



實踐大學——三學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：113/10/9 頁次：1 / 3

科目名稱 Course Title	餐飲管理概論 Introduction to Foodservice Management			課程代號 Course No.	DFBM-11P-01-A1
開課系級 Department	餐飲管理學系一年甲 班 A-DFBM-1A	學分數 Credit(s)	3	時數 Hour(s)	3
選別 Required or Elective	4-系必	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	黃慧君				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 (含事 / 病假) 達授課總時數三分之一 (18 小時) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (18 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	<p>教學目標： 讓學生對餐飲業有一輪廓之概念</p> <p>教學計畫：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.課程簡介 2.餐廳之起源與特性 3.餐廳之分類 4.餐飲業之類型與組織 5.餐廳之設計與規劃 6.菜單之起源與製作 7.菜單之結構、估價及內容 8.餐飲業市場及行銷 9.期中考 10.餐廳食物原料採購、進貨、儲存 11.餐飲製備 12.餐飲之控制 13.餐飲服務 14.餐飲之衛生與安全 15.餐飲之衛生與安全 16.餐廳之推廣 17.餐廳之推廣 18.期末考 				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



	<p>Objectives: To provide students with the concept of food service management</p> <p>Contents: 1. Program overview 2. The origination of foodservice management and its characteristic 3. The categorization of foodservice management 4. The type and organization Foodservice Management industry 5. The design and planning of Foodservice management 6. The origin and produce of menu 7. The structure, pricing evaluation and content of menu 8. The market and Marketing of Foodservice Management industry 9. Mid term exam 10. Food raw material purchase, inventory and storage by Restaurant 11. Preparation in Foodservice Management 12. Control and check in Foodservice Management 13. Service management 14. Hygiene and safety (I) 15. Hygiene and Safety (II) 16. Promotion of Restaurant (I) 17. Promotion of Restaurant (II) 18. Final exam</p>	
<p>基本核心能力/系核心能力 Core Competency</p>	<p>核心能力</p>	<p>核心能力說明</p>
	<p>具備專業知識基礎能力</p>	<p>具備餐飲專業知識。 具備管理專業知識。</p>
	<p>具備專業知識執行能力</p>	<p>具備餐飲廚藝專業技能。 具備餐飲服務專業知識與技能。</p>
	<p>具備團隊合作能力</p>	<p>具備團隊溝通能力。 具備合作協調能力。</p>
	<p>具備問題解決能力</p>	<p>具備問題分析能力。 具備時間管理能力。</p>
	<p>具備領導統御能力</p>	<p>具備理論與實務統整能力。 具備餐飲相關活動企劃能力。</p>
<p>『註：該課程之核心能力以紅色表示。』</p>		
<p>教學目標 Course Objectives</p>	<p>1. 使學生具備基本的餐飲管理知識及餐廳操作技能，強調從市場定位、菜單設計開始的餐飲業規劃與管理的專業。 2. 透過分組練習使學生實際瞭解餐廳的規劃及運作。</p>	
<p>授課方式 Approach to Instruction</p>	<p>講述法、個案分析討論、分組報告</p>	
<p>課程授課語言 Course language</p>	<p>本國語</p>	
<p>是否自編教材 Whether self-edited textbooks</p>	<p>否</p>	
<p>成績評定 Grading</p>	<p>◎平時評量 25%：作業/課堂討論/個案分析 ◎期中評量 25%：筆試 ◎期末評量 30%：期末分組報告 ◎其他評量 20%：出席率</p>	
<p>教科書與參考書目 Textbooks and References</p>	<p>課堂公布</p>	



實踐大學——三學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：113/10/9 頁次：3 / 3

聯絡方式 Contact Info		教師email: jhuang@g2.usc.edu.tw
備註 Remark		教師email: jhuang@g2.usc.edu.tw
週次 Weeks		進度內容 Syllabus
1	(09/08~09/14)	課程內容簡介
2	(09/15~09/21)	餐飲業發展與現況
3	(09/22~09/28)	餐飲業市場及趨勢 CDIO: C
4	(09/29~10/05)	餐廳業的類型與組織 CDIO: C
5	(10/06~10/12)	餐飲業的行銷規劃 CDIO: CD
6	(10/13~10/19)	校外參訪(暫訂)
7	(10/20~10/26)	菜單設計與規劃 CDIO: CD
8	(10/27~11/02)	廚房設備之規劃 CDIO: CD
9	(11/03~11/09)	期中考筆試
10	(11/10~11/16)	食物原料之採購及儲存 CDIO: D
11	(11/17~11/23)	餐飲製備 CDIO: D
12	(11/24~11/30)	餐飲衛生安全 CDIO: D
13	(12/01~12/07)	餐飲服務設計 CDIO: D
14	(12/08~12/14)	餐飲的人力資源規劃及員工教育訓練 CDIO: DI
15	(12/15~12/21)	餐飲業的財務預算與控制 CDIO: DI
16	(12/22~12/28)	期末分組報告 CDIO: I
17	(12/29~01/04)	期末分組報告 CDIO: I
18	(01/05~01/11)	彈性教學：於第4週~第8週期間至Tronclass 教學平台查閱自主學習教材，完成學習並於第10週前繳交報告。
19	(01/12~01/31)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.