

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	菜單設計與成本控制
課程編碼	MON08Z02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅三乙
開課教師	陳國勝
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 11 12 教室 T0206
必選修	選修
課程概述	菜單設計要領，針對菜單的種類、菜單編排要點、中西式菜單的架構與特色、菜單設計的程序、菜單定價的策略與方法、菜單的製作原則與要求、菜單的分析與修正、成本結構等，分別詳加介紹，內容深入淺出。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.學習菜單設計基本概念，含菜單內容、結構、製作原則、分析及評估。 2.餐旅科系學生多修習相關餐飲製作課程，未來工作除實作外，餐旅管理為主要工作方向，故了解菜單設計原理及相關知識極為重要。 3.成本概念是餐飲管理很重要的部份，本課程可以了解成本組成結構，分析成本可以達到永續經營的目的。
課程大綱	<p>1.學習菜單設計基本概念，含菜單內容、結構、製作原則、分析及評估，成本結構與成本支出，課程如下</p> <p>第一章 緒 論</p> <p>第二章 菜單的內容</p> <p>第三章 菜單的結構</p> <p>第四章 菜單設計程序</p> <p>第五章 菜單的定價及策略</p> <p>第六章 菜單的製作</p> <p>第七章 菜單之評估</p>
英文大綱	<p>Chap.1 Introduction</p> <p>Chap.2 Menu Content</p> <p>Chap.3 Menu Struction</p> <p>Chap.4 Menu Design Procedure</p> <p>Chap.5 Price & Policy</p> <p>Chap.6 Food Preparation</p> <p>Chap.7 Menu Analysis</p>
教學方式	

評量方法	
指定用書	菜單設計與成本控制
參考書籍	1. 陳永賓、陳怡君(2002)菜單行銷，五南文化。
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>1.考試作弊者學期成績一律零分計算。</p> <p>2.學期出席率不達三分之二者期末成績一律零分計算。</p> <p>3.上課後超過十分之後進入教室者為遲到；超過三十之後進入教室者為曠課。</p> <p>5.期中及其末作業遲交者一律以六十分計算。</p> <p>6.平時成績包括不定期小考、活動參與、課堂討論、及上課態度（包括手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序 行為）。</p> <p>7.因故必須缺席者請當日上課前或 24 小時之內以 Email、電話或簡訊告知老師。若為病假，事後請補上醫生證明，否則仍以曠課論，一學期內若非特殊原因，任何原因的請假全部以三次為上限，無故曠課三次以上(包含請假則有六次)平時成績一律以零分計算</p> <p>8.晚餐請吃完再入教室 別邊吃邊上課</p> <p>9.上課中有任何問題歡迎隨時提問,欲上化妝室毋須請示自行前往</p>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	