

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

| | |
|--------|---|
| 課程名稱 | 基礎餐旅服務技術 |
| 課程編碼 | MOD13301 |
| 系所代碼 | 0M |
| 開課班級 | 四技餐旅一甲 四技餐旅一乙 |
| 開課教師 | 王淑玲 |
| 學分 | 1.0 |
| 時數 | 3 |
| 上課節次地點 | 四 2 3 4 教室 T0405 |
| 必選修 | 選修 |
| 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 | |
| 評量方法 | |
| 指定用書 | |
| 參考書籍 | |
| 先修科目 | 無 |
| 教學資源 | |
| 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 | |