



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

( 實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。 )

製表日期：114/9/11 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	餐飲採購學 Food and Beverage Purchasing			課程代號 Course No.	DFBM-11Q-01-A1
開課系級 Department	餐飲管理學系一年甲班 A-DFBM-1A	學分數 Credit(s)	2	時數 Hour(s)	2
選別 Required or Elective	4-系必	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	徐韻淑				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 ( 含事 / 病假 ) 達授課總時數三分之一 ( 12 小時 ) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third ( 12 hrs ) of total class hours.				
課程概要 Course Description	<p>餐飲採購部門組織與職責介紹，採購流程、餐飲採購資訊搜集、採購規格及量計算，各項食材採購的餐飲規範，合適的採購量，合適的採購價格，合適的付款政策，合適的供應商，餐飲採購方式及合約，驗收及倉儲管理工作。</p> <p>To understand quality and specification of foods and goods, and explain the process of purchasing.Purchasing process and definition, Organization and responsibility of department of purchasing, Gathering purchasing information, Purchasing budget, Food purchasing (meats, poultry, fishery products, eggs, fruits, vegetables, processed foods), Specification, Purchasing quantity, Purchasing price, Purchasing payment, Suppliers, Purchasing contract, Order process, Management of receiving and sending out process, Management of storage, Security of purchasing process.</p>				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	具備專業知識基礎能力	具備餐飲專業知識。 具備管理專業知識。			
	具備專業知識執行能力	具備餐飲廚藝專業技能。 具備餐飲服務專業知識與技能。			
	具備團隊合作能力	具備團隊溝通能力。 具備合作協調能力。			
	具備問題解決能力	具備問題分析能力。 具備時間管理能力。			
	具備領導統御能力	具備理論與實務統整能力。 具備餐飲相關活動企劃能力。			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	讓學生確實了解到採購在企業內部所扮演的角色，對於餐廳與旅館的實質貢獻，以及採購與企業各部門之協調，對未來投入職場時能對管理面有不同的認識與視野。				
授課方式 Approach to Instruction	講述、討論、個案、業界演講				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	否				
成績評定 Grading	◎平時評量 30%：出席/作業/小考 ◎期中評量 30%：筆試 ◎期末評量 30%：報告 ◎其他評量 10%：加分報告				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。  
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



教科書與參考書目 Textbooks and References		洪士峰 著 餐旅採購管理與成本控制 華立出版社 ISBN：978-957-784-955-7
聯絡方式 Contact Info		jfchrist@g2.usc.edu.tw
備註 Remark		
週次 Weeks		進度內容 Syllabus
1	(09/07~09/13)	餐飲採購的概念
2	(09/14~09/20)	餐飲採購部門與採購流程 CDIO:C
3	(09/21~09/27)	採購品品質規格及各式採購種類與採購方法 CDIO:C
4	(09/28~10/04)	餐飲採購的驗收與入庫 CDIO:C
5	(10/05~10/11)	餐飲採購的行情判斷與分析 CDIO:D
6	(10/12~10/18)	餐飲採購的數量管理方法 CDIO:D
7	(10/19~10/25)	餐飲採購的倉儲與物流運輸管理 CDIO:D
8	(10/26~11/01)	餐飲採購人員的訓練與道德準則 CDIO:C
9	(11/02~11/08)	期中考試
10	(11/09~11/15)	餐旅採購的談判技巧與談判準備 CDIO:C
11	(11/16~11/22)	生鮮原料 - 家畜、家禽、海鮮的介紹與採購 CDIO:C
12	(11/23~11/29)	酒精與非酒精飲料的介紹與採購 CDIO:C
13	(11/30~12/06)	各類乾貨及添加品類的介紹與採購 CDIO:C
14	(12/07~12/13)	餐椅桌椅與布巾類的採購 CDIO:C
15	(12/14~12/20)	餐旅設備與器材的採購 CDIO:C
16	(12/21~12/27)	期末報告 CDIO:I
17	(12/28~01/03)	期末報告 CDIO:I
18	(01/04~01/10)	期末報告 CDIO:I
19	(01/11~01/31)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。

Please respect intellectual property rights when making handouts for students.