主题六学习任务3餐饮安全规范

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第18周 | **课时** | | 总第1-2课时 | |
| **授课课题** | | 主题六学习任务3餐饮安全规范 | | | | |
| **授课地点** | | 教室 | **授课类型** | | 新授理论课. | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 本课主要是采用案例、小组讨论、微视频数字化教学资源、线上线下混合式等教学模式 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：1.掌握餐饮部常见事故的预防与处置  2.掌握食物中毒、火灾的预防与应急预案  能力目标：1.能预防并处理餐饮部常见事故  2.会根据应急预案处理食物中毒和火灾  素质目标：1.提高对客服务的意识  2.树立提供优质服务的理念，热爱餐饮服务行业 | | | | |
| **教学重点** | | 餐饮部常见事故的预防与处置 | | | | |
| **教学难点** | | 根据应急预案处理食物中毒和火灾 | | | | |
| **思政融合** | | 1.树立良好的职业规范和职业道德  2.树立爱岗敬业精神和服务意识。  3.小组讨论及竞赛，激发学生的学习兴趣，培养学生善于观察能力；培养团结合作精神。 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、微课资源、案例 | | | | |
| 教学内容和教学活动设计 | | | | | | |
| **教学环节（时间）** | **教学内容** | | **教师**  **活动** | **学生**  **活动** | | **设计意图** |
| 课前准备 | 搜集酒店常见的安全事故有哪些？联系实际你作为服务员应怎样处理？ | | 教师提前一周将任务发布在学习平台中，并要求课代表随时提醒学生完成课前任务。 | 学生利用自习时间完成教师任务 | | 让学生都能成为资料的搜集者与整理者。 |
| 导入环节  （5min） | 检查并公布作业完成情况 | | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 学生展示预习成果，并由学生自评。 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 检验新知  （10min） | 展示各组所整理的餐饮常见安全事故及处理措施 | | 教师与学生相互交流，解答学生疑惑。 | 学生首先分组自行分析内容，最后由每组派出代表回答，给与适当加分。 | | 让学生成为课堂的主体，成为问题的分析者与解答者，增强他们的兴趣。 |
| 讲解新知  （20min）  讲解新知  （20min）  讲解新知  （20min） | **一、餐饮部常见事故的预防与处理**  **（一）餐厅宾客贵重物品失窃**  1.加强员工安全培训，提高防范意识。  2.提醒客人保管好自己的贵重物品。  3.用椅套套住客人放在椅背上的衣服和手提包。  4.服务员注意观察不同客人的心理特点。在餐厅不点餐又东张西望的可疑客人服务员要多关注，必要时报告安全部。  5.餐厅显眼位置安装监控系统。  **（二）酒店物品失窃**  1.仓库环境的防护。  2.钥匙的管理。  3.厨房用具管理。  4.剩余的食品原料管理。  5.加强门卫监督。  **（三）用具割伤**  1.在使用设备前，必须先明确设备装置是否到位。  2.在使用各种刀具和设备时，注意力要集中，方法要正确，禁止拿着刀具打闹。  3.清洗刀具时，要讲究方法。  4.厨房内如有破碎的玻璃器具和陶瓷器皿，要及时用扫帚处理掉，不要用手去捡。  5.发现工作区域存在安全隐患时，要及时维修。  应急处理：如果发生伤情，立即用厨房急救箱包扎伤口，并视伤势轻重决定是否送医院。  **（四）跌伤或砸伤**  1.地面要采用防滑地砖，保持清洁、干燥。  2.所有员工的工作鞋要有防滑性能，不得穿凉鞋、拖鞋。  3.所有通道保持畅通和工作区域内及时清理障碍物。  4.不要把较重的箱子、盒子等大件物品放在可能掉落的地方，更不能放在高处。  5.员工来回行走路线要明确，尽量避免交叉相撞等。  应急处理：如果发生伤情，立即用厨房或餐厅急救箱包扎伤口，并视伤势轻重决定是否送医院。  **（五）扭伤**  1.搬运重物借助于载重设备或搬运工具。  2.抬举重物时，背部要挺直，膝盖弯曲，要用腿力来支撑，以防扭伤腰部。  3.举重物时要缓缓举起，使所举物件紧靠身体，不要骤然猛举。  4.上下楼梯要注意安全，防止脚踝扭伤。  5.餐厅工作人员应将转盘竖立搬，用臂力和腿力抬起转盘，并将转盘滚放在餐台中间。  **（六）烧烫伤**  具体预防措施是：  1.餐厅服务员在服务铁板类、明炉和火锅时，应严格按照规程操作，并对客人做好提醒。  2.厨房工作人员在清理加热设备时，要先冷却后再进行。  3.工作人员在拿取温度较高的烤盘、铁锅或其他用具时，应戴上防烫手套。  4.在使用油锅或油炸炉时，特别是油温较高时，不能有水滴入，不能一次投入过多的原料，否则热油飞溅，极易烫伤。  5.在炉灶上操作时，应注意用具的摆放.炒锅、手勺、漏勺、铁筷等用具如果摆放不当极易被炉火烤烫，容易造成烫伤。  应急处理：如果发生烫伤，立即用冷处理并用厨房急救箱的烫伤药膏涂抹，并视伤势轻重决定是否送医。  **（七）电击伤**  具体预防措施是：  1.使用机电设备前，首先要了解其安全操作规程，并按规程操作。  2.设备使用过程中如发现有异常现象时，应立即停止使用。  3.电器设备必须装有安全的接地线；不得随意拆卸。  4.清洁设备前首先要切断电源。  5.使用电设备后，应立即关掉电源。  应急处理：如果发生电击伤或触电，应立即切断电源并呼救，观察是否有呼吸和心跳后再决定是否采用“心肺复苏术”施救并送医院。  **（八）停水、停电及停气的处理**  1.饭店工程部应视需要，安排专业维修人员分别前往解救电梯内被困乘客；前往配电房启动应急发电机以保障照明和消防设施设备用电。  2.保安部应重点关注监控系统、消防系统等运转情况，控制现场，防止发生混乱。  3.餐饮部应要求所有服务员及厨师保持冷静，并稳定就餐客人情绪，采取应急照明措施。  4.餐厅及时制定对策，调整菜单，提供易于制作的菜肴。  5.管理人员应在现场进行督导，及时向饭店突发事件应急处置指挥机构反馈情况，服从统一指挥。 | | 教师要求学生熟练掌握的餐饮常见事故处理的基础知识 | 学生交流，与老师互动，解答疑问。 | | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| **二、食物中毒的预防与应急预案**  **（一）食物中毒的种类**  **1.细菌性食物中毒**  预防方法：  （1）严禁食用病死的家畜禽肉。  （2）严格执行生熟食品分开存放制度。  （3）加工场所应符合由生到熟的过程，不能交叉污染。  （4）禁止活禽畜进人厨房或食品加工室。  （5）注意环境卫生和个人卫生。  **2.真菌毒素食物中毒**  预防方法：  (1)不食霉变食物。  (2)注意粮食的防潮防霉。  **3.化学性食物中毒**  预防方法：  （1）食品生产加工过程中使用的添加剂必须符合卫生质量要求，添加量要严格控制在规定标准内。  （2）严禁食用因农药毒死的牲畜和家禽。  （3）禁止在镀锌容器中盛放、煮制、加工酸性食品，尽量采用不锈钢制品。  （4）蔬菜注意保鲜，防止腐烂变质。  （5）加强硝酸盐和亚硝酸的管理，不食用剩菜，腌菜必须腌透才能食用。  **4.有毒动植物食物中毒**  预防方法：  (1)禁止食用河豚。  (2)提高鉴别有毒蘑菇的能力，防止误食。  (3)青皮红肉的鱼类（鲐鱼、鲱鱼等）容易分解产生大量组胺，应及时冷藏和加工，保持较高的新鲜度。  (4)食用油与非食用油应分别存放，以免误食。  (5)马铃薯应放在干燥阴凉处，避免日光照射，防止发芽；鲜黄花菜和扁豆应炒煮熟透后食用。  **（二）食物中毒的应急预案**  1.首先应了解中毒者人数、症状程度等基本情况，总机或危机应急中心应立即向饭店总经理等高层领导报告，按指示处理。  2.安排饭店工作人员应妥善安置中毒者，保护好现场并将食物留样。  3.安排医务人员携带急救药品和器材赶往现场，实施必要的紧急抢救，并根据具体情况决定是否将中毒者送往医院抢救。  4.安排食品化验员了解详细情况，找出可能污染的食品及餐具，并对病人的呕吐物等加以封存，对食物取样化验。  5.饭店安保部应派人做好现场保护工作，协助医护人员抢救中毒者。 | | 教师要求学生熟练掌握食物中毒的预防基础知识 | 学生交流，与老师互动，解答疑问。结合理论进行案列分析。 | | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| 三、**餐饮部火灾的预防与应急预案**  **（一）火灾预防措施**  1.各种电动设备的安装必须符合防火安全要求，严禁违规操作。  2.楼层厨房不得使用瓶装液化石油气。  3.炉灶要保持清洁，排油烟罩要定期擦洗、保养，保证设备正常运转。  4.正在使用火源的操作人员，不得随意离开自己的岗位，不得粗心大意，以防发生意外。  5.酒店必须备有足够的灭火设备，要在固定位置存放，所有员工学会正确使用。  **（二）火灾的应急预案**  1.任何员工若发现有异常的燃烧味、烟雾或火焰等迹象，应在第一时间报告饭店消防控制中心。  2.应立即关闭所有厨房明火，安抚就餐客人。疏散就餐客人和员工到建筑物外指定的安全区域。  3.安保部除了现场扑救和人员疏散工作外，还要维持店外秩序，保障消防车通道顺畅，阻止无关人员进人饭店。  4.工程部负责根据火情关闭空调、停气、断电，启动应急发电机等，确保消防电梯正常使用，解救电梯内被困乘客，保证喷淋泵和消火栓泵供水等。  5.前厅部应通知电话总机确保店内通信畅通，打印住店客人名单，清除门前障碍。  6.客房部必要时统计各楼层客人人数，做好疏散工作等。  7.应及时通知医务室做好救护伤员的准备。  8.财务部应收集和保管好现金、账目和重要票据等，通知电脑机房做好重要资料的备份和保管工作等。  （三）**灭火的方法**  1.灭火的基本方法  （1）隔离法。就是将可燃物隔离开，燃烧由于没有可燃物，火就会自然熄灭。  （2）窒息法。就是阻止空气流入燃烧区，即切断燃烧中氧的供给，使燃烧因得不到足够的氧而熄灭。  （3）冷却法。就是将燃烧的温度降到燃点以下。具体做法是将水或灭火物质直接喷射到燃烧物上，使燃烧物温度降低，火苗熄灭。  （4）抑制法。使用化学灭火剂抑制燃烧，使燃烧终止。  3.常用的灭火器材及使用方法  （1）二氧化碳灭火器。  ①手动开启式灭火器在使用时应先拔去保险销，一手握紧喷简把手，对准燃烧物，另一手将鸭舌往下压，二氧化碳即由喇叭口喷出，不用时将手放松即行关闭。  ②螺旋开启式的灭火器在使用时先将铅封去掉，一手握住喷筒把手，对准燃烧物，另一手将旋钮朝顺时针方向旋转开启，二氧化碳气体即行喷出  （2）干粉灭火器。  在使用干粉灭火器时，拔出保险销，一手拿着喷嘴胶管，对准燃烧物体，另一手握住提把，拉起提环，粉雾即喷出。  （3）泡沫灭火器。泡沫灭火器主要用来扑灭油类、可燃液体和可燃固体的初起火灾。此灭火器不宜扑灭可溶性液体的火灾。  （4）“1211”灭火器。  可用于油类、化工原料、易燃液体、精密设备、电器设备等燃烧物质的灭火，但不适合于活泼金属、金属氢化物及本身是氧化剂的燃烧物质的火灾。  （5）水基灭火器。水基型(水雾)灭火器在喷射后，成水雾状，瞬间蒸发火场大量的热量，迅速降低火场温度，抑制热辐射，表面活性剂在可燃物表面迅速形成一层水膜，隔离氧气，降温、隔离双重作用，同时参与灭火，从而达到快速灭火的目的。 | | 教师要求学生熟练掌火灾的预防基础知识。并学会正确使用灭火器 | 学生交流，与老师互动，解答疑问。结合理论进行案列分析。 | | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| 课堂小结  (3min) | 1.常见事故及预防  失窃、割伤、跌伤、扭伤、烧烫伤、电击伤、停水、停电及停气  2.食物中毒的预防  3.常见灭火器材的使用 | | 教师引导学生对课堂总结 | 学生进行本次课的课堂总结 | | 对所学内容进行回顾，加深理解 |
| 布置作业  (2min) | 完成测试题及练习册习题，以小组为单位上传到教学平台 | | 教师布置题目 | 学生完成作业 | | 加深学生对技术操作印象。 |
| 板书设计 | 1.餐饮部常见事故的预防与处置  2.食物中毒的预防与应急预案  3.餐饮部火灾的预防与应急预案 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |