

## 南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐飲管理
課程編碼	M0D03801
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲
開課教師	毛佩娟
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 7 8 9 教室 W0601
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
課程目標	<p>一、課程目標:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解餐飲業組織與分類</li> <li>2.了解餐飲業行銷方法</li> <li>3.了解各種餐飲服務作業流程</li> <li>4.了解餐飲廚房規劃與管理方法</li> <li>5.了解餐飲人力資源與財務管理</li> </ol>
課程大綱	<p>二、課程內容:</p> <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> </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.
教學方式	
評量方法	
指定用書	餐飲管理
參考書籍	補充講義
先修科目	
教學資源	
注意事項	請準時交交指定作業
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	餐旅服務
輔導考照 2	中餐烹調 西餐烹調