

# 南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MON00403
課程中文名稱	餐飲管理
課程英文名稱	Food and Beverage Management
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅二甲
任課教師	鄭淑勻
上課教室(時間)	週二第 12 節(T0311) 週二第 13 節(T0311) 週二第 14 節(T0311)
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>一 課程簡介</p> <p>二 餐飲管理導論 &amp; 餐飲管理起源與發展 · Ch1</p> <p>三 餐飲管理導論：組織系統與執掌</p> <p>四 Ch2 餐飲市場/行銷：消費者與市場行銷 · 餐飲市場/行銷：行銷技巧與促銷活動 · Ch3</p> <p>五 Ch2 餐飲市場/行銷：消費者與市場行銷 · 餐飲市場/行銷：行銷技巧與促銷活動 · Ch3</p> <p>六 餐飲市場/行銷：菜單/飲料單的設計 · Ch4</p> <p>七 餐飲市場/行銷：空間設計與擺設規劃 · Ch5</p> <p>八 餐飲後場/設備：廚房的規劃管理 · Ch6 (陳堯帝)</p> <p>九 期中考週 1-6 chapter</p> <p>十 餐飲後場/設備：採購、驗收、儲存、發放 · Ch6、Ch7(陳堯帝)</p>

	<p>十一 餐飲後場/設備：餐飲製備· Ch7</p> <p>十二 餐飲後場/設備：餐飲衛生安全· Ch8</p> <p>十三 餐飲服務/心理：餐飲服務· Ch9 餐廳餐飲服務與整體之評估</p> <p>十四 餐飲的控制· Ch 10</p> <p>十五 Review</p> <p>十六 期末報告 (一) 抽籤決定報告組別—3~4 組</p> <p>十七 期末報告 (二) 抽籤決定報告組別—3~4 組</p> <p>十八 期末報告 (三) 抽籤決定報告組別—3~4 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</p> <p>能分析市場並能安排行銷計畫，分組討論，口頭報告同儕互評</p> <p>能發展內場管理的流程，分組討論，口頭報告</p> <p>能瞭解服務型態與流程並能執行，課堂講授，同儕互評課堂展演</p>
指定用書	<p>書名：餐飲管理—創新之路</p> <p>作者：高秋英.林玥秀</p> <p>書局：華立出版社</p> <p>年份：2017</p> <p>ISBN：978-957-784-745-4</p> <p>版本：3</p>
參考書籍	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 陳堯帝 (2001). 餐飲管理. (第三版)。台北：揚智出版社。</li> <li>2. 鄭世陽 (1999). 觀光餐飲經典。台北：華泰出版社。</li> <li>3. Introduction to Professional Foodservice Wallace L.Rande</li> <li>4. Restaurant Management: Customers Operations and Employees Robert Christie Mill</li> <li>5. 經濟部商業司編印 (2000). 餐飲業經營管理實務</li> <li>6. 李始恩、陳郁昕 (2015). 走進北歐咖啡館: 從咖啡館到餐廳、旅店，見識新世代的空間新設計 &amp; 開店綠思維，原點出版。</li> <li>7. 巫文嘉(2015). 美味店家連菜單都很好吃: 衝出千萬年收的秘訣大公開，日經餐廳。</li> <li>8. 宇井義行、呂志宏(2010). 經營餐飲店一定賺錢的秘笈，中國生產力中心</li> <li>9. 蘇西·維莎克 2016/6/3 現在就當美食創客！75 位食品達人教你從無到有的實戰創業密技著 寶鼎 出版</li> <li>10. 林嘉翔 2013/10/21 行家這樣開餐廳：懂得眉角，經營就上手！ 時報文化 出版</li> </ol>
教學軟體	PPT

課程規範	<ol style="list-style-type: none"><li>1.平時成績包括不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 (包括使用手機相關、上課睡覺及講話等影響上課秩序行為)。</li><li>2. 期末報告以最多 5 人一組為限，最少 3 個人一組，最遲請於第七週期中考前以 <b>EMAIL</b> 繳交分組名單(包括組長、組員及聯絡方式)。</li><li>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。</li><li>4.請準時上課，遲到超過 20 分鐘以上者視同曠課一次，並請勿進教室影響同學上課情緒。學生的確有受教權，但若不想學習也請勿影響其他人，因故必須缺席者請當日上課前或上課後 24 小時之內以 <b>Email</b>、電話、<b>LINE</b> 或簡訊其中一種方式親自告知老師。一學期內若非特殊原因，任何原因的請假全部以三次為上限，無故曠課三次以上(包含請假及公假則有六次)平時成績一律以零分計算，點名很浪費時間，但若有太多人嚴重遲到、不到或是上課不參與(睡覺或說話)將會影響上課效率及影響老師上課進度或情緒，尚請大家多多配合。</li></ol>
------	--