

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

|                |                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 課程代碼           | MON09002                                                                                                                                                                                                                           |
| 課程中文名稱         | 主題餐廳規劃與管理                                                                                                                                                                                                                          |
| 課程英文名稱         | Theme Restaurants Management                                                                                                                                                                                                       |
| 學分數            | 2.0                                                                                                                                                                                                                                |
| 必選修            | 選修                                                                                                                                                                                                                                 |
| 開課班級           | 夜四技餐旅四甲                                                                                                                                                                                                                            |
| 任課教師           | 游仁良                                                                                                                                                                                                                                |
| 上課教室(時間)       | 週五第 13 節(W0507)<br>週五第 14 節(W0507)                                                                                                                                                                                                 |
| 課程時數           | 2                                                                                                                                                                                                                                  |
| 實習時數           | 0                                                                                                                                                                                                                                  |
| 授課語言 1         | 華語                                                                                                                                                                                                                                 |
| 授課語言 2         |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 輔導考照 1         |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 輔導考照 2         |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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<br>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。                                                                                                                                    |
| 先修科目或預備能力      |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 課程學習目標與核心能力之對應 | <p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.主題餐廳規劃與管理，--，10 基礎餐旅技能<br/>     2.能辨識優質主題餐廳規劃的特色，--，9 基礎餐旅知識<br/>     3.能運用規劃設計與設備佈置的技法於主題餐廳籌備與運作的實務上，--，16 技術研發創新<br/>     4.能發掘市場利基，分析餐廳內外部環境，以規劃與設計一間主題餐廳，--，15 商業管理知能</p> |
| 中文課程大綱         | <p>1.主題餐廳興起的原因<br/>     2.主題餐廳的分類和市場分析<br/>     3.客源分析之差異化分析<br/>     4.市場、人員差異分析<br/>     5.賣場設計<br/>     6.成本分析<br/>     7.發展策略<br/>     8.主題餐廳之其他特色餐廳</p>                                                                       |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 英/日文課程大綱  | <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> |
| 課程進度表     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 教學方式與評量方法 | <p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>主題餐廳規劃與管理，--，--</p> <p>能辨識優質主題餐廳規劃的特色，--，--</p> <p>能運用規劃設計與設備佈置的技法於主題餐廳籌備與運作的實務上，--，--</p> <p>能發掘市場利基，分析餐廳內外部環境，以規劃與設計一間主題餐廳，--，--</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 指定用書      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 參考書籍      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 教學軟體      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 課程規範      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |