朝陽科技大學 096學年度第1學期教學大綱
Food and Beverage Management 餐飲經營管理

當期課號	3303	Course Number	3303
授課教師	陳俊華	Instructor	CHEN,CHUN HUA
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		Teaching Materials	
成績評量方式	討論參與&出席：30% 期未考：30% 專題報告：40%	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			
教學內容	1.瞭解餐飲管理的特性及方法 2.瞭解成本控制的方法及重要性 3.瞭解餐廳與廚房管理兩者之間的相關性 4.分析目前餐飲管理的發展趨勢及市場現況	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。