

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	餐廳管理	科目序號/代號	2329 /RMB3006
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(二)ABC /B505
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	陳志誠 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	進修學士班 / 休閒事業管理學系 /3年1班		

課程簡介與目標

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
-  企業倫理
-  表達溝通
- 執行力
- 領導力
- 國際觀