元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱 ： 菜單設計	課程類別：餐飲管理	學分/時數 ： 2/2

一、教學目標

藉由菜單設計的學習,了解菜色安排,菜單規劃,出菜順序及成本控制

二、課程綱要

1. 導論
2. 菜單的內容
3. 菜單的種類
4. 菜單的設計程序
5. 菜單的價格設計
6. 菜單的評估