

【附件三】教育部教學實踐研究計畫成果報告格式(系統端上傳 PDF 檔)

教育部教學實踐研究計畫成果報告
Project Report for MOE Teaching Practice Research Program

計畫編號：PBM107075
學門分類：商業及管理
執行期間：107/08/01-108/07/31

(計畫名稱/餐飲創業實務)
(配合課程名稱/咖啡店經營實務)

計畫主持人：游仁良

執行機構及系所：國立高雄科技大學/觀光管理系

繳交報告日期：108/09/15

餐飲創業實務

一. 報告內文

1. 研究動機與目的

一般課堂上理論的學習，不論是技能的養成，或是營運管理知識之應用，其養成教育是否能為社會之所需、所用的學用合一，是技職教育體系上重要課題之一。學生所學是否合乎餐飲相關產業之用、之需與適性、適力之發展，端看其投入餐飲市場的營運成效而論。因此，活用本系現有之中、西餐廚房設備、麵包烘焙、鐵板燒、咖啡及調酒等 6 間專業教室，以作為學生驗證課堂所學理論的實作場域，強化學生餐飲實作技能、營運管理能力及創意創業之育成。

「餐飲創業實務」相關課程的實際營運中，同學自行如何規劃籌備一間餐飲店，其包括店面的設計、動線規劃與餐飲商品菜單設計等；到實際營運所需的餐飲材料採購、餐飲商品的生產製作、餐飲店的商品行銷與營運管理等。其營運成果可以反映出，同學所投入的生產力與貢獻度，藉此回饋，瞭解自我能力之價值所在，並且可以反思，自我能力是否合乎餐飲相關產業之用、之需與適性、適力之發展，亦作為餐飲相關營運成效判斷基準之參考依據。

2. 研究方法

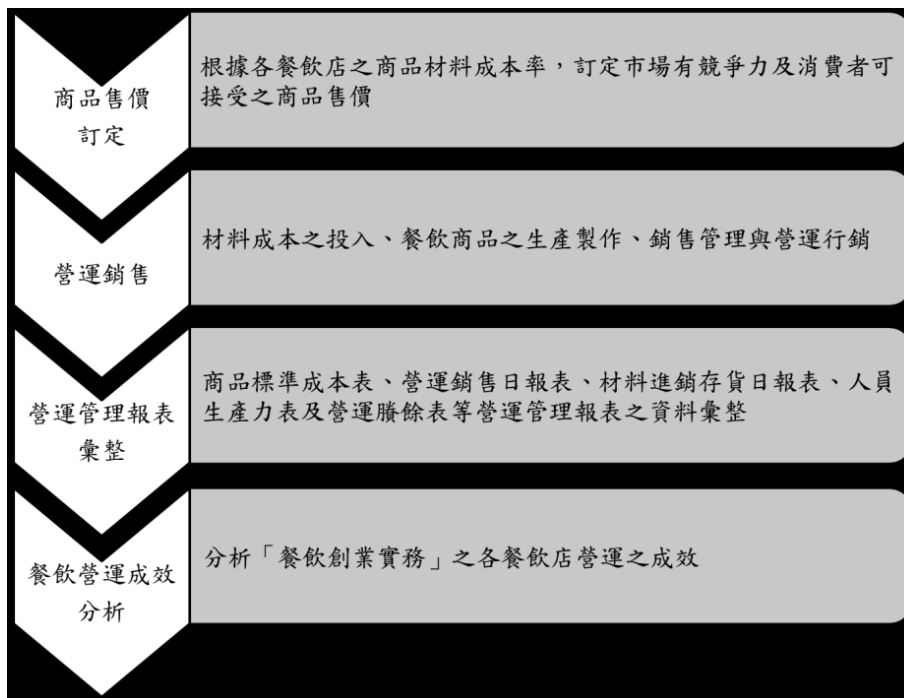
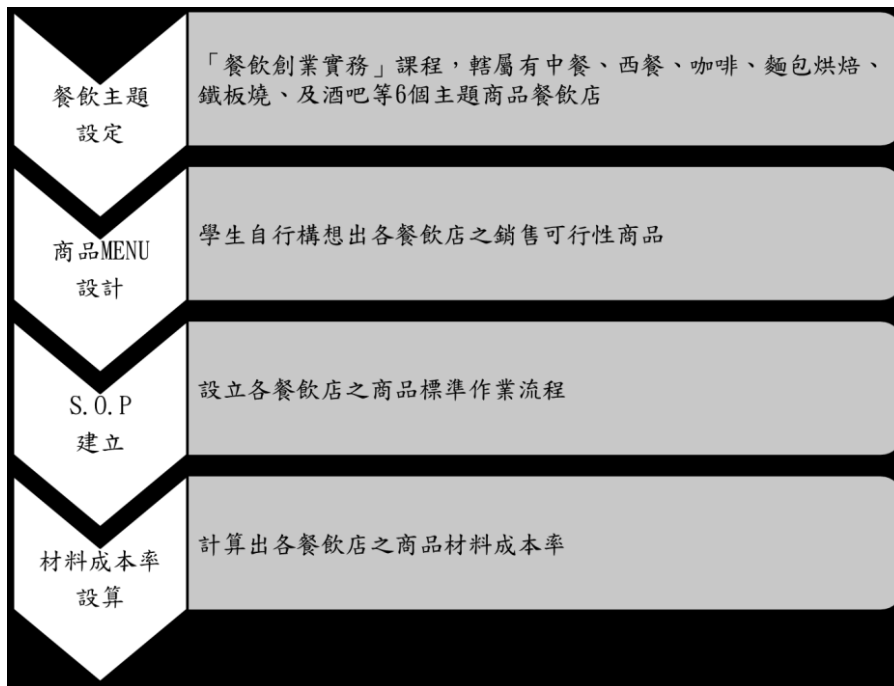
A. 實作場域：

由本系現有之中、西餐廚房設備、麵包烘焙、鐵板燒、咖啡及調酒等 6 間專業教室，作為「餐飲創業實務」之創業場域，以作為學生驗證課堂理論的實作場域，強化學生餐飲實作技能、營運管理能力及創意創業之育成。其各餐飲店，從店鋪設置、物材料採購、商品設計及售價訂定的餐飲商品之內場生產作業，到商品行銷、成本管控、營運現況掌握及績效評估之外場營運管理作業等二大主軸，由實務體驗以培育養成餐飲製作及營運行銷之技能。

B. 研究對象：

本系餐飲相關之「咖啡店經營實務」課程的選修同學，以選中餐、西餐、咖啡、麵包烘焙、鐵板燒及酒吧等 6 部門中，任一部門作為自我創業營運標的，以為一系列餐飲之常態性營運。

C. 研究架構：



D 研究假設：

「餐飲創業實務」的相關課程，其各餐飲店之餐飲商品銷售為其營運收入，提撥營運收入之 5% 為場域水電費用；營運收入扣除餐飲商品材料成本及場域水電費之營運賸餘，為本「餐飲創業實務」相關課程之營運成效。

以學期為單位，提撥當期營運賸餘之 70%，是為「餐飲創業實務」相關課程之選修學生的生產力與貢獻度的學習成果回饋；其營運賸餘之 30% 為本「餐飲創業實務」課程之教學產出，相對「餐飲創業實務」各餐飲店，營運前相關的店鋪設置、材物料採購及餐飲商品試做之支出等為本「餐飲創業實務」課程之教學投入，其教學產投比是為本「餐飲創業實務」課程之教學成效評估。

E. 資料蒐集方法：

本「餐飲創業實務」在餐飲商品設計、材料成本之設算及商品售價之訂定後，投入材料，生產銷售餐飲商品之實際營運循環中，隨時掌握其營運現況之營運銷售日報表、材料進銷存貨表、人員生產力表及營運賸餘表等資料之彙整。

F.分析方法：

各部門餐飲商品設計→標準成本表之設算→商品售價之訂定→餐飲商品營運銷售循環→營運成果分析。彙整各餐飲店相關之餐飲商品標準成本表、營運銷售日報表、材料進銷存貨日報表、人員生產力表及營運賸餘表等營運管理報表，分析其各餐飲店營運之成效。

3. 教學成果

(1) 餐飲創業營運前

在餐飲業營運前，必須確定餐飲商品材料成本之設算及其製作程序的餐飲商品標準作業程序表，以利餐飲業達成營運目標之餐飲商品售價訂定及因應材料成本波動時之調整依據，並檢核餐飲創業者在餐飲商品的製作能力及營運目標之確認。

Pa La Table 鐵板燒：

品名：套餐A(預約客)				售價	\$150	品名：套餐B(預約客)				售價	\$150		
SOP：					SOP：								
步驟	材料	規格		成本		步驟	材料	規格		成本			
1	沙拉	1	份	3.81		1	沙拉	1	份	3.81			
2	蒸蛋	1	份	1.87		2	蒸蛋	1	份	1.87			
3	高麗菜	1	份	3.83		3	高麗菜	1	份	3.83			
4	豆芽菜	1	份	3.16		4	豆芽菜	1	份	3.16			
5	塔香雞丁	1	份	16.03		5	椒鹽鯛魚	1	份	20.19			
6	白飯	1	份	3.53		6	白飯	1	份	3.53			
7	紅茶	1	份	1.56		7	紅茶	1	份	1.56			
成本合計數				33.80		成本合計數				37.96			
成本率				22.53%		成本率				25.30%			
品名：套餐A					售價	\$150	品名：套餐B					售價	\$150
SOP：					SOP：								
步驟	材料	規格		成本		步驟	材料	規格		成本			
1	沙拉	1	份	3.81		1	沙拉	1	份	3.81			
2	高麗菜	1	份	3.83		2	高麗菜	1	份	3.83			
3	豆芽菜	1	份	3.16		3	豆芽菜	1	份	3.16			
4	塔香雞丁	1	份	16.03		4	椒鹽鯛魚	1	份	20.19			
5	白飯	1	份	3.53		5	白飯	1	份	3.53			
6	紅茶	1	份	1.56		6	紅茶	1	份	1.56			
成本合計數				31.93		成本合計數				36.08			
成本率				21.28%		成本率				24.06%			

1072 巢。留咖啡館：

品名：美式(熱)				份數	1	售價	50
步驟	材料	規格		單價	使用量	成本	
1	熱杯	1000	個	1365	1	個	1.37
2	咖啡豆	454	克	300	20	克	13.22
3	RO水	1	毫升	0	300	毫升	0.00
4	杯蓋(熱)	100	個	42	1	個	0.42
總重				322			
成本合計數				15.00			
成本率				30%			
備註							

品名：拿鐵(冰)			份數	1	售價	60	
步驟	材料	規格	單價	使用量	成本		
1	冰杯	1000	個	945	1	個	0.95
2	咖啡豆	454	克	300	20	克	13.22
3	牛奶	936	毫升	61	250	毫升	16.29
4	冰塊	1	顆	0	5	顆	0.00
5	杯蓋(冰)	100	個	42	1	個	0.42
6	吸管	1000	根	105	1	根	0.11
總重			278				
成本合計數			30.87				
成本率			51%				
備註							

由各餐飲商品的材料成本，依餐飲業平均材料成本率，而訂定之餐飲商品的售價，可參考其餐飲商品市場的競爭性及接受度，而作為調整之依據。彙整各餐飲商品的材料成本率而得之餐飲店的平均材料成本率，可為餐飲店營運目標之依循。

(2) 餐飲創業營運中

可以顯示餐飲店經營現況之每日營運收入的營運銷售日報表，及其所投入之材料、人力的材料進銷存貨表或材料進貨比率表與人員生產力表，是為掌握考核餐飲店的營運績效之表單。

Pa La Table 鐵板燒營運銷售日報表：

Pa La Table鐵板燒銷售日報表								
項次	類別	商品名稱	單價	時段		合計	銷貨收入	
				11:00~13:00	18:00~20:00			
6	餐	紅茶	0			0	0	
7						0	0	
8	預約	柴魚蒸蛋	0			0	0	
9		生菜沙拉	0			0	0	
10		青江菜	0			0	0	
11		B	豆芽菜	0			0	0
12		塔香雞丁	150		1		1	150
13		紅茶	0				0	0
14						0	0	
15	套餐 (散客)	生菜沙拉	0			0	0	
16		A	青江菜	0			0	0
17		豆芽菜	0				0	0
18		蔥爆牛肉	150			1	1	150
19		紅茶	0				0	0
20							0	0
21	B	生菜沙拉	0			0	0	
22		青江菜	0			0	0	
23		豆芽菜	0				0	0
24		塔香雞丁	150			3	3	450
25		紅茶	0				0	0
26						0	0	
27	加點區	白飯	10			2	20	
28		蔥爆牛肉	50				0	
29		塔香雞丁	50		1	1	2	100
30		宮保雞丁	50				0	0
						12	1320	
總計								
時段別銷售量合計				5	7	12		
時段別銷售收入合計				650	670	1320		
時段別銷售量比率				42%	58%	100%		
時段別銷售收入比率				49%	51%	100%		

1072 巢。留銷售日報表：

		1072巢。留銷售日報表												
項次	類別	商品名稱	單價	時段							合計	銷貨收入	銷貨收入比率	備註
				11:10~12:10	12:10~13:25	13:25~14:25	14:25~15:25	15:25~16:25	16:25~17:25	17:25~19:25				
7	咖啡	熱式	50		1						1	50	2.60%	
		讓價	-50		1						1	-50	-2.60%	
		拿鐵	60	1							1	60	3.13%	
		檸檬汁	25	1	1	1					3	75	3.91%	
	茶飲	折扣	-5		1						1	-5	-0.26%	
		讓價	-25								0	0	0.00%	
		檸檬紅茶	30						3		3	90	4.69%	
		紅茶拿鐵	35		2				1		3	105	5.47%	
	果汁	折扣	-7		1				1		2	-14	-0.73%	
		香蕉牛奶	35		1						1	35	1.82%	
		綠豆牛奶	35	3					1		4	140	7.29%	
		特價-5	-5	3							3	-15	-0.78%	
	主食	折扣	-7						1		1	-7	-0.36%	
		胡麻麵	45	2	3	1					6	270	14.06%	
		折扣	-9	1	2						3	-27	-1.41%	
		特價-5	-5	1	1	1					3	-15	-0.78%	
	點心	海苔拌飯	45	4	1						5	225	11.72%	
		兩種料	35	2	4	2			1		9	315	16.41%	
		讓價	-35		1						1	-35	-1.82%	
		折扣	-7		3				1		4	-28	-1.46%	
	通派	三種料	40	1						2	3	120	6.25%	
		雞蛋糕	45	1	2	1					4	180	9.38%	
		折扣	-9		1						1	-9	-0.47%	
		特價-5	-5	1	1	1					3	-15	-0.78%	
	餅乾	原味	35		2					1	3	105	5.47%	
		焦糖	40	3	4						7	280	14.58%	
		咖啡	40								0	0	0.00%	
		兌換券	0	1							1	0	0.00%	
		特價-5	-5		2						2	-10	-0.52%	
		三隻100	100		1						1	100	5.21%	
											55	1920	100%	

1072 巢。留咖啡館營運明細表：

1072巢。留咖啡館營運明細表						
天數	日期	星期	現金收入金額	總收入	累積收入	備註
4	2019/4/9	二	\$2,674	\$2,674	\$21,156	
5	2019/4/10	三	\$3,058	\$3,058	\$24,214	
6	2019/4/11	四	\$3,584	\$3,584	\$27,798	
7	2019/4/12	五	\$3,150	\$3,150	\$30,948	
8	2019/4/22	一	\$2,275	\$2,275	\$33,223	
9	2019/4/23	二	\$2,111	\$2,111	\$35,334	
10	2019/4/24	三	\$0	\$0	\$35,334	
11	2019/4/25	四	\$2,135	\$2,135	\$37,469	
12	2019/4/26	五	\$0	\$0	\$37,469	
13	2019/4/29	一	\$1,733	\$1,733	\$39,202	
14	2019/4/30	二	\$2,041	\$2,041	\$41,243	
15	2019/5/1	三	\$2,493	\$2,493	\$43,736	
16	2019/5/2	四	\$3,091	\$3,091	\$46,827	
17	2019/5/3	五	\$1,392	\$1,392	\$48,219	
33	2019/5/27	一	\$1,070	\$1,070	\$71,502	
34	2019/5/28	二	\$854	\$854	\$72,356	
35	2019/5/29	三	\$1,135	\$1,135	\$73,491	
36	2019/5/30	四	\$2,761	\$2,761	\$76,252	
37	2019/5/31	五	\$1,568	\$1,568	\$77,820	
38	2019/6/3	一	\$1,880	\$1,880	\$79,700	
39	2019/6/4	二	\$3,303	\$3,303	\$83,003	
40	2019/6/5	三	\$1,920	\$1,920	\$84,923	
41	2019/6/6	四	\$2,049	\$2,049	\$86,972	
42	2019/6/7	五	\$0	\$0	\$86,972	
43	2019/6/10	一	\$2,052	\$2,052	\$89,024	
44	2019/6/11	二	\$956	\$956	\$89,980	
45	2019/6/12	三	\$873	\$873	\$90,853	
46	2019/6/13	四	\$954	\$954	\$91,807	
47	2019/6/14	五	\$3,592	\$3,592	\$95,399	
48	2019/6/15	六	\$0	\$0	\$95,399	
合計			\$95,399	\$95,399		
累積目標達成率			38.16%			
目標營收額			\$250,000			
平均日營業額			\$5,208.33			

營運銷售日報表，可以掌握餐飲店的每日營運銷售狀況，並且依其時段別與餐飲商品別之銷售比，可以得知餐飲店每日銷售重心所在；營運明細表，可以了解每日營運收

入之趨勢，並可知為營運目標達成率，以為營運參考之依據。

Pa La Table 鐵板燒材料進貨比率表：

日期	材料進貨金額	材料進貨累計金額	銷售收入	累計銷售收入	材料進貨比
3月17日	6130	6130	0	0	#DIV/0!
3月18日	0	6130	3590	3590	170.75%
3月19日	110	6240	1460	5050	123.56%
3月20日	0	6240	4580	9630	64.80%
3月22日	299	6539	4090	13720	47.66%
3月25日	323	6862	2550	16270	42.18%
3月26日	0	6862	2550	18820	36.46%
3月27日	219	7081	4970	23790	29.76%
5月1日	205	17656	1700	57580	30.66%
5月3日	82	17738	3550	61130	29.02%
5月4日	268	18006	0	61130	29.46%
5月5日	79	18085	0	61130	29.58%
5月6日	495	18580	5110	66240	28.05%
5月7日	395	18975	700	66940	28.35%
5月8日	0	18975	1130	68070	27.88%
5月10日	0	18975	1470	69540	27.29%
5月13日	258	19233	650	70190	27.40%
5月14日	178	19411	150	70340	27.60%
5月15日	0	19411	2800	73140	26.54%
5月17日	396	19807	3300	76440	25.91%
5月19日	205	20012	0	76440	26.18%
5月20日	0	20012	4300	80740	24.79%
6月5日	790	26630	1300	104420	25.50%
6月6日	375	27005	0	104420	25.86%
6月9日	36	27041	0	104420	25.90%
6月10日	381	27422	1320	105740	25.93%
6月11日	36	27458	900	106640	25.75%
6月12日	0	27458	2650	109290	25.12%
6月14日	425	27883	2830	112120	24.87%
合計	27883		112120		24.87%

1072 巢。留咖啡館材料進銷存貨表：

材料品名	咖啡豆(包)	火鳥瓦斯罐組/3入	冷飲杯蓋 500c.c. 20 條/箱	熱飲杯蓋 360c.c. 20 條/箱	牛奶(瓶)	冰淇淋液 (罐)	薄吐司 24片/條	牛頭牌金色 蔬菜玉米粒 312g/罐	愛之味鯖魚 罐頭3入	庫存材料成本	當日成本率									
廠商/電話	F-07-2291	B14生鮮超市	樺澤-07-7321040		光泉	美-0915500	學醫		全聯											
最低庫存量	3		3條	5條	10	2	3													
單位成本	\$300.00	\$99.00	\$42.00	\$42.00	\$61.00	\$90.00	\$40.00	\$26.33	\$17.67											
期初存貨 (03/29盤點)	10	4	23	37	20	6	4	2	9											
期初存貨金額										\$42,832										
營業天數	日期	進貨	存貨	進貨	存貨	進貨	存貨	進貨	存貨	進貨	存貨	當日耗材合計								
1	2019/4/1	一	9	3	23	37	14	29	2	1	1	7	2,942	38.38%						
2	2019/4/2	二	9	3	23	37	22	24	3	2	1	6	1,799	21.42%						
3	2019/4/3	三	9	2	23	37	20	24	1	0	0	5	352	14.56%						
47	2019/6/14	五	1	2	0	22	37	30	30	12	1	0	0	1,171	32.60%					
期末存貨數量 (6/15盤點)										0	0	24	31	11	5	0	0	0		
期末存貨金額										0	0	1008	1302	671	450	0	0	0	\$28,215.03	

餐飲店(如 Pa La Table 鐵板燒)的每日材料存貨為無或差異不大之狀況下，可以材料進貨比率表來得知，餐飲店的材料進貨比趨勢，其可視為餐飲店的材料成本率。餐飲店(如 1072 巢。留咖啡館)的材料存貨項目多樣化且每日皆有結餘者，營運前需確認各項材料之期初存貨金額；營運的每日亦須盤點材料存貨金額，並配合每日材料之進貨即可以得知餐飲店的每日耗用之材料成本，其與每日營運收入配合，可以得知餐飲店的材料成本率，以為餐飲店材料成本控制之參考依循。

Pa La Table 鐵板燒人員生產力表：

Pa La Table鐵板燒人員工作時數明細表																																																
天數	日期	星期	招晉壽						蘇相文						新冠輝						蕭惟珍						備註	當日時數總計	當日工讀金總計	生產力																		
			簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計	簽到	簽退	時數合計																									
1	2019/3/18	一	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00				1	12:00	13:00				17:00	21:00	4			21	\$3,150.00	1,428571429																			
2	2019/3/19	二																									10	\$1,500.00																				
3	2019/3/20	三	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	14:00				2										22	\$3,300.00																					
4	2019/3/22	五	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00	18:00	21:00	4											20	\$3,000.00																					
5	2019/3/25	一	17:00	20:00	7	10:00	14:00	17:00	20:00	7	12:00	13:00	18:00	20:00	3											17	\$2,550.00																					
6	2019/3/26	二				4	10:00	14:00				4	12:00	13:00												9	\$1,350.00																					
7	2019/3/27	三	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8					0	12:00	13:00	18:00	21:00	4					20	\$3,000.00																						
8	2019/3/29	五	17:00	20:00	7	10:00	14:00	17:00	20:00	7			18:00	20:00	2	12:00	13:00								17	\$2,550.00																						
9	2019/4/1	一	17:00	20:00	7	10:00	14:00	17:00	20:00	7	12:00	13:00				1										15	\$2,250.00																					
10	2019/4/10	三	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00														20	\$3,000.00																					
31	2019/5/24	五	17:00	19:00	6	10:00	14:00	17:00	19:00	6			18:00	19:00	1	12:00	14:00								15	\$2,250.00																						
32	2019/5/27	一	17:00	20:00	7	10:00	14:00	17:00	20:00	7	12:00	13:00				1									16	\$2,400.00																						
33	2019/5/28	二				4	10:00	14:00				4	12:00	13:00												9	\$1,350.00																					
34	2019/5/29	三	17:00	19:00	6	10:00	14:00	17:00	19:00	6	12:00	13:00				1										13	\$1,950.00																					
35	2019/5/31	五	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8			18:00	19:00	1	12:00	14:00								19	\$2,850.00																						
36	2019/6/3	一	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00														19	\$2,850.00																					
37	2019/6/4	二				4	10:00	14:00				4	12:00	14:00												12	\$1,800.00																					
38	2019/6/5	三	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00														18	\$2,700.00																					
39	2019/6/10	一	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00				1										18	\$2,700.00																					
40	2019/6/11	二				4	10:00	14:00				4	12:00	13:00												9	\$1,350.00																					
41	2019/6/12	三	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00				1										17	\$2,550.00																					
42	2019/6/14	五	17:00	21:00	8	10:00	14:00	17:00	21:00	8	12:00	13:00	18:00	19:00	2											18	\$2,700.00																					
																								總和	657	\$98,550.00																						
時數合計			280						280						51						46						657	實際生產力		0.797879249																		
工讀金合計			\$23,458						\$23,458						\$4,273						\$3,854						\$55,041.70	標準生產力		1.428571429																		

1072 巢。留咖啡館生產力表：

1072咖啡館工讀時數明細表															備註	當日時數總計	當日工讀金總計	
天數	日期	星期	Kai						Bass									
			上班	下班	簽到	簽退	時數合計	上班	下班	簽到	簽退	時數合計						
4	2019/4/12	五	17:25	19:25	17:22	19:30	2.00					0.00			15.75	\$ 2,362.50		
5	2019/4/22	一	09:40	12:10	09:26	12:11	2.50	12:10	13:25	12:04	13:26	1.25			15.50	\$ 2,325.00		
6	2019/4/23	二	15:25	18:30	15:13	18:32	3.00					0.00			21.25	\$ 3,187.50		
22	2019/5/20	一	10:10	12:10	09:44	12:12	2.00					0.00			20.00	\$ 3,000.00		
23	2019/5/21	二					0.00					0.00			18.00	\$ 2,700.00		
24	2019/5/22	三					0.00	10:10	13:25	10:03	13:26	3.25			18.00	\$ 2,700.00		
25	2019/5/23	四					0.00	12:10	13:25	12:04	13:26	1.25			16.00	\$ 2,400.00		
26	2019/5/24	五					0.00					0.00			9.75	\$ 1,462.50		
36	2019/6/10	一	10:10	12:10	10:02	12:13	2.00					0.00			21.50	\$ 3,225.00		
37	2019/6/11	二					0.00					0.00			14.50	\$ 2,175.00		
38	2019/6/12	三					0.00	10:10	13:25	10:02	13:32	3.25			15.75	\$ 2,362.50		
39	2019/6/13	四	13:25	14:25	13:09	14:32	1.00	12:10	13:25	12:02	13:27	1.25			15.50	\$ 2,325.00		
40	2019/6/14	五	17:25	18:25	17:18	18:30	1.00					0.00			12.50	\$ 1,875.00		
			總和						751.75						\$112,762.50			
時數合計			44.75						39.75						751.75	實際生產力	0.390094225	
工讀金合計			1,833						1,628						\$30,792.00	標準生產力	1.428571429	

餐飲店每日記載人力所投入之時數表，其每期之累計人力投入總時數與可分配之營運騰餘相配合，而得到每1人力時數可分配之營運騰餘，以為餐飲店人力生產力貢獻度之參考。

(3) 餐飲創業營運後

餐飲店的營運騰餘表，可以顯示餐飲店在營運期間內其成果之表現。

1072營運騰餘表						
項目	Pa La Table鐵板燒	百分比	巢，留咖啡店	百分比	合計	百分比
總銷售收入	\$112,120	100.00%	\$95,399	100.00%	\$207,519	100.00%
總材料成本	\$27,883	24.87%	\$46,641	48.89%	\$74,524	35.91%
期初材料存貨	\$0	0.00%	\$42,832	0.00%	\$42,832	0.00%
本期材料進貨	\$27,883		\$32,024		\$59,907	
期末材料存貨	\$0		\$28,215		\$28,215	
毛利	\$84,237	75.13%	\$48,758	51.11%	\$132,995	64.09%
水電場地費用	\$5,606	5.00%	\$4,770	5.00%	\$10,376	5.00%
騰餘	\$78,631	70.13%	\$43,988	46.11%	\$122,619	59.09%
系上留存數	\$23,589	21.04%	\$13,196	13.83%	\$36,786	17.73%
工作人員分配數	\$55,042	49.09%	\$30,792	32.28%	\$85,833	41.36%

當期之銷售收入，扣除變動成本之材料成本與固定成本之水電場地費後之營運騰餘，是為餐飲店所投入人力營運所產生之附加價值；其金額或佔銷售收入之比率，愈大者愈佳，作為餐飲創業營運成效之考評標的。其營運騰餘之 30%為系上留存數，為本「餐飲創業實務」課程之教學產出，相對「餐飲創業實務」各餐飲店，營運前相關的店舖設置、材物料採購及餐飲商品試做之支出等為本「餐飲創業實務」課程之教學投入，其教學產投比是為本「餐飲創業實務」課程教學成效之考評標的。營運騰餘之 70%為餐飲店工作人員分配數，是「餐飲創業實務」相關課程之選修學生，所投入人力的生產力與貢獻度

成效之考評標的。

4. 研究成果

(1) 參與「餐飲創業實務」相關餐飲店經營之學生而言：

學生在各餐飲店的經營實作體驗中，從店鋪設置、物料採購、商品設計及售價訂定的餐飲商品之內場生產作業，到商品行銷、成本管控、營運現況掌握及績效評估之外場營運管理等作業，由實務體驗以驗證學生自己的餐飲相關之製作及營運行銷之技能。

結合理論教學與實務實習，學生對餐飲業界競爭劇烈之現狀及其所回饋之程度，有所認知與體會，可藉此回饋以瞭解自我能力之價值所在，並且反思，自我能力是否合乎餐飲相關產業之用、之需與適性、適力之發展，作為爾後在餐飲創業與否之參考。

(2) 開設「餐飲創業實務」相關課程之系所而言：

系所開設「咖啡店經營實務」課程上，讓學生能夠充分地體會業界的的需求及其自我專業能力的實態，使學校的專業養成教育，與餐飲業不致脫節，進而增加往後學生創、就業的機會，以達學用合一、教用合一之教學目標。「餐飲創業實務」的產出投入比，是為開設「咖啡店經營實務」課程效益評核之重要指標，其比率大於100%者，為該課程之開設，有其實踐效益之所在。

營運前投入數	\$36,431	
營運賸餘留存數	\$51,403	
差額	\$14,972	
產出投入比	141.10%	
學生分配金額	\$85,833	
總計投入人時	\$1,409	
平均時薪	\$61	
	40.62%	

二. 參考文獻

1. 游仁良，2004，「餐飲業經營及投資績效衡量之應用~以獨立經營之咖啡店為例」，第四屆國立高雄應用科技大學學術研討會論文專輯，第529-534頁。
2. 游仁良，2003，「餐飲業經營及投資績效衡量之應用—以台灣的案例探討中國的咖啡店市場」，第八屆餐飲管理學術研討會，第131-150頁。
3. 游仁良、游淑貞、李慕娟，2003，「咖啡店經營成本實證之研究」，第三屆國立高雄應用科技大學學術研討會論文專輯，第285-290頁。
4. 游仁良、游淑貞、黃薰嫻、李慕娟，2002，「餐飲業經營分析之研究」，國立高雄應用科技大學學報，第32期，第241-264頁。
5. 游仁良、游淑貞、黃薰嫻、李慕娟，2002，「餐飲業成本分析與控制之研究」，國立高雄應用科技大學學報，第32期，第213-230頁。
6. 游仁良，2001，「餐飲成本分析與控制」，第六屆餐飲管理學術研討會論文集，第45-59頁。