朝陽科技大學 093學年度第1學期教學大綱
Practice of Restaurant Management 餐飲管理實習

當期課號	2129	Course Number	2129
授課教師	李宜玲	Instructor	LI,YI LING
中文課名	餐飲管理實習	Course Name	Practice of Restaurant Management
開課單位	休閒事業管理系(四日)三B	Department	
修習別	選修	Required/Elective	Elective
學分數	1	Credits	1
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	教科書：餐飲管理理論與實務（第三版)–高秋英 –揚智出版 主要參考書：(1) 餐飲管理與經營 – 陳堯帝 – 楊智出版 （2）主題餐廳設計與管理 – 黃瀏英 – 楊智出版 (3) 葡萄酒全書– 林裕森 – 大地地理 （4）調酒教戰手冊 –朱州哲–生活家出版事業有限公司	Teaching Materials	
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。