

## 102-2 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	1962 / 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	廖盈嵐	專兼任別	兼任
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 小組討論 個案討論 小組合作 專題報告	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	50
專業知識與技能	20%		講述法 小組討論 個案討論 專題報告	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	20
規劃與分析能力	10%		講述法 小組討論 個案討論 專題報告	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		講述法 小組討論 個案討論 專題報告	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10
服務學習與社會 關懷能力	10%		講述法 小組討論 個案討論 學生上台報 告	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10

## 成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

小考: 20%

作業: 10%

上課筆記: 10%

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
餐飲管理創新之路	高秋英 林珮秀		華立圖書	2013

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	課程介紹及分組 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	0	0	0	20
2	餐飲業的概況分析	80	0	0	0	20
3	第一章 餐飲業的起源與特性	80	0	0	0	20
4	第二章 餐飲業的類型與組織	80	0	0	0	20
5	第三章 餐飲的市場與行銷	80	0	0	0	20
6	第三章 餐飲的市場與行銷	80	0	0	0	20
7	第四章 菜單	80	0	0	0	20
8	第五章 廚房的設備與整體規劃	80	0	0	0	20
9	期中考試	80	0	0	0	20
10	第七章 餐飲的製備	80	0	0	0	20
11	第六章 食物原料的採購、進貨、儲存與領料	80	0	0	0	20
12	第八章 餐飲的衛生與安全	80	0	0	0	20
13	第九章 餐飲的服務	80	0	0	0	20
14	第十章 餐飲的控制	80	0	0	0	20
15	第十一章 餐飲業的公關和危機管理	80	0	0	0	20
16	第十二章 海峽兩岸的餐飲業和未來發展趨勢	80	0	0	0	20
17	分組報告	80	0	0	0	20
18	期末考試	80	0	0	0	20