

開南大學 九十五 學年度 第二 學期 觀光與餐飲旅館系
餐飲成控與菜單設計 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 01	中文：餐飲成控與菜單設計	柯文華	選修	日間部三年級	2	2
	英文： Cost control and menu design	先修課程	無			
教學目標與內容	1. 使學生了解菜單設計與餐飲成本控制方法 2. 此課程有助於學生未來就業技能的準備					
實施方法	講解法、資料收集報告法					
評量方式	期中考 30 % 。期末報告 40 % 。平時出缺席 20 % 。作業(含小考)10 %					
授課使用書籍	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)：

03 月 01 日 課程介紹	03 月 08 日 商業菜單
03 月 15 日 利潤規劃	03 月 22 日 利潤計算
03 月 29 日 利潤及定價	04 月 05 日 放假
04 月 12 日 菜單項目選擇	04 月 19 日 品質標準
04 月 26 日 期中考	
05 月 03 日 菜單設計的行銷	05 月 10 日 報告一
05 月 17 日 報告一、菜單設計的行銷	05 月 24 日 特別菜單
05 月 31 日 菜單烹調趨勢	06 月 07 日 期末報告-報告二及三
06 月 14 日 期末報告-報告二及三	06 月 21 日 期末報告-報告二及三
06 月 28 日 期末考週	

1. 報告：以 3-4 人為小組，老師提供主題餐廳抽籤。

一、至報章雜誌搜集三篇相關主題餐廳的報導，分析其報導的重點。10%

二、至市面上蒐集三種菜單，對菜單內容進行分析，口頭報告分析該菜單之特性，優缺點。15%

三、自行設計同樣主題菜單或菜色一種並分析其成本。15%

所有作業均需報告完一週內 e-mail 繳交。

2. 作業：課堂活動作業

3. 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)，缺席三次平時成績以零分計，缺席 6 次扣考

(2)上課表現互動佳將予以加分鼓勵

(3)報告完一週後需交書面作業(包括原始資料與整理的檔案)，作業遲交一天扣 5 分，超過一星期則視該單元作業未交，須以 e-mail 繳交

(4)作業需以 e-mail 繳交

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
收文章