

# 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD12301
課程中文名稱	餐旅採購實務
課程英文名稱	Purchasing Management for the Hospitality Industry
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅二甲
任課教師	葉佳聖
上課教室(時間)	週一第 8 節(W0601) 週一第 9 節(W0601)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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>
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解採購之基本觀念與原則，並能應用。 ，--，9 基礎餐旅知識</li> <li>2.能了解餐旅市場現況與採購技術之應用 ，--，10 基礎餐旅技能</li> <li>3.能計算採購成本與食材成本 ，--，15 商業管理知能</li> <li>4.能使用網路及各種方式詢價 ，--，14 資訊素養</li> </ol>
中文課程大綱	<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> <p>第 12 章 蔬果類</p> <p>第 13 章 含酒精與不含酒精飲料</p> <p>第 14 章 加工食品及雜貨類</p> <p>第 15 章 非食品類</p>
英/日文課程大綱	<p>Chap.1 Introduction</p> <p>Chap.2 Purchasing procedure</p> <p>Chap.3 Purchasing Specification</p> <p>Chap.4 Purchasing Quantity &amp; Control</p> <p>Chap.5</p> <p>Chap.6 Purchasing Method</p> <p>Chap.7 Purchasing Price</p> <p>Chap.8 Purchasing, Accepting, Storage, Providing Cycle</p> <p>Chap.9 Meat</p> <p>Chap.10 Seafood</p> <p>Chap.11 Eggs &amp; Milk Product</p> <p>Chap.12 Vegetable</p> <p>Chap.13 Drink &amp; Alcohol</p> <p>Chap.14 Produced Food</p> <p>Chap.15 Non-Produced Food</p>
課程進度表	<p>第一週 課程介紹</p> <p>第二週 第 1 章 餐飲衛生與安全</p> <p>第三週 第 2 章 餐飲與物流從業人員衛生與安全管理</p> <p>第四週 第 3 章 生鮮食材採購</p> <p>第五週 第 4 章 乳蛋、加工食品、穀物與油脂類 採購</p> <p>第六週 第 5 章 一般飲料與嗜好品 採購</p> <p>第七週 第 6 章 餐飲採購驗收管理</p> <p>第八週 第 6 章 餐飲採購驗收管理與期中考前重點複習</p> <p>第九週 期中考</p> <p>第十週 第 7 章 餐飲採購管理</p> <p>第十一週 第 8 章 食品供應鏈管理</p> <p>第十二週 第 9 章 食品通路與供應鏈營運模式</p> <p>第十三週 第 10 章 食品保鮮技術與貯藏方法</p> <p>第十四週 第 10 章 食品保鮮技術與貯藏方法；第 11 章 餐飲成本與存貨控制</p> <p>第十五週 第 12 章 食品倉儲作業與管理</p> <p>第十六週 第 12 章 食品倉儲作業與管理；第 13 章 低溫運輸與配送管理</p>

	第十七週 第 13 章 低溫運輸與配送管理與期末考前重點複習 第十八週 期末考
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 了解採購之基本觀念與原則，並能應用。 ， 課堂講授，筆試筆試 能了解餐旅市場現況與採購技術之應用， 課堂講授，日常表現筆試 能計算採購成本與食材成本， 課堂講授實作演練，筆試筆試 能使用網路及各種方式詢價， 課堂講授成果驗收，書面報告
指定用書	書名：餐飲採購與供應管理 作者：葉佳聖、王翊和 書局：前程文化事業有限公司 年份：2018 ISBN：978-986-5774-49-3 版本：二
參考書籍	高實琪、石名貴(2009)餐旅業採購實務,華都文化 林芳儀(2007)餐飲採購學六版,華泰文化 駱俊賢等(2014)餐旅採購，華格那出版社 蘇芳基(2013)餐旅採購與成本控制，揚智出版社 黃士禮(2014)餐飲採購與食材認識，新陸書局
教學軟體	ppt
課程規範	上課勿講話 除重要事項外勿使用手機