

三年制烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专业代码: 540202

适用年级: 2022 级

专业负责人: 吴丽珍

制订时间: 2022 年 3 月 30 日

系部审批人: 薛伟强

系部审批时间: 2022 年 4 月 5 日

学校审批时间: 2022 年 6 月 12 日

2022 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养，540202。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或同等学力。

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

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 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
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	4-03-02-01 中式烹 调师；4-03-02-02 中式面点师； 4-03-02-03 西式烹 调师；4-03-02-04 西式面点师；	烹调 餐饮管理 食品雕刻

本专业主要面向星级酒店（五星级酒店等）餐饮部厨房高等级厨师及餐饮管理人员，企、事业单位后勤餐饮管理及技术开发人员，烹饪教学与培训人员。

表 2 职业领域及主要工作岗位（群）

序号	职业领域	工作岗位		职业岗位 升迁平均 时间
		初始岗位	发展岗位	
1	中西餐热菜	热菜的菜品制作	热菜厨师长	3—5 年
2	中西餐凉菜	凉菜的菜品制作	凉菜主管	3—5 年
3	面点	中式面点、西式面点制 作	面点主管	3—5 年
4	营养配餐	食谱编制、原料检验、 营养咨询和配餐等	后勤餐饮技术经理	5—8 年
5	厨政管理	厨务管理	行政总厨	5—8 年

五、人才培养目标及培养规格

（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，能够从事烹

调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

本专业毕业生主要面向高星级酒店（五星级酒店等）餐饮部，企、事业单位后勤餐饮部以及相关企事业单位的烹饪教学与培训等专业岗位，包括餐饮行业相关的技术、服务、管理岗位等，从事中西式烹调、中西面点制作、餐饮管理、菜品研发、烹饪教学、营养配餐等岗位的工作。

（二）培养规格

1. 素质要求

（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. 知识要求

（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、文明生产等知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（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，掌握中式烹调和面点工艺。

（6）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

（7）掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力要求

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。I

（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）具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

（5）具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

- (6) 具有厨房生产组织和管理能力。
- (7) 具有餐饮企业基层管理能力。
- (8) 具有餐饮产品设计开发能力。
- (9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

(三) 职业技能等级证书

表 3 职业技能等级证书设置一览表

职业技能等级 证书名称	发证机关	相关联课程 或实训项目	考证时间
中式烹调师 (三级)	省职业鉴定指导 中心	宴席设计实务 烹饪基本功训练 中餐烹饪实训	大二下
西式烹调师 (三级)	省职业鉴定指导 中心	烹饪基本功训练 西餐制作技术	大二下
中式面点师 (三级)	省职业鉴定指导 中心	中西点制作技术 中西面点实训 中国名点	大二下
西式面点师 (三级)	省职业鉴定指导 中心	中西点制作技术 中西面点实训 创新点心制作	大二下
餐饮管理运行 (中级)	中国饭店协会	餐饮管理运行 (专周实训)	大二上

(备注：根据产业发展进行动态更新)

六、课程体系的构建与运行

(一) 课程体系构建思路

课程体系建设是高职院校培养生产、建设、管理、服务第一线的应用型高技能人才工作中的关键环节之一。课程体系构建的目标就是为培养合格的人才服务。课程的设置必须以学生的就业为导向，紧跟科技发展和职业岗位的需要，综合考虑学生基本素质、职业能力培养与可持续发展，参照职业岗位（群）任职要求，引入行业技术标准或规范，紧贴行业领域的最新发展变化。

课程体系构建过程中，校企合作建设课程体系，紧密结合行业，企业工作岗位技能要求构建课程体系，了解企业相关工作岗位及岗位能力素质要求，以此为依据确定专业人才的培养目标，专业初步形成了以行业需求、企业岗位需求为出发点，确定学生就业岗位群，由此拟定本专业学生的知识、能力、素养的培养目标，围绕学生应具备的专业能力建立课程结构体系，遵循基础共享、中层分立、高层拓展的原则，课程包括公共基础课程、职业基础模块课程、职业技术模块课程和职业拓展模块课程，课程体系如图 1 所示。

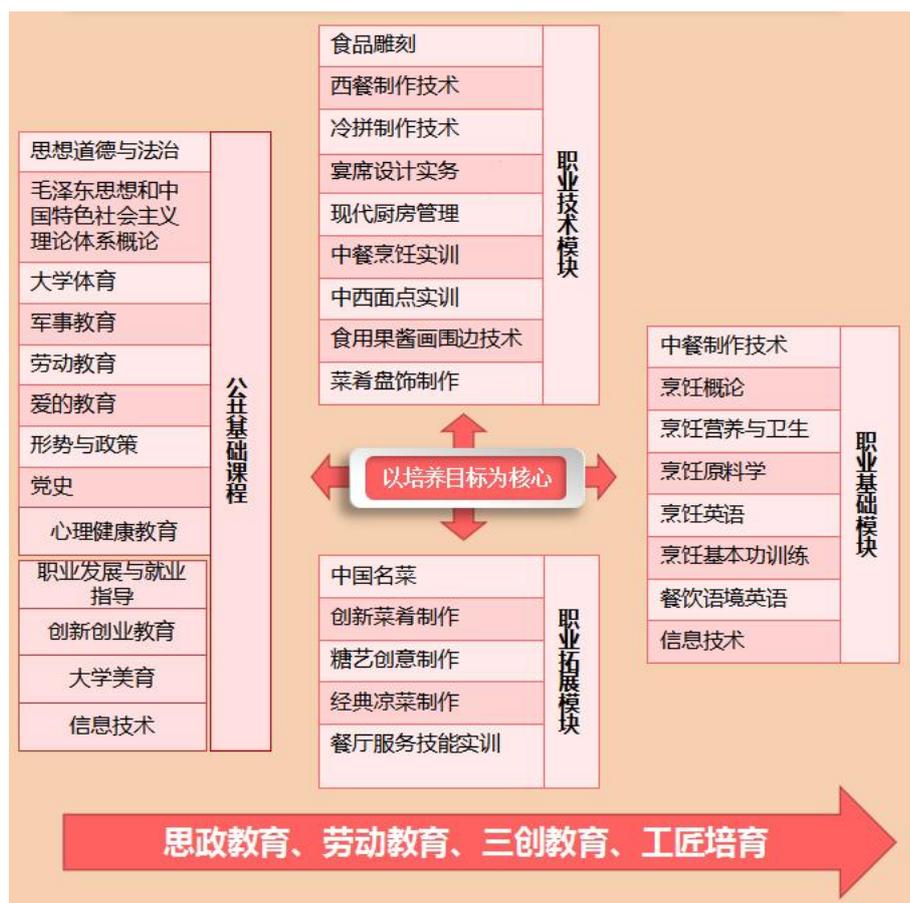


图 1 课程体系

(二) 教学进程总体安排

课程总学时 2680 学时、总计 144 学分，定义 16 学时折算 1 学分，其中实训周为 26 学时 1 学分。公共基础课程包括思政课程和素质教育课程，合计 782 学时，占比为 29%；选修课程包括职业能力模块（限选）及素质拓展课程选修，合计 362 学时，占比 13.5%；实践性教学学时合计 1760 学时，占比 65.7%，顶岗实习合计 24 周，安排在第五、六学期。（详见附录相关表格）

(三) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

表 3 公共基础课程教学要求

序号	课程名称	课程目标	课程主要内容	教学方法与手段	学时
----	------	------	--------	---------	----

1	思想道德与法治	<p>1. 知识目标: 使学生领悟人生真谛, 形成正确的道德认知, 把我社会主义法律的本质、运行和体系, 增强马克思主义理论基础。</p> <p>2. 能力目标: 加强思想道德修养, 增强学法、用法的自觉性, 进一步提高辨别是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力, 提高学生分析问题、解决问题的能力。</p> <p>3. 素质目标: 使学生坚定理想信念, 增强学生国情怀, 陶冶高尚道德情操, 树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观, 提高学生的思想道德素质和法治素养。</p>	以社会主义核心价值观为主线, 以理想信念教育为核心, 以爱国主义教育为重点, 对大学生进行人生观、价值观、道德观和法治观教育。	案例教学法、课堂讲授法、讨论式教学法、视频观摩互动法	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>1. 知识目标: 帮助学生了解毛泽东思想、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, 系统把握马克思主义中国化理论成果的形成发展过程、主要内容体系、历史地位和指导意义。</p> <p>2. 能力目标: 培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析解决问题的能力, 增强执行党的基本路线和基本方略的自觉性和坚定, 提高为中国特色社会主义伟大实践服务的本领。</p> <p>3. 素质目标: 提高学生马克思主义理论修养和思想政治素质, 培养德智体美劳全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人。</p>	马克思主义中国化理论成果, 即毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观产生形成发展过程、主要内容体系、历史地位和指导意义。	讲授法、案例法、讨论法、视频展示法	32
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>1. 知识目标: 帮助学生从整体上把握习近平新时代中国特色社会主义思想, 系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义, 更好把握中国特色社会主义的理论精髓与实践要义。</p> <p>2. 能力目标: 培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析解决问题的能力, 切实增强全面贯彻党的基本理论、基本路线和基本方略的自觉性和主动性, 提高为中国特色社会主义伟大实践服务的本领。</p> <p>3. 素质目标: 引导大学生增强“四个意识”, 坚定“四个自信”, 做到“两个维护”, 自觉投身到建设新时代中国特色社会主义的伟大历史进程中去。</p>	习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义。	讲授法、案例法、讨论法、视频展示法	48
4	形势与政策	<p>1. 知识目标: 了解国际国内形势, 掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法, 理解政策的途径及我国的基本国情, 党和政府的基本治国方略等。</p> <p>2. 能力目标: 学会运用马克思主义的立场、观点、方法观察分析形势, 理解和执行政策。</p>	国内外形势与政策, 培养学生对国内外重大事件、敏感问题、社会热点、难点、疑点问题的思考、分析和	讲授法, 案例法, 视频展示法, 讨论法	32

		3. 素质目标: 提高思想政治素质, 自觉践行社会主义核心价值观, 成为德智体美全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人、民族复兴大任的时代新人。	判断能力。		
5	大学生心理健康教育	1. 知识目标: 了解大学生心理健康教育的基本理论和基本知识, 理解维护心理健康的重要意义, 掌握普通心理学、健康心理学、积极心理学以及心理健康自我维护的原理和知识。 2. 能力目标: 能够运用所学习的心理健康的知识、方法和技能, 深入分析大学生中常见的心理问题, 并提出有意义的解决思路; 运用所掌握的心理健康教育原理, 分析自己心理素质方面存在的优劣势, 并提出建设性的解决方案。 3. 素质目标: 提高全体学生的心理素质, 充分开发自身潜能, 培养学生乐观、向上的心理品质, 不断提高自身的身心素质, 促进学生人格的健全发展。	自我意识、情绪情感、人格心理、学习心理、人际关系、恋爱与性心理、网络心理、生涯规划以及心理危机等内容。	讲授法、案例法、分组讨论法、团体训练法、个案分享法	32
6	军事理论	1. 知识目标: 了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状, 增强依法建设国防的观念毛泽东军事思想、邓小平和江泽民、习近平的新时期军队建设思想; 了解世界军事及我国周边环境, 增强国家安全意识; 了解高科技, 明确高技术对现代战争的影响。 2. 能力目标: 通过军事理论的学习, 能增强对国防军事思想、方针、政策精神领会, 能够进行相关宣传。 3. 素质目标: 培养严明的组织纪律观念; 培养敬业乐业、精益求精的工作作风; 培养学生交流、沟通能力; 培养团队协作意识	以国防教育为主线, 使大学生掌握基本军事理论与军事技能, 达到增强国防观念和国家安全意识, 强化爱国主义、集体主义观念, 加强组织纪律性, 促进大学生综合素质的提高。	网络课程学习	32
7	大学体育	1. 身心健康目标: 增强学生体质, 促进学生的身心健康和谐发展, 养成积极乐观的生活态度, 形成健康的生活方式, 具有健康的体魄; 2. 运动技能目标: 熟练掌握健身运动的基本技能、基本理论知识及组织比赛、裁判方法; 能有序的、科学的进行体育锻炼, 并掌握处理运动损伤的方法; 3. 终身体育目标: 积极参与各种体育活动, 基本养成自觉锻炼身体的习惯, 形成终身体育的意识, 能够具有一定的体育文化欣赏能力。	1、高等学校体育、体育卫生与保健、身体素质练习与考核; 2、体育保健课程、运动处方、康复保健与适应性练习等; 3、学生体质健康标准测评。	讲授; 项目教学; 分层教学。	128
8	劳动教育	1. 知识目标: 帮助学生劳动创造价值、劳动对于生存与发展的意义等有科学的认识, 树立正确的劳动观; 2. 能力目标: 学生通过各种劳动体验, 提升劳	1. 劳动理论课, 包括观念教育, 劳动法律法规教育等 2. 劳动实践课, 包	分为理论课程和实践课程。 (1) 理论	94

	<p>动能力，形成良好的技术素养，使学生学会安全劳动，保证劳动质量；</p> <p>3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。锤炼艰苦奋斗、顽强拼搏和艰苦创业的意志。</p>	<p>括劳动技能教育，劳动习惯教育等</p>	<p>课程，16学时。采用课堂教学网络教学相结合的形式授课。</p> <p>(2) 实践课程，78学时。采用实践教学的形式。</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	--------------------------------------------------------------------	--

3. 专业核心课程教学要求(6-8 门)

《中餐烹饪实训》课程教学要求

学习领域课程	中餐烹饪实训
安排第 2、3、4 学期，基准学时 160 学时，其中理论 40 学时，课程实训 120 学时。	
职业能力	<p>1. 专业能力：使学生能够掌握中餐的制作方法，熟练运用中餐烹调技能并进行创新。</p> <p>2. 方法能力：</p> <p>1) 培养学生在本课程中中学会独立学习、独立思考；</p> <p>2) 增强学生动手的能力、创新的能力；</p> <p>3) 能不断地积累，且具有查找资料和获取信息的能力。</p> <p>3. 社会能力：让学生能尽快地适应企业需求、适应就业岗位的要求和提供学生持续发展的需要；培养具有良好的职业道德、科学的创新精神和熟练技能的应用型人才，熟悉习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p>
学习目标	<p>1. 知识目标：掌握中餐烹调理论知识；了解中餐热菜优秀餐饮文化；熟悉热菜烹调技法制作工艺要点。</p> <p>2. 能力目标：使学生能够正确使用各种中餐热菜烹调方法，能正确辨别各种烹饪食材的品质；熟练运用烹饪技能制作出合格的菜品并进行创新。</p> <p>3. 素质目标：具备理论与实践相结合的综合素养，具备初步的技术创新意识和技术实践能力。树立终身学习的观念和远大的理想，养成终身学习，善思考，善观察和勤奋好学的好习惯。</p>
学习内容	<p>1. 项目一 基本烹调方法（水烹法、汽蒸法）；</p> <p>2. 项目二 基本烹调方法（油烹法）；</p> <p>3. 项目三 传统地方名菜制作；</p> <p>4. 项目四 风味筵席制作；</p> <p>5. 项目五 三级烹调师考证菜品的制作。</p>
思政元素	<p>1. 热爱烹饪事业，具有良好的心里素质和吃苦耐劳的精神；</p> <p>2. 具有较强的团队协作及精益求精的工匠精神；</p> <p>3. 遵守食品安全防控，做安全饭桌美食；</p> <p>4. 弘扬优秀餐饮传统文化，讲解每个菜肴经典故事；</p> <p>5. 树立脚踏实地的精神，弘扬勤俭节约之风。</p>
学习方法	通过理实一体化和线上线下混合的教学方法，以工作过程为导向的课程体系改革的

	主导思想，突出学生的主体地位，培养学生获得知识、解决问题的能力，树立集体观念，培养团队精神，以达到专业能力、方法能力和社会能力的综合能力提升。通过线上课程学习本次菜肴的主辅料、调味料、制作方法及过程，讲解菜肴饮食文化和制作过程中需要注意的流程及相关制作菜肴的重点难点。接下来通过实操演示过程每一个步骤的讲解，在学生实践过程中教师进行现场指导，及时纠正学生菜肴制作过程中的不足之处与错误操作方法。
学习材料	课程教材、实训指导书、教师教案、多媒体课件、实际案例、系统平台、云平台教学资源等
学生需要的知识和技能	1. 具备烹饪技能基本功和菜肴理论知识； 2. 具备原料选择、原料预处理、营养配餐等相关基础知识； 3. 具备动手实操能力和创新能力等。
教师需要的知识和技能	1. 具备专业理论基础，具有中餐烹调的知识和技能储备； 2. 熟悉理实一体化和线上线下混合教学法，具备课堂教学与实训的组织能力； 3. 具有双师素质，具备一定科研能力，及在企业实际工作经历； 4. 具有餐饮工作者在职业活动中所需要的综合能力。

《中西面点实训》课程教学要求

学习领域课程	中西面点实训
安排第二、三、四学期，基准学时 160 学时，其中理论 40 学时，课程实训 120 学时。	
职业能力	<p>1. 专业能力： 使学生能够熟练掌握中式面点及西式面点的理论及制作方法，熟练运用中西面点技能并进行创新，在实践过程中做到理论与实践相结合。</p> <p>2. 方法能力： 1) 培养学生在本课程中学会独立学习、独立思考和独具匠心的能力； 2) 培养学生增强学生在实践中动手和创新的实践能力； 3) 培养学生能不断地积累学习经验，且具有查找资料和获取信息的学习能力</p> <p>3. 社会能力： 使学生能尽快地适应社会上的企业需求、适应就业岗位的要求和提供学生持续发展的需要；培养具有良好的职业道德、科学的创新精神和熟练技能的应用型人才，坚持中国共产党的领导和前进方向并熟悉习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p>
学习目标	<p>1. 知识目标：了解中西面点的发展历史、各式技艺和深厚的文化底蕴；熟悉中西面点的基本功法、操作要领和各式点心的制作要点。</p> <p>2. 能力目标：使学生能够掌握中西面点的制作方法，熟练运用中西面点及其它点心技艺技能制作出合格的产品并进行创新。考取三级中式面点师、三级西式面点师证书。</p> <p>3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。锤炼艰苦奋斗、顽强拼搏和艰苦创业的意志。</p>
学习内容	<p>1. 具有年节特色的新中式点心；</p> <p>2. 传统又不过时的中式面点；</p> <p>3. 瞬间圈粉的高颜值甜点；</p> <p>4. 高档餐厅的西式面点。</p>

思政元素	1. 培养团队协作精神、沟通交流能力； 2. 培养学生吃苦耐劳的劳动精神及创新能力； 3. 培养学生精益求精的工匠精神； 4. 培养学生规范操作及良好的职业素养； 5. 培养学生养成食品安全、传承中华文化的意识。
学习方法	采用“理实一体化”教学方法，以“因材施教，学以致用”为教学理念，以实际案例贯穿整个教学过程，将项目任务融入到教学过程中，以使学生在教师的指导下能够独立地完成项目任务，培育学生扎实的面点作品制作能力。教学过程中，以某个面点作品制作为导向，主要针对作品制作所需求的基础技术进行讲解、示例演示，通过实践训练，突出实操能力。
学习材料	课程教材、实训指导书、教师教案、多媒体课件、实际案例、系统平台、云平台教学资源等
学生需要的知识和技能	1. 具备一定的美学素养； 2. 具备中西式面点等相关基础知识； 3. 具备动手实操能力和创新能力等。
教师需要的知识和技能	1. 具备专业理论基础，具有中点、西点、糖艺等多个领域的知识和技能储备； 2. 熟悉任务驱动教学法，具备课堂教学与实训的组织能力； 3. 具有双师素质，具备一定科研能力及在企业实际工作经历； 4. 具有面点工作者在职业活动中所需要的综合能力。

《西餐制作技术》课程教学要求

学习领域课程	西餐制作技术
安排第 3.4 学期，基准学时 64 学时，其中理论 16 学时，课程实训 48 学时。	
职业能力	1. 专业能力： 使学生能够掌握基础西餐的制作方法，熟练运用西餐制作这项技能并进行创新。 2. 方法能力： 1) 培养学生在本课程中中学会独立学习、独立思考。 2) 增强学生动手的能力、创新的能力。 3) 能不断地积累，且具有查找资料和获取信息的能力。 3. 社会能力： 使学生具备适应市场需要的专业技术，成为能胜任高星级酒店及高档次餐饮企业西餐部门一线烹饪操作的高技能人才，为进一步学习相关知识打下基础。
学习目标	1. 知识目标：了解西餐文化，熟悉西餐的制作要点。 2. 能力目标：使学生能够掌握西餐的制作方法，熟练运用西餐这项技能并进行创新。通过三级西式烹调师的考证。 3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。
学习内容	模块一、各种沙拉汁的制作方法 模块二、各种沙拉的制作方法 模块三、各种热菜的制作方法 模块四、各种汤的制作方法 模块五、西式快餐的制作方法 模块六、考证菜肴的制作
思政元素	1. 精益求精的工匠精神。 2. 食品安全、传承中华文化的意识。

	3. 规范操作及良好的职业素养。 4. 吃苦耐劳的劳动精神及创新能力。
学习方法	采用教师示范、小组讨论法、师生互动探讨式教学法、现场教学、项目任务驱动法。
学习材料	课程教材、实训指导书、教师教案。
学生需要的知识和技能	1. 具备一定的烹饪基本刀功与美学素养。 2. 具备西餐相关基础知识。 3. 具备动手实操能力和创新能力等。
教师需要的知识和技能	1. 具备专业理论基础，具有西餐、盘饰、雕刻、果酱画多个领域的知识和技能储备； 2. 熟悉任务驱动教学法，具备课堂教学与实训的组织能力； 3. 具有双师素质，具备一定科研能力，及在企业实际工作经历； 4. 具有餐饮工作者在职业活动中所需要的综合能力。

《冷拼制作技术》课程教学要求

学习领域课程	冷拼制作技术
安排第 1 学期，基准学时 48 学时，其中理论 12 学时，课程实训 36 学时。	
职业能力	4. 专业能力： 使学生能够掌握中餐冷拼的制作方法，熟练运用中餐冷拼这项技能并进行创新。 5. 方法能力： 1) 培养学生在本课程中中学会独立学习、独立思考。 2) 增强学生动手的能力、创新的能力。 3) 能不断地积累，且具有查找资料和获取信息的能力。 6. 社会能力： 使学生具备适应市场需要的专业技术，成为能胜任星级酒店及高档次餐饮企业冷菜部门一线烹饪操作的高技能人才，为进一步学习相关专业基础知识打下基础。
学习目标	1. 知识目标：了解中餐冷拼文化，熟悉中餐冷拼的制作要点。 2. 能力目标：使学生能够掌握中餐冷拼的制作方法，熟练运用中餐冷拼这项技能并进行创新。 3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。
学习内容	1. 单碟、双色冷盘制作。 2. 三色、四色冷盘制作。 3. 单过桥式冷盘、双过桥式冷盘。 4. 什锦冷盘制作。
思政元素	1. 精益求精的工匠精神。 2. 食品安全、传承中华文化的意识。 3. 规范操作及良好的职业素养。 4. 吃苦耐劳的劳动精神及创新能力。
学习方法	采用教师示范、小组讨论法、师生互动探讨式教学法、案例法、团队学习法、现场教学、多媒体教学、项目任务驱动法。
学习材料	课程教材、实训指导书、教师教案。

学生需要的知识和技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备一定的烹饪基本刀功与美学素养。 2. 具备中餐冷拼相关基础知识。 3. 具备动手实操能力和创新能力等。
教师需要的知识和技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备专业理论基础，具有冷拼、雕刻、果酱画多个领域的知识和技能储备； 2. 熟悉任务驱动教学法，具备课堂教学与实训的组织能力； 3. 具有双师素质，具备一定科研能力，及在企业实际工作经历； 4. 具有餐饮工作者在职业活动中所需要的综合能力。

《食品雕刻》课程教学要求

学习领域课程	食品雕刻
安排第 2 学期，基准学时 32 学时，其中理 8 学时，课程实训 24 学时。	
职业能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 专业能力：使学生能够掌握食品雕刻的制作方法，熟练运用食品雕刻手法等技能并进行创新。 2. 方法能力： <ol style="list-style-type: none"> 1) 培养学生在本课程中中学会独立学习、独立思考； 2) 增强学生动手的能力、创新的能力； 3) 能不断地积累，且具有查找资料和获取信息的能力 3. 社会能力：让学生能尽快地适应企业需求、适应就业岗位的要求和提供学生持续发展的需要；培养具有良好的职业道德、科学的创新精神和熟练技能的应用型人才，熟悉习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知识目标：了解食品雕刻文化；熟悉食品雕刻的制作方法手法等要点。 2. 能力目标：使学生能够掌握食品雕刻的制作方法，熟练运用食品雕刻技能制作出合格的作品并进行创新。 3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。锤炼艰苦奋斗、顽强拼搏和艰苦创业的意志。
学习内容	项目一：海螺雕刻作品 项目二：大丽花雕刻作品 项目三：月季花雕刻作品 项目四：荷花雕刻作品 项目五：神仙鱼雕刻作品 项目六：绶带鸟雕刻作品 项目七：仙鹤雕刻作品 项目八：虾趣雕刻作品
思政元素	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培养团队协作精神、沟通交流能力。 2. 吃苦耐劳的劳动精神及创新能力。 3. 精益求精的工匠精神。 4. 规范操作及良好的职业素养。 5. 食品安全、传承中华文化的意识。
学习方法	采用“线上线下混合”的教学方法，以“因材施教，学以致用”为教学理念，以实际案例贯穿整个教学过程，将项目任务融入到教学过程中，以使学生在教师的指导下能够独立地完成项目任务，培育学生扎实的烹饪作品制作能力。教学过程中，以某个烹饪作品制作为导向，主要针对作品制作所需求的基础技术进行讲解、示例演示，通过实践训练，突出实操能力。
学习材料	教师示范、小组讨论法、师生互动探讨式教学法、案例法、团队学习法、现场教学、多媒体教学、项目任务驱动法。

学生需要的知识和技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备一定的美学素养。 2. 具备中西式食品雕刻等相关基础知识。 3. 具备动手实操能力和创新能力等。
教师需要的知识和技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备专业理论基础，具有中西式食品雕刻领域的知识和技能储备。 2. 熟悉任务驱动教学法，具备课堂教学与实训的组织能力。 3. 具有双师素质，具备一定科研能力，及在企业实际工作经历。 4. 具有餐饮工作者在职业活动中所需要的综合能力。

《宴席设计实务》课程教学要求

学习领域课程	宴席设计实务
安排第3学期，基准学时32学时，其中理论8学时，课程实训24学时。	
职业能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 专业能力： 使学生能够掌握宴席设计的能力，设计并制作主题宴席并进行创新。 2. 方法能力： <ol style="list-style-type: none"> 1) 培养学生在本课程中中学会独立学习、独立思考。 2) 增强学生动手的能力、创新的能力。 3) 能不断地积累，且具有查找资料和获取信息的能力。 3. 社会能力： 使学生具备适应市场需要的专业技术，成为能胜任星级酒店及高档次餐饮企业西餐部门一线烹饪操作的高技能人才，为进一步学习相关专业打下基础。
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知识目标：了解宴席文化，熟悉宴席的制作要点。 2. 能力目标：使学生能够掌握宴席的制作方法，熟练运用宴席制作这项技能并进行创新。为参加高职院校学生职业技能赛项“宴席设计与制作”打好基础。 3. 素质目标：提高学生职业素质，形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。
学习内容	项目一 继承传统非遗宴 项目二 发扬特色枇杷宴 项目三 创新雅致海丝宴 项目四 凝练经典团圆宴
思政元素	<ol style="list-style-type: none"> 1. 精益求精的工匠精神。 2. 食品安全、传承中华文化的意识。 3. 规范操作及良好的职业素养。 4. 吃苦耐劳的劳动精神及创新能力。
学习方法	采用教师示范、小组讨论法、师生互动探讨式教学法、现场教学、项目任务驱动法。
学习材料	课程教材、实训指导书、教师教案。
学生需要的知识和技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备一定的烹饪概论知识与美学素养。 2. 具备中西餐、中西点相关基础知识。 3. 具备动手实操能力和创新能力等。

教师需要的知识和技能	1. 具备专业理论基础，具有中西餐、中西点、宴席设计多个领域的知识和技能储备； 2. 熟悉任务驱动教学法，具备课堂教学与实训的组织能力； 3. 具有双师素质，具备一定科研能力，及在企业实际工作经历； 4. 具有餐饮工作者在职业活动中所需要的综合能力。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. 岗位实习要求

专业岗位实习为本专业学生联结学校课堂学习与岗位就业创业的桥梁，是学生从学校到社会实现人生转折的一个必经阶段。岗位实习期间要加强学生职业理想、职业道德、从业创业知识指导教育，把按照做教育部等八部门《职业学校学生实习管理规定》(教职成〔2021〕4号)文件精神作为本专业学生岗位实习实施管理的主要依据。

(1) 岗位实习管理模式

岗位实习按照校企共同制定实习计划、管理规定、评价标准，共同指导学生实习、评价学生成绩模式等开展实践教学，并由院领导、二级教学单位领导、指导教师和辅导员定期、分批、巡回到各实习点探望学生，召开座谈会，了解学生实习状况，解决学生实际问题，确保实习工作顺利进行。

(2) 岗位实习时间

顶岗实习时间安排在第5学期至第6学期完成，共24周。

(3) 岗位实习地点

鼓励学生到校企合作单位进行岗位实习，具体地点如下：

五洲佳豪酒楼、厦门威斯汀酒店、西湖大酒店、厦门云也酒店、福州天元国际威斯汀酒店、厦门安达仕酒店、厦门七尚酒店、福州融侨皇冠假日酒店、福州仓山凯悦酒店、福州泰禾铂尔曼酒店、麦当劳。

(4) 岗位实习要求

职业态度要求：爱岗敬业，工作踏实，学习能力强，树立主人翁的思想。

职业道德要求：节约、安全、文明生产。在实习过程中，要求学生始终坚持“安全第一”的理念，严格遵守企业的规章制度，服从实习老师的统一管理。

实习岗位要求：顶岗实习的岗位应该是与本专业有关的工作岗位。

考核材料要求：提交顶岗实习记录、顶岗实习报告、顶岗实习考核表等相关材料，完成指导教师和学生顶岗实习各个阶段任务，并做好顶岗实习过程材料整理归档工作。

(5) 岗位实习成绩评定

实践成绩可根据考试、实习总结报告、调查报告、毕业设计、实习表现等各方面进行综合评定，学生必须完成全部实习内容，方可参加毕业实践考核工作。岗位实习的成绩由企业和校内指导教师共同评定。实习成绩评定，采用分数制，实践成绩评定等级如下：优（90分以上）；良（80-89分）；中（70-79分）；及格（60-69分）；不及格（59分以下），对违反实践管理规定者，学院将根据相关文件进行处理。

5. 毕业设计的要求

毕业设计是本专业实务性应用研究的一门重要开放式、必修课程，主要是通过设计制作的过程培养学生掌握专业理论基础知识和基本技能，提升将知识与技能在实际工作中整合应用的能力、学习能力、团队合作的工作态度精神、独立思考研究及创新的能力、解决问题的逻辑思考能力、实际项目操作的能力、提升设计与研发的能力，并由此提供学生一个提升自我能力及训练的机会。为切实履行毕业设计制作的办学理念、培养学生关键能力。以提高学生专业能力和关键能力为目标，在第5学期修读，共计8学分。学生可以依据职业发展需要

或个人兴趣选取一个专题，在专、兼教师指导下，以专业技术的实际应用来开展毕业设计，通过小组合作完成一个具有创新或改良的项目专题作业及作品、调查报告等不同形式来实现。

(1) 毕业设计课程内容及要求

毕业设计主要来源于本专业相关企业岗位内容，也可来自专业课程教学中的某个模块，或学生与教师共同商定的其他领域内容。毕业设计通过小组合作完成，由 3-5 人完成毕业设计。

毕业设计课程包括文献收集、编写设计方案、毕业设计制作与研究以及毕业设计答辩等阶段性内容。毕业设计课程应综合考虑职业岗位专业知识技能和职业核心能力教育教学需要，编制出具有可行性课程实施计划。

(2) 课程组织实施

1) 在专业建设指导委员会的指导下，专、兼教师组成毕业设计课程项目小组提供毕业设计题目，学生应依据职业发展需要或个人兴趣选取一个毕业设计进行制作，一个毕业设计学生数原则上不超过 5 人。

2) 每位教师指导毕业设计组数不超过 5 组。

3) 在毕业设计实施前，应开设专题讲座，详细介绍各专题方向的发展现状，需要学习的知识和技术。通过各专题讲座，让学生了解什么是关键能力，怎么样培养提高关键能力，使学生明确毕业设计学习目标。

4) 选题流程。设计专题指导教师公示题目，学生自主选题并组队，经系批准后开展专题制作，在毕业设计运作过程中，若更换题目或指导教师的可按学院规定的程序进行。

5) 在毕业设计实施过程中，指导教师以观察者、顾问、支持者的身份开展教学，通过引导、提醒、暗示、解答、鼓励、表扬等办法帮助学生开展毕业设计制作，记录学生各个关键技能的具体表现。

6) 毕业设计成绩在 90 分以上的需要安排毕业设计答辩。答辩开始前，各组学生需将作品等所有资料提交给指导教师；指导教师应审查所提交的作品内容是否符合毕业设计的要求，并在签署审核后向系提交参加答辩的学生名单；毕业设计作品未能提交者，不能申请参加答辩。

(3) 考核办法

毕业设计考核应遵循“坚持标准、严格要求、实事求是”的原则，从三个方面进行考核：平时考核、毕业设计资料考核及现场制作毕业作品考核。

1) 平时考核 30%:指导教师对指导的每个学生，在毕业设计过程中进行平时考核，并按阶段作好记录内容应包括：

①学生的工作态度和完成的工作量。

②学生对课题涉及的基础理论、专业知识、基本技能的掌握和适用情况

③学生独立工作的表现，如调查研究采集资料等

2) 毕业设计资料考核 40%：考核毕业设计封面、毕业设计任务书、教师指导记录表、毕业设计书、设计评分表(作品汇总表及设计成绩表)五方面的书面材料的完成情况。

3) 现场制作毕业作品考核 30%：现场对作品的色、香、味、形、质等方面进行评价。

七、实施保障

(一) 师资队伍

为满足教学工作的需要，专业生师比不高于 22: 1。

本专业教师应具备本科以上学历，热爱教育事业，工作认真，作风严谨，持有国家或行业的职业资格证书，或者具有企业工作经历，具备课程开发能力，能指导项目实训。专任教

师中“双师”素质教师不低于 50%，专任教师职称结构合理。本专业带头人曾永福，副教授，省级技能大师工作室领班人。师资队伍名单如下：

表 4 师资队伍名单

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型
1	曾永福	副教授	烹饪工艺	是
2	薛伟强	系主任/副教授	烹饪工艺	是
3	吴丽珍	专业主任/副教授	食品营养	是
4	胡丽强	专任教师/讲师	烹饪工艺	是
5	杨金秋	专任教师/讲师	烹饪工艺	是
6	张世明	专任教师/讲师	烹饪工艺	是
7	张雨彤	专任教师/助教	烹饪工艺	是
8	王耀	企业兼职教师	烹饪工艺	是
9	欧玉莺	企业兼职教师	烹饪工艺	是
10	林琴	企业兼职教师	烹饪工艺	是
11	赵汝天	企业兼职教师	烹饪工艺	是
12	张福顺	企业兼职教师	烹饪工艺	是
13	陈长华	企业兼职教师	烹饪工艺	是
14	罗晓燕	实验员	食品营养	否

在烹饪工艺与营养项目实践课程上，建议聘请行业企业技术人员作为兼职教师，企业兼职教师应为行业内从业多年的资深专业技术人员，有较强的执教能力。专职教师和兼职教师采取联合授课形式方式共同完成专业课程的教学和实训指导，兼职教师主要负责讲授专业的新标准、新技术、新工艺、新流程等，指导生产性实训和岗位实习。

（二）教学设施

1. 教室条件

教室包括普通教室和专业教室，均配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备或触控一体机、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. 校内实训条件

校内建有可支撑实践教学计划所必需的各类实训基地，包括烹饪多媒体演示室、中式烹调实训室、面点实训室、西式烹调实训室等，实训设备和实训场地能满足实践教学计划基本要求，能完成人才培养方案中相应教学项目课程的训练及能力的培养。具体见表 5。

表 5 烹饪工艺与营养专业实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	**技能大师工作室	基本面积要求	100m ²
支撑实训项目	中餐烹调、冷拼、雕刻		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	一体机	2	
2	高清摄像头	2	
3	多功能组合灶	1 套	
4	冰箱	1 台	

5	空调	2 台	
6	厨房电器设备	5 套	
7	不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等 设	3 套	
8	给排水设备系统、排烟换气设备系 统、燃气(燃油)设备	2 套	
9	不锈钢操作台	10 套	

实训室名称	中餐烹饪实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	中式烹调实训		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	中餐灶台	48 台	
3	蒸箱	3 台	
4	给排水设备系统、排烟换气设备系 统	3 套	
5	货架、货柜	6 套	
6	冷藏设备、燃气设备	3 套	
7	各类厨房用器具	30 套	

实训室名称	中式面点实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	中式面点		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	烤箱	2 台	
3	蒸箱	2 台	
4	炸炉	6 台	
5	和面机	2 台	
6	厨师机	16 套	
7	货架、货柜	4 套	
8	冷藏设备	2 套	
9	各类厨房用器具	30 套	

实训室名称	西式面点实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式面点		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	搅拌机	2 台	
3	烤箱	2 台	
4	微波炉	2 台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1 套	
6	货架、货柜	4 套	
7	冷藏设备	2 套	
8	各类厨房用器具	30 套	

实训室名称	西式烹调实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式烹调实训		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	25 套	
2	西餐灶台	8 台	
3	烤箱	2 台	
4	扒炉	8 台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1 套	
6	货架、货柜	6 套	
7	冷藏设备、燃气设备	25 套	
8	各类厨房用器具	25 套	

3. 校外实训基地

表 6 校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	实训时间 (含学期及时限)	实训人数
1	五洲佳豪酒楼	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	5
2	厦门威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	10

3	西湖大酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3
4	厦门云也酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
5	福州天元国际威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	6
6	厦门安达仕酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
7	厦门七尚酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
8	福州融侨皇冠假日酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3
9	福州仓山凯悦酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
10	福州泰禾铂尔曼酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
11	麦当劳	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3

（三）教学资源

1. 教材选择与建设

教材建设：开发基于工作过程的新形态教材。

教材选用：根据《福州黎明职业技术学院教材管理办法》文件要求，优先选用国家和省级规划教材、高职高专规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

教学资源共享与利用：选用省级/国家资源共享优质课程教学资源。

2. 网络资源建设

通过与企业合作，按照餐饮企业的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程开发与实践，校企双方成员共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、在线精品课程、教学视频等，形成交互式网络课程，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革。同时，创造条件搭建线上教学平台，扩大教学资源的交互空间提高课程资源利用效率。

（四）教学方法

普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广线上线下混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。采用岗课赛证融合的思想进行教学模式的改革，包括任务驱动、项目导向（引领）等模式，采用讲授、实操演示、任务驱动、头脑风暴、实训练习、小组协作、理实一体化、翻转课堂等多样化的教学方法，充分应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学。

（五）学习评价

评价采用笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业技能等级、技能竞赛等多种考核方式，根据课程的不同，采用其中一种或多种考核相合的方式进行多元评价。

笔试：适用于理论性比较强的课程，特别是基础课程，由专业教师组织考核。

实践技能考核：适用于实践性比较强的课程。技能考核应根据岗位技能要求，确定其相

应的主要技能考核项目，由专任、兼业职教师共同组织考核。

岗位绩效考核：在企业中开设的课程与实践，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

职业技能等级（以证代考）：本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价依据。

技能竞赛（以赛代考）：积极参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，以竞赛所取得的成绩作为学生评价依据。

（六）质量管理

1. 教学档案管理

加强教师教学文件的管理，包括系部及教学督导部的质量监督与抽查以及每学期的教学质量检查。教师授课计划、教案、平时作业或作品、期中及期末试卷（作品、现场实操过程考核等）、教学手册、学生考勤表、考试登记表、考场情况登记表、试卷分析表、学生成绩等各项文件应齐全。

2. 教学计划管理

每年应根据当年的企业反馈信息、行业企业调查信息，并召开毕业生座谈会，结合本行业发展趋势和学院资源情况，制订年级实施性教学计划，经过院（系）部审核、教务处批准后实施。每学期末应对该专业各年级本学期教学实施效果进行检查和总结，必要时对下学期的课程和教学环节进行调整。每年对本届毕业班的整体教学进行检查和总结，为下一届的人才培养方案、课程标准和考核评价等调整提供参考依据。

3. 教学过程管理

应严格按照学院教学管理规范开展课程教学，通过信息化教务管理手段，加强对教学过程的管理，从课程教学的前期教学对象分析、教材选择、授课计划的编写、备课、课堂教学、一体化教学、实训、考核方式等进行分析总结。对各个教学环节进行认真组织、管理和检查，严格执行学生教学信息反馈制度、期初、期中、期末教学检查和学生评教制度、督导听课制度，以保证学生满意和教学质量的稳定和提高。

4. 教学质量诊改

结合学院建设的教务管理系统，从学生入口、培养过程、出口三方面着手，开展多维度监测，对教师的教学质量进行多维度评价，加强专业调研，更新人才培养方案，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。

八、毕业条件

表 7 三年制学生毕业要求

序号	项目要求
1	修完本专业规定的所有课程（包括实践教学），成绩全部合格，学分满144学分。
2	完成规定的跟岗实习、顶岗实习和毕业实习，考核成绩合格。
3	毕业设计成绩合格。

九、继续专业学习深造

本专业毕业生要树立终身学习的理念，这是可持续发展获取持久的动力和源泉。根据本专业毕业生未来从事的职业岗位的特点，结合学生自身情况，可以选择继续学习的途径有自学、求学两种。

自学方式针对性强，能达到学以致用。求学方式可以有通过短期培训班（主要针对特定岗位的职业需求而言），以提升专业技能水平；或继续升学接受继续教育的模式，以提升学历层次。

1. 专业技能的继续学习的渠道

通过在餐饮企业工作，针对特定岗位的培训，提升职业技能。

2. 提高层次教育的专业面向

本专业毕业生为了提高个人学历层次，可在毕业后参加专升本、自学考试、网络远程教育等相关途径，获得更高层次的教育机会，更高学历层次的专业面向主要有：食品科学与工程、烹饪与营养教育等。

十一、附录

（一）教学环节时间分配表

学期	理论教学和课程实训	专项实训（学科实训）	综合实训（顶岗实习等）	入学教育和军政训练	考试	机动	合计
1	14	0	0	2	1	3	20
2	16	0	0	0	1	3	20
3	16	0	0	0	1	3	20
4	16	0	0	0	1	3	20
5	12	0	6	0	0	2	20
6	0	0	18	0	0	2	20
合计	74	0	24	2	4	16	120

（二）理论与实践教学学时、学分分配表

内 容		学分	总学时	理论学时	实践学时			占总学时比例
					课程实训	专项实训	综合实训	
公共基础课程	思政课程	9	160	144	16	0	0	5.97
	素质教育课程	32	622	220	402			23.2
专业平台课程	专业基础课程	15	240	176	64			8.96
	专业课程(含专业核心课程)	66	1296	152	392		752	48.3
职业能力课程(限选)	专业选修课	10	170	36	108	26		6.34
	线上专业拓展课程	4	64	64	0	0	0	2.39
素质拓展课程		8	128	128	0	0	0	4.78
合 计		144	2680	920	982	26	752	100.00%
百分比				34.3%	65.7%			

(三) 教学进程表

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三				S/C
				上							下	上	下	上	下				
				教学周数(扣除专项、综合实训及考试周)							14	16	16	16	12	0			
公共基础课程	思政课程	1	思想道德与法治	20230102	B	3	48	32	16			48						S	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	20230201	A	2	32	32				32							S
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	20220910	A	3	48	48				48							S
		4	形势与政策	20210901	A	1	32	32				8	8	8	8				C
		小计					9	160	144	16			104	40	8	8			C
	素质教育课程	5	大学体育	20210903	B	8	128	8	120			32	32	32	32				C
		6	大学生心理健康教育	1800053	B	2	32	28	4			16	16						C
		7	党史	20210904	A	1	16	16				16							C
		8	职业生涯规划与就业指导	20220905	B	2	32	24	8			16			16				C
		9	创新创业教育	20210204	B	2	32	16	16				32						C
		10	大学美育理论课	20220901	A	2	32	32						16	16				C
		11	大学美育实践课	20220140	C	4	64		64					32	32				C
		12	军事理论	1900057	A	2	32	32				32							C
		13	军事技能	20221201	C	2	112		112			112							C
		14	劳动教育	202309011	B	4	94	16	78			16	26	26	26				C
		15	爱的教育		A	1	16	16				16							C
16	信息技术	22080112	B	2	32	32				32							C		
小计					32	622	220	402			288	106	106	122					

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型 A/ B/ C	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质 S/ C (考试课/ 考查课)	核心课程	
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三				S/ C
											上	下	上	下	上	下			
											教学周数(扣除专项、综合实训及考试周)								
14	16	16	16	12	0														
专业基础课程	1	中餐制作技术	22080101	B	2	32	24	8			32						S		
	2	烹饪概论	22080102	B	2	32	28	4				32					C		
	3	烹饪营养与卫生	22080114	B	2	32	28	4					32				C		
	4	烹饪原科学	22080103	B	2	32	28	4			32						C		
	5	烹饪英语	22080107	A	2	32	28	4					32				C		
	6	餐饮语境英语	22080113	B	2	32	28	4						32			C		
	7	烹饪基本功训练	22080104	C	3	48	12	36			48						S		
					15	240	176	64			112	32	64	32					
专业课程 (含专业核心课程)	1	中餐烹饪实训	22080117	C	10	160	40	120			0	56	56	48			S	★	
	2	中西面点实训	22080118	C	8	128	32	96				48	48	32			S	★	
	3	西餐制作技术	22080116	C	4	64	16	48					32	32			C	★	
	4	冷拼制作技术	22080105	C	2	32	8	24			32						C	★	
	5	食品雕刻	22080110	C	2	32	8	24				32					C	★	
	6	食用果酱画围边技术	22080121	C	2	32	8	24					32				C		
	7	菜肴盘饰制作	22080106	C	2	32	8	24						32			C		
	8	宴席设计实务	22080115	B	2	32	8	24					32				C	★	
	9	现代厨房管理	22080121	B	2	32	24	8						32			C		
	10	实物专题(毕业设计)	22080123	C	8	128				128					128		C		
	11	岗位实习	22080124	C	24	624				624					156	468	C		

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型 A/ B/ C	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质 S/ C (考试课/ 考查课)	核心课程	
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三				
											上	下	上	下	上	下			
											教学周数(扣除专项、综合实训及考试周)								
14	16	16	16	12	0														
					66	1296	152	392		752	32	136	200	176	284	468			
职业能力课程 (限选)	专业选修课	1	糖艺创意制作	22080120	C	2	32	8	24				32					C	
		2	经典凉菜制作	22080121	C	2	32	8	24				32						C
		3	创新菜肴制作	22080122	C	2	32	8	24					32					C
		4	中国名菜	22080119	C	3	48	12	36					48					C
		5	1+X 餐饮管理运行课程	22080118	c	1	26			26				26					C
	小计					10	170	36	108	26			64	26	80				
	线上专业拓展课程	1	大厨教你做菜	990846	A	2	32	32							32				C
		2	美刻美点	990847	A	2	32	32							32				C
		小计					4	64	64						64				
	素质拓展课程	1	在线通识课 1	990848	A	2	32	32				32							C
2		在线通识课 2	990849	A	2	32	32					32						C	
3		在线通识课 3	990850	A	2	32	32						32					C	
4		在线通识课 4	990851	A	2	32	32						32					C	
小计					8	128	128	0	0	0	32	32	32	32	0	0			
合计					144	2680	920	982	26	752	568	410	436	450	348	468			

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三			
				上							下	上	下	上	下			
				教学周数(扣除专项、综合实训及考试周)														
执笔人(签章)				专业带头人(签章)					院系审核(签章)									
				A/B/C						14	16	16	16	12	0			

注：1、开设大学语文课程专业如下，大一第一学期（药品经营与管理、健康管理、应用英语），第二学期（高速铁路客运服务、广告艺术设计、建筑室内设计），其它专业暂不开设。信息技术：各专业根据专业需要，自行选择开设。

2、集中实践教学周（含顶岗实习）每周以 26 学时计。公共选修课程由教务处组织各系申报，并于开课的前一学期末向全院学生公布。课程类型分为纯理论课程（A 类）、理论+实践课程（B 类）、纯实践课程（C 类）。课程性质分为考试课（S）和考查课（C）。凡确定为专业核心课的，应在备注栏中以★注明。供选领域课程面向其他专业类别学生选修，修完授予校级证书。今后课程名称和代码应沿用前一学期的，如有变更需提出书面论证报告。

(四) 培养方案(微)调整审批表

培养方案(微)调整审批表

专业名称: _____ 适用年级(班级): _____

课程名称	原计划						调整后计划					
	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型
职业资格证书	原计划						调整后计划					
调整理由												
专业意见	签字: _____ 年 月 日											
系部意见	签字: _____ 年 月 日											
教务处意见	签字: _____ 年 月 日											
专业建设指导委员会 审定	签字: _____ 年 月 日											