

開南管理學院 九十二 年度第一 學期 觀光與餐旅 學系科目教學計劃表

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：菜單設計	鄒梅君	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	三年 班	2	2
	英文：Menu Design	先修課程	無			
教學目標與內容	<p>[菜單]為餐廳介紹本身產品必備的工具,如一位無言的推銷員,在餐飲經營者與顧客之間扮演著舉足輕重的角色。</p> <p>本課程範圍涵蓋菜單內容的解析及菜單定價之技巧,詳細課程內容包括菜單的定義與起源,菜單的種類與編排要點,剖析中西式菜單的架構與特色,菜單設計的程序,菜單定價策略及方法,菜單製作的原則與要求和如何增添新菜色並適時修正菜單。</p>					
實施方法	V講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 V討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 V其他 (V口頭報告)。					
評量方式	期中測驗 30%。 期末測驗 30%。 平時成績 30%。 其他 (出席) 成績10%。					
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)。					
	蔡曉娟, 菜單設計, 初版, 揚智出版社, 台北, 1999, p1-p185					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
第一週至第八週: 第一章-緒論, 第二章-菜單的內容, 第三章-菜單的結構, 第四章-菜單設計程序						
第九週: 期中考						
第十週至第十七週: 第五章-菜單的定價及策略, 第六章-菜單的製作, 第七章-菜單之評估及口頭報告。						
第十八週: 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:

系主任 楊勝評

鄒梅君

鄒梅君 9/9