

南台科技大學 103 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	四 11 12 教室 T0311
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).創業前，先想清楚這 5 件事 The Little Black Book of Entrepreneurship 作者：費南多·德里亞斯迪貝斯 譯者：呂佩憶 出版社：遠流 出版日：2010/1/27 ISBN：9789573265818 (2)人氣咖啡館成功開店術 嚴選十多家人氣咖啡館，成功經營祕訣與 know-how 全收錄 作者：打造我的夢想咖啡館編輯部 譯者：鄭曉蘭 出版社：野人文化 出版日：2012/4/11 ISBN：9789866158926 (3)任性創業法則 第一條：員工隨時翹班去衝浪 作者：伊方·修納

	譯者：但漢敏 出版社：野人文化 出版日期：2008/3/3 ISBN： 9789866807206
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	