

開南管理學院九十四年度第一學期 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
	中文：餐飲採購與管理	殷麗容		觀三, 進觀三	2	2
	英文：Purchasing and Management for Foods and Beverages	先修課程	無			
教學目標與內容	本課程之內容安排，改變傳統採購印象，訓練採購人員掌握各種決策與資訊，賦予國際觀及成本控制，建立良好採購制度以降低成本，避免購入不良品質及太多無用產品，希望藉一連串討論，使同學對實際應用及就業有所助益。					
實施方法	列舉餐飲採購實務簡例，參考採購標準與規範，學習合理採購與管理					
評量方式	作業平時考、報告、出席狀況30%，期中考30%，期末考40%					
授課使用及參考書籍	餐飲採購管理(品度股份有限公司)、餐飲採購管理(匯華出版社)					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 餐飲業採購之簡介						
2. 採購管理與採購方法						
3. 採購規範與品質標準						
4. 決定採購量與存貨控制I						
5. 決定採購量與存貨控制II						
6. 合理價格採購與提升物品整體價值						
7. 電腦於採購上之應用						
8. 採購成本與成本控制						
9. 有效廠商開發與廠商議價						
10. 餐飲業各類原料之採購要點：肉類						
11. 餐飲業各類原料之採購要點：蔬果類						
12. 餐飲業各類原料之採購要點：酒精與不含酒精飲料						
13. 加工食品及雜貨類						
14. 各種通路與決定物品之合適來源						
15. 採購方法與選擇合適供應商						
16. 合理採購價格與提升物品整體價值						
17. 採購、驗收、倉儲及發貨流程與飲食成本控制循環						
18. 時事案例報告						
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 陳桓敦 主任		授課教師：		

