

[回上一頁](#)

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：
2026/01/21

科目名稱：餐旅服務技術

開課班級 學 分：授課時數

(Hospitality services technology)

：觀光二 2.0

：2.0

授課教師：趙嘉裕

必選修：
選修

1. 教學目標

檢定試題說明，使學生確切掌握考題內容與方向，以期在實際考試中發揮最大的實力。另包含檢定注意事項、程序時間表、檢定機具及設備材料表、服裝儀容圖、術科測試評審表等，提醒考生參加測試的注意事項，為檢定做最好的準備。

2. 教學綱要

1. Part 1 須知：

包含檢定注意事項、程序時間表、檢定機具及設備材料表、服裝儀容圖、術科測試評審表等，提醒考生參加測試的注意事項，為檢定做最好的準備。

2. Part 2 餐廳基本服務技能介紹：

包括餐廳基本服務技能與口布摺疊方法，以步驟圖逐步呈現，使考生熟悉操作方式。

3. Part 3 術科測試試題：

根據勞動部公布之最新應檢資料編排，包括試前準備工作與進入考場、餐廳技能與客房技能等檢定項目，以精美的步驟圖，輔以注意事項與評分說明，讓考生對於試題內容更加熟悉，輕鬆應考。

4. Part 4 學科測試試題：

除試題之外，輔以精闢的註解，使考生確切掌握考題內容與方向，以期在實際考試中發揮最大的實力。

3. 教科書

書名：餐旅服務技術丙級檢定學術科突破
1 出版日期：年月
作者：編輯小組 出版社：群英 版本：

4. 參考書

1 書名：餐旅服務技術總複習 出版日期：年月
作者：廖翊合/ 李芃瑤 出版社：新文京開發出版 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程介紹與配分說明	餐廳擺設，客房服務實際操作
2	2026/03/01—2026/03/07	餐廳基本服務技能介紹	使學生熟悉操作方式。
3	2026/03/08—2026/03/14	客房基本服務技能介紹	使學生熟悉操作方式。
4	2026/03/15—2026/03/21	餐廳基本服務技能與口布摺疊方法，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
5	2026/03/22—2026/03/28	餐廳基本服務技能與口布摺疊方法，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
6	2026/03/29—2026/04/04	餐廳基本服務技能與口布摺疊方法，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
7	2026/04/05—2026/04/11	檢定試題說明，使學生確切掌握考題內容與方向，以期在實際考試中發揮最大的實力。	使學生對檢定試題能掌握考題內容與方向。
8	2026/04/12—2026/04/18	檢定試題說明，使學生確切掌握考題內容與方向，以期在實際考試中發揮最大的實力。	使學生對檢定試題能掌握考題內容與方向。
9	2026/04/19—2026/04/25	期中考	
10	2026/04/26—2026/05/02	期中考考題檢討分析	

11	2026/05/03—2026/05/09	客房服務技能等檢定項目，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
12	2026/05/10—2026/05/16	客房服務技能等檢定項目，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
13	2026/05/17—2026/05/23	客房服務技能等檢定項目，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
14	2026/05/24—2026/05/30	客房服務技能等檢定項目，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
15	2026/05/31—2026/06/06	餐廳擺設服務技能等檢定項目，實際操作。	使學生熟悉操作方式。
16	2026/06/07—2026/06/13	期末考	
17	2026/06/14—2026/06/20	繳交報告及討論	
18	2026/06/21—2026/06/27	繳交報告及討論	

6. 成績評定及課堂要求

1. 上課出席率(課堂參與)30%; 3. 期中考30%; 4. 期末考(餐廳擺設，客房服務實際操作)40%

1. 上課手機關機或開震動，尊重他人。 2. 上課安靜，尊重他人上課權利。(說話吵鬧者經警告不聽並經登記將從嚴扣平時成績) 3. 上課不吃東西 4. 勿私下傳遞與討論課程無關之資訊、積極提問、回答和參與討論。
必要時請穿著套裝練習操作，由教師統一宣佈，敬請同學配合課程需要辦理。

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG4 優質教育、SDG8 合適的工作及經濟成長

9. 大學社會責任(USR)關聯性：中