

開南大學 96 年度第 2 期觀光與餐飲旅館學系學系科目教學計劃表

課程編號	106031900	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	授課教師：何學斌 老師
班次	01		開課系所：觀光與餐飲旅館學系(日間部) 年級班別：四 年 班
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐飲成本控制與菜單設計		2	Food and Beverage Cost Control and Menu Design
教學目標與內容	<p>餐飲成本控制為餐飲業提高競爭能力的重要途徑，同時是增加利潤的重要方法。</p> <p>注重成本控制的企業擁有較強的抗震能力，也是餐飲業發展壯大的基礎及餐飲業經營成功的關鍵。餐飲成本控制的範圍，包括了直接成本與間接成本的控制；凡是菜單的設計、原料的採購、製作的過程和服務的方法，每一階段都與直接成本息息相關，自然應嚴加督導。而人事的管理與其他物品的使用與維護，應全面納入控制的系統，以期達到預定的控制目標。上課過程中除了理論外，更舉許多在餐飲創業實際案例，期能使學生瞭解，在餐飲創業上應明瞭之重要概念。</p>		
實施方法	<input type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____		
評量方式	<p>平時成績： 30% 包括出席率、上課表現與作業</p> <p>期中考： 30%</p> <p>期末報告： 40% 包括 powerpoint 之製作與內容、上台講演表現</p>		
授課使用及參考書籍	<p>(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)。</p> <p>菜單行銷 陳永賓、陳怡君編著 五南圖書出版公司 (2002)</p>		
<p>科目簡介(含課程大綱及教學進度)：</p> <p>菜單成本與利潤—菜單形式與利潤規劃</p> <p>利潤計算與利潤定價</p> <p>菜單項目的選擇</p> <p>訂定品質標準</p> <p>菜單設計與製作</p> <p>菜單設計行銷</p> <p>餐飲創業實際案例</p> <p>期末報告</p>			
<p>說明：</p> <p>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。</p> <p>2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。</p>			

課程委員會召集人

觀光系主任 文祖湘

授課教師：何學斌

課程組
97.4.16
收文章