

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D12901
課程中文名稱	餐旅督導實務
課程英文名稱	Hospitality Practical Operation and Supervision
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅三乙
任課教師	胡永輝 劉國寧
上課教室(時間)	週四第 2 節(T0303) 週四第 3 節(T0303) 週四第 4 節(T0303) 週四第 5 節(T0303)
課程時數	4
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能了解餐飲服務的形式、技術與餐廳服務的服務流程，Understand the form of food service, technology services and restaurant services process, 6 發揮同理心</p> <p>2.能了解餐飲服務的形式、技術與餐廳服務的服務流程，Understand the form of food service, technology services and restaurant services process, 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.了解旅館客房的組織、工作執掌和房務服務流程，Understand the organization of the hotel room, in charge of work and housekeeping processes, 6 發揮同理心</p> <p>4.了解旅館客房的組織、工作執掌和房務服務流程，Understand the organization of the hotel room, in charge of work and housekeeping processes, 9 基礎餐旅知識</p>

	<p>5.能操作各式口布褶法並獨立完成服務台佈置 ,The fabric pleated law can operate all kinds of mouth and independently completed Desk layout , 14 資訊素養</p> <p>6.實地操作體驗餐廳中餐餐桌與西餐餐桌器具擺放方式和善後工作, 並能分辨其不同與應該注意事項 ,Field operating experience restaurant the lunch dining table with Western dining table utensils placed in the way and rehabilitation work, and can distinguish between different and should Precautions , 10 基礎餐旅技能</p> <p>7.認識旅館客房其機具、設備與材料 , Understanding of the hotel room for machinery, equipment and materials , 9 基礎餐旅知識</p> <p>8.實地操作房務服務流程, 包括房務工作車準備與各式床鋪整理 , Field operations housekeeping processes, including housekeeping work car is ready to work with all kinds of beds finishing , 10 基礎餐旅技能</p> <p>9.體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程 , Experience and crew team communication and coordination with the joint problem solving in order to complete the practical courses , 1 敬業合群</p> <p>10.體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程 , Experience and crew team communication and coordination with the joint problem solving in order to complete the practical courses , 2 溝通協調</p> <p>11.體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程 , Experience and crew team communication and coordination with the joint problem solving in order to complete the practical courses , 4 主動解決問題</p> <p>12.具備丙級餐旅服務之技術能力 , With Class C Hospitality Services</p> <p>, 9 基礎餐旅知識</p>
中文課程大綱	<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

	<p>15. 餐旅實務經營管理演練</p> <p>16. 餐旅實務經營管理演練</p> <p>17. 餐旅實務經營管理演練</p> <p>18. 期末考</p>
英/日文課程大綱	<p>1. History of Hospitality Industry</p> <p>2. Hospitality Operational Style and Trend</p> <p>3. Restaurant Operation and Operational Control</p> <p>4. Restaurant Management and Leadership</p> <p>5. Diversity Restaurant Service Plan and Operation</p> <p>6. Diversity Restaurant Service Plan、Operation、and Operational Control</p> <p>7. Diversity Restaurant Service Plan、and Operational Control</p> <p>8. Midterm Exam</p> <p>9. Hotel Operation and Operational、and Operational Control I.</p> <p>10. Hotel Operation and Operational、and Operational Control II.</p> <p>11. Hotel Management and Leadership</p> <p>12. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</p> <p>13. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</p> <p>14. Diversity Lodging Service Plan Operation、and Operational Control</p> <p>15. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</p> <p>16. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</p> <p>17. Hotel and Restaurant Practical Operation、and Operational Control</p> <p>18. Final Exam</p>
課程進度表	<p>一 分組、課程介紹、工作分配、環境清掃</p> <p>二 討論主題與工作預演</p> <p>三 傳統市場參訪</p> <p>四 餐點研發與試做</p> <p>五 餐點研發與試做、檢討</p> <p>六 餐點製作販賣</p> <p>七 餐點研發與試做、檢討</p> <p>八 餐點製作販賣</p> <p>九 期 中 考</p> <p>十 餐會主題工作預演</p> <p>十一 餐會研發與試做</p> <p>十二 餐會製作販賣</p> <p>十三 餐會研發與試做、檢討</p> <p>十四 餐會製作販賣</p> <p>十五 餐會研發與試做、檢討</p> <p>十六 期末成果展</p> <p>十七 教室環境大掃除.期末總檢討</p>

	十八 期 末 考
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能了解餐飲服務的形式、技術與餐廳服務的服務流程，課堂講授，日常表現</p> <p>能了解餐飲服務的形式、技術與餐廳服務的服務流程，課堂講授，實作</p> <p>了解旅館客房的組織、工作執掌和房務服務流程，課堂講授，日常表現</p> <p>了解旅館客房的組織、工作執掌和房務服務流程，課堂講授，實作</p> <p>能操作各式口布褶法並獨立完成服務台佈置，實作演練成果驗收，書面報告實作</p> <p>實地操作體驗餐廳中餐餐桌與西餐餐桌器具擺放方式和善後工作, 並能分辨其不同與應該注意事項，實作演練，實作</p> <p>認識旅館客房其機具、設備與材料，實作演練，實作</p> <p>實地操作房務服務流程, 包括房務工作車準備與各式床鋪整理，實作演練，實作</p> <p>體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程，分組討論啟發思考，同儕互評</p> <p>體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程，啟發思考，同儕互評</p> <p>體驗和組員團隊溝通協調與共同解決問題以期完成實務課程，啟發思考，自我評量</p> <p>具備丙級餐旅服務之技術能力，成果驗收，實作</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	<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