

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD13301
課程中文名稱	基礎餐旅服務技術
課程英文名稱	Restaurant service
學分數	1.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅一甲 四技餐旅一乙
任課教師	王淑玲
上課教室(時間)	週四第 2 節(T0405) 週四第 3 節(T0405) 週四第 4 節(T0405)
課程時數	3
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	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
先修科目或預備能力	無
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.訓練餐飲服務人員的良好態度，Learn nice service attitude，1 敬業合群 2.能正確使用托盤即拿取各類器皿，Learn how to use tray and tools，10 基礎餐旅技能 3.能熟練中餐服務之流程，Know the appropriate procedure，10 基礎餐旅技能 4.熟練中,西餐餐桌擺設的技能，Learn table setting skills，10 基礎餐旅技能 5.培養正確的服務態度，Know the appropriate service concept，1 敬業合群
中文課程大綱	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

	<p>四 正確操作餐具</p> <p>五 口布的摺疊</p> <p>六 口布的摺疊</p> <p>七 檯布鋪換</p> <p>八 實務作測驗</p> <p>九 期中考</p> <p>十 西餐餐廳作業-迎賓接待,安排入座</p> <p>十一 西餐餐具擺設十五 中餐餐具擺設</p> <p>十六 餐桌禮儀</p> <p>十七 實作測驗</p> <p>十八 期末考</p>
英/日文課程大綱	<p>Hosting</p> <p>Table setting</p> <p>Knowing Silverware and Hollowware</p> <p>Service towel using</p> <p>Napkin</p> <p>Table cloth</p> <p>Skirting</p>
課程進度表	
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>訓練餐飲服務人員的良好態度，--，--</p> <p>能正確使用托盤即拿取各類器皿，--，--</p> <p>能熟練中餐服務之流程，--，--</p> <p>熟練中,西餐餐桌擺設的技能，--，--</p> <p>培養正確的服務態度，--，--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	