

# 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D14O01
課程中文名稱	餐旅設施規劃與管理
課程英文名稱	Hospitality Facility Design And Management
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅三甲
任課教師	劉國寧
上課教室(時間)	週一第 6 節(W0402) 週一第 7 節(W0402)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	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。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.餐廳或旅館外場規劃，Planning & design of front office，9 基礎餐旅知識 2.餐廳或旅館內場規劃，Planning & design of back office，10 基礎餐旅技能 3.規劃原則，Key points of planning & design，2 溝通協調 4.餐廳與旅館之空間分配，Space outlet design analysis，10 基礎餐旅技能 5.餐廳與旅館之氣氛與設計，Servicescape & atmosphere design，8 情緒管理
中文課程大綱	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/日文課程大綱	
課程進度表	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
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 餐廳或旅館外場規劃，課堂講授，口頭報告日常表現作業 餐廳或旅館內場規劃，課堂講授，口頭報告日常表現作業 規劃原則，課堂講授，口頭報告日常表現作業 餐廳與旅館之空間分配，課堂講授，口頭報告日常表現作業 餐廳與旅館之氣氛與設計，課堂講授，口頭報告日常表現作業
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	