

103-2 大葉大學 完整版課綱 - 基本資料

基本資訊

課程名稱	餐旅實務實習	科目序號 / 代號	2231 / HOG3005
開課系所	餐旅管理學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	余俊杰	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)5678 / M105 (四)9 / M105	授課語言別	英文

課程簡介

藉由讓學生參與店鋪之產銷人發財等管理面向，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

