朝陽科技大學 095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	3311	Course Number	3311
授課教師	張瑞琇	Instructor	CHANG,JUI HSIU
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	餐飲管理理論與實務（第四版)–高秋英 林玥秀 –揚智出版 主要參考書：(1) 調酒教戰手冊 –朱州哲–生活家出版事業有限公司 (2)丙級餐旅服務學術科通關寶典-2007年最新版 謝美美 楊蕙娟 台科大圖書	Teaching Materials	餐飲管理理論與實務（第四版)–高秋英 林玥秀 –揚智出版 主要參考書：(1) 調酒教戰手冊 –朱州哲–生活家出版事業有限公司 (2)丙級餐旅服務學術科通關寶典-2007年最新版 謝美美 楊蕙娟 台科大圖書
成績評量方式	平時出席 & 討論參與：30% 分組書面報告：10% 期中紙筆測驗：30% 期末實務演練：30%	Grading	1. attendance & topic discussion participation：30% 2.Group assignment and presentation 10% 3. Mid-term Examination：30% 4. Final Exam--beverage production test：30%
教師網頁	_		
教學內容	1. 課程單元主題講授與課堂參與討論 2. 操作演練--餐旅服務基本作業流程、調酒實務操作 3. 餐飲業市場分析 期幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。	Syllabus	To offer students insight of various of Food and Baverage Management,the class covers 1. topic lecturing, case discussion and role palying 2.Food and Beverage Service Operation 3. Analysis to the F&B Marketing Strategies.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。