朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	1434			中文科名	餐飲服務實務
授課教師	洪崇良			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2年級 C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：

每週授課主題

第01週：餐飲服務業品質
第02週：餐飲服務之準備
第03週：餐飲服務的種類
第04週：認識餐飲器具
第05週：餐聽服務前準備作業
第06週：餐飲禮儀
第07週：餐飲服務之技術-西餐
第08週：餐飲服務之技術-中餐
第09週：期中考
第10週：餐飲服務之技術-飲料
第11週：餐桌布置方法
第12週：餐飲服務方式-客房餐飲/桌邊服務/自助式服務
第13週：餐飲服務方式-宴會服務/酒會服務
第14週：菜單飲料擔認識
第15週：顧客心理
第16週：餐廳器具購置與維護
第17週：餐務作業認識
第18週：期末考

成績及評量方式

期中考：30%
期末考：40%
出席率與態度：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.餐飲服務陳堯帝楊智957-818-544-82003二(教科書)
2.餐飲服務技術蘇芳基楊智978-986-298-096-52013初版(教科書)
3.業界實際操作檔案與文件參考(自製教材)

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/~/
E-Mail： @cyut.edu.tw
Office Hour：
分機:

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。