

# 南台科技大學 100 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐飲管理
課程編碼	MON08F03
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	施慧雯
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	三 11 12 教室 T0308
必選修	必修
課程概述	This curriculum is to identify the crucial elements involved in the successful operation of a restaurant and show their interrelationships. The operator's task is to manage all elements to produce satisfied customers.
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解餐飲業的發展與其種類。</li> <li>2.瞭解餐飲業的組織與服務職責。</li> <li>3.探討餐飲業的管理內容。</li> <li>4.提供學習者對餐飲業未來的經營策略及努力的方向</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐飲的發展與特性。</li> <li>2.餐飲管理的意義與種類。</li> <li>3.餐飲業的組織。</li> <li>4.餐飲業經理的職責。</li> <li>5.餐飲業銷售管理與成本控制。</li> <li>6.餐飲服務管理。</li> <li>7.餐飲的衛生與安全。</li> <li>8.餐飲管理未來的趨勢與經營策略。</li> <li>9.餐飲業的行銷與推廣。</li> </ol>

	10.餐飲服務
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identify the skills necessary to manage a restaurant.</li> <li>2. Identify the various procedural and convivial dimensions of service.</li> <li>3. Development procedures for the effective purchasing, receiving, storing, and issuing of items used in the operation.</li> <li>4. Develop procedures for preventing foodborne diseases.</li> <li>5. Identify the four types of financial ratios used by management.</li> <li>6. Identify major ongoing trends in customer behavior that will affect the restaurant</li> </ol>
教學方式	課堂教授,分組討論,口頭報告,專題演講,實務操作,實地參訪,
評量方法	自行設計測驗,口頭報告,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	餐飲管理(增訂三版)
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	