

南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅連鎖經營管理
課程編碼	MOD15801
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
開課教師	梁仲正
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	一 5 6 7 教室 T0407
必選修	選修
課程概述	介紹餐旅 franchise 加盟連鎖的歷史和發展，對於餐旅加盟連鎖的雙邊關係，加盟連鎖的成功經營管理、加盟連鎖餐館對現代餐旅業造成的影響，甚至談到加盟連鎖的法規權責，訓練，行銷支援，材料管理。及從不同的管理角度切入餐旅加盟連鎖的利弊，優點缺點 探討加盟連鎖的不同功能為何。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.對於未來餐旅業及加盟連鎖事業之管理人才，可做為參考及準備。 2.學得加盟連鎖管理相關之觀念、技巧、知識。 3.習得以其專業知識投入管理專業行列。 4.得以其體會運用於管理工作中提升績效。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.加盟連鎖的定義 2.餐旅加盟連鎖餐館現況 3.餐旅加盟連鎖的利弊 4.加盟連鎖契約 5.加盟連鎖的選擇 6.標準化總部服務 7.跨國性加盟連鎖 8.加盟連鎖概念的發展 9.加盟連鎖餐館的管理機能
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.The definition and categorizing of hospitality franchising 2.Development of hospitality franchising 3.The advantage and disadvantage of franchising operation 4.Contract problems of franchising operation 5.The challenges of franchising operation system 6.Standardizing for operation procedures 7.International franchising 8.Consideration for customers' expectation 9.management function for franchising operation

教學方式	
評量方法	
指定用書	老師編製中英文講義
參考書籍	<p>餐飲連鎖經營-Restaurant Franchising 作者：Mahmood A. Khan 譯者：掌慶琳 出版社：揚智</p> <p>The Growth Strategies of Hotel Chains – Best Business Practice by Leading Companies, Onofre Martorell Cunill; Haworth Hospitality Press, 2007.</p> <p>案例介紹 - 老師編製中英文講義</p>
先修科目	無
教學資源	
注意事項	<p>註 1: 平時成績包括 1-3 次不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 (包括手機鈴響、上課睡覺及講話等影響上課秩序行為)。</p> <p>註 2: 期中報告以 3 人一組為限，最遲請於第三週 3/9 前繳交名單(包括組員及組長)及名單，若有不清楚之地方請詢問任課老師。</p> <p>註 3: 上課前請先做好預習之工作，上課中間將會有問題提問與討論，若表現不佳將會影響成績。</p> <p>註 4: 請準時上課，遲到超過 15 分鐘以上者視同曠課。因故缺席者請當日上課前一天或 24 小時之內以 Email、電話或請同學告知老師。若為病假，事後請補上證明，否則仍以曠課論。曠課 4 次以上期末考以零分計</p>
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	