

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D16402
課程中文名稱	餐飲管理
課程英文名稱	Restaurant management
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅一乙
任課教師	毛佩娟
上課教室(時間)	週二第 5 節(W0407) 週二第 6 節(W0407)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <p>1.能描述餐廳的類型與其特性，Be able to describe the various kinds and characteristics of restaurants，4 主動解決問題</p> <p>2.能描述餐廳的類型與其特性，Be able to describe the various kinds and characteristics of restaurants，9 基礎餐旅知識</p> <p>3.能分析市場並能安排行銷計畫，Be able to conduct a customer, property, and competitor analysis and to identify the key parts of a promotion，9 基礎餐旅知識</p> <p>4.能分析市場並能安排行銷計畫，Be able to conduct a customer, property, and competitor analysis and to identify the key parts of a promotion，15 商業管理知能</p> <p>5.能發展內場管理的流程，Be able to develop procedures for the effective purchasing, receiving, storing, and issuing of items used in the operation，4 主動解決問題</p> <p>6.能發展內場管理的流程，Be able to develop procedures for the effective purchasing, receiving, storing, and issuing of items used in the operation，9 基礎餐旅知識</p> <p>7.能瞭解服務型態與流程並能執行，Be able to understand the various</p>

	<p>foodservice procedures and to behave in any of these situation , 5 自我學習成長</p> <p>8.能瞭解服務型態與流程並能執行 , Be able to understand the various foodservice procedures and to behave in any of these situation , 10 基礎餐旅技能</p>
中文課程大綱	<p>二、課程內容:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.餐飲導論: 餐飲業特性、 中西餐起源發展 2.餐飲業分類與組織 3.餐飲的市場定位與內外場規劃 4.餐飲行銷管理 5.菜單設計與製作 6.餐旅服務作業管理 8.餐飲採購、驗收與庫房管理 9.餐飲法規、衛生與安全 10.餐飲財務管理 11.餐飲人力資源管理 12.餐旅公關與危機事件管理
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction to Food & beverage: past and present 2. Food & beverage industry organization 3. Food & beverage target market 、 layout and design 4. Food & beverage marketing 5. Meal plan and menu design 6. Food and beverage service management 7. Food & beverage purchasing, receiving, and storage 8. Food & beverage regulations, sanitation, and safety. 9. Food & beverage financial management 10. Food & beverage human resource management.
課程進度表	
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標 , 教學方式 , 評量方式</p> <p>-----</p> <p>能描述餐廳的類型與其特性 , -- , --</p> <p>能描述餐廳的類型與其特性 , -- , --</p> <p>能分析市場並能安排行銷計畫 , -- , --</p> <p>能分析市場並能安排行銷計畫 , -- , --</p> <p>能發展內場管理的流程 , -- , --</p> <p>能發展內場管理的流程 , -- , --</p> <p>能瞭解服務型態與流程並能執行 , -- , --</p> <p>能瞭解服務型態與流程並能執行 , -- , --</p>
指定用書	
參考書籍	

教學軟體	
課程規範	