



漯河食品工程职业大学
LUOHE FOOD ENGINEERING VOCATIONAL UNIVERSITY

烹饪工艺与营养专业人才培养方案 (2025 版)

教学单位	营养烹饪学院
制（修）订	制订
编制时间	2025 年 8 月

二〇二五年八月

漯河食品工程职业大学

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

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

表 1 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)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04) 营养配餐员 (4-03-02-06)
主要岗位 (群) 或技术领域	原料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行、营养指导
职业资格证书或 职业技能等级证书	中式烹调师 (三级) 西式烹调师 (三级) 中式面点师 (三级) 西式面点师 (三级) 营养配餐员 (三级)

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

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

（二）培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识和完成有关实训实习基础上，全面提升素质、知识、能力水平，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技能，总体达到以下要求：

1.素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、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 and 担当精神；

（3）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；

（4）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；

（5）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。

2.知识要求

（1）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）等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养；

（2）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；

（3）掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理、饮食营养、营养配餐、餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等方面的专业理论知识；

（4）掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能知识；

（5）掌握信息技术基础知识，了解本行业数字化和智能化发展需求。

3.能力要求

（1）具备较熟练的烹饪综合实践操作能力，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作、具备厨房生产组织管理能力，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；

(2) 学习 1 门外语并结合本专业加以运用，具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；

(3) 具有较强的集体意识和团队合作意识，具备职业生涯规划能力；

(4) 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；

(5) 具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能。

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位（群）	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.原材料加工	1.食品原料的验收、挑选与初步鉴别； 2.原料的清洗、分割、干货涨发、分类处理； 3.原料的预加工与整理（如切配、去杂、分段）； 4.原料的保鲜、贮存与分类摆放管理； 5.加工过程中的食品安全与质量控制； 6.食材在不同烹调方法下的适配处理准备。	1.能熟练识别和分类常见动物性、植物性及调味类烹饪原料； 2.能判断原料的新鲜度、品质及适用性； 3.掌握基本原料鉴别方法； 4.掌握原料的清洗、分割、切配、涨发等初加工技能； 5.能根据菜品需求科学搭配原料，并做好加工前的准备工作； 6.熟悉食品安全相关法律法规，能规范执行原料加工环节的安全操作规程； 7.具备良好的卫生意识、责任意识和规范操作能力。	烹饪原料 餐饮美学基础 餐饮概论 餐饮食品安全与控制 中式烹调工艺 豫菜制作与创新 西式烹调工艺 团膳生产管理 中国名菜制作	中式烹调师（三级） 西式烹调师（三级）
2.中式烹饪	1.原料的选择与初加工； 2.原料的切配预制； 3.菜肴、面点的制作； 4.菜肴、面点的装盘装饰； 5.菜肴、面点的质量控制。	1.熟练掌握中式菜肴与面点的常用烹调方法和基本制作技艺； 2.具备良好的刀工基础、调味能力和火候控制能力； 3.能根据不同菜系特点与营养需求，进行合理搭配与创新制作； 4.具备一定的营养知识，能结合食材特性进行科学配餐； 5.具备工匠精神与食品安全意识，能严格执行操作规范和质量标准； 6.具备审美能力与装盘设计能力，提升菜品整体呈现效果。	餐饮概论 烹饪原料 中式烹调工艺 豫菜制作与创新 中式面点工艺 中式名点制作与创新 智能营养与配餐 菜品设计与创新 餐饮食品安全与控制 食品雕刻与装饰 中国名菜制作	中式烹调师（三级） 中式面点师（三级） 营养配餐员（三级）

3.宴会设计	<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。</p>	<p>1.能根据宴会主题、对象与场景独立完成宴会方案策划与菜单设计; 2.熟悉中式与西式宴会形式、菜品结构、服务流程及摆台布置原则; 3.具备较强的美学素养与文化整合能力,能将饮食文化与节庆元素融合; 4.掌握冷餐、酒会、小食制作及出品管理技巧; 5.能根据客户需求进行定制化、差异化的宴会设计; 6.具备沟通协调、成本核算、营养搭配和现场应变等综合能力。</p>	<p>餐饮美学基础 中外饮食文化 餐饮概论 餐饮成本控制 宴会设计与实务 西式面点工艺 食品雕刻与装饰 西式烹调工艺</p>	<p>西式烹调师 (三级) 西式面点师 (三级) 营养配餐员 (三级)</p>
4.厨房运行	<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; 5.运用餐饮智能管理; 6.系统进行餐饮采购与库存管理; 7.成本核算与菜品定价; 8.餐饮筹划与设计; 9.餐饮成本控制。</p>	<p>1.具备厨房组织与运营管理能力,能统筹协调厨房各项工作; 2.掌握厨房布局设计、设备使用与维护常识,具备动线优化与风险防控意识; 3.熟练运用餐饮管理系统开展原料采购、库存盘点、出品管控与数据分析; 4.能制定与执行厨房安全与卫生管理制度; 5.具备餐饮成本核算、菜品定价与成本控制能力; 6.具备沟通协调、统筹调度与突发事件应对能力。</p>	<p>餐饮成本控制 智能烹饪技术概论 厨政管理 豫菜制作与创新 餐饮食品安全与控制 中式名点制作与创新 人工智能+烹饪 营养 团膳生产管理</p>	<p>中式烹调师 (三级) 中式面点师 (三级) 西式烹调师 (三级) 西式面点师 (三级)</p>
5.营养指导	<p>1.个体及群体营养状况评估与指导; 2.科学食谱设计与营养配餐; 3.团膳菜单执行与生产流程管理; 4.餐饮食品安全与成本协同控制; 5.营养健康宣教与膳食咨询服务。</p>	<p>1.能够运用营养学知识及智慧配餐系统,针对不同人群需求科学设计并调整营养食谱; 2.熟悉团膳全流程管理,能有效执行食品安全规范,识别与控制风险,保障餐品安全与供应; 3.掌握成本构成与核算方法,能在食谱设计、原料采购及生产环节实施成本控制与优化方案; 4.具备良好的表达与沟通技巧,能面向不同人群开展营养科普、健康宣教与膳食咨询服务; 5.能持续关注行业动态,利用信息技术获取、分析和应用营养领域新知识、新标准。</p>	<p>烹饪原料 餐饮成本控制 餐饮食品安全与控制 智能营养与配餐 人工智能+烹饪 营养 团膳生产管理</p>	<p>营养配餐员 (三级)</p>

六、课程设置及要求

本专业基于职业岗位和典型工作任务构建课程体系，将职业能力要求融入课程，设置公共基础课程、专业课程及集中实践教学环节。

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课程包括思想政治类课程、大学语文、大学生心理健康教育、大学英语、信息技术与人工智能通识、体育、国家安全教育、劳动教育、军事理论、职业生涯规划、就业指导与创业教育等课程。

2.公共选修课程

公共选修课包括创新创业、国学经典与文化遗产、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验、食品营养与健康等模块课程。

（二）专业课程

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

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，为专业核心课程提供理论和技能支撑，包括餐饮美学基础、餐饮成本控制、烹饪原料、中外饮食文化、餐饮概论、智能烹饪技术概论。

2.专业核心课程

专业核心课程根据岗位工作内容、典型工作任务设置，培养学生核心职业能力，包括菜品设计与创新、中式烹调工艺、中式面点工艺、智能营养与配餐、厨政管理、餐饮食品安全与控制、西式面点工艺、宴会设计与实务。

3.专业拓展课程

专业拓展课程根据学生发展需求，通过横向拓展和纵向深化设计课程，是提升学生综合职业能力的延展课程，包括豫菜制作与创新、人工智能+烹饪营养、食品雕塑与菜品装饰、中式名点制作与创新、西式烹调工艺、中国名菜制作、团膳生产管理。

（三）集中实践环节

实践性教学环节包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、“双创”实践活动、专业综合实训、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置及教学学时分配

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例	学时	占总学时比例		
公共基础课程	公共必修课程	560	20.00%	180	6.43%	740	45
	公共选修课程	142	5.07%	38	1.36%	180	11
专业课程	专业基础课程	288	10.29%	32	1.14%	320	20
	专业核心课程	184	6.57%	264	9.43%	448	28
	专业拓展课程 （选修）	60	2.14%	196	7.00%	256	16
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	4.00%	112	2
	专业认识实习 及入学教育	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	劳动周（同时 开展技术创新 成果转化实践 活动）	0	0.00%	48	1.71%	48	2
	“双创”实践活动	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	专业综合实训	0	0.00%	24	0.86%	24	1
	岗位实习、毕 业设计(论文)、 毕业教育	0	0.00%	624	22.29%	624	26
合计		1234	44.07%	1566	55.93%	2800	153
公共基础课学时占总学时比例:32.86%（920/2800）							
选修课学时占总学时比例:15.57%（436/2800）							
实践性教学学时占总学时比例:55.93%（1566/2800）							

注：军事技能训练 112 学时，记 2 学分；岗位实习记 17 学分；其它集中实践教学环节每周折合 24 学时，记 1 学分。

(二) 教学进程安排

表 4 教学进程表（三年制）

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
公共必修课程	000036A	思想道德与法治	考试	3	48	32	实践 16	48					
	000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			32				
	000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	000031A	中共党史	考查	1	16	16			16				
	000037A	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座		2 次讲座
	000004A	高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	000005A1	高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	000006A1	大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	000007A1	大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	000010A	大学语文	考查	2	32	32		32					
	000061A	信息技术与人工智能通识	考查	4	64	32	32	64					
	000050A1	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	000014A1	体育（I）	考查	2	36	4	32	36					
	000014A2	体育（II）	考查	2	36	4	32		36				
	000014A3	体育（III）	考查	2	36	4	32			36			
	G000030A	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	000032A	军事理论	考查	2	36	32	4		36				
	000060A	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	000008A	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	000009A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
	小计			45	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课程	专创融合课	040120B	餐饮美学基础	考查	4	64	32	32		64			
		040121B	餐饮成本控制	考试	4	64	64	0		64			
	040111B	烹饪原料	考试	4	64	64	0	64					
	040112B	中外饮食文化	考查	2	32	32	0	32					
	040122B	餐饮概论	考查	4	64	64			64				
	040123B	智能烹饪技术概论	考查	2	32	32			32				
	小计			20	320	288	32	96	96	128			
专业核心课	专创融合课	040122C	中式烹调工艺	考试	4	64	16	48	64				
		040128C	中式面点工艺	考试	4	64	16	48		64			
		040119C	菜品设计与创新	考查	3	48	12	36					48
	040121C	智能营养与配餐	考试	4	64	16	48			64			
	040123C	厨政管理	考查	4	64	64	0				64		

课程类别及性质	课程编码	课程名称		考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
						总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
程	040124C	餐饮食品安全与控制		考查	2	32	32	0				32		
	040126C	西式面点工艺		考试	4	64	16	48				64		
	040127C	宴会设计与实务		考查	3	48	12	36						48
	小计				28	448	184	264	64		128	160		96
专业拓展课程 (选修)	040107D	豫菜制作与创新（限选）		考试	4	64	16	48		64				
	040108D	人工智能+烹饪营养（限选）		考试	1	16	0	16			16			
	040109D	食品雕塑与菜品装饰（限选）		考试	4	64	16	48				64		
	040110D	中式名点制作与创新（限选）		考试	4	64	16	48				64		
	040111D	西式烹调工艺（限选）		考试	3	48	12	36					48	
	040112D	中国名菜制作		考试	4	64	16	48				64		
	040113D	团膳生产管理		考查	3	48	48	0					48	
	小计（最低要求）				16	256	60	196		64	16	128		48
	公共选修课模块	创新创业类（限选）	000034A	创新思维训练	考查	2	32		32		32			
000035B1			创业基础与实务	考查	1	16	16				16			
010103D1			食品技术发展史	考查	1	16	16					16		
010102D1			成果转化实务	考查	1	16	16						16	
040101D1			餐饮企业管理	考查	2	36	30	6						36
GX001		国学经典与文化遗产类		考查										
GX002		艺术欣赏与审美体验(含公共艺术课程)类		考查	公共艺术课程中最低选修 2 学分									
GX003		自然科学与工程技术类		考查										
GX004		经济活动与社会管理类		考查										
GX005		科学普及与技术创新类		考查										
GX006		外语交流与跨文化类		考查										
GX007		体育运动与心理健康类		考查										
GX008		生活常识与手工体验类		考查										
GX009		食品营养与健康类		考查										
小计（最低要求）				11	180	142	38							
课程合计				120	1944									
课程类别及性质	课程编码	实践教学内容		考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	实践教学时间安排（周）					
									第一学年		第二学年		第三学年	
									1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
集中实践	000001S	军事技能训练		平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周					
	040113S	专业认识实习（含入学教育）		企业评定	1	24	0	24	1 周					
	040114S	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）		平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式					
	040117S	“双创”实践活动		成果评定	1	24	0	24			1 周			

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
	040201S	专业综合实训	成果评定	1	24	0	24			1 周			
	040115S	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周
	040103S	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8 周 （与岗位实习同时进行）	
	040116S	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1									1 周 （与岗位实习同时进行）
	集中实践学时合计			33				856					
总计				153	2800								

注：1.考查：开卷考试/闭卷考试/小论文等；2.考试：笔试/笔试+实践技能考核/实践技能考核。

表 5 教学时间分配表

学期 教学内容	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
课堂教学	16 周	18 周	17 周	18 周	/	12 周
军事技能训练	2 周	/	/	/	/	/
专业认识实习 （含入学教育）	1 周	/	/	/	/	/
劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式					
“双创”实践活动	/	/	1 周	/	/	/
专业综合实训	/	/	1 周	/	/	/
岗位实习	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计（论文）	/	/	/	/	8 周 （与岗位实习同时进行）	
毕业教育	/	/	/	/	/	1 周（与岗位实习同时进行）
复习	0.5 周	1 周	0.5 周	1 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	0.5 周	1 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周

八、学分置换

根据《漯河食品工程职业大学课程置换与学分认定管理办法》（漯食职大〔2025〕46号）执行，学生取得规定范围内的与专业岗位相关的技能证书或获得技能竞赛奖项，可填写学分置换表，按不同等级对应相关专业课程，换取相应学分。

九、实施保障

利用市域产教联合体、行业产教融合共同体的资源优势，将相关行业需求融入人才培养目标，共同实施师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量保障等方面建设，递进式强化实践技能，多层次多维度确保烹饪工艺与营养专业人才培养目标和要求达成。

（一）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

本专业教学团队数量充足、结构合理、名师引领，有专兼职教师 35 人；专任教师 27 人，兼职教师 8 人，在校生与专任教师之比为 23.48:1。高级职称 9 人，占专兼职教师的 25.71%；硕士及以上学历专任教师 22 人，占专兼职教师 62.86%；“双师型”教师 23 人，占专兼职教师的 65.71%。教学团队拥有河南省职业院校烹调工艺与营养专业刘强教师技艺技能传承创新平台，省级教学名师 1 人、省级课程思政教学名师 2 人；整合校内外优质人才资源，选聘餐饮企业烹饪大师和烹饪名师担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，定期开展专业教研活动，保障

教学与研究质量。

2.专业带头人

专业带头人杨霞，硕士研究生，教授，漯河食品工程职业大学营养烹饪学院院长，兼任学术委员会委员、教学名师及省级教学督导。从教 40 年，深耕烹饪与营养教育领域，兼具深厚的理论积淀与丰富的教学实践经验。在行业领域，连任三届全国食品产业职业教育教学指导委员会委员，全国数智营养烹饪行业产教融合共同体常务副理事长、中轻食品工业管理中心技术专家委员会委员、河南省烹饪职业教育集团秘书长等重要职务。作为赛事权威专家，先后担任 2023 年全国职业院校技能大赛、2024 年世界职业院校技能大赛及“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛裁判，并长期执裁多省市职业院校技能大赛。主持烹饪营养与卫生和营养配餐两门精品在线课程。

3.专任教师

专任教师均有高校教师资格，具有本专业理论和实践能力，能够落实课程思政要求，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，每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4.兼职教师

兼职教师 8 人，具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。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。本专业兼职教师主要来自漯河市迎宾馆、青

岛乔氏实业发展集团有限公司、河南省食育研究院、河南双汇投资发展股份有限公司等合作企业。

（二）教学设施

1.专业教室基本要求

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

此外，为了满足专业信息化教学的需要，学校校园网主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（教室和校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍等）达到百兆速率，确保学生在课程学习的所有计算机和手机终端设备能够访问校园网的课程资源和互联网的专业学习资源。

2.校内实训场所

结合“菜品研发—成果转化—孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内实训资源，烹饪工艺与营养专业实训基地包含中式烹调实训室 2 个、中式面点实训室、西式面点实训室、食品艺术实训室、西式烹调实训室、营养配餐实训室及漯河市食品产业公共研发平台、漯河市餐饮与住宿协会、河南省大学生创新创业实践示范基地、河南省创业孵化示范基地等平台。教学在“产学科转孵”的实践氛围中开展，在成果转化理念的引领下锻炼学生技能。

表 6 烹饪工艺与营养专业主要实训室配置及功能

序号	实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
1	中式烹调实训室	炉灶、排烟系统、切配工作台、各类烹饪锅具、砧板、调料台、双星水池	用于学生进行中式菜肴的制作实训,包括原料加工、切配、烹调等环节的实践操作,让学生熟练掌握中式烹调的各种技法,如炒、炸、煎、蒸、煮、炖等。	1.中式烹调设备使用及保养能力; 2.原料加工、分档取料能力; 3.中式烹调菜肴设计与制作能力。
2	中式面点实训室	木制操作台、不锈钢操作台、蒸箱、烤箱、电饼铛、电炸锅、和面机、压面机	主要用于学生进行中式面点的制作实训,涵盖面团调制、馅料制作、成型工艺、熟制方法等环节的实践操作,并能根据不同需求进行创新和改良。	1.中式面点常用设备及工具的使用与保养能力; 2.中式面点制作的基本手法、中式点心的制作工艺、常用装饰品等能力。
3	西式面点实训室	木制操作台、不锈钢操作台、烤箱、电炸锅、和面机、压面机、醒发箱	主要用于学生进行西式面点的制作实训,包括面包制作、蛋糕烘焙、甜点制作、巧克力加工等方面的实践操作。使学生熟悉西式面点的各种原料特性,掌握西式面点的制作工艺和技巧。	1.西式烹调设备使用及保养能力; 2.原料加工、分档取料能力; 3.西式烹调菜肴设计与制作能力。
4	西式烹调实训室	平炉、扒炉、炸炉、切片机、烤箱、工作台、双连水台、腌拌机、煮面炉、锯骨机等	主要用于学生系统开展西式菜肴制作实践,涵盖肉类、禽类、海鲜烧烤技术,蔬菜多样化烹调方法,蛋品料理制作,意大利面食标准化烹制,以及土豆、米、面类主食处理等核心技能训练,通过模块化实操使学生全面掌握西餐原料特性与专业烹饪技法。	1.西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力; 2.西式烹饪制作中主菜、配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力。
5	营养配餐实训室	双炒炉、炉间料台、四头煲仔炉、蒸柜、单水池、电饼铛、微波炉、碎冰机、搅拌机、绞肉机、电烤箱、双通工作台、和面机、揉面机、四门冰柜、排烟环保设备、可视高温消毒柜、消毒备餐柜、柜式空调、电热恒温培养箱	主要用于营养分析与食谱设计、精准配餐与食材处理、科学烹饪与品质控制、餐食展示与评价等。	1.个性化营养配餐能力; 2.科学烹饪技术应用能力; 3.膳食指导与沟通能力; 4.餐饮质量与成本控制意识。
6	食品艺术实训室	操作台、双星水池、雕刻工具、砧板、展示台、消毒柜、多媒体	主要用于培养学生在食品艺术方面的创意和实践能力,包括食品雕刻、盘饰设计冷拼与凉菜制作等课程的实训。	1.食品雕刻能力; 2.菜肴装饰与美化能力。

3.校外实习实训基地

学院校外实习实训基地主要有漯河市迎宾馆、青岛乔氏实业发展集团有限公司、河南省食育研究院、河南双汇投资发展股份有限公司等企业。实习基地数量与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，具有相对稳定的条件，能够满足学生专业认识、技能实训、岗位实习的需求。

（三）教学资源

教学资源主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、课件、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家级获奖教材、国家规划教材、国家和省级教育行政部门发布的优质教材。组织教师和企业行业专家共同开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材及专业自编教材等。

目前，专业课选用高职高专国家规划教材及省级规划教材覆盖率 90%以上，专业课选用《中式面点制作》《烹饪原料》《营养配餐与设计》等国家规划教材，同时选用校企合作共同编制的《面点制作工艺》《食品雕刻》《西式面点工艺》《地方风味小吃制作》等活页教材。专业课均制定有课程标准、授课计划、教学设计等配套教学资源，能满足教学需要。

2.图书文献

图书馆现有图书 107.18 万册，电子图书 100 多万种，专业期刊 800 多种。拥有超星读秀、百链学术搜索等专业科研文献数据库 6 个。烹饪相关图书有 12 万册（含电子图书）、专业期刊 30

多种，涵盖新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式、餐饮行业政策法规、烹饪智能化装备技术、人工智能等图书文献，能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。重点推荐《烹调工艺学》《中国居民膳食指南（2022）》《中国营养科学全书（第二版）》等烹饪工艺与营养专业图书文献作为本专业学生课外学习资料。

3.数字教学资源

配备了与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库；同时利用国家智慧教育公共服务平台、中国大学 MOOC、超星云课程平台、学习强国等公共资源，数字教学资源种类丰富、形式多样、使用便捷，并及时动态更新，满足教学要求。

（四）教学方法

根据烹饪工艺与营养专业特点，灵活选用项目化教学、案例教学、情境教学、模块化教学等。运用虚拟仿真、智能烹饪设备等现代化教学工具，有效支持烹饪工艺与营养专业的教学全过程，激发学生主动学习的积极性，提升学生自主思考与创新能力。

依托智慧教学环境，开展线上线下混合式教学模式改革，所有学生参与线上线下混合式学习，通过虚拟烹饪实训、智能营养配餐等数字化手段，促进个性化学习，扩大教学信息量，提高教学质量和效率。

课堂教学采用启发式、探究式、讨论式、讲-演-练-评理实一体等多种行之有效的教学方法，结合烹饪工艺与营养专业实例，引导学生独立思考，强化科学思维训练。合理设计烹饪实训课、

营养配餐讨论课等教学内容和方法，启迪学生思维，培养学生发现、分析、解决烹饪与营养实际问题的能力。鼓励通过网络资源、行业专家讲座、探索性实践等多种方式开展探究式学习，因材施教，激发学生的专业兴趣和潜能，调动学生学习的主动性和积极性。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养要求，落实“以人为本”的评价导向，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，根据课程的不同特点实行多元化考核方式，综合运用诊断性、形成性、总结性与增值性四大评价，构建科学、多元、闭环的学习评价体系，以全面保障并持续提升人才培养质量。

课程评价方式按《漯河食品工程职业大学考试管理工作规范》（漯食职大教〔2024〕7号）执行。具体评价方式如下：

1.过程性评价

项目实施技能考核：学生的课堂平时表现以及在项目执行过程中技能的应用情况，如过程中的表现、问题解决能力和团队协作。

2.结果性评价

（1）笔试

理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

（2）实践技能考核

实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应职岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新标准、新规范等，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3.增值性评价

（1）岗位绩效考核

在企业开设的课程，如岗位实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

（2）职业资格技能鉴定

学生参加中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养配餐员等技能等级证书考试，获得的认证计入学生总学分。

（3）技能竞赛

学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总分。

（六）质量保障

在主管校长领导下，实行学校、学院两级负责，主要通过以下形式进行。

1.建立教学管理组织协调系统

专业教研室配合教务处，各学院对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学校、学院两级督学系统

组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3.学生信息员系统

成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向学院、学校进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、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任务，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

（一）学分要求

表 7 毕业学分构成一览表

最低毕业学分	毕业学分构成					
	公共基础课程		专业课程			集中实践环节
	公共必修课程	公共选修课程	专业基础课程	专业核心课程	专业拓展课程（选修）	
153	45	11	20	28	16	33

（二）课程成绩要求

所修课程（包括实践环节）考核合格（60 分及以上）。

（三）证书要求

学校鼓励学生在修业期间，积极报考与专业相关的职业技能等级证书（如中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养配餐员等）。所获证书经学校认定后，可作为申请相关课程学分替代的有效证明，记入学生学业档案。

（四）实习实训要求

完成岗位实习实训任务并通过考核鉴定。

附件 1：主要课程简介

主要课程简介

一、公共必修课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
000036A	思想道德与法治	<p>素质目标：增强对祖国的认同感和归属感，弘扬爱国主义精神。自觉践行社会主义核心价值观，养成良好的道德品质和文明行为习惯。树立尊重法律、信仰法律、遵守法律的意识，成为法治社会的积极建设者。培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，树立爱岗敬业、精益求精的职业信念。</p> <p>知识目标：了解正确的世界观、人生观、价值观的基本内容。理解理想信念、中国精神、社会主义核心价值观对个人成长成才的重要意义知晓与日常生活和未来职业相关的宪法法律基础和基本法律常识。</p> <p>能力目标：具备辨别和抵制错误思潮和行为的初步能力。具备运用相关法律知识维护自身合法权益、履行公民义务的初步能力。培养良好的职业认同感和职业精神，为顺利适应职场生活打下基础。</p>	<p>主要内容：本课程内容以学生成长和职业需求为中心，突出职业教育特色，主要涵盖以下三个模块：在思想教育模块，重点讲授树立正确人生观的方法，将个人理想融入国家和民族事业的意义，以及弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；在道德教育模块，核心在于践行社会主义核心价值观，并重点突出职业道德教育，深入阐释劳模精神、劳动精神、工匠精神，引导学生遵守职业规范，锤炼高尚品格；在法治教育模块，重点学习习近平法治思想的核心要义，理解宪法权威，并紧密结合职业场景和生活实际，学习《劳动法》《劳动合同法》《民法典》等与未来工作生活密切相关的法律知识，提升法治素养。</p> <p>教学要求：本课程坚持理论精讲与实践强化相结合，积极开发和利用校内外实践教学基地，紧密结合产教融合、校企合作的职业教育理念，利用校内外资源，通过社会调查、志愿服务、榜样访谈、模拟法庭等多种形式，引导学生在“做”中学，在“行”中悟。</p>
000047A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>素质目标：引导学生树立对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，立志肩负起实现中华民族伟大复兴的时代重任；培养学生将爱国主义情怀融入职业理想，树立爱岗敬业、精益求精、报效祖国的工匠精神；引导学生自觉践行社会主义核心价值观，在日常学习与未来职场中遵守职业道德、社会公德、家庭美德；培养学生形成正确的集体主义观</p>	<p>主要内容：本课程以马克思主义中国化两大理论成果的形成背景、核心要义与实践价值为主线，一方面，系统梳理毛泽东思想的形成发展脉络，聚焦新民主主义革命道路、社会主义改造理论等核心内容，结合近代中国救亡图存与建设探索的历史实践，阐释其对中国革命和建设的指导意义；另一方面，</p>

		<p>念和自觉的法治观念，懂得在集体中成长，在法律框架内行事。</p> <p>知识目标：使学生了解马克思主义中国化时代化的历史进程、主要成果及其内在联系；掌握毛泽东思想的主要内容和活的灵魂；深刻理解邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的基本问题和主要内容；系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义、精神实质与基本方略及其作为党和国家必须长期坚持的指导思想的重大意义；了解党和国家在新时代的重大战略部署、基本路线和方针政策，特别是与经济社会发展、职业教育、技术创新等领域相关的政策内容。</p> <p>能力目标：学会运用马克思主义中国化时代化的立场与观点分析在专业学习、职业实践和社会生活中遇到的实际问题；能够运用科学理论辨别和抵制各种错误社会思潮与价值观，在复杂的社会现象面前保持清醒头脑，做出正确的价值选择；能够将理论学习与专业实训、社会实践结合起来，提高参与社会主义现代化建设的实践能力和职业适应能力；培养学生关注时事政治、持续学习党的理论创新成果的习惯，为其终身学习和可持续发展奠定必要的思想理论基础。</p>	<p>重点讲解中国特色社会主义理论体系的演进逻辑，从邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观到习近平新时代中国特色社会主义思想，围绕改革开放、社会主义市场经济、高质量发展、共同富裕、职业教育改革等关键议题，将理论内容与产业发展、岗位需求、技能报国等现实议题相结合，让学生理解理论成果如何指导国家发展实践，以及自身职业成长与国家战略的关联。</p> <p>教学要求：本课程借助红色教育基地研学、行业劳模进校园分享等形式增强教学感染力；着力帮助学生掌握两大理论成果的基本观点，能结合所学专业分析行业发展与国家政策的衔接点，提升运用理论认知职业环境、解决岗位实际问题的能力；引导学生深刻认识马克思主义中国化理论成果的实践价值，理解中国道路的历史必然性。</p>
000051A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标：能够增进对中国式现代化道路的认同感，初步树立投身国家建设的责任感，并愿意在未来的职业岗位和社会生活中，为民族复兴贡献自己的力量。</p> <p>知识目标：能够基本理解和把握习近平新时代中国特色社会主义思想的核心内容，初步掌握“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的基本构成及其重大意义。</p> <p>能力目标：能够初步运用“六个必须坚持”的基本立场与方法，认识和理解国家发展大政方针，具备运用党的科学理论观察分析社会现实、指导自身学习和实践的基础能力。</p>	<p>主要内容：本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义与实践要求为主线，结合高职高专学生职业发展与认知特点，聚焦三大核心模块：一是理论根基与核心要义，阐释“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”的核心内容，解读马克思主义中国化时代化最新成果的理论逻辑；二是国家发展与战略部署，结合高职相关专业领域，讲解高质量发展、共同富裕、乡村振兴、科技自立自强等国家战略的实践路径，关联产业升级、职业教育改革等现实议题；三是青年担当与职业践行，围绕“中国梦与青年梦”，结合工匠精神、劳模精神、职业道德建设，引导学生将个人职业规划与国家发展需</p>

			<p>求相结合,明确高职学生在基层岗位、产业一线的使命责任。</p> <p>教学要求: 本课程采用专题教学、案例分析、实践教学等方法,以教育部统一课件为依据,结合党的创新理论进展动态更新内容,讲清思想的历史、理论与实践逻辑,阐明核心内涵与方法论。帮助学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容与科学体系,把握立场观点方法,结合职业场景提升理论应用能力;增强“四个认同”,坚定理想信念,树立“技能成才、技能报国”理念,提升政治素养与实践能力,成长为爱国奉献、担当民族复兴大任的时代新人。</p>
000031A	中共党史	<p>素质目标: 引导学生深刻理解“中国共产党为什么能”,厚植家国情怀,强化责任担当,自觉践行社会主义核心价值观,坚定中国特色社会主义信念。</p> <p>知识目标: 使学生了解中国共产党的奋斗历程、重大成就和历史经验,掌握党史上的重大事件、重要会议和重要人物,理解党的光荣传统、宝贵经验和伟大成就。</p> <p>能力目标: 培养学生运用马克思主义立场观点方法分析问题的能力,使其能够正确认识党情国情,提高政治判断力、政治领悟力和政治执行力。</p>	<p>主要内容: 以中国共产党的百年发展历程为主线,突出职业教育特色,从以下模块展开: 1.党的创建与新民主主义革命:包括中国共产党的创立、投身大革命的洪流、掀起土地革命的风暴、全民族抗日战争的中流砥柱以及夺取新民主主义革命的全国性胜利。2.社会主义革命与建设:涵盖中华人民共和国的成立和社会主义制度的建立,以及社会主义建设的探索和曲折发展。3.改革开放与现代化建设:讲解伟大历史转折和中国特色社会主义的开创、发展及推进。4.中国特色社会主义新时代:深入探讨中国特色社会主义进入新时代的历史方位、理论创新、实践成就及其重大意义。5.中国共产党人的精神谱系:专题学习焦裕禄精神、红旗渠精神、大别山精神等,传承红色基因。</p> <p>教学要求: 本课程综合运用史料研读、专题研讨、红色资源情境教学等方法,帮助学生梳理党的百年发展脉络与关键节点;培养运用历史唯物主义分析党史事件、解读经验的思辨能力,提升从党史中汲取智慧指导职业实践的能力;引导学生</p>

			深刻认识党的领导是历史和人民的选择，坚定理想信念与“四个自信”，强化“技能报国”使命担当，落实立德树人根本任务。
000037A	形势与政策	<p>素质目标：在理解国家发展大政方针的基础上，自然生发出对中国特色社会主义的道路认同与职业自信。能将“劳模精神、工匠精神”内化为具体的职业操守和求职、创业中的实际行动。</p> <p>知识目标：能独立梳理国家与地方的产业政策、人才政策与行业法规，理解其出台背景与战略意图。能研判这些政策对自身所学专业、目标行业及未来职业发展的具体影响。</p> <p>能力目标：能洞察全球经济与技术变革对就业市场和职业技能的冲击与重塑。能基于形势分析，主动调整个人学习路径与职业规划，增强在不确定环境中的适应性与韧性。</p>	<p>主要内容：本课程依据教育部发布的《高校“形势与政策”课教学要点》进行动态更新，一方面紧跟党的理论创新步伐，系统解读习近平新时代中国特色社会主义思想最新发展，围绕国内重大时事热点与发展战略，涵盖政治、经济、文化、社会、生态等关键领域，聚焦高质量发展、制造强国、乡村振兴、现代服务业升级、职业教育改革等核心议题。另一方面关注国际形势演变与全球治理格局变化，针对全球产业链重构、跨境电商发展、技能人才国际交流、“一带一路”沿线产业合作等议题。</p> <p>教学要求：本课程参照教育部教学要点动态调整内容，引入行业专家参与教学，结合专业实训分析政策落地路径。帮助学生掌握与专业、岗位相关的政策要点，提升结合行业动态规划职业路径。引导学生认识职业教育的国家战略价值，树立“技能成才、技能报国”理想，强化社会责任感，将时政认知转化为服务行业发展的行动。</p>

000004A	高等数学	<p>素质目标: 具备理性思维、逻辑思维的数学素养; 养成精益求精、求真务实的工匠精神; 养成团结协作、勇于探索的职业精神。</p> <p>知识目标: 掌握微积分、微分方程的基本知识、基本思想和基本运算方法。</p> <p>能力目标: 培养基本运算技能, 抽象思维能力、几何直观和空间想象能力; 培养逻辑推理能力、抽象思维能力和应用数学的能力; 培养用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力。</p>	<p>主要内容: 教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分、微分方程等, 是培养学生科学思维的重要载体, 对培养学生的抽象思维能力、逻辑推理能力及空间想象能力、创新能力具有重要的作用, 也为后继课程的学习提供必要的数学基础。</p> <p>教学要求: 本课程要求学生学会利用数学知识和分析方法去解决实际中的具体问题, 提升学生利用数学知识解决实际问题的能力和用数学建模及其方法解决专业应用问题的能力, 以实现高等职业教育对学生的专业能力、社会能力和职业能力三大核心能力的培养。</p>
000006A1	大学英语	<p>素质目标: 引导学生学会自主学习, 学会多角度思考, 学会有效交流。培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异; 培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的, 有专业知识又有人文素养的融通型人才。</p> <p>知识目标: 主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题, 巩固和延伸相关的英语知识(词汇、语法、翻译等)。引导学生要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。</p> <p>能力目标: 培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力, 促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。</p>	<p>主要内容: 本课程的教学内容主要包含英语常用词汇、短语、习惯用法、常用实义动词及名词的用法、祈使句、情态动词、非谓语动词、定语从句、形容词后缀等, 能够用英语表达观点, 评价他人的观点; 了解文章概要及作者的观点。通过巩固和延伸所学的英语知识(词汇、语法、翻译等), 梳理自己的英语知识系统, 培养和发展学生用英语进行听、说、读、写、译方面的情境交流能力, 促进其沟通能力、分析问题与解决问题的能力、跨文化理解与表达能力、思辨能力的提升。本课程主要围绕求职、面试、实习、入职、职场礼仪、职业规划等职业相关主题。</p> <p>教学要求: 引导学生学会自主学习、学会多角度思考、学会有效交流, 培养学生正确面对校园生活、社会问题和国际文化差异, 培养学生成为有梦想、有本土情怀和国际视野的, 有专业知识又有人文素养的融通性人才。</p>

000010A	大学语文	<p>素质目标: 旨在提升学生的语言表达能力、文学鉴赏水平及文化素养。</p> <p>知识目标: 掌握语言文字规范与高效运用的基础知识,了解中外文学经典的精髓与中华文化的要义,学习常用应用文体的写作规范与表达技巧。</p> <p>能力目标: 通过学习帮助学生更好地运用汉语,培养批判性思维与创造力,增强对中国传统文化的认识与尊重。</p>	<p>主要内容: 课程内容打破了传统的文学发展史和文章题材排序的上课模式,改为依据语文能力的构成将课程内容分为四个模块。语言表达与沟通;日常应用文;中国传统文化;中外文学作品欣赏。</p> <p>教学要求: 以听、说、读、写为基本载体,融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体,不仅要增强学生的阅读与理解、表达与交流等语文应用能力及人文素养,为学生学好其他课程以及未来职业发展奠定基础,还要帮助学生继承优秀的传统文化和人类知识的精华。</p>
000061A	信息技术与人工智能通识	<p>素质目标: 培养适应智能时代的数字公民意识与责任感,建立对人工智能技术的客观、辩证认知;激发利用信息技术与人工智能工具探索 and 解决本专业领域问题的兴趣与创新意识;树立正确的信息伦理观与数据安全观,理解并遵守人工智能技术的应用边界与社会规范。</p> <p>知识目标: 了解新一代信息技术(如云计算、大数据、物联网、人工智能)的基本概念、相互关系与发展趋势;掌握典型办公软件的高级应用与协同办公技能,提升信息处理效率;理解人工智能的基本原理(如机器学习、深度学习)、典型应用场景及其局限性。</p> <p>能力目标: 能够熟练运用主流办公软件及智能插件完成复杂文档、数据和演示文稿的处理与分析;能够使用基础的提示词工程与主流AI工具(如AI对话、AI绘图、AI代码助手)辅助学习、研究和工作;具备初步的数据思维与智能化思维,能结合自身专业,识别人工智能技术的应用可能性。</p>	<p>主要内容: 本课程主要包括信息社会与数字素养、办公软件高级应用、新一代信息技术(云计算、大数据、物联网、人工智能)概述、人工智能基本原理与典型应用场景、主流AI工具实践操作,以及综合应用实践。帮助学生建立信息技术知识体系,掌握智能化办公技能,了解人工智能技术的基本概念和发展趋势。</p> <p>教学要求: 教学采用案例驱动和任务导向的方式,注重实践操作与应用能力培养,弱化复杂的技术原理讲解。通过课堂演示、上机实操和小组协作等形式,使学生能够熟练运用现代办公软件和常用AI工具。考核以实践作业为主,重点评估学生的数字工具应用能力和跨专业解决问题的意识。</p>
000050A1	大学生心理健康教育	<p>素质目标: 树立主动关注心理健康的意识,培育理性平和、积极向上的健康心态,提升对自身、他人和社会的责任感,促进个人心理素质与思想道德、科学文化素质的全面发展。</p> <p>知识目标: 掌握心理健康的核心概念与标准,了解大学生常见心理发展特点及影响因素,学习识别常见心理问题的基本表现</p>	<p>主要内容: 课程涵盖心理健康基础知识,包括自我意识、情绪管理、压力应对与人际交往策略;探讨大学生常见心理发展议题,学习心理调适方法与危机识别技巧;引导学生构建积极心态,了解专业求助途径,提升心理素养与适应能力。</p> <p>教学要求: 坚持理论与实践相结</p>

		<p>与调适方法。</p> <p>能力目标: 具备基本的自我认知与情绪调适能力,能够有效进行压力管理与人际沟通,初步掌握心理调适技能,并懂得在需要时积极寻求专业心理援助。</p>	<p>合,采用案例教学、体验活动与小组讨论等多元化方法,注重课堂互动与情感体验。强调学生主动参与和自我反思,营造安全、信任的课堂氛围,强化价值引导与行为转化,促进学生将知识内化为心理素养。</p>
000014A1	体育	<p>素质目标: 遵守体育道德规范和行为准则,发扬体育精神,塑造良好的体育品格,增强责任意识、规则意识和团队意识,帮助学生在体育锻炼中享受乐趣。增强身体素质,通过系统训练提升心肺耐力、肌肉力量、柔韧性等核心体能指标,达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。</p> <p>知识目标: 通过学习本课程,学生能够喜爱并积极参与体育运动,享受体育运动的乐趣,学会锻炼身体的科学方法,掌握 1-2 项体育运动技能,提高体育运动能力,提高职业体能水平,树立健康观念。掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识,形成健康文明的生活方式。</p> <p>能力目标: 增强体质、健全人格、锤炼意志,使学生在运动能力健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>	<p>主要内容: 学习体育基础理论;学习田径、球类、操舞类、民族传统体育等项目的基本知识、基础技能和锻炼方法;掌握体育健身方法,为其终身体育打下良好的基础。</p> <p>教学要求: 坚持“健康知识+基本运动技能+专项运动技能”教学模式,注重精讲多练与因材施教。采用分层教学、竞赛活动与信息化手段相结合,营造生动活泼的课堂氛围,强调安全规范与学练赛一体化,促进学生运动习惯的养成与健康行为的固化。</p>
G000030A	国家安全教育	<p>素质目标: 通过本课程的学习,帮助大学生深刻领会总体国家安全观,增强自身的国家安全意识,增强安全文化素养,自觉用总体国家安全观武装头脑、淬炼思想,以强烈的历史主动精神不断加强维护和塑造国家安全的责任意识和使命担当,成为担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标: 通过本课程的学习,帮助大学生系统掌握总体国家安全观主要内容和国家安全的基本知识,深刻领会总体国家安全观蕴含的道理学理哲理,培养理论思维、增进思想智慧。</p> <p>能力目标: 通过本课程的学习,帮助大学生灵活运用本课程的知识分析和解决现实问题,增强维护国家安全的意识,提高维护和塑造国家安全的能力,切实做到学思用贯通、知行统一,成为有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代应用型人才。</p>	<p>主要内容: 主要包括政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全以及太空、深海、极地、生物等不断拓展的新型领域安全。主要学习国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法。</p> <p>教学要求: 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,落实立德树人根本任务,牢固树立和全面践行总体国家安全观,构建具有中国特色的国家安全教育体系,全面增强大学生的国家安全意识,提升维护国家安全能力,为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。坚持理论讲授与案例警示相结合,采用权威解读、情景模拟、小组研讨等多种教学方法。注重课堂的思想性与引导性,营造</p>

			严肃认真的学习氛围,强化学生的情感认同与行为塑造,确保教学入脑入心。
000032A	军事理论	<p>素质目标:树立正确的国防观与总体国家安全观,激发深厚的家国情怀与爱国热情,增强忧患意识与国防观念,提升学生防间保密意识与维护国家安全的使命感。</p> <p>知识目标:了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就,了解信息化装备的内涵、分类、发展及对现代作战的影响,熟悉世界主要国家信息化装备的发展情况,理解习近平强军思想的科学含义和主要内容。</p> <p>能力目标:具备对国际战略环境和我国安全形势的基本分析能力,能够运用科学的战争观与方法论认识当代军事问题,初步掌握辨识军事现象和理解国防政策的能力。</p>	<p>主要内容: 课程内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备等板块。通过系统学习,学生能够全面了解我国国防历史、法规、战略及武装力量建设,掌握国家安全形势与国际战略格局,深入理解毛泽东军事思想、习近平强军思想等重要理论,洞悉现代战争特点与信息化装备发展趋势。</p> <p>教学要求: 根据军事理论课的特点,合理编排教材内容和架构,使学生学习和掌握的最新的军事知识,做到既有一定的广度,也有一定的深度,同时又注意系统性、理论性和实用性。要把素质教育作为军事理论教育的首要目的,培养学生主动学习、独立思考的能力,不断增强学生的国防观念、国家安全意识。</p>
000060A	劳动教育	<p>素质目标:通过劳动理论学习及参与劳动实践,学生树立起崇尚劳动、尊重劳动、诚实劳动、合法劳动的观念,懂得劳动最光荣、最崇高、最伟大、最美丽的道理,以及劳动创造价值、劳动关乎幸福人生的哲理。强化责任担当意识,树立正确的劳动观和价值观。</p> <p>知识目标:正确认识劳动现象和本质,深化对劳动内涵的理解与认识,懂得马克思主义劳动观的立场、观点和方法。具备独立思考、勇于挑战的创新能力。保持持续学习、终身学习的能力,为未来职业发展做好准备,助力正确择业,成就职业理想。</p> <p>能力目标:通过将劳动教育理论和实践融入学习、工作和生活中,提高创造性劳动的能力。通过劳动,能够解决生产生活中遇到的实际问题,具备艰苦奋斗精神和务实作风、事业心和责任感,爱岗敬业、乐于奉献。激发学生创新意识、创新精神。具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好的劳动习惯。</p>	<p>主要内容: 系统学习劳动文化知识,掌握劳动实践技能,深刻理解马克思主义劳动观和社会主义劳动关系,磨练意志品质、激发创造力、促进身心健康和全面发展。</p> <p>教学要求:通过实训体悟、劳动实践等教学活动,学生在劳动实践中进一步加深对劳动知识的理解,掌握一定的劳动技能,不断提升动手能力,通过出力流汗,磨练意志品质,形成尊重劳动,热爱劳动,珍惜劳动成果的真挚情感。通过劳动实践,使学生具备发现、分析与解决现实问题的能力。培养学生持之以恒、锲而不舍迎难而上、不断进取的意志力。勇于表达,积极沟通协调、开展团队合作的能力。为未来职业发展做好准备,助力正确择业,成就职业理想。</p>

000008A	职业生涯规划	<p>素质目标: 思政引领,培养学生具有坚定的社会主义核心价值观;厚植家国情怀和工匠精神;苦练本领科学严谨,敢于担当建设重任;身心和谐体魄强健;努力拼搏敢为人先;崇礼明德团结合作。</p> <p>知识目标: 掌握职业生涯的基本理论;掌握自我认知的系统知识,并能依据测评系统数据进行自我分析;掌握职业认知的系统知识;能养成职业生涯规划的系统思维。</p> <p>能力目标: 拥有正确认知自我的能力,能运用自我探索的方法进行职业探索和设计;能撰写出结构完整、质量较高的职业生涯规划书;提升主动适应力,增强学生探究式与个性化自主学习能力。</p>	<p>主要内容: 本课程围绕新时代促进学生高质量就业为课程长期目标,将如何“帮助各个行业背景下的学生探索职业发展方向、科学理性进行职业规划,进而增强学生的就业自信心和学习主动性”为课程核心目标。</p> <p>主要要求: 课程内容要将时代发展、行业需求、岗位工作标准融入教学全过程,采用多种灵活高效的教学方法,形成了情境体验式第一课堂、自主训练式第二课堂、线上互动第三课堂的“三课堂协同育人”的课程教学实践体系,有效达成了培养新时代基层员工的核心能力和终身学习习惯的教学目标,为高质量就业打下坚实基础。</p>
000009A	就业指导与创业教育	<p>素质目标: 培养学生树立正确的职业观、就业观与创业观;掌握面试的本质及理解工作的意义;塑造积极的求职心态与风险意识,增强社会责任感、诚信意识与团队协作精神。</p> <p>知识目标: 了解国家就业形势与政策法规,熟悉求职、面试与创业流程,掌握简历撰写、商务沟通及创业计划书编制等核心知识。</p> <p>能力目标: 重点培养学生进行自我认知与职业探索的能力,提升其求职技能(如面试、沟通)与职场适应能力,并初步形成机会识别、资源整合、风险评估等创业实践所需的关键能力。</p>	<p>主要内容: 通过本部分的学习,帮助学生掌握就业市场的基本知识和技能,培养学生良好的职业素养和职业道德,树立正确的就业观念。</p> <p>教学要求: 让学生能够掌握创业的基本知识和技能,提高创业意识和能力;培养学生团队合作精神和创新精神,提高就业创业的成功率。</p>

二、专业课程简介

(一) 专业基础课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040120B	餐饮美学基础	<p>素质目标: 增强中华饮食文化认同与传承意识,提升审美素养与创新思维,树立“厨德为先”的职业理念,培养行业所需的综合素养。</p> <p>知识目标: 掌握餐饮美学核心概念与原理,熟悉素描、白描基础技法,了解中华饮食文化在餐饮设计中的应用,明确行业</p>	<p>主要内容: 本课程围绕学生职业成长与行业需求,突出实践特色,涵盖四个核心模块:基础美学与素描模块(讲授餐饮美学概念,开展素描基础训练)、白描与图案设计模块(聚焦图案构成,结合餐饮场景进行传统纹样现代转化设计)、</p>

		<p>菜品视觉呈现标准。</p> <p>能力目标：能运用素描、白描表现菜品形态，完成餐饮图案设计与菜肴装饰，将饮食文化元素融入餐饮美学设计，具备基础菜品视觉设计实操能力。</p>	<p>色彩应用与表现模块(讲解色彩搭配原则,开展食材与装饰色彩协调训练)、写生实践与文化融合模块(进行食材、餐具写生,融入中华饮食文化元素,探索文化转译在菜品设计中的应用)。</p> <p>教学要求：本课程坚持理论与实践结合,依托校内外实训室、模拟餐厅、企业实训基地等资源,通过“理论授课+企业导师示范”模式(结合企业真实案例讲解知识),开展写生、设计、装饰实操等训练及相关竞赛活动,引入校本教材与企业标准、邀请行业名师讲座,同时建立“理论考核+实践作品+企业评价”的综合评价体系,引导学生在实践中掌握知识,确保培养质量符合行业要求。</p>
040121B	餐饮成本控制	<p>素质目标：培养学生强烈的成本意识与厉行节约的职业认知,树立严谨规范的成本管理态度与法律意识,增强对餐饮行业盈利逻辑的理解,形成以理论指导成本优化的思维习惯。</p> <p>知识目标：系统掌握餐饮成本的构成(如食材、人工、能耗等)与分类方法,理解采购、验收、存储、生产、销售各环节的成本核算公式、关键控制点及原理,熟悉菜品定价策略、成本分析模型(如本量利分析)与成本控制发展趋势,构建完整的餐饮成本管理理论框架。</p> <p>能力目标：能运用餐饮成本理论准确分析成本构成与核算逻辑,掌握成本差异的理论分析方法,可为餐饮企业各运营环节的成本控制提供理论层面的方案建议,具备将成本分析工具与实际餐饮场景结合的理论应用能力。</p>	<p>主要内容：以餐饮成本管理的理论体系为核心,涵盖餐饮成本控制的基本概念、目标与原则,食材采购、库存管理相关的成本核算理论,人力、运营等间接成本的管理策略,以及餐饮价格制定、利润分析与成本控制趋势,形成从基础理论到应用分析的完整知识链条。</p> <p>教学要求：教学以理论讲授为主,通过案例分析(如餐饮企业成本失控案例、成功成本管理案例)讲解成本原理与核算方法,结合课堂讨论(如不同业态餐饮企业的成本控制重点差异)深化理解,借助多媒体呈现成本核算模型与行业数据;考核采用“形成性评价+总结性评价”的多元化体系,形成性评价关注课堂表现与成本分析报告,总结性评价通过理论考试考查知识掌握程度,综合评估学生的理论应用能力。</p>
040111B	烹饪原料	<p>素质目标：培养学生科学选择与合理利用原料的理论素养,提升对原料风味与营养平衡的认知水平,激发基于原料特性的创新思维,树立对烹饪原料价值的理性认知与严谨的理论应用态度。</p> <p>知识目标：全面掌握常用烹饪原料的分</p>	<p>主要内容：以烹饪原料的理论认知为核心,涵盖常用烹饪原料的分类、形态特点及基本性质,动植物性原料的识别、品质鉴别标准与营养特性,原料保存、贮藏的理论方法与保鲜技术原理,以及原料在烹</p>

		<p>类、形态特点、基本性质、风味及营养成分，理解动植物性原料的品质鉴别标准、营养特性与保鲜技术原理，明晰原料在烹调中的化学与物理变化规律，构建从原料认知到理论应用的知识框架。</p> <p>能力目标：能运用烹饪原料理论准确鉴别原料品质等级、分析原料营养构成，掌握原料搭配的理论逻辑与储存保鲜的原理应用方法，可为菜品设计中的原料选择与利用提供理论支撑，具备原料特性与烹调需求结合的分析能力。</p>	<p>调中的变化规律与合理利用逻辑，形成系统的原料理论知识体系。</p> <p>教学要求：教学以理论讲授为核心，通过多媒体展示原料实物图片、营养成分数据及烹调变化示意图，结合案例分析（如不同原料品质鉴别误区、原料搭配营养优化案例）深化理解；考核采用“形成性评价+总结性评价”模式，形成性评价关注课堂互动与原料分析报告，总结性评价通过理论考试考查知识掌握程度，综合评估学生的理论认知与应用能力。</p>
040112B	中外饮食文化	<p>素质目标：增强学生对饮食与文化关系的深度认知，提升美食审美水平与文化表达能力，培养对多元饮食文化的尊重与理解，树立以理论指导实践、挖掘饮食文化价值的意识。</p> <p>知识目标：系统了解中外主要饮食文化的发展脉络、风味流派与饮食习俗，涵盖中国饮食文化的起源发展、地域特色，不同民族饮食礼仪与文化差异，以及饮食文化在餐厅运营、安全与产品设计中的应用逻辑，构建完整的饮食文化理论知识框架。</p> <p>能力目标：能基于中外饮食文化理论知识解读美食的文化内涵，掌握饮食文化差异的分析方法，可为菜品开发创新、餐厅文化定位提供理论层面的文化支撑，具备将饮食文化理论与餐饮实践需求结合的分析应用能力。</p>	<p>主要内容：本课程以中外饮食文化的理论认知为核心，涵盖中国饮食文化的起源、发展与地域风味特点，不同民族饮食习俗、礼仪与文化差异比较，美食鉴赏与文化内涵解读，以及饮食文化在餐厅运营、安全与产品设计中的应用逻辑，形成从基础理论到应用分析的完整知识体系。</p> <p>教学要求：教学以理论讲授为主，通过多媒体课件展示饮食文化相关影像、图文资料，结合经典案例分析（如不同地域饮食文化形成原因、中外饮食习俗差异对比）和课堂讨论（如饮食文化对现代餐饮的影响），兼顾科学性、知识性与趣味性，深入浅出讲解知识要点；考核采用多元化评价体系，结合形成性评价（课堂表现、理论分析报告）与总结性评价（期末考试或课程论文），综合考查学生对理论知识的掌握程度与应用分析能力。</p>
040122B	餐饮概论	<p>素质目标：提升学生对餐饮行业的系统性认知与理论层面的创新思维，培养从行业视角分析问题的习惯，增强团队协作精神；树立对餐饮经营管理规范性、服务质量重要性及食品安全严肃性的重视意识，塑造符合行业发展需求的职业素养与责任认知。</p> <p>知识目标：掌握餐饮行业基本概念（含行业定义、分类）、发展历程与未来趋势，</p>	<p>主要内容：本课程围绕餐饮行业理论体系构建，涵盖五大核心板块：餐饮行业概述（含行业定义、分类、发展历程）、餐饮经营与管理（组织架构、运营模式、核心管理逻辑）、餐饮服务与客户体验（服务流程设计、体验优化原则）、菜单设计与食品安全（菜单规划方法、食品安全管理标准与规范）、</p>

		<p>理解餐饮经营与管理的核心逻辑（组织架构、运营模式）、餐饮服务与客户体验的优化原则（服务流程、体验设计），明晰菜单设计方法、食品安全管理标准及餐饮创新方向，构建完整的餐饮行业理论知识框架。</p> <p>能力目标：能运用餐饮行业理论分析行业现状与发展趋势，准确解读餐饮经营管理逻辑及服务优化路径，识别餐饮管理中的典型问题与挑战；具备通过理论知识支撑餐饮服务品质分析、经营决策建议的能力，形成对行业现象的理论解读与逻辑分析能力。</p>	<p>餐饮创新与未来发展（行业创新方向、未来趋势研判），形成从基础认知到进阶分析的完整理论知识链条。</p> <p>教学要求：教学中需引导学生扎实掌握餐饮行业基本理论与核心概念，深入理解餐饮经营、管理与服务的底层原则；通过案例分析（如典型餐饮企业经营案例、行业趋势案例）、课堂讨论（如餐饮管理问题研判、服务优化思路）等方式，帮助学生提升运用理论分析行业现状、解读管理逻辑的能力；考核采用理论考试结合行业分析报告的形式，综合检验学生对知识的掌握程度与理论应用水平，确保达成课程目标。</p>
040123B	智能烹饪技术概论	<p>素质目标：提升学生对智能餐饮系统的综合认知，培养其适应现代餐饮业数字化与智能化发展的素质，树立对智能烹饪技术应用的创新意识与严谨分析态度，增强在智能餐饮场景下的理论学习能力与行业趋势预判能力，为应对行业技术变革奠定素养基础。</p> <p>知识目标：掌握智能烹饪设备的基础原理，了解智能烹饪技术的基本概念、发展背景与技术体系，明晰智能厨房设备的分类、功能，以及智能系统在烹饪流程、质量控制、营养调控中的应用逻辑，熟悉智能烹饪与大数据、物联网、人工智能的融合实践案例，构建完整的智能烹饪技术理论知识框架。</p> <p>能力目标：具备运用智能烹饪技术理论分析菜品制作优化路径与厨房管理方案的能力，能解读智能厨房设备的工作逻辑与参数设计原理，有效结合理论知识分析智能餐饮系统对运营效率与菜品品质的提升机制；能够深入剖析智能技术在餐饮场景中的应用价值，具备设计智能菜谱理论方案、研判智能烹饪技术应用问题的能力。</p>	<p>主要内容：本课程围绕智能烹饪技术的理论体系构建展开，涵盖四大核心板块：智能烹饪基础（基本概念、发展背景与技术体系）、智能厨房设备（分类、功能与工作原理）、智能系统应用（烹饪流程优化、质量控制与营养调控的理论逻辑）、技术融合案例（智能烹饪与大数据、物联网、人工智能的融合实践分析），形成从理论认知到应用研判的完整知识体系。</p> <p>教学要求：教学以理论讲授为核心，通过案例分析（智能烹饪技术应用实例、行业典型案例）与多媒体资源（设备原理动画、技术应用视频、行业报告）相结合的方式，讲解智能烹饪原理、营养搭配逻辑及设备工作原理，强调基础知识的系统性掌握与理论应用分析能力培养；考核采用“过程性评价+终结性评价”的综合方式，过程性评价关注课堂参与、理论分析报告（如智能菜谱方案设计、技术应用问题研判），终结性评价通过理论考试检验知识掌握程度，全面考察学生知识应用、案例分析及逻辑研判能力，确保课程目标达成。</p>

(二) 专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040122C	中式烹调工艺	<p>素质目标: 提升动手、审美与创新能力,培养适应中式烹调岗位的综合实践素养;树立食材敬畏与严谨操作态度,强化“色香形味养”统一理念,增强中式烹调文化认同。</p> <p>知识目标: 掌握中式烹调基本理论、原料处理方法及炒、炸、蒸等常用技法,了解风味流派、代表菜品制作流程,熟悉原料搭配与营养保留知识。</p> <p>能力目标: 具备独立制作中式菜品的实践能力,能熟练运用烹调技法把控关键环节,可兼顾营养与造型进行菜品改良创新,体现中式烹调文化内涵。</p>	<p>主要内容: 本课程围绕中式烹调的理论与实践展开,涵盖五大核心板块:中式烹调基础(发展历程、特点、风味流派及基本理论)、原料处理与搭配(常用原料识别、处理技巧及搭配逻辑)、烹调技法实操(炒、炸、煮、蒸、焖、炖等技法的操作流程与要点)、菜品制作与质控(常见菜肴制作流程、工艺标准与质量控制)、创新与文化(营养保留、造型美感设计及菜品改良创新,融入中式烹调文化内涵),形成从理论认知到实操创新的完整知识体系。</p> <p>教学要求: 教学需兼顾理论与实践,理论层面引导学生熟悉中式烹调的基本理论和操作规范,理解不同菜系的风味特点与文化背景;实践层面通过“教师示范—学生实操—纠错优化”的模式,让学生掌握主要菜系典型菜肴的制作方法和质量要求,熟练运用各类烹调技法进行菜品制作;教学中需注重引导学生关注食材营养、口味搭配及菜品造型的协调统一,通过项目式任务(如指定主题菜品创新设计)培养学生的改良与创新能力,确保学生在实践中理解并体现中式烹调文化内涵;考核可采用“理论考试+实操考核+创新作品评价”的综合方式,全面检验学生的知识掌握、技法运用及创新能力。</p>
040128C	中式面点工艺	<p>素质目标: 培养创新思维与质量控制意识,提升面点制作与管理的实践素养,树立规范操作习惯与美学表达意识。</p> <p>知识目标: 掌握中式面点基础理论、制作流程及原料处理方法,了解面点分类、成型技法,熟悉发酵、油酥、水调类面点工艺特点。</p>	<p>主要内容: 涵盖中式面点发展概况与分类,常用原料识别与处理,发酵类、油酥类、水调类面点制作工艺,成型技法与造型美学,以及制作中的质量控制与问题分析。</p> <p>教学要求: 理论教学聚焦中式面点基础理论、原料处理方法与工</p>

		<p>能力目标: 具备规范化制作中式面点的能力,能把控质量、分析常见问题,可进行面点装饰设计与创新开发,满足生产管理需求。</p>	<p>艺特点,结合分类案例(如发酵类馒头、油酥类酥饼)讲解,帮助理解成型技法原理;实践以“教师示范—学生实操—问题剖析”模式,指导规范制作不同类型面点,强化质量控制与常见问题解决能力;设置装饰设计与创新任务(如“传统面点节日主题造型开发”),提升美学表达与创新思维;考核采用“理论测试+面点实操+创新作品评估”方式,全面检验基础技能、质量把控与创新开发能力。</p>
040119C	菜品设计与创新	<p>素质目标: 提升学生的创新意识与审美能力,增强创意表达与操作能力,培养从市场需求出发的菜品创新思维,树立兼顾美感、营养与味觉的设计理念。</p> <p>知识目标: 掌握菜品设计的理论与技巧,了解食材搭配逻辑、色彩运用原则和造型设计方法,明晰现代烹饪技术与创新路径,以及菜品创新与市场需求的关联。</p> <p>能力目标: 具备独立设计与创新菜品的能力,能熟练运用传统与现代烹饪技术,优化菜品美感、营养与味觉表现,可结合市场需求完成创意菜品开发。</p>	<p>主要内容: 涵盖菜品设计基本理论与原则、食材搭配与色彩运用、菜品造型设计与创新、现代烹饪技术与创新方法,以及菜品创新与市场需求的适配逻辑。</p> <p>教学要求: 理论教学聚焦菜品设计原则、食材搭配逻辑与市场需求关联,结合经典创新案例讲解,帮助理解现代烹饪技术应用路径;实践以“创意构思—方案落地—优化调整”模式,指导运用传统与现代技法完成菜品设计,设置市场导向任务(如“针对年轻群体开发轻食创意菜”);强化美感、营养与味觉平衡设计训练,提升创意表达与操作能力;考核采用“设计方案答辩+菜品实操+市场适配性评估”方式,全面检验创新能力与设计理念落地效果。</p>
040121C	智能营养与配餐	<p>素质目标: 培养科学的营养观念、健康服务意识及以人为本的职业素养。</p> <p>知识目标: 系统掌握营养学基础知识(六大营养素的作用与需求特点)、食物的营养价值与分类、膳食结构与平衡膳食原则,了解不同人群(儿童、老年人、孕产妇、特殊疾病人群)的营养需求与配餐特点,明晰智能配餐软件的操作原理及常见营养配餐实例与营养餐设计方法。</p> <p>能力目标: 能够运用营养配餐软件为不同个体(如孕妇、老年人)或群体设计营养</p>	<p>主要内容: 涵盖营养学基础知识(六大营养素作用与需求)、食物营养价值与分类、膳食结构与平衡膳食原则、不同人群营养需求与配餐特点,以及常见营养配餐实例、营养餐设计方法与智能配餐软件应用逻辑,构建从营养理论到智能配餐实践的知识体系。</p> <p>教学要求: 教学采用“理论+实践”结合模式,理论教学通过案例分析(不同人群配餐实例)与多媒</p>

		<p>食谱，熟练完成个性化食谱编制、营养分析与评价，具备制定智能配餐方案的能力，可结合不同人群需求解决实际配餐问题，提升营养配餐的科学性与精准性。</p>	<p>体资源，讲解营养原理、膳食搭配原则及食品安全法规，引入智慧餐饮系统（如营养配餐健康管理平台）演示数据化配餐流程；实践教学通过虚拟仿真实训（膳食设计软件模拟）与线下实操结合，训练学生完成个性化食谱编制、营养评价及智能配餐方案制定，强化解决实际问题的能力；考核综合理论考试（占约 70%）与实践任务（如营养配餐方案设计、案例分析报告等，占约 30%），注重对技术应用能力和创新思维的评估，确保达成课程目标。</p>
040123C	厨政管理	<p>素质目标：培养厨房管理意识与领导能力，提升组织协调、现场控制素养，树立规范管理与效率优化思维。</p> <p>知识目标：掌握厨房运营管理基础理论，了解组织架构、人力、物料、设备、成本等管理要素，熟悉管理制度与数据化管理知识。</p> <p>能力目标：能凭理论统筹厨房调度、控制现场，运用管理知识优化运营效率，协调人财物资源并进行数据化管理分析。</p>	<p>主要内容：主要涵盖厨房组织与岗位职责，包括架构设计、权责界定及跨岗协作；还涉及物料采购库存与设备管理，含采购流程、库存方法及设备维护，同时包含人力调配、安全管理与成本控制等关键管理模块。从人力排班、绩效设计，到消防与食品安全规范，再到食材成本核算、能耗管控与损耗降低策略，全面覆盖厨房运营各环节的管理要点，为理论学习提供系统框架。</p> <p>教学要求：以理论讲授为主，每章配行业案例，结合分组讨论深化管理逻辑理解，还引入数据化工具理论讲解，帮助学生掌握分析方法，同时引导其熟练掌握管理制度核心条款，能独立分析案例问题。考核分两部分，60%理论考试考查管理知识要点，40%管理方案设计要求结合特定场景，完整呈现目标、步骤与数据化逻辑，综合检验学生知识掌握与应用能力，确保达成课程目标。</p>
040124C	餐饮食品安全与控制	<p>素质目标：提升学生的食品安全意识，培养其在餐饮行业中主动识别和解决食品安全问题的责任感。</p> <p>知识目标：掌握餐饮食品安全的基本知识、相关法律法规，了解常见食品安全风险因素与防控技术。</p>	<p>主要内容：包含食品安全基本概念、相关法律法规，餐饮服务中生物、化学、物理性危害与预防，HACCP 等安全控制体系应用，以及食品安全事故应急管理 with 危机应对机制。</p>

		<p>能力目标: 具备在餐饮生产与服务中识别、评估和控制食品安全问题的能力, 确保餐饮服务符合安全标准。</p>	<p>教学要求: 以理论学习为核心, 引导学生掌握基础理论与法规, 通过案例分析深化理解, 培养风险分析、提控制措施及编制实施安全管理制度的能力, 以理论考核检验成效。</p>
040126C	西式面点工艺	<p>素质目标: 注重培养食品安全意识、卫生习惯以及精益求精的工匠精神, 树立节约成本和注重环保的职业理念, 并增强团队协作能力与创新意识;</p> <p>知识目标: 使学生系统掌握西式面点的历史渊源、分类特点及原料特性(如面粉、油脂、糖、鸡蛋的功能与应用), 熟悉各类西点(如面包、蛋糕、饼干、泡芙、塔派、慕斯果冻)的制作原理、工艺流程以及常用设备工具的使用规范;</p> <p>能力目标: 重点训练学生能够独立并规范地完成多种代表性西点的制作, 如海绵蛋糕、曲奇饼干、奶油泡芙、果冻、面包等, 具备对产品进行质量分析与基础装饰的能力, 并能初步进行成本核算。</p>	<p>主要内容: 涵盖西点概述、职业道德规范, 以及餐饮行业通用的食品安全与营养基础知识; 详细讲解西式面点主要原材料(如面粉、油脂、糖)的特性与应用场景, 常用设备工具的认知的安全操作规范; 系统教授混酥类糕点、面包、蛋糕、饼干、泡芙等各类西点的制作工艺, 同时融入基础装饰技术, 形成完整的学习体系。</p> <p>教学要求: 理论教学通过课堂系统讲授、行业案例分析, 帮助学生理解西点制作原理与行业规范; 实践教学以教师示范操作、学生反复实操训练为主, 强化操作规范性与成品质量把控。采用小班授课模式, 运用启发式提问、项目式任务驱动教学, 培养解决实际问题能力; 考核结合过程性表现(如课堂参与、实操态度)与终结性评价(如作品质量、理论测试), 全面考查知识、技能与职业素养。</p>
040127C	宴会设计与实务	<p>素质目标: 培养服务意识、创新思维和团队协作精神同时, 引导树立遵守操作规程、注重安全、成本控制和精益求精的职业态度, 增强对中华优秀饮食文化的认同感与传承意识;</p> <p>知识目标: 系统掌握宴会的分类、特点、发展历程等基础知识, 并深入理解宴会场景设计、菜单设计、服务流程设计以及宴会运营管理的核心理论与方法;</p> <p>能力目标: 能够根据不同的虚拟或真实客户需求, 独立或协作完成中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会等多种类型宴会的整体策划、设计与实施方案的能力, 这包括市场分析、创意构思、预算控制、现场管理与协调等综合技能。</p>	<p>主要内容: 涵盖宴会种类与风格(中式、西式、中西结合等)及其设计原则, 明确不同风格宴会的核心定位与设计方向; 详细讲解宴会流程策划要点、菜单科学搭配方法及场地布置技巧; 系统阐述宴会实施与管理细节, 包括成本核算控制策略与突发情况应急处理方案, 形成从设计到落地的完整学习内容。</p> <p>教学要求: 理论教学采用多媒体课件展示、行业案例分析及小组讨论, 帮助学生夯实理论基础; 实践教学以项目教学法为主, 在模拟或真实场景中完成宴会预订</p>

			流程制定、主题宴会菜单设计等任务；组织酒店宴会部观摩、参与实际宴会活动，增强直观体验；考核采用过程性考核与终结性考核相结合的方式，全面评估学习成效。
--	--	--	--

(三) 专业拓展课程简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
040107D	豫菜制作与创新	<p>素质目标：提升学生对豫菜文化的深度理解与创新意识，强化餐饮实践操作素养，引导学生树立传承豫菜传统、兼具现代审美的职业态度，增强对河南地域饮食文化的认同感与传播意识，塑造符合豫菜发展需求的职业品质。</p> <p>知识目标：系统掌握豫菜基本理论，包括其历史渊源、发展脉络及文化内涵；熟悉豫菜经典菜品（如糖醋软熘鱼焙面、汴京烤鸭等）的制作技法、食材选择标准；明晰豫菜的地域特色（如中原食材运用、咸鲜醇厚风味基调），了解豫菜创新方向与现代化转型路径，构建完整的豫菜知识体系。</p> <p>能力目标：具备独立制作多道豫菜经典菜品的实践能力，能熟练运用豫菜传统技法把控烹饪关键环节；在此基础上，可结合现代饮食需求与烹饪技术，对豫菜的风味、造型、呈现方式进行创新改良，优化菜品口感与视觉效果，实现传统与现代的融合。</p>	<p>主要内容：涵盖豫菜的历史与发展，梳理从古代宫廷豫菜到现代豫菜的演变历程与文化背景；详解豫菜经典菜品（如扒广肚、炸八块等）的制作步骤、技法要点及风味把控；剖析豫菜的地域特色，包括中原地区特色食材（如黄河鲤鱼、焦作山药）的运用与咸鲜、微辣的风味基调；探讨豫菜创新与现代化路径，如结合健康理念调整配方、运用现代设备优化工艺；介绍豫菜文化与餐饮服务，关联菜品文化故事与服务场景适配，形成从文化到制作再到创新的完整内容体系。</p> <p>教学要求：理论教学需引导学生掌握豫菜基本理论、经典菜品制作技法，通过文化案例讲解与食材展示，帮助学生深入了解豫菜文化与地域特色；实践教学采用“教师示范—学生实操—点评优化”模式，让学生熟练制作经典豫菜、掌握传统技法，同时设置创新任务（如“豫菜与现代轻食结合”主题设计），提升菜品创新能力；教学中融入现代烹饪技术教学，指导学生结合低温烹饪、分子料理等手法推动豫菜现代化转型；考核可采用“理论测试+经典菜品实操+创新菜品评价”的综合方式，全面检验学生的知识掌握、技法运用与创新能力。</p>

040108D	人工智能+ 烹饪营养	<p>素质目标: 通过 AI 工具实操,提升 AI 在烹饪营养领域的应用认知,培养跨学科创新思维与整合能力,塑造智能餐饮实操素养。</p> <p>知识目标: 掌握 AI 数据录入、算法匹配等基础技术,了解 AI 在食材分析、营养优化、烹饪控制中的应用逻辑。</p> <p>能力目标: 能熟练用 AI 工具调整烹饪过程、设计配餐方案,可针对不同人群完成个性化菜品与营养配餐实操。</p>	<p>主要内容: 实操 AI 工具学习数据采集与算法基础,实践 AI 食材分析、烹饪参数智能控制,依 AI 营养数据优化菜品配方,用 AI 为特定人群设计营养菜品,模拟操作智能系统优化配餐流程。</p> <p>教学要求: 以 AI 工具实操为核心,指导学生熟练掌握数据采集、算法匹配等基础操作,确保能独立完成 AI 食材分析、烹饪参数控制等实操任务;设计针对性实践项目(如“为健身人群用 AI 设计周度营养配餐”),强化用 AI 优化菜品配方、设计个性化方案的能力;融入智能配餐系统模拟操作,提升跨学科整合应用水平;考核采用“工具实操+配餐方案设计+成果展示”方式,全面检验实操技能与理论应用能力。</p>
040109D	食品雕塑与 菜品装饰	<p>素质目标: 提升学生的艺术审美和创新能力,培养其在食品雕刻与菜品装饰中的综合素质。</p> <p>知识目标: 掌握食品雕刻与菜品装饰的基本技法,了解造型设计原则及其在菜品中的应用。</p> <p>能力目标: 具备根据不同菜品和宴席主题进行艺术化呈现的能力,增强菜肴的视觉美感和文化内涵。</p>	<p>主要内容: 涵盖食品雕刻基础知识与常用工具介绍,通过练习掌握常见果蔬、根茎类原料雕刻技法,开展冷拼造型、主题装饰的设计与实施,同时进行菜品色彩搭配、盘饰设计及整体造型美感训练,夯实实操基础。</p> <p>教学要求: 理论教学引导掌握雕刻装饰技法与造型原则,结合案例、原料展示理解风格适配;实践用“示范—实操—点评”模式练技能,设创新任务;融入现代装饰技术;考核采“理论+实操+创新作品”综合方式。</p>
040110D	中式名点制 作与创新	<p>素质目标: 提升学生的文化认知与创新意识,增强实践与艺术表达能力。</p> <p>知识目标: 掌握中式名点理论、发展历史、经典技法及创新方法,了解其地域特色与餐饮文化。</p> <p>能力目标: 具备独立制作经典中式名点的能力,能创新优化名点口感与呈现形式,适配现代需求。</p>	<p>主要内容: 涵盖中式名点的历史与发展,梳理从传统到现代的演变脉络;详解经典名点(如广式早茶点心、苏式糕点等)的制作技法与风味特点;剖析不同地域名点的特色(如北方面点、南方糕点);探讨名点创新与现代化路径,如结合健康理念改良配方;介绍名点相关餐饮文化与服务场景,形成文化、制作、创新一体的内容体系。</p>

			<p>教学要求：理论教学引导学生掌握名点理论、历史与经典技法，结合地域名点案例讲解，帮助理解风味特色与文化内涵；实践教学采用“教师示范—学生实操—一点评优化”模式，强化经典名点制作技能，设置创新任务（如“传统名点与现代低糖需求结合”设计）；教学中融入现代制作技法，助力名点创新；考核采用“理论测试+经典名点实操+创新名点评价”综合方式，全面检验知识、技能与创新能力。</p>
040111D	西式烹调工艺	<p>素质目标：提升学生的创新思维与质量控制能力，培养其在西式烹调中的实际操作素质。</p> <p>知识目标：掌握西式烹调的基本理论与技能，了解常用西餐原料及烹调技术。</p> <p>能力目标：具备独立完成多样化西式菜肴制作的能力，提升菜品创新与质量控制水平。</p>	<p>主要内容：涵盖西式原料特性与分类，详解肉类（如牛肉部位分级）、海鲜（如鱼类处理）、香料（如迷迭香、百里香）的选用与储存；系统讲解常用西餐烹调技术，包括煎、烤、焗、烩等技法的操作要点与火候控制；梳理经典西餐菜肴（如法式香煎鹅肝、意大利面）的制作流程，从备料到装盘形成完整学习体系，为实操与创新奠定基础。</p> <p>教学要求：理论教学引导学生掌握西式烹调理论、原料知识与烹调技术，结合西餐案例（如不同国家菜系特色）讲解，帮助理解风味搭配逻辑；实践教学采用“教师示范—学生实操—细节点评”模式，强化经典菜肴制作技能，设置创新任务（如“融合本地食材设计西式菜品”）；教学中融入现代西餐摆盘技术，提升菜品视觉呈现；考核采用“理论测试+经典菜肴实操+创新菜品评价”综合方式，全面检验知识掌握、技能运用与创新能力。</p>
040112D	中国名菜制作	<p>素质目标：培养学生的创新意识与文化理解力，提升其在中国名菜制作中的实际操作能力。</p> <p>知识目标：掌握中国名菜的代表菜品及其地域特色，了解关键烹饪技法和名菜的文化内涵与制作标准。</p>	<p>主要内容：涵盖中国八大菜系及代表名菜介绍，梳理各菜系风味特点（如粤菜清鲜、湘菜香辣）与名菜文化背景；详解名菜制作的原料选择（如食材新鲜度、产地要求）与烹饪工艺（如川菜红</p>

		<p>能力目标：具备在传统基础上进行合理改良与创新的能力，能够独立完成中国名菜的制作与创新。</p>	<p>油炼制、苏菜文火慢炖）；讲解名菜装盘技巧（如中式盘饰搭配）与品质控制要点（如口感、色泽标准），构建“文化+制作+品质”一体的学习体系。</p> <p>教学要求：理论教学结合八大菜系案例（如“淮扬菜刀工技艺解析”），引导学生掌握名菜文化内涵、原料标准与烹饪技法，理解地域风味形成逻辑；实践教学采用“教师示范传统技法—学生实操经典名菜—点评优化细节”模式，强化基础制作能力，设置创新任务（如“传统名菜与现代健康理念结合改良”）；教学中融入中式烹饪美学（如装盘意境营造），提升菜品文化感；考核采用“理论测试+经典名菜实操+创新菜品评价”综合方式，全面检验知识掌握、技法运用与文化理解能力。</p>
040113D	团膳生产管理	<p>素质目标：提升学生的实际操作与管理能力，培养其在团膳生产中的组织协调能力，适应大型餐饮生产与服务的需求。</p> <p>知识目标：掌握团膳生产的基本理论与管理方法，了解团膳服务流程、食品安全、营养配餐和成本控制技术。</p> <p>能力目标：具备有效组织和协调团膳生产与服务的能力，能够独立完成大型团膳餐饮生产与管理任务。</p>	<p>主要内容：涵盖团膳生产流程与组织管理，详解从订单接收、原料采购、批量加工到分餐配送的全流程管理逻辑，以及人员排班、设备调度等组织要点；系统讲解营养配餐（如不同人群膳食搭配）与食品安全控制（如批量制作卫生规范）；梳理成本核算（如原料损耗计算、定价策略）与服务质量管理（如满意度调研、投诉处理）方法，构建团膳管理理论体系。</p> <p>教学要求：理论教学聚焦团膳生产管理理论、服务流程与技术要点，结合校园食堂、企业餐企等案例讲解，帮助理解批量生产管理逻辑；通过分组研讨（如“设计千人团膳生产方案”）培养组织协调思维，强化理论应用能力；融入团膳行业政策（如食品安全法规）解读，提升合规管理认知；考核采用“理论测试+案例分析+管理方案设计”综合方式，全面检验知识掌握与理论应用能力。</p>

三、集中实践环节简介

课程编码	课程名称	课程教学目标	主要内容和教学要求
000001S	军事技能训练	<p>素质目标：培养学生养成良好的军事素养，增强组织纪律观念，塑造令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风，全面提升学生的综合军事素质。</p> <p>知识目标：了解中国人民解放军《内务条令》《纪律条令》《队列条令》三大条令的主要内容；了解轻武器的战斗性能与射击动作要领；了解单兵战术基础动作与战斗班组攻防的基本动作和战术原则；了解格斗与防护的基本知识；熟悉卫生与救护的基本要领；了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项。</p> <p>能力目标：掌握队列动作的基本要领；掌握射击动作要领并能进行体会射击；学会单兵战术基础动作；掌握战场自救互救的技能，提高安全防护能力；具备分析判断和应急处置的能力。</p>	<p>主要内容：课程内容围绕共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练四大模块展开。</p> <p>教学要求：坚持按纲施教、施训和考核，严格训练，严格要求，注重思想教育与作风养成相结合，在实践体验中全面提升学生的综合军事素养。</p>
040113S	专业认识实习	<p>素质目标：树立热爱专业、献身行业的职业理想，培育严谨求实、精益求精的工匠精神，增强对职业规范、行业标准与社会责任的感性认知，激发专业学习的内生动力。</p> <p>知识目标：了解本专业对应的行业现状、发展趋势与人才需求；熟悉产业链关键环节、典型岗位群及其职责；认知未来工作场景中所涉及的主流技术、工艺流程或服务规范。</p> <p>能力目标：具备通过观察、调研和实践，理解并描述典型工作任务的初步能力；能够将专业理论知识与行业实际运作相联系，初步形成发现和分析现场问题的能力；提升有效沟通与团队协作的职业适应能力。</p>	<p>主要内容：实践环节涵盖行业专家讲座、前沿技术展示、知名企业/机构参观、虚拟仿真体验等多种形式。组织学生深入行业一线，通过岗位观摩、访谈交流与模拟实践，了解职业环境，并完成实习报告或调研方案的撰写。</p> <p>教学要求：坚持“学生中心、行业导向、形式多样”的模式，强化安全与纪律教育，通过任务驱动、现场教学与反思研讨，引导学生在真实或模拟的职业场景中主动建构认知。</p>

040114S	劳动周	<p>素质目标：弘扬劳动精神、工匠精神和劳模精神，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的坚定信念，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动习惯与品质，增强服务他人、服务社会的情怀。</p> <p>知识目标：理解劳动的本质价值与人类社会发展的意义；掌握必要的通用劳动科学与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。</p> <p>能力目标：具备完成一定复杂程度劳动任务的实践能力；掌握至少一项实用的劳动技能；能够在劳动实践中运用创新思维解决实际问题；通过团队协作共同完成大型劳动项目，提升组织协调与沟通能力。</p>	<p>主要内容：整合专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践及技术创新成果转化等多种实践活动。具体内容包括校园环境美化、后勤服务辅助、专业技能服务、社区公益劳动等集体劳动项目，以及与之配套的理论学习与成果反思。</p> <p>教学要求：坚持“价值塑造、知识传授、能力培养”三者融为一体的育人理念。精心设计并组织各类劳动实践活动，强化过程指导与安全管理。建立多元化考核评价体系，注重学生在劳动过程中的表现、技能掌握程度及思想感悟深度，确保劳动教育入脑入心、见行见效。</p>
040117S	“双创”实践活动	<p>素质目标：激发学生的创新精神和创业意识，培育敢于探索、勇于承担、善于合作的创业者品质，树立遵循市场规律与商业道德的诚信观念，塑造积极的创新创业价值观。</p> <p>知识目标：了解创新思维的基本方法与创业活动的基本流程；掌握商业模式设计、团队组建、资源整合及创业计划书撰写的核心知识；熟悉国家创新创业政策与知识产权保护相关法规。</p> <p>能力目标：具备识别市场机会、进行产品创意设计和初步可行性分析的能力；能够组建创业团队，撰写规范的创业计划书，并进行有效的路演与沟通；初步掌握将技术创新成果向实践转化的运作能力。</p>	<p>主要内容：活动涵盖创新思维训练、创业项目孵化、商业模式画布设计、创业计划书撰写与路演实训等核心环节。通过组织参与各级创新创业竞赛、模拟创业运营、实地考察创业企业及开展技术创新成果转化实践等活动，全面锻炼学生的“双创”实战能力。</p> <p>教学要求：坚持“项目驱动、实践主导、成果导向”，采用导师辅导、工作坊、沙盘模拟与项目路演等多元化教学形式。营造开放、包容、协同的实践氛围，鼓励学生跨专业组队，紧密对接产业需求与市场需求，注重过程指导与资源对接，推动优秀项目的培育与落地。</p>
040201S	专业综合实训	<p>素质目标：强化烹饪规范与食品安全意识，提升跨岗协作、问题解决素养，树立“美味、营养、安全、高效”理念，增强专业认同感与行业适配力。</p> <p>知识目标：整合烹饪工艺与营养核心知识，掌握特定人群膳食标准，明晰餐饮服务管理、成本控制要点及食品安全法规应</p>	<p>主要内容：包含四大模块：综合菜品研发实训（结合多工艺设计营养套餐）、营养配餐实操（制定特定人群膳食方案并制作营养标签）、餐饮生产管理模拟（涵盖采购、成本、排班、安全管控）、综合场景应用（如校园食堂、社</p>

		<p>用逻辑。</p> <p>能力目标：具备“采购—研发—制作—营养分析—成本核算”全流程实践能力，能设计营养菜单、解决实操问题，协同完成餐饮模拟运营。</p>	<p>区营养餐等全流程运营实践）。</p> <p>教学要求：采用“项目驱动+场景模拟”模式，以真实需求设计实训任务，分组协作明确岗位分工；通过“实操演示—中期点评—末期复盘”规范流程；考核采用“过程表现+成果展示+方案答辩”方式，评估菜品质量、营养合理性等综合能力。</p>
040115S	岗位实习	<p>素质目标：培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，树立严谨负责、一丝不苟的职业态度，增强团队协作精神与行业归属感，完成从学生到准职业人的关键角色转变。</p> <p>知识目标：深入理解实习岗位的工作流程、技术规范与管理要求；掌握将专业理论知识综合运用于解决实际问题的策略与方法；熟悉行业企业的组织文化、运营模式与创新实践。</p> <p>能力目标：具备独立承担岗位典型工作任务的专业技能与执行力；能够发现、分析并协助解决生产、服务或管理中的实际问题；显著提升职业环境下的沟通协调、应急处理与终身学习能力。</p>	<p>主要内容：学生在真实职业岗位上，在校企双导师指导下，全面参与企业的生产、研发、管理或服务实际工作流程，完成规定的岗位任务，并围绕实习内容进行深度总结与反思。</p> <p>教学要求：实行“校企双主体”育人模式，由企业导师与学校教师共同指导、管理与考核。强调过程性评价与成果性评价相结合，重点关注学生的职业素养、任务完成质量及综合实践能力的提升。</p>
040103S	毕业设计	<p>素质目标：培育勇于探索、敢于创新的科学精神，树立实事求是的学术态度，强化系统思维、精益求精的工程意识，提升对技术、社会、环境等因素的综合考量能力。</p> <p>知识目标：系统掌握本领域工程项目设计、产品开发或专题研究的基本流程与方法；深入理解与毕业设计选题相关的专业理论、技术标准、行业规范与研究前沿。</p> <p>能力目标：具备综合运用多学科知识，独立完成一项完整工程/项目任务（包括文献调研、方案设计、实验/实践实施、数据分析、成果表达）的综合能力；熟练掌握解决复杂专业问题的高级技能和现代工具。</p>	<p>主要内容：涵盖选题论证、文献综述、方案设计（技术路线制定）、实验研究、数据分析、论文撰写或作品设计、成果答辩等毕业设计的全过程。</p> <p>教学要求：实行导师负责制，倡导“真题真做”，鼓励选题来源于企业实际需求或模拟典型职业任务。强化各环节的过程管理与质量监控，通过开题、中期、答辩等环节，确保设计成果的科学性、规范性与应用价值。</p>
040116S	毕业教育	<p>素质目标：引导毕业生树立正确的择业观、成才观与价值观，厚植爱校荣校情怀，增强服务国家、奉献社会的使命感，以积极自信的心态顺利步入社会。</p> <p>知识目标：了解当前就业形势与政策、劳</p>	<p>主要内容：教育内容包括理想信念与职业道德教育、就业政策与形势分析、求职技巧与职场礼仪指导、职业生涯规划辅导、爱校荣校与感恩教育、安全法制与文</p>

		<p>动关系与权益保护等法律法规；掌握职业发展与规划的基本知识；熟悉文明离校的相关程序与要求。</p> <p>能力目标：具备顺利完成从校园到职场过渡的心理调适与适应能力；能够有效进行求职自荐，维护自身合法权益；初步做好个人职业中长期发展规划。</p>	<p>明离校教育等。</p> <p>教学要求：坚持思想引领、人文关怀与实务指导相结合。采用专题报告、榜样示范、座谈交流、团体辅导、个别咨询等多种形式，营造温馨、有序、奋进的毕业氛围，确保毕业生安全、文明、顺利离校，自信迈向人生新阶段。</p>
--	--	--	--

附件 2：公共选修课一览表

公共选修课一览表

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
国学经典 与文化传 承类 GX001	GX001001X	论语与人生	1	16	16	
	GX001002X	饮食文化与《说文解字》	1	16	16	
	GX001003X	老子的智慧	1	16	16	
	GX001004X	现代中国经典文学作品欣赏	1	16	16	
	GX001005X	中国古典文学欣赏	1	16	16	
	GX001006X	文学与人生	1	16	16	
	GX001007X	河南非物质文化遗产概览	1	16	16	
	GX001008X	中国传统礼仪文化	1	16	16	
	GX001009X	国学智慧与情绪管理	1	16	16	
	GX001010X	国学中的管理学	1	16	16	
	GX001011X	长征文化	1	16	16	
	GX001012X	中原文化	1	16	16	
	GX001013X	茶文化	1	16	16	
	GX001014X	世界文明史	1	16	16	
	GX001015X	演讲与口才	1	16		16
	GX001016X	普通话	1	16		16
艺术欣赏 与审美体 验(含公共 艺术课程) 类 GX002	GX002001X	公共 艺 术 课 程	影视鉴赏	1	16	16
	GX002002X		艺术导论	1	16	16
	GX002003X		美术欣赏	1	16	16
	GX002004X		舞蹈鉴赏	1	16	16
	GX002005X		戏曲鉴赏	1	16	16
	GX002006X		书法赏析	1	16	16
	GX002007X		音乐鉴赏	1	16	16
	GX002008X		体育舞蹈	1	16	16
	GX002009X	书法艺术与《说文解字》	1	16	8	8
	GX002010X	歌唱艺术与训练	1	16		16
	GX002011X	有趣的身体语言	1	16		16
	GX002012X	装饰画创作	1	16		16
	GX002013X	手机摄影与后期制作	1	16		16
	GX002014X	基础乐理与吉他弹唱	1	16		16
	GX002015X	动漫艺术与美学	1	16	8	8
	GX002016X	数字艺术与 AI 创作	1	16		16
	GX002017X	流行音乐文化与作品赏析	1	16	16	
自然科学 与工程技 术类 GX003	GX003001X	生物安全	1	16	16	
	GX003002X	高等数学进阶	2	32	32	
	GX003003X	数学建模	2	32	16	16
	GX003004X	趣味数学与逻辑思维	1	16	16	

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX003005X	生活中的物理学	1	16	16	
	GX003006X	奇妙的化学世界	1	16	16	
	GX003007X	能源与环境科技	1	16	16	
	GX003008X	项目管理与工程经济	1	16	16	
	GX003009X	3D 打印技术与应用	2	32	16	16
	GX003010X	食品智能制造技术概论	2	32	32	
经济活动 与社会管 理类 GX004	GX004001X	组织行为学：读懂你与你的组织	1	16	16	
	GX004002X	商解孙子兵法	1	16	16	
	GX004003X	短视频创作与运营	1	16		16
	GX004004X	卓越沟通与个人品牌构建	1	16	16	
	GX004005X	食品市场营销与品牌策划	1	16	8	8
	GX004006X	当代中国经济社会热点分析	1	16	16	
	GX004007X	沟通与谈判技巧	1	16		16
	GX004008X	个人理财	1	16	16	
	GX004009X	Deepseek+ 新媒体电商运营进阶课	1	16	8	8
	GX004010X	创业学：从 0 到 1 的创造	1	16	16	
	GX004011X	商业模式创新与设计思维	1	16	16	
	GX004012X	商务礼仪与职业形象塑造	1	16	8	8
	GX004013X	消费者心理与行为学	1	16	16	
	GX004014X	公共关系与企业形象管理	1	16	16	
	GX004015X	经济法案例分析	1	16	16	
	GX004016X	管理学基础与团队领导力	1	16	16	
科学普及 与技术创 新类 GX005	GX005001X	环境与法律保护	1	16	16	
	GX005002X	和我一起学编程——Python 语言	2	32	16	16
	GX005003X	电脑使用技巧及常用软件	1	16		16
	GX005004X	文献检索与论文写作	1	16	8	8
	GX005005X	食品安全与科学辟谣	1	16	16	
	GX005006X	食品微生物探秘	1	16	16	
	GX005007X	食品添加剂的是与非	1	16	16	
	GX005008X	诺贝尔奖背后的科学故事	1	16	16	
	GX005009X	专利申请与知识产权保护实务	1	16	16	
	GX005010X	区块链技术入门	1	16	16	
	GX005011X	食品溯源技术及应用	1	16	16	
	GX005012X	低碳生活与绿色技术	1	16	16	
	GX005013X	AI 智能视频创作：AIGC 实战 workflow	1	16		16

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
外语交流与跨文化类 GX006	GX006001X	大学英语进阶（I）	2	32	32	
	GX006002X	大学英语进阶（II）	2	32	32	
	GX006003X	世界历史讲座	1	16	16	
	GX006004X	文化差异与跨文化交际	1	16	16	
	GX006005X	实用英语口语	2	32		32
	GX006006X	英语国家社会与文化	1	16	16	
	GX006007X	英语影视赏析	1	16	16	
	GX006008X	旅游英语	1	16	8	8
	GX006009X	商务英语入门	2	32	16	16
	GX006010X	西方饮食文化概览	1	16	16	
	GX006011X	中国饮食文化外译与传播	1	16	16	
	GX006012X	“一带一路”国家文化概览	1	16	16	
	GX006013X	翻译技巧与实践	1	16	8	8
体育运动与心理健康类 GX007	GX007001X	人生哲学	1	16	16	
	GX007002X	心理学与生活	1	16	16	
	GX007003X	环境与健康	1	16	16	
	GX007004X	太极拳	1	16		16
	GX007005X	人际关系学	1	16	16	
	GX007006X	恋爱心理学	1	16	16	
	GX007007X	足球竞赛与赛事鉴赏	1	16	8	8
	GX007008X	瑜伽与冥想	1	16		16
	GX007009X	篮球裁判法与竞赛组织	1	16	8	8
	GX007010X	羽毛球技术与战术	1	16		16
	GX007011X	运动营养与损伤防护	1	16	16	
	GX007012X	睡眠科学与健康	1	16	16	
	GX007013X	压力管理与积极心态	1	16	16	
	GX007014X	户外运动与拓展训练	1	16		16
	GX007015X	健身与体能训练	1	16		16
生活常识与手工体验类 GX008	GX008001X	中医养生保健	1	16	8	8
	GX008002X	服饰搭配与个人形象设计	1	16		16
	GX008003X	压花艺术	1	16		16
	GX008004X	咖啡品鉴与制作	1	16		16
	GX008005X	插花艺术	1	16		16
	GX008006X	面塑艺术与实践	1	16		16
	GX008007X	食品雕刻技艺	1	16		16
	GX008008X	家庭急救与健康护理	1	16	8	8
	GX008009X	烘焙科学与艺术	1	16	8	8
	GX008010X	家居收纳与整理	1	16	8	8
	GX008011X	衍纸艺术	1	16		16
	GX008012X	中国结艺与手工编织	1	16		16
	GX008013X	糖画艺术	1	16		16

模块名称	课程编码	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时
	GX008014X	地方风味小吃	1	16	8	8
	GX008015X	茶艺入门	1	16		16
食品营养与健康类 GX009	GX009001X	食品概论	2	32	32	
	GX009002X	中国饮食文化	1	16	16	
	GX009003X	烹饪工艺与营养配餐	1	16	16	
	GX009004X	药膳与养生	1	16	16	
	GX009005X	食品安全与日常选购	1	16	16	
	GX009006X	酒文化与鉴赏	1	16	8	8
	GX009007X	饮料工艺与品评	1	16	8	8
	GX009008X	中西点制作工艺	1	16		16
	GX009009X	食品感官评价	1	16	8	8
	GX009010X	婴幼儿膳食营养	2	36	36	
	GX009011X	吃出好身材：实用营养减脂攻略	1	16	8	8
	GX009012X	功能性食品与天然产物保健	1	16	16	
	GX009013X	老年营养与健康	1	16	16	

附件 3：专家评审意见表

漯河食品工程职业大学 人才培养方案论证意见表

论证专业名称：烹饪工艺与营养 专业层次：高职专科 论证时间：2025 年 08 月 10 日

	姓名	职称/职务	工作单位	技术专长	签名
论证专家	王瑞国	教授级高工 副理事长、秘书长	河南省食品科学技术学会	食品营养与健康 (本、专)	王瑞国
	汤高奇	教授/院长	河南农业职业技术学院	烹饪工艺与营养 营养配餐	汤高奇
	冯志强	正高级工程师 /副总	三全食品股份有限公司	营养配餐	冯志强
	冯尚坤	教授/副院长	台州科技职业技术学院	酒店管理与数字 化运营、健康管理	冯尚坤
	王荣荣	副教授/副院长	信阳农林学院	食品营养与健康 健康管理	王荣荣
	樊明涛	教授/副校长	漯河食品工程职业大学	健康管理	樊明涛
	杨霞	教授/院长	漯河食品工程职业大学	烹饪工艺与营养、 酒店管理与数字 化运营	杨霞
	论证意见	<p>专家组全体成员对烹饪工艺与营养专业的人才培养方案制订过程和方案内容进行了充分研究论证。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。该人才培养方案的结构合理，思路清晰，路径可行，经专家组充分论证，一致认为该人才培养方案制订合理，论证通过。</p> <p>专家组组长（签字）：<u>王瑞国</u> 2025 年 8 月 10 日</p>			
论证结论	<input checked="" type="checkbox"/> 论证通过 <input type="checkbox"/> 修改后通过 <input type="checkbox"/> 不通过				