

南台科技大學 98 學年度第 2 期課程資訊

課程名稱	餐飲管理概論
課程編碼	B0N09901
系所代碼	0B
開課班級	夜四技休閒二甲
開課教師	蘇家愷
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 11 12 三 11 教室 T0210
必選修	必修
課程概述	本課程設計主要讓學生了解餐飲行業內部各項作業規劃與管理
課程目標	了解餐飲業組織與分類 了解餐飲業行銷方法 了解各種餐飲服務作業流程 了解餐飲廚房規劃與管理方法 了解餐飲人力資源與財務管理
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐飲導論: 餐飲業特性、中西餐起源發展 2.餐飲業分類與組織 3.餐飲的市場定位與內外場規劃 4.餐飲行銷管理 5.菜單設計與製作 6.餐旅服務概念與規範 7.餐飲服務作業 8.餐飲採購、驗收與庫房管理 9.餐飲衛生與安全 10.餐飲財務管理 11.餐飲人力資源管理
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food Introduction: catering industry characteristics, the development of Western origin 2. Catering industry classification and organization of 3. Dining inside and outside the field of market positioning and planning 4. Food Marketing Management 5. Menu design and production 6. Hospitality service concept and specifications 7. Catering Service jobs 8. Food procurement, acceptance and Treasury Management

	9. Food Health and Safety 10. Food Financial Management 11. Restaurant Human Resource Management
教學方式	課堂教授,口頭報告,
評量方法	作業/習題練習,口頭報告,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	餐飲管理
參考書籍	Restaurant management-customers, operation, and employees Robert Christie Mill 桂魯 1998
先修科目	
教學資源	單槍、power point
注意事項	
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	