

餐旅經營評估授課大綱

系主任
楊勝評

授課老師：秦玲 (Christine Chin)

學分：二學分

時數：二小時

Email: thechrischin@hotmail.com

課程綱要：餐飲經營與管理之總結、整理與績效，研究與評估餐旅業未來之走向與趨勢

- 規劃 (Planning)
- 投資 (Investment)
- 經營 (Operations)
- 管理 (Management)
- 策略 (Strategic)
- 行銷 (Marketing)
- 評估 (Evaluation)

授課方式：

1. 課堂上課
2. Workshops (Group / Team Discussions)
3. Case Studies

成績評定：

1. 報告 20 %
2. 期中考 30%
3. 課堂參與及 Presentation 20 %
4. 期末考 30%

教科書籍：

餐館與旅館投資經營·周明智·台北華泰·2003

參考書籍：

餐旅服務業管理·楊宏雯、沈燕新譯·台北桂魯·2003

旅館產業的開發與規劃·姚德雄·台北揚智·2001
餐飲管理與經營·蔡界勝·台北五南·1996

Topics :

1. 旅館的起源與定義
 - 旅館產業的內涵
 - 旅館產業的特質

2. 旅館產業的分類與構成
 - 市場經營定位分類
 - 地理位址區隔
 - 旅館產業的構成

3. 餐館的起源、類別及現況發展
 - 餐館的起源及重要性
 - 餐館之種類
 - 餐館與相關行業的關係

4. 餐旅館業的開發與規劃
 - 經營管理之理念
 - 管理組織與編制規劃
 - 旅館之籌備作業
 - 餐館事業的優缺點
 - 餐館開發的理念
 - 餐館開發的步驟
 - 餐館規劃成功的關鍵
 - 餐飲坪效的評估

5. 餐旅館之投資與分析
 - 餐旅館投資之理念
 - 投資餐旅館之評估與分析
 - 分層負責的盈虧觀念
 - 投資之風險

6. 餐旅業之財務及組織管理系統
 - 財務管理的重要性及任務
 - 餐旅組織管理系統及其之品質

7. 連鎖餐旅館和獨立餐旅館

- 餐旅顧問、管理公司
 - 連鎖與加盟
 - 加盟者之優劣勢
 - 連鎖總部之優劣勢
8. 餐旅服務業之行銷
- 行銷之定義
 - 餐旅館行銷之特性
 - 行銷溝通的組合
 - 餐旅館之行銷通路
 - 企業形象識別系統
9. 服務定位及設計
- 餐旅服務的品質
 - 需求的重點
 - 服務定位
 - 創造和推廣競爭優勢
 - 發展新的服務
10. 餐旅館之人力資源管理與領導
- 餐旅館之人力資源政策與管理程序
 - 人員之績效評估
 - 領導者的方向與統御
 - 餐旅館人員之激勵
11. 餐旅館未來之發展
- 餐旅館業之整體環境及供給與需求
 - 餐旅業所面臨之危機
 - 餐旅業投資與未來之趨勢

教學進度：

- | | |
|-----|---------------|
| 第一週 | 中秋節放假 |
| 第二週 | 課程簡介 |
| 第三週 | 旅館的起源與定義 |
| 第四週 | 旅館產業的分類與構成 |
| 第五週 | 餐館的起源、類別及現況發展 |
| 第六週 | 餐旅館業的開發與規劃 |

第七週	餐旅館業的開發與規劃	
第八週	Group Presentation	
第九週	期中考	
第十週	餐旅館之投資與分析	
第十一週	餐旅業之財務及組織管理系統	
第十二週	連鎖餐旅館和獨立餐旅館	
第十三週	餐旅服務業之行銷	(交報告)
第十四週	餐旅服務業之行銷	
第十五週	服務定位及設計	
第十六週	餐旅館之人力資源管理與領導	
第十七週	餐旅館未來之發展	
第十八週	期末考	