

系所組：生活應用科學系碩士班乙組

日期節次：102 年 3 月 15 日第 1 節 9:00~10:30

科目：餐飲管理

M-6-1

一、解釋名詞：請解釋下列各名詞 (30%)

1. Average guest check
2. A.O.C.
3. Long drink
4. Menu Engineering
5. Standard Recipe
6. Profit Pricing

二、請說明餐飲業庫存控管(Inventory Control)的要點。(20%)

三、團購正夯，請論述餐飲業(餐廳)參加團購營銷模式的利與弊？
(20%)

四、「全球化」(Globalization)與「在地化」(Localization)兩種極端的趨勢接影響了餐飲的發展，而全球在地化及在地全球化的混合概念(Deterritorialization; Hybridization)亦是地球村現象的呈現。請就全球化與在地化對台灣餐飲業發展的趨勢影響作論述。(30%)