

# 福州黎明职业技术学院

## 三年制烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专业代码： 540202

适用年级： 2025 级

专业负责人： 吴丽珍

制订时间： 2025 年 4 月 15 日

系部审批人： 薛伟强

系部审批时间： 2025 年 5 月 10 日

学校审批时间： 2025 年 6 月 18 日

# 2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## 一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下原材料加工、中式烹饪等岗位（群）的新要求，不断满足现代餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本培养方案。

## 二、专业名称（专业代码）

烹饪工艺与营养（540202）

## 三、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

## 四、基本修业年限

三年

## 五、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）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行……
职业类证书	中式烹调师、西式烹调师、营养配餐员……

## 六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作

的高技能人才。

## 七、培养规格

### 1. 素质要求

坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

### 2. 知识要求

#### (1) 公共基础知识

掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

#### (2) 专业技术知识

掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力；

### 3. 能力要求

掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

### (三) 职业技能等级证书

表 2 职业技能等级证书设置一览表

职业技能等级 证书名称	发证机关	是否作为毕业条 件	相关联课程 或实训项目	考证时间
中式烹调师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	中式烹调工艺 中餐烹饪实训	第四学期
西式烹调师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	西式烹调工艺	第四学期
中式面点师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	中西点制作技术 中西面点实训 中国名点	第四学期
西式面点师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	中西点制作技术 中西面点实训 创新点心制作	第四学期

(备注：根据产业发展进行动态更新)

## 八、课程设置及教学要求

### (一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课和专业平台课程，课程体系包括公共基础课、专业平台课程、职业能力课程、素质拓展课程，课程体系如图 1 所示。

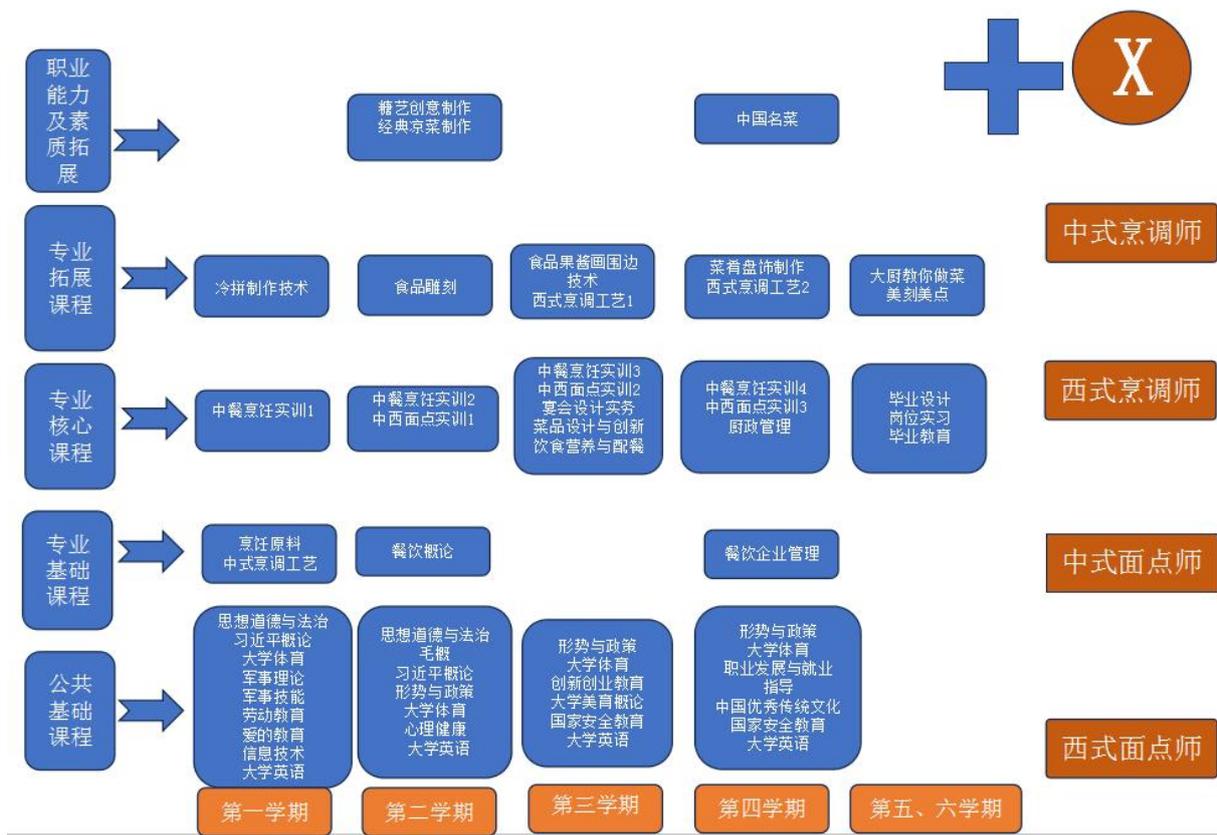


图 1 烹饪工艺与营养专业课程体系图

## (二) 课程教学要求

### 1. 公共基础课程

本专业开设了思想政治理论、体育与健康、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育等公共基础必修课程。马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、语文、数学、外语（英语等）、信息技术、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养等列为必修课程或限定选修课程。

公共基础课程教学要求如表2和表3。

表 2 思政课程教学要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
思政课程	思想道德与法治	本课程以社会主义核心价值观为主线，以理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，对大学生进行人生观、价值观、道德观和法治观教育。着力提升学生的思想道德素质和法治素养，使学生能够坚定理想信念，厚植爱国情怀，陶冶高尚道德情操，树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观。	48
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观在内的马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。帮助学生充分认识中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，把学生培养成为德智体美劳全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人、民族复	32

		兴大任的时代新人奠定思想理论基础。	
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程系统论述习近平新时代中国特色社会主义思想，通过马克思主义中国化新的飞跃、坚持和发展中国特色社会主义的总任务等等专题内容的讲授，使学生通过系统学习、全面掌握和有效运用这一马克思主义中国化最新理论成果，树立正确的世界观、人生观、价值观，自觉运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决新时代中国特色社会主义建设过程中出现的现实问题的能力；把当代大学生培育成实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中国特色社会主义伟大事业合格的接班人。	48
	形势与政策	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，重点讲授党的理论创新最新成果，重点讲授新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，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。引导学生大学生正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。	32
	党史	提高学生思想政治素质。坚定共产主义理想和中国特色社会主义信念，树立马克思主义世界观、人生观、价值观；增强党的观念、党员意识和执政意识，牢记党的宗旨，坚持立党为公、执政为民，清正廉洁、拒腐防变；严守党的纪律，在思想上政治上同党中央保持高度一致；继承和发扬党的优良传统和作风，保持共产党人的政治本色。	16

表3 通识课程教学要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
通识基础课程	大学英语 (可选)	通过本课程学习，培养学生职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善四项学科核心素养，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。	128
	大学语文 (可选)	通过本课程学习，培养学生文学阅读想象力与再认识能力，提高学生审美情趣和文学鉴赏能力。同时，通过教学让学生掌握常用实用文书与文艺类文章的书写能力。	32
	大学数学 (理工类必选)	通过本课程学习，使学生掌握必备的高等数学知识和应用技能，培养学生的抽象概括问题的能力、空间想象能力、逻辑推理能力、自学能力及分析问题和解决问题的能力。	32
	军事技能	通过军事技能的训练，使学生了解我国军事前沿信息，掌握基本的军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义和集体观念，加强组织纪律感，培养学生集体荣誉感和团队协作能力。为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。	112
	军事理论	本课程教学内容以国防教育为主线，使大学生系统掌握中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等基本军事理论知识。深刻了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状、世界军事及我国周边环境，准确把握我国各时期国防和军队建设思想，增强学生的国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，促进大学生综合素质的提高。	32
体育类课程	大学体育	以体育分项教学为组织形式，开展本课程学习，培养学生至少一项的体育技能及多元的体育能力（体育认知能力、体育科学锻炼能力、体育锻炼自我评价能力和终身体育能力等），使学生养成自觉运动及终身运动的习惯。	108
美育类课程	中华优秀传统文化	培养学生对中国传统文化的兴趣和热爱，通过学习，激发学生的文化情感，培养对传统文化的浓厚兴趣，增强文化自信，培养学生的道德品质和价值观。	16
	大学美育	学习和探讨审美活动的起源、美感心理、审美活动的构造、审美活动的形态、审美活动的形式和符号表现及艺术创造等主要内容，学生会提高哲学视野和理论素养，学会用哲学的眼光来看待文学和艺术，并因此理解人类生活的价值追求和艺术创造；提高审美修养和艺术鉴赏力，理解日常生活的各种审美现象，从而提高自己的生存质量，充分悟知人的意义。	16

劳动教育类课程	劳动教育	本课程通过劳动认知、劳动安全、劳动实践、工匠精神、职业素养、自我管理、职场沟通以及职场提升等八个模块的学习,使学生能够理解和形成马克思主义劳动观,培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度;使学生了解劳动在个人发展和社会进步中的作用,并掌握基本的劳动技能,培养劳动纪律意识和集体意识,加强社会责任感与合作精神。	64
信息技术教育类课程	信息技术	通过本课程学习,培养学生计算机应用能力、办公软件应用能力,提升学生信息素养及计算思维。	48
健康教育类	爱的教育	培养学生对家庭、学校、社会及人类的热爱和责任感,引导学生形成积极向上的人生态度,培养学生正确的爱的观念,以及对爱的含义及重要性。	16
	大学生心理健康教育	本课程以积极心理学为理论依托,以体验式教学为手段,集知识传授、心理体验与行为训练为一体,内容包含新生适应、自我认知、人际关系、恋爱心理、学习心理、情绪调节、对应挫折、健全人格、生命教育等。通过本课程学习,增强大学生的自我心理调适能力,帮助学生树立自助、求助意识,学会理性面对困难和挫折,促进大学生健康成长和全面发展,使学生学会尊重生命、理解生命的意义,肯定自我的生命价值,学会积极生存、健康生活与独立发展,并通过彼此间对生命的呵护、记录、感恩和分享,获得身心的和谐,事业成功,生活幸福,从而实现生命质量的提升和自我生命的最大价值。	32
创新创业课程	职业发展与就业指导	针对高职生开设“就业与创业指导”课程。目的是要引导和帮助同学们理性规划自己的职业生涯、将自己的专业学习与将来的职业生涯紧密结合起来。将自己的理想抱负与社会发展、国家需要紧密结合起来。帮助学生树立正确的择业观,使其建立规避未来职业风险的主动意识,培养学生职业生涯规划的理念、传授制定职业生涯规划的方法,引导学生做出适合个人发展并具有实践意义的职业生涯规划设计,从而使学生在进入社会后、能够顺利开始和发展职业生涯。	32
	创新创业教育	通过“创新创业教育”课程教学,在教授创业知识、锻炼创业能力和培养创业精神、创造思维等方面达到以下目标:——使学生了解开展创新创业活动所需要的基本知识和流程,认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性,辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。——使学生了解创造思维,锻炼学生创新创业思维方式,培养学生创新创业精神,增强学生团队协作能力,提高学生综合素质和创业就业能力。——种下创新创业种子,使学生树立科学的创新创业观,主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求,正确理解创业与职业生涯发展的关系,自觉遵循创业规律,积极投身创业实践。	32
安全教育课程	国家安全教育	本课程旨在通过系统化的教学模块,使学生能够深入理解国家安全的内涵与外延,掌握维护国家安全的基本知识与技能,帮助学生理解国家安全的重要性,树立维护国家安全的责任感;通过课堂讲解传授国家安全的基本理论和知识,让学生了解国家安全的基本概念、法律法规及当前面临的挑战;通过实际案例帮助学生理解国家安全问题及其应对,提升学生识别和应对安全威胁的能力,掌握基本的防范措施;组织学生讨论,增强参与感和理解力,培养学生的爱国精神,增强民族自豪感和责任感。	16

## 2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

### (1) 专业基础课程

主要包括: 餐饮概论、 烹饪原料 、 餐饮企业管理、 中式烹调工艺

表 4 专业基础课程主要教学内容与要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
------	------	-----------	------

专业基础课程	餐饮概论	<p>通过本课程的学习,使学生系统掌握中国烹饪文化的内涵与要素,全面了解中国的烹饪饮食文化,同时培养学生的综合素质,使学生在掌握各种不同烹饪技能的同时增强自身的文化修养,为将来的发展打下良好的理论文化基础。</p> <p>教学内容包括:中国烹饪与传统美食、中国烹饪起源与发展、中国烹饪技术原理、中国烹饪的菜品审美、中国烹饪风味流派、中国菜品及其风味特色等</p>	32
	烹饪原料	<p>通过本课程学习,使学生系统掌握烹饪原料的特性和各类烹饪原料的种类、品质检验与保藏技术。培养学生识别原料种类和鉴定原料品质等基本功,为今后烹饪工艺学习打下基础。</p> <p>教学内容包括:烹饪原料的资源 and 分类、粮食类烹饪原料 蔬菜类烹饪原料、果品类烹饪原料、畜禽类烹饪原料、蛋品和乳品烹饪原料等</p>	32
	餐饮企业管理	<p>① 运用餐饮智能管理系统进行餐饮采购与库存管理。② 成本核算与菜品定价。③ 餐饮筹划与设计。④ 人力资源管理。⑤ 餐饮成本控制</p> <p>教学内容包括:</p> <p>① 了解餐饮业的类型及特点,组织结构与岗位配置。② 掌握餐饮业选址与布局,餐饮筹划与设计,菜单设计与制作,餐饮采购与储藏,餐饮成本核算与控制, 餐饮智能管理等知识。③ 能开展餐饮企业选址与布局。④ 能根据企业类型筹划与设计餐饮产品。⑤ 能开展企业餐饮人力资源管理。⑥ 能运用餐饮智能管理系统控制餐饮企业成本</p>	32
	中式烹调工艺	<p>以国家中式烹调师职业资格标准为依据,以烹调职业岗位理论知识和技能操作分析为基础。它主要研究热菜烹调的概念及基本原则,传统中餐菜肴制作的技艺;训练基本菜品的操作技能,为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。</p> <p>教学内容包括:</p> <p>中餐烹饪概述、刀工技术、鲜活原料的粗加工、烹饪原料取料与整料出骨、干货原料涨发、中式热菜的配菜、原料初步熟处理及热菜的制作方法。</p>	

## 1) 专业核心课程

主要包括: 饮食营养与配餐、中餐烹饪实训、中西面点实训、西式烹调工艺、宴会设计实务、厨政管理、菜品设计与创新。

表 5 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	饮食营养与配餐	<p>①运用营养分析软件,对食品原料及菜点成分进行分析与评价。②能结合资料确定各类人群营养需求。③确定人群膳食配备和烹调原则。④菜品搭配和科学烹调。⑤人群带量食谱设计与营养餐制作。⑥营养咨询与评价</p>	<p>①了解营养素基础知识,各类食物的营养价值。②掌握中国居民的营养需要、膳食原则和结构。③掌握膳食指南,掌握营养配餐的原则和方法。④能分析原料及菜品营养成分,并科学组配。⑤能确定不同人群对营养和能量的需求。⑥能运用计算法、交换份法和计算机辅助法开展带量食谱设计。⑦能运用多种方法评价食谱。⑧能科学烹调制作营养餐</p>

2	中餐烹饪实训	<p>① 原料的选择与初加工。② 原料的切配预制。③ 菜肴的烹调。④ 菜肴的装盘装饰。⑤ 菜肴的质量控制</p>	<p>① 了解原料的选择与加工。② 掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用。③ 掌握风味调配的原理与应用、各种烹调方法。④ 掌握菜品的开发与创新等知识。⑤ 掌握熟制火候。⑥ 掌握菜肴的调味。⑦ 能熟练掌握烹调基本功。⑧ 能熟练使用厨房设备。⑨ 能合理切配、预制原料。⑩ 能选择合适的调味品和烹制器皿。⑪ 能制作难度大、工艺复杂的菜品。⑫ 能对菜肴进行装盘和装饰</p>
3	中西面点实训	<p>① 面点原料选择与加工。② 面点馅心制作。③ 面点成型与成熟。④ 面点装盘装饰。⑤ 面点出品质量控制</p>	<p>① 了解中式面点的特色与风味、面点原料与工具 设备。② 掌握各类面团调制原理、面点的工艺流程。③ 掌握面点的开发与创新等知识。④ 掌握各类面点的火候。⑤ 能调制各类馅料。⑥ 能制作各种形状的水调类面点。⑦ 能制作各种面团。⑧ 能制作高档宴会的精细面点。⑨ 能熟悉其他类点心的种类和制作工艺</p>
4	宴会设计实务	<p>① 中式宴会设计。② 西式宴会和中西结合宴会设计。③ 冷餐会设计。④ 鸡尾酒会设计。⑤ 外卖宴会设计</p>	<p>① 了解筵席、宴席和宴会的异同，熟悉各种类型 宴会的特点及宴会的流程。② 能团队协作设计中式宴会的环境、服务和菜单，制作中式宴会的菜点，制定标准食谱，分析宴会的营养，控制宴会的质量与安全。③ 能团队协作设计西式宴会的环境、服务和菜单，制作西式宴会的菜点，制定标准食谱，分析西式宴会的营养，控制西式宴会的质量与安全。④ 能团队协作设计冷餐会的环境、服务和菜单，制作冷餐会的菜点，制定标准食谱，分析冷餐会的营养，控制冷餐会的质量与安全。⑤ 能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会</p>
5	厨政管理	<p>① 厨房布局设计。② 厨房设备管理与维护。③ 厨房人员管理。④ 厨房安全管理控制产品安全</p>	<p>① 掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房设备 管理与维护、厨房组织建制、厨房队伍建设、菜品 选择、节点运转、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等专业理论知识。② 能设计厨房布局。③ 能管理维护厨房常用设备。④ 能</p>

			根据不同厨房类型组织厨房生产，设计和选择菜品。⑤ 能有效组织厨房生产节点运转。⑥ 能有效控制厨房餐饮生
6	菜品设计与创新	① 风味创新。② 理念设计。③ 原料属性定位。④ 高低档原料的配比。⑤ 成品菜属性定位	① 了解餐饮美学知识。② 了解地方饮食风味知识。③ 掌握地方风味菜肴制作的典型技法与特点。④ 掌握菜品创新方法。⑤ 掌握菜品制作新工艺、新技术原理。⑥ 掌握菜品制作新流程、新规范的设计原理。⑦ 能分析市场需求提出菜品设计的理念和思路。⑧ 能搭配基本的原料属性和原料，根据设计主题 合理选择原料。⑨ 能控制菜品成本。⑩ 能根据市场需求，设计并制作创新菜品

### (3) 专业拓展课程

主要包括：西式烹调工艺、冷拼制作技术、食品雕刻、食品果酱画围边技术、菜肴盘饰制作等领域的内容。

表 6 专业拓展课程主要教学内容与要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
专业拓展课程	西式烹调工艺	模块一 禽畜肉类菜肴制作 模块二 水产类菜肴制作 模块三 粮食类菜肴制作 模块四 汤汁类菜肴制作 模块五 热菜沙司类菜肴制作	64
	冷拼制作技术	① 刀工练习 ② 花卉类冷拼作品的制作 ③ 鸟类冷拼作品的制作 ④ 园林风景类冷拼作品的制作 ⑤ 组合冷拼的制作 ⑥ 主题冷拼的制作	48
	食品雕刻	第一章 食品雕刻概论 第二章 食品雕刻的原料、工具和基本操作方法 第三章 食品雕刻的基本要求和保存方法 第四章 食品雕刻的设计与命名 第五章 常用果蔬作品分步教学实例 第六章 食雕展台在宴会中的运用 第七章 菜肴盘饰的设计与制作	32
	食品果酱画围边技术	模块一 菜肴盘饰基础知识 模块二 果酱画菜肴盘饰制作 模块三 果酱画创新创意设计	32
	菜肴盘饰制作	模块一 食品雕刻工艺盘饰 模块二 冷拼工艺盘饰 模块三 炸面圈工艺盘饰 模块四 餐饮垫纸艺术盘饰 模块五 竹网垫艺术盘饰 模块六 艾素糖工艺盘饰 模块七 珊瑚脆网格工艺盘饰 模块八 器具艺术盘饰	32

### 3、实践性教学环节

实践性教学贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

#### (1) 实训

在校内外进行原料预处理、切配、打荷、中式烹调、西式烹调、中西式面点制作等实训。

#### (2) 实习

在五洲佳豪酒楼、厦门威斯汀酒店、西湖大酒店等相关企事业单位进行实习，包括认识实习和岗位实习。专业岗位实习为本专业学生联结学校课堂学习与岗位就业创业的桥梁，是学生从学校到社会实现人生转折的一个必经阶段。岗位实习期间加强学生职业理想、职业道德、从业创业知识指导教育，把按照教育部等八部门《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）文件精神作为本专业学生岗位实习实施管理的主要依据。

##### 1) 岗位实习管理模式

岗位实习按照校企共同制定实习计划、管理规定、评价标准，共同指导学生实习、评价学生成绩模式等开展实践教学，并由院领导、二级教学单位领导、指导教师和辅导员定期、分批、巡回到各实习点探望学生，召开座谈会，了解学生实习状况，解决学生实际问题，确保实习工作顺利进行。

##### 2) 岗位实习时间

岗位实习时间安排在第5学期至第6学期完成，共24周。

##### 3) 岗位实习地点

五洲佳豪酒楼、厦门威斯汀酒店、西湖大酒店、厦门云也酒店、福州天元国际威斯汀酒店、厦门安达仕酒店、厦门七尚酒店、福州融侨皇冠假日酒店、福州仓山凯悦酒店、福州泰禾铂尔曼酒店、麦当劳等。

##### 4) 岗位实习要求

**职业态度要求：**爱岗敬业，工作踏实，学习能力强，树立主人翁的思想。

**职业道德要求：**节约、安全、文明生产。在实习过程中，要求学生始终坚持“安全第一”的理念，严格遵守企业的规章制度，服从实习老师的统一管理。

**实习岗位要求：**岗位实习的岗位与本专业相关的工作岗位。

**考核材料要求：**提交岗位实习记录、岗位实习报告、岗位实习考核表等相关材料，完成指导教师和学生岗位实习各个阶段任务，并做好岗位实习过程材料整理归档工作。

##### 5) 岗位实习成绩评定

实践成绩可根据实习总结报告、调查报告、实习周记、实习表现等各方面进行综合评定，学生必须完成全部实习内容，方可参加毕业实践考核工作。岗位实习的成绩由企业和校内指导教师共同评定。实习成绩评定，采用分数制，实践成绩评定等级如下：优（90分以上）；良（80~89分）；中（70~79分）；及格（60~69分）；不及格（59分以下），对违反实践管理规定者，学院将根据相关文件进行处理。

#### **4、毕业设计要求**

毕业设计是本专业实务性应用研究的一门重要开放式、必修课程，主要是通过设计制作烹饪作品的过程培养学生掌握专业理论基础知识和基本技能，提升将知识与技能在实际工作中整合应用的能力、学习能力、团队合作的工作态度和ación、独立思考研究及创新的能力、解决问题的逻辑思考能力、实际项目操作的能力、提升设计与研发能力，并由此为学生提供一个提升自我能力及训练的机会。为切实履行毕业设计制作的教學理念、培养学生关键能力以提高学生专业能力和关键能力为目标，在第5学期修读，共计2学分。学生可以依据职业发展需要或个人兴趣选取一个专题，在专、兼教师指导下，以专业技术的实际应用来开展毕业设计，通过小组合作完成一个具有创新或改良的项目专题作业及作品、调查报告等不同形式来实现。

##### **（1）毕业设计课程内容及要求**

毕业设计主要来源于本专业相关企业岗位内容，也可来自专业课程教学中的某个模块，或学生与教师共同商定的其他领域内容。毕业设计通过小组合作完成，由3-5人为一组完成毕业设计。

毕业设计课程包括编写设计方案、毕业作品研发与制作、参与毕业展示等阶段性内容。毕业设计课程应综合考虑职业岗位专业知识技能和职业核心能力教育教学需要，编制出具有可行性课程实施计划。

##### **（2）课程组织实施**

1) 在专业建设指导委员会的指导下，专、兼教师组成毕业设计课程项目小组提供毕业设计题目，学生应依据职业发展需要或个人兴趣选取一个毕业设计进行制作，一个毕业设计学生数3~5人完成。

2) 原则上每位教师指导毕业设计组数不超过5组。

3) 在毕业设计实施前，应开设专题讲座，详细介绍各专题方向的发展现状，需要学习的知识和技术。通过各专题讲座，让学生了解什么是关键能力，怎么样培养提高关键能力，使学生明确毕业设计学习目标。

4) 选题流程。设计专题指导教师公示题目，学生自主选题并组队，经系批准后开展专题

制作，在毕业设计运作过程中，若更换题目或指导教师的可按学院规定的程序进行。

5) 在毕业设计实施过程中，指导教师以观察者、顾问、支持者的身份开展教学，通过引导、提醒、暗示、解答、鼓励、表扬等办法帮助学生开展毕业设计制作，记录学生各个关键技能的具体表现。

### (3) 考核办法

毕业设计考核应遵循“坚持标准、严格要求、实事求是”的原则，从三个方面进行考核：平时考核、毕业设计资料考核及现场制作毕业作品考核。

1) 平时考核 30%:指导教师对指导的每个学生，在毕业设计过程中进行平时考核，并按阶段做好记录。内容应包括:

- ①学生的工作态度和完成的工作量。
- ②学生对课题涉及的基础理论、专业知识、基本技能的掌握和适用情况。
- ③学生独立工作的表现，如调查研究采集资料等。

2) 毕业设计资料考核 40%: 考核毕业设计封面、毕业设计任务书、教师指导记录表、毕业设计书、设计评分表(作品汇总表及设计成绩表)五方面的书面材料的完成情况。

3) 现场制作毕业作品考核 30%: 现场对作品的色、香、味、形、质等方面进行评价。

### (三) 学时安排

总学时 2644 学时，每 16~18 学时折算 1 学分，其中，公共基础课总学时占总学时的 33.28%。实践性教学学时占总学时的 61.65%，其中，实习时间累计一般为 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程的学时累计占总学时的 13.31%。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。岗位实习 24 周，共计 624 学时，安排在第五、六学期。专业学时比例结构如下表所示。

表 7 烹饪工艺与营养专业学时比例结构总表

总学时	总学分	公共基础课程 学时占比%	选修课程学时占 比%	实践性教学学时占 比%
2644	143	学时: 880	学时: 352	学时: 1630
		占比: 33.28%	占比: 13.31%	占比: 61.65%

注: 公共基础课总学时一般不少于总学时的25%，实践性教学学时原则上不少于总学时的50%，各类选修课程的学时累计不少于总学时的10%。

## 九、师资队伍

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

### 1、队伍结构

为满足教学工作的需要，本专业生师比18:1。“双师型”教师占专业课教师数比例64.3%，高级职称专任教师的比例37.5%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

### 2、专业带头人

具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握烹饪工艺与营养专业、中西面点工艺、西式烹饪工艺等专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

### 3、专任教师

本专业教师具有高校教师资格；具有食品科学与工程、烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

表8 专任教师名单

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型
1	曾永福	副教授	烹饪工艺与营养	是
2	薛伟强	系主任/副教授	烹饪工艺与营养	是
3	吴丽珍	专业主任/副教授	中西面点工艺	是
4	胡丽强	专任教师/讲师	烹饪工艺与营养	是
5	杨金秋	专任教师/讲师	烹饪工艺与营养	是
6	张世明	专任教师/讲师	西式烹饪工艺	否
7	张雨彤	专任教师/讲师	中西面点工艺	是
8	李世龙	专任教师/助教	烹饪工艺与营养	否
9	吴艺军	专任教师/见习助教	西式烹饪工艺	否
10	舒海燕	专任教师/见习助教	中西面点工艺	否

#### 4、兼职教师

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

表9 兼职教师名单

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型
1	赵汝天	企业兼职教师	烹饪工艺与营养	否
2	孙勇	企业兼职教师	烹饪工艺与营养	否
3	王耀	企业兼职教师	西式烹饪工艺	是
4	欧玉莺	企业兼职教师	中西面点工艺	否
5	陈长华	企业兼职教师	中西面点工艺	是
6	曹艳珍	企业兼职教师	中西面点工艺	是

#### 十、教学条件

##### （一）教学设施

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

##### 1、专业教室基本要求

多媒体教室共6间，教室包括普通教室和专业教室，均配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备或触控一体机、互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

##### 2、校内外实验、实训场所基本要求

校内建有可支撑实践教学计划所必需的各类实训基地，包括烹饪多媒体演示室、中式烹调实训室、面点实训室、西式烹调实训室等，实训设备和实训场地能满足实践教学计划基本要求，能完成人才培养方案中相应教学项目课程的训练及能力的培养。

表10 烹饪工艺与营养专业实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	薛伟强技能大师工作室	基本面积要求	100m <sup>2</sup>
支撑实训项目	中餐烹调、冷拼、雕刻		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	一体机	2	

2	高清摄像头	2	
3	多功能组合灶	1套	
4	冰箱	1台	
5	空调	2台	
6	厨房电器设备	5套	
7	不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备	3套	
8	给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气(燃油)设备	2套	
9	不锈钢操作台	10套	

<b>实训室名称</b>	西式烹调实训室	<b>基本面积要求</b>	120 m <sup>2</sup>
<b>支撑实训项目</b>	西式烹调实训		
<b>序号</b>	<b>核心设备和工具</b>	<b>基本数量要求</b>	<b>备注</b>
1	不锈钢操作台	25套	
2	西餐灶台	8台	
3	烤箱	2台	
4	扒炉	8台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1套	
6	货架、货柜	6套	
7	冷藏设备、燃气设备	25套	
8	各类厨房用器具	25套	

<b>实训室名称</b>	中餐烹饪实训室	<b>基本面积要求</b>	120 m <sup>2</sup>
<b>支撑实训项目</b>	中式烹调实训		
<b>序号</b>	<b>核心设备和工具</b>	<b>基本数量要求</b>	<b>备注</b>
1	不锈钢操作台	24套	
2	中餐灶台	48台	
3	蒸箱	3台	
4	给排水设备系统、排烟换气设备系统	3套	
5	货架、货柜	6套	
6	冷藏设备、燃气设备	3套	

7	各类厨房用器具	30 套	
---	---------	------	--

<b>实训室名称</b>	中式面点实训室	<b>基本面积要求</b>	120 m <sup>2</sup>
<b>支撑实训项目</b>	中式面点		
<b>序号</b>	<b>核心设备和工具</b>	<b>基本数量要求</b>	<b>备注</b>
1	不锈钢操作台	24 套	
2	烤箱	2 台	
3	蒸箱	2 台	
4	炸炉	6 台	
5	和面机	2 台	
6	厨师机	16 套	
7	货架、货柜	4 套	
8	冷藏设备	2 套	
9	各类厨房用器具	30 套	

<b>实训室名称</b>	西式面点实训室	<b>基本面积要求</b>	120 m <sup>2</sup>
<b>支撑实训项目</b>	西式面点		
<b>序号</b>	<b>核心设备和工具</b>	<b>基本数量要求</b>	<b>备注</b>
1	不锈钢操作台	24 套	
2	搅拌机	2 台	
3	烤箱	2 台	
4	微波炉	2 台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1 套	
6	货架、货柜	4 套	
7	冷藏设备	2 套	
8	各类厨房用器具	30 套	

表 11 校外实训基地一览表

<b>序号</b>	<b>实训基地名称</b>	<b>实训项目</b>	<b>实训时间 (含学期及时 限)</b>	<b>实训人数</b>
-----------	---------------	-------------	-------------------------------	-------------

1	五洲佳豪酒楼	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
2	厦门威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	10
3	西湖大酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3
4	厦门云也酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
5	福州天元国际威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	6
6	厦门安达仕酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
7	厦门七尚酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
8	福州融侨皇冠假日酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3
9	福州仓山凯悦酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
10	福州泰禾铂尔曼酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
11	麦当劳	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3

### 3、 实习场所基本要求

本专业实习场所符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等文件要求，对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地提供烹饪工艺与营养、中西面点工艺等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，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，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

## （二）教学资源

### 1、 教材选用基本要求

教材建设：开发基于工作过程的新形态教材。

教材选用：根据《福州黎明职业技术学院教材管理办法》文件要求，选用优秀的国家规划教材、高职高专规划教材。意识形态课程、哲学社会科学课程、国家安全教育读本、思想政治理论课教材必须使用国家统编教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。教材选用后报学院教材选用委员会审核及教材审核委员会审定。

教学资源共享与利用：课程教学资源的选择上，除了课程教师自主开发专业课程教学资源外，依托国家智慧教育公共服务平台、国家职业教育专业教学资源库、职业教育国家精品在线课程等选用国家资源共享课程教学资源，拓展学生知识面，提高教学效率。

### 2、 图书文献配备基本要求

图书文献80万册，配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：中点制作、西点制作、中餐制作、西餐制作、厨房管理、宴席设计等相关的图书文献。

### 3、 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。目前已建成两门省级线上精品课程《大厨教你做菜》《美刻美点》。

## 十一、教学方法和学习评价

### （一） 教学方法

普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广线上线下混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。采用岗、课、赛、证融合的思想进行教学模式的改革，包括任务驱动、项目导向（引领）、作品案例等模式，实施启发式、讨论法、演示法、实操法等教学方法，充分应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学。

## （二）学习评价

评价采用笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业技能等级、技能竞赛等多种考核方式，根据课程的不同，采用其中一种或多种考核相结合的方式多元评价。

**笔试：**适用于理论性比较强的课程，特别是基础课程，由专业教师组织考核。

**实践技能考核：**适用于实践性比较强的课程。技能考核根据岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专任、兼职教师共同组织考核。

**岗位绩效考核：**在企业中开设的课程与实践，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

**创新创业实践类：**通过课堂教学、课后实践、实地考察、校外交流等方式，提高学生创新意识和解决问题的能力，培养其创造性和创业眼界。

**职业技能等级（以证代考）：**本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价依据。

**技能竞赛（以赛代考）：**积极参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，以竞赛所取得的成绩作为学生评价依据。

## 十二、质量保障和毕业要求

### （一）质量保障

1、学校和系部建立了专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2、学校和系部完善了教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立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、专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4、学校建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技

术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## (二) 毕业条件

### 1、 毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

表 12 毕业要求表

	学分要求	毕业总学分	思政课程	通识课程	专业课程	职业能力及素质拓展课程
1	烹饪工艺与营养专业	143 学分	10 学分	39 学分	82 学分	12 学分
2	体育要求	大学生体质健康测试合格，由学院体育教研室认定。				
3	素质教育要求	素质发展和素质测评成绩满足要求				

### 2、 学分置换

为培养学生实践能力和创新精神，教育学生树立自主学习、终身学习理念，提升学生职业素养，交流沟通和团队协作能力，就业能力和创业能力，并对接教育部“1+X”职业技能等级证书制度，鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得多类职业技能等级证书，并开展各项科学研究，参加各项专业技能竞赛和创新创业大赛活动。所取得的竞赛成绩和相关技能等级证书等按照规定进行学分置换。学分认定和课程置换表如下：

表 13 学分认定及课程转换表

成果形式	认定标准	提交材料	可置换课程	最高学分
退伍军人证	退役证原件、复印件、相关佐证材料	退伍军人相关材料	军事类课程体育类课程岗位实习	-
计算机等级证书	一级考试合格	等级证书	信息技术	3
英语等级证书	全国英语等级考试四级成绩合格	等级证书	大学英语	8
	全国英语等级考试六级成绩合格			
技能等级证	中式烹调师	技能等级证书	中式烹调工艺	2-4
	西式烹调师		西式烹调工艺	
	中式面点师		中西面点实训 2	
	西式面点师		中西面点实训 3	

创新创业项目	国家级项目立项或获奖	立项或获奖文件、证书	创新创业类课程	2
	省部级项目立项或获奖			
	地市级项目立项或获奖			
专业技能竞赛	国家级、省级、市级各类专业技能竞赛获奖	获奖证书	专业课程或职业课程相关课程，同一赛项可申请置换一门，总置换课程不超过2门	2-8
体育竞赛	省级一级运动员、二级运动员、三级运动员 学生本人参加体育比赛获得前三名（市级以上）	证书获奖文件及证书	体育课程	7
自主创业	学生自主创业，取得营业执照并经营一年以上	营业执照、经营佐证材料	顶岗实习、创新创业就业课程	-

注：参照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》中的规定执行。

### 十三、继续专业学习深造

本专业毕业生要树立终身学习的理念，这是可持续发展获取持久的动力和源泉。根据本专业毕业生未来从事的职业岗位的特点，结合学生自身情况，可以选择继续学习的途径有自学、求学两种。

自学方式针对性强，能达到学以致用。求学方式可以通过短期培训班（主要针对特定岗位的职业需求而言），以提升专业技能水平；或继续升学接受继续教育的模式，以提升学历层次。

#### （一）专业技能的继续学习的渠道

通过在餐饮企业工作，参加针对特定岗位的培训，提升职业技能。

#### （二）提高层次教育的专业面向

本专业毕业生为了提高个人学历层次，可在毕业后参加专升本、自学考试、网络远程教

育等相关途径，获得更高层次的教育机会，更高学历层次的专业面向主要有：食品科学与工程、烹饪与营养教育等。

## 十四、附录

### (一) 教学环节时间分配表

学期	理论教学和课程实训	专项实训(学科实训)	综合实训(岗位实习等)	入学教育和军训	考试	机动	合计
1	16	0	0	2	1	1	20
2	16	0	0	0	1	3	20
3	16	0	0	0	1	3	20
4	16	0	0	0	1	3	20
5	12	0	6	0	0	2	20
6	0	0	18	0	0	2	20
合计	76	0	24	2	4	14	120

### (二) 理论与实践教学学时、学分分配表

内 容		学分	总学时	理论学时	实践学时			占总学时比例
					课程实训	专项实训	综合实训	
公共基础课程	思政课程	10	176	156	20			6.66%
	通识必修课程	33	608	330	278			23.00%
	通识选修课程	6	96	24	72			3.63%
专业课程	专业基础课程	8	128	112	16			4.84%
	专业核心课程	57	1172	180	300	16	676	44.33%
	专业拓展课程	17	272	116	156			10.29%
职业能力课程	职业能力模块	8	128	32	96			4.84%
素质拓展课程(选修)	素质拓展课程	4	64	64	0			2.42%
合 计		143	2644	1014	938	16	676	100%
百分比				38.35%	61.65%			

(三) 教学进程表

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三				S/C
				上							下	上	下	上	下	(考试课/考查课)			
				教学周数(包含专项、综合实训及考试周)							20	20	20	20	20		20		
公共基础课程	思政课程	1	思想道德与法治	202400001	B	3	48	32	16			32	16					S	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	202400002	A	2	32	32						32					S
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	20220910	A	3	48	48					16	32					S
		4	形势与政策	800011	A	1	32	32					8	8	8	8			C
		5	党史	20210904	B	1	16	12	4				16						C
		小计					10	176	156	20			72	88	8	8			C
	通识必修课程	6	大学体育	20210903	B	7	112	14	98			32	32	32	16				C
		7	大学生心理健康教育	1800053	B	2	32	28	4			16	16						C
		8	职业发展与就业指导	20220905	B	2	32	24	8			16			16				C
		9	创新创业教育	20210204	B	2	32	16	16					32					C
		10	大学美育概论	20220901	B	1	16	12	4					16					C
		11	中华优秀传统文化	20220143	B	1	16	12	4						16				C
		12	军事理论	1900057	A	2	32	32				32							C
		13	军事技能	20221201	C	2	112		112			112							C
		14	劳动教育	202301011	A	1	16	16				16							C
		15	爱的教育	20240520	A	1	16	16				16							C
		16	国家安全教育	20041001	A	1	16	16						8	8				C
		17	信息技术	20240521	B	3	48	16	32			48							C
18	大学英语	20250301	A	8	128	128				32	32	32	32				S		
小计					33	608	330	278			320	80	120	88					

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型 A / B / C	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质 S/C  (考试课/ 考查课)	核心课程	
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三				
											上	下	上	下	上	下			
											教学周数(包含专项、综合实训及考试周)								
20	20	20	20	20	20														
通识选修课程	19	生命教育类		B	1	16	8	8				16					C		
	20	劳育类		C	3	48	0	48				16	16	16			C		
	21	美育类		B	1	16	8	8				16					C		
	22	人工智能教育类		B	1	16	8	8				16					C		
	小计					6	96	24	72			48	32	16					
公共基础课程合计					49	880	510	370			392	216	160	112	49	880			
专业课程	专业基础课程	23	餐饮概论	23080106	B	2	32	28	4			32					S		
		24	烹饪原料	23080102	B	2	32	28	4			32						C	
		25	中式烹调工艺	23080101	B	2	32	28	4			32						S	
		26	餐饮企业管理	23080108	B	2	32	28	4					32				C	
		小计					8	128	112	16			64	32		32			
	专业核心课程	27	饮食营养与配餐	23080107	B	2	32	28	4				32					C	★
		28	宴会设计实务	23080114	B	2	32	28	4				32					C	★
		29	菜品设计与创新	23080121	C	3	48	12	36				48					S	★
		30	厨政管理	23080115	B	2	32	28	4					32				C	★
		31	中餐烹饪实训	23080109	C	13	208	52	156			48	56	56	48			S	★
		32	中西面点实训	23080202	C	8	128	32	96				48	48	32			S	★
		33	毕业设计		C	2	52				52					52		C	
		34	岗位实习		C	24	624				624					156	468	C	
		35	毕业教育		C	1	16			16							16	C	
		小计					57	1172	180	300	16	676	48	104	216	112	208	484	
	专业拓展	36	西式烹调工艺	23080110	C	4	64	16	48				32	32				C	
		37	冷拼制作技术	23080104	C	3	48	12	36			48						C	
		38	食品雕刻	23080111	C	2	32	8	24				32					C	

性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型 A / B / C	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质 S/C  (考试课/ 考查课)	核心课程		
							理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三					
											上	下	上	下	上	下				
											教学周数(包含专项、综合实训及考试周)									
20	20	20	20	20	20															
课程 (含选修)	39	食用果酱画围边技术	23080112	C	2	32	8	24						32				C		
	40	菜肴盘饰制作	23080113	C	2	32	8	24						32				C		
	41	美刻美点	990846	A	2	32	32							32				C		
	42	大厨教你做菜	990847	A	2	32	32							32				C		
	小计					17	272	116	156					48	32	64	64	64		
职业能力课程 (限选)	43	糖艺创意制作	23080116	C	3	48	12	36						48					C	
	44	中国名菜	23080122	C	3	48	12	36						48					C	
	45	经典凉菜制作	23080117	C	2	32	8	24						32					C	
	小计					8	128	32	96					80		48				
素质拓展课程 (选修课)	46	智慧旅游	990848	A	2	32	32						32						C	
	47	会展营销	990849	A	2	32	32							32					C	
	小计					4	64	64					32		32					
合计					143	2644	1014	938	16	676	584	464	472	368	272	484				
执笔人(签章)				专业带头人(签章)		院系审核(签章)														

注：集中实践教学周（含岗位实习）每周以 26 学时计。公共选修课程由教务处组织各系申报，并于开课的前一学期末向全院学生公布。课程类型分为纯理论课程（A 类）、理论+实践课程（B 类）、纯实践课程（C 类）。课程性质分为考试课（S）和考查课（C）。凡确定为专业核心课的，应在备注栏中以★注明。供选领域课程面向其他专业类别学生选修，修完授予校级证书。今后课程名称和代码应沿用前一学期的，如有变更需提出书面论证报告。

(四) 培养方案(微)调整审批表

## 培养方案(微)调整审批表

专业名称: \_\_\_\_\_ 适用年级(班级): \_\_\_\_\_

课程名称	原计划						调整后计划					
	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型	课程类型	总学时	学分	学期	学期学时	考试类型
职业资格证书	原计划						调整后计划					
调整理由												
专业意见	签字: _____ 年 月 日											
系部意见	签字: _____ 年 月 日											
教务处意见	签字: _____ 年 月 日											
专业建设指导委员会 审定	签字: _____ 年 月 日											