

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别 或技术领域	职业资格证书或 技能等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5403)	餐饮业 (4-03-02)	4-03-02-01 中式烹调师	1. 中式烹调师	中式烹调师(四级、高级)
			4-03-02-02 中式面点师	2. 西式烹调师	西式烹调师(四级、高级)
			4-03-02-03 西式烹调师	3. 中式面点师	中式面点师(四级、高级)
			4-03-02-04 西式面点师	4. 西式面点师	西式面点师(四级、高级)
			4-03-02-06 营养配餐员	5. 营养配餐员	高级营养师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，以健全德技并修、工学结合育人机制为导向，引导学生践行社会主义核心价值观，强化专业精神、职业精神、工匠精神和劳模精神，培养学生德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，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素质技术技能人才。

本专业人才培养方案围绕餐饮行业现代化快速发展以及一、二、三产业融合发展的理念，根据区域经济发展、经济转型和餐饮行业产业升级和企业技术创新的发展需求，通过产教融合、校企合作，以岗位核心能力为主要培养方向，基于“阶梯式”实践教学和“递进式”的能力培养，分基础能力培养、核心能力培养、综合能力培养三个阶段，校内专项技能特训、企业双创实战训练两个层次逐步提高，构建“56132 标靶岗位、分类强技”特色新型学徒制的人才培养模式。（如图1），具体为“5”表示烹饪专业分别对应餐饮行业中的中餐烹饪、中式面点、西式面点、西餐烹饪、餐饮运营与管理5个核心岗位；“6”为烹饪六大特训特长社团，即1.热菜技能、2.冷菜技能、3.中点技能、4.西点技能、5.西餐技能、6.餐饮运营与管理，“1”为艺术（雕刻、绘画、诗歌、书法）等组

成的“6+1”专项技能特长，其中艺术项目中必选一项；“3”为三类课堂，分别是常规课堂教学，行业大师进课堂，第二课堂（创新创业课程训练、综合素质拓展训练的课程）；“2”为产教融合、校企合作的“双导师、双基地”人才培养支撑体系。

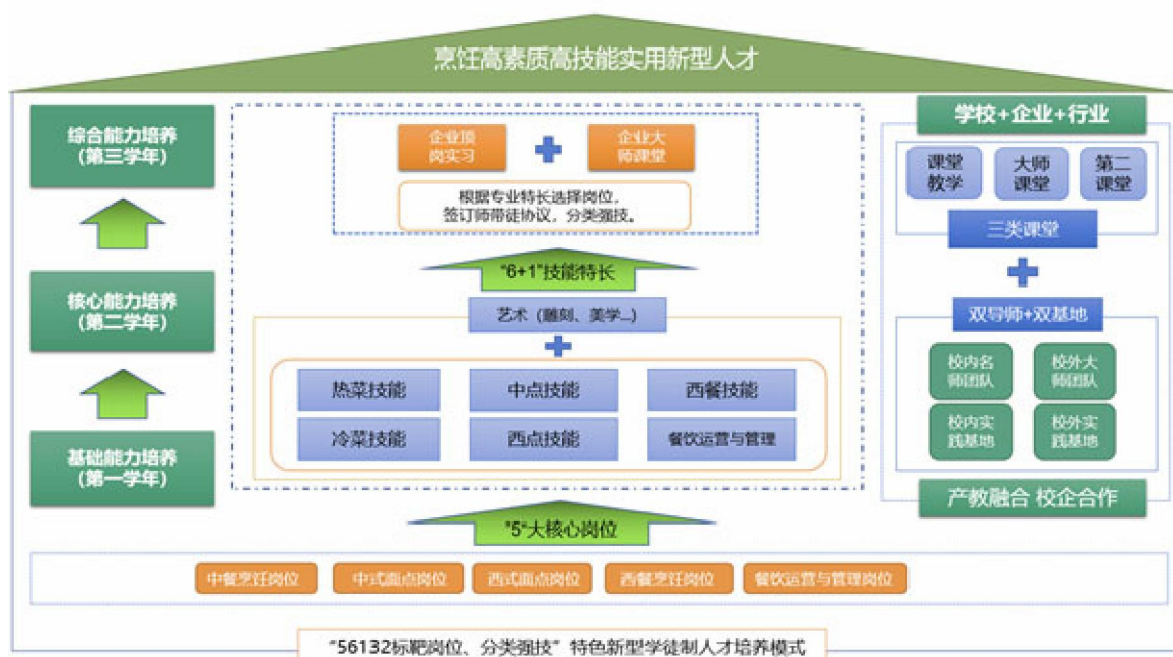


图1 “56132 标靶岗位、分类强技”特色新型学徒制人才培养模式

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识、能力等方面达到以下要求：

1.素质要求

- （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。

2.知识要求

- （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、安全消防等知识。
- （3）熟悉中西方饮食文化。
- （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。

(6) 掌握基础的中西餐烹饪技艺，能熟练的制作中西餐常见菜肴和面点，特别是能较好地掌握各地菜肴及川菜名菜、面点和小吃的全面操作技能。

(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.能力要求

(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) 具有中餐烹调、西餐烹调、中式面点、西式面点、地方风味菜点制作能力。

(6) 具有厨房生产组织和管理能力。

(7) 具有餐饮企业基层管理能力。

(8) 具有餐饮产品设计开发能力。

(9) 具有宴会策划与餐饮管理能力。

六、课程设置及要求

课程主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

公共基础课程包括公共基础必修课程和公共基础选修课，共计47.5 学分，其中公共基础必修课程39.5学分，公共基础选修课程8学分。公共基础必修课程教学内容及要求见表1：

表1：烹饪工艺与营养专业公共必修课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
		知识目标： 1. 认识到时代新人要以民族复兴为己任，认识新时代的中国、大学生生活和高职生活的特点，科学的世界观、人生观、价值观相关理论； 2. 了解社会主义道德基本理论、中华民族优良传统，以及职业、家庭、社会生活中的道德与法律规范； 3. 领会社会主义核心价值观、社会主义法律精神，明确社会主义法律规范；	主要内容： 专题1：担当复兴大任 成就时代新人 专题2：领悟人生真谛 把握人生方向 专题3：追求远大理想 坚定崇高信念 专题4：继承优良传统 弘扬中国精神 专题5：明确价值要求 践行价值准则 专题6：遵守道德规范 锤炼道德品格 专题7：学习法治思想 提升法治素养	

1	思想道德与法治	<p>4. 整体把握以宪法为核心的中国特色社会主义法律体系、法治体系和法治道路的精髓及运行机制，了解中国公民的权利与义务，获得法律常识。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能尽快适应大学生活，实现从中学生到大学角色的转变，并且具备根据个人性格和特点独立自主地进行人生规划的能力； 2. 学生能够通过理论联系实际，加强辩证地看中国与世界大势，科学看待问题，明辨是非的能力； 3. 学生能够将道德的相关理论内化为自觉意识、自主要求的能力，以及外化为自身行为和习惯的能力； 4. 学生能够理论联系实际，逐步具备分析和解决职业、家庭、社会公共生活等领域现实一般法律问题的能力。 <p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引导大学生牢固树立社会主义荣辱观，树立高尚的理想情操，养成良好的道德品质； 2. 帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，确立正确的人生观和价值观，增强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行为修养和法律素养； 3. 在教学中要引导学生自己思考、自己分析，提高分析问题和解决问题的能力； 4. 提升学生德、智、体、美、劳综合素质的提高，塑造学生良好的思想道德素质与法治修养。 	<p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：授课使用多媒体信息化教学，结合在线开放课程和课堂教学，利用信息化手段、结合视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：以案例教学法、任务驱动式教学法、讨论式教学法为主，文字资料与视频资料相结合，力求课堂教学形式和手段多样化，做到课内教学与项目实践紧配合，课堂教学与网络教学平台紧配合，课堂班级教学与系列专题讲座相结合，打造立体化的课程教学模式。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有马克思主义理论学科背景研究生以上学历或讲师以上职称，中共党员，有较高的政治觉悟，深厚的思政素养，同时应具备较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由平时教学考核40%+实践教学成绩考核10%+期末考试成绩50%构成，采用百分制计算。 	
2	形势与政策	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉和了解马克思主义的立场、观点和方法； 2. 掌握政治、经济、文化、历史以及社会等多领域的知识和信息，构建科学合理的知识结构； 3. 了解和正确认识经济全球化形势下实现中国特色社会主义现代化的艰巨性和重要性。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使大学生能够厘清社会形势和正确领会党的路线方针政策精神； 2. 培养学生逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力； 3. 培养学生对职业角色和社会角色的把握能力； 4. 提高学生的理性思维能力和社会适应能力。 <p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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； 2. 增强学生振兴中华和实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感，树立国家大局观念； 3. 全面拓展学生能力，提高综合素质，培养德智体美劳全面发展的，担当民族复兴大任的时代新人。 	<p>主要内容：</p> <p>根据教育部每学期发布的《形势与政策》教学要点，每学期确定4个专题（原则上3个国内、1个国际专题）</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：使用多媒体教室进行教学，依托超星学习通平台开发网络课程教学资源库，利用信息化、多媒体试听手段，实现教学内容的多维立体呈现。 2. 教学方法：课程主要采取专题讲授法、讨论法、社会调查等多种方法相结合的教学方法。 3. 师资要求：课程专职教师必须是中共党员，并具备马克思主义理论相关学科背景；能坚持正确的政治方向，有扎实的马克思主义理论基础，在事关政治原则、政治立场和政治方向的问题上与党中央保持一致；具有良好的思想品德、职业道德、责任意识和敬业精神，无学术不端、教学违纪现象。 4. 考核方式：本课程为考查课，按照学期进行考核，考核采取过程性考核与期末考试相结合的方式，过程性考核成绩根据考勤、课堂表现情况、线上教学情况等评定，占总成绩的50%；四个专题课后作业成绩占总成绩的40%；期末考试为随堂开卷考试，占总成绩的10%；采用百分制 	<p>教育部关于加强新时代高校“形势与政策”课建设的若干意见教（社科〔2018〕1号）</p>

			计算。	
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握马克思主义中国化的时代背景、实践基础、科学体系、主要内容、历史地位和指导意义； 2. 掌握马克思主义中国化的三大理论成果的科学内涵、理论体系、思想精髓和精神实质； 3. 准确把握党百年奋斗的“四个历史时期”和取得的“四个伟大成就”； 4. 准确把握马克思主义中国化理论成果的科学评价，并明确其历史地位。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养理论联系实际、运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力； 2. 增强历史思维能力，培养从纷繁复杂的社会现象中认识事物本质和内在规律的能力； 3. 增强明辨是非的能力，包括正确认识世界和中国发展大势、正确认识中国特色和国际比较、正确认识时代责任和历史使命、正确认识远大抱负和脚踏实地等能力； 4. 养成良好的学习能力、沟通能力及团队协作能力。 <p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立爱国爱党爱人民的情感，听党话、跟党走，能自觉传承红色基因，勇担时代重任； 2. 增强对中国特色社会主义的信仰，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，自觉投身中国特色社会主义伟大实践； 3. 树立严谨求实、开拓创新意识及谦虚勤奋、自立自强的品质，启智润心，使学生明初心、增信心、担使命； 4. 培养实事求是，理论联系实际的作风，激扬斗志，具有“铺路石、拓路者”精神以及匠心筑路、技能报国的情怀。 	<p>主要内容：</p> <p>专题1：马克思主义中国化的历史进程与理论成果</p> <p>专题2：毛泽东思想及其历史地位</p> <p>专题 3：新民主主义革命理论</p> <p>专题 4：社会主义改造理论</p> <p>专题5：社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>专题 6：中国特色社会主义理论体系的形成发展</p> <p>专题 7：邓小平理论</p> <p>专题8：“三个代表”重要思想</p> <p>专题 9：科学发展观</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：授课使用多媒体信息化教学，结合在线开放课程和课堂教学，利用信息化手段、结合视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：以讲授法、问题探究法、情境教学法、角色扮演法等教学方法为主，文字资料与视频资料相结合，课堂教学形式和手段多样化，课堂教学与实践教学相结合，课堂教学与线上网络教学相结合。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有马克思主义理论学科背景研究生以上学历或讲师以上职称，中国共产党员，有较高的政治觉悟，深厚的思政素养，同时应具备较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由平时教学考核 40%+实践教学成绩考核 10%+期末考试成绩 50%构成，采用百分制计算。 	
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握马克思主义中国化最新理论成果； 2. 了解习近平新时代中国特色社会主义思想形成的历史背景、科学体系科学内涵、历史地位，中国梦的科学内涵； 3. 领会建成社会主义现代化强国的战略安排，“五位一体”总体布局，“四个全面”战略布局； 	<p>主要内容：</p> <p>第1讲：马克思主义中国化时代化新的飞跃</p> <p>第2讲： 坚持和发展中国特色社会主义的总任务</p> <p>第3讲：坚持党的全面领导</p> <p>第4讲：坚持以人民为中心</p> <p>第5讲：全面深化改革</p>	

	<p>4. 整体把握实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交，坚持和加强党的领导。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能利用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题； 2. 增强政治敏感性、政治鉴别力和历史思维能力，能够辨别、分析和批判各种错误思想，自觉抵制各种错误思潮； 3. 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想理论，对我国经济、政治和社会发展现状和社会现实问题，具有初步的分析、判断能力。 <p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过基本知识的学习，帮助大学生坚定社会主义信念； 2. 能够运用马克思主义的基本立场、观点、方法及党的路线方针、政策分析和解决实际问题； 3. 帮助学生树立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想，不断增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，做到两个维护，坚定中国特色社会主义理想信念； 4. 具有当代大学生的使命感和社会责任感，具备社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质和相应的能力。 	<p>第6讲：以新发展理念引领高质量发展</p> <p>第7讲：社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略</p> <p>第8讲：发展全过程人民民主</p> <p>第9讲：全面依法治国</p> <p>第10讲：建设社会主义文化强国</p> <p>第11讲：加强以民生为重点的社会建设</p> <p>第12讲：建设社会主义生态文明</p> <p>第13讲：全面贯彻落实总体国家安全观</p> <p>第14讲：建设巩固国防和强大人民军队</p> <p>第15讲：坚持“一国两制”和推进祖国统一</p> <p>第16讲：推动构建人类命运共同体</p> <p>第17讲：全面从严治党</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：授课使用多媒体信息化教学，结合在线开放课程和课堂教学，利用信息化手段、结合视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：以案例教学法、任务驱动式教学法、讨论式教学法为主，文字资料与视频资料相结合，力求课堂教学形式和手段多样化，做到课内教学与项目实践紧配合，课堂教学与网络教学平台紧配合，课堂班级教学与系列专题讲座相结合，打造立体化的课程教学模式。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有马克思主义理论学科背景研究生以上学历或讲师以上职称，中共党员，有较高的政治觉悟，深厚的思政素养，同时应具备较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由平时教学考核40%+实践教学成绩考核 10%+期末考试成绩 50%构成，采用百分制计算。 	
5	<p>大学英语</p> <p>素质目标：</p> <p>深化对中华优秀传统文化的理解，增强文化自信，培养爱国情感和家国情怀。</p> <p>理解不同文化背景下的价值观和思维方式，培养跨文化交际意识。</p> <p>拓展国际视野，了解世界各国的历史、文化、社会习俗，尊重文化多样性，培养开放包容的心态和有效的跨文化沟通技巧。</p> <p>培养协作精神和团队意识。</p> <p>培养自主学习的习惯和能力，掌握英语学科的学习策略，如批判性思维、信息检索、自我评估等，提高学习效率，为终身学习奠定坚实基础。</p> <p>知识目标：</p>	<p>主要内容：</p> <p>模块一 讲好天府农耕文明故事</p> <p>主题1: Weather</p> <p>主题2: Getting Around</p> <p>模块二 讲好天府食品科创故事</p> <p>主题3: Work</p> <p>主题4: Job Interviews</p> <p>模块三 讲好天府饮食文化故事</p> <p>主题5: Food</p> <p>主题6: Food and Nutrition</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：利用多媒体和信息化手段，结合在线学习平台和视听媒体资源，进行授课。 	

	<p>词汇与短语：掌握本课程所需的词汇和日常实用短语。学会词汇的正确发音和搭配，了解其在不同语境中的使用。</p> <p>听力理解：理解课程音视频中的对话内容，包括主旨、细节和隐含意义。学习识别不同语速下的英语发音。</p> <p>阅读理解：理解课文的主旨大意，分析文章结构和语言风格。学会从阅读材料中提取关键信息和进行推理判断。</p> <p>语法知识：掌握并能够运用本课程所涵盖的英语语法规则。学会识别和纠正常见的语法错误。</p> <p>写作技能：学习应用文基本格式和写作技巧。掌握如何根据不同的写作目的和读者需求进行有效表达。</p> <p>能力目标：</p> <p>听力能力：准确捕捉听力练习中的信息，理解并记忆关键词汇和短语。能够在实际对话中根据上下文理解对方意图，进行有效沟通。</p> <p>口语能力：正确使用所学词汇和短语进行流利的英语对话和表达。能够在模拟或真实场景中清晰、准确地传达信息和观点。</p> <p>阅读能力：快速阅读并理解不同类型文本，如新闻、学术文章、小说等。能够对阅读材料进行批判性分析，提出自己的见解和评价。</p> <p>写作能力：正确运用语法知识，提高文本的准确性和逻辑性。能够根据不同的应用文类型，撰写结构合理、内容恰当的英语文本。</p>	<p>2. 教学方法：采用任务型语言教学、情景教学、小组合作学习等教学方法。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称；应具备扎实的英语专业知识，深厚的人文素养及丰富的教学经验；能够熟练运用现代教育技术和教学方法。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考试课，课程考核采用百分制，由考勤(10%)、平时作业(50%)和期末考试成绩(40%)构成，以全面评估学生的学习表现。</p>	
--	---	---	--

6	现代信息技术	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培养学生团队协作精神，善于与他人合作、共享信息，实现信息更大价值的信息意识； 2.培养学生能采用计算机等智能化工具迁移运用到职业岗位与生活情境的计算思维； 3.培养学生养成数字化学习与实践创新的习惯，开展自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践，形成可持续发展的能力； 4.培养学生能从社会发展、职业发展的视角进行理性的判断和负责行动的信息社会责任。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握段落、格式刷、页眉页脚、样式、页面布局、引用、审阅、视图等概念； 2.掌握相对引用、绝对引用填充柄、排序、筛选、分类汇总、表格样式、合并计算、数据透视等概念； 3.掌握模板、版式、主题、幻灯片放映、幻灯片动画、幻灯片切换等概念； 4.掌握信息、数据、知识、情报等的概念； 5.了解现代信息发展的最新信息技术； 6.掌握数制、掌握数制转换方法，掌握ASCII码、汉字编码； 7.掌握网络、IP地址、DNS、DHCP、域名等概念，了解计算机病毒、木马； 8.了解人工智能的概念，了解人工智能的应用； 9.了解物联网基础知识、物联网体系结构和关键技术、物联网系统应用等。 	<p>主要内容：</p> <p>模块1：文档处理 模块 2：电子表格处理 模块 3：演示文稿制作 模块 4：信息检索 模块 5：新一代信息技术概述 模块 6：信息素养与社会责任 模块 7：信息安全 模块8：人工智能 模块 9：物联网</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教学条件：要求一生一台计算机的理实一体教学环境。教室应配投影仪、电子教室软件，所有学生机应安装操作系统，办公软件，并接入 Internet。 2.教学方法：采用案例教学法、任务驱动教学法、线上线下相结合的混合式教学方法等。 3.师资要求：担任本课程的主讲教师应具有讲师以上职称或研究生以上学历；具备较强的信息素养和专业能力，且拥有较丰富的教学经验。 4.考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由考勤 10%+超星平台平时测验成绩 20%+上机任务完成情况成绩40%+期末考试成绩30%构成，采用百分制计算。 	
		<p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能使用操作系统，进行桌面、任务栏、开始菜单的自定义管理，具有文件新建、复制、删除、重命名、属性设置管理等的应用能力； 2.能使用字处理软件，进行文档的新建、打开、保存，具有图文混排和表格处理能力； 3.能使用电子表格软件，进行电子表格数据的输入、格式化输出、排序、筛选、分类汇总、数据透视等； 4.能使用演示文件制作软件，进行演示文稿设计、制作、放映、打包等； 5.能使用搜索引擎工具、专业知识库如知网等进行信息检索； 6.具备计算机系统垃圾文件清理、系统升级与维护的能力。 		

7	大学语文	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生基本的人文素养和职业精神，提升人文情怀、道德意识、审美旨趣、人生智慧； 2. 增强学生文化自信，提升学生语言文字应用能力； 3. 使学生能够灵活思辨，养成好学深思的探究态度； 4. 提高学生口语表达能力和沟通能力，使其较好适应社会发展需求。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 系统了解应用文的基本知识，掌握应用文写作的基本思路 and 结构； 2. 掌握日常应用文体的写作规范和技巧，了解语言文字知识及语言运用方法； 3. 熟悉文学鉴赏基本原理，掌握文学鉴赏基本方法； 4. 掌握口语表达基本方法，学会大胆表达和有效沟通。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够熟练运用规范的现代汉语进行口头和书面的表达，掌握四类应用文体的写作，正确拟写各种场景的文书； 2. 具有较高的审美鉴赏能力，能够运用文学知识阅读、欣赏文章与作品，能够正确描述、评价文学现象，准确抒发对自然、社会、人生的感受； 3. 具备一定的文化思辨、批判能力和文化创新的能力。 	<p>主要内容：</p> <p>模块 1：应用文基础知识、公务文书、事务性文书、经济类文书、求职文书四类主要文体文书的写作</p> <p>模块 2：阅读鉴赏古典文学、现当代文学</p> <p>模块 3：口语表达训练</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：主要采用翻转教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，具有较为深厚的人文素养、文字写作能力和较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由考勤 10%+平时作业及练习 40%+期末考试 50%构成，采用百分制计算。 	
---	------	--	---	--

8	军事理论	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立正确的国防观，增强学生国防意识； 2. 弘扬爱国主义精神，传承红色基因，激发学生的爱国热情； 3. 增强学生打赢信息化战争的信心，提高学生学习和高科技的积极性，为国防科研奠定人才基础； 4. 提升军事审美能力，塑造刚毅、坚韧的人格。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解国防内涵和国防历史，熟悉国防法规、武装力量、国防动员的主要内容； 2. 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； 3. 了解军事思想的内涵和形成与发展历程，理解习近平强军思想的科学含义和主要内容； 4. 了解战争内涵、特点、发展历程，掌握机械化战争、信息化战争的形成、主要形态、特征、代表性战例和发展趋势； 5. 了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响，熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养观察和分析能力，增强防泄密等基本素养； 2. 帮助学生树立科学的战争观和方法论； 3. 使学生掌握基本军事技能，提升军事素养。 	<p>主要内容：</p> <p>专题1：中国国防 专题 2：国家安全 专题 3：军事思想 专题 4：现代战争 专题 5：信息化装备</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：本课程要求在一体化教室（多媒体综合教室）完成。教学过程中充分运用思政课网络资源库中的课程资源开展教学，使用超星平台《军事理论》作为线上课程。 2. 教学方法：坚持课堂教学和教师面授在军事课教学中的主渠道作用，重视信息技术和慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学中的应用和管理。通过线上自主学习、线上互动和实践作业、课堂教授三种方式，运用讲授法、案例法、小组讨论法、课堂活动法等教学方法，开展军事理论教学指导。 3. 师资要求：任课教师要求研究生以上学历或者中级职称以上，具备思想政治教育、历史学、政治学等专业背景。军事理论课教师必须在政治上从严要求，努力提高自身思想素质、军事素质和业务能力，积极参加教学改革和学术研究，不断提高教学质量，开创军事课教学工作新局面。 4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由出勤和表现 50%+线上学习与考试 30%+线上互动和实践作业 20%构成，采用百分制计算。 	<p>教育部中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课建设标准》的通知 [教体艺（2019）4号]</p>
9	军事技能	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提高学生的政治觉悟，激发爱国热情，发扬革命英雄主义精神； 2. 培养学生集体主义精神与吃苦耐劳精神，增强国防观念和组织纪律性； 3. 引导学生养成良好的学风和生活作风，树立纪律意识和服从意识。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使学生掌握单个军人队列动作基本要领； 2. 使学生掌握内务整理的技巧，提高生活自理能力； 	<p>主要内容：</p> <p>内务整理、军姿、单个军人队列动作、拉歌、拉练、分列式会操演练等。</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：内务整理可选择在寝室进行，队列训练选择较为开阔的室外场地进行等。 2. 教学方法：讲解与示范相结合，逐个动作地教练，辅助竞赛、会操、阅兵的方法提升训练效果。注重教养与学用相结合，强调在日常生活、训练中养成优良的作风。 	<p>教育部中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课建设标准》的通知（教体艺（2019）4号）</p>

		<p>3. 使学生了解军队和国防建设的基本知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 引导学生思想自立、人格独立，养成严格自律的良好习惯，提高生活自理能力；</p> <p>2. 培养学生坚强的毅力和克服困难的能力；</p> <p>3. 使学生具备一定的军事素养及突发安全事件应急处理能力。</p>	<p>3. 师资要求：由武装部负责联系军事训练的机构，组训人员须符合国家有关规定。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，综合学生在军训期间的思想、训练、学习、生活、内务、守纪等各方面的表现情况，由教官、班主任、临时班干部负责记录，按照优秀、良好、合格、不合格等级进行考核。</p>	
10	国家安全教育	<p>素质目标：</p> <p>1. 引导学生树立总体国家安全观，自觉维护国家安全；</p> <p>2. 弘扬爱国主义精神，传承红色基因，激发学生的爱国热情；</p> <p>3. 提升学生防间保密意识，增强学生忧患意识；</p> <p>4. 弘扬劳模精神，倡导把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生积极努力。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 掌握总体国家安全观的基本内容，掌握与国家安全问题相关的法律法规；</p> <p>2. 掌握国家安全重点领域的基本内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 掌握国家安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能；</p> <p>2. 掌握自我信息保护技能、信息安全沟通技能和信息安全处理技能等。</p>	<p>主要内容：</p> <p>专题1：国家安全</p> <p>专题 2：网络安全</p> <p>专题 3：校园安全</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：本课程要求在一体化教室（多媒体综合教室）完成，同时，成立学习小组，实现课堂讨论，实践拓展学习。教学过程中充分运用思政课网络资源库中的课程资源开展教学。</p> <p>2. 教学方法：使用讲授法、案例法、小组讨论法、课堂活动法等教学方法，要利用好每篇中的“案例导入”、“安全知识”等，引导学生把课堂学习与日常生活实践统一起来，真正达到教育效果。</p> <p>3. 师资要求：任课教师要求研究生以上学历或者中级职称以上，具备思想政治教育、历史学、政治学等专业背景，具有一定的学生思想政治教育工作经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，采取过程性考核+期末考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。</p>	<p>教育部关于印发《大中小学国家安全教育指导纲要》的通知（教材（2020）5号）</p>
11	劳动教育	<p>素质目标：</p> <p>1. 引导学生树立正确的劳动观念，养成合法劳动的习惯，做遵纪守法好公民；</p> <p>2. 引导学生养成爱岗敬业的劳动态度和精益求精、追求卓越的工匠精神，增强自身的职业认同感和劳动自豪感；</p> <p>3. 通过学习和感悟劳模身上的“闪光点”，培养自己的劳动品质和职业素养；</p> <p>4. 提升大学生劳动中的创新意识与创新能力，善于在自我职业发展中充分发挥创新劳动，创造出彩人</p>	<p>主要内容：</p> <p>专题 1：劳动创造美好生活，树立正确劳动价值观。</p> <p>专题 2：传承劳动精神、劳模精神、工匠精神。</p> <p>专题 3：掌握劳动技能，勤于劳动实践。</p> <p>专题 4：恪守职业道德，确保劳动安全。</p> <p>（各专题安排对应实践活动及生产实践课程）</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：理论授课使用多媒体教学，利用</p>	<p>中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见（2020年3月20日）</p>

		<p>生。</p> <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解劳动在人类进化和人类社会产生过程中的推动作用； 2. 理解劳动实践在专业实习实训（含实验）中的价值意义； 3. 理解劳模精神的时代内涵和实践指向； 4. 掌握创新劳动的概念，感受创新劳动对推动人类社会进步的重要作用； 5. 掌握通用劳动科学知识，理解和形成马克思主义劳动观，理解劳动相关法律法规与劳动安全知识。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使学生形成乐于劳动、善于劳动、注重安全、遵纪守法的良好劳动习惯； 2. 使学生掌握专业实习实训（含实验）中基本的劳动知识和技能，具备完成劳动实践所需的设计、操作和团队合作能力； 3. 使学生具备满足生存发展所需要的基本劳动能力。 	<p>视听媒体及多样化的教学手段，将抽象的教学内容形象地演示出来，教学示范清晰可见。实践教学可结合专业特色进行特色实践课程开发，宜工则工、宜农则农，依托校内外实践场所，指导学生面向真实的生活世界和职业世界，参与真实的生产劳动和服务性劳动，培养学生形成良好的劳动素养和劳动意识。</p> <p>2. 师资要求：根据专业实际情况配备理论授课教师和实践指导教师。担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称，教师应具有较强的劳动教育理论知识储备或较丰富的生产实践教学经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由理论课程成绩 50%+实践课程成绩 50%构成，采用百分制计算。</p>	
12	高等数学	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提升学生的数学应用意识、和团结协作精神； 2. 培养学生抽象概括能力、逻辑推理能力、知识迁移能力、科学计算能力以及创新能力； 3. 引导学生锻造不惧困难、精益求精、实事求是、勇于担当的精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握极限思想与求解方法； 2. 掌握导数与微分知识及其应用； 3. 掌握积分知识及其应用。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生的逻辑思维能力； 2. 培养学生的数学计算能力； 3. 培养学生的数学建模能力。 	<p>主要内容：</p> <p>模块1：极限与连续</p> <p>模块 2：导数与微分</p> <p>模块 3：导数的应用</p> <p>模块 4：不定积分</p> <p>模块 5：定积分及其应用</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：利用校园网络、学习通教学资源网络、现代信息技术开发视听、微课等多媒体课件，通过搭建起多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分调动。 2. 教学方法：主要采用翻转课堂教学法、探究教学法、任务驱动等教学方法。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称，较为深厚的数学理论基础，同时应具备较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由考勤 20%+单元测验 10%+平时作业及课堂表现20%+期末考试成绩50%构成，采用百分制计算。 	

13	体育	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生“健康第一、终身体育”的思想意识，通过健康教育、体育运动教育、职业体能教育，培养学生科学、合理的运动意识； 2. 具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； 3. 形成良好的行为习惯，主动关心和积极参加各项体育活动； 4. 增强团结协作、吃苦耐劳的精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解体育与健康之间的关系，并能根据需求，自主设计制定体育锻炼计划； 2. 掌握体育的基础理论知识、技术和技能； 3. 掌握常见运动损伤的预防和处理、水上救护知识及运动营养知识。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握两项及以上健身运动的基本方法和技能； 2. 能测试和评价体质健康状况，具备职业体能； 3. 具有良好沟通、组织、协调和抗挫折能力。 	<p>主要内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基础模块：主要以身体练习为主，以发展学生核心素养和增进身心健康为主要目的，具有基础性、健身性、实践性和综合性等特点，包括篮球、排球、田径、体能四个项目。 2. 选项模块：第二学年根据学生兴趣进行自选项目教学，主要包括篮球、气排球、足球、体能、八段锦、健美操、乒乓球等七个项目。 <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：田径场、足球场、篮球场、羽毛球馆、乒乓球场馆、健身健美场馆等，基本体育器材；授课主要采用实践性教学，对场地、器材以及信息化设备要求较高。 2. 教学方法： <ol style="list-style-type: none"> (1) 指导法、直观法、完整法、分解法、纠错法。 (2) 游戏练习法、比赛练习法、综合练习法、循环练习法、重复练习法、分组练习法。 (3) 讲解示范法。 (4) 任务驱动法。 3. 师资要求： <ol style="list-style-type: none"> (1) 严于律己，言传身教。 (2) 专业项目培训经历，能够科学、正确地传授学生运动技能及理论知识。 (3) 扎实的体育理论基础、较强的体育实践能力及较丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程为考试课，最终考核成绩由考勤 30%+平时成绩 20%+期末考试成绩 50%构成，采用百分制计算。 	<p>教育部关于印发《高等学校体育工作基本标准》的通知（教体艺〔2014〕4号）</p>
14	大学生职业生涯规划	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引导学生树立职业生涯发展的自主意识； 2. 引导学生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； 3. 引导学生确立职业的概念和意识，把个人的生涯发展和社会发展主动联系起来，并不断的努力实现。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能较为清晰地认识自己，了解自己的知识和能力现状； 2. 对当前和今后的职业特性以及社会环境有较清晰 	<p>主要内容：</p> <p>专题一：认识职业生涯规划</p> <p>专题二：自我认知</p> <p>专题三：环境认知</p> <p>专题四：决策、行动与反馈</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。 2. 教学方法：主要采用翻转课堂教学法、探究 	<p>《教育部办公厅关于印发〈大学生职业发展与就业指导课程教学要求〉的通知》教高厅〔2007〕7号</p>

		<p>的了解；</p> <p>3. 结合实际和自身特点逐步建立起适合自己的生涯发展规划。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能等；</p> <p>2. 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。</p>	<p>教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称，具有扎实生涯规划等方面的知识储备和较丰富的教学经验。4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由出勤40%+随堂测试30%+职业规划书30%构成，采用百分制计算。</p>	
15	大学生创新创业基础实务	<p>素质目标：</p> <p>1. 培养创业精神，激发创业意识，提升创业能力；</p> <p>2. 理性寻找与分析适合自己的创业行业与项目；</p> <p>3. 认识创业团队的价值，培养团队意识和责任感；</p> <p>4. 树立科学的创业观。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、国家社会发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解创业者的内涵和应具备的创业素质；</p> <p>2. 了解创业机会的来源与特征，创业机会识别与评价的内容；</p> <p>3. 了解创业团队对于创业者和企业的重要性。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 评估自我创业潜力，理性做出创业选择；</p> <p>2. 掌握识别创业机会、评价创业机会的方法，掌握创业行业选择策略和技巧，学会寻找并评估创业项目；</p> <p>3. 掌握创业团队的组建原则、程序与策略；掌握创业团队的管理技巧和问题应对技巧。</p>	<p>主要内容：</p> <p>专题1：创业者与创业精神</p> <p>专题 2：创业机会的识别</p> <p>专题 3：创业团队的组建与管理</p> <p>专题 4：初创企业的管理</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p>2. 教学方法：主要采用翻转课堂教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮演法等教学方法。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称，具有扎实创业、生涯规划等方面的知识储备和较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由考勤40%+随堂测试30%+创业计划书30%构成，采用百分制计算。</p>	
16	大学生就业指导	<p>素质目标：</p> <p>1. 培养学生认真负责的工作态度和严谨细致的工作作风；</p> <p>2. 培养学生的自主学习意识；</p> <p>3. 培养学生的团队协作精神；</p> <p>4. 培养学生诚实守信意识和职业道德。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解职业发展的阶段特点和就业形势的政策法规；</p> <p>2. 能认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；</p> <p>3. 掌握基本的劳动力市场信息和相关的职业分类知</p>	<p>主要内容：</p> <p>专题1：求职材料制作及就业信息搜集</p> <p>专题 2：就业形势与面试技巧</p> <p>专题 3：就业派遣与档案转接</p> <p>专题 4：职业适应与发展</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p>2. 教学方法：主要采用翻转课堂教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法、角色扮</p>	<p>《教育部办公厅 关于印发〈大学生职业发展与就业指导课程教学要求〉的通知》教高厅〔2007〕7号</p>

		<p>识以及创业的基本知识；</p> <p>4. 掌握求职择业的技巧。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 掌握自我探索技能；</p> <p>2. 掌握信息搜索与管理技能；</p> <p>3. 掌握生涯决策技能和基本求职技能；</p> <p>4. 提高学生的沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。</p>	<p>演法等教学方法。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历或讲师以上职称，具有扎实创业、生涯规划等方面的知识储备和较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由考勤40%+随堂测试30%+求职材料30%构成，采用百分制计算。</p>	
17	大学生心理健康教育	<p>素质目标：</p> <p>1. 使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征；</p> <p>2. 能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己；</p> <p>3. 在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义；</p> <p>2. 了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现；</p> <p>3. 掌握自我调适的基本知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 使学生掌握自我探索技能；</p> <p>2. 使学生掌握心理调适技能；</p> <p>3. 使学生掌握心理发展技能。</p>	<p>主要内容：</p> <p>项目1：大学生心理健康导论</p> <p>项目 2：大学生心理咨询</p> <p>项目 3：大学生心理困惑及异常心理</p> <p>项目 4：大学生的自我意识与培养</p> <p>项目 5：大学生人格发展与心理健康</p> <p>项目 6：大学生学习心理</p> <p>项目 7：大学生情绪管理</p> <p>项目 8：大学生人际交往</p> <p>项目 9：大学生恋爱心理</p> <p>项目10：大学生性心理</p> <p>项目11：大学生压力管理与挫折应对</p> <p>项目12：大学生生命教育与心理危机应对</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：授课采用多媒体教学，教室桌椅可移动。</p> <p>2. 教学方法：采用案例教学法、角色扮演教学法、线上线下相结合的混合式教学方法等。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有心理学专业背景或取得心理咨询师资格证书的高校教师；具备较强的心理健康素养和专业能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程为考查课，最终考核成绩由考勤 20%+超星平台任务 30%+平时成绩10%+结课论文成绩40%构成，采用百分制计算。</p>	中共教育部党组关于印发《高等学校学生心理健康教育指导纲要》的通知（教党〔2018〕41号）

（二）专业（技能）课

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、专业实践课程，共计93学分，其中专业基础课程共计15 学分，专业核心课程共计 30 学分，专业拓展课程（含专业拓展选修课）共计22 学分，专业实践课程 26 学分。专业（技能）课程教学内容及要求依次见表2、表3、表4:

表 2：烹饪工艺与营养专业“专业基础课程”一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
1	烹饪原料与刀工技术	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 培养学生创新意识, 具备创新精神和创业能力, 科学、合理使用各种烹饪原料, 并在操作过程中发挥各种原料的最大的质量优点和风味特征。 培养学生具有必要的基本理论知识和较强的实践动手能力, 具有发现问题、分析问题和解决问题的能力。 培养学生工匠精神, 具有较强的职业道德、吃苦耐劳和爱岗敬业精神。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 了解原料选择的原则, 烹饪原料鉴别的据、品质鉴别的方法及正确实施。 熟知引起原料变质的各种因素以及相应的变质现象, 与原料保藏的关系, 掌握各种保藏方法的定义、原理、使用范围、特点、注意事项, 调查市场上常用烹饪原料的种类。 掌握各烹饪原料的初加工工艺流程、操作步骤及要点。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 能够初步掌握常见烹饪原料的品质检验方法与烹饪应用。 能够熟悉食品添加剂的使用原则、标准和常见种类在烹饪中的应用。 能够运用六种以上的刀法对烹饪原料进行切配。 	<p>主要内容:</p> <p>项目一 烹饪原料知识概述</p> <p>项目二 植物类原料</p> <p>项目三 畜禽类原料</p> <p>项目四 水产类原料</p> <p>项目五 干货原料</p> <p>项目六 调辅料原料</p> <p>项目七 刀工基础知识</p> <p>项目八 基本功训练</p> <p>教学要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 教学条件: 多媒体教室、理实一体化的烹饪实训室 教学方法: 强化案例教学或项目教学, 注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣, 使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历, 讲师或技师及以上职称或技能等级; 具备较强的知识素养和专业实践能力, 且拥有较丰富的教学经验。 考核方式: 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合, 教学评价采用过程评价与结果评价相结合, 学生最终成绩由根据学生出勤情况 (10%) + 平时成绩 (30%) + 期末理论测试成绩 (60%) 组成。 	

2	烹饪化学	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有社会主义核心价值观、创新创业素养、职业精神、工匠精神和绿色环保意识。 2. 培养学生具有必要的基本理论知识，为学生将来更广泛地适应职业的变化以及升学深造奠定一定的基础。 3. 培养学生认识生命的本质，树立辩证唯物主义世界观 4. 具有辩证思维、求实创新的开拓精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握脂、糖、蛋白质、维生素等物质的基本化学理论和知识； 	<p>主要内容：</p> <p>模块一：水分4</p> <p>模块二：脂类 6</p> <p>模块三：糖类4</p> <p>模块四：蛋白质4</p> <p>模块五：维生素和矿物质2</p> <p>模块六：酶4</p> <p>模块七：食品颜色2</p> <p>模块八：食品风味物质4</p> <p>模块九：练习及讨论2</p> <p>教学要求：</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 2. 掌握食物中的营养素及其在烹饪中的化学变化； 3. 掌握食物色香味风味物质和食物组织的特点； 4. 了解食物中有害成分及在烹饪中的变化。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握食品成分在加工过程中的变化规律； 2. 为能动地控制和变革烹调工艺技术条件和方方法奠定必需的理论基础； 3. 掌握研究物质变化规律的基本科学方法和技能。 	<p>1. 教学条件：</p> <p>课程内容设计几大营养物质的性质、物质结构及烹饪中的变化，结合视频图片会帮组学生理解及提高学习兴趣，所以教室应配投影。</p> <p>2. 教学方法：教学方法：课程理论讲授法、小组讨论法、自主学习法等。</p> <p>教学手段：多媒体教学、超星学习通课程平台线上线下混合式教学。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有研究生以上学历；具备较强的信息素养和专业能力，且拥有较丰富的教学经验</p> <p>4. 考核方式：本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况20%+超星平台作业成绩 30%+期末考试平台考试成绩50%等组成。</p>	

3	饮食营养与配餐	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立并积极践行社会主义核心价值观； 2. 培养严谨的科学态度和一丝不苟、精益求精的工匠精神和工作作风及团结协作的精神。 3. 培养敬业、勤业、创业、立业职业精神， 培养良好的职业道德。 4. 树立健康生活理念和养生意识，热爱生活，科学饮食和生活，具备健康基本素养。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中国居民营养与健康状况及国家相关战略、规划、政策等。 2. 掌握营养学的基础知识和各类食物的营养价值及评价。 3. 掌握我国居民膳食指南与平衡膳食宝塔。 4. 理解合理营养、平衡膳食的关系，掌握各种营养配餐的方法。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备一定的食品营养学专业水平，用营养学知识对食物营养价值进行评价。 2. 能够应用营养学知识对食品加工、烹调及贮存进行优化改进，减少食品中营养素的损失。 3. 具有灵活应用膳食指南科学指导日常饮食和生活的能力。 	<p>主要内容：</p> <p>本课程以培养学生烹饪营养意识和配餐能力为目标，使学生掌握食物中营养素的基础知识及各类食物原料的营养价值特点，强调对烹饪专业学生职业素养和专业能力的培养，采用项目任务模式，划分四个教学项目，具体内容如下：</p> <p>项目1人体需要的能量与营养素（8学时）；</p> <p>项目 2各类食物的营养价值、特点及应用（ 8 学时）；</p> <p>项目 3合理营养与平衡膳食（4学时）；</p> <p>项目 4配餐应用（16学时）。</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：理实一体式教学环境。教室应配多媒体、机房环境。 2. 教学方法： 采用案例教学法、任务驱动教学法、线上线下相结合的混合式教学方法等。 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有中级职称或专业相关高级职业技能等级证书；具备较强的信息素养和专业能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式：对该课程最终的学业评估主要根据学生的在线学习、线上互动、阶段测试和考试成绩综合评定。本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、营养配餐员技能大赛营养配餐模块）</p> <p>中式烹调师证、营养配餐员</p>
---	---------	--	--	---

4	中西面点制作基础	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中西面点行业现状及文化内涵。 2. 熟悉各类中西面点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准。 3. 熟悉中西面点设备器具使用方法及安全操作规范 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据任务书对中西面点生产工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程。 2. 熟练操作中西面点各类设施设备。 3. 具有熟练的中西面点制作基础能力 	<p>主要内容：</p> <p>模块一中点基础</p> <p>项目1：面点概述及常用设施设备的使用（2学时）</p> <p>项目 2：面团调制基本原理（2学时）</p> <p>项目 3：面团调制工艺（4学时）</p> <p>项目 4：面点调味制馅工艺（4学时）</p> <p>项目 5：面点成形与装饰工艺（4学时）</p> <p>模块二西点基础</p> <p>项目1：西点概述及常用设施设备的使用（4学时）</p> <p>项目 2：面包基本功及制作（8学时）</p> <p>项目 3：裱花和翻糖基本功（4学时）</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件： 理实一体式教学环境。教室应配多媒体、烘焙加工实训设备、面点加工实训设备。</p> <p>2. 教学方法： 任务驱动式、引导启发式、讨论式、小组协作式等教学方法</p> <p>3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的中西面点制作能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式： 本门课程学生成绩的评定实行理论考核和实践考核相结合、形成性考核与终结性考核相结合，形成性考核包括平时成绩、实训操作和实训报告，终结性考核在课程结束时采用理论闭卷考试和实操考核相结合的方式。成绩评定标准：理论考试25%，实操考核 25%，考勤10%，平时成绩 20%，实训操作和实训报告 20%，根据实际教学情况可进行调整。</p>	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块）、西式面点师证、中式面点师证</p>
5	餐饮美学基础	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 爱岗敬业，树立正确的职业道德观念。 2. 初步具备应用美学知识、创新技能解决实际问题的能力。 3. 培养学生树立刻苦，认真，严谨的学习态度。 4. 提升学生的艺术素养。 5. 具有竞争意识和竞争能力。 <p>知识目标：</p>	<p>主要内容：</p> <p>项目1烹饪与美学概述</p> <p>项目2烹饪色彩</p> <p>项目 3烹饪造型图案</p> <p>项目 4烹饪图案的写生与创作</p> <p>项目 5烹饪图案形式美法则</p> <p>项目 6烹饪综合艺术造型赏析</p> <p>教学要求：</p>	

	<p>1. 了解美学基础知识，熟悉烹饪美的内容。2. 掌握美术基础知识在烹饪中的运用。</p> <p>3. 熟悉掌握菜点美的意义和要素，掌握菜点造型艺术手法。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 掌握美术基础知识在中式烹调工艺中的运用。</p> <p>2. 熟悉掌握菜点美的意义和要素，掌握菜点造型艺术手法。</p> <p>3. 掌握美学原理和技能，提高学生的审美水平和审美能力。</p> <p>4. 具备收集和分析信息的能力。</p> <p>5. 把构成设计基础原理运用在创作、设计中并分析其呈现的视觉效果。</p>	<p>1. 教学条件</p> <p>采用线上线下混合式教学法，授课使用多媒体信息化教学，结合在线开放课程和课堂教学，利用信息化手段、结合视听媒体，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p>2. 教学方法</p> <p>以任务驱动法为主结合体验学习教学法和讨论式教学法等教学方法进行，文字资料与视频资料相结合，力求课堂教学形式和手段多样化，做到课内教学与项目实践紧配合，课堂教学与网络教学平台紧配合。</p> <p>3. 师资要求</p> <p>校内教师（含实践指导教师）：4人；</p> <p>具有艺术设计学专业或相关专业大学本科及以上学历；有高校教师资格证书，双师型教师；具有较丰富的教学经验，同时还应具备良好的思想品德、职业道德、责任意识和敬业精神，无学术不端、教学违纪现象。</p> <p>4. 考核方式：考查</p> <p>本课程采用多维教学评价，形成性评价和结果性评价相结合，重点考察学生平时出勤、课堂参与及互动、课程内容掌握情况等。采取平时教学过程考核占60%+期末考试考核占40%的形式进行课程考核与评价。</p>	
--	--	---	--

表 3：烹饪工艺与营养专业“专业核心课程”一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	岗课赛证融通
1	中式烹调工艺	<p>素质目标：</p> <p>1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。</p> <p>2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。</p> <p>3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。</p> <p>知识目标：</p> <p>通过学习使学生了解烹饪原料的相关知识，掌握原料初加工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法等章节的理论知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>通过学习使学生掌握烹饪原料的识别能力及初加工技术，掌握烹饪原料初加工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法等烹饪单元操作技术，掌握初步的冷热菜制作技术，具有一定动手能力。</p>	<p>主要内容：</p> <p>项目一：烹饪工艺基础概述。</p> <p>项目二：烹饪原料初加工。</p> <p>项目三：烹饪原料涨发。</p> <p>项目四：火候。</p> <p>项目五：烹饪原料初步熟处理。</p> <p>项目六：码味、挂糊。</p> <p>项目七：上浆、勾芡</p> <p>项目八：制汤工艺</p> <p>项目九：菜肴组配与设计</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件： 理实一体化中餐实训室</p> <p>2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。</p> <p>3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式：本课程的考核方式以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（30%）+期末技能测试成绩（25%）+期末理论测试成绩（25%）组成。</p>	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块）、中式烹调师证</p>

2	川菜制作技术	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <p>通过学习了解菜肴设计的基本原则和方法，掌握不同菜肴的原料组成、成菜特点、制作方法、工艺流程、制作难点等相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>掌握菜肴制作过程中的刀工、勺工以及菜肴制作工艺能力，具有能运用烹调工艺解决烹饪中的烹饪技术问题能力。</p>	<p>主要内容：</p> <p>本课程对川菜的基本味型、烹调技法、传统经典菜品学习。</p> <p>项目一：川菜概述。</p> <p>项目二：川菜的基本味型及实例</p> <p>项目三：川菜的烹调技法及实例</p> <p>项目四：传统经典川菜实例</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 理实一体化中餐实训室 2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、四川技能大赛、烹饪行业赛中餐热菜制作模块）</p> <p>中式烹调师证</p>
3	中国名菜	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <p>掌握粤菜、淮扬菜、鲁菜菜品制作过程。</p> <p>能力目标：</p> <p>通过学习使学生掌握中国中国名菜的各个环节和工艺程序，通过大量的示范和操作练习使学生熟练掌握地方特色菜肴的操作技能。</p>	<p>主要内容：</p> <p>主要学习中国八大菜系相关知识及经典菜肴实例</p> <p>项目一：中国名菜概述。</p> <p>项目二：淮扬菜经典菜肴实例。</p> <p>项目三：鲁菜经典菜肴实例。</p> <p>项目四：粤菜经典菜肴实例。</p> <p>项目五：其他菜系经典菜肴实例。</p> <p>项目教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 理实一体化中餐实训室 2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、四川技能大赛、烹饪行业赛中餐热菜制作模块）</p> <p>中式烹调师证</p>

4	中式面点工艺	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <p>使学生掌握中式面点调制、馅料制作、面点成形及成熟的原理。</p> <p>能力目标：</p> <p>通过学习使学生掌握中式面点制作的各个环节和工艺程序，通过大量的示范和操作练习使学生熟练掌握中式面点的操作技能。</p>	<p>主要内容：</p> <p>主要学习和面的技巧，馅心的调制，成形的包捏，和火候的的掌握，和各类烹调方法，各类面团制作，内容以川式面点为主。</p> <p>项目一：水调面团制作及实例。</p> <p>项目二：膨松面团制作及实例。</p> <p>项目三：油酥面团制作及实例。</p> <p>项目四：米粉面团和其他面团制作及实例。</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 理实一体化中式面点实训室 2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具备本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块）、中式面点师证</p>
5	西式面点工艺	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握各类西点的质量标准及质量问题解决方法 2. 熟知面包、蛋糕、西式点心制作工艺并熟练掌握制作方法 3. 掌握 6 种及以上的面包和糕点制作方法及技巧。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程。 2. 能检查生产必备的设备器具准备及运行情况。 3. 具有熟练的西点产品生产技术。 4. 能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调。 6. 具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。 	<p>主要内容：</p> <p>项目一：面包制作 24学时</p> <p>项目二：蛋糕制作 24学时</p> <p>项目三：甜点制作与设计 16学时</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 西式面点实训室 2. 教学方法： 强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。 3. 师资要求： 具有本科及以上学历，技师或讲师以上技能等级或职称，丰富的教学经验。 4. 考核方式：本课程的考核方式坚持过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由平时成绩（10%）+理论考试（25%）+实操考核（25%）+考勤（10%）+实训操作和实训报告（30%），根据实际教学情况可进行调整。 	<p>岗课赛证融通（国赛、省赛、焙烤行业职业技能大赛、大学生创意蛋糕装饰大赛）西式面点师证、面包师、糕点师</p>

6	西式烹调工艺	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有勤奋学习的态度， 严谨求实、创新工作作风。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 4. 同时具有一定的科学思维方式和判断分析问题的能力。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解西餐主要菜式及其特点； 2. 了解西餐厨房的组织结构与各岗位厨师职责，西餐厨房主要设备与工具。 3. 掌握西式烹调技术特点。 4. 掌握常见西式烹调方法。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够运用西餐刀法恰当处理常见烹饪原料。 2. 能够制作 3款以上沙拉菜肴。 3. 能够制作3款以上汤品。 4. 能够制作 3款以上西式主菜。 5. 能够制作 3款以上西式小吃。 	<p>主要内容：</p> <p>项目一西餐烹调基本知识 4</p> <p>项目二 西餐刀工工艺 4</p> <p>项目三 西餐制汤工艺12</p> <p>项目四西餐调味工艺 20</p> <p>项目五西餐烹调工艺 20</p> <p>项目六考核 4</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 理实一体化的西餐烹饪实训室 2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具备本科及以上学历， 讲师或技师及以上职称或技能等级； 具备较强的知识素养和专业实践能力， 且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合， 教学评价采用过程评价与结果评价相结合， 学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、世界技能大赛西式烹调、西餐烹饪模块）西式烹调师证</p>
---	--------	--	---	---

7	现代厨政管理	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解和掌握厨房设计的要求、设计形式以及不同设计方法所带来的优、缺点。 2. 了解各岗位职责，掌握厨政管理组织结构设计的原则，并掌握人员配备的方法。 3. 掌握厨房产品的设计思路与方法，特别是产品创新的思路和方法。 4. 掌握厨房员工考核的标准和激励厨房员工的方法。 5. 掌握厨房设备选择的原则及设备维护管理的方法。 6. 掌握厨房产品质量控制管理方法和成本核算、成本控制的方法。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 会设计各类厨房作业间的布局。 2. 能够熟练的编排班组班次，并进行简单的人员培训和考核。 3. 能够熟练制定标准食谱，运用烹调基础知识加工制作菜肴。 4. 能够理解产品质量的内涵，把握厨房产品质量。 5. 能精确的测算厨房成本，准确控制厨房生产保本点。 6. 能够理论联系实际，在厨房管理工作中实际应用和解决问题。 	<p>主要内容：</p> <p>项目一：现代厨房管理概述 2学时</p> <p>项目二：厨房组织机构与设计布局4学时</p> <p>项目三：厨房人力资源与设备管理 6学时</p> <p>项目四：厨房生产与出品管理 20学时</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件：多媒体教室 2. 教学方法：模拟情景法、创设任务法、讲授法、小组合作法等 3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式：考试。本课程采用以学生能力、过程考核相结合的考核方式，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（10%）+平时成绩（50%）+期末成绩（40%）组成。 	岗课赛证融通，厨政管理师、餐饮职业经理人
---	--------	--	---	----------------------

表 4: 烹饪工艺与营养专业“专业拓展课程”一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
1	食品雕刻与菜肴装饰	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解食品雕刻与盘式现状及文化内涵。 2. 熟悉食品雕刻与盘式原辅料、设备及器具。 3. 掌握制作食品雕刻与盘式的基本技艺。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够根据各类要求雕刻出符合规定的作品。 2. 能够规范进行食品雕刻与盘式的按安全操作。 3. 能够独立构思作品并且能够呈现出作品。 4. 能够根据不同的菜肴做出不同的盘式。 	<p>主要内容:</p> <p>项目一食品雕刻与菜肴装饰基础知识</p> <p>项目二菊花、荷韵</p> <p>项目三月季花</p> <p>项目四牡丹花</p> <p>项目五神仙鱼</p> <p>项目六鲤鱼</p> <p>项目七虾趣</p> <p>项目八仙鹤</p> <p>项目九金鸡</p> <p>项目十前程似锦</p> <p>项目十一花篮</p> <p>项目十二孔雀</p> <p>项目十三龙</p> <p>项目十四考试</p> <p>教学要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件: 理实一体化中餐实训室 2. 教学方法: 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历, 讲师或技师及以上职称或技能等级; 具备较强的知识素养和专业实践能力, 且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式: 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合, 教学评价采用过程评价与结果评价相结合, 学生最终成绩由根据学生出勤情况(20%)+平时实训成绩(40%)+期末技能测试成绩(40%)组成。 	<p>岗课赛证融通(高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块)、中式烹调师证</p>

2	冷拼艺术	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解冷拼艺术的概念、冷拼造型的表现形式、冷拼造型的制作设计、拼艺术造型常用的原料。 2. 掌握冷拼艺术的拼摆方法和手法。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够掌握冷拼艺术的拼摆方法和手法。 2. 学生具备创作各种冷拼艺术造型作品的的能力。 	<p>主要内容：</p> <p>项目一：冷拼艺术概述。</p> <p>项目二：植物类实例制作。</p> <p>项目三：山水类实例制作。</p> <p>项目四：动物类实例制作。</p> <p>项目五：其他类实例制作。</p> <p>1. 教学条件： 理实一体化中餐实训室</p> <p>2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。</p> <p>3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级； 具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合， 教学评价采用过程评价与结果评价相结合， 学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。</p>	岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块）、中式烹调师证
3	宴会设计实务	<p>素质目标：</p> <p>学生通过本课程学习，使学生具备高尚的思想道德品质、独立自主的人格、崇高的职业理想、谦逊大度的待人方式、认真严谨的工作态度、健康的身体素质、较全面的职业技能素养等， 使学生的德、智、体全面发展。</p> <p>知识目标：</p> <p>学生通过本课程学习， 能够使学生掌握烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节， 熟悉本课程的主要活动内容， 了解最前沿的行业信息和动态。</p> <p>能力目标：</p> <p>学生通过本课程学习， 能够使学生掌握烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节， 熟悉本课程的主要活动内容， 了解最前沿的行业信息和动态。</p>	<p>主要内容：</p> <p>模块一 饮食美学与宴会设计</p> <p>模块二 商务宴会设计</p> <p>模块三 亲情宴会设计</p> <p>模块四 主题宴会设计</p> <p>模块五 宴会经营管理</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件： 中餐实训室</p> <p>2. 教学方法： 强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣， 使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。</p> <p>3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历， 讲师或技师及以上职称或技能等级； 具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合， 教学评价采用过程评价与结果评价相结合， 学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。</p>	岗课赛证融通（高职组学生省赛、国赛、“川渝杯”烹饪赛项宴席设计比赛）

4	药膳食疗	<p>素质目标： 学生的文化内涵、健康意识、经营意识、科学烹饪意识和创新意识，以及灵活应变能力和团队精神得到进一步提升。</p> <p>知识目标： 1. 了解中医食疗与药膳的基本概念、基本理论；常用中药的药理特点；菜点设计、菜单编制、宴席设计的主要环节。 2. 理解中医保健理念、特点；食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则。 3. 根据用户需要制定菜点、套餐、宴席说明。</p> <p>能力目标： 1. 能够模仿经典食疗药膳食品的原料选择与制作方式，以及典型菜单、宴席的组成框架，运用相关知识完成学习情境中规定的工作任务。 2. 根据具体要求，完成菜点设计制作、套餐与宴席设计中的相关任务。 3. 将课堂所引用的典型工作任务与其他任务相联系、举一反三，能够进行扩展功能的使用，以及在其他工作领域中的运用。</p>	<p>主要内容： 项目一、药膳食疗概述 项目二、调理作用菜点设计 项目三、滋养套餐设计 项目四、四季保健宴席设计</p> <p>教学要求： 1. 教学条件： 理实一体化的中餐实训室 2. 教学方法： 强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具备本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。</p>	药膳制作师
---	------	--	--	-------

5	菜品设计与创新	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、勤奋好学、执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神。 2. 具有良好的心理素质和职业道德素质。 3. 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 <p>知识目标：</p> <p>学生通过本课程学习， 能够使掌握烹调活动中的基本原理、基本方法、菜品设计与创新方法，熟悉本课程的主要活动内容， 了解最前沿的行业信息和动态。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够掌握菜品设计与创新的方法和手法。 2. 学生具备合理创作各种菜品作品的的能力。 	<p>主要内容</p> <p>根据菜品设计与创新的基本规律，以开展菜品设计与创新活动为中心，以菜品设计与创新途径和设计思路为主要内容，秉持理论、案例和实践相结合。</p> <p>项目一：创新菜品概述</p> <p>项目二：创新菜品研发概述</p> <p>项目三：创新菜品研发人员的能力素养</p> <p>项目四：创新菜品研发途径和设计思路</p> <p>项目五：创新菜品制作实例</p> <p>项目六：创新菜品研发与制作</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 理实一体化中餐实训室 2. 教学方法： 讲授法、案例教学法、情景教学法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法等。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历， 讲师或技师及以上职称或技能等级； 具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。 	<p>岗课赛证融通（高职组国赛、省赛、中华人民共和国职业技能大赛、行业烹饪技能竞赛模块）、中式烹调师证</p>
6	餐饮食品安全与控制	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立食品安全红线意识，培养学生职业道德； 2. 培养爱岗敬业、勇于奉献、勇于探索的精神； 	<p>主要内容：</p> <p>项目1走进餐饮食品安全与控制（4学时）；</p> <p>项目 2餐饮食品安全与控制的危害及预防（8 学</p>	

		<p>3. 践行社会主义核心价值观，遵法守纪、诚实守信，具有社会责任感；</p> <p>4. 培养学生求真务实、不懈拼搏的奋斗精神和精益求精的工匠精神。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解餐饮食品安全与控制现状、存在问题及解决对策；</p> <p>2. 掌握餐饮食品安全与控制相关法律法规；</p> <p>3. 掌握影响餐饮食品安全与控制的主要因素及控制措施；</p> <p>4. 食源性疾病的定义、危害及预防处理</p> <p>5. 掌握餐饮食品安全与控制管理基本理论、基础知识、基本程序和方法。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 能够分析控制餐饮服务食品污染与危害；2. 具备食物中毒和食品污染事故处理能力；</p> <p>3. 能够分析控制餐饮食物原料及产品加工过程的安全。</p>	<p>时)；</p> <p>项目 3食源性疾病预防（2学时）；</p> <p>项目 4餐饮食品安全与控制管理（18学时）。</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件：理实一体式教学环境。教室应配多媒体。</p> <p>2. 教学方法：采用案例教学法、任务驱动教学法、线上线下相结合的混合式教学方法等。</p> <p>3. 师资要求：担任本课程的主讲教师应具有中级职称或专业相关高级职业技能等级证书；具备较强的信息素养和专业能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式：对该课程最终的学业评估主要根据学生的在线学习、线上互动、阶段测试和考试成绩综合评定。本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合。</p>	
7	中外饮食文化	<p>素质目标：</p> <p>1. 具备人文修养，传承中国传统饮食文化的博大精深；</p> <p>2. 学生具备团队协作精神。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解饮食文化的概念、研究方法、研究内容和现状；</p> <p>2. 了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；</p> <p>3. 掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化的基本情况；</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 具备从文化的视野解读饮食文化发展不同现象的能力；</p> <p>2. 能把内在的文化素养在餐饮服务中体现出来；3. 具备区分中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化的基本情况的能力。</p>	<p>主要内容：</p> <p>使学生比较系统的了解和掌握世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景；熟悉中国的饮食发展来源，发展过程和现阶段中国饮食习惯和饮食文化，了解饮食文化的概念、来源和发展现状，了解国外的饮食民俗和礼仪，掌握中国饮食民俗和礼仪，熟悉中外的酒文化、茶文化器具文化等。</p> <p>项目1中外饮食文化概述4</p> <p>项目 2中外饮食文化现象及传统饮食4</p> <p>项目3中外饮食文化溯源4</p> <p>项目4中外烹饪文化流派4</p> <p>项目5中外酒文化4</p> <p>项目6中外茶文化4</p> <p>项目7中外餐具文化4</p> <p>项目8中外筵席文化4</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 教学条件： 多媒体教学环境</p> <p>2. 教学方法： 任务驱动式、引导启发式、讨论式等教学方法</p>	

			<p>3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有本科及以上学历、讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的中外饮食文化素养和分析识别能力，且拥有较丰富的教学经验。</p> <p>4. 考核方式： 本课程在结合自身课程特点和教学条件下，建议学生考核应该采用期末考试（学习通 APP）考试。期末考试可以采用开卷考试的方式，集合平时考勤和课堂参与积极性等方面，综合评定。最终成绩根据学生出勤情况（10%）+平时成绩（30%）+期末考试成绩（60%）。其中，平时成绩（30%）：由课后作业、课堂讨论、阶段测试几部分组成；期末考试成绩（60%）：理论知识考核（学习通开卷考试，百分制）。侧重对学生进行对理论知识的综合应用能力。</p>	
8	餐饮企业管理	<p>素质目标： 1. 培育学生良好的职业道德素质； 2. 让学生具备与人沟通、合作的团队精神；3. 具备分析并解决问题的素质能力；</p> <p>知识目标： 1. 掌握熟悉餐饮市场的运行环境； 2. 掌握餐饮企业管理基础知识与方法； 3. 掌握餐饮企业运转流程、厨房运行与控制、服务质量管理的方法； 4. 掌握餐饮市场营销方法； 5. 了解餐饮消费心理、服务的相关知识；6. 了解餐饮企业信息管理的方法。</p> <p>能力目标： 1. 通过餐饮企业管理课程的教学，使学生具备餐饮企业管理的能力； 2. 具备餐饮企业人力资源管理的能力； 3. 具备餐饮企业运转流程、厨房运行与控制、服务质量管理的能力； 4. 具备餐饮市场营销的能力； 5. 掌握餐饮消费者心理的能力。 6. 具备餐饮企业信息管理的能力；</p>	<p>主要内容： 让学生学习如何进行餐饮企业管理，包括了解餐饮企业经营策划、熟悉餐饮企业市场环境、了解 餐饮企业人力资源管理、餐饮企业菜单设置、生产和服务质量管理以及消费者心理洞察和餐饮企业的信息管理。</p> <p>项目1 餐饮业概述 2 项目 2 餐饮企业经营策划 4 项目 3 餐饮企业经营场所设计与布局 4 项目 4 餐饮企业组织机构与人力资源管理 4 项目5 菜单管理 4 项目 6 餐饮企业生产管理 4 项目 7 餐饮服务质量管理 2 项目 8 餐饮企业基本营销原理与促销技巧 4 项目 9 餐饮娱乐项目开发与利用 2 项目10 餐饮企业信息管理 2</p> <p>教学要求： 1. 教学条件： 多媒体教室 2. 教学方法： 讲授法、讨论法、体验学习教学法、任务驱动法 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有研究生及以上学</p>	

			<p>历、讲师或技师及以上职称或技能等级； 具备较强的餐饮企业管理的专业知识和专业实践能力，具有良好的语言表达能力和知识传授能力。</p> <p>4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（10%）+平时成绩（30%）+期末考试成绩（60%）。其中，平时成绩（30%）：由 课后作业、课堂讨论、阶段测试几部分组成；期末考试成绩（60%）：理论知识考核（闭卷考试， 百分制）。题目含有一定比例综合性和与实验和实践等相结合的应用型题目，侧重对学生进行对理论知识的综合应用能力和运用所学知识解决实际问题能力的考查。</p>
9	智能烹饪技术概论	<p>素质目标： 1. 培养学生不断学习、与时俱进的精神；2. 培养学生正确的职业操守； 4. 培养学生承受压力能力。</p> <p>知识目标： 1. 了解智能烹饪技术的基本特征和智能烹饪设备； 2. 掌握智能烹饪技术的方法。</p> <p>能力目标： 1. 掌握区分不同类型智能烹饪设备的能力； 2. 简单掌握厨房一般智能烹饪设备的使用方法和操作规范。</p>	<p>主要内容： 让学生准确把握智能烹饪技术的基本概念和基本原理，区分不同类型智能设备， 掌握智能烹饪技术的方法和操作规范，运用智能设备解决实际烹饪工作中的问题。</p> <p>教学要求： 1. 教学条件： 多媒体教学 2. 教学方法： 讲授法、讨论法、任务驱动法 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有研究生及以上学历、讲师或技师及以上职称或技能等级； 熟悉餐饮行业智能烹饪技术和设备，具备较好的语言表达能力。</p> <p>4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（10%）+平时成绩（30%）+期末考试成绩（60%）。其中，平时成绩（30%）：由课后作业、课堂讨论、阶段测试几部分组成；期末考试成绩（60%）：理论知识考核（开卷考试， 百分制）。题目含有一定比例综合性和与实验和实践等相结合的应用型题目，侧重对学生进行对理论知识的综合应用能力和运用所学知识解决实际问题能力的考查。</p>

表 5：烹饪工艺与营养专业“专业实践课程”一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
1	企业双创实战训练	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 要求学生践行社会主义核心价值观，遵纪守法、诚实守信，具有社会责任感和社会参与意识。 2. 培养学生工匠精神，具有较强的职业道德、吃苦耐劳和爱岗敬业精神。 3. 培养学生创新意识，具备创新精神和创业能力。 4. 培养学生食品安全生产意识，养成良好的实验习惯，养成爱护设备和仪器的良好习惯。 5. 具有团队意识，能进行良好的团队合作。 6. 培养学生具有必要的基本理论知识和较强的实践动手能力，具有发现问题、分析问题和解决问题的能力。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握菜肴的创新方法及主要特点。 2. 掌握新型味型的调制方法。 4. 掌握新派川菜的形成、发展及主要特点。 5. 掌握新派川菜的不通烹饪技法。 6. 掌握融合菜肴的制作思路及方法。 7. 掌握其他菜系经典菜肴制作。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过学习具备酒店、社会餐饮实战的能力。 2. 通过学习具备制作新派川菜菜肴的能力。 3. 通过学习具备制作传融合菜肴的能力。 4. 通过学习具备菜肴创新、装盘的能力。 	<p>主要内容：</p> <p>该课程主要是聘请行业企业一线餐饮骨干和厨房行政总厨等师傅，将目前餐饮市场最新工艺，流行川菜、创新菜肴等有机融入烹饪课堂进行教学。加深学生对企业岗位实战训练的认识，强化烹饪技能，重点培养学生的独立操作和协调安排厨房工作的能力。</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 烹饪中餐实训室 2. 教学方法： 强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具备专科及以上学历，从事烹饪行业10年以上，技师及以上技能等级；具备较强的知识素养和较丰富的专业实践能力。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（10%）+平时实训成绩（30%）+期末技能测试成绩（60%）组成。 	
2	岗位技能专项训练	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生具有较强的职业道德、吃苦耐劳和爱岗敬业精神。 2. 培养学生创新意识，具备创新精神和创业能力。 3. 培养学生食品安全生产意识，养成良好的实验习惯，养成爱护设备和仪器的良好习惯。 4. 具有团队意识，能进行良好的团队合作。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握烹饪基本技能如切配、翻锅、调味的的方法； 2. 掌握菜肴组配设计的基本原则； <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够熟练运用常见烹调方法解决岗位实际问题。 2. 小组能够共同完成宴席菜肴设计及组配设计的能力。 	<p>主要内容：</p> <p>模块一切配岗位训练（6学时） 模块二调味岗位训练（12学时） 模块三上什岗位训练（6学时） 模块四 面点岗位训练（6学时） 模块五烧腊岗位训练（6学时） 模块六菜单设计训练（6学时） 模块七菜肴组配训练（12学时） 模块八 宴席菜肴制作（6学时）</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学条件： 烹饪中餐实训室 2. 教学方法： 强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。 3. 师资要求： 	

			担任本课程的主讲教师应具备本科及以上学历，讲师或技师及以上职称或技能等级；具备较强的知识素养和专业实践能力，且拥有较丰富的教学经验。 4. 考核方式： 本课程的考核方式始终坚持以学生能力、过程考核相结合，教学评价采用过程评价与结果评价相结合，学生最终成绩由根据学生出勤情况（20%）+平时实训成绩（40%）+期末技能测试成绩（40%）组成。	
10	烹饪英语	<p>素质目标： 1. 提升学生英语表达能力； 2. 树立弘扬中华饮食文化的意识。</p> <p>知识目标： 了解有关卫生与安全、厨房设备和工具、调味品和香料、肉类、鱼类、水果和蔬菜、汤、油酥糕点和食谱的英语表达。</p> <p>能力目标： 能够简单进行有关卫生与安全、厨房设备和工具、调味品和香料、肉类、鱼类、水果和蔬菜、汤、油酥糕点和食谱的英语交流。</p>	<p>主要内容： 主要包括烹饪业导论、卫生与安全、厨房设备和工具、调味品和香料、肉类、鱼类、水果和蔬菜、汤、油酥糕点和食谱介绍。</p> <p>Unit 1 Introduction to Cooking Industry 2 Unit 2 Kitchen Introduction 2 Unit 3 Tools and Equipments 2 Unit 4 Condiments and Spices 4 Unit 5 Meat 4 Unit 6 Fish 4 Unit 7 Fruits and Vegetables 4 Unit 8 Soup 4 Unit 9 Pastry 4 Unit 10 Menu Recommendation 2</p> <p>教学要求： 1. 教学条件： 多媒体教学 2. 教学方法： 讲授法、情景教学法、讨论法 3. 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有研究生及以上学历、讲师及以上职称；熟悉餐饮行业，具备好的英语沟通能力。 4. 考核方式： 本课程在结合自身课程特点和教学条件下，建议学生考核应该采用开卷（学习通 APP）考试。集合平时考勤和课堂参与积极性等方面，综合评定。最终成绩根据学生出勤情况（10%）+平时成绩（30%）+期末考试成绩（60%）。其中，平时成绩（30%）：由课后作业、课堂讨论、阶段测试几部分组成；期末考试成绩（60%）：理论知识考核（学习通开卷考试，百分制）。侧重对学生进行对理论知识的综合应用能力。</p>	

七、教学进程总体安排

2023版专业人才培养方案

课程设置与教学进程表（3 年制）

课程类型	修学类型	序号	课程代码	课程名称	学分	学时分配			课程类别	考核方式	开课学期与周学时						备注	
						总学时	理论学时	实践学时			1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期		
											20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课程	公共基础必修课程	1	804005	思想道德与法治	3	48	40	8	A	KS	4*12							
		2	804002-01	形势与政策1	0.2	8	8	0	A	KC	2*4							
		3	804002-02	形势与政策 2	0.2	8	8	0	A	KC		2*4						
		4	804002-03	形势与政策3	0.2	8	8	0	A	KC			4*2					
		5	804002-04	形势与政策 4	0.2	8	8	0	A	KC				4*2				
		6	804002-05	形势与政策5	0.2	8	8	0	A	KC					4*2			
		7	804007-01	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4	A	KS		2*16						
		8	804006	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8	A	KS		4*12						
		9	803012	大学英语1	2	32	24	8	A	KS	2*16							
		10	803013	大学英语 2	2	32	24	8	A	KS		2*16						
		11	604100	现代信息技术	3.5	56	16	40	B	KS		4*14						
		12	801000	大学语文	3.5	56	40	16	A	KS	4*14							
		13	809001	军事理论	2	36	36	0	A	KC	√							
		14	809002	军事技能	2	112	0	112	C	KC	√							
		15	809003	国家安全教育	1	16	16	0	A	KC		2*8						
		16	808008	劳动教育	1	16	4	12	B	KC		2*2+12						
		17	802004	高等数学	3.5	56	56	0	A	KS		4*14						
		18	805006	体育1	2	36	4	32	B	KS	2*18							
		19	805007	体育2	2	36	4	32	B	KS		2*18						
		20	805008	体育3	2	36	4	32	B	KS				2*18				
		21	808001	大学生职业生涯规划	0.5	8	6	2	A	KC	2*4							
		22	808000	大学生创新创业基础实务	1	16	12	4	A	KC		2*8						
		23	808003	大学生就业指导	0.5	8	4	4	A	KC					2*4			
		24	806001	大学生心理健康教育	2	32	16	16	A	KC	2*16							
小计					39.5	752	414	338			14	20	4	2	6			
	公共基础限选	1	《艺术导论》《音乐鉴赏》《美术鉴赏》《农业美学》《戏剧鉴赏》《舞蹈鉴赏》《书法鉴赏》《合唱艺术》《摄影美学》《美		2	32	32	0		KC		√	√	√	√			

2023版专业人才培养方案

专业（技能）课程	专业基础课程（必修课）	1	23702013	餐饮美学基础	2	32	12	20	B	KC	2*16							
		2	23705001	烹饪原料与刀工技术	4	64	32	32	B	KS	4*16							
		3	23703210	烹饪化学	2	32	32	0	A	KS		2*16						
		4	23705002	中西面点制作基础	2	32	8	24	B	KS		2*16						
		5	23704005	饮食营养与配餐	3	48	32	16	AB	KS			4*12					
	小计					13	208	116	92			6	6	4				
	专业核心课程（必修课）	1	23705101	中式烹调工艺	4	64	19	45	B	KS	4*16							
		2	23705102	川菜制作技术1	4	64	16	48	B	KS		4*16						
		3	23705103	川菜制作技术 2	4	64	16	48	B	KS			4*16					
		4	23705104	中国名菜	4	64	16	48	B	KS				4*16				
		5	23705105	中式面点工艺	4	64	16	48	B	KS			4*16					
		6	23705106	西式面点工艺	4	64	16	48	B	KS				4*16				
		7	23705107	西式烹调工艺	4	64	16	48	B	KS				4*16				
		8	23705108	现代厨政管理	2	32	32	0	A	KS					4*8			
	小计					30	480	147	333			4	4	8	12	4		
	专业拓展课程	专业	23705201	食品雕刻与菜肴装饰	4	64	16	48	B	KS			4*16					
		拓展	23705202	冷拼艺术	4	64	16	48	B	KS				4*16				
		必修	23705203	宴会设计实务	4	64	16	48	B	KS					4*16			
		餐饮	23705204	药膳食疗	2	32	8	24	B	KC						4*8		
		烹调	23705205	菜品设计与创新	2	32	12	20	B	KC						4*8		
		方向	23705206	智能烹饪技术概论	2	32	32	0	A	KC						4*8		
		餐饮	23705207	中外饮食文化	2	32	32	0	A	KC						4*8		
		管理	23705208	餐饮企业管理	2	32	32	0	A	KC						4*8		
方向		23704010	餐饮食品安全与控制	2	32	32	0	A	KC						4*8			
	23705212	烹饪英语	2	32	32	0	A	KC						4*8				
小计					22	352	164	188					8	4	20			
综合实践课程（必修课）	1	23705301	企业双创实战训练1	4	64	16	48	C	KC			4*16						
	2	23705302	企业双创实战训练 2	4	64	16	48	C	KC				4*16					
	3	23705303	岗位技能专项训练	2	60	0	60	C	KC						30*2			
	4	23705304	岗位实习	16	576	0	576	C	KC									

2023版专业人才培养方案

小计		26	764	32	732					4	4	30		
单元小计		91	1804	459	1345									
合计		138.5	2684	1001	1683			24	28	24	22	24		
学期周学时统计														
总学分/总学时	分类统计	公共基础课程	专业（技能）课程	公共选修课	专业选修课	选修课合计	理论课合计	实践课合计						
138.5	学分	47.5	91	8	10	18	——	——						
	比例%	34.29%	65.70%	5.78%	7.22%	12.99%	——	——						
2684	学时	880	1804	128	160	288	1001	1683						
	比例%	32.79%	67.21%	4.77%	5.96%	10.73%	37.29%	62.70%						
说明： 1. 课程类别中， A指纯理论课程、 B指理论+实践课程、C指纯实践课程； 2. 考核方式中， KS指考试， KC指考查。 3. 周学时建议控制在 22—26。														

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有中式烹调工艺与营养、食品科学等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或技师以上职业技能等级，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教学任务。

（二）教学设施

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、校内实训室和校外实训基地等。

1. 校内实训条件

表8：烹饪工艺与营养专业校内实训条件

2023版专业人才培养方案

序号	实训室/实训基地（中心）名称	实训项目、实践教学内容	适用课程
1	中餐实训室	<p>教学：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪基本功训练 2. 菜肴制作 3. 食品雕刻 4. 宴席制作 5. 岗前工作培训 <p>其它：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师科研 2. 在线开放课程建设 3. 学生协会活动 4. 职业技能培训与鉴定 	<p>《中式烹调工艺》、《川菜制作技术》、《宴会设计实务》、《中国名菜》、《技能专项训练》、《饮食营养与配餐》、《药膳食疗》</p>
2	中式面点实训室	<p>教学：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水调面团面点制作、 2. 膨松面团面点制作、 3. 油酥面团面点制作、 4. 杂色面团面点制作 5. 米粉面团面点制作 6. 岗前工作培训 <p>其它：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师科研 2. 在线开放课程建设 3. 学生协会活动 4. 职业技能培训与鉴定 	<p>《中西面点制作基础》、《技能专项训练》、《中式面点工艺》</p>
3	西餐实训室	<p>教学：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 西餐基本功训练 2. 西式菜肴制作 3. 宴席制作 4. 岗前工作培训 <p>其它：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师科研 2. 在线开放课程建设 3. 学生协会活动 4. 职业技能培训与鉴定 	<p>《西式烹调工艺》、《技能专项训练》</p>

2023版专业人才培养方案

4	西式面点实训室	<p>教学：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 西点基本功训练 2. 西点制作 3. 宴席制作 4. 岗前工作培训 <p>其它：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师科研 2. 在线开放课程建设 3. 学生协会活动 4. 职业技能培训与鉴定 	《西式面点工艺》、《技能专项训练》
5	裱花实训室	<p>教学：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 裱花基本功训练 2. 西点制作 3. 岗前工作培训 <p>其它：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师科研 2. 在线开放课程建设 3. 学生协会活动 4. 职业技能培训与鉴定 	《中西面点制作基础》、《技能专项训练》

2.校外实践教学基地

表 9：烹饪工艺与营养专业校外实践教学基地

序号	校外实践教学基地名称	合作企业名称	实践教学形式	提供实训岗位或训练项目
1	洲际酒店校外实践教学基地	成都世纪城天堂洲际大饭店	跟岗+顶岗	中餐、中式面点、西餐、西式面点
2	望江宾馆校外实践教学基地	成都望江宾馆	跟岗+顶岗	中餐、中式面点、西餐、西式面点
3	金牛宾馆校外实践教学基地	金牛宾馆	跟岗+顶岗	中餐、中式面点、西餐、西式面点
4	百年神厨校外实践教学基地	成都传呈文化餐饮有限公司	跟岗+顶岗	中餐、中式面点、西餐、西式面点
5	爱达乐食品校外实践教学基地	四川爱达乐食品有限公司	跟岗+顶岗	中式面点、西式面点

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂；按照《成都农业科技职业学院教材建设与管理办法》相关规定选用教材。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准、中西餐中式烹调工艺、餐饮企业管理和实务操作类图书以及学术期刊等。

3.数字教学资源配置基本要求

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、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

本专业注重产教融合开展三教改革，在教学内容选择上落实职业教育国家教学标准，对接职业标准（规范）、职业技能等级标准等，关注餐饮产业发展新业态、新模式，对接新技术、新工艺、新规范，结合专业特点，有机融入思想道德、劳动教育、工匠精神、职业道德等内容。

课程教学多采用项目化、模块化教学形式，积极采用信息化教学手段，通过超星学习通、智慧职教等网络教学平台开展信息化教学，推广使用翻转课堂、项目实践教学、线上线下混合式教学等教学模式。

（五）学习评价

落实中共中央、国务院关于《深化新时代教育评价改革总体方案》，坚持科学有效，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，充分利用信息技术，提高教育评价的科学性、专业性、客观性。同时注重即时反馈，根据评价中发现的问题，随时调整教学内容和策略。

（六）质量管理

1.建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，实施专业教学质量监控管理制度，开展课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2.加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的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.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4.充分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。



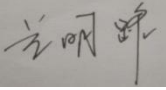
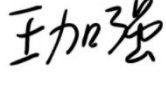

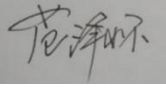
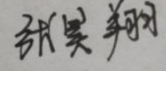

5..职业资格证书

本专业毕业生除了获得毕业证书外，提倡至少获取一个与本专业相关的职业技能证书或资格证书，建议获得中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师职业技能等级证

2023版专业人才培养方案

调整原因：		
二级学院意见：	教务处意见：	学校意见：
签字（盖章）： 年月日	签字（盖章）： 年月日	签字（盖章）： 年月日

专业人才培养方案论证意见

论证专业名称		烹饪工艺与营养		专业代码	540202
论证会成员	姓名	工作单位	职称/职务	成员类别	签字
	李想	四川旅游学院	教授/专业带头人	校外教师	
	韦昔奇	成都农业科技职业学院	高级讲师/教研室主任	校内教师	
	兰明路	兰亭十三厨餐饮管理有限公司	高级技师/创始人	企业专家	
	王加强	成都传呈餐饮文化有限公司	高级技师/董事长	企业专家	
	高朴	四川省烹饪协会	高级技师/秘书长	企业专家	
	范泽怀	成都农业科技职业学院	技师/专业秘书	校内教师	
	张昊翔	成都农业科技职业学院	无	在校学生	
论证意见	<p>经过本专业建设指导委员会审核论证，烹饪工艺与营养专业2023 级人才培养方案总体思路清晰，设计科学合理，专业定位准确，人才培养目标与规格清晰，对餐饮行业中厨房烹饪工作岗位的典型工作任务和职业能力分析充分，课程设置科学合理，教学进程总体安排合理，具有可操作性。注重学生职业道德素质培养，以岗位职业能力为依据，进行了课程内容整合，使专业基础与专业课程模块化，课程设置合理，专业核心课程定位准确，实践性教学学时占总学时数 60%以上，教学内容突出应用性、实践性原则，注重高素质技术技能型人才的培养。</p> <p>组长签字: </p> <p>2023年 7月 22日</p>				

说明：论证会成员由行业企业、教研机构、校内外一线教师和学生代表等组成。

2023版专业人才培养方案审批表

专业名称		专业代码	
专业大类		专业负责人	
二级学院意见:			
负责人签字 (部门公章) : 年月 日			
教学指导委员会意见:			
主任委员签字: 年月 日			
学校党委审批意见:			
(签章) : 年月 日			