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
156022200	中文：餐飲服務管理	柯文華	選	進修部二年級	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21日 課程介紹	
10月05日餐飲人員特質	10月12日餐飲服務型態
10月19日營業前準備-餐飲服務技能	10月26日營業前準備-餐飲服務技能
11月02日營業前準備-餐飲服務技能	11月09日訂位與帶位　11月16日期中考
11月23日中式餐飲服務程序	11月30日西式餐飲服務程序
12月07日餐後服務與道別	12月14日服務技能實習
12月21日帳務處理	12月28日特殊餐飲服務
01月04日特殊狀況處理	01月11日安全與衛生
01月18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：