

2022 级餐饮智能管理专业人才培养方案

(餐饮管理与服务方向 三年制)

一、专业名称及代码

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

二、入学要求

高等职业学校学历教育入学要求一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学历者。

三、修业年限

基本学制三年，实行弹性学制，弹性学习年限为 3-6 年。

四、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)		职业技能证书或行业企业证书举例
				初始就业岗位	3-5 年职业发展岗位	
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	住宿业 (61) ; 餐饮业 (62)	餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	服务岗位或基层管理岗位	连锁餐饮门店店长、餐厅经理、餐饮企业职能部门管理专员等中级管理岗位	茶艺师、咖啡师、调酒师、人力资源管理等

五、培养目标与培养规格

(一) 学校培养目标

落实立德树人根本任务，培养适应新技术变革与产业转型升级需要，具有坚定理想信念，崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

（二）专业培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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，面向餐饮行业的连锁餐饮门店店长、餐厅经理、餐饮企业职能部门管理专员等职业群，能够从事餐饮数字化运营与管理工作岗位。崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

（三）培养规格

培养的人才具有以下素质、知识、能力：

1. 素质

- （1）具有良好的思想政治素质、职业道德和遵纪守法观念。
- （2）具有良好的敬业精神、诚实守信的品质和团队合作精神。
- （3）具有较强的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力。
- （4）具有一定的计算机应用能力、英语阅读、翻译和交流能力，能够熟练运用办公室软件等。
- （5）具有新知识、新技能的学习能力、信息获取能力和创新能力。
- （6）具备人文社会科学与管理学科的基础知识。
- （7）具备良好的现代餐饮业经营理念及服务意识。

2. 知识

- （1）掌握餐饮、宴会、酒水服务与管理的基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识。
- （2）掌握餐饮行业一线服务岗位基本技术的操作技能。
- （3）了解国内外餐饮业发展的方针、政策和法规，能够胜任大、中型餐饮企业和相关服务行业等基层管理工作。
- （4）掌握宴会管理与服务基础知识，熟悉宴会管理及服务流程。
- （5）理解把握现代餐饮业发展趋势和发展战略。

3. 能力

- （1）能流畅地进行口语和书面表达，能解决实际问题的能力，能终身学习，利用信息技术，能独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。
- （2）能在餐饮企业和酒店餐饮部门从事服务、宴会工作。
- （3）能在酒店与餐饮企业从事管理及营销。
- （4）能用英语交际、用计算机进行操作和处理文案。
- （5）能有良好的人际关系沟通能力和组织协调能力。
- （6）能利用所学进行创业。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置模块

模块	课程类型	学分	学时	占比	教学课程
公共课	公共必修课	30.5	586	21.61%	见《课程教学计划进程表》
	公共限选课	6.5	114	4.20%	
	公共任选课	2	36	1.33%	
专业课	专业群平台课(必修)	12	192	7.08%	
	专业模组课(必修)	53	1056	38.94%	
	专业限选课	29	536	19.76%	
	专业任选课	12	192	7.08%	
合计	必修课	95.5	1834	67.63%	100%
	选修课(限选+任选)	49.5	878	32.37%	

(二) 工作任务与职业能力分析

表 1 餐饮智能管理专业职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力	课程设置
1.迎宾服务	1.1 预订服务	1.1.1 能通过各种方式, 积极销售餐饮产品 1.1.2 能妥善处理客人的各种预订要求 1.1.3 能熟练操作酒店和餐厅预订系统, 做好各种预订工作	餐饮运营管理、顾客关系与营销实务、餐饮英语*、英语听说*
	1.2 接待服务	1.2.1 能够熟练办理到店/离店手续 1.2.2 掌握不同客人接待的技巧 1.2.3 能熟练操作餐厅点菜系统, 熟悉各种餐饮产品 1.2.4 掌握一定的财务知识, 懂营业报表 1.2.5 具有一定的公关能力, 能应对各种突发事件	
	1.3 情景英语表达	1.3.1 能够使用英语进行情景对话 1.3.2 会使用英语礼貌用语服务餐厅客人 1.3.3 能用英语介绍餐厅各种设施和服务	
2.餐饮营销与策划	2.1 餐饮产品销售	2.1.1 走访区内客户、收集信息、预约客户 2.1.2 做销售日报、资料管理和档案归类汇报客户情况, 及时将重要客户介绍给销售主管 2.1.3 了解年度展览会议市场信息, 有针对性的促销 2.1.4 积极招揽大型会议活动及节庆活动业务 2.1.5 搜集和分析会议市场、旅游市场信息 2.1.6 建立客户资料档案 2.1.7 新媒体营销推广	顾客关系与营销实务、餐饮业人力资源管理、餐饮网络营销、消费心理学、餐饮摄影与新媒体设计、餐饮美学、
	2.2 餐饮产品策划	2.2.1 参与市场调研、情报收集、分析与预测, 提出经营发展的建议和设想 2.2.2 关注法律和体制环境变化, 提出相应对策 2.2.3 收集竞争对手商业资讯, 提出竞争建议	

		<p>2.2.4 汇总餐厅咨询专家的建议和员工意见，进行筛选和评估</p> <p>2.2.5 深入餐厅内部调研诊断，找出问题，提出改进方案，并追踪效果</p> <p>2.2.6 新媒体设计策划</p>	
3.中餐服务	3.1 餐前准备	<p>3.1.1 能够做好餐前准备，包括完成餐厅门口、迎宾台区域卫生工作，准备足够的清洁整齐的酒水单、菜单、记录本等物品</p> <p>3.1.2 掌握和了解预订状况，包括团体名称、人数、标准、餐桌安排</p> <p>3.1.3 掌握负责区域预订状况，了解当天菜点的供应情况，特别注意了解特色菜、时令菜、准备推销</p> <p>3.1.4 熟记餐厅菜单，主要特色菜的做法</p> <p>3.1.5 具备一定的推销能力</p>	<p>餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管理、写作与文法、宴会服务、顺德美食文化</p>
	3.2 迎宾服务	<p>3.2.1 能够仪表仪容端庄整洁，微笑用敬语迎宾</p> <p>3.2.2 能够做好询问客人是否预订，能够根据客人人数及具体要求，选择适当的餐桌</p>	
	3.3 引座服务	<p>3.3.1 能够按照服务礼仪和规范做好引领</p> <p>3.3.2 能够按照服务礼仪根据不同的客人安排到不同的位置</p>	
	3.4 入座服务	<p>3.4.1 会将客人引到桌边，待客人同意后，请客人入座</p> <p>3.4.2 能够按照服务礼仪和规范，为客人拉椅、送椅</p> <p>3.4.3 会向客人介绍推荐菜品、酒水</p>	
	3.5 点菜服务	<p>3.5.1 能够按照礼仪和规范为客人打开餐巾，拆去筷套</p> <p>3.5.2 茶水服务员能够按客人人数上茶，送毛巾，并送上相应数量的开胃碟</p> <p>3.5.3 能够熟练地介绍菜肴品种和特色，推销特色菜、时令菜</p> <p>3.5.4 会引导客人点齐冷菜、热菜、面点、主食、酒水饮料等四项</p> <p>3.5.5 能够正确记录客人的点菜和特殊要求并落单</p> <p>3.5.6 能够在点菜完毕，向客人复述一遍，请客人确认</p>	
	3.6 斟酒服务	<p>3.6.1 熟悉酒的分类和特性</p> <p>3.6.2 熟悉酒具的配备</p> <p>3.6.3 熟练掌握斟酒的礼仪和动作要领</p>	
	3.7 上菜服务	<p>3.7.1 掌握上菜顺序：冷菜→热菜→点心→汤→水果</p> <p>3.7.2 熟练掌握上菜礼仪和动作要领</p> <p>3.7.3 能够熟练地向客人报菜和介绍菜品</p> <p>3.7.4 能够按照礼仪和规范为客人分汤、分菜</p>	
	3.8 餐间服务	<p>3.8.1 会观察，能够回答客人的提问，提供小服务</p> <p>3.8.2 能够及时更换烟缸、撤换餐碟、添加酒水</p> <p>3.8.3 能够保持转台及台面始终保持干净</p>	
	3.9 结账	<p>3.9.1 能够用敬语询问客人结账方式</p>	

	服务	3.9.2 能够待客结账及找零服务	
	3.10 送客服务	3.10.1 能够用敬语微笑送别客人 3.10.2 能够递还客人物品；送客人至电梯口，并为客人打铃牌 3.10.3 能够做好预订情况、每餐用餐人数、时间等的记录	
	3.11 收台工作	3.11.1 能够及时整理餐椅、翻台 3.11.2 能够按照先后顺序收口布、小毛巾、酒杯、水杯、不锈钢餐具、瓷餐具、台布等到规定洗涤处 3.11.3 能够用清洁剂、干湿抹布擦拭转台 3.11.4 能够重新铺台布置，恢复原样	
4.西餐服务	4.1 服务准备	4.1.1 了解西餐的主要特点 4.1.2 掌握西餐的主要菜系及其特点 4.1.3 掌握西餐的组成 4.1.4 掌握西餐与酒水的搭配 4.1.5 熟悉西餐的服务方式	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管理等、宴会服务
	4.2 西餐零点服务	4.2.1 能够用英语接受预订，并正确记录客人信息 4.2.2 能够用敬语迎接客人，并引领入座，为客人拉椅让座 4.2.3 掌握铺餐巾的动作要领，并能够按照次序为客人铺餐巾 4.2.4 能够熟练地为客人点上蜡烛 4.2.5 能够熟练地向客人推销餐前饮品和进行餐前饮品服务 4.2.6 能够熟练地为客人上面包、黄油，并按照规范摆放面包篮和黄油碟 4.2.7 能够熟练地为客人递上餐牌，会向客人推荐菜品，并按照点菜次序（女士优先，先宾后主）为客人点菜 4.2.8 能够按照规范送上酒单，并介绍餐酒 4.2.9 能够熟练地掌握各种酒具的摆放及各种酒类服务礼仪和动作要领 4.2.10 能够熟练地撤换和摆放餐具 4.2.11 能够熟练地为客人上菜，掌握上菜礼仪、动作要领 4.2.12 餐间巡台，会为客人及时地添加酒水、面包、黄油，更换烟灰缸，撤空饮品杯 4.2.13 能够熟练地撤餐碟，掌握撤餐碟的礼仪和动作要领 4.2.14 掌握向客人推销甜品、饮品和餐后酒的技巧 4.2.15 会为客人结账 4.2.16 能够用敬语送客	
	4.3 西餐宴会服务	4.3.1 能够在开餐前半小时，按照宴会预定标准做好一切准备工作 4.3.2 能够用敬语迎接客人，为客人拉椅、送椅，从右侧为客人铺餐巾 4.3.3 能够按照斟酒的礼仪为客人斟酒	

		<p>4.3.4 能够按照上菜礼仪，为客人上菜</p> <p>4.3.5 能够在客人结束用餐后，得到客人允许后，按照规范撤盘和餐具</p> <p>4.3.6 能够熟练地清台</p> <p>4.3.7 能够按照礼仪和规范为客人上甜品、咖啡或茶</p> <p>4.3.8 能够用敬语送客</p>	
5.宴会服务	5.1 准备工作	<p>5.1.1 掌握和了解宴会宾主身份、国籍、宗教信仰、饮食喜忌</p> <p>5.1.2 宴会时间、标准、人数、安排地点以及特殊要求等</p> <p>5.1.3 熟悉菜单，便于服务时介绍菜肴与准备服务用具及餐具</p> <p>5.1.4 能够准备好宴会菜单</p> <p>5.1.5 能够按照宴会客人要求，宴会类别、宴会厅形状合理布置宴会厅</p> <p>5.1.6 能够在客到前十——十五分钟上酱、醋料，上冷菜，有造型的冷盆</p>	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管 理、餐厅服务、宴会服务
	5.2 检查工作	<p>5.2.1 能够做好餐具、毛巾、口布、台布、台裙、转台套检查</p> <p>5.2.2 能够做到灯光、室温、音响、家具、设施完好和运行正常、鲜花鲜艳无枯萎</p> <p>5.2.3 能够做到宴会厅整体布局协调，台椅整齐划一</p>	
	5.3 迎宾服务	<p>5.3.1 能够仪容仪表端庄整洁，用敬语迎宾</p> <p>5.3.2 能够主动帮助客人接挂衣帽，放置随身物品</p> <p>5.3.3 如客人宴会前要休息或会谈，能够立即送上茶水，毛巾</p> <p>5.3.4 客人入席时，能够为客人拉椅服务</p> <p>5.3.5 能够从主宾开始顺时针方向依次为客人送上小毛巾（冬暖夏凉），然后去筷套，铺餐巾</p>	
	5.4 斟酒服务	<p>5.4.1 会首先斟上客人已预订的烈性酒（斟酒规范同中餐零点斟酒服务规范）</p> <p>5.4.2 能够按照服务礼仪和规范为客人斟酒</p>	
	5.5 餐中服务	<p>5.5.1 斟完酒水后，看客人用冷菜情况，征得主人同意后通知备茶间出热菜</p> <p>5.5.2 能够按照服务礼仪和规范上菜，会报菜名并作简单介绍</p> <p>5.5.3 会为客人按照礼仪和次序分菜</p> <p>5.5.4 能够始终要保持餐桌、转台的清洁</p> <p>5.5.5 能够适时撤离盆、脏碟、烟缸，客人吸烟时要主动为客人点烟</p> <p>5.5.6 能够在上整蟹、整虾类菜时，先上洗手盅，及更换一道小毛巾</p> <p>5.5.7 能够掌握上菜时机</p> <p>5.5.8 能够在上水果前，撤去所有菜肴与客人前的餐具，换上干净</p>	

		的骨盆，配上水果刀叉，然后再上水果 5.5.9 客人用完水果后，撤下水果盆，端上鲜花盆景	
	5.6 结账服务	5.6.1 会询问客人结账方式 5.6.2 能够为客人待客结账及找零服务	
	5.7 送客服务	5.7.1 会为客人拉椅让路，并送上衣帽，物品等 5.7.2 能够用敬语向客人致谢，礼貌道别，并欢迎客人再次光临 5.7.3 能够在门口欢送客人	
	5.8 收尾工作	5.8.1 能够及时检查台面与座位，及时送还遗留物品 5.8.2 能够按顺序撤台	
6.酒吧服务	6.1 服务准备	6.1.1 熟练掌握酒吧各种工具、器具的使用方法 6.1.2 能够调制各种流行鸡尾酒，保证各种饮品的质量 6.1.3 掌握所供酒水的特性及饮用形势 6.1.4 掌握服务知识，会向客人推销酒水 6.1.5 能够熟练地进行酒具和工具的清洗消毒 6.1.6 做好清洁工作	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、餐厅服务
	6.2 迎宾服务	6.2.1 会用敬语迎宾 6.2.2 能够按照礼仪规范引领客人入座	
	6.3 点酒服务	6.3.1 能够熟练地向客人介绍酒水和鸡尾酒的品种，并能回答客人的有关提问 6.3.2 能够熟练地为客人点酒，并正确地填写酒水单	
	6.4 送酒服务	6.4.1 能够用敬语，按照服务礼仪和规范为客人送酒 6.4.2 能够按照示酒、开酒、试酒、斟酒的服务程序为客人服务	
	6.5 结账服务	能够为客人结账服务	
	6.6 送客服务	能够用敬语按照服务礼仪和规范送客	

(三) 公共课

1. 必修课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1. 习近平新时代中国特色社会主义思想	使学生全面系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主题主线、科学体系、内在逻辑、基本内容和实践要求。引导大学生从根本上不断提高自己的思想	全面介绍与阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求，以及在马克思主义发展史、中华民族复兴史、人类文明进步史上具有	(1) 素质：帮助大学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，在知行合一、学以致用上下功夫，增长知识、锤炼品格。 (2) 知识：帮助大学生深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体

义思想概论	理论水平和辨别是非能力, 增强认识世界和改造世界的能力素质, 进一步增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。	特殊重要地位, 牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法。	系、内在逻辑、精神实质和重大意义, 理解习近平新时代中国特色社会主义思想与马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观既一脉相承又与时俱进的关系, 以及在马克思主义发展史、中华民族复兴史、人类文明进步史上具有特殊重要地位。 (3) 能力: 帮助大学生, 不断提高科学思维能力, 增强分析问题、解决问题的实践本领, 自觉运用马克思主义基本立场、观点和方法分析当代中国基本国情和世界形势, 积极投身民族复兴的伟大事业。
2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过整体阐述马克思主义基本原理在中国的运用和具体发展, 使学生全面、系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系, 从而领会马克思主义中国化理论成果的精神实质, 进一步坚定对共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的信念和对中华民族伟大复兴中国梦的信心。	讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程, 阐述马克思主义中国化理论成果毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义, 涵盖历史现实未来、改革发展稳定、内政国防外交、治党治国治军各个领域。	(1) 素质: 树立培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观, 坚定建设中国特色社会主义的理想信念, 增强学生历史使命感、社会责任感以及敬业踏实的职业素质, 培养社会主义现代化事业建设者所应具有的基本政治素质。 (2) 知识: 了解马克思主义中国化理论成果的深刻内涵和精神实质, 学习和掌握中国特色社会主义基本理论、基本路线和历史地位。 (3) 能力: 能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识和解决社会现实问题, 提升学生独立思考和勇于创新的能力, 提升学生积极投身到决胜全面建成小康社会、实现中华民族伟大复兴伟大事业的能力。
3. 思想道德与法治	使学生比较系统地掌握思想道德修养与法律基础的基本理论, 帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观, 打下扎实的思想道德和法律基础, 促进大学生成长成才和全面发展。	针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题, 开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育, 引导大学生提高思想道德素质和法治素养, 成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。以人生选择——理想信念——中国精神——核心价值观——道德修	(1) 素质: 培养大学生形成正确的道德认知, 做到明大德、守公德、严私德。培养学生理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓, 增进法治意识, 养成法治思维, 更好行使法律权利、履行法律义务, 做到尊法学法守法用法, 从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。 (2) 知识: 以马克思主义为指导, 了解社会主义道德基本理论、中华民族优良传统, 以及职业、家庭、社会生活中的道德与法

		养——法治素养为课程内容主线。	律规范；理解人生真谛，坚定理想信念；掌握中国精神、社会主义核心价值观、中国特色社会主义新时代的时代特点与自己的历史使命。 (3)能力：能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识和解决社会现实问题，学会为人处事，学会合作思考。
4. 形势与政策	帮助大学生正确认识新时代国内外形势、深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。	进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育；进行我国及广东省深化改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育；进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育；进行当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策，世界重大事件及我国政府的原则立场教育；进行马克思主义形势观、政策观教育。	(1)素质：让学生感知世情国情民意，体会党的路线方针政策的实践，增强学生实现“中国梦”的信心信念、历史责任感及国家大局观念，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观和价值观。 (2)知识：帮助学生了解重大时事、国内外形势、社会热点，正确理解党的基本路线，重大方针和政策，正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，掌握形势与政策基本理论和基础知识。 (3)能力：提高学生政策分析和判断能力，学会辩证分析国内外重大时事热点；提高学生的理性思维能力和社会适应能力，学会把握职业角色和社会角色；提高学生的洞察力和理解力，学会在复杂的政治经济形势中做出正确的职业生涯规划。
5. 哲学基础	培养高职学生掌握马克思主义哲学基本原理、观点、方法，了解中西方哲学的基本概念、内涵、功能，能够用辩证的、全面的、发展的、创新性的思维方式来认识问题、分析问题、解决问题，避免工具化、功利化倾向，让学生感受智慧，提升境界，树立正确的世界观、人生观、价值观，为学习专业课	以马克思主义为指导，以马克思主义哲学为核心内容，授课内容主要包括哲学概述、本体论与求真之道、道德哲学与向善之道、美的哲学与审美之道、科技哲学与文明之道、人生哲学与修身之道、哲学思维与辩论之道等专题。	(1)知识：了解现代哲学的基础理论和基本知识。理解哲学的基本概念、基本原理、基本原则以及相关的背景知识、思想观点。掌握哲学理论和方法中的基本观点并能用以解释周围的世界和社会生活。 (2)素质：通过学习让学生感受智慧，提升境界，树立科学的世界观和高尚的人生观、价值观；培养学生的哲学智慧，使其形成理性思维、批判精神与谋善的品质。 (3)能力：通过学习让学生了解和掌握基本的哲学思维方法，能够理论联系实际，学以致用，同时提高以哲学为指导，观察、分析和解决问题的能力。

	程打下良好的知识、思维和人文基础。		
6. 大学 国 文	旨在通过学习中华元典，培养人文素养，提升综合文化素质，达到传承优秀传统文化、立德树人的目的。	通过对先秦重要经典的学习，让学生了解中华元典基本内涵，汲取传统文化精华，明了社会主义核心价值观的传统文化思想源。使学生感受中华民族自强不息的奋斗精神、崇德重义的高尚情怀、整体和谐的价值取向、客观辩证的审美原则，重视家国情怀、社会关爱和人格修养的文化传统，以增强文化自信和文化自觉。	<p>(1) 素质：理解中华传统文化所蕴涵的思维方式、价值观念、行为准则，树立崇德尚能的成才思想，培养精益求精的工匠精神。</p> <p>(2) 知识：了解先秦历史及中华文明史，掌握讲仁爱、重民本、守诚信、崇正义、尚和合等中华文化基本精神。</p> <p>(3) 能力：具体形象地感受和认识中华优秀传统文化并将之融入综合素养的能力。</p>
7. 体 育	使学生掌握科学锻炼的基础知识、基本技能和有效方法，学会至少两项终身受益的体育锻炼项目，养成良好锻炼习惯。挖掘学校体育在学生道德教育、智力发展、身心健康、审美素养和健康生活方式形成中的多元育人功能，有计划、有制度、有保障地促进学校体育与德育、智育、美育有机融合，提高学生综合素质。	通过学习足球、篮球、排球、网球、乒乓球、羽毛球、武术、游泳等基本战技术。促进力量、速度、耐力、灵敏性等身体素质的全面发展和提高内脏器官的功能；提高集中注意力的能力，提高判断能力，观察力；培养积极、果断、勇敢、顽强的作风和拼搏精神，锻炼勇敢顽强的意志品质。提高人体的力量、速度、耐力、灵敏、柔韧等身体素质，而且还能发展判断、注意、反应等心理素质，培养学生勇敢顽强、奋发向上的拼搏精神和严密的组织纪律性，培养团结协作，密切配合的集体主义精神。	<p>(1) 素质：提高学生体质健康水平，促进学生全面发展。</p> <p>(2) 知识：了解各单项的战技术及裁判规则并掌握其基本战技术。</p> <p>(3) 能力：掌握两项以上健身运动基本方法和技能，能科学的进行体育锻炼，提高自己的运动能力，具有较高的体育文化素养和观赏水平。</p>
8. 大 学 生 心 理 健 康 教 育	使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟	第一部分：了解心理健康的基础知识，其中包括大学生心理健康导论，大学生心理咨询，大学生心理困惑及异常心理；第二部分：了解自我发展自我，其中包括大学	(1) 素质：通过本课程的教学，使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，

	通能力、自我调节能力,切实提高心理素质,促进学生全面发展。	生的自我意识与培养,大学生人格发展与心理健康;第三部分:提高自我心理调适能力,其中包括大学期间生涯规划及能力发展,大学生学习心理,大学生情绪管理,大学生人际交往,大学生性心理及恋爱心理,大学生压力管理与挫折应对,大学生生命教育与心理危机应对。	积极探索适合自己并适应社会的生活状态。 (2) 知识:通过本课程的教学,使学生了解心理学的有关理论和基本概念,明确心理健康的标准及意义,了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现,掌握自我调适的基本知识。 (3) 能力:通过本课程的教学,使学生掌握自我探索技能,心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。
9. 职业生涯规划	使学生对职业生涯有初步的了解,分析和发现自己的优势、弱点和差距,掌握职业生涯设计的方法和步骤,拟出自己职业生涯规划方案;同时,进行在校学习目标规划,加强专业学习,全面提高自身的综合素质,缩小自身条件和社会需求的差距,提高就业竞争力。	专业概况、课程体系;所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况;专业就业动态和趋势;职业对所学专业学生综合素质和要求。	(1) 素质:通过本课程的教学,使学生在专业技能外,具有一技之长;具有正常的择业心理和心态;具有很快适应和融入工作新环境的能力;具备良好的思想品德和职业道德;具有较强的团队合作能力和敬业精神。 (2) 知识:通过本课程的教学,使学生了解所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况;社会就业形势及我院毕业生就业状况;人文素质对成功择业的重要性;社会及企事业单位的人才需求;创业的基本条件和必备素质;与就业相关的法律、法规及权益保护政策。 (3) 能力:通过本课程的教学,使学生掌握以下能力:制定职业目标和学习方向;制定切实可行的学业规划和职业生涯规划;制作规范、具有个人特色的求职材料;进行正常的人际沟通和合作;分析自我优劣、差距,明确奋斗方向。
10. 军事(含军事理论与军事技	为适应立德树人根本任务和强军目标根本要求,服务军民融合发展战略实施和国防后备力量建设,增强学生国防观念、国家安全意识和	第一部分:《军事理论》: (一) 中国国防:国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员等; (二) 国家安全:国家安全形势、国际战略形势等; (三) 军	素质:通过军事课教学,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 知识:通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识。

能)	忧患危机意识, 提高学生综合国防素质。	<p>事思想: 中国古代军事思想、当代中国军事思想等; (四) 现代战争: 新军事革命、信息化战争等; (五) 信息化装备: 信息化作战平台等。</p> <p>第二部分《军事技能》: (一) 共同条令教育与训练: 共同条令教育、分队的队列动作等; (二) 射击与战术训练: 轻武器射击、战术等; (三) 防卫技能与战时防护训练: 格斗基础、战场医疗救护、核生化防护等; (四) 战备基础与应用训练: 战备规定、紧急集合、行军拉练等。</p>	能力: 通过军事课教学, 让学生了解掌握基本军事技能。
11. 计算机应用基础 (非计算机类专业)	作为非计算机类专业的基础平台课程, 一方面为学生后续相关专业课程的学习夯实计算机基本操作技能的基础, 另一方面培养学生处理信息的实用技能和利用信息化的手段提升生产力的职业素养和能力。	计算机基础知识、操作系统及 window 的基本操作、office (主要是 word, excel 和 PowerPoint) 的基本功能及基本操作、网络及基本的操作。	<p>(1) 素质: 通过本课程的学习, 培养学生利用计算机进行日常办公所需的信息素养和利用计算机进行信息处理的职业素养。</p> <p>(2) 知识: 了解计算机的历史、计算机软硬件的常见术语、计算机体系结构和各种进制等基本知识, 掌握操作系统及相关组件的基本功能及操作; 熟练掌握 word 的文字、段落、表格、图文混排、页面设置、邮件合并、样式、目录生成和审阅、查找/替换等日常办公相关的操作及技能; 了解数据表的本质及相关术语, 熟练掌握 excel 的格式设置、数据输入、数据管理和数据管理的基本操作及技能, 掌握利用 excel 函数的帮助功能使用新的函数; 熟练掌握利用 PowerPoint 制作演示文稿的基本操作及技能; 了解网络的相关知识和基本术语, 熟练掌握利用网络查找信息和传递信息的技能。</p> <p>(3) 能力: 熟悉 window 和 office 的基本操作, 具有利用相关软件按要求处理日常办公、处理数据、制作演示文稿的能力, 具有借助网络和帮助文档处理较复杂数据处理和其他办公事务的可持续发展的信息</p>

			处理能力。
12. 创新创业基础	<p>紧密对接新的人才质量观，正确理解创新创业与职业生涯发展的关系，激发学生创新精神、创业意识、创新创业思维，培养学生的团队合作、沟通能力、领导能力等综合素养，提升学生面对不确定性风险的能力。通过课程，使学生种下创新创业种子，培养学生在实践中运用创新的思维和方法创造性的解决工作生活学习中遇到的各类问题，掌握创新创业实践科学的方法论，并积极参与各类创新创业实践。</p>	<p>课程从充满不确定的时代特征，及应对不确定性的创业思维进入，阐述大学生学习创新创业基础的意义。引导学生进行自我认知并生成创业团队，确整个课程以团队为单位推进项目并进行整体考核。进而进入探索—>创造—>创新产品—>创业项目的项目实践学习过程，学生既像设计师一样思考，又像创业者一样行动，通过“边做边学”完成一个创新创业项目原型的设计与开发，在过程中激发创新、实践创业，提升创新创业能力。具体内容包：变化的环境与创新创业；自我认知与创业团队；问题探索与机会识别；创新思维开发；创意方案；产品原型开发与市场测试；商业模式；商业呈现；商业计划书撰写、创业竞赛等。</p>	<p>(1) 素质：锻炼学生面对不确定性如何做决策的创业思维模式，配养创新意识与创新精神，提升问题探索的素养、锻炼在实践中学习的行为模式，种下创新创业种子，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求。</p> <p>(2) 知识：了解效果推理理论、设计思维、精益创业等国际先进的创新创业理论及方法论，熟悉常见的创新思维能力培养、创新思维方式训练、创新方法及其运用的内容与要求，掌握从创业团队组建，创业项目从0到1的创造性生成方法以及商业计划书的架构逻辑。</p> <p>(3) 能力：通过从拥有的资源出发，通过将想法和机会转化为行动的过程，培养学生想法与机会、资源、行动三大领域的15项核心能力。</p>
13. 劳动教育	<p>增益学生的劳动观念、磨练意志品质、树立艰苦创业的精神以及促进学生多方面的发展，促使劳动教育与技术、职业教育紧密地联系在一起，使学生获得终身进行技术劳动和技术学习的能力，成为未来的合格劳动者。重点增益学生的创新精神和实践能力，培养当代社会需要的高素质人才和创新型劳动者。</p>	<p>本课程通过促使学生参加综合实践活动，让劳动与技术教育有机结合到一起的重要学习过程。学生通过强调动手与动脑相结合参与各种探究性、操作性的劳动体验，以此形成良好的技术素养，从而实现形成创新精神和提升实践能力。</p>	<p>(1) 素质目标：通过劳动体验，让学生在劳动中感受生活的乐趣。同时，使之形成良好技术素养，正确认识劳动的价值，开阔学生社会、经济、环境、法律、伦理、心理与健康等方面的教育视野，形成正确的人生观、世界观。</p> <p>(2) 知识目标：让学生了解各学科基础知识如何与实际工作场景进行综合运用，理解劳动与技术教育紧密结合后，能够丰富专业的学习内容，最终能够完成巩固知识、提升能力并形成创新意识。</p> <p>(3) 能力目标：学生通过把技术学习以劳动的形式进行综合运用，具备提升专业学习的能力。劳动教育让学生在“做中学”</p>

			和“学中做”，让学生在在操作过程中能够形成技术意识、技术思维和提升技术能力，因而能够改进学生的学习方式，促进学生全面发展。
--	--	--	---

2. 限选课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 英语听说*	旨在培养学生的英语理解和口头交际能力，掌握餐饮工作各种情景下的表达和沟通能力。在培养学生扎实的英语语言表达能力的时候，联系工作实际，使学生能用所学英语开展酒店服务活动，培养学生从事涉外酒店、餐饮接待的实践能力，并为学生进一步从事酒店实践工作奠定良好的基础。	英语语音、语调的练习及应用，积累专业英语词汇，让学生在真实的酒店工作环境中，更准确、高效地与旅客和同事进行沟通、讨论，提高工作效率。	<p>(1) 素质目标：具备良好的职业素养、文化素养、沟通能力、应变能力和处理问题能力。具备跨文化交际意识和能力，能为不同国家和地区的客人提供标准化和个性化服务。</p> <p>(2) 知识目标：能够运用英语从事客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等酒店服务工作。</p> <p>(3) 能力目标：掌握酒店英语中的专业词汇，能综合运用所学词汇和句式，描述酒店服务工作环境中各项工作流程和注意事项。了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点，掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。</p>	40

(四) 专业课

1. 专业群平台课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 餐饮概	以当前餐饮业	当今旅游业、	(1) 素质目标：具备餐饮常见问题	32

<p>论</p>	<p>岗位的需求为导向，全面系统地介绍当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况。通过本课程的学习，使学生对餐饮业有一个全面的了解，掌握现代餐饮管理的基本原理、基本方法，熟悉餐饮的基本业务和技能，明确餐饮管理的基本内容和基本方法，培养掌握餐饮管理知识、具有服务意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。</p>	<p>酒店业、餐饮业基本情况，餐饮管理的基本概念，餐饮管理的基本内容和基本方法，餐饮的服务项目和服务技能。</p>	<p>的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力；培养学生在员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法和技巧，培养学生养成良好的餐饮服务礼仪习惯，初步树立餐饮管理意识、服务意识、奉献意识、沟通协作意识，培养学生的实践能力、操作能力。</p> <p>(2) 知识目标：了解当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况，懂得餐饮管理的基本概念、基本内容和基本方法，了解餐饮的服务项目和服务技能，</p> <p>(3) 能力目标：对当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况有较为清晰的了解，能够阐述餐饮在国民经济中的功能、地位和作用，能够从宏观角度把握世界各国的餐饮业发展现状，掌握餐饮管理的一般概况。</p>	
<p>2. 沟通与写作*</p>	<p>通过语音、交谈、演讲及相关写作项目的训练，使学生能够规范只用普通话进行口语交流，较好地表达自己的观点、见解和主张，同时具有良好的应用写作能力，具备较好的人际沟通和交往能力，为学生今后的就业及职业发展提供有效的帮助，奠定良好的基础。</p>	<p>音准训练（声母、韵母、升调、轻声、儿化、误读校正）；朗诵训练、交谈训练、演讲训练、公务文书写作训练、事务文书写作训练、其他应用文写作训练。</p>	<p>(1) 素质目标：具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度；具有得体的行为规范；提高素质，具有适应时代需要的交往能力。</p> <p>(2) 知识目标：掌握人际关系的概念、种类、模式、原则以及过程；认识倾听的作用、原则、步骤；语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；非语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；书面沟通的方式、优缺点、适用范围以及运用要点等。</p> <p>(3) 能力目标：能解释人际关系的含义、特征并说明学习课程的主要学习方法；认识个人在各种关系沟通中的角色功能；能掌握非语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能掌握语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能够灵活运用所学技巧与方法，正确处理各种人际关系，</p>	<p>32</p>

			实现人间的高效沟通等。	
3. 岭南美食文化*	通过本课程的学习, 要求学生对中国食品产业文化有一个初步的、全面的认识, 初步熟悉中国食品产业文化的基本内涵, 突出职业态度、职业习惯的培养和训练。学生通过本课程的学习, 能运用所学知识, 把握住餐饮服务的大方向, 对餐饮部门进行科学规范。	食品产业的构成及产业文化; 食品变迁与人类社会进步; 现代食品工业化技术与生产组织分工、食品产业的制度化环境、食品加工的机械化自动化; 现代食品与生活方式的关系; 食品营养、安全、生产与环境知识; 中国餐饮业发展的历史沿革、老字号、新字号等中国餐饮行业文化; 快餐行业文化; 食品工业行业文化; 食品产业人才的职业生涯发展。	<p>(1) 素质目标: 培养学生卓越的餐饮服务文化素养以及对餐饮服务行业的热爱, 养成具有认真、自主学习的能力, 懂得做好自己的职业发展规划, 能认识到食品文化是餐饮文化重要部分。</p> <p>(2) 知识目标: 了解中国食品产业的发展历程与历史沿革, 理解现代食品工业化技术与生产的组织分工和食品产业化的制度化环境、食品加工的机械化自动化, 掌握食品营养、安全、生产与环境知识, 熟悉食品产业人才的职业生涯规划。</p> <p>(3) 能力目标: 通过该门课程的学习, 使学生掌握现代食品工业化、食品营养安全以及食品产业人才的职业生涯发展等, 培养学生的业务组织能力, 分析问题、处理问题的能力等。</p>	32
4. 餐饮食品安全*	通过教学, 使学生掌握餐饮业常见食物中毒的原因及其预防措施, 熟悉食品安全相关的法律法规, 熟悉 GMP, SSOP 和 HACCP 在餐饮业的应用, 强化餐饮卫生意识, 实施饮食业卫生管理计划, 以确保在	该课程是对食品从原料生产到成品消费整个链条中可能存在的各种污染及其传播途径、致病机制、安全防控措施进行分析和研究, 并结合实	<p>(1) 素质目标: 学生通过学习, 建立积极自信的人生态度、良好的职业道德和心理素质、强烈的事业心与责任心, 培养艰苦奋斗的精神、团队合作的意识、立业创业的本领, 牢固树立以顾客为中心, 满足消费者需求的营销理念。</p> <p>(2) 知识目标: 了解《食品安全法》及有关食品卫生的相关法律法规; 掌握食源性疾病、食品腐败变质、</p>	32

	实际过程中达到食品卫生标准要求,保障食用者的消费安全。	际生活中出现的食品卫生安全事件予以综合分析评价。	烹饪原料卫生、烹饪加工工艺卫生及卫生管理等方面的基本理论(3)能力目标:了解GMP、SSOP、五常法、4D等卫生管理制度;掌握HACCP的原理与应用;能将HACCP原理应用到餐饮卫生管理,并制定餐饮企业的HACCP计划	
5. 形体与礼仪(1)*	使学生掌握礼仪以及形体的基本知识,提高学生身体的协调性及表现能力,培养优雅的姿态和形体动作,提高审美情趣,提升综合素质,使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。	日常交际礼仪包括个人礼仪、日常交际礼仪、典礼礼仪和涉外礼仪的概念和内容以及日常礼仪的重要性;了解世界大国礼仪概况;掌握接待礼仪规范、沟通礼仪和社交礼仪的规范,让学生能够树立日常礼仪意识,并通过身体关节放松、芭蕾基训和礼仪操三大部分的训练,塑造学生良好的形体。	(1)素质目标:培养学生具备热爱生活、热爱事业的信心和情操,提高审美能力,培养学生对自身的美好气质的信心和热爱,提高学生欣赏美、鉴赏美的能力。 (2)知识目标:了解和学习形体语言与礼仪;掌握形体训练的基本原理和基本要求;掌握形体基本形态训练的要求、方法和技能技巧;了解姿态美、形体美、服务姿态美与提高工作效率、提高服务质量的密切联系,培养良好的个人意志及审美素质。 (3)能力目标:通过形体训练的基本方法,增强人体支撑能力、柔韧性、协调性,创造健美形体;全面训练人体运动系统,增强耐力;锻炼肌肉,控制体重,塑造匀称的身材;掌握服务姿态训练基本方法,提高体态语言表现力,并在锻炼中塑造充满自信和活力的自我。	32
6. 传统与现代营养基础	将中医食养与西方营养相融合,通过课程学习,可熟知人体的食物营养消化吸收特点,掌握人体营养素需求与能量平衡的一般规律,并将现代西方营养知识与传统中医食养相	按照现代西方营养体系主要讲授食物消化与吸收生理,让学生掌握营养物质的消化与吸收特点,有利于后继营养素的学习;	(1)素质目标:注重加强现代营养与传统中医养生方面健康的教育,强化学生营养保健的意识;培养学生具有爱岗敬业的职业素养,能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度,培养创新意识和创新精神。 (2)知识目标:使学生了解营养保健对人体健康的重要性,系统理解	32

	<p>结合,能够熟练认知以健康人群为主要对象的食物营养与健康的关系。</p>	<p>讲授人体需要的碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质和水等营养素的特点和生理功能应用,以及食物原料的营养价值;有助于学生掌握现代西方营养基础知识。本课程西方营养与我国传统中医食养融合,从传统中医食疗思想、四季养生特点等方面讲授营养与中医养生。</p>	<p>和掌握现代营养与传统中医养生的基本理论、基本知识,通过将现代营养的观点与中医食疗养生进行融合学习,具备营养食疗思想,并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。</p> <p>(3)能力目标:能综合应用本专业扎实的基本功和营养基础知识,分析和解决课程实践中的实际问题;具有一定的组织能力、管理能力和语言表达能力,有助于后继营养配餐课程学习,能较好地完成营养配餐设计的任务,并能将传统与现代营养知识很好地运用到烹调加工生产实践中。</p>	
--	--	---	---	--

2. 专业群模组课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
<p>1. 餐饮运营管理*</p>	<p>围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,以餐饮服务与管理岗位要求为导向,以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标,开展实践性教学。通过课程的学习,使学生掌握从事酒店餐饮服务与管理的能力,并能综合运用所学,通过实践训练,成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务</p>	<p>酒店餐饮服务的基本知识、服务技能和管理的基本理论与方法,熟悉并掌握餐饮部的组织结构,中、西餐服务,宴会服务及其他餐饮服务,了解、熟悉并掌握餐饮市场、餐饮营销</p>	<p>(1)素质目标:使学生了解、掌握餐饮部业务内容、工作标准,具备餐饮服务意识与管理意识,做到动手能力强,管理意识强,初步具备餐饮部主要营业点、基层督导的素质和管理能力。</p> <p>(2)知识目标:以酒店餐饮部的对客服务与管理活动为主线,使学生比较系统的掌握餐饮企业运营所必备的管理理论与服务技能,熟悉餐饮企业运营流程和操作规范,并能</p>	<p>48</p>

	技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。	与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等，培养学生胜任酒店餐饮服务与餐饮部基层管理工作。	在实践中对所学理论能学以致用，规范操作所学技能和知识。 (3)能力目标：使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况，餐厅服务技能，中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮部组织机构设置、餐厅员工管理、餐饮设备管理、餐饮服务质量和餐饮安全管理等。	
2. 餐饮企业人力资源管理*	使学生掌握餐饮业人力资源管理的基本理论和基础知识，熟练掌握人力资源管理的基本程序和方法，掌握各项人力资源工作操作技能，培养学生具有良好的沟通能力、应变能力、文案写作能力以及管理能力，提高学生可持续发展的能力，使学生能够胜任酒店人力资源部基础协调操作工作，并初步具备领班、主管管理能力，适应行业发展与职业变化要求。	掌握人力资源管理的基本知识、基本原理，了解当前我国餐饮业人力资源及管理的内涵、特点及现状，掌握岗位管理的原则、方法、流程和步骤，了解绩效管理的特点、方法和流程以及薪酬体系的设计及劳动关系管理的程序，使学生树立起现代人力资源管理的理念，学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题的方法。	(1)素质目标：具有良好的礼貌礼仪形象，具有强烈的服务意识和高尚的职业道德，具有勇于创新、敬业、乐业的工作作风，具有良好的语言表达能力、沟通能力和人际交往能力，能够进行情绪管理，具有可持续发展的能力。 (2)知识目标：掌握酒店人力资源管理的过程及主要内容，了解我国餐饮业人力资源管理现状，明确人力资源需求预测和供给预测的流程和预测方法，正确理解工作分析的作用、意义和工作说明书的编写格式及应用，熟悉招聘流程，掌握面试方法与技巧，了解绩效考评信息管理，了解酒店薪酬管理，掌握薪酬体系的设计方法，阐述酒店员工培训的特点和原则，说明如何进行培训效果评估，了解餐饮业劳动争议的处理程序。 (3)能力目标：能正确进行工作分析和岗位描述，掌握员工招聘的具体方法，能根据餐饮业的实际情况，进行员工培	32

			训、薪酬管理和绩效管理，能运用职业生涯规划的方法和内容，掌握员工激励和团队建设的基本方法，学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题的方法。	
3. 酒水 饮料经营 管理与实 务	《酒水饮料经营管理与实务》是餐饮管理专业的一门专业核心课，它以餐饮、酒吧基层服务工作为背景，以酒水调制与服务能力培养为重点，以酒吧基层工作过程为主线，以培养酒吧、酒店中西餐厅等岗位的专业服务和管理人员为目标，融理论教学与实践教学为一体，突出学生理论知识、职业技能、管理能力的培养和协调发展，使学生具备中级或高级调酒师的知识与能力，同时，培养学生的吃苦耐劳、主动热情、认真周到、团结协作的服务精神，为学生职业的可持续发展奠定良好的基础。	通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌握掌握酿造酒，特别是葡萄酒的命名、年份、贮存、等级、酿造工艺、服务流程、品鉴方法；掌握六大蒸馏酒和中国白酒的主要分类、名品与饮用服务，掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握20款世界著名鸡尾酒的调制，并能进行酒吧的日常管理和运营。	<p>(1) 素质目标：具有较强的服务意识和职业素质，能吃苦耐劳、勤奋工作，能在相关领域自主学习，能与团队合作，能协调个人与团队目标，能在工作中发现问题、分析问题、解决问题，会理性品酒，了解酒水文化。</p> <p>(2) 知识目标：掌握酒品与饮料的分类、常用饮料杯类别、酒水服务总原则及软饮料的基本知识；掌握葡萄酒、黄酒、清酒和啤酒等酿造酒的基本知识；掌握蒸馏酒的基本知识；掌握开胃酒、甜品酒与利口酒的基本知识；掌握混合饮料的基本知识；掌握基本的酒吧管理知识。</p> <p>(3) 能力目标：能提供规范的软饮料服务；会通过感官品鉴判断葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒等酿造酒的品质，能提供标准的葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒等酿造酒服务；会通过感官品鉴判断蒸馏酒的品质，能提供标准的蒸馏酒服务；能提供标准的配制酒服务；掌握混合饮料的调制方法，解决基本的酒水管理问题。</p>	48
4. 饮食 美学与筵	培养学生基础的审美意识和审美能力，建立起科学	使学生了解美学的基	(1) 素质目标：理解和掌握美学的基本理论知识，能运用	48

<p>席设计*</p>	<p>优雅的应用美学新观念，掌握酒店设计，空间美学，餐饮艺术等现代商业空间审美及规划的知识前沿。使学生具备餐饮管理、酒店管理和服务的审美素质和菜单设计能力，今后能够在实际项目中能灵活运用，满足社会对餐饮行业、酒店业高级应用性人才的需要。同时，根据餐饮专业人才培养方案和课程标准，学生通过本课程学习能掌握宴会设计师必备的专业理论知识和实践技能，注重培养学生具备精细打磨宴会细节的工匠精神，吃苦耐劳、爱岗敬业的职业道德，具有公共服务意识和主动奉献精神，同时注重培养创新创业意识，创作高水平特色主题筵席的能力，以展现文化自信。</p>	<p>理，包括美的本质和形态，审美心理等；了解设计的基本知识，包括造型要素、形式构成、色彩搭配等，掌握酒店空间规划、餐饮视觉设计、花艺设计、菜单设计、商业空间设计等不同领域的审美方法和原则。通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌握三个方面的内容：其一是以星级酒店餐厅区域为教学背景，研究中西餐宴会的布局与台面创新设计；其二，使学生掌握中西餐餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程和操作规范，；其三，逐步形成灵活创新的中西餐服务管理思想，掌握宴会工作的中</p>	<p>美学原理知识分析和鉴赏生活、自然和艺术领域的审美现象，并能树立正确、健康、进步的审美观，提高人文素养。同时，具有吃苦耐劳、爱岗敬业的职业精神；精细打磨作品的工匠精神；具有家国情怀，拥有和展现文化自信的能力；具有创业创新精神，能够创造性地解决实际问题的能力；具有公共服务意识和主动奉献精神。</p> <p>（2）知识目标：正确认识美的本质和特征、基本的审美心理、生活和美学的关系、人生和美的关系；准确掌握设计基础的核心概念和部分基础知识，如造型要素、形式构成、色彩理论等。了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种筵席的信息；熟悉菜单和酒水知识，餐酒搭配、营养搭配知识，会设计符合筵席要求的菜单；熟悉中西式台面的知识，掌握插花技能，台面色彩搭配知识，能根据筵席要求设计出恰当的台面；熟悉中西餐服务接待礼仪与知识，熟悉大型筵席服务特点，熟悉特殊筵席服务特点，能够服务接待各式筵席；了解地方文艺表演特色活动，熟悉各式筵席活动的程序，能策划设计筵席活动程序，能把地方文艺表演特色活动与筵席结合；熟悉宴会管理知识，能选派和组织服务人员实施宴会接待技能，了解宴会厅各种设施知识，与宾客就宴</p>	
--------------------	--	--	---	--

		<p>级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能。在学习过程中培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为餐饮服务员中级考试提供支持；为学生学习和掌握旅游管理专业其他专业课程理论和职业能力、毕业后适应旅游饭店餐饮管理工作的需要奠定良好的基础。</p>	<p>会实施中的效果进行沟通。</p> <p>(3) 能力目标：正确理解美学基本原理，并能够理论联系实际，对美学现象和审美实践进行分析，自觉运用美学原理从事美的创造活动。如掌握基本的形式构成和色彩搭配，能完成简单的平面设计工作；理解并掌握形式美的主要法则的具体内容，并运用这些法则赏析酒店空间设计、餐食品视觉设计，花艺和艺术陈设等。具有采集、分析、归纳、交流、使用信息、经验、技能技巧的能力；具有关注时尚流行趋势，能把宾客需求与时代感融合的能力，能结合饭店特色设计主题筵席；具有将知识与经验综合运用转换的能力；具有独立进行宴会服务接待工作的能力。</p>	
<p>5. 餐饮网络营销 *</p>	<p>围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以餐饮企业运营与管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。通过课程的学习，使学生掌握从事餐饮企业网络营销的工作，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的</p>	<p>网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法，了解、熟悉并掌握网络营</p>	<p>(1) 素质目标：使学生了解、掌握网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法，了解、熟悉并掌握网络营销概况、餐饮网络营销的特殊性、餐饮网络营销产品设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营的知识 and 能力。</p> <p>(2) 知识目标：以餐饮企业网络营销流程为主线，使学生比较系统的掌握餐饮企业在网络营销中运营所必备的理</p>	48

	餐饮高技能人才。	设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营等，培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。	论与操作技能，培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。 (3)能力目标：使学生了解、熟悉并掌握餐饮企业网络营销的概况，网络营销的实质内容以及合理安排餐饮企业日常网络营销工作的要点。	
6. 餐饮业财务会计*	财务问题是任何餐饮企业都需要对其进行分析和研究的课题。通过本课程的学习，要求学生了解现代餐饮企业中财务管理的原则、概念、方法，掌握与筹资、投资、股利分配等内容相联系的财务知识，为将来进入餐饮企业从事管理工作打下基础。	餐饮业财务管理的工作任务、基本概念、基本原理和基本方法、运用企业内部财务信息，掌握企业财务数据阅读和分析、控制经营过程和企业数据预测的基本程序和方法。	(1)素质目标：敬业爱岗。即会计人员应当热爱本职工作,努力钻研业务,使自己的知识和技能适应所从事工作的需求。熟悉法规。即会计人员应当熟悉财经法律、法规和国家统一会计制度。依法办事。即会计人员应当按照会计法律、法规、规章规定的程序和要求进行会计工作。客观公正。即会计人员办理会计事务应当实事求是、客观公正。 (2)知识目标：使学生了解、掌握课程的性质、任务，全面了解课程的体系、结构，正确认识餐饮业财务管理的工作任务，学会财务管理的基本概念、基本原理和基本方法，学会进一步加工和运用企业内部财务信息，掌握企业财务数据阅读和分析、控制经营过程和企业数据预测的基本程序和方法。 (3)能力目标：使学生能完成财务报表进行阅读和分析，提出决策分析数据，能完成成本、销售和利润的预测；能完	32

			成编制财务预算,确定各项财务目标;能够计算各种筹资方法的资金成本;能够运用投资评价方法对方案进行对比与优选。	
7. 餐饮英语*	本课程是餐饮管理专业课程。本课程的学习是让学生熟练掌握餐饮部门各种场景中的专业英语知识,协助学生运用实际工作中的各种英语技巧;关注每个学生的语言发展,训练学生基本的应用听、说、读、写等标的能力,使之能用英语与外宾无障碍地进行沟通交谈,在对客餐饮服务中较好地应用餐饮英语和其专业知识与基本服务技能,同时重视学生的语言应用能力的培养,增强学生对文化差异的敏感性,提高学生的工作效率,为学生进入餐饮部门、企业工作打下必备的英语基础。	用餐预定服务、接待客人用餐、点菜、上菜、咖啡吧服务、付账、处理客户投诉。	<p>(1)素质目标:培养学生热爱餐饮事业,具备较高的职业道德素质;培养学生良好的团队精神、协作意识及敬业精神;使学生具备良好的心理素质和应变能力,能自信、大胆、流利地与外籍人士交流。</p> <p>(2)知识目标:掌握餐饮英语常用的词汇、短语和句型、打好扎实的英语语言功底;明确各个岗位的服务程序,掌握不同岗位、不同任务下的服务程序规范和礼仪知识。</p> <p>(3)能力目标:餐饮英语礼物服务得体应用的能力;用英语与客人交流沟通的能力;运用英语提供预定接待、推荐点餐、结账服务和处理投诉的实操能力;运用英语销售菜品的能力;运用英语解决突发事件的能力;运用英语进行个性化服务和创新服务的能力。</p>	48
8. 餐饮经营的计划与控制*	掌握餐饮经营的计划与控制的体系、方法,知晓餐饮企业计划与控制管理的理论与实践最新发展动态及趋势,能运用管理的计划与控制职能,解决餐饮企业经营管理的一般性实际问题。	餐饮经营计划与控制的概 念、框架结构,现代餐饮企业的组织结构,目标管理相关理论,市场分析方法,餐饮企业内部的计划与控制,餐饮企业外部的	<p>(1)素质目标:培养学生适应餐饮企业中高层管理者岗位要求国际化视野、战略计划思维与运作能力,提高他们的管理素养,为日后从事管理等工作打下扎实的基础。</p> <p>(2)知识目标:了解餐饮经营计划与控制的概 念、框架结构,明晰现代餐饮企业的组织结构,了解目标管理相关理论,能够运用市场分析方法加</p>	32

		计划与控制。	<p>强餐饮企业内、外部部的计划与控制,实现餐饮企业的经营目标。</p> <p>(3) 能力目标: 知晓餐饮企业计划与控制管理的理论与实践最新发展动态及趋势,掌握餐饮经营的计划与控制的体系、方法,能运用管理的计划与控制职能,解决餐饮企业经营管理的一般性实际问题。</p>	
9. 食品营养与配餐*	使学生能够了解合理膳食与健康的关系,培养学生对食品的卫生监督管理能力,并能利用所学知识解决实际工作的问题,从而达到改善酒店的餐饮营养水平的目的。	人体消化系统构成及其主要功能,主要食品的营养素构成,中国居民膳食指南,不同人群对营养素的需求,营养配餐设计,营养咨询和指导。	<p>(1) 素质目标: 培养学生养成良好的饮食习惯和生活习惯,树立“以人的健康为本”的服务意识,具备问题分析和基本的计算能力,具备良好的沟通能力和团队合作精神。</p> <p>(2) 知识目标: 了解我国膳食结构的特点,熟悉各类营养素的功能、营养价值,并了解其来源和供给量,掌握各类营养素的营养不良表现和食物来源,掌握各类动植物食品的营养价值,理解平衡膳食的含义、膳食指南及平衡膳食宝塔的相关知识,了解不同人群对营养的需求。</p> <p>(3) 能力目标: 能掌握六大营养素的食物来源和科学摄入方法,能为餐饮消费者进行能量需求分析和体重分析,能运用营养素建议摄入量、营养素能量系数和食物成分表进行营养计算,能用平衡膳食宝塔和食品交换份法编制食谱,能以营养分析的角度来完成宴席菜谱设计。</p>	32
10. 顾客	使学生全面理解和掌握市	树立以顾客和	(1) 素质目标: 学生通过学	32

<p>关系与营销实务*</p>	<p>场营销学和顾客关系管理的基本理论，比较系统地掌握从事市场营销活动的基本方法和策略，培养学生观察问题、分析问题、解决问题的能力，为酒店、旅游、餐饮等企业培养具备市场营销知识和技能、具有开拓和创新精神、适应市场经济发展需要的高层次专门人才。</p>	<p>消费者需求为中心的现代市场营销观念，掌握市场营销和顾客关系管理基本概念和理论，熟悉营销环境研究方法、市场定位、4Ps 理论体系等，掌握分析营销环境的方法，并运用市场营销理论分析市场营销中的具体问题；熟练运用市场营销理论和一般方法进行市场营销策划。</p>	<p>习，建立积极自信的人生态度、良好的职业道德和心理素质、强烈的事业心与责任心，培养艰苦奋斗的精神、团队合作的意识、立业创业的本领，牢固树立以顾客为中心，满足消费者需求的市场营销理念。</p> <p>（2）知识目标：分析酒店产品所面临的宏观环境、微观环境；分析酒店产品的竞争状况和酒店目标消费者的购买行为特征；运用酒店市场营销的调研手段，组织实地酒店调研并分析结果、运用酒店市场细分原理及目标市场原理确定目标市场；针对不同的酒店产品生命周期调整产品策略；为酒店产品进行产品定位设计；能识别竞争对手酒店产品的价格策略并为酒店产品制定合适的价格；能分析酒店产品的渠道模式，并对指定酒店产品设计合适的分销渠道模式；能根据要求完成完整的酒店市场营销计划制订。</p> <p>（3）能力目标：熟悉市场营销活动的基本过程，在强化的营销案例分析、实习实训等先进教学方法及手段的支撑下，掌握市场营销各环节的基本操作方法，能够制定营销计划，并能把市场调研和分析方法行业应用相结合，同时，具有信息收集能力、市场机会识别能力以及团队合作精神。</p>	
<p>11. 餐饮智能管理顶岗实习</p>	<p>通过考察和实践，检验学生对所学知识的运用，使学生进一步了解企业、社</p>	<p>通过顶岗实习，使学生能够尽快将所学</p>	<p>（1）素质目标：通过对岗位的体验来实现学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、</p>	<p>624</p>

	<p>会、国情，激励学生敬业和创业的精神，从而完成学生从学习岗位到工作岗位的初步过渡，并为毕业后从事相关行业岗位工作奠定坚实的职业基础，增强实践工作能力，激发学生专业知识的热情，接受基层实干思想作风教育，为毕业设计做素材准备。</p>	<p>专业知识、岗位技能与生产实际相结合，使学生树立职业理想，养成良好的职业道德，练就过硬的职业技能，从根本上提高人才培养质量。</p>	<p>学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力的提升。</p> <p>(2) 知识目标：掌握餐饮服务技能、前厅服务技能、客房服务技能等基本专业技能，进一步明确专业基本能力的要求。</p> <p>(3) 能力目标：与就业岗位的零距离对接，使学生能够把所学的知识运用到岗位中，通过顶岗实习课程的实践，使学生具备一定的综合解决实际问题的能力，为学习后续课程学习和职业发展打好基础。</p>	
<p>12. 餐饮智能管理毕业设计(论文)</p>	<p>通过理论联系实际、调查研究、文献资料查阅、撰写论文等环节，以顶岗实习遭遇的亲身服务经历为素材，收集相关资料，完成毕业论文的写作，初步具有独立研究和分析问题、解决问题的能力。</p>	<p>调研实习所在酒店集团及酒店品牌的发展历史、品牌文化，描述酒店发生的一个具体案例，并对此展开分析，提出自己的对策建议。</p>	<p>(1) 素质目标：学会搜集整理顶岗实习中的信息，学会对各种信息进行归类总结，掌握毕业论文的写作规范，学会总结分析工作中遇到的问题，并根据自己所学的知识提出解决方案。</p> <p>(2) 知识目标：培养学生综合运用、巩固所学的基础理论和专业知识的能力，能够收集、整理、使用相关信息的能力，培养学生总结写作的基本技能。</p> <p>(3) 能力目标：培养学生正确的理论联系实际的工作作风、严肃认真的科学态度，培养学生具备从事酒店及相关工作所需的专业素质，培养严谨的工作作风，具有创新和开拓精神，并具备技术知识更新的初步能力和适应岗位需求变化的一般能力。</p>	<p>32</p>

3. 专业限选课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 英语写作与语法*	通过对本课程的学习,使学生能系统了解英语写作中遣词造句、段落发展、谋篇布局、文稿格式等英语写作的一些基本方法,使学生能理解英语写作的基本规律及英语成文的规律,进一步强化并使使学生能熟练运用英语结构写作的单项技能训练,使学生能够熟练掌握各种文体的写作技巧,并能运用所学的语言知识,根据不同的写作要求,完成不同文体作文的写作任务。	英语写作的基本规律及英语成文的规律,运用英语结构进行写作,并能运用所学的语言知识,根据不同的写作要求,完成不同文体作文的写作任务。	<p>(1) 素质目标: 树立积极向上的人生观,培养敬业爱岗的职业道德素养,培养服务意识和灵活处理问题的能力。</p> <p>(2) 知识目标: 能够在工作中使用英语进行应用文英语写作和书面交流。</p> <p>(3) 能力目标: 理论联系实际,能运用所学的语言知识,根据不同的写作要求,完成不同文体作文的写作任务。</p>	32
2. 餐饮业收益管理*	通过学习收益管理的理论,能够运用收益管理的方法进行餐饮企业的收益预测,实施收益管理策略,发挥有限餐饮资源的最大效能,实现餐饮收益最大化。	收益管理基本理论;餐饮业收益管理的关键要素;餐饮业收益管理应用方法及策略;餐饮业收益管理系统及其应用。	<p>(1) 素质目标: 通过本课程的学习,使学生具备拥有良好的职业道德和专业素养;具备较强的语言表达、职业沟通和协调能力;具备团队合作和妥善处理人际关系素质。</p> <p>(2) 知识目标: 通过本课程的学习,使学生掌握和了解收益管理的基本理论,掌握餐饮业收益管理的各个指标的内容和计算方法,掌握餐饮业收益管理的专门方法和策略,了解餐饮业收益管理系统。</p> <p>(3) 能力目标: 通过本课程的学习,使学生掌握以下能力: 具备有效运用餐饮业收益管理条件的能力; 能够完成收入、上座率、成本率等内部指</p>	32

			标的计算;能够对企业环境变化和内部资源运用 OPERA 系统完成收益预测;能够制定切实可行的价格策略和战略。	
3. 餐饮摄影与新媒体设计	<p>本课程是为本地培养出一批有技术有头脑,懂得市场的优秀专业性人才。中国餐饮市场经过多年的改革和发展,已进入一个新的阶段,随着信息化的发展,互联网变革的不断深入,市场竞争的形式也发生了许多新的变化。餐饮行业也走上了互联网营销道路,从传统的线下营销方式转为线上线下相结合的新模式。餐饮摄影与新媒体设计是餐饮在线营销的基础,是餐饮对外推广的基本内容。</p>	<p>餐饮摄影概论;摄影基础知识;构图与透视方法;色彩搭配方法;餐厅空间摄影;新媒体内容排版;菜单设计;海报设计;新媒体内容设计(公众号运营);重要节日推文设计。</p>	<p>(1) 素质目标:使具有较强的服务意识和职业素养;培养吃苦耐劳、勤奋工作的精神;培养卓越的服务文化素养以及对服务行业的热爱;培养具有认真、自主学习的能力;培养具有团队协作精神;培养发现问题、分析问题、解决问题的能力;培养创新思维和灵活运用知识的能力;使具有认真负责的工作态度、严谨细致的工作作风;创新创业的勇敢的企业家精神。</p> <p>(2) 知识目标:了解摄影基础知识;了解构图与透视方法;了解色彩搭配方法;了解餐饮摄影灯光设计方法;了解简餐类食品摄影方法;了解中式点心摄影方法;了解粤菜菜品摄影方法;了解餐厅空间摄影方法;了解店内公关摄影方法;了解新媒体内容排版方法;了解简单新媒体内容设计方法。</p> <p>(3) 能力目标:能够根据摄影基础知识进行拍摄工作;能够根据构图与透视方法进行拍摄工作;能够合理搭配色彩;能够合理设计餐饮摄影灯光;能够针对简餐类食品进行拍摄;能够针对中式点心进行拍摄;能够针对粤菜菜品进行拍摄;能够针对餐厅空间进行拍摄;能够在店内用公关摄影</p>	32

			方法为客人拍照;能够进行新媒体内容排版;能够进行简单新媒体内容设计。	
4. 餐饮服务技能 (2)	<p>将学生培养成“高素质的宴会服务员”和“高素质的宴会管理人员”，以及宴会服务与管理的岗位需求，长期以来，本课程坚持“以社会需求为导向”，为社会“培养职业道德良好、理论知识足够、职业技能熟练、综合能力较强，具有应变、创新与创业能力的、适应餐饮主要岗位的服务与管理第一线的应用型人才”。本课程注重知识性，培养学生的专业知识和管理理论；另一方面也注重实践性，培养学生的操作能力和管理能力；同时注重理论与实践的结合，培养学生的应变能力和创新、创业能力。</p>	<p>工作工具的使用与工作安全；食品安全与防疫行动；中西式宴会流程设计、动线设计；中西式宴会菜品搭配与菜单设计；中西式宴会菜品推广推荐；中式宴会服务；中西餐品酒</p>	<p>(1) 素质目标：使具有较强的服务意识和职业素养；培养吃苦耐劳、勤奋工作的精神；培养卓越的服务文化素养以及对服务行业的热爱；培养具有认真、自主学习的能力；培养具有团队协作精神；培养发现问题、分析问题、解决问题的能力；培养创新思维和灵活运用知识的能力。</p> <p>(2) 知识目标：了解世界技能大赛“餐厅服务”的服务规范和方式；理解餐厅工具使用与保养，宴会酒水酒会服务，中餐高级餐饮服务，中、西式宴会服务，扒房午、晚餐服务，主题宴会服务，菜单设计依据，餐饮验收程序，各种验收单据填写等；掌握餐饮管理的相关知识与服务的一些基本技术操作技能，如：运用托盘、折花、摆台、斟酒和上菜、席间服务技能，团体餐服务知识，中外酒、茶知识，中餐宴会的服务程序，西餐零点服务的程序和服务规范等。</p> <p>(3) 能力目标：能够独立完成中式和西式零点与宴会摆台，自助餐台摆台，并能根据企业实际创新台型并布置餐厅；能够独立并规范完成餐巾折花、托盘服务、斟酒服务、上菜服务、席间服务等技能；能够根据具体的中、西餐就餐</p>	48

			<p>场合选择适合的服务方法,如零点、宴会、团体;或法式、英式、俄式、综合服务;使餐饮服务更加娴熟;能够根据餐饮部门的具体情况,填写服务任务工单,并做出自我评价;能够提供规范化服务的同时,针对特殊客人,如老年人与残疾人、儿童、有急事的客人、特别挑剔的客人等提供个性化服务;能够分组完成综合作业“主题宴会的策划与接待”;能综合运用菜单制作的规范和技巧,完成一份三星级以上酒店的固定菜单和一份1000元左右的宴会菜单的制作;能熟练向客人推销餐饮产品;能完成一份主题餐饮营销策划活动方案的撰写。</p>	
<p>5. 咖啡鉴赏与制作 (2)</p>	<p>通过本课程的学习,可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识;能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别;能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务;掌握咖啡的基础调饮,同时具备较高的职业素质与服务意识。</p>	<p>了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养,初步掌握各种咖啡的调制方法,具有初步的咖啡调饮和鉴赏能力。</p>	<p>(1) 素质目标: 培养学生的人际交往能力;培养学生小组合作能力;培养学生的交流与协商能力;培养学生的批评与自我批评能力、纪律性;培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风;具有良好的心理素质,具备较强承受压力、情绪管理能力和环境适应能力,</p> <p>(2) 知识目标: 掌握咖啡豆的选择与鉴别,咖啡机的使用方法,咖啡的研磨、烘焙、调制,咖啡拉花技术,</p> <p>(3) 能力目标: 了解咖啡豆的相关理论知识,掌握评价咖啡豆质量的标准,能够独立完成咖啡豆的研磨,能熟练使用各种咖啡器具,能对咖啡器具进行安全清洗和保养,能利用</p>	<p>48</p>

			虹吸壶、咖啡机进行咖啡制作,掌握卡布基诺等咖啡的制作方法,能够进行咖啡拉花。	
6. 餐饮 信息管 理技术	通过本课程的教学,让学生了解餐厅信息系统的观念、方法与执行步骤的基本知识,进一步锻炼学生“流程化”思考的能力,培养酒店信息系统的规划与执行能力。让学生能以本门课所学,构筑和健全专业知识结构,为专业课的学习奠定相应的基础,为将来的实际工作做好相应的准备。	信息系统在餐厅行业的应用、餐厅信息系统应用的调研、会员卡与积分卡的制作、行政系统、财务系统操作其运用活动步骤	<p>(1) 素质目标: 吃苦耐劳、诚实守信、爱岗敬业等良好的职业道德;团队协作意识和较强的领导能力;胜任餐厅信息管理工作的良好的业务素质 and 身心素质;餐厅管理所需的分析判断能力和管理决策能力;</p> <p>(2) 知识目标: 了解餐厅信息系统理论与基础知识;掌握餐厅信息系统制定的策略、原则、步骤;掌握餐厅信息系统制定的方法;熟知餐厅信息系统管理所面临的内外部环境;掌握餐厅信息系统评价的方法。</p> <p>(3) 能力目标:能够获取现代餐厅经营发展所需的市场信息,并对其进行统计分析,为企业战略的制定提供相关支持;能合理有效的认识本企业的资源、能力等状况,能从企业自身出发,结合外部环境制定企业信息化发展战略;能根据企业现状合理选择餐厅信息系统并能够有效运行与维护;能根据企业现状合理选择</p>	32

			旅行社信息系统并能够有效运行与维护;能使用所学的工具与方法,对企业系统实施的效果进行评价,并提出相对应的解决措施。	
7. 管理学原理*	认识和理解管理的重要性和普遍性,了解中外管理思想的发展,理解并掌握管理的基本原理与方法,掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能的基本内涵、要求及科学有效实现的方法。	计划的程序与方法,目标管理的基本内容和活动过程,组织的概念和类型、组织工作的原则、组织结构的原则、组织结构的类型及特点、组织设计的意义,领导者与管理者的区别,激励理论及应用、激励的原则、激励的基本途径与手段,掌握沟通的概念与基本类型,控制的性质及类型、方法、步骤和要求等。	<p>旅行社信息系统并能够有效运行与维护;能使用所学的工具与方法,对企业系统实施的效果进行评价,并提出相对应的解决措施。</p> <p>(1) 素质目标:能够运用所学管理知识进行具体的管理案例分析,并能够在学完课程后对管理实践进行考察;通过课程学习真正学会并能够用自己的头脑来思考管理学理论与实践问题,并具备获取新知识和技能、自主学习能力和独立决策、规划与组织活动的的能力。</p> <p>(2) 知识目标:理解并掌握管理的基本原理与方法,了解领导者与管理者的区别,理解古典管理理论和行为科学的内容,掌握目标管理的基本内容和活动过程,掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能。</p> <p>(3) 能力目标:掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能的基本内涵、要求及科学有效实现的方法,掌握沟通的概念与基本类型、沟通的形式和方法、沟通的原则和要求、克服沟通的障碍,树立优良的服务意识和管理能力,锻炼快速反应能力,培养学生协调沟通、创新能力和团队合作</p>	32

			精神。	
8. 餐饮设施的管理与设计	<p>掌握饭店工程设施的含义、影响和重要性。</p> <p>熟悉、掌握通讯、电视、音响、监控和电梯等系统的功能要求</p> <p>掌握饭店的热源、冷源和设备参数要求</p> <p>掌握制冷、制热系统的组成</p>	<p>本课程主要探讨酒店工程管理的基本概念、组织结构、运行管理、操作规范、更新改造、成本控制、信息管理和质量管理等专业管理知识和技术方法，重点在对于水、电、空调等各主要机电系统的介绍及各系统的主要设备和饭店对其功能要求等。使学生迅速领会并掌握酒店工程中对于水、电、空调等主要机电系统及各系统的主要设备组成和功能等领域的知识及技能。</p>	<p>(1) 素质目标：通过课堂以及课堂所设计的各个参与环节，使学生深刻体会和了解理论知识，并锻炼其动手操作能力，熟悉、掌握饭店冷、热水的供水方式；了解、熟悉给排水系统的组成和主要设备；</p> <p>(2) 知识目标：熟悉工程部的组织机构及各班组的主要工作职责；掌握酒店公共区域、客房部及前厅部的日常维修工作程序从真正意义上掌握酒店工程管理的基本方法和技能。</p> <p>(3) 能力目标：知晓餐饮设施的管理与设计并了解行业最新发展动态及趋势，掌握餐饮设施的基本使用和保养，解决餐饮企业经营中的一般性实际问题。</p>	32
9. 现代厨政管理实务	<p>课程目标是让学生掌握高质量的厨房生产技能和基本的餐饮管理能力，使学生达到高星级酒店餐饮部和中华餐饮名店主要岗位的任职要求，具备中级或高级烹调师的知识与能力，取得广东省职业技能鉴定中心颁发的中级或高级烹调师资格证。为酒店及餐饮企业培养基层厨师，班长、主管等中基层管理人员。最终目的是能适应未来</p>	<p>是烹饪与营养专业、酒店餐饮管理专业方向的一门主干专业课，该门课程还属于全国餐饮管理人员资格考试《厨政管理师》的必考课程，职业性和实训实习性强 是课程的突出特点。在课程教学中，以出品技能为核心，以培养高素质、高技能的</p>	<p>(1)素质目标： 培养学生具有高素质厨政管理的文化修养；养成良好的厨房生产意识；塑造优秀的团队合作精神；提高厨政管理人员操作水平，培养其分析问题和处理问题的社会能力。</p> <p>(2)知识目标： 了解厨政管理的基本概念；能按照行业规范熟练完成厨房生产整个流程；掌握厨政管理各级岗位工作</p>	32

	<p>国际酒店业发展的综合性、高素质、国际化的专门人才。同时培养学生的吃苦耐劳、主动热情、认真周到、团结协作的服务精神，为学生职业的可持续发展奠定良好的基础。</p>	<p>餐饮管理 人才为目标。根据酒店管理专业人才培养目标中的“现代厨政管理”核心能力模块要求，以饭店餐饮出品部的基本作业程序为依据，以实际工作流程为脉络，以《烹饪工艺》、《餐饮经营管理》等先修课为基础，以《酒店营销与策划》等后续课为拓展进行课程设置。</p>	<p>职责；熟悉厨政管理业务的相关基础知识；理解并能制作各种宴会菜单与散点套餐知识；掌握作为一名合格的厨政管理人员必须具备的综合知识。</p> <p>(3)能力目标：运用中西式烹饪出品技术；把握餐饮厨政管理职业实训实习能力；能够应用菜肴分析结果和食品营养知识完成一份完整的菜单设计；能够签订采购合同，实际完成一次完整的原料采购与验收；能够制定中厨作业流程；能够制定西厨作业流程；</p>	
<p>10. 餐饮综合实训*</p>	<p>本课程向现代服务业相关领域，培养扎实掌握宴会服务必备的专业理论知识和实践能力，能够从事餐饮/宴会服务等一线工作，具备劳动精神、工匠精神、创新创业能力、信息化能力，拥有传统文化自信和国际视野的复合型、高素质技术技能人才。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中西宴饮文化的起源与发展，有良好的对客沟通能力，了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种筵席的信息 2. 熟悉菜单和酒水知识，餐酒搭配、茶品茶艺知识，会设计满足客户需求要求的菜单、酒水单、节目单 3. 熟悉中西宴会服务接待礼仪与知识，熟悉大型筵席服务特点，熟悉特殊餐饮服务 	<p>(1) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 吃苦耐劳、爱岗敬业、主动奉献的劳动态度 2. 对作品精雕细琢的工匠精神 3. 具有创新意识，能够创造性地解决实际问题 <p>(2) 知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中西宴饮文化的起源与发展，有良好的对客沟通能力，了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种筵席的信息 2. 熟悉菜单和酒水知识，餐酒搭配、茶品茶艺知识，会设计满足客户需求要求的菜单、酒水单、节目单 3. 熟悉中西宴会服务接待礼仪与知识，熟悉大型筵席服务特点，熟悉特殊餐饮服务特 	<p>72</p>

		<p>特点,能够服务接待各类客人</p> <p>4. 了解世界技能大赛与证书技术标准,能够根据标准进行服务</p>	<p>点,能够服务接待各类客人</p> <p>4. 了解世界技能大赛技术标准,能够根据标准进行服务</p> <p>5. 熟悉中西式台面的知识,台面色彩搭配知识,能根据筵席要求设计出恰当的台面</p> <p>6. 能进行摆台、调制鸡尾酒、水果盘制作、凉菜制作、桌边服务、餐盘装饰美化、茶品服务、顾客信息收集及整理的服务</p> <p>(3) 能力目标:</p> <p>1. 具有持续学习,能把宾客需求与时代感融合的能力</p> <p>2. 具有独立进行宴会服务接待工作的职业能力</p> <p>3. 具有知行合一、展现文化自信的能力</p>	
--	--	---	---	--

4. 专业任选课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 西餐工艺*	西餐工艺课程是烹调工艺与营养专业的专业任选课程之一,是培养学生从事西餐厨房工作所需的实用技能的课程,旨在培养学生具有较强的西餐制作功底,掌握西餐的基本业务流程和技能,根据烹饪行业岗位的任职要求,突出学生的职业能力培养和职业素养。	学习西餐烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务的体验等内容,从而具备相关岗位的各项职业能力。	<p>(1) 素质目标:培养学生具有良好的心理素质和吃苦耐劳的精神,具有较强的团队协作能力,具有较强的人际沟通能力,具有自我学习、自我提高的能力。</p> <p>(2) 知识目标:通过训练使学生们掌握厨房工作的职业道德,职业标准,食品卫生安全,操作安全,设备和工具的用途等知识。通过练习使学生熟悉厨房中常见的蔬菜、鱼、鸡、牛肉的等原料,了解分割和制汤的原理。了解色拉的基础调味汁的制作方法、原理,</p>	32

			<p>熟悉常用原料切割和保存方法，搭配的原则等知识。掌握鸡蛋的原料知识，制作方法和西餐搭配原则。</p> <p>(3) 能力目标：能按标准穿着职业装，按规范加工食品，保证卫生安全。规范使用设备和工具保障个人和厨房整体安全。能熟练切配蔬菜、分割鱼、鸡、牛肉等动物性原料，熟练掌握基础汤，配菜的制作。能根据任务制作基础的色拉酱和用色拉酱制作基础的色拉，使学生掌握各种基础色拉制作的烹调方法。能根据西餐的套餐单制作出任何一套西餐，并可以灵活运用。</p>	
2. 餐饮消费心理学*	<p>通过了解餐饮消费者相关心理和购买行为，培养学生掌握营销活动中顾客的心理活动现象及规律，使学生能够具备从事营销或销售工作的职业技能。</p>	<p>消费者的感觉、知觉；消费者的记忆与学习；消费者的情感与态度；消费者的个性与自我意识；消费者的需要与购买决策；社会群体与消费心理；营销活动与消费心理；购买情境与消费。</p>	<p>(1) 素质目标：激起学生学习兴趣；培养学生在市场营销活动过程中具有吃苦耐劳精神；培养一丝不苟的严谨工作作风；增强与人相处、与人沟通的综合素质。</p> <p>(2) 知识目标：通过本课程的学习，培养学生掌握餐饮消费者的消费心理和行为的基本规律，掌握不同消费群体的消费心理，掌握影响消费者消费心理的因素，掌握如何利用营销工具影响消费者消费心理和行为等。</p> <p>(3) 能力目标：结合市场调查课程所学的技能，能够进行消费者的某项消费心理调查；结合商店的季节销售实际，能够进行消费者购买心理活动分析；能在销售实际场地，能够准确判断出消费者的心理</p>	32

			活动；培养学生的现场观察能力、组织管理能力及协调能力。	
3. 茶艺与茶文化*	通过介绍茶叶、茶文化、茶艺展示，使学生具有茶艺、茶文化方面的基本知识和基本技能；使学生能正确运用茶文化知识，同时能陶冶情操，净化心灵，建立和谐人际关系，提高综合人文素质；适应社会需求，提高职业技能，拓展就业空间。	掌握茶叶基础知识；掌握不同茶艺表演技艺；掌握茶艺馆管理与经营相关知识；能通过不同的主题、环境、空间独立设计并完成不同茶艺表演，以满足不同消费对象及活动需求。	<p>（1）素质目标：通过茶文化和相关技能的培养、教育和训练，能修炼自身气质，强化规则意识，形成良好的职业素养。此外在“以茶会友，以茶传情”的氛围中，启发广大学生科学地饮茶、艺术地品茶，有助于学生在潜移默化中塑造品性和陶冶美好的心灵，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。</p> <p>（2）知识目标：了解中国茶文化、茶叶基础知识，掌握茶事服务相关知识与技能，掌握不同茶艺表演特点及技能，能根据需求对茶艺馆进行主题场景布置及管理等相关知识。</p> <p>（3）能力目标：掌握茶文化起源和发展的轨迹，能进行我国主要茶类的冲泡和品饮，能向客人介绍茶的起源、发展和相关故事传说，能够分辨六大茶类，能够根据不同的茶叶选择相应的冲泡和品饮茶具，能够进行席间茶水茶点服务。</p>	32
4. 西点工艺*	本课程功能是对接专业人才培养目标，面向西点师工作岗位，培养西点师基本理论素质，具备西点基本理论能力，为后续《西点设计与开发》、《西点制作》、《西式快餐制作》课程学习奠定基础。	课程主要内容包括西点概述、西点制作常用原料、西点制作常用设备与器具、烘焙百分比与配方表示、面包制作工艺、蛋糕制作、点心制作工艺等	（1）素质目标；使学生对烹调专业形成科学的认识，培养学生西式面点制作的自信心与自豪感，激发学生学习的热爱与积极性。使学生具有一定文化内涵、审美意识与能力、设计与创新意识及能力，灵活应变能力和团队精神；使学生具有良好的语言表达能力，能有条理地表达西式面点	32

		内容。	<p>作品的设计理念，具有较好的沟通能力，具有良好的职业道德和职业素养</p> <p>(2) 知识目标：熟悉西式面点生产中常用原料的性质及用途，能鉴别各种常用原材料和储存方法；掌握各种面团、馅料的特性及用途；掌握西式面点制作中的基本技法；掌握西式面点制作中常用的熟制方法；了解一定的美学基础知识，具有一定的审美眼光；了解时令（宴会），懂得西式面点与时令（宴会）相结合。</p> <p>(3) 能力目标：具备西式面点生产中不同产品所对应的原材料选用的技术；会使用西式面点生产中常用的设备与工具，能够对设备和工具进行维护和保养；能够调制不同的面团；制作不同的馅料；能够运用常用的熟制方法制作西式面点；具有一定的西式面点装饰的能力；具有良好的创新能力、烹饪工艺美感审视能力；具备知识迁移能力和综合运用能力；</p>	
5. 商业数据分析基础	以国际互联网为基础，利用数字化信息和网络媒体的相互性来达成餐饮营销目标的一种餐饮新型营销方式。可直接应用于实际工作，因此在教学中应体现出知识、能力和长期价值之间的内在联系。	随着网络时代的到来，各个餐饮开始改变自己的生产和经营方针，通过网络营销活动，在网上寻找新的商机。商业数据分析，对学生从事餐饮管理工作起着重要作用，让学生	<p>(1) 素质目标：培养学生具有良好的获取数据和分析数据的能力，具有较强的团队协作能力，具有较强的沟通能力。</p> <p>(2) 知识目标：通过系统学习，具有自我学习、自我提高的能力，可以独立对数据进行分析并作出整体认识和理解。</p> <p>(3) 能力目标：培养和锻炼餐饮对数据分析应用能力及学习研究能力并具备简单的</p>	32

		<p>在掌握产品设计方法的基础上，掌握市场动态，针对市场环境、渠道特点进行营销活动。通过本课程学习，使学生系统掌握数据分析的基本理论、基本知识，学会利用网络进行餐饮市场信息收集和形象宣传。</p>	<p>创建和积累餐饮数据实用资源，为餐饮企业的运营提供参考。</p>	
<p>6. 简餐与饮品制作</p>	<p>健康饮食已经成为当下的一个潮流趋势，这是颜值与高利润并存的课程，深受年轻顾客的喜爱。通过学习轻食简餐，能够快速掌握简餐制作技能和举一反三的能力，将复杂的流程简化，标准化，快速实现开店创业或私房以成本运营，并能将团队快速运作成型，让轻食创业变得更加有竞争力，更实用。教学菜品涵盖冷热沙拉、减脂餐、三明治、花样越南春卷、小吃，种类丰富</p>	<p>是指以水和面粉等有等食材为基本原料，由不同的配方和制造工艺生产出来，供人们直接饮用和食用的食品。饮品除提供水分外，由于在不同品种的饮品中含不等量的糖、酸以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分，饮料可分为含酒精饮品和无酒精饮品，包括各种发酵酒、蒸馏酒及配制酒等。</p>	<p>(1) 素质目标:使学生对简餐与饮品制作形成科学的认识，培养学生制作的自信心与自豪感，激发学生学习餐饮的热情与积极性。使学生具有一定文化内涵、审美意识与能力、设计与创新意识及能力，灵活应变能力和团队精神；使学生具有良好的语言表达能力，能有条理地表达简餐作品的设计理念，具有良好的职业道德和职业素养</p> <p>(2) 知识目标：熟悉简餐生产中常用原料的性质及用途，能鉴别各种常用原材料和储存方法；掌握各种饮品原料的特性及用途；掌握简餐制作和饮品中的基本技法；；了解一定的美学基础知识，具有一定的审美眼光；了解茶歇，懂得简餐与饮品相结合。</p> <p>(3) 能力目标:具备简餐与饮品不同产品所对应的原材料选用的技术；会使用简餐与饮</p>	<p>32</p>

			品制作中的常用的设备与工具，能够对设备和工具进行维护和保养；具有良好的创新能力、审视能力。	
--	--	--	---	--

七、教学进程总体安排

每学年教学活动 40 周，其中三年制专业教学总周数为 118 周（含 3 周军事课），两年制专业教学总周数为 78 周（含 3 周军事课）。

学时与学分换算。18学时折算为1学分，三年制总学分为144，两年制总学分为97。

教学进程安排详见附件“课程教学计划进程表”。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业负责人的基本要求

发展规划、组织开展编制专业教学计划、课程标准、实训大纲；组织精品课程建设，开展教研活动、教学督导与评估和帮助年轻教师的成长发展等。专业负责人需要具备以下基本要求：

（1）政治立场坚定，坚持党的基本路线，贯彻党的教育方针；

（2）具备餐饮管理、旅游管理、酒店管理及相关专业硕士以上学历；掌握深厚的从事高校教学工作必备的专业知识和技能，了解相关法律法规，具有良好的文化素养；

（3）具备高校工作经历及多年的职业教育教学和管理工作经验，副教授以上职称，有相关行业实践经历和背景；

（4）在酒店管理领域具有较深的造诣，学术思想活跃，能带领专业实现跨越式发展。

2. 专任教师与兼职教师的配置与要求

专业在校生人数	专任教师		兼职教师	
	要求	数量	要求	数量
314	要求如下	9	要求如下	5

（1）专业教师任职资格

专任教师和实训指导教师应具备一年以上酒店、餐饮行业实践经历，对餐饮行业、酒店各部门运营状况有实际的了解，具备餐饮、酒店经营管理的实际工作能力；专业核心技能课程教师应取得中高级服务员资格证书；教师要掌握信息现代化教学手段，具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力；专任教师（含实训指导教师）应具备对现行教材的筛选、组合能力；明确专业培养目标，能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容；具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力；具有较强的语言表达能力；能够将学生的思想道德教育融入

到教学全程。

(2) 校外兼职教师及任职条件

校外兼职教师应来自酒店、餐饮企业或其他服务行业相应岗位的中高层管理者、服务能手，具有良好的师德，较强的敬业精神，且具有一定的教育教学经验，熟悉高等教育的教学方法；具有5年以上本专业工作经历；具有中级（含）专业技术职称或硕士（含）以上学位或大中型企业中层以上管理人员，专业知识水平较高；具有较强的语言表达能力和课堂组织能力；具有完成课堂讲授、实习指导、论文指导等教学任务的充沛精力和充足时间。

3. 校内实践教学条件配置与要求

实验实训室	实验实训项目	设备名称、台/套数	设备功能与要求	职业能力培养
1、餐饮酒水实训室	中餐服务与管理实训	大圆桌 8	高度为 75 厘米、直径 180 厘米	中餐服务技能实训
		中式餐椅 80	-	
		转盘轴 5	80 厘米	
		台布 50	230 厘米×230 厘米 320 厘米×320 厘米	
		餐巾 320	45 厘米×45 厘米	
		托盘 50	直径 34.5 厘米	
		花插 8	-	
		烟灰缸 25	-	
		骨碟 500	口径 17.6 厘米	
		调味碟 50	-	
		水杯 140	底面直径 5.8 厘米，高 14 厘米，口径 6.2 厘米	
		红酒杯 140	底面直径 5.5 厘米，高 13.5 厘米，口径 5 厘米	
	白酒杯 140	底面直径 4.5 厘米，高 9.7 厘米，口径 4.5 厘米		
	西餐服务与管理实训	味碟 50	口径 8 厘米，高 2.6 厘米，底径 4 厘米	西餐服务技能实训
		酱油、醋 16	-	
		汤碗、勺 100	口径 9.7 厘米，高 4.5 厘米，底径 3.3 厘米，长 11 厘米	
		筷架 100	长 7.3 厘米，宽 3.3 厘米，高 1.7 厘米	

	席面羹 100	长 21.7 厘米
	公用筷架 60	长 9.5 厘米, 宽 3.3 厘米, 高 2.5 厘米
	筷子 80	长 29.5 厘米, 宽 3 厘米
	牙签 80	长 8.2 厘米, 宽 1.5 厘米
	筷套 80	-
	分菜勺 50	长 34 厘米
	菜单 10	长 18.5 厘米宽 13 厘米
	工作台 8	100 厘米×200 厘米
	台卡 16	长 10 厘米, 宽 5 厘米, 高 8.3 厘米
	长方形西餐台 5	1.2 厘米×2.4 厘米木质
	扶手椅 40	-
	十寸装饰盘 40	8~10 英寸 (20.3~25.4 厘米)
	白葡萄酒杯 130	底面直径 7.3 厘米, 高 20 厘米, 口径 17.2 厘米
	红葡萄酒杯 130	底面直径 6.5 厘米, 高 18 厘米, 口径 6 厘米
	果汁杯 130	底面直径 8 厘米, 高 20 厘米, 口径 17.7 厘米
	主菜刀、主菜叉 40	总长 13.5 厘米 总长 21.5 厘米
	汤勺 40	总长 19.5 厘米
	鱼刀、鱼叉 40	总长 20 厘米 总长 20 厘米
	甜品叉勺 40	总长 14 厘米
	头盘叉勺 40	总长 21.5 厘米 总长 20 厘米
	面包碟、黄油刀 40	直径 15.3 厘米 总长 16 厘米
	烛台 5	三头烛台
	胡椒、盐盅 10	高 7 厘米, 底径 5.3 厘米
	黄油盅 10	直径 8 厘米, 高 2.4 厘米, 底径 4 厘米
	牙签盅 10	-

		花插 5	-	
		烟灰缸 15	-	
		台布 20	1.5 米×1.5 米	
		餐巾 80	45 厘米×45 厘米	
		账单夹 2	-	
		咖啡杯、碟、勺 40	-	
		冰水壶 5	-	
		菜单 10	-	
		工作台 5	-	
2、酒水实训室	酒吧服务 与管理实训	调酒壶 10	-	酒水技能服 务实训
		量杯 10	-	
		吧勺 10	-	
		冰桶、夹子 4	-	
		酒桶架 2	-	
		雀嘴量酒器 2	-	
		顶压式量酒器 2	-	
		各类载杯 80	-	
		各类酒水 50	-	
		制冰机 1	-	
		酒篮 4	-	
		开塞器 5	-	
		扳手 5	-	
		咖啡机 1	-	
3、茶艺实训室	茶艺服务 与管理实训	茶船 15	木质	茶艺服务与 技能实训
		茶道组 15	木质	
		茶仓 30	紫砂/瓷	
		随手泡 15	不锈钢/紫砂	
		茶盘 15	木质/藤制/竹制	
		茶巾 15	棉	
		水盂 30	紫砂/瓷	
		乌龙茶行茶具 15	-	
		绿茶行茶具 15	-	
		花茶行茶具 15	-	
		红茶行茶具 15	-	
		普洱茶行茶具 15	-	
		各类茶叶 10	-	
		桌椅 15	-	

		冰柜 1	-	
--	--	------	---	--

2. 校外实践教学条件配置与要求

实训基地名称	合作企业名称	基地功能与要求	职业能力与素质培养
1、十大酒店管理基团实训基地(万豪、希尔顿、洲际、雅高、香格里拉、四季等国际知名酒店管理集团)	1、广州香格里拉酒店	国际酒店、餐饮企业职业岗位群的服务技能和管理能力的培养以及职业素质的养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决酒店、餐饮企业服务和管理中的问题；培养既会做事、又会做人的专业人才
	2、广州天河希尔顿酒店		
	3、广州四季酒店		
2、湾区著名餐饮基团基地(广州白天鹅、海湾大酒店、天悦集团、味可道、优食坊)	1、广州白天鹅宾馆	校企合作，共同制定人才培养方案，构建课程体系，确定教学内容及教学方法。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力
	2、珠海海湾大酒店		

(三) 教学资源

(1) 根据专业人才培养目标，借鉴国内外课程开发技术和企业一线实践经验，制定课程标准，开发相应的教学资源，通过教学案例库、习题集等教学资源库的建设，推动任务教学、能力导向考核方式方法的改革，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

(2) 及时与酒店行业、餐饮企业一线实践保持密切联系，聘请餐饮、酒店行业从业人员作为课程的兼职教师，并积极创造条件，将学习课堂转移到企业真实环境中进行，使课程建设紧跟行业实际。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。

(3) 建立了纸质、电子、网络等数字媒体，将课程学习资料全部上网运行，完善课程网站，及时更新网络资源，保持课程网站资源的先进性，各种教学辅助学习资料每年更新超过 10%，根据行业发展的现状不断补充新的栏目，积极推动教学录像上网，做好网站的建设及维护任务，保证课程网站畅通，为学生自主学习提供丰富的资源和支持服务，为学生的自主学习提供了丰富资料。

(4) 多渠道联系，积极开拓校外实训、实习基地，逐渐形成了与不同合作酒店的稳定与灵活、长期与短期相结合的合作形式，实现了合作过程中校企双方的共赢，达成长效稳定的合作关系。通过加强校内综合实训基地和校外实习基地建设，突出能力培养，强化实践教学，为课程实训实践教学创造了良好的条件。

课程教材使用建议表

序号	课程名称	推荐教材	主编	出版社	是否本校教师	教材形态（数字、新形态、传统教材等）
1	餐饮概论	旅游接待业	马勇	华中科技大学出版社	是	传统教材
2	沟通与写作*	《沟通与写作》	张祥平	华中科技大学出版社	是	传统教材
3	中国食品产业文化*	中国食品产业文化简史	杨铭铎 陈健	高等教育出版社	是	传统教材
4	顾客关系与营销实务*	《客户关系管理理论与实务》	林建宗	清华大学出版社	是	传统教材
5	形体与礼仪(1)*	《体态礼仪与形体训练》	付桂英	北京师范大学出版社	是	传统教材
6	管理学原理	《管理学（第二版）》	王国顺,曹正进,邓春平	经济科学出版社	是	传统教材
7	餐饮英语	新职业英语（酒店英语2）	徐小贞,杨静怡	外语教学与研究出版社	是	传统教材
8	餐饮经营的计划与控制	餐饮开店实战指南	钟彩民	人民邮电出版社	是	传统教材
9	餐饮业财务会计	财务管理	吴宗奎	中国人民大学出版社	是	传统教材
10	餐饮企业人力资源管理	餐饮企业人力资源管理	叶伯平、杨柳	高等教育出版社	是	传统教材
11	酒水饮料经营管理与实务	酒水知识与调酒	周敏慧、周媛媛	中国纺织出版社	是	传统教材
12	餐饮网络营销	网络营销（第8版）（工商管理经典译丛·市场营销系列）	雷蒙德·弗罗斯特,亚历克萨·福克斯,朱迪	中国人民大学出版社	是	传统教材
13	食品营养与配餐	食品营养与配餐	赵福振	华中科技大学出版社	是	传统教材
14	餐饮业收益管理	饭店收益管理	祖长生	中国旅游出版社	是	传统教材
15	饮食美学与筵席设计	饮食美学及餐饮产品创新	杨铭铎	科学出版社	是	传统教材

16	餐饮消费心理学	饮食消费心理学	周忠民	中国轻工业出版社	是	传统教材
17	咖啡鉴赏与制作	咖啡鉴赏与制作	张树坤	中国轻工业出版社	是	传统教材
18	餐饮摄影与新媒体设计	"商业静物摄影构图与用光	"熊谷晃 著 曾剑峰 译"	"人民邮电出版社"	是	传统教材
19	茶艺与茶文化	茶艺与茶文化	王莎莎	北京大学出版社	是	传统教材
20	餐饮运营管理	《餐饮管理(第三版)》	徐文燕	格致出版社	是	传统教材
21	顺德美食文化	《岭南饮食文化》	林乃燊, 冼剑民	广东高等教育出版社	是	传统教材
22	英语听说	新视野大学英语视听说教程 1	郑书棠, 徐钟	外语教学与研究出版社	是	传统教材
23	英语写作与语法	英语写作手册(第二版)	丁往道, 吴冰, 钟美荪	外语教学与研究出版社	是	传统教材
24	传统与现代营养基础	《食品营养与配餐》	赵福振、张栋、许荣华	华中科技大学出版社	是	传统教材
25	餐饮服务技能	餐饮服务管理	宋阳、匡家庆、栗书河	中国旅游出版社	是	传统教材
26	餐饮信息管理技术	酒店管理信息系统 Opera 应用教程	章勇刚、沙绍许	中国人民大学出版社	是	传统教材
27	西点工艺	西式面点工艺与实训	钟志惠	科学出版社	是	传统教材
28	西餐工艺	西餐烹饪基础	蓝武强	辽宁科学技术出版社	是	传统教材

(四) 教学方法

针对高职学生的学习特点和需求,在理论教学方面,本着“有用、够用”的原则,不过分强调理论的系统性和完整性,而是重视实践能力的培养,倡导因材施教、按需施教,鼓励创新教学方法和策略,灵活采用任务驱动、项目导向、教学做一体化、案例教学等行动导向教学模式,以酒店、餐饮企业具体工作岗位典型工作任务的分析,总结各岗位所需的知识、能力和素质要求来选取教学内容,突出学生实际操作能力和职业素质的养成。在教学方式手段方面,充分调动学生的积极性,由以教师为中心转变为以学生为中心,构建参与式、互动式、体验式教学体系。

（五）学习评价

在教学中，采用以过程性评价为主的评价方式，包括阶段性评价、过程性评价、目标评价、项目评价等评价方法，兼顾学生认知、技能、情感等多方面进行评价，注重评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，通过平时上课表现、期末考试、顶岗实习表现、职业技能大赛、职业资格鉴定等多种方式，改变过去单一看学生期末考试成绩的评价方式，注重对学生知识运用的能力和分析问题、解决问题等职业能力的考核，对学生在知识运用中的创新精神予以鼓励。

（六）质量管理

1. 组织保障

（1）为推进专业教育教学改革，提高专业建设水平，加强实践教学指导及校企合作，专业成立了专业建设指导委员会，定期开展专业建设调研工作，为专业建设出谋划策，提高专业建设的科学性和合理性。同时，由专业指导委员会专家、校企合作企业专业人士、校外兼职教师等人员共同研讨确定人才培养目标，制定以知识、能力、素质三要素为内涵，以综合职业能力培养为核心，以就业为导向的培养高端技能型专业的专业人才培养方案。

（2）成立专业教学督导组，负责专业管理督导、教学方法改革与推广、教学质量评价等。

（3）成立课程团队，全面负责课程教学改革、课程资源建设工作。

（4）实行导师制，负责对青年教师的理论教学和实践环节的教学质量进行监督和评议。

（5）建立教师教学互评制度，每位教师每周至少听一位教师的课，每学期至少面向全系上一堂公开课，举行专业教师说课比赛等活动，及时反馈教学中存在的问题，针对专业教学定期组织召开教学质量分析会议。

（6）重视教学质量短、中、长期的监控机制、引入第三方（包括用人单位、行业协会、学生及家长）作为评价主体参与到人才培养质量的评价和反馈活动中。

（7）建立衡量办学质量以外部评价为主、对教学环节的监控以实践性教学为主、对教师的评价以学生为主的“三为主”的教育教学质量评价体系，建立校内外质量评价信息互通机制，形成有利于工学结合、内部质量控制与外部质量控制相结合的教育教学质量保障体系。

（8）建立质量预警和预案制度。对各个教学环节，特别是实践性教学方案的可行性进行预评估，及时收集、发布影响质量的各种信息，对不利因素进行预警；对常见的质量事故进行归类，根据事故的性质不同提供可行的替代方案。完善教育教学质量评议和责任追究制度。

（9）利用教学管理系统的现代信息管理功能，进一步实现网上教学信息发布、网上评教、教学资源共享，促进教学管理更加规范、科学、高效，确保教学工作高质量运行。通过学生评教、教师评学、同行互评等评价，为教学质量监控信息提供畅通的渠道，保证评价的客观性和实效性。建立教育教学质量信息发布制度，利用办公自动化网络、教学监督通报等不同渠道发布教育教学质量信息。

2.制度保障

(1) 为保证专业人才培养质量，制定并坚持了系和教研室健全包括专业建设管理、教学督导及教学检查、教师队伍建设、教师考核、实训设施及基地建设、教学资源建设、教学质量考核、学生管理、毕业生就业指导等一系列制度，使专业建设的各个项目及各个环节都有规范的制度管理作支撑，实现从教学基础-教学过程-教学效果的全方位动态的管理。

(2) 专业采用项目管理理念，推行项目负责人制度，建立健全优秀教师评选制度、课程负责人制度、各类教学立项与评奖制度、教学评价制度等，分解专业建设任务。把专业建设相关工作通过项目分解的形式落实到具体的教师和教辅人员，做到项目落实、人员落实、责任落实、方案落实、资金落实、奖惩落实。

九、毕业要求

1. 学分要求

学生学完人才培养方案规定的课程，成绩合格，获得规定的学分(144 学分)，方可取得全日制高职专科毕业证书。公共任选课需要 2 个学分。

美育课程列入人才培养方案。每位学生须修满 2 学分美育课程学分方能毕业。

2. 证书要求

- (1) 建议通过餐饮智能管理“1+X”中级证书。
- (2) 建议通过中级茶艺师或初级咖啡师等职业资格证书。
- (3) 要求通过高等学校计算机等级一级证书。
- (4) 要求通过高等学校英语应用能力 B 级证书。

十、附录

教学安排进程表

课程教学计划进程表

专业名称: 餐饮智能管理 餐饮管理与服务 2022注册全日制 状态: 正在处理中 修订日期:

课程类别	课程编号	课程名称	核心课程	总学分	总学时	计划学时				各学期课内周学时分配						计分方式	实践教学场所	考核方式
						课内总学时	理论讲授	课程实践	课外实践	一	二	三	四	五	六			
										17	19	19	19	19	16			
公共课	000980	形势与政策		1	48	48	48	0	0	8	8	8	8	8	8	百分制	校内	考查
	005278	军事(含《军事理论》与《军事技能》)*		4	72	24	24	0	48	72	0	0	0	0	0	五级制	校内	考查
	005146	计算机应用基础*	是	2.5	46	24	24	0	22	46	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	005281	劳动教育		1	18	6	6	0	12	3	3	3	3	6	0	五级制	校内	考查
	005166	体育(1)*		1.5	28	14	2	12	14	28	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	005288	职业生涯规划*		1	18	8	8	0	10	18	0	0	0	0	0	五级制	校内	考查
	005287	思想道德与法治	是	3	48	42	42	0	6	0	48	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	005290	大学生心理健康教育*		2	36	12	12	0	24	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	005282	创新创业基础*		2	36	10	10	0	24	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	005167	体育(2)*		2	36	18	4	14	18	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	001396	大学语文	是	2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	007655	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	是	3	48	36	36	0	12	0	0	48	0	0	0	百分制	校内	考试
	007653	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(三年制)	是	2	32	24	24	0	8	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考试
	005363	哲学基础*		2.5	40	30	30	0	10	0	0	0	40	0	0	百分制	校内	考试
	005168	体育(3)*		1	44	0	0	0	44	0	0	0	0	44	0	百分制	校内	考查
	小计			30.5	586	332	306	26	254	175	203	91	51	58	8			
限选	006208	英语听说*		2.5	40	40	20	20	0	40	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	004385	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当		1	20	20	20	0	0	20	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006350	中国共产党史		1	18	18	18	0	0	0	18	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	005572	电影美学*		2	36	18	18	0	18	0	0	36	0	0	0	百分制	校内	考查
		小计			6.5	114	96	76	20	18	60	18	36	0	0			
任选	999998	公共任选		1	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0	五级制	校内	
	小计			2	36	36	36	0	0	0	18	18	0	0	0			
限选	007564	咖啡鉴赏与制作(2)		3	48	48	18	30	0	48	0	0	0	0	0	百分制	校内	
	007565	餐饮服务技能(2)	是	3	48	48	18	30	0	0	48	0	0	0	0	百分制	校内	
	006234	英语写作与文法*		2	32	32	20	12	0	0	32	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006209	餐饮综合实训(1)*		3	72	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	百分制	校内	考查
	005490	餐饮摄影与新媒体设计		2	32	32	12	20	0	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考查
	006210	餐饮综合实训(2)*		3	72	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	百分制	校内	考查
	006221	餐饮设施的管理与设计		2	32	32	28	4	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考试
	006235	管理学原理*		2	32	32	32	0	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考试
	006211	餐饮综合实训(3)*		3	72	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	百分制	校内	考查
	006207	餐饮信息管理技术	是	2	32	32	20	12	0	0	0	0	0	32	0	百分制	校内	考试
007555	现代厨政管理实务	是	2	32	32	24	8	0	0	0	0	0	32	0	百分制	校内		
	小计			27	504	504	172	332	0	48	80	104	136	136	0			
专业限选	005607	茶艺与茶文化*		2	32	32	20	12	0	32	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	005605	西点工艺*		2	32	32	12	20	0	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考查
	005424	餐饮消费心理学*		2	32	32	24	8	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考试
	005416	餐饮业收益管理*	是	2	32	32	20	12	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考试
	005604	西餐工艺*		2	32	32	12	20	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考查
	007560	商业数据分析基础		2	32	32	20	12	0	0	0	0	0	32	0	百分制	校内	
007563	简餐与饮品制作		2	32	32	10	22	0	0	0	0	0	32	0	百分制	校内		
	小计			14	224	224	118	106	0	32	0	32	96	64	0			

专业群平台	007558	餐饮概论	是	2	32	32	32	0	0	32	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	
	006241	形体与礼仪(1)*		2	32	32	16	16	0	32	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查
	007545	岭南美食文化*		2	32	32	32	0	0	0	32	0	0	0	0	0	百分制	校内	
	006236	传统与现代营养基础		2	32	32	32	0	0	0	0	32	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	005404	餐饮食品安全*	是	2	32	32	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考试
006233	沟通与写作*		2	32	32	16	16	0	0	0	0	0	32	0	0	百分制	校内	考试	
	小计				12	192	192	160	32	0	64	32	32	32	0				
专业群组	006237	顾客关系与营销实务*		2	32	32	32	0	0	32	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006004	餐饮运营管理*	是	3	48	48	24	24	0	0	48	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006010	餐饮网络营销*		3	48	48	20	28	0	0	0	48	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006205	餐饮英语*	是	3	48	48	24	24	0	0	0	48	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006005	餐饮业财务会计*	是	2	32	32	32	0	0	0	0	32	0	0	0	0	百分制	校内	考试
	006204	酒水饮料经营管理与实务	是	3	48	48	24	24	0	0	0	0	48	0	0	0	百分制	校内	考试
	006009	食品营养与配餐*		2	32	32	12	20	0	0	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考试
	005603	餐饮经营的计划与控制*	是	2	32	32	20	12	0	0	0	0	32	0	0	0	百分制	校内	考试

课程教学计划进程表

专业名称: 餐饮智能管理 餐饮管理与服务 2022注册全日制 状态: 正在处理中 修订日期:

课程类别	课程编号	课程名称	核心课程	总学分	总学时	计划学时			各学期课内周学时分配						计分方式	实践教学场所	考核方式	
						课内总学时	课堂教学		课外实践	一	二	三	四	五				六
							理论讲授	课程实践										
	006203	饮食美学与菜单设计*	是	3	48	48	24	24	0	0	0	0	0	48	0	百分制	校内	考试
	006006	餐饮企业人力资源管理*	是	2	32	32	22	10	0	0	0	0	0	32	0	百分制	校内	考试
	006011	餐饮智能管理顶岗实习		26	624	624	0	624	0	0	0	0	0	0	624	五级制	校外	考查
	006012	餐饮智能管理毕业设计(论文)		2	32	32	0	32	0	0	0	0	0	0	32	百分制	校外	考查
	小计			53	1056	1056	234	822	0	32	48	128	112	80	656			
	公共课合计			30	736	464	418	46	272	235	239	145	51	58	8			
	专业课合计			106	1976	1976	684	1292	0	176	960	296	376	312	656			
	学分、学时及平均周学时统计			146	2712	2440	1102	1338	272	34.18	21.00	23.21	22.47	19.47	41.50			