

## 上海建桥学院课程教学进度计划表

## 一、基本信息

课程代码	0060021	课程名称	餐饮管理
课程学分	4.0	总学时	64 学时
授课教师	刘国全	教师邮箱	davidliush@163.com
上课班级	旅游 22-1	上课教室	四教 305
答疑时间	周五 10:50—11:30 地点: 四教 305		
主要教材	餐饮服务与管理 李贤政 高等教育出版社 2014.8		
参考资料	饭店服务教学案例 张永宁主编 北京: 中国旅行出版社 2003 酒品调制与酒吧服务 杨凤珍主编 大连: 东北财经大学出版社 2000 餐厅服务手册 沈群主编 北京: 旅游教育出版社 2003		

## 二、课程教学进度

周次	教学内容	教学方式	作业
1	第一章 饭店服务概述	讲授法 讨论法	课后练习题
2-3	第二章 餐饮服务基本技能	边讲边练	课后练习题
4	第三章 菜肴与酒水知识	边讲边练	课后练习题
5-6	第四章 中餐厅服务	边讲边练	课后练习题
7-8	第五章 宴会服务	边讲边练	课后练习题
9-10	第六章 西餐及酒吧服务	边讲边练	课后练习题
11	第七章 菜单设计	讲授法	课后练习题
12-13	第八章 采购与库存管理	讲授法	课后练习题
14	第九章 厨房生产与管理	讲授法	课后练习题
15	第十章 餐饮销售管理	讲授法	课后练习题
16	餐饮企业信息管理 期末复习	讲授法	课后练习题

注: 课程教学进度计划表电子版公布在本学院课程网站上, 并发送到教务处存档。

### 三、评价方式以及在总评成绩中的比例

总评构成(全X)	评价方式	占比
X1	理论测试	40%
X2	课堂表现、作业、考勤	20%
X3	世界成功餐饮企业案列分析报告	20%
X4	课堂展示	20%

任课教师：刘国全

系主任审核：



日期：2023.9.3