

全国职业高级中学饭店服务 专业、中餐烹饪专业教学计划及 其部分专业课程教学大纲汇编

国家教育委员会职业技术教育司 编

19-41

高等教育出版社

96
F719-41
3
乙

全国职业高级中学
饭店服务专业、
中餐烹饪专业
教学计划及其部分
专业课程教学大纲汇编

国家教育委员会职业技术教育司 编

Y4338/25



高等教育出版社



C 126628

(京)112号

内 容 简 介

本书汇编了由国家教育委员会颁发的职业高级中学饭店服务专业、中餐烹饪专业教学计划和所设置的部分专业课程教学大纲,可供各省、市教委、教研部门及有关学校使用。

配合本教学计划及各专业课程教学大纲,国家教委职教司已组织编写了相应的教材,已由高等教育出版社陆续出版。

**全国职业高级中学
饭店服务专业、中餐烹饪专业
教学计划及其部分专业课程教学大纲汇编**

国家教育委员会职业技术教育司 编

*

高等教育出版社出版
新华书店总店北京发行所发行
北京市顺新印刷厂印装

*

开本 850×1168 1/32 印张 3.5 字数 90 000

1994年10月第1版 1994年10月第1次印刷

印数0001—2 839

ISBN7-04-005042-0/G·416

定价 2.30 元

目 录

全国职业高级中学(三年制)饭店服务专业教学

计划	(1)
餐饮服务课程教学大纲	(6)
前厅与客房服务课程教学大纲	(11)
旅游地理课程教学大纲	(16)
礼貌礼节课程教学大纲	(22)
旅游概论课程教学大纲	(26)
旅游心理学课程教学大纲	(31)
食品营养与卫生课程教学大纲	(38)

全国职业高级中学(三年制)中餐烹饪专业教学

计划	(43)
烹饪概论课程教学大纲	(48)
烹饪美术课程教学大纲	(51)
食品营养与卫生课程教学大纲	(55)
烹饪原料知识课程教学大纲	(60)
餐饮成本核算课程教学大纲	(67)
烹饪原料加工技术课程教学大纲	(70)
中餐烹调技术课程教学大纲	(75)
面点制作技术课程教学大纲	(81)
冷菜制作与食品雕刻课程教学大纲	(86)
实习课程教学大纲	(90)

全国职业高级中学 (三年制) 饭店服务专业教学计划

根据国家教育委员会《关于制订职业高级中学(三年制)教学计划的意见》(教职〔1990〕·017号)的精神,结合饭店服务专业的特点,制订本教学计划。

一、培养目标

培养有理想、有道德、有文化、有纪律,热爱社会主义祖国和社会主义事业,具有为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的献身精神;具有实事求是、勤于思考、勇于创造的科学精神;具有良好的职业道德和思想品质;热爱饭店服务事业,掌握从事饭店服务工作所需要的文化基础知识、专业技术知识和操作技能;并具有适应饭店服务工作所需要的仪表及体质的饭店中级服务人员。

二、学制与招生对象

学制三年,招收初中毕业生和同等学力者。

三、课程设置

(一) 政治课与文化课

1. 政治

进行马列主义,毛泽东思想和建设有中国特色社会主义理论的教育,党的基本路线教育,使学生树立正确的政治方向和为建设有中国特色的社会主义而奋斗的崇高理想;进行科学世界观和为人民服务人生观教育,中国基本国情和中华民族优良传统教育,提

高学生的爱国主义、集体主义和社会主义觉悟,初步树立正确的世界观和人生观;进行职业道德教育、法制教育,培养学生的敬业意识、服务意识、质量意识、竞争意识和法纪观念,形成与其将来所从事的职业相适应的良好的道德品质和行为习惯。

政治课具体课程的设置,可根据国家教委有关文件的精神安排。

2. 语文

通过语文基础知识和应用文、说明文的教学和训练,使学生能正确理解和运用祖国语言文字,具有一定的阅读、写作、表达能力,特别是口头表达能力,能写出与本专业有关的应用文,较熟练地掌握和使用普通话。

3. 数学

讲授代数、三角、立体几何、平面解析几何的基本内容,使学生掌握必要的数学基础知识,培养学生具有一定的运算能力、逻辑思维能力和分析问题的能力,提高学生分析和解决问题的能力。

4. 历史

讲授中国历史和世界历史的基本知识及重大历史事件,要求学生了解中国和世界主要国家的发展概况,特别是了解中国的重大历史事件和主要历史人物,培养学生的历史唯物主义观点。

5. 体育

进行体育基本知识的教学和基本技能的训练,使学生掌握体育运动的基本技能,并养成用科学方法锻炼身体的习惯,促进学生的身体正常发育,不断增强体质,以适应从事饭店服务工作的需要。

(二) 专业课

6. 外语

通过词汇、基本语法知识的教学和听、读、写的训练,使学生掌握一定数量的词汇并能熟练使用日常服务用语,具有较强的听、说能力和基本阅读能力。

7. 餐饮服务

通过餐饮服务知识的讲授和操作技能的训练,要求学生掌握餐饮服务的基本知识,了解中、西餐菜点基本知识,较熟练掌握中、西餐服务的技能。

8. 前厅与客房服务

通过前厅与客房服务业务基础知识的讲授和服务程序中各项操作技能的训练,要求学生了解客房的基本概况,掌握客房接待服务的程序和方法,熟练掌握客房清扫的程序及方法,能正确使用有关设备和用具。

9. 旅游地理

主要讲授我国各主要旅游地区的地理要素和旅游景点及世界主要旅游国家的旅游资源概况。要求学生了解旅游地理的基本知识和国内外主要旅游资源、特点及交通状况、著名特产及民俗风情等。

10. 形体

通过形体训练基本知识的讲授和练习,使学生掌握形体训练的基本知识及方法,提高学生身体的协调、控制及表现能力,矫正不良姿势,练就健美形体,提高审美情趣。

11. 礼貌礼节

通过饭店服务中礼貌礼节的讲授和训练,使学生了解服务接待工作中讲究礼貌礼节的重要意义和中外礼貌礼节的常识,养成良好的讲礼貌礼节的习惯。

12. 旅游概论

讲授旅游的基础知识,使学生了解国内外旅游事业的历史、现状和发展前景;了解旅游资源开发和利用的基本知识及旅游工作的基本任务,熟悉旅游业的基本方针和有关政策。

13. 旅游心理学

讲授心理学的基础知识和旅游者的心理特点,使学生了解心理学的基础知识,初步掌握对旅游者鉴貌辨色的方法,了解旅游者

的心理特点、需求等,培养学生具有良好的心理素质,提高旅游服务质量。

14. 食品营养与卫生

讲授食物的营养成分、合理营养、食品卫生质量和维护人体健康的基础知识,使学生了解食物的各种营养成分及其对人体的作用,掌握饮食卫生的基本知识和食品卫生法。

15. 选开课

计算机语言与应用、英文打字、饭店公共关系、美学基础知识、旅游史地乡土知识、第二外语和方言等。

16. 选修课

饭店装饰与布置艺术、服务语言、饭店管理常识、推销技巧、统计原理等。

(三) 实习课

实习课是培养学生职业技能的重要环节,也是对学生进行思想教育、劳动教育和培养职业意识、养成良好职业习惯的重要途径。

实习课可分为教学实习和生产实习。

17. 教学实习(共10周)

主要是为了理论联系实际和加强基本操作技能的训练而安排的。目的是加深对有关课程内容的理解,培养学生的实际操作能力。

18. 生产实习(共20周)

学生在校期间进行的综合性专业实习,是学生系统地掌握服务技能、养成良好职业习惯、培养从业能力,使学生达到中级服务人员的技术等级标准和岗位规范要求的重要手段。生产实习要尽量安排在管理良好的星级饭店或定点涉外饭店、餐馆,在有经验的师傅和教师的指导下进行。

四、时间安排(见表 1、表 2)

表 1 教学活动和时间安排

周 数 学 年	内 容	理论教学	实 习		入 学 或 毕 业 教 育	复 习 考 试	机 动	假 期	全 年 周 数
		教学 实习	生产 实习						
一		32	4		1	4	1	10	52
二		32	4			4	2	10	52
三		16	2	20	1	2	1	4	46
合计		80	10	20	2	10	4	24	150

表 2 课程设置和教学时间安排建议

课程类别	序号	课程名称	总计	各学期周课时安排						占学时 数 %
				第一学年		第二学年		第三学年		
				一	二	三	四	五	六	
政治课与文化课	1	政治	160	2	2	2	2	2		40%
	2	语文	320	4	4	4	4	4		
	3	数学	256	4	4	4	4			
	4	历史	64	2	2					
	5	体育	160	2	2	2	2	2		
专业课	6	外语	800	10	10	10	10	10		30%
	7	餐饮服务	128			2	2	4		
	8	前厅与客房服务	96			3	3			
	9	旅游地理	64	2	2					
	10	形体	64	2	2					
	11	礼貌礼节	32	2						
	12	旅游概论	32		2					
	13	旅游心理学	32			2				
	14	食品营养与卫生	32				2			
	15	选开课	128							
	16	选修课	152							
实习课	17	教学实习	360	2×36	2×36	2×36	2×36	2×36		30%
	18	生产实习	720						20×36	
周课时				30	30	29	29	30		
总课时			3600							

五、说明

1. 本教学计划中的政治课及文化课、专业课、实习课的课时比例为 4 : 3 : 3, 全学程总学时为 3600, 政治课及文化课、专业课的总课时为 2520 学时。

2. 外语课的总课时为 800 学时, 其中含文化课内容 480 学时, 专业外语内容 320 学时。

3. 技能性课程, 如餐饮服务和前厅与客房服务等, 要注意安排适当比例的教学实践课, 一般应占本科课时 30—40% 左右。

4. 选开课为各学校根据当地情况和联合办学单位的需要所开设的学生必修课, 各校选开课程不得低于两门, 同时不得少于 128 学时。

5. 实习课应根据各地的实际情况安排, 可以集中在第六学期或分散在其他学期进行, 但必须保证所规定的实习课时数, 应对学生实习进行考核。

餐饮服务课程教学大纲

一、课程的性质和任务

餐饮服务在饭店服务工作中具有重要的作用。是饭店服务人员必须掌握的专业知识和专业技能。本课程是饭店服务专业中的专业课。通过本课程的学习, 使学生具有餐饮服务所必需的专业基础知识和服务技能。

二、课程的基本要求

1. 要求学生掌握餐饮服务的基本理论知识。
2. 熟练掌握中西餐服务技能。

3. 了解中西菜点及酒水的基本知识。

三、课程内容和教学要求

(一) 餐饮概述

1. 课程内容

- (1) 中外餐饮业的发展概况。
- (2) 餐饮在旅游饭店中的重要作用。
- (3) 餐饮产品的产销特点。
- (4) 餐饮组织机构和各部门的职责。
- (5) 中西餐酒具的种类、用途、使用和保养。

2. 教学要求

- (1) 了解中外餐饮的发展概况。
- (2) 了解中国餐饮的发展与中国文化发展的关系。
- (3) 了解餐饮在旅游业及旅游饭店中的重要作用。
- (4) 了解餐饮产品的产销特点。
- (5) 了解餐饮组织机构和各部门的职责。
- (6) 掌握中西式餐酒具的种类、用途、学会正确使用和保养。

(二) 餐饮服务人员的素质

1. 课程内容

- (1) 思想品德素质。
- (2) 身体素质。
- (3) 心理素质。
- (4) 业务素质。

2. 教学要求

(1) 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习惯。

(2) 掌握正确的站立、行走要领,仪表要端庄,养成微笑服务的职业习惯。

(3) 初步掌握餐饮服务工作中的礼节礼貌知识与要求,客人的

心理特征从而提高服务水平。

(三) 餐饮服务的基本技能

1. 课程内容

- (1) 托盘。
- (2) 斟酒。
- (3) 餐巾折花。
- (4) 摆台。
- (5) 上菜和分菜。

2. 教学要求

- (1) 熟练掌握托盘的技能。
- (2) 掌握斟酒的姿势、位置、顺序和斟酒量的控制等操作技能。
- (3) 熟练掌握餐巾折花的基本技法,掌握 30 种餐巾折花花型。
- (4) 熟练掌握中、西餐摆台技能和程序,在规定的时间内完成一桌普通中西餐宴会摆台。

- (5) 掌握中西餐上菜方法和操作技能。
- (6) 掌握中西餐分菜的操作技能。

(四) 餐饮服务

1. 课程内容

- (1) 中餐服务。
- (2) 西餐服务。

2. 教学要求

- (1) 了解中餐服务的种类及各类服务的特点。
- (2) 掌握中餐早、午、晚餐服务程序和方法。
- (3) 掌握中餐宴会的种类及各类服务的程序和方法。
- (4) 了解西餐几种服务方式的特点。
- (5) 掌握西餐早餐、正餐服务程序和方法。
- (6) 掌握西餐宴会的服务程序和方法。

(五) 酒水菜点知识

1. 课程内容

(1)酒水知识和酒吧服务。

(2)菜点知识

(3)菜单知识。

2. 教学要求

(1)了解中国酒、外国酒的分类和中外主要名酒的特点。

(2)了解软饮料的分类、特点,学会常见饮品的调制。

(3)了解鸡尾酒的基本知识。

(4)掌握酒吧服务的程序和方法。

(5)了解中国菜点的种类和特点。

(6)了解西式菜点的种类和特点。

(7)了解菜单的有关知识,初步掌握各种筵席菜单的编制方法。

四、课时分配

序号	课程内容	课 时			
		计	课堂讲授	实验实习	技能训练
1	餐饮概述	7	7		
2	人员素质	8	5		3
3	基本技能	34			
	托盘		1		7
	斟酒		0.5		1.5
	餐巾折花		0.5		6.5
	摆台		4		8
	上菜和分菜		1		4
4	餐饮服务	35			
	中餐服务		6	12	2
	西餐服务		5	8	2
5	酒水菜点知识	16			
	酒水知识与服务		5	4	1
	菜点知识		6		
6	技能考核	24			
	机动	4			
合计		128	41	24	35

五、说明

本课程是饭店服务专业的专业课,与“礼貌礼节”、“旅游心理学”、“客房服务”等有较紧密的联系,内容有一定交叉。在讲授时应以本课为侧重点,相互照顾协调合作。

各地在使用本大纲时,可根据大纲的基本要求,结合当地宾馆饭店实际情况,适当增删地区性内容。

为了适应旅游饭店的实际需要。本课程的教学必须贯彻理论联系实际,讲练结合,以练为主的原则,做到学以致用。提高教学质量。

六、附录

1. 实验、设备

序号	名称	数量	序号	名称	数量
1	中餐桌	8 张	1	西餐桌	6 张
2	餐 椅	80 把	2	底 盘	24 个
3	汤 碗	80 个	3	主餐刀	24 把
4	骨 碟	96 个	4	主餐叉	24 把
5	筷 子	96 双	5	面包盘	24 个
6	水 杯	80 个	6	黄油刀	24 把
7	红酒杯	80 个	7	汤 匙	24 把
8	白酒杯	80 个	8	甜点匙	24 把
9	小 勺	96 把	9	甜点叉	24 把
10	味 碟	80 个	10	肉 刀	24 把
11	烟 缸	40 个	11	肉 叉	24 把
12	餐 巾	80 张	12	鱼 刀	24 把
13	牙签筒	16 个	13	鱼 叉	24 把
14	筷 架	96 个	14	水果刀	24 把
15	菜 单	10 张	15	水果叉	24 把
16	托 盘	40 个	16	咖啡具	24 套
			17	香槟杯	24 个
			18	白葡萄杯	24 个

2. 音像资料

(1)《旅游行业工人技术等级培训考核录像教材》(高教出版社)中的《客房服务与宴会厅服务》和《调酒》。

(2)VHO830 餐厅服务规范。

(3)VHO831 饭店服务。

(4)VHO832 旅游餐厅服务系列片中有关餐厅部分。

前厅与客房服务课程教学大纲

一、课程的性质与任务

本课程是一门专业性、知识性、实践性较强的综合训练课,通过学习使学生掌握饭店的前厅与客房服务的基础知识;培养学生的服务意识、服务技能及应变能力和敬业精神;培养学生良好的文明礼貌习惯,使学生能够达到中级前厅客房服务员水平。

二、课程的基本要求

1. 要求学生掌握前厅服务的基础知识。
2. 了解客房的基本概况。
3. 掌握客房接待服务的程序及日常服务方法。
4. 熟练掌握客房清扫的程序和方法。

三、课程内容和教学要求

(一) 绪论

1. 课程内容

- (1)饭店的发展史和发展趋势。
- (2)饭店的类型和等级。
- (3)饭店概述与服务。

2. 教学要求

(1)了解饭店的发展史和发展趋势。

(2)了解饭店概况与服务。

(二) 前厅部

1. 前厅部概况

(1) 课程内容

①前厅部的职能

②前厅部的机构设置与岗位职责

③前厅部人员的素质和要求

(2) 教学要求

①了解前厅部的工作概况及岗位职责。

②了解前厅部工作人员的素质和要求。

2. 客房预订

(1) 课程内容

①预订的渠道和种类。

②预订受理的基本知识。

③客房出租率与房价。

(2) 教学要求

①了解预订的渠道,种类和方法。

②了解预订的处理方法。

3. 接待和大厅服务

(1) 课程内容

①入住接待服务。

②应接和行李服务。

③其他服务。

(2) 教学要求

掌握宾客入住服务的程序、应接和行李服务。

4. 问讯和总机服务

(1) 课程内容

①问讯服务。

②电话总机服务。

(2)教学要求

初步掌握问讯的技巧和电话总机服务的基本程序。

5. 前厅收银

(1)课程内容

①前厅收银系统。

②结账服务。

(2)教学要求

了解前厅收银的有关日常服务知识。

6. 前厅部管理的基础知识

(1)课程内容

①关系协调。

②投诉处理。

③客史档案。

(2)教学要求

①了解前厅部的关系协调及客史档案的管理知识。

②了解宾客一般投诉处理的基本方法。

(三) 房务部

1. 房务部概况

(1)课程内容

①房务部概况。

②客房的种类与布置。

③客房的设备与用品。

(2)教学要求

了解房务部的基本知识；客房的种类、设备、用品和客房布置方面的知识。

2. 客房服务

(1)课程内容

①客房服务形式及岗位职责。