

烹饪工艺与营养专业

人才培养方案

TALENT TRAINING PROGRAM

(2024 年) 专科



兴安职业技术学院
XING AN VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

兴安职业技术学院

烹饪工艺与营养人才培养方案

专 业 名 称： 烹饪工艺与营养

专 业 代 码： 540202

适 用 年 级： 2024 级

教 学 系： 管理服务系

专业负责人： 赵晓明

教学系负责人： 永恒

制(修)订时间： 2024 年 1 月

编写说明

人才培养方案是组织专业教学及进行专业教学质量评估的纲领性文件，是构建专业课程体系、组织课程教学和开展专业建设的基本依据。

本方案以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十八大、十九大、二十大及历次全会精神 and 《中华人民共和国职业教育法》，落实立德树人根本任务，突出职业教育的类型特点，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，融合“课程思政”，深化“产教融合”，推进教师、教材、教法改革，面向实践、强化能力，面向人人、因材施教，规范人才培养，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，培养高素质技术技能人才。

本方案体现专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求，主要由专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置及要求、教学进程总体安排、实施保障、毕业要求、附录组成。

本方案由本专业所在教学系组织专业带头人、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律制订，符合高素质技术技能人才培养要求，具有“对接岗位、产教融合、校企合作”的鲜明特征。

本方案在制（修）订过程中，历经学院学术委员会评审，提交院长办公会审定，将在 2024 级烹饪工艺与营养专业实施。

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	6
(一) 课程体系结构	6
(二) 公共基础课程	8
(三) 专业（技能）课程	24
(四) 实习实训	81
七、教学进程总体安排	89
(一) 教学进程安排表	89
(二) 学时安排	89
(三) 学时、学分统计	89
八、实施保障	91
(一) 师资队伍	91
(二) 教学设施	104

(三) 教学资源	109
(四) 教学方法	112
(五) 学习评价	113
(六) 质量管理	117
九、毕业要求	118
(一) 日常行为规范和操行	118
(二) 毕业学分要求	119
(三) 职业资格证书	119
(四) 职业技能等级证书	120
(五) 毕业要求及指标点	120
十、附录	122
附录 1: 专业人才培养方案主要编制依据	122
附录 2: 人才培养方案主要编制人	124
附录 3: 校企合作联合培养计划	125
附录 4: 继续学习和深造建议	126
附录 5: 教学进程安排表	127
附录 6: 实践性教学安排表	141

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

所属专业群：旅游管理服务群

二、入学要求

招生对象：普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力人员

三、修业年限

学制：3 年

基本修业年限 3 年，学生可以分阶段完成学业，除应征入伍外，原则上应在 5 年内完成学业。

四、职业面向

表 4-1 烹饪工艺与营养专业职业面向表

所属专业大类及代码	所属专业类及代码	对应行业代码	主要职业类别(代码)	主要岗位(群)类别(或技术领域)	职业技能等级证书(1+X)	职业资格证书或技能等级证书
旅游大类(54)	餐饮类(5402)	餐饮业(62)	中式烹调师 4-03-02-01 中式面点师 4-03-02-02	1. 技术岗位：中餐厨师(例如热菜、面点、凉菜制作岗位) 2. 管理岗位：厨政管理师(例如厨部主管、厨师长) 3. 迁移岗位：餐饮创业者(例如餐饮门店)	食品合规管理职业技能等级证书(中、高级)	中式烹调师(四级、三级) 中式面点师(四级、三级)

所属专业大类及代码	所属专业类及代码	对应行业代码	主要职业类别(代码)	主要岗位(群)类别(或技术领域)	职业技能等级证书(1+X)	职业资格证书或技能等级证书
				创办者、股份持有人等)		

表 4-2 岗位能力分析表

岗位类别	岗位名称	岗位级别	岗位描述
目标岗位	技术岗位：中餐厨师（例如热菜、面点、凉菜制作岗位）。	初级	1. 根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行挑选与合理组配。 2. 根据不同菜肴品类对烹饪原料进行合理刀工处理； 3. 根据需要对菜肴进行熟处理； 4. 根据标准化流程、餐饮服务食品安全规范控制出品质量； 5. 对菜肴进行合理装盘和美化。
发展岗位	管理岗位：厨政管理师（例如厨部主管、厨师长）。	中级	1. 能根据企业厨房工作实际，合理地对人员进行分工，并组织进行生产加工，开展生产管理； 2. 能根据市场要求进行菜单设计，制定菜品制作计划的能力； 3. 能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势，组织开展创新菜品培训及出品管控； 4. 能合理控制厨房成本；能发现厨房管理中的问题，并提出改进建议；具 5. 备成本与客情分析能力。
迁移岗位	餐饮创业者（例如餐饮门店创办者、股份持有人等）。	高级	1. 具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神； 2. 了解中小餐饮企业组织架构，熟悉餐饮行业发展动态，掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法； 3. 能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局，进行经营与销售活动

表 4-3 典型工作任务及其工作过程与专业课程的映射关系

典型工作任务	岗位	工作过程	能力	专业核心课
1. 根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行挑选与	热菜厨师	1. 根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行	1. 具备掌握原料的初加工与预制熟处理的	《烹饪原料》 《烹饪基础技术》

典型工作任务	岗位	工作过程	能力	专业核心课
合理组配； 2. 根据不同菜肴品类对烹饪原料进行合理刀工处理； 3. 根据需要对菜肴进行熟处理； 4. 根据标准化流程、餐饮服务食品安全规范控制出品质量； 5. 对菜肴进行合理装盘和美化。		挑选与合理组配； 2. 根据不同菜肴品类对烹饪原料进行合理刀工处理； 3. 根据需要对菜肴进行熟处理； 4. 根据标准化流程、餐饮服务食品安全规范控制出品质量； 5. 对菜肴进行合理装盘和美化。	技能； 2. 具备菜肴的组配技能； 3. 具备烹调技法技能； 4. 具备菜品调味能力； 5. 具备菜品装盘和点缀美化能力；6. 具备餐饮服务食品安全生产能力。	《餐饮美学基础》 《中式烹调工艺》
1. 制作各类冷菜品种； 2. 根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 3. 根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、组合； 4. 根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 5. 制作水果拼盘； 6. 制作刺身拼盘。	冷菜厨师	1. 制作各类冷菜品种； 2. 根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 3. 根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、组合； 4. 根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 5. 制作水果拼盘； 6. 制作刺身拼盘。	1. 能熟练掌握冷菜常用烹调方法；2. 能制作常见湘式冷菜； 3. 能制作常见拼盘； 4. 能制作水果拼盘； 5. 能制作刺身拼盘； 6. 能制作一般冷拼和三款以上的主题艺术冷拼。	《冷菜制作工艺》 《饮食营养与配餐》 《烹饪原料》 《食品雕刻与盘饰》
1. 能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量； 2. 能熟练使用各类中式面点制作	面点厨师	1. 能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量； 2. 能熟练使用各类中式面点	1. 熟悉粉料性质，工用具、设备的使用与养护方法； 2. 掌握面点品种应用与创新的方法；	《中式面点工艺》 《饮食营养与配餐》 《烹饪原料》

典型工作任务	岗位	工作过程	能力	专业核心课
设备。		制作设备。	3. 能够辨别和使用面点常见原料，熟练制作常用面团品种，运用基本功与设备进行新品制作，能根据市场优化工艺。	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

坚持以“立德树人，德技并修”为根本任务，根据本专业的特点，围绕“家国情怀”、“劳模精神”、“质量意识”等提炼“思政元素”，全面开展思政教育，培养德、智、体、美、劳全面发展的人才。

根据本专业的特点，着眼于学生的发展，培养掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，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素质技术技能人才。

（二）培养规格

表 5-1 烹饪工艺与营养专业素质、知识、能力要求一览表

培养规格	代码	目标
素质目标	A1	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。
	A2	能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色环保、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关产业文化，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。
	A3	具有健康的体魄和心理、健全的人格，掌握基本身体运动知识和至少一项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良



培养规格	代码	目标
		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。
	A4	掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少一项艺术特长或爱好。
	A5	具有家国情怀、劳模精神、创客素养、质量意识、环保意识、安全意识、信息素养工匠精神和创新思维。
	A6	勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，诚实守信，工作踏实，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。
	A7	具有需要具有较强的服务意识和吃苦耐劳的烹饪职业意识。
	A8	具有较强的逻辑推理能力、抽象思维能力和空间想象能力，能够运用数学知识分析和解决实际问题。
知识目标	B1	掌握必备的思想政治理论和军事理论、法律与环境保护的基本知识。
	B2	掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的大学英语、应用文写作、信息技术等科学文化基础知识；熟悉国家安全、绿色环保、身心健康等知识。
	B3	熟悉专业相关的政策与法律法规，以及环境保护、安全消防、绿色发展等相关知识。
	B4	掌握体育、军事、心理健康、信息技术、创新创业、职业发展等相关知识。
	B5	熟悉饮食营养与卫生安全知识。
	B6	掌握烹饪原料、营养配餐知识。
	B7	掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
	B8	掌握餐饮营销、研发以及宴会出品策划等相关知识。
	B9	了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。
能力目标	C1	具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
	C2	具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。
	C3	具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
	C4	具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；
	C5	具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
	C6	具有餐饮产品安全管理能力；
	C7	具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
	C8	具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；
	C9	具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力；
	C10	具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
	C11	具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。
	C12	具有厨房设计、宴席菜单设计的能力。
	C13	具有餐饮企业厨房基层管理、统筹生产流程及运行管理的能力。
	C14	具有宴会出品策划与推广能力。
	C15	具有餐饮小微企业运行与管理能力。

六、课程设置及要求

（一）课程体系结构

1. 课程体系

（1）公共基础课程

公共基础必修课程包括思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、中华民族共同体概论、形势与政策、大学语文、大学英语/日语、体育、信息技术、大学生心理健康教育、职业规划与就业指导、创新创业基础、国家安全教育、军事理论、军事训练（入学教育）、劳动教育。

（2）专业（技能）课程

①专业基础课程

烹饪原料学、智能烹饪技术概论、烹饪化学、中外饮食文化、餐饮基础美学、餐饮成本控制。

②专业核心课程

餐饮食品安全和控制、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、厨政管理。

2. 课程体系结构图



图 6-1 烹饪工艺与营养专业“岗课赛证”专业课程体系结构图

(二) 公共基础课程

严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

1. 公共必修课程

思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、职业规划与就业指导、创新创业基础(理论)、体育 I、体育 II、体育选项 I、体育选项 II、信息技术 I、信息技术 II、大学英语/日语 I、大学英语/日语 II、大学英语/日语(选项) I、大学英语/日语(选项) II、大学生心理健康教育、军事理论、军事训练(入学教育)、国家安全教育、劳动教育、中华民族共同体概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、大学语文。

表 6-1 烹饪工艺与营养专业公共基础课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
1	思想道德与法治	素质目标: 1. 培养大学生坚定的思想政治素质; 2. 培养大学生良好的道德素质; 3. 培养大学生具备完善的法律知识和法治观念; 4. 培养大学生健全和完美的人格。 知识目标: 1. 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; 2. 理解人生目的和人生态度、人生价值的内涵及评价标准,树立正确的人生观; 3. 明确理想信念对大	主要内容: 绪论 担当复兴大任,成就时代新人 第一章 领悟人生真谛,把握人生方向 第二章 追求远大理想,坚定崇高信念 第三章 继承优良传统,弘扬中国精神 第四章 明确价值要求,践行价值准则 教学要求: 1. 课程概述: 本课程 54 学时(理论 32 学时,实践 22 学时),第一学期开设,3 学分。 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: (1) 思政课专任教师承担本门课程; (2) 成立专门教研室,进行集中集体备课。 4. 教学方法: 课堂讲授为主,在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式,充分利用多媒体教学手段,采用线上



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		学生成长成才的意义作用。 能力目标： 1. 能提高独立生活能力和自主学习能力； 2. 能提高处理理想与现实矛盾的能力； 3. 能提高分析判断能力； 4. 能够提高正确处理身心健康、个人与他人、个人与社会、个人与自然关系的能力； 5. 能用正确的是非观和良好的道德标准，判断约束自己和他人的言行。	线下混合式教学模式。 5. 师资要求： 具有高校教师资格证，还要具备：增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”；用好国家统编教材；加强教学研究；深化教学改革创新。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%）。 7. 资源库网址： (1) 学习强国 https://www.xuexi.cn/ (2) 中国知网 https://www.cnki.net/
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标： 1. 培养学生对于国家建设发展背景、取得成就和社会现状的合理认知，学会用正确态度面对社会问题，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”； 2. 培养学生热爱国家和人民的情感，激发学生的责任、使命、担当意识，提升劳动观念。 知识目标： 1. 了解马克思主义中国化的历史进程和理论成果，对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程有更加深刻的认识； 2. 掌握马克思主义中国化各阶段的理论成果的主要内容、历史地位； 3. 熟悉习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容、现实意义和历	主要内容： 导论马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 第一章 毛泽东思想及其历史地位 第二章 新民主主义革命理论 第三章 社会主义改造理论 第四章 社会主义建设道路初步探索的理论成果 第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展 第六章 邓小平理论 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 38 学时(理论 38 学时,实践 0 学时),第二学期开设,2 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： (1) 思政课专任教师承担本门课程； (2) 成立专门教研室，进行集中集体备课； (3) 思政课虚拟仿真基地助力思政课教学。 4. 教学方法： 专题教学、活动教学、案例教学、系统讲授、情境教学、实践教学。



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		史地位。 能力目标： 1. 能够运用马克思主义立场、观点和方法，认识、分析复杂环境下的各种现象；具有较好地分析、判断能力和解决问题的能力； 2. 通过实践教学，促使大学生把学习科学理论与专业知识结合起来，培养独立思考、学以致用、服务社会的能力。	5. 师资要求： 中共党员，了解中国历史，有高校教师资格证，掌握信息化教学能力等。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 70%）+期末考试成绩（占总成绩的 30%）。 7. 资源库网址： （1）学习强国 https://www.xuexi.cn/ （2）中国知网 https://www.cnki.net/
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	素质目标： 1. 增进大学生的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同； 2. 切实做到学思用贯通、知信行统一； 3. 学习习近平新时代中国特色社会主义思想，就是要深刻领会这一思想的真理力量和实践伟力，坚定对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴中国梦的信心，牢固树立与时代主题同心同向的理想信念。 知识目标： 1. 帮助大学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法； 2. 通过学习本课程，领悟蕴含其中的道理学理哲理，培养理论思维、增进思想智慧。	主要内容： 第一讲 新时代坚持和发展中国特色社会主义 第二讲 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 第三讲 坚持党的全面领导 第四讲 坚持以人民为中心 第五讲 全面深化改革开放 第六讲 推动高质量发展 第七讲 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 54 学时(理论 36 学时,实践 18 学时),第三学期开设,3 学分 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： （1）思政课专任教师承担本门课程； （2）成立专门教研室，进行集中集体备课。 4. 教学方法： 课堂讲授为主，在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式，充分利用多媒体教学手段，采用线上线下混合式教学模式；同时将课堂教学与社会实践相结合，将思政小课堂与社会大课堂有机融合。 5. 师资要求：



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		能力目标： 1. 善于用习近平新时代中国特色社会主义思想观察社会、思考人生，从中汲取前进的智慧和力量，切实把学习成效转化为走好青春之路的力量源泉； 2. 学习习近平新时代中国特色社会主义思想，要密切联系思想实际和学习实际，做到学以致用、学用结合、有的放矢。	具备高校教师资格证并从事马克思主义理论相关学科教育教学；且具备马克思主义理论相关专业研究生学历，副教授职称及以上无研究生学历要求。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%）。 7. 资源库网址： 学习强国 https://www.xuexi.cn/
4	中华民族共同体概论	素质目标： 1. 引导学生树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观，不断增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的认同； 2. 坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，铸牢中华民族共同体意识，推动中华民族共同体建设，为“中华民族一家亲，同心共筑中国梦”贡献正能量。 知识目标： 1. 从历史角度深刻认识中华民族共同体经过交往交流交融，发展、团聚、统一的历史必然性； 2. 深入认识、理解铸牢中华民族共同体意识，加强中华民族共同体建设，具有鲜明的时代特征。 能力目标：	主要内容： 第一讲 中华民族共同体基础理论 第二讲 树立正确的中华民族历史观 第三讲 文明初现与中华民族起源 第四讲 天下秩序与华夏共同体演进 第五讲 大一统与中华民族初步形成 第六讲 “五胡”入华与中华民族大交融 第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛 第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展 第九讲 混一南北与中华民族大统合 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 32 学时（理论 32 学时，实践 0 学时），第 4 学期开设，2 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： （1）思政课专任教师承担本门课程； （2）成立专门教研室，进行集中集体备课。 4. 教学方法： 课堂讲授为主，在教学中主要采用理论讲授、案例分析、课堂互动等形式，充分利用多媒体教学手段，采用线上线下混合式教学模式。 5. 师资要求： （1）坚定维护国家统一和民族团结，具有强烈的中华民族共同体意识和爱



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		1. 通过铸牢中华民族共同体意识增强各族学生的国家意识、公民意识、法治意识； 2. 引导学生为推进中华民族现代文明建设，使中华民族不断走向认同度更高、凝聚力更强的命运共同体贡献个人力量。	国情怀； (2) 对中华民族共同体意识的内涵、意义、发展历程等有深入系统的理解和研究，熟悉相关的理论体系和学术观点； (3) 关注民族领域的最新动态和研究成果，不断更新知识和教学内容，提高教学质量。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总成绩的 60%）+期末考试成绩（占总成绩的 40%）。 7. 资源库网址： 学习强国 https://www.xuexi.cn/
5	形势与政策	素质目标： 1. 引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想； 2. 增强学生振兴中华和实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感以及国家大局观念； 3. 全面拓展能力，提高综合素质，塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的当代合格大学生。 知识目标： 1. 熟悉和了解马克思主义的立场、观点和方法。 2. 掌握政治、经济、文化、历史以及社会等多领域的知识和信息，从而开拓视野、构建科学合理的知识结构。 能力目标： 1. 大学生能够厘清社会形势和正确领会党的路	主要内容： 由于《形势与政策》课程本身时效性强的特点，相较于内容体系相对固定的其他传统课程教学，本课程教学内容不固定。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 32 学时（理论 32 学时，实践 0 学时），第一至四学期开设，每学期 8 学时，1 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： (1) 思政课专任教师承担本门课程； (2) 成立专门教研室，进行集中集体备课。 4. 教学方法： 课堂讲授为主，在教学中主要采用理论讲授、案例分析等形式，充分利用多媒体教学手段，采用线上线下混合式教学模式；同时将课堂教学与社会实践相结合，将思政小课堂与社会大课堂有机融合。 5. 师资要求： 中共党员，具有思想政治理论专业知识，具有高校教师资格。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩（占总



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		线方针政策精神； 2. 培养学生逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力，以及对职业角色和社会角色的把握能力。	成绩的 70%)+期末考试成绩（占总成绩的 30%）。 7. 资源库网址： 学习强国 https://www.xuexi.cn/
6	体育	素质目标： 1. 培养个人的身体素质和运动能力，提高身体的适应性和免疫力，增强身体的协调性、灵敏性和耐力，同时还可以提高个人的意志品质和社交能力。以下是一些常见的提高体育素质的措施； 2. 培养学生的爱国主义精神和集体主义观念，使其能够积极履行国家和社会赋予的责任和义务。 知识目标： 1. 体育概念的演变。掌握体育锻炼的方法； 2. 最基本动作技术的掌握。蹲踞式起跑、加速跑、途中跑、终点跑。接力跑动作技术。跳跃动作技术的完整配合； 3. 收集有关学生体质健康测试情况的数据。分析整理学生体质测试数据。 能力目标： 1. 如何进行科学的体育锻炼。如何理解体育的本质意义； 2. 学生对动作的某一技术要领难以理解和掌握。如何将体育锻炼习惯坚持下去； 3. 培养学生的创新能	主要内容： 1. 体育技能训练：这是体育选修课的核心内容，包括各种运动项目的技能训练，如篮球、足球、排球、乒乓球、羽毛球、网球、瑜伽、健美操、射箭、轮滑、武术、毽球、跳绳、滑板、橄榄球、搏击等项目相关知识和技能； 2. 身体素质提升：课程通常会注重学生身体素质的提升，包括力量、速度、耐力、柔韧性等方面的训练。这些训练不仅有助于提高学生的运动表现，也有益于学生的身体健康。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 108 学时，第一至四学期开设，共计 7 学分 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 具备足够的体育场地和设施设备，以满足学生进行体育活动的需求。 4. 教学方法： 讲解法、问答法、讨论法、示范法、演示法、完整练习法、限制练习法、领会教学法。 5. 师资要求： 政治思想觉悟高，有较为扎实的体育教学能力和教学基本功，教学经验较为丰富；遵循教学规律，认真按照备课要求，选择有效手段并合理安排运动负荷；体育专业的研究生及以上学历，有高级教师资格证书；掌握当前体育教育教学方法和体育的最新发展动态。 6. 考核方式： 平时成绩：40%，宿马运动 20%，运动



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		力和解决问题的能力，使其能够在面对挑战时具备创造性和应对能力。	技能 40%。 7. 资源库网址： 统一身份认证平台 (nmxy.cn)
7	大学英语/日语	素质目标： 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。 知识目标： 掌握必要的英语/日语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语/日语听、说、读、写、译技能，能够识别、运用恰当的体态语言和多媒体手段，根据语境运用合适的策略，理解和表达口头和书面话语的意义，有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。在沟通中善于倾听与协商，尊重他人，具有同理心与同情心；践行爱国、敬业、诚信、友善等价值观。 能力目标： 能够认识英语/日语学习的意义，树立正确的英语/日语学习观，具有明确的英语/日语学习目标，能够有效规划学习时间和学习任务，运用恰当的英语/日语学习策略，制订学习计	主要内容： 《大学英语/日语》为流行文化、社会问题、科技创新、时代发展等多个“场景意识”话题入手、融合思政内容，是各专业学生必修或限定选修的基础性内容。旨在“场景意识”中提高学生的英语/日语应用能力。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 140 学时(理论 140 学时)，大一第一学期《大学英语/日语 I》、第二学期《大学英语/日语 II》；大二第一学期《大学英语/日语 I（选项）》、第二学期《大学英语/日语 II（选项）》开设，共计 8 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 各种线上线下文本资源（纸质教材电子化，配备 PC 端和移动端的教学管理工具，帮助教师开展智慧教学。 4. 教学方法： 遵循“学习中心、学用一体、全人教育”的教学理念，以“输出驱动、输入促成和选择性学习”为教学假设，按照“驱动-促成-评价”三个阶段的教学流程，综合运用翻转课堂教学法、任务驱动教学法及情景教学法。 5. 师资要求： 大学英语/日语授课教师应有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；有高校教师资格，有英语/日语类相关专业本科及以上学历。 6. 考核方式： 《大学英语/日语》通过在线课程平台，实现全过程考核评价。任课教师可根据学情在教学平台上设置作业、互动、测验、考试、系统会自



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		划、选择学习资源、监控学习过程、评价学习效果。能根据升学、就业等需要,采取恰当的方式方法,运用英语/日语进行终身学习。	动计分并统计。 7. 资源库网址: (1) https://www.ismart.hep.com.cn/ (2) https://zk.nmxzy.cn/
8	信息技术	素质目标: 1. 培养学生沟通交流、自我学习的能力; 2. 提高学生实践动手能力、观察与创新思维能力、解决问题能力及书面与口头表达能力; 3. 培养学生形成规范的操作习惯、养成良好的职业行为习惯。 知识目标: 1. 掌握文字处理软件的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使用、多人协同编辑文档等内容; 2. 掌握表格的工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理等内容; 3. 掌握演示文稿制作、动画设计、母版制作和使用、演示文稿放映和导出等内容。 能力目标: 1. 能根据要求,综合运用文字处理、电子表格、演示文稿处理软件,进行文档排版、数据处理、幻灯片制作等; 2. 能列举云计算、大数据、人工智能、数字媒体、虚拟现实等新一代信息技术在日常生活和	主要内容: 本课程主要包括:Word 文档处理、Excel 电子表格处理、PowerPoint 演示文稿制作、信息安全、大数据、人工智能、云计算、数字媒体、虚拟现实。通过本课程的学习,使计算机成为学生获取知识,提高素质的有力工具,培养学生基础理论与实际应用相结合的能力,为后续课程学习作前期准备。 教学要求: 1. 课程概述: 本课程分为两学期, 第一学期 32 课时(线上(16 课时)+线下(16 课时)) 第二学期 36 课时(线上(18 课时)+线下(18 课时)) 共 68 课时,4 个学分 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: 多媒体教室、智慧课堂。 4. 教学方法: 利用课程的课件、案例、习题、视频、等各种形式资源上传教学平台智慧课堂,方便学生自主阅读、学习和讨论。 5. 师资要求: (1) 具有高校教师资格证书; (2) 具备熟练操作办公软件高级应用的能力; (3) 对新一代信息技术有较为深入的学习; (4) 具备丰富的教学经验,先进的教学理念。 6. 考核方式: 本门课程为考查课,总成绩由平时成



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		工作中的应用。	绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%； 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）。
9	军事理论	素质目标： 培养学生的国防意识和国家安全意识，增强其对国家安全和国防建设的关注和责任感。 知识目标： 使学生掌握基本的军事理论知识，包括国防、国家安全、军事思想、战略战术、战争史等方面的内容。 能力目标： 通过军事理论课程，提高学生的分析判断能力、战略思维能力、解决问题能力等，为其在未来的生活和工作中提供有益的思维方法和策略。	主要内容： 军事思想概述、战争史与军事战略、现代武器与装备、国防建设与国家安全、中国国防、国家安全。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程为一学期，共 36 课时，2 个学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 多媒体教室、田径场。 4. 教学方法： 项目教学与任务驱动结合，引入案例教学，发挥教师的专业性、创造性。 5. 师资要求： 必须具有很强的政治觉悟、良好的职业道德和学术修养，爱国守法、爱岗敬业；拥有良好的军事知识储备，熟悉国防政策法规和军事思想，了解现代军事建设发展。 6. 考核方式： 本门课程为考查课，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%； 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）。
10	军事训练（入学教育）	素质目标： 1. 培养学生爱国热情和国防意识：通过军训，让学生了解国家安全和国防知识，培养他们的爱国热情和国防意识，增强国家意识和民族自豪感； 2. 提高学生综合素质：军	主要内容： 1. 军事理论：介绍军事基本知识，包括军队组织结构、武器装备、战争史等。 2. 军事技能：学习队列、步枪射击、战术动作等基本军事技能。 3. 战备教育：了解战备形势，学习应急避险、战场救护等战备知识。 教学要求： 1. 课程概述：



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		训通过严格的军事训练,培养学生良好的组织纪律性、团队协作精神、自我管理能力和集体主义精神等,提高其综合素质。 知识目标: 学生了解军事训练内容;了解战备形势,学习应急避险、战场救护等战备知识。 能力目标: 通过体能训练和锻炼,提高学生的身体素质,增强其体质和抵抗力,为未来的学习和工作打下坚实的基础。	本课程为新生第一次课程,共计168课时,该课程为全部为实践课程。连续三周完成此课程。 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: 田径场、礼堂 4. 教学方法: 基础训练基础训练是军训的基础,主要包括基本姿势、步法和简单的战术动作。在教学过程中,应注重动作的规范性和标准性,强化学生的基本功训练。同时,通过模拟实战场景,提高学生的适应能力和应对能力。 5. 师资要求: 统一分配的现役军人或持有浇灌证的退役军人 6. 考核方式: 军训考核方式包括纪律遵守、队列动作、步枪射击、体能测试、战术演练、战场救护和集体协同等方面。
11	大学生心理健康教育	素质目标: 1. 使学生树立心理健康发展的自主意识; 2. 能够客观评价自己的身体条件、心理状况和行为能力; 3. 能够正确认识自己、悦纳自己。 知识目标: 1. 通过本课程的教学,使学生了解心理学的有关理论和基本概念; 2. 明确心理健康的标准及意义; 3. 了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现,掌握自我调适的基本知识。 能力目标: 1. 掌握基本的自我探索技能;	主要内容: 1. 心理健康导论篇 2. 大学生生活适应篇 3. 人际沟通理解篇 4. 情绪压力管理篇 5. 自我悦纳完善篇 6. 个性塑造平衡篇 7. 学习管理提升篇 8. 恋爱指导幸福篇 教学要求: 1. 课程概述: 本课程 32 学时(理论 16 学时,实践 16 学时),大一全年开设,2 学分,教学时数可根据学院教学工作整体安排进行适当调整。 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: 微课、课件、智慧职教、风速平台、智能黑板等;心理测评系统、心理教育软件、音像教学资料等,配备合适的教学场所。



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		2. 心理调适技能及心理发展技能(如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、人际交往技能、生涯规划技能等)。	4. 教学方法: 课程要采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法,如课堂讲授、案例分析等。 5. 师资要求: 授课教师具有优良的师德师风,爱岗敬业,为人师表;掌握从事心理健康教育的专业知识和方法,具备较强的心理健康教育工作能力、教学能力和科研能力。 6. 考核方式: 过程评价占 50%。其中,出勤 10%、学习态度 10%、课堂参与 20%、作业 10%。 7. 资源库网址: https://www.icourses.cn/web/sword/portalsearch/homeSearch
12	职业规划与就业指导	素质目标: 学生树立起职业生涯发展的自觉意识,树立积极正确职业态度和就业观念,把个人发展和国家需要、社会发展相结合,确立职业的概念和意识,愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。 知识目标: 使学生了解职业发展的阶段特点;清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境;了解就业形势与政策法规;掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。 能力目标: 大学生具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯	主要内容: 模块一 职业认识 模块二 职业规划 模块三 就业准备 模块四 求职指导 模块五 职业发展与创业教育 教学要求: 1. 课程概述: 本课程 16 学时(理论 14 学时,实践 2 学时),大一第二学期开设,1 学分,教学时数可根据学院教学工作整体安排进行适当调整。 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: 多媒体教室、智慧课堂、微课、课件、智慧职教、风速平台等。 4. 教学方法: 案例分析法、讨论教学法、任务驱动教学法、情境教学法等多种教学方法。 5. 师资要求: 具备扎实的职业生涯规划理论知识,有教育学、心理学、人力资源管理教育背景;了解实际工作环境和职业发展路径,可以有效地引导学生进行自我探索、目标设定和行动计划制定。



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	6. 考核方式： 本课程为考查课，采用过程考核、项目考核与结业测试相结合的形式；达到总学时 1/3 学时缺课，取消考试资格。 7. 资源库网址： 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/
13	创新创业基础	素质目标： 1. 培养学生团队协作和团队互助能力； 2. 培养学生独立学习能力及解决问题能力。 知识目标： 掌握基本的创新方法、能够应用创新方法开展创意思考、创意设计或创造发明等活动、应用创新原理指导创新创业实践。 能力目标： 学习创业基础知识、创业团队的组建、创业计划书的撰写等，具备基本的创业实践能力。	主要内容： 走进创业教育、认识创业、培养创业意识、发扬创业精神、提升创业能力、熟悉创业环境、学会创业决策、了解创业方式、发现创业机会、防范创业风险、掌握创业相关法律知识。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 18 学时(理论 18 学时,实践 0 学时),大一第二学期开设,1 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 多媒体教室、微课、课件、智慧职教、风速平台等。 4. 教学方法： 讲授法、案例分析法等多种教学方法。 5. 师资要求： 专职教师：有高校教师资格证，且有创新创业相关经历的在岗在编的教师；兼职教师：企业的创始人或者管理者。 6. 考核方式： 本课程为考查课，采用过程考核与结业测试相结合的形式。课程考核采过程评价与终结评价相结合，过程评价占总成绩 40%（含出勤+课堂练习+作业），结业测试（创业计划书）占总成绩 60%，促进自主性与协作式学习。 7. 资源库网址： 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/
14	大学语文	素质目标： 1. 养成实事求是、崇尚	主要内容： 1. 诗歌



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		真知的科学态度和谦让、诚信、刚毅的品格，形成豁达、乐观、积极的人生态度； 2. 汲取仁人志士的智慧、襟怀和品质，具有仁爱、孝悌的人文情怀。 知识目标： 1. 学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并继承中华民族的优秀文化传统； 2. 了解一些基本的文学常识，特别是诗歌、散文、小说、戏剧四种主要文体特点及发展简况。 能力目标： 积累一定汉语知识，具有良好的阅读习惯和较强的母语驾驭能力，能够理解和运用祖国语言文字进行表达和交流。	2. 散文 3. 小说 4. 戏剧 5. 口语表达 6. 写作技能 教学要求： 1. 课程概述： 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),大二第三学期开设,2 学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 智多媒体教室、智慧教学平台 4. 教学方法： 讲授法、任务驱动教学法、情境教学法等多种教学方法。 5. 师资要求： 大学语文教师应针对职业教育的特点研究高职语文的教育教学规律，注重学习国内外先进的教育理论和经验，要具有终身学习的能力。 6. 考核方式： 学生期末课程总成绩=平时成绩(占总成绩的 60%)+期末考试成绩(占总成绩的 40%)。
15	劳动教育	知识目标： 理解劳动的基本概念、劳动的意义和价值，掌握劳动的基本知识和技能，了解劳动法律法规和劳动安全等方面的知识。 能力目标： 培养学生劳动实践能力，包括劳动技能、创新能力和解决实际问题的能力，提高学生的劳动素质和综合素质。 素质目标： 培养学生热爱劳动、尊重劳动的意识和习惯，增强劳动观念和责任	主要内容： 日常生活劳动、生产劳动、劳动技能教育、劳动精神教育、劳动文化教育、生活妙招。 教学要求： 1. 课程概述： 本课程分为一学期，共 16 课时，1 个学分。 2. 课程性质： 公共必修课 3. 教学条件： 多媒体教室、劳动教育实践基地。 4. 教学方法： 项目教学与任务驱动结合，引入案例教学，发挥教师的专业性、创造性。 5. 师资要求： (1)具有积极向上的劳动态度和正确



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
		感,树立正确的劳动观和价值观。	的劳动价值观,熟悉劳动教育的理论、方法和实践,掌握一定的劳动技能; (2)能够运用恰当的教学策略和方法开展教学,具备良好的课堂组织和管理能力。 6. 考核方式: 本门课程为考查课,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%; 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%)。
16	国家安全教育	素质目标: 树立国家安全底线思维; 将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当; 增强自觉维护国家安全意识; 知识目标: 理解中华民族命运与国家关系,践行总体国家安全观; 系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质,理解中国特色国家安全体系; 能力目标: 能够深入理解和精准把握总体国家安全观; 牢固树立国家利益至上的观念; 具备维护国家安全的能力;	主要内容: 包括国家安全的重要性,我国新时代国家安全的形式与特点,总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义,以及相关法律法规。主要学习:习近平关于总体国家安全观重要论述牢固树立总体国家安全观,坚持统筹发展和安全,坚持人民安全,政治安全,国家利益至上,有机统一。坚持维护和塑造国家安全,坚持科学统筹,以人民安全为宗旨,以政治安全为根本,以经济安全为基础,以军事,科技,文化,社会安全为保障,健全国家安全体系,增强国家安全能力。完善集中统一、高效权威的国家安全领导体制,健全国家安全法律制度体系。 教学要求: 1. 课程概述: 本课程为一学期,共 18 课时,1 个学分。 2. 课程性质: 公共必修课 3. 教学条件: 多媒体教室 4. 教学方法: 讲授法,教师通过简明、生动的口头语言向学生传授知识。既重视内容的科学性和思想性,又具有启发性,适应学生的心理节奏。 讨论法,在教师的指导下,学生围绕中心问题,各抒己见,通过讨论或辩论活动,获得知识或巩固知识。激发学生的学习兴趣,提高学生学习的独



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求
			立性。教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。 5. 师资要求： 热爱祖国，思想积极正向，热爱并认可安全教育相关工作； 具备基本的大学生安全教育专业知识或从业经验，有志于从事大学生安全教育工作； 能够参与教研室相关理论学习、教学会议或集体备课等活动，能够按照教学计划保质保量完成教学工作； 较宽的知识面，较强的文化素养和语言文字表达能力；良好的组织管理、协调沟通能力；较强的调查研究和分析问题能力等。 具有高校教师资格证书 6. 考核方式： 本门课程为考试课，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末卷面成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%；课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）。

2. 公共选修课程

公共选修课课包括公共（素养）、公共（五史）、公共（艺术），采用线上与线下教学方式。开设学期在第 2~4 学期，由学生在公共任选课开课目录中每学期选一门。

表 6-2 烹饪工艺与营养专业公共选修课开课目录

序号	开课学期	课程归属	课程名称	课程代码	开课部门（平台）
1	2-4	人文素养	茶艺	1900002322	管理服务系
2	2-4		马场马术	1900002355	现代畜牧业工程与技术系
3	2-4		马文化传播	1900002364	现代畜牧业工



序号	开课学期	课程归属	课程名称	课程代码	开课部门 (平台)
					程与技术系
4	2-4		营养与健康	1900002399	现代畜牧业工程与技术系
5	2-4		中华国学	1900002656	智慧树
6	2-4		组织行为与领导力	1900002658	智慧树
7	2-4		多彩兴安-兴安盟文化旅游资源概论	1900002672	管理服务系
8	2-4		演讲与口才	1900002303	智慧树
9	2-4		法律大讲堂	1900002348	师范教育系
10	2-4		日语	1900002350	公共教学部
11	2-4		个人理财	1900002391	管理服务系
12	2-4		平地骑乘	1900002363	现代畜牧业工程与技术系
13	2-4		网络直播运营	1900002369	培训中心
14	2-4		网络安全法	1900002372	信息工程系
15	2-4		短视频拍摄制作	1900002380	培训中心
16	2-4		驾驶技术	1900002381	教务处
17	2-4		园林艺术赏析	1900002666	公共教学部
18	2-4		职业礼仪	1900002670	管理服务系
19	2-4		主播素养	1900002392	管理服务系
20	2-4		休闲农业与乡村旅游	1900002673	现代畜牧业工程与技术系
21	2-4		园林插花艺术	1900002674	现代畜牧业工程与技术系
22	2-4		五史	1900002390	马克思主义教学部
23	2-4		改革开放史	1900002669	智慧树
24	2-4		音乐鉴赏	1900002307	公共教学部
25	2-4		美术鉴赏	1900002308	公共教学部
26	2-4		影视鉴赏	1900002309	公共教学部
27	2-4		音乐家传记选读	2400002301	公共教学部
28	2-4		油画中的故事	2400002302	公共教学部
29	2-4		国画中的故事	2400002202	公共教学部
30	2-4		世界建筑大师	2400002303	公共教学部
31	2-4		园林、建筑赏析	2400002304	公共教学部
32	2-4		中国古代建筑赏析	2400002305	公共教学部
33	2-4		国学品鉴	1900002367	公共教学部
34	2-4		美的必修课	1900002353	公共教学部

序号	开课学期	课程归属	课程名称	课程代码	开课部门(平台)
35	2-4	美学和艺术史论类	大学美育	1900002347	国学中心
36	2-4		近代音乐艺术鉴赏	2400002306	公共教学部
37	2-4		摄影作品鉴赏	2400002307	公共教学部
38	2-4		美学与人生	1900002660	智慧树
39	2-4		艺术审美	1900002671	智慧树
40	2-4		音乐通识讲座	1900002312	公共教学部
41	2-4		美术史	2400002308	公共教学部
42	2-4		小提琴音乐欣赏	1900002315	公共教学部
43	2-4	艺术体验和实践类	钢琴音乐欣赏	1900002316	公共教学部
44	2-4		蒙古族原生态音乐欣赏与实践	1900002311	公共教学部
45	2-4		流行歌曲欣赏与演唱	1900002314	公共教学部
46	2-4		形体训练与舞蹈鉴赏	1900002310	公共教学部
47	2-4		马头琴演奏	2400002309	公共教学部
48	2-4		法式刺绣	2400002310	公共教学部
49	2-4		羊毛毡 DIY	2400002311	公共教学部
50	2-4		超轻黏土 DIY	2400002312	公共教学部
51	2-4		玩转版画	2400002313	公共教学部
52	2-4		DIY 皮艺手工制作	1900002691	公共教学部
53	2-4		DIY 绳艺编织	1900002389	公共教学部
54	2-4		陶瓷彩绘	2400002314	公共教学部
55	2-4		水彩插画	2400002315	公共教学部
56	2-4		实用手绘海报	1900002318	公共教学部
57	2-4		硬笔书法	1900002362	公共教学部
58	2-4		掐丝珐琅	2400002316	公共教学部
59	2-4		软笔书法	2400002317	公共教学部
60	2-4		声乐演唱	2400002318	公共教学部
61	2-4		贴纸画	2400002319	公共教学部
62	2-4		简笔画	2400002320	公共教学部
63	2-4		国画花鸟	2400002321	公共教学部

(三) 专业(技能)课程

1. 专业基础课程

表 6-3 烹饪工艺与营养专业基础课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
1	烹饪原料	素质目标: 1. 培养学生的科学精神和实践能力,使学生能够在实际工作中运用科学知识解决问题。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和创新能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 知识目标: 5. 掌握烹饪原料的种类、性质、营养成分、加工方法等方面的知识。 6. 了解烹饪原料的来源、产地、特点等方面的知识。 7. 掌握烹饪原料的选择、鉴别、保存等方面的知识。 能力目标: 8. 具备烹饪原料的选择、鉴别、保存等方面的能力。 9. 能够根据不同的烹饪需求,选择合	主要内容: 1. 掌握管理学的一般理论;了解旅游行业的特点、影响、发展模式和未来;掌握旅游发展规划、目的地营销管理、宏观管理、旅游政策等知识,初步具备旅游从业者的一般管理意识和技巧。在教学中,适时融入思政元素,强化职业认同感、服务意识的培养、爱岗敬业、勤奋务实的精神的培育等。 教学要求: 1. 本课程 32 学时(理论 32 学时,实践 0 学时),第一学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: (1) 多媒体教室 4. 教学方法:项目教学与任务驱动结合,引入案例教学,发挥教师的专业性、创造性,提倡做中学,做中教,将更加多元化的方法、手段组织课堂教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式:	A1 A2 A5 A6 B4 C1 C2 C3

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		适的烹饪原料。 10. 能够熟练运用烹饪原料的加工方法, 制作出高质量的烹饪产品。 11. 能够对烹饪原料进行营养分析和评估, 为健康饮食提供指导。 12. 能够培养和指导餐饮企业工作人员, 提高餐饮企业工作人员的烹饪原料知识和技能。	(1) 本门课程为考试, 总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成, 占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
2	智能烹饪技术概论	素质目标: 1. 具备创新思维和实践能力, 能够在实际工作中不断探索和尝试新的智能烹饪技术。 2. 具备团队合作精神和沟通能力, 能够与他人合作完成智能烹饪项目。 3. 具备良好的职业道德和职业素养, 能够在智能烹饪领域中保持诚信和责任感。 知识目标: 1. 了解智能烹饪技术的发展历程和现状, 掌握智能烹饪技术的基本概念和原理。 2. 掌握智能烹饪设备的基本结构和工作原理, 能够熟练操作智能烹饪设备。	主要内容: 1. 具体内容包括烹饪原理、烹饪质量标准、烹饪原料、烹饪工艺、饮食心理学等。该书具有“导引”的属性, 它统率着烹饪原料知识、菜点制作工艺、制作工艺原理、饮食文化知识等教学内容, 引导学生通过对烹饪学的学习, 了解烹饪发展的概貌; 熟悉不同国家和民族的饮食观念; 掌握菜点制作基本原理及有关菜品知识, 在理论修养上有所提高。 教学要求: 1. 本课程 32 学时(理论 32 学时, 实践 0 学时), 大一学期开设, 2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: (1) 多媒体教室 4. 教学方法: 多媒体教学: 利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景: 教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位, 例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能: 教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验, 熟悉各种烹饪方法、食材	A1 A2 A5 A6 B4 C4 C9 C12

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		3. 掌握智能烹饪技术的应用领域和发展趋势，能够根据市场需求和技术发展进行创新应用。 能力目标： 1. 具备智能烹饪设备的安装、调试和维护能力，能够保障设备的正常运行。 2. 具备智能烹饪食谱的设计和开发能力，能够根据用户需求和口味开发新的食谱。 3. 具备智能烹饪技术的应用和创新能力，能够将智能烹饪技术应用于实际生产和生活中。	特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
3	烹饪化学	素质目标： 1. 培养学生的科学精神和实践能力，使学生能够在实际工作中运用科学知识解决问题。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力，使学生能够在实际工作中与他人协作，共同完成工	主要内容： 1. 围绕原理够用、注重与烹饪实际操作过程相结合的编写原则，重点介绍了人体所需的水、无机盐、蛋白质、脂类、糖类、维生素六大营养素以及酶和激素等的组成、结构、物理化学性质，并且突出介绍了这些物质在烹饪中的应用；介绍了烹饪中味的相关化学知识。为增加学生对相关知识的直观理解，还配有一些实验，具有很强的实用性。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学	A1 A2 A5 A6 B4 B5 B7 C3 C4 C6 C10

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		作任务。 3. 培养学生的创新精神和创新能力，使学生能够在实际工作中不断创新，提高自己的实践能力。 4. 培养学生的职业道德和职业素养，使学生具备良好的职业道德和职业操守。 知识目标： 5. 掌握烹饪化学的基本理论和基本知识，包括烹饪原料的化学成分、烹饪过程中的化学变化等。 6. 了解烹饪化学的发展历史和发展趋势，掌握烹饪化学的前沿动态和最新技术。 7. 掌握烹饪化学的基本方法和技巧，包括烹饪原料的分析方法、烹饪过程中的化学变化的监测方法等。 能力目标： 8. 具备烹饪化学的基本能力，包括烹饪原料的分析能力、烹饪过程中的化学变化的监测能力等。 9. 能够根据不同的烹饪需求，选择合适的烹饪原料和烹	时)，第4学期开设，2学分 2. 课程性质： 专业必修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 4. 教学方法： 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： (1) 本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为40%和60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		任方法,提高烹饪效率和质量。 10.能够熟练运用烹饪化学的基本方法和技巧,解决烹饪过程中遇到的实际问题。 11.能够对烹饪化学进行评估和改进,提高烹饪效率和质量。 12.能够培养和指导餐饮企业工作人员,提高餐饮企业工作人员的烹饪化学知识和技能。	(3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
4	中外饮食文化	素质目标: 1.培养学生的跨文化交流意识和能力,使学生能够尊重和了解不同文化的饮食习惯和方式。 2.培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 3.培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 4.培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。	主要内容: 1.本课程论性较强的课程,其任务是让烹饪类各专业学生掌握中西饮食文化基础知识,感受中西饮食文化的魅力和特质,为培养其行业通用能力提供课程支撑,同时也为相关专业后续课程学习奠定基础。 教学要求: 1.本课程 32 学时(理论 32 学时,实践 0 学时),第 4 学期开设,2 学分 2.课程性质: 专业必修课 3.教学条件: (多媒体教室) 4.教学方法: 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5.师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 -专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学	A1 A2 A5 A6 B4 B6 B8 C7 C12 C14

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		知识目标: 5. 掌握中外饮食文化的基本理论和基本知识, 包括中外饮食文化的历史、特点、分类等。 6. 了解中外饮食文化的发展历史和发展趋势, 掌握中外饮食文化的前沿动态和最新技术。 7. 掌握中外饮食文化的基本方法和技巧, 包括饮食文化的研究方法、分析方法等。 能力目标: 8. 具备中外饮食文化的基本能力, 包括饮食文化的研究能力、分析能力等。 9. 能够根据不同的餐饮企业需求, 制定合理的中外饮食文化方案, 提高餐饮企业的经济效益。 10. 能够熟练运用中外饮食文化的基本方法和技巧, 解决中外饮食文化中遇到的实际问题。 11. 能够对外中饮食文化进行评估和改进, 提高中外饮食文化的效率和质量。 12. 能够培养和指导餐饮企业工作人员, 提高餐饮企业	设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验: 有在餐饮行业工作的经验, 了解行业动态和趋势, 能够将实际经验融入教学中。 持续学习: 保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解, 不断更新知识。 沟通与团队合作: 善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通, 培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神: 对烹饪教育有热情, 能够激发学生的学习兴趣, 培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试, 总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成, 占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		工作人员的跨文化交流意识和能力。		
5	餐饮基础美学	素质目标: 1. 培养学生的审美意识和审美能力,使学生能够在实际工作中注重餐饮产品的美观和艺术性。 2. 培养学生的创新意识和创新能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高餐饮产品的质量和竞争力。 3. 培养学生的文化素养和文化内涵,使学生能够在实际工作中注重餐饮产品的文化价值和内涵。 知识目标: 4. 掌握餐饮美学的基本理论和基本知识,包括餐饮美学的概念、特点、原则等。 5. 了解餐饮美学的发展历程和发展趋势,掌握餐饮美学的前沿动态和最新技术。 6. 掌握餐饮美学的基本方法和技巧,包括餐饮产品的色彩搭配、造型设计、空间布局等。 能力目标: 7. 具备餐饮美学的基本能力,包括餐	主要内容: 餐饮美学的概念 美学基础 教学要求: 1. 本课程 32 学时(理论 32 学时,实践 0 学时),第 1 学期开设 2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。	A1 A2 A5 A6 B4 C12 C7

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		饮产品的色彩搭配、造型设计、空间布局等方面的能力。 8. 能够根据不同的餐饮企业需求,制定合理的餐饮美学方案,提高餐饮企业的经济效益。 9. 能够熟练运用餐饮美学的基本方法和技巧,解决餐饮美学中遇到的实际问题。 10. 能够对餐饮美学进行评估和改进,提高餐饮美学的效率和质量。 11. 能够培养和指导餐饮企业工作人员,提高餐饮企业工作人员的审美意识和审美能力。	持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
6	餐饮成本控制	素质目标: 1. 培养学生的成本意识和节约观念,使学生能够在实际工作中注重成本控制,提高餐饮企业的经济效益。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,	主要内容: 1. 餐饺成本核算是烹饪工艺与营养的一门主要课程,是餐饮管理中不可缺少的学科。本课程主要包括:餐饮计算基础、餐饮成本核算、饮食产品的销售价格、宴会菜单设计、餐饮成本费用的管理等等。从基础的数学知识到餐饮成本的计算,由易到难使学生具有针对性的学习,提高学生学习的积极性和兴趣性。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方	A1 A2 A5 A6 B7 B8 B9 C3

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		提高自己的实践能力。 4. 培养学生的管理能力和领导能力，使学生能够在实际工作中胜任餐饮成本管理工作。 知识目标： 5. 掌握餐饮成本控制的基本理论和基本知识，包括餐饮成本的构成、分类、核算方法等。 6. 了解餐饮成本控制的相关法规和标准，包括食品安全法、财务管理制度等。 7. 掌握餐饮成本控制的基本方法和技巧，包括成本预算、成本核算、成本分析等。 能力目标： 8. 具备餐饮成本控制的基本能力，包括成本预算、成本核算、成本分析等方面的能力。 9. 能够根据不同的餐饮企业需求，制定合理的餐饮成本控制方案，提高餐饮企业的经济效益。 10. 能够熟练运用餐饮成本控制的基本方法和技巧，解决餐饮成本控制中遇到的实际问题。	米实训场地四个，综合烹饪专业实训室（面积 1500 平方米）。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式：	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		11. 能够对餐饮成本控制进行评估和改进,提高餐饮成本控制效率和质量。 12. 能够培养和指导餐饮企业工作人员,提高餐饮企业工作人员的成本意识和节约观念。	(1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为40%和60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
7	餐饮概论	素质目标: 1. 培养学生的服务意识和职业道德,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的管理能力和领导能力,使学生能够在实际工作中胜任餐饮管理工作。 知识目标: 1. 掌握餐饮行业的基本概念和理论,	主要内容: 1. 餐饮行业概述:介绍餐饮行业的历史、发展、现状和未来趋势,包括餐饮行业的分类、特点、市场规模等。 2. 餐饮企业管理:介绍餐饮企业的组织结构、管理模式、运营流程等方面的知识,包括餐饮企业的战略规划、人力资源管理、财务管理、市场营销等。 3. 餐饮服务管理:介绍餐饮服务的基本技能和方法,包括餐饮服务的流程、标准、礼仪等,以及如何提高餐饮服务质量和客户满意度。 4. 餐饮市场营销:介绍餐饮市场的营销策略和方法,包括餐饮市场的调研、分析、定位等,以及如何制定营销计划和推广方案。 5. 餐饮菜单设计:介绍餐饮菜单的设计原则和方法,包括菜单的分类、设计、排版等,以及如何根据市场需求和客户口味设计菜单。 6. 餐饮成本控制:介绍餐饮成本的构成和控制方法,包括食材采购、库存管理、成本核算等,以及如何降低餐饮成本和提高经济效益。 教学要求: 1. 本课程36学时(理论36学时,实践0学时),第1学期开设,2学分	A1 A2 A5 A6 B5 B6 B9 C3 C11



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		包括餐饮行业的发展历程、分类、特点等。 2. 了解餐饮企业的组织结构、管理模式、运营流程等方面的知识。 3. 餐饮服务的基本技能和方法，包括餐饮服务的流程、标准、礼仪等。 4. 了解餐饮市场的营销策略和方法，包括餐饮市场的调研、分析、定位等。 能力目标： 1. 具备餐饮服务的基本能力，包括餐饮服务的流程、标准、礼仪等方面的能力。 2. 能够根据不同的餐饮企业需求，制定合理的餐饮服务方案，提高餐饮服务企业的服务质量。 3. 能够熟练运用餐饮服务的基本技能和方法，解决餐饮服务中遇到的实际问题。 4. 能够对餐饮市场进行调研和分析，为餐饮企业的营销策略提供建议。 5. 能够培养和指导餐饮企业工作人员，提高餐饮企业工作人员的服务意识和职业道德。	2. 课程性质： 专业必修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个，综合烹饪专业实训室（面积 1500 平米）。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	

2. 专业核心课程

表 6-4 烹饪工艺与营养专业核心课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
1	餐饮食品安全与控制	素质目标： 1. 培养学生的食品安全意识和责任感，使学生能够在实际工作中自觉遵守食品安全法规和标准。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力，使学生能够在食品安全管理中与他人协作，共同保障食品安全。 3. 培养学生的创新	主要内容： 1. 食品安全基础知识：学习食品安全的基本概念、食品安全法律法规、食品安全标准等基础知识。 2. 食品安全风险评估与控制：掌握食品安全风险评估的方法和技巧，了解如何控制食品安全风险。 3. 食品加工安全与控制：学习食品加工过程中的安全控制方法，包括原材料采购、加工过程控制、储存运输等方面的安全控制。 4. 食品质量与安全控制：了解食品质量安全的概念和要求，掌握食品质量安全控制的方法和技巧。	A1 A2 A5 A6 B5 C1 C6 C10 C13

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		思维和解决问题的能力,使学生能够在食品安全管理中提出新的解决方案,提高食品安全管理水平。 4. 培养学生的职业道德和责任感,使学生能够在食品安全管理中坚守职业操守,为消费者提供安全、健康的食品。 知识目标: 1. 掌握食品安全的基本概念、法规和标准,包括食品安全的定义、食品安全管理的原则和方法、食品安全标准等。 2. 了解食品安全风险评估的方法和技巧,包括食品安全风险的识别、评估和控制。 3. 掌握食品加工安全与控制的方法和技巧,包括原材料采购、加工过程控制、储存运输等方面的安全控制。 4. 了解食品质量安全的概念和要求,包括食品质量安全控制的方法和技巧。 5. 掌握食品安全管理体系的建立和运行,包括 HACCP、ISO22000 等管理体系的应用。 能力目标:	5. 食品安全管理体系:学习食品安全管理体系的建立和运行,包括 HACCP、ISO22000 等管理体系的应用。 6. 食品安全应急管理:学习食品安全应急管理的方法和技巧,了解如何应对食品安全突发事件。 7. 食品安全案例分析:通过实际案例分析,加深学生对食品安全问题的认识和理解,提高学生的食品安全意识和应对能力。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 多媒体教室 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		1. 能够运用食品安全的基本概念、法规和标准,对食品安全问题进行分析 and 解决。 2. 能够运用食品安全风险评估的方法和技巧,对食品安全风险进行识别、评估和控制。 3. 能够运用食品加工安全与控制的方法和技巧,对食品加工过程进行安全控制,保障食品安全。 4. 能够运用食品质量安全控制的方法和技巧,对食品质量安全进行控制,确保食品符合质量安全标准。 5. 能够运用食品安全管理体系的方法和技巧,建立和运行食品安全管理体系,提高食品安全管理水平。	特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
2	中式烹调工艺	素质目标: 1. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新	主要内容: 1. 中式烹调基础知识:学习中式烹调的历史、特点、分类和制作工艺等基本知识。 2. 中式烹调的基本原料和工具:掌握中式烹调所需的基本原料,如肉类、蔬菜、调味品等,以及常用的制作工具,如锅、勺、刀等。 3. 中式烹调的基本技法:学习中式烹调的基本技法,如炒、煎、炸、煮、蒸、炖等。 4. 中式烹调的菜品制作:通过实际操作,学习各种中式菜肴的制作方法,如红烧肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、清蒸鱼等。 5. 中式烹调的创新与实践:鼓励学生发挥创	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3 C4 C7



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的审美能力和艺术素养,使学生能够在实际工作中注重食品的外观和艺术性。 知识目标: 5. 掌握中式烹调的基本理论和基本知识,包括中式烹调的历史、特点、分类和制作工艺等。 6. 了解中式烹调的基本原料和工具,掌握中式烹调原料的选择、加工和保管方法,以及常用的制作工具的使用方法。 7. 掌握中式烹调的基本技法,包括炒、煎、炸、煮、蒸、炖等基本技法的操作要点和注意事项。 8. 了解中式烹调的菜品制作,掌握常见中式菜品的制作方法和技巧,能够独立制作出符合要求的中式菜品。 能力目标: 9. 具备中式烹调的基本技能,包括刀工、火候、调味等基本技能的操作能力。 10. 能够根据不同的菜品要求,选择合适的原料和工具,进行	新思维,利用不同的原料和工具,创造出个性化的中式菜肴作品。 6. 中式烹调的营养与健康:了解中式烹调中营养搭配的原则和方法,以及如何保证食品安全和卫生。 教学要求: 1. 本课程 280 学时(理论 0 学时,实践 280 学时),第 1、2、3、4 学期开设,16 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		合理的搭配和加工。 11. 能够熟练掌握中式烹调的基本技法, 制作出符合要求的中式菜品。 12. 能够根据不同的菜品特点, 进行合理的调味和搭配, 提高菜品的口感和质量。 13. 能够对中式菜品进行创新和改进, 提高菜品的艺术性和口感。	教学能力: 要有良好的教学能力, 包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验: 有在餐饮行业工作的经验, 了解行业动态和趋势, 能够将实际经验融入教学中。 持续学习: 保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解, 不断更新知识。 沟通与团队合作: 善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通, 培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神: 对烹饪教育有热情, 能够激发学生的学习兴趣, 培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考查, 总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成, 占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
3	中式面点工艺	素质目标: 1. 培养学生的职业道德和职业素养, 使学生具备良好的职业道德和职业操守。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力, 使学生能够在实际工作中与他人协作, 共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力, 使	主要内容: 1. 中式面点基础知识: 包括中式面点的历史、特点、分类和制作工艺等基本知识。 2. 中式面点的基本原料和工具: 学生将学习中式面点制作所需的基本原料, 如面粉、馅料、调料等, 以及常用的制作工具, 如擀面杖、刀具、蒸笼等。 3. 中式面点的基本技法: 学生将学习中式面点制作的基本技法, 如揉面、搓条、下剂、擀皮、包馅、成型、熟制等。 4. 中式面点的品种制作: 通过实际操作, 学生将学习各种中式面点的制作方法, 如馒头、饺子、包子、花卷、面条、汤圆等。	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3 C4 C5 C7

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的审美能力和艺术素养,使学生能够在实际工作中注重食品的外观和艺术性。 知识目标: 5. 掌握中式面点制作的基本理论和基本知识,包括中式面点的历史、特点、分类和制作工艺等。 6. 了解中式面点制作的基本原料和工具,掌握中式面点原料的选择、加工和保管方法,以及常用制作工具的使用方法。 7. 掌握中式面点制作的基本技法,包括揉面、搓条、下剂、擀皮、包馅、成型、熟制等基本技法的操作要点和注意事项。 8. 了解中式面点制作的基本原理,包括面团的发酵原理、馅料的调制原理、熟制的原理等。 能力目标: 9. 具备中式面点制作的基本技能,包括揉面、搓条、下剂、擀皮、包馅、成型、熟制等基本技能的操作能力。 10. 能够根据不同的	5. 中式面点的创新与实践:课程将鼓励学生发挥创新思维,利用不同的原料和工具,创造出个性化的中式面点作品。 6. 中式面点的展示与欣赏:学生将学习如何展示和欣赏自己的中式面点作品,包括如何选择合适的展示环境、如何与观众进行互动等。 教学要求: 1. 本课程 144 学时(理论 0 学时,实践 144 学时),第 2、3 学期开设,8 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		面点品种要求,选择合适的原料和工具,进行合理的搭配和加工。 11.能够熟练掌握中式面点制作的基本技法,制作出符合要求的中式面点。 12.能够根据不同的面点品种特点,进行合理的调味和搭配,提高面点的口感和质量。 13.能够对中式面点进行创新和改进,提高面点的艺术性和口感。	丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6.考核方式: (1)本门课程为考查,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为40%和60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7.资源库网址: (1)国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2)智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3)国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
4	菜品设计与创新	素质目标: 1.培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 2.培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。	主要内容: 1.菜品设计的基本原理和方法:学习菜品设计的基本原理和方法,包括菜品的构成要素、菜品的设计原则、菜品的设计流程等。 2.菜品的原料选择和搭配:学习如何选择合适的原料,并进行合理的搭配,以提高菜品的口感和营养价值。 3.菜品的烹饪技巧和调味方法:掌握不同菜品的烹饪技巧和调味方法,以提高菜品的口感和风味。 4.菜品的装盘和装饰:学习如何将菜品装	A1 A2 A5 A6 B6 B8 C7 C12 C14



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		务。 3. 培养学生的审美能力和艺术素养,使学生能够在实际工作中注重菜品的美观和艺术性。 4. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 知识目标: 5. 掌握菜品设计与创新的基本理论和基本知识,包括菜品设计的原则、方法、技巧和菜品创新的思路、方法、技巧等。 6. 了解菜品设计与创新的基本原料和工具,掌握菜品原料的选择、加工和保管方法,以及常用制作工具的使用方法。 7. 掌握菜品设计与创新的基本技法,包括菜品的造型、色彩、口味、口感等方面的设计和创新技法。 8. 了解菜品设计与创新的基本原理,包括菜品的营养搭配原理、菜品的审美原理、菜品的创新原理等。 能力目标: 9. 具备菜品设计与创新的基本技能,包括菜品的造型、色彩、口味、口感等方	盘,并进行适当的装饰,以提高菜品的美观度和吸引力。 5. 菜品的创新思维和方法:培养学生的创新思维 and 创新能力,鼓励学生进行菜品的创新设计和开发。 6. 菜品的市场分析和营销策略:了解菜品的市场需求和竞争情况,掌握菜品的营销策略和推广方法。 7. 菜品的质量控制和管理:学习如何对菜品的质量进行控制和管理,以确保菜品的安全和卫生。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),第 4 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求:	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		面的设计和创新技能。 10. 能够根据不同的菜品需求,选择合适的原料和工具,进行合理的搭配和加工。 11. 能够熟练掌握菜品设计与创新的基本技法,设计和创新出符合要求的菜品。 12. 能够根据不同的菜品特点,进行合理的调味和搭配,提高菜品的口感和质量。 13. 能够对菜品进行创新和改进,提高菜品的艺术性和口感。	教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考查,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
5	厨政管理	素质目标: 1. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能	主要内容: 1. 厨房组织管理:学习厨房的组织结构、人员配置、工作流程等方面的知识,了解厨房管理的基本原则和方法。 2. 厨房设备管理:掌握厨房设备的选购、安装、使用、维护和保养等方面的知识,了解如何提高厨房设备的使用效率和寿命。	A1 A2 A5 A6 B7 C6 C8



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的管理能力和领导能力,使学生能够在实际工作中胜任厨房管理工作。 知识目标: 5. 掌握厨政管理的基本理论和基本知识,包括厨房组织结构、厨房人员管理、厨房设备管理、厨房成本管理、厨房安全管理等方面的知识。 6. 了解厨房管理的相关法规和标准,包括食品安全法、卫生标准、质量标准等方面的知识。 7. 掌握厨房管理的基本方法和技巧,包括人员管理、设备管理、成本管理、安全管理等方面的方法和技巧。 能力目标: 8. 具备厨房管理的基本能力,包括厨房组织结构设计、人员招聘与培训、设备采购与维护、成本控制与核算、安全管理等	3. 食品安全管理:学习食品安全的基本知识和法规,掌握食品加工、储存、销售等环节的安全管理方法,了解如何预防和处理食品安全事故。 4. 成本核算与控制:掌握厨房成本核算的方法和技巧,了解如何控制成本、提高效益,学习如何制定合理的菜单和价格策略。 5. 员工管理:学习如何招聘、培训、激励和管理员工,了解员工的职责和 workflows,掌握如何提高员工的工作效率和工作质量。 6. 厨房运营管理:学习厨房的运营模式和管理方法,了解如何制定工作计划、安排工作任务、协调各部门之间的关系,掌握如何提高厨房的运营效率和服务质量。 7. 创新管理:培养学生的创新意识和创新能力,鼓励学生进行菜品创新和管理创新,了解如何提高厨房的竞争力和吸引力。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 多媒体教室 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。	C13 C14 C15

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		方面的能力。 9. 能够根据不同的厨房需求,制定合理的厨房管理方案,提高厨房管理水平。 10. 能够熟练运用厨房管理的基本方法和技巧,解决厨房管理中遇到的实际问题。 11. 能够对厨房管理进行评估和改进,提高厨房管理的效率和质量。 12. 能够培养和指导厨房工作人员,提高厨房工作人员的素质和技能。	9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考查,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
6	餐饮企业	素质目标: 1. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业	主要内容: 1. 餐饮企业管理的基础知识:学生将学习餐饮企业的分类、特点、组织结构、管理模式等基本知识。	A1 A2 A5 A6

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
	管理	业道德和职业操守。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力,使学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 4. 培养学生的管理能力和领导能力,使学生能够在实际工作中胜任餐饮企业的管理工作。 知识目标: 5. 掌握餐饮企业管理的基本理论和基本知识,包括餐饮企业的组织结构、管理模式、运营流程等方面的知识。 6. 了解餐饮企业管理的相关法规和标准,包括食品安全法、卫生标准、质量标准等方面的知识。 7. 掌握餐饮企业管理的基本方法和技巧,包括人员管理、设备管理、成本管理、安全管理等方面的方法和技巧。 能力目标: 8. 具备餐饮企业管理的基本能力,包括餐饮企业的组织结构、人员招聘与	2. 餐饮企业的市场营销:学生将学习如何进行市场调研、市场定位、品牌建设、营销策略等。 3. 餐饮企业的人力资源管理:学生将学习如何进行员工招聘、培训、绩效考核、薪酬管理等。 4. 餐饮企业的财务管理:学生将学习如何进行财务预算、成本控制、利润分析等。 5. 餐饮企业的运营管理:学生将学习如何进行餐厅布局、菜单设计、服务管理、食品安全管理等。 6. 餐饮企业的战略管理:学生将学习如何制定企业发展战略、竞争战略、风险管理等。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 4 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 多媒体教室 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科	B7 C6 C13 C15

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		培训、设备采购与维护、成本控制与核算、安全管理等方面的能力。 9. 能够根据不同的餐饮企业需求,制定合理的餐饮企业管理方案,提高餐饮企业管理水平。 10. 能够熟练运用餐饮企业管理的基本方法和技巧,解决餐饮企业管理中遇到的实际问题。 11. 能够对餐饮企业管理进行评估和改进,提高餐饮企业管理的效率和质量。 12. 能够培养和指导餐饮企业工作人员,提高餐饮企业工作人员的素质和技能。	学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 -专业技能: 教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力: 要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验: 有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习: 保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作: 善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神: 对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
7	饮食营养与配餐	素质目标: 1. 培养学生的健康意识和营养观念,使学生能够关注自己和他人的健康,合理搭配饮食。 2. 培养学生的创新精神和实践能力,使	主要内容: 1. 营养基础知识: 学生将学习人体营养需求、营养素的种类和作用、食物的营养价值等基本知识。 2. 营养评估与分析: 学生将学习如何进行营养评估和分析,包括个体和群体的营养状况评估、营养需求分析等。 3. 营养配餐的原则和方法: 学生将学习营养	A1 A2 A5 A6 B6 C1 C3 C7



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		学生能够在实际工作中不断创新,提高自己的实践能力。 3. 培养学生的团队合作精神 and 沟通能力,使学生能够在实际工作中与他人协作,共同完成工作任务。 4. 培养学生的职业道德和职业素养,使学生具备良好的职业道德和职业操守。 知识目标: 5. 掌握饮食营养的基本理论和基本知识,包括营养素的种类、功能、摄入量等方面的知识。 6. 了解不同人群的营养需求和饮食特点,包括婴幼儿、青少年、成年人、老年人等不同人群的营养需求和饮食特点。 7. 掌握饮食营养搭配的原则和方法,包括营养素的搭配比例、食物的搭配原则等方面的知识。 8. 了解常见疾病的营养治疗和饮食调理,包括糖尿病、高血压、肥胖症等常见疾病的营养治疗和饮食调理。 能力目标: 9. 具备饮食营养搭配的基本能力,能够根据不同人群的营	配餐的原则和方法,包括根据不同人群的营养需求进行配餐设计、食物选择和搭配等。 4. 营养配餐的实践:通过实际操作,学生将学习如何进行营养配餐的设计和制作,包括早餐、午餐、晚餐等不同餐次的营养配餐。 5. 营养与健康:学生将学习营养与健康的关系,包括营养与疾病预防、营养与体重管理、营养与心理健康等。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作:让学生亲自动手烹饪,培养实际操作能力。 4. 小组合作:学生分组合作完成烹饪项目,培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析:分析实际餐饮案例,帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座:邀请业内专业人士进行讲座,分享经验和见解。 7. 实地考察:参观餐饮企业,了解行业运作。 8. 比赛与评估:组织烹饪比赛,评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学:利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		养需求和饮食特点,设计合理的饮食营养搭配方案。 10. 能够根据不同的饮食需求和营养目标,制定合理的饮食计划和配餐方案。 11. 能够对饮食营养搭配进行评估和调整,提高饮食营养搭配的效果。 12. 能够对常见疾病的营养治疗和饮食调理进行指导和建议。 13. 能够进行饮食营养咨询和教育,提高公众的健康意识和营养观念。	专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
8	宴会设计实务	一、知识层面 1. 学生能够系统掌握宴会的类型、特点、发展历程以及相关文化内涵。 2. 熟悉宴会设计所涉及的各个环节,包括场地选择与布置、菜品搭配、酒水服务、主题策划等。	主要内容: 1. 宴会概述 宴会的定义、类型和特点 宴会的发展历程和趋势 宴会在社交和商业活动中的重要性 2. 宴会策划 确定宴会主题和目标 了解客户需求和预算 制定宴会流程和时间表 3. 宴会场地选择与布置	A1 A2 A5 A6 B7 C6 C8 C13 C14 C15

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		二、技能层面 1. 具备独立完成宴会场地规划和布置的能力,能够根据不同主题和客户需求进行创意设计。 2. 能够制定合理的宴会菜单,考虑菜品的口味、营养、色彩和造型搭配。 3. 掌握宴会的服务流程和标准,培养高效、优质的服务技能。 4. 学会运用色彩、灯光、音乐等元素营造独特的宴会氛围。 三、能力层面 1. 能够根据客户需求和预算,制定完整的宴会设计方案,并进行有效的成本控制。 2. 具备良好的沟通能力,与客户、供应商、团队成员等进行有效的沟通和协调。 3. 具有创新思维和应变能力,能够应对宴会设计和执行过程中的各种突发情况。 四、职业素养层面 1. 培养学生的团队合作精神,增强协作意识和责任感。 2. 树立严谨的工作态度 and 注重细节的意识,确保宴会设计的高质量完成。	不同类型场地的特点和适用性 场地的空间规划和布局 舞台、背景、桌椅摆放等装饰设计 4. 宴会菜单设计 菜品的选择与搭配原则 考虑口味、营养、地域特色 酒水的选配与搭配技巧 5. 宴会服务流程 预订、接待、引领、上菜、结账等服务环节 服务人员的职责和礼仪规范 6. 宴会氛围营造 灯光、音乐、色彩的运用 花艺、装饰摆件的选择 7. 宴会成本控制 预算编制和成本核算方法 节约成本的策略和技巧 8. 宴会营销与推广 市场调研和目标客户定位 营销渠道和推广策略 9. 宴会案例分析与实践 实际案例的研究与讨论 模拟宴会设计项目的实践操作 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 36 学时,实践 0 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业必修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 案例分析法 教师提供各种成功和失败的宴会设计案例,让学生分析其优点和不足,从中汲取经验教训。 2. 项目驱动法 给学生布置实际的宴会设计项目,要求他们从策划到实施全程参与,锻炼综合能力。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		3. 强化服务意识，以客户为中心，提供满足甚至超越客户期望的宴会服务。您可以根据实际教学需求和学生特点，对这些目标进行适当的调整和完善。	3. 情景模拟法 创设宴会场景，让学生扮演不同角色，如宴会策划师、服务员、客户等，模拟宴会的整个过程，提高应对实际问题的能力。 4. 实地考察法 组织学生到酒店、餐厅等场所实地考察真实的宴会布置和服务，增强直观感受。 5. 小组讨论法 学生分组讨论宴会设计的主题、方案等，促进思维碰撞和团队协作。 6. 专家讲座法 邀请行业内的专家进行讲座，分享最新的宴会设计趋势和实战经验。 7. 多媒体教学法 利用图片、视频等多媒体资源展示精美的宴会设计案例，激发学生的创意和灵感。 8. 示范教学法 教师亲自示范宴会设计中的某些关键环节，如餐桌布置、花艺搭配等。 9. 在线学习法 利用在线课程平台，让学生自主学习相关知识和技能，拓宽学习渠道。 10. 竞赛激励法 举办宴会设计竞赛，激发学生的竞争意识和创新精神。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	

（3）专业拓展课程

表 6-5 烹饪工艺与营养专业拓展课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
1	西点制作	素质目标： 1. 掌握基本的烘焙和甜点制作技巧，包括饼干、蛋糕、面包、甜点等的制作方法。 2. 学会使用各种烘焙设备和工具，如烤箱、搅拌器、面包机等。 3. 掌握不同类型的面团和馅料的制作方法，如软质面团、	主要内容： 1. 西点制作的基础知识：包括西点的分类、原料、工具和设备的介绍。 2. 西点制作的基本技巧：学生将学习如何使用烤箱、搅拌器、模具等工具，以及如何制作蛋糕、饼干、面包等基本西点。 3. 西点制作的配方和工艺：通过实际操作，学生将学习各种西点的配方和制作工艺，如戚风蛋糕、海绵蛋糕、曲奇饼干、吐司面包等。 4. 西点制作的创新与实践：课程将鼓励学生发挥创新思维，利用不同的原料和工具，创造出个性化的西点作品。	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3 C4 C5 C7

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		硬质面团、酥皮面团等。 4. 学会制作各种常见的西式糕点和甜点，如饼干、蛋糕、面包、曲奇、布丁、奶酪蛋糕等。 知识目标： 1. 了解西点制作的基本原理和流程，包括原料选择、配方设计、面团制作、烘焙和装饰等。 2. 掌握西点制作的基本原料和工具，如面粉、鸡蛋、奶油、糖、烤箱、搅拌器等。 3. 了解不同类型的西点和甜点的特点和制作方法，如面包、蛋糕、饼干、曲奇、布丁、奶酪蛋糕等。 4. 掌握西点的装饰和展示技巧，如糖霜、巧克力、水果等的装饰方法。 能力目标： 1. 具备基本的烘焙和甜点制作技巧，能够独立完成各种西式糕点和甜点的制作。 2. 学会使用各种烘焙设备和工具，能够安全、高效地进行烘焙和甜点制作。 3. 掌握不同类型的	5. 西点的装饰和展示：学生将学习如何装饰和展示自己的西点作品，包括如何使用糖霜、巧克力、水果等材料进行装饰，以及如何选择合适的展示环境、如何与观众进行互动等。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 0 学时,实践 36 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		面团和馅料的制作方法，能够根据不同的配方和要求进行调整和改进。 4. 能够根据不同的场合和需求，设计和制作出符合要求的西点和甜点。	教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
2	糖艺	素质目标： 1. 掌握基本的糖艺制作技巧，包括糖花、糖霜、糖画等的制作方法。 2. 学会使用各种糖艺工具和材料，如糖、糖霜、色素、模具等。 3. 掌握不同类型的糖艺作品的制作方法，如糖花、糖霜、糖画等。	主要内容： 1. 糖艺制作的基础知识：包括糖的种类、特点、制作工具和材料的介绍。 2. 糖艺制作的基本技巧：学生将学习如何使用糖、巧克力等食材进行制作，如糖艺造型、糖艺花卉、糖艺动物等。 3. 糖艺制作的创新与实践：课程将鼓励学生发挥创新思维，利用不同的食材和工具，创造出个性化的糖艺作品。 4. 糖艺作品的展示与欣赏：学生将学习如何展示和欣赏自己的糖艺作品，包括如何选择合适的展示环境、如何与观众进行互动等。 教学要求：	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		4. 学会制作各种常见的糖艺作品，如糖花、糖霜、糖画等。 知识目标： 1. 了解糖艺制作的基本原理和流程，包括原料选择、配方设计、制作技巧等。 2. 掌握糖艺制作的基本原料和工具，如糖、糖霜、色素、模具等。 3. 了解不同类型的糖艺作品的特点和制作方法，如糖花、糖霜、糖画等。 4. 掌握糖艺的装饰和展示技巧，如糖霜、巧克力、水果等的装饰方法。 能力目标： 1. 具备基本的糖艺制作技巧，能够独立完成各种糖艺作品的制作。 2. 学会使用各种糖艺工具和材料，能够安全、高效地进行糖艺制作。 3. 掌握不同类型的糖艺作品的制作方法，能够根据不同的配方和要求进行调整和改进。 4. 能够根据不同的场合和需求，设计和制作出符合要求的糖艺作品。	1. 本课程 72 学时(理论 0 学时,实践 72 学时),第 3 学期开设,4 学分 2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： (1) 本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
3	果酱画	素质目标： 1. 培养学生的审美能力和艺术素养，使学生能够在实际工作中注重果酱画的美观和艺术性。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力，使学生能够在实际工作中与他人协作，共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力，使学生能够在实际工作中不断创新，提高自己的实践能力。 4. 培养学生的职业	主要内容： 1. 果酱画基础知识：包括果酱画的历史、特点、材料和工具的介绍。 2. 果酱画的基本技巧：学生将学习如何使用果酱、巧克力酱等食材进行绘画，如线条绘制、色彩搭配、图案设计等。 3. 果酱画的绘制方法：通过实际操作，学生将学习如何绘制不同的图案和设计，如花卉、动物、人物等。 4. 果酱画的创新与实践：课程将鼓励学生发挥创新思维，利用不同的食材和工具，创造出个性化的果酱画作品。 5. 果酱画的应用：学生将学习如何将果酱画应用于实际烹饪和糕点装饰中，为食品增添视觉吸引力和艺术感。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 0 学时,实践 32 学时),第 3 学期开设,2 学分 2. 课程性质：	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		道德和职业素养，使学生具备良好的职业道德和职业操守。 知识目标： 5. 掌握果酱画制作的基本理论和基本知识，包括果酱画的历史、特点、分类和制作工艺等。 6. 了解果酱画制作的基本原料和工具，掌握果酱画原料的选择、加工和保管方法，以及常用制作工具的使用方法。 7. 掌握果酱画制作的基本技法，包括果酱的调制、涂抹、绘制等基本技法的操作要点和注意事项。 8. 了解果酱画制作的基本原理，包括果酱的粘性、流动性、颜色等方面的原理。 能力目标： 9. 具备果酱画制作的基本技能，包括果酱的调制、涂抹、绘制等基本技能的操作能力。 10. 能够根据不同的果酱画需求，选择合适的原料和工具，进行合理的搭配和加工。 11. 能够熟练掌握	专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个，综合烹饪专业实训室（面积 1500 平方米）。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		果酱画制作的基本技法，制作出符合要求的果酱画。 12. 能够根据不同的果酱画特点，进行合理的调味和搭配，提高果酱画的口感和质量。 13. 能够对果酱画进行创新和改进，提高果酱画的艺术性和口感。	热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
4	食品雕刻	素质目标： 1. 培养学生的审美能力和艺术素养，使学生能够在实际工作中注重食品雕刻的美观和艺术性。 2. 培养学生的团队合作精神和沟通能力，使学生能够在实际工作中与他人协作，共同完成工作任务。 3. 培养学生的创新精神和实践能力，使学生能够在实际工作中不断创新，提高自己的实践能力。 4. 培养学生的职业道德和职业素养，使学生具备良好的	主要内容： 1. 雕刻基础知识：包括刀具的使用、食材的选择、切割和雕刻手法等基本技巧。 2. 雕刻技巧训练：通过实际操作，学生将学习如何运用不同的刀具和技巧进行食材的切割、雕刻和塑形，以创造出各种形状和图案。 3. 食材特性与处理：学生将了解不同食材的特性，如硬度、纹理和色泽等，以及如何根据这些特性进行雕刻。 4. 雕刻设计与创意：课程将鼓励学生发挥创意，设计自己的雕刻作品，包括图案、造型和主题等。 5. 文化与历史：食品雕刻在不同的国家和地区都有着丰富的文化内涵，学生将学习食品雕刻在不同文化中的应用和历史背景。 6. 展示与欣赏：学生将学习如何展示和欣赏自己的雕刻作品，包括如何选择合适的展示环境、如何与观众进行互动等。	A1 A2 A5 A6 A7 A8 B3 B6 B9 C1 C2 C3 C4 C5 C7 C10

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		职业道德和职业操守。 知识目标： 5. 掌握食品雕刻的基本理论和基本知识，包括食品雕刻的历史、特点、分类和制作工艺等。 6. 了解食品雕刻的基本原料和工具，掌握食品雕刻原料的选择、加工和保管方法，以及常用制作工具的使用方法。 7. 掌握食品雕刻的基本技法，包括切、削、刻、挖、铲、镂空、浮雕等基本技法的操作要点和注意事项。 8. 了解食品雕刻的基本原理，包括食品的物理性质、化学性质、美学原理等。 能力目标： 9. 具备食品雕刻的基本技能，包括切、削、刻、挖、铲、镂空、浮雕等基本技能的操作能力。 10. 能够根据不同的食品雕刻需求，选择合适的原料和工具，进行合理的搭配和加工。 11. 能够熟练掌握食品雕刻的基本技法，制作出符合要	教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 0 学时,实践 32 学时),第 2 学期开设,2 学分 2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法： 1. 理论讲解：讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示：通过教师亲身示范，学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。 3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		求的食品雕刻作品。 12. 能够根据不同的食品雕刻特点，进行合理的调味和搭配，提高食品雕刻的口感和质量。 13. 能够对食品雕刻进行创新和改进，提高食品雕刻的艺术性和口感。	持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
5	冷餐拼盘	一、素质目标： 1. 激发学生对冷餐拼盘艺术的兴趣和热爱，培养审美情趣和艺术修养。 2. 培养学生的耐心、细心和责任心，养成严谨、认真的工作态度和良好的职业素养。 3. 增强学生的团队合作意识和沟通能力，通过小组合作完成拼盘项目，提高协作水平和团队凝聚力。 4. 培养学生的创新精神和竞争意	主要内容： 1. 食材认知 了解各种常用于冷餐拼盘的食材，包括水果、蔬菜、海鲜、坚果、芝士以及各类酱料。 学习不同食材的新鲜度鉴别、储存方法和预处理技巧。 2. 工具与设备 熟悉冷餐拼盘制作所需的工具，如刀具、砧板、模具、镊子、牙签等。 掌握各种工具的正确使用方法和安全注意事项。 3. 构图与设计 学习冷餐拼盘的基本构图原则，如对称、均衡、重心稳定、层次分明等。 了解不同形状和色彩搭配在拼盘中的应用。 掌握根据主题和场合进行创意设计的	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		识，鼓励学生在拼盘设计和制作中展现个性和独特创意，积极参与竞赛和展示活动。 二、知识目标： 1. 学生能够熟悉各类冷餐食材的特点、口感和适宜的搭配方式，包括水果、蔬菜、肉类、海鲜、芝士等。 三、能力目标： 1. 熟练掌握冷餐拼盘的基本构图原则和色彩搭配技巧，能够根据不同主题和场合设计出美观、协调的拼盘作品。 2. 精通冷餐拼盘的制作工艺，如切割、修整、造型等，能够运用各种刀具和工具将食材处理成所需的形状和大小。	方法。 4. 切割与造型技巧 练习各种食材的切割方法，如切片、切丝、切丁、切块、雕花等。 掌握将食材塑造为不同形状和造型的技巧，如将水果雕刻成花朵、动物形状，将蔬菜卷曲、折叠等。 5. 拼盘制作流程 从食材选择、准备、切割到组装，掌握冷餐拼盘的完整制作流程。 学会根据设计方案合理安排食材的摆放顺序和位置，确保拼盘的美观和稳定性。 6. 装饰与点缀、食用花朵等进行装饰和点缀，增强拼盘的视觉效果和吸引力。 7. 卫生与安全 强调在冷餐拼盘制作过程中的食品卫生和安全要求，如保持工具和食材的清洁、防止交叉污染、控制储存温度等。 8. 作品展示与评价 学习如何展示冷餐拼盘作品，使其更具吸引力和观赏性。 掌握对自己和他人作品进行客观评价的方法，能够提出改进建议和意见。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 0 学时,实践 36 学时),第 4 学期开设,2 学分 2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法： 1. 示范演示法 教师亲自进行冷餐拼盘的制作示范，向学生展示每个步骤的操作细节和技巧，让学生直观地了解整个制作过程。 2. 实践操作法	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			安排学生进行实际的冷餐拼盘制作，在实践中巩固所学的知识和技能，培养动手能力。 3. 小组合作法 将学生分成小组，共同完成冷餐拼盘的设计和制作任务。通过小组合作，培养学生的团队协作能力和沟通能力。 4. 案例分析法 展示优秀的冷餐拼盘案例，引导学生分析其优点，包括构图、色彩搭配、食材选择等方面，从中汲取经验。 5. 问题导向法 提出一些在冷餐拼盘制作中可能遇到的问题，如食材保鲜、造型稳定性等，让学生思考并尝试解决，培养他们的问题解决能力。 6. 比较教学法 展示不同风格或水平的冷餐拼盘作品，让学生进行比较和评价，从而明确优缺点，提高审美和评判能力。 7. 多媒体辅助教学法 利用图片、视频等多媒体资源，展示丰富的冷餐拼盘作品和制作过程，激发学生的学习兴趣 and 创意灵感。 8. 创意激发法 鼓励学生进行创意构思，不拘泥于传统的模式，发挥想象力，设计出独特的冷餐拼盘作品。 9. 竞赛激励法 组织学生进行冷餐拼盘竞赛，设置奖项，激发学生的竞争意识和积极性，提高作品质量。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
6	茶文化茶艺	一、素质目标： 1. 激发学生对中华优秀传统文化的热爱和自豪感，增强文化自信。 2. 培养学生的审美情趣和艺术修养，提升对美的感知和欣赏能力。 3. 陶冶学生的性情，培养耐心、专注和优雅的气质。 4. 促进学生之间的交流与合作，培养团队精神和社交礼仪。	主要内容： 1. 茶文化概述 中国茶文化的历史发展，从古代到现代的演变过程。 茶文化在世界各地的传播和交流。 2. 茶叶基础知识 茶叶的分类，如绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶等。 各类茶叶的特点、产地、制作工艺和品鉴方法。 茶叶的保存和选购技巧。 3. 茶具知识 常见茶具的种类，如茶壶、茶杯、茶盘、茶宠等。 不同茶具的材质、特点和使用方法。 茶具的搭配与选择原则。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		二、知识目标: 1. 学生能够系统地了解中国茶文化的历史渊源、发展脉络以及在世界范围内的传播与影响。 三、能力目标: 1. 熟悉各类茶叶的品种、特点、产地和制作工艺,包括绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶等。 2. 掌握茶艺的基本流程和规范动作,如泡茶的水温、时间控制、茶具使用等。 3. 学会品鉴茶叶的色香味形,能够准确辨别不同等级和品质的茶叶。	4. 茶艺流程与技法 泡茶的基本步骤,如温杯、投茶、冲泡、出汤等。 不同茶叶的冲泡技巧,包括水温、茶水比例、冲泡时间等。 茶艺表演的动作规范和姿态要求。 5. 品茶与评茶 品茶的方法和步骤,感受茶叶的色香味形。 评茶的标准和要素,如外形、香气、汤色、滋味、叶底等。 6. 茶席设计 茶席的布局和装饰原则。 与茶席相关的元素搭配,如花卉、书画、香薰等。 7. 茶文化与礼仪 饮茶过程中的礼仪规范,如敬茶、接茶、品茶的礼仪。 茶在社交场合中的应用和礼仪。 8. 茶与健康 茶叶的营养成分和保健功效。 不同体质适合饮用的茶叶种类。 9. 茶文化的精神内涵 探讨茶文化所蕴含的哲学思想、审美观念和人生态度。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),第 2 学期开设,2 学分 2. 课程性质: 专业选修课 3. 教学条件: 具备足够的实训场地和设施设备,以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个,综合烹饪专业实训室(面积 1500 平米)。 4. 教学方法: 1. 理论讲解:讲解烹饪的基本原理、食材知识、烹饪技巧和菜品历史文化等。 2. 示范演示:通过教师亲身示范,学生可以更直观地学习烹饪过程和技巧。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			3. 实践操作：让学生亲自动手烹饪，培养实际操作能力。 4. 小组合作：学生分组合作完成烹饪项目，培养团队协作和沟通能力。 5. 案例分析：分析实际餐饮案例，帮助学生应用知识解决问题。 6. 客座讲座：邀请业内专业人士进行讲座，分享经验和见解。 7. 实地考察：参观餐饮企业，了解行业运作。 8. 比赛与评估：组织烹饪比赛，评估学生的学习成果。 9. 多媒体教学：利用视频、图片等多媒体资源辅助教学。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址：	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			(1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
7	烹饪英语	一、素质目标: 1. 激发学生对烹饪英语的学习兴趣,增强学习的主动性和积极性。 2. 培养学生的跨文化意识,了解不同国家的饮食文化和烹饪特色,促进文化交流与融合。 3. 提升学生在烹饪行业的职业素养,为未来从事国际化的烹饪工作或烹饪相关的交流合作奠定基础。 二、知识目标: 1. 通过情景模拟和角色扮演等活动,提高学生在实际烹饪场景中运用英语进行交流的能力。 三、能力目标: 1. 培养学生运用英语获取烹饪相关信息和知识的能力,学会利用网络、书籍等资源进行自主学习。 2. 引导学生在学习过程中学会总结归纳,形成系统的	主要内容: 1. 烹饪专业词汇 食材词汇、烹饪工具词汇、烹饪方法词汇、菜肴名称等。 2. 烹饪场景对话 在厨房中的交流,如厨师之间的指令传达、与助手的协作沟通。 餐厅点餐时的英语表达,包括顾客的需求和服务员的推荐。 食材采购时的询问与回答。 3. 菜谱阅读与理解 学习阅读英文菜谱,理解其中的步骤、用量、烹饪时间等关键信息。 能够根据菜谱进行烹饪操作。 4. 饮食文化介绍 不同国家的特色菜肴和烹饪风格,如法国菜、意大利菜、中国菜等。 相关的饮食习俗和礼仪。 5. 厨房安全与卫生知识 用英语了解厨房安全规则和卫生标准的表述。 6. 烹饪行业相关英语文章阅读 关于烹饪技巧、食材创新、餐饮趋势等方面的英语文章。 7. 写作练习 写英文的烹饪心得、食材介绍、菜肴制作过程描述等。 8. 口语表达训练 进行烹饪英语的口语交流练习,如菜品介绍、烹饪过程讲解等。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),第 4 学期开设,2 学分	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		烹饪英语知识体系。	2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： 具备足够的实训场地和设施设备，以满足学生进行烹饪教学的需求。标准 130 平方米实训场地四个，综合烹饪专业实训室（面积 1500 平米）。 4. 教学方法： 1. 情景教学法 通过创设真实或模拟的语言场景，让学生在具体情境中理解和运用英语。 2. 任务驱动法 给学生布置明确的学习任务，让他们在完成任务的过程中学习和运用英语。 3. 交际教学法 强调语言的交际功能，鼓励学生通过交流和互动来提高英语能力。 组织小组讨论、角色扮演、辩论等活动。 4. 游戏教学法 利用英语游戏增加学习的趣味性，如单词接龙、猜谜语、英语知识竞赛等。 5. 多媒体教学法 运用图片、音频、视频等多媒体资源辅助教学，激发学生的学习兴趣 and 感官体验。 6. 讲授法 教师系统地讲解英语语法、词汇等基础知识。 7. 练习法 安排大量的听说读写练习，帮助学生巩固所学知识。 8. 合作学习法 学生以小组形式合作完成学习任务，培养团队合作和沟通能力。 9. 全身反应教学法 结合动作和语言，让学生通过身体动作来理解和记忆英语。 10. 启发式教学法 引导学生思考问题，自主发现和解决语言学习中的困难。 5. 师资要求：	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考试，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
8	餐饮服务实务	素质目标： 1. 培养热爱酒店行业、热爱企业、具有职业素养的复合型技术技能人才。 2. 培养吃苦耐劳	主要内容： 餐饮基础知识； 餐饮服务技能； 菜单设计技能； 餐饮管理与营销理。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学	A1 A2 A3 B14

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		刻苦钻研的精神。 知识目标： 1. 了解餐饮种类、餐饮部组织机构设置。 2. 掌握餐饮与菜肴酒水知识。 3. 掌握餐饮服务流程等知识。 能力目标： 1. 培养学生的沟通能力及团队协作精神。 2. 培养学生勇于创新、敬业乐业的工作作风。 3. 培养学生的质量意识、安全意识和环境保护意识。	时),第4学期开设,2学分。 2. 课程性质： 专业选修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 4. 教学方法： 讲授法、案例分析法、问题驱动法、演示法、情境法 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： (1) 本门课程为考查，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为40%和60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			(3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
9	旅游文化	素质目标 1. 培育自信心、社会责任心,使学生形成良好的职业素养。 2. 培育团队协作精神,增强集体荣誉感和团队合作意识。 3. 培养学生对中国优秀传统文化的热爱民族自豪感。 知识目标 1. 掌握旅游文化的本理论。 2. 了解中国聚落文化、旅行文学艺术的外表现等知识。 3. 掌握中国古代文常识相关内容。 能力目标 1. 能运用学习的旅文化知识撰写相关游词 2. 提高学生的习能力和方法能力。 3. 培养学生的信息集和处理能力。	主要内容: 通过本课程的学习,使学生初步具有旅游工作者必备的科学素养和人文素养,使学生掌握旅游从业必备的中国旅游历史文化基础知识、基本技能。 教学要求: 1. 本课程 32 学时(理论 32 学时,实践 0 学时),第 1 学期开设,2 学分。 2. 课程性质: 专业选修课 3. 教学条件: (1) 多媒体教室 4. 教学方法: 讲授法、案例分析法、问题驱动法、启发法、情境法 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考试,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
10	饮品制作	课程目标： 1. 素质目标：了解饮品行业的职业规范 and 标准，培养学员的职业素养和服务意识。 为学员未来从事饮品相关工作或自主创业打下基础，提升其就业竞争力。 2. 知识目标： 使学员熟悉各类常见饮品（如咖啡、茶、果汁、奶茶等）的原料、特点和制作方法。 掌握饮品制作的基本工具和设备的正确使用与维护。 能够独立完成多种经典饮品的制作，且达到一定的品质标准。 3. 能力目标 通过实践操作，培养学员的动手能力和问题解决能力。 引导学员学会观察、分析和总结饮	主要内容： 1. 饮品基础知识 各类饮品的分类、特点和发展历程。 常用饮品原料（如茶叶、咖啡豆、水果、奶制品等）的特性和鉴别。 2. 咖啡制作 咖啡豆的选择、烘焙程度和研磨方法。 意式浓缩咖啡的萃取原理和技巧。 常见咖啡饮品（如拿铁、卡布奇诺、美式咖啡等）的制作方法。 3. 茶类饮品制作 不同茶叶（如绿茶、红茶、乌龙茶等）的冲泡技巧和水温控制。 奶茶、水果茶等茶类混合饮品的调配方法。 4. 果汁与果蔬汁制作 水果和蔬菜的选择与处理。 鲜榨果汁和果蔬汁的制作工艺，包括榨汁、调味和混合。 5. 碳酸饮料与气泡水饮品 碳酸饮料的成分和制作原理。 气泡水饮品的创意搭配和调制。 6. 饮品装饰与呈现 饮品的装饰技巧，如奶盖造型、水果切片摆放等。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),大二第二学期开设,2 学分。 2. 课程性质： 专业选修课	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		品制作过程中的经验教训，不断改进制作技巧。	3. 教学条件： (1) 多媒体教室 4. 教学方法： 1. 演示法 教师亲自示范饮品的制作过程，从原料准备、工具使用到制作步骤和技巧，让学生直观地了解整个流程。 2. 实践操作法 安排学生分组或个人进行实际的饮品制作，在实践中掌握技能，教师在旁指导和纠正错误。 3. 案例分析法 展示成功或失败的饮品制作案例，分析其中的原因，让学生从中吸取经验教训。 4. 讨论法 提出一些关于饮品制作的问题或主题，组织学生进行讨论，激发学生的思考和创新。 5. 比较教学法 对比不同饮品的制作方法、原料选择、口感特点等，帮助学生更好地理解 and 区分。 6. 项目教学法 给定一个具体的饮品制作项目，如为一场活动设计特色饮品菜单，让学生在完成项目的过程中综合运用所学知识和技能。 7. 多媒体教学法 利用图片、视频等多媒体资源，展示各类饮品的制作过程、行业动态和创新成果。 8. 竞赛法 组织学生进行饮品制作竞赛，激发学生的竞争意识和积极性，提高制作水平。 9. 参观学习法 安排学生到饮品店、工厂等地参观学习，了解实际的生产流程和经营模式。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： （1）本门课程为考查，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%） 7. 资源库网址： （1）国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ （2）智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do （3）国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
11	咖啡制作	1. 素质目标： 了解咖啡行业的职业规范和服务标准，培养良好的工作习惯和职业道德。 提高学生的沟通能力和团队协作能力，为未来从事咖啡相关工作做好准备。 2. 知识目标 了解咖啡的历史、	主要内容： 1. 咖啡基础知识 咖啡的起源与发展。 咖啡树的种类与生长环境。 咖啡豆的采摘、处理和烘焙。 2. 咖啡品鉴 咖啡的风味轮与香气识别。 咖啡的酸度、甜度、苦度和醇厚度的感知与评价。 3. 咖啡冲泡器具与原理 手冲咖啡器具（如滤杯、手冲壶）及冲泡方法。 法压壶的使用与特点。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		种类、产地和特点。熟悉咖啡生豆的处理方法和烘焙程度对咖啡风味的影响。 掌握不同咖啡器具（如手冲壶、法压壶、意式咖啡机等）的工作原理和使用方法。 3. 能力目标 能够熟练运用至少两种咖啡冲泡方法制作出符合标准的咖啡。 学会根据咖啡豆的特性调整研磨度、水温、冲泡时间等参数，以达到理想的咖啡口感。 掌握咖啡拉花的基本技巧，能够制作出简单的图案。	虹吸壶的原理与操作。 摩卡壶的制作流程。 4. 意式咖啡 意式咖啡机的构造与工作原理。 咖啡豆的研磨与填压技巧。 意式浓缩咖啡的萃取。 牛奶打发与拉花基础。 5. 咖啡饮品调制 拿铁、卡布奇诺、摩卡等经典意式咖啡饮品的制作。 美式咖啡的调配。 6. 创意咖啡 了解创意咖啡的概念与趋势。 学习使用不同的食材和配料制作特色咖啡饮品。 7. 咖啡门店经营 咖啡门店的设备选购与布局。 咖啡饮品的定价策略与成本核算。 8. 咖啡文化与礼仪 不同国家和地区的咖啡文化。 饮用咖啡的礼仪与社交场合的应用。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),第 3 学期开设,2 学分。 2. 课程性质 专业选修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 4. 教学方法 1. 直观演示法 教师现场演示咖啡制作的全过程，包括咖啡豆的研磨、冲泡、拉花等步骤，让学生清晰地看到每个操作细节。 2. 分步教学法 将复杂的咖啡制作流程分解为若干个简单的步骤，逐步讲解和示范，让学生逐步掌握。 3. 实践操作法 安排学生亲自动手制作咖啡，在实践中熟悉工具的使用和制作技巧，教师在旁进行指导和纠正。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			4. 小组合作法 学生分组进行咖啡制作，共同探讨和解决遇到的问题，培养团队合作能力和交流能力。 5. 案例分析法 展示一些成功或失败的咖啡制作案例，分析其中的原因和改进方法，让学生从中吸取经验。 6. 比较教学法 对比不同咖啡豆、不同冲泡方法制作出的咖啡的特点，帮助学生更好地理解和掌握咖啡制作的差异。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： (1) 本门课程为考查，总成绩由平时成绩（课堂出勤、资源浏览和活动参与）和期末成绩（试卷或实操技能考核）组成，占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩（40%）+期末成绩（60%）	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
12	地方菜制作	素质目标 1. 使学生了解不同地区地方菜的特点、历史渊源、文化内涵以及食材选用的原则。 2. 学生能够掌握至少 5 种不同地方菜系中经典菜肴的制作方法和工艺流程,包括但不限于川菜、麻婆豆腐、粤菜的白切鸡、鲁菜的糖醋鲤鱼等。 3. 培养学生熟练运用各种烹饪技巧,如切、炒、炸、蒸、煮、烤等,以及对火候、调味的精准把握。 知识目标 1. 通过课堂讲授、示范操作、小组实践等教学方法,培养学生的观察能力、分析能力和实践动手能力。 2. 引导学生在制作地方菜的过程中,学会制定合理的烹饪计划,提高解决问题的能力 and 创新	主要内容 (一) 地方菜概述 1. 介绍中国主要地方菜系,如川菜、粤菜、鲁菜、淮扬菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜等的特点和地域分布。 2. 讲解地方菜形成的地理、历史、文化背景,以及其与当地物产、气候、民俗的关系。 (二) 食材与调料 1. 认识各地方菜系常用的食材,包括肉类、蔬菜、海鲜、豆制品等,了解其特点和选购要点。 2. 学习各地方菜系独特的调料和香料,如川菜的豆瓣酱、花椒,粤菜的蚝油、生抽等,掌握其使用方法和作用。 (三) 烹饪技法 1. 详细讲解各地方菜系的主要烹饪技法,如川菜的干煸、水煮,鲁菜的葱烧、酱烧,粤菜的清蒸、煲仔等,并进行实际操作演示。 2. 让学生通过实践练习,熟练掌握各种烹饪技法的操作要领和技巧。 (四) 经典菜肴制作 1. 选取各地方菜系中具有代表性的经典菜肴,如川菜的宫保鸡丁、麻婆豆腐,粤菜的白切鸡、叉烧,鲁菜的糖醋鲤鱼、九转大肠等,进行分步教学。 2. 从食材准备、预处理、烹饪过程到成品装盘,全程指导学生实际操作,确保学生能够独立完成菜肴制作。 (五) 创新与发展 1. 引导学生了解地方菜在现代社会中的创新与发展趋势,如融合菜的出现、健康饮食理念的影响等。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		思维。 3. 鼓励学生在小组合作中交流经验、分享心得，培养团队协作精神和沟通能力。 能力目标 1. 激发学生对烹饪的兴趣和热爱，培养学生对生活情趣和审美意识。 2. 增强学生对地方饮食文化的认同感和自豪感，传承和弘扬中华优秀传统文化。 3. 培养学生的食品安全意识和节约意识，养成良好的职业素养和道德规范。	2. 鼓励学生在掌握传统地方菜制作的基础上，进行创新尝试，开发新的菜品。 教学要求： 1. 本课程 36 学时(理论 0 学时,实践 36 学时),第 2 学期开设,2 学分。 2. 课程性质 专业选修课 3. 教学条件： (1) 多媒体教室 4. 教学方法 1. 直观演示法 教师现场演示让学生清晰地看到每个操作细节。 2. 分步教学法 将复杂的制作流程分解为若干个简单的步骤，逐步讲解和示范，让学生逐步掌握。 3. 实践操作法 安排学生亲自动手，在实践中熟悉工具的使用和制作技巧，教师在旁进行指导和纠正。 5. 师资要求： 教育背景：教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位，例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能：教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力：要有良好的教学能力，包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验：有在餐饮行业工作的经验，了解行业动态和趋势，能够将实际经验融入教学中。 持续学习：保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解，不断更新知识。 沟通与团队合作：善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通，培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神：对烹饪教育有热情，能够激发学生的学习兴趣，培养他们的职业素养。 6. 考核方式： (1) 本门课程为考查，总成绩由平时成绩	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为40%和60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7.资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	
13	酒水制作与品鉴	素质目标 1. 学生能够系统地了解各类酒水(如葡萄酒、啤酒、烈酒、鸡尾酒等)的酿造原理、生产工艺、分类方法及特点。 2. 掌握至少10种常见酒水的制作方法,包括原材料的选择、调配比例、制作流程和注意事项。 3. 学会运用专业的品鉴方法和技巧,对不同类型的酒水进行外观、香气、口感和余味等方面的准确评价。 知识目标 1. 通过理论学习、实践操作和品鉴活动,培养学生的观察能力、动手能力和分析总结能力。 2. 引导学生在酒水	主要内容: (一) 酒水基础知识 1. 介绍酒水的定义、分类和发展历程,包括葡萄酒、啤酒、烈酒、鸡尾酒等。 2. 讲解酒水的酿造原料、工艺流程和影响酒水品质的因素。 (二) 葡萄酒 1. 葡萄酒的种类(红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒)、产区和葡萄品种。 2. 葡萄酒的酿造过程,包括采摘、压榨、发酵、陈酿等环节。 3. 葡萄酒的品鉴方法,包括观察颜色、闻香气、品尝口感和评估余味。 (三) 啤酒 1. 啤酒的分类(如淡色啤酒、浓色啤酒、黑啤酒等)和酿造原料。 2. 啤酒的酿造工艺,包括麦芽制备、糖化、发酵和灌装等。 3. 品尝不同类型的啤酒,了解其特点和风味。 (四) 烈酒 1. 常见烈酒的种类,如白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒等。 2. 每种烈酒的产地、制作方法和独特风味。 3. 烈酒的品鉴技巧和饮用方式。 (五) 鸡尾酒 1. 鸡尾酒的基本构成和调制原则。	



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		制作和品鉴过程中,学会运用科学的方法进行探究和创新,提高解决实际问题的能力。 3. 组织学生进行小组合作,共同完成酒水制作和品鉴任务,培养团队协作精神和沟通交流能力。 能力目标 1. 激发学生对酒水文化的兴趣和热爱,培养学生对生活品质的追求和审美情趣。 2. 增强学生对酒水行业的职业认知和责任感,树立正确的职业道德和服务意识。 3. 培养学生尊重多元文化,促进不同文化之间的交流与理解,提升文化素养。	2. 学习经典鸡尾酒的配方和调制方法,如马天尼、莫吉托、血腥玛丽等。 3. 创意鸡尾酒的设计与制作。 (六) 酒水与美食搭配 1. 了解不同酒水与各类美食的搭配原则和技巧。 2. 通过实践,体验酒水与美食搭配所产生的美妙效果。 (七) 酒水文化与礼仪 1. 介绍世界各地的酒水文化,包括饮酒习俗、酒器使用等。 2. 学习在社交场合中正确的酒水礼仪和服务规范。 教学要求: 1. 本课程 36 学时(理论 18 学时,实践 18 学时),第 4 学期开设,2 学分。 2. 课程性质 专业选修课 3. 教学条件: (1) 多媒体教室 4. 教学方法 1. 直观演示法 教师现场演示让学生清晰地看到每个操作细节。 2. 分步教学法 将复杂的制作流程分解为若干个简单的步骤,逐步讲解和示范,让学生逐步掌握。 3. 实践操作法 安排学生亲自动手,在实践中熟悉工具的使用和制作技巧,教师在旁进行指导和纠正。 5. 师资要求: 教育背景:教师应具备相关的烹饪或食品科学专业的学位,例如烹饪艺术、食品科学与技术等。 专业技能:教师需要具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验,熟悉各种烹饪方法、食材特性和菜品制作。 教学能力:要有良好的教学能力,包括教学设计、讲解清晰、指导学生实践等。 行业经验:有在餐饮行业工作的经验,了解	

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
			行业动态和趋势,能够将实际经验融入教学中。 持续学习:保持对新的烹饪技术、食材和食品安全标准的学习和了解,不断更新知识。 沟通与团队合作:善于与学生、同事和行业合作伙伴沟通,培养学生的团队合作精神。 热情与敬业精神:对烹饪教育有热情,能够激发学生的学习兴趣,培养他们的职业素养。 6. 考核方式: (1) 本门课程为考查,总成绩由平时成绩(课堂出勤、资源浏览和活动参与)和期末成绩(试卷或实操技能考核)组成,占比分别为 40%和 60%。 课程总成绩=平时成绩(40%)+期末成绩(60%) 7. 资源库网址: (1) 国家高等教育智慧教育平台 https://zjy2.icve.com.cn/ (2) 智慧职教 https://user.icve.com.cn/cms/index.do (3) 国家高等教育课程资源共享平台 http://www.icourses.cn	

(四) 实习实训

表 6-6 烹饪工艺与营养专业综合课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
1	中式烹调工艺	一、知识与技能目标 1. 使学生熟悉中式烹调的基本理论和基础知识,包括食材特性、调味原理、烹	主要内容: 1. 食材认知与挑选 认识各类常见的中式烹饪食材,包括蔬菜、肉类、禽类、水产、干货等。 学习辨别食材的新鲜度、质量和适宜的烹饪用途。	A1 A2 A5 A6 B6 C2



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
	综合实训	饪技法等。 2. 学生能够熟练掌握中式菜肴制作的工艺流程和操作规范,包括切配、调味、烹制、装盘等环节。 3. 培养学生准确识别和运用各种中式烹调工具、设备和调料的能力。 二、过程与方法目标 1. 通过实际操作和实践练习,培养学生的动手能力和实践操作技巧,提高烹饪的熟练度和准确性。 2. 引导学生学会观察、分析和解决在烹饪过程中出现的问题,培养其应变能力和创新思维。 3. 培养学生团队协作的精神,通过小组合作完成烹饪任务,提高沟通和协调能力。 三、情感态度与价值观目标 1. 激发学生对中式烹饪文化的热爱和传承意识,增强对中华饮食文化的认同感和自豪感。 2. 培养学生的耐心、细心和责任心,养成良好的职业素养和工作习惯。 3. 培养学生的审美意识,使学生能够在	2. 刀具使用与刀工训练 掌握中式厨房常用刀具的特点和使用方法。进行各种基本刀工练习,如切丝、切片、切丁、切段、切末等。 3. 配菜技巧 学习根据菜肴的特点和要求进行合理配菜。掌握食材的搭配原则,考虑营养均衡、色彩协调和口感互补。 4. 调味知识与实践 了解中式调味料的种类、特点和使用方法。进行调味练习,掌握不同口味菜肴的调味比例和技巧。 5. 烹饪技法训练 熟练掌握炒、煎、炸、蒸、煮、炖、烤、烧等多种中式烹饪技法。针对每种技法进行实际操作练习,制作相应的经典菜肴。 6. 汤羹制作 学习各类中式汤羹的制作方法,如清汤、浓汤、羹汤等。 掌握汤羹的调味和火候控制。 7. 主食制作 包括米饭、面食等主食的制作方法。 8. 宴席菜肴设计与制作 能够根据宴席的主题和宾客需求,设计合理的菜肴组合。 协同完成宴席菜肴的制作和摆盘。 教学要求: 1. 理论与实践结合 在实训前,讲解相关的理论知识,让学生了解烹饪原理和技巧。 实践操作过程中,教师及时指导和纠正学生的错误,强化理论知识的应用。 2. 安全与卫生 教育学生严格遵守厨房的安全操作规程,正确使用设备和工具。 强调食品卫生和个人卫生的重要性,培养良好的卫生习惯。 3. 操作规范 要求学生按照标准的工艺流程和操作规范	C3 C4 C7

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		菜肴制作中注重色彩、造型和质感的搭配,创造出具有美感的菜品。	进行烹饪。 培养学生严谨的工作态度和精准的操作习惯。 4. 团队协作 安排小组合作的任务,培养学生的团队协作能力和沟通能力。 5. 创新与拓展 鼓励学生在掌握传统技法的基础上,进行创新尝试,开发新的菜品。 6. 评价与反馈 对学生的实训成果进行客观评价,指出优点和不足。 学生根据反馈不断改进和提高自己的烹饪技能。	
2	中式面点工艺综合实训	一、知识与技能目标 1. 使学生系统地掌握中式面点的基础理论知识,包括面点原料的特性、分类和用途,面点制作的基本原理和工艺流程。 2. 学生能够熟练掌握各类中式面点的制作技能,如包子、饺子、馒头、花卷、馄饨、汤圆、油条等常见品种。 3. 学会运用不同的制作方法,如发酵、擀皮、包馅、捏制、油炸、蒸煮等,制作出形态美观、口感优良的面点作品。 二、过程与方法目标 1. 通过实际操作练习,培养学生的动手能力和实践操作技	主要内容: 1. 面点原料认知 认识各类面粉(如高筋粉、中筋粉、低筋粉)、杂粮粉、馅料原料(如肉类、蔬菜、豆沙、枣泥等)、辅助原料(如酵母、泡打粉、油脂等)。 了解不同原料的特性、用途和质量鉴别方法。 2. 面团调制 学习水调面团(如冷水面团、热水面团、温水面团)的调制方法和特点。 掌握发酵面团(如酵母发酵面团、老面发酵面团)的调制和发酵技巧。 练习油酥面团(如层酥面团、单酥面团)的制作。 3. 馅心制作 制作常见的甜馅(如豆沙馅、枣泥馅、白糖芝麻馅)和咸馅(如肉馅、三鲜馅、蔬菜馅)。 掌握馅心的调味和水分控制。 4. 成型技法 练习擀皮、包馅、捏制、搓条、下剂等基本操作手法。 掌握馒头、包子、饺子、馄饨、汤圆等常见面点的成型方法。 5. 熟制工艺	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3 C4 C5 C7

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		巧,提高面点制作的熟练程度和精准度。 2. 引导学生在制作过程中学会观察、分析和解决问题,培养创新思维和应变能力。 3. 让学生掌握合理安排制作步骤、控制时间和温度等关键环节,提高工作效率和质量。 三、情感态度与价值观目标 1. 激发学生对中式面点制作的兴趣和热情,传承和弘扬中华传统饮食文化。 2. 培养学生的耐心、细心和责任心,养成严谨、认真的工作态度和良好的职业素养。 3. 增强学生的审美意识,使学生能够在面点制作中注重造型、色彩和装饰的搭配,创造出具有艺术美感的作品。 4. 培养学生的团队合作精神,通过小组合作完成面点制作任务,提高沟通协作能力和团队凝聚力。	运用蒸、煮、炸、烤、烙等熟制方法制作面点。 掌握不同熟制方法的火候、时间控制。 6. 传统中式面点制作 制作如油条、麻花、麻团、春卷等传统面点。 7. 创新面点开发 鼓励学生在传统基础上进行创新,开发新口味、新造型的面点。 教学要求: 1. 理论讲解 实训前,教师详细讲解面点制作的理论知识,包括原料特性、工艺流程、操作要点等。 2. 示范操作 教师进行标准的示范操作,让学生清晰地看到每个步骤的正确做法。 3. 实践操作 学生亲自动手操作,教师巡回指导,及时纠正学生的错误。 4. 安全卫生 强调厨房安全和食品卫生,要求学生遵守相关规定,保持操作环境整洁。 5. 团队协作 安排小组合作项目,培养学生的团队协作能力。 6. 评价与反馈 • 对学生的作品进行评价,指出优点和不足,给予改进建议。 7. 记录与总结 要求学生记录实训过程中的问题和心得,定期进行总结和反思。	
3	糖艺综合实	一、知识与技能目标 1. 学生能够深入了解糖艺制作所使用的各类原材料,包括	主要内容: 1. 糖艺原料与工具 认识各种糖艺制作所需的原料,如白砂糖、葡萄糖浆、艾素糖等。 熟悉糖艺工具的使用,如糖艺灯、温度计、	A1 A2 A5 A6 B6

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
	训	糖的种类、特性、用途以及添加剂的作用。 2. 熟练掌握糖艺制作的基本工具和设备的使用方法,如熬糖锅、火枪、模具等。 3. 精通糖艺制作的基本技法,如拉糖、吹糖、塑糖等,能够独立完成简单糖艺作品。 二、过程与方法目标 1. 通过实际操作,培养学生精确控制温度、时间和比例等关键因素的能力,确保糖艺作品的质量。 2. 引导学生在制作过程中学会观察糖的状态变化,及时调整操作手法,提高应变能力。 3. 让学生掌握从设计构思到实际制作的全过程,培养其创新思维和实践能力。 三、情感态度与价值观目标 1. 激发学生对糖艺这一传统工艺的热爱和尊重,传承和弘扬糖艺文化。 2. 培养学生的耐心、细心和专注力,养成严谨、精益求精的工作态度。 3. 增强学生的审美意识,使学生能够在	喷枪、模具等。 2. 熬糖技巧 学习不同类型糖的熬制温度和时间控制。 掌握熬糖过程中的搅拌、观察糖液状态等技巧。 3. 拉糖工艺 练习拉糖的基本手法,如拉伸、折叠、扭转。 制作拉糖线条、花朵等简单造型。 4. 吹糖技法 掌握吹糖的要领,如吹气力度、糖体温度控制。 制作吹糖气球、动物等造型。 5. 塑糖技巧 运用塑糖手法塑造人物、蔬果等形象。 6. 糖艺作品组装与装饰 学会将不同的糖艺部件组合成完整的作品。 运用糖艺配件和色彩进行装饰。 7. 糖艺作品展示与保存 了解糖艺作品的展示方法和注意事项。 掌握糖艺作品的保存条件和技巧。 教学要求: 1. 安全操作 强调使用加热设备和工具时的安全注意事项,防止烫伤等事故。 2. 理论先行 在实践操作前,详细讲解糖艺的理论知识 and 制作原理。 3. 教师示范 教师进行完整、规范的操作示范,让学生清晰每个步骤的要点。 4. 个体指导 学生实践时,教师及时给予个性化的指导和纠正。 5. 卫生要求 培养学生保持操作环境的整洁,遵循食品卫生规范。 6. 创新鼓励 鼓励学生发挥创意,设计独特的糖艺作品。 7. 评价反馈 对学生的作品进行客观评价,提出改进建	C2 C3



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		糖艺作品中体现出独特的创意和艺术美感。 4. 培养学生的团队合作精神,通过交流与协作,共同完成复杂的糖艺项目。	议,促进学生提高。	
4	果酱画综合实训	一、知识与技能目标 1. 学生能够熟悉各类果酱的特性、颜色和质地,了解其在绘画中的应用特点。 2. 熟练掌握果酱画绘制的基本工具和方法,如不同型号的画笔、刮刀等。 3. 掌握果酱画的基本绘画技法,如线条勾勒、色彩填充、晕染过渡等,能够独立完成简单的果酱画作品。 二、过程与方法目标 1. 通过实际绘制练习,培养学生对构图、比例和形态的把握能力,提高绘画的准确性和美感。 2. 引导学生学会观察和分析绘画对象的特征,能够将其转化为果酱画的表现形式,培养创新思维和形象思维能力。 3. 让学生掌握从构思到完成作品的全	主要内容: 1. 果酱种类与特性 认识不同种类的果酱,如草莓酱、蓝莓酱、芒果酱等。 了解各种果酱的颜色、质地、浓稠度和味道特点。 2. 绘画工具与材料 熟悉果酱画专用的画笔、刮刀、调色盘等工具。 掌握不同工具在绘制过程中的用途和使用技巧。 3. 基本绘画技法 线条绘制:练习用果酱画出流畅、均匀的直线、曲线和折线。 点绘:掌握用果酱点出大小、疏密不同的点来表现画面。 面的填充:学会用果酱均匀地填充各种形状的区域。 色彩混合与过渡:尝试将不同颜色的果酱混合,实现自然的色彩过渡效果。 4. 图案设计与临摹 学习简单的图案设计原则,如对称、均衡、重复等。 临摹经典的果酱画作品,掌握常见的图案和构图形式。 5. 主题创作 根据给定的主题,如花卉、动物、风景等,进行果酱画创作。 培养学生独立构思和表现的能力。 6. 作品修饰与完善 学会对完成的作品进行细节修饰,如添加阴影、高光等,增强画面的立体感和层次感。	A1 A2 A5 A6 B6 C2 C3

序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		过程,学会合理安排时间和步骤,提高实践操作的效率和质量。 三、情感态度与价值观目标 1. 激发学生对果酱画这一独特艺术形式的兴趣和热爱,培养艺术审美情趣。 2. 培养学生的耐心、细心和专注力,养成严谨、认真的创作态度。 3. 增强学生的自信心和成就感,通过作品展示和交流,提高学生的自我表达和沟通能力。 4. 培养学生的创新精神和实践能力,鼓励学生在传统技法的基础上进行大胆创新和探索。	教学要求: 1. 安全卫生 强调在使用果酱和工具时的卫生要求,避免食品污染。 2. 理论讲解 教师在实训开始时,详细介绍果酱画的基本知识和技法。 3. 示范演示 教师亲自示范关键的技法和步骤,让学生清晰看到操作过程。 4. 实践操作 学生有充足的时间进行实践练习,教师巡回指导。 5. 作品评价 组织学生展示作品,进行自评、互评和教师评价。 6. 创新鼓励 鼓励学生在技法和主题上进行创新尝试。 7. 课后拓展 布置课后作业,让学生自主练习或探索新的创作思路。	
5	食品雕刻综合实训	一、知识与技能目标 1. 学生能够熟悉各类食品雕刻常用的食材特性,如萝卜、南瓜、西瓜等。 2. 熟练掌握食品雕刻所需的基本工具,如雕刻刀、削皮刀等的使用方法和技巧。 3. 精通多种食品雕刻的基本技法,如浮雕、镂空雕、整雕等,能够独立完成简单的食品雕刻作品。	主要内容: 1. 雕刻食材认知 认识各类适合雕刻的食材,如胡萝卜、白萝卜、南瓜、冬瓜等,了解它们的质地、硬度和颜色特点。 学习食材的挑选、储存和预处理方法。 2. 雕刻工具熟悉 掌握各种食品雕刻工具,如主刀、U型刀、V型刀、拉刻刀等的用途和正确使用方法。 学会工具的保养和维护。 3. 基本雕刻技法训练 直刀法:练习直切、推切、拉切等基本刀法。 平刀法:学习平批、推批、拉批等操作。 斜刀法:掌握正斜刀和反斜刀的运用。 浮雕:制作浅浮雕和高浮雕作品。	A1 A2 A5 A6 A7 A8 B3 B6 B9 C1 C2 C3 C4 C5 C7



序号	课程名称	课程目标	主要内容与教学要求	支撑培养规格
		二、过程与方法目标 1. 通过实际雕刻操作,培养学生的观察力和空间想象力,能够准确把握雕刻对象的形态和比例。 2. 引导学生学会分析和解决在雕刻过程中遇到的问题,提高应变能力和创新思维。 3. 让学生掌握从设计构思到实际雕刻的流程,合理安排雕刻步骤和时间,提高工作效率。 三、情感态度与价值观目标 1. 激发学生对食品雕刻艺术的兴趣和热爱,传承和弘扬食品雕刻文化。 2. 培养学生的耐心、细心和专注力,养成严谨、精益求精的工作态度。 3. 增强学生的审美意识和艺术修养,使学生能够在作品中展现独特的创意和艺术美感。 4. 培养学生的团队合作精神,通过交流与协作,共同完成复杂的食品雕刻项目。	镂空雕:练习在食材上进行镂空雕刻。 整雕:完成完整的立体雕刻作品。 4. 花卉雕刻 雕刻常见的花卉,如玫瑰、菊花、荷花等。掌握花卉的构图和形态表现。 5. 动物雕刻 雕刻各类动物形象,如鸟、鱼、兔等。注重动物的比例和神态刻画。 6. 人物雕刻 尝试简单的人物雕刻,如头像、半身像等。突出人物的面部特征和表情。 7. 作品组合与摆盘 将雕刻好的作品进行合理组合和搭配。学习根据主题和场合进行摆盘设计。 教学要求: 1. 安全第一 强调在使用雕刻工具时的安全注意事项,避免受伤。 2. 理论与实践结合 教师先讲解理论知识和技法要点,再进行示范操作。 3. 分步指导 学生实践时,教师分步指导,及时纠正错误。 4. 创意启发 鼓励学生发挥创意,尝试不同的题材和风格。 5. 卫生规范 培养学生保持工作区域的整洁,遵循食品卫生标准。 6. 作品评价 定期对学生的作品进行评价,给予肯定和改进建议。 7. 团队合作 安排小组合作任务,培养学生的团队协作能力。	C10

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

（见附录 5）

（二）学时安排

1. 教学学时安排

每学年安排 40 周教学活动。公共基础课学时（含公共基础必修课学时，公共选修课时），占总学时的 36.47%；专业基础课 232 学时，占总学时的 8.66%；专业核心课 640 学时，占总学时的 23.91%，专业选修课 180 学时，占总学时的 6.72%；专业综合性实践课程 648 学时，占总学时的 24.21%。

其中，实践学时：课内实践学时+集中实践学时=1340 学时，占总学时比例 50.07%。选修课学时：限选学时+任选学时=288 学时，占总学时比例 10.76%。

2. 总学分和总课时

总学分：150 学分，总课时：2674 学时。

3. 各学期教学周任务安排

（1）内容项计算：课程总学时=理论学时+实践学时=周学时*理论教学周

（2）公共任选课程开设学期为 2-4 学期，每学期选一门。

（三）学时、学分统计

表 7-1 课时安排汇总表

1. 教学课时分配表									
课程类型		课时分配							
		理论/理实一体教学周		集中实践教学周	合计	占总学时比%	其中		
		理论	课内实践				必修	选修	
								限选	任选
公共基础课		608	200	168	976	36.47%	868	—	108
小计		608	200	168	976	36.47%	868	—	108
专业技能课	专业基础课	232	0	—	232	8.67%	232	—	—
	专业核心课	410	230	—	640	23.93%	640	—	—
	专业拓展课	50	130	—	180	6.73%	—	—	—
	专业综合课	36	612	—	648	24.23%	648	—	—
小计		728	972	—	1700	63.57%	1520	—	—
合计		1336	1172	168	2676	100%	2388	—	180
比例		1. 实践学时：课内实践 972 学时+集中实践 648 学时=1340 学时，占总学时比例 50.07%； 2. 选课学时：限选 180 学时+任选 108 学时=288 学时，占总学时比例 10.76%。							
2. 教学学分分配表									
项目		课程门数	学分			占总学分比例(%)			
			学分小计	理论/理实一体教学周	集中实践教学周				
公共基础课		28	54	54		36%			
专业技能课	专业基础课	7	14	14		9.33%			
	专业核心课	12	36	36		24%			
	专业拓展课	13	10	10		6.67%			
	专业综合课	3	36	36	36w	24%			
学分总计		150				100%			
备注：集中实训课程每周计 1 学分，军事技能训练 168 学时、3 学分，其余集中实践课程每周计 18 学时。									



(四) 教学周数安排

表 7-2 教学周数安排

学期	军事技能	素质教育 (含入学教育)	理实一体	专业综合实训	社会实践	劳动实践	课程考核与教学测评	岗位实习	合计	备注
1	3	1	16	0	0	0	1	0	20	不开设专业集中实训
2	/	1	16	1	0	0	2	0	20	
3	/	1	15	2	0	0	2	0	20	
4	/	1	15	2	0	0	2	0	20	
5	/	1	/	/	0	0	1	18	20	
6	/	/	/	/	/	/	2	18	20	

八、实施保障

(一) 师资队伍

一、基本要求

烹饪专业师资队伍的基本要求

1. 专业知识和技能：具备扎实的烹饪理论知识和丰富的实践经验。
2. 教育教学能力：熟悉教育教学原理和方法，能够有效地传授知识和技能。
3. 行业洞察力：了解行业动态和发展趋势，为教学提供实时的信息。
4. 创新能力：不断推陈出新，开发新的菜品和教学方法。
5. 实践指导能力：能够指导学生进行实际操作，培养学生的实践能力。

6. 安全意识：强调烹饪过程中的安全规范，确保学生的操作安全。
7. 团队合作精神：与其他教师协作，共同提高教学质量。
8. 沟通能力：与学生、家长和行业保持良好的沟通。
9. 学习能力：持续学习和更新自己的知识和技能。
10. 职业道德：具备良好的职业道德和敬业精神。
11. 行业认证：拥有相关的职业资格认证和职称。
12. 热爱教育事业：对教育工作有热情和责任心。

（1）队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，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产业导师，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。

表 8-1 烹饪工艺与营养专业教师结构表

教学团队	教师类别	专业结构	学历结构	职称结构	数量/要求	备注
公共课教师	思政课教师	相关专业	研究生以上学历	高级职称	创新思政教学模式，能与专业教学共同开展思政教研	学历结构、职称结构达到一种即可
	信息技术课教师	信息技术相关专业	研究生学历	——	了解与烹饪工艺与营养相关的信息技术，能够熟练应用	
	公共基础课教师	相应专业	本科以上学历	——	能将基础课程与专业知识融合	
专业教师	专业带头人	烹饪工艺与营养及相关专业	——	副高及以上职称	1 名	
	专任教师	烹饪工艺与营养等相关专业	本科及以上学历	——	能够挖掘专业课程中的思政教育元素和资源，使各类课程与思政课同向同行	
	双师型教师	烹饪工艺与营养等相关专业	本科及以上学历	——	占专业教师的 80%以上，每年至少参与 1 个月在企业实践	
	高级职称教师	——	——	高级职称	3 名以上，占教师的 20%以上	
兼职教师	同类学校兼职教师	相关专业	——	高级职称	——	
	对应行业学者专家	相关专业	——	高级职称	行业专家	职称结构、要求达到一种即可
	对口企业技术人员	相关专业	——	——	企业工作经历 5 年以上，并获得高级技能职业资格(或等级)证书、企业能工强将	
其他育人	辅导员	——	本科以上学历	——	配置 1 名辅导员/班	

教学团队	教师类别	专业结构	学历结构	职称结构	数量/要求	备注
团队	教学创新团队	相关专业	——		组建教学创新团队 1 个	
	名师工作室	相关专业	——	——	创建名师工作室 1 个	
	双创导师	相关专业	——	——	1 名以上，满足下列条件之一：企业管理；3 年以上、创办企业经营良好、入选全国万名优秀创新创业人才库	

（2）教师素养总体要求

1. 学科知识：深入掌握所教授的学科内容。
2. 教育理念：秉持先进的教育理念，关注学生的全面发展。
3. 教学能力：具备良好的教学设计、组织和实施能力。
4. 专业发展：持续学习，不断提升自己的专业水平。
5. 教育技术：熟练运用各种教育技术手段辅助教学。
6. 沟通技巧：与学生、家长和同事进行有效沟通。
7. 关爱学生：关心学生的成长和发展，尊重学生的个性。
8. 职业道德：遵守教师职业道德规范，做到廉洁从教。
9. 团队合作：与同事合作，共同推动学校的发展。
10. 多元文化意识：尊重并理解不同文化背景的学生。
11. 反思能力：能够反思自己的教学实践，不断改进教学方法。
12. 情绪管理：保持良好的情绪状态，应对教学中的各种挑战。
13. 创新精神：勇于尝试新的教学方法和手段，培养学生的创新能力。

14. 社会责任感：引导学生树立正确的价值观和社会责任感。

（3）思政课教师要求

1. 坚定的政治立场：坚定马克思主义立场。
2. 扎实的思政理论知识：深入理解和掌握马克思主义理论等。
3. 高尚的师德师风：以身作则，成为学生的道德榜样。
4. 教育教学能力：擅长运用多种教学方法，提高教学效果。

5. 不断学习的精神：关注时政热点，更新知识体系。
6. 了解学生特点：根据学生的实际情况进行针对性教学。
7. 善于引导学生：培养学生的正确价值观和世界观。
8. 严谨的治学态度：对待教学工作认真负责。
9. 良好的沟通能力：与学生、家长和同事有效交流。
10. 创新能力：探索新的教学模式和方法。
11. 团队协作精神：与其他教师共同开展教学研究工作。
12. 较强的研究能力：开展相关课题研究，提高教学质量。
13. 敏锐的洞察力：及时发现和解决学生的思想问题。
14. 广泛的知识储备：涵盖哲学、历史、文化等多个领域。

（4）公共基础课教师要求

1. 扎实的学科知识：对所教授的公共基础课程有深入的理解。
2. 教学能力：包括教学设计、讲解、引导等方面的能力。
3. 沟通技巧：与学生进行有效的交流，解答疑问。
4. 激发兴趣：能够提高学生对课程的兴趣和参与度。
5. 适应多样化需求：满足不同学生的学习需求。
6. 评价与反馈：善于对学生进行评价，并提供有益的反馈。
7. 学习能力：不断更新知识，适应学科发展。
8. 课程设计：合理设计课程内容和教学活动。
9. 掌握教育技术：运用现代教育技术提升教学效果。
10. 团队合作：与同事协作，共同提高教育质量。

11. 尊重学生个体差异：关注每个学生的特点和需求。
12. 规范教学行为：遵守教学纪律和规范。
13. 反思与改进：定期反思教学，不断改进教学方法。
14. 学科融合：了解其他学科，促进学科间的融合。

(5) 专业带头人要求

具有本专业及相关专业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工艺与营养专业与相关行业的发展趋势、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。

表 8-2 烹饪工艺与营养专业带头人要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 持有高校教师资格证书，受聘副高及以上专业技术职务，原则上具有骨干教师资格。 2. 具有五年及以上高校教学科研工作经历，近五年内系统讲授过两门及以上专业主干课程。 4. 具有“双师型”教师资格，近五年内在企业、社会工作或实践锻炼累计达 6 个月及以上。 5. 具有较高的教育教学水平，近五年内取得如下成绩之 ①获得区级“教学名师”或“教坛新秀”； ②获得自治区级教学能力比赛奖项一项； ③获院级教学成果奖（排名前 3），或获得省级及以上教学成果奖（排名前 5）； ④院级优秀教学团队成员（排名前 3），或省级及以上教学团队成员（排名前 5）； ⑤参与提质培优及“双高”专业群建设（排名前 3）； ⑥主持院级实训基地建设，或参与省级及以上实训基地建设（排名前 3）； ⑦主持院级课程思政示范课一门并验收通过； ⑧主持院级一流核心课程、金课、在线开放课程等课程建设，或参与省级及以上课程建设（排名前 5 名）； ⑨主持院级资源库建设，或参与省级及以上资源库建设（排名前 5 名）；



序号	培养方式	具体要求
		10 主编出版省级及以上教材 1 部(由学院上报至上级部门的教材且本人编写不少于 8 万字)； ①参与省级及以上教改课题 1 项（排名前 3）； 1 参加或指导学生竞赛获得省级（组织部、教育厅、人力资源社会保障厅主导的竞赛项目或荣誉）二等奖及以上； B 主持院级以上名师工作室。 -6. 具有博士学位且特别优秀的教师可以适当放宽选拔条
2	思政素养要求	热爱党的教育事业，自觉贯彻党和国家的教育方针具有良好的思想政治素质和教师职业道德。
3	教学能力要求	1. 负责本专业教研室建设及专业建设工作，原则上应承担教研室主任、专业委员会主任等工作。 2. 在各教学系部领导下，做好下列工作： ①开展专业调研及专业论证、制定专业建设规划和年度专业建设计划，并积极组织实施； ②根据学院的原则和意见，制定、修订专业人才培养方案，主持制定、修订本专业课程标准，参与设计专业实践教学体系； ③推进本专业课程建设、资源建设、教材建设等工作； ④开展本专业教学团队建设，培养和提高青年教师的业务水平； ⑤组织推进本专业各项教育教学改革及本专业的教学诊断和改进工作项目； ⑥负责对本专业学生进行专业教育，了解和跟踪本专业教学实施成效； ⑦协同完成本专业校内实训基地和校外实习基地建设及本专业校企合作（产教融合）工作； ⑧协助所在系部完成本专业学生的岗位实习和就业工作； ⑨组织开展专业教学研究及科学研究工作； 10 完成学院及所在系部要求的其他教育教学工作。
4	专业素养要求	专业基础扎实，学风教风严谨，积极进取，锐意创新。在完成教学工作量的同时，能主动承担传帮带责任，卓有成效的帮助青年教师成长，具有良好的奉献精神和团队协作能力。
5	信息化能力要求	运用现代教育技术提升教学效果。

（6）骨干教师要求

表 8-3 骨干教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	1. 持有高校教师资格证书，受聘中级及以上专业技术职务。 2. 具有三年及以上高校教学科研工作经历，近三年内系统讲授过两门及以上专业主干课程（公共基础部、马列教学部教师不受



序号	培养方式	具体要求
		此限制)。 3. 具有“双师型”教师资格,近三年内在企业、社会工作或实践锻炼累计达 3 个月及以上。 4. 具有较高的教育教学水平,近三年内取得如下成绩之二: ①获得院级“教学名师”或“教坛新秀”; ②获得院级教学能力比赛奖项一项; ③主持院级课程思政示范课一门并验收通过; ④主持院级一流核心课程、金课、在线开放课程等课程建设,或参与省级及以上课程建设(排名前 5 名); ⑤获院级教学成果奖(排名前 5),或获得省级及以上教学成果奖(排名前 8); ⑥院级优秀教学团队成员(排名前 5),或省级及以上教学团队成员(排名前 8); ⑦参与提质培优及“双高”专业群建设(排名前 5); ⑧参与院级实训基地建设(排名前 3),或参与省级及以上实训基地建设(排名前 5); ⑨参与院级资源库建设(排名前 5),或参与省级及以上资源库建设(排名前 10); 10 主编出版 1 部学院立项建设教材(本人编写不少于 5 万字),或参编出版省级及以上教材 1 部(由学院上报至上级部门的教材且本人编写不少于 5 万字); ①主持院级教改课题 1 项,或参与省级及以上教改课题 1 项(排名前 3); 19 参与 1 个院级及以上名师工作室(排名前 5); 1 参加或指导学生竞赛获得省级(组织部、教育厅、人力资源社会保障厅主导的竞赛项目或荣誉)三等奖及以上。
2	思政素养要求	热爱党的教育事业,自觉贯彻党和国家的教育方针具有良好的思想政治素质和教师职业道德。
3	教学能力要求	1. 承担专业核心课程及专业基础课程教学任务。 2. 在教学系部领导下,配合专业带头人做好下列工作,并取得良好成效: ①参与专业调研和专业论证、参与制定专业建设规划和年度专业建设计划; ②参与制定、修订专业人才培养方案及课程标准; ③参与本专业课程建设、资源建设、教材建设等工作; ④参与本专业教学团队建设,参与培养和提高青年教师的业务水平; ⑤参与本专业各项教育教学改革及本专业的教学诊断和改进工作项目; ⑥参与本专业校内实训基地和校外实习基地建设及本专业校企合作(产教融合)工作;



序号	培养方式	具体要求
		⑦参与本专业教学研究及科学研究工作； ⑧完成所在系部要求的其他教育教学工作。
4	专业素养要求	专业基础扎实，学风教风严谨，积极进取，锐意创新。在完成教学工作量的同时，能主动承担传帮带责任，卓有成效的帮助青年教师成长，具有良好的奉献精神和团队协作能力。
5	信息化能力要求	运用现代教育技术提升教学效果。

(7) “双师型”教师要求

表 8-4 “双师型”教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	坚持师德师风第一标准，强化对思想政治和师德素养的考察。出现师德失范、违规违纪，或申报材料中存在伪造资历、经历、业绩成果，或剽窃他人成果等学术不端行为者，在影响期内不得参加“双师型”教师认定，已认定的予以撤销。
2	思政素养要求	贯彻党的教育方针，热爱职业教育事业，具有良好的思想政治素质和师德素养，自觉践行社会主义核心价值观，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，为人师表，关爱学生。
3	教学能力要求	落实立德树人根本任务，遵循职业教育规律和技术技能人才成长规律，践行产教融合、校企合作，做到工学结合、知行合一、德技并修。在教育教学和技术技能培养过程中落实课程思政要求，形成相应的经验模式。
4	专业素养要求	紧跟产业发展趋势和行业人才需求，具有企业相关工作经历，或积极深入企业和生产服务一线进行岗位实践，时长、形式、内容、标准等应符合职业学校教师企业实践相关规定。理解所教专业（群）与产业的关系，了解产业发展、行业需求和职业岗位变化，及时将新技术、新工艺、新规范融入教学。
5	信息化能力要求	具备相应的理论教学和实践教学能力，掌握先进的教学理念和教学方法，积极参与教学改革与研究。能够采取多种教学模式方式，有效运用现代信息技术开展教学。

(8) 专任教师要求

具有高校教师资格；具有烹饪类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个月在企业或实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

(9) 兼职教师要求

表 8-5 兼职教师要求

序号	培养方式	具体要求
1	任职要求	能够指导学生进行实际操作，培养学生的实践能力。
2	思政素养要求	拥护党的领导，贯彻党的教育方针
3	教学能力要求	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教学任务
4	专业素养要求	熟悉教育教学原理和方法，能够有效地传授知识和技能。
5	信息化能力要求	运用现代教育技术提升教学效果。

2. 师资现状

(1) 师资结构

表 8-6 烹饪工艺与营养专业师资队伍结构分析

人员类型		人数	生师比
教师人数	校内专业教师	12	3.6:1
	公共基础课教师	24	
	校外企业兼职教师	4	
合计		40	
在校学生人数	2022 级在校学生人数	33	
	2023 级在校学生人数	30	
	2024 级预计入学新生人数	80	
合计		143	

本专业共有教师 40 人，其中校内专业教师 12 人，占 30%；公共基础课教师 24 人，占 60%；校外企业兼职教师 4 人，占 10%。“双师素质”教师 9 人，占专业教师的比例为 75%（不低于 55%）。

表 8-7 烹饪工艺与营养专业师资结构分析

序号	教师类型	人数	比例	备注
1	校内专业教师	12	30%	——
2	公共基础课教师	24	60%	——
3	校外企业兼职教师	4	10%	——
	合计	40	100%	——

(2) 职称结构

本专业校内专业教师共 12 人，其中正高级职称 2 人，占 16%；副高级职称 4 人，占 33 %；中级职称 4 人，占 33 %；初级职称 2 人，占 16 %；。

表 8-8 烹饪工艺与营养专业教师职称结构分析

序号	教师类型	人数	比例
1	正高级职称	2	16%
2	副高级职称	4	33%
3	中级职称	4	33%
4	初级职称	2	16%
	合计	12	100%

(3) 学历结构

本专业校内专业教师共 12 人，其中博士 0 人，占 0%；硕士/研究生 3 人，占 25%；本科 9 人，占 75%。

表 8-9 烹饪工艺与营养专业教师学历结构分析

序号	教师类型	人数	比例
1	博士	0	0
2	硕士/研究生	3	25%
3	本科	9	75%
	合计	12	100%

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

烹饪数字化智能实训楼项目规划内容共一层楼 11 间教室（1500 平方米），包含智慧教室、多媒体教室、中餐实训室 1、勺工实训室、中餐实训室 2、刀工实训室、综合示范室、西餐实训室、饮品调酒实训室、大师工作室、面点实训室 1、面点实训室 2、咖啡实训室等教室，要求实现现场观摩、教师操作示范、学生分组实操、理论授课、远程直播互动、资源共享和物品存储等功能。

表 8-10 烹饪工艺与营养专业教室功能配置表

教室类型	环境描述	功能描述
多媒体教室	环境整体描述 1. 教室前端:86 英寸交互一体机 1 台、推拉组合白板 1 块（尺寸：4000mm×1281mm），可加墨书写笔一套。 部署方式：交互一体机正面居中嵌入推拉组合白板内距地 1.1m 固定安装。 2. 教室侧墙：大尺寸普通粉笔书写黑板 1 块（尺寸：4000mm×1000mm）。 部署方式：教室进门处侧墙居中距地 1.1 米固定壁挂安装。 3. 教学区：普通单工位环保木质课桌 40 套。 部署方式：横排摆放。 4. 巡课监控系统：红外半球摄像机 1 台，智能球形摄像机 1 台，拾音器 1 个。 部署方式：教室前端靠窗户距地 2.5m 处壁挂安装红外半球摄像机采集学生区域图像，教室后端居中距地 2.5m 处壁挂安装智能球形摄像机采集教师讲课区域图像，拾音器讲台区域居中距地 2.5m 处壁挂安装，采集教师讲课声音。	1. 支撑教师多媒体教学，混合式教学等教学模式的开展，转变以教师为中心的演讲式教学模式。 2. 教室大尺寸普通黑板用于多个学生参与课堂教学板书。 3. 教室巡课系统可实现校领导、同行远程教学观摩和评教。 4. 实现网络教学资源班班通。



教室类型	环境描述	功能描述
	5. 班班通系统：教室前端部署网络信息点位 1 个，用于连接互联网。	
双屏教室	1. 教室前端：86 英寸交互一体机 2 台、可移动磁性白板 1 块（尺寸：900mm×1500mm），可加墨书写笔一套。 部署方式：交互一体机正面居中距地 1.1m 固定安装 2 台，可移动磁性白板放置在交互一体机右侧。 2. 教室侧墙：大尺寸普通粉笔书写黑板 1 块（尺寸：4000mm×1000mm）。 部署方式：教室进门处侧墙居中距地 1.1 米固定壁挂安装。 3. 教学区：普通单工位环保木质课桌 40 套。 部署方式：横排摆放。 4. 巡课监控系统：红外半球摄像机 1 台，智能球形摄像机 1 台，拾音器 1 个。 部署方式：教室前端靠窗户距地 2.5m 处壁挂安装红外半球摄像机采集学生区域图像，教室后端居中距地 2.5m 处壁挂安装智能球形摄像机采集教师讲课区域图像，拾音器讲台区域居中距地 2.5m 处壁挂安装，采集教师讲课声音。 5. 课堂录播系统：录播主机 1 台，教师、学生画面录制摄像机 2 台，全向声音采集设备 1 套，智能控制显示终端 1 台。 部署方式：录播主机安装于多媒体讲桌内，教师摄像机安装于教室后端，学生摄像机安装于教室前端，教学音频采集设备吊顶安装与讲台区域。 6. 班班通系统：教室前端部署网络信息点位 2 个，用于连接互联网。	1. 满足普通教室多媒体教学功能。 2. 双屏教学场景应用： 一屏用于电子白板书写，一屏用于多媒体课件内容显示，有效的避免了一台一体机频繁切换电子白板板书和多媒体课件的弊端。 方便教师多样化教学内容展示，一屏显示课堂教学内容，一屏可打开相关教学资源，检索和查阅课堂相关教学重点和难点知识配合讲解（包括图片、音视频、文档资料等）。 基于课堂管控和课堂教学为一体的新型教学模式应用，一屏用于课堂教学内容显示，一屏用于课堂教学管控平台应用。可有效管控课堂纪律，同时有利于促进教师利用信息技术手段提升专业教学技能和自身素质。 3. 课堂录播系统可快速积累丰富的校本优质同步教学资源，形成校级优质教学资源库。
智慧教室	教室讲台区域：部署 86 英寸智慧黑板 2 台（固定安装），黑板部分用于教师课堂板书，双一体机设备一屏用于多媒体信息化教学；一屏用于师生课堂互动。 学生区域：部署两台可移动 86 英寸交	（1）实现课堂教学实况直播、录制，支持本地化在线精品课程建设。 （2）支撑教学能力大赛、班主任大赛等应用场景。 （3）实现“线上+线下”

教室类型	环境描述	功能描述
	互触控一体机，一屏用于课堂教学评价、数据分析展示；另一屏用于学生个人作品展示等。 基于学情分析的智慧教学系统：支撑开展多种模式的智慧教学；支撑教学评价（过程性评价、增值性评价等）；支撑智慧课堂数据分析；支撑教学管理，助推教育教学模式改革。	混合教学模式应用。 （4）支撑课堂革命教学案例打造。 （5）支持基于互联网的学习，支持移动端学习和泛在学习。 （6）配置多台学习终端，满足个性化学习、协作学习、翻转课堂等多种教学模式需求。 （7）具备多媒体教学和扩音功能，并支持无线投屏，可实现基于双屏的教学模式开展。 （8）灵活组合式学生桌椅，满足交流研讨和自由移动式学习需求，打造基于团队展示、自主学习和自由讨论等多样化空间分组。

2. 校内实训室（基地）基本要求

表 8-11 烹饪工艺与营养专业校内实验实训条件一览表

序号	实验实训室名称	主要实训项目 (主要功能)	主要设备	工位数
1	中餐实训室 1	中餐实训、承办大赛	灶台、荷台、保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱	16
2	中餐实训室 2	中餐实训、承办大赛	灶台、荷台、保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱	16
3	刀工实训室	基本功实训	操作台、三连池	16
4	综合示范室	理实一体教室	灶台、荷台、保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱	2
5	饮品调酒实训室	理实一体教室	料理机、制冰机、操作台、三连池	16
6	大师工作室	菜品研发	灶台、荷台、保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱	2
7	面点实训室 1	中餐实训、承办大赛	保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱、操作台	12



8	面点实训室 2	中餐实训、承办大赛	保鲜柜、三连池、烤箱、蒸箱、操作台	12
9	咖啡实训室	理实一体教室	咖啡机、制冰机、操作台、三连池	8
10	西餐实训室	理实一体教室	扒炉、烤箱、炸炉、炬炉、操作台	8
11	勺工实训室	基本功实训	翻锅架、三连池、	16

3. 校外实习基地基本要求

表 8-12 烹饪工艺与营养专业校外实习基地一览表

序号	基地名称	主要实习项目（主要功能）	接纳人数
1	博源蓝海酒店	厨师、打荷、面点副手	15
2	碧桂园凤凰酒店	厨师、打荷、面点副手	20
3	沈阳预约烤鸭	厨师、打荷、面点副手	20
4	大白鲨赶海酒店	厨师、打荷、面点副手	10
5	内蒙古大厦	厨师、打荷、面点副手	15
6	上海瑞金洲际酒店	厨师、打荷、面点副手	20
7	阿尔山市市宾馆	厨师、打荷、面点副手	10
8	阿尔山市那伦酒店	厨师、打荷、面点副手	10
9	成悦酒店	厨师、打荷、面点副手	10
10	阿尔山天池酒店	厨师、打荷、面点副手	10
11	兴安盟行署北京联络处	厨师、打荷、面点副手	10
12	内蒙古君和大酒店	厨师、打荷、面点副手	10
13	上海邑华酒店管理有限公司	厨师、打荷、面点副手	10
14	上海瑞金宾馆有限公司	厨师、打荷、面点副手	10
15	上海瑞华樟园餐饮管理有限公司	厨师、打荷、面点副手	10

5. 支持信息化教学方面的基本要求

面向烹饪领域的烹匠技能人才培养体系，通过数字化创新教育场景示范应用，推进教育新基建，打造教育数字化发展新环境、数字化教学能力；打造教育数字基座，赋能各类教育应用发展；推进教育评估数字化，开展数据驱动的教育综合评价；创新教育资源建设模式，满足多元数字化教育需求。深化职业教育产教融合、校企合作的要求，

促进教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，全面提升职业院校人才培养质量。

（1）理实一体化教学数字化空间重构

通过对实训室的信息化改造，教学空间的科学布局，基于实训教学软件及智能教学设备提升老师的教学效率，结合教学大屏能增强学生的学习视觉感官，最终实现对实训室进行理实一体化教学数字化空间的重构。

（2）实现教学数字化资源沉淀及分享

老师的示范教学过程、老师的公开课、教师工作室、或者是技能比赛的资源视频，都是学校非常重要的教学资源，通过信息化的改造，将教学资源通过一个教学资源平台沉淀下来，实现数字化资源的分享和学习。

（3）实现“双师型”教师队伍的高效培养

数字化实训室帮助学校连接企业端，借助企业的优势资源，提高老师理论教学与实操技能培养效率；可以建立行业教师工作室，通过信息化手段提供师资培养的受众度及便捷性，进而高效培养“双师型”教师队伍。

（4）实现人才培养与行业企业需求同步，校企共赢

搭建匹配企业需求的学校人才培养体系，企业需求与院校专业方向精准对接，结合技能人才培养需求、定制培养模式与技能考核评定等资源，实现院校人才培养输送与企业需求同步，校企双赢。

(三) 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文献、网站及数字化教学资源等。

教材选用基本要求

1. 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和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

(1) 公共课教材选用

表 8-13 公共课教材选用表

课程	教材名称	备注
思想道德与法治	思想道德与法治（2021 年版）	国家统编教材
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 2023 版	国家统编教材
形势与政策	时事报告大学生版 2023-2024-2 学期	国家统编教材
职业规划与就业指导	职业生涯规划与就业指导	国家规划教材
创新创业基础（理论）	大学生创业教育教程	国家规划教材
信息技术 I	信息技术基础（第 2 版）	国家规划教材
信息技术 II	信息技术基础（第 2 版）	国家规划教材
大学英语/日语 I	新编实用英语综合教程 1	国家规划教材
大学英语/日语 II	新编实用英语综合教程 1	国家规划教材
大学英语 III	新编实用英语（第五版）综合教程 2	国家规划教材
大学英语/日语(选项) II	新编实用英语（第五版）综合教程 2	国家规划教材
大学生心理健康教育	心理健康教育（第三版）(含微课)	国家规划教材
军事理论	新编军事理论与技能训练教程	国家规划教材
国家安全教育	国家安全教育大学生读本	国家规划教材
劳动教育	劳动教育理论与实践教程	国家规划教材
中华民族共同体概论	中华民族共同体概论	国家统编教材

课程	教材名称	备注
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	国家统编教材
大学语文	大学语文（第三版）	国家规划教材

（2）专业（技能）课教材选用

表 8-14 专业（技能）课教材选用表

课程	教材名称	备注
烹饪原料	烹饪原料学	国家统编教材
餐饮概论	烹饪概论	国家统编教材
烹饪化学	烹饪化学	国家规划教材
中外饮食文化	中外饮食文化	国家规划教材
餐饮美学基础	餐饮美学基础	国家规划教材
餐饮成本控制	餐饮成本控制	国家规划教材
智能烹饪技术概论	智能烹饪技术概论	国家规划教材
餐饮食品安全与控制	餐饮食品安全与控制	国家规划教材
中式烹调工艺(1)	中式烹调工艺(1)	国家规划教材
中式烹调工艺(2)	中式烹调工艺(2)	国家规划教材
中式烹调工艺(3)	中式烹调工艺(3)	国家规划教材
中式烹调工艺(4)	中式烹调工艺(4)	国家规划教材
中式面点工艺(1)	中式面点工艺(1)	国家规划教材
中式面点工艺(2)	中式面点工艺(2)	国家规划教材
菜品设计与创新	菜品设计与创新	国家规划教材
宴会设计实务	宴会设计实务	国家规划教材
厨政管理	厨政管理实务	国家统编教材
餐饮企业管理	餐饮企业管理	国家统编教材
饮食营养与配餐	饮食营养与配餐	国家规划教材
西点制作	西点制作	国家统编教材
冷餐拼盘	冷餐拼盘	国家统编教材
地方菜制作	内蒙古地方菜制作	国家规划教材



课程	教材名称	备注
饮品制作	饮品制作	国家统编教材
咖啡制作	咖啡制作	国家统编教材
酒水制作与品鉴	酒水制作与品鉴	国家规划教材
旅游文化	旅游文化	国家统编教材
餐饮服务实务	餐饮服务实务	国家统编教材

2. 图书、文献配备基本要求

表 8-15 学习网站一览表

序号	网址	网站名称
1	https://www.icourse163.org/home.htm	mooc 慕课
2	https://m.zhihuiclass.cn/	智慧课堂
3	https://www.xuexi.cn/	学习强国
4	https://www.cnki.net/	中国知网
5	https://user.icve.com.cn/cms/index.do	智慧职教
6	https://zjy2.icve.com.cn/	国家高等教育智慧教育平台
7	http://www.icourses.cn	国家高等教育课程资源共享平台

3. 数字教学资源配置的基本要求

表 8-16 教学资源情况一览表

课程类别	资源类型	主要用途
公共基础课	微课	辅助进行线上线下结合的教学模式的开展，引导学生课前、课后进行自主学习。
	视频	为公共基础课教学提供客观、真实的案例，实现理论与实践的结合。
	文本	以模块化形式对知识点进行系统梳理，帮助教师教学，帮助学生理解。
	动画	以动画形式对微积分、图形变换等进行系统说明。
	题库	辅助进行线上测试；帮助学生进行自测；为教师布置作业提供帮助。
专业课	微课	专业课程知识点的讲解，1+X 证书、技能资格证书考取知识点讲解，辅助进行线上线下结合的教学模式的开展，引导学生课前、课后进行自主学习。

课程类别	资源类型	主要用途
	视频	现场案例视频、实训操作视频，为实训课教学提供现场案例、实训指导、1+X 证书实操指导以及第二课堂线下指导。
	文本	以模块化形式对知识点进行系统梳理，帮助教师教学，帮助学生理解。
	动画	以动画形式对设备工作原理、动作过程等进行介绍、展示。
	题库	为学生考取 1+X 证书、技能资格证书进行线上测试；辅助进行线上测试；帮助学生进行自测；为教师布置作业提供帮助。
	仿真实训软件	为学生考取 1+X 证书、技能资格证书提供技能指导；学生进行实训。

（四）教学方法

1. 现场教学法

组织学生到酒店或工作场所，通过观察调查或实际操作，使得理论知识和社会实践相结合的教学方法。主要适合实训课程教学。对于烹饪从业者而言，“现场感”对于他们未来职业发展至关重要。现场素材丰富真实，原汁原味，有利于拓展学习者的知识视野，提升专业学习兴趣；有利于领悟专业知识，提高综合素质和技能，保证课程教学质量，具有难以替代的教育作用。

2. 示范教学法

以教师的示范性技能操作和讲解为主，主要适合实训类课程教学。烹饪工艺与营养专业课程教学本身就是一种示范性和实践性都很强的教学活动。在教学过程中，教师有计划、有目的、有步骤地示范、演示，并引导学生观看，引导学生操作，由易到难，由简到繁，达到熟能生巧地程度。学生不仅熟练地掌握了所学专业的操作技能，而且懂得其中的道理。通过反复练习，既动脑思考，又动手操作，学生的

智能和体能都得到发展，真正使学生做到了“手脑并用”。

3. 项目教学法

通过企业真实工作项目实现教学，主要适合理实一体化的课程和实训课程。在烹饪工艺与营养专业中，把某个专业课程如餐饮企业管理实务、厨政管理、烹饪概论等课程，分为若干技术或技能单元，每个技术或技能单元就是一个教学项目，对这些项目实行理论、实践一体化的单元式教学，每个单元教学都应用该项技术或技能来完成一个作业，并进行下一个项目的教学。

通过项目教学，教学与餐饮行业的实际操作过程联系得更加紧密。教学以实际操作过程和服务过程为中心，以采用实践教学为主，强调学习得自主性和探究性，通过小组讨论、协作学习的方式，提高学生的旅游服务水平、实践操作的能力以及解决问题的能力。

（五）学习评价

本专业构建了评价内容多元、评价主体多元、评价方式多元的多元化考核评价体系，并制定相应制度，运用信息化手段保障多元评价的实施。

1. 评价内容多元

以学生综合素质评价为核心，围绕五个维度：道德与公民素养、技能与学习素养、运动与身心健康、审美与艺术素养、劳动与职业素养，下设二级指标，对学生进行考核。

表 8-18 学生综合素质考核指标一览表

一级指标	二级指标
------	------



一级指标			二级指标
道德与公民素养	思想品德		热爱祖国关心时政
			遵纪守法遵守公德
			关心集体尊重他人学会合作乐于助人
			爱学习有专长
			诚实守信自尊自爱
	行为养成		宿舍纪律
			教室纪律
			出勤
			餐厅纪律
			两操
			集会
			其他
	日常礼仪		仪容仪表仪态
			礼仪语使用
			礼仪课堂表现
			日常礼仪运用情况
			礼仪比赛表现
			礼仪学习和运用的整体情况和效果
技能与学习素养	公共基础课		出勤
			学习态度
			平时小测
			作业
			实验成绩
			期中期末考试
	专业课		出勤情况
			课堂表现
			项目测验
			成果/设计演示
			线上资源学习
			期末考试
	实习实训	综合实训	实践动手能力
			分析解决问题能力
			沟通合作能力
			创新能力
			实训项目成果
			期末作品设计
		岗位实习	岗位实习鉴定表

一级指标			二级指标
运动与身心健康			岗位实习报告
			纪律表现
			身体素质
			课外体育活动
审美与艺术素养			个人品质与行为
			心理健康
			意识与观念
			艺术活动与表演
劳动与职业素养			中华优秀传统文化艺术
			意识与观念
			日常生活劳动
			劳动教育
			校外公益服务劳动

2. 评价主体多元

评价主体多元化，重视学生发展性评价，倡导多方参与互动，即教师评价、学校评价、家长和社会、学生自评与学生互评等相结合。

表 8-19 评价主体及内容对照表

评价主体		评价内容
教师	辅导员 班主任	1. 通过学生日常表现、参与学校活动情况、接人待物情况对学生的德育进行评价； 2. 通过学生作业完成情况、班级表现和课堂学习成绩对学生进行智育的评价； 3. 通过学生积极参加学校各项活动和体育运动对学生进行体、美、劳方面的评价。
	专业课 教师	1. 专业教师通过学生的课堂表现、学生的积极性、课堂出勤表、作业完成情况、学生成绩册对学生进行专业课程方面进行评价； 2. 专业教师通过学生职业资格证获取和对专业知识的了解对学生进行专业技能的评价。
	公共课 教师	1. 公共课教师通过对学生的课堂表现、课堂出勤表、学生学习积极性、作业完成情况对学生进行评价； 2. 通过学生参加艺术相关活动、活动作品展示对学生进行艺术评价。
家长	家长	1. 通过学生日常生活表现，解决问题方式对学生进行评价； 2. 通过学生和其他学生的沟通交流方式对学生评价。
学生 自评	学生 自评	1. 通过自己能够自觉预习、积极思考、能积极查找相关学习资源进行课前自我评价； 2. 通过自己能够专心听讲、上课大胆踊跃发言、能提出合理、可



评价主体		评价内容
		行的问题解决方案进行课中自我评价； 3. 通过自己能够独立完成作业，做到课后复习对自己做出课后自我评价。
互评	同学评价	1. 通过同学上课认真听课，在小组活动中积极主动参与对同学进行课中评价； 2. 通过同学认真完成作业，主动帮助提示其他同学，在学习中学其他的解决方法对同学进行课后评价。
企业	技术人员	1. 通过学生在实践单位的日常表现、实习鉴定表、出勤表、对学生进行职业道德的评价； 2. 通过学生在日常工作中的仪容仪表对学生进行行为评价； 3. 通过学生的工作完成情况、职业技能证书和工作能力对学生进行职业技能的评价。
	专家	1. 通过学生的职业道德、行为表现对学生评价； 2. 通过学生的职业技能和职业技能证书对学生评价。

3. 评价方式多元

①终结性评价（以试题库为主要内容）

终结性评价在每个学期的期末进行，也可在某一单元任务完成后进行。这种评价对公共课程和专业课程均有效。

教师根据课程目标，对知识性的问题，在课程题库中抽取相关的试题组成试卷，按照课程标准的要求在适当的时间由学生进行答卷；而对于技能型和专（职）业素养的考核，则根据课程标准要求学生在规定时间内完成某一个作品的制作，安排相应的案例或场景由学生完成特定的任务，从而检验技能和素养是否达到课程目标的要求。

对课程的总结性评价以预先设定的教学目标为基准，主要为学生的学业成绩，考察学生掌握某门学科的整体程度，概括水平较高，测验内容范围较广，除了传统的纸笔测试外，根据课程的性质，还增加了口试、听力、上机操作、成果展示等方式。

②形成性评价（以学习过程为主）

形成性考核以提升学生综合素质及能力为目的，一方面考核学生的课堂教学出勤、平时作业、项目任务完成、实验实习的实际操作水平、实验实习报告、实习日志、实验实习表现情况等。另外，根据烹饪工艺与营养专业对学生知识、技能和素养的要求，针对公共基础领域课程、专业领域课程、实习实训、岗位实习等方面，设置了不同形式的综合性评价。过程性考核不仅评价学生基础知识和基本技能的掌握情况，更关注学生在学习过程中表现出来的情感、态度和合作精神等，其目的是帮助学生有效调控自己的学习，激励学习动机，培养学生良好的学习态度和团队合作精神等。

（六）质量管理

学校和二级院系应建立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，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。

学校和二级院系应完善教学管理机制，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。

专业教研组织应建立集中备课制度，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。学校应建立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，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

日常行为规范：

1. 保持良好的个人卫生习惯，包括定期洗澡、洗头、修剪指甲等。
2. 穿着整洁的工作服，保持工作环境的清洁和卫生。
3. 遵守工作时间和纪律，准时到岗，不迟到早退。
4. 尊重师长和同事，与他人友好相处，具备团队合作精神。
5. 诚实守信，不谎报工作成果或隐瞒错误。
6. 注重自我修养和职业道德，不使用劣质食材或进行不正当竞争。

操作要求：

1. 熟练掌握各种烹饪技巧和方法，包括切配、烹调、调味等。
2. 严格遵守食品安全和卫生标准，正确处理和储存食材。
3. 熟悉厨房设备的使用和维护，确保操作安全。
4. 按照食谱和标准流程进行烹饪，保证菜品质量的稳定性。
5. 注重细节，如菜品的色泽、口感、温度等。

6. 具备创新能力，能够开发新菜品或改进现有菜品。
7. 有效管理时间和资源，提高工作效率。
8. 能够根据客户需求和口味进行调整，提供个性化的服务。
9. 做好厨房的清洁和整理工作，保持设备和工具的良好状态。

（二）毕业学分要求

1. 学生思想政治表现考核合格，在规定修业年限内完成规定课程学习，获得 150 总学分，包含公共必修课 54 学分、公共选修课 6 学分、专业必修课 50 学分、专业任选课 12 学分。必须取得本专业规定的 150 学分；

2. 完成“第二课堂成绩单”要求，具体实施参照《兴安职业技术学院“第二课堂成绩单”管理制度》。

（三）职业资格证书

表 9-3—1 烹饪工艺与营养职业资格证书

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	计算机等级考试一级	1	教育部考试中心	2.0
2	计算机等级考试二级	2	教育部考试中心	3.0
3	自治区高职英语应用能力考试	1	教育部	2.0
4	全国英语四级证书	4	国家教育部高教司	3.0
5	全国英语六级证书	6	国家教育部高教司	4.0
6	普通话合格证书		国家语言文字工作委员会	2.0
7	驾驶证		公安部门车辆管理所	2.0

（四）职业技能等级证书

表 9-4-1 烹饪工艺与营养职业技能等级证书

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	中式烹调师（四级）职业技能等级证书	4	内蒙古人力资源和社会保障厅	3.0
2	中式烹调师（三级技师）职业技能等级证书	3	内蒙古人力资源和社会保障厅	3.0
3	中式面点师（四级）职业技能等级证书	4	内蒙古人力资源和社会保障厅	3.0
4	中式面点（三级）职业技能等级证书	3	内蒙古人力资源和社会保障厅	3.0

获得国家职业资格证书各类证书折算总学分必须达 5 分。

1. 厨师需要获取国家级中式烹调师（四级）资格证书。
2. 厨师长获取中式烹调师（三级）资格证书；

（五）毕业要求及指标点

表 9-5-1 毕业要求列表

编号	毕业要求	培养规格
1	学分要求：必须取得本专业规定的 146 学分	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7 A8 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B9 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15
2	素质教育分要求；综合素质训练活动必修取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7 A8
3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分	B3 B5 B6 B7 C1 C2 C5 C7



编号	毕业要求	培养规格
4	公共选修模块：限选 6 学分	A1 A2 A3 A4 B1 B4

表 9-5-2 毕业要求对应指标点

编号	毕业要求	指标点编号	指标点内容	培养规格
1	学分要求：必须取得本专业规定的 146 学分	1.1	学分要求：必须取得本专业规定的 146 学分	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7 A8 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B9 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12 C13 C14 C15
		1.2	素质教育分要求；综合素质训练活动必修取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7 A8
		1.3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分	B3 B5 B6 B7 C1 C2 C5 C7
		1.4	公共选修模块：限选 6 学分	A1 A2 A3 A4 B1 B4

十、附录

附录 1：专业人才培养方案主要编制依据

[1] 国务院关于印发《国家职业教育改革实施方案》的通知（国发〔2019〕4 号）

[2] 教育部和中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知（教体艺〔2019〕1 号）

[3] 教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见（教职成〔2019〕13 号）

[4] 《教育部关于印发〈新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求〉的通知》（教社科〔2018〕2 号）

[5] 教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知（教高〔2020〕3 号）

[6] 中共中央国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（2020 年 3 月 20 日）

[7] 中共中央办公厅、国务院办公厅《关于全面加强和改进新时代学校美育工作的意见》（2020 年 10 月 15 日）

[8] 《职业教育专业简介》

[9] 教育部关于印发《职业教育专业目录（2021 年）》的通知（教职成〔2021〕4 号）

[10] 中共中央办公厅、国务院办公厅《关于全面加强和改进新时代学校美育工作的意见》（2020 年 10 月 15 日）

[11] 关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知（教职成司函 61 号文）

[12] 高等职业教育专科英语课程标准（2021 版）

[13] 高等职业教育专科信息技术课程标准（2021 版）

[14] 兴安职业技术学院 2024 年专业人才培养方案修订通知

[15] 教育部《烹饪工艺与营养专业教学标准》

附录 2：人才培养方案主要编制人

人才培养方案主要编制人

序号	姓名	单位	职务	职称
1	李洁	管理服务系	副主任	副教授
2	关兆意	管理服务系	兼职教师	高级
3	隋颖	管理服务系	教师	教员
4	刘司瑜	管理服务系	教师	教员
5	李植库	兴安盟餐饮协会	副会长	
6	李明	喜嘉庆餐饮有限公司	厨师长	

附录 3：校企合作联合培养计划

构建了具有专业特色的“工学结合、旺工淡学”人才培养模式。以工学结合为切入点，实践和优化“做中学，学中做，工学交替”的人才培养模式。依托烹饪协会、餐饮协会，依托真实职业环境，根据企业需求，为企业培养高技能人才。

在课程设置上，做到基础课程职业化，专业课程能力化，实践课程情境化，拓展课程立体化。实现理论教学和实践教学的有机结合、课程体系向行业企业、岗位需求以及学生基本素质的要求转变。

一是成立了由专业带头人及骨干教师、餐饮行业协会和餐饮企业高级管理人员组成的专业建设指导委员会。

二是加强实训基地和实训室建设，提升实践教学比例。

完善了校内实训室建设，扩充了实训设备。在教学中推广“项目化教学”、“模拟仿真教学”等多种教学方法。积极组织学生参加技能竞赛，以赛促学。加大了实训课开出比例，将教学地点由原来的教室拓展到实训室、操作场，制定并完善了校内实训基地管理制度，确立学生岗位实习管理办法。

附录 4：继续学习和深造建议

学生：鼓励学生专升本、大学英语四级

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

教师：学历的继续提升；相关职业技能证书的考取；按计划到企业锻炼

附录 5：教学进程安排表

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
												20	20	20	20	20	20			
												16	18	18	18	0	0			
公共基础课	公共必修课	1	1900001323	思想道德与法治	A		3	54	32	22	1	2						考试	马克思主义教学部	
		2	1900001324	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A		2	38	38	0	2		2					考试	马克思主义教学部	
		3	1900001303	形势与政策	A		1	32	32	0	1-4	24W	24W	24W	24W			考查	马克思主义教学部	不计入周学时平均值
		4	1900001304	职业规划与就业指导	B	是	1	18	16	2	2		2/1-8W					考试	招就处	周学时平均值 1
		5	1900001305	创新创业基础（理论）	A		1	18	18	0	2		2/9-17W					考试	招就处	周学时平均值 1
		6	1900001306	体育 I	C		1	18	0	18	1	1						考查	体育系	
		7	1900001307	体育 II	C		2	30	0	30	2		2					考试	体育系	
		8	1900001308	体育选项 I	C		2	30	0	30	3			2				考查	体育系	必选
		9	1900001309	体育选项 II	C		2	30	0	30	4				2			考试	体育系	必选
		10	1900001325	信息技术 I	B	是	2	32	16	16	1	2						考查	信息工程系	线上+线下
		11	1900001326	信息技术 II	B	是	2	36	18	18	2		2					考试	信息工程系	线上+线下
		12	1900001311	大学英语/日语 I	A		2	32	32	0	1	2						考查	公共教学部	

课程类别		序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注
					课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
												20	20	20	20	20	20			
												16	18	18	18	0	0			
	13	1900001312	大学英语/日语 II	A		2	36	36	0	2		2					考试	公共教学部		
	14	1900001321	大学英语/日语(选项) I	A		2	36	36	0	3			2				考查	公共教学部	必选	
	15	1900001322	大学英语/日语(选项) II	A		2	36	36	0	4				2			考试	公共教学部	必选	
	16	1900001313	大学生心理健康教育	B	是	2	32	16	16	1-2	2/7w	2/9w					考试	学生处	开设学期一年级1-2 学期	
	17	1900001314	军事理论	A		2	36	36	0	1	2						考试	学生处		
	18	1900001328	军事训练（入学教育）	C		3	168	0	168	1	3W						考查	学生处	不计入周学时平均值	
	19	2400001327	国家安全教育	A		1	18	18	0	2		1					考试	公共教学部	周学时平均值 1	
	20	1900001317	劳动教育	A		1	16	16	0	2		1					考试	学生处	周学时平均值 1	
	21	2400001320	中华民族共同体概论	A		2	32	32	0	4				2			考试	马克思主义教学部		
	22	1900001329	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	A		3	54	36	18	3				2			考试	马克思主义教学部		
	23	1900001330	大学语文	A		2	36	36	0	3				2			考试	师范教育系		

课程类别			序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注
						课程类型 （A/B/C）	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
													20	20	20	20	20	20			
													16	18	18	18	0	0			
		24	1900001319	大学生综合素质教育			5										考查	多部门	按照《新安职业技术学院学生综合素质评价考核方案》执行		
		小计					48	868	500	368											
公共选修课		1	—	公选（艺术）	B	是	2	36	36		2-4		2				考查	公共教学部	具体名称见附表，选课方式见通知。		
		2	—	公选（五史）	B	是	2	36	36		2-4		2				考查	马克思主义教学部			
		3	—	公选（素养）	B	是	2	36	36		2-4		2				考查	多部门			
		小计					6	108	108			0	2	2	2	0	0				
		公共基础课累计、占总学时比例					54	976	608	368		10	15	10	8	0	0	36.47%			
专业（技能）课	专业必修课	1	2454021301	烹饪原料	A		2	32	32		1	2					考试	管理服务系			
		2	2454021302	餐饮概论	A		2	32	32		1	2					考试	管理服务系			
		3	2454021303	烹饪化学	A		2	36	36		4				2		考试	管理服务系			
		4	2454021304	中外饮食文化	A		2	32	32		4				2		考试	管理服务系			
		5	2454021305	餐饮美学基础	A		2	32	32		1	2						考试	管理服务系		

课程类别			序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注
						课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
													20	20	20	20	20	20			
													16	18	18	18	0	0			
专业核心课	程	6	2454021306	餐饮成本控制	A		2	36	36		3			2			考试	管理服务系			
		7	2454021307	智能烹饪技术概论	A		2	32	32		1	2					考试	管理服务系			
	课	1	2454021308	餐饮食品安全与控制	A		2	36	36		3			2			考查	管理服务系			
		2	2454021309	中式烹调工艺(1)	B	是	4	64	32	32	1	4					考查	管理服务系			
		3	2454021310	中式烹调工艺(2)	B	是	4	72	36	36	2		4				考查	管理服务系			
		4	2454021311	中式烹调工艺(3)	B	是	4	72	36	36	3			4			考查	管理服务系			
		5	2454021312	中式烹调工艺(4)	B	是	4	72	36	36	4				4		考查	管理服务系			
		6	2454021313	中式面点工艺(1)	B	是	4	72	36	36	2		4				考查	管理服务系			
		7	2454021314	中式面点工艺(2)	B	是	4	72	36	36	3			4			考查	管理服务系			
		8	2454021315	菜品设计与创新	B	是	2	36	18	18	4				2		考试	管理服务系			
		9	2454021316	宴会设计实务	A		2	36	36		4				2		考查	管理服务系			
		10	2454021317	厨政管理	A		2	36	36		3			2			考试	管理服务系			

课程类别			序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注	
						课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期				
													20	20	20	20	20	20				
													16	18	18	18	0	0				
专业拓展课程			11	2454021318	餐饮企业管理	A		2	36	36		4				2			考试	管理服务系		
			12	2454021319	饮食营养与配餐	A		2	36	36		3			2				考试	管理服务系		
	小计							50	872	642	230		12	8	16	14						
		1	2454022301	西点制作	B	是	2	36	18	18	3				2				考查	管理服务系		
		2	2454022302	冷餐拼盘	B	是	2	36	18	18	4					2				考查	管理服务系	
		3	2454022303	地方菜制作	B	是	2	36	18	18	2		2							考查	管理服务系	
		4	2454022304	咖啡制作	B	是	2	36	18	18	3				2					考查	管理服务系	
		5	2454022305	酒水制作与品鉴	B	是	2	36	18	18	4					2				考查	管理服务系	
		6	2454022306	旅游文化	A		2	32	32		1	2								考查	管理服务系	
		7	2454022307	餐饮服务实务	A		2	36	36		4					2				考查	管理服务系	
		8	2454022308	烹饪英语	A		2	36	36		4					2				考查	管理服务系	
		9	2454022309	食品雕刻	B	是	2	36	18	18	2		2							考查	管理服务系	
		10	2454022310	糖艺	B	是	4	72	36	36	3				4					考查	管理服务系	

课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质		学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数 课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	开课部门	备注	
				课程类型 (A/B/C)	是否理实一体		总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期				
											20	20	20	20	20	20				
											16	18	18	18	0	0				
专业综合课	11	2454022311	果酱画	B	是	2	36	18	18	3			2				考查	管理服务系		
	12	2454022312	茶文化与茶艺	B	是	2	36	18	18	2		2					考查	管理服务系		
	13	2454022313	饮品制作	B	是	2	36	18	18	4				2			考查	管理服务系		
	小计					10	108	50	50		2	4	2	4						
	1	2454021320	岗位实习	C		26	468	0	468	5-6					12W	14w		管理服务系		
	2	2454021321	综合实训	C		6	108	0	108						6W			管理服务系		
	3	2454021322	毕业设计	B	是	4	72	36	36	6						4W		管理服务系		
	小计						36	648	36	612					18	18				
专业（技能）课累计、占总学时比例						150	2676	1336	1340		14	16	22	22			63.52%			
考试周数						—					1W	1W	1W	1W	1W		—			
毕业鉴定周数						—					—	—	—	—	—	2W	—			
平均周学时						—					26	26	34	36	18	18	—			
学期学分数						—					24	27	28	26	18	18	—			
学分总计、学时总计						150	2676			—	—									
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例						16	288			10.76%	—									
实践性教学：学时总计、占总学时比例						—	1340			50.07%	—									

附录 6：实践性教学安排表

实践性教学安排表

填表说明：实践教学阶段：按课内实践学时、集中实践教学逐条填写；实践地点写明校内（外）实习实训场所；							
学期/学年	实践教学阶段	实践内容	实践地点	起止日期	学时/周	总学时	预期成果
第一学期	课程基础实践	中式烹调工艺	校内实训室	9月1日 - 12月31日	8	32	完成基础课程实践
第二学期	实践教学	专业实践	校内实训室、校内产业学院、景区	3月1日-6月15日	4	60	完成专业课程实践及见习
第二学期	实践教学	专业实践	校内产业学院、校外合作企业（餐饮、酒店）	6.15——7.15	15	60	提交专业实践日志和总结
第三学期	课程基础实践	导游、旅行社管理等	校内实训室、校内产业学院	9月1日 - 12月31日	8	140	完成专业课程实践
第四学期	课程基础实践	景区管理、	校内实训室、校内产业学院	3月1日 - 7月1日	7.5	120	完成基础课程实践
第四学期	实践教学	专业实践	校外合作企业（餐饮、酒店）	6.1-7.15	13	80	提交专业实践日志和总结
第五学期	综合实训	技能提升	校外合作企业（餐饮、酒店）	7.15-9.1	13	80	提交专业实践日志和总结
第五学期 第六学期	岗位实习 26W	技能提升	校外合作企业（餐饮、酒店）	9.15-3.15	20	468	提交专业实践日志和总结
第五学期 第六学期	毕业设计	毕业设计	校内实训室/企业	12月1日 - 次年4月30日	6	120	毕业开题和提交毕业设计论文