

南台科技大學 100 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	基礎餐旅服務技術
課程編碼	MON08G02
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅二乙
開課教師	劉蓉錠
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	三 12 13 14 教室 T0405
必選修	必修
課程概述	1:餐飲服務人員儀態訓練 2:餐廳領台(1)迎賓接待(2)引導入座 3:領班:(1)協助入座(2)攤口布(3)遞送菜單(4)飲料服務(5)服務菜餚等 4:服務員(1)茶水的服務(2)餐具的更換 5:(1)長托盤,圓托盤的使用(2)分,叉匙的使用 6:西餐餐桌的擺設 7:中餐餐桌擺設
課程目標	1:訓練餐飲服務人員的良好態度 2:能正確使用托盤即拿取各類器皿 3:能熟練中餐服務之流程 4:熟練中,西餐餐桌擺設的技能 5:培養正確的服務態度
課程大綱	內容 一 課程介紹,分組,專業教室使用規則之說明 二 餐廳服務流程的認識 三 餐具的認識 四 正確操作餐具 五 口布的摺疊 六 口布的摺疊 七 檯布鋪換 八 實務作測驗 九 期中考 十 西餐餐廳作業-迎賓接待,安排入座 十一 西餐餐具擺設十五 中餐餐具擺設 十六 餐桌禮儀 十七 實作測驗 十八 期末考

英文大綱	Hosting Table setting Knowing Silverware and Hollowware Service towel using Napkin Table cloth Skirting
教學方式	課堂教授,實務操作,
評量方法	自行設計測驗,實作評量,課程參與度(出席率),
指定用書	
參考書籍	1.餐旅服務丙級技術士技能檢定,文野出版社,2011 2.餐旅服務,王淑媛.夏文媛,龍騰文化,2011 3.餐旅服務,蘇芳基主編.蘇方基.林雅鈺.林姿岑.陳奕妃,啟英文化,2011 4.餐旅服務技術,楊昭景.陳牧可.賴筱雯,文野出版社,2011
先修科目	
教學資源	餐旅專業教室(餐服教室.客房教室)
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	