

信息服务系2020-2021学年度第二学期教学计划

授课课程	《餐饮服务与管理》				任课教师	韩素娜	所教班级	19级、20级酒店班
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	预期目标		
1	托盘-轻托	2课时	了解托盘的种类和作用，掌握轻托的操作步骤	托盘实训-轻托	8课时	掌握轻托的基本操作程序和方法		
2	托盘-重托	2课时	掌握重托的操作步骤	托盘实训-重托	2课时	掌握重托的基本操作程序和方法		
3	餐巾折花	2课时	了解餐巾的种类及作用，理解餐巾折花的种类	餐巾折花	2课时	掌握餐巾折花的基本技法和常见花型		
4	餐具的认识	2课时	了解餐厅常用餐具，掌握台布尺寸的选择及铺设方法的动作要领	铺台布	4课时	掌握铺台布的方法		
5	中餐零点摆台	2课时	掌握中餐零点摆台的程序及餐具摆放位置	中餐零点摆台	4课时	掌握中餐零点的基本程序		
6	中餐宴会摆台	2课时	掌握中餐宴会摆台的程序及单个餐位餐具摆放位置	中餐宴会摆台	6课时	掌握中餐摆台的基本程序		

7	酒水知识	2课时	了解酒水的种类，掌握不同酒水的开启方法，斟酒的姿势及时机	中国白酒服务	4课时	掌握白酒服务的基本方法
8	餐前服务	2课时	掌握迎宾、引领迎接服务的基本要领、程序、方法和要求	红葡萄酒服务	4课时	掌握红葡萄酒服务的基本方法
9	餐中服务	2课时	掌握上菜的基本程序、方法和要求；掌握餐饮服务过程中，餐台残菜、餐具、酒具及其他就餐工	啤酒服务	4课时	掌握啤酒服务的基本方法
10	结账服务	2课时	掌握结账形式，及送客服务的基本要领、程序、方法和要求	预定服务	4课时	掌握预定服务的基本要领、程序、方法和要求
11				迎宾及引领服务	4课时	掌握迎宾、引领迎接服务的基本要领、程序、方法和要求
12				拉椅让座	2课时	掌握拉椅让座服务的基本要领、程序、方法和要求
13				餐中服务	4课时	掌握上菜的基本程序、方法和要求；掌握餐饮服务过程中，餐台残菜、餐具、酒具及其他就餐工具

14				送客服务	2课时	掌握送客服务的基本要领、程序、方法 and 要求
----	--	--	--	------	-----	--------------------------