

信息服务系2022-2023学年度第一学期实训课程教学计划

授课课程	餐饮服务与管理				任课教师	韩素娜	适应班级	22酒店
实训课程教学计划								
理论教学内容		所需时间	预期目标	实训项目	所需时间	预期目标		
1	认识餐饮环境	1周	能描述饭店常见的餐饮服务项目。					
2	认识餐饮产品	1周	能描述餐饮产品的特点和餐饮业发展趋势及饭店餐饮部的地位和作用					
3	认识餐饮设备	1周	餐饮设备用品的用途及餐具的洗涤步骤。					
4	认识餐饮服务人员	1周	能根据餐饮服务人员应具备的素质要求自己。能说出餐饮部主要岗位职责要求。	服务礼仪训练	2周	掌握餐饮服务中应具备的基本礼仪规范		
5	基本技能-托盘	1周	1. 能描述托盘的操作要领和方法 2. 能掌握托盘的种类和用途。 3. 能学会托盘的操作方法。 4. 能熟练使用托盘完成餐饮服务工作。	轻托训练	2周	掌握轻托的基本操作程序和方法		

6	基本技能-餐巾折花	1周	1. 能描述餐巾及餐巾花的种类和特点。 2. 能按照餐巾折花的基本技法和要领折叠各种造型的杯花、盘花和环花 3. 能按照餐巾花的应用原则正确选择餐巾花。 4. 能根据宴会主题设计适宜的餐巾花，美化宴会台面。	餐巾折花	2周	掌握餐巾折花的基本技法和常见花型
7	中餐宴会摆台	1周	中餐宴会摆台的基本程序和操作要领	中餐宴会摆台	2周	铺台布方法，餐具摆放