

南臺科技大學 104 學年度第 1 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	四技餐旅三乙
開課教師	胡永輝 劉國寧
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"> 1. 了解、實際執行與管控餐飲業與旅館業營運計畫 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 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 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。
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐旅業歷史演進 2. 餐旅業經營型態與經營趨勢 3. 餐飲業內場各部門營運程序與營運控制 4. 餐飲業領導與統馭 5. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理 6. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理 7. 各種類型餐飲業供應形式規劃、營運與營運管理 8. 期中考 9. 旅館業內場各部門營運程序與營運控制 10. 旅館業外場各部門營運程序與營運控制 11. 餐飲業領導與統馭 12. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理 13. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理 14. 各種住宿經營形式規劃、營運與營運管理 15. 餐旅實務經營管理演練 16. 餐旅實務經營管理演練 17. 餐旅實務經營管理演練 18. 期末考

英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. History of Hospitality Industry 2. Hospitality Operational Style and Trend 3. Restaurant Operation and Operational Control 4. Restaurant Management and Leadership 5. Diversity Restaurant Service Plan and Operation 6. Diversity Restaurant Service Plan 、 Operation 、 and Operational Control 7. Diversity Restaurant Service Plan 、 and Operational Control 8. Midterm Exam 9. Hotel Operation and Operational 、 and Operational Control I. 10. Hotel Operation and Operational 、 and Operational Control II. 11. Hotel Management and Leadership 12. Diversity Lodging Service Plan Operation 、 and Operational Control 13. Diversity Lodging Service Plan Operation 、 and Operational Control 14. Diversity Lodging Service Plan Operation 、 and Operational Control 15. Hotel and Restaurant Practical Operation 、 and Operational Control 16. Hotel and Restaurant Practical Operation 、 and Operational Control 17. Hotel and Restaurant Practical Operation 、 and Operational Control 18. Final Exam
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.需繳交實習材料費 2.服裝儀容-工作服.廚帽.圍裙.黑色或藍色工作褲.黑色工作鞋(前腳掌後腳跟不能外露.內須著襪.具有止滑功能) 3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環 4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔 5.上課中禁止使用手機
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	

