朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	3053			中文科名	餐飲服務
授課教師	廖昱翔			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%
課堂出席及學習歷程態度表現：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(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/~q007k007/
E-Mail： q007k007@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機:

[關閉] [列印]
尊重智慧財產權，請勿不法影印。