



江苏旅游职业学院
JIANGSU COLLEGE OF TOURISM

烹饪科技学院

2020 级各专业实施性人才培养方案汇编

2020 年 08 月 30 日



目 录

1. 2020 级餐饮管理专业实施性人才培养方案（高中起点）	001
2. 2020 级餐饮管理专业实施性人才培养方案（中职起点）	046
3. 2020 级烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案(高中起点).....	092
4. 2020 级烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案(中职起点).....	139
5. 2020 级中西面点工艺专业实施性人才培养方案（高中起点）	182
6. 2020 级中西面点工艺专业实施性人才培养方案(中职起点).....	222
7. 2020 级西餐工艺专业实施性人才培养方案.....	262
8. 2020 级营养配餐专业实施性人才培养方案(高中起点).....	297
9. 2020 级营养配餐专业实施性人才培养方案(中职起点).....	339

江苏旅游职业学院

2020 级餐饮管理专业实施性人才培养方案

（适用高中起点）

一、专业名称及代码

餐饮管理 640201

二、入学要求

高中阶段教育毕业或具有同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮管理与服务 人员 (4-03); 中餐烹饪人员 (4-31);	1. 餐饮服务与管理 2. 中式烹调师

五、培养目标与培养规格

（一）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，面向餐饮行业的餐饮服务人员岗位群，能够从事餐饮服务、烹调制作、餐饮管理等工作的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

（2）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

（3）树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

2. 职业知识

（1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

（2）掌握一定的语言、写作、计算机文化等方面的知识，熟悉掌握餐饮专业有关技术业务基础知识、管理基础知识。熟悉各种办公文体的写作，具备各种礼仪接待的知识。

（3）以餐饮连锁企业三大业务中心为主要就业方向，主要学习餐饮连锁经营与管理、餐饮门店运营管理、特许加盟实务、餐饮连锁企业采购与配送管理、西餐工艺、西点工艺、咖啡和酒水调制等方面的专业知识与技能，掌握专业英语、烹饪原料、食品安全与卫生、烹饪营养、中西方饮食文化等知识。

3. 职业能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（2）具有门店运营管理能力，包括餐饮门店运营管理能力、中西式餐点的生产与管理技能、门店销售技能、收银与财务管理能力、餐厅服务技能。

（3）具有总部管理能力：战略策划和管理能力、餐饮人力资源开发与管理能力、特许加盟管理能力、餐饮网点的开发与设计能力。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程

三个部分。

（一）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况，本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、劳动教育、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码：00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好地适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容，主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码：00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育，帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能

力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

（2）课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法，采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码：00TS03A1

（1）课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神，及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

（2）课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，开设全面从严治党形势与政策的专题；开设我国经济社会发展形势与政策的专题；开设港澳台工作形势与政策的专题；开设国际形势与政策专题等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较

为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中 2 周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准(试行方案)》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

(1) 课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

(2) 课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 120 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 劳动教育 课程代码：00TS91A1

（1）课程目标

通过劳动教育，使学生能够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。

（2）课程内容

理论教育主要组织开展国家相关法律、劳动知识、劳动安全、劳动纪律等方面的教育，学习劳动模范人物的先进事迹，讲解学期劳动计划与安排等内容。劳

动实践以二级学院为主导，由班主任、辅导员或学生干部带领学生结合校园生活和社会服务组织开展劳动实践，如校园环境卫生清洁、学雷锋活动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程由“理论教育”和“劳动实践”两部分组成。其中“理论教育”16 学时，4 学时/第 1-4 学期；“劳动实践”为 16 学时，4 学时/第 1-4 学期。

③教学方法：本课程建议采用讲授法、讲座、劳动实践等教学方法。

④评价方法：“理论教育”部分由教务处负责组织考核，试题从试题库中抽取。“劳动实践”部分由指导老师负责组织考核，所有考核结果要按照教务处的相关要求适时录入教务管理系统。

15. 旅游文化 课程代码：00TS71A1

（1）课程目标

本课程旨在引导学生掌握旅游文化客体的基础内涵，了解重要的旅游景点相关文化，能根据顾客需求，结合旅游文化内涵，设计出兼具专业特色与文化特色的菜肴，赋予其内涵；培养其理论联系实际及创新素养。

（2）课程内容

本课程主要有花中四君子、传统名花、桃红梨白海棠艳、四大长寿树种、杨柳依依、合欢无忧、司令瑞兽、福禄寿喜、生肖送吉、耄耋富贵、年年有余、亭台楼阁、厅堂馆轩、廊坊桥榭、建筑小品、四大名绣、四大名锦、文芳四宝、三大漆器、三大佳石、陶瓷艺术、钟鸣鼎食、东瓶西镜、玉、木雕、扇子、中国结、四大佳节、传统节庆、四时八节内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文形式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据餐饮行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定餐饮服务与管理、食品安全与卫生、中国烹饪概论、菜肴制作、餐厅服务、烹饪原料学、连锁经营与管理、烹饪基础为专业基础课程。

（1）餐饮服务与管理 课程代码：015101B1

①课程目标

本门课程紧跟餐饮行业，尤其是饭店餐饮服务与管理的实际，将旅游类人才培养要求与餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要，以及餐饮类国家职业技能鉴定的要求相结合进行介绍。

②课程内容

本课程主要包括餐饮概述、餐饮服务技能、餐饮管理知识等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、闭卷考试等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）食品安全与卫生 课程代码：015102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要内容包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 中国烹饪概论 课程代码：015103B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

(4) 菜肴制作 课程代码：015104B1

①课程目标

本课程旨在介绍菜肴制作的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等菜肴制作的烹调方法及技巧。

②课程内容

1、中国菜肴的发展过程

2、菜肴制作的组成及特色

3、各式名菜：蔬菜类名菜，水产类名菜，鱼类名菜，肉类名菜，禽类名菜，豆制品类名菜，其他名菜。

③教学要求

学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）餐厅服务 课程代码：015105B1

①课程目标

用翔实的内容和深入浅出的文字介绍了餐饮服务业的基本特点与要求。

②课程内容

本课程内容涉及餐厅服务员素质、交往礼仪、餐厅服务技能、中餐与西餐服务流程、菜点与酒水知识、餐厅常见问题处理、餐厅管理知识等餐厅服务与管理的各个方面。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

（6）烹饪原料学 课程代码：015106B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(7) 餐饮连锁经营与管理 015107B1

①课程目标

本课程是一门以管理学、市场营销学等为理论基础，研究在当前现代商业、服务业迅猛发展的情况下，企业如何运用连锁经营的模式取得快速的扩张与发展，赢得竞争力。

②课程内容

课程内容包括连锁经营及管理的基本概念和方法，全面论述连锁经营的营运过程，包括连锁经营的基本原理、连锁决策与战略管理、新店开发、内部组织管理、商品管理、信息系统、促销策略及物流管理等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（8）烹饪基础 课程代码：015108B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要内容包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

2. 专业核心课程

根据餐饮管理行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定现代厨房管理、餐饮市场营销、饮食消费心理学、餐饮成本核算、西餐服务、烹饪英语、酒水知识与酒吧管理课程为专业核心课程。

（1）现代厨房管理 课程代码：015101C1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的厨房管理知识，掌握厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、厨房生产运作流程及其要点管理。

②课程内容

本课程主要内容包括现代厨房管理概述、厨房组织机构设置、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房产品质量管理、厨房卫生管理、厨房安全管理等。

表 2 《现代厨房管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
设计厨房布局	认识厨房	现代厨房生产运作特点、厨房组织机构、厨房的种类。
	厨房的设计	确定厨房位置的方法厨房设计布局的基本原则、厨房环境设计与设备设计的注意事项、厨房各工作区域设计布局的要求。
	厨房主要设备及用法	使用厨房加热、冷藏、机械设备；各类设备的性能特点。
制定厨房安全生产制度	厨房生产安全	厨房安全重要性；厨师日常安全习惯；厨房火灾发生的主要原因；厨房防火制度以及燃气防火制度。
	厨房卫生规范	厨房卫生重要性；厨房各工作区域的卫生规范和清扫程序。
	厨房生产流程	厨房各工作区域生产运作的主要过程；厨房各工作区域生产运作时的注意事项。
	厨房生产控制	厨房生产规划的目的、生产责任、生产关键控制点。
策划菜单	认知菜单	菜单的含义、作用、常见类型和基本特点。
	菜单的策划与分析	菜单定价的方法和原则；菜单分析的常见方法。

课程思政内容：培养学生的职业道德、职业兴趣；培养学生初步树立厨房管理意识、奉献意识、沟通协作意识。

创新创业项目：能在掌握餐饮企业生产布局原则和方法的基础上，模拟设计某餐饮企业的布局。

劳动教育内容：培养学生养成良好的厨房习惯；

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）餐饮市场营销 课程代码：015102C1

①课程目标

本门课程根据饭店餐饮市场营销的客观规律，将市场营销理论与餐饮市场运作特点紧密结合，按照餐饮市场营销实际经营活动过程，选择餐饮营销活动中的典型工作任务及必备能力为依据设置学习项目和任务。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮市场营销认知，餐饮市场营销环境分析，消费者购买行为分析，餐饮市场调研，餐饮目标市场营销实务，餐饮产品策略，餐饮产品价格策略，餐饮市场营销渠道选择，餐饮促销实务，餐饮营销策划方案设计，餐饮服务营销实务，客户关系管理，餐饮营销人员的能力、素质训练等。

表 3 《餐饮市场营销》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
分析餐饮市场营销环境	餐饮市场营销环境分析与运筹	餐饮市场营销宏观环境分析、餐饮市场围观环境分析、餐饮市场营销环境与评价
	目标餐饮市场的选择与定位	餐饮市场细分、目标餐饮市场选择、目标餐饮市场定位
掌握餐饮市场的营销策略	餐饮市场营销策略	餐饮市场营销策略、旅游产品策略、旅游价格策略、旅游营销渠道策略
	旅游营销沟通与促销策略	旅游广告、旅游营业推广、旅游人员推销、旅游公共关系、网络沟通与促销
	餐饮市场营销管理	旅游企业营销组织、餐饮市场营销计划执行与控股、旅游企业内部营销

课程思政内容：营销理论要体现中国特色，中国大学的市场营销必须讲好中国故事，更新市场营销理论，建立中国特色，将更多市场营销案例引入大学课堂。

创新创业项目：餐饮市场营销的基本理论可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生尊重每一位餐饮从业者尊重劳动者，珍惜劳动成果，努力奋斗，积极上进的品质。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）饮食消费心理学 课程代码：015103C1

①课程目标

本门课程饮食消费心理学是消费心理学的一个重要分支，也是普通心理学的应用分支，应该成为一门独立的学科，研究饮食消费心理学，为我国旅游业、饮食业及其从业人员提供有益的参考，无疑是一件有意义的事。。

②课程内容

本课程着重研究论述了饮食消费心理的基本原理，饮食消费活动和行为，饮食消费业经营、服务、管理心理等。

表 4 《饮食消费心理学》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
判断消费者不同的饮食需求与动机	饮食消费心理学的理论基础	心理学的基本原理、饮食消费心理的一般过程、饮食消费心理的一般特征、饮食消费心理的发展阶段。
	饮食消费者的感知觉	视觉与饮食消费心理、嗅觉与饮食消费心理、味觉与饮食消费心理、触觉与饮食消费心理、听与饮食消费心理。
	饮食消费者的需求与动机	需要基本理论、饮食消费需要、饮食消费动机。
掌握不同饮食消费群体的营销策略	饮食消费者行为	饮食消费行为特点、饮食消费者个性特征与饮食消费行为、社会因素对饮食消费行为的影响。
	群体饮食消费心理	儿童饮食消费心理、青年饮食消费心理、中老年饮食消费心理、女性饮食消费心理、异常饮食消费心理。
	饮食业营销服务心理	饮食业现代营销服务特征、饮食消费者的心理需求与营销服务、饮食业经营服务人员的心理素质。

掌握定价策略、装饰广告策略	食物价格心理	食物价格的构成、食物价格的心理因素、食物价格的心理策略。
	餐厅装饰与饮食消费心理	建筑装饰特色及其心理功能、餐厅招牌与广告心理、饭店和菜肴命名心理、餐饮环境与饮食消费心理。

课程思政内容：将思政教育贯穿于专业课教学全过程。引导学生围绕教学主题进行个性化预习，效仿媒体对身边所发生发现的商业营销事件加以搜集，带动学生积极投入到与课程相关事件的关注中，跟踪并思考各种类型事件的动态和影响，进而加深对社会发展规律的认识。深化课堂主题正确认知。以专业课知识点为依据，确定育人主题，导入历史故事、经典案例，灵活生动教学内容，以此激发和强化学生的认知动力。在学生参与主题认知的过程中，教师全面考察学生正确理解和解读信息的能力，把握关键要点，教育学生从不同维度理性观察、辩证思考。加强课后育德实践指导。结合专业课程内容拓宽育德实践平台，通过多元化的道德教育手段，塑造具有优良品格、品行的学生。

创新创业项目：饮食消费心理学的基本理论可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生尊重每一位餐饮从业者尊重劳动者，珍惜劳动成果，努力奋斗，积极上进的品质。鼓励学生利用本门课的专业知识积极参加创新创新的实践活动。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）餐饮成本核算 015105C1

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮业的财务知识，如今是酒店餐饮业迅猛发展的时代，也是竞争日益激烈的时代。我国酒店餐饮业在此背景下，既面临着发展的机遇，也遇到了严峻的挑战。机遇来自于消费市场需求的不断增长。挑战来自于行业激烈

的竞争和利润率的不断下降。在酒店餐饮业由最初的高利润进入目前的微利时期，如何提高其财务管理水平。

②课程内容

课程内容包括包括餐饮企业的收入、利润及其分配管理，成本费用管理、筹资管理、投资管理等内容。

表 5 《餐饮成本核算》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
餐饮成本	餐饮成本控制的内容	餐饮企业成本费用管理原则第四节 餐饮企业成本管理制度
餐饮企业采购	按照采购流程采购、采购成本控制。	采购方式、餐饮企业采购验收入库环节成本控制
储存成本控制	核算出库、领发料的成本、计算库存短缺率和库存周转率。	餐饮企业原材料出库、领用、发出环节的成本控制、食品原材料储存盘点制度
食品生产成本控制	核算控制餐饮企业生产各关节成本	食品生产计划、菜肴、点心的开发创新、生产过程的成本控制
企业酒水成本控制	核算和控制酒水成本	酒水标准成本控制、宴会酒水成本控制
企业食品价格确定	原料采购与验收、原料领取	食品价格确定步骤、食品价格调整
生产后销售成本控制	对销售过程进行成本控制	菜单设计及推销技巧、服务成本控制
餐饮成本控制	用信息系统来控制餐饮企业成本	餐饮成本控制信息系统的主要功能、信息技术在餐饮成本控制中的作用
餐饮企业期间控制	控制能源成本、控制易耗品成本	餐饮企业人工成本控制、餐饮企业能源成本控制
餐饮成本指标及分析	进行成本差异的原因分析	餐饮企业标准成本率的确定方法、标准成本率与实际成本率的差异分析

餐饮企业经营效益分析	根据餐饮企业的实际情况进行利润分析	餐饮企业利润分析、餐饮企业财务盈亏临界点分析
企业食品原材料成本核算	根据餐饮企业的实际情况进行食品净料成本核算	餐饮企业原材料的分类及计价、餐饮企业食品净料成本的核算

课程思政内容：教授符合中国实际的现代餐饮成本核算的方法，倡导学生在“做”中“学”，通过实践训练，使学生能熟练掌握餐饮成本核算及成本控制的各项技能。

创新创业项目：餐饮成本核算对餐厅经营是非常必要的，相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）西餐服务 015106C1

①课程目标

本课程旨在培养能让学生胜任各式西餐厅服务工作和基层管理工作。能帮助本专业学生掌握必备的西餐服专业知识和技能。使学生能了解西餐服务的基础知识，具备西餐服务的工作能力，具有诚实守信、沟通协作的职业品质，为职业能力的发展打下良好的专业基础。

②课程内容

课程内容西餐概述、西餐餐具的认识、西餐礼仪、西餐摆台、西餐早餐服务、西餐宴会服务、西餐自助餐服务、葡萄酒的认识。

表 6 《西餐服务》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
掌握西餐服务方式	认知西餐	西餐常识、西餐发展史、西餐的菜式、西餐菜单
	西餐服务方式	法式、英式、俄式、美式服务方式
	西餐服务礼仪	西餐服务礼仪、西餐用餐礼仪
掌握西餐服务技能	西餐基本服务技能	西餐厅各类餐巾折花；西餐摆台及流程
	西餐零点服务	西餐酒水服务知识；西餐零点餐厅服务与管理。
策划西餐宴会	西餐宴会服务与管理	西餐宴会的组织与管理、西餐宴会餐桌布局、西餐宴会服务规程及接待方案设计、西餐宴会突发事件及投诉处理
	自助餐酒会服务与管理	自助餐服务与管理、冷餐酒会服务与管理、鸡尾酒会服务与管理
	西餐宴会设计	自助餐会服务设计、冷餐酒会服务设计、鸡尾酒会服务设计

课程思政内容：从中西方文化差异中感受到中西方文明的不同，提升文化认同感和民族自豪感。

创新创业项目：西餐服务的相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（6）烹饪英语 课程代码：015107C1

①课程目标

本门课程旨在提升餐饮管理专业学生的英语素养，让其掌握烹饪专业相关词汇，提升其国际化交流水平，以应对多样化国际化的职场。

②课程内容

本课程主要内容包括餐厅词汇、餐厅场景英语对话、餐厅岗位工作的英书面表达等。

表 7 《烹饪英语》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
能熟练表达 常见中餐烹 调操作	常见烹调操作词汇	煮 (boiling)、煲/炖 (stewing)、烧/焖/烩 (braising)、煎 (frying)、炒 (stir-frying)、爆 (quick-frying)、炸 (deep-frying) 等操作及表达方式
	常见调味品词汇	油、盐、酱、醋各类调味品表达
	常见食材词汇	常见蔬菜类、肉类及豆制品的表达
能熟练运用 餐厅英语服 务	餐厅预定用语	餐厅常见预定方式表达
	接待客人用语	接待客人用语、询问客人用餐要求用语、客人点菜用语等
	酒水推荐用语	酒水推荐及咖啡服务用语
能够用英语 解决突发事 件	常见事件处理流程用语	突发事件表达及处理流程用语

课程思政内容：在英语口语的教学中，注意考虑中国餐厅经营的实际情况，特别是现代化酒店中由中西方地域带来的饮食文化差异，注意提升同学们的文化自信。

创新创业项目：餐厅英语的相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：在英语口语学习中需要多练习、勤操练，增强学生的勤学氛围。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(7) 酒水知识与酒吧管理 课程代码: 015108C1

①课程目标

本门课程是一门涉及饮食文化、酒水、饮品、装饰艺术等领域的综合学科,专为与酒店管理与服务或相关相近专业而设置;以岗位职业能力培养为主线,设计学习情境,划分工作任务单元,序化教学内容,工学交融,全真实训,使学生掌握扎实的酒吧服务基本知识,具有较强的专业能力、方法能力、社会能力等。

②课程内容

本课程主要内容包括发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、茶、饮料,以及酒吧管理和中国酒文化方面的知识。

表 8 《酒水知识与酒吧管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
认知酒吧	酒吧分类	西餐常识、西餐发展史、西餐的菜式、西餐菜单
	酒吧主要设施设备	法式、英式、俄式、美式服务方式
掌握蒸馏酒、发酵酒服务	蒸馏酒服务	中国白酒的各种香型、中国白酒的品牌及特点、六大基酒知识
	发酵酒服务	黄酒、清酒啤酒的服务、葡萄酒知识和品鉴
能调制鸡尾酒	鸡尾酒的分类及特点	鸡尾酒概述、中国鸡尾酒的发展、鸡尾酒及其特点
	鸡尾酒的调制方法	调制的方法及技巧

课程思政内容:从中国白酒介绍到西方葡萄酒,从中国白酒、茶文化中让同学们感受到中国文明的绚丽多姿。

创新创业项目:酒水知识的掌握对餐厅经营是非常必要的,相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容:培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分, 共计 32 学时。

课程组织安排: 本课程在大专二年级开设, 推行中班教学, 班级规模原则上不超过 50 人; 推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法, 提高

教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码：015101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(2) 毕业教育 课程代码：015102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

(3) 毕业论文 课程代码：015103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

(4) 顶岗实习 课程代码： 015104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识与能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

(5) 创新创业实践项目/劳动教育 课程代码： 015105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

（6）社会实践 课程代码： 015106D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（三）专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定日韩料理、西餐菜肴制作、甜品制作、应用文写作、烹饪工艺美术、音乐、咖啡制作、服务礼仪、大学生安全教育课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

（1）日韩料理 课程代码：015101D0

①课程目标

本门课程旨在掌握日韩料理的特色及特色菜肴制作工艺等。

②课程内容

本课程主要包括日式菜肴和韩式菜肴等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）西餐菜肴制作 课程代码：015102D0

①课程目标

本门课程旨在掌握西式菜点的特色及特色菜肴制作工艺等。

②课程内容

本课程主要包括西式菜肴制作等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）甜品制作 课程代码：015103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握常见的西式甜点制作工艺。

②课程内容

本课程主要曲奇、手指饼干、蛋挞、戚风蛋糕、海绵蛋糕、豆乳盒子等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）应用文写作 课程代码 015109D0

①课程目标

本门课程是一门具有综合性和实践性的课程。其主要目标是通过各种应用问题知识的讲授与联系，使学生获得较强的写作能力，以适应毕业生毕业论文的写作以及今后从事工作的实际需要，提高管理水平和服务能力。餐饮管理专业应用文的写作要与专业实际相结合，对与餐饮管理专业相关及使用频率较高的应用问题进行深入详细的阐述，要掌握其文体性质、特点以及写作要求，强化写作能力，熟练地使用各种文体处理业务，提高工作效率，进行信息交流。

②课程内容

本课程主要内容包括毕业论文写作指导和旅游应用文写作两部分。旅游应用文写作包括宣传策划类应用文、调研分析类应用文、营销活动类应用文、日常管理类应用文、公务活动类应用文、社交活动类应用文、法律诉讼类应用文等应用文的写作。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专第三学期开设，推行小班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用案例分析、任务驱动等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人学生应用文写作技巧。

评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考查考核方式。

2. 公共任选课程

（1）烹饪工艺美术 课程代码： 015104D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要内容包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（2）音乐 课程代码：015105D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的音乐知识。

②课程内容

本课程主要内容包括音乐欣赏和名曲赏析。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）咖啡制作 015106D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要内容包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）服务礼仪 015107D0

①课程目标

本门课程通过引导、讲解、规范化实训等的一系列模拟情景训练，使学生能够养成在日常工作中要注重仪表、仪容、仪态的习惯；掌握必要的服务中的语言、操作规范；能发自内心的热忱地向客人提供主动、周到的服务，从而表现出良好的服务风度与素养。

②课程内容

本课程主要内容包括开餐服务礼仪、就餐服务礼仪、餐后服务礼仪、酒吧服务礼仪、特殊问题处理等操作技能。。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）大学生安全教育 课程代码： 015108D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要内容包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 9 所示。

表 9 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、劳动教育、旅游文化
专业课程	专业基础课程	餐饮服务与管理、食品安全与卫生、中国烹饪概论、菜肴制作、餐厅服务、烹饪原料学、餐饮连锁经营与管理、烹饪基础
	专业核心课程	现代厨房管理、餐饮市场营销、饮食消费心理学、餐饮成本核算、西餐服务、烹饪英语、酒水知识与酒吧管理
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业论文、顶岗实习、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践
专业拓展课程	专业限选课程	日韩料理、西餐菜肴制作、甜品制作、应用文写作
	公共任选课程	烹饪工艺美术、音乐、咖啡制作、服务礼仪、大学生安全教育

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 10。

表 10 教学活动时间分配表

学 年	学 期	理 实 教 学	入 学 教 育 与 军 训	“ 双 创 ” 服 务 实 践 项 目 / 劳 动 教 育	社 会 实 践	就 业 指 导 (毕 业 教 育)	认 知 实 习	跟 岗 实 习	顶 岗 实 习	毕 业 设 计 (论 文)	毕 业 鉴 定	成 绩 考 核	机 动	合 计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	1		1	20
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	1	4	6	120

注：

- 1、专业可根据专业人才培养需要适当微调教学活动分配；
- 2、第五学期第一、二周安排毕业设计（论文）开题等；
- 3、第六学期第十八周集中安排毕业鉴定等。

（二）课程体系设置与教学进程安排

餐饮管理专业课程体系设置与教学进程安排参见表 11。

表 11 餐饮管理专业课程体系设置与教学进程安排表

课程		序号	课程性质	课程编号	课 程 名 称	学 分	学 时 数 分 配		授 课 周 学 时						考核方式		
类别							共计	其中		一	二	三	四	五		六	
								纯理论	纯实践								
公共基础课程		1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2					考试	
		2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试	
		3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查	
		4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2						考查	
		5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1						考查	
		6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查	
		7	必修	00TS07A1	大学生就业指导（毕业教育）	1	16	16						1 周		考查	
		8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查	
		9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2 周							考查
		10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2							考查
		11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	16	92	2	2	2	2				考查
		12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	4							考查
		13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4						考试
		15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时						考试	
		16	必修	00TS71A1	旅游文化	2	32	32			2						考查
专业（技	专业基础	1	必修	015101B1	餐饮服务与管理	2	32	32		2						考试	
		2	必修	015102B1	食品安全与卫生	2	32	32				2				考试	

能)	课程	3	必修	015103B1	中国烹饪概论	2	32	32			2					考试
		4	必修	015104B1	菜肴制作	8	128		128		4	4				考试
		5	必修	015105B1	餐厅服务	4	64		64		2	2				考试
		6	必修	015106B1	烹饪原料学	2	32	32				2				考试
		7	必修	015107B1	餐饮连锁经营与管理	2	32	32				2				考试
		8	必修	015108B1	烹饪基础	4	64		64	4						考试
	专业核心课程	1	必修	015101C1	现代厨房管理	2	32	32						2		考试
		2	必修	015102C1	餐饮市场营销	2	32	32					2			考试
		3	必修	015103C1	饮食消费心理学	2	32	32					2			考试
		4	必修	015105C1	餐饮成本核算	2	32	32					2			考试
		5	必修	015106C1	西餐服务	3	48		48				3			考试
		6	必修	015107C1	烹饪英语	2	32	32				2				考试
		7	必修	015108C1	酒水知识与酒吧管理	2	32		32			2				考试
	专业综实训	1	必修	015101D1	跟岗实习	2	60		60					2周		考查
		2	必修	015102D1	毕业教育	1									1周	考查
		3	必修	015103D1	毕业论文	6	168	168						2周	4周	考查
		4	必修	015104D1	顶岗实习	24	720		720					12周	12周	考查
		5	必修	015105D1	“双创”服务实践项目/劳动教育	4						1周	1周	1周	1周	考查
		6	必修	015106D1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考查
专业拓展课程	专业限选课程	1	选修	015101D0	日韩料理	3	48		48				3			考查
		2	选修	015102D0	西餐菜肴制作	3	48		48			3				考查
		3	选修	015103D0	甜品制作	3	48		48				3			
		4	选修	015109D0	应用文写作	3	48	48						3		考查
	公共任	5	选修	015104D0	烹饪工艺美术	2	30	30			2					考查
		6	选修	015105D0	音乐	2	30	30				2				考查

选 课 程	7	选修	015106D0	咖啡制作	2	30		30				2			考查
	8	选修	015107D0	服务礼仪	2	30	30						2		考查
	9	选修	015108D0	大学生安全教育	2	30	30		2						考查
总计					14	262			2	2	2	2			
					6	2	1078	1544	5	1	3	3	7	0	

说明:

- 1、《大学生创业基础》(实践)部分由学生通过参与“双创”服务实践项目完成。
- 2、《形势与政策》每学期8学时,每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24学时,在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成;
- 4、《职业素养》32学时,根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3-5学期根据学生选课情况开设一门。(注意两门课程选一门时课程学分要一致。)
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成,可以选5门课程,但至少要有4门课程考核通过,其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

(三) 专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	42	29%	676	26%	
专业课程	专业基础课程	26	18%	416	16%	
	专业核心课程	15	10%	240	9%	
	专业综合实训	41	28%	948	36%	
	专业拓展课程	22	15%	342	13%	限选、公选
合 计		146	100%	2622	100%	
其中		理论教学学时		1078	41%	
		实践性教学学时		1544	59%	
		合计		2622	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

1. 队伍结构

本专业要求专任教师生师比达到 18: 1, 双师素质教师占专业教师比例一般不低于 80%, 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; 具有餐饮管理、企业管理、烹饪工艺与营养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

兼职教师主要从星级酒店、连锁餐饮企业等相关餐饮服务企业聘任, 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, 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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备, 互联网接入, 并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

有较为稳定的校内校外实习实训基地, 可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所, 规模至少能容纳 2 个教学班; 有校企合作共建实训基地

的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 2 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

3. 实训基地

(1) 校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满

		足实践教学的项目。
	实训基地 考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

各实训室主要设备如下表所示：

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 40 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐服务实训室	中餐桌椅	8	直径 1.8 米
	配餐柜	8	1.4 米
	空调	2	格力 KFR-120W/TBDS
	吧台	1	木制
	洗手柜	2	带不锈钢水槽
	灯具	6	
	餐具	10	玻璃和不锈钢制品
西餐服务实训室	西餐桌椅	17	
	空调	2	格力 KFR-120W/TBDS
	吧台	1	木制
	灯具	6	
	餐具	6	玻璃和不锈钢制品
	衣橱	3	木制
西餐烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
中餐烹饪基础实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
中式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
酒吧实训室	中外名酒展示组合柜	1	
	各种调制器具	20	玻璃、不锈钢
	制冷储存设备	2	海尔
	多媒体及音响放映设备	1	

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关餐饮及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练

习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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. 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. 学校应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. 专业教研组织应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。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用

不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 146 学分，其中必修课 124 学分，专业限选课程 12 学分，公共任选课程 10 学分（其中美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分）。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结和毕业设计（论文）各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业论文必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果，根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程，成绩合格，取得 144 学分，其中必修课程 124 学分，专业限选课程 12 学分，公共任选课程 8 学分（美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分），方可毕业。

3. 取得如下技能证书之一：计算机应用能力等级考试国家一级以上（含一级）证书；高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书；鼓励学生取得行业对应的职业资格证书和职业技能等级证书，如果没有对应的职业资格或

技能等级证书，学生应在毕业前参加综合技能测试，合格者方可满足本条件。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级餐饮管理专业实施性人才培养方案

（适用中职起点）

一、专业名称及代码

餐饮管理 640201

二、入学要求

中等职业学校毕业或具有/备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02); 住宿服务人员 (4-03-01)	1. 餐饮服务与管理 2. 中式烹调师

五、培养目标与培养规格

（一）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，面向餐饮行业的餐饮服务人员岗位群，能够从事餐饮服务、烹调制作、餐饮管理等工作的复合型

技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

（2）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

（3）树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

2. 职业知识

（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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

（2）掌握一定的语言、写作、计算机文化等方面的知识，熟悉掌握餐饮专业有关技术业务基础知识、管理基础知识。熟悉各种办公文体的写作，具备各种礼仪接待的知识。

（3）以餐饮连锁企业三大业务中心为主要就业方向，主要学习餐饮连锁经营与管理、餐饮门店运营管理、特许加盟实务、餐饮连锁企业采购与配送管理、西餐工艺、西点工艺、咖啡和酒水调制等方面的专业知识与技能，掌握专业英语、烹饪原料、食品安全与卫生、烹饪营养、中西方饮食文化等知识。

3. 职业能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（2）具有门店运营管理能力，包括餐饮门店运营管理能力、中西式餐点的生产与管理技能、门店销售技能、收银与财务管理能力、餐厅服务技能。

（3）具有总部管理能力：战略策划和管理能力、餐饮人力资源开发与管理能力、特许加盟管理能力、餐饮网点的开发与设计能力。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（二）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况，本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、劳动教育、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码：00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好地适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容，主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码：00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育，帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出

现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观,以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:4个学分,共计64学时。

②课程组织安排:本课程在大专二年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法,在传授基本理论知识的基础上,努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法,采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码:00TS03A1

(1) 课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神,深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神,及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑,宣传党中央大政方针,牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,培养担当民族复兴大任的时代新人。

(2) 课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,开设全面从严治党形势与政策的专题;开设我国经济社会发展形势与政策的专题;开设港澳台工作形势与政策的专题;开设国际形势与政策专题等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:本课程共计1学分,每学期不低于8学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设,使学生了解我国的就业形势和就业政策,把握未来职业的发展趋势,形成对个人职业生涯发展的责任意识;进行自我探索,对自我有较为准确的认识和定位;掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤;培养良好的职业素质,从而形成初步的职业目标构想。

(2) 课程内容

本课程主要包括生涯觉醒、自我探索(兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索)、外界探索、职业决策和生涯行动等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:1个学分,共计16学时。

②课程组织安排:本课程在大专第一学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础(理论) 课程代码:00TS06A1

(1) 课程目标

通过本门课程教学,使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识,使学生具备必要的创业能力,使学生树立科学的创业观。

(2) 课程内容

本课程主要包括学科课程、活动课程以及实践课程(商业模拟游戏);学科课程侧重传授创业知识,活动课程侧重培养创业意识和技能,实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合,在实现创业教育目标方面形成了互有侧重,互为补充的立体、综合对应关系。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:1个学分,共计16学时。

②课程组织安排:本课程在大专第二学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过60人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中 2 周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准(试行方案)》的内容,主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排: 8 个学分, 共计 108 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专每学期开设, 根据学生兴趣爱好, 在学习必修内容的基础上, 学生选择项目, 教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法, 提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码: 00TS31A1

(1) 课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力, 使学生掌握计算机的基本知识和技能, 能将计算机操作的能力应用于工作和生活中, 并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习, 使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识, 掌握 Windows 操作系统的基本使用方法, 掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用, 提高利用计算机进行综合信息的处理能力, 为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

(2) 课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排: 4 个学分, 共计 56 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专第一学期开设, 学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法, 提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 120 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 劳动教育 课程代码：00TS91A1

（1）课程目标

通过劳动教育，使学生能够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。

（2）课程内容

理论教育主要组织开展国家相关法律、劳动知识、劳动安全、劳动纪律等方面的教育，学习劳动模范人物的先进事迹，讲解学期劳动计划与安排等内容。劳

动实践以二级学院为主导，由班主任、辅导员或学生干部带领学生结合校园生活和社会服务组织开展劳动实践，如校园环境卫生清洁、学雷锋活动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程由“理论教育”和“劳动实践”两部分组成。其中“理论教育”16 学时，4 学时/第 1-4 学期；“劳动实践”为 16 学时，4 学时/第 1-4 学期。

③教学方法：本课程建议采用讲授法、讲座、劳动实践等教学方法。

④评价方法：“理论教育”部分由教务处负责组织考核，试题从试题库中抽取。“劳动实践”部分由指导老师负责组织考核，所有考核结果要按照教务处的相关要求适时录入教务管理系统。

15. 旅游文化 课程代码：00TS71A1

（1）课程目标

本课程旨在引导学生掌握旅游文化客体的基础内涵，了解重要的旅游景点相关文化，能根据顾客需求，结合旅游文化内涵，设计出兼具专业特色与文化特色的菜肴，赋予其内涵；培养其理论联系实际及创新素养。

（2）课程内容

本课程主要有花中四君子、传统名花、桃红梨白海棠艳、四大长寿树种、杨柳依依、合欢无忧、司令瑞兽、福禄寿喜、生肖送吉、耄耋富贵、年年有余、亭台楼阁、厅堂馆轩、廊坊桥榭、建筑小品、四大名绣、四大名锦、文芳四宝、三大漆器、三大佳石、陶瓷艺术、钟鸣鼎食、东瓶西镜、玉、木雕、扇子、中国结、四大佳节、传统节庆、四时八节内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文形式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据餐饮行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定餐饮服务与管理、食品安全与卫生、中国烹饪概论、菜肴制作、餐厅服务、烹饪原料学、连锁经营与管理为专业基础课程。

（2）餐饮服务与管理 课程代码：015101B1

①课程目标

本门课程紧跟餐饮行业，尤其是饭店餐饮服务与管理的实际，将旅游类人才培养要求与餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要，以及餐饮类国家职业技能鉴定的要求相结合进行介绍。

②课程内容

本课程主要包括餐饮概述、餐饮服务技能、餐饮管理知识等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、闭卷考试等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）食品安全与卫生 课程代码：015102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要内容包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）中国烹饪概论 课程代码：015103B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（4）菜肴制作 课程代码：015104B1

①课程目标

本课程旨在介绍菜肴制作的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等菜肴制作的烹调方法及技巧。

②课程内容

1、中国菜肴的发展过程

2、菜肴制作的组成及特色

3、各式名菜：蔬菜类名菜，水产类名菜，鱼类名菜，肉类名菜，禽类名菜，豆制品类名菜，其他名菜。

③教学要求

学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(5) 餐厅服务 课程代码：015105B1

①课程目标

用翔实的内容和深入浅出的文字介绍了餐饮服务业的基本特点与要求。

②课程内容

本课程内容涉及餐厅服务员素质、交往礼仪、餐厅服务技能、中餐与西餐服务流程、菜点与酒水知识、餐厅常见问题处理、餐厅管理知识等餐厅服务与管理的各个方面。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

（6）烹饪原料学 课程代码：015106B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（7）餐饮连锁经营与管理 015107B1

①课程目标

本课程是一门以管理学、市场营销学等为理论基础，研究在当前现代商业、服务业迅猛发展的情况下，企业如何运用连锁经营的模式取得快速的扩张与发展，赢得竞争力。

②课程内容

课程内容包括连锁经营及管理的基本概念和方法，全面论述连锁经营的营运过程，包括连锁经营的基本原理、连锁决策与战略管理、新店开发、内部组织管理、商品管理、信息系统、促销策略及物流管理等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 专业核心课程

根据餐饮管理行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定现代厨房管理、餐饮市场营销、饮食消费心理学、餐饮成本核算、西餐服务、烹饪英语、酒水知识与酒吧管理课程为专业核心课程。

（1）现代厨房管理 课程代码：015101C1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的厨房管理知识，掌握厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、厨房生产运作流程及其要点管理。

②课程内容

本课程主要内容包括现代厨房管理概述、厨房组织机构设置、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房产品质量管理、厨房卫生管理、厨房安全管理等。

表 2 《现代厨房管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
设计厨房布局	认识厨房	现代厨房生产运作特点、厨房组织机构、厨房的种类。
	厨房的设计	确定厨房位置的方法厨房设计布局的基本原则、厨房环境设计与设备设计的注意事项、厨房各工作区域设计布局的要求。
	厨房主要设备及用法	使用厨房加热、冷藏、机械设备；各类设备的性能特点。
制定厨房安全生产制度	厨房生产安全	厨房安全重要性；厨师日常安全习惯；厨房火灾发生的主要原因；厨房防火制度以及燃气防火制度。
	厨房卫生规范	厨房卫生重要性；厨房各工作区域的卫生规范和清扫程序。

	厨房生产流程	厨房各工作区域生产运作的主要过程；厨房各工作区域生产运作时的注意事项。
	厨房生产控制	厨房生产规划的目的、生产责任、生产关键控制点。
策划菜单	认知菜单	菜单的含义、作用、常见类型和基本特点。
	菜单的策划与分析	菜单定价的方法和原则；菜单分析的常见方法。

课程思政内容：培养学生的职业道德、职业兴趣；培养学生初步树立厨房管理意识、奉献意识、沟通协作意识。

创新创业项目：能在掌握餐饮企业生产布局原则和方法的基础上，模拟设计某餐饮企业的布局。

劳动教育内容：培养学生养成良好的厨房习惯；

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）餐饮市场营销 课程代码：015102C1

①课程目标

本门课程根据饭店餐饮市场营销的客观规律，将市场营销理论与餐饮市场运作特点紧密结合，按照餐饮市场营销实际经营活动过程，选择餐饮营销活动中的典型工作任务及必备能力为依据设置学习项目和任务。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮市场营销认知，餐饮市场营销环境分析，消费者购买行为分析，餐饮市场调研，餐饮目标市场营销实务，餐饮产品策略，餐饮产品价格策略，餐饮市场营销渠道选择，餐饮促销实务，餐饮营销策划方案设计，餐饮服务营销实务，客户关系管理，餐饮营销人员的能力、素质训练等。

表 3 《餐饮市场营销》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
分析餐饮市场营销环境	餐饮市场营销环境分析与运筹	餐饮市场营销宏观环境分析、餐饮市场围观环境分析、餐饮市场营销环境与评价
	目标餐饮市场的选择与定位	餐饮市场细分、目标餐饮市场选择、目标餐饮市场定位
掌握餐饮市场的营销策略	餐饮市场营销策略	餐饮市场营销策略、旅游产品策略、旅游价格策略、旅游营销渠道策略
	旅游营销沟通与促销策略	旅游广告、旅游营业推广、旅游人员推销、旅游公共关系、网络沟通与促销
	餐饮市场营销管理	旅游企业营销组织、餐饮市场营销计划执行与控股、旅游企业内部营销

课程思政内容：营销理论要体现中国特色，中国大学的市场营销必须讲好中国故事，更新市场营销理论，建立中国特色，将更多市场营销案例引入大学课堂。

创新创业项目：餐饮市场营销的基本理论可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生尊重每一位餐饮从业者尊重劳动者，珍惜劳动成果，努力奋斗，积极上进的品质。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）饮食消费心理学 课程代码：015103C1

①课程目标

本门课程饮食消费心理学是消费心理学的一个重要分支，也是普通心理学的应用分支，应该成为一门独立的学科，研究饮食消费心理学，为我国旅游业、餐饮业及其从业人员提供有益的参考，无疑是一件有意义的事。。

②课程内容

本课程着重研究论述了饮食消费心理的基本原理，饮食消费活动和行为，饮食消费业经营、服务、管理心理等。

表 4 《饮食消费心理学》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
判断消费者不同的饮食需求与动机	饮食消费心理学的理论基础	心理学的基本原理、饮食消费心理的一般过程、饮食消费心理的一般特征、饮食消费心理的发展阶段。
	饮食消费者的感知觉	视觉与饮食消费心理、嗅觉与饮食消费心理、味觉与饮食消费心理、触觉与饮食消费心理、听与饮食消费心理。
	饮食消费者的需求与动机	需要基本理论、饮食消费需要、饮食消费动机。
掌握不同饮食消费群体的营销策略	饮食消费者行为	饮食消费行为特点、饮食消费者个性特征与饮食消费行为、社会因素对饮食消费行为的影响。
	群体饮食消费心理	儿童饮食消费心理、青年饮食消费心理、中老年饮食消费心理、女性饮食消费心理、异常饮食消费心理。
	饮食业营销服务心理	饮食业现代营销服务特征、饮食消费者的心理需求与营销服务、饮食业经营服务人员的心理素质。
掌握定价策略、装饰广告策略	食物价格心理	食物价格的构成、食物价格的心理因素、食物价格的心理策略。
	餐厅装饰与饮食消费心理	建筑装饰特色及其心理功能、餐厅招牌与广告心理、饭店和菜肴命名心理、餐饮环境与饮食消费心理。

课程思政内容：将思政教育贯穿于专业课教学全过程。引导学生围绕教学主题进行个性化预习，效仿媒体对身边所发生发现的商业营销事件加以搜集，带动学生积极投入到与课程相关事件的关注中，跟踪并思考各种类型事件的动态和影响，进而加深对社会发展规律的认识。深化课堂主题正确认知。以专业课知识点为依据，确定育人主题，导入历史故事、经典案例，灵活生动教学内容，以此激发和强化学生的认知动力。在学生参与主题认知的过程中，教师全面考察学生正确理解和解读信息的能力，把握关键要点，教育学生从不同维度理性观察、辩证思考。加强课后育德实践指导。结合专业课程内容拓宽育德实践平台，通过多元化的道德教育手段，塑造具有优良品格、品行的学生。

创新创业项目：饮食消费心理学的基本理论可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容:培养学生尊重每一位餐饮从业者尊重劳动者,珍惜劳动成果,努力奋斗,积极上进的品质。鼓励学生利用本门课的专业知识积极参加创新创新的实践活动。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分, 共计 32 学时。

课程组织安排: 本课程在大专二年级开设, 推行中班教学, 班级规模原则上不超过 50 人; 推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用理论考试形式。

(4) 中国名菜 015104C1

①课程目标

本课程旨在介绍中国名菜的发展史、内容、特色, 重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等中国名菜的烹调方法及技巧。

②课程内容

- 1、中国菜肴的发展过程
- 2、中国名菜的组成及特色
- 3、各式名菜: 蔬菜类名菜, 水产类名菜, 鱼类名菜, 肉类名菜, 禽类名菜, 豆制品类名菜, 其他名菜。

表 5 《中国名菜》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
江苏名菜制作与欣赏	江苏菜肴制作	1. 了解江菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓江菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握江菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据江菜的特点具备一定的创新能力
川、湘名菜制作与欣赏	川、湘菜肴制作	1. 了解川、湘菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓川、湘菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握川、湘菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据川、湘菜的特点具备一定的创新能力

粤、鲁名菜制作与欣赏	粤、鲁菜肴制作	1. 了解粤、鲁菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓粤、鲁菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握粤、鲁菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据粤、鲁菜的特点具备一定的创新能力
徽、浙、闽名菜制作与欣赏	徽、浙、闽菜肴制作	1. 了解徽、浙、闽菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓徽、浙、闽菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握徽、浙、闽菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据徽、浙、闽菜的特点具备一定的创新能力

课程思政内容：从名菜制作的悠久历史上感受到中华文化的博大精深，从而提升民族自豪感和文化自信。

创新创业项目：菜肴制作专业技能的掌握可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：从上岗前的准备工作开始即培养学生的爱劳动的学习状态，在每一节课结束后要求学生打扫好工作台和工位，定期对实训室进行大扫除。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(5) 餐饮成本核算 015105C1

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮业的财务知识，如今是酒店餐饮业迅猛发展的时代，也是竞争日益激烈的时代。我国酒店餐饮业在此背景下，既面临着发展的机遇，也遇到了严峻的挑战。机遇来自于消费市场需求的不增长。挑战来自于行业激烈的竞争和利润率的不断下降。在酒店餐饮业由最初的高利润进入目前的微利时期，如何提高其财务管理水平。

②课程内容

课程内容包括包括餐饮企业的收入、利润及其分配管理，成本费用管理、筹资管理、投资管理等内容。

表 6 《餐饮成本核算》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
餐饮成本	餐饮成本控制的内容	餐饮企业成本费用管理原则第四节 餐饮企业成本管理制度
餐饮企业采购	按照采购流程采购、采购成本控制。	采购方式、餐饮企业采购验收入库环节成本控制
储存成本控制	核算出库、领发料的成本、计算库存短缺率和库存周转率。	餐饮企业原材料出库、领用、发出环节的成本控制、食品原材料储存盘点制度
食品生产成本控制	核算控制餐饮企业生产各关节成本	食品生产计划、菜肴、点心的开发创新、生产过程的成本控制
企业酒水成本控制	核算和控制酒水成本	酒水标准成本控制、宴会酒水成本控制
企业食品价格确定	原料采购与验收、原料领取	食品价格确定步骤、食品价格调整
生产后销售成本控制	对销售过程进行成本控制	菜单设计及推销技巧、服务成本控制
餐饮成本控制	用信息系统来控制餐饮企业成本	餐饮成本控制信息系统的主要功能、信息技术在餐饮成本控制中的作用
餐饮企业期间控制	控制能源成本、控制易耗品成本	餐饮企业人工成本控制、餐饮企业能源成本控制
餐饮成本指标及分析	进行成本差异的原因分析	餐饮企业标准成本率的确定方法、标准成本率与实际成本率的差异分析
餐饮企业经营效益分析	根据餐饮企业的实际情况进行利润分析	餐饮企业利润分析、餐饮企业财务盈亏临界点分析
企业食品原材料成本核算	根据餐饮企业的实际情况进行食品净料成本核算	餐饮企业原材料的分类及计价、餐饮企业食品净料成本的核算

课程思政内容：教授符合中国实际的现代餐饮成本核算的方法，倡导学生在“做”中“学”，通过实践训练，使学生能熟练掌握餐饮成本核算及成本控制的各项技能。

创新创业项目：餐饮成本核算对餐厅经营是非常必要的，相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（6）西餐服务 015106C1

①课程目标

本课程旨在培养能让学生胜任各式西餐厅服务工作和基层管理工作。能帮助本专业学生掌握必备的西餐服专业知识和技能。使学生能了解西餐服务的基础知识，具备西餐服务的工作能力，具有诚实守信、沟通协作的职业品质，为职业能力的发展打下良好的专业基础。

②课程内容

课程内容西餐概述、西餐餐具的认识、西餐礼仪、西餐摆台、西餐早餐服务、西餐宴会服务、西餐自助餐服务、葡萄酒的认识。

表 7 《西餐服务》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
掌握西餐服务方式	认知西餐	西餐常识、西餐发展史、西餐的菜式、西餐菜单
	西餐服务方式	法式、英式、俄式、美式服务方式
	西餐服务礼仪	西餐服务礼仪、西餐用餐礼仪
掌握西餐服务技能	西餐基本服务技能	西餐厅各类餐巾折花；西餐摆台及流程
	西餐零点服务	西餐酒水服务知识；西餐零点餐厅服务与管理。

策划西餐宴会	西餐宴会服务与管理	西餐宴会的组织与管理、西餐宴会餐桌布局、西餐宴会服务规程及接待方案设计、西餐宴会突发事件及投诉处理
	自助餐酒会服务与管理	自助餐服务与管理、冷餐酒会服务与管理、鸡尾酒会服务与管理
	西餐宴会设计	自助餐会服务设计、冷餐酒会服务设计、鸡尾酒会服务设计

课程思政内容：从中西方文化差异中感受到中西方文明的不同，提升文化认同感和民族自豪感。

创新创业项目：西餐服务的相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(7) 烹饪英语 课程代码：015107C1

①课程目标

本门课程旨在提升餐饮管理专业学生的英语素养，让其掌握烹饪专业相关词汇，提升其国际化交流水平，以应对多样化国际化的职场。

②课程内容

本课程主要包括餐厅词汇、餐厅场景英语对话、餐厅岗位工作的英书面表达等。

表 8 《烹饪英语》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
能熟练表达常见中餐烹调操作	常见烹调操作词汇	煮 (boiling)、煲/炖 (stewing)、烧/焖/烩 (braising)、煎 (frying)、炒 (stir-frying)、爆 (quick-frying)、炸 (deep-frying) 等操作及表达方式

	常见调味品词汇	油、盐、酱、醋各类调味品表达
	常见食材词汇	常见蔬菜类、肉类及豆制品的表达
能熟练运用 餐厅英语服务	餐厅预定用语	餐厅常见预定方式表达
	接待客人用语	接待客人用语、询问客人用餐要求用语、客人点菜用语等
	酒水推荐用语	酒水推荐及咖啡服务用语
能够用英语 解决突发事件	常见事件处理流程用语	突发事件表达及处理流程用语

课程思政内容：在英语口语的教学中，注意考虑中国餐厅经营的实际情况，特别是现代化酒店中由中西方地域带来的饮食文化差异，注意提升同学们的文化自信。

创新创业项目：餐厅英语的相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：在英语口语学习中需要多练习、勤操练，增强学生的勤学氛围。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（8）酒水知识与酒吧管理 课程代码： 015108C1

①课程目标

本门课程是一门涉及饮食文化、酒水、饮品、装饰艺术等领域的综合学科，专为与酒店管理与服务或相关相近专业而设置；以岗位职业能力培养为主线，设计学习情境，划分工作任务单元，序化教学内容，工学交融，全真实训，使学生掌握扎实的酒吧服务基本知识，具有较强的专业能力、方法能力、社会能力等。。

②课程内容

本课程主要包括发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、茶、饮料，以及酒

吧管理和中国酒文化方面的知识。

表 9 《酒水知识与酒吧管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
认知酒吧	酒吧分类	西餐常识、西餐发展史、西餐的菜式、西餐菜单
	酒吧主要设施设备	法式、英式、俄式、美式服务方式
掌握蒸馏酒、发酵酒服务	蒸馏酒服务	中国白酒的各种香型、中国白酒的品牌及特点、六大基酒知识
	发酵酒服务	黄酒、清酒啤酒的服务、葡萄酒知识和品鉴
能调制鸡尾酒	鸡尾酒的分类及特点	鸡尾酒概述、中国鸡尾酒的发展、鸡尾酒及其特点
	鸡尾酒的调制方法	调制的方法及技巧

课程思政内容：从中国白酒介绍到西方葡萄酒，从中国白酒、茶文化中让同学们感受到中国文明的绚丽多姿。

创新创业项目：酒水知识的掌握对餐厅经营是非常必要的，相关知识可以运用到大学生创业实践中去。

劳动教育内容：培养学生具备独立工作、吃苦耐劳的能力和勤俭节约的良好作风。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码：015101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(2) 毕业教育 课程代码： 015102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

(3) 毕业论文 课程代码： 015103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提

高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（4）顶岗实习 课程代码： 015104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识 with 能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（5）创新创业实践项目/劳动教育 课程代码： 015105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

（6）社会实践 课程代码： 015106D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（三）专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定日韩料理、西餐菜肴制作、甜品制作、应用文写作、烹饪工艺美术、音乐、咖啡制作、服务礼仪、大学生安全教育课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

（1）日韩料理 课程代码：015101D0

①课程目标

本门课程旨在掌握日韩料理的特色及特色菜肴制作工艺等。

②课程内容

本课程主要包括日式菜肴和韩式菜肴等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）西餐菜肴制作 课程代码：015102D0

①课程目标

本门课程旨在掌握西式菜点的特色及特色菜肴制作工艺等。

②课程内容

本课程主要包括西式菜肴制作等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(3) 甜品制作 课程代码： 015103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握常见的西式甜点制作工艺。

②课程内容

本课程主要曲奇、手指饼干、蛋挞、戚风蛋糕、海绵蛋糕、豆乳盒子等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(4) 应用文写作 课程代码 015109D0

①课程目标

本门课程是一门具有综合性和实践性的课程。其主要目标是通过各种应用问题知识的讲授与联系，使学生获得较强的写作能力，以适应毕业生毕业论文的写

作以及今后从事工作的实际需要，提高管理水平和服务能力。餐饮管理专业应用文的写作要与专业实际相结合，对与餐饮管理专业相关及使用频率较高的应用问题进行深入详细的阐述，要掌握其文体性质、特点以及写作要求，强化写作能力，熟练地使用各种文体处理业务，提高工作效率，进行信息交流。

②课程内容

本课程主要内容包括毕业论文写作指导和旅游应用文写作两部分。旅游应用文写作包括宣传策划类应用文、调研分析类应用文、营销活动类应用文、日常管理类应用文、公务活动类应用文、社交活动类应用文、法律诉讼类应用文等应用文的写作。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专第三学期开设，推行小班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用案例分析、任务驱动等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人学生应用文写作技巧。

评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考查考核方式。

2. 公共任选课程

(1) 烹饪工艺美术 课程代码： 015104D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要内容包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（3）音乐 课程代码：015105D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的音乐知识。

②课程内容

本课程主要包括音乐欣赏和名曲赏析。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）咖啡制作 015106D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）服务礼仪 015107D0

①课程目标

本门课程通过引导、讲解、规范化实训等的一系列模拟情景训练，使学生能够养成在日常工作中要注重仪表、仪容、仪态的习惯；掌握必要的服务中的语言、操作规范；能发自内心的热忱地向客人提供主动、周到的服务，从而表现出良好的服务风度与素养。

②课程内容

本课程主要内容包括开餐服务礼仪、就餐服务礼仪、餐后服务礼仪、酒吧服务礼仪、特殊问题处理等操作技能。。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）大学生安全教育 课程代码： 015108D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要内容包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 10 所示。

表 10 课程结构设置表

	公共基础课程	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、劳动教育、旅游文化
专业课程	专业基础课程	餐饮服务与管理、食品安全与卫生、中国烹饪概论、菜肴制作、餐厅服务、烹饪原料学、餐饮连锁经营与管理
	专业核心课程	现代厨房管理、餐饮市场营销、饮食消费心理学、中国名菜、餐饮成本核算、西餐服务、烹饪英语、酒水知识与酒吧管理
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业设计（论文）、顶岗实习、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践
专业拓展课程	专业限选课程	日韩料理、西餐菜肴制作、甜品制作、应用文写作
	公共任选课程	烹饪工艺美术、音乐、咖啡制作、服务礼仪、大学生安全教育

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 11。

表 11 教学活动时间分配表

学 年	学 期	理 实 教 学	入 学 教 育 与 军 训	“双 创”服 务 实 践 项 目/ 劳 动 教 育	社 会 实 践	就 业 指 导 (业 教 育)	认 知 实 习	跟 岗 实 习	顶 岗 实 习	毕 业 设 计 (论 文)	毕 业 鉴 定	成 绩 考 核	机 动	合 计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	1		1	20
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	1	4	6	120

注：

- 1、专业可根据专业人才培养需要适当微调教学活动分配；
- 2、第五学期第一、二周安排毕业设计（论文）开题等；
- 3、第六学期第十八周集中安排毕业鉴定等。

(二)课程体系设置与教学进程安排

餐饮管理专业课程体系设置与教学进程安排参见表 12。

表 12 餐饮管理专业课程体系设置与教学进程安排表

课程		序号	课程性质	课程编号	课 程 名 称	学分	学 时 数 分 配		授 课 周 学 时						考核方式		
类别	共计						其中		一	二	三	四	五	六			
							纯理论	纯实践									
公共基础课程		1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2					考试	
		2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试	
		3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查	
		4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2						考查	
		5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1						考查	
		6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查	
		7	必修	00TS07A1	大学生就业指导（毕业教育）	1	16	16						1周		考查	
		8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查	
		9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2周							考查
		10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2							考查
		11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	16	92	2	2	2	2				考查
		12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	4							考查
		13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4						考试
		14	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期 每学期 8 学时							考试
		15	必修	00TS71A1	旅游文化	2	32	32			2						考查
专业（技能）	专业基础课程	1	必修	015101B1	餐饮服务与管理	2	32	32		2						考试	
		2	必修	015102B1	食品安全与卫生	2	32	32					2			考试	
		3	必修	015103B1	中国烹饪概论	2	32	32			2					考试	
		4	必修	015104B1	菜肴制作	8	128		128	4	4					考试	
		5	必修	015105B1	餐厅服务	4	64		64		2	2				考试	
		6	必修	015106B1	烹饪原科学	2	32	32				2				考试	
		7	必修	015107B1	餐饮连锁经营与管理	2	32	32				2				考试	
	专	1	必修	015101C1	现代厨房管理	2	32	32						2		考试	

	业 核 心 课 程	2	必修	015102C1	餐饮市场营销	2	32	32					2			考试
		3	必修	015103C1	饮食消费心理学	2	32	32					2			考试
		4	必修	015104C1	中国名菜	4	64		64			4				考试
		5	必修	015105C1	餐饮成本核算	2	32	32					2			考试
		6	必修	015106C1	西餐服务	3	48		48				3			考试
		7	必修	015107C1	烹饪英语	2	32	32				2				考试
		8	必修	015108C1	酒水知识与酒吧管理	2	32		32			2				考试
	专 业 综 实 训	1	必修	015101D1	跟岗实习	2	60		60					2周		考查
		2	必修	015102D1	毕业教育	1									1周	考查
		3	必修	015103D1	毕业论文	6	168	168						2周	4周	考查
		4	必修	015104D1	顶岗实习	24	720		720					12周	12周	考查
		5	必修	015105D1	“双创”服务实践项目/劳动教育	4						1周	1周	1周	1周	考查
		6	必修	015106D1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考查
专 业 拓 展 课 程	专 业 限 选 课 程	1	选修	015101D0	日韩料理	3	48		48				3		考查	
		2	选修	015102D0	西餐菜肴制作	3	48		48			3			考查	
		3	选修	015103D0	甜品制作	3	48		48				3			
		4	选修	015109D0	应用文写作	3	48	48						3		考查
	公 共 任 选 课 程	5	选修	015104D0	烹饪工艺美术	2	30	30			2					考查
		6	选修	015105D0	音乐	2	30	30				2				考查
		7	选修	015106D0	咖啡制作	2	30		30				2			考查
		8	选修	015107D0	服务礼仪	2	30	30						2		考查
		9	选修	015108D0	大学生安全教育	2	30	30		2						考查
总计					146	2622	1078	1544	25	21	23	23	25	18		

说明：

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生通过参与“双创”服务实践项目完成。
- 2、《形势与政策》每学期8学时，每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24学时，在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32学时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3—5学期根据学生选课情况开设一门。（注意两门课程选一门时课程学分要一致。）
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可以选5门课程，但至少

有 4 门课程考核通过，其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	42	29%	676	26%	
专业课程	专业基础课程	22	15%	352	13%	
	专业核心课程	19	13%	304	12%	
	专业综合实训	41	28%	948	36%	
	专业拓展课程	22	15%	342	13%	限选、公选
合 计		146	100%	2622	100%	
其中	理论教学学时			1078	41%	
	实践性教学学时			1544	59%	
	合计			2622	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

1. 队伍结构

本专业要求专任教师生师比达到 18:1, 双师素质教师占专业教师比例一般不低于 80%, 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; 具有餐饮管理、企业管理、烹饪工艺与营养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

兼职教师主要从星级酒店、连锁餐饮企业等相关餐饮服务企业聘任, 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, 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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备, 互联网接入, 并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

有较为稳定的校内校外实习实训基地, 可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所, 规模至少能容纳 2 个教学班; 有校企合作共建实训基地

的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 2 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

3. 实训基地

(1) 校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满

		足实践教学的项目。
	实训基地 考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

各实训室主要设备如下表所示：

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需，按每班 40 名学生为基
准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐服务实训室	中餐桌椅	8	直径 1.8 米
	配餐柜	8	1.4 米
	空调	2	格力 KFR-120W/TBDS
	吧台	1	木制
	洗手柜	2	带不锈钢水槽
	灯具	6	
	餐具	10	玻璃和不锈钢制品
西餐服务实训室	西餐桌椅	17	
	空调	2	格力 KFR-120W/TBDS
	吧台	1	木制
	灯具	6	
	餐具	6	玻璃和不锈钢制品
	衣橱	3	木制
西餐烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
中餐烹饪基础实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
中式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
酒吧实训室	中外名酒展示组合柜	1	
	各种调制器具	20	玻璃、不锈钢
	制冷储存设备	2	海尔
	多媒体及音响放映设备	1	

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关餐饮及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练

习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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. 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. 学校应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. 专业教研组织应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。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用

不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 146 学分，其中必修课 124 学分，专业限选课程 12 学分，公共任选课程 10 学分（其中美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分）。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结和毕业设计（论文）各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业论文必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果，根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程，成绩合格，取得 144 学分，其中必修课程 124 学分，专业限选课程 12 学分，公共任选课程 8 学分（美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分），方可毕业。

3. 取得如下技能证书之一：计算机应用能力等级考试国家一级以上（含一级）证书；高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书；鼓励学生取得行业对应的职业资格证书和职业技能等级证书，如果没有对应的职业资格或

技能等级证书，学生应在毕业前参加综合技能测试，合格者方可满足本条件。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案

（适用高中起点）

一、专业名称及代码

烹调工艺与营养 640202

二、入学要求

高中阶段教育毕业或具有同等学力

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	1. 技术岗位：中式烹调师 2. 管理岗位：厨政管理师 (例如厨部主管、厨师长) 3. 迁移岗位：餐饮创始者

四、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以立德树人为根本，着力培养理想信念坚定，培养适应社会主义现代化建设事业需要，德、智、体、美、劳诸方面全面发展，具备“诚、毅、勤、朴”的优良品质和良好的职业道德，既有系统的中式烹饪理论知识又有较强的综合烹饪技能操作能力，具有餐饮管理能力的生产、管理、服务第一线的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 职业素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

(2) 认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，掌握中国特色社会主义理论体系，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

(3) 树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

(4) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的卫生和行为习惯，并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。

2. 职业知识

(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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

(2) 掌握一定的文艺欣赏、沟通表达、应用文写作、形势政策等方面的知识，熟悉社会交往礼仪、计算机应用知识，以及一定的英语知识。

(3) 熟悉菜肴制作过程中营养与卫生安全知识，掌握各类烹饪原料搭配以及餐饮菜品研发的相关原理。了解餐饮企业运营管理的相关知识。

3. 职业能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 具有鉴别与有效利用烹饪原料的能力。

(3) 具有中式烹调岗位的实践操作能力、食品雕刻技能、冷菜制作技能。

(4) 具有菜品设计开发能力、宴会出品策划与推广能力、厨房运营管理能力。

(5) 具有餐饮店面的布局与设计能力、菜单设计能力、成本控制能力等。

五、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程

三个部分。

（三）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况,本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础(理论)、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码: 00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论,引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观,解决成长成才过程中遇到的实际问题,更好地适应大学生活,促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容,主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排: 3 个学分, 共计 48 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专一年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过 100 人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码: 00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能

力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

（2）课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班化研学的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法，采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码：00TS03A1

（1）课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神，及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

（2）课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，开设全面从严治党形势与政策的专题；开设我国经济社会发展形势与政策的专题；开设港澳台工作形势与政策的专题；开设国际形势与政策专题等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较

为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中 2 周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能

力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准(试行方案)》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 **Windows** 操作系统的基本使用方法，掌握 **Office** 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 **Word**、表格处理软件 **Excel**、演示文稿软件 **PowerPoint**、计算机网络基础与 **Internet** 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。

另外，增强学生的文化意识，重视优秀传统文化的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排： 1.5 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据烹调工艺与营养专业行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《烹饪基础》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《菜肴制作》课程为专业基础课程。

（1）中国烹饪概论 课程代码：011101B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

(2) 烹饪营养学 课程代码：011102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期和二年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 烹饪基础 课程代码：011103B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握配餐制作的基本刀工、勺工。

②课程内容

本课程主要内容包括刀工和勺工训练两大块内容，刀工包括常见典型动物性、植物性原料的改刀方法，块、片、条、丝等的刀法，勺工练习颠勺。

③教学要求

学分及学时安排：5 个学分，共计 80 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

课程思政内容：课程以烹调基本功中的刀工、勺工作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

（4）烹饪原料学 课程代码：011104B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要内容包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(5) 烹饪化学 课程代码：011105B1

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(6) 菜肴制作 课程代码：011106B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要内容包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

课程思政内容：课程以烹饪原料的初加工技术训练为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

(7) 食品安全与卫生 课程代码：011108B1

①课程目标

本课程教学目标是通过本课程的学习，学生能够掌握有关食品安全与卫生的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能，为就业打下坚实基础。

②课程内容

课程思政内容：课程以食品安全作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第二学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

2. 专业核心课程

根据烹调工艺与营养专业行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《烹调工艺学（理实一体）》、《中国名菜》、《中式面点制作》、《餐饮管理》、《冷菜制作》、《烹饪工艺美术》、《食品雕刻》、《筵席设计与制作》课程为专业核心课程。

（1）烹调工艺学（理实一体） 课程代码： 011101C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握烹调工艺原则、方法及制作。

②课程内容

表 1 《烹调工艺学（理实一体）》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
刀工技术	基本原料刀工处理	掌握选料的方法，准确判断原料的质量
鲜活原料加工	家禽类原料加工	家禽和家畜洗涤整理、鱼原料的宰杀与洗涤整理
干货原料涨发	油发蹄筋具体操作流程	运用碱发、油发和混合涨发对具体原料实施涨发。

预制调配工艺	制汤工艺	各种蓉胶和汤的制作及影响蓉胶和汤形成的因素，浆糊处理的具体方法及其实施过程
菜肴组配工艺	菜肴组配的原则、菜肴组配形式和花色菜肴的组配成型	掌握菜肴命名的具体方法
风味调配工艺	调味工艺、调香工艺基本原理，和各种工艺的基本方法	调味、调质、调香、调色的具体方法
制熟工艺	火候的热学原理和加热设备的工作原理	菜肴质感形成与火候之间的关系、菜肴的具体烹调方法类型
菜肴围边与点缀物的组配	菜肴命名和围边点缀的方法	菜肴命名的具体方法

课程思政内容：课程以烹饪基础工艺为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

学分及学时安排：6 个学分，共计 90 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期和大三上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(2) 中国名菜 课程代码：011103C1

①课程目标

本课程旨在介绍中国名菜的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等中国名菜的烹调方法及技巧。

②课程内容

表2 《中国名菜》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
江苏名菜制作与欣赏	江苏菜肴制作	1. 了解江菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓江菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握江菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据江菜的特点具备一定的创新能力
川、湘名菜制作与欣赏	川、湘菜肴制作	1. 了解川、湘菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓川、湘菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握川、湘菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据川、湘菜的特点具备一定的创新能力
粤、鲁名菜制作与欣赏	粤、鲁菜肴制作	1. 了解粤、鲁菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓粤、鲁菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握粤、鲁菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据粤、鲁菜的特点具备一定的创新能力
徽、浙、闽名菜制作与欣赏	徽、浙、闽菜肴制作	1. 了解徽、浙、闽菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓徽、浙、闽菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握徽、浙、闽菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据徽、浙、闽菜的特点具备一定的创新能力

课程思政内容：课程以名菜的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级、三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(3) 中式面点制作 课程代码：011104C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握中式面点面皮、馅心的制作手法，各类中式点心的制作技巧。

②课程内容

表 3 《中式面点制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
水调面团	水调面团代表品种的制作工艺	- 熟悉水调面团的分类及品种要求 - 了解水调面团品种在社会餐饮中的作用和地位 - 会根据顾客要求制作不同的水调面团品种
膨松面团	- 发酵面团代表品种的制作工艺、化学膨松面团代表品种的制作工艺、物理膨松面团代表品种的制作工艺 - 馅料原料的选用	- 熟悉膨松面团的原理、分类及特点 - 了解膨松面团制品在社会餐饮中的作用和地位 - 掌握膨松面团代表品种的制作方法 - 会根据顾客要求制作不同的中式面点膨松制品

油酥面团	• 酥点的制作工艺 • 油温的控制及烤箱的使用	• 了解并掌握油酥品种的分类、特点及制作要领 • 了解油酥面点品种在社会餐饮中的作用和地位 • 会根据顾客要求制作不同类型的油酥点心
米粉面团	• 米粉面团的制作工艺 • 米粉面团原料的选用	• 熟悉米粉面团的分类及成品要求 • 了解米粉面团在社会餐饮中的作用和地位 • 会根据顾客要求制作不同类型的米粉面团制品
米其他团	• 其他面团的制作工艺 • 其他面团原料的选用	• 熟悉其他面团品种的分类及品种要求 • 了解其他面团制品在社会餐饮中的作用和地位 • 会根据顾客要求制作不同类型的其他面团的品种

课程思政内容：课程以中式具有代表性的面点制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）餐饮管理 课程代码：01105C1

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮规划、生产、采购、成本、销售等管理方法。

②课程内容

表 4 《餐饮管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
项目一 入门与入职	1. 角色与表演	模块 1 职业认知（行业认知） 模块 2 托盘 模块 3 摆台 模块 4 折口布花 模块 5 斟酒 模块 6 上菜及分菜 模块 7 情景表演（综合练习）
	2. 中餐零点服务	模块 1 中餐零点台面设计与布置 模块 2 中餐迎宾服务 模块 3 中餐点菜服务 模块 4 中餐值台服务 模块 5 中餐收台服务 模块 6 中餐结帐服务 模块 7 中餐酒水服务 模块 8 中餐零点服务演练
	3. 咖啡厅及房膳服务	模块 1 咖啡厅台面设计与布置 模块 2 咖啡厅早餐服务 模块 3 咖啡厅下午茶服务 模块 4 咖啡厅正餐服务 模块 5 房膳订餐服务 模块 6 房膳送餐桌（车）布置 模块 7 房膳送餐服务 模块 8 房膳收餐服务 模块 9 VIP 水果服务 模块 10 服务演练
项目二	1. 中餐宴会服务	模块 1 认识主题（了解节日） 模块 2 中餐主题宴会台面设计与布置 模块 3 主题宴会菜单设计与制作 模块 4 主题宴会服务组织 模块 5 主题宴会服务流程设计 模块 6 主题宴会服务综合演练

进阶与拓展	2. 西餐厅服务	模块 1 西餐印象 模块 2 西餐台面设计 模块 3 西餐点菜服务 模块 4 西餐值台服务 模块 5 西餐酒水服务 模块 6 现场烹制服务 模块 7 西餐宴会服务
	3. 酒吧服务	模块 1 酒吧布置 模块 2 酒吧出品服务 模块 3 酒吧盘存服务 模块 4 鸡尾酒会的设计与布置 模块 5 鸡尾酒会的服务
项目三 运营与督导	1. 管理组织	模块 1 组织机构 模块 2 岗位职责 模块 3 人员配备 模块 4 班次安排
	2. 管理规范	模块 1 工作程序 模块 2 运转表格 模块 3 管理制度
	3. 现场督导	模块 1 服务质量控制 模块 2 投诉处理 模块 3 突发事件处理
项目四 筹划与经营	1. 市场调研	模块 1 餐饮消费者类型与需求分析 模块 2 餐饮市场调研方法 模块 3 餐饮市场调研计划与行动 模块 4 餐饮市场调研报告
	2. 物资管理	模块 1 物资分类 模块 2 物资采购清单 模块 3 采购、验收与贮存管理 模块 4 餐饮经营物资采购计划
	3. 经营预算与分析	模块 1 经营预算（计划）的内容 模块 2 经营预算 模块 3 平衡分析
	4. 市场推广与策划	模块 1 餐饮市场推广的方式 模块 2 计划制订 模块 3 交流总结评估
项目五 主题餐饮策划	完成一份 “主题餐饮” 项目经营规划书	

课程思政内容：课程以餐饮场所管理为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(5) 冷菜制作 课程代码：011106C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握冷菜切配的各种刀法、摆盘技巧及维持冷菜新鲜度的方法。

②课程内容

表 5 《冷菜制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
冷菜工艺基础理论	冷盘与冷菜的区别	中国冷盘的形成与发展 冷盘的地位与作用
冷菜制作常用的方法	冷菜制作方法	一、卤、二、挂霜、三、冻、四、熏、五、酥、六、腌、七、炆、八、拌、九、蒸、十、烤、十一、煮、十二、泡、十三、腊、风、十四、油炸、卤浸、十五、脱水制品、酱
常用冷菜的制作	卤汁的调配	了解常用冷菜制作的方法、各种冷菜常用调味汁的配制及卤水的保管。

冷菜的营养平衡与卫生控制	掌握冷菜的营养平衡及卫生控制	掌握冷菜的营养平衡及卫生控制。
冷菜造型艺术的规律	冷菜造型的制作	掌握冷盘造型的构图及其变化的规律。
变化与形式法则	冷盘造型的构图	掌握冷盘造型的构图及其变化的规律冷盘造型美的形式法则。
冷盘造型的色彩的运用	冷盘造型的色彩与分类	了解冷盘造型的色彩的运用和冷盘造型的分类。
冷菜拼摆的方法基本原则	原料的选择、整形与拼摆	掌握冷菜原料的选择、整形；掌握拼摆的方法与拼摆的方法。

课程思政内容：课程以中式工艺冷盘制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(6) 烹饪工艺美术 课程代码：011107C1

①课程目标

掌握一定的美学理论、美术理论和技能，提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力，掌握饮食环境的设计，菜肴造型，宴席的艺术设计等知识与技能。

②课程内容

表 6 《烹饪工艺美术》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
烹饪美感	色的美感 香的美感 味的美感	形的美感 色的美感 香的美感 味的美感 质的美感 意的美感
烹饪色彩	色彩的运用	色彩基础 菜点色彩 色彩的运用 色彩在烹饪过程中的变化
烹饪图案基础	图案的写生和构图	图案的类别和要素 图案的写生和构图 图案的变化 图案在烹饪中应用
食品造型艺术	冷菜造型艺术	食品造型图案艺术 冷菜造型艺术 热菜造型艺术 面点造型艺术特点 食品雕刻造型艺术
餐饮环境装饰和布置	餐饮家具布置	餐饮装饰和布置的内容 餐饮照明艺术 餐饮家具布置 餐饮陈设
宴会设计	宴会台面种类与台型设计	宴会环境布置 宴会台面种类与台型设计 花台艺术设计 展台艺术布置 宴会娱乐设计

课程思政内容：课程以烹饪美术工艺基础认识为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(7) 食品雕刻 课程代码： 011108C1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握雕刻基本原则、方法、技巧，会雕刻常见品种。

②课程内容

表 7 《食品雕刻》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
基础雕刻 (单一作品)	能掌握食品雕刻基本刀法和食品雕刻常用技巧	掌握食品雕刻的原料的特性,知道常用的食品雕刻原料 掌握食品雕刻的基本刀具、基本刀法,学会使用合适的工具对原料进行加工制作 掌握食品雕刻步骤 掌握食品雕刻作品的保存
组合雕刻	创意雕刻的基本理念和表现手法运用	掌握食品雕刻与绘画 掌握食品雕刻与色彩 掌握食品雕刻与图案组合 掌握拼摆雕刻图案的设计原则及方法 了解掌握掌握美学基础知识 欣赏雕刻大师雕刻作品

创意果蔬雕刻	能设计并制作果蔬雕刻作品（水果拼盘）	理解创意雕刻的基本理念和表现手法 熟悉食品雕刻设计的基本要求 掌握水果拼盘装饰的雕、切方法 理解中国传统文化尤其是中国传统饮食文化 欣赏雕刻大师雕刻作品
--------	--------------------	--

课程思政内容：课程以食物雕刻品的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（8）筵席设计与制作 课程代码：011109C1

①课程目标

本课程旨在介绍宴席分类、规格、设计原则、制作方法、菜单设计等内容。

②课程内容

表 8 《筵席设计与制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
筵席菜单的编制	筵席搭配	筵席菜单的作用和种类 菜单编制的原则和注意事项 菜肴命名的原则和方法
筵席酒水与餐具设计	筵席中酒水的搭配	中餐筵席中酒水的作用 酒水特性 中餐筵席餐具 常用餐具、酒具、厨房用具
中餐筵席的场景与台型设计	筵席台型设计	中餐筵席气氛 中餐筵席餐桌
中餐筵席冷菜的设计与制作	拌双脆	餐筵席中冷菜设计的原则与要求 大型筵席冷菜的设计与组织 常见冷菜的制作 常见筵席冷菜制作
中餐筵席热菜的设计与制作	地方风味筵席热菜	热菜的设计 热菜造型的制作要求 代表性菜肴的制作方式
中餐筵席汤菜的设计与制作	筵席代表性汤品制作	汤羹的制作要求 制汤工艺 制汤品种
中餐筵席面点的设计与制作	代表性筵席面点	筵席面点的设计原则 筵席面点的组配要求 全席面点的设计与配置 代表性品种的制作方法

课程思政内容：课程以宴席菜品的美制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 90 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

3. 专业综合实训

（1）专业实践：专业认知 课程代码： 011101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（2）专业实践：专业实践 课程代码： 011102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（3）专业实践：行业认知 课程代码： 011103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对整个行业有一定了解。

②课程内容

本课程主要包括行业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（4）社会调查：工匠培育 课程代码： 011104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生了解工匠精神，对工匠精神有自己独立且独特的思考，形成一定的工匠意识追求。

②课程内容

本课程主要包括工匠精神社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(5) 专题设计综合实训 课程代码: 011105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对社会服务有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括社会实践。

③教学要求

学分及学时安排: 1 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专一年级开设, 推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用撰写调研报告考试形式。

(6) 毕业教育 课程代码: 011106D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排: 1 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专二年级开设, 推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用撰写报告考试形式。

(7) 毕业实习(顶岗) 课程代码: 011107D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识与能力, 解决工作中的实际问题, 在问题解决中不断深化对岗位、专业认知, 提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：16 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

(8) 毕业论文 课程代码： 011108D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

(9) “双创” 服务时间项目 课程代码： 011109D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：5 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

（三）专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定《食品艺术》、《饮食文化》、《中医饮食保健》、《食品检测与分析》课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

（1）中医饮食保健学 课程代码：011104D0

①课程目标

本门课程旨在让学生对中医饮食保健有个基础认知，掌握四季、五脏、虚弱体质、胃肠常见病、肝肾常见病、心脑血管常见病及大众常见病的食疗保健方。

②课程内容

主要内容有第一篇总论，包括中医饮食保健学概论、中医饮食保健学发展概况、中医饮食保健学的特点；第二篇食物与保健，包括食物与保健总论、补养类食物、温里类食物、理气类食物、理血类食物、消食类食物、祛湿类食物、清热类食物、化痰止咳平喘类食物、解表类食物、收涩类食物、其他类食物、常用食疗药膳中药材等方面的内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）食品艺术 课程代码：011101D0

①课程目标

本门课程旨在掌握面塑制作的原料、方法、技巧等。

②课程内容

本课程主要包括面塑由来及发展、面塑的原料、面塑的工具、面塑的方法、技巧等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(3) 饮食文化 课程代码： 011102D0

①课程目标

本门课程旨在掌握世界各地饮食文化的渊源、发展历史及现状，重点介绍各地饮食风俗、特点、喜好禁忌及节庆特殊饮食、名吃典故等。

②课程内容

本课程主要包括世界各地饮食文化的渊源、发展历史、现状、各地饮食风俗、特点、喜好禁忌及节庆特殊饮食、名吃典故等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(4) 食品分析与检测 课程代码：011102D0

①课程目标

本课程旨在介绍食品成分的进行分析的方法、原理、仪器操作要点，以及数据处理方法。

②课程内容

- 1、食品分析方法的基本原理；
- 2、食品分析中常用仪器的基本结构和测试原理；
- 3、常用仪器设备的使用方法；
- 4、食品中常见成分的分析检测步骤及技巧；
- 5、实验数据的正确处理和统计方法。

课程思政内容：课程以食品主要成分的分析检测为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（5）美术 课程代码： 011104D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要内容包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（6）音乐 课程代码：011105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的音乐素养。

②课程内容

本课程主要包括乐理介绍、名曲鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（7）服务礼仪 课程代码：011106D0

①课程目标

本门课程旨在让学生了解会展设计流程与管理，掌握会展设计原则与方法等。

②课程内容

本课程主要包括概述、会展部的组织与工作职责、会展部管理、会展的预订、会展的环境气氛设计、会展菜点设计与菜单制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上

不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（8）大学生安全教育 课程代码： 011107D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要内容包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 2 所示。

表 2 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、高等数学、劳动教育、大学语文、职业素养
专业	专业基础课程	《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《烹饪基础》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《菜肴制作》、《食品安全与卫生》

课程	专业核心课程	《烹调工艺学（理实一体）》、《中国名菜》、《中式面点制作》、《餐饮管理》、《冷菜制作》、《烹饪工艺美术》、《食品雕刻》、《筵席设计与制作》
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业论文、顶岗实习、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践
专业拓展课程	专业限选课程	《食品艺术》、《饮食文化》、《中医饮食保健学》、《食品分析与检测》
	公共任选课程	美术、音乐、服务礼仪、大学生安全教育

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 3。

表 3 教学活动时间分配表

（单位：周）

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	创新创业实践项目	社会实践	就业指导（毕业教育）	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计（论文）	毕业鉴定	成绩考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	2		1	20
合 计		64	2	2	4	2	1	2	24	6	2	4	6	120

（二）课程体系设置与教学进程安排

烹调工艺与营养专业课程体系设置与教学进程安排参见表 4。

表 4 烹调工艺与营养专业课程体系设置与教学进程安排表

课程类别	序号	课程性质	课程编号	课 程 名 称	学 分	学 时 数 分 配			授 课 周 学 时						考核形式
						共 计	其 中		一	二	三	四	五	六	
							纯理论	纯实践							
公共基	1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2					考试

基础课程	2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试
	3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查
	4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	30	24	6	2						考查
	5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	15	15		1						考查
	6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查
	7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16							1	考查
	8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查
	9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2周						考查
	10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2						考查
	11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	14	94	2	2	2	2			考查
	12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	2	2					考查
	13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4					考试
	14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2						考试
	15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时						考查
专业（技能）课程	专业基础课程	1	必修	011101B1	中国烹饪概论	2	30	30		1					考查
		2	必修	011102B1	烹饪营养学	2	32	32			2				考试
		3	必修	011103B1	烹饪基础(刀工与勺工)	5	75		75	5					考试
		4	必修	011104B1	烹饪原料学	2	30	30		2					考试
		5	必修	011105B1	烹饪化学	2	32	32			2				考试
		6	必修	011106B1	菜肴制作	3	48		48			3			考试
		7	必修	011108B1	食品安全与卫	2	32	32				2			考试

				生												
专业核心课程	1	必修	011101C1	烹饪工艺学(理实一体)	6	94	30	64	2	4						考试
	2	必修	011103C1	中国名菜	3	48		48				3				考试
	3	必修	011104C1	中式面点制作	3	48		48		3						考试
	4	必修	011105C1	餐饮管理	2	32	32				2					考试
	5	必修	011106C1	冷菜制作	2	32	16	16				2				考试
	6	必修	011107C1	烹饪工艺美术	2	30	30		2							考试
	7	必修	011108C1	食品雕刻	2	32		32			2					考试
	8	必修	011109C1	筵席设计与制作	6	96		96				6				考试
专业综合实训	1	必修	011101D1	跟岗实习	2	60		60					2周			考查
	2	必修	011102D1	毕业教育	1									1周		考查
	3	必修	011103D1	毕业论文	6	168	168						2周	4周		考查
	4	必修	011104D1	顶岗实习	24	720		720					12周	12周		考查
	5	必修	011105D1	“双创”服务实践项目/劳动教育	4						1周	1周	1周	1周		考查
	6	必修	011106D1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周				考查
专业拓展课程	1	选修	011101D0	食品艺术	3	48		48			3					考查
	2	选修	011102D0	食品分析与检测	3	48		48				2				
	3	选修	011103D0	饮食文化	2	32	32				2					考查
	4	选修	011104D0	中医饮食保健学	2	32	32				2					考试
	4	选修	011104D0	美术	2	32	32				2					考查
	5	选修	011105D0	音乐	2	32	32					2				考查

选 课 程	6	选 修	011106D0	服务礼 仪	2	32	32						2		考查
	7	选 修	011107D0	大学生 安全教 育	2	30	30			2					考查
					145	259 8	103 9	155 9	2 9	2 4	2 2	19	3		

说明：

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生通过参与“双创”服务实践项目完成。
- 2、《形势与政策》每学期8学时，每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24学时，在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32学时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3-5学期根据学生选课情况开设一门。（注意两门课程选一门时课程学分要一致。）
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可以选5门课程，但至少要有4门课程考核通过，其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基 础课程	公共必修课程	42	29.37%	673	26.23%	
专业课 程	专业基础课程	18	11.19%	247	10.02%	
	专业核心课程	26	18.18%	412	15.96%	
	专业综合实训	41	28.67%	982	37.39%	
	专业拓展课程	18	12.59%	284	10.40%	限选、 公选
合 计		145	100.00%	2598	100.00%	
其中	理论教学学时			1039	39.24%	
	实践性教学学时			1559	60.76%	
	合计			2598	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

本专业需要有一支政治过硬、师德师风过硬、业务能力强的专业教师队伍。根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1，具有高校教师资格证书以及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。兼职教师从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有中级及以上相关专业技术职称或职业资格；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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

3. 实训基地

（1）校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前烹饪专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

提出教学质量监控机制、教学诊断与改进机制、毕业生跟踪反馈及社会评价机制、教育教学评价及持续改进等要求。

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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. 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。专业教师一学期须听课评课8次，专业负责人及教研室主任听课评课不少于8次；每学期中青年及以下教师应开展公开课、示范课等教学活动，“青蓝结对”教师必须保证一年以上结对指导；教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为143学分，其中必修课131学分，选修课12学分。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，由企业和学校共同完成实习鉴定，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业前学生必须完成毕业设计（论文），论文必须通过答辩审核，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。
2. 修完规定课程，成绩合格，取得 143 学分，其中必修课程 131 学分，选修课程 12 学分，方可毕业。
3. 取得如下技能证书：取得中式烹调师三、四级证书；鼓励学生考取全国计算机等级考试国家一级 B 以上（含一级 B）证书；鼓励学生取得高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书。
4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案

（适用中职起点）

一、专业名称及代码

烹调工艺与营养 640202

二、入学要求

中等职业学校毕业或具有同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	4. 技术岗位：中式烹调师 5. 管理岗位：厨政管理师 (例如厨部主管、厨师长) 6. 迁移岗位：餐饮创始者

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以立德树人为根本，着力培养理想信念坚定，培养适应社会主义现代化建设事业需要，德、智、体、美、劳诸方面全面发展，具备“诚、毅、勤、朴”的优良品质和良好的职业道德，既有系统的中式烹饪理论知识又有较强的综合烹饪技能操作能力，具有餐饮管理能力的生产、管理、服务第一线的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 职业素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

(2) 认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，掌握中国特色社会主义理论体系，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

(3) 树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

(4) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的卫生和行为习惯，并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。

2. 职业知识

(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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

(2) 掌握一定的文艺欣赏、沟通表达、应用文写作、形势政策等方面的知识，熟悉社会交往礼仪、计算机应用知识，以及一定的英语知识。

(3) 熟悉菜肴制作过程中营养与卫生安全知识，掌握各类烹饪原料搭配以及餐饮菜品研发的相关原理。了解餐饮企业运营管理的相关知识。

3. 职业能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 具有鉴别与有效利用烹饪原料的能力。

(3) 具有中式烹调岗位的实践操作能力、食品雕刻技能、冷菜制作技能。

(4) 具有菜品设计开发能力、宴会出品策划与推广能力、厨房运营管理能力。

(5) 具有餐饮店面的布局与设计能力、菜单设计能力、成本控制能力等。

七、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程

三个部分。

（四）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况,本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础(理论)、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码: 00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论,引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观,解决成长成才过程中遇到的实际问题,更好地适应大学生活,促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容,主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排: 3 个学分, 共计 48 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专一年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过 100 人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码: 00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能

力，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

（2）课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班化研学的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法，采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码：00TS03A1

（1）课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神，及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

（2）课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，开设全面从严治党形势与政策的专题；开设我国经济社会发展形势与政策的专题；开设港澳台工作形势与政策的专题；开设国际形势与政策专题等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较

为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中 2 周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能

力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀传统文化的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排： 1.5 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据烹调工艺与营养专业行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《烹饪基础》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《菜肴制作》课程为专业基础课程。

（1）中国烹饪概论 课程代码：011101B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（2）烹饪营养学 课程代码：011102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要内容包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期和二年级第一学期开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）烹饪基础 课程代码：011103B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握配餐制作的基本刀工、勺工。

②课程内容

本课程旨在让学生了解刀工、勺工、装盘的概念、意义以及操作要求，熟悉烹调工艺与营养专业高素质劳动者和高技能技术应用时所必须的基本技能。

③教学要求

学分及学时安排：5 个学分，共计 75 学时。

课程组织安排：本课程在大一第一学期开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用模拟教学法、示范教学法等，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

课程思政内容：课程以烹调基本功中的刀工、勺工作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

（4）烹饪原料学 课程代码：011104B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要内容包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）烹饪化学 课程代码：011105B1

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要内容包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（7）菜肴制作 课程代码：011106B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

课程思政内容：课程以烹饪原料的初加工技术训练为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

（8）食品卫生与安全 课程代码：011108B1

①课程目标

本课程教学目标是通过对本课程的学习,学生能够掌握有关食品安全与卫生的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能,为就业打下坚实基础。

②课程内容

本课程的主要教学内容是食品卫生与安全概述、细菌污染、真菌及其毒素、食源性病毒及其危害、食品的化学污染、食品残留物、食品添加剂等。

③教学要求

学分及学时安排:2个学分,共计32学时。

课程组织安排:本课程在大专二年级第二学期,推广小班化教学。

教学方法建议:讲授法结合讨论法,多媒体教学,讲解和演示、学生实验、教师讲评,学生做出实验报告,完成本课程的实验教学。

评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用实践考试形式。

2. 专业核心课程

根据烹调工艺与营养专业行业发展及相关企业职业岗位要求,本专业确定《烹调工艺学(理实一体)》、《中国名菜》、《中式面点制作》、《餐饮管理》、《冷菜制作》、《烹饪工艺美术》、《食品雕刻》、《筵席设计与制作》课程为专业核心课程。

(1) 烹调工艺学(理实一体) 课程代码: 011101C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握烹调工艺原则、方法及制作。

②课程内容

表1 《烹调工艺学(理实一体)》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
刀工技术	基本原料刀工处理	掌握选料的方法,准确判断原料的质量
鲜活原料加工	家禽类原料加工	家禽和家畜洗涤整理、鱼原料的宰杀与洗涤整理
干货原料涨发	油发蹄筋具体操作流程	运用碱发、油发和混合涨发对具体原料实施涨发。

预制调配工艺	制汤工艺	各种蓉胶和汤的制作及影响蓉胶和汤形成的因素，浆糊处理的具体方法及其实施过程
菜肴组配工艺	菜肴组配的原则、菜肴组配形式和花色菜肴的组配成型	掌握菜肴命名的具体方法
风味调配工艺	调味工艺、调香工艺基本原理，和各种工艺的基本方法	调味、调质、调香、调色的具体方法
制熟工艺	火候的热学原理和加热设备的工作原理	菜肴质感形成与火候之间的关系、菜肴的具体烹调方法类型
菜肴围边与点缀物的组配	菜肴命名和围边点缀的方法	菜肴命名的具体方法

课程思政内容：课程以烹饪基础工艺为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

学分及学时安排：6个学分，共计94学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期和大三上学期开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（2）中国名菜 课程代码：011103C1

①课程目标

本课程旨在介绍中国名菜的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等中国名菜的烹调方法及技巧。

②课程内容

表2 《中国名菜》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
江苏名菜制作与欣赏	江苏菜肴制作	1. 了解江菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓江菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握江菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据江菜的特点具备一定的创新能力
川、湘名菜制作与欣赏	川、湘菜肴制作	1. 了解川、湘菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓川、湘菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握川、湘菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据川、湘菜的特点具备一定的创新能力
粤、鲁名菜制作与欣赏	粤、鲁菜肴制作	1. 了解粤、鲁菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓粤、鲁菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握粤、鲁菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据粤、鲁菜的特点具备一定的创新能力
徽、浙、闽名菜制作与欣赏	徽、浙、闽菜肴制作	1. 了解徽、浙、闽菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓徽、浙、闽菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握徽、浙、闽菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据徽、浙、闽菜的特点具备一定的创新能力

课程思政内容: 课程以名菜的制作为切入点,通过将思政元素基因式的融入到实操课程中,将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课,在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目: 以社团为载体充分发挥大学生的主体作用,组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时,培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级、三年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）中式面点制作 课程代码：011104C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握中式面点面皮、馅心的制作手法，各类中式点心的制作技巧。

②课程内容

表 3 《中式面点制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
水调面团	水调面团代表品种的制作工艺	- 熟悉水调面团的分类及品种要求 - 了解水调面团品种在社会餐饮中的作用和地位 - 会根据顾客要求制作不同的水调面团品种
膨松面团	- 发酵面团代表品种的制作工艺、化学膨松面团代表品种的制作工艺、物理膨松面团代表品种的制作工艺 - 馅心原料的选用	- 熟悉膨松面团的原理、分类及特点 - 了解膨松面团制品在社会餐饮中的作用和地位 - 掌握膨松面团代表品种的制作方法 - 会根据顾客要求制作不同的中式面点膨松制品
油酥面团	- 酥点的制作工艺 - 油温的控制及烤箱的使用	- 了解并掌握油酥品种的分类、特点及制作要领 - 了解油酥面点品种在社会餐饮中的作用和地位 - 会根据顾客要求制作不同类型的油酥点心

米粉面团	• 米粉面团的制作工艺 • 米粉面团原料的选用	• 熟悉米粉面团的分类及成品要求 • 了解米粉面团在社会餐饮中的作用和地位 • 会根据顾客要求制作不同类型的米粉面团制品
米其他团	• 其他面团的制作工艺 • 其他面团原料的选用	• 熟悉其他面团品种的分类及品种要求 • 了解其他面团制品在社会餐饮中的作用和地位 • 会根据顾客要求制作不同类型的其他面团的品种

课程思政内容：课程以中式具有代表性的面点制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设；推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）餐饮管理 课程代码：01105C1

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮规划、生产、采购、成本、销售等管理方法。

②课程内容

表 4 《餐饮管理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
------	------	------

项目一 入门与入职	1. 角色与表演	模块 1 职业认知（行业认知） 模块 2 托盘 模块 3 摆台 模块 4 折口布花 模块 5 斟酒 模块 6 上菜及分菜 模块 7 情景表演（综合练习）
	2. 中餐零点服务	模块 1 中餐零点台面设计与布置 模块 2 中餐迎宾服务 模块 3 中餐点菜服务 模块 4 中餐值台服务 模块 5 中餐收台服务 模块 6 中餐结帐服务 模块 7 中餐酒水服务 模块 8 中餐零点服务演练
	3. 咖啡厅及房膳服务	模块 1 咖啡厅台面设计与布置 模块 2 咖啡厅早餐服务 模块 3 咖啡厅下午茶服务 模块 4 咖啡厅正餐服务 模块 5 房膳订餐服务 模块 6 房膳送餐桌（车）布置 模块 7 房膳送餐服务 模块 8 房膳收餐服务 模块 9 VIP 水果服务 模块 10 服务演练
项目二 进阶与拓展	1. 中餐宴会服务	模块 1 认识主题（了解节日） 模块 2 中餐主题宴会台面设计与布置 模块 3 主题宴会菜单设计与制作 模块 4 主题宴会服务组织 模块 5 主题宴会服务流程设计 模块 6 主题宴会服务综合演练
	2. 西餐厅服务	模块 1 西餐印象 模块 2 西餐台面设计 模块 3 西餐点菜服务 模块 4 西餐值台服务 模块 5 西餐酒水服务 模块 6 现场烹制服务 模块 7 西餐宴会服务
	3. 酒吧服务	模块 1 酒吧布置 模块 2 酒吧出品服务 模块 3 酒吧盘存服务 模块 4 鸡尾酒会的设计与布置 模块 5 鸡尾酒会的服务

项目三 运营与督导	1. 管理组织	模块 1 组织机构 模块 2 岗位职责 模块 3 人员配备 模块 4 班次安排
	2. 管理规范	模块 1 工作程序 模块 2 运转表格 模块 3 管理制度
	3. 现场督导	模块 1 服务质量控制 模块 2 投诉处理 模块 3 突发事件处理
项目四 筹划与经营	1. 市场调研	模块 1 餐饮消费者类型与需求分析 模块 2 餐饮市场调研方法 模块 3 餐饮市场调研计划与行动 模块 4 餐饮市场调研报告
	2. 物资管理	模块 1 物资分类 模块 2 物资采购清单 模块 3 采购、验收与贮存管理 模块 4 餐饮经营物资采购计划
	3. 经营预算与分析	模块 1 经营预算（计划）的内容 模块 2 经营预算 模块 3 平衡分析
	4. 市场推广与策划	模块 1 餐饮市场推广的方式 模块 2 计划制订 模块 3 交流总结评估
项目五 主题餐饮策划	完成一份 “主题餐饮” 项目经营规划书	

课程思政内容：课程以餐饮场所管理为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）冷菜制作 课程代码：011106C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握冷菜切配的各种刀法、摆盘技巧及维持冷菜新鲜度的方法。

②课程内容

表 5 《冷菜制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
冷菜工艺基础理论	冷盘与冷菜的区别	中国冷盘的形成与发展 冷盘的地位与作用
冷菜制作常用的方法	冷菜制作方法	一、卤、二、挂霜、三、冻、四、熏、五、酥、六、腌七、炆、八、拌、九、蒸十、烤、十一、煮十二、泡、十三、腊、风十四、油炸、卤浸、十五、脱水制品、酱
常用冷菜的制作	卤汁的调配	了解常用冷菜制作的方法、各种冷菜常用调味汁的配制及卤水的保管。
冷菜的营养平衡与卫生控制	掌握冷菜的营养平衡及卫生控制	掌握冷菜的营养平衡及卫生控制。
冷菜造型艺术的规律	冷菜造型的制作	掌握冷盘造型的构图及其变化的规律。
变化与形式法则	冷盘造型的构图	掌握冷盘造型的构图及其变化的规律冷盘造型美的形式法则。
冷盘造型的色彩的运用	冷盘造型的色彩与分类	了解冷盘造型的色彩的运用和冷盘造型的分类。
冷菜拼摆的方法基本原则	原料的选择、整形与拼摆	掌握冷菜原料的选择、整形；掌握拼摆的方法与拼摆的方法。

课程思政内容：课程以中式工艺冷盘制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（6）烹饪工艺美术 课程代码：011107C1

①课程目标

掌握一定的美学理论、美术理论和技能，提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力，掌握饮食环境的设计，菜肴造型，宴席的艺术设计等知识与技能。

②课程内容

表 6 《烹饪工艺美术》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
烹饪美感	色的美感 香的美感 味的美感	形的美感 色的美感 香的美感 味的美感 质的美感 意的美感
烹饪色彩	色彩的运用	色彩基础 菜点色彩 色彩的运用 色彩在烹饪过程中的变化
烹饪图案基础	图案的写生和构图	图案的类别和要素 图案的写生和构图 图案的变化 图案在烹饪中应用

食品造型艺术	冷菜造型艺术	食品造型图案艺术 冷菜造型艺术 热菜造型艺术 面点造型艺术特点 食品雕刻造型艺术
餐饮环境装饰和布置	餐饮家具布置	餐饮装饰和布置的内容 餐饮照明艺术 餐饮家具布置 餐饮陈设
宴会设计	宴会台面种类与台型设计	宴会环境布置 宴会台面种类与台型设计 花台艺术设计 展台艺术布置 宴会娱乐设计

课程思政内容：课程以烹饪美术工艺基础认识为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(7) 食品雕刻 课程代码： 011108C1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握雕刻基本原则、方法、技巧，会雕刻常见品种。

②课程内容

表 7 《食品雕刻》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
基础组合雕刻（单一作品）	能掌握食品雕刻刀法和食品雕刻常见组合技巧	掌握食品雕刻的原料的特性，知道常用的食品雕刻原料 掌握食品雕刻的多功能刀具使用技巧，学会使用合适的工具对原料进行加工制作 掌握食品雕刻步骤 掌握食品雕刻作品的保存
花鸟类组合雕刻	花鸟类创意雕刻的基本理念和表现手法运用	掌握花鸟类食品雕刻与绘画 掌握花鸟类食品雕刻与色彩 掌握花鸟类食品雕刻与图案组合 掌握花鸟类拼摆雕刻图案的设计原则及方法 了解掌握美学知识 欣赏雕刻大师雕刻作品
飞禽走兽类果蔬雕刻	能设计并制作飞禽走兽类果蔬雕刻作品	理解创意飞禽走兽类雕刻的基本理念和表现手法 熟悉飞禽走兽类食品雕刻设计的基本要求 理解中国传统文化尤其是中国传统饮食文化 欣赏雕刻大师雕刻作品

课程思政内容：课程以食物雕刻品的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（8）筵席设计与制作 课程代码：011109C1

①课程目标

本课程旨在介绍宴席分类、规格、设计原则、制作方法、菜单设计等内容。

②课程内容

表 8 《筵席设计与制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
筵席菜单的编制	筵席搭配	筵席菜单的作用和种类 菜单编制的原则和注意事项 菜肴命名的原则和方法
筵席酒水与餐具设计	筵席中酒水的搭配	中餐筵席中酒水的作用 酒水特性 中餐筵席餐具 常用餐具、酒具、厨房用具
中餐筵席的场景与台型设计	筵席台型设计	中餐筵席气氛 中餐筵席餐桌
中餐筵席冷菜的设计与制作	拌双脆	餐筵席中冷菜设计的原则与要求 大型筵席冷菜的设计与组织 常见冷菜的制作 常见筵席冷菜制作
中餐筵席热菜的设计与制作	地方风味筵席热菜	热菜的设计 热菜造型的制作要求 代表性菜肴的制作方式
中餐筵席汤菜的设计与制作	筵席代表性汤品制作	汤羹的制作要求 制汤工艺 制汤品种
中餐筵席面点的设计与制作	代表性筵席面点	筵席面点的设计原则 筵席面点的组配要求 全席面点的设计与配置 代表性品种的制作方法

课程思政内容：课程以宴席菜品的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

3. 专业综合实训

（1）认知实习 课程代码： 011101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（2）跟岗实习 课程代码： 011102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识 with 能力,解决工作中的实际问题,在问题解决中不断深化对岗位、专业认知,提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分。共计 60 学时。

课程组织安排: 本课程在大专三年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用实践的方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写实习报告考试形式。

(3) 毕业教育 课程代码: 011103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排: 1 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专二年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写报告考试形式。

(4) 毕业论文 课程代码: 011104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（5）毕业实习（顶岗） 课程代码： 011105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识与能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分，共计 720 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（6）创新创业实践项目/劳动教育 课程代码： 011106D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，

课程组织安排：本课程在大专一、二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰

写报告考试形式。

(7) 社会实践：社会实践 课程代码： 011107D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(三) 专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定《食品艺术》、《饮食文化》、《中医饮食保健》、《食品检测与分析》课程为专业拓展课程。

2. 专业限选课程

(1) 中医饮食保健学 课程代码：011104D0

①课程目标

本门课程旨在让学生对中医饮食保健有个基础认知，掌握四季、五脏、虚弱体质、胃肠常见病、肝肾常见病、心脑血管常见病及大众常见病的食疗保健方。

②课程内容

主要内容有第一篇总论，包括中医饮食保健学概论、中医饮食保健学发展概况、中医饮食保健学的特点；第二篇食物与保健，包括食物与保健总论、补养类食物、温里类食物、理气类食物、理血类食物、消食类食物、祛湿类食物、清热类食物、化痰止咳平喘类食物、解表类食物、收涩类食物、其他类食物、常用食疗药膳中药材等方面的内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）食品艺术 课程代码： 011101D0

①课程目标

本门课程旨在掌握面塑制作的原料、方法、技巧等。

②课程内容

本课程主要包括面塑由来及发展、面塑的原料、面塑的工具、面塑的方法、技巧等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）饮食文化 课程代码： 011102D0

①课程目标

本门课程旨在掌握世界各地饮食文化的渊源、发展历史及现状，重点介绍各地饮食风俗、特点、喜好禁忌及节庆特殊饮食、名吃典故等。

②课程内容

本课程主要包括世界各地饮食文化的渊源、发展历史、现状、各地饮食风俗、特点、喜好禁忌及节庆特殊饮食、名吃典故等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理

论考试形式。

(5) 食品分析与检测 课程代码：011102D0

①课程目标

本课程旨在介绍食品成分的分析的方法、原理、仪器操作要点，以及数据处理方法。

②课程内容

- 1、食品分析方法的基本原理；
- 2、食品分析中常用仪器的基本结构和测试原理；
- 3、常用仪器设备的使用方法；
- 4、食品中常见成分的分析检测步骤及技巧；
- 5、实验数据的正确处理和统计方法。

课程思政内容：课程以食品主要成分的分析检测为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(5) 美术 课程代码：011104D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（6）音乐 课程代码：011105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的音乐素养。

②课程内容

本课程主要包括乐理介绍、名曲鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（7）服务礼仪 课程代码：011106D0

①课程目标

本门课程旨在让学生了解会展设计流程与管理，掌握会展设计原则与方法等。

②课程内容

本课程主要包括概述、会展部的组织与工作职责、会展部管理、会展的预订、会展的环境气氛设计、会展菜点设计与菜单制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（8）大学生安全教育 课程代码： 011107D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推广小班化教学。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 2 所示。

表 2 课程结构设置表

专 业 课 程	公 共 基 础 课 程	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、高等数学、劳动教育、大学语文、职业素养
	专业基础课程	《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《烹饪基础》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《菜肴制作》
	专业核心课程	《烹调工艺学（理实一体）》、《中国名菜》、《中式面点制作》、《餐饮管理》、《冷菜制作》、《烹饪工艺美术》、《食品雕刻》、《筵席设计与制作》
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业论文、顶岗实习、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践

专业拓展课程	专业限选课程	《食品艺术》、《饮食文化》、《中医饮食保健学》、《食品分析与检测》
	公共任选课程	美术、音乐、服务礼仪、大学生安全教育

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 3。

表 3 教学活动时间分配表 (单位: 周)

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	创新创业实践项目	社会实践	就业指导(毕业教育)	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计(论文)	毕业鉴定	成绩考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	2		1	20
合 计		64	2	2	4	2	1	2	24	6	2	4	6	120

（二）课程体系设置与教学进程安排

烹调工艺与营养专业课程体系设置与教学进程安排参见表 4。

表 4 烹调工艺与营养专业课程体系设置与教学进程安排表

课程类别	序号	课程性质	课程编号	课程名称	学分	学时数分配			授课周学时						考核形式
						共计	其中		一	二	三	四	五	六	
							纯理论	纯实践							
公共基础课程	1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2					考试
	2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试
	3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查
	4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	30	24	6	2						考查

	5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	15	15		1						考查
	6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查
	7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16						1		考查
	8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查
	9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2 周						考查
	10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2						考查
	11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	14	94	2	2	2	2			考查
	12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	2	2					考查
	13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4					考试
	14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2						考试
	15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时						考查
专业（技能）课程	专业基础课程	1	必修	011101B1	中国烹饪概论	2	30	30		2					考查
		2	必修	011102B1	烹饪营养学	2	32	32			2				考试
		3	必修	011103B1	烹饪基础（刀工与勺工）	5	75		75	5					考试
		4	必修	011104B1	烹饪原料学	2	30	30		2					考试
		5	必修	011105B1	烹饪化学	2	32	32			2				考试
		6	必修	011106B1	菜肴制作	3	48		48			3			考试
		7	必修	011108B1	食品安全与卫生	2	32	32				2			考试
	专业核心课程	1	必修	011101C1	烹饪工艺学（理实一体）	6	94	30	64	2	4				考试
		2	必修	011103C1	中国名菜	3	48		48				3		考试
		3	必修	011104C1	中式面点制作	3	48		48		3				考试
		4	必修	011105C1	餐饮管理	2	32	32				2			考试
		5	必修	011106C1	冷菜制作	2	32	16	16				2		考试
		6	必修	011107C1	烹饪工艺美术	2	30	30		2					考试
		7	必修	011108C1	食品雕刻	2	32		32			2			考试
		8	必修	011109C1	筵席设计与制作	6	96		96				6		考试
	专	1	必修	011101D1	认知实	1	30		30		1				考试

业 综 合 实 训	修		习						周						
	2	必修	011102D1	跟岗实 习	2	60		60					2 周		考试
	3	必修	011103D1	毕业教 育	1									1 周	考查
	4	必修	011104D1	毕业 设计（论 文）	6	168	168						2 周	4 周	考查
	5	必修	011105D1	顶岗实 习	24	720		720					12 周	1 2 周	考查
	6	必修	011106D1	创新创 业实践 项目/劳 动教育	4						1 周	1 周	1 周	1 周	考查
	7	必修	011107D1	社会实 践	4				1 周	1 周	1 周	1 周			考查
专 业 拓 展 课 程	1	选修	011101D0	食品艺术	3	48		48			3				考查
	2	选修	011102D0	食品分析 与检测	3	48		48				3			
	3	选修	011103D0	饮食文化	2	32	32				2				考查
	4	选修	011104D0	中医饮食 保健学	2	32	32				2				考试
	4	选修	011104D0	美术	2	32	32				2				考查
	5	选修	011105D0	音乐	2	32	32					2			考查
	6	选修	011106D0	服务礼仪	2	32	32						2		考查
	7	选修	011107D0	大学生安 全教育	2	32	32			2					考查
					146	2630	1041	1589	30	25	22	19	3		

说明：

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生通过参与“双创”服务实践项目完成。
- 2、《形势与政策》每学期8学时，每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24学时，在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32学时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3-5学期根据学生选课情况开设一门。（注意两门课程选一门时课程学分要一致。）
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可选5门课程，但至少要有4门课程考核通过，其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	42	29.37%	673	26.23%	
专业课程	专业基础课程	18	11.19%	279	10.02%	
	专业核心课程	26	18.18%	412	15.96%	
	专业综合实训	42	28.67%	978	37.39%	
	专业拓展课程	18	12.59%	288	10.40%	限选、公选
合 计		146	100.00%	2630	100.00%	
其中	理论教学学时			1041	39.24%	
	实践性教学学时			1589	60.76%	
	合计			2630	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

本专业需要有一支政治过硬、师德师风过硬、业务能力强的专业教师队伍。根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1，具有高校教师资格证书以及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。兼职教师从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有中级及以上相关专业技术职称或职业资格；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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

3. 实训基地

（1）校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如下：

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前烹饪专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

提出教学质量监控机制、教学诊断与改进机制、毕业生跟踪反馈及社会评价机制、教育教学评价及持续改进等要求。

3. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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。

4. 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。专业教师一学期须听课评课 8 次，专业负责人及教研室主任听课评课不少于 8 次；每学期中青年及以下教师应开展公开课、示范课等教学活动，“青蓝结对”教师必须保证一年以上结对指导；教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 146 学分，其中必修课 134 学分，选修课 12 学分。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗

位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，由企业和学校共同完成实习鉴定，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业前学生必须完成毕业设计（论文），论文必须通过答辩审核，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程，成绩合格，取得 146 学分，其中必修课程 134 学分，选修课程 12 学分，方可毕业。

3. 取得如下技能证书：取得中式烹调师三、四级证书；鼓励学生考取全国计算机等级考试国家一级 B 以上（含一级 B）证书；鼓励学生取得高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级中西面点工艺专业实施性人才培养方案 (适用高中起点)

一、专业名称及代码

中西面点工艺专业 640204

二、入学要求

高中阶段教育毕业或具有同等学力者

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 类 (代码)	所属专业类 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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62) 住宿业 (61)	西式面点人员 (4-03-02-04); 中式面点人员 (4-03-02-02);	1. 西式面点师 2. 中式面点师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，基于中西面点工艺专业岗位需求及学生职业能力养成规律，通过校企合作共育人才培养模式，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳等全面发展，具备良好的职业道德和敬业精神，熟练掌握中西面点原料学、烹饪营养学、中点西点基本理论知识，掌握中式面点工艺、西式面点工艺、翻糖制作等基本操作技能，能适应中外旅游饭店、烘焙企业等旅游企业或者其他服务行业领域的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

（2）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，掌握中国特色社会主义理论体系，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

（3）树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

2. 职业知识

（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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

（2）掌握一定的文艺欣赏、沟通表达、应用文写作、形势政策等方面的知识，熟悉社会交往礼仪、掌握一定的计算机应用知识，掌握一定的英语知识。

（3）掌握一定的语言、写作、计算机文化等方面的知识，熟悉掌握餐饮专业有关技术业务基础知识、管理基础知识。熟悉各种办公文体的写作，具备各种礼仪接待的知识。

3. 职业能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（2）具有鉴别与有效利用点心原料的能力、营养分析和营养配餐能力、烹饪专业英语的阅读与会话能力、沟通与交往能力。

（3）具有西点岗位的实践操作能力、中点岗位的实践操作能力、翻糖制作技能、巧克力的制作技能。

（4）餐饮经营管理能力：小型烘焙店的布局与设计能力、菜单设计能力、成本控制等能力等小型餐厅的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（五）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况,本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础(理论)、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码: 00TS01A1

(1) 课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论,引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观,解决成长成才过程中遇到的实际问题,更好地适应大学生活,促进德智体美劳全面发展。

(2) 课程内容

本课程共六章内容,主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排: 4 个学分, 共计 48 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专一年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过 100 人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码: 00TS02A1

(1) 课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法，采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码：00TS03A1

（1）课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神，及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

（2）课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，开设全面从严治党形势与政策的专题；开设我国经济社会发展形势与政策的专题；开设港澳台工作形势与政策的专题；开设国际形势与政策专题等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周课时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点,帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境,融入学校生活。

(2) 课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校(校史校情)教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:2个学分,共计48学时。

②课程组织安排:本课程在第一学期开设,集中2周安排,采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法,采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码:00TS11A1

(1) 课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

(2) 课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:2学分,共计36学时。

②课程组织安排:本课程在第一学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office

办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一、二学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀传统文化的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据中西面点行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定烘焙基础、烹饪营养学、中国烹饪概论、面点制作、烹饪原料学、中西面点工艺学课程为专业基础课程。

（3）烘焙基础 课程代码：012101B1

①课程目标

本门课程通过了解烘焙的历史、文化、发展、原理等，学习烘焙的原料配比、计量方法、及烘烤方法，让学生掌握一定的烘焙基础知识，培养学生热爱专业，养成良好的职业道德习惯和勤学苦练的优良学风。

②课程内容

本课程主要包括烘焙历史文化、西点原辅材料、西点设备与用具、烘焙基础计算，及其相关常见西点的制作工艺的简介等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

（4）教学方法建议：本课程建议使用讨论法、讲授法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

（5）评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）烹饪营养学 课程代码：012102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第三学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）中国烹饪概论 课程代码：012103B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（4）面点制作 课程代码：012104B1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，在掌握面点基本理论的基础上，强化练习各种基本的面点品种。让学生懂得调制水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的一般方法和原理，并且强化基本功训练，使学生能较为熟练地制作出基础面点品种，为后续课程的学习以及将来从事烹饪行业工作奠定基础。

②课程内容

本课程是一门专业学科基础课程，主要包括水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的制作方法和原理，它要求学生掌握面点基本理论基础上，熟练运用各种面团，制作各种酒店供应的面点品种，为学生就业打下良好的基础。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一、二学期，推行小班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广小班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式

（5）烹饪原料学 课程代码：012105B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（6）中西面点工艺学 课程代码：012106B1

①课程目标

本门课程旨在介绍西点饮食地位、西点分类与特点，让学生掌握西点原料的种类、特点、工艺性能与运用。

②课程内容

本课程主要包括西点分类、原料、设备与工具、烘焙百分比与配方、西点制作基本技能等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 专业核心课程

根据中西面点行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《蛋糕裱花制作》、《食品卫生与安全》、《中国名点》、《风味小吃制作》、《面包制作》、《甜品制作》、《苏式面点制作》、《蛋糕制作》课程为专业核心课程。

（1）蛋糕裱花制作 课程代码：012101C1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，根据潮流不断迭代的裱花课程并对较高层次的蛋糕艺术如：围边装饰等有所了解，同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出不同造型蛋糕，学会创新应用。

②课程内容

表 2 《蛋糕裱花制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
抹直面蛋糕坯	抹直面蛋糕胚的操作方法	掌握直面蛋糕胚的抹面方法和技巧，掌握一刀收的抹面技巧
玫瑰花主题蛋糕设计制作（直面坯）+花边处理	玫瑰花的裱制、各类基础围边的处理	掌握玫瑰花的裱制方法和常见的一些蛋糕围边的制作
圆弧形蛋糕制作	圆弧形蛋糕的抹面和制作	掌握圆弧形蛋糕的抹面方法和圆弧形蛋糕的设计制作
大丽花、百合花、五瓣花主题蛋糕制作	大丽花、百合花、五瓣花的裱制方法	掌握大丽花、百合花、五瓣花的裱制方法和该主题蛋糕的设计制作
心形蛋糕及吊线制作	心形蛋糕的抹面以及吊线的	掌握心形蛋糕的抹面和吊线的

	制作方法	方法，并设计制作心形吊线主题蛋糕
方形蛋糕制作	方形蛋糕的抹面方法以及方形蛋糕的设计制作	掌握方形蛋糕的抹面方法以及方形蛋糕的设计制作技巧
异形蛋糕制作	常见的几款寿桃蛋糕、汽车造型卡通蛋糕、芭比娃娃等异形蛋糕的抹面方法和制作	掌握常见的几款异形蛋糕的制作方法和技巧，比如寿桃蛋糕、汽车造型卡通蛋糕、芭比娃娃等
彩绘蛋糕制作	彩绘蛋糕的制作方法	掌握奶油霜彩绘的基本操作方法和技巧，并完成整体蛋糕的制作
转印蛋糕制作	转印蛋糕的制作方法	掌握芝士转印、巧克力的方法和技巧，并应用在蛋糕上，设计制作出完整蛋糕
水果蛋糕的制作（淋面装饰技巧）	水果蛋糕中常见水果的处理方法，几款蛋糕淋面的方法和技巧	掌握水果蛋糕的水果搭配技巧和方法，以及几款蛋糕淋面的配方和操作方法
多层蛋糕制作	多层蛋糕的抹面方法、设计制作	掌握多层蛋糕的抹面方法和技巧，并能完成多层蛋糕的设计和制作

课程思政内容：课程以造型蛋糕制作作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第三学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过50人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）食品卫生与安全 课程代码：012102C1

①课程目标

本课程教学目标是通过对本课程的学习，学生能够掌握有关食品安全与卫生的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能，为就业打下坚实基础。

②课程内容

课程思政内容：课程以食品安全作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2个学分，共计32学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第二学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过50人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）中国名点 课程代码：012103C1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，熟悉中国各地方具有代表性点心制作方法，掌握工程结构的基本知识和理论，使大学生懂得调制水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的一般方法和原理，并通过典型江苏名点的制作，掌握点心的一般制皮方法、成形技法、制馅的方法和成熟的技法。并对较高层次的面点艺术如：围边装饰等有所了解，同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出常见中国名点，为后续课程的学习以及将来从事烹饪行业工作奠定基础。

②课程内容

表 3 《中国名点》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式名心	驴打滚、天津狗不理包子 开口笑、天津大麻花	狗不理包子的典故； 驴打滚的典故； 开口笑的要求。
广式名点	水晶虾饺、叉烧包 芙蓉糕、炒米饼	虾饺馅心的制作； 叉烧包馅心的制作； 炒米饼制作要求。
苏式名点	千层油糕、翡翠烧卖 三丁包、黄桥烧饼 蟹壳黄、苏式月饼、双馅团	三丁馅心的制作； 翡翠烧卖皮的制作； 黄桥烧饼面团的调制。
川式名点	龙抄手、蛋烘糕	龙抄手馅心的制作； 龙抄手汤的制作； 蛋烘糕面团制作要求。

课程思政内容：课程以中国名点传统饮食文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）风味小吃制作 课程代码：012104C1

①课程目标

通过对全国地方风味小吃中有一定代表性的品种进行示范、练习，让学生拓宽视野，掌握更多类型的小吃品种的选料、加工和成熟的方法，并对较高层次的小吃艺术如围边装饰等有所了解。切实掌握有一定代表的小吃品种的制作方法，并通过比较教学法，使学生能进行归类，举一反三。同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出有一定难度的小吃品种。

②课程内容

表4 《风味小吃制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式风味小吃制作	京式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	驴打滚、炸三角 褡裢火烧 糖耳朵、蜜三刀 脆皮香蕉卷、脆皮炸鲜奶
苏式风味小吃制作	苏式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	葱油拌面 枣泥酥饼 油煎南瓜饼、土豆饼 黄桥烧饼
广式风味小吃制作	广式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	潮汕腐乳饼 千层马蹄糕 福建炸枣 福建金包银
其他风味小吃制作	其他风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	山西豆角焖面 猫耳朵 梅干菜烧饼 陕西凉皮

课程思政内容：课程以地方特色饮食文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：鼓励学生创造性地投身于各种社会实践活动和社会公益活动中，通过开展创业教育讲座，以及各种竞赛、活动等方式，形成了以专业为依托，以项目和社团为组织形式的“创业教育”实践群体来激发学生的创新意识和创业精神。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、操作法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）面包制作 课程代码：012105C1

①课程目标

本门课程通过学习面包的原料配比、计量方法、及制作工艺知识等，让学生了解面包制作基础手法，并能正确掌握不同分类面包制作及烘烤方法，培养学生的动手实践能力和创新能力。

②课程内容

表 5 《面包制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
西式烘焙工器具	熟练使用西式烘焙工器具	西式烘焙工器具的使用原理。
甜面包的制作	布里欧修辫子面包的制作	餐包、香葱面包、布里欧修辫子面包、日式红豆包
吐司面包的制作	英式白吐司的制作	英式白吐司、椰香提子吐司、全麦吐司、洋葱芝士吐司
特色面包的制作	德国结、红豆碱水的制作	德国结、红豆碱水、贝果、肉桂卷、苹果肉桂卷
软质面包的制作	芋泥软欧的制作	黑眼豆豆、抹茶红豆、蒜香芝士、蜂蜜柠檬
硬质面包的制作	佛卡夏的制作	罗勒香肠、红酒营养面包、佛卡夏、

		玛格丽特、佛卡斯
酥皮面包的制作	原味可颂的制作	原味可颂、杏仁可颂、培根芝士、调理可颂

课程思政内容：课程以面包文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：大学生通过参加各种专业竞赛和科研活动，如“世界技能大赛”烘焙项目竞赛和行业烘焙竞赛，对于增强创新意识，锻炼和提高观察力、思维力、想象力和动手操作能力都是十分有益的。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：10 个学分，共计 160 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（6）甜品制作 012106C1

①课程目标

本课程目的在于通过对西点加工理论知识的讲解和实践技能的训练，使学生熟悉各类西点的面团搅拌方法和制作原理，掌握各类西点的制作技法、工艺参数及操作要点。通过本课程的学习，学生能够自主设计西点配方和产品，并具备西点质量问题的分析与解决能力，学会西点质量的鉴定方法。

②课程内容

表 6 《甜品制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
搅拌的方法	简单搅拌糕点制作	掌握选料的方法，准确判断搅拌的情况
复杂搅拌方法	复杂糕点及饼干的制作	葡萄干曲奇，雪球饼干，奶酪棒的制作

掌握蛋液打发状态	观察蛋液打发的状态	蛋糕卷，戚风蛋糕，长崎蛋糕等的制作
创新蛋糕制作	创新蛋糕的制作	咖啡蛋糕卷，舒芙蕾奶酪蛋的制作
使用裱花嘴点缀物的组配	以蛋糕命名和围边点缀的方法	蛋糕命名的具体方法

课程思政内容：课程以西方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(7) 苏式面点制作 012107C1

①课程目标

本课程目的在于通过对苏式面点理论知识的讲解和实践技能的训练，使学生熟悉各类苏式面点的面团搅拌方法和制作原理，掌握各类苏点的制作技法、工艺参数及操作要点。通过本课程的学习，学生能够自主设计苏式面点制作配方和产品，并具备苏式面点制作质量问题的分析与解决能力，学会苏式面点制作质量的鉴定方法。

②课程内容

表 7 《苏式面点制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
------	------	------

水调面团制品制作工艺	水调面团的分类及成团原理	韭香锅贴、翡翠烧卖、皮冻制作、葱油锅饼、小笼汤包制作
膨松面团制品制作工艺	膨松面团的发酵原理及馅料调制	三丁馅调制、三丁包制作、豆沙包、奶黄包
油酥面团制品制作工艺	油酥面团起酥原理及调制的基本方法	苏式鲜肉月饼、火腿酥角、菊花酥、糖果酥
米及米粉面团制品制作工艺	米粉面团的分类及特性	双馅团、雨花石汤圆、任务二 船点（动物）、船点（植物）
杂粮等其他面团制品制作工艺	杂粮等其他面团的分类及影响面团形成的因素；	玻璃芹菜饺、果仁南瓜饼

课程思政内容：课程以东方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（8）蛋糕制作 012108C1

①课程目标

本门课程通过学习蛋糕裱花的概述及原辅料知识、蛋糕坯制作、鲜奶打发、抹坯子、喷枪使用、色彩搭配及应用、欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作、果冻等等让学生掌握蛋糕制作原理，能正确掌握不同蛋糕制作工艺，培养学生的动手实践能力和创新能力。

②课程内容

表 8 《蛋糕制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
重油蛋糕制作	重油蛋糕原材料的特性及其能； 重油蛋糕制作的生产工艺流程	掌握直接法、蛋糖搅拌法、油糖搅拌法制作油脂蛋糕操作技法
乳沫蛋糕制作	重油蛋糕原材料的特性及其能； 重油蛋糕制作的生产工艺流程	掌握直接法、蛋糖搅拌法制作海绵蛋糕操作技法及组装；掌握戚风法制作戚风蛋糕操作技法及组装；掌握天使法制作天使蛋糕操作技法及组装
风味蛋糕制作	经典风味蛋糕操作技法	掌握黑森林、慕斯蛋糕、乳酪蛋糕、冰淇淋蛋糕操作技法
创意蛋糕制作	创意蛋糕操作技法及演变	掌握奶油（霜）、翻糖装饰蛋糕的基本操作技法；掌握常见装饰品的基本制作技巧及演变；学会主题蛋糕订制

课程思政内容：课程以西方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码： 012101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识 with 能力,解决工作中的实际问题,在问题解决中不断深化对岗位、专业认知,提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专三年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用实践的方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写实习报告考试形式。

(2) 毕业教育 课程代码: 012102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排: 1 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专三年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写报告考试形式。

(3) 毕业论文 课程代码: 012103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排: 6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（4）顶岗实习 课程代码： 012104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（5）“双创”服务时间项目 课程代码： 012105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

(6) 社会实践 课程代码: 012106D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对社会服务有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括社会实践。

③教学要求

学分及学时安排: 4 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专一年级、二年级开设, 推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用撰写调研报告考试形式。

(三) 专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求, 确定翻糖蛋糕制作、现代厨房管理、面塑制作、餐饮管理、烹饪英语、烹饪美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

(1) 翻糖蛋糕制作 课程代码: 012101D0

①课程目标

本门课程旨在掌握翻糖蛋糕的制作方法, 通过学习能够设计制作翻糖蛋糕, 能够在甜品台中运用翻糖蛋糕。

②课程内容

本课程主要包括翻糖蛋糕由来及发展、掌握翻糖蛋糕花卉的制作、包面的方法、掌握蛋糕组装的技法、能够掌握吊线等技巧等。

③教学要求

学分及学时安排: 4 个学分, 共计 64 学时。

课程组织安排: 本课程在大专二年级下学期开设, 推行中班教学, 班级规模原则上不超过 50 人; 推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

(2) 现代厨房管理 课程代码: 012102D0

①课程目标

本课程依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力分析及对本专业人才要求的特点，确定本课程内容。

②课程内容

本课程授课内容共分为八章,主要内容有厨房概述、厨房设计与布局、厨房设备及其使用方法、厨房生产安全、厨房卫生规范、厨房生产流程、厨房生产控制、菜单策划与分析等方面的内容。此课程全部在理论教室，采用多媒体教学的模式。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 36 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(3) 面塑制作 课程代码： 012103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握面塑制作的原料、方法、技巧等。

②课程内容

本课程主要包括面塑由来及发展、面塑的原料、面塑的工具、面塑的方法、技巧等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式

(4) 餐饮服务与管理 课程代码： 015101B1

①课程目标

本课程是三年制大专班级学生入学第一学期学习的专业基础课程,本课程培养理想信念坚定,德、智、体、美、劳全面发展,具有良好的人文素养、职业道德、创新意识、工匠精神,并有较强的可持续发展能力,掌握本专业知识,面向餐饮行业的职业群,能从事餐饮管理的高素质人才。

②课程内容

本课程授课内容共分为九章,主要内容有餐饮业概述、餐厅的服务技能及服务方式、宴会服务、酒水知识与酒吧服务、菜单的设计与制作、原材料采购与库存管理、厨房生产管理、餐饮营销管理及餐饮服务质量管理九大内容。

③教学要求

学分及学时安排:2个学分,共计32学时。

课程组织安排:本课程在大专二年级下学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议:本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用实践考试形式。

(5) 烹饪英语 课程代码: 012105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学专业英语能力。

②课程内容

本课程主要包括专业用词、厨房英语等。

③教学要求

学分及学时安排:2个学分,共计320学时。

课程组织安排:本课程在大专一年级下学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过50人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议:本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写评论考试形式。

2. 公共任选课程

(1) 烹饪美术 课程代码： 012106D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

(2) 艺术赏析 课程代码： 012107D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的音乐知识。

②课程内容

本课程主要包括音乐欣赏和名曲赏析。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 服务礼仪 012108D0

①课程目标

本门课程通过引导、讲解、规范化实训等的一系列模拟情景训练，使学生能够养成在日常工作中要注重仪表、仪容、仪态的习惯；掌握必要的服务中的语言、操作规范；能发自内心的热忱地向客人提供主动、周到的服务，从而表现出良好的服务风度与素养。

②课程内容

本课程主要内容包括开餐服务礼仪、就餐服务礼仪、餐后服务礼仪、酒吧服务礼仪、特殊问题处理等操作技能。。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）大学生安全教育 课程代码： 012109D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要内容包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(四) 课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 9 所示。

表 9 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、大学语文、劳动教育
专业课程	专业基础课程	烘焙基础、烹饪营养学、中国烹饪概论、面点制作、烹饪原料学、中西面点工艺学
	专业核心课程	蛋糕裱花制作、食品卫生安全、中国名点、风味小吃制作、面包制作、甜品制作、苏式面点制作、蛋糕制作
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业设计（论文）、顶岗实习、“双创”服务实践项/劳动教育、社会实践
专业拓展课程	专业限选课程	翻糖蛋糕制作、现代厨房管理、面塑制作、餐饮管理
	公共任选课程	烹饪英语、烹饪美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育、

七、教学进度总体安排

(一) 教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 10。

表 10 教学活动时间分配表 (单位: 周)

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	创新创业实践项目	社会实践	就业指导(毕业教育)	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计(论文)	毕业鉴定	成绩考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	1		1	20
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	1	4	6	120

(二) 课程体系设置与教学进程安排

中西面点工艺专业课程体系设置与教学进程安排参见表 11。

表 11 中西面点工艺专业课程体系设置与教学进程安排表

课程	序号	课程性质	课程编号	课程名称	学分	学时数	分配	授课周	学时	
----	----	------	------	------	----	-----	----	-----	----	--

类别			号				其中		一	二	三	四	五	六	
					共计		纯理论	纯实践							考试形式
公共基础课程		1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2				考试
		2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2		考试
		3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 课时					考试
		4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2					考试
		5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1					考试
		6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1				考试
		7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16						1	考试
		8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 课时					考试
		9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2 周					考试
		10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2					考试
		11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	16	92	2	2	2	2		考试
		12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	2	2				考试
		13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4				考试
		14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2					考试
		15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时					考试
专业（技能）	专业基础课程	1	必修	012101B1	烘焙基础	3	48		48	3					考试
		2	必修	012102B1	烹饪营养学	2	32	32				2			考试
		3	必修	012103B1	中国烹饪概论	2	32	32		2					考试

课		4	必修	012104 B1	面点制作	6	96		96	3	3					考试
		5	必修	012105 B1	烹饪原料学	2	32	32		2						考试
		6	必修	012106 B1	中西面点工艺学	2	32	32			2					考试
	专业核心课程	1	必修	012101 C1	蛋糕裱花制作	4	64		64			4				考试
		2	必修	012102 C1	食品卫生与安全	2	32	32			2					考试
		3	必修	012103 C1	中国名点	3	48		48				3			考试
		4	必修	012104 C1	风味小吃制作	3	48		48		3					考试
		5	必修	012105 C1	面包制作	10	160		160			5	5			考试
		6	必修	012106 C1	甜品制作	3	48		48		3					考试
		7	必修	012107 C1	苏式面点制作	3	48		48			3				考试
		8	必修	012108 C1	蛋糕制作	3	48		48				3			考试
	专业综合实训	1	必修	012101 D1	跟岗实习	2	60		60					2周		考试
		2	必修	012102 D1	毕业教育	1									1周	考试
		3	必修	012103 D1	毕业设计（论文）	6								2周	4周	考试
		4	必修	012104 D1	顶岗实习	24	720		720					12周	12周	考试
		5	必修	012105 D1	“双创”服务 实践项目/劳动教育	4						1周	1周	1周	1周	考试
		6	必修	012106 D1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考试
专业拓展课程	专业限选课程	1	选修	012101 D0	翻糖蛋糕制作	4	64		64				4			考查
		2	选修	012102 D0	现代厨房管理	2	32	32					2			考查
		3	选修	012103 D0	面塑制作	3	48		48			3				考查
		4	选修	012104	餐饮服务与管理	2	32	32					2			考查

			D0												
	5	选修	012105 D0	烹饪英语	2	32	32			2					考查
公共 任选 课程	6	选修	012106 D0	烹饪美术	2	32	32			2					考查
	7	选修	012107 D0	艺术赏析	2	32	32				2				考查
	8	选修	012108 D0	服务礼仪	2	32	32						2		考查
	9	选修	012109 D0	大学生安全教育	2	32	32		2						考查
					151	2560	806	1754	32	29	25	25	20	18	

说明：

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生第1—5学期通过参与“双创”服务实践项目完成，第5学期核定成绩。
- 2、《形势与政策》每学期8课时，每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24课时，在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32课时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3—5学期根据学生选课情况开设一门。
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可以选4门课程，其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

中西面点工艺专业专业各类课程学时学分安排表 12

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	42	27.81%	676	26.41%	
专业课程	专业基础课程	17	11.26%	272	10.63%	
	专业核心课程	31	20.53%	496	19.37%	
	专业综合实训	40	26.49%	780	30.46%	
	专业拓展课程	21	13.91%	336	13.13%	限选、公选
合 计		151	100%	2560	100%	
其中	理论教学学时			806	31.48%	
	实践性教学学时			1754	68.52%	
	合计			2560	100%	

表 12 中西面点工艺专业专业各类课程学时学分安排表

八、实施保障

（一）师资队伍保障

本专业需要有一支政治过硬、师德师风过硬、业务能力强的专业教师队伍。根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1，具有高校教师资格证书以及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。兼职教师从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有中级及以上相关专业技术职称或职业资格；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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

拥有 7 间实验室，中式面点实训室 2 间、食艺实训室 1 间、西点实训室 4 间主要设备如表 13 所示：

表 13 校内实验室

实训室	实训（课程）项目	主要设备名称	主要用途	数量（台/套）
中式面点实训室（2 个）	中式面点实训	工作台	辅助教学	24 台
		水池		8 台
		炉灶		24 台
		压面机		3 台
		搅拌机		6 台
食艺实训室	食艺演示与实训	糖艺设备	辅助教学	10 套
		巧克力熔化炉		10 套
		不锈钢工作台		10 台
		电磁炉		10 台
		摄像头	辅助教学	1 套
西点实训室（二） 西点实训		不锈钢工作台	辅助教学	6 台
		云石面两面拟平		6 台

		冷工作台		
		三门烘箱		1 台
		台式搅拌机		12 台
		和面机		1 台
		电子秤		6 台
		电磁炉		6 台
		烤箱		1 台
		多媒体授课设备		1 套
西点实训室	实践操作与营 运管理实训	三门烘箱	辅助教学	1 台
		面包醒发箱		1 台
		电磁炉		1 台
		不锈钢工作台		4 台
		台式打蛋机		2 台
		冰柜		1 台
		台秤		2 台
		西点厨房设备		1 套
		冷菜厨房设备		1 套

3. 实训基地

(1) 校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如表 14：

表 14 实训基地建设标准

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，

		实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前中西面点工艺专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

教学过程学校质量监控机制、教学管理机制、毕业生跟踪反馈及社会评价机制、教育教学评价及持续改进。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 151 学分，其中必修课 130 学分，专业限选课程 13 学分，公共任选课程 8 学分。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结或专题论文各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。专题论文必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果,根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

(二) 毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件:

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程,成绩合格,取得 151 学分,其中必修课程 130 学分,专业限选课程 13 学分,公共任选课程 8 学分(美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分),方可毕业。

3. 取得如下技能证书:取得中式面点师四级证书;鼓励学生考取计算机应用能力等级考试国家一级以上(含一级)证书;鼓励学生考取高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上(含 B 级)证书。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文(设计)合格。

江苏旅游职业学院

2020 级中西面点工艺专业实施性人才培养方案 (适用中职起点)

一、专业名称及代码

中西面点工艺专业 640204

二、入学要求

中等职业学校毕业或具有同等学力者

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 类 (代码)	所属专业类 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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62) 住宿业 (61)	西式面点人员 (4-03-02-04); 中式面点人员 (4-03-02-02);	1. 西式面点师 2. 中式面点师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，基于中西面点工艺专业岗位需求及学生职业能力养成规律，通过校企合作共育人才培养模式，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳等全面发展，具备良好的职业道德和敬业精神，熟练掌握中西面点原料学、烹饪营养学、中点西点基本理论知识，掌握中式面点工艺、西式面点工艺、翻糖制作等基本操作技能，能适应中外旅游饭店、烘焙企业等旅游企业或者其他服务行业领域的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

（2）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，掌握中国特色社会主义理论体系，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

（3）树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

2. 职业知识

（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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

（2）掌握一定的文艺欣赏、沟通表达、应用文写作、形势政策等方面的知识，熟悉社会交往礼仪、掌握一定的计算机应用知识，掌握一定的英语知识。

（3）掌握一定的语言、写作、计算机文化等方面的知识，熟悉掌握餐饮专业有关技术业务基础知识、管理基础知识。熟悉各种办公文体的写作，具备各种礼仪接待的知识。

3. 职业能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（2）具有鉴别与有效利用点心原料的能力、营养分析和营养配餐能力、烹饪专业英语的阅读与会话能力、沟通与交往能力。

（3）具有西点岗位的实践操作能力、中点岗位的实践操作能力、翻糖制作技能、巧克力的制作技能。

（4）餐饮经营管理能力：小型烘焙店的布局与设计能力、菜单设计能力、成本控制等能力等小型餐厅的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（六）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况,本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础(理论)、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、旅游文化等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码: 00TS01A1

(1) 课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论,引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观,解决成长成才过程中遇到的实际问题,更好地适应大学生活,促进德智体美劳全面发展。

(2) 课程内容

本课程共六章内容,主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排: 4 个学分, 共计 48 学时。

②课程组织安排: 本课程在大专一年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过 100 人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码: 00TS02A1

(1) 课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程主要内容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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观，以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法，采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码：00TS03A1

（1）课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神，及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。

（2）课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，开设全面从严治党形势与政策的专题；开设我国经济社会发展形势与政策的专题；开设港澳台工作形势与政策的专题；开设国际形势与政策专题等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周课时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点,帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境,融入学校生活。

(2) 课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校(校史校情)教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:2个学分,共计48学时。

②课程组织安排:本课程在第一学期开设,集中2周安排,采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法,采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码:00TS11A1

(1) 课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

(2) 课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:2学分,共计36学时。

②课程组织安排:本课程在第一学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office

办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一、二学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀传统文化的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据中西面点行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定烘焙基础、烹饪营养学、中国烹饪概论、面点制作、烹饪原料学、中西面点工艺学课程为专业基础课程。

（6）烘焙基础 课程代码：012101B1

①课程目标

本门课程通过了解烘焙的历史、文化、发展、原理等，学习烘焙的原料配比、计量方法、及烘烤方法，让学生掌握一定的烘焙基础知识，培养学生热爱专业，养成良好的职业道德习惯和勤学苦练的优良学风。

②课程内容

本课程主要包括烘焙历史文化、西点原辅材料、西点设备与用具、烘焙基础计算，及其相关常见西点的制作工艺的简介等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

（7）教学方法建议：本课程建议使用讨论法、讲授法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

（8）评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）烹饪营养学 课程代码：012102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第三学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）中国烹饪概论 课程代码：012103B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（4）面点制作 课程代码：012104B1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，在掌握面点基本理论的基础上，强化练习各种基本的面点品种。让学生懂得调制水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的一般方法和原理，并且强化基本功训练，使学生能较为熟练地制作出基础面点品种，为后续课程的学习以及将来从事烹饪行业工作奠定基础。

②课程内容

本课程是一门专业学科基础课程，主要包括水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的制作方法和原理，它要求学生掌握面点基本理论基础上，熟练运用各种面团，制作各种酒店供应的面点品种，为学生就业打下良好的基础。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一、二学期，推行小班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广小班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式

（5）烹饪原料学 课程代码：012105B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（6）中西面点工艺学 课程代码：012106B1

①课程目标

本门课程旨在介绍西点饮食地位、西点分类与特点，让学生掌握西点原料的种类、特点、工艺性能与运用。

②课程内容

本课程主要包括西点分类、原料、设备与工具、烘焙百分比与配方、西点制作基本技能等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 专业核心课程

根据中西面点行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《蛋糕裱花制作》、《食品卫生与安全》、《中国名点》、《风味小吃制作》、《面包制作》、《甜品制作》、《苏式面点制作》、《蛋糕制作》课程为专业核心课程。

（1）蛋糕裱花制作 课程代码：012101C1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，根据潮流不断迭代的裱花课程并对较高层次的蛋糕艺术如：围边装饰等有所了解，同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出不同造型蛋糕，学会创新应用。

②课程内容

表 2 《蛋糕裱花制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
抹直面蛋糕坯	抹直面蛋糕胚的操作方法	掌握直面蛋糕胚的抹面方法和技巧，掌握一刀收的抹面技巧
玫瑰花主题蛋糕设计制作（直面坯）+花边处理	玫瑰花的裱制、各类基础围边的处理	掌握玫瑰花的裱制方法和常见的一些蛋糕围边的制作
圆弧形蛋糕制作	圆弧形蛋糕的抹面和制作	掌握圆弧形蛋糕的抹面方法和圆弧形蛋糕的设计制作
大丽花、百合花、五瓣花主题蛋糕制作	大丽花、百合花、五瓣花的裱制方法	掌握大丽花、百合花、五瓣花的裱制方法和该主题蛋糕的设计制作
心形蛋糕及吊线制作	心形蛋糕的抹面以及吊线的	掌握心形蛋糕的抹面和吊线的

	制作方法	方法，并设计制作心形吊线主题蛋糕
方形蛋糕制作	方形蛋糕的抹面方法以及方形蛋糕的设计制作	掌握方形蛋糕的抹面方法以及方形蛋糕的设计制作技巧
异形蛋糕制作	常见的几款寿桃蛋糕、汽车造型卡通蛋糕、芭比娃娃等异形蛋糕的抹面方法和制作	掌握常见的几款异形蛋糕的制作方法和技巧，比如寿桃蛋糕、汽车造型卡通蛋糕、芭比娃娃等
彩绘蛋糕制作	彩绘蛋糕的制作方法	掌握奶油霜彩绘的基本操作方法和技巧，并完成整体蛋糕的制作
转印蛋糕制作	转印蛋糕的制作方法	掌握芝士转印、巧克力的方法和技巧，并应用在蛋糕上，设计制作出完整蛋糕
水果蛋糕的制作（淋面装饰技巧）	水果蛋糕中常见水果的处理方法，几款蛋糕淋面的方法和技巧	掌握水果蛋糕的水果搭配技巧和方法，以及几款蛋糕淋面的配方和操作方法
多层蛋糕制作	多层蛋糕的抹面方法、设计制作	掌握多层蛋糕的抹面方法和技巧，并能完成多层蛋糕的设计和制作

课程思政内容：课程以造型蛋糕制作作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第三学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）食品卫生与安全 课程代码：012102C1

①课程目标

本课程教学目标是通过对本课程的学习，学生能够掌握有关食品安全与卫生的基础理论知识、能够对食品原料进行鉴别和筛选、对食品安全事件进行分析和评价以及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能，为就业打下坚实基础。

②课程内容

课程思政内容：课程以食品安全作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第二学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）中国名点 课程代码：012103C1

①课程目标

本课程教学目标是使学生通过课程学习，熟悉中国各地方具有代表性点心制作方法，掌握工程结构的基本知识和理论，使大学生懂得调制水调面团、油酥面团、膨松面团、米粉面团以及杂粮等其它特色粉团的一般方法和原理，并通过典型江苏名点的制作，掌握点心的一般制皮方法、成形技法、制馅的方法和成熟的技法。并对较高层次的面点艺术如：围边装饰等有所了解，同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出常见中国名点，为后续课程的学习以及将来从事烹饪行业工作奠定基础。

②课程内容

表 3 《中国名点》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式名心	驴打滚、天津狗不理包子 开口笑、天津大麻花	狗不理包子的典故； 驴打滚的典故； 开口笑的要求。
广式名点	水晶虾饺、叉烧包 芙蓉糕、炒米饼	虾饺馅心的制作； 叉烧包馅心的制作； 炒米饼制作要求。
苏式名点	千层油糕、翡翠烧卖 三丁包、黄桥烧饼 蟹壳黄、苏式月饼、双馅团	三丁馅心的制作； 翡翠烧卖皮的制作； 黄桥烧饼面团的调制。
川式名点	龙抄手、蛋烘糕	龙抄手馅心的制作； 龙抄手汤的制作； 蛋烘糕面团制作要求。

课程思政内容：课程以中国名点传统饮食文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育功能的形式，培养学生创业能力。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：讲授法结合讨论法，多媒体教学，讲解和演示、学生实验、教师讲评，学生做出实验报告，完成本课程的实验教学。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）风味小吃制作 课程代码：012104C1

①课程目标

通过对全国地方风味小吃中有一定代表性的品种进行示范、练习，让学生拓宽视野，掌握更多类型的小吃品种的选料、加工和成熟的方法，并对较高层次的小吃艺术如围边装饰等有所了解。切实掌握有一定代表的小吃品种的制作方法，并通过比较教学法，使学生能进行归类，举一反三。同时进一步强化基本功，使学生能较为熟练地制作出有一定难度的小吃品种。

②课程内容

表 4 《风味小吃制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式风味小吃制作	京式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	驴打滚、炸三角 褡裢火烧 糖耳朵、蜜三刀 脆皮香蕉卷、脆皮炸鲜奶
苏式风味小吃制作	苏式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	葱油拌面 枣泥酥饼 油煎南瓜饼、土豆饼 黄桥烧饼
广式风味小吃制作	广式风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	潮汕腐乳饼 千层马蹄糕 福建炸枣 福建金包银
其他风味小吃制作	其他风味小吃代表品种的原料选择、面团调制、馅料调制、成形、熟制等工艺	山西豆角焖面 猫耳朵 梅干菜烧饼 陕西凉皮

课程思政内容：课程以地方特色饮食文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：鼓励学生创造性地投身于各种社会实践活动和社会公益活动中，通过开展创业教育讲座，以及各种竞赛、活动等方式，形成了以专业为依托，以项目和社团为组织形式的“创业教育”实践群体来激发学生的创新意识和创业精神。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、操作法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）面包制作 课程代码：012105C1

①课程目标

本门课程通过学习面包的原料配比、计量方法、及制作工艺知识等，让学生了解面包制作基础手法，并能正确掌握不同分类面包制作及烘烤方法，培养学生的动手实践能力和创新能力。

②课程内容

表 5 《面包制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
西式烘焙工器具	熟练使用西式烘焙工器具	西式烘焙工器具的使用原理。
甜面包的制作	布里欧修辫子面包的制作	餐包、香葱面包、布里欧修辫子面包、日式红豆包
吐司面包的制作	英式白吐司的制作	英式白吐司、椰香提子吐司、全麦吐司、洋葱芝士吐司
特色面包的制作	德国结、红豆碱水的制作	德国结、红豆碱水、贝果、肉桂卷、苹果肉桂卷
软质面包的制作	芋泥软欧的制作	黑眼豆豆、抹茶红豆、蒜香芝士、蜂蜜柠檬
硬质面包的制作	佛卡夏的制作	罗勒香肠、红酒营养面包、佛卡夏、

		玛格丽特、佛卡斯
酥皮面包的制作	原味可颂的制作	原味可颂、杏仁可颂、培根芝士、调理可颂

课程思政内容：课程以面包文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：大学生通过参加各种专业竞赛和科研活动，如“世界技能大赛”烘焙项目竞赛和行业烘焙竞赛，对于增强创新意识，锻炼和提高观察力、思维力、想象力和动手操作能力都是十分有益的。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：10 个学分，共计 160 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（6）甜品制作 012106C1

①课程目标

本课程目的在于通过对西点加工理论知识的讲解和实践技能的训练，使学生熟悉各类西点的面团搅拌方法和制作原理，掌握各类西点的制作技法、工艺参数及操作要点。通过本课程的学习，学生能够自主设计西点配方和产品，并具备西点质量问题的分析与解决能力，学会西点质量的鉴定方法。

②课程内容

表 6 《甜品制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
搅拌的方法	简单搅拌糕点制作	掌握选料的方法，准确判断搅拌的情况
复杂搅拌方法	复杂糕点及饼干的制作	葡萄干曲奇，雪球饼干，奶酪棒的制作

掌握蛋液打发状态	观察蛋液打发的状态	蛋糕卷，戚风蛋糕，长崎蛋糕等的制作
创新蛋糕制作	创新蛋糕的制作	咖啡蛋糕卷，舒芙蕾奶酪蛋的制作
使用裱花嘴点缀物的组配	以蛋糕命名和围边点缀的方法	蛋糕命名的具体方法

课程思政内容：课程以西方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(7) 苏式面点制作 012107C1

①课程目标

本课程目的在于通过对苏式面点理论知识的讲解和实践技能的训练，使学生熟悉各类苏式面点的面团搅拌方法和制作原理，掌握各类苏点的制作技法、工艺参数及操作要点。通过本课程的学习，学生能够自主设计苏式面点制作配方和产品，并具备苏式面点制作质量问题的分析与解决能力，学会苏式面点制作质量的鉴定方法。

②课程内容

表 7 《苏式面点制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
------	------	------

水调面团制品制作工艺	水调面团的分类及成团原理	韭香锅贴、翡翠烧卖、皮冻制作、葱油锅饼、小笼汤包制作
膨松面团制品制作工艺	膨松面团的发酵原理及馅料调制	三丁馅调制、三丁包制作、豆沙包、奶黄包
油酥面团制品制作工艺	油酥面团起酥原理及调制的基本方法	苏式鲜肉月饼、火腿酥角、菊花酥、糖果酥
米及米粉面团制品制作工艺	米粉面团的分类及特性	双馅团、雨花石汤圆、任务二 船点（动物）、船点（植物）
杂粮等其他面团制品制作工艺	杂粮等其他面团的分类及影响面团形成的因素；	玻璃芹菜饺、果仁南瓜饼

课程思政内容：课程以东方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（8）蛋糕制作 012108C1

①课程目标

本门课程通过学习蛋糕裱花的概述及原辅料知识、蛋糕坯制作、鲜奶打发、抹坯子、喷枪使用、色彩搭配及应用、欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作、果冻等等让学生掌握蛋糕制作原理，能正确掌握不同蛋糕制作工艺，培养学生的动手实践能力和创新能力。

②课程内容

表 8 《蛋糕制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
重油蛋糕制作	重油蛋糕原材料的特性及其能； 重油蛋糕制作的生产工艺流程	掌握直接法、蛋糖搅拌法、油糖搅拌法制作油脂蛋糕操作技法
乳沫蛋糕制作	重油蛋糕原材料的特性及其能； 重油蛋糕制作的生产工艺流程	掌握直接法、蛋糖搅拌法制作海绵蛋糕操作技法及组装；掌握戚风法制作戚风蛋糕操作技法及组装；掌握天使法制作天使蛋糕操作技法及组装
风味蛋糕制作	经典风味蛋糕操作技法	掌握黑森林、慕斯蛋糕、乳酪蛋糕、冰淇淋蛋糕操作技法
创意蛋糕制作	创意蛋糕操作技法及演变	掌握奶油（霜）、翻糖装饰蛋糕的基本操作技法；掌握常见装饰品的基本制作技巧及演变；学会主题蛋糕订制

课程思政内容：课程以西方文化作为切入点，通过将思政元素基因式的融入开展思政设计，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：院系成立由创业经验丰富的教师、企业管理人员和风险投资专家组成的创业指导小组，为学生在创业过程中提供适当的建议，从而避免学生盲目创业。在实际的操作过程中，创业环境的建设需要学校各个部门相互协作，共同进行。

劳动教育内容：建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、任务驱动等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码： 012101D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识 with 能力,解决工作中的实际问题,在问题解决中不断深化对岗位、专业认知,提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专三年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用实践的方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写实习报告考试形式。

(2) 毕业教育 课程代码: 012102D1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排: 1 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专三年级开设,推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写报告考试形式。

(3) 毕业论文 课程代码: 012103D1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排: 6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（4）顶岗实习 课程代码： 012104D1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识 with 能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（5）“双创”服务时间项目 课程代码： 012105D1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

(6) 社会实践 课程代码: 012106D1

①课程目标

本课程旨在让学生对社会服务有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括社会实践。

③教学要求

学分及学时安排: 4 个学分。

课程组织安排: 本课程在大专一年级、二年级开设, 推行实践教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用撰写调研报告考试形式。

(三) 专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求, 确定翻糖蛋糕制作、现代厨房管理、面塑制作、餐饮管理、烹饪英语、烹饪美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

(1) 翻糖蛋糕制作 课程代码: 012101D0

①课程目标

本课程旨在掌握翻糖蛋糕的制作方法, 通过学习能够设计制作翻糖蛋糕, 能够在甜品台中运用翻糖蛋糕。

②课程内容

本课程主要包括翻糖蛋糕由来及发展、掌握翻糖蛋糕花卉的制作、包面的方法、掌握蛋糕组装的技法、能够掌握吊线等技巧等。

③教学要求

学分及学时安排: 4 个学分, 共计 64 学时。

课程组织安排: 本课程在大专二年级下学期开设, 推行中班教学, 班级规模原则上不超过 50 人; 推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

(2) 现代厨房管理 课程代码: 012102D0

①课程目标

本课程依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力分析及对本专业人才要求的特点，确定本课程内容。

②课程内容

本课程授课内容共分为八章,主要内容有厨房概述、厨房设计与布局、厨房设备及其使用方法、厨房生产安全、厨房卫生规范、厨房生产流程、厨房生产控制、菜单策划与分析等方面的内容。此课程全部在理论教室，采用多媒体教学的模式。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 36 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(3) 面塑制作 课程代码： 012103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握面塑制作的原料、方法、技巧等。

②课程内容

本课程主要包括面塑由来及发展、面塑的原料、面塑的工具、面塑的方法、技巧等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式

(4) 餐饮服务与管理 课程代码： 015101B1

①课程目标

本课程是三年制大专班级学生入学第一学期学习的专业基础课程,本课程培养理想信念坚定,德、智、体、美、劳全面发展,具有良好的人文素养、职业道德、创新意识、工匠精神,并有较强的可持续发展能力,掌握本专业知识,面向餐饮行业的职业群,能从事餐饮管理的高素质人才。

②课程内容

本课程授课内容共分为九章,主要内容有餐饮业概述、餐厅的服务技能及服务方式、宴会服务、酒水知识与酒吧服务、菜单的设计与制作、原材料采购与库存管理、厨房生产管理、餐饮营销管理及餐饮服务质量管理九大内容。

③教学要求

学分及学时安排:2个学分,共计32学时。

课程组织安排:本课程在大专二年级下学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议:本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用实践考试形式。

(5) 烹饪英语 课程代码: 012105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学专业英语能力。

②课程内容

本课程主要包括专业用词、厨房英语等。

③教学要求

学分及学时安排:2个学分,共计320学时。

课程组织安排:本课程在大专一年级下学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过50人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议:本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法,提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用撰写评论考试形式。

2. 公共任选课程

(1) 烹饪美术 课程代码： 012106D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

(2) 艺术赏析 课程代码： 012107D0

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的音乐知识。

②课程内容

本课程主要包括音乐欣赏和名曲赏析。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 服务礼仪 012108D0

①课程目标

本门课程通过引导、讲解、规范化实训等的一系列模拟情景训练，使学生能够养成在日常工作中要注重仪表、仪容、仪态的习惯；掌握必要的服务中的语言、操作规范；能发自内心的热忱地向客人提供主动、周到的服务，从而表现出良好的服务风度与素养。

②课程内容

本课程主要内容包括开餐服务礼仪、就餐服务礼仪、餐后服务礼仪、酒吧服务礼仪、特殊问题处理等操作技能。。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）大学生安全教育 课程代码： 012109D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要内容包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 9 所示。

表 9 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、大学语文、劳动教育
专业课程	专业基础课程	烘焙基础、烹饪营养学、中国烹饪概论、面点制作、烹饪原料学、中西面点工艺学
	专业核心课程	蛋糕裱花制作、食品卫生安全、中国名点、风味小吃制作、面包制作、甜品制作、苏式面点制作、蛋糕制作
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业设计（论文）、顶岗实习、“双创”服务实践项/劳动教育、社会实践
专业拓展课程	专业限选课程	翻糖蛋糕制作、现代厨房管理、面塑制作、餐饮管理
	公共任选课程	烹饪英语、烹饪美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育、

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 10。

表 10 教学活动时间分配表

（单位：周）

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	创新创业实践项目	社会实践	就业指导（毕业教育）	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计（论文）	毕业鉴定	成绩考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	20
I	2	16			1		1					1	1	20
II	3	16		1	1							1	1	20
II	4	16		1	1							1	1	20
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	1		1	20
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	1	4	6	120

（二）课程体系设置与教学进程安排

中西面点工艺专业课程体系设置与教学进程安排参见表 11。

表 11 中西面点工艺专业课程体系设置与教学进程安排表

课程	序号	课程性质	课程编号	课程名称	学分	学时数分配	授课周学时	
----	----	------	------	------	----	-------	-------	--

类别			号				其中		一	二	三	四	五	六	
						共计	纯理论	纯实践							考试形式
公共基础课程		1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2				考试
		2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2		考试
		3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 课时					考试
		4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2					考试
		5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1					考试
		6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1				考试
		7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16						1	考试
		8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 课时					考试
		9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2 周					考试
		10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2					考试
		11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	16	92	2	2	2	2		考试
		12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	2	2				考试
		13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4				考试
		14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2					考试
		15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时					考试
专业（技能）	专业基础课程	1	必修	012101B1	烘焙基础	3	48		48	3					考试
		2	必修	012102B1	烹饪营养学	2	32	32				2			考试
		3	必修	012103B1	中国烹饪概论	2	32	32		2					考试

课		4	必修	012104 B1	面点制作	6	96		96	3	3					考试
		5	必修	012105 B1	烹饪原料学	2	32	32		2						考试
		6	必修	012106 B1	中西面点工艺学	2	32	32			2					考试
	专业核心课程	1	必修	012101 C1	蛋糕裱花制作	4	64		64			4				考试
		2	必修	012102 C1	食品卫生与安全	2	32	32			2					考试
		3	必修	012103 C1	中国名点	3	48		48				3			考试
		4	必修	012104 C1	风味小吃制作	3	48		48		3					考试
		5	必修	012105 C1	面包制作	10	160		160			5	5			考试
		6	必修	012106 C1	甜品制作	3	48		48		3					考试
		7	必修	012107 C1	苏式面点制作	3	48		48			3				考试
		8	必修	012108 C1	蛋糕制作	3	48		48				3			考试
	专业综合实训	1	必修	012101 D1	跟岗实习	2	60		60					2周		考试
		2	必修	012102 D1	毕业教育	1									1周	考试
		3	必修	012103 D1	毕业设计（论文）	6								2周	4周	考试
		4	必修	012104 D1	顶岗实习	24	720		720					12周	12周	考试
		5	必修	012105 D1	“双创”服务 实践项目/劳动教育	4						1周	1周	1周	1周	考试
		6	必修	012106 D1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考试
专业拓展课程	专业限选课程	1	选修	012101 D0	翻糖蛋糕制作	4	64		64				4			考查
		2	选修	012102 D0	现代厨房管理	2	32	32					2			考查
		3	选修	012103 D0	面塑制作	3	48		48			3				考查
		4	选修	012104	餐饮服务与管理	2	32	32					2			考查

			D0												
	5	选修	012105 D0	烹饪英语	2	32	32			2					考查
公共 任选 课程	6	选修	012106 D0	烹饪美术	2	32	32			2					考查
	7	选修	012107 D0	艺术赏析	2	32	32				2				考查
	8	选修	012108 D0	服务礼仪	2	32	32						2		考查
	9	选修	012109 D0	大学生安全教育	2	32	32		2						考查
					151	2560	806	1754	32	29	25	25	20	18	

说明：

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生第1—5学期通过参与“双创”服务实践项目完成，第5学期核定成绩。
- 2、《形势与政策》每学期8课时，每学期安排在周三下午6—7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》24课时，在第1—5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32课时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3—5学期根据学生选课情况开设一门。
- 6、公共任选课程在第1—5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可以选4门课程，其中至少要有1门美育类课程和1门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

中西面点工艺专业专业各类课程学时学分安排表 12

表 12 中西面点工艺专业专业各类课程学时学分安排表

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	42	27.81%	676	26.41%	
专业课程	专业基础课程	17	11.26%	272	10.63%	
	专业核心课程	31	20.53%	496	19.37%	
	专业综合实训	40	26.49%	780	30.46%	
	专业拓展课程	21	13.91%	336	13.13%	限选、公选
合 计		151	100%	2560	100%	
其中	理论教学学时			806	31.48%	
	实践性教学学时			1754	68.52%	
	合计			2560	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

本专业需要有一支政治过硬、师德师风过硬、业务能力强的专业教师队伍。根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1，具有高校教师资格证书以及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。兼职教师从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有中级及以上相关专业技术职称或职业资格；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）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

拥有 7 间实验室，中式面点实训室 2 间、食艺实训室 1 间、西点实训室 4 间主要设备如表 13 所示：

表 13 校内实验室

实训室	实训（课程）项目	主要设备名称	主要用途	数量（台/套）
中式面点实训室（2个）	中式面点实训	工作台	辅助教学	24台
		水池		8台
		炉灶		24台
		压面机		3台
		搅拌机		6台
食艺实训室	食艺演示与实训	糖艺设备	辅助教学	10套
		巧克力熔化炉		10套
		不锈钢工作台		10台
		电磁炉		10台
		摄像头	辅助教学	1套
西点实训室（二）		不锈钢工作	辅助教学	6台

西点实训		台		
		云石面两面 拟平冷工作 台		6 台
		三门烘箱		1 台
		台式搅拌机		12 台
		和面机		1 台
		电子秤		6 台
		电磁炉		6 台
		烤箱		1 台
		多媒体授课 设备		1 套
西点实训室	实践操作与营 运管理实训	三门烘箱	辅助教学	1 台
		面包醒发箱		1 台
		电磁炉		1 台
		不锈钢工作 台		4 台
		台式打蛋机		2 台
		冰柜		1 台
		台秤		2 台
		西点厨房设 备		1 套
		冷菜厨房设 备		1 套

3. 实训基地

(1) 校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训

基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准表如表 14：

表 14 实训基地建设标准

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前中西面点工艺专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操

作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

教学过程质量学校监控机制、教学管理机制、毕业生跟踪反馈及社会评价机制、教育教学评价及持续改进。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 151 学分，其中必修课 130 学分，专业限选课程 13 学分，公共任选课程 8 学分。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应

的等级证书。

(2) 专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目,由任课教师和实训指导教师主持考核,采用等级制评定成绩,并按规定权重纳入相应课程,综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定,获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书,也可参加学院组织的综合技能测试,并通过评定。

(3) 顶岗实习结束,学生必须写出实习总结或专题论文各 1 份,对学生在实习中的表现做出全面鉴定。专题论文必须通过宣读和答辩,获得合格以上评审结论,否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果,根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

(二) 毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件:

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程,成绩合格,取得 151 学分,其中必修课程 130 学分,专业限选课程 13 学分,公共任选课程 8 学分(美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分),方可毕业。

3. 取得如下技能证书:取得中式面点师三级证书;鼓励学生考取计算机应用能力等级考试国家一级以上(含一级)证书;鼓励学生考取高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上(含 B 级)证书。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文(设计)合格。

江苏旅游职业学院

2020 级西餐工艺专业实施性人才培养方案

一、专业名称及代码

西餐工艺 640205

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62) 住宿业 (61)	餐饮服务人员 (4-03-02)	1. 技术岗位：西餐厨师（例如： 热菜、面点） 2. 管理岗位：厨政管理师（例 如厨部主管、厨师长） 3. 迁移岗位：餐饮创造者

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养坚持立德树人，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，适应西餐行业发展需要，具有良好的人文素养、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；又具备职业生涯发展基础的知识，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识；掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮业的餐饮服务人员岗位群，能够从事西餐烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，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. 职业知识

（1）掌握必备的思想政治理论、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，熟悉餐饮发展新趋势、新业态、新原料、新技术。

（3）了解中西方饮食文化，熟悉社会交往礼仪和西餐礼仪；了解餐饮市场营销、饮食消费心理知识。

（4）掌握烹饪营养与卫生、食品安全、烹饪原料等专业知识。

（5）掌握餐饮企业经营管理基础知识与方法，厨房运行与成本控制专业知识。

（6）掌握西餐、西点制作工艺及相关专业知识。

3. 职业能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（2）具有烹饪专业英语的阅读与一般会话能力，具有文字、表格、图像的计算机处理能力和本专业必需的信息技术应用能力。

（3）具有鉴别与有效利用西餐原料以及西餐营养分析和西餐筵席设计与制作的能力，具有西餐烹调、西式面点以及东南亚菜肴(含日、韩料理)制作的能力。

（4）具有厨房生产组织、运行管理和团队合作能力，具有现代烹饪设施设备操作及维护

能力。

(5) 具有西餐厅和厨房的布局与设计、菜单设计、宴会组织等能力。

(6) 具有餐饮经营数据分析、餐饮企业信息管理、餐饮服务质量管理控制以及餐饮企业督导等能力。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（七）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况，本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码：00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好地适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容，主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码：00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观,以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:4个学分,共计64学时。

②课程组织安排:本课程在大专二年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法,在传授理论知识的基础上,努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法,采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码:00TS03A1

(1) 课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神,深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神,及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑,宣传党中央大政方针,牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,培养担当民族复兴大任的时代新人。

(2) 课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,开设全面从严治党形势与政策的专题;开设我国经济社会发展形势与政策的专题;开设港澳台工作形势与政策的专题;开设国际形势与政策专题等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周课时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 48 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中 2 周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当

代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 56 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 120 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀文化遗产的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

15. 旅游文化 课程代码：00TS71A1

（1）课程目标

本课程为公共基础课，旨在让学生了解旅游过程中的吉祥文化，力求通过旅游景区景点中常见的一花一叶、一亭一台等，普及学生的人文基础知识、提升学生的人文综合素养。

（2）课程内容

本课程共五个板块内容：一花一叶总关情、山花山鸟好兄弟、好花还需好楼台、国朝工艺美无双、四时佳节更尚。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文形式。

16. 职业素养 课程代码：00TS81A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握即将所从事职业的道德基本规范；通过多种教育教学手段，根据不同专业具体要求，有针对性的加强职业核心能力的培养，达到增强就业竞争力的目的；通过学习和实践，使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观，明确职业理想，培养学生良好的职业素质和就业创业能力，为未来职业生涯奠定基础。

（2）课程内容

本课程的主要内容包括职业素养的概述、学习职业素养的重要性、敬业精神、诚信、务实、学会表达、学会协作、主动坚持、学会自控和创新。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用

理论考试考核形式。

17. 劳动教育 课程代码：00TS91A1

（1）课程目标

通过本课程的学习,使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识;通过多种教育教学手段,根据不同专业具体要求,有针对性的加强职业核心能力的培养,达到增强就业竞争力的目的;通过学习和实践,使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观,明确职业理想,培养学生良好的职业素质和就业创业能力,为未来职业生涯奠定基础。

（2）课程内容

本课程的主要内容包括劳动教育的概述、学习劳动教育的重要性、敬业精神、诚信、务实、学会表达、学会协作、主动坚持、学会自控和创新。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试考核形式。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据西餐行业发展及相关企业职业岗位要求,本专业确定《西餐烹饪基础》、《西餐原料学》、《现代厨房管理》、《西餐菜肴制作》、《烹饪工艺美术》、《烹饪营养学》、《烹饪化学》等课程为专业基础课程。

（1）西餐烹饪基础 课程代码：013101B1

本课程的主要教学内容是西餐概述、西餐原料初加工、基础汤、少司、西餐常用烹调方法、配菜、开胃菜和沙拉、汤和热菜等。

①课程目标

本门课程旨在培养学生对西餐烹饪基础技术的熟练掌握技巧,为之后的学习课程打好扎实

的基础。

②课程内容

本课程主要包括西餐知识介绍、西餐原料知识、西餐刀工工艺、西餐烹调方法等。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 60 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

（2）西餐原料学 课程代码：013102B1

本课程的主要教学内容是学习西餐中常用的烹饪原料外观形态、组织结构、化学成分、营养价值及其产地、上市季节、品质特征、质量鉴别、贮藏保管等。

①课程目标

本门课程旨在培养学生对西餐原料知识的熟练掌握程度，为之后的学习课程打好扎实的基础。

②课程内容

本课程主要包括动物性原料、植物性原料、水产品等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

（3）现代厨房管理 课程代码：013103B1

本课程的主要教学内容是现代厨房管理概述、厨房组织结构、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备及设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理、厨房卫生管理等。

①课程目标

本门课程旨在培养学生对西餐厨房结构的掌握程度，为之后的学习课程打好扎实的基础。

②课程内容

本课程主要内容厨房的设置、厨房的岗位要求等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

（4）西餐菜肴制作 课程代码：013104B1

本课程的主要教学内容是法式菜肴制作、法式菜肴制作、意式菜肴制作、俄式菜肴制作、美式菜肴制作、英式菜肴制作等。

①课程目标

本门课程旨在培养学生对西餐技能的熟练掌握程度，为之后的学习课程打好扎实的基础。

②课程内容

本课程主要内容包括法式菜肴制作、法式菜肴制作、意式菜肴制作、俄式菜肴制作、美式菜肴制作、英式菜肴制作等。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

（5）烹饪营养学 课程代码：013106B1

本课程的主要教学内容是营养学基础、烹饪原料营养学、平衡膳食和营养状况评价、生命周期的营养、科学烹调、营养与疾病、膳食计划与食谱编制等。

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握烹饪营养的重要知识及运用案例，为之后的学习课程打好扎实的基础。

②课程内容

本课程主要内容包括糖类、脂类、维生素、矿物质、无机盐等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

（7）烹饪化学 课程代码：013107B1

本课程的主要教学内容是化学基础知识、水分与矿物质、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素、酶、食物的味、食物的香、食物的色、食物的质构等。

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握烹饪化学的重要知识及运用案例，为之后的学习课程打好扎实的基础。

②课程内容

本课程主要内容包括糖类、脂类、维生素、矿物质、无机盐的分析以及原理运用等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过

过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试（实践考试、理论+实践考试、撰写调研报告或课程论文等等）形式。

2. 专业核心课程

根据西餐行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《西餐工艺学》、《日韩料理》、《西餐筵席设计与制作》、《餐饮成本核算》、《中式菜肴制作》、《西餐综合实训》、《西餐创新菜肴设计》课程为专业核心课程。

（1）西餐工艺学 课程代码：013101C1

本课程的主要教学内容是西餐刀工基础、开胃菜制作、沙拉制作、西式配菜制作、西式主菜（肉类菜）制作、西式汤菜制作等。

表一 《西餐工艺学》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
职业能力训练	使学生熟练掌握烹饪设备工具的使用和保养知识等加工工艺	熟练使用烹饪设备，挑选烹饪工具
西餐刀工工艺	掌握西餐的基础刀工技艺及常用的切配手法	熟练运用西餐刀工工艺中的切、剁、砍、片、拉刀等基础工艺
西餐原料分档	掌握西餐原料初加工知识原料的部位分卸知识原料的剔骨出肉知识原料的切割知识	蔬菜原料的择拣、洗涤、整理和刀工处理技能动物性原料的解冻、宰杀、清洗技能动物性原料的部位分卸技能动物性原料的剔骨出肉技能动物性原料的切割技能菜肴整理成形
西餐烹调方法的基础	掌握西餐基础菜肴制作方法	掌握西餐设备的正确使用方法及保养方法在后续课程中可以熟练运用烧、炒、煎、炸、煮等西餐常用烹饪方法
西餐配菜基础工艺	掌握西餐烹饪中配菜与主菜的搭配原则的类别和装饰要求	制作常用配菜，利用配菜装饰菜肴
西餐摆盘基础工艺	掌握西餐菜肴盘饰的制作方法	利用不同的摆盘手法进行菜肴的最终呈现，使得菜肴效果符合主题

课程思政内容：在菜品装饰、构图、色彩等章节通过西方审美来呈现西餐菜肴。在菜肴组配工艺、宴会组配设计等章节融合反对食材浪费的理念，强调食材的综合利用，通过营养科学分析，决定食材的定量标准。在食材选择、温度控制、菜肴组配等章节，重点强调健康、环保、可持续发展等膳食理念。

创新创业项目：课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

劳动教育内容：使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识；通过多种教育教学手段，根据不同专业具体要求，有针对性的加强职业核心能力的培养，达到增强就业竞争力的目的；通过学习和实践，使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观，明确职业理想，培养学生良好的职业素质和就业创业能力，为未来职业生涯奠定基础。

（2）日韩料理 课程代码：013102C1

本课程的主要教学内容是日韩料理基础知识、日韩料理中的主菜、配菜、小菜、煲汤以及腌渍料理等。

表二 《日韩料理》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
制作基础	掌握日韩料理原料中基本原料、辅助原料、添加原料的有关知识	掌握制作日韩料理的设备特点和环境及制作日韩料理常用的原料
操作及成熟方法	掌握日韩料理菜肴成型的基本方法，熟练掌握日韩料理的煎、炸、烙、蒸、煮等成熟方法	独立掌握日韩料理的操作及成熟方法
菜肴制作工艺	韩国泡菜腌制的原理，掌握韩国料理制作的工艺流程与制作关键	独立制作韩国料理经典代表菜肴
菜肴制作工艺	日式料理的分类及性质，掌握寿司的制作工艺，掌握寿司与刺身成形的操作技法	独立制作日式料理经典代表菜肴
韩国料理摆盘装饰技艺知识	了解原料和配方，韩国料理的摆盘特点，韩国风味菜肴的基本味型制作要求。	独立完成韩国料理菜肴的装饰与菜肴味型制作

日式料理摆盘装饰技艺知识	日式料理的装盘类型,寿司与刺身的原料选择,日式料理摆盘的基本要求,日式面食类的制作	独立完成日式料理菜肴的装饰与日式摆盘
日韩料理的创新设计知识	韩国料理的创新思维与设计方向,日式料理的创新思维与设计方向	独立制作经典的日韩料理菜肴并在其基础上创新设计

课程思政内容: 在菜品装饰、构图、色彩等章节通过西方审美来呈现西餐菜肴。在菜肴组配工艺、宴会组配设计等章节融合反对食材浪费的理念,强调食材的综合利用,通过营养科学分析,决定食材的定量标准。在食材选择、温度控制、菜肴组配等章节,重点强调健康、环保、可持续发展等膳食理念。

创新创业项目: 课堂教学与课外讨论、交流相结合,理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来,使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术,丰富教育资源,创新教学方法,拓展教育空间。

劳动教育内容: 使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识;通过多种教育教学手段,根据不同专业具体要求,有针对性的加强职业核心能力的培养,达到增强就业竞争力的目的;通过学习和实践,使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观,明确职业理想,培养学生良好的职业素质和就业创业能力,为未来职业生涯奠定基础。

(3) 西餐筵席设计与制作 课程代码: 013103C1

本课程的主要教学内容是西餐筵席概述、西餐筵席的历史沿革、西餐筵席的菜单设计、西餐筵席的摆台设计、西餐筵席开胃菜的设计与制作、西餐筵席汤菜的设计与制作、西餐筵席主菜的设计与制作、西餐筵席配菜的设计与制作、西餐筵席沙拉的设计与制作。

表三 《西餐筵席设计与制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
开胃菜的设计与制作	鸡尾杯类开胃菜及其常见品种、鱼子酱开胃菜和批类开胃菜的制作方法	能独立制作经典西餐筵席开胃菜的代表菜肴,在其基础上创新出新的西餐,并达到质量标准
汤菜的设计与制作	茸汤的制作方法、奶油汤的类型和制作方法	能独立制作经典西餐筵席汤菜代表菜肴,在其基础上创新出新的西式汤菜菜肴,并达到质量标准
主菜的设计与制作	牛排的种类和成熟度的鉴定,牛排的三个等级划分和选购窍门、意面、海鲜饭、披萨的制作方法	能独立制作经典西餐筵席主菜代表菜肴,在其基础上创新出新的西餐筵席主菜菜肴,并达到质量标准

配菜的设计与制作	配菜的使用和规则、掌握配菜与主菜的搭配原则、西餐摆盘装饰的技术	能独立制作西餐筵席配菜的代表形式,在其基础上创新出新的西餐筵席配菜形式,并达到质量标准
沙拉的设计与制作	蛋黄酱、沙拉酱、塔塔酱、千岛汁等基础沙拉汁	能独立制作西餐筵席代表沙拉菜肴,在其基础上创新出新的西餐筵席沙拉类菜肴,并达到质量标准

课程思政内容: 在菜品装饰、构图、色彩等章节通过西方审美来呈现西餐菜肴。在菜肴组配工艺、宴会组配设计等章节融合反对食材浪费的理念,强调食材的综合利用,通过营养科学分析,决定食材的定量标准。在食材选择、温度控制、菜肴组配等章节,重点强调健康、环保、可持续发展等膳食理念。

创新创业项目: 课堂教学与课外讨论、交流相结合,理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来,使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术,丰富教育资源,创新教学方法,拓展教育空间。

劳动教育内容: 使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识;通过多种教育教学手段,根据不同专业具体要求,有针对性的加强职业核心能力的培养,达到增强就业竞争力的目的;通过学习和实践,使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观,明确职业理想,培养学生良好的职业素质和就业创业能力,为未来职业生涯奠定基础。

(4) 餐饮成本核算 课程代码: 013104C1

本课程的主要教学内容是餐饮成本核算与控制、采购环节的成本控制、存储环节的成本控制、生产环节的成本核算与控制、价格核算和销售控制、其他成本核算与控制、经营效益分析等。

表四 《餐饮成本核算》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
餐饮成本	餐饮成本控制的内容	餐饮企业成本费用管理原则第四节 餐饮企业成本管理制度
餐饮企业采购	按照采购流程采购、采购成本控制。	采购方式、餐饮企业采购验收入库环节成本控制
储存成本控制	核算出库、领发料的成本、计算库存短缺率和库存周转率。	餐饮企业原材料出库、领用、发出环节的成本控制、食品原材料储存盘点制度
食品生产成本控制	核算控制餐饮企业生产各关节成本	食品生产计划、菜肴、点心的开发创新、生产过程的成本控制

企业酒水成本控制	核算和控制酒水成本	酒水标准成本控制、宴会酒水成本控制
企业食品价格确定	原料采购与验收、原料领取	食品价格确定步骤、食品价格调整
生产后销售成本控制	对销售过程进行成本控制	菜单设计及推销技巧、服务成本控制
餐饮成本控制	用信息系统来控制餐饮企业成本	餐饮成本控制信息系统的主要功能、信息技术在餐饮成本控制中的作用
餐饮企业期间控制	控制能源成本、控制易耗品成本	餐饮企业人工成本控制、餐饮企业能源成本控制
餐饮成本指标及分析	进行成本差异的原因分析	餐饮企业标准成本率的确定方法、标准成本率与实际成本率的差异分析
餐饮企业经营效益分析	根据餐饮企业的实际情况进行利润分析	餐饮企业利润分析、餐饮企业财务盈亏临界点分析
企业食品原材料成本核算	根据餐饮企业的实际情况进行食品净料成本核算	餐饮企业原材料的分类及计价、餐饮企业食品净料成本的核算

课程思政内容：培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，坚持立德树人，具有一定的科学文化水平，适应西餐行业发展需要，具有良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神。

创新创业项目：课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

劳动教育内容：使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识；通过多种教育教学手段，根据不同专业具体要求，有针对性的加强职业核心能力的培养，达到增强就业竞争力的目的；通过学习和实践，使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观，明确职业理想，培养学生良好的职业素质和就业创业能力，为未来职业生涯奠定基础。

(5) 西餐创新菜肴设计 课程代码：013106C1

本课程的主要教学内容是西餐创新菜肴设计基础知识、改变调味方法的菜肴创新、改变原料的菜肴创新、改变造型的菜肴创新、改变工艺方法的菜肴创新、综合变化的菜肴创新。

表五 《西餐创新菜肴设计》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
西餐经典代表菜肴	西餐菜肴的创新思维与设计方法	西餐各系菜肴的代表菜品、西餐各系菜肴中的经典菜肴理论知识
法式菜肴制作	经典法式大餐代表菜肴的创新制作及质量标准	经典法式大餐代表菜肴
英式菜肴制作	经典英式大餐代表菜肴的创新制作及质量标准	经典英式菜肴的代表菜肴
美式菜肴制作	经典美式大餐代表菜肴的创新制作及质量标准	经典美式菜系的代表菜肴
意大利菜肴制作	经典意大利大餐代表菜肴的创新制作及质量标准	经典意大利菜肴的代表菜肴
俄式菜肴制作	经典俄式大餐代表菜肴的创新制作及质量标准	经典俄式大餐的代表菜肴

课程思政内容：在菜品装饰、构图、色彩等章节通过中方审美来呈现西餐菜肴。在菜肴组配工艺、宴会组配设计等章节融合反对食材浪费的理念，强调食材的综合利用，通过营养科学分析，决定食材的定量标准。在食材选择、温度控制、菜肴组配等章节，重点强调健康、环保、可持续发展等膳食理念。

创新创业项目：课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

劳动教育内容：使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识；通过多种教育教学手段，根据不同专业具体要求，有针对性的加强职业核心能力的培养，达到增强就业竞争力的目的；通过学习和实践，使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观，明确职业理想，培养学生良好的职业素质和就业创业能力，为未来职业生涯奠定基础。

（6）西餐综合实训 课程代码：013107C1

本课程的主要教学内容是泡芙、巧克力、各式布丁、提拉米苏、各式小饼干、各式小面包、各式小蛋糕等。

表六 《西餐综合实训》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
初加工工艺	原料剔骨出肉、原料整理成型	原料加工制作方法和工艺、刀工工艺理论
西餐烹调方法	西餐腌制工艺、西餐烹调工艺方法	学习刀工工艺制作理论知识、西餐烹调工艺
西餐冷菜工艺	西餐冷菜工艺制作工艺	西餐冷菜工艺制作方法、开胃菜、沙拉的制作工艺
基础汤的制作	经西餐制汤工艺、清汤的制作	西餐浓汤、西餐基础汤的制作及相关理论
沙司的制作	西餐基础沙司的制作及调味工艺	西餐调味工艺制作方法和工艺及沙司的制作工艺
西餐菜单设计	西餐菜单的设计与制作	西餐菜单的种类、西餐菜单的筹划

课程思政内容：在菜品装饰、构图、色彩等章节通过中方审美来呈现西餐菜肴。在菜肴组配工艺、宴会组配设计等章节融合反对食材浪费的理念，强调食材的综合利用，通过营养科学分析，决定食材的定量标准。在食材选择、温度控制、菜肴组配等章节，重点强调健康、环保、可持续发展等膳食理念。

创新创业项目：课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

劳动教育内容：使学生掌握即将所从事职业的安全劳动知识；通过多种教育教学手段，根据不同专业具体要求，有针对性的加强职业核心能力的培养，达到增强就业竞争力的目的；通过学习和实践，使学生树立正确的世界观、人生观、价值观和职业观，明确职业理想，培养学生良好的职业素质和就业创业能力，为未来职业生涯奠定基础。

3. 专业综合实训

专业综合实训主要包括跟岗实习、毕业教育、毕业论文（论文）、毕业实习（顶岗）、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践。实训在校内实验实训室、校外实训基地等开展完成；跟岗实习、社会实践由学校组织与西餐工艺技术相关企业开展完成。

（三）专业拓展课程

1. 专业限选课程

根据本专业知识和能力要求，确定《烹饪工艺美术》、《烹饪英语》、《菜肴制作》课程为专业限选课程。

（1）烹饪英语 课程代码：013101D0

①课程目标

本门课程旨在提升烹饪专业学生的英语素养，让其掌握烹饪专业相关词汇，提升其国际化交流水平，以应对多样化国际化的职场。

②课程内容

本课程主要包括烹饪词汇、烹饪场景英语对话、烹饪岗位工作的英书面表达等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）烹饪工艺美术 课程代码：013102D0

①课程目标

掌握一定的美学理论、美术理论和技能，提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力，掌握饮食环境的设计，菜肴造型，宴席的艺术设计等知识与技能。

②课程内容

掌握烹饪美学概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点造型与拼摆、烹饪综合造型艺术及赏析等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教

学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（3）菜肴制作 课程代码：013109D1

本课程的主要教学内容是中式菜肴制作基础知识、改变调味方法的菜肴创新、改变原料的菜肴创新、改变造型的菜肴创新、改变工艺方法的菜肴创新、综合变化的菜肴创新。

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要内容包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

2. 公共任选课程

本专业公共任选课程根据学生实际选课情况开设。每位学生按照学习兴趣进行选修，选修不低于 4 门 8 学分，至少要包含美育相关课程 2 学分和大学生安全教育相关课程 2 学分。

（1）饮食保健学 课程代码：013103D0

①课程目标

本门课程旨在让学生对中医饮食保健有个基础认知，掌握四季、五脏、虚弱体质、胃肠常见病、肝肾常见病、心脑血管常见病及大众常见病的食疗保健方。

②课程内容

本课程主要内容包括中医饮食保健概论、四季保健菜肴制作、五脏保健菜肴制作、虚弱体质菜肴制作、胃肠常见病保健菜肴制作、肝肾常见病保健菜肴制作、心脑血管常见病保健菜肴制作、大众常见病保健菜肴制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（2）服务礼仪 课程代码：013108D0

①课程目标

本门课程旨在让学生了解会展设计流程与管理，掌握会展设计原则与方法等。

②课程内容

本课程主要内容包括概述、会展部的组织与工作职责、会展部管理、会展的预订、会展的环境气氛设计、会展菜点设计与菜单制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 30 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）艺术欣赏 课程代码：013106D0

①课程目标

本门课程旨通过本课程的学习，使学生较系统地了解美术涵盖的范畴、美术的分类、指导学生进行美术欣赏。通过鉴赏美术作品、学习美术理论，使学生树立正确的审美观念，培养

高雅的审美品位，提高人文素养；了解、吸纳中外优秀艺术成果，理解并尊重多元文化；发展形象思维，培养创新精神和实践能力，提高感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。在课程中不光培养学生的专业能力和专业技巧，同时需要注意引导学生以社会主义核心价值观为学习内容，树立正确的人生观、价值观。教师在教学过程中，需要以“育人为本、德育为先”，把“立德树人”作为自己的根本任务，以身作则，为学生树立正面积极的做人原则和学习态度。

②课程内容

本课程主要包括美术概论、原始美术、西方艺术欣赏、雕刻艺术欣赏、中国画欣赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（4）餐饮市场营销 课程代码：013104D0

①课程目标

掌握餐饮企业促销的概念与作用；熟悉餐饮企业促销组合策略的制订步骤；了解影响餐饮企业促销组合策略的主要因素；熟悉旅游广告的主要内容；熟悉营业推广的含义、作用及活动的策划；熟悉旅游推销人员推销步骤；熟悉公共关系方法及基本原则；熟悉旅游交互式媒介的含义及功能。

②课程内容

通过教与学，使学生正确理解餐饮市场营销学的概念，掌握餐饮市场营销学的普遍规律、基本原理和一般方法，并能综合运用对于对实际问题的分析，具备一定的餐饮市场营销方案制订能力，为旅游类相关行业的产品服务开发与调整、餐饮市场调研以及促销、沟通工作打下坚实的任职基础。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100

人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

(5) 音乐 课程代码：013110D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的音乐素养。

②课程内容

本课程主要包括乐理介绍、名曲鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(四) 课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 2 所示。

表 2 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、大学语文、旅游文化、劳动教育
专业课程	专业基础课程	西餐烹饪基础、西餐原料学、现代厨房管理、西餐菜肴制作、烹饪营养学、烹饪化学
	专业核心课程	西餐工艺学、日韩料理、西餐筵席设计与制作、餐饮成本核算、西餐综合实训、西餐创新菜肴设计
	专业综合实训	跟岗实习、毕业教育、毕业论文（论文）、毕业实习（顶岗）、“双创”服务实践项目/劳动教育、社会实践

专业拓展课程	专业限选课程	烹饪英语、烹饪工艺美术、菜肴制作
	公共任选课程	中医饮食保健学、服务礼仪、艺术赏析、餐饮市场营销、音乐

七、教学进度总体安排

(一) 教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 3。

表 3 教学活动时间分配表

(单位: 周)

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	认知实习	跟岗实习	创新创业实践项目	就业指导(毕业教育)	毕业设计(论文)	顶岗实习	毕业鉴定	社会实践	成绩考核	机动	合计
I	1	14	2			1					1	1	1	20
I	2	16				1					1	1	1	20
II	3	16				1					1	1	1	20
II	4	16				1					1	1	1	20
III	5			1	2		1	2	12			1	1	20
III	6						1	4	12	2			1	20
合计		62	2	1	2	4	2	6	24	2	4	5	6	120

(二) 课程体系设置与教学进程安排

西餐工艺专业课程体系设置与教学进程安排参见表 4。

表 4 西餐工艺专业课程体系设置与教学进程安排表

课程类别	序号	课程性质	课程编号	课程名称	学分	学时数分配			授课周学时						考核形式
						共计	其中		一	二	三	四	五	六	
							纯理论	纯实践							
公共基础	1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	2	2					考试
	2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论	4	64	48	16			2	2			考试

课 程				论体系概论												
	3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时							考查
	4	必修	00TS04A1	大学生心理 健康教育	2	32	26	6	2							考查
	5	必修	00TS05A1	大学生职业 生涯规划与 发展	1	15	15		1							考查
	6	必修	00TS06A1	大学生创业 基础（理论）	1	16	16			1						考查
	7	必修	00TS07A1	大学生就业 指导	1	16	16							1		考查
	8	必修	00TS08A1	大学生创新 创业专题	1	20	20		每学期 4 学时							考查
	9	必修	00TS09A1	入学教育及 军训	2	48		48	2 周							考查
	10	必修	00TS11A1	军事理论课	2	36	24	12	2							考查
	11	必修	00TS21A1	大学体育	8	108	14	94	2	2	2	2				考试
	12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	56	8	48	2	2						考试
	13	必修	00TS41A1	大学英语	8	120	120		4	4						考试
	14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2							考试
	15	必修	00TS71A1	旅游文化	2	32	32			2						考试
	16	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	每学期 8 学时							考查
专 业 （ 技 能 ） 课 程	专 业 基 础 课 程	1	必修	013101B1	西餐烹饪基 础	4	60	4	56	4						考试
		2	必修	013102B1	西餐原料学	2	30	30		2						考试
		3	必修	013103B1	现代厨房管 理	2	32	32					2			考试
		4	必修	013104B1	西餐菜肴制 作	4	64	4	60		4					考试
		5	必修	013106B1	烹饪营养学	2	32	32			2					考试
		6	必修	013107B1	烹饪化学	2	32	32			2					考试
	专 业 核 心 课 程	1	必修	013101C1	西餐工艺学	4	64	32	32	4						考试
		2	必修	013102C1	日韩料理	4	64	4	60				4			考试
		3	必修	013103C1	西餐筵席设 计与制作	4	64	4	60		4					考试
		4	必修	013104C1	餐饮成本核 算	2	32	32				2				考试
		5	必修	013106C1	西餐创新菜 肴设计	4	64	4	60			4				考试
		6	必修	013107C1	西餐综合实 训	4	128	8	120			4	4			考试
	专	1	必修	013108C1	跟岗实习	2	60		60					2		考

业 综 合 实 训		修											周		查	
	2	必修	013109C1	毕业教育	1									1周	考查	
	3	必修	013110C1	毕业论文（论文）	6	168		168					2周	4周	考查	
	4	必修	013111C1	毕业实习（顶岗）	24	720		720					12周	12周	考查	
	5	必修	013112C1	“双创”服务 实践项目/劳动教育	4					1周	1周	1周	1周		考查	
	6	必修	013113C1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考查	
	专 业 限 选 课 程	1	选修	013101D0	烹饪英语	2	32	32				2				考查
2		选修	013102D0	烹饪工艺美术	2	32	16	16		2					考查	
3		选修	013109D1	菜肴制作	4	64		64			4				考试	
公 共 任 选 课 程		4	选修	013103D0	饮食保健学	2	32	32				2				考查
		5	选修	013110D0	音乐	2	32	32					2			考查
		6	选修	013108D0	服务礼仪	2	30	30					2			考查
		7	选修	013106D0	艺术赏析	2	32	32			2					考查
		8	选修	013104D0	餐饮市场营销	2	32	32					2			考查
总计					141	2607	875	1732	27	29	24	22				

说明:

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生通过参与“双创”服务实践项目完成。
- 2、《形势与政策》每学期8课时，每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》20课时，在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32课时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3-5学期根据学生选课情况开设一门。（注意两门课程选一门时课程学分要一致。）
- 6、公共任选课程在第1-5学期内在课后以第二课堂或第三课堂形式完成，可以选5门课程，但至少要有4门课程考核通过，其中至少要有一门美育类课程和一门大学生安全教育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础	公共必修课程	44	31.2%	707	27.1%	

课程						
专业课程	专业基础课程	16	11.3%	250	9.6%	
	专业核心课程	22	15.6%	416	15.9%	
	专业综合实训	41	29.1%	948	36.4%	
	专业拓展课程	18	12.8%	286	11%	限选、公选
合 计		141	100%	2607	100%	
其中	理论教学学时			875	33.5%	
	实践性教学学时			1732	66.5%	
	合计			2607	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

学生数与西餐工艺专任教师数比例不高于 18:1, 双师素质教师占专业教师比例不低于 90%, 专任教师队伍职称配备比例合理, 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力; 具有较强信息化教学能力, 能够开展课程教学改革和科学研究; 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专任教师都具有技师及以上职业资格证书, 或者拥有三年以上行业企业工作经历, 已形成合理的梯队结构。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, 核心课程应由校内专任专业教师 and 行业企业兼职教师共同完成教学。其中, 实训实习部分以行业兼职教师指导为主, 兼职教师授课占专业课总学时比例不低于 50%。具有技师及以上相关专业职称, 并承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施保障

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. 专业教室基本条件

专业教室配备了互动大屏、音响设备, 互联网接入, 安装应急照明装置并保持良好状态, 符合紧急疏散要求, 并且标志明显, 保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

基于一线西式烹调师人才培养的目标定位, 校企共建仿真型校内实训基地, 为学生开展业务实训、顶岗实习提供基本教学条件。在校内实训基地建设方面, 建了理实一体化的校内实训

室,为学生提供西式烹调师实训操作平台,满足学生西餐工艺岗位项目业务内容的教学与实训需要;提高学生业务岗位的适应能力,为西餐工艺从业人员业务培训提供服务;同时,推动项目教学内容与教学方法改革。校内实训室能够实现对 学生西餐工艺方面的职业能力培养和训练。

3. 校外实训基地基本要求

积极与各类餐饮企业开展产学合作,建设校外实习基地,满足学生工学结合、顶岗实习等教学活动的开展。根据专业教学的需要,在不同的时间段安排学生开展专业课程工学结合教学组织形式,进行认知实习、专业实习、实训及顶岗实习等各项工作,全面提高了学生实际操作能力和水平。同时,建立网络教学平台,并通过现代信息技术手段开展教学。

校外实训基地基本要求为:具有稳定的校外实训基地;能够开展西餐工艺技术专业相关实训活动,实训设施齐备,实训岗位、实训指导教师确定,实训管理及实施规章制度齐全。

(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。学校建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构,完善教材选用制度,经过规范程序择优选用教材。

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:相关电子信息行业的政策法规、职业标准,电子器件手册、电子产品手册、通信行业标准等必备手册资料,有关电子信息工程技术的技术、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配配置基本要求

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,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

目前,西餐工艺专业已使用讲授法、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方法,可以运用启发式、探究式、讨论式、任务驱动式、参与式、项目式等教学方法、推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学等教学模式,提高教学的针对性和实效性。具体按照不同课程的特点,结合西餐工艺专业实际需要选择合适的教学方法。

(五) 学习评价

西餐工艺专业教学使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，具体按照不同课程的特点，结合实际需要选择评价方法。

（六）质量管理

1. 学校和二级院系建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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. 学校和二级院系完善教学管理机制，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. 学校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的达成情况。

4. 专业教研室充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 141 分，其中必修课 123 学分，专业限选课程 8 学分，公共任选课程共计 10 学分（其中美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分）。

2. 能力考核

（1）学生必须参加西餐工艺应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗

位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结和毕业设计（论文）各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业设计（论文）必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果，根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程的 139 学分，成绩合格，其中必修课程 123 学分，专业限选课程 8 学分，公共任选课程 10 学分（美育课程、大学生安全教育类课程各 2 个学分），任选课程满 8 分方可毕业。

3. 取得如下技能证书之一：西式烹调师中级级以上（含中级）证书；高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书；鼓励学生取得行业对应的职业资格证书和职业技能等级证书。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级营养配餐专业实施性人才培养方案

（适用高中起点）

一、专业名称及代码

营养配餐 640203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-04-02)；	1. 营养配餐员 2. 中式烹调师 3. 中式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，适应建设健康型社会需要，具有良好职业道德和人文素养，掌握营养配餐专业必需的专业理论知识，具备餐饮一线生产与经营管理能力，面向餐饮业、酒店业、企事业单位后勤、学校食堂、养老院、月子中心等领域的营养配餐、生产管理等工作的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

(2) 具有勤奋进取和吃苦耐劳精神；

(3) 良好的心理素质，爱岗敬业；

(4) 具有良好的身体素质；

(5) 具备责任心，事业心；

(6) 具有自主学习、持续发展的意识；

(7) 具有人格魅力和创新意识；

(8) 良好的团队合作精神、沟通能力以及一定的领导素质。

2. 职业知识

(1) 掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

(2) 掌握营养配餐基础知识；

(3) 掌握食品卫生安全控制知识；

(4) 掌握烹饪基础理论知识；

(5) 掌握食品分析与检测基础知识；

(6) 掌握烹饪原料学知识；

3. 职业能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 能鉴别烹饪原料，能分析出其主要物性、营养价值，并能选择合适的方法对其进行贮藏、初加工；

(3) 能完成简单的日常营养咨询工作，针对不同人群提供合理饮食建议；

(4) 能根据不同的顾客群体的营养要求和特点，在遵循其饮食习惯的基础上，结合《中国营养膳食指南》，为设计营养食谱；

(5) 能依据营养配餐方案，运用一定的烹饪技法，主要从最大程度保护营养素的角度制作菜肴；

(6) 能对每道菜肴制作标签，包括营养素含量、口味特点、适宜人群或不适宜人群等详

细信息；

(7) 能对餐饮服务人员、菜肴制作人员进行等营养基础、食品卫生知识和技能的培训；

(8) 能对厨师制作过程进行监督，负责餐前检查，严格检查执行营养膳食的质量标准及正确的烹调方法，确保食品安全、卫生。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（一）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况，本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、论文写作等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码：00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好地适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容，主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码：00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观,以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:4个学分,共计64学时。

②课程组织安排:本课程在大专二年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法,在传授理论知识的基础上,努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法,采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码:00TS03A1

(1) 课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神,深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神,及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑,宣传党中央大政方针,牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,培养担当民族复兴大任的时代新人。

(2) 课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,开设全面从严治党形势与政策的专题;开设我国经济社会发展形势与政策的专题;开设港澳台工作形势与政策的专题;开设国际形势与政策专题等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设，使学生了解我国的就业形势和就业政策，把握未来职业的发展趋势，形成对个人职业生涯发展的责任意识；进行自我探索，对自我有较为准确的认识和定位；掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤；培养良好的职业素质，从而形成初步的职业目标构想。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索（兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索）、外界探索、职业决策和生涯行动等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础（理论） 课程代码：00TS06A1

（1）课程目标

通过本门课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。

（2）课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程（商业模拟游戏）；学科课程侧重传授创业知识，活动课程侧重培养创业意识和技能，实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合，在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重，互为补充的立体、综合对应关系。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第二学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 60 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2个学分，共计48学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中2周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当

代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：6 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀文化遗产的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

15. 劳动教育 课程代码：00TS91A1

（1）课程目标

通过劳动教育，使学生能够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。

（2）课程内容

劳动理论教育主要内容包括劳动概论、劳动精神、劳模精神和工匠精神等四个专题，组织开展国家相关劳动法律、劳动知识、劳动安全、劳动纪律、劳动精神等方面的教育。劳动实践教育主要内容包括通过家庭劳动、实习实训、技能竞赛、校园劳动、社会志愿服务活动、社会实践等，广泛开展劳动教育实践活动。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2个学分，共计32学时。

②课程组织安排：本课程由“理论教育”和“劳动实践”两部分组成。其中“理论教育”16学时，4学时/第1-4学期；“劳动实践”为16学时，2学时/第1-2学期，4学时/第3-5学期。

③教学方法：本课程建议采用讲授法、讲座、劳动实践等教学方法。

④评价方法：“理论教育”考核部分由马克思主义学院在理论教学基础上组织考核。“劳动实践”考核部分由各二级学院负责组织考核，由劳动实践指导教师制订考核标准，重点从学生的劳动态度、出勤情况、劳动任务完成情况三个方面进行考核。学生成绩分为优秀、良好、中等、及格、不及格五个等级，于第六学期末由各二级学院（部）指定相关人员按照教务处的相关要求及时录入教务管理系统。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据营养配餐行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《菜肴制作》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《餐饮成本核算》《烹饪基础（基本功训练）》、课程为专业基础课程。

（1）中国烹饪概论 课程代码：014101B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要内容包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（2）烹饪营养学 课程代码：014102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要内容包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第二学期和二年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）菜肴制作 课程代码：014103B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）烹饪原料学 课程代码：014104B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类等烹饪原料的产地介绍、品质检验、加工与贮藏等内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）烹饪化学 课程代码：014105B1

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。重点讲解各营养素在烹饪加工过程中的变化。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（6）餐饮成本核算 课程代码：014106B1

①课程目标

本课程旨在介绍各类主料、配料、调料、染料等的成本核算方法，让学生学会对菜肴、面点、筵席等进行成本核算与控制。

②课程内容

- 1、烹饪原料的主料、配料成本核算；
- 2、烹饪调料、燃料成本核算；
- 3、餐饮产品成本核算；
- 4、餐饮菜肴、面点售价的核算；
- 5、餐饮筵席的成本、售价核算；
- 6、餐饮业的成本控制管理；

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（7）烹饪基础（基本功训练） 课程代码：014107B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握配餐制作的基本刀工、勺工。

②课程内容

本课程主要内容包括刀工和勺工训练两大块内容，刀工包括常见典型动物性、植物性原料的改刀方法，块、片、条、丝等的刀法，勺工练习颠勺。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

2. 专业核心课程

根据营养配餐行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《营养配餐设计与制作》、《中医饮食保健学》、《中国名菜》、《中式面点制作》、《食品分析与检测》、《食品法律法规与标准》、《筵席设计与制作》课程为专业核心课程。

（1）营养配餐设计与制作 课程代码：014101C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握配餐设计原则、方法及制作。

②课程内容

1、营养配餐食谱设计与编制，营养餐食谱编制的定义和意义，营养餐食谱编制的基本原则，营养餐食谱的制定，菜点的营养价值评价和营养标签制作；

2、菜品营养标示，菜品营养价值分析；

3、人群（孕妇、乳母、婴幼儿、学龄前儿童、青少年、老年）营养的特点、配餐原则、食谱设计及菜品制作；

4、中式筵席的营养设计原则及分析，筵席相关基础知识，筵席菜谱制定与营养分析。

课程思政内容：课程以营养餐的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级下学期和大三上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（2）中医饮食保健学 课程代码：014102C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对中医饮食保健有个基础认知，掌握四季、五脏、虚弱体质、胃肠常见病、肝肾常见病、心脑血管常见病及大众常见病的食疗保健方。

②课程内容

本课程主要内容包括中医饮食保健概论、四季保健菜肴制作、五脏保健菜肴制作、虚弱体质菜肴制作、胃肠常见病保健菜肴制作、肝肾常见病保健菜肴制作、心脑血管常见病保健菜肴制作、大众常见病保健菜肴制作等。

课程思政内容：课程以中医养生知识为切入点，通过将爱岗敬业、科学严谨、开拓创新等思政元素基因式的融入到该门课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以营养类社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展中医食疗、饮食保健等创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在专业理论课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外专业实践育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 中国名菜 课程代码：014103C1

①课程目标

本课程旨在介绍中国名菜的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等中国名菜的烹调方法及技巧。

②课程内容

1、中国菜肴的发展过程

2、中国名菜的组成及特色

3、各式名菜：蔬菜类名菜，水产类名菜，鱼类名菜，肉类名菜，禽类名菜，豆制品类名菜，其他名菜。

表 2 《中国名菜》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
江苏名菜制作与欣赏	江苏菜肴制作	1. 了解江菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓江菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握江菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据江菜的特点具备一定的创新能力
川、湘名菜制作与欣赏	川、湘菜肴制作	1. 了解川、湘菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓川、湘菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握川、湘菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据川、湘菜的特点具备一定的创新能力
粤、鲁名菜制作与欣赏	粤、鲁菜肴制作	1. 了解粤、鲁菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓粤、鲁菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握粤、鲁菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据粤、鲁菜的特点具备一定的创新能力
徽、浙、闽名菜制作与欣赏	徽、浙、闽菜肴制作	1. 了解徽、浙、闽菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓徽、浙、闽菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握徽、浙、闽菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据徽、浙、闽菜的特点具备一定的创新能力

课程思政内容：课程以中国各类名菜的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级、三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）中式面点制作 课程代码：014104C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握中式面点面皮、馅心的制作手法，各类中式点心的制作技巧。

②课程内容

1、水调面团的调制训练调制；

2、咸鲜口味馅心的调制；

3、品种制作：水饺、蒸饺、烧卖、馄饨、馒头、花卷、银丝卷、提褶包、秋叶包、桃酥、月饼、蛋糕、油条、核桃酥、玉兰酥、酥盒、眉毛酥、海棠酥、佛手酥、菊花酥、荷花酥等品种；

4、质量标准：注重色泽、形态、口味、火候及质感等质量要求。

表 3 《中式面点制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式名心	驴打滚、天津狗不理包子 开口笑、天津大麻花	狗不理包子的典故； 驴打滚的典故； 开口笑的要求。
广式名点	水晶虾饺、叉烧包 芙蓉糕、炒米饼	虾饺馅心的制作； 叉烧包馅心的制作； 炒米饼制作要求。
苏式名点	千层油糕、翡翠烧卖 三丁包、黄桥烧饼 蟹壳黄、苏式月饼、双馅团	三丁馅心的制作； 翡翠烧卖皮的制作； 黄桥烧饼面团的调制。
川式名点	龙抄手、蛋烘糕	龙抄手馅心的制作； 龙抄手汤的制作； 蛋烘糕面团制作要求。

课程思政内容：课程以中式具有代表性的面点制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）食品分析与检测 课程代码：014106C1

①课程目标

本课程旨在介绍食品成分的分析的方法、原理、仪器操作要点，以及数据处理方法。

②课程内容

- 1、食品分析方法的基本原理；
- 2、食品分析中常用仪器的基本结构和测试原理；
- 3、常用仪器设备的使用方法；
- 4、食品中常见成分的分析检测步骤及技巧；
- 5、实验数据的正确处理和统计方法。

表 4 《食品分析与检测》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
食品样品的采集与处理	样品的预处理	样品的采集、制备与保存

食品质量的 感官检验	食品感官评价方法	差别检验法；类别检验法；描述性检验法
	感官检验数据的统计分析	差别检验法的数据处理；排序检验法的数据处理。
物理检验	相对密度法	食品溶液浓度与相对密度的关系；相对密度测定的方法。
	折光法	折射率测定的意义、原理；常用的折光仪、应用实例
	旋光法	原理与旋光度
食品一般成分的测定	水分的测定	水分测定的意义；重量法测定水分（前压烘箱干燥法、真空干燥法；仪器法（卡尔费休法、红外干燥法）
	灰分的测定	灰分测定的意义；总灰分的测定；水溶性灰分和水不溶性灰分的测定；酸不溶性灰分的测定。
	酸类的测定	酸类物质测定的意义；总酸度、挥发酸、有效酸度的测定；乳及乳制品酸度的测定。
	脂类的测定	脂类物质测定的意义；重量法；巴布科克法和盖勃法
	碳水化合物的测定	还原糖的测定；蔗糖、总糖、淀粉的测定
	蛋白质的测定	蛋白质测定的意义；凯氏定氮法测定蛋白质；蛋白质的快速测定法；
	维生素的测定	维生素测定的意义；脂溶性维生素的测定；水溶性维生素的测定

课程思政内容：课程以食品主要成分的分析检测为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（6）食品法律法规与标准 课程代码：014107C1

①课程目标

本课程旨在介绍现行食品相关法律法规及相关标准的使用方法、使用规范等，包括食品安全法、进出口商品检验法、预包装通则、食品添加剂国家安全标准等。

②课程内容

1、法的概述；

2、我国的食品法律、法规：食品安全法、产品质量法、计量法、进出口商品检验法、商标法、食品行政法规、部门规章；

3、标准：我国标准分类、标准体系、标准的制定与编写；

4、我国的食品标准：食品卫生标准、食品检验方法标准、食品添加剂标准；

5、国际食品标准与法规：国际食品法典、国际标准化组织、世界卫生组织、联合国粮食及农业组织、世界贸易组织、发达国家食品标准与法规。

课程思政内容：课程以食品法律法规为切入点，通过将科学严谨、遵纪守法、爱岗敬业、科学严谨等思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以食品法规、餐饮企业经营类社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展食品专业经营类创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在专业理论课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设食品法规类校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（7）筵席设计与制作 课程代码：014108C1

①课程目标

本课程旨在介绍宴席分类、规格、设计原则、制作方法、菜单设计等内容。

②课程内容

1、宴席的概念和发展，宴席的分类与规格；

2、我国历代著名宴席简介；

3、宴席菜品与菜单设计：设计原则、菜品的构成、菜品的命名、菜单设计（国宴菜单，特色宴席与商务宴席菜单，喜庆宴席菜单，节日宴席菜单）；

4、宴会场景及餐台设计。

表 5 《营养配餐设计与制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
营养学知识	营养学基础知识的掌握	让学生掌握相关的基础知识。 理论联系实际，认识营养素对人体的生理功能。 掌握常见营养缺乏症的临床症状及体征。 逐步引入烹饪与合理营养的关系。
中医饮食保健知识	中医饮食保健基础知识的掌握	中医饮食保健学的概念和内容 中医饮食保健学与相关学科的关系 中医饮食保健学的主要研究方法
营养配餐设计	营养餐的搭配与设计	营养配餐的概念和内容 营养配餐与相关学科的关系 营养配餐的主要搭配方法
营养配餐制作	营养餐的制作要领	制作营养配餐 制作营养配餐的重点、难点 制作营养配餐的原则

春季营养配餐制作	春季营养餐的设计与制作	春季滋补类配餐 春季补气类配餐 春季补血类配餐 春季补体
夏季营养配餐制作	夏季营养餐的设计与制作	夏季滋补类配餐 夏季补气类配餐 夏季补虚类配餐 夏季补体
秋季营养配餐制作	秋季营养餐的设计与制作	秋季滋补类配餐 秋季大补类配餐 秋季滋阴润燥类配餐 秋季补体
冬季营养配餐制作	冬季营养餐的设计与制作	冬季滋补类配餐 冬季大补类配餐 冬季补肾护肝类配餐 冬季补体

课程思政内容：课程以宴席菜品的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质。

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码： 014109C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（2）毕业教育 课程代码： 014110C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

（3）毕业设计（论文） 课程代码： 014111C1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（4）毕业实习（顶岗） 课程代码： 014112C1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识与能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（5）“双创”服务实践项目/劳动教育 课程代码： 014113C1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰

写报告考试形式。

(6) 社会实践 课程代码： 014114C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(三) 专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定《食品雕刻》、《烹饪英语》、《烘焙基础》、《餐饮经营与管理》、《美术》、《艺术赏析》、《服务礼仪》、《大学生安全教育》课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

(1) 食品雕刻 课程代码： 014101D0

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握雕刻基本原则、方法、技巧，会雕刻常见品种。

②课程内容

本课程主要包括雕刻基础知识、花卉雕刻、鱼类雕刻、鸟类雕刻、兽类雕刻等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）烹饪英语 课程代码： 014102D0

①课程目标

本门课程旨在提升烹饪专业学生的英语素养，让其掌握烹饪专业相关词汇，提升其国际化交流水平，以应对多样化国际化的职场。

②课程内容

本课程主要包括烹饪词汇、烹饪场景英语对话、烹饪岗位工作的英书面表达等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）烘焙基础 课程代码： 014103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握常见的烘焙基础制作工艺。

②课程内容

本课程主要曲奇、手指饼干、蛋挞、戚风蛋糕、海绵蛋糕、豆乳盒子等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）餐饮经营与管理 课程代码：014104D0

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮规划、生产、采购、成本、销售等管理方法。

②课程内容

- 1、餐饮职业经理人素质训练；
- 2、餐饮连锁规划；
- 3、餐饮门店销售与数据管理；
- 4、餐饮连锁的生产管理；
- 5、餐饮连锁的采购管理；
- 6、餐饮连锁成本控制；
- 7、餐饮连锁总部管理。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 公共任选课程

（5）美术 课程代码： 014105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（6）艺术赏析 课程代码： 014106D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的艺术赏析素养。

②课程内容

本课程主要包括乐理介绍、名曲鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（7）服务礼仪 课程代码：014107D0

①课程目标

本门课程旨在让学生了解会展设计流程与管理，掌握会展设计原则与方法等。

②课程内容

本课程主要包括概述、会展部的组织与工作职责、会展部管理、会展的预订、会展的环境气氛设计、会展菜点设计与菜单制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(8) 大学生安全教育 课程代码: 014108D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识,掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排: 2 个学分, 共计 32 学时。

课程组织安排: 本课程在大专一年级开设, 推行中班教学, 班级规模原则上不超过 100 人; 推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议: 本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法, 提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议: 本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法, 采用理论+实践考试形式。

(四) 课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 6 所示。

表 6 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础(理论)、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、大学语文、劳动教育
专业课程	专业基础课程	中国烹饪概论、烹饪营养学、菜肴制作、烹饪原料学、烹饪化学、餐饮成本核算、烹饪基础(基本功训练)
	专业核心课程	营养配餐设计与制作、中医饮食保健学、中国名菜、中式面点制作、食品分析与检测、食品法律法规与标准、筵席设计与制作
	专业综合实训	专业实践: 专业认知、专业实践: 专业实践、专业实践: 行业认知、社会调查: 工匠培育、专题设计综合实训、毕业教育、毕业实习(顶岗)、毕业设计(论文)、“双创”服务实践项目
专业拓展课程	专业限选课程	食品雕刻、烹饪英语、烘焙基础、餐饮经营与管理
	公共任选课程	美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育

七、教学进度总体安排

(一) 教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 7。

表 7 教学活动时间分配表

(单位: 周)

学年	学期	理实 教学	入学 教育与军 训	创新 创业 实践 项目	社会 实践	就业 指导 (毕业 教育)	认知 实习	跟岗 实习	顶岗 实习	毕业 设计 (论 文)	毕业 鉴定	成绩 考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	21
I	2	16			1		1					1	1	22
II	3	16		1	1							1	1	23
II	4	16		1	1							1	1	24
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	2		1	21
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	2	4	6	131

(二) 课程体系设置与教学进程安排

营养配餐专业课程体系设置与教学进程安排参见表 8。

表8 营养配餐专业课程体系设置与教学进程安排表

课程类别	序号	课程性质	课程编号	课 程 名 称	学分	学 时 数 分 配			授 课 周 学 时						考核方式
						共计	其中		一	二	三	四	五	六	
							纯理论	纯实践							
公共基础课程	1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	4	64	48	16	2	2					考试
	2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试
	3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查
	4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2						考查
	5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1						考查
	6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查
	7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16					1			考查
	8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查
	9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2周						考查
	10	必修	00TS11A1	军事理论	2	36	24	12	2						考查
	11	必修	00TS21A1	大学体育	6	108	8	100	2	2	2				考查
	12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	64	8	56	2	2					考查
	13	必修	00TS41A1	大学英语	8	128	128		4	4					考试
	14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2						考试
	15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期 每学期 8 学时						考查
专业（技能）课程	专业基础课程	1	必修	014101B1	中国烹饪概论	2	32	32		2					考试
		2	必修	014102B1	烹饪营养学	2	32	32		2					考试
		3	必修	014103B1	菜肴制作	3	48		48		3				考试
		4	必修	014104B1	烹饪原料学	2	32	32			2				考查
		5	必修	014105B1	烹饪化学	2	32	32		2					考试
		6	必修	014106B1	餐饮成本核算	2	32	32			2				考查

专业拓展课程		7	必修	014107B1	烹饪基础（基本功训练）	4	64		64	4						考试
	专业核心课程	1	必修	014101C1	营养配餐设计与制作	6	96	32	64		2	4				考试
		2	必修	014102C1	中医饮食保健学	2	32	32			2					考查
		3	必修	014103C1	中国名菜	3	48		48		3					考试
		4	必修	014104C1	中式面点制作	3	48		48			3				考试
		5	必修	014106C1	食品分析与检测	4	64	32	32			4				考试
		6	必修	014107C1	食品法律法规与标准	2	32	32			2					考试
		7	必修	014108C1	筵席设计与制作	6	96		96			6				考试
	专业综合实训	1	必修	014109C1	跟岗实习	2	28		28					2周		考查
		2	必修	014110C1	毕业教育	1									1周	考查
		3	必修	014111C1	毕业设计（论文）	6	168		168					2周	4周	考查
		4	必修	014112C1	毕业实习（顶岗）	24	720		720					12周	12周	考查
		5	必修	014113C1	“双创”服务实践项目/劳动教育	4					1周	1周	1周	1周		考查
		6	必修	014114C1	社会实践	4				1周	1周	1周	1周			考查
	专业任选课程	1	选修	014101D0	食品雕刻	3	48		48			3				考试
		2	选修	014102D0	烹饪英语	2	32	32			2					考查
		3	选修	014103D0	烘焙基础	3	48		48				3			考查
		4	选修	014104D0	餐饮经营与管理	2	32	32				2				
		5	选修	014105D0	美术	2	32	32			2					考查
		6	选修	014106D0	艺术赏析	2	32	32				2				考查
		7	选修	014107D0	服务礼仪	2	32		32					2		考查
		8	选修	014108D0	大学生安全教育	2	32	32				2				

总计	14 3	26 00	886	171 4	27	2 0	22	25	2	0	
----	---------	----------	-----	----------	----	--------	----	----	---	---	--

说明:

- 1、《大学生创业基础》(实践)部分由学生在第3—6学期通过参与“双创”服务实践项目完成,第5学期核定成绩。
- 2、《形势与政策》每学期8学时,每学期安排在周三下午6-7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》20学时,在第1-5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成;
- 4、《职业素养》32学时,根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3—5学期根据学生选课情况开设。
- 6、公共任选课程在第1-5学期内完成,共4门课,其中至少要有一门美育类课程。

(三) 专业各类课程学时学分安排

专业各类课程学时学分安排见表9。

表9 专业各类课程学时学分安排

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	41	28.67%	708	27.23%	
专业课程	专业基础课程	17	11.89%	272	10.46%	
	专业核心课程	26	18.18%	416	16.00%	
	专业综合实训	41	28.67%	916	35.23%	
	专业拓展课程	18	12.59%	288	11.08%	限选、公选
合 计		143	100.00%	2600	100.00%	
其中	理论教学学时			886	34.08%	
	实践性教学学时			1714	65.92%	
	合计			2600	100.00%	

八、实施保障

(一) 师资队伍保障

1. 专任教师

本专业专任教师生师配比合理,已达到18:1,双师素质教师占比90%左右。专任教师专业基本功扎实,专业技能水平高,均有企业实践经历。教师专业基本功扎实,专业技能水平高,均有企业实践经历。

2. 兼职教师

本专业与多所本科院校、相关知名企事业单位、科研单位合作，聘任名师、企业专家，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的营养配餐专业知识和丰富的实际工作经验，具有高级技师职业资格，能承担专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

（二）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和安全消防措施。

2. 校内实验室

拥有三间实验室，分别为一间准备室、两间营养理化分析实验室，配备食品成分分析检测的相关设备，满足学生进行营养成分分析、鉴定等学习需求。主要设备见表 10。

表 10 校内实验室建设

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
理化分析	液相色谱	1	L600
	气相色谱	1	G5
	原子吸收分光光度计	1	TAS-990F
	全钢中央实验台	2	3600*1500mm
营养分析	凯氏定氮	1	K9840+SH420
	脂肪抽提	1	SOX406
	纤维测定	1	F800
	净化工作台	1	SW-CJ-2FD
	酸度计	1	ST3100
	分析天平	1	AX224ZH/E
	精密天平	2	AX2202ZH/E
	超纯水系统	1	Smart-S15
	高速冷冻离心机	1	TGL-20M
	紫外分光光度计	1	UV1600
	消解仪	1	SH230N
	磁力加热搅拌仪	2	HS4
	水浴锅	2	HH.S21-4
	通风橱	2	
	鼓风干燥箱	2	GZX-9140MBE
	旋转蒸发器	1	RE-52AA
	移液器	1	AO 系列
	循环水真空泵	1	SHZ-III
	全钢中央实验台	4	3600*1500mm
准备室	分析天平	1	AX224ZH/E

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	酸度计	1	ST3100
	马弗炉	1	SX2-2.5-12Z
	移液器	1	AO 系列
	全钢中央实验台	1	3600*1500mm

3. 实训基地

（1）校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准见表 11。

表 11 实训基地建设标准

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

各实训室主要设备见表 12。

表 12 各实训室主要设备

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	40	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
中餐烹饪基础实训	模拟灶台炉架	40	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
中餐烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	40	1600×760×800H
	双头燃气灶台	40	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
中餐实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	40	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
中餐烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前营养配餐专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

1. 学校和二级院系建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、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. 学校和二级院系完善教学管理机制，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

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. 学校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的达成情况。

4. 本专业充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 143 学分，其中必修课 125 学分，专业限选课程 10 学分，公共任选课程 8 学分（其中美育课程 2 个学分）。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结和毕业设计（论文）各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业设计（论文）必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果，根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

（二）毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件：

1. 思想品质和职业道德合格。
2. 修完规定课程，成绩合格，取得 143 学分，其中必修课程 125 学分，专业限选课程 10 学分，公共任选课程 8 学分（美育课程 2 个学分），方可毕业。
3. 取得如下技能证书之一：计算机应用能力等级考试国家一级以上（含一级）证书（含中级）证书；高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上（含 B 级）证书；鼓励学生取得行业对应的职业资格证书和职业技能等级证书，如果没有对应的职业资格或技能等级证书，学生应在毕业前参加综合技能测试，合格者方可满足本条件。
4. 顶岗实习鉴定与毕业论文（设计）合格。

江苏旅游职业学院

2020 级营养配餐专业实施性人才培养方案

（适用中职起点）

一、专业名称及代码

营养配餐 640203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示：

表 1 本专业职业面向

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
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	1. 营养配餐员 2. 中式烹调师 3. 中式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，适应建设健康型社会需要，具有良好职业道德和人文素养，掌握营养配餐专业必需的专业理论知识，具备餐饮一线生产与经营管理能力，面向餐饮业、酒店业、企事业单位后勤、学校食堂、养老院、月子中心等领域的营养配餐、生产管理工作的复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动。

(2) 具有勤奋进取和吃苦耐劳精神；

(3) 良好的心理素质，爱岗敬业；

(4) 具有良好的身体素质；

(5) 具备责任心，事业心；

(6) 具有自主学习、持续发展的意识；

(7) 具有人格魅力和创新意识；

(8) 良好的团队合作精神、沟通能力以及一定的领导素质。

2. 职业知识

(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，熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。

(2) 掌握营养配餐基础知识；

(3) 掌握食品卫生安全控制知识；

(4) 掌握烹饪基础理论知识；

(5) 掌握食品分析与检测基础知识；

(6) 掌握烹饪原料学知识；

3. 职业能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力，具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(2) 能鉴别烹饪原料，能分析出其主要物性、营养价值，并能选择合适的方法对其进行贮藏、初加工；

(3) 能完成简单的日常营养咨询工作，针对不同人群提供合理饮食建议；

(4) 能根据不同的顾客群体的营养要求和特点，在遵循其饮食习惯的基础上，结合《中国营养膳食指南》，为设计营养食谱；

(5) 能依据营养配餐方案，运用一定的烹饪技法，主要从最大程度保护营养素的角度制作菜肴；

(6) 能对每道菜肴制作标签，包括营养素含量、口味特点、适宜人群或不适宜人群等详细信息；

(7) 能对餐饮服务人员、菜肴制作人员进行等营养基础、食品卫生知识和技能的培训；

(8) 能对厨师制作过程进行监督，负责餐前检查，严格检查执行营养膳食的质量标准及正确的烹调方法，确保食品安全、卫生。

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课程、专业（技能）课程和专业拓展课程三个部分。

（3）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定和学校的实际情况，本专业的公共基础课程包括思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、劳动教育等。

1. 思想道德修养与法律基础 课程代码：00TS01A1

（1）课程目标

本课程旨在运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好地适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

（2）课程内容

本课程共六章内容，主要包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考试形式。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 课程代码：00TS02A1

（1）课程目标

对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

(2) 课程内容

本课程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、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观,以及习近平新时代中国特色社会主义思想等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:4个学分,共计64学时。

②课程组织安排:本课程在大专二年级开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、理论与实践相结合等教学方法,在传授理论知识的基础上,努力塑造学生良好的世界观、人生观和价值观。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价、社会评价等多元评价方法,采用理论闭卷或开卷考试形式。

3. 形势与政策 课程代码:00TS03A1

(1) 课程目标

深入学习贯彻党的十九大精神,深入贯彻落实习近平总书记关于加强和改进高校思想政治工作的重要论述和中共中央、国务院《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》精神,及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑,宣传党中央大政方针,牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,培养担当民族复兴大任的时代新人。

(2) 课程内容

本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,开设全面从严治党形势与政策的专题;开设我国经济社会发展形势与政策的专题;开设港澳台工作形势与政策的专题;开设国际形势与政策专题等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排：本课程共计 1 学分，每学期不低于 8 学时。

②课程组织安排：本课程每学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲座法、演讲法、辩论赛法等教学方法，在传授基本理论知识的基础上，引导学生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。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程小论文”考试形式。

4. 大学生心理健康教育 课程代码：00TS04A1

（1）课程目标

课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

（2）课程内容

本课程主要讲授章节有心理健康教育导论、感觉与记忆、学习与创造、时间管理与网络管理、发展与教育、变化与适应、职业生涯、情绪与情感、情绪管理、压力管理、动机与人格、自我形象与自我觉察、自我接纳、文化与社会、人际关系与交往沟通、恋爱心理学、心理健康、心理健康与日常保健等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法，切实提高大学生心理健康水平。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告或课程论文考核形式。

5. 大学生职业生涯规划与发展 课程代码：00TS05A1

（1）课程目标

通过本门课程开设,使学生了解我国的就业形势和就业政策,把握未来职业的发展趋势,形成对个人职业生涯发展的责任意识;进行自我探索,对自我有较为准确的认识和定位;掌握大学生职业生涯规划的基本方法和步骤;培养良好的职业素质,从而形成初步的职业目标构想。

(2) 课程内容

本课程主要内容包括生涯觉醒、自我探索(兴趣探索、性格探索、能力探索和价值观探索)、外界探索、职业决策和生涯行动等。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:1个学分,共计16学时。

②课程组织安排:本课程在大专第一学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过100人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用讲授法、任务驱动法、讨论法、自主学习法等。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,考核采用撰写自我职业生涯规划形式。

6. 大学生创业基础(理论) 课程代码:00TS06A1

(1) 课程目标

通过本门课程教学,使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识,使学生具备必要的创业能力,使学生树立科学的创业观。

(2) 课程内容

本课程主要内容包括学科课程、活动课程以及实践课程(商业模拟游戏);学科课程侧重传授创业知识,活动课程侧重培养创业意识和技能,实践课程侧重提供创业模拟演练。三类课程彼此融合,在实现创业教育教学目标方面形成了互有侧重,互为补充的立体、综合对应关系。

(3) 教学要求

①学分及学时安排:1个学分,共计16学时。

②课程组织安排:本课程在大专第二学期开设,推行中班教学,班级规模原则上不超过60人;推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议:本课程建议使用启发式教学方法、课堂讨论法、案例教学法、专题讲座法、小组研讨法、课堂辩论法、实践教学法等。

④评价方法建议:本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法,采用“理论+实践”考核形式。

7. 大学生就业指导 课程代码：00TS07A1

（1）课程目标

本课程以大学生专业知识、技能以及人文素养为基础，其目的和任务是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识，掌握求职择业的基本常识和技巧，把握大学生就业市场的特点和功能，以此提高大学生择业、就业的能力，最终指导和帮助大学生实现成功就业。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括就业形势、择业观念、就业心理、就业准备、面试攻略、就业相关流程、就业权益和职业发展等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 16 学时。

②课程组织安排：本门课程安排在三年制大专三年级上学期开设，教学周数为 8 周，周学时数为 2 学时。推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写“课程论文”考核形式。

8. 大学生创新创业专题 课程代码：00TS08A1

（1）课程目标

本门课程旨在培育学生的创新创业精神和意识，初步掌握创新创业基本理论，锻炼和提升创业基本素质和能力。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：1 个学分，共计 20 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一至第五学期开设，每个学期开设 4 个学时，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程要努力做到系统讲授与创业人物事迹展、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，理论学习与实践相结合。把创业课程与“互联网+”等创新创业大赛结合起来，使学生在参与比赛中接受教育。同时积极运用互联网这一现代信息技术，丰富教育资源，创新教学方法，拓展教育空间。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写创业计划书的考核形式。

9. 入学教育及军训 课程代码：00TS09A1

（1）课程目标

新生入学教育是针对大学新生的特点，帮助学生了解大学的目的及意义、了解规章制度及相关机构设置、明确自己的义务和责任适应校园新环境，融入学校生活。

（2）课程内容

本门课程主要内容包括专业思想教育、爱国爱校（校史校情）教育、校纪校规教育、安全教育、校园文明礼仪教育、心理健康教育、职业生涯规划教育、国防教育。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2个学分，共计48学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，集中2周安排，采用“理实一体化+集中实践”教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、参观教学法、任务驱动法、练习法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、教师评价、校外专家评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

10. 军事理论 课程代码：00TS11A1

（1）课程目标

本门课程是根据教育部、中央军委国防动员部的有关要求开设的普通高等学校本、专科学生的一门必修课。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。

（2）课程内容

本课程主要内容包括国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当

代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争与信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统与信息化杀伤武器等内容。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 学分，共计 36 学时。

②课程组织安排：本课程在第一学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法等教学方法。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用“课程论文”考试形式。

11. 大学体育 课程代码：00TS21A1

（1）课程目标

通过课程的学习，掌握体育与健康的基础知识，丰富体育文化素养；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；在学习和自主运动实践中体验运动的乐趣和成功，具有一定的体育文化欣赏能力，树立正确的体育价值观，形成终身体育的意识和自觉锻炼习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力，提高自觉维护健康的意识，提升职业专门性身体能力、工作技能和职业素养，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）课程内容

本课程教学内容要贴近教育部、国家体育总局制定的《学生体质健康标准（试行方案）》的内容，主要包括田径、篮球、排球、足球、健美操及身体素质练习、网球、乒乓球、羽毛球、武术等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：6 个学分，共计 108 学时。

②课程组织安排：本课程在大专每学期开设，根据学生兴趣爱好，在学习必修内容的基础上，学生选择项目，教师按照项目式进行授课的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用实践法、任务驱动法、训练法、表演法等教学方法，提高教学的针对性和有效性。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

12. 计算机基础 课程代码：00TS31A1

（1）课程目标

本课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生基本了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本知识，掌握 Windows 操作系统的基本使用方法，掌握 Office 办公软件中现今常用的软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。

（2）课程内容

本课程主要包括计算机基础知识、文字处理软件 Word、表格处理软件 Excel、演示文稿软件 PowerPoint、计算机网络基础与 Internet 等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学期开设，学生主体、教师主导、实践为主的教学模式。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、任务驱动法、实践法等教学方法，提高教学的效率和学生的实践能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用项目实践考核形式。

13. 大学英语 课程代码：00TS41A1

（1）课程目标

通过本课程的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，从而借助词典阅读和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动和业务中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础。

（2）课程内容

本课程在加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际使用英语进行交际的能力。主要学习内容包括：掌握 2500 个单词及其常用词组，基本的英语语法规则、阅读、翻译、听力、口语、写作等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：8 个学分，共计 128 学时。

②课程组织安排：本课程在大专第一学年开设，推行分层教学模式，班级规模原则上不超过 100 人。

③教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、任务驱动法等教学方法，切实提高大学生英语综合应用能力。

④评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

14. 大学语文 课程代码：00TS51A1

（1）课程目标

本门课程是普及汉语文化知识、拓展学生视野、培养学生鉴赏能力、提高学生中文底蕴的一门课程。担任着丰富学生视野、塑造学生价值观、人生观、提高学生智商和情商的重要作用。使学生在阅读和学习的过程中锻炼思维，澄净心灵。另外，增强学生的文化意识，重视优秀文化遗产的传承，尊重和理解多元文化，关注当代文化生活，积极参与先进文化的传播和交流。同时注重跨领域学习，拓展语文学习的范围。

（2）课程内容

本课程主要内容包括生命方舟、真爱之旅、历史长河、亲情小屋、神话世界、舞台魅影、武侠梦幻、网络星空。另有实训指导：对话、座谈、演讲、主持、社会调查、毕业论文、简历和面试等。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

②课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

③教学方法：使用多媒体设备辅助教学，采用课前三分钟演讲、影评、案例分析、辩论等教学方法，激发学生的学习兴趣，提升人文素养，引导学生追求真善美，促进学生全面发展。

④评价方法：本课程建议师生使用电子平台，通过学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论闭卷考核方式。

15. 劳动教育 课程代码：00TS91A1

（1）课程目标

通过劳动教育，使学生能够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。

（2）课程内容

劳动理论教育主要内容包括劳动概论、劳动精神、劳模精神和工匠精神等四个专题，组织开展国家相关劳动法律、劳动知识、劳动安全、劳动纪律、劳动精神等方面的教育。劳动实践教育主要内容包括通过家庭劳动、实习实训、技能竞赛、校园劳动、社会志愿服务活动、社会实践等，广泛开展劳动教育实践活动。

（3）教学要求

①学分及学时安排：2个学分，共计32学时。

②课程组织安排：本课程由“理论教育”和“劳动实践”两部分组成。其中“理论教育”16学时，4学时/第1-4学期；“劳动实践”为16学时，2学时/第1-2学期，4学时/第3-5学期。

③教学方法：本课程建议采用讲授法、讲座、劳动实践等教学方法。

④评价方法：“理论教育”考核部分由马克思主义学院在理论教学基础上组织考核。“劳动实践”考核部分由各二级学院负责组织考核，由劳动实践指导教师制订考核标准，重点从学生的劳动态度、出勤情况、劳动任务完成情况三个方面进行考核。学生成绩分为优秀、良好、中等、及格、不及格五个等级，于第六学期末由各二级学院（部）指定相关人员按照教务处的相关要求及时录入教务管理系统。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程主要包括专业基础课程、专业核心课程和专业综合实训三个部分。

1. 专业基础课程

根据营养配餐行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《中国烹饪概论》、《烹饪营养学》、《菜肴制作》、《烹饪原料学》、《烹饪化学》、《餐饮成本核算》课程为专业基础课程。

（1）中国烹饪概论 课程代码：014101B1

①课程目标

本门课程旨在介绍我国餐饮业发展的最近动态，包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。

②课程内容

本课程主要包括餐饮业发展历史、最新动态、发展趋势等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、电影观后感、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用课程论文考试形式。

（2）烹饪营养学 课程代码：014102B1

①课程目标

本门课程旨在介绍营养学基础知识，包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等，让学生对营养有个基础认知。

②课程内容

本课程主要包括水分、糖类、脂质、蛋白质、维生素、矿物质六大营养素的性质、作用、人体需要量、吸收情况等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（3）菜肴制作 课程代码：014103B1

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握一定的菜肴制作基础知识，能正确运用合适的烹调方法制作菜肴。

②课程内容

本课程主要包括蔬菜类、禽类、畜类、水产等原料的初加工方法，及其相关常见菜肴的制作等。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期和二年级上学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）烹饪原料学 课程代码：014104B1

①课程目标

本门课程旨在介绍烹饪原料的历史来源、发展过程、变化趋势、新原料的开发等问题，让学生掌握烹饪原料的品种、分类、分布、产供销情况、组织结构、性质、品质特点、化学成分、营养价值、在烹饪过程中的性能、特点、用途和用法，以及烹饪原料品质检验方法、烹饪原料贮藏保鲜方法、外界因素对烹饪原料品质的影响及产生影响的原因等，为菜肴制作奠定基础。

②课程内容

本课程主要包括绪论、粮食类、禽畜类、蔬菜类、水产类、果品类、调味类，共七章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（5）烹饪化学 课程代码：014105B1

①课程目标

本门课程旨在让学生基础的烹饪化学知识，理解原料中化学组成的理化特性、转变为菜肴的化学变化及机制、内在规律，能从化学层面对原料进行正确储藏，能理解菜肴制作中调色、调香、调味、调形、调质的原理及方法，并对传统菜肴改良与菜肴创新有一定启蒙思考。

②课程内容

本课程主要包括绪论、水分、脂类、糖类、蛋白质、维生素和矿物质、酶、食物的色、食物的香、食物的味，共八章内容。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、实验法、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（6）餐饮成本核算 课程代码：014106B1

①课程目标

本课程旨在介绍各类主料、配料、调料、染料等的成本核算方法，让学生学会对菜肴、面点、筵席等进行成本核算与控制。

②课程内容

- 1、烹饪原料的主料、配料成本核算；
- 2、烹饪调料、燃料成本核算；
- 3、餐饮产品成本核算；
- 4、餐饮菜肴、面点售价的核算；
- 5、餐饮筵席的成本、售价核算；
- 6、餐饮业的成本控制管理；

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 专业核心课程

根据营养配餐行业发展及相关企业职业岗位要求，本专业确定《营养配餐设计与制作》、《中医饮食保健学》、《中国名菜》、《创意中式面点制作》、《食品分析与检测》、《食品法律法规与标准》、《筵席设计与制作》课程为专业核心课程。

（1）营养配餐设计与制作 课程代码： 014101C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握配餐设计原则、方法及制作。

②课程内容

1、营养配餐食谱设计与编制，营养餐食谱编制的定义和意义，营养餐食谱编制的基本原则，营养餐食谱的制定，菜点的营养价值评价和营养标签制作；

2、菜品营养标示，菜品营养价值分析；

3、人群（孕妇、乳母、婴幼儿、学龄前儿童、青少年、老年）营养的特点、配餐原则、食谱设计及菜品制作；

4、中式筵席的营养设计原则及分析，筵席相关基础知识，筵席菜谱制定与营养分析。

表2 《营养配餐设计与制作》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
营养学知识	营养学基础知识的掌握	让学生掌握相关的基础知识。 理论联系实际，认识营养素对人体的生理功能。 掌握常见营养缺乏症的临床症状及体征。 逐步引入烹饪与合理营养的关系。
中医饮食保健知识	中医饮食保健基础知识的掌握	中医饮食保健学的概念和内容 中医饮食保健学与相关学科的关系 中医饮食保健学的主要研究方法
营养配餐设计	营养餐的搭配与设计	营养配餐的概念和内容 营养配餐与相关学科的关系 营养配餐的主要搭配方法
营养配餐制作	营养餐的制作要领	制作营养配餐 制作营养配餐的重点、难点 制作营养配餐的原则

春季营养配餐制作	春季营养餐的设计与制作	春季滋补类配餐 春季补气类配餐 春季补血类配餐 春季补体
夏季营养配餐制作	夏季营养餐的设计与制作	夏季滋补类配餐 夏季补气类配餐 夏季补虚类配餐 夏季补体
秋季营养配餐制作	秋季营养餐的设计与制作	秋季滋补类配餐 秋季大补类配餐 秋季滋阴润燥类配餐 秋季补体
冬季营养配餐制作	冬季营养餐的设计与制作	冬季滋补类配餐 冬季大补类配餐 冬季补肾护肝类配餐 冬季补体

课程思政内容：课程以营养餐的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

(2) 中医饮食保健学 课程代码：014102C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对中医饮食保健有个基础认知，掌握四季、五脏、虚弱体质、胃肠常见病、肝肾常见病、心脑血管常见病及大众常见病的食疗保健方。

②课程内容

本课程主要内容包括中医饮食保健概论、四季保健菜肴制作、五脏保健菜肴制作、虚弱体质菜肴制作、胃肠常见病保健菜肴制作、肝肾常见病保健菜肴制作、心脑血管常见病保健菜肴制作、大众常见病保健菜肴制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级下学期开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

(3) 中国名菜 课程代码：014103C1

①课程目标

本课程旨在介绍中国名菜的发展史、内容、特色，重点介绍各种蔬菜类、水产类、禽畜类等中国名菜的烹调方法及技巧。

②课程内容

- 1、中国菜肴的发展过程
- 2、中国名菜的组成及特色
- 3、各式名菜：蔬菜类名菜，水产类名菜，鱼类名菜，肉类名菜，禽类名菜，豆制品类名菜，其他名菜。

表 3 《中国名菜》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
江苏名菜制作与欣赏	江苏菜肴制作	1. 了解江菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓江菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握江菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据江菜的特点具备一定的创新能力

川、湘名菜制作与欣赏	川、湘菜肴制作	1. 了解川、湘菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓川、湘菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握川、湘菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据川、湘菜的特点具备一定的创新能力
粤、鲁名菜制作与欣赏	粤、鲁菜肴制作	1. 了解粤、鲁菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓粤、鲁菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握粤、鲁菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据粤、鲁菜的特点具备一定的创新能力
徽、浙、闽名菜制作与欣赏	徽、浙、闽菜肴制作	1. 了解徽、浙、闽菜系形成、特点及相关典故 2. 通晓徽、浙、闽菜系中具有代表性名菜及部分点心的用料、制作工艺、成品特点的要求 3. 能掌握徽、浙、闽菜系中有代表性的名菜点的制作工艺 4. 依据徽、浙、闽菜的特点具备一定的创新能力

课程思政内容：课程以中国各类名菜的制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

(4) 创意中式面点制作 课程代码：014105C1

①课程目标

本课程旨在让学生掌握创意中式面点面皮、馅料的制作手法，各类中式点心的制作技巧。

②课程内容

课程内容包括创意中式面点的分类、设计原则、辅助工具、设计方法、制作技艺等。

表 4 《创意中式面点》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
京式名心	驴打滚、天津狗不理包子 开口笑、天津大麻花	狗不理包子的典故； 驴打滚的典故； 开口笑的要求。
广式名点	水晶虾饺、叉烧包 芙蓉糕、炒米饼	虾饺馅料的制作； 叉烧包馅料的制作； 炒米饼制作要求。
苏式名点	千层油糕、翡翠烧卖 三丁包、黄桥烧饼 蟹壳黄、苏式月饼、双馅团	三丁馅料的制作； 翡翠烧卖皮的制作； 黄桥烧饼面团的调制。
川式名点	龙抄手、蛋烘糕	龙抄手馅料的制作； 龙抄手汤的制作； 蛋烘糕面团制作要求。

课程思政内容：课程以创新的面点制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（5）食品分析与检测 课程代码：014106C1

①课程目标

本课程旨在介绍食品成分的进行分析的方法、原理、仪器操作要点，以及数据处理方法。

②课程内容

- 1、食品分析方法的基本原理；
- 2、食品分析中常用仪器的基本结构和测试原理；
- 3、常用仪器设备的使用方法；
- 4、食品中常见成分的分析检测步骤及技巧；
- 5、实验数据的正确处理和统计方法。

表 5 《食品分析与检测》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
食品样品的采集与处理	样品的预处理	样品的采集、制备与保存
食品质量的感官检验	食品感官评价方法	差别检验法；类别检验法；描述性检验法
	感官检验数据的统计分析	差别检验法的数据处理；排序检验法的数据处理。
物理检验	相对密度法	食品溶液浓度与相对密度的关系；相对密度测定的方法。
	折光法	折射率测定的意义、原理；常用的折光仪、应用实例
	旋光法	原理与旋光度
食品一般成分的测定	水分的测定	水分测定的意义；重量法测定水分（前压烘箱干燥法、真空干燥法；仪器法（卡尔费休法、红外干燥法）
	灰分的测定	灰分测定的意义；总灰分的测定；水溶性灰分和水不溶性灰分的测定；酸不溶性灰分的测定。
	酸类的测定	酸类物质测定的意义；总酸度、挥发酸、有效酸度的测定；乳及乳制品酸度的测定。
	脂类的测定	脂类物质测定的意义；重量法；巴布科克法和盖勃法
	碳水化合物的测定	还原糖的测定；蔗糖、总糖、淀粉的测定
	蛋白质的测定	蛋白质测定的意义；凯氏定氮法测定蛋白质；蛋白质的快速测定法；

	维生素的测定	维生素测定的意义；脂溶性维生素的测定；水溶性维生素的测定
--	--------	------------------------------

课程思政内容：课程以食品成分的分析与检测为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分，共计 64 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（6）食品法律法规与标准 课程代码：014107C1

①课程目标

本课程旨在介绍现行食品相关法律法规及相关标准的使用方法、使用规范等，包括食品安全法、进出口商品检验法、预包装通则、食品添加剂国家安全标准等。

②课程内容

- 1、法的概述；
- 2、我国的食品法律、法规：食品安全法、产品质量法、计量法、进出口商品检验法、商标法、食品行政法规、部门规章；
- 3、标准：我国标准分类、标准体系、标准的制定与编写；
- 4、我国的食品标准：食品卫生标准、食品检验方法标准、食品添加剂标准；

5、国际食品标准与法规：国际食品法典、国际标准化组织、世界卫生组织、联合国粮食及农业组织、世界贸易组织、发达国家食品标准与法规。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（7）筵席设计与制作 课程代码：014108C1

①课程目标

本课程旨在介绍宴席分类、规格、设计原则、制作方法、菜单设计等内容。

②课程内容

- 1、宴席的概念和发展，宴席的分类与规格；
- 2、我国历代著名宴席简介；
- 3、宴席菜品与菜单设计：设计原则、菜品的构成、菜品的命名、菜单设计（国宴菜单，特色宴席与商务宴席菜单，喜庆宴席菜单，节日宴席菜单）；
- 4、宴会场景及餐台设计。

表 6 《食品雕刻》课程分析表

核心技能	考核技能	主要知识
筵席菜单的编制	筵席搭配	筵席菜单的作用和种类 菜单编制的原则和注意事项 菜肴命名的原则和方法
筵席酒水与餐具设计	筵席中酒水的搭配	中餐筵席中酒水的作用 酒水特性 中餐筵席餐具 常用餐具、酒具、厨房用具
中餐筵席的场景与台型设计	筵席台型设计	中餐筵席气氛 中餐筵席餐桌

中餐筵席冷菜的设计与制作	拌双脆	餐筵席中冷菜设计的原则与要求 大型筵席冷菜的设计与组织 常见冷菜的制作 常见筵席冷菜制作
中餐筵席热菜的设计与制作	地方风味筵席热菜	热菜的设计 热菜造型的制作要求 代表性菜肴的制作方式
中餐筵席汤菜的设计与制作	筵席代表性汤品制作	汤羹的制作要求 制汤工艺 制汤品种
中餐筵席面点的设计与制作	代表性筵席面点	筵席面点的设计原则 筵席面点的组配要求 全席面点的设计与配置 代表性品种的制作方法

课程思政内容：课程以宴席菜品的美制作为切入点，通过将思政元素基因式的融入到实操课程中，将本课程打造成老师爱讲学生爱听的专业核心课，在学习专业基础知识的同时潜移默化地培养和提升学生的综合素质

创新创业项目：以社团为载体充分发挥大学生的主体作用，组织开展创业沙龙、创业技能技巧大赛等活动。发挥学生自我服务、自我教育能力的同时，培养学生创业能力。

劳动教育内容：在课程学习过程中，培养学生的自主劳动意识，以校内劳动实践为基础，建设校外劳动育人基地，充分利用校外实习基地和实践基地，拓宽劳动育人的社会实践途径。做到校内与校外的统一，劳动与教育的统一。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分，共计 96 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、讨论法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

3. 专业综合实训

(1) 跟岗实习 课程代码： 014109C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

(2) 毕业教育 课程代码： 014110C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对毕业后的职业生涯发展有一定规划。

②课程内容

本课程主要包括职业生涯规划。

③教学要求

学分及学时安排：1 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

(3) 毕业设计（论文） 课程代码： 014111C1

①课程目标

本门课程旨在让学生能在教师的指导下进行一定程度的科学研究。

②课程内容

本课程主要包括毕业论文设计及撰写。

③教学要求

学分及学时安排：6 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写毕业论文考试形式。

（4）毕业实习（顶岗） 课程代码： 014112C1

①课程目标

本门课程旨在让学生在具体工作岗位中灵活运用所学知识与能力，解决工作中的实际问题，在问题解决中不断深化对岗位、专业认知，提升自身能力、素养。

②课程内容

本课程主要包括实习。

③教学要求

学分及学时安排：24 个学分。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用实践的方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写实习报告考试形式。

（5）“双创”服务实践项目/劳动教育 课程代码： 014113C1

①课程目标

本门课程旨在让学生具有一定的创业创新意识与能力。

②课程内容

本课程主要包括创业、创新社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专二、三年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对

性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写报告考试形式。

（6）社会实践 课程代码： 014114C1

①课程目标

本门课程旨在让学生对专业具体工作岗位、工作内容有一定客观、直观认知。

②课程内容

本课程主要包括专业社会实践。

③教学要求

学分及学时安排：4 个学分。

课程组织安排：本课程在大专一、二年级开设，推行实践教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用主题演讲、问题讨论、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写调研报告考试形式。

（三）专业拓展课程

根据本专业知识和能力要求，确定《食品雕刻》、《烹饪英语》、《烘焙基础》、《餐饮经营与管理》、《美术》、《艺术赏析》、《服务礼仪》、《大学生安全教育》课程为专业拓展课程。

1. 专业限选课程

（1）食品雕刻 课程代码： 014101D0

①课程目标

本门课程旨在让学生掌握雕刻基本原则、方法、技巧，会雕刻常见品种。

②课程内容

本课程主要包括雕刻基础知识、花卉雕刻、鱼类雕刻、鸟类雕刻、兽类雕刻等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（2）烹饪英语 课程代码： 014102D0

①课程目标

本门课程旨在提升烹饪专业学生的英语素养，让其掌握烹饪专业相关词汇，提升其国际化交流水平，以应对多样化国际化的职场。

②课程内容

本课程主要包括烹饪词汇、烹饪场景英语对话、烹饪岗位工作的英书面表达等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（3）烘焙基础 课程代码： 014103D0

①课程目标

本门课程旨在掌握常见的烘焙基础制作工艺。

②课程内容

本课程主要曲奇、手指饼干、蛋挞、戚风蛋糕、海绵蛋糕、豆乳盒子等。

③教学要求

学分及学时安排：3 个学分，共计 48 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用实践考试形式。

（4）餐饮经营与管理 课程代码：014104C1

①课程目标

本课程旨在介绍餐饮规划、生产、采购、成本、销售等管理方法。

②课程内容

- 1、餐饮职业经理人素质训练；
- 2、餐饮连锁规划；
- 3、餐饮门店销售与数据管理；
- 4、餐饮连锁的生产管理；
- 5、餐饮连锁的采购管理；
- 6、餐饮连锁成本控制；
- 7、餐饮连锁总部管理。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、演示法、练习法、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

2. 公共任选课程

（1）美术 课程代码：014105D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的审美、鉴美能力。

②课程内容

本课程主要包括色彩、线条、名画鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、评论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用撰写评论考试形式。

（2）艺术赏析 课程代码：014106D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的艺术赏析素养。

②课程内容

本课程主要包括乐理介绍、名曲鉴赏等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专二年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（3）服务礼仪 课程代码：014107D0

①课程目标

本门课程旨在让学生了解会展设计流程与管理，掌握会展设计原则与方法等。

②课程内容

本课程主要包括概述、会展部的组织与工作职责、会展部管理、会展的预订、会展的环境气氛设计、会展菜点设计与菜单制作等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专三年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 50 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论考试形式。

（4）大学生安全教育 课程代码： 014108D0

①课程目标

本门课程旨在提升学生的安全意识，掌握安全准则、规范。

②课程内容

本课程主要包括大学生生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等。

③教学要求

学分及学时安排：2 个学分，共计 32 学时。

课程组织安排：本课程在大专一年级开设，推行中班教学，班级规模原则上不超过 100 人；推广中班上课、小班研学讨论的教学模式。

教学方法建议：本课程建议使用讲授法、主题演讲、问题讨论、案例分析、辩论等教学方法，提高教学的针对性和实效性。

评价方法建议：本课程建议使用学生自评、学生互评、教师评价等多元评价方法，采用理论+实践考试形式。

（四）课程体系结构设置表

本专业课程体系结构如表 7 所示。

表 7 课程结构设置表

公共基础课程		思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、大学生职业生涯规划与发展、大学生创业基础（理论）、大学生就业指导、大学生创新创业专题、入学教育及军训、军事理论、大学体育、计算机基础、大学英语、大学语文、劳动教育
专业课程	专业基础课程	中国烹饪概论、烹饪营养学、菜肴制作、烹饪原料学、烹饪化学、餐饮成本核算
	专业核心课程	营养配餐设计与制作、中医饮食保健学、中国名菜、创意中式面点制作、食品分析与检测、食品法律法规与标准、筵席设计与制作
	专业综合实训	专业实践：专业认知、专业实践：专业实践、专业实践：行业认知、社会调查：工匠培育、专题设计综合实训、毕业教育、毕业实习（顶岗）、毕业设计（论文）、”双创”服务实践项目
专业	专业限选课程	食品雕刻、烹饪英语、烘焙基础、餐饮经营与管理

拓展课程	公共任选课程	美术、艺术赏析、服务礼仪、大学生安全教育
------	--------	----------------------

七、教学进度总体安排

（一）教学活动时间分配

教学活动时间分配参见表 8。

表 8 教学活动时间分配表

（单位：周）

学年	学期	理实教学	入学教育与军训	创新创业实践项目	社会实践	就业指导(毕业教育)	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计(论文)	毕业鉴定	成绩考核	机动	合计
I	1	15	2		1							1	1	21
I	2	16			1		1					1	1	22
II	3	16		1	1							1	1	23
II	4	16		1	1							1	1	24
III	5	1		1		1		2	12	2			1	20
III	6			1		1			12	4	2		1	21
合 计		64	2	4	4	2	1	2	24	6	2	4	6	131

（二）课程体系设置与教学进程安排

营养配餐专业课程体系设置与教学进程安排参见表 9。

表9 营养配餐专业课程体系设置与教学进程安排表

课程类别	序号	课程性质	课程编号	课程名称	学分	学时数分配			授课周学时						考核方式
						共计	其中		一	二	三	四	五	六	
							纯理论	纯实践							
公共基础课程	1	必修	00TS01A1	思想道德修养与法律基础	4	48	32	16	2	2					考试
	2	必修	00TS02A1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16			2	2			考试
	3	必修	00TS03A1	形势与政策	1	32	32		每学期 8 学时						考查
	4	必修	00TS04A1	大学生心理健康教育	2	32	26	6	2						考查
	5	必修	00TS05A1	大学生职业生涯规划与发展	1	16	16		1						考查
	6	必修	00TS06A1	大学生创业基础（理论）	1	16	16			1					考查
	7	必修	00TS07A1	大学生就业指导	1	16	16						1		考查
	8	必修	00TS08A1	大学生创新创业专题	1	20	20		每学期 4 学时						考查
	9	必修	00TS09A1	入学教育及军训	2	48		48	2周						考查
	10	必修	00TS11A1	军事理论	2	36	24	12	2						考查
	11	必修	00TS21A1	大学体育	6	108	8	100	2	2	2				考查
	12	必修	00TS31A1	计算机基础	4	64	8	56	2	2					考查
	13	必修	00TS41A1	大学英语	8	128	128		4	4					考试
	14	必修	00TS51A1	大学语文	2	32	32		2						考试
	15	必修	00TS91A1	劳动教育	2	32	16	16	第一至第四学期每学期 8 学时						考查
专业（基础）课程	1	必修	014101B1	中国烹饪概论	2	32	32		2						考试
	2	必修	014102B1	烹饪营养学	2	32	32		2						考试
	3	必修	014103B1	菜肴制作	4	64		64	4						考试
	4	必修	014104B1	烹饪原料学	2	32	32		2						考查
	5	必修	014105B1	烹饪化学	2	32	32			2					考试
	6	必修	014106B1	餐饮成本核算	2	32	32			2					考查
专业选修课程	1	必修	014101C1	营养配餐设	6	96	32	64		2	4				考试

业 核 心 课 程				计与制作												
	2	必修	014102C1	中医饮食保 健学	2	32	32				2			考查		
	3	必修	014103C1	中国名菜	4	64		64				4		考试		
	4	必修	014105C1	创意中式面 点制作	3	48		48			3			考试		
	5	必修	014106C1	食品分析与 检测	4	64	32	32				4		考试		
	6	必修	014107C1	食品法律法 规与标准	2	32	32				2			考试		
	7	必修	014108C1	筵席设计与 制作	6	96		96				6		考试		
	专 业 综 合 实 训	1	必修	014109C1	跟岗实习	2	28		28					2 周		考查
		2	必修	014110C1	毕业教育	1									1 周	考查
		3	必修	014111C1	毕业设计 （论文）	6	168		168					2 周	4 周	考查
		4	必修	014112C1	毕业实习（顶 岗）	24	720		720					12 周	12 周	考查
		5	必修	014113C1	“双创”服务 实践项目/劳 动教育	4						1 周	1 周	1 周	1 周	考查
		6	必修	014114C1	社会实践	4				1 周	1 周	1 周	1 周			考查
专 业 拓 展 课 程	专业 限 选 课 程	1	选修	014101D0	食品雕刻	3	48		48			3			考试	
		2	选修	014102D0	烹饪英语	2	32		32			2			考查	
		3	选修	014103D0	烘焙基础	3	48		48				3		考查	
		4	选修	014104D0	餐饮经营与 管理	2	32	32					2		考查	
	公共 任 选 课 程	5	选修	014105D0	美术	2	32	32				2			考查	
		6	选修	014106D0	艺术赏析	2	32	32					2		考查	
		7	选修	014107D0	服务礼仪	2	32	32						2	考查	
		8	选修	014108D0	大学生安全 教育	2	32	32		2					考查	
总计					14 1	25 52	870	1682	29	17	22	23	3	0		

说明:

- 1、《大学生创业基础》（实践）部分由学生在第3—6学期通过参与“双创”服务实践项目完成，第5学期核定成绩。
- 2、《形势与政策》每学期8学时，每学期安排在周三下午6—7节课以讲座形式完成。
- 3、《大学生创新创业专题》20学时，在第1—5学期内通过参与创新创业学院组织的专题讲座完成；
- 4、《职业素养》32学时，根据《江苏旅游职业学院学分实施及认定办法》在课后以第二课堂形式完成。
- 5、专业限选课程在第3—5学期根据课程安排情况开设4门供学生选择。
- 6、公共任选课程在第1—5学期内可以选4门课程，其中至少要有一门美育类课程。

（三）专业各类课程学时学分安排

专业各类课程学时学分安排见表10。

表10 专业各类课程学时学分

课程类别		学分小计		学时小计		备注
		学分数	占%	学时数	占%	
公共基础课程	公共必修课程	41	29.08%	692	27.12%	
专业课程	专业基础课程	14	9.93%	224	8.78%	
	专业核心课程	27	19.15%	432	16.93%	
	专业综合实训	41	29.08%	916	35.89%	
	专业拓展课程	18	12.76%	288	11.28%	限选、公选
合 计		141	100.00%	2252	100.00%	
其中	理论教学学时			870	34.09%	
	实践性教学学时			1682	65.91%	
	合计			2552	100%	

八、实施保障

（一）师资队伍保障

1. 专任教师

本专业专任教师生师配比合理，已达到 18: 1，双师素质教师占比 90%左右。专任教师专业基本功扎实，专业技能水平高，均有企业实践经历。教师专业基本功扎实，专业技能水平高，均有企业实践经历。

2. 兼职教师

本专业与多所本科院校、相关知名企事业单位、科研单位合作，聘任名师、企业专家，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的营养配餐专业知识和丰富的实际工作经验，具有高级技师职业资格，能承担专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

（二）教学设施保障

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、实训室和实训基地。

1. 教室

专业教室配备了互动大屏、音响设备，互联网接入，并具有网络安全防护措施和消防安全措施。

2. 校内实验室

拥有三间实验室，分别为一间准备室、两间营养理化分析实验室，配备食品成分分析检测的相关设备，满足学生进行营养成分分析、鉴定等学习需求。主要设备见表 11。

表 11 校内实验室主要设备

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
理化分析	液相色谱	1	L600
	气相色谱	1	G5
	原子吸收分光光度计	1	TAS-990F
	全钢中央实验台	2	3600*1500mm
营养分析	凯氏定氮	1	K9840+SH420
	脂肪抽提	1	SOX406
	纤维测定	1	F800
	净化工作台	1	SW-CJ-2FD
	酸度计	1	ST3100
	分析天平	1	AX224ZH/E
	精密天平	2	AX2202ZH/E
	超纯水系统	1	Smart-S15
	高速冷冻离心机	1	TGL-20M
	紫外分光光度计	1	UV1600

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	消解仪	1	SH230N
	磁力加热搅拌仪	2	HS4
	水浴锅	2	HH.S21-4
	通风橱	2	
	鼓风干燥箱	2	GZX-9140MBE
	旋转蒸发器	1	RE-52AA
	移液器	1	AO 系列
	循环水真空泵	1	SHZ-III
	全钢中央实验台	4	3600*1500mm
准备室	分析天平	1	AX224ZH/E
	酸度计	1	ST3100
	马弗炉	1	SX2-2.5-12Z
	移液器	1	AO 系列
	全钢中央实验台	1	3600*1500mm

3. 实训基地

（1）校内实训基地

有较为稳定的校内校外实习实训基地，可提供各专业课程实习、实训和毕业实习、实训的固定场所，规模至少能容纳 10 个教学班；有校企合作共建实训基地的长效机制，采用联合实体、协议合作等形式设立，确保实践教学的质量；有实训基地生产性功能设计；校企合作实训基地建设和教学模式有创新；有实训基地建设措施。实训基地建设标准见表 12。

表 12 实训基地建设标准

标准	要 求	内 容
实训基地建设标准	实训基地建设目标	实训基地的建筑面积能满足实习实训需要；实训设备配备达到一定规模，拥有 6 个教学班以上的专用实训场所；有稳定的校外实习场所。
	实训基地管理水平	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行；有满足实践教学的实践项目。
	实训基地考核制度	学校设有专门机构对实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。

各实训室主要设备见表 13：

表 13 各实训室主要设备

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	40	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
中餐烹饪基础实训	模拟灶台炉架	40	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
中餐烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	40	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	40	1600×760×800H
	双头燃气灶台	40	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
中餐实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	40	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
中餐烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

（2）校外实训基地

依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。根据人才培养目标的要求，建立科学、完整的实践教学体系；以生产性实训为目标，使实训内容与实际生产相结合，基本实现实训与生产的对接；实训现场符合国家相关法规的要求，具有企业生产的氛围。能涵盖当前营养配餐专业产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；能够配备相应数量的

指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

（三）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。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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。专业类图书主要包括：行业政策法规资料，有关营养配餐及相近专业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字教学资源配置基本要求

具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、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

实施教学应该采用的方法提出要求和建议，最好按照课程类型的不同采用不同的教学方法。主要教学方法有讲授法、讨论法、案例分析法、演示法、分组练习法等。

（五）学习评价

对学生学习评价采用的方式为多元评价法，即教师对学生评价、学生对学生评价、行业对学生评价，评价方式为过程评价结合结果评价，注重结果更注重过程。具体实施依据各门课程不同而有所调整。

1. 考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；考核要以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

2. 各门课程应该根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

（六）质量管理

1. 学校和二级院系建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制

度，完善课堂教学、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. 学校和二级院系完善教学管理机制，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. 学校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的达成情况。

4. 本专业充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）成绩考核与学分认定

1. 理论考核

人才培养方案中所确定的课程，均须进行考试或考查。可根据课程特点采用不同方式进行考核，考试考查课程成绩评定采用百分制。每学期所开设的课程中，必修课程为考试课程，专业限选课程和公共任选课程为考查课程。经考试或考查成绩合格，即获得相应的学分。本专业全学程课程总学分为 141 学分，其中必修课 123 学分，专业限选课程 10 学分，公共任选课程 8 学分（其中美育课程 2 个学分）。

2. 能力考核

（1）学生必须参加计算机应用能力考核、英语等级考试，经考核、考试合格，获取相应的等级证书。

（2）专业技能考核包括专业课程技能考核和职业技能认定两种。学校规定的专业技能项目，由任课教师和实训指导教师主持考核，采用等级制评定成绩，并按规定权重纳入相应课程，综合评定课程成绩。职业技能认定必须参加国家授权认证机构组织的考试和鉴定，获取相应岗位的职业资格证书或职业技能等级证书，也可参加学院组织的综合技能测试，并通过评定。

（3）顶岗实习结束，学生必须写出实习总结毕业设计（论文）各 1 份，对学生在实习中的表现做出全面鉴定。毕业设计（论文）必须通过宣读和答辩，获得合格以上评审结论，否则应重新撰写。

3. 学分互认

学员取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得的成果,根据学分互认协议或者《江苏旅游职业学院学分管理办法》进行学分认定与相应课程学分置换。

(二) 毕业条件

学生毕业必须同时具备以下四项条件:

1. 思想品质和职业道德合格。

2. 修完规定课程,成绩合格,取得 141 学分,其中必修课程 123 学分,专业限选课程 10 学分,公共任选课程 8 学分(美育课程 2 个学分),方可毕业。

3. 取得如下技能证书之一: 计算机应用能力等级考试国家一级以上(含一级)证书(含中级)证书; 高等学校英语应用能力等级考试 B 级以上(含 B 级)证书; 鼓励学生取得行业对应的职业资格证书和职业技能等级证书,如果没有对应的职业资格或技能等级证书,学生应在毕业前参加综合技能测试,合格者方可满足本条件。

4. 顶岗实习鉴定与毕业论文(设计)合格。