



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四餐旅二A

授課老師：劉敏興

學分數：3

課程大綱：

本課程介紹一個成功餐廳的經營管理，在本餐廳管理課程中，學生將學習到餐廳的演變，餐廳各單位人員之職掌如何點菜及正確服務技能，良好顧客關係，菜單計畫及如何計算出銷售金額，經由以上課程介紹使其了解成功餐廳利潤的形成。

outline:

This course introduces how to manage a successful restaurant. In restaurant management, the students will learn about the aspects of food service management throughout the history of good service, the responsibilities of many types of food service employees, order taking and professional service skills, good customer relations, menu planning and how to correctly calculate selling prices to produce a profit.

教學型態：

課堂教學+小組討論

成績考核方式：

平時成績:10%
期中考:30%
期末考:0%
其它:分組報告30%
期末報告30%%

本科目教學目標：

- 1.培育具備餐旅專業知識與技能之管理人才。
- 2.教學上強調餐旅理論與實務之結合，並加強人文素養、外國語文及運用資訊科技於餐旅管理的能力，著重倫理道德及敬業精神的培養，期使學生成為具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業人才。

參考書目：

餐飲營運管理



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	餐飲業概論	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	餐飲組織系統	
第3週	9.22~9.29	成本控制與訂價政策	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	菜單設計	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	餐飲服務種類	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	宴會服務	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.20~10.27	中西餐餐飲服務	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	飲料服務；	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考試；	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	餐廳籌畫進度 餐廳人事編制說明	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	餐廳各營業單位工作執掌；	
第12週	11.24~12.01	餐廳營運市場概略說明	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.01~12.08	餐廳文宣活動說明	
第14週	12.08~12.15	餐廳各營業單位說明	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	餐廳年度營運預估說明	
第16週	12.22~12.29	餐廳後勤資料及表格流程說明	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	期末報告	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12		5~11日期末考試，10~11日學生退宿