

系所組：生活應用科學系碩士班乙組

日期節次：99 年 3 月 13 日第 1 節 9:00 -10:30

科目：餐飲管理

一、解釋名詞：請解釋下列各名詞 (30%)

1. SOP
2. 80/20 Principle
3. Set menu
4. FIFO
5. Aperitif
6. HACCP

二、何謂行銷？請舉例完整說明行銷在餐飲業中扮演的角色為何？如何利用行銷的策略來達到餐飲業經營成功的目標？(20%)

三、菜單心理學(Price Psychology)中針對訂價價格的策略有區分為需求導向(demand-oriented)及價值感知導向(perceived-value)；假設你將要在文化大學開設一間新的餐飲相關店家，請用訂價策略試論述你所選擇開設的店，以及你的價格取向。(25%)

四、試舉例說明加盟連鎖的型式與機制；並論述加盟連鎖之優缺點及其與不同經營方式的比較。(25%)