

## 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	B0N09902
系所代碼	0B
開課班級	夜四技休閒二乙
開課教師	張桂秋
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 11 12 13 教室 T0506
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"> <li>1.餐飲導論: 餐飲業特性、中西餐起源發展</li> <li>2.餐飲業分類與組織</li> <li>3.餐飲的市場定位與內外場規劃</li> <li>4.餐飲行銷管理</li> <li>5.菜單設計與製作</li> <li>6.餐旅服務概念與規範</li> <li>7.餐飲服務作業</li> <li>8.餐飲採購、驗收與庫房管理</li> <li>9.餐飲衛生與安全</li> <li>10.餐飲財務管理</li> <li>11.餐飲人力資源管理</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Food Introduction: catering industry characteristics, the development of Western origin</li> <li>2. Catering industry classification and organization of</li> <li>3. Dining inside and outside the field of market positioning and planning</li> <li>4. Food Marketing Management</li> <li>5. Menu design and production</li> <li>6. Hospitality service concept and specifications</li> <li>7. Catering Service jobs</li> <li>8. Food procurement, acceptance and Treasury Management</li> </ol>

	9. Food Health and Safety 10. Food Financial Management 11. Restaurant Human Resource Management
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
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	