

計劃表

20

課程編號	1 0 6 0 2 5 2 0 0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：李嘉展 老師
班次	01		老師 e-mail：jaijaan@mail.knu.edu.tw
開課系所：	觀光與餐飲旅館 學系		老師分機：6199
年級班別：	(日)2 年 A 班		
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐廳管理		2	Restaurant Management
教學目標與內容	本課程旨在介紹籌備餐廳時，從規劃、設計到設備安裝的一連串流程，主要授課內容包括餐廳的起源及發展；主題餐廳的分類；餐廳地點選擇的經濟學、餐廳氣氛與設計；廚房設計原則；前場與後場的空間規劃；電與能源管理；瓦斯、蒸汽與水的管理；餐廳整體環境、安全與衛生等。期使學生習得餐廳籌備所需的基礎知識與技巧，以便未來能順利參與餐廳的經營與管理。		
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他 _____		
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 40% 平時成績 30% 其他 _____ 成績 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> %		
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)。 吳淑女，2000，餐館管理：顧客、營運與員工，台北：華泰文化。		
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：			
第1週	課程介紹與專題分組	第10週	餐廳人力資源管理
第2週	餐廳選址經濟學	第11週	餐廳行銷管理
第3週	餐廳氣氛與設計	第12週	賣場設計原則
第4週	市場調查與客源分析	第13週	餐廳食材採購
第5週	主題餐廳的設計	第14週	餐廳衛生管理
第6週	顧客需求與心理學	第15週	餐廳安全管理
第7週	餐飲的服務方式	第16週	專題討論
第8週	餐廳的起源與趨勢	第17週	專題討論
第9週	期中考試	第18週	期末考試
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：觀光系主任 文祖湘

授課教師：李嘉展

課務組
97.3.6
收文章