

南臺科技大學 105 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	M0N08Z02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅三乙
開課教師	劉國寧
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	四 11 12 教室 W0408
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 Struction 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	NA
先修科目	
教學資源	
注意事項	NA
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	