

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	MOP00A01
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅二甲
開課教師	蘇家愷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 13 14 教室 T0309
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"> 1.瞭解餐飲業的發展與其種類。 2.瞭解餐飲業的組織與服務職責。 3.探討餐飲業的管理內容。 4.提供學習者對餐飲業未來的經營策略及努力的方向
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐飲的發展與特性。 2.餐飲管理的意義與種類。 3.餐飲業的組織。 4.餐飲業經理的職責。 5.餐飲業銷售管理與成本控制。 6.餐飲服務管理。 7.餐飲的衛生與安全。 8.餐飲管理未來的趨勢與經營策略。 9.餐飲業的行銷與推廣。

	10.餐飲服務。
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identify the skills necessary to manage a restaurant. 2. Identify the various procedural and convivial dimensions of service. 3. Development procedures for the effective purchasing, receiving, storing, and issuing of items used in the operation. 4. Develop procedures for preventing foodborne diseases. 5. Identify the four types of financial ratios used by management. 6. Identify major ongoing trends in customer behavior that will affect the restaurant.
教學方式	
評量方法	
指定用書	餐飲管理
參考書籍	餐飲管理:理論與實務 J. R. Walker 桂魯有限公司 2008 ISBN978-986-86629-0-2
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	