

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅創業實務
課程編碼	MON0AB01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅四甲
開課教師	葉東璋
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 11 12 教室 T0310
必選修	選修
課程概述	優良餐旅專業實務人才除具備專業知識及技能外，亦須對現場營運管理有基礎了解，為日後餐旅職涯發展奠定基礎，餐旅產業創業主要在介紹不同類型的餐旅產業營運方式(速食業管理、國際會議管理等)，並進行餐旅業之創業企劃設計。
課程目標	
課程大綱	課程介紹 如何成功創業 創業途徑 創業計畫書 人力與營運管理 創業相關資源
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	餐廳籌備計畫(1)
參考書籍	1.餐飲連鎖加盟管理，洪久賢、周勝方，華立圖書 2.餐館賣場設計，張世琪，揚智圖書 3.餐廳籌備計畫，沈玉振，品度圖書 4.專業廚房設施，李劍光，品度圖書 5.消費者行為，呂能鴻，華立圖書 6.餐飲連鎖經營，掌慶琳，揚智圖書 7.流通管理，邱繼智，華立圖書
先修科目	
教學資源	
注意事項	請尊重智慧財產權
全程外語授課	0

授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	