

XXXX职业技术学院

高等职业教育专科

餐饮经营与管理

课程标准

(202X 年版)

教学院部：____旅游学院____

执 笔 人：____

审 核 人：____

制订日期：____202X年 6 月____

修订日期：____202X年 6 月____

XXXX职业技术学院教务处制

二〇二X年五月

目 录

一、课程性质与任务	2
(一) 课程性质	2
(二) 课程任务	2
二、学科核心素养与课程目标	2
(一) 学科核心素养	2
(二) 课程目标	3
三、课程结构	3
(一) 课程模块	3
(二) 学时安排	4
四、课程内容	6
(一) 基础模块	6
(二) 拓展模块	21
五、学业质量	25
(一) 学业质量内涵	25
(二) 学业质量水平	25
六、课程实施	25
(一) 教学要求	25
(二) 学业水平评价	26
(三) 教材编写要求	26
(四) 课程资源开发与学习环境创设	27
(五) 教师团队建设	27
(六) 对学校实施本课程的要求	28

餐饮经营与管理课程标准

一、课程性质与任务

(一)课程性质

高等职业教育专科餐饮经营与管理课程是酒店数字化运营与管理专业学生必修课程。课程是通过分析酒店餐饮部服务及管理岗位和所涵盖的工作任务性质的分析,以实际工作过程为导向,确定学习任务,本课程以餐饮管理的理论为基础,以业务经营活动为中心,坚持注重基础,强化能力,突出重点,学以致用原则,即注重阐述餐饮服务与管理的基础知识,又力求理论联系实际,具有很强的可操作性,本教程着重在于服务技能的实操的学习和处理客人投诉的一些实际问题的应变能力的学习等等。

(二)课程任务

全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,通过本课程学习,使学生能运用管理学、营养学、食品卫生法、会计与财务基础等相关知识设计菜单、提供中西餐标准服务、策划餐饮促销活动、进行原料管理、制定厨房生产与卫生安全标准、设计餐厅各岗位的服务流程,核算餐饮成本,具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。在教学过程中,培养学生的管理意识、自主学习的能力,分析问题解决问题的能力,良好的团队合作意识和协作能力以及沟通能力。

二、学科核心素养与课程目标

(一)学科核心素养

本学习领域课程教学过程以学生为主体,以职业能力目标为核心,培养学生具备相应的专业能力、方法能力和社会能力。

1. 专业能力

- (1) 能根据酒店的规模设计餐饮部的组织机构,编写各岗位职务说明书
- (2) 能够应用食品营养知识进行菜谱设计,能够完成一份完整的菜单设计
- (3) 能够提供中西餐标准服务,并制定餐厅各岗位服务流程的质量标准
- (4) 能够签定采购合同,能够实际完成一次完整的原料采购与验收
- (5) 能够进行初步的厨房的设计与布局
- (6) 能够制定厨房产品生产各阶段的质量标准
- (7) 能够运用相关法规提出食物中毒事故解决的方法

- (8) 能够针对餐饮企业提出生产与经营卫生管理措施
- (9) 能够完成一份主题餐饮营销策划方案的撰写
- (10) 能够制定餐厅收银员工作流程及标准，会填写餐饮营业日报表并进行成本核算

2. 方法能力

- (1) 具有较好的学习新知识和技能的能力
- (2) 具有制定工作计划并予以实施的能力
- (3) 具有查找资料、文献等取得信息的能力
- (4) 具有运用理论知识分析问题的能力

3. 社会能力

- (1) 具有良好的心理素质和克服困难的能力
- (2) 具有较强的团队协作能力
- (3) 具有较强的口头与书面表达能力和人际沟通能力

(二) 课程目标

酒店管理专业、餐饮管理专业、旅游管理专业等是培养复合型人才的专业，它不仅要求学生掌握餐饮服务与管理方面的基本理论和基础知识，而且也需要学生学习和了解有关酒店饭店产生和发展方面的知识。了解、熟悉餐饮企业组织机构与岗位职责、中西餐饮服务、宴会与菜单设计、厨房生产与管理、餐饮市场营销等方面的知识与技能都极其重要。

1. 知识教学目标

- (1) 了解：餐饮管理的一些基本原理和一些有关新成果、新信息。

如：餐饮部的地位和作用，非酒精饮料知识，零点餐服务，宴会的筹划与设计，冷餐会与自助餐酒会基础知识，酒吧服务宴会，

菜单的作用与种类，餐饮采购管理知识，厨房布局知识，宾客就餐服务、餐饮营销与营业推广等基本知识。

- (2) 理解：餐饮部组织结构及岗位职责，中餐厅环境设计知识，宴会预定知识，西餐服务知识，菜单设计的依据，餐饮验收程序、各种验收单据填写，定价策略与方法、餐饮人员推销的基础知识，厨房生产管理，厨房卫生与安全知识。

- (3) 掌握：餐饮管理的相关知识与餐饮服务的一些基本技术操作技能。如：餐饮种类、设施和产品，中、西餐摆台知识，团体餐服务知识，中、外菜系，中外酒、茶知识，中餐宴会的服务程序，西餐零点服务的程序和服务规范，菜单制作方法，餐饮原料采购有效控制，餐

饮原料验收的体系程序，餐饮定价的策略和具体方法，厨房生产的业务流程，餐饮原料库存发放管理，餐饮主题宴会设计，餐饮营销服务等知识与技能。

2. 能力培养目标

(1) 使学生初步具备餐饮管理与服务的能力，为以后的实地酒店实习和就业奠定基础。

(2) 能运用所学知识进行餐厅环境设计、菜单设计。

(3) 熟练掌握托盘、折花、摆台、斟酒、上菜服务技能

(4) 初步掌握主题宴会营销、餐饮产品价格和菜单成本核算知识与技能。

(5) 熟练操作餐饮信息管理系统，利用系统进行餐饮产品管理

3. 素质教育目标

(1) 使学生了解本课程基本知识和服务技能在酒店的应用情况，为顺利就业提供帮助。

(2) 培养学生的服务意识、礼貌待客意识、酒店礼仪。

(3) 了解餐饮服务人员应具备的素质。自觉培养良好的个人品质及良好的卫生和安全的习惯。

三、课程结构

(一) 课程模块

根据高等职业教育专科餐饮经营与管理课程目标，确定课程结构与学时安排。

本学习领域课程划分为学习情境的设计思路：按照酒店餐饮部的真实情况选择典型的工作任务作为学习情境的载体，每一个学习情境都是一个完整工作过程，各个学习情境之间是平行或包容的关系，并分别涵盖相关工作过程中涉及的知识点和能力要求。

(二) 学时安排

表 1 学习领域课程总体设计

学习领域课程：餐饮经营与管理			计划总学时 64 学时
项目 编号	学习情境名称	情境描述	学时分配
项目 1	构建餐饮部 管理体系	学生以 2-3 人为学习小组，模拟组建一家餐厅并为其做前期筹划工作（设想其类型，地	6

		点, 目标顾客, 店名等); 以小组为单位, 为要组建的餐饮机构包括餐厅和厨房设计其组织机构图并撰写岗位职责说明书; 计算餐厅所需的工作人员数目; 各小组准备 PPT 并进行成果汇报与评价	
项目 2	中餐服务	结合餐厅服务世界技能大赛标准, 熟悉中餐、宴会、管事服务流程, 学生以 2-3 人为学习小组, 在实习酒店餐厅顶岗, 分小组讨论该酒店餐厅服务流程的利弊, 并提出建议; 各小组设计餐厅服务流程及标准; 总结任务完成情况, 准备 PPT 并进行成果汇报与评价	8
项目 3	西餐服务	结合餐厅服务世界技能大赛标准, 熟悉西餐、自助餐的服务流程; 掌握各种餐具的使用、西餐礼仪、酒水的搭配; 掌握常用的西餐服务方法; 学生以 2-3 人为学习小组, 在实习酒店餐厅顶岗, 分小组讨论该酒店餐厅服务流程的利弊, 并提出建议; 各小组设计餐厅服务流程及标准; 总结任务完成情况, 准备 PPT 并进行成果汇报与评价	8
项目 4	菜单筹划与设计	学生以 2-3 人为学习小组, 根据提供的“菜单筹划与设计”任务要求制定分工与合作的工作计划。讨论并确定各组本次要制作的菜单类型, 讨论影响本餐厅菜单制作的主要因素, 选用恰当的方法确定本餐厅经营的菜肴种类, 动手制作菜单和设计一份日常食谱, 总结任务完成情况, 准备 PPT 并进行成果汇报与评价	8
项目 5	餐厅厨房规划布局	学生以 2-3 人为学习小组, 对学院的中西餐厅、学生餐厅、教工餐厅的厨房及餐厅的布局进行调研并写调研总结(有照片, 有文字说明), 为各小组模拟组建的餐厅设想其餐厅厨房规划方案, 总结任务完成情况, 准备 PPT 并进行成果汇报与评价。	6

项目 6	原料采购验收 储存与发放	学生以 2-3 人为学习小组，具体完成以下任务①分小组模拟采购谈判，②设计评估供应商的方案，③分小组调研各类食材的质量标准，④以各自餐厅某道菜肴为例，制作所需某材料的质量标准卡，⑤确立本餐厅的验收体系，⑥分小组模拟验收操作流程⑦为各自的餐厅制定储藏室的设计要求，⑧设计入库和出库管理流程，⑨模拟记录厨房用料成本，⑩为各自的餐厅选择合适的库存原料的计算方法，下载某餐饮库存管理软件并试用。分组总结任务完成情况，准备 PPT 并进行成果汇报与评价	6
项目 7	厨房生产卫生 安全管理	学生以 2-3 人为学习小组，观察学院中西餐厅的厨房主要岗位工作流程，运用“原料综合运用管理方法”的思想，思考本餐厅某种原料的加工方法，设计某中餐菜肴的标准化食谱，查阅相关资料，设计某西餐菜肴的标准菜谱，总结任务完成情况，准备 PPT 并进行成果汇报与评价	6
项目 8	餐饮促销活动 策划	学生以 2-3 人为学习小组，观察学习实习酒店餐厅点菜工作过程，进行校外实习基地酒店餐厅菜肴的畅销分析和盈利分析，为各小组餐厅制定某节日餐厅促销方案，总结任务完成情况，准备 PPT 并进行成果汇报与评价	8
项目 9	餐饮成本控制	学生以 2-3 人为学习小组，为各小组的模拟餐厅设计收银工作流程，设计各小组餐厅成本核算单据、填写与模拟核算，对学院的中西餐厅、学生餐厅、教工餐厅的某季度经营数据进行核算，总结任务完成情况，准备 PPT 并进行成果汇报与评价	8

四、课程内容

（一）基础模块

本学习领域课程划分为构建餐饮管理体系、菜单筹划与设计、餐厅厨房规划布局、原料采购验收储存与发放、厨房生产卫生安全管理、

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/025103112301011221>