

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	3064	中文科名	餐飲服務
授課教師	江致瑩	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	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：

藉由課程講授，實際操作，幫助學生建立正確的餐飲服務觀念，並且具備餐飲服務作業能力。具體目標：

- 1.建立正確餐飲服務概念
- 2.了解餐飲服務流程
- 3.具備餐飲服務實作能力

Establishing students' F&B service concept and practice capability through lecturing and SOP practicing. The objectives include : 1.knowing F&B service concept 2.understanding F&B service SOP 3.establishing F&B service capability

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

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.餐飲服務技術蘇芳基揚智97898629809652013/06/01 初版(教科書)
- 2.餐旅服務技術士丙級文野出版社文野出版社(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
Office Hour：

星期二,第3~4節,地點:R-210;
星期四,第7~8節,地點:R-210;
分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。