三明医学科技职业学院
Sanming Medical And Ploytechnic Vocation College

人才培养方案

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

学　　制　：全日制、3 年

专业带头人：李靖

二级院系：经济与管理系

二〇二四年二月制订

人才培养方案审核意见表

本专业人才培养方案适于2024年全日制高职专业，由餐饮智能管理专业建设委员会与三明餐饮烹饪行业协会等共同制订，经专业建设委员会论证后，于2024年5月上报院学术委员会评审，提出评审及修改意见，并根据专家评审意见进行了修改，形成此稿，于2024年6月经院党委会审议通过。

<table>
<tr><td colspan="4">专业名称</td><td colspan="4">餐饮智能管理</td></tr>
<tr><td colspan="4">课程门数</td><td colspan="2">43</td><td>总学时数</td><td>2646</td></tr>
<tr><td colspan="4">实践课时比例</td><td colspan="2">57.37%</td><td>毕业学分</td><td>159.5</td></tr>
<tr><td rowspan="7">专业建设委员会</td><td>序号</td><td>姓　名</td><td>性别</td><td colspan="2">单　　位</td><td>职称/职务</td><td>委员属性</td></tr>
<tr><td>1</td><td>李靖</td><td>男</td><td colspan="2">三明医学科技职业学院</td><td>高级调酒师</td><td>委员</td></tr>
<tr><td>2</td><td>陈涛</td><td>男</td><td colspan="2">厦门五通佰翔酒店</td><td>副总经理</td><td>主任委员</td></tr>
<tr><td>3</td><td>李丽娟</td><td>女</td><td colspan="2">澳门金沙伦敦人酒店</td><td>餐饮部经理</td><td>委员</td></tr>
<tr><td>4</td><td>陈林巧</td><td>女</td><td colspan="2">三明医学科技职业学院</td><td>教师</td><td>委员</td></tr>
<tr><td>5</td><td>韩晓东</td><td>男</td><td colspan="2">大连君悦酒店</td><td>宴会总监</td><td>委员</td></tr>
<tr><td>6</td><td>宋晨</td><td>男</td><td colspan="2">宁德佰翔酒店集团</td><td>人力资源总监</td><td>委员</td></tr>
<tr><td>专业建设委员会论证意见</td><td colspan="7">专业人才培养方案凸显了校企合作、工学结合特色，培养目标定位准确，注重将职业资格标准及企业岗位要求融入到教学中，以达到就业岗位任职要求和职业资格技能鉴定标准作为核心指标，这有利于高素质技能型人才的培养。建议在人才培养模式实施的过程中，校企合作运行的机制必须建立好，培养高素质技能型专门人才的同时注重理论素养和实践能力，按照企业和社会的需求不断修正人才培养规格，让学生熟悉真实工作情景，掌握专业技能，加强职业道德修养。
负责人签字：
2024年4月10日</td></tr>
<tr><td>二级院系审核意见</td><td colspan="7">负责人签字（盖章）：
2024 年04月13 日</td></tr>
</table>

餐饮智能管理专业人才培养方案

【专业名称】 餐饮智能管理

【专业代码】 540201

【学　　制】 全日制，3 年

【招生对象】 普通高中、中专、技校及职高等毕业生

【简史与特色】餐饮智能管理专业从 2022 年开始招生，贯彻“教、学、做合一”的人才培养模式，德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事餐饮服务、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

一、 专业介绍与人才培养方案说明

(一)专业背景

智能餐饮是指基于移动互联网、物联网、云计算等技术手段，为餐饮企业提供营销、运营、管理等工具和服务的系统，旨在提升餐饮企业的经营效率，提升消费者消费体验。智慧餐饮的核心理念在于将智慧管理系统深度融入到餐厅整体的运营中，通过预定排号系统、服务呼叫系统、前台收银系统、后厨互动系统等功能以至于减少餐厅人员服务动线，降低运营成本，提升餐饮企业的管理效率。

按照产品形态划，智慧餐饮产品主要分为两类：软件、硬件。软件主要为点餐系统、收银系统、后厨系统、会员系统、数据管理系统等。硬件主要为智能终端，包括点餐终端、智能支付终端、后厨屏显等等。其中智能支付产品可分为桌面式智能 POS 机、手持式智能 POS 机、聚合扫码工具三大类型。

按照功能划分，智慧餐饮可分为三个模块：1、消费者入口整合终端：整合门店自助终端、移动支付平台（微信、支付宝、云闪付等）和第三方入口（大众点评、饿了么等）的信息流，并汇入到一个终端设备上，提高信息利用率；2、门店效率工具：通过智能系统，将收银、排队、预定、外卖、出票等场景信息化，构造餐厅和顾客的实时互动平台，优化顾客用餐体验；3、数据分析工具：将门店消费者行为、经营成本和库存、物流数据汇总，基于营销与经营数据分析，挖掘有价值的数据，帮助管理者优化决策。

智慧餐饮的概念最早源于 IBM 于 2008 年提出的“智慧地球”理念。智慧餐饮发展至今经历了信息化、网络化、智能化阶段，现迈入线上线下一体化阶段。在信息化阶段，智慧餐饮产品形式主

要为传统单机版。相对于最原始的手写，该系统将线下流程数据化，提升了餐饮商家经营效率。在网络化阶段，B/S 架构的软件为主流餐饮管理工具。餐饮商家通过互联网实施系统集成和信息资源管理的信息化战略，对服务环节、供应链和物流配送的信息管理进行实时监控与经营管理。在智能化阶段，相比在信息化与网络化阶段时餐饮管理工具均以传统软件的模式构成，智能化阶段餐饮管理软件开始智能化升级，进入 SaaS 时代。基于 SaaS 架构的智慧餐饮管理软件能够将数据存储在云端，实现各方数据融合，且其产品迭代更新速度快，有效降低开发与运营成本。此阶段，餐饮商家开始迈入以数据驱动运营的经营模式。在线上线下一体化阶段，智慧餐饮管理软件通过与在线生活服务平台对接，进行全渠道数据打通，从而实现餐饮业生产服务、供应链管理、物流配送、会员管理、市场营销等环节智能化互动。餐饮行业的信息互联互通，助推餐饮商家实现精益管理、精准营销与智能决策。根据 2019 年中国智慧餐饮行业研究报告，现阶段餐饮行业有三个趋势：

1.餐饮企业的精细化管理需求

智能餐饮应用的在线自助排队、预订、点餐与支付功能，为到店消费者提供快捷的用餐体验，同时有效降低餐饮商家的服务动线。

2.消费者用餐习惯改变对餐饮行业提出要求

通过在线生活服务平台挑选、预订餐厅逐渐成为消费者就餐的常规动作。与互联网一起成长起来的 80 后、90 后一代逐渐成为餐饮消费主力军，他们在餐饮消费过程中注重便捷性、个性化与品牌化，因此对于手机点餐、排号和支付需求出现持续增长。

3.餐饮软硬件将持续向智能化方向发展

移动互联网、大数据、云计算的应用促使餐饮业逐步实现了信息化与数据化，而物联网、人工智能等新技术的应用促进餐饮业趋向智慧化运营。新技术的应用，进一步提高了餐饮数据的有效价值，将进一步强化餐饮的智能化运营模式，提升餐饮商家日常经营效率，提升消费者的消费体验。

(二)专业发展历程与特色

餐饮智能管理专业从 2022 年开始招生，贯彻“教、学、做合一”的人才培养模式，培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事餐饮服务、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

(三)人才培养方案说明

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，餐饮智能管理专业在对省内餐饮企业进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“二元”

作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例（约占总学时的 60%以上），但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

(四)人才培养方案设计理念

认真学习领会国务院《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）、教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》《高等学校课程思政建设指导纲要》、中共中央办公厅国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》。贯彻落实职业教育实现 5 个对接：“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想，以教促产、以产助教、产教融合、产学合作，功能定位由“谋业”转向“人本”，设计本次餐饮智能管理专业人才培养方案。

(五)主要衔接专业

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
1	中职	旅游类	高星级饭店运营与管理	740104
2	中职	旅游类	旅游服务与管理	740101
4	中职	旅游类	导游服务	740102
5	中职	旅游类	会展服务与管理	740106
6	中职	餐饮类	中餐烹饪	740201
7	中职	餐饮类	西餐烹饪	740202
8	中职	旅游类	康养休闲旅游服务	740103
9	中职	餐饮类	中西面点	740203
10	中职	旅游类	茶艺与茶营销	740105
11	本科	旅游大类	酒店管理	340102
12	本科	旅游大类	旅游管理	340101
13	本科	旅游大类	烹饪与餐饮管理	340201
14	专硕	旅游大类	旅游管理	125400

二、职业面向

餐饮智能管理专业对接三明酒店、餐饮行业发展，面向全省。职业面向餐厅主管、酒店服务、餐饮营销、酒吧吧员、咖啡师等岗位。本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位(群)或技术领域举例	职业资格证书和职业技能等级证书
旅游大类(54)	餐饮类(5402)	餐饮业(H62)	餐厅服务员（4-03-02-05） 营养配餐员（4-03-02-06） 咖啡师（4-03-02-08） 茶艺师（4-03-02-07） 调酒师（4-03-02-09）	酒店、餐厅主管、酒店服务员、餐饮营销、宴会设计、食品营养调配、酒吧服务、餐厅服务等	茶艺师 调酒师 咖啡师 餐饮服务管理 餐饮管理运行 （根据教育部“1+X”职业技能等级证书要求确定，如“葡萄酒推介与侍酒服务”）

三、培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事餐饮服务、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

四、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

(一) 素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和坚定的文化自信。
2. 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、服务意识、信息素养、工匠精神和创新思维。
4. 热爱餐饮行业、爱岗敬业、勇于奋斗、吃苦耐劳、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

6. 具有一定的餐饮审美和人文素养，能够形成专业相关的一两项艺术特长或爱好。

(二) **知识**

1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识；
3. 了解中国传统饮食文化和各地代表性菜点，熟悉闽菜历史由来及代表菜的制作流程，和餐饮市场运行环境。
4. 掌握饮食营养与卫生安全知识；
5. 掌握烹饪原料知识；
6. 掌握餐饮企业运行管理、成本管控的方法和手段；
7. 掌握餐饮菜品设计以及宴会设计、中餐、西餐等相关知识；
8. 掌握客户维护及餐饮营销的方法和手段；
9. 掌握餐饮酒水的相关知识。
10. 了解大数据、云计算和新媒体运营的基础知识；
11. 了解饮食消费心理、掌握餐饮礼仪的相关知识。

(三) **能力**

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
3. 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力；
4. 具备餐饮服务基本技能，能够进行餐饮接待与服务，满足宾客个性化需求；
5. 具有原材料的认知和加工能力，并能够进行科学的营养配餐设计；
6. 具有餐饮企业班组和部门运行管理能力；
7. 具有经营数据分析能力，能够协助进行餐厅现场管理、物料管理、成本和质量管控；
8. 具有餐饮企业财务管理和成本核算能力。

五、课程设置与要求

（一）公共基础课模块

本专业公共基础课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
	劳动教育	1.素质目标：学生通过参与劳动与职业素养的学习和实践，获得直接劳动体验，促使学生主动认识并理解劳动世界，逐步树立正确的劳动价值观。遵守劳动纪律；养成热爱劳动、珍惜劳动成果的良好习惯；培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质，弘扬劳模精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。2.知识目标：掌握相关劳动内容、劳动安全知识、绿色环保及垃圾分类常识；劳动工具、劳保用品的使用方法；掌握校园文明监督员、宣传员的工作任务和工作规范；了解职业道德基本内涵，理解爱岗敬业的职业素质要求。3.能力目标：具备正确使用和维护劳动工具、劳保护品的能力；具备垃圾分类的能力；具备校园环境卫生、寝室环境卫生宣传、维护、监督的能力；提高学生的就业能力和职场的适应能力。	1.劳动教育理论课程；2.公益劳动体验教育；3.职业劳动体验教育；4.社会服务劳动教育。	1.教学方法：内容讲授与案例分析讨论、故事解读、实践体验等有效结合，深刻理解劳模精神、劳动精神、工匠精神。2.课程思政：教学过程中，弘扬劳模精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。3.考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。劳动教育理论课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。劳动体验校内期间每学期3次，采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
	CPR	1.素质目标:①能独立完成心肺脑复苏的技能操作。②能够养成有时间就是生命的急救意识。③能够养成有爱伤观念、团队合作的能力，以病人为中心的理念。④能够以关心、爱护及尊重教育对象的态度开展徒手心肺复苏术操作；⑤能与相关人员良好协作。 2.知识目标：①掌握心搏骤停、心肺脑复苏、基础生命支持、高级生命支持和延续生命支持的概念。②能说出心搏骤停的原因、类型。③知道心搏骤停和心肺脑复苏的最新进展。 3.能力目标：①熟练掌握徒手心肺复苏术；②通过实践操作教学环节，培养学员独立准确应用心肺脑复苏术。③能够在学习中养成观察、发现、引申问题，自觉运用所学知识分析、解决问题的良好习惯④能够具备一定的独立思考、分析概括和创新能力，具有一定的科研能力和思维。	徒手心肺复苏术	1.教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。2.课程思政：通过学习心肺复苏术，培养学生良好的人文素养、严谨的工作态度、处理紧急突发事件的应变能力、以及管理协调、沟通能力和学习创新能力，培养能够适应新时代“健康中国”战略的高素质人才，通过思想政治教育的内容，增强学生职业道德、职业态度、职业发展，加强对学生世界观、人生观、价值观的引领，帮助学生树立牢固的社会主义核心价值观，鼓励大学宿舍社会责任感，救死扶伤、护佑生命，为人民健康保驾护航的精神。3.考核评价：过程性考核成绩占课程总成绩30%（平时考核成绩占50%，其中课堂考勤占20%、作业占20%、课堂互动、讨论占10%）+终结性考核占70%。	
	大学生就业指导	1.素质目标：树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的职业发展和社会发展主动付出积极地努力。 2.知识目标：基本了解就业形势	1、认识大学生就业。 2、规划职业生涯 3、提升就业能力 4、准备求职面试 5、迈好职场第一步	1.师资要求：本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，有过指导学生就业或从事过学生管理的工作经历。2.教学条件：采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		与政策法规；掌握职业生涯规划的方法，提升自己的适应能力、学习能力、人际交往能力，信自成处理能力，团队精神，学会写求职信和制作简历，掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识，就业过程中基本的权益保护。 3.能力目标：使大学生掌握信息搜索与管理技能、简历制作的技巧、求职面试的技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	6、保障就业权益	理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。3.教学方法：采用理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与求职就业实践相结合的教学方法。4.课程思政：能够结合社会主义核心价值观引导学生树立“爱岗”“敬业”“诚信”“守信”等良好品质。5.考核评价：本课程为考查课程，采取大作业性质，两次作业，各占50%进行考核评价。	
1	思想道德与法治	1.素质目标：树立科学的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观。2.知识目标：理解科学世界观、人生观和价值观的主要内容；把握中国精神和社会主义核心价值观的内涵；掌握社会主义道德的核心与原则；了解法治思想，掌握法律基础理论知识。3.能力目标：能尽快适应大学生活；能正确对待人生矛盾，践行社会主义核心价值观；能按基本道德规范正确判断是非、善恶、美丑，形成良好道德行为；能自觉尊法学法守法用法。	1.担当复兴大任成就时代新人；2.领悟人生真谛把握人生方向；3.追求远大理想坚定崇高信念；4.继承优良传统弘扬中国精神；5.明确价值要求践行价值准则；6.遵守道德规范锤炼道德品格；7.学习法治思想提升法治素养。	1.师资要求：主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。2.教学方法：根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。实践教学单独考核。	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1.知识目标：(1)了解中国化马克思主义理论的时代背景与基本概念；(2)理解中国化马克思主义理论的基本原理；(3)掌握中国化马克思主义理论精髓之事实求是、解放思想、与时俱进、求真务实的思维方法。2.能力目标：(1)培养学生对中国化马克思主义理论的认识能力。(2)能够对中国化马克思主义理论的相关论述有正确与错误的辨别和判断能力。(3)能够独立地从所学知识中对中国化马克思主义理论的精髓进行多角度多层面的把握。3.素质目标：(1)提高学生的思想政治理论水平和社会实践能力；(2)扩展学生的知识面和视野，提高学生的思想政治素质和文化素质；(3)结合我院的办学定位：“立足三明，面向海西，服务区域和地方经济社会发展”，把培育学生的职业道德、诚信品质、敬业精神、责任意识等寓于教学全过程。	1.马克思主义中国化的历史进程与理论成果；2.毛泽东思想及其历史地位；3.新民主主义革命理论；4.社会主义改造理论；5.社会主义建设道路初步探索的理论成果；6.邓小平理论；7.“三个代表”重要思想；8.科学发展观	1.师资要求：主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。2.教学方法：采用问题教学法、案例分析法、互动式教学法、探究式教学法等多种教学方法。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。实践教学单独考核	
3	中国特色社会主义思想概论	1.素质目标：增强对中国特色社会主义的信仰，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，自觉投身中国特色社会主义伟大实践；提升社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质，	1.马克思主义中国化时代化新的飞跃；2.以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴；3.坚持党的全面领导；4.坚持以人民为中心；	1.师资要求：主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。2.教学方法：课堂教学与实践教学相结合，线下教学与网络教学相结合，灵活采用	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		牢牢站稳人民立场。2.知识目标：了解习近平新时代中国特色社会主义思想“十个明确”和“十四个坚持”义的总任务；科学把握“五位一体”总体布局和理解“四个全面”战略布局以及两者之间的关系；理解中国共产党在新时代的基本理论、基本路线和基本方略。3.能力目标：能用马克思主义的立场、观点和方法认识问题、分析问题；能运用马克思主义中国化理论成果指导具体实践，达成“求懂、求用、求信、求行”四求能力目标；能养成良好的学习能力、沟通能力及团队协作能力；具有一定的创新思维。	5.全面深化改革开放；6.推动高质量发展；7.社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略；8.发展全过程人民民主；9.全面依法治国；10.建设社会主义文化强；11.以保障和改善民生为重点加强社会建设；12.建设社会主义生态文明；13.维护和塑造国家安全；14.建设巩固国防和强大人民军队15.坚持“一国两制”和推进祖国完全统一16.中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体17.全面从严治党	问题教学法、案例分析法、互动体验式教学法、探究式教学法等多种教学方法。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤15%、课堂表现20%、作业20%。	
4	形势与政策	1.素质目标：提升关心国家大事的政治素养，维护国家安全与统一，树立马克思主义形势观，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。2.知识目标：了解国内外重大时事，认识和正确理解党的路线、方针和政策，认清形势和任务，掌握时代脉搏。3.能力目标：在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力，有坚定的立场、较强的分析能力和适应能力，能正确分析和认清国内外形势中的热点难点，解决实际的思想困惑。	1.国内形势；2.国际形势。（根据教育部、省教育厅下发的每学期“形势与政策教育教学要点”以及结合我院教学实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定）	1.教学方法：开展专题化教学，采用专题授课、线上线下相结合等方法实施。2.考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。	
5	党史教育	1.素质目标：使学生继承和发扬党的优良作风，继承和发扬老一辈无产阶级革命家和革命先烈热爱祖国、忠于人民等革命精神，坚定为共产主义事业奋斗到底的决心和信心。2.知识目标：了解中国共产党成立100年来的奋斗历程，及中国共产党在领导中国革命、建设和改革开放以来发展进程中所取得的历史经验。3.能力目标：紧密结合中共党史的历史实际，通过对有关历史进程、事件和人物的分析，提高运用科学的历史观和方法论分析历史问题、辨别历史是非的能力。	1.新民民主主义革命；2.社会主义革命和社会主义初步探索；3.改革开放和社会主义现代化建设；4.中国特色社会主义进入新时代。	1.师资要求：本课程的主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。2.教学条件：多媒体教室，超星学习通等网络教学平台。3.教学方法：采用启发式教学法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。4.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。实践教学单独考核	
6	思想政治理论课综合实践	1.素质目标：通过对思政课程“浸润式”的体验感悟，引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。2.知识目标：依托本土本校文化教育	由“课内实践”和“课外实践”两部分构成。课内实践包括“精神洗礼”“光影流传”“行知课堂”、“四心精神”，四选二完成；课外实践分《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》（九个活动	1.教学方法：实践教学法，通过实地考察、参观、研学三明市县区“古色、廉色、绿色、红色”等“四色”实践基地，撰写心得体会，将活动内容和感受做成PPT与同学分享交流。2.课程设置：本课程设16个学时、1个学	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		资源和网络思政教育资源开展相关教学实践活动，让学生在实践环节中学习到马克思主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系、习近平新时代中国特色社会主义思想、道德修养与法治思想的相关知识内容，学习到本文红色革命历史文化知识、英雄模范事迹以及社会相关热点难点问题看法观点等知识内容。3.能力目标：通过思政课内外的实践教学活动，采用小组研学、校外实践基地活动等活动形式，激发学生创新意识，提高学生自主学习、团结协作、表达写作、组织管理等能力；通过对有关理论、文化、事件和人物的分析，提高运用科学的历史观和方法论分析历史问题、辨别历史是非的能力。	选二个完成）《思想道德与法治》（七个活动选二个完成）两门课程分别展开。	分。其中：《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》8个课时、0.5学分；《思想道德与法治》8个课时、0.5学分。课程安排：大一每学期至少需要完成3项活动记录，至少获得8个学时并且成绩合格才可获得相应学分，由“概论”和“德法”的任课教师布置任务、收集批改，成绩认定完将实践手册还给学生保管。考核标准：每个项目的实践成绩按照等级制来评定：优秀（85-100分）、良好（70-84）、合格（60-69）、不合格（0-59），并且按照优秀、良好、合格、不合格录入成绩系统。	
7	军事理论	1.素质目标：具有大学阶段的国防观念、国家安全意识和忧患危机意识；强化爱国主义、集体主义观念、传承红色基因、提高学生综合国防素质。2.知识目标：贯彻落实习近平强军思想，全面了解我国国防体制，国防战略，国防政策和国防历史。正确理解我国总体安全观，把握新形势下我国安全环境的新特点，树立正确的国防观。3.能力目标：具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。通过学习，达到和平时期，积极投身到国家的现代化建设中，战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。	1.中国国防和国家安全；2.军事思想；3.现代战争；4.信息化装备；5.共同条令教育；6.防卫技能与战时防护；7.战备基础与应用。8.武器常识及军事技能篇总结。	1.教学方法：根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。2.课程思政：引导学生建立正确的国防观念，提高军事理论素养。以史为鉴，将强烈的理想信念教育融入文化自信中，引导学生树立高度的文化自信，自觉践行中国特色社会主义文化，提高人文素质和涵养，厚植爱国主义。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。	
8	信息技术	1.素质目标：增强学生的信息意识，提升计算思维，促进数字化创新与发展能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、服务社会和终身学习奠定基础。2.知识目标：熟悉信息技术的基本知识，掌握常用工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、云计算等新兴信息技术。3.能力目标：具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题，以适应现代化办公对计算机能力的要求。	一、基础模块1、认识计算机2、图文编辑3、电子表格4、演示文稿制作5、计算机网络与Internet应用二、拓展模块1、信息安全2、项目管理3、机器人流程自动化4、程序设计基础5、大数据6、人工智能7、云计算8、现代通信技术9、物联网10、数字媒体11、虚拟现实12、区块链	1.教学方法：采用理论讲授与案例分析相结合，通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法，2.课程思政：了解我国的新技术、新发展，注重工匠精神的培养，提高信息安全意识。将时事新闻的文字、图片及数据形成素材，进行文档编辑和处理，加强思想政治教育。3.考核评价：本课程平时考核采用作业、课堂提问、实验成绩及计算机电子作品相结合的考核方法。实践成绩占40%，平时成绩占30%，期末考试	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				成绩占30%。	
9	创新创业教育与职业生涯规划	知识目标：1掌握创新创业的内涵及二者关系，创新意识与思维的重要性；2掌握创新方法、能力与精神的内涵，创新成果的内涵；3掌握创业者与创业团队的基本知识，创业机会、创业风险的内涵；4掌握创业资源的含义与类型，商业模式的含义与要素；5掌握创业规划与创业计划书的基本内容；6掌握企业创办流程以及企业管理基础；7掌握“双创”大赛的类型；能力目标：1能够使用不同的创新方法进行创新实践；2能够选择合适的方法保护和转化创新成果；3能够组织创业团队，识别和评估创业风险；4能够整合创业资源，设计商业模式；5能够完成创业规划并编制创业计划书；6能够独立创办企业并进行基础管理；7能够自主设计项目参加“双创”大赛；素质目标：1能够认识到创新创业的价值和意义，树立正确的创新观、创业观，加强创新创业意识，树立法制意识，不断提升个人能力；2能够主动通过自身的创新创业活动，为国家现代化建设和中华民族伟大复兴做出贡献。	1大学生创新创业概述2创新意识与创新思维3创新方法、能力与精神4创新成果保护与转化5创业者与创业团队6创业机会与风险防范7创业资源与商业模式8创业规划与创业计划书9新企业的创办与管理10“双创”大赛政策与案例分析	1.教学方法：采用启发式、研讨式、案例分析、现场路演等教学方法。2.课程思政：将育心与育德相结合，加强以德育人；将创新创业与思想道德修养有机结合起来，在教育的同时梳理大学生健康向上的择业观、世界观、人生观、价值观形成，培育和弘扬社会主义核心价值。3.考核评价：本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的评价方式，平时过程性考核分值占比40%，期末终结性考核分值占比60%，期末考试为现场路演及答辩。	
10	大学生心理健康教育	1.素质目标：增强心理保健意识和心理危机预防意识，心理健康素养普遍提升；培育和弘扬社会主义核心价值观，坚持育心与育德相统一，促进学生心理健康素养与思想道德素养、科学文化素养协调发展。2.知识目标：了解心理学的有关理论和基本概念；明确大学生心理健康的标准及意义；掌握自我调适的基本心理健康知识；了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，能预防、识别、干预常见精神障碍和心理和行为问题。3.能力目标：掌握自我探索技能，建立自尊自信态度；掌握心理调适技能，培养理性平和心理；掌握心理发展技能，塑造积极向上心态。	1.大学新生心理适应与发展；2.人际关系；3.恋爱与性；4.生命教育；5.压力与挫折；6.人格塑造。	1.教学方法：采用启发式、研讨式、案例分析、角色扮演等教学方法。2.课程思政：将育心与育德相结合，加强心理育人；将心理健康教育与思想道德修养有机结合起来，在心理教育的同时关注大学生健康向上的世界观、人生观、价值观形成，培育和弘扬社会主义核心价值。3.考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核40%+终结性考核30%+线上课程30%的形式，进行考核评价。	
11	大学英语	1.素质目标：具有敬业勤业精神、良好的职业道德和文化意识，提升职业综合素质；具有创新、竞争与合作意识，较强的爱国主义精神和家国共担的责任感，提高文化自信。知识目标：掌握必须的、实用的英语语言知识和语言技能：如词汇、语法、句型、文化等，为全球化环境下的创新创业打好人文知识基础。能力目标：在日常生活中、职场中用英语进行必要交流的口语交际能力，并具备一定的阅读能力和写作能力，培养他们的跨文化交际能力，能以正确的立场鉴别、处理涉外事务的能力。	英语课程内容是发展学生英语学科核心素养的基础，突出英语语言能力在职场情境中的应用。课程内容为基础模块，而基础模块的课程内容为职场通用英语，由主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略六要素组成。主题类别为高等职业教育专科英语课程提供的与职业相关的教学	教学要求：坚持立德树人，发挥英语课程的育人功能；落实核心素养，贯穿英语课程教学全过程；突出职业特色，加强语言实践应用能力培养；提升信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变；尊重个体差异，促进学生全面发展。教学方法：采用任务驱动法、问题引入法、情景教学法、角色扮演法、小组合作法、讲练结合法、案例教	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			主题。语篇类型包括口头、书面、新媒体等多模态语篇，涵盖不同类型的体裁，为语言学习提供素材。语言知识是职场涉外沟通的重要基础，重点突出应用性。文化知识包括世界多元文化和中华文化，尤其是职场文化和企业文化，是学生形成跨文化交际能力、坚定文化自信的知识源泉。职业英语技能对学生在职场中的口头和书面沟通能力提出具体要求，包含理解技能、表达技能和互动技能，具体包括听、说、读、看、写以及中英两种语言的初步互译技能。语言学习策略是实现自主学习和终身学习的手段，具体包括元认知策略、认知策略、交际策略、情感策略等。教学内容围绕着课程内容的六要素开展。	学法、游戏法等多种教学方法相结合。课程思政：培养学生爱国情怀、文化自信、传统礼仪、敬业勤业精神、良好的职业道德、较高的职业素养、且能用英语表达中国文化。考核评价：本课程为考试课程，采用过程性考核50%，终结性考核50%的形式，进行考核评价。	
12	体育	1.素质目标：打造坚韧意志品质，树立“终身体育”意识，发展体育文化自信，提高体育文化素养，成长为全面发展的创新型高素质专业技能人才。2.知识目标：形成正确的身体姿势；懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响；了解常见运动创伤的紧急处理方法；掌握体育运动与体能训练项目基本知识。3.能力目标：培养科学健身、发展身体素质的能力，培养活动组织交往能力和规则纪律意识，使学生具有较好的适应未来职业工作需要的社会适应能力、职业礼仪和职业气质等社会服务规范，表现出良好的道德素质和团队合作精神，正确处理竞争与合作的关系。并通过体质测试考核标准。	1.体能训练理论。2.职业体能需求。3.运动损伤的预防及功能性康训练。4.热身与动作准确。5.力量训练基本原理与训练方法。6.速度训练基本原理与方法。7.耐力训练基本原理与方法。8.柔韧训练基本原理与方法。9.灵敏与协调训练方法。10.动作评价方法。11.再生恢复训练。12.科目训练内容：引体向上、双杠、爬绳（矿山、消防）立定跳远、原地跳高、俯卧撑、屈膝仰卧起坐、中长跑、折返跑、负重跑等技术技能和拓展训练游泳知识。	教学方法：教学上采教师讲解、示范，纠错相结合。通过分析示范和练习等手段，找出教学中的优化和偏差的原因，引导学生自己去纠正错误动作，采用集体练习和分组练习相结合。科学锻炼身体。课程思政：培养学生树立“健康第一”的指导思想，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志。考核评价：本课程为考试课程。由平时成绩和期末考试二部分构成。其中平时成绩占30%（含体质测试成绩占10%），期末考试成绩占70%。	
	大学语文	1.素质目标：提高学生的文化素养和审美素养；培养优良品德，培养乐观向上的生命态度，激发学生对优秀传统文化的热爱，树立正确的“三观”；从中国优秀传统文化中激发传承中国传统文化的责任感，增强文化自信。2.知识目标：理解诗文中重点字词的读音、含义及典型意象、表现手法；理解诗文的思想内涵及感情基	文学阅读与鉴赏职场交流与写作	教学方法：通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法，提高学生的参与度，实现知行合一。运用有效的信息化手段如学习通、为你读诗、鸿合教学软件等APP辅助教学，激发学生学习兴趣。	分上、下两学期授课

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		调；拓展了解与诗文有关的中华优秀传统文化。了解常用文书的基本格式、特点和写作要求。3.能力目标：能够借助意象和表现手法感悟诗文的意境，提高诗文的鉴赏能力；能够学以致用，知行合一，提高提炼主题的能力；能够将中华优秀传统文化与专业技术有机结合，提高创新能力；提高学生自主探究、合作学习的能力，搜集整理资料的能力，阅读、分析和口语表达的能力。掌握常用文书的写法。		课程思政：教学中以“一个目标”——责任与担当，引领“八个思政点”——国家认同、社会责任、家国情怀、文化自信、理想信念、审美情趣、奋斗意识、坚强意志，分别从“人文底蕴”（如何做人）和“社会参与”（如何做事）两个层面融入课堂教学。5.考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核50%+终结性考核50%的形式，进行考核评价。	
	高等数学	素质目标：培养热爱祖国、爱岗敬业的家国情怀和文化自信；培养严谨细致、精益求精、求真务实的科学精神；培养艰苦奋斗、团结协作、诚信友善的人文素养。知识目标：了解高等数学中微积分相关的数学文化知识；理解高等数学中函数、极限、微分、积分的数学思想方法；掌握高等数学中导数、微分、积分、常微分方程等基本数学概念和原理等。能力目标：增强抽象的逻辑思维能力、数学语言表达能力；提高数学推理能力、空间想象能力和分析问题解决问题的能力；培养运用数学技术解决专业问题的应用能力和解决实际问题的数学建模能力。	1.基础模块：（1）一元函数微积分（函数、极限、连续、导数、微分、积分）（2）常微分方程（基本概念、可分离变量的一阶微分方程、一阶线性微分方程、二阶常系数齐次线性微分方程、微分方程的应用）2.拓展模块：（根据专业需求补充内容）：①三角函数、弧度及其应用、坐标正反算；②数学实验；③概率与数理统计基础；④线性代数基础；⑤向量代数与空间解析几何.说明：机械工程、建筑工程类补充①②④；财经类补充②③④；机电类补充④⑤；轻工纺织类补充②④；	1.教学方法：采用问题引入法、讲练结合法、数形结合法、案例分析法、项目驱动法、小组合作法、游戏法等多种教学方法相结合。2.课程思政：充分发挥数学的智育”“德育”“创育”价值，最终实现“培根铸魂，启智润心”的课程思政育人目的。通过数学文化培养爱国精神和文化自信；通过数学应用锤炼严谨细致、精益求精、求是创新的工匠品质；通过数学原理来领悟人生哲理；通过小组合作教法，培养团队协作、诚信友善等道德品质。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核70%（考勤、线上微课学习、作业、小测、课堂表现）+终结性考核30%（期末考试（第1学期）或模块化考试（第2学期）成绩）的形式，进行考核评价。	分两学期授课
	经济数学	素质目标：培养热爱祖国、爱岗敬业的家国情怀和文化自信；培养实事求是、一丝不苟的科学精神；培养艰苦奋斗、团结协作、诚信友善的人文素养。知识目标：了解经济数学中微积分相关的数学文化知识；理解经济数学中函数、极限、微分、积分的数学思想方法；掌握经济数学中导数、微分、积分、线性代数、概率统计等基本数学概念和原理等。能力目标：增强抽象的逻辑思维能力、数学语言表达能力；提高数学推理能力、空间想象能力和分析问题解决问题的能力；培养运用数学技术解决专业问题的应用能力和解决实际问题的数学	1.基础模块：一元函数微积分（函数、极限、连续、导数、微分、积分）2.拓展模块：（根据专业需求补充内容）：①线性代数；②概率与数理统计基础；③数学实验；	1.教学方法：采用问题引入法、讲练结合法、数形结合法、案例分析法、项目驱动法、小组合作法、游戏法等多种教学方法相结合。课程思政：充分发挥数学的人文价值，最终实现“培根铸魂，启智润心”的课程思政育人目的。通过数学文化培养爱国精神和文化自信；通过数学应用锤炼严谨细致、精益求精、求是创新的工匠品质；通过数学原理来领悟人生哲理；	分两学期授课

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		建模能力。		通过小组合作教法，培养团队协作、诚信友善等道德品质。3.考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核70%（考勤、线上微课学习、作业、小测、课堂表现）+终结性考核30%（期末考试（第1学期）或模块化考试（第2学期）成绩）的形式，进行考核评价。	
	书法	1.素质目标:使学生热爱中国传统文化，增强文化自信，活跃校园文化，丰富课余生活，带动社会主义主题文化学习，促进中国传统文化和中国书法对学生自身素质的影响，激发学生热爱书法、热爱历史、热爱文化，使学生树立“做好中国人写好中国字”的文化自信，大力传承发展中国书法与文化。2.知识目标:使学生能正确书写基本笔画、能解析书法的用笔、结构、章法理论与实践原则，能理清中国书法的优秀历史与优秀碑帖，能运用优秀碑帖进行学习与传承中国书法;3.能力目标:便学生能够正确书写楷书笔画，能对楷书结构原则进行分类和分析，具备进行书法基本学习与创作的能力。能遵循正确的临贴学习方法，能独立完成楷书的集字创作和楷书创作。	1.书法基础知识;2.书法基本笔画书写;3.书法结构分析练习;4.书法章法理论与实践	1.师资要求:主讲教师必须有一定的书写功底，对书法知识有系统的了解。2.教学方法:采取讲授法、案例教学法、讨论式教学法、现场示范教学、探究式等教学方法。3.课程思政:弘扬传统文化，树立文化自信;提高书法水平和艺术修养;引导学生进行独立思考、客观判断，以积极的、契而不舍的精神寻求解决问题的方案。4.考核评价:本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核4%%的形式，进行考核评价。	
	应用文写作	1.素质目标：增强责任意识，培养高度负责的工作态度和严谨细致的工作作风2.知识目标：能具体明确、文从字顺地表述自己的意思。能根据日常生活需要，运用常见的表达方式写作3.能力目标：通过本课程教学，学生既能驾驭各类常用应用文文体的写作学问，了解其特点、作用、写作要求，又能运用所学学问写出各类常用的应用文章，为将来的工作打下比拟扎实的应用文写作根本功。	1.应用文写作理论知识2.日常应用文书写作3.求职应聘文书写作4.党政机关公文写作5.礼仪文书写作6.新闻传播文书写作7.常用事务文书写作	1.教学方法：讲练接合法、案例教学法、讨论法等教学方法。2.课程思政：应用文写作与现代思想政治教育的融合。应用文写作蕴藏着传播党和国家政策法规的强烈的思政元素，把课程与国家党政思想相融合，达到教书育人的目标。3.考核评价：(1)平时成绩：60％；（出勤率30%，作业30%）(2)期末课程作业：40％	
	中国传统文化	1.素质目标：①感受中国传统文化之美。②树立民族自豪感和爱国情操。③树立正确的文化观。④培养保护中国优秀传统文化的责任感和使命感。2.知识目标：①了解中国传统文化概念、中国古代史以及汉字。②了解中国古代诗歌、散文、戏曲、小说的文化内涵。③了解中国传统艺术的各大门类及其变迁和代表作品。④了解中国古代哲学的主要特点和价值取向，熟悉中国古代哲学的代表人物及其思想。⑤了解中国古代的食文化、茶文化、酒文化等生活方式。3.能力目标：①能够用文学的眼光品味现代	1.中国古代哲学2.中国汉字文化3.中国古代文学4.中国传统艺术5.中国古代生活方式	1.教学方法：讲授法、鉴赏法、讨论法等教学方法。2.课程思政：传播中国传统文化，弘扬中华民族精神，提高学生文化素养，增强学生民族自豪感和爱国情怀。3.考核评价：(1)平时成绩：60％；（出勤率30%，作业30%）(2)期末成绩：40％（学习通考试）	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		生活。②能够结合所学专业，以文化为话题展开讨论。③能够用诗歌、散文、戏曲、小说为切入点解读现代社会生活中的文化现象。④掌握中国古代诗歌的鉴赏方法⑤能够运用较为专业的语言鉴赏中国传统艺术。⑥通过学习得到智慧的熏陶，并能够运用中国古代哲学分析解释现实生活中的现象和问题。⑦能够品味欣赏茶文化，把茶道贯穿到生活中去，追求高品味的生活。			

（二）专业（技能）课模块

本专业专业(技能)课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。参照“培养规格”要求，在教学过程中有机融入课程思政教学理念，采用讲授法、演示法、练习法、实习作业法、项目驱动法、“教、学、做”一体化教学方法。采用阶段评价、过程性评价与目标评价相结合，理论与实践一体化评价模式对学生进行考核评价。探索多元、多维、增值等评价方式，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，从知识、能力、素质多维度进行考核，注重学生学业成就影响的净增值的评价。

专业基础课	专业核心课	专业拓展课
中国饮食文化 管理学基础 烹饪学概论 食品卫生与安全 餐饮服务心理 餐饮法律与法规 消费者行为学	餐饮管理实务 烹饪原料 烹饪工艺 现代厨房管理 食品营养与配餐 餐饮市场营销 宴会设计与管理 餐饮成本核算与控制	餐饮企业品牌经营 餐饮英语 书法艺术 酒吧与酒水知识 中国名菜品赏析 酒店交际英语

职业能力实训课程		
公共礼仪实训	餐饮酒水实训 宴席设计实训 智慧餐饮模拟运营实训	烹饪工艺实操 茶艺实训 咖啡制作与品鉴实训

对接 1+X 职业技能等级标准		
餐饮运营管理（中级）	葡萄酒推介与侍酒服务（初、中级）	餐饮服务管理（中级）

1. 专业基础课程

本专业的专业基础课程主要包括中国饮食文化、管理学基础、烹饪学概论、食品卫生与安全、餐饮服务心理、餐饮法律与法规、消费者行为学。

2. 专业核心课程

本专业的专业核心课程及主要教学内容如表所示。

专业核心课程介绍

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	餐饮管理实务	本课程掌握餐饮管理的基本理论、方法和实务。全书共分八个模块，即餐饮概述、餐饮企业组织运营、餐饮企业筹划管理、餐饮企业运营保障管理、餐饮企业经营管理、餐饮服务管理	1. 能胜任零点服务 2. 能胜任各种类型的餐饮服务 3.基本掌握主题宴会的设计与服务	具备从事餐饮服务工作、基层管理工作的职业能力和职业素养。	
2	食品营养与配餐	本课程分为营养学基础、食品营养学和食品卫生学三篇，内容涵盖食品中的基本营养成分、特殊活性成分和有毒有害成分，具体包括营养素与能量，食品的消化与吸收，膳食营养与健康。	要求了解区分不同人群的营养，公共营养，各类食物的营养保健特性，食品的营养强化，功能（保健）食品，食品污染及其预防，食物中毒及其预防，食品安全与卫生管理等	能针对不同人群设计搭配不同的食谱	
3	烹饪原料	本课程要求学生了解烹饪原料的种类、产地、上市季节和质量鉴定和保管等商品学特性；原料的组织结构、组成成分、风味等自然属性；原料在烹饪中的运用规律及烹调加工特点。	具有基本的采购烹饪食材能力；具有基本的区分食材好坏能力	能掌握不同食材的特点和其对应的烹饪方法等	
4	烹饪工艺	烹饪工艺专业理论知识、基本加工技能和实际操作的技 能；并	具有把理论知识和基础知识运用于菜肴制作的能力，能够正确分析和有效解决生产过程中遇到的难题	本课程要求学生了解中国烹饪的基本原则和特点，了解厨房岗位工作流程、工作内容及标准；	
5	现代厨房管理	了解厨房产品生产流程和菜品研发程序；熟悉厨房原料采购程序和管理要求；了解影响厨房生产成本和生产效率的因素；	能够掌握厨房产品各流程生产环节的控制，学会设计和研发厨房的产品；能够掌握食品原料采购数量、质量以及价格的控制；能够分析厨房成本控制的特点与类型。能基本运用正确的决策程序分析厨房现状的实际案例；	本课程要求学生了解厨房设计布局、成本控制、人力资源管理与培训的相关知识	
6	宴会设计与管理	掌握宴会场境设计原则、宴会出品设计、宴会服务设计、宴会市场调研等知识、在饭店宴会运作观摩实习，进一步拓展学生的视野。	能够合理设计宴会菜品并生产实施，具备宴会运转管理能力。	本课程要求学生了解宴会的起源与历史沿革、宴会的改革与发展趋势，熟悉宴会的种类、特征及在饭店经营中的作用，掌握宴会设计、宴会菜单及酒水设计的要求与原则，	
7	餐饮市场营销	了解餐饮营销环境要素，掌握餐饮目标市场选择与定位方法，熟悉餐饮产品、价格、渠道、促销策略，了解餐饮新媒体营销、主题营销等知识；	能够通过市场调研分析餐饮营销环境，能够进行菜品销售，能够策划和组织餐饮营销活动。	本课程要求学生熟悉市场营销观念，掌握 4P、4C 在餐饮营销中的应用，	
8	餐饮	主要知识包括餐饮财务管理概	具有餐饮产品及宴席成本核	本课程要求学生基本掌	

	成本核算与控制	述、餐饮主料和配料成本核算、餐饮产品及宴席成本核算、餐饮成本与费用控制、餐饮营业收入管理、餐饮税金与利润管理、餐饮预算管理等内容。	算、餐饮成本与费用控制、餐饮营业收入管理的能力	握餐饮财务管理概述、餐饮主料和配料成本核算、餐饮产品及宴席成本核算	

（三）专业拓展课程

本类课程侧重于岗位职业能力的提升及培养学生的可持续发展能力。专业拓展课程为选修课程，学生可根据自己职业发展规划及个人兴趣进行选修。主要由以下课程组成，餐饮企业品牌经营、餐饮英语、书法艺术、酒吧与酒水知识、中国名菜品赏析、酒店交际英语。

（四）实践教学环节

实践教学环节主要包括实验、实训、认识实习、岗位实习、社会实践等。实践教学环节主要在校内实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、岗位实习由学校组织在本专业签约合作企业开展完成；应严格执行教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知和《餐饮智能管理专业岗位实习标准》。实训实习主要包括咖啡制作与品鉴实训等，具体实践性教学环节要求如下：

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	教学场地	考核
1	公共礼仪实训	介绍个人礼仪、会面礼仪、位次礼仪、餐饮礼仪、政务礼仪、销售礼仪、会务礼仪、仪典礼仪、服务礼仪、外事礼仪、求职面试礼仪等，让学生掌握接人待物的礼仪技巧	2	26	礼仪实训室	过程性考核+总结性评价
2	茶艺实训	能够识别和了解各式茶具的功能及用途、各种茶叶的基本鉴别方法、茶艺美形的基本要素、茶艺美形的分解动作及训练、乌龙茶行茶法、红茶行茶法、绿茶行茶法、普洱茶行茶法、花茶行茶法等	2	26	茶艺实训室	过程性考核+总结性评价
3	餐饮酒水实训	了解酒吧/餐厅的酒水基础知识,基础技能,基本技巧与服务能力,通过项目任务,项目情境,项目准备,项目实施等实现学生的餐饮酒水实训技能训练。培养学生扎实的酒水知识基础，对于酒店及餐饮企业的常见酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握,以及熟练操作酒水调制与对客服务技能。	5	52	酒水实训室	过程性考核+总结性评价
4	咖啡制作与品鉴实训	让学生亲自参与操作、切身体会和掌握咖啡制作中的各个模块技能、各项流程要求和整体系统概况，从而达到的基本要求。	3	52	咖啡实训室	过程性考核+总结性评价
5	宴席设计实训	学会点菜、设计主题、策划菜单、布置环境氛围、创意精彩活动，提高宴会策划与设计能力	3	26	酒管实训室	过程性考核+总结性评价
6	烹饪工艺实操	学会常见的各种烹饪技法，了解菜肴制作过程和操作细节	4	52	职教园烹饪实训室	过程性考核+总结性评价
7	智慧餐饮模拟运营实训	学生通过餐饮智能管理系统接受餐饮智能管理职业技能仿真训练，提高在企业餐饮智能管理应用方面的综合策划和建设能力以及分析和解决实际问题的能力	5	60	企业+校内	校内/校外形成性评价+总结性评价
8	岗位实习	分散到合作企业根据电子商务实习任务展开岗位实习	6	480	企业	校内导师+企业指导老师共同评价

六、教学进程总体安排

（一） 教学进程表（见附件）

（二） 学时分配表

课程类别	学时						学分	备注
	总学时	比例	理论	理论比例	实践	实践比例		
公共基础课	732	27.69%	445	16.83%	271	10.25%	51.5	中职阶段不少于总学时的1/3
其中:公共选修课	216	8.17%	132	4.99%	84	3.18%	14.5	高职阶段不少于总学时的1/4
专业(技能)课程	846	32.00%	554	20.95%	292	11.04%	50	
专业拓展课程	172	6.51%	110	4.16%	62	2.34%	10	
实践教学环节	894	33.81%	0	0.00%	894	33.81%	47	
合　　计	2644	100%	1119	42.32%	1509	57.07%	160.5	
其中:选修课程	388	14.67%	242	9.15%	146	5.52%	24.5	不少于总学时的10%

七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由团学生处负责考核评定，学生德育课程以学期为单位，每学期测评一次，学生德育课程满分为 100 分，及格分为 60 分。

八、成绩考核与毕业

（一） 修完规定课程，成绩合格，修够 160.5 学分。

（二） 职业证书要求：在校期间考取专业相关证书：茶艺师、调酒师等职业技能等级证书和职场礼仪专项能力证书；在校期间考取 1+X 证书：葡萄酒侍酒服务与推介；

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	技能等级证书	全国计算机等级考试（NCRE）证书	教育部考试中心	一级	自选
2	1+X证书	葡萄酒侍酒服务与推介	新疆芳葡香思教育咨询有限公司	初、中级	自选
4	技能等级证书	茶艺师	福建人社厅	初、中级	四选一
5	专项能力证书	职场礼仪	福建人社厅		四选一
6	技能等级证书	调酒师	福建人社厅	初、中级	四选一
7	技能等级证书	咖啡师	福建人社厅	初、中级	四选一

（三） 工作经历证书的要求：学生在校学习期间，需要在 2 个冬季学期、2 个夏季学期参与社会实践与企业实习，按要求填写实习工作经历。

（四） 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

（五） 德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

（六） 其他要求：强化二元评价体系，由企业对于学生在企业实习实训期间的表现进行考核评价，对于未按规定完成实习、有重大违纪等现象的学生不予毕业。

九、教学条件

（一）教学团队建设

1. 专业建设委员会

为适应高职教育人才培养的要求，促进餐饮智能管理专业建设与教学改革的不断深化，使专业人才培养规格更加符合和满足三明地区经济建设对人才结构、产业结构与经济结构的客观需求，根据学校工作部署，经研究决定，成立餐饮智能管理专业建设委员会。由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成专业建设委员会，开展专业行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，结合实际落实专业教学标准，明确专业人才培养目标与培养规格，合理构建课程体系、安排教学进程，明确教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求，制（修）订专业人才培养方案。专业人才培养方案经专业建设委员会论证后，提交院党委会审定。

2. 专业负责人简介

李靖，男，汉族，助教，1991 年 6 月生，本科毕业于北京第二外国语学院旅游管理专业（酒店方向），贵州师范大学旅游管理硕士在读；中华民主建国会会员，国家高级调酒师；英国 WSET 三级（高级）品酒师；1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训考评员（初中级）；福建省调酒师职业资格鉴定考评员；福建省技能赛裁判库成员；福建省礼仪协会礼仪师；三明市旅游协会副秘书长；三明市（中职）职业技能赛裁判长；三明市服务行业赛评委；2018 年指导学生获得福建省职业技能大赛——宴会设计个人二等奖；2021 年指导学生获得福建省职业技能大赛——餐厅服务赛项团体二等奖（全省第三）。2017 年担任酒店管理专业教师，2022 年担任餐饮智能管理专业负责人。

3. 专业教学团队

餐饮智能管理专业核心教学团队介绍

序号	姓名	性别	出生年月	职称/职务	学历	备注
1	李靖	男	32	高级调酒师；专业带头人	在读研究生	双师素质； 高级调酒师； WSET 三级（高级）侍酒师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训讲师（中级）；

						礼仪师
2	陈涛	男	43	厦门佰翔酒店集团 副总经理	本科	国际五星级酒店十二年管理经验；内训师；企业导师
3	陈晗阳	女	32	讲师	在读研究生	双师型； 中级茶艺师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训讲师（中级）；
4	刘梅	女	38	讲师	研究生	双师型； 中级茶艺师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训讲师（中级）；
5	张萱	女	26	助教	研究生	旅游管理
6	陈林巧	男	24	助教	本科	
7	李毅飞	男	37	一级实习指导老师	大专	
8	李丽娟	女	33	澳门金沙伦敦人酒店；餐饮部经理	大专	企业导师
9	韩晓东	男		大连君悦酒店；宴会总监	大专	企业导师

4. 企业导师队伍

从本专业相关行业企业聘任，具备丰富的餐饮企业服务与管理经验，具有行业相关资格证书，有较强的课堂组织能力，能承担实践性、综合性较强的专业课程教学，餐饮服务、餐饮营销相关岗位实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。聘请行业企业领军人才、大师名匠来学院兼职任教；兼职教师积极参与学院专业建设、人才培养和创新团队建设。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1.专业教室

配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.实训（实验）教学设施

校内实训室基本要求为：营造餐饮企业真实职场氛围，符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。2016 年采购烹饪专业设备价值 173600 元；2018 年采购实训专业设备总价值 1298610 元。校外拥有 10 余家实训基地。与省内外多家大中型企业建立了良好合作关系，依托企业集团建立学生校外实习实训基地，还建设了三明医学科技职业学院梅园商务产业学院，并同时在筹备建立闽菜学院。这些对餐饮智能管理专业提供实习实训的平台，对外开展技术服务、技能鉴定、实训项目等服务。校内实训场地能充分满足大多数对应证书专业的理论学习与实践操作。主要实训室如下（详见表）：

序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
1	酒店管理实训中心		校内	综合实训
2	咖啡品鉴与实训基地		校内	咖啡制作
3	礼仪实训室		校内	礼仪实训
4	茶艺实训室		校内	茶艺知识、冲泡技巧
5	葡萄酒品鉴室		校内	葡萄酒知识
6	酒水实训基地		校内	酒水知识、品鉴

校内外专业实训基地

(三) 教学资源

1. 教材建设

成立三明医学科技职业学院教材建设与选用管理委员会，制定《三明医学科技职业学院教材建设与选用管理办法》，规范教材选用制度。意识形态课程选用国家统编教材，其它公共基础课程，专业核心课程选用国家职业教育规划教材；公共选修课程、专业（技能）课程、专业方向课程可采用校本教材。

2. 课程建设

完善“岗课赛证”综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程，开发模块化、系统化的实训课程体系，提升学生实践能力。及时更新教学标准，将新技术、新工艺、新规范、典型生产案例及时纳入教学内容。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新。必修课程、专业核心要有配套数字资源，支持线上教学，满足教学要求，并融入课程思政，要求课程思政全覆盖。

3. **专业图书资料建设**

图书馆和系部专业图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。建设满足本专业师生需要的电子图书、期刊、在线文献检索等电子阅览资源和设备。

十、质量保障

（一）学校和二级院系应建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资

源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学校和二级院系及专业应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（三）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（四）专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十一、附件：餐饮智能管理专业（三年制）教学进程表

课类	序号		课程名称	性质	学分	学时	学时分配		学年及学期周学时数						备注
							理论教学	实践教学	一		二		三		
									1	2	3	4	5	6	
公共基础课	思政课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	2	36	32	4		2					
		2	思想道德与法治	必/试	2.5	46	46	0	2.5						
		3	形势与政策	必/查	1	30	30	0	(3 次)	(3 次)	(3 次)	(3 次)	(3 次)		
		4	四史	限选	1	18	16	2	1						①
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必/试	2.5	46	46	0		2.5					
		6	思想理论政治课综合实践	必/试	1	16		16	0.5	0.5					
	7		信息技术	必/试	4	54	27	27		3					
	8		英语	必/试	8	64+（64）	32+（32）	32+（32）	2+（2）	2+（2）					
	9		体育	必/试	6	72+（36）	8+（4）	64+（32）	2	2	(2)				
	10		大学生心理健康教育	必/查	2	16+（16）	16	(16)		2					
	11		创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	16	16	2						
	12		大学生就业指导	必/查	1	16	16						(4 次)		
	13		大学语文	选/查	4	72	52	20	2	2					
	14		劳动教育	必/查	2	36	8	28	(4 次)	(4 次)	(4 次)	(4 次)			
	15		CPR（心肺复苏）	限选	0.5	8	0	8							
	16		军事理论课	必/查	2	36	36	0	2						
	17		公共选修课（课程超市）	选/查	2	38	0	38	1 门		1 门				
	18		书法	选/查	1	16		16	1						
	19		线上美育选修	限选	6	64	64	0							III
	20		国家安全教育	必/查	1	16	16	0			1				
小计：734 学时，50.5 学分，占总学时 28.06 %，其中选修课程最少修满 216 学时，14.5 学分，占总学时 8.26 %					**51.5**	**732**	**445**	**271**	**15**	**16**	**1**	**1**	**0**		
专业（技能	专业基础课	1	中国饮食文化	必/试	4	64	64	0			4				
		2	管理学基础	必/试	4	64	54	10		4					
		3	烹饪学概论	必/试	4	64	44	20	4						
		4	餐饮服务心理	必/试	2	34	24	10			2				
		5	餐饮法律与法规	必/试	4	64	40	24				4			

课类	序号		课程名称	性质	学分	学时	学时分配 理论教学	学时分配 实践教学	学年及学期周学时数 一 1	一 2	二 3	二 4	三 5	三 6	备注
		6	食品卫生与安全	必/查	4	64	40	24				4			
		7	消费者行为学	必/试	2	36	24	8					4		
	专业核心课	1	餐饮管理实务	必/试	4	64	46	22		4					
		2	食品营养与配餐	必/查	4	64	44	20			4				
		3	烹饪原料	必/试	4	64	24	40			4				
		4	烹饪工艺	必/查	4	64	24	40				4			
		5	现代厨房管理	必/试	4	64	24	40				4			
		6	宴会设计与管理	必/查	4	64	48	16	4						
		7	餐饮市场营销	必/试	2	36	18	18					4		
		8	餐饮成本核算与控制	必/试	2	36	36	0					4		
小计：816 学时，50 学分，理论 20.41%，实践 10.78%，占总学时 31.19%					52	846	554	292	8	8	15	16	12		
专业拓展课	1		餐饮企业品牌经营	选/查	2	36	28	8					4		
	2		餐饮英语	选/试	4	64	48	16				4			
	3		中国名菜品赏析	选/查	2	36	24	12			2				
	4		酒店交际英语（口语）	选/查	2	36	10	26			2				
最少修满 4 门，172 学时，10 学分，占 6.57 %					10	172	110	62	0	0	4	4	4		
合　　计					111.5	1738	1098	624	23	24	19	21	16		
实践教学环节			入学教育及军事训练	必/查	2	120		120	2 周						
			茶艺实训	必/查	1	26		26		1 周					
			宴席设计实训	必/查	1	26		26			1 周				
			咖啡制作与品鉴实训	必/查	1	52		52			2 周				
			公共礼仪实训	必/查	1	26		26		1 周					
			烹饪工艺实操	必/查	2	52		52				2 周			
			餐饮酒水实训	必/查	2	52		52					2 周		
			智能餐饮管理模拟实训	必/查	3	60		60					2 周		
			岗位实习	必/查	27	480		480					6 周	18 周	
			毕业设计（论文）	必/查	6										

课类	序号	课程名称	性质	学分	学时	学时分配		学年及学期周学时数						备注
						理论教学	实践教学	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
	小计：894 学时，47 学分，占 34.17%			47	894	0	894	3 周	2 周	3 周	2 周	10 周	18 周	
				160.5	2644	1119	1509	23	24	19	21	16	18 周	

备注：①表中（）数字是指课外时间实践或线上教学；②四史（社会主义发展史、中国共产党史、新中国史、改革开放史）四门课程，学生至少选其中一门；③心理健康、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课；④线上美育选修课程由教务处统一组织开课（理工类专业 4 学分，文科类专业 6 学分