

**朝陽科技大學 091學年度第2學期教學大綱**  
**Food and Beverage Management 餐飲經營管理**

<b>當期課號</b>	6802	<b>Course Number</b>	6802
<b>授課教師</b>	李宜玲	<b>Instructor</b>	LI,YI LING
<b>中文課名</b>	餐飲經營管理	<b>Course Name</b>	Food and Beverage Management
<b>開課單位</b>	休閒事業管理系(二進)三A	<b>Department</b>	
<b>修習別</b>	選修	<b>Required/Elective</b>	Elective
<b>學分數</b>	2	<b>Credits</b>	2
<b>課程目標</b>	藉由課程單元主題講授、課堂參與討論、操作演練，希望結合理論研討與實務操作，幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。	<b>Objectives</b>	through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Baverage Management.
<b>教材</b>	課程單元主題講授、課堂參與討論、操作演練，企劃參與執行與檢討	<b>Teaching Materials</b>	1. lecturing 2. case study 3. practicing
<b>成績評量方式</b>	平時出席&討論參與：20% 紙筆測驗：30% 書面報告：30%(deadline:06/18(16:00)) 實務演練：20%	<b>Grading</b>	1. attendance & topic discussion participation：20% 2. final examination：30% 3. term paper：30%(deadline:06/18(16:00)) 4. beverage production test：20%
<b>教師網頁</b>	-		
<b>教學內容</b>	藉由課程單元主題講授、課堂參與討論、操作演練，希望結合理論研討與實務操作，幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。	<b>Syllabus</b>	through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Baverage Management

尊重智慧財產權，請勿非法影印。