

2023 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

专业代码	540202	培养层次	高职
系（部）	旅游管理系	教研室（组）	酒店与烹饪教研室
专业建设委员会审核	经 年 月 日烹饪工艺与营养专业建设委员会讨论，同意提交系部党政联席会审核。 专业建设委员会主任签字：		
系（部）党政联席会审核	经 年 月 日旅游管理系党政联席会议审核，同意上报。 系（部）负责人签字： <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</div>		
马克思主义教学部审核	年 月 日	基础教育部 审核	年 月 日
教务处负责人审核	年 月 日	分管院领导 审核	年 月 日
院长办公会审核	经 年 月 日院长办公会审核，同意提交院党委会审定。 <div style="text-align: right;">签字： 年 月 日</div>		
党委会审定	经 年 月 日院党委会审定，同意实施。 <div style="text-align: right;">签字： 年 月 日</div>		

2023 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案 (高职)

一、专业名称 (专业代码)

表 1 专业名称及专业代码表

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
所属专业群名称	旅游管理专业群		
群内专业及代码	旅游管理专业 (540101)、研学旅行管理与服务 (540105)、酒店管理与数字化运营 (540106)、云计算技术应用 (510206)、烹饪工艺与营养 (540202)		
<p>旅游管理专业群主动服务贵州旅游产业化和“大数据+全域智慧旅游”建设，以旅游管理专业为核心，以研学旅行管理与服务、酒店管理与数字化运营、烹饪工艺与营养、云计算技术应用等专业为支撑，面向旅游产业链的智慧旅游、乡村旅游、研学旅游、云旅游等新业态，紧密对接旅游大数据分析、旅游新媒体运营、旅游产品策划、研学旅行项目开发运营、宴会设计、云数据管理与服务等岗位群，以立德树人为根本，深化产教融合、校企合作，为贵州旅游产业转型升级和贵州旅游强省战略提供人才和技术技能支撑，建设成为支撑贵州大生态、大旅游产业化发展，“旅游+”“+旅游”特色鲜明、省内知名的旅游类高水平专业群。</p>			

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年

四、职业面向

(一) 职业面向分析

1. 职业面向

职业面向分析如表 2 所示。

表 2 职业面向一览表

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位类别 或技术领域举例 E	职业资格证书或技能 等级证书举例 F
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	中式烹饪师 (4-03-01-01)	打荷/蒸菜岗	中式烹饪师
		餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-01-02)	白案	中式面点师
		餐饮业 (62)	西式面点师 (4-03-02-02)	西点师、烘焙师	西式面点师

2. 职业发展路径

专业毕业生职业发展路径如表 3 所示。

表 3 专业毕业生职业发展路径一览表

岗位类型	岗位名称	岗位要求
初始岗位	打荷	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够负责宴会、酒席、单点的菜跟单按次序出菜的工作，同时负责各菜式摆放造型。围边碟、雕花装饰（学习雕刻、糖艺、面塑、酱画）等； 2. 能够做好各种菜式的准备工作，开设酱料档； 3. 掌握各种菜式的装载器皿和根据菜肴的需要上粉、穿、酿、卷、包、贴、挤等初加工工作；同时还要掌握煎、炸、滚、煨、焖、飞水等初步熟处理加工技术； 4. 能够严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量。
	蒸菜岗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握汤类、蒸菜类、蒸饭类的菜品技术及制作方法； 2. 能够负责保管和贮存各种成品、半成品； 3. 能够根据客人的需求不断的创新出新品； 4. 能够严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量。
目标岗位	切配	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要求技术全面，掌握烤、烧、凉菜制作技术、方法； 2. 掌握熟食菜肴的制作，同时根据宴会、酒席、散客所需的菜肴，负责斩、切熟食品种，确保菜品的质量和出菜的速度； 3. 能够做到生熟分开，确保菜肴的卫生； 4. 掌握生动色鲜。负责保管和贮存各种成品和半成品，并不断翻新花色品种；严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量。
	白案	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握包点、面类、饺类、糕点等面点产品的制作技术，同时负责这些菜品的制作，做好相应的物料保管，不断的创新； 2. 严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量。
发展岗位	厨师长	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够负责整个厨房的日常工作管理和全面技术管理。组织和指挥烹饪工作。抓好下属的思想工作，做好劳动力的调配，根据每个厨师的技术专长合理安排岗位； 2. 能够严格服从经理的领导，抓好下属员工的劳动纪律，与前台保持密切联系，主动听取宾客意见，不断改进工作，提高菜品质量； 3. 能够抓好厨师的管理和技术培训工作，熟悉各种菜系的风味和烹

岗位类型	岗位名称	岗位要求
		<p>调方法，不断研制新菜式，增加花色品种，创造有本店特色的饮食风格；</p> <p>4. 能够控制成本，掌握各种菜式的售价、毛利的核算，合理使用各种原材料，减少浪费，做到物尽其用；</p> <p>5. 能够严格按照国家食品卫生法要求。抓好食品、用具卫生及厨工的个人卫生仪容仪表、工作作风。</p>

3. 典型工作任务与职业能力分析

典型工作任务与职业能力分析如表 4 所示。

表 4 典型工作任务与职业能力分析一览表

职业岗位名称	典型工作任务	职业能力要求			融通课程	
		专业能力	社会能力	方法能力		
中式烹调类岗位 (包括包括烹调师、粗加工、凉菜制作、打荷、砧板等)	1. 中式菜肴制作； 2. 厨房运营与管理； 3. 菜肴成本控制。	1. 有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力； 2. 具有策划大中型宴会，设计宴席菜单和提供技术支持的能力。	1. 菜品创新能力； 2. 能对已加工切配后的原料运用炒、溜、爆、蒸、烧、煮、烤等烹调技法使之成熟，达到营养和质量要求。	1. 能根据顾客要求编制菜单； 2. 需要具备正确选用材料、对水产品进行加工、将食物雕刻成不同的形状、合理配色、搭配摆盘的能力。	专业基础课程	《烹饪基本功训练》 《餐饮成本控制》
					专业核心课程	《中式烹调工艺》 《宴会设计实务》
					专业选修课程	《冷拼与食品雕刻技艺》 《地标黔菜制作》
面点类岗位 (包括中式面点烘焙、蛋糕制作等)	1. 负责食品的成本核算，协助厨师长制定对应面点的售价； 2. 负责根据季节变化、市场需求、重大节假日和客户需求，制作相应的面点食品； 3. 根据每	1. 全面掌握各种面点的工作流程和制作方法有熟练的操作技术能正确使用各种设备； 2. 能够按照不同宴会类型和不同重大节日制作各种糕点； 3. 熟练掌握各种面点的制作工艺发酵、蒸制时间严格执行质量标准保	1. 积极学习新面点食品的制作方法，不断推陈出新，提高面点食品的时尚性与特色； 2. 负责维护日常面点加工所需的工具与设备，保证其正常使用。	熟练掌握各种面点的制作工艺，保证制作的食品符合质量要求	专业核心课程	《中式面点工艺》
					专业选修课程	《西式面点工艺》

职业岗位名称	典型工作任务	职业能力要求			融通课程	
		专业能力	社会能力	方法能力		
	日的面点销售情况，确定原料采购计划和每日的面点制作量，做到原料和成品的不积压、不短缺。	证面点质量和及时供应。				

(二) 相关竞赛分析

本专业相关的竞赛有全国职业院校技能大赛、全国饭店业职业技能竞赛、烹饪职业技能大赛等比赛中的“烹饪”赛项，竞赛内容与课程的融合如表 5 所示。

表 5 专业相关竞赛分析一览表

赛项名称	组织机构	主要内容	拟融入的课程	
贵州省职业院校技能竞赛烹饪赛项	贵州省职业院校技能大赛组织委员会	赛项重点考核高职院校烹调工艺与营养等专业学生在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。	专业核心课程	《西式烹调工艺》 《中式面点工艺》 《西式面点工艺》 《中式烹调工艺》
全国饭店业职业技能竞赛烹饪赛项	全国饭店协会			
贵州省职业技能大赛烹饪赛项	贵州省人社厅人力资源部		专业选修课程	《冷拼与食品雕刻技艺》 《地标黔菜制作》

(三) 相关证书分析

本专业相关的职业技能等级证书是“中式烹调师”、“中式面点师”、“西式面点师”，证书内容与课程的融合如表 6 所示。

表6 专业相关证书一览表

职业资格证书/职业技能等级证书名称	工作领域	工作任务	拟融入的课程	
中式烹调师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的中式热菜制作、凉菜制作等岗位群	根据菜品的要求，运用煎、炒、炸、蒸、烧、煮的烹调技巧，对原料、辅料、调料进行加工，最后制作成中式菜肴。需要具备正确选用材料、对水产品进行加工、将食物雕刻成不同的形状、合理配色、搭配摆盘的能力。	专业核心课程	《中式烹调工艺》
中式面点师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的中式面点制作等岗位群	运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃。	专业核心课程	《中式面点工艺》
西式面点师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的西式面点制作等岗位群	运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面点。	专业选修课程	《西式面点工艺》

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。学生经过3-5年的成长，能够成长为新餐饮领域独当一面的餐饮部经理、厨房主管、面点师、中式烹调师等，也可以铸就独立创业的本领。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

1. 素质

Q1：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观；

Q2: 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感, 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动, 履行道德准则和行为规范;

Q3: 具有社会责任感和社会参与意识;

Q4: 具有良好的职业道德和精益求精的工匠精神;

Q5: 具有爱岗敬业、崇德向善、诚实守信、艰苦奋斗、勤奋踏实、遵纪守法的良好品质和崇高人格;

Q6: 具有自我管理能力、职业生涯规划的意识, 有较强的集体意识和团队合作精神;

Q7: 具有健康的体魄和心理、健全的人格, 掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能;

Q8: 养成良好的体育锻炼和卫生习惯, 具备健全的心理和乐观的人生态度;

Q9: 具有一定的审美和人文素养, 具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识

K1: 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识;

K2: 掌握基本的人文社科知识、国防知识;

K3: 掌握汉语言文字的应用表达和社会交往的基本知识和技巧;

K4: 掌握青年生理心理及体育锻炼的基本知识;

K5: 掌握一定的文学、美学、音乐、艺术等方面的知识;

K6: 具备一定的组织管理、经营管理和创新创业知识;

K7: 掌握必备的数学和计算机应用知识;

K8: 具备学习和职业发展方面的知识;

K9: 具备一定的英语听、说、读、写的基本知识;

K10: 掌握中式烹调和面点工艺知识;

K11: 掌握饮食营养与卫生安全知识;

K12: 掌握烹饪原料、营养配餐知识;

K13: 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识;

K14: 掌握餐饮服务的基础知识;

K15: 掌握厨房食品安全管理知识;

K16: 掌握营养以及配餐相关知识;

K17: 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

3. 能力

A1: 具有站在正确的立场、应用正确的思想和观点、分析和认识社会形势和问题、抵制错误思想和思潮的能力;

A2: 具有良好的思想道德品质、团队合作意识和个人修养, 遵纪守法;

A3: 具有较强的口头表达、文字写作和人际沟通与交往能力;

A4: 具有两项以上体育运动技能和良好的意志毅力, 具有健全的心理、健康的身体和较强的心理承受能力及社会适应能力;

A5: 具有探究学习、终身学习和可持续发展能力;

A6: 具有创新创业意识和一定的创新创业能力和管理能力;

A7: 具备较强的数学计算和计算机应用能力;

A8: 具有较强的接受新知识、新事物以及自主学习、终身学习的能力;

A9: 能运用英语进行一般的日常生活工作交流, 能阅读较简单的专业领域的文献资料;

A10: 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力;

A11: 具有策划大中型宴会, 设计宴席菜单和提供技术支持的能力;

A12: 具备凉菜制作和雕刻技能;

A13: 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力;

A14: 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;

A15: 具有中式菜点制作与成品质量控制能力;

A16: 具有餐饮产品安全管理能力;

A17: 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力;

A18: 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力;

A19: 具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力;

A20：具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力。

六、课程设置及要求

（一）课程体系构建

对接教育部颁布的《高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学标准》和行业企业制定的《“1+X”餐饮管理运行职业能力标准》《“1+X”酒店运营管理职业能力标准》；落实教育部《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》、教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》文件精神，全面贯彻《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》以及教育部印发的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》、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）、教育部办公厅印发《关于开展“网上重走长征路”既推动“四史”学习教育的工作方案》的通知等文件精神，明确专业培养目标和规格，制定《岗位（群）工作任务及职业能力分析报告》。深入分析学生现实需求，全面落实大中小学思想政治工作总体要求，强化“中国共产党党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史”教育，明确专业知识目标、能力目标、素质目标，制定《专业人才培养质量标准》（《毕业生质量标准》）。依据《专业人才培养标准》（《毕业生质量标准》），构建“公共基础必修课+公共基础选修课和专业群共享课+专业基础课+专业核心课+专业选修（拓展）课+实践性教学课”的课程体系，切实做到“书证融通”。

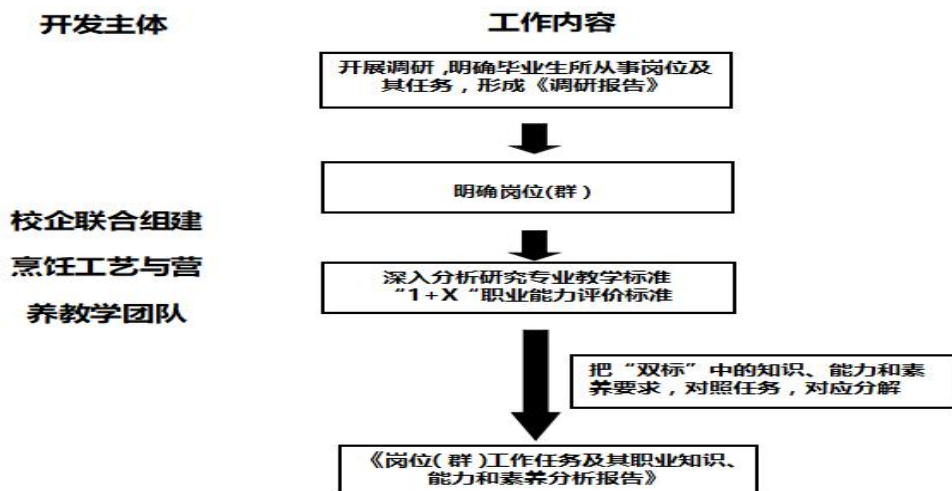


图1 岗位（群）工作任务及职业知识、能力和素养分析图

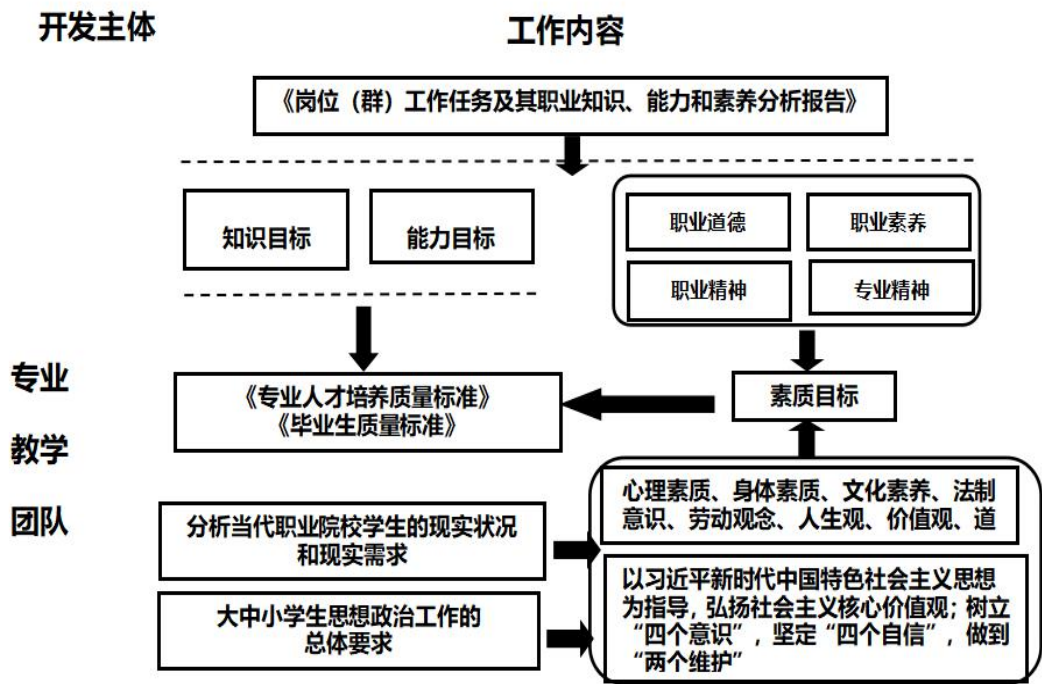


图2 《专业人才培养质量标准》(毕业生质量标准)制定流程图

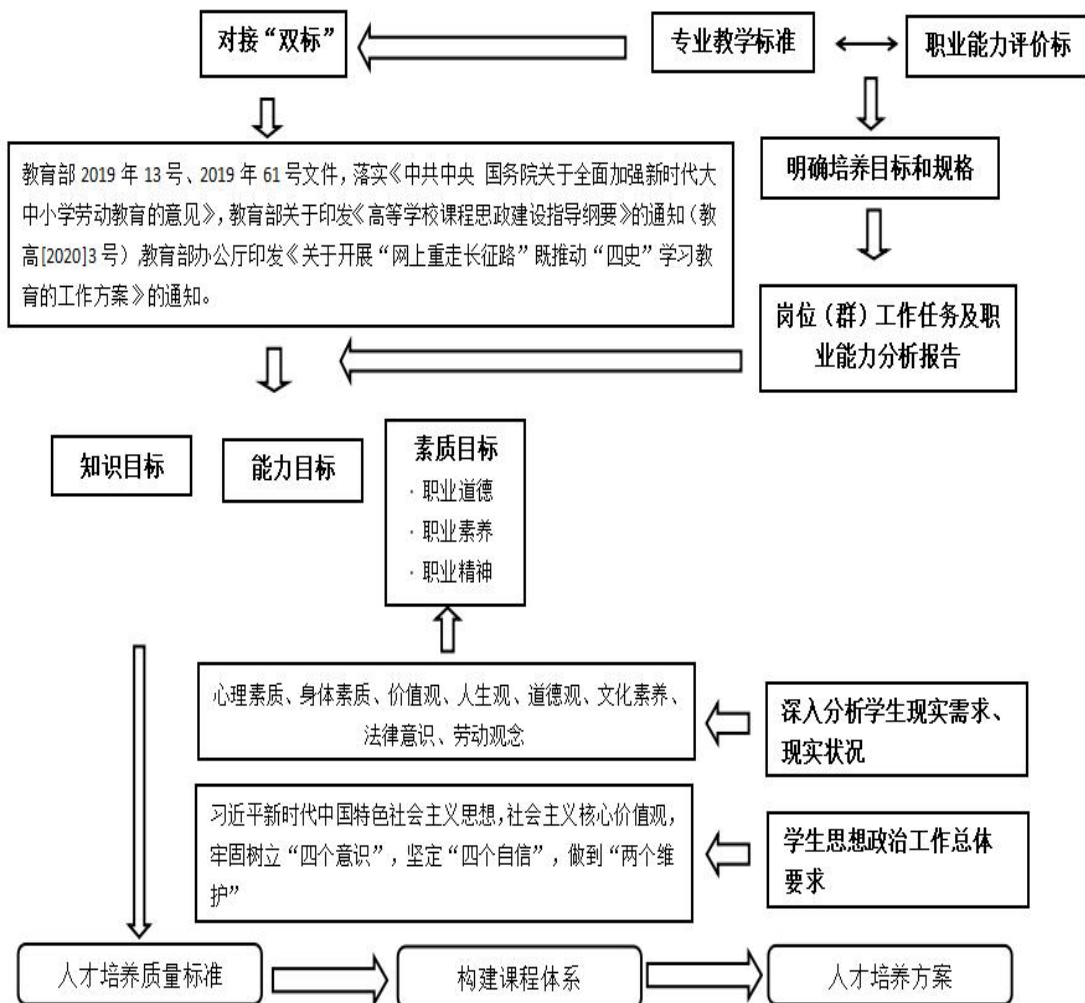


图3 人才培养方案开发思路框架图

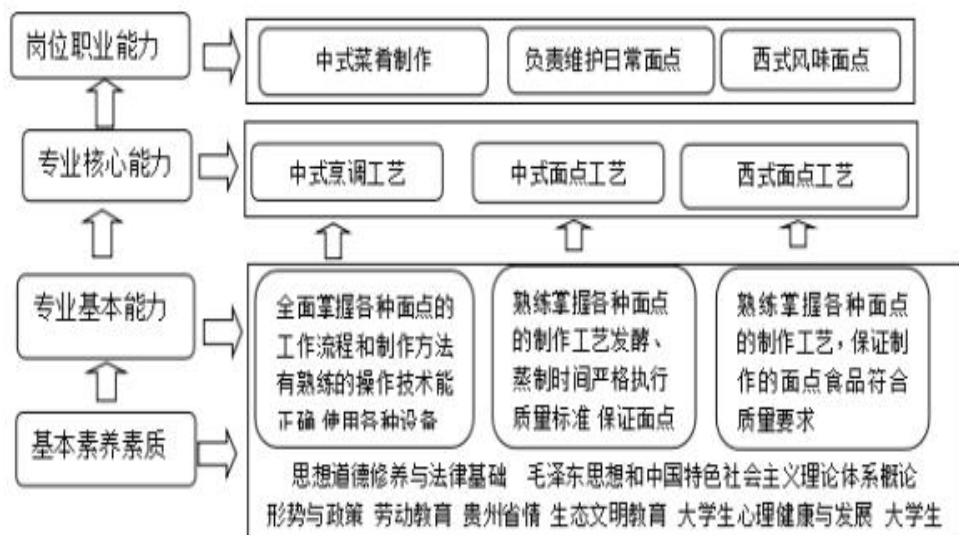


图 4 课程体系架构图

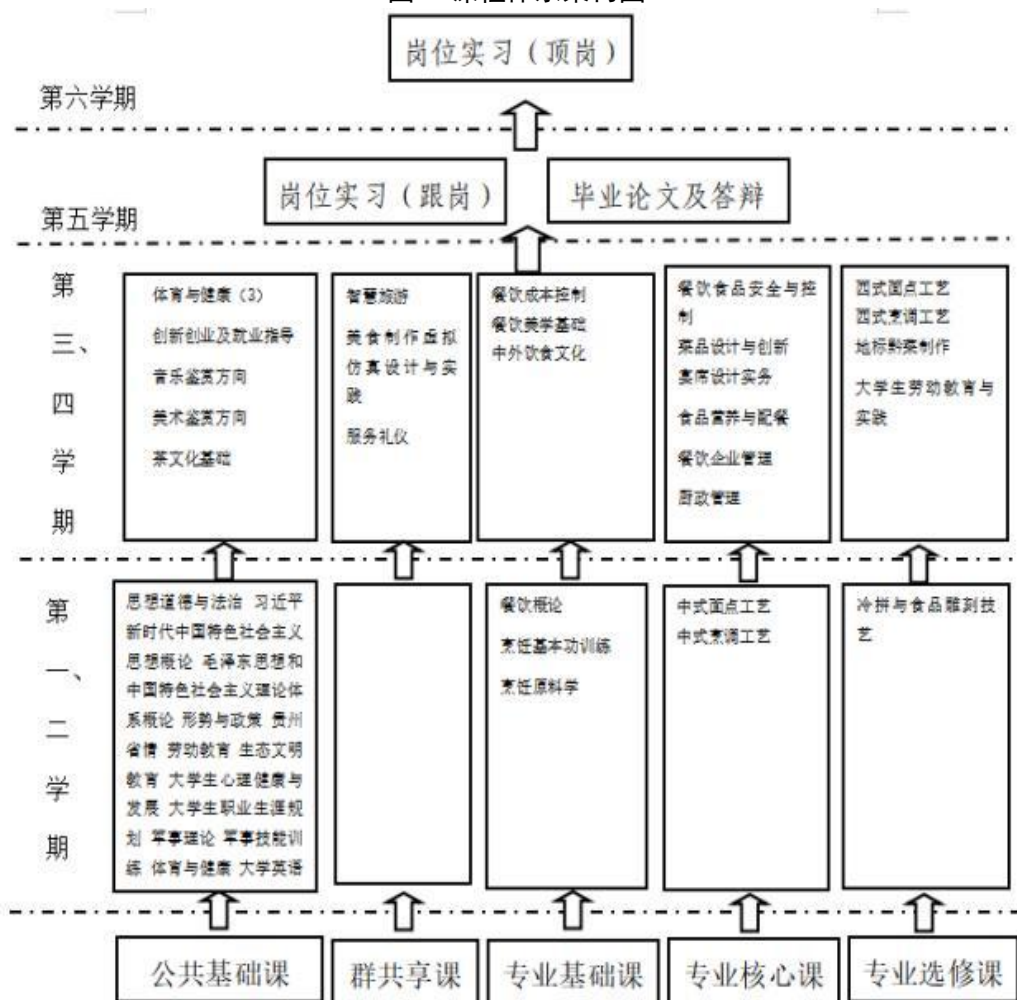


图 5 课程学习导航

(二) 课程设置及要求

1. 公共基础必修课设置及要求

公共基础必修课共设置 20 门，课程设置及要求如表 7 所示。

表 7 公共基础必修课设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	思想道德与法治	3	54	本课程的课程目标是加强学习法律与道德的理论知识，结合实践教学体验，引导大学生提高思想道德素质与法治素养，深刻领悟“两个确立”的重大意义，提高学生政治站位，使大学生成长为德智体美劳全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	绪论、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。	通过本课程的学习，使大学生深刻明确大学生的历史使命和成才目标，强调思想道德素养对个人成长成才以及社会建设的重大意义，培养和践行社会主义核心价值观，树立正确的道德观与法治观。通过理论教学与实践教学相结合的方式，使学生深刻领悟知行合一。	Q7, K5, A16
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	本课程围绕习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容，帮助大学生不断深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的系统认识。培养大学生热爱祖国、热爱人民的感情以及强烈的社会责任感。培养和提高大学生运用习近平新时代中国特色社会主义思想分析问题和解决问题的能力，帮助大学生增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。	本课程以当代中国马克思主义、21世纪马克思主义——习近平新时代中国特色社会主义思想为主要内容，从理论上解释了新时代为什么、怎样坚持和发展中国特色社会主义，对如何实现中华民族伟大复兴的中国梦的提出了具体布局与要求，是一个完整的理论体系。	本课程共有 18 个专题，教师需从实际需求出发，制定具体的教学任务。注重在教学过程中结合大量的国际国内案例、大学生身边的案例等，激起大学生的学习兴趣，重点培养大学生关心国家大事的思想政治素质。以及用马克思主义的立场、观点和方法来分析和解决问题的能力。	Q4, K8, A15
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论	2	36	通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助大学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中	本课程以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，把马克思主义中国化进程中形成的理论成	本课程共有 9 个专题，教师需从实际需求出发，制定具体的教学任务。注重在教学过程中结合大量的案例、大学生身边的案例等，激起大学生的学习兴趣，重点培	Q6, K2, A12

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
	体系概论			不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助大学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。培养大学生热爱祖国、热爱人民的感情以及对社会强烈的责任心，确立科学社会主义的信仰和建设中国特色社会主义的共同理想，使他们成长为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	果作为一个一脉相承又与时俱进的统一整体来进行把握。	养大学生关心国家大事的思想政治素质。帮助大学生开阔社会视野，把握时代发展脉动，在改革开放的环境下形成坚定的爱国立场、社会责任感与较强的社会分析及适应能力，并积极投身于中国特色社会主义实践。	
4	形势与策	1	48	本课程的课程目标是通过专题化形势教育学习，使学生了解新时代的特点和要求，理解党和国家方针政策的作用和意义，正确认识与把握国际与国内形势，坚定马克思主义政治立场，培养有本领、有担当、有理想的时代新人。	党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，世界和中国发展大势。	通过本课程的学习，使大学生能够厘清国际国内形势，深刻认识党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战；引导学生用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，培养担当民族复兴大任的时代新人。	Q7, K3, A5
5	劳动教育	1	18	本课程的课程目标是准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求，全面提高学生劳动素养，帮助学生树立正确的劳动观念，掌握基本的劳动知识和技	劳动与劳动教育、大学生劳动价值观、劳动情感与态度、劳动科学与能力、劳动实践、劳动与全面发展。	理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量，树立劳动最光荣的思想观念。掌握基本的劳动知识和技能，能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，	Q7, K15, A6

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				能，培育积极的劳动精神。		养成良好的消费习惯，杜绝浪费。知识传授与价值引领同步，引导学生知行合一。	
6	贵州省情	1	18	本课程的课程目标是让学生基于国情学习了解贵州发展的新形势特征，掌握贵州未来发展规划蓝图，激发学生“参政贵州”与建设祖国的热情，增强学生对贵州优秀文化的认同感，增强大学生助力贵州发展的责任感与使命感，为奋力谱写贵州新篇章添砖加瓦。	贵州自然人文环境、贵州的历史及文化、贵州经济、贵州政治。	通过本课程的学习，使学生理解贵州省情的基本概念，了解贵州省特点，摸索贵州发展规律；理论联系实际，科学把握贵州经济社会发展情况及其未来趋势；引导大学生热爱家乡、热爱贵州、热爱祖国，潜移默化地积极参与开发和建设贵州。	Q5,K11,A7
7	生态文明教育	1	16	本课程旨在学习与领悟习近平生态文明思想，提高学生综合生态素质，培养学生的生态人格，使学生对人与自身、人与他人及人与自然的和谐共生关系有更加深刻的认识和理解，提升学生的生态文明素养，形成生态文明意识，养成良好的生态文明习惯。	文明史、文明观和生态观，中国共产党生态文明理论，习近平生态文明思想，生态系统与生物多样性，生态环境的污染与治理修复，气候变化与能源问题，当代中国生态文明建设实践，生态产业建设，贵州的可持续发展道路，共建生态文明社会。	通过本课程的学习，要求学生明确生态文明的基本概念与内涵，了解中国共产党生态文明理论，深刻理解习近平生态文明思想；了解人类文明的发展历程及生态文明新形态的形成背景，认清中国生态文明建设面临的主要挑战与发展方向。通过本门课的学习了解贵州关注民生、造福百姓系列工程，了解生态文明引领城市文明的含义，思考如何践行生态文明观、做新时代“生态文明人”。	Q8,K4,A10
8	大学生心理健康与发展	2	36	本课程的目标是普及心理健康知识，增强大学生的自我心理调适能力，帮助大学生解决身心发展过程中的心理	大学生心理健康导论，在高校开展心理咨询，常见心理障碍表现，自我发展，人格完善，职业规划，情绪管	通过本课程的学习，使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展	Q7,K15,A9

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				问题,提高大学生的心理健康水平和综合素质,促进大学生健康成长,全面发展。	理,人际关系,青春时期,压力管理,危机干预。	特征及异常表现,掌握自我调适的基本知识。了解自身的心理特点和性格特征,正确认识自己、接纳自己,在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助。积极探索适合自己并适应社会的生活状态。通过心理健康教育与调试使学生提高心理健康水平和综合素质,促进大学生健康成长,全面发展。	
9	大学职业生涯规划	1	18	本课程的课程目标是引导大学生树立职业生涯发展的自主意识,明晰所学专业的发展方向 and 所需具备的职业素养;树立正确的职业理想和择业观念,科学规划个人职业生涯,掌握必要的求职择业方法和技巧,正确选择职业发展方向,为成才与发展奠定基础。	认识职业生涯规划、职业兴趣探索、职业性格探索、职业价值观探索、职业技能探索、工作世界探索、决策与行动、管理与评估。	通过本课程的学习,要求学生了解职业生涯与规划相关概念,明晰职业发展与人生规划的关系,清楚认识自己的特性、职业的特性以及社会环境;掌握基本的劳动力市场信息以及相关的职业分类知识等,树立职业生涯规划意识,确立正确的人生观、价值观。使学生自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合,为个人的职业生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。	Q8,K8,A8
10	军事理论	2	36	本课程的课程目标是掌握基本的军事理论,增强国防观念和国家安全意识,强化爱国主义、集体主义观念,加强组织纪律性,通过“向部队学管理,向军人学作风”培养学生纪律、时间、诚信观念,为中国人民解	国防知识概述、国防法规、我国的国土安全和军事安全、中国人民解放军、武器知识、人防及核化生武器的防护、队列训练、安全知识与危急自救、心里健康维护与干预。	了解我国的国防历史和国防法规,增强依法建设国防的观念;了解我国的国土安全和军事安全、武器知识、树立科学的战争观和方法论;掌握人防及核化生武器的防护、安全知识与危急自救、增强国家安全意识。以课堂教学和教师面授为主,学生	Q9,K3,A12

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。		自学为辅，结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	
11	军事技能训练	2	112	本课程的课程目标是掌握基本军事理论与军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高。	内务条令、纪律条令、队列条令、阅兵。	掌握基本的军事技能和军事素质，有良好的体魄、严明的组织纪律性、强烈地爱国热情、善于合作的团队精神，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的基础。坚持按纲施训、依法治训原则，积极推广模拟训练，做到理论和实践的有机融合。	Q1,K6,A15
12	体育与健康(1)	2	36	本课程的课程目标是提高学生的体能水平，通过有氧运动和力量训练等训练方式，提高学生的最大摄氧量、力量、速度、柔韧性和耐力等方面的体能水平。让学生掌握科学的体育锻炼方法，促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平等综合素质的全面提升，培养学生终身体育锻炼意识，引导学生养成健康生活方式和锻炼习惯。通过团队运动项目和比赛，让学生体验团队合作的过程，培养学生的团队协作精神和领导力。通过体育比赛和活动，让学生了解体育道德的重要性，培养学生的公平竞争意识和尊重他人的品质。	通过学习大学生健康教育、体质健康测试项目练习、田径（短跑、中长跑、接力跑、跳高、跳远、铅球等）、健身气功-八段锦、飞盘运动等各种运动项目，让学生掌握基本的运动技能和运动规则；身体素质训练方面，通过有氧运动和力量训练等训练方式，提高学生的最大摄氧量、力量、速度、柔韧性和耐力等方面的体能水平；体育比赛方面，组织各种体育比赛和活动，让学生体验体育比赛的过程，培养学生的团队协作精神和领导力；体育道德教育方面，通过体育比赛和活动，让学生了解体育道德的重要性，培养学生	掌握大学生体质健康测试内容与方法，使学生掌握田径运动项目，发展学生速度、耐力、灵敏等运动素质，懂得科学的体育锻炼方法；了解武术基本功，学会健身气功-八段锦、、飞盘运动等。讲练结合，传授健康知识同时，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q4,K12,A17

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
					生的公平竞争意识和尊重他人的品质。		
13	体育与健康 (2)	2	36	<p>本课程的课程目标是提高学生的运动技能和运动表现，通过选修课程，进一步深化运动技能的学习和训练，提高学生的运动表现和竞技水平。让学生掌握科学的体育锻炼方法，促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平等综合素质的全面提升，培养学生的终身运动习惯：通过体育课程的学习和训练，让学生深入了解运动对身体健康和心理素质的重要性，培养学生的终身运动习惯和健康生活方式。</p>	<p>通过介绍体育运动的起源、发展、规则和战术等方面的知识，让学生了解体育运动的历史和文化，以及体育运动对身体健康和心理素质的影响。运动技能训练方面，教授各种运动项目的基本技能和战术，如篮球、足球、排球、乒乓球、羽毛球、网球、民传体育项目、健美操等，让学生掌握基本的运动技能和运动规则；身体素质训练方面，通过有氧运动和力量训练等训练方式，提高学生的最大摄氧量、力量、速度、柔韧性和耐力等方面的体能水平；体育比赛方面，组织各种体育比赛和活动，让学生体验体育比赛的过程，培养学生的团队协作精神和领导力；体育道德教育方面，通过体育比赛和活动，让学生了解体育道德的重要性，培养学生的公平竞争意识和尊重他人的品质。</p>	<p>掌握各专选项目的基本技术，了解比赛基本规则。使学生充分体验各项运动的健身价值，增强学生各项身体素质，提高学生体育兴趣水平。结合知识传授，全面实施课程思政，培养学生团队意识、拼搏精神、创新能力等意志品质，养成终身体育的习惯。</p>	Q2,K10,A 1
14	体育与健康 (3)	2	36	<p>本课程的课程目标是提高学生的运动技能和运动表现，学生结合自身情</p>	<p>通过本课程学习，让学生熟悉体育运动的历史和文化，以及体育运动对身</p>	<p>掌握各专选项目的基本技术，了解比赛基本规则。使学生充分体验各项运动的健身</p>	Q5,K14,A 16

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				况, 经过一个学期的选修课程后, 进一步提高运动技能的学习和训练, 提高学生的运动表现和竞技水平。让学生掌握科学的体育锻炼方法, 促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平等综合素质的全面提升, 培养学生的终身运动习惯: 通过体育课程的学习和训练, 让学生深入了解运动对身体健康和心理素质的重要性, 培养学生的终身运动习惯和健康生活方式。	体健康和心理素质的影响。运动技能训练方面, 教授各种运动项目的基本技能和战术, 如篮球、足球、排球、乒乓球、羽毛球、网球、民传体育项目、健美操等, 让学生掌握基本的运动技能和运动规则; 身体素质训练方面, 通过有氧运动和力量训练等训练方式, 提高学生的最大摄氧量、力量、速度、柔韧性和耐力等方面的体能水平; 体育比赛方面, 组织各种体育比赛和活动, 让学生体验体育比赛的过程, 培养学生的团队协作精神和领导力; 体育道德教育方面, 通过体育比赛和活动, 让学生了解体育道德的重要性, 培养学生的公平竞争意识和尊重他人的品质。	价值, 增强学生各项身体素质, 提高学生体育兴趣水平。结合知识传授, 全面实施课程思政, 培养学生团队意识、拼搏精神、创新能力等意志品质, 养成终身体育的习惯。	
15	大学语文(1)	2	36	本课程的课程目标是传授语文知识, 提高学生运用语言文字的能力。同时向各专业学生传播中华民族优秀传统文化, 增强学生综合人文素质。	先秦文学、秦汉魏晋六朝文学、唐宋文学、元明清文学、中国现当代文学、外国文学。	提高文学鉴赏水平, 提升大学生的人文素养、人文精神, 进一步提高语言文字的实际应用水平, 为学好本专业各类专业课程及接受通才教育打下坚实基础。结合知识传授, 全面实施课程思政。并注重知识传授与价值引领同步。	Q3,K7,A16
16	大学语文(2)	2	36	本课程的课程目标是让学生掌握应用文写作理论知识,	应用文概述、行政类应用文、事务类应用文、日常类应	了解应用文写作的基础知识和写作要求, 掌握常用应用文体的	Q5,K11,A17

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				培养学生应用文体的分析、评价及实际写作能力，从而在今后能解决工作中的实际问题。	用文、传播类文书、礼仪类应用文、经济类应用文、毕业与就业类应用文等。	类型及其特点。讲练结合，通过案例教学、写作训练提高学生的写作水平。结合知识传授，全面实施课程思政。	
17	大学英语(1)	2	36	通过本课程的学习，学生能具备一定的听、说、读、写能力，能进行简单的日常英语口语交流，能处理英文资料、英文相关业务，能看懂和写作英文信件、英文材料等，同时能养成良好的学习习惯，具备良好的语言文化素养，树立正确的文化价值观，增强文化自信。	打招呼与自我介绍、感谢与祝贺、指路问路、道歉与原谅等相关主题的英文词汇、例句、对话和短文、英语词类和时态的用法。	学生一般应掌握基本的英语语音和语法知识，认知英语单词1000个，在听、说、读、写、译等方面受过初步的训练。教学中结合知识传授，全面实施课程思政，提高学生文化素养，以适应社会发展和经济建设的需要。	Q7,K13,A2
18	大学英语(2)	2	36	本课程旨在使学生掌握一定的基础知识和技能，能用英语进行交流，同时，掌握良好的语言学习方法，培养自主学习的习惯，逐步提高自己英语综合能力。	表达愿望、担心、兴奋、惊喜、失望等情绪、谈论商业活动等主题的英文词汇、例句、对话和短文、以及并列句、名词性从句、定语从句、状语从句的用法。	学生一般应掌握基本的英语语音和语法知识，认知英语单词1500个以上，在听、说、读、写、译等方面受过基础训练。教学中结合知识传授，全面实施课程思政，提高学生文化素养，以适应社会发展和经济建设的需要。	Q2,K1,A5
19	信息技术(计算机基础)	2	36	本课程的课程目标是了解计算机常见的软硬件知识，学会使用办公自动化软件及一些常用工具软件，对学生将来工作、生活起到一定的辅助作用。总体上起到提高学生信息技术素养的作用。	计算机的基本知识、操作系统、文字处理软件 Word、Excel 及 PowerPoint 的使用。	掌握信息技术的基本知识和办公软件的基本操作技能。了解互联网的基本知识，能综合使用各种技能完成工作任务。讲练结合，理实一体，结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q6,K3,A10

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
20	人工智能基础与应用	2	36	本课程的课程目标是掌握人工智能的基本概念、现状及发展历程，了解人工智能的技术基础、应用技术和应用领域及行业，开阔知识视野，为将来更加深入的学习和运用人工智能相关理论和方法解决实际问题奠定初步基础。	人工智能概念、现状及发展历程，人工智能的基础支撑技术，人工智能的应用技术以及人工智能的行业应用。	对人工智能从整体上形成较全面和清晰的系统认识，掌握人工智能的基本概念、现状及发展历程，了解人工智能的技术基础、应用技术和应用领域及行业，开阔学生知识视野、提高解决问题的能力。讲练结合，理实一体，结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q7, K2, A8
小计		37	658				

2. 公共基础选修课设置及要求

公共基础选修课共设置 10 门，课程设置及要求如表 8 所示。

表 8 公共基础选修课设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	党史国史	2	36	本课程的课程目标是使学生了解党和国家发展的来龙去脉，了解党和国家的重大事件，了解党和国家的重要人物。通过学习，掌握历史规律，分析世界大势，认清世界发展趋势。	党史：新民主主义革命、社会主义革命、社会主义建设、改革开放、中国特色社会主义发展史；国史：中国古代史、中国近代史、中国现代史。	通过该课程的学习，使学生了解中国共产党和中国的发展历史，具体掌握在中国共产党的成长过程中、在我国的发展过程中的重大历史事件，使学生树立正确的历史观，培育学生的爱国、爱党意识，在纷繁复杂的意识形态碰撞中，坚持初心，牢记使命。激发学生爱国情怀，从而自觉地投身于国家的发展民族的复兴伟大事业中来。	Q2, K16, A12
2	安全教育	1	18	本课程的课程目标是让大学生了解安全教育的必要性和重要性，掌握必备的安全常识，增强	国家安全、拒绝暴力、警惕盗抢、谨防诈骗、自我保护防性侵害、切勿酗酒、戒除赌博、拒	让学生了解防事故、防骗、防侵害等相关的安全问题、分类知识以及安全保障的基本知识。传授学生处	Q8, K7, A8

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				法律意识和安全意识，切实提高大学生自我教育、自我管理、自我保护的能力。	绝毒品消除火患、预防疾病、调整身心健康、校园网贷、出行安全等。	理安全问题的策略和方法，掌握安全防范技能，树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。教学中结合知识传授，全面实施课程思政，引导学生知行合一。	
3	职业素养	1	18	本课程的课程目标是根据企业用人标准，对学生进行职业素养的认知教育，让学生明确应该具备的职业素养，使学生成为“职校人”。	修订我的学业计划、常说谢谢、感恩的心、中国梦、爱国情、在团队中成长、在协作中进步、户外拓展训练、弘扬工匠精神。	培养学生职业责任心和适应环境变化的能力；培养自我学习、自我发展、与人交流合作的能力；培养良好的职业道德与创新能力。以课堂教学为主，结合知识传授实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q4, K11, A14
4	健康教育	1	18	本课程的课程目标是让学生了解健康的意义、标准，了解防治的方法，掌握健康的基本内容，扩展学生的知识面，提高学生珍爱生命的意识，为学生今后更好地工作和学习提供健康方面的指导。	健康教育概述、健康生活方式的养成、疾病的认识和预防、健康体检与保健、心理健康的认识和理解、性与生殖健康、安全应急与避险措施。	了解健康的概念，建立科学的健康观，以科学的态度和方法来认识和处理健康问题。学会自我保健，自我调适，更好的认识自己，促进自我身心健康的发展。知识传授与价值引领同步，全面实施课程思政，引导学生知行合一。	Q6, K3, A8
5	音乐鉴赏方向	1	18	本课程的课程目标是培养学生健康审美情趣和感受体验，鉴赏音乐美的能力，树立正确的审美观念，突出艺术学科特点，寓思想品德教育于音乐之中，陶冶情操，提高修养，促进学	乐理知识与音乐审美、歌曲演唱知识与欣赏、西洋乐器与名作欣赏、民族乐器与名作欣赏、中国近现代流行音乐发展与欣赏。	了解音乐产生的背景、理解音乐语言、掌握音乐的基本规律，学会如何欣赏不同类型的音乐作品，为以后继续学习音乐课程打下了良好基础。教学中理论和实践有机融合，全面实施课程思政，陶冶情	Q1, K15, A6

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				生全身心全面健康发展。		操，提高学生自身修养。	
6	美术鉴赏方向	1	18	本课程的课程目标主要是培养学生审美能力和审美判断力，引导学生对美术史和现实生活中的美术进行鉴赏，陶冶学生性情，增强学生视觉感受力和审美判断力。	中国绘画与书法鉴赏、外国绘画鉴赏、工艺和雕塑艺术鉴赏、现代设计和视觉传达设计鉴赏、学会鉴赏身边的美术。	了解并熟悉中外和古今美术作品，掌握美术鉴赏的艺术语言。学会用独特的艺术语言对中外美术作品进行鉴赏和分析，教学中理论和实践有机融合。全面实施课程思政，培养学生知识、能力、素养的协调发展。	Q8, K9, A15
7	素质教育（蔚然成风）	6	108	本课程以立德树人为根本，以品德提升、人文修养、身心素质为重点，以提高学生综合素质和能力为目标，构建覆盖课堂教学和校园文化活动的素质教育体系，把学生培养成具有高尚的道德情操、高品位的文化修养、健康体魄以及健全人格的人。使学生学会做人，学会生活，学会健体，为学生学业成就与事业成功奠定坚实基础。	经典诵读：内容包括经典古诗词、现当代经典作品、习近平总书记重要讲话精神、时事政治等；体育锻炼：以“运动世界 APP 环校园跑”为载体，实行课外定向健身跑；培养精益求精的习惯：包括生活、劳动、卫生、礼貌、言谈举止等习惯。	本课程持续深化学院三个蔚然成风，培养学生爱学习、强健康、有礼貌的高尚品质。通过经典诵读使学生了解、熟悉中华优秀传统文化传统，丰富文化底蕴，激发广大学生对优秀传统文化和祖国语言文字的学习和热爱。通过体育锻炼，发挥学生参与课外体育锻炼的积极能动性，促进学生身心健康发展、强健学生体魄。通过精益求精的习惯的培养，完善学生的行为习惯，提高学生自身修养，实现学生的可持续发展。	Q4, K13, A14
8	中华优秀传统文化	2	36	本课程的课程目标是了解、熟悉中华优秀传统文化，引导学生自觉继承传统文化，增强民族自信心、自尊心和自豪感，增强文化自信，激发强烈的爱国主义情感。	经典古诗词、现当代经典作品、习近平总书记重要讲话精神、时事政治等。	加强学生对中华文化的认知，了解中华文化的精神。增强学生弘扬中华优秀传统文化的自觉性，提升对中国特色社会主义文化的自信力和对社会主义核心价值观的践行力。	Q7, K5, A11
9	创新创业	1	18	本课程的教学目标是掌握创新创业及	创新创业思维、创业启动、创业的创	掌握创新创业与就业的基本知识，了解创	Q3, K7, A19

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
	就业指导			就业的基本原理和实践方法，了解创新创业与就业的最新发展。帮助学生树立正确的就业观，为培养大学生的创业精神、创新技能和创业才干打下扎实的基础。	新运营、创业发展、就业政策法规、就业形势分析、就业准备、求职择业方法和技巧等专题。	创新创业与就业实践的最新发展。培养学生创新创业精神，提高学生综合素质和创业就业能力。教学中全面实施课程思政，引领学生树立科学的创新创业观、就业观，切实提高创新创业能力和就业能力。	
10	茶文化基础	1	18	本课程的目标是了解茶文化知识，识别各类茶并掌握各种茶叶冲泡技巧，能正确运用茶文化知识，提高综合素质，增强职业变化的适应能力。	茶文化知识、茶基础知识、茶艺表演。	能够认识六大类茶的功效、名品、鉴赏、购买和保存方法等茶类知识。使学生认识冲泡用具的使用以及茶叶冲泡的程序、手法和服务礼仪。同时能陶冶情操，净化心灵，建立和谐人文关系，提高综合人文素养。 讲练结合，知识传授同时，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q5, K12, A9
小计		17	162				

3. 群共享课程设置及要求

群共享课程共设置 3 门，课程设置及要求如表 9 所示。

表 9 群共享课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	智慧旅游	2	36	通过本课程的教学使学生了解智慧旅游的发展及演变、及其应用。理解大数据在智慧城市管理上的作用；掌握各信息科技、硬件设备等技术在智慧旅游中的应用与效用。具备景区、酒店、旅行社、交通预定等服务的智能	本课程根据我国智慧旅游建设与发展形势和旅游行业对从业人员的技能和素质的基本要求，遵循学生应用型认知规律，在内容设置和计划安排上，充分体现对智慧旅游建设实践应用和智慧旅游领域创新创业的指导。主要	结合知识传授，全面实施课程思政。要求学生了解智慧旅游在公共管理上的运用，根据案例分析智慧景区的建设。能够分析国内外成功的智慧旅游案例，了解我国“互联网+旅游”的发展措施。掌握智慧旅游营销、虚拟在线旅游等热门领域及所涉	Q7, K2, A14

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				化、数字化应用能力。能够掌握智慧旅游营销、虚拟在线旅游等热门领域及所涉及的相关知识。通过理论教学和实训操作，培养既懂管理，又会操作的智慧旅游应用、开发的基层管理人才，培养学生的创新能力、创业能力。	从旅游参与者（旅游业管理者、经营服务者、旅游者等）多视角解读智慧旅游理论基础、技术基础，激发读者的创意思考，从智慧旅游的建设实践和大数据技术应用实务、电子商务应用实务，全面阐释智慧旅游生态体系，将理论与实践案例融合，强化内容的应用性和参与性。	及的相关知识。增强学生对科技兴国策略的了解，增强学生建设“美丽中国”，提升智慧目的地的管理的意识。	
2	美食制作虚拟仿真设计与实践	2	36	美食制作虚拟仿真技术可以提供身临其境的学习体验，使学生能够亲身参与美食制作过程。通过虚拟现实技术，学生可以进入一个模拟的美食制作环境，与各种美食材料、设备和工具进行互动。虚拟仿真技术还为学生提供了一个安全的学习环境。在美食制作过程中，存在一些操作上的风险，如面团搅拌时可能导致手部受伤，炒制时可能引发火灾等。通过虚拟仿真技术，学生可以在虚拟环境中进行实践操作，减少了实际操作中可能发生的事故和风险。他们可以随意尝试不同的工艺和材料组合，纠正错误，并学习如何正确应对各种情况。这种安全的学习环	美食虚拟仿真软件以三维场景展现工厂总平面布置、工厂车间布局、车间内部设备布局、管道布局，主要内容有厂区认识、车间认识、车间设备认识、车间管道认识。 厂区认识：厂区主要由仓储区、生产区、配电房（配电室一、配电室二、配电室三）、企业安全宣传栏、焙烤产品品质控制宣传栏、食品药品科普宣传专栏、办公楼、员工宿舍楼等组成。 车间认识：车间主要由男更衣间、女更衣间、消毒间、化验室、风淋间、成型间、生产区、刀工室、焙烤室等。学员可自主进入相应车间进行车间布局认识，同时可对相应知识点进	结合知识传授，全面实施课程思政。通过身临其境的学习体验、安全的学习环境、个性化学习和即时反馈，提升了学生在美食制作方面的技能和知识。随着技术的不断进步和应用的推广，美食虚拟仿真技术将在食品专业教育中发挥越来越重要的作用。	Q3, K17, A11

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				境有助于学生自信地探索和实践，提高他们的操作技能和食品安全意识。	行学习。 车间设备认识：车间设备主要由自动倾翻型立式和面机、全自动分割滚圆机、全自动螺旋醒发室、电热式隧道炉、螺旋冷却塔、面包切片机、自动枕式包装机。设备的介绍内容主要包括：用途、组成、工作原理、机构特点、技术特征等。车间内部可以在 NPC 处领取任务进行设备认识。		
3	服务礼仪	1	18	通过本门课程的学习，使学生掌握求职面试技巧以及日常接待礼仪。	服务礼仪的基本理论、行业服务人员的着装礼仪、仪容礼仪、仪态礼仪、会面礼仪、求职面试技巧以及日常接待礼仪。	结合知识传授，全面实施课程思政。讲练结合，根据真实环境演练，培养学生良好的行为习惯，注重学生价值的引领。	Q9,K13,A14
小计		5	90				

4. 专业基础课程设置及要求

专业基础课程共设置 6 门，课程设置及要求如表 10 所示。

表 10 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	烹饪基本功训练	4	72	本课程培养运用烹调基础知识解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	本课程是烹饪专业的一门专业技能课程，其主要内容是训练烹饪专业所必需的专业技能，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作。	结合知识传授，全面实施课程思政，使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中式烹调师的理论知识水平。	Q7,K7,A19
2	烹饪	1	18	通过课程的学习，	本课程内容包括中	结合知识传授，全面	Q3,K9,A1

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
	原料			了解各大菜系的综合性知识和基本常识、了解各大菜系特有的制作技术、了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化、了解使用各地名菜肴食用季节的方法，培养学生适应商业化社会要求的高级技术人才的工作和管理意识。	国菜肴的发展概况及分类、中国地方菜简况、煮汆涮卤煨炖类菜品水产类名菜、禽类名菜、植物类名菜、其他特色名菜，有助于学生更加了解专业知识，为实践课程提供理论支撑。	实施课程思政。通过合理组织课程内容、掌握菜肴和特殊方法，使学生进一步了解烹饪知识和技术，在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。通过本课程的学习，选取其中具有代表性的地方名菜，按地域介绍菜肴特色和饮食风味，以及名菜佳肴背后的典故和传说故事，使得学生能够了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化，从而达到拓展视野，丰富知识的效果。	8
3	餐饮概论	2	36	本课程在简要介绍现代餐饮基础管理的基础上，重点介绍了厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、产品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理等内容，最后还讨论了餐饮原料管理与成本控制。	本课程内容包括现代餐饮基础管理、餐饮管理的基本职能、餐饮运转管理的要求、现代餐饮管理的任务、厨房人力资源管理、餐饮组织机构、餐饮厨房考核、评估与激励、厨房设计布局、厨房整体与环境设计、厨房相关部门设计布局等内容。	结合知识传授，全面实施课程思政。通过课程理解餐饮管理的概念及相关的理念，重点掌握餐饮的概念、种类、厨房管理的概念及基本知识，使学生对餐饮管理的基本原理和基本知识有较系统的掌握，了解和掌握餐饮、厨房的工艺流程及区域划分，以及厨房设计的影响因素与原则学习各种厨房设计实例，使学生掌握各种厨房餐饮的组织及设计。	Q1,K16,A3
4	餐饮成本控制	1	18	通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够	本课程内容包括：各种餐饮采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；生产环节的成本核算与控制方法；服务与销售环	结合知识传授，全面实施课程思政。课程采取项目导向的教学模式，在课堂教学中实行项目化学习，实现“教学做”一体化，再将所学知识和技能运用到实习实践中。教师通过设计开发适宜的学习情境，通过	Q4,K3,A18

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				有针对性地实施成本控制。	节的成本控制；价格的核算与制定方法；其他成本的核算与控制方法；经营效益分析的基本内容和方法	多种辅助手段帮助学生独立获得必需的知识并构建自己的知识和经验体系。	
5	餐 饮 美 学 基 础	1	18	弘扬中国饮食文化传统、增强烹饪审美能力和鉴定能力，提高审美情趣和精神素质。	本课程内容包括中国烹饪美学的规律和范畴、特点和形式、艺术和技术、历史轨迹和发展趋势。	结合知识传授，全面实施课程思政，通过教学使同学们掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。	Q7, K9, A5
6	中 外 饮 食 文 化	2	36	通过本课程的学习，使学生了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；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，了解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。	本课程主要讲授饮食文化的起源与发展，饮食文化的风味流派，影视文化基础知识，饮食习俗，饮食文化等补充知识，从各个方面对中国烹饪进行综合性的阐述。通过本课程的学习让学生熟悉中国饮食文化，增强宏观思维、综合思维能力及想象力，学会如何鉴赏与品尝美食，懂得美食的创造艺术研究，怎样才能吃得有文化、有艺术，怎样才能给人提供高尚的精神享受。并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。	结合知识传授，全面实施课程思政。本课程以就业为导向、能力为本位的设计思路。本课程本着以学生为中心，充分考虑学生的特点和专业需求，以“岗位适用，行业发展”为度，以培养学生的综合能力为本位，以职业实践为核心，以培养高素质的劳动者为目标，以适应当代酒店专业岗位需求的发展与需要。本课程以理论联系实际、知识点与技能点相结合的设计思路。本课程针对性的开展教学活动，让学生在情境中掌握和运用所需知识，跨越理论与实际间的鸿沟，以到达融会贯通的水平。	Q1, K5, A1 9
小计		11	198				

5. 专业核心课程设置及要求

专业核心课程共设置 8 门，课程设置及要求如表 11 所示。

表 11 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	餐饮企业管理	2	36	通过创业教育教学，使学生掌握创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创业的法律法规和相关政策，激发学生的创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，促进学生创业就业和全面发展。	通过创业教育教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，包括创业的基本概念、基本原理、基本方法和相关理论，涉及创业者、创业团队、创业机会、创业资源、创业计划、政策法规、新企业开办与管理，以及社会创业的理论和方法。	结合知识传授，全面实施课程思政。要遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生学习的积极性、主动性和创造性，不断提高教学质量和水平。	Q5,K12,A4
2	厨政管理	1	18	本课程在简要介绍现代厨房基础管理的基础上，重点介绍了厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、产品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理等内容，最后还讨论了厨房原料管理与成本控制。	本课程内容包括现代厨房基础管理、厨房管理的基本职能、厨房运转管理的要求、现代厨房管理的任务、厨房人力资源管理、厨房组织机构、第四节厨房考核、评估与激励、厨房设计布局、厨房整体与环境设计、厨房相关部门设计布局等内容。	结合知识传授，全面实施课程思政。通过课程理解厨政管理的概念及相关的理念，重点掌握厨房的概念、种类、厨房管理的概念及基本知识，使学生对厨政管理的基本原理和基础知识有较系统的掌握，了解和掌握厨房的工艺流程及区域划分，以及厨房设计的影响因素与原则学习各种厨房设计实例，使学生掌握各种厨房的组织及设计。	Q2,K1,A3
3	中式烹调工艺	4	72	通过本课程学习使学生具备中餐烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，培养学生具有爱岗敬业的精神和创业本领，为就业、创业夯实	主要讲授烹调知识和技法，中式烹调简述，烹调的要求，火候知识，原料初步热处理技术，制汤要领，调味知识，常用味汁调制方法，挂糊、上浆、勾芡技术，配菜及盛装技术，热菜烹调技术，菜肴制作方法，各地	结合知识传授，全面实施课程思政，课程是一门专业核心课程，也是学生考取国家职业资格证书—中式烹调师（中、高级）的重要课程。以国家中式烹调师职业资格标准为依据，以烹调职业岗位理论知识和技能操作分析为基础，以烹调项目任	Q8,K15,A17

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				专业基础。	方传统名菜和河南名菜，筵席知识。	务为载体，以教师讲解烹调理论知识和演示菜肴烹制过程为辅助，以学生小组分工合作为重点，在教师指导下以完成各项目菜肴的制作，实施理论实践一体化教学，从而完成本课程的各项教学任务。	
4	中式面点工艺	8	144	通过面点工艺学基础知识和基本技能的讲授，使学生掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点制作技术，具有独立制作各种面点品种的能力。其所要达到的目标就是学以致用	主要讲授制作水调面团点心、膨松面团点心、油酥面团点心、米粉面团点心及其它类面团点心。通过学习和实践操作，使学生熟练掌握中式面点制馅技能，能够用五大类面团制作多种点心制品，掌握中式面点制作工艺流程。	结合知识传授，全面实施课程思政，本课程是烹饪与营养专业学生专业主干课程，是关于面点工艺的基本理论和基本技能的全面系统的课程，是总结和揭示中式面点制作工艺的一般规律的学科。面点工艺学是在全面归纳、总结传统和现代中式面点技艺和经验的基础上，借助现代食品工艺学、食品化学、食品营养卫生学等理论支持，初步形成的。因此本课程是烹饪工作者的基础课、必修课。	Q6,K10,A10
5	菜品设计与新	4	72	本课程精选各地菜系的创新内容，以理实一体化的教学方法，在课程的实施中不断挖掘、开发市场流行的菜品，并为学生创造更广阔的自由发展的空间，真正让学生在开放的课堂获得综合素养的动态生成和发展，最终使学生能够无缝对接企业经营的基本要求。考核方式是理论与	本课程内容包括新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新，有助于学生创新思路，提升菜品创新能力。	结合知识传授，全面实施课程思政，本课程的教学采取理论教学、图片、视频教学资料演示教学和自我设计与创新三段授课方式，并结合多媒体教学方式，系统讲授创新菜肴设计的方法和特点，并通过一定的课堂实训让学生切实掌握菜肴创新的过程和操作技能。	Q7,K4,A6

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				实践相结合。			
6	宴席设计实务	4	72	通过本课程的学习,使学生掌握酒店宴会部工作的高素质技能型人才必备的专业理论知识,具备了从事宴会设计与服务实际工作要求的技能,具有良好的接人待物、察言观色等职业素质,具备了良好的服务礼仪、礼貌,具有较好的服务意识,职业道德和爱岗敬业精神。	本课程内容包含、宴会的历史沿革、当代中国宴会存在的问题、宴会的改革与发展趋向、宴会部的组织与工作职责、宴会部的功能与经营特点、宴会部组织机构的设置、宴会部组织人员的配备、宴会部工作职责,有助于学生了解宴会在饮食文化中所占的地位和作用,并掌握宴会的设计、组织和管理。	结合知识传授,全面实施课程思政,本课程标准根据行业专家对酒店宴会部门所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析,以本专业共同具备的岗位职业能力为依据,遵循学生认知规律,紧密结合职业资格证书中宴会服务的要求,确定本课程的工作模块和课程内容。按照具体实践过程安排学习项目,使学生掌握宴会各项策划与服务的基本操作要领。为了充分体现基于工作过程,以工作任务为导向的思想,将本课程的教学活动分解设计成若干项目或工作情景,以项目为单位组织教学,通过具体案例,按宴会服务操作项目实施的顺序逐步展开,让学员在掌握宴会策划与服务技能的同时,引出相关专业理论知识,使学生在技能训练过程中加深专业知识。	Q1,K14,A15
7	食品营养与餐配	2	36	本门课程的教学目标是培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养根本理论知识并且具备一定的高技能应用型人才,在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮治理人员	掌握膳食调查,初步熟悉营养配餐,掌握群众营养误区,正确熟悉营养配餐,食物摄入量调查分析,膳食营养素摄入量,膳食调查结果分析,人体营养状况分析。	结合知识传授,全面实施课程思政。通过课程学习培养学生基于行动导向找出实际工作岗位所需职业水平,并与教学实际理论结合,选择适应市场需求的教学内容。同时突出实践水平,开展情景教学方法,突破简单的课堂理论教学和现实条件的限	Q8,K7,A15

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作,积极为我国营养相关行业培养专业人才		制,尽量模拟实际工作环境,加深学生对工作环境的熟悉。注重过程的评价,最终能够引导学生利用各种资源,强化学生自主学习水平。	
8	餐 饮 食 品 安 全 与 控 制	2	36	使学生掌握食物的各种营养成分及其对人体的作用,同时掌握各类食品卫生的要求,为学生今后从事餐饮工作打下一定的理论基础。	主要讲解食品卫生基本知识、机体代谢和营养之间的关系以及《食品卫生法》对餐饮从业人员基本要求,使学生掌握食物的各种营养成分及其对人体的作用,同时掌握各类食品卫生的要求,为学生今后从事餐饮工作打下一定的理论基础。	结合知识传授,全面实施课程思政。通过课程学习培养学生在食品的卫生和监督管理方面的专业知识、职业能力,使学生既有扎实的专业知识,又有过硬的专业实践能力和应变能力;在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题,能够辅助营养师、营养指导师、餐饮服务管理工作,并能够对其食品卫生安全方面进行社会监督和管理。	Q2,K1,A4
小计		27	486				

6. 专业选修（拓展）课程设置及要求

专业选修（拓展）课程共设置 5 门，课程设置及要求如表 12 所示。

表 12 专业选修（拓展）课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	西 式 面 点 工 艺	4	72	通过课程学习使学生全面掌握中西式面点制作的程序和操作技能,达到西式面点制作各岗位的工作要求,具备制作合格西式面点制品的工作能力,具备在制作制品时综合考虑色、香、味、形、装盘、营养及卫生的综合能力,达到中级西式	主要内容包括加强学生西式面点基本功强化训练,使学生熟练掌握国内外面点代表品种的制作、烘焙、糖艺代表品种的制作。	结合知识传授,全面实施课程思政。本课程通过教师示范和学生动手操作,教、学、做有机结合,理论与实训结合,全面实施课程思政,使学生具备基本的操作能力,能独立制作一些典型的西式面点;提高在西式面点制作和饼房工作的职业养成等方面的动手能力和	Q4,K9,A7

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				面点师的相应水平，为就业、创业所必须具备的职业能力奠定基础。		分析问题、解决问题能力。从而使学生能较好地胜任将来的面点制作工作。	
2	西式烹调工艺	4	72	使学生能根据书中大量的管理案例和生产案例紧贴现代国际西餐经营和管理实际、解决现代西餐经营管理面临的诸多问题。	主要介绍西餐发展史、西餐主要菜系以及现代西餐生产、菜单设计、营销策略、服务规范、成本控制等管理知识。	结合知识传授，全面实施课程思政。通过对该课程的学习，使学生熟练掌握西餐的初细加工、少司调制和菜肴制作技能，掌握西餐的基础理论知识，了解西厨房的格局和设置，具备从事西式烹饪人员的基本能力和基本技能，具备与他人沟通的能力、待人接物的能力、协调能力等综合能力，提高学生的职业技能、服务意识和职业操守，为更好的从事餐饮工作打下坚实基础，最终把学生培养成复合型中高级烹饪技术人才。	Q6, K4, A1 2
3	地标黔菜制作	4	72	通过本课程学习使学生具备黔菜烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握黔菜原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，培养学生具有爱岗敬业的精神和创业本领，为就业、创业夯实专业基础。	主要讲授黔菜烹调知识和技法，中式烹调简述，烹调的要求，火候知识，原料初步热处理技术，制汤要领，调味知识，常用味汁调制方法，挂糊、上浆、勾芡技术，配菜及盛装技术，黔菜热菜烹调技术，菜肴制作方法，各地方传统名菜和筵席知识。	结合知识传授，全面实施课程思政。课程是一门专业核心课程，也是学生考取中式烹调师的重要课程。注重知识传授与价值引领同步，全面实施课程思政，以国家中式烹调师职业资格标准为依据，以烹调职业岗位理论知识和技能操作分析为基础，以烹调项目任务为载体，以教师讲解烹调理论知识，以学生小组分工合作为重点，在教师指导下以完成各项目菜肴的制作，实施理论实践一体化教学，从而完成本课程的各项教学任	Q1, K13, A 15

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
						务。	
4	拼食雕刻技 冷与品刻艺	4	72	本课程的教学目标是：使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关专业基础知识打下基础。	课程内容包括：绪论，冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识，冷菜制作方法，冷盘拼制方法，食品雕刻方法，菜肴的盘饰及果盘制作，筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等。	结合知识传授，全面实施课程思政。主要培养学生在实训过程中使学生全面掌握冷拼与食品雕刻制作的程序和操作技能，提升冷菜冷拼与食品雕刻大众审美文化的档次，具备精致冷拼与雕刻的工作能力。	Q7, K17, A14
5	学劳教与实践 大生劳动教育	1	18	本课程目标以学生科学的就业态度、观念的形成为中心，以能力形成为标准，协助学生完成由“校园人”向“职业人”、“社会人”的转变，引导学生树立科学的择业、就业、创业观念、强化竞争意识、培养自主意识~掌握求职技巧、提升就业能力、实现职业成功。通过这门课程的教学，能提高学生的专业素养，开阔学生的视野，拓宽学生的知识面，为今后从事旅游相关工作打下一定的人文基础。为我国旅游事业的发展培养出更多的应用型人才，为经济建设服务。	本课程着重阐述大学生就业指导与创新创业教育两大板块内容。主要介绍就业指导的意义，分析目前就业的环境与有关就业政策，帮助大学生了解就业程序与途径，掌握了解社会需求信息的有效方式；就把握创业机会、组建创业团队、撰写创业计划书、有效创业融资、申办创新创业企业做了介绍，同时对大学生新创业的风险防范和战略管理进行了详细阐述。注重理论与实践相结合，根据当前就业形式和大学生成长的特点，在知识要点的解析上做到深入浅出，同时引入贴近学生实际的案例进行分享，以加强学生在活动中的体验与感知，从而促进学生	结合知识传授，全面实施课程思政。能用正确的方法正确分析就业形势~学习就业政策~综合就业信息，能通过探索工作世界的途径和方法~丰富对工作世界的认识，能用自荐信、简历、答谢信的书写和面试的技巧~提升就业能力，能通过合法渠道维护就业、择业过程中的合法权益，能运用正确的态度和方法对待创业~提高创业素质。进一步提高学生创新创业的能力和兴趣。全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	Q3, K6, A13

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
					对于理论知识更充分的理解，推进整个教学过程的良性发展。		
小计		17	306				

7. 实践教学课程设置及要求

实践教学课程共设置 6 门，课程设置及要求如表 13 所示。

表 13 实践教学课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
1	入学及安全教育	1	18	使学生充分认识安全工作的重要意义，掌握安全知识，培养学生“珍爱生命，安全第一”的第意识，在学习和生活中注意人身安全、饮食安全、交通安全、网络安全等，提高学生风险防范、预防灾害、预防突发事件的能力。	校园用电安全教育，学生交通安全教育，校园隐形伤害安全隐患教育，学生集会、集体活动、课件活动安全注意事项，食品安全教育，防溺水安全教育，防雷电地震安全教育，网络安全教育，反诈骗安全教育，安全常识教育。	主要是学校的规章制度、学生宿舍管理、新生入学安全教育、新生入学礼仪培训、新生入学艾滋病禁毒教育、新生心理健康教育、防溺水安全教育、网络安全教育、防传染病安全教育等。全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步，增强学生安全意识，培养规矩意识。	Q5, K12, A16
2	毕业教育	1	18	本实践课旨在使学生通过理想信念、就业形势与政策、创业教育、诚信教育、心理健康教育、安全法纪教育、感恩教育、廉洁教育、入职适应教育、职业道德教育等活动，树立正确的价值观、道德观、社会主义荣辱观，正确认识目前的就业形势，党和国家的政策，引导学生树立“先就业，后择业，再创业”的现代择业观，使毕业生增强	本课程主要教授：理想信念、就业形势与政策、创业教育、诚信教育、心理健康教育、安全法纪教育、感恩教育、廉洁教育、入职适应教育、职业道德教育。	通过心理健康教育、感恩教育、廉洁教育、安全法纪教育、入职适应教育、职业道德教育等活动，引导毕业生掌握自我心理调节的有效方法，培养良好的心理品质，宣传优秀毕业生事迹，营造浓厚的毕业情怀，增强学生的廉洁意识、自律意识和法制意识，以团结互助、平等友爱、和谐相处的人际关系为基本准则，强化为人民服务意识和集体主义精神、奉献精神。同时让学生正确了解	Q8, K16, A6

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				“诚信为本、诚信立业、诚信立命”意识。通过心理健康教育、感恩教育、廉洁教育、安全法纪教育、入职适应教育、职业道德教育等活动，引导毕业生掌握自我心理调节的有效方法，培养良好的心理品质，宣传优秀毕业生事迹，营造浓厚的毕业情怀，增强他们的廉洁意识、自律意识和法制意识，以团结互助、平等友爱、和谐相处的人际关系为基本准则，强化为人民服务意识和集体主义精神、奉献精神。同时让学生正确了解职场，从容走向职场，全面提升就业能力。		职场，从容走向职场，全面提升就业能力。讲练结合，理实一体。结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。	
3	毕业论文答辩	4	72	毕业设计（论文）是专业人才培养方案中重要的实践性教学环节和综合性教学环节。毕业设计（论文）是培养学生综合运用本学科的基本理论、专业知识和基本技能，提高分析与解决工程实际问题的能力和独立工作的能力，包括文献资料查阅，工程技术手册的正确使用，技术经济比较，系统分析，设计计算及数据处理，绘图，设计说明书（论文）的撰写等方面的能力。对培	本课程教授内容为：本学科的基本理论、专业知识和基本技能的综合运用。	通过毕业设计，培养学生综合运用所学专业知 识，独立思考，培养创新精神及设计一般工程的施工组织设计能力。设计题目主要根据三个方面选题：一是根据学生毕业去向及拟从事专业内容选题。二是根据专业内容选题。三是结合教师科研课题定设计题目。指导教师根据学生设计内容和答辩情况给出成绩，分优、良、中、及格、不及格五个等级。采用理实一体方式，结合知识传授，全面实施课程思政，注重知识传授与价值引领同	Q2, K8, A7

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				养学生的工作作风、工作态度以及实际工作能力具有十分重要的意义。		步。	
4	认知实习	4	72	了解岗位工作内容、职业道德基本要求，形成基本职业意识。对职业岗位有直观的认识，酒店餐饮企业实地训练。	参加校外烹饪工作认知见习，让学生感受行业发展需要和完成职业岗位实际工作任务所需要的知识、能力、素质要求。了解岗位工作内容、职业道德基本要求，形成基本职业意识。对职业岗位有直观的认识，酒店餐饮企业实地参观。	遵守实习企业规章制度，使学生比较系统的掌握酒店餐饮企业所必备的操作技能与工作程序，对所学技能规范操作，培养一批有实际操作能力的应用型人才，培养良好职业习惯，从而为学生毕业后进入实践岗位打下良好的基础。	Q7,K10,A3
5	岗位实习（跟岗）	16	288	主要目的是让学生对所从事的职业岗位提前进行实践认知，巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能，让学生更好的了解顶岗实习，并为后面进行的顶岗实习打好基础。	主要内容包括了解所从事职业岗位的工作流程、职责，培养人际沟通能力、协作能力和自我发展能力，培养良好的职业道德与团队精神，认知现代餐饮业组织结构及整体运作模式，让学生对所从事的职业岗位提前进行实践认知，巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能。	跟岗实习的课程设计以培养学生岗位职业能力为总体目标，基于校企合作、工学结合的教学实践平台，使学生在完成基础知识和技能训练的前提下，在真实的工作环境和企业指导教师的帮助下，完成该专业从业人员应具备的各项综合能力与素质的训练，同时有针对性地收集与毕业设计有关的资料，达到人才培养的总体目标。	Q8,K3,A2
6	岗位实习（顶岗）	20	360	毕业实习环节是烹饪专业的学生在毕业设计完成之后进行的重要的社会实践性教学环节。通过毕业实习，使学生将所学的理论知识与实践相结合，巩固和运用所学专业知识，培养学生分析问题和解决问题的能力，为毕业后实	让学生进一步熟练运用所学的专业知识解决实际中的各种专业问题；熟悉餐饮企业运营流程和操作规范，系统的掌握酒店餐饮企业所必备的操作技能与工作程序，并能在实践中对所学理论学以致用。	实习前应与企业签订实习协议，明确双方的权利与义务；学生通过工学云平台进行实习认证，实习期间认真填写周报和月报，实习结束后填写实习总结报告。实习成绩由企业指派的实习指导教师和校内指导老师综合评定；实习期间应关注学生	Q2,K14,A1

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求	支撑的培养规格
				际工作打下良好的基础。		的实习生活与工作环境安全，加强对学生的指导，使学生能在顶岗实习中理论联系实际，学以致用，提高其就业竞争力。	
小计		46	792				

(三) 时序课周学时分配

时序课周学时分配如表 14 所示。

表 14 时序课周学时分配表

学期	公共基础课		专业（技能）课程				合计周学时
	必修	选修	群共享课	专业基础	专业核心课	专业（拓展）选修课	
1	14	0	0	6	4	4	28
2	12	2	2	1	8	0	25
3	3	0	3	3	9	8	26
4	岗位实习（跟岗）、岗位实习（顶岗）						
5	岗位实习（跟岗）、岗位实习（顶岗）						
6	0	0	0	1	6	4	11

(四) 课程学分学时安排

课程学分学时安排如表 15 所示。

表 15 课程学分学时安排表

课程类别	学时结构		学分结构		实践学时	实践教学比例	开课学期	
	学时	比例	学分	比例				
必修课	1. 公共基础必修课	658	24.44%	37	23.13%	171	6.35%	1-3
	3. 群共享课程	90	3.34%	5	3.13%	54	2.01%	2-3
	4. 专业基础课程	198	7.36%	11	6.88%	72	2.67%	1,2,3,6
	5. 专业核心	486	18.05%	27	16.88%	360	13.37%	1,2,3,6

课程类别		学时结构		学分结构		实践学时	实践教学比例	开课学期
		学时	比例	学分	比例			
	课程							
	7. 实践教学课程	792	29.42%	46	28.75%	790	29.35%	5-6
	小计	2224	82.62%	126	78.75%	1447	53.75%	1,2,3,5,6
选修课	2. 公共基础选修课	162	6.02%	17	10.63%	12	0.45%	1,2,3,6
	6. 专业选修(拓展)课程	306	11.37%	17	10.63%	288	10.70%	1,3,6
	小计	468	17.38%	34	21.25%	300	11.14%	1,2,3,6
公共基础课(1+2)		820	30.46%	54	33.75%	183	6.80%	1,2,3,6
合计(=小计1+小计2)		2692	100.00%	160	100.00%	1747	64.90%	1,2,3,5,6

(五) 专业实践教学体系

本着工学结合原则，基于专业特点，依托真实的互联网工作环境，参照及引进行业相关企业工作流程及标准，构建三维一体的立体化递进式实习（训）体系。

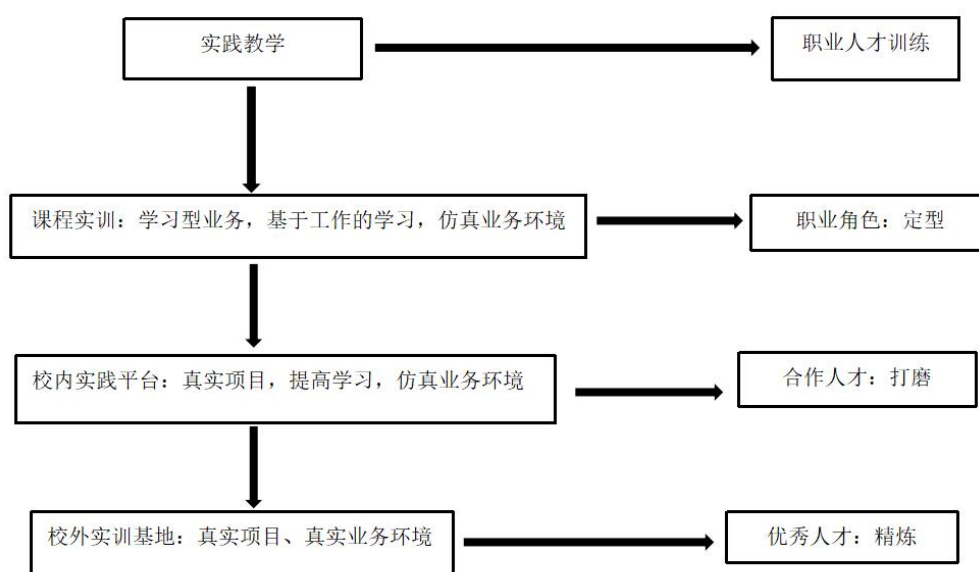


图6 专业实践教学体系

课程实习（训）以认知为主，使学生接触明了本专业相关岗位职业技能特点和要求。初步形成职业岗位定向、掌握基本职业技能、养成良好的职业素养。校内实践平台实习（训）以课外实践为主，通过学生工作室、技能竞赛等形式，引入实际的餐饮中小企业应用项目，在专业指导老师的指导下，学生以团队形式完成项目的调研、规划、实施等工作。在企业的直接参与下，以市场及行业的标准对学生进行考核，以培养学生良好的职业技能和素养，提升实际的综合应用能力。校外实习基地实习（训）以就业为导向，通过寒暑假短期社会实践及岗位实习（跟岗）和岗位实习（顶岗），使学生从认知企业、了解企业岗位工作环境、适应企业相关岗位要求，再将职业技能和素养聚化为良好的职业能力，创造性地开拓企业业务，成为企业的业务骨干。

七、教学进程总体安排

（一）教育教学活动按周分配表

教育教学活动按周分配表 16 所示。

表 16 教育教学活动按周分配表

学年	学期	入学教育	国防教育与军事训练	课堂教学	教学评价周	认知实习	岗位实习（跟岗）	岗位实习（顶岗）	毕业设计（含答辩）	机动教学周数	总教学周数
一	1	1	2	15	1	0	0	0	0	1	20
	2	0	0	18	1	0	0	0	0	1	20
二	3	0	0	18	1	0	0	0	0	1	20
	4	0	0	18	1	0	0	0	0	1	20
三	5	0	0	0	0	0	12	8	0	0	20
	6	0	0	0	0	0	0	16	4	0	20
合计		1	2	69	4	0	12	24	4	4	120

（二）教学进程总体安排表

教学进程总体安排如表 17 所示。

表 17 教学进程总体安排表

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排							
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年			
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六	
												20W	20W	20W	20W	20W	20W	
公共基础课程	公共基础必修课		开学第一课	C180101	周序课	1	18	18	0	0	考查							
			“立德树人”系列讲座	C180102	周序课	2	36	36	0	0	考查							
		1	思想道德与法治	180160	时序课	3	54	36	18	0	考试	3						
		2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	180162	时序课	3	54	36		18	考试	3						
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	180164	时序课	2	36	36			考试		2					
		4	形势与政策	180163	周序课	1	48	48	0	0	考查							
		5	劳动教育	C180103	时序课	1	18	0	18	0	考查							
		6	贵州省情	180128	周序课	1	18	18	0	0	考查		9W					
		7	生态文明教育	180129	周序课	1	16	16	0	0	考查		8W					
		8	大学生心理健康与发展	180161	时序课	2	36	18	18	0	考查	2						
		9	大学生职业生涯规划	180131	周序课	1	18	18	0	0	考查		9W					
10	军事理论	180132	周序课	2	36	18	0	18	考查	9W								

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排							
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年			
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六	
												20W	20W	20W	20W	20W	20W	
		11	军事技能训练	C0901	周序课	2	112	0	112	0	考查	2W						
		12	体育与健康(1)	180111	时序课	2	36	9	27	0	考查	2						
		13	体育与健康(2)	180112	时序课	2	36	9	27	0	考查		2					
		14	体育与健康(3)	180113	时序课	2	36	9	27	0	考查			3				
		15	大学语文(1)	180135	时序课	2	36	36	0	0	考试	2						
		16	大学语文(2)	180136	时序课	2	36	36	0	0	考试		2					
		17	大学英语(1)	1801092	时序课	2	36	36	0	0	考试	2						
		18	大学英语(2)	180110	时序课	2	36	36	0	0	考试		2					
		19	信息技术(计算机基础)	180133	时序课	2	36	18	18	0	考查		2					
		20	人工智能基础与应用	180134	时序课	2	36	18	18	0	考查		2					
	小计	658课时, 占总课时比例 24.44%				37	658	451	171	36		16	15	3	0	0	0	
	公共基础选修课	21	党史国史	180203	时序课	2	36	36	0	0	考试		2					
		22	安全教育	C180104	周序课	1	18	18	0	0	考查	9W						

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排						
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年		
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六
											20W	20W	20W	20W	20W	20W	
		23	职业素养	180116	周序课	1	18	18	0	0	考查		9W				
		24	健康教育	180117	周序课	1	18	18	0	0	考查		9W				
		25	音乐鉴赏方向	180210	周序课	1	18	18	0	0	考查			9W			
		26	美术鉴赏方向	180211	周序课	1	18	18	0	0	考查			9W			
		27	素质教育(三个蔚然成风)	C0902	周序课	6	108	0	108	0	考查						
		28	中华优秀传统文化	C0902C	周序课	2	36	0	36	0	考查						
		29	创新创业及就业指导	180213	周序课	1	18	18	0	0	考查						9W
		30	茶文化基础	180212	周序课	1	18	6	12	0	考查						9W
	小计	162课时, 占总课时比例 6.02%				17	162	150	12	0		1	4	2	0	0	2
专业(技能)课程	群共享课程	31	智慧旅游	15A07	时序课	2	36	18	18	0	考查		2				
		32	美食制作虚拟仿真设计与实践	15A10	时序课	2	36	0	36	0	考查			2			
		33	服务礼仪	162A13	时序课	1	18	18	0	0	考查			9W			
	小计	90课时, 占总课时比例 3.34%				5	90	36	54	0		0	2	3	0	0	0

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排							
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年			
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六	
											20W	20W	20W	20W	20W	20W		
	专业基础课程	34	烹饪基本功训练	154317	时序课	4	72	0	72	0	考查	4						
		35	烹饪原料	154318	时序课	1	18	18	0	0	考试		9W					
		36	餐饮概论	154322	时序课	2	36	36	0	0	考试	2						
		37	餐饮成本控制	154325	时序课	1	18	18	0	0	考试						9W	
		38	餐饮美学基础	154326	时序课	1	18	18	0	0	考试			9W				
		39	中外饮食文化	154327	时序课	2	36	36	0	0	考试			2				
	小计		198 课时，占总课时比例 7.36%				11	198	126	72	0		6	1	3	0	0	1
	专业核心课程	40	餐饮企业管理	154436	时序课	2	36	36	0	0	考试						2	
		41	厨政管理	154437	时序课	1	18	18	0	0	考试			9W				
		42	中式烹调工艺	154431	时序课	4	72	0	72	0	考查		4					
		43	中式面点工艺	154432	时序课	8	144	0	144	0	考查	4	4					
		44	菜品设计与创新	154433	时序课	4	72	0	72	0	考查			4				
45		宴席设计实务	154434	时序课	4	72	0	72	0	考查						4		

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排							
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年			
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六	
												20W	20W	20W	20W	20W	20W	
		46	食品营养与配餐	154435	时序课	2	36	36	0	0	考查			2				
		47	餐饮食品安全与控制	154430	时序课	2	36	36	0	0	考试			2				
	小计		486 课时, 占总课时比例 18.05%				27	486	126	360	0		4	8	9	0	0	6
	专业选修(拓展)课程	48	西式面点工艺	154422	时序课	4	72	0	72	0	考查			4				
		49	西式烹调工艺	154423	时序课	4	72	0	72	0	考查			4				
		50	地标黔菜制作	154524	时序课	4	72	0	72	0	考查						4	
		51	冷拼与食品雕刻技艺	154525	时序课	4	72	0	72	0	考查	4						
		52	大学生劳动教育与实践	152519	周序课	1	18	18	0	0	0	考查						9W
	小计		306 课时, 占总课时比例 11.37%				17	306	18	288	0		4	0	8	0	0	5
	实践性课程	实践教学课程	53	入学及安全教育	G0801	周序课	1	18	0	18	0	考试						
54			毕业教育	G0802	周序课	1	18	0	18	0								
55			毕业论文及答辩	G0803	周序课	4	72	2	70	0								
56			认知实习	G0804	周序课	4	72	0	72	0								

课程类别	课程模块	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排						
							总学时数	学时分配			第一学年		第二学年		第三学年		
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五	六
		57	岗位实习(跟岗)	G0805	周序课	16	288	0	288	0					16W		
		58	岗位实习(顶岗)	G0806	周序课	20	360	0	360	0					4W	16W	
	小计		792 课时, 占总课时比例 29.42%			46	792	2	790	0		0	0	0	0	3	2
合计			2692 课时, 占总课时比例 100.00%			160	2692	909	1747	36		31	30	28	0	3	16

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 师资队伍结构

专任教师有 18 人，学生人数与本专业专任教师数比例为 17:1；双师素质教师为 18 人，占专业教师的比例为 100%；高级职称人数为 4 人，占专业教师的比例为 22%；中级职称人数为 4 人，占专业教师的比例为 22%；研究学历有 5 人，占专业教师的比例为 28%；兼职教师人数为 5 人，占专业教师的比例为 28%。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格、本专业领域有关证书和本专业职业资格或技能等级证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人应非常了解烹饪行业的发展方向，具有较高的科研能力，具有组织课程开发的能力。负责专业改革项目、课程开发项目、技术应用科研项目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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。本专业的专业带头人简介如表 18 所示。

表 18 专业带头人简介

姓名	莫映壮	性别	男	专业技术职务	助教	第一学历	本科
		出生年月	1996.01	行政职位	无	最后学历	本科

第一学历和最后学历 毕业时间、学校、专业		2017年7月毕业于重庆科技学院酒店管理专业，管理学学士学位					
主要从事工作与 研究方向		酒店管理与烹饪工艺与营养专业教学和业务管理，主要研究酒店和烹饪行业发展方向					
本人近三年的主要工作成就							
在担任酒店与烹饪教研室主任期间，除不断提高自身业务能力外，积极塑造专业师资队伍新形象，提出“外联政企、内强质量、创新协作”的专业办学思路，紧密结合地方产业为行业发展多次提供智力支持；勇于探索教育规律，创新教学方法（专业课程教学+专业实践性教学），转变教育观念，捕捉新的教学信息，多次牵头申报及实施职教科科研项目，专业办学质量逐年提升，有力推动了地方旅游产业发展和烹饪从业人员服务质量的提升。							
最具代表性的 教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	贵州省职业院校技能大赛烹饪赛项 第八届全国饭店业职业技能竞赛贵州省决赛热菜赛项 第九届全国饭店业职业技能竞赛贵州省决赛烹饪团体赛 第九届全国饭店业职业技能竞赛贵州省决赛西式烹调个人赛项	三等奖 贵州省教育厅 2022年5月 一等奖 全国饭店业职业技能竞赛贵州分赛组织委员会 2021年9月 一等奖 全国饭店业职业技能竞赛贵州分赛组织委员会 2023年6月 一等奖 全国饭店业职业技能竞赛贵州分赛组织委员会 2023年6月			指导教师 第一 参与者	
目前承担的主要 教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	《结合行业的发展需求制定高职院校“3+3”人才培养方案的路径探索--以贵州经贸职业技术学院“旅游服务与管理+酒店管理”专业人才培养的制定为例》	贵州省供销社	2020.4 - 2022.6	1200	第二	
目前承担的主要 教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	《烹饪概论》	烹饪专业学生	100	36	基础必修	每学年第一学期

4. 兼职教师

与 5 家企业进行深度校企合作，聘请深度合作企业中具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。

（二）教学设施

教学设施应满足本专业人才培养实施需要，其中实训室面积、设施等应达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并设施网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

实施本人才培养方案的必要的校内实践教学条件能够达到本专业人才培养方案的培养目标，取得较好的教学效果；实施本人才培养方案时应该提供必要的实践教学条件（详见表 19），应完善各种管理制度，完善各实训实验项目操作书，保证校内实训基地正常、有效运行。

表 19 校内实训室基本要求一览表

序号	实训室名称	占地面积、设备配置（名称及台套数）	功能（实习实训项目）
1	烹饪实训室	满足中西式烹饪、冷拼、面点制作等实训	炒锅、炉灶、操作台、烤箱、蒸箱

3. 校外实训基地基本要求

选择能与本专业人才培养目标对接的企业开展校企合作，保障专业实践教学、顶岗实习等教学活动的实施，提供专任教师企业实践和挂职锻炼岗位，兼

职教师承担教学任务等。生产实际实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表 20 校外实训室配置与要求表

序号	实训基地名称	实习形式	实习实训内容	容量	备注
1	匀东贵州饭店 香 阳温泉度假酒店	认知实习	岗位认知、部门结构认知	200	
2	温州阿外楼度假 酒店 上海唐宫餐 饮集团	岗 位 实 习 (跟岗)	餐饮服务、酒店接待、烹调 基本功、面点基本功	200	
3	温州阿外楼度假 酒店 上海唐宫餐 饮集团	岗 位 实 习 (顶岗)	餐饮管理、接待管理、中西 式烹调、中西式面点	200	

4. 学生实习基地基本要求

一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

根据当前我国教育教学改革和教育信息化发展的新形势、新任务和新要求，选取技术较为新颖的立体教材和符合由自己院校主编出版的符合学生特点的理实一体化教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：《烹饪概论》《烹饪营养与卫生》《烹饪英语》《食品微生物》《烹调工艺学》《面点制作工艺》《烹饪工艺美术学》《中国饮食保健》。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富，形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

结合本专业人才培养特点和专业能力素质要求，梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，充分发挥专业课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

1. 项目化教学

以实际项目实施的探究性学习，以立项项目为载体、学生为主体、教师为引导，将课程内容与项目相融合、教学方式项目化，从而使得学生在完成项目任务过程中能够自主学习相关知识和技能，全面提高其综合素质，以全面实现教学目标。

2. 理实一体化

突破以往理论与实践相脱节的现象，教学环节相对集中。充分发挥教师的主导作用，通过设定教学任务和教学目标，让师生双方边教、边学、边做，全程构建素质和技能培养框架，丰富课堂教学和实践教学环节，提高教学质量。在整个教学环节中，理论和实践交替进行，理中有实，实中有理。突出学生动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学生学习兴趣。

3. 信息化教学

以现代教学理念为指导，以信息技术为支持，应用现代教学方法的教学。在信息化教学中，要求观念、组织、内容、模式、技术、评价、环境等一系列因素信息化，明确以学生为中心，强调情境对信息化教学的重要作用，强调协作学习的关键作用，强调对学习环境的设计，强调利用各种信息资源来支持“学”。

4. 以技能大赛为抓手

以技能大赛为载体，推动人才培养模式改革，不断探索专业设置、课程设置、教学模式和教学评估机制的改革，做到大赛贴近行业企业实际，技能与生产实际相一致，不断提高培养符合企业要求高素质技术技能人才的能力。充分发挥大赛引领作用，继续开展“课堂教学+技能训练+技能竞赛”的教学活动，在教学过程中注重理论与实践的有机结合，以技能训练为基础，以课堂教学为支撑，以技能竞赛为抓手，构建“三位一体”的教学模式，将技能大赛演化为学校教学的常态模式。

（五）学习评价

1. 评价思路

课程采用“多元+过程”评价，以学生为中心，以能力为本位，紧密联系职业岗位要求，理论与实践相结合；探索增值评价，强化过程性评价，过程性评

价和结果性评价相结合。目的是客观公正全面评价学生在本课程学习过程中知识、技能和态度，体现职业教育的职教特色。

2. 评价形式评价主体多元化。

由指导教师（学校和企业兼职）、辅导员、学生（自评，互评不少于 2 人）组成多元主体进行评价。过程性评价借助信息化手段、基于学习过程进行，每完成一个项目任务都进行评价（小组或个人），给出项目成绩。并在过程性评价中注重对学生的增值评价。每一项任务在过程性评价中权重参照其占学期总课时百分比。每一项目若不达标可给予一次补考。

学生自评、互评以课堂纪律情况、活动参与情况、作业情况、团队协作能力、职业素养为主要内容。课程最终成绩中过程性评价分值占比不低于 60 %。

3. 评价内容

评价内容多元化，考试课程包括过程性评价和理论考试，考查课程包括过程性评价和终结性评价。理论考试以期末考试为准，主要考核基础知识与分析理解能力；终结性评价以考核课程重点知识为主；过程性评价评价内容有：

- (1) 课堂纪律： 如出勤（迟到、早退、缺席），活动参与等。
- (2) 作业笔记： 如课后作业情况，资料查阅收集，笔记情况
- (3) 职业素养： 如安全意识，规范操作，爱护公物，环保意识劳动意识等。
- (4) 项目评价： 如动手操作能力，项目完成质量情况。

4. 职业技能鉴定考评

通过相应专业课的考试，可获得相应职业资格鉴定中相应内容学习学时，参加相关部门组织的职业技能鉴定理论和实操考核，通过技能鉴定机构考试合格后，可获取相应的职业资格证书。

5. 创新实践与人文素养评价方式

研究学分、技能学分、实践学分、人文素养学分认定范围及其标准分别见表 21、22、23、24。

表 21 研究学分项目和分值

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
获得科研奖励	国家级	一等奖	6	最高 6 学分
		二等奖	4	
	省级	一等奖	4	
		二等奖	3	
		三等奖	2	
	院级	一等奖	2	
		二等奖	1	
		三等奖	0.5	
	完成科研项目	国家级	第一名	
第二至五名			4	
第六至十名			3	
省级		第一名	4	
		第二至五名	3	
院级		第一名	2	
		第二至五名	1	
发表学术论文或文学作品	核心刊物	第一作者或独著	6	最高 6 学分
		第二作者	4	
		第三至第五作者	2	
	一般 CN 刊物正式报刊	第一作者或独著	4	
		第二作者	2	
		第三至第五作者	1	

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
出版著作	学术专著 专业译著或工具书	独著	6	最高 6 学分
		参加者 (2 万字以上)	2	
获得专利	创造发明 实用新型 外观设计	第一名	6	最高 6 学分
		第二至第五名	4、3、2、1	

表 22 技能学分项目和分值

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
技能竞赛	国家级	一等奖	6	最高 6 学分
		二等奖	4	
		三等奖	3	
		优秀奖	2	
	省级	一等奖	5	
		二等奖	3	
		三等奖	2	
		优秀奖	1	
	院级	一等奖	3	
		二等奖	2	
		三等奖	1	
		优秀奖	0.5	
文化艺术体育比赛	国家级	第一名	6	最高 6 学分
		第二至六名	5	
		其他参赛获奖者	3	
	省级	第一名	5	
		第二至五名	4	
		其他参赛获奖者		
	校级或校际	第一名	2	

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
		第二至六名	1	
技能考核	通过全国计算机二级等级考试；通过全国大学英语四级考试		6	最高6学分
	普通话口语测试二级甲等以上		4	
	专业技术资格证书		6	
	国家职业资格技能鉴定或1+X职业技能等级证书	获高级证书	6	
		获中级证书	4	
获初级证书		2		

表 23 实践学分项目和分值

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
社会实践	受表彰者	国家级	6	最高6学分
		省级	4	
		院级	2	
	参与者	部分级别	1	
社团活动	院级以上获奖	国家级	6	最高6学分 (注：学院举办读书征文比赛、知识竞赛、演讲比赛、辩论赛、书画大赛等)
		省级	4	
	院级获奖	一等奖	3	
		二等奖	2	
		三等奖	1	
学术活动	参加全国性学术会议，并有学术论文交流		6	最高6学分
	到境外进行访学活动，并完成访学报告者		6	
创新创业活动	受表彰者	国家级	6	最高6学分
		省级	5	
		校级	3	

说明：假期社会实践学分，每学年6月底由各系负责安排组织，9月初各系负责收集认定，实践学分认定由各系学分认证小组负责，认定形式主要是调研报告、实习报告、实践报告等。

表 24 人文素养学分项目和分值

序号	项目	学分	单项积分限额
1	管理类	1	最高 4 学分
2	艺术类	1	
3	电竞类	1	
4	公文写作类	1	
5	语言类	1	
6	传统文化	1	
7	其他	1	

说明：人文素养每一个类别的课程，每学期 1 学分，两年共计 4 学分。

6. 认知实习考核

专业实习成绩由三部分构成：实训表现（30 分）、实训报告（10 分）、实训考核（60 分），其中实训表现反映了学生的实训状况（包括考勤、劳动纪律、服从管理、实训状况、爱护公物、实训日记等）。

7. 岗位实习考核

（1）岗位实习考核成绩实行等级制，分优秀、良好、合格和不合格四个等级。

（2）岗位实习考核应综合评定学生实习期间的职业道德和职业能力两方面的状况。职业道德按学生对实习的认识、实际表现、遵纪守法情况和劳动态度等情况评定；职业能力按学生的实习报告和业务考核情况评定。岗位实习考核工作由校内实习指导教师会同实习单位选派的实习指导教师共同完成。

（六）质量管理

1. 推进内部质量保证体系建设

促进教学单位在学校、专业、教师、课程、学生不同层面建立相对独立，又互相关联的自我质量保证机制，强化统筹决策、质量生成、资源建设、服务

保障、质量监控各个层级管理系统间的互相依存关系，形成全要素、网络化的内部质量保证体系。

2. 加强教学质量监控体系建设

(1) 实施“六合一”检查

在教学过程管理中，通过人才培养方案、课程标准、教学计划、学期授课计划、教案和教学日志“六合一”来检查、控制和指导各教学环节。

(2) 坚持听课制度

主要是由教学管理部门、系主任及教研室成员等组成听课小组，进行听课、对教师开展开课资格认定，评课等活动。主要目的是对青年教师、新聘帮助青年教师提高教学业务，丰富教学手段，纠正不规范的表述和手势习惯，较快地适应岗位，熟悉业务，进入角色。

(3) 坚持督导制度

以抽查听课、看课、评课等形式，“督”和“导”教师的教学过程，通过意见反馈，肯定成绩，指出不足，以提高教师教学质量。

(4) 坚持教学检查制度

一是对执行教学文件、落实学校规章制度情况进行检查；二是由教务处提出教学检查意见，对教师阶段教学工作各环节情况进行检查；三是由各系部自行检查。

(5) 实施学生评教制度

让学生对教师的教学态度、业务水平、教学方法、教育手段、育人方法、教学效果等方面进行评教。评教结果作为教学进程调节、教学内容调整和教师聘用的重要依据。

3. 建立教学诊断与改进体系

构建教学工作自主诊断、持续改进的工作制度和运行机制，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。力争通过努力，围绕提高人才培养质量，建立和完善上级统筹规划、学校自主诊改、利益相关方有效参与、主管（办）部门协同改进的常态化周期性教学工作诊改制度与运行机制。搭建人才培养工作状态数据管理系统，为学校教学工作自主诊改提供数据服务，为利益相关方参与诊改提供数据参考，为教育学校抽样复核与科学决策提供数据支持，为人才培养工作质量报告提供数据基础。引导学校以提高人才培养质量为核心，逐步建立完善内部质量保证制度体系。

九、毕业要求

本专业的毕业要求如表 25 所示。

表 25 毕业要求

指标	具体内容			
思想道德素养要求	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。崇尚宪法、尊法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。操行分考核符合学院规定的及格等级。			
课程	达到素质、知识、能力要求，完成规定的教学环节外，所修课程考核合格。			
学分要求	本专业学生必须修满 160 学分，方准予毕业。其中必修课学分必须全部获取，素质拓展课程须修满 8 学分。其中公共选修课学生毕业时至少应修满 17 个学分，专业选修课毕业时至少应修满 17 个学分。			
岗位实习	参加半年的岗位实习（跟岗）及半年的岗位实习（顶岗）且考核合格。			
证书要求	序号	职业资格名称	颁证单位	等级
	1	中式烹调师	贵州省职业技能鉴定中心	高级
	2	中式面点师	贵州省职业技能鉴定中心	高级
	3	西式烹调师	贵州省职业技能鉴定中心	高级
	4	西式面点师	贵州省职业技能鉴定中心	高级
	5	公共营养师	贵州省职业技能鉴定中心	高级
说明：本专业学生须取得上述列举的证书之一。				
符合学院学生学籍管理规定				

十、编制说明

（一）人才培养方案编制依据

本方案是根据国务院《国家职业教育改革实施方案》、中共中央办公厅 国务院办公厅《关于深化教育体制机制改革的意见》、国务院《关于加快发展现代职业教育的决定》、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》、教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》、教育部等八部门印发《职业学校学生实习管理规定》等文件精神，以及学院人才培养方案制定的相关文件精神进行编制的。通过前期市场调研，依据专业人才的社会需求、专业岗位需求、岗位能力和素质要求、学生就业去向等，经过学院、系（部）专题研讨，并邀请校外专家共同论证，编制完成在能力素质培养、课程体系等方面符合市场需求的人才培养方案。

（二）主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：莫映壮 烹饪工艺与营养专业带头人 酒店与烹饪教研室主任
助教

参编人员：

闵 婕 旅游管理系酒店与烹饪教研室骨干教师 助教

余雷蕾 旅游管理系酒店与烹饪教研室骨干教师 助教

黄 璐 旅游管理系酒店与烹饪教研室专业教师 助教

周 伟 国家级烹饪大师/中式烹调一级技师

胡秋生 国家级烹饪大师/中式烹调一级技师

十一、附录

教学计划变更审批表

系列别: 专业: 年级:				
原课程信息	原课程名称	原课程开课学期	原课程学时/ 学分	备注
变更课程信息	变更后课程名称	变更后课程开课学期	变更后课程学时/ 学分	
此方案开始执行时间	变更后课程从_____年_____月_____级的_____专业开始执行。			
变更课程的理由	变更课程所属教研室主任签字: 年 月 日			
系部意见	负责人签字: 年 月 日			
教务处意见	负责人签字: 年 月 日			

备注：此表一式三份，各系存档，教务处存档。新增课程只需填写变更后课程信息，备注一栏填写“新增”，删减课程备注一栏填写“删减”。