

课程教学进度计划表

一、基本信息

课程名称	餐饮管理				
课程代码	0010173	课程序号	2531	课程学分/学时	4/64
授课教师	章雪莉 陶晓妹	教师工号	23565 19111	专/兼职	兼职
上课班级	旅游 23-1	班级人数	36	上课教室	四教 205
答疑安排	每周四 18:00-19:30		地点: 四教 205		
课程号/课程网站	班课号 9008594				
选用教材	餐饮服务与管理, 高等教育出版社-北京 李贤政 2021.2 第四版				
参考教材与资料	1、餐饮服务与数字化运营 徐文苑 华中科技大学出版社 2024 年 2、餐饮服务与管理 谢红霞 中国人民大学出版社 2021 年				

二、课程教学进度安排

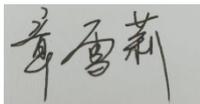
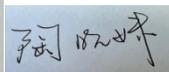
课次	课时	教学内容	教学方式	作业
1	2	课程介绍 第一章 餐饮概述	讲授	章节预习
2	2	第二章 餐饮基本技能 (1)	讲授、讨论	课后作业
3	2	第二章 餐饮基本技能 (2)	讲授、讨论	课后作业
4	2	第三章 餐饮服务 (1)	讲授、讨论	课后作业
5	2	国庆周	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
6	2	第三章 餐饮服务 (2)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
7	2	第四章 菜单管理 (1)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
8	2	第四章 菜单管理 (2)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
9	2	第五章 餐饮物资管理	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
10	2	第六章 餐饮质量管理 (1)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业

11	2	第六章 餐饮质量管理 (2)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
12	2	第七章 餐饮产品销售管理 (1)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
13	2	第七章 餐饮产品销售管理 (1)	讲授、课堂展示、讨论	课后作业
14	2	促销方案设计汇报	课堂展示 (学生)	
15	2	复习答疑		
16	2	期末考试		

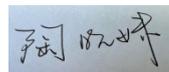
三、考核方式

总评构成 (全 X)	占比	评价方式
X1	20%	考勤+平时表现
X2	30%	实践操作考核
X3	50%	理论测试

任课教师:

系主任审核:



日期:

2024. 9. 1