

弘光科技大學網路教學計畫申請書

1131-44

申請日期：__113__年__3__月__25__日

一、申請人基本資料

姓名：__鄭宇真__ 職稱：__專案助理教授__ 系（科、所）所名稱：__餐旅管理系__

E-mail：__yuchen1110@hk.edu.tw__ 聯絡電話：__0921361178__

▷開課教師實施網路教學能力與經驗

- 是否熟悉本校圖書資訊處網路教學平台：是 否。
- 是否曾接受補助經費有無；加計鐘點有無。

若有，請填寫每次的補助情形：

序號	學年	學期	課程名稱 (學制別、系所班)	學分數	加計鐘點	本校經費補助說明(含金額)
1					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

- 是否曾參與相關研習有無 若有，請填寫參與情形：

序號	學年	學期	研習名稱	時數	辦理單位	備註
1	112	1	提升教師教學知能研習系列課程-網路教學課程教材製作	2	教學發展中心	
2						

- 是否為單元教學 否 是，請填寫教師網路教學實施貢獻度比例(合計 100%)：_____。
- 其他說明：

二、課程基本資料

1. 課程名稱：__餐飲成本控制與分析__ 學分數：__2__ 時數：__2__ 選課號：__

2. 課程適合網路教學程度說明：

本課程內容為餐飲成本計算、餐飲流程成本控制及損益兩平分析等。在教學設計上運用 Slido、Kahoot 及創課等多元平台，可即時瞭解學生的學習情形；教導學生動手設計菜單食譜並運用 excel 工具提高成本計算的正確性，可讓學習更貼近實務以啟發學習興趣。本課程透過遠距教學的方式，在課堂上不定時與學生線上互動，且設計議題討論及模擬經營案例，迎合學生習慣運用線上資源學習的現況，並克服學生在實體教室中缺乏實際動手操作的限制。此外由於修課學生為已在工作的進修部學生，若以同步遠距教學的方式，可讓學生不受空間限制，即時進入教室中，解決下班塞車而無法準時到教室的缺點，達到更佳的學習成效。

3. 課程為首次申請實施網路教學：

是

否 最近一次開設學年/學期：_____學年_____學期

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

請針對實施方式、內容、規劃等更新部分詳細說明：

4. 課程是否需申請科技助理：是 否

教學發展中心簽核：

(若需申請先會辦教學發展中心)

擬：保留 113-1 學期數位學習教學助理名額。

行政助理 林佳佳

代理組長 徐沛汶

教學發展中心 副主任 盧信忠

教學發展中心 主任 熊德筠

113. 3. 28

113. 3. 28

113. 3. 28

5. 面授教室需求說明：(如需普通教室、專業教室、電腦總室、視聽教室或實作教室)
普通教室

6. 課程所需軟硬體設備需求說明：(若有特殊軟體需先會辦圖書資訊處)

無需特殊需求

圖書資訊處回覆：

三、課程綱要

如附件(大專校院遠距教學課程—教學計畫大綱)

四、教師實施網路教學，不得違反智慧財產權，智慧財產宣導相關網頁 <http://ilc.hk.edu.tw/web/isms/>
保護智慧財產權案例分享

<http://www.tipo.gov.tw/lp.asp?ctNode=7683&CtUnit=3764&BaseDSD=7&mp=1>

已詳閱智慧財產宣導相關網頁及保護智慧財產權分享案例。

教師簽名：_____

黃宇真

五、審查歷程與結果

<p>系(科、所)課程委員會： 會議時間：</p> <p style="text-align: center;">餐旅管理系 課程委員會 3/31</p>	<p>教材內容與設計符合適切性：<input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否 審查結果：<input checked="" type="checkbox"/>通過 <input type="checkbox"/>不通過</p>
<p>院課程委員會： 會議時間： 113.04.09</p> <p style="text-align: center;">民生創新學院 課程委員會</p>	<p>審查結果：<input checked="" type="checkbox"/>通過 <input type="checkbox"/>不通過</p>
<p>校課程委員會： 會議時間：</p>	<p>審查結果：<input type="checkbox"/>通過 <input type="checkbox"/>不通過</p>
<p>網路教學委員會： 會議時間：</p>	<p>審查結果： <input type="checkbox"/>通過 獎勵金額新台幣 _____ 元整 加計鐘點：<input type="checkbox"/>是 _____ 小時， <input type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>不通過</p>
<p>教務會議： 會議時間：</p>	<p>審查結果：<input type="checkbox"/>通過 <input type="checkbox"/>不通過</p>

附表：大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

1. 依據大學遠距教學實施辦法第6條，各校開授遠距教學課程，應擬具教學計畫，送課程相關委員會研議，提經教務會議通過後實施，並報教育部備查，且應公告於網路上供查詢。
2. 教學計畫大綱如下，課程教學計畫連結網址，請填入教育部「大學校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽，才予以備查。
3. 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱：弘光科技大學

開課期間：113學年度1學期（本學期是否為新開設課程：是 否）

壹、課程基本資料（有包含者請於打✓）

1.	課程名稱	餐飲成本控制與分析
2.	課程英文名稱	Food and Beverage Purchasing and Cost Control
3.	教學型態	<input type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 同步遠距教學主播學校 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校:弘光科技大學 系所:餐旅管理系
4.	授課教師姓名及職稱	鄭宇真/專案助理教授
5.	師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱 (或所屬學院及科系所名稱)	餐旅管理系
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input checked="" type="checkbox"/> 學院 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 專科 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修專校 <input type="checkbox"/> 進修學院 (<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班) <input type="checkbox"/> 學分學程
8.	部別	<input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input checked="" type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他
13.	學分數	2學分
14.	每週上課時數	2小時
15.	開課班級數	2班
16.	預計總修課人數	100人
17.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱: _____ <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
19.	課程平台網址(非同步教學必填)	https://tronclass.hk.edu.tw/#/
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

貳、課程教學計畫

一	教學目標	1.瞭解成本控制對餐飲業的重要性 2.瞭解損益兩平點的計算方式 3.具備菜單設計與定價的實務應用能力 4.具備餐飲經營的實務分析與決策能力 5.提升學生的學習興趣與學習成效																																																									
二	適合修習對象	餐旅管理系學生																																																									
三	課程內容大綱	(請填寫每週次的授課內容及授課方式) <table border="1" data-bbox="517 517 1406 1352"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>授課方式及內容介紹，成績計算</td><td>面授</td></tr> <tr><td>2</td><td>餐飲成本要素</td><td>遠距教學 1</td></tr> <tr><td>3</td><td>餐飲成本習性</td><td>遠距教學 2</td></tr> <tr><td>4</td><td>餐飲收支分析</td><td>遠距教學 3</td></tr> <tr><td>5</td><td>損益兩平分析</td><td>遠距教學 4</td></tr> <tr><td>6</td><td>菜單設計與市場分析</td><td>遠距教學 5</td></tr> <tr><td>7</td><td>菜單設計與食材成本</td><td>遠距教學 6</td></tr> <tr><td>8</td><td>採購管理與成本控制</td><td>遠距教學 7</td></tr> <tr><td>9</td><td>期中考</td><td>面授</td></tr> <tr><td>10</td><td>驗收管理與成本控制</td><td>遠距教學 8</td></tr> <tr><td>11</td><td>食材庫管與成本控制</td><td>遠距教學 9</td></tr> <tr><td>12</td><td>生產管理與成本控制</td><td>遠距教學 10</td></tr> <tr><td>13</td><td>餐飲人力成本控制</td><td>遠距教學 11</td></tr> <tr><td>14</td><td>餐飲定價方式</td><td>遠距教學 12</td></tr> <tr><td>15</td><td>營收控制</td><td>遠距教學 13</td></tr> <tr><td>16</td><td>利潤分析與決策</td><td>遠距教學 14</td></tr> <tr><td>17</td><td>個案研討</td><td>遠距教學 15</td></tr> <tr><td>18</td><td>期末考</td><td>面授</td></tr> </tbody> </table> 1.請以實際上課週次填報。 2.若因實習安排或其他原因而需調整課程週數(例:12週)，則需於下列備註敘明原因及每週授課時數調整情形。 備註:	週次	授課內容	授課方式	1	授課方式及內容介紹，成績計算	面授	2	餐飲成本要素	遠距教學 1	3	餐飲成本習性	遠距教學 2	4	餐飲收支分析	遠距教學 3	5	損益兩平分析	遠距教學 4	6	菜單設計與市場分析	遠距教學 5	7	菜單設計與食材成本	遠距教學 6	8	採購管理與成本控制	遠距教學 7	9	期中考	面授	10	驗收管理與成本控制	遠距教學 8	11	食材庫管與成本控制	遠距教學 9	12	生產管理與成本控制	遠距教學 10	13	餐飲人力成本控制	遠距教學 11	14	餐飲定價方式	遠距教學 12	15	營收控制	遠距教學 13	16	利潤分析與決策	遠距教學 14	17	個案研討	遠距教學 15	18	期末考	面授
週次	授課內容	授課方式																																																									
1	授課方式及內容介紹，成績計算	面授																																																									
2	餐飲成本要素	遠距教學 1																																																									
3	餐飲成本習性	遠距教學 2																																																									
4	餐飲收支分析	遠距教學 3																																																									
5	損益兩平分析	遠距教學 4																																																									
6	菜單設計與市場分析	遠距教學 5																																																									
7	菜單設計與食材成本	遠距教學 6																																																									
8	採購管理與成本控制	遠距教學 7																																																									
9	期中考	面授																																																									
10	驗收管理與成本控制	遠距教學 8																																																									
11	食材庫管與成本控制	遠距教學 9																																																									
12	生產管理與成本控制	遠距教學 10																																																									
13	餐飲人力成本控制	遠距教學 11																																																									
14	餐飲定價方式	遠距教學 12																																																									
15	營收控制	遠距教學 13																																																									
16	利潤分析與決策	遠距教學 14																																																									
17	個案研討	遠距教學 15																																																									
18	期末考	面授																																																									
四	教學方式	(有包含者請打✓，可複選) <input checked="" type="checkbox"/> 1.提供線上課程主要及補充教材 <input type="checkbox"/> 2.提供線上非同步教學 <input checked="" type="checkbox"/> 3.有線上教師或線上助教 <input checked="" type="checkbox"/> 4.提供面授教學，次數： <u>3</u> 次，總時數： <u>6</u> 小時 <input checked="" type="checkbox"/> 5.提供線上同步教學，次數： <u>15</u> 次，總時數： <u>30</u> 小時 <input type="checkbox"/> 6.其它：(請說明)																																																									
五	學習管理系統	呈現內容是否包含以下角色及功能																																																									

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

		<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p>1. 提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 個人資料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 學習資訊</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)</p>
六	師生互動討論方式	<p>1. 利用 Office hour 實體互動討論</p> <p>2. 利用創課平台、E-mail 信箱及課程 line 群組等線上互動討論。</p>
七	作業繳交方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5. 成績查詢</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 其他做法(請說明)</p>
八	成績評量方式	<p>(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率，合計 100%)</p> <p>成績納入學習者的線上學習歷程和參與度占總分數(觀看教材 20%、線上測驗 15%、互動討論 25%)<u>60</u>%、期中考 <u>20</u>%、期末考 <u>20</u>%，合計 100%。</p>
九	上課注意事項	

不違反學術倫理承諾書

立承諾書人鄭宇真，為弘光科技大學餐旅管理系(所)專任/兼任老師。餐飲成本控制與分析課程申請網路教學計畫，所有授課內容絕無剽竊、抄襲及剪貼他人之論述，並已獲知剽竊、抄襲及剪貼論文之定義。因此，凡引述他人之觀點及圖表，本人皆在授課資料內詳實註明出處，絕未涉及抄襲、剽竊及剪貼等違反學術倫理之情事。如有違反，本人除願意負起法律責任，並無條件退回所有獎勵金，絕無異議。特此聲明。

承諾人：鄭宇真 (簽名)

聯絡電話：0921361178

聯絡地址：臺中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號

中 華 民 國 1 1 3 年 3 月 2 5 日

教學進度表

課程名稱:餐飲成本控制與分析

學分/小時數:2/2

授課教師: 鄭宇真

開課班級:進修部四技餐旅管理系

2

週次	單元名稱	授課方式	單元教學目標	單元教材內容	單元教學活動	時數	備註
1	課程介紹與學習平台操作說明	1. 實體課程面授 2. 學習平台操作練習	讓學生瞭解本課程學習目標、進度規劃、上課方式、評分要求	1. 課程介紹 2. 課程進行、評量 3. 平台操作	1. 課程講解 2. 練習參與線上討論： <u>餐飲業面臨的經營困境</u> 3. 練習進行線上評量	1. 課程講解 1hr 2. 練習參與線上討論 0.5hr 3. 練習創課平台的線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 □2.事例 ■3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>餐飲業面臨的經營困境</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
2	CH1 餐飲成本要素 1-1 成本的定義 1-2 成本組成要素 1-3 成本控制原則	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明成本的意義 2. 說明成本組成要素 3. 說明成本控制原則	1. 瞭解成本的意義 2. 瞭解成本組成要素 3. 瞭解成本控制原則	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>成本控制在餐飲業的重要性</u> 3. 進行創課線上評量練習-餐飲成本要素	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量練習 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>成本控制在餐飲業的重要性</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
3	CH2 餐飲成本習性 2-1 固定成本習性 2-1 變動成本習性 2-2 混合成本習性	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明固定成本習性 2. 說明變動成本習性 3. 說明混合成本習性	1. 瞭解固定成本習性 2. 瞭解變動成本習性 3. 瞭解混合成本習性	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>舉一家餐飲業為例，想想會有哪些固定成本、變動成本及混合成本？</u> 3. 進行創課線上評量練習-餐飲成本習性	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量練習 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>舉一家餐飲業為例，想想會有哪些固定成本、變動成本及混合成本？</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評

4	CH3 餐飲收支分析 3-1 營業循環 3-2 餐飲收入分析 3-3 餐飲支出分析	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明營業循環 2. 說明餐飲收入分析 3. 說明餐飲支出分析	1. 瞭解現金及約當現金的定義及特性 2. 瞭解餐飲收入分析 3. 瞭解餐飲支出分析	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>找一家上市櫃公司分析餐飲收入及餐飲成本？</u> 3. 進行創課線上評量-餐飲收支分析	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>找一家上市櫃公司分析餐飲收入及餐飲成本？</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
5	CH4 損益兩平分析 4-1 定義 4-2 損益兩平公式 4-3 CVP 分析	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明損益兩平分析的定義 2. 說明損益兩平公式 3. 說明 CVP 分析	1. 瞭解損益兩平分析的定義 2. 瞭解損益兩平公式 3. 瞭解 CVP 分析	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>如何提早達成損益兩平？有哪些方法？</u> 3. 進行創課線上評量-損益兩平分析	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>如何提早達成損益兩平？有哪些方法？</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
6	CH5 菜單設計與市場分析 5-1 菜單設計與外部環境 5-2 菜單設計與STP分析 5-3 菜單行銷組合	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明菜單設計與外部環境 2. 說明菜單設計與 STP 分析 3. 說明菜單行銷組合	1. 瞭解菜單設計與外部環境 2. 瞭解菜單設計與 STP 分析 3. 瞭解菜單行銷組合	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-菜單設計與市場分析	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
7	CH6 菜單設計與食材成本 6-1 建立標準食譜 6-2 計算食材成本 6-3 製備與	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明建立標準食譜 2. 說明如何計算食材成本 3. 說明製備與烹調控制原則	1. 瞭解建立標準食譜 2. 瞭解如何計算食材成本 3. 瞭解製備與烹調控制原則	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>製備與烹調的成本控制原則？</u> 3. 進行創課線上評量-菜單設計與食材	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>製備與烹調的成本控制原</u>

	烹調控制原則				成本		則？ ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
8	CH7採購管理與成本控制 7-1 採購方式 7-2 採購規格與訂貨 7-3 食材訂貨數量管控	1. 線上課程-teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明採購方式 2. 說明採購規格與訂貨 3. 說明食材訂貨數量管控	1. 瞭解採購方式 2. 瞭解採購規格與訂貨 3. 瞭解食材訂貨數量管控	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-採購管理與成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
9	期中考	1. 實體課程面授 2. 實體測驗	期中考試	瞭解學生學習成效	進行期中考試-CH1~CH7	進行期中考試 2hr	教材提供： □1.重點提示 □2.事例 ■3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
10	CH8驗收管理與成本控制 8-1 驗收流程標準化 8-2 食材驗收要點 8-3 驗收成本控制	1. 線上課程-teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明驗收流程標準化 2. 說明食材驗收要點 3. 說明驗收成本控制	1. 瞭解驗收流程標準化 2. 瞭解食材驗收要點 3. 瞭解驗收成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>食材採購與驗收的成本控制原則？</u> 3. 進行創課線上評量-驗收管理與成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>食材採購與驗收的成本控制原則？</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
11	CH9 食材庫管與成本控制 9-1 食材庫管流程標準化 9-2 食材庫	1. 線上課程-teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明食材庫管與成本控制 2. 說明食材庫管流程標準化 3. 說明食材庫管成本控制	1. 瞭解食材庫管與成本控制 2. 瞭解食材庫管流程標準化 3. 瞭解食材庫管成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-食材庫管與成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論：

	管要點 9-3 食材庫 管成本控制						<ul style="list-style-type: none"> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
12	CH10 生產管理與成本控制 10-1 生產流程標準化 10-2 生產管理要點 10-3 生產成本控制	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明生產流程標準化 2. 說明生產管理要點 3. 說明生產成本控制	1. 瞭解生產流程標準化 2. 瞭解生產管理要點 3. 瞭解生產成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-生產管理與成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
13	CH11 餐飲人力成本控制 11-1 人力組織及規劃 11-2 人事成本組成內容 11-3 人力資源管理與成本控制	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明人力組織及規劃 2. 說明人事成本組成內容 3. 說明人力資源管理與成本控制	1. 瞭解人力組織及規劃 2. 瞭解人事成本組成內容 3. 瞭解人力資源管理與成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-餐飲人力成本控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
14	CH12 餐飲定價方式 12-1 定價影響因素 12-2 定價方式	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明定價影響因素 2. 說明定價方式	1. 瞭解定價影響因素 2. 瞭解定價方式	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-餐飲定價方式	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
15	CH13 營收控制 13-1 餐飲收入標準化 13-2 計算餐飲收入 13-3 營收差異分析	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 線上評量練習	1. 說明餐飲收入標準化 2. 說明計算餐飲收入 3. 說明營收差異分析	1. 瞭解餐飲收入標準化 2. 瞭解計算餐飲收入 3. 說明營收差異分析	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 進行創課線上評量-營收控制	1. 進行 teams 同步線上授課 1.5hr 2. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩

16	CH14 利潤分析與決策 14-1 利潤分析 14-2 經營決策	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 進行線上模擬遊戲並參與討論	1. 說明如何運用線上模擬經營 app 利潤分析及提出改善策略	1. 瞭解如何運用線上模擬經營 app 利潤分析及提出改善策略	1. 進行 teams 同步線上授課及模擬經營 app 之操作 2. 進行線上模擬遊戲並參與討論： <u>如何提高你在模擬經營遊戲中的經營利潤？請說明你採用的改善策略及成效</u>	1. 進行 teams 同步線上授課及模擬經營 app 之操作 1hr 2. 進行線上模擬遊戲並參與討論 1hr	□9.同儕互評 教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>如何提高你在模擬經營遊戲中的經營利潤？請說明你採用的改善策略及成效</u> ■7.評量結果與回饋 ■8.作品觀摩 ■9.同儕互評
17	CH15 個案研討-經營績效分析	1. 線上課程 -teams 同步線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	1. 說明個案餐廳 2. 說明個案餐廳的經營績效分析	1. 瞭解個案餐廳 2. 瞭解個案餐廳的經營績效分析	1. 進行 teams 同步線上授課 2. 參與議題討論： <u>針對個案公司面臨的困境，提出改善建議。</u> 3. 進行創課線上評量-經營績效分析	1. 進行 teams 同步線上授課 1hr 2. 參與議題討論 0.5hr 3. 進行創課線上評量 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 ■4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： <u>針對個案公司面臨的困境，提出改善建議。</u> ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
18	期末考	3. 實體課程面授 4. 實體測驗	期末考試	瞭解學生學習成效	進行期末考試-CH8~CH14	進行期末考試 2hr	教材提供： □1.重點提示 □2.事例 ■3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： ■7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評

(每週開課時數=串流影音教材時數+其它教學活動時數)

