



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

2026级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

执笔人（签字）：_____韦亚妮_____

审核人（签字）：_____李媛媛_____

编 制 日 期：_____2026年 5 月 19 日_____

编制说明

人才培养方案是组织专业教学及进行专业教学质量评估的纲领性文件，是构建专业课程体系、组织课程教学和开展专业建设的基本依据。本人才培养方案依据《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》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）及教育部2025年发布的《高等职业教育专科专业教学标准》制订。

本方案由烹饪工艺与营养专业所在学院组织专业负责人、二级学院领导、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律，制订了符合高技能人才培养要求的、具有“烹饪工艺与营养”鲜明特征的人才培养方案。

专业人才培养方案在制（修）订过程中，历经二级学院专业建设指导委员会论证、初审，教务处复审，学校专业建设指导委员会论证，提交学院党委会审定，将在2026级烹饪工艺与营养专业实施。

工作组成员名单如下：

序号	姓名	单位	职务	职称	备注
1	梁冠强	广西商业技师学院	评审主任	正高级讲师	
2	林叶新	广西职业技术学院	评审委员	博士	
3	周于琴	上海蓝贵教育科技有限公司	评审委员	无	企业专家
4	韦金萍	广西现代职业技术学院	评审委员	讲师	
5	杨梅	广西现代职业技术学院	评审委员	无	
6	张代书	广西现代职业技术学院	评审委员	无	

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	错误！未定义书签。
七、教学进程总体安排	错误！未定义书签。
八、实施保障	42
九、毕业要求	45
十、附录	46

2026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

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（4-03-02-01） 中式面点（4-03-02-02） 西式烹调（4-03-02-03） 西式面点（4-03-02-04） 餐厅服务（4-03-02-05） 营养配餐（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） 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

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、餐饮产品生产与服务、智能化设备使用、餐饮市场营销、康养知识等知识，具备餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计、康养膳食设计与制作等能力，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、康养餐饮服务与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中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 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、食品安全意识、数字化素养、工匠精神、创新思维。

(4) 有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 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，具有健康的体魄、心理和健全的人格，具有一定智能化设备使用意识。掌握基本运动知识和1-2项运动技能，形成1-2项艺术特长或爱好，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、支付与安全等知识。

(3) 熟悉中西方中外餐饮文化以及地方民族特色菜品知识。

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹饪和面点工艺。

(6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(7) 掌握餐饮数字化营销、研发以及民族特色宴会策划等相关知识。

(8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪和少数民族风俗的相关知识。

3. 能力

(1) 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具备良好的语言、文字与图文表达能力，以及团队协作和跨岗位沟通能力。

(3) 具有烹饪原料选购、品质鉴别与规范加工能力，能对常见烹饪原料进行品质检验和初加工处理。

(4) 具有厨房常用设备及智能化烹饪设备的规范操作、日常维护与安全使用能力。

(5) 具有较熟练的烹饪综合实践操作能力,能够独立完成中式菜点制作,并具备成品质量控制能力。

(6) 具有菜品研发与创新能力,能够结合市场需求进行菜点改良和新品开发。

(7) 具有餐饮产品安全管理能力,掌握食品安全法规和厨房卫生规范,能对餐饮产品进行安全检验与控制。

(8) 具有营养配餐与宴会策划能力,能根据不同人群需求设计科学合理的膳食方案和宴会方案。

(9) 具有厨房生产组织与智能管理能力,能够运用数字化管理工具进行厨房运营、成本核算和流程优化。

(10) 具有数字素养与数字化烹饪技术应用能力,掌握信息技术基础应用,能运用数字菜谱、智能菜点设计等数字化工具辅助烹饪实践。

(11) 具有绿色生产、安全防护、质量管理及相关法律法规应用能力,了解《食品安全法》等法律法规,能在烹饪实践中践行绿色低碳和节能环保理念。

(12) 具有智能烹饪设备操作与运维能力,能进行设备参数调试、日常维保和故障初判。

(13) 具有数字化营销能力,能运用互联网工具和数字化平台进行餐饮产品推广与品牌传播。

(14) 具有职业外语应用能力,能运用一门外语进行基本的餐饮服务沟通和厨房专业交流。

(15) 具有工匠精神与“技艺传承+创新应用”意识,在熟练掌握传统烹饪技艺的基础上,具备将传统技艺与现代技术融合创新的基本素养。

六、课程设置及要求

课程体系严格遵守国家专业教学标准,课程设置分为公共基础课程和专业(技能)课。

(一) 课程设置表

表1 烹饪工艺与营养专业课程设置表

课程属性	课程性质	课程名称及课程类型					
公共基础课	公共必修课 (18 门)	★思想道德与法治	★毛泽东思想和中国特色社会主义理论	★习近平新时代中国特色社会主义思想	◆形势与政策	◆军事理论	★大学生心理健康教育

			体系概论	想概论			
		◆安全教育	★大学生创新创业教育	★大学生职业生涯规划	★就业指导	★体育	★大学英语
		★人工智能基础	●劳动教育	◆防艾滋病教育	★国家安全教育	★公共艺术教育	★中华民族共同体概论
	公共选修课 (7 门)	◆红色文化和传统文化概论	◆中国共产党党史	◆艺体生活模块课程	◆自然科学模块课程	◆人文社科模块课程	◆知识工具模块课程
		◆实验室安全教育	/	/	/	/	/
专业 (技能) 课	专业基础课 (6 门)	◆中外饮食文化	★烹饪原料	◆烹饪美学	★食品雕刻与菜品装饰	★智能烹饪技术概论	★餐饮企业管理
	专业核心课 (7 门)	◆饮食营养与配餐	★中式烹调工艺	◆餐饮食品安全与控制	★中式面点工艺	◆厨政管理	★宴会设计实务
		★菜品设计与宴席制作	/	/	/	/	/
	专业拓展课 (7 门)	★西餐制作技术	★地方风味菜制作	★烧卤与冷拼制作技术	★西式面点工艺	★药膳制作	★中国名菜制作技术
		◆习近平经济思想概论	/	/	/	/	/
	单项实践课 (1 门)	●职业素质提升					
	综合实践/ 实训课 (6 门)	●军事技能	●入学教育	●认知实习	●岗位实习 (含实习教育)	●毕业设计 (论文)	●创新拓展实践

注：1.课程类型分 A 类、B 类和 C 类，◆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）。

2.专业课程中：课证融通课程增加标注■，课赛融通课程增加标注●。

（二）公共基础课

1. 公共必修课

表 2 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	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。 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。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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。 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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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，紧密联系实际，自觉投身中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴作出应有贡献。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	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。 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，增进对其科学性和系统性的把握，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。
4	形势与政策	1. 课程目标：本课程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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		“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。 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、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。
5	大学生心理健康教育	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。 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。
6	大学生创新创业教育	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。 2. 主要内容和教学要求：正确认识创业，树立创业意识。了

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。
7	体育	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。 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）。
8	军事理论	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。 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。
9	就业指导	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。 2. 主要内容和教学要求：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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。
10	大学生职业生涯规划	1. 课程目标：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。 2. 主要内容与教学要求：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。
11	劳动教育	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。 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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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。
12	大学英语	1. 课程目标：在培养学生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。 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创业能力。
13	人工智能基础	1. 课程目标：使学生具备AI工具与办公软件结合的实践能力，能运用AIGC工具辅助完成文档、数据、演示文稿等办公任务；具有AI提示词设计与跨模态内容创作的逻辑能力，可高效完成智能办公与创意设计类工作；具备数据整理分析与成果展示的沟通能力，能清晰呈现工作数据与项目成果；养成AI时代的自主学习习惯，能综合运用智能工具完成复合型任务，为OFFICE高级应用、信息管理、数码艺术设计等后续课程筑牢智能办公与创意应用基础。 2. 主要内容和教学要求：理解人工智能（含生成式AI）的基础概念，掌握AIGC提示词工程的基本方法；熟练运用PS完成文档编制、海报设计、简历制作等办公任务，能借助AI功能辅助文档处理与数据分析；掌握S表格的函数运算、数据统计及AI表格助手的使用技能，可制作数据图表并完成数据分析；熟练操作wS演示文稿的排版、风格统一与动态效果设置，能结合AIGC生成演示内容；了解AIGC在文案、图像、视频等跨模态内容创作中的应用，能完成简单的AI生成内容制作。

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
14	安全教育	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。 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、应急救护演练。
15	防艾滋病教育	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。 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，确保学生充分理解并掌握预防艾滋病的关键技能。
16	公共艺术教育	1. 课程目标：公共艺术教育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。 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开设艺术

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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相结合，开设与艺术相关的体验和实践活动。
17	国家安全教育	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的课程，通过实践教学提高学生的安全风险评估、危机应对等能力。 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和主动性。课程设置了导论、总体国家安全观、中国特色国家安全道路、统筹发展和安全、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。
18	中华民族共同体概论	1. 课程目标：通过学习，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团结奋斗的责任感和使命感。 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

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		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，推动建设中华民族现代文明，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。

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 3 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	
9	大学语文	2	32	选修（线下课程）

表 4 公共选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	红色文化和传统文化概论	1. 课程目标： 本课程是推进大学生传承和弘扬中华优秀传统文化、红色革命文化的重要载体，也是培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务的重要渠道。它要求将中华优

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		秀传统文化、红色革命文化全方位融入思政课教学体系之中，旨在培养学生厚植爱国主义情感，增强对伟大祖国以及中华文化、中国共产党的政治认同、情感认同、价值认同。 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、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合学生的身心发展实际，开展中华优秀传统文化和红色革命文化教学。要充分运用党的理论创新的最新成果，尤其是“两个结合”，将马克思主义基本原理与中华优秀传统文化相结合，引导学生学习和传承中华优秀传统文化，弘扬爱国主义精神，增强民族自信心、自豪感。将马克思主义基本原理与中国具体实际相结合，引导学生学习红色革命文化，深刻领悟中国共产党来之不易，中国革命胜利来之不易，新中国来之不易，增强做中国人的志气、骨气、底气。
2	中国共产党党史	1. 课程目标：本课程是引导大学生系统掌握中国共产党百年奋斗历程、重大成就与历史经验的核心渠道。课程要求及时、准确、深入推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑，以党史为主线讲清楚“中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好”，教育学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、坚决做到“两个维护”，厚植爱党爱国爱社会主义情感，培养堪当民族复兴重任的时代新人。 2. 主要内容和教学要求：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、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧扣党和国家历史发展的主题主线、主流本质，构建“历史—理论—实践”三位一体教学体系：（1）历史逻辑：全面讲授党在新民主主义革命时期、社会主义革命和建设时期、改革开放和社会主义现代化建设新时期、中国特色社会主义新时代的光辉历程与伟大飞跃；（2）理论逻辑：重点阐释马克思主义中国化时代化的历次历史性飞跃

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		及其内在联系，突出党的创新理论对百年变局的科学指引；（3）实践逻辑：深入挖掘党的十八大以来以伟大自我革命引领伟大社会革命的生动案例，引导学生正确认识世界和中国发展大势、中国特色和国际比较、时代责任和历史使命、远大抱负和脚踏实地。教学全过程要把坚定“四个自信”贯穿始终，坚持问题导向、史论结合，运用情境式、案例式、沉浸式教学方法，组织学生研读经典文献、参观红色场馆、开展主题调研，做到学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行，实现知史爱党、知史爱国、知史担责的育人目标。。
3	（模块一）艺体生活模块课程	1. 课程目标：本模块以“美育浸润与健康生活引导”为宗旨，通过超星尔雅平台的视频课程、音频赏析、互动讨论等线上通识形式，培养高职学生艺术审美感知能力与健康生活理念，强化“艺术融入生活、健康常伴终身”的自主意识，为个人全面发展与职业生活品质提升奠定文化根基。 2. 主要内容与教学要求：课程聚焦“艺术鉴赏”“健康理论”与“生活美学”三大维度，涵盖音乐绘画经典作品赏析、科学运动原理与日常健康管理、传统手工艺与现代生活美学融合等内容。学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
4	（模块二）自然科学模块课程	1. 课程目标：本模块以“科学素养培育”为核心，通过超星尔雅平台的微课视频、案例解析、在线研讨等线上通识形式，培养高职学生科学思维方法与生态环保意识，强化“求真务实、探索创新”的科学精神，为专业学习与未来职业中的科学决策提供理论支撑。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖物理现象规律、化学变化本质、生物多样性认知、地球科学基础四大模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
5	（模块	1. 课程目标： 本模块以“人文素养提升”为目标，通过超星尔

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
	三) 人文社科模块课程	雅平台的经典文本导读、社会问题研讨、文化视频课程等线上通识形式，培养高职学生批判性思维、社会责任感及跨文化理解能力，强化“以文化人、以德润心”的人文精神，为职业发展中的沟通协作与社会适应提供文化根基。 2. 主要内容与教学要求：课程聚焦经典文学作品赏析、社会热点议题探讨、历史文化脉络梳理、跨文化交际策略四大模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
6	(模块四) 知识工具模块课程	1. 课程目标：本模块以“信息素养与工具能力”为导向，通过超星尔雅平台的工具操作视频、信息处理案例、数字资源管理课程等线上通识形式，培养高职学生高效学习策略、信息筛选能力及数字化工具操作技能，强化“善用工具、赋能学习”的现代技术应用意识，为终身学习与职业发展提供技术支撑。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖在线学习平台使用技巧、信息检索与整合方法、数据可视化基础、数字资源管理策略四大模块，学生通过超星尔雅平台系统完成视频观看、课件学习、线上测试以及综合考试，实现知识传递与核心能力内化的教学目标。
7	实验室安全教育	1. 课程目标：本课程作为选修课，以线上学习为主，旨在培养学生“安全第一、预防为主”的实验室安全意识与自主防护能力。通过系统学习实验室安全法规、危险源识别理论、应急处理原则及个人防护装备知识，使学生掌握实验室安全基础理论框架，形成“知法、懂规、会防范”的安全素养，同时强化国家安全发展理念与科研伦理意识，为后续专业实验学习及未来职业岗位中的安全行为奠定坚实理论基础，最终实现“意识-知识-责任”三位一体的高素质技术技能人才培养目标。 2. 主要内容与教学要求：课程涵盖实验室安全基础理论、设备操作规程、危险源管控、应急处理四大模块。具体包括：实验室安全法规与管理制度学习，化学、生物、物理等危险源识别与防护，消防设施使用与火灾逃生演练，电气设备安全操作与

序号	课程名称	课程目标、主要内容与教学要求
		隐患排查，个人防护装备选用与急救技能训练，危险废弃物分类处置规范，以及实验前安全评估、操作中规范执行、实验后场地清场的全流程管理要求。教学采用“模块化+互动化”线上模式，通过视频课程、动画演示、典型案例及在线测试等方式强化知识吸收；设置阶段性学习任务与综合考核，确保学生完成全部线上课程学习并掌握核心安全知识，形成“零接触、全理论、强意识”的线上教学特色，最终实现“零事故”实验室安全管理目标。
8	大学语文	1. 课程目标：本课程主要引导大学生掌握并运用规范的语言文字知识，具备扎实的阅读鉴赏、口语表达与应用写作能力；理解与赏析中外文学经典，提升审美品位与文本分析能力，并能形成独立见解；传承中华优秀传统文化，坚定文化自信，涵育高尚师德，自觉践行社会主义核心价值观；具备将语文素养转化为从事各行各业的综合实践能力，奠定坚实的职业发展基础。 2. 主要内容及教学要求：本课程以精选的古今中外经典篇目为载体，系统融入语言文字应用、文学鉴赏批评、实用文体写作等核心模块，旨在夯实语文核心素养，掌握语言文字运用规范，深刻理解经典文本的时代意义、审美内涵与文化价值，具备扎实的阅读、鉴赏、表达与写作能力。培养深刻的感性思维与审美能力，学习把握文本背后的思想情感、结构之中的章法技艺、文化深处的精神智慧，从而得到人文的熏陶、思维的训练和审美的启迪。

（三）专业（技能）课程

1. 专业基础课程

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	中外餐饮文化	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。 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。
2.	烹饪原料	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,并对能保证原料的质量;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。 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对合理、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

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		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。
3	烹饪美学	1. 课程目标: 通常包括知识、能力与素养三个层次。学生需要理解烹饪美学在餐饮行业中的价值,掌握烹饪色彩、造型图案及形式美法则等理论知识。同时,课程旨在培养学生独立完成菜品色彩搭配与造型设计的实践能力,以及根据宴席主题进行个性化摆盘的操作技能。此外,还强调要培养审美情趣、工匠精神与文化自信,全面提升学生的职业素养与创新思维。 2. 主要教学内容和要求: 课程涵盖“烹饪工艺美术概述”“烹饪色彩”“烹饪图案写生与创作”及“烹饪菜点造型与拼摆”等核心模块。教学上注重理论与实训相结合,通过案例分析、小组讨论及实际操作等多样化方法,引导学生掌握盘饰、围边及原料造型等实用技能。课程考核通常采用过程性评价与期末考核相结合的方式,要求学生在理解美学原理的基础上,能够将其灵活运用到日常烹饪与宴会设计实践中,以提升菜品的整体艺术效果与市场竞争力。
4	食品雕刻与菜品装饰	1. 课程目标: 旨在使学生系统掌握食品雕刻与菜品装饰的基础理论与基本技能,包括常用刀具的使用、雕刻原料的识别与处理、立体与浮雕等雕刻技法,以及菜品装饰的形式美法则。通过本课程的学习,学生应能独立完成花卉、禽鸟、鱼虫及简易建筑等常见题材的雕刻作品,并能够根据菜品风味与宴席主题进行合理的盘饰设计与点缀。同时,课程注重培养学生精益求精的工匠精神、审美创意能力以及食品卫生安全与节约原料的职业素养,为从事中餐厨房、冷拼或宴会设计等岗位工作奠定坚实的技术基础。 2. 主要教学内容和要求: 课程围绕“食品雕刻基础”“花卉与植物雕刻”“禽鸟与动物雕刻”“简易景观与人物雕刻”

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		“菜品装饰设计与应用”等模块展开。教学要求强调理实一体化，采用教师示范、学生仿刻、创意拓展与作品评价相结合的方式，使学生熟练掌握雕刻的基本步骤、刀法与造型技巧，并能根据菜品色彩、意境和盛器进行和谐、美观的装饰搭配。此外，要求学生在实训过程中严格遵守操作规范与卫生标准，合理利用原料边角，强化成本控制意识，并通过项目式训练逐步提升从临摹到自主设计的能力，最终能够独立完成主题宴席中所需雕刻与装饰任务。
5.	智能烹饪技术概论	1. 课程目标：本课程旨在系统培养学生在智能烹饪领域的知识、能力与素养。知识上，学生需了解智能烹饪技术的基本概念、发展历程及应用现状，熟悉智能炒菜机、万能蒸烤箱等常见设备原理，并理解物联网、人工智能等核心技术的基本逻辑。能力上，学生应能熟练操作各类智能烹饪设备，掌握设备维护与程序调试方法，具备将传统烹饪技法转化为标准化、数据化菜谱的菜品建模与创新研发能力。素养上，着力培养学生的科学精神、创新意识与团队协作能力，同时强化工匠精神与职业道德，养成精益求精的优良作风与数字化管理思维。 2. 主要内容和教学要求：本课程涵盖智能烹饪导论、人工智能与烹饪应用、原料智能化加工与切割、糊浆拍粉工艺的智能转化、原料智能化热处理、智能菜谱设计与烹饪智能展望等十大项目。教学要求上，通常采用项目式教学与理实一体化的教学模式，结合案例教学、行业专家讲座及小组协作探究等方法，实现理论与技能的深度融合。考核评价建议结合线上理论考试与线下实操演练，多维度评估学生对知识理论、设备操作及创新思维的掌握情况，为其未来在智能化餐饮领域的职业发展筑牢根基
6	餐饮企业管理	1. 课程目标：本课程依托企业兼职教师的行业实践经验，旨

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容与要求
		在使学生直接接触真实餐饮企业的运营逻辑与管理规范。课程重点帮助学生掌握餐饮企业一线岗位的实操管理技能，包括前厅与后厨的协调调度、员工排班与激励、原材料成本控制、食品安全现场管理，以及客户投诉与突发事件处理等。同时，通过企业案例与岗位任务驱动，培养学生的问题解决能力、服务意识和团队协作精神，使其能够快速适应并初步胜任餐饮企业基层管理或门店运营支持岗位。 2. 主要内容和教学要求：教学内容由企业教师结合当前餐饮行业实际设置，通常涵盖：餐饮企业组织架构与岗位职责、门店日常运营流程、菜单设计与利润分析、采购验收与库存管理实务、厨房生产与出品质量管控、前厅服务标准与客户关系维护、食品安全法落实细则，以及数字化收银与外卖平台管理等。课程要求突出“做中学”，通过企业真实案例推演、模拟排班与盘点、角色扮演处理客诉、进店实训或跟岗观察等方式，使学生能够熟练完成日常运营表单填写、简单成本核算、排班计划制定等具体任务，并按照行业规范独立撰写岗位工作流程与改进建议，真正实现“课堂对接门店、标准对接岗位”。

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培养规格相匹配。

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	1. 开展膳食调查与人体营养状况评价，收集并分析个体或群体的饮食结构与习惯。 2. 针对不同生理人群（如孕妇、乳母、儿童、老年人）、特定职业人群，计算其能量及各类营养素需求。	课程主要围绕“营养配餐基础”“一般人群营养配餐”“孕妇、乳母、儿童及老年人等特殊人群营养配餐”“常见慢性病人群膳食管理”等模块展

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		3. 运用营养成分计算法、食物交换份法或配餐软件，设计并编制符合营养目标的周食谱。 4. 完成主食、菜肴及营养产品的品种设计与组合搭配，兼顾色、香、味、形与营养均衡。 5. 根据特殊人群（如糖尿病、高血压、痛风患者等）的疾病特点，合理选择食物原料并调整烹饪方法。 6. 对营养餐进行成本核算、出品品质管控，并能开展基础的营养咨询与教育。	开。学生需系统掌握各类营养素的生理功能、食物来源及平衡膳食理论，熟悉中国居民膳食指南与膳食宝塔的应用，熟练掌握营养成分计算法、食物交换份法及配餐软件法等食谱编制技术。课程通过任务驱动、案例教学与项目实训相结合的方式，要求学生在真实或仿真的配餐情境中独立完成不同人群的营养食谱设计、营养分析与成本核算，并能够将“减盐、减油、减糖”及慢性病膳食干预等健康理念融入配餐实践，同时注重培养食品安全意识、卫生操作习惯及团队协作能力，最终达到营养配餐员或相关职业等级标准的要求。
2	中式烹调工艺	1. 第一学期：掌握刀具的选用与保养，熟练运用直刀、平刀、斜刀等基本刀法，完成土豆、萝卜、豆腐等原料的丝、片、丁、条、块等基础成型加工。掌握炒锅的基本操作姿势与翻锅技巧，能够独立完成火	本课程分两学期实施：第一学期以“基本功+基础菜品”为核心，教学内容包括烹饪入门知识、厨房设备与工具使用、刀工刀法训练、勺工基础、火候

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		候识别与油温判断。学习基础烹饪技法如炒、煸、烧、煮、焯、过油等，并能以此制作蛋炒饭、清炒土豆丝、麻婆豆腐等简单菜品。同时掌握原料初步加工、上浆挂糊及基础调味方法。 2. 第二学期：在巩固基本功的基础上，系统学习炸、熘、爆、焖、炖、扒、烩、蒸、烤等多种中式烹饪核心技法。能够根据菜品要求，合理选用原料并完成精细刀工处理（如蓑衣花刀、麦穗花刀等）。独立完成典型地方风味菜品（如川菜鱼香肉丝、鲁菜葱烧海参、粤菜白切鸡、苏菜清炖蟹粉狮子头等）的制作。能够进行菜品成本核算、装盘美化与成品质量评价，并参与宴席设计中的热菜出品任务。	与油温识别、基础调味与上浆挂糊，以及炒、煸、煮、烧等初级技法对应的多道基础菜品。要求学生在实训中严格执行卫生与安全规范，掌握规范的站姿与操作姿势，做到刀工均匀、翻锅自如、火候得当。 第二学期进入“系统工艺与风味菜”阶段，教学内容涵盖常见水、油、汽、辐射等传热介质的烹调技法体系，以及冷热菜制作、地方风味流派、宴席热菜设计与制作。教学采用理实一体化模式，结合菜品品鉴、分组对抗、热菜阶段考核等方式，使学生能够准确完成代表菜肴的独立制作，并达到规定的色泽、口味、质地、形态及装盘标准。同时要求学生具备菜品微调与简单创新能力，能够分析烹调失败原因并提出改进措施，最终达到考证相关职业能力要求。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
3	餐饮食品安全与控制	1. 对餐饮企业的食品原料进行采购验收与索证索票，识别并剔除不合格或存在安全隐患的原料。 2. 执行厨房、餐厅及库房的卫生清洁与消毒工作，包括设备、工具、容器、餐具及环境的消毒浓度与时间控制。 3. 开展食品加工过程中的危害分析，识别关键控制点，如原料清洗、生熟分离、中心温度、冷藏冷冻温度等。 4. 实施食品留样管理，正确填写留样标签与记录，并能在疑似食源性疾病事件中配合追溯调查。 5. 运用HACCP原则或5S/6T等现场管理方法，制定或优化本岗位的食品安全操作规范。 6. 组织从业人员进行健康管理和个人卫生培训，检查晨检记录、手部卫生、工作服穿戴等合规性。 7. 处理日常食品安全自查，填写检查表格，对发现的不合格项提出整改方案并跟踪验证。	课程主要围绕食品安全基础知识、餐饮业生物性/化学性/物理性危害及其预防、食品原料采购与储存安全、加工过程卫生控制、餐饮具及环境消毒技术、食品留样与追溯管理、食物中毒的预防与应急处置、HACCP体系在餐饮业的应用、以及餐饮5S/6T现场管理方法等内容展开。教学要求突出案例教学与实训操作，通过现场检查模拟、消毒剂配制与ATP检测实验、留样登记表填写、HACCP计划制定、食品安全自查表设计与演练等任务，使学生能够准确识别餐饮食品链各环节的安全风险并采取有效控制措施。同时要求学生熟记《餐饮服务食品安全操作规范》中的关键条款，培养高度的责任意识、细节管理能力和卫生习惯，最终达到餐饮食品安全管理员相关岗位的能力标准。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
4	中式面点工艺	1. 根据不同面点品种的标准配方，准确称量面粉、水、油脂、糖、蛋、酵母等原料，并完成和面、揉面、搓条、下剂、制皮等基本功操作。 2. 识别并熟练掌握水调面团、膨松面团、油酥面团等各类面团的调制原理与质量标准，并能根据品种要求灵活运用。 3. 根据面点品种需要调制咸、甜两类馅料，掌握生馅与熟馅的不同制作工艺，并运用捏、包、卷、叠、擀、裱、挤等成型手法对面团进行造型处理。 4. 熟练掌握煮、蒸、炸、煎、烙、烤、炒等成熟方法，能够根据面点特性选择合适的熟制工艺并控制火候与时间。 5. 完成宴席面点的搭配设计、成本核算与出品质量评价，并参与面点间生产现场的卫生清理、设备保养及日常管理工作。	本课程以行业需求为导向，围绕中式面点核心技能系统设计了五大模块：面点基本技能训练、水调面团品种制作、膨松面团品种制作、油酥面团品种制作及其他粉类面团品种制作。教学内容涵盖面点原料的鉴别与选用、各类面团的调制原理与质量标准、馅料的制作、面点成型手法与熟制工艺，以及面点厨房生产管理等。课程采用理实一体化教学模式，通过教师示范、学生反复实训、小组协作等教学方式，要求学生在掌握扎实基本功的基础上，能够独立完成至常见中式面点品种的制作，并能对其成品品质进行分析与改进。同时，课程注重与中式面点师国家职业资格标准的有效对接，强化卫生安全操作习惯、节约意识与创新能力的系统培养，使学生达到考证的相关职业

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
			能力水平。
5	厨政管理	1. 根据餐厅经营规模与菜品定位，参与厨房选址、功能间布局设计、设备选型与动线规划，合理划分热菜、冷荤、面点、粗加工等作业区域。 2. 制定厨房组织架构，明确各岗位职责与人员编制，并实施招聘、排班、绩效考核及员工技能培训。 3. 执行厨房原材料验收、储存、领用管理，通过投料标准卡、净料率测算、库存盘点等方式控制直接成本，并完成毛利率核算与成本分析报表。 4. 设计并执行厨房卫生管理制度，包括日常清洁消毒、垃圾处理、虫鼠害防控，以及食品安全关键点的监控与记录。 5. 制定厨房安全操作规程，检查燃气、电气、消防设施，处理突发事件，并对员工进行安全教育培训。 6. 组织菜品研发与菜单更新，进行标准化菜谱编制、新品试制与出品质量评审，建立菜品出品的质量检查制度。 7. 协调前厅与后厨的沟通，处理出菜速度、退菜投诉等问题，并主持厨房班前会与收尾检查。	本课程围绕现代厨房管理的核心任务，系统讲授厨房规划与布局设计、厨房组织架构与人力资源配置、原料采购验收与库存管理、厨房生产作业流程控制、前后台沟通协调机制以及数字化厨政工具的应用等内容。教学要求突出案例分析与模拟实训，通过厨房布局图绘制、岗位职责说明书编写、投料单与成本表制作、卫生检查表设计、安全隐患排查演练、班前会模拟等实践活动，使学生能够运用管理工具解决实际厨房中的常见问题。同时要求学生熟记餐饮业厨房管理的相关法规与行业标准，培养严谨细致的工作作风、团队领导意识与持续改进的创新能力和领导力，最终达到厨师长或厨房主管助理等岗位所需的管理素养。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
6	宴会设计 实务	1. 接收并分析宴会预订信息，与客户沟通明确宴会的性质、规模、主题偏好、预算及特殊需求等，完成顾客需求分析。 2. 根据需求分析结果，进行宴会主题的提炼与创意定位，挖掘文化内涵，撰写主题创意方案，并完成宴会场景空间、声光色彩、背景布置等环境氛围的整体设计。 3. 设计宴会菜单与酒水方案，合理搭配菜品种类与酒水，控制成本与营养，并制作标准化菜单。 4. 进行宴会台型设计与台面物品选配，包括餐桌布局、餐巾折花、中心装饰物设计、餐具摆放等，完成中餐或西餐宴会主题摆台。 5. 设计宴会服务流程，涵盖迎宾、休息室服务、入席、酒水服务、菜品服务、上菜节奏控制等现场服务环节，并做好前厅与后厨的协调沟通。 6. 编制完整的宴会接待方案，内容包括宴会流程安排、人员岗位分工、物品清单、应急预案、成本预算等。 7. 执行宴会现场的运营管理，包括出品质量控制、服务质量监控、卫生与安全管理、突发事件处理以及宴后结账、送客、撤台等收尾工作，	本课程围绕宴会设计与服务的完整工作流程，系统讲授宴会基础知识、主题创意策划、宴会场景与空间设计、宴会台面与台型设计、宴会菜单与酒水设计、中西式宴会服务设计、宴会部组织机构与人员管理、宴会预订与成本控制、宴会现场运营管理及宴会数字化发展趋势等内容。教学要求突出理实一体化和项目驱动，采用案例分析、小组协作、角色扮演、模拟实训等方式，使学生在完成从需求分析到方案编制、再到现场服务的全流程任务过程中，掌握宴会策划、设计、执行与管理的综合能力。同时要求学生能够独立设计不同主题宴会的整体方案，并在实训中注重安全规范、成本意识、团队协作与创新思维的培养，最终达到宴会策划与服务岗位所需的职业能力标准。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求
		并进行宴会后的总结评估。	
7	菜品设计与宴席制作	1. 进行宴席客情分析，与客户沟通明确宴席的消费水平、文化主题、风味偏好及宴请目的与人数等关键信息，完成顾客需求分析。 2. 根据市场需求和顾客特点，开展菜品创新能力分析，包括传统菜品的改良与突破、调味汁的出新、原材料的替换与变化、烹调法的变化与组合等。 3. 根据宴席主题，进行菜品组合设计，合理搭配冷菜、热菜、汤品、点心和甜品等结构，并协调各菜品间的口味、色彩、形态与营养。 4. 完成宴席菜单的整体设计，包括菜品名称的创意命名、菜单格式设计与排版，并运用菜单设计原则和方法进行科学的定价与评估。 5. 根据所设计的菜品，完成菜品造型设计、盛器选择与装饰处理，提升菜品的整体艺术性与视觉美感。 6. 进行宴席台面布置设计，包括主餐台面设计、中心装饰物设计及餐具物品选配等。 7. 根据宴席菜单进行成本核算，控制菜品毛利率，并在实训场地以厨房岗位分工为基础，现场完成宴席全部菜品的制作与出品。	本课程以中西餐筵席设计制作的实际工作过程为主线，系统讲授菜品设计与宴席设计的基本概念、菜品创新与开发方法、传统菜品的继承与突破、原料设计、调味设计、造型设计、盛器与装饰设计、宴席菜品整体配合与菜单设计等内容。课程采用项目化与任务驱动的教学模式，要求学生在完成真实宴席设计项目的过程中，熟练掌握从客情分析、菜品开发、菜单编制、成本核算到宴席制作出品的完整工作流程。同时要求学生能够独立完成不同主题宴席的菜单设计与菜品制作任务，注重培养创新思维、团队协作能力以及严谨的成本控制意识，最终达到宴席策划师或厨房主管岗位所需的综合职业能力水平。

3. 专业拓展课程

专业拓展课主要着眼于专业新技术、新工艺、新发展和拓展能力的培养。

表 7 专业拓展（限选）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	西餐制作技术	1. 课程目标：学生通过本课程学习，能够使学生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。 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、西餐沙拉制作等。
2	地方风味菜制作	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。 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。
3	烧卤与冷拼制作技术	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。 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。
4	西式面点工艺	1. 课程目标：了解调糊、成型等技法的含义，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。 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。
5	药膳制作	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。 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。
6	中国名菜制作技术	1. 课程目标： 中国传统菜肴的历史背景、文化内涵和烹饪特点； 各种烹饪工具和设备的使用方法； 食材的选择、处理和保管方法； 各种烹饪技巧，如炒、炖、炸、蒸、煮等； 不同菜系的调味原理和技巧； 制作具有代表性的中国名菜，如川菜、粤菜、鲁菜、苏菜等； 食品卫生和安全知识，确保菜肴制作过程中的卫生和安全。 2. 主要内容和教学要求：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
7	习近平经济思想概论	1. 课程目标：本课程严格依据《习近平经济思想概论》教材设置教学内容，重点阐释党的十八大以来我国经济发展的实践历程、历史性成就、政策演进与理论创新。通过系统讲授，引导学生深刻理解高质量发展、高水平社会主义市场经济体制建设、现代产业体系构建、科技自立自强、新质生产力培育、高水平对外开放、全面推进乡村振兴、城乡融合发展、区域协调发展、统筹发展与安全等一系列重大战略对中国式现代化与中华民族伟大复兴的深远意义和核心内容，把握中国式现代化建设的客观规律，深刻认识党对经济工作的全面领导作用。 2. 主要教学内容及要求：本课程以系统讲授习近平经济思想的重大意义、历史地位、鲜明特征、科学体系、基本内涵与实践要求为核心，旨在引导学生构建理解当代中国经济发展实践的理论框架，提升其政策分析能力与战略思维水平。 坚持政治引领与学理阐释相统一。课程教学必须始终将政治性摆在首位，以系统阐释习近平经济思想的政治立场、战略方向与价值导向为根本任务，确保理论讲授与思想引领同向同行。既要讲清楚习近平经济思想“是什么”，更要从学理层面深入阐释其背后的中国实践逻辑，激发学生关注现实经

		济问题的主动性与思辨能力。 聚焦理论原创与时代特征相贯通。避免照本宣科，重点阐释习近平经济思想对马克思主义政治经济学的原创性贡献，梳理中国式现代化等重大概念的演进脉络与理论内涵，夯实学生的理论基础与认知深度。 强化问题导向与实践应用相结合。在授课中系统融入国家重大战略的深度研讨，以京津冀协同发展、乡村振兴、“一带一路”倡议等为关键案例，设计具有启发性的思考题，引导学生从理论逻辑、实践路径与政策效应等维度开展深入剖析，培养学生运用系统观念分析复杂经济现象、解决实际问题的综合能力。 注重系统思维与多维视角相协调。既要阐释“加强党对经济工作的全面领导”这一根本保证的宏观架构，也要深入剖析现代化产业体系构建、科技自立自强等具体领域的微观机制与实施路径。通过总结经济工作的方法论，助力学生形成层次清晰、结构完整的宏观经济思维体系。
--	--	--

4. 专项实践（实训）课

表 8 专项实践（实训）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	职业素质提升	1. 课程目标：本课程由企业导师进校授课，旨在让学生汲取酒店餐饮与烹饪前沿理念，通过行业真实案例和实操演练，掌握烹饪原料规范加工、菜点标准制作流程、数字化烹饪技术应用及厨房安全卫生规范，强化后厨协作沟通与突发情况应变能力，塑造厨师职业形象与主动服务、精益求精意识，实现烹饪技能与岗位需求无缝对接，培育具有工匠精神与创新烹饪能力的高素质技术技能人才。 2. 主要内容和教学要求：教学内容涵盖行业前沿烹饪技能，如中西餐菜点制作与装盘、主题宴会菜单设计与菜品呈现、智能烹饪设备操作与数字化菜谱应用；厨房职业规范如后厨岗前准备、工位交接、个人卫生与职业仪态；真实厨房生产

		案例解析与突发事件应对。要求企业导师现场示范，以任务和情景模拟驱动教学，严格对标行业标准与烹饪操作规范，注重工匠精神、食品安全与职业素养融入实操，采用过程考核与菜品质量评价相结合，强化技能达标与精益求精、主动创新意识。
--	--	---

5. 综合实践（实训）课

表 9 综合实践（实训）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	认识实习	1. 课程目标：通过实地观摩与岗位体验，帮助学生建立餐饮与烹饪行业整体认知，了解高星级酒店厨房、社会餐饮、中央厨房、主题餐饮等企业的功能分区、组织架构与岗位职责，感知真实职业氛围与企业文化，激发专业学习兴趣，明确后续课程学习方向，初步形成职业认同感、食品安全意识与后厨协作意识。 2. 主要内容和教学要求： 教学内容包括餐饮企业厨房各核心岗位（初加工、切配、炉灶、冷菜、面点、打荷、水台等）及前后台协同现场观摩、岗位职责与生产流程认知、厨房功能分区与常用设备认知、企业文化与烹饪理念感知、行业发展趋势概览。要求校企协同组织，配备企业导师引导讲解，学生需完成实习日志、企业认知报告与总结汇报。注重培养职业敬畏心、食品安全意识与工匠精神，考核采取过程表现与成果报告相结合的方式。
2	岗位实习	1. 课程目标：以厨房岗位实践为核心，让学生在初加工、切配、炉灶、冷菜、面点、打荷等真实厨房岗位上，熟练运用智能烹饪设备、数字化厨房管理系统与后厨协作沟通技能，独立完成岗位工作任务，养成职业规范与劳动素养，增强团队协作与问题解决能力，实现从准员工到合格烹饪人的角色转变。 2. 主要内容和教学要求： 教学内容涵盖厨房一线岗位技能实操、智能烹饪设备与数字化菜谱系统操作、菜品制作全流程实践、出品质量控制与突发事件应对（如食材异常、设备故

		障、出菜延误等）。要求校企双导师共同管理，以企业导师带教为主，学生完成周记、案例分析、实习总结。严格遵循行业安全与烹饪操作标准，实行校企联合考核，以岗位胜任力与出品质量、工作绩效为核心评价指标。
3	毕业设计	1. 课程目标：通过毕业设计作品创作，培养学生综合运用烹饪工艺、营养配餐、厨房管理及数字化烹饪等专业知识，分析解决餐饮企业或厨房生产实际问题的能力。围绕烹饪行业热点或痛点，完成调研、设计、制作与呈现全流程，锻造创新思维、菜品研发能力与职业表达力，为职业发展和高质量就业奠定扎实基础。 2. 主要内容和教学要求：教学内容涵盖选题开题、行业调研与数据分析、菜品研发与菜单设计、成本核算与营养分析、作品制作与呈现、成果展示与答辩。要求选题源于餐饮企业或厨房生产真实业务问题，校内导师与企业导师共同指导，强化方案的应用性、创新性与可操作性。成果形式包括菜品研发报告、菜单设计方案、宴会策划方案、毕业设计作品（菜点）等，考核注重过程质量、成果价值、作品质量与答辩表现，杜绝抄袭。

七、教学进程总体安排

(一) 教学时间安排

表 10 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		毕业设计(论文)						4	
6		职业素质提升	1	1	1	1			
7	其它活 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。									

(一) 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	ggbx0053	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	大学生心理健康教育 (一)	B	1	14	7	7	考查	2 节/ 单双 周						
	7	ggbx0013	大学生心理健康教育 (二)	B	1	18	9	9	考查		2 节/ 单双					

										周						
8	ggbx0001	安全教育（一）	A	0.4	6	6	0	考查	讲座							
9	ggbx0002	安全教育（二）	A	0.4	6	6	0	考查		讲座						
10	ggbx0003	安全教育（三）	A	0.4	6	6	0	考查			讲座					
11	ggbx0130	安全教育（四）	A	0.3	6	6	0	考查				讲座				
12	ggbx0005	大学生创新创业教育	B	2	32	20	12	考查	2/16							
13	ggbx0126	大学生职业生涯规划	B	1	20	10	10	考查	2/10							
14	ggbx0127	就业指导	B	1	18	10	8	考查				2 节/ 单双 周				
15	ggbx0006	体育（一）	B	2	32	8	24	考查	2/16							
16	ggbx0007	体育（二）	B	2	36	4	32	考查		2/18						
17	ggbx0008	体育（三）	B	2	36	4	32	考查			2/18					
18	ggbx0026	大学英语（一）	B	3.5	64	28	36	考试	4/16							
19	ggbx0027	大学英语（二）	B	4	72	32	40	考试		4/18						
20	ggbx0129	人工智能基础	B	3.5	64	8	56	考查	4/16							
21	ggbx0097	劳动教育（一）	C	0.25	4	0	4	考查	讲座							
22	ggbx0098	劳动教育（二）	C	0.25	4	0	4	考查		讲座						
23	ggbx0099	劳动教育（三）	C	0.25	4	0	4	考查			讲座					
24	ggbx0100	劳动教育（四）	C	0.25	4	0	4	考查				讲座				

	25	ggbx0121	防艾滋病教育（一）	A	0.2	2	2	0	考查	讲座						
	26	ggbx0122	防艾滋病教育（二）	A	0.1	2	2	0	考查		讲座					
	27	ggbx0123	防艾滋病教育（三）	A	0.1	2	2	0	考查			讲座				
	28	ggbx0124	防艾滋病教育（四）	A	0.1	2	2	0	考查				讲座			
	29	ggbx0125	公共艺术教育	B	2	32	16	16	考查				线上			
	30	ggbx0133	国家安全教育	B	1	16	12	4	考试		2/8					
	31	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		1/16						超星尔雅线上课程。
	4	ggbx0116	自然科学模块课程	A	1	16	16	0			1/16					
	5	ggbx0117	人文社科模块课程	A	1	16	16	0				1/16				
	6	ggbx0118	知识工具模块课程	A	1	16	16	0					1/16			
	7	gexx0028	实验室安全教育	A	1	16	16	0		1/16						
	8	ggxx0013	大学语文	A	2	32	32	0	考查	2/16						
	小 计				9	144	144	0								
专	1	cmprbx0001	中外饮食文化	A	2	36	36	0	考试/闭卷			2/18				

业 基 础 课	2	cmprbx0002	烹饪原料	B	2	32	8	24	考试/闭卷	2/16						
	3	cmprbx0003	烹饪美学	A	2	32	32	0	考试/闭卷			2/16				
	4	cmprbx0004	食品雕刻与菜品装饰	B	3	52	8	44	考查		4/13					
	5	cmprbx0005	智能烹饪技术概论	B	1.5	24	4	20	考查	4/5						
	6	cmprbx0006	餐饮企业管理	B	2	32	8	24	考查	2天	1天	1天	1天			
	小 计				12.5	208	96	112								
专 业 核 心 课	1	cmprbx0007	饮食营养与配餐	A	3.5	64	64	0	考试/闭卷			4/16				
	2	cmprbx0008	中式烹调工艺	B	5	96	12	84	考查	4/9	4/13					
	3	cmprbx0009	餐饮食品安全与控制	A	2	32	32	0	考试/闭卷		2/18					
	4	cmprbx0010	中式面点工艺	B	3	52	8	44	考查			4/13				
	5	cmprbx0011	厨政管理	A	2	32	32	0	考试/闭卷				2/16			
	6	cmprbx0012	宴会设计实务	B	3	52	8	44	考查			4/13				
	7	cmprbx0013	菜品设计与宴席制作	B	3	52	8	44	考查				4/13			
	小 计				21.5	380	164	216								
专 业 拓 展 课	1	cmprxx0001	西餐制作技术	B	2	36	8	28	考查			4/9				
	2	cmprxx0002	地方风味菜制作	B	2	36	4	32	考查		2/18					
	3	cmprxx0003	烧卤与冷拼制作技术	B	3	52	8	44	考查			4/13				
	4	cmprxx0004	西式面点工艺	B	3	52	8	44	考查				4/12			
	5	cmprxx0005	药膳制作	B	2.5	48	4	44	考查				4/12			
	6	cmprxx0006	中国名菜制作技术	B	2.5	48	12	36	考查			4/12				

	7	cmkjbx0168	习近平经济思想概论	A	2	34	34	0	考试		2/17					
	小 计				17	306	78	228								
单 项 实 践	1		职业素质提升	C	5	80	0	80	考查			5 天	5 天			
	小 计				3	128	0	128								
综 合 实 践 课	1	ggbx0089	军事技能	C	2	112	0	112	考查	2 周						
	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	创新拓展实践（一）	C	1	16	0	16	考查							
	7	ggbx0094	创新拓展实践（二）	C	1	16	0	16	考查							
	8	ggbx0095	创新拓展实践（三）	C	1	16	0	16	考查							
	9	ggbx0096	创新拓展实践（四）	C	1	16	0	16	考查							
	小 计				44	916	0	916								
合 计																

注：课程类别分为A类（纯理论课教学）、B类（理实一体课教学）和C类（纯实践课教学）等三种，根据课程教学情况进行填写相应类

别符号。

(三) 各教学项目学时数比例表

序号	教 学 项 目		学 时 数			占本专业总学时的比例	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	公共必修课	698	352	346	25.55%	41	27.33%	公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4。
	课程教学	公共选修课	144	144	0	5.27%	9	4.98%	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	208	96	112	7.61%	12.5	9.43%	
		专业核心课	380	164	216	13.91%	21.5	16.55%	
		专业拓展课	306	78	228	11.20%	17	14.23%	
		合 计	1736	834	902	63.54%	101	67.33%	
2	实践教学	单项实践课	80	0	80	2.93%	5	3.33%	
		综合实践（实训）课	916	0	916	33.53%	44	27.05%	每周按30节计算
		合 计	996	0	996	36.46%	49	32.67%	
总 合 计			2732	834	1898	100%	150	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16人（男11人，女5人），其中专业技术职称中有高级4人。团队教师具有硕士学历1人，具有中式烹调师、面点师等执业资格证16人，有企业工作经历的教师10人，兼职教师13人。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

表11 专业校内实训室一览表

序号	实训室名称	面积（m2）	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：

表12 专业校外实训基地一览表

序号	实训室名称	面积（m2）	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	120	60	餐饮投融资实训

	基地			
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、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、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

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，突出各个地方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。

学生在校三年期间，将采取校内两年工学结合的专业教学+校外一年的综合

实践顶岗实习教学模式。教师在教学过程中采用情境创设、案例教学、任务驱动、模拟实训等教学方法,旨在加强学生实际操作能力的培养;同时实施项目式教学,以工作任务引领提高学生学习兴趣,激发学生的成就感。在知识与技能的教授之外,教师还将积极引导提升职业素养,提高职业道德、引导学生重视本专业领域新新工艺、新理念的可持续发展趋势,努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

（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,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%;将理论考试为期末成绩,占总成绩的40%。

（六）质量管理

过程考评 60%		期末考评 (卷面考评) 40%
平时考评 20%	实操考评 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	

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。

九、毕业要求

（一）学分要求

表 13 毕业学分基本要求表

课程学分	理论课	必修课学分	41+51
		选修课学分	9
	实践课	毕业设计 & 岗位实习学分	44
		创新实践学分	5
合计			150

（二）毕业要求

1. 双证：毕业证、职业技能等级证书（中式烹饪师、中式面点师、西式面点师）；

2. 学生毕业须符合下列培养成果描述：

①爱国爱党、理解、认同和践行社会主义核心价值观、两个维护、四个自信，遵守餐饮行业职业规范、具有良好职业修养和人文素质，理解并践行工匠精神。

对应规格指标：素质（1）（2）（3）（4）、（5）；知识（1）、（2）、（7）。

②能使用现代化和信息化工具，能够掌握饮食营养与卫生安全知识。具备良好的语言、图文表达能力和沟通能力。具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力。具有厨房生产组织、厨房智能管理能力，有较强的集体意识和团队合作精神，实现自身价值和作用。

对应规格指标：素质（4）、知识（4）、能力（2）、（4）、（8）。

3. 能够利用与本专业相关的专业知识与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，建立探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的系统性思维模式，分析解决常见的技术和管理问题。

对应规格指标：知识（2）、（3）、（4）、（5）、（6）、（7）；能力（1）、（3）、（5）、（6）、（7）

4. 具备良好的专业知识、实操技能和工匠精神，具有社会责任感和社会参与意识。能够主动学习和掌握行业领域内的新技术新工艺新方法新材料，建立并保持终身学习、持续学习习惯。

对应规格指标：S2、S3、Z1、Z5、N1、N7、N8

十、附录