

# 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(與夜四技餐旅三甲合開,教室:T0407)
課程編碼	MOP01001
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅三甲
開課教師	葉東璋
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	
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	
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> </ol>

	3.餐廳籌備計畫，沈玉振，品度圖書 4.專業廚房設施，李劍光，品度圖書 5.消費者行為，呂能鴻，華立圖書 6.餐飲連鎖經營，掌慶琳，揚智圖書 7.流通管理，邱繼智，華立圖書
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	