

南臺科技大學 107 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

	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/日文課程大綱	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
課程進度表	週次 一 分組、課程介紹、工作分配、環境清掃 二 討論主題與工作預演 三 傳統市場參訪 四 餐點研發與試做 五 餐點研發與試做、檢討 六 餐點製作販賣 七 餐點研發與試做、檢討 八 餐點製作販賣 九 期中考 十 餐會主題工作預演 十一 餐會研發與試做 十二 餐會製作販賣 十三 餐會研發與試做、檢討 十四 餐會製作販賣 十五 餐會研發與試做、檢討 十六 期末成果展

	十七 教室環境大掃除.期末總檢討 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，實作 能了解餐飲服務的形式、技術與餐廳服務的服務流程，實作演練，實作 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 了解旅館客房的組織、工作執掌和房務服務流程，實作演練，日常表現 能操作各式口布褶法並獨立完成服務台佈置，實作演練，書面報告 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，書面報告 認識旅館客房其機具、設備與材料，實作演練，日常表現 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， 日常表現 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， 日常表現 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， 自我評量 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，實作演練， 同儕互評 具備丙級餐旅服務之技術能力，成果驗收，自我評量</p>
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
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