



國立臺灣大學進修推廣學院推廣教育非學分班招生簡章

「臺灣餐飲業新東進全攻略」第 1 期

餐飲連鎖經營、科技、選址和餐飲投資的成功之道

臺灣企業逐步東進、插旗美國市場。民間私企在美國的餐飲企業更是不遑多讓，包括全球最大的中餐公司熊貓快餐 (Panda Express – 2,500 家門市、總年營業額達 55 億美金)和在美擁有 14 家門市的鼎泰豐，其單店年營收可達 15-25 百萬美金。

在美國政府和臺灣合作的新東向契機中，臺灣的餐飲業、食品包材業、食品製造業、食品通路業該如何東進、如何落地、如何和當地的夥伴達成策略合作、如何收購在美的餐飲相關企業，也幫助臺灣的餐飲業打一場漂亮的世界盃呢？全世界最大的中餐廳熊貓快餐 (Panda Express)會在那斯達克(Nasdaq)上市嗎？該公司的估值會落在哪一個區間呢？85 度 C 的第二企業成長曲線的下一步為何？臺灣的奶茶業者將如何持續在臺灣，甚至在美國發力？王品集團、八方雲集、瓦城泰國料理、涓豆腐、築間餐飲、乾杯燒肉、大成食品、康師傅控股、統一企業、超泰企業等優秀臺資企業是如何競逐美國市場呢？

本課程將邀請現任美國內華達州州立大學拉斯維加斯分校 (University of Nevada, Las Vegas, “UNLV”)餐飲企業學教授—李志傑博士主授，也是前熊貓快餐的投資部總監，分享 20 年的餐飲經營和投資經驗，希冀將民以食為天的傳統文化發揮到另一個高度，也更希望餐飲從業者能有更高的工作回報。

該課程是連鎖餐飲業務領域的高階主管專題課程，將致力於探討餐飲業中關鍵的經營要素，以提供學員全面的知識和技能，使其能夠成功經營餐飲連鎖、運用科技提升經營效益、精準選址以及進行餐飲投資並獲利。另安排校外參訪活動，幫助學員瞭解連鎖餐廳業務的不同面向，從而更好地應對業務挑戰，提高競爭力。

授課教師：國立臺灣大學國際企業學系暨研究所 林修葳 教授 引言

美國內華達州州立大學拉斯維加斯分校 李志傑 教授 (Dr. Cervantes Lee)

教師簡介：林修葳 教授 (美國史丹福大學商學博士)：國立臺灣大學國際企業學系暨研究所教授，研究專長為財務金融、財務報表分析、成本與管理會計、風險分析與管理。曾任多家企業獨立董事、政府機關顧問/委員，產學經驗豐富。曾獲頒臺大教學優良教授獎、教學傑出教授獎等殊榮，教學表現備受肯定。

李志傑 教授 (美國南加州大學餐飲教育博士)：美國內華達州州立大學拉斯維加斯分校餐飲企業學教授，具豐富餐飲管理經驗，在從事學術工作前，參與多個連鎖餐飲管理項目。在其投資生涯中代表公司收購累計達一千億美元的資產，涉及所有類型的酒店、購物中心、餐飲房地產、連鎖餐廳、食品製造、運輸業務和消費科技。

課程目的：本課程旨在讓企業管理者全面了解餐飲發展、連鎖經營、選址、房地產、科技和投資之間的關係。學員將學習到管理、投資和銷售餐飲特許經營權相關的策略、挑戰和機會。

課程內容：本課程將探討餐飲業務特許經營、餐飲科技、房地產選址和連鎖餐飲投資的多方面現象，特別關注在美國市場的選址、得來速、第三方交付、營銷、技術、營運、估值、融資、投資和併購。課程另安排校外參訪活動，將透過實地參觀，讓學員瞭解



餐飲業的運營模型、店型設計、品牌打造和產品設計等方面。

招生對象：在酒店、餐飲、房地產開發、購物中心、餐飲科技、創業投資、連鎖企業、投資銀行服務，且具備 3~5 年一般企業管理或投資分析人士，中高階主管尤佳。

上課時間：113 年 7 月 26 日~28 日，週五、六、日，09:00~12:00、13:30~16:30，共計 3 日。

預計參訪涓豆腐、花月嵐拉麵、成真咖啡等餐飲企業。學員自由參加並自行前往，不計出缺席紀錄。(三日課程含午餐，參加校外參訪者晚餐自理)

上課地點：國立臺灣大學進修推廣學院 (臺北市大安區羅斯福路四段 107 號)

上課形式：實體面授

招生人數：以 50 人為原則，未達 20 人得不開班；本學院保留增額或不足額開班之權利。

※開課日前一週本學院會 Email 開課通知(或因報名人數不足的不開課通知)。

學費：新臺幣 \$45,000 元 (113 年 6 月 7 日前報名繳費者，早鳥優惠價：**\$35,000 元**)

各類優惠方案如下(每人學費)：

優惠別	優惠資格	113/6/7 前 早鳥價	113/6/8 起 學費
其他優惠	臺大校友 (完成本學院官網 NTU AR 活動—臺大校友身份驗證) *限時優惠，僅到 113 年 7 月 31 日止。	\$33,000	\$43,000
	臺大校友 (憑畢業證書/校友證者)	\$34,000	\$44,000
	臺大教職員工 (職員證/在職證明)		
	本學院其他班程舊生 年滿 65 歲、身心障礙、低收入戶領有證明者		
企業會員/ 多人團報優惠	企業會員、團報 3-5 人	\$32,000	\$42,000
	團報 6-9 人	\$31,000	\$41,000
	團報 10 人以上	\$30,000	\$40,000

【備註】

1. 早鳥優惠可與其他優惠合併使用，其他優惠僅能擇一使用，並檢附相關證明。
2. 本學院企業會員請填寫【企業薦派證明單】，會員資格查詢 <https://pse.is/4wlv4x>
3. 企業會員/多人團報優惠不得與其他優惠合併使用，如因學員退費/保留等事由未達團報優惠門檻，需補繳學費差額。
4. 使用企業會員/多人團報優惠者，請學員先行完成註冊與線上報名手續，並聯繫承辦人修改繳費金額。承辦人：陳先生 02-2362-0502 分機 215 E-mail: yingchieh@ntu.edu.tw

報名繳費：請至「臺大推廣教育網」<https://www.ntuspecs.ntu.edu.tw> 進行線上報名，可採信用卡或 ATM 轉帳方式繳費。繳費收據將於開課日提供；如須提前領取，請聯繫承辦人員。收據抬頭係依台端報名所填資料為準，若因故須更改請另行申辦。

結業：修業期滿，缺課次數未超過全期上課次數五分之一，由本學院核發推廣教育證明書。



其他事項：

- (1) 本班為研習班(非學分班)，不授予學分、學位證書及不發成績單。
- (2) 本課程可登錄公務員終身學習時數。
- (3) 本學院有權保留課程變動及時間調整之權利，課程若有變更將提前告知學員。
- (4) 學費退費規定：學員自報名繳費後至開班上課日前退學者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日算起未逾全期三分之一者，退還已繳學費之半數。開班上課時間已逾全期三分之一者，不予退還。
 - I. 申請退費必須附上收據正本(學員聯)及申請書，缺一不可，否則不予受理。
 - II. 本學院退費係以支票或匯款方式辦理，受款人依開立之收據抬頭為主。
- (5) 本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢；謝絕旁聽及找人代為上課。
- (6) 如遇天然災害(颱風、地震、洪水、豪雨)，臺北市政府宣佈停課，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間須與任課老師協商後再行通知。
- (7) 學員於修習期間應遵守本學院規定，如有不當行為、影響教師授課或影響其他學員學習。經通知仍未改善者，本學院得取消其修讀資格且不予退費。
- (8) 經確定可上課之學員如經發現資格不符規定，或所繳證件有偽造、假借、塗改等事情，即取銷錄取資格或開除就讀資格，且不發給任何有關之證明。如係在取得後始發覺者，公告並勒令撤銷核發之推廣教育證明書。
- (9) 就讀本班不得辦理兵役緩徵。
- (10) 本簡章若有未盡事宜，本學院保留隨時修改之權利。
- (11) 有關本課程詳情，請洽詢 02-2362-0502 分機 215 陳先生 E-mail: yingchieh@ntu.edu.tw



「臺灣餐飲業新東進全攻略」第 1 期 課程大綱

授課教師：國立臺灣大學國際企業學系暨研究所 林修葳 教授

美國內華達州州立大學拉斯維加斯分校 (UNLV) 李志傑 教授 (Dr. Cervantes Lee)

上課時間：113 年 7 月 26 日~28 日，週五、六、日，09:00~12:00、13:30~16:30，共計 3 日。

校外參訪：7/26(五)、7/27(六) 18:00~20:00 另由老師安排二晚課外活動，預計參訪涓豆腐、花月嵐拉麵、成真咖啡等餐飲企業。學員自由參加並自行前往，不計出缺席紀錄。

(三日課程含午餐，參加校外參訪者晚餐自理)

上課方式：實體面授

日期	時間	主題	內容
7/26 (五)	09:00~12:00	美國餐飲連鎖業介紹	<ul style="list-style-type: none"> 課程引言 (林修葳 教授) 課程概述 連鎖餐飲業 特許經營簡介 特許經營協議和法律文件
	13:30~16:30	餐飲特許加盟和選址	<ul style="list-style-type: none"> 加盟商選擇 特許經營概念開發和餐飲設計 非傳統特許經營
	18:00~20:00	課外活動，自由參加	<ul style="list-style-type: none"> 台北 101 購物中心餐飲企業
7/27 (六)	09:00~12:00	餐飲選址	<ul style="list-style-type: none"> 選址與房產 選址數據分析 國際特許經營/邁向國際
	13:30~16:30	餐飲投資管理	<ul style="list-style-type: none"> 餐飲估價 多品牌特許品牌商 (Multi-brand Franchisor)與多品牌特許經營者 (Multi-brand Franchisee) 餐飲私募股權投資 特殊目的收購公司
	18:00~20:00	課外活動，自由參加	<ul style="list-style-type: none"> 信義計畫區或其他美食區



7/28 (日)	09:00~12:00	餐飲公司企業目標	<ul style="list-style-type: none">• 餐飲概念發展(Concept Development)• 餐飲公司文化• 餐飲人力發展與組織
	13:30~16:30	餐廳科技 (Restaurant Tech Stack)	<ul style="list-style-type: none">• 餐飲點單系統、行銷、數位系統• 幽靈廚房 (Ghost Kitchen) 和虛擬廚房 (Virtual Kitchen)• 餐飲第三方配送

※本學院保留課程安排及師資調整異動之權利，授課日期、時間、地點或單元主題如有調整將會另行提前通知。