HHSZ-001



**黑龙江省优质中职学校建设项目**

**哈尔滨市航空服务中等专业学校**

2.打造优质专业

2.3启动建设实施工作，落实实训项目安排,确定实训课程.

2.3.2实训授课计划

餐饮服务与管理 实训授课计划

专业：高星级饭店运营与管理 年级： 酒21级 实训教师：丁键

教研室主任：于法宝 2022年 9 月1日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 课时 | 计划时间 | 实训内容与任务 | 实训目的与要求 | 主要实训设备 |
| 1 | 托盘 | 2 | 9.23-.9.27 | 内容：轻托操作  任务：完成轻托操作步骤训练，熟练、平稳操作托盘。 | 实训目的：使学生掌握托盘的操作方法和技巧  实训要求：能够平稳端拖托盘进行对客服务 | 托盘、水瓶、实训室 |
| 2 | 餐巾折花 | 2 | 10.7-10.11 | 内容：餐巾折花的基本技法  任务：掌握餐巾折花的六种技法，能够熟练折出10种花型 | 实训目的：掌握10种花型的折叠方法，提升学生美感  实训要求：折花前要洗手，不允许用嘴叼，所折花型美观大方，挺立不倒 | 餐巾、酒杯、盘子、实训室 |
| 3 | 中餐摆台 | 2 | 10.28-11.1 | 内容：中餐摆台标准和程序  任务：完成10人台摆台任务 | 实训目的：掌握中餐摆台标准和程序  实训要求：十人一组，按照国赛比赛标准进行摆台训练，要求餐具摆放定位准确，动作优美 | 中餐餐具、实训室 |
| 4 | 西餐摆台 | 2 | 11.18-11.22 | 内容：西餐摆台标准和程序  任务：完成10人台摆台任务 | 实训目的：掌握西餐摆台标准和程序  实训要求：十人一组，按照国赛比赛标准进行摆台训练，要求餐具摆放定位准确，动作优美 | 西餐餐具、实训室 |