

朝陽科技大學 099學年度第1學期教學大綱
Restaurant Management 餐飲管理

當期課號	3219	Course Number	3219
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(四進)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	1.餐飲概論 張麗英著 揚智文化出版 2.餐飲業經營管理實務 經濟部商業司編印 3.餐飲衛生與管理 李義川著 揚智文化出版 4.餐飲服務手冊 (The waiter's handbook) 林仕杰譯 五南圖書出版公司 5.餐飲業標準化手冊 (restaurant standardized management) 麥可國際出版公司 6.餐旅管理 (Hospitality Operations) Jack D. Ninemeier原著 陽琬編譯 全華科技圖書股份有限公司 7.網路文章及案例 8.自編教材	Teaching Materials	1.餐飲概論 張麗英著 揚智文化出版 2.餐飲業經營管理實務 經濟部商業司編印 3.餐飲衛生與管理 李義川著 揚智文化出版 4.餐飲服務手冊 (The waiter's handbook) 林仕杰譯 五南圖書出版公司 5.餐飲業標準化手冊 (restaurant standardized management) 麥可國際出版公司 6.餐旅管理 (Hospitality Operations) Jack D. Ninemeier原著 陽琬編譯 全華科技圖書股份有限公司 7.網路文章及案例 8.自編教材
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。