

朝陽科技大學
105學年度第2學期教學大綱

當期課號	1419	中文科名	餐旅採購與成本控制
授課教師	張几文	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 F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：餐旅採購概述與正確管理的能力
- 第02週：餐旅採購人員應具備之條件與專業知能
- 第03週：餐旅採購部門職責與組織特性
- 第04週：餐旅採購市場調查與物料流通管理
- 第05週：餐旅採購方法與公開招標程序
- 第06週：餐旅採購程序與合約訂定
- 第07週：生鮮食材的選購技巧與採購規格制定
- 第08週：加工食品選用原則及食品添加物規定限量
- 第09週：期中考試
- 第10週：國家優良產品標章認證與產銷履歷
- 第11週：Haccp食品安全管制系統
- 第12週：餐旅營運設備採購專業知能
- 第13週：物料價值分析與編排
- 第14週：餐旅驗收作業流程及庫存管理
- 第15週：餐旅營運相關預算編列及成本計算
- 第16週：餐旅成本特性與成本差異原因分析
- 第17週：防範餐旅成本偏高之具體措施
- 第18週：期末考

成績及評量方式

堂出席率及上課態度：30%
期中考：30%
期末考：40%

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.餐旅採購與成本控制蘇芳基楊智978957818994220152(教科書)
- 2.餐飲採購與供應管理葉佳聖、王翊和前程978986577449320151(教科書)

參考資料

書名：作者：出版年(西元)：出版社：

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/~2ccheng/>
E-Mail：2ccheng@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機：

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。