

開南管理學院九十三年度第一學期觀光與餐飲旅館學系教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
106023900	中文：餐飲服務管理	柯文華	選	三年餐旅組	2	2
	英文：Management of Food and Beverage	先修課程	無			
教學目標與內容	使學生瞭解餐廳服務技能及管理方法，以利於其之後之實習課程。					
實施方法	講授及示範教學					
評量方式	期中考 40%，期末考 40%，平時出席 20%					
授課使用及參考書籍	孫路弘編譯，餐廳服務管理(Remarkable service)，桂魯出版社，台北市					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
09月23日 課程介紹			09月30日 餐飲服務發展			
10月07日 餐飲人員特質			10月14日 餐飲服務型態			
10月21日 營業前準備-餐飲服務技能			10月28日 營業前準備-餐飲服務技能			
11月04日 營業前準備-餐飲服務技能			11月11日 訂位與帶位		11月18日期中考	
11月25日 中式餐飲服務程序			12月02日 西式餐飲服務程序			
12月09日 餐後服務與道別			12月16日 服務技能實習			
12月23日 帳務處理			12月30日 特殊餐飲服務			
01月06日 特殊狀況處理			01月13日 安全與衛生			
01月20日期末考						
說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。						

Designer jimmy

課程委員會召集人：

系主任楊勝評

授課教師：

柯文華