

朝陽科技大學
105學年度第2學期教學大綱

當期課號	1416	中文科名	餐旅採購與成本控制
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部4年級 E班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

每週授課主題

- 第01週：餐旅採購管理人員職責及相關具備職能
- 第02週：採購計畫及合約簽訂
- 第03週：供應商配合及市場訪價
- 第04週：台灣產銷履歷及認證標章、驗收管理
- 第05週：餐旅採購系統建置及運用、編碼原則
- 第06週：餐旅營運相關預算編列及成本估算
- 第07週：餐旅資產建置及營業費用控管
- 第08週：餐旅進貨驗收入庫及庫存管理
- 第09週：期中課程學習檢討
- 第10週：Haccp食品安全管制系統介紹
- 第11週：認識食品中毒及分類
- 第12週：GHP標準及流通業作業
- 第13週：生鮮食材、蛋乳類及油脂類採購
- 第14週：飯店餐飲中央廚房系統管理、標準食譜建立
- 第15週：預算達成與營運檢討、銷售分析、成本費用判讀
- 第16週：菜單設計及行銷方式、人員培訓
- 第17週：財務分析及營運控制
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
期中筆試：30%
期末報告：30%

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

1. 餐飲採購與供應管理葉佳聖、王翊和前程文化97898657744932015一版(教科書)
2. 餐飲成本實務江敏慧、洪麗珠、鄭淑鳳桂魯出版社97898686629192011一版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1. 會計學

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>
E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期三,第3~4節,地點:R-322;
星期五,第3~4節,地點:R-322;
分機:5322

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。