

101-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	餐旅管理	科目序號 / 代號	1738 / HOB1009
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	鄭焜中	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)ABC / B402	授課語言別	中文

課程簡介

介紹餐飲業之營運內容、管理與服務程序。瞭解餐飲業經營之三要素：顧客、營運、員工之重要性及建立確實有效之管理方法。




課程大綱

課程介紹、餐飲市場
餐廳經營型態
服務管理與領導
服務管理與領導
菜單研發
餐飲服務的型態與作業程序
飲料服務的類型與程序
餐飲服務的用品與設備
期中考
餐廳設計、室內裝潢與清潔工作
人力與營收控管
人力與營收控管
休閒/主題餐廳
宴會與外燴服務

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

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
 - 創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
 - 基礎外語能力

經營管理知識與人文素養

持續學習新知能力

人際溝通與團隊合作能力

 服務學習與社會關懷能力

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 】
餐旅與管理基礎 知識	50%		講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 40% 課堂討論: 20% 口頭報告: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	50
專業知識與技能	20%		講述法 小組討論 個案討論	期末考: 40% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	20
規劃與分析能力	10%		講述法 個案討論 學生上台報 告	期末考: 40% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		講述法 個案討論 學生上台報 告	期末考: 40% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會 關懷能力	10%		講述法 校外參訪 個案討論 訪談人物	期末考: 40% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期末考: 40%

課堂討論: 16%

口頭報告: 15%

期中考: 10%

課程參與度: 10%

助教觀察紀錄: 5%

上課筆記: 4%

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
餐飲管理與服務	孫路弘、黃美華編譯	孫路弘、黃美華編譯	鼎茂圖書出版股份有限公司	0
餐飲管理	蘇芳基		揚智文化	2012
餐飲管理	吳武忠		華泰文化	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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	Intro	80	0	0	0	20
2	餐廳經營型態	80	0	0	0	20
3	服務管理與領導	80	0	0	0	20
4	服務管理與領導	80	0	0	0	20
5	菜單研發	80	0	0	0	20
6	餐飲服務的型態與作業程序	80	0	0	0	20
7	飲料服務的類型與程序	80	0	0	0	20
8	餐飲服務的用品與設備	80	0	0	0	20
9	期中考	80	0	0	0	20
10	餐廳設計、室內裝潢與清潔工作	80	0	0	0	20
11	人力與營收控管	80	0	0	0	20
12	人力與營收控管	80	0	0	0	20
13	休閒/主題餐廳	80	0	0	0	20
14	旅遊館理	80	0	0	0	20
15	旅遊館理	80	0	0	0	20
16	旅遊館理	80	0	0	0	20
17	參訪	80	0	0	0	20
18	期末考	80	0	0	0	20