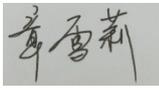
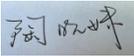
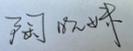


## 《餐饮管理》专科课程教学大纲

## 一、课程基本信息

课程名称	餐饮管理				
	Catering Management				
课程代码	0010173	课程学分		4.0	
课程学时	64	理论学时	32	实践学时	32
开课学院	职业技术学院	适用专业与年级		旅游管理专业 二年级	
课程类别与性质	专业必修课	考核方式		考试	
选用教材	餐饮服务与管理, 高等教育出版社-北京 李贤政 2021.2 第四版			是否为 马工程教材	否
先修课程	无				
课程简介	<p>本课程紧跟餐饮业发展现状和趋势, 力求满足餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要, 具有较强的时效性、针对性和指导性。学习内容以餐饮业职业能力养成为主线, 以知识学习和能力培养相结合为方式, 包含了丰富的资料, 穿插了生动的案例, 同步练习需要实训的项目, 在拓展学习的同时, 训练学生发现、分析和解决实际问题的能力。通过学习本课程, 培养学生掌握餐饮行业的业务内容和工作标准, 增强、服务意识和一定的餐饮管理能力, 为成为酒店餐饮部门或者独立餐饮企业优秀管理者打下基础。</p>				
选课建议与学习要求	<p>《餐饮管理》属于餐饮专业课程, 本课程适合旅游专业学生学习, 在此之前应掌握酒店礼仪、世界餐饮知识与文化、酒店服务心理学等相关课程知识。</p>				
大纲编写人	 		制/修订时间	2024/07/01	
专业负责人			审定时间	2024/07/01	
学院负责人	陈莲君		批准时间	2024/07/01	

## 二、课程目标

类型	序号	内容
知识目标	1	L02 具有人文科学素养, 具备从事某项工作或专业的理论知识、实践能力。如: 了解餐饮服务基础理论知识, 酒店餐饮部的组织机构设计及餐饮服务人员的素质要求。
	2	L024 酒店、餐饮企业管理与业务操作能力, 如餐饮管理的相关知识与服务的基本技能。
技能目标	3	L07 具备一定的信息素养, 并能在工作中应用信息技术和工具解决问题。
素养目标 (含课程思政目标)	4	L03 培养学生的服务意识、礼貌待客意识, 能够在不同场合用书面或口头形式与宾客进行有效沟通。

## 三、实验内容与要求

### (一) 各实验项目的基本信息

序号	实验项目名称	实验类型	学时分配		
			理论	实践	小计
1	饭店餐饮部的作用、种类及组织机构	④	4	0	4
2	餐饮部服务技能实操	① ②	4	8	12
3	认识菜肴与酒水	④	4	8	12
4	饭店餐饮部各餐种服务流程演练	① ②	4	8	12
5	菜单的设计与制作练习	① ③	4	8	12
6	餐饮原材料采购与库存管理	④	4	0	4
7	厨房生产与安全卫生控制	④	4	0	4
8	餐饮促销演练	④	4	0	4

实验类型: ①演示型 ②验证型 ③设计型 ④综合型

### (二) 各实验项目教学目标与教学内容以及要求

实验 1: 饭店餐饮部的作用、种类及组织机构

第1章 酒店餐饮 概述	第一节 餐饮部的地位与作用 第二节 餐饮种类、设施与 第三节 餐饮部的组织机构 及岗位职责产品	1. 了解餐饮部在饭店中的地位和作用 2. 掌握餐饮的种类、设施和产品特点 3. 了解大中小型饭店餐饮部的组织机构、岗位职责和对服务人员的职业能力要求
实验2: 餐饮部服务技能实操		
第2章 餐饮服务 基本技能	第一节 托盘 第二节 餐巾折花 第三节 摆台 第四节 斟酒 第五节 上菜	1. 掌握托盘的基本操作方法、要领和程序 2. 掌握餐巾折花的基本技法和要领 3. 掌握中西摆台的基本操作方法、要领和程序 4. 掌握斟酒的基本技法、要领和程序 5. 掌握上菜的基本技法、要领和程序
实验3: 认识菜肴与酒水知识		
第3章 菜肴与酒 水知识	第一节 中国菜 第二节 外国菜 第三节 中国酒 第四节 外国酒 第五节 非酒精饮料	1. 了解菜肴的分类、中外菜肴的特点和代表品种 2. 掌握酒的基本分类以及各类酒的代表品种 3. 掌握各种非酒精饮料的相关知识
实验4: 饭店餐饮部各餐种服务流程演练		
第4章 饭店餐饮 部各餐种 服务流程 演练	第一节 零点餐服务 第二节 团体餐服务	1. 掌握中餐厅零点餐服务的基本程序和服务要点 2. 掌握中餐厅团体餐服务的基本程序和服务要点
第5章 宴 会服务	第一节 宴会概述 第二节 宴会预订 第三节 宴会的筹划与设计 第四节 中餐宴会服务 第五节 西餐宴会服务 第六节 冷餐酒会与鸡尾 酒会服务	1. 能够熟练地接受各种类型宴会的预订 2. 能够组织策划各种类型的宴会 3. 能够对各种类型的宴会进行组织接待
第6章 西 餐及酒吧 服务	第一节 西餐服务 第二节 酒吧服务	1. 能操作常见的西餐服务形式 2. 能应用西餐零点服务程序 3. 能操作酒吧服务 4. 能操作几种常见的鸡尾酒调制

实验 5: 菜单的设计与制作练习		
第 7 章 菜单设计	第一节 菜单的作用与种类 第二节 菜单设计的依据 第三节 菜单制作 第四节 菜单的发展趋势	1. 掌握各种菜单的类别和表现形式 2. 能设计和制作合适的菜单
实验 6: 餐饮原材料采购与库存管理		
第 8 章 原材料采购与库存管理	第一节 餐饮原料采购管理 第二节 餐饮原料验收管理 第三节 餐饮原料库存与发放管理	1. 了解原材料的采购流程 2. 熟悉食品原材料的验收的标准及存储要求 3. 掌握库存物资的管理方法
实验 7: 餐饮质量管理		
第 9 章 餐饮质量管理	第一节 餐饮生产管理 第二节 餐饮服务管理 第三节 餐饮投诉处理	1. 了解厨房布局的基本原则和一般布局 2. 掌握餐饮服务质量控制内容 3. 掌握投诉处理程序
实验 8: 餐饮促销演练		
第 10 章 餐饮销售管理	第一节 餐饮消费需求分析 第二节 餐饮线下促销 第三节 餐饮线上促销	1. 能根据实际情况有效区分餐饮消费者的类型 2. 能依照不同类型的消费者实施有效的餐饮销售 3. 能针对不同市场状况开展有效的餐饮线下和线上促销活动

### (三) 各实验项目对课程目标的支撑关系

实验项目名称 \ 课程目标	课程目标 1	课程目标 2	课程目标 3	课程目标 4
饭店餐饮部的作用、种类及组织机构	✓	✓		
餐饮部服务技能实操	✓	✓		✓
认识菜肴与酒水	✓	✓		
饭店餐饮部各餐种服务流程演练	✓	✓		✓
菜单的设计与制作练习	✓	✓	✓	
餐饮原材料采购与库存管	✓	✓	✓	

理				
餐饮质量管理	✓	✓		✓
餐饮促销演练	✓	✓		✓

#### 四、课程思政教学设计

在餐饮管理课程教学设计中需要将思政教育与餐饮管理的专业知识、技能培养相结合，以培养学生的职业素养、社会责任感和创新精神。以下是一个餐饮管理课程思政教学设计的基本框架：

##### 一、教学目标

**专业知识与技能：**掌握餐饮管理的基本理论、方法和技能，了解餐饮行业的发展趋势和市场需求。

**职业素养：**培养良好的职业道德、服务意识和团队协作精神，具备较强的人际沟通能力和应变能力。

**思政素质：**树立正确的世界观、人生观和价值观，培养社会责任感、创新精神和批判性思维。

##### 二、教学内容

**餐饮管理基础知识：**包括餐饮业的定义、分类、特点、发展历程等。

**餐饮企业管理：**涵盖组织结构、原材料采购管理、餐饮销售管理营销等方面的内容。

**餐饮服务与管理：**包括餐饮服务流程、服务技巧、顾客投诉处理等方面的知识。

**思政元素融入：**结合餐饮管理实践，引入思政教育的相关内容，如职业道德、企业文化、社会责任等。

##### 三、教学方法与手段

**案例分析法：**通过分析典型案例，引导学生从思政角度思考餐饮管理问题，提高分析问题和解决问题的能力。

**角色扮演法：**让学生扮演不同角色，模拟餐饮服务场景，体验职业角色，培养职业素养和服务意识。

**小组讨论法：**鼓励学生分组讨论餐饮管理问题，分享经验和看法，促进思维碰撞和团队协作。

**实践活动法：**组织学生参与餐饮企业实习、社会调查等实践活动，了解行业现状和发展趋势，增强社会责任感和实践能力。

##### 四、教学评价

**知识技能评价：**通过考试、作业、实训等方式评价学生的专业知识和技能掌握情况。

**职业素养评价：**通过观察学生在实践活动中的表现、团队合作和沟通能力等方面进行评价。

**思政素质评价：**通过学生的课堂表现、作业、实践操作等方式评价学生的思政素质。

##### 五、教学建议

**紧密结合行业发展：**关注餐饮行业的最新动态和市场需求，及时调整教学内容和方法，确保教学内容具有时效性和实用性。

**强化实践教学：**加强实践教学环节，让学生在实践中学习和成长，提高职业素养和实践能力。

**引入思政元素：**在教学中注重思政元素的融入，引导学生树立正确的价值观和职业观，培养社会责任感和创新精神。

#### 五、课程考核

总评构成	占比	考核方式	课程目标				合计
			1	2	3	4	
X1	20%	考勤+平时表现	0	0	50	50	100

X2	30%	实践操作考核	10	10	40	40	100
X3	50%	理论测试	50	50	0	0	100

### 评价标准细则

考核项目	课程目标	考核要求	评价标准			
			优 100-90	良 89-75	中 74-60	不及格 59-0
X1	3、4	1、课堂出勤率、不迟到、不早退； 2、上课态度积极认真、答案符合逻辑； 3、抽查作业按时完成	全勤，无迟到早退。每节课积极回答问题，答案透彻合理，逻辑清晰，有自己的思考。抽查作业完成及时，答案准确。	无无故缺勤情况，偶有迟到早退。课堂上积极回答问题，答案比较透彻合理，逻辑清晰，有自己的思考。抽查作业完成及时，准确率良好。	3-5次缺勤，有迟到早退。课堂上参与回答问题，答案基本合理，逻辑基本清晰，有自己一定的思考。抽查作业完成不够及时，准确率一般。	6次及以上无故缺勤，常有迟到早退。课堂上不积极回答问题，答案混乱，逻辑不清晰，没有自己的思考。抽查作业完成差。
X2	1、2、3、4	1、掌握饭店餐饮各部门的服务流程 2、掌握餐饮服务礼仪及相关工作技能	完美掌握相关工作流程，可以自行解决问题，举一反三。模拟服务自信得体，对所有服务技能都驾轻就熟。	熟悉相关工作流程，对问题有一定见解。服务礼貌，技能熟练。	基本掌握服务流程，服务礼仪得当，可以进行基本的技能操作。	无法独立完成服务流程，且对相关技能不会操作。
X3	1、2	掌握教材和教师PPT的内容，通过书面答题体现出对理论的掌握程度。	卷面分数	卷面分数	卷面分数	卷面分数

### 六、其他需要说明的问题

无
---