

天津职业大学烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

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

专业所属大类 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群 /技术领域	职业技能等级证书
旅游 (54)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02)	烹调 面点 营养配餐 厨政管理	中式烹调师 (中华人民共和国人力资源和社会保障部) 中式面点师 (中华人民共和国人力资源和社会保障部) 营养配餐员 (中华人民共和国人力资源和社会保障部)

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，具有深厚的家国情怀和良好的职业道德，能主动践行劳动精神、劳模精神、工匠精神，具备良好的人文素养、国际视野、信息素养和创新意识，掌握本专业必备的理论基础和技术技能，胜任烹调、面点、厨政管理、营养配餐等岗位工作的高素质复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党和我国的社会主义制度，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、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，遵守公民道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 热爱烹饪事业，具有劳动精神、劳模精神和工匠精神，具备食品安全、营养健康、绿色环保等意识及必备的信息素养与创新思维。

(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，养成良好的健康与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2. 知识

- (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餐饮法律法规以及环保、质量、卫生、安全、品牌等知识。
- (3) 掌握营养配餐、科学烹饪知识。
- (4) 掌握烹饪原料、烹调工艺、面点工艺等相关知识。
- (5) 掌握餐饮营销、宴席设计、厨房运营管理等知识。
- (6) 熟悉中西方饮食文化和习惯，了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2) 具有专业必需的信息技术应用能力和良好的沟通交流能力。
- (3) 掌握营养配餐、宴席设计能力。
- (4) 具有中式热菜、中式面点、中式冷菜制作与烹饪安全控制能力。
- (5) 具有地方特色菜点制作、菜点设计与创新能力。
- (6) 具有餐饮营销、厨房生产与运营管理能力。

六、课程设置及要求

(一) 通识课

1. 《思想道德与法治》（课程代码 11000657，48 学时）

- (1) 课程性质：必修课、考试课。
- (2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，加强对学生的职业道德教育，提升思想道德素质和法治素养。
- (3) 课程内容：本课程主要包括马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。
- (4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，采用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，运用案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

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 11000181，64 学时）

- (1) 课程性质：必修课、考试课。
- (2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四

个自信”。

(3) 课程内容：本课程主要包括中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的两大理论成果。

(4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，运用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

3. 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》（课程代码 11000658，32 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生深切感悟习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；全面认识习近平新时代中国特色社会主义思想的原创性贡献；自觉认同习近平新时代中国特色社会主义思想的指导意义；切实增强社会责任感和使命担当。

(3) 课程内容：本课程主要包括习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、科学内涵和核心。

(4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，运用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

4. 《形势与政策》（课程代码 11000182-5、11000270，40 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大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。

(3) 课程内容：本课程主要包括党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。

(4) 教学要求：以教学专题为单元，运用集中讲授法、案例分析法、小组研讨法等教学方法和信息化教学手段组织教学。课程考核通过平时成绩累加评定学生最终学习成绩。

5. 《劳动素质教育》（课程代码 56000003，16 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生理解马克思主义劳动观，深刻理解劳动精神、劳模

精神和工匠精神的内涵，引导学生树立正确的劳动观，涵养热爱劳动、尊重劳动的情感，自觉践行勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，了解劳动组织、劳动安全、劳动法规，具备良好的劳动安全和劳动保护意识。

（3）课程内容：本课程主要包括日常生活劳动、生产劳动、社会服务劳动、职业体验劳动、专业实践劳动、劳动安全、劳动法规等。

（4）教学要求：以实地调研、事例讲述、劳动体验、知识链接等方式开展教学，运用课堂讨论、学生宣讲等方法营造良好教学氛围，将劳动精神、工匠精神和劳模精神的内涵入心入行。课程考核采取过程性考核评价。

6. 《军事理论》（课程代码 11000118，36 学时）

（1）课程性质：必修课、考查课。

（2）课程目标：通过本课程学习，使学生掌握军事基础知识和基本的军事技能，具有较强的国防观念、国家安全意识、忧患危机意识和国防服务意识，能够弘扬爱国主义精神、集体主义精神，具备较强的组织纪律性、较高的综合国防素质，激发努力学习，报效祖国的热情。

（3）课程内容：本课程主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等。

（4）教学要求：采用线上线下混合式教学，综合运用案例教学、专题研讨等教学方法组织与实施教学活动。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

7. 《大学生职业规划与就业指导》（课程代码 21000003，38 学时）

（1）课程性质：必修课、考试课。

（2）课程目标：通过本课程学习，使学生掌握职业生涯发展的基本理论和方法，以及就业知识和技能，具备科学的职业生涯规划能力和良好的就业能力，并能正确的分析和处理在成长及就业中面临的问题。

（3）课程内容：本课程主要包括职业认知、职业生涯规划、提升职业素养、就业准备、求职策略、就业权益与法律保障、职业适应与发展等。

（4）教学要求：按照职业生涯规划 and 就业指导两大模块内容分学期组织教学，课程采用线上自主学习+线下教学相结合的方式开展，在下线教学中坚持以学生为中心，积极运用课堂讨论、小组讨论、案例分析等方法，提高课堂效率。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 30%，终结性考核占 70%。

8. 《创业基础》（课程代码 21000001，32 学时）

（1）课程性质：必修课、考查课。

（2）课程目标：通过本课程学习，使学生树立科学的创业观，提升创新意识、掌握开展创业活动所需要的基本知识，能正确的分析创业者、创业机会、创业项目，编制创业计划，进行创业资源整合。

(3) 课程内容：本课程主要包括创业与人生、创业者与创业团队、创业机会及其识别与评价、创业风险及识别与管理、商业模式及其设计与创新、创业资源及其管理、创业计划、新企业的创办与管理等八个模块。

(4) 教学要求：充分利用网络教学平台，采用学生线上自主学习方式，科学合理设计课程内容，紧扣创业新趋势和大学生群体的特点，采用立体化和精细化设计，案例分析与理论讲授相结合。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 30%，终结性考核占 70%。

9. 《职业通用英语 2-1》（课程代码：10000043，60 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，掌握日常交际必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，累计掌握 2300 个单词，具备英语听、说、读、看、写、译基础技能，能有效完成日常生活的沟通任务；能用英语讲述中国故事、传播中华文化，在沟通中践行爱国、敬业、诚信、友善等价值观，理解中英两种语言思维方式的异同，树立人类命运共同体意识。

(3) 课程内容：本课程主要包括职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面的主题，主要涉及人文底蕴，科学技术，生态环境，职业精神等方面的英语知识及技能训练。

(4) 教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学，课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

10. 《职业通用英语 2-2》（课程代码：10000044，72 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，掌握日常生活和职场交际必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，累计掌握 2600 个单词，具备职场交际必要的英语听、说、读、看、写、译技能，能够有效完成职场情境中的沟通任务。了解多元文化知识，具备跨文化交际技能，具有一定的逻辑、思辨和创新思维水平。能根据个人需要，运用英语持续终身学习。

(3) 课程内容：本课程主要包括职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面的主题，主要涉及文化交流，社会责任，职业规划，职场环境等方面的英语知识及技能训练。

(4) 教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学，课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

11. 《体育》（课程代码 10000015-7，102 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生掌握 1-2 项体育运动专项技能，具备参与社会体育

指导的能力，激发积极进取的精神，养成顽强拼搏的优良品质，使学生成为德智体美劳全面发展的合格人才。

(3) 课程内容：本课程于第一、第二、第三学期完成，内容选自健美拳、足球、篮球、排球、网球、羽毛球、乒乓球、武术、健美操、瑜伽、体育舞蹈等十一个模块。

(4) 教学要求：结合学生运动兴趣，指导学生进行选项并完成项目教学，健体与育人相结合。课程考核包括过程性和终结性考核评价，过程性考核占比 30%、终结性考核占比 70%。

12. 《信息技术》课程说明（文科类）（课程代码 04000901，48 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使学生理解信息社会特征并遵循信息社会规范，了解信息安全、大数据、人工智能等新兴信息技术，掌握常用的工具软件和信息化办公技术，使学生能用计算机解决常用办公信息化问题，全面提升学生的信息素养和信息技术应用能力。

(3) 课程内容：本课程针对文科类讲授信息检索技术、新一代信息技术、信息素养与社会责任为主要内容的基础模块，以及信息安全、大数据技术、人工智能为主要内容的拓展模块。

(4) 教学要求：坚持教师主导，学生主体，基于文科类专业群，以项目为引领，采用教学做一体化模式，集中在计算机机房授课，实施过程化项目考核。

13. 《新时代大学生心理健康》（课程代码 56000005，2.0 学分）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生树立心理健康发展的自主意识，了解大学生心理特征，掌握心理健康知识和心理健康标准，具备正确的自我认知和调适能力、面对问题的自助和求助能力，自觉优化心理品质，形成健全人格，实现与社会、环境的积极适应。

(3) 课程内容：本课程主要包括把握人生，适应生活；认识自我，悦纳自我；学会学习，成就未来；情绪管理，从我做起；解构爱情，追求真爱；成功交往，快乐生活；优化人格，和谐一生；化解压力，接受挑战；调整心理，准备择业；跨越障碍，活出精彩。

(4) 教学要求：通过案例导读、知识链接、技能导入等方式，将知识讲授与能力培养相结合，运用课堂讨论、案例分析等方法组织和实施教学。考核成绩包括平时成绩（30%）、撰写报告成绩（70%）。

14. 《职业提升英语》（课程代码：10000049，32 学时）

(1) 课程性质：选择性必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生熟悉求职面试、商务电话礼仪等商务常识；理解招聘广告等 3 种实用文体；学会撰写求职信等 5 种商务文本；学会 400 个新单词，累计掌握 3000 个单词。着力提高学生的职场英语基本技能和涉外沟通能力，培养学生的交际策略、跨文化交际能力、职业能力和职业素养。

(3) 课程内容：本课程主要包括英文简历、英文求职信、面试英语、职场英文演讲、商务礼仪、企业文化等主题相关英语知识及技能训练。

(4) 教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学，课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

(二) 平台课、专业课和卓越课

1. 《现代服务礼仪》（课程代码 05000931 学时：36）

(1) 课程性质：平台课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：使学生掌握服务行业从业人员的仪容、仪表、仪态、社交和服务语言的礼仪基础知识，具备从事餐饮旅游服务岗位和航空服务岗位工作的规范化服务能力和人际沟通能力。培养学生养成正确的审美观，做到自尊自爱，并具备良好的职业形象，同时还要培养学生爱岗敬业、遵纪守法、团结协作、亲和有礼、有服务意识的职业素养。

(3) 课程内容：《现代服务礼仪》课程基于专业群组群逻辑，兼顾群内各专业服务礼仪知识的共性基础和技能的共性支撑，充分考虑与后续核心专业课的有序对接，整合岗位群互通的基础服务礼仪知识、基本服务能力和基本职业素养，设计了仪容、仪表、仪态、社交礼仪、语言礼仪共计五个模块，旨在提供服务礼仪的基础培训。本课程以“职业精神”为思政主线，在五个模块中分别融入“职业形象、职业规范、爱岗敬业、服务意识、职业素养”的思政要素，将思政融入在教学内容中。

(4) 教学要求：本课程为理论与实践一体课程，理论教学在多媒体教室进行，实践教学在形体实训室进行。采用过程性考核与终结性考核相结合的评价方式，注重对学生实际操作能力的考核。

2. 《客源国概况》（课程代码 05000196 学时：36）

(1) 课程性质：平台课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：使学生了解我国主要客源国家和地区自然地理、历史发展、政治经济等基本概况，掌握主要客源国家和地区的人文习俗、礼仪禁忌和旅游资源情况，提高外事接待服务作品质，增强人类命运共同体意识，厚植家国情怀，具有独立的思考、解决问题能力。

(3) 课程内容：主要包括世界旅游业及旅游区概况、世界旅游客源市场格局、中国旅游业和中国海外客源市场、亚太旅游区主要客源国概况、欧洲旅游区主要客源国概况、美洲旅游区主要客源国概况、我国港澳台地区概况等。

(4) 教学要求：坚持学生为主体，教师为主导，充分利用信息技术手段和丰富的教学资源实施混合式教学，在教学中强化多元文化对比，融合文化自信和人类命运共同体等思政元素，应用案例教学，增加知识的趣味性，并通过过程性和终结性考核进行学习评价。

3. 烹饪营养与健康（课程代码 05001149 学时：36）

（1）课程性质：平台课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生具备健康的饮食观，了解营养与健康相关知识，理解科学烹饪与健康的关系，熟悉膳食宝塔和膳食指南的内容，掌握合理膳食的基本方法和配餐原则，能科学选配食材、合理选择烹调方法，对菜单（菜品）进行营养评价与调整。

（3）课程内容：以合理膳食为核心、宴席为载体，按照宴席分析流程设计为宴席食材结构与能量供给分析、宴席三大营养素供给分析、宴席维生素供给分析、宴席矿物质供给分析四个学习模块。

（4）教学要求：运用“营养配餐评价系统”，借助云班课平台，应用微课、动画等资源，实施线上线下混合式教学，突出理论与岗位工作实际和生活实际相结合，采用问题引导、专题研讨、任务驱动等方法开展教学，实施过程性与终结性评价，引入增值性评价。

4. 《市场营销》（课程代码 05001060 学时：36）

（1）课程性质：平台课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握市场营销的基本理论，形成较强的营销实战能力，培养学生良好的沟通协调能力，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。

（3）课程内容：本课程主要论述 STP、4PS 等市场营销的基本理论，解释说明上述理论在服务型产品中的应用。

（4）教学要求：该课程强调信息化手段的应用，融入爱岗、敬业、诚信、友善等思政要素，采用讲授法、任务教学法、案例分析法等开展课程教学，以全过程的课业汇报及最终的理论测试评价学生的学习结果。

5. 中式烹调基本功训练（一）、中式烹调基本功训练（二）（课程代码 05000963、05001004 学时：132）

（1）课程性质：专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：通过课程学习，使学生掌握厨房操作规范标准、原材料初加工知识和菜品制作基本知识等；能熟练使用基本厨具、运用基本烹饪技法、按照操作标准制作基础菜肴；并从中培养学生的标准意识、规范意识、安全意识、成本意识，激发学生精益求精的内在追求和勇于创新的时代精神，涵养学生热爱祖国、热爱劳动、乐于探究的优良品质。

（3）课程内容：本课程主要包括厨房人员安全、厨房设备使用安全、勺功训练、菜品制作等内容。

（4）教学要求：采取小班授课形式，在智慧型烹调工艺实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

6. 中式面点基本功训练（一）、中式面点基本功训练（二）（课程代码 05000964、05001005

学时：132)

(1) 课程性质：专业核心课、必修课、考试课。

(2) 课程目标：使学生理解面团成形机理，了解面团的定义、分类和用途，掌握各种主食的操作流程步骤、成形技法和质量标准；能较为熟练的制作冷水调团、酥类面团、杂粮面团、米粉面团等制品的主食；并理解立德树人涵义，使之具备积极主动的劳动意识，精品意识，养成良好的职业习惯，以及卫生安全意识和举一反三的能力。

(3) 课程内容：本课程主要包括水调面团制作、酥类面团制作、杂粮面团制作、米粉面团制作等内容。

(4) 教学要求：采取小班授课形式，在信息化面点实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

7. 烹饪原料知识（一）、烹饪原料知识（二）（课程代码 05001063、05001108 学时：66）

(1) 课程性质：专业基础课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：使学生掌握常见烹饪原料知识（产地、产季、品质鉴定、烹饪用途、营养价值等），了解不同的原料的特性特征及保藏原理；并可以运用所学知识对烹饪原料进行品质鉴定与保藏储存等。理解立德树人涵义，使之具备中餐厨房岗位工作基本能力，注意成本控制、原料节约、卫生安全意识和举一反三的能力。

(3) 课程内容：本课程主要论述烹饪原料的生物学基础；原料的品质检验与保藏；植物性烹饪原料（粮食类、蔬菜类、果品类）、动物性烹饪原料（禽类、畜类、水产类）、调辅料及部分食品添加剂等内容。

(4) 教学要求：

教学组织上，教学组织形式实现学生“理论知识→实践技能→理实相融”全过程学习。教学中要注重问题导向，项目驱动；教学方法上，根据课程内容灵活运用任务驱动、问题引领预习观察、课堂讨论等方法；教学环境上，教师硬结合学生实际学习情况，应用视频、微课、动画等多种资源，硬件配套应有多媒体一体机、无线网络设备等，软件应有学习资源平台、手机 APP 等。采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

8. 餐饮法律法规与食品安全（课程代码 05000982 学时：36）

(1) 课程性质：专业课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过课程教学，使学生对餐饮业相关法律、法规及食品安全相关知识有所了解，认识食品安全这一民生问题的重要影响。重点掌握食品安全法的基本条款、基础知识和基本方法；了解国内外食品安全现状，把握食品安全的重要影响因素和相关专业知识。树立守法意识和安全意识，做到学法、知法、守法、用法。在生活及工作实践中能够初步识别食品安全的实际问题，解决的相关问题，有助于学生职业能力的提升。

(3) 课程内容：主要包括食品安全现状及影响因素分析、食品安全风险监测和评、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品安全事故处置、监督管理等内容。

(4) 教学要求：采取合班授课形式，多媒体教学。实施任务驱动、问题引领、案例教学等教学手段，并采用过程性考核与终结性考核相结合的考核方法，进行学习效果的综合评价。

9. 《烹饪美学》（课程代码 05001096 学时：36）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过教学使同学们掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，了解美学基础知识，熟悉烹饪美学的内容；能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用；熟悉掌握菜点美的意义和要素，掌握菜点造型艺术手法，树立爱岗敬业的态度，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。

(3) 课程内容：本课程主要包括烹饪美学、烹饪美学的研究范围、烹饪美学的重要性、学习烹饪美学的任务和方法、色彩的基本知识、色彩在联想、烹饪图案的内容与构成等内容。

(4) 教学要求：采取合班授课形式，在多媒体教室进行面授，实施任务驱动、问题引领、广开思路的教学方法，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与期末考核相结合的考核模式。

10. 《中国传统饮食》（课程代码 05001048 学时：36）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：了解中国传统饮食的发展历程、影响因素和相关名人、名言、名篇、中国饮食文化各民族与各地方的典型饮食风俗和礼俗、理解饮食与文化的概念及其关系；能运用所学知识将传统饮食中的优秀元素融入现代饮食活动、依托传统饮食文化对现代饮食活动进行创新性思考与实践；培养学生的家国情怀和对中国传统饮食文化的自豪感，涵养传承、弘扬的自信与发展、创新的自觉、对中华美德与道德传统的认同感，涵养乐业与敬业的自觉。

(3) 课程内容：饮食与文化（饮食的概念与世界三大饮食体系、饮食的发展与中国饮食体系的形成）、独具特色的中华饮食（中国饮食的特点及其文化内涵、中西饮食文化对比）、源远流长的中华饮食（中华饮食的起源与发展、传播与交融）、群星璀璨的中华饮食（中国饮食文化圈的形成与特色、中国主要菜系、地方菜系、名宴）、崇尊尚礼的中国饮食（筵宴的起源与发展、酒水文化、茶文化、人生礼俗）等知识内容。

(4) 教学要求：以案例教学法为基础，以问题为导，以“八名”为引，以探究为化，灵活运用讲解法、提问法、互动讨论法、现象分析法等多种教学方法，创设问题探究、思维分享和文化沉浸的教学情境，开展启发式、探究式、讨论式、参与式教学，形成良好的师生互动与生生互动。运用云班课技术开展考勤记载、手机同频、数据统计、发起讨论、发起投票、引导头脑风暴、开展在线测试等多种活动。

11. 《菜肴成本核算》（课程代码 05001097 学时：36）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制，养成良好的职业习惯，能够运用到实际当中去。

(3) 课程内容：本课程主要包括餐饮企业成本管理、成本核算与成本控制的基本理论和基本方法、各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法、验收与入库、存储、出库、领用与发放、盘存等知识内容。

(4) 教学要求：采取合班授课形式，在多媒体教室进行面授，实施任务驱动、问题引领、广开思路的教学方法，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与期末考核相结合的考核模式。

12.《餐饮服务心理学》（课程代码 05001047 学时：36）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过心理学定律、效应与餐饮消费服务紧密结合，采取案例教学，学生能够初步构建起餐饮消费服务的全过程的认识体系，学会从主体和客体两个角度全面认识餐饮行业；能够从消费者的心理需求出发，培养餐饮服务的能力，提升科学服务的水平，培养和树立良好的职业道德和职业操守，做一个有良知、德技双优的高素质餐饮从业者。同时启发引导学生运用心理学知识解疑释惑，正确对待挫折与失败，形成正向的自我意识，树立良好的心态。

(3) 课程内容：认识餐饮消费心理学、餐饮消费者的感知觉、餐饮消费者的需要与动机、餐饮消费行为、餐饮消费服务、危机处理六个学习模块。

(4) 教学要求：采取班级授课形式；多媒体教室；实施问题引导、案例教学，团队协作，学生展示分享等形式，考核以过程性考核和终结性考核两种方式进行，学生最终成绩=过程性考核*60%+终结性考核*40%。其中：过程性考核（60%）=课堂表现（10%）+小组知识分享活动（30%）+作业（20%）。

13. 中式热菜制作技术（一）、中式热菜制作技术（二）（课程代码 05001044、05001064 学时：432）

(1) 课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

(2) 课程目标：本课程是“烹饪工艺与营养”专业的专业方向核心课之一。是学生选修的一门专业方向课，它主要研究热菜烹调技术方法及创新原则以及传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生理解立德树人涵义，使之继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。

以理论结合实际操作的教学方法为基础，以专业技能、社会行业运用相结合的方式为出发点，培养学生自主创新，融合现代行业发展的新理念。通过考核应具备“中式烹调师（高级）”职业资格证书的相关职业技能水平。

(3) 课程内容：本课程主要包括烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺，刀功基础、

火候、调味和常用的热菜烹调技法；设计和制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。根据立德树人的要求，落实全国思政精神，有机融入社会主义核心价值观、中华优秀传统文化、职业道德、人文素养等德育教育，实现全方位育人。

（4）教学要求：采取小班授课形式，在智慧厨房实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

14. 中式冷菜制作技术（一）、中式冷菜制作技术（二）（课程代码 05001045、05001065 学时：432）

（1）课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：该课程是将烹饪原料知识、原料加工技法、烹饪美学知识、厨政管理、餐饮成本核算、经营管理等知识融入到学生冷菜制作学习过程当中，使之成为具有艺术性和可塑性的一门专业技能。学生经过冷菜制作技法、各地方特色冷菜的制作的训练，以及通过技能鉴定和职业技能大赛项目的训练，从而达到在实际操作中与其相关冷菜岗位相匹配的各项职业能力，为使高职学生能够具备高级烹调技能和开发新冷菜、新工艺的能力打下良好的基础，从而理解立德树人涵义，使之具备行业可持续发展的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括冷菜的基础知识、炆拌类、腌泡类、汽蒸类、熏烤类、酱卤类、艺术冷盘制作等九个模块内容。

（4）教学要求：采取班级试训授课形式，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

15. 中式面点制作技术（一）、中式面点制作技术（二）（课程代码 05001046、05001066 学时：432）

（1）课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生理解著名品种的点心、小吃的来历和历史典故；掌握各种点心和小吃的操作流程步骤、成形技法和质量标准；能较为熟练的制作水调面团制作、蓬松面团制作、酥类面团制作、米粉面团等面团的小吃和船点制品；并理解立德树人涵义，使之具备积极主动的劳动意识，精品意识，养成良好的职业习惯，以及卫生安全意识和举一反三的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括水调面团制作、蓬松面团制作、酥类面团制作、米粉面团制作等内容。

（4）教学要求：采取小班授课形式，在信息化面点实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

16. 营养食谱编制技术（课程代码 05001043 学时：72）

（1）课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：了解营养食谱编制的原则和基本步骤、方法、膳食结构分析、评价、建议；能熟练使用“计算法”、“食物交换份法”、“计算机软件法”编制一般群体、一般个体、特殊群体带量营养食谱，进行分析、评价和调整；具备合理营养、科学烹饪意识、成本意识、创新意识、团队精神和举一反三的能力。

（3）课程内容：主要包括一般人群、一般个体、特殊集体用餐营养食谱编制的方法、原则并融入营养素知识、营养配餐理念等进行膳食结构分析和评价。

（4）教学要求：教学时运用“问题引导”、“任务驱动”、“信息化教学（蓝墨云班课、云教材）”、“教学做一体”等方式方法，并配套丰富的课程资源，通过项目化（任务化）过程性考核手段达到教学目标。

17. 厨政管理实务（课程代码 05001042 学时：36）

（1）课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：通过课程教学，首先，使学生了解厨政管理的基本理论，明确厨政管理的基本任务，树立先进的管理理念，掌握有效的管理方法。其次，培养学生遵循职业道德规范，遵守职业守则。倡导精益求精、爱岗敬业、诚实守信、奉献社会的职业精神；树立管理者的服务意识，营造管理活动中人与人、人与社会之间的新型组织关系。第三，强化实战能力的培养，能进行厨房设计布局与组织管理；能有效实施厨房生产运行管理；能对厨房产品质量严格把关；能掌控厨房物资与成本；能够对厨房资源进行有效管理。以提高学生的综合管理能力、职业素养及核心竞争力。

（3）课程内容：本课程涉及厨房人力、物力、财力的有效管理。主要包括厨房的组织建制管理、厨房设计与布局、厨房物料管理、厨房生产运行管理、产品质量、成本控制管理、4D/6 常现场精细化管理等内容。

（4）教学要求：采取合班授课形式，多媒体教学。实施任务驱动、问题引领、案例教学等教学手段，并采用过程性考核与终结性考核相结合的考核方法，进行学习效果的综合评价。

18. 菜单与宴席设计（课程代码 05001067 学时：36）

（1）课程性质：卓越课、专业核心课、必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生掌握中西餐宴会的布局与台面创新设计、餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程 and 操作规范；掌握宴会工作的中级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能；培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为中式烹调师中级考试提供支持；为学生学习和掌握旅游管理专业其他专业课程理论知识和职业能力、毕业后适应旅游饭店餐饮管理工作的需要奠定良好的基础。

（3）课程内容：本课程主要包括中西餐宴会的特点；中西餐宴会的设计要求；中西餐宴会菜单设计及制作；团队之间高效配合，协作默契的方法；宴会中的现场表现创意及出色的执行能力，

打造最能触动客户心灵的宴会场景的综合服务职业能力。

(4) 教学要求：采取大班授课形式，在多媒体教室，以工作岗位、工作任务为线索设计项目，把工作过程设计成项目学习过程，以工作任务负载知识，通过技能操作、仿真模拟、角色扮演、创设情境、发现学习、范例教学、案例分析、实地参观、市场调查、小组合作等多种教学模式，在工作情境或模拟情境中开展学习过程。突出强化学生的主体作用和自主性，强调师生之间、学生之间的合作探究、互动交流，用发现学习取代接受学习、理解学习取代机械学习、自调节学习取代他调节学习。并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

19.《中医食疗药膳设计》（课程代码 05001150 学时：72）

(1) 课程性质：卓越课、必修课、考试课。

(2) 课程目标：本课程是以高职烹饪工艺与营养专业的学生就业为导向，在行业专家的指导下，根据岗位职业活动中的工作任务和职业资格考级标准，分别“菜点设计制作”、“套餐设计”、“宴席设计”为载体，以需求“个体”、“群体”为对象设计学习情境，以针对相关功能性需求（如调理阴阳气血、滋补美容、春季养生等）为任务主题，构建学习任务。以设定的学习性工作任务为引领，以完成任务所需要的知识、技能为课程主线，以学生的职业素质养成为核心，根据学生的认知特点，采用递进式与并列式相结合的结构来展现教学内容，学生通过完成不同的需求性任务，学会必备知识与技能。

(3) 课程内容：本课程主要包括任务认知、调理阴阳、气血菜点分析；调理脏腑菜点设计；明目早间、益智午间、美容晚间套餐分析；聪耳、美毛、抗衰老套餐设计；食疗药膳宴席设计等内容。

(4) 教学要求：采取班级授课形式，在多媒体教室，实施案例教学，任务驱动、团队协作，学生展示分享等形式，并采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式。

20.《餐厅服务技能》（课程代码 05001068 学时：36）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：使学生能够熟练掌握中西餐餐前摆台、餐巾折花、斟酒服务、上菜（分菜）服务、宴会服务、菜单设计等餐饮服务技能，了解中西餐餐前、餐中以及餐后的相关服务流程和要求。准确理解餐饮经营管理的科学性与艺术性，并培养学生能够具备良好的语言沟通能力，敏锐的观察能力，餐饮产品的销售能力，个性化服务的创新能力，灵活的应变能力以及团队的协作能力。

(3) 课程内容：本课程主要论述酒店餐饮经营管理的基本工作内容和服务特点以及相关中西餐饮标准服务技能的操作实践等内容。

(4) 教学要求：课程在基于信息化教学资源平台应用的基础上，采用“教、学、做”一体化教学方法，以多个教学项目为基础，通过 10 个教学任务完成餐饮服务技能的实操训练，餐饮管理的创新思维以及团结协作精神的综合培养。该课程为考试课，其过程性考核内容以餐饮服务实操训

练为主。

21.《酒水服务技能》（课程代码 05000263 学时：36）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：通过对酒吧服务基本知识的讲解和操作技能的训练，使学生准确掌握酒店酒吧的日常操作流程，使学生具备从事酒吧服务实际工作要求的技能，具备良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识、职业道德和爱岗敬业精神。

（3）课程内容：本课程主要学习无酒精饮料、发酵酒、蒸馏酒、配制酒的分类、名品和服务方式，鸡尾酒酒谱识别，鸡尾酒调制的基本方法，酒吧的基本服务流程等内容。

（4）教学要求：本课程依托国家教学资源库平台，强调信息化手段的应用，采用教学做一体方式教学，以实操演练方式全过程评价学生的学习结果，教学中融入工匠精神等思政要素。

22.《宴会设计与服务技能》（课程代码 05001151 学时：40）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解宴会的分类、特点，宴会厅的布置，宴前策划工作，掌握宴会服务程序与操作标准，能够准确进行宴会预订，能够合理设计宴会的台面、菜单和酒水单等。使学生具有良好的接人待物、察言观色等职业素质，具有良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。

（3）课程内容：本课程主要包括家庭类宴会策划与设计、商务类宴会策划与设计和主题宴会策划与设计等内容。

（4）教学要求：该课程强调信息化手段的应用，采用情境式教学，以课业汇报方式全过程评价学生的学习结果，教学中融入诚实守信、团队协作等思政要素。

23.《现代厨房管理》（课程代码 05001152 学时：40）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解现代厨房管理概念、熟悉现代厨房运营管理基本内容、掌握现代厨房管理方式、技巧；能初步运用厨房管理技巧从事现代厨房运营管理工作；并进一步培养学生协调管理、人员设备管理能力和创新意识，使学生具备一定的科学管理素养。

（3）课程内容：本课程主要包括厨房的机构设置、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、厨房产品质量概念和质量控制方法、厨房卫生和安全管理等方面内容。

（4）教学要求：本课程采用课堂教学形式，在多媒体教室集中授课。在教学中，根据教学内容，结合学生实际，选择启发式、讨论式、角色扮演、情境式等教学方法，并采用全过程、多维度的考核方式，平时考查与期末考核各占 50%。

24.《名菜制作技术》（课程代码 05001054 学时：40）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生掌握常见的本地及各个菜系中具有代表性的菜肴制作以及中式烹调技法中的典型菜肴制作，使学生了解并掌握中式烹调中刀工、火功、勺功、调味等各个环节在菜肴制作过程中的协同作用，使学生具备中餐厨房岗位工作基本能力，注意成本控制、原料节约、卫生安全意识和举一反三的能力。

(3) 课程内容：本课程主要包括地方菜系典型菜肴制作、典型技法运用内容。

(4) 教学要求：采取小班授课形式，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

25. 《名点制作技术》（课程代码 05001070 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生理解按地区划分名点的种类；使学生掌握了解，各地区名点的来历以及典故故事；能熟练对各类名点进行原料搭配；能熟练采用各种技术制作各类名点；能采用感官质量检验法对名点的质量和营养价值给予评判。并具备积极主动的劳动意识，精品意识，养成良好的职业习惯，以及卫生安全意识和举一反三的能力。

(3) 课程内容：本课程主要包括华南地区名点，华中地区名点，华东地区名点，华北地区名点、西北地区名点、西南地区名点、东北地区名点等学习内容。

(4) 教学要求：采取小班授课形式，在信息化面点实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

26. 《现代烹饪技术》（课程代码 05001071 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生理解现代烹饪技术的种类、发展、理念及主要技法；能熟练采用各种现代烹饪技术进行菜点制作、装饰点缀、美化优化、创新创业等工作；具备积极主动的劳动意识，创新创业意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和艰苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和举一反三的能力。

(3) 课程内容：本课程主要包括现代烹饪技术理念、常见现代烹饪技术、分子烹饪技术、糖艺技术、面塑雕刻技术、翻糖技术、超高压烹饪等学习内容。

(4) 教学要求：采取小班授课形式，在烹饪艺术实训室，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

27. 《技能大赛菜点鉴赏》（课程代码 05001120 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生了解烹饪大赛形式，熟悉烹饪比赛评判标准，掌握其对日常烹饪操作习惯、卫生习惯、菜点流程管理，理解其推动菜点技艺及文化内涵，掌握其主要

形式和特点。并能在未来的学习和工作生活中活学活用，培养学生的文化自信、传承与发展自觉，以及匠心追求。

(3) 课程内容：以往烹饪比赛经验分享、参赛菜点赏析、研究、烹饪参赛卫生操作标准研究。

(4) 教学要求：本课程主要采用菜点制作研讨方式，在实习厨房集中分组授课。教学过程中，主要采用研讨法、案例分享、菜点试做实训等方法，采用菜点实训+题库相结合的方式，实施过程性评价和终结性评价。

28. 《中式烹调师技能训练》（课程代码 05001121 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生了解中式烹调所涉及的岗位（切配、打荷、炉灶），掌握各岗位工作要求及标准；通过训练丰富专业知识与专业技能，提高操作技能的熟练度，能够独立地完成工作任务，工作质量符合菜品质量标准；树立学生正确的择业观，培养学生吃苦耐劳的工作精神。

(3) 课程内容：烹饪设备及工具使用、原料预处理加工（刀工、切配）、打荷、炉灶、热菜、冷菜制作职业技能训练。

(4) 教学要求：采取分班授课形式，在中式烹调实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

29. 《中式面点师技能训练》（课程代码 05001122 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生了解中式面点制作所涉及的岗位，掌握各岗位工作要求及标准；通过训练丰富专业知识与专业技能，提高操作技能的熟练度，能够独立地完成工作任务，工作质量符合菜品质量标准；树立学生正确的择业观，培养学生吃苦耐劳的工作精神。

(3) 课程内容：面点设备及工具使用、和面、成型、调馅、熟制等岗位职业技能训练。

(4) 教学要求：采取分班授课形式，在中式面点实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

30. 《现代餐饮企业运营与管理》（课程代码 05001123 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生全面了解现代餐饮企业的运营与管理知识，掌握现代餐饮企业管理制度、规范；在工作中能够自觉遵守现代餐饮企业管理制度与职业规范，具备良好的国际化餐饮企业服务意识与能力；树立学生正确的从业态度，培养学生良好的服务意识与敬业精神。

(3) 课程内容：本课程主要包括餐饮业的概况，现代餐饮管理导论，现代餐饮企业战略管理，现代餐饮企业人才资源管理，菜单的设计策划和管理，餐饮原料管理，现代餐饮企业的生产管理，现代餐饮企业服务管理，现代餐饮企业营销管理，现代餐饮企业成本控制，餐饮企业店面设计与装潢、餐饮企业数字化运营与管理等内容。

(4) 教学要求：本课程采用分班实践教学形式进行教学，在各实训场所开展实践教学。在教学中，根据不同的内容，结合学生实际，选择启发式、讨论式、探究式等教学方法，并采用全过程、多维度的考核方式。

31. 《烹饪大师课》（课程代码 05001124 学时：40）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，邀请本地中国烹饪大师、面点大师开展名菜、名点文化技艺传授，使学生了解本地名菜、名点制作技艺基本情况，熟悉其来源和发展，理解其文化内涵，掌握其菜品特点。并对学生在未来的学习和工作中提升厨房管理、菜点创新能力，培养学生的文化自信、传承与发展自觉，以及匠心追求。

(3) 课程内容：本地名菜、名点技艺、文化传承发展。

(4) 教学要求：本课程主要采用大师演示/讲座的形式进行，在各实训基地授课。教学过程中，主要采用演示法、案例分享等方法，采用实训操作的方式，实施过程性评价和终结性评价。

（三）实践性教学环节

1. 跟岗实习（课程代码 05001061 学时：128）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：使学生了解餐饮企业（酒店、宾馆、饭店、餐饮连锁店等）的实际运营流程、菜点制作流程及服务技巧；能按照餐饮企业实际岗位工作要求跟着师傅共同完成中餐厨房切配（墩）、菜品制作（灶）、打荷、冷菜制作与拼摆、上什、面点、主食、小吃、厨政管理、原料鉴别等岗位工作；具备积极主动的劳动意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和艰苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和独立工作的能力。

(3) 课程内容：本课程主要包括中餐厨房切配（墩）、菜品制作（灶）、打荷、冷菜制作与拼摆、上什、面点、主食、小吃、厨政管理、原料鉴别等岗位工作学习内容。

(4) 教学要求：采取企业跟岗实习的方式，进入本专业合作餐饮企业以“订单式”、“工学式”、“现代学徒制”等形式开展企业实际工作环境的餐饮岗位工作实习，并采用企业主导、多元运用的毕业综合考试形式。

2. 顶岗实习（课程代码 05001041 学时：600）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：使学生了解餐饮企业（酒店、宾馆、饭店、餐饮连锁店等）的实际运营流程、菜点制作流程及服务技巧；能按照餐饮企业实际岗位工作要求完成中餐厨房切配（墩）、菜品制作

（灶）、打荷、冷菜制作与拼摆、上什、面点、主食、小吃、厨政管理、原料鉴别等岗位工作；具备积极主动的劳动意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和刻苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和独立工作的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括中餐厨房切配（墩）、菜品制作（灶）、打荷、冷菜制作与拼摆、上什、面点、主食、小吃、厨政管理、原料鉴别等岗位工作学习内容。

（4）教学要求：采取企业顶岗实习的方式，进入本专业合作餐饮企业以“订单式”、“工学式”、“现代学徒制”等形式开展企业实际工作环境的餐饮岗位工作实习，并采用企业主导、多元运用的毕业综合考试形式。

（四）毕业环节

1. 毕业综合能力评价（课程代码 05001153 学时：32）

（1）课程性质：必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生理解烹饪菜点涉及的知识、流程、常见烹饪技法、注意事项、营养搭配、成本核算、主题宴席设计、原料鉴别等知识；能熟练采用学校和企业实习所学知识制定主题宴席设计书并现场制作宴席菜点进行答辩讲解；具备积极主动的劳动意识，创新创业意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和刻苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和举一反三的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括主题宴席设计、菜单设计、菜点设计、成本核算、营养搭配、食谱编制、营养分析、原料搭配、宴席菜点制作等学习内容。

（4）教学要求：利用 2 周时间，采用企业主导、多元运用的毕业综合考试形式。

七、教学计划进程表

（一）教学计划进程表

分类	序号	类别	课程名称	学时				学分	考试	考查	学时分配					
				合计	理论教学	实验实训	集中实践教学				第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
											16/20	18/20	18/20	18/20	10/20	0/20
通识课	1	思想政治理论课	思想道德与法治	48	32	16		3.0	1		3					
	2		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	44	20		4.0	2			4				
	3		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	32	32			2.0	4				2			
	4		形势与政策 Δ	40	40			2.5		1-5	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
	5	其他必修课	劳动教育	16	16			1.0		1	2					
	6		军事理论	36	36			2.0		2		2				
	7		大学生职业规划与就业指导	38	38			2.0	1、4		2*5+10★			2*5+8★		
	8		创业基础★	32	32			2.0		1	★					
	9		职业通用英语 2-1	60	60			4.0	1		4					
	9		职业通用英语 2-2	72	72			4.5	2			4				
10	体育（1-3）	102	0	102		6.0	1-3		2	2	2					

分类	序号	类别	课程名称	学时				学分	考试	考查	学时分配						
				合计	理论教学	实验实训	集中实践教学				第一学年		第二学年		第三学年		
											1	2	3	4	5	6	
											16/20	18/20	18/20	18/20	10/20	0/20	
	11			信息技术（基础模块）	48	0	48		3.0	2			3				
	小计				588	402	186		36			11	15	2	2	0	0
	1	选择性必修课	思想政治类	新时代大学生心理健康	32	32			2.0		1	2					
	2		英语拓展	职业提升英语	32	32			2.0		3			2			
	小计				64	64	0		4			2	0	2	0	0	0
	1	公共选修课	思想政治类	中国特色社会主义和中国梦教育、诚信教育、四史教育等（必选2学分）	32	32			2.0		1	2					
	2			优秀传统文化类（必选1学分）	16	16			1.0		2		※	※	※	※	
	3			公共艺术类（必选1学分）	16	16			1.0		3		※	※	※	※	
	4			生态文明类	16	16			1.0		4		※	※	※	※	
	5			法制安全类	16	16			1.0		5		※	※	※	※	
	小计				96	96			6.0			2	0	0	0	0	0
平台课	1		现代服务礼仪	36	36	0		2.0		4				2			
	2		客源国概况	30	30	0		2.0		1	2						
	3		烹饪营养与健康	36	36	0		2.0		2		2					
	4		市场营销	36	36	0		2.0		4				2			
	小计				138	138	0		8.0			2	2	0	4	0	0
专业课	1	必修课		中式烹调基本功训练（1-2）*●	132	44	88		8.0	1-2		4	4				
	2			中式面点基本功训练（1-2）*●	132	44	88		8.0	1-2		4	4				
	3			烹饪原料知识（1-2）	66	66	0		4.0		1-2	2	2				
	4			餐饮法律法规与食品安全	36	36	0		2.0		3			2			
	小计				366	190	176	0	22.0			10	10	2	0	0	0
	1	选修课	文化美学	烹饪美学	36	36	0		2.0		1	2					
	2			中国传统饮食													
	3		管理服务	菜肴成本核算	36	36	0		2.0		4			2			
	4			餐饮服务心理学													
	小计				72	72	0	0	4.0			2	0	0	2	0	0
	卓越课	1	高阶课程组	技能专项（三选一）	□中式热菜制作技术（1-2）*●◆	432		432	27.0	3-4					12	12	
2		◇中式冷菜制作技术（1-2）*●◆															
3		○中式面点制作技术（1-2）*●◆															
4		技能		营养食谱编制技术*●	72												
5			技能	厨政管理实务*	36	36	0		2.0	3				2			

分类	序号	类别	课程名称	学时				学分	考试	考查	学时分配					
				合计	理论教学	实验实训	集中实践教学				第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
											16/20	18/20	18/20	18/20	10/20	0/20
卓越技能课	6	拓展	菜单与宴席设计*	36	36	0		2.0	4				2			
	7		中医食疗药膳设计●	72	36	36		4.5	4				4			
	小计			648	144	504	0	40.0			0	0	18	18	0	0
	1	选修模块1	餐厅服务技能	36	18	18		2.0		3			2			
	2		酒水服务技能													
	3	选修模块2	宴会设计与服务技能	40			40	2.5		5				4		
	4		现代厨房管理													
	5	选修模块3	□◇名菜制作技术	40			40	2.5		5				4		
	6		○名点制作技术													
	7	选修模块4	现代烹饪技术	40			40	2.5		5				4		
	8		技能大赛菜点鉴赏													
	9	中式烹调师技能训练	40			40	2.5		5				4			
	10														中式面点师技能训练	
	11														现代餐饮企业运营与管理	
	12	烹饪大师课														
	小计			156	18	18	120	9.5			0	0	2	0	12	0
集中实践	1	顶岗实习		600	0	0	600	24.0	6						8w	16w
	2	毕业综合能力评价		32	0	0	32	2.0	6							2w
	小计			632	0	0	632	26.0			0	0	0	0	8	18
总课时			2760	1124	884	752	155.5			29	27	26	26	20	18	
说明	1. 本计划不包括复习、考试、军训、入学教育、毕业教育、顶岗实习前教育、适应性见习实习等环节；															
	2. 学生毕业学分为 155.5 学分；															
	3. 课程名称符号说明：“*”为专业核心课程，；“●”为教学做一体化课程；“★”为网络课程；“△”为专题讲座课；学生自主课下网络学习、考试，可不进行周学时分配，学时计入总学时，不计入周学时。															
	4. 标□者表示中式热菜制作方向必修课程；标◇者表示中式冷菜制作方向必修课程；标○者表示中式面点制作方向必修课程；其他未标注者为三个专业方向学生都需学习的课程。															
5. 专业选修课中《烹饪美学》、《中国传统饮食》课程二选一；《餐饮服务心理学》、《菜肴成本核算》课程二选一。																
6. 专业第五学期课程均为选修课程，在企业内完成，由学校导师与企业导师采用“双导师”集中授课。																

（二）教学进程总体安排

学年	学期	教学周数	理论教学		实践教学					教学做一体化	
			学时	占总学时比例（%）	实验实训	集中实训	顶岗实习	毕业综合能力考核	占总学时比例（%）	学时数	占总学时比例（%）
一	1	16	336	12.17%	126		0	0	4.57%	80	2.90%
	2	18	268	9.71%	200		0	0	7.25%	96	3.48%
二	3	18	226	8.19%	306		0	0	11.09%	126	4.57%
	4	18	262	9.49%	252		0	0	9.13%	90	3.26%
三	5	18	32	1.16%	0	120	200	0	11.59%	90	3.26%
	6	18	0	0.00%	0	0	400	32	15.65%		0.00%

合计	106	1124	40.72%	884	120	600	32	59.28%	482	17.46%
----	-----	------	--------	-----	-----	-----	----	--------	-----	--------

(三) 教学环节分配表

学期	课程教学	实践性教学					考试	军训	入学教育	毕业环节	机动	合计
		集中实训	职业技能等级证书考取	跟岗实习	顶岗实习	毕业综合能力评价						
一	16						1	2	1			20
二	18						1				1	20
三	18						1				1	20
四	18		1				1					20
五	10				8		1				1	20
六	0				16	2				2		20
总计	80	10	1	0	24	2	5	2	1	2	3	120

八、实施保障

以习近平总书记关于教育的重要论述作为根本遵循，全面落实立德树人根本任务，把加强党的建设作为党育人、为国育才根本保证，以思想政治教育为主线，推进“三全育人”、“五育并举”的人才培养体系建设，产教融合，校企合作，整合各方资源，凝聚强大合力，培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才。

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

本专业学生目前在校生数 392 人，按照 18:1 生师比，本专业应配备 22 名专业教师（含专业负责人 1 名），专任教师和兼职教师 1:1，各 11 人。专任教师 11 人中，双师型教师占比不低于 80%，具有高级技师资格教师不低于 80%，有企业工作经验教师不少于 60%；教授至少 1 人，副教授不少于 3 人，讲师不少于 5 人；教师团队年龄结构合理，老中青比例参考 2:5:3；硕士以上至少 4 人，其余应为学士以上；此外专任教师中还应具有国家级考评员资格/烹饪行业大师、名师教师不少于 4 人。兼职教师 11 人，应全部为餐饮行业协会、著名餐饮企业、星级酒店骨干人员担任，比例为 1:5:5；国家/市行业大师/名师人数应占 50%以上；企业/行业一线工作经验不少于 5 年，年龄不超过 60 岁，兼职教师任专业课占专业课总课时比不低于 20%等。

2. 专任教师

(1) 专业骨干教师，6-8 人，师德高尚，拥有良好的思想政治素质和职业道德，具备学士及以上学位、中级以上职称、烹饪/营养高级以上职业资格证书，符合“双师型”教师要求；专业技术应用能力较强，拥有 2 年及以上国际化餐饮/酒店企业厨房岗位工作经历；烹饪专业技术水平一流，拥有烹饪比赛参赛或指导学生参赛获奖经验；有一定科研能力，发表过高水平专业论文/主编专业教材；在专业课程建设方面能起带头作用，参与专业核心课建设、精品在线开放课程建设；具

有一定科研能力，参与“现代学徒制”人才培养模式探索/市级教育教学改革课题研究；具备本专业理论教学和实践教学能力，拥有承担专业课程的核心课程、教学做一体化课程经历。每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

(2) 一般专业教师，4-6人，师德高尚，具备学士及以上学位、中级以上职称、烹饪/营养高级以上职业资格证书；有一定的专业技术应用能力，拥有1年及以上餐饮/酒店企业厨房岗位工作经历；参与专业教改课题研究/学生烹饪技能竞赛指导/课程建设任务，能够承担一般专业课程教学任务。

3. 专业带头人

配备专业带头人1人，师德高尚，有良好的思想政治素质和职业道德，具有副高以上职称、烹饪/营养相关高级以上专业技术等级证书；专业教学能力与专业岗位能力强，拥有五星级酒店或国际化餐饮企业厨房工作经验和国际化视野；烹饪专业技术水平一流，拥有烹饪比赛参赛或指导学生参赛获奖经验；烹饪教科研水平较高，发表过高水平专业论文/主编专业教材；现代化教学水平高，拥有市级以上信息化教学比赛/教师教学能力比赛获奖经验；能带领专业教师团队进行改革创新，拥有“现代学徒制”人才培养模式探索/教育教学改革/教学成果奖获奖经验；在区域行业具有一定影响力，拥有“中国烹饪名师/大师”称号；拥有烹饪专业实训室建设经验。

4. 兼职教师

兼职教师应来自行业企业，遵纪守法，道德高尚，具有良好的思想政治素质，具有较高的专业素养和技术技能水平，热爱职业教育，积极贯彻落实党和国家教育方针，服从学校的管理规定，能够很好承担教学工作。

(二) 教学设施

1. 教室条件

教室需满足40人上课，配备智能终端教学设备，教学活动区域实现无线网络覆盖，满足运用手机终端、APP开展教学活动，满足移动、个性化学习方式的需要。

2. 校内实训条件建设

(1) 烹饪工艺与营养专业根据专业实训类课程计划安排，应配置15间校内实训室，包含专业授课必备的中式烹调实训室、中式面点实训室、中式冷菜制作实训室、烹饪基本功训练室、烹饪一体化实训室、营养分析室、原料标本室、烹饪演示室、实习厨房、糖艺实训室等，需满足本专业实训课程教学和实训项目开展，同时也能提供一定的社会服务、技能培训等。

(2) 根据本专业学生在校人数及实训课程对场地的要求，建筑面积应在2700平方米（使用面积1382.4平方米）以上，需设备550台套，能容纳571人同时实训，具备教学做一体化授课条件。每年可接受169560人时的教学实训，社团活动、大赛培训等11304人时。其中不少于4间智慧教学型菜肴制作实训室（2间）、面点制作实训室（2间），且具备信息化（录播、直播、回播设备、无线网、操作系统等）教学条件。

3. 校外实训基地建设

根据在校内人数，本专业需要校外实习基地 40 家以上，均需能满足本专业跟岗实习、顶岗实习时间要求。并需按照紧密型、半紧密型和合作型差别化建设与管理思路，以及定位高端的、服务基层的建设原则。至少与 3 个国内外著名餐饮龙头企业及其集团下设的酒店及餐饮企业（不少 10 家）作为紧密型合作的实训基地，可以建设为产教融合型企业，满足现代学徒制试点、订单式培养、课程共建、师资培训、形成性考试等教育教学活动；至少建设 20 家（业内知名星级酒店、钻级餐饮企业）半紧密合作型实训基地，满足人员互派，订单式培养，参与社会服务等活动；至少建 10 家普通合作型实训基地，满足学生工时顶岗、教学实习等活动。

4. 线上教学平台

根据本专业教学实际需求，需要选用稳定高效的线上教学平台（如学校教育教学管理平台、MOOC、智慧职教、爱课程、国家/省级教学资源库、蓝墨云班课等）并能实现线上线下教学互动、精品在线开放课程资源开发与利用、活页式电子教材开发与使用、线上题库测试、资源发布、教学互动开展、考核评价等功能。

（三）教学资源

1. 教材选用

严把意识形态关，严格按照《天津职业大学教材建设工作规范（试行）》（津职大〔2017〕145 号）进行教材的选用与征订。适应“互联网+职业教育”发展需求，优先选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材。

2. 图书建议

根据专业需要，图书馆应配置一定数量的专业主干课程所涉及到的参考书目，尤其是国际权威出版社出版的书籍。订阅有影响力的专业期刊、杂志（如：《中国烹调》、《餐饮世界》、《美食》、《名厨》、《天下美食》、《烹调知识》等），为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考读物。

3. 数字化（网络）资源建议

充分利用好国家级酒店专业教学资源库，每门专业核心课程都调用中国大学 MOOC2 门以上相关课程资源。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、活页式/工单式教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

1. 本专业教学过程中应灵活运用案例教学法、混合式教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。本专业建议采用的教学方法有：

（1）案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的典型菜典案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。

(2) 混合式教学：把传统学习方式的优势和互联网络学习优势结合起来，老师在课程设计和知识传递中，将课堂教学与信息技术进行融合，使教学过程“线下”（面授教学）和“线上”（网络教学）有机结合，并根据学生特点达到一个合理的学时分配。

(3) 情景教学法：情景教学法是本专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。实训场所在规划、建设时均按照企业实际经营模式设计建设，给学生一个真实的环境，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态。

(4) 项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难。

2. 充分利用现代化信息技术手段

(1) 本专业应运用信息化手段实行信息化教学，如数字化教材，交互式互动教学。做到课前、课上、课后数字化学习新模式。按照学校要求完成信息化课程的建设及使用。

(2) 微课程的制作与教授。鼓励专业教师建设基于某个知识点、技能点进行微课程设计。

(3) 灵活运用多媒体手段，提高课堂效率，并在加强专业教学资源库建设的基础上，构建网络课程，应用于教学实践，打破时间与空间的界限，为开展学生的“自主学习”创造更为有利的条件。其建设内容主要有交互性平台建设、监控性功能建设、考核评价系统建设等内容。

3. 创设多种类型的教学组织形式

(1) 班级授课形式

① 小班实践操作课

本专业除采用传统的班级授课模式外，根据本专业的职业技能课程，对设备、安全、教学目标等多方面因素要求较高的特点，应在实训操作课时采用小班授课的形式，以使教师能顾及所有学生，并及时对学生进行有效指导，使学生掌握正确的操作技法，培养学生养成规范操作的安全意识。

② “学生助教制”

“学生助教制”是通过在班级中选出多名有潜质的学生作为助教，主讲教师带领他们共同备课，提前辅导，课程开展时，便可让这些学生辅助教师进行实训指导，这不仅可提高上课效率，也可实现优秀学生的培养，选拔。

③ “工作化学习小组”

由于中餐厨房中的各个岗位都有着各自的工作任务，但各岗位之间又是相互关联的，哪一个岗位的工作出现问题，都会影响到下一道工序，甚至影响到产品（菜肴）的质量。因此，在技能训练课的教学过程中，建议采用“协作式学习”的形式，即以企业工作流程为依据，成立若干小组，角色分工明确，完成各自任务，训练了学生技能，又锻炼了学生的团队合作能力和流程意识。

④ “现代学徒制”

本专业将大力开展教育教学改革，紧跟教育部职业教育发展规划要求，实施“现代学徒制”教学模式。具体教学体现在一年级（第1、2学期）进行学徒制教学，由学生向专业教师学徒（按照企业实际工作进行分组岗位轮换教学——每3个人为1个小组，下设切配、炉灶、打荷三个岗位，轮流进行实操实现反复学习、练习，提高学习效率）；二年级学生（第3、4学期）在“中式热菜”、“中式面点”、“中式冷菜”课程中，选择具有相应特长的院内教师和企业的兼职教师，经过师生双向的选择实行师生技能专项绑定，由院内教师、院外实训基地一线骨干教师负责定向培养，并利用自身资源帮助学生的各类顶岗实习与就业，以提高培养效率。

（3）现代“师带徒”

本专业将在中国传统的师徒制基础上，配合专项能力培养思路，探索适应现代高职教育的新型师徒制。具体做法在第2、3、4学期进行技能比武，由行业名师、企业名师（有收徒意向）担任评委并挑选合适的“徒弟”人选，经过学生、学生家长、学校、教师、行业名师、企业名师的多方认可，签订“师徒协议”并举行拜师仪式，师徒关系一旦确定，将由行业大师、企业名师负责该学生（或教师）的技能培养和实践技能的学习。形成“在校学理论，拜师学技能”的“灵动顶岗”学习新模式，并采用“工时制”核算该同学的学时、学分。最终学成之后由学校和师傅同时推荐工作实现就业。

（4）“订单培养”

为实现更有效的人才培养，更好地体现高职教育的就业导向性，促进企业对教育的投入，提高专业的招生吸引力，实施“订单培养”是其有效的实施途径。本专业将不断提高与国际、国内著名星级酒店、知名餐饮企业的订单培养合作，争取70%的学生经历订单培养教育，提高学生的就业竞争力。

（5）“顶岗实习”

本专业教学计划内的顶岗实习安排分3种顶岗实习环节：即2-4学期的“适应性顶岗实习”、第5学期的“跟岗实习”8周和第6学期与就业挂钩的“毕业顶岗实习”。其具体安排如下表：

烹饪工艺与营养专业实习环节安排表

学期	第五学期				第六学期	
时间	第 11-18 周				第 1-16 周	
实训 场地	院外实习基地				上述实训基地及其相关就业基地	
实 习 安 排	岗 位		时 间		岗 位	时 间
	原料预处理岗		2 周		企业聘用岗位（原料预处理、热菜、冷菜、面点、打荷）	12 周
	中烹	中式烹调岗	1.5 周	6 周		
		中式冷菜岗	1.5 周			
	中面	中式面点岗	1.5 周			
	配餐	营养餐制作岗	1.5 周	领班岗位（优秀学生）	4 周（13-16 周）	

实习方法	轮岗		固岗	
作业与考核	企业实习鉴定	40%	专业能力自评报告	60%
	调研心得体会	30%	专业能力展示评价	40%
	实习报告手册的填写	20%		
组织安排	对学生按实训地点进行分组，由企业指导教师进行亲身指导传授，学院指导教师进行巡视，流动管理相结合。			
效果	通过本学期的跟岗实习，强化学生各岗位的实践操作能力，提高学生的实战技能,并了解厨房管理的各个环节，初步适应企业的工作环境。		通过本学期的顶岗实习，使学生能够进一步强化顶岗工作能力，优秀学生可参与到厨房管理工作。	
说明	跟岗实习、顶岗实习可连续进行，结合企业实际工作时长和淡旺季。			

（6）创业教育

为了进一步落实国家大力推行大学生创业政策，本专业学生可在第 4、5 学期申请进行自主创业。具体实施方式如下：可进行与本专业相关的自主创业（需要提出申请，提供营业执照副本复印件等相关证明材料）；可与其他企业或个人联盟进行与本专业相关的创业（需要提出申请，提供营业执照副本复印件、股权分配证明等相关证明材料）；可以参加餐饮连锁集团订单班进行店面创业实习，根据企业的分配进行订单式培养，应具备单个店面的独立管理（包括运营、财务、营销、制作、策划、创新等）能力（提供承包店面相关合同）。

（五）学习评价

全面贯彻《深化新时代教育评价改革总体方案》精神，围绕课程教学、技能实训、顶岗实习、毕业考核、证书考取等，体现过程性评价、多元性评价，引入“增值评价”，注重学生个人成长。具体建议如下：

1. 日常课程学习评价

通过过程性、阶段性评价和结果性评价相结合的评价方式，学生互评与教师评价相结合，课程考核包括课程学习时间、教学活动参与、作业提交完成度、云班课学习经验值、课程线上测试，综合评分形成日常课程学习评价，特别关注学生行为规范、思想变化、个体成长/进步情况作为增值评价进行额外加分。

2. 技能实训评价

学生集中实训前要融入职业道德教育、职业素养教育、安全教育、劳动教育、实训室管理制度教育、食材/能源节约教育，并将此作为实训成绩评定的依据；按照实训计划、实训任务、岗位特点安排好学生实训学习；自觉遵守设备安全操作规程规范、熟悉烹饪设备的安全使用、维护、保养知识，实训指导教师/师傅要在场进行指导；按照指导教师的要求认真做好各项实训课程的记录与报告；对集中实训学生要实施全程跟踪管理，随时关注学生实训进展、实训任务完成情况，分析问题并能进行随时指导。学生集中实训成绩由校企双方共同评定。

3. 跟岗/顶岗实习评价

跟岗/顶岗实习是人才培养模式改革的重要教学环节，对学生职业道德养成、过硬职业技能练

就影响很大。校企双方共同制定考核评价标准，评价内容融入全国高职院校技能大赛（烹饪赛项）、世界烹饪技能大赛、及企业实际工作岗位、学校人才培养要求等。考核可安排校内/企业进行，采用多元评价方式进行。成绩由学校、企业共同评定。

4. 毕业生第三方评价

由专业负责人牵头，委托第三方调查机构麦可思数据有限公司，每年进行企/行业满意度调查（包括毕业生岗位适应能力、职业素养、专业技能、综合素质、录用人数等）和毕业生满意度调查（包括学习的知识和技能适用性、发展空间、岗位对口情况、薪酬水平、人际关系、对企业的认可度等）。

根据调查结果，分析毕业生就业率、专业对口率、顶岗实习学生录用比例等指标，以此形成《烹饪工艺与营养专业毕业生人才培养质量跟踪调查报告》，提交用人单位和专业带头人，促进校企合作和专业教学改革，实施动态调整机制，不断提高人才培养质量。

（六）质量管理

1. 成立组织机构

为保证专业高质量发展，成立由 1 名专业负责人、3 名校内专业骨干和 3 名校外行业或企业专家组成的专业建设指导委员会，负责专业建设的规划、指导、咨询、监控等工作。

2. 构建专业人才培养质量保障体系

学校从发展规划、教学建设与改革、教学运行管理、教学评价与质量监控、实训基地建设管理、队伍建设与管理等六方面建立完善 67 项制度，形成了完备的教学管理制度体系。依托集共享、交互、智能于一体的信息化教学管理平台，对日常教学与改革进行实时监控与评价，保证教学质量。定期进行《在校生教学质量跟踪评价》第三方评价，进行教学信息采集及分析，不断改进学校的教学工作。通过远程监控系统、教学巡视、各级听课、期中教学检查等主要工作，将常规检查与专项检查相结合，常规检查覆盖全过程、全师生、全课堂，专项检查按期初——期中——期末关键节点进行，建立教学评估督导体系，形成分析、评价、反馈制度。

烹饪工艺与营养专业贯彻落实学院各项制度和质量标准，对专业人才培养方案、课程、课堂、考试、实习实训、毕业实践等各个教学环节实施科学、有效的质量监控手段，严格教学辅助过程的质量管理，严格把好专业教学环节每一道质量管理关，形成专业层面分析、评价、总结反馈制度，营造专业良好的教学环境，达到最佳教学效果。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修完本人才培养方案所规定的课程与教学活动，修满 155.5 学分，德、智、体、美、劳达到毕业要求，方可毕业。