朝陽科技大學 098學年度第2學期教學大綱
Food and Beverage service Management and practice 餐飲服務實務

當期課號	1497	Course Number	1497
授課教師	徐淑麗	Instructor	HSU,SHU LI
中文課名	餐飲服務實務	Course Name	Food and Beverage service Management and practice
開課單位	休閒事業管理系(四日)一A	Department	
修習別	必修	Required/Elective	Required
學分數	2	Credits	2
課程目標	藉由課程單元主題講授、課堂參與討論、操作演練，希望結合理論研討與實務操作，幫助同學建構餐飲管理理論基礎，與實務經營管理能力。	Objectives	through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Baverage Management.
教材	1..採互動式教學。2.藉由投影片與光碟解說。3.配合教材進度帶入實際案例解說。4.邀請專業經理人演說5.參訪有特色餐廳6.音樂欣賞 餐飲服務實務 –薛明敏 著	Teaching Materials	Case study and Discussion Topic Lecturing Oral approach The restaurant and concert hall tour & invite the manager give a speaking
成績評量方式	期中考:30%,期末個案報告:30%,平常成績40%(小考/出席/課堂參與學習精神/讀書心得一篇)	Grading	Mid terms: 30 % Final: 30 % Quiz: 40 % (participate;Discussion;response;attend;reading a service industry book)
教師網頁			
教學內容	各種餐廳之介紹 器皿認識 基本技巧-分叉匙用法 -鋪換桌布 -摺口布 -中餐餐具擺設及更換 -西餐餐具擺設及更換 服務技術-西餐廳作業及服務流程 -中餐廳作業及服務流程 -酒水服務 -咖啡及茶的服務 -收餐盤 服務知識-西餐餐桌禮儀 -餐桌禮儀 食品知識 酒類的認識 宴會之餐前檢查 餐飲的基本英語 安全衛生 餐廳的服務規範 邀請專業經理人演說 參訪有特色餐廳 音樂欣賞	Syllabus	Definition and Issues of -all different kinds restaurants -knowledge of the wares -the basic of service skill -the service oftechnology -the service of knowledge -The food of knowledge -the wine of knowledge -check list before the banquet operation -the food and beverage's English speaking -the restaurant's HACCP -the restaurant SOP

尊重智慧財產權，請勿非法影印。