

信息服务系2021-2022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	21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	预期目标	
1	餐饮认识	2周	掌握餐厅的概念，服务项目，餐饮部的组织机构设置，餐饮服务人员的职业素养	服务礼仪训练		2周	掌握餐饮服务中应具备的礼仪规范	
2	轻托	2周	掌握托盘的种类和用途，轻托的基本操作程序和方法	轻托训练		2周	根据所学能够熟练地运用轻托进行对客服务	
3	重托	1周	掌握轻托的基本操作程序和方法	重托训练		1周	根据所学能够熟练地运用重托进行对客服务	
4	餐巾折花	2周	掌握餐巾折花的种类和用途，根据主题设计选择餐巾花花型	餐巾花花型		2周	掌握30种杯花20种盘花实例的折叠	
5	铺台布	1周	掌握台布的折叠和铺设方法	铺台布		2周	能够熟练精准的运用三种台布铺设方法进行台布铺设	
6	中餐零点摆台	1周	掌握中餐零点摆台的程序和标准	中餐零点摆台		2周	根据中餐零点摆台的程序和标准熟练进行中餐宴会摆台	