朝陽科技大學 097學年度第1學期教學大綱
Restaurant Management 餐飲管理

當期課號	1540	Course Number	1540
授課教師	李宜玲	Instructor	LI,YI LING
中文課名	餐飲管理	Course Name	Restaurant Management
開課單位	休閒事業管理系(四日)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 – 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	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
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。