

# 南台科技大學 101 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	主題餐廳規劃與管理
課程編碼	MON09001
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四甲
開課教師	蔡龍奇
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 13 14 教室 T0309
必選修	選修
課程概述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.讓同學瞭解成功的主題餐廳是要由許多因素結合起來</li> <li>2.區位分析、氣氛營造、廚房設計與人員專業訓練等因素，再針對餐廳本身的主題性，輔以其相對應的行銷策略，才能使主題餐廳吸引更多的客源。</li> </ol>
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解主題餐廳在現今餐飲業的重要地位</li> <li>2.瞭解主題餐廳之區位分析</li> <li>3.瞭解主題餐廳之氣氛營造</li> <li>4.瞭解主題餐廳之成本控制</li> <li>5.瞭解主題餐廳之未來趨勢</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.主題餐廳興起的原因</li> <li>2.主題餐廳的分類和市場分析</li> <li>3.客源分析之差異化分析</li> <li>4.市場、人員差異分析</li> <li>5.賣場設計</li> <li>6.成本分析</li> <li>7.發展策略</li> <li>8.主題餐廳之其他特色餐廳</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The theme restaurants emerge</li> <li>2.Classification of the theme restaurants</li> <li>3.Market analysis</li> <li>4.Source of tourists analysis and variation of analysis</li> <li>5.Service of variance analysis</li> <li>6.Comprehend service of process variance analysis</li> <li>7.Market and personnel of variance analysis of variance analysis</li> <li>8.Restaurant front center design</li> <li>9.Strategy of development for the theme restaurants</li> <li>10.Other characteristic theme restaurants</li> </ol>

教學方式	
評量方法	
指定用書	主題餐廳設計與管理
參考書籍	書名／版次：The Restaurant from Concept to Operation 1993 作者／譯者：Lundberg Walker 出版社：John Wiley & Sons, Inc.
先修科目	
教學資源	
注意事項	學生請準時上課並隨時提出問題。
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
輔導考照 1	
輔導考照 2	