

中国-澳大利亚职业教育与培训项目课程开发成果

学生用书



胡小芹 主编

酒店 职场健康和安全

OH&S IN HOTEL



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

中国-澳大利亚职业教育与培训项目课程开发成果

学生用书



胡小芹 主编

酒店

OH&VS IN HOTEL

职场健康和安
全

重庆大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒店职场健康和安/胡小芹主编. —重庆:重庆大学
出版社,2008.10

(中澳项目中职旅游系列)

ISBN 978-7-5624-4663-7

I. 酒… II. 胡… III. ①饭店—服务业—劳动卫生—卫
生管理—中国—专业学校—教材②饭店—服务业—劳动
保护—劳动管理—中国—专业学校—教材 IV. F719.2
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 151629 号

酒店职场健康和安

Jiudian Zhichang Jiankang

he Anquan

主 编 胡小芹

责任编辑:贾 曼 版式设计:贾 曼

责任校对:邹 忌 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:张鸽盛

社址:重庆市沙坪坝正街 174 号重庆大学(A 区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

自贡新华印刷厂印刷

*

开本:787×1092 印张:8.75 字数:218千

2008 年 10 月第 1 版 2008 年 10 月第 1 次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-4663-7 定价:18.00 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

中国—澳大利亚职业教育与培训项目旅游教材

编委会



主 任	赵为粮	安东尼·巴瑞特				
副主任	傅正洪	胡 斌	简·切瑞			
编 委	张 荣	刘先海	邓沁泉	周安平	张鸽盛	姚友明
	向才毅	赵仕民	谢 红	谭绍华	刘云生	毛 勇
	鲍晓邨	聂海英	孔 焱	胡小芹	周 炜	邹 薇
	季 芳	刘小红	尹 灵			

序 言

中国-澳大利亚职业教育与培训项目是澳大利亚政府实施对华援助的重大项目，也是中国、澳大利亚两国政府迄今在职业教育领域最大的交流与合作项目。项目于1998年开始设计、2002年3月正式启动，历时五年，于2007年8月结束。项目由国家商务部、教育部、重庆市政府和澳大利亚国际发展署、澳大利亚哈索国际公司管理。项目实施5年多来，取得了许多重要的成果，其中之一就是能力本位职业教育课程的开发设计。目前呈现在读者面前的这套旅游专业系列学生用书就是中澳职教项目课程开发设计的成果。

这套学生用书编写时，融合了中国和澳大利亚两国职业教育的先进理念，具体表现如下：

贯穿了“以行业需求为导向、能力为本位”的教育理念。行业需求是这套学生用书开发的依据，我们将行业岗位的能力标准细化为学习内容，并作为学习鉴定的基本标准。

体现了“以学生为中心”的教育理念。在学习过程中设计了多种形式的活动，通过师生互动和学习活动使学生在“动”中探索学习。

注重了职业能力的培养，注重了专业技能的训练和鉴定。

其他崭新教育理念的引入，如参与平等、职场健康安全等理念，在这套学生用书中也得以体现。

先进的职业教育理念、行业能力标准的运用、职场感的创设、灵活的学习活动设计、职业能力的鉴定、人性化的版面设计、专门为学生而编写的学习用书……这一切形成了这套学生用书有别于其他教学书籍的独特而鲜明的特点，它带给我们全新的心理感受。

重庆市教育委员会中澳职教项目管理办公室对这套学生用书的开发给予了很大的支持和帮助，数十所相关学校的许多教师参与了开发活动，具体开发工作是在重庆市旅游学校领导班子的直接管理下进行的。

几年来，在这套学生用书开发过程中，我们得到了澳大利亚皇家墨尔本理

工大学 (RMIT) 专家、澳大利亚维多利亚州威廉·安格里斯技术与继续教育学院 (William Angliss Institute of TAFE) 的专家、澳大利亚课程设计专家 Bruce Shearer 和旅游行业专家 Peter Snelson、Guy Hunt、Lily Gjeei 等许多澳方专家的倾心指导和帮助；得到了重庆市旅游局、重庆市旅游协会、重庆市旅游行业协调委员会、重庆希尔顿酒店、重庆万豪酒店等行业专家的协助；得到了重庆师范大学罗兹柏、徐流等教授的指导。许多中澳专家和中澳职教项目课程开发组教师一起，为这套学生用书的编写倾注了心血，付出了大量辛勤的劳动。值得欣慰的是，今天，我们终于可以通过这套书的出版来回报所有帮助过我们的人们，尤其是那些曾经离开家乡、远涉重洋来到中国尽职工作的澳大利亚专家。

在此，向所有给予我们支持和帮助的领导、专家、各界人士和重庆市旅游学校具体参与编写工作的所有教师，致以最真诚的谢意！

这套学生用书自成稿以来，在教学实践中使用并不断修改。但鉴于旅游业的迅速发展和行业知识的不断更新，鉴于我们能力有限，书中不当之处在所难免，敬请使用者提出宝贵建议，以便我们能不断修改，使之更趋完善。

中国—澳大利亚职业教育与培训项目
课程开发组
2008年6月

使用指南

使用对象

本书主要适应中等职业学校旅游专业学生学习时使用,也可以用于短期培训和行业培训学习者使用。

学习内容

本课程主要学习工作场所所需的有关安全健康工作和人身安全的技能、知识和态度,它主要运用于旅游行业的酒店工作中。

你将学习到以下知识和技能

- 工作场所个人卫生标准。
- 工作场所环境卫生标准。
- 工作场所中环境卫生设施的清洗和保养。
- 安全、健康的工作环境。
- 工作设备的安全操作规则和技能。
- 工作时正确的身体姿态。
- 工作场所不安全因素处理方法和程序。
- 突发事件的处理方法和程序。
- 安全设备的操作规则和技能。
- 工作场所餐饮设施的清洁方法和程序。
- 食物处理方法和程序。
- 预防食物中毒的方法。
- 防治害虫、预防细菌传染的方法和程序。
- 工作场所垃圾处理方法与程序。
- 与工作场所相关的卫生法规。
- 与工作场所相关的食品法规。

你将获得以下知识和技能

- 按照企业相关规定,遵循工作场所卫生程序,保持个人卫生。



- 按照企业相关规定,保持环境卫生。
- 按照企业相关规定,遵循工作场所的人身安全程序。
- 确认没有遵循健康、人身安全和工作场所安全规则的事件,并按程序进行汇报和处理。
- 安全使用工作设备。
- 察觉可能发生的突发事件,遵循处理突发事件的程序采取相应解决措施。
- 正确使用安全设备,如灭火器和报警器等。
- 遵循相关法规,保证餐饮卫生。
- 按程序清洁餐饮设施。
- 辨识食物中毒症状,预防食物中毒。
- 了解细菌传染方式及后果,能按要求预防细菌的传染。
- 按要求防治工作场所中常见的害虫。
- 按程序处理工作场所垃圾。
- 了解相关食品法规,能按正确的方法和程序进行食物处理。
- 了解工作场所相关卫生、安全法规。

主要能力简介

本课程能力涉及遵循健康、人身安全和工作场所安全所需的技能、知识和态度,它主要运用于旅游行业酒店的工作中,但不包括其他能力中的卫生和急救。

任 务	能力表现水平
1 遵循工作场所个人卫生程序	1.1 确保工作场所个人卫生,具备良好的个人卫生习惯
2 遵循工作场所环境卫生程序	2.1 按照企业规定和要求,确保工作场所环境卫生。确认工作场所不卫生因素,对不卫生因素能进行防范处理
3 遵循工作场所人身健康、安全程序	3.1 按照企业政策、相关规定和要求,遵循人身健康、人身安全程序和工作场所安全程序
	3.2 确认没有遵循人身健康、人身安全和工作场所安全程序的事件,向相关部门汇报并采取相应解决措施



续表

任 务	能力表现水平
4 正确使用工作设备设施	4.1 按正确程序和方法使用工作设备设施
	4.2 正确、健康的工作姿态
5 恰当处理工作环境中的不安全因素	5.1 遵循工作场所环境安全程序,确认工作场所不安全因素,对不安全因素能进行防范处理
6 恰当处理工作环境中的突发事件	6.1 遵循处理突发事件程序,在个人职责范围内,察觉可能出现的突发事件,采取所需解决行为
	6.2 从同事或其他合适的部门、当局寻找帮助
	6.3 按照企业政策,准确地汇报突发事件的细节
7 使用安全设备设施	7.1 了解常见安全设备设施
	7.2 正确使用常见安全设备,如灭火器和报警器等
8 遵循相关法规,保证餐饮卫生,预防细菌传染	8.1 按程序清洁餐饮设施
	8.2 正确处理和储存食物
	8.3 预防食物中毒
	8.4 预防细菌的传染
	8.5 按程序处理工作场所垃圾
9 防治工作场所常见的害虫	9.1 了解常见害虫出入方式
	9.2 掌握常见害虫防治程序
10 了解工作场所相关卫生法规	10.1 了解工作场所相关卫生法规
	10.2 了解相关食品法规

编写说明

► 本书编写组成部分主要有:

- 能力标准与能力介绍。
- 能力知识要点。
- 技能训练。
- 学习方法建议。
- 学生活动。
- 练习。
- 鉴定内容和鉴定方式。



►你可以采用以下方式学习本课程：

- 参与课堂学习
- 参与学习活动

你可以参与我们为达到能力标准而设计的多种学习活动，如社会调查、网络学习、讨论争辩、技能训练、技能展示、情景模拟、角色扮演等。

- 自学

你可以自主学习或在教师指导下自学。

- 行业实践

你可以在教师组织指导下到行业实践、实习，也可以自主到行业实践学习。

- 鉴定评估

对学习情况、知识和能力的获得等进行鉴定评估。

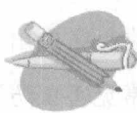
►你所需要的主要学习资源：

- 《酒店职场健康和安
- 网络学习设施

►图标含义说明



笔 记



鉴 定



学 生 活 动



质 疑 与 思 考



提 问 、 答 问



练 习

编写分工说明

- 单元 1 胡小芹 周小蓉
- 单元 2 胡小芹
- 单元 3 周小蓉 汤云霞
- 单元 4 韦江佳
- 单元 5 郭宇



主要参考资料

《能力标准》,澳大利亚旅游行业协会开发。

《职业健康与安全》,澳大利亚维多利亚州 William Angliss 技术与继续教育学院编著。

本书中部分图标参考 Clipart. com、Office. Microsoft. com 等网站、《中国消防安全标志》国家标准等。

感谢

在本书编写过程中,得到以下单位和人员大力支持,特此鸣谢:

澳大利亚职场健康专家:Tony Van Mannenberg 先生

澳大利亚维多利亚州 William Angliss 技术与继续教育学院国际部

澳大利亚课程设计专家:Bruce Shearer 先生

澳大利亚驻重庆市旅游学校专家:Peter Snelson 先生

重庆师范大学:罗兹柏先生、王昕先生

重庆市旅游学校教师:许波、何泽琼、韦江佳、张铁鹰、赖勤

新加坡东亚管理学院翻译:刘脩

中国-澳大利亚职业教育与培训项目
课程开发组

2008 年 6 月

关于职场健康和安

● 关于职场

职场是指我们职业的工作场所。人们常说“三百六十行,行行出状元”,除了传统意义上的职业以外,1993年劳动部发布的《中华人民共和国职业工种分类目录》,将职业工种划分为46大类,4700多个工种。随着现代经济的快速发展,现代职场所涉及的范围已经很多,并涌现出许多新兴的职业,例如汽车、电子通讯、计算机(开发、设计、运用等)、装潢设计、信息咨询、中介业、销售主管和代理、现代家政服务、职业经纪人、驾驶教练与陪练、心理教练、营养顾问、经营师、策划师、项目管理师、理财规划师、调烟师、调酒师等等。

● 关于健康

所谓健康,指生理和机能正常,没有缺陷和疾病。一个人的健康,是高质量完成工作的保障。作为旅游行业的从业人员,我们的健康状况也关系到服务对象的健康。因此,有一个健康的体魄是我们从事这项职业的基础。

● 关于职场健康和安

职场健康和安指在工作场所中,企业和员工必须遵循有关健康安全工作和人身安全的法律法规,必须遵循正确的人身健康安全程序、工作场所安全标准、方法和规则,以保证客人和员工的身心健康及人身安全,保证客人、员工和企业的财产安全。

教师信息反馈表

为了更好地为教师服务,提高教学质量,我社将为您的教学提供电子和网络支持。请您填好以下表格并经系主任签字盖章后寄回,我社将免费向您提供相关的电子教案、网络交流平台或网络化课程资源。

书名:			版次	
书号:				
所需要的教学资料:				
您的姓名:				
您所在的校(院)、系:	校(院)		系	
您所讲授的课程名称:				
学生人数:	_____人	_____年级	学时:	
您的联系地址:				
邮政编码:		联系电话	(家)	
			(手机)	
E-mail:(必填)				
您对本书的建议:		系主任签字		
		盖章		

请寄:重庆市沙坪坝正街 174 号重庆大学(A区)

重庆大学出版社市场部

邮编:400030

电话:023-65111124

传真:023-65103686

网址:<http://www.cqup.com.cn>

E-mail:fxk@cqup.com.cn

CONTENTS 目录

单元1 职场个人卫生和环境卫生

任务1 职场个人卫生	3
任务2 环境卫生	9
任务3 环境卫生设施的清洗	15

单元2 安全的工作环境和操作

任务1 安全的工作环境	23
任务2 安全的操作	31
任务3 不安全因素的处理	44

单元3 餐饮卫生

任务1 餐饮设施的清洁	65
任务2 食物处理方法与程序	77
任务3 预防食物中毒	81
任务4 预防细菌传染	86



单元4 害虫防治和垃圾处理

任务1 害虫防治	92
任务2 垃圾处理	100

单元5 卫生法律法规

任务1 职场环境卫生规定	105
任务2 食品卫生法规	110

学生评估问卷1:学生用书	122
学生评估问卷2:教学方法	124



单元 1

职场个人卫生和环境卫生



单元简介

通过本单元的学习,你将获得以下能力:

- 1. 遵循工作场所个人卫生标准。
- 2. 遵循工作环境卫生标准。
- 3. 确认工作场所不卫生因素,并知道处理措施。
- 4. 掌握环境卫生设施的清洗和保养方法,具备环境卫生设施的清洗和保养能力。

能力标准

工作任务	能力表现水平
1.1 遵循工作场所中个人卫生程序	1 按照旅游行业员工个人卫生要求,讲究个人卫生和整洁,具备良好的个人卫生习惯
1.2 遵循工作场所中环境安全程序	2 懂得旅游行业环境卫生要求,按要求打扫、维护环境清洁卫生,确保工作场所环境的清洁卫生
1.3 环境卫生设施的清洗和保养	3 确认工作场所不卫生因素,对不卫生因素能进行防范处理
	4 按正确方法、程序清洗和保养环境卫生设施

能力鉴定

学习过程中,我们将采用以下方式对学习进行鉴定:

鉴定内容	鉴定方式
工作场所个人卫生标准和要求	技能展示
工作场所要求具备的良好个人卫生习惯	观察
工作场所环境卫生标准	鉴定表
确认工作场所不卫生因素,知道处理措施	书面测验
环境卫生设施清洗和保养方法	答问
环境卫生设施保养程序	自评