

真理大學 一〇〇學年度第一學期教學計劃表

科目名稱：(中) 餐飲管理

(英) Food and beverage management

授課教師：郭芳琪

系別：餐旅系

專任 兼任

開課班級	餐旅系 二年 B班 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	
學分數	2學分 2 小時 預備知識：	
授課方式	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input checked="" type="checkbox"/> 媒體教學 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 其他 (請詳述於後)	
教學目標	中文	現今社會變遷，帶動了餐飲業的瞬息萬變，餐廳扮演著人在生活型態上一個很重要的角色。人在外出用餐的需求已從吃得飽、吃得好到吃得巧。所以要經營一家成功的餐廳，不但要事先餐飲的概況和趨勢，也需要更具備餐廳的專業管理知識。因此學生可以透過本課程來了解什麼是餐廳和餐廳管理需要具備的專業知識和技能。
	英文	
教材課本	<p>【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】</p> <p>餐廳開發與規劃，蔡毓峰、陳柏蒼編著，揚智文化事業股份有限公司。</p>	
參考書籍	<p>【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】</p> <p>餐飲概論，張麗英編著，揚智文化事業股份有限公司。</p> <p>餐飲經營百戰百勝，李澤治著，聯合文學出版有限公司。</p> <p>餐飲店經營聖經，林昆樺譯，台灣東販股份有限公司。</p> <p>餐飲店成功創業聖經，吉田文和著，蕭雲菁、許倩珮譯，台灣東販股份有限公司。</p> <p>餐飲店創業開店成功秘笈，宇井義行著，陳春久譯，中國生產力中心。</p>	
教學進度及內容	授課進度表	
	週次	內容 (Subject/Topics)
	1	課程介紹，台灣餐飲市場概況與案例討論
	2	餐廳的概念發想與立地評估，案例討論
	3	餐廳開發設計與工程評估，案例討論
	4	報告國內外餐廳經營成功案例
	5	餐廳行銷策略的擬定
	6	餐廳財務規劃
	7	菜單規劃與設計
	8	菜單規劃與設計
	9	期中考
	10	餐廳食材採購
	11	餐廳食材製備流程
	12	餐廳設備器材採購規劃
	13	餐廳內外場空間規劃及氛圍創造
	14	討論實體餐廳內外場空間規劃及氛圍創造的優缺點
	15	餐飲服務與顧客關係管理
	16	餐飲服務與顧客關係管理，人力資源與教育訓練
	17	人力資源與教育訓練
18	期末考	
本課程能達成系之教育目標	<input checked="" type="checkbox"/> 建立完整之學術訓練，厚實學生理論基礎與涵養。	
學生核心能力	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理知識與能力 權重 70 % <input type="checkbox"/> 餐旅服務能力 權重 % <input type="checkbox"/> 廚藝知識與能力 權重 %	
*請老師勾選 (複選)		

	<input type="checkbox"/> 外語能力 權重 % <input checked="" type="checkbox"/> 問題處理與解決能力 權重 30 %
成績考核方式	平時考： %、期中考： 30%、期末考： 30% 、TA：%、 報告：20% 、出缺席及上課態度：20% （其他如實習、報告、做作業、學習態度等，請說明於後並註明各項所佔百分比）
老師基本資料	E-mail: au1722@mail1.mt.au.edu.tw 教學網站: http://au1722.mtwww.mt.au.edu.tw/front/bin/home.phtml 電話: (06) 5703100 ext 7425 輔導時間: 星期一、二、五 地點: 餐旅系辦公室
備考	1. 為鼓勵評分方式之多元化，避免僅以期中及期末考為評分依據，請詳述成績考核方式，並於開學時宣佈，以強化學習效果。 2. 本表應於開學前提交所屬學系或通識教育中心。