開南管理學院進修學士班九十二學年度第 二 學期 觀光系 學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：餐飲管理	鄒梅君	□必修 v選修	二年級	2	2
	英文：**Food and beverage management**	先修課程	無			
教學目標與內容	1. 了解餐飲業的起源和目前餐飲業的分類 2. 了解餐廳經營所需之相關專業知識,如行銷、餐廳規劃和業務推廣					
實施方法	●講解法					
評量方式	期中測驗: 25% 。期末測驗: 25% 。平時成績: 30% 。其他（出席 ）成績20% 。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。					
	高秋英著 餐飲管理 揚智文化出版社, 2002,1-492.					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

1. 餐飲業的起源與特性	8. 餐飲的衛生與安全
2. 餐飲的市場與行銷	9.餐飲的服務
3. 餐飲業的類型與組織	10.餐飲的控制
4. 廚房的設備與整體規劃	11.餐飲的業務推廣
5. 菜單飲料單的製作	
6. 食物原料的採購進貨儲存與領料	
7. 餐飲的製備	

說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組;並於開始上課時，將本內容向學生說明。 2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。

Designer jimmy

課程委員會召集人：系主任楊勝評

授課教師：鄒梅君 鄒梅君