

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	菜單設計與成本控制	科目序號/代號	2242 /HOB3012
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(五)ABC /B503
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	謝玉玲 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 /3年1班		

課程簡介與目標

現代餐旅採購不僅是單純的進貨或補貨而已，涉及整個餐旅企業的生產製備、銷售服務等採購循環，任何環節的疏失或缺口，均會影響餐旅企業採購品質與成本利潤。










課程大綱

餐旅採購管理、餐旅採購實務、餐旅成本控制

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	20	修畢餐旅管理相關課程 實習課程參與度	講述法 小組討論	分組報告: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 10% 課程參與度: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
專業知識與技能	10	修畢專業與技能課程	講述法 小組討論	期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
創新思考與解決 問題能力	20	創新力與思考力	講述法 小組討論	分組報告: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 口頭報告: 10%	加總: 100	20
規劃與分析能力	10	規劃與分析能力	講述法 小組討論	分組報告: 10% 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

經營管理知識與人文素養	20	管理相關知識能力	講述法 小組討論	期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
人際溝通與團隊合作能力	20	實習課程參與度	講述法 小組討論	期中考: 10% 期末考: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	20

成績稽核

期末考: 18%
 期中考: 18%
 課程參與度: 13%
 口頭報告: 12%
 書面報告: 10%
 小組合作狀況: 9%
 課堂討論: 8%
 分組報告: 6%
 作業: 6%

書籍類別 (尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	餐旅採購與成本控制	蘇芳基

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程解說 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	現代餐旅採購的基本概念	講述法
3	餐旅採購人員應備的基本素養	講述法
4	餐旅採購部的組織系統	講述法

5	餐旅採購管理作業	講述法
6	餐旅採購的方法	講述法
7	餐旅採購程序與採購合約	講述法
8	期中考	講述法
9	生鮮食品的採購	講述法
10	乾貨、加工食品及雜貨的採購	講述法
11	一般飲料與酒類的採購	講述法
12	餐廳營運器皿與設備的採購	講述法
13	旅館營運設備、器皿與備品的採購	講述法
14	餐旅業外包服務的採購	講述法
15	餐旅採購成本控制	講述法
16	餐旅驗收作業	講述法
17	餐旅倉儲作業	講述法
18	期末考	講述法