休閒理論與經營實務並重之學習(A3)。課程將結合理論與實務的教學(C1)，增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育(A2)，強化溝通與表達(B3)，落實企業倫理與價值之養成(A4, B4)，並輔導考取中餐及調酒證照(C5)。祈能培養同學專業、服務、學習、創新的休閒技能。

一、課程簡介

本課程為餐飲系列綜合性課程，目的在使有心經營餐飲業的同學，培養其實際規劃及管理的能力。將介紹經營餐飲業如何選址? 餐飲業發展現況、各類型餐廳經營特性、餐廳設計與規劃、如何標訂主題、如何鎖定顧客層、內場及外場規劃、餐廳設備與器具用品的認識、餐飲投資與決策及餐館業未來發展趨勢等。

課程大綱

核心能力四大構面：P-專業能力；S-解決問題能力；C-溝通能力；E-倫理觀，計畫與於每週培養之核心能力，分述於下：

第一章 餐廳管理概論(P, S)

第二章 地點選擇(S)

第三章 餐廳命名、商標法及營利事業申辦(P, S, E)

第四章 標的市場(P)

第五章 餐廳主題及市場策略(P, C)

第六章 餐廳設備及佈局(P, S)

第七章 餐飲衛生(E, S, P)

第八章 餐飲行銷(P, C, E)

第九章 組織行為(S, C, E, P)

第十章 結論(S, C, E, P)

第十一章 餐廳實例-上閤屋

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  休閒專業
-  規劃管理
-  領導力
-  實務執行
-  問題解決
-  創新思考
-  國際觀
-  自我調適學習
-  企業倫理
-  表達溝通

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A】
休閒專業	20%		講述法 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	20
規劃管理	15%		講述法 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	15
領導力	10%		講述法 個案討論 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
實務執行	10%		講述法 個案討論 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
問題解決	10%		小組討論 個案討論 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
創新思考	10%		專題報告 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
國際觀	10%		講述法 小組討論 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
自我調適學習	5%		講述法 個案討論 學生上台報告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5

企業倫理	5%	講述法 小組討論 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5
表達溝通	5%	講述法 小組討論 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5

成績稽核

實驗操作: 40%

期中考: 30%

期末考: 30%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
餐廳管理	林志鈞			0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	第一章 餐廳管理概論	40	20	20		20
2	第一章 餐廳管理概論	40	20	20		20
3	第二章 地點選擇	40	20	20		20
4	第二章 地點選擇	40	20	20		20
5	第三章 餐廳命名、商標法及營利事業申辦	40	20	20		20
6	第三章 餐廳命名、商標法及營利事業申辦	40	20	20		20
7	第四章 標的市場	40	20	20		20
8	第四章 標的市場	40	20	20		20
9	第五章 餐廳主題及市場策略	40	20	20		20
10	第五章 餐廳主題及市場策略	40	20	20		20
11	第六章 餐廳設備及佈局	40	20	20		20
12	第六章 餐廳設備及佈局	40	20	20		20
13	第七章 餐飲衛生	40	20	20		20
14	第七章 餐飲衛生	40	20	20		20
15	第八章 餐飲行銷	40	20	20		20
16	第八章 餐飲行銷	40	20	20		20
17	第九章 組織行為	40	20	20		20
18	第十章 結論	40	20	20		20

