

南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MON00401
課程中文名稱	餐飲管理(與專四技餐旅二甲合開)
課程英文名稱	Food and Beverage Management
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅二丙
任課教師	劉蓉錠
上課教室(時間)	週一第 12 節(W0407) 週一第 13 節(W0407) 週一第 14 節(W0407)
課程時數	3
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	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.
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，9 基礎餐旅知識</p> <p>2.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>3.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，10 基礎餐旅技能</p> <p>4.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，9 基礎餐旅知識</p>
中文課程大綱	<p>1.餐飲的發展與特性。</p> <p>2.餐飲管理的意義與種類。</p>

	<p>3.餐飲業的組織。</p> <p>4.餐飲業經理的職責。</p> <p>5.餐飲業銷售管理與成本控制。</p> <p>6.餐飲服務管理。</p> <p>7.餐飲的衛生與安全。</p> <p>8.餐飲管理未來的趨勢與經營策略。</p> <p>9.餐飲業的行銷與推廣。</p> <p>10.餐飲服務</p>
英/日文課程大綱	<p>1. Identify the skills necessary to manage a restaurant.</p> <p>2. Identify the various procedural and convivial dimensions of service.</p> <p>3. Development procedures for the effective purchasing, receiving, storing, and issuing of items used in the operation.</p> <p>4. Develop procedures for preventing foodborne diseases.</p> <p>5. Identify the four types of financial ratios used by management.</p> <p>6. Identify major ongoing trends in customer behavior that will affect the restaurant</p>
課程進度表	<p>9/10 Ch1：餐旅業的起源與特性</p> <p>9/17 Ch1：餐旅業的起源與特性</p> <p>9/24 中秋節</p> <p>10/1 Ch2：餐旅業的類型與組織</p> <p>10/8 Ch2：餐旅業的類型與組織</p> <p>10/15 Ch3：餐飲的市場與行銷</p> <p>10/22 Ch4：菜單/飲料單的製作</p> <p>10/29 Ch5：廚房的設備與整體規劃</p> <p>11/5 期中考</p> <p>11/12 Ch6：食物原料的採購、進貨、儲存與領料</p> <p>11/19 Ch7：餐飲的製備</p> <p>11/26 Ch8：餐飲的衛生與安全</p> <p>12/3 Ch9：餐飲的服務</p> <p>12/10 Ch10：餐飲的控制</p>

	<p>12/17 Ch11：餐飲業的公關和危機管理 Ch12：餐飲業的現況與未來趨勢</p> <p>12/22 補 12/31 課 口頭報告：第 1、2、3 組</p> <p>1/24 口頭報告：第 4、5、6 組</p> <p>1/7 口頭報告：第 7、8、9 組</p>
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，課堂講授，筆試 能分析市場並能安排行銷計畫，課堂講授，筆試 能發展內場管理的流程，課堂講授，口頭報告 能瞭解服務型態與流程並能執行，課堂講授，日常表現</p>
指定用書	<p>書名：餐飲管理--創新之路 作者：高秋英.林玥秀著 書局：華立圖書股份有限公司 年份：2017 ISBN：978-957-784-754-4 版本：三版一刷</p>
參考書籍	
教學軟體	ppt
課程規範	<p>1. 平時成績 30%：第 1、9 週除外，每出席一次則取得 2 分（但需不遲到不早退） 期中考 30%：筆試（選擇題及簡答題） 期末考 40%：分組以 ppt 口頭報告 20%及繳交書面報告 20%</p> <p>2. 口頭報告：全班分 9 組製作期末報告</p>