

## 108-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	專題探討	科目序號/代號	3248 /BMG3023
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)234 /B303
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	謝惠珉 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 烘焙暨飲料調製學士學位學程 / 3年2班		

### 課程簡介與目標

主軸以建構以專題探討連鎖餐廳經營管理認知為主，並附加分組討論，內容包含連鎖餐飲發展與趨勢探討、經營管理及國際範例討論等，藉由此課程奠定臺灣餐飲業人才經營管理連鎖餐飲企業相關基礎知能與專題討論應用，俾便未來導入實務操作。

課程目標:

1.認識探討連鎖經營開店流程、剖析連鎖餐飲市場，進而規劃餐飲連鎖經營行銷企劃。 2.學習連鎖餐飲經營管理的管理模式。 3.培養餐飲經營多面向的認知與管理的積極態度等專題討論。





### 課程大綱

- 1.課程簡介、分組
- 2.連鎖餐廳發展與趨勢專題討論
- 3.連鎖餐廳經營概論專題討論
- 4.連鎖餐廳總部介紹專題討論
- 5.連鎖餐廳營運計畫與績效評估方式專題討論
- 6.連鎖餐廳門市管理專題討論
- 7.連鎖餐廳加盟招募專題討論
- 8.報告1：國際連鎖餐飲品牌蒐集I
- 9.報告2：國際連鎖餐飲品牌蒐集II
- 10.連鎖餐廳行銷管理專題討論
- 11.連鎖餐廳行銷傳播媒體運用與廣告策略專題討論
- 12.連鎖餐廳人力資源管理專題討論
- 13.餐廳資訊管理系統專題討論
- 14.綠色餐飲專題討論
- 15.消保與法規專題討論
- 16.報告1：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌I
- 17.報告2：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌II
- 18.報告3：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌III

### 基本能力或先修課程

基礎管理學

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  培養烘焙與飲調基礎知識
    - 基礎外語及國際化能力
    - 履行公民責任的能力
  -  烘焙與飲調規劃與分析之能力
    - 培養烘焙與飲調基礎技能
  -  經營與管理創新能力
  -  人際溝通與團隊合作能力
    - 專業服務態度與職場倫理
-

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A】
培養烘焙與飲調 基礎知識	40	修習烘焙與飲調管理相 關課程 修習專業與技能課程	講述法 小組討論 小組合作	分組報告: 30% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 20% 小組合作狀況: 20% 課堂討論: 30%	加總: 100	40
經營與管理創新 能力	20	持續學習能力 分析能力及創新能力	講述法 小組討論 小組合作 專題報告	上課筆記: 20% 小組合作狀況: 30% 課程參與度: 10% 課堂討論: 10% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 20% 分組報告: 10%	加總: 100	20
人際溝通與團隊 合作能力	10	分組學習合作能力 團隊合作參與程度	講述法 小組合作 小組討論	分組報告: 20% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 10% 口頭報告: 20% 小組合作狀況: 30% 課程參與度: 10% 課堂討論: 10%	加總: 100	10
烘焙與飲調規劃 與分析之能力	30	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 個案討論 影片欣賞 小組合作 專題報告	口頭報告: 20% 小組合作狀況: 20% 課程參與度: 10% 課堂討論: 20% 分組報告: 20% 上網次數 / 留言 / 參與發言: 10%	加總: 100	30

## 成績稽核

小組合作狀況: 23%

分組報告: 22%

課堂討論: 21%

上網次數 / 留言 / 參與發言: 16%

口頭報告: 8%

課程參與度: 6%

書籍類別 (尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
------	----	----

參考教材及專業期刊導讀 餐飲連鎖加盟管理

周勝方

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程簡介、分組 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	小組討論
2	連鎖餐廳發展與趨勢專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
3	連鎖餐廳經營概論專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
4	連鎖餐廳總部介紹專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
5	連鎖餐廳營運計畫與績效評估方式專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
6	連鎖餐廳門市管理專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
7	連鎖餐廳加盟招募專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
8	報告1：國際連鎖餐飲品牌蒐集I	專題報告
9	報告1：國際連鎖餐飲品牌蒐集II	專題報告
10	連鎖餐廳行銷管理專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
11	連鎖餐廳行銷傳播媒體運用與廣告策略專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
12	連鎖餐廳人力資源管理專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
13	餐廳資訊管理系統專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
14	綠色餐飲專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
15	消保與法規專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
16	報告1：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌I	專題報告
17	報告2：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌II	專題報告
18	報告3：打造邁向國際的連鎖餐飲品牌III	專題報告