

# 南台科技大學 101 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐飲管理
課程編碼	MON08F02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅二甲
開課教師	鄭淑勻
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	一 11 12 教室 T0211
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	
評量方法	
指定用書	餐飲管理
參考書籍	<p>陳堯帝 (2001). 餐飲管理. (第三版)。台北：揚智出版社。</p> <p>鄭世陽 (1999). 觀光餐飲經典。台北：華泰出版社。</p> <p>Introduction to Professional Foodservice Wallace L.Rande</p> <p>Restaurant Management: Customers Operations and Employees Robert Christie Mill</p> <p>經濟部商業司編印 (2000). 餐飲業經營管理實務</p>
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平時成績包括不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 (包括手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序行為)。</li> <li>2. 期末報告以最多五人一組為限，最少三個人一組，最遲請於第三週上課前以 EMAIL 繳交分組名單(包括組長、組員及聯絡方式)及觀察公司之名單，若有重複之公司已先繳交者為優先，若未繳交名單組別當次成績以零分計算，若有不清楚之地方請詢問任課老師。</li> </ol>
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	