



三明医学科技职业学院

Sanming Medical And Polytechnic 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、三年

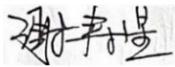
专业带头人： 李靖

二级院系： 经济与管理系

二〇二五年二月 制订

人才培养方案审核意见表

本专业人才培养方案适于 2025 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市行业协会等共同制订，经专业建设委员会论证后，于 2025 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 2025 年 6 月经院党委会审议通过。

专业名称				餐饮智能管理		
课程门数				50	总学时数	2648
实践课时比例				53.70%	毕业学分	157
专业建设委员会	序号	姓名	性别	单 位	职称/职务	委员属性
	1	陈涛	男	厦门五通佰翔酒店	副总经理	主任委员
	2	李靖	男	三明医学科技职业学院	高级调酒师	委员
	3	李丽娟	女	澳门金沙伦敦人酒店	餐饮部经理	委员
	4	陈林巧	女	三明医学科技职业学院	教师	委员
	5	韩晓东	男	大连君悦酒店	宴会总监	委员
	6	宋晨	男	宁德佰翔酒店集团	人力资源总监	委员
专业建设委员会 论证意见	<p>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。</p> <p style="text-align: right;">负责人签字：  2025 年 4 月 6 日</p>					
二级院系 审核意见	<p>培养方案制定合理,符合本专业定位,能实现培养目标,同意按此培养方案执行。</p> <p style="text-align: right;">负责人签字（盖章）：  2025 年 5 月 7 日</p>					

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，三年

【招生对象】 中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

【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

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2025级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	高职本科	旅游大类	酒店管理	340102

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
12	普通本科	旅游大类	旅游管理	340101
13	高职本科	旅游大类	烹饪与餐饮管理	340201
14	专业硕士	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，面向全省餐厅经理、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)	旅游大类(54)
所属专业类 (代码)	餐饮类(5402)
对应行业 (代码)	餐饮业(H62)
主要职业类别 (代码)	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)
主要岗位 (群)或技术 领域	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
职业类证书	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技能人才。

四、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位(群)需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

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。

7. 掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

8. 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；

9. 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。

10. 掌握饮食营养与卫生安全知识；

11. 掌握烹饪原料知识；

12. 掌握餐饮企业运行管理、成本管控的方法和手段；

13. 掌握餐饮菜品设计以及宴会设计、中餐、西餐等相关知识；

14. 掌握客户维护及餐饮营销的方法和手段；

15. 掌握餐饮酒水的相关知识。

16. 了解大数据、云计算和新媒体运营的基础知识；

17. 了解饮食消费心理、掌握餐饮礼仪的相关知识。

18. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

19. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

20. 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；

21. 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；

22. 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；

23. 具有餐饮企业班组和部门运行管理能力；

24. 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；

25. 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
1	思想道德与法治	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 担当复兴大任成就时代新人；</p> <p>2. 领悟人生真谛把握人生方向；</p> <p>3. 追求远大理想坚定崇高信念；</p> <p>4. 继承优良传统弘扬中国精神；</p> <p>5. 明确价值要求践行价值准则；</p> <p>6. 遵守道德规范锤炼道德品格；</p> <p>7. 学习法治思想提升法治素养。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>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实事求是、解放思想、与时俱进、求真务实的思维方法。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 马克思主义中国化的历史进程与理论成果；</p> <p>2. 毛泽东思想及其历史地位；</p> <p>3. 新民主主义革命理论；</p> <p>4. 社会主义改造理论；</p> <p>5. 社会主义建设道路初步探索的理论成果；</p> <p>6. 邓小平理论；</p> <p>7. “三个代表”重要思想；</p> <p>8. 科学发展观</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	
3	国家安全教育	<p>1. 知识目标：了解国家安全的基本概念、主要内容和重要意义；熟悉我国国家安全战略、政策法规和相关制度；掌握不同领域国家安全的基本知识模块，如政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、信息安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全等。</p> <p>2. 能力目标：能够运用所学知识分析国家安全问题，提高辨别安全风险的能力；具备在日常生活和学习中维护国家安全的意识和行动能力；能够积极参与国家安全教育宣传活动，传播国家安全知识。</p> <p>3. 素质目标：增强爱国主义情感和民族自豪感，树立正确的国家观、安全观和价值观；培养责任意识和担当精神，自觉履行维护国家安全的义务；提高综合素质，成为合格的社会主义建设者和接班人。</p>	<p>1. 导论,2. 完整准确领会总体国家安全观,3. 在党的领导下走好中国特色国家安全道路,4. 更好统筹发展和安全,5. 坚持以人民安全为宗旨,6. 坚持以政治安全为根本,7. 坚持以经济安全为基础,8. 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障,9. 坚持以促进国际安全为依托,10. 筑牢其他各领域国家安全屏障,11. 争做总体国家安全观坚定践行者。</p>	<p>1. 教学方法：以学生为中心，充分利用智慧职教平台等线上线下教学资源，引导学生自我管理、自主学习，提高学习效率。重视学生在校学习与实际工作的一致性，有针对性地采取混合式教学、理实一体化教学等教学模式。</p> <p>2. 课程思政：通过案例分析让学生明白国家安全的重要性，培养学生的国家安全意识、责任感和使命感，增强学生的爱国主义情怀，使学生能够正确认识国家安全的重要性，掌握维护国家安全的基本知识和技能。</p> <p>3. 考核评价：过程性考核：平时学习30%(其中作业30%、考勤20%、表现</p>	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				20%，小组30%)，线上自学20%，模块测试10%，终结性考核:终结性考核:期末考试40% (闭卷)，总评成绩=过程性考核(60%)+终结性考核(40%)	
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>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, 牢牢站稳人民立场。</p> <p>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”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。</p> <p>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。</p>	<p>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; 5. 全面深化改革; 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国; 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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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%。</p>	
5	形势与政策	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 国内形势;</p> <p>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)</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	
6	军事理论课	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>1. 中国国防和国家安全;</p> <p>2. 军事思想;</p> <p>3. 现代战争;</p> <p>4. 信息化装备;</p> <p>5. 共同条令教育;</p> <p>6. 防卫技能与战时防护;</p> <p>7. 战备基础与应用。</p> <p>8. 武器常识及军事技能篇总结。</p>	<p>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。</p> <p>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</p>	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		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。		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。	
7	五史	1.知识目标：系统掌握“五史”核心脉络，理解其中的历史规律与现实意义。 2.能力目标：（1）能够提升历史思维能力，运用唯物史观分析历史现象，揭示历史发展的客观规律。通过史料实证等方法还原历史真实，培养批判性思维和独立判断能力。（2）将历史视角融入现实问题分析，提升实践能力，解决在日常学习、生活中遇到的问题。 3.素质目标：（1）树立正确历史观与价值观，培养家国情怀，增进对中华民族多元一体格局的认同，传承红色基因，弘扬爱国主义精神。（2）养成学生积极思考，善于理性分析，以史为鉴的习惯。	（1）中国共产党成立、发展以及领导新民主主义革命和社会主义革命、改革、建设的历史过程。 （2）新中国成立以来，社会主义探索、建设的历史过程。 （3）社会主义发展五百年的历史过程。 （4）中国改革开放以来的历史过程。 （5）中华民族发展史，涵盖中华民族从远古时期到现代的漫长历史，记录了中华民族在政治、经济、文化、科技等方面的辉煌成就，以及在不同历史时期所经历的挑战和变革。	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：利用现代信息技术，不断创新改进教育教学方法，根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法等多种教学方法。 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40%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。	
8	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。 2.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。 3.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。	基础模块：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	1.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。 2.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、案例教学法、游戏法等多种教学方法相结合。 3.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。 4.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。	
9	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	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	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	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		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。	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	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%,期末考试成绩占30%。	
10	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。	1.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。 2.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。 3.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%。	
11	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观。 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。	
12	创新创业教育与职业生涯规划	1.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	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	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	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		<p>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；</p> <p>2. 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；</p> <p>3. 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。</p>	<p>8 创业规划与创业计划书</p> <p>9 新企业的创办与管理</p> <p>10 “双创”大赛政策与案例分析</p>	<p>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观。</p> <p>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。</p>	
13	大学生就业指导	<p>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，愿意为个人的职业和社会主动付出积极地努力。</p> <p>2. 知识目标：基本了解就业形势与政策法规；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。</p> <p>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。</p>	<p>1、认识大学生就业。</p> <p>2、规划职业生涯</p> <p>3、提升就业能力</p> <p>4、准备求职面试</p> <p>5、迈好职场第一步</p> <p>6、保障就业权益</p>	<p>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。</p> <p>2. 教学条件：采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
14	公共艺术	<p>1. 素质目标：通过艺术教育强化真、善、美的价值导向，帮助学生形成适应现代社会需求的人生观、世界观和职业素养。培养学生对艺术基本原理、发展规律及创作特征的理解，增强文化自觉与自信，丰富人文素养与精神世界，形成积极健康的审美观。</p> <p>2. 知识目标：引导学生结合专业背景探索艺术创作方法，开发创新思维，培养合作意识与批判性分析能力，促进艺术理论与实践的融合。</p> <p>3. 能力目标：通过赏析经典艺术作品和参与实践活动，掌握不同艺术门类的基本知识、技能与原理，提高审美判断力和生活品质意识。</p>	<p>1. 艺术基础理论：涵盖艺术本质论、门类论、发展论、创作论、作品论、接受论六大方向，解析艺术的社会功能、审美特征及发展规律。</p> <p>2 艺术史与分类：包括中西方艺术史脉络、不同艺术门类（绘画、雕塑、建筑、音乐、舞蹈、戏剧等）的表现形式与美学原则，强调经典性与时代性作品的对比分析。</p> <p>3. 将艺术与职业发展、</p>	<p>1. 教师能力要求：需具备跨学科知识储备，能结合社会艺术发展动态设计教学内容，并灵活运用案例教学法激发学生。</p> <p>2. 教学方法：以课堂讲授为主，辅以讨论、作业、艺术欣赏、讲座、学生演示等，注重互动与实践。</p> <p>3. 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。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表</p>	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			社会生活结合:例如通过案例教学探讨艺术在专业领域中的应用,提升综合素养。	现。实践教学单独考核	
15	中华优秀传统文化	<p>1. 素质目标: ①感受中华优秀传统文化之美。②树立民族自豪感和爱国情操。③树立正确的文化观。④培养保护中华优秀传统文化的责任感和使命感。</p> <p>2. 知识目标: ①了解中华优秀传统文化概念、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。</p> <p>3. 能力目标: ①能够用文学的眼光品味现代生活。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。</p>	<p>1. 中国古代哲学;</p> <p>2. 中国汉字文化;</p> <p>3. 中国古代文学;</p> <p>4. 中国传统艺术;</p> <p>5. 中国古代生活方式。</p>	<p>1. 教学方法: 讲授法、鉴赏法、讨论法等教学方法。</p> <p>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。</p> <p>3. 考核评价: (1)平时成绩: 60%; (出勤率30%,作业30%)</p> <p>(2)期末成绩: 40% (学习通考试)</p>	
16	劳动教育	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 劳动教育理论课程;</p> <p>2. 公益劳动体验教育;</p> <p>3. 职业劳动体验教育;</p> <p>4. 社会服务劳动教育。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
17	消防安全教育	<p>1. 素质目标: 增强学生的消防安全意识,提高自我保护能力和灭火技能。</p> <p>2. 知识目标: 掌握逃生、自救、互救等基本防火技能。</p> <p>3. 能力目标: 能够正确使用灭火器、消火栓等设施设备</p>	<p>消防灭火器、消火栓等设施设备的使用,逃生技能要点及初期火灾扑救方法等。</p>	<p>1. 教学方法: 教学安排上采用情境设置、任务驱动、现场示范等形式来营造职场的工作环境,把教学内容放到相应的管理工作环境去,完成能力的</p>	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				<p>培养。</p> <p>2. 课程思政：课程思政元素与课程内容链接，技能培养与立德树人融合。</p> <p>3. 考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核40%+终结性考核的形式进行考核评价。</p>	
18	大学语文	<p>1. 素质目标：①养成实事求是、崇尚真知的科学态度。②汲取仁人志士的智慧、襟怀和品质。③培养职业情感和敬业精神。④具有仁爱、孝悌、向善、进取的人文情怀。⑤养成谦让、诚信、刚毅的品格，形成豁达、乐观、积极的人生态度。⑥弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，树立正确的世界观、人生观、价值观。</p> <p>2. 知识目标：①通过本课程的学习，具备基本的语文常识，掌握诗歌特点，了解中国文学发展概况，尤其是课文所涉及的重要作家作品。②积累一定汉语知识，具有良好的阅读习惯和较强的母语驾驭能力，能够正确地理解和运用祖国语言文字进行表达和交流。③具有较高的审美鉴赏能力，能够运用文学知识阅读、欣赏文章与作品，能够正确描述、评价文学现象，准确抒发对自然、社会、人生的感受。④具有时代必须的信息素养，能够应用现代信息技术和传播媒介收集、处理相关信息。</p> <p>3. 能力目标：①注重文化的传承与甄别，引导学生积极思考知人与自知在现代社会的重要意义。②注重教学内容的典范性和审美性，使学生受到语言方面的规范训练、文学方面的审美熏陶。③注重教学内容的人文内涵和时代气息，引导学生在审美体验和价值引导中怀敬畏之心，夯实价值基座；怀恻隐之心，丰富人文情怀，怀向善之心，养成理性思维。怀自省之心，恪守道德底线；怀进取之心，校正人生坐标。④注重教学方法的多样化和灵活性，引导学生在探究性、体验性、自主性学习中激发学习兴趣，掌握科学、正确的学习方法。⑤注重语文知识的实践与应用，引导学生结合专业学习和职场实践，提高与人沟通交流、团队合作等能力。</p>	<p>1. 文学阅读与鉴赏</p> <p>2. 职场交流与写作</p>	<p>1. 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。</p> <p>2. 课程思政：教学中以“一个目标”——责任与担当，引领“五个思政点”——民族精神、文化自觉、语言运用、审美鉴赏、思考辨析，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。</p> <p>3. 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，其中过程性考核由考勤20%、课堂表现40%、作业40%构成。</p>	分上、下两学期授课
19	CPR	<p>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能够养成有受伤观念、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。</p>	徒手心肺复苏术	<p>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。</p> <p>2. 课程思政：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，鼓励救死</p>	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		2. 知识目标：①掌握心搏骤停、心肺复苏、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。		扶伤、护佑生命，激励大学生社会责任感，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%。	

（二）专业(技能)课模块

本专业(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。

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。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	中国饮食文化	使学生深入了解中国饮食文化的历史脉络、地域特色、文化内涵等，培养学生对中国传统饮食文化的热爱与传承能力，提升其在餐饮领域的文化素养。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国饮食文化的起源与发展历程，包括不同历史时期的饮食特点、演变过程及背后的文化因素。 2. 中国八大菜系的形成、特点、代表菜品及烹饪技艺，深入剖析各菜系的风味特色与地域文化关联。 3. 中国饮食文化中的礼仪文化，如餐桌礼仪、宴请礼仪、节庆饮食礼仪等在不同场景下的体现与意义。 4. 饮食文化相关民俗、传说、典故，以及它们对中国饮食文化传承与发展的重要作用。 5. 中国饮食文化在现代社会的传承与创新，包括传统饮食文化与现代餐饮理念、市场需求的融合方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要求学生熟练掌握中国饮食文化的核心知识，能够准确阐述其历史发展、地域差异等关键要点。 2. 能够深入理解并分析各菜系、礼仪文化等具体内容背后的文化内涵，具备对中国饮食文化现象进行批判性思考的能力。 3. 通过案例分析、实地调研等方式，让学生了解中国饮食文化在现代餐饮中的实际应用，培养学生运用所学知识解决实际问题的能力。 4. 鼓励学生积极参与课堂讨论、小组作业等教学活动，锻炼其团队协作、沟通表达以及对中国饮食文化传播推广的能力。 	1
2	管理学基础	为学生奠定坚实的管理学理论基础，使其掌握管理的基本概念、原理、方法与工具，能够运用管理学知识分析和解决餐饮企业及其他组织中的管理问题，培养学生的管理思维与实践能力。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理的基本概念、特征、职能、原理等基础理论知识，包括管理的定义、四大职能（计划、组织、领导、控制）的具体内容与相互关系。 2. 经典管理理论，如泰勒的科学管理理论、法约尔的一般管理理论、韦伯的行政组织理论等，分析其产生的时代背景、主要内容及对现代管理的启示。 3. 管理方法与工具，涵盖决策方法（如头脑风暴法、德尔菲法等）、计划方法（如滚动计划法、甘特图等）、组织设计方法、领导风格与激励理论（如马斯洛需求层次理论、赫兹伯格双因素理论等）、控制方法（如预算控制、非预算控制）等具体内容及应用场景。 4. 战略管理的基本概念、过程与方法，包括企业战略的层次（公司战略、业务战略、职能战略）、战略分析方法（PESTEL分析、波特五力模型等）、战略选择与实施的关键要点。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生需准确理解管理学基础概念、原理，能够清晰阐述管理的内涵、职能及其在组织中的重要性，对经典管理理论有深入的把握，并能分析其对现代管理实践的指导意义。 2. 熟练掌握管理方法与工具的操作流程与应用条件，能够在实际案例中灵活运用所学方法解决管理问题，如运用决策方法进行餐饮企业经营决策、运用激励理论提高员工工作积极性等。 3. 要求学生具备运用战略管理知识对餐饮企业或其他组织进行战略分析、制定与实施的能力，能够从宏观层面把握组织的发展方向与战略重点。 4. 强调理论联系实际，鼓励学生关注现实中的管理问题，通过案例分析、模拟演练等教学环节，培养学生的实践操作能力与创新思维，提升其解决复杂管理问题的综合素质。 	2
3	烹饪学概论	让学生全面了解烹饪学的基本概念、历史发展、学科体系以及烹饪活动所涉及的原料、工艺、设备等方面的知	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪学的定义、研究对象与学科体系，阐述烹饪学在餐饮行业中的地位与作用，以及与其他学科（如食品科学、营养学、管理学等）的交叉关系。 2. 烹饪历史的发展脉络，从古代烹饪起源到现代烹饪的发展阶段，重点分析不同历 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生应准确掌握烹饪学的基本概念、学科体系等理论知识，能够阐述烹饪学的研究范畴以及与其他学科的关联，理解烹饪活动在整个餐饮产业链中的核心地位与价值。 	3

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		识，为后续专业课程学习打下基础，培养学生对烹饪学科的兴趣与热爱，提升其烹饪专业素养。	<p>史时期烹饪技术、烹饪原料、饮食文化等方面的演变特点与规律。</p> <p>3. 烹饪原料的分类、特性、产地分布、品质鉴赏及加工处理方法，包括动植物性原料、矿物性原料以及调味料等，探讨原料品质对烹饪质量的影响。</p> <p>4. 烹饪工艺的基本概念、分类（如熟制工艺、冷菜工艺、面点工艺等）、操作流程与技术要点，深入讲解不同烹饪工艺所运用的火候、技法、步骤等内容及其对菜品质量的关键作用。</p> <p>5. 烹饪设备的种类、用途、使用与维护保养方法，涵盖炉灶设备、蒸煮设备、烤箱设备、冷藏冷冻设备等，使学生了解烹饪设备与烹饪工艺之间的相互关系及其对烹饪效率和质量的影响。</p>	<p>2. 熟悉烹饪历史发展的各个阶段特征，能够通过历史案例分析烹饪技术、原料、文化等方面的演变规律，培养学生的烹饪历史观与文化遗产意识。</p> <p>3. 深入了解烹饪原料的特性、品质鉴赏方法及加工处理技巧，能够根据菜品需求选择优质的烹饪原料，并熟练掌握原料的预处理方法，为烹饪工艺的实施奠定基础。</p> <p>4. 掌握烹饪工艺的基本操作流程与技术要点，具备运用不同烹饪工艺制作菜品的实践能力，能够根据不同菜品的特点灵活运用火候、技法等要素，确保菜品的质量与风味。</p> <p>5. 熟悉烹饪设备的使用与维护方法，能够在实际烹饪操作中正确操作设备，提高烹饪效率与安全性，同时注重设备的保养，延长其使用寿命。</p>	
4	食品卫生与安全	帮助学生树立食品卫生与安全意识，掌握食品卫生与安全的基本理论、法律法规、质量控制方法以及常见食品危害的预防与控制措施，培养学生在餐饮服务过程中的卫生安全管理能力，保障消费者的饮食健康。	<p>1. 食品卫生与安全的基本概念、重要性及发展现状，阐述食品卫生与安全在餐饮行业中的核心地位以及面临的挑战与机遇。</p> <p>2. 食品污染的种类（生物性污染、化学性污染、物理性污染）、来源与危害，深入分析各类污染因素在餐饮环节中的产生途径及其对人体健康的潜在威胁。</p> <p>3. 食品添加剂的种类、使用范围、使用限量及安全标准，讲解食品添加剂的合理使用原则与违规使用可能引发的安全问题。</p> <p>4. 食源性疾病的定义、种类、致病因素、流行特点与防控措施，结合实际案例分析食物中毒、肠道传染病等常见食源性疾病的预防方法与应急处理流程。</p> <p>5. 食品质量控制的基本概念、体系与方法，包括 HACCP 体系（危害分析与关键控制点）、ISO 22000 食品安全管理体系等的原理、实施步骤与应用案例，使学生了解如何在餐饮企业中建立有效的食品安全质量控制体系。</p> <p>6. 餐饮环节食品卫生与安全的管理，涵盖餐饮场所的环境卫生要求、食品采购与验收、食品加工与制作、食品储存、餐饮具</p>	<p>1. 学生需深刻理解食品卫生与安全的重要性，牢固树立食品安全意识，自觉遵守相关法律法规与卫生标准，将食品卫生与安全理念贯穿于餐饮服务的全过程。</p> <p>2. 熟练掌握食品污染、食品添加剂、食源性疾病等基本知识，能够准确识别餐饮环节中的各类食品卫生与安全隐患，分析其产生的原因与危害机制，并提出相应的预防与控制措施。</p> <p>3. 掌握食品质量控制体系的基本原理与实施方法，能够在餐饮企业中协助建立和运行有效的食品安全质量控制体系，确保食品加工制作过程符合卫生与安全要求。</p> <p>4. 严格遵循餐饮环节食品卫生与安全管理的各项规范与操作流程，从餐饮</p>	4

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			清洗消毒等各个环节的卫生操作规范与安全控制要点，以及从业人员的卫生要求与健康健康管理。	场所环境卫生、食品采购加工储存、餐饮具清洗消毒到从业人员健康卫生等各个环节，确保餐饮服务过程的卫生安全，保障消费者的饮食健康。 5. 要求学生具备处理食品卫生与安全事故的应急能力，能够在突发事件发生时迅速采取有效措施，降低事故危害程度，并配合相关部门进行调查处理。	
5	餐饮服务心理	使学生了解餐饮服务过程中顾客与服务人员的心理特点、需求及行为规律，培养学生运用心理学知识提供优质餐饮服务的能力，提升餐饮企业的顾客满意度与市场竞争力。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 心理学基础概念与理论在餐饮服务领域的应用，包括感知、注意、记忆、思维、情感、动机等心理过程在顾客消费行为中的体现与作用。 2. 顾客心理需求分析，根据不同顾客群体（如不同年龄、性别、职业、消费层次等）的特点，探讨其在餐饮消费过程中的心理需求差异，如对菜品口味、餐厅环境、服务质量、价格等方面的期望与偏好。 3. 顾客消费行为过程中的心理特点与影响因素，包括顾客的决策过程（认知需求、信息收集、方案评估、购买决策、购后评价）、消费情境对顾客心理的影响（餐厅氛围、服务氛围、时间因素等），以及品牌、口碑、广告等外部因素对顾客消费行为的作用机制。 4. 服务人员心理素质与服务心理策略，培养服务人员良好的心理品质（如积极心态、耐心、细心、责任心等），分析服务人员在与顾客沟通交流、提供服务过程中的心理技巧与方法，如微笑服务、语言沟通技巧、肢体语言运用、处理顾客投诉与抱怨的心理策略等，以实现有效沟通与优质服务。 5. 餐厅环境心理效应，研究餐厅的空间布局、色彩搭配、照明设计、音乐氛围等环境因素对顾客心理感受与消费行为的影响，以及如何通过优化餐厅环境设计提升顾客满意度与忠诚度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生应掌握心理学基础概念与理论在餐饮服务中的应用要点，能够运用所学知识分析顾客在餐饮消费过程中的心理活动规律，为提供个性化服务奠定理论基础。 2. 深入了解不同顾客群体的心理需求特点，能够在实际餐饮服务中根据不同顾客的需求偏好提供针对性的服务，满足顾客的多样化需求，提高顾客满意度。 3. 熟悉顾客消费行为过程中的心理特点与影响因素，能够运用相关理论分析顾客的决策过程与行为模式，通过优化餐厅营销策略（如菜品推荐、价格策略、促销活动等）引导顾客消费，提升餐厅的经营效益。 4. 培养服务人员良好的心理素质与服务心理策略运用能力，要求学生在模拟或实际餐饮服务场景中能够熟练运用沟通技巧、情感表达等方式与顾客建立良好的互动关系，高效处理顾客投诉与抱怨，维护餐厅形象与声誉。 5. 掌握餐厅环境心理效应，具备对餐厅环境进行心理分析与优化设计的能力，能够根据餐厅的市场定位与目标顾客群体特点，提出合理的餐厅环境布置建议，营造舒适、愉悦的就餐氛围，增强餐厅的吸引力与竞争力。 	5
6	餐饮法规	让学生熟悉餐饮行业相关的法律法规政策，明确	1. 餐饮行业相关法律法规概述，介绍我国餐饮行业的主要法律体系框架，包括宪法、民法、商法、经济法、行政法等	1. 学生需准确掌握餐饮行业相关法律法规的主要内容与核心要点，能够熟悉	6

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		<p>餐饮企业在经营过程中的法律义务与责任，培养学生依法经营、依法管理的意识与能力，保障餐饮企业的合法合规运营，维护消费者与企业的合法权益。</p>	<p>饮行业的适用范围与基本原则。</p> <p>2. 企业登记注册与经营管理法规，包括餐饮企业的注册登记流程、营业执照办理、企业名称使用规范、经营范围确定等法律法规要求，以及企业经营过程中的合同管理、广告宣传、价格管理、反不正当竞争等方面的法律规范与注意事项。</p> <p>3. 食品安全法律法规，重点讲解《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，涵盖食品安全标准、食品生产经营规范、食品召回制度、食品安全事故处置、法律责任追究等具体内容，使学生明确餐饮企业在食品安全方面的法定义务与责任边界。</p> <p>4. 劳动法规与人力资源管理，涉及餐饮企业员工招聘、劳动合同签订、工资福利待遇、社会保险缴纳、工作时间与休息休假、劳动保护等方面法律法规要求，以及如何依法处理劳动纠纷，保障企业与员工的合法权益。</p> <p>5. 税收法规与财务管理，介绍餐饮行业主要税种（如增值税、企业所得税、个人所得税等）的纳税义务、税率、计税方法与申报缴纳流程，以及餐饮企业财务管理的基本规范（如会计核算、财务报表编制、成本费用控制等）与法律风险防范要点，培养学生依法纳税与财务管理的能力。</p> <p>6. 消费者权益保护法规，深入讲解《中华人民共和国消费者权益保护法》中关于消费者权利（如安全保障权、知情权、选择权、公平交易权等）、经营者义务、消费争议解决途径等法律条款，使学生了解餐饮企业在经营活动中如何依法保障消费者权益，避免侵害消费者权益行为的发生。</p>	<p>列举餐饮企业从注册成立到经营过程中的各项法律义务与责任，树立依法经营的法律意识，确保企业的经营活动在法律框架内进行。</p> <p>2. 要求学生能够运用法律法规知识分析餐饮企业经营过程中的实际法律问题，如合同纠纷、食品安全事故、劳动纠纷、税务问题等，具备提出合理解决方案与应对策略的能力，有效防范企业的法律风险。</p> <p>3. 熟悉消费者权益保护法规，能够在餐饮服务过程中切实保障消费者的合法权益，依法处理消费投诉与纠纷，维护企业的良好声誉与市场形象。</p> <p>4. 培养学生在企业管理决策中的法律思维，使其能够综合考虑法律因素，依法制定企业的经营策略、规章制度与操作流程，实现企业的可持续发展与合法合规运营。</p>	
7	消费者行为学	<p>帮助学生深入理解消费者在餐饮消费过程中的行为特征、决策过程、影响因素等，培养学生的市场洞察力与消费者分析能力，为餐饮企业的产品研发、营销策略制定提供依据，提升企业的市场适应性与竞争力。</p>	<p>1. 消费者行为学的基本理论与研究方法，包括消费者行为的定义、特点、研究对象与意义，以及常用的消费者行为研究方法（如观察法、问卷调查法、实验法、访谈法等）的原理、步骤与优缺点。</p> <p>2. 消费者决策过程模型，详细剖析消费者在餐饮消费中从需求认知、信息收集、方案评估、购买决策到购后行为的完整决策过程，分析每个阶段消费者的心理活动与行为特点，以及企业如何在各阶段通过营销手段影响消费者的决策。</p> <p>3. 影响消费者行为的个体因素，如年龄、性别、职业、收入、教育程度、生活方式、个性、自我概念等对餐饮消费需求、偏好、选择的影响机制，探讨不同个体特征消费者的行为差异与消费模式。</p> <p>4. 影响消费者行为的社会因素，包括参照群体（家庭、朋友、同事、意见领袖等）、社会阶层、社会文化（文化价值观、亚文化、社会习俗等）对消费者餐饮消费决策的作用方式与影响程度，分析社会因素如何塑造消费者的消费观念与行为习惯。</p>	<p>1. 学生需掌握消费者行为学的基本理论与研究方法，能够运用所学知识设计合理的消费者行为研究方案，收集、整理与分析消费者行为数据，为餐饮企业的市场调研与决策提供科学依据。</p> <p>2. 深入理解消费者决策过程模型，能够在实际餐饮营销场景中准确识别消费者所处的决策阶段，并制定针对性的营销策略（如广告宣传、促销活动、产品推荐等），有效引导消费者完成购买决策，提高企业的营销效果与销售业绩。</p> <p>3. 熟练掌握影响消费者行为的个体、社会、心理等因素的分析方法，能够结合具体餐饮市场案例，深入剖析不同因素对消费</p>	7

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			<p>5. 影响消费者行为的心理因素，如动机、感知、学习、态度、信念等在消费者餐饮消费过程中的形成与变化规律，以及企业如何通过营销策略（如广告宣传、产品定位、品牌形象塑造等）影响消费者的心理因素，进而引导其行为。</p> <p>6. 餐饮市场消费者行为细分与市场定位，根据消费者的行为特征、需求偏好、购买动机等因素对餐饮市场进行细分，确定目标市场，并制定相应的市场定位策略，包括产品差异化定位、服务特色定位、品牌形象定位等方法与案例分析。</p>	<p>者行为的作用机制，为企业制定个性化、精准化的营销方案提供理论支持。</p> <p>4. 学会运用消费者行为细分与市场定位方法，能够对餐饮市场进行科学细分，精准确定目标市场，并制定有效的市场定位策略，使餐饮企业的产品与服务在竞争激烈的市场中脱颖而出，满足特定消费者群体的需求，提升企业的市场占有率与品牌影响力。</p> <p>5. 培养学生关注消费者行为变化趋势的能力，使其能够及时洞察市场动态与消费者需求转变，为餐饮企业的产品创新、营销策略调整提供前瞻性建议，帮助企业保持竞争优势与可持续发展。</p>	
8	现代厨房管理	培养学生掌握现代厨房的组织架构、人员管理、生产流程管理、成本控制、质量管理、设备管理等方面的知识与技能，提升学生对厨房运营的整体把控能力，确保厨房高效、优质、安全地生产菜品，满足餐厅的经营需求。	<p>1. 现代厨房的组织架构与职能分工，介绍不同类型厨房（如中式厨房、西式厨房、自助餐厨房等）的组织形式、岗位设置（如行政总厨、厨师长、各档口厨师、打荷员、洗碗工等）及各岗位的职责与工作流程，强调组织架构合理性对厨房效率与菜品质量的重要性。</p> <p>2. 厨房人员招聘、培训与绩效考核管理，包括如何根据厨房业务需求制定人员招聘计划、选择合适的招聘渠道与方法，开展有效的岗前培训与在职培训提升员工技能水平，以及设计科学合理的绩效考核指标体系与考核方法（如 KPI、360 度考核等）激励员工工作积极性与创造力。</p> <p>3. 厨房生产流程管理，涵盖菜品制作流程标准化（包括原料初加工、切配、烹饪、装盘等环节的操作规范与流程设计）、生产计划与调度（根据餐厅预订情况、销售预测等合理安排生产任务与人员分工）、时间控制（确保菜品按时出品，避免顾客等待时间过长）等内容，以实现厨房生产的高效有序运行。</p> <p>4. 厨房成本控制方法与策略，分析厨房成本构成（如原材料成本、人工成本、能源成本、设备折旧成本等），讲解成本核算方法（如标准成本法、实际成本法等），并介绍食材采购环节的成本控制（供应商选择、采购价格谈判、采购量控制等）、食材库存管理（库存盘点、库存预警、先进先出原则等）、生产过程中的成本控制（减少浪费、优化用料、控制火候等）等具体措施与案例，帮助学生掌握降低厨房成本、提高经济效益的技巧。</p> <p>5. 厨房质量管理，包括菜品质量标准的制定（从口味、色泽、质地、造型、营养等方面确定质量要求）、质量控制方法（如</p>	<p>1. 学生应熟悉现代厨房的组织架构与职能分工，能够根据不同类型的厨房业务需求合理设计组织形式与岗位设置，明确各岗位职责与工作流程，确保厨房团队协作顺畅，为高效生产菜品提供组织保障。</p> <p>2. 掌握厨房人员招聘、培训与绩效考核的理论与实践方法，具备制定招聘计划、实施招聘活动、开展培训课程、设计绩效考核指标体系并进行考核评估的能力，能够有效管理员工，提升团队整体素质与工作效率。</p> <p>3. 熟练掌握厨房生产流程管理的关键要点，能够运用流程标准化方法优化厨房生产环节，合理安排生产计划与人员调度，精确控制生产时间，确保厨房生产过程高效有序，菜品按时、高质量出品。</p> <p>4. 深入了解厨房成本构成与成本控制方法，能够在实际厨房运营中运用成本核算工具，从采购、库存、生产等各个环节实施有效的成本控制措施，降低厨房运营成本，提高餐厅经济效益，同时确保菜品质量不受影响。</p> <p>5. 明确厨房质量管理的重要性，掌握菜品质量标</p>	8

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			<p>现场监督、成品检验、顾客反馈收集等)以及质量改进策略(如持续优化菜品制作工艺、开展质量培训与竞赛活动等),确保厨房出品的菜品符合餐厅的品牌定位与顾客期望。</p> <p>6. 厨房设备管理,涉及厨房设备的选型与采购(根据厨房需求、菜品特色、预算等因素选择合适的设备型号与品牌)、设备安装与调试、设备操作规范培训(要求员工熟悉设备性能、掌握正确操作方法与安全注意事项)、设备日常维护保养(制定维护计划、定期检查维修、设备清洁消毒等)以及设备更新换代策略(评估设备使用效率与性价比,适时进行设备升级)等内容,以保障厨房设备的正常运行与使用寿命,提高厨房生产效率与菜品质量。</p>	<p>制定与质量控制方法,具备分析质量问题原因并制定改进措施的能力,通过持续的质量管理活动提升菜品质量,增强餐厅的市场竞争力与顾客满意度。</p> <p>6. 熟悉厨房设备管理的全过程要求,包括设备选型采购、安装调试、操作培训、维护保养以及更新换代等环节,能够运用所学知识对厨房设备进行科学管理,保障设备正常运行,延长设备使用寿命,提高设备使用效率与厨房生产效能</p>	

2. 专业核心课程

序号	课程名称	典型工作任务	主要教学内容与要求	备注
1	餐饮管理实务	① 餐饮概述 ② 餐饮企业组织运营 ③ 餐饮企业筹划管理 ④ 餐饮企业运营保障管理 ⑤ 餐饮企业经营管理 ⑥ 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 ④ 具备从事餐饮服务、基层管理工作的职业能力和职业素养。	
2	餐食品营养与配	① 基本营养成分 ② 特殊活性成分和有毒有害成分 ③ 营养素与能量 ④ 食品的消化与吸收 ⑤ 膳食营养与健康	① 不同人群的营养、公共营养 ② 食物的营养保健特性 ③ 食品的营养强化 ④ 食品污染及其预防 ⑤ 食物中毒及其预防 ⑥ 食品安全与卫生管理等	
3	烹饪原料	① 烹饪原料的种类、产地 ② 上市季节和质量鉴定和保管等商品学特性 ③ 原料的组织结构、组成成分、风味等自然属性 ④ 原料在烹饪中的运用规律及烹调加工特点	① 基本的采购烹饪食材能力 ② 具有基本的区分食材好坏能力 ③ 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	① 烹饪工艺专业理论知识 ② 基本加工技能和实际操作的技能 ③ 运用于菜肴制作的能力	① 了解中国烹饪的基本原则和特点 ② 了解厨房岗位工作流程 ③ 菜肴制作流程	
5	宴会设计与管	① 宴会场境设计原则 ② 宴会出品设计 ③ 宴会服务设计 ④ 宴会市场调研等知识 ⑤ 中外宴会文化	① 合理设计宴会菜品并生产实施 ② 具备宴会运转管理能力 ③ 了解宴会的起源与历史沿革 ④ 宴会的改革与发展趋势 ⑤ 宴会设计、宴会菜单及酒水设计的要求与原则	
6	餐饮市场营销	① 餐饮营销环境要素 ② 餐饮目标市场选择与定位方法 ③ 餐饮产品、价格、渠道、促销策略 ④ 餐饮新媒体营销	① 通过市场调研分析餐饮营销环境 ② 进行菜品销售，能够策划 ③ 组织餐饮营销活动 ④ 熟悉市场营销观念 ⑤ 4P、4C在餐饮营销中的应用	
7	餐饮成本核算与控制	① 餐饮财务管理概述 ② 餐饮主料和配料成本核算 ③ 餐饮产品及宴席成本核算 ④ 餐饮成本与费用控制 ⑤ 餐饮营业收入管理 ⑥ 餐饮税金与利润管理	① 餐饮产品及宴席成本核算 ② 餐饮成本与费用控制 ③ 餐饮营业收入管理 ④ 餐饮财务管理概述 ⑤ 餐饮主料和配料成本核算 ⑥ 餐饮产品及宴席成本核算	
8	咖啡品鉴与制作	① 咖啡的历史与发展，不同产区咖啡豆的特点。 ② 咖啡的烘焙程度对风味的影响。 ③ 咖啡的品鉴方法，包括闻香、品味、感受口感等。 ④ 意式浓缩咖啡、手冲咖啡、法压壶咖啡等常见咖啡的制作技巧。 ⑤ 咖啡拉花艺术。 ⑥ 咖啡饮品的创新与调制。	① 咖啡的历史文化知识和豆种分类特点 ② 熟悉咖啡品鉴的流程和方法 ③ 各种咖啡制作设备的操作技巧 ④ 能够制作出符合标准的咖啡饮品 ⑤ 辨别不同产区咖啡豆的风味特征 ⑥ 描述咖啡的香气、口感和风味。	实训课程

(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。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	餐饮企业品牌经营	使学生理解餐饮企业品牌经营的重要性,掌握品牌建设、推广、维护、危机处理等全过程的理论与方法,具备品牌运营能力,能提升餐饮企业的品牌价值与市场竞争力。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮品牌建设,包括品牌定位、品牌设计等基础工作。 2. 品牌推广与传播的手段,如广告、公关、口碑营销等。 3. 品牌维护的方法及法律保护。 4. 品牌危机的预防与处理机制。 5. 品牌的发展与扩张策略,如连锁经营、特许经营等。 6. 品牌国际化经营中的本土化问题。 7. 品牌资产价值的评估方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握餐饮企业品牌经营的基本概念与理论,能阐述品牌建设各环节的关键要点。 2. 熟练运用品牌推广与传播的方法,具备制定品牌推广方案的能力。 3. 能够制定品牌维护计划,运用法律手段保护品牌权益。 4. 了解品牌危机产生的原因,具备预防与处理品牌危机的能力。 5. 掌握品牌发展与扩张的策略,能分析不同扩张方式的优缺点。 6. 了解品牌国际化经营的特点,具备制定本土化策略的能力。 7. 熟悉品牌资产价值评估的方法,能对品牌价值进行初步评估。 	
2	餐饮英语	培养学生在餐饮服务场景中运用英语进行交流沟通的能力,使其熟悉餐饮行业的英语术语,掌握听、说、读、写等基本技能,能够为客人提供专业的英语服务,满足涉外餐饮服务的需求。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐厅服务流程的英语表达,如点餐、推荐菜品、处理投诉等。 2. 菜单、酒水单的翻译与介绍。 3. 食材、烹饪方法的英语词汇与表达。 4. 餐饮服务中的礼貌用语与跨文化交际技巧。 5. 餐厅预订、结账等环节的英语交流。 6. 不同国家餐饮文化的差异与英语表达。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握餐饮服务场景中的英语词汇和表达方式,能够准确理解客人需求并做出回应。 2. 能够运用英语进行流畅的口语交流,具备良好的语音、语调和表达能力。 3. 掌握菜单、酒水单等的翻译技巧,能够准确介绍菜品和酒水。 4. 熟悉不同国家餐饮文化的差异,能够恰当地处理跨文化交际中的问题。 5. 能够运用英语书写简单的餐厅通知、服务评价等书面材料。 	
3	中国名菜品赏析	让学生了解中国各地经典名菜的历史文化背景、制作方法和特点,培养学生对中国饮食文化的热爱与鉴赏能力,传承和弘扬中华优秀饮食文化,提升其烹饪艺术修养和专业技能。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国八大菜系的形成、特点及代表菜品。 2. 经典名菜的制作工艺与技巧。 3. 名菜背后的历史故事与文化内涵。 4. 不同地域食材的特性和利用。 5. 菜品的装盘与造型艺术。 6. 菜品的营养搭配与设计理念。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中国各地名菜的基本知识和制作技巧,了解菜品的起源、演变和地域特色。 2. 熟悉各类食材的特性及搭配原则,能够运用所学知识进行创意菜品设计。 3. 能够熟练运用刀工、火候、调味等烹饪技艺制作经典名菜。 4. 培养学生对中国饮食文化的热爱和认同,增强民族自豪感。 5. 具备对菜品进行艺术性装盘和造型的能力,提升菜品的视觉效果。 6. 能够从营养学角度分析和设计菜品,满足不同人 	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				群的健康需求。	
4	酒店交际英语(口语)	提升学生在酒店环境中与客人交流的能力,使其熟悉酒店交际场景的英语表达,掌握听、说、读、写等技能,能够为客人提供优质的服务,增强酒店的国际竞争力。	1. 酒店前厅服务的英语交流,如接待、预订、入住登记等。 2. 客房服务中的英语沟通,如房间介绍、设施使用、客诉处理等。 3. 餐厅服务的英语表达,包括点餐、推荐菜品等。 4. 酒店娱乐设施介绍与预订的英语对话。 5. 商务中心服务的英语交流。 6. 不同国家文化背景下的交际礼仪与英语表达。	1. 掌握酒店交际场景中的英语词汇和表达方式,能够准确理解客人需求。 2. 能够运用英语进行流畅的口语交流,具备良好的语音、语调和表达能力。 3. 熟悉酒店各项服务的流程和规范,能够用英语为客人提供专业的服务。 4. 了解不同国家的文化背景和交际礼仪,能够恰当地处理跨文化交际中的问题。 5. 能够运用英语书写酒店相关的书面材料,如通知、服务介绍等。 6. 具备良好的沟通技巧和应变能力,能够妥善处理客人的特殊需求和投诉。	

(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相关企业开展完成。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》。具体实践性教学环节要求如下:

序号	课程名称	内容与要求	教学场地	考核方式
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,让学生掌握接待人待物的礼仪技巧	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	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户服务技能。	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。	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	酒管实训室	过程性考核+总结性评价

序号	课程名称	内容与要求	教学场地	考核方式
		划与设计能力		
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	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	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	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 (见附表)

(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	818	30.89%	542	20.47%	276	10.42%	53	不少于总学时的1/4
其中:公共选修课	184	6.95%	144	5.44%	48	1.81%	11.5	
专业(技能)课程	896	33.84%	574	21.68%	322	12.16%	55	
专业拓展课程	172	6.50%	110	4.15%	62	2.34%	10	
实践教学环节	762	28.78%	0	0.00%	762	28.78%	39	
合计	2648	100%	1226	46.30%	1422	53.70%	157	
其中:选修课程	356	13.44%	254	9.59%	110	4.15%	21.5	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157学分。

(二) 职业资格证书要求：在校期间考取专业相关证书：茶艺师、调酒师职业技能等级证书和职场礼仪专项能力证书；

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	新疆芳香思教育咨询有限公司	初、中级	自选

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
3	技能等级证书	茶艺师	福建人社厅	初、中级	四选一
4	专项能力证书	职场礼仪	福建人社厅		四选一
5	技能等级证书	调酒师	福建人社厅	初、中级	四选一
6	技能等级证书	咖啡师	福建人社厅	初、中级	四选一

(三) 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。

(四) 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。

(五) 工作经历要求：学生在校学习期间，需要在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。

(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。

八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程，成绩合格，修够157学分。

(二) 职业资格证书要求：在校期间考取专业相关证书：茶艺师、调酒师职业技能等级证书和职场礼仪专项能力证书；

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；2022、2023、2024 年三明市（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——宴会设计个人赛二等奖；2021 年指导学生获得福建省职业技能大赛——餐厅服务赛项团体赛二等奖（全省第三）、多次获得团体三等奖。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

团队共有专业教师 8 人，其中五年以上相关工作经验的行业企业高级技术人员兼职教师 3 人，中级职称 5 人，高级职称 1 人，占 13%，“双师型”教师占 50%。

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、大师名匠来学院兼任任教；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. 校内实验、实训设施

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。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	名称	实验、实训设施	备注
1	酒店管理实训中心	中餐圆桌、西餐桌、长条桌、化妆台、茶艺桌等	综合实训
2	咖啡品鉴与实训基地	意式咖啡机 2 台、磨豆机 2 台、过滤饮水机	咖啡制作
3	礼仪实训室	化妆桌 10 个、大镜子	礼仪实训
4	茶艺实训室	湿泡台茶艺桌 8 个	茶艺知识、冲泡技巧

（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。

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、附表：餐饮智能管理专业教学进程表

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	1	思想道德与法治	必/试	3	48	44	4	3							
	2	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							
	3	国家安全教育	必/查	1	16	14	2		1						
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必/试	3	48	42	6		3						
	5	形势与政策	必/查	1	30	30		3次	3次	3次	3次	3次	(3次)		
	6	军事理论课	必/查	2	36	36		2							
	7	五史	限选	1	16	16			(1)						线上课程
	8	英语	必/试	8	64+ (64)	41+ (41)	23+ (23)	2+ (2)	2+ (2)						
	9	信息技术	必/试	4	72	36	36		4						
	10	体育	必/试	6	108	6	102	2	2	(2)					
	11	大学生心理健康教育	必/查	2	16+ (16)	16	(16)		1+ (1)						
	12	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	36	24	12	2							
	13	大学生就业指导	必/查	1	16	16									
	14	公共艺术	限选	2	32	16	16		2						
	15	中华优秀传统文化	限选	2	32	32				2					线上课程
	16	劳动教育	必/查	2	36	8	28	9学时	9学时	9学时	9学时				
	17	消防安全教育	必/查	0.5	8	5	3			(4次)					
	18	大学语文	必/试	4	64	56	8	2	2						
	19	CPR (心肺复苏)	限选	0.5	8		8	(2次)							
	20	线上美育选修课程	限选	4	64	64									线上课程
小计：818学时，53学分，占总学时30.89%															
其中选修课程最少修满184学时，11.5学分，占6.95%				53	818	542	276	15	17	2	2				
专 业 （ 技 能 ） 课	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	36	24	12			2				
		5	餐饮法律与法规	必/试	4	64	50	14				4			
		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	12					4		
		8	现代厨房管理	必/试	4	64	24	40				4			
	专 业 核 心 课	1	餐饮管理实务	必/试	4	64	46	18		4					
		2	食品营养与配餐	必/试	4	64	44	20			4				
3		烹饪原料	必/试	4	64	24	40			4					

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		
心 课	4	烹饪工艺	必/查	4	64	24	40				4				
	5	宴会设计与管理	必/查	4	64	48	16	4							
	6	餐饮市场营销	必/试	2	36	18	18					4			
	7	餐饮成本核算与控制	必/试	2	36	36	0					4			
	8	咖啡制作与品鉴	必/查	3	48	10	38			3					
小计：896学时，55学分，理论21.68%，实践12.16%				55	896	574	322	8	8	17	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/考	4	64	48	16				4				
	3	中国名菜赏析	选/查	2	36	24	12			2					
	4	酒店交际英语（口语）	选/查	2	36	10	26			2					
小计：最少修满4门，172学时，10学分，占6.50%				10	172	110	62			4	4	4			
实 践 教 学 环 节	1	入学教育及军事训练	必/查	3	120		120	3周							
	2	毕业教育	必/查	1	(26)		(26)					(1周)			
	3	认识实习	必/查	1	(26)		(26)	(1周)							
	4	茶艺实训	必/查	1	26		26		1周						
	5	宴席设计实训	必/查	1	26		26			1周					
	6	公共礼仪实训	必/查	1	26		26		1周						
	7	烹饪工艺实操	必/查	2	52		52				2周				
	8	餐饮酒水实训	必/查	2	52		52					2周			
	9	智能餐饮管理模拟实训	必/查	3	60		60					2周			
	10	岗位实习	必修	24	360+(120)		360+(120)							(6+)18周	
小计：762学时，39学分，占28.78%				39	762	0	762								
合 计															
其中：选修课程356学时，21.5学分，占13.45%				157	2648	1226	1422	23	21	19	20	16			

备注：①表中（）数字是指课外时间实践或线上教学；②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；③线上美育选修课程由教务处统一组织开课（理工类专业2学分，文科类专业4学分）；④五史（中国共产党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史）五门课程，学生至少选其中一门。