朝陽科技大學
111學年度第1學期教學大綱

當期課號	3052			中文科名	餐飲服務
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	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：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：餐旅產業屬性
第07週：餐飲產業經營成本
第08週：餐飲產業財務管理
第09週： 期中考
第10週：餐飲服務工作職類
第11週：餐飲服務設備介紹
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
第14週：飲料葡萄酒服務
第15週：菜單飲料擔認識
第16週：顧客心理
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：30%
平時/出勤/作業：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.餐飲服務陳堯帝楊智957-818-544-82003二(教科書)
2.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/~aa0958163178/
E-Mail： aa0958163178@cyut.edu.tw
Office Hour：

分機:

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。