



山东城市服务职业学院
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

2024 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

2024 年 5 月



编制说明

餐饮智能管理专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2017〕2号）、山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，参照《山东城市服务职业学院2024级高职专业人才培养方案制（修）订指导意见》要求修订。

一、人才培养方案组成

本方案共分两部分：第一部分为人才培养方案；第二部分为附件，包括课程标准。

二、人才培养方案主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：

刘雪峰 山东城市服务职业学院 中餐学院院长/正高级实习指导教师

参编人员：

温宝莉 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师

李 荣 山东城市服务职业学院 中餐学院副院长/高级讲师

刘文君 山东省团餐行业协会 副会长

王洪海 烟台百纳餐饮有限公司 董事长

王 晓 新时代大酒店 餐饮总监

衣少博 烟台万盛合酒店管理有限公司 总经理

辛丽莉 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/讲师

米国红 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/高级讲师

徐立文 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师

吴培培 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师

李艳丽 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师

孙菁一 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师



山东城市服务职业学院
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

张曼颖 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师

段鑫鑫 山东城市服务职业学院 中餐学院教师/助理讲师



目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 职业技能标准与职业能力分析	1
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
六、课程设置	3
(一) 课程体系架构	3
(二) 公共基础课程	4
(三) 专业(技能)课程	5
(四) 专业核心课程描述	12
(五) 素质拓展课程	16
七、学时安排	16
八、教学进程总体安排	17
(一) 课程设置及教学计划表	18
(二) 实践教学计划表	23
(三) 岗位实习活动安排表	28
九、实施保障	29
(一) 师资队伍	29
(二) 教学设施	30
(三) 教学资源	32
(四) 教学方法	32
(五) 学习评价	33
(六) 质量管理	33
十、毕业要求	34



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

餐饮智能管理专业职业面向如表 4-1 所示。

表 4-1 餐饮智能管理专业职业面向一览表

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）	餐饮管理与服务（5402）	餐饮业（67）	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）	餐饮人力资源管理 餐饮智能运营管理 餐饮产品生产与研发 餐饮互联网营销 营养配餐 营养健康管理服务 食品工业管理	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

本专业主要面向餐饮智能运营管理、餐饮产品生产与研发、餐饮互联网营销等岗位群，培养拥护党的基本路线，掌握餐饮智能化运营与管理、餐饮食品安全管理、营养指导等专业知识，具备餐饮智能管理和智能服务、饮食安全与控制、营养配餐与指导、养生药膳制作能力，具有良好职业道德和职业生涯发展基础，在餐饮、食品加工等行业生产、服务第一线能从事餐饮智能服务、餐饮智能管理、数字化营销、食品安全监督与控制以及营养配餐和养生药膳指导等岗位工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质方面

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；

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；

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；

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；

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

掌握中西方饮食文化的基本知识与基本理念；

熟悉并掌握与餐饮相关的法律知识、行业法规及有关制度规范；

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；掌握餐饮人力资源管理的基本知识；

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；



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；

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；

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

具备良好的服务意识和工作责任；具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；

具备餐饮智能化运营与管理、餐饮门店设计与经营的能力；

具备餐饮互联网营销、自媒体营销的能力；

具备餐饮产品设计与研发能力；

具有餐饮监管、食品安全管理、控制体系的建立与实施的能力；

具备较强的职业承受能力；具有餐饮智能管理相关法规与标准的贯彻能力。

具有一定的创新和创业能力；具有较强的自学能力和持续发展能力。

六、课程设置

（一）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 6-1 课程体系构成及学分配表

课程类别		学分	学时	占比	必修	限选	任选
公共基础课程		46.5	768	28%	36.5	4	6
专业（技能）课程	专业基础课	20	320	12%		—	—
	专业核心课	48	1076	40%		—	—
	专业实践课	18	396	15%		—	—
	专业方向课	6	96	3%	—	6	—
素质拓展课		4	64	2%	—	—	
合计		142.5	2720				



(二) 公共基础课程

公共基础课程 46.5 学分，占总学分的 28%，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

公共必修课为上级教育行政主管部门要求开设的课程，是所有专业必须开设的公共基础课程。具体情况详见表 6-2。

表 6-2 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	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	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	第一学期	
3	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	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处（团委）	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程，第二至第三学期开设



						分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
以上为公共必修课，总课时 608，学分 35。						

2. 公共限选课

公共限选课根据专业人才培养工作的需要，从学院提供的 10 门课程清单中选取专业需要修读的课程修读，学分控制在 4 学分。

表 6-3 公共限选课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期
1	胶东红色文化	16	1	马克思主义学院	第一学期
2	美育	16	1	马克思主义学院	第一学期
3	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三学期
4	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期
以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。					

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清单中进行选修，选修 6 个学分，具体由教务处统筹。

（三）专业（技能）课程

专业（技能）课程 92 学分，占总学分的 65%，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、餐饮智能管理实务、餐厅服务与管理、餐饮业法规、中西餐烹饪工艺、餐饮食品安全与控制、烹饪营养学、餐饮美学基础。



2. 专业核心课程

专业核心课程设置 10 门，包括现代厨政管理、餐饮财务成本管理、餐饮人力资源管理、餐饮企业运营与管理、宴会设计与管理、餐饮信息技术、互联网餐饮营销、酒水知识、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 6 门。包括中式烹调实训、中西式面点实训、营养配餐与设计、咖啡与饮品制作、食品智能加工实训、食品检测综合实训。

4. 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、茶文化）、模块二（餐饮英语、餐饮服务实务），学生在第三、四学期分别选择其中 1 门/模块进行修读，应至少完成 6 学分。

表 6-4 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
	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 and 尊重其他国家的饮食文化。
	餐饮智能管理实务	4	64	一	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、



专业基础课程					餐中管理、餐后管理三个模块。
	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。
	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。
	烹饪营养学	2	32	二	深入探讨食物的营养成分与烹饪技术的关系，使学生能够掌握如何在烹饪过程中最大限度地保留食物的营养价值，同时确保食物的口感和风味。重点学习各类食物的营养特点及其在烹饪中的应用。通过学习，学生能全面掌握烹饪营养学的基本知识和技能，能够在日常生活中运用所学知识来指导自己的饮食，实现健康饮食的目标。同时，也将具备为特殊人群提供营养饮食指导的能力。
	餐饮业法规	2	32	一	深入探讨餐饮业的基本法规，聚焦餐饮业的经营管理法规。围绕食品安全、环境卫生、消防安全等方面，帮助学生了解并掌握餐饮企业在日常运营中应遵守的各项规定、提升法律意识、规范经营行为、降低法律风险。
	餐饮美学基础	2	32	四	领略不同文化背景下的餐饮美学特色。从东方的精致细腻到西方的简约大气，从传统的经典传承到现代的创意融合，每一种餐饮文化都蕴含着独特的美学理念。通过学习不同文化的餐饮礼仪、餐具使用、菜品摆盘等方面的知识，进一步提升自己的餐饮审美水平。



	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。
专业核心课程	餐饮信息技术	3	48	二	餐饮信息技术课程是一门涵盖广泛、实用性强的课程。学习实用的餐饮管理软件系统，涵盖了从餐厅的订单管理、库存管理到财务管理等各个环节，旨在提升餐厅的运营效率和顾客满意度。通过学习，掌握餐饮行业的信息化知识，为未来的职业发展打下坚实的基础。
	现代厨政管理	4	64	三、四	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。
	餐饮财务成本管理	3	48	二	本课程详细解析餐饮企业的成本构成，重点介绍成本控制的方法和技巧，强调财务管理在餐饮企业中的重要性。通过学习，学生将全面掌握餐饮企业的成本管理知识和技能，提升企业的经济效益和竞争力。
	餐饮人力资源管理	4	64	三、四	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	4	64	三、四	本课程重点介绍餐饮企业的市场



	与管理				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	三	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	2	32	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。
	酒水知识	2	32	四	本课程要求学生全面了解并掌握各种酒类，如无酒精饮料、发酵酒、蒸馏酒的知识，以及鸡尾酒配制方法和酒店管理当中解决实际问题的技巧；使学生掌握不同等级的酒店工作人员和调酒师应该具备的酒水与酒店管理的基本理论知识和专业技能，为从事酒店乃至酒店服务与管理打下基础。
	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	2	44	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。
	营养配餐与设计	4	88	五	本课程深入探讨各类食材的营养成分和营养特点。学生将了解到蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等营养成分在人体中的作用和重要性。同时，课程将指导学生如何根据不同食材的营养特点进行选择 and 搭配，以确保配餐的营养均衡和口感丰富。
	咖啡与饮品	4	88	五	本课程涵盖基础的咖啡制作流程，



	制作				深入到各种饮品的创新配方与制作艺术，旨在培养学生的专业技能和创新思维，注重培养学员们的创新思维与实践能力。
	食品检测综合实训	1	22	五	通过学习食品理化检验技术相关的基础理论和实践，包括水分测定、灰分测定、酸度测定、脂肪测定、糖测定、蛋白质测定、维生素 C 测定、添加剂测定、金属离子测定、农药残留量测定等内容的学习，使学生能系统的掌握食品营养成分、添加剂和有毒有害成分的检测，掌握相关仪器设备的基本原理、使用和维护，相关试剂的配制和标定，可以依据国家食品检验相关标准对食品进行理化检验检测，并对检测结果进行正确判断和规范报告。
	食品智能加工实训	3	66	五	本课程深入探讨食品加工的现代化技术和智能化应用。课程通过实践操作与理论学习相结合的方式，使学生能够全面了解智能加工在食品行业中的重要作用，并掌握相关技能。本课程旨在培养具备现代化食品加工技能和智能化应用能力的专业人才，为食品行业的可持续发展贡献力量。
专业方向（选修）课程模块 1	餐饮大数据与门店开发	3	48	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。
	茶文化	3	48	四	本课程引领学员们领略茶道的魅力。茶道，作为茶文化的核心组成部分，它强调的是一种修身养性、品味生活的精神境界。茶道不仅仅是泡茶、品茶的技艺，更是一种文化的传承和精神的体现。茶道中的礼仪规范、器物使用、泡茶技巧等，都蕴含着深厚的文化内涵。在课程中，学生将学习如何正确地泡



					茶、品茶，并了解茶道中所蕴含的哲理和美学思想。
专业方向（选修）课程模块2	餐饮英语	3	48	三	本课程主要内容包括餐饮行业的专业术语、餐饮服务流程、菜品介绍以及跨文化交流等方面。在餐饮英语课程中，学生将首先接触到各种餐饮行业的专业术语，包括餐厅类型、餐饮设备、餐具用品等，以便更好地理解和运用相关词汇。同时，课程还会介绍餐饮服务的基本流程，包括接待顾客、点餐、上菜、结账等环节，帮助学员掌握餐饮服务的核心要点。
	餐饮服务实务	3	48	四	本课程关注餐饮服务中的人际沟通与团队协作。详细解析如何有效地与顾客、同事以及上级进行沟通，以提高服务质量和客户满意度。同时，将探讨如何在团队中发挥自己的优势，与团队成员协同工作，共同达成服务目标。

（四）专业核心课程描述

表 6-5-1 现代厨政管理课程描述

课程名称	现代厨政管理	学分	4	学时	64
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 6-5-2 餐饮财务成本管理课程描述

课程名称	餐饮财务成本管理	学分	3	学时数	48
课程目标	理解财务报表的结构和功能；掌握财务比率分析，学习资金筹集、投资决策、资金运营和分配的基本原理。编制年度预算和滚动预算；制定销售预测、成本预测和现金流量预测；了解弹性预算和零基预算的概念；遵守增值税、营业税和其他税务规定；理解餐饮业的税收优惠政策；分析真实的餐饮企业财务案例。				
学习内容	财务基础知识、成本管理、财务分析、预算编制与管理、税务管理、财务决策支持、职业素养与沟通技巧、行业动态与最新发展。				
能力培养	餐饮财务成本管理能力的培养是一个系统化和实践性极强的过程，旨在使学生能够高效地管理酒店的财务状况，特别是对成本的控制，为企业的战略决策提供有价值的财务洞察。。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与餐饮财务成本管理岗位的能力要求相结合，与餐饮业职业经理人、税务师、认证财务管理师、认证信息系统审计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 6-5-3 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	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、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、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 6-5-4 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	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 6-5-5 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 6-5-6 餐饮信息技术课程描述



课程名称	餐饮信息技术	学分	3	学时数	48
课程目标	通过本课程学习，培养学生掌握餐饮业信息技术的基本理论、方法和技能，使其能够在餐饮企业中有效地进行信息系统管理、数据分析和技术支持等工作。				
学习内容	课程主要包括餐饮信息技术的基本概念，掌握餐饮信息系统的管理技巧、学会餐饮数据分析与应用、编制和执行餐饮信息技术计划、熟悉餐饮行业的科技发展趋势。				
能力培养	培养学生具备信息系统管理能力、数据分析与应用能力、信息技术计划编制与执行能力、科技发展趋势关注能力；利用技术优势来提升运营效率，增强顾客满意度，并推动业务增长。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与餐饮信息技术岗位要求相结合，与信息系统管理师、IT服务管理认证、云计算技术应用服务认证、质量管理体系认证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 6-5-7 互联网餐饮营销课程描述

课程名称	互联网餐饮营销	学分	2	学时数	32
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 6-5-8 酒水知识课程描述



课程名称	酒水知识	学分	2	学时数	32
课程目标	培养学生掌握酒水行业的基本理论、知识和技能，使其能够在餐饮企业中有效地进行酒水服务与管理。				
学习内容	理解酒水行业的基本概念、掌握酒水服务技巧、学会酒水管理与策划、熟悉酒水行业的发展趋势。				
能力培养	具备酒类知识与识别能力、品鉴与评鉴能力、酒水与食物搭配能力、酒吧服务与管理能力、调酒与鸡尾酒制作技能。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	课程内容与酒水知识岗位要求相结合，与调酒师、品酒师、酒水服务与管理、酒类市场营销、酒类质量控制与安全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。				

（五）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，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

表 6-6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期

七、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 142.5 学分，总学时数为 2720 学时，其中公共基础课程 46.5 学分，占总学分的 28%；专业（技能）课程 92 学分，占总学分的 65%；实践性教学学时占总学时的 60%。

八、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，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。

表 8-1 2024 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+岗位实习																		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 8-2 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	24	8		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					★
	01000004	形势与政策（一）	1	40	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			
		形势与政策（五）			8	0					0.5		
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2					
	01000103	军事理论	2	36	20	16	2						
	01000104	安全教育	1	16	12	4	1						
	01000105	劳动教育	1	16	12	4	1						
	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★
01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★	
01000106	信息技术	3	48	32	16		3						



	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1				
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1					
		小计	35	608	426	182	18.5	13.5	3.5	0.5	0.5		
公共 限选 课	01000008	胶东红色文化	1	16	12	4	1						
	01000065	美学	1	16	12	4	1						
	01000064	礼仪	1	16	12	4			1				
	0100068	创新创业教育	1	16	12	4			0.5	0.5			
		小计	4	64	48	16	2	0	1.5	0.5	0	0	
公共 选修 课		公共选修课 1											
		公共选修课 2											
		公共选修课 3							3	3			
		小计	6	96	96	0	0	0	3	3	0	0	
	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	0209001	中外饮食文化	2	32	24	8	2						
	0209002	餐饮智能管理实务	4	64	32	32	4						★
	0209003	餐厅服务与管理	2	32	24	8	2						★



	0209004	餐饮业法规	2	32	24	8	2						★
	0209005	餐饮食品安全与控制	2	32	24	8		2					★
	0209006	烹饪营养学	2	32	24	8		2					★
	0209007	餐饮美学基础	2	32	24	8			2				
	0209008	中西餐烹饪工艺	4	64	32	32			4				★
	小计		20	320	208	112	10	4	4	2	0	0	
专业 核心 课	0209009	现代厨政管理（一）	2	32	24	8			2				★
	0209010	现代厨政管理（二）	2	32	24	8				2			★
	0209011	餐饮财务成本管理	3	48	32	16		3					★
	0209012	餐饮人力资源管理（一）	2	32	24	8			2				★
	0209013	餐饮人力资源管理（二）	2	32	24	8				2			★
	0209014	餐饮企业运营与管理（一）	2	32	24	8			2				★
	0209015	餐饮企业运营与管理（二）	2	32	24	8				2			★
	0209016	宴会设计与管理	4	64	32	32			4				
	0209017	餐饮信息技术	3	48	32	16		3					★
	0209018	互联网餐饮营销	2	32	16	16				2			
	0209019	酒水知识	2	32	16	16				2			
0209020	岗位实习	20	600	0	600						20		



	0209021	毕业设计（论文）	2	60	0	60						2	
	小计		48	1076	272	804	0	6	10	10	0	22	
专业 实践 课	0209021	中式烹调实训	2	44	0	44					2		
	0209022	中西式面点实训	4	88	0	88					4		
	0209023	营养配餐与设计	4	88	0	88					4		
	0209024	咖啡与饮品制作	4	88	0	88					4		
	0209025	食品智能加工实训	3	66	0	66					3		
	0209026	食品检测综合实训	1	22	0	22					1		
	小计		18	396	0	396	0	0	0	0	20	0	
专业 选修 课	专业方向 （选修） 课程模块 1	餐饮大数据与门店开发	3	48	24	24			3				
		茶文化	3	48	24	24				3			
	专业方向 （选修） 课程模块 2	餐饮英语	3	48	24	24			3				
		餐饮服务实务	3	48	24	24				3			
	小计		6	96	48	48	0	0	3	3	0	0	
素质 拓展 课	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	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	√	√	√	√	√		
小计		12	144+3 w	8	126+3 w							
合计及周学时		142.5	2720	1090	1612	30.2	22.2	21.7	19.7	20.2	22	
总学分/总课时		142.5/2720										

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

实践性教学环节主要包括实训、实习、毕业设计、社会实践等。实训可在校内实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在校企合作单位开展完成。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

表 8-3 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	餐饮智能管理实务	一	32	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
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	餐饮业法规	一	8	掌握数据保护与隐私。	保护顾客和个人员工的数据，遵守数据保护法规。实施信息安全措施，防止数据泄露。	校内实训室
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	校内实训室

					处理记录，便于追踪和问题食品召回。	
6	烹饪营养学	二	8	掌握健康烹饪技术。	掌握健康烹饪方法，蒸、煮、烤、炖等，减少油脂和热量的摄入。学习如何减少盐分、糖分和不健康脂肪的使用，同时保持食物的风味。	校内实训室
7	餐饮美学基础	四	8	掌握环境设计。	打造美观、舒适且具有特色的用餐空间，包括室内和室外设计。运用灯光、色彩、家具和艺术品，营造独特的餐厅氛围。	校内实训室
8	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
9	食品智能加工技术实践	三	16	掌握各类食品生产机械操作要点	肉制品、焙烤食品、果蔬制品、乳制品生产设备及其他常见食品生产常用机械设备的操作使用、维护保养等基本操作技能。	校内实训室
10	现代厨政管理	三、四	16	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	餐饮财务成本管理	二	16	掌握成本核算。	精确计算每道菜品的成本，包括直接材料和人工成本。实施成本核算系统，跟踪每个环节的成本，如采购、储存、准备和销售。	校内实训室
12	餐饮人力资源管理	三、四	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

13	餐饮企业运营与管理	三、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	
14	宴会设计与 管理	三	32	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	
15	餐饮信息技术	二	16	掌握自动化与流程优化。	自动化日常操作，如点餐、订单处理、库存管理，以减少人为错误和提高效率。 优化工作流程，确保信息系统的集成和顺畅运行，减少冗余步骤。	校内实训室	
16	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	
17	酒水知识	四	16	掌握酒水晶鉴与评价。	发展品鉴技能，能够描述和评价酒水的外观、香气、口感和余味。 学习使用专业术语来描述酒水特征。	校内实训室	
18	餐饮智能管理专业 企业教学 (跟岗 实习)	中式烹调实训	五	2W	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
		营	五	4W	培养学生食品中的营养	膳食营养素参考摄入	校外企业

		养配餐与设计			素及其质量评价、人体营养状况测定和评价、膳食调查和评价等操作技能，培养从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进国民健康工作的专业人员。	量、中国居民平衡膳食宝塔、我国的营养与健康现状、中国国民营养计划；食品中的营养素及其质量评价；人体营养状况测定和评价；膳食调查和评价。	
		咖啡与饮品制作	五	4W	掌握咖啡及其他饮品的制作技能，理解饮品文化和行业标准，以及具备在咖啡厅或餐饮服务业中独立工作的能力。	参与咖啡制作、奶泡制作与拉花艺术。	校外企业
		食品智能加工实训	五	3W	培养学生掌握现代食品加工技术与智能技术的融合应用，使其能够应对食品工业自动化的发展需求。	参与智能食品加工设备操作、食品加工自动化与机器人应用。	校外企业
		食品检测综合实训	五	1W	培养学生掌握食品检测的基本理论和技术，能够独立进行食品质量和安全的检测。	食品样品的准备和处理：学习和实践食品样品的收集、处理和准备方法，包括样品的制备、分析前处理等。	校外企业
19	岗位实习 (顶岗实习)		六	20W	培养理论联系实际，将在课堂上学到的专业知识与实际工作相结合，	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	校外企业

			<p>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。</p>	<p>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。</p>	
--	--	--	--	--	--

(三) 岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

实习学期：第五学期

	实践项目	周数	实习内容	实习单位
实习安排	餐饮人力资源管理岗位	4 (30)	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。	烟台百纳餐饮有限公司
	餐饮智能运营管理岗位	4 (30)	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。	烟台业达餐饮有限公司
	餐饮产品生产与研发岗位	4 (30)	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。	山东日冷食品有限公司
	餐饮互联网营销岗位	4 (30)	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。	山东鲁花生物科技有限公司
	餐饮企业管理岗位	4 (30)	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。	烟台蓝白餐饮有限公司
教师要求	<p>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。</p>			
学生要求	<p>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。</p>			

实习考核	学生每天参与线上打卡，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。
-------------	---

九、实施保障

（一）师资队伍

专任教师 14 人，占比 67%；

兼职教师 7 人占比 33%。

表 9-1 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	餐饮智能管理实务	是
李 荣	女	高级讲师	专任	餐饮业法规	是
温宝莉	女	助理讲师	专任	烹饪营养学	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	餐饮信息技术	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	餐饮英语	是
张曼颖	女	助理讲师	专任	餐饮美学基础	是
徐立文	男	助理讲师	专任	餐饮财务成本管理	是

表 9-2 餐饮智能管理专业兼职教师

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。

(4) 可根据本校专业办学特色建立其他实训室，如酒吧实训室、茶艺实训室、咖啡实训室、才艺表演实训室等，用于自开特色课程的实训教学。

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，以国家规定教材为主，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、毕业要求

1.本专业学生毕业最低取得 142.5 学分，其中公共必修课 36.5 学分，专业必修课程 86 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。