

## 《餐饮运行与管理》课程职业能力分析

根据本专业的培养目标，结合餐饮业各岗位的实际需要，《餐饮运行与管理》课程旨在培养学生的各项职业能力。通过教学与实训，使学生具备行业所需的技术能力、服务能力、管理能力、创新能力等，具体实现途径如下表所示。

| 职业能力 | 实现途径  | 备注          |
|------|---|-------------|
| 技术能力 | 通过餐厅服务技能的教学与实训，使学生掌握托盘、餐巾折花、摆台、酒水服务、菜肴服务以及撤换餐具、点菜等技术能力。       | 参观、示范、实训、实习 |
| 服务能力 | 通过中、西餐厅、宴会服务等教学与实训，使学生掌握中、西餐点菜服务、自助餐服务、宴会服务、酒会服务等服务能力。        | 与各种服务案例相结合  |
| 管理能力 | 通过菜单设计、原料管理、厨房管理、市场营销、成本控制等内容的教学与案例分析，使学生掌握餐厅、厨房等餐饮经营环节的管理能力。 | 与各种管理案例相结合  |
| 创新能力 | 通过宴会台面设计、菜单设计、服务内容与方式的改变等培养学生创新能力。                            | 与实训、案例等相结合  |