



三明医学科技职业学院

Sanming Medical And Polytechnic Vocation College

人才培养方案

专业名称：____烹饪工艺与营养____

专业代码：____540202____

学 制 ：____全日制、三年____

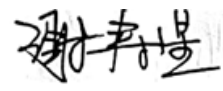
专业带头人：____陈林巧____

二级院系：____经济与管理系____

二〇二五年 二月 制订

人才培养方案审核意见表

本专业人才培养方案适用于 2025 年全日制高职专业，由烹饪工艺与营养专业建设委员会与福建省穆远餐饮有限公司企业等共同制订，经专业建设委员会论证后，于 2025 年 5 月上报院学术委员会评审，提出评审及修改意见，并根据专家评审意见进行修改，形成此稿，于 2025 年 6 月经院党委会审议通过。

专业名称				烹饪工艺与营养		
课程门数				49	总学时数	2608
实践课时比例				58.82%	毕业学分	155.5
专业建设委员会	序号	姓 名	性别	单 位	职称/职务	委员属性
	1	郑昌文	男	穆远餐饮管理有限公司	董事长	主任委员
	2	陈林巧	女	三明医学科技职业学院	助讲	副主任委员
	3	陆芳玲	女	三明医学科技职业学院	副高级教师	委员
	4	陈林	男	三明医学科技职业学院	副高级教师	委员
	5	杨广宇	男	三明市烹饪协会	秘书长	委员
	6	李毅飞	男	三明医学科技职业学院	讲师	委员
	7	姚珏	女	三明医学科技职业学院	助讲	委员
专业建设委员会论证意见	烹饪工艺与营养专业人才培养方案密切围绕专业特色和优势，在人才培养、课程体系、师资队伍、实习基地等方面进行合理规划，人才培养目标和定位符合福建省烹饪行业人才需求。一致同意 2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案，建议按照方案组织实施。 负责人签字: 					
二级院系审核意见	烹饪工艺与营养专业人才培养方案总体符合培养目标和要求，体现专业特色。 负责人签字（盖章）:  2025 年 5 月 6 日					

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

【专业名称】 烹饪工艺与营养

【专业代码】 540202

【学 制】全日制，三年。

【招生对象】普通高中、中专、技校及职高等毕业生

【简史与特色】烹饪工艺与营养专业从 2024 年起开始招生，此前的烹饪专业在三明市内从 1982 年便开始招中专生，已有 41 年的教学历史，是此前学校的重点专业。贯彻实施“绿色、环保、营养、安全、创新”的发展理念，依托“行、校、企”，逐步形成“注重素质、强化技能，协同育人”的人才培养模式。

一、专业介绍与人才培养方案说明

（一）专业背景

为深入贯彻落实习近平总书记来闽考察重要讲话精神，根据《福建省人民政府关于促进旅游业高质量发展的意见》（闽政〔2021〕8 号）及福建省商务发展服务小组关于印发《促进闽菜繁荣三年行动方案》的通知，充分发挥闽菜作为全国八大菜系之一和闽味小吃闻名全国的独特优势，按照“四大一全”总体要求（即做强闽菜大产业、畅通闽菜大物流、建设闽菜大市场、服务闽菜大民生，打造闽菜产业全链条），进一步促进闽菜（含小吃，下同）振兴和繁荣，弘扬闽菜文化，挖掘闽菜内涵，扩大闽菜市场占有率，建设闽菜美食强省，满足人民对餐饮美食的需求，为促进消费升级助推福建经济高质量发展贡献力量。

我市未来几年旅游酒店业的从业人员年需求量将达万人以上，核心技术、管理人才需求量急剧增加。但是，目前在全国的大学中，开设烹饪专业的极少，我市的大学烹饪专业一直是空白，导致餐饮行业核心管理人才奇缺，导致美食之都缺乏文化内涵，导致餐饮业的发展严重受阻已成为阻碍我市餐饮业发展的瓶颈，区域产业发展对人才的需求急迫。企业对技术人才的需求是职业教育发展的根本动力。此充分说明我校设置烹饪专业必要性和重要性。

（二）专业发展历程与特色

本专业是以前身三明市高级技工学校的烹饪专业发展而来，自 1984 年创立烹饪专业以来，不仅见证了我国餐饮业从传统到现代的飞跃式发展，更在人才培养、技术创新、科学研究及文化传承等方面取得了显著成就，形成了独特的专业特色与发展路径。

1. 专业发展历程

① 初期奠基（1984-1990）：

在这一阶段，专业主要聚焦于传统烹饪技艺的传承与基础理论教学，通过师傅带徒弟的模式，结合现代教学手段，为行业输送了一批批掌握基本烹饪技能的初级人才。同时，开始注重食材选择与基础营养知识的普及，为后来营养膳食搭配的教学打下基础。

②快速发展（2000s-2010）：

随着改革开放的深入和餐饮业的蓬勃兴起，本专业进入快速发展期。教学内容不断丰富，增设了西式烹饪、面点制作、食品雕刻、食品安全与卫生、营养学原理等多元化课程，以满足市场对复合型烹饪人才的需求。同时，引入国内外先进的教学设备与教学理念，如模拟厨房、多媒体教学系统等，提升了教学质量与效率。

③特色凝练与创新发展（2010 至今）：

近年来，本专业紧跟时代步伐，注重特色凝练与创新发展。一方面，深化产教融合，与知名餐饮企业、酒店建立紧密合作关系，共同开发课程体系、实训项目和实习岗位，实现教学内容与岗位需求无缝对接。另一方面，强化营养与健康的研究与教学，结合现代营养学研究成果，推出了一系列符合健康饮食趋势的菜品设计与烹饪课程，如低糖、低脂、素食烹饪等，引领健康饮食新风尚。

2. 特色亮点

①产教深度融合：依托行业资源，实现人才培养与市场需求的高度契合。

②跨学科融合教学：将烹饪技艺、营养学、食品科学等多学科知识有机融合，培养综合性人才。

③健康饮食理念：注重营养与健康，推动烹饪工艺向低油、低盐、高纤维等健康方向发展。

④文化传承与创新：在传承中华美食文化精髓的基础上，鼓励创新，培养具有创新思维和实践能力的烹饪人才。

⑤国际化视野：加强国际交流与合作，提升专业国际竞争力，培养具有国际视野的烹饪与营养专家。

（三）人才培养方案说明

本专业实行“2+0.5+0.5”的三年制人才培养模式，第一学期到第四学期同时进行理论教学和实践教学，使学生达到拓宽文化基础、掌握专业基础知识、强化专业技能和提高综合素养的目标；第五、六学期主要进行实践教学，安排毕业设计 & 岗位实习，通过校企合作培养使学生达到适应社会、完善素质结构、将专业理论知识实践化的目标。充分体现“产教融合、校企合作、工学结合、知行合一”的现代职业教育理念。通过三年的学习，毕业生应具

有高素质技术技能型人才所必备的专业知识、职业技能和综合素质，毕业时获取烹饪工艺与营养专业专科毕业证书。

（四）人才培养方案设计理念

认真学习领会国务院《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）、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》《高等学校课程思政建设指导纲要》、中共中央办公厅国务院办公厅《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》。贯彻落实职业教育实现 5 个对接：“服务经济社会发展和人的全面发展，推动专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接”的指导思想，以教促产、以产助教、产教融合、产学合作，功能定位由“谋业”转向“人本”，设计 2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案。

（五）主要衔接专业

序号	层次	专业大类	专业名称	专业代码
1	中职	旅游大类	中餐烹饪	740201
2	技校	旅游大类	烹饪（中式烹调）	0501—4
3	高职本科	旅游大类	烹饪与餐饮管理	340201
4	普通本科	食品工程类	烹饪与营养教育	082708T
5	专业硕士	食品科学与工程	烹饪科学	0832Z4

二、职业面向

烹饪工艺与营养专业对接福建烹饪行业发展，职业面向餐饮营养配餐员、烹调师、厨政管理、餐饮管理以及与烹饪相关的技术开发、餐饮食品安全控制与管理、预制菜制作与运营管理等岗位。本专业职业面向如下表：

所属专业大类 (代码)	旅游大类 (54)
所属专业类 (代码)	餐饮类 (5402)
对应行业 (代码)	餐饮业 (H62)
主要职业类别 (代码)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 营养配餐员 (4-03-02-06)
主要岗位(群) 或技术领域	正餐服务、快餐服务、饮料及冷饮服务、小吃服务
职业类证书	中式烹调师(高级) 中式面点师(高级) 西式烹调师(高级) 西式面点师(高级) 健康管理师(高级) 闽菜制作(高级)

三、培养目标

培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础知识，具备良好的人文素养、信息素养、科学素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神、劳模精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高技能人才。

四、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

（一）素质

项目	子项目	要素	对应课程
素质结构	思想素质	1、热爱祖国，拥护党的领导； 2、具有爱国主义、集体主义、社会主义思想； 3、遵纪守法，有良好的思想品德、社会公德； 4、具有服务意识和艰苦创业、团结协作精神。	思想道德修养与法律、马克思主义哲学、形势与政策、专题讲座
	文体素质	1、具有体育、卫生和军事基本知识； 2、掌握科学锻炼身体的基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职学生体育和军事训练合格标准； 3、具有健全的心理和健康的体魄。	军训、体育、课外体育锻炼、球类比赛、心理健康咨询、心理咨询、文艺活动等
	职业素质	1、热爱本专业，具有本专业的专业知识和专业技能； 2、具有从事酒店厨房职业岗位的实际工作能力； 3、具有良好的职业道德，较强的敬业精神和创新精神； 4、具有爱岗敬业、自律、诚信、进取、勇于创新的良好品质； 5、具有较强的沟通与协作、协调与组织能力，并有良好的团队精神； 6、有事业心、责任心和社会责任感； 7、了解福建风土人情、民族习惯。	职业道德、职业素质、就业指导、就业专题讲座、课程实习、顶岗实习等
	人文素质	1、具有文学、艺术和人文科学素养； 2、了解中国历史与国情； 3、具有一定的审美能力； 4、有一定的音乐、书画、礼仪知识。	音乐、摄影、书画、礼仪、美育、课外阅读、校园艺术节等

（二）知识

项目	子项目	要素	对应课程
知识结构	通用知识	1. 掌握必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”重要思想； 2. 掌握中文应用文写作知识； 3. 具有必备的体育知识； 4. 熟练掌握计算机应用基础知识； 5. 掌握英语听、说、读、写综合知识。	思想道德修养与法律、形势与政策、计算机应用基础、体育、烹饪应用文写作、公共英语听说读写专题等。
	专业基础知识	1. 掌握烹饪基础理论； 2. 掌握大中型宴会，并设计筵席菜单。	烹饪营养卫生学、烹饪原料学、餐饮成本控制
	专业技术知识	1. 掌握中餐烹饪知识，掌握西餐专业知识； 2. 掌握西点制作的知識，掌握营养配餐知识。	烹饪工艺、西餐工艺、面点工艺、西点工艺、厨政管理

项目	子项目	要素	对应课程
			烹饪工艺
	专业拓展知识	1. 掌握福建地方菜制作的知识; 2. 具有餐饮管理基础知识; 3. 具有保健食品基础知识; 4. 掌握菜品研发及创新知识。	(福建地方菜制作模块)、厨政管理、烹饪营养卫生学、宴席设计与菜品研发。

(三) 能力

项目	子项目	要素	对应课程
能力结构	通用基本能力	1、能运用辩证唯物主义的基本观点及方法分析、解决问题; 2、具有较强的语言及文字表达能力; 3、具有熟练操作计算机常用软件处理业务工作的能力; 4、具有计算机文字录入和处理的能力; 5、具有身体运动技能的能力; 6、具有英语听、说、读、写能力。	思想道德修养与法律、形势与政策、计算机应用基础、体育、普通话、应用文写作、大学英语、英语视听说等。
	专业能力	1、具有中餐制作的能力; 2、具有西餐制作的能力; 3、具有中式面点制作的能力; 4、具有制作西点的能力; 5、具有制作各式小吃的能力; 6、具有制作福建地方代表菜的能力; 7、具有营养食谱的设计和制作能力。	烹饪营养卫生学、烹饪工艺、西餐工艺、面点工艺、西点工艺、营养配餐与食谱设计。
	专业拓展能力	1、具有一定的厨政管理能力; 2、具有一定的食品卫生鉴别和创新能力; 3、具有社会适应能力和社交能力; 4、具有择业、就业、转岗和自主创业的能力。	烹调工艺(食品雕刻模块)、烹调工艺(福建地方菜制作模块)、宴席设计与菜品研发、厨政管理、就业指导

五、课程设置与要求

(一) 公共基础课模块

本专业公共基础课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。主要包括:《思想道德与法治》《毛泽东思想与中国特色社会主义理论概论》《形势与政策》《大学生心理健康教育》等课程,提升学生的职业道德素养和法律意识。通过《职业生涯规划》《就业指导》提高学生的就业竞争能力和职业转换能力。选修课程和第二课堂的开设着力增强学生的人文素质,使学生形成艺术的、人文的、科学的知识结构,全面提高学生的综合素质。广泛开展的第二课堂活动以及项目驱动的实践教学,培养学生良好的工作态度、职业习惯、团队意识、责任意识、沟通能力等综合素质。建议采用项目教学法、模拟教学法、案例教学法等教学方法。采用课堂检验、发展性学生评价、测验、考试对学生进行考核评价。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	思想道德与法治	1. 素质目标：树立科学的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观。 2. 知识目标：理解科学世界观、人生观和价值观的主要内容；把握中国精神和社会主义核心价值观的内涵；掌握社会主义道德的核心与原则；了解法治思想，掌握法律基础理论知识。 3. 能力目标：能尽快适应大学生活；能正确对待人生矛盾，践行社会主义核心价值观；能按基本道德规范正确判断是非、善恶、美丑，形成良好道德行为；能自觉尊法学法守法用法。	1. 担当复兴大任成就时代新人； 2. 领悟人生真谛把握人生方向； 3. 追求远大理想坚定崇高信念； 4. 继承优良传统弘扬中国精神； 5. 明确价值要求践行价值准则； 6. 遵守道德规范锤炼道德品格； 7. 学习法治思想提升法治素养。	1. 师资要求：主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 2. 教学方法：根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 3. 考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。实践教学单独考核。	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1. 知识目标：(1)了解中国化马克思主义理论的时代背景与基本概念；(2)理解中国化马克思主义理论的基本原理；(3)掌握中国化马克思主义理论精髓之实事求是、解放思想、与时俱进、求真务实的思维方法。 2. 能力目标：(1)培养学生对中国化马克思主义理论的认识能力。(2)能够对中国化马克思主义理论的相关论述有正确与错误的辨别和判断能力。(3)能够独立地从所学知识中对中国化马克思主义理论的精髓进行多角度多层面的把握。 3. 素质目标：(1)提高学生的思想政治理论水平和社会实践能力；(2)扩展学生的知识面和视野，提高学生的思想政治素质和文化素质；(3)结合我院的办学定位：“立足三明，面向海西，服务区域和地方经济社会发展”，把培育学生的职业道德、诚信品质、敬业精神、责任意识等寓于教学全过程。	1. 马克思主义中国化的历史进程与理论成果； 2. 毛泽东思想及其历史地位； 3. 新民主主义革命理论； 4. 社会主义改造理论； 5. 社会主义建设道路初步探索的理论成果； 6. 邓小平理论； 7. “三个代表”重要思想； 8. 科学发展观	1. 师资要求：主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 2. 教学方法：采用问题教学法、案例分析法、互动式教学法、探究式教学法等多种教学方法。 3. 考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。实践教学单独考核	
3	国家安全教育	1. 知识目标：了解国家安全的基本概念、主要内容和重要意义；熟悉我国国家安全战略、政策法规和相关制度；掌握不同领域国家安全的基本知识模块，如政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、信息安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全等。 2. 能力目标：能够运用所学知识分析国家安全问题，提高辨别安全风险的能力；具备在日常生活和学习中维护国家安全的意识和行动能力；能够积极参与国家安全教育宣传活动，传播国家安全知识。 3. 素质目标：增强爱国主义情感和民族自豪感，树立正确的国家观、安全观和价值观；培养责任意识和担当精神，自觉履行维护国家安全的义务；提高综合素质，成为合格的社会主义建设者和接班人。	1. 导论,2. 完整准确领会总体国家安全观,3. 在党的领导下走好中国特色国家安全道路,4. 更好统筹发展和安全,5. 坚持以人民安全为宗旨,6. 坚持以政治安全为根本7. 坚持以经济安全为基础,8. 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障,9. 坚持以促进国际安全为依托,10. 筑牢其他各领域国家安全屏障,11. 争做总体国家安全观坚定践行者。	1. 教学方法：以学生为中心，充分利用智慧职教平台等线上线下教学资源，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。重视学生在校学习与实际工作的一致性，有针对性地采取混合式教学、理实一体化教学等教学模式。 2. 课程思政：通过案例分析让学生明白国家安全的重要性，培养学生的国家安全意识、责任感和使命感，增强学生的爱国主义情怀，使学生能够正确认识国家安全的重要性，掌握维护国家安全的基本知识和技能。 3. 考核评价：过程性考核：平时学习30%(其中作业30%、考勤20%、表现	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				20%, 小组30%), 线上自学20%, 模块测试10%, 终结性考核: 终结性考核: 期末考试40% (闭卷), 总评成绩=过程性考核(60%)+终结性考核(40%)	
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	1. 素质目标: 增强对中国特色社会主义的信仰, 树牢“四个意识”, 坚定“四个自信”, 坚决做到“两个维护”, 自觉投身中国特色社会主义伟大实践; 提升社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质, 牢牢站稳人民立场。 2. 知识目标: 了解习近平新时代中国特色社会主义思想“十个明确”和“十四个坚持”的总任务; 科学把握“五位一体”总体布局和理解“四个全面”战略布局以及两者之间的关系; 理解中国共产党在新时代的基本理论、基本路线和基本方略。 3. 能力目标: 能用马克思主义的立场、观点和方法认识问题、分析问题; 能运用马克思主义中国化理论成果指导具体实践, 达成“求懂、求用、求信、求行”四求能力目标; 能养成良好的学习能力、沟通能力及团队协作能力; 具有一定的创新思维。	1. 马克思主义中国化时代化新的飞跃; 2. 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴; 3. 坚持党的全面领导; 4. 坚持以人民为中心; 5. 全面深化改革开放; 6. 推动高质量发展; 7. 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略; 8. 发展全过程人民民主; 9. 全面依法治国; 10. 建设社会主义文化强国; 11. 以保障和改善民生为重点加强社会建设; 12. 建设社会主义生态文明; 13. 维护和塑造国家安全; 14. 建设巩固国防和强大人民军队15. 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一16. 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体17. 全面从严治党	1. 师资要求: 主讲教师必须是中共党员, 具备本科及以上学历。 2. 教学方法: 课堂教学与实践教学相结合, 线下教学与网络教学相结合, 灵活采用问题教学法、案例分析法、互动体验式教学法、探究式教学法等多种教学方法。 3. 考核评价: 本课程为考试课程, 采取过程性考核55%+终结性考核45%的形式, 进行考核评价。过程性考核包括考勤15%、课堂表现20%、作业20%。	
5	形势与政策	1. 素质目标: 提升关心国家大事的政治素养, 维护国家安全与统一, 树立马克思主义形势观, 增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。 2. 知识目标: 了解国内外重大时事, 认识和正确理解党的路线、方针和政策, 认清形势和任务, 掌握时代脉搏。 3. 能力目标: 在错综复杂的国内外形势中, 具有明辨是非的能力, 有坚定的立场、较强的分析能力和适应能力, 能正确分析和认清国内外形势中的热点难点, 解决实际的思想困惑。	1. 国内形势; 2. 国际形势。(根据教育部、省教育厅下发的每学期“形势与政策教育教学要点”以及结合我院教学实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定)	1. 教学方法: 开展专题化教学, 采用专题授课、线上线下相结合等方法实施。 2. 考核评价: 本课程为考查课程, 采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式, 进行考核评价。	
6	军事理论课	1. 素质目标: 具有大学阶段的国防观念、国家安全意识和忧患危机意识; 强化爱国主义、集体主义观念、传承红色基因、提高学生综合国防素质。 2. 知识目标: 贯彻落实习近平强军思想, 全面了解我国国防体制, 国防战略, 国防政策和国防历史。正确理解我国总体安全观, 把握新形势下我国安全环境的新特点, 树立正确的国防观。 3. 能力目标: 具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。通过学习, 达到平时时期,	1. 中国国防和国家安全; 2. 军事思想; 3. 现代战争; 4. 信息化装备; 5. 共同条令教育; 6. 防卫技能与战时防护; 7. 战备基础与应用。 8. 武器常识及军事技能篇总结。	1. 教学方法: 根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法。 2. 课程思政: 引导学生建立正确的国防观念, 提高军事理论素养。以史为鉴, 将强烈的理想信念教育融入文化自信中, 引导学生树立高度的文化自信, 自觉践行中国特色社会主义文化, 提高人文素	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		积极投身到国家的现代化建设中，战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。		质和涵养，厚植爱国主义。 3. 考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。	
7	五史	1. 知识目标：系统掌握“五史”核心脉络，理解其中的历史规律与现实意义。 2. 能力目标：（1）能够提升历史思维能力，运用唯物史观分析历史现象，揭示历史发展的客观规律。通过史料实证等方法还原历史真实，培养批判性思维和独立判断能力。（2）将历史视角融入现实问题分析，提升实践能力，解决在日常学习、生活中遇到的问题。 3. 素质目标：（1）树立正确历史观与价值观，培养家国情怀，增进对中华民族多元一体格局的认同，传承红色基因，弘扬爱国主义精神。（2）养成学生积极思考，善于理性分析，以史为鉴的习惯。	（1）中国共产党成立、发展以及领导新民主主义革命和社会主义革命、改革、建设的历史过程。 （2）新中国成立以来，社会主义探索、建设的历史过程。 （3）社会主义发展五百年的历史过程。 （4）中国改革开放以来的历史过程。 （5）中华民族发展史，涵盖中华民族从远古时期到现代的漫长历史，记录了中华民族在政治、经济、文化、科技等方面的辉煌成就，以及在不同历史时期所经历的挑战和变革。	1. 师资要求：本课程的主讲教师必须是中共党员，具备本科及以上学历。 2. 教学条件：多媒体教室，超星学习通等网络教学平台。 3. 教学方法：利用现代信息技术，不断创新改进教育教学方法，根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法等多种教学方法。 4. 考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表现。	
8	英语	1. 素质目标：具有敬业勤业精神、良好的职业道德和文化意识，提升职业综合素质；具有创新、竞争与合作意识，较强的爱国主义精神和家国共担的责任感，提高文化自信。 2. 知识目标：掌握必须的、实用的英语语言知识和语言技能：如词汇、语法、句型、文化等，为全球化环境下的创新创业打好人文知识基础。 3. 能力目标：在日常生活中、职场中用英语进行必要交流的口语交际能力，并具备一定的阅读能力和写作能力，培养他们的跨文化交际能力，能以正确的立场鉴别、处理涉外事务的能力。	基础模块：主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识和职业英语技能和语言学习策略	1. 教学要求：坚持立德树人，发挥英语课程的育人功能；落实核心素养，贯穿英语课程教学全过程；突出职业特色，加强语言实践应用能力培养；提升信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变；尊重个体差异，促进学生全面发展。 2. 教学方法：采用任务驱动法、问题引入法、情景教学法、角色扮演法、小组合作法、讲练结合法、案例教学法、游戏法等多种教学方法相结合。 3. 课程思政：培养学生爱国情怀、文化自信、传统礼仪、敬业勤业精神、良好的职业道德、较高的职业素养、且能用英语表达中国文化。 4. 考核评价：本课程为考试课程，采用过程性考核50%，终结性考核50%的形式，进行考核评价。	
9	信息技术	1. 素质目标：增强学生的信息意识，提升计算思维，促进数字化创新与发展能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，为其职业发展、服务社会和终身学习奠定基础。 2. 知识目标：熟悉信息技术的基本知	一、基础模块1、认识计算机2、图文编辑3、电子表格4、演示文稿制作5、计算机网络与Internet应用二、拓展模块1、信息安全2、项	1. 教学方法：采用理论讲授与案例分析相结合，通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法， 2. 课程思政：了解我国的	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		识,掌握常用工具软件和信息化办公技术,了解大数据、人工智能、云计算等新兴信息技术。 3.能力目标:具备支撑专业学习的能力,能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题,以适应现代化办公对计算机能力的要求。	目管理3、机器人流程自动化4、程序设计基础5、大数据6、人工智能7、云计算8、现代通信技术9、物联网10、数字媒体11、虚拟现实12、区块链	新技术、新发展,注重工匠精神的培养,提高信息安全意识。将时事新闻的文字、图片及数据形成素材,进行文档编辑和处 理,加强思想政治教育。 3.考核评价:本课程平时考核采用作业、课堂提问、实验成绩及计算机电子作品相结合的考核方法。实践成绩占40%,平时成绩占30%,期末考试成绩占30%。	
10	体育	1.素质目标:打造坚韧意志品质,树立“终身体育”意识,发展体育文化自信,提高体育文化素养,成长为全面发展的创新型高素质专业技能人才。 2.知识目标:形成正确的身体姿势;懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响;了解常见运动创伤的紧急处理方法;掌握体育运动与体能训练项目基本知识。 3.能力目标:培养科学健身、发展身体素质的能力,培养活动组织交往能力和规则纪律意识,使学生具有较好的适应未来职业工作需要的社会适应能力、职业礼仪和职业气质等社会服务规范,表现出良好的道德素质和团队合作精神,正确处理竞争与合作的关系。并通过体质测试考核标准。	1.体能训练理论。2.职业体能需求。3.运动损伤的预防及功能性康训练。4.热身与动作准确。5.力量训练基本原理与训练方法。6.速度训练基本原理与方法。7.耐力训练基本原理与方法。8.柔韧训练基本原理与方法。9.灵敏与协调训练方法。10.动作评价方法。11.再生恢复训练。12.科目训练内容:引体向上、双杠、爬绳(矿山、消防)立定跳远、原地跳高、俯卧撑、屈膝仰卧起坐、中长跑、折返跑、负重跑等技术技能和拓展训练游泳知识。	1.教学方法:教学上采教师讲解、示范,纠错相结合。通过分析示范和练习等手段,找出教学中的优化和偏差的原因,引导学生自己去纠正错误动作,采用集体练习和分组练习相结合。科学锻炼身体。 2.课程思政:培养学生树立“健康第一”的指导思想,帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志。 3.考核评价:本课程为考试课程。由平时成绩和期末考试二部分构成。其中平时成绩占30%(含体质测试成绩占10%),期末考试成绩占70%。	
11	大学生心理健康教育	1.素质目标:增强心理保健意识和心理危机预防意识,心理健康素养普遍提升;培育和弘扬社会主义核心价值观,坚持育心与育德相统一,促进学生心理健康素养与思想道德素养、科学文化素养协调发展。 2.知识目标:了解心理学的有关理论和基本概念;明确大学生心理健康的标准及意义;掌握自我调适的基本心理健康知识;了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现,能预防、识别、干预常见精神障碍和心理和行为问题。 3.能力目标:掌握自我探索技能,建立自尊自信态度;掌握心理调适技能,培养理性平和心理;掌握心理发展技能,塑造积极向上心态。	1.大学新生心理适应与发展; 2.人际关系; 3.恋爱与性; 4.生命教育; 5.压力与挫折; 6.人格塑造。	1.教学方法:采用启发式、研讨式、案例分析、角色扮演等教学方法。 2.课程思政:将育心与育德相结合,加强心理育人;将心理健康教育与思想道德修养有机结合起来,在心理教育的同时关注大学生健康向上的世界观、人生观、价值观形成,培育和弘扬社会主义核心价值观。 3.考核评价:本课程为考查课程,采取过程性考核40%+终结性考核30%+线上课程30%的形式,进行考核评价。	
12	创新创业教育与职业生涯规划	1.知识目标:1掌握创新创业的内涵及二者关系,创新意识与思维的重要性;2掌握创新方法、能力与精神的内涵,创新成果的内涵;3掌握创业者与创业团队的基本知识,创业机会、创业风险的内涵;4掌握创业资源的含义与类型,商业模式的含义与要素;5掌握创业规划与创业计划书	1大学生创新创业概述 2创新意识与创新思维 3创新方法、能力与精神 4创新成果保护与转化 5创业者与创业团队 6创业机会与风险防范 7创业资源与商业模式	1.教学方法:采用启发式、研讨式、案例分析、现场路演等教学方法。 2.课程思政:将育心与育德相结合,加强以德育人;将创新创业与思想道德修养有机结合起来,在教育的同时梳理大学生健	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		的基本内容；6掌握企业创办流程以及企业管理基础；7掌握“双创”大赛的类型； 2. 能力目标：1能够使用不同的创新方法进行创新实践；2能够选择合适的方法保护和转化创新成果；3能够组织创业团队，识别和评估创业风险；4能够整合创业资源，设计商业模式；5能够完成创业规划并编制创业计划书；6能够独立创办企业并进行基础管理；7能够自主设计项目参加“双创”大赛； 3. 素质目标：1能够认识到创新创业的价值和意义，树立正确的创新观、创业观，加强创新创业意识，树立法制意识，不断提升个人能力；2能够主动通过自身的创新创业活动，为国家现代化建设和中华民族伟大复兴做出贡献。	8创业规划与创业计划书 9新企业的创办与管理 10“双创”大赛政策与案例分析	康向上的择业观、世界观、人生观、价值观形成，培育和弘扬社会主义核心价值观。 3. 考核评价：本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的评价方式，平时过程性考核分值占比40%，期末终结性考核分值占比60%，期末考试为现场路演及答辩。	
13	大学生就业指导	1. 素质目标：树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，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，愿意为个人的职业发展和社会发展主动付出积极地努力。 2. 知识目标：基本了解就业形势与政策法规；掌握职业生涯规划的方法，提升自己的适应能力、学习能力、人际交往能力，信自成处理能力，团队精神，学会写求职信和制作简历，掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识，就业过程中基本的权益保护。 3. 能力目标：使大学生掌握信息搜索与管理技能、简历制作的技巧、求职面试的技能等，还应该通过课程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。	1. 认识大学生就业。 2. 规划职业生涯 3. 提升就业能力 4. 准备求职面试 5. 迈好职场第一步 6. 保障就业权益	1. 师资要求：本课程的主讲教师必须具备本科及以上学历，有过指导学生就业或从事过学生管理的工作经历。 2. 教学条件：采用线上线下相结合的方式，线上主要是基本理论内容的学习，线下主要通过多媒体教室小班授课。 3. 教学方法：采用理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与求职就业实践相结合的教学方法。 4. 课程思政：能够结合社会主义核心价值观引导学生树立“爱岗”“敬业”“诚信”“守信”等良好品质。 5. 考核评价：本课程为考查课程，采取大作业性质，两次作业，各占50%进行考核评价。	
14	公共艺术	1. 素质目标：通过艺术教育强化真、善、美的价值导向，帮助学生形成适应现代社会需求的人生观、世界观和职业素养。培养学生对艺术基本原理、发展规律及创作特征的理解，增强文化自觉与自信，丰富人文素养与精神世界，形成积极健康的审美观。 2. 知识目标：引导学生结合专业背景探索艺术创作方法，开发创新思维，培养合作意识与批判性分析能力，促进艺术理论与实践的融合。 3. 能力目标：通过赏析经典艺术作品和参与实践活动，掌握不同艺术门类的基本知识、技能与原理，提高审美判断力和生活品质意识。	1. 艺术基础理论：涵盖艺术本质论、门类论、发展论、创作论、作品论、接受论六大方向，解析艺术的社会功能、审美特征及发展规律。 2 艺术史与分类：包括中西方艺术史脉络、不同艺术门类（绘画、雕塑、建筑、音乐、舞蹈、戏剧等）的表现形式与美学原则，强调经典性与时代性作品的对比分析。 3. 将艺术与职业发展、	1. 教师能力要求：需具备跨学科知识储备，能结合社会艺术发展动态设计教学内容，并灵活运用案例教学法激发学生。 2. 教学方法：以课堂讲授为主，辅以讨论、作业、艺术欣赏、讲座、学生演示等，注重互动与实践。 3. 考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。过程性考核包括考勤、课堂讨论、纪律、作业等日常表	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
			社会生活结合:例如通过案例教学探讨艺术在专业领域中的应用,提升综合素养。	现。实践教学单独考核	
15	中华优秀传统文化	1. 素质目标: ①感受中华优秀传统文化之美。②树立民族自豪感和爱国情操。③树立正确的文化观。④培养保护中华优秀传统文化的责任感和使命感。 2. 知识目标: ①了解中华优秀传统文化概念、中国古代史以及汉字。②了解中国古代诗歌、散文、戏曲、小说的文化内涵。③了解中国传统艺术的各大门类及其变迁和代表作品。④了解中国古代哲学的主要特点和价值取向,熟悉中国古代哲学的代表人物及其思想。⑤了解中国古代的食文化、茶文化、酒文化等生活方式。 3. 能力目标: ①能够用文学的眼光品味现代生活。②能够结合所学专业,以文化为话题展开讨论。③能够用诗歌、散文、戏曲、小说为切入点解读现代社会生活中的文化现象。④掌握中国古代诗歌的鉴赏方法⑤能够运用较为专业的语言鉴赏中国传统艺术。⑥通过学习得到智慧的熏陶,并能够运用中国古代哲学分析解释现实生活中的现象和问题。⑦能够品味欣赏茶文化,把茶道贯穿到生活中去,追求高品味的生活。	1. 中国古代哲学; 2. 中国汉字文化; 3. 中国古代文学; 4. 中国传统艺术; 5. 中国古代生活方式。	1. 教学方法: 讲授法、鉴赏法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政: 传播中国传统文化,弘扬中华民族精神,提高学生文化素养,增强学生民族自豪感和爱国情怀。 3. 考核评价: (1) 平时成绩: 60%; (出勤率30%, 作业30%) (2) 期末成绩: 40% (学习通考试)	
16	劳动教育	1. 素质目标: 学生通过参与劳动与职业素养的学习和实践,获得直接劳动体验,促使学生主动认识并理解劳动世界,逐步树立正确的劳动价值观。遵守劳动纪律;养成热爱劳动、珍惜劳动成果的良好习惯;培养学生正确的劳动价值观和良好的劳动品质,弘扬劳模精神,引导学生崇尚劳动、尊重劳动,增强对劳动人民的感情,报效国家,奉献社会。 2. 知识目标: 掌握相关劳动内容、劳动安全知识、绿色环保及垃圾分类常识;劳动工具、劳保用品的使用方法;掌握校园文明监督员、宣传员的工作任务和工作规范;了解职业道德基本内涵,理解爱岗敬业的职业素质要求。 3. 能力目标: 具备正确使用和维护劳动工具、劳保护品的能力;具备垃圾分类的能力;具备校园环境卫生、寝室环境卫生宣传、维护、监督的能力;提高学生的就业能力和职场的适应能力。	1. 劳动教育理论课程; 2. 公益劳动体验教育; 3. 职业劳动体验教育; 4. 社会服务劳动教育。	1. 教学方法: 内容讲授与案例分析讨论、故事解读、实践体验等有效结合,深刻理解劳模精神、劳动精神、工匠精神。 2. 课程思政: 教学过程中,弘扬劳模精神,引导学生崇尚劳动、尊重劳动,增强对劳动人民的感情,报效国家,奉献社会。 3. 考核评价: 本课程为理实一体化课程,不同阶段、模块的学习的考核方式不同。劳动教育理论课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式,进行考核评价。劳动体验校内期间每学期3次,采用过程性考核40%,终结性考核60%进行考核评价。	
17	消防安全教育	1. 素质目标: 增强学生的消防安全意识,提高自我保护能力和灭火技能。 2. 知识目标: 掌握逃生、自救、互救等基本防火技能。 3. 能力目标: 能够正确使用灭火器、消火栓等设施设备	消防灭火器、消火栓等设施设备的使用,逃生技能要点及初期火灾扑救方法等。	1. 教学方法: 教学安排上采用情境设置、任务驱动、现场示范等形式来营造职场的工作环境,把教学内容放到相应的管理工作环境去,完成能力的	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
				培养。 2. 课程思政：课程思政元素与课程内容链接，技能培养与立德树人融合。 3. 考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核40%+终结性考核的形式进行考核评价。	
18	经济数学	1. 素质目标：培养热爱祖国、爱岗敬业的家国情怀和文化自信；培养实事求是、一丝不苟的科学精神；培养艰苦奋斗、团结协作、诚信友善的人文素养。 2. 知识目标：了解经济数学中微积分相关的数学文化知识；理解经济数学中函数、极限、微分、积分的数学思想方法；掌握经济数学中导数、微分、积分、线性代数、概率统计等基本数学概念和原理等。 3. 能力目标：增强抽象的逻辑思维能力、数学语言表达能力；提高数学推理能力、空间想象能力和分析解决问题的能力；培养运用数学技术解决专业问题的应用能力和解决实际问题的数学建模能力。	1. 基础模块：一元函数微积分（函数、极限、连续、导数、微分、积分）2. 拓展模块：（根据专业需求补充内容）：①线性代数；②概率与数理统计基础；③数学实验；	1. 教学方法：采用问题引入法、讲练结合法、数形结合法、案例分析法、项目驱动法、小组合作法、游戏法等多种教学方法相结合。 2. 课程思政：充分发挥数学的人文价值，最终实现“培根铸魂，启智润心”的课程思政育人目的。通过数学文化培养爱国精神和文化自信；通过数学应用锤炼严谨细致、精益求精、求是创新的工匠品质；通过数学原理来领悟人生哲理；通过小组合作教法，培养团队协作、诚信友善等道德品质。 3. 考核评价：本课程为考试课程，采取过程性考核70%（考勤与线上学习频次10%+线上任务点20%+课程积分20%+作业20%）+模块化考核30%（闭卷，线上考核）的形式，进行考核评价。	分两学期授课
19	大学语文	1. 素质目标：①养成实事求是、崇尚真知的科学态度。②汲取仁人志士的智慧、襟怀和品质。③培养职业情感和敬业精神。④具有仁爱、孝悌、向善、进取的人文情怀。⑤养成谦让、诚信、刚毅的品格，形成豁达、乐观、积极的人生态度。⑥弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，树立正确的世界观、人生观、价值观。 2. 知识目标：①通过本课程的学习，具备基本的语文常识，掌握诗歌特点，了解中国文学发展概况，尤其是课文所涉及的重要作家作品。②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，能够正确地理解和运用祖国语言文字进行表达和交流。③具有较高的审美鉴赏能力，能够运用文学知识阅读、欣赏文章与作品，能够正确描述、评价文学现象，准确抒发对自然、社会、人生的感受。④具有时代必须的信息素养，能够应用现代信息技术和传播媒介收	1. 文学阅读与鉴赏 2. 职场交流与写作	1. 教学方法：通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法，提高学生的参与度，实现知行合一。运用有效的信息化手段如学习通、为你读诗、鸿合教学软件等APP辅助教学，激发学生学习兴趣。 2. 课程思政：教学中以“一个目标”——责任与担当，引领“五个思政点”——民族精神、文化自觉、语言运用、审美鉴赏、思考辨析，分别从“人文底蕴”（如何做人和“社会参与”（如何做事）两个层面融入课堂教学。 3. 考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核50%+终结性考核50%的形式，进行考核评价，其中	分上、下两学期授课

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		集、处理相关信息。 3. 能力目标：①注重文化的传承与甄别,引导学生积极思考知人与自知在现代社会的重要意义。②注重教学内容的典范性和审美性,使学生受到语言方面的规范训练、文学方面的审美熏陶。③注重教学内容的人文内涵和时代气息,引导学生在审美体验和价值引导中怀敬畏之心,夯实价值基座;怀恻隐之心,丰富人文情怀,怀向善之心,养成理性思维。怀自省之心,恪守道德底线;怀进取之心,校正人生坐标。④注重教学方法的多样化和灵活性,引导学生在探究性、体验性、自主性学习中激发学习兴趣,掌握科学、正确的学习方法。⑤注重语文知识的实践与应用,引导学生结合专业学习和职场实践,提高与人沟通交流、团队合作等能力。		过程性考核由考勤20%、课堂表现40%、作业40%构成。	
20	CPR	1. 素质目标:①能独立完成心肺脑复苏的技能操作。②能够养成有时间就是生命的急救意识。③能够养成有爱伤观念、团队合作的能力,以病人为中心的理念。④能够以关心、爱护及尊重教育对象的态度开展徒手心肺复苏术操作;⑤能与相关人员良好协作。 2. 知识目标:①掌握心搏骤停、心肺脑复苏、基础生命支持、高级生命支持和延续生命支持的概念。②能说出心搏骤停的原因、类型。③知道心搏骤停和心肺脑复苏的最新进展。 3. 能力目标:①熟练掌握徒手心肺复苏术;②通过实践操作教学环节,培养学员独立准确应用心肺脑复苏术。③能够在学习中养成观察、发现、引申问题,自觉运用所学知识分析、解决问题的良好习惯④能够具备一定的独立思考、分析概括和创新能力,具有一定的科研能力和思维。	徒手心肺复苏术	1. 教学方法:讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政:培养学生良好的人文素养、严谨的工作态度、处理紧急突发事件的应变能力,鼓励救死扶伤、护佑生命,激励大学生社会责任感,为人民健康保驾护航的精神。 3. 考核评价:过程性考核成绩占课程总成绩30% (平时考核成绩占50%,其中课堂考勤占20%、作业占20%、课堂互动、讨论占10%)+终结性考核占70%。	
21	线上美育选修课程	1. 素质目标:培养学生的艺术鉴赏能力,提高审美素养。 2. 知识目标:了解不同艺术形式的特点和历史背景。 3. 能力目标:能够欣赏和分析艺术作品,表达个人的审美观点。	1. 艺术史概述 2. 不同艺术形式的鉴赏 3. 艺术作品分析方法 4. 个人审美表达	1. 教学方法:线上互动教学,案例研讨,虚拟展览参观。 2. 课程思政:通过艺术作品传达社会主义核心价值观,培养学生的爱国情怀。 3. 考核评价:合学生的实际操作表现和考勤进行综合评价	

22	书法	1. 素质目标：培养对中华优秀传统文化的认同感与自豪感,提升人文素养与文化自信; 2. 知识目标：掌握正确的书写姿势与执笔运笔方法; 3. 了解书法学习的基本方法与路径,了解书法的基本概念与常识。	1. 文房四宝认知与使用。 2. 基础笔画技法训练。 3. 字体结构与临摹实践。 4. 书体演变与风格赏析。 5. 章法布局与作品创作。 6. 书法审美与文化内涵。	1. 教学方法：线上互动教学,案例研讨,虚拟展览参观。 2. 课程思政：通过书法作品传达社会主义核心价值观,培养学生的爱国情怀。 3. 考核评价：合学生的实际操作表现和考勤进行综合评价	
----	----	--	---	--	--

本专业专业（技能）课程是培养学生人文素质、职业素质、思想道德、人文基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。重点培养学生的职业技能、创新意识及职业素养。

建议采用激励式、角色扮演、案例教学法、教授教学方法。采用课堂检验、发展性学生评价、学生成长记录袋测验、考试对学生进行考核评价。

1. 专业基础课程

本专业的专业基础课程主要包括：中式烹调工艺、食品营养与安全、烹饪原料学、中国饮食文化、烹饪营养与配餐、餐饮管理实务等课程组成。

1. 专业基础课程

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	中式烹调工艺	1. 素质目标：形成爱岗敬业的职业素质,具备良好的社会责任感,践行工匠精神,具备团队协作能力;养成刻苦钻研、自主学习的意识,具备适应旅游、酒店、餐饮行业新发展的创新意识;养成持续学习的意识,形成善于观察、善于思考与自我提升的能力。 2. 知识目标：通过训练使学生们掌握厨房工作的职业道德、职业标准,操作安全,设备和工具的用途等知识;通过练习使学生熟悉厨房中常见的蔬菜、鱼、鸡等原料,了解分割、切配、烹调和制汤的原理,掌握基本菜肴的制作流程; 3. 能力目标：能够制作基本的中餐品种,能和厨房员工较好地配合完成工作。能独立整理完善菜肴制作流程,掌握其制作方法。	1. 中餐抛锅练习、常见基本刀工方法训练、哑铃操锻炼（臂力练习）; 2. 原料初加工和基础制作; 3. 常见中餐菜品制作。	1. 教学方法：多媒体教室和理实一体化实训室,采用项目导向、任务驱动、案例分析、“教学做一体化”等多种教学方法和手段; 2. 课程思政：让学生能深刻理解中国烹饪的文化,以及背后的内涵等,提升学生的文化自信和爱国情操,同时帮助学生形成爱岗敬业的职业素质,具备良好的社会责任感,践行工匠精神。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程,不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中式烹调工艺课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式,进行考核评价。采用过程性考核40%,终结性考核60%进行考核评价。	
2	食品营养与安全	1. 素质目标：形成爱岗敬业的职业素质,践行工匠精神;树立精益求精、优质服务的精神,具备良好的社会责任感、职业规范;养成刻苦钻研、自主学习的意识,具备适应餐饮行业新	1. 厨师职业卫生要求和素养,以及烹饪的食品卫生与安全学的意义;	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法;	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		发展的创新意识；养成持续学习的意识，形成善于观察、善于思考与自我提升的能力。 2. 知识目标：理解各类病原生物污染食品的途径、烹饪的作用和控制措施；熟悉餐饮业相关法律法规，掌握职业规范要求；掌握餐厅食品卫生管理知识；熟悉建立餐饮安全与质量管理的基础知识； 3. 能力目标：具备制作菜品和面点过程中的卫生管理能力；具备为餐厅办理证照的技能，具备团队协作能力；形成分析和解决常见问题的能力，具备自主学习的能力，应对突发事件的能力。	2. 餐饮食品生物性危害及其控制； 3. 餐饮食品物理化学性危害及其控制； 4. 烹饪原料卫生与安全； 5. 烹饪初加工卫生控制，天然毒物及其控制； 6. 烹饪工艺卫生与安全； 7. 餐饮服务卫生与安全、餐饮企业卫生管理。	2. 课程思政：培养学生关注社会热点问题，关注人民健康，增强职业道德和素养，增强社会责任感和使命感；对学生进行爱国主义教育和诚信教育，培养正确的生活方式，树立正确的人生观和价值观。培养学生以食品安全为己任，自律自强，艰苦奋斗，为食品行业的发展做出自己的贡献； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。食品营养与安全课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
3	烹饪原料学	1. 素质目标：具有一定文化内涵、审美意识与能力、团队精神，提高对烹饪原料的运用能力；形成爱岗敬业的职业素质，具备良好的社会责任感，践行工匠精神；养成刻苦钻研、自主学习的意识，具备适应餐饮行业新发展的创新意识； 2. 知识目标：了解烹饪原料的概念、分类、储藏和选择方法；掌握常见和新特原料的特性和应用特点；掌握烹饪原料的一般运用规律； 3. 能力目标：能够鉴定原料的品质优劣，在烹饪中使用优质原料；能够合理地运用烹饪原料；能够根据工作情境选择合适的烹饪原料。	1. 烹饪原料的概念和分类； 2. 烹饪原料的营养特点； 3. 烹饪原料的选择； 4. 烹饪原料的储藏保管； 5. 常见烹饪原料的特性和应用特点。	1. 教学方法：采用理论讲授与案例分析相结合，通过任务驱动、问题引导、案例分析等教法和自主、合作、探究式学法； 2. 课程思政：通过烹饪原料的合理选择引入人与自然和谐相处，引导学生明白餐饮工作者要遵纪守法，恪守职业道德，增强学生对传统文化魅力的感知，树立文化自信；引导学生保持严谨、认真的工作态度，精益求精、追求完美、不断改善的职业精神理念；让学生明白节约资源、做事严谨、坚守良知的重要性； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。烹饪原料学课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
4	中国饮食文化	1. 素质目标：提升饮食文化素质、优质服务的精神，具备良好的文化素养，社会责任感和民族自豪感。养成刻苦钻研、自主学习的意识，具备适应旅游、酒店、餐饮行业新发展的创新意识。	1. 中国饮食文化概述：包括饮食文化的定义、特点、历史演变等。 2. 食材与调料：介绍各类食材、调料的种	1. 教学方法：注重理论知识的学习，同时加强实践操作环节，使学生在动手制作菜品的过程中深入理解饮食文化的内涵。	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		2. 知识目标：使学生掌握中国饮食文化的基本概念、历史发展脉络、特色与魅力，了解不同地区、不同民族的饮食习俗和特色菜品，能够识别并鉴赏各类食材、调料和烹饪技法。 3. 能力目标：具备鉴赏美食、给餐饮客人介绍中西美食的能力。能从区域特征、层次特征、思想文化方面鉴赏美食、并能熟练介绍给食客。	类、产地、特点及其在烹饪中的应用。 3. 烹饪技法与菜品制作：讲解传统烹饪技法，如炒、炖、煮、蒸等，并教授制作具有代表性的地方特色菜品。 4. 饮食习俗与礼仪：介绍中国各地的饮食习俗、节日食品、餐桌礼仪等。 5. 饮食文化与健康：讲解饮食与健康的关系，引导学生养成健康的饮食习惯。	2. 课程思政：让学生能深刻理解中国文化的博大精深以及背后的内涵、哲学思想等，引导青年学生热爱中华优秀传统文化，提升他们的文化自信，加深对中国饮食文化的理解，促进学生形成健康的饮食观念及对中国饮食文化传承和发扬。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中国饮食文化课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
5	餐饮管理实务	1. 素质目标：提升学生的职业素养和团队协作能力，培养良好的沟通能力和服务意识； 2. 知识目标：使学生掌握餐饮管理的基本概念、原理和方法，了解行业发展趋势和市场需求； 3. 能力目标：能够将餐饮运营管理基础知识、专业知识、技术技能用于餐饮业各部门日常运营；能够应用国际化运营管理观念，秩序、并通过资料研究分析餐饮业的复杂问题，以获得有效结论；无论是餐饮业策略还是日常运营，管理职能、管理行为实施；管理技术能力、管理职业能力、管理概念化能力。	1. 餐饮管理基础知识：包括餐饮行业概述、餐饮企业类型与特点、餐饮市场分析等； 2. 餐厅运营管理：包括餐厅选址与布局、菜品设计与制作、原料采购与库存管理、价格策略与成本控制等； 3. 服务质量管理：包括服务标准制定、员工培训与考核、顾客关系管理等； 4. 餐饮安全与卫生管理：包括食品安全法规、卫生标准操作程序、突发事件应急处理等。	1. 教学方法：采用课堂讲授、案例分析、小组讨论、角色扮演等多种教学方法，以提高学生的学习兴趣和实践能力； 2. 课程思政：挖掘运营管理的人文精神、专业自信、社会责任与中国梦；明理德、强专业。该岗位要求在餐饮业工作中，遵纪守法，德才兼备。在学情分析的基础上，结合教学内容特点，将增强学生的集体主义观念和社会主义法治观念，强化、帮助学生在餐饮业做德才兼备从业者； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。餐饮管理实务课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
6	烹饪营养与配餐	1. 素质目标：引导学生树立健康饮食观念，关注食品安全与卫生，增强食品安全意识，培养良好的职业道德和素养； 2. 知识目标：使学生全面掌握烹饪营养与配餐的基础理论知识，包括人体营养需求、食物营养成分、烹饪过程中的营养变化等，能够科学分析不同人群的营养需求； 3. 能力目标：培养学生具备科学烹饪、合理营养搭配的能力，能够根据	1. 营养学基础知识：包括人体营养需求、食物营养成分及其功能、营养素的消化与吸收等； 2. 不同人群的饮食特点：针对不同年龄、性别、生理状态的人群，分析其营养需求和饮食原则；	1. 教学方法：根据教学内容灵活采用问题教学法、多媒体演示法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法； 2. 课程思政：积极宣传中华优秀传统文化，形成爱岗敬业的职业素质，践行工匠精神；树立精益求精、优质服务的精神，具备良好的社会责任感、职业规范	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
		个体需求设计定制饮食计划，掌握烹饪过程中的营养保持和提升技巧。	3. 烹饪过程中的营养变化：探讨烹饪方法对食物营养成分的影响，以及如何在烹饪过程中保持和提升食物的营养价值； 4. 营养配餐技术：教授如何根据个体需求设计定制饮食计划，包括食材选择、烹饪方法、菜肴搭配等。	养成刻苦钻研、自主学习的意识，具备适应餐饮行业新发展的创新意识； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。烹饪营养与配餐课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

2. 专业核心课程

本专业的专业核心课程主要包括：中餐烹饪实训、食品雕刻与菜肴盘饰设计、中式面点实训、宴席设计与管理、西式面点制作、现代厨房管理实务等课程组成。专业核心课程主要学习内容如下表：

序号	课程名称	典型工作任务	教学内容	教学要求	备注
1	中餐烹饪实训	① 原料的选择与初加工。 ② 原料的切配预制。 ③ 菜肴的烹调。 ④ 菜肴的装盘装饰。 ⑤ 菜肴的质量控制。	① 了解原料的选择与加工。 ② 掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用。 ③ 掌握风味调配的原理与应用、各种烹调方法。 ④ 掌握菜品的开发与创新等知识。 ⑤ 掌握熟制火候。 ⑥ 掌握菜肴的调味。 ⑦ 能熟练掌握烹调基本功。 ⑧ 能熟练使用厨房设备。 ⑨ 能合理切配、预制原料。 ⑩ 能选择合适的调味品和烹制器皿。 ⑪ 能制作难度大、工艺复杂的菜品。 ⑫ 能对菜肴进行装盘和装饰	1. 教学方法：授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法； 2. 课程思政：中餐烹饪作为中国传统文化的重要组成部分，在实训过程中注重传承和弘扬传统文化。通过介绍烹饪历史、讲解菜品背后的文化内涵等方式，让学生了解和感受传统文化的魅力； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中餐烹饪实训课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	典型工作任务	教学内容	教学要求	备注
2	食品雕刻与菜肴盘饰设计	①掌握食品雕刻与冷拼的基本理论、雕刻与冷拼技巧、雕刻与冷拼步骤等知识。 ②培养学生雕刻与冷拼审美能力、能独立或合作完成雕刻与冷拼作品。 ③培养学生雕刻与冷拼文化品位、吃苦耐劳的职业素养和职业精神。	①食品雕刻的基本理论。 ②食品雕刻技巧。 基本造型作品的制作步骤。 ③能独立或合作完成雕刻作品。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法； 2. 课程思政：提升学生的爱国情操和民族自信，树立精益求精、优质工作的精神，具备良好的社会责任感、遵守行业职业道德和行为规范，发扬工匠精神和艰苦奋斗精神，做到有责任担当、贡献国家、服务社会； 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。食品雕刻与菜肴盘饰设计理论课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
3	中式面点实训	① 面点原料选择与加工。 ② 面点馅心制作。 ③ 面点成型与成熟。 ④ 面点装盘装饰。 ⑤ 面点出品质量控制	① 了解中式面点的特色与风味、面点原料与工具 设备。 ② 掌握各类面团调制原理、面点的工艺流程。 ③ 掌握面点的开发与创新等知识。 ④ 掌握各类面点的火候。 ⑤ 能调制各类馅料。 ⑥ 能制作各种形状的水调类面点。 ⑦ 能制作各种面团。 ⑧ 能制作高档宴会的精细面点。 ⑨ 能熟悉其他类点心的种类和制作工艺。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：通过挖掘面点工艺中的思政切入点，结合时代需求，引导学生在思考、辩论、实践中不断提升自身的思想品格、人文素养和专业技能，真正成为具有良好厨德的高技能人才。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中式面点实训课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	典型工作任务	教学内容	教学要求	备注
4	宴席设计与管理	① 中式宴会设计。 ② 西式宴会和中西结合宴会设计。 ③ 冷餐会设计。 ④ 鸡尾酒会设计。 ⑤ 外卖宴会设计。	① 了解筵席、宴席和宴会的异同，熟悉各种类型宴会的特点及宴会的流程。 ② 能团队协作设计中式宴会的环境、服务和菜单，制作中式宴会的菜点，制定标准食谱，分析宴会的营养，控制宴会的质量与安全。 ③ 能团队协作设计西式宴会的环境、服务和菜单，制作西式宴会的菜点，制定标准食谱，分析西式宴会的营养，控制西式宴会的质量与安全。 ④ 能团队协作设计冷餐会的环境、服务和菜单，制作冷餐会的菜点，制定标准食谱，分析冷餐会的营养，控制冷餐会的质量与安全。 ⑤ 能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：通过介绍宴席文化、传统礼仪等方面的知识，引导学生了解并尊重传统文化，增强文化自信 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。宴席设计与管理课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
5	西式面点制作	①理解西餐文化及食材知识 ②掌握不同国家的经典面点菜肴， ③尝试东西方食材的创意融合，开发出具有新颖口感和外观的面点产品。 ④学习摆盘艺术，通过巧妙的搭配和装饰，提高菜品的视觉吸引力。 ⑤提供优质服务与跨文化交流 ⑥注重食品安全和卫生，遵守相关法规和标准，保持高品质的专业素养。 ⑦激发团队潜能，共同提升服务质量，营造积极向上的工作氛围。	①了解西式面点的基本概念和背景知识。 ②掌握适当的材料比例、混合技巧和面团处理方法，以确保面团的品质和口感。 ③根据不同的面点类型选择合适的烘焙温度、时间以及烤盘等，确保面点在烘焙过程中能够达到理想的质地和颜色。 ④甜品与蛋糕制作技术 ⑤创意与装饰 ⑥正确的卫生操作方法，避免交叉污染，确保制作出安全可口的面点。 ⑦实践操作与项目任务。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：通过小组完成西点制作项目，培养学生的团队协作能力和集体荣誉感。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。西餐制作技术课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	典型工作任务	教学内容	教学要求	备注
6	现代厨房管理	① 厨房布局设计。 ② 厨房设备管理与维护。 ③ 厨房人员管理。 ④ 厨房安全管理控制。	① 掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房设备 管理与维护、厨房组织建制、厨房队伍建设、菜品选择、节点运转、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等专业理论知识。 ② 能设计厨房布局。 ③ 能管理维护厨房常用设备。 ④ 能根据不同厨房类型组织厨房生产，设计和选 择菜品。 ⑤ 能有效组织厨房生产节点运转。 ⑥ 能有效控制厨房餐饮生产安全。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：厨房作为传统文化的重要载体，引导学生了解并尊重传统饮食文化，同时鼓励他们在现代厨房管理中融入创新元素，推动传统与现代的融合。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。现代厨房管理课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

（三）专业拓展课程

本类课程侧重于岗位职业能力的提升及培养学生的可持续发展能力。专业拓展课程为选修课程，学生可根据自己职业发展规划及个人兴趣进行选修。主要由以下专业方向及课程组成，烹饪工艺与营养专业方向：中国名菜品制作实训、闽菜风味特色实训、中餐热菜工艺（高级中式烹调师考证培训）、餐饮大数据分析、创新菜肴制作实训、餐饮企业品牌经营、饮食消费心理学等。

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
1	中国名菜品制作实训	1. 知识目标：使学生掌握中国名菜品的制作原理、方法和技巧。 2. 能力目标：提升学生的烹饪技能，使其能够熟练掌握中国名菜品的制作流程；培养学生的创新设计能力，能够根据个人口味和饮食需求进行菜品的改良和创新。 3. 素质目标：培养学生的文化素养，使其对中国传统饮食文化有深厚地理解解和尊重。	1. 中国各大菜系的名菜品制作，包括但不限于川菜、粤菜、鲁菜、苏菜等。 2. 每个菜品的制作过程中，详细介绍食材选择、刀工技巧、烹调方法、调味技巧以及菜品的呈现方式等。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法； 2. 课程思政：通过分析不同地域的烹饪特色和食材选择，让学生认识到地理环境对饮食文化的影响，加深对地域文化的理解。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中国名菜制作课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
2	闽菜风味特色实训	1. 知识目标：使学生掌握闽菜的基本烹饪技艺、风味特色和调味技巧； 2. 能力目标：提高学生的烹饪技能，使其能够熟练掌握闽菜的制作流程和技巧。培养学生的创新设计能力，能够根据食材和口味需求创作出具有闽菜特色的新菜品。增强学生的团队协作能力，通过团队合作完成闽菜制作任务，提升沟通协作能力。 3. 素质目标：培养学生尊重和传承闽菜文化的精神，增强对地方饮食文化的认同感和自豪感。	1. 闽菜的历史文化、烹饪技艺、风味特色以及经典菜品制作等方面。 2. 闽菜的起源和发展、烹饪工具和设备的使用、食材的选择和处理、烹饪技法的演示和讲解、调味技巧的介绍以及经典闽菜的制作流程等。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：培养学生的文化自信和民族自豪感，使其能够积极传承和弘扬闽菜文化。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。闽菜风味特色技艺课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
3	中餐热菜工艺（高级中式烹调师考证培训）	1. 知识目标：使学生掌握高级中式烹调的理论知识，包括烹饪原理、食材知识、营养搭配等； 2. 能力目标：提高学生的烹饪技能，使其能够熟练掌握高级中式菜品的制作流程； 3. 素质目标：培养学生的职业素养，包括高度的责任心、严谨的工作态度和良好的团队合作精神。	1. 中式烹饪基础知识、中式烹饪技巧训练、中式烹饪菜品制作、厨房管理与运营以及团队合作与沟通等方面。 2. 具体涵盖中式烹饪的历史和文化背景、基本原理和传统技巧、常用调味品和烹调工具的介绍。 3. 刀工技巧、火候掌握和烹饪方法的训练；经典中式菜品的制作流程和技巧；厨房的卫生管理、食材采购和成本控制等内容。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：结合烹饪行业的发展趋势和挑战，培养学生的责任意识和担当精神，鼓励他们为中式烹饪的传承和创新做出贡献。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。中餐热菜工艺（高级中式烹调师考证培训）课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
4	茶艺基础	1. 知识目标 ①能介绍茶的起源、发展和相关故事传说。 ②能够分辨六大茶类。 ③能够根据不同的茶叶选择相应的冲泡和品饮茶具。 2. 能力目标 ①掌握各类常用茶的审评、简单鉴别技能。 ②掌握品茗茶具选配。 ③能够简单的茶艺表演，会演示多种茶品的冲泡、调制、品尝技艺。 3. 素质目标 ①具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。 ②在茶艺冲泡表演过程中，学会团结协作，具备与同学合作互助的能力。 ③具有较强的心理素质和吃苦耐劳的精神，引导学生树立心怀宽容、包容，相互沟通，团结协作，不轻言放弃等正确的价值观。	1. 茶叶基础知识。 2. 茶艺技巧。 3. 茶艺礼仪与规范。 4. 茶文化及茶道精神。 5. 通过“观色、闻香、品味”分析茶叶特征，并学习使用专业术语描述茶汤表现。 6. 通过环境营造提升品茶体验。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：结合当下所学知识与传统文化，茶艺基础在解决问题中的作用和价值。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。饮食消费心理学课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
5	餐饮大数据分析	1. 知识目标：使学生掌握餐饮大数据分析的基本概念、原理和方法； 2. 能力目标：提高学生的烹饪技能，使其能够熟练掌握高级中式菜品的制作流程； 3. 素质目标：提高学生的数据分析能力，使他们能够运用所学知识对餐饮数据进行深度挖掘和分析。	1. 餐饮数据的收集与整合：介绍如何从不同渠道获取餐饮数据，并进行整合和清洗。 2. 数据分析工具和技术：介绍常用的数据分析工具和技术，包括数据挖掘、机器学习等。 3. 消费者行为分析：通过案例分析，教授如何运用大数据对消费者行为进行深度挖掘和分析。 4. 营销策略优化：基于数据分析结果，探讨如何优化餐饮企业的营销策略。	1. 教学方法：采用理论与实践相结合、项目式学习或团队作业等方式，邀请行业专家进行授课或举办讲座； 2. 课程思政：通过分析餐饮行业的实际案例，引导学生认识到数据分析在提升餐饮服务质量、促进企业发展方面的积极作用。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。餐饮大数据分析课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
6	创新菜肴制作实训	1. 知识目标：使学生掌握创新菜肴制作的基本原理和技巧，了解不同食材的搭配和烹饪方法； 2. 能力目标：提高学生的烹饪技能和创新能力，使其能够独立完成创新菜肴的制作； 3. 素质目标：提升学生的审美能力和鉴赏水平，使其能够创作出既美味又美观的创新菜肴。	1. 创新菜肴设计的基本原理、食材搭配与烹饪技巧、创新菜肴的市场分析与消费者需求等方面。 2. 通过案例分析、实践操作和项目式学习等方式，引导学生掌握创新菜肴制作的核心技能和方法。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：培养学生的社会责任感，使其认识到创新菜肴在推动餐饮行业发展、满足消费者需求方面的积极作用。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。创新菜肴制作课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	
7	餐饮企业品牌经营	1. 知识目标：使学生掌握餐饮企业品牌经营的基本理论和知识，包括品牌的概念、特性、功能以及品牌经营的基本原理； 2. 能力目标：提高学生的品牌策划和运营能力，使其能够独立完成品牌经营方案的设计和和实施； 3. 素质目标：提升学生的职业素养和道德观念，使其在品牌经营过程中遵循诚信、公平、负责的原则。	1. 品牌经营的基础理论：介绍品牌的概念、特性、功能以及品牌经营的基本原理和策略。 2. 品牌定位与形象塑造：教授如何根据市场定位和消费者需求确定品牌形象和特色。 3. 品牌传播与推广：介绍各种品牌传播渠道和推广手段，包括广告、公关、社交媒体等。 4. 品牌维护与危机管理：讲解品牌维护的方法和技巧，以及如何应对品牌危机和进行危机管理。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：引导学生关注社会热点和时事，分析其对餐饮企业品牌经营的影响，培养学生的社会责任感和使命感。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。餐饮企业品牌经营课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求	备注
8	饮食消费心理学	1. 知识目标：使学生掌握饮食消费心理学的基本概念、原理和方法，了解消费者心理在饮食消费过程中的作用； 2. 能力目标：提高学生的消费者心理分析能力，能够运用所学知识对饮食消费者行为进行深入剖析； 3. 素质目标：增强学生的职业素养，使其在未来的餐饮工作中能够更好地把握消费者需求，提供优质的服务。	1. 饮食消费心理学的基本概念、原理和方法介绍。 2. 影响饮食消费心理的因素分析，如文化因素、社会因素、个人特征等。 3. 饮食消费者行为的特点和规律探讨。 4. 饮食消费心理学在餐饮行业中的应用案例分析。	1. 教学方法：讲授法、理实一体化结合法、案例教学法、讨论法等教学方法。 2. 课程思政：结合时事热点和社会问题，探讨饮食消费心理学在解决实际问题中的作用和价值。 3. 考核评价：本课程为理实一体化课程，不同阶段、模块的学习的考核方式不同。饮食消费心理学课程采取过程性考核60%+终结性考核40%的形式，进行考核评价。采用过程性考核40%，终结性考核60%进行考核评价。	

（四）实践教学环节

实践教学环节主要包括实验、实训、认识实习、岗位实习、社会实践等。实践教学环节主要在校内实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、岗位实习由学校组织在本专业相关企业开展完成；实训实习主要包括烹饪工艺实训、中式面点实训等。应严格执行教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知和《烹饪工艺与营养专业岗位实习标准》。具体实践性教学环节要求如下表。

序号	课程名称	内容与要求	教学场地	考核方式
1	茶艺礼仪与实训	1) 茶的基础知识；2) 茶事服务礼仪；3) 茶具与茶席；4) 各类茶的冲泡技艺；5) 茶艺馆服务。	茶艺实训室	结果性
2	餐饮前台岗位实习	熟练掌握点餐结账、餐厅运营、促销推广，以及突发事件的应对，具备出色的沟通技巧及职业能力。	高职学校合作企业	过程性+结果性
3	餐饮后台岗位实习	聚焦于供应链管理、菜品制作与质量把控，要求学生深入了解食材选取、安全卫生规定，同时具备团队协作精神与创新能力。	高职学校合作企业	过程性+结果性
4	岗位实习	烹饪核心岗位实习	高职学校合作企业	过程性+结果性

六、教学进程总体安排

（一）教学进程表（见附表）

（二）学时分配表

学时分配汇总表

课程类别	学时						学分	备注
	总学时	比例	理论	理论比例	实践	实践比例		
公共基础课	882	33.82%	600	23.01%	282	10.81%	57	不少于总学时的1/4
其中:公共选修课	184	7.06%	136	5.21%	48	1.84%	11.5	
专业(技能)课程	722	27.68%	352	13.50%	370	14.19%	44	
专业拓展课程	290	11.12%	122	4.68%	168	6.44%	17.5	
实践教学环节	714	27.38%	0	0.00%	714	27.38%	37	
合 计	2608	100%	1074	41.18%	1534	58.82%	155.5	
其中:选修课程	474	18.17%	258	9.89%	216	8.28%	29	不少于总学时的10%

七、大学生德育课程

学生德育课程成绩由学生处具体负责考评办法的制定、完善和实施指导。德育课程成绩由学生处负责考核评定，学生德育课程以学期为单位，每学期测评一次，学生德育课程满分为100分，及格分为60分。

八、成绩考核与毕业

(一) 修完规定课程，成绩合格，修够155.5学分。

(二) 职业资格证书要求：鼓励学生（工作后）考取二级中式烹调师、一级中式烹调师、二级中式面点师、一级中式面点师证书，在校期间职业资格证书要求如下表：

序号	类别	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	技能等级证书	全国计算机等级考试（NCRE）证书	教育部考试中心	一级	自选
2	技能等级证书	高级中式烹调师	人力资源社会保障局	三级	必考
3	普通话证书	普通话等级证书	省（直辖市）级语言文字工作委员会	中级	自选
4	职业技能等级证书	茶艺师	三明医学科技职业学院	高级	自选

(三) 体质健康测试达标：按照《国家学生体质健康标准（2014年修订）》测试的成绩达不到50分者按结业或肄业处理。符合免测条件、按规定提交免测申请并获得批准者不受本条毕业资格的限制。

(四) 德育合格：学生处规定的德育课程成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

九、教学条件

(一) 教学团队建设

1. 专业建设委员会

由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成专业建设委员会，开展专业行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，结合实际落实专业教学标准，

明确专业人才培养目标与培养规格，合理构建课程体系、安排教学进程，明确教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求，制（修）订专业人才培养方案。专业人才培养方案经专业建设委员会论证后，提交院党委会审定。

2. 专业负责人简介

本专业负责人具有多年丰富的烹饪教学经验，熟练掌握烹饪技艺、厨政管理等能力，具有较强的教学、教研及教学能力和素质及指导学生技能竞赛的能力。

3. 专业教学团队

本专业专任教师共有 12 人，拥有教授或高级职称的 2 位，讲师或中级职称 5 位，双师型占比 45.3%；专业教师中有一定的餐饮业管理经验，专业教师从事教学工作平均年限为 15 年，全有能力、保质保量地完成中餐烹饪的教学任务，并达到专业教学的要求。同时，拥有一支理论水平高、实践能力强的“双师型”教师且师德师风强的专兼结合的教师队伍。

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室

配备黑（白）板、多媒体计算机、视频设备、音响设备、校园网接入及 WIFI；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实验、实训设施

序号	名称	实验、实训设施	备注
1	烹饪实训中心	中餐烹饪、中西面点、刀工实训、沙县小吃实训	校内
2	旅游酒店实训中心	酒店公关与礼仪训练、酒水知识训练	校内
3	茶艺实训室	品茶、泡茶、茶艺表演、茶艺馆服务流程及标准制定	校内
4	餐饮服务实训室	1. 中餐零点与宴会摆台 2. 中餐服务流程 3. 西餐零点与宴会摆台 4. 西餐服务流程 5. 主题宴会的设计与服务	校内

3. 校外实训基地

密切与行业和企业的联系，建立了稳定的校外实训基地，加强和推进了校外岗位实习的力度。在与企业签订协议的基础上，进一步加强了内涵建设，邀请其技术人员全程参与人才培养过程，共同开展项目课程开发和实践，保证学生实践学习半年以上。同时，建立健全了长效机制，完善管理制度和考核办法，使企业、学校、学生三方受益，使校企合作、工学结合具有可持续性。

目前为止，我校与福建省穆远餐饮有限公司、福州贵安世纪金源温泉大酒店有限公司、三明梅园国际有限公司、福州三明大厦有限公司等企业合作建立了稳定的实训基地（不包括订单培养企业）。同时与校外实训基地共同建立了实践学习的管理机制，规范了实践学习的管理制度、过程控制和考核标准，共同推进实践学习的力度和广度，提高了实践学习效果，增强了学生就业能力和创业能力。审计专业实践基地见下表所示

序号	企业名称	实训项目	备注
1	三明天元国际酒店	实训基地、烹饪实训	
2	三明梅园国际大酒店	实训基地、烹饪实训	
3	福建省穆远餐饮有限公司	实训基地、企业文化培育、生产流程观摩与指导实训	
4	福州贵安世纪金源大酒店	实训基地、餐饮业生产实训	
5	晋江金玛酒店	实训基地、餐饮业管理实训	
6	三明大厦	实训基地、校企共建、企业文化培育	

（三）教学资源

1. 教材建设：成立三明医学科技职业学院教材建设与选用管理委员会，制定《三明医学科技职业学院教材建设与选用管理办法》，规范教材选用制度。意识形态课程选用国家统编教材，其他公共基础课程，专业核心课程选用国家职业教育规划教材；公共选修课程、专业（技能）课程、专业方向课程可采用校本教材。本专业书籍 35 种，112 册。主要包括《烹饪原料学》《中国饮食文化》《中式烹调工艺》等。

2. 课程建设：完善“岗课赛证”综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程，开发模块化、系统化的实训课程体系，提升学生实践能力。及时更新教学标准，将新技术、新工艺、新规范、典型生产案例及时纳入教学内容。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新。必修课程、专业核心要有配套数字资源，支持线上教学，满足教学要求，并融入课程思政，要求课程思政全覆盖。

3. 专业图书资料建设：图书馆和系部专业图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。建设满足本专业师生需要的电子图书、期刊、在线文献检索等电子阅览资源和设备。

十、质量保障

（一）学校和二级院系应建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案

更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学校和二级院系及专业应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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。

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

（四）专业教研组织应充分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。

十一、附表：烹饪工艺与营养专业教学进程表

课 类	序 号		课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注
							理论 教学	实践 教学	一		二		三		
									1	2	3	4	5	6	
公 共 基 础 课	思 政 课	1	思想道德与法治	必/试	3	48	44	4	3						
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必/试	2	36	32	4	2						
		3	国家安全教育	必/查	1	16	14	2		1					
		4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必/试	3	48	42	6		3					
		5	形势与政策	必/查	1	30	30		3 次	3 次	3 次	3 次	3 次	(3 次)	
		6	军事理论课	必/查	2	36	36		2						
		7	五史	限选	1	16	16			(1)					线上课程
	8	英语	必/试	8	64+（64）	41+（41）	23+（23）	2+（2）	2+（2）						
	9	信息技术	必/试	4	72	36	36		4						
	10	体育	必/试	6	108	6	102	2	2	(2)					
	11	大学生心理健康教育	必/查	2	16+（16）	16	(16)		1+（1）						
	12	创新创业教育与职业生涯规划	必/查	2	36	24	12	2							
	13	大学生就业指导	必/查	1	16	16						1			
	14	公共艺术	限选	2	32	16	16		2						
	15	中华优秀传统文化	限选	2	32	32				(2)					线上课程
	16	劳动教育	必/查	2	36	8	28	9 学时	9 学时	9 学时	9 学时				
	17	消防安全教育	必/查	0.5	8	5	3			(4 次)					
	18	经济数学	必/试	4	64	58	6	2	2						
	19	大学语文	必/试	4	64	56	8	2	2						
	20	CPR（心肺复苏）	限选	0.5	8		8	(2 次)							
	21	线上美育选修课程（文科类）	限选	4	64	64									线上课程
	22	书法	限选	2	32	8	24				2				
小计：882 学时，57 学分，占总学时 33.82%															
其中选修课程最少修满 184 学时，11.5 学分，占 7.36%					57	882	600	282	17	19	0	2	1		
专 业 （ 技 能 ） 课	专 业 基 础 课	1	中式烹调工艺	必/查	3	52	24	28	4						
		2	食品营养与安全	必/试	2.5	39	28	11	3						
		3	烹饪原料学	必/试	2.5	39	28	11	3						
		4	中国饮食文化	必/试	4	64	64	0		4					
		5	餐饮管理实务	必/试	4	68	64	4			4				
		6	烹饪营养与配餐	必/试	4	68	32	36			4				
	专 业 核 心 课	1	中餐烹饪实训	必/查	4	68	12	56		4					
		2	食品雕刻与菜肴盘饰设计	必/查	4	64	12	52		4					
		3	中式面点实训	必/查	4	64	12	52		4					
		4	宴席设计与管理	必/查	4	64	32	32		4					

课 类	序 号	课 程 名 称	性 质	学 分	学 时	学时分配		学 年 及 学 期 周 学 时 数						备 注
						理论 教学	实践 教学	一		二		三		
								1	2	3	4	5	6	
课	5	西式糕点制作	必/查	4	64	12	52			4				
	6	现代厨房管理	必/试	4	68	32	36				4			
小计：722 学时，44 学分，理论 48.75%，实践 51.25%				44	722	352	370	10	4	20	12	0		
专 业 拓 展 课	1	中国名菜品制作实训	选/查	4	64	12	52			4				
	2	闽菜风味特色实训	选/查	4	68	24	44				4			
	3	中餐热菜工艺（高级中式烹调师考证培训）	选/查	4	68	38	30				4			
	4	茶艺基础	选/查	2	34	32	2				2			
	5	餐饮大数据分析	选/查	1	16	12	4					8		
	6	创新菜肴制作实训	选/查	1	16	0	16					8		
	7	餐饮企业品牌经营	选/查	1	16	2	14					8		
	8	饮食消费心理学	选/查	0.5	8	2	6					4		
小计：最少修满 8 门，290 学时，17.5 学分，占 11.12%				17.5	290	122	168	0	0	4	10	28		
实 践 教 学 环 节	1	入学教育及军事训练	必/查	2	120		120	3 周						
	2	毕业教育	必/查	1	(26)		(26)					(1 周)		
	3	认识实习	必/查	1	(26)		(26)	(1 周)						
	4	茶艺与礼仪实训	必/查	1	26		26			1 周				
	5	餐饮前台岗位实训	必/查	4	104		104					4 周		
	6	餐饮后台岗位实训	必/查	4	104		104					4 周		
	7	岗位实习	必修	24	360+ (120)		360+ (120)					(6 周)	18 周	
小计：714 学时，37 学分，占 27.38%				37	714	0	714	4	0	1	0	15	18	
合 计				155.5	2608	1074	1534	27	23	24	24	29		
其中：选修课程 474 学时，29 学分，占 18.17%														

备注：①表中（）数字是指课外时间实践或线上教学；②心理健康、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课；③线上美育选修课程由教务处统一组织开课（理工类专业 2 学分，文科类专业 4 学分）；④五史（中国共产党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史）五门课程，学生至少选其中一门。