

# 2020 级酒店管理专业人才培养方案（餐饮服务与管理两年制）

## 一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理。

专业代码：640105。

## 二、入学要求

中职阶段教育毕业生或具有同等学历者。

## 三、修业年限

基本学制二年，实行弹性学制，弹性学习年限为 2-6 年。

## 四、职业面向

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）		职业技能证书或行业 企业证书举例
				初始就 业岗位	3-5 年职 业发展岗 位	
旅游大类 （64）	旅游类 （6401）	住宿业 （61）； 餐饮业 （62）	前厅服务员 （4-03-01-01） 客房服务员 （4-03-01-02） 旅店服务员 （4-03-01-03） 餐厅服务员 （4-03-02-05） 茶艺师 （4-03-02-07） 咖啡师	服务岗 位或基 层管理 岗位	主管、经理 等中级管 理岗位	前厅接待、客房清洁、 茶艺师、咖啡师、调 酒师、人力资源管 理师等

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应餐饮行业需要，具有团结协作、吃苦耐劳、爱岗敬业的良好职业道德及素质，熟练掌握餐饮行业前沿资讯，具备餐饮服务、宴会接待、酒水服务等知识和技术技能，面向酒店业和餐饮业服务与管理第一线，从事餐饮、宴会、酒吧、咖啡厅等部门服务与管理领域的高素质技术技能人才。

### （二）培养规格

培养的人才具有以下素质、知识、能力：

#### 1. 素质

- (1) 具有良好的思想政治素质、职业道德和遵纪守法观念。
- (2) 具有良好的敬业精神、诚实守信的品质和团队合作精神。
- (3) 具有较强的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力。
- (4) 具有一定的计算机应用能力、英语阅读、翻译和交流能力，能够熟练运用办公软件等。

- (5) 具有新知识、新技能的学习能力、信息获取能力和创新能力。
- (6) 具备人文社会科学与管理学科的基础知识。
- (7) 具备良好的现代餐饮业经营理念及服务意识。

## 2. 知识

- (1) 掌握餐饮、宴会、酒水服务与管理的基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识。
- (2) 掌握餐饮行业一线服务岗位基本技术的操作技能。
- (3) 了解国内外餐饮业发展的方针、政策和法规，能够胜任大、中型餐饮企业及相关服务行业等基层管理工作。
- (4) 掌握宴会管理与服务基础知识，熟悉宴会管理及服务流程。
- (5) 理解把握现代餐饮业发展趋势和发展战略。

## 3. 能力

- (1) 具备口语和书面表达能力，解决实际问题的能力，终身学习能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力等通用能力。
- (2) 具有较强的餐饮服务、宴会服务能力。
- (3) 具有酒店与餐饮企业管理及营销能力。
- (4) 具有良好的英语交际能力、计算机操作能力和文案处理能力。
- (5) 具有良好的人际关系沟通能力和组织协调能力。
- (6) 具有较强的创业能力。
- (7) 具有及时掌握、分析餐饮行业动态，不断进行知识更新的能力。

# 六、课程设置及要求

## (一) 课程设置模块

模块	课程类型	学分	学时	占比	教学课程
公共课	公共必修课	18.5	358	19%	见《课程教学计划进程表》
	公共限选课	6	110	6%	
	公共任选课	2	36	2%	
专业课	专业群平台课（必修）	12	216	12.5%	
	专业模组课（必修）	44	792	45.8%	
	专业限选课	5.5	100	5%	
	专业任选课	8	144	8%	
合计	必修课	74.5	1366	80%	100%
	选修课（限选+任选）	21.5	390	20%	

## (二) 工作任务与职业能力分析

表 1 酒店管理专业（餐饮服务与管理方向）职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力	课程设置
1. 迎宾服务	1.1 预订服务	1.1.1 能通过各种方式，积极销售餐饮产品 1.1.2 能妥善处理客人的各种预订要求 1.1.3 能熟练操作酒店和餐厅预订系统，做好各种预订工作	语言表达艺术、餐饮运营管理、顾客关系与营销实务、餐饮英语、英语听说
	1.2 接待服务	1.2.1 能够熟练办理到店/离店手续 1.2.2 掌握不同客人接待的技巧 1.2.3 能熟练操作餐厅点菜系统，熟悉各种餐饮产品 1.2.4 掌握一定的财务知识，懂营业报表 1.2.5 具有一定的公关能力，能应对各种突发事件	
	1.3 情景英语表达	1.3.1 能够使用英语进行情景对话 1.3.2 会使用英语礼貌用语服务餐厅客人 1.3.3 能用英语介绍餐厅各种设施和服务	
2. 餐饮营销与策划	2.1 餐饮产品销售	2.1.1 走访区内客户、收集信息、预约客户 2.1.2 做销售日报、资料管理和档案归类汇报客户情况，及时将重要客户介绍给销售主管 2.1.3 了解年度展览会议市场信息，有针对性的促销 2.1.4 积极招揽大型会议活动及节庆活动业务 2.1.5 搜集和分析会议市场、旅游市场信息 2.1.5 建立客户资料档案	顾客关系与营销实务、餐饮业人力资源管理
	2.2 餐饮产品策划	2.2.1 参与市场调研、情报收集、分析与预测，提出经营发展的建议和设想 2.2.2 关注法律和体制环境变化，提出相应对策 2.2.3 收集竞争对手商业资讯，提出竞争建议 2.2.4 汇总餐厅咨询专家的建议和员工意见，进行筛选和评估 2.2.5 深入餐厅内部调研诊断，找出问题，提出改进方案，并追踪效果	
3. 中餐服务	3.1 餐前准备	3.1.1 能够做好餐前准备，包括完成餐厅门口、迎宾台区域卫生工作，准备足够的清洁整齐的酒水单、菜单、记录本等物品 3.1.2 掌握和了解预订状况，包括团体名称、人数、标准、餐桌安排 3.1.3 掌握负责区域预订状况，了解当天菜点的供应情况，特别注意了解特色菜、时令菜、准备推销 3.1.4 熟记餐厅菜单，主要特色菜的做法	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管理

		3.1.5 具备一定的推销能力	
	3.2 迎宾服务	3.2.1 能够仪表仪容端庄整洁，微笑用敬语迎宾 3.2.2 能够做好询问客人是否预订，能够根据客人人数及具体要求，选择适当的餐桌	
	3.3 引座服务	3.3.1 能够按照服务礼仪和规范做好引领 3.3.2 能够按照服务礼仪根据不同的客人安排到不同的位置	
	3.4 入座服务	3.4.1 会将客人引到桌边，待客人同意后，请客人入座 3.4.2 能够按照服务礼仪和规范，为客人拉椅、送椅 3.4.3 会向客人介绍推荐菜品、酒水	
	3.5 点菜服务	3.5.1 能够按照礼仪和规范为客人打开餐巾，拆去筷套 3.5.2 茶水服务员能够按客人人数上茶，送毛巾，并送上相应数量的开胃碟 3.5.3 能够熟练地介绍菜肴品种和特色，推销特色菜、时令菜 3.5.4 会引导客人点齐冷菜、热菜、面点、主食、酒水饮料等四项 3.5.5 能够正确记录客人的点菜和特殊要求并落单 3.5.6 能够在点菜完毕，向客人复述一遍，请客人确认	
	3.6 斟酒服务	3.6.1 熟悉酒的分类和特性 3.6.2 熟悉酒具的配备 3.6.3 熟练掌握斟酒的礼仪和动作要领	
	3.7 上菜服务	3.7.1 掌握上菜顺序：冷菜→热菜→点心→汤→水果 3.7.2 熟练掌握上菜礼仪和动作要领 3.7.3 能够熟练地向客人报菜和介绍菜品 3.7.4 能够按照礼仪和规范为客人分汤、分菜	
	3.8 餐间服务	3.8.1 会观察，能够回答客人的提问，提供小服务 3.8.2 能够及时更换烟缸、撤换餐碟、添加酒水 3.8.3 能够保持转台及台面始终保持干净	
	3.9 结账服务	3.9.1 能够用敬语询问客人结账方式 3.9.2 能够待客结账及找零服务	
	3.10 送客服务	3.10.1 能够用敬语微笑送别客人 3.10.2 能够递还客人物品；送客人至电梯口，并为客人打铃牌	

		3.10.3 能够做好预订情况、每餐用餐人数、时间等的记录	
	3.11 收台工作	3.11.1 能够及时整理餐椅、翻台 3.11.2 能够按照先后顺序收口布、小毛巾、酒杯、水杯、不锈钢餐具、瓷餐具、台布等到规定洗涤处 3.11.3 能够用清洁剂、干湿抹布擦拭转台 3.11.4 能够重新铺台布置，恢复原样	
4. 西餐服务	4.1 服务准备	4.1.1 了解西餐的主要特点 4.1.2 掌握西餐的主要菜系及其特点 4.1.3 掌握西餐的组成 4.1.4 掌握西餐与酒水的搭配 4.1.5 熟悉西餐的服务方式	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管理、餐厅服务
	4.2 西餐零点服务	4.2.1 能够用英语接受预订，并正确记录客人信息 4.2.2 能够用敬语迎接客人，并引领入座，为客人拉椅让座 4.2.3 掌握铺餐巾的动作要领，并能够按照次序为客人铺餐巾 4.2.4 能够熟练地为客人点上蜡烛 4.2.5 能够熟练地向客人推销餐前饮品和进行餐前饮品服务 4.2.6 能够熟练地为客人上面包、黄油，并按照规范摆放面包篮和黄油碟 4.2.7 能够熟练地为客人递上餐牌，会向客人推荐菜品，并按照点菜次序（女士优先，先宾后主）为客人点菜 4.2.8 能够按照规范送上酒单，并介绍餐酒 4.2.9 能够熟练地掌握各种酒具的摆放及各种酒类服务礼仪和动作要领 4.2.10 能够熟练地撤换和摆放餐具 4.2.11 能够熟练地为客人上菜，掌握上菜礼仪、动作要领 4.2.12 餐间巡台，会为客人及时地添加酒水、面包、黄油，更换烟灰缸，撤空饮品杯 4.2.13 能够熟练地撤餐碟，掌握撤餐碟的礼仪和动作要领 4.2.14 掌握向客人推销甜品、饮品和餐后酒的技巧 4.2.15 会为客人结账 4.2.16 能够用敬语送客	
	4.3 西餐	4.3.1 能够在开餐前半小时，按照宴会预定标准做	

	宴会服务	<p>好一切准备工作</p> <p>4.3.2 能够用敬语迎接客人，为客人拉椅、送椅，从右侧为客人铺餐巾</p> <p>4.3.3 能够按照斟酒的礼仪为客人斟酒</p> <p>4.3.4 能够按照上菜礼仪，为客人上菜</p> <p>4.3.5 能够在客人结束用餐后，得到客人允许后，按照规范撤盘和餐具</p> <p>4.3.6 能够熟练地清台</p> <p>4.3.7 能够按照礼仪和规范为客人上甜品、咖啡或茶</p> <p>4.3.8 能够用敬语送客</p>	
5. 宴会服务	5.1 准备工作	<p>5.1.1 掌握和了解宴会宾主身份、国籍、宗教信仰、饮食喜忌</p> <p>5.1.2 宴会时间、标准、人数、安排地点以及特殊要求等</p> <p>5.1.3 熟悉菜单，便于服务时介绍菜肴与准备服务用具及餐具</p> <p>5.1.4 能够准备好宴会菜单</p> <p>5.1.5 能够按照宴会客人要求，宴会类别、宴会厅形状合理布置宴会厅</p> <p>5.1.6 能够在客到前十——十五分钟上酱、醋料，上冷菜，有造型的冷盆</p>	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理、筵席设计与管理等、餐厅服务
	5.2 检查工作	<p>5.2.1 能够做好餐具、毛巾、口布、台布、台裙、转台套检查</p> <p>5.2.2 能够做到灯光、室温、音响、家具、设施完好和运行正常、鲜花鲜艳无枯萎</p> <p>5.2.3 能够做到宴会厅整体布局协调，台椅整齐划一</p>	
	5.3 迎宾服务	<p>5.3.1 能够仪容仪表端庄整洁，用敬语迎宾</p> <p>5.3.2 能够主动帮助客人接挂衣帽，放置随身物品</p> <p>5.3.3 如客人宴会前要休息或会谈，能够立即送上茶水，毛巾</p> <p>5.3.4 客人入席时，能够为客人拉椅服务</p> <p>5.3.5 能够从主宾开始顺时针方向依次为客人送上小毛巾（冬暖夏凉），然后去筷套，铺餐巾</p>	
	5.4 斟酒服务	<p>5.4.1 会首先斟上客人已预订的烈性酒（斟酒规范同中餐零点斟酒服务规范）</p> <p>5.4.2 能够按照服务礼仪和规范为客人斟酒</p>	
	5.5 餐中服务	<p>5.5.1 斟完酒水后，看客人用冷菜情况，征得主人同意后通知备茶间出热菜</p>	

		<p>5.5.2 能够按照服务礼仪和规范上菜，会报菜名并作简单介绍</p> <p>5.5.3 会为客人按照礼仪和次序分菜</p> <p>5.5.4 能够始终保持餐桌、转台的清洁</p> <p>5.5.5 能够适时撤离盆、脏碟、烟缸，客人吸烟时要主动为客人点烟</p> <p>5.5.6 能够在上整蟹、整虾类菜时，先上洗手盅，及更换一道小毛巾</p> <p>5.5.7 能够掌握上菜时机</p> <p>5.5.8 能够在上水果前，撤去所有菜肴与客人前的餐具，换上干净的骨盆，配上水果刀叉，然后再上水果</p> <p>5.5.9 客人用完水果后，撤下水果盆，端上鲜花盆景</p>	
	5.6 结账服务	<p>5.6.1 会询问客人结账方式</p> <p>5.6.2 能够为客人待客结账及找零服务</p>	
	5.7 送客服务	<p>5.7.1 会为客人拉椅让路，并送上衣帽，物品等</p> <p>5.7.2 能够用敬语向客人致谢，礼貌道别，并欢迎客人再次光临</p> <p>5.7.3 能够在门口欢送客人</p>	
	5.8 收尾工作	<p>5.8.1 能够及时检查台面与座位，及时送还遗留物品</p> <p>5.8.2 能够按顺序撤台</p>	
6. 酒吧服务	6.1 服务准备	<p>6.1.1 熟练掌握酒吧各种工具、器具的使用方法</p> <p>6.1.2 能够调制各种流行鸡尾酒，保证各种饮品的质量</p> <p>6.1.3 掌握所供酒水的特性及饮用形势</p> <p>6.1.4 掌握服务知识，会向客人推销酒水</p> <p>6.1.5 能够熟练地进行酒具和工具的清洗消毒</p> <p>6.1.6 做好清洁工作</p>	餐饮运营管理、酒水饮料经营管理
	6.2 迎宾服务	<p>6.2.1 会用敬语迎宾</p> <p>6.2.2 能够按照礼仪规范引领客人入座</p>	
	6.3 点酒服务	<p>6.3.1 能够熟练地向客人介绍酒水和鸡尾酒的品种，并能回答客人的有关提问</p> <p>6.3.2 能够熟练地为客人点酒，并正确地填写酒水单</p>	
	6.4 送酒服务	<p>6.4.1 能够用敬语，按照服务礼仪和规范为客人送酒</p> <p>6.4.2 能够按照示酒、开酒、试酒、斟酒的服务程序为客人服务</p>	

6.5 结账服务	能够为客人结账服务	
6.6 送客服务	能够用敬语按照服务礼仪和规范送客	

### （三）公共基础课程

#### 1. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：使大学生全面、系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵；坚定马克思主义信仰，领会马克思主义中国化理论成果的精神实质，坚定“四个自信”，努力成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人，自觉为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗。

主要内容：以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以中国特色社会主义为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，集中阐述马克思主义中国化理论成果毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，涵盖历史现实未来、改革发展稳定、内政国防外交、治党治国治军各个领域。

教学要求：

（1）素质目标：树立培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观，坚定建设中国特色社会主义的理想信念，增强学生历史使命感、社会责任感以及敬业踏实的职业素质，培养社会主义现代化事业建设者所应具有的基本政治素质。

（2）知识目标：了解马克思主义中国化理论成果的深刻内涵和精神实质，学习和掌握中国特色社会主义基本理论、基本路线和基本方略，理解习近平新时代中国特色社会主义思想体系的理论内涵和历史地位。

（3）能力目标：能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识 and 解决社会现实问题，提升学生独立思考和勇于创新的能力，提升学生积极投身到决胜全面建成小康社会、实现中华民族伟大复兴伟大事业的能力。

#### 2. 思想道德修养与法律基础

课程目标：通过课程的学习使学生比较系统地掌握思想道德修养与法律基础的基本理论，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，打下扎实的思想道德和法律基础，促进大学生成长成才和全面发展。

主要内容：本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。以人生选择——理想信念——中国精神——核心价值观——道德修养——法治素养为课程内容主线。

教学要求：

（1）素质目标：培养大学生形成正确的道德认知，做到明大德、守公德、严私德。培养学生理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓，增进法治意识，养成法治思维，更好行使法律权利、履行法律义务，做到尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。

（2）知识目标：以马克思主义为指导，了解社会主义道德基本理论、中华民族优良传统，



以及职业、家庭、社会生活中的道德与法律规范；理解人生真谛，坚定理想信念；掌握中国精神、社会主义核心价值观、中国特色社会主义新时代的时代特点与自己的历史使命。

(3) 能力目标：能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识 and 解决社会现实问题，学会为人处事，学会合作思考。

### 3. 形势与政策

课程目标：课程是理论武装实效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性都很强的一门高校思想政治理论课，是帮助大学生正确认识新时代国内外形势、深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战的核心课程，是第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。

主要内容：进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育；进行我国及广东省深化改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育；进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育；进行当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策，世界重大事件及我国政府的原则立场教育；进行马克思主义形势观、政策观教育。

教学要求：

(1) 素质目标：让学生感知世情国情民意，体会党的路线方针政策的实践，增强学生实现“中国梦”的信心信念、历史责任感及国家大局观念，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观和价值观。

(2) 知识目标：帮助学生了解重大时事、国内外形势、社会热点，正确理解党的基本路线，重大方针和政策，正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，掌握形势与政策基本理论和基础知识。

(3) 能力目标：提高学生政策分析和判断能力，学会辩证分析国内外重大时事热点；提高学生的理性思维能力和社会适应能力，学会把握职业角色和社会角色；提高学生的洞察力和理解力，学会在复杂的政治经济形势中做出正确的职业生涯规划。

### 4. 大学国文

课程目标：本课程旨在通过学习中华元典，培养人文素养，提升综合文化素质，达到传承优秀传统文化、立德树人的目的。

主要内容：本课程通过对先秦重要经典的学习，让学生了解中华元典的基本内涵，汲取传统文化的精华，明了社会主义核心价值观的传统文化思想源。使学生感受中华民族自强不息的奋斗精神、崇德重义的高尚情怀、整体和谐的价值取向、客观辩证的审美原则，重视家国情怀、社会关爱和人格修养的文化传统，以增强文化自信和文化自觉。

教学要求：

(1) 素质目标：理解中华传统文化所蕴涵的思维方式、价值观念、行为准则，树立崇德尚能的成才思想，培养精益求精的工匠精神。

(2) 知识目标：了解先秦历史及中华文明史，掌握讲仁爱、重民本、守诚信、崇正义、尚和合等中华文化基本精神。

(3) 能力目标：具体形象地感受和认识中华优秀传统文化并将之融入综合素养的能力。

### 6. 体育

课程目标：使学生掌握科学锻炼的基础知识、基本技能和有效方法，学会至少两项终身

受益的体育锻炼项目，养成良好锻炼习惯。挖掘学校体育在学生道德教育、智力发展、身心健康、审美素养和健康生活方式形成中的多元育人功能，有计划、有制度、有保障地促进学校体育与德育、智育、美育有机融合，提高学生综合素质。

主要内容：通过学习足球、篮球、排球、网球、乒乓球、羽毛球、武术、游泳等基本战技术。促进力量、速度、耐力、灵敏性等身体素质的全面发展和提高内脏器官的功能；提高集中注意力的能力，提高判断能力，观察力；培养积极、果断、勇敢、顽强的作风和拼搏精神，锻炼勇敢顽强的意志品质。提高人体的力量、速度、耐力、灵敏、柔韧等身体素质，而且还能发展判断、注意、反应等心理素质，培养学生勇敢顽强、奋发向上的拼搏精神和严密的组织纪律性，培养团结协作，密切配合的集体主义精神。

教学要求：

(1) 素质目标：提高学生体质健康水平，促进学生全面发展。

(2) 知识目标：了解各单项的战技术及裁判规则并掌握其基本战技术。

(3) 能力目标：掌握两项以上健身运动基本方法和技能，能科学的进行体育锻炼，提高自己的运动能力，具有较高的体育文化素养和观赏水平。

## 8. 大学生心理健康教育与专业规划

课程目标：课程第一部分旨在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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。课程第二部分旨在使学生对职业生涯有初步的了解，分析和发现自己的优势、弱点和差距，掌握职业生涯设计的方法和步骤，拟出自己职业生涯规划方案；同时，进行在校学习目标规划，加强专业学习，全面提高自身的综合素质，缩小自身条件和社会需求的差距，提高就业竞争力。

主要内容：课程第一部分：了解心理健康的基础知识，其中包括大学生心理健康导论，大学生心理咨询，大学生心理困惑及异常心理；了解自我发展自我，其中包括大学生的自我意识与培养，大学生人格发展与心理健康；提高自我心理调适能力，其中包括大学期间生涯规划及能力发展，大学生学习心理，大学生情绪管理，大学生人际交往，大学生性心理及恋爱心理，大学生压力管理与挫折应对，大学生生命教育与心理危机应对。

课程第二部分：专业概况、课程体系；所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况；专业就业动态和趋势；职业对所学专业学生综合素质和要求。

教学要求：

(1) 素质目标：通过本课程的教学，使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。通过本课程的教学，使学生在专业技能外，具有一技之长；具有正常的择业心理和心态；具有很快适应和融入工作新环境的能力；具备良好的思想品德和职业道德；具有较强的团队合作能力和敬业精神。

(2) 知识目标：通过本课程的教学，使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。通过本课程的教学，使学生了解所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况；社会就业形势及我院毕业生就业状况；人文素质对成功择业的重要性；社会及企事业单位的人才需求；创业的基本条件和必备素质；与就业相关的法律、法规及权益保护政策。

(3) 能力目标：通过本课程的教学，使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。通过本课程的教学，使学生掌握以下能力：制定职业目标和学习方向；制定切实可行的学业规划和职业生涯规划；制作规范、具有个人特色的求职材料；进行正常的人际沟通和合作；分析自我优劣、差距，明确奋斗方向。

## 9. 军事（含军事理论与军事技能）

课程目标：为适应立德树人根本任务和强军目标根本要求，服务军民融合发展战略实施和国防后备力量建设，增强学生国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，提高学生综合国防素质。

主要内容：第一部分：《军事理论》：（一）中国国防：国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员等；（二）国家安全：国家安全形势、国际战略形势等；（三）军事思想：中国古代军事思想、当代中国军事思想等；（四）现代战争：新军事革命、信息化战争等；（五）信息化装备：信息化作战平台等。

第二部分《军事技能》：（一）共同条令教育与训练：共同条令教育、分队的队列动作等；（二）射击与战术训练：轻武器射击、战术等；（三）防卫技能与战时防护训练：格斗基础、战场医疗救护、核生化防护等；（四）战备基础与应用训练：战备规定、紧急集合、行军拉练等。

教学要求：

(1) 素质目标：通过军事课教学，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

(2) 知识目标：通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识。

(3) 能力目标：通过军事课教学，让学生了解掌握基本军事技能。

## 12. 计算机应用基础

课程目标：作为非计算机类专业的基础平台课程，一方面为学生后续相关专业课程的学习夯实计算机基本操作技能的基础，另一方面培养学生处理信息的实用技能和利用信息化的手段提升生产力的职业素养和能力。

主要内容：计算机基础知识、操作系统及 window 的基本操作、office（主要是 word，excel 和 PowerPoint）的基本功能及基本操作、网络及基本的操作。

教学要求：

(1) 素质目标：通过本课程的学习，培养学生利用计算机进行日常办公所需的信息素养和利用计算机进行信息处理的职业素养。

(2) 知识目标：了解计算机的历史、计算机软硬件的常见术语、计算机体系结构和各种进制等基本知识，掌握操作系统及相关组件的基本功能及操作；熟练掌握 word 的文字、段落、表格、图文混排、页面设置、邮件合并、样式、目录生成和审阅、查找/替换等日常办公相关的操作及技能；了解数据表的本质及相关术语，熟练掌握 excel 的格式设置、数据输入、数据处理和数据管理的基本操作及技能，掌握利用 excel 函数的帮助功能使用新的函数；熟练掌握利用 PowerPoint 制作演示文稿的基本操作及技能；了解网络的相关知识和基本术语，熟练掌握利用网络查找信息和传递信息的技能。

(3) 能力目标：熟悉 window 和 office 的基本操作，具有利用相关软件按要求处理日常

办公、处理数据、制作演示文稿的能力，具有借助网络和帮助文档处理较复杂数据处理和其他办公事务的可持续发展的信息处理能力。

### 13. 创新创业基础

课程目标：初步了解创新及创新思维，掌握基本的激发创新意识、训练创新思维、应用创新方法、提升创新能力的原理和方法，同时，使学生了解创业的概念、创业与人生发展的关系，培养学生的创业思维，增强学生团队协作能力，锻炼学生应对不确定性的思维模式与能力。使学生逐步有意识地开发自身的创新潜能，提高创新素质，培养学生在实践中运用创新的思维和方法创造性的解决工作生活学习中遇到的各类问题，进一步提升学生的专业综合能力，培养高素质的创新型人才。使学生了解开展创新创业活动所需要的基本知识和流程，认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。

主要内容：本课程包括两大块内容：第一部分以培养学生创新意识、创新精神和创新能力为主线，从创新活动的一般过程与逻辑规律出发，遵循高职教育教学规律和学生的认知规律，内容包括：创新认知、创新思维训练、创新方法、设计思维、创新产品的开发、创新成果的保护等教学项目与教学任务。第二部分课程关注创业者思维模式的培养，并提供国际先进的创业方法论。内容包括：创业与人生方向、包括创业思维与管理思维的比较；自我认知与有价值的想法的产生，挖掘自身资源，探索自身价值创造并产生有价值的想法；创业团队如何生成及其重要性，创业团队的内涵特征；问题探索，探索用户需求，掌握定义问题的技巧；创意方案，包括学习发散聚敛的集体创造方法，提出创意的解决方案，形成解决问题的初步方案。市场测试，了解精益创业的概念，掌握市场测试的基本要求，并将自己的方案做成原型，面向用户进行内部和外部测试；商业模式，组成商业模式的各个要素，设计适合自己项目的商业模式；商业呈现，学生了解商业的运行需要资源的支撑，并且通过了解资源的获取渠道，掌握一定的商业路演技能，对自己的项目进行路演展示。

教学要求：

(1) 素质目标：初步具备创新意识与创新精神，培养学生的创新能力、动手能力、多向思维能力、分析解决问题的能力、团队合作力，提升学生的专业素质。锻炼学生面对不确定性如何做决策的创业思维模式，培养学生创新创业精神，树立科学的创新创业观，种下创新创业种子，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求。

(2) 知识目标：掌握创新基础知识，熟悉常见的创新思维能力培养、创新思维方式训练、创新方法及其运用的内容与要求，学会运用创新思维及方法解决现实问题。使学生了解开展创业活动所需要的基本知识和流程，掌握创业的广义和狭义基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。

(3) 能力目标：能突破思维障碍，发展创新思维能力，初步形成创造性思维品质，在实践中能够熟练使用不同的创新思维和创新技法解决某些实际问题，并在实践中有所发明、创造。正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践，初步了解商业模式。

### (四) 专业课程

专业平台课

#### 1. 旅游、酒店及餐饮业概况

课程目标：以当前酒店业岗位的需求为导向，全面系统地介绍当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况。通过本课程的学习，使学生对酒店及酒店业有一个全面的了解，掌握现代酒店管理的基本原理、基本方法，熟悉酒店的基本业务和技能，明确酒店管理的基本内容和基本方法，培养掌握酒店管理知识、具有服务意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。

主要内容：当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况，酒店及酒店管理的基本概念，酒店管理的基本内容和基本方法，酒店的服务项目和服务技能。

教学要求：

(1) 素质目标：具备酒店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；培养学生在员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法和技巧，培养学生养成良好的酒店服务礼仪习惯，初步树立酒店管理意识、服务意识、奉献意识、沟通协作意识，培养学生的实践能力、操作能力。

(2) 知识目标：了解当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况，懂得酒店及酒店管理的基本概念、基本内容和基本方法，了解酒店的服务项目和服务技能，

(3) 能力目标：对当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况有较为清晰的了解，能够阐述酒店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酒店业发展现状，掌握酒店及酒店管理的一般概况。

## 2. 顾客关系与营销实务

课程目标：使学生全面理解和掌握市场营销学和顾客关系管理的基本理论，比较系统地掌握从事市场营销活动的基本方法和策略，培养学生观察问题、分析问题、解决问题的能力，为酒店、旅游、餐饮、会展等企业培养具备市场营销知识和技能、具有开拓和创新精神、适应市场经济发展需要的高层次专门人才。

主要内容：树立以顾客和消费者需求为中心的现代市场营销观念，掌握市场营销和顾客关系管理基本概念和理论，熟悉营销环境研究方法、市场定位、4Ps 理论体系等，掌握分析营销环境的方法，并运用市场营销理论分析市场营销中的具体问题；熟练运用市场营销理论和一般方法进行市场营销策划。

教学要求：

(1) 素质目标：学生通过学习，建立积极自信的人生态度、良好的职业道德和心理素质、强烈的事业心与责任心，培养艰苦奋斗的精神、团队合作的意识、立业创业的本领，牢固树立以顾客为中心，满足消费者需求的营销理念，

(2) 知识目标：分析酒店产品所面临的宏观环境、微观环境；分析酒店产品的竞争状况和酒店目标消费者的购买行为特征；运用酒店市场营销的调研手段，组织实地酒店调研并分析结果、运用酒店市场细分原理及目标市场原理确定目标市场；针对不同的酒店产品生命周期调整产品策略；为酒店产品进行产品定位设计；能识别竞争对手酒店产品的价格策略并为酒店产品制定合适的价格；能分析酒店产品的渠道模式，并对指定酒店产品设计合适的分销渠道模式；能根据要求完成完整的酒店市场营销计划制订。

(3) 能力目标：熟悉市场营销活动的基本过程，在强化的营销案例分析、实习实训等先进教学方法及手段的支撑下，掌握市场营销各环节的基本操作方法，能够制定营销计划，并能把市场调研和分析方法行业应用相结合，同时，具有信息收集能力、市场机会识别能力以及团队合作精神。

### 3. 沟通与写作

课程目标：本课程通过语音、交谈、演讲及相关写作项目的训练，使学生能够规范只用普通话进行口语交流，较好地表达自己的观点、见解和主张，同时具有良好的应用写作能力，具备较好的人际沟通和交往能力，为学生今后的就业及职业发展提供有效的帮助，奠定良好的基础。

主要内容：音准训练（声母、韵母、升调、轻声、儿化、误读校正）；朗诵训练、交谈训练、演讲训练、公务文书写作训练、事务文书写作训练、其他应用文写作训练。

教学要求：

（1）素质目标：具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度；具有得体的行为规范；提高素质，具有适应时代需要的交往能力。

（2）知识目标：掌握人际关系的概念、种类、模式、原则以及过程；认识倾听的作用、原则、步骤；语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；非语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；书面沟通的方式、优缺点、适用范围以及运用要点等。

（3）能力目标：能解释人际关系的含义、特征并说明学习课程的主要学习方法；认识个人在各种关系沟通中的角色功能；能掌握非语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能掌握语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能够灵活运用所学技巧与方法，正确处理各种人际关系，实现人际间的高效沟通等。

### 4. 形体与礼仪

课程目标：使学生掌握礼仪以及形体的基本知识，提高学生身体的协调性及表现能力，培养优雅的姿态和形体动作，提高审美情趣，提升综合素质，使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。

主要内容：日常交际礼仪包括个人礼仪、日常交际礼仪、典礼礼仪和涉外礼仪的概念和内容以及日常礼仪的重要性；了解世界大国礼仪概况；掌握接待礼仪规范、沟通礼仪和社交礼仪的规范，让学生能够树立日常礼仪意识，并通过身体关节放松、芭蕾基训和礼仪操三大部分的训练，塑造学生良好的形体。

教学要求：

（1）素质目标：培养学生具备热爱生活、热爱事业的信心和情操，提高审美能力，培养学生对自身的美好气质的信心和热爱，提高学生欣赏美、鉴赏美的能力。

（2）知识目标：了解和学习形体语言与礼仪；掌握形体训练的基本原理和基本要求；掌握形体基本形态训练的要求、方法和技能技巧；了解姿态美、形体美、服务姿态美与提高工作效率、提高服务质量的密切联系，培养良好的个人意志及审美素质。

（3）能力目标：通过形体训练的基本方法，增强人体支撑能力、柔韧性、协调性，创造健美形体；全面训练人体运动系统，增强耐力；锻炼肌肉，控制体重，塑造匀称的身材；掌握服务姿态训练基本方法，提高体态语言表现力，并在锻炼中塑造充满自信和活力的自我。

### 5. 管理学原理

课程目标：通过本课程的学习，认识和理解管理的重要性和普遍性，了解中外管理思想的发展，理解并掌握管理的基本原理与方法，掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能的基本内涵、要求及科学有效实现的方法。

主要内容：计划的程序与方法，目标管理的基本内容和活动过程，组织的概念和类型、组织工作的原则、组织结构的特点及类型、组织设计的意义，领导者与管理者的区别，激励

理论及应用、激励的原则、激励的基本途径与手段，掌握沟通的概念与基本类型，控制的性质及类型、方法、步骤和要求等。

**教学要求：**

(1) 素质目标：能够运用所学管理知识进行具体的管理案例分析，并能够在学完课程后对管理实践进行考察；通过课程学习真正学会并能够用自己的头脑来思考管理学理论与实践问题，并具备获取新知识和技能、自主学习能力和独立决策、规划与组织活动的的能力。

(2) 知识目标：理解并掌握管理的基本原理与方法，了解领导者与管理者的区别，理解古典管理理论和行为科学的内容，掌握目标管理的基本内容和活动过程，掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能。

(3) 能力目标：掌握管理的计划、组织、领导、控制、创新等职能的基本内涵、要求及科学有效实现的方法，掌握沟通的概念与基本类型、沟通的形式和方法、沟通的原则和要求、克服沟通的障碍，树立优良的服务意识和管理能力，锻炼快速反应能力，培养学生协调沟通、创新能力和团队合作精神。

**专业模组课**

### 1. 英语写作与文法（1）

**课程目标：**通过对本课程的学习，使学生能系统了解英语写作中遣词造句、段落发展、谋篇布局、文稿格式等英语写作的一些基本方法，使学生能理解英语写作的基本规律及英语成文的规律，进一步强化并使学生能熟练运用英语结构写作的单项技能训练，使学生能够熟练掌握各种文体的写作技巧，并能运用所学的语言知识，根据不同的写作要求，完成不同文体作文的写作任务。

**主要内容：**英语写作的基本规律及英语成文的规律，运用英语结构进行写作，并能运用所学的语言知识，根据不同的写作要求，完成不同文体作文的写作任务。

**教学要求：**

(1) 素质目标：树立积极向上的人生观，培养敬业爱岗的职业道德素养，培养服务意识和灵活处理问题的能力。

(2) 知识目标：能够在工作中使用英语进行应用文英语写作和书面交流。

(3) 能力目标：理论联系实际，能运用所学的语言知识，根据不同的写作要求，完成不同文体作文的写作任务。

### 2. 筵席策划与设计

**课程目标：**根据餐饮专业人才培养方案和课程标准，学生通过本课程学习能掌握宴会设计师必备的专业理论知识和实践技能，注重培养学生具备精细打磨宴会细节的工匠精神，吃苦耐劳、爱岗敬业的职业道德，具有公共服务意识和主动奉献精神，同时注重培养创新创业意识，创作高水平特色主题筵席的能力，以展现文化自信。

**主要内容：**通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌握三个方面的内容：其一是以星级酒店餐厅区域为教学背景，研究中西餐宴会的布局与台面创新设计；其二，使学生掌握中西餐餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程和操作规范；其三，逐步形成灵活创新的中西餐服务管理思想，掌握宴会工作的中级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能。在学习中培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为餐饮服务人员中级考试提供支持；为学生学习和掌握旅游管理专业其他专业课程理论知识和职业能力、毕业后适应旅游饭店餐饮管理工作的需要奠定良好的基础。

教学要求：课程培养筵席策划与设计、接待并付诸实施管理等行业第一线需要的复合型技术技能人才，为学生走向宴会设计师与管理岗位奠定基础。教学三维目标如下：

(1) 素质目标：具有吃苦耐劳、爱岗敬业的职业精神；精细打磨作品的工匠精神；具有家国情怀，拥有和展现文化自信的能力；具有创业创新精神，能够创造性地解决实际问题的能力；具有公共服务意识和主动奉献精神

(2) 能力目标：具有采集、分析、归纳、交流、使用信息、经验、技能技巧的能力；具有关注时尚流行趋势，能把宾客需求与时代感融合的能力，能结合饭店特色设计主题筵席；具有将知识与经验综合运用转换的能力；具有独立进行宴会服务接待工作的能力。

(3) 知识目标：了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种筵席的信息；熟悉菜单和酒水知识，餐酒搭配、营养搭配知识，会设计符合筵席要求的菜单；熟悉中西式台面的知识，掌握插花技能，台面色彩搭配知识，能根据筵席要求设计出恰当的台面；熟悉中西餐服务接待礼仪与知识，熟悉大型筵席服务特点，熟悉特殊筵席服务特点，能够服务接待各式筵席；了解地方文艺表演特色活动，熟悉各式筵席活动的程序，能策划设计筵席活动程序，能把地方文艺表演特色活动与筵席结合；熟悉宴会管理知识，能选派和组织服务人员实施宴会接待技能，了解宴会厅各种设施知识，与宾客就宴会实施中的效果进行沟通。

### 3. 餐饮业财务会计

课程目标：财务问题是任何餐饮企业都需要对其进行分析和研究的课题。通过本课程的学习，要求学生了解现代餐饮企业中财务管理的原则、概念、方法，掌握与筹资、投资、股利分配等内容相联系的财务知识，为将来进入餐饮企业从事管理工作打下基础。

主要内容：餐饮业财务管理的工作任务、基本概念、基本原理和基本方法、运用企业内部财务信息，掌握企业财务数据阅读和分析、控制经营过程和企业数据预测的基本程序和方法。

教学要求：

(1) 素质目标：敬业爱岗。即会计人员应当热爱本职工作，努力钻研业务，使自己的知识和技能适应所从事工作的需求。熟悉法规。即会计人员应当熟悉财经法律、法规和国家统一会计制度。依法办事。即会计人员应当按照会计法律、法规、规章规定的程序和要求进行会计工作。客观公正。即会计人员办理会计事务应当实事求是、客观公正。

(2) 知识目标：使学生了解、掌握课程的性质、任务，全面了解课程的体系、结构，正确认识餐饮业财务管理的工作任务，学会财务管理的基本概念、基本原理和基本方法，学会进一步加工和运用企业内部财务信息，掌握企业财务数据阅读和分析、控制经营过程和企业数据预测的基本程序和方法。

(3) 能力目标：使学生能完成财务报表进行阅读和分析，提出决策分析数据，能完成成本、销售和利润的预测；能完成编制财务预算，确定各项财务目标；能够计算各种筹资方法的资金成本；能够运用投资评价方法对方案进行对比与优选。

### 4. 餐饮运营管理

课程目标：围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以餐饮服务与管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。通过课程的学习，使学生掌握从事酒店餐饮服务与管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。



主要内容：酒店餐饮服务的基本知识、服务技能和管理的基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮部的组织结构，中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮市场、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等，培养学生胜任酒店餐饮服务与餐饮部基层管理工作。

教学要求：

(1) 素质目标：使学生了解、掌握餐饮部业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，初步具备餐饮部主要营业点、基层督导的素质和管理能力。

(2) 知识目标：以酒店餐饮部的对客服务与管理活动为主线，使学生比较系统的掌握餐饮企业运营所必备的管理理论与服务技能，熟悉餐饮企业运营流程和操作规范，并能在实践中对所学理论能学以致用，规范操作所学技能和知识。

(3) 能力目标：使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况，餐厅服务技能，中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮部组织机构设置、餐厅员工管理、餐饮设备管理、餐饮服务质量和餐饮安全管理等。

## 5. 餐饮网络营销

课程目标：围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以餐饮企业运营与管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。通过课程的学习，使学生掌握从事餐饮企业网络营销的工作，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。

主要内容：网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法，了解、熟悉并掌握网络营销概况、餐饮网络营销的特殊性、餐饮网络营销产品设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营等，培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作的。

教学要求：

(1) 素质目标：使学生了解、掌握网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法，了解、熟悉并掌握网络营销概况、餐饮网络营销的特殊性、餐饮网络营销产品设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营的知识 and 能力。

(2) 知识目标：以餐饮企业网络营销流程为主线，使学生比较系统的掌握餐饮企业在网络营销中运营所必备的理论及操作技能，培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作的。

(3) 能力目标：使学生了解、熟悉并掌握餐饮企业网络营销的概况，网络营销的实质内容以及合理安排餐饮企业日常网络营销工作的要点。

## 6. 餐饮成本控制与核算

课程目标：学生能运用品种法、分批法、分类法几种中小企业的常用的成本计算方法计算出制造业产品的成本，能编制出企业的成本报表，并能对成本报表作简单的分析，为企业的经营管理提供意见，能够胜任中小企业的成本核算岗位。

主要内容：餐饮企业各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；存储各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；生产环节的成本核算与控制方法；服务与销售环节的成本控制，价格的核算与制定方法；餐饮企业其他成本的核算与控制方法；经营效益分析的基本内容和方法。

教学要求：

(1) 素质目标：培养学生计算能力、节约意识，培养学生良好的团队协作精神、继续学习和创新能力，具备能独立工作的能力，社会能力，具有吃苦耐劳的精神，恪守采购人员的职业道德。

(2) 知识目标：餐饮产品定额标准与方法，餐饮物资需求计划的编制方法，餐饮原材料采购、供应、消耗量、仓储成本的核算与控制。

(3) 能力目标：能够进行餐饮产品定额标准与方法，掌握餐饮物资需求计划的编制方法，能复核主要材料需要量，掌握餐饮原材料采购、供应、消耗量、仓储成本的核算方法，能对物资管理各环节成本进行核算，能对物资管理各环节成本控制提出控制要点及办法。

### 7. 餐饮管理-毕业设计（论文）

课程目标：通过理论联系实际、调查研究、文献资料查阅、撰写论文等环节，以顶岗实习遭遇的亲身服务经历为素材，收集相关资料，完成毕业论文的写作，初步具有独立研究和分析问题、解决问题的能力。

主要内容：调研实习所在酒店集团及酒店品牌的发展历史、品牌文化，描述酒店发生的一个具体案例，并对此展开分析，提出自己的对策建议。

教学要求：

(1) 素质目标：学会搜集整理顶岗实习中的信息，学会对各种信息进行归类总结，掌握毕业论文的写作规范，学会总结分析工作中遇到的问题，并根据自己所学的知识提出解决方案。

(2) 知识目标：培养学生综合运用、巩固所学的基础理论和专业知识的能力，能够收集、整理、使用相关信息的能力，培养学生总结写作的基本技能。

(3) 能力目标：培养学生正确的理论联系实际的工作作风、严肃认真的科学态度，培养学生具备从事酒店及相关工作所需的专业素质，培养严谨的工作作风，具有创新和开拓精神，并具备技术知识更新的初步能力和适应岗位需求变化的一般能力。

### 8. 餐饮管理顶岗实习（两年）

课程目标：通过考察和实践，检验学生对所学知识的运用，使学生进一步了解企业、社会、国情，激励学生敬业和创业的精神，从而完成学生从学习岗位到工作岗位的初步过渡，并为毕业后从事相关行业岗位工作奠定坚实的职业技能基础，增强实践工作能力，激发学生学习专业知识的热情，接受基层实干思想作风教育，为毕业设计做素材准备。

主要内容：通过顶岗实习，使学生能够尽快将所学专业知识和岗位技能与生产实际相结合，使学生树立职业理想，养成良好的职业道德，练就过硬的职业技能，从根本上提高人才培养质量。

教学要求：

(1) 素质目标：通过对岗位的体验来实现学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力的提升。

(2) 知识目标：掌握餐饮服务技能、前厅服务技能、客房服务技能等基本专业技能，进

一步明确专业基本能力的要求。

(3) 能力目标：与就业岗位的零距离对接，使学生能够把所学的知识运用到岗位中，通过顶岗实习课程的实践，使学生具备一定的综合解决实际问题的能力，为学习后续课程学习和职业发展打好基础。

### 专业选修课

#### 1. 葫芦丝表演艺术

课程目标：本课程旨在通过学习中华民族瑰宝乐器葫芦丝的吹奏，培养音乐素养，提升审美能力和情趣，在弘扬与传承中华传统文化的同时，达到修身养性育人的目的。

主要内容：本课程通过对起源于傣族的乐器葫芦丝的学习，了解和学习这个民族的历史、音乐、语言和风俗，了解中华传统文化，了解葫芦丝这支被誉为“天籁之音”传统乐器的基本风格、韵味及内涵，掌握一定的乐理知识，初步掌握葫芦丝的演奏技巧、情感表达，感受传统文化的熏陶，用美妙音乐陶冶心灵。

教学要求：

(1) 素质目标：理解中华传统乐器葫芦丝的精神内核、文化内涵、表达方式、风格韵味、民族精神和民族气节，培养自强不息、热爱生活、创造美好的精神追求。

(2) 知识目标：学习一定的乐理知识，掌握葫芦丝的发声和指法技巧，感受葫芦丝这支民族乐器的细腻和韵味，能在正确音准和节奏下富有情感地吹奏练习曲或乐曲。

(3) 能力目标：初步感受并把握气、指、唇、舌四大基本功，第一学期能完成《荷塘月色》、《青春舞曲》等初级曲目，第二学期能完成《月光下的凤尾竹》、《花满楼》等专业曲目。

#### 2. 餐饮美学

课程目标：培养学生基础的审美意识和审美能力，建立起科学优雅的应用美学新观念，掌握酒店设计，空间美学，餐饮艺术等现代商业空间审美及规划的知识前沿。使学生具备酒店管理和服务的审美素质和菜单设计能力，今后能够在实际项目中能灵活运用，满足社会对酒店业高级应用性人才的需要。

主要内容：使学生了解美学的基本原理，包括美的本质和形态，审美心理等；了解设计的基本知识，包括造型要素、形式构成、色彩搭配等，掌握酒店空间规划、餐饮视觉设计、花艺设计、菜单设计、商业空间设计等不同领域的审美方法和原则，

教学要求：

(1) 素质目标：理解和掌握美学的基本理论知识，能运用美学原理知识分析和鉴赏生活、自然和艺术领域的审美现象，并能树立正确、健康、进步的审美观，提高人文素养。

(2) 知识目标：正确认识美的本质和特征、基本的审美心理、生活和美学的关系、人生和美的关系；准确掌握设计基础的核心概念和部分基础知识，如造型要素、形式构成、色彩理论等。

(3) 能力目标：正确理解美学基本原理，并能够理论联系实际，对美学现象和审美实践进行分析，自觉运用美学原理从事美的创造活动。如掌握基本的形式构成和色彩搭配，能完成简单的平面设计工作；理解并掌握形式美的主要法则的具体内容，并运用这些法则赏析酒店空间设计、餐食品的视觉设计，花艺和艺术品陈设等。

#### 3. 食品营养与配餐

课程目标：使学生能够了解合理膳食与健康的关系，培养学生对食品的卫生监督管理能力，并能利用所学知识解决实际工作的问题，从而达到改善酒店的餐饮营养水平的目的。

主要内容：人体消化系统构成及其主要功能，主要食品的营养素构成，中国居民膳食指南，不同人群对营养素的需求，营养配餐设计，营养咨询和指导。

教学要求：

(1) 素质目标：培养学生形成良好的饮食习惯和生活习惯，树立“以人的健康为本”的服务意识，具备问题分析和基本的计算能力，具备良好的沟通能力和团队合作精神。

(2) 知识目标：了解我国膳食结构的特点，熟悉各类营养素的功能、营养价值，并了解其来源和供给量，掌握各类营养素的营养不良表现和食物来源，掌握各类动植物食品的营养价值，理解平衡膳食的含义、膳食指南及平衡膳食宝塔的相关知识，了解不同人群对营养的需求。

(3) 能力目标：能掌握六大营养素的食物来源和科学摄入方法，能为餐饮消费者进行能量需求分析和体重分析，能运用营养素建议摄入量、营养素能量系数和食物成分表进行营养计算，能用平衡膳食宝塔和食品交换份法编制食谱，能以营养分析的角度来完成宴席菜谱设计。

#### 4. 餐饮食品安全

课程目标：本课程是高职烹饪专业的一门专业必修课，以知识为主线提高学生认知能力的课程，具有很强的科学性、社会性和应用性，是从事餐饮生产和管理行业的一门重要的专业基础课。本课程对餐饮食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、预防控制等进行分析评价和提出控制措施，以确保食品卫生，保证食用安全。

主要内容：本课程从食品卫生出现安全隐患（食品污染）为起点，通过食品污染及食物中毒的案例分析预防措施及处理方法，把卫生与安全结合起来，强化各类食品的卫生管理，提出餐饮业的卫生管理制度和法规，更增加 HACCP 预防性餐饮卫生安全管理等授课内容。

教学要求：

(1) 素质目标：注重加强餐饮食品卫生与安全的教育，强化学生餐饮食品安全重要性的意识；培养学生具有爱岗敬业的职业素养，能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神；

(2) 知识目标：了解食品卫生与安全的基本原理，掌握食品卫生基本理论和基本原理的实践应用，能够分析研究与餐饮业有关的各种卫生问题和控制对策，强化食品卫生意识，实施餐饮业卫生管理计划，以确保在实际过程中达到食品卫生标准要求，保障食用者的消费安全，增进健康。

(3) 能力目标：具备餐饮加工制作过程中危害分析的能力，能够选择合适的预防控制措施并进行实施；具备食品安全计划的制定，能够进行实践应用；具备 HACCP 的预防控制管理能力，能够完成 HACCP 的实践应用管理任务。

#### 5. 餐厅服务

课程目标：本课程主要面向高职高专酒店管理、旅游管理专业学生，也可以作为酒店餐饮服务管理人员以及社会餐饮从业人员的岗位学习课程。通过本课程的学习，大家能认识餐饮部，学会餐厅服务过程中各环节的操作技能和服务程序，达到服务标准化、规范化和程序化，为今后从事餐饮服务与管理工作打下良好的专业基础。

主要内容：使学生明晰餐饮服务人员的素质要求；了解中餐菜肴、宴会台型设计知识；了解西餐菜肴、西餐餐具、西餐酒水、西餐服务方式等知识；正确认识餐饮服务质量的内涵，掌握餐饮服务质量的特征；掌握餐厅卫生管理知识。

教学要求:

1) 素质目标: 理解和掌握美学的基本理论知识, 能运用美学原理知识分析和鉴赏生活、自然和艺术领域的审美现象, 并能树立正确、健康、进步的审美观, 提高人文素养。

(2) 知识目标: 正确认识美的本质和特征、基本的审美心理、生活和美学的关系、人生和美的关系; 准确掌握设计基础的核心概念和部分基础知识, 如造型要素、形式构成、色彩理论等。

(3) 能力目标: 熟练掌握托盘、餐巾折花、斟酒、摆台、点菜、上菜、分菜、撤换餐具等餐饮服务技能操作规范; 掌握中餐零点服务、中餐宴会服务、宴会台型设计等服务标准程序, 能为客人提供中餐服务; 掌握西餐正餐服务、西餐宴会服务、冷餐会服务、鸡尾酒会服务、客房送餐服务等服务标准程序, 能为客人提供西餐服务; 学会餐饮服务质量管理的方法, 能妥善处理各种餐饮疑难问题。

## 6. 咖啡鉴赏与制作

课程目标: 通过本课程的学习, 可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识; 能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别; 能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务; 掌握咖啡的基础调饮, 同时具备较高的职业素质与服务意识。

主要内容: 了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养, 初步掌握各种咖啡的调制方法, 具有初步的咖啡调饮和鉴赏能力。

教学要求:

(1) 素质目标: 培养学生的人际交往能力; 培养学生小组合作能力; 培养学生的交流与协商能力; 培养学生的批评与自我批评能力、纪律性; 培养学生勇于创新、敬业、乐业的工作作风; 具有良好的心理素质, 具备较强承受压力、情绪管理能力和环境适应能力,

(2) 知识目标: 掌握咖啡豆的选择与鉴别, 咖啡机的使用方法, 咖啡的研磨、烘焙、调制, 咖啡拉花技术,

(3) 能力目标: 了解咖啡豆的相关理论知识, 掌握评价咖啡豆质量的标准, 能够独立完成咖啡豆的研磨, 能熟练使用各种咖啡器具, 能对咖啡器具进行安全清洗和保养, 能利用虹吸壶、咖啡机进行咖啡制作, 掌握卡布基诺等咖啡的制作方法, 能够进行咖啡拉花。

## 7. 西点工艺

课程目标: 通过学习让学生在原有中职的基础上进一步了解西式面点的相关基本知识, 掌握基本技法, 会制作常见西式点心以及会做简单的装饰, 并能举一反三、触类旁通, 同时能达到高级西式点心师的职业资格标准要求。

主要内容: 学习西点基本理论、原料知识、西式面点工艺基础、西式点心制作工艺、面包制作工艺、面包制作工艺, 常用装饰品, 西式面点工艺常用中英文对照, 以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合, 构建项目引领、任务驱动的课程体系。课程内容突出技能性、职业化要求, 以理论适度、重在实践为原则, 将相关基础知识与基本技能作为主要教学内容。

教学要求:

(1) 素质目标

让学生积极沟通、团结协作, 并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高, 达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

(2) 知识目标

全面了解西式面点的基本理论，掌握西点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握西点制作厨房设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握西点加工基本技法，熟悉基本西点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

### (30 能力目标

能理解西点的加工原理、基本技法；能设计、加工蛋糕类、面包类、饼干类等常见西点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任各级各类餐饮西点加工的管理和技术工作。

## 七、教学进程总体安排

每学年教学活动 40 周，两年制专业教学总周数为 78 周（含 3 周军事课）。

学分与学时的换算。18 学时折算为 1 个学分，两年制总学分为 96。

教学进程安排详见附件“课程教学计划进程表”。

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 专业负责人的基本要求

发展规划、组织开展编制专业教学计划、课程标准、实训大纲；组织精品课程建设，开展教研活动、教学督导与评估和帮助年轻教师的成长发展等。专业负责人需要具备以下基本要求：

(1) 政治立场坚定，坚持党的基本路线，贯彻党的教育方针；

(2) 具备旅游管理、酒店管理及相关专业硕士以上学历；掌握深厚的从事高校教学工作必备的专业知识和技能，了解相关法律法规，具有良好的文化素养；

(3) 具备高校工作经历及多年的职业教育教学和管理工作经验，副教授以上职称，有相关行业实践经历和背景；

(4) 在酒店管理领域具有较深的造诣，学术思想活跃，能带领专业实现跨越式发展。

#### 2. 专任教师与兼职教师的配置与要求

专业在校生人数	专任教师		兼职教师	
	要求	数量	要求	数量
420	要求如下	13	要求如下	10

#### (1) 专业教师任职资格

专任教师和实训指导教师应具备一年以上酒店行业实践经历，对酒店各部门运营状况有实际的了解，具备酒店经营管理的实际工作能力；专业核心技能课程教师应取得中高级服务员资格证书；教师要掌握信息现代化教学手段，具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力；专任教师（含实训指导教师）应具备对现行教材的筛选、组合能力；明确专业培养目标，能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容；具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力；具有较强的语言表达能力；能够将学生的思想道德教育融入到教学全程。

#### (2) 校外兼职教师及任职条件

校外兼职教师应来自酒店、餐饮企业或其他服务行业相应岗位的中高层管理者、服务能

手，具有良好的师德，较强的敬业精神，且具有一定的教育教学经验，熟悉高等教育的教学方法；具有5年以上本专业工作经历；具有中级（含）专业技术职称或硕士（含）以上学位或大中型企业中层以上管理人员，专业知识水平较高；具有较强的语言表达能力和课堂组织能力；具有完成课堂讲授、实习指导、论文指导等教学任务的充沛精力和充足时间。

## （二）教学设施

### 1. 校内实践教学条件配置与要求

实验实训室	实验实训项目	设备名称、台/套数	设备功能与要求	职业能力培养
1、餐饮酒水实训室	中餐服务与管理实训	大圆桌 8	高度为 75 厘米、直径 180 厘米	中餐服务技能实训
		中式餐椅 80	-	
		转盘轴 5	80 厘米	
		台布 50	230 厘米×230 厘米 320 厘米×320 厘米	
		餐巾 320	45 厘米×45 厘米	
		托盘 50	直径 34.5 厘米	
		花插 8	-	
		烟灰缸 25	-	
		骨碟 500	口径 17.6 厘米	
		调味碟 50	-	
		水杯 140	底面直径 5.8 厘米，高 14 厘米，口径 6.2 厘米	
		红酒杯 140	底面直径 5.5 厘米，高 13.5 厘米，口径 5 厘米	
		白酒杯 140	底面直径 4.5 厘米，高 9.7 厘米，口径 4.5 厘米	
	西餐服务与管理实训	味碟 50	口径 8 厘米，高 2.6 厘米，底径 4 厘米	西餐服务技能实训
		酱油、醋 16	-	
		汤碗、勺 100	口径 9.7 厘米，高 4.5 厘米，底径 3.3 厘米，长 11 厘米	
		筷架 100	长 7.3 厘米，宽 3.3 厘米，高 1.7 厘米	
		席面羹 100	长 21.7 厘米	
		公用筷架 60	长 9.5 厘米，宽 3.3 厘米，高 2.5 厘米	
		筷子 80	长 29.5 厘米，宽 3 厘米	
		牙签 80	长 8.2 厘米，宽 1.5 厘米	
		筷套 80	-	
分菜勺 50		长 34 厘米		
菜单 10		长 18.5 厘米宽 13 厘米		

		工作台 8	100 厘米×200 厘米	
		台卡 16	长 10 厘米, 宽 5 厘米, 高 8.3 厘米	
		长方形西餐台 5	1.2 厘米×2.4 厘米木质	
		扶手椅 40	-	
		十寸装饰盘 40	8~10 英寸 (20.3~25.4 厘米)	
		白葡萄酒杯 130	底面直径 7.3 厘米, 高 20 厘米, 口径 17.2 厘米	
		红葡萄酒杯 130	底面直径 6.5 厘米, 高 18 厘米, 口径 6 厘米	
		果汁杯 130	底面直径 8 厘米, 高 20 厘米, 口径 17.7 厘米	
		主菜刀、主菜 叉 40	总长 13.5 厘米 总长 21.5 厘米	
		汤勺 40	总长 19.5 厘米	
		鱼刀、鱼叉 40	总长 20 厘米 总长 20 厘米	
		甜品叉勺 40	总长 14 厘米	
		头盘叉勺 40	总长 21.5 厘米 总长 20 厘米	
		面包碟、黄油 刀 40	直径 15.3 厘米 总长 16 厘米	
		烛台 5	三头烛台	
		胡椒、盐盅 10	高 7 厘米, 底径 5.3 厘米	
		黄油盅 10	直径 8 厘米, 高 2.4 厘米, 底径 4 厘米	
		牙签盅 10	-	
		花插 5	-	
		烟灰缸 15	-	
		台布 20	1.5 米×1.5 米	
		餐巾 80	45 厘米×45 厘米	
		账单夹 2	-	
		咖啡杯、碟、 勺 40	-	
		冰水壶 5	-	
		菜单 10	-	
		工作台 5	-	
2、酒水实训 室	酒吧服务与管 理实训	调酒壶 10	-	酒水技能服务 实训
		量杯 10	-	
		吧勺 10	-	



		冰桶、夹子 4	-	
		酒桶架 2	-	
		雀嘴量酒器 2	-	
		顶压式量酒器 2	-	
		各类载杯 80	-	
		各类酒水 50	-	
		制冰机 1	-	
		酒篮 4	-	
		开塞器 5	-	
		扳手 5	-	
		咖啡机 1	-	
3、茶艺实训室	茶艺服务与管理实训	茶船 15	木质	茶艺服务与技能实训
		茶道组 15	木质	
		茶仓 30	紫砂/瓷	
		随手泡 15	不锈钢/紫砂	
		茶盘 15	木质/藤制/竹制	
		茶巾 15	棉	
		水盂 30	紫砂/瓷	
		乌龙茶行茶具 15	-	
		绿茶行茶具 15	-	
		花茶行茶具 15	-	
		红茶行茶具 15	-	
		普洱茶行茶具 15	-	
		各类茶叶 10	-	
		桌椅 15	-	
		冰柜 1	-	

## 2.校外实践教学条件配置与要求

实训基地	基地功能与要求	职业能力与素质培养
万豪、希尔顿、洲际、雅高、香格里拉、四季等国际知名酒店管理集团、大益茶集团	国际酒店、餐饮企业、茶叶企业、物业管理公司等职业岗位群的服务技能和管理能力的培养以及职业素质的养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决国际酒店、餐饮企业、茶叶企业、物业管理公司等服务和管理中的问题；培养既会做事、又会做人的专业人才
	校企合作，共同制定人才培养方案，构建课程体系，确定教学内容及教学方法。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力

### （三）教学资源

（1）根据专业人才培养目标，借鉴国内外课程开发技术和企业一线实践经验，制定课程标准，开发相应的教学资源，通过教学案例库、习题集等教学资源库的建设，推动任务教学、能力导向考核方式方法的改革，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

（2）及时与酒店、餐饮行业、企业一线实践保持密切联系，聘请酒店、调酒行业从业人员作为课程的兼职教师，并积极创造条件，将学习课堂转移到企业真实环境中进行，使课程建设紧跟行业实际。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源，

（3）建立了纸质、电子、网络等数字媒体，将课程学习资料全部上网运行，完善课程网站，及时更新网络资源，保持课程网站资源的先进性，各种教学辅助学习资料每年更新超过10%，根据行业发展的现状不断补充新的栏目，积极推动教学录像上网，做好网站的建设及维护任务，保证课程网站畅通，为学生自主学习提供丰富的资源和支持服务，为学生的自主学习提供了丰富资料。

（4）多渠道联系，积极开拓校外实训、实习基地，逐渐形成了与不同合作酒店、餐饮企业的稳定与灵活、长期与短期相结合的合作形式，实现了合作过程中校企双方的共赢，达成长效稳定的合作关系。通过加强校内综合实训基地和校外实习基地建设，突出能力培养，强化实践教学，为课程实训实践教学创造了良好的条件。

### （四）教学方法

针对高职学生的学习特点和需求，在理论教学方面，本着“有用、够用”的原则，不过分强调理论的系统性和完整性，而是重视实践能力的培养，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，灵活采用任务驱动、项目导向、教学做一体化、案例教学等行动导向教学模式，以酒店、餐饮企业具体工作岗位典型工作任务的分析，总结各岗位所需的知识、能力和素质要求来选取教学内容，突出学生实际操作能力和职业素质的养成。在教学方式手段方面，充分调动学生的积极性，由以教师为中心转变为以学生为中心，构建参与式、互动式、体验式教学体系。

### （五）学习评价

在教学中，采用以过程性评价为主的评价方式，包括阶段性评价、过程性评价、目标评价、项目评价等评价方法，兼顾学生认知、技能、情感等多方面进行评价，注重评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，通过平时上课表现、期末考试、顶岗实习表现、职业技能大赛、职业资格鉴定等多种方式，改变过去单一看学生期末考试成绩的评价方式，注重对学生知识运用的能力和分析问题、解决问题等职业能力的考核，对学生在知识运用中的创新精神予以鼓励。

### （六）质量管理

#### 1. 组织保障

（1）为推进酒店管理专业教育教学改革，提高专业建设水平，加强实践教学指导及校企合作，酒店管理专业成立了专业建设指导委员会，定期开展专业建设调研工作，为专业建设出谋划策，提高专业建设的科学性和合理性。同时，由专业指导委员会专家、校企合作企业专业人士、校外兼职教师等人员共同研讨确定人才培养目标，制定以知识、能力、素质三要素为内涵，以综合职业能力培养为核心，以就业为导向的培养高端技能型专业的专业人才培养

养方案。

(2) 成立专业教学督导组，负责专业管理督导、教学方法改革与推广、教学质量评价等。

(3) 成立课程团队，全面负责课程教学改革、课程资源建设工作。

(4) 实行导师制，负责对青年教师的理论教学和实践环节的教学质量进行监督和评议。

(5) 建立教师教学互评制度，每位教师每周至少听一位教师的课，每学期至少面向全系上一堂公开课，举行专业教师说课比赛等活动，及时反馈教学中存在的问题，针对专业教学定期组织召开教学质量分析会议。

(6) 重视教学质量短、中、长期的监控机制、引入第三方（包括用人单位、行业协会、学生及家长）作为评价主体参与到人才培养质量的评价和反馈活动中。

(7) 建立衡量办学质量以外部评价为主、对教学环节的监控以实践性教学为主、对教师的评价以学生为主的“三为主”的教育教学质量评价体系，建立校内外质量评价信息互通机制，形成有利于工学结合、内部质量控制与外部质量控制相结合的教育教学质量保障体系。

(8) 建立质量预警和预案制度。对各个教学环节，特别是实践性教学方案的可行性进行预评估，及时收集、发布影响质量的各种信息，对不利因素进行预警；对常见的质量事故进行归类，根据事故的性质不同提供可行的替代方案。完善教育教学质量评议和责任追究制度。

(9) 利用教学管理系统的现代信息管理功能，进一步实现网上教学信息发布、网上评教、教学资源共享，促进教学管理更加规范、科学、高效，确保教学工作高质量运行。通过学生评教、教师评学、同行互评等评价，为教学质量监控信息提供畅通的渠道，保证评价的客观性和实效性。建立教育教学质量信息发布制度，利用办公自动化网络、教学监督通报等不同渠道发布教育教学质量信息。

## 2. 制度保障

(1) 为保证人才培养质量，酒店管理专业制定并坚持了系和教研室健全包括专业建设管理、教学督导及教学检查、教师队伍建设、教师考核、实训设施及基地建设、教学资源建设、教学质量考核、学生管理、毕业生就业指导等一系列制度，使专业建设的各个项目及各个环节都有规范的制度管理作支撑，实现从教学基础-教学过程-教学效果的全方位动态的管理。

(2) 酒店管理专业采用项目管理理念，推行项目负责人制度，建立健全优秀教师评选制度、课程负责人制度、各类教学立项与评奖制度、教学评价制度等，分解专业建设任务。把专业建设相关工作通过项目分解的形式落实到具体的教师和教辅人员，做到项目落实、人员落实、责任落实、方案落实、资金落实、奖惩落实。

# 九、毕业要求

## 1. 证书要求

(1) 推荐获得美国酒店协会教育学院(AH&LA-EI)的一线员工专业资格认证(Hospitality Skills Certification-Line Level Staff)。

(2) 推荐获得茶艺师、咖啡师、酒店管理师、人力资源管理师、物业管理师等职业资格证书。

(3) 通过高等学校计算机等级一级证书。

(4) 通过高等学校英语应用能力B级证书。

(5) 每位学生须修满1学分美育课程学分。

## 2. 学分要求

学生学完人才培养方案规定的课程，成绩合格，获得规定的学分（96 学分），方可取得全日制高职专科毕业证书。

## 十、附录

1. 教学安排进程表
2. 人才培养方案变更审批表

附表 1:

## 课程教学计划进程表

专业名称: 餐饮管理 (2020 级中高职衔接两年制)

制订日期: 2020 年 4 月

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	核心课程	总学分	总学时	计划学时			各学期课内周学时分配				考核方式	实践教学场所	计分方式	
							课内总学时	课堂教学		课外实践	一	二	三				四
								理论讲授	课程实践								
公共课	必修课	002801	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 II	▲	3	54	54	46	8	0	54	0	0	0	★	校内/校外	百分制
		000980	形势与政策		1	32	32	32	0	0	8	8	8	8			百分制
		002802	思想道德修养与法律基础 II	▲	2	36	28	28	8	0	36	0	0	0	★	校内/校外	百分制
		001396	大学国文		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	★		百分制
		001296	体育		2.5	46	46	6	40	0	0	46	0	0			百分制
		001398	大学生心理健康教育与职业规划		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0			百分制
		005000	创新创业基础		2	36	36	30	6	0	36	0	0	0		校内	百分制
		004020	军事 (含《军事理论》与《军事技能》)		4	72	36	2w	0	3w	72	0	0	0			五级制
		小计 2					18.5	348		64	3w	206	126	8	8	★	
	限选课	004385	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当		1	20	20	20	0	0	20	0	0	0			百分制
		001170	社会交往与礼仪		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0			百分制
		004046	戏剧表演 (语言表演艺术)		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0			百分制
		004822	声乐艺术 2		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0			百分制

		<b>小计</b>		<b>6</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>				
	999998	公共任选		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
任选课																	
		<b>小计</b>		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>									
专业课	专业群平台课	000173	旅游、酒店及餐饮业概况		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	36	0	0	36	0	0	0	★	百分制	
		004747	沟通与写作		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	18	18	0	36	0	0	0	★	百分制	
		004748	管理学原理		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	36	0	0	0	0	36	0	★	百分制	
		004795	中国食品产业文化		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	0	36	0	0	0	36	0	★	百分制	
		000591	顾客关系与营销实务		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	18	18	0	0	0	36	0	★	百分制	
		000242	形体与礼仪		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	18	18	0	36	0	0	0	★	百分制	
	必修课	专业模组课	005051	餐饮英语（1）	▲	3	54	54	26	28	0	0	54	0	0	★	百分制
			005052	餐饮英语（2）	▲	3	54	54	26	28	0	0	0	54	0	★	百分制
			005055	英语写作与文法（1）		2	36	36	18	18	0	36	0	0	0	★	百分制
			000073	餐饮运营管理	▲	3	54	54	22	32	0	0	54	0	0	★	百分制
			000166	酒水知识与调酒技术	▲	2	36	36	18	18	0	0	0	36	0	★	百分制
			005057	餐饮业财务会计	▲	2	36	36	18	18	0	0	36	0	0	★	百分制
			005071	筵席策划与设计	▲	2	36	36	18	18	0	0	36	0	0	★	百分制
			005064	餐饮网络营销	▲	3	54	54	22	32	0	0	0	54	0	★	百分制
			003579	餐饮成本控制与核算		2	36	36	24	12	0	0	0	36	0	★	百分制
			005075	餐饮管理顶岗实习（两年制）		18	324	0	0	324	0	0	0	0	324		五级制
			005063	餐饮管理-毕业设计（论文）		4	72	72	0	72	0	0	0	0	72		百分制
			<b>小计</b>		<b>56</b>	<b>684</b>	<b>684</b>	<b>318</b>	<b>690</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>162</b>	<b>306</b>	<b>396</b>			
	限选课	000228	食品营养与配餐		2.5	46	46	22	24	0	0	46	0	0	★	百分制	
		000001	葫芦丝表演艺术		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0			
005080		餐饮食品安全		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	★			
		<b>小计</b>		<b>5.5</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>76</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>46</b>	<b>36</b>	<b>0</b>				
任选课	005082	餐厅服务		2	36	36	18	18	0	0	0	36	0	★	百分制		
	002886	咖啡鉴赏与制作		2	36	36	18	18	0	0	0	36	0	★			

	003850	西点工艺	2	36	36	0	36	0	0	0	36	0	★	
	003591	餐饮美学	2	36	36	18	18	0	0	36	0	0		
	小计		8	144	144	54	90	0	0	72	72	0		
所有公共课程合计			26.5	504	452	400	52	52	244	162	44	8		
餐饮服务于管理专业方向所有专业课程合计			69.5	1252	1252	488	764	0	162	298	396	396		
学分、学时及平均周学时统计			96	1756	1704	888	816	52	23.88	24.2	23.2	25.3		

- 说明：1. ▲ 表示核心课程；★ 表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周  
2. 公共基础必修课程和公共限选课程合计学分不少于 24.5，不高于 26  
3. 公共任选课和专业任选课程学分合计为 10 学分  
4. 总学分为 96 学分