

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD15801
課程中文名稱	餐旅連鎖經營管理
課程英文名稱	Hospitality Chain Operation and Management
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
任課教師	梁仲正
上課教室(時間)	週一第 5 節(W0404) 週一第 6 節(W0404) 週一第 7 節(W0404)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	無
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.餐旅連鎖餐館現況，The definition and categorizing of hospitality franchising， 9 基礎餐旅知識 2.加盟連鎖概念的發展，Development of hospitality franchising，15 商業管理知能 3.加盟連鎖管理相關之觀念、技巧、知識，management function for franchising operation，10 基礎餐旅技能 4.餐旅加盟連鎖的利弊，The advantage and disadvantage of franchising operation，9 基礎餐旅知識 5.跨國性加盟連鎖，International franchising，15 商業管理知能
中文課程大綱	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

	<p>5.加盟連鎖的選擇</p> <p>6.標準化總部服務</p> <p>7.跨國性加盟連鎖</p> <p>8.加盟連鎖概念的發展</p> <p>9.加盟連鎖餐館的管理機能</p>
英/日文課程大綱	<p>1.The definition and categorizing of hospitality franchising</p> <p>2.Development of hospitality franchising</p> <p>3.The advantage and disadvantage of franchising operation</p> <p>4.Contract problems of franchising operation</p> <p>5.The challenges of franchising operation system</p> <p>6.Standardizing for operation procedures</p> <p>7.International franchising</p> <p>8.Consideration for customers' expectation</p> <p>9.management function for franchising operation</p>
課程進度表	<p>2/26 class regulation and introduction</p> <p>3/5 Hospitality 加盟連鎖的定義</p> <p>3/12 international 餐旅加盟連鎖餐館現況</p> <p>3/19 餐旅加盟連鎖的利弊</p> <p>3/26 餐旅加盟連鎖的利弊</p> <p>4/2 international hotel chains</p> <p>4/9 international hotel chains</p> <p>4/16 加盟連鎖契約</p> <p>4/23 mid term exam</p> <p>4/30 跨國性加盟連鎖</p> <p>5/7 跨國性加盟連鎖</p> <p>5/14 oral presentation</p> <p>5/21 加盟連鎖概念的發展</p> <p>5/28 oral presentation</p> <p>6/ 4 加加盟連鎖餐館的管理機</p> <p>6/11 加盟連鎖餐館的管理機能</p> <p>6/18 off</p> <p>6/25 final</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>餐旅連鎖餐館現況，課堂講授，課堂展演</p> <p>加盟連鎖概念的發展，課堂講授，課堂展演</p> <p>加盟連鎖管理相關之觀念、技巧、知識，啟發思考，書面報告</p>

	餐旅加盟連鎖的利弊，分組討論，口頭報告 跨國性加盟連鎖，個案研究(PBL)，口頭報告
指定用書	書名：老師編製中英文講義 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	老師編製中英文講義, 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
教學軟體	老師編製中英文講義 my 數位學習, PPT, textbook, print handout
課程規範	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)。 註 2：報告，名單，若有不清楚之地方請詢問任課老師。 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。 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 次以上期末考以零分計。