

朝陽科技大學
103學年度第1學期教學大綱

當期課號	3111	中文科名	餐飲服務實務
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制2年級 A班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度 關聯	中高 關聯	中度 關聯	中低 關聯	低度 關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。	✓				
休閒理論與實務應用能力。			✓		
休閒產業經營與服務管理能力。		✓			
休閒事業調查與分析能力。				✓	
休閒企劃與活動創新規劃能力。				✓	
專業倫理與團隊合作能力。	✓				
口語表達與溝通協調能力。	✓				
國際視野與自主學習能力。			✓		

本課程培養學生下列知識：

本課程在於介紹餐飲服務的基本概念、餐飲服務作業流程，以建構學生餐飲服務之知識、態度與技能。

- 1.餐飲服務的基本概念
- 2.餐飲服務品質
- 3.餐飲從業人員應備的條件
- 4.顧客心理
- 5.員工心理、激勵與溝通
- 6.基本服務技巧
- 7.餐飲服務

Introducing the concept and standard operation procedure of food and beverage service. Increasing students' food and beverage service skill through operation practice, and promoting students' attitude through service learning.

每週授課主題

- 第01週：餐飲服務類型介紹
- 第02週：中西餐服務流程及服務技巧
- 第03週：餐飲服務器具及使用方式
- 第04週：餐桌擺設(中餐、西餐、自助餐)
- 第05週：訂席安排及人員掌控
- 第06週：中式宴會擺設及服務
- 第07週：西式宴會擺設及服務
- 第08週：宴會飲料及酒類服務
- 第09週：期中考試
- 第10週：餐飲婚禮顧問安排及餐飲設計
- 第11週：雞尾酒外燴安排及餐桌擺設
- 第12週：宴會廳經營與管理
- 第13週：餐飲成本控制及菜單設計
- 第14週：餐廳營運規劃及預算編列
- 第15週：顧客抱怨處理
- 第16週：餐飲SOP編訂
- 第17週：大型節慶活動餐飲安排
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

- 課堂出席率及上課態度：40%
 期中筆試：30%
 期末報告：30%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1. 書名：餐飲服務技術 作者：蘇芳基 出版社：揚智出版社 (教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1. 餐旅服務丙級基礎課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。