

信息服务系2020-2021学年度第一学期教学计划

授课课程	餐饮服务与管理				任课教师	韩素娜	所教班级	19、20酒店
教学计划内容								
理论教学计划内容		所需时间	预期目标	实训教学计划	所需时间 (课时)	预期目标		
1	餐饮的地位与作用	4	熟记餐厅的概念，掌握餐饮部在饭店中的地位和作用	轻托训练	8	掌握轻托的基本操作程序和方法		
2	餐饮部组织机构与职能	4	掌握餐饮部各部门的组织结构与职能	重托训练	4	掌握重托的基本操作程序和方法		
3	餐饮服务人员的素质要求	4	掌握餐饮服务人员素质要求的五方面内容	餐巾折花（杯花）	8	掌握餐巾折花的基本技法和常见花型		
4	中餐简介	2	熟悉中餐的烹饪方法及特点，熟悉中餐厅经营的特点	餐巾折花（盘花）	4	掌握餐巾折花的基本技法和常见花型		
5	菜单的作用和种类	4	掌握菜单的作用及种类	铺台布	4	掌握铺台布的方法		
6	餐饮设配、用品管理	4	熟悉餐饮设备、用品及 保养	中餐摆台	12	掌握中餐摆台的基本程序		
7	餐饮服务质量管理	6	掌握餐饮服务质量管理的内容与特点	西餐摆台	8	掌握西餐摆台的基本程序		

8	餐饮安全管理	4	掌握常见事故的预防	酒水服务	8	掌握各类酒水服务的基本方法
9				上菜服务	4	掌握上菜的基本程序、方法和要求
10				分菜服务	4	掌握分菜的基本方法和要求
11				撤换菜品及餐、酒用具	4	掌握餐饮服务过程中，餐台残菜、餐具、酒具及其他就餐工具的撤换