

## 南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅管理概論
課程編碼	MOD15C01
系所代碼	0M
開課班級	四餐旅雙軌一甲
開課教師	黃旭怡 梁仲正
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	三 6 7 8 教室 T0307
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及以管理者的角度，提供學生旅館經營管理的專業知識，從硬體設備的管理到軟體的服務提供，使學生熟悉旅館業運作管理技巧與團隊合作。
課程目標	
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.餐旅服務作業管理</li> <li>8.餐飲採購、驗收與庫房管理</li> <li>9.餐飲法規、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> <li>12.餐旅公關與危機事件管理</li> <li>(1) Hotel Development</li> <li>(2) Hotel Management</li> <li>(3) Hotel Operations -- Front Office operations</li> <li>(4) Hotel Operations -- Managing Housekeeping Operations</li> <li>(5) Hotel Accounting and Controls</li> <li>(6) The Future of the Industry</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction to Food &amp; beverage: past and present</li> <li>2. Food &amp; beverage industry organization</li> <li>3. Food &amp; beverage target market、layout and design</li> <li>4. Food &amp; beverage marketing</li> <li>5. Meal plan and menu design</li> <li>6. Food and beverage service management</li> <li>7. Food &amp; beverage purchasing, receiving, and storage</li> </ol>

	8. Food & beverage regulations, sanitation, and safety. 9. Food & beverage financial management 10. Food & beverage human resource management. (1) Hotel Development (2) Hotel Management (3) Hotel Operations -- Front Office operations (4) Hotel Operations -- Managing Housekeeping Operations (5) Hotel Accounting and Controls (6) The Future of the Industry
教學方式	
評量方法	
指定用書	老師編製中英文講義
參考書籍	餐旅管理概論 6th ed. 華泰 鄭建瑋 2014
先修科目	
教學資源	
注意事項	註 1: 平時成績包括 1-3 次不定期小考、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)。 註 2: 期中報告以 2 人一組為限, 最遲請於第三週 3/12 前繳交分組名單(包括組員及組長)及名單, 若有不清楚之地方請詢問任課老師。 註 3: 上課前請先做好預習之工作, 上課中間將會有問題提問與討論, 若表現不佳將會影響成績。 註 4: 請準時上課, 遲到超過 15 分鐘以上者視同曠課。因故缺席者請當日上課前一天或 24 小時之內以 Email、電話或請同學告知老師。若為病假, 事後請補上證明, 否則仍以曠課論。曠課 4 次以上期末考以零分計
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	