

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅連鎖經營管理
課程編碼	MON08403
系所代碼	OM
開課班級	夜二技餐旅四甲 夜四技餐旅三乙
開課教師	葉東璋
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 13 14 教室 T0505
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	連鎖企業管理
參考書籍	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐飲連鎖加盟管理，洪久賢、周勝方，華立圖書</li> <li>2.餐館賣場設計，張世琪，揚智圖書</li> <li>3.餐廳籌備計畫，沈玉振，品度圖書</li> <li>4.專業廚房設施，李劍光，品度圖書</li> <li>5.消費者行為，呂能鴻，華立圖書</li> <li>6.餐飲連鎖經營，掌慶琳，揚智圖書</li> <li>7.流通管理，邱繼智，華立圖書</li> </ol>
先修科目	無
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	