

[重新查詢](#)[友善列印](#)**0981學期 課程基本資料**

系所 / 年級	休憩系進修學士班 4年級	課號 / 班別	95B00058 / B
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	餐廳管理	科目英文名稱	Food and Beverage Management
主要授課老師	林國華	開課期間	一學年之上學期
人數上限	85 人	已選人數	73人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / A201 / 星期3第13節
第1週 / 第18週 / A201 / 星期3第11節
第1週 / 第18週 / A201 / 星期3第12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)**

1、希望學生瞭解餐廳開店之初的選擇要項及可能面臨的決策問題 2、餐廳的籌備階段始，討論理念的形成、地點的選定、預算的定及市場的研究 3、如何從顧客觀點進行規劃與設計 4、如何從管理角度進行規劃與設計 5、服務禮儀及餐廳經營成本管控

二、先修科目(Pre Course)**三、教材內容(Outline)**

本課程著重以認識要開設一間餐廳時，從規劃、設計至安裝設備的一連串流程。希望學生瞭解開店之初的籌備工作及可能面對的決策問題。課程乃由餐廳的籌備階段開始，討論理念的形成、地點的選定、預算的擬定及市場的研究。而後介紹空間設計概念與規劃原則。課程中亦討論有關服務禮儀及成本管控等問題。課程將朝分組討論及實體參觀認識方向進行。

四、教學方式(Teaching Method)

講授、個案分析、研討發表

五、參考書目(Reference)

1. Introduction of Food Beverage 餐飲概論 張麗英著 揚智文化出版
2. Introduction to Hospitality Industry Management 餐旅服務業管理概論 吳勉勤著 華立圖書出版

2009/9/20	課程介紹 介紹參考書籍、課程進行方式、評量方法	林國華
2009/9/27	概論 外食文化、餐廳基本分類、形成與餐廳的規劃	林國華
2009/10/4	餐廳基本設備認識 餐廳籌備階段開始，理念的形成、地點的選定	林國華
2009/10/11	顧客對餐廳需求的演變 市場的需求研究	林國華
2009/10/18	個案研討 分組研討個案及報告	林國華
2009/10/25	餐廳動線規劃 餐廳動線安排、店外區域、進門區域、用餐區域	林國華
2009/11/1	服務禮儀 服務人員基本特質認識、訓練及養成	林國華

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/8	管理觀點導入設計 廚房與儲存區、廚房各工作區域規劃	林國華
2009/11/15	期中考 筆試評量	林國華
2009/11/22	管理觀點導入設計 熱食區域、冷食區域、烘焙區、開放式廚房的規劃	林國華
2009/11/29	認識中式料理 中式基本烹調方法、食材認識、調味、刀工	林國華
2009/12/6	個案研討 國內餐廳案例研究(校外參觀)	林國華
2009/12/13	認識西式料理 西式烹調認識及食材認識	林國華
2009/12/20	顧客觀點導入設計 吧檯結構、吧檯種類介紹、設計考量要素	林國華
2009/12/27	餐廳經營成本管控 各項成本認識及有效管控技巧	林國華
2010/1/3	個案研討 國內餐廳案例研究(校外參觀)	林國華
2010/1/10	個案研討 國內餐廳案例研究(校外參觀)	林國華
2010/1/17	期末報告 報告評量	林國華

七、評量方式(Evaluation)

1.期中考佔30% 2.期末考佔30% 3.平常作業佔20% 4.出席及客堂表現佔20%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢