

淡江大學 101 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	餐飲管理	授課 教師	陸積偉 LU, CHI-WEI
	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT		
開課系級	觀光二A	開課 資料	選修 單學期 3學分
	TPVXB2A		
系（所）教育目標			
<p>培養具國際競爭力之觀光產業管理人才。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育國際觀光專業人才。 2. 培育具國際視野與多元文化溝通人才。 3. 培養具人文精神與專業倫理之企業創新人才。 			
系（所）核心能力			
<ol style="list-style-type: none"> A. 具有主動學習的態度。 B. 具有分析及解決問題之能力。 C. 具有國際語言的溝通表達能力。 D. 具有良好之服務精神及工作態度。 E. 具有國際觀光管理專業知識。 F. 具有國際觀光管理實務技能。 G. 具有領導與團隊合作之能力。 H. 具有創新與創業之能力。 I. 具有社會責任之素養。 			
課程簡介	<p>本課程主要在介紹餐飲管理的基本概念,並探討各類型餐廳的差異與管理方式,學生可藉此瞭解到餐飲業的發展史、餐飲服務的實務運作、餐飲服務產業未來的就業機會,以及餐飲服務管理所面臨的各種課題等...例如:如何滿足用餐顧客的需求、如何面對高度競爭的餐飲市場、如何行銷及做好餐飲服務品質等,學生可以透過實際個案的探討來瞭解相關理論與實務。</p>		
	<p>This course introduces the foundation of Food and Beverage Service management. All types and forms of restaurant settings will be discussed including the basic elements of the food and beverage industry, the history of the restaurant industry, restaurant operations, issues facing food service, meeting the guests needs, competition, marketing and most importantly the role of service in the industry. The students will learn to use relevant concepts and theories to elucidate practical problem approaches and possible career opportunities within the industry.</p>		

本課程教學目標與目標層級、系(所)核心能力相關性

一、目標層級(選填)：

- (一)「認知」(Cognitive 簡稱C)領域：C1 記憶、C2 瞭解、C3 應用、C4 分析、C5 評鑑、C6 創造
- (二)「技能」(Psychomotor 簡稱P)領域：P1 模仿、P2 機械反應、P3 獨立操作、P4 聯結操作、P5 自動化、P6 創作
- (三)「情意」(Affective 簡稱A)領域：A1 接受、A2 反應、A3 重視、A4 組織、A5 內化、A6 實踐

二、教學目標與「目標層級」、「系(所)核心能力」之相關性：

- (一)請先將課程教學目標分別對應前述之「認知」、「技能」與「情意」的各目標層級，惟單項教學目標僅能對應C、P、A其中一項。
- (二)若對應「目標層級」有1~6之多項時，僅填列最高層級即可(例如：認知「目標層級」對應為C3、C5、C6項時，只需填列C6即可，技能與情意目標層級亦同)。
- (三)再依據所訂各項教學目標分別對應其「系(所)核心能力」。單項教學目標若對應「系(所)核心能力」有多項時，則可填列多項「系(所)核心能力」。(例如：「系(所)核心能力」可對應A、AD、BEF時，則均填列。)

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)	相關性	
			目標層級	系(所)核心能力
1	建立餐飲管理的基本概念	Understanding the basic concepts of Food and Beverage Management.	C2	DEFGHI
2	具備團隊合作的能力	Good team work ability.	C3	BCEGHI
3	具備理論應用的能力	Applying theories to practice.	P3	ABDEFH
4	具有分析與解決問題的能力	Problem Analysis and solving ability.	A4	ABCEFI

教學目標之教學方法與評量方法

序號	教學目標	教學方法	評量方法
1	建立餐飲管理的基本概念	講述、討論、參訪	紙筆測驗、報告、上課表現
2	具備團隊合作的能力	講述、討論、實作	紙筆測驗、實作、報告
3	具備理論應用的能力	講述、討論、模擬	紙筆測驗、報告、上課表現
4	具有分析與解決問題的能力	講述、討論、模擬	紙筆測驗、報告、上課表現

本課程之設計與教學已融入本校校級基本素養

淡江大學校級基本素養	內涵說明
◆ 全球視野	
◆ 洞悉未來	
◆ 資訊運用	
◆ 品德倫理	
◆ 獨立思考	
◆ 樂活健康	
◆ 團隊合作	
◆ 美學涵養	

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	101/09/10~ 101/09/16	Course Introduction and Overview	
2	101/09/17~ 101/09/23	Service Management and Leadership	
3	101/09/24~ 101/09/30	Menu Development	
4	101/10/01~ 101/10/07	Dining Service : Styles and Procedures	
5	101/10/08~ 101/10/14	Beverage Service : Styles and Procedures	
6	101/10/15~ 101/10/21	Food Service Supplies and Equipment	
7	101/10/22~ 101/10/28	Facility Design, Decor, and Cleaning	
8	101/10/29~ 101/11/04	Sanitation, Safety, and Security	
9	101/11/05~ 101/11/11	Labor and Revenue Control	
10	101/11/12~ 101/11/18	期中考試週	
11	101/11/19~ 101/11/25	Field Trip	
12	101/11/26~ 101/12/02	Labor and Revenue Control	

13	101/12/03~ 101/12/09	Casual / Theme Restaurant	
14	101/12/10~ 101/12/16	Banquest and Catered Events	
15	101/12/17~ 101/12/23	Room Service	
16	101/12/24~ 101/12/30	On-Site Food Service Operations	
17	101/12/31~ 102/01/06	Final Presentation (Group1~10)	
18	102/01/07~ 102/01/13	期末考試週	
修課應 注意事項	1. 選出科代表 2. 全班依規定分組 3. 準時到課,缺席不可達到6週 4. 手機靜音		
教學設備	電腦、投影機、其它(餐桌、餐具、口布)		
教材課本	Managing Service in Food and Beverage Operation (餐飲管理與服務) 孫路弘等 譯 鼎茂出版社		
參考書籍	Restaurant Management (餐飲管理) 蔡慧儀等譯 華泰文化		
批改作業 篇數	2 篇 (本欄位僅適用於所授課程需批改作業之課程教師填寫)		
學期成績 計算方式	◆出席率： 20.0 % ◆平時評量：20.0 % ◆期中評量：30.0 % ◆期末評量：30.0 % ◆其他〈 〉： %		
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： http://info.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處 首頁〈網址： http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/ 〉教務資訊「教學計畫 表管理系統」進入。 ※不法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。		