



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級:

授課老師: 蔡宏儒,趙偉廷,張慧珍

學分數: 1

課程大綱:

本課程由餐飲連鎖經營介紹、產業趨勢及品牌經營，烘焙與西餐技術等教授學生透過品牌經營與系統化及創新的管理。另一方面介紹同學認識新科技如:3D食品列印機、無人機送餐服務等與在地食材的體驗與為安心餐飲帶來未來發展的更多樣貌與可能性。

outline:

This course aims to help students in building knowledge in the fields of Chain restaurant industry , industrial trends and brand management, baking and Western food technology, such as teaching students through brand management and systematic and innovative management. On the other hand, introduce students to understand new technologies such as: 3D food printers, drone delivery services and local ingredients.

教學型態:

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式:

平時成績:30%

期中考:30%

期末考:40%

其它:%

本科目教學目標:

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.13~9.20	第1週：課程說明	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.20~9.27	第2週：台日速食漢堡業之差異科技與漢堡結合趨勢	
第3週	9.27~10.04	第3週：台日速食漢堡業之差異科技與漢堡結合趨勢	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.04~10.11	第4週：在地生態農場參訪 -在地食材認識與發掘	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.11~10.18	第5週：在地生態農場參訪 -在地食材認識與發掘	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.18~10.25	第6週：分組討論、專題報告	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.25~11.01	第7週：漢堡與烘焙的創意結合	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.01~11.08	第8週：漢堡與烘焙的創意結合	30日校課程委員會
第9週	11.08~11.15	第9週：期中考	3~9日期中考試
第10週	11.15~11.22	第10週：屏東在地食材創意漢堡演練	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.22~11.29	第11週：屏東在地食材創意漢堡演練	
第12週	11.29~12.06	第12週：分組討論、專題報告	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.06~12.13	第13週：安心集團理念與品牌介紹 生產履歷與食品安全平台	
第14週	12.13~12.20	第14週：安心集團理念與品牌介紹 生產履歷與食品安全平台	12日申請停修課程截止日
第15週	12.20~12.27	第15週：分組討論、專題報告	
第16週	12.27~1.03	第16週：商品開發實務 (商品設計的開發流程)	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.03~1.10	第17週：餐廳現場參訪介紹(屏科大店) 體驗實作	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.10~1.17	第18週：課程總結檢討	5~11日期末考試，10~11日學生退宿