

天津2009年高等教育自学考试饭店餐饮管理课程考试大纲自考 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/581/2021\\_2022\\_\\_E5\\_A4\\_A9\\_E6\\_B4\\_A52009\\_c67\\_581465.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/581/2021_2022__E5_A4_A9_E6_B4_A52009_c67_581465.htm)

天津市高等教育自学考试课程考试大纲 课程名称：饭店餐饮管理 课程代码：0060 第一部分

课程性质与设置目的 课程性质与特点 本课程是高等教育自学考试饭店管理专业的主要专业课程之一。《饭店餐饮管理》

这门课是以餐饮经营活动的运作流程为中心线索，分别从餐饮组织、菜单计划、食品原料的采购供应、厨房加工生产、菜品的销售、服务以及促销等诸多方面进行了全面和系统的

阐述。不仅从理论上对其基本原理和方法进行了探讨，并且总结了国内外餐饮企业在经营和管理方面的经验，收集了不少管理资料和实例，提供了一整套实际管理的方法。该课程

主要特点表现为：第一，突出了餐饮成本控制过程和餐饮营销这两个餐饮经营管理上的关键问题。收藏我吧！第二，增加了大量中外饭店餐饮经营管理实例，对帮助学生分析问题和解决问题提供了借鉴作用。第三，理论性与可操作性的有机结合。课程既有餐饮经营管理理论论述，又有可操作规

程性很强的方法与技巧。第四，适应当前国际餐饮业大趋势的发展，在理念创新的基础上，更加符合时代发展的需要。二、课程目标与基本要求（一）课程目标 本课程目标是使学生通过本课程的学习，对饭店餐饮业的发展，组织结构的设计以及经营理念有全面的了解。并能掌握菜单计划、食品原料的采购、验收、储存与发放管理，厨房业务与生产管理，餐饮销售、服务与宴会管理，餐饮成本核算与控制以及餐饮促销。同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

同时，还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，

把握餐饮业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用，为以后的学习和从事实际工作打下坚实的基础。（二）基本要求在课程结束时，考生应能达到：1．掌握餐饮业的发展与构成，了解餐厅的分类，并且掌握餐饮经营的特点。2．掌握餐饮组织设计的原则及岗位职责，通过对餐饮经营环节与管理系统的全面了解，掌握饭店餐饮部门员工的配备。3．理解餐饮经营理念，掌握经营组合和经营方式的更新，在此基础上，掌握餐厅命名与餐饮品牌的设计与创意。4．了解菜单设计的重要性和分类，并且要掌握菜单设计的依据和菜单工程ME分析法，最终达到掌握菜单的设计与制作。5．掌握食品原料的采购和验收管理。6．掌握食品原料的储存要求，并能对食品原料的发放与存货加以控制。7．掌握厨房环境设计与布局，厨房业务组织管理；了解厨房设备及用具；掌握菜品试验方法和要求，以及厨房生产控制。8．掌握餐饮产品销售价格管理和餐饮销售控制，同时掌握盈亏分界点的确定。9．了解餐饮服务的功能与特点，掌握餐饮服务程序。同时，掌握宴会组织与管理。10．了解餐饮产品成本构成和成本分类，掌握餐饮成本核算方法和食品成本控制的途径。11．掌握服务员推销技巧、餐饮推销活动的组织与方法和食品节的计划与组织。还应掌握餐饮广告与公共关系。12．可基本从事餐厅业务的初中级管理工作。三、与本专业其它课程的关系 饭店餐饮管理课程与其他饭店专业课程是平行关系，具有独立的内容体系，但在该专业中，其先修课程为《饭店管理原理》和《饭店市场营销学》，这样在理论上是逐步延伸的，在饭店业务实践上也是逐步连续的。第二部分考核内容与考核目标 第一章 餐饮概述 学习目的与要求 1、了

解国内外餐饮业的发展历史和现状。2、了解餐饮业与第三产业的关系。3、掌握餐厅的概念和分类。4、掌握餐饮经营的特点。

二、考核知识点与考核要求

(一) 餐饮业的发展(一般) 理解：我国餐饮业的发展、国外餐饮业的发展、从文化角度看餐饮业的发展、餐饮业与第三产业的关系、现代化餐厅的标志。

(二) 餐饮业的构成(次重点) 识记：餐饮业、餐饮业的分类、餐厅的概念与内涵。理解：餐饮企业的名称及其实质。

(三) 餐厅的分类(次重点) 识记：早点业、正餐业、茶点业、宵夜；餐桌服务式餐厅、自助餐厅、柜台服务式餐厅、外带服务式餐厅、自动售货机；商业型餐厅、企、事业单位餐厅；独立经营的餐厅、依附经营的餐厅、连锁经营的餐厅。理解：按供应时间分类、按风味特色分类、按服务方式分类、按服务的对象分类、按档次高低分类、按经营的组织形式分类。

(四) 餐饮经营的特点(次重点) 理解：生产、流通、服务一体化特点；生产上的特点；流通中的特点；对接待服务要求高；对经营环境要求高；经营利润低，但经营风险小；资金周转性；餐饮收入的可变性特点；餐饮经营对饭店其他设施的依赖性特点。

餐饮组织结构设计

一、学习目的与要求

1、了解餐厅各岗位的名称。2、了解餐厅各岗位的职责。3、掌握餐饮组织结构设计的原则。4、了解餐饮经营的环节。5、了解餐饮部与饭店其他部门的关系。6、掌握餐饮员工配备的程序与方法。

二、考核知识点与考核要求

(一) 餐饮组织的内部分工及岗位职责(一般) 识记：餐饮组织结构、管理跨度与组织层次、扁平式组织结构。理解：餐饮组织结构设计应遵循的原则、餐厅岗位职责的形式与内容。应用：影响管理跨度的因素。

(二) 餐饮经营

环节与管理系统（重点）识记：餐饮经营环节、餐饮管理系统。理解：餐饮部与饭店其他部门的关系。（三）饭店餐饮员工的配备（重点）识记：每日营业额分析、各时段营业额分析、劳动定额。理解：员工配备程序、班次的安排。应用：影响员工配备的因素。餐饮经营理念一、学习目的与要求

- 1、了解餐饮经营的任务。
- 2、建立正确的经营理念。
- 3、掌握餐饮经营组合的构成要素。
- 4、熟悉餐饮经营的创新方式。
- 5、掌握餐饮品牌的建立。

二、考核知识点与考核要求（一）餐饮经营的理念（次重点）识记：经营成功的函数。理解：餐饮经营的任务、继承传统与革新创造、建立大生产经营观念。（二）经营组合（次重点）理解：环境因素、服务因素、饮膳的比较因素、经营与管理因素、广告宣传和公共关系因素、评价的反馈因素。（三）餐饮经营方式的更新（次重点）识记：餐饮集团化经营；超市餐饮；外卖形式的餐饮经营；电脑点菜、电视点炒形式；无店铺餐饮形式；娱乐与餐饮经营的结合。（四）餐厅命名与餐饮品牌（重点）识记：餐饮品牌的特征。理解：菜名的艺术、宴会菜品的命名、餐厅店号命名、标识。应用：餐厅菜品命名存在的问题。

第四章 菜单计划学习目的与要求

- 1、了解菜单的重要性。
- 2、掌握菜单的分类方法。
- 3、掌握各种菜单的概念。
- 4、掌握菜单设计的依据。
- 5、懂得ME分析法的运用。
- 6、掌握各种菜单的设计与制作。

二、考核知识点与考核要求（一）菜单的重要性（一般）识记：菜单、菜谱。理解：菜单与菜谱的区别；菜单与顾客的关系；菜单与餐厅的关系；菜单设计是餐厅营业循环的起点。（二）菜单的种类（次重点）识记：早餐菜单；午餐菜单；晚餐菜单；宴会菜单；自助餐菜单；

客房服务菜单；泳池茶座菜单；固定菜单；循环菜单；零点菜单；套餐菜单。理解：根据餐饮形式与内容分类；根据市场特点（周期性）分类；根据菜单价格形式分类。（三）菜单设计的依据（次重点）理解：根据市场需求设计菜单；菜系的风味和独特性；食品原料的供应情况；食品原料品种的平衡和多样化；餐厅设备条件和烹饪技术水平；食品原料成本及菜式的赢利能力；食物的营养成分；符合国家的环保要求和有关动植物保护法规。（四）菜单工程ME分析法（重点）识记：ME分析法。理解：ME分析过程；对ME分析法的修正。（五）菜单的设计与制作理解：菜单的内容；菜单的制作材料与大小；菜单的装帧与布局。应用：常见菜单存在的问题。

### 第五章 食品原料的采购与验收管理

#### 一、学习目的与要求

- 1、了解采购工作对于餐饮成本控制的重要意义。
- 2、掌握采购制度的建立。
- 3、掌握采购数量的确定方法。
- 4、了解采购程序。
- 5、掌握验收操作规程。

#### 二、考核知识点与考核要求

（一）食品原料的采购管理（重点）识记：定期订货法、永续盘存法、采购食品原料质量标准、日常采购法。理解：综合效益是采购的重要评判依据；供货单位的选择；制定严密的采购制度；采购人员的选择；采购数量的确定；经济订货批量模型；集中采购；采购程序。

（二）食品原料的验收管理（一般）理解：验收体系；验收操作规程；肉类标签；验收工作所涉及的几类表格；验收控制。

### 第六章 食品原料的储存与发放管理

#### 一、学习目的与要求

- 1、了解储藏室的设计要求。
- 2、掌握各种食品原料在储存环境下的基本要求。
- 3、掌握食品原料的发放控制方法。
- 4、掌握存货记录方法的运用。

#### 二、考核知识点与考核要求

（一）食品原料的储存

要求（一般）理解：食品原料储藏的目的；储藏室的设计要求；干货储存；食品原料的冷藏管理；食品原料的冷冻储藏；储藏室货物的安全控制。（二）食品原料的发放与存货控制（重点）识记：ABC分类法、实际进价法、先进先出法、后进先出法、平均价格法、最后进价法、库存周转率。理解：食品原料的发放管理；食品饮料的内部调拨；存货记录；库存原料的计价方法。

### 第七章 厨房业务生产管理 一、学习目的与要求

- 1、了解厨房环境设计与布局。
- 2、了解不同类型饭店厨房的组织结构与岗位。
- 3、了解现代厨房设备。
- 4、掌握菜品成本确定的方法。
- 5、掌握厨房生产控制的途径。

### 二、考核知识点与考核要求

（一）厨房环境设计与布局（一般）理解：厨房环境设计；厨房布局类型；厨房面积与炉灶配备；厨房设计因素。

（二）厨房业务组织管理（一般）理解：大型饭店厨房组织；中型饭店厨房组织；小型饭店厨房组织；厨房各级人员岗位职责；厨房生产人员的配备与选择。

（三）厨房设备及用具（一般）理解：厨房设备的演变与发展；现代厨房设备；厨房设备的选购。

（四）菜品试验（次重点）识记：毛料用量、净料用量、净料率、折损率。理解：新菜品出现的途径；菜品试验目的；菜品的成本确定。

（五）厨房生产控制（次重点）识记：标准化菜谱。理解：厨房生产过程控制；厨房生产控制的方法。

### 第八章 餐饮销售管理 一、学习目的与要求

- 1、了解餐饮产品价格的构成。
- 2、了解餐饮定价目标及相应的定价策略。
- 3、掌握餐饮销售控制的内容与途径。
- 4、掌握盈亏平衡分析方法。

### 二、考核知识点与考核要求

（一）餐饮产品销售价格（重点）识记：销售价格、原料成本、成本率、毛利率、座位周转率、客人平均消

费额、餐饮定价策略、价格折扣与优惠政策。理解：餐饮产品销售的四步骤；餐饮价格的构成；餐饮定价目标；提价与降价的时机。（二）餐饮销售控制（一般）理解：餐饮销售控制的意义；客人帐单的控制；出菜检查控制；收银员控制。应用：销售中的舞弊行为及防范。（三）盈亏分界点的确定（重点）识记：盈亏分界点、总销售额、各类产品和服务的总销售额、每客平均销售额、固定成本、变动成本、总成本、边际贡献、变动成本率、单位边际贡献、边际贡献率。

餐饮服务与宴会管理 学习目的与要求 1、了解餐饮服务的功能与特点。 2、掌握餐饮服务程序。 3、了解宴会的种类。 4、掌握宴会的组织与管理。 二、考核知识点与考核要求（一）餐饮服务的功能与特点（一般）理解：餐饮服务的基本功能；餐饮服务的特点。（二）餐饮服务程序（次重点）理解：餐饮服务的基本要求；餐饮服务程序。（三）宴会组织与管理（重点）识记：宴会的种类、宴会客史档案。理解：宴会预定；宴会推销。

第十章 餐饮成本核算与控制 一、学习目的与要求 1、了解餐饮成本的构成。 2、掌握各种成本的概念。 3、掌握成本核算的方法。 4、掌握餐饮成本控制的途径与方法。 二、考核知识点与考核要求（一）餐饮产品成本构成和成本分类（重点）识记：直接成本、间接成本、可控成本、不可控成本、固定成本、变动成本、半变动成本、标准成本、实际成本、单位成本、总成本。理解：餐饮产品成本构成；餐饮产品成本分类；餐饮产品成本结构的特点。（二）餐饮成本核算的方法（次重点）理解：月食品成本核算及食品成本月报表；日食品成本核算及食品成本日报表。（三）食品成本控制的途径（一般）应用：菜单计划；食品采购；

食品验收；食品储存；票据控制；食品准备与加工；餐饮服务；食品销售及其他。

### 第十一章 餐饮促销

#### 一、学习目的与要求

- 1、掌握服务员推销技巧。
- 2、掌握餐饮促销活动的种类与方法。
- 3、掌握美食节的计划与组织。
- 4、了解餐饮广告的种类。
- 5、了解各广告媒体对餐饮促销的效果。
- 6、掌握DM广告的时机与设计。
- 7、掌握餐饮公共宣传模式。

#### 二、考核知识点与考核要求

(一) 服务员推销(一般) 理解：员工形象推销。应用：服务员推销技巧。

(二) 餐饮促销活动(重点) 理解：特殊活动推销。应用：赠品推销；展示推销；针对儿童的推销活动。

(三) 食品节的计划与组织(重点) 理解：美食节的电动机与命名；美食节促销的考虑因素。应用：美食节促销的步骤。

(四) 餐饮广告与公共关系(重点) 识记：展示性广告、广播与电视广告、POP广告、直接邮寄餐饮广告、公共关系与宣传。应用：餐厅店堂招牌与橱窗设计。

#### 第三部分 有关说明与实施要求

#### 一、考核目标的能力层次的表述

在大纲“考核目标”中，提出了“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次，它们之间是递进等级的关系，后者必须建立在前者基础上，它们的含义是：“识记”能知道有关的名词、概念、知识的意义，并能正确认识和表达。“理解”在识记的基础上，能全面把握基本概念和原理的区别与联系。“应用”在理解的基础上，能用学过的知识点，分析和解决实际问题。

#### 二、指定教材

《餐饮管理》黄文波编著 南开大学出版社出版 2000年版

#### 三、自学方法指导

- 1、在开始阅读指定教材某一章之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核要求，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。
- 2、阅读教材时，要逐段



细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点。对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，对基本方法必须牢固掌握。

3、在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理，这样可以从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。

4、做作业是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题以及提高运算能力的重要环节，在做作业之前，必须认真阅读教材，切勿认为会做题就是掌握了教材内容，做题要求概念清楚，回答问题要有逻辑性，论述问题要有论点、论据，勿草率了事，照本抄写，死记硬背，不加分析，急于求成。

5、饭店餐饮管理是与实践结合非常密切的一门专业课，它的实践性很强，管理方法和模式也由传统的经验型向科学管理方面发展。考生应注意教材中引用的新观点、新思维、新理论，注意实践对管理的需要，以利于自学者学习、研究过程中与实践同步，更好地用所学过的基础理论指导实践，也应有创新意识和创新观点。

#### 四、对社会助学的要求

1、应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。

2、应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核要求。

3、辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。

4、辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通”的方法。

5、辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。

6、注意对应考者能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中

善于提出问题、分析问题、作出判断，解决问题。7、要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中都存在着不同难度的试题。8、助学学时：本课程共4学分，建议总课时72学时，其中助学课时分配如下：

章次	课程内容	助学学时
第一章	餐饮概述	5
第二章	餐饮组织结构	5
第三章	餐饮经营理念	5
第四章	菜单计划	10
第五章	食品原料的采购与验收管理	5
第六章	食品原料的贮存与发放管理	5
第七章	厨房业务与生产管理	7
第八章	餐饮销售管理	7
第九章	餐饮服务与宴会管理	7
第十章	餐饮成本核算与控制	8
第十一章	餐饮促销	8
合计		72

五、关于命题和考试的若干规定

- 1、本大纲各章所提到的考核要求中各知识点都是考试的内容。试题覆盖到章，适当突出重点章节，加大重点内容的覆盖密度。
- 2、试卷中对不同能力层次要求的试题所占的比例大致是：“识记”为15%，“理解”为30%，“应用”为55%。
- 3、试题难易程度要合理，可分为四档：易、较易、较难、难，这四档在每份试卷中所占比例依次为2：3：3：2。
- 4、每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占65%，次重点占25%，一般占10%。
- 5、试题题型有名词解释题、填空题、单项选择题、多项选择题、判断改正题、简答题、论述题和综合应用题。
- 6、考试方式为闭卷笔试，考试时间为150分钟。评分采用百分制，60分为及格。

六、题型举例

(一) 名词解释题：1、循环菜单

(二) 单项选择题：1、( ) 菜既受顾客欢迎又有盈利，是餐厅的盈利项目，在计划菜品时应该保留。畅销、低利润 畅销、高利润 不畅销、低利润 不畅销、高利润

(三) 多项选择题：1、库存物品的计价方法有( ) ( ) ( ) ( ) ( ) 实际进价法

先进后出法 后进先出法 最后进价法 平均价格法 (四) 填空题: 1、餐饮产品的成本按其性质分类可分为和。(五) 判断改正题: 1、餐饮企业中菜单设计是餐饮服务营业循环的起点。( ) (六) 简答题: 1、简述影响餐厅员工配备的因素。(七) 论述题: 1、试述餐饮经营的特点。(八) 综合应用题: 1、某餐厅月初库存为26000元, 本月进货62000元, 月末库存24000元, 请根据上述所给数据: 列出原料成本、平均库存及库存周转率公式; 求出库存周转率; 评述库存周转率的大小对企业效率管理的影响。百考试题收集整理 点击查看: 09年1月全国各地自考成绩查询汇总 09年下半年各省市自考报名时间 2009年1月自考试题上线 09年4月自考冲刺专题 09年全国地自考专业调整信息汇总 100Test 下载频道开通, 各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)