

114-1 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	餐飲服務與實務(一)	科目序號/代號	0704 / HOG1029
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(五)1234 / B507
授課語言別	中英文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	林志鈞 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 /1年1班		
Office Hour / 地點	(一) 10:10~11:00、(一) 11:10~12:00、(三) 09:10~10:00、(三) 10:10~11:00、(三) 11:10~12:00 / D517		

課程簡介與目標

身為餐飲從業人員務必要對餐飲服務的內涵、餐飲服務的類別及餐飲服務得規劃設計有基本的認識，才能扮演好本身在此領域的角色。因此，現代餐飲服務管理的策略是以顧客體驗為導向，真對餐飲產品、服務環境及服務傳遞等三方面予以整體規劃設計，並確保餐廳所有員工每次與顧客瞬間服務接觸時，均能提供顧客所期盼的高水準服務。

課程大綱

1.在知識傳遞方面: 說明並探討現代餐飲服務管理的基本理念 2.在技能傳授方面: 闡述餐廳營運作業及餐飲服務的要領及基本技巧 3.在技能操作方面: 以現場或業界實例圖片介紹技能檢定之餐飲服務作業 4.在教學目標方面: 以書面或口頭方式進行演練與討論，運用創意解決問題，餐飲服務與實務(一)程內容包含(1) 餐飲服務緒論.(2) 餐飲服務管理.(3) 餐廳設備與器具.(4) 菜單飲料單及酒單的認識.(5) 餐飲禮儀.(6) 餐廳服務基本技巧.(7) 餐廳餐桌布置與擺設

基本能力或先修課程

餐飲服務

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  培養餐旅專業知識
-  培養餐旅專業技能
-  餐旅規劃與分析之能力
-  履行公民責任的能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  專業服務態度與職場倫理
-  經營管理與創新能力
-  基礎餐旅外語及國際化能力

