

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

中職專業：中西面點（專業代碼：740203）

（五年制高職“三二分段”2026級啟用）

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	2
(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)	3
(三) 岗位能力图谱	3
五、培养目标与培养规格	6
(一) 中职阶段	6
1. 培养目标	6
2. 培养规格	6
(二) 高职阶段	7
1. 培养目标	7
2. 培养规格	8
六、课程体系与课程设置	10
(一) 公共基础课程	10
1. 中职阶段	10
2. 高职阶段	21
(二) 专业课程	31
1. 专业课程体系的架构	31
2. 中职阶段专业课程	32
3. 高职阶段专业课程	46
4. 中高职课程衔接点说明	62
(三) 实践教学环节安排与说明	63
1. 专业技能进阶培养路径图	63
2. 实习实训教学环节(含独立设置的专周实训)	68
七、教学进程安排与说明	70
(一) 课程学时结构	70
(二) 周教学时间分配表	71
(三) 教学进程表	72
1. 中职阶段教学进程表	72
2. 高职阶段教学进程表	75
八、实施保障	80
(一) 师资队伍	80
(二) 教学设施	82
(三) 教学资源	87
(四) 教学方法	87
(五) 学习评价	88
质量管理	88
九、毕业要求	89

一、专业名称及代码

中职专业名称：中西面点

专业代码：740203

高职专业名称：餐饮智能管理

专业代码：540201

二、入学要求

中职入学要求：初中毕业生或具有同等学历者

高职入学要求：符合 3+2 转段条件的中职毕业生

三、修业年限

中职要求：3 年

高职要求：2 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
高职	旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 住宿业 (4-03- 02)	餐饮服务人 员 (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

职业教育层次	岗位类别名称 1	岗位类别名称 2	岗位类别名称 3
中职	中西点食品企业生产、制作人员	烘焙连锁企业门店烘焙产品制作员、服务员、收银员	高星级酒店西饼房/中点部生产、制作人员
高职	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
	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
	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) 就业方向

1. 初始岗位（毕业后 1 至 2 年的主要岗位）

中职毕业生对应的初始岗位：

- ①中西点食品企业生产、制作人员；
- ②烘焙连锁企业门店烘焙产品制作员、服务员、收银员；
- ③高星级酒店西饼房/中点部生产、制作人员。

高职毕业生对应的初始岗位：

- ①高端酒店、餐饮或其他服务类企业的高级服务与接待人员；
- ②酒店、餐饮等产品营销策划与创意设计人员；
- ③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监督能力；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。
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 with 成本管控能力；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。

职业岗位	典型工作任务	工作流程	核心能力
酒店、餐饮企业后厨厨师与运营人员	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；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；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化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 → 主持新菜品研发、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）中职阶段

1. 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作 方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

2. 培养规格

1. 知识目标

- （1）具有烹饪原料知识；
- （2）具有烹饪基本功知识
- （3）具有西式面包制作知识；
- （4）具有西式面点制作知识；
- （5）具有中式面点制作知识；
- （6）具有成本核算知识；
- （7）具有原料切配知识；
- （8）具有食品营养与卫生知识；

2. 技能目标

- （1）具有正确选用和处理面点制作原料的能力；
- （2）具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；
- （3）具有面点安全生产及规范操作的能力；
- （4）具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；
- （5）具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；
- （6）具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；

(7) 具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；

(8) 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

(9) 具有终身学习和可持续发展的能力

3. 职业素质

(1) 具有基本的旅游职业道德，吃苦耐劳、诚实守信

(2) 具有较好的心理素质和健康的体魄

(3) 具有法律意识，能够依照旅游法律办事

(4) 具有较强的语言表达能力和人际沟通技巧

(5) 具有心理服务与规范的礼仪服务技巧

(6) 具有继续学习和适应职业变化的能力

(二) 高职阶段

1. 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。

2. 培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并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

1. 中职阶段

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
中国特色社会 主义	<p>知识与理解：掌握中国特色社会主义的形成与发展历程，理解其理论体系、制度架构、道路内涵及文化根基，把握中国特色社会主义在经济、政治、文化、社会、生态文明等各领域的建设成就与发展方向。</p> <p>能力与素养：运用中国特色社会主义理论分析现实问题的能力，使其能形成独立思考与批判性思维，提升政治鉴别力和政治敏锐性，坚定在实践中践行中国特色社会主义的行动自觉。</p> <p>情感态度与价值观：激发对中国特色社会主义的认同感、归属感与自豪感，牢固树立为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗的理想信念，增强对国家和民族的责任感与使命感。</p>	<p>理论基础：深入讲解马克思主义中国化时代化的理论成果，重点阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、丰富内涵、精神实质与实践要求，要求学生全面、准确领会并能阐述其内在逻辑关系。</p> <p>发展历程：梳理从社会主义初步探索到中国特色社会主义新时代的伟大跨越，剖析各阶段重大事件、决策及成就，使学生理解中国特色社会主义道路的艰辛探索与历史必然性。</p> <p>实践成就：详细介绍中国在经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设等方面的显著实践成果，引导学生从多维度认识中国特色社会主义的实践伟力，并能结合实例分析其发展意义。</p>	案例教学法 专题研讨法	考试	1	36

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
心理健康与职业生涯	<p>知识与理解：掌握心理健康的基础知识，包括心理发展规律、常见心理问题的识别与应对；熟悉职业生涯规划的基本理论与方法，了解不同职业的特点、发展趋势及所需技能。</p> <p>能力与素养：培养自我认知能力，能剖析自身性格、兴趣、能力与价值观；提升心理调适能力，应对学习、生活及未来职业中的压力与挫折；掌握职业生涯规划技巧，具备制定合理职业规划并适时调整的能力。</p> <p>情感态度与价值观：引导树立积极的心理健康观念，重视自身心理健康；培养正确的职业观与就业观，增强职业责任感与敬业精神，激发对未来职业生涯的探索热情与信心。</p>	<p>心理健康基础：讲解心理学基本概念、心理健康标准，传授心理评估方法，能正确判断自己的心理健康状况，能够运用所学知识进行自我心理初步评估。</p> <p>心理调适技巧：介绍情绪管理、压力应对、挫折承受等心理调适方法，通过案例分析与实践演练，熟练掌握并能在实际情境中运用。</p> <p>自我认知与职业探索：借助心理测试、活动体验等方式，帮助学生深入了解自我，同时介绍职业分类、职业信息收集渠道，引导开展职业探索。</p> <p>职业生涯规划制定：系统讲解职业规划的步骤与方法，指导制定符合自身实际的短期、中期与长期职业规划，包括职业目标设定、发展路径选择、实施计划制定等，并能根据实际情况进行动态调整。</p>	<p>体验式教学法</p> <p>心理测试辅助教学</p> <p>生涯人物访谈</p>	考试	2	36

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
哲学与人生	<p>知识与理解：学生系统学习哲学的基本概念、原理与主要流派，深刻理解哲学对人生的指导意义，能够阐释哲学观点与人生现象之间的内在联系。</p> <p>能力与素养：培养学生的哲学思维能力，使其学会运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点与方法分析问题、解决问题；提升学生的人生思考能力，引导学生对人生目的、价值、意义等进行深度反思，形成正确的人生观与价值观。</p> <p>情感态度与价值观：激发学生对哲学的兴趣与热爱，培养学生追求真理、勇于探索的精神，引导学生以积极、理性的态度面对人生挑战，树立乐观向上的人生态度。</p>	<p>哲学基本问题与流派：讲解哲学基本问题，介绍唯物主义、唯心主义、辩证法、形而上学等主要哲学流派的观点与特点，要求学生能够准确区分不同哲学流派，并举例说明其在现实生活中的体现。辩证唯物主义：重点讲授辩证唯物主义的物质观、运动观、时空观、意识观以及辩证法的三大规律，通过案例分析与实际问题探讨，使学生掌握辩证思维方法，能运用辩证唯物主义观点分析社会热点问题。历史唯物主义：阐述历史唯物主义的社会存在与社会意识辩证关系原理、生产力与生产关系矛盾运动规律、经济基础与上层建筑辩证关系原理等，引导学生运用历史唯物主义观点分析历史事件与社会发展趋势，理解人民在历史发展中的主体地位。</p> <p>哲学与人生智慧：探讨哲学对人生的指导作用，如如何运用哲学思维看待人生的顺逆、如何树立正确的价值观与人生目标等，要求学生结合自身实际，撰写哲学对自己人生影响的感悟文章。</p>	<p>问题导向教学 经典研读法 小组辩论法</p>	<p>考试</p>	<p>3</p>	<p>36</p>

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
职业道德与法治	<p>知识与理解：学生掌握职业道德的基本规范、职业素养的构成要素，熟悉与职业相关的法律法规知识，理解职业道德与法治在职业生活中的重要性。</p> <p>能力与素养：培养学生的职业行为规范意识，使其在职业活动中自觉遵守职业道德准则；提升学生运用法律知识维护自身合法权益、解决职业纠纷的能力；增强学生的职业责任感与敬业精神，促进学生职业素养的全面提升。</p> <p>情感态度与价值观：引导学生树立正确的职业道德观念，培养诚实守信、爱岗敬业、奉献社会的职业精神；增强学生的法治观念，树立尊法、学法、守法、用法的意识，形成依法办事的行为习惯。</p>	<p>职业道德基础：讲解职业道德的内涵、特征与作用，介绍爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会等职业道德基本规范，通过案例分析与讨论，让学生理解各规范的具体要求与实践意义。</p> <p>职业素养提升：阐述职业素养的构成，包括专业技能、沟通能力、团队协作能力、创新能力等，开展相关职业素养训练活动，如团队合作项目、模拟职场沟通等，要求学生在实践中提升自身职业素养。</p> <p>职业相关法律法规：介绍劳动法、劳动合同法、知识产权法、消费者权益保护法等与职业活动密切相关的法律法规，讲解法律基础知识、法律责任与维权途径，通过法律案例分析，让学生掌握法律知识在职业场景中的应用。</p> <p>职业道德与法治实践：组织学生开展职业道德与法治实践活动，如参观企业，了解企业职业道德建设与依法治理情况；进行职场法律风险防范模拟演练，提升学生应对实际问题的能力。</p>	<p>案例教学法 模拟教学法 专家讲座法</p>	考试	4	36

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
文明礼仪教育	本课程旨在引导学生掌握文明礼仪基本规范，树立正确的交往观、形象观与职业观。通过系统学习，学生能自觉遵守社会公德与校园礼仪，提升个人修养与职业素养，增强文化自信与民族认同感。课程注重内化于心、外化于行，培养学生尊重他人、诚实守信、举止文明的优良品质，为其成为高素质技术技能人才奠定基础。	内容涵盖个人形象礼仪、校园礼仪、社交礼仪、职场礼仪及传统节日礼仪等。要求结合中职生实际生活与实习场景，突出实用性与规范性，强调知行合一。学生应在模拟实训与日常行为中不断纠正改进，形成良好礼仪习惯，并能在团队合作中体现文明风貌。	案例教学法 情景模拟法 项目教学法 实践教学法	考查	3-4	72
体育与健康	促使学生掌握多种健身运动技能，提升运动能力；科学评估自身体质健康，学会改善体质方法；通过体育活动塑造积极心理，克服心理障碍；养成自主锻炼习惯，树立终身体育意识。	运动技能教学包含田径、球类、体操、武术等项目，要求学生熟练掌握至少两项运动技能；体育理论涵盖运动生理、运动营养、运动损伤预防等知识，使学生具备科学运动知识；体质健康测试督促学生定期了解自身健康状况。	示范模仿法，示范标准动作，学生模仿学习；游戏竞赛法，将体育技能融入游戏或竞赛，激发学生兴趣；分层教学法，依据学生体能、运动水平分组教学，因材施教。	考试	1-2	72

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
信息技术	让学生掌握计算机基础操作、办公软件应用、网络技术 etc 知识技能；培养学生利用信息技术获取、处理、传输、发布信息能力；提升学生信息安全意识与数字化创新思维。	计算机基础涉及硬件认知、操作系统使用；办公软件教学包括文档编辑、数据处理、演示文稿制作；网络技术涵盖网络基础、互联网应用、网络安全；编程入门介绍简单编程语法与算法设计。要求学生能够运用所学技能解决实际问题，如制作班级活动宣传海报、设计小型数据库等。计算机基础涉及硬件认知、操作系统使用；办公软件教学包括文档编辑、数据处理、演示文稿制作；编程入门介绍简单编程语法与算法设计。要求学生能够运用所学技能解决实际问题，如制作班级活动宣传海报等。	任务驱动法，布置任务，学生在完成任务中学习技能；案例教学法，通过展示优秀案例，讲解设计思路与技术要点；小组探究法，组织学生探究人工智能在生活中的应用，培养合作与探究能力。	考试	1-2	108
语文	提升学生语言文字运用能力，包括听说读写；发展思维能力，如联想、分析、归纳；培养审美创造能力，感受与创造语言美；增强文化自信，传承与弘扬优秀文化。	识字写字要求学生掌握常用汉字读写；阅读教学涵盖古今中外各类文本，学生能理解、鉴赏作品；写作教学培养学生记叙文、议论文、说明文等文体写作能力；口语交际注重日常交流与演讲表达。同时，要求学生积累文学常识与文化经典。	朗读感悟法；问题引导法；读写结合法。	考试	1-3	216

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
数学	使学生掌握数学基础知识与基本技能；培养逻辑思维、抽象思维、空间想象等数学思维能力；提升学生运用数学知识解决实际问题能力；激发学生对数学的兴趣与探索精神。	代数部分包含数与式、方程与不等式、函数；几何涵盖图形的认识、图形的变换、图形的证明；统计与概率涉及数据收集分析、概率计算。要求学生理解数学概念，掌握解题方法，能运用数学模型解决生活问题。	讲授法，系统讲解数学概念、定理； 练习法，通过大量练习题巩固知识、提升技能； 情境教学法，创设生活情境，如购物打折计算，让学生感受数学应用。	考试	1-3	162
英语	培养学生英语综合语言运用能力，包括听、说、读、写、译；提高学生跨文化交际意识与能力；拓展学生国际视野，增强文化理解。	词汇教学要求学生掌握一定量常用词汇；语法教学让学生理解并正确运用语法规则；听说教学培养学生听力理解与口语表达能力；读写教学提升学生阅读理解与写作能力。同时，要求学生了解英语国家文化背景知识。	交际教学法，创设英语交流情境，鼓励开口交流；多媒体教学法，利用音频、视频等资源辅助教学；小组合作学习法，组织学生小组讨论、表演英语短剧等。	考试	1-3	162

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
历史	帮助学生了解人类历史发展进程，掌握重要历史事件、人物、现象；培养学生历史思维能力，如历史分析、评价、比较能力；增强学生历史责任感与民族自豪感。	中国历史涵盖古代史、近代史、现代史；世界历史包括古代文明、近代史、现代国际关系等。要求学生能梳理历史脉络，理解历史发展规律，从历史中汲取经验教训。	讲述法，生动讲述历史事件；史料研习法，引导学生分析历史文献、图片等史料；角色扮演法，让学生扮演历史人物，重现历史场景。	考查	1-2	72
艺术	培养学生审美感知能力，提高艺术鉴赏水平；提升学生艺术表现与创造能力，能用艺术形式表达情感想法；增强学生艺术文化素养，了解艺术发展脉络。	绘画教学包括素描、色彩、速写等，学生掌握基本绘画技巧；手工制作涉及纸艺、陶艺、雕塑等，培养学生动手能力；艺术史论介绍中外艺术流派、艺术家及作品。要求学生能够创作简单艺术作品，具备一定艺术审美眼光。	欣赏法，通过欣赏艺术作品提升审美；示范法，教师示范绘画、手工制作步骤；启发法，通过提问、引导启发学生创作灵感。	考查	5	36

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
劳动教育	本课程旨在引导学生树立正确的劳动观念，理解劳动最光荣、劳动最伟大的价值取向。培养学生热爱劳动、尊重普通劳动者、珍惜劳动成果的情感态度。通过实践锻炼，使学生掌握基本生活劳动、生产劳动及服务性劳动的技能，增强自理能力与责任感。注重劳动精神与职业素养的融合，培育艰苦奋斗、诚实守信、精益求精的工匠精神，为成为德智体美劳全面发展的技能型人才奠定基础。	内容包括劳动价值观教育、日常生活劳动、生产劳动、服务性劳动及劳动安全与法规。要求理论与实践结合，以实践为主，每学期安排不少于16学时的劳动体验。学生需参与校内外的常态化劳动，掌握2-3项实用劳动技能，养成主动劳动、安全规范的习惯，并完成劳动日志与反思报告。	体验式教学法；运用项目式教学法；结合案例教学，情景模拟与角色扮演；辅以信息化手段；建立劳动档案袋，采用过程评价与成果展示相结合的方式。	考查	5-6	36
体育与健康 (限选)	本课程旨在增强学生体质，培养终身体育意识与健康行为。根据学生兴趣及专业特点，选择适宜的运动项目，使其掌握1-2项运动技能，形成良好的体态与身体机能。注重体育精神与职业体能的融合，提升心理调节与社会适应能力。培养学生安全锻炼、科学运动的习惯，为未来职业岗位所需的健康体能和团队协作能力奠定基础。	内容涵盖球类、田径、体操、民族传统体育、新兴项目及职业体能训练。要求采用模块化教学，学生每学期至少选修一个项目。突出专项技能与体能练习，结合专业特点。掌握常见运动损伤预防与处理，学会制定个人锻炼计划，达到《国家学生体质健康标准》相应等级。	采用分层与选项教学法；运用游戏与竞赛教学法；推行情景模拟；充分利用信息化手段；采用过程评价与期末展示相结合的方式。	考查	3-4	72

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
体育与健康 (选修)	本课程旨在增强学生体质，培养终身体育意识与健康行为。根据学生兴趣及专业特点，选择适宜的运动项目，使其掌握 1-2 项运动技能，形成良好的体态与身体机能。注重体育精神与职业体能的融合，提升心理调节与社会适应能力。培养学生安全锻炼、科学运动的习惯，为未来工作岗位所需的健康体能和团队协作能力奠定基础。	内容涵盖球类、田径、体操、民族传统体育、新兴项目及职业体能训练。要求采用模块化教学，学生每学期至少选修一个项目。突出专项技能与体能练习，结合专业特点。掌握常见运动损伤预防与处理，学会制定个人锻炼计划，达到《国家学生体质健康标准》相应等级。	采用分层与选项教学法；运用游戏与竞赛教学法；推行情景模拟；充分利用信息化手段；采用过程评价与期末展示相结合的方式。	考查	5-6	72
语文(限选)	进一步培养学生语言理解与运用能力，提升阅读鉴赏、口语交际和实用写作水平。结合职业岗位需求，强化学生信息筛选、逻辑表达与文案撰写能力，增强文化自信与人文素养。通过语文实践活动，培养学生自主学习、合作探究的习惯，为终身发展、职场沟通及继续学习奠定扎实的语文基础。	内容包括：经典文学作品选读、职场实用文体、口语交际、信息处理及语文综合实践活动。要求突出职教特色，降低纯学术分析，注重语言在真实情境中的运用。学生应能流畅阅读一般文章，写作格式规范、条理清楚，并能得体地进行职场交流。	项目教学法；任务驱动学习；情景模拟法；案例教学分析；利用信息化平台辅助学习；小组合作完成调研报告或朗诵展演；注重过程评价，以成果、表现及综合实践作品为主要考核依据。	考试	4	72

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
数学（限选）	使学生掌握进一步学习所需的数学基础知识、基本技能和基本思想方法，提升数学运算、逻辑推理、直观想象等核心素养。结合职业岗位需求，培养学生运用数学知识解决实际问题的能力，增强数据意识与量化思维。为学习专业课程、适应岗位需求以及终身发展提供数学支撑，同时激发学习兴趣与科学精神。	内容包括：三角函数、数列、平面向量、解析几何、概率统计初步。要求降低纯理论推导，突出知识在专业情境中的应用。学生应能掌握基本公式与运算法则，理解数形结合思想，完成常规计算与简单建模，并能运用概率统计知识进行基础数据分析。	采用案例教学法；运用任务驱动法；利用几何画板、动态软件辅助理解图像与向量；分层练习兼顾基础与拓展；小组合作探究实际问题中的数学模型；注重过程评价，以作业、小测、项目报告及课堂表现综合评定，淡化一次性考试。	考试	4	54

2. 高职阶段

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地把握；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	8	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。	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	7	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	8	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	7-10	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
大学生心理健康教育1	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	7	10
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。	主要教学方法讲授法、讨论法、启发式教学法、案例教学法、小组研讨法等方法。	考查	8	16

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
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	7-9	16
军事理论	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和形势的方法；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。	本课程的学习任务包括五个单元，即中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。	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	8	36

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
军事技能	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	7	112
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，学生自主选择一个模块进行学习。	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	8	32
创新创业基础	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。	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	8	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展	考查	7-8	48
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	8	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
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的意识，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、职业体能职业心理、社会适应训练。拓展模块内容包括大球类运动、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	7-8	60
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。	以职场活动为情境，围绕校园生活、社会问题、人生规划与职业相关主题，开展词汇、阅读、语法、口语与写作五大模块教学，对英语学科核心素养的四个方面进行提升训练：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、任务教学法	考试	7-8	66
大学语文 (含应用文写作和中华优秀传统文化)	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	7	32

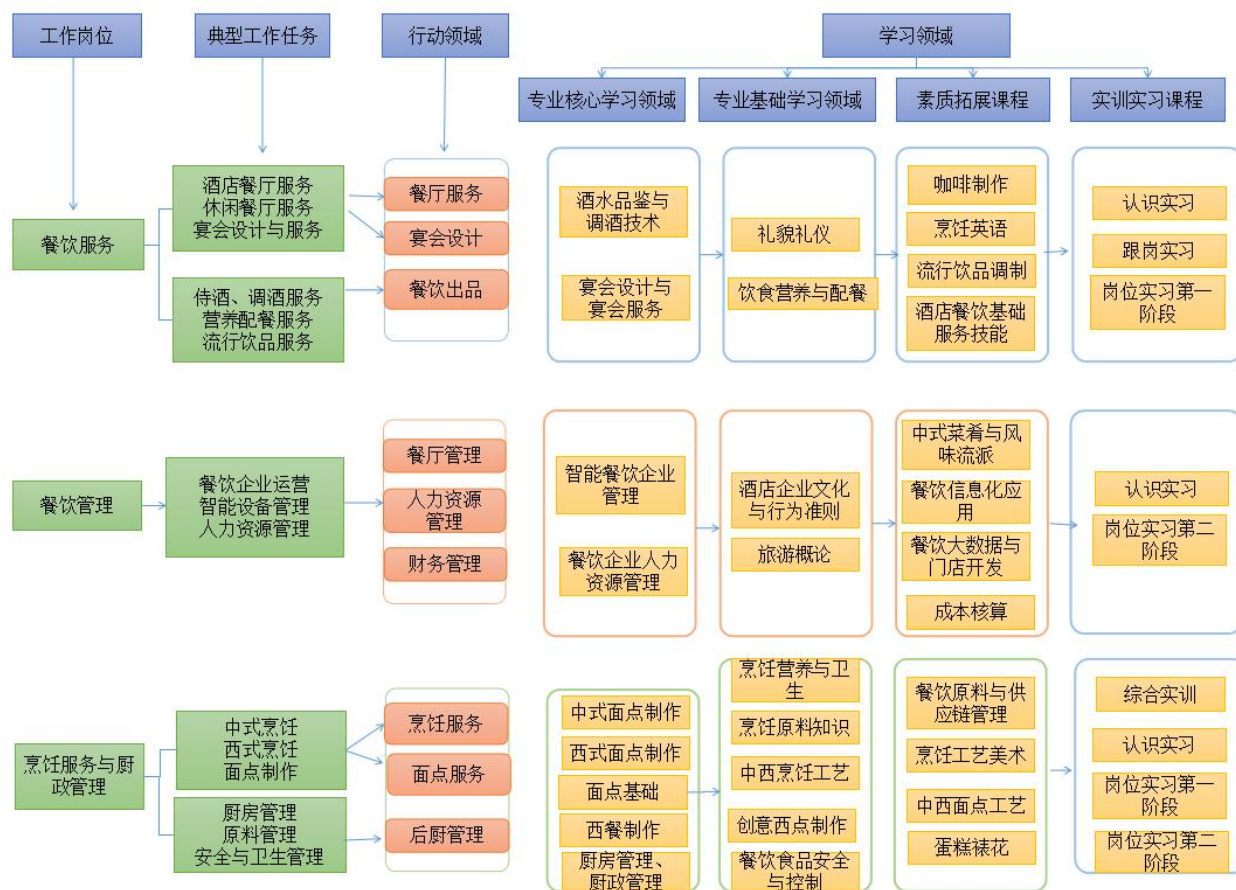
课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	考核方式	学期	学时
职业生涯规划	培养学生内外探索的能力，能够自主设计职业发展规划，培养职业道德，提升职业素养，胜任社会与企业的发展需求，实现人职最佳匹配、实现人生价值。	基于工作过程的课程开发与设计，课程设置与岗位能力需求直接对接，以学生为中心，开展工学结合，理论与实践一体化教学，本课程的主要内容，以生涯破局、职海导航、本心溯源、明向笃行、生涯启航，合计五个模块，十六个主题完成对自己的职业生涯规划的设计、就业竞争力的培养。	采用课堂讲授、案例分析、实操训练、情景模拟等多元教学法。	考查	7	32
社会公益素养培育	紧密围绕立德树人根本任务，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，学生自主参与，以多元化与过程性积分评价，转化课程成绩。	考查	7-9	24
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。	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	7-10	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	7-10	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	7-10	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	7-10	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
创新创业与职业素养培育类	本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	7-10	28
四史教育	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。	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。	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	7-10	18

(二) 专业课程

1. 专业课程体系的架构



2. 中职阶段专业课程

(1) 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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	烹饪与卫生	掌握食物营养成分查询与计算技能，能利用营养软件或膳食宝塔评估食谱；具备设计平衡膳食食谱的能力；熟悉常见食材清洗、切配、烹饪中保护营养的操作方法；能识别食品新鲜度，进行感官检验；掌握厨房卫生管理技能；学会常见食物中毒的现场处理与报告流程。要求通过实训考核，能规范完成营养标签制作、餐具洁净度快速检测，并在模拟厨房环境下独立完成一次卫生自查与整改记录。	本课程旨在使学生掌握营养学基础知识和食品卫生安全规范，树立科学配餐与安全烹饪的职业意识。培养学生分析食物营养成分、设计合理膳食结构、识别与预防食源性疾病的能力。注重理论与烹饪实践相结合，强化卫生习惯与责任意识，为学生从事餐饮、面点、营养配餐等岗位工作奠定专业基础，并提升其健康饮食文化传播能力。	内容包括人体主要营养素及其功能、各类食物的营养价值、平衡膳食与膳食指南、不同人群的营养需求、食品污染类型与控制、食物中毒的预防与处理、烹饪过程中的营养保护、厨房卫生管理及食品安全法规等。要求结合烹饪实例，突出实用性与操作性。学生能计算配餐营养，制定简单食谱，掌握生熟分开、温度控制、清洁消毒等卫生措施，并能分析常见食物中毒原因。	采用项目教学法，设置任务驱动学习。运用案例教学，分析食物中毒真实事件，讨论责任与预防。结合实验教学，进行食品快速检测。推行情景模拟，如模拟食品安全突发事件处置。利用多媒体展示营养成分表与膳食宝塔，辅以小角色扮演，注重过程评价。	结合“健康中国”战略，培养学生服务全民健康的社会责任感；融入粮食安全与节约意识，反对烹饪浪费，践行“光盘行动”；引入中医食疗文化与传统饮食智慧，增强文化自信；通过食品安全法案案例，树立法治观念与诚信经营意识；弘扬职业道德与奉献精神。要求每学期至少设计一次课程思政主题活动，并在作业、实训中体现勤俭节约、尊重劳动、生命至上的价值导向。	鼓励学生结合地方饮食特色或新式食材，开发营养均衡、符合现代快节奏生活的创新菜品；引导利用新媒体进行营养知识科普或健康食谱推广，培养创新创业营销能力；组织“校园营养配餐创业计划”项目，设计可行性方案；探索厨房废料再利用的创造实践，增强资源循环意识。	考试	1-4	144

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
2	旅游概论	能运用旅游基本概念分析身边旅游现象；会识别并分类旅游资源；能根据旅游者需求简单设计旅游行程；具备收集、整理旅游信息的能力；能撰写旅游景点介绍或旅游资源调查报告。要求通过考核，完成一份本地旅游资源调研简报或一条主题旅游线路设计方案，做到内容完整、分类准确、表述清晰。	使学生了解旅游及旅游业的基本概念、发展历程与构成要素，掌握旅游活动的类型、特点及影响。培养学生对旅游行业的整体认知与分析能力，形成服务意识与职业兴趣。结合行业发展趋势，提升学生从事旅游服务、基层管理及自主创业所需的理论素养，为后续学习专业课程和岗位实践奠定基础。	涵盖旅游概述、旅游发展简史、旅游者、旅游资源、旅游业构成、旅游产品与市场、旅游的经济社会文化影响及旅游新业态。要求以概念框架为主线，突出基础性与时代性。学生应能复述核心概念，分析旅游现象，辨别旅游资源类型，形成对行业的宏观认识。	采用案例教学法，分析旅游事件或实例；运用多媒体展示旅游地图、视频资源，增强直观感受。任务驱动法组织“设计旅游线路”“评价旅游资源”等项目。对比古今中外旅游差异。小组研讨旅游对当地的影响。实地考察或邀请行业人士讲座。注重过程评价，以案例分析、主题讨论、小论文为主要考核形式，避免死记硬背。	通过讲解我国丰富旅游资源与旅游业成就，增强文化自信与爱国情怀；融入“绿水青山就是金山银山”理念，强调旅游资源保护与可持续发展；结合红色旅游、研学旅行，弘扬革命精神与家国情怀；培养学生文明旅游、尊重当地文化的职业素养。要求每学期组织一次“家乡美”旅游推荐活动或红色旅游线路设计，并撰写简短感悟，增强社会责任感。	鼓励学生结合本地特色资源设计“微旅游”“乡村研学”等创意产品，模拟创业项目；探索智慧旅游应用的初步方案；组织“校园旅游节”或“周边一日游”策划比赛，锻炼市场调研与产品落地能力。要求每学期提交一份“旅游创业创意计划书”或参与一次模拟旅行社运营活动。	考试	1-4	144

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
3	礼貌礼仪	能规范展示标准站姿、坐姿、走姿、蹲姿及手势指引；会正确使用微笑、目光交流等非语言信号；熟练运用称呼、问候、握手、介绍、递接名片等见面礼节；掌握电话接听与挂断顺序、网络沟通礼貌用语；能完成迎送、引导、倒茶、开关门等接待服务动作；具备基本涉外礼宾常识（如座次安排）。要求通过技能考核，在规定场景中连续完成一套接待礼仪动作，做到自然、准确、有亲和力。	使学生掌握人际交往及服务岗位的基本礼貌礼节知识，养成文明礼貌的行为习惯和优雅得体的仪态。培养学生尊重他人、真诚待人的职业态度，提升沟通协调与情绪管理能力。结合旅游、酒店等服务行业要求，强化学生职业形象塑造与服务礼仪规范，为从事接待服务、基层管理及提升个人综合素养奠定基础。	涵盖礼貌礼节概述与基本原则、个人仪表仪容、仪态训练、见面礼节、交谈礼节、电话与网络礼仪、接待服务礼节、宴会与会议礼节、涉外礼宾常识及不同岗位礼仪要点。要求突出实操与情景训练。学生应能规范展示各类礼节，在不同场合做到自然得体。	采用示范与模仿教学，教师分解动作，学生反复练习仪态与手势；运用情景模拟法，设置真实场景进行角色扮演。案例教学分析正反实例。对比教学中西方礼节差异。视频回放纠正细节。小组互评礼仪展示。实地参观星级酒店或邀请企业导师指导。注重过程评价，以行为表现、情景考核为主，辅以礼仪知识竞赛。	在礼仪训练中融入中华传统美德，弘扬“礼之用，和为贵”的文化自信；结合行业规范，强化爱岗敬业、诚实守信、尊重顾客的职业道德；通过团队合作与角色互换，培养同理心与集体荣誉感。要求每学期组织一次“文明礼仪从我做起”主题活动，并撰写礼仪修养心得，传递友善、尊重、和谐的社会风尚。	鼓励学生设计“礼仪服务工作室”创业项目；结合新媒体制作“礼仪小课堂”短视频或直播，进行知识付费尝试；探索校园“礼仪大使”服务模式，承接校内大型活动引导工作。组织“礼仪创新展示赛”，模拟从形象包装到服务产品设计的完整流程。要求每学期提交一份“礼仪服务创业简案”或一次礼仪短视频作品。	考试	1-2	72

(2) 专业核心课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能与要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	中式面点制作工艺	面点制作:首先核对原料清单与质量标准,按配方准确称量主辅料。根据产品特性调制面团,掌握饧面时间与软硬度。同时制作对应馅心调味均匀。运用各种手法成形,包捏紧实、造型美观。选择合适的成熟方法,控制火候与时间,使成品色泽、口感达标。进行出品质量自检,按要求装盘并清理操作台。任务过程中遵守卫生规范与安全操作流程,记录用料与能耗,提出改进建议。	能准确称量原料,掌握不同面团软硬度与饧面时间;熟练运用摘坯、搓条、下剂手法;能独立完成擀制、包捏、塑形;会辨别油温与火候,控制成熟程度;具备基本成本核算与出品质量自评能力。要求通过实操考核,在规定时间内完成至少两道不同成熟方法的面点作品,做到形态完整、色泽均匀、口感适宜。	使学生系统掌握中式面点制作的基本理论、工艺流程与操作规范,能独立完成常见水调、膨松、油酥、浆皮等面团及馅心的制作。培养学生对面点造型、火候、成熟方法的把控能力,形成标准化生产与卫生安全意识。结合传统与创新,提升职业素养与动手能力,为从事面点生产、研发及自主创业奠定扎实技能基础。	涵盖面点概述与工具设备、原料认知与选用、面团调制工艺、馅心制作、成形技法、成熟方法及地方风味面点简介。要求突出操作流程与常见问题处理,避免繁琐理论。学生应能按规范完成至少6种不同成熟方法的面点制作,并具备初步的质量评判与成本核算能力。	采用理实一体化教学,边讲边练;运用示范模仿法,教师分步演示关键手法,学生反复跟练。引入项目教学,组织“节日面点礼盒”“学生营养早餐包”等任务。结合对比教学,分析失败案例。利用微视频慢放重点技法,辅以小组互助与成品互评,强化技能熟练度与卫生习惯。	在讲解传统名点时,融入节庆文化与家国情怀;结合面点师职业规范,强调食品安全、诚实守信与爱岗敬业精神;通过“一粥一饭当思来处”渗透节约意识,减少原料浪费;介绍非遗面点技艺及老字号传承故事,弘扬工匠精神与民族文化自信。要求每学期组织一次“传统节日面点制作”活动,并撰写简短的文化传承感悟。	鼓励学生结合健康潮流改良传统面点配方,开发轻食型或功能型新品;引导利用模具、天然色素进行创意造型,提升产品视觉吸引力;探索小成本创业模式,模拟从产品定位到成本核算的全流程。要求每学期提交一份“特色面点创业计划简案”或一次校园市集模拟摆摊体验。	考查	5-6	144

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能与要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
2	西式面点制作工艺	接到西点制作任务,首先核对配方与原料清单,按标准称量面粉、油脂、糖、蛋等。根据产品要求调制面糊或面团,控制搅拌程度与温度。运用裱花袋、模具等进行成形,设置烤箱温度与时间完成烘烤。待冷却后进行基础装饰。最后自检外形、色泽、熟度,按要求包装或装盘,并清洁工作台与设备。全过程遵守卫生规范与操作安全,记录关键参数以备改进。	能准确称量原料并判断新鲜度;掌握黄油软化、蛋白打发、面糊翻拌等基础手法;熟练使用裱花袋、模具、打蛋器、烤箱等工具;能控制烘烤温度与时间,辨别成熟状态;具备基础装饰能力;会进行出品自检与简单成本核算。要求通过实操考核,在规定时间内独立完成至少两道不同工艺的西点作品,做到形态完整、色泽均匀、口感适宜。	使学生掌握西式面点制作的基本理论、工艺流程与操作规范,能独立完成混酥、清酥、蛋糕、面包、泡芙等常见品类及基础装饰。培养学生对面糊状态、烘烤火候、原料特性的把控能力,形成标准化生产与成本控制意识。结合行业标准与创新趋势,提升职业素养与动手能力,为从事西点生产、研发及自主创业奠定基础。	涵盖西点概述与设备工具、原料选用、基础面团与面糊、馅料与酱汁制作、成形技法、成熟方法、装饰基础及经典产品简介。要求突出操作流程与常见问题处理。学生应能按规范完成至少4种不同工艺的西点制作,并具备质量自评与成本初算能力。	采用理实一体化教学,在实训室边讲边练;运用示范模仿法,教师分步演示关键手法,学生反复跟练。引入项目教学,组织“节日甜品台”“下午茶套餐”等任务。结合对比教学,分析失败案例(。利用微视频慢放重点技法,辅以小组互助与成品互评。注重过程性考核,强化卫生习惯与安全操作。	在讲解西点发展史时,融入中西饮食文化交流与本土化创新,增强文化自信;结合烘焙行业规范,强调食品安全、诚实守信与职业责任心;通过“珍惜原料、拒绝浪费”渗透节约意识,合理利用边角料;介绍行业大师精益求精的工匠精神,引导学生追求品质、爱岗敬业。要求每学期组织一次“为家人做健康西点”主题活动,并撰写简短的服务感悟或改进建议。	鼓励学生结合健康趋势改良经典西点配方,开发功能性或地域特色产品;引导利用模具、天然色素及简单包装进行创意设计,提升产品附加值;探索小成本创业模式,模拟从产品定位、成本核算到营销推广的完整流程。要求每学期提交一份“创意西点创业计划简案”或一次校园模拟售卖体验。	考查	3-6	288

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能与要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
3	面点制作基础	<p>接到面点制作基础任务,首先检查原料是否齐全、工具是否清洁。按配方称量面粉、水、油、糖等基础原料,调制面团,掌握加水比例与揉面手法,使面团光洁、软硬适中。根据产品要求进行简单成形或使用模具按压。选择成熟方法控制基本火候与时间,确保熟透。成品自检外观与口感,清理台面并归置工具。全过程遵守卫生与安全规范,记录操作要点。</p>	<p>能准确称量原料,判断面粉筋力与面团软硬度;掌握基本揉面手法,使面团光洁;熟练运用搓条、下剂、擀制圆皮与长皮;学会简单包捏及模具成型;能辨别油温与沸状态,控制成熟程度;养成操作后清洁工具、整理台面的习惯。要求通过技能考核,在规定时间内完成一道水调面团产品和一道膨松面团产品,外形合格、无夹生。</p>	<p>使学生掌握面点制作的基本理论和原料特性和常用技法,能独立完成水调、膨松、油酥等基础面团及其代表品种的制作。培养学生正确的揉、搓、擀、包等操作手法,形成良好的卫生习惯与规范意识。夯实面点制作基本功,为后续学习中式或西式面点专项课程以及岗位实习奠定基础,同时提升学生对传统饮食文化的认同感。</p>	<p>涵盖面点制作概述、常用工具与设备、原料认知、基础面团调制、基础馅心制作、基础成形技法及基础成熟方法。要求以操作为主、理论为辅,突出基本功训练。学生应能独立完成至少3种不同成熟方法的面点作品,做到形态基本完整、口味正常、无生糊现象。</p>	<p>采用理实一体化教学,边讲边练;运用示范教学法,教师分解动作,学生模仿练习。任务驱动法设置小项目。对比教学展示成功与失败以加深理解。分组互助练习,小组内互评成品。利用微视频慢放关键手法,辅以操作流程卡。注重过程评价,以动作规范性、卫生习惯、成品质量为考核重点。</p>	<p>在讲解面点起源与传统节日面食时,融入家国情怀与中华饮食文化自信;通过“一粥一饭来之不易”渗透节约意识,珍惜原料、避免浪费;结合食品安全法律法规,强化规范操作与职业道德;弘扬工匠精神,强调精益求精、吃苦耐劳的职业品质。要求每学期组织一次“传统节日面点体验”活动,并撰写简短的劳动感悟或文化小记。</p>	<p>鼓励学生利用基础面团进行简单创意造型;探索“边角料再利用”制作小食;引导学生结合校园或社区需求,设计“早餐面点套餐”或“亲子面点DIY”模拟项目,培养市场意识。要求每学期提交一份创意面点改造方案或参与一次校园技能节展示,提升创新思维与动手能力。</p>	考查	1-4	360

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能与要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
4	西餐制作	接到西餐制作任务,首先核对菜谱与原料清单,按标准切割肉类、清洗配菜。根据菜品要求调制基础酱汁。运用煎、烤、烩、煮等西餐技法烹饪主料,控制火候与成熟度。同时处理配菜。进行装盘:合理摆放主料、配菜与酱汁,注重色彩与层次。最后进行口味与温度自检,清理操作台与工具。全过程遵循西餐卫生规范及安全操作流程,记录关键参数。	能熟练运用西餐基础刀工;掌握核心烹饪技法;会调制3种以上基础酱汁及汤底;能处理常见海鲜、肉类,去腥增香;具备装盘构图与色彩搭配能力;养成操作后清洁消毒的习惯。要求通过技能考核,在规定时间内独立完成一道主菜,做到成熟度准确、口味协调、装盘美观,并正确使用西餐工具。	使学生掌握西餐制作的基本理论与常用技法与操作规范,能独立完成开胃菜、汤、主菜、配菜及基础酱汁的制作。培养学生对原料处理、火候把控、口味调和及装盘美感的能力,形成标准化生产与成本控制意识。结合西餐厨房岗位需求,提升职业素养与团队协作能力,为从事西餐烹饪或自主创业奠定基础。	涵盖西餐概述与厨房设备、常用原料、基础刀工与分割、基础汤与酱汁、常见烹调技法、冷菜制作、汤品、主菜与配菜搭配、装盘艺术及经典菜品简介。要求突出实操与标准配方。学生应能完成至少5道不同技法西餐菜品,具备质量自评与成本初算能力。	采用理实一体化教学,在实训室边讲边练;运用示范模仿法,教师演示刀工、火候控制、酱汁调制等关键步骤,学生分组跟练。引入项目教学,组织“西餐套餐设计”“主题自助餐”等任务。对比教学分析常见失误。利用微视频展示翻锅、装盘技巧,辅以小组互评与成品展示。注重过程考核与结果评价。	在讲解西餐发展时,融入中西饮食文化交流与本土化创新,坚定文化自信;结合厨房岗位规范,强调食品安全、诚信经营与团队合作;通过珍惜食材、边角料利用渗透节约意识;介绍国际烹饪大赛中中国选手的工匠精神,激发爱国热情与职业荣誉感。要求每学期组织一次“为家人做健康西餐”或“中西融合菜”主题活动,并撰写服务感悟或文化对比小记。	鼓励学生结合本土食材或健康趋势改良经典西餐,开发融合菜品;引导利用摆盘美学与社交媒体进行菜品展示与营销;探索小成本创业模式,模拟从菜单设计、成本核算到推广的全流程。要求每学期提交一份“创意西餐创业计划简案”或参与一次校园美食节展示。	考查	5-6	144

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要技能与要求	课程目标	主要教学内容与要求	主要教学方法	课程思政、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
5	厨房管理	厨房管理任务:检查设备运行状态及环境卫生,查阅工作交接记录。依据当日菜单与预订情况,核对原料库存并安排采购补货,确认人员排班与岗位职责。组织班前会,强调当日重点菜品工艺要求、卫生与安全事项。生产过程中巡查各岗位操作规范,监控菜品出品质量与速度,处理突发问题。收尾时组织清洁消毒、设备保养、台账填写及次日工作准备。任务全程控制成本与浪费,记录异常情况并提出改进措施。	能绘制厨房平面简图,划分区域;会编制排班表与岗位轮换计划;掌握原料验收标准与台账填写方法;能进行菜品毛利率计算与盘点;具备基本的设备点检与报修流程处理能力;能撰写工作日志与培训记录;会组织班前例会并进行任务分配;熟悉6S管理标准并能应用于厨房现场管理。要求通过模拟考核,完成厨房管理制度草案并模拟生产调度任务。	使学生掌握厨房日常运营管理的基本理论与方法,能组织厨房生产、控制成本、保障安全与质量。培养学生计划、协调、监督与问题解决能力,树立效率、卫生、安全、节约的职业意识。结合餐饮行业标准,提升学生从“厨工”向“厨管”过渡的综合素养,为从事厨房基层管理、独立经营或岗位晋升奠定基础。	涵盖厨房管理概述、厨房布局设计、组织机构与人力配置、原料管理、生产流程管理、产品质量管理、成本控制核算、设备与器具管理、卫生与安全管理、厨房产品销售管理等模块。要求以实务为主线,结合案例与流程图表。学生应能制定厨房管理制度,填写常用管理表格,分析厨房运营中常见问题并提出改善建议,掌握6S现场管理方法的应用。	采用案例教学,分析厨房真实案例;运用情景模拟法,设置任务。项目教学法组织活动。实地参观厨房并完成管理观察报告,利用表格工具进行模拟成本核算。小组研讨管理流程优化。注重过程评价,以方案设计与实践表现为主。	在厨房管理中强化食品安全与生产安全的法律责任;通过成本控制章节渗透“勤俭节约、反对浪费”的传统美德;结合岗位职责,强调团结协作、服从管理、诚实守信的职业道德;引入“工匠精神”与“劳模精神”,激发学生对厨房管理工作的敬畏与热爱。要求每学期设计一次“厨房安全与责任”主题活动,并撰写管理反思日记。	鼓励学生设计“小型餐饮厨房创业方案”,涵盖布局、设备选型、人力配置与成本预算;探索“智能厨房管理”小工具的创意开发;组织“厨房浪费问题调研及改进计划”实践项目,提出可操作的降本增效方案。要求每学期提交一份厨房管理创新方案或参与一次校园餐饮管理优化模拟活动。	考试	5	54

(3) 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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
1	蛋糕裱花	能正确安装、更换与清洗花嘴；掌握握袋姿势与压力控制，挤出均匀线条；独立完成基本花型及绕边、拉线等装饰；会进行蛋糕胚修剪、夹馅、抹面至表面平整；能使用色素调制渐变色或双色；具备简单构图能力，合理摆放配件。要求通过技能考核，在规定时间内完成一个6英寸装饰蛋糕，做到花型清晰、色彩协调、无脱落。	使学生掌握蛋糕裱花的基本理论、工具使用与装饰技法，能独立完成常用花嘴造型、抹面、构图及整体装饰。培养学生对色彩搭配、造型设计及精细操作的能力，形成耐心细致、追求完美的职业素养。结合市场需求与审美趋势，提升学生的艺术表现力与创意实现能力，为从事西点装饰、蛋糕设计及自主创业奠定技能基础。	涵盖裱花工具认知、奶油霜/鲜奶油性质与调制、基本手法、基础花型、抹面技巧、色彩调配与搭配、构图与装饰元素及主题蛋糕设计。要求突出实操训练，由简到繁。学生应能独立完成至少3种基础花型、两种抹面效果，并装饰一个完整蛋糕。	采用示范与模仿教学，教师演示裱花动作，学生跟练；运用任务驱动法，布置项目。对比教学展示差异。利用视频微课慢放旋转、收力技巧。分组练习与互评，提升观察与纠错能力。引入市场流行款式图片或样品，激发创意。注重过程评价，以阶段性作品为主要考核依据。	在裱花练习中融入“精益求精、追求极致”的工匠精神，强调耐心与坚持；通过生日蛋糕、节日蛋糕设计，传递孝亲敬老、珍视家庭温情的社会价值观；结合食品安全要求，强调操作卫生与诚信经营；在创意设计中引导发现生活之美，提升审美情趣与积极向上的生活态度。要求每学期完成一个“感恩主题”蛋糕，并附简短设计说明。	鼓励结合节庆、地方特色或卡通形象开发主题蛋糕系列；探索低糖奶油、植物奶油等健康替代方案，设计轻负担甜品；利用社交媒体展示作品，模拟私房蛋糕接单流程。组织“校园蛋糕创意市集”或线上投票活动，提升市场意识。	考查	5-6	144

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
2	咖啡制作	能正确使用意式咖啡机、磨豆机、手冲壶、温度计等工具；掌握研磨度调节与定量取粉；熟练完成布粉、压粉、萃取时间控制；会打发绵密奶泡并制作基础拉花图案；能进行手冲咖啡的闷蒸、注水控制；具备基本风味描述能力；养成设备每日清洁与反冲洗习惯。要求通过技能考核，在规定时间内连续制作两款咖啡饮品，做到萃取均匀、奶泡细腻、图案清晰。	使学生掌握咖啡制作的基础理论、常用设备操作与冲泡技法，能独立完成意式浓缩、手冲、美式、拿铁等常见咖啡饮品的制作。培养学生对咖啡豆特性、研磨度、水温、萃取时间的把控能力，形成规范操作与感官评价意识。结合咖啡行业服务标准，提升职业素养与顾客沟通能力，为从事咖啡调制、咖啡馆运营及自主创业奠定基础。	涵盖咖啡文化简史、咖啡豆种类与烘焙、研磨与萃取原理、意式咖啡机操作、手冲器具使用、奶泡打发与拉花基础、常见咖啡饮品配方、风味品鉴基础及设备清洁维护。要求以实操为主，突出标准化流程。学生应能独立完成至少3种萃取方式及3款经典咖啡饮品制作，并具备基本品鉴与设备保养能力。	采用理实一体化教学，边讲边练；运用示范模仿法，教师演示动作，学生分组跟练。任务驱动法设置具体项目。对比教学展示不同研磨度、水温对风味的影响。利用感官杯测形式进行品鉴训练。小组互评拉花图案与口感。引入咖啡馆服务场景模拟。注重过程考核。	在讲解咖啡传播史时，融入全球贸易与文化交流视角，增强开放包容意识；通过咖啡豆产地与农民故事，培养对劳动者的尊重与公平贸易理念；强调操作卫生与设备维护中的责任心；结合“慢生活”与“工匠精神”，引导学生专注细节、追求品质。要求每学期组织一次“为老师或同学手冲一杯咖啡”暖心活动，并撰写简短的服务感悟。	结合本地食材或季节特色开发创意咖啡饮品；探索低成本咖啡馆创业计划，模拟从选址、设备采购、饮品单设计到营销推广的全流程。引导学生利用短视频平台展示拉花过程或咖啡知识科普，打造个人IP。要求每学期提交一份“创意咖啡创业计划简案”或一次校园咖啡品鉴会策划方案。	考查	5-6	72

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
3	中式菜肴与风味流派	能准确识别不同流派的典型菜品与特征调料；会运用专业术语进行风味描述；具备基本菜品搭配能力，能根据宴席主题组合不同风味的菜品；能简单分析地理环境、物产、人文对风味的影响；会制作一份区域风味调研简报。要求通过考核，完成一次“某风味流派”的专题展示，内容完整、表述清晰、举例准确。	使学生系统了解中式菜肴的主要风味流派及其形成背景、代表菜品与特色技法，掌握各地饮食文化的核心特征。培养学生识别、品鉴和介绍不同风味菜品的能力，提升对中华饮食文化的认同感与自豪感。结合烹饪专业需求，拓展学生菜品创新与融合的文化视野，为从事中餐烹饪、菜品研发、餐饮管理及文化传播奠定理论基础。	涵盖中式菜肴概述与风味形成因素、八大菜系及其他代表性流派的特点、代表菜品与烹饪技法、地方小吃与宴席文化、季节与节令饮食习俗。要求突出文化性与实用性，避免过度深究繁琐历史。学生应能说出至少六个流派的核心特征，辨别常见代表菜品，并能简单分析风味差异的原因。	采用讲授与多媒体展示相结合，通过图片、视频展现各地菜肴风貌；运用比较分析法，对比不同流派的异同。引入案例教学。情境教学法模拟“餐厅菜单设计”中如何突出风味特色。组织品尝体验或实地考察地方菜馆。小组研讨流派发展趋势。过程评价为主要考核形式。	通过中华饮食文化的博大精深，增强文化自信与民族认同；融入地域非遗美食故事，传承传统技艺与工匠精神；结合“一带一路”背景下的饮食文化交流，培养开放包容、互学互鉴的态度；强调尊重各地饮食习俗，促进民族团结与和谐社会。要求每学期组织一次“家乡味道”分享活动，学生讲述自己家乡的风味及背后的文化记忆，并撰写简短感悟。	鼓励挖掘小众或地方特色风味，设计“地域美食市集”或“风味主题餐厅”策划方案；探索传统风味的现代化表达，开发新派菜品；引导学生利用新媒体进行地方美食文化传播。组织“校园风味节”模拟创业活动，锻炼市场调研与产品定位能力。	考查	6	36

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
4	烹饪英语	能准确读出并拼写常用食材、烹调方法及工具词汇；会阅读简单英文配方，提取关键信息；能用英文进行基础厨房交流；能向客人用简单句子介绍菜品名称及主要原料；会使用翻译工具辅助查阅未知词汇。要求通过考核，完成一项口语任务及一份双语菜单或简易配方翻译作业。	使学生掌握烹饪行业常用的英语词汇、句型及交流技巧，能阅读英文菜单、配方及简单烹饪说明，完成厨房及餐厅基本口语交际。培养学生跨文化沟通能力与职业英语应用意识，提升国际视野。结合烹饪岗位需求，增强学生使用英语进行菜品介绍、原料识别及简单接待的能力，为其从事涉外餐饮、国际酒店或进一步深造奠定语言基础。	涵盖厨房常用词汇、菜单与配方英文解读、厨房简短指令与安全用语、菜品推介与过敏源询问、餐厅点餐与接待用语、西餐菜单常见表述及简单烹饪操作说明。要求突出实用性，避免复杂语法，以听说认读为主。学生应能识读 200 个以上行业核心词汇，完成基本对话，并能借助工具翻译简单英文食谱。	采用情景教学法，模拟真实场景；运用任务驱动法，布置任务。利用卡片、图片、实物进行词汇识记。对比中英烹饪术语差异。角色扮演进行对话练习。多媒体播放厨房英语短剧，强化语感。小组合作完成英文配方操作流程。注重过程评价，淡化纯卷面考试。	在语言教学中融入中国饮食文化英文表达，增强文化自信与对外传播能力；通过对比中西方餐桌礼仪与饮食观念，培养尊重差异、开放包容的国际意识；结合行业服务规范，强调诚信、礼貌、专业的外语服务态度。要求每学期组织一次“用英语讲中国菜”主题活动，并录制简短英文视频，提升文化传播责任感。	制作“双语烹饪短视频”，发布至社交平台尝试运营；设计“双语菜单”或“外宾友好餐厅”创业方案，吸引国际客源；探索开发“厨房英语小手册”或“点餐翻译小程序”等创意产品。组织校园“中外美食英语角”模拟创业活动，锻炼跨文化沟通与营销能力。	考查	4	54

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
5	餐饮信息化应用	能熟练操作主流餐饮POS系统；会使用外卖接单工具；能进行基础库存管理：入库、出库、盘点及生成报损单；会查询并导出营业报表；具备基础会员录入与积分操作；能识别常见软硬件故障并报修。要求通过模拟考核，在限定时间内完成从开台到结账的全流程及一次库存盘点任务，数据准确、操作规范。	使学生掌握餐饮行业常见信息化系统的操作技能，能运用点餐、收银、库存、预订等软件完成日常业务处理。培养学生数字化管理意识与数据分析能力，学会使用信息系统优化工作流程、控制成本、提升服务效率。结合“互联网+餐饮”发展趋势，提升学生信息素养与岗位适应能力，为从事餐饮信息化运营、门店管理或自主创业提供技术支撑。	涵盖餐饮信息化概述、点餐与收银系统与聚合管理、预订与排队系统、库存与采购管理软件、会员管理与营销工具、基础数据分析、常见系统维护与故障处理。要求以实操为主，模拟真实业务场景。学生应能独立完成开台、点菜、结账、盘点、报表导出等基本操作，并具备简单的数据解读与问题反馈能力。	采用任务驱动法，设置模拟任务。运用演示与实操结合，在机房或模拟餐厅环境中边讲边练。案例教学分析信息化如何提升餐厅效率与利润。小组合作完成设计方案。邀请企业软件培训师进行分享。利用模拟账号进行练习。注重过程评价，以操作熟练度与任务完成度为主要考核依据。	通过信息化手段提高餐厅运营透明度，渗透“诚信经营、数据真实”的职业道德；强调客户数据隐私保护与信息安全责任；结合“智慧餐饮”发展趋势，培养创新意识与适应时代变革的职业态度；在团队协作使用系统过程中，强化沟通配合与集体荣誉感。要求每学期设计一次“餐厅信息化优化建议”活动，针对某个模拟餐厅提出系统功能改进或流程优化意见，并撰写简短报告。	鼓励学生结合校园或社区需求，设计“低成本餐饮信息化方案”；探索利用数据分析进行精准营销；组织“信息化创业项目”模拟，完成从接单到配送的全流程策划。要求每学期提交一份“餐饮信息化创新应用计划书”或参与一次校内智慧餐厅体验优化活动。	考查	6	36

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、优秀传统文化融合点要求	创新创业创造融合点要求	考核方式	学期	学时
6	烹饪工艺美术	能运用铅笔或炭笔完成简单几何体及食材的明暗素描；会进行基本调色练习，能识别并搭配常见食物色彩；掌握对称、均衡、疏密等构图方法，能画出盘饰或冷拼的线稿草图；具备临摹与简化造型能力，能将实物转化为简洁美术图形。要求通过考核，提交一份包含食材素描、色彩搭配练习及一道盘饰设计图的作品集，做到造型基本准确、配色协调、构图合理。	使学生掌握烹饪美术的基本造型原理、色彩搭配与构图方法，能运用线条、明暗、色彩等元素进行菜品装饰与简单造型设计。培养学生对食物形态的观察力、表现力与审美素养，提升将美术知识应用于烹饪实践的能力。结合烹饪专业需求，为学生从事冷拼、食雕、盘饰及宴席设计等工作奠定美术造型基础。	涵盖烹饪美术概论、素描基础、色彩基础、构图原理、烹饪造型应用及作品欣赏。要求以实用美术为主，降低纯艺术训练，突出与烹饪技能的结合。学生应能完成简单食材写生，运用色彩与构图知识设计一款盘饰或冷拼草图。	采用示范与临摹教学，教师演示，学生跟练；运用任务驱动法，布置项目。对比教学展示不同色彩、构图的效果。利用实物进行写生练习。多媒体展示优秀菜品美术案例。小组互评设计草图，提出改进意见。注重过程评价，以作品集为主要考核依据，结合课堂表现与学习态度。	在美术基础训练中融入中华传统饮食美学，增强文化自信；通过写生本土食材，培养学生热爱家乡、珍惜自然的意识；结合“工匠精神”，强调耐心细致、精益求精的艺术态度；在作品评价中倡导包容互鉴、尊重劳动。要求每学期组织一次“发现食物之美”写生活动，并撰写创作体会，提升审美情趣与劳动光荣感。	将美术基础应用于烹饪创新，设计“网红盘饰图案”或“主题甜品台美术方案”；探索低成本食材进行创意色彩与造型实验；结合新媒体制作“菜品美学设计”短视频或图文教程，尝试内容创业。组织“校园盘饰设计大赛”，模拟为餐厅提供美术设计服务。	考查	6	36

3. 高职阶段专业课程

(1) 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	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"以人民为中心"的发展思想，强调科学配餐关乎公共健康，培养学生服务社会、关爱弱势群体的职业情怀，传承"药食同源"的中华养生智慧，树立大食物观与粮食安全意识。	引导学生开发特殊人群配餐、月子餐、减脂餐等细分产品，设计智能配餐算法与营养管理平台，探索社区营养厨房、企业团餐定制等创业方向，培养健康餐饮创新思维。	考查	7	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
2	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</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>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>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>融入绿色发展与诚信经营理念，强调食品安全源头治理的重要性，培养学生诚实守信、质量第一的职业操守，树立节约资源、保护生态的责任意识，弘扬"取之有度"的传统美德。</p>	<p>鼓励学生构建智慧供应链平台，研发餐饮溯源系统与食材直采模式，探索"农场到餐桌"短链供应、食材共享仓储等创业项目，培养数字化供应链创新与创业能力。</p>	考查	7	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	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。对比教学分析中西同处食材的不同处理。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、项目任务完成度为主要考核依据。	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，尝试内容创业或私厨推广。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	8	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
4	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	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。 理解国际酒店集团企业文化特色与管理理念。 熟悉酒店服务标准、职业道德规范及可持续发展理念。 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。 素质目标： 培养“客户至上”的服务意识与团队协作精神。 强化职业道德与职业素养。 树立创新意识与可持续发展观	酒店企业文化的理论；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	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	融入社会主义核心价值观，强调企业文化是价值引领的载体，培养学生爱岗敬业、诚信服务的职业素养，树立“宾客至上”与“员工为本”的统一理念，弘扬集体主义与团队协作精神。	鼓励学生设计新型酒店文化IP，研发员工培训数字化产品，探索酒店文化咨询、企业文化诊断等创业服务，培养酒店文化创新设计与品牌管理的双创实践能力。	考查	9	32

(2) 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	酒水品鉴与调酒技术	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。	掌握酒水品鉴与出品技能 掌握侍酒服务技能 掌握鸡尾酒调制及创新技能 掌握酒水销售技能 掌握酒吧经营管理技能 掌握各类酒会服务技能	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。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。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。	酒水概述 无酒精饮料 啤酒 葡萄酒 开胃酒 甜食酒 利口酒 烈酒 鸡尾酒调制与创新 侍酒服务 酒吧经营与管理 中外酒文化	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	引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。	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。	考查	7	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	智能餐饮企业管理	<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实际问题。</p>	培养学生的智能餐饮管理能力。	<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>	<p>讲授法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法</p>	<p>融入科技强国与数字中国战略，强调技术创新服务人民需求，培养学生拥抱变革、终身学习的进取精神，树立科技向善、数据安全的社会责任意识，弘扬敢为人先的创新精神。</p>	<p>鼓励学生开发智能点餐、机器人送餐等餐饮科技产品，设计餐饮大数据分析AI决策系统，探索智慧餐厅整体解决方案，培养餐饮数字化转型的创新领军能力。</p>	考试	7	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	宴会设计与宴会服务	<p>学生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。</p> <p>该任务覆盖宴会设计理念与服务操作规范,要求学生展现创意设计能力、团队协作及应变技巧,确保宴会顺畅、美观、宾客满意。</p>	<p>了解宴会的含义及基本特征</p> <p>了解主题宴会的意义和内容</p> <p>熟悉中西宴会席位安排</p> <p>熟悉宴会设计的特点</p> <p>掌握主题宴会台面菜单设计</p> <p>掌握主题服务设计、环境设计、气氛营造</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>宴会的发展概况</p> <p>宴会的含义及基本特征</p> <p>中华宴饮文化的特征</p> <p>宴会设计五大要素</p> <p>宴会设计内涵</p> <p>宴会场景设计</p> <p>宴会台面设计</p> <p>主题宴会设计</p>	<p>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</p>	<p>融入家国情怀与礼仪文化传承,强调宴会是文明交往的重要载体,培养学生精益求精、追求完美的服务精神,弘扬中华传统饮食文化中的和谐理念,树立文化自信与大国礼仪意识。</p>	<p>引导学生设计主题宴会、宴会沉浸式等新业态,研发数字化宴会策划工具,探索私人宴会定制服务模式,培养宴会产业创新能力。</p>	考查	7	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
4	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，涵盖各要点。	了解厨政管理的基本知识 了解厨房生产流程 熟悉厨房布局 熟悉原料控制 掌握菜价标准 制定菜谱 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、小组竞赛法等教学方法	融入依法治国与职业道德建设，强调厨房治理是食品安全的关键环节，培养学生严谨细致、责任担当的管理品格，树立"厨房即阵地"的职业使命感，弘扬团队协作与民主管理的优良传统。	鼓励学生设计标准化厨政管理体系，研发厨房优化控制工具，探索餐饮管理、厨房服务方向，培养现代厨政创新实践能力。	考试	8	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
5	餐饮企业人力资源管理	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。	了解我国餐饮企业HRM现状 了解企业薪酬管理 熟悉餐饮招聘流程 熟悉餐饮人力规划和企业资源内容 掌握餐饮面试与应聘技巧 掌握企业薪酬设计	了解企业薪酬管理，掌握薪酬体系的设计；了解绩效考评信息管理的意义；正确理解工作分析的作用、意义；熟悉招聘流程，掌握面试方法与技巧；掌握企业人力资源管理的过程及主要内容，了解我国餐饮企业HRM现状。 能制定企业人力资源规划；能对各岗位工作进行分析；能拟定员工招聘计划；能设计员工薪酬体系；能制定员工培训计划。 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理 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	融入以人为本与共同富裕理念，强企业发展的核心力量，培养学生尊重劳动、关爱员工的职业情怀，树立公平正义、和谐共赢的管理价值观，弘扬劳模精神与工匠精神。	引导学生灵活运用平台、员工技能培训体系，设计人才测评与激励数字化工具，探索餐饮人力资源外包、行业人才共享模式，培养人力资源服务能力。	考查	9	48

(3) 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	中西面点工艺	<p>能根据环境条件调整配方与工艺参数；会运用感官及简单仪器评判面点品质；能独立完成两款以上不同成熟方法的中西面点代表品种；具备基础工艺改良能力；会核算产品成本并撰写标准配方卡。要求通过技能考核，完成一款传统品种与一款融合创新品种，并提交工艺分析报告。</p>	<p>在中职已掌握中西面点基础品种制作之上，进一步提升工艺运用、品质控制与融合创新能力。使学生系统掌握中西面点核心工艺技术原理、差异对比及标准化生产规范，能独立完成代表品种制作并进行配方优化与产品设计。培养工艺分析、质量评判及成本控制能力，为从事中西面点生产管理、产品研发及技术培训奠定高阶工艺基础。</p>	<p>在中职基础上深化：中西面团工艺原理对比、馅心与装饰工艺提升、品质缺陷分析与改进、标准化生产流程、中西融合面点设计与出品评价。要求强化原理探究与实操并重。学生应能独立完成至少4款进阶品种，并能分析常见工艺问题成因，提出优化方案。</p>	<p>采用问题探究法，围绕实际问题展开讨论；运用对比实验法，加深原理理解。项目教学法组织开展具体任务。案例分析法剖析行业爆款产品。小组互评与品鉴结合，提升质量评判能力。注重过程评价，以工艺分析报告、产品研发方案及实操作品为综合考核依据。</p>	<p>在工艺传承与创新中，深化对中华面点非遗技艺的保护意识与文化自信；结合“工匠精神”与“质量强国”战略，培养精益求精、追求卓越的职业品格；通过融合创新实践，理解“各美其美、美美与共”的文化交流理念；强调标准化生产中的食品安全与社会责任。</p>	<p>鼓励学生基于中职已掌握的成熟产品进行升级改造，开发适应新消费趋势的面点产品；探索小规模创业模式，完成从产品定位、包装设计到营销推广的完整计划。组织“校园面点创业挑战赛”，对接真实市场。要求每学期提交一份“中西融合面点创业方案”。</p>	考查	7	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
2	流行饮品调制	能熟练使用咖啡机、萃茶机、冰沙机、摇壶等设备；掌握茶汤萃取温度与时间控制；会打发绵密奶盖与植物基奶泡；能独立完成意式浓缩、手冲咖啡及基础拉花；掌握分层、挂壁等视觉呈现技巧；会进行饮品成本核算并填写标准配方卡。要求通过技能考核，在规定时间内完成两款经典饮品与一款自创饮品，做到风味平衡、操作规范、出品美观。	使学生掌握流行饮品调制的基础理论、常用设备操作与创意研发方法，能独立完成经典及网红咖啡、茶饮、果饮、奶盖等饮品的制作。培养学生对原料特性、风味平衡、调制手法及出品呈现的综合运用能力，形成标准化操作与创新意识。结合新茶饮行业发展趋势，提升学生的产品研发能力与门店运营基础素养，为从事饮品调制、门店管理及自主创业奠定技能基础。	涵盖饮品概述与发展趋势、茶基底冲泡与保存、咖啡萃取与拉花进阶、鲜奶与植物基奶的应用、糖浆与风味调配、水果处理与鲜榨技术、奶盖与特调奶制品制作、经典饮品复刻、创意饮品研发及出品标准与成本控制。要求精讲多练，突出实操与创新。学生应能独立完成至少6款经典及创意饮品，并能进行基础成本核算与风味描述。	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。项目教学法组织具体任务。对比教学分析不同茶底、糖度、奶品对风味的影响。小组品鉴与盲测，提升风味辨别能力。邀请行业调饮师分享经验。注重过程评价，以实操作品、研发方案及成本卡为主要考核依据。	通过讲解中国茶文化及新茶饮的全球影响力，弘扬中华饮食文化，增强文化自信；融入“健康中国”理念，引导研发低糖、低卡、天然原料饮品，倡导科学饮茶、适量咖啡；强调食品安全与诚信经营；培养精益求精的调饮师工匠精神。要求每学期设计一款“健康主题”创意饮品，并撰写产品文化说明或健康倡导语，传递正能量。	鼓励学生设计“校园饮品店创业计划书”，完成从产品定位、菜单设计、成本核算到营销推广的完整方案；探索“季节限定+联名款”“环保杯具+打卡属性”等创意营销；利用短视频平台进行饮品制作与品鉴内容创作，打造个人IP。组织“校园饮品创意市集”模拟创业活动，对接真实消费场景。	考查	8	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 了解门店投资预算与盈亏平衡测算方法	知识目标:理解门店开发的全流程;掌握基于数据的商圈分析、选址评估、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	8	32
4	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:酒店餐饮部的组织架构与服务标准;餐饮基础服务流程与礼仪规范。能力目标:规范完成服务操作;按照酒店服务标准进行服务;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。	酒店餐饮部认知与职业素养;餐饮服务礼仪与仪容仪表规范;托盘、斟酒、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	9	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	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	引导学生传播中华传统餐饮文化,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,培养遵纪守法、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	7	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	餐饮文案创作	<p>餐饮菜品卖点文案、品牌故事撰写能力</p> <p>新媒体平台餐饮短视频脚本、图文文案创作能力</p> <p>餐饮活动宣传语、广告语设计能力</p> <p>根据品牌调性调整文案风格与优化表达能力</p>	<p>知识目标:了解餐饮文案的类型、特点与应用场景;掌握餐饮产品文案、宣传文案、短视频文案、朋友圈文案的创作逻辑;理解不同餐饮风格的文案调性与表达技巧。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>餐饮文案概述</p> <p>餐饮产品文案创作</p> <p>餐饮品牌文案创作</p> <p>新媒体餐饮文案</p> <p>餐饮活动文案</p> <p>不同餐饮风格文案调性</p> <p>餐饮文案润色、优化与传播效果提升技巧</p>	<p>讲授法、案例分析法、分组创作法、点评修改法</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>为虚拟餐饮门店撰写全套文案(品牌故事、菜品文案、活动文案、新媒体文案)</p> <p>结合餐饮创业项目,创作产品宣传文案与品牌传播文案</p>	考查	8	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	餐饮业与IP运营	中华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:了解中华饮食文化的发展脉络、地域特色、礼仪内涵;掌握中餐、西餐、地方特色美食的文化渊源与美学特征;理解餐饮美学在菜品造型、餐具搭配、环境营造、服务礼仪中的体现。 能力目标:能梳理不同菜系的文化特色与美学风格;能解读餐饮场景中的美学元素与文化内涵;能运用餐饮美学知识优化菜品呈现、餐具搭配与用餐环境;能传承并创新餐饮文化表达形式。 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;树立尊重多元饮食文化、包容创新的理念。	中华饮食文化发展简史与核心内涵 中国八大菜系文化渊源、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(色彩、造型、搭配、意境) 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	深入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	8	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
8	餐饮直播运营与带货	<p>餐饮直播设备调试、直播间搭建与场景布置能力</p> <p>餐饮直播脚本撰写、流程把控与镜头表现力</p> <p>餐饮产品专业讲解、互动引导与直播促单能力</p> <p>直播突发状况处理、数据复盘与策略优化能力</p>	<p>知识目标：了解餐饮直播发展趋势、主流平台规则、带货逻辑；掌握脚本设计、流程把控、产品讲解、互动话术、促单技巧；理解团队分工、设备搭建、场景布置、售后转化的核心知识。能力目标：能独立完成直播设备调试、场景搭建；能撰写脚本并把控直播全流程；能熟练运用专业话术讲解产品卖点、引导互动与促单；能处理突发状况；能分析数据并优化策略，提升带货转化效率。素质目标：培养镜头表现力、沟通表达能力与临场应变能力；树立诚信带货、品质保障、服务至上的职业素养；强化团队协作、抗压攻坚与客户服务意识。</p>	<p>餐饮直播行业现状、平台规则（抖音、视频号、快手）与带货逻辑</p> <p>餐饮直播设备选择、调试与直播间场景布置（灯光、背景、道具）</p> <p>餐饮直播团队分工（主播、场控、运营、客服）与岗位职责</p> <p>餐饮直播脚本设计（开场、产品讲解、互动、福利、收尾）</p> <p>餐饮产品卖点提炼、专业讲解话术与互动技巧</p> <p>直播促单话术、福利活动设计与转化引导</p> <p>直播突发状况处理、数据复盘与直播策略优化</p> <p>餐饮直播售后对接、私域引流与客户维护</p>	<p>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</p>	<p>弘扬诚信经营、品质为本的直播理念，杜绝虚假宣传、夸大功效，培养遵纪守法、诚实守信的职业操守</p> <p>通过直播推广中华传统美食，传播健康饮食文化，增强文化自信</p> <p>强化劳动光荣、爱岗敬业的职业价值观，培养严谨细致、服务至上的职业素养</p>	<p>分组完成餐饮直播全流程实操演练，独立策划并执行一场餐饮带货直播</p> <p>基于直播数据复盘，优化直播方案并输出直播运营总结报告</p> <p>结合餐饮门店需求，设计直播引流带货的长期运营方案</p>	考查	9	32

4. 中高职课程衔接点说明

		中职阶段		高职阶段	
理论 衔接 点	饮食营养	营养基础理论知识	烹饪营养与卫生	营养配餐与饮食保健知识	饮食营养与配餐
	后厨管理	厨房管理基础原理	厨房管理	厨房政务管理知识	厨政管理
	英语能力	基础烹饪英语	烹饪英语	烹饪职业英语	职业外语(英语)
技能 衔接 点	面点制作	基础面点制作技能	中式面点制作工艺	面点制作的最新工艺	中西面点工艺
	烹饪技艺	基础西餐制作	西餐制作	中西餐的最新工艺	中西烹饪工艺
	餐饮信息化	餐饮信息化技能	餐饮信息化应用	餐饮大数据能力应用	餐饮大数据与门店开发
	饮品服务	基础咖啡制作	咖啡制作	进阶饮品出品技能	酒水品鉴与调酒技术
	专周实训	综合实践技能	综合实训	实践技能课证融合	专周实训4(课证融合培训)

2. 实习实训教学环节（含独立设置的专周实训）

序号	实践教学环节名称	学期	周数	技能实训主要内容	实训形式	主要技能要求（或标准）	实践育人融合点	劳动精神教育融合点	实训地点	考核方式	条件要求及保障
1	认识实习	8	1	餐饮企业实地认知	观摩	初步了解酒店餐饮部门运营管理情况和主要产品与服务	培养学生的职业道德，塑造良好的职业形象	劳动让生活更美好，劳动创造成果	校外	考查	
2	专周实训 4（课证融合培训）	8	1	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	
3	专周实训 5（餐饮服务项目实战）	9	2	酒店餐饮服务实战	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
4	岗位实习（第一阶段）	9	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

序号	实践教学环节名称	学期	周数	技能实训主要内容	实训形式	主要技能要求(或标准)	实践育人融合点	劳动精神教育融合点	实训地点	考核方式	条件要求及保障
5	岗位实习(第二阶段)	10	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
6	毕业设计、毕业实习报告	10	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	
7	综合实训	2-6	4	校内专业综合实践	校内	将本学期所学知识技能进行综合实践运用	培育职业认同感	劳动不分贵贱,劳动创造成果	校内	考查	

七、教学进程安排与说明

(一) 课程学时结构

单位：学时

中职阶段课程学时结构

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	144	0	0	0	144	4.50%
	通识教育课程	666	0	0	198	864	27.02%
	专业基础课程	296	0	0	64	360	11.26%
	专业核心课程	54	0	0	936	990	30.96%
	独立设置实习实训课程	0	0	0	120	120	3.75%
选修	思想政治理论课程	0	36	36	0	72	2.25%
	通识教育课程	126	0	0	144	270	8.44%
	专业拓展课程	102	12	24	240	378	11.82%
合计		1436	1762			3198	
占总学时比例(%)		44.90%	55.10%			100.00%	

高职阶段课程学时结构

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	144	0	0	16	160	8.29%
	通识教育课程	199	74	114	12	399	20.66%
	专业基础课程	64	24	40	0	128	6.63%
	专业核心课程	64	72	72	32	240	12.43%
	独立设置实习实训课程	0	0	0	816	816	42.26%
选修	通识教育课程	60	0	0	0	60	3.11%
	专业拓展课程	0	24	8	96	128	6.63%
合计		725	1206			1931	
占总学时比例(%)		37.55%	62.45%			100.00%	

(二) 周教学时间分配表

(单位: 周)

中职阶段周教学时间分配表

学年	学期	入学教育与军训	课程教学	实训环节	毕业教育	考试	节假日、运动会及机动	小计
一	1	2	16	—	—	1	1	20
	2	—	17	1	—	1	1	20
二	3	—	17	1	—	1	1	20
	4	—	17	1	—	1	1	20
三	5	—	17	1	—	1	1	20
	6	—	16	1	1	1	1	20
合计		2	100	5	1	6	6	

高职阶段周教学时间分配表

学年	学期	入学教育与军训	课程教学	独立设置专周实训环节	毕业教育	考试	节假日、运动会及机动	小计
四	7	3	15	—	—	1	1	20
	8	—	16	2	—	1	1	20
五	9	—	2	16	—	1	1	20
	10	—	—	16	1	1	2	20
合计		3	33	34	1	4	5	

(三) 教学进程表

1. 中职阶段教学进程表

课程分类	课程属性	教育阶段	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	中职	中国特色社会主义	2	36	36			1		2					
			心理健康与职业生涯	2	36	36			2			2				
			哲学与人生	2	36	36			3				2			
			职业道德与法治	2	36	36			4					2		
			小计	8	144	144						2	2	2	2	
	选修	中职	文明礼仪教育	4	72		72			3-4			2	2		
			小计	4	72		72						2	2		
通识教育课程	必修	中职	体育与健康	4	72			72	1-2		2	2				
			信息技术	6	108	36		72	1-2		4	4				
			语文	12	216	216			1-3		4	4	4			
			数学	9	162	162			1-3		3	3	3			
			英语	9	162	162			1-3		3	3	3			
			历史	4	72	72				1-2	2	2				
			艺术	2	36	18		18		5					2	
			劳动教育	2	36			36		5-6						1
	小计	48	864	666		198				18	18	10		3	1	
	选修	中职	体育与健康(限选)	4	72			72		3-4			2	2		
体育与健康(选修)			4	72			72		5-6					2	2	

课程分类	课程属性	教育阶段	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	
			语文(限选)	4	72	72			4				4				
			数学(限选)	3	54	54			4				3				
思想政治理论课、通识教育课程合计				75	1350	936	72	342			20	20	16	13	5	3	
专业基础课程	必修	中职	烹饪营养与卫生	8	144	144			1-4		2	2	2	2			
			旅游概论	8	144	144			1-4		2	2	2	2			
			礼貌礼仪	4	72	8		64	1-2		2	2					
		中职	小计	20	360	296		64			6	6	4	4			
专业核心课程	必修	中职	中式面点制作工艺	8	144			144		5-6					4	4	
			西式面点制作工艺	16	288			288		3-6			4	4	4	4	
			面点制作基础	20	360			360		1-4	4	4	6	6			
			西餐制作	8	144			144		5-6					4	4	
			厨房管理	3	54	54			5						3		
		中职	小计	55	990	54		936			4	4	10	10	15	12	
专业拓展课程	选修	中职	专业选修模块	蛋糕裱花	8	144			144		5-6				4	4	
				咖啡制作	4	72			72		5-6					2	2
				中式菜肴与风味流派	2	36	36				6						2
				烹饪英语	3	54	54				4				3		
				餐饮信息化应用	2	36	12		24		6						2
				烹饪工艺美术	2	36		36			6						2

课程分类	课程属性	教育阶段	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
		中职	小计 (≥150 学时, 课程设置合计 ≥ 300 学时)	21	378	102	36	240					3	6	12	
专业课程合计				96	1728	452	36	1240			10	10	14	17	21	24
独立设置实习实训课程	必修	中职	综合实训	5	120			120		2-6		1周	1周	1周	1周	1周
			独立设置实习实训环节合计	5	120			120				1周	1周	1周	1周	1周
总计	课内教学总学时			171	3078	1388	108	1582			30	30	30	30	26	27
	总课时			176	3198	1388	108	1702			30	30	30	30	26	27

2. 高职阶段教学进程表

课程分类	课程属性	教育阶段	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	七	八	九	十
											20	20	20	20
思想政治理论课程	必修	高职	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28		4	8			2		
			思想道德与法治	3	48	42		6	7		3			
			习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42		6	8			3		
			形势与政策	1	32	32				7-10	√	√	√	√
			小计	9	160	144		16			3	5		
通识教育课程	必修	高职	大学生心理健康教育 1	2	10	9		*1		7	3			
			国家安全教育	1	16	12		4		8		2		
			劳动教育	1	16	8		8		7-9	成绩计入第 9 学期			
			军事理论	2	36	36			8			4		
			军事技能	2	112			*112		7	3 周			
			大学美育	2	32		32			8		2		
			创新创业基础	2	32		32			8		2		
			大学生安全教育	1	48	36		*12		7-8	√	√		
			人工智能导引	2	32		32			8		2		
			体育	3	60		60			7-8		2	2	
			职业外语（英语）	3	66	66				7-8		2	2	
大学语文(含应用文写作和中华优秀传统文化)	2	32	32				7		2					

课程分类	课程属性	教育阶段	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	七	八	九	十
											20	20	20	20
			职业生涯规划	2	32		32		7	2				
			社会公益素养培育	1	24			*24	7-9	参照团委志愿者相关规定执行 (成绩计入第9学期)				
			小计	26	399	199	188	12		11	16			
	选修	高职	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	3	60	60			7-10	每门课程计为1学分，同时要求选修课程总学时不少于60学时，3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程。				
思想政治理论课、通识教育课程合计				38	619	403	188	28		14	21			
专业基础	必修	高职	饮食营养与配餐	2	32		32		7	2				
			餐饮原料与供应链管理	2	32	32			7	2				
			中西烹饪工艺	2	32		32		8		2			
			酒店企业文化与行为准则	2	32	32			9			8		

课程分类	课程属性	教育阶段	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	七	八	九	十		
												20	20	20	20		
课程		高职	小计		8	128	64	64			4	2	8				
专业核心课程	必修	高职	酒水品鉴与调酒技术		3	48	16		32		7	3					
			智能餐饮企业管理		3	48		48		7		3					
			宴会设计与宴会服务		3	48		48			7		3				
			厨政管理		3	48	48				8			3			
			餐饮企业人力资源管理		3	48		48				9				12	
		高职	小计		15	240	64	144	32		9	3	12				
专业拓展课程	选修	高职	餐饮产品管理与创设方向模块	中西面点工艺		2	32			32		7	2				
				流行饮品调制		2	32			32		8		2			
				餐饮大数据与门店开发		2	32			32		8		2			
				酒店餐饮基础服务技能（企业课程）		2	32				32		9			8	
			餐饮新媒体营销方向模块	新媒体技术实务		2	32			32			7	2			
				餐饮文案创作		2	32			32			8		2		
				餐饮创业与 IP 运营		2	32			32			8		2		
				餐饮直播运营与带货（企业课程）		2	32				32			9			8
					高职	小计(≥120学时,设置课程合计≥240学时)		8	128		32	96		2	4	8	

课程分类	课程属性	教育阶段	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	七	八	九	十	
											20	20	20	20	
专业课程合计				31	496	128	240	128			15	9	28		
独立设置 实习实训 课程	必修	高职	认识实习	1	24			24		8		1周			
			专周实训4(课证融合培训)	1	24			24		8		1周			
			专周实训5(餐饮服务项目实战)	2	48			48		9			2周		
			岗位实习(第一阶段)	14	336			336		9			14周		
			岗位实习(第二阶段)	13	312			312		10				13周	
			毕业设计、毕业实习报告	3	72			72		10					3周
			独立设置实习实训环节合计				34	816			816			2周	16周
总计	课内教学总学时			69	1115	531	428	156			29	30	28		
	总课时			103	1931	531	428	972			29	30	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：配备高级职称专任教师 1 人，副高级职称专任教师 5 人，中级及以上职称专任教师 10 人，以及不少于专任教师数 25% 的兼职教师。

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（中职）

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	黄灵亮	男	45	高级技师	福建师范大学	职业教育	是
2	专任教师	卢师承	男	52	中级	福建师范大学	职业教育	是
3	专任教师	曾永福	男	54	中级	扬州大学	职业教育	是
4	专任教师	林琴	女	44	助讲	江南大学	职业教育	是
5	专任教师	刘成春	男	53	中级	福建省华侨大学	职业教育	是
6	专任教师	黄建峰	男	44	助讲	闽南师范大学	职业教育	是
7	专任教师	陈宏	男	45	助讲	福建师范大学	职业教育	是
8	专任教师	刘本坦	男	45	助讲	福建师范大学	职业教育	是
9	专任教师	史焰	男	44	助讲	福建农林大学	职业教育	是

师资队伍表（高职）

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	现从事专专业	是否“双师型”
1	专业带头人	李强	男	45	副教授	福建师范大学	高等职业教育	是
2	专任教师	林东	男	55	教授	福建师范大学	高等职业教育	是
3	专任教师	范高明	男	59	副教授	福建师范大学	高等职业教育	是
4	专任教师	陈衡民	男	35	讲师	华侨大学	高等职业教育	是
5	专任教师	曹海涛	男	52	副教授	台湾中山大学	高等职业教育	否
6	专任教师	许晓薇	女	46	副教授	武汉大学	高等职业教育	是
7	专任教师	严亦雄	男	47	副教授	福建师范大学	高等职业教育	是
8	专任教师	陈蕾	女	46	副教授	陕西师范大学	高等职业教育	是
9	专任教师	刘赵	男	29	助教	扬州大学	高等职业教育	否
10	专任教师	孙琼	女	46	讲师	苏州科技大学	高等职业教育	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（中职）

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	中西面点实训室	200	100	三层蒸汽烤箱4台,单层烤箱14台,醒发箱2台,大型和面机2台,冰箱:30台,速冻冰箱:1台,打蛋器:60台,不锈桌:32张	100	满足中西面点、面包烘焙实训需求。
2	西餐实训室	200	100	主要设备三层蒸汽烤箱4台,醒发箱2台,大型和面机2台,冰箱:20台,速冻冰箱:1台,打蛋器:60台,不锈桌:20张,制冰机、10台、开酥机:8台,焗炉10台,万能蒸烤箱20台	200	满足西式面点、西餐制作等实训需求。

校外实训基地一览表（中职）

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	福州旅游职业中专学校聚春园大酒店校外实训基地	认识实习	五、六学期	50
2	福州旅游职业中专学校福州大饭店校外实训基地	认识实习	五、六学期	50

校内实践教学条件配置一览表（高职）

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 VR设备 2 台	132	智能餐饮企业管理 互联网餐饮营销 餐饮大数据与门店开发 图像图像软件操作

5	智慧餐饮多功能实训室	300	130	LED 显示屏 1 套 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（高职）

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	七、八、九、十学期	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	七、八、九、十学期	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	九、十学期	50
4	福州职业技术学院福建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	七、八、九、十学期	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	七、八、九、十学期	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	九、十学期	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。

（一）中职阶段：

1. 修满 3198 学时，176 学分；

2. 思想政治理论必修课 144 学时，8 学分；思想政治理论选修课不少于 72 学时，4 学分；通识教育选修课 270 学时，15 学分。

五年制高等职业教育“三二分段制”转入高职阶段继续学习的学生，五年制人才培养方案规定的中职阶段所有课程成绩合格，补考科目（分多学期教学的课程，按学期计入课程门数）不得超过 5 门，且转段测试科目考试成绩合格。转段合格成绩按同一专业参加全省学业水平考试的五年制高职考生的 95%划定。

（二）高职阶段：

1. 修满总学时 1931，学分 103；

2. 思想政治理论必修课学时 160，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；

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）。