

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON08301
課程中文名稱	餐旅籌備與規劃
課程英文名稱	Preparing and Planing of Hospitality
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	夜四技餐旅四乙 夜四技餐旅四丙
任課教師	游仁良
上課教室(時間)	週二第 13 節(W0509) 週二第 14 節(W0509)
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，籌備餐廳或旅館從區位的選擇、氣氛的營造、廚房的規劃、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規劃的一些技巧，期能對日後出社會或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.具備飯店及餐廳規劃設計的基本知識，--，9 基礎餐旅知識 2.學習飯店及餐廳空間的運用概念，--，10 基礎餐旅技能 3.學習飯店及餐廳空間的運用概念，--，15 商業管理知能 4.探討餐旅設施動線安排，--，16 技術研發創新
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	
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>具備飯店及餐廳規劃設計的基本知識，--，--</p> <p>學習飯店及餐廳空間的運用概念，--，--</p> <p>學習飯店及餐廳空間的運用概念，--，--</p> <p>探討餐旅設施動線安排，--，--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	