

朝陽科技大學 093學年度第2學期教學大綱
Restaurant Management 餐飲經營與管理

| | | | |
|--------|--|--------------------|---|
| 當期課號 | 6314 | Course Number | 6314 |
| 授課教師 | 李宜玲 | Instructor | LI,YILING |
| 中文課名 | 餐飲經營與管理 | Course Name | Restaurant Management |
| 開課單位 | 休閒事業管理系(二進)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 Beverage 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 - 揚智出版 (2) 主題餐廳設計與管理 - 黃瀾英 - 揚智出版 (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 Beverage Management. |

尊重智慧財產權，請勿非法影印。