

103-2 大葉大學 選課版課綱




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	
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
