

南臺科技大學 104 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅採購實務
課程編碼	MON08V01
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅三甲
開課教師	莊立勳
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	四 11 12 教室 T0312
必選修	必修
課程概述	<p>「採購」的精義是——「用極低的成本，在有限的時間及需要的地點，以最佳的效率來獲得所需要最適量及質的物品，並於一定時間內交由所需單位使用的一種技巧。」</p> <p>本課程特將採購管理系統分為兩篇——「採購之觀念與原則」與「餐飲業各類原料之採購要點」逐一介紹。</p>
課程目標	<p>對於任何製造業而言，「採購」是生產過程中非常重要的一環。試想，一個製造商如果沒有購買生產原料和生產設備，要如何製造出可供銷售的產品呢？餐飲業雖然不屬於傳統的製造業，但它是一種介於製造業與服務業之間的行業，所要銷售的是餐點、飲料，以及連帶的各項相關服務。餐飲業者想要生產合乎市場要求的產品並提供適當的服務，就必須先具備合適的生產原料、各項用具、用品，以及機器、設備等。若想要獲得這些賴以生財的各式原料和用品，唯有透過採購這項過程來取得。因此，採購過程對於餐飲業是否能生產出吸引顧客的產品、是否能提供讓人滿意的服務，具有決定性的影響，甚至攸關一個餐廳的經營成敗。</p> <p>本課程將教導學生採購之基本觀念與原則，對其餐旅知識之養成將有助益。</p>
課程大綱	<p>第 1 章 簡介餐飲業之採購</p> <p>第 2 章 採購決策者、採購作業流程與部門管理</p> <p>第 3 章 採購規格說明與品質要求</p> <p>第 4 章 決定採購量與存貨控制</p> <p>第 5 章 各種通路與決定物品之合適來源</p> <p>第 6 章 採購方法及選擇合適供應商</p> <p>第 7 章 合理採購價格與提昇物品整體價值</p> <p>第 8 章 採購、驗收、倉儲及發貨流程與飲食成本控制循環</p> <p>第 9 章 各種肉類</p> <p>第 10 章 水產類</p> <p>第 11 章 蛋及乳製品</p>

	第 12 章 蔬果類 第 13 章 含酒精與不含酒精飲料 第 14 章 加工食品及雜貨類 第 15 章 非食品類
英文大綱	Chap.1 Introduction Chap.2 Purchasing procedure Chap.3 Purchasing Specification Chap.4 Purchasing Quantity & Control Chap.5 Chap.6 Purchasing Method Chap.7 Purchasing Price Chap.8 Purchasing, Accepting, Storage, Providing Cycle Chap.9 Meat Chap.10 Seafood Chap.11 Eggs & Milk Product Chap.12 Vegetable Chap.13 Drink & Alcohol Chap.14 Produced Food Chap.15 Non-Produced Food
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	