

# 人才培养方案

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

专业组别：高职专业二组

# 目录

一、专业名称与代码.....	1
专业名称：烹调工艺与营养.....	1
专业代码：640202.....	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.....	4
（一）人才培养目标.....	4
（二）人才培养规格.....	4
1、素质.....	4
2、知识.....	5
3、能力.....	5
六、典型工作任务与职业能力分析.....	5
七、课程结构.....	8
八、学习领域及学习情境组成.....	9
九、教学时间分配表.....	10
十、课程设置.....	10
（一）公共基础课程.....	10
（二）专业课程.....	23
十一、专业教学基本情况.....	31
（一）专业教学团队.....	31
（二）实践教学条件.....	31
1、校内专业实训室.....	31
2、校外实习基地.....	32
烹调工艺与营养专业校外实习基地.....	32
（三）使用的教材、数字化（网络）资料等的学习资源.....	32
烹调工艺与营养专业教材选用表（备选根据实际情况可更改）.....	33
烹调专业数字化资源选用表.....	34
十二、继续专业学习深造的途径.....	34
十三、职业技能等级证书.....	34
十四、顶岗实习要求.....	34
十五、毕业设计（论文）要求.....	35
十六、质量管理.....	35
1、教学效果评价。.....	35
2、教学质量考核。.....	35
3、教学监控系统.....	36
十七、毕业条件.....	36
十八、教学进程及学分学时分配表.....	37

## 一、专业名称与代码

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

## 二、入学要求

普通高中毕业生，中职（中技）毕业生或具有同等学历者，退伍军人、农民工、下岗职工等。

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

### （一）职业面向

就业面向的行业：

主要就业单位类型：经营服务类企业

主要就业部门：餐饮部门

可从事的工作岗位：

#### 1、就业岗位

中式烹调师、中式面点师、营养配餐员、厨政管理员、西式烹调师、西式面点师

#### 2、发展岗位

行政主厨、厨师长、 餐饮职业经理人、餐饮创业者、营养配餐师、健康管理师

#### 3、迁移岗位

中职学校或厨师培训机构教师

表 4-1 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)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游 (64)	餐饮类 6402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员  (4-03-02)	烹调 餐饮管理  餐饮创业者	中式烹调师  中式面点师  西式烹调师  西式面点师

表 4-2 岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位类别		岗位描述	岗位能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	切配、打荷	切配、打荷工	厨师	在中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行切配、打荷工作。	工作认真细心,吃苦耐劳,具有扎实的原料鉴别知识和原料初加工技能,具有快速适应厨房工作岗位流程的能力
2	面点制作	面点制作工	面点师	在餐饮企业面点厨房从事面点制作工作。	能熟练掌握面点制作基本功,能制作出外形美观、口味恰当的面点作品。

3	冷菜制作	冷菜制 作工	冷菜师	在酒店、饭店及 餐饮企业冷菜 厨房从事冷菜 制作和菜肴质 量、人员管理。	具有熟练的原料 初加工技能， 调味准确，装盘合 理，具有一 定的烹饪美术知 识，具备较高 的菜肴鉴赏能力 掌握扎实的食品 雕刻基本功， 能雕刻出符合要 求的花卉、鸟 类、动物等，具备 一定的美学修养。 具有扎实的热菜 操作基本功， 能按要求制作出 色、香、味俱 全的菜肴，具有一 定的菜肴创 新能力，宴会设计 能力，有较 强的厨政管理能 力。
4	食品雕刻	食品雕 刻工	食雕师	在酒店、饭店及 餐饮企业为宴 会制作大型展 台、看台、盘饰 雕刻作品	能雕刻出符合要 求的花卉、鸟 类、动物等，具备 一定的美学修养。 具有扎实的热菜 操作基本功， 能按要求制作出 色、香、味俱 全的菜肴，具有一 定的菜肴创 新能力，宴会设计 能力，有较 强的厨政管理能 力。
5	热菜制作	热菜制 作	中式烹 调师	在酒店、饭店及 餐饮企业热菜 厨房从事热菜 制作和菜肴质 量、人员管理。	具有扎实的菜点 制作能力， 思维开阔，见识面 广，具有较 强的社会交往能
6	菜点开发与设计	菜点开 发与设 计工	厨师长	负责并监督 餐饮产品的质 量、菜点的开发 与创新、餐饮市 场调研、管理模	具有扎实的菜点 制作能力， 思维开阔，见识面 广，具有较 强的社会交往能

式的改进与完善 力, 丰富餐饮市场信息, 具备一定的饮食消费心理学知识, 能设计出符合要求的各类菜单。创新能力较强。

注:

- 1、岗位描述: 概要阐述岗位工作内容, 如人力资源部部长岗位的工作内容是制订人力资源规划, 审核年度招聘计划并监督落实等。
- 2、岗位能力要求: 概要阐述要胜任该岗位需要具备的能力, 用“能……”进行描述。

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 人才培养目标

本专业培养理想信念坚定, 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、职业道德和创新意识, 精益求精的工匠精神, 较强的就业能力和可持续发展的能力; 掌握本专业知识和技术技能, 面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业群, 能够从事烹调、餐饮管理、餐饮创业等工作的具备精厨艺、善配膳、懂管理、会营销的高素质技术技能人才。

### (二) 人才培养规格

#### 1、素质

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导, 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, 具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感; 崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪; 具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业, 具有精益求精的工匠精神; 尊重劳动、热爱劳动, 具有较强的实践能力; 具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神; 具有较强的集体意识和团队合作精神, 能够进行有效的人际沟通和协作, 与社会、自然和谐共处; 具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格, 能够掌

握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

## 2、知识

- (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) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；
- (3) 熟悉中西方餐饮文化；
- (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，掌握中式烹调和面点工艺；
- (6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
- (7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识；
- (8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

## 3、能力

- (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、烹饪安全控制能力；
- (5) 能够完成中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作；
- (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、典型工作任务与职业能力分析

表 6-1 典型工作任务与职业能力分析表

职业岗位（群）	典型工作任务	专项能力	对应课程
切配、打荷	刀工、勺功、干货原料的涨发	1.1 细心吃苦耐劳能力	烹饪原料学
		1.2 扎实的原料鉴别能力	烹饪化学
		1.3 扎实的原料初加工能力	烹饪美学
		1.4 快速的适应能力	烹饪基本功训练
面点制作	和面、醒面、搓条、下剂、熟制	2.1 具有较高的面点制作技术，能够制作出造型美观、口味独特的面点制品	中工面点制作 西式面点制作 烹饪美学
		2.2 扎实掌握四大面团的性能、调和技巧；具有娴熟的成形技法，使制品口味适宜，造型独特。	
冷菜制作	味型的认识与调味、原料熟处理、冷拼制作、装盘、盘饰。	3.1 具有熟练的原料初加工技能，调味准确，装盘合理，	食品雕塑与菜品装饰
		3.2 具有一定的烹饪美术知识，具备较高的菜肴鉴赏能力	烹饪美学 烹饪化学
食品雕刻	学习烹饪美术基础知识、食品雕刻原料与工具，食品雕刻所用的不同刀法、花卉的雕刻、鸟类的雕刻、动	4.1 掌握扎实的食品雕刻基本功	食品雕塑与菜品装饰
		4.2 能雕刻出符合要求的花卉、鸟类、动物等，具备一定的美学修养。	烹饪美学



	物、人物的雕刻、其他类作品雕刻		
热菜制作	配菜、热菜烹调方法、火候与热菜调味、热菜出锅与装盘	<p>5.1 具有扎实的热菜操作基本功</p> <p>5.2 能按要求制作出色、香、味俱全的菜肴，</p> <p>5.3 具有一定的菜肴创新能力</p> <p>5.4 宴会设计能力，有较强的厨政管理能力。</p>	<p>中式烹调工艺</p> <p>食品营养与配餐</p> <p>餐饮成本核算与控制</p> <p>厨政管理</p> <p>地方风味名菜制作</p> <p>西式烹调工艺</p>
菜点开发与 设计	搜集学习创新菜肴的开发思路、采集与利用食物原料、组合与变化调味技艺、乡土菜得引进与提炼、菜点合一的创作、中西菜肴的结合、开发热菜、面点工艺、变化烹饪器具与装饰手法、探寻创新菜点思路	<p>6.1 具备扎实的菜点制作能力</p> <p>6.2 具有较强的社交能力</p> <p>6.3 具有较强的市场营销能力</p> <p>6.4 能设计出符合要求的各类菜单。创新能力较强。</p>	<p>饮食消费心理</p> <p>食品营养与配餐</p> <p>餐饮营销</p> <p>餐饮企业运行管理</p> <p>餐饮成本核算与控制</p> <p>厨政管理</p> <p>宴会设计与实践</p>

## 七、课程结构

表 7-1 课程结构构架构成表

学习领域模块	学习领域	第二课堂
公共学习领域	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 思想道德修养与法律基础 形势与政策 大学生职业生涯发展规划与就业指导 体育 大学生心理健康教育 大学英语 计算机文化基础 形体与礼仪 茶艺与茶文化 沟通与协调 应用心理学 大学语文 普通话口语训练	1、政治素质和道德修养活动：思想政治教育、形势政策教育、党校、团校、文明寝室创建； 2、学术科技和创新创业活动：学术讲座、学术交流、各种科技发明、科技培训、创新创业、职业规划等活动或比赛；
专业学习领域	烹饪概论 烹饪原料学 饮食文化 烹饪基本功训练 管理学基础 烹饪美学 烹饪营养与卫生 中式烹调制作工艺 中式面点制作工艺 食品雕刻与冷拼 西式面点制作工艺 川湘菜制作 宴会设计与实践 餐饮企业运行管理 厨政管理	3、文化艺术和体育活动：各级文化艺术体育等活动、文艺演出、食雕比赛、演讲征文、体育竞赛等； 4、技能培训和专业拓展活动：各类技能培训、职业资格考试等； 5、社会实践和志愿活动：各种社会实践、无偿献血、社会调查、社区服务志愿活动； 6、社团活动和社会工作活动：学生干部、社会实践活动；

拓展学习领域	中华优秀传统文化 大学生创业思维与创新创业 地方风味名菜制作 展台策划 饮食消费心理 西餐烹调工艺 餐厅服务技能实训 现代快餐制作 菜点创新设计 餐饮创业策划与实训 茶艺赏析与茶饮制作 饮食消费心理 烹饪英语 饮食保健学 博雅课程	
--------	---	--

## 八、学习领域及学习情境组成

表 8-1 学习领域与学习内容组成表

学习领域	主要学习内容			
烹饪基本功训练	烹饪设备使用保养	干货原料的涨发	刀工、勺功训练	味型与调味
食品营养与配餐	婴幼儿营养食谱编制。	青少年营养食谱编	中老年营养食谱编	孕妇运动员营养食谱编
烹饪原料学	粮食及豆类原料。	蔬菜及果品原料。	畜禽海产类烹饪	调味原料。
面点制作技术	水调面团制品制作。	膨松面团制品制作。	油酥面团制品制作。	杂粮面团制品制作。
菜肴制作技术	素类原料菜肴制作	荤类原料菜肴制作	水产类原料菜肴	火锅类菜肴
食品雕刻	花卉雕刻	器物与建筑类雕刻	鸟类雕刻	龙凤雕刻
菜单设计	零点菜单设计	套餐菜单设计	自助餐菜单设计	美食节菜单设计

餐饮管理	餐饮企业组织机构管	烹饪原料采购管理。	厨房设备与生产管理	餐饮企业服务与餐务管理。
------	-----------	-----------	-----------	--------------

## 九、教学时间分配表

表 9-1 教学时间分配表

学期 教学内容	累计周数	一	二	三	四	五	六
课内教学	80	16	18	18	18		
入学教育及军训	2	2					
学期考试	4	1	1	1	1		
顶岗实习	35					20	15
毕业设计（论文）	3						3
毕业教育	1						1
机动	6	1	1	1	1		1
<b>合计</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

## 十、课程设置

### （一）公共基础课程

表 10-1-1 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程设置

课程名称	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		
开设学期	第二学期	参考学时	72
<b>课程介绍：</b>			
<p>该门课程是为贯彻落实《中共中央国务院关于进一步加强和改进大学生思想政治教育的意见》精神，按照《中共中央宣传部教育部关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见》及党的十九大会议精神而编写的一门思想政治理论必修课。开设这门课程的目的，是为了帮助大学生系统掌握中国化马克思主义的形成发展、主要内容和精神实质，不断增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信，坚定中国特色社会主义理想信念。</p>			

## 课程目标:

### (一) 知识目标

1. 了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵。
2. 熟练掌握马克思主义中国化两大理论成果的精髓。
3. 了解和把握毛泽东的新民主主义革命和社会主义革命的理论和经验。
4. 熟练掌握邓小平关于社会主义本质的理论、社会主义初级阶段的理论和改革开放的理论和社会主义市场经济理论。
5. 了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容。
6. 全面掌握习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位。
7. 了解坚持和发展中国特色社会主义总任务。
8. 建设有中国特色的社会主义经济、政治、文化、社会和生态“五位一体”总布局。
9. 掌握全面建成小康社会、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党“四个全面”战略布局。
10. 了解全面推进国防和军队现代化及中国特色大国外交。
11. 把握坚持和加强党的领导。

### (二) 能力目标

1. 能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题。
2. 树立正确的历史观、国际视野、国情意识, 能将所学理论紧密联系我国改革开放的实际。
3. 能过学习, 能深刻领会历史和人民是怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义道路。

### (三) 情感目标

1. 通过学习, 增强学生中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、和文化自信。
2. 坚定新时代中国特色社会主义思想的理想信念。
3. 树立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, 增强学生为实现中国特色社会主义的信心和决心。

## 课程内容:

- 前言 马克思主义中国化的两大理论成果
- 第一章 毛泽东思想及其历史地位
- 第二章 新民主主义革命理论
- 第三章 社会主义改造理论
- 第四章 社会主义建设道路初步探索的理论成果
- 第五章 邓小平理论
- 第六章 “三个代表”重要思想
- 第七章 科学发展观
- 第八章 习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位
- 第九章 坚持和发展中国特色社会主义的总任务
- 第十章 “五位一体”总局
- 第十一章 “四个全面”战略布局
- 第十二章 全面推进国防和军队现代化
- 第十三章 中国特色大国外交
- 第十四章 坚持和加强党的领导

表 10-1-2 《思想道德修养与法律基础》课程设置

课程名称	思想道德修养与法律基础		
开设学期	第一学期	参考学时	54

### 课程介绍:

《思想道德修养与法律基础》课是高等学校思想政治理论课课程体系的重要组成部分,是一门用马克思主义理论指导大学生成长成才的课程。该课程以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,以社会主义核心价值观教育为主线,综合运用多学科知识,引导学生加强自身思想道德修养,培养良好的思想道德素质和法律素质,树立高尚的理想情操和养成良好的道德品质,树立体现中华民族优秀传统文化和时代精神的价值标准和行为规范,为逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和接班人,打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。

### 课程目标:

通过本课程学习,应使学生达到下列目标:

#### 一、知识目标

1. 思想道德的意义、内容、方法和基本理论,明白立志、树德和做人的道理,选择正确的成才之路;
2. 掌握思想道德和法律知识,为提高思想道德和法律素质打下知识基础;
3. 摆正“德”与“才”的位置,做到德才兼备、全面发展,为成人成才打下牢固的基础。

#### 二、能力目标

- 1、运用马克思主义世界观和方法论认识和分析问题的能力,增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性,积极投身全面建设小康社会的伟大实践;
- 2、自觉识别和抵制错误思想、行为侵蚀的能力,增强辨别是非能力。
- 3、培养学会思考、学会学习、学会做人的能力,提升学生的创新创造意识。

#### 三、素质目标

- 1、帮助学生解决人生中的困惑,提高适应人生新阶段的能力;
- 2、用科学的理想信念武装学生头脑,帮助学生树立正确的人生观、世界观、价值观,激发学生的爱国热情,提高学生的思想道德素质。
- 3、帮助学生了解我国的社会主义法律制度,自觉遵守法律,增强法律意识,弘扬法治精神,提高学生的法律素质。

### 课程内容:

绪论

第一章 人生的青春之问

第二章 坚定理想信念

第三章 弘扬中国精神

第四章 践行社会主义核心价值观

第五章 明大德守公德严私德

第六章 尊法学法守法用法

表 10-1-3 《形势与政策》课程设置

课程名称 形势与政策

开设学期 第一至四学期 参考学时 64

### 课程介绍:

《形势与政策》课是高校思想政治理论课的主干课程，是全校各专业必修课程。形势与政策教育是高等学校学生思想政治教育的重要内容。形势与政策课是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对学生进行形势与政策教育的主渠道、主阵地，是每个学生的必修课程，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，具有不可替代的重要作用。

依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，结合当前国际国内形势以及高等教育改革形势和大学生成长的特点而开设。在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。课程采用专题式的教学方法。

### 课程目标:

- 一、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；
- 二、 让学生了解世情国情民意，理解党的路线方针政策，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、人生观和价值观；
- 三、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，增强学生实现“中国梦”的信心信念和历史责任感以及国家大局观念，全面拓展能力，提高综合素质。

### 课程内容:

依据中宣部、教育部每年下发的“高校形势与政策教育教学要点”，制定每学期教学内容。

表 10-1-4 《大学生职业生涯规划与就业创业指导》课程设置

课程名称	大学生职业生涯规划与就业创业指导		
开设学期	第一、第四学期	参考学时	38

### 课程介绍:

本课程是针对大学生成长成才过程中遇到的实际问题而设立的课程，课程主要内容帮助在校大学生科学了解职业生涯规划的意义，规划自己的人生，明确人生奋斗目标，确立职业理想，树立正确的职业观，掌握职业生涯规划的正确方法和步骤，设计科学可行的职业生涯规划，了解国家大学生就业的方针政策，树立正确的择业就业观，掌握求职、就业、创业技巧，提高职业素养，在激烈竞争的就业形势下成功就业，促进就业与创业，更好服务社会。

### 课程目标:

通过课程教学，大学生应当在素质、知识和技能三个层面均达到以下目标。

**一、素质目标:**通过本课程的教学，大学生应当树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。

**二、知识目标:**通过本课程的教学，大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；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。

**三、技能目标:**通过本课程的教学，大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、求职技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。

通过进行创新创业教育，帮助学生掌握创业基本知识，培养学生创新创业意识与能力，帮助大学生理解创业的内涵、时代背景、意义及作用，了解创业环境，做好创业准备，培养学生创业意识与创业精神，鼓励学生自主创业。

### 课程内容:

#### 模块一：职业规划篇

第一讲：职业与职业素质

第二讲：职业理想与择业观念

第三讲：职业生涯规划概论

第四讲：职业生涯规划设计与实施

实践一、结合所学专业 and 实际需要，谈谈你的职业理想

实践二、职业生涯规划设计

实践三、职业生涯规划与实施

实践四、大学生职业目标设定和职业定位

实践五、职业分析

#### 模块二：就业指导篇

第五讲：大学生就业形势与就业策略

第六讲：求职信息与求职材料

第七讲：求职就业的方法与技巧

第八讲：求职就业中的权益保护和心理调适

实践六、分析目前我国大学生就业形势？你是如何面对的？

实践七、求职信息的收集与利用

实践八、求职材料的制作

实践九、求职应聘模拟

实践十、组织参加州、市及学院举办的招聘会



### 模块三：创新创业篇

第九讲：大学生创新理论与实践

第十讲：大学生创业理论与实践

**说明：**本课程总学时为 38 学时。

模块一：安排在第一学期，计 16 学时（其中实践 10 课时）。

模块二：安排在第四学期，计 16 学时（其中实践 10 课时）。

模块三：安排在第二和第三学期，以讲座形式进行，计 6 学时。

表 10-1-5 《体育》课程设置

课程名称 体育

开设学期 第一至四学期 参考学时 140（各系自定）

#### 课程介绍：

《体育》是寓体育知识技能学习掌握与运用、促进身心和谐发展、思想品德教育、文化科学教育、生活教育、职业综合素质养成教育于体育学习活动之中的教育过程，是培养全面发展的社会主义高素质高技术技能型人才的重要途径。

《体育》课程的设计是通过科学规范的体育教学过程和体育锻炼过程，达到增进健康，增强体质，发展个性，培养从事体育活动的意识、兴趣、习惯和能力，掌握体育与健康的基本知识、基本技术和基本技能（即三基），提高体育文化素养，在课程的设计上，以“健康第一”、“终身体育”、“阳光体育”为出发点、力求做到健身理论和健身实践、学习运动技能和培养运动习惯、体育教学和体育教养、体育健身和体育文化、高职体育和终身体育、体育与所学专业相结合，建立以增强体质，提高健身意识和体育能力，促进学生身心健康，培养终身锻炼的自觉性为主的教学体系，使学生终生受益，使学生成为一个体质强健、身心协调发展的社会主义事业建设者。

#### 课程目标：

- 1、增强体质，增进健康，全面提高学生的体能和对自然环境的适应能力，促进学生身心全面发展。
- 2、掌握保健与锻炼身体的方法，提高自我保健和自我锻炼的能力。
- 3、体验运动乐趣，掌握一项自己喜爱的运动项目，培养终身锻炼身体的习惯。
- 4、发展学生个性，培养竞争意识和顽强的意志品质。
- 5、树立群体意识和集体荣誉感，培养团结协作、遵纪守法以及自控自律的优良品质。

## 课程内容:

- 1 体适能
- 2 田径运动
- 3 篮球运动
- 4 排球运动
- 5 足球运动
- 6 乒乓球运动
- 7 羽毛球运动
- 8 健美操类
- 9 民族传统体育（长拳、太极拳等）
- 10 其它（体育理论、体育欣赏）

表 10-1-6 《大学英语》课程设置

课程名称 大学英语

开设学期 第一/第二学期 参考学时 72（各系自定）

## 课程介绍:

大学英语是全院各个专业的公共必修课程，是为培养面向生产、建设、服务和管理第一线需要的高素质技术技能型人才目标服务的，是培养高职学生综合素质、提升职业可持续发展能力的重要课程。其目标是培养学生在职场环境下运用英语的基本能力，特别是听说能力，对学生进行社会主义核心价值观教育，树立远大理想。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，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。

## 课程目标:

1. 素质目标
  - (1) 爱岗敬业、勤奋工作的职业道德素质；
  - (2) 健康乐观的人生态度和审美情趣
  - (3) 创新能力、团队合作精神；
  - (4) 国际意识、独立思考能力；
  - (5) 社会主义核心价值观、爱国主义情怀；
2. 知识目标
  - (1) 掌握英语语音知识；
  - (2) 掌握常用词汇 3500 个左右；
  - (3) 掌握英语基本语法；
  - (4) 熟悉各种常见应用文书写的内容及格式；
  - (5) 了解中西文化差异，弘扬优秀传统文化；
3. 能力目标
  - (1) 能在国外结识新朋友，互相问候和介绍；
  - (2) 能在国外与同行交谈，包括生活安排和未来梦想等；
  - (3) 能在国外与同行往来，包括邀请朋友和外出旅行等；
  - (4) 能在国外进行在线交流，包括在线聊天和结交朋友等；
  - (5) 能读懂各类题材的英语文章，包括招聘广告、行程安排等；

- (6) 能模拟套写各类办公信函，包括邀请函、登记表等；
- (7) 能借助字典翻译一般难度的常见公司文件；
- (8) 能树立正确的人生观和价值观；

**课程内容：**

- 项目 1 招募与应聘
- 项目 2 初次相识
- 项目 3 观点碰撞
- 项目 4 同行往来
- 项目 5 在线交流

表 10-1-7 《计算机文化基础》课程设置

课程名称	计算机文化基础		
开设学期	第一/第二学期	参考学时	72（各系自定）
<b>课程介绍：</b>			
<p>本课程的任务是使学生认识计算机，初步具备计算机的选购、组装和安装操作系统的基本能力，并能对计算机进行操作和管理；具备有效地应用计算机工具和方法解决本专业领域中要求的办公软件应用问题；具备快速检索与处理信息的基本能力；初步具备安全使用计算机和应对计算机网络安全的基本能力；具备运用信息技术处理学习、工作和生活中各种问题的能力；具备适应现代信息技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的基本能力。</p>			

## 课程目标:

### 一、知识目标

- 1、了解计算机应用的初步知识,了解计算机病毒和多媒体技术;
- 2、了解计算机系统的基本组成和工作原理、微型计算机选购、组装和基本使用的知识;
- 3、了解一定的操作系统的相关知识、Windows 操作系统的基本操作与应用知识;
- 4、理解办公自动化的内涵和意义、Office 办公软件的基本特点和使用方法;
- 5、了解一定的计算机网络、国际互联网 Internet 和计算机网络安全的基本知识。

### 二、能力目标

- 1、能使用常见的多媒体软件,进行图像信息、音频、视频信息处理,完成多媒体的制作;
- 2、能正确组装计算机,安装操作系统,进行系统的基本维护与安全操作;
- 3、能进行 Windows 文件(文件夹)相关操作及功能设置、Windows 运行环境设置和应用软件的安装与卸载;
- 4、能安装 Office 软件,能运用 Word 进行文档处理、运用 Excel 进行电子表格处理、运用 PowerPoint 制作多媒体演示文稿等;
- 5、能运用计算机网络及 Internet 的基本知识,实现用浏览器搜索相关信息和进行网络沟通与交流以及进行安全设置的基本能力;初步具备应对网络攻击、计算机病毒和木马防范、防火墙等系统安全设置的基本能力。
- 6、能有效地运用计算机工具和方法解决日常工作、生活和专业领域中的问题,能运用计算机进行信息处理;
- 7、具备适应现代信息技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的意识与能力。

### 三、素质目标

- 1、具有诚信、敬业、积极的工作态度及较强的法律法规、安全、质量、效率、保密及环保意识,具有良好的职业道德。
- 2、具有懂得感恩与宽容,能尊重、关注他人,友善与人交往、表达沟通和良好的团队协作精神;
- 3、具有认识自身发展的重要性以及确立自身继续发展目标的能力。
- 4、具有较强的信息技术应用能力、创新能力和实际动手能力。

## 课程内容:

- |       |                     |
|-------|---------------------|
| 学习情境一 | 认识计算机               |
| 学习情境二 | 装配一台个人计算机           |
| 学习情境三 | Windows 7 操作系统的使用   |
| 学习情境四 | 制作个人简历              |
| 学习情境五 | 制作学生成绩表             |
| 学习情境六 | 制作最美中国演示文稿          |
| 学习情境七 | 利用 Internet 搜索和浏览信息 |

表 10-1-8 《大学生心理健康》课程设置

课程名称	大学生心理健康	
开设学期	第二学期	参考学时
		36

### 课程介绍:

本门课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程注重培养学生自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,使学生明确心理健康的标准和意义。通过典型案例、心理测试和课堂活动等教学方式,使学生掌握并应用心理健康知识,增强自我心理保健意识和心理危机预防意识,切实提高心理健康素质,促进学生全面发展。

### 课程目标:

课程的主要任务是宣传普及心理健康知识,帮助大学生认识健康心理对成长成才的重要意义。

1、大学生能够树立心理保健意识,认识心理活动的规律与自身个性特点,掌握心理健康知识和心理调适方法,学会化解心理困扰;

2、大学生能够处理好环境适应、学习成才、人际交往、恋爱情感、人格发展、情绪调节和挫折应对等方面的困扰,化解心理问题,预防心理疾病和危机事件发生,促进健康成长;

3、大学生能够树立自我意识,学会正确认识评价自己,悦纳自我,增强社会生活的适应能力、压力管理能力、学习发展能力、问题解决能力、人际交往能力等,引导他们拥有乐观向上、积极进取的人生态度,学会学习,培养创造性思维,训练坚强意志,优化心理品质,培养健全人格,开发心理潜能,促进全面成才。

### 课程内容:

- (一) 大学生心理健康导论
- (二) 高校心理咨询与识别常见心理障碍
- (三) 大学生的自我意识与培养
- (四) 大学生人格发展与心理健康
- (五) 大学生情绪管理
- (六) 大学生人际交往
- (七) 大学生性心理及恋爱心理
- (八) 大学生的压力管理与挫折应对
- (九) 大学生生命教育与心理危机应对

表 10-1-9 《大学语文》课程设置

课程名称 大学语文

开设学期 第一/第二学期 参考学时 64（各系自定）

### 课程介绍:

高职大学语文是一门以人文素质教育为核心，融语文教育的工具性、人文性、审美性于一体的综合性、实践性课程。也是我院各专业依据人才培养方案开设的公共基础课程。在高职院校教育体系中，是一门引导学生在真实的语言情境中，通过自主的语言实际活动，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提升思维品质，发展思辨能力，提高审美品味，丰厚文化底蕴，以提高各个专业学生职业素质、培育人文精神的人文教育主干课程。

高职大学语文课程，应使学生在已有的中学语文知识基础上，进一步提高语文素养，形成良好的思想道德修养和科学人文修养，为终身学习和全面发展夯实基础。我院的校训是“知行合一，崇德尚技”，课程教学中应凸显“人文与技能相融和”的教学特点，切实提高学生的职业素养，为职业发展奠定基础。

### 课程目标:

一、知识目标：是大学语文的基础目标，也是在中学语文的基础上进一步提高学生听说读写能力，提高对文学作品的鉴赏水平。课程教学中应让学生了解各类文学作品的特点，从文学史的角度分析名家名篇的思想内容和写作方法，不断拓宽学生视野，开拓学生思维，提高学生对诗文的理解和表达能力。

二、能力目标：是大学语文课堂的最终目标，也是凸显大学语文与高中语文区别的重要特征。在教学过程中，通过教师点拨、引导，师生共同讨论，切实提高学生的口语表达能力、写作能力、自我学习能力、文学鉴赏能力、创新能力等，重视学生各种语文能力的培养，促进学生综合素质的全面发展，为学生职业能力、可持续发展奠定基础。

三、素质目标：大学语文课程具有无可替代的人文精神传播、道德熏陶与思想教化的功能，这种功能不能靠空洞的说教，而要靠学生在众多经典诗文的熏染下，促成思想境界的升华和健全人格的塑造。教学中，注重对文学作品人文精神的领悟，引导学生与文学形象“共情”，以文化人，从而使学生形成健康、高雅、理性的审美品味，使精神生活更加富足。

### 课程内容:

模块一 诗歌鉴赏

模块二 散文鉴赏

模块三 小说鉴赏

模块四 影视戏剧文学作品鉴赏

模块五 应用文写作

表 10-1-10 《创新创业教育》课程设置

课程名称	创新创业教育		
开设学期	第一/第二学期	参考学时	32（各系自定）
<p><b>课程介绍：</b></p> <p>在国家“大众创业、万众创新”的新时代背景下，创新、创业已成为时代鲜明的特征和大学生们自我实现价值的首要选择。为贯彻落实新形势下，党中央以及省教育厅关于做好大学创新创业与就业工作的各项文件精神，按照我院的具体部署，针对全院学生开设《创新创业教育》课程，促进我院学生的创业与就业。《创新创业教育》是面向我院全体学生开展的创新创业教育的核心课程，纳入学校教学计划。</p>			
<p><b>课程目标：</b></p> <p><b>1. 情感能力、专业能力的培养</b></p> <p>使学生掌握开展创新、创业活动所需要的基本知识。认识创新、创业的基本内涵和创业活动的特殊性，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。</p> <p><b>2. 方法能力的培养</b></p> <p>使学生具备必要的创新意识和创业能力。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。</p> <p><b>3. 社会能力的培养</b></p> <p>使学生树立科学的创新、创业观念。主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践，即使创业不成功，企业家创新创业精神也会引导他在就业工作岗位上拥有自身的优势和核心竞争力，并拥有突出的表现并做出卓著的工作成绩。</p>			
<p><b>课程内容：</b></p> <p>第一章 创业概论</p> <p>第二章 当代高校大学生创业现状</p> <p>第三章 创业、创新与创业管理</p> <p>第四章 创新与创业者的源头</p> <p>第五章 TRIZ 与产品设计</p> <p>第六章 创业团队管理</p> <p>第七章 创业项目书</p> <p>第八章 创业融资、创业风险与危机管理</p>			

表 10-1-11 《军事理论与训练》课程设置

课程名称	军事理论与训练		
开设学期	第一学期	参考学时	148
<b>课程介绍:</b>			
<p>军事课是普通高等学校学生的必修课程。军事课要以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。</p>			
<b>课程目标:</b>			
<p>普通高等学校通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p>			
<b>课程内容:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>一、中国国防</li> <li>二、国家安全</li> <li>三、军事思想</li> <li>四、现代战争</li> <li>五、信息化装备</li> <li>六、共同条令教育与训练</li> <li>七、射击与战术训练</li> <li>八、防卫技能与战时防护训练</li> <li>九、战备基础与应用训练</li> </ul>			



表 10-1-12 《普通话口语训练》课程设置

课程名称 普通话口语训练

开设学期 第一年第二学期

参考学时 32

职业能力要求:

一口标准流利的普通话是现代职业人员必备的基本素质,使学生树立加强普通话口语学习的意识,加入到推广普通话的行列中来。树立以就业为导向,学好普通话的职业思想观念

课程目标:

能正确运用科学的用气发声的方法,说好普通话,提高表达能力和职业素养  
具备较强的方音辩证能力,能准确发出字词读音

能用标准流利普通话朗读,提高普通话口语运用能力

掌握通用的口语交际和行业口语表达的基本技能,提高职业素养

课程内容:

- 1、掌握科学用气
- 2、发声的方法
- 3、声母的发音
- 4、韵母的发音
- 5、声调的发音
- 5、音变训练通用
- 6、求职口才

## (二) 专业课程

表 10-2-1 《烹饪概论》课程设置

课程名称 烹饪概论

开设学期 第一年第二学期

参考学时 72

职业能力要求:

- 1、掌握烹饪发展的历史,掌握地方特色风味的相关知识,以及烹饪的发展史。
- 2、学生能了解中国烹饪的发展历程及菜品的特色风味及各种未来发展状况。

课程目标:

(一) 总体目标

掌握中国烹饪发展状况及地方发展特色和现在未来发展需求

(二) 具体目标

1、知识目标

对中国烹饪发展和中国烹饪饮食文化的一个巩固加强的成果

2、能力目标

掌握中国发展历史和地方特色发展及风俗等

3、素质目标

通过烹饪发展史,培养学生们对烹饪的了解和兴趣。

课程内容：

- 情境一 绪论和中国烹饪发展起源和发展
- 情境二 中国烹饪的风味流派
- 情境三 中国烹饪基础知识
- 情境四 饮食习俗

表 10-2-2 《餐饮食品安全》课程设置

课程名称	餐饮食品安全		
开设学期	第一年第二学期	参考学时	72

职业能力要求：

- 1、了解现代营养与卫生的基础知识，了解现代烹饪营养与卫生健康，科学配膳的知识，为相关岗位的认知奠定知识基础。
- 2、通过讲授烹饪营养与卫生知识，让学生掌握现代烹饪技术，有专业的食品卫生意识及鉴定技能，掌握科学配膳技能及营养搭配菜品技能。为以后的饮食服务奠定基础。

课程目标：

- 1、知识目标
  - (1)、了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系
  - (2)、理解我国在营养卫生方面的成就与发展
  - (3)、掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等的基本知识。
- 2、能力目标
  - (1)、掌握科学的烹饪基本技能
  - (2)、具备现代饮食营养卫生及预防食物中毒的基本技能
  - (3)、培养学生科学、合理搭配膳食的能力。
- 3、素质目标
  - (1)、热爱科学，努力学习，应用新技能的能力
  - (2)、具备科学烹饪的观念，辩证思考和分析烹调过程中食品营养素的变化及对人体的作用
  - (3)、具有营养卫生意识，爱岗敬业意识和创新意识

课程内容：

- 情境一 营养基础知识
- 情境二 各类烹饪原料的营养价值
- 情境三 合理烹饪与营养膳食
- 情境四 食品卫生基础知识
- 情境五 营养卫生及其法规

## 情境六 科学烹饪

表 10-2-3 《饮食文化》课程设置

课程名称	饮食文化		
开设学期	第二年第一学期	参考学时	72

### 职业能力要求:

通过学习,使学生通过营养学的相关知识,了解饮食保健学的概念,研究的对象、内容和方法,研究的现状;了解环境与文化的多元性、饮食保健学的发展阶段和食物变迁的原因;了解中国饮食文化区域性;掌握饮食民俗茶饮文化和酒文化中的基本情况。

### 课程目标:

#### 1、知识目标

感知汉族与少数民族的饮食风俗,了解中国传统饮食文化的精髓,了解饮食文化与营养之间的关系。

#### 2、技能目标

能从文化的视野解读饮食文化发展的不同现象,能把内在的文化素养在餐饮服务中体现出来,能对日常生活的饮食从营养学的角度进行简单分析。

#### 3、素质养成目标

培养学生心灵与佳肴相互交流,使得肠胃和品位相互沟通;具备健康饮食观念,增强人文修养,传承中国传统饮食文化的博大精深,提高学生综合素质。

课程内容:项目一 走进营养学

项目二 食品原料的营养价值

项目三 不同人群的营养需要与构建科学营养的膳食

项目四 饮食文化概述

项目五 四大菜系文化与营养

项目六 酒与文化艺术

项目七 茶文化与营养

项目八 饮食民俗与营养

## 项目九 饮食美学

表 10-2-4 《宴会设计与实践》课程设置

课程名称	宴会设计与实践	
开设学期	第二年第一学期	参考学时 72

职业能力要求:

- 1、掌握菜单与宴席的设计原则与要求，零点菜单与菜品设计，套餐菜单与菜品设计，特色餐厅菜品与菜单设计。
- 2、学生能了解特种餐菜单与菜品设计，宴席菜单与菜品设计，美食节菜单与菜品的设计，菜品定价等。

课程目标:

(一) 总体目标

掌握零点菜单与菜品设计，套餐菜单与菜品设计，特色餐厅菜品与菜单设计，特种餐菜单与菜品设计，宴席菜单与菜品设计，美食节菜单与菜品的设计，菜品定价等。

(二) 具体目标

1、知识目标

主要是宴席菜单与菜品设计，美食节菜单与菜品的设计。

4、能力目标

掌握目前我餐饮业宴席设计的摆设和操作流程情

5、素质目标

通过学习菜单与宴席设计，能够培养学生们的烹饪的综合能力，提高菜品的造型。

课程内容:

情境一 概述

情境二 菜单与宴席设计的原则与要求

情境三 零点菜单与菜品设计

情境四 套餐菜单与菜品设计

情境五 特色餐厅菜品与菜单设计

情境六 特种餐菜品与菜单设计

表 10-2-5 《食品营养与配膳》课程设置

课程名称	烹饪营养与配膳		
开设学期	第二年第二学期	参考学时	72

职业能力要求:

通过与食品、餐饮企业合作根据公共师、营养配餐员业岗位的任职要求参照相关职业资格标准优化教学内容。以职业能力为核心教学内容,以工作过程为导向,教学内容务实化,以岗位分析为依据,教学内容模块化,以能力培养为主线

课程目标:

1. 学习能力具有整理营养谱膳食调查问卷筵席菜单、人群营养状况评估表、营养咨询教育等资料与文件书写力能利用实习手册或网络获得相关需要的资料信息能力养成积极进取、认真的学习习惯。
2. 能够规范操作使用人群营养状况评估器械以及使用烹调菜肴与面点制作设备和工具的能力能根据不同人群制定合理的营养配膳计划并能将营养食谱制完成工作任务的能力

课程内容

- 1、食品营养价值评价
- 2、营养菜点设计与制作
- 3、营养食谱制定
- 4、人群营养状况评价
- 5、膳食调查和评价
- 6、营养教育

表 10-2-6 《餐饮营销》课程设置

课程名称	餐饮营销		
开设学期	第二年第二学期	参考学时	72

职业能力要求:

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、高级餐厅服务师水平。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。

课程目标:

- 1、知识目标
  - (1)、掌握现代餐饮服务与经营管理的基本理论和基础知识
  - (2)、熟悉餐饮运行与管理的基本程序和方法
  - (3)、掌握现代餐饮营销市场的总体发展动向

## 2、能力目标

- (1)、具备餐厅服务中、高级水平相关的技能要求和理论知识。
- (2)、能进行酒店餐饮部及现代餐饮企业的基层管理工作。
- (3)、具备现代餐饮市场调研与分析的能力。
- (4)、能初步具备自主创业的能力。

## 3、素质目标

- (1)、职业素养，善于沟通与合作的职业品格
- (2)、培养团队协作精神和热爱生活意识
- (3)、提高学生文化素养和综合素质

## 课程内容

项目一 入门与入职

项目二 进阶与拓展

项目三 运营与督导

项目四 筹划与经营

项目五 主题餐饮策划

表 10-2-7 《烹饪原料学》课程设置

课程名称 烹饪原料学

开设学期 第一年第二学期

参考学时 72

职业能力要求：

能知道绝大部分的食物原材料，掌握饮食原料配制的相关基本知识

根据菜单，依照菜肴标准切配出符合要求的主辅料和料头等

课程目标：

能够清楚的知道原材料的种类，知道怎样处理原材料。

1、知识目标：了解食物原材料的种类以及用法

2、能力目标：可以根据要求切配出主辅料，做出最少浪费的选择

3、素质目标：不仅仅在动手能力上强，在知识方面也是具有职业素质

课程内容：

情境一 植物性原料

情境二 动物性原料

情境三 其他食物原材料

表 10-2-8 《饮食消费心理》课程设置

课程名称 饮食消费心理

开设学期 第二年第一学期 参考学时 72

职业能力要求:

培养学生心灵与佳肴相互交流,使得肠胃和品位相互沟通;具备健康饮食观念,增强人文修养,传承中国传统饮食文化的博大精深,提高学生综合素质

课程目标:

以创新课程体系和改革教学内容为重点,突出学生实践能力、创新能力的培养,准确把握课程定位,科学制定课程标准,整体优化教学过程,充分发挥课程标准对实现人才培养目标的支撑作用,促进学生综合素质的全面提高。

课程内容:

情境一 饮食业营销服务心理

情境二 食物价格心理

情境三 饮食消费心理

情境四 厨师心理

表 10-2-9 《厨政管理》课程设置

课程名称 厨政管理

开设学期 第二年第二学期 参考学时 72

职业能力要求:

本课程将着眼点放在烹饪工艺上,从食品原料成分的组成和结构出发,重点阐述食品成分在贮存及烹饪加工中的变化及其与食品感官性质的关系。

注意联系烹饪实际,要求学生能够运用所学知识,解决餐饮后厨管理中遇到的实际问题,并且为今后继续提高打下必要的基础。

课程目标:

掌握厨政管理的基本知识。掌握厨房的基本组成结构。

为了进一步了解厨政管理的知识,丰富本课程的内容和实用性,要求学生联系实际设计三星级以上厨房的设计图。

课程内容:

项目一 厨政管理概述

项目二 厨房规划与设计

项目三 厨房管理机构设置与人员配置

项目四 厨房产品设计

项目五 进存环节与厨政管理

项目六 厨房运转流程管理

项目七 厨房产品质量与成本控制

## 项目八 厨房卫生与安全管理

表 10-2-8 《烹饪基本功训练》课程设置

课程名称	烹饪基本功训练		
开设学期	第一年第一学期	参考学时	72

职业能力要求:

1. 掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。
2. 熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。
3. 掌握常用烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴。
4. 熟练运用烹调基础知识和基本技能,设计、制作一般筵席菜肴。

### 课程目标:

使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。

### 课程内容:

- 1、原料质量鉴定、原料初加工、食品营养与卫生基础知识
- 2、烹调工艺基本技能
- 3、菜单设计、成本核算基础知识

表 10-2-8 《中式面点制作》课程设置

课程名称	中式面点制作		
开设学期	第一年第二学期	参考学时	72

职业能力要求:

让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识,学习面点制作原料选择、面团、馅心、成形、熟制等工艺流程,掌握各类面点制作的核心技能,从而达到岗位职责所必备的基本职业能力,为进一步的学习和实际操作打下基础。

### 课程目标:

了解面点的基本理论,掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理,掌握面点制作车



间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

课程内容：

1. 面点概述
2. 面点原料
3. 面点设备与工具
4. 面点面坯调制工艺
5. 面点制馅工艺
6. 面点成形工艺
7. 面点熟制工艺
8. 面点文化的表现形式
9. 面点的组合与运用

## 十一、专业教学基本情况

### （一）专业教学团队

可围绕以下几点进行阐述：专业教学团队的人数、“双师型”教师的比例、专业团队职称结构、年龄结构、专业带头人、专业骨干教师、校外兼职教师。

本专业共有专兼职教师 19 人，其中双师型教师 16 人，占教师总数的 84.2%，校外兼职教师 7 人，占教师总数的 36.8%，高级职称 5 人，占教师总数的 26%，45 周岁以上的青年教师 10 人，占教师总数 52.6%。45 周岁以上的中老年教师 9 人，占教师总数的 47.3%，专业负责人 1 人，专业骨干教师 2 人。

### （二）实践教学条件

#### 1、校内专业实训室

##### 旅游与文秘综合实训室

实训室名称	餐厅实训室	面积要求	90 m <sup>2</sup>
序号	核心设备	数量要求	备注
1	餐台、餐椅、台布、餐具、工作台	20	
2			
3			

实训室名称	烹调实训室	面积要求	600 m <sup>2</sup>
-------	-------	------	--------------------

序号	核心设备	数量要求	备注
1	炉具、餐具、刀具、墩子、冰柜、烤箱	50	
2			
3			

实训室名称	茶艺实训室	面积要求	90 m <sup>2</sup>
序号	核心设备	数量要求	备注
1	茶台、茶具	20	
2			
3			

## 2、校外实习基地

### 烹调工艺与营养专业校外实习基地

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	*****酒店	*****酒店	工学交替、顶岗实习	人员互派
2	*****酒店	*****酒店	工学交替、顶岗实习	人员互派
3	*****酒店	*****酒店	工学交替、顶岗实习	人员互派
4	*****际酒店	*****酒店	工学交替、顶岗实习	人员互派
*****				
注：用途——指认识实习、生产性实训、顶岗实习等				

### (三) 使用的教材、数字化(网络)资料等的学习资源

教材类型包括国家、省高职高专规划教材、精品教材、重点教材、行业部委统编教材、自编教材等(原则上直接从教材选用表选用,如教师有特殊要求可临时申请调整)。

烹调工艺与营养专业教材选用表（备选根据实际情况可更改）

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期	书号
1	经典家常菜		北京出版社	中国烹饪协会		
2	菜肴制作技术标准 化教程(川菜篇)		西南交通大学出版社	潘涛		
3	中式面点制作		北京师范大学出版社	杨存根		
4	西餐制作		中国经济出版社	吴金圣		
5	冷菜制作工艺与 食品雕刻基础		旅游教育	杨旭		
6	烹饪基本功训练		上海交通大学	李自力		
7	烹饪概论		中国轻工	杜莉		
8	烹饪原料学		高等教育	王向阳，许睦农		
9	菜单与宴席设计		旅游教育	周妙林		
10	厨政管理		中国旅游	戴桂宝		
11	餐饮成本核算与 控制		上海财经大学出版社	段仕洪		
12	烹饪营养与卫生		中国计量出版社发行部	陈福玉		
13	餐饮企业经营管理		中国轻工	钟华		
14	饮食保健学		中国轻工业出版社	路新国，刘煜		
15	中国饮食文化		中国旅游出版社	邵万宽		

## 烹调专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1		

### 十二、继续专业学习深造的途径

本专业可通过专升本考试，进入烹调工艺与营养教育等本科专业的学习

### 十三、职业技能等级证书

本专业学生毕业应获取的职业技能等级证书

（根据专业实际情况，采用 1+X 证书、行业资格证书、其他可认定的相关资格证书。）

**表 13-1 烹调工艺与营养专业学生可考取职业技能等级证书**

序号	名称	考证级别	颁证机构	备注
1	普通话水平测试等级证书	二乙及以上	语言文字工作委员会	必考
2	中式烹调师	三级以上	人力资源与社会保障部门	必考
3	中式面点师	三级以上	人力资源与社会保障部门	选考
4	茶艺师	三级以上	人力资源与社会保障部门	选考
5	计算机技术与软件专业技术资格证(信息处理技术员)	初级以上	人力资源与社会保障部门	选考
6	汽车驾驶证 ( )	C1 以上	交通管理	选考

### 十四、顶岗实习要求

严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求，组织好认识实习、跟岗实习和顶岗实习。

本专业采取工学交替与顶岗实习相结合的模式进行实践锻炼，其中工学交替 600

学时，顶岗实习 450 学时，

成绩评定由指导教师根据实习检查情况、实习日记、实习报告和实习成果评定成绩。

学生校外（顶岗）实习总成绩考核的计分方法按五个等级：优秀（90 分以上）、良好（80 分以上）、中等（70 分以上）、及格（60 分以上）和不及格（60 分以下）。

### **十五、毕业设计（论文）要求**

对学生毕业设计（论文）答辩形式、方法、步骤进行说明。

本专业学生毕业设计（论文）采取指定专业教师指导，教研室专业教师分别组成评审小组，对每位毕业生的毕业设计（论文）分别进行评审，作出最终结论与成绩，以此作为毕业生毕业论文（设计）的最终成绩。

### **十六、质量管理**

教学质量监控体系的构建和运行，是保证教学质量和提高教学效果的重要措施。

烹调工艺与营养专业教学质量的评价包括以下几个方面：

#### **1、教学效果评价。**

课堂教学：通过教学督导组成员的听课、教师之间的相互听课，检查每位教师的、授课计划、教材、教案、作业等教学文件，对每位教师的教学效果做出综合评价。

实践教学：通过检查实验、实习、实训、课程设计、毕业设计、科研训练、社会实践、技能考核以及工种考核等环节来评价教师的实践教学能力和学生的岗位就业能力。

学生座谈：每学期组织不同类型、不同层次的学生座谈会，了解各专业学生对不同教师及课程教学情况的评价，以及学生对教学的意见和建议，针对学生提出的意见和建议，督导组与任课教师一同进行整改。

毕业生跟踪调查：为了深化教学改革，了解毕业生的工作状况及用人单位的意见和要求，系内设计毕业生跟踪调查表，开展毕业生的跟踪调查，通过学生和用人单位的信息反馈，不断修订人才培养方案、调整课程设置、整合教学内容，不断推进教学改革，提高人才培养质量。

#### **2、教学质量考核。**

系内评价：在整个教学环节中，系部根据制定的《教师考核管理办法》，对每位教师的教学情况逐项考评，评定出等次。

各教研室自查：通过教师互相听课、教研室主任的全面检查，了解各授课教师的教学情况、教学进度、教学计划执行情况、讲课情况、教学纪律、实践教学、作业批改情况、辅导情况、教学效果等。

教学督导领导小组检查：在教研室检查的基础上，对所有教师进行全面检查和有针对性的进行抽查，检查教师的教学文件是否齐全，教案书写是否规范，教学日志是否认真填写，课后是否按时布置作业和进行及时的批改，教学进度是否正常，实践教学是否按时正常进行等。

学生评教：在期中和期末组织学生对任课教师的教学情况，按照考核指标的要求，进行评教打分，评出A、B、C、D等级。

### 3、教学监控系统

第一，各教学环节的检查督导。教学质量考核，根据督导组评价、教师自评、系内评价、学生评教，评出教学等次；教学过程检查，期初检查、期中检查、期末检查、日常检查、课堂教学检查、实践教学检查、学生座谈会、毕业生跟踪调查。

第二，教学效果。根据上述不同层次、不同方式的检查，评出教学效果。

第三，信息汇总。将上述检查的结果和信息反馈到相应部门和教师本人，以利改进教学。

## 十七、毕业条件

学生毕业必须具备的几个条件：根据人才培养方案要求必须完成所有课程的学习并修满相应学分，综合素质达到，具备相应职业技能等级证书，满足专业规定的其他条件。

学生应达到如下要求，才能取得毕业资格。

(一)思想品德（操行成绩）考核合格。

(二)取得一个以上专业技能证书+一个以公共技能证书。

(三)修完教学计划规定课程、教学项目，并达到下表所列学分要求。

序号	项 目	学分	备注
1	必修课	97	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	27	各科成绩合格方取得学分

3	入学教育（含安全教育）	2	由学管办、班主任结合入学军训和每周一训进行考核评分
4	公益劳动	2	由班主任考核评分
5	军事理论与训练	2	
6	工学交替	20	由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格方取得学分
7	顶岗实习	15	由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格方取得学分
8	毕业论文（设计）	3	经毕业论文（设计）审核小组评定，成绩合格可取得学分
9	技能考订	4	在职业资格证书中选择，达到6分以上方可毕业
10	毕业教育	1	由就业指导办和班主任进行考核评分
11	综合素质	4	由就业指导办和班主任进行考核评分
合 计		177	

## 十八、教学进程及学分学时分配表

见附表烹调工艺与营养专业教学进程及学分学时分配表

专业课程以每 16-18 个学时计 1 个学分，以周为单位的实践课程（如毕业教育、综合实践、毕业环节等）按每周 30 学时计 1 个学分，毕业基准学分不低于 177 学分。

2018 级高职烹调工艺与营养专业教学进程与学分学时分配表

## 烹调工艺与营养专业教学进程与学分学时分配表

课程性质	序号	课程名称	学分	考核类型		教学时数			按学年分配周学时						备注		
				考试	考查	总学时	理论	实践	第一年		第二年		第三年				
									一	二	三	四	五	六			
									16周	18周	18周	18周	18周	18周			
公共学习领域	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4		2	72	54	18		4					顶岗实习	2	
	2	思想道德修养与法律基础	3		1	54	54		3							1	
	3	**省情	1		1	18	18		1							1--2	
	4	形势与政策	4		1--4	64	64		1	1	1	1				1--4	
	5	大学生职业生涯规划与就业指导	2		1	32	32		1			1					
	6	体育	6		1--3	108	4	104	2	2	2						
	7	大学英语	4	1		64	64		4								
	8	计算机文化基础	8	1	2	136	36	100	4	4							
	9	大学生心理健康教育	2		2	36	18	18		2							
	10	大学语文	4		4	64	64		4								
	11	普通话口语训练	2		1	32	4	28	2								
	12	社交礼仪	2		2	36	18	18		2							
	<b>小计</b>			<b>42</b>			<b>716</b>	<b>430</b>	<b>286</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>			
专业学习领域	专业基础课程	1	烹饪概论	4	2	72	72			4							
		2	烹饪原料学	4	2	72	36	36	4								
		3	饮食文化	4		4	72	36	36			4					
		4	烹饪基本功训练	4	1		64	24	40	4							
		5	管理学基础	4	4		72	36	36		4						
		6	烹饪美学	2	2		36	12	12		2						
		7	烹饪营养与卫生	4	2		72	36	36		4						
	专业核心课程	8	中式烹调制作工艺	4	2		72	36	36		4						
		9	中式面点制作工艺	4	4		72	36	36			4					
		10	食品雕刻与冷拼	4	4		72	72			4						
		11	西式面点制作工艺	4	4		72	36	36			4					
		12	川湘菜制作	4	4		72	36	36			4					
		13	宴会设计与实践	4	4		72	36	36				4				



	14	餐饮企业运行管理	4	4		72	72				4				
	15	厨政管理	4	4		72	36	36				4			
	<b>小计</b>		<b>64</b>			<b>1144</b>	<b>672</b>	<b>472</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>0</b>		
拓展学习领域	1	中华优秀传统文化	1			16	16	0	1						
	2	大学生创业思维与创新创业	1		4	16	0	16				1			
	3	地方风味名菜制作	4		4	72	36	36				4			
	4	展台策划	2	4		36	18	18				2			
	5	饮食消费心理	2	4		36	18	18				2			
	6	西餐烹调工艺	4	4		72	36	36			4				
	7	餐厅服务技能实训	4	4		72	36	36			4				
	8	现代快餐制作	2		4	36	18	18				2			
	9	菜点创新设计	2		4	36	18	18				2			
	10	餐饮创业策划与实训	2		4	36	18	18				2			
	必上	11	茶艺赏析与茶饮制作	2		4	36	18	18				2		
		12	饮食消费心理	2		2	36	18	18		2				
	必上	13	烹饪英语	2	2		36	18	18			3			
	必上	14	饮食保健学	4		4	72	72				4			
		15	博雅课程	2		4	36	36				2			
	<b>小计</b>		<b>28</b>			<b>492</b>	<b>278</b>	<b>214</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>23</b>	<b>0</b>		
集中实践	1	入学教育(含安全教育)	2			32		32							
	2	军事理论与训练	2			60		60							
	3	公益劳动	2			30		30							
	4	毕业教育	1			30		30							
	5	职业技能考核	4												
	6	工学交替与顶岗实习	35			1050		1050							
	7	毕业设计(论文)	3			90		90							
<b>综合素质</b>			<b>4</b>												
<b>小计</b>			<b>53</b>			<b>1292</b>	<b>0</b>	<b>1292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>总计</b>			<b>187</b>			<b>3644</b>	<b>1380</b>	<b>2264</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>35</b>	<b>49</b>	<b>0</b>		
<b>实践学时占总学时比例</b>			<b>62.10%</b>												
<b>备注:</b>															

