

開南管理學院九十三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<br>156031300  | 中文：餐飲成控與餐單設計                                | 柯文華            | 選  | 日夜間部<br>三年級      | 2   | 2    |
|   | 英文：menu design and cost control             | 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                                     |                |    |                  |     |      |
| 評量方式  | 期中考 30%，期末口頭報告 25%，書面報告及心得 25%，平時出席 20%     |                |    |                  |     |      |
| 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23日 課程介紹   |   | 03月02日 商業菜單    |    |                  |     |      |
| 03月09日 利潤規劃   |   | 03月16日 利潤計算    |    |                  |     |      |
| 03月22日 利潤及定價  |   | 03月29日 菜單項目選擇  |    |                  |     |      |
| 04月06日 品質標準   |   | 04月13日 菜單設計的行銷 |    | 04月20日 菜單文字製作的行銷 |     |      |
| 04月27日 期中考  |   | 05月04日 菜單烹調趨勢  |    |                  |     |      |
| 05月11日 期末報告   |   | 05月18日 特別菜單    |    |                  |     |      |
| 05月25日 期末報告   |   | 06月01日 改變中的客戶群 |    |                  |     |      |
| 06月08日 期末報告   |   | 06月15日 期末報告    |    |                  |     |      |
| 06月21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。 |   |                |    |                  |     |      |

課程委員會召集人 觀光系楊勝譚 課教師：柯文華