

# 长沙商贸旅游职业技术学院

## 湘菜学院 2020 级餐饮管理专业人才培养方案

### 一、专业名称/专业代码/所属专业群

餐饮管理/640201/餐饮管理专业群。

### 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

### 三、基本修业年限

三年。

### 四、职业面向

表 1 职业面向表

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)	主要岗位群或技 术领域举例	职业技能等级证书或 职业资格证书举例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	住宿业 (H61) 餐饮业 (H62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	<b>初始岗位:</b> 餐饮服务师 餐饮销售员 <b>发展岗位:</b> 前厅经理 营销经理 门店店长 <b>迁移岗位:</b> 餐饮创业经营者	中式烹调师 茶艺师

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务
1	餐饮服务师	开档准备、餐前服务、席间服务、餐后收档等工作；分析和响应客户个性化需求；正确处理餐中各项突发情况，有效避免客户投诉。
2	餐饮销售员	识别客户，进行客户连接，开发新客户；进行客户分析，日常客户关系维护与管理；针对餐饮接待活动，进行餐饮产品销售等；执行营销计划，落地营销活动。
3	前厅经理	餐厅日常运作、员工绩效考核、各岗位培训、成本控制、设备设施维护及营业预算工作；宴会活动的制订、下达、组织、实施和检查。

4	营销经理	收集与分析市场信息；协调餐厅与客户关系，处理客户咨询、投诉及回访；开拓新的销售渠道和客源，制定销售计划并组织团队实施；策划并组织实施营销活动。
5	餐饮门店店长	制定餐厅经营策略；进行餐厅员工管理、现场管理、物料管理、服务质量管控；经营数据分析及成本管控；厨房运行管理和出品管控；餐厅外联实务；重大活动设计与管理。
6	餐饮创业经营者	餐厅选址；餐饮设施规划；餐厅设计，菜单设计；餐饮品牌策划与推广。

## 五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的人文素养、职业道德、安全意识、服务意识、创新意识、劳动精神和工匠精神，具有较强的就业能力和可持续发展能力，掌握餐饮行业安全与法规、食品营养卫生、饮食文化、服务心理等理论知识，具备餐饮服务、餐饮营销、厨政管理、成本控制、宴会设计等核心技能，面向住宿业、餐饮业等接待服务业的餐饮服务与管理职业群，能够从事餐饮服务、销售、餐饮门店经营、餐饮创业等工作的复合型技术技能人才，打造亲和、专业、高效、感动的餐饮服务标杆和持续奋斗、敢于变革的餐饮创业者、创新者和创优者。

## 六、培养规格

应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

### （一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和坚定的文化自信。

2. 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、服务意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

4. 爱岗敬业、勇于奋斗、吃苦耐劳、乐观向上，具有自我管理能力和

职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

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

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

## （二）知识

1. 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

3. 掌握良好的客户沟通、服务礼仪规范和服务心理基础知识。

4. 了解湖湘文化、地域代表性菜点和国际接待服务业的类型。

5. 掌握食品营养、卫生安全、烹饪原料与酒水知识。

6. 了解宴会基本知识，掌握餐饮服务流程与标准。

7. 掌握餐饮人力资源管理和成本管控的方法和手段。

8. 熟悉餐饮食品原料、厨房工作标准与流程。

9. 掌握客户维护及餐饮营销的方法和手段。

10. 了解大数据、云计算和新媒体运营的基础知识。

11. 熟悉餐饮企业经营管理观念、理论与技术。

## （三）能力

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

2. 具有良好的口头表达、书面表达能力和人际沟通能力。

3. 具有文字、图表的计算机处理能力，本专业所需的信息技术应用能力。

4. 能够进行客户关系维护，正确处理各项突发事件。

5. 能够进行酒水制作与服务、科学的营养配餐和点菜。

6. 具备餐饮服务基本技能，能够进行餐饮接待与服务，满足宾客个性化需求。

7. 能够进行餐饮产品销售，策划并组织实施营销活动。
8. 能够进行餐厅人员招聘、培训、团队建设、绩效考核等员工管理工作。
9. 具有原材料认知和加工能力，能够进行厨房组织管理、生产流程及运行管理。
10. 具有经营数据分析能力，能够进行餐厅现场管理、物料管理、成本和质量管控。
11. 能够进行接待活动策划与组织、实施和检查。

## 七、课程设置及教学安排

### （一）课程体系

#### 1. 课程结构

本专业对接国家职业标准和专业教学标准，围绕餐饮管理人才培养工作系统轴，依据人才培养规格确定公共基础、专业素能、职业选修三大课程区，并围绕这3大课程区设置8个课程域，即以思想素养、文化素养、专业群平台、专业基础、专业核心、综合实训、通识教育、专业拓展/专业群选修为课程域，形成1轴3区8域的课程结构（见图1）。

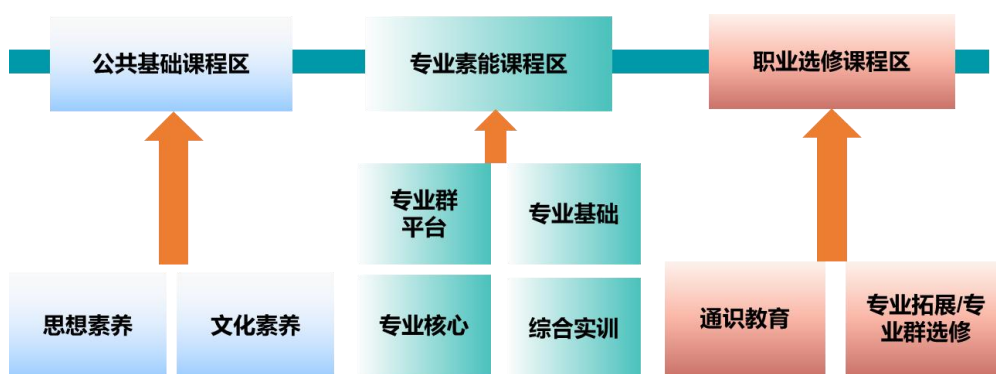


图1 餐饮管理专业1轴3区8域课程结构

#### 2. 课程体系

本专业与知名餐饮企业合作构建课程体系，联合开发基于餐饮企业经营实际的专业课程，以人才培养目标为依据，以能力培养为主线，按餐饮服务 and 餐饮营销两条主业务线，按照基层、中层和高层三个层级职业岗位的工作内容、工作规范，设置48门学习课程，组成课程体系，课程地图

见图 2。



图 2 餐饮管理专业课程地图

通过思想素养、文化素养教育使学生具备正确的世界观、价值观、提升文化修养和综合素质；职业修养教育则通过礼仪、心理、沟通等教育，使学生树立礼貌待人、宾客至上的职业道德观，养成良好的职业习惯；专业能力教育在工作过程导向、职业经验获得和促进综合职业能力形成的思想指导下，将餐饮服务、餐饮营销与管理岗位工作任务和内容转化为教学内容，安排跟岗实习、顶岗实习、毕业设计等实践课程与实战项目，培养学生餐饮服务能力、管理能力以及创新创业能力；专业拓展及群选修课程则通过与餐饮相关的广泛融合的知识与技术的学习，国际餐饮服务技术和管理理念的教育，开拓学生的国际视野，提升职业素质，为学生在餐饮业或泛服务业领域的成功与发展奠定基础（见表 3）。

表 3 餐饮管理专业课程体系

课程性质	课程类别		课程
公共基础	思想素养	9	思想道德修养与法律基础，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论，形势与政策教育，大学生心理健康教育，职业生涯规划，就业指导，创新创业 C，军事理论和军事技能，入学、安全、劳动教育

必修课	课程 13	文化素养 4	体育, 英语 C, 语文 C, 信息技术 C
	专业素能课程 23	专业群平台 6	国际接待服务业概论, 湖湘文化与物产, 职业礼仪与跨文化交际, 餐旅会安全与法规, 接待业服务心理, 大数据与餐旅会信息管理
		专业基础 4	餐饮原料与设备, 餐饮美学, 菜肴工艺与品析, 食品营养与卫生
		专业核心 6	餐饮服务实务、餐饮市场营销、餐饮人力资源管理、餐饮成本管控、餐饮运营与管理、现代厨政管理
		综合实训 7	餐饮店长综合实训, 餐饮顾客体验设计, 实验项目课(群选), 综合技能实训, 跟岗实习, 顶岗实习, 毕业设计
选修课	职业选修课程 12	通识教育 6	马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、数学 C、美育、管理学 ABC 等
	专业拓展/专业群选修 6		餐饮客户维护与开发、宴会设计与管理、酒水制作与品鉴、餐饮新媒体运营、职业资格证书课程(专选)、X项目(群选)

## (二) 课程设计

### 1. 课程序列关系

本专业的专业素能课程, 分为服务序列、营销序列, 课程之间序列关系见图 3。

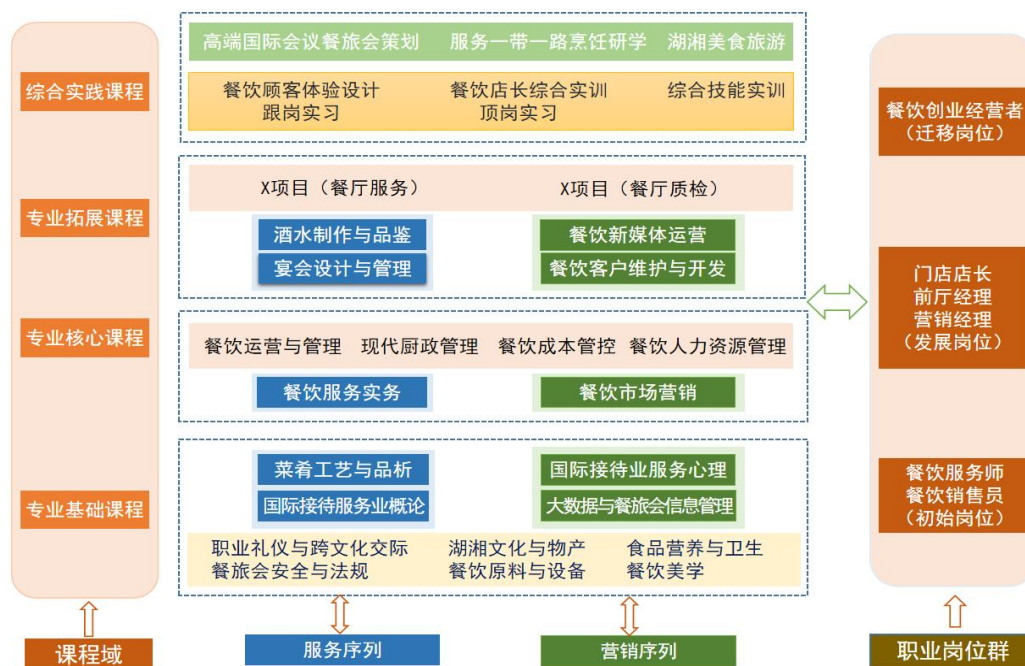


图 3 餐饮管理专业素能课程序列关系

### 2. 专业核心课程学习情境设计

本专业共设置核心课程6门，包括餐饮服务实务、餐饮市场营销、餐饮人力资源管理、餐饮成本管控、餐饮运营与管理、现代厨政管理；每一门学习领域课程都以餐饮服务、餐饮营销与餐饮管理岗位工作流程和典型工作任务设计了学习情境（见表4）。

表4 餐饮管理专业核心课程学习情境设计表

学习情境 课程	1	2	3	4	5	6	7
餐饮运营与管理	餐厅选址与设计	餐饮组织构建	餐饮经营决策	菜单筹划与设计	餐饮质量管理	餐饮连锁经营管理	
餐饮成本管控	餐饮财务管理概述	餐饮主料和配料成本核算	餐饮产品及宴会成本核算	餐饮成本与费用控制	餐饮营业收入管理	餐饮税金与利润管理	餐饮预算管理 with 财务分析
现代厨政管理	厨房及生产的演进	厨房组织与布局	厨房生产运行管理	厨房食品原料管理	厨房生产质量管理	厨房生产成本控制	厨房设备安全管理
餐饮人力资源管理	认知餐饮人力资源管理	招聘餐饮企业员工	开展餐饮企业员工培训	考核餐饮企业员工绩效	设计餐饮企业薪酬福利	维护餐饮企业员工关系	员工激励与职业生涯规划
餐饮市场营销	餐饮市场营销概述	餐饮市场分析与定位	餐饮产品及策略	餐饮市场营销策略	餐饮新媒体营销		
餐饮服务实务	走进餐饮服务	掌握餐饮服务基本技能	开展中高端餐厅服务	开展西餐餐厅服务	开展涉外餐饮接待	设计非正餐餐饮服务流程	

### （三）课程设置

本专业有公共基础必修课、专业群平台课、专业基础课、专业核心课、综合实训课、公共限定选修课、专业拓展课/专业群选修课7类课程，总共48门课，144.5学分。

#### 1. 公共基础必修课

主要有思想道德修养与法律基础，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论，形势与政策教育，大学生心理健康教育，体育，英语C，信息技术C，职业生涯规划，就业指导，创新创业C，军事理论和军事技能，入学、安全、劳动教育，语文C等13门课程，共36.5学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：思想道德修养与法律基础。课程代码：S0101004。  
课时：54。学分：3。

**课程目标:**

素质目标：帮助学生树立崇高理想信念、道德品格，提升道德素质和法律素养，树立社会主义核心价值观，培养高职学生职业素养和可持续发展能力。

知识目标：向高职大学生传播科学的思想道德和法律知识及观念，帮助学生解决其关注的思想道德和法律基础理论知识层面的问题。

能力目标：帮助学生树立科学世界观、人生观和价值观，提高学生分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。

**主要内容：**本门课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法制观等构成；包括理想信仰、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各种法律制度等。

**教学要求:**

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法：专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等。

考核评价：全程化动态考核。

(2) 课程名称：**毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论**。课程代码：S0101002。课时：64。学分：4。

**课程目标:**

素质目标：提升学生的政治水平和理论素养，坚定共产主义理想信念，坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信；自觉拥护中国共产党的领导，增强民族自豪感和自信心，帮助学生明辨是非，自觉维护祖国统一和民族团结，承担社会责任和历史使命。

知识目标：学习毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。

能力目标：培养学生理论联系实际的能力、积极进取开拓创新、勤奋



学习的能力、语言表达能力、逻辑分析能力、观察力、沟通协调能力等综合能力。

**主要内容：**毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、改革开放、习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持加强党的领导。

**教学要求：**本课程是公共基础必修课。教学场地需配备多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。采用专题教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等教学方法，全程化动态考核。

(3) 课程名称：**形势与政策教育**。课程代码：S0101001。课时：48。学分：1。

#### **课程目标：**

**素质目标：**培养学生关心国家大事的政治素养。自觉维护以习近平为核心的党的领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观。在错综复杂的国内外形势中，明辨方向。

**知识目标：**了解国内外重大时事，认识和正确理解党的基本路线，重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏。正确分析和认清国内外形势中的热点难点，解决实际的思想困惑，珍惜和维护国家的稳定大局，增强民族自信心和社会责任感。

**能力目标：**在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力。

**主要内容：**国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读。

**教学要求：**本课程是公共基础必修课。教学场地需配备多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。采用专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等教学方法，全程化动态考核。使用

教材：中宣部（中宣部委托）时事报告杂志社的《时事报告大学生版》、《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平主席的重要讲话。

（4）课程名称：**大学生心理健康教育**。课程代码：T0101003。课时：36。学分：2。

**课程目标：**

素质目标：具备人文底蕴、学会学习、健康生活、责任担当等素质。

知识目标：了解自身心理发展特点，学会学习，熟悉正确认识挫折失败、生命教育、正确的恋爱观交友观等。

能力目标：提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力；培养自省、自尊、自信、自律、自强，促进身心全面发展。

**主要内容：**入校环境改变与心理适应、自我意识、心理健康普查；自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、面对挫折与失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、就业前生涯规划、就业指导。

**教学要求：**本课程为公共基础必修课。教学场地以教室为主，咨询中心、报告厅为辅。课程为互动式大课堂，围绕课程目标、课程准备、教学呈现、教学语言、课堂管理、效果评估。考核为平时过程考核+期末测试结果考查。

（5）课程名称：**体育**。课程代码：T0203006。课时：108。学分：6。

**课程目标：**

素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。

知识目标：熟练掌握2项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。

能力目标:养成良好的行为习惯,形成健康的生活方式;具有健康的体魄。

**课程内容:** 实践课模块分别为:篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、体育舞蹈。理论课分为:裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。

**教学要求:**

课程性质:公共基础必修课。

教学场地:田径场、篮球场、室内场地。

教学方法:实践教学+理论教学。

考核评价:平时学习+期末测试考核评价。

(6) 课程名称: **英语 C**。课程代码: G0102009。课时: 128。学分: 8。

**课程目标:**

素质目标:提高思想素质和行业英语应用素质,形成综合职业能力素养。

知识目标:熟悉使用英语语言技能,掌握听、说、读、写、译能力。

能力目标:具备国际视野与协商合作能力、跨文化理解与表达能力、分析问题与解决问题的能力。

**主要内容:** 本课程主要包括基础英语、英语视听说、英语阅读、英语翻译写作、旅游、酒店、餐饮、会展等专业英语板块教学。

**教学要求:**

课程性质:学习基础英语和行业英语的公共必修课;提升基础英语和行业英语知识能力,重视对学生英语习得和交际能力的培养。

教学场地:多媒体教室、语音室、线上平台。

教学方法:教师课堂讲授与任务驱动相结合,线上自主学习和线下展示讨论相结合。

考核评价:线上教学平台记录、期末成绩、A级成绩以及课堂演示等

多方位考核。

(7) 课程名称：**信息技术 C**。课程代码：R0203888。课时：36。学分：2。

**课程目标：**

**素质目标：**具备自主学习及创新意识，团队协作精神，职业道德及敬业精神、诚实守信的品德等素质。

**知识目标：**了解当前主流的信息技术，熟悉利用信息检索工具搜索信息的方法，掌握办公软件，图片处理工具以及其他常用工具的应用。

**能力目标：**能够使用百度，谷歌等搜索引擎搜索专业信息，能够使用 Word 软件进行文书编写，能够使用 Excel 软件进行统计分析，能够使用 Powerpoint 软件进行内容展示，能够使用工具软件进行图片处理，能够使用其他常用工具进行日常操作。

**主要内容：**信息检索、常用工具、图片处理、文档编排、表格计算、网络配置、Python 语言介绍、数据变革与人工智能基础知识等内容。

**教学要求：**本课程属于公共基础课程，要求多媒体教室上课。教学方法采用学习任务、进阶任务和拓展任务案例教学法。本课程考核以过程考核为主，注重考核学生的实际动手能力。

(8) 课程名称：**职业生涯规划**。课程代码：C0201002。课时：14。学分：1。

**课程目标：**

**素质目标：**树立正确的职业观念，学会一种精神（奋斗精神），形成两种意识（主动选择意识和个人生涯发展的责任意识）。

**知识目标：**了解职业生涯规划基本理论知识，熟悉未来的职业发展趋势，掌握职业规划与调整的技能。

**能力目标：**能够对自我有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯规划技巧，根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，完成职业生涯规划书。

**主要内容：**本门课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索，工作世界探索，生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书，参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。

**教学要求：**本课程是教育部文件规定的公共基础必修课程。教学场地为多媒体教室授课、生涯规划实训室。采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。

(9) 课程名称：**就业指导**。课程代码：C0201003。课时：18。学分：1。

**课程目标：**

**素质目标：**树立正确的人生观、价值观与择业观，具备职业素质和基本职业规范。

**知识目标：**了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握并灵活运用求职方法和技巧，学会就业权益保护。

**能力目标：**能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会。

**主要内容：**就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习（劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等）。

**教学要求：**本课程是教育部文件规定的公共基础必修课程。采取多媒体教学与网络课程平台学习相结合，典型案例教学与小组授课相结合。课程考核采用结果考核和过程考核等相结合的方法。

(10) 课程名称：**创新创业C**。课程代码：C0201001。课时：32。学分：2。

**课程目标：**

**素质目标：**主动适应湖南餐饮、旅游、会展行业（简称“餐旅会”行

业) 发展需要的责任意识, 具有创新创业激情, 树立科学的创业观。

**知识目标:** 掌握开展“餐旅会”行业创业活动所需要的基本知识, 理解“餐旅会”行业创新的基本方法。

**能力目标:** 扎根“餐旅会”行业, 能运用创新的方法, 能组建创业团队, 能选择创业项目和资源, 能分析并创新商业模式, 能撰写商业计划书, 能完成商业路演, 能实现一段创业实践经历。

**主要内容:** 创新创业基本方法训练、行业发展趋势、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式、创业计划书、商业路演、新开办企业管理与运营技巧。

**教学要求:** 本课程是“双高计划”建设餐饮管理专业群公共基础共享课。课程实行典型案例教学与小组学习相结合, 组织学生团队参加“餐旅会”行业实践调研、相关创新创业比赛。课程考核采用作品设计和过程测试相结合的方法。

(11) 课程名称: **军事理论和军事技能**。课程代码: T0102002/T0401001。课时: 148。学分: 4。其中《军事理论》教学时数 36 学时, 记 2 学分; 《军事技能》训练时间 3 周, 112 学时, 记 2 学分。

#### **课程目标:**

**素质目标:** 弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

**知识目标:** 让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能。

**能力目标:** 增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。

#### **主要内容:**

**军事理论:** 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。

**军事技能:** 共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫机能与战时防护训练、战备基础与应用训练。

**教学要求:** 本课程为公共基础必修课; 实行学分制管理, 课程考核

成绩记入学籍档案。教学场地为多媒体教室和田径场。理论课坚持课堂教学和教师面授，积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学。军事技能训练坚持按纲施训、依法治训，积极开展仿真训练和模拟训练。军事理论考试由学校组织实施，考试成绩按百分制计分。军事技能训练考核由学校和承训教官共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。

(12) 课程名称：**入学、安全、劳动教育**。课程代码：T0102001。课时：24。学分：1。

#### **课程目标：**

**素质目标：**弘扬职业精神和工匠精神，引导学生具备崇尚劳动、尊重劳动，树立学生的劳动意识，提升学生的职业素养，构建准职业人的价值取向，培育学生德行养成。

**知识目标：**了解餐饮业情况、专业发展方向，掌握相关安全知识，学会日常生活及职业中的劳动知识。

**能力目标：**能针对生活和工作需求主动参加劳动，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。

**主要内容：**包括企业专家讲行业、专业介绍、专业技能展示、安全教育、劳动精神、劳模精神、工匠精神等方面的专题教育；在日常教学、实习实训和劳动课上有计划地组织学生参加校内日常课堂和生活劳动、专业相关企业的生产劳动和服务性劳动。

**教学要求：**本课程为公共基础必修课；入学、安全教育以多媒体教室和实训室的专题讲座为主，劳动教育贯穿在日常生活、教学和实习实训中，教学场地为教室、宿舍、专业实训室和校外实践基地等。考核由教师和企业导师共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。

(13) 课程名称：**语文C**。课程代码：W0203148。课时：28。学分：1.5。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备一定的人文素养和爱国情操，具有一定的审美能力和服务意识，具备与该专业结合的语言文字应用素质，能有效吸收中华优秀传统文化素质。

**知识目标：**了解餐旅会文学发展历程，熟练掌握餐旅会语言文字及交际运用，掌握地方文化发展产业与餐旅会文化发展产业中饮食礼节等习俗。

**能力目标：**了解传统文化，能够在工作中解读餐旅会各种文化习俗，并提高学生的自主创新、综合分析与团结协作能力。

**主要内容：**餐旅会传统文学与文化知识：中国传统文化、中外优秀文学作品鉴赏、中国传统服饰与节庆礼俗等内容。餐旅会言语交际与知识运用：旅游山水诗、观光词、散文等内容。

**教学要求：**采用“教——学——做——考”一体化教学模式，以学生为主体采用项目驱动模式、课堂讨论、案例教学、情景设计等教学方式，应用“互联网+”等现代化教学技术。

## 2. 专业群平台课

主要有大数据与餐旅会信息管理，职业礼仪与跨文化交际，国际接待服务业概论，接待业服务心理，餐旅会安全与法规，湖湘文化与物产6门课程。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**大数据与餐旅会信息管理**。课程代码：R0203777。

课时：36。学分：2。

### 课程目标：

**素质目标：**职业道德和敬业精神；创新精神；集体意识和社会责任心；良好的科学素养。

**知识目标：**了解大数据，云计算基本概念，大数据隐私与安全，大数据技术发展前景；熟悉大数据的采集、存储与预处理；大数据的可视化；概率、统计、数值分析的运用；掌握行业研究案例和典型解决方案。

**能力目标：**具备大数据解决方案制定能力，具备利用大数据辅助决策



的能力，具备利用大数据创新的能力。

**主要内容：**大数据基本概念；大数据基础框架；大数据战略和商业模式变革；大数据的数据整合；大数据管理和治理；大数据数学理论和工具；大数据“餐旅会”行业解决方案；大数据工程保障体系建设；大数据创新方法论。

**教学要求：**

课程性质：专业群平台课。

教学场地：智慧教室。

教学方法：案例教学，分组讨论教学法。

考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。

(2) 课程名称：**职业礼仪与跨文化交际**。课程代码：X0203000。课时：28。学分：1.5。

**课程目标：**

**素质目标：**有良好的国学素养，并熟知中西方礼仪差异；有良好的亲和力和沟通力，协调力，合作力；有爱心、责任心和良好的抗挫折力及应变能力；身心健康，内外兼修、乐活、乐学、乐业。

**知识目标：**熟悉职业礼仪的中西方差异；掌握塑造职业形象的原则和方法；掌握社交礼仪、会议礼仪的基本方法和技巧；掌握中西方餐饮礼仪的基本原则和方法；熟悉中国主要客源国的民俗礼仪与禁忌；掌握必备的宗教礼仪。

**能力目标：**能够针对职业岗位进行自我形象设计和管理；能够根据客情灵活运用恰当的职业礼仪营造和谐的人际关系；能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展行业的拜访、接待、宴请、会务等商务活动；能够灵活、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。

**主要内容：**对接餐饮、旅游、会展行业职业岗位技能需求，包括走进职业礼仪、塑造职业形象、有“礼”赢在职场，深谙餐饮礼仪四个项目。

**教学要求：**

教学性质：理实一体化教学。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。

教学场地：餐饮管理智慧教室；

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(3) 课程名称：**国际接待服务业概论**。课程代码：L0103001。课时：56。学分：3。

#### **课程目标：**

素质目标：具备国际接待服务业的职业素质。

知识目标：了解国际接待服务业的发展特点，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业行业的构成情况，掌握国际接待服务业管理的基本理论和方法。

能力目标：能够培养学生独立思考和正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会现象的能力并能够分析总结行业发展的逻辑性和合理性，从而培养学生从事国际接待服务与管理的全面能力。

**主要内容：**对国际接待服务业的主要类型及各自的内容和特点进行深入探究，涵括了涉外餐馆与饮食服务业、酒店与住宿服务业、烹调工艺与营养服务业、旅游与闲暇娱乐业、会展与活动产业等。采取国际接待服务业的新视角，运用新理念，为学生毕业后从事国际餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

**教学要求：**本课程为专业群平台课；课程授课在多媒体教室完成；教学运用问题教学法、情景教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等；课程考核以期末闭卷测试成绩为主，以平时表现成绩为辅来进行对学生的课程考核评价。

(4) 课程名称：**接待业服务心理**。课程代码：L0103002。课时：36。学分：2。

**课程目标:**

素质目标：具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操，具备接待服务业所需的职业心理品质。

知识目标：了解接待服务业客人一般消费心理原理，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点，掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。

能力目标：能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象；善于沟通，具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。

**主要内容：**对接服务岗位需求，涵盖了餐饮、旅游、酒店和会展消费中的客人感知、需要、情绪情感、个性、人际关系及心理保健等内容，为学生今后从事餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

**教学要求：**本课程是专业群平台课，校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合，运用探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法，以终结性考核为主、形成性评价为辅进行课程考核。

(5) 课程名称：**餐旅会安全与法规**。课程代码：X0203666。课时：36。学分：2。

**课程目标:**

素质目标：具备办事依法、遇事找法、解决问题用法、化解矛盾靠法的职业素质。

知识目标：理解食品安全法、消防法、侵权责任法、合同法、公司法、广告法、消费者权益保护法、劳动法、商标法等相关法律知识。

能力目标：具备在“餐旅会”管理工作中运用法律分析与解决问题的能力，能够用处理相关突发事件。

**主要内容：**本课程以餐饮、旅游、会展业常用的法律法规为核心内容，从安全防范角度出发，课程分成7大安全模块，包括场所安全、食品安全、经营安全、用工安全、证照安全、交易安全、品牌安全。其中，前

3个模块为基础篇，侧重基层管理人员必备的法律法规，主要涉及消防、食品卫生、侵权、广告、消费者保护等内容；后4个模块为提高篇，侧重中高层管理者须掌握的法律法规，主要涉及企业证照、工伤、员工辞退、违约救济、商标侵权、特许加盟等内容。

**教学要求：**本课程为专业群平台课，任课教师应具备法律实务经验；教学方法采用“案例贯穿法”为主，讲授法、角色扮演法与头脑风暴法等为辅，适当安排最新颁布的相关法规类专题讲座；以40%平时成绩+60%闭卷考试的方式进行考核。

(6) 课程名称：**湖湘文化与物产**。课程代码：W0203007。课时：28。学分：1.5。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；人文素养、审美情趣、审美能力；培养学生传承优秀湖湘文化的意识与责任感。

**知识目标：**了解湖湘文化精神特质掌握湖湘文化的形成与发展；掌握湖湘文化中湘菜、湘商、湘旅、湘展等方面的基本知识。

**能力目标：**将专业能力的培养和文化知识的提升有机地结合在一起；提升学生思想政治与爱国主义情操素质内涵的能力；培养学生自主创新、综合分析能力。

**主要内容：**主要包含湖湘文化概述、湖湘文化的精神特质等基础知识和湖湘饮食文化、湖湘民俗风情、湖湘风物名胜、湖湘文学等专题知识。

**教学要求：**本课程采用期中小组考核，期末随堂考核的方式进行考核评价。应用多媒体等现代化教学技术，采用课堂讨论法、案例教学法等教学方式；对实践课教学进行情境化设计，进行问题导向化设计，采用“互联网+”式教学法。

### **3. 专业基础课**

主要有食品营养与卫生，菜肴工艺与品析，餐饮原料与设备，餐饮美学4门课程。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**食品营养与卫生**。课程代码：X0203032。课时：56。学分：3。

**课程目标：**

素质目标：具有质量意识、环保意识、安全意识；具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。

知识目标：了解常见食物的营养价值及食物来源；掌握烹饪原料知识、各类食品原材料营养素及能量知识；掌握食品污染与预防、食品质量安全管理的基本知识和方法。

能力目标：能根据各类特定人群的营养需要与膳食原则、提出对特定人群营养干预的方法；能合理进行营养搭配、防止在制作过程中产生有害物质及最大程度地保护原料的营养价值；能对餐饮卫生制定有效的管理与安全控制措施。

**主要内容：**本门课程主要包括六大营养素基础知识、常见食物的营养价值及食物来源、特殊人群的营养要求、合理烹调与平衡膳食、营养菜谱分析与编制、膳食与慢性病、餐饮卫生管理与安全控制等内容。

**教学要求：**本课程为餐饮管理专业基础课，教学场地为多媒体教室或营养分析室；教学方法有项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等；考核评价依据是本课程标准规定的课程目标、教学内容和要求，该门课程考核由作业成绩 30%（由课余任务、职教云平台上传作业等）、出勤 20%（课堂出勤、职教云平台学习记录等）、期末考试 50%。

(2) 课程名称：**菜肴工艺与品析**。课程代码：X0203414。课时：72。学分：4.5。

**课程目标：**

素质目标：具备餐饮食品安全操作规范意识；有良好的餐饮 7S 职业素养、较强的工作责任感和团队合作意识，以及争先创优的意识和积极进取的事业心。

知识目标：了解中式烹调的基本知识、主要技法和典型菜品；熟悉中

式菜肴的常用制作方法、常用创新方法。

**能力目标：**能对中餐冷菜菜肴进行品析；能对中餐热菜菜肴进行品析；能对中餐冷拼进行品析。

**主要内容：**本课程主要学习内容为走近中餐烹饪；知晓菜肴工艺；品析中餐冷菜；品析中餐冷拼；品析中餐热菜等。

**教学要求：**本门课程是一门实践性很强的课程。部分内容通过案例分析讨论、现场教学和项目教学法，更多的实践性内容则是通过校企合作实训基地的学习强化实践教学，着力培养学生的菜肴工艺的品析实践能力。通过学习掌握冷菜制作的技术技能和规律，通过模块化的任务的关联性，最终完成综合性实训模块，达到相应的岗位能力的要求。

(3) 课程名称：**餐饮原料与设备**。课程代码：X0203402。课时：28。学分：1.5。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备良好的餐饮行业职业素养，开拓创新的职业精神；**知识目标：**了解常见的餐饮原料与设备的种类，熟悉餐饮原料设备的发展动态，掌握餐饮设备与原料选择的方法；**能力目标：**能对餐饮原料进行鉴别保管，能根据企业经营要求合理选择餐饮设备。

**主要内容：**本门课程主要包括餐饮原料的分类、餐饮原料鉴别、餐饮原料应用，餐饮原料保管基础知识，及餐饮设备分类、餐饮设备使用与维护等内容。

**教学要求：**本门课程是餐饮管理专业的专业基础课程，理论教学部分在多媒体教室进行理论讲授，案例教学等，实训部分使用校内实训基地、仿真厨房、原料仓库等进行现场教学，利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式，考核方式为过程考核与最终考核相结合。

(4) 课程名称：**餐饮美学**。课程代码：X0203410。课时：36。学分：2。

#### **课程目标：**

**素质目标：**理解和掌握美学的基本理论知识，能运用美学原理知识分析和鉴赏餐饮空间、色彩搭配和其它餐饮领域的审美现象，树立正确、健康、进步的审美观。

**知识目标：**从美学基本原理出发，理解餐饮美学的重要概念，了解在餐饮环境、建筑、装饰、形象、食品造型以及色彩、音响、灯光等在餐饮美学中的运用。

**能力目标：**能对餐饮美学现象和审美实践进行分析，自觉运用美学原理从事餐饮美的创造活动。如理解并掌握美的 10 大规律，并运用这些规律赏析餐饮空间、行为形象、菜品餐桌、背景音乐等。

**主要内容：**包括美学基本原理教学、色彩基础与餐饮色彩美、餐饮空间美、形象行为美、餐桌上的美 5 大模块，从餐饮美的来源与本质入手提升学生审美能力。

#### **教学要求：**

课程性质：专业基础课。

教学场地：智慧教室。

教学方法：项目教学，分组讨论实践教学法。

考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。

#### **4. 专业核心课**

主要有餐饮服务实务，餐饮市场营销，餐饮人力资源管理，餐饮成本管控，餐饮运营与管理，现代厨政管理 6 门课程，共 27 学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**餐饮服务实务**。课程代码：X0403020。课时：96。学分：6。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备较强的服务意识、服务质量管理思维及良好的职业素养。

**知识目标：**了解现代餐饮服务特征，熟悉餐饮服务流程，掌握餐饮服

务各项标准。

**能力目标：**能熟练运用餐饮服务基本技能开展对客服务，能有效处理各项突发事件、应对特殊情况，能为客户量身定制个性化服务方案。

**主要内容：**本课程包含“走进餐饮服务”、“掌握餐饮服务基本技能”、“开展高端中餐厅服务”、“开展西餐厅服务”、“开展涉外餐饮接待服务”、“设计非正餐餐饮服务流程”等学习项目。

**教学要求：**

**课程性质：**专业核心课。

**教学场地：**理实一体化综合教室。

**教学方法：**项目教学，任务驱动。使用混合式教学法、情境模拟法、分组讨论法、成果导向法开展教学。

**考核评价：**理论考试、技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。

(2) **课程名称：**餐饮市场营销。课程代码：X0203021。课时：72。学分：4.5。

**课程目标：**

**素质目标：**具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识。树立诚实守信的职业准则，爱岗敬业，进行合作分享，善于表达与沟通。

**知识目标：**熟悉市场营销观念，掌握4P、4C在餐饮营销中的应用；了解餐饮营销环境要素；掌握餐饮目标市场选择与定位方法；熟悉餐饮产品、价格、渠道、促销策略；了解餐饮新媒体营销、主题营销等知识。

**能力目标：**能够通过市场调研分析餐饮营销环境；能够进行菜品销售；能够策划和组织餐饮营销活动。

**主要内容：**本课程主要包括五个教学情境，树立现代营销理念、发掘餐饮市场机会、定位餐饮目标市场、制定餐饮营销策略和创新餐饮市场营销。

**教学要求：**本课程是一门理实一体化课程，为满足小组合作学习、共享共创的课程成果完成，校内教学要求智慧教室，实践部分通过校企合



作实训基地强化实践教学，着力培养餐饮营销实战能力。课程全程进行学习数据采集，企业导师、教师、学生、顾客等多元评价。

(3) 课程名称：**餐饮人力资源管理**。课程代码：X0203012。课时：64。学分：4。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备现代人力资源管理意识、创新意识、社会责任心等素质，树立增强自身人力资本价值、关注职业发展的观念。

**知识目标：**了解餐饮人力资源管理的基础知识，熟悉员工激励及职业生涯规划的相关内容，掌握餐饮企业员工招募与遴选、培训的方法和技巧，绩效考核、薪酬管理、维护餐饮企业员工关系等。

**能力目标：**能够撰写和编制餐饮门店主要岗位的工作说明书；运用员工招募选拔的方法和技巧；能撰写和编制餐饮服务技能培训方案并展开培训；能够完成绩效考核、薪酬管理的基础工作；指导员工进行职业生涯规划的能力。

**主要内容：**本门课程主要包括认知餐饮人力资源管理、招聘餐饮企业员工、开展餐饮企业员工培训、考核餐饮企业员工绩效、设计餐饮企业薪酬福利、维护餐饮企业员工关系和筹谋餐饮企业员工激励与职业生涯规划等七项内容。

**教学要求：**本门课程是专业核心课。教学场地要求在智慧教室。授课采用任务驱动法，情景模拟法等教学方法，考核评价为过程式考核和情景模拟，占总成绩的50%，分别为30%和20%，期末考试占总成绩的50%。

(4) 课程名称：**餐饮成本管控**。课程代码：X0203415。课时：64。学分：4。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备服务意识、自我学习和与人沟通协作的素质。

**知识目标：**熟悉餐饮企业成本管理的基础知识、餐饮产品售价制定及菜单设计的基础知识；掌握餐饮企业成本核算和餐饮企业成本控制的基础

知识。

**能力目标：**能够掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；能够掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；能够了解、领会和掌握菜点、酒水和宴会生产的成本核算与控制方法；能够掌握售价的核算与制定的方法；能够学习和掌握其他成本的核算与控制方法；能够领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。

**主要内容：**本门课程主要包括餐饮成本核算概述、主料、配料和调料成本核算、餐饮产品成本核算、餐饮产品价格核算、餐饮成本控制概述、采购与成本控制、材料验收和仓库管理成本控制、销售服务与成本控制、生产与成本控制、信息系统与成本分析等内容。

**教学要求：**本门课程是餐饮管理及相关专业的专业核心课程之一。教学场地需使用普通教室及实训室教室相结合。教学方法采用精讲多练，讲练结合，注重创设工作情景，组织学生分组进行课堂模拟。课程成绩由平时成绩（50%）和期末考试成绩（50%）两部分组成。

（5）课程名称：**餐饮运营与管理**。课时：72。学分：4.5。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备爱岗敬业、明理守法的思想品质，具有服务意识、管理意识、创新意识和团队协作意识。

**知识目标：**了解餐饮企业组织管理、餐饮连锁经营管理，熟悉餐饮经营目标的设定、餐厅功能的规划与设计，掌握餐厅环境卫生管理和餐饮服务质量管理。

**能力目标：**能进行餐厅员工管理，能制定餐饮经营策略，能进行餐厅设计及设施规划，能设计菜单，能进行设施设备的维护与保养，能做好服务质量管控工作。

**主要内容：**本课程主要包括餐饮组织管理、餐饮经营目标设定、餐饮产品设计、餐厅环境卫生管理、餐饮服务质量和餐饮连锁经营管理等内容。

**教学要求：**本课程是餐饮管理专业岗位核心能力课程，专业必修课。授课时应采讲授法、任务驱动法、项目教学法、案例法等教学方法。本课程的教学评价采取形成性评价（自评、互评、教师评价）与终结性评价相结合的方式实施。

（6）课程名称：**现代厨政管理**。课程代码：X0203105。课时：64。学分：4。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具备科学规划、管理的意识，规范操作严谨负责等素质。

**知识目标：**了解现代厨政管理的方法、手段，熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识，厨房生产组织和管理。

**能力目标：**能够进行厨房组织管理，生产流程及运行管理的能力。

**主要内容：**本门课程主要包括厨房内外环境设计的相关知识；厨房的组织机构管理；员工培训与管理；厨房生产流程管理；物料管理；厨房生产成本控制；厨房安全、卫生管理等内容。

**教学要求：**本门课是专业核心课程；利用多媒体教室进行案例分析讨论、情境教学，烹饪大师工作室进行现场教学；最终成绩考勤比重占10%，平时成绩占30%，闭卷考试占60%。

### **5. 综合实训课**

主要有餐饮店长综合实训，餐饮顾客体验设计，实验项目课（群选），综合技能实训，跟岗实习，顶岗实习，毕业设计7门课程，共41学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：**餐饮店长综合实训**。课程代码：X0203417。课时：32。学分：2。

#### **课程目标：**

**素质目标：**具有较好的人文素养、追求完美和极致的工匠精神，爱岗敬业、乐观向上、勇于创新。

**知识目标：**了解餐饮门店经营要求及管理方法，能进行餐饮门店团队

管理、客户管理、会议管理、现场管理、营销和服务管理。

**能力目标:** 餐饮管理与经济分析能力、餐饮运行实作能力、餐饮设计与经营创业能力、职场适应与团队合作能力。

**主要内容:** 包括餐厅管理、自我管理、高效会议、服务提升、团队提升、人才培养等六项内容。

**教学要求:** 本课程为专业综合实训课，主要教学方法为任务驱动法、情景模拟法等；采用过程式考核、情景模拟、期末考试的综合评价方式。

(2) 课程名称：**餐饮顾客体验设计**。课程代码：X0403404。课时：32。学分：2。

**课程目标:**

**素质目标:** 具备较强的客户意识、客户管理思维及良好的职业素养。

**知识目标:** 理解顾客体验设计的内涵，了解体验设计的主要内容，掌握设计流程与方法。

**能力目标:** 能够依据餐厅特色及产品、客户特征，从顾客角度出发，合理有效的设计餐厅门迎、装饰、菜品、服务体验体系。

**主要内容:** 本课程包含“设计餐厅门迎系统”、“设计餐厅软装系统”、“设计餐厅产品体系”、“设计餐厅服务体系”等学习项目。

**教学要求:** 本课程是餐饮管理专业综合实训课。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用项目教学法，以混合式教学、案例分析法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学，以成果展示为主开展课程考核。

(3) 课程名称：**实验项目课（群选三选一）**。课程代码：以所学课程为准。课时：24。学分：1。

①课程名称：**高端国际会议餐旅会策划项目**。

**课程目标:**

**素质目标:** 培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识

丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

**知识目标：**了解高端国际会议餐旅会的基本内涵，熟悉高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容，掌握高端国际会议餐旅会策划技能。

**能力目标：**能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。

**主要内容：**本门课程主要包括高端国际会议餐旅会基本内涵、高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容等内容。

**教学要求：**本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价（作品考核）相结合开展考核评价。

②课程名称：**服务一带一路烹饪研学项目。**

**课程目标：**

**素质目标：**培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

**知识目标：**了解一带一路与烹饪研学的内涵，熟悉一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准，掌握一带一路烹饪研学服务技能。

**能力目标：**能服务一带一路烹饪研学活动的开展。

**主要内容：**本门课程主要包括一带一路与烹饪研学的内涵、一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准等内容。

**教学要求：**本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、操作法、项目教学法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价相结合开展考核评价。

③课程名称：**湖湘美食旅游项目。**

**课程目标：**

**素质目标：**培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

**知识目标：**了解湖湘美食旅游的内涵，熟悉湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准，掌握湖湘美食旅游服务技能。

**能力目标：**能够完成湖湘美食旅游的接待。

**主要内容：**本门课程主要包括湖湘美食旅游内涵、湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准等内容。

**教学要求：**本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、练习法、分组讨论法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价相结合开展考核评价。

(4) 课程名称：**综合技能实训**。课程代码：X0403406。课时：128。学分：7。

**课程目标：**

**素质目标：**具备懂礼节、礼貌待人的职业素养；塌实肯干、敬业爱岗、遵纪守法的工作态度；较强的服务意识、团队协作意识。

**知识目标：**了解员工培训、餐饮主题营销设计的基本要求和方法，熟悉菜单设计、主题宴会接待方案设计的内容和方法，掌握餐饮服务的基本标准和基本流程。

**能力目标：**能够娴熟的完成中西餐零点与宴会服务，能独立完成宴会菜单设计，能设计主题宴会接待方案，能基本完成餐饮主题营销方案。

**主要内容：**本门课程主要包括服务基本技能及培训、菜单设计、主题宴会接待方案设计、餐饮主题营销设计等内容。

**教学要求：**本课程是餐饮管理专业综合实训课。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用直观演示法、操作法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价相结合开展课程考核。

(5) 课程名称：**跟岗实习**。课程代码：X0203418。课时：96。学分：4。

**课程目标:**

素质目标: 具备餐饮从业人员的基本素质和职业道德规范;

知识目标: 了解餐饮业基本状况, 熟悉餐饮企业经营管理情况, 掌握各岗位工作流程;

能力目标: 能够在校内和校外指导老师的指导下进行餐饮各岗位的基础工作。

**主要内容:** 本门课程主要包括跟岗实习餐饮企业概况、组织机构、规章制度; 跟岗实习餐饮企业的主要业务, 各岗位的工作流程等内容。

**教学要求:** 在真实的工作环境下, 由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练, 由企业和学校共同进行综合考核。

(6) 课程名称: **顶岗实习**。课程代码: T0203002。课时: 576。学分: 24。

**课程目标:**

素质目标: 具备餐饮从业人员的职业素养和职业道德规范。

知识目标: 了解餐饮业基本现状和发展趋势, 熟悉顶岗实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责, 掌握顶岗实习岗位的工作流程。

能力目标: 能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成餐饮指定岗位的工作。

**主要内容:** 本门课程主要包括顶岗实习餐饮企业概况、组织机构、规章制度; 顶岗实习企业的主要业务, 顶岗实习岗位的工作职责和工作流程等内容。

**教学要求:** 在真实的工作环境下, 由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。在顶岗实习结束时, 由企业指导老师和校内指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。

(7) 课程名称：**毕业设计**。课程代码：T0203001。课时：24。学分：1。**课程目标：**

**素质目标：**具备职业道德和敬业精神、文字修养和创新思维、信息挖掘与终身学习等素质。

**知识目标：**了解餐饮应用文写作知识、掌握餐饮服务、餐饮营销、餐饮管理的专业知识。

**能力目标：**能够撰写餐饮服务设计、餐饮营销策划、宴会策划与管理、餐饮企业组织管理与经营策划等方案。

#### **主要内容：**

本门课程教学内容主要包括毕业设计选题、素材收集与整理、毕业设计撰写、毕业设计答辩、毕业设计资料提交等方面的内容。

#### **教学要求：**

本课程是学生毕业前全面素质教育的重要实践训练，课程主要采用讲授法、案例分析法、小组讨论法和情境教学法。通过引入校企合作实训基地的强化实践教学，结合学生自主思考、校企导师指导，完成毕业设计方案的撰写。通过设计多位导师参与的答辩环节，进行课程学习成果评价，提高学生在餐饮企业实际运作中的岗位能力。

### **6. 公共限定选修课**

公共限定选修课（通识教育课程），课程代码：以所选课程为准。课时：96。学分：6。

**课程目标：**通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及不直接服务于专业教育的学生所共需的一些实际能力的培养。通过课程学习，使学生认识、了解和掌握不同学科的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识。掌握知道如何去获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为大学生提供今后长远学习和发 展所必须的方法和眼界。



**主要内容：**含马克思主义理论类课程、党史国史、职业素养、人文素养、科学素养等方面的公共限定选修课（通识教育课程）。

**教学要求：**开课教师应具备高等教育教师资格和高校讲师及以上职称。课程要求教育目标明确，内容精，方法新，能承担学分制下的通识课程角色。教学方法注重学习方法的传授与启迪思考，形式先进多样、灵活有效。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式一般为考查。通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。

### 7. 专业拓展课/专业群选修课

主要有餐饮客户维护与开发，宴会设计与管理，酒水制作与品鉴，餐饮新媒体运营，职业资格证课程（专选），X项目（群选）6门课程，共11学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：**餐饮客户维护与开发**。课程代码：X0203419。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备社会交往，语言表达等综合职业素质；树立服务意识和敏锐的市场意识；爱岗敬业，乐观向上。

知识目标：了解餐饮客服的岗位分析和日常工作描述；熟悉餐饮客户维护与开发、餐饮客户挽回的方法和手段；掌握餐饮客户管理的实际操作技能。

能力目标：能够适应餐饮服务和经营管理的需要进行客户关系维护，正确处理各项突发事件。

**主要内容：**本课程主要包括“餐饮客户识别”、“餐饮客户开发”“餐饮客户沟通与维护”、“餐饮大客户管理”、“餐饮客户的挽回”、“外联管理”等内容。

**教学要求：**本课程实践性较强，教学场地为实训室，为使学生有更深的工作体验，在实训室模拟餐饮企业实际场景，运用角色扮演模拟餐饮客服人员的工作流程，考核评价突出多元化。

(2) 课程名称：**宴会设计与管理**。课程代码：X0203420。课时：28。学分：1.5。

**课程目标：**

**素质目标：**具有较强的创新意识和良好的团队合作精神；养成善于动脑，勤于思考的学习习惯。

**知识目标：**了解宴会基本知识、熟悉主题台面设计和宴会运营管理，掌握宴会会务策划相关知识与策划基本方法。

**能力目标：**能制定符合宴会任务及其目标要求需要的宴会实施方案，能解决设计与管理中遇到的实际问题。

**主要内容：**本课程主要包括宴会基本知识、宴会会务策划与执行、主题台面设计、宴会运营管理等内容。

**教学要求：**本课程是专业拓展课程。授课时应采案例法、任务驱动法、操作法等教学方法，充分利用多媒体、网络等信息化手段实施教学。本课程的教学考核采取形成性评价（占60%）与终结性评价（占40%）相结合的形式实施。

(3) 课程名称：**酒水制作与品鉴**。课程代码：X0203421。课时：60。学分：4。

**课程目标：**使学生了解酒水调制或配置技术技能的特点；了解酒水创新设计要求；熟练掌握酒水配置或调制技术；能了解一定量的酒水品种及特点，并能清楚一定量的酒水生产及原材料生产知识，从而使酒水和选择过程中能有更好的识别、鉴赏力及制作能力。

**主要内容：**本课程包括蒸馏酒、发酵酒、配制酒、咖啡、茶、软饮料与调和饮料、鸡尾酒，酒水单的制作八大模块。其中，前5个模块为基础知识篇，酒水服务人员必备的酒水品种、特色及文化知识等内容；后3

个模块为综合运用篇，酒水服务人员必须对制作及鉴赏的相关流程有所掌握。

**教学要求：**本课程任课教师应当具备酒水品鉴与服务制作经验，采用案例教学法与讲授法为主，教学演示，角色扮演等教学方法为辅。教学考核采取形成性评价与终结性评价相结合的形式实施。

(4) 课程名称：**餐饮新媒体运营**。课程代码：X0203422。课时：32。学分：2。

**课程目标：**

**素质目标：**具备新媒体运营思维、创新意识和团队合作精神，树立正确的人生观和价值观。

**知识目标：**了解新媒体运营基础知识，熟悉常见新媒体运营平台，掌握常用新媒体运营工具和方法。

**能力目标：**能开展新媒体运营实践，能够协助酒店企业开展新媒体运营工作。

**主要内容：**走进餐饮新媒体、组建新媒体运营团队、微信运营、微博运营、短视频运营、网络直播运营、其他新媒体运营平台等。

**教学要求：**本课程是一门实践性很强的专业拓展课。采用案例分析法、情境教学法、项目实战法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成新媒体运营成果。引入企业导师参与课程指导和成果评价，培养学生在餐饮企业实际运作中的新媒体运营能力。

(5) 课程名称：**职业资格证课程（专选两选一）**。课程代码：以所选课为准。课时：16。学分：1分。

①课程名称：**餐饮服务职业技能等级证书**。课时：16。学分：1分。

**课程目标：**具备较强的服务意识、熟练的沟通能力及良好的职业素养；熟悉餐饮服务流程，掌握餐饮服务各项标准；能有效处理各项突发事件、应对特殊情况，能为客户量身定制个性化服务方案。

**主要内容：**包括服务礼仪、服务用语、餐巾折花、端托服务、摆台技巧、点菜技能、酒水服务、上菜服务、撤换服务及推销技能等，餐饮服务过程中各种特殊情景的处理方法以及一些相关的餐饮行业知识。

**教学要求：**本职业技能等级分为初级、中级和高级；培训场地选择既满足理论教学需要又满足实际操作的理实一体实训室；鉴定方式分为理论知识考试和技能操作考核，理论知识考试采用闭卷笔试等方式，技能操作考核采用现场实际操作、模拟和口试等方式。

②课程名称：**餐饮质检职业技能等级证书**。课时：16。学分：1分。

**课程目标：**具有较强的责任心；熟悉餐厅食品安全、现场安全、消防安全、服务质量、卫生质量、产品质量规范及标准；能对质量问题原因的进行分析，能对质量问题提出质疑及处理意见。

**主要内容：**包括餐厅食品安全、现场安全、消防安全相关法律法规知识；服务质量、卫生质量、产品质量标准；餐饮质检的原则；质量问题处理方法和规范等。

**教学要求：**本职业技能等级分为初级、中级和高级；理论培训场地选择理论教学标准化教室，实操培训场地选择校外实践餐饮企业；鉴定方式为理论知识考试，采用闭卷笔试的方式。

(6) 课程名称：**X项目（群选八选一）**。课程代码：以所选课为准。课时：24。学分：1.5分。

**课程目标：**

素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解群内其他专业对应X项目具备的知识。

能力目标：能达到群内其他专业X项目的考核目标。

**教学要求：**专业群互选拓展课程，按照群内其他专业的X项目考核标准进行考核取得学分。

#### **(四) 教学计划安排**

##### **1. 教学进程安排表**

表 5 教学进程安排表

专业名称：     餐饮管理     （2020 级）

学年	学期	教学进程周次																			课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学(周)						机动 (周)	考试 (周)	学期教 学周数 合计	寒暑期 (周)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			20	军训	入学、 安全、 劳动教育	劳动 实践	跟 岗	顶 岗					毕业 设计
第一学年	一	○	#	#	#	↑	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	◎	14	1	3	1						1	20	6	
	二	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	◎	18	1			1周 (暑假)					1	21	5	
第二学年	三	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	◎	18	1								1	20	6	
	四	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	◎	◎	*	◎	18	1			1周 (暑假)					1	21	5
第三学年	五	○	*	*	*	*	*	*	*	*	◎	▲	▲	▲	▲	◇	◇	◇	◇	◇	8	1				4	6+2周 (寒假)	0.5	0.5	22	4		
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◎	■	◇	◇	◇	◇	◇	◇		0	1					16	0.5	0.5	18	8		
		总 计																			76	6	3	1	2	4	24	1	0	5	122	34	
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业课理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 *课堂教学 ◎考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &实验项目 ◎X 项目 …放假																															

## 2. 课程计划与进度总表

表6 课程计划与进度总表

课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
			总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
									一	二	三	四	五	六		
									20周	21周(含1周暑假劳动实践)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假顶岗实习)	18周		
必修课	公共基础必修课	S0101004	思想道德修养与法律基础	54	3	36	18		√	2(6-19)	2(2-14)					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2(2-17)	2(2-17)			
		S0101001	形势与政策教育	48	1	24	24		√	2(13-19)	√	2(4-11)	√	√	√	二、四、五、六学期集中授课/网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2(12-19)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2(6-19)	2(2-19)	2(2-19)				其中8课时为分年级的大型体育集体授课活动(如冬季长跑、春季体训活动)或线上授课
		G0102009	英语C	128	8	64	64	√		2(6-19)	2(2-19)	4(2-17)				
		R0203888	信息技术C	36	2	18	18	√			4(2-10)					
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2(6-12)						
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√					2(2-6)		4周网络平台学习
		C0201001	创新创业C	32	2	16	16		√		2(15-18)	2(12-19)				3周网络平台学习
		T0102002/T0401001	军事理论和军事技能	148	4	36	112		√	#(2-4)(#此标记代表军训,共2学分)	√	√	√	√	√	二、三、四、五学期集中授课

		T0102001	入学、安全、劳动教育	24	1	12	12		√	24 (5)						
		W0203148	语文 C	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
		<b>小计</b>		<b>738</b>	<b>36.5</b>	<b>326</b>	<b>412</b>			<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	
专业必修课	专业群平台课	R0203777	大数据与餐旅会信息管理	36	2	20	16		√		4 (11-19)					
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际	28	1.5	14	14		√	2 (6-19)						
		L0201001	国际接待服务业概论	56	3	50	6	√		4 (6-19)						
		L0201002	接待业服务心理	36	2	30	6		√		2 (2-19)					
		X0203666	餐旅会安全与法规	36	2	30	6	√			2 (2-19)					
		W0203007	湖湘文化与物产	28	1.5	22	6		√	2 (6-19)						
	专业基础课	X0203032	食品营养与卫生	56	3	46	10	√		4 (6-19)						
		X0203414	菜肴工艺与品析	72	4.5	22	50		√		4 (2-19)					
		X0203402	餐饮原料与设备	28	1.5	22	6	√		2 (6-19)						
		X0203410	餐饮美学	36	2	20	16		√		2 (2-19)					
		<b>小计</b>		<b>412</b>	<b>23</b>	<b>276</b>	<b>136</b>			<b>14</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	专业核心课	X0403020	餐饮服务实务	96	6	30	66	√			4 (2-16)	2 (2-19)				
		X0203021	餐饮市场营销	72	4.5	36	36	√				4 (2-19)				
		X0203012	餐饮人力资源管理	64	4	40	24	√				4 (2-17)				
		X0203415	餐饮成本管控	64	4	40	24	√					4 (2-17)			
		X0203416	餐饮运营与管理	72	4.5	40	32	√					4 (2-19)			
		X0203105	现代厨政管理	64	4	40	24	√					4 (2-17)			
		<b>小计</b>		<b>432</b>	<b>27</b>	<b>226</b>	<b>206</b>			<b>0</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	综合实	X0203417	餐饮店长综合实训	32	2	0	32		√					4 (2-9)		
		X0403404	餐饮顾客体验设计	32	2	0	32		√					4 (2-9)		

选修课	训课	以所选课为准	实验项目课（群选）	24	1	0	24		√				1W（第9周）				
		X0403406	综合技能实训	128	7	0	128		√					16（2-9）			
		X0203418	跟岗实习	96	4	0	96		√					4W（11-14）			
		T0203002	顶岗实习	576	24	0	576		√					6W（15-20）+2W（寒假）	16W		
		T0203001	毕业设计	24	1	0	24		√					0.5W	0.5W		
		小计			912	41	0	912			0	0	0	0	24	0	
	公共限定选修课	通识教育课程	以所选课为准	马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化等	16	1				√							共计选修6门，课程名称按照学生所选各类课程的具体名称为准，不得与已修、已选课程重复。线上课程不超过2门
				16	1				√								
				数学C（线下）	16	1				√							
				美育（线下）	32	2				√							
				管理学ABC（线下）	16	1				√							
		小计			96	6	48	48									
	专业拓展课 / 专业群选修课	X0203419	餐饮客户维护与开发	192	11	20	12		√				2（2-17）				
		X0203420	宴会设计与管理			8	20		√				4（2-8）				
		X0203421	酒水制作与品鉴			20	40		√			4（2-16）					
		X0203422	餐饮新媒体运营			12	20		√				2（2-17）				
		以所选课为准	职业资格证书课程（专选）			8	8		√				8（18-19）				
以所选课为准		X项目（群选）	12			12		√				12（18-19）					
小计			192			11	80	112			0	0	4	8	0	0	
总计				2782	144.5	956	1826			26	24	24	22	24	0		



表7 集中实践(综合实训)教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排(周数)						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	入学、安全、劳动教育		1						
3	劳动实践			1		1			暑假
4	实验项目课(群选)						1		
5	综合技能实训						8		
6	跟岗实习						4		
7	顶岗实习						6+2(寒假)	16	
8	毕业设计						0.5	0.5	
合计(周数)			4	1		1	21.5	16.5	
总计(周数)			44						

表8 教学总学时分配表

序号	课程类型		课程门数	教学课时			实践学时比例(%)	备注	
				总学分	理论课	实践课			总学时
1	公共基础必修课		13	36.5	326	412	738	56%	
2	专业必修课	专业基础(群平台)课	10	23	276	136	412	33%	
3		专业核心课	6	27	226	206	432	48%	
4		综合实训课	7	41	0	912	912	100%	
5	公共限定选修课		6	6	48	48	96	50%	
6	专业拓展课/专业群选修课		6	11	80	112	192	58%	
总计			48	144.5	956	1826	2782	66%	

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为24课时）。

### （五）教学组织

本专业在教学运行方式上实施“四进二出”工学结合的六段教学组织。整个教学过程分为六个阶段，学生进校后第一、二、三、四学期在校内进行思想素养、文化素养课程学习、专业基本技能的训练、餐饮服务、餐饮营销类课程，基层一线管理类，经营策划、产品设计、创新创业等课程学习，第五学期走出校门在校外餐饮企业进行跟岗实习，在全真的工作环境中理解和运用所学的专业知识。第六学期，进入品牌餐饮企业或星级酒店餐饮部进行顶岗实习，并结合餐饮生产实践，以餐饮

真实的接待任务为载体，完成以技术应用与创新为内容的毕业设计。教学实施过程中要求认真做好每个阶段的校企衔接，学生管理，并把职业道德、职业意识、职业经验教育贯穿整个教学过程（见图4）。

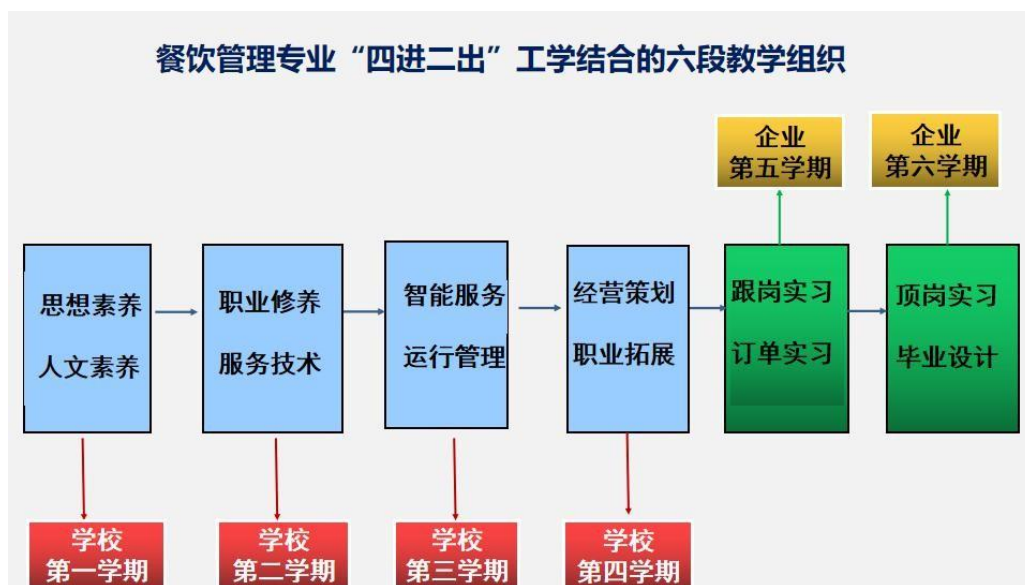


图4 餐饮管理专业“四进二出”工学结合的六段教学组织方式图

## 八、实施保障与质量管理

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

本专业由学院专任教师和餐饮行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。专业教学团队学历结构、职称结构、年龄结构、学缘结构合理，专业教师数量（含外聘教师）应按生师比例 18:1 配备。（见表9）

表9 师资队伍结构一览表

在校学生数	在职教师数	双师型教师比例	兼职教师数	学历结构	职称结构	中青年骨干教师
400 人	12 人	90%	12 人	硕士学位及以上学历≥40%	高级以上职称教师≥30%	3 人

专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手

段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。教学团队应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的餐饮服务与管理理念，新技术和产业动态等反馈于教学。

## 2. 专业带头人

以企业专家和校内专业带头人双专业带头人为引领。校内专业带头人应具有高等职业学校及以上教师资格证书，具有副高及以上职称，德艺双馨，综合素质高。能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展动态，了解行业企业对专业人才的实际需求，专业建设、教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。来自企业的专业带头人应具有餐饮企业或酒店部门经理从业经历（不少于3年），具有部门经理或总经理相关证书和良好的培训教育能力。

## 3. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业企业实践经历；对餐饮企业各部门运营状况有实际的了解，具备餐饮服务与管理的实际工作能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

## 4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的酒店、餐饮服务与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，技术技能水平高，具有较强的实践操作能力，丰富的服务和管理经验，具有中级及以上相关专业职

称，较强的课堂组织能力，能承担实践性、综合性较强的专业课程教学，餐饮服务、餐饮营销相关岗位实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

## （二）教学设施

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

### 1. 专业教室基本条件

本专业在校内应建设由专业智慧教室，体验式实训场，创业实体构成的智慧体验式教学基地。应配备黑（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，并实施网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。教学设施等应达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）。实现课程教学、学生学习、课程管理、实训培训、技能考核、技能竞赛、产品生产、实体运营、创新创业九位一体。

表 10 教学场地、设施配置及功能

序号	教学场地	设施配置	功能
1	中餐接待基本技能学训室	中餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等；服务工具，菜品模型；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	餐巾杯花折叠、托盘、摆台、餐饮服务六大基本技能
2	西餐接待基本技能学训室	西餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等；服务工具，菜品模型；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	餐巾盘花折叠、托盘、摆台、餐饮服务六大基本技能
3	中西烹调实训室	不锈钢操作台、中餐灶台、西餐灶台、给排水设备、排烟换气设备、货架、货柜、冰箱、燃气（燃油）设备、厨房用具、多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	烹饪基本功训练、中西餐菜肴制作、厨房管理、餐饮出品管控
4	中西面点实训室	面点操作台、给排水设备、货架、货柜、冰箱、烤箱设备、厨房用具、多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	中、西式面点制作
5	调酒咖啡学训室	调酒台、工作台、餐椅；鸡尾酒调酒设备、工具、杯具；半自动、全自动咖啡机；冰箱、空调、模拟酒吧、饮吧；酒吧环境装修和布置、多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	斟酒、咖啡制作、鸡尾酒调制

6	餐饮信息管理实训室	计算机、网络设备、无线点菜系统设备、餐饮收银、餐饮业管理系统软件、空调、多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	无线点菜、餐饮预订、餐饮进销存训练、餐饮收银、网络营销、餐饮企业办公室系统应用
7	茶艺实训室	茶台、餐椅、工作台、各类成套茶具、茶叶、开水器、茶艺表演台等	茶服务
8	插花实训室	插花台、插花工具、花器等	餐厅插花
9	模拟中餐厅	中餐零点餐台、餐椅、工作台、餐具、酒具、服务用具、菜单、模拟菜肴、工牌、电话机、签字笔等；模拟餐厅环境装修和布置，多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	中餐零点、宴会服务、宴会设计、管家服务
10	模拟西餐厅	西餐零点餐台、餐椅、工作台、餐具、酒具、服务用具、菜单、模拟菜肴、工牌、电话机、签字笔等；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	西餐零点、宴会服务、宴会设计、管家服务
11	形体训练室	镜子、形体扶手杠等	礼仪训练、美容美姿

## 2. 校内实训基本要求

表 11 校内实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）
1	专业智慧教室	线上线下教学和课堂管理	150 平方米	60
2	中西餐服务实训室	中西餐服务、主题宴会设计	260 平方米	50
3	中餐服务现场教室	中餐服务	100 平米	40
4	中西烹调实训室	中西餐菜肴制作	200 平方米	50
5	中西面点实训室	中西式面点制作、品析	200 平方米	50
6	茶艺实训室	插花、茶艺	150 平方米	50
7	中餐摆台实训室	中餐摆台、中餐服务	300 平方米	50
8	西餐摆台实训室	西餐摆台、西餐服务	150 平方米	50
9	酒水调制实训室	鸡尾酒调制、咖啡制作	240 平方米	60

## 3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实习实训基地，能够提供开展餐饮服务、餐饮营销等实训活动的实施设备。实训岗位、实训指导教师确定，实训管理

及实施规章制度齐全。企业具有强烈的社会责任和教育情结，能执行教育部高等职业学校校外实习相关规定，承担相关义务和责任，具有对实习生进行规范管理的能力。能提供餐饮服务、餐饮销售，餐厅、厨房等生产操作、基层管理岗位等相关实习岗位，能涵盖当前餐饮业发展的主流业务，同时可接待10名以上学生实习；能够配备相应数量指导教师对学生实习进行指导和管理；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。

表 12 校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训 基地（室）名称	功能 （实训实习项目）	面积、设备名称及 台套数要求	容量（一次 性容纳人数
1	徐记校外实训基地	跟岗实习、顶岗实习	4500 平方米	100
2	北辰洲际校外实训基地	餐饮顾客体验设计	10000 平方米	80
3	新长福校外实训基地	跟岗实习、顶岗实习	2000 平米	40
4	五十七度湘校外实训基地	餐饮店长综合实训	3000 平方米	40
5	大董校外实训基地	跟岗实习、顶岗实习	3000 平方米	40
6	秦皇食府校外实训基地	跟岗实习、顶岗实习	2500 平方米	60
7	冰火楼校外实训基地	跟岗实习、顶岗实习	3000 平方米	60
8	创景天下校外实训基地	顶岗实习	20000 平方米	80

### （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、图书及数字资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，教育部“十二五”/“十三五”规划教材，如果没有教育部“十二五”/“十三五”规划教材，原则上征订国家一级出版社出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。组织行企校企合作开发校企合作特色教材；组织开发校本自编特色教材。完善教

材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

## 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：餐饮业政策法规、行业标准、技术规范以及餐饮服务与管理类实验实训手册等；餐饮管理专业操作技术类图书和实务案例类图书；餐饮经营和创业类案例图书；中华饮食文化、餐饮文化类图书；3种以上餐饮管理专业相关期刊。

## 3. 数字资源配备基本要求

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。积极推行现代教育技术，以优质数字化资源建设为载体，以数字化校园为平台，校企共建纸质与电子、静态与动态相结合的共享型专业资源库，实施开放式教学和资源共享。

表 13 数字资源配备情况

音视频素材 (G)	教学课件 (个)	数字化教学案例 (个)	虚拟仿真软件 (个)	数字教材 (本)
200	1000	1000	100	4

### （四）教学方法

本专业坚持成果导向教育理念，以学习成果为中心，以培养学生行为能力为目标，综合采用问题导向教学法、案例教学法、项目教学法、角色扮演教学法、任务驱动教学法等多种教学方法，倡导“四环生态”的教学模式。包括四环节的教学程序和智能生态的教学环境。

**四环节的教学程序。**四环节包括问题导引---学习工作---展示评价---交响探究。在问题导引环节，教师以课程标准和学生的实际情况为依据确定教学内容，精讲框架，重点与难点，指出学习的价值、意义、

方法，留出想像和探索空间。在学习工作环节，学生自主或合作学习，吸收知识输入，理解内涵。在展示评价环节，学生学以致用，输出、展示、完善内化学习成果，用行为体现真知。在交响探究环节，通过“亮帮问论”，促使学生反思学习过程，实现互动更正，深化认识，能力建构。

**智能生态的教学环境。**一是教学形态智能。充分利用现代信息技术，倡导多重并举的智能教学形态，包括传统课堂、线上课堂、慕课堂、微课堂、实践课堂、活动课堂、游学课堂等。二是教学策略丰富。综合使用多种教学策略，包括经典的、信息化的、混合式的教学策略。三是教学环境生态。课堂教学应营造生态的教学环境，建立和谐的师生关系、教中有学，学中有教，促使教和学和谐共生。

## （五）学习评价

### 1. 学习成果的评价

基于 OBE 教育理论，本专业须对学生综合性的学习成果予以综合评量。评量分为两个阶段，一是任课教师和企业导师对学生学习成果的考核；二是组织专家组对学生学习成果进行抽测和评价，综合值为学生学习成果成绩。

### 2. 实训课程评价

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。无论采用何种考核方式，都应准备试卷。实训课程成绩由实训报告、实训表现和课程作品等三部分组成，指导教师综合这三方面成绩予以评定。

### 3. 核心技能考核

本专业共设置 10 项核心技能，包括菜肴制作技能、餐饮服务基本技能、营养配餐、酒水调制、中西餐服务、菜单设计、营销策划、主题宴会设计、餐厅质量管控、成本核算、餐厅组织管理、厨房组织管理。



具体评价方式参考技能抽考标准。

#### 4. 实习课程评价

实习安排须遵照教育部顶岗实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立跟岗实习和顶岗实习教学文件和资料，包括：实习协议、实习计划、实习报告、实习成绩、实习周志、实习考核表、实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生跟岗实习和顶岗实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的 70%；二是学校实习指导教师对学生的顶岗实习进行评测，原则上占总成绩的 30%。

学生跟岗实习和顶岗实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

#### 5. 毕业设计课程评价

本专业要求学生以顶岗实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于餐饮企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

### （六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。本专业诊断与改进 8 字螺旋图见图 5，专业建设质量监控点见表 14。

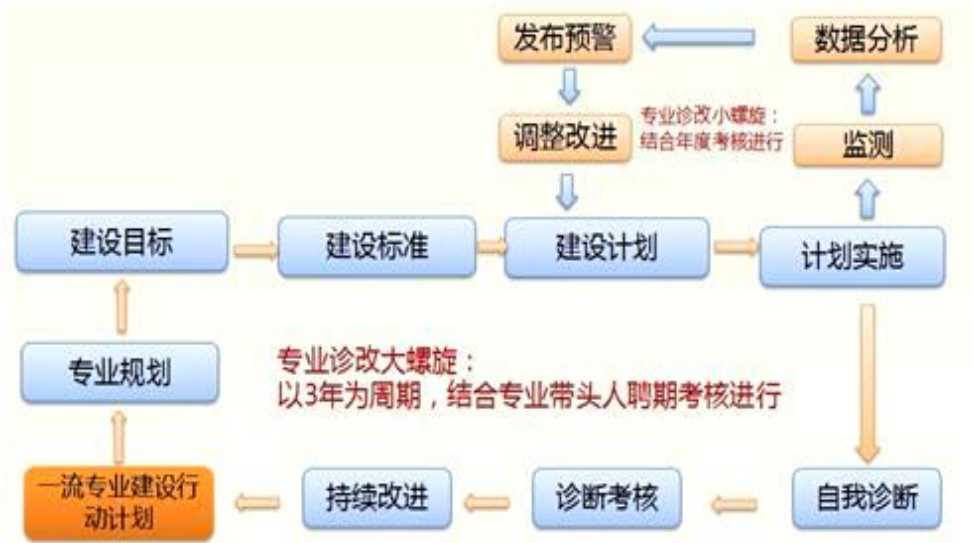


图 5 诊断与改进 8 字螺旋图

表 14 专业建设质量监控点（5 维 40 点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值
1. 专业设置 (0.1)	(1) 专业设置论证报告★	≥良好	良好
	(2) 培养目标与规格	≥良好	良好
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	良好
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	良好
2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	良好
	(6) 课程建设规划★	≥良好	良好
	(7) 专业标准体系建设（含专业教学标准，专业技能考核标准及题库、毕业设计标准，专业建设质量标准，人才培养质量标准等）★	≥良好	良好
	(8) 专业课程体系★	≥良好	良好
	(9) 教学组织设计★	≥良好	良好
	(10) 教学方法和手段	≥良好	良好
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	100%
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	85%
	(13) 专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）★	≥良好	良好
3. 专业师资队伍 (0.25)	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好	良好
	(15) 专任核心课教师（名）★	≥3	8
	(16) 副高以上专业技术职务教师（名）★	≥1	3
	(17) “双师型”教师比例★	≥70%	100%

	(18) 教师培养培训达标率	100%	100%
	(19) 平均年度发表论文与出版著作(篇)	4	4
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	3
	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	1
4. 专业教学环境 (0.25)	(22) 实训室建设规划	≥良好	良好
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	良好
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	良好
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	5
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	良好
	(27) 专业图书资料(册)★	≥500	500
	(28) 年度生均经费投入(元)★	≥7000	8000
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(29) 英语 A 级通过率	80%	80%
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	90%
	(31) 专业技能抽查通过率★	100%	100%
	(32) 毕业设计合格率★	100%	100%
	(33) 双证书率★	≥90%	90%
	(34) 招生计划(人)★	≥50	200
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	90%
	(36) 新生报到率★	≥90%	90%
	(37) 按时毕业率	≥95%	95%
	(38) 初次就业率★	≥85%	90%
	(39) 对口就业率★	≥65%	80%
	(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好	优秀

注：标★号为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

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

基于教学产出对教师教学工作进行评量。教师教学工作的评量包括二个部分，一是正式课程教学，包括授课与教学工作量、教学设计、课程评量与学生学习成果抽检吻合率；二是非正式课程教学，包括技能竞赛指导、技能考核指导、毕业设计指导、创新创业指导和其它专业教学活动等。各分项权重与评量标准见表 15。

表 15 基于教学产出的教师教学工作评价表

等级指标 项目及权重	优秀 (90-100)	良好 (80-89)	合格 (60-79)	不合格 (30-59)
授课与 教学工作量 (50)	能认真独立完成 2 门课程教学, 其中 1 门为核心课程, 工作量达标	能认真独立完成 1 门核心课程教学, 协作完成 1 门其他课程教学, 工作量达标	能独立完成 1 门课程教学, 协作完成 1 门其他课程教学, 工作量达标	不能独立完成 2 门课程教学, 工作量不达标
教学设计 (10)	教学文件齐全, 编制规范, 有创新	教学文件齐全, 编制规范	教学文件齐全, 编制较规范	教学文件不齐全, 编制不规范
课程评量与学 生学习成果抽 检吻合率 (20)	评量规范, 数据准确; 学生学习成果抽检吻合率 90% 以上	评量较规范, 数据准确; 学生学习成果抽检吻合率 80% 以上, 90% 以下	评量还规范, 数据还准确; 学生学习成果抽检吻合率 60% 以上, 80% 以下	评量不规范, 数据不准确; 学生学习成果抽检吻合率 60% 以下
技能竞赛指导 (5)	省赛一等奖或国赛二等奖以上	省赛二等奖	省赛三等奖	未获奖
省级技能考核 指导 (5)	省级技能考核获优秀	省级技能考核获合格前列	省级技能考核获合格后至	省级技能考核不合格
毕业设计指导 (4)	省级毕业设计抽检获优秀	省级毕业设计抽检获合格前列	省级毕业设计抽检获合格后至	省级毕业设计抽检不合格
创新创业指导 (4)	省级创业大赛获二等奖以上	省级创业大赛获三等奖	省级创业大赛获优秀奖	参与了省级创业大赛
专业教学活动 (2)	专业教学活动省内获二等奖以上	专业教学活动省内获三等奖	积极参加专业教学活动	未参加专业教学活动

3. 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。建立基于能力目标与质量反馈控制的多主体人才培养质量评价方式 (见表 16)。坚持实施毕业生跟踪调查制度, 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制, 多维度、综合评价人才培养质量和培养目标达成情况。通过分析毕业生就业率、就业结构、就业质量、就业竞争力及可持续发展能力, 获得本专业毕业生就业岗位与所学专业对口程度、专业培养的素能结构与行业企业需求吻合度, 从而判断本专业毕业生的综合能力、自身价值以及对企业、社会的贡献能力。

表 16 餐饮管理专业人才培养质量评价要求

评价类型	评价主体	评价方式	评价内容
培养方评价	专兼职教师及学生	课程考核	对照课程教学目标，评价课程所要求的职业素养、专业知识及岗位技能是否达标
管理方评价	学校	毕业资格审定	对照人才培养方案，评价本专业培养目标所规定的素质、能力和任职资格是否达标
第三方评价	实习及就业单位	企业满意度调查	评价毕业生在工作岗位上所表现出工作能力与企业工作岗位需求匹配度
	专业机构	调研分析报告	由独立第三方对专业培养定位、专业培养过程、培养结果及校友进行调研分析，综合评价专业培养目标的达成情况

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。若有教育目标、专业培养的素能结构的改变则须召开专家委员会议，科学调整培养目标，培养内容和培养方式，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格，至少修满 144.5 个学分（其中包括军训 4 学分，入学、安全、劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分），符合学籍管理规定的毕业条件。优秀毕业生原则上须获得普通话、英语三级等证书以及至少 1 个职业技能等级证书或职业资格证书。

## 十、人才培养方案编制的有关说明

### （一）学分制

实行学分制，学生在校修业年限不得少于 3 年或超过 6 年。

### （二）“1+X”证书制度及职业资格证书

实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。同时也鼓励学生取得职业资格证书。各类职业技能

等级证书、职业资格证书可计算学分，也可置换相关课程（见表 17、表 18）。

表 17 职业技能等级证书转换学分、课程表

序号	职业技能等级证书	职业技能等级证书等级及可转换的学分		职业技能等级证书可置换的专业必修课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	餐饮服务职业技能等级证书（待定）	初级	6	餐饮服务实务	
		中级	8	餐饮服务实务、餐饮店长综合实训	
		高级	10	餐饮服务实务、餐饮店长综合实训、宴会设计与管理	
2	餐饮质检职业技能等级证书（待定）	初级	4	餐旅会安全与法规、餐饮运营与管理	
		中级	6	餐饮运营与管理、餐饮店长综合实训	
		高级	10	餐饮运营与管理、现代厨政管理、餐饮店长综合实训	

表 18 职业资格证书转换学分、课程表

序号	职业资格证书名称	职业资格证书等级及可转换的学分		职业资格证书可置换的专业必修课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	中式烹调师	初级	4	菜肴工艺与品析、餐饮原料与设备	
		中级	6	菜肴工艺与品析、餐饮原料与设备、现代厨政管理	
		高级	8	菜肴工艺与品析、餐饮原料与设备、现代厨政管理	
2	茶艺师	初级	1	职业礼仪与跨文化交际	
		中级	3	职业礼仪与跨文化交际、酒水制作与品鉴	
		高级	5	职业礼仪与跨文化交际、酒水制作与品鉴、餐饮顾客体验设计	

### （三）动态调整机制

本方案根据经济社会发展需要和年度诊改结论，会适时对课程和相关安排进行调整，以确保人才培养质量达到培养目标。

2020 级专业人才培养方案审批表	
专业名称：餐饮管理      专业代码：640201      所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	
专业建设委员会 (二级学院组建)	 (二级学院委员会公章)
校长办公会	 (学校公章)
校党委会	 (学校党委公章)

餐饮管理专业人才培养方案变更审批表 20    -20    学年 第    学期			
申请学院		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时间	
人才培养方案调整内容	原方案		
	调整方案		
调整原因			
所在二级学院（部）意见	二级学院（部）院长/主任（签字盖章）： 年    月    日		
教务处意见	负责人（签字盖章）： 年    月    日		
分管副校长意见	（签字盖章）： 年    月    日		

说明：变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（教务处一份，提出变更的学院存一份）。