

102-1 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	餐飲成本控制	Serial No. / ID	2945 / RMM4027
Dept.	休閒事業管理學系	School System / Class	大學日間部3年1班
Lecturer	林炯宏	Full or Part-time	兼任
Required / Credit	Optinal / 3	Graduate Class	No
Time / Place	(六)234 / B509	Language	Chinese

Introduction
A study of the procedures to research and develop a restaurant from concept to opening. Emphasis will be on Site Selection, Target Market, Concept, Design, Financial Plans, Management, Control & Budget, Advertising & Promotion. The formulation of an operating plan for an individual restaurant.

Outline
本課程為餐飲系列綜合性課程，目的在使有心經營餐飲業的同學，培養其實際規劃及管理的能力(B1)，建立休閒創新與服務管理的專業人才培養(A1)；落實休閒理論與經營實務並重之學習(A3)。課程將結合理論與實務的教學(C1)，增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育(A2)，強化溝通與表達(B3)，落實企業倫理與價值之養成(A4, B4)，並輔導考取中餐及調酒證照(C5)。祈能培養同學專業、服務、學習、創新的休閒技能。

Prerequisite
Restaurant