

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0N09002
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) 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 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	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.主題餐廳規劃與管理，--，10 基礎餐旅技能 2.能辨識優質主題餐廳規劃的特色，--，9 基礎餐旅知識 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 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
中文課程大綱	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/日文課程大綱	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
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 主題餐廳規劃與管理，--，-- 能辨識優質主題餐廳規劃的特色，--，-- 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，--，-- 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，--，--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	