



广西现代职业技术学院
GUANGXI MODERN POLYTECHNIC COLLEGE

2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

执笔人（签字）：_____ 刘泽汀 _____

审核人（签字）：_____ 李媛媛 _____

编 制 日 期：_____ 2025 年 8 月 8 日 _____

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
五、培养目标与规格	1
六、课程设置及要求	3
七、教学进程总体安排	22
八、实施保障	28
九、毕业要求	32
十、附录	33

2025 级烹饪工艺与营养专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

高职学历教育修业年限为三年。

四、职业面向

表 1 烹饪工艺与营养专业职业面向设置表

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	主要岗位群或技术领域	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（62）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02） 西式烹调师（4-03-02-03） 西式面点师（4-03-02-04） 餐厅服务员（4-03-02-05） 营养配餐员（4-03-02-06）	烹饪 餐饮管理 餐饮创业者 食品营养开发 营养配餐设计与指导	中式烹饪师（高级） 西式烹饪师（高级） 中式面点师（高级） 西式面点师（高级） 1+X 等级证书 公共营养师 健康管理师（三级） 营养配餐员

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，坚持习近平新时代中国特色社会主义思想，适应社会主义市场经济需要，德、智、体、美、劳全面发展，德技并修，

具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德、科学素养和创新意识，精益求精的专业精神、职业精神、工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、餐饮产品生产与服务、智能化设备使用、餐饮市场营销等知识，具备餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事餐饮产品生产和质量管理、餐厅服务与管理和餐饮数字化运营管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

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形成 1-2 项艺术特长或爱好。

（7）具有劳动意识、崇尚劳动，传承劳动精神，具有良好的劳动习惯。

（8）做到“八会”：会礼（文明礼貌）、会讲（语言表达能力较好）、会做（会做事、动手能力较强）、会写（一般公文、体会、工作方案等）、会问（会提问题、分析问题、解决问题）、会读（读经典、读名著等）、会唱（山歌、民族歌曲）、会创（创新、创业、创意、创造）、会律（自律，自我约束，自我、反省）。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论、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、支付与安全等知识。

（3）掌握六大营养素（碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、水）的生理功能、食物来源及代谢过程。

（4）了解烹饪加工工艺、烹饪原料成分分析技术及食品安全标准。

（5）熟悉不同生命周期（孕妇、儿童、老年人等）及特殊人群的营养需求与膳食设计原则。

（6）掌握膳食指南、营养调查方法及社区营养干预策略。

（7）了解功能性食品的作用机理及营养标签解读技能。

(8) 能运用新媒体工具开展营养科普宣传，掌握健康沟通技巧。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

(2) 具备良好的语言、图文表达能力和沟通能力。

(3) 具有团队合作能力，做到“六能三得”（坐着能思能写，站着能讲能唱，走出社会能干能成，得到学校认可、家长认可、社会认可）。

(4) 具有较强的信息技术应用能力，具有不断追踪人工智能技术在本专业应用的能力。

(5) 具有中式菜点制作与成品质量控制能力。

(6) 具有餐饮食品安全管理能力。

(7) 具有中西烹饪、中西面点制作、宴会策划和餐饮产品创新能力。

(8) 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力。

(9) 较强的就业创业能力和可持续发展能力。

(10) 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力。

(三) 人才培养模式

烹饪工艺与营养专业实施“中高职贯通、校企共育”培养机制，构建“基础共享+核心分立+拓展互选”模块化课程体系，深化“工学交替、岗课融通”教学模式，强化烹饪技艺传承与营养科学融合。依托现代产业学院开展实景化教学，推行“双导师制”企业实践，融入“1+X”证书标准，突出淮扬菜技艺特色与数字化烹饪技术应用，建立动态评价反馈机制，实现职业素养与岗位能力双线并进培养。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

(一) 课程设置表

表 2 烹饪工艺与营养专业课程设置表

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
公共基础		1	思想道德与法治	3	32	16	★					
		2	毛泽东思想和中国特色	2	24	8		★				
		3	习近平新时代中国特色	3	32	16		★				

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期						
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
		4	形势与政策	1	16		☆	☆	☆	☆			
		5	军事理论	2	36		☆						
		6	大学生心理健康教育	2	16	16	★	★					
		7	安全教育	1.5	24		☆	☆	☆	☆			
		8	大学生创新创业基础	2	20	12			★				
		9	大学生职业生涯规划	1	10	10	★						
		10	就业指导	1	12	8				★			
		11	体育	6	16	88	★	★	★				
		12	大学英语	7.5	60	76	★	★					
		13	信息技术	3.5	8	56	★						
		14	劳动教育	1		16	○	○	○	○			
		15	防艾滋病教育	0.5	8		☆	☆	☆	☆			
		16	国家安全教育	1	12	4		★					
		17	公共艺术教育	2	16	16				★			
		18	中华民族共同体概论	1	12	4			★				
		小计				41	352	346					
		选修课 (7门)	1	红色文化和传统文化概	1	16					☆		
			2	中国共产党党史	1	16				☆			
			3	艺体生活模块课程	1	16			☆				
4	自然科学模块课程		1	16				☆					
5	人文社科模块课程		1	16					☆				
6	知识工具模块课程		1	16						☆			
7	实验室安全教育		1	16			☆						
小计				7	112								
专业 (技)	基础课 (6门)	1	中外餐饮文化	2	32	0		☆					
		2	烹饪原料	2	32	0	☆						

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期						
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
		3	烹饪美学	2	32	0	☆						
		4	餐饮食品安全与控制	2	32	0	☆						
		5	餐饮成本控制	2.25	36	0				☆			
		6	烹饪基本功实训	3	0	48	○						
	小计				13.25	164	48						
	核心课 (6门)	1	饮食营养与配餐	4.5	36	36			★				
		2	中式烹调工艺	4.5	36	36		★					
		3	中国名菜制作技术	4.5	36	36			★				
		4	中式面点工艺	4.5	36	36		★					
		5	厨政管理	2.25	28	8				★			
		6	菜品设计与宴席实务	3	24	24				★			
	小计				23.25	196	176						
	拓展课 (6门)	1	西餐制作技术	2.25	18	18			★				
		2	地方名菜制作	2.25	18	18			★				
		3	烧卤与冷拼制作技术	4.5	36	36				★			
		4	食品雕刻与糖艺制作	6	36	60		★	★				
		5	西式面点工艺	3	12	36				★			
		6	药膳制作	2	12	20				★			
	小计				20	132	188						
	综合实 践/实 训课(6 门)	1	军事技能	2		112	○						
		2	入学教育	1		22	○						
		3	认知实习	1		22		○					
		4	岗位实习(含实习教育)	32		704					○	○	
		5	毕业设计(论文)	4		56						○	
6		创新拓展实践	4		0	○	○	○	○				
小计				44		916							

课程类别		序号	课程名称	学分分配			开课学期					
课程类别	课程类型			总学分	理论教学学时	实践教学学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
合计				148.5	956	1674	总学时数:2630					

注：“☆”表示A类（纯理论课教学）；“★”表示B类（理实一体课教学）；“○”表示C类（纯实践课教学）。

（二）公共基础课

1. 公共必修课

公共必修课程教学内容与开设依据见表3所示。

表3 公共必修课程教学目标与内容

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
1	思想道德与法治	<p>1. 课程目标：本课程通过开展马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观教育，帮助大学生领悟人生真谛，把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神，广泛践行社会主义核心价值观；遵守道德规范、锤炼道德品格，把正确的道德认知、自觉的道德养成和积极的道德实践紧密结合起来，引领良好的社会风尚；学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为主线，帮助大学生提升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。本课程通过理论学习和实践体验，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，确立正确的人生观和价值观，加强思想品德修养，增强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法律素养。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>1. 课程目标：对中国共产党领导人民进行的革命、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</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		<p>马克思主义中国化时代化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力有更加明显的提升。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程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。本课程教学要求，一是掌握基本理论，深刻认识马克思主义中国化时代化理论成果的时代意义、科学内涵、思想精髓、理论品质。二是培养理论思维，学习把握理论背后的思想，思想之中的战略、战略之中的智慧，从而得到思想的启迪、战略的启蒙和智慧的启示。三是坚持理论联系实际，紧密联系党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史及自身思想实际，自觉投身中国特色社会主义伟大实践，为实现民族伟大复兴作出应有贡献。</p>
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>1. 课程目标：本课程主要是引导青年学生增强政治意识、大局意识、核心意识、看齐意识，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，做到坚决维护习近平总书记党中央的核心、全党的核心地位，坚决维护党中央权威和集中统一领导，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程主要讲述马克思主义中国化最新理论成果——习近平新时代中国特色社会主义思想，阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求，牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法。通过系统学习和理论阐释的方式，运用理论与实践、历史与现实相结合的方法，引导学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义，理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法，增进对其科学性系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
4	形势与政策	<p>1. 课程目标：本课程主要是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。它要求及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，培养担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合国内外形势，针对学生的思想实际，开展形势与政策教育教学，提升大学生对中国特色社会主义的认识和觉悟。要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，讲授党的理论创新最新成果和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。</p>
5	大学生心理健康教育	<p>1. 课程目标：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。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程由大学生心理健康基础知识、大学生心理困惑及异常心理、大学生生命教育与心理危机干预、大学生压力管理与挫折应对、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、大学生的自我意识与培养、大学期间生涯规划及能力发展等方面内容构成。</p>
6	大学生创新创业教育	<p>1. 课程目标：认知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，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。帮助学生树立科学的创业观。主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，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。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：正确认识创业，树立创业意识。了解创新创业教育国内外发展背景，熟悉国内外创业教育的现状与发展趋势，深刻理解创业的重大现实意义和创新创业教育的理论价值。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
7	体育	<p>1. 课程目标：通过本课程学习，一是培养学生参与锻炼的积极性，使他们能自觉、积极、经常地参与锻炼，实现身体运动的参与目标，掌握科学锻炼身体的基本原理和方法，用科学的理论知识指导实践；二是掌握一项或多项自己较为喜欢的运动项目和锻炼方法，并在某一方面形成一定的爱好和兴趣，为终身体育锻炼打好良好的基础；三是学生根据学科、专业的不同，掌握合理的、有效的预防职业病的手段和方法。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：高职体育的任务及功能、高职体育的实施途径、价值取向与改革、跑和跳的技术方法和分类、篮球排球、足球技术的概念、分类和作用，各主要技术动作方法及结构，主要技术的分析方法、裁判法和规则、国家学生体质健康测试（各项测试内容、方法、注意事项及标准）。</p>
8	军事理论	<p>1. 课程目标：理解国防内涵和国防历史，树立正确的国防观，了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，理解我国总体国家安全观；了解世界主要国家军事力量及战略动向，充分认识当前我国面临的安全形势；激发学生的爱国热情。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。</p>
9	就业指导	<p>1. 课程目标： 本课程旨在提升学生的就业能力与职业适应力，帮助其正确认识就业形势，掌握求职过程中所需的基本技能与策略。通过课程学习，学生能够增强心理调适与压力管理能力，具备良好的人际交往与沟通技巧，学会时间管理与计划执行，逐步建立积极、健康的就业观和职业发展观。</p> <p>2. 主要内容与教学要求： 课程内容涵盖就业形势分析、求职准备、简历制作、面试技巧、职场礼仪、法律常识等方面。教学要求突出实践导向，结合模拟面试、简历设计、角色扮演等活动，提升学生实战能力。鼓励学生主动了解用人单位岗位设置与能力要求，结合专业背景进行岗位匹配与职业路径设计。课程还要求学生具备基本的职业心理调适能力，能够应对就业过程中的压力与挑战，顺利实现从学生到职场人的角色转换。</p>
10	大学生职业	<p>1. 课程目标：</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
	生涯规划	<p>本课程旨在帮助学生正确认识自我，增强职业意识，形成科学的生涯发展观。通过课程学习，学生能够掌握职业兴趣、性格、能力、价值观等方面的评估工具，进行全面的自我分析；了解社会发展趋势、高职院校人才培养方向与职业岗位之间的关系，明确个人职业发展路径；具备制定切实可行的职业生涯规划能力，树立正确的职业理想与价值观，提升职业素养与终身发展的意识。</p> <p>2. 主要内容与教学要求：</p> <p>课程主要包括职业认知、自我探索、职业选择、目标设定与生涯规划制定等模块。教学中注重引导学生了解不同行业与职业的要求，结合个人特点进行职业定位。学生需掌握基本的心理调适与情绪管理方法，学会制定职业发展目标与行动计划。课程要求学生结合所学，完成一份个人职业生涯规划设计书，提升其自我认知、规划与执行能力。</p>
11	劳动教育	<p>1. 课程目标：理解劳动的意义，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、践行劳动理念、具备劳动安全意识。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：《劳动教育》是面向全体学生开设的一门必修课程。本课程以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容，以讲清劳动道理为教育的着力点，通过有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，在出力流汗的实践锻炼中感悟劳动的价值，深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义，树立正确的劳动态度，形成正确的劳动观，真正在思想意识层面和劳动实践层面切实认识和领会“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的深刻道理及其重大意义，从而真正树立起尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的意识。</p>
12	大学英语	<p>1. 课程目标：在培养学生在掌握一定英语语言知识和技能的基础上，培养学生在职场环境下运用英语的基本能力，特别是听说能力，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务活动中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础，也为学生进一步学习相关专业提供一个获取信息的重要工具，为专业学习提供有力的支撑和辅助作用，有利于各专业学生形成较强综合职业能力和</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		创业能力。
13	信息技术	<p>1. 课程目标：使学生具有良好的动手实践能力，能使用常用的办公软件处理文档。具有良好的逻辑分析能力，能快速地完成办公操作的任务。具有良好的沟通展示能力，能对工作中的数据进行分析 and 展示。具有良好的自学态度和能力，能综合使用各种技能完成工作任务。为进一步学习后续相关课程（如：OFFICE高级应用、信息管理、网页设计、UI界面设计、数码艺术设计、各类辅助设计等）奠定基础。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：能够理解计算机软硬件系统、网络及相关信息技术的基本知识，对主流操作系统Windows能熟练使用。掌握文档编辑软件Word 2024的基本操作技能，如增删查找，能处理办公常见的文档编制。掌握表格编辑软件Excel 2024的基本操作技能，能使用常见的函数对表格进行统计分析等处理。掌握使用演示文稿软件PowerPoint 2024的基本展示功能。了解互联网的基本知识。</p>
14	安全教育	<p>1. 课程目标：坚持发展性，强化教育引导，激发学生学习热情，提升学生国家安全意识，增强爱国主义情感；使学生掌握各类安全理论知识，熟悉安全演练操作方法的基本流程；激发学生积极实践，提升学生维护国家安全能力，引导知行合一；激发大学生树立安全第一的意识，确立正确的安全观，并努力在学习过程中主动掌握安全防范知识和增强安全防范能力。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：理论教学，包含国家安全教育课程、网络安全教育、生命安全教育、日常安全教育课程（治安、交通、消防等）、行业安全教育课程；实操课程，包含应急疏散演练、消防灭火演练、应急救援演练。</p>
15	防艾滋病教育	<p>1. 课程目标：课程目标是使学生全面理解艾滋病的科学原理、传播途径、预防措施以及对个人和社会的深远影响。通过本课程的学习，学生将能够掌握预防艾滋病的基本知识和技能，增强自我保护意识，形成健康的生活方式，同时培养对艾滋病病毒感染者和患者的尊重与理解，促进社会和谐与包容。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：本课程主要内容包括艾滋病的基本概念、病毒特性、传播途径、预防措施、社会影响以及关爱艾滋病病毒感染者和患者的伦理道德。通过生动的案例、丰富的多媒体资源和互动式教学手段，深入浅出地讲解艾滋病相关知识，确保学生充分理</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		解并掌握预防艾滋病的关键技能。
16	公共艺术教育	<p>1. 课程目标：是我国高等教育课程体系的重要组成部分，是学校艺术教育工作的中心环节，是实施美育的主要途径，具有很强的意识形态属性，对于引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，提高学生的审美和人文素养，培养创新精神和实践能力，塑造健全人格，具有不可替代的价值和作用。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：公共艺术教育课程包括美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类、艺术体验和实践类等三种类型课程。美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论类主要是开设艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论、音乐、美术、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等线上课程；艺术体验和实践类课程与第二课堂想结合，开设与艺术相关的体验和实践活动。</p>
17	国家安全教育	<p>1. 课程目标：国家安全教育课程是一门集思想性、知识性、实践性于一体的综合性课程，具有重大现实意义和深远战略意义。它既是思政教育课程，引导学生树立正确的国家观、安全观和价值观；又是跨学科的通识教育课程，涵盖多个领域的安全知识，提升学生的综合素养；同时，它也是一门实践导向性课程，通过实践教学提高学生的安全风险评估、危机应对等能力。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：课程内容的设计围绕学习任务和教学项目展开，旨在通过任务引领的方式，激发学生的学习兴趣 and 主动性。课程设置了导论、总体国家安全观、中国特色国家安全道路、统筹发展与安全、人民安全、政治安全、经济安全以及军事、科技、文化、社会安全等多个教学模块，每个模块都包含了具体的学习任务和教学项目。这些任务和项目既覆盖了国家安全的基本概念和重点领域，也注重培养学生的实践能力和创新思维，使他们在掌握理论知识的同时，能够灵活运用所学知识解决实际问题。</p>

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
18	中华民族共同体概论	<p>1. 课程目标：通过学习，使学生深入理解中华民族共同体的内涵，包括中华民族的形成、发展历程，各民族之间的关系等。掌握中华民族共同体建设的重要意义、目标任务和实践路径。培养学生运用马克思主义民族观分析和解决民族问题的能力，提升学生的民族认同感、国家认同感和文化认同感，增强学生维护民族团结和国家统一的意识和能力。激发学生对中华民族大家庭的热爱之情，树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观，培养学生为实现中华民族伟大复兴而努力奋斗的责任感和使命感。</p> <p>2. 主要内容和教学要求：课程以习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想为根本遵循，坚持以史带论、论从史出，立足中华民族整体视角，超越传统王朝断代史与各族族别史，从政治经济社会文化等维度，展开跨学科论证，宣传阐释正确的中华民族历史观，推动中华民族现代文明建设，构建中华民族共同体史料体系、话语体系、理论体系，引导学生牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念等内容。在教学要求上，聚焦中华民族共同体的基本概念讲透理论知识，立足历史大势讲清内在规律，厘清话语逻辑讲好生动故事，把握教育教学规律，做好基础性资源建设，并改革创新教学形式。在抓好课堂教学的同时，深入开展实践教学，巩固、提升教学效果。</p>

2. 公共选修课

公共选修课程分为线上课程和线下课程两类，供学生选修。

表 4 公共选修课模块及信息表

序号	课程名称	学分	学时	开课形式
1	红色文化和传统文化概论	1	16	限定选修（线下课程）
2	中国共产党党史	1	16	限定选修（线下课程）
3	（模块一）艺体生活模块课程	1	16	限定选修（超星尔雅线上课程）
4	（模块二）自然科学模块课程	1	16	
5	（模块三）人文社科模块课程	1	16	
6	（模块四）知识工具模块课程	1	16	
7	实验室安全教育	1	16	

（三）专业（技能）课程

1. 专业基础课程

专业基础课程教学内容见表 5 所示。

表 5 专业基础课程课程目标、主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
1	烹饪原料	<p>1. 课程目标：通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，选择高质量的原料，并能保证原料的质量；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色的菜肴。最大限度地减少营养素的损失，为烹饪制作和创新打下坚实的基础。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：以餐饮企业在经营中常用原料为主线，系统、全面地讲授烹饪原料学的理论及原料的性质特点，使学生全面地了解烹饪原料的内容，掌握原料的分类、种类、形态、组织结构、质地、风味、如何鉴别、储藏保管及烹饪运用规律方面的知识，从而能在烹饪加工过程中合理、科学地利用烹饪原料，促进烹饪技艺的掌握和提高烹饪理论水平都具有重要的作用。学会将烹饪原料加以灵活运用到现实的生产活动中去，培养学生实际应用能力和创新能力。</p>
2	烹饪基本功实训	<p>1. 课程目标：了解烹饪基本功的概念、分类和作用，认识烹饪基本功在烹饪过程中的重要性。熟练掌握各种烹饪工具和设备的使用方法，提高操作安全意识。掌握烹饪原料的选择、处理和保管方法，提高原料利用率。熟练掌握烹饪基本技能，如切、片、剝、炒、炖、炸、蒸、煮等。了解烹饪过程中的火候、时间、温度等关键因素，提高烹饪效果。掌握烹饪调味原理和技巧，提高菜肴口味。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：介绍烹饪基本功的概念、分类和作用。讲解和使用各种烹饪工具和设备的使用方法，如菜刀、砧板、炒锅、炖锅、蒸锅等。烹饪原料的选择、处理和保管方法，如肉类、蔬菜、水产、干货等。切、片、剝、炒、炖、炸、蒸、煮等烹饪方法的操作要领。分析烹饪过程中的火候、时间、温度等因素对烹饪效果的影响。烹饪调味原理和技巧，如调味品的选择、搭配和用量等。烹饪卫生知识，如食材清洗、消毒、烹饪过程中的卫生操作等；烹饪营养知识，如食材的营养成分、烹饪对营养成分的影响等。</p>
3	中外餐饮文化	<p>1. 课程目标：主要讲授饮食文化的起源与发展，饮食文化的风味流派，饮食文化基础知识，饮食习俗，饮食文化及餐厅安全等补充知识结合讲座形式知识，从各个方面对中国烹饪进行综合性的阐述。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：通过本课程的学习让学生熟悉中国饮食文化，增强宏</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		<p>观思维、综合思维能力及想象力，学会如何鉴赏与品尝美食，懂得美食的创造艺术，研究怎么才能吃得有文化、有艺术，怎样才能给人提供高尚的精神享受，并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。在未来菜品开发、食品生产时，充分注意食品与人及人群关系的意识，以便能自主开发出富有文化含量与品位、附加值高的菜点美食。</p>
4	餐饮成本控制	<p>1. 课程目标：理解餐饮成本控制的基本概念和重要性。掌握餐饮成本分析和预算编制的方法。学习食材采购、库存管理和成本核算的实践技巧。了解餐饮业的人力成本、运营成本和间接成本管理。掌握餐饮定价策略和利润分析。培养学生在餐饮业务中应用成本控制技术的实际能力。提高学生对餐饮市场动态和成本控制趋势的敏感性。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：餐饮成本控制的基本概念、目标和原则。餐饮成本分析：如何分析餐饮业务的各项成本，包括食材成本、人力成本、运营成本等。预算编制与控制：如何编制餐饮预算，以及如何通过预算控制成本。食材采购管理：如何有效地采购食材，包括供应商选择、价格谈判和采购合同管理。库存管理：如何管理食材库存，以减少浪费和提高成本效率。成本核算：餐饮成本核算的方法和技巧，包括标准成本法和实际成本法。人力成本管理：如何合理配置人力资源，以及如何控制人力成本。餐饮定价策略：如何根据成本和市场情况制定合理的餐饮价格。利润分析与提升：分析餐饮业务的利润构成，探讨如何提高盈利能力。成本控制趋势与策略：当前餐饮成本控制的趋势和新兴策略。</p>
5	烹饪美学	<p>1. 课程目标：通过课堂教学和练习，使学生了解烹饪色彩、造型、图案的基础知识，并将色彩、图案等综合应用于烹饪菜点的工艺制作中。在掌握工艺美术设计基础知识的同时，培养学生的审美情趣。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：美学基础理论——色彩、造型、构图等视觉艺术原理在烹饪中的应用；菜点造型设计——冷热菜品的盘饰技巧、立体造型与平面摆盘方法；色彩搭配与调和——食材天然色彩的运用规律及对比协调原则；器皿与场景美学——盛器选择、宴席台面设计与主题氛围营造；中西烹饪美学比较——传统中式意境美与西式现代摆盘风格的融合创新；文化内涵表达——通过菜品设计传递地域文化、节气习俗等人文元素。课程注重实践，培养学生将美学理论与烹饪技艺结合，提升菜品视觉表现力与艺术价值。</p>
6	餐饮食品安全与控制	<p>1. 课程目标：理解餐饮食品安全与控制的法律法规和标准。掌握食品污染的途径和控制方法。了解食品采购、储存、处理和服務的安全规范。了解餐饮业食品安全管理体系和HACCP（危害分析与关键控制点）系统。掌握在餐饮业务中应</p>

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		<p>用食品安全控制技术的实际能力。养成餐饮市场动态和食品安全控制趋势的敏感性。培育食品安全意识和职业责任感。</p> <p>2. 主要教学内容和要求： 餐饮食品安全与控制概述：餐饮食品安全与控制的定义、重要性以及相关法律法规。食品污染与预防：食品的生物性、化学性和物理性污染途径及其预防措施。食品原料安全：食品原料的采购、储存、检验和验收的安全规范。食品处理与加工安全：食品加工过程中的卫生操作、温度控制和交叉污染预防。食品服务安全：食品服务的安全规范，包括餐具卫生、食品展示和剩余食品处理。食品安全管理体系：餐饮业食品安全管理体系的建设和实施。HACCP系统：HACCP系统的原理和应用，以及如何制定和实施HACCP计划。食品安全应急处理：如何应对食品安全事故和突发事件。食品安全教育及培训：如何对员工进行食品安全教育和培训。食品安全趋势与挑战：当前餐饮食品安全与控制的趋势、挑战和新兴技术。</p>

2. 专业核心课程

专业核心课程以国家教学标准中的内容为基础，结合调研反馈和学院优势进行确定，专业核心课程教学内容与支撑培养规格指标见表 6 所示。

表 6 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
1	饮食营养与配餐	<ol style="list-style-type: none"> 膳食调查 人体营养状况评价 食谱编制：膳食调查 四季营养配餐设计 健康人群营养配餐设计 特殊营养配餐设计 营养咨询和营养教育 	<p>各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工方法造成原料营养素的变化及规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响；合理烹饪；合理膳食与健康；烹饪工作方法等</p>
2	厨政管理	<ol style="list-style-type: none"> 厨房组织与人员管理。设计和优化厨房的组织结构，确保各个工作环节高效顺畅。 招聘、培训和管理厨房员工，包括厨师、帮厨、清洁工等。 	<p>厨政管理的定义、职责和作用。厨房组织结构与人员配置：厨房内不同岗位的职责、人员配置和 workflow 规划。食材采购与库存管理：如何有效地采购食材，以及如何管理食材库存，</p>

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		<p>3. 制定和实施厨房员工的工作流程和标准操作程序。</p> <p>4. 监督厨房员工的日常工作，确保菜品质量和厨房卫生。</p> <p>5. 食材采购与库存管理。根据菜单需求和销售预测，制定食材采购计划。选择和评估供应商，确保食材的质量和供应稳定性。监督食材的接收、储存和分配，确保食材的新鲜和合理使用。定期进行库存盘点，控制库存水平，减少浪费。</p> <p>6. 成本控制与财务管理。监督厨房的成本核算，包括食材成本、人力成本和运营成本。制定成本控制策略，如通过批量采购、季节性菜单调整等手段降低成本。监控菜品的售价和利润率，确保餐饮业务的盈利性。协助财务部门进行预算编制和财务分析。</p> <p>7. 菜单设计与创新。根据市场需求、食材季节性和成本考虑，设计多样化的菜单。定期更新菜单，引入新菜品，提高顾客满意度。与厨师团队合作，进行菜品研发和创新。</p> <p>8. 厨房卫生与安全管理。制定和实施厨房卫生操作规范，确保食品安全。监督厨房的清洁和消毒工作，预防交叉污染。管理厨房的安全设施和设备，如灭火器、烟雾探测器等。定期进行安全培训和演练，提高员工的安全意识。</p> <p>9. 设备维护与管理。选择和采购适合厨房需求的设备，如炉灶、冷藏设备、厨房工具等。监督厨房设备的维护和保养，确保设备正常运行。管理厨房设备的更</p>	<p>以减少浪费和提高成本效率。 厨房成本控制：厨房成本核算的方法和技巧，包括标准成本法和实际成本法。 厨房卫生与安全管理：厨房卫生操作规范、食品安全和事故预防措施。 厨房设备维护与管理：厨房设备的选购、使用、维护和管理。菜单设计与创新：如何根据市场需求和成本考虑设计菜单，以及如何进行菜品创新。厨房人员培训与管理：如何对厨房人员进行培训、评估和激励。厨房质量控制：如何通过标准化的操作和持续的监控来保证菜品质量。 厨政管理趋势与策略：当前厨政管理的趋势、挑战和新兴策略。理论教学：通过课堂讲解、案例研究、讨论等方式，使学生掌握厨政管理的理论知识。实践教学：组织学生参与模拟厨房业务，进行厨政管理的实际操作。实操考核：定期进行厨政管理项目的实操考核，以检验学生的学习成果。课堂互动：鼓励学生积极参与课堂讨论，分享厨政管理的经验和见解。课后作业：布置相关的案例分析、菜单设计等课后作业，巩固学生的理论知识。教学评价：根据学生的课堂表现、实操考核和课后作业完成情况进行综合评价。</p>

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		<p>新和淘汰，提高厨房的运营效率。</p> <p>10. 员工培训与发展。制定员工培训计划，提高员工的技能和工作效率。通过在职培训、工作坊和外部培训等方式，提升员工的职业发展。定期评估员工的工作表现，提供反馈和激励。</p> <p>11. 质量控制与顾客满意度。通过标准化的操作和持续地监控，保证菜品的口味、质量和呈现。收集和分析顾客反馈，不断改进服务和菜品。管理顾客投诉，确保及时有效地解决方案。</p>	
3	中式烹调工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中式烹饪概述 2. 初步热处理 3. 火候 4. 调味 5. 制汤 6. 上浆、挂糊和勾芡 7. 菜肴烹饪方法 8. 热菜装盘 	让学生能熟识热菜烹饪的基本程序和原则，理解中式热菜制作过程中烹饪技法对菜肴制作的重要性，掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作工艺的知识和技能。
4	中式面点工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水调面团 2. 膨松面团 3. 油酥面团 4. 米及米粉类及特色米制品面团 5. 杂粮品种 6. 其他面坯 	了解中式面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。
5	菜品设计与宴席实务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菜品的基本概念 2. 宴会厅设备概述 3. 宴会场镜设计 4. 中式宴会摆设及服务 5. 西式宴会摆设与服务 6. 宴会菜单的安排与设计 7. 鸡尾酒会与自助餐的摆设与服务技 	了解宴席的基础知识，掌握宴席、菜单设计的原则和方法。认识餐饮经营中的菜单；零点与套餐菜单的设计制作；特种、特色菜单的设计制作；宴席与主题菜单的设计制作；菜单的定价、评估与更新。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		巧。 8. 外烩安排	
6	中国名菜制作技术	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国传统菜肴的历史背景、文化内涵和烹饪特点。 2. 各种烹饪工具和设备的使用方法。 3. 食材的选择、处理和保管方法。 4. 各种烹饪技巧，如炒、炖、炸、蒸、煮等。 5. 不同菜系的调味原理和技巧。 6. 制作具有代表性的中国名菜，如川菜、粤菜、鲁菜、苏菜等。 7. 食品卫生和安全知识，确保菜肴制作过程中的卫生和安全。 	<p>中国传统菜肴概述：中国传统菜肴的历史、文化和烹饪特点。烹饪工具与设备：讲解各种烹饪工具和设备的使用方法，如菜刀、砧板、炒锅、蒸锅等。食材选择与处理：常用食材的选择、处理和保管方法，如肉类、蔬菜、水产、干货等。烹饪技巧：炒、炖、炸、蒸、煮等烹饪方法的操作要领。调味原理与技巧：不同菜系的调味原理和技巧，如川菜的麻辣、粤菜的清淡等。中国名菜制作：制作具有代表性的中国名菜，如宫保鸡丁、麻婆豆腐、北京烤鸭等。食品卫生与安全：食品卫生知识，如食材清洗、消毒、烹饪过程中的卫生操作等。理论教学：通过课堂讲解、演示、视频等方式，使学生了解中国传统菜肴的理论知识。实践教学：组织学生进行分组练习，每人都有机会动手操作，掌握烹饪基本技能。实操考核：定期进行烹饪实操考核，检验学生的学习成果，提高学生的实际操作能力。课堂互动：鼓励学生提问、分享经验和心得，提高课堂氛围和教学质量。课后作业：布置课后练习，让学生在课后巩固所学知识，提高自学能力。教学评价：根据学生的课堂表现、实操考核和课后作业等情况，给予评价和指导</p>

3. 专业拓展（限选）课程

专业拓展课和专业限选课合并设置，主要着眼于专业新技术、新工艺、新发展

和拓展能力的培养。专业拓展（限选）课程教学内容见表7所示。

表7 专业拓展（限选）课程课程目标、主要教学内容和要求

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求
1	地方名菜制作	<p>1. 课程目标： 全面掌握《地方名菜制作》的地方名菜设计概述、地方名菜分类、地方名菜形式、菜单设计等理论知识。与市场接轨，贴近市场，在教学中体现人文和科学思想与精神，让学生在掌握基本设计方法上能灵活运用其方法和技巧设计出有特色、符合要求的菜单并加以实践。</p> <p>2. 主要内容和教学要求： 主要有地方名菜制作的基本原理和方法、地方名菜知识、菜单设计、地方名菜分类、地方名菜制作、地方特色菜点等内容。讲授有关地方名菜烹调的概念及根本原则，传统地方名菜制作的技艺，训练根本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的根底。</p>
2	西餐制作技术	<p>1. 课程目标： 学生通过本课程学习，能够使掌握西餐烹饪活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态。锻炼学生的信息收集与分析、独立工作、自主学习、动手操作、团队协作、沟通交流、组织管理、艺术鉴赏、创新思维等几个方面能力。使学生具备高尚的思想道德品质、独立自主的人格、崇高的职业理想。使学生的德、智、体全面发展。</p> <p>2. 主要内容和教学要求： 烹饪营养卫生学、西餐原料、西餐工艺、烹饪工艺、宴会设计、餐饮经营与管理、食品营养与卫生、餐饮成本核算、西餐基础制作、西餐烹饪概述、西餐烹饪原料加工、汤与沙司制作、西餐色拉制作等等。</p>
3	西式面点工艺	<p>1. 课程目标： 了解调糊、成型、熟制技法的含义，理解各种面团和馅心的调制原理；掌握各大类品种的制作要点及装饰技术，具备中级以上糕点操作技能，使学生养成良好的行为习惯。</p> <p>2. 主要教学内容和要求： 主要有面点原料学、中式面点制作以及面点创新与设计，烹饪基本功训练，山西面食制作以及中西烹饪概论等相关课程。另外，还有中式面点工艺与制作以及面塑与盘饰等课程。</p>
4	食品雕塑与糖艺制作	<p>1. 课程目标： 理解食品雕塑与糖艺制作的基本概念和艺术价值。掌握食品雕塑和糖艺制作的基本工具和材料的使用。学习和实践食品雕塑的设计和制作技巧。学习和实践糖艺制作的各技术，如糖体造型、糖霜绘画等。培养创新设计和艺术表现能力。掌握食品卫生和安全知识，确保创作过程中的卫生和安全。</p> <p>2. 主要内容和教学要求： 食品雕塑与糖艺概述：食品雕塑和糖艺的概念、历史、艺术价值和应用场景。工具与材料：食品雕塑和糖艺制作所需的各种工具和材料，如雕刻刀、模具、糖块、糖霜等。食品雕塑设计：食品雕塑的设计原则和技巧，如构思、草图绘制、色彩搭配等。食品雕塑制作：食品雕塑的制作方法，</p>

		<p>如切割、雕刻、组合等。糖艺制作技术：糖艺制作的各种技术，如糖体造型、糖霜绘画、拉糖等。创新设计：将传统技巧与现代元素结合，创作出独特的食品雕塑和糖艺作品。食品卫生与安全：食品卫生知识，如食材清洗、消毒、制作过程中的卫生操作等。</p>
5	烧卤与冷拼制作技术	<p>1. 课程目标：理解烧卤与冷拼菜肴的基本概念、分类和特点。掌握烧卤和冷拼菜肴的制作方法和技巧。食材的选择、处理和保管方法。了解和掌握烧卤和冷拼菜肴的调味原理和技巧。培养创新意识和菜品开发能力。掌握食品卫生和安全知识，确保菜肴制作过程中的卫生和安全。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：烧卤与冷拼概述：烧卤和冷拼菜肴的概念、分类和特点。烹饪工具与设备：各种烹饪工具和设备的使用方法，如菜刀、砧板、炒锅、蒸锅等。食材选择与处理：常用食材的选择、处理和保管方法，如肉类、蔬菜、水产、干货等。烧卤制作技术：烧卤菜肴的制作方法，如红烧、卤制、烧烤等。冷拼制作技术：冷拼菜肴的制作方法，如凉拌、拼盘、雕刻等。调味原理与技巧：烧卤和冷拼菜肴的调味原理和技巧，如调味料的搭配和用量等。创新菜品开发：如何根据市场需求和食材特点，开发新颖的烧卤和冷拼菜品。食品卫生与安全：食品卫生知识，如食材清洗、消毒、烹饪过程中的卫生操作等。</p>
6	药膳制作	<p>1. 课程目标：理解药膳的基本概念、历史和养生原理。掌握常见中药材的性味归经、功效和应用。了解药膳的制作方法和技巧。了解药膳食材的搭配原则和饮食宜忌。培养创新药膳菜品开发能力。掌握食品卫生和安全知识，确保药膳制作过程中的卫生和安全。</p> <p>2. 主要教学内容和要求：药膳概述：药膳的概念、历史、养生原理和应用范围。中药材基础知识：常见中药材的性味归经、功效和应用，如人参、黄芪、当归等。药膳食材搭配：药膳食材的搭配原则，如五行相生相克、四季养生等。药膳制作技术：药膳的制作方法，如炖、煮、蒸、煲等。药膳菜品开发：如何根据中药材的功效和食材特点，开发新颖的药膳菜品。食品卫生与安全：食品卫生知识，如食材清洗、消毒、烹饪过程中的卫生操作等。理论教学：课堂讲解、演示、视频等方式，使学生了解药膳制作的理论知识。实践教学：组织学生进行分组练习，每人都有机会动手操作，掌握药膳的制作技巧。实操考核：定期进行药膳制作的实操考核，检验学生的学习成果，提高学生的实际操作能力。课堂互动：鼓励学生提问、分享经验和心得，提高课堂氛围和教学质量。课后作业：布置课后练习，让学生在课后巩固所学知识，提高自学能力。教学评价：根据学生的课堂表现、实操考核和课后作业等情况，给予评价和指导。</p>

七、教学进程总体安排

(一) 教学时间安排

表 8 教学活动时间分配表

序号	教 学 活 动		各学期时间分配 (周)						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活 动时间 (111 周)	课程教学 (含认 知实习、实训和 考试)	17	19	19	18			
2									
3		实习教育					1		
4		岗位实习					18	14	
5		毕业论文(设计)						4	
7		职业资格培训考 证				1			
8		其他活 动时间	新生报到、入学 教育和军训	2					
9	(9周)	节日放假或机动	1	1	1	1	1	2	
合 计			20	20	20	20	20	20	120

备注：每学期教学总周数 20，其中第 20 周为学生集中考试周。

(二) 教学进程表

课程设置	序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	学时分配			考核方式	按学期分配周数及周学时数						备注
						总学时数	理论教学	实践教学		一	二	三	四	五	六	
										19周	20周	20周	20周	20周	18周	
公共基础课	1	ggbx0009	思想道德与法治	B	3	48	32	16	考试	4/12						
	2	ggbx0010	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	2	32	24	8	考试		2/16					
	3	ggbx0114	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	B	3	48	32	16	考试		4/12					
	4	ggbx0011	形势与政策	A	1	16	16	0	考查	4节/学期	4节/学期	4节/学期	4节/学期			
	5	ggbx0090	军事理论	A	2	36	36	0	考查	2/18						
	6	ggbx0012 ggbx0013	大学生心理健康教育	B	2	32	16	16	考查	2节/单双周	2节/单双周					
	7	ggbx0001	安全教育	A	1.5	24	24	0	考查	讲座	讲座	讲座	讲座			
	8	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查	2/16						
	9	ggbx0126	大学生职业生涯规划	B	1	20	10	10	考查	2/10						
	10	ggbx0127	就业指导	B	1	18	10	8	考查				2节			

													/单 双周			
11	ggbx0006	体育（一）	B	2	32	8	24	考查	2/16							
12	ggbx0007	体育（二）	B	2	36	4	32	考查		2/18						
13	ggbx0008	体育（三）	B	2	36	4	32	考查			2/18					
14	ggbx0026	大学英语（一）	B	3.5	64	28	36	考试	4/16							
15	ggbx0027	大学英语（二）	B	4	72	32	40	考试		4/18						
16	ggbx0128	信息技术	B	3.5	64	8	56	考试	4/16							
17	ggbx0097	劳动教育	C	1	16	0	16	考查	讲座	讲座	讲座	讲座				
18	ggbx0121	防艾滋病教育	A	0.5	8	8	0	考查	讲座	讲座	讲座	讲座				
19	ggbx0125	公共艺术教育	B	2	32	16	16	考查				线上				
20	ggbx0133	国家安全教育	B	1	16	12	4	考试		2/18						
21	ggbx0143	中华民族共同体概论	B	1	16	12	4	考查			2/8					
小 计					41	698	352	346								
公 共 选 修 课	1	ggbx0051	红色文化和传统文化 概论	A	1	16	16	0	考查			2/8				限定 选修
	2	ggxx0027	中国共产党党史	A	1	16	16	0	考查		2/8					限定 选修
	3	ggbx0115	艺体生活模块课程	A	1	16	16	0		1/18						超星尔 雅线上 课程。
	4	ggbx0116	自然科学模块课程	A	1	16	16	0			1/18					
	5	ggbx0117	人文社科模块课程	A	1	16	16	0				1/18				
	6	ggbx0118	知识工具模块课程	A	1	16	16	0					1/18			
	7	gexx0028	实验室安全教育	A	1	16	16	0		1/18						

	小 计				7	112	112	0								
专业 基 础 课	1	cmbx0812	中外餐饮文化	A	2	32	32	0	考试		2/16					
	2	cmbx0827	烹饪原料	A	2	32	32	0	考试	2/16						
	3	cmbx0805	烹饪美学	A	2	32	32	0	考试	2/16						
	4	cmbx0813	餐饮食品安全与控制	A	2	32	32	0	考试	2/16						
	5	cmbx0814	餐饮成本控制	A	2.25	36	36	0	考试				2/18			
	6	cmbx0815	烹饪基本功实训	C	3	48	0	48	考试	4/12						
	小 计				13.25	212	164	48								
专 业 核 心 课	1	cmbx0816	饮食营养与配餐	B	4.5	72	36	36	考试			4/18				
	2	cmbx0817	中式烹调工艺	B	4.5	72	36	36	考试		4/18					
	3	cmbx0818	中国名菜制作技术	B	4.5	72	36	36	考试			4/18				
	4	cmbx0819	中式面点工艺	B	4.5	72	36	36	考试		4/18					
	5	cmbx0820	厨政管理	B	2.25	36	28	8	考试				2/18			
	6	cmbx0821	菜品设计与宴席实务	B	3	48	24	24	考试				4/12			
	小 计				23.25	372	196	176								
专 业 拓 展 课	1	cmbx0822	西餐制作技术	B	2.25	36	18	18	考试			4/9				
	2	cmbx0823	地方名菜制作	B	2.25	36	18	18	考试			4/9				
	3	cmbx0824	烧卤与冷拼制作技术	B	4.5	72	36	36	考试				4/18			
	4	cmbx0825	食品雕刻与糖艺制作	B	6	96	36	60	考试		4/12	4/12				
	5	cmds0810	西式面点工艺	B	3	48	12	36	考试				4/12			
	6	cmbx0826	药膳制作	B	2	32	12	20	考试				2/16			
	小 计				20	320	132	188								
综	1	ggbx0089	军事技能	C	2	112	0	112	考查	2周						

合 实 践 课	2	ggbx0003	入学教育	C	1	22	0	22	考查	1周						
	3	jxzs0004	认知实习	C	1	22	0	22	考查					1周		
	4	ggbx0034	岗位实习 (含实习教育)	C	32	704	0	704	考查					18周	14周	
	5	ggbx0035	毕业设计(论文)	C	4	56	0	56	考查					4周		
	6	ggbx0093 ggbx0094 ggbx0095 ggbx0096	创新拓展实践	C	4	0	0	0	考查							只占学 分不占 学时
小 计						44	916	0	916							
合 计						148.5	2630	956	1674							

(三) 各教学项目学时数比例表

序号	教 学 项 目		学 时 数			学分数	占本专业总学分的比例	备注
			总学时数	理论教学	实践教学			
1	课 程 教 学	公共必修课	698	352	346	41	27.61%	公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4。
		公共选修课	112	112	0	7	4.71%	选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。
		专业基础课	212	164	48	13.25	8.92%	
		专业核心课	372	196	176	23.25	15.66%	
		专业拓展课	320	132	188	20	13.47%	

		合 计	1714	956	758	104.5	70.37%	
2	实 践 教 学	单项实践 (实训)课	0	0	0	0	0	实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上。
		综合实践 (实训)课	916	0	916	44	29.63%	
		合 计	916	0	916	44	29.63%	
总 合 计			2630	956	1674	148.5	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有专业课核心授课教师 20 人（男 14 人，女 6 人），其中专业技术职称中有高级 4 人、中级 10 人，初级 6 人，新进教师 6 人。团队教师具有具备硕士学历 2 人，具有中式烹调师、面点师等执业资格证 14 人，有企业工作经历的教师 4 人，兼职教师 20 人。

（二）教学设施

1. 校内实训基地：

本专业使用的实训室面积合计约 720 m²，实训设备总值 1000 万元。具体分布如表 9 所示：

表 9 专业校内实训室一览表

序号	实训室名称	面积 (m ²)	工位数	实训项目
1	烹饪多媒体演示室	120	60	厨房认知实训教学
2	中式烹调实训室	120	60	中式烹调实训教学
3	中式面点实训室	120	60	中式面点实训教学
4	西式烹调实训室	120	60	西式烹调实训教学
5	西式面点实训室	120	60	西式面点实训教学
6	营养配餐实训室	120	60	营养配餐实训教学

2. 校外实训基地：

烹饪工艺与营养专业具有稳定的校外实训（实习）基地；能够开展专业相关实践教学活活动；实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师充足，实训管理及实施规章制度齐全。

本专业重点建立了 2 个以上省内（外）校外实践实习基地，同时也是本专业学生的就业基地，包括成巴马赐福湖君澜度假酒店基地、上海沪华酒店集团基地等，供本专业学生的校外岗位实习、认识实习、校外实训等教学活动。

表 10 专业校外实训基地一览表

序号	实训室名称	面积 (m ²)	工位数	实训项目
1	餐饮厨艺实训基地	120	60	中餐宴会、西餐实训
2	宴会实训基地	120	60	宴会实训
3	餐饮投融资实训基地	120	60	餐饮投融资实训
4	餐饮设备实训基地	120	60	餐饮设备实训

5	西式面点实训基地	120	60	西式面点实训
6	烹饪工艺实训基地	120	60	烹饪工艺实训
7	宴会实操实训基地	120	60	宴会实操实训
8	营养调理实训基地	120	60	营养调理实训
9	中式烹饪实训基地	120	60	中式烹饪实训
10	烹饪原料实训基地	120	60	烹饪原料实训

（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。学校应建立由专业教师、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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业、职业标准，中西餐烹饪工艺、餐饮企业管理技术和实务操作类图书以及学术期刊。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的视听类素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源。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. 本课程教学的关键是现场教学，在教学过程中，学生提问与教师解答、教师示范和学生、训练互动，分组讨论、指导有机结合，让学生在“教”与“学”过程中，会辨别茶叶的种类、茶叶品质的好坏、根据不同的茶叶选配不同的冲泡器具、根据不同的茶叶类型进行相应的冲泡程序等。

2. 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加大实践实操的容量，要紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练。

3. 在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就感。

4. 在教学过程中，要重视本专业领域新工艺、新理念的发展趋势，贴近企业、贴近生活。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

5. 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

（五）学习评价

深入贯彻《深化新时代教育评价改革总体方案》，严格落实培养目标和培养规格要求，坚持科学有效，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，充分利用信息技术，开展学生学习情况全过程纵向评价、德智体美劳全要素横向评价。

参照企业实际要求、岗位知识技能和素质要求、专业对应 1+X 技能等级的考核标准，根据人才培养方案的能力指标，在专业教学团队的指导下，充分利用我校信息化平台，构建以信息化技术（如职教云等）为支撑、以“知识和能力相印证；过程与结果相结合”的学习考核评价体系。

评价体系充分体现主体的多元化和评价形式的多样化，体现专业必备“知识点、技能点”掌握情况、人才培养规格标准在评价中的主导地位；体现各课程在评价上的特殊性；采用形成性评价与终结性评价相结合的方式，注重形成性评价对学生发展的作用；既关注结果更关注过程，使对学习过程和结果的评价达到和谐统一，注重评价结果对教学效果的反馈作用；注意处理教学与评价的关系；各级别的评价以课程的培养规格指标为依据。

关注评价的多元性，将课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 20%；将项目考核、技能目标考核作为实践操作成绩，占总成绩的 40%；将理论考试作为期末成绩，占总成绩的 40%。

过程考评 60%		期末考评
平时考评 20%	实操考评 40%	（卷面考评）40%
1. 由教师根据学生的考勤进行考评（10%）； 2. 由教师根据学生的作业完成情况（10%）。	1. 由实训指导教师根据学生进行实训操作情况进行考评（30%）； 2. 由教师根据学生完成的实训报告情况进行考评（10%）。	按照教考分离原则，由学院教务处或系部组织考评。
1. 不无故迟到、旷课，上课认真听讲； 2. 认真按时、按量完成老师布置的作业	1. 严格遵守操作规程、工具使用正确、操作过程正确、任务完成良好 2. 认真撰写和完成实训报告，准确完整、字迹工整	建议题型：填空、单向选择、判断、简答、论述、案例分析等

应注意对学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习

和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

（六）质量管理

1. 学校和二级学院已建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，具有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、人才培养方案和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. 根据学校教学质量管理体系要求，学院各部门，特别是教务处、质量管理办和二级学院均具有完善的教学管理机制和制度。

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，每年评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业群建设委员会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。

（七）教学改革

1. 三全育人与课程思政

时刻牢记“立德树人”的根本任务，积极实施“三全育人”教育体系，通过强化教学团队，优化育人环境，实现烹饪工艺与营养专业学生思想政治教育与技术技能培养融合统一。

充分利用信息技术平台（如学习强国 APP）、职教云、课程思政教学竞赛和教学管理强化，在课堂讲授和实践教学中坚持政治性和学理性相统一、价值性和知识性相统一、工匠精神和技能养成相统一，在授课时尽可能与学生现实需要和本身专业相结合，将理论的阐释和价值观的引导寓于知识传授和技能训练之中，与专业学习密切结合。

除思政课程外，将课程思政贯穿于烹饪工艺与营养专业（技能）课程的全过程，从教学理念、课程备课、教学设计、课程实施和课程考核，推动思政元素和思政理念与各类课程的有机融合。系统挖掘专业的课程思政元素，做到层次丰富、体系完整、落实到课程。

2. 专业特色改革

以智慧职教、超星学习通等现代信息技术为载体，构建产教融合专业课程体系的现代学徒制教学模式。以实训项目为载体，推进理实一体化教学方法的改进。

学有规律，教无定法。本专业的课堂具有多元的特点，教学方法采用“引导+互动”，教学团队（学校教师和企业员工）和学生的对应；教学场所由教室可变为工作室、企业工地（生产场所）等；课堂教学设计和时间安排分为整体和个体，整体教学由学校完成，个体教学由企业和个人完成。“引导”是整体把握，目标是培养学生的完成（职业）能力；“互动”是思维训练，目标是培养学生创

新能力。

3. 劳动教育

构建全方位的劳动教育体系，各部门协同打造“光荣劳动、安全劳动、高效劳动”的整体学习氛围，把劳动教育的核心要素和理念融进课堂、融进生活、融进学生思维，实训实习类课程如岗位实习、餐饮技能实训、岗位综合实训等课程，将劳动成效作为课程考核要素之一。

九、毕业要求

（一）学分要求

表 11 毕业学分基本要求表

课程学分	课程 教学	公共必修课	41
		公共选修课	7
		专业基础课	13.25
		专业核心课	23.25
		专业拓展课	20
	实践 教学	单项实践课	0
		综合实践课	44
合 计			148.5

（二）毕业要求

学生在校期间必须获得不低于 148.5 学分，其中第二课堂不少于 6 学分；完成规定的教学活动，德、智、体、美、劳考核合格者；毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。

1. 德、智、体、美、劳相关考核标准

（1）德

无违纪或者违纪处分已解除；未损坏公物或虽有损坏但已按规定赔偿；按规定缴纳学费。

（2）智

学业成绩：学生必须修完专业人才培养方案规定的课程及规定学时数，所修课程全部合格，修满本专业要求的学分。

（3）体

为了加强学生身体锻炼、增强体质并传授体育知识、技术及进行思想品德教育，开设《体育课程》，学生必须经过考试并成绩合格方可毕业。

(4) 美

强化普及艺术教育，积极开展艺术实践，着力提升学生综合素养。超星通识课程作为限定性选修课程，每生必须修满 4 个学分方可毕业。

(5) 劳

加强劳动教育，促进全面发展。每个学生必须修完劳动教育课程(1 个学分)，方可毕业。

2. 资格证书：取得餐饮类职业资格证。学生在校期间可以报考餐饮类职业资格考试，但是否考取资格证不作为必须毕业条件。

十、附录

