

101-2 大葉大學 選課版課綱

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進修學	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