



# 福州職業技術大學

## FUZHOU POLYTECHNIC UNIVERSITY

餐飲智能管理專業人才培養方案

專業代碼：540201

（高職專科 2026 級啓用）

編制人：李強、孫琮、劉趙、邵霞（企業）、  
楊杰（行業協會）

編制單位：文化旅遊學院  
福州世茂洲際酒店  
福州市餐飲烹飪行業協會

審核人：劉趙

專業負責人：李強

學院負責人：林東

2026 年 6 月制

## 目录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业岗位	1
1. 职业岗位群	1
2. 职业岗位进阶	1
(二) 就业面向	2
1. 初始岗位(毕业后1至2年的主要岗位)	2
2. 发展岗位(毕业后3至5年的主要岗位)	2
(三) 岗位能力图谱	2
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	5
六、课程体系与课程设置	7
(一) 公共基础课程	7
(二) 专业课程	16
1. 专业课程体系的架构	16
2. 专业基础课程	17
3. 专业核心课程	25
4. 专业拓展课程	33
(三) 实践教学环节安排与说明	41
1. 专业技能进阶培养路径图	41
2. 独立设置实习实训教学环节	43
七、教学进程安排与说明	45
(一) 课程学时结构	45
(二) 周教学时间分配表	45
(三) 教学进程表	46
八、实施保障	50
(一) 师资队伍	50
(二) 教学设施	52
(三) 教学资源	54
(四) 教学方法	55
(五) 学习评价	55
(六) 质量管理	56
九、毕业要求	57

## 一、专业名称及代码

专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

## 二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具有同等学力者

## 三、修业年限

基本修业年限 3 年

## 四、职业面向

### (一) 职业岗位

#### 1. 职业岗位群

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别(或技术领域)	职业类证书
旅游大类(54)	餐饮类(5402)	餐饮业 住宿业 (H62) (H61)	餐饮服务人员 (4-03-02)	餐饮企业策划与营销类岗位：后厨运营、门店运营、营销推广、活动策划  餐饮企业现场服务类岗位：烹饪、后厨管理、餐饮门店管理	调酒师职业技能等级证书 烹调师职业技能等级证书 面点师职业技能等级证书 咖啡师职业技能等级证书

#### 2. 职业岗位进阶

职业进阶	岗位类别名称 1	岗位类别名称 2	岗位类别名称 3
高级岗位	酒店餐厅经理或餐饮总监, 社会餐饮企业餐厅经理或店长	酒店厨师长、行政总厨; 社会餐饮企业厨师长、总厨	烘焙或饮品连锁企业区域经理、总监
中级岗位	酒店、餐饮企业餐厅主管或餐饮门店店长助理	酒店、餐饮企业主厨、副厨师长、副总厨或厨房主管	烘焙或饮品连锁门店店长

职业进阶	岗位类别名称 1	岗位类别名称 2	岗位类别名称 3
初级岗位	酒店、餐饮企业服务接待与营销策划人员	酒店、餐饮企业后厨厨师与运营人员	烘焙或饮品连锁门店店员

## (二) 就业面向

### 1. 初始岗位 (毕业后 1 至 2 年的主要岗位)

高端酒店、餐饮或其他服务类企业的高级服务与接待人员；酒店、餐饮等产品营销策划与创意设计人员；高端酒店餐饮部或高端餐饮企业的后厨服务与运营管理人员等。

### 2. 发展岗位 (毕业后 3 至 5 年的主要岗位)

入职 3-5 年，酒店餐饮总监、餐饮部经理或主管；社会餐饮企业店长、经理或主管、厨房主管、行政总厨等。

## (三) 岗位能力图谱

职业岗位	典型工作任务	工作流程	核心能力
酒店、餐饮企业服务接待与营销策划人员	完成餐厅餐前摆台、环境检查与备餐；执行迎宾、点菜、上菜、分餐、结账、送客等标准化服务流程；收集并整理客户档案，维护会员信息；撰写并发布社交媒体宣传内容；执行节日或促销活动的现场布置与推广。	班前会接受任务分配与仪容仪表检查 → 餐前完成责任区域摆台与物资准备 → 餐中按标准程序接待客人并提供席间服务 → 餐后完成收台、清场与账目核对 → 收档后整理客史档案、编辑并发布营销内容、提交工作小结。	餐饮服务规范执行能力；基础营销文案撰写与新媒体平台操作能力；客户沟通与投诉初步处理能力；团队协作与应变能力。
酒店、餐饮企业餐厅主管或餐饮门店店长助理	编排班次，分配任务；主持班前会，传达接待事项并检查仪容仪表；现场督导服务质量，处理一般性投诉；参与营销方案制定，跟进执行效果；协助编制排班表、申购物资、核算部门成本；对新员工进行岗前培训与技能考核。	查阅系统预判客流 → 制定排班表与申购单 → 主持班前会，检查准备情况 → 营业期巡视服务流程、协调传菜与前台衔接 → 现场解决客诉与突发状况 → 营业结束审核账单与报表 → 复盘服务亮点与问题 → 编制培训计划并实施带教。	现场组织调度与服务质量督导能力；营销活动策划与执行监控能力；基础财务数据统计与分析能力；团队培训与绩效沟通能力。

职业岗位	典型工作任务	工作流程	核心能力
酒店餐厅经理或餐饮总监, 社会餐饮企业餐厅经理或店长	制定经营目标与预算; 审核菜单定价、菜品结构与毛利率方案; 统筹重大接待任务与大型宴会活动; 建立并完善服务标准与管理制度; 监控月度损益表, 实施成本管控与利润优化策略; 负责中层管理者的选拔、培养与绩效评估。	分析营收报表与客评数据 → 制定经营策略与营销计划 → 审核各部门物资申购与排班 → 巡视餐厅运营状况, 对接行政总厨及外部供应商 → 主持例会, 传达战略并分解指标 → 审核财务报表与成本分析报告 → 评估管理人员绩效, 制定人才培养计划 → 出席酒店高层会议。	餐饮经营分析与战略规划能力; 全面预算管理与成本控制能力; 团队建设与跨部门协调能力; 餐饮产品创新与品牌定位能力。
酒店、餐饮企业后厨与运营人员	按菜单标准卡完成原材料的清洗、粗加工与分档保存; 根据菜品配方与工艺要求完成基础菜肴的烹调制作; 维护工作区域的卫生与设备清洁; 记录原料消耗数据, 报告库存异常; 协助主管进行新菜品的试制与标准化记录。	领取当日工作任务清单 → 按领料单领取并核验食材 → 完成原料粗加工与刀工处理 → 按出品顺序执行菜品烹调 → 装盘后交由传菜部出餐 → 收档后清洁工作台与设备 → 填写食材消耗记录与交接班日志。	基本功扎实的烹调与刀工技能; 食品安全与卫生规范执行能力; 团队协作与高压环境适应能力; 基础的食材识别与成本控制意识。
酒店、餐饮企业主厨、副厨师长、副总厨或厨房主管	管理所辖档口的日常出品, 确保菜品质量、口味与出餐速度符合标准; 参与菜单研发与季节性菜品更新; 负责本档口员工的排班、技能培训与绩效考核; 执行成本控制标准, 管理原料申领与库存盘点; 落实厨房安全管理与食品卫生制度。	查阅预订量与预订菜单, 预测当日工作量 → 安排档口人员分工并下发任务单 → 检查原料储备与调味品准备情况 → 监督并指导菜品烹调全过程, 把控出品节奏 → 抽查出品质量并处理退菜问题 → 营业结束后组织档口收档清洁 → 填写成本消耗报表与排班表 → 参与菜单研发会议, 提交新品方案。	菜品标准化管理及质量控制能力; 团队排班、带教与绩效管理能力; 食材成本核算及档口运营管理能力; 食品安全与卫生管理能力。
酒店厨师长、行政总厨; 社会餐饮企业厨师长、总厨	制定厨房整体出品标准、菜单结构与菜品研发战略; 全面负责厨房的运营管理, 包括设备配置、人员编制与预算编制; 建立并完善厨房各岗位的标准操作流程与考核体系; 统筹大型宴会或重要接待的菜单设计与出品安排; 审核食材采购计划与月度成本分析报告; 培育后厨技术骨干, 建立人才梯队。	分析经营数据与食客评价, 确定菜品调整方向 → 组织召开厨房管理例会, 部署阶段性重点工作 → 巡查各档口出品质量与操作规范 → 主持新品研发、试菜与标准化制定 → 审核采购清单与成本报表, 对比预算分析差异 → 监控厨房设备运行状态, 制定维保与更新计划 → 评估各档口主管绩效, 制定人才发展方案 → 与餐厅经理、采购部、财务部等跨部门协调。	厨房全面运营管理与战略规划能力; 菜品研发体系构建与创新能力; 全面预算管理与盈利优化能力; 高端技术人才培养与团队文化建设能力。

职业岗位	典型工作任务	工作流程	核心能力
烘焙或饮品连锁门店店员	按产品配方与操作规程完成标准化产品制作或饮品调制；为顾客提供产品介绍、点单建议与收银服务；维护门店环境卫生与陈列美观；执行库存检查，记录原材料消耗与损耗数据；配合线上订单的打包、出餐及平台数据录入。	到岗后检查设备运转与原料储备 → 参加早会接受任务分配 → 按标准流程完成产品制作与陈列 → 接待顾客完成点单与收银 → 执行后厨与客座区清洁任务 → 盘点库存，在线提交次日补货需求 → 参与交接班，对账当日营收与库存。	标准化产品制作与操作执行能力；基础顾客服务与收银操作能力；门店卫生与食品安全维护能力；团队协作与学习适应能力。
烘焙或饮品连锁门店店长	执行公司下达的销售目标与运营标准；负责门店排班、考勤管理与兼职人员招聘；监控产品出品质控与顾客满意度，处理门店投诉；管理门店库存，控制原料损耗与运营成本；组织新品在本门店的推广与促销活动；落实门店安全、卫生与合规管理制度。	根据销售预测制定门店排班表与订货计划 → 主持门店早会，传达总部通知 → 巡检产品制作、陈列状态与门店环境卫生 → 分析昨日经营数据，调整当日出品数量与推广重点 → 处理客户投诉，记录并反馈至总部运营部门 → 审核门店日收支与库存差异 → 对新员工进行岗位培训与考核 → 参与区域店长会议，汇报门店运营情况。	门店日常运营与现场调度能力；销售数据分析与库存管理能力；员工招聘、培训与班组管理能力；顾客关系维护与门店营销推广能力。
烘焙或饮品连锁企业区域经理、总监	制定管辖区域内多家门店的经营指标与发展策略；监督各门店的运营标准化执行与品牌形象统一性；统筹区域市场推广方案与大型促销活动；审核门店的财务预算、成本报表与盈利状况；负责区域内门店的选址评估、开业筹备与业绩达标管理；建立区域管理团队，培育并选拔店长级人才。	分析各门店周报、月报及财务数据 → 制定区域季度经营策略与资源分配方案 → 实地巡检门店运营状况，开展店长面谈 → 审核新店选址报告与投资回报测算 → 组织召开区域店长例会，通报经营结果并协调资源 → 批复门店营销活动方案与预算申请 → 考核店长绩效，制定人才发展及晋升计划 → 向总部汇报区域经营状况及战略规划。	多门店管理与标准化复制能力；区域市场拓展与商业规划能力；全面预算管理与投资回报分析能力；区域团队建设与跨区域人才输送能力。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好

的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务与管理等岗位群，能够从事餐饮产品生产与质量管理、餐厅服务与管理、餐饮企业运营管理等工作的高技能人才。

## （二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握管理学基本原理、餐饮企业管理、餐饮成本控制、饮食营养与配餐、食品安全、市场营销、消费者行为分析等方面的

专业基础理论知识；

6. 具备良好的对客服务素养和礼仪，掌握餐饮服务技术技能，具有顾客接待、餐厅服务与管理能力；

7. 了解厨房设计与布局，熟悉厨房生产流程，掌握餐饮原料采购、供应商管理等知识，熟悉常见的餐饮原料和预制菜，主要餐饮业态的核心供应商和采购平台，具备餐饮产品组织生产、质量管理和门店运营保障能力；

8. 掌握互联网营销、社群运营与流量管理等知识和技术技能，具备线上线下的市场营销能力和网络流量的拉新、留存、转化、变现能力；

9. 了解中外饮食文化和顾客消费心理，具有餐饮服务产品设计创新、特色宴会设计、个性化接待活动策划、实施和管理能力；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

11. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

12. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

## 六、课程体系与课程设置

### (一) 公共基础课程

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	使大学生对中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加全面的了解；对中国共产党坚持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，不断推进马克思主义中国化时代化有更加深刻的理解；对马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力有更加明显的提升。	以马克思主义中国化时代化为主线，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，集中阐述马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。通过学习掌握马克思主义中国化时代化的理论成果，把握理论背后的思想和智慧，坚持理论联系实际，自觉投身中国特色社会主义伟大实践中。	运用案例教学法、情境教学法、启发引导法等多种教学方法。同时结合云班课和学习通等现代信息技术手段进行线上线下结合开展教学。	考试	2	32
思想道德与法治	以正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育为核心，将社会主义核心价值观贯穿教学全过程，通过理论学习与实践体验，帮助学生树立崇高理想信念，弘扬爱国精神，提升思想道德修养，增强学法懂法守法用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质与法治素养。	本课程主要讲授新时代青年使命担当、理想信念、人生价值、中国精神、社会主义核心价值观、社会主义道德与法治基础等内容，要求学生树立正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法治观，坚定理想信念，增强爱国情感与责任感，提升道德修养和法治素养，自觉践行社会主义核心价值观，成长为担当民族复兴大任的时代新人。	讲授法、分组讨论、角色扮演法、案例教学法、情境教学法、启发引导法等	考试	1	48

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过学习,使学生从整体上理解和掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质,系统把握蕴含其中的马克思主义立场、观点和方法,坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑、指导实践,不断提高思想理论水平,不断提高分析问题、解决问题的能力,以实际行动为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。	采用专题化教学。教学内容包括导论,及第一到第十七章,共十八个专题的教学内容,系统阐述了习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位,产生背景及科学内涵。通过学习帮助学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、科学内涵以及贯穿其中的马克思主义立场观点、方法,通过学习不断提高思想理论水平,不断提高分析问题、解决问题的能力,引导学生以实际行动为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。	讲授法、分组讨论、案例教学法、情境教学法、启发引导法等	考试	2	48
形势与政策	运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点、方法对国内外热点问题做出分析,使之正确分析形势的方法,理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略。使学生学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势,理解和执行政策。	主要讲授党的理论创新最新成果,新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践,马克思主义形势观和政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题,帮助学生准确理解当代中国马克思主义,深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战,引导大学生正确认识世界和中国发展大势,正确认识中国特色和国际比较,正确认识时代责任和历史使命,正确认识远大抱负和脚踏实地。	讲授法、讨论法、启发式教学法、案例教学法、小组研讨法等方法	考查	1-6	48
大学生心理健康教育	使学生明确心理健康的标准及意义,增强自我心理保健意识和心理危机预防意识,掌握并应用心理健康知识,培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,切实提高心理健康素养,促进学生全面发展。	包括健康与心理适应、心理健康与心理咨询、自我意识与人格塑造、人际交往与人际关系、恋爱与两性关系、情绪健康与管理、挫折应对与压力调适、危机与生命意义探索等教学主题;通过课程的学习和训练,培养大学生理性平和、乐观开朗、健康向上的阳光心态,提高适应能力和情绪调节能力。	知识讲授、案例小组讨论、角色扮演等	考查	1、4	32

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
国家安全教育	严格遵循党的教育方针，以立德树人为根本任务，以福建为依托，致力于服务地方发展，同时面向全国，紧密对接国家安全工作的战略需求，积极适应新时代的发展趋势。课程旨在广泛传播国家安全知识，提升大学生的国家安全意识，培养学生将理论知识与实践相结合的能力，引导学生运用马克思主义的立场、观点、方法以及总体国家安全观，初步构建起维护国家安全的实践能力。	包括导论及第一到第十章，共十一个专题的教学内容，主要包括了以下四个方面的核心内容：1. 国家安全基本思想；2. 主要领域的国家安全；3. 其他领域的国家安全；4. 践行总体国家安全观。通过学习使学生深入理解国际战略形势与国际战略格局，牢固树立国家安全意识，以高度的责任感和使命感，为维护国家主权、安全和发展利益，构建人类命运共同体作出积极努力。	讲授法、讨论法、启发式教学法、案例教学法、小组研讨法等方法。	考查	2	16
劳动教育	通过专题教学，大力弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，帮助大学生了解劳动教育的发展历程，强化安全劳动意识，固化良好劳动习惯，正确树立新时代高等院校学生的劳动价值观；促进学生学习必要的劳动知识和技能，促使形成健全的人格和良好的思想道德品质。	主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、预防职业病和劳动法规等方面设计。理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的观念；体会劳动创造美好生活，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯；具备岗位需要的职业道德、职业精神，逐步形成全面系统的劳动素养。	讲授法、讨论法、启发式教学法、案例教学法、小组研讨法等方法。	考查	1-5	16
职业生涯规划	培养学生内外探索的能力，能够自主设计职业发展规划，培养职业道德，提升职业素养，胜任社会与企业的发展需求，实现人职最佳匹配、实现人生价值。	基于工作过程的课程开发与设计，课程设置与岗位能力需求直接对接，以学生为中心，开展工学结合，理论与实践一体化教学，本课程的主要内容，以生涯破局、职海导航、本心溯源、明向笃行、生涯启航，合计五个模块，十六个主题完成对自己的职业生涯规划的设计、就业竞争力的培养。	采用课堂讲授、案例分析、实操训练、情景模拟等多元教学法。	考查	1	32

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
大学美育	旨在通过礼仪教育、审美教育、艺术实践和文化遗产等，帮助学生形成健康的人格和积极的生活态度，树立正确的审美价值观，培养具有高尚道德情操和社会责任感的现代人才。	本课程包括《职业礼仪》《服饰搭配与审美》《恋爱美学》《名画解码与生活美学》《琴韵茶香——传统文化与茶艺实践》《经典诵读》六个模块，学生自主选择其中一个模块进行学习。	采用课堂讲授、案例分析、实操训练、情景模拟、项目式团队协作及课外实践等多元教学法。	考查	4	32
职业外语 (英语)	以职业需求为导向，融行业需求与英语学习为一体，培养学生掌握扎实的英语语言理论知识和实际使用语言的技能，使不同专业学生具备进入未来职业发展需要的基本专业英语技能。	提升学生的听、说、读、写、译的能力，使学生能借助相关工具进行阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务活动中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础，具体包含英语学科核心素养的四个方面的提升训练：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。	课堂讲授法、情境模拟法、分组讨论法、启发引导法、交际教学法、语篇分析法、任务型教学法	考试	1-2	66
信息技术 基础	本课程以全面提升学生信息素养为核心目标，使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，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；同时培养学生的计算思维。	课程围绕提升学生信息素养与数字技能展开，内容涵盖新一代信息技术的基本概念与应用场景，引导学生树立正确的信息意识。通过 WPS 文字的编辑与排版、表格的数据录入与管理、演示文稿的设计与美化，培养学生高效处理文档和信息的能力。同时，引入 Python 程序设计的基础知识，提升学生的计算思维和数据处理能力，增强其在数字时代的学习力与实践力。	采用任务驱动、课堂讲授、案例分析、线上线下混合教学等教学方法。	考查	1	48

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
人工智能导引	培养学生掌握人工智能的基础知识，了解人工智能在各领域的应用。培养实践能力和创新思维，同时关注伦理治理问题。鼓励学生持续关注人工智能领域的新技术、新应用和新挑战。	课程围绕人工智能基础与 AIGC 应用展开，内容涵盖提示词设计、智能学习方法、个人简介与 PPT 创作、图像与视频生成、AI 数字人制作等实用技能。通过 DeepSeek 技术原理及多领域应用实践，提升学生文本生成、逻辑推理、代码编写等能力。结合工具联动与智能体搭建，引导学生增强创新能力与职业竞争力，树立正确的 AI 伦理观与社会责任意识。	采用任务驱动、课堂讲授、案例分析、线上线下混合教学等教学方法。	考查	2	32
创新创业基础	通过本课程的学习，激发学生的创新意识，培养其批判性思维和创造性解决问题的能力，强化职业道德和职业素养教育，树立科学的创业观。正确理解创业与职业生涯发展的关系，培养其德技双修的工匠精神，使之成长为具有家国情怀，时代担当的“敢闯会创”时代新人。	本课程以培养学生创新创业能力工作任务为导向，涵盖创新与创新意识、创新思维与创新技法、创业和创业精神、创业者和创业团队、创业项目与商业模式、创业资源与创业融资、创业计划与创业大赛、企业创立与企业运营等模块。	课堂讲授、案例分析、情景模拟及创业实践等多元教学法	考查	4	32
大学语文	课程旨在培养学生精准的语言理解与应用能力，促进思维发展提升，引导审美发现与鉴赏，激发文化传承热情，促使学生深度参与文化实践，全方位提升语文核心素养。	中国传统文化板块涵盖中国传统文化概述、传统书画、节日民俗，研读优秀文学典籍，领略中华传统美德与传统哲学魅力，体悟中国船政文化内涵。应用文写作板块聚焦计划、通知、函、会议记录、总结、合同等常用文种，要求学生掌握格式规范，能结合实际情境准确运用，提升写作技能。	采用课堂讲授、问题导向、情景教学、实操训练及课外实践等多元教学法，全面提升语文素养	考查	1	32

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
大学生安全教育	本课程严格遵循党的教育方针，以立德树人为根本任务，以安全为依托，致力于安全发展，积极适应新时代的发展趋势。通过本课程的学习，使学生掌握基本的安全知识与技能，提高自我保护意识和应对突发事件的能力，培养良好的安全行为习惯，为大学生活及未来职业生涯奠定坚实的安全基础。	课程内容涉及交通安全、消防安全、校园安全、心理安全、防诈骗、防溺水、防暴力欺凌等。学生通过线上线下相结合的方式参加学习	理论联系实际，线上线下结合，其中理论部分依托智慧树平台采用网络慕课方法开展；实践部分通过新生灭火演练及逃生自救演练等多种方式开	考查	1-4	60
体育	课程旨在培养德智体美劳全面发展的高素质技能人才。培养学生自觉维护身心健康意识，掌握卫生、营养、作息、心理健康等知识，了解竞赛对健全人格、锤炼意志、增进团结、遵纪守法等方面的促进作用。	基础模块包括体育与健康基本知识、基础体能、职业体能和职业心理、社会适应训练。拓展模块包括大球类运动、小球类运动、操舞类运动、格斗类运动、健体类运动、武术与民间传统体育类运动、游泳与水上运动、冰雪类运动、时尚户外运动等九大类。学生须从上述类别中选择一个运动项目进行学习。	讲解法、示范法、完整法、分解法、游戏与比赛法、纠正动作错误法。	考试	1-4	108
社会公益素养培育	紧密围绕立德树人根本任务，以实践活动为载体，采用学生参与实践活动的过程性评价机制，着力提升学生的社会责任感、实践创新能力与综合素养。	涵盖思想政治素养、职业技能特长、文体素质拓展、社会实践能力、生涯成长发展、公益志愿服务等核心内容，要求树立正确导向、锤炼实用技能、践行公益责任，实现全面成长。	依托学校信息化平台，“校-院-社区-社团”联动发布活动，学生参与	考查	1-5	40

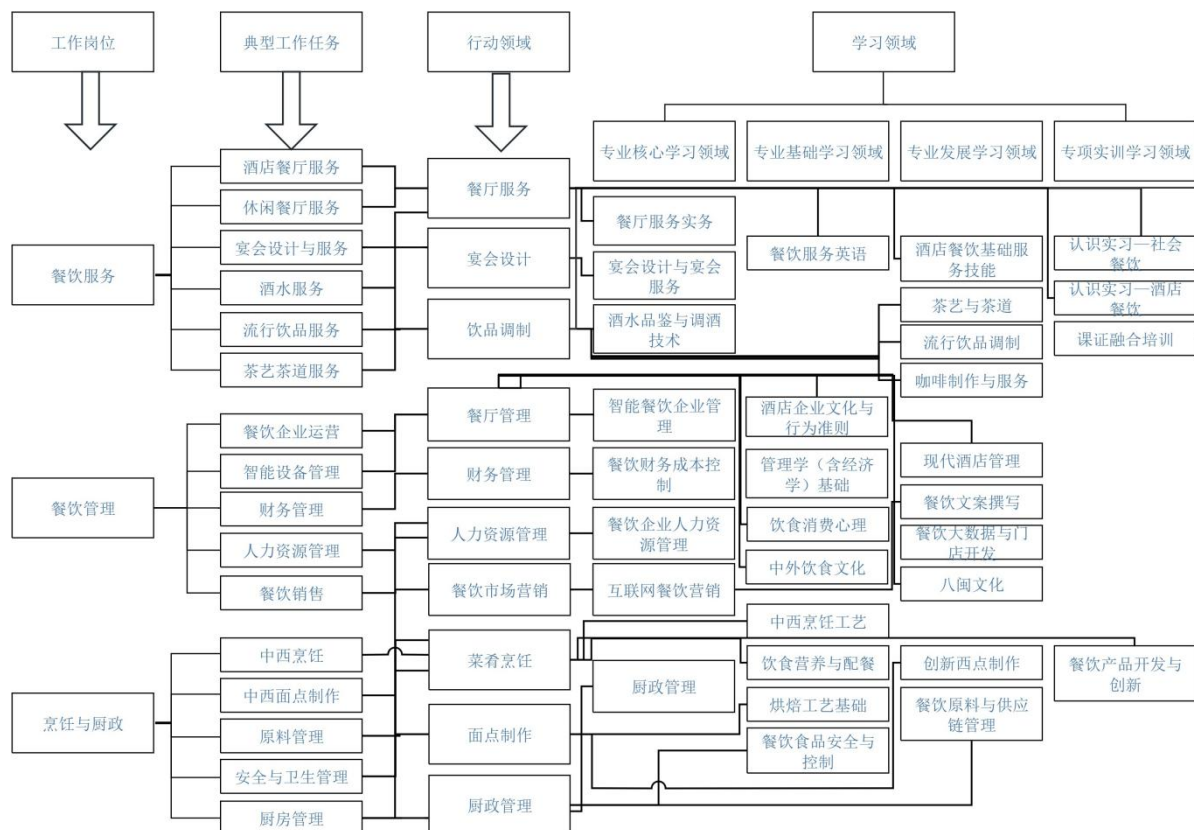
课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
军事理论	通过本课程的学习,使广大学生掌握我国当代军事思想的基本理论;理解和研究我国的安全政策、国防政策和军队建设的方针;学会分析国家安全环境 and 安全形势的方法;了解我国国防和军队建设的历史及现状;确立科学的战争观、安全观和国防观;弘扬爱国主义精神、创新精神、科学精神和人文精神;培养团结协作、求真务实的作风,有效地促进了学生综合素质的提高,促进了学风、校风建设。	包括五个单元,即中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。增强学生的国防意识和军事素养,树立正确的国防思想。	通过课堂讲授,采取专题讲座式教学法、比较分析式教学法、案例分析式教学法、视频教学法等。	考试	2	36
军事训练	通过本课程的教学,学生应当熟知、掌握军事技能。比如,掌握队列动作的基本要领;掌握卧倒、起立、直身前进、屈伸前进、匍匐前进、跃进和滚进的动作要领;掌握急救基本技术;学会单兵战术基础动作,了解战斗班组攻防的基本动作和战术原则;掌握防护技能与战时防护技能;熟知知识图用图、电磁频谱监测的基本技能等等。	“军事技能”模块,内容包括共同条令教育与队列动作训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。要求学生能基本掌握基本军事技能和队列动作,深入学习国防知识,提升爱国主义热情。	本课程坚持以教官或教师面授为主要教学方式	考查	1	112
人文素养培育类	本课程旨在引导学生阅读人文经典,理解人类思想与文化的核心价值;培育独立思辨与审美判断能力,形成清晰、有温度的书面与口头表达;最终唤醒人文关怀,塑造健全人格。	主要教学内容包括:精选人文经典深度解读、批判性思维与审美能力专项训练、以及人文写作与表达实践。要求精读与泛读结合;强调学生主动参与研讨与反思,最终促进学生内在素养的转化与提升。	依托超星网络慕课平台,学生可选择线上或线下学习方式。	考查	1-6	28

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
自然科学与科学精神培育类	本课程旨在帮助学生掌握自然科学基础框架，训练其运用观察、实验与逻辑推理等系统方法探究世界。重点培育求真务实、批判创新、开放协作的科学精神，并引导其认识科学的社会价值与伦理责任，最终内化为理性的思维品格与探索能力。	讲授基础理论与科学史，重点培育质疑、实证与创新的科学精神，并探讨科技伦理。要求学生主动探究、合作反思，将科学思维内化为认识世界的基本方式。	本课程主要依托超星网络慕课平台，学生可选择线上或线下学习方式。	考查	1-6	28
体育竞技与安全健康教育类	本课程旨在帮助学生掌握基础运动技能与安全防护急救知识，树立规则意识与安全第一理念，培养坚韧意志与团队协作精神，理解科学锻炼方法，最终形成终身受益的健康生活方式与积极人生态度。	讲授体育竞技与安全健康的知识，围绕运动损伤的预防和治疗，让学生明确“治未病”的重要性，养成良好的锻炼习惯。	本课程主要依托超星网络慕课平台，学生可选择线上或线下学习方式。	考查	1-6	28
福建地方特色文化传承类	本课程旨在系统介绍福建多元文化形态（如闽南、客家、闽都文化），使学生深刻理解其内涵与价值，培育对乡土文化的认同感与自豪感，并激发其主动传承、创新与传播地方文化的意识与责任感。	本课程主要教学闽南、客家、闽都等文化分支的民俗、非遗项目及古建筑等核心内容。要求学生理解文化内涵，掌握基础传承技能，并能进行初步的创新传播实践。	本课程主要依托超星网络慕课平台，学生可选择线上或线下学习方式。	考查	1-6	28
创新创业与职业素养培育类	课程旨在培养学生的创新思维与创业实践能力，锤炼其团队协作、风险担当与市场洞察力。同时，塑造诚信、坚韧、追求卓越的职业精神，最终提升其职场适应力与可持续发展素养，为未来职业发展奠定坚实基础。	教学内容包括创新思维方法、商业计划设计、团队协作与职业规划。要求学生掌握创业流程，并内化诚信、抗压、沟通等核心职业素养。	本课程主要依托超星网络慕课平台，学生可选择线上或线下学习方式。	考查	1-6	28

课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
四史教育	引导学生系统学习党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，理解中国共产党领导中国人民进行革命、建设、改革的伟大历程和历史逻辑；增强学生对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；培养学生的历史思维能力、政治认同感与时代使命感，树立正确的历史观、民族观、国家观。	主要内容包括中国共产党的创立与发展；新中国成立以来的重大事件与成就；改革开放的历史进程与经验；社会主义在中国的发展与实践。要求学生掌握“四史”基本脉络与重要史实，能够运用历史视角分析现实问题，理解历史发展规律，自觉传承红色基因，增强爱国情怀与社会责任感。	理论讲授、典型案例分析、主题研讨、影视资料观摩、红色教育基地实践教学、线上线下混合式学习等。	考查	1-6	18

## (二) 专业课程

### 1. 专业课程体系的架构



## 2. 专业基础课程

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	经济学与管理学基础	培养学生基础的管理技能	<p>知识目标：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>能力目标：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> <p>素质目标：树立“管理即决策”的意识；培养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>概述 管理学的演进 组织环境和组织文化 计划与目标的设置 战略管理与有效的决策 组织的基础 人力资源管理 领导理论</p>	讲授法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	引导学生树立诚信经营、公平竞争的职业道德意识。通过分析餐饮行业案例，强化社会责任与可持续发展理念，培养遵纪守法、服务社会的商业伦理观。	激发学生发现餐饮市场痛点，设计智慧餐厅、供应链优化等创新方案。鼓励开发数字化管理工具或共享厨房模式，结合“互联网+”思维，推动餐饮业态与资源整合的创造性实践。	考试	1	48

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
2	饮食消费心理	能运用心理学原理分析顾客感知觉、需求与动机；会通过观察和沟通识别不同消费群体的心理特征；能根据消费类型制定差异化服务策略；具备基础问卷设计与消费心理调研能力；会分析餐厅环境、菜单设计、定价等对消费心理的影响；能撰写顾客消费心理分析报告。	知识目标：能认识心理学的基本原理，了解饮食消费者的感知觉，掌握饮食营销服务心理。 能力目标：能分析饮食消费者的需求与动机，能对不同消费者的消费行为与心理进行分类分析，能根据饭店标志和装饰分析饮食消费心理。 素质目标：树立饮食服务意识以营销意识，培养厨师服务意识和艺术。	消费心理学的基本理论 饮食消费心理 饮食消费需要 饮食消费者行为 群体饮食消费心理	案例教学法 情景模拟法 任务驱动法 多媒体展示法 小组研讨法 专家分享法 案例分析法	剖析消费动机与从众心理，引导学生树立理性、健康的饮食消费观，反对铺张浪费。结合“光盘行动”，强化节约意识与社会责任，培养诚信服务、尊重多元文化的职业品格。	运用情绪与感知原理，设计主题餐厅、情绪菜单等创新体验。挖掘特定群体心理需求，开发疗愈系或怀旧主题餐饮，结合新媒体打造具有情感共鸣的消费场景。	考查	1	32
3	数字化餐饮概论	能识别主流数字化工具功能；会操作点餐、会员平台完成菜品上架与数据导出；能发布基础图文内容；会采集订单、客单价等数据并进行可视化呈现；能提出初步优化建议；了解数据安全规范。完成门店数字化运营分析简报及优化方案。	了解餐饮数字化转型趋势，掌握常用数字化工具操作方法，初步具备数字化营销、数据采集与分析能力。培养数据驱动决策思维，形成运用数字技术优化餐饮运营的意识。适应餐饮新业态发展，为后续专业课程奠定基础。	涵盖餐饮数字化概述、常用工具、数字化营销手段、门店流程升级、基础数据采集分析、数据安全规范。要求突出案例驱动，学生能识别工具应用场景，完成基础操作，并基于数据提出优化建议。	理实一体化教学 案例分析与任务驱动 演示平台操作 ，分组模拟练习。 小组研讨 优化方案，邀请企业人员分享。	融入“科技强国”与创新驱动理念，认识数字技术服务民生。强调数据安全与隐私保护，树立诚信合规操守。结合餐饮数字化转型中的工匠精神，培养精益求精态度。	鼓励设计小型门店数字化运营方案。探索利用新媒体进行餐饮品牌数字化推广。组织数字化餐饮创业模拟活动。参与模拟运营体验，培养市场洞察力与创新思维。	考查	1	48

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
4	中外饮食文化	能讲解菜肴风味小吃酒水饮料相关经典文化；能用对菜肴酒水风味进行描述；能品鉴主要类型的酒水饮料；能对菜肴酒水进行搭配；能对主题宴席进行文化主题层面的设计；能对菜肴酒水用专业术语进行点评；能用饮食文化的相关知识撰写餐饮产品文化内容的自媒体营销文案；能用创新的眼光去评价餐饮作品；能用餐饮文化的视野审视餐饮作品；能用中国餐饮文化的中包容、宽厚的精神与人相处；能使用AI技术辅助完成相应作品设计	了解各地饮食文化习俗，理解饮食美学相关理论，掌握菜肴、风味小吃、酒水饮料相关知识。能讲解菜肴风味小吃酒水饮料相关经典文化；能用准确的词语对菜肴酒水风味进行描述；能品鉴主要类型的酒水饮料；能对菜肴酒水进行搭配；能对主题宴席进行文化主题层面的设计；能对菜肴酒水用专业术语进行点评；能用饮食文化的相关知识撰写餐饮产品文化内容的自媒体营销文案。培养对祖国传统餐饮文化的自豪感。养成尊重欣赏世界不同地域不同民族的不同餐饮文化的胸怀。养成正确的饮食审美观。养成热爱劳动，热爱餐饮服务工作的习惯。养成认真细致的职业习惯和重视卫生营养健康的职业素养。	饮食文化研究内容与饮食文化交流 中外饮食文化发展历史 中外饮食文化相关理论 中外饮食习俗 中外肴馔文化 茶文化 中外软饮料文化 中外酒文化 中外筵宴文化 饮食美学文化 世界各地饮食特色 中国各地饮食特色 综合实训	启发式讲授法 讨论法 练习法 案例教学法 任务驱动法	树立对祖国传统餐饮文化的自豪感； 培养尊重欣赏世界不同地域不同民族的不同餐饮文化的胸怀； 养成正确的饮食审美观； 养成热爱劳动，热爱餐饮服务工作的习惯； 养成认真细致的职业习惯和重视卫生营养健康的职业素养； 培养学生在餐饮文化领域内的创新精神	培养学生的文化自信和创新意识，为今后开展创业活动打下基础。	考查	2	48

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
5	餐饮食品安全与控制	培养学生的食品卫生与安全意识。	本课程培养学生从预防医学的观点出发，掌握食品污染物的种类、来源及预防措施，食源性疾病的特点、预防，食品安全管理。使学生学会应用所学的理论知识来分析解决所遇到的实际问题，为今后独立工作奠定坚实的基础。在教学中要理论联系实际，重视学生自学能力、知识的应用能力和创新能力的培养，让学生熟悉和了解食品安全的最新国内外进展。	食品安全绪论 食品微生物污染与腐败变质 食品的化学性污染及其预防 食品添加剂 食品的物理性污染 食物中天然及其加工过程的有害物质 营养素的副作用 各类食品及其卫生 膳食行为与食品安全 风险控制 食品安全监督管理	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	结合《食品安全法》与典型案例，强化法治观念与职业道德。培养敬畏生命、严守底线、诚信尽责的职业良知，树立守护公众健康的强烈社会责任感。	开发智能温控标签、快速检测工具或区块链溯源系统。创新设计 HACCP 简易管理 APP，探索“明厨亮灶+消费者监督”的食安共治新模式。	考查	2	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
6	餐饮原料与供应链管理	<p>能鉴别常用烹饪原料品质的优劣；</p> <p>能依据实物、图片等识别各种烹饪原料，尤其是食用菌、水产鱼类、贝类等原料；</p> <p>具有借助 AI 工具，快速完成烹饪原料品质检测、产地溯源、真伪辨别、整合烹饪原料知识的能力；</p> <p>具有餐饮原料供应链管理的能力。</p>	<p>知识目标</p> <p>熟悉烹饪原料的命名和分类，理解烹饪原料的标准与安全。掌握典型蔬菜、水果、畜禽、水产品、调辅料等及烹饪运用</p> <p>能力目标</p> <p>能依据实物、图片等识别各种烹饪原料，尤其是食用菌、水产鱼类、贝类等原料，并能判别原料的好坏。能根据原料特性进行合理的原料供应链管理与储存，保证原料新鲜。</p> <p>能借助 AI 图像识别、光谱检测技术，快速完成烹饪原料品质检测、产地溯源、真伪辨别，提升原料甄选的精准度与效率，替代传统人工经验式鉴别的局限性。</p> <p>素质目标</p> <p>培养科学、严谨、依法依规的职业态度，养成主动预防、持续改进的职业素养。</p>	<p>烹饪原料概述</p> <p>粮食原料概述</p> <p>蔬菜原料概述</p> <p>果品原料概述</p> <p>畜类原料概述</p> <p>禽类的概述</p> <p>水产原料概述</p> <p>调辅料概述</p> <p>食品供应链管理概述</p> <p>食品供应链库存管理</p> <p>食品供应链风险管理</p> <p>冷链管理</p> <p>考试</p>	<p>讲授法、项目教学法、实践教学、案例教学法、头脑风暴法等教学方法</p>	<p>增强食品法律意识与职业使命感；</p> <p>树立“食品安全无小事”“细节决定安全”的职业观念；</p> <p>培养科学、严谨、依法依规的职业态度；</p> <p>养成主动预防、持续改进的职业素养；</p>	<p>培养专业严谨的食品原料鉴别与供应链管理的能力，为将来的创业奠定基础。</p>	考查	3	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
7	饮食营养与配餐	能够进行营养宣教和营养指导；熟悉成本核算的方法、食谱设计的原则、方法和步骤，能够进行膳食设计；掌握食谱热量计算、营养搭配等技能，能够进行膳食评价；具有良好的沟通交流、团队协作能力，能开展公共营养咨询和指导。	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。 素质目标：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。	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	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	融入健康中国战略，培养学生服务全民营养的社会责任感。结合中国传统“药食同源”理念，弘扬科学配餐与节约粮食美德，践行大食物观。	鼓励针对亚健康、运动人群开发功能性营养餐包。运用AI算法进行个性化配餐，创造“诊断-推荐-配送”一体化新型饮食服务模式。	考查	3	48

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
8	中西烹饪工艺	能熟练运用中餐基础刀工及上浆、滑油；掌握西餐基础切配与测温判断成熟度；会调制2种以上中式味汁与西式酱汁；能独立完成爆炒类、蒸菜类中餐及煎烤类、烩煮类西餐各一道；具备基础装盘能力。要求通过技能考核，在规定时间内完成一道中式热菜和一道西式主菜，做到成熟准确、调味适中、装盘整洁。	使学生掌握中西烹饪的基本工艺、常用技法与风味特点，能独立完成代表性中西菜肴的制作。培养学生对原料处理、火候控制、调味技巧及装盘艺术的综合运用能力，形成标准化、规范化的职业意识。结合中西融合趋势，提升学生的创新研发能力与国际化视野，为从事高端餐饮、菜品研发及厨房管理奠定工艺基础。	涵盖中西烹饪概述与差异对比、中餐基本工艺、西餐基本工艺、高汤与基础底料制作、经典菜品制作、中西融合菜创意实践及装盘艺术。要求精讲多练，突出实操。学生应能熟练运用中西基础技法各完成2-3道菜品，理解风味差异原理，并能进行简单融合尝试。	采用理实一体化教学，边讲边练；运用示范与模仿法，教师演示关键动作，学生跟练。对比分析中西同一食材的不同处理。任务驱动法布置具体项目。小组合作完成套餐设计与制作。邀请行业厨师分享经验。利用微视频反复观看难点动作。注重过程评价，以实操作品、项目任	通过中西烹饪技艺对比，弘扬中华饮食文化精髓，增强文化自信；融入“各美其美，美美与共”理念，培养开放包容、互学互鉴的职业态度；强调规范操作、食品安全与团队协作的职业精神；结合行业大师精益求精的故事，弘扬工匠精神。要求每学期组织一次“中西融合菜创作”主题活动，并撰写菜品文化寓意说明，传递美食无国界、劳动创造美的价值观。	鼓励学生设计“中西融合菜”创意菜单，开发具有市场潜力的融合菜品；探索低成本高端化呈现技巧提升附加值；结合新媒体拍摄“融合菜制作”短视频，尝试内容创作或私厨推广。组织“校园融合菜品鉴会”模拟创业项目。要求每学期提交一份“中西融合菜创新方案”或参与一次模拟餐厅菜单设计路演。	考查	4	48

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
9	酒店企业文化与行为准则	结合案例对比分析不同国际酒店集团的文化特色；模拟设计行为准则框架，结合小组讨论优化方案；通过角色扮演解决跨文化服务场景中的问题；完成企业文化建设方案设计，包含文化宣言、培训计划及评估机制	<p>知识目标： 掌握酒店企业文化的核心要素，包括价值观、使命、愿景、行为准则及文化传播方式。 理解国际酒店集团的企业文化特色与管理理念。 熟悉酒店行业服务标准、职业道德规范及可持续发展理念。</p> <p>能力目标： 能够分析企业文化对酒店服务质量、员工凝聚力及品牌竞争力的影响。 具备设计符合国际标准的员工行为准则及文化传播方案的能力。 掌握跨文化沟通技巧，适应全球化酒店管理需求。</p> <p>素质目标： 培养“客户至上”的服务意识与团队协作精神。 强化职业道德与诚信守约的职业素养。 树立创新意识与持续改进的可持续发展观</p>	<p>酒店企业文化理论；企业文化的定义与构成；文化传播方式；国际案例对标 行为准则设计与实践行为准则的制定原则；员工激励与评估机制；奖惩制度、文化考核指标；国际标准借鉴 跨文化管理与创新；全球化背景下的文化冲突与融合；创新服务模式；可持续发展实践 实操与案例分析；洲际员工培训体系、丽思卡尔顿授权机制；万豪品牌形象塑造与洲际团队合作模式</p>	<p>讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法</p>	<p>将社会主义核心价值观融入“宾客至上”服务伦理。通过行业楷模案例，培养诚信、自律、感恩的职业气质，塑造具有中国特色的酒店待客之道。</p>	<p>设计基于核心价值观的新型员工激励与行为积分系统。创新企业文化载体，打造“共享价值观社群”，激发员工参与服务流程微创新的内在动力。</p>	考查	5	32

### 3. 专业核心课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	餐厅服务实务	学生在模拟或真实餐厅环境中，独立完成散客从迎宾到送客的完整接待服务。该任务涵盖餐前准备、迎宾引座、点单服务、餐中服务、结账与送客以及餐后收台。全程保持规范的服务姿态与语言，灵活应对常见突发状况。任务覆盖了餐厅服务中最频繁、最核心的工作环节，是培养服务意识与操作技能的基础载体。	了解餐饮服务； 掌握餐饮服务礼仪； 熟练掌握餐饮服务基本技能； 熟悉餐饮服务流程； 独立完成菜单设计与制作； 熟练向客人推销餐饮产品； 能分组完成主题宴会策划与接待	知识目标：了解餐饮行业现状及发展趋势；了解餐饮服务的相关知识和服务技能；掌握餐饮服务程序和服务规范。 能力目标：能操作餐饮服务的各项操作技能；能按标准服务程序进行中西餐服务；能综合运用菜单制作的规范和技巧制作菜单；能熟练向客人推销餐饮产品；能完成主题宴会的策划与接待。 素质目标：树立爱岗敬业，竭诚服务的餐饮职业道德风尚；培养讲究卫生，注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯；具备团队协作精神和敬业精神；具有一定的审美情趣和文化品位。	餐饮服务的内涵、目标、形式及特点 餐饮服务礼仪 餐饮服务项目及服务技能 餐饮服务流程 菜单设计与制作 主题宴会策划与接待 餐饮促销 餐饮个性化服务	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	在规范服务中渗透“劳动育人”理念，尊重每一位同事。通过角色扮演会服务奉献，培养责任心与担当。	优化动线与服务触点，设计高情商应急话术库。创新“服务剧本+数字孪生”实训模式，针对不同客户群开发交互式服务流程。	考试	2	48

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
2	酒水品鉴与调酒技术	<p>模拟酒吧调酒师角色，独立完成从吧台准备到鸡尾酒出品及品鉴引导的全流程工作。任务包括：开吧准备；根据客人需求推荐酒品，介绍风味特点；按照标准配方，规范使用摇和、搅拌等方法调制两款经典鸡尾酒；进行装饰与出品呈现；最后引导客人从观色、闻香、品味等维度进行品鉴，并做好吧台收整。</p> <p>该任务覆盖调酒服务中最核心的操作环节，要求学生在保持动作流畅、卫生安全的前提下，展现对酒水知识、调制技法与品鉴能力的综合运用。</p>	<p>掌握酒水品鉴与出品技能</p> <p>掌握侍酒服务技能</p> <p>掌握鸡尾酒调制及创新技能</p> <p>掌握酒水销售技能</p> <p>掌握酒吧经营管理技能</p> <p>掌握各类酒会服务技能</p>	<p>知识目标：全面了解并掌握各种酒类的特点配置方法和酒吧管理当中解决实际问题的技巧；掌握不同等级的酒店酒吧工作人员和调酒师应该具备的酒水与酒吧管理的基本理论知识。</p> <p>能力目标：具有一定的接待服务，调酒服务，宴会服务，高档酒具的使用保管，酒吧管理等基本能力；有较好的酒吧疑难分析和解决实际问题的思路和方法，实现酒吧管理创新。</p> <p>素质目标：培养学生的服务意识、礼貌待客意识、酒店礼仪。培养学生爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神。养成团结协作的团队精神。形成拼搏进取、不畏艰难的职业精神。培养公平竞争的职业道德。</p>	<p>酒水概述</p> <p>无酒精饮料</p> <p>啤酒</p> <p>葡萄酒</p> <p>开胃酒</p> <p>甜食酒</p> <p>利口酒</p> <p>烈酒</p> <p>鸡尾酒调制与创新</p> <p>侍酒服务</p> <p>酒吧经营与管理</p> <p>中外酒文化</p>	<p>讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法</p>	<p>倡导理性饮酒与健康生活，拒绝酗酒陋习。讲解中国酒文化礼仪，提升审美素养，在调制中追求平衡、适度、包容的东方哲学意境。</p>	<p>开发低/无酒精创意饮品及中式草本基酒。结合沉浸式体验设计主题酒单，探索“调酒表演+文化故事”的社交创业模式，打造新酒饮品牌。</p>	考查	3	48

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
3	智能企业管理	<p>学生以餐厅管理顾问身份，针对一家拟转型的传统餐饮企业，完成智能餐饮运营方案的设计。任务包括：分析当前智能餐饮业的发展现状与趋势；界定智能餐饮管理的关键概念与要素；运用智能管理的基本方法，设计涵盖点餐、库存、人力调度等环节的管理内容；并规划具体的智能服务项目及对应的服务技能培训要点。最终形成方案并进行可行性汇报。</p> <p>该任务覆盖课程核心理论，要求学生综合运用知识解决实际问题。</p>	培养学生智能餐饮管理能力。	<p>知识目标：了解当今餐饮业基本情况，懂得智能餐饮管理的基本概念、基本内容和基本方法，了解餐饮的服务项目和服务技能。</p> <p>能力目标：具备智能餐饮常见问题的分析能力和处理能力；业务管理能力和组织管理能力；初步树立数字化餐饮管理意识、培养学生的实践能力、互联网和智能化设备运用意识。</p> <p>素质目标：对当今智能餐饮业基本情况有较为清晰的了解，能够阐述智能餐饮在国民经济中的功能、地位和作用，能够从宏观角度把握世界各国的餐饮业发展现状，掌握餐饮管理的一般概况。</p>	<p>智能餐饮业基本情况</p> <p>智能餐饮管理基本概念</p> <p>智能餐饮管理的基本内容和基本方法</p> <p>智能餐饮的服务项目和服务技能</p>	讲授法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	<p>引导学生辩证看待科技伦理，在追求效率时坚守人情味。强调数据安全与顾客隐私保护，促进“光盘行动”与绿色厨房建设。</p>	<p>设计前厅后厨全链路数字化降本方案。基于用户画像创造精准营销，探索无人档口、云厨房等新型餐饮形态，优化人工协同。</p>	考试	3	64

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
4	宴会设计与宴会服务	以宴会项目主管身份，接受客户委托，独立完成从需求沟通到现场服务的完整任务。工作包括：分析客户需求，确定宴会主题与风格；设计中餐或西餐宴会台面，编制主题菜单并考虑菜品搭配；制定服务流程分配人员岗位；现场执行中组织摆台、指挥上菜节奏、处理临时加桌或菜品问题；宴会结束后进行撤台与客户满意度评估。任务覆盖宴会设计理念与服务操作规范，要求展现创意设计能力、团队协作及应变技巧，确保宴会顺畅、美观、宾客满意。	了解宴会的含义及基本特征 了解主题宴会的意义和内容 熟悉中西餐宴会席位安排 熟悉宴会设计的特点 5. 掌握主题宴会台面设计及菜单设计 6. 掌握主题宴会服务设计、环境设计及气氛营造	知识目标：了解宴会的含义及基本特征；了解宴会台面的特点；理解宴会台面设计的原则和要求；掌握宴会服务标准程序。 能力目标：能合理布置宴会场景和席位安排；能合理设计主要宴会形式的餐台；能合理配置主要宴会形式台面物品；能完成主题宴会设计、主题宴会环境设计及气氛营造。 素质目标：树立爱岗敬业，细心、主动、热情的服务意识；培养讲究卫生，注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯；具备团队协作精神和敬业精神；具有一定的审美情趣和文化品位。	宴会的发展概况 宴会的含义及基本特征 中华宴饮文化的特征 宴会设计五大要素 宴会设计内涵 宴会场景设计 宴会台面设计 主题宴会设计	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、模拟设计法等教学方法	挖掘传统节日宴席中的家国情怀与礼仪规制。通过大型宴会协作培养集体主义精神，在主题设计中弘扬尊老爱幼、勤俭持家的中华美德。	开发“国潮”主题沉浸式宴会产品线。创造标准化+模块化宴会执行包，利用虚拟现实技术提供宴会预演服务，实现个性化与效率双赢。	考查	3	64

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
5	互联网餐饮营销	针对特色餐厅，完成一份完整的互联网营销方案。任务包括：分析餐厅所处的互联网营销环境；通过简易调研了解目标顾客的餐饮购买行为习惯；运用市场细分原则确定核心客群；基于4Cs理论设计营销组合；规划线上渠道的推广方式；制定菜品定价策略。最终形成方案并进行可行性汇报。该任务覆盖课程核心理论知识，要求学生综合运用营销概念解决实际问题。	了解互联网餐饮营销组合 了解餐饮购买行为 熟悉互联网餐饮营销环境 熟悉餐饮产品互联网营销渠道 掌握互联网餐饮营销调研步骤 掌握餐饮产品营销方案制定	知识目标：了解餐饮产品及餐饮产品组合；了解互联网餐饮营销组合；了解餐饮市场营销环境；理解互联网餐饮市场营销内涵；掌握互联网餐饮营销调研；掌握餐饮菜品推销技巧。 能力目标：能细分餐饮市场及选择餐饮目标市场；能进行餐饮市场定位；能制定餐饮产品价格策略；能完成餐饮产品互联网营销策略的制定；能完成餐饮产品营销策划。 素质目标：树立爱岗敬业，细心、主动、热情的服务意识；培养良好的口头表达、沟通及协调能力；培养敏锐的观察能力、缜密的思考能力、积极的创新能力和熟练的动手能力；具备团队协作精神和敬业精神；会查阅、搜集、整理和分析所需要的资料。	互联网餐饮营销组合的含义 4Cs理论 互联网餐饮营销环境 餐饮购买行为 餐饮市场营销调研的内容 餐饮市场细分的原则及依据 餐饮产品互联网营销渠道 餐饮产品定价策略	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	强化诚信经营意识，抵制刷单与虚假种草。传播地方饮食文化正能量，引导粉丝理性消费，在流量追逐中坚守法律底线与商业道德。	运用短视频打造主理人IP，设计爆款裂变活动。创造私域会员资产运营模型，结合LBS与社群玩法，实现低成本获客与高复购闭环。	考查	4	48

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
6	餐饮成本控制	基于某餐厅一个月的经营数据，完成成本核算与控制分析报告。任务包括：汇总原料采购入库单与领料单，计算直接原材料成本；盘点期末库存，准确核算实际耗用成本；对比理论成本与实际成本的差异，分析差异原因；提出具体控制措施，包括优化采购询价流程、调整食材验收标准、加强边角料利用等；最后编制成本分析表。该任务覆盖成本核算、差异分析与过程控制的核心环节，要求学生掌握成本计算逻辑，具备问题诊断能力，能提出切实可行的降本增效方案。	了解餐饮产品成本的概念 餐饮成本和费用结构的特点 熟悉餐饮成本核算 熟悉产生成本差异的原因 掌握餐饮财务成本核算的方法 掌握餐饮财务成本控制的方法和途径	知识目标：了解餐饮成本的概念及其种类和构成；了解餐饮成本和费用结构的特点；理解影响餐饮成本的因素；掌握餐饮财务成本核算的方法和途径。 能力目标：能计算食品和饮料的每日成本额和月成本额；能分析餐饮成本差异的原因；能进行餐饮人工成本控制；能进行餐饮财务成本控制。 素质目标：树立爱岗敬业，精益求精的意识；培养敏锐的观察能力、缜密的思考能力、积极的创新能力和熟练的动手能力；具备团队协作精神和敬业精神；会查阅、搜集、整理和分析所需要的资料。	餐饮产品成本的概念 餐饮成本和费用结构 食品成本日报表 餐饮成本核算产生成本差异的原因 饮料成本控制 人工成本控制 餐饮劳动生产率	讲授法、项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	培养廉洁从业、勤俭办企的价值观念，杜绝跑冒滴漏。通过成本分析理解“一粥一饭当思来之不易”，强化主人翁责任与守法纳税意识。	设计精细化单品毛利核算模型，运用数据发现隐形浪费。创造动态定价与采购预测工具，开发“成本管控工作坊”创业服务，赋能小微餐饮。	考查	4	48

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
7	厨政管理	完成厨房生产运营的统筹与管控。包括：根据餐厅预订与历史数据，制定生产计划与备料清单；检查当日原料验收、储存及领用情况，确保符合卫生标准；安排后厨各岗位的人员分工与出餐节奏，监控高峰时段菜品出品质量与速度；处理临时缺料、退菜重做等突发状况，协调前厅沟通；收餐后组织设备清洁与原料回库，盘点易耗品，核算当日原料实际消耗与理论成本的差异，分析异常损耗原因并提出改进措施。撰写厨房运营日志。覆盖厨政管理中计划、组织、协调、控制的核心环节。	了解厨政管理的基本知识 了解厨房生产流程 3. 熟悉厨房设计与布局 熟悉原料采购控制表 掌握菜价制定及标准菜谱制定 掌握美食活动策划	知识目标：了解厨政管理的基本知识，掌握厨房设计布局、成本控制、菜点设计、美食活动策划的内容和方法。 能力目标：能进行厨房设计布局与组织管理，能有效实施厨房生产运行管理，能对厨房产品质量严格把关，能加强厨房物资与成本控制，能合理调配员工并对其进行培训。 素质目标：树立爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会的意识；具备团队协作精神和敬业精神。	厨房组织管理 厨房原料管理 厨房生产流程管理 厨房设备管理 厨房食品卫生与安全管理 厨房设计与布局 菜点设计开发与 创新 美食活动策划与管理	讲授法、项目教学法、实践教学法、案例教学法、小组技能竞争法等教学方法	在标准化管理中融入“安全大于天”的责任意识。培养团队协作与上传下达的职业素养，通过卫生巡查制度养成严谨、公正、担当的工作作风。	优化厨房动线与岗位SOP，实施多能工训练。创新“厨务机器人+人工”协作模式，设计菜品研发激励与成本节约分成机制，激发一线创客精神。	考试	4	48

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
8	餐饮人力资源管理	以餐厅人力资源助理身份，完成一线服务员岗位的招聘与入职培训全流程任务。包括：根据餐厅排班与流失情况，制定招聘计划，撰写岗位说明书；通过线上线下渠道发布招聘信息，筛选简历并组织面试；确定录用后，办理入职手续，建立员工档案；设计并执行入职培训方案，涵盖企业规章制度、服务礼仪、食品安全要点及突发事件应对；试用期结束后组织转正考核，收集用人部门反馈，评估招聘与培训效果并形成报告。任务覆盖人力资源管理中“选、育、用、留”的核心环节。	了解我国餐饮业现状 了解企业薪酬管理 熟悉餐饮业招聘流程 熟悉餐饮业人力规划 了解企业招聘流程 掌握餐饮业面试与招聘技巧 了解企业薪酬体系	知识目标：了解餐饮企业薪酬管理，掌握薪酬体系的设计；了解绩效考评信息管理；正确理解工作分析的作用、意义和工作说明书的编写格式及应用；熟悉招聘流程，掌握面试方法与技巧；掌握餐饮企业人力资源管理的过程及主要内容，了解我国餐饮业HRM现状。 能力目标：能制定餐饮企业人力资源规划；能对餐饮企业各岗位工作进行分析；能拟定餐饮企业员工招聘计划；能设计餐饮企业员工薪酬体系；能制定餐饮企业员工培训计划。 素质目标：具有良好的礼貌礼仪形象；具有强烈的服务意识和高尚的职业道德；具有勇于创新、敬业、乐业的工作作风；具有良好的语言表达能力、沟通能力和人际交往能力，能够进行情绪管理。	餐饮企业人力资源管理概念及特点 餐饮企业人力资源管理的基本原则 人力资源需求预测方法 制定招聘计划，发布招聘信息 餐饮企业绩效考核 餐饮企业薪酬管理 培训需求分析 职业生涯规划	讲授法、项目教学法、角色扮演法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法	贯彻以人为本，构建和谐劳动关系。通过案例讨论薪酬公平、性别平等议题，培养尊重基层员工、重视职业安全健康与心理健康的价值观。	设计针对新生代的激励与弹性排班系统。创造“内部合伙人”制度，搭建校企共育人供应链，解决餐饮招留难问题。	考查	5	48

## 4. 专业拓展课程

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	咖啡制作与服务	<p>意式咖啡机与磨豆机操作技能</p> <p>基础拉花与出品品控能力</p> <p>吧台设备日常维护与清洁能力</p> <p>咖啡品鉴与风味描述能力</p>	<p>知识目标：了解咖啡的起源、品种、产区及烘焙基础知识；掌握意式咖啡、手冲咖啡的萃取原理与标准流程。</p> <p>能力目标：能熟练操作意式咖啡机、磨豆机等设备；能独立完成浓缩咖啡、牛奶咖啡、花式咖啡的制作与出品；具备基础拉花技能与咖啡品鉴能力；能进行吧台日常维护与清洁管理。</p> <p>素质目标：培养精益求精的工匠精神与审美意识；树立食品安全与卫生操作规范意识。</p>	<p>咖啡文化与基础知识</p> <p>咖啡烘焙与风味品鉴</p> <p>意式咖啡萃取技术</p> <p>牛奶打发与拉花艺术</p> <p>手冲咖啡及其他萃取方式</p> <p>咖啡吧台管理与设备维护</p> <p>咖啡菜单设计与出品标准</p>	<p>示范教学法、项目教学法、分组实操法、角色扮演法</p>	<p>结合咖啡全球贸易史，培养学生公平贸易意识与全球化视野</p> <p>通过精益求精的出品流程，弘扬工匠精神</p>	<p>引导学生调研本地精品咖啡市场，构思校园咖啡创业项目</p> <p>完成一份以咖啡为核心的“产品+服务”创业方案设计</p>	考查	2	32
2	茶艺与茶道	<p>各类茶叶的识别与鉴别能力</p> <p>玻璃杯、盖碗、紫砂壶的标准冲泡技法</p> <p>茶事服务与茶席设计能力</p> <p>进行茶叶品质的基础审评</p>	<p>知识目标：了解中国六大茶类的基本特征、产区及制作工艺；掌握茶具名称、功能及泡茶用水知识；理解茶道精神与文化内涵。能力目标：能识别常见名茶并进行品质鉴别；能规范完成玻璃杯、盖碗、紫砂壶等主泡器的冲泡流程；能进行基础的茶事服务与茶席设计。素质目标：传承中华优秀传统文化，增强文化自信；培养谦和礼敬的待客之道与审美情趣。</p>	<p>中国茶文化发展简史与茶道精神；六大茶类加工工艺与品质特征；泡茶用水与茶具选配；绿茶玻璃杯冲泡技法；乌龙茶盖碗/紫砂壶冲泡技法；红茶、白茶、黑茶冲泡要点；茶事服务礼仪与茶席设计</p>	<p>示范教学法、情境教学法、分组实操法、文化体验法</p>	<p>深入挖掘中华茶文化精髓，融入“客来敬茶”等传统美德教育</p> <p>结合福建地方茶文化（如武夷岩茶、铁观音），培养乡土情怀与文化自信</p>	<p>结合“围炉煮茶”等新消费场景，设计新中式茶饮体验项目</p> <p>调研新式茶馆商业模式，完成茶文化主题创业策划</p>	考查	3	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
3	餐饮大数据采集与分析	掌握餐饮数据的常见采集渠道与方法 能使用 Excel/Python 进行基础数据处理 能制作数据可视化图表与经营分析简报 具备数据安全与合规使用意识	知识目标:理解餐饮行业大数据的类型、来源与应用场景;掌握数据采集、清洗、可视化的基本原理。 能力目标:能使用爬虫工具或平台 API 采集餐饮门店评论、外卖排名、商圈热度等数据;能运用 Excel、Python 等工具进行数据清洗与基础分析;能制作数据可视化报告辅助经营决策。 素质目标:培养数据驱动决策的理性思维;树立数据的安全与隐私保护的职业操守。	餐饮大数据概述 数据采集工具与方法 数据清洗与预处理 数据分析方法 数据可视化 餐饮经营数据解读	案例教学法、任务驱动法、机房实操法、项目教学法	强调数据伦理与消费者隐私保护,培养学生遵纪守法的职业素养 通过数据解读餐饮浪费现象,引导学生关注“光盘行动”与绿色运营	利用数据采集与分析技能,完成校园周边餐饮市场机会分析 为创业项目提供数据支撑,如选址分析、竞品菜单定价策略	考查	3	32
4	中西面点工艺	掌握中西面点调制与馅心制作基本功 能独立完成包子、水饺、蛋糕、饼干等代表品种制作 具备基础的面点造型与装饰能力 掌握烤箱、醒发箱等设备的安全操作规范	知识目标:了解中西面点的分类体系与风味特征;掌握面点调制、馅心制作、成型熟制的基本原理。 能力目标:能独立完成常见中式面点和西式面点的制作;能合理使用厨房设备与器具;具备基础的面点品质评价能力。 素质目标:培养耐心细致的工作态度与创新意识;树立食品安全与卫生操作规范意识	面点工艺基础知识 中式面团调制 中式面点制作 西式面点基础 面包制作工艺 面点装饰与出品造型	示范教学法、分组实操法、项目教学法、作品展评法	通过反复练习揉面、塑形等工序,培养学生吃苦耐劳、精益求精的工匠精神 融入中华传统饮食文化,增强文化自信	结合烘焙市场趋势,引导学生研发创新口味面点产品 完成一份以面点产品为核心的“私房烘焙/社区面点店”创业策划	考查	3	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
5	流行饮品调制	掌握流行饮品的基础调制技术 具备饮品口味调配与创新研发能力 能独立完成饮品成本核算与标准配方卡制作 了解流行饮品的包装与新媒体营销方式	知识目标：了解新式茶饮、创意咖啡、气泡饮等流行饮品的市场趋势与消费心理；掌握饮品调制的风味搭配原理。 能力目标：能独立完成市面主流流行饮品的复刻与创新；能进行饮品外观设计与命名；能进行基础的饮品成本核算与定价。 素质目标：激发创新创业意识，培养市场敏感度与产品研发能力。	流行饮品行业趋势分析 饮品原料知识 经典流行饮品复刻 饮品创新设计与风味搭配技巧 饮品视觉呈现与包装设计 单杯成本核算与标准化配方制定	项目教学法、分组探究法、市场调研法、路演展示法	引导学生关注健康饮品趋势，树立食品安全与健康消费理念 在商业策划中融入绿色环保理念	本课程为创新创业课程，核心任务为完成一份完整的校园饮品品牌创业计划书 组织模拟“产品路演”，向“投资人”推介自己的饮品项目	考查	4	32
6	餐饮大数据与门店开发	能进行客群画像 能利用工具进行数据分析 掌握商圈调研与竞品分析的基本方法 能撰写餐饮门店选址评估报告 5. 了解门店投资预算与盈亏平衡测算方法	知识目标：理解餐饮门店开发的全流程；掌握基于数据的商圈分析、选址评估、品类规划方法。 能力目标：能运用平台数据工具进行商圈热力分析；能完成目标客群画像与竞品分析；能撰写门店选址评估报告与开业筹备方案。 素质目标：培养数据驱动的科学决策习惯；树立系统化、全链路思维。	餐饮门店开发流程概述 商圈分析与选址策略 餐饮 SaaS 系统数据应用 品类规划与菜单工程 门店投资回报测算与风险评估 新店开业营销策划	案例教学法、任务驱动法、实地调研法、模拟项目法	结合门店选址中的社区服务意识，培养学生“服务民生、便利社区”的社会责任感 引导关注食品安全法规与经营合规性要求	以“如果你要在大学城开一家餐饮店”为驱动任务，完成从选址到品类规划的全案对接“互联网+”“挑战杯”等创新创业大赛的选题方向	考查	4	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
7	现代酒店管理	熟悉高端酒店组织架构与核心岗位职责 掌握前厅接待与客房服务的标准流程 具备基础的宾客投诉处理与对客沟通能力 了解酒店收益管理与房态管理基础	知识目标:了解现代酒店业的组织架构、运营模块与发展趋势;掌握前厅、客房、餐饮等核心部门的运作流程;理解酒店品牌文化与服务标准。 能力目标:能描述高端酒店各岗位职责与协作关系;能运用服务质量管理工具分析酒店经营问题;能进行基础的宾客投诉处理与应急事件应对。 素质目标:树立“宾客至上”的服务意识与职业形象;培养跨部门沟通与团队协作精神。	酒店业概述与发展趋势 酒店组织架构与岗位职责 前厅服务管理 客房服务管理 餐饮部在酒店中的功能与协同运营 酒店服务质量管理与宾客投诉处理 酒店收益管理基础	讲授法、案例教学法、情境模拟法、角色扮演法	融入中国民族酒店品牌(如华住、锦江)发展案例,培养民族品牌自豪感 通过服务模拟强化爱岗敬业、诚实守信的职业道德	分析精品民宿、设计酒店等非标住宿的创新商业模式 结合旅游目的地酒店运营,设计“酒店+”跨界经营创意方案	考查	4	32
8	酒店餐饮服务技能	掌握托盘、斟酒、摆台、撤换骨碟等核心对客服务技能 熟悉中餐与西餐标准服务流程;能规范使用PDA等智能服务设备;具备基础的宾客投诉应对与个性化服务能力	知识目标:了解高端酒店餐饮部的组织架构与服务标准;掌握中餐、西餐、自助餐、宴会的基础服务流程与礼仪规范。 能力目标:能规范完成托盘、斟酒、摆台、撤换餐具等核心服务操作;能按照洲际酒店等服务标准进行迎宾、点餐、席间服务与送客流程;能使用PDA等智能设备辅助服务。 素质目标:塑造符合国际品牌酒店要求的职业形象与服务意识;培养主动、细致、热情的对客态度。	酒店餐饮部岗位认知与职业素养;餐饮服务礼仪与仪容仪表规范 托盘、斟酒、上菜、分菜、摆台等基础技能 中餐零点服务全流程 西餐正餐服务全流程 自助餐与酒会服务要点;智能点餐系统(PDA/平板)操作;宾客投诉应对与个性化服务	企业导师带教法、示范教学法、情境模拟法、角色扮演法、岗位轮训法	融入洲际酒店“真正待客之道”的服务文化,培养职业认同感 通过服务场景模拟,强化“工匠精神”“劳动光荣”的价值引导	对比高端酒店服务与社会餐饮服务的差异,分析不同业态的服务创新点 结合服务体验设计思维,提出一项酒店餐饮服务创新的改进方案	考查	5	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
9	新媒体技术实务	主流新媒体账号搭建与日常运维能力 基础图文排版与短视频拍摄剪辑技能 平台流量规则运用与用户互动维护能力 运营数据解读与基础策略优化能力	知识目标：了解新媒体行业发展趋势与主流平台运营逻辑；掌握新媒体内容生产、账号搭建、流量转化的基础理论。能力目标：能独立完成新媒体账号定位与基础搭建；能制作图文、短视频等基础新媒体内容；能运用平台规则进行基础流量运营与用户维护；能分析基础运营数据并优化内容策略。素质目标：培养敏锐的行业洞察力与创新思维；树立合规运营、诚信传播的职业素养；强化团队协作与高效执行意识。	新媒体行业概述与主流平台特性 新媒体账号定位、人设打造与矩阵搭建 图文内容排版与爆款文案基础创作 短视频拍摄基础 基础剪辑软件操作与短视频制作流程 平台算法逻辑、流量获取与用户运营 新媒体运营数据监测与基础优化	案例教学法、项目教学法、实操演练法、分组协作法	引导学生传播中华文化，传递正向饮食理念，树立文化传播责任感 强调网络内容合规性，杜绝虚假宣传，培养守法、诚信传播的职业操守	结合餐饮行业特点，搭建个人餐饮新媒体账号并完成内容更新 设计餐饮门店新媒体引流方案，形成完整运营策划书	考查	2	32
10	美食摄影与视觉设计	手机或相机美食拍摄与光影构图运用能力；美食场景布景与道具搭配实操能力 美食图片后期修图与质感优化能力；餐饮海报、菜单、封面等基础视觉设计能力	知识目标：了解美食摄影的光影、构图、色彩理论；掌握美食场景布置、道具搭配、后期修图的核心知识；理解餐饮视觉设计的风格定位与品牌适配逻辑。能力目标：能熟练使用相机或手机完成美食静物拍摄；能独立完成美食场景布景与道具搭配；能运用修图软件优化美食图片质感；能设计餐饮菜单、海报、短视频封面等基础视觉物料。素质目标：培养审美素养与细节把控能力；弘扬精益求精的工匠精神；树立尊重版权的职业意识。	美食摄影基础 美食场景布置与道具搭配 不同菜系美食拍摄风格 美食图片后期修图 餐饮视觉设计基础（色彩搭配、字体选择、排版原则） 餐饮海报、菜单、短视频封面设计实操 餐饮视觉风格统一与品牌调性适配	示范教学法、分组实操法、作品展评法、项目驱动法	挖掘中华美食美学内涵，通过视觉设计展现传统饮食文化魅力，增强文化自信 强调原创设计理念，杜绝抄袭，培养尊重知识、严谨细致的职业精神	为虚拟餐饮门店设计全套基础视觉物料（菜单、海报、宣传图） 结合餐饮创业项目，完成产品视觉包装方案设计	考查	3	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
11	餐饮电子商务	平台餐饮店铺搭建与日常运营能力; 餐饮产品上架、详情页优化与定价能力; 外卖订单、售后问题处理与客户维护能力; 餐饮电商营销活动设计与数据基础分析能力	知识目标: 了解餐饮电商现状、主流模式; 掌握电商店铺入驻、管理、营销的基础理论; 理解供应链与客户服务核心要点。能力目标: 能独立完成店铺入驻与基础搭建; 能规范上架产品并优化详情页; 能运用平台开展营销活动; 能处理订单、售后问题与客户投诉; 能分析运营数据并提出优化建议。素质目标: 培养互联网思维与竞争意识; 树立诚信经营、顾客至上的服务理念; 强化成本控制与风险防范意识。	餐饮电商行业发展与主流模式解析; 外卖平台店铺入驻与基础设置; 餐饮产品详情页设计、菜品上架与定价策略; 餐饮电商店铺装修、头像 LOGO 设计与店铺评分维护; 外卖订单处理、配送协调与售后纠纷解决; 餐饮电商营销活动设计; 店铺运营数据分析与优化	案例教学法、任务驱动法、机房实操法、模拟运营法	引导学生践行绿色餐饮理念, 通过电商平台推广低碳、健康餐饮产品, 强化社会责任意识 强调餐饮食品安全线上宣传, 杜绝虚假宣传, 培养诚信守法的营素养	模拟搭建线上餐饮电商店铺, 完成店铺装修、产品上架与营销活动策划 设计餐饮门店线上引流与私域转化方案, 支撑创业项目落地	考查	3	32
12	图形图像软件操作	Photoshop 餐饮图片修图、合成与特效制作能力; Canva 餐饮海报、菜单等物料快速设计能力; 餐饮 LOGO、图标、表情包等基础素材设计能力; 设计文件规范输出与素材整理归档能力	知识目标: 了解主流图形图像软件的界面布局与基础功能; 掌握行业常用图形处理、图像合成、设计、制作的核心知识; 理解素材的规范要求与输出标准。能力目标: 能熟练运用 PS 完成图片修图、抠图、调色、合成; 能使用可画快速制作海报、菜单、宣传单页; 能独立设计 LOGO、图标、表情包等基础素材; 能规范输出适配线上线下场景的设计文件。素质目标: 培养动手实操能力与创新设计思维; 树立标准化、规范化的职业习惯; 强化耐心细致、精益求精的工匠精神。	Photoshop 软件基础操作 餐饮图片处理实操 图像合成与特效制作 文字设计与排版 Canva 快速设计实操 (海报、菜单、短视频封面制作) 餐饮 LOGO、图标、宣传物料设计流程 设计文件格式规范、输出与素材整理	示范教学法、实操演练法、分组任务法、作品展评法	结合中华传统纹样、餐饮文化元素进行设计创作, 传承传统美学, 增强文化认同感 强调设计工作的严谨性, 培养耐心细致、追求极致的工匠精神与职业素养	运用图形图像软件, 为校园餐饮创业项目设计全套宣传素材 独立完成 1-2 款原创餐饮主题视觉作品, 参与行业设计创意征集	考查	3	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
13	餐饮文案创作	餐饮菜品卖点文案、品牌故事撰写能力；新媒体平台餐饮短视频脚本、图文文案创作能力；餐饮活动宣传语、广告语设计能力；根据品牌调性调整文案风格与优化表达能力	知识目标：了解餐饮文案的类型、特点与应用场景；掌握文案的创作逻辑；理解不同餐饮风格的文案调性与表达技巧。能力目标：能撰写餐饮菜品卖点文案、品牌宣传文案；能创作适配新媒体平台的餐饮短视频脚本、图文文案；能设计餐饮活动宣传语、广告语；能根据品牌调性调整文案风格，提升文案吸引力与传播力。素质目标：培养文字表达能力与共情思维；树立真诚表达、拒绝夸大宣传的职业准则；强化文化积淀与内容创新意识。	餐饮文案概述 餐饮产品文案创作 餐饮品牌文案创作 新媒体餐饮文案 餐饮活动文案 不同餐饮风格文案调性 餐饮文案润色、优化与传播效果提升技巧	讲授法、案例分析法、分组创作法、点评修改法	融入中华饮食文化典故、传统美食故事，创作文化类餐饮文案，传承饮食文化，增强文化自信，强调文案创作的真实性，杜绝虚假夸大宣传，培养诚信正直、求真务实的职业品格	为虚拟餐饮门店撰写全套文案 结合餐饮创业项目，创作产品宣传文案与品牌传播文案	考查	4	32
14	餐饮创业与IP运营	饮食文化与菜系特色梳理解读能力；餐饮美学元素识别、分析与运用能力；菜品、餐具、用餐环境美学优化能力；传统餐饮文化传承与创新表达能力	知识目标：了解饮食文化的发展脉络、特色、内涵；掌握中西餐、地方特色美食的文化渊源与美学特征；理解美学在菜品造型、餐具搭配、环境营造、服务礼仪中的体现。能力目标：能梳理不同菜系的特色与风格；能解读场景中的美学元素与文化内涵；能运用美学知识优化菜品呈现、餐具搭配与用餐环境；素质目标：传承中华优秀传统文化，增强文化自信与民族自豪感；培养高雅的审美情趣与文化素养；尊重多元化、包容创新的理念。	中华饮食文化发展简史与核心内涵；八大菜系文化渊源、地域特色与美学风格；地方特色小吃文化与民俗关联 西餐饮食文化起源、发展与美学特征；餐饮美学核心要素；菜品造型美学、餐具美学与用餐环境美学；餐饮礼仪文化与服务美学融合、传统餐饮文化创新表达	讲授法、文化体验法、案例赏析法、实地考察法	挖掘中华饮食文化精髓与美学价值，弘扬优秀传统文化，增强学生文化自信与民族认同感；结合地方餐饮文化特色，培养乡土情怀与文化传承责任感；倡导文明用餐、健康饮食理念，践行绿色低碳餐饮文化	调研地方特色餐饮文化，完成餐饮文化与美学主题调研报告 结合餐饮创业项目，设计融合传统餐饮文化与现代美学的门店方案	考查	4	32

序号	课程名称	主要技能要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、励园文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
15	餐饮文化与美学	餐饮创业项目市场调研与可行性分析能力 完整餐饮创业计划书撰写与落地规划能力 餐饮 IP 人设塑造、品牌故事打造与定位能力 餐饮 IP 内容运营、粉丝维护与商业变现规划能力	知识目标：了解行业现状、市场机遇、风险类型；掌握创业项目选址、定位、产品、运营、融资的核心知识；理解餐饮 IP 的打造逻辑、人设塑造、内容运营、商业变现模式。 能力目标：能完成市场调研与可行性分析；能撰写创业计划书；能塑造品牌 IP 与核心价值；能规划 IP 运营内容与传播策略；能设计 IP 产品变现等盈利模式。 素质目标：培养创新创业精神、市场洞察力与风险管控意识；树立诚信经营的创业理念；强化团队协作能力。	餐饮创业行业现状、市场趋势与机遇分析；餐饮创业项目调研、市场定位与目标客群分析；餐饮创业计划书撰写；餐饮 IP 核心概念、价值与成功案例解析；餐饮 IP 人设塑造、品牌故事打造与差异化定位；餐饮 IP 内容运营与粉丝维护；餐饮 IP 商业变现与风险防控	案例教学法、项目驱动法、路演展示法、分组研讨法	引导学生树立合法合规、诚信经营、品质为本的创业价值观，杜绝投机取巧、虚假营销行为；融入中华传统商业美德，培养企业家精神与责任感；强调绿色环保、健康餐饮创业理念，践行可持续发展观	独立完成一份完整的餐饮创业计划书，包含 IP 打造与运营方案；组织模拟创业路演，向评委推介餐饮创业与 IP 运营项目；对接“互联网+”“挑战杯”等创新创业大赛选题	考查	4	32
16	餐饮直播运营与带货	餐饮直播设备调试、直播间搭建与布景能力；直播脚本撰写、流程把控与镜头表现力；产品专业讲解、互动引导与直播促单能力；直播突发状况处理、数据复盘与策略优化能力	知识目标：了解直播行业发展趋势、规则、逻辑；掌握直播脚本设计、流程把控、产品讲解话术；理解直播团队分工、场景布置、售后转化知识。 能力目标：能完成直播设备调试、场景搭建；能撰写直播脚本并把控全流程；能运用专业话术讲解卖点；能处理突发状况；能分析直播数据并优化直播策略。 素质目标：培养镜头表现力、沟通表达能力与临场应变能力；树立诚信经营、带货、品质保障、服务至上的素养；强化团队协作与客户服务意识。	直播行业现状、平台规则与带货逻辑；直播设备选择、调试与直播间场景布置；直播团队分工与岗位职责；直播脚本设计；产品卖点提炼、专业讲解话术与互动技巧；直播促单话术、福利活动设计与转化引导；直播突发状况处理、数据复盘与直播策略优化；直播售后对接、引流与客户维护	企业导师带教法、示范教学法、直播实操法、情境模拟法、分组演练法	弘扬诚信经营、品质为本的直播理念，杜绝虚假宣传、培养诚实守信的职业操守；通过直播推广传统美食，传播健康饮食文化，增强文化自信；强化劳动光荣、爱岗敬业的职业价值观，培养服务意识。	完成餐饮直播全流程实操演练，独立策划并执行餐饮带货直播；基于直播数据复盘，优化方案并输出直播运营总结报告；结合餐饮门店需求，设计直播引流带货的长期运营方案	考查	5	32







4	专周实训 4(课证融合培训)	4	1	1+X 或职业技能证书课证融合培训	校内	根据 1+X 证书或职业技能证书标准掌握相关技能要求	职业技能可以成就未来	劳动成就人生,劳动创造成果	校内	考查	
5	专周实训 5(餐饮服务项目实战)	5	2	酒店餐饮服务项目实战	校外	初步了解酒店工作内容	认真、踏实、刻苦、勤奋	工匠精神,敬业精神,有劳动才有收获	企业	考查	雇主责任险
6	岗位实习(第一阶段)	5	14	企业服务顶岗实习	校外	初步掌握岗位工作技能	认真、踏实、刻苦、勤奋	工匠精神,敬业精神,有劳动才有收获	企业	考查	雇主责任险
7	岗位实习(第二阶段)	6	13	企业进阶顶岗实习	校外	掌握岗位进阶工作技能	认真、踏实、刻苦、勤奋、团队精神和合作意识	工匠精神与敬业精神、团队意识,有劳动才有收获	企业	考查	雇主责任险
8	毕业设计、毕业实习报告	6	3	餐饮服务产品或方案设计	毕业设计	初步掌握产品设计技能	创新创业创造精神	劳动创造成果	企业	考查	

## 七、教学进程安排与说明

### (一) 课程学时结构

单位：学时

课程性质	课程属性	理论教学	理实一体化教学		实践教学	合计	占总学时比例(%)
			理论教学	实践教学			
必修	思想政治理论课程	160	0	0	16	176	6.53%
	通识教育课程	218	106	178	12	514	19.08%
	专业基础课程	224	72	72	0	368	13.66%
	专业核心课程	128	120	104	64	416	15.44%
	独立设置实习实训课程	0	0	0	864	864	32.07%
选修	通识教育课程	100	0	0	0	100	3.71%
	专业拓展课程	0	96	128	32	256	9.50%
合计		1224	1470			2694	
占总学时比例(%)		45.43%	54.57%			100.00%	

### (二) 周教学时间分配表

(单位：周)

	学期	入学教育与军训	课程教学	独立设置实习实训课程	毕业教育	考试	节假日、运动会及机动	小计
一	1	3	14	—	—	1	2	20
	2	—	17	1	—	1	1	20
二	3	—	17	1	—	1	1	20
	4	—	16	2	—	1	1	20
三	5	—	4	16	—	—	—	20
	6	—	—	16	1	1	2	20
合计		3	68	36	1	5	7	

### (三) 教学进程表

课程属性	课程性质	课程名称	学分	教学时数			考核方式		学期周学时数						
				课程总学时	理论教学	理实一体教学	实践教学	考试学期	考查学期	一	二	三	四	五	六
										20	20	20	20	20	20
思想政治理论课程	必修	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28		4	2		2					
		思想道德与法治	3	48	42		6	1	3						
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42		6	2		3					
		形势与政策	1	48	48				1-6	√	√	√	√	√	√
		小计	9	176	160		16			3	5				
通识教育课程	必修	大学生心理健康教育	2	32	28		*4	1、4	2			2			
		国家安全教育	1	16	12		4	2		2					
		劳动教育	1	16	8		8		1-5	成绩计入第5学期					
		职业生涯规划	2	32		32			1	2					
		大学美育	2	32		32			4				2		
		职业外语(英语)	3	66	66			1-2	2	2					
		信息技术基础	3	48		48			1	4					
		人工智能导引	2	32		32			2		2				
		创新创业基础	2	32		32			4				2		
		大学语文	2	32	32				1	2					
		大学生安全教育	1	60	36		*24		1-4	√	√	√	√		
		体育	6	108		108			1-4	2	2	2	2		
社会公益素养培育	2	40				*40		1-5	参照团委志愿者相关规定执行(成绩计入第5学期)						

课程属性	课程性质	课程名称	学分	教学时数			考核方式		学期周学时数							
				课程总学时	理论教学	理实一体教学	实践教学	考试学期	考查学期	一	二	三	四	五	六	
										20	20	20	20	20	20	
		军事理论	2	36	36			2			4					
		军事训练	2	112			*112		1	3周						
		小计	33	514	218	284	12			14	12	2	8			
	选修	人文素养培育类 自然科学与科学精神培育类 体育竞技与安全健康教育类 福建地方特色文化传承类 创新创业与职业素养培育类 四史教育	4	100	100				1-6	每门课程计为1学分，同时要求选修课程总学时不少于100学时，4学分，其中至少从“党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史”选修1门，文科专业从自然科学与科学精神培育类、工科专业从人文素养培育类中选修1门选择性必修课程。另外根据各专业教学标准要求开设其他选择性必修课。						
思想政治理论课、通识教育课程合计			46	790	478	284	28			17	17	2	8			
专业基础课程	必修	经济学与管理学基础	3	48	48			1		3						
		饮食消费心理	2	32	32				1	2						
		数字化餐饮概论	3	48		48				1	3					
		中外饮食文化	3	48	48					2		3				
		餐饮食品安全与控制	2	32	32					2		2				
		餐饮原料与供应链管理	2	32	32						3			2		
		饮食营养与配餐	3	48		48					3			3		
		中西烹饪工艺	3	48		48					4				3	
		酒店企业文化与行为准则	2	32	32						5					8
		小计	23	368	224	144				8	5	5	3	8		
专业核心课程	必修	餐厅服务实务	3	48	16		32	2			3					
		酒水品鉴与调酒技术	3	48	16		32		3				3			
		智能餐饮企业管理	4	64		64			3				4			

课程属性	课程性质	课程名称	学分	教学时数			考核方式		学期周学时数						
				课程总学时	理论教学	理实一体教学	实践教学	考试学期	考查学期	一	二	三	四	五	六
										20	20	20	20	20	20
		宴会设计与宴会服务	4	64		64		3			4				
		互联网餐饮营销	3	48		48		4				3			
		餐饮财务成本控制	3	48	48			4				3			
		厨政管理	3	48	48			4				3			
		餐饮企业人力资源管理	3	48		48		5						12	
		小计	26	416	128	224	64			3	11	9	12		
专业拓展课程	选修	餐饮产品管理与创设计方向模块	咖啡制作与服务	2	32		32		2		2				
			茶艺与茶道	2	32		32		3			2			
			餐饮大数据采集与分析	2	32		32		3			2			
			中西面点工艺	2	32		32		3			2			
			流行饮品调制	2	32		32		4				2		
			餐饮大数据与门店开发	2	32		32		4				2		
			现代酒店管理	2	32	32			4				2		
			酒店餐饮基础服务技能	2	32			32		5					8
	选修	餐饮新媒体营销方向模块	新媒体技术实务	2	32		32		2		2				
			美食摄影与视觉设计	2	32		32		3			2			
			餐饮电子商务	2	32		32		3			2			
			图形图像软件操作	2	32		32		3			2			
			餐饮文案创作	2	32		32		4				2		
			餐饮创业与 IP 运营	2	32		32		4				2		
			餐饮文化与美学	2	32	32			4				2		
餐饮直播运营与带货	2	32			32		5					8			
		小计 (设置课程合计 ≥ 320 学时)	16	256		224	32			2	6	6	8		

课程属性	课程性质	课程名称	学分	教学时数			考核方式		学期周学时数							
				课程总学时	理论教学	理实一体教学	实践教学	考试学期	考查学期	一	二	三	四	五	六	
		专业课程合计	65	1040	352	592	96			8	10	22	18	28		
独立设置 实习实训 课程	必修	认识实习	1	24			24		2		24周					
		专周实训 2 餐饮企业运营	1	24			24		3			24周				
		专周实训 3 餐饮产品开发与创新	1	24			24		4				24周			
		专周实训 4 课证融合培训	1	24			24		4				24周			
		专周实训 5 餐饮服务项目实战	2	48			48		5					24周		
		岗位实习第一阶段	14	336			336		5						24周	
		岗位实习第二阶段	13	312			312		6							24周
		毕业设计、毕业实习报告	3	72			72		6							24周
		独立设置实习实训环节合计	36	864			864				24周	24周	48周	48周	48周	
总计		课内教学总学时	111	1830	830	876	124			25	27	24	26	28		
		总课时	147	2694	830	876	988			25	27	24	26	28		

**备注：**

1. 学期周学时数的列头表述为：“课程教学周数”+“学期内专周实训（或入学教育、毕业教育）周数”+“后续假期实践周数”。

要求：

- “课程教学周数”+“学期内专周实训（或入学教育、军训、毕业教育）周数”= 学期教学周数（一般为 18 周），其中第一学期为 17 周。
- 学期教学周数+考试周+机动周=20 周。

例如：某学期“学期教学周数”为 16 周，安排专周实训 2 周，后续假期要求学生参加实践 3 周，表示为：16+2+3。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论：建筑工程学院、机电工程学院、信息工程学院、智能工程学院安排在第一学期；商学院、文化旅游学院、交通工程学院、特殊教育学院安排在第二学期。

3. 此表课时中\*表示为：该学时为课外教学活动时间，计入学分，但不计为课内教学活动时间。

4. 职业外语另依托网络教学平台开展线上教学 62 学时。

5. 大学语文：商学院、文化旅游学院、交通工程学院安排在第一学期，建筑工程学院、机电工程学院、信息工程学院、智能工程学院安排在第二学期。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

1. 基本要求：本专业配备副高级职称以上的专任教师 4 人，中级专业技术职务以上的本专业的“双师型”专任教师 2 人，助教 1 人，兼职教师 4 人。

2. 工作机制：按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

3. 专业带头人：具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

4. 队伍结构：在校生与该专业的专任教师比不高于 18:1，均为硕士研究生。“双师型”教师一般不低于 60%。兼职教师具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

师资队伍表

序号	类别	姓名	性别	年龄	专业技术职务	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	是否“双师型”
1	专业带头人	李强	男	46	副教授	福建师范大学 旅游管理 硕士学位	高等职业教育	是
2	专任教师	范高明	男	60	副教授	福建师范大学 生物学 硕士学位	高等职业教育	是
3	专任教师	许晓薇	女	47	副教授	武汉大学 旅游管理 硕士学位	高等职业教育	是
4	专任教师	陈蕾	女	47	副教授	陕西师范大学 旅游管理 硕士学位	高等职业教育	是
5	专任教师	孙琼	女	46	讲师	苏州科技大学 旅游管理 硕士学位	高等职业教育	是
6	专任教师	陈衡民	男	37	讲师	华侨大学 旅游管理 硕士学位	高等职业教育	是
7	专任教师	刘赵	男	29	助教	扬州大学 食品加工与安全 硕士学位	高等职业教育	否
8	兼职教师	江丽容	女	53	高级技师	福建师范大学 旅游管理 硕士学位	职业教育	是
9	兼职教师	陈大樑	男	60	高级技师	东北农业大学 行政管理 学士学位	职业教育	否
10	兼职教师	黄灵亮	男	44	高级技师	福建师范大学 旅游管理 学士学位	职业教育	是
11	兼职教师	杨杰	男	50	高级技师	福建师范大学 酒店管理 学士学位	餐饮业	是

## （二）教学设施

专业教室基本要求具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

校内配备中西餐厅实训室、餐饮产品创设实训室、酒吧及咖啡实训室、数字化餐饮运营与管理实训室、智慧餐饮多功能实训室等专业实训室，配备智能餐饮管理、中西餐服务、酒水咖啡服务、烹饪、面点制作等相关设备设施，能满足餐饮智能管理专业相关专业课程的教学需求。

实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，达到《专业教学标准（2025年修订）》所规定的教学设施配置要求，能满足正常课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实训实习基地，能有效支撑课程实施。生均教学科研仪器设备值约为2.1万元。

校内实践教学条件配置一览表

序号	实训室名称	面积	容纳学生数	主要设备与数量	设备价值	功能（满足的课程及实训项目）
1	中西餐厅实训室	150	50	多媒体设备 1 套 多功能一体机 2 台 中西餐桌 8 张 中西餐椅 50 张 备餐台 8 张 储物柜 1 套 各类酒店餐用具	30	餐饮服务英语 餐厅服务实务 宴会设计与宴会服务 现代酒店管理
2	餐饮产品创设实训室	150	50	高清投影设备 1 套 多媒体设备 1 套 大型烤箱 1 台 开水机 2 台 冰柜 2 台 净水机 1 台 面点制作台 8 台 品鉴台 21 台 置物架 1 套	38	饮食营养与配餐 中西面点工艺 专周实训 3（餐饮产品开发与创新）
3	酒吧及咖啡实训室	150	50	多功能一体机 1 台 液晶电视 2 台 制冰机 2 台 冰柜 1 台 大型商用意式咖啡机 2 台酒柜 3 个 吧台 3 个 各类咖啡酒水制作设备若干 酒吧桌椅 10 套	58	中外饮食文化 酒水品鉴与调酒技术 咖啡制作与服务 流行饮品制作 茶艺与茶道 专周实训 4（课证融合培训）
4	数字化餐饮运营与管理	150	50	高清投影设备 1 套 多媒体设备 1 套 图形工作站 51 台 点菜终端设备 6 台 智能 VR 设备 2 台	132	智能餐饮企业管理 互联网餐饮营销 餐饮财务成本控制 餐饮大数据与门店开发 图形图像软件操作
5	智慧餐饮多功能实训室	300	130	LED 显示屏 1 多媒体设备 1 套 多功能一体机 1 台 智慧餐饮管理软件 1 套	78	经济学与管理学基础 饮食消费心理 餐饮原料与供应链管理 餐饮食品安全与控制 餐饮财务成本控制 厨政管理

### 校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	实训时间(含学期及时限)	实训人数
1	福州职业技术学院福州世茂实业有限公司世茂洲际酒店分公司校外实训基地	认识实习、岗位实习	二、三、四、五、六学期	50
2	福州职业技术学院文化创意系福建三迪房地产开发有限公司福州希尔顿酒店分公司实训基地	认识实习、岗位实习	二、三、四、五、六学期	50
3	福州职业技术学院泉州佳穗酒店管理有限责任公司丰泽洲际酒店分公司实训基地	认识实习、岗位实习	五、六学期	50
4	福州职业技术学院福建新东湖投资有限公司福州东湖万豪酒店分公司校外实训基地	认识实习、岗位实习	二、三、四、五、六学期	50
5	福州职业技术学院福州融侨酒店管理有限公司台江分公司校外实训基地	认识实习、岗位实习	二、三、四、五、六学期	50
6	福州职业技术学院厦门景逸商务管理有限公司万豪酒店分公司校外实训基地	认识实习、岗位实习	五、六学期	50

### (三) 教学资源

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

教材选用基本要求：按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

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。专业类图书文献主要包括：

餐饮智慧化管理、餐饮服务规范、食品营养科学等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

数字教学资源配置基本要求：建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

#### **（四）教学方法**

“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。鼓励课程依托网络教学平台或其他在线教学软件实施线上线下结合的混合教学模式改革，建设视频公开课、微课等网络教学资源，并且开展线上答疑讨论、在线测试、课程作业等教学互动，线下教学以操作为主，促进学生开展自主学习与探究学习。

#### **（五）学习评价**

突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价；吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

对教师教学、学生学习评价的方式方法提出建议。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元

化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

## （六）质量管理

学校和二级院系应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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。

专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，

定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## 九、毕业要求

学生在学校规定学习年限内，修满本专业人才培养方案所规定的课程与学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，且体质测试达到《国家学生体质健康标准》规定，准予毕业并发给毕业证书。接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经学校认定，可以转化为相应的学历教育学分。

1. 修满总学时 2694，学分 147；

2. 思想政治理论必修课学时 176，学分 9；通识教育选修课不少于 100 学时，4 学分，其中至少从“四史”中选修 1 门选择性必修课程；

3. 至少取得以下 1 本职业资格证书：

品酒师、调酒师、侍酒师、烹调师、面点师、餐厅服务员等职业技能等级证书（三级或以上）。