

闽北职业技术学院

MINBEI VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

笃行　善思　致用　创新

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

编 制 人：李尾咕　朱　瑜　庄梅华

范梦云　戴春风　单　丹

编制单位：管理系

专业主任：肖晓莹

系 主 任：白雁飞

年　　级：2026 级

编制日期：2026 年 4 月 8 日

教务处制

目录

一、专业名称及代码 1
专业名称 1
专业代码 1
二、入学要求 1
三、修业年限 1
四、职业和岗位面向 1
（一）职业面向 1
（二）岗位面向 1
（三）职业能力分析 2
五、培养目标与培养规格 2
（一）培养目标 2
（二）培养规格 2
（三）职业资格证书 4
六、课程设置及要求 5
（一）公共课 5
（二）专业（技能）课 13
七、实施保障 22
（一）师资队伍 22
（二）教学设施 23
（三）教学资源 24
（四）教学方法 26
（五）学习评价 26
（六）质量管理 27
八、毕业要求 28
九、教学进程总体安排 28
（一）课时学分结构表 28
（二）授课时间分配表 28
（三）教学进程安排表 30

闽北职业技术学院烹饪工艺与营养专业人才培养方案

（2026级，三年制）

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

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

三年制：3年

四、职业和岗位面向

（一）职业面向

烹饪工艺与营养专业职业面向如表1所示

表1　烹饪工艺与营养专业职业面向

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）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	原材料加工、中式烹饪、宴会设计厨房运行
职业类证书举例	中式烹调师技能证书、中式面点师技能证书、公共营养

（二）岗位面向

面向中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，烹饪原材料加工、中式烹饪、 宴会设计、厨房运行等岗位（群）。毕业生就业职业领域及主要工作岗位的初始岗位、发展岗位、目标岗位如表 2 所示。

表 2　职业领域及主要工作岗位（群）

序号	职业领域	工作岗位		
		初次岗位 （毕业1～2年）	发展岗位 （毕业3～5年）	目标岗位 （毕业6～10年）
1	烹饪加工	高级厨师	高级技师	行政总厨/考评员
2	创业	餐厅厨师	餐厅主管	餐饮企业主

3	培训	实习指导老师	烹饪授课教师	烹饪培训项目主管

（三）职业能力分析

烹饪工艺与营养专业职业能力见下表。

表 3　烹饪工艺与营养专业职业能力分析表

就业岗位	主要工作任务	职业岗位能力	
		要求	阶次
中西餐烹调师	从事餐饮企业、酒店餐饮机构的管理以及酒店厨房各岗位。	有熟练的中西餐烹饪技能，能策划大中型宴会，并设计筵席菜单，掌握中餐烹饪知识。	职业综合能力
中餐面点师	从事餐饮企业、酒店餐饮机构的管理以及酒店厨房面点岗位。	有熟练的中式面点制作技能，能策划大中型宴会，并设计筵席菜单，掌握中点制作知识。	
西式面点师	从事餐饮企业、酒店餐饮机构的管理以及酒店西点岗位。	需要掌握西式面点的原料知识、西式面点常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等，以及菜单的筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关知识、以及饮食营养卫生的基本知识。	
营养师	主要从事与餐饮有关的营养工作，如营养配餐方案，营养食谱的开发，营养配餐员的培训，餐饮服务人员的培训。	主要从事与餐饮有关的营养工作，如营养配餐方案，营养食谱的开发，营养配餐员的培训，餐饮服务人员的培训等。	

五、培养目标与培养规格

（一）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、厨房管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1.知识要求

(1)通用基础知识

①掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、烹饪化学、烹饪原料、烹饪营养、绿色餐饮、餐饮卫生与安全、饮食营养、营养配餐、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；

②掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识，了解餐饮产业文化；

③掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨政管理等方面的专业知识；

(2) 专业基础知识

①掌握烹饪科学原理与膳食营养平衡理论，理解食材特性与烹饪工艺的相互作用关系，熟悉中式烹调、中式面点等核心技艺的标准化操作流程。

② 掌握食品原料学基础，了解各类食材的营养成分、品质特性、贮藏保鲜方法及新型食品原料的开发动态，具备食材科学选配与创新应用能力。

③ 熟悉餐饮生产流程与食品安全标准，掌握加工工艺、预制菜工艺、盘饰工艺及餐饮产品质量控制的系统性技术要点。

(3) 专业技术知识

① 精通菜品设计与研发方法论，掌握从市场需求分析、创意构思到标准化食谱制定的完整开发流程，熟悉餐饮市场调研与消费者膳食需求分析方法。

② 掌握烹饪自动化设备、智能烹饪机器人、食品 3D 打印等现代化厨房技术知识，具备餐饮智能制造与数字化餐饮管理系统的应用能力。

③ 了解餐饮品牌建设与菜单工程设计知识，熟悉餐饮成本控制、营养配餐设计及供应链协同管理的基本逻辑。

（4）行业拓展知识

①熟悉餐饮市场发展趋势与饮食文化传播规律，掌握国内外美食资讯平台与餐饮行业大数据分析工具的使用方法。

②了解绿色餐饮理念与可持续发展政策，掌握有机食材、低碳烹饪、餐厨废弃物资源化利用等相关知识。

③掌握餐饮新媒体运营、电子商务及宴席设计与菜单策划基础知识，适应“互联网+餐饮”的跨界融合需求。

（5）职业素养知识

①熟悉食品安全法律法规、餐饮行业标准及职业道德规范，树立工匠精神与服务意识。

②掌握厨房安全生产规范与职业健康防护知识，具备食品安全风险防控与应急处理能力。

③了解餐饮创业政策与餐饮企业管理基础，具备职业发展规划与创新创业意识。

2.能力要求

（1）语言表达能力：具备清晰的口头表达与书面撰写能力，能够熟练完成菜品设计说明、宴会策划方案、营养分析报告等职业文本的规范化表

达，适应团队协作与客户沟通需求。

（2）终身学习能力：掌握自主学习与知识更新方法，通过行业交流、技术培训、赛事活动等途径持续追踪烹饪技艺与营养学科发展动态，适应餐饮产业升级需求。

（3）信息技术应用能力：熟练运用 Office 办公软件、餐饮管理系统及专业营养分析软件进行信息检索、数据管理与数字化呈现，具备餐饮数字化运营管理能力。

（4）逻辑思维与信息加工能力：形成独立思考与分析能力，能够运用逻辑推理、数据归纳等方法解决烹饪实践与营养配餐中的复杂问题，精准把握餐饮市场需求与消费者营养需求。

（5）专业核心技能：掌握菜肴制作、面点工艺、营养配餐、厨房生产管理等全流程技术技能，能够独立完成从菜单设计到菜品出品完整任务。熟练应用智能烹饪设备、营养分析软件、食品安全监控系统等现代化工具，实现烹饪标准化、营养可视化与管理数字化。

（6）行业实践能力：具备餐饮产品研发、菜单工程设计、厨房运营管理及质量控制能力，能够根据市场定位与成本控制优化菜品方案，解决工艺标准化、营养均衡等实际问题。掌握餐饮消费趋势分析与膳食行为研究方法，结合可持续发展理念，开发符合绿色餐饮与营养健康标准的创新产品。

（7）跨界融合能力：适应“文化+健康+科技”融合趋势，能将传统饮食文化元素与现代烹饪技艺结合，并运用新媒体技术进行品牌文化传播与数字化营销策划。

3.素质要求

包括思想政治素质、创新创业精神、职业精神、工匠精神、环保意识、审美和人文素养等综合素质。

(1)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。

(2)崇尚宪法、遵法守纪、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。

(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)勇于奋斗、乐观向上，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。

(5)具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，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，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

（三）职业资格证书

表 4　烹饪工艺与营养专业职业资格证书

序号	职业资格证书名称	取证性质	认证时间
1	西式面点师（四、三级）	选考	第四学期
2	中式烹调师（三级）	必考	第五学期
3	公共营养师(四、三级)	选考	第四学期

六、课程设置及要求

（一）公共课

培养学生思想道德、人文素质、职业素质、数理基础、沟通交流及职业自我发展能力的课程。

表 5 公共课课程说明

课程名称	习近平新时代中国特色社会主义思想概论			开课学期	3
参考课时	48	学分	3	考核方式	考试
教学目标： 了解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景；了解和掌握中国特色社会主义进入新时代后，中国共产党举什么旗、走什么路，以及用什么样的精神状态、担负什么样的历史使命、实现什么样的奋斗目标等一系列重要问题；理解习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、主要内容和理论品格，领会习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和时代价值，从而增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，提升贯彻党的路线、方针、政策的自觉性、坚定性。 **主要内容：** 习近平新时代中国特色社会主义思想系统回答了新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本问题，涵盖了经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面。 **教学要求：** 通过教学，帮助大学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、精神实质、鲜明特色和重大意义，理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法，增进对其科学性、系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，增强实现中华民族伟大复兴中国梦的责任感、使命感。				
课程名称	思想道德与法治			开课学期	1
参考课时	42+6	学分	3	考核方式	考查
教学目标： 综合运用马克思主义的基本观点和方法，从当代大学生面临和关心的问题出发，对大学生进行马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，帮助大学生确立正确的人生观和价值观，坚定理想信念，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，遵守道德规范，加强道德实践，学习法治思想，真正做到尊法学法守法用法，提高大学生的思想道德素质和法律素养。 **主要内容：** 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；明确价值要求，践行价值准则；遵守道德规范，锤炼道德品格；学习法治思想，提升法治素养。

教学要求：

通过理论学习和实践体验，帮助大学生领悟人生真谛，把握人生方向；坚定理想信念；继承优良传统，弘扬中国精神；积极践行社会主义核心价值观；遵守道德规范，锤炼道德品格；学习法治思想，提升大学生的思想道德素质和法治素养。

课程名称	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			开课学期	2
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

正确认识马克思主义中国化时代化的理论成果及其在指导中国革命、建设和改革中的重要历史地位和作用；掌握其形成背景、科学内涵、精神实质，培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力；理解和掌握党和国家在不同时期的路线、方针、政策，增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本方略的自觉性、坚定性，增强社会主义的理想和信念，积极投身到中国特色社会主义建设中。

主要内容：

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发展；邓小平理论；“三个代表”重要思想；科学发展观。

教学要求：

通过运用多元教学方法，帮助大学生全面理解马克思主义中国化时代化最新成果的科学内涵、理论体系、思想精髓、精神实质、实践要求及理论成果之间的关系，自觉运用马克思主义立场、观点和方法指导实践，积极投身于中国特色社会主义伟大实践。

课程名称	形势与政策			开课学期	1-6
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查

教学目标：

引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，让学生感知世情、国情、民意，体会党的路线方针政策的实践，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观、价值观，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。通过了解和正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性，明确自身的人生定位和奋斗目标，全面拓展能力，提高综合素质。

主要内容：

依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”选题。

国内专题教学内容：

1.进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育；

2.进行我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育；

3.进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育。

国际专题：

1.当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势；

2.我国的对外政策；

3.世界重大事件；

4.我国政府的原则立场与应对政策。

教学要求：

全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法，并能够运用这些知识和方法去分析解决现实生活中的一些问题，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴的信心。

课程名称	国家安全教育			开课学期	2
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查

教学目标：

深刻认识新时代我国国家安全形势，掌握总体国家安全观提出背景、科学内涵，增强国家安全意识和忧患意识，提升甄别意识和斗争精神，积极参与到维护国家的行动。

主要内容：

本课程主要围绕总体国家安全观，从政治安全、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、太空安全深海安全、极地安全、生物安全等的系统学习，培养学生自觉运用总体国家安全观指导实际学习、工作与生活，处理国家安全问题；能够自身实际在经济、军事、科技、文化、社会、国际交流等领域采取有效措施来保障国家安全。

教学要求：

通过采用“线上线下”相结合的教学方法，坚持理论联系实际原则,针对具体的教学内容和教学过程需要，采用案例教学、实践教学方式，引导学生提高警惕性，自觉抵制诱惑，提高能力，对可能危害国家安全的行为保持警觉。

课程名称	职业生涯规划			开课学期	1
参考课时	24	学分	1.5	考核方式	考查

教学目标：

本课程是面向高职学生开设的公共必修课，立足职业教育与终身发展双重视角，以职业发展为导向，以能力提升为核心，激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观择业观，促使大学生理性规划自身未来发展，并努力在学习过程中自觉提高就业能力和生涯管理能力。

通过课程教学，学生应当在态度、知识和技能三个层面达到以下目标。

态度层面：通过本课程的教学，学生树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极和努力。

知识层面：通过本课程的教学，学生应当基本了解职业发展的阶段特点；较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；掌握相关的职业分类知识以及创业的基本知识。

技能层面：通过本课程的教学，学生应当掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能等。还应该通过课程提高学生的各种通用技能，如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。

主要内容：

第一部分：建立生涯与职业意识。一是职业发展与规划导论，二是影响职业规划的因素。

第二部分：职业发展规划。一是认识自我,二是了解职业，三是了解环境，四是职业发展决策。

第三部分：提高就业能力。1.目标职业对专业技能的要求；2.目标职业对通用技能（表达沟通、人际交往、分析判断、问题解决、创新能力、团队合作、组织管理、客户服务等）的要求；识别并评价自己的通用技能；掌握通用技能的提高方法；3.目标职业对个人素质（自信、自立、责任心、诚信、时间管理、主动、勤奋等）的要求。

第四部分：创业基本认知。

教学要求：

第一部分：建立生涯与职业意识。通过本部分学习，使学生意识到确立自身发展目标的重要性，了解职业特性，思考未来理想职业与所学专业关系，逐步确立长远而稳定的发展目标，增强大学学习的目的性、积极性。

第二部分：职业发展规划。通过本部分学习，使学生了解自我、了解职业、了解环境，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对应的生活模式。

第三部分：提高就业能力。通过本部分学习，使学生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技能，以胜任未来工作。

第四部分：创业教育。教学目标：使学生了解创业的基本知识，培养学生创业意识与创业精

神，提高创业素质与能力。

课程名称	就业指导			开课学期	4
参考课时	16	学分	1	考核方式	考查

教学目标：

为学生提供就业政策、求职技巧、求职简历及求职信撰写等方面指导，帮助学生了解全国及当地的就业形势、就业政策。指导学生根据自身条件、特点、职业目标、职业方向以及社会需求等情况，选择适合自己的职业。对学生进行职业适应、就业权益、劳动法规、求职技巧、创业意识等教育，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、就业观，充分发挥自己的才能，实现自己的人生价值和社会价值，促使学生顺利就业、创业。

主要内容：

第一部分：求职过程指导。（一）搜集就业信息（二）简历撰写与面试技巧（三）心理调适（四）就业权益保护。

第二部分：职业适应与发展。（一）从学生到职业人的过渡（二）工作中应注意的因素。

教学要求：

第一部分：求职过程指导。通过本部分的学习，提高学生求职技能，增进心理调适能力，维护个人合法权益，有效地管理求职过程。

第二部分：职业适应与发展。通过本部分学习，使学生了解学习与工作的不同、学校与职场的区别，引导学生适应生涯角色的转换，为职业发展奠定良好的基础。

课程名称	创新创业教育基础			开课学期	2
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

通过本课程的教学，使学生掌握开展创新创业活动所需要的基本知识，分为三个层面：

1.知识目标

使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。包括认知创业的基本内涵，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。

2.能力与技能目标

通过教学使学生具备必要的创业能力。包括掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法，熟悉新企业的开办流程与管理，提高创办和管理企业的综合素质和能力。

3.素质目标

帮助学生树立科学的创业观。正确理解创业与职业生涯发展的关系，具备创业意识和创新精神，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。学习本课程，将使学生创业知识充实；创业综合能力提升；创新意识全面增强。

主要内容：

模块一（追梦人生）创新创业与人生发展：1.创新创业的内涵、类型、现状、理念与意义；

模块二（勇于开拓）创新思维方法与创业精神：2.创新意识与创新思维；3.创新方法与创新能力；4.创新精神；5.保护与转化创新成果；

模块三（寻找资源）创业资源整合：6.创业者与创业团队；7.创业环境与政策；8.创业机会与创业融资；

模块四（理清思路）理清创业思路；9.创业计划书；10.优秀创业项目路演；

模块五（创办企业）新企业创立成长和生存；11.新企业的组织形式、选址、注册、相关法律知识；12.新企业的组织设计的原则和方法、产品开发的内容与途径；13.市场营销的方法、财务管理的内容与方法、人力资源管理方法。

教学要求：

课程坚持把知识传授、价值塑造和能力培养有机统一起来，以课堂教学为主渠道和课外实践重要途径相结合、理论讲授与实践体验相结合、合作学习与个人反思相结合、线上互动与线下引导相结合，调动学生学习的积极性、主动性、创造性，不断提高教学质量和水平。

课堂教学要求：1.理论教学要求。以学生发展为中心，突出学习成果导向，以教学革命促进学习革命，适应大班教学现状，依托信息化工具，运用引导技术，打造全员参与型、体验式课堂，构建线上线下相结合的混合教学模式。2.实践训练要求：通过开展与教学内容高度匹配的“实践”训练，即创业计划书撰写，组织开展创业团队实践训练活动，将课堂知识与实践训练紧密结合起来，培养学生在实践中运用所学知识发现问题和解决实际问题的能力。

考核设计要求：过程考核和结果考核相结合，加大过程考核成绩在课程总成绩中的比重。健全能力与知识考核并重的多元化学业考核评价体系，建立基于创业计划书质量评价的学生学习过程监测、评估与反馈机制。

课程名称	军事理论教育与军事训练			开课学期	1
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

1.让学生了解掌握基本的国防、军事知识：国防历史与概况、国防领导体制、国防政策法规；中国武装力量的组成、编成、使命和任务；古今中外军事思想和一些代表性著作；国际战略格局、国际战略形势与我国周边安全现状；战争的产生、发展、演变和信息化战争；军事科学技术、武器装备及其在现代战争中的应用等。

2.在学习掌握基本的国防、军事知识的基础上，增强广大学生的爱国主义情操，提升民族自信心和自豪感，引导他们学习和发扬人民军队的优良传统，确立建设强大国防、打赢未来信息化战争的自信心。

3.在增强广大学生国防观念、国家安全观念和忧患危机意识，传承红色基因的基础上，提升他们的综合素质和国家安全责任意识，自觉主动履行国防义务，积极投身中华民族强国强军的伟大事业中。

主要内容：

1.中国国防：国防概述、国防法规、中国武装力量、国防动员、人民防空

2.国家安全：总体国家安全观、国际战略形势、我国周边安全现状

3.军事思想：中国古代军事思想、外国军事思想、毛泽东军事思想、习近平强军思想

4.现代战争：战争概述、机械化战争、新军事革命、信息化战争

5.信息化装备：信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器

教学要求：

使学生理解国防的含义和我国的国防历史，促进学生树立正确的国防观；了解我国国防领导体制、国防战略政策和国防建设成就，熟悉国防法规、武装力量、国防动员等内容，增强学生国防观念和责任意识。正确把握和认识国家安全的内涵，理解我国总体国家安全观，深刻认识当前我国面临的安全形势；了解世界主要国家军事力量及战略动向，增强学生忧患意识和国家安全责任意识。了解军事思想的内涵、形成和发展历程，熟悉我国军事思想的主要内容、地位作用和现实意义，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容，促进学生树立科学的战争观和方法论。

课程名称	体育与健康			开课学期	1，2，3，4
参考课时	32+24+32+24=112	学分	2+1.5+2+1.5=7	考核方式	考查

教学目标：

1.思政目标

通过体育文化传播，培养学生爱国情怀和民族自豪；通过身体素质练习，磨炼学生顽强意志和拼搏精神；通过学习规则，引导学生遵守规矩和正当竞争意识；通过参与集体项目，增强学生集体主义精神和团队合作意识；通过民族传统体育项目，强化学生体育文化自信和民族认同感。

2.知识目标

通过学习要求掌握体育与健康的概念，以及体育锻炼对健康的作用。使学生了解体育锻炼对自身健康的好处，促使学生自觉地参加体育锻炼。要求掌握体育锻炼应遵循的原则、提高身体素质的方法及有氧运动的概念，为科学从事体育锻炼提供指导依据。

3.能力与技能目标

熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能

力；掌握常规运动创伤的处置办法。能选择良好的运动环境，掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识和方法；能合理补充营养；养成良好的行为习惯；具有健康的体魄。

4.素质目标

积极参与各种体育活动并形成自觉锻炼的习惯，基本形成终身体育的意识，具有一定体育文化欣赏能力。能通过体育活动改善心理状态；养成积极乐观的生活态度；在运动中体验成功的乐趣。有良好的体育道德和合作精神；正确处理竞争与合作的关系。

主要内容：

1.田径

（1）短跑距离跑：50 米、100 米。

（2）中长跑练习：800 米、1000 米。

（3）立定跳远。

2.球类

(1)篮球：移动练习、传接球练习、运球、投篮、进攻战术。

(2)排球：脚步移动练习、垫球、传球、发球。

(3)足球：球性练习、运球、传接球、射门技术。

(4) 乒乓球 ：发球、推挡球、搓球、拉攻球、步法。

(5)气排球：准备姿势、移动、垫球、发球、传球、拦网、扣球。

(6)羽毛球：发球、击球、接发球、网前技术。

3.武术

(1)手法、步法、腿法、基本拳腿步法组合练习。

(2)二十四式简化太极拳。

(3)初级长拳。

(4)八段锦。

4.操类

（1）国家体育总局于 2009 年 8 月颁布的第三套《全国健美操大众锻炼标准》中的五级规定套路。

（2）第三套校园啦啦操示范套路（大学组花球）

教学要求：

1.田径教学要求：使学生主动参与田径课程学习和课堂活动，形成自觉锻炼习惯，编制个人锻炼计划，了解田径文化内涵，熟悉竞赛规则，提高观赏和评价比赛的能力。让学生熟练掌握田径运动的基本练习方法和锻炼方法，能科学地进行体育锻炼，提高田径运动能力，将田径作为长期锻炼项目。全面发展学生力量、协调、灵敏、柔韧等专项身体素质，掌握提高身体素质和体能的知识与方法，养成良好行为习惯和健康生活方式，为胜任未来职业岗位的体能需求打下基础。

2.球类教学要求：通过学习要求掌握球类的各项基本技术，简单战术，能利用所学技术动作进行比赛，欣赏比赛，提高学生的身体素质，包括速度、力量、耐力、灵敏和协调等，促进身体正常发育和健康。培养学生对球类运动的兴趣，增强自信心，培养团队合作精神、竞争意识和良好的体育道德。

3.武术教学要求：通过武术教学，提高学生身体的协调性、柔韧性、力量和速度等素质，培养学生的节奏感、空间感和本体感知能力。培养学生对武术的兴趣和热爱，增强学生的民族自豪感和文化自信心，培养学生勇敢、顽强、坚韧的意志品质和良好的武德修养。

4.操类教学要求：让学生掌握健美操的基本理论知识、基本步伐、基本手型和成套动作组合，具备一定的身体协调性、柔韧性和控制能力。全面发展学生身体素质，增强心肺功能，提高速度、耐力、力量等素质。培养学生的团队协作精神、创新能力和良好的体育道德，提升学生的艺术修养和审美能力。

课程名称	劳动教育			**开课学期**	2
参考课时	16	**学分**	1	**考核方式**	考查

教学目标：

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，使学生树立正确的劳动观念、具有必备的劳动能力、培育积极的劳

动精神、养成良好的劳动习惯和品质。

主要内容：

结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。

教学要求：

本课程以高职大学生作为教育对象，以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容，以讲清劳动道理为教育的着力点，旨在通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，树立高职学生正确的劳动观和价值观，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理，培养他们的社会责任感，成为德智体美劳全面发展的社会主义事业建设者和接班人。

课程名称	艺术鉴赏			开课学期	4
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

1.知识目标：使学生系统了解美术、音乐、戏剧、影视、舞蹈、书法等艺术门类的审美表现形式，掌握艺术鉴赏的基础理论与方法。

2.能力目标：提升学生审美感知、艺术欣赏、创意实践能力，可独立评价艺术作品，拓展生活审美品味。

3.素养目标：引导学生树立正确审美观念，培育健康审美情趣，增强中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化认同感，坚定文化自信。

4.育人目标：立足高职人才培养定位，提升人文素养，促进德智体美劳全面发展，塑造健全人格。

教学内容：

本课程以经典艺术作品赏析为核心，融合审美实践活动，分为理论认知、作品赏析、实践拓展三模块：

1.理论认知：讲授艺术鉴赏基础理论，帮助学生掌握发现、感知、评价美的方法。

2.作品赏析：围绕美术、音乐、戏剧、影视、书法、传统非遗等作品开展赏析，理解文化艺术多样性，传承中华优秀传统文化。

3.实践拓展：开展艺术体验、审美分享、生活美学实践，培养学生艺术表达、创意创新能力，引导学生将美育融入生活与职业发展，拓展生活审美维度。

教学要求：

通过本课程学习，学生能够具备独立赏析各类艺术作品的基本能力，具备一定的艺术审美表达与审美评判能力；能够理解艺术背后的文化底蕴与人文精神，增强文化自觉与文化自信；能够在审美浸润中涵养品格、陶冶情操，提升人文素养与职业气质，实现美育赋能人格塑造、助力全面发展的育人目标。

课程名称	心理健康			开课学期	1
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

以马克思主义哲学思想为指导，根据大学生的身心发展特点和教育规律，注重培养大学生良好的心理品质和自尊自爱、自律、自强的优良品格，增强大学生克服困难、经受考验、承受挫折的能力。健康不仅是身体健康，没有疾病，而且要心理健康，做到身心健康才是真正意义上的健康。本课程着眼于大学生的心理健康状态，培养大学生对自我的自主意识，以及心理承受能力，真正做到德、智、体、美、劳的全面发展。

主要内容：

大学生正处于青春期到成年期的转变过程，处于人生中心理变化最激烈、最明显的时期，面临着自我认识与发展的人生课题，容易产生各式各样、不同程度的心理困扰。对于当代大学生来说，健康的心理是适应大学学习与生活的先决条件，是促进自己成长、成才的必要条件，也是将来走向社会，成为社会主义建设者和接班人的重要条件。因此，它在整个大学阶段的学习与生活中都占有重要地位。在课程过程中，着力于培养学生的自我认知能力、环境适应能力、心理调适能力和应对挫折能力，增强其人际交往与沟通技巧，了解并包容个体差异，感恩父母、老师、同学、朋友的付出。

教学要求：

1.面向全体学生

心理健康教育课程面向全体学生，采取线上线下教学相结合，以整体目标为核心，结合学院大二年级自身特点和大二学生普遍存在的诸如学校适应问题、自我认识问题、人际关系处理问题、异性交往问题等设计菜单式的心理健康课程内容，充分体现课程的整体性、灵活性和开放性。

2.精选教学内容

根据能力要求与教学内容编写讲义，应紧密联系学生的实际生活，选择具有时代气息、真实反映社会、学生感兴趣的题材，使其不仅符合学生的知识水平、认知水平和心理发展水平，还能够让学生对社会有比较全面、客观的认识。同时，尽可能设计趣味性较强的内容和活动，激发学生参与的兴趣和热情。

3.倡导体验分享

本课程倡导活动型的教学模式，教师应根据具体目标、内容、条件、资源的不同，结合教学实际，选用并创设丰富多彩的活动形式，以活动为载体，使学生在教师的引领下，通过参与、合作、感知、体验、分享等方式，在同伴之间相互反馈和分享的过程中获得成长。

4.开发课程资源

教师应将现代化教育技术与本课程教学有机结合，要通过合理利用音像、电视、报刊杂志、网络信息等丰富的教学资源，给学生提供贴近生活实际、贴近学生发展水平、贴近时代的多样化的课程资源，拓展学习和教学途径。

5.注重教学过程

（1）丰富学生经验

教师要通过多种教学活动和手段，结合学生现实生活中实际存在的问题，共同探究学习主题，帮助学生增进积极的自我认识、获得丰富的情感体验、形成积极的生活态度、建立良好的人际关系、不断丰富和发展学生的生活经验，使学生在获得内心体验的过程中，获得感悟和提高。

（2）引导学生自助、助人

在教学中要注意引导学生从自己的世界出发，用多种感官去观察、体验、感悟社会和生活，获得对世界的真实感受，让学生在活动中探究，在分享中发现和解决问题，要引导学生学会对自己负责，及时鼓励学生相互间的支持和互助行为。

（3）注重团体动力

在教学中应特别重视利用团体动力来激发学生参与活动的热情；利用团体气氛调动学生相互的分享和反馈；利用团体支持使活动效果得到加强。

课程名称	信息技术			**开课学期**	2
参考课时	52	**学分**	3	**考核方式**	考试

教学目标：

高等职业教育专科信息技术教学目标是通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使高等职业教育专科学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。

本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。

主要内容：

信息技术课程内容是高等职业教育专科学生提升其信息素养的基础，包含文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。

另外根据国家有关规定，结合专业需要和学生实际情况，可以适当增加拓展模块教学内容，如信息安全、项目管理、机器人流程自动化、程序设计基础、大数据、人工智能、云计算、现代通信技术、物联网、数字媒体、虚拟现实、区块链等的基础知识。

教学要求：

学校为课程的教学建设了满足教学需要的教学机房，配备数量合理、配置适当的信息技术设备，提供相应的软件和互联网访问带宽；建立课程负责人制度，组建课程教研室团队，积极组织开展各类教研活动，促进教学改革；还提供了在线学习平台，支持传统教学模式向混合学习、移动学习等信息化教学模式转型升级，引导学生进行数字化学习环境创设，开展自主学习、协作学习和探究学习。

课程名称	大学英语			**开课学期**	1，2
参考课时	32+32	**学分**	2+2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过教学使学生掌握一定的英语基础知识和技能，培养学生在职场环境下运用英语的基本能力。同时，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，培养学生的学习兴趣和自主学习能力，使学生掌握有效的学习方法和学习策略，为提升就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。

主要内容：

1.重点语句，学习话题相关语句，开启话题谈论之旅；2.话题交谈，聊身边的人和事、聊熟悉的人和事，聊自己的事，学会用英语讲中国的故事、讲自己的故事、讲家乡的故事，即学即用，为学生必备的语言训练提供积极的支持 3.拓展阅读，为学生拓展话题提供相关知识和语言训练提供保障，培养学生语言实践和运用能力。4.语用训练，巩固和提升语言知识和语用能力 5. 支撑词汇，掌握必要的话题相关词汇和未来职业相关词汇。

教学要求：

高职英语课程不仅要帮助学生打好语言基础，更要注重培养学生实际应用语言的技能，特别是用英语处理与未来职业相关的业务能力。教学以学生的职业需求和发展为依据，充分体现分类指导、因材施教的原则。

1.掌握 2500 个常用词汇以及由这些词构成的常用词组，能在口头和书面表达时加以运用。根据具体情况适当学习一些与行业相关的常见英语词汇。

2.掌握基本的英语语法，并能在职场交际中基本加以运用。

3.能基本听懂日常生活用语和与未来职业相关的一般性对话或陈述。

4. 能就日常话题进行简单的交流。

5. 能基本读懂一般题材的英文资料，理解基本正确。

6. 能填写表格和模拟套写常见的简短英语应用文，如简历、通知、信函等。语句基本正确格式基本恰当。

7.能借助词典将一般性题材的文字材料和与未来职业相关的业务材料译成汉语。译文达意、通顺，格式恰当。

（二）专业（技能）课

1.专业基础课程，见表 6。

表 6 专业基础课程说明

<table>
<tr><td>课程名称</td><td colspan="3">酒水知识与咖啡制作</td><td>开课学期</td><td>1</td></tr>
<tr><td>参考课时</td><td>48</td><td>学分</td><td>3</td><td>考核方式</td><td>考查</td></tr>
<tr><td colspan="6">教学目标：
通过学习，能根据饮品单要求，对经典咖啡及鸡尾酒进行从原料选用、配方平衡到风味呈现的标准化调制；能依据消费场景与顾客需求进行创意饮品的初步设计与开发；具备在吧台运营中进行有效产品推介与客户沟通的专业能力。
主要内容：
《酒水知识与咖啡制作》是烹饪工艺与营养专业的专业基础课程。本课程系统讲授发酵酒、蒸馏酒、配制酒及非酒精饮料的分类、特性与品鉴知识，重点传授经典咖啡冲煮、意式咖啡制作及基础鸡尾酒调制的核心原理与操作方法。教学过程中坚持知识与技能培养并重（例如通过产品实训、教师示范、情境模拟），培养学生对酒水产品的辨识、品评及标准化调制的基本技能，激发饮品设计与创新的思维能力。
教学要求：
以调酒师、咖啡师等岗位标准为依据，将其岗位对饮品知识、操作规范及创意能力的要求融入课程。学生通过对酒水理论与调制技术的系统学习，掌握经典咖啡饮品与鸡尾酒调制的基本原理和流程，掌握饮品成本控制与呈现美学的基础知识，培养学生胜任餐饮企业酒水相关工作所必需的专业素养与实操能力。</td></tr>
<tr><td>课程名称</td><td colspan="3">中外饮食文化</td><td>开课学期</td><td>1</td></tr>
<tr><td>参考课时</td><td>32</td><td>学分</td><td>2</td><td>考核方式</td><td>考查</td></tr>
<tr><td colspan="6">教学目标：
通过学习，能系统阐述中国主要菜系及世界典型国家饮食文化的形成背景、风味特点与习俗礼仪；能对不同文化背景下的饮食现象进行比较与分析，并将其应用于菜单设计、宴席策划与餐饮服务之中；具备在跨文化餐饮场景中进行有效沟通与适应的专业素养，提升文化理解力与传承创新意识。
主要内容：
《中外饮食文化》是烹饪工艺与营养专业的一门专业基础课程。本课程主要讲授中国八大菜系的源流与特征、世界主要国家和地区（如法国、意大利、日本、东南亚等）的饮食文化体系，深入探讨地理环境、宗教信仰、历史变迁与民俗风情对饮食习俗的深刻影响。教学过程中坚持理论传授与文化体验并重（例如通过案例分析、主题研讨、文化品鉴），培养学生对饮食文化的鉴赏能力、比较研究能力及跨文化沟通能力。
教学要求：
以餐饮管理、宴会设计、文化推广等岗位能力为导向，将餐饮行业对从业人员文化底蕴与人文素养的要求深度融入课程。学生通过对中外饮食文化知识的系统学习，掌握饮食文化的基本理论与分析方法，理解饮食作为文化载体的深层内涵，培养学生具备在高端餐饮服务与产品创新中运用文化元素、满足多元化消费需求的职业能力。</td></tr>
<tr><td>课程名称</td><td colspan="3">刀工与冷拼</td><td>开课学期</td><td>2</td></tr>
<tr><td>参考课时</td><td>48</td><td>学分</td><td>3</td><td>考核方式</td><td>考试</td></tr>
<tr><td colspan="6">教学目标：
通过学习，能熟练掌握直刀、平刀、斜刀、剞刀法等各类刀工技法，达到操作规范、物料成形标准的要求；能独立完成常见冷菜的制作与拼摆，具备设计和制作基础筵席冷盘的能力；树立</td></tr>
</table>

严格的食品安全与卫生操作意识，养成良好的职业习惯。

主要内容：

《刀工与冷切》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心技能课程。本课程系统讲授刀具使用保养、各类植物性及动物性原料的加工成形标准、冷菜制作工艺（卤、拌、炝、腌等）及拼摆艺术。教学过程中坚持基本功训练与菜品成品导向并重（例如通过教师示范、单项实训、综合模拟），培养学生扎实的刀工技能、冷菜制作与造型设计能力。

教学要求：

以切配厨师、冷菜厨师等岗位标准为依据，将其岗位对刀工速度、成形标准、卫生规范及创意拼摆的要求融入课程。学生通过系统性的刀工训练和冷菜实践，掌握烹饪原料加工处理的核心技能与冷菜制作的完整流程，培养学生具备胜任厨房基础岗位所必需的规范操作能力与美学素养。

课程名称	烹饪原料学			**开课学期**	2
参考课时	64	**学分**	4	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能准确识别各类常用烹饪原料，系统掌握其品种特性、组织结构、营养构成、品质鉴别及贮藏保鲜等专业知识；能根据菜点制作要求与风味设计，科学合理地进行原料选择、搭配与应用，具备依据原料特性解决烹饪实践中实际问题的能力。

主要内容：

《烹饪原料学》是烹饪工艺与营养专业的一门重要专业基础课程。本课程主要讲授粮食、蔬菜、果品、畜禽、水产品、调辅料等各类烹饪原料的分类、理化性质、烹饪应用特点及品质检验方法。教学过程中坚持理论与实物认知相结合（例如通过原料标本观察、市场调研、案例分析），构建学生关于烹饪原料的系统知识体系，为学习烹调工艺和菜品创新奠定坚实基础。

教学要求：

以厨师长、采购员、菜品研发员等岗位能力为导向，将餐饮行业对原料知识的核心要求深度融入课程。学生通过对烹饪原料学的系统学习，掌握原料品质鉴定的基本方法，理解原料特性与烹饪工艺、菜品质量的内在联系，培养学生形成科学用料、成本控制与创新应用的职业能力。

课程名称	餐饮服务与管理			**开课学期**	3
参考课时	48	**学分**	3	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能熟练掌握中餐、西餐及宴会服务的标准流程与操作技能，具备处理对客服务中常见问题的应变能力；能初步运用管理学原理，进行餐厅基层运营管理（如人员调配、服务质量控制、宾客关系维护等）；树立以顾客为中心的服务意识与团队协作精神。

课程内容：

《餐饮服务与管理》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程全面讲授餐饮服务的基本技能、中西餐服务程序、宴会设计与服务、菜单设计与定价、餐饮营销与销售技巧、餐饮人力资源管理及运营成本控制等内容。教学过程中坚持服务技能训练与管理思维培养并重（例如通过情景模拟、角色扮演、案例分析、项目实践），培养学生综合的服务执行力和基层管理潜力。

教学要求：

以餐厅服务员、领班、主管等岗位标准为依据，将其岗位对服务礼仪、操作规范、客户沟通及现场管理的要求融入课程。学生通过理论学习与服务实践，掌握现代餐饮服务的核心知识与运营管理的基本逻辑，培养学生具备在餐饮一线服务岗位及未来管理职位上所需的核心职业素养。

课程名称	食品雕刻			**开课学期**	3
参考课时	64	**学分**	4	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能掌握食品雕刻的基本刀具使用和雕刻技法，独立完成花卉、鸟类、建筑等基础题材的雕刻作品；能将雕刻作品与菜肴、宴席主题相结合，进行盘饰与展台设计，提升菜品的艺术性与附加值；培养空间想象力、艺术审美能力及精益求精的工匠精神。

课程内容：

《食品雕刻》是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展技能课程。本课程主要讲授果蔬雕刻的原料选用、工具保养、基本刀法（如切、刻、旋、戳等）以及各类基础造型（如月季花、喇叭花、天鹅、亭台等）的分步雕刻技法。教学过程中坚持模仿与创新相结合（例如通过教师示范、分步实训、主题创作），培养学生的立体造型能力与艺术表现力。

教学要求：

以岗位所需的审美素养与创意表达能力为导向，将宴席设计、菜品装饰等实际工作需求融入课程。学生通过系统的雕刻训练，掌握食品雕刻的核心技能与设计规律，理解烹饪美学的应用价值，培养学生将技术性与艺术性相融合，服务于餐饮产品升级的综合能力。

课程名称	餐饮市场营销			**开课学期**	2
参考课时	32	**学分**	2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过学习，能系统分析餐饮市场环境，进行市场细分与目标市场定位；能运用产品、价格、渠道、促销等营销组合策略，为餐饮企业制定切实可行的营销方案；掌握新媒体运营与数字化营销的基本方法，具备餐饮品牌推广与客户关系管理的初步能力。

主要内容：

《餐饮市场营销》是烹饪工艺与营养专业的一门专业拓展课程。本课程主要讲授餐饮消费者行为分析、餐饮市场调研、STP 战略（市场细分、目标市场选择、市场定位）、餐饮营销 4P/4C 策略、新媒体营销（如社交媒体、短视频、外卖平台运营）及餐饮品牌建设等内容。教学过程中坚持理论与实战相结合（例如通过案例研讨、项目策划、模拟推广），培养学生的市场洞察力与营销策划能力。

教学要求：

以餐饮创业者、营销专员、门店经理等岗位能力为导向，将现代餐饮企业对于市场获客、品牌塑造与数字化转型的核心要求融入课程。学生通过对餐饮市场营销知识的学习与实践，掌握餐饮营销活动策划与执行的关键环节，能够结合行业发展趋势，为解决餐饮企业实际营销问题提供创新性思路与方案。

2.专业核心课程，见表 7。

表 7 专业核心课程说明

课程名称	西点工艺与制作			**开课学期**	3
参考课时	64	**学分**	4	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能熟练掌握面包、蛋糕、饼干、泡芙、塔派等主要西点品类的原料特性、配方平衡及生产工艺流程；能独立完成面包发酵、蛋糕乳化、奶油裱花等核心工序，具备依据产品标准进行品质鉴定与控制的能力；能够结合市场需求，进行基础西点产品的创新设计与开发。

主要内容：

《西点工艺与制作》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程系统讲授西点主

要原辅料的作用原理、各类西点的制作理论（如搅拌、发酵、熟制等）、经典产品（如法式面包、戚风蛋糕、曲奇等）的工艺要点及装饰技艺。教学过程中坚持理论与实操深度融合（例如通过配方计算、教师示范、分组实训、产品品鉴），培养学生规范的西点制作技能与产品研发基础能力。

教学要求：

以西点师、烘焙师岗位能力要求为标准，将现代烘焙坊的生产流程、质量标准与创新理念融入课程。学生通过系统性的技能训练，掌握西点生产的核心技术与关键控制点，理解原料、工艺与产品品质的相互关系，培养学生具备胜任西点生产、质量控制及新品开发等岗位的职业素养。

课程名称	烹饪营养与配餐			**开课学期**	3
参考课时	64	**学分**	4	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能运用营养学基础知识分析各类烹饪原料的营养价值，掌握不同烹调方法对营养素的影响规律；能针对不同人群（如青少年、老年人、特定疾病人群）的生理与营养需求，进行科学合理的营养餐设计与食谱编制；具备开展膳食营养评价与健康饮食指导的初步能力

主要内容：

《烹饪营养与配餐》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程主要讲授人体所需营养素的功能、食物来源及消化吸收，烹饪过程中营养素的保护措施，不同生理阶段及常见慢性疾病的膳食指导原则，以及个体及群体营养配餐与食谱编制的原则和方法。教学过程中坚持营养理论与配餐实践相结合（例如通过案例分析、食谱计算、膳食调查、营养软件应用），培养学生的营养分析能力与科学配餐能力。

教学要求：

以营养配餐员、健康顾问、团膳管理等岗位需求为导向，将公共营养指导与个性化饮食设计的能力要求融入课程。学生通过系统学习与实践，掌握平衡膳食与营养配餐的核心知识与技能，能够将营养学理论应用于餐饮产品设计与服务中，培养学生“医食同源”的理念与科学健康的烹饪观。

课程名称	烹调工艺学			**开课学期**	4
参考课时	64	**学分**	4	**考核方式**	考试

教学目标：

通过学习，能系统掌握原料初步加工、干货涨发、刀工处理、火候调控、调味技术及菜肴美化等中式烹调全流程的核心技艺；能熟练运用炒、爆、熘、烧、焖、炖等主要烹调方法独立制作经典风味菜肴；具备对菜肴色、香、味、形、质进行综合评价与质量控制的能力。

主要内容：

《烹调工艺学》是烹饪工艺与营养专业最为核心的专业技能课程。本课程全面讲授中式烹调的技术原理、工艺流程及操作要领，涵盖热菜烹调、冷菜制作及汤汁制备等核心内容。教学过程中构建“理论-演示-实训-品评”一体化教学模式，通过任务驱动、标准化操作训练和风味辨析，培养学生扎实的烹调基本功和菜肴举一反三的迁移能力。

教学要求：

以热菜厨师等岗位的职业能力标准为核心，将现代厨房的生产规范、安全卫生要求及标准化操作流程深度融入教学。学生通过大量、反复、规范的技能训练，掌握中式烹调的核心技术体系，理解风味形成的基本原理，培养学生具备从事菜肴制作、质量把控及工艺改良的扎实功底与职业自信。

课程名称	西餐工艺与制作	**开课学期**	3

参考课时	48	学分	3	考核方式	考试

教学目标：

通过学习，能掌握西餐基础汤、少司、配菜的制作原理，熟悉开胃菜、汤品、主菜、甜点的典型结构与制作流程；能规范运用煎、烤、焖、烩等西餐常用烹调方法，独立完成代表性经典西餐菜肴；了解西餐餐饮文化，具备按西餐服务流程进行出餐安排与盘饰设计的能力。

主要内容：

《西餐工艺与制作》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程系统讲授西餐原料知识、少司体系、烹调方法、经典菜系（如法餐、意餐）特色及现代西餐呈现技巧。教学过程中强调操作的规范性与风味的准确性（例如通过任务书解读、演示教学、模块化实训、品鉴会），培养学生的西餐逻辑思维与标准化执行能力。

教学要求：

以西餐厨师岗位能力要求为依据，将其对标准化作业、食品安全、风味理解及团队协作的要求融入课程。学生通过系统学习与实践，掌握西餐生产的典型工艺与出品标准，理解不同菜系的风味特征，培养学生具备在西餐厨房环境中胜任基础岗位并持续发展的专业能力。

课程名称	中餐制作			开课学期	4
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试

教学目标：

在掌握烹调基本功的基础上，通过学习，能综合运用各种烹调技法，系统掌握地方风味菜系（如川、粤、苏、鲁等）的经典名菜和特色小吃的制作工艺；能根据筵席主题设计与制作整套菜单，具备菜品成本核算、宴席流程管控及风味特色把握的综合能力。

主要内容：

《中餐制作》是《烹调工艺学》的进阶与综合应用课程。本课程以中国主要地方菜系为模块，深入讲授各菜系的形成背景、风味特点、代表菜肴的精准配方与独特工艺。教学采用“菜系引领、项目驱动”模式（例如通过宴席设计、仿真实训、名师讲座、技能竞赛），强化学生综合技能运用能力与风味创新能力。

教学要求：

以厨师长、菜品研发员等发展岗位的能力需求为导向，将菜系传承、风味把控、宴席设计及团队协作等高阶要求融入课程。学生通过代表性菜肴的强化训练与宴席项目的综合实践，深化对中餐烹饪体系的理解，培养学生具备菜品生产的综合执行能力与一定的技术创新能力。

课程名称	面点工艺与制作			开课学期	4
参考课时	64	学分	4	考核方式	考试

教学目标：

通过学习，能熟练掌握面团调制（水调、膨松、油酥、米粉面团等）、制馅、成形和熟制等中式面点的核心制作工艺；能独立完成蒸、煮、炸、烤、煎等各类代表性中式面点（如饺子、包子、酥饼、糕团等）的制作；具备根据时令、地域特色进行基础面点品种创新的意识与能力。

主要内容：

《面点工艺与制作》是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程系统讲授中式面点的原料特性、面团形成原理、各类面点（如京式、苏式、广式）的制作技法及风味特色。教学过程中注重工艺传承与技能养成（例如通过配方解析、流程演示、分步实训、作品评比），培养学生扎实的面点制作基本功与举一反三的能力。

教学要求：

以面点师岗位标准为依据，将其对工艺精准、形态美观、口感地道及生产高效的职业要求融入课程。学生通过系统性的实践操作，掌握中式面点制作的核心技术链条，理解不同面团和馅料的特性及组合规律，培养学生具备独立从事面点生产、新品开发与质量控制的专业能力。

3.集中实践教学环节

表 8 集中实践教学环节安排表

集中实训项目	学　期					
	一	二	三	四	五	六
课程集中实训			1 周	2 周		
综合实训					12 周	
岗位实习					6 周	18 周
总计：39 周	周	周	1 周	2 周	18 周	18 周

4.专业选修课程

在职业能力课程的基础上，围绕本专业职业能力拓展的多方位、多层次的职业能力和职业素质相关课程。

表 9 专业选修课程说明

课程名称	书法鉴赏与训练			**开课学期**	3
参考课时	32	**学分**	2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过学习，能了解汉字书体的演变历史，掌握楷书或行书的基本笔法、结构与章法；具备对经典书法作品的初步鉴赏与分析能力，能完成基础水平的书法临摹与创作实践；在书写训练中陶冶情操，培养专注、细致的品格，提升人文素养与审美格调。

主要内容：

《书法鉴赏与训练》是一门公共基础课程。本课程主要讲授中国书法艺术的发展脉络、不同书体的艺术特征，重点进行楷书或行书的笔法、字法、章法训练。教学过程中坚持理论与实践相结合（例如通过名作赏析、教师示范、集中临帖、习作点评），引导学生掌握书写技能，感受汉字书写所承载的文化内涵与美学精神。

教学要求：

以提升学生人文素养与审美能力为核心目标，将中华优秀传统文化传承与美育要求融入课程。学生通过系统的鉴赏与动手实践，了解书法艺术的基本规范，掌握正确的书写方法，能够创作出合乎法度的基础书法作品，并在此过程中培养耐心、专注的良好习惯。

课程名称	名著阅读			**开课学期**	4
参考课时	32	**学分**	2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过学习，能系统阅读中外文学经典名著，掌握精读、泛读等基本阅读方法，具备对作品主题、人物形象、艺术特色进行分析与批判性思考的能力；能够通过书面报告与口头陈述清晰地表达个人见解，提升逻辑思辨能力、语言表达深度及跨文化理解能力。

主要内容：

《名著阅读》是一门人文素养课程。本课程精选古今中外的小说、散文、戏剧等文学经典（如《红楼梦》、《活着》、《哈姆雷特》等），引导学生进行深度阅读与研讨。教学采用“阅读-思考-讨论-输出”的模式（例如通过读书会、专题研讨、论文写作、课堂辩论），培养学生的文本细读能力、人文关怀与批判性思维。

教学要求：

以培养学生终身阅读习惯和深厚人文底蕴为导向，将思辨能力与表达能力培养贯穿教学全程。学生需按时完成指定书目的阅读，积极参与课堂研讨，能够撰写观点明确、论证有力的读书报告，并在此过程中构建起对人性、社会与价值的深层认知框架。

课程名称	经典电影赏析			**开课学期**	3
参考课时	32	**学分**	2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过学习，能了解世界电影史的发展脉络与主要流派，掌握镜头语言、蒙太奇、声音、叙事结构等电影艺术的基本元素；具备从技术层面和美学层面综合分析、解读经典影片的能力，形成健康的审美观念和独立的影视批评视角。

主要内容：

《经典电影赏析》是一门公共艺术课程。本课程系统介绍电影视听语言，并通过观摩与分析中外不同时期的代表性影片（如《公民凯恩》、《霸王别姬》等），探讨其社会文化内涵与艺术价值。教学采用“理论讲授-拉片精读-小组讨论-影评写作”相结合的方式，提升学生的影像解读能力与艺术感知力。

教学要求：

以提升学生视觉素养和综合审美能力为核心，将电影作为重要的文化文本进行深度剖析。学生需掌握电影分析的基本方法，能够从导演思维、文化背景、技术手法等多维度欣赏影片，并完成具有个人见解的影视分析报告，从而拓宽文化视野，提高媒介素养。

课程名称	四史教育			**开课学期**	4
参考课时	32	**学分**	2	**考核方式**	考查

教学目标：

通过学习，能系统了解党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史的基本脉络、重大事件与光辉成就；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”，厚植爱党爱国爱社会主义的情感，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。

主要内容：

《四史教育》是一门思想政治理论必修课。本课程主要讲授中国共产党为人民谋幸福、为民族谋复兴、为世界谋大同的实践史，突出英雄人物、典型事迹与奋斗精神。教学过程中坚持历史与现实相对照（例如通过专题讲授、案例教学、红色基地云参观、主题研讨），引导学生知史爱党、知史爱国，增强使命担当。

教学要求：

以立德树人为根本任务，将价值塑造、知识传授和能力培养融为一体。学生需准确把握“四史”的主题主线、主流本质，旗帜鲜明地反对历史虚无主义，能够运用唯物史观正确认识和评价历史事件，并自觉将学习成果转化为为实现中华民族伟大复兴而奋斗的内在动力。。

课程名称	中华民族共同体概论			开课学期	4
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

通过学习，能准确把握中华民族多元一体格局的形成历史与发展规律，深刻理解中华民族共同体的基本概念、理论内涵与时代价值；树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观，增强对中华民族的认同感和自豪感，自觉维护国家统一和民族团结。

主要内容：

《中华民族共同体概论》是一门思想政治理论重要课程。本课程系统讲授中华民族的起源、形成与发展，展现各民族交往交流交融的历史画卷，阐释中华民族共同体理念的深刻内涵与铸牢中华民族共同体意识的重大意义。教学结合多学科视角（如历史学、民族学、政治学），通过理论阐释、现象分析、政策解读，夯实学生的思想根基。

教学要求：

以铸牢中华民族共同体意识为主线，将爱国主义教育与民族团结进步教育深度融入教学全过程。学生需系统掌握课程核心理论，能够正确辨析相关的历史与现实问题，并在日常学习与生活中自觉尊重各民族文化的多样性，积极促进各民族之间的团结互助，成为中华民族共同体的自觉维护者和积极建设者。

课程名称	人工智能导论			开课学期	5
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

通过学习，能了解人工智能的发展历程、基本概念、核心原理（如搜索、知识表示、机器学习、神经网络等）及主要应用领域；能够理解常见 AI 技术（如图像识别、自然语言处理）的工作逻辑，并思考其在智慧餐饮、智能制造等场景下的应用潜力，培养面向未来的数字素养与创新意识。

主要内容：

《人工智能导论》是一门面向非计算机专业的通识课程。本课程概述 AI 的主要技术流派、算法基础及伦理问题，并通过案例分析介绍 AI 在医疗、金融、交通、文创等领域的实际应用。教学注重科普性与启发性（例如通过概念讲解、工具演示、案例研讨、项目构想），帮助学生建立对 AI 技术的宏观认知。

教学要求：

以培养学生的科技素养和跨界整合能力为目标，引导学生理解并适应智能时代。学生需掌握人工智能的基础知识，能够辨析 AI 技术的适用场景与局限性，并能够结合自身专业，初步构想 AI 赋能的本领域创新应用方案，具备与技术人员进行有效沟通的初步能力。

课程名称	探寻中国烹饪文化遗产与自然遗产			开课学期	4
参考课时	32	学分	2	考核方式	考查

教学目标：

通过学习，能系统认知中国饮食类非物质文化遗产（如名菜名点、制作技艺、饮食习俗）与自然遗产（如特色食材产地）的谱系与价值；掌握饮食文化遗产调查与记录的基本方法，具备将遗产元素应用于现代餐饮产品创新与文化传播的初步能力，增强文化自信与行业使命感。

主要内容：

《探寻中国烹饪文化遗产与自然遗产》是一门专业拓展课程。本课程深入讲授中国饮食文化遗产的认定标准、保护体系与代表性项目，分析自然地理环境对特色食材与风味体系形成的决定性影响。教学采用“理论-案例-实践”相结合的模式（例如通过专家讲座、地域饮食文化考察、非遗项目调研报告、创新方案设计），深化学生对饮食文化的专业理解。

教学要求：

以培养具备文化传承与创新能力的烹饪专业人才为导向，将文化遗产保护理念融入专业学习。学生需掌握饮食文化遗产的核心内容与价值，能够对特定地域或品类的饮食文化遗产进行资料梳理与价值分析，并能够提出具有可行性的活化利用方案，服务于文旅融合与餐饮升级。

七、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面（结合学院实际，参照国家专业教学标准设计）。

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

我院旅游管理专业群目前有专兼职教师78人，教学团队结构合理，整体素质优良，职称结构合理，老中青相结合、教研成果丰硕。学校围绕烹饪工艺与营养的培养目标，对现有的师资队伍进行优化整合，同时聘请了我省著名烹饪大师担任客座教授和企业导师，担任相关课程的教学和实践指导工作。为对接福建省尤其是南平市的餐饮发展需求，强化“双师型”师资队伍建设，为烹饪工艺与营养专业的人才培养提供强有力的师资保障。

2 专业带头人

李尾咕，男，教授，1991年本科毕业于福建师范大学历史学专业，2006年获福建师范大学专门史硕士学位。2024年2月至今就职于闽北职业技术学院，现为旅游管理专业主任。长期从事旅游管理与文化研究方向，具备扎实的理论功底与丰富的教学实践经验。依托“校—企—行”协同育人机制，主持完成《导游实务》等省级课程思政示范课程与在线开放精品课程建设，牵头开发“山岳智慧研学导游”等教学项目并获福建省高职院校教学能力大赛一等奖。主导推动专业课程体系优化与实训资源整合，促进教学内容与行业岗位需求有效衔接。积极拓展茶文化、餐饮文化等特色研究方向，出版专著《武夷文化胜览》等学术成果。通过深化产教融合与课程改革，构建“岗课融通”人才培养模式，有效提升学生职业能力与就业质量，彰显“文化引领、实践驱动、跨界融合”的专业建设特色。

3.专任教师

所有专任教师都具有高校教师资格；具有餐饮服务等相关专业本科及以上学历；具有一定年限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；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；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。专任教师一览表见表10。

表 10 烹饪工艺与营养专业专任教师一览表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	毕业学校及专业	获得学位或学历
1	李尾咕	男	56	教授	福建师范大学，历史系	本科/硕士
2	朱瑜	女	41	副教授	福建师范大学，旅游管理专业	本科/硕士
3	庄梅华	女	43	讲师	福建农林大学，旅游系	本科/硕士
4	邹赣华	女	54	副教授	福建师范大学，中文系	本科/硕士
5	范梦云	女	33	助讲	北京外国语大学-英国博尔顿大学，全媒体国际新闻	本科/硕士
6	张完英	女	56	副教授	福建师范大学，管理学	本科/硕士
7	阮学兰	女	41	讲师	闽南师范大学，心理学	本科/硕士
8	李炎容	女	41	讲师	重庆工商大学，经贸英语	本科/硕士
9	谢辉	男	50	副教授	南京林业大学，信息管理	本科
10	张海丽	女	41	副教授	福建农林大学，国际经济与贸易	本科/硕士

（二）教学设施

1.专业教室基本条件

学院现有标准专业教室 12 间，每间教室均配备有多功能讲台、多媒体电脑、激光投影仪、电子白板和普通黑板等。学院建有综合导游实训室，可以为学生的模拟导游学习提供相应场景的仿真学习环境，让学生能身临其境地进行导游讲解训练。学院建设有可视化智慧集成控制教室，每间教室均配备有一台智能控制终端，支持“插卡取电”、“教师考勤”、“一键式上下课”，实现可视化远程语音对讲功能、报警联动功能、远程观摩功能和教学听评课功能等，最终实现了对所有多媒体教室的智慧化集成控制。有智慧教室 3 间，配备有精品录播系统、跟踪录播主机、跟踪录播主机管理系统、图像自动跟踪系统、移动录播系统、多媒体导播控制平台等设备。学院校园网全覆盖，实施网络安全防护措施，学院设有安全领导小组，做好相关的应急预案，制度完善，可以根据紧急情况启动安全预案；安装应急照明装置并保持良好状态；有符合要求的多个紧急疏散通道，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训基地基本要求，具体见表 11。

表 11 专业校内实训基地

实验实训室名称	现有建筑面积（m2）	现有设备价值（万元）	现有主要设备			主要实训项目
			名称	单价（万元）	台套数	

前厅数字化运营实训室	62	40	学生终端操作平台	15	40	酒店前厅及数字化管理的实训教学
			服务器	5.8	1	
			前厅软件	20	1	
餐饮虚拟仿真服务实训室	80	2	餐桌	0.3	8	餐饮服务与运营管理的实训教学
			摆件	0.6	1	
			餐具	1	100	
调饮实训室	80		酒吧消毒柜、冰箱	1	50	饮品制作和侍酒服务的实训教学

3.校外实训基地基本情况

本专业严格遵循《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》，与4家企业共建校外实训基地，具体见表12.

表12　专业校外实训基地

序号	单位名称	是否协议	承担的教学任务
1	泉州八仙过海旅游有限公司	是	接收实习、专业认知实训等
2	武夷山悦华酒店	是	接收实习、酒店认知实训等
3	厦门海悦山庄酒店	是	接收实习、酒店综合实训等
4	南平雅阁大酒店	是	接收实习、酒店综合实训等

4.信息化教学基本情况

学院依托智慧职教与职教云APP为平台，建成数字化教学资源3门，其中院级精品在线开放课程2门，省级精品在线开放课程1门；还购置了智慧树、超星尔雅等第三方课程平台，面向学生开设选修课；购置了电子期刊、电子图书、电子教材和课程资源包等数字化教学资源，教师积极开展信息化教学，并引导学生通过信息化教学平台和资源进行自主学习，推进了学院全面开展信息化环境下的教育与学习。

（三）教学资源

1.教材选用和建设基本要求

（1）教材选用。按照规范程序，严把教材选用关，优先选用国家规划和省级规划教材，严格审查教材的意识形态问题。

（2）教材开发。积极参加国家和行业规划教材建设。校企合作共同开发基于工作过程的校本特色教材。目前已经建成3部校本教材。

表 13 教材开发情况

教学科研成果名称	类别	书(刊)号	作(著)者	排序情况	出版社
武夷文化胜览（为《武夷文化》选修课程教材）	专著	ISBN 978-7-5615-6530-8	李尾咕	独撰	厦门大学出版社
旅游概论	专著	ISBN 978-7-5660-1009-4	李尾咕、朱瑜	副主编	湖南师范大学出版社
饭店管理实务	专著	ISBN 978-7-5044-9888-5	朱瑜	副主编	中国商业出版社

2.图书文献配备基本要求

学院图书馆为本专业配备的图书文献共有 3000 多本，基本能满足本专业人才培养、专业建设、教科研、师生学习查阅的需求。

3.数字教学资源配置

专业课程资源方面，各核心课程是重点打造对象。像餐饮服务与管理、管理学基础等课程，需系统建设在线课程资源，配备不少于 80 个画质清晰（分辨率不低于 1280×720）、录制规范的教学视频，内容应覆盖教师理论精讲与服务流程完整演示，确保音画同步、场景真实。电子教案应详实完整，融入大量行业典型案例图片、最新标准与政策解读链接，如在餐饮服务案例分析中对接星级酒店真实服务场景，并可一键跳转至行业权威平台查阅相关操作规范。

数字素材资源库应具备规模与专业度。餐饮与客房服务技能示范图库不少于 1 万张，分类清晰，支持按服务流程、技能要点等多维度精准检索；餐饮用具与客房布草样本库应涵盖 500 种以上常见类型，提供实物全景、细节特写与规范摆放示意图，关键参数齐全并匹配典型应用场景说明。

在线学习平台功能需完善稳定。支持直播授课，可容纳 300 人同时在线，画质自适应，延迟低于 500 毫秒，直播回放保存不少于一年，配备互动白板、随堂测验等工具，互动行为实时记录。作业系统应支持多样化题型，客观题自动批改，主观题支持教师语音或标注点评，成绩数据多维度可视化分析，精准反馈学情以支撑教学优化与个性化指导。见表 14。

表 14 数字教学资源库

数字资源名称	类别
餐饮服务与管理	学习通在线课程
管理学基础	学习通在线课程

（四）教学方法

1.在教学方法上，紧扣烹饪工艺与营养专业课程实践性强的特点，大量开展实践（实战）教学法、现场（实景）教学法、讨论和启发式教学法、产教结合法、项目教学法等；将教学内容有机地与生产实践相结合，使学生在实践真实教学环境中既学到知识，又得到锻炼，提高实践能力，更深刻理解岗位工作内涵，达到良好的教学效果。

2.在教学手段上，积极推广多媒体教学，演示教学等。充分利用多媒体教室、手工制作工作室、成品展示厅等教学场地，开展多媒体教学，演示教学，多媒体课件在教学过程中得到了广泛应用，深受学生的欢迎。利用项目教学体验馆让学生实地操作，增强实践能力，从教学的实际需要出发，正确处理好课堂中教师、学生、教学手段之间，不同教学内容与教学手段之间，感性学习、理性思考与教学手段之间，以及传统教学手段与现代化教学手段等各方面的关系，在不同的教学阶段、针对不同的教学内容恰当地运用或综合运用教学手段。

（五）学习评价

根据教学目标、教学方式，采用形式多样的考核办法。考核内容体现：能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式体现：“过程考核，结果考核，综合评价，以人为本”，强调以人为本的整体性评价观。

评价主体体现：在过去校内评价、学校教师评价的基础上，增加企业评价、社会评价等多种评价方式。

1.公共课采用以学生的学习态度、思想品德，以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时教学过程的评定，将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合，综合评定成绩。

2.其他专业基础课与专业核心课采用现场口试、实训报告、观察记载表格、考勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作，现场考核，指导老师负责，可邀请行业专家或能工巧匠参与，完善过程性考核评价方法。

3.岗位实习以企业考核为主，学院考核为辅。校企双重考核学生的工作态度和工作业绩。

（六）质量管理

建立以教学目标监控、教学过程监控、教学结果监控等子系统组成的教学质量监控系统。

1.组织保障

烹饪工艺与营养专业教学指导委员会

主　任：白雁飞

副主任：李尾咕

成　员：朱瑜、庄梅华、范梦云、王芳、戴春风、单丹

2.校企合作

学校与泉州八仙过海旅游有限公司、武夷山悦华酒店、晋江金玛酒店、晋江宝龙酒店等企业签订合作协议，明确双方的权责和合作内容。协议涵盖合作目标、资源共享、实习安排、项目合作、人才培养等方面的内容。与企业开展实习项目，提供学生实践机会和职业体验。同时，还与企业合作，开展就业指导和招聘活动，帮助学生就业。邀请企业专业人士担任专业建设顾问，提供专业指导和实践经验分享。

校企合作制度与机制的建立促进学校与企业的紧密合作，加强教学与实践的结合，提高学生的就业竞争力，并促进产学研紧密结合，推动产业创新和发展。烹饪工艺与营养专业正与泉州市八仙过海进行校企合作订单班培养，未来将向校企合作产业学院方向发展。本专业建立校外实训基地情况见表 12。

3.专业建设和教学质量管理

烹饪工艺与营养专业经过严谨细致的专业调研和人才需求分析，对行业企业状况有了深层次认识。针对酒店市场的人才需求变化，烹饪工艺与营养专业及时修订人才培养方案，完善课程体系，优化课程标准。为了加强人才培养质量监控，烹饪工艺与营养专业不断完善听课制度和学生评教活动，持续改进教师的教学质量。对存在的质量问题，及时通报到教师个人，并督促教师及时完成整改。要求教师每学年下企业 1 个月以上，使教师能与时俱进，并能将理论知识与实践操作紧密结合，教会学生在学校就能掌握就业岗位的技能。

教学质量管理：

（1）强化思政课程和课程思政。积极构建“思政课程+课程思政”大格局，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，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。

（2）深化课堂教学模式改革。以学生为中心，普及推广项目教学、案例教学、情景教学、工作过程导向教学等，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学等新型教学模式，

推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序。

（3）推进信息技术与教学有机融合。结合课程特点，把信息技术广泛应用于日常教学和公开课教学中，开展数字化教学资源建设，开展线上线下混合式教学，推广仿真软件、在线课堂、微课及教学视频，通过职教云进行训练、测试等，全面提升教师信息技术应用能力，提高课程教学质量。

（4）教学过程管理

烹饪工艺与营养专业通过院系二级教学督导，对教师平时授课进行听课和诊断，加强巡课、听课、评课、评学制度、定期开展公开课、示范课等教研活动，推动专业教师积极参加省市和学院教学大赛，以赛促教。对毕业生进行跟踪反馈，使学生满意度和教学质量大幅度提高。

八、毕业要求

大学生体质健康测试合格。达到本专业人才培养方案规定的知识、技能、素质的基本要求。通过 3 年的学习，修满人才培养方案中规定的所有课程，成绩全部合格，完成 2518 课时，125.5 学分。

九、教学进程总体安排

（一）课时学分结构表

表 15 课时学分结构表

课程性质		课程门数	教学活动总课时	占总课时比例	学分	学分比例
公共	必修课	16	568	22.57%	35.5	27.62%
	选修课	4	128	5.08%	8	6.23%
专业基础课		7	336	13.34%	21	16.34%
专业核心课		6	368	14.62%	23	17.90%
专业选修课		4	128	5.08%	8	6.23%
集中实践教学环节	课程集中实训	3	90	3.57%	3	2.33%
	综合实训	1	180	7.15%	6	4.67%
	岗位实习	1	720	28.59%	24	18.68%
合　计			**2518**	**100%**	**128.5**	**100%**
总课时 2518 课时，其中理论教学 828 课时，实践教学 1690 课时；实践教学课时数占教学活动总课时 67.11%，公共课时 714 课时，占比 28.86%，选修课时 256 课时，占比 10.17%。						

（二）授课时间分配表

表 16 烹饪工艺与营养专业授课时间分配表

学年	学期	课程教学	集中实践教学环节			军训入学教育	复习考试	节假日运动会	岗位实习总结与交流	毕业教育	合计
			课程集中实训	综合实训	岗位实习						
一	1	14				4	1	1			20
	2	18					1	1			20
二	3	17	1				1	1			20
	4	16	2				1	1			20
三	5			12	6		1	1			20
	6				18				1	1	20
合计		65	3	12	24	4	5	5	1	1	120

（三）教学进程安排表

表 17　教学进程安排表

课程性质	课程代码	课 程 名 称	课程类别	总课时	学分	理论课时	实践课时	教学方式	考核方式	各课程按学期设置的周课时/总课时					
										第一学年		第二学年		第三学年	
										1	2	3	4	5	6
公共必修课	801014	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	理论+实践课	48	3	42	6	讲授	考试			3/48			
	801013	思想道德与法治	理论+实践课	48	3	42	6	讲授	考查	4/48					
	801012	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	理论+实践课	32	2	30	2	讲授	考查		2/32				
	801010	形势与政策	纯理论课	16	1	16		讲授	考查	贯穿专业教育全程，共 16 课时					
	801015	国家安全教育	理论+实践课	16	1	14	2	讲授	考查		1/16				
	801030	职业生涯规划	纯理论课	24	1.5	24		讲授	考查	2/24					
	801031	就业指导	纯理论课	16	1	16		讲授	考查				1/16		

	801008	创新创业教育基础	纯理论课	32	2	32		讲授	考查		2/32				
	801007	军事理论教育与军事训练	理论+实践课	32	2	16	16	线上自学 实践	考查	2/16					
	801006	体育与健康	理论+实践课	112	7	16	96	理实一体	考查	2/32	2/24	2/32	2/24		
	801060	劳动教育	理论+实践课	16	1	8	8	理实一体	考查		0/16				
公共必修课	801019	艺术鉴赏	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查				2/32		
	801050	心理健康	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查	3/32					
	801016	信息技术	理论+实践课	48	3	16	32	理实一体	考试		3/48				
	32700101	大学英语（一）	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考查	3/32					
	32700102	大学英语（二）	纯理论课	32	2	32	0				3/32				
	小计			**568**	**35.5**	**400**	**168**			**16/200**	**12/184**	**5/80**	**5/72**		
公共选修课	804001	人工智能导论	纯理论课	32	2	32	0	线上自学	考查			2/32			
	801036	大学语文	纯理论课	32	2	32	0	线上自学 或线下教学	考查		2/32				
		选修 1	纯理论课	32	2	32	0	线上自学 或线下教学	考查	2/32					
		选修 2	纯理论课	32	2	32	0	线上自学 或线下教学	考查				2/32		
	小计			**128**	**8**	**128**	**0**			**2/32**	**2/32**	**2/32**	**2/32**		

专业基础课	762201	酒水知识与咖啡制作	理论+实践课	48	3	12	36	理实一体	考查	2/48					
	762202	中外饮食文化	纯理论课	32	2	32	0	讲授	考试	4/32					
	762203	刀工与冷拼	理论+实践课	48	3	12	36	理实一体	考试		2/48				
	762204	烹饪原料学	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考查		4/64				
	762205	餐饮服务与管理	纯理论课	48	3	12	36	讲授	考试			2/48			
	762206	食品雕刻	理论+实践课	64	4	16	48	理实一体	考查			2/48			
	762207	餐饮市场营销	理论+实践课	32	2	32	0	理实一体	考查			2/48			
	小计			**336**	**21**	**136**	**200**			**6/80**	**6/112**	**6/144**			
专业核心课	763201	西点工艺与制作	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考试			4/64			
	763202	烹饪营养与配餐	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考试			4/64			
	763203	烹调工艺学	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考试				4/64		
	763204	西餐工艺与制作	理论+实践课	48	3	16	32	理实一体	考试			4/48			
	763205	中餐制作	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考试				4/64		
	763206	面点工艺与制作	理论+实践课	64	4	20	44	理实一体	考试				4/64		
	小计			**368**	**23**	**116**	**252**					**8/176**	**12/192**		

专业选修课	765201	书法鉴赏与训练	理论+实践课	32	2	12	20	线上自学	考查			0/32			
	765202	名著阅读	理论+实践课	32	2	12	20	线上自学	考查				0/32		
	765203	经典电影赏析	理论+实践课	32	2	12	20	线上自学	考查			0/32			
	765204	四史教育	理论+实践课	32	2	12	20	线上自学	考查				0/32		
	765205	中华民族共同体概论	理论+实践课	32	2	12	20	线上自学	考查				0/32		
	765206	人工智能导论	理论+实践课	32	2	12	20	理实一体	考查			2/32			
	765207	探寻中国烹饪文化遗产与自然遗产	理论+实践课	32	2	12	20	理实一体	考查				2/32		
	小计			**128**	**8**	**48**	**80**					**2/32**	**2/32**		
集中实训课	760201	烹饪基本功训练	实践课	30	1	0	30	实践	考查			1 周			
	760202	菜品设计与创新	实践课	30	1	0	30	实践	考查				1 周		
	760203	宴席设计与制作	实践课	30	1	0	30	实践	考查				1 周		
	760204	综合实训	实践课	180	6	0	180	实践	考查					12 周	
	760205	岗位实习	实践课	720	24	0	720	实践	考查			1 周	2 周	6 周	18 周
	小计			**990**	**33**	**0**	**990**								
合计				**2518**	**128.5**	**828**	**1690**			**25/312**	**17/328**	**23/464**	**21/328**		

说明：1.课程类别：纯理论课、理论+实践课、实践课。

2.课程集中实训共三门。

3.公共选修课根据思政部统一安排开展。