

## 開南大學 九十六學年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1 5 6 0 3 0 9 0 0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：賴明宏 老師 開課系所：觀光與餐飲旅館學系 年級班別：進修部 三年 班
班次	01		
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
餐旅採購管理		2	Purchasing for the food and beverage industry
教學目標與內容	引導學生了解餐飲採購之基本理論，並建立正確採購觀念及知識，同時了解各類餐飲相關物品之選購實務。		
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____		
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時成績 40% (作業及小考 20%、出席 20%) 其他_____ 成績 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> %		
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 1. 高實琪. 89 年。餐飲採購實務。匯華圖書出版有限公司。 2. Stefanelli, J. M. 著，林芳儀譯。2007。餐飲採購學。華泰文化事業股份有限公司。 3. 陳堯帝. 84 年。餐飲採購學。揚智文化事業股份有限公司。		
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：			
第 1 週 (09/12) 課程介紹			
第 2 週 (09/19) 簡介餐飲業之採購			
第 3 週 (09/26) 採購決策者，作業流程及部門管理			
第 4 週 (10/03) 採購規格說明與品質要求			
第 5 週 (10/10) 國慶日放假			
第 6 週 (10/17) 決定採購量與存貨控制			
第 7 週 (10/24) 各種通路與決定物品之合適來源			
第 8 週 (10/31) 採購方法及選擇合適供應商			
第 9 週 (11/07) 期中考			
第 10 週 (11/14) 合理採購價格與提昇物品整體價值			
第 11 週 (11/21) 採購驗收倉儲及發貨流程與飲食成本控制循環			
第 12 週 (11/28) 各類肉類			
第 13 週 (12/05) 水產類			
第 14 週 (12/12) 蛋及乳製品			
第 15 週 (12/19) 蔬菜類			
第 16 週 (12/26) 含酒精與不含酒精飲料			
第 17 週 (01/02) 加工食品及雜貨類、非食品類			
第 18 週 (01/09) 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：

授課教師：賴明宏 (andy@mail.knu.edu.tw)

