

[回上一頁](#)

# 國立金門大學

## 教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：  
2026/01/21

科目名稱：主題餐飲實務 (Planning and Design for Restaurants and Foodservice)

開課班級 學 分 授課時  
數：  
：觀光二：2.0 2.0

授課教師：呂怡艷

必選修：  
選修

### 1. 教學目標

1. 瞭解餐旅連鎖加盟制度的概念特性及組織的類型和加盟條件。 2. 培養學習以正確觀念評估與選擇適合的連鎖方式之能力。 3. 因應餐旅業人才流動率高，切合實務學習瞭解連鎖加盟系統的選擇及管理。 4. 透過餐旅相關行業領域關係與互動，對連鎖營運管理更深入瞭解。

### 2. 教學綱要

介紹餐旅加盟連鎖的歷史和發展，對於餐旅加盟連鎖的雙邊關係，加盟連鎖的成功經營管理、加盟連鎖餐館對現代餐旅業造成的影响，甚至談到加盟連鎖的法規權責，訓練，行銷支援，材料管理。及從不同的管理角度切入餐旅加盟連鎖的利弊，優點缺點 探討加盟連鎖的不同功能為何。

### 3. 教科書

書名：餐飲連鎖加盟管理：以系統化經營台灣美食，征服全世界的胃  
出版日期：2018年 01月

作者：周勝方 出版社：華立圖書股份有限公司 版本：

無參考書資料。

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

### 5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程介紹	
2	2026/03/01—2026/03/07	發展與趨勢	

3	2026/03/08—2026/03/14	餐飲連鎖經營概論	
4	2026/03/15—2026/03/21	餐飲連鎖總部	
5	2026/03/22—2026/03/28	營運計畫及績效評估	
6	2026/03/29—2026/04/04	門市管理	
7	2026/04/05—2026/04/11	加盟招募	
8	2026/04/12—2026/04/18	物流及採購	
9	2026/04/19—2026/04/25	期中考	
10	2026/04/26—2026/05/02	行銷管理	
11	2026/05/03—2026/05/09	戶外教學	
12	2026/05/10—2026/05/16	人力資源管理	
13	2026/05/17—2026/05/23	科技應用	
14	2026/05/24—2026/05/30	環保永續 期末考	
15	2026/05/31—2026/06/06	創新創業	
16	2026/06/07—2026/06/13	相關法規	
17	2026/06/14—2026/06/20	期末報告	
18	2026/06/21—2026/06/27	期末考	

## 6. 成績評定及課堂要求

課堂參與15% 平時作業25% 期中考30% 期末考30%

\*報告、作業請用打字完稿，不接受遲交報告、作業。 \*請準時上課，勿遲到；於課堂中行動電話請關機。

## 8. 永續發展目標(SDGs)：SDG2 消除飢餓、SDG12 責任消費及生產

## 9. 大學社會責任(USR)關聯性：低