

103-2 大葉大學 完整版課綱

| 基本資料 | | | |
|-------------|-----------------------|----------|----------------|
| 課程名稱 | 餐旅實務實習 | 科目序號/代號 | 2231 /HOG3005 |
| 必選修/學分數 | 選修 /4 | 上課時段/地點 | (四)56789 /M105 |
| 授課語言別 | 中文 | 成績型態 | 數字 |
| 任課教師 / 專兼任別 | 余俊杰 / 專任 | 畢業班/非畢業班 | 非畢業班 |
| 學制/系所/年班 | 大學日間部 / 餐旅管理學系 / 2年1班 | | |

課程簡介與目標

藉由讓學生針對性的參與店鋪品牌之建立，乃至執行營運管理(產、銷、人、發、財)，使學生了解並體驗店鋪運作相關知識領域。




課程大綱


品牌的建立(命名、品牌個性、品牌故事)
 STP分析(segmentation, Targeting, Positioning)
 商圈經營(商圈概念、商圈調查、商圈耕耘)
 產品品項設定(BCG理論、80/20理論、長尾理論)
 產品研發制度及實務操作
 產品生產流程及SOP編擬
 年度/月份營運計畫
 店鋪管理
 客訴制度
 盤點作業
 清潔作業
 連鎖店暨單店行銷活動之規劃及執行
 人資(應徵作業、組織設計、升遷制度、工作說明書、教育訓練、獎薪制度、福利制度)
 POS系統/收銀作業/結帳作業
 財務報表(損益表)

基本能力或先修課程

管理學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
 - 創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
 - 基礎外語能力

 經營管理知識與人文素養

持續學習新知能力

人際溝通與團隊合作能力

服務學習與社會關懷能力

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 】 |
|-----------------|--------------|---|--|-----------------------------|---------------------|---------------------------|
| 餐旅與管理基礎 知識 | 30 | 修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度 | 講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 學生上台報 告 校外實習 | 小組合作狀況: 50% 書面報告: 50% | 加總: 100 | 30 |
| 專業知識與技能 | 30 | | 小組討論 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 校外實習 | 成品製作: 100% | 加總: 100 | 30 |
| 規劃與分析能力 | 10 | | 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 校外實習 | 書面報告: 100% | 加總: 100 | 10 |
| 經營管理知識與 人文素養 | 30 | | 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 校外實習 | 實驗紀錄: 100% | 加總: 100 | 30 |

成績稽核

實驗紀錄: 30%

成品製作: 30%

書面報告: 25%

小組合作狀況: 15%

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 |
|------|------|-----|
| 自編教材 | 新開餐廳 | 余俊杰 |

上課進度

| 週次 | 教學內容 | 教學策略 |
|----|---|--|
| 1 | 山茉莉/roning cafe 簡介 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 2 | 山茉莉 問題及改善 | brain storming/ effect & cause chart、小組討論、個案討論、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 3 | 山茉莉 問題及改善 | 小組討論、個案討論 |
| 4 | 山茉莉 問題及改善 結案報告 | 學生上台報告 |
| 5 | ronin cafe 品牌設定(性格/風格/品牌故事) | 報告、講述法、學生上台報告 |
| 6 | ronin cafe 產品設定(內場：機器、廚具、設備) | 講述法、學生上台報告 |
| 7 | ronin cafe 硬體設定(外場：風格呈現) | 講述法、學生上台報告 |
| 8 | ronin cafe 產品設定(訂價) | 講述法、學生上台報告 |
| 9 | ronin cafe 商圈分析/消費行為分析 | 講述法、學生上台報告 |
| 10 | ronin cafe 財務預估 | 學生上台報告 |
| 11 | ronin cafe 設施規劃(layout) 1 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、校外實習 |
| 12 | ronin cafe 設施規劃(layout) 2 | 學生上台報告 |
| 13 | ronin cafe 年度行銷計畫編擬 | 講述法 |
| 14 | ronin cafe 行銷計畫執行 1 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、校外實習 |
| 15 | ronin cafe 行銷計畫執行 2 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、校外實習 |
| 16 | ronin cafe 行銷計畫執行 3 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、校外實習 |
| 17 | 結案報告 | 學生上台報告 |
| 18 | 結案報告 | 學生上台報告 |