

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

(三年制高职 2025 年版)

洛阳文化旅游职业学院

旅游管理与乡村振兴学院

2025 年 9 月



## 编制说明

本专业人才培养方案适用于 2025 年全日制高职烹饪工艺与营养专业，由洛阳文化旅游职业学院旅游管理与乡村振兴学院组织专业教师、与卡萨米亚食品有限公司等合作企业的专家及 2023 届毕业生共同制订，供 2025 年新开设烹饪工艺与营养专业使用。

### 主要编制人员一览表

| 序号 | 姓名  | 所在单位       | 职称/职务       | 签名  |
|----|-----|------------|-------------|-----|
| 1  | 刘志恒 | 洛阳文化旅游职业学院 | 副高/院长       | 刘志恒 |
| 2  | 朱思冰 | 洛阳文化旅游职业学院 | 副高/副院长      | 朱思冰 |
| 3  | 杨会军 | 洛阳文化旅游职业学院 | 思想政治理论教学部主任 | 杨会军 |
| 4  | 吴冬松 | 洛阳文化旅游职业学院 | 公共教学部主任     | 吴冬松 |
| 5  | 张春阳 | 洛阳文化旅游职业学院 | 讲师/旅游教研室主任  | 张春阳 |
| 6  | 芦冠奇 | 洛阳文化旅游职业学院 | 讲师          | 芦冠奇 |
| 8  | 彭阳子 | 洛阳文化旅游职业学院 | 讲师          | 彭阳子 |
| 10 | 薛笑艳 | 洛阳文化旅游职业学院 | 教务负责人       | 薛笑艳 |
| 11 | 王启峰 | 洛阳文化旅游职业学院 | 学生代表        | 王启峰 |
| 12 | 刘圣光 | 卡萨米亚食品有限公司 | 研发部技术总监     | 刘圣光 |

复核人：刘志恒

专业负责人（签字）：芦冠奇

# 2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（代码：540202）

## 二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

## 三、修业年限

学制：三年

## 四、职业面向

烹饪工艺与营养专业所属专业大类为旅游大类，所属专业类为餐饮类，对应行业为餐饮业，主要岗位（群）或技术领域既包括主要服务于星级酒店、连锁餐饮企业的烹饪操作、宴会设计与厨房运营等岗位，在职业资格认证方面，学生可考取中式烹调师、营养配餐员等职业资格证书。详见表 1。

表 1：烹饪工艺与营养专业职业面向一览表

|              |                                                                         |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 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（62）                                                                 |
| 主要职业类别（代码）   | 中式烹调师（4-03-01-01）、中式面点师（4-03-01-02）、西式烹调师（4-03-02-01）、西式面点师（4-03-02-02） |
| 主要岗位（群）或技术领域 | 原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运营                                                    |
| 职业类证书        | 中式烹调师、西式烹调师、营养配餐员、公共营养师                                                 |

## 五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理工作的高技能人才。

## 六、培养规格

### （一）思政教育目标

引导学生树立正确的历史观、民族观、文化观，增强文化自信与行业使命感。通过课程思政与实践教学相结合，培养学生的社会责任感和创新精神，培养具有良好的职业道德和健康体魄，有较强的心理调适能力；具有较强的创新精神和良好的团队精神，成为德技并修的高素质技术技能人才，培养高技能人才。

### （二）知识要求

掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，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，了解餐饮行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

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基础理论知识；

### （三）能力要求

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，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；

掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，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；

掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，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；

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，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；

掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

### （四）素质要求

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；

具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

## 七、课程设置

本专业必修课程设置为公共基础课程、专业课程和实践性教学环节，采用 1+1+1 教学模式，第一、第三学年在学校上课，第二学年进行企业实践。

### （一）思想政治理论课

思想政治理论课，共 6 门，分别是毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、国家安全教育、四史，课程简介如下：

#### 1. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系

第一学期开设，共 36 学时，其中理论 24 学时，实践 12 学时

教学目标：

本课程是中共中央宣传部和国家教育部规定的高职院校思想政治理论教育课程中的骨干和核心课程，本课程承担着对大学生进行系统的马克思主义理论教育的任务，目的在于使当代大学生了解马克思主义中国化时代化的过程，了解马克思主义与时俱进的理论品质，树立建设中国特色社会主义的坚定信心，提高学生运用马克思主义的立场、观点、方法分析和解决问题的能力，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性。

教学内容：

包括马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果及其精髓、毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、中国特色社会主义理论体系的形成和发展、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观理论等，共9个专题内容。

教学要求：

系统掌握《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》教材中马克思主义中国化理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质，深刻认识中国化马克思主义既一脉相承又与时俱进的理论品质，系统把握马克思主义中国化理论成果所蕴含的马克思主义立场、观点和方法。

## 2. 思想道德与法治

第二学期开设，共54学时，其中理论36学时，实践18学时

教学目标：

本课程通过理论学习和实践体验，帮助大学生投身社会主义建设，形成崇高的理想信念，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，其目的在于培养高等院校学生树立正确的世界观、人生观、价值观，加强思想品德修养，增强学法守法的自觉性，了解我国社会主义宪法和有关法律的基本精神和主要规定，真正做到学法、懂法、用法，依法办事，依法维护国家和公民个人的合法权益，从而全面提高大学生的思想道德素质和法律素质。

教学内容：

本课程是系统地对大学生进行马克思主义理论教育和品德、法律教育的主渠道和基本环节，是我国高等学校课程体系中的必修课程，是一门融思想性、政治性、科学性、理论性和实践性于一体的课程。课程以社会主义核心价值观为主线，针对大学生成长过程中面临的思想和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导学生在学习和思索中探求真理，在体验和行动中感悟人生，从而提高自身的思想道德素质和法律素养。

教学要求：

本课程教学分为理论性教学和实践性教学两个方面。理论性教学主要是以课堂授课为主，充分发挥学生在课堂上的积极性和主动性，提高学生对课堂教学的参与度。通过结合具体的时政内容、鲜活的案例来提高课堂的抬头率。实践性教学具体分为校内实

践和校外实践。引导学生按时参加课程的理论学习与实践活动,认真完成经典文献阅读、主题研讨报告等作业,积极参与课堂互动和小组合作项目。在实践环节中,需主动投入校内实践和校外实践。

### 3. 习近平新时代中国特色社会主义思想概论

第五学期开设,共54学时,其中理论45学时,实践9学时

#### 教学目标:

本课程是中共中央宣传部和国家教育部规定的高职院校思想政治理论教育课程中的骨干和核心课程。课程全面反映了马克思主义中国化时代化最新理论成果,为青年学生深刻理解掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学内涵、核心要义、实践要求提供了全面指引,目的在于更好用党的创新理论铸魂育人,引导青年学生更加坚定地沿着科学理论指引的正确方向前进,努力成为担当民族复兴大任的时代新人。

#### 教学内容:

本课程全面系统反映了习近平新时代中国特色社会主义思想创立发展的基本脉络及其主要内容,包含新时代坚持和发展中国特色社会主义、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、全面深化改革开放、推动高质量发展、社会主义现代化建设的教育科技人才战略、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、以保障和改善民生为重点加强社会建设、建设社会主义生态文明、维护和塑造国家安全、建设巩固国防和强大人民军队、坚持“一国两制”和推进祖国完全统一、中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党等十七个专题,集中彰显了习近平新时代中国特色社会主义思想回答时代课题、引领实践发展、推动伟大变革的真理力量和实践伟力。

#### 教学要求:

系统讲解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义和丰富内涵,指引学生阅读原著原文,原汁原味学习,系统掌握“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”等主要内容框架及其内在逻辑关系。组织学生积极参与课堂讨论、主题发言以及社会调查、参观考察等实践教学内容,引导学生感悟理论魅力,把学习成果转化为实际行动,增强运用理论解决实际问题的能力,提高社会责任感和使命感。课程考核采用过程性考核和终结性考核相结合的综合评价方式,注重考察学生的理论运用能力和思想实际。

#### 4. 形势与政策

第一、二、五、六学期开设，共 18 学时，其中理论 12 学时，实践 6 学时

教学目标：

通过形势与政策教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，正确认识世情、国情、党情、省情、校情，正确理解党的路线、方针和政策，使大学生在新时代改革开放的环境下具有坚定的立场，学会用正确的观点和方法观察分析形势，把握时代脉搏，珍惜和维护国家稳定的大局，激发爱国主义热情，增强民族自信心和社会责任感，具有坚定走有中国特色社会主义道路的信心。

教学内容：

《形势与政策》是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对大学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地，是大学生的必修课。该课程的主要内容包括形势与政策的基本知识；国内政治、经济、社会发展等新的动态，特别是党和国家近期的重大方针政策；国际重大事件和热点问题以及发展趋势等。

教学要求：

本课程的主讲教师必须具有思想政治理论相关专业知识或背景，思想上要与国家方针政策保持高度一致。要求教师在授课时注意处理好理论与实践、课堂教学与学生自主学习等方面的关系；注意教学方法与教学手段的创新；注意引导学生关注与本课程学习有关的社会热点问题；注意学生创新能力的培养。立足国内和国际时政热点，结合大学生思想实际，全面准确理解党的路线、方针和政策，准确阐释习近平新时代中国特色社会主义思想，培养和提高学生的综合素质和能力。课程考核采取过程性评价与终结性评价相结合的综合评价方式。

#### 5. 国家安全教育

第六学期开设，共 18 学时，其中理论 8 学时，实践 10 学时

教学目标：

《国家安全教育》是以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以总体国家安全观为统领的一门思政必修课。通过本课程的教学，旨在全面加强学生国家安全意识，丰富国家安全知识，引导学生主动运用所学知识分析国家安全问题，强化学生的政治认同，坚定道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，提升学生维护国家安全的能力，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当，为培养社会主义合格建设者和可靠接

班人打下坚实基础。

教学内容：

根据教育部《大中小学国家安全教育指导纲要》相关要求以及《国家安全教育大学生读本》教材内容，本课程主要教学内容包括总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，我国新时代国家安全的形势与特点，国家安全重点领域（主要包括政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全）的基本内容、重要性、面临的机遇与挑战、维护的途径与方法，总体国家安全观实践教育等。

教学要求：

本课程教学须以总体国家安全观为统领，将习近平新时代中国特色社会主义思想贯穿始终，以达成知识、能力与素养目标为核心。课程实施应坚持理论讲授与实践教学相结合，采用案例研讨、情景模拟等教学方法，着力提升学生维护国家安全的责任意识与实践能力。课程考核采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，重点考查学生对国家安全相关知识的运用能力及日常学习表现，引导学生注重知行合一，成为国家安全的积极守护者。

## 6. 四史

第六学期开设，共 18 学时，其中理论 12 学时，实践 6 学时

教学目标：

本课程以马克思主义为指导，以中国共产党历史为主线，融合新中国史、改革开放史、社会主义发展史教育。旨在引导学生深刻理解“中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好”，“红色政权来之不易、新中国来之不易、中国特色社会主义来之不易”，把握历史发展规律，增强对中国共产党和中国特色社会主义的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，坚定“四个自信”，传承红色基因，成长为担当民族复兴大任的时代新人。

教学内容：

课程围绕中国共产党百年奋斗历程展开，贯通新中国史、改革开放史、社会主义发展史，涵盖 10 个教学专题：中国共产党的创建和投身大革命的洪流、掀起土地革命的风暴、全民族抗日战争的中流砥柱、夺取新民主主义革命的全国性胜利、中华人民共和国

国的成立和社会主义制度的建立、社会主义建设的探索和曲折发展、伟大历史转折和中国特色社会主义的开创、把中国特色社会主义全面推向 21 世纪、在新的形势下坚持和发展中国特色社会主义、中国特色社会主义进入新时代。

教学要求：

本课程教学须坚持正确历史观，紧扣 10 个教学专题，结合大学生思想实际展开教学。教学中应坚持理论性与实践性相统一，结合各种红色资源，综合运用案例分析、问题研讨、实践体验等多种方法，引导学生做到学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行。课程考核采用学生平时学习和期末作业相结合方式：过程性评价根据学生出勤、课堂表现、作业完成质量等综合评分，终结性评价以课程论文或者期末作业形式进行，旨在综合检验学生对“四史”知识的理解程度以及结合专业特色的实践应用能力。

## （二）公共基础课程

公共基础课程，共 11 门。主要课程有：中华优秀传统文化、大学英语、大学体育、军事理论（国防教育）、大学生心理健康教育等，课程简介如下：

### 1. 中华优秀传统文化（文学）

公共必修课，第一、二学期开设，共 72 学时，其中理论 44 学时，实践 28 学时。

教学目标：

本课程旨在让学生深入了解中华优秀传统文化，包括其历史渊源、核心价值观、艺术形式及社会习俗等。通过学习，学生能够领悟中华文化的博大精深，增强文化自信，培养对传统文化的热爱与传承意识，同时提高人文素养和审美能力。

教学内容：

本课程将全面介绍中华优秀传统文化的主要内容和特点，涵盖洛阳文化，古代文学、历史典故、哲学思想、传统艺术等多个领域。学生将通过经典诵读、历史故事分析、艺术作品欣赏等实践活动，深入感受中华文化的独特魅力。课程还将涉及传统节日、民俗风情等内容，让学生在亲身体验中了解并珍视中华民族的文化遗产。

教学要求：

深度挖掘课程中的思政元素，将传统文化中的家国情怀、道德观念、仁爱精神等融入教学。通过讲述历史典故、分析哲学思想，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，培养学生的社会责任感和民族自豪感，激发学生传承和弘扬中华优秀传统文化的使命感。采用多元教学方法，理论教学以讲授法为主，结合多媒体展示，生动呈现传统

文化内容；实践活动运用体验法，如经典诵读、艺术作品临摹创作等，让学生亲身体验传统文化魅力；组织小组讨论，分析历史典故和哲学思想，加深学生理解。鼓励学生自主探究，培养其独立思考能力。建立综合性考核评价体系，过程性评价关注学生课堂参与度、实践表现、作业完成情况等，占比 40%；终结性评价以撰写传统文化研究小论文或进行传统文化主题展示为主，考查学生对知识的综合运用和传承创新能力，占比 60%，全面评估学生的学习成效。

## 2. 大学英语

公共必修课，第一、二、五、六、学期开设，共 144 学时，其中理论 108 学时，实践 36 学时。

### 教学目标：

大学英语课程旨在系统提升学生的英语语言能力，培养他们在国际交流中的跨文化沟通能力。作为高等教育的重要组成部分，本课程着重于听、说、读、写、译各项技能的均衡发展，强调语言的实际应用和交际功能的培养。通过学习，学生不仅能够掌握扎实的英语基础知识，还能够了解英语国家的文化、历史和社会习俗，为未来的学术研究、国际交流以及职业生涯发展奠定坚实的语言基础。

### 教学内容：

本课程通过丰富的语言材料和多样的教学活动，帮助学生巩固和拓展英语词汇、语法等基础知识，同时提高他们的阅读理解、听力理解和口头表达能力。课程内容涵盖生活、文化、科技、教育等多个领域，旨在拓宽学生的国际视野，增强他们的跨文化意识。此外，课程还注重培养学生的自主学习能力和批判性思维，使他们能够在不断变化的语言环境中持续学习和进步。通过学习本课程，学生将能够更自信、准确地使用英语进行交流，更好地适应全球化时代的挑战和需求。

### 教学要求：

将思政元素融入英语教学，在介绍英语国家文化时，引导学生对比中外文化差异，增强文化自信与民族认同感；通过选取具有积极价值观的英语文本，如励志故事、环保主题文章等，培养学生正确的世界观、人生观和价值观，激发他们的社会责任感与使命感。采用多样化教学方法，词汇语法教学结合讲授与练习巩固；阅读理解运用精读与泛读结合法，提升阅读技巧；听力口语教学借助多媒体资源，开展情景对话、角色扮演等活动；写作教学通过范文分析、小组互评等方式，提高写作水平。鼓励学生自主学习，

利用网络资源拓展学习。构建多元化考核体系，过程性评价占 40%，包括课堂表现、作业完成情况、小组活动参与度等；终结性评价占 60%，涵盖期末笔试（考查词汇、语法、阅读、写作）和口试（考查听力理解和口语表达），全面、客观地评价学生的英语综合应用能力。

### 3. 大学生心理健康教育

公共必修课，教育学院、体育学院、奥雅学院第一学期开设，旅游学院、文创学院、数智学院第二学期开设。本学年共 36 学时，其中理论 24 学时，实践 12 学时。

#### 教学目标：

大学生心理健康教育课程旨在增强学生的心理健康意识，提高自我认知与自我调适能力，培养学生积极向上的心态和健全的人格。本课程将通过系统的心理健康教育，帮助学生了解心理健康的基本知识，掌握心理调适的技能和方法，提升应对压力和解决问题的能力，为未来的学习、工作和生活奠定良好的心理素质基础。

#### 教学内容：

本课程将全面介绍心理健康的基本概念、标准和意义，深入探讨大学生常见的心理问题及应对策略。课程内容涵盖情绪管理、压力应对、人际交往、自我认知等多个方面，旨在帮助学生建立积极、健康的心态，提升心理素质和抗压能力。通过丰富的案例分析和实践活动，学生将学会如何识别和处理自身的心理问题，增强心理适应能力，培养乐观向上的生活态度，为未来的全面发展奠定坚实基础。

#### 教学要求：

将思政教育贯穿心理健康教育始终，在讲解心理调适方法时，融入坚韧不拔、乐观进取等优秀品质的培养，引导学生树立正确的人生观和价值观。借助案例分析，让学生感悟积极心态对个人成长和社会发展的重要性，增强社会责任感与使命感，激励学生在面对困难时保持积极向上的态度。采用多样化教学方法，理论教学运用讲授法，系统传授心理健康知识；案例分析通过小组讨论，激发学生思维，加深对心理问题的理解；实践活动采用角色扮演、心理拓展训练等形式，让学生在体验中掌握心理调适技能。充分利用多媒体资源，展示相关视频、图片，增强教学的直观性和趣味性。构建多元化考核评价体系，过程性评价占 40%，包括课堂表现、参与讨论的积极性、实践活动的完成情况等；终结性评价占 60%，采用撰写心理感悟报告或进行心理案例分析报告展示的形式，全面考查学生对心理健康知识的掌握和运用能力，以及自我认知和心理调适水平。

#### 4. 信息技术

公共必修课，第一、二学期开设，共 72 学时，其中理论 18 学时，实践 54 学时。

教学目标：

信息技术课程致力于培养学生的信息素养和技术应用能力。本课程将介绍计算机基础操作、办公软件的使用技巧以及网络基础知识，旨在让学生掌握现代信息技术的基本理论和实操技能。通过学习，学生将能够熟练运用信息技术工具，提高在信息社会中的竞争力和适应能力，为将来的工作和生活奠定坚实的技术基础。

教学内容：

本课程将系统讲授计算机基础操作，包括操作系统的使用、文件管理、文字处理等；同时，还将深入学习办公软件如 Word、Excel、PowerPoint 等的使用方法和高级技巧。此外，课程还将涉及网络基础知识，包括互联网的基本原理、常见网络应用以及网络安全等方面的内容。通过学习本课程，学生将能够全面提升自身的信息技术素养，更好地适应信息化社会的发展需求。

教学要求：

在信息技术教学中融入思政元素，在讲解网络知识时，引导学生正确认识网络舆论环境，培养其网络道德与法律意识，做到文明上网、依法用网；通过介绍我国信息技术发展成就，如国产操作系统、5G 技术等，激发学生的民族自豪感和爱国情怀，鼓励学生为推动我国信息技术发展贡献力量。理论教学采用讲授与演示结合，清晰讲解计算机基础、网络原理等知识，并现场演示操作步骤；实践教学运用项目驱动法，布置如制作精美文档、数据统计分析等项目，让学生在完成任务中掌握办公软件高级技巧与网络应用。同时，利用在线学习平台提供拓展资源，鼓励学生自主学习。建立多元化考核体系，过程性评价占 40%，涵盖课堂表现、项目完成情况、作业质量等；终结性评价占 60%，包括理论笔试（考查计算机基础、网络知识）和实操考核（检验办公软件操作与网络应用能力），全面、客观地评价学生的信息技术素养与应用能力。

#### 5. 军事理论（国防教育）

公共必修课，第一学期军训期间完成，共 36 学时，其中理论 18 学时，实践 18 学时。

教学目标：

军事理论课程是旨在系统地向大学生传授军事基础知识和国防观念的重要课程。

本课程结合我国高等学校的实际情况，通过介绍军事基础知识、国防政策以及军事战略等内容，帮助学生建立起全面的国防意识，了解并掌握基本的军事技能。课程着重培养学生的爱国主义精神，提高他们的国防素养，使他们能够在未来的工作和生活中更好地履行国防义务，为国家的安全与繁荣贡献力量。

#### 教学内容：

本课程将全面介绍军事理论的基础知识，包括军事思想、军事制度、军事技术等方面的内容。同时，课程还将深入解读我国的国防政策，让学生明确国家在军事方面的立场和策略。此外，通过对军事战略的学习，学生将能够了解战争的本质和规律，提高战略思维能力。通过学习本课程，学生不仅能够增强自身的国防意识，还能够掌握一定的军事技能，为国家的安全与发展贡献自己的力量。

#### 教学要求：

将军事理论与思政教育深度融合，在讲解军事思想、国防政策时，深入挖掘其中蕴含的爱国主义、集体主义精神，通过讲述英雄事迹、国防建设成就，激发学生的爱国热情与民族自豪感，增强他们的国家安全意识与责任感，引导学生树立为国家安全与繁荣奉献的信念。理论教学采用讲授与案例分析结合，清晰阐述军事基础知识、国防政策，运用经典战例加深理解；实践教学通过模拟演练、军事技能训练等活动，让学生亲身体验军事行动，掌握基本军事技能。同时，利用多媒体资源展示军事装备、战争场景，增强教学的直观性与吸引力。构建多元化考核体系，过程性评价占 40%，关注课堂表现、讨论参与度、实践训练态度等；终结性评价占 60%，包括理论笔试（考查军事基础知识、国防政策理解）和实践考核（检验军事技能掌握情况），全面、客观地评价学生的军事理论素养与国防能力。

### 6. 大学体育

公共必修课，开设三个学期，共 108 学时，其中理论 36 学时，实践 72 学时。

#### 教学目标：

本课程旨在通过系统的体育教学，提升学生的身体素质和运动技能，培养健康的生活方式和形成积极的体育态度。课程注重理论与实践相结合，通过多样化的体育活动和训练，帮助学生增强体质，提高团队协作能力，培养竞技精神和运动中的道德规范。

#### 教学内容：

大学体育课程涵盖了田径、球类、游泳、武术等多个运动项目，旨在通过专业的教

学和训练,让学生掌握基本的运动技能和规则。同时,课程还强调运动中的安全与健康知识,教导学生如何在运动中预防伤害,维护身体健康。通过本课程的学习,学生不仅能够提升个人体能,还能在团队运动中锻炼领导力和合作精神,为未来的生活和工作打下坚实的身体与心理基础。

#### 教学要求:

将思政教育融入体育教学各环节。在团队运动项目中,强调集体荣誉感与团结协作精神,培养学生为集体拼搏的责任感;通过讲述体育界拼搏奋进、为国争光的故事,激发学生的爱国情怀与坚韧不拔的意志,引导学生树立正确的价值观和拼搏精神,以积极态度面对挑战。采用多样化教学方法。实践教学,对于运动技能学习,运用示范法与练习法结合,教师先规范示范,学生再反复练习;理论教学采用讲授与案例分析结合,讲解运动安全与健康知识时,结合实际运动伤害案例。同时,利用多媒体展示精彩赛事,激发学生学习兴趣。建立多元化考核体系。过程性评价占40%,关注课堂出勤、运动参与度、团队协作表现等;终结性评价占60%,实践考核包括运动技能测试、体能测试,理论考核涵盖运动安全与健康知识笔试,全面、客观评价学生的体育素养与综合能力。

### 7. 公共美育

公共必修课,第一、二学期开设,共18学时,其中理论10学时,实践8学时。

#### 教学目标:

本课程旨在培养学生的审美情趣和艺术鉴赏能力,通过系统的艺术教育,使学生能够理解和欣赏各类艺术形式,提升其人文素养和审美水平。课程将介绍绘画、音乐、舞蹈等多种艺术形式,通过理论与实践的结合,让学生在欣赏美的同时,也能够创造美,从而促进其全面发展。

#### 教学内容:

本课程将涵盖艺术的基础知识,包括艺术史、艺术评论以及艺术创作等方面的内容。通过学习,学生将能够识别不同艺术流派的特点,分析艺术作品中的美学元素,同时提升个人的艺术修养和审美能力。此外,课程还将鼓励学生参与艺术创作,通过实践操作来加深对艺术的理解和感悟,最终达到提高公共美育水平的目的。

#### 教学要求:

在艺术史讲解中,融入中华优秀传统文化艺术成果,如传统绘画、古典音乐里的家国情怀元素,增强学生文化自信与民族自豪感;在艺术评论环节,引导学生树立正确价

价值观，以积极态度评价艺术作品，培养高尚审美情趣，自觉抵制不良艺术思潮。理论教学采用讲授与多媒体展示结合，清晰阐述艺术基础知识，借助图片、视频等直观呈现艺术流派与作品；实践教学运用项目式学习，让学生分组进行艺术创作，如绘画创作、音乐编排等，教师巡回指导。同时，组织学生参观艺术展览、观看演出，拓宽艺术视野。构建多元化考核体系。过程性评价占 40%，关注课堂参与度、艺术创作过程中的表现、小组协作情况；终结性评价占 60%，包括艺术知识笔试和艺术创作成果展示，全面、客观地评价学生的审美鉴赏与艺术创造能力。

## 8. 劳动教育

公共必修课，第一、二、五、六学期开设，共 36 学时，其中理论 6 学时，实践 30 学时

### 教学目标：

本课程致力于通过劳动教育，培养学生的勤劳、创新、合作的品质，以及实践能力和社会责任感。课程将结合理论与实践，让学生在参与劳动的过程中，体验劳动的价值和意义，从而树立正确的劳动观念，培养勤劳精神和团队合作意识。

### 教学内容：

本课程将通过组织学生参与各种形式的劳动活动，如园艺、手工艺制作、社区服务等，让学生亲身体验劳动的乐趣和挑战。在劳动过程中，学生将学习如何与他人协作，如何解决问题，以及如何创新思考。同时，课程还将强调劳动的道德和伦理意义，使学生明白劳动不仅是生存的手段，更是实现个人价值和社会贡献的重要途径。通过学习本课程，学生将全面提升自身的劳动素养和社会责任感。

### 教学要求：

将思政教育融入劳动教育全程。在劳动活动开展前，讲述劳动模范事迹，激发学生崇尚劳动、热爱劳动的情怀；劳动过程中，引导学生体会劳动创造价值，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳精神；结束后，组织学生分享感悟，强化社会责任感与奉献意识，树立正确劳动价值观。理论教学采用讲授与案例分析结合，简明讲解劳动道德伦理知识，通过实际案例加深理解；实践教学运用项目驱动法，分组安排园艺、手工艺制作等项目，让学生在实践中掌握劳动技能、学会协作与创新。同时，鼓励学生分享劳动心得，促进相互学习。构建多元化考核体系。过程性评价占 40%，关注劳动态度、团队协作表现、问题解决能力；终结性评价占 60%，结合劳动成果质量、个人总结报告进行评定，全面、客观

地评价学生的劳动素养与实践能力。

#### 9. 大学生职业生涯规划 and 就业指导

公共必修课，第一、二学期开设，共 18 学时，其中理论 6 学时，实践 12 学时

教学目标：

本课程旨在帮助学生进行全面的职业生涯规划，并提供实用的就业指导，以增强学生的就业竞争力，为未来职业发展奠定坚实基础。课程将引导学生探索自身兴趣与职业方向的契合点，掌握职业规划的方法与技巧，同时培养学生在求职过程中的自我营销能力和职场适应能力，助力学生顺利步入职场，实现个人职业价值。

教学内容：本课程将涵盖职业兴趣探索、职业规划方法、求职技巧以及职场适应等多个方面。首先，通过专业的职业兴趣测试和案例分析，帮助学生认清自己的优势与兴趣所在，为职业规划提供科学依据。其次，课程将系统介绍职业规划的步骤和策略，包括目标设定、路径选择、能力提升等关键环节，使学生能够制定出切实可行的职业规划。此外，课程还将涉及简历撰写、面试技巧、薪资谈判等求职实战技能，以及职场礼仪、团队协作、沟通技巧等职场必备素养，从而全面提升学生的就业能力和职业素养。

教学要求：

将思政教育贯穿课程始终。在职业兴趣探索环节，引导学生把个人职业理想与国家发展需求相结合，树立服务社会的远大志向；在讲解职场素养时，融入职业道德、敬业精神等内容，培养学生诚实守信、爱岗敬业的品质，增强学生的社会责任感与使命感。理论教学采用讲授与案例分析结合，清晰阐述职业规划方法、求职技巧等知识，借助成功与失败的求职案例加深理解；实践教学运用模拟面试、小组讨论等活动，让学生在实践中掌握简历撰写、面试应对等技能。同时，邀请企业人士分享职场经验，拓宽学生视野。构建多元化考核体系。过程性评价占 40%，关注课堂参与度、小组讨论表现、实践任务完成情况；终结性评价占 60%，要求学生提交详细的职业规划书，并进行现场展示与答辩，全面、客观地评价学生的职业规划能力和就业素养。

#### 10. 大学生创新创业基础

公共必修课，第五、六学期开设，共 18 学时，其中理论 12 学时，实践 6 学时

教学目标：

本课程旨在培养学生的创新创业意识和能力，通过系统的理论教学与实践活动，激发学生对创新创业的兴趣和热情。课程将介绍创新创业的基本概念、方法和策略，帮助

学生了解市场动态，掌握创业流程，为未来的职业发展和创业道路奠定坚实的基础。

**教学内容：**大学生创新创业基础课程将涵盖创新思维训练、商业模式设计、市场分析与调研、融资与风险管理等多个方面。通过案例分析、团队讨论、实践操作等多种教学方法，帮助学生建立系统的创新创业知识体系，提升解决实际问题的能力。本课程旨在培养具有创新精神、创业意识和创造能力的高素质人才，为学生未来的创新创业之路提供有力的支持和指导。

**教学要求：**

在讲解创新创业案例时，融入爱国情怀与责任担当教育，引导学生将个人创新创业与国家发展需求相结合，鼓励学生在关键领域突破创新，服务社会；强调诚信经营、合法创业，培养学生良好的职业道德与社会责任感，树立正确创新创业价值观。理论教学采用讲授与案例研讨结合，清晰阐述创新创业概念、方法，借助成功与失败案例引导学生思考；实践教学运用项目式学习，分组开展商业模式设计、市场调研等项目，教师提供针对性指导。同时，邀请创业成功人士分享经验，拓宽学生视野。构建多元化考核体系。过程性评价占 40%，关注课堂参与度、小组讨论表现、项目推进情况；终结性评价占 60%，要求学生提交创新创业计划书并进行现场答辩，全面、客观地评价学生的创新创业知识掌握与实际应用能力。

#### 11. 数学文化与智慧游戏

公共限选课，第一学期开设，共 18 学时，其中理论 10 学时，实践 8 学时，早期教育、学前教育必选，其他专业限选。

**教学目标：**本课程旨在通过介绍数学文化和智慧游戏，激发学生对数学的兴趣和好奇心，培养其逻辑思维能力、创新意识和团队协作精神。学生将通过参与各种数学游戏和挑战，发现数学的趣味性和实用性，从而更加热爱数学并乐于探索其奥秘。

**教学内容：**本课程将融合数学史、数学趣题以及经典的智慧游戏等元素，让学生在轻松愉快的氛围中学习数学。课程将介绍数学的发展历程、数学家的传奇故事以及数学在科技、经济等领域的应用。同时，通过解谜、拼图、逻辑推理等游戏形式，锻炼学生的数学思维和解决问题的能力。此外，课程还将鼓励学生进行团队合作，共同解决复杂的数学问题，培养团队协作精神。

**教学要求：**

将思政教育融入数学文化与智慧游戏课程。通过介绍数学发展历程中数学家克服

困难、追求真理的事迹，培养学生坚韧不拔、勇于探索的精神；借助数学在科技、经济等领域的应用案例，引导学生树立科技报国、服务社会的意识。采用多样化教学方法。理论教学中，运用案例分析法，通过数学趣题和数学家故事，增强教学趣味性；实践环节，以项目驱动法为主，组织解谜、拼图等游戏项目，让学生分组完成，激发其主动探索和团队协作能力。同时，借助多媒体资源，展示数学文化相关视频资料，丰富教学形式。构建多元化考核评价体系。理论部分，通过课堂提问、小测验考查学生对数学史和基本概念的理解；实践环节，依据小组项目完成情况、个人在团队中的表现等评分。综合平时成绩（占 40%，包括出勤、课堂表现）、实践成绩（占 30%）和期末考核（占 30%，形式为撰写数学文化相关小论文）给出最终成绩。

## （二）专业课程

主要有专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程（专业选修课）。专业基础课程是基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程共 8 门，是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程（专业选修课）是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

### 1. 专业基础课程

主要包括：餐饮概论、烹饪原料、烹饪化学、中外饮食文化、餐饮美学基础、餐饮成本控制等领域的内容。

主要专业课介绍如下：

#### （1）中外饮食文化

第一学期开设，36 学时，其中理论 24 学时，实践 12 学时。

课程目标：理解中外饮食文化的历史渊源、发展脉络及核心特征（如食材选择、烹饪技法、饮食礼仪）。掌握不同地区的饮食文化特色及其与地理、气候、宗教、社会结构的关系。掌握基础烹饪技能或饮食文化活动策划方法，将理论应用于实践。

内容简介：古代饮食文化（如先秦礼制、唐宋宴饮）与近现代变迁（如西餐传入、工业化食品）。八大菜系：鲁菜、川菜、粤菜等菜系的代表菜品与烹饪技法。民族饮食：蒙古族奶茶、维吾尔族馕、藏族酥油茶等少数民族饮食文化。饮食哲学：中医食疗理念（如药食同源）、阴阳五行与食材搭配。礼仪习俗：宴席座次、敬酒文化、节庆饮食（如春节饺子、中秋月饼）。

教学要求：深挖中外餐饮文化脉络与地域特色，融合礼仪、习俗与饮食哲学，强化文化解读与跨文化沟通能力，培养兼具文化素养与行业适配力的专业人才。

### （2）餐饮概论

第一学期开设，36 学时，其中理论 24 学时，实践 12 学时。

课程目标：通过讲授和实践操作，使学生掌握餐饮业的基本概念、分类（如正餐、快餐、休闲餐饮）及产业链结构（食材供应、加工、服务、营销）。了解餐饮业从传统作坊到现代连锁化、数字化的发展历程及未来趋势（如健康餐饮、智能化服务）。

内容简介：餐饮业的定义、主要业态（如中餐、西餐、咖啡厅、酒吧）及服务模式（堂食、外卖、自助）。餐饮业在国民经济中的贡献（如就业、税收、消费拉动）。

教学要求：立足餐饮行业发展脉络，涵盖业态、运营、管理核心知识，强化行业认知与职业素养，培养具备基础分析和实践应用能力的复合型餐饮人才。

### （3）餐饮美学基础

第一学期开设，36 学时，其中理论 18 学时，实践 18 学时。

课程目标：掌握餐饮美学的核心原理（色彩、构图、光影），理解菜品视觉设计、餐饮空间布局、服务场景美学的底层逻辑，熟悉不同餐饮业态（中餐、西餐、茶饮）的美学风格差异。能独立完成菜品摆盘设计、餐桌主题布置，具备根据餐饮场景（婚宴、商务宴请、轻食简餐）打造美学氛围，以及通过视觉优化提升餐饮产品价值的实操能力。培养“以美赋能餐饮”的审美思维，形成兼顾实用性与艺术性的餐饮美学设计素养，适配现代餐饮对“颜值与品质双优”的复合型人才需求。

内容简介：餐饮美学核心原理，解析餐饮美学基础：色彩搭配（对比色、邻近色在菜品/空间中的应用）、构图法则（黄金分割、对称/均衡式摆盘）、光影设计（灯光色温对菜品色泽与空间氛围的影响）；讲解餐饮美学与消费心理的关联，如视觉美感对客户用餐体验、客单价的提升作用。菜品视觉美学设计，菜品摆盘实操：涵盖盘器选择（材质、形状与菜品适配）、食材色彩组合（荤素配色、冷暖平衡）、装饰点缀（可食用花草、酱汁画盘）技巧；分业态专项设计：中餐宴席菜品的对称式摆盘、西餐主菜的焦点式构图、轻食沙拉的层次感搭配，掌握不同菜品的美学呈现要点。

教学要求：本课程要求学生掌握餐饮美学基础理论，能够运用审美原理分析菜品的美。教学将结合经典案例与实地审美实践，通过菜品解析与创意表达训练，重点考核学生的审美分析报告、创意设计方案及艺术表现能力。

#### （4）烹饪原料

第二学期开设 54 学时，其中理 36 学时，实践 18 学时。

课程目标：本课程的教学目的在于通过教学，使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段，对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识、熟练的掌握各种基本烹调方法。

内容简介：通过实训使学生熟悉厨房的组织与设备工具，烹饪原料的选择，并掌握原料的初加工、切配、调味、加热和美化等实践技能，让学生将学到的理论和实际结合起来。

教学要求：掌握常用烹饪原料的分类、特性与鉴别方法，熟悉其加工处理及适配烹饪方式，提升原料选用与品质把控能力。理解原料营养成分与安全标准，能结合菜品需求科学择料，培养食材合理利用与食品安全防控的专业素养。

#### （5）烹饪化学

第六学期开设，36 学时，其中理论 18 学时，实践 18 学时。

课程目标：知识目标：掌握食材中碳水化合物、蛋白质、脂肪等核心成分的化学特性，理解烹饪加工（加热、腌制、发酵）中的化学变化原理，熟悉调味与呈色的化学机制。能运用化学知识解析烹饪难题（如肉类嫩化、面团发酵失败），具备通过调控化学变化优化菜品口感、色泽、风味的实操能力。

内容简介：烹饪原料的化学组成，解析谷物、畜禽肉、果蔬、蛋奶等常见食材的化学构成，重点掌握蛋白质（变性特性）、碳水化合物（糊化与老化）、脂肪（氧化与氢化）的核心性质；讲解水在烹饪中的作用（溶剂、传热介质）及水质对菜品的影响，建立“食材成分决定烹饪特性”的认知。烹饪过程中的化学变化，热加工化学：分析煎、炸、蒸、煮中食材成分的热分解、美拉德反应（肉类褐变）、焦糖化反应（糖色制作）等变化规律；非热加工化学：解读腌制（盐渍、酸渍）、发酵（面点、泡菜）、解冻中的化学变化，掌握调控方法（如控温防肉类汁液流失）。

教学要求：建立学生“科学烹饪”思维，培养基于化学原理创新菜品、把控食品安全的职业素养，适配现代餐饮对“懂原理、会创新”烹饪人才的需求。

## （6）餐饮成本控制

第六学期开设，36 学时，其中理论 18 学时，实践 18 学时。

课程目标：掌握餐饮成本构成的核心要素，理解食材采购、库存管理、菜品定价的成本逻辑，熟悉餐饮行业成本控制的法规标准与工具方法。

内容简介：餐饮成本认知与构成解析，拆解餐饮成本核心模块：食材成本、人力成本、运营成本的计算逻辑；讲解餐饮成本关键指标：食材成本率、毛利率、费用率的行业标准，建立“成本数据指导经营决策”的认知。食材全流程成本控制，采购环节管控：教学食材采购计划制定、供应商比价议价技巧、采购验收标准；库存环节管控：实操食材分类存储、先进先出（FIFO）原则应用、库存盘点与损耗率核算方法；后厨环节管控：解析菜品标准配方（SOP）制定、食材切配出成率提升技巧、边角料再利用方案。运营与人力成本优化，运营成本控制：讲解水电能耗管控、餐具耗材采购的成本优化策略；人力成本控制：分析餐饮门店排班技巧、人效提升方法，平衡人力成本与服务质量。成本核算与定价实战，成本核算工具：实操餐饮成本核算表、菜品单位成本计算；菜品定价与盈利：教学基于成本率的定价方法，模拟“调整菜品分量、替换食材”的成本优化与定价调整方案；综合案例实践：针对“中餐家常菜馆”“西式轻食店”场景，制定全流程成本控制方案并测算盈亏。

教学要求：学生能独立完成食材成本核算、库存损耗管控、菜品毛利率测算，具备制定餐饮门店成本控制方案、优化运营成本的实战能力。建立“全员成本意识+精准管控”的职业思维，培养兼顾成本与品质的平衡能力，适配餐饮门店店长、成本会计、后厨管理等岗位的复合型人才需求。

## 2. 专业核心课程

主要包括：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、厨政管理、餐饮企业管理等领域的内容。

表 2: 专业核心课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程涉及的主要领域  | 典型工作任务描述                                                                                                                       | 主要教学内容与要求                                                                                                                                                                                                                 |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 饮食营养与配餐*   | <p>①运用营养分析软件,对食品原料及菜品成分进行分析与评价。</p> <p>②能结合资料确定各类人群营养需求。</p> <p>③确定人群膳食配备和烹调原则。</p> <p>④菜品搭配和科学烹调。</p> <p>⑤人群带量食谱设计与营养餐制作。</p> | <p>①了解营养素基础知识,各类食物的营养价值。</p> <p>②掌握中国居民的营养需要、膳食原则和结构。</p> <p>③掌握膳食指南,掌握营养配餐的原则和方法。</p> <p>④能分析原料及菜品营养成分,并科学组配。</p> <p>⑤能确定不同人群对营养和能量的需求。</p> <p>⑥能运用计算法、交换份法和计算机辅助法开展带量食谱设计。</p> <p>⑦能运用多种方法评价食谱。</p> <p>⑧能科学烹调制作营养餐。</p> |
| 2  | 餐饮食品安全与控制* | <p>①餐饮生产原材料安全检测。</p> <p>②餐饮生产过程安全控制。</p> <p>③餐饮产品质量检验与安全控制</p>                                                                 | <p>①了解餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制方法。</p> <p>②掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食品安全控制方法。</p> <p>③掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法。</p> <p>④能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验。</p> <p>⑤能按标准对餐饮产品的安全进行检验。</p> <p>⑥能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行成品质量及安全控制</p>               |

|   |         |                                                               |                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 中式烹调工艺* | ①原料的选择与初加工。<br>②原料的切配预制。<br>③菜肴的烹调。<br>④菜肴的装盘装饰。<br>⑤菜肴的质量控制  | ①了解原料的选择与加工。<br>②掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用。<br>③掌握风味调配的原理与应用、各种烹调方法。<br>④掌握菜品的开发与创新等知识。<br>⑤掌握熟制火候。<br>⑥掌握菜肴的调味。<br>⑦能熟练掌握烹调基本功。<br>⑧能熟练使用厨房设备。<br>⑨能合理切配、预制原料。<br>⑩能选择合适的调味品和烹制器皿。<br>⑪能制作难度大、工艺复杂的菜品。<br>⑫能对菜肴进行装盘和装饰 |
| 4 | 中式面点工艺* | ①面点原料选择与加工。<br>②面点馅心制作。<br>③面点成型与成熟。<br>④面点装盘装饰。<br>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。<br>②掌握各类面团调制原理、面点的工艺流程。<br>③掌握面点的开发与创新等知识。<br>④掌握各类面点的火候。<br>⑤能调制各类馅料。<br>⑥能制作各种形状的水调类面点。<br>⑦能制作各种面团。<br>⑧能制作高档宴会的精细面点。<br>⑨能熟悉其他类点心的种类和制作工艺                                          |

|   |          |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|----------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 菜品设计与创新* | ①风味创新。<br>②理念设计。<br>③原料属性定位。<br>④高低档原料的配比。<br>⑤成品菜属性定位        | ①了解餐饮美学知识。<br>②了解地方饮食风味知识。<br>③掌握地方风味菜肴制作的典型技法与特点。<br>④掌握菜品创新方法。<br>⑤掌握菜品制作新工艺、新技术原理。<br>⑥掌握菜品制作新流程、新规范的设计原理。<br>⑦能分析市场需求提出菜品设计的理念和思路。<br>⑧能搭配基本的原料属性和原料，根据设计主题合理选择原料。<br>⑨能控制菜品成本。<br>⑩能根据市场需求，设计并制作创新菜品                                            |
| 6 | 宴会设计实务*  | ①中式宴会设计。<br>②西式宴会和中西结合宴会设计。<br>③冷餐会设计。<br>④鸡尾酒会设计。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>⑤能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会 |

|   |         |                                                                            |                                                                                                                                                                            |
|---|---------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | 厨政管理*   | ①厨房布局设计。<br>②厨房设备管理与维护。<br>③厨房人员管理。<br>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。<br>②能设计厨房布局。<br>③能管理维护厨房常用设备。<br>④能根据不同厨房类型组织厨房生产,设计和选择菜品。<br>⑤能有效组织厨房生产节点运转。<br>⑥能有效控制厨房餐饮生产安全 |
| 8 | 餐饮企业管理* | ①运用餐饮智能管理系统进行餐饮采购与库存管理。<br>②成本核算与菜品定价。<br>③餐饮筹划与设计。<br>④人力资源管理。<br>⑤餐饮成本控制 | ①了解餐饮业的类型及特点,组织结构与岗位配置。<br>②掌握餐饮业选址与布局,餐饮筹划与设计,菜单设计与制作,餐饮采购与储藏,餐饮成本核算与控制,餐饮智能管理等知识。<br>③能开展餐饮企业选址与布局。<br>④能根据企业类型筹划与设计餐饮产品。<br>⑤能开展企业餐饮人力资源管理。<br>⑥能运用餐饮智能管理系统控制餐饮企业成本     |

### 3. 专业拓展（选修）课程

主要包括：食品雕塑与菜品装饰、调饮制作等领域的内容。

主要课程介绍如下：

#### （1）食品雕塑与菜品装饰

课程目标：知识目标：掌握食品雕塑与菜品装饰的核心原理，理解不同餐饮场景的装饰风格逻辑，熟悉安全卫生规范。能独立完成基础食品雕塑，具备根据菜品类型设计适配装饰方案，实现“雕塑与菜品、装饰与风味”协调统一的实操能力。

内容简介：食品雕塑与装饰基础，核心知识：解析常用雕塑食材的特性，讲解雕塑工具的分类与使用规范；美学基础：复习色彩搭配、构图原则，结合案例理解“装饰为菜品服务，不喧宾夺主”的核心逻辑。菜品装饰设计与适配，分品类装饰：讲解冷菜、

热菜、甜品的设计要点；场景适配：针对婚宴、商务宴、家常餐设计方案，强化“场景+菜品+装饰”的统一性。

教学要求：培养“实用与美学结合”的设计思维，形成兼顾食品安全、成本控制与视觉呈现的职业素养，适配餐饮后厨、宴会设计等岗位对“颜值菜品”打造的需求。

### （2）饮品制作与服务

课程目标：掌握咖啡、茶饮、调制饮品的原料特性与制作原理，熟悉饮品服务礼仪规范、卫生安全标准及行业经营常识。能独立完成意式咖啡萃取、手工茶饮冲泡、基础鸡尾酒调制等实操，具备饮品出品把控、客诉处理及场景化服务的实战能力。培养“匠心出品+暖心服务”的职业态度，形成饮品审美能力与客户需求洞察思维，适配民宿、咖啡馆、茶饮店等场景的服务型人才需求。

内容简介：饮品基础认知与原料管理，解析咖啡（生豆烘焙、产区风味）、茶叶（六大茶类特性、储存方法）、调制饮品原料（糖浆、乳制品、基酒）的核心知识；教学饮品原料采购标准、库存管理方法及成本核算技巧，掌握食品安全（食材溯源、操作卫生）合规要求。三大类饮品制作实操，咖啡制作：手冲咖啡、意式浓缩萃取、卡布奇诺、拿铁拉花基础；茶饮制作：传统功夫茶冲泡、水果茶/奶盖茶调制、季节限定茶饮研发；

教学要求：学生掌握无酒精莫吉托、柠檬气泡水等软饮制作，掌握器具使用（雪克壶、榨汁机）与出品颜值把控。

### （三）实践性教学

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

#### 1. 实训

在校内外进行专业认知、菜点生产、营养配餐、宴会设计、创业策划、毕业设计等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训。

#### 2. 实习

在餐饮行业的酒店厨房、连锁餐饮门店、团膳企业厨房单位进行烹饪工艺与营养专业等实习，包括认知实习和岗位实习。

## 八、教学进程及学时安排

本专业方向共包含 6 个学期，共包含 2700 个课时，其中公共课占比 29%，实践课时占比 63%，选修课时占比 10.07%，教学进程安排详见附件 1。

附件 1：烹饪工艺与营养专业专业教学进度及课程设置表（2025 级）。

附表：教学周数分配表

## 九、基本教学条件

### （一）师资队伍

#### 1. 教师任职条件

##### （1）烹饪工艺与营养专业师资队伍

烹饪工艺与营养专业专任教师共 22 人，其中 4 位副高级职称教师，11 位中级职称教师，7 位初级职称教师，“双师型”教师共 14 人，占专业课教师数比例为 64%，高级职称专任教师 5 人，占比 22%，均优于常规指标，整个专任教师队伍形成职称、年龄、工作经验等较为合理的梯队结构。

本专业整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员 15 人担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

##### （2）专业带头人

刘志恒，副高级讲师，双师型教师，现任洛阳文化旅游职业学院旅游管理与乡村振兴学院院长，主要从事中国传统文化、旅游文化等方面的教学和研究。任教以来，曾获得“全国作文大赛优秀辅导教师”、“全国基础课题研究论文一等奖”、“洛阳市教师技能大赛一等奖”、“洛阳市优质课比赛一等奖”、“洛阳市论文比赛一等奖”等荣誉称号。作为省、市政协委员，曾发表“河南剧本娱乐产业崛起，产教融合共筑文旅新篇章”、“全面推进非遗数字化让非遗‘活起来’‘火起来’”、“做好‘职普融通’，为现代化河南培养高技能人才”等观点。曾先后担任红山石志愿者协会会长、洛阳汉服协会（常务）副会长、洛阳市文艺志愿者协会副主席等职务，作为中国（洛阳）汉服文化节的创始人，在推广洛阳文化方面具有一定的社会影响。

朱思冰，副高级讲师，双师型教师，现任洛阳文化旅游职业学院旅游管理与乡村振兴学院副院长，持有研学旅行策划与管理（中级）考评员认证、空乘航务高级证书。深耕文旅教育与科研领域，获得河南省优质课一等奖两次；教科研领域，主持并结项 5 项省级项目，其中两项河南省社科联课题均获结项一等奖；同时聚焦课程思政、高校专业转型，以科研推动教学改革，助力人才培养对接行业需求。

唐群辉，副高级讲师，双师型教师，长期深耕烹饪职业教育，主持构建“校院企三元育人”模式，将烹饪文化融入教学，近三年与 5 家文旅企业共建实训基地，实现学生

顶岗实习对口率达 92%。出版《文化洛阳》校本教材，发表论文 5 篇。

(3) 专任教师

本专业专任教师都具有高校教师资格；具有旅游管理、酒店管理、人文地理与城乡规划等相关专业本科及以上学历；5 位教师具有 15 年以上、11 位老师具有 5 年以上、7 位老师具有 2 年以上的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平，具有本专业理论和实践能力；本专业 2024 年累计获批各级课题 51 项。其中省部级课题 2 项，市厅级课题 34 项（涵盖河南省教育厅人文社会科学研究项目、哲学社会科学教育强省研究项目、河南省教育科学规划课题等），体现专业教师能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；本专业教师获省级奖项 4 项，包括河南省电子商务职业技能竞赛职工组一等奖 1 项、河南省教育系统教学技能竞赛二等奖 1 项、河南省高等职业教育课堂教学创新大赛及教学能力大赛三等奖 2 项；校级教学能力大赛一等奖 3 项，充分体现专任教师能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；每年至少 1 个月在企业或实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

(二) 教学设施

1. 校内实训设施：

我院现有前厅、中餐、西餐模拟实训室、多媒体教室等多项专业实验室，配备餐饮服务等相关设备设施，能满足烹饪工艺与营养相关专业课程的教学需求。

2. 校外实习基地：

在校外选择相关企业等作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实习基地。

表 3 烹饪工艺与营养专业校外实习基地一览表

| 序号 | 校外实训基地名称     | 合作企业名称   | 实训活动        |
|----|--------------|----------|-------------|
| 1  | 杭州名人名家酒店实习基地 | 杭州名人名家酒店 | 中式厨房实习活动    |
| 2  | 隐溪茶馆实习基地     | 隐溪茶馆     | 茶艺师         |
| 3  | 绍兴咸亨酒店实习基地   | 绍兴咸亨酒店   | 配菜人员，厨房卫生维护 |

|   |                    |                |             |
|---|--------------------|----------------|-------------|
| 4 | 温州阿外楼度假酒店实习基地      | 温州阿外楼度假酒店      | 中式厨房实习活动    |
| 5 | 上海浦东香格里拉实习基地       | 上海浦东香格里拉       | 西式厨房实习活动    |
| 6 | 北京银保建国饭店实习基地       | 北京银保建国饭店       | 厨务助理、营养配餐   |
| 7 | 安吉凯承温德姆至尊豪廷大酒店实习基地 | 安吉凯承温德姆至尊豪廷大酒店 | 切配人员、协助出餐   |
| 8 | 上海宝格丽实习基地          | 上海宝格丽          | 饼房实习,准备烘焙原料 |

### （三）教学资源

#### 1. 教材选用

严格按照教育部印发的《职业院校教材管理办法》、《普通高等学校教材管理办法》及《洛阳文化旅游职业学院教材使用管理办法（试用）》选用适合于高等职业学校课堂和实习实训使用的教学用书，以及作为教材内容组成部分的教学材料（如教材的配套音视频资源、图册等），教材选用体现党和国家意志，禁止不合格的教材进入课堂。学院建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用组织，完善教材选用管理制度，按照规范程序招标选用教材。

#### 2. 图书及数字化（网络）资料

图书文献配备能满足烹饪工艺与营养专业人才培养、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与烹饪工艺与营养专业相关的核心专业领域相适应的图书、期刊、资料、规范、标准、法律法规等。

#### 3. 数字教学资源

包括星级酒店服务规范、餐饮管理、前厅与客房服务管理、导游服务、酒水服务、茶艺训练等内容的音视频资源、微课资源；虚拟仿真软件、数字教材等。动态更新、满足教学需要。

### （四）教学方法

1. 设计、应用“教、学、做”一体的情境教学方法，使理论教师、实验指导教师与实训指导教师合一，专业理论教材、实验指导教材与技能实训教材合一，理论课教室、

专业实验室合一。充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用，使“教、学、做”融合进行，切实做到“知行合一”。

2. 探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生能力的教学模式，探索课堂与实习地点的一体化，学生在教师和技术人员的共同指导下学习和实践。教学方法以边讲边练、讲练结合为主，强化学生能力培养。

3. 实践教学课时达到总课时的 50%以上。教学形式多样、灵活开放。采用师傅负责，实行师带徒分组轮岗制，实践实践教学与酒店标准化服务规范对接，与学习领域课程对接，将实践教学体系完全与理论教学体系融合。

#### （五）教学评价

本专业考核分理论课考核、专业教学技能考核、顶岗实习考核三部分。

##### 1. 理论课考核

理论课程考核包括学生对课程中理论知识的识记、理解、掌握和运用的考核，采用形成性考核和终结性考核相结合的方式。形成性考核成绩占课程总成绩的 50%，包括平时作业成绩（占 30%）和学习表现成绩（占 20%），由任课教师根据学生的平时作业完成情况、上课与老师互动情况、学习表现记录（包括到课率记录）进行综合评定。终结性考核成绩占课程总成绩的 50%。终结性考核采取期末无纸化（或纸质）考试。

##### 2. 专业教学技能考核

为客观评价学生在学完本门课程后知识的掌握情况、专项技能的训练水平、职业核心能力的掌握情况，将本课程考核与评价分为两部分，分别为平时过程性考核和期末终结性考核，总分为 100 分。

其中平时过程性考核占 60%，考核主要分成 2 部分，一方面根据阶段性个人或小组项目完成情况，由学生自评、组内他人评价和教师评价相结合评定成绩；另一方面，根据项目完成的时间、主题是否符合要求、质量是否达标、是否有创新，由组长和教师评价相结合的方式评定成绩。

期末终结性考核占 40%，主要分为理论考试以及实践考试。其中理论考试部分根据期末问卷式理论考试，由教师评定成绩。实践考试根据期末实践项目完成的时间、主题是否符合要求、质量是否达标、是否有创新，由教师评价评定成绩。

##### 3. 顶岗实习的考核

顶岗实习考核成绩由企业方和校内指导教师共同评定，以企业方评价为主。校内指导教师主要根据学生的顶岗实习记录和对学生的指导记录进行评定，企业方指导教师主要根据学生在顶岗实习期间运用所学专业知识和解决实际问题的能力以及职业素质提高情况进行评定。校内指导教师的评定成绩占总成绩的 40%，校外指导教师的评定成绩占总成绩的 60%。本专业考核成绩一律采用百分制，60 分及以上为合格。

## 十、质量管理

（一）学院专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。

（二）学院教学执行组织与教学督导组，对课程建设、教学方法的改革与推广、课堂教学质量管理等进行督导与评价。

（三）学院实践教学环节质量管理，制订各实践教学环节的课程标准、评价标准，制订和完善实践教学管理文件，加强校内外实训、顶岗实习的管理。

（四）学院专业调研组，负责本专业的社会需求、毕业生跟踪调查和新生素质调查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。

## 十、毕业要求

### （一）学分要求

本专业必须修满 136 学分方可毕业。其中，岗位实习时间为 12 个月。

### （二）证书要求

基本证书：普通话等级证书（二级乙等及以上）。

必须本专业相关的资格证书：获得健康管理师、公共营养师、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等中的一个或多个。

### （三）综合素质考核要求：

学生须通过学院组织的综合素质考核，考核内容包括：

思想政治素质：拥护党的领导，践行社会主义核心价值观，具备良好的思想道德修养和社会责任感。

专业素养：具备扎实的专业知识、技能和职业素养，能够胜任烹饪工艺与营养业态的相关岗位；

实践与创新能力：在实习、实训、项目实践中表现突出，具备一定的创新意识

和解决问题的能力；

身心健康发展：身心健康，具备良好的心理素质和团队协作能力；

美育与劳动素养：具备一定的审美能力、人文素养和劳动意识，尊重劳动、热爱劳动。

#### （四）其他要求

学生须完成所有规定的教学环节。

顶岗实习：在与学校签订合作协议的企业里进行全职顶岗实习，承担实际工作任务。实习中重点锤炼现场服务、流程管理、营销推广等核心业务技能。实习成果需通过企业评价与校方考核，完成理论与实践的综合转化。

毕业设计：毕业设计应立足于烹饪工艺与营养、文旅产业融合发展的真实问题或市场需求。鼓励学生采用菜品研究、营养分析、产品策划等形式，完成一份具备可行性与创新性的解决方案或商业计划书。研究成果需体现对专业知识的综合运用能力，并对行业实践具有一定的参考或启示价值。毕业设计指导教师在指导学生完成毕业设计的同时，完成毕业教育。

附表

2025 级烹饪管理与营养专业学期教学周数分配表

| 周次<br>学期 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 一        |   |   | ★ | ★ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ●  |
| 二        | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ●  |
| 三        | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  |
| 四        | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  | ▲  |    |    |
| 五        | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ●  |
| 六        | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ○  | ○  | ○  | ○  | ●  |
|          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

1. 教学单位依据上级文件，学校实际，专业内涵建设，科学安排每学期周教学。

2. 符号：★—军训，☆—社会实践，■—理论教学，▲—实习，△—校内实训，○—毕业设计，●—考试

烹饪工艺与营养专业教学进度及课程设置表（2025级）

| 二级学院：旅游管理与乡村振兴学院 |          |               |                      |        |        |        | 学制：3年   |        |        |       | 填报人：芦冠奇 |        |      |      | 负责人：刘志恒 |  |
|------------------|----------|---------------|----------------------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|-------|---------|--------|------|------|---------|--|
| 课程模块             | 课程类型     | 课程编码          | 课程名称                 | 学时分配   |        |        | 学期及周学时数 |        |        |       |         |        | 学分   | 考核方式 | 备注      |  |
|                  |          |               |                      | 总学时    | 理论学时   | 实践学时   | 一       | 二      | 三      | 四     | 五       | 六      |      |      |         |  |
|                  |          |               |                      |        |        |        | 实习      |        | 实习     |       |         |        |      |      |         |  |
| 公共基础课程模块         | 思政课程     | 160001-02     | 形势与政策                | 18     | 12     | 6      | 0.25    | 0.25   |        |       | 0.25    | 0.25   | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 16004         | 思想道德与法治              | 54     | 36     | 18     |         | 3      |        |       |         |        | 3    | 考试   |         |  |
|                  |          | 16005         | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 36     | 24     | 12     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考试   |         |  |
|                  |          | 16007         | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论   | 54     | 45     | 9      |         |        |        |       | 3       |        | 3    | 考试   |         |  |
|                  | 公共必修课程   |               | 国家安全教育☆              | 18     | 8      | 10     |         |        |        |       |         | 1      | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 130055-130056 | 大学体育☆                | 108    | 36     | 72     | 2       | 2      |        |       | 2       |        | 6    | 考试   |         |  |
|                  |          | 150003        | 军事理论（国防教育）           | 36     | 18     | 18     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 120237        | 大学生心理健康教育            | 36     | 24     | 12     |         | 2      |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  | 公共限定必修课程 | 150033-150036 | 劳动教育                 | 36     | 6      | 30     | 0.5     | 0.5    |        |       | 0.5     | 0.5    | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150029-150030 | 中华优秀传统文化（文学）☆        | 72     | 44     | 28     | 2       | 2      |        |       |         |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150007-150010 | 大学英语☆                | 144    | 108    | 36     | 2       | 2      |        |       | 2       | 2      | 8    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150001-150002 | 信息技术                 | 72     | 18     | 54     | 2       | 2      |        |       |         |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150051-150052 | 大学生职业生涯规划 and 就业指导   | 18     | 6      | 12     | 0.5     | 0.5    |        |       |         |        | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150053-150054 | 大学生创新创业基础            | 18     | 12     | 6      |         |        |        |       | 0.5     | 0.5    | 1    | 考查   |         |  |
|                  | 公共选修课程   | 公共必修小计        |                      |        | 720    | 397    | 323     | 13.25  | 14.25  | 0     | 0       | 8.25   | 4.25 | 40   |         |  |
|                  |          | 16006         | 四史                   | 18     | 12     | 6      |         |        |        |       |         | 1      | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150028        | 数学文化与智慧游戏            | 18     | 10     | 8      | 1       |        |        |       |         |        | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 150031-150032 | 公共美育☆                | 18     | 10     | 8      | 0.5     | 0.5    |        |       |         |        | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 公共选修小计        |                      |        | 54     | 32     | 22      | 1.5    | 0.5    | 0     | 0       | 0      | 1    | 3    |         |  |
|                  | 公共基础课程合计 |               |                      |        | 774    | 429    | 345     | 14.75  | 14.75  | 0     | 0       | 8.25   | 5.25 | 43   |         |  |
| 专业课程模块           | 专业必修课程   | 140247        | 中国饮食文化               | 36     | 24     | 12     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140248        | 宴会设计实务*              | 72     | 24     | 48     | 4       |        |        |       |         |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140249        | 餐饮概论                 | 36     | 24     | 12     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140250        | 餐饮美学基础               | 36     | 18     | 18     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140251        | 餐饮食品安全与控制*           | 36     | 12     | 24     | 2       |        |        |       |         |        | 2    | 考试   |         |  |
|                  |          | 140266        | 烹饪原料                 | 54     | 36     | 18     |         | 3      |        |       |         |        | 3    | 考试   |         |  |
|                  |          | 140267        | 菜品设计与创新*             | 36     | 12     | 24     |         | 2      |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140268        | 厨政管理*                | 36     | 24     | 12     |         | 2      |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140264        | 酒店数字化营销              | 36     | 24     | 12     |         | 2      |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140131        | 饭店管理概论               | 36     | 24     | 12     |         |        |        | 2     |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140065        | 客户关系管理               | 36     | 24     | 12     |         |        |        | 2     |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140262        | 酒店英语                 | 54     | 36     | 18     |         |        |        | 3     |         |        | 3    | 考试   |         |  |
|                  |          | 140269        | 食品营养与配餐*             | 36     | 12     | 24     |         |        |        | 2     |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140270        | 中式烹调工艺*              | 72     | 24     | 48     |         |        |        | 4     |         |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140271        | 中式糕点工艺*              | 72     | 24     | 48     |         |        |        | 4     |         |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140091        | 服务心理学                | 36     | 18     | 18     |         |        |        |       | 2       |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140272        | 烹饪化学                 | 36     | 18     | 18     |         |        |        |       | 2       |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140176        | 烘焙与西餐制作              | 72     | 24     | 48     |         |        |        |       | 4       |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140273        | 餐饮企业管理*              | 36     | 24     | 12     |         |        |        |       | 2       |        | 2    | 考试   |         |  |
|                  |          | 140274        | 西式烹调工艺               | 36     | 18     | 18     |         |        |        |       | 2       |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140257        | 饮品制作与服务              | 72     | 24     | 48     |         |        |        |       | 4       |        | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140275        | 餐饮成本控制               | 36     | 18     | 18     |         |        |        |       |         | 2      | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 专业必修课程小计      |                      |        |        | 1008   | 468     | 504    | 12     | 9     | 0       | 0      | 17   | 18   | 56      |  |
|                  | 专业选修课程   | 140287        | 调饮制作                 | 54     | 12     | 42     | 3       |        |        |       |         |        | 3    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140288        | 食品雕塑与菜品装饰            | 54     | 12     | 42     |         | 3      |        |       |         |        | 3    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140289        | 绿色餐饮                 | 54     | 12     | 42     |         |        |        |       | 3       |        | 3    | 考查   |         |  |
|                  |          | 140290        | 餐饮服务技能               | 54     | 12     | 42     |         |        |        |       |         | 3      | 3    | 考查   |         |  |
|                  |          | 专业选修课程小计      |                      |        |        | 216    | 48      | 168    | 3      | 3     | 0       | 0      | 3    | 3    | 12      |  |
|                  | 专业课程合计   |               |                      |        | 1224   | 516    | 672     | 15     | 12     | 0     | 0       | 20     | 21   | 68   |         |  |
| 综合实践模块           |          | 军事技能          | 36                   | 0      | 36     | 36     |         |        |        |       |         |        | 2    | 考查   |         |  |
|                  |          | 认识实习（实训）      | 72                   | 0      | 72     | 18     | 18      |        |        |       | 18      | 18     | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 安全教育          | 36                   | 0      | 36     | 9      | 9       |        |        |       | 9       | 9      | 1    | 考查   |         |  |
|                  |          | 社会实践          | 54                   | 0      | 54     | 18     | 9       |        |        |       | 18      | 9      | 3    | 考查   |         |  |
|                  |          | 毕业设计          | 72                   | 18     | 54     |        |         |        |        |       |         | 72     | 4    | 考查   |         |  |
|                  |          | 岗位实习          | 432                  | 0      | 432    |        |         |        | 270    | 162   |         |        | 24   | 考查   |         |  |
| 综合实践合计           |          |               |                      | 702    | 18     | 684    | 81      | 36     | 270    | 162   | 45      | 108    | 38   |      |         |  |
| 学时、学分总计          |          |               |                      | 学时     | 理论     | 实践     | 一       | 二      | 三      | 四     | 五       | 六      | 学分   |      |         |  |
|                  |          |               |                      | 2700   | 963    | 1701   | 616.5   | 617.5  | 270    | 162   | 553.5   | 580.5  | 149  |      |         |  |
|                  |          |               |                      | 百分比    | 35.67% | 63.00% | 22.83%  | 19.17% | 10.00% | 6.00% | 20.50%  | 21.50% |      |      |         |  |
| 公共基础课占总学时百分比     |          |               |                      | 29.00% |        |        |         |        |        |       |         |        |      |      |         |  |
| 选修课占总学时百分比       |          |               |                      | 10.07% |        |        |         |        |        |       |         |        |      |      |         |  |
| 实践教学占总学时百分比      |          |               |                      | 63.00% |        |        |         |        |        |       |         |        |      |      |         |  |
| 开设课程门数           |          |               |                      | 44     |        |        |         |        |        |       |         |        |      |      |         |  |
| 考试课程门数           |          |               |                      | 8      |        |        |         |        |        |       |         |        |      |      |         |  |

注：16-18学时计1学分，专业核心课程后标注“\*”，书院课程后标注“☆”；严格按照国家文件，学生需达到毕业标准。