

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅設施規劃與管理
課程編碼	MON0A401
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四甲
開課教師	劉馨婷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 11 12 教室 W0507
必選修	選修
課程概述	<p>本課程在探討規劃一家餐廳或旅館從無到有所必須考慮的事項，籌備餐廳或旅館需從區位的選擇著手，整個建築物就像是一個大設施，要把這大型設施放在哪個點，接下來是餐廳或旅館內部的氣氛營造，何種色調與材質會吸引不同的顧客層，第三就是廚房的規劃，把內部空間細分成外場與內場，而針對內場的部分，廚房的設施要擺在哪裡，才能讓出菜流程有效率，在加上空間的設計，然後再把水電、瓦斯之管路設計與管理的因素考量進去，此外還要強調整體衛生與環境安全的重要性，讓學員們了解餐廳或旅館在設施規劃上的一些技巧，期能對日後投身於相關產業有一些助益。</p>
課程目標	<p>本課程主要分為兩部分，一為餐廳或旅館外場規劃的部分，一為餐廳或旅館內場規劃的部分，針對餐廳或旅館所處的區位以及其所賣的菜色做出作合適的設計與規劃，當然，要以此家餐廳或旅館所能籌措的最大資金來做規劃，不管在人事、設備與餐具的選用上，要能因時制宜，才不至於造成開幕之初，就已經把大部分的資金耗費殆盡，最後，希望學員能在期末時，規劃設計出屬於自己理想中的餐廳或旅館。</p>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.地點選擇經濟學-區位、理念 2.地點選擇經濟學-成本計算 3.餐廳與旅館之氣氛與設計 4.廚房設計原則 5.廚房設施之規劃原則 6.廚房設備保養維護之原則 7.餐廳與與旅館之空間分配 8.電及能源管理 9.瓦斯及能源管理 10.餐廳與旅館之環境安全與衛生
英文大綱	
教學方式	
評量方法	

指定用書	旅館設備與維護
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請準時上課，遲到超過 30 分鐘以上者視同曠課。無故曠課 3 次以上平時成績以零分計 2. 平時成績包括 1-3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度(手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序)。 3. 上課前請先做好預習之工作。
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	