

三明医学科技职业学院
餐饮智能管理专业人才培养方案

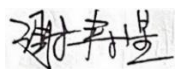
（2023 级三年制用）

经济与管理系

二〇二三年六月

人才培养方案审核意见表

本专业人才培养方案适于 2023 年全日制高职专业，由餐饮智能管理专业建设委员会与三明餐饮烹饪行业协会等共同制订，经专业建设委员会论证后，于 2023 年 5 月上报院学术委员会评审，提出评审及修改意见，并根据专家评审意见进行了修改，形成此稿，于 2023 年 6 月 30 日经院党委会审议通过。

专业名称				餐饮智能管理			
课程门数				43	总学时数	2646	
实践课时比例				57.37%	毕业学分	159.5	
专业建设委员会	序号	姓 名	性 别	单 位	职称/职务	委员属性	
	1	李靖	男	三明医学科技职业学院	高级调酒师	专业带头人	
	2	陈涛	男	厦门五通佰翔酒店	副总经理	行业企业专家	
	3	李丽娟	女	澳门金沙伦敦人酒店	餐饮部经理	行业企业专家	
	4	陈林巧	女	三明医学科技职业学院	骨干教师	一线教师/教研人员	
	5	韩晓东	男	大连君悦酒店	宴会总监	行业企业专家	
	6	宋晨	男	宁德佰翔酒店集团	人力资源总监	行业企业专家	
专业建设委员会 论证意见		专业人才培养方案凸显了校企合作、工学结合特色，培养目标定位准确，注重将职业资格标准及企业岗位要求融入到教学中，以达到就业岗位任职要求和职业资格技能鉴定标准作为核心指标，这有利于高素质技能型人才的培养。建议在人才培养模式实施的过程中，校企合作运行的机制必须建立好，培养高素质技能型专门人才的同时注重理论素养和实践能力，按照企业和社会的需求不断修正人才培养规格，让学生熟悉真实工作情景，掌握专业技能，加强职业道德修养。 负责人签字：  2023 年 6 月 10 日					
二级院系 审核意见		负责人签字（盖章）：  年 月 日					

餐饮智能管理专业人才培养方案

（2023 级三年制用）

【专业名称】 餐饮智能管理

【专业代码】 540201

【学 制】 全日制，3 年

【招生对象】 普通高中、中专、技校及职高等毕业生

【简史与特色】 餐饮智能管理专业从 2022 年开始招生，贯彻“教、学、做合一”的人才培养模式，德技并修，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。

一、 专业介绍与人才培养方案说明

（一）专业背景

智能餐饮是指基于移动互联网、物联网、云计算等技术手段，为餐饮企业提供营销、运营、管理等工具和服务的系统，旨在提升餐饮企业的经营效率，提升消费者消费体验。智慧餐饮的核心理念在于将智慧管理系统深度融入到餐厅整体的运营中，通过预定排号系统、服务呼叫系统、前台收银系统、后厨互动系统等功能以至于减少餐厅人员服务动线，降低运营成本，提升餐饮企业的管理效率。

按照产品形态划，智慧餐饮产品主要分为两类：软件、硬件。软件主要为点餐系统、收银系统、后厨系统、会员系统、数据管理系统等。硬件主要为智能终端，包括点餐终端、智能支付终端、后厨屏显等等。其中智能支付产品可分为桌面式智能 POS 机、手持式智能 POS 机、聚合扫码工具三大类型。

按照功能划分，智慧餐饮可分为三个模块：1、消费者入口整合终端：整合门店自助终端、移动支付平台（微信、支付宝、云闪付等）和第三方入口（大众点评、饿了么等）的信息流，并汇入到一个终端设备上，提高信息利用率；2、门店效率工具：通过智能系统，将收银、排队、预定、外卖、出票等场景信息化，构造餐厅和顾客的实时互动平台，优化顾客用餐体验；3、数据分析工具：将门店消费者行为、经营成本和库存、物流数据汇总，基于营销与经营数据分析，挖掘有价值的信息，帮助管理者优化决策。

智慧餐饮的概念最早源于 IBM 于 2008 年提出的“智慧地球”理念。智慧餐饮发展至今经历了信息化、网络化、智能化阶段，现迈入线上线下一体化阶段。在信息化阶段，智慧餐饮产品形式主要为传统单机版。相对于最原始的手写，该系统将线下流程数据化，提升了餐饮商家经营效率。在网络化阶段，B/S 架构的软件为主流餐饮管理工具。餐饮商家通过互联网实施系统集成和信息资源管理的信息化战略，对服务环节、供应链和物流配送的信息管理进行实时监控与经营管理。在智能化阶段，相比在信息化与网络化阶段时餐饮管理工具均以传统软件的模式构成，智能化阶段餐饮管理软件开始智能化升级，进入 SaaS 时代。基于 SaaS 架构的智慧餐饮管理软件能够将数据存储在云端，实现各方数据融合，且其产品迭代更新速度快，有效降低开发与运营成本。此阶段，餐饮商家开始迈入以数据驱动运营的经营模式。在线上线下一体化阶段，智慧餐饮管理软件通过与在线生活服务平台对接，进行全渠道数据打通，从而实现餐饮业生产服务、供应链管理、物流配送、会员管理、市场营销等环节智能化互动。餐饮行业的信息互联互通，助推餐饮商家实现精益管理、精准营销与智能决策。根据 2019 年中国智慧餐饮行业研究报告，现阶段餐饮行业有三个趋势：

1. 餐饮企业的精细化管理需求

智能餐饮应用的在线自助排队、预订、点餐与支付功能，为到店消费者提供快捷的用餐体验，同时有效降低餐饮商家的服务动线。

2. 消费者用餐习惯改变对餐饮行业提出要求

通过在线生活服务平台挑选、预订餐厅逐渐成为消费者就餐的常规动作。与互联网一起成长起来的 80 后、90 后一代逐渐成为餐饮消费主力军，他们在餐饮消费过程中注重便捷性、个性化与品牌化，因此对于手机点餐、排号和支付需求出现持续增长。

3. 餐饮软硬件将持续向智能化方向发展

移动互联网、大数据、云计算的应用促使餐饮业逐步实现了信息化与数据化，而物联网、人工智能等新技术的应用促进餐饮业趋向智慧化运营。新技术的应用，进一步提高了餐饮数据的有效价值，将进一步强化餐饮的智能化运营模式，提升餐饮商家日常经营效率，提升消费者的消费体验。

(二) 专业发展历程与特色

餐饮智能管理专业从 2022 年开始招生，贯彻“教、学、做合一”的人才培养模式，培养思想政治坚定、德技并修，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。

(三) 人才培养方案说明

为了满足现代社会旅游服务行业的高速发展对专业人才提出的更高要求，餐饮智能管理专业在对省内餐饮企业进行人才需求调研的基础上，贯彻省教育厅相关文件精神，以现代学徒制和“二元”作为指导方针，以行业工作岗位通用的工作任务和职业基础能力为依据制定教学方案，以学生为主体，突出行业指导和企业需求，突出学校的服务意识和行为，急企业所急，想企业所想，充分发挥行业专家指导委员会的作用，校企共同制定修改教学方案；在课程体系的设计上大胆进行教学改革，大幅度提高实践教学的比例（约占总学时的 60%以上），但也保证全日制在学校的上课时间。在任课教师方面坚持师傅与教师二元教学，推动任课教师改革课堂教学模式，在课堂上师生平等对话，通过课堂研讨、案例分析，或在企业现场教学等方式授课，教学相长，共同提高。

(四) 人才培养方案设计理念

认真学习领会国务院《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）、教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》《高等学校课程思政建设指导纲要》、中共中央办公厅国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《关于深化现代职业教育体系建设的意见》。贯彻落实职业教育实现 5 个对接：“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想，以教促产、以产助教、产教融合、产学合作，功能定位由“谋业”转向“人本”，设计 2023 级餐饮智能管理专业人才培养方案。

(五) 主要衔接专业

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
1	中职	旅游类	高星级饭店运营与管理	740104
2	中职	旅游类	旅游服务与管理	740101
4	中职	旅游类	导游服务	740102
5	中职	旅游类	会展服务与管理	740106
6	中职	餐饮类	中餐烹饪	740201
7	中职	餐饮类	西餐烹饪	740202
8	中职	旅游类	康养休闲旅游服务	740103
9	中职	餐饮类	中西面点	740203
10	中职	旅游类	茶艺与茶营销	740105
11	本科	旅游大类	酒店管理	340102
12	本科	旅游大类	旅游管理	340101
13	本科	旅游大类	烹饪与餐饮管理	340201
14	专硕	旅游大类	旅游管理	125400

二、职业面向

餐饮智能管理专业对接三明酒店、餐饮行业发展，面向全省。职业面向餐厅主管、酒店服务、餐饮营销、酒吧吧员、咖啡师等岗位。本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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(群)或技 术领域举例	职业资格证书和职业技 能等级证书
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (H62)	餐厅服务员 (4-03-02-05) 营养配餐员 (4-03-02-06) 咖啡师 (4-03-02-08) 茶艺师 (4-03-02-07) 调酒师(4-03- 02-09)	酒店、餐厅主管、 酒店服务员、 餐饮营销、 宴会设计、 食品营养调配、 酒吧服务、 餐厅服务等	茶艺师 调酒师 咖啡师 餐饮服务管理 餐饮管理运行 (根据教育部“1+X” 职业技能等级证书要求 确定，如“葡萄酒推介 与侍酒服务”)

三、培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修，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。

四、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：

(一)素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和坚定的文化自信。
2. 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、服务意识、信息素养、工匠精神和创新思维。
4. 热爱餐饮行业、爱岗敬业、勇于奋斗、吃苦耐劳、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一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。
6. 具有一定的餐饮审美和人文素养，能够形成专业相关的一两项艺术特长或爱好。

(二) 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、文明生产等知识；
3. 了解中国传统饮食文化和各地代表性菜点，熟悉闽菜历史由来及代表菜的制作流程，和餐饮市场运行环境。
4. 掌握饮食营养与卫生安全知识；
5. 掌握烹饪原料知识；
6. 掌握餐饮企业运行管理、成本管控的方法和手段；
7. 掌握餐饮菜品设计以及宴会设计、中餐、西餐等相关知识；
8. 掌握客户维护及餐饮营销的方法和手段；
9. 掌握餐饮酒水的相关知识。
10. 了解大数据、云计算和新媒体运营的基础知识；
11. 了解饮食消费心理、掌握餐饮礼仪的相关知识。

(三) 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. 具备餐饮服务基本技能，能够进行餐饮接待与服务，满足宾客个性化需求；
5. 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；
6. 具有餐饮企业班组和部门运行管理能力；
7. 具有经营数据分析能力，能够协助进行餐厅现场管理、物料管理、成本和质量管控；
8. 具有餐饮企业财务管理和成本核算能力。

五、课程设置与要求

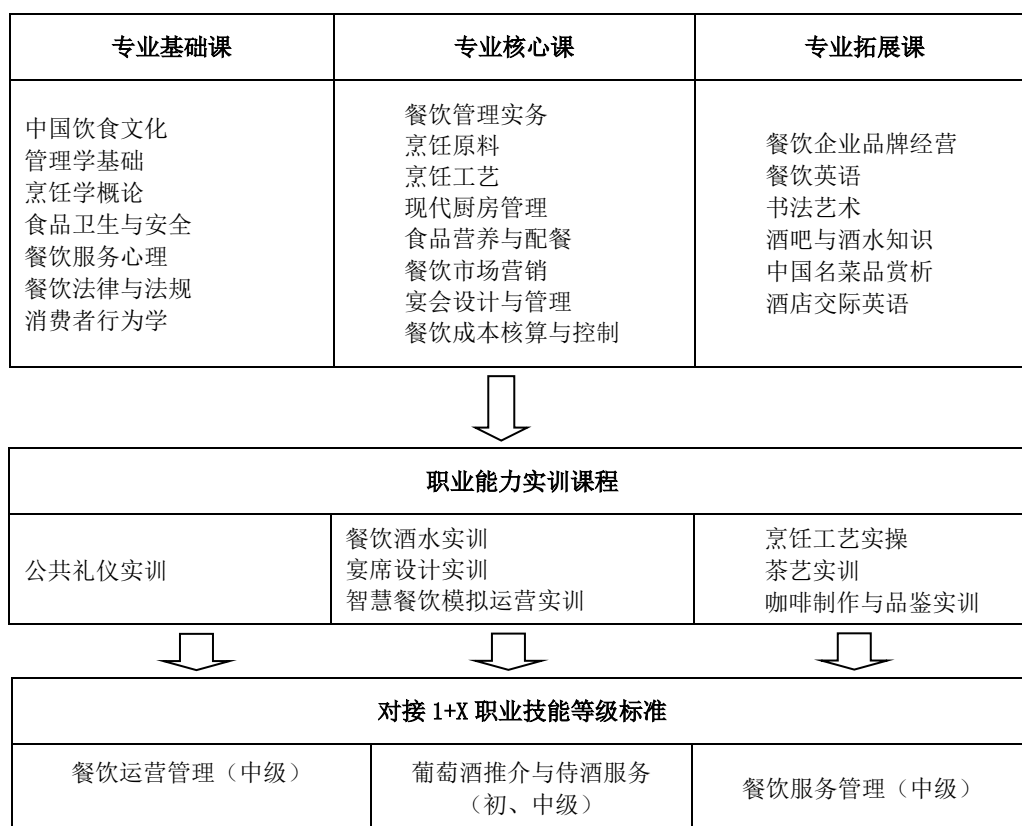
(一) 公共基础课模块

本专业公共基础课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。公共基础课程在高素质技术技能人才的培养过程中具有重要的基础和奠基作用，基本素质课程不仅承担着学生思想教育、基础知识、基本技能的培养，还承担着打造学生人文

科学素养、身心素质等可持续发展性能力的任务，学生职业技能的形成、就业竞争力的提高密切相关，开设的课程主要包括：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、四史、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、英语、信息技术、体育、大学生心理健康教育、创新创业教育与职业生涯规划、大学生就业指导、高等数学、大学语文、军事理论课、劳动教育、书法等课程，采用案例教学、讨论式、翻转式等教学方法。采用探索多元、多维、增值等评价方式对学生进行考核评价，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

（二）专业（技能）课模块

本专业专业(技能)课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。参照“培养规格”要求，在教学过程中有机融入课程思政教学理念，采用讲授法、演示法、练习法、实习作业法、项目驱动法、“教、学、做”一体化教学方法。采用阶段评价、过程性评价与目标评价相结合，理论与实践一体化评价模式对学生进行考核评价。探索多元、多维、增值等评价方式，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，从知识、能力、素质多维度进行考核，注重学生学业成就影响的净增值的评价。



1. 专业基础课程

本专业的专业基础课程主要包括中国饮食文化、管理学基础、烹饪学概论、食品卫生与安全、餐饮服务心理、餐饮法律与法规、消费者行为学。

2. 专业核心课程

本专业的专业核心课程及主要教学内容如表所示。

专业核心课程介绍

序号	课程名称	知识目标	能力目标	素质目标
1	餐饮管理实务	本课程掌握餐饮管理的基本理论、方法和实务。全书共分八个模块，即餐饮概述、餐饮企业组织运营、餐饮企业筹划管理、餐饮企业运营保障管理、餐饮企业经营管理、餐饮服务管理	1. 能胜任零点服务 2. 能胜任各种类型的餐饮服务 3. 基本掌握主题宴会的设计与服务	具备从事餐饮服务、基层管理工作的职业能力和职业素养。
2	食品营养与配餐	本课程分为营养学基础、食品营养学和食品卫生学三篇，内容涵盖食品中的基本营养成分、特殊活性成分和有毒有害成分，具体包括营养素与能量，食品的消化与吸收，膳食营养与健康。	要求了解区分不同人群的营养，公共营养，各类食物的营养保健特性，食品的营养强化，功能（保健）食品，食品污染及其预防，食物中毒及其预防，食品安全与卫生管理等	能针对不同人群设计搭配不同的食谱
3	烹饪原料	本课程要求学生了解烹饪原料的种类、产地、上市季节和质量鉴定和保管等商品学特性；原料的组织结构、组成成分、风味等自然属性；原料在烹饪中的运用规律及烹调加工特点。	具有基本的采购烹饪食材能力；具有基本的区分食材好坏能力	能掌握不同食材的特点和其对应的烹饪方法等
4	烹饪工艺	烹饪工艺专业理论知识、基本加工技能和实际操作的技能；并	具有把理论知识和基础知识运用于菜肴制作的能力，能够正确分析和有效解决生产过程中遇到的难题	本课程要求学生了解中国烹饪的基本原则和特点，了解厨房岗位工作流程、工作内容及标准；
5	现代厨房管理	了解厨房产品生产流程和菜品研发程序；熟悉厨房原料采购程序和管理要求；了解影响厨房生产成本和生产效率的因素；	能够掌握厨房产品各流程生产环节的控制，学会设计和研发厨房的产品；能够掌握食品原料采购数量、质量以及价格的控制；能够分析厨房成本控制的特点与类型。能基本运用正确的决策程序分析厨房现状的实际案例；	本课程要求学生了解厨房设计布局、成本控制、人力资源管理及培训的相关知识
6	宴会设计与管理	掌握宴会会场设计原则、宴会出品设计、宴会服务设计、宴会市场调研等知识、在饭店宴会运作观摩实习，进一步拓展学生的视野。	能够合理设计宴会菜品并生产实施，具备宴会运转管理能力。	本课程要求学生了解宴会的起源与历史沿革、宴会的改革与发展趋势，熟悉宴会的种类、特征及在饭店经营中的作用，掌握宴会设计、宴会菜单及酒水设计的要求与原则，
7	餐饮市场营销	了解餐饮营销环境要素，掌握餐饮目标市场选择与定位方法，熟悉餐饮产品、价格、渠道、促销策略，了解餐饮新媒体营销、主题营销等知识；	能够通过市场调研分析餐饮营销环境，能够进行菜品销售，能够策划和组织餐饮营销活动。	本课程要求学生熟悉市场营销观念，掌握 4P、4C 在餐饮营销中的应用，
8	餐饮成本核算与控制	主要知识包括餐饮财务管理概述、餐饮主料和配料成本核算、餐饮产品及宴席成本核算、餐饮成本与费用控制、餐饮营业收入管理、餐饮税金与利润管理、餐饮预算管理等内容。	具有餐饮产品及宴席成本核算、餐饮成本与费用控制、餐饮营业收入管理的能力	本课程要求学生基本掌握餐饮财务管理概述、餐饮主料和配料成本核算、餐饮产品及宴席成本核算

(三) 专业拓展课程

本类课程侧重于岗位职业能力的提升及培养学生的可持续发展能力。专业拓展课程为选修课程，学生可根据自己职业发展规划及个人兴趣进行选修。主要由以下课程组成，餐饮企业品牌经营、餐饮英语、书法艺术、酒吧与酒水知识、中国名菜品赏析、酒店交际英语。

（四）实践教学环节

实践教学环节主要包括实验、实训、认识实习、岗位实习、社会实践等。实践教学环节主要在校内实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、岗位实习由学校组织在本专业签约合作企业开展完成；应严格执行教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知和《餐饮智能管理专业岗位实习标准》。实训实习主要包括咖啡制作与品鉴实训等，具体实践性教学环节要求如下：

序号	课程名称	内容与要求	学期	学时	教学场地	考核
1	公共礼仪实训	介绍个人礼仪、会面礼仪、位次礼仪、餐饮礼仪、政务礼仪、销售礼仪、会务礼仪、仪典礼仪、服务礼仪、外事礼仪、求职面试礼仪等，让学生掌握待人待物的礼仪技巧	2	26	礼仪实训室	过程性考核 +总结性评价
2	茶艺实训	能够识别和了解各式茶具的功能及用途、各种茶叶的基本鉴别方法、茶艺美形的基本要素、茶艺美形的分解动作及训练、乌龙茶行茶法、红茶行茶法、绿茶行茶法、普洱茶行茶法、花茶行茶法等	2	26	茶艺实训室	过程性考核 +总结性评价
3	餐饮酒水实训	了解酒吧/餐厅的酒水基础知识,基础技能,基本技巧与服务能力,通过项目任务,项目情境,项目准备,项目实施等实现学生的餐饮酒水实训技能训练。培养学生扎实的酒水知识基础,对于酒店及餐饮企业的常见酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握,以及熟练操作酒水调制与对客服务技能。	5	52	酒水实训室	过程性考核 +总结性评价
4	咖啡制作与品鉴实训	让学生亲自参与操作、切身体会和掌握咖啡制作中的各个模块技能、各项流程要求和整体系统概况,从而达到的基本要求。	3	52	咖啡实训室	过程性考核 +总结性评价
5	宴席设计实训	学会点菜、设计主题、策划菜单、布置环境氛围、创意精彩活动,提高宴会策划与设计能力	3	26	酒管实训室	过程性考核 +总结性评价
6	烹饪工艺实操	学会常见的各种烹饪技法,了解菜肴制作过程和操作细节	4	52	职教园烹饪实训室	过程性考核 +总结性评价
7	智慧餐饮模拟运营实训	学生通过餐饮智能管理系统接受餐饮智能管理职业技能仿真训练,提高在企业餐饮智能管理应用方面的综合策划和建设能力以及分析和解决实际问题的能力	5	60	企业+校内	校内/校外 形成性评价 +总结性评价
8	岗位实习	分散到合作企业根据电子商务实习任务展开岗位实习	6	480	企业	校内导师+ 企业指导老师 共同评价

六、教学进程总体安排

（一）教学进程表（见附件）

（二）学时分配表

课程类别	学时						学分	备注
	总学时	比例	理论	理论比例	实践	实践比例		
公共基础课	734	27.74%	454	17.16%	280	10.58%	50.5	中职阶段不少于总学时的1/3
其中:公共选修课	216	8.16%	132	4.99%	84	3.17%	14.5	高职阶段不少于总学时的1/4
专业(技能)课程	846	31.97%	554	20.94%	292	11.04%	50	
专业拓展课程	172	6.50%	110	4.16%	62	2.34%	10	
实践教学环节	894	33.79%	0	0.00%	894	33.79%	47	
合 计	2646	100%	1098	41.50%	1518	57.37%	159.5	
其中:选修课程	388	14.66%	242	9.15%	146	5.52%	24.5	不少于总学时的10%

七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由团学生处负责考核评定,学生德育课程以学期为单位,每学期测评一次,学生德育课程满分为100分,及格分为60分。

八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程,成绩合格,修够157.5学分。

(二) 职业资格证书要求:在校期间考取专业相关证书:茶艺师、调酒师等职业技能等级证书和职场礼仪专项能力证书;在校期间考取1+X证书:葡萄酒侍酒服务与推介;

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	技能等级证书	全国计算机等级考试(NCRE)证书	教育部考试中心	一级	自选
2	1+X证书	葡萄酒侍酒服务与推介	新疆芳香香思教育咨询有限公司	初、中级	自选
4	技能等级证书	茶艺师	福建人社厅	初、中级	四选一
5	专项能力证书	职场礼仪	福建人社厅		四选一
6	技能等级证书	调酒师	福建人社厅	初、中级	四选一
7	技能等级证书	咖啡师	福建人社厅	初、中级	四选一

(三) 工作经历证书的要求:学生在校学习期间,需要在2个冬季学期、2个夏季学期参与社会实践与企业实习,按要求填写实习工作经历。

(四) 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》测试的成绩达不到 50 分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

(五) 德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

(六) 其他要求：强化二元评价体系，由企业对于学生在企业实习实训期间的表现进行考核评价，对于未按规定完成实习、有重大违纪等现象的学生不予毕业。

九、教学条件

(一) 教学团队建设

1. 专业建设委员会

为适应高职教育人才培养的要求，促进餐饮智能管理专业建设与教学改革的不断深化，使专业人才培养规格更加符合和满足三明地区经济建设对人才结构、产业结构与经济结构的客观需求，根据学校工作部署，经研究决定，成立餐饮智能管理专业建设委员会。由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成专业建设委员会，开展专业行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，结合实际落实专业教学标准，明确专业人才培养目标与培养规格，合理构建课程体系、安排教学进程，明确教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求，制（修）订专业人才培养方案。专业人才培养方案经专业建设委员会论证后，提交院党委会审定。

2. 专业负责人简介

李靖，男，汉族，助教，1991 年 6 月生，本科毕业于北京第二外国语学院旅游管理专业（酒店方向），贵州师范大学旅游管理硕士在读；中华民主建国会会员，国家高级调酒师；英国 WSET 三级（高级）品酒师；1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训考评员（初中级）；福建省调酒师职业资格鉴定考评员；福建省技能赛裁判库成员；福建省礼仪协会礼仪师；三明市旅游协会副秘书长；三明市（中职）职业技能赛裁判长；三明市服务行业赛评委；2018 年指导学生获得福建省职业技能大赛——宴会设计个人二等奖；2021 年指导学生获得福建省职业技能大赛——餐厅服务赛项团体二等奖（全省第三）。2017 年担任酒店管理专业教师，2022 年担任餐饮智能管理专业负责人。

3. 专业教学团队

餐饮智能管理专业核心教学团队介绍

序号	姓名	性别	出生年月	职称/职务	学历	备注
1	李靖	男	32	高级调酒师；专业带头人	在读研究生	双师素质； 高级调酒师； WSET 三级（高级）侍酒师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级 培训讲师（中级）；

						礼仪师
2	陈涛	男	43	厦门佰翔酒店集团 副总经理	本科	国际五星级酒店十二年管理经验；内训师；企业导师
3	陈晗阳	女	32	讲师	在读研究生	双师型； 中级茶艺师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训讲师（中级）；
4	刘梅	女	38	讲师	研究生	双师型； 中级茶艺师； 1+X 葡萄酒推介与侍酒服务等级培训讲师（中级）；
5	张萱	女	26	助教	研究生	旅游管理
6	吴同德	女	55	一级实习指导老师	大专	
7	陈林巧	男	24	助教	本科	
8	李毅飞	男	37	一级实习指导老师	大专	
9	李丽娟	女	33	澳门金沙伦敦人酒店；餐饮部经理	大专	企业导师
10	韩晓东	男		大连君悦酒店；宴会总监	大专	企业导师

4. 企业导师队伍

从本专业相关行业企业聘任，具备丰富的餐饮企业服务与管理经验，具有行业相关资格证书，有较强的课堂组织能力，能承担实践性、综合性较强的专业课程教学，餐饮服务、餐饮营销相关岗位实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。聘请行业企业领军人才、大师名匠来学院兼任任教；兼职教师积极参与学院专业建设、人才培养和创新团队建设。

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室

配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 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. 实训（实验）教学设施

校内实训室基本要求为：营造餐饮企业真实职场氛围，符合经营餐饮企业消防、卫生 and 安全生产规范。2016 年采购烹饪专业设备价值 173600 元；2018 年采购实训专业设备总价值 1298610 元。校外拥有 10 余家实训基地。与省内外多家大中型企业建立了良好合作关系，依托企业集团建立学生校外实习实训基地，还建设了三明医学科技职业学院梅园商务产业学院，并同时在筹备建立闽菜学院。这些对餐饮智能管理专业提供实习实训的平台，对外开展技术服务、技能鉴定、实训项目等服务。校内实训场地能充分满足大多数对应证书专业的理论学习与实践操作。主要实训室如下（详见表）：

校内外专业实训基地

(三) 教学资源

1. 教材建设

成立三明医学科技职业学院教材建设与选用管理委员会，制定《三明医学科技职业学院教材建设与选用管理办法》，规范教材选用制度。意识形态课程选用国家统编教材，其它公共基础课

序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
1	烹饪实训基地	三明天元国际酒店（三明、厦门店）	校外	中餐烹饪
2	烹饪实训基地	三明梅园国际大酒店（三明、福州、厦门、德化店）	校外	中餐烹饪
3	烹饪实训基地	沙县穆远餐饮有限公司（三明、沙县、福州、德化、尤溪店）	校外	中餐烹饪
4	烹饪实训基地	福州贵安世纪金源大酒店	校外	中西面点
5	烹饪实训基地	晋江金玛酒店	校外	中西面点
6	烹饪实训基地	三明大厦	校外	中餐烹饪
7	烹饪实训中心		校内	中餐烹饪、中西面点
8	酒店管理实训中心		校内	综合实训
9	咖啡品鉴与实训基地		校内	咖啡制作
10	礼仪实训室		校内	礼仪实训
11	茶艺实训室		校内	茶艺知识、冲泡技巧
12	葡萄酒品鉴室		校内	葡萄酒知识
13	酒水实训基地		校内	酒水知识、品鉴

程，专业核心课程选用国家职业教育规划教材；公共选修课程、专业（技能）课程、专业方向课程可采用校本教材。

2. 课程建设

完善“岗课赛证”综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程，开发模块化、系统化的实训课程体系，提升学生实践能力。及时更新教学标准，将新技术、新工艺、新规范、典型生产案例及时纳入教学内容。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新。必修课程、专业核心要有配套数字资源，支持线上教学，满足教学要求，并融入课程思政，要求课程思政全覆盖。

3. 专业图书资料建设

图书馆和系部专业图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。建设满足本专业师生需要的电子图书、期刊、在线文献检索等电子阅览资源和设

备。

十、质量保障

（一）学校和二级院系应建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学校和二级院系及专业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。

（三）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、在校生学业水平、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。

（四）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。

十一、附件：餐饮智能管理专业（三年制）教学进程表

课 类	序 号		课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注
							理论 教学	实践 教学	一		二		三		
									1	2	3	4	5	6	
公 共 基 础 课	思 政 课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	2	36	32	4		2					
		2	思想道德与法治	必/试	2.5	46	46	0	2.5						
		3	形势与政策	必/查	1	30	30	0	(3 次)	(3 次)	(3 次)	(3 次)	(3 次)		
		4	四史	限选	1	18	16	2	1						①
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必/试	2.5	46	46	0		2.5					
		6	思想理论政治课综合实践	必/试	1	16		16	0.5	0.5					
	6		信息技术	必/试	4	72	36	36		3					
	7		英语	必/试	8	64+（64）	32+（32）	32+（32）	2+（2）	2+（2）					
	8		体育	必/试	6	72+（36）	8+（4）	64+（32）	2	2	(2)				
	9		大学生心理健康教育	必/查	2	16+（16）	16	(16)		2					
	10		创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	32	16	16	2						
	11		大学生就业指导	必/查	1	16	16						(4 次)		
	12		大学语文	选/查	4	72	52	20	2	2					
	13		劳动教育	必/查	2	36	8	28	(4 次)	(4 次)	(4 次)	(4 次)			
	14		CPR（心肺复苏）	限选	0.5	8	0	8							
	15		军事理论课	必/查	2	36	36	0	2						
	16		公共选修课（课程超市）	选/查	2	38	0	38	1 门		1 门				
	17		书法	选/查	1	16		16	1						
	18		线上美育选修课程	限选	6	64	64	0							III
小计：734 学时，50.5 学分，占总学时 28.06 %，其中选修课程最少修满 216 学时，14.5 学分，占总学时 8.26 %					50.5	734	454	280	15	16	0	1	0		
专 业 （ 技 能 ）	专 业 基 础 课	1	中国饮食文化	必/试	4	64	64	0			4				
		2	管理学基础	必/试	4	64	54	10		4					
		3	烹饪学概论	必/试	4	64	44	20	4						
		4	餐饮服务心理	必/试	2	34	24	10			2				
		5	餐饮法律与法规	必/试	4	64	40	24				4			
		6	食品卫生与安全	必/查	4	64	40	24				4			

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
	7	消费者行为学	必/试	2	36	24	8					4		
	1	餐饮管理实务	必/试	4	64	46	22		4					
	2	食品营养与配餐	必/查	4	64	44	20			4				
	3	烹饪原料	必/试	4	64	24	40			4				
	4	烹饪工艺	必/查	4	64	24	40				4			
	5	现代厨房管理	必/试	4	64	24	40				4			
	6	宴会设计与管理	必/查	4	64	48	16	4						
	7	餐饮市场营销	必/试	2	36	18	18					4		
	8	餐饮成本核算与控制	必/试	2	36	36	0					4		
小计：816 学时，50 学分，理论 20.41%，实践 10.78%，占总学时 31.19%				52	846	554	292	8	8	14	16	12		
专 业 展 拓 课	1	餐饮企业品牌经营	选/查	2	36	28	8					4		
	2	餐饮英语	选/试	4	64	48	16				4			
	3	中国名菜品赏析	选/查	2	36	24	12			2				
	4	酒店交际英语（口语）	选/查	2	36	10	26			2				
最少修满 4 门，172 学时，10 学分，占 6.57 %				10	172	110	62	0	0	4	4	4		
合 计				110.5	1722	1098	624	23	24	18	21	16		
实 践 教 学 环 节	入学教育及军事训练		必/查	3	120		120	3 周						
	茶艺实训		必/查	1	26		26		1 周					
	宴席设计实训		必/查	1	26		26			1 周				
	咖啡制作与品鉴实训		必/查	1	52		52			2 周				
	公共礼仪实训		必/查	1	26		26		1 周					
	烹饪工艺实操		必/查	2	52		52				2 周			
	餐饮酒水实训		必/查	2	52		52					2 周		
	智能餐饮管理模拟实训		必/查	5	60		60					2 周		
	岗位实习		必/查	24	480		480					6 周		
	毕业设计（论文）		必/查	6									18 周	
小计：894 学时，47 学分，占 34.17%				47	894	0	894	3 周	2 周	3 周	2 周	10 周	18 周	

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
				159.5	2646	1098	1518	21	22	20	21	16	18 周	

备注：①表中（）数字是指课外时间实践或线上教学；②四史（社会主义发展史、中国共产党史、新中国史、改革开放史）四门课程，学生至少选其中一门；③心理健康、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课；④线上美育选修课程由教务处统一组织开课（理工类专业4学分，文科类专业6学分）。

