

朝陽科技大學 098學年度第1學期教學大綱
Restaurant Management 餐飲管理

當期課號	3196	Course Number	3196
授課教師	陳俊華	Instructor	CHEN,CHUN HUA
中文課名	餐飲管理	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		Teaching Materials	
成績評量方式	討論參與&出席：30% 期末考：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 Beverage Management.

尊重智慧財產權，請勿非法影印。