

餐旅現況

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：

介紹國內外著名之餐廳與旅館業者，討論業者之經營、規劃、策略與行銷模式，了解現今餐旅業者之思維，研究與評估餐旅業未來之走向與趨勢。

授課方式：

1. 課堂上課
2. Workshop (Group / Team Discussion)
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:

1. 彙集之講義

參考書籍：

1. 餐館與旅館投資經營. • 周明智 • 台北華泰 • 2003
2. 餐飲管理與經營 • 蔡界勝 • 台北五南 • 1996

課程內容：

1. 旅館的起源與定義
 - 旅館的起源
 - 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. 國內之餐旅業與類別
- 旅館業
 - 餐館業
5. 國外之餐旅業與類別
- 旅館業
 - 餐館業
6. 餐館業之開發
- 餐館開發的理念
 - 餐館開發的步驟
 - 餐館開發成功的關鍵
 - 餐飲之訂價
7. 旅館業之開發
- 旅館之開發與投資
 - 管理組織與編制規劃
 - 旅館之訂價

8. 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

9. 餐旅服務業之品質管理

10. 餐旅服務業之市場

- 國內餐旅之市場現況
- 國外餐旅之市場現況

11. 服務業之行銷

12. 餐旅業之大環境

13. 餐旅業之未來趨勢

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 **Group Presentation**
- 第七週 國內之餐旅業與類別
- 第八週 國外之餐旅業與類別
- 第九週 期中考
- 第十週 餐館業之開發
- 第十一週 旅館業之開發
- 第十二週 連鎖餐旅館和獨立餐旅館
- 第十三週 餐旅服務業之品質管理 (交報告)
- 第十四週 餐旅服務業之市場
- 第十五週 服務業之行銷
- 第十六週 餐旅業之大環境
- 第十七週 餐旅業之未來趨勢
- 第十八週 期末考