



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(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：114/9/11 頁次：1 / 2

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	本課程旨在介紹餐飲管理基礎概念及知識，內容涵蓋餐飲業特性、餐廳設計規劃、餐廳營運管理、行銷及人力資源管理、顧客服務、及食品衛生等基礎專業知識。期望透過個案分析及小組練習，使學生具備基礎餐飲管理知能。 The course aims to introduce the basic principles and management techniques of the food and beverage industry, including the concept of the F&B industry, restaurant design and planning, restaurant operations management, marketing and human resource management, customer service, and food hygiene. Through case studies and group exercises, it is expected that students will acquire basic skills in food and beverage management.				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	具備專業知識基礎能力	具備餐飲專業知識。 具備管理專業知識。			
	具備專業知識執行能力	具備餐飲廚藝專業技能。 具備餐飲服務專業知識與技能。			
	具備團隊合作能力	具備團隊溝通能力。 具備合作協調能力。			
	具備問題解決能力	具備問題分析能力。 具備時間管理能力。			
	具備領導統御能力	具備理論與實務統整能力。 具備餐飲相關活動企劃能力。			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	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。				
授課方式 Approach to Instruction	講述法、個案分析討論、分組報告、CDIO				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	否				
成績評定 Grading	◎平時評量 20%：作業/課堂討論/個案分析 ◎期中評量 30%：筆試 ◎期末評量 30%：期末分組報告 ◎其他評量 20%：出席率				

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.



教科書與參考書目 Textbooks and References		課堂公布
聯絡方式 Contact Info		教師email: jhuang@g2.usc.edu.tw
備註 Remark		*本課程僅執行CDIO之CD及I的前置階段
週次 Weeks		進度內容 Syllabus
1	(09/07~09/13)	課程內容簡介/餐飲的起源及特性
2	(09/14~09/20)	餐飲業發展與現況
3	(09/21~09/27)	餐廳業的類型與組織 CDIO: C
4	(09/28~10/04)	教師節補假
5	(10/05~10/11)	中秋節放假
6	(10/12~10/18)	餐飲業的行銷規劃 CDIO: C
7	(10/19~10/25)	菜單設計與規劃 CDIO: CD
8	(10/26~11/01)	廚房設備之規劃 CDIO: CD
9	(11/02~11/08)	食物原料之採購及儲存 CDIO: CD
10	(11/09~11/15)	期中考筆試
11	(11/16~11/22)	餐飲製備 CDIO: D
12	(11/23~11/29)	餐飲衛生安全 CDIO: D
13	(11/30~12/06)	餐飲服務設計 CDIO: Di
14	(12/07~12/13)	餐飲的人力資源規劃及員工教育訓練 CDIO: Di
15	(12/14~12/20)	餐飲業的財務預算與控制 CDIO: Di
16	(12/21~12/27)	期末分組報告 CDIO: i
17	(12/28~01/03)	期末分組報告 CDIO: i
18	(01/04~01/10)	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	(01/11~01/31)	

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.