

南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐飲管理(與專四技餐旅二甲合開)
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	鄭淑勻
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 11 12 教室 T0109
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	
參考書籍	<ol style="list-style-type: none"> 1.陳堯帝 (2001). 餐飲管理.(第三版)。台北：揚智出版社。 2.鄭世陽 (1999). 觀光餐飲經典。台北：華泰出版社。 3.經濟部商業司編印 (2000). 餐飲業經營管理實務
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.平時成績包括不定期小考、活動參與、課堂討論、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)。 2.期末報告以最多四人一組為限，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)及研究公司之名單，若有重複之公司已先繳交者為優先，若未繳交名單組別期末不需報告，以零分計算，若再有不清楚之地方請詢問任課老師。 PS:所有 EMAIL 請註明主旨(如:餐飲管理分組名單)，並請於 EMAIL 內署名你／妳是誰!如果能加上問候會更親切!! 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。
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	