

2024-2025 学年中职中职专业课餐饮类 74 旅游大 类教学设计合集

目录

一、​《餐饮服务与管理》

- 1.1 高教版（第2版）
- 1.2 大连理工大学出版社
- 1.3 华东师范大学出版社
- 1.4 吉林大学出版社
- 1.5 人民大学版·2021

二、《餐饮服务与管理实务》

- 2.1 江苏大学出版社

三、《餐饮管理实务》

- 3.1 机工版

四、《餐饮服务与管理综合实训》

- 4.1 人民大学版（第3版）

五、《餐巾折花艺术》

- 5.1 华东师范大学出版社

六、《餐饮服务与督导》

- 6.1 人民大学版

七、《餐饮服务与运营》

- 7.1 清华大学版

八、​《休闲旅游餐饮服务》

- 8.1 旅游教育出版社

九、《餐饮服务与数字化运营》

- 9.1 旅游教育出版社

十、《餐饮成本核算》

- 10.1 高等教育出版社

​《餐饮服务与管理》高教版（第2版）

课题：		
科目：	班级：	课时：计划 3 课时
教师：	单位：	
一、设计意图		
本节课旨在通过对《餐饮服务与管理》高教版（第 2 版）中旅游大类章节的深入讲解，使中职餐饮类专业学生掌握餐饮服务与管理的基本理论、方法与技能。结合实际案例，培养学生的实际操作能力和管理能力，为将来从事餐饮行业工作打下坚实基础。教学内容与课本紧密关联，注重实用性，符合中职学生的知识深度和实际需求。		
二、核心素养目标分析		
本节课核心素养目标旨在培养学生以下能力：一是专业素养，通过学习餐饮服务与管理的基本知识，提升学生对餐饮行业专业认知和技能掌握；二是创新思维，激发学生在餐饮服务与管理过程中的创新意识，提高解决问题能力；三是团队协作，培养学生良好的团队协作精神，提高沟通与协作能力；四是职业素养，树立正确的职业观念，增强职业道德意识，为未来从事餐饮行业奠定坚实基础。		
三、教学难点与重点		
1. 教学重点 ① 餐饮服务流程的掌握，包括迎宾、点餐、送餐、结账等环节的操作规范。 ② 餐饮服务质量管理的原则与方法，如服务质量评价标准、客户满意度调查等。 2. 教学难点 ① 餐饮服务中突发事件的处理，如顾客投诉、紧急情况应对等，培养学生灵活处理问题的能力。 ② 餐饮成本控制与盈利分析，涉及成本核算、定价策略、盈利模式等复杂经济管理知识。		
四、教学资源准备		
1. 教材：确保每位学生配备《餐饮服务与管理》高教版（第 2 版）教材。 2. 辅助材料：准备餐饮服务流程图、成本控制案例、服务质量评价表等电子文档。 3. 多媒体资源：收集餐饮服务与管理相关的视频片段，如服务流程演示、优秀服务案例等。 4. 教室布置：设置模拟餐厅场景，包括餐桌、餐具、服务台等，便于学生进行角色扮演和实操演练。		
五、教学过程		

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/237033000200006164>