

南京审计大学金审学院教学进度表

2017-2018学年第一学期

上课班级构成：2016级酒管班

课程		学分	总学时	讲授学时	上机学时	实验学时	其他学时	授课方式	考核方式	上课班号	任课教师	时间		地点
												周次	节次	
[GL13177]酒店餐饮管理		3.0	48	32	0	16	0	讲授	考试	001	[0002195]王梦嫣	1-16	二[3-4节]单	B中301
										001	[0002195]王梦嫣	1-16	四[1-2节]	B中301
周次	星期	节次	学时					授课内容			备注			
			讲授	实验	上机	其他	习 作 课堂讨论							
1	2	3-4	2					第一章 饭店餐饮管理概述 第一节 饭店餐饮管理内容与要素 第二节 饭店餐饮管理发展趋势 第三节 饭店餐饮经营原则			作业见课件			
1	4	1-2	2					第二章 餐饮经营组织管理 第一节 餐饮经营组织概述 第二节 餐饮部组织设计 第三节 餐饮部工作人员职责 第四节 餐饮组织创新与调整			作业见课件			
2	4	1-2	2					第三章 餐饮物品设计 第一节 餐饮及宴会用品配备 第二节 餐饮及宴会餐具配备 第三节 餐饮及宴会物品管理			作业见课件			
3	2	3-4	2					第四章 餐饮成本管理 第一节 餐饮成本控制 第二节 餐饮成本核算 第三节 食品原料采购管理			作业见课件			
3	4	1-2	2					第四章 餐饮成本管理 第四节 食品储存管理 第五节 生产成本控制 第六节 餐饮成本分析			作业见课件			
4	4	1-2	2					第四章 餐饮产品质量管理 第一节 餐饮产品质量概述 第二节 餐饮全面质量管理 第三节 餐饮产品质量保证			作业见课件			
5	2	3-4	2					第五章 中餐生产管理 第一节 中餐菜系 第二节 中餐生产原理			作业见课件			
5	4	1-2	2					第六章 西餐生产原理 第一节 西餐菜系 第二节 西餐生产原理			作业见课件			

第 1 页 共 3 页

周次	星期	节次	学时					授课内容	备注
			讲 授	实 验	上 机	其 他	习 作 课堂讨论		
6	4	1-2	2					第七章 菜单与酒水筹划 第一节 菜点及菜单设计 第二节 酒水设计 第三节 餐饮价格制定	作业见课件
7	2	3-4	2					第八章 餐饮菜单设计 第一节 餐饮宴会菜单设计知识 第二节 设计各类餐饮宴会菜单	作业见课件
7	4	1-2	2					第九章 厨房规划和布局 第一节 厨房规划管理 第二节 厨房布局管理 第三节 厨房热能选择 第四节 厨房设备选购	作业见课件
8	4	1-2	2					第十章 卫生与安全管理 第一节 食品卫生与安全管理 第二节 个人卫生管理 第三节 环境卫生管理 第四节 生产与服务安全管理	作业见课件
9	2	3-4	2					第十一章 餐厅服务管理 第一节 餐饮服务种类与特点 第二节 服务设备与餐具管理 第三节 餐厅筹划与设计 第四节 中餐服务管理 第五节 西餐服务管理	作业见课件
9	4	1-2	2					第十二章 酒水销售管理 第一节 酒水经营概述 第二节 酒水销售原则 第三节 发酵酒销售与服务	作业见课件
10	4	1-2	2					第十二章 酒水销售管理 第四节 蒸馏酒销售与服务 第五节 配制酒与鸡尾酒销售与服务 第六节 非酒精饮料销售与服务	作业见课件
11	2	3-4	2					第十三章 餐饮营销策略 第一节 餐饮营销概述 第二节 餐饮营销环境分析 第三节 餐饮市场选择 第四节 餐饮营销策略	作业见课件
11	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
12	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
13	2	3-4		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
13	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
14	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
15	2	3-4		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
15	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件
16	4	1-2		2				餐饮部实例分析和体验	作业见课件

第 2 页 共 3 页

教研室主任审核签字：_____

各教学部门主管教学领导审批签字：_____

注：本表一式三份，行政班级所在分院、教师所属教研室、教师本人各留一份。

第 3 页 共 3 页