

# 福州黎明职业技术学院 2026 级五年制 3+2 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专 业 代 码: 540202

适 用 年 级: 2026 级

专业负责人: 薛伟强

制 订 时 间: 2026 年 6 月 15 日

系部审批人: 薛伟强

系部审批时间: 2026 年 6 月 20 日

学校审批时间: 2026 年 6 月 25 日

# 福州黎明职业技术学院五年制 3+2

## 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

### 一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下原材料加工、中式烹饪等岗位（群）的新要求，不断满足现代餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本培养方案。

### 二、专业名称（专业代码）

烹饪工艺与营养（540202）

### 三、入学基本要求

普通初中毕业生、同等学力者

### 四、基本修业年限

五年

### 五、职业面向

#### （一）职业面向

根据对烹饪工艺与营养专业职业岗位群的分布、工作特点以及相应岗位对从业人员的能力要求进行充分的调查和分析，结合学院和本专业的师资状况、实训条件和专业发展规划，将本专业职业岗位定位为：学生毕业后立足餐饮行业、面向星级酒店、连锁餐饮企业、康养机构、企事业单位食堂及基层管理等一线岗位，从事中西餐烹饪制作、膳食营养搭配、菜品研发创新、食品安全管控、餐饮服务运营、厨房基层管理等工作。

表 1 本专业职业面向

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 所属专业大类（代码）    | 旅游大类（54）                          |
| 所属专业类（代码）     | 餐饮类（5402）                         |
| 对应行业（代码）      | 餐饮业（62）                           |
| 主要职业类别（代码）    | 餐饮服务人员（4-03-02）                   |
| 主要岗位（群）或技术领域  | 原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行              |
| 职业资格证书或技能等级证书 | 中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养师、营养配餐员 |

## （二）职业岗位及职业能力分析

根据调研结论与专业定位，明确本专业对应职业岗位群为餐饮行业、面向星级酒店、连锁餐饮企业、康养机构、企事业单位食堂及基层管理服务，所涵盖职业能力分析如表 2 所示。

| 职业行动领域或职业能力模块 | 工作任务                                                                                 | 工作职责                                                                                                 | 知识、技能、职业素养                                                                                                         | 学习、训练内容                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 原材料加工         | 1. 生鲜畜禽、水产、蔬果原料验收分级<br>2. 食材初加工：宰杀、去骨、清洗、削皮、分切<br>3. 干货原料泡发、预处理<br>4. 边角料分类回收、食材保鲜存储 | 1. 严格查验食材品质，杜绝变质、不合格原料入厨<br>2. 规范完成食材粗加工，把控食材出成率<br>3. 按食材特性分类存放，做好保鲜防污染<br>4. 落实加工区域卫生清洁，分类处理厨余垃圾   | 知识：食材鉴别知识、原料理化特性、食品安全卫生规范、干货涨发原理<br>技能：原料分切刀工、干货泡发、食材保鲜操作、原料品质检验<br>职业素养：细心严谨、节约食材、卫生规范、吃苦耐劳                       | 食材识别与验收实训、基础刀工训练、干货泡发实操、原料仓储管理实训、粗加工岗位轮岗实操 |
| 中式烹饪          | 1. 热菜、凉菜、面点标准化烹制制作<br>2. 菜品味型、火候、油温精准把控<br>3. 菜品造型、配色、装盘美化<br>4. 常规菜品改良、地方特色菜品制作     | 1. 依据菜谱标准完成菜品烹制，保证口味稳定统一<br>2. 合理调控火候、调味品用量，控制烹饪成本<br>3. 规范菜品出品外观，满足顾客食用观感要求<br>4. 维护灶台设备，及时清理烹饪操作区域 | 知识：中式烹调技法、五味调和原理、火候油温理论、闽菜 / 家常菜工艺、调味品知识、食品营养基础<br>技能：炒烧炖焖蒸炸等烹调技法、冷拼制作、盘饰造型、调味配比实操<br>职业素养：精益求精、守时高效、安全操作、传承传统烹饪技艺 | 基础热菜实训、凉菜冷拼制作、地方特色菜实操、调味专项训练、灶台设备操作维护实训    |
| 宴会设计          | 1. 根据宴会预算、主题、人                                                                       | 1. 对接客户需求，设计                                                                                         | 知识：宴席策划流程、膳食                                                                                                       | 不同主题宴席菜单                                   |

| 职业行动<br>领域或职<br>业能力模<br>块 | 工作任务                                                                                                     | 工作职责                                                                                                                        | 知识、技能、职业素养                                                                                                                                         | 学习、训练内容                                                                 |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                           | 群定制宴席菜单<br>2. 宴席菜品营养搭配、荤素<br>配比、冷热搭配规划<br>3. 宴席菜品流程、上菜顺<br>序、分量核算<br>4. 宴席现场出品统筹、餐桌<br>配套点心设计            | 适配价位、场景的完整<br>宴席菜单<br>2. 兼顾口感、营养、成<br>本完成菜品组合设计<br>3. 核算宴席食材用量，<br>控制宴席综合成本<br>4. 统筹后厨宴席出品<br>节奏，保障宴席按时上<br>菜               | 营养搭配、宴席成本核算、<br>宴席礼仪、宴席菜品组合逻<br>辑、地方宴席文化<br>技能：宴席菜单设计、营养<br>配餐、成本测算、宴席出品<br>流程调度、宴席摆盘设计<br>职业素养：沟通协调、统筹<br>规划、审美创新、成本意识                            | 设计、宴席成本核算<br>实训、宴席整套菜品<br>实操、宴席现场调度<br>模拟、营养宴席配餐<br>训练                  |
| 厨房运行                      | 1. 后厨人员岗位分工、日常<br>排班管理<br>2. 食材每日申领、库存盘<br>点、成本管控<br>3. 厨房设备日常巡检、维护<br>保养<br>4. 后厨食品安全管控、6S<br>现场管理、卫生督查 | 1. 合理分配后厨各岗<br>位工作，协调各班组配<br>合<br>2. 每日核对食材消耗，<br>管控原料损耗与餐饮成<br>本<br>3. 定期检查厨具、制<br>冷、加热设备运行状态<br>4. 落实后厨卫生、消<br>毒、食品安全台账管理 | 知识：厨房班组管理、餐饮<br>成本核算、食品卫生法规、<br>厨房 6S 管理、后厨设备运<br>维、食品安全台账规范<br>技能：排班调度、库存盘点、<br>成本统计、后厨卫生检查、<br>设备基础检修<br>职业素养：统筹管理、责任<br>担当、合规意识、团队管理、<br>安全底线思维 | 厨房 6S 管理实操、<br>食材库存盘点实训、<br>后厨排班模拟、餐饮<br>成本核算、食品安全<br>台账填写、厨房设备<br>维保实训 |

## 六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，立足福建省 555X 产业绿色食品产业发展需求，紧密对接区域产业链中对中式烹调师、中式面点师、营养配餐员岗位（群）的人才缺口，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高技能人才。本专业以服务福建餐饮区域经济为导向，培养目标根据行业技术迭代和产业升级动态调整，注重学生适应智能化、数字化岗位要求的可持续发展能力，打造具有区域辨识度和校本特色的专业人才。

## 七、培养规格

### 1. 素质要求

(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) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用。

(5) 具有健康的体魄、健全的人格和良好的心理素质；具备感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力；理解和形成马克思主义劳动观，具备爱岗敬业的劳动精神和精益求精的工匠精神。

### 2. 知识要求

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(2) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(3) 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；

(4) 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；

(5) 掌握中餐制作、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；

(6) 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

(7) 掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识；

(8)具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力。

3. 能力要求

掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置及教学要求

(一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程、专业课程、职业能力课程和素质拓展课程。烹饪工艺与营养专业课程体系如图 1 所示。

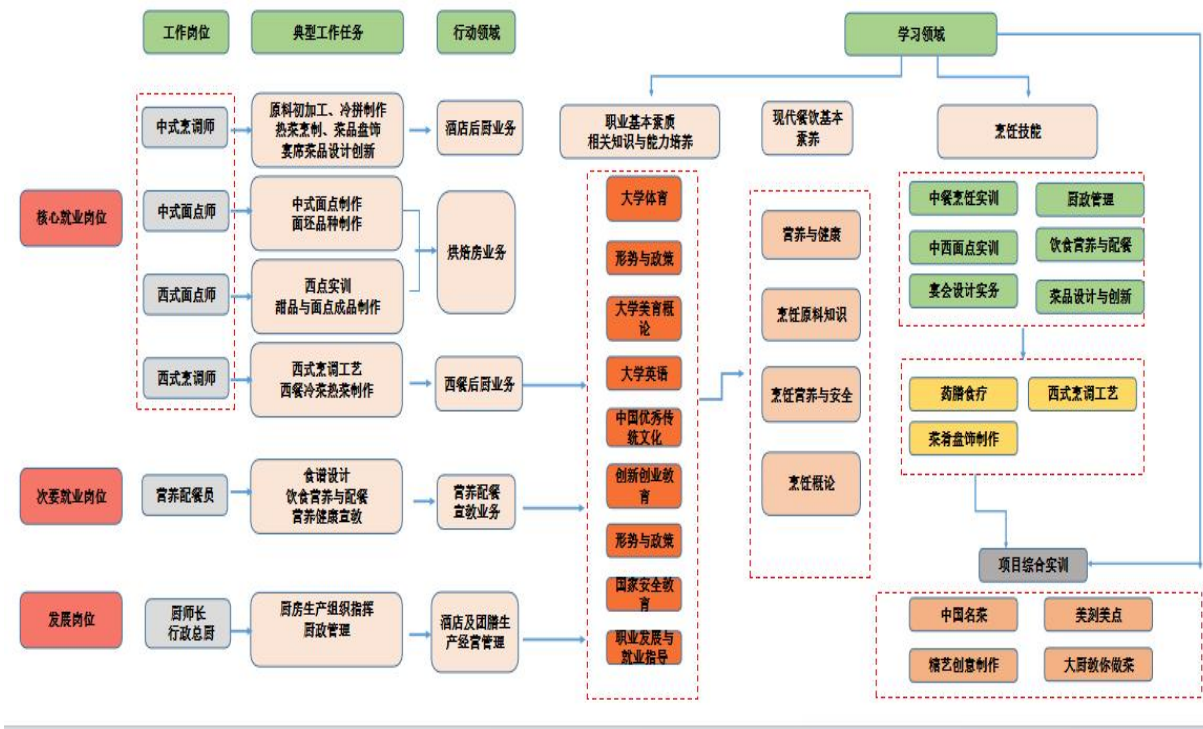


图 1 烹饪工艺与营养专业课程体系图

(二) 课程教学要求

1. 公共基础课程

本专业开设了思想政治理论、体育与健康、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等公共基础必修课程。马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、语文、数学、外语（英语等）、信息技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养等列为必修课程或限定选修课程。

公共基础课程教学要求如表3和表4。

表 3 思政课程教学要求

| 课程类型 | 课程名称      | 教学目标                                                                                                                                                                       | 教学内容及要求                                                                                                                                                          | 课程学时 |
|------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 思政课程 | 中国特色社会主义  | 落实立德树人根本任务，帮助学生掌握中国特色社会主义基础理论、发展历程与实践成就。引导学生认清国内外发展大势，树立正确理想信念与价值追求，厚植家国情怀。培养学生运用理论分析现实问题的能力，增强道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，自觉践行时代要求，成长为担当有为的新时代中职学子。                               | 课程以党的创新理论、国家发展成就、新时代使命任务为核心内容，结合社会热点与中职学生实际开展教学。采用专题讲授、案例分析、小组讨论等形式，引导学生树立正确政治立场。考核以过程性评价为主，重点考查理论理解、思辨能力与政治认同，筑牢思想根基，提升综合素养。                                    | 36   |
|      | 心理健康与职业生涯 | 落实立德树人根本任务，帮助学生掌握心理健康知识与职业规划常识。引导学生正确认识自我、调节心理情绪，塑造健全人格。培养学生抗压受挫、人际交往与团队协作能力，树立积极健康的人生态度。指导学生科学认知职业、明确发展方向、树立正确职业观与就业观，提升生涯规划能力，助力学生身心健康成长与高质量就业发展。                        | 课程以心理健康调适、人际交往、情绪管理、职业认知、生涯规划、就业创业素养为核心内容。结合中职学生身心特点与岗位需求，采用专题讲授、案例分析、互动体验、小组研讨开展教学。考核以过程性评价为主，注重考查学生心理调适能力、职业认知与综合素养，引导学生自律自强、规划未来，适应学习与职场发展需要。                 | 36   |
|      | 哲学与人生     | 坚守思政育人导向，帮助学生掌握中国特色社会主义基础理论、发展历程与实践成就。引导学生认清国内外发展大势，树立正确理想信念与价值追求，厚植家国情怀。培养学生运用理论分析现实问题的能力，增强“四个自信”，自觉践行时代要求，成长为担当有为的新时代中职学子。                                              | 课程以党的创新理论、国家发展成就、新时代使命任务为核心内容，结合社会热点与中职学生实际开展教学。采用专题讲授、案例分析、小组讨论等形式，引导学生树立正确政治立场。考核以过程性评价为主，重点考查理论理解、思辨能力与政治认同，筑牢思想根基，提升综合素养。                                    | 36   |
|      | 职业道德与法律   | 聚焦品德培育与法治素养提升，帮助学生掌握职业道德规范和基础法律常识。引导学生树立正确职业观、法治观与道德观，自觉遵守职业准则和法律法规。培养学生明辨是非、规范言行、依法办事的能力，养成爱岗敬业、诚实守信、遵纪守法的良好品质，为未来职业从业和合法合规上岗筑牢素养根基。                                      | 课程以职业道德、职业礼仪、行业规范、基础法律知识、权益保护、法治案例为核心内容，结合中职岗位实际与社会案例开展教学。采用案例讲解、情景模拟、课堂研讨等方式授课。引导学生内化道德准则、强化法治意识。考核以过程性评价为主，重点考查学生职业品德、法治认知与行为规范，全面提升学生职业素养与法治能力。               | 36   |
|      | 思想道德与法治   | 课程旨在引导学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法治观，坚定理想信念，厚植家国情怀。通过学习，学生应系统掌握马克思主义人生观、中国特色社会主义共同理想、以爱国主义为核心的民族精神、社会主义核心价值观、社会主义道德核心与原则以及中国特色社会主义法律体系等基本理论知识；能够运用这些理论正确看待社会现象，明辨是非，妥善处理人生矛盾、道德冲突与 | 课程涵盖思想、道德、法治三大模块。思想教育要求引导学生树立正确人生观、坚定理想信念、弘扬中国精神；道德教育要求讲透社会主义核心价值观及社会公德、职业道德（突出工匠精神）、家庭美德、个人品德；法治教育要求讲解习近平法治思想、法律体系与法治思维。教学上要求理论联系实际，采用案例教学、情境模拟等方法，并设置实践环节。考核坚持 | 48   |

|  |                      |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |                      | 法律问题，具备初步的职业规划、道德实践与法律应用能力；最终成长为怀抱梦想、品德高尚、守法诚信、技能精湛，能够担当民族复兴大任的新时代高素质技术技能人才。                                                                                                                         | 知行合一，通过过程性评价与终结性评价相结合，重点考查学生运用理论解决实际问题的能力与日常行为表现。                                                                                                                                                                                                               |    |
|  | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 本课程旨在帮助学生系统掌握马克思主义中国化时代化的理论成果，包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。通过教学，使学生深刻理解中国共产党为什么能、中国特色社会主义为什么好、马克思主义为什么行；能够运用马克思主义立场、观点和方法分析和解决实际问题，增强历史思维能力；坚定“四个自信”，做到“两个维护”，自觉传承红色基因，勇担时代重任，做社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。 | 课程以马克思主义中国化时代化为主线，涵盖导论、毛泽东思想（含新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索）、中国特色社会主义理论体系（邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观）等模块。教学要求坚持正确政治方向，采用专题化教学、案例教学等方法，突出理论联系实际；通常设置实践教学环节（如社会调研、参观考察等），培养学生观察分析社会现象的能力；考核坚持知行合一，建立过程性评价（含考勤、课堂参与、实践表现）与终结性评价相结合的多元体系。                             | 32 |
|  | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论   | 本课程旨在引导学生系统掌握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、丰富内涵和实践要求。通过学习，使学生深刻理解“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；能够运用这一科学思想分析和解决实际问题，提升政治判断力、政治领悟力、政治执行力；坚定听党话、跟党走的信念，立志成为堪当民族复兴大任的时代新人。                   | 课程以“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”为核心内容，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向。教学要求坚持正确政治导向，采用专题讲授、案例研讨、小组讨论等教学方法，紧密联系社会热点与高职专业背景；通常设置实践教学环节（如社会调查、志愿服务等），增强学生服务社会的意识；考核坚持知行合一，建立过程性评价（包括考勤、课堂参与、实践表现）与终结性评价相结合的综合评定体系。                                             | 48 |
|  | 形势与政策                | 本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，重点讲授党的理论创新最新成果和新时代坚持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、中国特色与国际比较、时代责任与历史使命、远大抱负与脚踏实地；深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革以及面临的历史性机遇和挑战，准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。                | 课程以国内外形势和党的理论创新成果为核心内容，聚焦新时代治国理政的生动实践。教学要求坚持正确政治导向，紧密结合社会热点与高职学生实际，采用专题讲授、案例分析、小组讨论等教学方法；注重引导学生运用马克思主义立场观点方法分析形势、判断政策；考核以过程性评价为主，重点考查学生对形势政策的理解能力、分析能力和政治认同程度。                                                                                                  | 32 |
|  | 党史                   | 本课程旨在引导学生系统掌握中国共产党不懈奋斗、不怕牺牲、理论探索、为民造福、自身建设的光辉历程与伟大成就。通过学习，使学生深刻理解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，做到学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行；增强历史思维能力，从党史中汲取智慧和力量；坚定理想信念，传承红色基因，厚植爱国情怀，自觉听党话、跟党走，立志成为堪当民族复兴大任的时代新人。       | 课程内容以党的百年奋斗史为主线，涵盖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四个历史阶段。教学要求坚持正确党史观，紧密联系高职学生特点与专业背景，创新采用“沉浸式+数字化”教学形式，运用VR技术还原历史场景、开展“场馆里的思政课”、红色情景剧展演等体验式教学方法；注重实践教学，组织学生赴红色教育基地开展研学活动，将党史学习与职业道德、工匠精神培育深度融合；考核坚持过程性评价与终结性评价相结合，重点考查学生对党史基本脉络的掌握程度及运用唯物史观分 | 16 |

|  |  |  |         |  |
|--|--|--|---------|--|
|  |  |  | 析问题的能力。 |  |
|--|--|--|---------|--|

表 4 通识课程教学要求

| 课程类型   | 课程名称 | 教学目标                                                                                                                                                               | 教学内容及要求                                                                                                                                                                                        | 课程学时 |
|--------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 通识基础课程 | 英语   | 落实立德树人根本任务，帮助学生掌握基础英语词汇、句型与语法知识。培养学生听、说、读、写基本语言能力，具备日常交际与简单职场英语应用能力。引导学生了解中西方文化差异，增强文化自信，培养规范、严谨的学习态度。着力提升学生语言素养与职业适配能力，为专业学习、岗位交流和终身学习奠定基础。                       | 课程以基础语言知识、日常交际、职场英语应用为核心内容，结合生活与岗位场景开展教学。采用专题讲授、情景对话、案例练习、小组互动等教学方式。引导学生活学活用语言知识，提升口语交流与文本读写能力。考核以过程性评价为主，重点考查语言应用能力、学习态度与综合素养，服务学生职业发展需求。                                                     | 288  |
|        | 语文   | 坚持立德树人根本任务，帮助学生掌握字词、语法、文体等基础语文知识。培养学生阅读理解、书面表达、口语交际的综合语言能力，提升人文素养与思辨能力。引导学生品读优秀文学作品，传承中华优秀传统文化，树立正确三观。结合中职岗位需求，强化实用文体写作与职场沟通能力，培养严谨务实的学习态度，为学生升学就业与终身发展夯实人文基础。     | 课程以现代文、文言文、诗词赏析、实用写作、口语交际为核心内容，结合生活职场实际开展教学。采用专题讲授、文本研读、案例分析、小组研讨等教学方式。引导学生积累语言素材，提升读写与沟通应用能力。考核以过程性评价为主，重点考查文本理解、语言表达与综合人文素养，全面提升学生职业适配能力与综合素养。                                               | 216  |
|        | 数学   | 坚持立德树人根本导向，使学生掌握基础代数、几何、统计等数学知识与运算方法。培养学生逻辑推理、数据分析、数理运算的基本能力，提升理性思维与严谨求实的科学素养。引导学生能够运用数学知识解决生活与专业中的简单实际问题，夯实专业学习基础。培养自主思考、规范解题的学习习惯，全面提升学生职业适配能力与综合素养，助力学生升学与岗位发展。 | 课程以函数、几何、概率统计、基础运算等知识为核心内容，结合中职专业岗位实际选取教学案例。采用专题讲授、例题解析、实操训练、小组探究等教学方式。引导学生掌握数学思维方法，提升解题应用能力。考核以过程性评价为主，重点考查知识掌握、运算能力与问题应用水平，培养学生科学思维，服务专业学习与职业需求。                                             | 216  |
|        | 历史   | 以立德树人为根本，引导学生掌握中外历史基本线索与重要史实，认识人类社会发​​展规律。通过学习，增强学生历史认知、家国情怀与文化自信，树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观。培养学生史料实证、历史解释等核心素养，提升思辨能力与职业素养，增强社会责任感与法治意识，为成长为高素质技术技能人才奠定思想与人文基础。         | 课程以中外历史发展脉络、重大事件、杰出人物与文明成果为核心内容，结合时代背景解读历史演进规律。教学坚持正确政治导向，融入红色文化、民族精神与优秀传统文化。采用专题讲解、史料研读、案例分析、课堂研讨等方式开展教学，引导学生运用历史思维认识社会发展。注重培养学生历史素养与思辨能力，树立正确历史观。考核以过程性评价为主，综合考查史实掌握、历史解读能力与价值认同，落实立德树人根本任务。 | 72   |
|        | 军事技能 | 通过军事技能的训练，使学生掌握基本军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义和集体观念，加强组织纪律性，培养学生集体荣誉感和团队协作能力。为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。                                                             | 训练内容包括共同条令教育、分队的队列动作、战术基础、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练等。坚持按纲施训、依法治训原则，做到仿真训练和模拟训练。考核由学校 and 承训教官共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级，根据学生参训时间、现实表现、掌握程度综合评定。                                         | 112  |
|        | 军事理论 | 本课程以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针                                                                                                                | 课程内容以国防教育为主线，涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等基本军事理论知                                                                                                                                               | 36   |

|           |          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                        |     |
|-----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|           |          | 和总体国家安全观。通过教学，使学生了解掌握军事基础知识和基本军事理论，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因，提高学生综合国防素质。                                                                         | 识。教学应坚持课堂教学和教师面授的主渠道作用，重视信息技术和在线课程在教学中的应用；将国防教育与思想政治教育有机融合，强化爱国主义和集体主义观念。考核采用百分制，根据卷面成绩、平时作业、考勤情况和课堂表现综合评定。                                            |     |
| 体育类课程     | 体育与健康    | 本课程旨在落实“立德树人、健康第一”的根本任务，使学生掌握 1-2 项体育运动技能，增强体能素质。通过教学，培养学生的运动兴趣和终身锻炼习惯，改善心理状态，建立良好的人际关系，同时提高与专业特点相适应的体育素养，为培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才奠定身心基础。                     | 课程内容涵盖体育理论、田径、球类（篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球等）、武术、健美操、瑜伽等模块。教学采用普修与选项相结合的方式，大一以基础身体素质为主，大二以专项技能为主。考核包括运动技能考核、体质健康测试（按《国家学生体质健康标准》执行）及平时表现，注重过程性评价。                | 256 |
| 美育类课程     | 公共艺术     | 落实立德树人根本任务，帮助学生了解音乐、美术、舞蹈、影视等艺术基础知识与经典作品。提升审美感知、艺术鉴赏与创意表达能力，陶冶情操、涵养人文底蕴。引导学生传承优秀艺术文化，树立健康的审美观念。结合中职育人特色丰富艺术体验，培养团队协作与人文素养，塑造健全人格，助力学生全面发展与职业素养提升。           | 课程以中外优秀艺术作品、艺术常识、艺术表现形式为核心内容，融合传统艺术与现代艺术开展教学。采用专题讲解、作品赏析、实践体验、小组展演等形式授课。引导学生学会品鉴艺术、参与艺术实践。考核以过程性评价为主，侧重考查审美能力、艺术感悟与参与表现，厚植文化底蕴，培育高雅情趣与人文精神。            | 36  |
|           | 中华优秀传统文化 | 本课程旨在引导学生深入了解中华优秀传统文化的基本精神与核心价值，增强文化自信与民族认同感。通过学习，使学生掌握传统文化的基本知识，提升人文素养与审美能力，传承中华美德，培养家国情怀，为成为“德技并修”的高素质技术技能人才奠定文化根基。                                       | 课程内容涵盖中国传统思想、文学艺术、民俗文化、科技发明、工匠精神等模块。教学采用“显性课堂+隐性课堂+虚拟课堂”融合模式，注重理论与实践结合。采用专题讲授、经典研读、文化体验、社会实践等多种形式，考核综合考查知识掌握与文化素养提升。                                   | 16  |
|           | 大学美育     | 本课程旨在落实“以美育人、以文化人、以美培元”的教育理念，培养学生的审美感知、艺术表现、文化理解和创意实践能力。通过教学，使学生掌握必备的美育知识，具备 1 项艺术特长或爱好，提升人文素养与职业审美素养。引导学生发现美、感受美、欣赏美、创造美，实现身心和谐发展。                         | 课程内容涵盖美学基础、音乐鉴赏、美术鉴赏、影视鉴赏、舞蹈鉴赏、设计美学等模块。教学采用“课前自学—课中导学—课后督学”互动模式，结合情境教学、项目化教学等方式。考核采用过程性评价与终结性评价相结合，包括课堂参与、艺术实践、作品创作等。                                  | 16  |
| 劳动教育类课程   | 劳动教育     | 本课程旨在使学生理解和形成马克思主义劳动观，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的观念。通过教学，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度，使学生掌握基本劳动技能，养成良好的劳动习惯，弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神。                                     | 课程涵盖劳动认知、劳动安全、劳动实践、工匠精神、职业素养等模块。教学采用理论讲授与实践操作相结合，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题 16 学时。劳动实践 16 学时（含实践），实践环节包括校园集体劳动、专业特色劳动、志愿服务等。考核注重过程性评价，综合考查劳动态度、劳动技能和劳动成果。      | 32  |
| 信息技术教育类课程 | 信息技术     | 立足中职育人方向，使学生掌握计算机基础、网络应用、常用办公软件等知识与操作技能。培养学生信息获取、处理、交流与创新应用能力，树立正确信息伦理与网络安全意识。引导学生规范使用信息技术，养成良好操作习惯与自主学习能力。提升数字素养与综合应用能力，适配岗位工作需求，为专业学习、日常应用及未来职业发展筑牢信息化基础。 | 课程以计算机基础、办公软件、网络应用、信息安全等为核心内容，结合学习与岗位实际选取案例教学。采用专题讲授、实操训练、案例分析、小组协作等方式授课。引导学生熟练掌握操作技能，合法合规使用信息资源。考核以过程性评价为主，重点考查实操能力、信息处理能力与网络素养，强化安全意识，服务日常应用与职业岗位需求。 | 128 |

|          |           |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          | 心理健康教育    | 本课程旨在帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的基本方法。通过学习，使学生增强自我认知、情绪管理、人际交往和抗压能力，培养积极乐观、健康向上的心理品质，学会理性面对困难和挫折，促进全面发展。同时，结合高职学生特点，注重职业心理素质培育，为成为高素质技术技能人才奠定心理基础。                                                                       | 课程内容涵盖新生适应、自我认知、情绪调节、人际关系、恋爱心理、学习心理、压力应对、生命教育与危机干预等模块。教学采用理论讲授与体验式教学相结合的方式，通过案例分析、团体辅导、角色扮演、心理测试等方法，突出实践性和互动性。课程为公共必修课，考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，注重学生实际获得和心理素养提升。                                                                             | 64 |
| 创新创业课程   | 职业发展与就业指导 | 本课程旨在引导和帮助学生理性规划职业生涯，将专业学习与未来职业紧密结合起来，树立正确的择业观、职业观和就业观。通过教学，使学生了解职业发展的阶段特点，清晰认识自身特性、职业特性及社会环境，掌握基本的劳动力市场信息和就业政策法规；同时注重培养学生自我探索、信息搜索与管理、生涯决策、求职等技能，提高沟通、问题解决和人际交往等通用能力，增强迎接职业挑战的信心，保持健康良好的心态。                                 | 课程内容贯穿高职学习全过程，通常分四个模块实施：建立职业生涯意识、规划个人职业发展、提高就业能力、求职与职业适应指导。教学涵盖职业认知、自我探索、职业决策、简历撰写、面试技巧、职业权益保护、职场适应与心态调适等内容。教学采用理论讲授与实践训练相结合的方式，融入课程思政元素，将个人发展与国家需要、社会发展相结合。课程为公共必修课，考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，注重学生职业规划能力的实际提升。                               | 32 |
|          | 创新创业教育    | 本课程旨在培养学生创新精神、创业意识和创新创业能力，引导学生树立科学的创新创业观。通过教学，使学生了解开展创新创业活动所需的基本知识和流程，认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性，掌握创新思维、创业机会识别、商业模式设计、创业资源整合、创业计划撰写等核心知识；锻炼学生创新创业思维方式，增强团队协作能力，提高综合素质和创业就业能力，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求。                                | 课程内容涵盖创新意识与创新思维、创业者与创业团队、创业机会识别与评估、商业模式设计、创业资源整合与融资、创业计划书撰写与路演、新企业开办与管理等模块。教学采用理论讲授与实践训练相结合的方式，通过案例分析、项目模拟、角色扮演等教学方法，引导学生完成商业计划书撰写和项目路演展示，强化应用能力和实践能力培养。课程为公共必修课或限定选修课，推行“专创融合”教学改革，将创新创业教育与专业教育有机融合，考核可采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，鼓励以赛代考、以成果代考。 | 32 |
| 安全教育课程   | 国家安全教育    | 本课程旨在引导学生系统掌握总体国家安全观的科学内涵、核心要义与实践要求，理解新时代我国国家安全面临的复杂形势。通过学习，使学生牢固树立国家安全意识，增强维护国家安全的责任感和使命感，掌握政治安全、经济安全、文化安全、网络安全、生态安全等重点领域的基本知识，能够运用马克思主义立场观点方法分析国家安全问题，提升辨别危害国家安全行为的能力。同时，引导学生将国家安全意识转化为自觉行动，坚定理想信念，厚植爱国情怀，争做总体国家安全观的坚定践行者。 | 课程内容涵盖总体国家安全观、政治安全、经济安全、军事安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全等十多个重点领域，系统讲授国家安全的内涵外延、制度体系及保障机制。教学采用理论讲授与实践体验相结合的方式，通过案例分析、小组研讨、情景模拟、专题讲座等多样化教学方法，将抽象安全知识转化为生动现实场景。课程为公共基础必修课，使用教育部马工程教材《国家安全教育大学生读本》。考核采用过程性评价与终结性评价相结合，注重考查学生运用国家安全知识分析问题的能力。     | 16 |
| 人工智能通识课程 | 人工智能应用素养  | 本课程旨在培养学生适应智能时代发展所需的人工智能综合素养，树立正确的数字社会价值观与伦理意识。通过教学，使学生了解人工智能的基本概念、发展历程、核心技术及产业生态，掌握主流AI工具（如大语言模型、智能办公工具等）在日常生活和职场场景中的应用方法，能够运用人工智能思维分析和解决                                                                                   | 课程采用“通识素养—专业技能—行业能力”三层递进式模块化结构。基础模块涵盖人工智能概述、算法逻辑、AIGC工具应用、数据安全与伦理规范等内容；拓展模块结合不同专业方向设置特色项目，如智能办公、智能体开发、AI辅助设计等实践任务。采用项目式、情境式教学方法，强调                                                                                                        | 32 |

|  |  |                                                                                |                                                                                       |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | 实际问题。同时，注重培养学生的人机协同能力和创新意识，增强在专业领域运用人工智能技术提升工作效率的实践能力，为成为“人工智能+”复合型技术技能人才奠定基础。 | “做学合一”，通过真实场景案例引导学生动手实践。考核采用过程性评价为主（如课堂任务完成、项目作品展示、AI 应用报告等），注重考查学生运用人工智能解决实际问题的综合能力。 |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

### (1) 专业基础课程

主要包括：营养与健康

表 5 专业基础课程主要教学内容与要求

| 课程类型   | 课程名称  | 教学目标                                                                                                                                                | 教学内容与要求                                                                                                                                                                                | 思政元素                         | 课程学时 |
|--------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|
| 专业基础课程 | 营养与健康 | 本课程立足烹饪专业岗位需求，系统讲授基础营养与膳食健康知识，使学生掌握各类营养素功能、食物营养价值、人群膳食搭配原则。培养学生科学配餐、合理改良菜品的实践能力，树立均衡膳食理念，坚守食品安全底线，传承药食同源的中华饮食文化，养成以人为本、科学严谨的职业素养，能够面向大众提供营养健康的餐饮方案。 | 课程主要包含六大模块：营养素基础知识、各类食材营养特点、不同人群膳食指南、常见病膳食调理、营养菜品设计、膳食营养评价。要求学生熟练掌握蛋白质、维生素等营养素生理作用，能区分各类食材的营养优劣；读懂居民膳食指南，针对青少年、老年人、慢性病群体设计营养餐；可以结合烹饪工艺优化菜品营养结构，减少高油高盐高糖，具备菜品营养分析与食谱优化能力，恪守饮食健康与食品安全准则。 | 民生担当<br>科学严谨<br>职业诚信<br>人文关怀 | 32   |

### (2) 专业核心课程

主要包括：饮食营养与配餐、中餐烹饪实训、中西面点实训、西式烹调工艺、宴会设计实务、厨政管理、菜品设计与创新。

表 6 专业核心课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称    | 对应的典型工作任务                                                                          | 教学目标                                                                                                                         | 主要教学内容与要求                                                                                                                                                | 思政元素                         | 课程学时 |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|
| 1  | 饮食营养与配餐 | ①运用营养分析软件，对食品原料及菜点成分进行分析与评价。②能结合资料确定各类人群营养需求。③确定人群膳食配备和烹调原则。④菜品搭配和科学烹调。⑤人群带量食谱设计与营 | 本课程聚焦膳食营养与科学配餐知识，帮助学生掌握各类营养素功能、食物营养特点及膳食平衡理论。培养学生针对不同人群科学分析营养需求、合理搭配膳食、制定标准化配餐方案的实践能力，树立科学营养、健康膳食的职业理念，具备餐饮营养指导与合理配餐的基本职业素养。 | 课程主要讲授基础营养学知识、各类食材营养特性、不同年龄段及特殊人群的营养需求、膳食搭配原则、食谱编制方法与营养配餐实操技能。要求学生熟练掌握营养素作用与膳食平衡标准，能够根据人群差异分析营养需求，独立设计科学合理的配餐食谱，掌握营养评价与膳食调整方法，具备餐饮营养管控、健康配餐设计与营养科普指导的基础能 | 健康使命<br>科学求真<br>人文关怀<br>责任担当 | 32   |

|   |        |                                                    |                                                                                                              |                                                                                                                               |                              |     |
|---|--------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----|
|   |        | 养餐制作。⑥ 营养咨询与评价                                     |                                                                                                              | 力。                                                                                                                            |                              |     |
| 2 | 中餐烹饪实训 | ① 原料的选择与初加工。② 原料的切配预制。③ 菜肴的烹调。④ 菜肴的装盘装饰。⑤ 菜肴的质量控制  | 本课程依托中餐传统烹饪技艺实训,使学生熟练掌握中餐基础刀工、火候、调味及烹调技法。培养学生规范操作、菜品制作与品质把控的实操能力,树立严谨敬业的工匠精神,养成安全卫生的操作习惯,具备中餐岗位基础从业能力。       | 课程主要开展中餐原料初加工、刀工处理、火候控制、调味技法、热菜与凉菜制作等实训内容。要求学生熟练掌握中餐常用烹调方法,严格遵循操作规范与卫生标准,能独立完成常规菜品制作,精准把控菜品色、香、味、形,具备菜品改良与基础后厨岗位实操能力。         | 工匠精神<br>精益求精<br>规范守纪<br>食品安全 | 208 |
| 3 | 中西面点实训 | ① 面点原料选择与加工。② 面点馅心制作。③ 面点成型与成熟。④ 面点装盘装饰。⑤ 面点出品质量控制 | 通过中西面点实训教学,使学生掌握中西面点基础原料特性、成型手法、发酵工艺及熟制技法。培养学生规范制作各类中西面点的实操能力,养成卫生标准操作习惯,具备面点岗位独立制作、质量把控的基础从业能力。             | 课程主要开展中式点心、西式面点的原料处理、面团调制、造型成型、烘烤蒸制等实训内容。要求学生熟练掌握揉、擀、包、裱等基础手法,熟悉各类面点工艺流程,严格遵守食品安全与操作规范,能够独立完成常见中西面点制作,具备基础面点创新与品质管控能力。        | 工匠精神<br>守正创新<br>规范卫生<br>食品安全 | 128 |
| 4 | 宴会设计实务 | ① 中式宴会设计。② 西式宴会和中西结合宴会设计。③ 冷餐会设计。④ 鸡尾酒会设计。⑤ 外卖宴会设计 | 本课程旨在让学生掌握宴会策划、台面设计、菜品搭配及场景布置的专业知识与实操方法。培养学生统筹宴会流程、优化宴会布局、规范布置服务的实操能力,提升审美素养与创意设计思维,具备独立完成中小型宴会设计与落地执行的岗位能力。 | 课程主要涵盖宴会主题策划、场地布局规划、中西式宴会台面造型、餐具搭配、宴会菜单设计及流程统筹等实务内容。要求学生熟悉各类宴会设计标准与礼仪规范,掌握宴会布置技巧,能够结合主题需求完成整体方案设计与现场布置,具备宴会策划、设计实施与现场优化的综合能力。 | 守正创新<br>审美素养<br>统筹协作<br>礼仪修养 | 32  |
| 5 | 厨政管理   | ① 厨房布局设计。② 厨房设备管理与维护。③ 厨房人员管理。④ 厨房安全管理控制产安全        | 本课程帮助学生掌握厨房运营、人员、物资、质量与安全管理的理论基础与方法。培养学生规范统筹厨房日常运作、管控菜品质量、控制运营成本的实操能力,树立标准化、规范化管理意识,具备基层厨政管理的职业素养与岗位胜任能力。    | 课程主要讲授厨房岗位设置、人员管理、食材采购仓储、菜品质量管控、成本核算、卫生安全管理及后厨流程规范等内容。要求学生熟悉厨政运营体系与行业管理制度,掌握厨房日常运营与成本管控方法,能够规范开展后厨管理工作,具备后厨统筹与问题处置            | 制度法治<br>安全生产<br>勤俭节约<br>团队协作 | 32  |

|   |         |                                                 |                                                                                                             |                                                                                                                               |                              |    |
|---|---------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----|
|   |         |                                                 |                                                                                                             | 的基本能力。                                                                                                                        |                              |    |
| 6 | 菜品设计与创新 | ① 风味创新。<br>② 理念设计。③ 原料属性定位。④ 高低档原料的配比。⑤ 成品菜属性定位 | 本课程引导学生掌握菜品设计原理、创新思路与菜品改良方法,熟悉菜品造型、营养搭配与口味融合技巧。培养学生结合市场需求开展菜品研发、优化菜品质感与呈现效果的能力,树立创新思维与餐饮审美意识,具备菜品创新设计的职业能力。 | ①课程主要涵盖菜品创新原则、口味搭配规律、食材创新应用、造型设计、营养改良、主题菜品研发与菜品装盘美学等内容。要求学生掌握菜品设计基本方法,能够结合餐饮潮流、营养标准与消费需求,独立完成菜品改良与新品创作,具备菜品审美、创新设计与落地应用的综合能力。 | 守正创新<br>审美素养<br>勤俭节约<br>健康理念 | 48 |

### (3) 专业拓展课程

主要包括：西式烹调工艺、药膳食疗、菜肴盘饰制作等领域的内容。

表 7 专业拓展课程主要教学内容与要求

| 课程类型   | 课程名称   | 教学目标                                                                                                                                     | 主要教学内容与要求                                                                                                                                                                           | 思政元素                         | 课程学时 |
|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|
| 专业拓展课程 | 西式烹调工艺 | 本课程旨在让学生掌握西式烹调基础理论、常用食材处理方法与西式经典烹调技法。熟练掌握西餐火候控制、调味工艺、西式酱汁制作与菜品装盘技巧,培养规范的西式烹调操作能力,养成卫生标准作业习惯,具备西餐岗位独立制作的职业素养。                             | 模块一 禽畜肉类菜肴制作<br>模块二 水产类菜肴制作<br>模块三 粮食类菜肴制作<br>模块四 汤汁类菜肴制作<br>模块五 热菜沙司类菜肴制作                                                                                                          | 食品安全<br>包容互鉴<br>精益求精<br>职业操守 | 64   |
|        | 药膳食疗   | 本课程融合中医养生理论与烹饪技艺,使学生掌握药食同源原料特性、药膳配伍原则、药膳烹制方法。培养学生依据体质与人群需求设计养生膳食的实操能力,传承中华药食同源传统文化,树立科学养生理念,恪守食品安全规范,兼具文化传承意识与严谨务实的职业素养,能够独立研发与制作合规药膳菜品。 | 课程主要模块:药食同源基础理论、常用药膳原料药性与功效、药膳配伍禁忌、不同体质人群膳食方案、四季养生药膳制作、常见病食疗食谱设计、药膳菜品烹制与出品。要求学生熟记药食两用食材功效,严格遵循配伍规则,规避食材禁忌;能够结合四季时令、个人体质设计营养药膳;熟练掌握药膳炖、煲、蒸、烩等技法,做到药食相融、口味适口,具备药膳菜品开发、食疗配餐与膳食科普的基础能力。 | 科学严谨<br>人文关怀<br>诚实守信<br>守正创新 | 32   |
|        | 菜肴盘饰制作 | 本课程旨在使学生掌握菜肴盘饰的基础原理、装饰材料运用与各类盘饰制作技法。熟悉菜品配色、构图与点缀技巧,培养学生简洁美观、贴合菜品风格的盘饰实操能力,提升餐饮审美素养,具备宴席菜肴标准化装饰的基础能力。                                     | 模块一 食品雕刻工艺盘饰<br>模块二 冷拼工艺盘饰<br>模块三 炸面圈工艺盘饰<br>模块四 餐饮垫纸艺术盘饰<br>模块五 竹网垫艺术盘饰<br>模块六 艾素糖工艺盘饰<br>模块七 珊瑚脆网格工艺盘饰<br>模块八 器具艺术盘饰                                                              | 审美素养<br>精益求精<br>守正创新<br>简约务实 | 32   |

### 3、实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

#### （1）实训

在校内外进行原料预处理、切配、打荷、中式烹调、西式烹调、中西式面点制作等实训。

#### （2）实习

在五洲佳豪酒楼、厦门威斯汀酒店、西湖大酒店等相关企事业单位进行实习，包括认识实习和岗位实习。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

岗位实习时间安排在第9学期至第10学期完成，共6个月。

##### 3) 岗位实习地点

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、麦当劳等。

##### 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：岗位实习的岗位与本专业相关的工作岗位。

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

##### 5) 岗位实习成绩评定

实践成绩可根据实习总结报告、调查报告、实习周记、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。

#### **4、毕业设计要求**

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烹饪作品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、提升设计与研发能力，并由此为学生提供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教學理念、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 9 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主题作品来实现。

##### **（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 人为一组完成毕业设计。

毕业设计课程包括编写设计方案、毕业作品研发与制作、参与毕业展示等阶段性内容。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 3-5 人完成。

2) 原则上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。

### (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。

### (三) 学时安排

总学时 4926 学时,每 16~18 学时折算 1 学分,其中,公共基础课总学时占总学时的 39.14%。实践性教学学时占总学时的 53.42%,其中,实习时间累计一般为 6 个月,可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计占总学时的 10.35%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。岗位实习 6 个月,共计 624 学时,安排在第九、十学期。专业学时比例结构如下表所示。

表 8 烹饪工艺与营养专业学时比例结构总表

| 总学时  | 总学分   | 公共基础课程<br>学时占比% | 选修课程学时占<br>比% | 实践性教学学时占<br>比% |
|------|-------|-----------------|---------------|----------------|
| 4926 | 268.5 | 1936            | 学时: 510       | 学时: 2590       |
|      |       | 占比: 39.30%      | 占比: 10.35%    | 占比: 52.58%     |

## 九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设烹饪工艺与营养专业教师队伍,将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。整合校内外资源优质人才资源,聘请 3 位企业高级技术人员担任行业导师,组建校企合作、专兼结合的教师团队,建立定期开展专业教研机制。

### 1、队伍结构

为满足教学工作的需要，本专业师生比18: 1。“双师型”教师占专业课教师数比例100%，高级职称专任教师的比例23%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

### 2、专业带头人

烹饪工艺与营养专业带头人薛伟强，福州黎明职业技术学院烹饪系副教授，系部教学骨干、竞赛负责人，本科，中式烹调师高级技师、高级考评员，福建闽菜名师、福建省金牌工人，福州市职业能力建设专家库专家，建有福州市薛伟强大师工作室。深耕闽菜教学创新，主讲中餐烹饪实训，主持省级青年课题《闽菜淡糟香螺片创新工艺研究》，参编实训教材《大厨教你做菜》，开发智慧树在线课程。个人斩获全国职校技能大赛一等奖、全国烹饪竞赛金奖等多项行业大奖，多款菜品获评福建名菜。长期带队指导学生征战各级技能赛事，深耕烹饪专业群建设，兼顾技艺传承与职业人才培养，推动闽菜技艺现代化孕育融合发展。

### 3、专任教师

本专业教师具有高校教师资格；具有食品科学与工程、烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

表 9 专任教师名单

| 序号 | 姓名  | 职务/职称    | 专业方向    | 双师型 |
|----|-----|----------|---------|-----|
| 1  | 薛伟强 | 系主任/副教授  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 2  | 胡丽强 | 专任教师/副教授 | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 3  | 杨金秋 | 专任教师/讲师  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 4  | 杨朝镪 | 专任教师/讲师  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 5  | 陈双全 | 专任教师/副教授 | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 6  | 陈晓强 | 专任教师/讲师  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 7  | 何清  | 专任教师/助教  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 8  | 林凤钦 | 专任教师/助教  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 9  | 瞿恒城 | 专任教师/讲师  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 10 | 吴雪  | 专任教师/讲师  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 11 | 罗晓燕 | 专任教师/助教  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 12 | 陈根  | 专任教师/助教  | 烹饪工艺与营养 | 是   |
| 13 | 林娜  | 专任教师/助教  | 烹饪工艺与营养 | 是   |

#### 4、兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表 10 兼职教师名单

| 序号 | 姓名  | 职务/职称     | 专业方向    | 担任课程    |
|----|-----|-----------|---------|---------|
| 1  | 赵汝天 | 行业导师/高级技师 | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 2  | 蔡健康 | 行业导师/高级技师 | 烹饪工艺与营养 | 中国名菜    |
| 3  | 张文渊 | 行业导师/高级技师 | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 4  | 谢佳丽 | 行业导师/高级技师 | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 5  | 陈忠  | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 6  | 李子怀 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 菜品设计与创新 |
| 7  | 张福顺 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 冷拼制作技术  |
| 8  | 龚彬鑫 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 西式烹调工艺  |
| 9  | 赵马忠 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 经典凉菜制作  |
| 10 | 林阿辉 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 11 | 孙勇  | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 中餐烹饪实训  |
| 12 | 黄建芳 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 菜品设计与创新 |
| 13 | 郑情  | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 冷拼制作技术  |
| 14 | 陈禹轩 | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 西式烹调工艺  |
| 15 | 余兴  | 行业导师/技师   | 烹饪工艺与营养 | 经典凉菜制作  |

## 十、教学条件

### （一） 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、实验室、实训室和实习实训基地。

#### 1、 专业教室基本要求

多媒体教室共6间，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、 校内外实验、实训场所基本要求

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。生均仪器设备总值不低于 0.4 万元/生。

校外建有五洲佳豪酒楼、厦门威斯汀酒店、西湖大酒店等 11 家实训场所。

表 11 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  | 薛伟强技能大师工作室                | 基本面积要求 | 100m <sup>2</sup> |
|--------|---------------------------|--------|-------------------|
| 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  | 西式烹调实训室          | 基本面积要求 | 120 m <sup>2</sup> |
| 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   |                    |

|        |                  |        |                    |
|--------|------------------|--------|--------------------|
| 实训室名称  | 中餐烹饪实训室          | 基本面积要求 | 120 m <sup>2</sup> |
| 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 <sup>2</sup> |
| 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 <sup>2</sup> |
| 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   |                    |

表 12 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<br>(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 | 6 个月（第五、六学期）     | 根据企业需求 |
| 2  | 厦门威斯汀酒店     | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6 个月（第五、六学期）     | 根据企业需求 |
| 3  | 西湖大酒店       | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6 个月（第五、六学期）     | 根据企业需求 |
| 4  | 厦门云也酒店      | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6 个月（第五、六学期）     | 根据企业需求 |
| 5  | 福州天元国际威斯汀酒店 | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6 个月（第五、六学期）     | 根据企业需求 |

|    |            |                |             |        |
|----|------------|----------------|-------------|--------|
| 6  | 厦门安达仕酒店    | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |
| 7  | 厦门七尚酒店     | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |
| 8  | 福州融侨皇冠假日酒店 | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |
| 9  | 福州仓山凯悦酒店   | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |
| 10 | 福州泰禾铂尔曼酒店  | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |
| 11 | 麦当劳        | 中西式烹调、中西式面点、配餐 | 6个月（第五、六学期） | 根据企业需求 |

### 3、 实习场所基本要求

本专业实习场所符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等文件要求，对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地提供烹饪工艺与营养、中西面点工艺等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

## （二）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

### 1、 教材选用基本要求

教材建设：根据教育部《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）要求，本专业在教材开发环节建立“三主编”协同机制，由企业技术专家、学校专业带头人、行业权威专家共同担任主编，对教材建设总设计、总把关、总负责。开发基于工作过程的新形态教材。专业建设团队根据专业建设指导委员会的建议，针对烹饪工艺与营养专业各门课程教学内容的选取，组织专业教师到企业进行课程调研，进一步开展与推动以工作过程为导向的教学改革和课程建设，并组织开发编写基于工作过程的课程教学改革教材、新型活页式与工作手册式教材等。

教材选用：根据《职业院校教材管理办法》（教材〔2019〕3号）《福州黎明职业技术学院教材管理办法》等文件要求，选用优秀的国家规划教材、高职高专规划教材。意识形态课程、哲学社会科学课程、国家安全教育读本、思想政治理论课教材必须使用国家统编教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。教材选用后报学院教材选用委员会审核及教材审核委员会审定。

教学资源共享与利用：课程教学资源的选择上，除了课程教师自主开发专业课程教学资源外，依托国家智慧教育公共服务平台、国家职业教育专业教学资源库、职业教育国家精品在线课程等选用国家资源共享课程教学资源，拓展学生知识面，提高教学效率。

### 2、 图书文献配备基本要求

图书文献80万册，配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：中点制作、西点制作、中餐制作、西餐制作、厨房管理、宴席设计等相关的图书文献。

### 3、 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。充分利用国家职业教育智慧教

育平台等优质资源，推动以数字化和人工智能赋能教学，实现线上线下混合式教学，满足学生自主学习和个性化发展需求。目前已建成两门省级线上精品课程《大厨教你做菜》、《美刻美点》。

## 十一、教学方法和学习评价

### （一）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）、作品案例等模式，实施启发式、讨论法、演示法、实操法等教学方法，充分应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学。

### （二）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结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。

创新创业实践类：通过课堂教学、课后实践、实地考察、校外交流等方式，提高学生创新意识和解决问题的能力，培养其创造性和创业眼界。

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。

## 十二、质量保障和毕业要求

### （一）质量保障

#### 1.教学质量监控机制

学校和系部建立了专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

## 2.教学管理运行机制

学校和系部完善了教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

## 3.专业教研组织建设

专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，每学期至少召开4次专业教学研讨会议，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，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。

## 4.毕业生跟踪反馈与社会评价机制

学校建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期分析人才培养目标的达成情况。

### （二） 毕业条件

#### 1、 毕业要求

根据烹饪工艺与营养专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

表 13 毕业要求表

| 序号 | 毕业要求   | 具体标准                    |
|----|--------|-------------------------|
| 1  | 学分要求   | 毕业总学分268.5学分，各模块学分按要求修满 |
| 2  | 体育要求   | 大学生体质健康测试合格，由学院体育教研室认定。 |
| 3  | 素质教育要求 | 素质发展和素质测评成绩满足学院规定       |

## 2、 学分置换

为培养学生实践能力和创新精神，教育学生树立自主学习、终身学习理念，提升学生职业素养、交流沟通和团队协作能力、就业能力和创业能力，落实“岗课赛证”综合育人要求，鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得与本专业相关的职业技能等级证书，并开展各项科学研究，参加各项专业技能竞赛和创新创业大赛活动。所取得的竞赛成绩和相关技能等级证书等，可按照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》及职业教育国家学分银行相关规定进行学分置换。学分认定和课程置换表如下：

表 14 学分认定及课程转换表

| 成果形式         | 认定标准                                      | 提交材料        | 可置换课程                                               | 最高学分    |
|--------------|-------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------|---------|
| 退伍军人证        | 退役证原件、复印件、相关佐证材料                          | 退伍军人相关材料    | 军事类课程 体育类课程岗位实习                                     | —       |
| 计算机等级证书      | 一级考试合格                                    | 等级证书        | 信息技术                                                | 3       |
| 英语等级证书       | 全国英语等级考试四、六级成绩合格                          | 等级证书        | 高职英语                                                | 8       |
| 职业技能等级证书     | 中式烹调师                                     | 职业技能等级证书    | 可置换 1 门专业核心课程或专业拓展课程（具体课程由专业认定）                     | 2-4     |
|              | 西式烹调师                                     |             |                                                     |         |
|              | 中式面点师                                     |             |                                                     |         |
|              | 西式面点师                                     |             |                                                     |         |
| 省级职业技能测试合格证明 | 测试成绩合格，符合闽教职成（2026）2 号要求                  | 测试成绩单或合格证明  | 作为毕业资格认定依据；如需置换课程，须经专业教学指导委员会认定                     | 视具体课程而定 |
| 创新创业项目       | 国家级项目立项或获奖                                | 立项或获奖文件、证书  | 创新创业类 课程                                            | 2       |
|              | 省部级项目立项或获奖                                |             |                                                     |         |
|              | 地市级项目立项或获奖                                |             |                                                     |         |
| 职业技能竞赛       | 国家级                                       | 获奖证书        | 根据考试科目覆盖的知识与技能，置换对应的课程（国家级 3 门课程，省级 2 门课程，市级 1 门课程） | 6-10    |
|              | 省部级                                       |             |                                                     | 4-6     |
|              | 地市级                                       |             |                                                     | 2-4     |
| 体育竞赛         | 省级一级运动员、二级运动员、三级运动员、学生本人参加体育比赛获得前三名（市级以上） | 证书获奖文件及证书   | 体育课程                                                | 7       |
| 自主创业         | 学生自主创业，取得营业执照并经营一年以上                      | 营业执照、经营佐证材料 | 岗位实习、创新创业就业课程                                       | —       |

注：1. 参照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》中的规定执行。

2. 凡符合学分认定与转换条件的学生，可在每学期开学后四周内向所在二级学院提出书面申请，提供相关证明材料，由系部初审后统一交教务处审核认定。

### 十三、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。

#### （一）专业技能的继续学习的渠道

通过在餐饮企业工作，参加针对特定岗位的培训，提升职业技能。

#### （二）提高层次教育的专业面向

随着计算机软件行业的发展，本专业毕业生走向工作岗位后，为了适应软件新技术的应用，以满足岗位的需求，不断地补充更新自己的专业知识，拓宽知识视野，更新知识结构。潜心钻研业务，勇于探索创新，不断提高专业素养和专业技能水平，适应经济社会发展的需要。主要渠道有：食品科学与工程、烹饪与营养教育等。

### 十四、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<br>(学科实训) | 综合实训<br>(岗位实习等) | 入学教育和军训 | 考试  | 机动  | 合计  |
|----|-----------|----------------|-----------------|---------|-----|-----|-----|
| 1  | 18        | 0              | 0               | 1       | 0.5 | 0.5 | 20  |
| 2  | 18        | 0              | 0               | 0       | 1   | 1   | 20  |
| 3  | 18        | 1              | 0               | 0       | 0.5 | 0.5 | 20  |
| 4  | 18        | 0              | 0               | 0       | 1   | 1   | 20  |
| 5  | 18        | 0              | 0               | 0       | 1   | 1   | 20  |
| 6  | 20        | 0              | 0               | 0       | 0   | 0   | 20  |
| 7  | 16        | 0              | 0               | 0       | 1   | 3   | 20  |
| 8  | 16        | 0              | 0               | 0       | 1   | 3   | 20  |
| 9  | 6         | 0              | 12              | 0       | 0   | 2   | 20  |
| 10 | 0         | 0              | 18              | 0       | 0   | 2   | 20  |
| 合计 | 148       | 1              | 30              | 1       | 6   | 14  | 200 |

#### （二）理论与实践教学学时、学分分配表

烹饪工艺与营养专业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<br>比例 |
|----------------|--------|-------|------|--------|--------|------|------|------------|
|                |        |       |      |        | 课程实训   | 专项实训 | 综合实训 |            |
| 公共基础课程         | 思政课程   | 18    | 304  | 304    |        |      |      | 6.17%      |
|                | 通识必修课程 | 91    | 1600 | 1076   | 524    |      |      | 32.48%     |
|                | 通识选修课程 | 2     | 32   | 16     | 16     |      |      | 0.65%      |
| 专业课程           | 专业基础课程 | 40    | 712  | 380    | 332    |      |      | 14.45%     |
|                | 专业核心课程 | 49.5  | 856  | 110    | 746    |      |      | 17.38%     |
|                | 专业拓展课程 | 10    | 164  | 32     | 132    |      |      | 3.33%      |
| 职业能力课程<br>(限选) | 职业能力模块 | 24    | 414  | 354    | 60     |      |      | 8.40%      |
| 实践性教学<br>环节    | 实践性教学  | 30    | 780  |        |        |      | 780  | 15.83%     |
| 素质拓展课程<br>(选修) | 素质拓展课程 | 4     | 64   | 64     |        |      |      | 1.30%      |
| 合 计            |        | 268.5 | 4926 | 2336   | 1810   |      | 780  | 100%       |
| 百分比            |        |       |      | 47.42% | 52.58% |      |      |            |

(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 |
|--------|------|----|----------------------|-----------|---------------|----|-----|------|------|------|------|--------|----|----|----|---|----|----|---|---|---|------|------|
|        |      |    |                      |           | A/<br>B/<br>C |    |     | 理论教学 | 课程实训 | 专项实训 | 综合实训 | 一      |    | 二  |    | 三 |    | 四  |   | 五 |   | S/C  |      |
|        |      |    |                      |           |               |    |     |      |      |      |      | 上      | 下  | 上  | 下  | 上 | 下  | 上  | 下 | 上 | 下 |      |      |
|        |      |    |                      |           |               |    |     |      |      |      |      |        |    |    |    |   |    |    |   |   |   |      |      |
|        |      |    |                      |           |               |    |     |      |      |      |      |        |    |    |    |   |    |    |   |   |   |      |      |
| 20     | 20   | 20 | 20                   | 20        | 20            | 20 | 20  | 20   | 20   |      |      |        |    |    |    |   |    |    |   |   |   |      |      |
| 公共基础课程 | 思政课程 | 1  | 中国特色社会主义             |           | A             | 2  | 36  | 36   |      |      |      | 36     |    |    |    |   |    |    |   |   |   | C    |      |
|        |      | 2  | 心理健康与职业生涯            |           | A             | 2  | 36  | 36   |      |      |      |        | 36 |    |    |   |    |    |   |   |   | C    |      |
|        |      | 3  | 哲学与人生                |           | A             | 2  | 36  | 36   |      |      |      |        |    | 36 |    |   |    |    |   |   |   | C    |      |
|        |      | 4  | 职业道德与法律              |           | A             | 2  | 36  | 36   |      |      |      |        |    |    | 36 |   |    |    |   |   |   | C    |      |
|        |      | 5  | 思想道德与法治              | 202400001 | B             | 3  | 48  | 48   |      |      |      |        |    |    |    |   | 48 |    |   |   |   | S    |      |
|        |      | 6  | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 202400002 | A             | 2  | 32  | 32   |      |      |      |        |    |    |    |   |    | 32 |   |   |   | S    |      |
|        |      | 7  | 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    |      |

| 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 |  |  |
|--------|----|-----------|----------|------|---------------|-----|-----|------|------|------|------|---------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---------------|------|--|--|
|        |    |           |          |      | A/<br>B/<br>C |     |     | 理论教学 | 课程实训 | 专项实训 | 综合实训 | 一                   |    | 二  |    | 三  |    | 四  |    | 五  |    | S/C           |      |  |  |
|        |    |           |          |      |               |     |     |      |      |      |      | 上                   | 下  | 上  | 下  | 上  | 下  | 上  | 下  | 上  | 下  | (考试课/<br>考查课) |      |  |  |
|        |    |           |          |      |               |     |     |      |      |      |      | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |    |    |    |    |    |    |    |    |    |               |      |  |  |
|        |    |           |          |      |               |     |     |      |      |      |      | 20                  | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |               |      |  |  |
| 通识必修课程 | 8  | 形势与政策     | 800011   | A    | 1             | 16  | 16  |      |      |      |      |                     |    |    |    | 8  | 8  |    |    | C  |    |               |      |  |  |
|        | 9  | 党史        | 20210904 | B    | 1             | 16  | 16  |      |      |      |      |                     |    |    |    | 16 |    |    |    | C  |    |               |      |  |  |
|        | 小计 |           |          |      | 18            | 304 | 304 |      |      |      | 36   | 36                  | 36 | 36 |    |    | 72 | 88 |    |    |    |               |      |  |  |
|        | 10 | 体育与健康     |          | B    | 16            | 256 | 32  | 224  |      |      | 32   | 32                  | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |    |    | C  |               |      |  |  |
|        | 11 | 心理健康教育    | 1800053  | B    | 4             | 64  | 48  | 16   |      |      | 16   |                     | 16 |    |    |    | 16 | 16 |    |    | C  |               |      |  |  |
|        | 12 | 语文        |          | A    | 12            | 216 | 216 |      |      |      | 36   | 36                  | 36 | 36 | 36 | 36 |    |    |    |    | S  |               |      |  |  |
|        | 13 | 数学        |          | A    | 12            | 216 | 216 |      |      |      | 36   | 36                  | 36 | 36 | 36 | 36 |    |    |    |    | S  |               |      |  |  |
|        | 14 | 英语        |          | A    | 18            | 288 | 288 |      |      |      | 48   | 48                  | 48 | 48 | 48 | 48 |    |    |    |    | S  |               |      |  |  |
|        | 15 | 公共艺术      |          | B    | 2             | 36  | 24  | 12   |      |      | 18   | 18                  |    |    |    |    |    |    |    |    | C  |               |      |  |  |
|        | 16 | 职业发展与就业指导 | 20220905 | B    | 2             | 32  | 24  | 8    |      |      |      |                     |    |    |    |    | 16 | 16 |    |    | C  |               |      |  |  |
|        | 17 | 创新创业教育    | 20210204 | B    | 2             | 32  | 16  | 16   |      |      |      |                     |    |    |    |    | 32 |    |    |    | C  |               |      |  |  |

| 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  |     | 四  |    | 五  |    | S/C |           |      |
|    |    |          |                                           |      |      |     |     |      |      |      | 上                   | 下      | 上  | 下  | 上  | 下   | 上  | 下  | 上  | 下  |     |           |      |
|    |    |          |                                           |      |      |     |     |      |      |      | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |        |    |    |    |     |    |    |    |    |     | (考试课/考查课) |      |
|    |    |          |                                           |      |      |     |     |      |      |      | 20                  | 20     | 20 | 20 | 20 | 20  | 20 | 20 | 20 | 20 |     |           |      |
|    | 18 | 大学美育概论   | 20220901                                  | B    | 1    | 16  | 12  | 4    |      |      |                     |        |    |    |    | 16  |    |    |    | C  |     |           |      |
|    | 19 | 中华优秀传统文化 | 20220143                                  | B    | 1    | 16  | 12  | 4    |      |      |                     |        |    |    |    |     | 16 |    |    | C  |     |           |      |
|    | 20 | 军事理论     | 1900057                                   | A    | 2    | 36  | 36  |      |      |      |                     |        |    |    |    | 36  |    |    |    | C  |     |           |      |
|    | 21 | 军事技能     | 20221201                                  | C    | 2    | 112 |     | 112  |      |      |                     |        |    |    |    | 112 |    |    |    | C  |     |           |      |
|    | 22 | 劳动教育     | 20230101<br>1                             | B    | 2    | 32  | 16  | 16   |      |      |                     |        |    |    |    | 16  | 16 |    |    | C  |     |           |      |
|    | 23 | 爱的教育     | 校本特色课程，课程结合《思想道德与法治》教学内容，贯穿于思想政治理论课教学全过程。 |      |      |     |     |      |      |      |                     |        |    |    |    |     |    |    |    | C  |     |           |      |
|    | 24 | 国家安全教育   | 20041001                                  | A    | 1    | 16  | 16  |      |      |      |                     |        |    |    |    | 8   | 8  |    |    | C  |     |           |      |
|    | 25 | 人工智能应用素养 | 20261001                                  | B    | 2    | 32  | 16  | 16   |      |      |                     |        |    |    |    | 16  | 16 |    |    | C  |     |           |      |
|    | 26 | 历史       |                                           | A    | 4    | 72  | 72  |      |      |      | 36                  | 36     |    |    |    |     |    |    |    |    | S   |           |      |

| 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   |     | 四   |     | 五  |     |      |      |
|      |        |    |         |          | 上                   |    |      |      |      |      |      | 下      | 上   | 下   | 上         | 下   | 上   | 下   | 上   | 下  | S/C |      |      |
|      |        |    |         |          | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |    |      |      |      |      |      |        |     |     | (考试课/考查课) |     |     |     |     |    |     |      |      |
|      |        |    |         |          | 20                  |    |      |      |      |      |      | 20     | 20  | 20  |           | 20  | 20  | 20  | 20  | 20 |     | 20   |      |
|      |        | 27 | 信息技术    | 20240521 | B                   | 8  | 128  | 32   | 96   |      |      | 64     | 64  |     |           |     |     |     |     |    |     | S    |      |
|      |        | 小计 |         |          |                     | 91 | 1600 | 1076 | 524  |      |      | 286    | 270 | 168 | 152       | 152 | 152 | 300 | 120 |    |     |      |      |
|      |        | 28 | 生命教育类   |          | B                   | 1  | 16   | 8    | 8    |      |      |        |     |     |           |     |     | 16  |     |    |     | C    |      |
|      |        | 29 | 美育类     |          | B                   | 1  | 16   | 8    | 8    |      |      |        |     |     |           |     |     |     | 16  |    |     | C    |      |
|      |        | 小计 |         |          |                     | 2  | 32   | 16   | 16   |      |      |        |     |     |           |     |     | 16  | 16  |    |     |      |      |
| 专业课程 | 专业基础课程 | 30 | 热菜制作    | Hb101    | C                   | 8  | 144  | 0    | 144  |      |      | 72     | 72  |     |           |     |     |     |     |    |     | C    |      |
|      |        | 31 | 烹饪原料知识  | Hb102    | A                   | 10 | 180  | 180  | 0    |      |      | 36     | 36  | 54  | 54        |     |     |     |     |    |     | S    |      |
|      |        | 32 | 中式面点技艺  | Hb103    | C                   | 10 | 180  | 0    | 180  |      |      | 36     | 36  | 54  | 54        |     |     |     |     |    |     | S    |      |
|      |        | 33 | 中式烹调技艺  | Hb104    | A                   | 4  | 72   | 72   | 0    |      |      |        |     | 36  | 36        |     |     |     |     |    |     | C    |      |
|      |        | 34 | 烹饪营养与安全 | Hb105    | A                   | 2  | 36   | 36   | 0    |      |      |        |     |     |           | 36  |     |     |     |    |     | C    |      |
|      |        | 35 | 烹饪概论    | Hb106    | A                   | 2  | 36   | 36   | 0    |      |      | 18     | 18  |     |           |     |     |     |     |    |     | C    |      |
|      |        | 36 | 饮食营养与配餐 | 26080104 | B                   | 2  | 32   | 28   | 4    |      |      |        |     |     |           |     |     |     | 32  |    |     |      | S    |

| 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 |               |
|--------|--|----|--------|----------|---------------|-----|-----|------|------|------|------|---------------------|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|------|------|---------------|
|        |  |    |        |          | A/<br>B/<br>C |     |     | 理论教学 | 课程实训 | 专项实训 | 综合实训 | 一                   |     | 二   |     | 三  |    | 四  |    | 五  |    | S/C  |      |               |
|        |  |    |        |          |               |     |     |      |      |      |      | 上                   | 下   | 上   | 下   | 上  | 下  | 上  | 下  | 上  | 下  |      |      |               |
|        |  |    |        |          |               |     |     |      |      |      |      | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |     |     |     |    |    |    |    |    |    |      |      | (考试课/<br>考查课) |
|        |  |    |        |          |               |     |     |      |      |      |      | 20                  | 20  | 20  | 20  | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |      |      |               |
| 专业核心课程 |  | 37 | 营养与健康  | 26080103 | B             | 2   | 32  | 28   | 4    |      |      |                     |     |     |     |    |    | 32 |    |    | C  |      |      |               |
|        |  | 小计 |        |          |               | 40  | 712 | 380  | 332  |      |      | 162                 | 162 | 144 | 144 | 36 |    | 32 | 32 |    |    |      |      |               |
|        |  | 38 | 中式热菜制作 | Hb107    | C             | 6   | 108 | 0    | 108  |      |      |                     |     | 54  | 54  |    |    |    |    |    |    | S    | ★    |               |
|        |  | 39 | 中式面点制作 | Hb108    | C             | 6   | 108 | 0    | 108  |      |      |                     |     | 54  | 54  |    |    |    |    |    |    | S    | ★    |               |
|        |  | 40 | 食品雕刻   | Hb109    | C             | 8   | 144 | 0    | 144  |      |      | 36                  | 36  | 36  | 36  |    |    |    |    |    |    | C    |      |               |
|        |  | 41 | 冷拼制作   | Hb110    | C             | 4   | 72  | 0    | 72   |      |      |                     |     | 36  | 36  |    |    |    |    |    |    | C    |      |               |
|        |  | 42 | 西餐热菜制作 | Hb111    | C             | 4   | 72  | 0    | 72   |      |      |                     |     |     |     | 72 |    |    |    |    |    | C    |      |               |
|        |  | 43 | 中国名点制作 | Hb112    | C             | 4   | 72  | 0    | 72   |      |      |                     |     |     |     | 72 |    |    |    |    |    | C    |      |               |
|        |  | 44 | 中餐烹饪实训 | 26080121 | B             | 6.5 | 104 | 26   | 78   |      |      |                     |     |     |     |    |    | 56 | 48 |    |    | S    | ★    |               |
|        |  | 45 | 中西面点实训 | 26080122 | B             | 5   | 80  | 20   | 60   |      |      |                     |     |     |     |    |    | 48 | 32 |    |    | S    | ★    |               |
|        |  | 46 | 宴会设计实务 | 26080105 | B             | 2   | 32  | 28   | 4    |      |      |                     |     |     |     |    |    | 32 |    |    |    | S    | ★    |               |
|        |  | 47 | 厨政管理   | 26080106 | B             | 2   | 32  | 28   | 4    |      |      |                     |     |     |     |    |    |    | 32 |    |    | S    | ★    |               |

| 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   |    | 四   |     | 五  |     | S/C |           |      |
|                 |    |         |          |      |      |     |     |      |      |      | 上                   | 下      | 上   | 下   | 上   | 下  | 上   | 下   | 上  | 下   |     |           |      |
|                 |    |         |          |      |      |     |     |      |      |      | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |        |     |     |     |    |     |     |    |     |     | (考试课/考查课) |      |
|                 |    |         |          |      |      |     |     |      |      |      | 20                  | 20     | 20  | 20  | 20  | 20 | 20  | 20  | 20 | 20  |     |           |      |
| 专业拓展课程<br>(含选修) | 48 | 菜品设计与创新 | 26080120 | B    | 2    | 32  | 8   | 24   |      |      |                     |        |     |     |     |    | 32  |     |    |     | S   | ★         |      |
|                 | 小计 |         |          |      | 49.5 | 856 | 110 | 746  |      |      | 36                  | 36     | 180 | 180 | 144 |    | 168 | 112 |    |     |     |           |      |
|                 | 51 | 风味小吃制作  | Hb124    | C    | 2    | 36  | 0   | 36   |      |      |                     |        |     |     | 36  |    |     |     |    |     | C   |           |      |
|                 | 52 | 西式烹调工艺  | 26080123 | B    | 4    | 64  | 16  | 48   |      |      |                     |        |     |     |     |    | 32  | 32  |    |     | C   |           |      |
|                 | 53 | 药膳食疗    | 26080111 | B    | 2    | 32  | 8   | 24   |      |      |                     |        |     |     |     |    | 32  |     |    |     | C   |           |      |
|                 | 54 | 菜肴盘饰制作  | 26080112 | B    | 2    | 32  | 8   | 24   |      |      |                     |        |     |     |     |    |     | 32  |    |     | C   |           |      |
|                 | 小计 |         |          |      | 10   | 164 | 32  | 132  |      |      |                     |        |     |     | 36  |    | 64  | 64  |    |     |     |           |      |
| 实               |    | 毕业设计    | 26080107 | C    | 4    | 104 |     |      |      | 104  |                     |        |     |     |     |    |     |     |    | 104 |     |           |      |

| 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   |    | 四  |     | 五   |     | S/C |      |      |           |  |
|            |            |        |          |          |      |     |     |      |      |      | 上                   | 下      | 上  | 下  | 上   | 下  | 上  | 下   | 上   | 下   |     |      |      |           |  |
|            |            |        |          |          |      |     |     |      |      |      | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |        |    |    |     |    |    |     |     |     |     |      |      | (考试课/考查课) |  |
|            |            |        |          |          |      |     |     |      |      |      | 20                  | 20     | 20 | 20 | 20  | 20 | 20 | 20  | 20  | 20  |     |      |      |           |  |
| 实践教学环节     |            | 岗位实习   | 26080108 | C        | 24   | 624 |     |      |      | 624  |                     |        |    |    |     |    |    |     | 260 | 364 |     |      |      |           |  |
|            |            | 项目综合实训 | 26080117 | C        | 2    | 52  |     |      |      | 52   |                     |        |    |    |     |    |    |     | 52  |     |     |      |      |           |  |
|            | 小计         |        |          |          | 30   | 780 |     |      |      | 780  |                     |        |    |    |     |    |    | 312 | 468 |     |     |      |      |           |  |
| 职业能力课程(限选) | 职业能力模块(餐饮) | 55     | 糖艺创意制作   | 26080113 | B    | 2   | 32  | 8    | 24   |      |                     |        |    |    |     |    | 32 |     |     | C   |     |      |      |           |  |
|            |            | 56     | 中国名点赏析   | Hb126    | A    | 6   | 108 | 108  | 0    |      |                     |        |    |    | 108 |    |    |     |     | C   |     |      |      |           |  |
|            |            | 57     | 中国名菜赏析   | Hb127    | A    | 6   | 108 | 108  | 0    |      |                     |        |    |    | 108 |    |    |     |     | C   |     |      |      |           |  |
|            |            | 58     | 酒水与咖啡知识  | Hb125    | A    | 3   | 54  | 54   | 0    |      |                     |        |    |    | 54  |    |    |     |     | C   |     |      |      |           |  |
|            |            | 59     | 中国名菜     | 26080124 | B    | 3   | 48  | 12   | 36   |      |                     |        |    |    |     |    | 48 |     |     | C   |     |      |      |           |  |
|            |            | 60     | 美刻美点     | 26080115 | A    | 2   | 32  | 32   |      |      |                     |        |    |    |     |    |    |     | 32  |     | C   |      |      |           |  |

| 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   |     | 四   |     | 五   |     |      |      |
|                 |     |          |            |          | 上                   |      |               |          |      |      |      | 下      | 上   | 下            | 上         | 下   | 上   | 下   | 上   | 下   | S/C |      |      |
|                 |     |          |            |          | 教学周数(包含专项、综合实训及考试周) |      |               |          |      |      |      |        |     |              | (考试课/考查课) |     |     |     |     |     |     |      |      |
|                 |     |          |            |          | 20                  |      |               |          |      |      |      | 20     | 20  | 20           |           | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  |      |      |
| )               | 方向) | 61       | 大厨教你做菜     | 26080116 | A                   | 2    | 32            | 32       |      |      |      |        |     |              |           |     |     |     | 32  |     | C   |      |      |
|                 |     | 62       | 西餐服务与数字化运营 | 26080119 | B                   | 2    | 32            | 32       |      |      |      |        |     |              |           |     |     |     | 32  |     | C   |      |      |
|                 |     | 小计       |            |          |                     | 24   | 414           | 354      | 60   |      |      |        |     | 270          |           |     | 80  | 64  |     |     |     |      |      |
| 素质拓展课程<br>(选修课) | 63  | 其他领域课程 1 | 26080118   | A        | 2                   | 32   | 32            |          |      |      |      |        |     |              |           | 32  |     |     |     | C   |     |      |      |
|                 | 64  | 其他领域课程   | 26080120   | A        | 2                   | 32   | 32            |          |      |      |      |        |     |              | 32        |     |     |     |     | C   |     |      |      |
|                 | 小计  |          |            |          | 4                   | 64   | 64            |          |      |      |      |        |     | 32           | 32        |     |     |     |     |     |     |      |      |
| 合计              |     |          |            |          | 26<br>8.<br>5       | 4926 | 2336          | 181<br>0 | 0    | 780  | 520  | 504    | 528 | 512          | 638       | 184 | 684 | 512 | 376 | 468 |     |      |      |
| 执笔人（签章）         |     | 胡丽强      |            |          |                     |      | 专业带头人<br>（签章） |          | 薛伟强  |      |      |        |     | 院系审核<br>（签章） |           | 薛伟强 |     |     |     |     |     |      |      |

2、集中实践教学周（含岗位实习）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延用前一学期的，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<br>类型        | 总学<br>时 | 学<br>分 | 学<br>期 | 学期<br>学时 | 考试<br>类型 | 课程<br>类型  | 总学<br>时 | 学<br>分 | 学<br>期 | 学期<br>学时 | 考试<br>类型 |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 职业资格证书           | 原 计 划           |         |        |        |          |          | 调 整 后 计 划 |         |        |        |          |          |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
|                  |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 调 整 理 由          |                 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 专 业<br>意 见       | 签字: _____ 年 月 日 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 系 部<br>意 见       | 签字: _____ 年 月 日 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 教务处<br>意 见       | 签字: _____ 年 月 日 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |
| 专业建设指导委员会<br>审 定 | 签字: _____ 年 月 日 |         |        |        |          |          |           |         |        |        |          |          |