

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1397	中文科名	餐旅創業實務
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制3年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

本課程培養學生如何進行餐旅創業、產品規劃設計、行銷及營運規劃、成本控制及團隊合作的重要性。

- 1.了解餐旅創業資金籌措
- 2.實務進行產品規劃與設計
- 3.行銷安排實踐及營運掌控
- 4.成本控制與獲利分析
- 5.人際關係溝通與團隊建立

This course teaches students how to conduct the business of catering, product planning and design, marketing and operational planning, cost control and teamwork. 1.To understand the financing of corporate finance 2.Practice for product planning and design 3.Marketing arrangements practice and operational control 4.Cost control and profit analysis 5.Interpersonal communication and team building

每週授課主題

- 第01週：PBL問題解決導向學習課程說明、餐旅業創新市場概況及未來發展
- 第02週：後疫情時代餐飲業發展趨勢與現況
- 第03週：餐旅設施規劃與估算
- 第04週：製程管理與危害分析
- 第05週：餐旅製備與安全(HACCP12項步驟)
- 第06週：內部稽核規劃與演練
- 第07週：海報設計業師協同教學
- 第08週：菜單設計與成本、費用估算
- 第09週：期中考試(HACCP計畫書撰寫)
- 第10週：餐旅行銷方案撰寫、成效分析
- 第11週：開店目標市場建構與PDCA管理
- 第12週：餐旅業創新個案與研討
- 第13週：商品包裝及食品標示規範
- 第14週：銀髮製備與膳食營養設計
- 第15週：青創、微型創業貸款資金申請與介紹
- 第16週：投資標的財務估算及未來延續性發展
- 第17週：整體獲利與回收
- 第18週：期末創業實踐成果發表

成績及評量方式

PBL問題導向學習成效、作業繳交、線上討論及上課出席率：40%
期中考試(HACCP計畫書撰寫)：20%
期末成果發表(創業實務)：40%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.教師提供 9個主題供學生進入討論區討論，且能適時回應學生的問題，並提供良好回饋(數位學習平台)
- 2.須進行磨課師線上學習，並於討論區完成作業，面授課程進行請先行預習線上教材。(自製教材)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.每週先行預習教材、磨課師課程，並練習線上教學測驗
- 2.進行同儕互評及線上測驗，以確保教學進度
- 3.各組須至八樓作創業實務演練2天，並於期末做成果報告

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:E-7A / R-322;

星期二,第3~4節,地點:E-7A / R-322;

分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。