朝陽科技大學 092學年度第2學期教學大綱
Food and Beverage Management 餐飲經營管理

當期課號	4227	Course Number	4227
授課教師	李宜玲	Instructor	LI,YI LING
中文課名	餐飲經營管理	Course Name	Food and Beverage Management
開課單位	休閒事業管理系(二日)三A	Department	
修習別	選修	Required/Elective	Elective
學分數	3	Credits	3
課程目標	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。	Objectives	through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Baverage Management.
教材	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	Teaching Materials	1. lecturing 2. case study 3. practicing
成績評量方式	平時出席&討論參與：20% 紙筆測驗：30% 書面報告： 20%(deadline:06/18(16:00)) 實務演練：30%	Grading	1. attendance & topic discussion participation：20% 2. final examination：30% 3. term paper： 20%(deadline:06/18(16:00) 4. beverage production test：30%
教師網頁	http://www.cyut.edu.tw/~yiling/		
教學內容	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。	Syllabus	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。