

# 餐饮管理专业

## 2019 级人才培养方案

### 一、专业名称及代码

餐饮管理 640201

### 二、入学要求

三年制：高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

### 三、修业年限

修业年限 3 年。

### 四、职业面向

| 所属专业大类<br>(代码) | 所属专业类<br>(代码) | 对应行业<br>(代码) | 主要职业类别<br>(代码)         | 主要岗位类别<br>(或技术领域) | 职业资格证书或技能等级证书举例              |
|----------------|---------------|--------------|------------------------|-------------------|------------------------------|
| 旅游大类<br>(64)   | 旅游类<br>(6401) | 餐饮业 (62)     | 餐厅服务员<br>(4-03-02-05); | 餐饮服务;<br>餐饮管理     | 调酒中级服务师证<br>茶艺中级服务师证<br>英语证书 |

### 五、培养目标与培养规格

#### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事餐饮服务、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要

求:

## 1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

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

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1, 2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1, 2 项艺术特长或爱好。

## 2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(3) 了解中国传统饮食文化和各地代表性菜点，熟悉餐饮市场运行环境。

- (4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。
- (5) 掌握烹饪原料与酒水知识。
- (6) 掌握餐饮企业管理基础知识与方法。
- (7) 掌握餐饮企业运转流程、厨房运行与控制方法。
- (8) 掌握餐饮市场营销知识。
- (9) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

### 3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。
- (4) 具有高质量开展餐前服务、接待服务、餐间服务和餐后服务的能力。
- (5) 具有餐饮企业服务质量督导与餐饮市场调查与分析能力。
- (6) 具有原材料的认知和加工能力，并能够进行科学的营养配餐设计。
- (7) 具有餐饮企业班组和部门运行管理能力。
- (8) 具有现代餐饮企业设施设备操作及维护能力。
- (9) 具有餐饮企业财务管理和成本核算能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 公共基础课

《思想道德修养与法律基础》

教学目标：本课程以中国特色社会主义新时代背景下青年大学生肩负的历史使命为切入点，以培养担当民族复兴大任的时代新人为主线，以思想引导、道德涵化、法治教育为主体内容，引导学生在学习和思索中探求真理，在体验和行动中感悟人生，从而提高自身的思想道德素质和法律素养。

主要内容：课程包括三大知识模块：一是思想政治教育。包括“绪论”、“人生的青春之问”、“坚定理想信念”“弘扬中国精神”“践行社会主义核心价值观”等内容。二是道德教育。包括“明大德守公德严私德”等内容。三是法治教育。包括“尊法学法守法用法”等内容。

教学要求：本课程实践教学以学生主体，教师主导，旨在强化提高学生理论认识和分析能力。实践教学活动内容和形式根据理论教学的需要来设计。实践教学既可在课堂内也可在课堂外进行，主要包括课堂内实践教学、课堂后实践教学和社会实践教学三种类型。

### 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》

教学目标：通过理论与实践教学，让学生了解和掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基础知识，提升学生政治理论水平、政治鉴别能力和判断能力，增强拥护党的路线、方针、政策的自觉性，提高投身中华民族伟大复兴大业的使命感和责任感。

主要内容：毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理

论成果；邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观；习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、全面推进国防和军队现代化、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等内容。

教学要求：坚持课堂教学和实践教学相结合，课堂教学中，重视信息技术和慕课、微课、翻转课堂、网络课程等在线课程在教学中的应用和管理。实践教学中，以校内中国化马克思主义实训室为依托，充分利用设置情景、分组讨论等形式开展有针对性的教育。

### 《大学生职业发展与就业指导》

教学目标：大学生职业发展与就业指导课现阶段作为公共课，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。

主要内容：《大学生职业发展与就业指导》课程分为两部分内容：《职业生涯规划与管理》主要包含：校史校情与课程绪论、生涯意识唤醒、兴趣与职业兴趣探索、能力与职业能力探索、外部职业环境探索、生涯发展决策和计划与行动管理等模块内容。《求职就业与职业发展》主要包含：理性认识就业环境、积极提升求职技能、掌握就业维权知识、关注毕业流程、完成实习任务和做好职业规划等模块内容。

教学要求：《大学生职业发展与就业指导》课程作为公共必修课教学进入正常授课课堂。按照教育部相关文件要求，结合我院教学实际认真落实教学计划，科学安排教学内容。坚持理论教学和实践指导相结合、解决共性问题与关注个性问题相结合、规划未来与管理当下相结合等原则，注意结合学生不同阶段不同层次的发展需求，开展有针对性的培养指导，重视信息技术和线上资源在教学中的应用和管理，借助多种教学方法不断提高学生的学习积极性和实效性。

### 《形势与政策》

教学目标：帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务、复杂的世界局势，让学生更加拥护党的路线、方针和政策，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感；使学生正确分析现实生活中的一些问题，把理论渗透到实践中，指导自己的行为。

主要内容：紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，把坚定“四个自信”贯穿教学全过程，重点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，引导学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命。

教学要求：坚定正确的政治方向，始终与党中央保持一致。严格按照教育部的要求开设课程，分为课堂和实践两部分。课堂教学关注学生应该认识并能够理解的社会热点问题，以专题化形式开展，同时引导学生课外自主思考体会，分析当下热点问题，培养学生分析解决问题的思维习惯。

## 《大学生创新创业教育》

教学目标：创新创业教育教学内容以教授创新创业知识为基础，以锻炼创新创业能力为关键，以培养创新创业精神为核心，通过创新创业教育教学，使学生掌握创新创业的基础知识和基本理论，熟悉创新创业的基本流程和基本方法，了解创新创业的法律法规和相关政策，激发学生的创新创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，促进学生创新创业素质的全面发展。

主要内容：《大学生创新创业教育》课程主要包含：创新创业精神与人生发展、创新思维与创意开发、创新方法训练、创业者与创业团队、创业机会与风险、创业资源的整合与管理、创业模式选择、互联网与创新创业、创业计划的设计与编写等模块内容。

教学要求：《大学生创新创业教育》课程作为公共必修课教学进入正常授课课堂。该课程是一门理论性、政策性、科学性和实践性很强的课程，要遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、课堂教学与课外实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，重视信息技术和线上资源在教学中的应用和管理，调动学生学习的积极性、主动性和创造性，不断提高教学质量和水平。

## 《大学生安全教育》

教学目标：通过安全教育，大学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和

国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。

主要内容：大学生安全教育概述、生活安全教育、防火知识，消防安全、物品保管，财产安全、防诈骗、防传销、珍惜生命，人身安全、饮食卫生，食品安全、出行平安，交通安全、心理健康、交往及就业安全、保密知识与国家安全、预防犯罪、应急知识、公共安全等内容。

教学要求：通过入学教育、安全讲座、安全分析、课程教育等多种形式，利用各类网络课程及资源开展教育。注意结合学生不同阶段的特点，利用身边的事例，开展有针对性的教育。

### 《军事理论》 《军事技能》

教学目标：通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，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。

主要内容：

《军事理论》 主要包含：国防概述、国防概述、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；中国古代军事思想、当代中国军事思想；新军事革命、信息化战争；信息化作战平台等内容。

《军事技能》 主要包含：共同条令教育、分队的队列动作；轻武器射击、战术；格斗基础、战场医疗救护、核生化防护；战备规定、紧急集合、行军拉练等内容。



教学要求：军事理论教学进入正常授课课堂，军事技能训练应坚持按纲施训、依法治训原则，坚持课堂教学和教师面授在军事课教学中的主渠道作用，重视信息技术和慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学中的应用和管理。

### 《心理健康教育》

教学目标：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；使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能；使学生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，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助。

主要内容：大学生的适应与发展、大学生的自我意识、大学生的人际交往、大学生良好性格的培养、大学生的情绪管理、大学生的恋爱心理。

教学要求：通过本课程的学习，使学生了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的各种心理问题，提升心理素质，开发个体潜能，促进学生身心健康全面发展。

### 《大学体育与健康》

教学目标：

1. 运动参与目标：积极参与体育活动形成体育锻炼习惯，具有一定的体育文化欣赏能力。

2. 运动技能目标：掌握一到两项体育运动的基本方法

和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。

3. 身体健康目标：能进行自我测试和评价体质健康状况，养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式。

4. 心理健康目标：通过运动调节情绪，缓解日常学习中的压力，体验运动的乐趣。

5. 社会适应目标：表现出良好的体育道德和合作精神；正确处理竞争与合作的关系。

主要内容：《大学体育与健康》主要包含：田径、太极拳、篮球、排球、足球、健美操、乒乓球、羽毛球、网球、形体训练。

教学要求：根据《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》和我校运动场地、设备、器材和师资等实际情况，我校在全校各专业各年级开设体育课程，每周 2 学时，每学期 18 周，36 学时，全年共 144 学时。任课教师应具有相应体育项目的教学理论及技术能力，通过学习，使学生掌握某专项运动的基本理论知识及运动技术；初步具备一定的战术意识和比赛能力；初步掌握某专项的比赛组织与裁判方法；能运用所学专项运动技能，科学地锻炼身体。

### 《音乐欣赏》

教学目标：通过本门课程的学习，使学生了解和掌握音乐欣赏的基础理论和知识，学会分析作品的基本方法，培养学生体验、感受、理解音乐作品的能力，提高学生的音乐鉴赏能力和高尚的审美情趣。树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操，塑造美好心灵，培养深厚的民族情感，激发想

象力和创新意识，促进学生的全面发展和健康成长。

主要内容：音乐欣赏的基础知识，中国民歌鉴赏，中国民族器乐，中华传统优秀戏曲，中外著名作曲家、世界经典器乐音作品鉴赏等内容。

教学要求：通过课堂教学、高雅艺术进校园演出、讲座、第二课堂等多种形式，培养学生的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。注意结合不同的专业特点，开展有针对性的教学。

### 《高等数学》

教学目标：以“重应用轻技巧”为基本前提，传授一元函数微分学的基础知识，包括基本概念、理论和运算技能；培养学生基本的运算能力、抽象思维能力、逻辑推理能力和自学能力，尤其是运用所学知识去分析问题和解决问题的能力；培养学生的数学思想、提升数学素养，养成严谨求实的科学态度。

主要内容：教学内容分为三部分：函数；极限和连续；导数与微分。第一部分主要讲授函数的概念，基本初等函数、初等函数和复合函数；第二部分主要讲授极限的定义，运算法则，无穷大、无穷小概念，连续的定义；第三部分主要讲授导数的定义、四则运算，复合函数求导，高阶导数，微分及其应用。

教学要求：通过对函数微分学基本理论的学习，使学生了解极限思想及方法，理解导数与微分的关系，掌握基本运算方法；会依据所学知识对生活中的数学进行简单建模；通

过系统数学知识的对比分析学习，培养对问题进行有条理的分析归纳，推理求解的能力，建立终身学习的意识。

### 《计算机应用基础》

教学目标：通过计算机应用基础课程教学，让学生基本掌握计算机基础知识，理解计算机的常用术语和基本概念，熟练掌握 OFFICE 的主要软件，掌握网络的入门知识；培养学生获取计算机新知识、新技术的能力，培养学生使用计算机工具进行文字处理、数据处理、信息获取的能力；培养学生自学能力、发现问题、解决问题的能力，培养学生动手动脑的能力。

主要内容：计算机应用基础课程主要包含：计算机基础知识、计算机键盘操作与汉字录入、Windows 使用、Word 的使用、Excel 的使用、PowerPoint 的使用、Internet 的使用等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、多媒体演示、讲练结合、学生讨论等多种教学方法，利用各类网络课程及资源开展课上课下教学，注意结合学生不同层次的特点，有针对性的开展教学，帮助学生理清思路，提高学生自主学习的能力、动手能力和分析问题解决问题的能力，为以后课程的学习打下良好的基础。

### 《大学语文》

教学目标：系统掌握中国古代文学发展史；对现当代重要作家作品做初步了解；结合专业，对中国传统文化系统认识。该课程致力于学生综合素养的培养。通过传统文化的熏

陶，人文知识的拓展，口语表达的训练，基础写作水平的提升，为学生成为高素质的管理型人才打下基础。

主要内容：本课程主要内容有诗歌板块、散文板块、小说板块、戏剧板块以及文化板块。选取各版块中最具代表性的作品进行教学和赏析。注重知识的迁移和文化的横向纵向比较。其中诗歌的沿革、散文中的结构特点、小说人物分析、戏剧冲突是重点内容。

教学要求：任课教师要求中文专业本科以上学历，在古代文学、现当代文学或语言文字学方面有所专长。任课教师要了解中文学科和语文教育的最新研究成果，以便于教学水平跟上时代要求。具备培养学生使用掌握理论知识和运用语言的能力，在一线教学有丰富经验者。

### 《语言艺术》

教学目标：了解普通话水平测试的等级标准，使学生能顺利地通过普通话水平测试并达到国家规定的相应等级标准。熟练掌握有声语言的表达技巧。掌握通用的普通话口语表达和行业普通话口语表达的基本技能，具备一定的交际和职业口语素养。

主要内容：学习普通话声、韵、调、音变的发音要领，针对普通话水平测试进行有效的训练。结合职业院校学生求职需要，重点掌握职场语言运用的知识和技巧，主要包括面试、竞聘、社交、会议等场合的语言运用知识和技巧。

教学要求：通过本课程的学习，帮助学生能用规范标准的普通话进行朗读、说话、演讲及其他口语交际。具备较强

的方音辩证能力和自我训练能力。熟练掌握有声语言的表达技巧。培养学生的人文精神，提升学生的人文素质。

### 《国学经典》

教学目标：了解一定的传统文化，欣赏并感受国学经典的自然美、人文美，提高语言审美鉴赏力；学会朗读和诵读，乐于背诵积累国学经典精粹篇章，增强文化底蕴，滋养人文素养；学会以现代观念审视古代文化作品，从中寻找现代社会可资借鉴的思想资源，提升价值判断能力。

主要内容：熟悉一些国学经典著作如《论语》《孟子》《老子》《庄子》《韩非子》《大学》《中庸》等，了解这些经典著作的背景知识和主要内容，赏析并诵读其中的经典名句，总结这些经典著作的思想体系，思考并讨论国学经典著作对中国文化的影响及其现实意义。

教学要求：利用多种教学方式调动学生参与的积极性。重视教学内容和方式。全面培养学生阅读经典、品味经典、活用经典的能力，让学生在经典中悟到人生智慧。结合专业特色，进行模块教学，把专业素养和传统文化融为一体。

### 《形体艺术》

教学目标：通过教学使学生了解和掌握形体训练的基本知识、基本技术和基本技能，全面发展身体素质，掌握良好形体塑造的基础知识和基本技能，使学生在日后进行工作时，基本姿态标准，并养成良好的锻炼习惯，全面提高学生的综合素质。

教学内容：《形体艺术》教学内容主要包含：健美操；

体育舞蹈---伦巴、斗牛、华尔兹、维也纳华尔兹、校园维也纳；戏曲广播体操；芭蕾形体；流行舞。

教学要求：根据教材大纲要求和我校形体课场地、设备、器材和师资等实际情况，每周 2 学时，每学期 18 周，36 学时，全年 144 学时。任课教师应具有相应形体项目的教学理论及技术能力；合理选择教材，编排教学内容时由浅入深，注重职场氛围的营造。课程应在专业的舞蹈形体房进行训练，教室需安装多媒体教学器材；学生需穿舞蹈形体服装和舞蹈鞋，以配合形体训练。尽可能地使学生能够学到必要的形体训练知识和技能，身体得到有效的锻炼，形体美意识与心理品质得到培养。

## （二）专业（技能）课程

### 《酒店英语》

教学目标：培养学生运用酒店服务英语进行交际的能力，尤其强化学生在英语听、说方面的运用能力，具有较强的针对性；同时培养学生的酒店英语职业能力，即在酒店服务真实的情境中准确运用酒店英语标准地进行职业操作的能力，能够熟练酒店岗位群的各个工作项目和 workflows，具有较强的职业性和实用性。

主要内容：酒店预订、登记入住、行李服务，问询服务、总计、收银、商务中心，客房清洁服务、洗衣服务、客房部其他服务，中餐服务、西餐服务、客房送餐服务、宴会服务、酒水服务，销售部，康乐中心，会议服务，购物，解决投诉等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、角色扮演、参观教学、多媒体演示、情景教学等多种形式，利用各类网络课程及资源开展教育。注意结合学生不同阶段的特点，利用酒店案例，开展有关酒店英语听说读写的专门用途英语教育。

### 《酒店概览》

课程目标：通过本课程的学习，培养学生初步了解酒店的类别及酒店内部的基本架构，开始构建酒店职业的语境，对酒店有基础且整体的了解，引导学生初步树立酒店专业的行业观、酒店职业感，初步具备酒店行业讯息的收集及筛选能力。

主要内容：职业发展历史、酒店类别、酒店集团及旗下主要品牌、高星级酒店内架构及其主要职责、酒店评级标准、职业发展趋势等内容。

教学要求：以项目导向、任务驱动、现场教学、多媒体教学、社会调查教学法、启发式教学、视频教学法、体验式教学法等主要教学方法进行课程教学。积极创造条件，充分使用校内实训室及郑州本地的实习基地，完成新生对高星级酒店的直观认知，使学生熟知各部门和岗位的基本工作流程，培养良好的服务意识和正确的服务态度。开设在酒店管理专业第一学期，考试。

### 《客源国概况》

课程目标：本课程旨在通过对中国主要客源国家和地区的自然地理、历史人文、政治经济、文化、民俗、旅游业等



内容的学习和研究，培养学生职业能力与职业意识，以胜任酒店基层各岗位日常服务与管理工作任务，更好地服务宾客。

主要内容：将客源国依照国际旅游区和旅游客源市场格局、亚洲旅游区、欧洲旅游区、非洲旅游区、美洲旅游区、大洋洲旅游区、港澳台地区进行区域划分，并以此作为课程主要内容。

教学要求：坚持以项目为导向，以学生团队学习为主体，以素质培养为目的，以案例分析法、多媒体教学法和课堂讨论法为主要教学方法，最大限度提高学生参与性。课堂教学融各国政治、经济、文化、旅游资源、旅游业概况、客源特点和市场开发策略等相关知识于一体，突出学生综合素质的培养。开设在酒店管理专业第二学期，考试。

### 《现代实用礼仪》

教学目标：通过本课程的学习，使学生能系统地掌握礼仪的基础知识，掌握旅游岗位服务礼仪规范，熟知社会交往礼仪准则。通过本课程的学习，提升学生综合素养，助其“入行”，帮助其树立良好的礼仪风范，高尚的职业道德，出色的岗位素养。

主要内容：该课程从礼仪的基本定义、起源与发展以及职业素养和服务意识的概念入手，通过形象、言谈、社交、位次、就餐等基础模块的礼仪知识分析与实践，掌握礼仪知识主线。主要包括，仪容礼仪、仪表礼仪、仪态礼仪、礼貌语言、电话礼仪、见面礼节、拜访与聚会礼仪、行走、乘车、

上下楼梯礼仪、会谈、会议、谈判、签订协议、合影、旗帜等位次礼仪、中西餐礼仪。最后，通过礼仪操、礼仪剧等模式将所学礼仪知识融会贯通。

教学要求：将礼仪专业知识系统地融于实践全过程。教学内容按个人综合素养提升由外至内、从点到面的原则划分为相互关联的若干学习情境，训练学生礼仪服务技巧，强化礼仪服务技能，学会扬长避短塑造个人形象，能进行有效沟通、优化人际关系。同时，结合社会、企业需要解决的实际项目，把上述学习情境中的一个个项目转换成相对独立的模块教学交予学生独立完成，为能完成导游、餐饮服务、客房服务、会展服务等典型岗位工作任务打下良好的礼仪基础。

### 《管理学原理》

课程目标：通过管理学的学习，使学生了解古今中外管理思想的发展，熟悉管理的基本原理与方法，全面掌握管理职能的基本内涵、要求及科学有效实现的方法，使学生能正确地理解管理，提高学生分析管理问题和解决管理问题的能力，并能有效应用于自己职业理想的践行。

主要内容：管理学基本概念厘清、管理思想的历史脉络、管理的决策、计划、组织、领导、控制、激励、沟通等职能及管理创新等内容。

教学要求：除了基本的多媒体手段辅助理论讲解、课程讨论等教学方法外，灵活采用头脑风暴法、情景案例法、角色扮演法、管理沙龙、校园体验、调查访问、岗位实习见习等多种形式，利用各类课程资源开展教学。开设在酒店管理

专业第三学期，考试。

### 《应用经济学》

课程目标：通过应用经济学的学习，使学生掌握经济学基本脉络，熟知经济学的基本原理，掌握现代经济分析方法，具备基本的经济分析与预测能力，初步具备辩证思维和数理逻辑思维能力，具备一定的运用经济学知识解释经济现象和处理经济问题的能力，学会运用全面发展的观点观察与分析问题。

主要内容：经济学基本概念及脉络厘清、价格理论、消费者行为理论、生产者行为理论、分配理论、国民收入核算理论、国民收入决定理论、经济波动与经济增长、宏观经济政策等内容。

教学要求：本课程在教学过程中，主要应用项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、模型教学、多媒体演示、讲练结合等教学方法，提醒学生留意观察生活中的见到的各种经济关系，鼓励学生结合教材中的经济模型，对生产者、消费者以及供求关系进行验证。开设在酒店管理专业第三学期，考察。

### 《财务管理》

教学目标：通过本课程内容应用范围，知识结构及相关法律法规的学习，能进行财务管理基本方法的计算，掌握必要的数据分析方法和增强逻辑思维能力。以及通过课程相关章节实训项目的实施，培养锲而不舍，精益求精的工作态度；较好的团队协作精神及服务意识、学习意识。

主要内容：财务管理概论、资金时间价值和风险价值、筹资管理、投资管理（项目投资和证券投资）、营运资金管理、收益分配管理、财务预算、财务控制、财务分析等。

教学要求：该课程学习情境以财务管理的内容为基础，以典型案例为导引，将财务管理的资金时间价值和风险价值观念贯穿始终，按照熟悉基本的财务管理知识到掌握较为复杂的财务管理专业技能的思路进行授课。有条件可利用在线课程在教学中应用和管理。

### 《食品营养与卫生》

教学目标：本课程教学将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则。通过对食物中各种营养成分与人体健康关系的讲授，参照食品加工、公共营养师职业资格标准，提高学生餐饮安全职业素养。

主要内容：食品营养与食品卫生两大部分内容。食品营养部分主要介绍人体对能量和营养素的需求，营养素与人体健康的关系，各类食品营养价值，合理营养和膳食指南，以及食品加工对营养素的影响等；食品卫生部分主要介绍食品中可能存在的对人体健康有害的因素，食品污染及其预防措施，食源性疾患（食物中毒）及其预防措施，食品卫生法与食品安全卫生监督管理，食品良好生产规范(GMP)和危害分析与关键控制点（HACCP）等现代食品质量控制系统。

教学要求：本课程始终坚持贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用多种教学方法，结合餐饮行业食品安全卫生法等条文，紧密贴合实际运用，借助信息技术手

段在教学中的应用，优化课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展。

### 《酒店文员实务》

课程目标：通过本课程理论教学内容与实践教学环节的学习，使学生掌握必要的文秘理论知识和较强的综合实务实训技能，培养学生敬业爱岗的职业态度及可持续发展的综合素养。

主要内容：以职业认知模块、办事模块、办会模块、办文模块、档案模块五大模块为依托，涵盖了文秘的工作知识、人际关系处理、交流沟通、上司的工作日程安排、接打电话、接待客人、文秘的工作范围等教学内容。

教学要求：该课程教学，以学生能提高综合职业能力为中心，强化学生技能训练为教学基本特色；以项目导向法、任务驱动法、情境模拟法、角色扮演法、案例分析法、学生自主探究法等为主要教学方法；充分利用校内实践性教学环境及校外实习基地，开展行之有效的文秘专业实践教学。开设在酒店管理专业第三学期，考察。

### 《餐饮经营与管理》

教学目标：通过本课程的学习，使学生了解并掌握现代餐饮管理的特点、内容及方法；把握餐饮业经营的发展趋势和科学管理方法的运用；培养学生解决现实餐饮运营问题的能力，从而提高学生综合职业能力。

主要内容：餐饮简史与中国餐饮业的发展、餐厅种类与餐饮产品、餐饮部组织结构设置与人员要求、餐饮接待服务

工作环节及必备的基本技能、酒吧服务、餐饮市场定位、餐饮布局与设备用品管理、餐饮原材料管理、餐饮产品生产管理、餐饮销售管理、餐饮服务质量管理等内容。

教学要求：餐饮经营与管理作为餐饮管理的核心课程，以行业需求为导向，经过系统的理论学习和专业实习实训，重视网络信息技术等在教学中的应用和管理，结合学生不同阶段与层次的特点，开展有针对性的职业教育教学工作。

### 《宴会策划与设计》

教学目标：本课程教学将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则。通过对宴会策划和设计的基本理论和基本知识的讲授，使学生具备一定的大型宴会设计、筹备与管理知识，大力培养学生成为酒店业所需的职业化人才。

主要内容：宴会基础知识、宴会文化与发展、宴会组织设计、宴会物品设计、宴会场境设计、宴会菜点、酒水设计、宴会餐台设计、宴会服务设计、宴会运营管理、中外宴饮习俗等内容。

教学要求：本课程始终坚持贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用多种教学方法，运用多媒体及网络等教学手段，辅之以宴会市场调研等形式，进一步拓展学生的视野，充实学习内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台。

### 《饭店市场营销》

教学目标：通过学习了解市场营销活动的发展历程；掌

握调查和预测酒店市场的程序和方法；学会酒店产品定价策略；掌握酒店市场促销的策略及其应用。调查和预测酒店市场能力；分析酒店产品的寿命周期并进行相应的营销策划能力；根据企业类型，选择合适的销售渠道的能力；正确运用酒店市场促销策略能力。要求学生建立科学的市场营销观念，坚守社会主义价值理念，遵守公平竞争的市场原则，为酒店市场的繁荣稳定作出积极的贡献。

主要内容：市场营销学认知、营销环境、消费者行为分析，市场营销调研、目标市场营销战略、市场竞争战略、产品战略、定价战略、分销战略、促销战略、市场营销管理和市场营销创新等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、多媒体演示、讲练结合等等多种形式，利用现有的资源和实习酒店开展教育。注意结合学生不同阶段的特点，结合行业的具体事例和要求，开展更实用更有针对性的教育。

### 《饭店公关关系》

教学目标：公共关系的认知，培养公共关系人员应有的素质和能力，进行公共关系调查，为公共策划做准备，有针对性的进行公关策划，树立企业形象，进行公共关系传播沟通活动，进行公共关系专题活动，进行公关危机处理，塑造公关人员形象塑造，认知与客户的联系，通过消费者心理学了解客户的需求，从而拉近与客户的关系，对于互联网，5G和新平台对于消费者的影响力和控制力的了解。

主要内容：饭店公关关系的要素、功能和工作程序，公

共关系人员素质能力、公关关系调查、公共关系策划、公共关系信息传播、公关关系专题活动、公共关系危机管理、客户关系、新媒体传播。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、模型教学、多媒体演示、讲练结合等多种形式，利用现有的系部参观开展项目学习。注意结合学生不同阶段的特点，结合行业的具体事例和要求，开展更实用更有针对性的教育。

### 《酒水与酒吧管理》

教学目标：通过本课程的学习，使学生全面熟练掌握酒吧、餐厅应具备的酒水知识及酒吧运作实务，积极为我国的酒店应用队伍发展提供有力的人才支持。本课程是一门涉及饮食文化、酒水、饮品、装饰艺术等领域的综合学科。

主要内容：酒水基础理论、发酵酒（葡萄酒、啤酒、中国黄酒、日本清酒）、蒸馏酒（六大基酒、中国白酒）、配制酒、非酒精饮料（咖啡、可可、茶、矿泉水）、酒水操作技能、酒吧服务与管理等内容。

教学要求：

酒水与酒吧管理为餐饮管理的核心课程，以行业需求为导向，在教学过程中，立足于加强学生对酒水服务的实际运用能力的培养，采用理论讲授+项目化（部分专题）教学，提高学生对本课程学习的兴趣。借助信息技术手段在教学中的应用，这不仅优化了课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展，提高课程教学效果。



## 《中国饮食文化》

教学目标：通过本课程的学习使文化科学与饮食科学相融合、是一门具有较强理论性和实用性的专门学科，不仅有助于陶冶情操，开拓眼界，提升餐饮知识运用的服务水平和创新能力，为锻造高素质、高技能人才打下必要的理论基础。

主要内容：饮食与中国人的生活、中国饮食文化传播交融、中国饮食文化艺术魅力、食礼与食俗、饮食养生等内容。

教学要求：中国饮食文化课程实行以能力为中心的教学方式，注重学生的思维与技能，采用理论讲授+项目化教学，提高学生对本课程学习的兴趣。借助信息技术手段在教学中的应用，这不仅优化了课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展，提高课程教学效果。

## 《饭店设备管理》

教学目标：让学生了解饭店设备操作、维护保养、管理等方面的理论知识，能操作、会保养维护、可管理各种饭店相关设备。并能够举一反三，建立保养体系理论模型，能够理顺饭店设备从无到有，进而建立保障制度和资金使用的规范的整个流程。解决饭店设备管理中可能发生的各种问题，精准计算各种设备维护相关的成本，在实践任务中，拓展自己的管理能力。

主要内容：饭店设备管理理论、饭店供配电系统的运行与管理、饭店供热系统的运行与管理、制冷系统的运行与管理、运送系统的运行与管理、给排水系统的运行与管理、中央空调系统的运行与管理、消防系统的运行与管理、信息系

统的运行与管理、饭店设备的前期、中期和后期管理等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、模型教学、多媒体演示、讲练结合等多种形式，利用现有的系部配备的酒店设施设备和实习酒店参观开展合作教育。注意结合学生不同阶段的特点，结合行业的具体事例和要求，开展更实用更有针对性的教育。

### 《饭店督导管理》

课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握督导的基本原理，督导的工作认知，以及饭店督导应具备的主要素质，具备扎实的饭店督导管理基本技能，能够具备主动、热情、耐心的服务意识，较熟练运用管理理论和管理技能进行基层管理工作。

主要内容：基本概念厘清、督导人员的角色认知、督导人员的工作认知、有效的领导、决策的制定、有效的沟通、时间管理、团队建设、饭店人力资源管理、绩效评估等内容。

教学要求：在教学过程中，以项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、多媒体演示、讲练结合等为主要教学方法，坚持以项目为导向，以学生为主体，以素质培养为目的，最大限度提高学生参与性，加大实训项目安排，在课堂和实训室模拟酒店工作的流程和管理方法，增加学生实践认知。开设在酒店管理两年制专业第二学期，考试。

### 《酒店布局设计》

教学目标：加深学生对酒店设计知识的理解，培养酒店实际工作所需要的审美能力和设计制作技能。通过饭店空间

设计作业使学生掌握相关饭店种类、功能、特点、空间尺度标准、人体工学要求以及星级标准等相关知识，尽量掌握现有材料、施工技术和饭店室内设计的、制图规范及表现形式。通过该设计课程的学习，让学生掌握饭店空间设计要求、设计的程序、原则、方法。培养学生的设计表现能力、学习能力和创意能力。

主要内容：饭店设备管理理论、饭店供配电系统的运行与管理、饭店供热系统的运行与管理、制冷系统的运行与管理、运送系统的运行与管理、给排水系统的运行与管理、中央空调系统的运行与管理、消防系统的运行与管理、信息系统的运行与管理、饭店设备的前期、中期和后期管理等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、模型教学、多媒体演示、讲练结合等多种形式，利用现有的系部配备的酒店设施设备和实习酒店参观开展合作教育。注意结合学生不同阶段的特点，结合行业的具体事例和要求，开展更实用更有针对性的教育。

### 《广告学》

教学目标：学生应能够掌握广告理论与实务的基本理论与方法，建立起广告理论与实务的基本思维框架，为进一步学习其它专业课程奠定理论基础；能运用广告理论与实务的基本原理，分析、解释企业中常见的广告问题；能够正确领会和理解广告学的逻辑关系和基本规律，熟练掌握广告调研、广告创意、广告文案、广告策划的基本方法和技巧，并进一步培养学生进行广告调研和广告策划的能力，以及对广

告进行分析的能力。

主要内容：广告学的概念、特征、种类、特点和原则，广告学的研究对象、方法，中外广告发展简史，广告传播，广告媒体，广告调查与分析，广告计划，广告定位，广告创意，广告文案和广告法规与管理等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、模型教学、多媒体演示、讲练结合等多种形式，同时合作酒店系统的参观学习也为项目作业提供了很好的教学平台。

### 《餐饮业标准与法规》

教学目标：通过课程知识的学习和能力的培养，使学生具备较好的法律素养和法律意识，增强对法律的兴趣，在未来的生活和职业生涯中能够知法、守法、懂法、用法；既能用法律武器维护自己合法权益，又能模范遵守法律，成为社会主义事业的优秀接班人。

主要内容：课程以培养学生的法律意识为主线，以餐饮企业经营中的民事法律法规为重点，使学生理解餐饮服务与管理中的民法、合同法、消费者权益保护法、劳动合同法和刑事法律等相关法律法规，为以后职业生涯做好法律知识的准备。

教学要求：课程教学坚持课堂教学和实践教学相结合，通过知识的学习和案例的分析，增强学生的法律意识，培养学生的法律思维方式，遇事能够首先从法律的角度进行思考和分析，使之在未来的生活和工作中能够处理所遇到的简单

法律问题。

### 《餐饮消费心理学》

教学目标：通过本课程的学习，使学生基本掌握餐饮消费心理学的基本理论、基本原理和基础知识，利用相关原理和方法解决实际问题，在学习的过程中提高学生的观察力、语言表达能力，分析问题的能力，具有创新精神、提高营销技巧和综合素质。

主要内容：按餐饮市场营销活动划分相互关联的若干学习情景，将餐饮消费者的消费心理和行为的基本规律，不同餐饮消费群体的消费心理，影响餐饮消费者消费心理的因素等基础知识结合社会、企业需要解决的实际问题转换成相对独立的任务交予学生完成，使学生能够灵活运用营销工具影响餐饮消费者的心理和行为，提升职业能力。

教学要求：通过以情境化、项目制为特色的实践教学，帮助学生能够掌握餐饮消费心理学的基本理论和方法，掌握在餐饮服务过程中消费者的相关心理及行为表现，提升餐饮服务的艺术性。

### 《烹饪原料与工艺》

教学目标：本课程教学将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则。在注重基础知识、实际操作能力的基础上，全面提升餐饮烹饪的制作水平和创新能力，提高学生职业素养。

主要内容：烹饪原料及初加工，原料分割加工工艺与初步熟处理，原料保护与优化加工工艺、制汤工艺，烹调方法

与调味工艺，菜肴组配与设计工艺和装盘造型工艺等内容。

教学要求：本课程始终坚持贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用多种教学方法，紧密结合实习酒店，工学结合，借助信息技术手段在教学中的应用，优化课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展。

### 《现代厨房管理》

教学目标：本课程教学将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则。能够通过学习熟悉厨房的硬件配备和设计布局，能够设计出一套符合市场需求的厨房管理标准、菜品设计原则，从而全面提升现代厨房管理的能力，提高学生职业素养。

主要内容：现代厨房的专业化管理、现代厨房产品设计、现代厨房管理概述、厨房成本控制等。

教学要求：本课程始终坚持贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用多种教学方法，紧密结合实习酒店，工学结合，运用多媒体及网络等教学手段，借助信息技术手段在教学中的应用，优化课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展。

### 《西点烘焙》

教学目标：本课程教学将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则。使学生掌握西点操作的要领，各个西式单品的制作，能够初步具备西式单品制作的技能，从而全面提升西点制作水平和创新能力，提高学生职业素养。

主要内容：西点概述、西点制作常用原料、西点制作常用设备与器具、烘焙百分比与配方表示、配方平衡、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、点心制作工艺、西点常用装饰品制作工艺、面包制作实例、蛋糕制作实例等内容。

教学要求：本课程始终坚持贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用多种教学方法，紧密结合行业发展与社会需求，运用多媒体及网络等教学手段，借助信息技术手段在教学中的应用，优化课堂教学过程，更进一步推进了素质教育的全面发展。

## **七、教学进程总体安排（见附表）**

## **八、实施保障**

### **（一）师资队伍**

#### **1. 队伍结构**

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例不低于 60%，教师队伍职称、年龄结构合理。

#### **2. 专任教师**

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有餐饮管理、酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

#### **3. 专业带头人**

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地

把握国内外餐饮管理行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本专业人才的需求实际,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

#### 4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称,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教学任务。

### (二) 教学设施

#### 1. 专业教室基本条件

专业教室配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,互联网接人或 Wi-Fi 环境,并实施网络安全防护措施;安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求,标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

#### 2. 校内实训室基本要求

营造饭店、餐饮企业职场氛围,符合餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。主要实训室如下:

##### (1) 中西餐厅服务实训室。

中西餐厅服务实训室应面积大于 120m<sup>2</sup>,配备中餐桌椅,西餐桌椅,服务工作台、中西餐具、接待服务台、多媒体教学设备(计算机、投影仪等),环境装修和布置与企业同步等,用于中西餐厅服务相关课程的实训教学。



## (2) 中西烹调实训室。

中西烹调实训室应面积大于 120m<sup>2</sup>, 配备不锈钢操作台、中餐灶台、西餐灶台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气(燃油)设备、各类厨房用器具等, 用于中西烹调相关课程的实训教学。

## (3) 餐饮企业信息管理实训室。

餐饮企业信息管理实训室应面积大于 120m<sup>2</sup>, 配备服务器、计算机终端、网络设备, 无线点菜、门禁等饭店、餐饮企业智能化、信息化系统设备, 餐饮业、饭店业管理系统软件, 多媒体教学设备、空调等, 用于餐饮企业信息化管理相关课程的实训教学。

(4) 根据本校专业办学特色建立其他实训室, 如酒吧实训室、茶艺实训室、咖啡实训室、才艺表演实训室等, 用于自开特色课程的实训教学。

## 3. 校外实训基地基本要求

建设有稳定的校外实训基地, 能够开展餐饮管理专业相关等实训活动; 实训设施齐备, 实训岗位、实训指导教师确定, 实训管理及实施规章制度齐全。

## 4. 学生实习基地基本要求

建设有稳定的校外实习基地, 能提供餐饮服务、前厅接待、中西餐制作、餐饮管理等相关实习岗位, 能涵盖当前相关产业发展的主流技术, 可接纳一定规模的学生实习; 能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理; 有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度, 有安全、保险

保障。

#### 5. 支持信息化教学方面的基本要求

建设有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件;开发有信息化教学资源、教学平台,创新教学方法,引导学生利用信息化教学条件自主学习,提升教学效果。

### (三) 教学资源

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材,禁止不合格的教材进入课堂。建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构,完善教材选用制度,经过规范程序择优选用教材。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括:有关行业政策法规、职业标准,饭店管理、餐饮企业管理、餐饮文化和实务操作类图书以及学术期刊等。

#### 3. 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、数字教材等专业教学资源库,应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新,能满足教学要求。

### (四) 教学方法

1. 突出模块化教学,与行业共同建立课程标准、规范教学内容,在条件允许的情况下在专业主干课程中引入高星级

酒店管理人员授课，让教学贴近行业，让学生近距离感受高星级酒店管理者的素质和魅力，提升职业荣誉感。

2. 突出实训教学，加强校内外实训教学，要结合技能考证来进行。技能考证是职业教育的要求，也是学生就业的必要保证。在教学过程中，把课堂教学于技能考证结合起来，既可以帮助学生完成学业，取得学历证书，又可以帮助学生掌握相关技能，考取职业资格证书，达到上岗要求。

3. 完善各级教学质量监控体系，全面提升授课质量。课堂教学主要通过日常的教学工作常规检查（包括备课检查、教室检查、听课、教师批改作业检查、教学进度检查），其中听课包括教学督导听课、教研室主任听课和分管教学领导随机听课；此外还有学生网上评教等信息收集渠道，了解教学动态，并对教学环节或教学活动及时调控。

### （五）学习评价

#### 1. 职业核心能力课程和专业基本技能课程考核

采用过程考核与期末考试相结合的方式考核。过程考核主要考察学生的知识积累和素质养成，依据是作业、课堂表现、考勤记录等方面。期末考试以笔试、实操、总结、报告等形式进行，重点在于考核学生的知识运用能力。

#### 2. 顶岗实习考核

顶岗实习成绩由企业指导教师和校内指导教师共同评定，以企业评价为主。校内指导教师主要根据学生的顶岗实习周记、对学生的指导记录进行评定，并填写《实习鉴定表》，企业指导教师主要根据学生在顶岗实习期间运用所学专业

知识解决生产实际问题的能力以及职业素质提高情况进行评定，并填写《实习鉴定表》。

### （六）质量管理

1. 健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

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

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

学生通过 3 年的学习，修满专业人才培养方案所规定的 3170 学时 157 学分。完成包括军事训练、毕业设计、定岗实习等相关环节的学习任务；学生参加共青团第二课堂、技能竞赛、技术革新、撰写论文、志愿服务等活动。达到财务、图书等其它部门相关的毕业要求，由学院统一颁发大专毕业证书。

## 十、附录

- (一) 餐饮管理专业教学进程安排表;
- (二) 教学计划变更申请表。

餐饮管理专业教学进程安排表

| 餐饮管理专业教学进程安排表 |    |      |    |   |                       |     |      |     |             |         |         |         |      |      |               |     |          |
|---------------|----|------|----|---|-----------------------|-----|------|-----|-------------|---------|---------|---------|------|------|---------------|-----|----------|
| 模块名称<br>及比例   |    |      | 序号 | 课程名称<br>及编码                               | 学分                    | 总学时 | 学时分配 |     | 学 期 及 周 学 时 |         |         |         |      |      | 考试安排          |     | 开课<br>部门 |
|               |    |      |    |   |                       |     | 理论   | 实践  | 一           | 二       | 三       | 四       | 五    | 六    | 考试            | 考察  |          |
|               |    |      |    |   |                       |     |      |     | 20 周        | 20 周    | 20 周    | 20 周    | 20 周 | 20 周 |               |     |          |
| 基本素质模块        | 必修 | 人文素质 | 1  | 思想道德修养与法律基础<br>200033 200038              | 3                     | 68  | 48   | 20  | 2 (12周)     | 2 (12周) |         |         |      |      | 1             | 2   | 思政部      |
|               |    |      | 2  | 毛泽东思想与中国特色社<br>会主义理论体系概论<br>200039 200040 | 4                     | 80  | 56   | 24  |             |         | 2 (14周) | 2 (14周) |      |      | 3             | 4   | 思政部      |
|               |    |      | 3  | 大学生职业发展与就业指导<br>200005 200006             | 1                     | 38  | 28   | 10  | 2(8周)       |         |         | 2(6周)   |      |      |               | 1、4 | 思政部      |
|               |    |      | 4  | 形势与政策<br>200001 200002                    | 1                     | 64  | 28   | 36  |             | 2(8周)   | 2(6周)   |         |      |      |               | 2、3 | 思政部      |
|               |    |      | 5  | 大学生创新<br>创业教育 200047                      | 2                     | 32  | 20   | 12  |             |         | 1       |         |      |      |               |     | 思政部      |
|               |    |      | 6  | 大学生安全教育<br>130314                         | 1                     | 12  | 6    | 6   | 第1周         |         |         |         |      |      |               | 1   | 保卫处      |
|               |    |      | 7  | 军事理论 130313                               | 2                     | 36  | 4    | 32  | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 保卫处      |
|               |    |      | 8  | 心理健康教育<br>180113                          | 1                     | 18  | 12   | 6   | 1           |         |         |         |      |      |               | 1   | 基础部      |
|               |    |      | 9  | 大学体育与健康<br>170024 170025<br>170026        | 6                     | 120 | 8    | 112 |             | 2       | 2       | 2       |      |      | 2; 3; 4       |     | 艺体部      |
|               |    |      | 10 | 音乐欣赏 170063                               | 2                     | 40  | 20   | 20  |             | 2       |         |         |      |      |               | 2   | 艺体部      |
|               |    |      | 11 | 高等数学 180137                               | 2                     | 40  | 40   | 0   | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 基础部      |
|               |    |      | 12 | 计算机应用基础<br>(高职公共1)<br>230005              | 2                     | 40  | 20   | 20  | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 信工系      |
|               |    |      | 13 | 大学语文 180013                               | 2                     | 40  | 40   | 0   |             | 2       |         |         |      |      |               | 2   | 基础部      |
|               |    |      | 14 | 语言艺术 180020                               | 2                     | 40  | 40   | 0   | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 基础部      |
|               |    |      | 15 | 国学经典 180143                               | 2                     | 40  | 40   | 0   | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 基础部      |
|               |    |      | 16 | 形体艺术 170022                               | 4                     | 40  | 8    | 32  | 2           |         |         |         |      |      |               | 1   | 艺体部      |
|               |    | 专业   |    | 1   | 酒店英语<br>130168 130169 | 16  | 320  | 180 | 140         | 4       | 4       | 4       | 4    |      | 1; 2;<br>3; 4 |     | 酒管系      |

|                     |    |                     |       |                   |    |      |      |     |    |    |    |    |   |   |       |
|---------------------|----|---------------------|-------|-------------------|----|------|------|-----|----|----|----|----|---|---|-------|
|                     |    | 基础                  |       | 130170 130171     |    |      |      |     |    |    |    |    |   |   |       |
|                     |    |                     | 2     | 酒店概览 130178       | 2  | 40   | 36   | 4   | 2  |    |    |    | 1 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 3     | 客源国概况 130085      | 2  | 40   | 34   | 6   |    | 2  |    |    | 2 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 4     | 现代实用礼 170008      | 2  | 40   | 20   | 20  |    | 2  |    |    |   | 2 | 艺体部   |
|                     |    |                     | 5     | 广告学 130091        | 2  | 40   | 34   | 6   |    | 2  |    |    | 2 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 6     | 管理学原理<br>130052   | 2  | 40   | 34   | 6   |    | 2  |    |    | 3 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 7     | 应用经济学<br>130116   | 2  | 40   | 40   | 0   |    | 2  |    |    |   | 3 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 8     | 财务管理（一）<br>220010 | 2  | 40   | 20   | 20  |    |    | 2  |    |   | 4 | 经济贸易系 |
|                     |    |                     | 9     | 餐饮消费心理学<br>180133 | 2  | 40   | 24   | 16  | 2  |    |    |    |   | 1 | 基础部   |
|                     |    |                     | 10    | 食品营养与卫生<br>130208 | 2  | 40   | 34   | 6   |    | 2  |    |    |   | 3 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 11    | 酒店文员实务<br>130205  | 2  | 40   | 22   | 18  |    | 2  |    |    |   | 3 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 12    | 饭店市场营销<br>130123  | 2  | 40   | 24   | 16  |    | 2  |    |    | 3 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 13    | 饭店公共关系<br>130002  | 2  | 40   | 24   | 16  |    |    | 2  |    |   | 4 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 14    | 中国饮食文化<br>130030  | 2  | 40   | 36   | 4   | 2  |    |    |    |   | 1 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 15    | 餐饮业标准法规<br>200035 | 2  | 40   | 34   | 6   | 2  |    |    |    | 1 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 小 计 1 |                   | 81 | 1628 | 1014 | 614 | 29 | 20 | 21 | 14 |   |   |       |
| 职业<br>核心<br>能力<br>模 | 必修 | 职业<br>知识<br>与<br>技能 | 1     | 餐饮经营与管理<br>130028 | 4  | 80   | 64   | 16  |    | 4  |    |    | 2 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 2     | 宴会策划与设计<br>130104 | 2  | 40   | 24   | 16  |    | 2  |    |    |   | 3 | 酒管系   |
|                     |    |                     | 3     | 酒水与酒吧管理<br>130008 | 2  | 40   | 18   | 22  |    |    | 2  |    | 4 |   | 酒管系   |
|                     |    |                     | 4     | 饭店设备管理<br>130010  | 2  | 40   | 24   | 16  |    |    | 2  |    |   | 4 | 酒管系   |

|        |                  |      |          |                   |      |      |                    |      |                |     |     |    |     |    |     |                |     |  |
|--------|------------------|------|----------|-------------------|------|------|--------------------|------|----------------|-----|-----|----|-----|----|-----|----------------|-----|--|
| 块      |                  |      | 5        | 饭店督导管理<br>130106  | 4    | 80   | 68                 | 12   |                |     |     | 4  |     |    | 4   |                | 酒管系 |  |
|        |                  |      | 6        | 酒店布局设计<br>130179  | 2    | 40   | 34                 | 6    |                |     | 2   |    |     |    |     | 3              | 酒管系 |  |
|        |                  |      | 7        | 烹饪原料与工艺<br>130209 | 2    | 40   | 40                 | 0    |                |     |     | 2  |     |    | 4   |                | 酒管系 |  |
|        |                  |      | 8        | 现代厨房管理<br>130105  | 2    | 40   | 40                 | 0    |                |     |     | 2  |     |    |     | 4              | 酒管系 |  |
|        |                  |      | 9        | 西点烘焙 130156       | 2    | 40   | 16                 | 24   |                |     |     | 2  |     |    |     | 4              | 酒管系 |  |
|        |                  |      | 小计 2     |                   |      | 22   | 440                | 328  | 112            | 0   | 4   | 4  | 14  |    |     |                |     |  |
|        |                  |      | 职业素质拓展模块 | 限选                | 专业拓展 | 1    | 酒店职业能力提升<br>139001 | 48   | 960            | 480 | 480 | 12 | 12  | 12 | 12  |                |     |  |
| 2      | 西点烘焙 139002      | 24   |          |                   |      | 480  | 240                | 240  | 6              | 6   | 6   | 6  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 3      | 调酒 139003        | 8    |          |                   |      | 160  | 80                 | 80   | 2              | 2   | 2   | 2  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 4      | 插花 139004        | 8    |          |                   |      | 160  | 80                 | 80   | 2              | 2   | 2   | 2  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 5      | 咖啡 139005        | 8    |          |                   |      | 160  | 80                 | 80   | 2              | 2   | 2   | 2  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 6      | 茶艺 139006        | 8    |          |                   |      | 160  | 80                 | 80   | 2              | 2   | 2   | 2  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 7      | 万礼豪程校企选修课 139007 | 8    |          |                   |      | 140  | 70                 | 70   | 2              | 2   | 2   | 2  |     |    |     | 1; 2; 3<br>; 4 | 酒管系 |  |
| 小计 3   |                  |      |          |                   | 112  | 2220 | 1110               | 1110 | 28             | 28  | 28  | 28 |     |    |     |                |     |  |
| 实践教学模块 | 必修               | 实习实训 | 1        | 毕业论文（设计）          | 20   | 30   |                    | 30   |                |     |     |    |     |    | 5   | 酒管系            |     |  |
|        |                  |      | 2        | 顶岗实习              | 32   | 960  |                    | 960  |                |     |     |    |     |    | 5   | 酒管系            |     |  |
|        |                  |      | 3        | 军事技能              | 2    | 112  | 0                  | 112  | 2 周            |     |     |    |     |    |     | 保卫处            |     |  |
|        |                  | 小计 4 |          |                   | 54   | 1102 | 0                  | 1102 |                |     |     |    |     |    |     |                |     |  |
| 总 计    |                  |      |          |                   | 157  | 3170 | 1342               | 1828 | 29             | 24  | 25  | 28 |     |    |     |                |     |  |
| 专业负责人  |                  |      |          | 李晓东               |      | 执笔人  |                    |      | 石磊、周娟、郑琪、张媛、李娟 |     |     |    | 审核人 |    | 李晓东 |                |     |  |



# 郑州旅游职业学院教学计划变更申请表

系：

填表日期：

|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
|---|--------------|---|-----------------------|------------------|----|-----------------------|------------------|
| 计划变更专业  |              |   |                       | 计划适用年级           |    |                       |                  |
| 计划变更形式  |              | 调整 <input type="checkbox"/> 取消 <input type="checkbox"/> 增加 <input type="checkbox"/> |                       |                  |    |                       |                  |
| 教 学 计 划 变 更 详 细 内 容                                 |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
| 教<br>学<br>计<br>划<br>调<br>整<br>内<br>容                | 调整前          | 原课程名称及代码  |                       | 原开课学期            |    |                       | 原开课周次            |
|   |              |   |                       | 20 -20 学年第 学期    |    |                       | 第 周至第 周          |
|   |              | 原学分   | 原总学时                  | 原学时构成            |    |                       | 原考核形式            |
|   |              |   |                       | 讲授               | 实践 | 其它                    |                  |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
|   | 调整后          | 现课程名称及代码  |                       | 现开课学期            |    |                       | 现开课周次            |
|   |              |   |                       | 20 -20 学年第 学期    |    |                       | 第 周至第 周          |
|   |              | 现学分   | 现总学时                  | 现学时构成            |    |                       | 现考核形式            |
|   |              |   |                       | 讲授               | 实践 | 其它                    |                  |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
| 调整原因（可附页）   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
| 教<br>学<br>计<br>划<br>增<br>加<br>、<br>取<br>消<br>内<br>容 | 课程名称及代码      |   |                       | 开课学期             |    | 开课周次                  |                  |
|   |              |   |                       | 20 -20 学年第 学期    |    | 第 周至第 周               |                  |
|   | 课程类别         | 学分  | 总学时                   | 学时构成             |    |                       | 考核形式             |
|   |              |   |                       | 讲授               | 实验 | 其它                    |                  |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
| 增加（取消）原因（可附页）：                                      |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |
| 教<br>研<br>室<br>主<br>任<br>意<br>见                     | 签字：<br>年 月 日 |   | 系<br>主<br>任<br>意<br>见 | 签字（盖章）：<br>年 月 日 |    | 教<br>务<br>处<br>意<br>见 | 签字（盖章）：<br>年 月 日 |
|   |              |   |                       |                  |    |                       |                  |

注：本表一式两份，一份交教务科，一份由系保存