

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	休憩系 2年級	課號 / 班別	93U00193 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	餐旅管理	科目英文名稱	Restaurant Management
主要授課老師	鄭世元	開課期間	一學年之上學期
人數上限	120 人	已選人數	108人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H001 / 星期3第02節
第1週 / 第18週 / H001 / 星期3第03節
第1週 / 第18週 / H001 / 星期3第04節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 讓學生了解餐飲服務之基本技巧及基礎管理概念
- 二、先修科目(Pre Course) 無
- 三、教材內容(Outline) 以講師之自編講義為教材
- 四、教學方式(Teaching Method) 1.重點闡釋 2.議題互動 3.讀書心得報告 4.校外觀摩
- 五、參考書目(Reference)
- 指定書籍
1. 陳文敏，(2006)，你就是品牌-用服務打造你的品牌，天下遠見出版社。
參考書：
2. 趙建民，(2002)，餐飲品質管理，揚智文化。
3. 張麗英，(2006)，餐飲概論，揚智文化。
- 2009/9/23 餐飲服務業概論
2009/9/30 台灣餐飲業之演進
2009/10/7 各類餐飲服務之簡介
2009/10/14 飯店餐飲規劃
2009/10/21 如何降低開店風險(一)
2009/10/28 如何降低開店風險(二)
2009/11/4 期中報告 你就是品牌-用服務打造你的品牌

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/11 期中考
2009/11/18 餐飲服務之基本概念
2009/11/25 服務品質與顧客滿意度
2009/12/2 餐廳文化之營造
2009/12/9 感動服務
2009/12/16 客訴處理
2009/12/23 心得分享 期末主題報告—題目自訂
2009/12/30 心得分享 期末主題報告—題目自訂
2010/1/6 校外觀摩 台中日光溫泉會館
2010/1/13 期末考

七、評量方式(Evaluation)

以心得報告之內容及上課互動狀況為學生學習評量之主要依據

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢