

# 南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅督導實務
課程編碼	MOD12901
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三甲
開課教師	鄭淑勻 胡永輝
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	四 2 3 4 5 教室 T0303
必選修	必修
課程概述	本課程內容結合餐旅專業知識與實務技能，培養學生有實務餐旅營運之能力，配合中餐、西餐、飲料調製、烘焙與宴會廳與實習旅館之實習設備實務操作演練，使學生具備經營管理與領導統御實務經驗，培養學生餐旅規劃與餐旅實際營運之能力。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解、實際執行與管控餐飲業與旅館業營運計畫</li> <li>2. 了解、實際執行與管控餐飲業與旅館業內場各部門作業程序</li> <li>3. 了解、實際執行與管控餐飲業與旅館業外場各部門營運程序</li> <li>4. 了解、實際執行與管控餐旅業成本控制、行銷、人力資源、內外場規劃、品質管理。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐旅業歷史演進</li> <li>2. 餐旅業經營型態與經營趨勢</li> <li>3. 餐飲業內場各部門營運程序與營運控制</li> <li>4. 餐飲業領導與統馭</li> <li>5. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理</li> <li>6. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理</li> <li>7. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理</li> <li>8. 期中考</li> <li>9. 旅館業內場各部門營運程序與營運控制</li> <li>10. 旅館業外場各部門營運程序與營運控制</li> <li>11. 餐飲業領導與統馭</li> <li>12. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理</li> <li>13. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理</li> <li>14. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理</li> <li>15. 餐旅實務經營管理演練</li> <li>16. 餐旅實務經營管理演練</li> <li>17. 餐旅實務經營管理演練</li> <li>18. 期末考</li> </ol>

英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. History of Hospitality Industry</li> <li>2. Hospitality Operational Style and Trend</li> <li>3. Restaurant Operation and Operational Control</li> <li>4. Restaurant Management and Leadership</li> <li>5. Diversity Restaurant Service Plan and Operation</li> <li>6. Diversity Restaurant Service Plan、Operation、and Operational Control</li> <li>7. Diversity Restaurant Service Plan、and Operational Control</li> <li>8. Midterm Exam</li> <li>9. Hotel Operation and Operational、and Operational Control I.</li> <li>10. Hotel Operation and Operational、and Operational Control II.</li> <li>11. Hotel Management and Leadership</li> <li>12. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</li> <li>13. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</li> <li>14. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</li> <li>15. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</li> <li>16. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</li> <li>17. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</li> <li>18. Final Exam</li> </ol>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.進入實習教室時一律穿著指定之工作服，並戴好帽子，不得隨意穿著便服、打赤膊或穿拖鞋等。</li> <li>2.請於上課前剪短指甲、去指甲油、手錶、耳環、佛珠、幸運環等飾品。</li> <li>3.實習前請先以肥皂徹底將手洗淨。</li> <li>4.上課前須先了解實習內容，將材料份量記在小冊子上或講義上，以備實習之用；切記不能將講義或食譜放在工作檯上面以免汙染。</li> <li>5.同學們須熟記本教室內各種器皿及電器之正確使用方法。</li> <li>6.上課前由各組組長負責清點用具，如有破損或缺失，請迅速報告任課老師，並將缺損用具數目確實填在清單上。</li> </ol>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	

