**2025级餐饮智能管理专业**

**人才培养方案**

**山东城市服务职业学院**

**2025年5月**

**目 录**

[一、专业名称及代码 1](#_Toc15352)

[二、入学要求 1](#_Toc24197)

[三、修业年限 1](#_Toc19668)

[四、职业面向 1](#_Toc26547)

[五、培养目标与培养规格 1](#_Toc28319)

[（一）培养目标 1](#_Toc30835)

[（二）培养规格 2](#_Toc20381)

[六、培养模式 4](#_Toc15074)

[七、课程设置及要求 4](#_Toc31415)

[（一）课程体系构建思路 4](#_Toc31357)

[（二）课程体系架构 8](#_Toc12490)

[（三）公共基础课程 8](#_Toc21178)

[（四）专业（技能）课程 11](#_Toc11604)

[（五）专业核心课程描述 16](#_Toc28532)

[（六）素质拓展课程 20](#_Toc14778)

[八、学时安排 20](#_Toc21933)

[九、教学进程总体安排 21](#_Toc19314)

[（一）课程设置及教学计划表 22](#_Toc8055)

[（二）实践教学计划表 27](#_Toc3292)

[（三）综合实训活动安排表 30](#_Toc11263)

[（四）岗位实习活动安排表 30](#_Toc28051)

[十、实施保障 32](#_Toc3341)

[（一）师资队伍 32](#_Toc32369)

[（二）教学设施 33](#_Toc1403)

[（三）教学资源 34](#_Toc16041)

[（四）教学方法 35](#_Toc18545)

[（五）学习评价 36](#_Toc27284)

[（六）质量管理 36](#_Toc26469)

[十一、毕业要求 36](#_Toc8757)

# **一、专业名称及代码**

餐饮智能管理 540201

# **二、入学要求**

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

# **三、修业年限**

三年制，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

# **四、职业面向**

**表4-1 餐饮智能管理专业职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 主要岗位类别  （或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游大类  （54） | 餐饮类（5402） | 餐饮业  （62） | 中式烹调师  （4-03-02-01）  中式面点师  （4-03-02-02）  营养配餐员  （4-03-04-01）  西式烹调师  （4-03-02-03）  西式面点师  （4-03-02-04）  公共营养师  （4-11-02-01）  健康管理师  （4-14-02-02）  餐厅服务员  （4-03-02-05） | 餐饮生产管理  门店运营管理  餐饮服务与管理 | 人力资源管理师  餐饮职业经理人  团餐项目管理师  餐饮管理（1+X）  证书  酒店运营管理（1+X）  证书  厨政管理师  中式烹调师  西式烹调师  中式面点师  西式面点师  公共营养师  健康管理师  营养配餐员 |

# 

# **五、培养目标与培养规格**

## （一）培养目标

餐饮智能管理专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理等岗位群，能够从事餐饮产品生产与质量管理、餐厅服务与管理、餐饮企业运营管理等工作的高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

该专业核心能力为:企业运营管理能力，数字化决策能力，互联网营销能力，安全生产与服务能力，团队领导与组织能力。其素质、知识和能力要求如下：

### 1.素质方面

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观；具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（2）尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识，具有信息素养、创新精神；

（3）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识；

（4）具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；

（5）具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

### 2.知识方面

（1）掌握中西方饮食文化的基本知识与基本理念；

（2）掌握餐饮人力资源管理的基本知识；

（3）熟练掌握餐饮智能管理、餐饮智能服务、餐饮数字化营销、连锁餐饮智能管理的专业知识；

（4）熟练掌握食品的理化特性、构成成分与微生物基础等基本理论知识；掌握食品分析与检验、营养配餐、食品安全管理的专业知识；

（5）熟悉中式烹调工艺、中式面点工艺的专业知识；掌握不同人群菜单设计的基本思路与方法；

（6）熟悉食品与餐饮行业相关标准，熟悉食品检测仪器使用方法；

（7）了解餐饮行业以及食品行业发展动态的基本知识；了解资源节约、环境保护、清洁生产、安全生产的基本知识。

### 3.能力方面

（1）通用能力

* 掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；
* 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的外语、信息技术等文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；
* 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用。
* 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；
* 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；
* 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；
* 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化发展需求的数字技能。

（2）专业能力

* 掌握管理学基本原理、餐饮企业管理、餐饮成本控制、饮食营养与配餐、食品安全、等方面的专业基础理论知识；
* 具备良好的对客服务素养和礼仪，掌握餐饮服务技术技能，具有顾客接待、餐厅服务与管理能力；
* 了解厨房设计与布局，熟悉厨房生产流程，掌握餐饮原料采购、供应商管理等知识，熟常见的餐饮原料和预制菜，主要餐饮业态的核心供应商和采购平台，具备餐饮产品组织生产、质量管理和门店运营保障能力；
* 掌握互联网营销、社群运营与流量管理等知识和技术技能，具备线上线下的市场营销能力和网络流量的拉新、留存、转化、变现能力；
* 了解中外饮食文化和顾客消费心理，具有餐饮服务产品设计创新、特色宴会设计、个性化接待活动策划、实施和管理能力。

# **六、培养模式**

以“工学交替、全真实践”的多元化人才培养模式为总体理念，构建以餐饮连锁门店店长职业化胜任素质为导向的校企双主体协同育人人才培养模式。在人才培养过程中以团队领导力、岗位操作能力、人力资源管理能力、学习创新能力和个人品质修炼为主要内容。在培养方式上和教学方法上，注重将以上各种能力培养和课程内容相融合。

通过校企共建，打造一支高学历、高技能相互补充，专职教师和兼职教师合理搭配的“双师型”教师团队;实现学校实践性教学与企业生产实践互动，让校内实训、实习就业与顶岗实习相互融合;同时引入先进的企业文化和餐饮职业经理人的执业规范，实现“企业文化与校园文化相联动”，将育德与育才进行有效结合。

核心职业技术课采取“三元融合”教学理念，即“课堂重点教学”—“课后巩固创新”—“全程自主学习”的课堂教学模式，并建立之相对应的评价方式。“课堂重点教学”是指教师根据教学目标，在课堂上选取重点内容进行教授，同时借助职教云、学习通等教学资源库适时监控学生的学习效果与质量，鼓励学生对学习内容进行讨论并发表意见，达到掌握教学内容的目的。此方法有助于改变核心职业技术课程的课时数随着新课程的增设而减少产生的课程教学内容与教学时间的矛盾。“课后巩固创新”是指学生在课后对课堂上所学内容进行巩固与创新，利用全天候开放的实训教室进行课后的巩固性训练并得到创新创业的训练。“全程自主学习”是要求学生在课前、课后和假期里，利用学校的相关教学资源进行自主学习，以保证课堂教学和拓展专业知识的学习效果。

# **七、课程设置及要求**

## （一）课程体系构建思路

为了强化职业教育的类型特征，培养复合型高素质技术技能人才，本专业对接国家职业标准和专业教学标准，通过广泛的行业企业调研，从本专业职业面向岗位——中高端餐饮企业管理岗位复合型人才需求出发，以典型工作项目为载体，与餐饮行业企业共同构建模块化、能力递进式的课程体系。以职业能力为递进轴，围绕人才培养目标构建提素养、夯基础、精业务、泛能力、阔视野、强技能6个职业素能的学习区域，组成了基础素养课程、专业素能课程、专业拓展选修课程、综合实训课程等4个课程模块，形成了餐饮智能管理专业“1轴4模块6区域”岗课赛证融通的人才培养课程体系架构(见图7-1)，从而确保餐饮智能管理专业人才培养的目标与餐饮行业需求对接，课程体系与餐饮智能管理职业岗位对接，课程内容与餐饮智能管理职业标准对接，教学过程与餐饮生产经营过程对接，学历证书与技能等级证书对接，教学环境与餐饮企业运营管理环境对接。同时，也能为职业教育与继续教育和终身学习提供支撑。



**图7-1 餐饮智能管理专业组群逻辑图**



**图7-2 餐饮智能管理专业“1轴4模块6区域”课程体系结构图**



**图7-3 餐饮智能管理专业的职业岗位、典型工作任务及学习领域划分**

**表7-1 典型工作任务与课程支撑关系表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **典型工作任务** | **职业能力** | **培养途径（主要课程）** |
| 1 | 餐饮接待与服务督导；  客户投诉处理；  响应客户需要，提供个性化服务；  服务质量检查与反馈 | 具有良好的人际交往及沟通能力，了解客户心理，能进行客户接待；  具有较强的服务意识和食品安全意识，卫生健康意识、绿色环保节约意识、能正确处理突发情况；  具有良好的卫生习惯，锻炼吃苦耐劳的劳动精神、能够灵活运用餐饮文化知识和食品营养卫生知识响应客户需求；  掌握一定的餐饮产品制作方法，具有创新精神和工匠精神，能够为客户提供餐饮个性化服务；  具有较强的责任心与质量意识，能够进行服务质量的检查与反馈 | 数字化餐饮概论  现代服务礼仪  中外饮食文化  管理学基础  餐饮食品安全与控制  餐厅服务与管理  饮食营养与配餐 |
| 2 | 根据客户需求进行点单;  落实和执行营销计划;  组织和实施餐饮产品营销;  进行客户关系的维护 | 具有较强的人际交往及沟通能力，能够运用大数据分析客户信息，开发新客户;  具有一定的团队合作与协调能力，能有效维护和管理客户关系;  能够灵活运用餐饮文化知识和食品营养卫生知识响应客户需求;  能运用数字化新媒体营销手段，落实营销计划，实施产品营销 | 饮食营养与配餐  互联网餐饮营销  宴会设计与管理  冷菜制作工艺  中西烹饪工艺  中西面点制作 |
| 一 | 餐厅日常运作与管理;  前厅员工管理与团队建设;  宴会接待活动的组织与实施 | 具有较强的责任心、食品卫生意识、食品安全意识和质量意识，能运用智能化手段对前厅运作中的各个流程进行现场管理、督导和反馈;  具有较强的沟通协调能力和团队合作意识，能进行前厅员工的管理，培养优秀团队;  能进行宴会等接待活动的策划、组织、实施和检查 | 餐饮人力资源管理  餐饮企业运营与管理  宴会设计实务 |
| 4 | 开拓市场和客源，重点客户维护;  制定销售计划，组织团队执行并评估;  营销活动策划与实施;  客户体验设计与餐饮产品定制 | 具有敏锐的市场洞悉力和法治意识，能结合市场调研和市场定位制定营销策略;  具有较强的客户服务意识和抗压能力，能洞察客户需求，提升客户体验，完成销售目标;  有一定的创新意识，能熟练运用数字化新媒体渠道和手段进行营销活动的策划、实施和反馈;  能结合实际设计符合客户体验需求的个性化餐饮产品 | 互联网餐饮营销  新媒体运营与管理  餐饮品牌战略管理  餐饮智能管理实务 |
| 5 | 门店目标管理;门店团队管理;  前厅后厨现场运行管理和质量督查;  重要接待活动审核与督导;  门店形象和客户满意度管控;  餐厅外联事务处理 | 具有较强的责任心和团队合作精神，能带领团队共同成长;  具有较强的食品卫生意识、食品安全意识和质量意识，  能运用智能化手段对前厅和后厨的工作质量进行检查和督导;  具有较强的客户意识和服务意识，能设计定制化餐饮产品，能对宴会等重要接待活动进行管控与督导;  能及时处理应急事务和危机公关 | 餐饮企业运营与管理  餐饮人力资源管理  现代厨政管理  餐饮连锁经营与管理 |
| 6 | 餐饮品牌策划;  餐饮企业创业与经营 | 具有较强的市场洞悉力，能运用大数据分析餐饮品牌发展情况，进行餐饮品牌策划;  具有较强的法治意识，能根据市场动向制定企业经营策略和目标;  能运用数字化新媒体渠道和手段进行品牌营业推广;  能运用智能化手段进行餐厅运营和管理 | 新媒体运营与管理  互联网餐饮营销  餐饮人力资源管理  餐饮企业运营与管理  现代厨政管理  餐饮大数据与门店开发 |

## （二）课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

**表7-2 课程体系构成及学分分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | **学分** | **学时** | **占比** | **必修** | **限选** | **任选** |
| **公共基础课程** | | 46 | 854 | 33% | 38 | 4 | 4 |
| **专业（技能）课程** | **专业基础课** | 22 | 352 | 16% | 22 | —— | —— |
| **专业核心课** | 44 | 1012 | 31% | 44 | —— | —— |
| **专业实践课** | 14 | 308 | 10% | 14 | —— | —— |
| **专业方向课** | 10 | 160 | 7% | —— | 10 | —— |
| **素质拓展课** | | 4 | 64 | 3% | —— | —— | 4 |
| **合计** | | 140 | 2750 | 100% | 118 | 14 | 8 |

## （三）公共基础课程

公共基础课程46学分，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

### 1.公共必修课

本专业开设的公共必修课，具体情况详见表7-3。

**表7-3 公共必修课程一览表**

| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第一学期；中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第二学期 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第一学期；中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第二学期 |  |
| 3 | 思想道德与法治 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第一学期；智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第二学期 |  |
| 4 | 形势与政策 | 32 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 在校（1-4学期）每学期8课时 |  |
| 5 | 中国共产党党史 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第一学期；智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第二学期 |  |
| 6 | 思想政治理论课实践教学 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 |  |
| 7 | 大学英语 | 128 | 8 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 | 学生从两门中任选一门 |
| 大学日语 |
| 8 | 体育与健康（公共体育） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 9 | 体育与健康（专项一） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 10 | 体育与健康（专项二） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第三学期；智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第四学期 |  |
| 11 | 劳动教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第一学期；智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第二学期 |  |
| 12 | 国家安全教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第一学期；中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第二学期 |  |
| 13 | 信息技术 | 48 | 3 | 教务处（科研与规划处、院士工作站） | 智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业第一学期；中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业第二学期 |  |
| 14 | 军事技能 | 112 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 15 | 军事理论 | 36 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院第一学期；中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院第二学期 |  |
| 16 | 心理健康教育 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 中餐学院、西餐学院、旅游与服务学院各专业排在第一学期开课，智能制造学院、现代商务学院、文化与创意学院、融媒体产业学院各专业安排在第二学期开课 |  |
| 17 | 职业发展与就业指导 | 38 | 2 | 招生与就业处 | 在校学期分模块开设 |  |

### 2.公共限选课

本专业开设的公共限选课，具体情况详见表7-4。

**表7-4 公共限选课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **建议开设专业** |
| 1 | 中华民族共同体概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一或第二学期 | 中餐学院、西餐学院各专业 |
| 3 | 礼仪 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三或第四学期 | 由各专业自行选择 |
| 4 | 创新创业教育 | 16 | 1 | 创业创新中心 | 第三、第四学期 | 所有专业 |

### 3.公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课程清单中进行选修，选修4个学分，具体由教务处统筹。

## （四）专业（技能）课程

专业（技能）课程90学分，占总学分的61%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

### 1.专业基础课程

专业基础课程设置8门，包括中外饮食文化、管理学基础、数字化餐饮概论、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、现代服务礼仪、中西餐烹饪工艺和餐厅服务与管理。

### 2.专业核心课程

专业核心课程设置8门，包括现代厨政管理、餐饮智能管理实务、餐饮人力资源管理、餐饮企业运营与管理、宴会设计与管理、互联网餐饮营销、岗位实习、毕业设计（论文）。

### 3.专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对餐饮智能管理专业人才的复合性要求设置4门。包括中式烹调实训、中西式面点实训、冷菜制作工艺和餐饮服务。

### 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置2门/模块，主要有模块一（餐饮大数据与门店开发、餐饮连锁经营与管理、调酒工艺）、模块二（新媒体运营与管理、餐饮品牌战略管理、中西面点工艺），学生在第三、四学期分别选择其中2门/模块进行修读，应至少完成10学分。

**表7-5 专业（技能）课程教学计划安排表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程性质** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **开设学期** | **课程主要内容** |
| 专业基础课程 | 中外饮食文化 | 2 | 32 | 一 | 涵盖了丰富多彩的饮食传统、食俗习惯以及背后的文化内涵。在深入探究中华美食的博大精深后，课程将进一步扩展至世界各地的饮食文化，带领学生们领略不同国家的风味佳肴和饮食特色。通过学习，学生们能更好地欣赏和传承中华美食，同时也能更好地理解和尊重其他国家的饮食文化。 |
| 管理学基础 | 4 | 64 | 一 | 课程学习管理的基本概念与理论、管理职能的核心内容、管理环境与挑战和管理工具与实践等方面的内容。旨在帮助学生在行业领域能以“管理者视角”思考问题，优化资源配置，实现个人与组织的共同目标 |
| 餐厅服务与管理 | 2 | 32 | 一 | 本课程专注于培养学生的服务意识、操作技能和管理技巧，以适应餐饮业的多种工作岗位。包括餐饮概述，餐饮操作技能，餐饮对客服务技能，餐厅的设计与布局，菜单的设计，餐饮营销，成本管理等 |
| 饮食营养与配餐 | 2 | 32 | 一 | 课程学习营养学基础理论、膳食指南与饮食评估、科学配餐技术、疾病预防与营养干预、现代饮食趋势与技术等方面的内容，让学生掌握“吃什么、怎么吃”的核心技能，还能在健康产业崛起、消费升级的背景下，抓住职业机遇（如营养师、健康管理师），推动饮食行业的专业化与创新。 |
| 餐饮食品安全与控制 | 2 | 32 | 二 | 探讨餐饮行业中的食品安全管理与实践，学习食品污染与预防方面的知识，进一步探讨食品添加剂的使用与管理，关注餐饮企业的食品安全管理体系建设。通过学习，学生将全面掌握餐饮食品安全与控制的核心知识和技能。 |
| 现代服务礼仪 | 4 | 64 | 二 | 课程主要学习服务礼仪基础理论、职业形象管理、场景化服务礼仪规范、客户体验与关系管理和行业认证与标准等方面的内容。该课程不仅是“行为准则”的学习，更是“软实力”与“人性化服务”的深度融合。它帮助学生在职场与生活中建立优雅得体的形象，为企业创造更高的客户价值。 |
| 中西餐烹饪工艺 | 4 | 64 | 三 | 介绍中西餐的历史渊源、食材选择、基本烹饪技法以及菜肴创新等内容，掌握中西餐烹饪的基本技能和理论知识，提升烹饪技艺水平，享受烹饪带来的乐趣和成就感；进一步拓展课程内容，探讨更多关于中西餐烹饪的奥秘与魅力。 |
| 数字化餐饮概论 | 2 | 32 | 三 | 课程学习数字化餐饮的定义与背景、核心技术与应用场景、数字化餐饮商业模式、相关数字化餐饮的案例分析与趋势探讨、数字化餐饮面临的挑战与应对等方面的内容，让学生掌握从技术应用到商业落地的全链路思维。无论学生以后是从业者、创业者还是管理者，都能从中获得优化运营、创新服务和应对未来挑战的能力。 |
| 专业核心课程 | 现代厨政管理 | 2 | 32 | 三 | 课程详细解析了食材采购与成本控制的重要性，强调了厨房卫生与安全管理的必要性，关注厨房人员的培训与激励。通过学习，学生将能全面掌握厨房管理的核心知识和技能。 |
| 餐饮智能管理实务 | 4 | 64 | 三 | 本课程是针对餐饮行业智能化管理的专业教育，培养能够运用现代科技手段对餐饮业务进行高效管理的技术技能型人才。该课程融合了餐饮管理的传统知识与智能技术的应用，让学生掌握从餐饮服务到后厨管理，再到市场营销和数据分析的全方位技能。基于物联网、云计算等信息技术，以餐饮业务流程为主线，将教学内容分为餐前管理、餐中管理、餐后管理三个模块。 |
| 餐饮人力资源管理 | 4 | 64 | 三 | 本课程介绍餐饮行业的人力资源特点、深入探讨员工招聘与选拔、关注员工培训与发展、涉及员工激励与绩效管理、关注员工关系管理，旨在帮助餐饮企业全面了解并掌握人力资源管理的核心知识和技能，从而提升企业的人力资源管理水平，增强企业的竞争力。通过学习，学生将在实际工作中运用所学知识，为企业的发展贡献自己的力量。 |
| 餐饮企业运营与管理 | 4 | 64 | 四 | 本课程重点介绍餐饮企业的市场营销策略，详细介绍餐饮企业的成本控制与财务管理、关注餐饮企业的服务质量与顾客体验、探讨餐饮企业的创新与发展趋势。通过分析行业内的创新案例和新技术应用，引导学生关注行业发展的前沿动态。同时，课程还将讨论餐饮企业的多元化发展策略，如跨界合作、品牌延伸等，以拓展学生的视野和思路。 |
| 宴会设计与管理 | 4 | 64 | 四 | 课程详细介绍宴会的基本概念、类型以及特点，重点关注宴会管理方面的内容，组织学生进行实地参观和考察，让学生亲身感受不同类型、不同规模的宴会活动，了解行业内的最新动态和趋势。同时，学生将有机会参与实际的宴会设计和管理项目，通过实践锻炼自己的能力和技巧。 |
| 互联网餐饮营销 | 4 | 64 | 四 | 本课程涵盖餐饮企业如何利用互联网思维和技术手段，提升品牌知名度、吸引顾客、增加销售额等多个方面。介绍互联网餐饮营销的基本概念和发展趋势，探讨餐饮企业在互联网营销中的关键策略，关注餐饮企业在互联网营销中的创新和变革。本课程为学生提供全面、系统的互联网营销知识和技能，帮助他们更好地应对市场挑战，实现企业的快速发展。 |
| 岗位实习 | 20 | 600 | 六 | 学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为今后毕业工作奠定基础。 |
| 毕业设计（论文） | 2 | 60 | 六 | 学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为今后毕业工作奠定基础。 |
| 专业实践课程 | 中式烹调实训 | 4 | 88 | 五 | 本课程重点介绍中式菜肴的烹饪技巧与特色、注重食材的选用和搭配，学生将了解到不同食材的特性、营养成分以及烹饪过程中的变化，学会如何根据菜肴的需求选择合适的食材，并巧妙地进行搭配，以达到色香味俱佳的效果。 |
| 中西式面点实训 | 4 | 88 | 五 | 本课程深入探索面点的制作技艺与文化内涵。在西式面点部分，课程详细讲解了从基础的面团制作到复杂的糕点装饰技巧，涵盖了面包、蛋糕、饼干等多种西式面点的制作方法。学生通过亲手操作，学会了如何掌握面团的发酵时间、烘烤温度等关键技巧，使面点口感更加细腻，外形更加美观。学生不仅能掌握面点制作的基本技能，还能深入了解面点文化的内涵和魅力。 |
| 餐饮服务 | 4 | 88 | 五 | 课程主要学习餐饮服务基础理论、餐饮服务技能实训、客户沟通与满意度管理、食品卫生与安全管理以及餐饮服务管理知识等方面的内容，这门课程是理论与实践紧密结合的学科，不仅教授了学生“如何端盘子、倒茶水”，更培养学生“以客户为中心”的服务思维与管理能力。 |
| 冷菜制作工艺 | 4 | 88 | 五 | 课程主要学习冷菜制作基础理论、原料选择与预处理、刀工和造型等核心工艺技术、特色冷菜制作等方面的内容，让学生能掌握冷菜制作的专业技能，塑造学生“舌尖美学”与“食安意识”，提升职业竞争力 |
| 专业方向（选修）课程模块1 | 餐饮大数据与门店开发 | 2 | 32 | 三 | 本课程课程旨在帮助学生全面了解餐饮行业的大数据应用，掌握门店开发的关键技能和策略。通过本课程的学习，学生能够在餐饮行业中脱颖而出，实现个人和企业的共同发展。 |
| 餐饮连锁经营与管理 | 2 | 32 | 四 | 课程主要学习餐饮连锁经营基础理论、运营与管理的标准化体系构建、供应链与成本控制、品牌与营销策略、人力资源管理、数字化转型与创新等方面的内容。该课程是“单店盈利”与“规模复制”的双重智慧，既涵盖精细化运营的“显微镜”，又提供战略布局的“望远镜”，为学生提供了从单店突围到万店连锁的全链路方法论。 |
| 调酒工艺 |  |  | 四 | 课程主要涵盖调酒的多方面知识与技能。包括鸡尾酒的起源、发展及文化，如不同历史时期鸡尾酒的特点与流行趋势；调酒工具的识别、使用与保养，像各种酒杯、调酒器的用途及正确使用方法；酒品知识，如各类基酒（威士忌、伏特加等）的风味特点、酿造工艺，以及辅料（果汁、糖浆等）的特性和选择；重点是调酒方法与技巧，例如摇和法、兑和法、调和法、搅和法等的操作规范与要点；同时还涉及鸡尾酒的配制流程，从选料、调配到装饰的完整步骤；此外，还可能包括酒吧经营与管理知识，如酒单设计、成本控制等，旨在培养学员全面的调酒能力与职业素养。 |
| 专业方向（选修）课程模块2 | 新媒体运营与管理 | 2 | 32 | 三 | 课程主要学习新媒体基础与行业生态、新媒体内容创作与运营策略、用户增长与数据分析、商业化与变现模式、团队管理与资源整合、法律与风险管理等方面的内容，该课程是数字时代的“生存技能”，训练学生如何用数据理性决策、掌握流量入口，为今后的工作奠定基础。 |
| 餐饮品牌战略管理 | 2 | 32 | 四 | 课程主要学习品牌战略基础理论、品牌战略基础理论、品牌战略基础理论、品牌国际化与本土化等方面的知识。培养学生提升品牌全局掌控力，为学生职业发展与创业赋能。 |
| 中西面点工艺 | 4 | 64 | 四 | 本课程深入探索面点的制作技艺与文化内涵。在西式面点部分，课程详细讲解了从基础的面团制作到复杂的糕点装饰技巧，涵盖了面包、蛋糕、饼干等多种西式面点的制作方法。学生通过亲手操作，学会了如何掌握面团的发酵时间、烘烤温度等关键技巧，使面点口感更加细腻，外形更加美观。学生不仅能掌握面点制作的基本技能，还能深入了解面点文化的内涵和魅力。 |

## （五）专业核心课程描述

**表7-6-1 餐饮智能管理实务课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 餐饮智能管理实务 | 学分 | 4 | 学时 | 64 |
| 课程目标 | 培养学生掌握餐饮智能管理的基本理论、技术工具，理解大数据分析、物联网、人工智能在餐饮运营中的应用场景，能熟练操作智能餐饮管理系统，运用数据分析工具优化餐饮运营决策，设计智能化餐饮服务流程。通过系统的理论学习和实践训练，使学生能在工作中通过利用科技手段解决实际运营中的效率与成本问题，培养数字化思维与创新意识，适应餐饮行业智能化转型需。 | | | | |
| 学习内容 | 课程主要包括智能餐饮基础、智能运营实务、智能运营实务、场景实践。 | | | | |
| 能力培养 | 通过本课程的学习培养学生智能系统操作、供应链优化、客户行为分析、成本控制、数据驱动决策、智能化流程设计等方面的能力 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与餐饮智能管理岗位能力要求相结合，与餐饮管理师、数据分析师等职业资格证书的要求证书相结合为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-2 现代厨政管理课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 现代厨政管理 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 培养具备专业知识和技能的厨政管理人才，提高学生的综合素质。培养学生具备良好的职业道德、团队协作能力、沟通能力和创新能力，使其能够在厨政管理领域胜任各种工作。强化学生的实践能力，拓展学生的视野，培养学生的创新能力：鼓励学生在学习过程中发挥创新精神，探索厨政管理的新方法、新思路，为餐饮行业的发展做出贡献。通过课程的学习，使学生具备较强的就业竞争力，能够在餐饮行业找到合适的工作岗位，实现自身价值，适应行业发展的需要。 | | | | |
| 学习内容 | 厨房设计与布局；人员管理与团队建设；食品与菜单管理；设备管理与维护；客户服务与营销；危机管理与应急计划；领导力与个人发展。 | | | | |
| 能力培养 | 掌握餐饮服务管理、食品安全与卫生管理、菜单规划与成本控制、人员管理等专业知识与技能，提高团队合作能力和创新思维；通过系统的学习和实践，不断探索和创新，有效提升个人在厨政管理领域的竞争力，为职业生涯的成功奠定坚实的基础。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与厨政管理岗位的能力要求相结合，与厨政管理师职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-3 餐饮人力资源管理课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 餐饮人力资源管理 | 学分 | 4 | 学时数 | 64 |
| 课程目标 | 培养学生掌握餐饮行业人力资源管理的基本理论、方法和技能，使其能够在餐饮企业中有效地进行人力资源规划、招聘选拔、培训开发、绩效管理和员工关系管理等工作。 | | | | |
| 学习内容 | 涵盖提高学生在餐饮业人力资源管理方面的专业知识和技能，人力资源规划、培训与发展、绩效管理、薪酬与福利、员工关系与劳动法律、员工激励与团队建设、职业生涯规划、行业趋势与最佳实践。 | | | | |
| 能力培养 | 培养招聘与选拔能力、培训与发展能力、绩效管理能力、薪酬与福利管理能力、劳动法律知识与合规性、员工关系与沟通能力、团队建设与领导力、组织发展与变革管理能力、数据分析与决策能力、战略规划与执行能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与人力资源管理岗位的能力要求相结合，与人力资源管理师、职业素质评价、薪酬管理专业资格证书、培训与发展专业资格证书等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-4 餐饮企业运营与管理课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 餐饮企业运营与管理 | 学分 | 4 | 学时数 | 64 |
| 课程目标 | 培养学生掌握餐饮企业运营管理的基本理论、方法和技能，使其能够在餐饮企业中有效地进行日常运营管理、质量控制、市场营销和客户服务等工作。 | | | | |
| 学习内容 | 理解餐饮企业运营与管理的基本概念，掌握餐饮企业日常运营管理技巧，学会餐饮企业质量控制与安全管理，编制和执行餐饮企业运营计划，熟悉餐饮行业的市场调研与营销策略。 | | | | |
| 能力培养 | 具备运营与服务管理能力；具备市场营销与销售能力；具备供应链与采购管理能力；具备创新能力与趋势洞察、领导力与团队建设能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与餐饮企业运营管理岗位能力要求相结合，与餐饮经营管理师、门店运营管理等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-5 宴会设计与管理课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 宴会设计与管理 | 学分 | 4 | 学时数 | 64 |
| 课程目标 | 通过本课程学习，为学生提供全面的知识和技能，使其能成功地策划、设计和管理各种类型的宴会活动，包括商务宴请、婚礼庆典、公司年会等其他社交聚会。 | | | | |
| 学习内容 | 宴会基础知识与行业概况、宴会策划与设计、菜单设计与餐饮服务、宴会运营与执行、客户服务与关系管理、营销与销售、技术应用与创新、案例研究与实战演练。 | | | | |
| 能力培养 | 具备创意与审美能力、细节管理能力、项目管理能力、客户服务与沟通能力、团队协作与领导能力、问题解决与应急处理能力、市场营销与销售能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与宴会设计和管理岗位能力要求相结合，与宴会管理师、专业烹饪与餐饮管理证书、酒水服务与管理等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-6 互联网餐饮营销课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 互联网餐饮营销 | 学分 | 4 | 学时数 | 64 |
| 课程目标 | 培养学生掌握餐饮业互联网营销的基本理论、方法和技能，使其能够在餐饮企业中有效地进行线上品牌推广、内容营销、客户关系管理等工作。通过系统的理论学习和实践训练，全面提升学生的专业能力和素质，为其未来在餐饮行业的互联网营销管理职业生涯奠定坚实的基础。 | | | | |
| 学习内容 | 课程主要包括理解互联网营销原理、掌握数字营销工具、数据分析与顾客洞察、社交媒体营销技巧、内容营销与品牌故事阐述、在线销售与转化率优化、互联网思维与创新策略、品牌建设和传播。 | | | | |
| 能力培养 | 通过本课程的学习，使学生能够具备线上品牌推广能力、内容创作与传播能力、互联网营销计划编制与执行能力、市场趋势分析能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与互联网餐饮营销岗位能力要求相结合，与互联网营销师、直播销售员、短视频创推员、数字营销分析师等职业资格证书的要求相结合，为学生考取相关证书提供支持。 | | | | |

**表7-6-7 岗位实习课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 岗位实习 | 学分 | 20 | 学时数 | 600 |
| 课程目标 | 培养学生将课堂理论转化为实践，将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合，将理论知识上升为实际操作，同时提高其分析问题和解决问题的能力、自主学习能力、社交能力、沟通能力等职业能力，培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养，为今后从事专业工作打下基础。 | | | | |
| 学习内容 | 学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于 实际，并积累实践工作经验，为 今后毕业工作奠定基础。 | | | | |
| 能力培养 | 通过实习培养学生专业技能与知识应用能力、职业素养以及沟通写作与团队合作能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与本专业岗位能力要求相结合。 | | | | |

**表7-6-8 毕业设计（论文）课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 毕业设计（论文） | 学分 | 2 | 学时数 | 60 |
| 课程目标 | 培养学生知识转化能力，让学生根据所学知识设计出一份毕业设计或撰写毕业论文，完成毕业成果。 | | | | |
| 学习内容 | 学生在指导老师的指导下进行查找文献资料、实地考察或调研，完成最终成果展示。 | | | | |
| 能力培养 | 通过毕业设计（论文）培养学生专业知识综合运用能力，研究与创新能力、写作与表达能力和信息收集和处理能力。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 课程内容与本专业岗位能力要求相结合。 | | | | |

## （六）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成4学分，64学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学生工作处（武装部、团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

**表7-7 素质拓展课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹部门** | **拟开设学期** |
| 1 | 入学教育 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 2 | 思想成长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 3 | 社会实践、志愿公益 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 4 | 文体社团活动 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 5 | 技能特长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 6 | 学生工作履历 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 7 | 创新创业 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 8 | 特色模块 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 9 | 健康教育 | 16 | 1 | 总务处（基建处） | 第一至五学期 |

# **八、学时安排**

每学年教学时间40周，课内学时一般按每周20-24学时计算，岗位实习按每周30学时计算。每学时不少于45分钟。

餐饮智能管理专业总学分为140学分，总学时数为2750学时，其中公共基础课程46学分，占总学分的33%；专业（技能）课程90学分，占总学分的64%；实践性教学学时占总学时的61%。

# **九、教学进程总体安排**

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为岗位实习做好衔接；第六学期安排岗位实习。

每学期教学周数20周，三年共120周。

**表9-1 2025级餐饮智能管理专业教学进程表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **教学周** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| 一 | 1 | 入学教育  军事技能 | | | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 二 | 1 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 三 | 1 | 工学交替、校企协同培养、综合实训 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 2 | 岗位实习、毕业设计（论文） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## （一）课程设置及教学计划表

**表9-2 餐饮智能管理专业课程设置及教学计划表**

| 课程  性质 | 课程  代码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学时分配 | | 各学期课程开设分布及学时安排 | | | | | | 考核  方式 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共必修课 | 01000001 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 40 | 8 | 3 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000101 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 32 | 28 | 4 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000102 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  | ★ |
| 01000040 | 形势与政策（一） | 1 | 32 | 8 | 0 | 0.5 |  |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（二） | 8 | 0 |  | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（三） | 8 | 0 |  |  | 0.5 |  |  |  |  |
| 形势与政策（四） | 8 | 0 |  |  |  | 0.5 |  |  |  |
| 01000155 | 中国共产党党史 | 1 | 16 | 16 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000035 | 思想政治理论课实践教学 | 1 | 16 | 0 | 16 | 0.5 | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 01000007 | 心理健康教育 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000005 | 军事理论 | 2 | 36 | 24 | 12 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 01000103 | 军事技能 | 2 | 112 | 0 | 112 | **√** |  |  |  |  |  |  |
| 01000077 | 国家安全教育 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 01000105 | 劳动教育 | 1 | 16 | 12 | 4 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000009 | 大学英语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000019 | 大学英语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000034 | 大学日语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000033 | 大学日语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000106 | 信息技术 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 01000098 | 体育与健康（公共体育） | 2 | 36 | 2 | 34 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01350221 | 体育与健康（专项一） | 2 | 36 | 2 | 34 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000097 | 体育与健康（专项二） | 2 | 36 | 2 | 34 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 01000107 | 职业发展与就业指导 | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 1 | 1 |  |  | 0.5 |  |
| 小计 | | 38 | 726 | 380 | 346 | 14 | 19 | 3.5 | 0.5 | 0 | 0.5 |  |
| 公共限选课 | 08000223 | 中华民族共同体概论 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000064 | 礼仪 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 01000068 | 创新创业教育 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 0.5 | 0.5 |  |  |  |
| 小计 | | 4 | 64 | 56 | 8 | 2 | 1 | 0.5 | 0.5 |  |  |  |
| 公共选修课 |  | 公共选修课1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | | 4 | 64 | 64 | 0 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 自入校第二学期开设，每人在校需完成4-6个学分。 | | | | | | | | | | | | |
| 专业基础课 | 02009001 | 中外饮食文化 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 02009031 | 管理学基础 | 4 | 64 | 32 | 32 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 02009003 | 餐厅服务与管理 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 02009034 | 饮食营养与配餐 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 02009005 | 餐饮食品安全与控制 | 2 | 32 | 24 | 8 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 02009045 | 现代服务礼仪 | 4 | 64 | 32 | 32 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 02009008 | 中西餐烹饪工艺 | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 02009032 | 数字化餐饮概论 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 小计 | | 22 | 352 | 216 | 136 | 10 | 6 | 6 |  |  |  |  |
| 专业核心课 | 02009033 | 现代厨政管理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 02009002 | 餐饮智能管理实务 | 4 | 64 | 48 | 16 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 02009035 | 餐饮人力资源管理 | 4 | 64 | 48 | 16 |  |  | 4 |  |  |  | ★ |
| 02009036 | 餐饮企业运营与管理 | 4 | 64 | 48 | 16 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 02009016 | 宴会设计与管理 | 4 | 64 | 48 | 16 |  |  |  | 4 |  |  | ★ |
| 02009037 | 互联网餐饮营销 | 4 | 64 | 48 | 16 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 02009020 | 岗位实习 | 20 | 600 | 0 | 600 |  |  |  |  |  | 20 |  |
| 02009021 | 毕业设计（论文） | 2 | 60 | 0 | 60 |  |  |  |  |  | 2 |  |
| 小计 | | 44 | 1012 | 264 | 748 |  |  | 10 | 12 |  | 22 |  |
| 专业实践课 | 02009038 | 中式烹调实训 | 4 | 88 | 0 | 88 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 02009022 | 中西式面点实训 | 4 | 88 | 0 | 88 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 02009039 | 餐饮服务 | 4 | 88 | 0 | 88 |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 02009040 | 冷菜制作工艺 | 2 | 22 | 0 | 22 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 小计 | | 14 | 308 | 0 | 308 |  |  |  |  | 14 |  |  |
| 专业选修课 | 02009041 | 餐饮大数据与门店开发 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 02009042 | 餐饮连锁经营与管理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  | 2 |  |  |
| 02009043 | 调酒工艺 | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 02009044 | 新媒体运营与管理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 02009045 | 餐饮品牌战略管理 | 2 | 32 | 24 | 8 |  |  |  | 2 |  |  |
| 02009046 | 中西面点工艺 | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 小计 | | 10 | 160 | 88 | 72 |  |  | 2 | 8 |  |  |  |
| 素质拓展课 | 08000001 | 入学教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000007 | 思想成长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000012 | 社会实践、志愿公益 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000013 | 文体社团活动 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000056 | 技能特长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000014 | 学生工作履历 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000015 | 创新创业 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000016 | 特色模块 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000017 | 健康教育 | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 合计及周学时 | | | 140 | 2750 | 1068 | 1682 | 26 | 26 | 26 | 25 | 14 | 22.5 |  |
| 总学分/总课时 | | | 140/2750 | | | | | | | | | | |

**说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。**

## （二）实践教学计划表

以契合行业发展、促进就业能力为导向，以综合职业能力为主线，结合专业实际，按照由简单到复杂，由单一到综合，由基础到拓展创新依次递进的原则，将专业群实践教学环节进行整体设计。

**表9-3 实践教学计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实践教学项目 | | 学期 | 周数/学时 | 实践目标 | 实践内容 | 实践地点 |
| 1 | 中外饮食文化 | | 一 | 8 | 通过现场实践、体验，提升学生的实践操作技能和创意能力。 | 参观博物馆、食品市场、餐馆和食品工厂，实地考察不同文化背景下的饮食产业。  进行田野调查，采访厨师、食品专家和当地人，收集一手的饮食文化资料。 | 校外实训基地 |
| 2 | 管理学基础 | | 一 | 32 | 掌握管理学基础知识 | 开展管理实践项目计划，让学生通过各项管理职能的转变掌握计划职能、组织职能、领导职能和控制职能。 | 校内实训基地 |
| 3 | 餐厅服务与管理 | | 一 | 8 | 掌握优质菜品和服务提供。 | 控制菜品质量，确保每道菜品符合高标准。  提供专业、礼貌和周到的服务。 | 校内实训室 |
| 4 | 饮食营养与配餐 | | 一 | 8 | 掌握饮食营养学与营养配餐的原则与方法 | 学会根据各食材的营养价值编制食谱。  根据编制的食谱，进行菜品制作，掌握营养烹饪技巧。 | 校外实训基地 |
| 5 | 餐饮食品安全与控制 | | 二 | 8 | 掌握食品追溯与记录。 | 建立食品追溯系统，记录食材来源、加工过程和销售情况。  保存详细的食品采购和处理记录，便于追踪和问题食品召回。 | 校内实训室 |
| 6 | 现代服务礼仪 | | 二 | 32 | 掌握现代餐饮行业服务礼仪 | 根据现代服务礼仪标准进行仪容仪表仪态训练、接待和引导利益实践、沟通礼仪实践、餐饮服务礼仪实践、会议服务礼仪实践等。 | 校内实训室 |
| 7 | 中西餐烹饪工艺 | | 三 | 32 | 掌握中西式菜品创新与呈现。 | 在传统基础上进行创新，开发新菜品。  注重摆盘艺术，使菜品具有视觉吸引力。 | 校内实训室 |
| 8 | 数字化餐饮概论 | | 三 | 8 | 掌握数字化系统的操作。 | 学会数字化各种系统的操作，如点餐系统操作、收银系统实践，线上营销与推广等。  智能厨房管理，如进行厨房展示系统应用，库存管理系统操作。 | 校外实训基地 |
| **9** | 餐饮智能管理实务 | | 三 | 16 | 掌握智能化运营、供应链管理。 | 应用餐饮管理软件和智能设备（如POS系统、自助点餐机、智能厨房设备）提高运营效率。  实践数据分析，包括销售数据、库存管理和客户偏好分析，以做出更精准的决策。利用物联网（IoT）和区块链技术跟踪食材来源，保证食品安全和质量。  实施智能库存管理系统，减少浪费，控制成本。 | 校内实验室 |
| 10 | 现代厨政管理 | | 三 | 8 | 掌握厨房效率与生产力。 | 设计合理的厨房布局和工作流程，提高工作效率。  采用现代化的厨房设备和技术，简化操作，减少劳动强度。 | 校内实训室 |
| **11** | 餐饮人力资源管理 | | 三 | 16 | 掌握建立专业化团队。 | 招聘具备合适技能和态度的员工，形成多元化且专业的员工队伍。  通过持续的培训和发展项目，提升员工的专业技能和知识。 | 校内实训室 |
| **12** | 餐饮企业运营与管理 | | 四 | 16 | 掌握质量保证与客户满意度。 | 保持菜品和服务的高标准，确保顾客满意度和忠诚度。  收集并分析顾客反馈，持续改进产品和服务。 | 校内实训室 |
| **13** | 宴会设计与管理 | | 四 | 16 | 掌握宴会策划与设计。 | 创造独特而吸引人的宴会主题，反映宴会的性质和目的。  设计宴会流程，包括活动顺序、娱乐安排和时间管理。 | 校内实训室 |
| **14** | 互联网餐饮营销 | | 四 | 16 | 掌握精准营销。 | 通过大数据分析，识别目标客户群体，了解偏好和行为模式。  实施个性化的营销活动，提高转化率和客户满意度。 | 校内实训室 |
| 15 | 餐饮智能管理专业企业教学  （跟岗实习） | 中式烹调实训 | 五 | 4W | 掌握中式烹调实训基本技能，进行菜品创新与开发。 | 深入酒店后厨，参与一线生产。 | 校外企业 |
| 中西式面点实训 | 五 | 4W | 掌握中西式面点的制作技能，理解面点文化，并具备独立设计和制作中西式面点。 | 深入酒店后厨或面点房，参与一线生产。 | 校外企业 |
| 餐饮服务 | 五 | 4W | 掌握餐饮服务流程与标准，理解餐饮服务所需的各项技能，并具备独立进行餐饮服务的各项任务。 | 深入酒店餐厅，参与一线服务。 | 校外企业 |
| 冷菜制作工艺 | 五 | 2W | 掌握冷菜的制作技能，进行菜品创新与开发。 | 深入酒店后厨，参与一线服务。 | 校外企业 |
| 16 | 岗位实习  （顶岗实习） | | 六 | 20W | 培养学生将课堂理论知识转化为实践的能力，让学生将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合，将理论知识上升为实际操作，同时提高其分析问题和解决问题的能力、自主学习能力、社交能力、沟通能力等职业能力，培养良好的安全意识、中华文化素养、职业道德素养，为今后从事专业工作打下基础。 | 学生须在指导教师的指导下，在有条件的企业教学基地，专业企业教学可与科研训练结合、与毕业设计、毕业论文相结合，使学生能将学到的知识、技术应用于实际，并积累实践工作经验，为今后毕业工作奠定基础。 | 校外企业 |
| 17 | 毕业设计（论文） | | 六 | 4W | 根据所学内容以及专业方向完成毕业设计（论文） | 学生在指导教师的指导下完成毕业设计（论文） | 校内实训室 |

## （三）综合实训活动安排表

**表9-4 综合实训活动安排表（第五学期）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 实训项目 | 周数(学时) | 实训内容 | 实训考核 |
| 中式烹调实训 | 4W（88） | 围绕菜品制作、菜品创新、厨房管理展开，进行刀工切配、原料处理、火候掌控、调味技法等基础技能训练，熟练进行各类热菜、汤羹的制作。 | 初加工，改刀，打荷，共计4学分。 |
| 中西式面点实训 | 4W（88） | 围绕面点制作、面点创新展开，学习各类中西式面团的调制与成型，包子、面条、面包等各种面点的制作，发酵、蒸烤等工艺以及进行面点的创新研发。 | 中式面点，西式面点共计4学分。 |
| 餐饮服务实训 | 4W（88） | 围绕服务衔接展开，学习餐饮服务流程与标准、餐饮服务所需的各项技能等。 | 餐厅服务各项技能共计4学分 |
| 冷菜制作工艺实训 | 2W（44） | 围绕菜品制作、菜品创新展开，进行刀工切配、原料处理、火候掌控、调味技法等基础技能训练，熟练进行各类冷菜的制作，并进行冷菜产品的研发创新。 | 冷菜制作、冷菜拼摆共计2学分。 |

## （四）岗位实习活动安排表

**表9-5** **岗位实习活动安排表（第六学期）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 实习目标 | 旨在通过实践提升专业技能，熟练掌握餐饮智能管理系统操作、数据分析工具运用及智能设备维护；同时培养服务意识、团队协作精神与规则意识，确保为顾客提供优质服务并遵守行业规范；此外，积极探索餐饮行业智能化发展趋势，明确职业定位，拓展人脉资源，为未来职业发展奠定坚实基础。 | | |
| 实习安排 | 实习项目 | 周数(学时) | 实习内容 |
| 餐饮人力资源  管理岗位 | 4（120） | 参与餐饮企业的招聘流程，包括发布招聘广告、筛选简历、安排面试、参与初步面试等。同时，学习如何根据企业的需求合理配置人力资源。 |
| 餐饮智能运营  管理岗位 | 4（120） | 学习如何收集和分析餐厅运营数据，包括销售数据、库存数据、顾客满意度调查等。利用这些数据分析结果为管理层提供决策支持。  参与智能点餐系统的使用和维护，了解系统功能并协助处理顾客在使用点餐系统时遇到的问题。 |
| 餐饮产品生产与  研发岗位 | 4（120） | 参与新产品的开发过程，包括市场调研、产品概念设计、配方测试、成本估算等。学习如何将创意转化为实际可行的产品方案。 |
| 餐饮互联网营销  岗位 | 4（120） | 参与制定和执行在线营销策略，学习如何根据市场趋势和消费者行为分析来调整营销计划。 |
| 餐饮企业管理岗位 | 4（120） | 参与企业战略计划的制定和执行，了解企业的发展目标和方向。  了解企业的组织结构，参与人力资源规划、招聘、培训、绩效评估等人力资源管理工作。 |
| 教师要求 | 全程关注学生的实习过程，及时了解学生的实习情况，为学生提供必要的支持和帮助。应与学生保持定期沟通，了解学生在实习过程中的困惑、需求和进步，为学生提供针对性的指导和建议。应与实习单位保持良好的合作关系，协助解决学生在实习过程中遇到的问题，确保实习顺利进行。应密切关注学生在实习期间的人身安全和心理健康，为学生提供必要的支持和帮助。实习结束后，应关注学生的职业发展，为学生提供进一步的指导和资源支持。 | | |
| 学生要求 | 严格遵守实习单位及学校规章制度，如考勤制度、安全生产规定等确保实习期间的安全和稳定。应积极参与实习岗位的工作认真完成分配的任务，主动学习新知识和新技能提高自己的工作能力。应注重团队协作，与同事共同完成任务，发挥团队的整体优势。应定期向实习导师或学校汇报实习情况，总结经验教训，提出改进建议，以便及时调整实习计划。在实习过程中，应尊重实习单位的隐私和商业机密，不泄露敏感信息。实习结束后，应按照要求完成实习报告，总结实习经历、收获和体会，为今后的职业发展提供参考。 | | |
| 实习考核 | 学生每天参与线上打开，每月提交出勤考核表；每周在线提交实习报告；实习结束提交实习综合报告，并进行综合答辩。 | | |

# **十、实施保障**

## （一）师资队伍

专任教师16人，占比70%；

兼职教师7人占比30%。

**表10-1 餐饮智能管理专业专任教师**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 职称 | 教师性质 | 拟承担课程 | 是否双师型教师 |
| 刘雪峰 | 男 | 教授 | 专任 | 管理学基础 | 是 |
| 李 荣 | 女 | 副教授 | 专任 | 数字化餐饮概论 | 是 |
| 王芳 | 钕 | 讲师 | 专任 | 现代服务礼仪 | 是 |
| 温宝莉 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 饮食营养与配餐 | 是 |
| 杜敦庭 | 男 | 高级讲师 | 专任 | 中西餐烹饪工艺 | 是 |
| 郭正霞 | 女 | 讲师 | 专任 | 现代厨政管理 | 是 |
| 丛 宇 | 男 | 助理讲师 | 专任 | 宴会设计与管理 | 是 |
| 米国红 | 男 | 高级讲师 | 专任 | 餐饮企业运营与管理 | 是 |
| 罗 媛 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 中西式面点工艺 | 是 |
| 辛丽莉 | 女 | 讲师 | 专任 | 餐饮智能管理实务 | 是 |
| 张翰 | 男 | 讲师 | 专任 | 中外饮食文化 | 是 |
| 李艳丽 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 餐饮食品安全与控制 | 是 |
| 孙菁一 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 餐饮大数据与门店  开发 | 是 |
| 吴培培 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 互联网餐饮营销 | 是 |
| 张曼颖 | 女 | 助理讲师 | 专任 | 餐厅服务与管理 | 是 |
| 徐立文 | 男 | 助理讲师 | 专任 | 冷菜制作工艺 | 是 |

**表10-2 餐饮智能管理兼职教师**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 职称 | 教师性质 | 服务单位 |
| 陈飞 | 男 | 高级工程师 | 兼职教师 | 春雪食品股份有限公司 |
| 于江 | 男 | 工程师 | 兼职教师 | 山东鲁花生物科技有限公司 |
| 李举庆 | 男 | 高级技师 | 兼职教师 | 烟台万盛合酒店管理有限公司 |
| 魏正涛 | 男 | 正高级实习指导教师 | 兼职教师 | 东营技师学院 |
| 向军 | 男 | 高级技师 | 兼职教师 | 北京市劲松职业高中 |
| 王建明 | 男 | 副教授 | 兼职教师 | 青岛酒店管理职业技术学院 |
| 滕家华 | 男 | 正高级讲师 | 兼职教师 | 烟台文化旅游职业学院 |

## （二）教学设施

### 1.专业教室基本条件

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 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。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.校内实训室（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，初步培养学生的动手能力和职业技能。

（1）中西餐厅服务实训室

中西餐厅服务实训室应面积大于120平方米，配备中餐桌、椅，西餐桌、椅，服务工作台、中西餐具、接待服务台、多媒体教学设备(计算机、投影仪等)环境装修和布置与企业同步等，用于中西餐厅服务相关课程的实训教学

（2）中西烹调实训室

中西烹调实训室应面积大于120平方，配备不锈钢操作台、中餐灶台、西餐灶台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气(燃油)设备、各类厨房用器具等，用于中西烹调相关课程的实训教学

（3）餐饮企业信息管理实训室

餐饮企业信息管理实训室应面积大于120平方米，配备服务器、计算机终端网络设备，无线点菜、门禁等饭店、餐饮企业智能化、信息化系统设备，餐饮业、饭店业管理系统软件，多媒体教学设备、空调等，用于餐饮企业信息化管理相关课程的实训教学。

### 3.校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能提供餐饮服务、前厅接待、中西餐制作、餐饮管理等相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### 4.学生实习基地基本要求

通过政府、大(中)型企业集团、行业协会等平台，紧密联系行业企业，多渠道筹措资金，多形式开展合作。在校外实训基地的建设中，积极寻求与国内外、区域内大型知名企业开展深层次、紧密型合作，建立与自己的规模相适应的、稳定的校外实训基地，充分满足本专业所有学生综合实践能力及半年以上顶岗实习的需要，发挥企业在人才培养中的作用，由企业提供场地、办公设备、项目和技术指导人员，企业技术人员与教师共同组织和带领学生完成真实项目设计、施工、调试与维护，使学生真正进入企业项目实战，形成校企共建、共管的格局。

校外实习基地的主要功能如下：有利于学生掌握岗位技能，提高实践能力；满足学生半年以上顶岗实习的需要，从而实现学生在基地的顶岗后就业；有利于学校及时了解社会对人才培养的要求，及时发现问题，有针对性地开展教育教学改革。

校外实习基地有健全的规章制度及基于职业标准的员工日常行为规范，有利于学生在实训期间养成遵纪守法的习惯，使其能真正领悟到团队合作精神，同时能培养学生解决实际问题的能力。

顶岗实习环节是教学课程体系的重要组成部分，一般安排在第6学期，是学生步入职业的开始，制定适合本地实际与顶岗实习有关的各项管理制度。在专、兼职教师的共同指导下以实际工作项目为主要实习任务。学生通过在企业真实环境中的实践，积累工作经验，具备职业素质综合能力，达到“准职业人”的标准，从而完成从学校到企业的过渡。

### 5.信息网络教学条件

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

## （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

**1.教材选用基本要求**

教材选用按照国家规定选用教材，以国家规划教材为主，兼顾新型教材。同时要求教材融入新技术、新工艺、新规范，内容契合企业实际岗位能力需求，并收录详实的生产流程和技术操作案例，能够体现现代学徒制职业教育特色。

**2.图书文献配备基本要求**

图书、文献配备能满足人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括:食品制造业、农副食品加工业、酒、饮料和精制茶制造业、质检技术服务业等行业的政策法规、职业标准，各类食品国家安全标准、各类食品良好生产规范，三种以上的专业相关学术期刊，以及食品加工类、食品质量类、食品设备类的图书、文献。图书馆应具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

**3.数字教学资源配置基本要求**

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、满足教学。

## （四）教学方法

根据课程内容的具体特点，采用灵活多样、多层次的教学方法，包括：

1.项目导向、任务驱动教学——以项目、任务有效完成作为教学的目标，课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

2.案例分析教学方法——通过对不同案例情况的分析，讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

3.“教学做一体化”教学法——以学生练习为主体，教师加以适当的引导，提高学生分析问题、解决问题的能力；教师边讲解边指导，师生同步操作，深入剖析解决方案的制定方法与技巧，提高学生的实践技能。

4.情境教学（启发引导的互动教学）——通过教师的逐步深入的设疑，启发学生思考；通过教师给出的不完善的案例，引导学生找出系列不足，做出完善的案例。

5.角色扮演——通过模拟工作过程的不同角色，培养学生职业素质和职业的交流沟通能力。

6.模块化教学——运用“宽基础、活模块”教育模式，通过模块课程间灵活合理的搭配，首先培养学生宽泛的基础人文素质、基础从业能力，进而培养其合格的专门职业能力。

## （五）学习评价

1.期末考核评价及方式

期末考试：试题以实际应用能力考核为主。

2.教学过程评价

综合实践考核：过程性考核的方式，以课程单元教学内容中可展示的结果和学生完成的任务为依据进行考核。

3.职业素质考核

过程性评价的方式，以学生平时的考勤、课堂表现、实训情况和汇报表述与沟通能力进行考核。

4.专业课程成绩形成方式（推荐采用如下的成绩形成方式）

总评成绩=期末考试+实践技能考核+职业素质考核=100%。

## （六）质量管理

1.学院和分院建立了专业建设和教学诊断与改进机制，健全专业教学质量监督管理制度，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。

2.学院和分院完善教学管理机制，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，严明教学记录，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.学院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。

4.专业教研组织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、毕业要求**

1.本专业学生毕业最低取得140学分，其中公共基础课46学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）90学分，素质拓展课程4学分。

2.参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3.鼓励学生取得与专业相应的“1+X”餐饮管理运行职业能力证书、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、公共营养师等职业技能等级证书。

餐饮智能管理专业人才培养方案论证审核单

一、餐饮智能管理专业人才培养方案论证意见

|  |
| --- |
| 1. 建议增加“餐饮数据分析”“智能供应链管理”等前沿课程，强化大数据、AI技术在餐饮决策中的应用。 2. 专业核心课程需补充社群运营、流量转化等实操内容，匹配“数字化决策能力”“互联网营销能力”的培养目标。 3. 在课程设置中，注重各课程之间的逻辑联系和内容衔接。 4. 建立课程之间的前置与后续关系，确保学生在学习过程中能够循序渐进地掌握知识和技能。   c34e28822a10ed0c86ade7c3f1d0493  专家签字：      年 月 日 |

二、餐饮智能管理专业人才培养方案修订说明

|  |
| --- |
| 1.增设“餐饮大数据分析与门店开发”课程作为专业限选课，进一步强化学生对数据的敏感度和分析能力，以适应餐饮行业数字化转型对数据分析人才的需求，帮助学生掌握如何通过数据分析优化餐饮企业的运营决策。  2.将“数字化餐饮概论”作为“互联网餐饮营销”和“餐饮智能管理实务”等课程的前置课程，为学生提供必要的基础知识和理论框架。  3.在课程设置中，增加部分实践性强的课程模块，让学生在完成项目的过程中，综合运用所学知识和技能，解决实际问题。 |

三、餐饮智能管理专业人才培养方案编制审核单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人才培养方案制订小组编写人员（含校内外）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 姓名 | 职务（职称） | 单位 | 对应专业 | | 王芳 | 教研室主任 | 山东城市服务职业学院 | 餐饮智能管理 | | 黄慧梅 | 专任教师 | 山东城市服务职业学院 | 餐饮智能管理 | | 米国红 | 教研室主任 | 山东城市服务职业学院 | 餐饮智能管理 | | 徐立文 | 教研室主任 | 山东城市服务职业学院 | 餐饮智能管理 | | 温宝莉 | 教师 | 山东城市服务职业学院 | 餐饮智能管理 | | 刘文君 | 副会长 | 山东省团餐行业协会 | 餐饮智能管理 | | 王 晓 | 餐饮总监 | 新时代大酒店 | 餐饮智能管理 | | 衣少博 | 总经理 | 烟台万盛合酒店管理有限公司 | 餐饮智能管理 | |
| 二级学院审核意见：  签字：  年 月 日 |
| 教务处（科研与规划处、院士工作站）：  （盖章）  年 月 日 |
| 主管教学校领导意见：  （签章）  年 月 日 |
| 学校党委会意见：  （盖章）  年 月 日 |