

開南管理學院 九十四 年度第 二 學期 觀光與餐飲旅館 學系教學計劃表

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 分組報告分組						
報告內容和評分方式 1.分組名單和報告日期於開學第四週登記 2.以3-4人為一組，題目必須和餐廳經營管理相關，以powerpoint做口頭報告，報告時間15-17分鐘，並copy一份電子檔案交給老師。 3.報告內容： 餐廳簡介--包括規模、歷史、類型、服務形態……等基本資料。 現況調查--根據上課內容選定調查主題(每一組員負責一項)，如行銷方式、廚房的規劃和衛生、採購系統、倉儲管理、菜單設計…等，以問卷方式訪問店家並輔以照片。 企業診斷--根據所選調查主題做企業診斷，提出自己看法和改善建議。 4. 評分重點: 內容(50%),簡報製作(20%),台風與服裝(20%),時間控制(10%)						
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。 Designer Jimmy						

課程委員會召集人：陳桓敦

授課教師：鄒梅君

觀光系 陳桓敦 主任

課務組  
95.3.20  
收文章