

103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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

