2022 级-烹饪工艺与营养专业-人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求及生源类型

（一）入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业、同等学力

（二）生源类型

普通高招、对口单招、高职单招

三、修业年限与学历

(一) 修业年限

3年

(二) 学历

专科

四、职业面向和职业能力要求

(一) 人才培养面向岗位

所属专业大类（代码）：旅游大类(54)

所属专业类（代码）：餐饮类(5402)

所属行业	职业类别	主要岗位类别或技术领域	职业资格证书或技能等级证书
------	------	-------------	---------------

正餐服务	其他专业技术人员	厨师	中式烹调师
	其他专业技术人员	配餐营养师	烹饪中式面点
	其他专业技术人员	厨房领班	烹饪西式面点
	其他专业技术人员	厨师长	烹饪西式面点

(二) 岗位能力分析表

岗位类别或技术领域	岗位名称	岗位级别	岗位描述
厨师	冷菜制作	初级岗位	负责中餐冷菜的制作，保证及时提供合乎风味要求的色、香、味、形俱佳的冷菜。
厨师	热菜制作	初级岗位	负责中餐热菜的制作，保证及时提供合乎风味要求的色、香、味、形俱佳的冷菜。
厨师	面点制作	初级岗位	1、主要负责甜品的制作：西点，法式甜点，蛋糕等；2、能够独立进行蛋糕、西点、面包出品，产品制作；
配餐营养师	配餐营养	目标岗位	1. 负责客户的健康咨询与指导，为客户提供健康服务。2. 运用所掌握的医学、营养学等相关知识为顾客提供健康咨询和管理服务。3. 协助开展健康沙龙、健康讲座、养生等活动。4. 组织调查客户需求，策划设计顾客的营养需求，完成客户的需求调查报告。5. 负责客户的营养餐调配。
厨房领班	厨房领班	目标岗位	1 遵守厨房的各项规章制度，服从厨师长及经理的指挥。2 做好开餐前的各项准备工作。3 熟悉掌握本工种的各种不同的技术要求，操作规范。4 严格执行生产人员的卫生标准，遵守职业道德。5 严格按照厨师长每天制定的食谱制作菜品。6 菜品质量要求烹制，保证菜品质量。7 严格按照天然气灶具各项操作程序进行操作，保证安全生产。
厨师长	厨师长	发展岗位	厨师长，英语简称(CHEF)，是酒店厨房的管理部门领导，主要对炒锅进行日常管理，对厨房所有菜品进行高标准控制等工作，要求具有大餐饮行业烹饪或主管工作经验，还

应有厨房管理的能力和技巧。

（三）典型工作任务及其工作过程

典型工作任务	岗位	工作过程	能力
1.厨师	冷菜制作	冷菜的加工制作——冷菜拼摆装盘——冷菜的卫生控制	1.能烹制各种冷菜，掌握其操作关键 2.懂得烹饪美学知识，各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘 3.对各种宴会冷菜要有一定的设计能力
2.厨师	热菜制作	将原材料分类摆放——根据原料特性及菜品的要求进行切成块、丁、条、丝、片——对切配好的原料按标准菜谱进行配置——进行制作	1.具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识; 2.具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力; 3.能够进行各种烹饪原料的初加工和切配;能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。
3.厨师	面点制作	面点制作的原料选取——面团调制工艺——馅料调制工艺——形成工艺——熟制工艺——宴席面点的配置	1.具有制备面团;调制馅料;各式面点成型、熟制;宴席面点设计、面点制作等知识和技能; 2.具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力; 3.能够熟练调制面点常用四大面团，能制作中高档东北风味宴席成套点心。
4.配餐营养师	配餐营养	了解用餐人员的不同特点和要求——营养计算——食谱设计——烹饪原料搭配及烹饪方法进行配餐	1.具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能; 2.能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单;

			3.能够根据不同人群特点制定科学食谱。
5.厨房领班	厨房领班	<p>整理好仪容仪表准时到岗——带领员工做好餐出品准备工作——检查档台、水果、面包、果汁、凉菜、热菜、出品情况是否达到要求——按照客人预约时间准时开餐，带领员工做好食品服务工作——在厨房条件范围内尽量满足客人提出的用餐需求——与厅面领班及时及时了解还未到餐厅用餐的客人人数，通知厨房员工控制好出品量以免造成浪费——通知厨房员工收餐——与厅面领班做好沟通，了解客人对食品提出的建议及意见，及时总结改进。</p>	<p>1.有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能；</p> <p>2.能够熟练进行所在部门岗位的各项操作；</p> <p>3.能够进行员工管理；</p> <p>4.能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。</p>
6.厨师长	厨师长	<p>主持每日例会——餐前工作——餐中工作——餐后工作</p>	<p>1.具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；</p> <p>2.能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务，组织、指挥厨房生产；</p> <p>3.能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制</p> <p>4.能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新；</p>

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、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

内容	要求
素质规格	<ol style="list-style-type: none">1.坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感； 民族自豪感；2.具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；3.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；4.能够掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能；5.能够了解餐饮产业文化，遵守职业道德准则和行业行为规范，具备社会责任感和担当精神；6.掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化等文化基础知识；7.具有扎实的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；8.具有设计中高档宴席的创新能；9.具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；10.具有一定的国际视野和跨文化交流能力；

	11.具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。
知识规格	<p>1.具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力；</p> <p>2.掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识；</p> <p>3.掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能；</p> <p>4.掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能；</p> <p>5.掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识；</p> <p>6.掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识；</p> <p>7.能掌握烹制各种冷菜的技能，掌握其操作关键；</p> <p>8.具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识；</p> <p>9.具有制备面团，调制馅心，各式面点成型、熟制:宴席面点设计、面点制作等知识和技能；</p> <p>10.掌握部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能；</p> <p>11.掌握厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；</p>
能力规格	<p>1.具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；</p> <p>2.具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；</p> <p>3.具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；</p> <p>4.具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；</p> <p>5.具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力；</p> <p>6.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；</p> <p>7.具有中式菜点制作与成品质量控制能力；</p> <p>8.具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；</p> <p>9.掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具有一定的心理调适能力；</p> <p>10.掌握必备的没有知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；</p> <p>11.培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。</p>

--	--

(三) 典型工作任务与培养规格映射关系

典型工作任务	能力	培养规格
厨师	能烹制各种冷菜，掌握其操作关键	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
	懂得烹饪美学知识，各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘	A8、具有设计中高档宴席的创新能力； A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
	对各种宴会冷菜要有一定的设计能力	A8、具有设计中高档宴席的创新能力； A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
	具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识；	A3、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；
	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力；	B3、掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能； B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能；
	能够进行各种烹饪原料的初加工和切配；能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。	B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识； C8、具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
	具有制备面团；调制馅心；各式面点成型、熟制；宴	A3、能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、

	<p>席面点设计、面点制作等知识和技能;</p>	<p>行业规定; B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能,掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力;</p>
	<p>具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力;</p>	<p>A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;</p>
	<p>能够熟练调制面点常用四大面团,能制作中高档东北风味宴席成套点心。</p>	<p>A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;</p>
<p>配餐营养师</p>	<p>具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能;</p>	<p>A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;</p>
	<p>能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单;</p>	<p>A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识; C8、具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力;</p>
	<p>能够根据不同人群特点制定科学食谱。</p>	<p>A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;</p>

厨房领班	有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能;	A8、具有设计中高档宴席的创新能力; B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能,掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力; B2、掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识; C1、具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力; C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力;
	能够熟练进行所在部门岗位的各项操作;	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力;
	能够进行员工管理;	A8、具有设计中高档宴席的创新能力;
	能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。	B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;
厨师长	具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能;	B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能,掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力; B2、掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识; C1、具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力; C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力;
	能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务,组织、指挥厨房生产;	A3、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;
	能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制	
	能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新;	

六、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

1. 学生必须按时参加系部、学院统一安排、组织的一切活动，集中授课、实训等均要进行考勤。
2. 学生集中教学期间，上课不得迟到、早退，违者予以批评教育，屡教不改者要给予纪律处分。学生不请假或请假未批准而缺席者，按旷课处理。
3. 学生缺席时数达到某门课程集中授课学时数三分之一的，不得参加本课程考试，应予重新学习。
4. 各类课程考试一般不得请假。学生因特殊原因不能参加考试，必须于考试前提出请假和缓考申请，经系（院）主管领导同意后报教务处批准，方可缓考；未经批准擅自缺考，按旷考处理。旷考者不得参加补考，直接重新学习。
5. 学生必须按时参加本专业统一安排的教育见习，并认真完成各项见习任务，填写见习手册，方可毕业。

（二）学分

本专业学生应达到以下条件方可毕业：

1. 学分要求：必须取得本专业规定的 152 学分；
2. 素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；
3. 技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。
4. 公共选修模块：限选 6 学分。

（三）职业资格证书

获得国家职业资格证书各类证书折算总学分必须达 5 学分。其中跟专业有关的相关证书，在高中阶段已经取得的，可直接计相应学分。此外，贯彻落实 1+X 证书制度试点工作，鼓励本专业学生考取各类职业技能等级证书和职业资格证书等。

- 1.中式烹调师
- 2.西式面点师;
- 3.中式面点师;
- 4.公共营养师;
- 5.营养配餐员;
- 5.咖啡师;
- 6.茶艺师;

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	中式烹调师	3	人力资源与社会保障局	3.0
2	中式面点师	3	人力资源与保障局	3.0
3	中式面试师	4	人力资源与保障局	3.0
4	西式烹调师	3	人力资源与保障局	3.0
5	西式烹调师	4	人力资源与保障局	3.0
6	西式面点师	3	人力资源与保障局	3.0
7	西式面点师	4	人力资源与保障局	3.0
8	营养配餐员	3	人力资源与保障局	3.0
9	营养配餐员	2	人力资源与保障局	3.0
10	中式烹调师	4	国家人力资源和社会保障局	3.0

11	茶艺师	4	人力资源和社会保障局	3.0
12	咖啡师	4	人力资源和社会保障局	3.0

(四) 毕业要求及指标点

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 150 学分；	
2	素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；	
3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。	
4	公共选修模块：限选 6 学分。	

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 150 学分；	1.1	学分要求：必须取得本专业规定的 151 学分；	
2	学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	1.2	素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；	
3	学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	1.3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。	
4	学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	1.4	公共选修模块：限选 6 学分。	

七、课程体系及教学进程总体安排

(一) 课程体系框架

烹饪技术专业的课程体系是在对烹饪行业企业调研分析的基础上，依据烹饪膳食要求、餐饮文化的发展、食品生产和销售等职业岗位（群）的任职要求，从餐饮技术行业一线生产操作岗位任务分析和岗位能力分析入手，参照厨房设计和施工要求与合作企业、订单企业合作构建的基于工作过程的专业课程体系。按照“社会人”、“职业人”的通用基础知识及基本技能和专业基本技能培养、职业核心能力培养和职业岗位能力培养设置课程，完成从学生到企业合格员工的身份转化。

课程类别	课程性质	课程代码	课程名称	是否核心课程
公共基础课	必修	1900001303	形势与政策	否
		1900001304	职业规划与就业指导	否
		1900001305	创新创业基础（理论）	否
		1900001306	体育 I	否
		1900001307	体育 II	否
		1900001308	体育选项 I	否
		1900001309	体育选项 II	否
		1900001311	大学英语/日语 I	否
		1900001312	大学英语/日语 II	否
		1900001313	大学生心理健康教育	否
		1900001314	军事理论	否
		1900001317	劳动教育	否
		1900001319	大学生综合素质训练	否
		1900001320	铸牢中华民族共同体意识	否
		1900001321	大学英语/日语(选项) I	否
		1900001322	大学英语/日语(选项) II	否
		1900001323	思想道德与法治	否
		1900001324	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	否

		1900001325	信息技术 I	否
		1900001326	信息技术 II	否
		1900001327	安全教育	否
		1900001328	军事训练（入学教育）	否
		1900001329	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	否
		1900001330	大学语文	否
	任选	1900001331	公选（艺术）	否
		1900001332	公选(素养)	否
		1900001333	公选（四史）	否
专业基础课	必修	1906171203a	烹饪原料学	否
		1906171223	餐饮概论	否
		1906171225	烹饪化学	否
		1906172204	中外饮食文化	否
		1906172205	餐饮美学基础	否
		1906172206	餐饮成本控制	否
		1906172207	智能烹饪技术概论	否
专业核心课	必修	1906171214	餐饮食品安全与控制	是
		1906171215	饮食营养与配餐	是
		1906171216	中式烹调工艺	是
		1906171218	菜品设计与创新	是
		1906171219	宴会设计实务	是
		1906171220	厨政管理	是
		1906171221	餐饮企业管理	是
1906171232a	中式面点工艺 1	是		
专业拓展课	必修	1906171207a	西点制作 1	否
		1918031311	糖艺	否
		1918031315	果酱画	否
	限选	1906172208	饮品制作	否
		1906172220	服务礼仪	否
		1918031310	食品雕刻	否
		1918031312a	咖啡 1	否

		1918031313	调酒	否
专业综合课	必修	1901031319	顶岗实习	否

(二) 专业课程与典型工作任务的映射关系

典型工作任务	能力	专业核心课
厨师	能烹制各种冷菜，掌握其操作关键	
厨师	懂得烹饪美学知识，各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘	
厨师	对各种宴会冷菜要有一定的设计能力	
厨师	.具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识:	
厨师	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力;	
厨师	能够进行各种烹饪原料的初加工和切配;能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。	
厨师	具有制备面团:调制馅心:各式面点成型、熟制:宴席面点设计、面点制作等知识和技能;	中式面点工艺 1【1906171232a】
厨师	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力;	中式面点工艺 1【1906171232a】
厨师	能够熟练调制面点常用四大面团，能制作中高档东北风味宴席成套点心。	中式面点工艺 1【1906171232a】

1.学分要求：必须取得本专业规定的150学分；	1.1.学分要求：必须取得本专业规定的151学分；								√
	1.2.素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得5学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；								√
	1.3.技能考证考级：技能考证考级项目必须取得5学分。								√
	1.4.公共选修模块：限选6学分。								√

(四) 教学进程总体安排

序号	课程类别	课程代码	课程性质	课程名称	课程类型	学时分配			学分	教学进程（学年/学期/周课时）						考核方式
						总学时	理论	实践		第一学年		第二学年		第三学年		
										第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	考试/考查
1	公共基础课	1900001303	必修	形势与政策	理论课	8	8	0	1	2	2	2	2			考查

2	公共基础课	1900001304		职业规划与就业指导	理论+实践	18	9	9	1		1-9							考查
3	公共基础课	1900001305		创新创业基础(理论)	理论课	18	18	0	1		2							考查
4	公共基础课	1900001306		体育 I	实践课	38	0	38	2	2								考查
5	公共基础课	1900001307		体育 II	实践课	36	0	36	2		2							考查
6	公共基础课	1900001308		体育选项 I	实践课	38	0	38	2			2						考查
7	公共基础课	1900001309		体育选项 II	实践课	38	0	38	2				2					考查
8	公共基础课	1900001311		大学英语/日语 I	理论课	32	32	0	2	2								考查
9	公共基础课	1900001312		大学英语/日语 II	理论课	36	36	0	2		2							考试

10	公共基础课	1900001313	大学生心理健康教育	理论+实践	32	16	16	2	2							考查
11	公共基础课	1900001314	军事理论	理论课	36	36	0	2	2							考查
12	公共基础课	1900001317	劳动教育	理论课	16	16	0	1		1						考查
13	公共基础课	1900001319	大学生综合素质训练	实践课	0	0	0	5						1		考查
14	公共基础课	1900001320	铸牢中华民族共同体意识	理论课	16	16	0	1			2	2				考查
15	公共基础课	1900001321	大学英语/日语(选项) I	理论课	36	36	0	2			2					考查
16	公共基础课	1900001322	大学英语/日语(选项) II	理论课	36	36	0	2				2				考试
17	公共基础课	1900001323	思想道德与法治	理论+实践	54	46	8	3	3							考查

18	公共基础课	1900001 324		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	理论+实践	36	36	0	2		2						考查
19	公共基础课	1900001 325		信息技术 I	理论+实践	32	16	16	2	2							考查
20	公共基础课	1900001 326		信息技术 II	理论+实践	40	20	20	2		2						考查
21	公共基础课	1900001 327		安全教育	理论+实践	18	18	0	1		1						考查
22	公共基础课	1900001 328		军事训练 (入学教育)	实践课	168	0	168	3	3							考查
23	公共基础课	1900001 329		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	理论+实践	54	46	8	3			3					考试
24	公共基础课	1900001 330		大学语文	理论课	36	36	0	2			2					考查
25	公共基础课	1900001 331	任选	公选 (艺术)	理论课	36	18	18	2		2						考查

26	公共基础课	1900001 332		公选(素养)	理论课	36	18	18	2				2			考查	
27	公共基础课	1900001 333		公选(四史)	理论课	36	36	0	2			2				考查	
小计(27门)						872	477	395	48.0								
1	专业基础课	1906171 203a	必修	烹饪原科学	理论课	38	38	0	2	2						考试	
2	专业基础课	1906171 223		餐饮概论	理论课	38	38	0	2	2							考试
3	专业基础课	1906171 225		烹饪化学	理论课	38	38	0	2			2					考查
4	专业基础课	1906172 204		中外饮食文化	理论课	38	38	0	2				2				考查
5	专业基础课	1906172 205		餐饮美学基础	理论课	38	38	0	2				2				考查

6	专业基础课	1906172 206		餐饮成本控制	理论课	76	60	16	4			4				考试
7	专业基础课	1906172 207		智能烹饪技术概论	理论课	38	38	0	2	2						考查
小计 (7 门)						304	288	16	16.0							
1	专业核心课	1906171 214	必修	餐饮食品安全与控制	理论+实践	38	38	0	2		2					考试
2	专业核心课	1906171 215		饮食营养与配餐	理论+实践	38	38	0	2		2					考试
3	专业核心课	1906171 216		中式烹调工艺	一体化	152	35	117	8	4	4					考试
4	专业核心课	1906171 218		菜品设计与创新	理论+实践	38	26	12	2			2				考试
5	专业核心课	1906171 219		宴会设计实务	理论+实践	38	28	10	2			2				考查

6	专业核心课	1906171220		厨政管理	理论+实践	38	38	0	2				2			考试
7	专业核心课	1906171221		餐饮企业管理	理论+实践	38	38	0	2				2			考试
8	专业核心课	1906171232a		中式面点工艺 1	理论+实践	76	0	76	4	4						考试
小计 (8 门)						456	241	215	24.0							
1	专业拓展课	1906171207a	必修	西点制作 1	实践课	76	0	76	4		4					考查
2	专业拓展课	1918031311		糖艺	实践课	76	0	76	4			4				考查
3	专业拓展课	1918031315		果酱画	实践课	76	0	76	4				4			考查
4	专业拓展课	1906172208	限选	饮品制作	理论+实践	38	12	26	2			2				考查

5	专业拓展课	1906172 220		服务礼仪	理论+实践	76	26	50	4	2	2						考查
6	专业拓展课	1918031 310		食品雕刻	实践课	76	0	76	4				4				考查
7	专业拓展课	1918031 312a		咖啡 1	实践课	38	19	19	2			2					考查
8	专业拓展课	1918031 313		调酒	实践课	38	19	19	2				2				考查
		小计 (8 门)				494	76	418	26.0								
1	专业综合课	1901031 319	必修	顶岗实习	实践课	416	0	416	26								考查
		小计 (1 门)				416	0	416	26.0								
		合计 (51 门)				2542	1082	1460	140.0								

(五) 学分统计

课程类别	课程数量	学时小计	学分小计	学分分配		
				必修	限选	任选
公共基础课	27	872	48.0	48.0	0.0	0.0
专业基础课	7	304	16.0	16.0	0.0	0.0
专业核心课	8	456	24.0	24.0	0.0	0.0
专业拓展课	8	494	26.0	12.0	14.0	0.0
专业综合课	1	416	26.0	26.0	0.0	0.0
总计	51	2542	140.0	126.0	14.0	0.0

(六) 学时统计

课程类别	课程数量	学时小计	学分小计	学时分配						
				理论	实践	理论占比%	实践占比%	必修	限选	任选
公共基础课	27	872	48.0	477	395	54.7	45.3	872.0	0.0	0.0
专业基础课	7	304	16.0	288	16	94.74	5.26	304.0	0.0	0.0
专业核心课	8	456	24.0	241	215	52.85	47.15	456.0	0.0	0.0
专业拓展课	8	494	26.0	76	418	15.38	84.62	228.0	266.0	0.0
专业综合课	1	416	26.0	0	416	0.0	100.0	416.0	0.0	0.0
总计	51	2542	140.0	1082	1460	42.56	57.44	2276.0	266.0	0.0

（七）毕业设计安排

- 一、撰写毕业论文
- 二、按照要求完成毕业创新作品

（八）岗位实习安排

根据专业需求，本专业安排三次实习，包括认岗实习、跟岗实习、顶岗实习。认岗实习主要专业老师带领学生到企业进行参观学习，并认识岗位职能；跟岗实习是学生到企业进行为期两个月的学习，并专业老师和企业指导老师共同指导考核专业掌握情况；顶岗实习是学生最后一个学期可以通过自己的想法到企业进行实习，或者系里安排指定的企业进行专业实习。具体安排如下：

学年	学期	认岗实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计	毕业鉴定
一	一	1W				
	二					
二	三		12W			
	四		12W			
三	五					
	六			14W	4W	2W
合计						

八、主要课程内容

(一) 公共基础课

序号	课程名称	课程目标	教学内容与要求
1	形势与政策	<p>1. 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； 3. 提高学生的理性思维能力和社会适应能力。</p>	<p>教学内容： 专题一 中国经济高质量发展扎实推进 专题二 专题三 专题四 教学要求： 授课教师具有思政专业背景、教学能力强的专兼职思政课教师若干名。</p>
2	职业规划与就业指导	<p>1. 了解自我、了解职业，形成初步的职业发展规划 2. 掌握人生不同阶段的职业目标及其应对的</p>	<p>教学内容： 转变理念，顺利实现角色转变 掌握方法，科学进行职业决策</p>

		<p>生活目标</p> <p>3. 能够了解当今就业政策</p> <p>4. 能够掌握应聘礼仪及技巧</p> <p>5. 培养良好的职业素质，引导学生明确职业理想，做好职业准备</p>	<p>职业生涯概述</p> <p>认识自我，明确职业选择；</p> <p>明确目标，把握就业方向；</p> <p>依法办事，维护自身权益</p> <p>就业指导概论</p> <p>积极筹备，做好就业准备；</p> <p>自我提升，掌握技巧礼仪</p> <p>教学要求：</p> <p>指导大学生树立正确的择业观、价值观，明确职业生涯目标，掌握正确的择业方法与技巧，帮助大学生顺利就业。</p>
3	创新创业基础（理论）	<p>1. 培养学生的创新意识和创业精神，使学生掌握创业所需要的基础知识和基本理论。</p> <p>2. 熟悉创业的基本流程和方法。了解创业的法律法规和相关政策。</p> <p>3. 激发学生的创新、创业意识，培养学生的创新思维，提高学生的社会责任感，创新精神和创业能力。</p> <p>4. 促进学生创业、就业和全面发展。</p>	<p>教学内容：</p> <p>创业资源的开发利用与创业融资。</p> <p>创业计划的撰写与路演。</p> <p>新创企业的开办与管理。</p> <p>创业、创业精神与人生发展；创业者与创业团队；创业机会发现、评价与商业模式。</p> <p>教学要求：</p> <p>以课程标准为依据，落实立德树人根本任务。</p> <p>遵循教育教学规律、思想政治教育规律和学生身心发展规律，激发学习兴趣，提高教学质量。</p>
4	体育 I	<p>1. 增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能。</p> <p>2. 发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。</p> <p>3. 提高与专业特点相适应的体育素养。</p> <p>4. 提高对个人健康和群体健康的责任感，形成</p>	<p>教学内容：</p> <p>培养学生跑、跳、投等基础田径的协调性练习，学生体能测试项目。</p> <p>教学要求：</p> <p>以增强体质为主，促进学生身体正常生长发育，培养健美的体格。结合体育教学特点向学生进行共产主义思想教育</p>

		<p>健康的生活方式。</p> <p>5. 培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯。</p> <p>6. 具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神。</p>	
5	体育 II	<p>1. 课程坚持以培养职业技术人才终身体育为目标，采用以体育课堂教学为主体，课外体育活动和体育训练队为辅体的</p> <p>2. 使学生积极主动地参与到体育锻炼中去，为养成终身体育锻炼打下良好基础。</p> <p>3. 为全体学生创造和提供每天锻炼一小时的体育活动，至少掌握 1 项终身受益的体育技能，每年进行 1 次体质健康测</p> <p>4. 通过体育课程的学习，激发学生的学习兴趣提升学生思维品质，培养学生体育品德，注重爱国主义教育和传统文化</p>	<p>教学内容：</p> <p>二、野马分鬃 ①收脚抱球，②左转出步，③弓步分手。</p> <p>二十四太极拳及身体素质体能练习</p> <p>一、起势 ①两脚开立，②两臂前举，③屈膝按掌。</p> <p>六、倒卷肱 ①两手展开，②提膝屈肘，③撤步错手，④后坐推掌。</p> <p>七、左揽雀尾 ①右转收脚抱球，②左转出步，③弓步棚臂，④左转随臂展掌，⑤后坐右转下捋</p> <p>三、白鹤亮翅 ①跟半步胸前抱球，②后坐举臂，③虚步分手。</p> <p>四、搂膝拗步 ①左转落手，②右转收脚举臂，③出步屈肘，④弓步搂推。</p> <p>五、手挥琵琶 ①跟步展手，②后坐挑掌，③虚步合臂。</p> <p>十七、右下势独立 ①落脚左转勾手，②蹲身仆步，③穿掌下势，④撤脚弓腿，⑤扣脚转身，⑥提膝挑掌。</p> <p>八、右揽雀尾 ①后坐扣脚、右转分手，②回体重收脚抱球，③右转出步，④弓步棚臂，⑤右转随臂展掌</p> <p>九、单鞭 ①左转扣脚，②右转收脚展臂，③出步勾手，④弓步推举。</p> <p>十、云手 ①右转落手，②左转云手，③并步按掌，④右转云手、⑤出步按掌。</p> <p>十一、单鞭 ①斜落步右转举臂，②出步勾手，③弓步推掌。</p> <p>十二、高探马 ①跟步后坐展手，②虚步推掌。</p> <p>十三、右蹬脚 ①收脚收手，②左转出步，③弓步划弧，④合抱提膝，⑤</p>

			<p>分手蹬脚。</p> <p>十四、双峰贯耳 ①收脚落手，②出步收手，③弓步贯拳。</p> <p>十五、转身左蹬脚 ①后坐扣脚，②左转展手，③回体重合抱提膝，④分手蹬脚。</p> <p>十六、左下势独立 ①收脚勾手，②蹲身仆步，③穿掌下势，④撇脚弓腿，⑤扣脚转身，⑥提膝挑掌。</p> <p>十八、左右穿梭 ①落步落手，②跟步抱球，③右转出步，④弓步推架。⑤后坐落手，⑥跟步抱球，⑦左转出步</p> <p>十九、海底针 ①跟步落手，②后坐提手，③虚步插掌</p> <p>二十、闪通臂 ①收脚举臂，②出步翻掌，③弓步推架。</p> <p>二十一、转身搬拦捶 ①后坐扣脚右转摆掌，②收脚握拳，③垫步搬捶，④跟步旋臂，⑤出步裹拳拦掌，⑥弓步打</p> <p>二十二、如封似闭 ①穿臂翻掌，②后坐收掌，③弓步推掌。</p> <p>二十三、十字手 ①后坐扣脚，②右转撇脚分手，③移重心扣脚划弧。</p> <p>二十四、收势 ①收脚合抱，②旋臂分手，③下落收势。</p> <p>教学要求：</p> <p>对下肢，是以腰带跨，以跨带膝，以膝带足；对上肢，是以腰带背，以背带肩，以肩带肘，再以肘带手。</p> <p>“势势相连”——前一动作的结束就是下一个动作的开始，势势之间没有间断和停顿。而“圆活”是在连贯基</p> <p>以增强体质为主，促进学生身体正常生长发育，培养健美的体格。结合体育教学特点向学生进行共产主义思想教育</p> <p>“心静体松”是对太极拳练习的基本要求。而是否做到“圆活连贯”才是衡量一个人功夫深浅的主要依据。太极拳</p>
6	体育选项 I	1. 增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能。	<p>教学内容：</p> <p>篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、瑜伽、健美操、太极拳、</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 2. 培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯 3. 具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神。 4. 提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式。 5. 发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。 6. 提高与专业特点相适应的体育素养。 	<p>毽球、国际象棋、射箭、花式跳绳</p> <p>教学要求： 以增强体质为主，促进学生身体正常生长发育，培养健美的体格。结合体育教学特点向学生进行共产主义思想教育</p>
7	体育选项 II	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能。 2. 提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式。 3. 发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。 4. 提高与专业特点相适应的体育素养。 5. 培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯。 6. 具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神。 	<p>教学内容： 篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、瑜伽、健美操、太极拳、毽球、国际象棋、射箭、花式跳绳</p> <p>教学要求： 以增强体质为主，促进学生身体正常生长发育，培养健美的体格。结合体育教学特点向学生进行共产主义思想教育</p>
8	大学英语/日语 I	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通。 2. 培养学生具有英语学科核心素养。 3. 帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。 4. 使学生具有中国情怀、国际视野。 	<p>教学内容： Unit 1 Hello! Hi! Unit 2 Sorry and Thank you! Unit 3 How Can I Get There ? Unit 4 Be on Time and in Time.</p> <p>教学要求：</p>

			<p>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；有扎实的学科专业知识和学科教学知识；有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；</p> <p>能够有效实施英语教学，开展教学研究；</p> <p>教师应主动适应高等职业教育专科发展的新形势，不断更新教育理念，主动研究高等职业教育专科英语教学规律；</p>
9	大学英语/日语 II	<p>1. 培养学生具有英语学科核心素养。帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。使学生具有中国情怀、</p> <p>2. 能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通。</p> <p>3. 帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。</p> <p>4. 使学生具有中国情怀、国际视野。</p>	<p>教学内容：</p> <p>Unit 5 What a Fine Day?</p> <p>Unit 6 Come on! Go! Go! Go!</p> <p>Unit 7 Let's Throw a Party!</p> <p>Unit 8 Keep Fit, Not Fat!</p> <p>教学要求：</p> <p>有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；</p> <p>能够有效实施英语教学,开展教学研究；</p> <p>教师应主动适应高等职业教育专科发展的新形势，不断更新教育理念，主动研究高等职业教育专科英语教学规律。</p> <p>有扎实的学科专业知识和学科教学知识；有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；能够有效实施英语教学</p>
10	大学生心理健康教育	<p>1. 培养大学生心理健康素养、自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展</p>	<p>教学内容：</p> <p>团队建设、心理健康导论、适应、人际沟通理、情绪管理、自我悦纳、个性塑造、学习管理、恋爱指导、职业规划</p> <p>教学要求：</p> <p>明确心理健康标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识。</p>
11	军事理论	<p>1. 目标一：通过对军事理论课的学习，使学生既能学到大量现代军事理论和军事技术知识。</p>	<p>教学内容：</p> <p>中国国防 要让学生掌握国防的基本知识如国防的内涵、类型与特征，让</p>

		<p>2. 目标二：对军事思想、军事科技、高技术战争、国际战略环境和我国国防建设等方面有一个基本了解。</p> <p>3. 目标四：既能加深对中华民族源远流长的爱国主义传统的理解，激发爱党、爱国和爱军的热情。</p> <p>4. 目标三：能认清国防与国家安危存亡、民族荣辱兴衰的密切关系，提高对国防的地位、作用的认识。</p> <p>5. 目标六：为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。</p> <p>6. 目标五：激发大学生关注国防，热爱祖国，为中华民族的振兴奋斗信念。</p>	<p>学生了解我国国防的历史，掌握国防历史</p> <p>国家安全 主要让学生知道什么是国家安全，让学生正确理解和把握总体国家安全观，增强学生的国家安全意识。</p> <p>军事思想 要让学生了解什么是军事思想，知道军事思想有着怎样的发展历程，军事思想的重要性。</p> <p>现代战争 要让学生掌握战争的内涵，学习影响和制约战争的主要因素，了解战争的发展历程，使学生树立现代化</p> <p>信息化武器装备主要让学生认识信息化装备，让学生理解信息化装备的内涵，了解信息化装备的分类，把握信息化</p> <p>教学要求： 严肃 认真 规范</p>
12	劳动教育	<p>1. 本课程以高职大学生作为教育对象，以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容。</p> <p>2. 讲清劳动道理为教育的着力点，旨在通过劳动教育弘扬劳动精神</p> <p>3. 促使学生养成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，树立高职学生正确的劳动观和价值观</p> <p>4. 切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理</p> <p>5. 人生也靠劳动创造”的道理，培养他们的社会责任感，成为德智体美劳全面发展的社会主义事业建设者和接班人。</p>	<p>教学内容：</p> <p>明确劳动创造了人类，自觉抵制“神创造人”等的各种错误观念和迷信思想；</p> <p>培养新时代大学生的法治思维和法制意识，提高合法劳动能力</p> <p>掌握专业实习实训（含实验）劳动知识和技能，具备完成劳动实践所需的设计、操作和团队合作能力，养成认真负责</p> <p>理解劳模故事，传承劳模精神，营造“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的校园劳动氛围</p> <p>充分认识到创新劳动的个体价值，感受创新劳动对劳模人物成就精彩人生的价值引领。</p> <p>教学要求：</p> <p>理解劳模精神的时代内涵和实践指向；</p> <p>掌握创新劳动的概念，感受创新劳动对推动人类社会进步的重要作用。</p>

			理解劳动在人类进化和人类社会产生过程中的推动作用； 掌握合法劳动的具体要求，理解合法劳动的重要意义；
13	大学生综合素质训练		教学内容： 教学要求： 向上引导
14	铸牢中华民族共同体意识	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完整准确全面把握习近平总书记关于加强和改进民族工作重要思想的核心要义、精神实质、丰富内涵和实践要求。 2. 把握新时代民族工作的历史方位和重要使命，认识铸牢中华民族共同体意识的历史必然性极端重要性和现实针对性 3. 掌握中国共产党创造性地把马克思主义民族理论同中国民族实际相结合所确立的党的民族理论和民族政策。 4. 教育学生树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观。 5. 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。 6. 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。 7. 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。 	教学内容： 坚持和完善民族区域自治制度 推进中华民族共有精神家园建设 促进各民族交往交流交融 推动各民族共同走向社会主义现代化 依法治理民族事务 铸牢中华民族共同体意识是新时代党的民族工作的主线 坚定不移走中国特色解决民族问题的正确道路 加强中华民族大团结 加强和完善党对新时代民族工作的全面领导 建设亮丽内蒙古 共圆伟大中国梦 习近平总书记关于加强和改进民族工作重要思想 教学要求： 课程教学形式：专题理论教学与项目化实践教学相结合。 学分设置：本科教育2学分，高等职业教育1学分。
15	大学英语/日语(选项) I	<ol style="list-style-type: none"> 1. 从学生的不同需求出发，满足学生的兴趣爱好和提升学生学习素养，助力专升本。 2. 帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格 	教学内容： 英语基础语法知识、阅读技能、写作技能 英语三级考试内容

		<p>和关键能力。</p> <p>3. 使学生具有中国情怀、国际视野。</p> <p>4. 能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通。</p> <p>5. 培养学生具有英语学科核心素养。帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。</p>	<p>英语专项口语练习</p> <p>个性化线上学习</p> <p>教学要求：</p> <p>有扎实的学科专业知识和学科教学知识；</p> <p>能够有效实施英语教学，开展教学研究；</p> <p>教师应主动适应高等职业教育专科发展的新形势，不断更新教育理念，主动研究高等职业教育专科英语教学规律；</p> <p>积极探索新的教学模式。</p> <p>有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；</p>
16	大学英语/日语(选项) II	<p>1. 使学生具有中国情怀、国际视野。</p> <p>2. 能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通。</p> <p>3. 帮助学生逐步形成的正确价值观、必备品格和关键能力。</p> <p>4. 培养学生具有英语学科核心素养</p> <p>5. 从学生的不同需求出发，满足学生的兴趣爱好和提升学生学习素养，助力专升本。</p>	<p>教学内容：</p> <p>英语三级考试内容</p> <p>英语专项口语练习</p> <p>个性化线上学习</p> <p>英语基础语法知识、阅读技能、写作技能</p> <p>教学要求：</p> <p>有较强的实践能力、反思能力、信息化教学能力；</p> <p>能够有效实施英语教学，开展教学研究；</p> <p>有扎实的学科专业知识和学科教学知识；</p> <p>教师应主动适应高等职业教育专科发展的新形势，不断更新教育理念，主动研究高等职业教育专科英语教学规律，积极探索新的教学模式</p>
17	思想道德与法治	<p>1. 帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观。</p> <p>2. 牢固树立社会主义核心价值观，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力。</p> <p>3. 为成为全面发展的中国特色社会主义伟大</p>	<p>教学内容：</p> <p>第三章 继承优良传统 弘扬中国精神</p> <p>第六章 学习法治思想 提升法治素养</p> <p>绪论 担当复兴大任 成就时代新人</p> <p>第一章 领悟人生真谛 把握人生方向</p>

		事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。	第二章 追求远大理想 坚定崇高信念 第四章 明确价值要求 践行价值准则 第五章 遵守道德规范 锤炼道德品格 教学要求： 以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。 遵循教育教学规律、思想政治教育规律和学生身心发展规律，激发学习兴趣，提高教学吸引力，提高教学质量。
18	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1. 使大学生对马克思主义中国化进程中形成的理论成果有更加准确的把握。 2. 对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识。 3. 对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解。 4. 对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力的提升有更加切实的帮助。	教学内容： 导论 马克思主义中国化的历史进程与理论成果 第一章 毛泽东思想及历史地位 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 第七章 “三个代表”重要思想 第八章 科学发展观 教学要求： 认真备课，精心写好教案，认真学习和贯彻教学大纲。 明确本课的教学任务，明确为完成任务而采取的教学原则、教学方法，组织措施等。 在教学中，根据高校思政课教学指导委员会发布的党的十九届六中全会精神融入课程。 用党中央精神加强与重视学生的思想政治教育。
19	信息技术 I	1. 使学生了解计算机和信息技术的基本知识	教学内容：

		<p>2. 使学生熟悉信息化社会中的网络环境，为他们的自主学习、终生学习、以及适应未来工作环境奠定良好基础</p> <p>3. 培养学生熟练掌握计算机的基本处理文档技能，具有使用文档添加信息、加工信息和应用信息的能力</p> <p>4. 通过学习人工智能、大数据等技术，让学生了解科技的前沿技术</p> <p>5. 充分认识信息技术对经济发展、科技进步以及社会环境的深刻影响，积极提高自身素质</p>	<p>大数据技术 人工智能 信息技术 文档处理</p> <p>教学要求： 信息技术课程是实践性和操作性较强的课程，所以其全部教学过程应在机房进行，保证学生每人一机。 学生机要求能通过局域网与教师机相联 每个机房安装有多媒体教学软件，通过多媒体教学软件可进行广播教学、学生演示、文件传送等教学活动。 考虑到信息技术课程内容的应用特性，以保证学习的有效性和连续性。 每周安排 2 课时，按模块讲授。</p>
20	信息技术 II	<p>1. 1、培养学生熟练掌握演示文稿制作的技能，并能熟练使用。</p> <p>2. 2、培养学生熟练掌握电子表格的制作技能，并能熟练使用。</p> <p>3. 4、了解云计算技术相关概念、技术和应用领域。</p> <p>4. 5、使学生了解并掌握虚拟现实的基本概念和术语、系统组成及应用领域，</p> <p>5. 3、使学生了解数字媒体技术的相关基本概念和应用实践，了解数字媒体技术的前沿研究进展和发展方向。</p>	<p>教学内容： 演示文稿 电子表格 数字媒体 云计算 虚拟现实</p> <p>教学要求： 考虑到信息技术课程内容的应用特性，以保证学习的有效性和连续性。 每周安排 2 课时，按模块讲授。 信息技术课程是实践性和操作性较强的课程，所以其全部教学过程应在机房进行，保证学生每人一机。 学生机要求能通过局域网与教师机相联 每个机房安装有多媒体教学软件，通过多媒体教学软件可进行广播教学、学生演示、文件传送等教学活动。</p>

21	安全教育	<p>1. 态度层面：通过安全教育，大学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题</p> <p>2. 通过安全教育，大学生应当了解安全基本知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题</p> <p>3. 了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。</p> <p>4. 通过安全教育，大学生应当掌握安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能</p> <p>5. 《大学生安全教育》课程是贯彻落实科学发展观的具体措施，是培养大学生树立国民意识、提高国民素质</p>	<p>教学内容：</p> <p>(六) 网络安全教育使大学生懂得如何在网络中保护自己，不要轻信他人，更不要随意的接受他人的邀请。</p> <p>(一) 法律法规、校纪校规教育法律法规、校纪校规教育是增强大学生法律观念和纪律观念的重要途径。</p> <p>(二) 国家安全教育国家安全既包括国土安全、主权安全、政治安全、经济安全、国防安全、国民安全等传统内容</p> <p>(三) 治安防范教育学会如何在社会这个大环境中保护自己。</p> <p>(四) 消防安全教育能够保持冷静，审时度势，选择最有效的逃生方式，保护自己及他人的`生命安全。</p> <p>(六) 心理健康教育大量的研究统计表明，相当一部分大学生心理上存在不良反应和适应障碍心理障碍的发生率。</p> <p>教学要求：</p> <p>2、加强对安全教育活动的组织领导和协调保障。</p> <p>1、充分认识大学生安全教育的重要性。</p> <p>3、利用此次教育活动，总结经验，形成长效教育机制。</p>
22	军事训练(入学教育)	<p>1. 1、军训的意义就是，严格的军事训练，能够培养大学生艰苦奋斗、吃苦耐劳的坚强毅力和集体主义精神。</p> <p>2. 2、军训的目的就是，严格的军事训练，能够提高大学生的政治觉悟，激发爱国情怀。</p> <p>3. 3、军训能够增强大学生的国防观念，培养学生的纪律性和良好的生活习惯。</p>	<p>教学内容：</p> <p>(9) 整理着装、整齐报数</p> <p>(2) 立正</p> <p>(10) 分列式训练</p> <p>(3) 跨立</p> <p>(4) 停止间转法</p> <p>(11) 阅兵式训练</p> <p>(12) 唱军歌</p> <p>(5) 三大步伐的行进与立定</p> <p>(6) 步法变换</p>

			<p>(7)坐下、蹲下、起立 (8)脱帽、戴帽。敬礼 (1)稍息</p> <p>教学要求：</p> <p>6、做到“四严”：严肃态度、严格要求、严密组织、严格训练。 2、强化时间观念，做到“四要”“四不”。 3、严格组织纪律性，一切行动听指挥，不带零食、书刊等杂物。 4、讲文明，懂礼貌；不说脏话、粗话，不打架、骂人。尊重教官、老师和同学。 5、保持训练场地卫生，注意自身安全。</p> <p>1、服装整齐：着统一军训服。</p>
23	<p>习近平新时代中国特色社会主义思想概论</p>	<p>1. 牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法，引导学生提高学习理论的自觉性。</p> <p>2. 理解习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求</p> <p>3. 增强责任感、使命感，将个人追求融入国家富强、民族振兴、人民幸福的伟大梦想之中。</p>	<p>教学内容：</p> <p>马克思主义中国化新的飞跃 坚持和发展中国特色社会主义的总任务 坚持党的全面领导 坚持以人民为中心的发展思想 以新发展理念引领高质量发展 全面深化改革 发展全过程人民民主 全面依法治国 推动社会主义文化繁荣兴盛 加强以民生为重点的社会建设 建设社会主义生态文明 建设世界一流军队和强大国防 全面贯彻落实总体国家安全观 坚持“一国两制”和推进祖国统一</p>

			<p>推动构建人类命运共同体 全面从严治党 在新征程中勇当开路先锋、争当事业闯将</p> <p>教学要求： 根据高校思政课教学指导委员会发布的党的十九届六中全会精神融入课程。 认真备课，精心写好教案，认真学习和贯彻教学大纲。 明确本课的教学任务，明确为完成任务而采取的教学原则、教学方法，组织措施等。 用党中央精神加强与重视学生的思想政治教育。</p>
24	大学语文	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过学习帮助学生习得知识、发展能力、陶冶性情、塑造人格； 2. 积累一定的文学知识，具有良好的阅读习惯和语言文字表达交流能力。 3. 引导学生在丰富感情世界和精神生活的同时，学会学习、学会做人、学会生活，提高思想修养和审美情趣； 4. 为学好其他专业课程和未来的职业生涯奠定坚定地基础。 5. 养成实事求是、崇尚真知、谦让、诚信、刚毅的品格，形成豁达、乐观、积极地人生态度。 	<p>教学内容： 现当代文学作品 外国文学作品 应用文写作及文学写作 中国古代优秀文学作品</p> <p>教学要求： 注重资源建设与课程创新。 注重体验性学习和自主学习； 注重人的发展和职业准备； 注重价值引导和人文熏陶； 注重语文实践和专业衔接；</p>
25	公选（艺术）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引导学生追求高尚的精神生活 2. 提高学生的艺术教养与审美素质 3. 引导学生追求更有意义、更有价值、更有情趣的人生 4. 引导学生拥有高远的精神追求 	<p>教学内容： 审美素质、审美心理、美学范畴、形式美与审美鉴赏 自然美与审美鉴赏 科技美与审美鉴赏 社会美与审美鉴赏</p>

			<p>艺术美与审美鉴赏 生活方式与审美鉴赏 教学要求： 采用理论修养与鉴赏能力双重并进、相辅相成的教学方法和教学体系 通过对教学，帮助学生树立科学的审美观念，培养正确的审美理想和审美情趣，掌握良好的审美方法 提高对艺术的应用能力鉴赏</p>
26	公选(素养)	<p>1. 掌握知道如何去获取、传播、发现和创造知识，具备思辩和批判的能力 2. 为大学生提供今后长远学习和发 展所必需的方法和眼界 3. 通过课程学习，使学生去认识、了解和掌握不同学科的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识</p>	<p>教学内容： 哲学、历史与心理学 文化、语言与文学 经济、管理与法律 自然、环境与科学 信息、技术与工程 艺术、体育与健康 就业、创新与创业 社会、交往与礼仪 人生规划、品德与修养 教学要求： 教学方法注重学习方法传授与启迪思考，形式先进多样、灵活有效 重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主 课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核</p>
27	公选(四史)	<p>1. 希望广大高校青年党员认真学习马克思主义理论，结合学习党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，在学思践悟中坚定理想信念</p>	<p>教学内容： 改革开放史一：全面深化改革 改革开放史二：将改革开放进行到底</p>

		<p>信念，在奋发有为中践行初心使命，努力为实现“两个一百年”奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献智慧和力量。在中国特色社会主义进入新时代的历史方位下，加强高校“四史”教育，增强思想政治工作能力、做好立德树人工作。</p>	<p>社会主义发展史一：世界社会主义发展历史与我国社会主义探索与实践 社会主义发展史二：中国特色社会主义的开创 党史一：不忘初心 牢记使命 党史二：中国共产党一百年辉煌史 新中国史一：全面建设社会主义现代化国家 新中国史二：新中国 70 年多年辉煌史</p> <p>教学要求： 1. 扎实、准确掌握“四史”教学内容，依据课程要求和学情进行教学设计。 2. 胸怀“两个大局”，教师要提升知识视野、国际视野、历史视野，善于利用国内外的事情、案例、素材，通过生动、深入、具体的纵横比较，以透彻的学理分析回应学生，以彻底的思想理论说服学生，引导学生全面客观认识当代中国、看待外部世界。 3. 师德高尚，讲课有耐心，理论有高度与职业学生相结合。</p>
--	--	--	---

公共基础课程主要教学内容及要求

(二) 专业基础课

专业基础课课程主要教学内容及要求

序号	课程名称	课程目标	教学内容及要求
1	烹饪原料学		<p>教学内容：</p> <p>教学要求：</p>

2	餐饮概论		<p>教学内容:</p> <p>教学要求:</p>
3	烹饪化学		<p>教学内容:</p> <p>教学要求:</p>
4	中外饮食文化	<p>1. 知识目标: 掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况</p> <p>2. 知识目标: 掌握中外饮食文化交流的历史和现状, 以及饮食文化交流的障碍和途径</p> <p>3. 能力目标: 能从文化的视野解读烹饪发展的不同现象</p> <p>4. 能力目标: 能把内在的文化素养在创新菜肴中体现出来</p> <p>5. 素质目标: 感知汉族与少数民族的饮食风俗, 了解中国传统饮食文化的精髓</p> <p>6. 素质目标: 传承中西方传统饮食文化的博大精深, 提高学生的文化素养和综合素质</p>	<p>教学内容:</p> <p>饮食文化的理论探讨</p> <p>饮食文化区域性识别</p> <p>中外饮食民俗与礼仪</p> <p>认识饮食文化</p> <p>茶文化</p> <p>酒文化</p> <p>中外饮食文化交流</p> <p>教学要求:</p> <p>课中认真听讲并完成相应的任务</p> <p>课后拓展的学习内容需要要求学习完成</p> <p>课前按要求完成任务</p>
5	餐饮美学基础		<p>教学内容:</p> <p>教学要求:</p>
6	餐饮成本控制		<p>教学内容:</p>

			教学要求:
7	智能烹饪技术概论		教学内容: 教学要求:

(三) 专业核心课

专业核心课课程主要内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	餐饮食品安全与控制	教学内容: 教学要求:
2	饮食营养与配餐	教学内容: 教学要求:
3	中式烹调工艺	教学内容: 主要内容了解八大菜系代表, 热菜、凉菜、花色拼盘、特色地方风味等

		教学要求:
4	菜品设计与创新	教学内容: 教学要求:
5	宴会设计实务	教学内容: 教学要求:
6	厨政管理	教学内容: 教学要求:
7	餐饮企业管理	教学内容: 教学要求:
8	中式面点工艺 1	教学内容: 教学要求:

(四) 专业综合课

专业综合课课程主要教学内容及要求

序号	课程名称	课程目标	教学内容与要求
1	顶岗实习		教学内容： 教学要求：

(五) 专业拓展课

专业拓展课课程主要教学内容及要求

序号	课程名称	课程目标	教学内容与要求
1	西点制作 1		教学内容： 教学要求：
2	糖艺		教学内容： 教学要求：
3	果酱画		教学内容：

			教学要求:
4	饮品制作		教学内容: 教学要求:
5	服务礼仪	<p>1. 1、了解服务礼仪的产生与发展</p> <p>2. 2、明确服务礼仪基本概念</p> <p>3. 3、了解一般的道德规范、基本行为规</p> <p>4. 4、掌握仪容、仪态、表情神态、服饰的基本原则、基本礼仪规范,改善不良习惯,重塑良好形象</p> <p>5. 5、掌握在不同接待岗位上的服务礼仪规范、要求</p> <p>6. 6、懂得塑造与个人风格、职业特征相协调的专业形象</p> <p>7. 7、懂得运用交际礼仪的基本礼仪规范,建立良好的人际关系</p> <p>8. 8、能够运用岗位礼仪的基本服务要求提高对客服务技能与技巧,提高服务质量,建立良好的客我关系</p> <p>9. 9、使学生了解服务礼仪在现代化社会中的地位和作用。</p> <p>10. 10、培养学生强烈的职业道德意识和服务意识、价值意识。</p> <p>11. 11、激发学生热爱祖国、热爱人民的民族精</p>	<p>教学内容:</p> <p>仪容、仪表、仪态、发部修饰、美容与化妆、服饰礼仪 表情神态、仪态、旅游接待人员社交礼仪 旅游主要岗位接待礼仪 宴请礼仪</p> <p>教学要求:</p> <p>通过看教学光盘,教师讲解,学会发部修饰及化妆的基本技巧 看光盘掌握领带的几种打法,掌握西装、套装的基本穿法 掌握注视的正确行为,微笑的方法、技巧; 掌握站姿、坐姿、走姿、蹲姿的标准做法和常用做法及掌握几种常用的基本手势 掌握称呼、问候、介绍、握手的正确方法;掌握交换名片的正确做法; 掌握迎送的基本要领 掌握前厅、总服务台、客房服务员的工作规范与技巧;掌握导游员、讲解员的工作规范与技巧 掌握在宴会上的正确做法</p>

		神及其爱岗敬业思想品质。 12. 12、培养学生团结合作精神。	
6	食品雕刻		教学内容： 教学要求：
7	咖啡 1		教学内容： 教学要求：
8	调酒		教学内容： 教学要求：

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业共有 16 名专兼职专业教师，其中专任教师 11 名，兼职教师 5 名。专任专业教师中，高级职称 9 人，占 90%，中级职称 2 人，占 10%，具备“双师”素质 11 人，占 100%。兼职教师中，来自行业企业 5 人，占 90%，具有中级以 5 上专业技术职称或职业资格证书 16 人，占 100%。

（二）教学设施

以企业岗位工作项目和典型工作任务为导向，分析职业岗位（群）的工作任务和任职所需的专业知识、职业能力、职业素养，以此确定各学习领域课程的能力目标、知识目标和素质目标，并制定相应的课程标准，确定教学内容，组织教学实施。

以岗位工作过程为导向，以典型工作任务为载体，依据岗位职业能力和素质要求，将实际工作项目和行业职业资格认证体系作为课程内容。

课程教学中，实施以教师为主导，学生为主体的“项目引领，理实一体”的教学模式。该模式主要特征是以企业真实的工作项目为引领，以典型的工作任务为教学内容，使教学过程与工作过程相一致，使学生在做项目的过程中完成工作任务，在项目的引领下，教师的指导和学生的操作融为一体，形成一个基于工作过程的“教、学、做”一体化的教学流程。

在专业课程教学中，将职业资格鉴定内容融入到教学内容中来，职业资格考试与课程考核相结合，并通过广泛的学生技能比赛，提高学生专业技能。

序号	实训室名称	面积 平方米	工位数	实训项目	服务课程	支撑的培养规格	支撑的岗位能力
1	中餐实训室	60.0	30		烹饪工艺与实训 1 糖艺 果酱画 食品雕刻	A3 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； A8 具有设计中高档宴席的创新能力； A9 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力； B2 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识； B3 掌握原料选购鉴	

						别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能； B4 掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能； C7 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；	
2	西点制作实训室	30.0	30				
3	咖啡实训室	40.0	30				
4	食品雕刻实训室	40.0	30				

序号	实训基地名称	合作类型	用途	岗位能力	培养规格
1	碧桂园凤凰酒店	紧密合作	岗位实习	有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能； 具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；	
2	遇约烤鸭餐饮集团	紧密合作	跟岗实习		
3	博源蓝海大酒店	深度合作	跟岗实习		

（三）教学资源

一、实训基地建设

实训基地建设要既能够满足日常课程教学，又能够满足行业应用需求的真实环境，使学生在进入企业工作前，充分认知企业工作需求与环境，做到学生与岗位零距离。

1 校内实训基地建设。针对于培养学生的专业基本技能，构建旅游管理专业校内实训基地。学生通过“学中做”、“做中学”，学生完全体验整个任务的运作过程，进行个性化能力方面的培养。

2 校外实训基地建设。开展校企合作办学模式，主要合作方向为相关课程体系的改革、旅游企业管理、旅游企业产品创新，导游服务工作等，为适应相关行业的发展定向培养相应的人才，实现责任共担、成果共享、过程共管、人才共育的统一。

二、教学资源开发

对与专业相关的教学资源进行合理的配置和优化，使其更有利于学生综合素质的提高。

三、教学运行管理

建立健全管理制度，实行规范化管理，建立健全各种规章制度，充分调动老师和学生的积极性，深入开展专业改革，提高教育教学的质量，不断提高示范校的整体管理水平，确保示范专业的正常运行。

1 努力提高旅游管理教师的专业素质

2 让教学活动适应教学需要

3 加强就业指导，提高求职能力，帮助学生转变就业观念。

4 与用工单位加强沟通，畅通就业渠道

四、人才评价机制

全面客观的对学生的成长过程及培养效果进行评价是强化人才培养质量的重要手段。因此，建立健全评价机制，就成为了人才培养模式改革的重要保障。要全面客观的进行评价，就必须吸纳来自不同渠道的考核意见，既要注重校内评价又要注重包括企业、认证机构、竞赛机构等校外单位的评价，构建学生多渠道评价表。

序号	资源名称	资源网址
1	中国慕课网	https://www.icourse163.org/

十、校企合作联合培养计划

通过校企合作平台推动教育改革发展。

校企共建主要有以下几个目标：

- 1 建立与行业企业用人需求相接轨的人才培养目标。
- 2 建立与行业企业用人需求相接轨的人才培养体系。
- 3 建立与人才培养目标相匹配的师资队伍。
- 4 以校企共建为主要途径，创新办学机制。
- 5 以校企共建为主要途径，引入行业、企业设备与培训资源，以企业化管理、市场运作的方式，建设校内实训基地，建立多方参与的教学评价机制。

十一、继续学习和深造建议

为使专业人才培养方案顺利实施、教学秩序规范严谨、考核评价客观有效，确保专业人才培养质量稳步提高,本系需要制订有一系列教学管理制度。在此基础上，烹饪工艺与营养专业结合自身特点又制订相关管理制度，确保方案顺利实施。