

2025 级烹饪工艺与营养专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称 烹饪工艺与营养

(二) 专业代码 540202

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年

四、职业面向

(一) 职业岗位

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书/技能 等级证书/1+X 证书
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	原材料加工 中式烹调 中式面点 西式面点 厨房运行与管理 营养配餐 宴会设计	中式烹调师(高级) 中式面点师(高级) 西式烹调师(高级) 西式面点师(高级) 营养配餐员(高级) 公共营养师(高级)

(二) 岗位进阶

初级岗位(毕业 1-3 年)	中级岗位(毕业 4-8 年)	高级岗位(毕业 8-10 年)	
烹调师(三级)	烹调技师(二级)	烹调技师(一级)	烹调技师(特级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，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。

（二）培养规格

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）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 and 担当精神；

（3）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，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

（4）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；

（5）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，具有较强的集体意识和团队合作精神；

（6）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；

（7）具有一定的审美、人文、科学素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

（1）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的文化基础知识、

美育知识、中华优秀传统文化知识、信息技术等；

(2) 了解餐饮行业文化，掌握与本专业相关的法律法规以及餐饮食品安全、环境保护、安全消防、知识产权保护、菜点质量控制、现代餐饮管理等相关知识；

(3) 掌握饮食文化、饮食科学、饮食营养、餐饮美学、餐饮安全、绿色餐饮、营养配餐等方面的专业理论知识；

(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；

(5) 熟悉和掌握烹饪第一线 and 各部门的岗位所需的基本理论；

(6) 熟悉和掌握营养卫生与营养配餐的基本理论和相关知识；

(7) 熟悉和掌握厨房生产与管理、中西点制作与中餐的基本理论和相关知识。

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；

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

(3) 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力，中式菜点制作、食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计能力；

(4) 具有营养配餐、餐饮产品创新能力及餐饮产品安全管理能力；

(5) 具有菜点营养分析、膳食合理搭配、营养餐设计与制作、数字化烹饪、厨房生产组织及智能管理等能力；

(6) 具有绿色生产、安全防护、餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及法律法规应用能力；

(7) 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并具备一定的心理调适能力。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	1. 知识目标：引导学生系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想概论，全面领会马克思主义中国化时代化新飞跃的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点，对习近平新时代中国特色社会主义思想这一新时代中国特色社会主义思想旗帜、国家政治生活和社会生活的根本指针和当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义有着更加透彻的理解和更加科学的运用。 2. 能力目标：提高学生贯彻落实和领会运用习近平新时代中国特色社会主义思想的科学性、准确性和系统性，提高学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法认识问题、分析问题、解决问题的能力，培养学生的战略思维、创新思维、辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力。 3. 素养目标：帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，不断蓄积当代大学生的人文底蕴、科学精神、职业素养、社会责任感和积极的人生态度，引导当代大学生积极践行社会主义核心价值观，把当代大学生培育成实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中国特色社会主义伟大事业合格的接班人。	模块一：马克思主义中国化新的飞跃 模块二：坚持和发展中国特色社会主义的总任务 模块三：坚持党的全面领导 模块四：坚持以人民为中心 模块五：以新发展理念引领高质量发展 模块六：全面深化改革 模块七：发展全过程人民民主 模块八：全面依法治国 模块九：建设社会主义文化强国 模块十：加强以民生为重点的社会建设 模块十一：建设社会主义生态文明 模块十二：建设一支听党指挥、能打胜仗、作风优良的人民军队 模块十三：全面贯彻落实总体国家安全观 模块十四：坚持“一国两制”和推进祖国统一 模块十五：推动构建人类命运共同体 模块十六：全面从严治党	系统构筑“课堂+网络+实践”的“三位一体”立体化教学模式。 1. 充分利用教育部思政集体备课资源，整合优势资源，形成符合本地实际的精品教学资源。发掘本土资源，利用本土红色文化资源提升课堂育人实效性，打造“沉浸式课堂”综合运用讲授、案例教学、问题探究、视频插播、用好习近平总书记来闽来闽故事等多种方式上好思政课。 2. 整合信息化教学手段，充分利用好智慧职教信息化教学平台，线上线下相结合。 3. 实践活动：结合专业要求选择实践活动。比如大学生讲思政课，美术作品中的党史故事、大学生讲习近平总书记来闽故事、拍摄微电影等多种实践活动形式。
2	思想道德与法治	（一）知识目标 理解和掌握当前大学生所处的时代状况和新时代对大学生提出的要求。 （二）能力目标 通过学习，能用正确认清自身承担的社会责任和家庭责任，能用正确的是非观和良好的道德标准判断、约束自己言行，能用自觉遵守法律规范，分析和解决基本法律问题。 （三）素养目标	模块一：绪论 担当复兴大任 成就时代新人 模块二：领悟人生真谛 把握人生方向 模块三：追求远大理想 坚定崇高信念 模块四：继承优良传统 弘扬中国精神 模块五：明确价值要求 践行价值准则 模块六：遵守道德规范 锤炼道德品格 模块七：学习法治思想 提升法治素养	课堂讲授：通过使用多媒体课件，视频材料等，帮助大学生树立正确的人生观、世界观、价值观、道德观和法治观。 通过智慧职教平台，使用问卷调查、案例分析、模拟法庭、课堂讨论等的课堂教学形式，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法治素

		1. 通过课程教学，逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、道德、法治、职业等方面的综合素质。		养， 实践活动： 结合校内外实践教学资源，通过参观考察，社会调查，人物访谈等丰富的实践活动，进一步提高学生分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1. 知识目标：学生掌握马克思主义中国化时代化的理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。 2. 能力目标：提高学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法认识问题、分析问题、解决问题的能力，尝试培养学生的战略思维、创新思维、辩证思维、法治思维、底线思维、历史思维等能力。 3. 素养目标：帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，培养学生的人文底蕴、科学精神、职业素养、社会责任感和积极的人生态度，践行社会主义核心价值观。	模块一：马克思主义中国化的历史进程和理论成果 模块二：毛泽东思想及其历史地位 模块三：新民主主义革命理论 模块四：社会主义改造理论 模块五：社会主义建设道路初步探索的理论成果 模块六：中国特色社会主义理论体系的形成发展 模块七：邓小平理论 模块八：“三个代表”重要思想 模块九：科学发展观	系统构筑“课堂+网络+实践”的“三位一体”立体化教学模式。 1. 通过讲授、案例教学、问题探究、视频插播等多种方式上好思政课。充分把以“党史”为重点的“四史”教育融入概论课程。 2. 整合信息化教学手段，充分利用好智慧职教信息化教学平台，线上线下相结合。 3. 实践活动：结合专业要求选择实践活动。比如大学生讲思政课，美术作品中的党史故事、拍摄微电影等多种实践活动形式。
4	形势与政策	1. 知识目标：通过学习马克思主义的基本观点，以及我们党的基本理论、党和国家的方针政策，认识当前复杂多变的国际环境与国内形势，对其做出的正确判断和科学评价，使学生接受国家主流意识形态的灌输、公民意识的培育、权利义务责任意识的熏陶、遵纪守法等行为的引导和公民国际视野的开拓，拥有全面的知识体系。 2. 能力目标：通过教学，培养学生面对风云变幻的国际国内形势时敏锐的政治判断力和辨析力；开拓视野，培养学生的创新能力和组织能力；解析大学生关注的热点问题，引导青年学子处理好个人与自身、与他人、与社会的关系，提高学生的社会适应能力；培养学生观察问题、分析问题的综合分析能力，撰写调查报告或论	模块一：新时代全面从严治党的伟大实践 模块二：伟大时代的历史跨越 模块三：高效统筹疫情防控和经济社会发展 模块四：建设统一大市场 畅通全国大循环 模块四：保障粮食安全的中国策 模块四：书写“一国两制”实践新篇章 模块五：乌克兰危机演变及影响 模块六：共同维护世界和平安宁	1. 教学方法：以课堂讲授专题形势报告为主，尽量以各种灵活的教学方式，使学生在较宽松的环境中学习。 2. 教学手段：发挥现代化教学手段在形势政策教育中的作用，充分利用现代传媒手段、影视音像资料、多媒体课件，丰富教育资源，调动学生的学习积极性，拓展教学的内容和空间。 3. 实践活动：英模（劳模）报告会、优秀学生事迹报告会、专题研讨会、主题辩论会、主题演讲、知识竞赛、参观访问、观看教学片、寒暑假社会实践调研、“三下乡”活动、社会公益活动、“青年志愿者”活动、党团社团活动等。

		文的能力；组织开展课内实践和听取专家报告，增强学生在实践中把理论认知转化为实际行动的能力。 3. 素养目标：通过教学，从世情、国情、党情、民情入手，培养学生辩证看待问题的科学思维方法，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观；解读当前大国形势与相互关系，把握中国所处的国际环境，面临的机遇和挑战，提高学生政治素养及大是大非观念；分析我国经济社会发展的背景、机遇与挑战，让学生把握我国经济社会发展的整体趋势，培养学生全局观和整体意识；让学生在探讨、研究实际问题的过程中，坚定理想信念，明辨是非，自觉砥砺品行，不断完善自我，从而提高自身的思想道德素质。		
5	大 学 英 语 (一)	1. 知识目标：掌握 2000 左右常见英语词汇；掌握能够就日常及与未来职业相关话题进行有效口语交流的表达和句型结构；掌握一般性应用文的撰写，表达准确，语义连贯。 2. 能力目标：培养学生英语综合语言应用能力，适应学生未来职业发展英语语言口头与书面实用技能的需要，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的能力。 3. 素养目标：在中等职业学校和普通高中教育的基础上，进一步促进学生英语学科核心素养的发展，同时将语言技能教育、跨文化教育与思想政治教育结合起来，培养学生文化自信，增强社会主义核心价值观。	课程结构包括三个部分即综合、听说、实践，培养学生的英语语言技能及综合应用能力。课程内容包含职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面。每个方面包含若干专题，每个专题包含不同话题。在每个单元话题中融入课程思政内容，包括历史人物、时代楷模等的故事，坚定文化自信，培养学生的爱国主义情怀和民族自豪感，能够用英语讲中国故事。	教师在教学中，依托现代教育技术，依托职场情境任务，通过线上、线下混合式教学模式，围绕三大主题类别，从教材中选择适用于这些情境的语言活动进行教学。通过不同主题的情境教学活动，使学生全面学习并掌握与主题和情境相关的语言文化知识，提高语言沟通能力。把课程思政的理念贯穿于教学中，完善四项学科核心素养的融合发展。

6	大 学 英 语 (二)	1. 知识目标：巩固和延伸所学的英语知识，梳理英语知识系统，让学生习得英语语言知识。掌握 3500 左右单词，进一步掌握职场相关话题讨论的表达；掌握良好的阅读技巧；对基本的翻译方法和技巧有一定的了解；掌握应用文写作技巧，就常见类型进行达意通顺的表达。 2. 能力目标：通过英语学习获得多元文化知识，汲取文化精华，增强文化自信，培养学生具有国际视野和跨文化交际能力，能用英语讲好中国故事、传播中华优秀传统文化；引导学生相互学习、相互帮助，培养学生团队协作意识，提高合作参与能力、语言综合运用能力和语言交际能力。 3. 素养目标：充分发挥英语课程育人功能，落实立德树人根本任务，让学生在发展英语语言能力的过程中，培养文化修养和幼师职业精神，更好地培育和践行社会主义核心价值观。	模块一：听说训练。学习教材配套的听说练习，掌握基本的听说技巧，培养基本的交际策略；模块二：阅读训练学习教材配套的阅读文章，讲授单词、句型、语法等内容，并训练学生快速阅读和精读的能力； 模块三：应用文的写作练习； 模块四：翻译训练通过教材配套的翻译练习，对翻译方法和技巧有初步理解。	遵循“实用为主、够用为度”的原则，重视语言学习的规律，正确处理听、说、读、写、译的关系，确保各项语言能力的协调发展；打好语言基础和培养语言应用能力并重；强调语言基本技能的训练和培养实际从事涉外交际活动的语言应用能力并重；通过多种现代化教学途径，开展英语第二课堂活动，激发学生学习英语的自觉性和积极性。
---	----------------	---	---	---

7	信息技术与人工智能	1. 知识目标 (1)掌握信息技术的基本概念及基础应用。 (2)掌握计算机硬、软件基础知识。 (3)掌握常见的办公系列软件的基本操作。 (4)了解计算机网络的基本知识。 (5)了解人工智能的基本特征、应用和社会价值。 (6)了解人工智能的核心技术。 2. 能力目标 (1)培养学生自主学习,协作学习及分析问题、解决问题的实践操作能力。 (2)能够运用信息技术工具进行数据分析。 (3)具备利用 AI 技术结合各专业基本的处理能力。 (4)培养批判性思维,能够分析人工智能技术的局限性及社会影响。 3. 素养目标 (1)树立信息安全和隐私保护意识。 (2)理解人工智能伦理问题。 (3)培养持续学习和适应技术变革的能力。	课程的主要内容由两个模块组成: 一、信息技术基础模块涵盖三个关键部分:1. 计算机系统与网络部分,深入讲解计算机的硬件组成,介绍操作系统的功能,解析网络技术及因特网应用,强调信息安全的威胁类型与防护技术;2. 数据处理部分,Office 数据处理其中 Excel 是核心工具,可实现数据的高效输入与处理,Word 则可对数据处理后的结果进行排版整合,制作包含数据表格、分析报告的文档,PowerPoint 能将数据及分析结论以演示文稿的形式展示,方便进行汇报与交流;3. 新一代信息技术部分全面涵盖大数据“4V”特征,云计算的三种服务模式及优势,物联网的三层架构与应用场景,还有人工智能的概述。 二、人工智能模块同样包含两个重要方面:1. 人工智能导论部分追溯其发展历史,从萌芽期的图灵测试和达特茅斯会议,到起伏期的专家系统与“AI 寒冬”,再到爆发期的深度学习突破,介绍按能力和技术方向的分类,以及在医疗、金融、交通、教育等领域的应用;2. 典型应用技术部分详细阐述自然语言处理的主要任务与关键技术,计算机视觉的主要任务和关键技术,强化学习的核心概念、典型应用,以及生成式人工智能的技术基础、典型应用和特点。	1. 做到因材施教,这里的“材”不仅指学生的个性特点,还包括不同特征和要求的教材内容,需根据各模块及具体知识点的特点选择合适的教学方法,例如对于理论性的内容,可采用讲授结合实物展示的方法;对于数据处理等实践性较强的内容,则多采用实操教学法。 2. 采用“理论+实践”结合的教学模式,注重案例分析和项目驱动,根据不同的专业结合案例分析,让学生通过完成一个小型的数据分析项目,加深对理论知识的理解和实践能力的掌握。 3. 每年至少更新 30% 的案例和技术内容,及时纳入前沿技术(如大语言模型、多模态 AI)和最新行业动态,保证教学内容的时效性和先进性。 4. 引导学生关注技术伦理问题,通过组织辩论或小组研讨等形式,让学生深入探讨人工智能应用中可能涉及的隐私保护、算法偏见等伦理话题,培养学生的社会责任感和伦理意识。
8	大学体育(一)	课程设置在安排在大一上学期,通过教学使学生掌握运动项目基本知识和技能、指导学生运用运动项目科学锻炼身体、增强体质;培养学生的终身体育锻炼的意识、习惯与能力;培养学生的良好体育精神、良好个性品质和社会交往能力等。	通过理论学习,掌握体育运动和保健的基本知识、运动热点、健身方法,锻炼的价值和正确的健康观及其常见创伤的处置方法;通过学习,了解田径运动中田赛与竞赛的项目区别,掌握田赛和竞赛的技术练习特点,积极参与各种体育活动,能够通过《体质健康标准》测试;通过学习《少年拳》掌握其技能基本动作的重难点,做到克服心理障碍,合理调节情绪,培养学生审美和表现力。	分解教学法 巡回纠错法 互动法; 项目实践
9	大学体育(二)	通过教学,要求学生身体素质锻炼贯穿始终,目的是使学生通过该项目学习在运动参与、运动技能、身体健康、心理健康和社会适应五个学习领域中有所提高,掌握科学锻炼的基本知识,技术,培养其锻炼的兴趣和习惯,以充分发挥学生主体能动性培养学生独立锻炼能力为终身体育打下基础。	这一学期设定 3 个模块进行学习: 模块一:掌握篮球运动起源、国内外发展趋势以及单手肩上投篮和三步上篮的基本技术动作,掌握其动作规律,了解简单的战术方法和裁判法知识,提高协调、灵敏等身体素质; 模块二:通过学习使学生掌握排球运动技术中垫球的基本动作原理以及完成自垫动作的移动脚步练习,提高其机体的速度灵敏的运动能力。 模块三:通过学习《太极拳》,掌握 1-8 式基本技术	分解教学法 巡回纠错法 互动法; 项目实践

			动作，提高学生自主学习能力以及团体协作的一致性。	
10	大学语文	1. 知识目标 进一步强化包括字、词、句、篇、文等语言基础知识的积累与提升；继续掌握文学的基本知识和理论，包括文学史脉络、文体知识、文学现象、经典作品及其作家等，拓宽学生视野，增加知识储备，提升文化素养。 2. 能力目标 (1) 掌握祖国语言文字特点及其运用规律，并能在实际语境中准确运用；通过对祖国语言文字的学习与训练，提高表达交流、信息处理、应用写作等语言文字运用能力； (2) 掌握阅读、鉴赏、分析、评价古今中外优秀作品的方法，能够正确描述、评价文学作品和文学现象，培养阅读理解、自主学习、批判思维和审美鉴赏等能力。 3. 素质目标 (1) 引导学生感受、领悟祖国语言文字和传统文化的巨大魅力，坚定文化自信，提升文化认同，增强弘扬社会主义核心价值观的自觉性和传承中华优秀传统文化的使命感； (2) 引导学生从优秀的文学作品中汲取仁人志士的智慧、襟怀和品质，潜移默化中厚植家国情怀、坚定理想信念，树立正确的人生观、世界观和价值观，使其成长为高素质的职业技术人才。	本课程教学内容分为精神文化、制度文化、环境文化、艺术文化、行为文化、职场文化等六大模块。精神文化聚焦家国情怀、工匠精神培育；制度文化强化职业规范；环境文化注重培养绿色可持续发展意识；艺术文化提升审美与创意；行为文化聚焦学生行为规范与处世态度培养；职场文化深化职业能力和协作能力。内容涵盖语言文字知识、文学常识、经典作品选读、语言表达技巧训练、文化现象分析等，助力学生提升文化素养与职业能力。	本课程教学以专题模块讲授为主，通过启发引导、讨论交流、情境模拟、走访体悟等多样化教学活动构建互动式课堂；利用智慧教学平台、AI 写作工具等数字化工具辅助教学，培养学生自主学习能力和数字化素养；鼓励和指导学生参加第二课堂活动，如经典诵读比赛、大学生辩论赛、征文比赛等，将课堂所学与实践应用深度融合；同时，结合各专业特点设计差异化教学案例，使语文课程与职业技能培养形成协同效应，全面提升学生的综合素养与岗位适应能力。
11	职业生涯规划	知识目标：让学生全面了解职业生涯规划的基本概念、理论和方法，包括职业兴趣、性格、能力与价值观的探索途径，掌握职业环境分析的要点，如行业发展趋势、岗位需求特点等。熟悉不同职业发展路径的规划要点，知晓职业决策的模型与技巧，明白职场适应与发展的相关知识。 能力目标：培养学生自我探索与评估的能力，能运用科学工具分析自身优势与不足；提升职	模块一：唤醒生涯意识 本模块是职业生涯规划的启蒙之旅。通过生动案例和互动游戏，引导学生思考“什么是生涯”“生涯规划对个人发展的重要性”，让学生认识到生涯规划并非遥不可及，而是贯穿人生的持续过程。 模块二：认识职业生涯规划 深入解读职业生涯规划的内涵和流程，介绍职业生	1、专业素养：教师应具备扎实的职业生涯规划理论知识，熟悉各类职业测评工具与方法，及时掌握行业动态和就业市场信息，以便为学生提供准确、实用的指导。 2、教学方法：采用多样化教学方法，如案例分析、小组讨论、角色扮演、实地调研等，激发学生兴趣与参与度。结合线上线下混合式教学模式，利用网络资源拓展 3、教学内容，满足学生个性化学习需求。

		业信息收集与分析能力，学会从多渠道获取有效职业信息并做出合理判断；增强职业规划制定与调整能力，能结合自身和外界变化制定可行的职业生涯规划；锻炼职场沟通、团队协作和问题解决能力，为未来职业发展奠定基础。 素质目标：激发学生对职业生涯规划的重视和主动意识，树立积极向上的职业观和价值观；培养学生面对职业挑战的勇气和信心，增强职业发展的韧性；引导学生树立正确的就业心态，培养敬业精神和责任感，以更好地适应职场生活。	规划理论。详细介绍职业规划的各个阶段和关键要素，让学生明白一份科学合理的职业规划是如何构建的。通过理论讲解与实际案例分析相结合，使学生掌握职业规划的基本框架和方法，能够初步运用所学知识对自身职业发展进行简单构思。 模块三：集结职业生涯规划能量 运用专业的测评工具和丰富的实践活动，帮助学生全面了解自己的职业兴趣、性格特点、能力和价值观。组织小组讨论和分享，让学生在交流中深化对自我的认识。引导学生将个人特质与职业需求相联系，明确自己的优势和劣势，为职业定位提供准确的自我依据。 模块四：职业探索与定位 指导学生如何收集和分析职业信息，包括行业发展趋势、企业概况、岗位需求和职业发展路径等。安排实地参观、企业访谈等活动，让学生亲身体验职场环境。通过综合分析个人特质和职业信息，帮助学生确定适合自己的职业目标和发展方向，实现精准职业定位。 模块五：大学生职业生涯规划蓝图 系统讲解职业生涯规划书的撰写规范和技巧，包括规划书的结构、内容要点和语言表达等。提供优秀规划书案例供学生参考学习，组织学生进行小组互评和教师点评，让学生在实践中不断提高撰写能力，最终完成一份具有科学性、可行性和个性化的职业生涯规划书。 模块六：大学生职业生涯规划大赛解读与案例分析 介绍职业生涯规划大赛的规则、流程和评分标准，分析大赛中的常见问题和应对策略。通过模拟比赛场景，让学生熟悉比赛环节，锻炼表达能力和应变能力。鼓励学生积极参加大赛，以赛促学，提升职业规划的实践水平和综合素质。 模块七：职业生涯管理 强调职业生涯是一个动态发展的过程，需要不断调整和优化。教导学生如何根据个人成长和外部环境变化，适时调整职业目标和规划方案。培养学生应对职业挫折的能力，树立终身学习和发展的观念，确保职业生	个性化指导：关注学生个体差异，根据学生的兴趣、性格、能力等特点，提供有针对性的职业规划建议。定期与学生进行交流，了解他们在规划过程中遇到的问题和困惑，及时给予指导和支持。 4、实践引导：积极组织各类职业实践活动，如企业参观、职业讲座、模拟面试等，让学生亲身体验职场环境，增强职业认知和实践能力。鼓励学生参加职业生涯规划大赛等活动，提升综合素质。
--	--	--	---	--

			涯规划的有效性和持续性。 模块八：大学生职业素养提升 聚焦职场所需的核心素养，如沟通能力、团队协作能力、问题解决能力、时间管理能力等。通过案例分析、角色扮演和实践活动等方式，有针对性地提升学生的职业素养。引导学生树立正确的职业态度和职业道德观念，为顺利进入职场并取得长远发展做好充分准备。	
12	就业创业指导	知识目标 让学生全面了解当下就业市场的形势、行业发展趋势以及各类职业的要求，掌握求职过程中的实用知识，如简历撰写、面试技巧、职场礼仪等。同时，使学生熟悉创业相关政策、流程，了解商业计划书编制、市场营销、财务管理等创业基础知识，构建起系统的就业创业知识框架。 能力目标 提升学生的就业竞争力，能够根据自身优势和职业需求，精准定位求职方向，熟练运用求职技巧获取理想工作。培养学生的创业能力，包括创新思维、市场洞察力、团队协作能力、风险评估与应对能力等，使学生具备初步的创业实践能力和解决实际问题的能力。 情感态度目标 引导学生树立正确的就业观和创业观，克服就业创业过程中的焦虑和恐惧心理，培养积极向上、勇于挑战的精神。增强学生的社会责任感和职业道德意识，使其在未来的职业发展中，既能实现个人价值，又能为社会做出贡献。	模块一：就业形势分析 本模块旨在帮助学生清晰洞察当下复杂多变的就业环境。课程将深入剖析宏观经济形势对就业市场的影响，解读国家相关就业政策，让学生了解政策导向带来的就业机遇。详细分析不同行业的发展趋势、人才需求特点以及薪资待遇水平，通过大量的数据和实际案例，呈现各行业就业的热门领域与潜在挑战。同时，结合高职院校的专业设置，解读本校各专业对应的就业市场现状，包括就业岗位分布、就业竞争程度等，使学生对自身专业就业前景有清晰认知，从而合理规划就业方向，提前做好应对准备。 模块二：就业准备 此模块聚焦于帮助学生全方位做好就业前的各项准备。在求职技能方面，传授简历制作的技巧，指导学生如何突出个人优势和与岗位的匹配度；开展面试模拟训练，涵盖常见面试问题的应对策略、面试礼仪和沟通技巧等，提升学生的面试表现。职业规划指导是重要内容，引导学生结合自身兴趣、能力和职业价值观，制定合理的短期和长期职业目标，并规划实现目标的路径。此外，还将介绍求职渠道的拓展方法，包括校园招聘、网络招聘、人脉推荐等，以及求职过程中的心理调适方法，帮助学生保持积极心态应对求职压力。 模块三：创业准备 该模块为有创业想法的学生提供系统的创业知识储备。课程首先解读国家和地方针对大学生创业的扶持政策，让学生了解创业可获得的资源支持。深入讲解创业项目选择的方法和原则，引导学生结合市场需求、自身资源和专业优势，挖掘有潜力的创业项目。详细	1、专业素养：教师应紧跟就业创业形势变化，持续更新知识体系。深入掌握各类行业动态、企业用人需求，熟悉国家和地方就业创业政策法规。同时，具备丰富的案例资源，涵盖成功与失败的就业创业实例，以便在教学中灵活运用，增强教学的实用性和针对性。 2、教学方法：采用多元化教学方法。运用案例分析法，通过剖析真实案例引导学生思考，从中汲取经验教训；组织小组讨论法，鼓励学生积极交流观点，培养团队协作和沟通能力；开展模拟实践活动，如模拟面试、创业项目路演等，让学生在实践中提升就业创业技能。此外，充分利用线上教学资源，拓展教学时空，满足学生个性化学习需求。关注学生个体差异，根据学生的专业背景、兴趣爱好、职业规划等因素，提供个性化的就业创业指导。定期与学生进行交流，了解他们在学习和实践中遇到的问题和困惑，及时给予针对性的建议和解决方案。 3、实践引导：积极组织的各类就业创业实践活动，如企业参观、实习实训、创业竞赛等。在实践中积累经验，发现问题并及时改进，不断提升就业创业能力和综合素质。

			介绍创业团队的组建与管理，包括团队成员的选拔、角色分工、沟通协作等，强调团队在创业过程中的重要性。同时，开展创业计划书撰写培训，指导学生如何进行市场调研、财务预测、风险评估等，制定出科学合理、具有可操作性的创业计划书，为创业实践奠定坚实基础。 模块四：职业素养提升 职业素养是学生在职场中取得成功的关键因素之一。本模块着重培养学生的职业道德、职业意识和职业行为习惯。通过案例分析和讨论，引导学生树立正确的职业道德观念，如诚信、责任、敬业等。开展职业意识教育，包括时间管理、团队合作、问题解决等意识的培养，让学生适应职场的工作节奏和要求。注重职业行为习惯的养成，如职场沟通技巧、商务礼仪规范等，通过模拟职场场景进行实践训练，使学生在日常行为中展现出良好的职业形象。此外，还将培养学生的创新精神和学习能力，以适应不断变化的职场环境，实现个人职业生涯的可持续发展。	
13	军事理论	1. 引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观 2. 帮助学生掌握必要的军事理论知识 3. 帮助学生提高综合素质	1. 寓价值观教育于知识性内容体系之中 2. 紧扣高校特点聚焦重点内容 3. 统筹三个层次的教学目标 4. 注重知识的系统性	1. 润物无声把“国家兴亡、匹夫有责”情怀的培养。 2. 桃李不言以经典战例诠释经典理论，以生动史实勾画历史发展脉络，以对现状趋势的深刻分析支撑理性结论。 3. 教学一体充分利用网络平台，构建学生与教授、教学管理部门的沟通桥梁，将教、学、研、考融为一体。
14	入学教育、军事技能训练	1. 帮助新生顺利完成从中学生到大学生的角色转变 2. 加深对所选专业未来的认识，完全体现“教的受用，学的有用”的教学原则。 3. 帮助学生尽快转换角色，适应大学生活，引导学生养成良好的学习、生活习惯，并充分利用大学优越的学习条件，努力打造自己过硬的职业素养及就业竞争力。	1. 适应性教育 2. 专业思想教育 3. 爱国爱校教育 4. 文明修养与法纪安全教育 5. 心理教育 6. 成才教育	1. 本课程的教学以教师讲授、学生学习文字教材的基本内容为主，系统全面地学习本教材的基本内容。 2. 倾听学生的需求和困惑，帮助学生尽快适应大学生活。 3. 指导学生规划大学生活，并进行交流意见
15	国家安全教育	1. 了解国家安全基本知识； 2. 了解和掌握总体国家安全观的基本内涵、地	第一章：绪论 第二章：总体国家安全观 第三章：政治安全	本课程通过网络教学资源开展，课程内容既适合普通高校作为大学生公共必修课程，也适合普通高校教师和社会民众学习

		位作用、践行要求； 3. 了解政治、军事、经济等重要领域安全及深海、极地、太空和生物等新型领域安全的内涵、内容、面临的威胁和挑战、维护各领域国家安全的途径与方法。	第四章：国土安全 第五章：军事安全 第六章：经济安全 第七章：文化安全 第八章：社会安全 第九章：科技安全 第十章：网络安全 第十一章：生态安全 第十二章：资源安全 第十三章：核安全 第十四章：海外利益安全 第十五章：太空安全 第十六章：深海安全 第十七章：极地安全 第十八章：生物安全	国家安全理论、了解国家安全形势、增强国家安全意识、提升维护国家安全的战略思维能力。课程的设计原则如下： 1. 精讲基本概念、深入进行知识解读； 2. 形势分析和案例介绍相结合； 3. 规律总结和前瞻思考相结合； 4. 系统视频授课与推荐阅读相结合。
16	心理健康	1. 有温度·让学生乐享专业、温情、走心的课程体验 2. 有力量·助力学生开启心灵世界、规划成功人生 3. 有特色·结合社会主义核心价值观培养学生积极心理	1. 绪论——增强适应能力，争做创造性人才 2. 认知与探索 3. 调试与应对 4. 发展与提升	1. 将现实生活与大学生如何保持紧密相联 2. 心理健康教育理论通俗易懂 3. 重视心理健康的测验，增强教学效果 4. 强化心理健康的方法
17	创造性思维与创新方法	1. 引导学生认识到我国目前的创新现状，意识到创新的重要性与迫切性； 2. 通过对相关理论知识的讲解，使学生熟悉并掌握与创新相关的概念，引导学生进行科学创新； 3. 培养学生的问题意识，激发学生创新意识，启发学生用新的视角看待所学的知识，积极引导将本课程的相关知识与自己的专业相融合，最大限度地激发学生的潜在创新能力，积极鼓励每位学生将所学知识应用到实践中。	1. 课程导论 2. 创造性思维及思维定势 3. 方向性思维 4. 形象思维 5. 头脑风暴法 6. 设问法 7. 思维导图 8. 列举法 9. 组合分解法 10. 六项思考帽法 11. 类比法 12. TRIZ 法	课程结构合理，课程教学循内容序渐进，知识结构清晰，与学生的知识认知习惯与能力紧密结合。本课程力求打破学科界限，注意紧密结合当前的社会实际，既注重基础理论的阐述，又注重一般知识的介绍，尽量突出其指导性、实用性和可读性，通过大量通俗易懂的实例将理论融于实践中，寓教于学，寓学于用。
18	体育类课程（限选课）：足球、篮球、排球等项目	通过合理的体育教学和科学的体育锻炼过程，切实增强学生体质和健康水平，激发学生参与体育活动的兴趣，培养他们终身参与体育锻炼的意识和习惯，使学生站我 2-3 想终身受益的体育运动项目，为培养更多具有健康第一意识，	通过学习，使学生掌握各个选项课的基本理论知识和基本技术，具有一定的体育文化素养和体育欣赏能力；掌握其所选项目的基本技能和锻炼方法，基本养成体育锻炼的意识和习惯；通过学习，学会利用体育调节身心，改善心理状态，养成积极乐观的生活态度。	课堂教学中重点是教师的讲解示范，组织并指导学生练习，及时纠正错误动作。课外练习时教师布置课外练习的内容，重点要求学生利用课余时间巩固课堂上所学的技术动作，形成正确的动力定型，同时

		德智体美劳全面发展的合格人才服务。		加强身体素质练习。
19	摄影基础	1. 探索摄影的基本知识 2. 探讨手机摄影，短视频的拍摄技巧。 3. 摄影领域等相关设备与技巧与知识的讲解。	本课程系统地阐述鉴赏作品的审美观念和解析方法，围绕摄影用光、构图已经手机摄影摄像讲解，旨在通过对大量案例解析，让学生了解摄影、开阔视野，培养创新思维，提高美学修养，陶冶高尚情操，掌握鉴赏摄影作品的基本规律。	本课程采用线上授课的教学组织形式。采用讲授法、案例教学法和情境教学法等教学方法，这些教学方法互为补充，贯穿于教学的整个过程，课程定期更新，让同学们既能学习到基础知识又能与时俱进，学习到新鲜课程。
20	中华优秀传统文化	1. 体会中国传统文化内容的丰富性与层次性，并感知诸层次内容在文化品格上的互动。 2. 增强对中国传统文化思想的认同与体认，增强民族文化自信。 3. 通过学习，体知中国传统文化思想的内涵，并关照现实生活，以文化养情、养志、养性。	1. 绪章中国传统文化漫谈 2. 中国传统文化的基本精神 3. 儒家与中国传统文化 4. 《老子》与中国传统文化 5. 庄子 6. 佛教文化 7. 古典文学 8. 中国传统音乐 9. 再现中国传统绘画之精髓 10. 中华民族传统文化与书法艺术 11. 中国传统史学文化概论	本课程以立德树人为根本任务，以三全育人、课程思政为根本理念。主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。
21	劳动教育	通过本课程教学，使学生了解劳动精神、劳模精神、工匠精神的内涵及相互关系；加强劳动安全教育；加强劳动法律法规教育，防范化解劳动风险。学会对劳动观念、劳动习惯、劳动制度、劳动过程与成果的思考 and 劳动精神的培养；强化实习实训学生劳动教育保护，增强学生安全生产、文明生产的意识；运用劳动法律法规分析职业活动，防范化解劳动风险。把准劳动教育价值取向。	本课程主要教学内容：劳动精神、劳模精神、工匠精神的内涵，劳动精神、劳模精神、工匠精神三者的关系；劳动安全教育，强化学生的劳动安全保护意识；劳动法律法规教育，防范化解劳动风险。	本课程 1 学分，16 课时，在二年级授课，采用混合式教学方式，采用过程性评价和结果评价相结合的评价方式；课程教学注重理论教学和实践教学并重，突出时代性；课程注重与专业的融合；成立课程教学团队实施教学，邀请邀请劳模、非遗传承人、技术专家等参与教学。
22	中共党史概论	1. 牢固树立正确的历史观； 2. 清楚掌握百年中共党史的主题主线、主流本质； 3. 深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想，感悟思想伟力，把握历史发展规律和大势，深化对党的性质宗旨的认识，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，增强用党的历史经验引导新时代大学生成长成才的政治自觉。	1. 绪章 如何走进中共党史概论课堂 2. 第一章开天辟地：中国共产党在新民主主义革命时期完成救国大业 3. 第二章改天换地：中国共产党在社会主义革命和建设时期完成兴国大业 4. 第三章翻天覆地：中国共产党在改革开放和社会主义现代化建设新时期推进富国大业 5. 第四章惊天动地：中国共产党在中国特色社会主义新时代推进并将在本世纪中叶实现强国大业 6. 第五章未来镜鉴：继续书写百年中共党史辉煌史诗	1. 主题主线与主流本质相结合，立体展现百年党史的峥嵘岁月，深刻理解党史学习的基本遵循，掌握党史的线索梗概以及党史进程的重要关头。 2. 宏观中观与微观相结合，从不同视角阐述百年党史发展历程，既有系统的理论阐述，也有经典的案例呈现。 3. 理论与实践相结合，通过传统讲授与现场实录、静态文字与动态视频、小组对话与专家访谈相结合等多维教学方式与手

				段实现历史场景真实再现，在潜移默化、润物无声中实现教与学的互动。
23	学 生 安 全 教 育	大学生在校期间的安全问题非常重要，大学生的安全不仅关乎学生与学校的和谐，还关乎整个社会的安定，本课程的主要目标： 1. 保障高校安全稳定 2. 对大学生进行思想政治教育 3. 帮助大学生成长成才。	内容涵盖校园公共安全、大学生学习生活、人身财产、消防交通、实验室安全、就业兼职及户外活动等方面，列举和穿插了大量图片、表格、数据，方便学生对安全常识和科学知识的正确理解，通过近年来在全国大学校园内发生的典型案例；	用身边的真人真事过程还原的方法，激发学生对安全知识学习的自觉性和主动性，全面、系统地介绍与大学生息息相关的法律法规和安全知识，旨在迅速提高大学生的安全防范意识和自我保护能力。

（二）专业（技能）课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹饪概论	1. 素质目标：具备团结协作、善于沟通、敬业爱岗等素质。 2. 知识目标：掌握中国餐饮的基本原理、调味和烹调等的知识等。 3. 能力目标：能分析中国餐饮的菜系、调味方法与类型等。	本课程主要涵盖烹饪的基本理论与实践技巧，包括食材的选择与处理、烹饪方法的分类（如蒸、煮、炒等）、调味技巧、厨房安全与卫生、以及菜肴的呈现与搭配。此外，还涉及了不同文化背景下的餐饮特色，以及如何通过科学原理提高烹饪效果。课程旨在培养学生的烹饪能力、创新思维和对美食的理解，使其能够自信地制作出美味佳肴。	结合线上+线下教学法同步、讲授法、小组讨论法、演示法教学
2	烹饪原料	1. 素质目标：具备团结协作、善于沟通、敬业爱岗等素质。 2. 知识目标：掌握食材鉴别、加工和烹调等知识。 3. 能力目标：能掌握原料鉴别与加工。	本课程主要介绍各种食材的特性和用途，包括蔬菜、肉类、海鲜、谷物和调味品等。学生将学习如何选择新鲜优质的食材、掌握食材的处理和储存方法，以及了解不同原料的营养价值和烹饪相容性。此外，还会探讨地域性食材的使用和季节性食材的选择，以提高烹饪的多样性和健康性。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学，课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
3	中外饮食文化	1. 素质目标：培养学生尊重和欣赏不同国家、民族的饮食文化，树立多元文化共存的理念。 2. 知识目标：了解中国八大菜系、西方饮食体系（如法餐、意餐）、日本料理等核心特点及差异。 3. 能力目标：对比中外饮食文化的优劣，辩证看待全球化对传统饮食的冲击。	本课程主要围绕饮食文化的理论、历史、实践及跨文化比较展开，内容包括：探讨饮食文化的定义、分类及研究方法，分析饮食与地理、宗教、经济等因素的关系。了解八大菜系特点、传统烹饪技艺、节日食俗理念。解析西方饮食（法餐、意餐）、日韩料理、中东及东南亚饮食的特色，比较其烹饪方式与用餐礼仪。分析中外饮食在食材选择、调味偏好、餐桌礼仪（如合餐制 vs 分餐制）及饮食哲学上的异同。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学，课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。

4	烹饪美学基础	1. 素质目标：提升学生对食物色彩、造型、摆盘的审美感知能力，理解“色、香、味、形、器”的和谐统一。 2. 知识目标：学习色彩搭配、构图平衡、空间层次等视觉艺术基本法则在烹饪中的应用。掌握现代餐饮美学潮流，如极简风、自然风、复古风等表现手法。 3. 能力目标：熟练运用雕刻、裱花、酱汁绘画等技术，合理选择食材色彩组合（如对比色、渐变色调），增强视觉冲击力，完成艺术化摆盘设计。	本课程主要围绕烹饪艺术的表现形式与审美规律展开，包括学习色彩搭配、造型构图、空间层次等视觉艺术法则在烹饪中的应用，如对比色运用、留白技巧等；对比中式“意境美”（如雕花冷拼）与西式“结构美”（如分子料理摆盘），分析不同文化的审美偏好；掌握雕刻、模压、酱汁点缀等手法，提升菜品的立体感和艺术性；学习极简风、自然风等流行风格，并结合摄影、短视频技术展示菜品美学。本课程通过理论与实践结合，培养学生在烹饪中融合技术性与艺术性的综合能力。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学，课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
5	餐饮成本控制	1. 素质目标：培养学生的成本意识与资源节约理念。 2. 知识目标：掌握餐饮成本构成、预算编制、损耗控制及定价策略等基本理论与实践知识。 3. 能力目标：提升学生分析与解决实际成本问题的能力，能够运用相关工具与方法进行成本评估、优化运营流程，提高餐饮企业的经济效益与竞争力。	本课程主要涵盖餐饮业的成本构成、预算编制、资金流动管理和损耗控制等内容。课程内容包括食品成本分析、labor 成本与运营成本的管理，以及有效的定价策略。同时，课程还探讨如何通过数据分析与成本评估工具优化资源配置，提高经济效益。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学，课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
6	智能烹饪技术概论	1. 素质目标：树立智能化烹饪理念，探索智能烹饪与传统工艺的结合点，培养跨学科创新思维。 2. 知识目标 学习智能烹饪设备原理、AI 算法及物联网应用；了解中央厨房自动化、智能点餐系统、3D 食物打印等实际案例。 3. 能力目标：熟练使用智能烹饪硬件；解决智能设备常见问题。	本课程系统介绍现代科技在烹饪领域的创新应用，讲解智能烹饪设备原理、AI 核心技术及大数据分析应用；分析智能点餐、自动配菜、精准温控等系统集成，探讨中央厨房自动化解决方案。涵盖 3D 食物打印技术、分子料理智能化、VR/AR 烹饪教学等前沿应用。通过理论讲授与实验室操作相结合，培养学生掌握智能烹饪关键技术，提升餐饮行业数字化转型的实践能力。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学，课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。

7	西点工艺制作	1. 素质目标: 培养学生对西点制作艺术的热爱与审美能力, 增强其对食品安全与卫生的责任感。 2. 知识目标: 涵盖西点的基本理论, 包括各类西点的制作方法、材料特性、配方设计及装饰技巧。 3. 能力目标: 则侧重于实际操作技能, 使学生能够独立制作多种经典西点, 如蛋糕、饼干、糕点及法式甜点, 培养创新思维, 灵活运用不同技法, 满足市场需求与消费者的多样化口味, 提升其综合素质与专业能力。	本课程主要内容涵盖西式的基础理论与实践技能。课程首先介绍西式制作的基础知识, 包括原料特性、配方设计和制作工艺。学生将学习经典西式的制作方法, 如海绵蛋糕、酥皮点心、饼干和法式甜点等, 并掌握相关的装饰技巧和创意摆盘。还将讲解烘焙设备的使用与维护, 以及食品安全与卫生知识。通过实践操作与理论学习相结合, 帮助学生熟练掌握西式制作技巧, 提高其专业能力与创新意识。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
8	烹饪基础功底	1. 素质目标: 培养学生对烹饪的热情和创新意识。 2. 知识目标: 掌握基本的烹饪理论、食材特性及相关卫生知识。 3. 能力目标: 提升学生的基础烹饪技能, 包括刀工技巧、调味与烹饪方法的实际掌握, 使其能够独立完成简单的菜品制作, 并具备一定的创意烹饪能力。	本课程主要包括基础食材的分类与处理、刀工技巧训练、常见烹饪方法(如煮、炒、蒸、炸)、调味品的使用及搭配。课程还涵盖食品安全与卫生知识, 以及厨房设备的使用与保养。通过理论讲解与实际操作相结合, 学生将掌握基础的烹饪技能, 能够独立制作简单的菜肴, 为进一步学习打下坚实基础。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
9	烹饪工艺学	1. 素质目标: 培养学生对烹饪艺术的热爱和审美能力。 2. 知识目标: 掌握各类烹饪技艺及其原理, 包括热处理方法、调味技巧与食品科学。 3. 能力目标: 于提升学生的实际操作能力, 能够独立进行菜品设计与制作, 运用创新思维解决烹饪中的各种问题, 培养团队协作精神与应变能力。	本课程主要包括各类烹饪技艺的理论基础, 如蒸、煮、焖、炸、炒等方法的原理与应用。课程还涵盖食材的选择与处理、调味的科学、食品安全与卫生知识, 以及现代烹饪设备的使用。此外, 通过实践操作和案例分析, 学生将学习如何创新菜品和优化烹饪流程, 以提高整体烹饪水平与效率。	结合线上+线下教学法同步、讲授法、小组讨论法、演示法教学
10	餐饮企业管理	1. 素质目标: 培养职业素养与领导力, 具备服务意识、团队精神、创新思维、职业道德, 塑造职业价值观。	本课程系统讲解现代餐饮企业的运营管理体系, 主要包括: 运营管理、成本控制、营销策略、人力资源管理、财务管理、	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知

		2. 知识目标:构建系统的管理知识体系,掌握、运营管理、人力资源管理、营销策略、财务管理、法规标准等。 3. 能力目标:提升实战管理技能,既懂经营又善管理,适应现代餐饮业的发展需求。	数字化管理等。通过理论教学与案例分析相结合,培养学生具备现代餐饮企业的综合管理能力,适应餐饮行业数字化转型需求。	识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
11	中式烹调工艺	1. 素质目标:培养学生对中餐文化的热爱和责任感,增强其对传统烹饪技艺的尊重与传承意识。 2. 知识目标:为学生提供中式烹饪的基础理论,包括各类烹调方法、食材特性、调味品的使用,以及菜系的多样性。 3. 能力目标:侧重于提升学生的实际操作技能,使其能够熟练掌握中式烹调技术,独立制作地道菜品,并能适应消费者需求进行创新与改良。	本课程主要内容涵盖中式烹饪的基础理论与实践技巧。学生将学习各类传统烹调方法,如蒸、煮、炒、炸、红烧和焖等,并掌握各菜系的特色与风味。课程还包括食材的选用与处理、调味品的配比与运用、厨房安全与卫生知识,以及如何搭配色、香、味、形,以达到美观和营养的平衡。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学,课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
12	中式面点工艺	1. 素质目标:培养学生对传统面点文化的兴趣与热爱,增强其对精细制作工艺的耐心与专注。 2. 知识目标:让学生掌握面点制作的基本理论,包括面粉的性质、发酵原理及各种面点的分类与特色。 3. 能力目标:提升实际操作技能,使学生能够独立制作多种中式面点,如包子、饺子、馒头等,具备创新意识并能够在制作过程中灵活应用技术与方法,满足不同营养需求与口味偏好。	本课程主要内容包括面点制作的基础知识和实际操作技能。学生将学习各种面粉的特性、面团的调制技巧及不同发酵方法的应用。课程涵盖中式面点的种类,如包子、饺子、馒头、花卷等,重点讲解其制作工艺和成型技巧。还将介绍调馅技巧、口味搭配以及蒸、煮、煎等多种烹调方法。通过理论学习与实践操作相结合,学生将掌握制作技巧,提升面点的质量与创新能力,完整理解面点的文化与魅力。	“课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学,课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
13	西式工艺	1. 素质目标:培养学生的创新意识和团队合作精神,让他们在实践中提升审美能力和职业素养。 2. 知识目标:掌握烘焙原料的特性、基本制	要内容包括烘焙基础知识、原料特性及其选择、面团和馅料的制作、烘焙设备的使用和维护。课程涵盖各种烘焙产品的制作方法,如面包、蛋糕、饼干和 pastry,以	要求学生通过实际操作掌握烘焙技术,包括面团和馅料的制作、设备使用及烘焙技巧。学生需注重卫生与安全,积极参

		作方法及相关理论知识,从而理解烘焙的科学原理。 3. 能力目标则: 培养学生的实际操作技能,能够独立制作各类烘焙产品。	及装饰技巧与创意展示。同时,课程还会介绍食品安全与卫生知识、配方设计及调整、以及烘焙中的科学原理,以提高学生的综合实践能力和创新思维。	与团队合作,培养创新意识,提高产品质量,提升整体实践能力。
14	菜品设计与创新	1. 素质目标: 培养创新思维与职业素养,强调食品安全意识、食材可持续利用等职业道德。 2. 知识目标: 构建系统的创新知识体系,掌握菜品创新的基本原则、方法论和评价标准。 3. 能力目标: 提升创新实践技能、研发能力,能独立完成从市场调研到成品呈现的完整创新流程。	本课程系统培养现代餐饮创新研发能力,讲解菜品创新的基本原则、流程设计及评价体系,建立系统化创新思维;探索新食材特性、功能性食材搭配及分子料理技术等现代烹饪科技;分析传统菜系现代化演绎、中西技法融合及地域风味创新路径,通过案例分析与实操项目,培养学生从创意到落地的全流程菜品创新能力。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学,课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
15	餐饮食品安全与控制	1. 素质目标是培养学生的责任感和职业道德; 2. 知识目标包括食品安全法律法规、常见食品安全隐患及检测方法; 3. 能力目标则在于提高学生的风险评估能力和实践操作能力,确保在餐饮实践中有效维护食品安全。	主要内容涵盖食品安全的基本概念、法规和标准。课程将讲解食品污染源、危害因素及如何识别与控制,如微生物、化学物质和物理危害。同时,学生将学习食品存储、加工、运输等环节的安全管理措施,以及常见食品安全事故的处理与应急预案。课程还强调良好的卫生习惯、员工培训和餐饮单位的自检制度,旨在全面提升学生的食品安全意识和实际操作能力,确保消费者的健康与安全。	学生认真学习食品安全法律法规,掌握食品安全知识与管理技能。积极参与课堂讨论与实践,培养辨识食品风险的能力,树立食品安全意识,确保在实际工作中能有效维护餐饮安全。
16	厨政管理	1. 素质目标: 培养学生的团队合作精神和领导能力; 2. 知识目标: 涵盖厨政管理的基本理论、流程及相关法规; 3. 能力目标: 侧重于提高学生的厨房运营与管理能力,包括成本控制、菜单设计及食品安全管理等实务操作。	主要内容包括厨政管理的概念与重要性,厨房组织结构及各岗位职责。课程将深入探讨厨房运营管理的流程,包括采购、库存、成本控制与分析。此外,还会讲解菜单规划与设计、食品安全与卫生管理、设备维护及人力资源管理。通过案例分析与实际操作,学生将学习如何提升厨房工作	学生掌握厨房管理的基本理论与实践技能,积极参与课堂讨论与案例分析,提升团队合作能力与领导素养。鼓励学生从实际出发,探索创新管理方法,以适应现代餐饮行业的发展需求。

			效率、优化服务质量和降低运营成本，为未来的餐饮管理工作奠定坚实基础。	
17	饮食营养与配餐	1. 素质目标: 培养学生对健康饮食的重视意识和责任感。 2. 知识目标: 涵盖营养基础知识、膳食指南、食材特性及营养成分分析。 3. 能力目标: 侧重于提升学生的配餐设计能力, 使其能够根据个体需求与健康目标, 灵活制定科学合理的饮食计划, 合理搭配食材, 确保营养均衡, 满足不同消费者的需求。	本课程主要内容包括营养学基础、食材特性及其营养成分分析。课程将介绍膳食指南、不同人群的营养需求, 帮助学生了解如何科学搭配膳食。学生将学习配餐技巧, 掌握制定均衡、健康饮食方案的能力。同时, 课程强调实操实践, 包括制作各类营养餐, 结合实际案例分析, 培养学生的配餐能力与营养评价技能, 使其能够满足不同人群的饮食需求, 促进健康生活方式。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
18	宴会设计实务	1. 素质目标: 培养学生的审美情趣与创新意识, 增强团队合作能力。 2. 知识目标: 涵盖宴会类型、主题创意、餐饮搭配及现场管理的基本理论。 3. 能力目标: 提升学生的实际操作能力, 使其能够独立策划并执行宴会, 包括设计布局、协调服务、控制预算和处理突发情况, 确保宴会顺利进行并满足客户需求。	本课程主要内容包括宴会的种类与特点、主题设计、菜单规划及会场布置。课程将教授如何根据客户需求和场合性质灵活设计宴会, 并进行现场管理与服务流程的协调。学生将通过案例分析与实操训练, 学习预算控制、供应商选择及风险应对策略, 从而提升宴会策划与执行的综合能力, 确保宴会的成功进行。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
19	闽菜小吃制作	1. 素质目标: 培养学生对闽菜文化的热爱与传承意识; 2. 知识目标: 掌握闽菜的特色、食材选择及制作方法; 3. 能力目标: 则在于提高学生的实际操作技能, 能够独立完成多款经典闽菜小吃的制作。	主要内容涵盖闽菜的历史渊源及地方特色, 介绍各种经典小吃的种类与特点。课程将详细讲解食材的选择和处理方法, 重点教授具有代表性的闽菜小吃制作技巧, 如鱼丸、面线糊、海蛎煎等的制作工艺。学生将学习调味品的使用、火候的掌控、成品的装盘技巧, 并深入了解食品安全与卫生标准。通过理论与实践相结合, 培养学生对闽菜小吃的全面理解和制作能力。	学生认真学习闽菜文化, 积极参与实践, 提高动手能力。强调规范操作和食品安全, 同时注重细节处理和创新, 鼓励学生在传统制作基础上探索新口味与新形式。

20	酒水与茶文化	1. 素质目标: 培养学生对传统酒水和茶文化的理解与尊重; 2. 知识目标: 涵盖酒水与茶的种类、制作工艺及饮用礼仪; 3. 能力目标: 提升学生的品鉴技巧与调配能力, 能够独立进行相关文化活动。	主要内容涵盖中国及世界酒水与茶的历史渊源、发展演变和地域特色。课程将介绍各种酒类(如白酒、红酒、啤酒等)和茶类(如绿茶、红茶、乌龙茶等)的选材、制作工艺及品鉴方法。同时, 学生将学习饮酒与饮茶的礼仪、文化背景及其在社交活动中的重要性。此外, 课程还包括如何搭配酒水与茶品以及相关的食品搭配知识, 旨在提升学生的综合素养与实践能力。	学生积极参与课堂讨论与实践, 深入了解酒水与茶的历史、制作与饮用。强调规范饮用礼仪与品鉴技巧, 鼓励学生主动探索各类酒水与茶文化, 提升文化素养与实际操作能力。
21	粤点制作	1. 素质目标: 培养学生对粤菜文化的认同感与热爱; 2. 知识目标: 掌握粤点的种类、制作工艺与材料选择; 3. 能力目标: 提高学生的实际操作能力, 能独立制作传统粤点, 满足客户需求。	主要内容包括粤点的历史与文化背景, 讲解不同种类的粤点如点心、酥皮与包子等。课程将详细介绍原料的选择与处理技巧、制作工艺及成品的摆盘与展示。同时, 学生将学习制作常见粤点的具体步骤, 如蒸、煮、炸等技法, 并进行实际操作与品尝, 提升烹饪技巧和艺术感。课程还强调食品安全与卫生标准, 以确保制作过程的规范化。	学生认真学习粤点的制作流程与技巧, 积极参与课堂实践与讨论, 提升实际操作能力。鼓励学生在制作过程中注重食品安全与卫生, 完成课程项目并展示个人创意, 从而增强职业素养与自信心。
22	糖艺创意制作	1. 素质目标: 培养学生的艺术鉴赏能力与创新意识; 2. 知识目标: 涵盖糖艺的历史、材料及工具使用; 3. 能力目标: 提升学生的糖艺制作技巧, 包括拉糖、吹糖和模具制作, 能够独立完成创意糖艺作品。	主要内容包括糖艺的基础知识、发展历程及其在烹饪艺术中的应用。课程将讲解糖的物理特性与糖艺工具的使用方法, 重点教授拉糖、吹糖、糖雕等技术。学生将通过实践操作, 学习如何制作糖艺装饰和中式西式糖艺作品, 并掌握糖艺的色彩搭配与造型设计, 培养创意思维与动手能力。课程还强调食品安全与卫生知识, 确保制作过程的规范性。	学生积极参与实践操作, 认真完成各项制作任务。在实践中探索创新与个性表达, 鼓励相互学习和分享创意, 以提高糖艺创作能力与团队合作精神。
23	食品雕塑与菜品装饰	1. 素质目标: 培养学生的艺术审美与创新精神; 2. 知识目标: 包括食品雕刻的历史与技巧;	涵盖食品雕刻的基本理论、历史背景和常用工具, 介绍各种食材的雕刻技巧与装饰方法。课程将教授如何运用蔬菜、水果和	学生认真学习雕刻与装饰技巧, 积极参与课堂讨论与实际操作, 提升动手能力与创作水

		3. 能力目标: 提高学生的实用技能, 使其能够独立设计和制作精美的食品雕塑及菜品装饰。	其他食品材料, 创作出具有艺术性和观赏性的雕塑作品。此外, 学生还将学习如何将雕刻与菜品结合, 提升菜品的美感与吸引力。通过实践操作, 学生将改进自己的技巧, 并掌握食品安全与卫生标准, 以确保作品的品质与安全。	平。鼓励学生在作业中展示创意, 注重作品的艺术性和实用性, 培养团队合作精神和创新思维。
24	职场礼仪与沟通	1. 素质目标: 培养学生的职业道德与人际关系意识; 2. 知识目标: 包括职场礼仪的基本规范与沟通技巧; 3. 能力目标: 侧重于提高学生的有效沟通能力、冲突解决能力及职业形象管理能力, 以适应多样化的职场环境。	主要内容涵盖职场基本礼仪, 如着装、问候、交流与会议礼仪。课程还将探讨有效沟通的技巧, 包括倾听、非语言沟通和跨文化交流。此外, 将讨论职场中的冲突管理与解决策略, 以及建立良好的职业形象和人际关系的重要性。通过角色扮演与案例分析, 学生将掌握在实际工作中运用礼仪与沟通技巧的方法, 提升职场竞争力。	要求学生认真学习礼仪与沟通技巧, 积极参与课堂讨论与实践活动, 提升人际交往能力。鼓励学生在模拟练习中应用所学知识, 以增强在真实职场环境中的适应性与表现。
25	饮食心理	1. 素质目标: 培养学生的自我意识与批判性思维; 2. 知识目标: 理解饮食行为与情绪之间的关系; 3. 能力目标: 能够分析个人饮食习惯及其心理影响, 提供有效的饮食调整建议。	主要内容涵盖饮食行为的心理学基础, 探讨情绪、压力与饮食习惯之间的关系。课程将分析不同心理因素如何影响食欲、选择和饮食习惯, 并讨论饮食障碍的心理原因和干预方法。此外, 课程还将介绍饮食文化与社会环境对饮食行为的影响, 帮助学生理解自我情绪调节与健康饮食的重要性, 从而促进心理健康与身心平衡。	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。
26	餐饮市场营销	1. 素质目标: 培养营销思维与职业素养, 培养对餐饮消费趋势、顾客需求的敏锐洞察力, 强化“以顾客为中心”的营销服务理念。 2. 知识目标: 构建系统的营销知识体系, 掌握 4P、4C 等经典营销理论在餐饮业的应用, 学习餐饮消费心理、决策过程及消费习惯分析。 3. 能力目标: 提升实战营销技能, 包括策划	本课程系统培养现代餐饮行业的营销实战能力, 主要内容包括: 市场分析基础: 讲解消费者行为特征、市场细分定位及竞争分析方法, 培养市场洞察力; 数字化营销策略: 涵盖社交媒体运营、短视频营销、KOL 合作、会员体系搭建等新媒体营销方法; 品牌建设管理: 分析品牌定位策略、视觉形象设计、口碑维护及危机公关处理	课程要求采用“线上线下“理论+实训”下混合式教学, 课前线上自主学习、课中线下知识内化、课后线上结合进行知识巩固和线下能力拓展。

		能力、执行能力、分析能力、创意能力、危机应对技能等	技巧；活动策划执行：学习节日营销、主题促销等活动的方案设计、预算控制及效果评估；	
27	认知实习	1. 素质目标：培养学生良好的职业道德与服务意识，增强对烹饪工艺与营养专业的热爱，树立健康的饮食观念和绿色生活的态度。 2. 知识目标：掌握食物营养基础理论及中国居民营养现状，了解膳食结构与健康关系，熟悉食材营养特点及其在人体中的作用。 3. 能力目标：能够合理设计并制作营养均衡的菜肴，掌握人体能量计算方法及三大营养素的合理分配，具备调整膳食方案以适应不同人群营养需求的能力。	包括在真实厨房环境中学习日常料理的准备与制作。学生将参与食材的选择与处理，掌握基础烹饪技法，如切工、焯水、调味等。实习还涵盖营养搭配知识，了解如何根据不同需求设计合理的菜单。同时，学生将学习厨房安全和卫生规程，体验团队合作与沟通的重要性。通过实习，学生能够将理论知识应用于实践，提高实际操作能力和对食材的处理技巧。	学生遵守厨房安全与卫生规程，积极参与实际操作，掌握基本烹饪技巧和营养搭配原则，注重团队合作与沟通，并总结实习经验，撰写报告反思个人收获与改进。
28	岗位实习（一）	1. 素质目标：培养专业热情与职业道德，增强团队协作精神和服务意识，树立安全卫生、营养健康的理念。 2. 知识目标：理解食材特性及营养学基础，掌握膳食平衡理论与实践，了解食品卫生安全标准及其重要性。 3. 能力目标：熟练运用烹饪技巧制作营养餐品，能够评估并改进菜肴的营养价值，具备为不同需求人群设计健康菜单的能力。	实习内容：参与厨房日常运营，学习食材选择与处理、菜品制作流程及营养搭配；实践膳食设计与成本控制；了解食品安全与卫生管理。	实习要求：遵守实习单位规章制度，积极参与各项任务，注重团队合作，主动学习并应用营养学知识于实践中，确保食品质量和安全。
29	毕业作品	1. 素质目标：培养创新意识与专业责任感，增强对烹饪艺术的热爱及追求卓越的态度，展现良好的职业道德和团队协作精神。 2. 知识目标：深入理解食材营养与人体健康的关系，掌握现代烹饪技术和营养配餐的原则，熟悉食品安全与卫生标准。 3. 能力目标：能够独立设计并制作具有创意	作品内容：设计一份融合个人创意与营养均衡的菜单，包含前菜、主菜、甜点及饮品；详细阐述食材选择依据、营养搭配原理及烹饪技法；展示成本控制、食品安全措施及菜品呈现方式。通过实物展示与口头讲解，体现对烹饪工艺与营养学的综合掌握。	作品内容要求：需包括创意菜单设计、食材营养分析、烹饪技术应用。确保食品安全与卫生，注重成本控制与菜品呈现效果，提供详细的制作流程和营养评估，并能通过展示进行有效沟通。

		和营养价值的菜品,运用专业知识解决实际问题,有效沟通并展示个人作品的独特风格和营养理念。		
30	岗位实习 (二)	1. 素质目标:培养职业道德与服务意识,增强团队合作精神,树立安全卫生和营养健康的从业理念。 2. 知识目标:掌握食材特性和营养学基础,了解膳食搭配原则及食品安全标准,熟悉不同人群的营养需求。 3. 能力目标:熟练运用烹饪技巧制作营养均衡的餐品,能够设计并调整膳食方案,具备解决实际工作问题及创新菜品的能力。	实习内容:参与餐饮服务全流程,包括食材采购、库存管理及菜品制作。学习并实践营养评估与膳食设计,掌握不同烹饪技法对食材营养的影响。进行食品安全与卫生操作的实践,了解成本控制和菜单策划。参与特殊饮食需求(如儿童、老人或病患)的餐品准备。	实习要求:严格遵守实习单位规章制度,积极参与各项任务,注重团队合作,确保食品质量和安全。主动学习并应用营养学知识于实践中,提高烹饪技能和服务意识。记录实习过程中的关键学习点和个人成长,定期反思和总结实践经验。展现专业态度,积极接受反馈并改进工作表现。

（三）六化育人教学实践要求

序号	名称	课程名称	主要内容及目标	主要教学方法
1	制度文化	入学教育、劳动教育和军事课	针对高职院校学生特点遵循学生身心发展规律，用制度文化规范人，用科学的制度推动严谨、规范、精细的学生管理，形成和谐的制度化生活学习方式，增强育人新成效。	教授法、演示法、实践教学法
2	环境文化	劳动教育类课程：劳动教育、陶艺等	依托学校天然地理优势和生态环境，让学生耳濡目染，陶冶情操，结合课堂教学活动达到环境文化育人目的	讲授、案例讨论
3	行为文化	思想道德与法治 职场礼仪与沟通	树立与时俱进的现代职业教育新观念，用行业职业道德标准及礼仪行为、人际交流与沟通行为影响和塑造学生的良好行为习惯，达到行为文化育人目的	讲授、角色扮演、案例讨论
4	精神文化	中华优秀传统文化	以校风、教风、学风建设为切入点，打造独具华光魅力的精神文化，引导学生“扣好人生的第一粒扣子”，让学生在主动实践体验中汲取精神文化营养，内强素质，外塑形象努力，成为道德纯洁、理想高尚的人。	教授法、案例分析法、讨论法
5	艺术文化	双年展、校园文化、科技文化艺术节	营造浓厚的艺术文化氛围，着力提升校园文化品位，让学生在富有华光特色的艺术氛围中健康成长，促进学生全面发展。	讨论法、实践教学法
6	职场文化	多源多场景实习实训生涯体验-生涯规划，生涯体验-创业教育，生涯体验-就业指导	通过实践实训，用行业、企业的职业道德标准影响和塑造学生的良好行为习惯。	教授法、案例分析法、讨论法、演示法、实践教学法

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程总体安排表

学 期	各 周 安 排																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	√:	:	:	←	—	—	—	—	—	—	—	—	□	—	—	—	—	—	→	×
二	←	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	→	×	◆
三	←	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	→	×	◆
四	←	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	→	×	◆
五	←	—	—	—	—	—	→	×	□▲	●	●	●	●	●☆	●☆	●☆	●☆	●☆	●☆	●☆
六	●☆	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	~	※	※	◆

说明: √入学教育 :军训 ←→课堂教学 ×考试 ≡假期 □认识实习 ▲跟岗实习 ●岗位实习
 ☆毕业设计 ~毕业教育 ※就业指导 ◆机动

（二）教学计划安排表

序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	学时数分配			考核方式	各学期周学时分配					
					理论	实践	合计		一 4-19	二 1-16	三 1-16	四 1-16	五 1-8	六
1	S0000032	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	公共必修课	3	42	6	48	试		3				
2	S0000001	思想道德与法治	公共必修课	3	42	6	48	试	3					
3	S0000002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	公共必修课	2	30	2	32	查		2				
4	S0000017	形势与政策	公共必修课	1	46	2	48	查	每学期 8 课时					
5	S0000024	大学英语（一）	公共必修课	2	32	0	32	试	2					
6	S0000027	大学英语（二）	公共必修课	2	32	0	32	试		2				
7	S0000007	信息技术与人工智能	公共必修课	4	32	32	64	查		4				
8	S0000008	大学体育（一）	公共必修课	2	8	46	54	查	2					
9	S0000009	大学体育（二）	公共必修课	2	8	46	54	查		2				
10	S0000010	大学语文	公共必修课	2	32	0	32	试		2				
11	S0000015	职业生涯规划	公共必修课	1	16	0	16	查	1					
12	S0000016	就业创业指导	公共必修课	1	16	0	16	查				1		
13	S0000019	军事理论	公共必修课	2	32	0	32	查	2					
14	S0000020	入学教育、军事技能训练	公共必修课	2	0	60	60	查	2W					
15	S0000038	国家安全教育	公共必修课	1	16	0	16	查	1					
16	S0000011	创造性思维与创新方法	公共必修课	2	32	0	32	查		2				
17	S0100071	大学美育:摄影基础	公共必修课	2	16	16	32	查			2			
18	S0000021	文化传承:中华优秀传统文化	公共必修课	1	16	0	16	查			1			

19	S0000023	劳动教育	公共必修课	1	12	4	16	查			1			
20	S0000037	学生安全教育：人身、财产、实验等	公共必修课	1	0	16	16	查	讲座+线上					
21	S0000034	心理健康	公共限选课	2	16	16	32	查	2					
22	S0000036	四史教育：党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史	公共限选课	1	0	16	16	查	1					
23		公共选修课	公共选修课	4	32	32	64	查			2	2		
公共必修课			合计	37	460	236	696	0	11	17	4	1	0	0
公共选修课			合计	7	48	64	112	0	3	0	2	2	0	0
公共基础课模块			合计	44	508	300	808	0	14	17	6	3	0	0
1	S1009001	烹饪概论	专业基础课	2	32	0	32	查	2					
2	S1009002	烹饪原料	专业基础课	2	24	8	32	查	2					
3	S1009003	中外饮食文化	专业基础课	2	32	0	32	查	2					
4	S1009004	烹饪美学基础	专业基础课	2	16	16	32	查	2					
5	S1009005	餐饮成本控制	专业基础课	2	24	8	32	试				2		
6	S1009006	智能烹饪技术概论	专业基础课	2	32	0	32	查		2				
7	S1009007	西点工艺制作	专业基础课	4	8	56	64	试				4		
8	S1009008	烹饪基础功底	专业基础课	4	16	48	64	试	4					
9	S1009009	烹饪工艺学	专业基础课	4	16	48	64	试		2	2			
10	S1009010	餐饮企业管理	专业基础课	2	16	16	32	查				2		
专业基础课程模块			合计	26	216	200	416		12	4	2	8	0	0
1	S1009012	中式烹调工艺	专业核心课	6	16	80	96	试		3	3			
2	S1009013	中式面点工艺	专业核心课	6	16	80	96	试		4	2			

3	S1009014	西式工艺	专业核心课	6	16	80	96	试			4	2		
4	S1009015	菜品设计与创新	专业核心课	6	0	96	96	试			2	4		
5	S1009016	餐饮食品安全与控制	专业核心课	4	48	16	64	试				4		
6	S1009017	厨政管理	专业核心课	2	16	16	32	试					4	
7	S1009018	饮食营养与配餐	专业核心课	4	32	32	64	试				4		
8	S1009019	宴会设计实务	专业核心课	2	6	26	32	试					4	
专业核心课程模块			合计	36	150	426	576		0	7	11	14	8	0
1	S1009020	闽菜小吃制作	专业拓展课	2	0	32	32	查			2			
2	S1009021	酒水与茶文化	专业拓展课	1.5	6	18	24	查					3	
3	S1009022	粤点制作	专业拓展课	2	0	32	32	查			2			
4	S1009023	糖艺创意制作	专业拓展课	3	8	40	48	查					6	
5	S1009024	食品雕塑与菜品装饰	专业拓展课	3	8	40	48	查					6	
6	S1009025	职场礼仪与沟通	专业拓展课	2	24	8	32	查			2			
7	S1009026	饮食心理	专业拓展课	2	28	4	32	试	2					
8	S1009027	餐饮市场营销	专业拓展课	1.5	20	4	24	查					3	
专业拓展课程模块			合计	17	94	178	272		2	0	6	0	18	0
1	S1009024	认知实习	专业实践课	0.5	0	6	6		1D					
2	S1009025	岗位实习（一）	专业实践课	1	0	30	30				1W			
3	S1009026	毕业设计（作品）	专业实践课	8	0	240	240						8W	
4	S1009027	岗位实习（二）	专业实践课	8	0	240	240						26W	
专业实践课程模块			合计	17.5	0	516	516		0	0	0	0	0	0
合计				140.5	968	1620	2588		28	28	25	25	26	0

（三）各模块学时与学分分配表

课程学分总量、学时的分配及其总比（%）								
课程模块	学分	总占比	时数	总占比	理实分配			
					理论		实践	
					时数	占比	时数	占比
公共基础模块	44	31.32%	808	31.22%	508	52.48%	300	18.52%
专业基础模块	26	18.51%	416	16.07%	216	22.31%	200	12.35%
专业核心模块	36	25.62%	576	22.26%	150	15.50%	426	26.30%
专业拓展模块	17	12.10%	272	10.51%	94	9.71%	178	10.99%
专业实践模块	17.5	12.46%	516	19.94%	0	0.00%	516	31.85%
合计	140.5	100%	2588	100%	实践学时数占比		1620	62.60%
					选修课学时占比		384	14.84%

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1, “双师型”教师占专业教师比例大于 50%, 专任教师队伍职称、年龄结构合理, 选聘企业高级技术人员担任行业导师, 组建校院合作、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

本专业带头人具有副高及以上职称和较强的实践能力, 能够较好地把握国内外烹饪服务行业、专业发展, 能广泛联系行业企业, 了解行业企业对本专业人才的需求实际, 主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强, 在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格, 具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历; 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; 能够跟踪新医科发展前沿, 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实践。

4. 兼职教师

本专业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。

（二）教学设施

本专业教学设施主要包括能满足实施专业人才培养所需的课程教学、实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

本专业实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展烹饪原料鉴别、烹饪技能训练、菜点生产制作、营养分析与配餐、宴会设计与生产、厨房运行管理等实验、实训活动。鼓励教师在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

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、中式面点实训室、西式烹调实训室、营养分析与配餐室等，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。

3. 校外实训基地基本要求

本校外实训基地符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经营合法、管理规范，实习条件完备且符合行业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立了长期、稳定的合作关系并能签署学校、学生、实习单位三方协议。

实习基地能提供原料加工、中式烹调、厨房运行等与专业对口的
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；实习单位能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。

校外实训基地建设情况一览表

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	泉州酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	5
2	达利酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	10
3	泉州悦华酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	3
4	晋江佰翔世纪酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	5
5	泉州泰禾洲际酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	6
6	泉州富力万达文华酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	4
7	晋江温德姆酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	4
8	悦泉行馆	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	3
9	泉州金玛国际酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	5
10	惠安崇武西沙湾假日酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	4
11	麦当劳	中西式烹调、中西式面点、配餐	第五、六学期	3

4. 支持信息化教学方面的基本条件

学院具备能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学
习所需的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；

教师可利用信息化教学资源教学平台创新教学方法,引导学生利用信息化教学条件自主学习,增强教学效果。

(三) 教学资源

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

学院严格按照国家规定,经过规范程序选用教材,优先选用国家规划教材、省级规划教材和国家优秀教材,禁止不合格教材进入课堂。专业课程教材能体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态,并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书、文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括:有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食营养、烹饪原理、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理类图书和实务案例类图书及5种以上烹饪专业学术期刊等。能及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

学院配备了与本专业相关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业化、数字化教学资源库,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新,能满足本专业教学要求。

(四) 教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力以及所拥有的教学资源,采用理实一体化教学、案例教学、项目教学、线上线下混合式教学、讲授法、演示法、角色扮演法、模拟操作法、真人实做法、案例分析与讨论等方法及手段,以达成预期教学目标。倡导因材施教、

按需施教，鼓励创新教学方法和策略，坚持学中做、做中学，不断提升教师教学能力。

（五）教学评价

教学评价主要针对学生的学业掌握情况进行评价，内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、作品展示、岗位技能操作模拟考核、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。以此来加强对教学过程的质量监控，鼓励教师积极对教学评价标准和教学评价方法进行改革，不断提升教学质量。

（六）质量管理

1. 学校和二级学院建立了专业人才质量保障机制，健全了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，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。完善了课堂教学、教学评价、教学实训、岗位实习、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源库建设等方面的质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学校和二级学院完善教学管理机制，加强日常教学的组织运行与管理，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，建立与行业、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. 专业教研组织建立了线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 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、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

1. 学生在规定年限内完成教学计划所规定的全部课程（包括选修课程）的学习，修满 140.5 学分；
 2. 在校期间积极参加学院组织的各项活动，综合测评合格；
 3. 参加省级计算机等级考试，成绩合格；
 4. 按实习大纲要求完成认知实习、跟岗实习及岗位实习任务且成绩合格；
 5. 取得 1 本以上与专业相关的职业资格证书；
 6. 独立完成毕业作品的设计与制作且成绩合格。
- 符合以上条件者准予毕业。

十、继续学习建议

（一）专升本对应相关专业

接续高职本科专业：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业：烹饪与营养教育、食品营养与健康

（二）提升职业资格渠道

可通过参加政府部门组织的职称考试或政府部门认定的第三方机构所举办的职业资格考试或职业技能等级考试提升现有职业资格。

十一、说明

1. 本方案根据人才培养目标、专业特点以及岗位对人才知识、能力、素质的要求，对课程作出了调整和优化。
2. 本培养方案采取“2.5+0.5”培养模式。
3. 本方案已通过规定程序报送教务处审核、分管副校长审批，批准执行。