



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

# 湘菜学院 2021 级

## 餐饮智能管理专业人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二一年七月

# 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
五、培养目标与培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	5
七、教学进程总体安排.....	23
八、实施保障.....	28
九、毕业要求.....	41
十、附录.....	41

# 长沙商贸旅游职业技术学院

## 湘菜学院 2021 级餐饮智能管理专业人才培养方案

### 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

基本修业年限为三年。

### 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或社会认可度高的行业企业标准举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (H62) 住宿业 (H61)	餐饮服务人员 (4-03-02)	<b>初始岗位群:</b> 服务管家 客户管家 <b>发展岗位群:</b> 前厅经理 客户经理 门店店长 <b>迁移岗位群:</b> 餐饮企业创业与经营者	<b>职业技能等级证书:</b> 餐饮管理运行(中级) (中国饭店协会)

表 2 典型工作任务及职业能力分析

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析
1	服务管家	餐饮接待与服务督导; 客户投诉处理; 响应客户需要,提供个性化服务; 服务质量检查与反馈	进行餐厅区域卫生、物品及人员准备情况;进行客户接待,客户用餐服务的参与和督导工作;处理餐中各项突发情况,有效避免客户投诉;分析和响应客户个性化需求,提供定制化服务;总结并上报服务质量检查情况。及时了解、整理、反馈服务质量问题,改进餐厅服务能力	具有良好的人际交往及沟通能力,了解客户心理,能进行客户接待; 具有较强的服务意识和食品安全意识,卫生健康意识、绿色环保节约意识、能正确处理突发情况; 具有良好的卫生习惯,锻炼吃苦耐劳的劳动精神、能够灵活运用餐饮文化知识和食品营养卫生知识响应客户需求; 掌握一定的餐饮产品制作方法,具有创新精神和工匠精神,能够为客户提供餐饮个性化服务; 具有较强的责任心与质量意识,能够进行服务质量的检查与反馈
2	客户管家	根据客户需求进行点单;	识别客户,进行客户连接,开发新客户;运用大数据分析工具,进行	具有较强的人际交往及沟通能力,能够运用大数据分析客户信息,开发新客户;

		落实和执行营销计划； 组织和实施餐饮产品营销； 进行客户关系的维护；	客户分析，日常客户关系维护与管理；落实和执行营销部制定的营销计划；了解客户体验，分析客户需求，组织和实施餐饮产品营销。	具有一定的团队合作与协调能力，能有效维护和管理客户关系； 能够灵活运用餐饮文化知识和食品营养卫生知识响应客户需求； 能运用数字化新媒体营销手段，落实营销计划，实施产品营销
3	前厅经理	餐厅日常运作与管理； 前厅员工管理与团队建设； 餐厅运营成本和营收分析与反馈； 宴会接待活动的组织与实施	餐厅安全生产、服务流程、出品质量、设施设备维护等日常运作工作标准的制订、督导和检查反馈；前厅员工沟通激励、绩效考核、岗位培训和工作安排；餐厅运营成本分析与管控，菜品销售和营收情况统计与反馈；宴会活动的制订、下达、组织、实施和检查	具有较强的责任心、食品卫生意识、食品安全意识和质量意识，能运用智能化手段对前厅运作中的各个流程进行现场管理、督导和反馈； 具有较强的沟通协调能力和团队合作意识，能进行前厅员工的管理，培养优秀团队； 具有较强的成本意识和成本数据分析能力，能分析并管控餐厅成本； 能进行宴会等接待活动的策划、组织、实施和检查
4	客户经理	开拓市场和客源，重点客户维护； 制定销售计划，组织团队执行并评估； 营销活动策划与实施； 客户体验设计与餐饮产品定制	定期分析市场动向，开拓新的销售渠道和客源；根据市场变化及时拟订和调整销售计划与策略，组织和指导团队完成销售任务；运用数字化新媒体渠道和手段，策划并组织实施营销活动；展开客户分析，进行重点客户维护；针对客户体验，进行定制化餐饮产品设计与服务等	具有敏锐的市场洞察力和法治意识，能结合市场调研和市场定位制定营销策略； 具有较强的客户服务意识和抗压能力，能洞察客户需求，提升客户体验，完成销售目标； 有一定的创新意识，能熟练运用数字化新媒体渠道和手段进行营销活动的策划、实施和反馈； 能结合实际设计符合客户体验需求的个性化餐饮产品
5	门店店长	门店目标管理； 门店团队管理； 门店经营数据分析及成本管控； 前厅后厨现场运行管理和质量督查； 重要接待活动审核与督导； 门店形象和客户满意度管控； 餐厅外联实务处理	制定门店经营目标，应用餐饮信息化系统分析经营数据，完善和修订经营计划，带领团队完成经营指标和利润指标；门店前厅和后厨团队考核和协调，组织制定并落实岗位责任制；门店营业预算与成本管控；门店前厅后厨卫生、安全、服务与出品质量检查与督导；宴会等重要接待活动的审核与督导；门店形象维护，客户整体满意度管控；定制化餐饮产品设计与管控；餐厅对外联络事务，应急处理和危机公关	具有较强的市场洞察力，具有较强的法治意识和成本管控意识，能运用餐饮信息化系统分析财务经营数据，制定、调整并落实经营计划； 具有较强的责任心和团队合作精神，能带领团队共同成长； 具有较强的食品卫生意识、食品安全意识和质量意识， 能运用智能化手段对前厅和后厨的工作质量进行检查和督导； 具有较强的客户意识和服务意识，能设计定制化餐饮产品，能对宴会等重要接待活动进行管控与督导； 能及时处理应急事务和危机公关
6	餐饮企业创业与经营	餐饮品牌策划； 餐饮企业创业与经营	分析餐饮市场动态，开展餐厅品牌战略，制定企业经营策略和经营目标；进行餐厅选址，进行餐厅环境和设施的规划设计，进行特色和創新菜单设计，营业推广及智能化运营管理等	具有较强的市场洞察力，能运用大数据分析餐饮品牌发展情况，进行餐饮品牌策划； 具有较强的法治意识，能根据市场动向制定企业经营策略和目标； 具有较好的餐饮美学修养，能进行餐厅环境和设施的规划设计； 具有较强的成本意识和服务意识，能设计符合品牌定位的菜单； 能运用数字化新媒体渠道和手段进行品牌营业推广； 能运用智能化手段进行餐厅的运营和管理

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平和数字化思维，良好的人文素养及食品安全和卫生健康意识、绿色环保节约意识、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的能力，面向餐饮业和住宿业的服务管家、客户管家、前厅经理、客户经理、门店店长等餐饮服务与管理岗位，掌握湖湘饮食文化、食品营养与卫生、食品安全、烹饪与酒水、宴会设计、餐饮营销以及餐饮企业前厅和后厨的人、财、物管理等知识，具备餐饮服务与管理以及一定的烹饪技能，能够利用现代信息化技术手段，从事餐饮业对客接待、客户维护、接待活动和营销活动策划、餐饮门店经营管理等工作的复合型技术技能人才。

### （二）培养规格

餐饮智能管理专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

#### 1、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）具有良好的餐饮人职业道德、食品安全意识、卫生健康意识、绿色环保节约意识、服务意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

（4）具有爱岗敬业、勇于奋斗、乐观向上的品质，具有文化自信和家国情怀，具有吃苦耐劳的湖湘精神；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，能够形成专业相关的一两项艺术特长或爱好如茶艺、花艺等。

## 2、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) 熟悉与餐饮行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、餐饮服务礼仪规范和服务心理、餐饮美学等基础知识。

(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) 掌握餐饮服务技能要点和宴会策划基本知识，掌握普通餐饮服务流程和宴会服务的流程与标准。

(7) 掌握餐饮大数据、餐饮企业智能化管理、数字化新媒体等智能管理思想、理论与技术。

(8) 掌握餐饮人力资源管理的知识、内容和方法。

(9) 掌握餐饮企业财务基本知识和成本管理的方法。

(10) 熟悉现代厨政管理的基本知识，掌握厨房组织管理和厨房生产、运行和控制的基本方法。

(11) 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、促销知识。

(12) 熟悉产品定制和设计、客户维护、餐饮创业与品牌策划、酒水制作与品鉴的方法和手段。

## 3、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、书面表达和人际沟通能力。

(3) 具有本专业所需的文字、图表的计算机处理等信息技术应用能力。

(4) 能够进行菜肴和酒水的制作、服务与品析，能进行科学的营养配餐和点菜。

(5) 具备熟练的餐饮服务基本技能，能够进行高标准餐饮服务与督导，满足宾客个性化需求；

(6) 能够利用信息化技术进行餐饮产品数字化营销及客户关系维护，正确处理各项突发事件，能进行营销活动策划、组织实施与管理。

(7) 能够进行宴会等个性化餐饮接待活动的策划与组织、实施和管理。

(8) 能够进行餐厅员工招聘、培训、团队建设、绩效考核等人力资源管理工作。

(9) 具有原材料认知、加工和食品安全卫生管控能力，能够进行厨房组织管理、生产流程及运行管理。

(10) 具有正确识读餐饮企业财务报表和初步分析的能力，能对各主要经营环节进行成本管理和控制。

(11) 能够准确把握餐饮市场动态，分析市场品牌，能够创立餐饮企业并进行品牌推广和运营。

## **六、课程设置及要求**

### **(一) 课程体系**

为了强化职业教育的类型特征，培养复合型技术技能人才，本专业对接国家职业标准和专业教学标准，通过广泛的行业企业调研，从本专业职业面向的岗位——中高端餐饮企业门店管理岗位复合型人才需求出发，以典型工作项目为载体，与餐饮行业企业共同构建模块化、能力递进式的课程体系；将中国饭店协会的行业认证、餐厅服务技能竞赛赛项的能力和素养要求整合进入课程内容。以职业能力为递进轴，围绕人才培养目标构建提素养、夯基础、精业务、泛能力、阔视野、强技能6个

职业素能的学习区域，组成了基础素养课程、专业素能课程、专业拓展选修课程、综合实训课程等4个课程模块，形成了餐饮智能管理专业“1轴4模块6区域”岗课赛证融通的人才培养课程体系架构（见图1）。从而确保餐饮智能管理专业人才培养的目标与餐饮行业需求对接，课程体系与餐饮智能管理职业岗位对接，课程内容与餐饮智能管理职业标准对接，教学过程与餐饮生产经营过程对接，学历证书与技能等级证书对接，教学环境与餐饮企业运营管理环境对接。同时，也能为职业教育与继续教育和终身学习提供支撑。

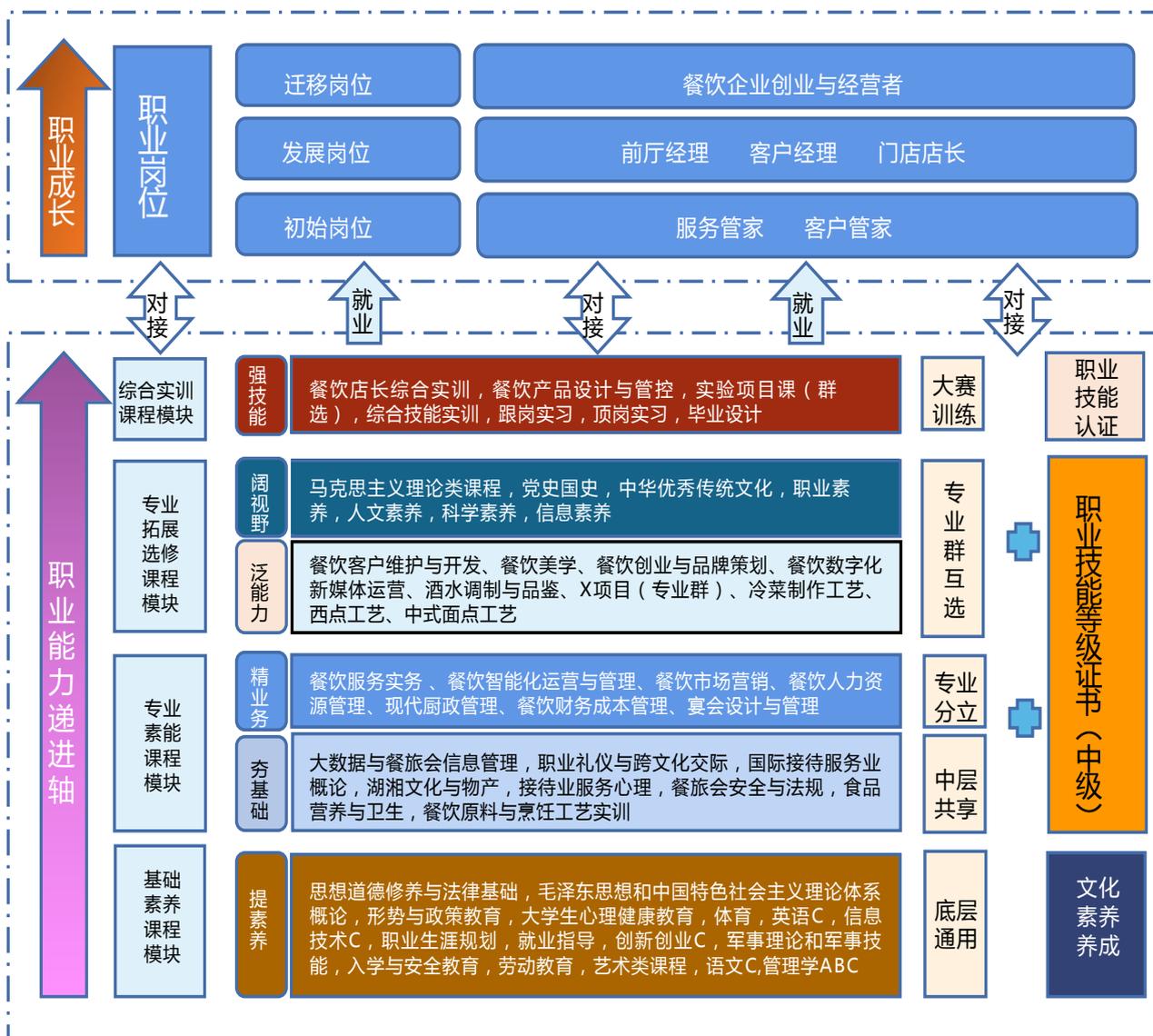


图1 餐饮智能管理专业“1轴4模块6区域”岗课赛证融通人才培养课程体系架构

## (二) 课程设置

本专业有 6 类课程，包括公共基础必修课 16 门、公共选修课 6 门、专业基础（平台）课 8 门、专业核心课 7 门、综合实训课 8 门、专业拓展课/专业群选修课 7 门，合计 52 门课。

表 3 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型	主要课程名称	备注	
必修课程	公共基础必修课程 16 门	思想道德与法治、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、入学与安全教育、劳动教育、艺术类课程、语文 C、管理学 ABC 等课程。	课程描述如表 4 所示	
	专业必修课程	专业基础（平台）课程 8 门	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、湖湘文化与物产、接待业服务心理、餐旅会安全与法规、食品营养与卫生、餐饮原料与烹饪工艺实训	课程描述如表 5 所示
		专业核心课程 7 门	餐饮服务实务、餐饮智能化运营与管理、餐饮市场营销、餐饮人力资源管理、现代厨政管理、餐饮财务成本管理、宴会设计与管理等课程。	课程描述如表 6 所示
		综合实训课程 8 门	第二课堂社会实践活动、餐饮店长综合实训、餐饮产品设计与管控、实验项目课（群选）、综合技能实训、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程	公共选修课程 6 门	马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、职业素养、人文素养、科学素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程	课程描述如表 8 所示	
	专业拓展课/专业群选修课程 7 门	餐饮客户维护与开发、餐饮美学、餐饮创业与品牌策划、餐饮数字化新媒体运营、酒水调制与品鉴、冷菜制作工艺、西点工艺、中式面点工艺、X 项目（专业群项目）等课程。	课程描述如表 9 所示	

表 4 公共基础必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	<p><b>素质目标:</b> 养成积极进取的人生态度; 坚定马列主义理想信念和中国特色社会主义共同理想; 培育爱国主义情怀; 提升思想道德素质和法律素养, 做有理想有本领有担当的时代新人。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握新时代的内涵和要求; 树立科学世界观、人生观和价值观; 把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求; 掌握道德的起源和功能, 道德的传承和发展等思想道德基础理论知识; 掌握法律的内涵、法律的运行、我国法律体系构架、法律权利和义务、法律思维的含义和特征等法律基础理论知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能正确掌握人生航向; 正确处理理想与现实的关系; 践行社会主义核心价值观; 能用法律思维分析和处理问题; 全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	<p>包括世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等构成; 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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标:</b> 提升思想政治理论素养, 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, 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握毛泽东思想、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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用马克思主义基本立场、观点和方法, 全面、客观地认识和分析社会现象的能力、运用线上线下平台自主学习的能力、小组合作团队协作的能力、结合本专业提供解决问题方案。</p>	<p>包括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、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、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 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。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
3	形势与政策教育	<p><b>素质目标:</b> 提升关心国家大事的政治素养, 自觉维护以习近平同志为核心的党中央领导, 维护国家安全与统一, 树立马克思主义的形势观, 具有民族自信心和社会责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 在错综复杂的国内外形势中, 具有明辨是非的能力, 能正确分析和认清国内外形势中的热点难点, 解决实际的思想困惑。</p>	<p>包括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、焦点解读等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 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。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p> <p><b>使用教材:</b> 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。</p>

4	大学生心理健康教育	<p><b>素质目标:</b> 提高心理素质, 具备健全人格, 开发个体潜能, 具备乐观、向上的心理品质, 促进全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解自身心理发展特点; 正确认识自我, 学会学习, 学会情绪调节的方式; 熟悉正确认识挫折失败、生命教育; 正确的交往观、恋爱观等。</p> <p><b>能力目标:</b> 能独立思考、管理情绪、有效处理人际关系, 能适应社会、提升自我成就等; 能自省、自尊、自信、自律、自强, 促进身心全面发展。</p>	<p>包括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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
5	体育	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能有良好的行为习惯, 形成健康的生活方式, 具有健康的体魄。</p>	<p>包括实践模块和理论部分。</p> <p>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、舞龙舞狮、体育舞蹈。</p> <p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
6	英语 C	<p><b>素质目标:</b> 具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力, 培养具有中国情怀与国际视野, 在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握 2300-2600 个常用英语单词、300 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能听懂、交流、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力, 提升跨文化交际能力, 坚定文化自信。</p>	<p>包括主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。本课程主要面向餐旅会专业群, 包括国际服务业日常交际、餐旅会企业介绍、餐饮接待、产品介绍、客户服务、职业规划等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
7	信息技术 C	<p><b>素质目标:</b> 具备信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解现代社会信息技术发展趋势, 理解信息社会特征并遵循信息社会规范; 掌握常用的工具软件和信息化办公技术, 了解大数据技术的概况与发展, 具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决实际问题, 能独立思考和主动探究, 拥有团队意识和职业精神, 为职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>包括文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任、大数据技术概况与发展七个部分内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>

8	职业生涯规划	<p><b>素质目标:</b> 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)。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够对自己有准确的认识和定位, 能够掌握职业生涯规划访谈技巧, 根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划, 完成职业生涯规划生涯书。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、生涯规划实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核相结合的方法。注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
9	就业指导	<p><b>素质目标:</b> 树立正确的职业观、幸福观与择业观, 具备基本职业素质和基本职业规范。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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、能获得就业岗位。</p>	<p>包括就业形势与政策、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)。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用情景教学法、探究教学法、案例教学法、小组教学法、现场教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
10	创新创业 C	<p><b>素质目标:</b> 热爱餐旅会行业, 主动适应长沙餐饮、会展和旅游等现代服务业发展需要的责任意识、引领发展的担当意识和服务行业的奉献精神, 具有创新精神和创新创业热情, 树立科学的创业成长观。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握开展“餐旅会行业”创新创业活动所需要的基本知识, 理解餐旅会行业发展存在的痛点和创新的基本方法。掌握餐旅会行业创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划撰写和创业项目运营等内容的基本特点和内涵。</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用创新的方法, 能组建创业团队, 能选择创业项目选择和资源, 能分析并创新商业模式, 能撰写商业计划书, 能参加商业路演, 能实现一段创业实践经历。</p>	<p>包括创新创业基本方法训练、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、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、智慧职教 MOOC 学院平台、专业创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p><b>教学方法:</b> 案例教学、小组讨论教学、实地调研、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</p> <p><b>考核评价:</b> 课程考核采用作品考核和过程考核等相结合的方法, 其中, 过程性考核占 45%, 终结性考核占 55%。</p>
11	军事理论和军事技能	<p><b>素质目标:</b> 弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全意识和忧患危机意识, 传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能自觉履行国防义务, 能进一步认清极端主义、分裂</p>	<p>包括军事理论和军事技能两部分。</p> <p>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。</p> <p>军事技能: 共同条令教育与训</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、田径场。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等</p>

		主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其危害，能认清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。	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。	内容，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。 《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。
12	入学与安全教育	<p><b>素质目标：</b>具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当；树立健康的饮食观和食品安全意识；具备节能节水爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p><b>知识目标：</b>了解学校学院概论、行业基本情况；牢固树立和全面践行总体国家安全观，落实 2020 年 10 月教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识、无烟校区建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能够正确认识大学，实现角色转换；通过国家安全教育课程，使学生在日常的学习生活中，自觉养成维护国家安全的良好习惯。掌握必要的安全行为和知识技能，能够有效保护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；。能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。</p>	包括：1、校史校情、专业发展情况、本行业企业发展现状和未来趋势；2、落实教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》，将国家安全意识转化为自觉行动。3、人身、财产、突发公共安全与灾害教育；4、树立大学生健康的饮食观、分辨垃圾食品或者“三无”食品、加强食品安全教育；5、宣传无烟教室、无烟宿舍、无烟校区的幸福校园建设；6、开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类爱护环境等绿色教育。	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
13	劳动教育	<p><b>素质目标：</b>具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵法守纪、崇德向善、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；具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维。</p> <p><b>知识目标：</b>了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟悉跟自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范。掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵。</p> <p><b>能力目标：</b>能养成良好的劳动行为习惯，能通过劳动教育弘扬劳动精神，形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理，具有社会责任感，促进全面发展。</p>	包括劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性的全面发展的人。	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p><b>实践场地：</b>校园、教室、宿舍、食堂等</p> <p><b>教学方法：</b>采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采用过程性考核，占比 100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。</p>

14	艺术类课程	<p><b>素质目标:</b> 具备审美情趣; 对自身的美好气质的信心和热爱; 提升艺术素养和人文素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法; 掌握艺术表达的基本方法与技巧; 掌握艺术的主要表演形式。</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用科学的方法进行艺术表演或表现; 能发现美、创造美和欣赏美。</p>	按照文件要求开设制定鉴赏课程 4 门—《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《影视鉴赏》, 特色艺术类课程 2 门—《湖南民歌》、《合唱艺术》、《形体训练》。介绍基础鉴赏理论及作品赏析, 侧重艺术实践, 突出艺术学科特点。	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、舞蹈室。</p> <p><b>教学方法:</b> 体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p><b>考核评价:</b> 平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。</p>
15	语文 C	<p><b>素质目标:</b> 具备感受、领悟语言文字的能力, 具备想象力与创造力, 理性思辨, 直面挫折, 坚持操守, 具备健全的人格、社会责任感; 能养成自主学习的习惯, 具有团队合作精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解《史记》《诗经》等文史基础知识; 理解作品的思想主旨、人物形象、审美视角; 掌握阅读、评析诗词、散文、小说等的基本方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能有较强的口头表达能力, 语音标准、用语准确、主旨明确、条理清晰、大方得体; 能阅读、理解、鉴赏、评析诗文; 能将语文知识与本专业课程相结合进行创造性的学习。</p>	包括个人品行、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究。为拓展学生视野, 还包括一部分外国文学作品赏析和文学实践。	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
16	管理学 ABC	<p><b>素质目标:</b> 树立“管理即决策”的意识; 具有考虑组织管理问题的全局眼光; 具备基层管理者的执行力、人际沟通能力和协调能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中西方管理思想; 理解管理、管理者的内涵; 熟悉环境因素对管理的影响; 掌握基层、中层、高层管理者所必需的技能; 掌握决策的定性、定量方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能运用 SWOT 分析等方法分析企业所处环境; 能运用定性、定量决策方法解决现实管理决策问题。</p>	包括认识管理与管理者、运用管理思想和管理理论、分析管理环境、进行管理决策。	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、校外实习基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 多媒体教学与网络课程平台学习相结合, 理论讲授与任务驱动法相结合, 典型案例教学与小组讨论相结合, 积极组织团队参加企业管理案例讨论、参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营管理比赛等赛项。</p> <p><b>考核评价:</b> 课程考核以过程考核为主、线上与线下考核相结合的办法, 注重考核学生的能力、素质、针对现实企业管理案例进行分析、判断和决策的水平。其中, 过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>

表 5 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	湖湘文	<b>素质目标:</b> 树立专业自信、文化自信和家国情怀; 树立求真务	包括湖湘文化概述、湖湘饮食文	<b>课程性质:</b> 公共基础必修课。

	化与物产	<p>实的职业精神，爱岗敬业；具备丰富的人文素质。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握湖湘文化的形成与发展；了解湖湘精英人物事迹以及所展现的湖湘精神；了解湖湘特色物产及民俗风情；掌握湖湘饮食文化的发展脉络、地域代表性菜点特点以及区域间饮食文化的对比。</p> <p><b>能力目标：</b>能够讲好湖湘文化发展的脉络及历史故事；能够介绍湖湘物产与民俗风情的特点；能够运用推广优秀文化，助力餐饮业的发展。</p>	化、湖湘民俗风情、湖湘风物等专题知识。	<p>教学场地：多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价与终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、团队任务参与度、在线学习平台学习积分等）；终结性考核占 60%，考核内容为综合成果展示。</p>
2	职业礼仪与跨文化交际	<p><b>素质目标：</b>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，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。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>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。</p>	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。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。</p> <p><b>考核评价：</b>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。采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。</p>
3	国际接待服务业概论	<p><b>素质目标：</b>有良好的服务意识和责任心，具有国际接待服务业的职业素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解国际接待服务业的发展特点，熟悉餐饮、酒店、旅游、会展行业的构成情况，掌握国际接待服务业管理的基本理论和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立思考和正确理解与餐饮、酒店、旅游、会展行业相关的社会现象，能分析总结行业发展的逻辑性和合理性，能够从事国际接待服务与管理工作。</p>	包括涉外餐饮、旅游酒店、烹饪与营养、会展等行业等国际接待服务业的主要类型，通过了解国际接待服务业的新业态和新理念，为学生毕业后从事国际餐饮、酒店、旅游、会展等行业的相关工作打下专业理论基础。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用问题教学法、情景教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。</p>
4	接待业服务心理	<p><b>素质目标：</b>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。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立思考、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</p>	包括餐饮、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、会展等行业的相关工作打下专业理论基础。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>与校外真实情境体验相结合，采用探究式教学法、情境教学法、案例教学法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其</p>

		应对能力。		中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。
5	餐旅会安全与法规	<p><b>素质目标：</b>具备安全意识，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。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握食品安全法、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。</p> <p><b>能力目标：</b>能在“餐旅会”管理工作中运用法律分析与解决问题，能够用法律法规处理相关突发事件。</p>	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。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>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。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包含出勤、课上表现、平时作业等），期末考试占 60%。</p>
6	大数据与餐旅会信息管理	<p><b>素质目标：</b>具备大数据思维，具备大数据安全意识和良好的科学素养。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>能初步制定大数据行业解决方案，能利用大数据辅助决策，能利用大数据进行适当创新。</p>	包括大数据基本概念；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。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>餐饮信息管理实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用案例教学法、讨论法、实践教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。</p>
7	食品营养与卫生	<p><b>素质目标：</b>具有食品质量意识、食品安全健康意识、环保意识；具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。</p> <p><b>知识目标：</b>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、食品质量安全的基本知识和方法。</p> <p><b>能力目标：</b>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。</p>	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。	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。</p>
8	餐饮原料与烹饪工艺实训	<p><b>素质目标：</b>具备餐饮食品安全操作规范意识；有良好的餐饮职业素养、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。</p> <p><b>知识目标：</b>了解常见的餐饮原料的种类，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</p>	包括初识餐饮原料，走进烹饪、刀工刀法、烹饪准备、菜肴组配、烹调工艺、菜肴创新等，内容涵盖了烹饪刀工、配菜、烹调等岗位知识与技能，注重学生的综合能力培养和基本功训练，	<p><b>课程性质：</b>专业必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>中西烹调实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用案例教学、现场教学和项目教学等教学方法。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</p>

	<p>创新方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能对餐饮原料进行分类、鉴别及保管；能够掌握原料的初加工与精加工技能；能进行菜肴烹调，能识别油温、控制火候；能进行菜肴味型调制。</p>	<p>注重文化传承等内容。</p>	<p>力培养学生的烹调实践能力。</p> <p><b>考核评价：</b>完成综合性实训模块，达到相应的岗位能力的要求。采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。</p>
--	---	-------------------	---

表 6 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	餐饮服务实务	<p><b>素质目标：</b>具备较强的服务意识和食品安全意识，具备卫生健康意识、环保节约意识和创新意识，诚信友善、具有良好的人际交往、沟通能力及团队合作意识，具备劳动光荣的意识，养成吃苦耐劳的品质。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握中西餐饮服务工作流程、基本技能和操作规范，熟悉不同就餐目的、不同类别客人的消费心理特征及需求了解信息化时代中西餐各类菜肴服务方式。</p> <p><b>能力目标：</b>能熟练运用餐饮服务基本技能开展中西餐对客接待服务；能有效处理各项突发事件、应对特殊情况；能运用信息系统查询顾客历史消费信息，并根据消费频率、菜品、就餐目的、人均消费等数据分析客情，制定个性化餐饮服务方案。</p>	<p>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、设计中小餐饮企业服务流程等。</p>	<p><b>课程性质：</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地：</b>中餐服务实训室、西餐服务实训室、中餐摆台实训室、西餐摆台实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用案例教学法、现场教学法、模拟场景法、任务驱动法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占 40%（包括考勤、MOOC 学习、基本技能、中西餐摆台、企业实践等）；终结性考核占 60%，为技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。</p>
2	餐饮市场营销	<p><b>素质目标：</b>具备敏锐的市场意识、客户意识、营销服务意识、法治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，引导客人理性餐饮消费，乐于团队合作，能抗压，善于表达与沟通。培养敏锐的市场洞察力。</p> <p><b>知识目标：</b>了解餐饮营销环境要素和掌握营销环境大数据分析方法；熟悉市场营销观念，掌握餐饮目标市场细分、选择与定位方法；掌握餐饮产品、价格、渠道、促销策略；掌握餐饮产品推销的方法与技巧；掌握餐饮营销方案编制的方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能进行餐饮市场调研，能通过营销环境分析洞察市场机会，能根据市场定位恰当制定销售计划与营销策略，策划餐饮营销活动，编制餐饮营销文案。</p>	<p>包括走进餐饮市场营销、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。</p>	<p><b>课程性质：</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用讲授法、任务驱动法、案例教学法、角色扮演法、项目教学法、行动学习法等方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。</p>

3	餐饮人力资源管理	<p><b>素质目标:</b>具有现代人力资源管理意识和职业生涯规划意识、创新意识和社会责任心、服务意识、劳动精神和工匠精神、集体意识和团队合作精神,树立增强自身人力资本价值的观念。</p> <p><b>知识目标:</b>熟悉撰写企业招聘启事、开展背景调查及筛选简历的方法与技巧,掌握餐饮企业的招聘、培训方法与技巧;熟悉员工考勤制度熟悉设计餐饮企业员工绩效考核制度、薪酬制度的方法,掌握开展餐饮企业员工绩效辅导及绩效面谈的技巧;掌握餐饮企业员工职业生涯规划的相关知识;熟悉劳动合同与保险管理的相关知识。</p> <p><b>能力目标:</b>能撰写餐饮企业招募广告;能筛选简历、开展面试;能撰写餐饮服务技能培训大纲文案并完成培训;能制定员工考勤制度;能进行绩效考核和基本薪酬管理;能制定餐饮企业员工激励管理制度,为员工进行职业生涯规划;能策划维护餐饮企业员工关系的活动。</p>	<p>包括知人善用(餐饮企业员工招聘与配置)、人尽其用(餐饮企业员工培训与开发)、以纪律人(餐饮企业员工考勤管理)、以绩管人(餐饮企业员工绩效管理)、薪心相惜(餐饮企业员工薪酬福利管理)、潜力激发(餐饮企业员工激励管理)、以德服人(餐饮企业员工关系管理)等。</p>	<p><b>课程性质:</b>专业核心课程。</p> <p><b>教学场地:</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b>采用情境模拟法、案例教学法、任务驱动法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性评价占40%(包括课堂考勤、课堂表现、在线学习平台学习记录、职业素养、学习成果等),终结性评价占60%。</p>
4	餐饮成本管理	<p><b>素质目标:</b>具有初步的财务分析思维、餐饮成本及管控意识、食品安全意识、节约与环保意识、餐饮法律法治意识、合法经营意识、创新意识和社会责任感,树立讲诚信、守公道、爱岗敬业等良好的职业道德。</p> <p><b>知识目标:</b>掌握餐饮企业财务基本知识及其成本的概念、内容、性质,掌握收入、成本费用和利润的计算和财务报表的识读与分析方法;掌握餐饮采购环节、存储环节、生产环节、销售服务环节、宴会和其他支出费用的成本管理方法。</p> <p><b>能力目标:</b>能识别餐饮企业成本性质;能计算和分析收入、成本、利润和进行财务报表分析;能识别餐饮采购、存储以及菜品生产、销售服务环节、宴会、其他费用的成本泄漏点并进行管理与控制。</p>	<p>包括餐饮企业财务成本认知、财务报表的识读与分析、餐饮采购环节、存储环节、生产环节、销售服务环节、宴会和其他支出费用的成本控制和管理。</p>	<p><b>课程性质:</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b>多媒体教室或餐饮信息管理实训室。</p> <p><b>教学方法:</b>讲授法、案例教学法、任务导入法、项目教学法、头脑风暴法、分组学习等。</p> <p><b>考核评价:</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占40%(包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等),终结性考核占60%。</p>
5	餐饮智能化运营与管理	<p><b>素质目标:</b>智能化餐饮管理思维,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。</p> <p><b>知识目标:</b>了解智能餐饮设施设备、餐饮智能管理系统、餐饮经营计划等基础知识,熟悉餐厅功能规划与智能化设计、菜单筹划原则与方法,掌握餐饮企业组织架构设计原则,掌握员工班次安排的方法,掌握餐厅物品管理内容与方法,掌握餐厅环境质量、卫生质量、服务质量标准和质量控制方法。</p> <p><b>能力目标:</b>能辨别餐饮智能化设施设备、能运用智能化手段初步制定餐饮经营计划,能根据企业规模确定餐厅工作岗位及人员数量并能进行班次安排,能设计餐厅功能布局图及规划包含智能化设备在内的餐厅设施设备,能设计电子菜单,能用五常管理法进行餐厅物品的贮存与管理,能运用智能化手段做好质量管控等工作,能有效处理顾客投诉。</p>	<p>包括餐饮智能化、餐饮经营计划、餐饮组织构建、智能餐厅设计、电子菜单筹划与设计、餐厅物品管理、餐饮质量控制等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b>多媒体教室、餐饮仿真包厢、餐饮信息管理实训室。</p> <p><b>教学方法:</b>采用讲授法、讨论法、任务驱动法、项目教学法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b>采取40%的过程性评价(自评、互评、教师评价)与60%的终结性评价相结合的方式实施。</p>
6	现代厨房管理	<p><b>素质目标:</b>具备吃苦耐劳的职业精神,规范操作、严谨负责的职业态度,具备安全卫生意识和团队合作精神。</p>	<p>包括厨房布局与设计的相关知识;厨房的组织机构管理;厨房生产流程管</p>	<p><b>课程性质:</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b>多媒体教室为主,中西烹调实训室为</p>

		<p><b>知识目标:</b> 了解现代厨房类型、特点与功能,熟悉现代厨政管理的基本知识,掌握厨房组织管理和厨房生产、运行和控制的基本方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够进行厨房组织管理,生产流程及运行管理,能发现和分析问题,并运用现代厨政管理知识,为创新创业和餐饮企业经营管理提供解决方案。</p>	<p>理;厨房物料管理;厨房成本控制管理;厨房安全、卫生管理等内容。</p>	<p>辅。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用案例分析法、讨论法、情境式教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取平时成绩 10%+实践考核成绩 20%+期末理论及实操考试成绩 70%的综合评价方式。</p>
7	宴会设计与管理	<p><b>素质目标:</b> 具有较强的服务意识、劳动意识、卫生意识、有一定的美学修养、创新意识和团队合作精神;养成吃苦耐劳和精益求精的工作习惯。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解宴会基本知识、熟悉主题台面设计要求和宴会运营管理内容,掌握宴会策划相关知识与策划基本方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够设计、策划符合客情的主题宴会,能够高标准完成宴会实施和管理,能解决设计与管理中遇到的实际问题。</p>	<p>包括宴会业务认知、宴会场景设计、主题台面设计、宴会菜单设计、宴会服务流程设计、宴会组织管理等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b> 中餐服务实训室、西餐服务实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用案例教学法、任务驱动法、分组讨论法、成果导向法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价与终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占 40% (包括考勤、作业、团队任务参与度、在线学习平台学习积分等);终结性考核占 60%,考核内容为综合成果展示。</p>

表 7 综合实训课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	第二课堂 社会实践活动	<p><b>素质目标:</b> 增强职业认同感和劳动自豪感,具有到艰苦地区工作、扎根餐饮行业的情怀;具备吃苦耐劳、诚实劳动意识;培育不断探索、持续奋斗、勇于变革的职业精神和爱岗敬业的劳动态度。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟悉现代餐饮行业劳动工作的流程和方法,了解运用新工艺、新流程、新技术进行创新性劳动的方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 提高日常生活劳动能力、能做到自我管理,能在面对重大疫情、灾害等危机时主动作为。</p>	<p>包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校外实训基地或者学生家庭所在地的餐饮企业。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、实践法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 提交企业实践的日志、报告以及相关视频。</p>
2	餐饮店长 综合实训	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解餐饮门店经营要求及管理方法,熟悉餐饮高效会议方法,掌握服务提升、团队提升、人才培养方法与技巧。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、餐饮仿真包厢。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、项目教学法、情境模拟法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占 40% (自评、互评、教师评价),终结性考核占 60%。</p>
3	餐饮产品 设计与管控	<p><b>素质目标:</b> 具有食品质量意识、环保节约意识、食品安全意识;具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。</p>	<p>包括餐饮品牌创建、餐饮招牌菜打造、菜单设计、食材质量控制、菜肴制</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p>

		<p><b>知识目标:</b> 了解餐饮产品设计的一般流程;掌握招牌菜打造的方法、菜单设计的技巧;掌握食材质量控制、菜肴制作质量管控、以及楼面服务质量管理的基本知识和方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够依据餐厅特色和顾客需求合理设计相应餐饮产品;能从食材原料、菜肴制作以及楼面服务等方面对餐饮服务质量进行有效的管理与控制。</p>	作管控以及楼面服务质量管理等内容。	<p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、项目教学法、情境模拟法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占40%(包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等),终结性考核占60%。</p>
4	实验项目课(群选三选一): 高端国际会议餐旅会策划项目	<p><b>素质目标:</b> 培养对餐旅会双高群内其他专业的兴趣、爱好,开阔视野、丰富知识和技能,树立正确的人生观和价值观。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业群拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、项目教学法、分组讨论法、成果导向教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占40%(自评、互评、教师评价),终结性考核占60%(作品考核)。</p>
4	实验项目课(群选三选一): 服务一带一路烹饪研学项目	<p><b>素质目标:</b> 培养国际视野、拓宽专业知识范围、长远规划自身发展目标。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能服务一带一路烹饪研学活动的开展。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业群拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、项目教学法、直观演示法、任务驱动法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占40%(自评、互评、教师评价),终结性考核占60%。</p>
4	实验项目课(群选三选一): 湖湘美食旅游项目	<p><b>素质目标:</b> 培养对美食的兴趣爱好,提高餐饮美学素养,开阔视野、丰富知识。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够完成湖湘美食旅游的接待。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业群拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、项目教学法、情境模拟法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占40%(自评、互评、教师评价),终结性考核占60%。</p>
5	综合技能实训	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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、主题接待活动方案设计的内容和方法,掌握餐饮服务的基本流程和基本流程。</p> <p><b>能力目标:</b> 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,能进行主题接待活动、主题营销活动设计,能绘制餐厅和厨房布局图,能进行成本核算,能制定员工培训计划,能进行微创业策划等。</p>	包括服务基本技能及培训、菜单设计、主题接待活动设计、餐饮主题营销活动设计、员工培训、厨房设计与管理等、成本管控训练等内容。	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 中、西餐摆台实训、中西餐服务实训室,酒品调制实训室,餐饮信息管理实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用直观演示法、操作法、分组讨论法、成果导向教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中考勤、课堂表现、在线学习平台学习记录过程性考核占40%,终结性考核占60%。</p>

6	跟岗实习	<p><b>素质目标:</b> 培养餐饮从业人员的诚信友善、卫生健康、绿色环保节约意识、服务细致的基本素质和职业道德规范, 增强餐饮职业自信和劳动光荣、技能宝贵的观念。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够在校内和校外指导老师的指导下按照要求和规范完成餐饮各岗位的基础工作。</p>	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, 各岗位的工作流程和餐饮劳动教育等内容。	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企合作基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用直观演示法、操作法、分组讨论法、成果导向教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 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。</p>
7	顶岗实习	<p><b>素质目标:</b> 培养具有食品安全社会责任感, 具备餐饮从业人员的诚信友善、卫生健康、绿色环保节约意识、服务细致的基本素质和工匠精神、创新精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企合作基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用直观演示法、操作法、分组讨论法、成果导向教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 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。</p>
8	毕业设计	<p><b>素质目标:</b> 具备较好的文字素养和信息技术素养, 诚信、卫生、健康、节约、食品安全的职业道德和敬业精神、创新精神和终身学习等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企合作基地、中西餐服务接待实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、案例分析法、小组讨论法和情境教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 通过多位导师参与的答辩环节, 由指导老师进行毕业设计成果评价, 其中答辩成绩占 40%, 毕业设计成果评价占 60%。</p>

表 8 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	通识教育课程	<p><b>素质目标:</b> 提高语言、文化、历史、科学等综合素养, 具备独立思考的习惯、可持续发展的能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握基础性的语言、文化、历史、科</p>	包含马克思主义理论类课程, 党史国史, 中华优秀传统文化, 职业素养, 人文素养,	<p><b>课程性质:</b> 本部分课程是公共选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p><b>教学方法:</b> 注重学习方法的传授与启迪思考, 教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等等形式多样、灵活有效的方</p>

	<p>学等知识, 训练个性品质、陶冶公民意识。</p> <p><b>能力目标:</b> 具有不同专业方向的研究思路、方法、模式, 开拓视野、建立共识、发展学识; 能获取、传播、发现和创造知识, 具备思辨和批判的能力, 为今后长远学习和发展所必须的方法和眼界。</p>	<p>科学素养, 信息素养等等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>法。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。</p> <p><b>考核评价:</b> 学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程, 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。考核占比以各课程具体分配为准。</p> <p>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。</p>
--	---	------------------------------------	---

表 9 专业拓展课/专业群选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	餐饮客户维护与开发	<p><b>素质目标:</b> 具备社会交往, 语言表达等综合职业素质; 具有良好的客户意识; 培育爱岗敬业的职业精神和吃苦耐劳的工作态度。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解餐饮客户识别与开发的基础知识, 熟悉餐饮客户维护的原则以及客户的挽回方法, 掌握客户点单的原则和要求, 掌握餐饮日常客户关系管理和客户连接管理。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够适应餐饮企业经营管理的需要进行客户关系维护, 与客户建立良好的关系, 能正确处理各项突发事件, 提高客户满意度。</p>	<p>包括餐饮客户意识、餐饮客户识别、餐饮客户点单, 餐饮客户沟通与维护、餐饮大客户管理、餐饮客户的挽回、客户用餐方案编制等学习项目。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 中、西餐服务实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用项目教学法、案例教学法、角色扮演法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 40%, 终结性考核占 60%。</p>
2	餐饮美学	<p><b>素质目标:</b> 树立正确、健康、进步的审美观, 具备较好的餐饮美学素养、艺术修养和审美情趣。</p> <p><b>知识目标:</b> 从美学基本原理出发, 理解美学的基本理论知识和美的规律, 熟悉并掌握美学在餐饮色彩搭配、餐饮空间、餐桌食品和造型以及音乐、形象行为等方面的运用。</p> <p><b>能力目标:</b> 能对餐饮美学现象和审美实践进行分析, 能运用美的规律分析和鉴赏餐饮色彩搭配、餐饮空间、背景音乐、行为形象、菜品餐桌等。</p>	<p>包括美学基本原理、餐饮色彩美、餐饮空间美、音乐美、形象行为美、餐桌上的美 6 大模块, 从餐饮美的来源与本质入手提升学生审美能力。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和茶艺、插花实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用案例教学法、项目教学法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占 40%, 终结性考核占 60%。</p>
3	餐饮创业与品牌策划	<p><b>素质目标:</b> 具备合法经营意识和社会责任感, 具有团队合作意识和服务意识, 具有良好的餐饮市场洞察力、创新精神及职业素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解现代餐饮品牌特征, 熟悉餐饮品牌创立流程, 掌握餐饮门店选址、环境设计、菜单筹划的原则和标准。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够准确把握餐饮市场动态, 分析目标市场, 能够进行餐饮品牌的策划和推广。</p>	<p>包括餐饮品牌基础知识、品牌定位、餐厅选址, 餐厅设计, 菜单设计和品牌推广等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 中餐服务实训室、西餐服务实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用项目教学法、任务驱动法、混合式教学法、情境模拟法、分组讨论法、成果导向法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式。其中过程性考核占 40% (包括考勤、作业、</p>

				团队任务参与度、在线学习平台学习积分等)；终结性考核占 60%，考核内容为综合成果展示。
4	餐饮 数字化新媒体运营	<p><b>素质目标：</b>具备餐饮数字化新媒体运营思维、开拓创新精神和团队协作精神，具备持续自主学习和探究的学习态度。</p> <p><b>知识目标：</b>了解餐饮数字化新媒体运营的基本理论和专业知识，熟悉常见数字化新媒体运营平台，掌握常用数字化新媒体运营工具和策略。</p> <p><b>能力目标：</b>能紧跟数字化新媒体前沿，敏锐洞察市场和受众对象，能搭建数字化新媒体运营矩阵，能恰当使用运营工具和策略开展餐饮数字化新媒体运营实践。</p>	包括餐饮数字化新媒体认知、数字化新媒体矩阵搭建、数字化新媒体运营策略、餐饮数字化新媒体运营实战等。	<p><b>课程性质：</b>专业拓展课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用案例分析法、情境教学法、任务驱动法等教学方法。以工作任务为引领，以模块化的项目为驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成课程成果。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 60%。</p>
5	酒水制作 与品鉴	<p><b>素质目标：</b>根据市场的变化或客户的要求，具有酒水创新精神和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握常见酒水品种及特点，并熟悉常见酒水的原材料及酿造原理，掌握酒水配制或调制技术。</p> <p>在酒水的使用与选择过程中能。</p> <p><b>能力目标：</b>能进行酒水品鉴，能充分利用不同酒水的特点进行调制与服务。</p>	包括蒸馏酒、发酵酒、配制酒、咖啡、茶等饮料、鸡尾酒及调制，酒单制作与酒吧管理等。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 2 个模块为综合运用篇，酒水服务人员必须对酒吧基础管理的相关流程有所掌握。	<p><b>课程性质：</b>专业拓展课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、酒品调制实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>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。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 40%（包括考勤、作业等），终结性考核占 60%。</p>
6	冷菜 制作工艺	<p><b>素质目标：</b>具备安全规范的操作习惯；良好的烹饪职业素养、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。</p> <p><b>知识目标：</b>了解中式冷菜制作的基本知识、主要典型菜品知识；熟悉冷菜的常用制作方法、食安操作规范、常用创新方法；熟练掌握冷菜常用烹调方法。</p> <p><b>能力目标：</b>能制作常见湘式冷菜；能制作常见拼盘。</p>	包括走进中餐冷菜、走进中餐冷菜师岗位；一般冷拼制作与应用；水果拼盘制作与应用；花色冷拼制作与应用；风味冷菜制作与应用；冷菜菜品创新设计与应用等。	<p><b>课程性质：</b>专业选修课。</p> <p><b>教学场地：</b>中餐冷雕实训工坊。</p> <p><b>教学方法：</b>采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。</p> <p><b>考核评价：</b>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，其中过程性考核占 50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等），终结性考核占 50%。</p>

6	西点工艺	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业意识、团队协作等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解西点特点、西点师的职业素养; 熟悉原料基础知识, 设备的使用与养护; 掌握基础西点制作基本原理及制作工艺。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够正确的辨别和使用各种西点常见原料; 能够运用各种西点工具设备; 能够掌握西点制作基本技能及基础品种制作。</p>	<p>包括西点原料选择; 西点工用具的选择、使用及保养; 西点品种制作与应用等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业选修课。</p> <p><b>教学方法:</b> “训、战、赛、创”项目化教学模式。</p> <p><b>教学场地:</b> 具备理论讲授, 实践操作西点实训室。</p> <p><b>考核评价:</b> 采用自评、团队互评、教师评价、相结合的全程多元考评方式。</p>
6	中式面点工艺	<p><b>素质目标:</b> 具备重视食品安全、精益求精、团队合作、环保节约、勤勉劳动、不断创新的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中点历史与地方流派、面点师职业素养; 熟悉粉料性质, 工用具、设备的使用与养护方法; 掌握面点品种应用与创新的方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够辨别和使用面点常见原料, 能制作常用面团品种, 运用基本功与设备进行新品制作, 能根据市场优化工艺。</p>	<p>包括走进中式面点、塑形象熟工具、制作水调面团品种等八个项目。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 理实一体化厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。</p> <p><b>考核评价:</b> 线上线下多元全过程考核, 其中过程性考核占 50% (包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等), 终结性考核占 50%。</p>
7	X 项目 (专业群项目八选一)	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业素养、团队协作等素质, 培养探究、好学的品质, 。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解双高专业群“餐旅会专业群内其他专业对应 X 项目所需具备的知识。</p> <p><b>能力目标:</b> 能达到群内其他专业 X 项目的基本技能要求。</p>	<p>群内其他四个专业分别包括以下 8 个项目: 旅游管理专业 (导游讲解、旅游计调)、会展策划与管理专业 (展示设计、会展项目管理)、烹调工艺与营养专业 (中餐烹调、厨政管理)、酒店管理专业 (酒店管理、服务业接待), 各专业学生在非本专业的其他任意专业任选一个项目。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业群选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 群内其他专业实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用项目教学法、任务驱动法、混合式教学法、情境模拟法、分组讨论法、成果导向法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 按照群内其他专业的 X 项目考核标准进行考核。</p>

### （三）岗课赛证融通

为了加强学生的技能培养，我们将本专业面向的目标岗位、技能竞赛和职业技能等级证书的要求，综合融入课程内容，构建“岗课赛证”融通的课程体系。具体来说，“岗”即本专业的目标岗位——中高端餐饮企业的门店管理岗位（包括服务管家、客户管家、前厅经理、客户经理、门店店长）所需要的素质、知识、能力及其岗位情境、典型工作任务、工作守则等；“赛”即餐厅服务技能竞赛赛项的新标准，竞赛知识与技能点、评价标准等；“证”即目前我校对接的中国饭店协会开发的职业技能等级 X 证书——餐饮管理运行的新标准、考核知识与技能点评价标准。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极考取职业资格证书、行业企业认可度高的职业技能等级证书，学生取得相应证书后，可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 10 所示。

表 10 课证融通学分置换表

证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	可置换的学分及课程名称		备注
	证书名称	等级			可置换的学分	置换的课程名称	
职业技能等级证书 (X 证书)	餐饮管理运行	中级	中国饭店协会	餐饮服务实务 酒水制作与品鉴 餐饮原料与烹饪工艺实训 餐饮市场营销 餐饮店长综合实训	6	餐饮服务实务 餐饮店长综合实训	

## 七、教学进程总体安排

### （一）教学进程安排表

表 11 教学进程安排表

专业名称：  餐饮智能管理  （2021 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	入学与 安全教育、 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				3	6+2周 (寒假)	0.5	1	0.5	22	4	
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	■	◇	◇	◇	◇	◇	◇		0	1					16	0.5	0.5	18	8		
		总 计																			76	6	3	1	2	3	24	1	1	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 ↑入学与安全教育、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 12 课程计划与进度总表

课程性质	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	
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	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	64	4	32	32		√	2(10-17)	2(10-17)	2(2-9)	2(2-9)	√	√	五、六学期网络授课
		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
		T0101004	英语 C	128	8	88	40	√		4(6-19)	4(2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修2学分以上拓展模块的内容
		R0203210	信息技术 C	48	3	24	24	√			4(2-13)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修拓展模块的内容
		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(15-19)	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
		T0201001	入学与安全教育	8	0.5	6	2		√							
		T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√	24(5)						

		W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等6 门课由艺术教研室统一安排		
		W0203128	语文 C	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)								
		G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8		√					2(2-9)				
		<b>小计</b>		<b>814</b>	<b>44</b>	<b>388</b>	<b>426</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>			
专业必修课程	专业基础(平台)课程	W0203007	湖湘文化与物产	28	1.5	22	6		√	2 (6-19)							设置6~8门	
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际	28	1.5	14	14		√	2 (6-19)								
		L0203711	国际接待服务业概论	36	2	30	6	√		4 (6-14)								
		L0203713	接待业服务心理	36	2	30	6		√		2 (2-19)							
		X0203666	餐旅会安全与法规	28	1.5	22	6		√	2 (6-19)								
		R0203716	大数据与餐旅会信息管理	32	2	10	22		√		4 (2-9)							
		X0203420	食品营养与卫生	28	1.5	18	10	√		2 (6-19)								
		X0203443	餐饮原料与烹饪工艺实训	48	2	18	30		√		4 (2-13)							
		<b>小计</b>		<b>264</b>	<b>14</b>	<b>164</b>	<b>100</b>			<b>12</b>	<b>8</b>	<b>0</b>						
		专业核心课程	X0403020	餐饮服务实务	94	6	32	62	√		4 (2-17)	2 (5-19)						
	X0203021		餐饮市场营销	60	4	32	28	√			4 (5-19)							
	X0203460		餐饮人力资源管理	56	3	34	22	√				4 (2-15)						
	X0203459		餐饮财务成本管理	60	4	36	24	√				4 (2-16)						
	X0203437		餐饮智能化运营与管理	60	4	38	22	√			4 (5-19)							
	X0203105		现代厨政管理	48	3	30	18	√				4 (2-13)						
	X0203423		宴会设计与管理	48	3	22	26	√				4 (8-19)						
		<b>小计</b>		<b>426</b>	<b>27</b>	<b>224</b>	<b>202</b>			<b>0</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>12</b>					
		综合实训课程	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，记2 学分，由学校团委负责认证。											
	X0203417		餐饮店长综合实训	32	2	0	32		√					4 (2-9)				
	X0203438		餐饮产品设计与管控	32	2	0	32		√				4 (2-9)					
以所选课为准	实验项目课(群选)		24	1	0	24		√						1W(第10周)				
X0403419	综合技能实训		128	7	0	128		√						16 (2-9)				

		X0203418	跟岗实习	72	3	0	72		√					3W (12-14)		
		T0203002	顶岗实习	576	24		576		√					6+2 (寒假) W	16W	
		T0203001	毕业设计	24	1		24		√					0.5W	0.5W	
		<b>小计</b>		<b>888</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>888</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	
选修课程	公共选修课程	以所选课程为准	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	96	6	48	48		√							共计选修不超过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
									√							
									√							
									√							
									√							
									√							
			<b>小计</b>		<b>96</b>	<b>6</b>	<b>48</b>	<b>48</b>								
	专业拓展课程 / 专业群选修课程	X0203422	餐饮客户维护与开发	36	2	20	16		√				2 (2-19)			
		X0203410	餐饮美学	36	2	22	14		√			4 (2-10)				
		X0203439	餐饮创业与品牌策划	36	2	20	16		√				2 (2-19)			
		X0203447	餐饮数字化新媒体运营	36	2	20	16		√				2 (2-19)			
		X0203424	酒水制作与品鉴	48	2	24	24		√			4 (5-16)				
		X0203035	冷菜制作工艺	32	2	8	24		√					4 (2-9)		
		X0203217	西点工艺	32	2	8	24		√					4 (2-9)		三选一
X0203033		中式面点工艺	32	2	8	24		√					4 (2-9)			
以所选课程为准		X 项目 (群选项目)	24	2	12	12		√					12 (18-19)			八选一
		<b>小计</b>		<b>248</b>	<b>14</b>	<b>126</b>	<b>122</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>总计</b>				<b>2736</b>	<b>147</b>	<b>950</b>	<b>1786</b>			<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	

表 13 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	入学与安全教育		1						
3	劳动教育								
4	劳动实践			1		1			暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	综合技能实训						8		
7	跟岗实习						3		
8	顶岗实习						6+2(寒假)	16	
9	毕业设计						0.5	0.5	
合计(周数)			4	1		1	19.5	16.5	
总计(周数)			42						

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	课程类型		课程门数	教学课时			实践学时比例(%)	占总学时比例(%)	备注	
					总学分	理论课	实践课				总学时
1	必修课程	公共基础必修课程		16	44	388	426	814	52.33%	29.75%	占总学时比例要求 ≥25%
2		专业必修课程	专业基础(平台)课程	8	14	164	100	264	37.88%	9.65%	
3			专业核心课程	7	27	224	202	426	47.42%	15.57%	
4			综合实训课程	8	42	0	888	888	100.00%	32.46%	
5	选修课程	公共选修课程		6	6	48	48	96	50.00%	12.57%	占总学时比例要求 ≥10%
6		专业拓展课/专业群选修课程		7	14	126	122	248	49.19%		
总计				52	147	950	1786	2736	65.28%	100%	

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）。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

本专业需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 15）

表 15 师资队伍结构一览表

在校学生数	专任教师数	兼职教师数	双师教师比例	年龄结构	学历结构	职称结构	专业带头人	中青年骨干教师
550 人	16 人	16 人	90%	老中青相结合, 其中 50 岁以上教师 5 人, 36-49 岁以上教师 20 人, 35 岁以下教师 7 人	硕士学位及以上学历 ≥60%	高级及以上 ≥30% 中级职称 ≥50% 初级职称 ≤20%	1 人	3 人

教学团队还应具有良好的思政育人意识和能力, 在人才培养过程中充分挖掘课程思政元素, 采用多种思政育人方法, 结合专业课程教学, 将思政育人与专业教学相融合, 如盐融于水, 达到润物细无声的育人效果, 与思政课程携手构建“大思政”育人格局, 立德树人, 培养合格的社会主义接班人。

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餐饮部门经理从业经历(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; 具有餐饮相关专业本科及以上学历

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. 教室基本条件**

本专业在校内应建设有多媒体教室，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。

#### **2. 校内实训基本要求**

校内实训场地应主要包括中西餐摆台实训室、中西餐服务实训

室、中西烹调实训室、茶艺插花实训室、酒品调制实训室、形体训练室、餐饮仿真包厢等，还应建设餐饮信息管理实训室等，能满足 50 人左右同时上课；形式和环境布置上具有本专业职场氛围；功能上集教学实训于一体，设施设备中、高档定位（详见表 16）。

表 16 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）	所支撑课程
1	中餐摆台实训室	餐巾杯花折叠、托盘、摆台、餐饮服务六大基本技能	300 平方米，含中餐零点餐台、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）	50 人	餐饮服务实务
2	西餐摆台实训室	餐巾盘花折叠、托盘、摆台、餐饮服务六大基本技能	150 平方米，含西餐零点餐台、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）	50 人	餐饮服务实务
3	中餐服务实训室	中餐零点、宴会服务、宴会设计、管家服务	100 平米，含中餐零点餐台、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）	50 人	餐饮服务实务
4	西餐服务实训室	西餐服务、主题宴会设计	260 平方米，含中西餐零点餐台、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）	50 人	餐饮服务实务
5	中西烹调实训室	烹饪基本；功训练、中西餐菜肴制作、厨房管理、餐饮出品管控，中西餐菜肴制作	200 平方米，含不锈钢操作台、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）	50 人	餐饮原料与烹饪工艺实训
6	茶艺插花实训室	茶艺、插花	150 平方米，含茶台、餐椅、工作台、各类成套茶具、茶叶、开水器、茶艺表演台等	50 人	餐饮美学 酒水制作与品鉴
7	酒品调制实训室	鸡尾酒调制、咖啡制作	240 平方米，含酒具、餐台、制冰机等	50 人	酒水制作与品鉴
8	形体训练室	礼仪训练、美容美姿	100 平米，含镜子、形体扶手杠等	50 人	职业礼仪与跨文化交际
9	餐饮信息管理实训室	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	150 平方米，含计算机、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）	50 人	餐饮数字化新媒体运营 大数据与餐旅会信息管理 餐饮市场营销 餐饮财务成本管理

					餐饮智能化运营管理
10	餐饮仿真包厢	餐厅环境管理、餐厅物品管理	20 平方米以上, 含服务台、餐桌餐椅、沙发、茶几、卫生间等包厢常用设施设备及物品	50 人	餐饮服务实务 餐饮智能化运营管理

### 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 17 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	容量(一次性 容纳人数)	所支撑的实训实习项目
1	湖南徐记酒店管理有限公司	100 人	跟岗实习、顶岗实习
2	冰火楼酒店管理有限公司	60 人	跟岗实习、顶岗实习
3	新长福餐饮管理有限公司	40 人	跟岗实习、顶岗实习
4	五十七度湘餐饮管理有限公司	40 人	跟岗实习、顶岗实习
5	湖南晴溪庄园	50 人	跟岗实习、顶岗实习
6	秦皇食府餐饮管理有限公司	60 人	跟岗实习、顶岗实习
7	湖南文和友小龙虾餐饮管理有限公司	40 人	跟岗实习、顶岗实习
8	大董(北京)餐饮管理有限公司	40 人	跟岗实习、顶岗实习
9	四川海底捞餐饮股份有限公司	40 人	顶岗实习
10	北辰国际会议中心	80 人	顶岗实习
11	君庭会餐饮管理有限公司	100 人	顶岗实习
12	味宴餐饮管理有限公司	40 人	顶岗实习

### (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“十三五”/“十四五”规划教材，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。鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材。

### 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；餐饮智能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种以上餐饮智能管理专业相关期刊。

### 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（专业数字化资源选用建议见表18）。

表 18 餐饮智能管理专业数字化资源选用建议

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	餐饮智能管理专业教学资源库	<a href="https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/n3yhaferbprnudzs7buyja/sta_page/index.html?projectId=n3yhaferbprnudzs7buyja">https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/n3yhaferbprnudzs7buyja/sta_page/index.html?projectId=n3yhaferbprnudzs7buyja</a>	
2	餐饮安全与法规	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYACS534468">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYACS534468</a>	
3	餐饮经营管理	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYCCS531768">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYCCS531768</a>	
4	餐饮服务实务	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYFCS667108">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYFCS667108</a>	
5	餐饮市场营销	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYSCS854484">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=CYSCS854484</a>	

#### （四）教学方法

任课教师应因材施教、按需施教，鼓励完善和创新教学模式和教学方法，坚持学中做、做中学。本专业三门核心课程通过教研改革与实践，已立项为湖南省精品在线课程或已通过认定，取得了较好的人才培养成效，建议专业理实一体化课程可以采用与“四环生态”教学模式（包括四环节教学程序和智能生态的教学环境），配合以多种教学方法，切实提高教学效果和人才培养质量。

##### 1、“四环生态”教学模式

本专业鼓励教师采用适合课程性质的教学模式，建议可采用“四环生态”的教学模式，包括四环节的教学程序和智能和谐的教学生态（见图3）。

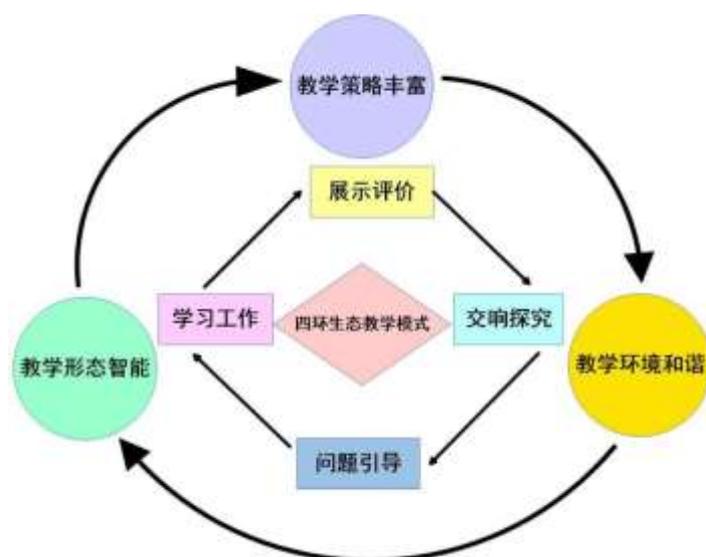


图3 “四环生态”教学模式图

四环节教学程序。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。

智能和谐的教学生态。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、翻转课堂、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。三是教学环境和谐，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。

## 2、丰富多样的教学方法

授课教师依据本专业培养目标、课程性质与任务、教学要求、学生能力与教学资源等，采用项目教学、案例教学、模块教学等丰富多样的教学方法，以达成素质、知识、能力等三维教学目标。倡导因材施教、按需施教，采用线上线下、课内课外、虚实结合、理实一体等混合式教学，坚持学中做、做中学。

理实一体类课程建议采用讲授法、案例教学法、任务驱动教学法、头脑风暴法、思维导图法、角色扮演法、情景教学法、探究教学法、分组讨论汇报等教学方法，融合大数据、人工智能、虚拟现实等信息化技术。

实践类课程建议采用模块教学法、讲授法、任务驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法等教学方法，强调典型工作任务、工作项目学习，注重动手能力、创新思维的培养。

### （五）学习评价

为了科学、客观、有效地评价学生的学习效果和综合素质，考核评价坚持过程性评价与终结性评价相结合、考核主体多元化、考核内

容综合化的原则，对学生的素质、知识、能力进行全面评价。同时，要求任课教师应具有增值性评价的理念，善于发现学生的闪光点和进步，及时激励和赏识学生，帮助他们树立自信，为今后的工作和生活奠定良好的基础。

### 1. 专业理实一体课程评价

对于专业理实一体的课程，建议采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，评价主体多元化，其中过程性评价占 40%（包括考勤、作业等），终结性评价占 60%（见图 4），此比例，任课教师也可根据课程性质稍作调整。同时，鼓励教师改进终结性评价，强化过程性评价，探索增值评价，健全综合评价。



图 4 专业理实一体课程评价建议图

### 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表现和实训作品等几部分组成，指导教师综合这几方面成绩予以评定。

### 3. 核心技能考核

本专业共设置以下几项核心技能，包括对客接待技能、客户维护技

能、接待活动策划、营销活动策划、餐厅运营与管理、餐饮微创业策划等。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 19。

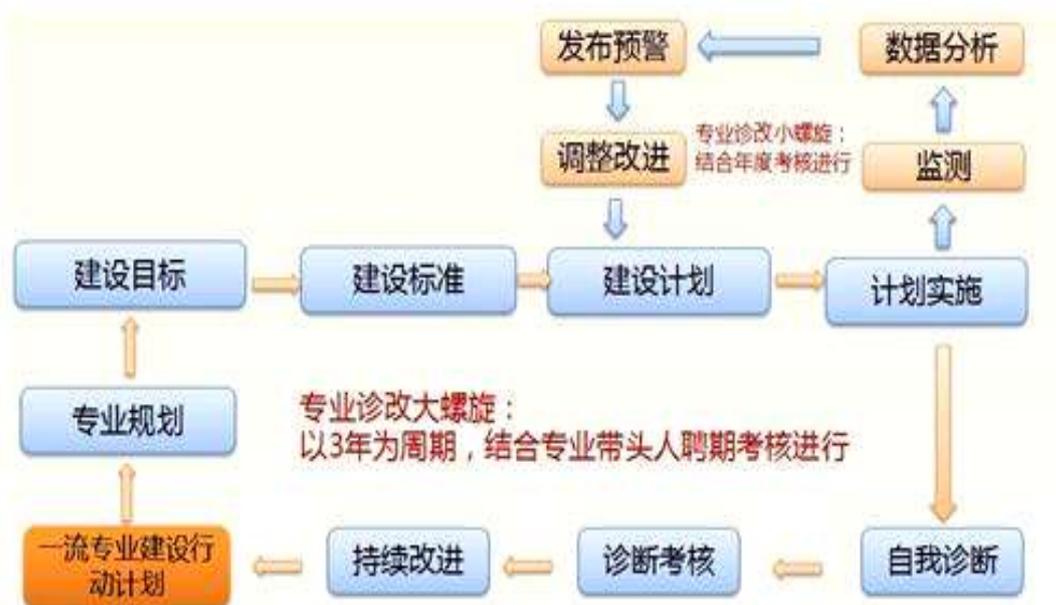


图 5 诊断与改进 8 字螺旋图

表 19 专业建设质量监控点（5 维 40 点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值目标
1. 专业设置 (0.1)	(1) 专业设置论证报告★	≥良好	优秀
	(2) 培养目标与规格	≥良好	优秀
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	优秀
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	优秀
2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	优秀
	(6) 课程建设规划★	≥良好	优秀
	(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	优秀
	(8) 专业课程体系★	≥良好	优秀
	(9) 教学组织设计★	≥良好	优秀
	(10) 教学方法和手段	≥良好	优秀
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	100%
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	95%
	(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	优秀
3. 专业师资队伍 (0.25)	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好	优秀
	(15) 专任核心课教师（名）★	≥3	13

	(16) 副高以上专业技术职务教师(名)★	≥1	4
	(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	5-7
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	4-5
	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	2
4. 专业教学环境 (0.25)	(22) 实训室建设规划	≥良好	优秀
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	优秀
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	优秀
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	12
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	优秀
	(27) 专业图书资料(册)★	≥500	800
	(28) 年度生均经费投入(元)★	≥7000	9000
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(29) 英语A级通过率	80%	85%
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	95%
	(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%	92%
	(34) 招生计划(人)★	≥50	200
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	98%
	(36) 新生报到率★	≥90%	92%
	(37) 按时毕业率	≥95%	98%
	(38) 初次就业率★	≥85%	90%
	(39) 对口就业率★	≥65%	85%
		(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好

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 20。

表 20 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
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	省级技能考核获不合格
毕业设计指导 (10)	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	省级毕业设计抽检获不合格
创新创业指导 (3)	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 21)。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 21 餐饮智能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 147 个学分（其中包括军训 4 学分，入学与安全教育 0.5 学分，劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分），符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。鼓励获取普通话、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、附录

附件 1：2021 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2021 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2021 级专业人才培养方案变更审批表

## 附件 1:

## 附件 1:

## 2021 级餐饮智能管理专业人才培养方案论证书

论证专家（专业建设指导委员会成员）				
序号	姓名	职称/职务	工作单位	签名
1	刑颖	常务副会长	世界中餐业联合会	刑颖
2	刘占山	原常务副会长	中国职教协会	刘占山
3	单蕊	董到家”品牌创始人、 大董美食学院院长	大董（北京）餐饮管理有限公司	单蕊
4	刘国华	校长	长沙商贸旅游职业技术学院	刘国华
5	崔德明	副校长	长沙商贸旅游职业技术学院	崔德明
6	谢军	湘菜学院院长	长沙商贸旅游职业技术学院	谢军
7	王昆欣	原党委书记	浙江旅游职业技术学院	王昆欣
8	徐桥猛	旅游学院院长	无锡商业职业技术学院	徐桥猛
9	江波	游酒店教研室主任、 教授	湖南网络工程职业技术学院	江波
10	刘国初	会长	湖南省餐饮行业协会	刘国初
11	杨秀龙	董事长	北京宴	杨秀龙
12	莫艳军	董事长助理、风险控制 中心总监	湖南徐记酒店管理有限公司	莫艳军
13	谢小春	湘菜学院餐饮智能管 理教研室主任、教授	长沙商贸旅游职业技术学院	谢小春
14	门利娟	湘菜学院餐饮智能管 理专业教师	长沙商贸旅游职业技术学院	门利娟
15	谭璐	湘菜学院餐饮智能管 理专业教师	长沙商贸旅游职业技术学院	谭璐
16	李玲	湘菜学院餐饮智能管 理专业教师	长沙商贸旅游职业技术学院	李玲
17	向雅楠 (毕业生代表)	上海合生汇店店长	五十七度湘餐饮管理有限公司	向雅楠
论证意见				
该方案紧密对接行业产业需求，人才培养定位准确，培养方案具有针对性，可实施性和创新性；课程体系设计科学合理，体现职业教育规律。				
专家论证组组长签字：刑颖 2021年8月21日				

附件 2:

2021 级 餐饮智能管理 专业人才培养方案审批表	
专业名称: 餐饮智能管理	专业代码: 540201 所属院(部): 湘菜学院
专业制订团队	刘少华 曹柳 谭红 周福刚 姚松芳 祖心鸣 姚中 陈光 王衡 周润川 左静 签名 黄嫣 李玲
二级学院意见	该专业对接行业产业紧密科 学合理,具有针对性,可充分培养专业性。 (湘菜学院公章)
学校教学工作委员会 意见	该专业人才培养目标明确,课程设置 合理,专业特色明显,符合职业教育的发展 需求。 (教学工作委员会公章)
校长办公会审定意见	本专业人才培养规格清晰,课 程体系构建合理,方案科学合理。 审议通过 (学校公章)
校党委会审定意见	本专业人才培养方案符合国家教育部相关文 件精神,审议通过,同意实施。 (学校党委公章)

说明: 本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

## 附件 3:

2021 级 XXX 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)。