

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	菜單設計與成本控制(與專四技餐旅三甲合開,T0210)
課程編碼	MON08Z01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	蘇家愷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	
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	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	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 第一章 緒論 第二章 菜單的內容 第三章 菜單的結構 第四章 菜單設計程序 第五章 菜單的定價及策略 第六章 菜單的製作 第七章 菜單之評估
英文大綱	Chap.1 Introduction Chap.2 Menu Content Chap.3 Menu Structure Chap.4 Menu Design Procedure Chap.5 Price & Policy Chap.6 Food Preparation Chap.7 Menu Analysis
教學方式	

評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
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	