

## 開南大學九十五年 年度第二 學期觀光與餐飲旅館學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
106025200 01	中文：餐廳管理	李嘉展	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	(日)2年A班	2	2
	英文：Restaurant Management	先修課程				
教學目標與內容	本課程旨在介紹主題餐廳的管理與設計，主要授課內容包括主題餐廳的起源及發展；主題餐廳的分類；市場分析；客源分析；餐飲產品分析；競爭者分析；差異化概念與優勢分析；產品差異分析；服務差異分析；人員差異分析；市場差異分析；市場定位管理；客源管理；區位管理；賣場管理；店面廣告管理；主題餐廳成本管理；主題餐廳成敗規律分析；主題更新策略；主題發展策略；主題餐廳發展趨勢；食物採購與成本控制；休閒主題餐廳設計；民俗主題餐廳設計；文化主題餐廳設計；懷舊復古主題餐廳設計；農家主題餐廳設計；保健主題餐廳設計；水果主題餐廳設計；國宴主題餐廳設計等。期使學生習得各式主題餐廳的管理技巧，以便未來能順利參與主題餐廳的經營與管理。					
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ( )。					
評量方式	期中測驗 25%。期末測驗 25%。平時成績 25%。其他(小考)成績 25%。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 黃瀾英(2002)，主題餐廳設計與管理，台北市：揚智文化事業股份有限公司。					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
第1週	主題餐廳的起源及發展	第10週	區位管理；賣場管理；店面廣告管理；			
第2週	主題餐廳的分類	第11週	主題餐廳成本管理；主題餐廳成敗規律分析			
第3週	市場分析；客源分析	第12週	主題更新策略；主題發展策略			
第4週	餐飲產品分析；競爭者分析	第13週	主題餐廳發展趨勢；食物採購與成本控制			
第5週	差異化概念與優勢分析	第14週	休閒主題餐廳設計；民俗主題餐廳設計			
第6週	產品差異分析；服務差異分析	第15週	文化主題餐廳設計；懷舊復古主題餐廳設計			
第7週	人員差異分析；市場差異分析	第16週	農家主題餐廳設計；保健主題餐廳設計			
第8週	市場定位管理；客源管理	第17週	水果主題餐廳設計；國宴主題餐廳設計			
第9週	期中考試	第18週	期末考試			
說明：						
1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。						
2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。						

課程委員會召集人：

觀光系主任 陳桓敦

授課教師：李嘉展

課務組  
96.3.22  
收文章