

朝陽科技大學  
107學年度第1學期教學大綱

當期課號	1370	中文科名	餐飲服務實務
授課教師	陳榕之	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制2年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

**本課程培養學生下列知識：**

餐旅服務業係一種高度勞力密集性之綜合產業，其主要產品乃在提供顧客溫馨的服務與美好的餐飲體驗，因此餐飲服務品質的良窳將影響整個餐飲產業之成敗。如何提供顧客優質的餐飲產品服務則有待餐飲服務業精心之經營與管理始能成功。

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

through topic lecturing, case discussion and role palying to offering students insight of various of Food and Beverage Management.

**每週授課主題**

- 第01週：課程綱要介紹及規則
- 第02週：餐飲服務的基本概念
- 第03週：餐飲服務產品與特性
- 第04週：餐飲服務管理
- 第05週：顧客心理
- 第06週：餐廳設備與器具
- 第07週：菜單、飲料單及酒單的介紹
- 第08週：餐食與飲料的搭配
- 第09週：期中考
- 第10週：餐飲禮儀
- 第11週：餐廳服務基本技巧
- 第12週：餐廳營業前的準備工作
- 第13週：餐廳餐桌布置與擺設
- 第14週：餐廳服務流程
- 第15週：餐飲服務的方式
- 第16週：飲料服務
- 第17週：餐廳顧客抱怨及緊急意外事件的處理
- 第18週：期末考

**成績及評量方式**

- 期中考：30%  
期末考：30%  
課堂出席率及上課態度：40%

**證照、國家考試及競賽關係**

- 餐旅服務丙級技術士證照
- 餐服相關競賽

**主要教材**

1. 餐飲服務技術蘇芳基揚智97898629809652013/06/01 初版(教科書)

**參考資料**

本課程無參考資料!

**建議先修課程**

本課程無建議先修課程

## 教師資料

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

E-Mail：[huichun@cyut.edu.tw](mailto:huichun@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-210;

星期四,第5~6節,地點:R-210;

分機:5341

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。