**人文与旅游学院课程授课计划表**

**一、课程整体设计**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 宴会设计 | 任课教师 | 胡秀丽 贾世玲 |
| 授课对象 | 2018酒店1/2/3/4班 | 学时学分 | 64学时 4 学分 |
| 先修课程 | 《餐饮管理与实务》《插花《茶艺》）《调酒》 | 后修课程 | 《顶岗实习》 |
| 课程目标 | **能力目标：**1、能够针对顾客的需求和酒店的实际情况，为顾客选择宴会的类型、确定宴会主题；2、能够根据顾客的需求和酒店的实际情况，为顾客进行台面设计、台型设计；3、能够根据顾客的需求和酒店的实际情况，为顾客进行菜品的设计并制作菜单；4、能够根据顾客的需求和酒店的实际情况，为顾客进行服务设计；5、能够根据顾客的需求和酒店的实际情况，为顾客进行环境设计和氛围营造。**知识目标：**1、了解宴会的类型、宴会的发展趋势、宴会设计师的职业素养；2、掌握酒店宴会设计的内容；3、掌握酒店中式宴会以及西式宴会的台面设计要领和台型设计知识；4、熟悉酒店中式宴会以及西式宴会的菜品设计知识和菜单设计知识；5、熟悉酒店中式宴会以及西式宴会的服务设计知识；6、熟悉酒店中式宴会以及西式宴会的环境和氛围营造知识。**素质目标：**1、具有主动为顾客服务的意识；2、具备对顾客需求和顾客心里的分析和判断能力；3、通过与各个部门的分工合作保证宴会设计工作的顺利完成，能够有效沟通、真诚合作；4、主动参与到酒店宴会的设计与策划之中，善于发现问题、提出建议；5、对宴会市场具有敏锐的观察能力，善于提出新思路新思想，具备行业可持续发展能力。 |
| 课程内容 | 序号 | 学习单元（学习情境或项目）名称 | 学时 |
| 1 | 情境一 岗位认知 | 12 |
| 2 | 情境二 中式宴会设计 | 30 |
| 3 | 情境三 西式宴会设计 | 30 |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 教学材料 | （指教材或讲义、在线课程、参考资料、仪器、设备、教学软件等）在线课程 |
| 教学组织形式 | （说明采用什么教学方式，使用什么直播平台和在线教学平台，注明在线课程网址、课程QQ或微信群等）钉钉直播、腾讯会议在线教学平台<http://course.rzpt.cn/front/kcjs.php?course_id=958>（胡秀丽）[**http://course.rzpt.cn/front/kcjs.php?course\_id=1557**](http://course.rzpt.cn/front/kcjs.php?course_id=1557)**（宁双）** |
| 考核方案 | 过程考核+闭卷考试 |

**二、课程教学实施计划**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **节次** | **单元名称** | **教学方式** | **主要教学内容** | **作业****形式** |
| 1 | 1 | 第一次课 | 讲述、讨论 | 课程简介 |  |
| 1 | 2 | 1-1认知宴会部及宴会 | 讲述、讨论 | 宴会部认知、宴会认知 |  |
| 1 | 3 |  | 讲述、讨论、PPT展示 | 古今名宴展示 |  |
| 2 | 4 | 1-2认知宴会设计 | 讲述、讨论 | 宴会设计的概念、作用、要求 |  |
| 2 | 5 |  | 调查研究 | 上节课的作业，学生调查研究成果展示 |  |
| 2 | 6 | 1-3认知宴会销售工作 | 讲述、讨论、案例分析 | 宴会销售的作用、方法等 |  |
| 3 | 7 |  | 讲述、讨论 | 学生做的销售计划展示及评析 |  |
| 3 | 8 | 1-4认知宴会预订 | 示范、讨论、案例分析 | 宴会预定的作用、方法、程序 |  |
| 3 | 9 |  | 案例、情景模拟 | 分组模拟宴会预定程序和方法 |  |
| 4 | 10 | 2－1中式宴会台面设计 | 讲述、讨论、案例 | 台面设计的内容、程序、要求等 |  |
| 4 | 11 |  | 讲述、讨论、案例 | 找准主题，设计中式宴会台面 |  |
| 4 | 12 |  | 讲述、讨论、案例 | 中间装饰物设计基本内容及实训 |  |
| 5 | 13 | 2-2 中式宴会台型设计 | 示范、讨论、案例分析 | 常见会议的台型讲解 |  |
| 5 | 14 |  | 示范、讨论、案例分析 | 正式中餐宴会的台型讲解 |  |
| 5 | 15 |  | 示范、讨论、案例分析 | 台型设计的实训及台型展示 |  |
| 6 | 16 | 2-3中式宴会菜单设计 | 示范、讨论、案例分析 | 中式宴会菜品的知识 |  |
| 6 | 17 |  | 示范、讨论、案例分析 | 中式宴会菜品实训：设计菜品 |  |
| 6 | 18 |  | 示范、讨论、案例分析 | 菜单的基础知识及带单设计展示 |  |
| 7 | 19 | 2-4中式宴会服务设计 | 示范、讨论、案例分析 | 中餐的服务程序介绍 |  |
| 7 | 20 |  | 示范、讨论、案例分析 | 中式宴会的一般服务流程介绍 |  |
| 7 | 21 |  | 示范、讨论、案例分析 | 服务设计实训及展示 |  |
| 8 | 22 | 小结 | 分组展示 | 中式宴会设计PPT展示 |  |
| 8 | 23 | 3-1西式宴会台面设计 | 示范、讨论、案例分析 | 西式宴会台面设计的内容和注意事项 |  |
| 8 | 24 |  | 示范、讨论、案例分析 | 西式宴会台面设计实训及分组展示 |  |
| 9 | 25 | 3-2西式宴会台型设计 | 示范、讨论、案例分析 | 冷餐会、鸡尾酒会、自助餐会的台型设计特点 |  |
| 9 | 26 |  | 示范、讨论、案例分析 | 西式正式宴会的台型设计样式 |  |
| 9 | 27 |  | 示范、讨论、案例分析 | 西式宴会台型设计实训及分组展示 |  |
| 10 | 28 | 3-3西式宴会菜单设计 | 示范、讨论、案例分析 | 西式宴会菜品特点 |  |
| 10 | 29 |  | 示范、讨论、案例分析 | 西式宴会菜品制作实训，分组展示 |  |
| 10 | 30 |  | 讲述、制作、讨论、案例分析 | 西式宴会及菜单制作实训及分组展示 |  |
| 11 | 31 | 3-4西式宴会服务设计 | 讲述、制作、讨论、案例分析 | 西餐的常见服务方式与方法 |  |
| 11 | 32 |  | 讲述、制作、讨论、案例分析 | 西式正式宴会的服务程序与方法 |  |
| 11 | 33 |  | 讲述、制作、讨论、案例分析 | 西式宴会服务设计实训与分组展示 |  |
| 12 | 34 | 小结 | 分组展示 | 西式宴会设计文档展示 |  |
| 12 | 35 | 总复习 |  | 知识框架梳理 |  |
| 12 | 36 | 总复习 |  | 查缺补漏 |  |