

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1430	中文科名	餐飲服務實務
授課教師	李金佩	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：課程介紹與說明及餐飲服務概念與內涵
- 第02週：餐飲服務概念與內涵
- 第03週：餐飲服務管理
- 第04週：彈性放假
- 第05週：餐飲服務管理
- 第06週：菜單飲料單及酒單認識
- 第07週：菜單飲料單及酒單認識
- 第08週：餐桌禮儀
- 第09週：期中考
- 第10週：中西餐餐桌擺設
- 第11週：中西餐服務流程
- 第12週：中西餐服務流程
- 第13週：餐廳服務
- 第14週：餐廳服務
- 第15週：飲料服務
- 第16週：餐廳顧客抱怨及緊急事件處理
- 第17週：期末考
- 第18週：旅館顧客抱怨及緊急事件處理(線上教學)

成績及評量方式

- 學習態度：20%
- 出席：15%
- 平時作業：15%
- 期中考：25%
- 期末考：25%

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文化事業骨粉有限公司97898629809652013初版(教科書)
- 2.餐旅服務-提升餐旅服務的品質及國際化周明智、駱俊賢華立圖書股份有限公司978-957-784-714-02017.07.01二版一刷(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/~cplee/>
E-Mail：cplee@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期一,第5~6節,地點:L-701;
星期二,第5~6節,地點:L-701;
分機:7454

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。