

朝陽科技大學
100學年度第2學期教學大綱

當期課號	3152	中文科名	餐飲成本控制
授課教師	黃惠君	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制3年級 A班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。	✓				
休閒理論與實務應用能力。		✓			
休閒產業經營與服務管理能力。	✓				
休閒事業調查與分析能力。		✓			
休閒企劃與活動規劃能力。					✓
專業倫理與團隊合作能力。					✓
口語表達與溝通協調能力。					✓
國際視野與自主學習能力。					✓

本課程培養學生下列知識：

課程以餐飲業生產過程和經營所具備的條件，有系統的介紹餐飲業成本控制的方法與途徑，以加強成本控制的意識及餐飲成本核算的能力，降低各種成本的浪費。

- 1.瞭解財務管理對成本的影響
- 2.熟悉餐飲成本計算的方法
- 3.瞭解成本控制的各個環節
- 4.理解營運過程中如何對成本進行監督
- 5.培養對於餐飲業成本控制的意識

Courses to catering industry production processes and the qualifications of management, the introduction of a systematic method of cost control, food and beverage industry and ways to enhance the awareness of cost control and food cost accounting capabilities, reduce the various costs of waste.

每週授課主題

- 第01週：課程介紹與相關規定
- 第02週：餐飲管理收入與費用
- 第03週：銷售預測的決定
- 第04週：管理食物成本-標準食譜.庫存控制.採購
- 第05週：管理食物成本-驗收.儲存.食物費用
- 第06週：飲料成本管理
- 第07週：食物與飲料生產過程管理
- 第08週：餐飲的定價管理-菜單設計形式.影響訂價的因素
- 第09週：餐飲的定價管理-指定菜單價格.各種特殊定價的情況
- 第10週：人事成本管理
- 第11週：控制其他費用-固定費用.變動費用.混和費用.可控制和不可控制費用
- 第12週：利用損益表分析結果
- 第13週：利潤規劃-菜單分析.成本/銷售量/利潤分析
- 第14週：利潤規劃-建立預算.監控預算
- 第15週：收入控制系統的維持與改善
- 第16週：餐飲管理與科技運用全球面面觀
- 第17週：分組報告
- 第18週：分組報告

成績及評量方式

- 期中考：30%
 期末考：30%
 口頭報告：30%
 平時作業及出席：10%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 2.江敏慧、洪麗珠、鄭淑鳳(審譯)(2011)。Lea R. Dopson, David K. Hayes, & Jack E. Miller著。餐飲成本實務 (Food and Beverage Cost Control)。台北市:桂魯。(教科書)
- 3.陳哲次(2004)。餐飲財務分析與成本控制。台北市:楊智。(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~juddybt/>

E-Mail：juddybt@cyut.edu.tw

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。