

2020 级 ■

烹调工艺与营养专业  
人才培养方案  
(三年制大专)

\*\*\*\*\*系

制订日期: 2020 年 8 月

修订日期: 2022 年 3 月

**烹调工艺与营养专业  
专业建设工作组成员审核签字表**

成员类型	单位/职务	签字
一线教师 代表 1		
一线教师 代表 2		
行业企业 专家代表		
教科研人员 代表		
学生（毕业 生）代表		
专业主任（专业负责人）签字		
教学主任（教学负责人）签字		
系主任签字		

**修订专业人才培养方案主要人员（校内教师）情况表**

姓名 (2-3 人)	专业技术职务	签字

系章：

教务处章：

# 目 录

一、专业名称及代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
五、培养目标与培养规格 .....	2
(一) 培养目标 .....	2
(二) 培养规格 .....	2
六、课程设置及要求 .....	3
(一) 公共基础课程 .....	3
(二) 专业课程 .....	9
七、教学进程总体安排 .....	13
八、实施保障 .....	15
(一) 师资队伍 .....	15
(二) 教学设施 .....	16
(三) 教学资源 .....	17
(四) 教学方法 .....	18
(五) 学习评价 .....	19
(六) 质量管理 .....	21
九、毕业要求 .....	22
(一) 学分要求 .....	22
(二) 取证要求 .....	22
十、附录 .....	23
附录 1 .....	24
附录 2 .....	28

# 烹调工艺与营养专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

## 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

本专业就业主要面向酒店餐饮企业相关生产和管理岗位,或面向公共营养师、营养配餐师岗位,毕业生可从事大中型酒店、宾馆、餐厅的烹调技术与管理工作,大中型酒楼的经营管理工作,配餐公司的营养与配餐技术与管理工作,也可从事大中专、职高和技校以及社会培训教育机构相关专业的烹饪教育和培训工作。具体描述见表1。

表1 职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位 类别	职业技能等级证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	中式烹调师 (4-03-02-01)	切配 打荷	中式烹调师 中式面点师
			中式面点师 (4-03-02-02)	热菜制作 冷菜制作	西式烹调师 西式面点师
			西式烹调师 (4-03-02-03)	面点制作	
			西式面点师 (4-03-02-04)		

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，德、智、体、美、劳全面发展的具备烹调工艺与营养专业领域中、高级技术与基层管理工作必备的知识与技能，符合国内外宾馆、饭店等餐饮业从事中餐菜点生产、经营和厨房管理的一线岗位需要，获得中式烹调、中式面点、营养配餐等相关岗位能力的基本训练，具有创新精神和实践能力的高端技能型专门人才。

### （二）培养规格

#### 1. 培养规格

(1) 具有正确的世界观、人生观和价值观，坚决拥护中国共产党的领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观。

(2) 严格遵守党和国家的方针、政策、法律、法规，懂法、知法、守法。

(3) 积极参加社会实践，具有理论联系实际实事求是的科学态度。

(4) 具有良好的职业道德和敬业、创业精神。

(5) 胜任宾馆、饭店等餐饮部门中餐菜点生产、经营和厨房管理等工作。

#### 2. 素质目标

(1) 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 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。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养。

#### 3. 知识目标

(1) 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。

(2) 熟悉中西方餐饮文化。

- (3)了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。
- (4)掌握饮食营养与卫生安全知识。
- (5)掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调、面点工艺、食品雕刻等专业基础知识。
- (6)掌握餐饮企业管理、餐饮营销以及宴会策划等相关知识。

#### 4. 能力目标

- (1)具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2)具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3)具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。
- (4)具有营养分析与配餐能力。
- (5)具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。
- (6)具有厨房生产组织和管理能力。
- (7)具有餐饮企业基层管理能力。
- (8)具有餐饮产品设计开发能力。
- (9)具有宴会策划与餐饮营销能力。

### 六、课程设置及要求

烹调工艺与营养专业注重实践操作，同时要求掌握必备的专业基础理论知识，在理论的指导下更好地完成实践操作，通过学习掌握过硬的基本功，具备较强的职业能力。课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。

#### (一) 公共基础课程

表 2 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容及要求
1	思想道德与法治	<p>以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，从新时代对青年大学生的新要求为切入点，以思想教育、道德教育和法治教育为基本内容，引导大学生树立科学的理想信念，弘扬中国精神，培育正确的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大业的时代新人。</p>	<p>开展马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观教育，帮助大学生提升思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人；使学生领悟人生真谛、把握人生方向，追求远大理想、坚定崇高信念，继承优良传统、弘扬中国精神，培育和践行社会主义核心价值观；遵守道德规范、锤炼道德品格，引领良好的社会风尚；学习法治思想、养成法治思维，自觉尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>培养当代大学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决问题的能力，树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，增强大学生执行党的路线方针政策的自觉性，树牢“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，努力使他们成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。</p>	<p>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。邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位。习近平新时代中国特色社会主义思想。紧密联系党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，紧密结合全面建设社会主义现代化国家的实际，紧密联系自己的思想实际，把理论与实践、理想与现实、主观与客观、知与行有机统一起来。</p>

3	形势与政策	<p>运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、基本判断和基本结论。运用正确分析形势的方法，理解政策的途径，理解和掌握我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，形成正确的政治观。坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，为实现中华民族伟大复兴奋斗目标而发奋学习。</p>	<p>以教育部《高校“形势与政策”课教学要点》为指导，设置国内形势与政策、国际形势与政策相关专题。</p>
4	党史国史	<p>认真学习党史、国史，知史爱党，知史爱国。在学思践悟中坚定理想信念、在奋发有为中践行初心使命，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，激励学生自觉投身于中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴作出应有的贡献。</p>	<p>重点掌握党百年奋斗四个历史时期的光辉历程和创造的“四个伟大成就”，认识实现中华民族伟大复兴是贯穿中国共产党百年奋斗的主题，了解党百年奋斗的理论成果、宝贵经验、伟大精神、中国智慧和方案。学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行。为实现中华民族伟大复兴而不懈奋斗。</p>
5	高职语文与中华优秀传统文化	<p>通过本门课程的学习，提高学生听说读写能力，培养提高学生人文素养，充实学生情感、人格、心智。</p> <p>具体从三个方面来明确目标：借助优秀作家的成长经历，引导学生树立积极健康的价值观、人生观、世界观；通过解读分析文学作品的内容，培养学生的社会认知能力；通过对文学作品形式的审美分析，培养提高学生的欣赏能力、写作能力。</p>	<p>学习和了解古今中外优秀传统文化，培养高尚的思想品质和健康的道德情操；接受爱国主义精神的熏陶和教育，增强民族自豪感和自信心。提高语文水平，能顺利准确地阅读理解文学作品和学术著作，读懂难度适中的文言文，具有较强的阅读理解及欣赏能力，掌握一定的文学基础知识，具有一定的分析、评价文学作品的能力和写作能力。</p>

6	高职英语	<p>培养学生学习英语和应用英语的能力，为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。同时进一步促进学生英语学科核心素养的发展，培养具有中国情怀，国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。达到职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升、自主学习完善四项学科核心素养发展目标。</p>	<p>掌握学生英语学科核心素养的基础，突出英语语言能力在职场情景中的应用，进一步提高学生的英语应用能力。职业提升英语、学业提升英语和素养提升英语。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，促进学生全面与个性化发展。</p>
7	计算机应用基础	<p>通过本课程教学，使学生能够系统并深入掌握计算机基础知识，认识到计算机这个工具的正确使用方法，不能沉迷于游戏中，树立正确的人生观及价值观。</p>	<p>掌握计算机发展与社会；计算机系统；计算机应用技术基础，含文字与表格处理、网络、信息安全等方面的内容；基本应用技能操作、如键盘盲打、网络布线、局域网组建；多媒体；数据库。</p>
8	体育	<p>通过体育课程，使学生养成自觉参与锻炼的行为习惯；掌握科学的体育锻炼方式方法，全面发展身体素质；形成健康的心理品质，表现出良好的人格特征，积极的竞争意识与团队合作态度。</p>	<p>掌握基本的体育理论知识；学习体育项目基本的技术和战术；提高运动技能；了解基本裁判规则和方法。提高柔韧、力量素质、发展速度、灵敏力素质、展耐力素质； 发展学生的特长，提高学生个人的运动水平。</p>
9	公共艺术	<p>通过本课程的学习，提高学生音乐文化素养，陶冶学生的情操，培养学生正确的审美观和创新能力。通过视唱引导学生了解歌唱器官的构造及发声简单原理，掌握歌唱发声的运动规律，提高演唱的能力，让识谱视唱这门实践课，为学生今后的学习打下坚实的基础。</p>	<p>掌握音的种类和音的物理属性；记谱法；节奏节拍；常用记号；简谱视唱；五线谱视唱。 在教学中，加强基础知识及视唱练习，引导学生多练，培养音乐基本素养。</p>

10	心理健康教育	以高职生健康心理素质的养成和提升为核心，普及心理健康基础知识和基本技能，引导学生认识心理健康的标准及重要意义，增强其自我心理保健意识和心理危机预防意识，培养其自我认知、适应环境、人际沟通、挫折应对、自我调节等方面的能力，促进其养成和提升健康的心理素质，为学生的全面发展，健康成长，幸福生活保驾护航。	重点关注新生入学适应和老生职场适应两个环节，做好“入口”和“出口”两方面的教育教学工作。入学适应阶段学生的中心需要为“融入新环境、结交新伙伴”，包括知识储备、自我认识、环境适应、人际交往、情绪管理等模块；职场适应阶段学生的中心需要为“做好心理准备，从容走向职场”，包括职场人际、团队合作、危机干预、压力应对、家业平衡等模块。
11	职业生涯规划与就业创业	通过本课程教学，激发大学生职业生涯发展的自主意识，使学生树立积极正确的职业态度和就业观念，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力，提高职业素养，增强就业竞争力，为就业做好充分准备。	了解职业的特性，引导学生建立生涯与职业意识；了解自我、了解职业，学习决策方法，形成初步的职业发展规划，确定人生不同阶段的职业目标及其对应的生活模式；了解具体的职业要求，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能；提高求职技能，增进心理调适能力，维护个人合法权益，进而有效地管理求职过程；了解学习与工作的不同、学校与职场的区别，为职业发展奠定良好的基础；培养学生创业意识与创业精神，提高创业素质与能力。
12	入学教育	使学生适应新的学习生活环境，建立校园和集体归属感，加强和改进大学生思想政治教育的一项关键性基础工作。指导和帮助新生尽快适应新环境、顺利完成角色过渡、科学规划学习生活、树立新的奋斗目标，为大学生活奠定坚实的基础。	理想信念教育、社会主义核心价值观教育、学生管理、学生资助政策及校规校纪教育、感恩诚信、文明礼仪教育，大学生职业生涯规划及职业意识教育、心理健康教育专题、法制安全教育专题、学分制、考试管理及专业教育、爱国主义教育等专题。培养良好的行为习惯，树立正确的人生目标，促进其更快更好地融入大学生活。

13	军事教育	<p>让学生了解国防内涵和国防历史，树立正确的国防观；了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，激发学生的爱国热情；熟悉国防法规、武装力量、国防动员的主要内容，增强学生国防意识。</p>	<p>中国国防内涵和国防概述、国防历史、国防法规、国防建设、武装力量及国防动员；国家安全内涵和国家安全概述、国家安全形势、海洋安全形势及国际战略形势；军事思想内涵和中国古代军事思想、国外近现代著名军事思想、毛泽东军事思想、中国特色社会主义军事思想体系及习近平强军思想；现代战争内涵和战争概述、新军事革命、机械化战争及信息化战争；信息化武器装备内涵和信息化武器装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统及信息化杀伤武器；军事技能训练内涵和共同条例教育与训练、射击与战术、防卫与救护及战备基础与应用训练。</p>
14	安全教育	<p>学生通过本课程学习，获得职业素养和解决问题的能力。掌握职业健康和职业安全概述，知晓劳动者在职业健康与职业安全方面的相关法律法规，引导学生用法律保障自身合法权益，提高个人防护能力，增强学生职业健康与安全意识。掌握本专业事故现场救护的基本步骤，最终掌握事故现场救护技术以及个人的逃生、避险、自救的方法。树立关注安全、关爱生命和安全发展的观念，形成职业安全和职业健康意识。</p>	<p>国家颁布的各种法律、法规和学院规定的各项制度的教育，增强法律意识，引导学生学会用法律武器保护自己的正当权益。增强防火意识，提高自我保护能力。开展法制宣传，预防和治理违法犯罪，维护教学、科研和生活秩序。增强安全意识，学习各类安全防范知识和规章制度，抵御不法侵害，消除隐患，减少损失。计算机及网络安全教育。生产安全教育，安全生产的宣传教育，保障生产安全，维护校园稳定。</p>
15	劳动教育	<p>树立正确的劳动观念。认识劳动创造人、劳动创造价值、创造财富，引导学生尊重劳动，尊重普通劳动者，牢固树立劳动最光荣、劳动最伟大的思想观念。具有必备的劳动能力，掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力。具备完</p>	<p>生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。在服务性岗位</p>

		成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力。培育积极的劳动精神，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。养成良好的劳动习惯和品质。	上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。
--	--	---	---

## (二) 专业课程

表 3 专业课程设置及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容及要求
1	普通话口语交际	通过本课程学习,使学生能够在学习、工作及各种公众场合中,文明、规范、得体、生动地运用普通话进行交流。文明要求说敬语、谦语及各类礼貌用语;语言规范要求说国家通用语言——普通话,普通话水平应达到国家要求的相应等级标准;得体即说话要看对象、论场合,讲方式、求效果;生动要求说话机智幽默,富有哲理而不乏情趣,传情达意要有感染力。	主要分为基础理论、难点辩证和测试培训三部分,系统讲述普通话的基础语音知识、难点音的辩证和普通话水平测试的内容、方法、要求以及各部分测试的作答要领等,全面学习了普通话基础知识,也提供了有效的普通话技能指导和普通话水平测试的技巧方略。普通话水平测试等级证书已经成为我国多数大学生就业必备的通行证。随着计算机辅助普通话水平测试工作的开展,普通话水平测试将更加科学化、规范化,对每一个应试者也提出了更严格的要求,所以要求我们的学生必须经过系统的训练,掌握测试技巧,取得好的成绩。
2	社交礼仪	本课程主要培养学基本的礼仪知识和基层管理能力,通过理论与实践的结合,做到学以致用,并且做到岗位需要与个人发展相结合,让学生尽快成长为一个彬彬有礼、令人满意的职业人。	课程的教学内容包括礼仪发展概论、个人形象塑造、社交礼仪、宴请礼仪等。通过本课程的学习,使学生掌握社交礼仪的基本概念与基本原理,掌握礼仪学应用的原则和方法,培养学生良好的职业素质。

3	烹饪学概论	本课程紧随市场的变化和社会的需要,以烹饪工作任务为导向,以烹饪饮食文化在餐饮业中的运用为切入点,介绍中国烹饪的相关理论及实训项目,使学生在增长知识、扩大视野、提高专业素质的同时,具备一定的菜点开发与创新、餐饮活动策划等实际操作能力,力求把学生培养成为社会、行业所需的实用型高级管理人才和高级技能人才。	介绍中国饮食的起源与发展,菜点制作与消费过程中的技术、科学、艺术,以及消费过程中所形成的基本观念、习俗、礼仪等内容,同时增加菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等方面相应的案例分析和实训项目,理论与实践相结合,使学生在了解和增加中国烹饪文化理论知识同时培养和提高其专业素质和能力,在今后工作中更好地适应社会和行业需求,为中国烹饪更好更快地发展做出贡献。
4	食品营养与配餐	掌握和了解营养学的基础知识,掌握各种食物的营养成分及营养配餐的方法,能科学、合理地进行营养配餐。	学习营养学基础理论,各类食物的营养价值及特点,烹饪中营养素的变化及保护,营养配餐的原则,计算,编制,评价及调整等内容。要求学生在掌握营养及配餐知识基础上,树立健康科学的营养观念,并能设计营养餐的食谱,学以致用。
5	菜肴盘饰设计	通过本课程的学习使学生熟练掌握常用盘饰制作,并能结合实际独立设计符合实践需要的盘饰,让学生通过学习热爱科学,努力学习和应用专业技术,具有勤学苦练、爱岗敬业的职业意识,逐步具备精益求精的工匠精神。	本课程教学内容包括菜肴盘饰的基础知识、常见的果酱画盘饰制作、常见的蔬果盘饰制作、盘饰在菜肴中的应用等,要求学生反复练习,逐步提高自己的审美能力、创新能力,能熟练将所学盘饰应用到菜肴制作中。
6	烹饪原料知识	通过本课程的学习使学生掌握和了解各类食材学的基础知识,掌握各类食物的营养成分、品质鉴定、分类和功效,能认识不同食材并加以合理利用。	本课程教学内容包括谷物、豆类、畜禽肉、水产海鲜、水果蔬菜等食材的品质、成分、功效及在烹饪中的应用。树立自然和平的饮食营养观念,并能进行食材健康搭配,学以致用,举一反三。
7	烹饪基本功训练	通过本课程的学习使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的菜肴制作基本功,熟练掌握刀工、勺工基础、鲜活原料初加工、干货原料涨发、原料整体切割工艺、糊浆调制等烹调技术,掌握基本功训练的方法和思路,让学生通过学习热爱科学,努力学习和应用专	本课程以职业技能为核心,主要教学内容包括刀工(基本刀法、各类刀具使用)、勺工、鲜活原料初加工、干货原料涨发、原料整体切割工艺、烹调辅助技法(上浆、挂糊)等项目。课程内容的选取,力求符合学生的认知规律,紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进,以满足职业能力的培养要求,同时又充分

		业技术,具有勤学苦练、爱岗敬业的职业意识,逐步具备精益求精的工匠精神。	考虑高等职业教育对理论知识学习的需要,融合国家职业资格技能鉴定对知识、技能、态度的要求。
8	冷菜与拼盘制作	通过学习,使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的冷菜烹调技艺,熟练冷菜制作和拼盘的方法,具备设计、制作宴席、制作一定数量的冷菜、艺术拼盘的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	本课程主要教学内容包括炆拌类冷菜、腌醉类冷菜、熏制类冷菜、卤水类冷菜、酱制类冷菜、蒸煮类冷菜以及其他类冷菜的制作以及各种拼盘的制作。
9	中式面点制作	通过本课程的学习,使学生了解中式面点制作的整个工艺流程,具备理论、实践相结合的综合素养,具备诚实守信、善于沟通和共同合作的职业品质,为职业能力的发展奠定基础。通过实习实训,培训学生热爱科学,努力学习和应用专业技术,具有根据需求变化,更新和发展中式面点的能力,以及勤学苦练、爱岗敬业的意识。	学生需要掌握中式面点制作前的准备、调制馅心、调制面团、制皮上馅、成型、成熟、装盘等操作技能,储备从事中式面点的工作技能。通过实习实训等教学方式,要求学生学会观察、勤于思考,养成严谨、细致的工作作风,注重理论联系实际,提升本人的综合应用能力,具备创新和审美意识。
10	中式热菜制作	通过本课程的学习,使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺,熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法;具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	本课程主要学习中餐常见基本菜例、传统名菜的制作,包括用不同原材料、不同烹调技法进行菜肴的制作,主要学习具有代表性的一些果蔬类菜肴、豆制品类菜肴、菌菇类菜肴、家禽类菜肴、家畜类菜肴、水产品类菜肴的加工制作。
11	食品雕刻	通过本课程的学习,以任务驱动式实训项目为载体,培养学生的食品雕刻文化品味和审美能力以及科学的观察和理解能力,培养学生灵活的应用能力以及丰富的创新能力,培养学生熟练的食品雕刻操作技艺能力,培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德,以及在此基础上形成精益求精的工匠精神。	学习食品雕刻的基础知识;学习常见的雕刻造型作品,包括花卉类作品雕刻、建筑类作品雕刻、鱼虾类作品雕刻、水果雕刻(西瓜花雕刻)。要求学生具有一定的色彩搭配能力和造型想象能力,能主动与人合作、参与团队工作,具有较好的团队合作精神和协作能力,并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高。

12	西式面点制作	<p>通过本课程的学习,使学生系统地接受烹调职业、技能的训练,了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本操作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作,使学生具备基本的操作能力,能够独立制作一些典型的西式面点,提高在西式面点制作方面的动手能力和分析问题、解决问题的能力,从而使学生能较好地胜任将来的西点制作工作。</p>	<p>课程的教学内容包括基础知识、混酥类制品制作工艺、蛋糕制作工艺、面包制作工艺、清酥类制品制作工艺、泡芙制作工艺和冷冻类制品制作工艺等。通过学习,要求学生了解西式面点制作中常用设备与工具的性能,掌握西式面点的原料知识和西式面点制作的基本操作手法,掌握混酥类制品、蛋糕、面包、清酥类制品、泡芙和冷冻制品的制作工艺等。</p>
13	创新菜品研发	<p>通过本课程的学习,使学生了解菜品研发的基础知识,熟知创新菜品研发的基本程序。通过教师示范和学生动手操作,使学生具备基本的操作能力,能够独立完成一些创新菜品的设计与制作。</p>	<p>本课程主要包括菜品研发的基础知识,按照口味创新、色彩创新、原料形态创新、烹调技法创新、中西餐结合创新、盛菜器皿创新等类别分别学习一些典型菜例,从而掌握创新菜品的设计与制作。</p>
14	宴会设计与管 理	<p>通过本课程的学习,使学生能够系统地掌握宴会设计的基本理论和基本技能,掌握菜单、宴席设计及定价、菜单与菜品创新等方法策略。树立科学的宴席设计观,从而灵活自如地设计各类宴席菜单,及时解决宴席设计、制作、服务及管理过程中的实际问题。</p>	<p>菜单与宴席设计的原则要求,零点、套餐、特色餐厅、特种菜品、宴席菜品、美食节菜单、主题宴席菜单、菜品定价等知识和方法,菜单与宴席设计的改革创新。培养学生掌握各种菜单与宴席设计的方法与技能,培养学生设计各类型菜单的能力和水平。</p>
15	餐饮服务与管 理	<p>通过学习,使学生熟悉餐饮运行与管理的基本程序和方法,具有熟练的中餐、西餐、酒水及宴会服务技能,并能胜任酒店的餐饮服务与基层管理工作,达到中、高级餐厅服务员水平。同时培养学生职业素养,善于沟通与合作的职业品格,为就业和职业生涯发展奠定基础。</p>	<p>学习托盘服务、餐巾折花、中西餐摆台、酒水服务、点菜服务、上菜服务等餐饮服务基本技能;学习菜品与酒水基础知识以及餐饮生产、销售管理、成本管理等管理知识。在教学中,注重培养学生的管理意识,能具备较强的业务组织能力,分析问题、处理问题的能力,协调管理的能力等;具备现代餐饮市场调研与分析的能力。</p>

16	餐饮市场营销	通过教学,一方面使学生正确理解餐饮市场营销基本概念及其内在的联系,正确理解餐饮市场营销环境理论和营销分析;另一方面使学生能够具备分析餐饮企业营销环境的能力,及时跟踪顾客的行为,有的放矢地制定营销策略,同时培养学生进行餐饮企业营销调研、市场细分、市场定位的能力,培养具有现代餐饮营销理念的高级人才。	认识餐饮企业市场营销:了解餐饮市场营销的概念,掌握市场营销理念及其演变;开展餐饮市场营销管理:进行餐饮企业市场营销环境和消费者购买行为分析,开展市场调研和需求预测,并进行市场细分、选择和定位;掌握餐饮企业市场营销组合策略:产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略。
----	--------	--	---

## 七、教学进程总体安排

教学进程安排表见附录 1, 烹调工艺与营养专业课程体系见表 4。

表 4 烹调工艺与营养专业课程体系表

课程类别	序号	课程名称	课程性质	课程类型	学分	学时	参考学时						备注	
							1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	1	高职语文与中华优秀传统文化	必修	B	4	68	32	36						
	2	高职英语	必修	B	6	100	64	36						
	3	计算机应用基础	必修	B	4	72		72						
	4	思想道德修养与法律基础	必修	B	4	68	32	36						
	5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	B	4	72			36	36				
	6	形势与政策	必修	A	2	36	12	10	8	6				讲座形式
	7	安全教育	必修	B	2	36	8	10	10	8				讲座、主题班会
	8	劳动教育	必修	B	2	36	8	10	10	8				讲座、主题班会
	9	体育与健康	必修	B	8	140	32	36	36	36				
	10	公共艺术	必修	B	1	16	16							第一学期 8 周
	11	心理健康教育	必修	B	1	16	16							第一学期 8 周

	12	职业规划与就业指导	必修	B	1	18				18			第1阶段
	13	创新创业教育	必修	B	1	18				18			第2阶段
	小计				40	696	220	246	100	130			
专业技能课程	14	普通话口语交际	必修	B	2	32	32						
	15	社交礼仪	必修	B	2	32	32						
	16	烹饪学概论	必修	B	2	32	32						
	17	食品营养与配餐	必修	B	4	64	64						
	18	烹调基本功训练	必修	C	12	204	96	72	36				
	19	菜肴盘饰设计	必修	B	4	72		72					
	20	烹调原料知识	必修	B	4	72		72					
	21	中式面点制作	必修	C	8	144		72	72				
	22	冷菜与拼盘制作	必修	C	4	72			72				
	23	食品雕刻	必修	C	4	72			72				
	24	餐饮市场营销	必修	B	4	72			72				
	25	中式热菜制作	必修	C	10	180			108	72			
	26	西式面点制作	必修	B	4	72				72			
	27	宴席设计与管理	必修	B	4	72				72			
28	餐饮服务与管理	必修	B	4	72				72				
29	创新菜品研发	必修	B	4	72				72				
	小计				76	1336	256	288	432	360			
专业限选课	30	插花	选修	C	4	72		36	36				4门任选2门,修满4学分
	31	茶与茶文化	选修	C									
	32	调酒	选修	C									
	33	咖啡制作	选修	C									
	34	食品安全与日常饮食	选修	A	1	14					14		8门任选5门,修满8学分
	35	舌尖上的营养学	选修	A	1	8					8		
	36	舌尖上的植物学	选修	A	3	31					31		
	37	食品营养与食品安全	选修	A	1	10					10		
	38	公共关系礼仪实务	选修	A	3	31					16		
	39	营养与膳食	选修	A	1	9					9		
	40	美学原理	选修	A	2	24					24		
41	传统文化与现代经营管理	选修	A	2	26					26			
	小计				12	158		36	36		86		
实习	42	入学教育	必修	C	1	18	18						新生入学第1周进行

实训	43	军事教育	必修	C	2	36	36						入学第1—2周进行
	44	社会实践	必修	C	2	36		18	18				校内外/假期
	45	认知实习	必修	C	2	30	30						新生入学第4周
	46	专业实践	必修	C									第三学期9、10周，计入课程学分
	47	岗位实习	必修	C	24	432					144	288	
	48	毕业设计	必修	C	2	36						36	
	小计					33	588	84	18	18		144	324
合计					161	2778	560	588	586	490	230	324	
总学时：2778 实践课时：1936 理论课时：812 实践教学占总学时比例：70%													

注：1. 课程类型分为 A、B、C 三种类型，A 类课程为纯理论课程，B 类课程为既有理论又有实践的课 程，C 类课程为纯实践课程。

2. 实践教学要占到总课时 50%以上。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 教师任职条件

##### （1）专任教师

具有高校教师资格证；具有扎实的专业基础理论知识以及较强的实践操作能力，具有较强的教研与科研能力。

##### （2）兼职教师

具有 5 年以上餐饮后厨相关岗位工作经历，有丰富的实际工作经验；具有中 级以上专业技术职务或在职业技能竞赛中获得奖励；具有较强的教学组织能力。

#### 2. 师资队伍配置

本专业有计划地安排骨干教师到企业进行不定期的挂职锻炼；鼓励教师获取 各种与行业相关的高等级资格证书，并定期选送专业课教师利用寒暑假走访企业， 加强产学结合，努力扩大“双师素质”师资队伍。聘请行业专家、校外知名专家 担任兼职教学团队核心成员，与校内专业教师一起组成“专兼结合、优势互补”

的教学团队，为专业建设和人才培养提供保障。教师队伍结构具体见表 5。

表 5 教师队伍结构（单位：人）

专任 教师数	其中				兼职 教师数	专业双师型 教师数	专业 带头人
	副教授	讲师	研究生	硕士			
21	6	14	9	18	3	20	3

## （二）教学设施

### 1. 专业教室基本条件

专业教室配有希沃多媒体教学一体机，互联网接入或 Wi-Fi 环境，能够进行多媒体辅助教学。

### 2. 校内实训基地

为使学生在校能了解和掌握社会大型餐饮企业厨房的运行模式，烹调专业实训室应集教师示范、学生操作练习、生产加工于一体。综合实训室下面细分为三个实训室一个仓储室，其作用是：第一，教师可在厨房内按经营方式实施实地教学；第二，学生可按经营标准进行生产加工，以尽快适应社会需求；第三，可进行职业资格培训和鉴定。校内实训设施见表 6。

表 6 校内实训基地一览表

实训室 名称	主要功能	承担项目	主要设备	面积 m <sup>2</sup>	工位
冷拼 雕刻 实训室	进行基本功训练，包括刀工、勺功、雕刻、凉菜、冷拼等专业基本功的教学和训练，同时具有烹调师社会培训和职业技能等级评价的功能	刀工训练 勺功训练 雕刻训练 冷拼制作	不锈钢柜式案板、保洁柜、砧板、双眼沥水池等操作设备	25	30
中式 烹调 实训室	加工副食类烹饪原料为主的实训室，同时具有烹调师社会培训和职业技能等级评价的功能	热菜制作 冷菜加工	燃气灶、六头煲仔炉、不锈钢拉门工作台、冰箱、烤箱、蒸箱、消毒柜等操作设备	50	30
中西式 面点	兼具中式面点和西式面点制作的功能，同时具有中西式面点师的社会培训和	中式面点 制作、西式 面点制作	电饼铛、恒温醒发箱、多功能烘烤箱、蒸箱、打蛋机、和面机、压面	50	30

实训室	职业技能等级评价的功能		机、拌面机、保鲜工作台、保鲜柜、冰柜等设备		
仓储室	放置烹饪实训所需原材料	烹饪原料储存	四层货架、米面架、四门碗柜等设备	25	30

### 3. 校外实训基地

本专业与省市内多家餐饮集团、星级酒店合作，建立了较为稳定的学生实习实训基地，如\*\*餐饮集团、\*\*大酒店、\*\*大酒店、\*\*大酒店等。为了更好地满足专业发展需要，除了巩固和完善现有校外实习实训基地外，拟在短期内在周边省市新建适合学生实习实训、教师培训的实习实训基地。加强与企业的合作力度，探索互利多赢的合作机制，实现持久、稳定和具有实质性内容的合作，进一步拓展一批高质量、有特色、有内涵的校外实习实训基地。烹调工艺与营养专业校外实训基地建设见表 7。

表 7 校外实训基地表

名称	规格	实训项目
**餐饮集团	综合性餐饮企业	认知实习、岗位实习
**大酒店	综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	4 星级综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	4 星级综合性酒店	认知实习、岗位实习
****酒店	综合性酒店	岗位实习
****宾馆	4 星级综合性酒店	岗位实习
*****酒店	4 星级综合性酒店	岗位实习
****宾馆	4 星级综合性酒店	岗位实习

### (三) 教学资源

教材及其配备的教学课件、教学录像及技能演示录像，理实一体教学、校内仿真实训及校外岗位实习制度。

## 1. 教材选用

按照国家规定选用近三年出版的优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、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。鼓励专业教师联合企业专业技术人员编写符合地方酒店行业特点的校本教材。

## 2. 图书配备

近年来学院每年投入大量经费用于专业图书购置。近三年专业图书数量逐年增加，图书文献配备能够满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

## 3. 数字化教学资源库

烹调工艺与营养专业积极开发和建立专业教学资源库，形成了由专业教学文件、专业课程的课程大纲、电子课件、电子教案、试题库、本专业工作岗位职业标准、本专业各种职业资格鉴定标准、学院内网精品资源共享课程网站、图书馆的精品课软件、相关企业和课程网站等所组成的丰富的教学资源库和网络课程资源。近年学院购入超星尔雅网络课程四百多门，学生可根据专业要求进行网络学习。借助这些教学资源库，网络课程资源和学院网站强大的功能，形成了一系列与高职人才培养相适应的教育教学资源，学生可以方便地上网查询专业资料、查询自己的考试成绩、进行自我学习、和教师开展交流互动。

## （四）教学方法

本专业突出“以学生为主体”，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

### 1. 教学方法、手段

运用多种教学方法，使理论教学和实践教学一体化，在着装、实训场景诸多方面营造餐饮企业的工作氛围。在教学过程中，使用基于工作过程教学、任务驱动教学、案例教学、情景教学等教学法。

### 2. 教学组织形式

课堂组织积极改革教学方法和手段，从餐饮企业生产特点和高职学生的认知

规律出发，不断改进与丰富教学方法，让学生在具体的情境中积极主动地完成项目教学的任务。

## （五）学习评价

本专业学习评价采取突出能力、过程的考核评价方式，体现对综合素质的评价；吸纳更多行业企业和社会组织参与考核评价。

### 1. 教学评价

教学评价包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

（1）**诊断性评价**。教学实施前，调查学生已有的知识水平、能力发展情况以及学习上的特点、优点与不足之处，了解学生的学习准备状况及影响学习的因素。根据工作过程系统化的思路设计学习领域、学习情境，选择教学内容、教学方法和教学组织形式，因材施教，顺利实施教学。

（2）**形成性评价**。教学实施中，观察学生的学习方法和操作过程，发现在学习过程存在的方法问题和操作偏差，寻找教学实施方案本身存在的不足。指导学生掌握正确的学习方法和学习技巧，及时调整教学组织实施方案。

（3）**总结性评价**。教学实施后，评定学生的学习成绩，考核学生掌握知识、技能的程度和能力水平以及达到教学目标的程度。通过对毕业生的跟踪调查、就业单位意见反馈和社会评价，对专业标准的科学性、合理性、适应性和毕业生的质量以及教学组织的满意度进行考察，为修订新的专业标准和教学实施方案提供依据。

### 2. 考核办法与考核标准

#### （1）专业基础课程考核办法

学习领域课程最终成绩由单人成绩和小组成绩两部分组成，通过对学习过程和学习结果的评价，对学生知识、素质和能力进行综合考核。其中，理论知识和个人训练项目由教师通过对学生学习过程和结果的综合考核，得出学习成绩分值，该部分成绩占 50%。分组进行的实训内容由教师根据对各小组操作过程和结果的综合考核给出各小组成绩，小组内按照成员各自的表现和贡献互评，最后由组长确定出各成员的得分，上报任课教师。任课教师将每个学生的单人成绩与小组分配成绩相加，得出该课程的最终考核成绩。

## （2）专业技能课程考核办法

烹调工艺与营养专业技能课程主要包括：烹饪基本功训练、菜肴盘饰设计、中式面点制作、中式热菜制作、冷菜与拼盘制作、食品雕刻、西式面点制作等。技能课程的考核应以实际操作考核为主，将阶段性考核与结果考核、个人考核与小组考核结合起来，不仅评定学生的个人实践操作能力，而且评定学生在实践活动中的协调能力和沟通能力。

专业技能课程评价总分=阶段性考核（50%）+考勤（10%）+结果评价（40%）

阶段性考核=个人作品考核（60%）+小组作品考核（40%）

### ①阶段性考核内容与方法

阶段性考核主要包括每个任务的个人作品评价、小组作品评价等形式，占课程评价总分的50%。阶段性评价的主要依据是该课程的考核标准，对学生个体或小组的结果进行量化考核。

个人作品主要是通过对学生个体完成的作品，以评价学生的理论知识和专业技能评分。在“个人作品考核+小组作品考核”课程中，个人作品占阶段性评价成绩的60%。

小组作品主要是在每个分组实施项目结束后，对以小组为单位提交全部实训作品，以评价小组“工作过程步骤”的计划、决策、实施等综合能力和职业素养。小组作品成绩以“过程评价的得分名次”划分等级进行加权计算作为个人成绩。小组通常为4人一组，其中第1名为一级，得分权重比100%，即用该小组作业成绩×100%作为其个人成绩，第2名为二级，得分权重比为90%，即用该小组作业成绩×90%作为其个人成绩，第3名为三级，得分权重比为80%，即用该小组作业成绩×80%作为其个人成绩，第4名为四级，得分权重比为70%，即用该小组作业成绩×70%作为其个人成绩。在“个人作品考核+小组作品考核”课程中，小组作品成绩占阶段性评价成绩的40%。

②考勤占课程评价总分的10%。其考核标准为：全勤可得10分，缺勤不超过4课时得9分，缺勤不超过8课时得5分，缺勤超过8课时得0分。

### ③结果评价内容与方法

结果评价主要包括期末考试学生完成的作品，结果评价成绩占课程评价总分的40%。

### **(3) 岗位实习考核办法**

校外岗位实习成绩由校内专业教师评价、校外兼职教师评价、实习单位鉴定三部分组成。校内专业指导教师应根据学生“岗位实习任务书”，结合学生岗位实习总结、阶段汇报，分期检查情况对学生岗位实习情况进行评定，分值占总成绩的50%。校外兼职指导教师应根据学生在实习过程中的专业技能、工作态度、工作纪律等对其岗位实习情况进行评定，分值占总成绩的30%。实习单位鉴定主要对学生的出勤情况、工作态度、工作成果和表现进行评定，分值点总成绩的20%。

## **(六) 质量管理**

### **1. 基本任务与内容**

#### **(1) 基本任务**

研究高素质技能型人才的培养规律和教学管理规律,不断改进教学管理工作,提高教学管理水平;调动教师和学生教与学的积极性、主动性、创造性,建立动态稳定的教学秩序,保证教学工作的正常运行;研究并组织实施教学改革和教学基本建设;针对生源特点不同,研究建立充满生机与活力的教学运行机制,形成既规范又灵活的特色,保证教学质量。

#### **(2) 基本内容**

教学计划管理,教学运行管理,教学质量管理与评价,教师队伍管理,实训基地和教材等教学基本建设管理。要根据高等职业技术教育的职业性、开放性等特点,针对生源来源不同,制定相应的管理制度。

### **2. 基本要求与方法**

#### **(1) 健全专、兼结合的管理机构**

为加强专业建设、改革与管理,要健全学院、系和专业教研室专职管理机构,成立以行业企业专家、教科研人员、一线教师、社会人员和学生(毕业生)代表组成的专业建设委员会。

#### **(2) 规范性与灵活性相结合**

根据高等职业技术教育特点、规律和目标,通过广泛、认真的企业人才市场调研,校企专家共同制定科学合理,突出职业能力和服务能力的,不同学制和生源的专业人才培养计划;根据人才培养计划制定规范的课程教学标准(大纲)及

教学计划。人才培养计划要根据生源不同，科学构建课程体系，要既有针对性，又有灵活性；管理制度既要体现主体性，又要体现多元性、开放性和特殊性（学制和生源）。

### （3）学年制与学分制相结合

根据生源特点不同，采用不同的管理模式：退役士兵、“三校生”单独编班，采用“学年+学分”制，或完全学分制管理；普通高中毕业生采用学年制。不论采用哪种管理模式，都要制定具体的，符合实际的管理制度来保证。

### （4）专业建设与提升能力相结合

专业建设要紧紧围绕提升专业服务产业能力这个目标，重点突出专业改革与管理、实习实训基地建设与管理、师资队伍建设与管理、质量提升与管理，通过专业建设全面提升专业持续服务产业的能力。

### （5）目标管理与过程管理相结合

《专业建设与发展规划》中的近、中、远期目标要与过程管理相结合。通过构建教学过程监控与督導體系、教学监控与质量提升体系、建设目标调控与激励体系，使教学的目标管理与过程管理紧密结合起来，实现教学过程监控有力、督导到位、调控及时、秩序井然、特色鲜明、实效突出。

### （6）“二元”育人与“多元”管理相结合

深化校企合作，建立学校与企业双主体育人、双导师指导、双元教学、二元评价的育人长效机制，形成学校（教务处、系、教研室三位一体）、行业、企业和学生等共同参与多元管理，并制定切实可行的管理制度来保证。

## 九、毕业要求

### （一）学分要求

要求学生修满本专业人才培养方案中规定的 2778 学时和 161 学分。

### （二）取证要求

建议学生毕业前至少考取以下 1 项职业技能等级证书。

表 8 岗位职业资格证书和技能等级证书

职业技能等级证书	证书级别	评价机构
中式烹调师	中、高级	*****

中式面点师	中、高级	*****
西式烹调师	中、高级	*****
西式面点师	中、高级	*****

## 十、附录

1. \*\*\*\*\*教学进程安排表
2. \*\*\*\*\*课程变更审批表

## 附录 1

表 1-4 烹调工艺与营养专业教学进程安排表

课程类别	序号	课程编号	课程名称	课程性质	课程类型	学分	总课时	课时分配		授课方式	开课学期和周课时数						考核方式	备注
								讲授	实践		1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	1	0105025	高职语文与中华优秀传统文化（1）	必修	B	2	32	24	8	讲授+实践	2						考试	
	2	0105026	高职语文与中华优秀传统文化（2）	必修	B	2	36	28	8	讲授+实践		2					考试	
	3	0304001	高职英语（1）	必修	B	4	64	54	10	讲授+实践	4						考试	
	4	0304002	高职英语（2）	必修	B	2	36	28	8	讲授+实践		2					考试	
	5	0401001	计算机应用基础	必修	B	4	72	24	48	讲授+实践		4					考查	
	6	0801035	思想道德修与法律基础（1）	必修	B	2	32	22	10	讲授+实践	2						考查	
	7	0801038	思想道德修与法律基础（2）	必修	B	2	36	26	10	讲授+实践		2					考查	
	8	0801048	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（1）	必修	B	2	36	26	10	讲授+实践			2				考查	
	9	0801049	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2）	必修	B	2	36	26	10	讲授+实践				2			考查	
	10	0801047	形势与政策	必修	A	2	36	36	0	讲授	△	△	△	△			考查	12, 10, 8, 6
	11	0804007	安全教育	必修	B	2	36	12	24	讲授+实践	△	△	△	△			考查	讲座 12、主题班会 24
	12	0804009	劳动教育	必修	B	2	36	12	24	讲授+实践	△	△	△	△			考查	讲座 12、主题班会 24

	13	0803001	体育（1）	必修	B	2	32	4	28	讲授+实践	2						考查		
	14	0803002	体育（2）	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践		2					考查		
	15	0803003	体育（3）	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践			2				考查		
	16	0803004	体育（4）	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践				2			考查		
	17	0706001	公共艺术	必修	B	1	16	10	6	讲授+实践	2/8						考查	阶段课	
	18	0802014	心理健康教育	必修	B	1	16	10	6	讲授+实践	2/8						考查	阶段课	
	19	0899021	职业发展与就业指导	必修	B	1	18	12	6	讲授+实践				2/9			考查	阶段课	
	20	0801027	创新创业教育	必修	B	1	18	12	6	讲授+实践				2/9			考查	阶段课	
	小计						40	696	378	318		12	12	4	6				
专业 技能 课程	21	1201011	普通话口语交际	必修	B	2	32	20	12	讲授+实践	2						考查		
	22	1202020	社交礼仪	必修	B	2	32	20	12	讲授+实践	2						考查		
	23	1202034	烹饪学概论	必修	B	2	32	26	6	讲授+实践	2						考试		
	24	1203009	食品营养与配餐	必修	B	4	64	40	24	讲授+实践	4						考试		
	25	1203010	烹饪基本功训练（1）	必修	C	6	96		96	理实一体	6						考试		
	26	1203041	烹饪基本功训练（2）	必修	C	4	72		72	理实一体		4					考试		
	27	1203043	烹饪基本功训练（3）	必修	C	2	36		36	理实一体			2				考查		
	28	1203016	菜肴盘饰设计	必修	B	4	72	18	54	讲授+实践		4					考查		
	29	1203017	烹饪原料知识	必修	B	4	72	48	24	讲授+实践		4					考试		
	30	1203011	中式面点制作（1）	必修	C	4	72		72	理实一体		4					考试		
	31	1203012	中式面点制作（2）	必修	C	4	72		72	理实一体			4				考试		
	32	1203003	冷菜与拼盘制作	必修	C	4	72		72	理实一体			4				考试		
	33	1202035	食品雕刻	必修	C	4	72		72	理实一体			4				考试		
	34	1203018	餐饮市场营销	必修	B	4	72	36	36	讲授+实践			4				考试		
	35	1203002	中式热菜制作（1）	必修	C	6	108		108	理实一体			6				考试		

	36	1203042	中式热菜制作（2）	必修	C	4	72		72	理实一体				4			考试		
	37	1203014	西式糕点制作	必修	B	4	72	20	52	讲授+实践				4			考试		
	38	1203019	宴席设计与管理	必修	B	4	72	48	24	讲授+实践				4			考试		
	39	1202003	餐饮服务与管理	必修	B	4	72	36	36	讲授+实践				4			考试		
	40	1203015	创新菜品研发	必修	B	4	72	36	36	讲授+实践				4			考试		
	小计					76	1336	348	988			16	16	24	20				
专业 限选 课	41	1202021	插花	选修	C	4	72		72	实践									4 门任选 2 门, 修满 4 学分
	42	1203008	茶与茶文化	选修	C					实践									
	43	1202055	调酒	选修	C					实践									
	44	1202022	咖啡制作	选修	C					实践									
	45	ZD56	食品安全与日常饮食	选修	A	1	14	14		讲授									8 门任选 5 门, 修满 8 学分
	46	ZD75	舌尖上的营养学	选修	A	1	8	8		讲授									
	47	ZD15	舌尖上的植物学	选修	A	3	31	31		讲授									
	48	ZD37	食品营养与食品安全	选修	A	1	10	10		讲授									
	49	TC11	公共关系礼仪实务	选修	A	3	31	31		讲授									
	50	ZE31	营养与膳食	选修	A	1	9	9		讲授									
	51	ZC08	美学原理	选修	A	2	24	24		讲授									
	52	ZE43	传统文化与现代经营管理	选修	A	2	26	26		讲授									
	小计					12	158	86	72										
实习 实训	53	0804001	入学教育	必修	C	1	18		18	实践	△							独立考核	新生入学第 1 周进行
	54	0804002	军事教育	必修	C	2	36		36	实践	△							独立考核	入学第 1—2 周进行
	55	0804004	社会实践	必修	C	2	36		36	实践		△	△					独立考核	校内外、寒暑假

56	0804011	认知实习	必修	C	2	30			实践	△						独立考核	1周
57	0804020	专业实践	必修	C					实践			△				随课程考核	第三学期9、10周,计入课程学分
58	0804008	岗位实习(1)	必修	C	8	144		144	实践					△		独立考核	
59	0804005	岗位实习(2)	必修	C	16	288		288	实践					△		独立考核	
60	0804006	毕业设计	必修	C	2	36		36	实践					△		独立考核	
小计					33	671		558									
总计					161	2778	812	1936		28	28	28	26				

附录 2

### \*\*\*\*\*人才培养方案变更审批表

系室：                  专业：                  年级：                  变更学期：                  申请日期：

原人才培养方案课程开设情况						
课程代码	课程名称	开设学期	学分	学时	周学时	变更类型
变更后人才培养方案课程开设情况						
课程代码	课程名称	开设学期	学分	学时	周学时	变更类型
变更原因						
申请系室意见	负责人签字（盖章）：					
开课系室意见	负责人签字（盖章）：					
教务处审核	负责人签字（盖章）：					
分管院领导意见	负责人签字（盖章）：					

**注：** 1. 本表一式三份，审批后学生所在系室、开课系室、教务处各留存一份。  
 2. 变更类型一栏填写：“增设”“取消”“变更学期”“增加学时”“减少学时”等。