

朝陽科技大學 094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	3199	Course Number	3199
授課教師	李宜玲	Instructor	LI,YILING
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 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-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	<a href="http://www.cyut.edu.tw/~yiling/">http://www.cyut.edu.tw/~yiling/</a>		
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。