

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	<p>1:餐飲服務人員儀態訓練</p> <p>2:餐廳領台(1)迎賓接待(2)引導入座</p> <p>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</p> <p>4:服務員(1)茶水的服務(2)餐具的更換</p> <p>5:(1)長托盤,圓托盤的使用(2)分,叉匙的使用</p> <p>6:西餐餐桌的擺設</p> <p>7:中餐餐桌擺設</p>
課程目標	<p>1:訓練餐飲服務人員的良好態度</p> <p>2:能正確使用托盤即拿取各類器皿</p> <p>3:能熟練中餐服務之流程</p> <p>4:熟練中,西餐餐桌擺設的技能</p> <p>5:培養正確的服務態度</p>
課程大綱	<p>內容</p> <p>一 課程介紹,分組,專業教室使用規則之說明</p> <p>二 餐廳服務流程的認識</p> <p>三 餐具的認識</p> <p>四 正確操作餐具</p> <p>五 口布的摺疊</p> <p>六 口布的摺疊</p> <p>七 檯布鋪換</p> <p>八 實務作測驗</p> <p>九 期中考</p> <p>十 西餐餐廳作業-迎賓接待,安排入座</p> <p>十一 西餐餐具擺設十五 中餐餐具擺設</p> <p>十六 餐桌禮儀</p> <p>十七 實作測驗</p> <p>十八 期末考</p>

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	