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
1560313001	中文：餐飲成控與菜單設計	柯文華	選修	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	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)：

02 月 28 日 課程介紹	03 月 07 日 商業菜單
03 月 14 日 利潤規劃	03 月 21 日 利潤計算
03 月 28 日 利潤及定價	04 月 04 日菜單項目選擇
04 月 11 日 菜單項目選擇	04 月 18 日 品質標準
04 月 25 日 期中考	
05 月 02 日 菜單設計的行銷	05 月 09 日 報告一
05 月 16 日 報告一、菜單設計的行銷	05 月 23 日 特別菜單
05 月 30 日 菜單烹調趨勢	06 月 07 日 期末報告-報告二及三
06 月 13 日 期末報告-報告二及三	06 月 20 日 期末報告-報告二及三
06 月 27 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 96. 3. 22 收文章