

## 南臺科技大學 105 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	四 5 6 7 教室 W0506
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"> <li>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。</li> <li>2.學得加盟連鎖管理相關之觀念、技巧、知識。</li> <li>3.習得以其專業知識投入管理專業行列。</li> <li>4.得以其體會運用於管理工作中提升績效。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.加盟連鎖的定義</li> <li>2.餐旅加盟連鎖餐館現況</li> <li>3.餐旅加盟連鎖的利弊</li> <li>4.加盟連鎖契約</li> <li>5.加盟連鎖的選擇</li> <li>6.標準化總部服務</li> <li>7.跨國性加盟連鎖</li> <li>8.加盟連鎖概念的發展</li> <li>9.加盟連鎖餐館的管理機能</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The definition and categorizing of hospitality franchising</li> <li>2.Development of hospitality franchising</li> <li>3.The advantage and disadvantage of franchising operation</li> <li>4.Contract problems of franchising operation</li> <li>5.The challenges of franchising operation system</li> <li>6.Standardizing for operation procedures</li> <li>7.International franchising</li> <li>8.Consideration for customers' expectation</li> <li>9.management function for franchising operation</li> </ol>

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	餐飲連鎖經營-Restaurant Franchising 作者：Mahmood A. Khan 譯者：掌慶琳 出版社：揚智 The Growth Strategies of Hotel Chains – Best Business Practice by Leading Companies, Onofre Martorell Cunill; Haworth Hospitality Press, 2007. 案例介紹 – 老師編製中英文講義
先修科目	無
教學資源	
注意事項	<p>註 1: 平時成績 40% ,包括 1-2 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)。平時成績 40% 期中成績 30% 期末成績 30%</p> <p>註 2: 報告, 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。曠課 4 次以上平時成績以零分計。</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	