

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅服務技術(夜四餐旅二丙合開)T0405
課程編碼	MOP01V01
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅二甲
開課教師	王淑玲
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	
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	
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	餐旅服務丙級技能檢定演練第三版：方柏堯 / 張雅婷 著—廣懋圖書 2014
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	