

開南管理學院九十四年度第二學期觀光與餐飲旅館學系教學計劃表

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
106031900 156031300	中文：餐飲成控與餐單設計	柯文華	選	日夜間部 三年級	2	2
	英文：cost control and menu design	先修課程			無	
教學目標 與 內容	使學生瞭解菜單設計原則及菜單成本控制，本課程有助於學生自行創業及從事餐飲業之基本準備。					
實施方法	講授及學生報告 日間部 週三 13:10-15:00 夜間部 週四 20:10-21:40					
評量方式	期中考 25%，書面報告40%，平時出席 25%，平時討論 10%					
授課使用 及 參考書籍	陳永賓 陳怡君譯，菜單行銷，五南文化事業機構，台北市					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
02月22,23日 課程介紹			03月1,2日 商業菜單			
03月8,9日 利潤規劃			03月15,16日 利潤計算			
03月22,23日 利潤及定價			03月29,30日 菜單項目選擇			
04月6日 品質標準			04月12,13日 品質標準			
04月19,20日 菜單設計的行銷						
04月26,27日 期中考			05月3,4日 菜單設計的行銷			
05月10,11日 特別菜單			05月17,18日 菜單烹調趨勢			
05月24,25日 期末報告			5,6月31,1日 期末報告			
06月7,8日 期末報告			06月14,15日 期末報告			
06月21,22日 期末考						
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。						
報告：以3-4人為一組。1.至市面上蒐集三種不同種類之菜單，針對菜單內容進行分析，並口頭報告分析該菜單之特性，優缺點，報告後一週繳交書面報告(20%)。2.自行設計一菜單，說明用途及特性，口頭報告並繳交設計菜單(20%)，報告完繳交。所有報告遲交一週扣10分。3.以上報告均需傳送電子檔及書面檔						
上課規定：1.上課點名時遲到及請假二次算一次缺席(未帶課本或未注意聽講，上課講話，講手機，睡覺視同缺席)，缺席上課次數1/3即扣考。2. 上課表現互動佳將予以加分鼓勵。						

研究室:至誠樓7樓 AT13 電話:03-3412500-6089 手機:0918-360677 e-mail: kowh@mail.knu.edu.tw

觀光系  
主任 陳桓敦

課務組  
95.3.20  
收文章