

開南管理學院 九十三年度第二學期 觀光與餐飲旅館 學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：餐廳管理	鄒梅君	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	二年班	2	2
	英文：Restaurant Management	先修課程	無			
教學目標與內容	讓學生能充分了解餐飲業的特性，餐廳的內部分工和經營管理，幫助學生掌握行業的特質，建立投入職場的信心，以實務報告讓學生充分了解餐廳的運作和管理					
實施方法	v講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 v討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 v其他（實務報告）。					
評量方式	期中測驗25%。 期末測驗25%。 平時成績 30%。 其他（實務報告）成績20%。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。					
	高秋英, 餐飲管理-理論與實務 三版 揚智文化事業股份有限公司, 2002, 1-331 餐館管理 吳淑女譯 華泰文化事業公司 Restaurant Management, Robert Christie Mill, Prentice Hal					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
第一週-----第九週 餐飲業的起源與特性 餐飲業的類型與組織 餐飲的市場與行銷 菜單飲料單的製作 廚房的設備與整體規劃 食物原料的採購進貨儲存與領料 餐飲的製備 餐飲的衛生與安全						
第十週 期中考						
第十一週-----第十七週 餐飲的服務 餐飲的控制 餐飲的業務推廣 未來餐飲業之潮流與因應之道 分組報告						
第十八週 期末考						
說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。 2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。						

課程委員會召集人：觀光系楊勝評

授課教師：鄒梅君

鄒梅君

94/3/22

94.3.04