



仙桃职业学院
XIANTAO VOCATIONAL COLLEGE

2025 级专业人才培养方案

专业大类： 旅游大类（54）

专业类： 餐饮类（5402）

专业名称： 烹饪工艺与营养（3+2）

专业代码： 540202

修业年限： 5 年

制订时间： 2025 年 6 月

专业负责人： 杨文凯

编制说明

本方案按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）等文件要求，落实《中共中央办公厅 国务院办公厅关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》以及《湖北省深化职业教育人才培养体系改革三年行动方案》等文件精神，对接职业教育专业简介（2022年修订）、高等职业教育专科专业教学标准（2025年修订）等国家标准，结合学院指导意见编制。

方案编制团队在学院烹饪工艺与营养专业建设指导委员会的指导下扎实开展了调研、分析、起草、修改等工作，完成了本方案的编制。方案经论证会论证修改后，提交教务处审查、学院教学指导委员会审核、学院党委会会议审定，将于2025年9月正式实施。

编制成员名单

序号	姓名	工作单位	职务	职称
1	周俊	仙桃职业学院	经济与管理学院总支书记	副教授
2	罗永平	仙桃职业学院	经济与管理学院副院长	副教授
3	徐元茂	仙桃职业学院	黄鳝技艺研究中心主任	副教授
4	杨文凯	仙桃职业学院	烹饪工艺与营养专业教研室主任	副教授
5	李和鸣	仙桃市烹饪酒店行业协会	仙桃市烹饪酒店行业协会名誉会长	高级技师
6	陈新云	楚苑餐饮集团管理有限公司	董事长	高级技师
7	武思平	仙桃市天沔宴管理有限公司	董事长	高级技师
8	魏铁汉	仙桃市武商宴	总经理	高级技师
9	王华荣	仙桃市食尚九鲜酒店	武商宴总经理	高级技师

备注说明：参与编写的主要成员，含校外专家

编制执笔人：杨文凯

审核人：（二级学院分管教学院长）

（二级学院院长）

（教务处处长）

（学院分管教学院长）

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
(一) 职业面向	1
(二) 岗位能力分析	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	4
(一) 课程体系	4
(二) 课程设置及要求	5
(三) 特色素质教育活动	26
七、学时安排	27
(一) 教学时间分配表	27
(二) 专业课程学时、学分分配表	28
八、教学进程总体安排	29
九、实施保障	36
(一) 人才培养模式	36
(二) 师资队伍	36
(三) 教学设施	38
(四) 教学资源	40
(五) 教学方法	42
(六) 教学评价	42

(七) 质量管理	43
十、毕业要求	44
(一) 学分要求	44
(二) 外语、计算机、普通话要求	44
(三) 职业资格证书要求	44
(四) 学分替代	45
十一、专业建设指导委员会	45
十二、其他	45
附件 1: 中餐烹饪专业人才培养目标分解	46
附件 2: 中餐烹饪专业培养规格与培养目标对应关系	46
附件 3: 专业思政设计	47
附件 4: 课程地图	48
附件 5: 课程矩阵	49

烹饪工艺与营养（3+2）专业人才培养方案（2025级）

一、专业名称及代码

专业名称：中职专业名称为中餐烹饪；高职为烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

初级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

五年：中职阶段三年，高职阶段两年

四、职业面向

（一）职业面向

表1 职业面向表

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）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行……
职业类证书	中式烹调师、西式烹调师、营养配餐员……

（二）岗位能力分析

表2 主要工作岗位及其岗位能力分析表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
中西式菜肴烹饪	1. 完成对原料的选择与初加工以及原料的切配预制。	前期完成食材采购、验收储存、初加工及烹饪准备；大型企业细分主厨、切配等岗位，小型餐厅一岗多责，采用轮班制保障营业。	1. 能熟练掌握烹调基本功。 2. 能熟练使用厨房设备。 3. 能合理切配、预制原料。 4. 能选择合适的调味品和

	2. 完成中西式各类风味菜肴的烹调。	按中西式烹饪技法制作菜肴，精准控火候调味，执行标准化操作流程，依实际灵活调整，与各岗位紧密协作。	
	3. 完成菜肴的装盘装饰和质量控制	完成装盘装饰，把控菜品质量，清理厨房并妥善处理剩余物料。保障菜品色香味形达标，提升客户满意度，控制成本，创造经营效益。	
中西式面点制作	1. 完成面点原料选择与加工和面点馅心制作。	完成采购、验收面粉、糖、油脂、酵母等原料并妥善储存；完成原料预处理、面团调制、醒发、馅料制作，采用轮班制满足营业需求。	1. 能调制各类馅料。 2. 能制作各种形状的水调类面点。 3. 能制作各种面团。 4. 能制作高档宴会的精细面点。 5. 能熟悉其他类点心的种类和制作工艺
	2. 完成中西式面点成型与成熟。	运用中西式面点制作工艺，如中式的蒸、煮、炸、烙，西式的烘焙、冷冻成型等进行加工，遵循标准化配方与流程操作，根据原料特性和环境调整工艺，与其他岗位协同工作。	
	3. 完成菜肴的装盘装饰和质量控制	对成品装饰摆盘，检查质量，清理设备与场地，确保面点口感、外形达标，提升客户满意度，合理控制原料损耗与能耗，实现成本控制与经营效益提升。	

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，传承技能文明和孝雅文化，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

本专业学生应在系统学习专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 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；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握安全防护、环境保护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，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；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、英语、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；

4. 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，学习英语并结合本专业加以运用；

5. 掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的数字技能；

6. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有综合运用所学知识、技能分析问题和解决问题的能力；

7. 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；

8. 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；

9. 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；

10. 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

11. 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

12. 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

13. 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

14. 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

六、课程设置

（一）课程体系

本专业根据专业教学标准、岗位能力需求和素质需求，结合烹调师职业标准确立烹饪人才应具备的知识、能力、素质结构，形成了以公共基础课和专业基础课的“两平台”，专业核心课程模块、专业实训模块和专业拓展模块的“三模块”和综合能力培养的体系，将工作任务及核心能力融入教学内容，建立课程标准，开发教学资源，构建以中餐烹饪岗位能力为核心，基于厨房工作过程的课程体系。通过实训、实习、社

1	国防教育	<p>教学内容：由军事理论和军事技能两部分组成。军事理论部分主要包括我国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容；军事技能部分主要由承训部队对学生进行共同条令教育与训练、战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。</p> <p>教学目标：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>	混合式教学	考查 总评成绩=60%（过程性考试成绩）+40%（期末考试成绩）	第 I 学期开设，共计 72 学时
2	语文	<p>教学目标：掌握基本文体的写作和一些实用文体的写法。开阔学生、发展智力、发展个性和特长，培养健康高尚的审美情趣和一定的审美能力。使学生掌握基本的学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。</p> <p>教学内容：现代文阅读、文学作品阅读和文言文阅读三个部分。着重培养学生的理解能力、分析能力和初步的文学鉴赏能力，培养阅读浅易文言文的能力。写作方面：了解有关的写作知识和文体知识。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第 I、II、III、IV、V、VI 学期开设，共计 352 学时，
3	数学	<p>教学内容：掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>教学目标：集合、映射、函数、三角函数、数列和数学归纳法、排列组合和二项式定理、复数、立体几何、平面解析几何、概率及学前教育统计学等知识。培养学生的运算能力、逻辑思维能力、空间想象能力及从事幼儿园计算教学和进行教育调查与实验研究的基本能力。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第 I、II、III、IV、V、VI 学期开设，共计 352 学时
4	英语	<p>教学目标：通过学习使学生具备日常业务及商务活动英语交流及英文处理能力，通过英语的学习后学生可通过湖北省高等学校英语应用能力考试。大学英语 3 为行业英语，能用英语进行一般行业交流。</p> <p>教学内容：英语语法知识，掌握 4000 左右的常用英语单词及短语，掌握常用的行业英语词汇，进行一定的听、说、读、写的基本训练。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第 I、II 学期开设，共计 68 学时

5	历史	<p>教学目标: 加深学生爱国主义、历史唯物主义、国际主义以及国情的认识。提高其社会认知水准, 拓展其知识面, 陶冶基人品情操, 并且形成一定的历史思维能力和实际操作能力,</p> <p>教学内容: 学习并理解中国通史和世界通史的基本内容, 包括古代史、近现代史的基本线索、重要历史事件, 历史人物、重要地名, 以及基本的历史科学原理和概念; 学习并了解本土历史的基本情况; 在教学过程中培养马克思主义唯物史观。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40(平时综合成绩)+60(期末成绩)	第 I、II 学期开设, 共计 68 学时
6	职业道德与法治	<p>教学内容: 包含六部分, 分别为感悟道德力量、践行职业道德基本规范、提升职业道德境界、坚持全面依法治国、维护宪法尊严、遵循法律规范。</p> <p>教学目标: 本课程旨在帮助学生了解教师职业道德的基本要求、教师职业道德的作用和基本规范, 陶冶道德情操, 增强教师职业道德意识, 养成教师职业道德习惯; 指导学生掌握与幼儿教师职业活动密切相关的法律知识, 树立法律观念, 增强法律意识, 成为懂法、守法、用法的公民。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40(平时综合成绩)+60(期末成绩)	第IV学期开设, 共计36学时
7	中国特色社会主义	<p>教学内容: 通过本门课程的学习, 帮助学生了解毛泽东思想的形成发展史及其主要内容, 了解中国特色社会主义理论形成的时代背景及其基本内容。</p> <p>教学目标: 毛泽东思想形成的历史背景、内容体系, 特色社会主义理论体系内容与发展。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40(平时综合成绩)+60(期末成绩)	第 I 学期开设, 共计32学时
8	哲学与人生	<p>教学内容: 坚持从实际出发, 脚踏实地走好人生路” “坚持实践与认识的统一, 提高人生发展的能力” 等五个单元</p> <p>教学目标: 通过本课程的学习, 提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法来分析和解决人生发展中重要问题的能力, 引导学生进行价值判断和行为选择, 懂得把握客观规律, 明确人生发展方向, 形成积极向上的人生态度, 做一个自强不息、勇于行动、善于行动的人。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40(平时综合成绩)+60(期末成绩)	第III学期开设, 共计36学时

9	心理健康与 职业生涯	<p>教学内容：课程由八个专题组成：新的心理健康观；大学生自我意识和人格发展；健康的恋爱观；大学生人际交往心理；职业生涯规划与心理健康；大学生情绪健康；挫折、压力及应对；网络与大学生心理健康。</p> <p>教学目标：让学生了解心理健康基本知识，掌握基本的心理调适方法。使大学生能够正确认识自我和环境，树立心理健康意识和心理保健意识；增强大学生的自我心理调节能力，有效消除心理困惑，提高受挫能力和适应能力；解析心理异常现象，使大学生了解常见心理问题产生的原因及主要表现，以科学的态度对待各种心理问题。通过理论与实践的有机融合，达到培养学生良好心理素养的目的，为学生全面发展提供良好的基础。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第V学期开设，共计36学时
10	国家安全教育	<p>教学内容：国家安全教育：教育学生树立正确的国家安全观，加深对国家安全意识的理解和重要性的认识。宪法和法律教育：教育学生了解宪法和相关法律法规，培养法治观念和法律知识，学习法律知识，强化合法意识和法律遵守意识。中国特色社会主义制度教育：教育学生了解中国特色社会主义制度的特点和优势，认识到维护和巩固中国特色社会主义制度的重要性，增强对中国特色社会主义事业的自豪感和归属感。国家安全形势教育：教育学生了解国际、国内形势对国家安全的威胁，了解多种安全风险和挑战，特别是网络安全、恐怖主义、极端主义等方面的知识。个人安全教育，军事科学和国防教育</p> <p>教学目标：学生应掌握一定的国家安全知识，了解相关法律法规和政策。学生应具备正确的国家安全观和法律意识，增强对国家安全的重视和自我保护的意识。学生应具备一定的法律遵守能力，能够正确应对各种安全风险和突发事件。学生应具备批判思维和分析问题的能力，能够运用所学知识解决实际问题，增强社会责任感和自我管理能力和。</p>	混合式教学	考查 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第V、VI学期开设，共计36学时

11	体育与健康	<p>教学内容：遵循“以人为本、健康第一”的教育思想，学习基本的体育理论以及田径、球类、健美操、武术等项目的基本知识、技术、技能。</p> <p>教学目标：提高学生体能和运动技能水平；增强体育实践能力和创新能力；增强人际交往技能和团队意识；形成运动爱好和专长，培养终身体育的意识和习惯。</p>	讲解与示范法、练习法、直观法、游戏与竞赛法、预防与纠正等	考查 体能达标检测， 总评成绩=70%（期末考试成绩）+30%（平时成绩）	第 I、II、III、IV 学期开设，共计 140 学时
12	信息技术	<p>教学内容：包括基础模块和拓展模块两部分。基础模块是必修内容，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。拓展模块是选修内容，包含信息安全、项目管理、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、区块链等内容。</p> <p>教学目标：全面提升学生的信息素养和信息技术应用能力，使学生掌握常用的文字处理、电子表格、演示文稿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；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。</p>	直观演示法、项目教学法、混合式教学	考查 总评成绩=平时成绩（平时表现 10%+作业 15%+单元测试 15%）40%+期末成绩 60%	第 V、VI 学期开设，共计 72 学时
13	艺术	<p>教学内容：由基础模块和拓展模块二部分构成，基础模块培养学生创新能力和合作精神、喜闻乐见的音乐和美术作为主要内容。拓展模块是适应不同专业、不同个性特点学生需要，内容既可以是基础模块的专项拓展，也可以是与基础模块不同的艺术门类；既可以是与专业相结合的艺术拓展，也可以是具有地方特色的民间艺术。</p> <p>教学目标：培养学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，增强文化自觉与自信，丰富学生人文素养，提高学生审、创新美素质，培育学生职业素养能力与合作意识。</p>	混合式教学	考查 总评成绩=40（平时综合成绩）+60（期末成绩）	第 I 学期开设，共计 36 学时

14	劳动	<p>教学内容:分为理论教育和劳动实践两部分。理论教育学习中华优秀传统文化、习近平新时代中国特色社会主义思想劳动思想、劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动与就业、社会实践与志愿服务劳动安全与劳动保护等知识。劳动实践以二级学院为主导,由辅导员或学生干部指导学生结合校园生活和社会服务组织开展课外劳动实践,如校园环境清洁卫生清洁、学雷锋活动、校内外公益劳动、服务学院或二级学院大型活动;智力帮助企事业单位、机关团体、社区等完成产生价值的活动或项目。</p> <p>教学目标:理解和形成马克思主义劳动观,牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念;体会劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神;具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。</p>	项目教学法、混合式教学、	考查 总评成绩=40%(考勤及课堂表现)+60%(期末考试成绩)	第I学期开设,共计36学时
----	----	--	--------------	-------------------------------------	---------------

公共基础必修课程说明表(烹饪工艺与营养)

序号	课程名称	主要教学内容和教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	开设学期及学时
1	军事理论与军训	<p>教学内容:由军事理论和军事技能两部分组成。军事理论部分主要包括我国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容;军事技能部分主要由承训部队对学生进行共同条令教育与训练、战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。</p> <p>教学目标:使学生掌握军事基础知识和技能,树立牢固的国防观念、国家安全意识与忧患危机意识,弘扬并传承爱国主义精神与红色基因,从而提高其综合国防素质。</p>	混合式教学	考查 总评成绩=60%(军事技能训练考核)+40%(军事理论考试成绩)	第七、VIII学期开设,共计148学时,其中军事技能112学时,军事理论36学时
2	思想道德与法治	<p>教学内容:针对大学生成长过程中面临的思想道德和法治问题,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。</p> <p>教学目标:引导学生领悟人生真谛,坚定理想信念,践行社会主义核心价值观,做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军;帮助学生形成正确的道德认知,引导学生积极投身道德实践,做到明大德、守公德、严私德;帮助学生全面把握社会主义法律的本质、运行和体系,理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓,增进法治意识,养成法治思维,更好行</p>	混合式教学	考试 总评成绩=60%(平时成绩)+40%(期末成绩)	第七学期开设,48学时

		使法律权利、履行法律义务，做到尊法学法守法用法，成长为具备高尚思想道德素质和健全法治素养的时代新人。			
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（简称“毛概”）	<p>教学内容：主要包括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过程，重点阐释邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。</p> <p>教学目标：引导学生全面把握中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的辉煌历程与伟大成就；深刻领会马克思主义基本原理同中国具体实际及中华优秀传统文化相结合的内在逻辑与历史必然；系统理解马克思主义中国化时代化所形成的理论成果及其精髓；能够自觉地运用马克思主义立场、观点与方法分析和解决实际问题，有效提升理论思维与实践能力。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩）	第VII、VIII学期开设，32学时
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>教学内容：系统阐述习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与理论体系，涵盖新时代坚持和发展中国特色社会主义、中国式现代化、党的全面领导、以人民为中心以及全面深化改革等理论基础与根本方向；包括高质量发展、教育科技人才战略、全过程人民民主、全面依法治国、文化强国建设、民生保障与社会建设、生态文明建设等实践路径与战略部署；涉及国家安全、国防和军队现代化、“一国两制”与祖国统一、人类命运共同体构建以及全面从严治党等安全保障。</p> <p>教学目标：帮助学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知行行统一。</p>	混合式教学	考试 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末成绩）	第VIII学期开设，48学时
5	形势与政策	<p>教学内容：根据教育部社政司下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》，围绕党的理论方针、政策以及结合社会实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定。</p> <p>教学目标：帮助学生科学把握国内外形势变化，准确理解党的路线方针政策，自觉在思想上和</p>	讲授式教学	考查 总评成绩=60%（考勤、心得体会、调研报告）+	第VII、VIII学期开设，16学时

		行动上同党中央保持高度一致。通过引导学生深入分析国内外重大事件、社会热点与难点问题，提升其形势研判与政策理解能力，把握时代发展脉络与政策导向。在此基础上，引导学生清醒认识自身所肩负的时代责任与历史使命，深刻理解远大抱负与脚踏实地之间的辩证关系，不断增强思想自觉和行动自觉，努力成长为德才兼备、全面发展的中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。		40%（期末考试成绩）	
6	大学生职业发展与就业指导	教学内容： 按照教育部《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的文件精神，内容涵盖大学生职业生涯规划、求职准备、就业创业政策、报到流程、职业发展等模块。 教学目标： 通过科学有效的职业生涯规划指导，激发学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉提升就业能力和生涯管理能力，实现个体与职业的匹配，进而达成个体价值的最大化。	混合式教学+专题讲座	考查 总评成绩=50%（考勤及课堂表现等）+50%（职业测评或作业）	第IX学期开设，22学时
7	大学生心理健康教育	教学内容： 包括心理健康的标准及意义、大学生的入学适应、自我意识、个性和人格培养、人际交往、情绪调适、恋爱与性心理、生命教育和心理危机应对等。 教学目标： 引导学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提升心理素质，为学生的全面发展奠定坚实基础。	混合式教学	考查 总评成绩=60%（平时成绩）+40%（期末考试成绩）	第VII、VIII学期开设，32学时
8	大学体育	教学内容： 按照“以人为本、健康第一”理念，开展体育理论教学，并围绕田径、球类、小体操、武术等项目，传授知识、技术与技能。 教学目标： 通过传授体育理论知识，帮助学生明晰体质、健康与体育的内在关联，树立科学锻炼的观念；通过运动技能教学，使学生熟练掌握两项以上健身方法，学会常见运动创伤处置，以提升运动能力；通过体能训练发展学生力量、速度、耐力等身体素质，达到增强体质的目的；通过讲解规则与裁判法提高学生赛事欣赏水平，并着力于培养顽强拼搏、团结协作、敢于竞争的优良品质。	讲解与示范法、练习法、直观法、游戏与竞赛法、预防与纠正等	考查 体能达标检测， 总评成绩=30%（平时成绩）+20%（期中校园跑）+50%（期末考试成绩）	第VII、VIII学期开设，72学时
9	劳动教育	教学内容： 分为理论教育和劳动实践两部分。理论教育部分主要涵盖三大模块，一是思想与	项目教学法、混合	考查 总评成绩	第VIII学期开设，16

		文化基础，包括中华优秀传统文化、习近平新时代中国特色社会主义思想；二是核心精神内涵，即劳动精神、劳模精神和工匠精神；三是实用知识与规范，包括劳动与就业、社会实践与志愿服务、劳动安全与保护等相关知识。劳动实践部分则与专业实训、岗位实习深度融合，并统筹安排各类课外劳动实践活动。 教学目标： 引导学生确立马克思主义劳动观，铸牢“劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽”的价值信念；懂得劳动创造美好生活、不分贵贱的道理，养成热爱劳动、尊重普通劳动者的品格，培育勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；掌握满足生存发展所需的基本劳动能力，最终形成终身受益的良好劳动习惯。	式教学、	=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	学时
--	--	--	------	------------------------	----

（2）公共基础选修课程

公共基础选修课程包括限定选修课和任意选修课。公共基础限定选修课包括安全教育、国家安全教育、大学美育等。公共基础任意选修课包括节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程，由学院教务处提供课程目录，学生在第Ⅱ—Ⅳ学期进行选修，每学期1门。

表4 公共基础限选课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容和教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	开设学期及学时
1	安全教育	教学内容： 主要包括消防安全、校园安全、实验室安全、公共安全、财产安全、人身安全、交通安全、食品安全、法律法规、应急知识、反诈禁毒等。 教学目标： 使学生了解个人安全常识，牢固树立“安全第一”的意识，掌握安全防范技能。	线上线下混合式教学	考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	第七学期开设，16学时
2	国家安全教育	教学内容： 主要包括国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规；国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。 教学目标： 使学生理解中华民族命运与国家关	线上学习，由教师指导，学生网上自主学习	考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	第八学期开设，16学时

		系，践行总体国家安全观；系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。			
3	大学美育	<p>教学内容：主要包括美学发展历史、中西方美学范畴、自然美、社会美、表演艺术美、影视艺术美、科学美等领域的美的发现、欣赏与领悟。</p> <p>教学目标：通过引导学生主动参与审美实践，提升学生的良好的人文素养，为学生发现美、欣赏美乃至创造美奠定良好的基础，为培养身心和谐发展的当代大学生服务。</p>	线上学习，由教师指导，学生网上自主学习	考查 总评成绩=40%（平时成绩）+60%（期末考试成绩）	第IX学期开设，32学时

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和集中实践课程。

（1）专业基础课程

表 5 专业基础课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	开设学期及学时
1	烹饪原料知识	<p>教学内容：烹饪原料基础知识；各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法；动物保护常识。</p> <p>教学目标：熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用；了解烹饪原料加工的各种分类及其概念；熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜等的各类操作技法。</p> <p>思政主题：爱岗敬业，诚实守信的良好品德。杜绝为自身利益而偷工减料、滥用违规原料现象。</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第 I 学期开设，共计 64 学时，
2	烹饪营养	教学内容： 营养配餐基本	讲授法、案例	考试	第 V 学期

	与安全	<p>原理与食谱编制；菜点设计的营养价值评价；膳食质量调查及评估；高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制；食品安全基础知识；各类烹饪原料的安全鉴定；预防食物中毒及常见饮食疾病；食品安全管理；食品安全规范操作。</p> <p>教学目标：了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础。</p> <p>思政主题：文化自信、合理饮食、精益求精、健康中国</p>	教学、任务驱动等方法	<p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	开设，共计 72 学时，
3	烹饪工艺美术	<p>教学内容：烹饪审美的主体与客体；烹饪活动的审美特性与美感；烹饪审美活动中的文化要素；烹饪产品的审美设计规律与创造特性。</p> <p>教学目标：能将美学原理付诸烹饪产品的生产实践，能从审美主体和客体的审美潜能入手，在烹饪操作过程中，具备审美和创美能力，在烹饪产品的创美活动中，熟练掌握创美规律和创美方法，以及如何避免影响烹饪产品创美的因素的形成。</p> <p>思政主题：守正创新、传承、文化自信</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第III、IV 学期开设，共计 72 学时
4	烹饪基本功	<p>教学内容：基本的烹饪知识与烹饪技能。</p> <p>教学目标：烹饪基本功就是在烹饪加工过程中，必</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业</p>	第 II 学期开设，共计 144 学时，

		须掌握的最基本的烹饪知识与烹饪技能。要求掌握刀工技能训练、翻锅技能训练、烹饪原料初加工训练、调味技能训练、火候技能训练等。 思政主题： 精益求精、职业道德	法	占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	
5	烹饪概论	教学内容： 中国烹饪历史与餐饮业发展；中国饮食烹饪科学与技术实践；中国烹饪艺术与美食鉴赏；中国饮食民俗与美食节；中国肴馔与特色筵宴设计；中国茶酒与主题餐饮活动策划。 教学目标： 了解中国烹饪历史与餐饮业发展历程，了解中国饮食民俗，能对中国烹饪艺术与美食进行鉴赏，能对主题餐饮活动策划。 思政主题： 增强文化自信、文化包容性、饮食多样性	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	考试 平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%） 40%；期末考试成绩占 60%	第 II 学期开设，共计 36 学时
6	菜单设计	教学内容： 认识餐饮经营中的菜单、零点与套餐菜单的设计制作，特种、特色菜单的设计制作，宴席与主题菜单的设计制作，菜单的定价、评估与更新。 教学目标： 全面掌握本专业所必需的菜肴菜单制作和创新方面的知识和基本技能，系统学习掌握菜单制作的各个环节和菜肴制作、创新的工艺程序，为学生实习就业奠定基础。 思政主题： 合法经营、公平竞争、遵纪守法、团体合作、礼貌礼节	讲授法、案例教学法、小组讨论、任务驱动等方法	考试 平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%） 40%；期末考试成绩占 60%	第 VI 学期开设，共计 72 学时
7	职业礼仪	教学内容： 形象礼仪、基	讲授法、案例		第 II 学期

		<p>础交往礼仪、沟通礼仪、办公场所礼仪、商务接待与会面礼仪、特定场景礼仪等。</p> <p>教学目标：了解职业礼仪的内涵，掌握职业形象塑造、基础交往、沟通、办公、商务活动等核心场景的礼仪规范与标准。能够根据场景，熟练运用基础交往礼仪，具备良好的沟通能力，掌握倾听技巧。能在各类场景中得体着装，展现良好的仪容仪表仪态，遵循相应的礼仪规范，行为举止得当。能在跨文化交往中表现出基本的文化敏感性和适应性。</p> <p>思政主题：文化自信与传承，诚信与敬业，尊重与平等，责任与担当，和谐与友善。</p>	教学、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%；期末考试成绩占60%</p>	开设，共计36学时
8	沟通技巧	<p>教学内容：沟通基础与认知、核心沟通技能、情境化沟通应用，数字时代沟通等。</p> <p>教学目标：理解沟通的基本原理、过程模型及常见障碍；掌握核心沟通技能（倾听、表达、提问、反馈、非暴力沟通等）；能在特定情境(如工作汇报、团队协作、客户沟通、冲突处理、公众演讲、跨文化互动、邮件/在线交流)中有效运用沟通技巧。</p> <p>思政主题：诚信为本，言行一致；尊重差异，平等包容；责任担当，慎言敏行；团结协作，共谋发展；文化自信与文明交流。</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核： (课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%)40%；期末考试成绩占60%</p>	第III学期开设，共计36学时
9	智能化成本核算与	<p>教学内容：包括各种要素费用的归集与分配方法；</p>	讲授法、案例教学法、小组	<p>考试</p> <p>平时考核：(课堂</p>	第VI学期

	管理	运用品种法、分批法、分步法、分类法计算产品成本；编制、分析成本报表；在成本性态分析的基础上运用标准成本法、定额成本法控制产品成本。 教学目标： 培养学生运用智能工具精准核算成本，优化管控流程，支撑精益决策，强化数据风险防控意识。 思政主题： 精益降耗增效、合规管控风险、数据真实为本	讨论、任务驱动等方法	考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	开设，共计 36 学时
--	----	---	------------	--	-------------

(2) 专业核心课程

表 6 专业核心课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	开设学期及学时
1	中式烹调技艺	教学内容： 原料的选择与加工；组配工艺；调味工艺；制熟工艺。 教学目标： 掌握原料的选择与加工工艺、组配工艺、调味工艺、制熟工艺，能够制作符合色香味形要求的菜肴。 思政主题： 职业素养、可持续发展、工匠精神	教学做一体化(讲练结合)、直观演示法、任务驱动等方法	考试 平时考核：(课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	第 III、IV 学期开设，共计 180 学时
2	中式面点制作	教学内容： 面点制作基础知识；面团调制、制馅、成型、成熟技艺；宴席面点的组合与运用。 教学目标： 熟悉面点常用的主要原料；掌握面团调制、制馅、成型、成熟的基本技术；能制作常见的面点品	教学做一体化(讲练结合)、直观演示法、任务驱动等方法	考试 平时考核：(课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%	第 IV、V 学期开设，共计 144 学时

		种，能制作宴席面点。 思政主题： 职业素养、专业素质、求同存异，兼容并包			
3	中式热菜制作	教学内容： 热菜烹调方法；原料的加工与处理；筵席设计和制作。 教学目标： 熟练应用各种刀工刀法、掌握原料加工和烹饪及调味的关系；能正确使用勺功、火候，调味、挂糊上浆等基本功；掌握常见的烹调方法，并能烹制一般菜肴。了解宴席知识基本知识。 思政主题： 职业素养、专业素质、求同存异，兼容并包	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	第V学期开设，共计72学时
4	食品雕刻与冷菜制作	教学内容： 食品雕刻与冷菜、冷拼的基础知识；冷菜制作方法；冷盘拼制方法；食品雕刻方法；菜肴的盘饰及果盘制作；筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新。 教学目标： 掌握食品雕刻和冷菜、冷拼技术的基本操作方法，通过具体品种的训练，使学生掌握食品雕刻和冷拼技术的基本要领和技巧，具备相应的食品雕刻和冷菜、冷拼技术的实际操作能力和运用能力。 思政主题： 工匠精神、传承中华饮食文化、文化认同感、民族自豪感、审美意识、创新意识	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	第III、IV学期开设，共计180学时
5	餐饮成本核算	教学内容： 餐饮管理概述；厨房规划与设计；厨房管理机构设置与人员配置；厨房产品设计；进存环节与厨政	讲授法、案例教学法、小组讨论、任务驱动等方法	考试 总评成绩=60%（期末考试成绩）+40%（平时	第V学期开设，共计36学时

		<p>管理；厨房运转流程管理；厨房产品质量与成本控制；厨房卫生与安全管理。</p> <p>教学目标：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，并具备以下能力：掌握餐饮管理的基本知识；掌握厨房的基本组成结构；要求学生联系实际设计星级厨房的设计图。</p> <p>思政主题：精益降耗增效、合规管控风险、数据真实为本</p>		成绩)	
6	餐饮企业运营与管理	<p>教学内容：现代餐饮企业管理概述；管理思想与管理理论；现代餐饮企业制度；经营决策与计划；企业生产管理；人力资源管理等等</p> <p>教学目标：掌握企业经营管理的的基础知识和基本技能，初步形成一定的学习能力和课程实践能力，培养学生诚实、守信、合作、敬业的良好品质。</p> <p>思政主题：诚信意识、责任意识、敬业精神、沟通能力、组织能力和应变能力</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>总评成绩 = 60%（期末考试成绩）+ 40%（平时成绩）</p>	第 VI 学期开设，共计 36 学时
7	冷拼工艺与雕刻	<p>教学内容：冷菜工艺概述、冷菜拼摆装盘、冷菜的卫生控制、食品雕刻部分、冷菜制作技艺、冷菜拼摆技艺、食品雕刻技艺、大型花色造型拼盘制作技法、大型果蔬雕、菜肴围边、果盘制作技法。</p> <p>教学目标：具备餐饮行业高素质劳动者所必须的冷菜、冷拼与食品雕刻的基本知识和基本技能，掌握宴会冷</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第 V 学期开设，共计 72 学时

		菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。 思政主题： 工匠精神、传承中华饮食文化、文化认同感、民族自豪感、审美意识、创新意识			
8	中式面点工艺	教学内容： 中国面点概述；面点的原料；面点制作基础知识；认识面点；面点房和面点厨师；面点原料；面点制作的基本功；馅料；面团；调制水调面团；调制膨松面团；调制油酥面团；调制米面团及米粉团；调制其他面团；面点成形与成熟；筵席面点配备知识；面点的创新与开发 教学目标： 掌握面点原料、面团调制、馅心制作、面点成形、面点成熟等一系列面点制作工艺过程的相关知识，提高学生的实际操作能力，达到融会贯通、举一反三，把学生培养成社会、行业所需的实用型高级技能人才。 思政主题： 文化传承与自信、职业精神培育、责任与规范意识	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	考查 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	第VI学期开设，共计72学时
9	烹调工艺学	教学内容： 原料的选择与加工；组配工艺；调味工艺；制熟工艺。 教学目标： 了解烹调工艺学研究的内容，掌握原料的选择与加工工艺、组配工艺、调味工艺、制熟工艺。制作的菜肴色香味形符合要求。 思政主题： 传承与创新中华饮食文化、创新意识、责任感、工匠精神	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	考试 平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	第VI学期开设，共计108学时
10	菜点美化与装饰	教学内容： 动植物类盘饰制	教学做一体化	考查	第VI学期开

		<p>作；基础菜点美化设计</p> <p>教学目标：了解菜点美化与装饰的概念及种类；掌握盘饰的不同制作方法；掌握盘饰制作的原则和要领；具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型。</p> <p>思政主题：审美意识、勤俭节约、创新意识</p>	（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%	设，共计72学时
11	菜品设计与创新	<p>教学内容：名菜原料认识与鉴定；调味汁加工；热菜的烹调方法；名菜剖析。</p> <p>教学目标：了解中国名菜发展历程和特点，能对当代中国名菜的制作技艺进行研究，能制作经典的中国名菜。</p> <p>思政主题：工匠精神、包容互鉴、勤俭节约</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第IX学期开设，共计24学时
12	西餐制作工艺	<p>教学内容：西餐概述；西餐工艺中常用的工具、餐具与设备；西餐工艺中的特色原料；西餐原料加工工艺；西餐制汤工艺；西餐沙司制作工艺；西餐冷菜制作工艺；西餐配菜工艺；西餐烹调工艺；西餐面点工艺；西餐烹调表演工艺；西餐工艺中的菜单筹划和设计。</p> <p>教学目标：了解西餐常用的工具、餐具与设备，西餐工艺中的特色原料，掌握西餐的烹调工艺及西餐面点工艺；掌握西餐工艺中的菜单筹划和设计。</p> <p>思政主题：工匠精神、包容互鉴、食品安全意识、文化自信</p>	教学做一体化（讲练结合）、直观演示法、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第VII、VIII学期开设，共计120学时
13	中式烹调工艺	<p>教学内容：原料的选择与加工；组配工艺；调味工艺；</p>	教学做一体化（讲练结合）、	<p>考查</p> <p>平时考核：（课</p>	第VII、VIII学期开设，共计184

		<p>制熟工艺。</p> <p>教学目标：了解烹调工艺学研究的内容，掌握原料的选择与加工工艺、组配工艺、调味工艺、制熟工艺。制作的菜肴色香味形符合要求。</p> <p>思政主题：工匠精神、创新研发意识、团队协作能力</p>	直观演示法、任务驱动等方法	<p>堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%</p>	学时
14	饮食营养与配餐	<p>教学内容：营养配餐的准备；营养食谱的制定；营养餐的制作；膳后总结与宣传。</p> <p>教学目标：熟悉各种营养素的生理功能、缺乏症及预防、膳食来源和参考摄入量、根据不同人群的生理特点进行营养搭配及编制营养食谱。</p> <p>思政主题：健康中国、人文关怀与公平、文化自信与创新、生态可持续理念</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>总评成绩 = 60%（期末考试成绩）+ 40%（平时成绩）</p>	<p>第VII学期开设，共计 56 学时</p>
15	综合实训	<p>教学内容：常见菜系经典菜品制作（如八大菜系代表菜），涵盖食材处理、烹饪技法（炒、炖、蒸等）及摆盘装饰。厨房安全与卫生规范实操，如厨具使用安全、食材保鲜及后厨清洁标准</p> <p>教学目标：掌握核心烹饪技能，能独立完成多类菜品制作，达到行业基础操作水平。具备宴席策划与团队协作能力，理解餐饮服务全流程逻辑。树立规范操作意识，遵守食品安全与卫生准则。</p> <p>思政主题：爱岗敬业、文化自信、工匠精神</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%) 40%；期末考试成绩占 60%</p>	<p>第IX学期开设，共计 72 学时</p>

(3) 专业拓展课程

表 7 专业拓展课程说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	开设学期及学时
1	宴会设计实务	<p>教学内容：宴会导论，我国宴会的历史沿革与发展趋势，宴会部的组织机构与人员管理，宴会出品设计与菜单设计，宴会场境设计，宴会台面设计，宴会流程设计，宴会物品管理，宴会经营管理，中外宴饮习俗。</p> <p>教学目标：了解宴会的组织机构与人员管理，掌握宴会出品设计与菜单设计，宴会场境设计，宴会台面设计，宴会流程设计。</p> <p>思政主题：审美意识、创新意识、礼仪文化、人文精神；职业道德、服务意识</p>	讲授法、案例教学法、小组讨论、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第Ⅷ学期开设，共计 32 学时
2	智能烹饪技术概论	<p>教学内容：智能烹饪方法；烹饪器具；食材预备方法；智能烹饪系统。</p> <p>教学目标：了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其运用；了解未来烹饪的智能化发展趋势。</p> <p>思政主题：文化自信、增强科技创新能力</p>	讲授法、案例教学法、小组讨论、任务驱动等方法	<p>考查</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第Ⅸ学期开设，共计 24 学时
3	厨政管理	<p>教学内容：现代厨房管理认知；现代厨房规划布局；现代厨房员工队伍建设；现代厨房生产原料管理；现代厨房菜点管理；现代厨房营销管理；现代厨房菜点创新管理；现代厨房生产成本管理；现代厨房“8S”</p>	教学做一体化（讲练结合）、案例、项目、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核：（课堂考勤占 10%、作业占 10%、笔记占 10%、实践占 10%）40%；期末考试成绩占 60%</p>	第Ⅷ学期开设，共计 28 学时

		<p>与“6T”管理法。</p> <p>教学目标：对厨房员工队伍建设、原料管理、菜点管理，厨房8S与6T管理法等模块的讲授，使学生对现代厨房管理从整体上有基本的认识和理解，对现代厨房管理的基本原理和基本知识有较系统的掌握。</p> <p>思政主题：职业道德教育、团队协作精神、食品安全与卫生</p>			
4	餐饮食品安全与控制	<p>教学内容：食品安全基础理论：食品污染分类（生物性/化学性/物理性）、食源性疾病传播途径；关键控制技术：HACCP体系实施步骤、食品留样规范操作（温度/时间/数量）法律法规体系：《中华人民共和国食品安全法》核心条款、餐饮服务操作规范（GB31654-2021）；应急管理：食品安全事故分级标准、危机公关处理流程（含媒体应对模板）</p> <p>教学目标：列举5类常见食源性致病菌的繁殖条件；解释HACCP七大原理在中央厨房的应用逻辑；复述食品添加剂使用标准的“五专”管理要求；设计餐厅冷荤间紫外线消毒效果验证方案；运用ATP检测仪完成厨房器具清洁度评估（误差≤5%）；模仿市场监管部门制作食品安全检查评分表（含10项关键指标）</p> <p>思政主题：制度自信；工匠精神；法治观念；社会责任感</p>	讲授法、案例教学、任务驱动等方法	<p>考试</p> <p>平时考核： （课堂考勤占10%、作业占10%、笔记占10%、实践占10%）40%；期末考试成绩占60%</p>	第VIII学期开设，共计28学时

3. 实践性教学环节

以职业技能培养为主线，遵循识岗、跟岗、顶岗的职业成长规律，

按“基础能力—核心能力—职业素养”3个层次，“课程单元实训—课程综合实训—专业综合实训—岗位实习”4个阶段培养学生职业技能，构建“三层次四阶段”专业实践教学体系。实践性教学贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实训、实习、社会实践活动等形式。实训主要在校内、外实训基地开展完成，岗位实习主要在校外等开展；社会实践由学院组织，可在酒店、餐厅、社区及其他校外场所开展完成。本专业的集中实践课程主要包括综合素质教育、岗位实习等，具体见下表：

表8 集中实践课程说明表

序号	集中实践课程名称	主要教学内容与教学目标	实践地点	开设学期	开设周数	考核方式
1	岗位实习	<p>教学内容：①采取学校安排和学生自主联系相结合的办法确定单位；②到顶岗实习单位实习；③每周撰写实习周记；④实习结束撰写实习总结；⑤根据学生表现由校内指导教师和校外指导教师共同给出实习成绩。</p> <p>教学目标：培养学生运用专业知识解决实际工作问题的能力。</p>	企业	V、VI	26	实习报告

在酒店餐饮行业进行岗位实习。学院严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求，建有稳定、够用的实习基地（见表15），选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生的指导、管理和考核。

（三）特色素质教育活动

为推进课堂教学、科技文化活动、社会实践“三个课堂”有效联动，促进学生全面发展，本专业按照《仙桃职业学院素质学分管管理实施办法（修订）》要求，围绕学院和二级学院活动整体规划，结合本专业实际，

精心设计以下特色素质教育活动。

表9 本专业特色素质教育活动规划一览表

序号	活动模块	项目名称	项目主要内容	举办学期	认证学分	备注
1	思想政治与道德修养	认识了解专业	认识学校、了解学校；认识专业，了解专业，专业认知提升培训，专业资深教师讲座	第I学期		
2	社会实践与志愿服务	小经星志愿服务	引导学生参加志愿服务活动，为贫困老人、留守儿童等服务	第II、III学期		
3	桃花文化艺术节	中餐、西餐、中西点、冷拼雕刻菜品展示	培养学生人生观、价值观	第II、III学期		
4	专业技能与职业导航	职教活动周	通过菜品制作与展示，提升学生技能，培养工匠精神	第II、III学期		

七、学时安排

(一) 教学时间分配表

表10 教学时间分配表

学期	入学教育及军训	单元教学	技能训练	认识实习	岗位实习	复习考试周数	机动周数	社会实践	毕业教育	合计	平均周学时	备注
I	2	16			/	1	1		/	22	25	
								2				寒假
II	/	18			/	1	0		/	22	26	
								3				暑假
III	/	18			/	1	1		/	22	26	
								2				寒假
IV	/	18			/	1	1		/	22	28	
								2				暑假
V	/	18				1	1		/	22	27	
								2				寒

												假
VI	/	18				1	1			22	29	
								2				暑假
VII	2	14				1	1			20	21	
								2				寒假
VIII	/	14				1	1			20	26	
								2				暑假
IX	/	11		1	5	1	1			20	24	
												寒假
X	/				19				1	20	/	

(二) 专业课程学时、学分分配表

表 11 专业课程体系学时、学分分配表

课程类别		课程门数	理论学时	实践学时	总学时	学分	占总学时百分比 (%)
公共基础课	公共基础必修课	23	1300	506	1806	98.5	38.8
	公共基础选修课	5	128	0	128	8	2.8
	小计	28	1428	506	1934	106.5	41.6
专业课	专业基础课	9	388	180	568	31.5	12.2
	专业核心课	15	272	1156	1428	82.5	30.7
	专业拓展课	4	120	0	120	7.5	2.6
	集中实践课	1	/	600	600	25	12.9
	小计	29	780	1936	2716	146.5	58.4
	其中	专业必修课	25	660	1936	2596	139
	专业选修课	1	120	0	120	7.5	2.6
合计		57	2208	2442	4650	253	/
所占总学时百分比 (%)		/	47.5	52.5	/	/	/

	6	职业道德与法制	ZZ56	A	必修	2	36	36	0	IV					36								
	7	中国特色社会主义	ZZ57	A	必修	1.5	32	32	0	I		32											
	8	哲学与人生	ZZ58	A	必修	2	36	36	0	III				36									
	9	心理健康与职业生涯	ZZ59	A	必修	2	36	36	0	V						36							
	10	国家安全教育	ZZ60	A	必修	2	36	36	0		V、VI					18	18						
	11	体育与健康	ZZ61	C	必修	7.5	140	0	140		I-IV	32	36	36	36								
	12	信息技术	ZZ62	B	必修	4	72	36	36		V、VI					36	36						
	13	艺术	ZZ63	B	必修	2	36	36	0		I	36											
	14	劳动	ZZ64	C	必修	2	36	0	36		I	36											
	小计 14 门					76	1372	1088	284			400	252	216	216	162	126						
烹饪工艺	1	军事理论与军训	JC1019	B	必修	4	148	36	112		VII、VIII							148				集中实践 2w, 理论线上	
	2	思想道德与法治	JC1013	A	必修	3	48	40	8	VII								48					

与 营 养 (2 年)	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	JC1003	A	必修	2	32	24	8	VII、VIII								16	16			
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	JC1018	A	必修	3	48	40	8	VIII									48			
	5	形势与政策	JC1004	A	必修	1	16	16	0		VII、VIII							8	8		III-VI学期以讲座形式开展	
	6	大学生心理健康教育	JC1017	B	必修	2	32	16	16		VII、VIII							16	16			
	7	大学生职业发展与就业指导	JC1006	B	必修	2.5	22	12	10		IX									22		
	8	大学体育	JC1008	C	必修	4	72	12	60		VII、VIII							36	36			
	9	劳动教育	JC1015	B	必修	1	16	16	0		VIII								16		线上，实践融入专业实训和岗位实习	
	小计（公共基础必修课9门）						22.5	434	212	222								272	140	22		

公共基础 选修课	烹饪 工艺 与 营养 (2 年)	1	安全教育	JC102 1	B	限 选	1	16	16	0		VII						16			线上, 实践在 课外开展			
		2	国家安全 教育	JC102 2	B	限 选	1	16	16	0		VIII							16					
		3	大学美育	JC102 3	B	限 选	2	32	32	0		IX										32		
		4	公共选修 课 1	JC2XX X	A	任 选	2	32	32	0										32				
		5	公共选修 课 2	JC2XX X	A	任 选	2	32	32	0												32		
		小计 (公共基础选修课 5 门)					8	128	128	0								16	48	64				
总计 28 门							106. 5	1934	1428	506			40 0	25 2	21 6	21 6	16 2	12 6	288	188	86			
专业基础 课	烹饪 工艺 与 营养 (3 年)	1	烹饪原料 知识	ZZ120	A	必 修	3.5	64	64	0	I		64											
		2	烹饪营养 与安全	ZZ121	A	必 修	4	72	72	0	V						72							
		3	烹饪工艺 美术	ZZ122	A	必 修	4	72	72	0		III、 IV			36	36								
		4	烹饪基本 功	ZZ123	C	必 修	8	144	0	144		II		144										
		5	烹饪概论	ZZ124	A	必 修	2	36	36	0	II			36										
		6	菜单设计	ZZ125	A	必 修	4	72	72	0	VI								72					

工艺与营养 (2年)	2	智能烹饪技术概论	PR318	A	限选	1.5	24	24	0		IX									24		
	3	厨政管理	PR303	A	限选	2	32	32	0	VIII										32		
	4	餐饮食品安全与控制	PR105	A	必修	2	32	32	0	VIII										32		
	小计 4 门					7.5	120	120	0								0	0	96	24		
集中实践	1	岗位实习	PR405	C	必修	25	600	0	600		IX、X									120	480	
	小计 1 门					25	600	0	600											120	480	
	合计 29 门					146.5	2716	780	1936			64	216	252	288	324	396	168	288	240	480	
	总计 57 门					253	4650	2208	2442			464	468	468	504	486	522	456	476	326	480	

九、实施保障

（一）人才培养模式

本专业不断健全产教融合、校企合作长效机制，基于学院“一中心双主体三引领四融合”（以学生为中心，以校企为双主体，坚持标准引领、技术引领、创新引领，着力推进“岗课赛证”融合育人）的人才培养模式顶层设计，创新实施“产学合作”的人才培养模式。

通过企业技能大师进课堂授课，科技平台助专业，行企专家进学校，做到引产入课、引产入训和引产入校，让学生掌握企业知识。学校教师对学生进行理论和实训课程授课，同步实施素质教育、创新创业教育。师生遇到的难题反馈到行企业，行企业专家将新技术、新知识带进课堂，做到真实难题促教学、典型成果进课堂。

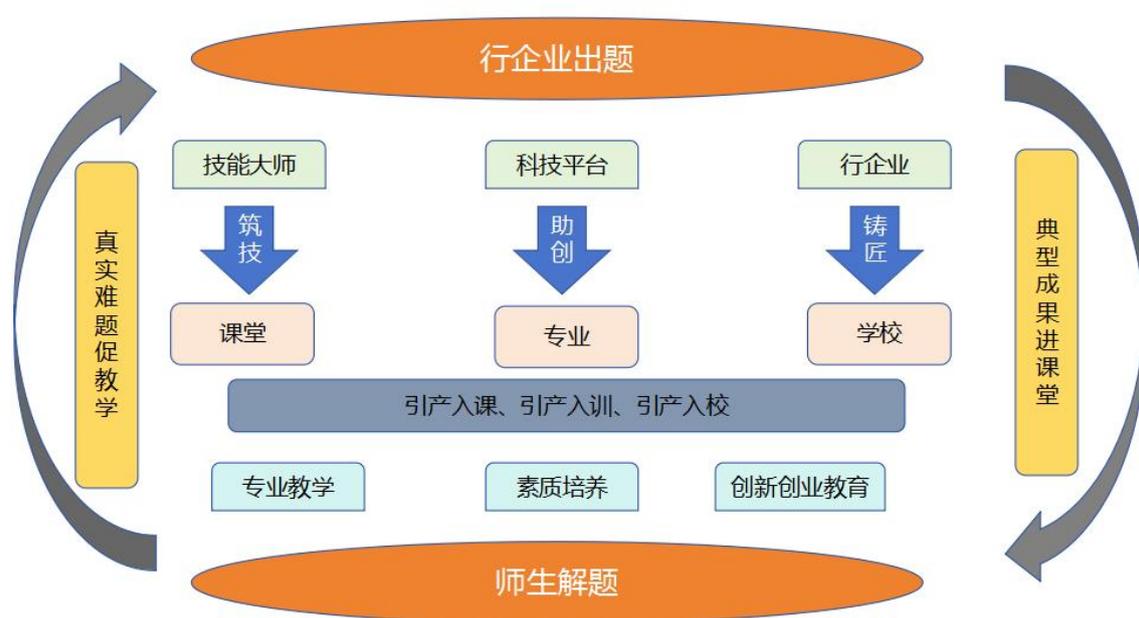


图2 “产学合作”人才培养模式图

（二）师资队伍

本专业按照“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个标准。

1. 队伍结构

充分整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建了校企合作、专兼结合的教师团队，建立了定期开展专业教研机制。本专业现有授课教师 17 人（不含公共课），其中专任教师 14 人，兼职教师 3 人。学生数与本专业专任教师数比例为 25 : 1，“双师型”教师占专业课教师数比例为 100%，高级职称专任教师的比例为 21.4%，专任教师队伍的职称、年龄、工作经验等梯队结构合理。本专业授课教师队伍结构见下表。

表 13 本专业授课教师队伍结构

专任教师	总人数		14		学生数与本专业专任教师数比例		25 : 1	
	高级职称（含副高）专任教师的比例		21.4%		“双师型”教师占专业课教师比例		100%	
	年龄结构		学历结构		职称结构		双师结构	
	30 岁以下	8 人	专科	3 人	初级	6 人	双师型	14 人
	30~39 岁	2 人	本科	11 人	中级	0 人		
	40~49 岁	2 人	硕士	0 人	副高级	3 人	非双师型	0 人
50 岁以上	2 人	博士	0 人	高级	0 人			
兼职教师	总人数		3		职称结构	初级		0 人
	主要合作企业名称 (限填 3 个)		万豪国际集团			中级		0 人
			武汉富力万达嘉华酒店			副高级		3 人
			湖南徐记海鲜酒店			高级		0 人

2. 专业带头人聘用要求

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师聘用要求

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪

与餐饮管理等相关专业学历；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。

4. 兼职教师聘用要求

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（三）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室条件

教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，一般配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备等，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装有应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验实训条件

本专业实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合

教育部有关标准（规定或办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，能够顺利开展中餐烹饪等实验、实训活动。鼓励师生在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 14 本专业实验实训资源列表

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/ 套)	主要实训项目	支撑课程	工位 数	数量 (间)
热菜制作操作室	双头灶	12 台	烹饪工艺	中式烹调工艺实训、烹调工艺学	20	2
	三层不锈钢工作台	12 个				
	耳锅	50 口				
	调料车	4~8 辆				
	油钵	24 个				
	碗盘	整套				
面点制作操作室	烤箱	4 台	面点工艺 西点工艺	中式面点工艺 西餐制作工艺	8	1
	打蛋机	2~4 台				
	蒸箱	2~4 台				
	电饼铛	2~4 台				
	和面机	1~2 台				
	双头灶	4 台				
	双头灶	4~8 台				
冷盘制作操作室	三层不锈钢工作台	10 个	烹饪工艺	冷拼工艺与雕刻	8	1
	耳锅	24 口				
	调料车	4 辆				
	油钵	12 个				
	碗盘	整套				

3. 实习场所条件

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，本专业经实地考察，与具有稳定合作关系的单位共建有一批实习基地，并签署了学校、学生、实习单位三方协议。这些单位符合《职业学校学生实习管理规定》《职

业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，能提供中餐烹饪等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习。

学院和实习单位双方共同制订实习计划，配备有相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 15 本专业实习基地一览表

序号	基地名称	主要功能	接纳学生数	备注
1	武汉襄投万豪酒店	中餐烹调实习	10	
2	武汉光谷希尔顿酒店	中西餐烹调、面点实习	10	
3	武汉费尔蒙酒店	中西餐烹调、面点实习	6	
4	武汉富力万达嘉华酒店	中西餐烹调、面点实习	10	
5	万豪国际酒店集团	中西餐烹调、面点实习	40	
6	上海静安瑞吉酒店	中西餐烹调、面点实习	5	

（四）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材资源

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材能体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

表 16 本专业核心课程教材使用建议表

序号	课程名称	推荐教材	出版社	出版日期	主编	教材类型	备注
1	中式热菜制作	中式菜肴制作	华中科技大学出版社	2024-01	常福曾	传统教材	
2	中式面点制作	中式面点技艺（第三版）	高等教育出版社	2022-06	施胜胜	传统教材	国家“十四五”规划教材
3	餐饮企业运营与管理	餐饮企业运营与管理	高等教育出版社	2022-01	于梁洪	传统教材	
4	食品雕刻与冷菜制作	食品雕刻与冷拼	华中科技大学出版社	2020-01	周毅	传统教材	
5	中式烹调工艺	中式烹调工艺与实训（第二版）	科学出版社	2022-08	姚春霞	传统教材	国家“十四五”规划教材
6	中式面点工艺	中式面点工艺与实训（第三版）	高等教育出版社	2021-09	钟志惠	传统教材	国家“十四五”规划教材
7	饮食营养与配餐	营养配餐与设计（第三版）	轻工业出版社	2021-08	王其梅	传统教材	国家“十四五”规划教材
9	冷拼工艺与雕刻	食品雕刻	上海交通大学出版社	2021-11	杨超林	传统教材	国家优秀教材
10	西餐制作工艺	西式面点工艺与实训	东北师范大学出版社	2019-12	云雅光	传统教材	国家“十四五”规划教材

2. 图书文献资源

学院图书馆馆藏总量 130 余万册，其中纸质图书 72 余万册。学院及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献，常年订阅各类报纸杂志近 500 种，订购了 CNKI 中国知网期刊全文数据库、超星电子图书、掌阅精选数字图书，以及职业教育技能视频等各类数字资源，能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

3. 数字教学资源

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真教学软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。本专业依托超星学习通等课程平台建有在线课程 15 门，其中院级在线精品课程 2 门，可充分满足师生教学之需。学院和超星、智慧树等公司合作，引进了 50 多门优质网络课程供教师和学生使用。

（五）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，根据课程内容采用讲授法、混合教学法、分组讨论法、案例教学法、任务教学法、现场教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略。根据内容特点和学生特点，以学生为主体，合理选择各种教学方法，教师起引导作用。在教学组织上充分利用校内理实一体化教室、多媒体网络教学条件和实习餐饮企业的资源，采用案例教学、任务驱动教学、情境教学、单项操作训练和综合能力考核等方法提高学生的职业能力。鼓励推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式，达成预期教学目标。

（六）教学评价

改革和完善教学评价标准和方法，强调教学过程的质量监控。对教师评价，可采取课前注意教学资料检查评价；课中注重教师、督导随堂听课评价；课后注重学生评教评价，确保教学质量。

对学生评价，应兼顾认知、技能、情感等方面，可采取观察、笔试、

技能操作、职业技能竞赛、职业资格考试及鉴定等评价方式，并注意结合餐饮企业的考核、带教老师的评价，建立多元化考核、评价方式。以学生在教学过程的参与程度作为评价的基本标准；目标评价以课程标准目标作为评价的重要标准；能力评价以学生运用本课程知识解决相关理论和实际问题为参照标准。考核采用平时考核加期末考试相结合的方式，平时成绩和期末考查成绩均以百分制计算。

（七）质量管理

1. 学院和经济与管理学院建有较完善的专业人才培养质量保障机制，不断健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。不断完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学院和经济与管理学院不断完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 专业教研室不断完善集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4. 学院不断完善毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

（一）学分要求

在修业年限内必须完成本专业规定课程学习且成绩合格，修满 250.5 学分，其中公共基础选修课 4 学分；完成 6 个月的岗位实习，考核合格；修满 12 个素质学分。

（二）外语、计算机、普通话要求

1. 外语能力要求：具备一定的英语基础和阅读能力，鼓励取得全国大学生英语四级证书。

2. 计算机能力要求：具备熟练应用计算机的能力，鼓励取得全国计算机等级考试一级证书。

3. 普通话水平要求：在校期间需取得普通话水平二级乙等证书，新疆等地区的少数民族学生获得普通话水平三级证书即可。

（三）职业资格证书要求

本专业学生在毕业前必须取得以下表中至少 1 个职业资格证书。鼓励学生考取高级别证书。

表 17 专业相关职业资格证书及职业技能等级证书

序号	证书名称		发证单位	等级
1	职业资格证书	中（西）式烹调师	中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	高级
2		中（西）式面点师	中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	高级
3		公共营养师	中华人民共和国人力资源和社会保障部 授权机构	中级

(四) 学分替代

学生通过考取职业资格证书、技能等级证书，参加专业技能竞赛、创业等方式，获得各类有效的学分、奖励等成果，经证明已达到或超过本专业毕业要求的任务学习水平，符合专业任务学习取得学分的标准，可按照学院学分替代管理有关文件要求，申请替换成本专业人才培养方案所规定的相关课程学分。

十一、专业建设指导委员会

表 18 专业建设指导委员会人员基本信息表

姓名	性别	出生年月	委员会职务	工作单位	职称/职务
周俊	男	1977 年 11 月	主任委员	仙桃职业学院	经济与管理学院总支书记；副教授
罗永平	男	1980 年 7 月	副主任委员	仙桃职业学院	经济与管理学院副院长；副教授
徐元茂	男	1964 年 7 月	委员	仙桃职业学院	黄鳝技艺研究中心主任；副教授
杨文凯	男	1974 年 12 月	委员	仙桃职业学院	烹饪工艺与营养专业教研室主任；副教授
李和鸣	男	1957 年 2 月	委员	仙桃市烹饪酒店行业协会	仙桃市烹饪酒店行业协会名誉会长；高级技师
陈新云	男	1971 年 4 月	委员	楚苑餐饮集团管理有限公司	董事长；高级技师
武思平	男	1969 年 5 月	委员	仙桃市天沔宴管理有限公司	董事长；高级技师
魏铁汉	男	1975 年 9 月	委员	仙桃市武商宴	武商宴总经理；高级技师
王华荣	男	1977 年 5 月	委员	仙桃市食尚九鲜酒店	仙桃食尚九鲜总经理；高级技师

十二、其他

附件 1: 烹饪工艺与营养 (3+2) 专业人才培养目标分解

表 19 专业培养目标分解表

序号	具体内容
A	具备良好的科学文化水平和人文素养, 具有孝雅品质、人文情怀和工匠精神和信息素养。
B	掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行知识, 培养学生具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力。
C	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。
D	具备认知能力、人际沟通能力、团队协作能力、创新能力、职业能力等支撑持续学习、终身发展的能力;
E	具有适应新时代要求的关键能力和较强的就业创业能力。

附件 2: 烹饪工艺与营养 (3+2) 专业培养规格与培养目标对应关系

表 20 专业培养规格与培养目标对应关系

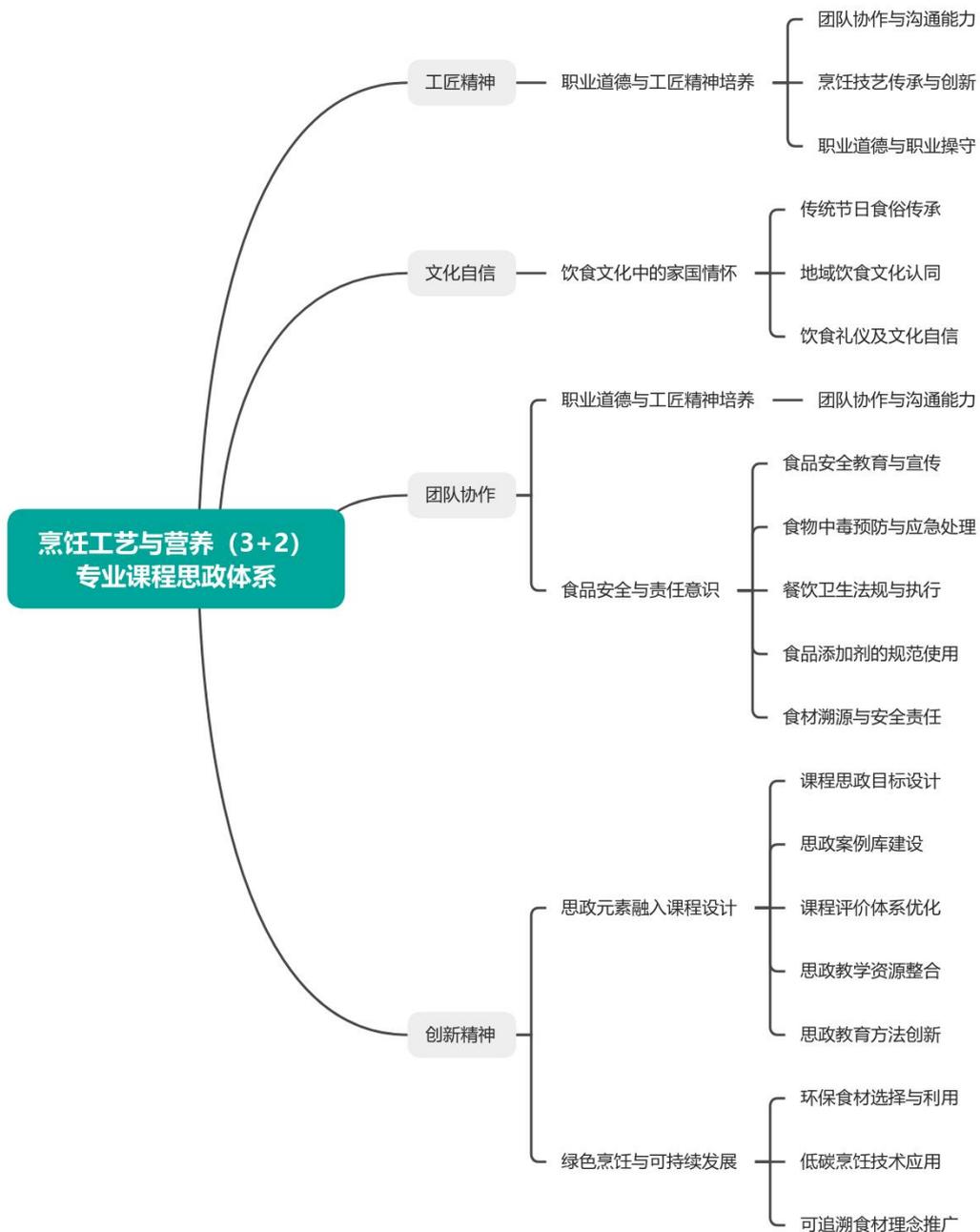
序号	培养规格	对应的培养目标
1	具备强烈的社会责任感和使命感以及科学兴趣、科学方法、科学知识、科学精神, 培育劳动精神、工匠精神, 具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。	A
2	具备良好的职业态度和职业道德修养, 具有正确的择业观和创业观。培养学生良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力、探究学习、终身学习和可持续发展的能力。	A. D、E
3	能够选购、鉴别与规范加工烹饪原料, 能够熟练使用厨房设备。	B
4	具备烹饪综合实践操作能力, 具有中式菜点制作与成品质量控制能力。	C
5	具备餐饮产品安全管理能力, 具备营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力, 具备厨房生产组织、厨房智能管理能力。	B. E
6	具备数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力, 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力。	B. E

通过专业课程的理论和知识体系, 融合专业课程相关的思政元素, 让课程思政元素内化的结果带给学生变化。在此过程中, 通过教师的教育教学思想、教师引导和教学环境充分感染

学生，能够引起学生共鸣，有效激励学生产生学习内动力，有效促进学生对知识的理解、掌握、拓展与深化。

附件 3：专业思政设计

图 3 烹饪工艺与营养（3+2）专业思政设计结构图



附件 5: 课程矩阵

表 21 烹饪工艺与营养 (3+2) 专业课程矩阵

序号	课程类别	课程名称	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培	培
			养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养	养
			规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规	规
			格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格	格
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	公共基础课	国防教育	H			M			M							
2		语文			H	H										
3		数学			H											
4		英语			H	H										
5		历史	H													
6		职业道德与法制	H	M								M				
7		中国特色社会主义	H													
8		哲学与人生	H													
9		心理健康与职业生涯			H				M							
10		国家安全教育			H				M							
11		体育与健康								H		M				
12		信息技术	H		H											
13		艺术									H					
14		劳动		H								H				
15		军事理论与军训	H				M			M						
16		思想道德与法治	H	M								M				
17		毛泽东思想和中国特色社会 主义理论体系概论	H													

18		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H														
19		形势与政策	H														
20		大学生心理健康教育						H									
21		大学生职业发展与就业指导			H			M									
22		大学体育						H		M							
23		劳动教育		H						H							
24		安全教育		H				M									
25		国家安全教育	M	H													
26		大学美育							H								
27	专业 课	烹饪原料知识								M	H				H		
28		烹饪营养与安全								H		H					
29		烹饪工艺美术								H		M					
30		烹饪基本功									H						
31		烹饪概论								H							
32		菜单设计								H	M	H	M				
33		中式烹调技艺								M	H	H					
34		中式面点制作									H						
35		中式热菜制作									M	H					
37		食品雕刻与冷菜制作								H	M	H					
38		餐饮成本核算															H
39		餐饮企业运营与管理															H
40		中式烹调工艺										M	H				
41		菜点美化与装饰										M	H				
42		综合实训										M	H				
43		厨政管理															H

44		△职业礼仪				H										
45		△沟通技巧				H										
46		△智能化成本核算与管理														H
47		菜品设计与创新										H	H	M		
48		冷拼工艺与雕刻											H			H
49		西餐制作工艺									M	H	M	H	M	
50		烹调工艺学									M	H	H			
51		饮食营养与配餐									M			H		
52		中式面点工艺									M	H	M	M	M	
53		宴会设计实务											H			
54		智能烹饪技术概论										M	H			
55		餐饮食品安全与控制									H					M
56		岗位实习			M	H			M	H	H	H	H	H	H	H