

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1400	中文科名	餐旅創業實務演練
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	1	修課時數	1
		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：

本課程藉由實務演練，培養學生進行餐旅創業、產品規劃設計、行銷及營運規劃、成本控制及團隊合作，將學理與實務結合。

- 1.進行餐旅創業實務演練
- 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 combines academics and practice with hands-on exercises to train students in business travel, product planning and design, marketing and operations planning, cost control and teamwork.

每週授課主題

- 第01週：深碗課程說明及業師協同教學安排、學生分組
- 第02週：菜單設計與成本控制演練
- 第03週：網路社群行銷演練
- 第04週：製程規劃與危害預防演練
- 第05週：創業企劃演練分享
- 第06週：輕食料理教學實務(一)業師協同教學
- 第07週：輕食料理教學實務(二)業師協同教學
- 第08週：創意點心教學實務(一)
- 第09週：創意點心教學實務(二)
- 第10週：產品開發設計演練(一)
- 第11週：產品開發設計演練(二)
- 第12週：產品開發設計演練(三)
- 第13週：產品開發設計演練(四)
- 第14週：創業實務營運(一)
- 第15週：創業實務營運(二)
- 第16週：創業實務營運(三)
- 第17週：創業實務營運(四)
- 第18週：成果發表分享及檢討

成績及評量方式

平常實務演練練習成品及上課出席率：50%
期末成果發表(創業實務)：50%

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.磨課師教學平台、業師上課教材(其他)
- 2.TRONCLASS平台定期上傳教材供學生自主學習(自製教材)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐廳經營管理
- 2.請將練習成果依規定上傳教學平台
- 3.請依規定到課，缺課依規定比例扣分
- 4.小組合作開店於八樓青橄欖餐廳實作演練2天，並於10/15日於東勢林業文化園區設攤，並將成果繳交報告及上台報告分享。

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。