

南台科技大學 103 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	主題餐廳規劃與管理(與專四技餐旅四甲合開)
課程編碼	M0N09001
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	一 11 12 教室 T0310
必選修	選修
課程概述	1.讓同學瞭解成功的主題餐廳是要由許多因素結合起來 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。
課程目標	1.瞭解主題餐廳在現今餐飲業的重要地位 2.瞭解主題餐廳之區位分析 3.瞭解主題餐廳之氣氛營造 4.瞭解主題餐廳之成本控制 5.瞭解主題餐廳之未來趨勢
課程大綱	1.主題餐廳興起的原因 2.主題餐廳的分類和市場分析 3.客源分析之差異化分析 4.市場、人員差異分析 5.賣場設計 6.成本分析 7.發展策略 8.主題餐廳之其他特色餐廳
英文大綱	1.The theme restaurants emerge 2.Classification of the theme restaurants 3.Market analysis 4.Source of tourists analysis and variation of analysis 5.Service of variance analysis 6.Comprehend service of process variance analysis 7.Market and personnel of variance analysis of variance analysis 8.Restaurant front center design 9.Strategy of development for the theme restaurants 10.Other characteristic theme restaurants

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	