



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

烹饪工艺与营养专业（五年一贯制） 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（五年一贯制）

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

初中中等学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

五年

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 (4-03-02-11)
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、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专业知识并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），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、植物性及调味类食品原料与加工技术； 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。	烹饪基本功训练 智能烹饪基础 食品营养与健康 食品原料与加工技术 餐饮食品安全与操作规范 智能营养与配餐 菜肴美化与装饰 西式烹调工艺 团膳生产管理 冷拼与凉菜制作	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。	烹饪概论 食品原料与加工技术 中式菜肴制作 中式面点制作 智能营养与配餐 菜品智能设计与创新 餐饮食品安全与操作规范 现代快餐 豫菜创新与制作 冷拼与凉菜制作	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	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。	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，能将中外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。	烹饪工艺美术 中外饮食文化 烹饪概论 餐饮成本控制 宴会设计与实务 西式面点工艺 菜肴美化与装饰 智能营养与配餐 西式烹调工艺 餐饮服务技能 冷拼与凉菜制作 茶艺	西式烹调师（三级） 中式烹调师（三级） 西式面点师（三级） 中式面点师（三级） 营养配餐员（三级）
4.厨房运行	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。	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。	餐饮成本控制 智能烹饪基础 厨政管理 餐饮食品安全与操作规范 餐饮企业管理 现代快餐 餐饮供应链 团膳生产管理 餐饮创业策划	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） 营养配餐员（三级）
5.营养指导	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。	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；	食品营养与健康 餐饮成本控制 餐饮食品安全与操作规范 智能营养与配餐 食疗与保健 营养膳食制作 人工智能+烹饪营养 团膳生产管理	营养配餐员（三级）

		4.具备良好的表达与沟通技巧，能够开展科普、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。		
--	--	---	--	--

六、课程设置及要求

本专业依据教育部中等职业教育（中餐烹饪专业）教学标准和教育部高等职业教育专科（烹饪工艺与营养专业）教学标准，结合我校实际设置课程，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

公共必修课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论、语文基础模块、数学基础模块、英语基础模块、体育与健康、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、国学经典诵读、中华优秀传统文化、历史、信息技术基础模块、化学基础模块、高等数学、大学英语、劳动教育、创新思维训练、就业指导与创业教育等课程。

2.公共选修课程

公共选修课程包括语文职业模块、英语职业模块、数学拓展模块、化学拓展模块、食品概论、食品技术发展史、成果转化实务、语文拓展模块、英语拓展模块、信息技术拓展模块、历史拓展模块、物理基础模块、物理拓展模块二、学校公共选修课程库

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、专业拓展课程和专业任选课程。

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，包括烹饪概论、烹饪基本功训练、智能烹饪基础、饮食营养与健康、中外饮食文化、餐饮成本控制、烹饪工艺美术。

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，包括食品原料与加工技术、中式菜肴制作、中式面点制作、餐饮食品安全与操作规范、智能营养与配餐、菜品智能设计与创新、宴会设计与实务、厨政管理、营养膳食制作等课程。

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，包括现代快餐、西式烹调工艺、餐饮供应链、餐饮市场营销、茶艺、餐饮服务技能、冷拼与凉菜制作。

4.专业任选课程

专业任选课程根据学生职业规划发展需求，由学生在专业框架内自主拓展，实现个性化学习与能力深化，包括豫菜创新与制作、团膳生产管理、餐饮创业策划、人工智能+营养烹饪等课程。

（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）、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	1172	25.22%	444	9.55%	1616	92
	公共选修课程	262	5.64%	42	0.90%	304	18
专业课程	专业基础课程	176	3.79%	112	2.41%	288	18
	专业核心课程	334	7.19%	590	12.69%	924	58
	专业拓展课程	208	4.48%	208	4.48%	416	26
	专业任选课程	110	2.37%	158	3.40%	268	17
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0.00%	112	2.41%	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0.00%	24	0.52%	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	1.03%	48	2
	“双创”实践活动	0	0.00%	24	0.52%	24	1
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0.00%	624	13.43%	624	26
合计		2262	48.67%	2386	51.33%	4648	261
公共基础课学时占总学时比例:41.31%（1920/4648）							
选修课学时占总学时比例:12.31%（572/4648）							
实践性教学学时占总学时比例:51.33%（2386/4648）							

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

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周 岗位实习 (20 周)	20 周 岗位实习 (6 周)
公共基础课程	公共必修课程	W00001M	中国特色社会主义	考试	2	36	36	0	36							岗位实习 (含形势 与政策 4 学时)	
		W00002M	心理健康与职业生涯	考试	2	36	36	0		36							
		W00003M	哲学与人生	考试	2	36	36	0			36						
		W00004M	职业道德与法治	考试	2	36	36	0			36						
		W00005M	思想道德与法治	考试	3	48	32	16						48			
		W00006M	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	0							32		
		W00007M	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48	0						48			
		W00008M	中共党史	考查	1	16	16	0							16		
		W00009M	形势与政策	考查	1	16	16	0						4	4		4
		W00008A	国家安全教育	考查	1	16	16	0	16(每周 2 次讲 座)								
		W00005A	军事理论	考查	2	36	32	4	36								
		W00003A	语文基础模块上	考试	4	72	72	0	72								
		W00009A	语文基础模块下	考试	4	72	72	0		72							
		W00001A	数学基础模块上	考试	3	54	54	0	54								

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)
	W00010A	数学基础模块下	考试	3	54	54	0		54								
	W00002A	英语基础模块上	考试	3	54	54	0	54									
	W00011A	英语基础模块下	考试	3	54	54	0		54								
	W00004A	体育与健康 1	考查	2	36	4	32	36									
	W00012A	体育与健康 2	考查	2	36	4	32		36								
	W00013A	体育与健康 3	考查	2	36	4	32			36							
	W00014A	体育与健康 4	考查	2	36	4	32				36						
	W00015A	体育与健康 5	考查	2	36	4	32					36					
	W00016A	体育与健康 6	考查	2	36	4	32						36				
	W00017A	体育与健康 7	考查	2	36	4	32							36			
	W00018A	体育与健康 8	考查	2	36	4	32								36		
	W00006A	音乐鉴赏与实践	考查	2	36	18	18	36									
	W00019A	美术鉴赏与实践	考查	2	36	18	18		36								
	W00020A	国学经典诵读	考查	2	36	18	18			36							
	W00021A	中华优秀传统文化	考查	2	36	36	0				36						
	W00022A	历史 1	考试	2	36	36	0			36							
	W00023A	历史 2	考试	2	36	36	0				36						
	W0501001A	信息技术基础模块上	考查	2	36	18	18	36									
	W0501003A	信息技术基础模块下	考查	4	72	36	36		72								

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)
公共限选课程	W0201002B	化学基础模块	考试	3	48	36	12	48									
	W00024A	高等数学（I）	考试	2	36	36	0							36			
	W00025A	高等数学（II）	考试	2	36	36	0								36		
	W00026A	大学英语（I）	考试	2	36	36	0							36			
	W00027A	大学英语（II）	考试	2	36	36	0								36		
	W00007A	劳动教育	考查	2	32	16	16	32									
	W00028A	创新思维训练	考查	2	32	0	32				32						
	W00029A	就业指导与创业教育	考查	2	32	32	0								32		
	小计			92	1616	1172	444	456	360	144	176	36	36	208	192	4	4
	W00030A	语文职业模块	考试	3	54	54	0			54							
	W00031A	英语职业模块	考试	2	36	36	0			36							
	W00032A	数学拓展模块	考试	2	36	36	0			36							
	W00041A	化学拓展模块	考试	1	18	12	6		18								
	W00033A	食品概论	考查	2	32	32	0								32		
	W00034A	食品技术发展史	考查	1	16	16	0						16				
	W00035A	成果转化实务	考查	1	16	16	0										16
	小计（最低选修要求）			12	208	202	6	0	18	126	0	0	16	0	32		16

课程类别及性质		课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
									第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
									20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)
公共 任选课程	W00001X	语文拓展模块	考查	1	16	8	8				16							
	W00002X	英语拓展模块	考查	1	16	8	8				16							
	W0501001X	信息技术拓展模块	考查	2	36	18	18			36								
	W00003X	历史拓展模块	考查	1	18	18					18							
	W0301001A	物理基础模块	考查	3	48	36	12											
	W00004X	物理拓展模块二	考查	1	18	18	0											
	GX001-GX009	学校公共选修课程库课程	考查					公共艺术课最低选定2学分										
	小计（最低选修要求）			6	96	60	36											
专业 基础课程	W0401001B	烹饪概论	考试	2	32	32	0	32										
	W040501B	烹饪基本功训练	考试	4	64	16	48		64									
	W040502B	智能烹饪基础	考试	2	32	16	16			32								
	W040503B	食品营养与健康	考试	4	64	64	0			64								
	W040504B	中外饮食文化	考查	2	32	16	16				32							
	W040505B	餐饮成本控制	考查	2	32	16	16				32							
	W040506B	烹饪工艺美术	考查	2	32	16	16					32						
	小计			18	288	176	112	32	64	96	64	32	0	0	0		0	

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)
专业核心课程	W040501C	食品原料与加工技术	考试	4	64	32	32		64								
	W040502C	中式菜肴制作	考试	4	64	16	48			64							
	W040503C	中式面点制作	考试	4	64	16	48			64							
	W040504C	地方风味小吃	考试	4	64	16	48				64						
	W040505C	餐饮食品安全与操作规范	考试	4	64	32	32				64						
	W040506C	智能营养与配餐	考试	4	64	32	32					64					
	W040507C	现代厨房管理	考查	2	32	32	0					32					
	W040508C	菜肴美化与装饰	考查	4	64	16	48					64					
	W040509C	西式面点工艺	考查	4	64	16	48					64					
	W040510C	食疗与保健	考试	4	64	16	48						64				
	W040511C	菜品智能设计与创新	考查	4	64	16	48						64				
	W040512C	营养膳食制作	考试	4	64	16	48						64				
	W040513C	宴会设计与实务	考试	2	32	16	16							32			
	W040514C	中式名点制作与创新	考试	4	64	16	48							64			
	W040515C	厨政管理	考试	2	32	16	16								32		
	W040516C	餐饮企业管理	考查	4	60	30	30										60
	小计			58	924	334	590	0	64	128	128	224	192	96	32		60

课程类别及性质		课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)											
									第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年			
									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
									20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)		
专业拓展课程	专业拓展课程	W040501D	现代快餐	考查	2	32	16	16			32									
		W040502D	西式烹调工艺	考查	4	64	16	48				64								
		W040503D	餐饮供应链	考查	4	64	32	32					64							
		W040504D	餐饮市场营销	考查	4	64	64	0						64						
		W040505D	茶艺	考查	4	64	32	32						64						
		W040506D	餐饮服务技能	考查	4	64	32	32							64					
		W040507D	冷拼与凉菜制作	考试	4	64	16	48								64				
		小计		26	416	208	208	0	0	32	64	64	128	64	64		0			
	专业任选课	专业任选课	W040501E	豫菜创新与制作	考试	4	64	16	48								64			
			W040502E	团膳生产管理	考查	4	64	32	32					64						
			W040503E	餐饮创业策划	考查	4	64	32	32								64			
			W040504E	人工智能+营养烹饪（限选）	考试	1	16	0	16								16			
			W040505E	调饮制作（限选）	考查	4	60	30	30										60	
			W040506E	非遗面塑	考查	4	64	16	48			3-8 学期								
			W040507E	非遗糖艺	考查	4	64	16	48											
			小计（最低选修要求）		17	268	110	158												

课程类别及性质	课程编码	课程名称	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/学期学时)									
								第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周 岗位实习 (20周)	20周 岗位实习 (6周)
集中实践	W00001S	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(含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,不计入周学时									
	W040501S	“双创”实践活动	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				32	832		832										
总计				261	4648												

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	7 学期	8 学期	9 学期	10 学期
课堂教学	16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 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	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	/	/
岗位实习	/	/	/	/	/	/	/	/	20 周	6 周
毕业设计	/	/	/	/	/	/	/	/	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	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	0.5 周	/	1 周
考试	0.5 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	0.5 周	/	1 周
合计	20 周	20 周	20 周	20 周	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

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烹饪基本功实训室、中式烹调实训室2个、中式面点实训室、西式面点实训室西式烹调实训室、食品艺术实训室、营养配餐与制作实训室、茶艺实训室、中医饮食保健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	烹饪基本功实训室	教学一体机、定制翻锅灶、不锈钢操作台、砧板、刀具柜、水池	用于学生进行烹饪基本功训练，包括刀工训练及勺工训练。	1.翻锅能力； 2.刀工能力。
2	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。



3	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。
4	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。
5	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。
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。
7	营养配餐与制作实训室	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。

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》《西式面点工艺》《地方风味小吃制作》《凉菜制作》等活页式教材。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，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，配置有新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。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）《中国食物成分表》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的学习资料。

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，应根据应聘岗位技能要求，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	专业任选 课程	
261	92	18	18	58	26	17	32

（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
W00001M	中国特色社会主义	素质目标：厚植爱国主义情怀，增强国家认同感与自豪感。引导学生理解中国特色社会主义历史必然性和制度优越性，树立正确的世界观、人生观和价值观，坚定四个自信。推动思政素养与职业道德融合，培育学生爱岗敬业、服务社会等职业操守，树立技能成才、技能报国的崇高理想，为成长为新时代的社会主义建设者和接班人奠定基础。 知识目标：明晰中国特色社会主义从萌芽、形成到发展的历史脉络及各阶段的理论成果；理解道路、理论体系、制度、文化的科学内涵与关联；掌握社会主义本质、初级阶段基本路线等核心理论；结合河南地方实践，了解我国和我省各领域的建设成就及“四个自信”的内涵。 能力目标：培养学生结合社会热点、职业场景及案例分析问题和解决问题的能力；提升学生自主梳理理论脉络的信息搜集与归纳能力；强化学生清晰阐述观点的语言表达与逻辑思辨能力；培养学生理论和实践结合及团队协作能力。	主要内容：梳理中华民族从站起来、富起来、强起来的历史脉络，阐释中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫和发展过程，以及在不同阶段的理论成果。按照“五位一体”总体布局，阐明中国特色社会主义经济、政治、文化、社会和生态文明建设等基本内容。以实现中华民族伟大复兴中国梦为切入点，引导学生在实现中国梦的伟大实践中创造精彩人生。 教学要求：厘清教材内容和知识架构，使学生深刻领会中国特色社会主义理论体系的相关内容；培养学生运用所学理论分析问题和解决问题的能力；培养学生坚定“四个自信”，树立正确的世界观、人生观、价值观，将爱国情、强国志、报国行自觉融入实践中，做堪当民族复兴重任的时代新人。
W00002M	心理健康与职业生涯	素质目标：涵养积极乐观的心理品质，增强心理调适与抗压能力。树立正确职业观、劳动观和人生理想，培育诚信敬业的职业素养与社会责任感。将个人职业追求融入社会发展与时代需求，强化家国情怀，塑造自尊自信、理性平和的健全人格，为职业长远发展筑牢素养根基。 知识目标：掌握心理健康核心知识，包括情绪管理、压力应对、人际交往等关键内容。熟知职业生涯规划的基本原理与流程，了解职业分类、行业发展趋势及河南本地重点产业人才需求。明晰职	主要内容：课程以活动体验为核心，整合心理健康教育与职业生涯指导两大模块。心理健康模块涵盖自我认知、情绪管理、社会适应、人际交往、抗挫折能力培养及学习能力优化等核心内容。职业生涯规划模块包括职业认知、职业探索、职业规划、职业适应及职业理想培育等关键领域，并融入河南省各地市产业案例以增强适配性。 教学要求：遵循“体验式+实践性”原则，落实核心素养培育要求。采用案例分析、情景模拟、小组合作等方



		业发展与社会进步的关联，掌握适配自身的职业探索与调整的基础常识。 能力目标：具备识别自身心理状态并开展自我调适的能力，提升人际沟通与协作能力。能结合自身特质与职业需求制定合理职业生涯规划，学会依据行业变化和社会需求灵活调整职业发展策略，增强职业适应与可持续发展能力，适配未来职业岗位要求。	法，引导学生主动参与体验。心理健康模块需强化实操训练，使学生掌握自我调适与人际互动技能；职业生涯规划模块需结合河南产业发展动态，开展职业调研、规划设计等实践活动。注重差异化指导，关注学生特质与职业倾向；建立家、校、社协同机制，整合职业资源。通过过程性评价强化技能落地，确保学生提升心理韧性与职业规划执行能力。
W00003M	哲学与人生	素质目标：以立德树人为根本，引导学生树立正确世界观、人生观、价值观。培育积极向上的人生态度与自强不息的实干精神，强化职业道德素养与健全人格的养成。树立崇高理想，明晰个人价值与社会价值的统一关系，坚定为社会主义事业奋斗的信念，筑牢成长成才的思想根基。 知识目标：掌握马克思主义哲学的基本常识，理解与人生发展密切相关的基本概念、原理及方法等核心内容。理解人生本质、价值与意义的深刻内涵，明晰顺境逆境、理想现实等人生问题的哲学逻辑，把握实践与理论、个人与社会的辩证关系。 能力目标：培养学生运用马克思主义哲学的基本观点分析职业场景与人生问题的能力。提升其应对挫折、自我认知与管理的实践能力，强化明辨是非与价值判断的能力。通过案例分析与实践体验，实现理论向人生发展能力的转化。	主要内容：马克思主义辩证唯物主义与唯物辩证法的核心原理，包括世界的物质统一性、实践的本质、社会存在与社会意识的辩证关系，以及唯物辩证法的总特征和基本规律等内容；将马克思主义哲学基本原理应用于对人生重大问题的分析中；引导学生科学理解人的价值在于对社会的责任和贡献，探讨如何树立崇高的理想信念，并运用哲学思维处理人际交往、人生矛盾以及进行人生规划。 教学要求：坚持立德树人，将价值塑造融入到知识传授和能力培养的全过程。在帮助学生掌握马克思主义基本哲学概念的同时，引导其内化为正确的世界观、人生观和价值观。通过思维训练，提升学生的哲学思辨能力。鼓励学生坚持知行合一，引导其将课堂所学应用于现实生活，科学看待人生矛盾，树立积极人生态度，以实际行动规划人生。
W00004M	职业道德与法治	素质目标：培养学生树立社会主义职业道德和法治观念，形成敬业爱岗、诚信公道、服务奉献的职业道德品质，增强政治认同与法治意识，培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，养成健全人格。 知识目标：培养学生掌握职业道德的基本规范和社会主义核心价值观的深刻内涵；理解与职业活动及日常生活密切相关的法律常识，包括宪法、民法、劳动合同法等核心法律知识。 能力目标：培养学生自觉践行职业道德规范，依法从事职业活动；具备辨识职业风险、依法维护自身合法权益、解决矛盾纠纷的实践能力；形成尊法学法守	主要内容：围绕社会主义职业道德与法治素养双核心，阐释爱岗敬业、诚实守信等职业道德基本规范，明确行业伦理特殊要求，并融入劳动精神教育；解读宪法核心要义与地位，聚焦民法、刑法中与职场权益、责任相关的法律常识，同时通过职业场景典型案例，解析道德与法律的辩证关系，搭建理论与实践衔接桥梁。 教学要求：引导学生深刻理解职业道德核心规范与职业相关法律关键条文，明晰宪法基本精神；能结合专业对应的职业场景精准分析案例，运用道德规范与法律知识解决实际问



		法用法的行为习惯，做到知行合一。	题，提升法治实践应用能力；践行社会主义职业道德观，增强法治意识与职业精神，树立正确价值观，达成知识掌握、能力提升与素养培育的统一，落实立德树人的根本任务。
W00005M	思想道德与法治	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。 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。 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。	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。 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。
W00006M	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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念和自觉的法治观念，懂得在集体中成长，在法律框	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指导意义；另一方面，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



		架内行事。 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。 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。	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。 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。
W00007M	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	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。 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。 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。	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求相结合，明确高职学生在基层岗位、产业一线的使命责任。 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。
W00008M	中共党史	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。 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。 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。	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。 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。
W00009M	形势与政策	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。 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。 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。	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。 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。
W00008A	国家安全教育	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。 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。	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。 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



		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。	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。
W00005A	军事理论	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。 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。 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。	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。 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。
W00003A	语文基础模块	素质目标: 着力于引导学生树立积极的人生观、价值观,培育良好的职业道德与人文情怀。通过贴近学生生活的优秀文本,激发其对真善美的追求,增强民族认同感与文化感知力,养成耐心、细致、负责的学习与工作态度,为未来的职业生涯和终身发展奠定坚实的品格基础。 知识目标: 帮助学生扎实掌握语文基础核心知识。系统梳理并巩固汉语语法、修辞、文学常识;熟悉中外文学名家名篇,建立初步的文学史概念;重点掌握与生活、职场紧密相关的常用应用文写作格式与规范,构建完整、实用的语文知识框架。	主要内容: 本课程教学内容注重基础性与衔接性。一是夯实语言基础,系统强化字词、语法与修辞知识。二是阅读鉴赏引导,精选贴近青少年生活的古今中外佳作,培养阅读兴趣与文本分析能力。三是实用写作与表达,重点训练记叙文、说明文及日常应用文的写作,并结合情境进行基础的口语交际练习,全面提升语文综合素养。 教学要求: 本课程教学要求注重基础性、趣味性与成长性。教师需根据学生认知特点,灵活运用多种教学手段,激发学习兴趣,耐心引导,强化基础知识的

		能力目标：核心在于全面提升学生的语言实际运用能力。重点培养其准确、流畅的阅读理解能力，能独立分析一般性文本；强化其书面与口语表达能力，能够清晰、得体地进行日常与职场沟通，规范书写常用文书。同时，注重培养其基础的信息整合与逻辑思维能力，以应对未来的学习与工作挑战。	掌握与巩固。学生应养成良好的学习习惯，主动参与课堂互动，勇于表达，逐步提升语文应用信心。师生共同营造积极的学习氛围，注重学习过程的引导与激励，切实提升学生的语文综合素养。
W00001A	数学基础模块	素质目标：通过数学课程的学习使学生获得继续学习及未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验。 知识目标：掌握函数、几何与代数、概率与统计的基本知识、基本思想和基本运算方法。 能力目标：具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法、分析和解决问题的能力。	主要内容：数学课程分三个模块：基础模块上、基础模块下和拓展模块。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。拓展模块是基础模块内容的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。 教学要求：教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；教学中要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。
W00002A	英语基础模块	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，有专业知识又有人文素养的融通型人才。 知识目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学英语知识理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。 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。	主要内容：英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块三个模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能和语言策略六部分构成，内容涵盖人与自我、人与社会和人与自然三大主题范围。 教学要求：应全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养；应围绕课程标准规定的学科核心素养与目标要求，遵循教学规律，制定教学计划，创设教学情景，完成教学任务；应体现职教特色，注重实践应用。在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。



W00004A	体育与健康	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。提高身体机能、改善身体形态、加强身体素质。达到国家学生体质健康标准的合格及以上水平。 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, 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, 能力目标: 增强体质、健全人格、锤炼意志, 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。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。	主要内容: 包括基础模块和拓展模块。基础模块包括体能、健康教育; 拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动。 教学要求: 突出体育与健康课程以身体练习为主, 实践性强等特点, 同时满足学生学习生活和职业发展的多样化需求。
W00006A	音乐鉴赏与实践	素质目标: 提升学生对艺术的追求和鉴别眼光, 提升音乐基础知识与素养, 培养音乐视野与艺术修养, 加强民族文化自信, 培养尊重与包容的艺术态度。激发对多元化音乐文化的热爱。 知识目标: 了解音乐创作方式以及地方风格, 掌握不同声乐、器乐舞蹈类的知识, 以及其发展的历史。能够从旋律、节奏、音色等要素剖析作品的情感与艺术特色。 能力目标: 能够对不同音乐做出鉴赏, 能对歌曲(器乐或舞蹈)意境有个人的见解。培养创新思维, 将理论知识转化为审美体验能力。	主要内容: 本课程的教学内容由第一部分声乐、第二部分器乐和第三部分舞剧、音乐剧、流行音乐构成。由浅入深地阐述每一种体裁和类别的概念、表现特征和风格, 列举古今中外具有代表性和较为典型的曲目, 欣赏戏曲、曲艺唱段, 欣赏中外优秀声乐曲, 配合音响资料进行讲解欣赏。将聆听与对音乐的分析、指导和相关知识背景相结合。通过欣赏我国丰富多彩的民族民间音乐、戏曲、曲艺, 弘扬民族艺术, 振奋民族精神, 增强学生的民族自豪感和自信心。 教学要求: 理论知识与实际操作相结合的教学模式, 通过多样化的实践活动, 提升学生的音乐素养、创作能力和表演技巧。以古今中外的优秀音乐作品为基础, 扩大学生的音乐视野, 提高学生的音乐感受能力、想象能力、理解能力和鉴赏能力, 掌握多方面的音乐表现形式、音乐体裁等知识, 从学生审美和艺术修养的实际出发, 提高本校学生的音乐鉴赏能力和培养高尚的审美情趣。



W00019A	美术鉴赏与实践	素质目标:激发学生的创新意识和创造力,鼓励个性化表达。引导学生了解艺术史和文化遗产,增强文化认同感。 知识目标:培养学生的审美能力,使其能够感受和理解艺术作品的美感。 能力目标:提高学生的美术实践技能,掌握基本的绘画、手工等创作技巧。	主要内容:本课程围绕美术鉴赏与实践主题,强调对学生“视觉素养”的培养。选取中西方经典作品进行讲解,通过对中西方不同美术形式与发展演变进程的介绍,带领学生掌握美术作品的欣赏方法,有效地引导学生掌握视觉审美的技能,从而快速提升美术素养。教材还加入了实践环节以增加学生的实践能力,符合学生的学习特点,体现了通过美术鉴赏与实践等活动,使学生发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养的目标。 教学要求:合理安排教学时间,确保鉴赏与实践内容的平衡;引导学生将美术学习与生活实际相结合,提高应用能力;培养学生的团队合作精神,通过集体项目促进交流。
W00020A	国学经典诵读	素质目标:本课程致力于引导学生深刻感悟中华优秀传统文化中厚德载物、自强不息的精神内核,重点培育其仁爱孝悌的道德品质、和谐包容的处世哲学、心怀家国的责任担当以及崇真向善的审美情趣。 知识目标:要求学生循序渐进地系统诵读经典篇章以及精选的古代诗词、名篇佳作。构建起对中华传统哲学、伦理、文学与历史的基本认知框架,了解国学经典的整体脉络与精髓。 能力目标:着重训练并提升学生准确、流利、有感情地诵读与背诵经典篇目的能力,克服畏难情绪,养成良好的诵读习惯。鼓励学生提升语言表达与逻辑思维水平。	主要内容:1.经典篇目诵读:以短篇精粹为主以及唐诗宋词中的励志、家国主题作品。2.文化背景解读:简要讲解作品时代背景、作者生平及核心思想。3.诵读技巧训练:通过教师示范、分组练习、音频跟读,教授节奏把控、情感表达等基础技巧,提升学生参与感。 教学要求:《国学经典诵读》教学要求以“诵读”为核心,兼顾文化认知与职业素养培育。同时要求学生积累诗、词、文、赋等体裁的经典篇目,了解作者生平、创作背景及作品地位,掌握相关传统文化常识。
W00021A	中华优秀传统文化	素质目标:引导学生深刻理解并认同中华优秀传统文化的核心价值,自觉传承仁爱、孝悌、忠信、礼敬等传统美德树立坚实的文化自信与民族自豪感,为其人格的全面发展和幸福人生奠定根基。 知识目标:初步阶段掌握传统民俗节庆、礼仪规范等基础文化常识;理解儒家仁政思想、道家辩证智慧、古典诗词意境等哲学与文学精髓;了解古代科技成就、艺术特色形成对传统文化多维度	主要内容:课程分为三大模块:一是文化精神与职业素养模块,重点讲授仁爱、诚信、敬业、和谐等思想,结合古代工匠精神、商业伦理进行阐释;二是智慧传承与处世实践模块,涵盖传统礼仪、家训家规、兵家谋略与管理智慧等内容;三是艺术体验与审美熏陶模块,通过书法、节气、茶文化等实践活动,培养学生的审美情趣和文化认同。



		的立体认知。 能力目标：培养学生具备一定的经典文本阅读理解能力与审美鉴赏能力。能够运用传统文化智慧分析、应对现实生活中的道德情境与挑战，进行有效的沟通与协作。	教学要求：以“认知+践行”为核心，立足职业教育特点，兼顾文化传承与素养培育。让学生了解传统文化核心内容，涵盖思想流派、民俗礼仪、文学艺术、科技成就等领域，掌握代表性文化符号与常识。
W00022A	历史	素质目标：以立德树人为根本，培育社会主义核心价值观，厚植家国情怀与民族认同感，弘扬爱国主义精神与改革创新精神。树立正确的历史观、国家观、文化观，养成爱岗敬业、诚信协作的职业精神，增强历史使命感与社会责任，塑造健全人格，树立正确的世界观、人生观与价值观，为职业发展奠定品格基础。 知识目标：掌握人类社会从低级到高级发展的基本脉络与规律，熟知中外历史关键史实、制度变革及文明成果。了解中华文明的传承脉络、民族交融历程及优秀传统文化，明晰中国共产党领导的革命与建设历程，知晓世界历史发展主线与不同文明特色，夯实历史知识根基。 能力目标：初步运用唯物史观分析历史现象与现实问题，具备时空观念与史料实证意识，能辨析史料并解释史事。学会用历史唯物主义的分析方法分析问题、解决问题。	主要内容：本课程分基础模块与拓展模块。基础模块为中国历史，涵盖古代史（史前至明清，聚焦大一统格局、民族交融及文明成果）、近代史（晚清至民国，核心为民族危机与救亡运动）、现代史（新民主主义革命至改革开放，突出中国共产党的领导和国家的发展），增设近代以来职业教育兴起与技术技能人才贡献等内容。拓展模块为世界历史，包括古代史（东西方文明起源）、近代史（资产阶级革命、工业革命等）、现代史（两次世界大战、冷战及当代世界发展），兼顾亚非拉民族解放运动等主线。 教学要求：以唯物史观为指导，落实时空观念、史料实证等核心素养。基础模块需强化家国情怀的培育，引导学生认知中华文明与民族精神；拓展模块侧重培养国际视野，理解文明多样性。教学中需结合史料辨析、时空定位等方法，使学生能解释史事因果；通过中外历史比较，关联职业场景与现实问题。注重结合河南地方史等素材，增强教学针对性，确保学生夯实历史基础，提升历史解释与现实关联能力。
W0501001A	信息技术基础模块	素质目标：引导学生增强信息意识和责任感，树立正确的信息社会价值观和责任感，自觉规范信息行为，为职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。 知识目标：掌握信息技术的基本概念与核心规范；了解计算机操作系统基础；学习文档处理、电子表格处理和演示文稿制作等办公软件的核心功能；掌握信息检索的基本方法；了解新一代信息技术的发展概况。 能力目标：能够熟练运用办公软件处理	主要内容：包括信息素养与社会责任、操作系统基础、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术等内容。 教学要求：采用任务驱动、案例教学等模式，注重在计算机实训环境中精讲多练。强调技能掌握与信息应用能力并重，促进学生数字化适应能力提升。



		日常学习与工作任务；具备利用网络进行高效信息检索、甄别与利用的能力；初步形成计算思维，并能运用信息技术工具解决简单的实际问题。	
W0201002B	化学基础模块	素质目标：引导学生树立严谨求实的科学态度与精益求精的工匠精神，培养勇于探索的创新意识，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，增强安全意识和环保理念。 知识目标：掌握原子结构、化学反应规律、溶液与水溶液中的离子反应、无机物和有机化合物及应用、常见生物分子及合成高分子化合物等基本概念。 能力目标：具备规范操作基础化学实验、观察记录实验现象的能力；能够运用化学原理解释自然现象与生产生活中的实际问题；初步具备分析物质组成、探究变化规律的逻辑思维与信息处理能力，提高发现问题、分析问题、解决问题的能力。	主要内容：课程涵盖物质结构基础、化学反应规律、溶液与电解质、常见无机物与有机化合物的性质及应用等模块，结合医药卫生、农林牧渔、加工制造等专业领域的典型案例，突出化学知识的实践价值。 教学要求：坚持理论联系实际，采用实验探究、案例分析、任务驱动等教学方法。注重实验安全规范与科学素养培养，通过分组协作与项目实践强化知识应用，促进学生化学核心素养与职业能力的融合提升。
W00024A	高等数学	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。 知识目标：掌握微积分的基本知识、基本思想和基本运算方法； 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。	主要内容：教学内容主要包括函数的极限、导数、微分、积分等，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。 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解决专业问题的能力，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。
W00026A	大学英语	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。 知识目标：主要围绕求职、面试、实习、	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



		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。 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。	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。 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。
W00007A	劳动教育	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。 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。 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。	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。 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。
W00028A	创新思维训练	素质目标：了解创新思维的核心概念和重要性，掌握创新思维的基本原则和方法，提升解决问题的创造性思维能力。 知识目标：了解创新思维培养的方法，主动运用创新自觉，塑造创新精神和企业家精神；能够区分创意、创新、创造和创业的基本概念，并理解四者之间的	主要内容：创新思维课程旨在培养学生的创新思维能力，提升学生在解决问题和面对挑战时的创造性思维水平。 教学要求：通过课程学习，让学生掌握创新思维的基本概念、方法和工具，培养独立思考、跨学科合作的能力。



		相互关系。 能力目标: 能使用创新的各种方法在自身学习与生活中做出初步创新,培养团队合作和跨学科思维能力,培养自主学习和持续创新的习惯。	力,为未来的创新工作和学习打下坚实基础。
W00029A	就业指导与创业教育	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。 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。 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。	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; 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。

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
W0401001B	烹饪概论	素质目标: 培养学生对烹饪文化的认同感与职业使命感,树立继承、发扬和创新中国烹饪技艺的敬业精神;增强职业道德意识(如诚信、协作、安全规范),形成科学的饮食审美观念和绿色餐饮理念;提升人文素养,理解饮食民俗与文化遗产的价值。 知识目标: 掌握中国烹饪发展简史、基本理论(如五味调和、膳食结构)以及烹饪艺术的呈现方式(如味觉艺术、筵席设计);熟悉中国菜品的分类、主要风味流派(如四大菜系)的特点、饮食民俗以及当代餐饮市场的格局与发展趋势。 能力目标: 能够运用烹饪理论分析菜品属性、命名逻辑及筵席设计原则;具备识别烹饪技艺特色、判断餐饮市场发展趋势的能力;初步掌握传统手工烹饪与现代食品工业的联系与区别,并能结合营养学知识进行简单菜点创新。	主要内容: 1.了解中国烹饪史烹饪的起源、从商周到明清的发展历程、各个时期的特点及其作为文化遗产的价值;2.中国烹饪工艺学烹饪八大要素(料、刀、炉、火、器、味、水、法)、传统技术规范(如五味调和、火候掌控)、烹调法(炒、煮、烤、蒸等)及工艺现代化;3.中国菜品知识菜品的属性与命名方法、分类(如养生菜、民间菜、市肆菜)、名菜的继承与创新、当代流行菜与迷宗菜;4.中国筵宴知识筵宴的特征、类别、设计原则与要求、环节构成、席谱编制,以及宴席改革与分餐制探讨;5.饮食文化与民俗中国年节食俗(春节、中秋等)、世界三大食俗特点、饮食文化的定义与地位、中国主要烹饪文化遗产等。 教学要求: 理论学习与案例分析相结合:由于课程理论性较强,教学中常



			会穿插案例分析,并结合多媒体手段(如图片、视频)使内容更生动直观。引导自主探究与团队合作:鼓励学生通过查阅资料、完成作业等方式进行探究学习,并可能通过小组合作完成特定任务,以培养团队精神。
W040501B	烹饪基本功训练	素质目标:培养学生爱岗敬业、规范操作的职业精神,树立食品安全意识、团队协作意识、服务意识与创新意识;引导学生传承与发展中国饮食文化,增强民族自豪感与社会责任感,例如在工作中不采购和食用不符合卫生要求的食材,并具备环保意识,保护野生动物,文明烹饪。 知识目标:使学生系统掌握刀工、勺工的技术要领与力学原理,理解干货原料涨发的原理,学会准确识别火候与油温的分类判断依据,并熟悉调味的原则、常见味型的调制方法以及调味品的特性与存放要求。 能力目标:重点训练学生熟练运用各种刀法勺法;具备对常见干货原料进行涨发的能力;能根据不同菜肴要求精准控制火候与油温,并会调制咸鲜、家常、鱼香等常见复合味型;能够将各项基本功综合运用用于菜肴制作实践,为岗位工作奠定基础。	主要内容:1.刀工技术包括刀具识别与保养、直刀法(切、剁、砍)、平刀法(批)、斜刀法等基本刀法,以及原料成形训练(如片、丝、丁、块等);2.勺工技术学习翻勺(小翻、大翻、侧翻)技巧、勺具养护及火候油温控制方法(如不同油温的识别与适用场景);3.原料处理包括鲜活原料的初步加工(蔬菜、禽类、水产品)、干货涨发(如木耳、海参的油发、水发法)及配菜原则;4.调味与烹调基础:掌握基本味型(咸鲜、鱼香等)调制、挂糊上浆、勾芡技巧,以及常见烹调方法(炒、蒸、炖等)的操作要领。 教学要求:理论教学采用多媒体课件、专业影像资料辅助讲解刀工力学原理、干货涨发机制、调味品特性等知识;强调理论联系实际,例如通过案例解析火候对菜肴质地的影响;实践教学实操主导每项技能均通过教师示范—学生模拟—反复训练的模式展开,如规定刀工训练需达到原料成形标准(如丝需均匀、断筋率低);考核方式,结合过程性评价(课堂操作、实训笔记)与终结性评价(技能考核、作品评分),重点考察操作的规范性与成菜质量。
W040502B	智能烹饪基础	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。 知识目标:掌握智能烹饪设备的基础原理与操作,了解智能烹饪技术在菜品制作、厨房管理与营养控制中的应用。 能力目标:具备应用智能烹饪技术进行菜品制作和厨房管理的能力,能够有效利用智能餐饮系统提升运营效率与品质。	主要内容:1.智能烹饪的基本概念、发展背景与技术体系;2.智能厨房设备的分类、功能与操作基础;3.智能系统在烹饪流程、质量控制与营养调控中的应用;4.智能烹饪与大数据、物联网、人工智能的融合实践案例。 教学要求:理论教学,采用案例分析与多媒体资源结合的方式,讲解智能烹饪原理、营养搭配及设备工作原理,强调基础知识的系统性掌握;实



			实践教学，以实操为核心，通过教师演示-学生模拟-项目任务（如设计智能菜谱、完成菜品制作）的模式，训练设备操作、参数调整及创新应用能力，并严格规范安全操作；考核方式，结合过程性评价（课堂参与、实践报告）与终结性评价（技能操作考试），综合考察知识应用、设备操作效率及团队协作能力。
W040503B	食品营养与健康	素质目标:培养学生树立科学健康的饮食观念，增强食品安全意识与责任感，理解并尊重中华优秀传统文化，同时弘扬勤俭节约的优良传统，形成关注公众营养健康的职业素养。 知识目标:使学生系统掌握营养学基础知识，包括各类营养素的生理功能、食物来源，以及不同生命周期和特殊人群的营养需求。理解膳食结构与健康的关系，熟悉食品安全、食品污染预防及营养相关疾病防控的基本原理。 能力目标:重点培养学生能够进行膳食调查与营养状况评价，具备为不同个体或群体设计营养配餐方案的能力，并能够解读食品营养标签，开展基本的营养咨询与科普宣传，从而解决实际生活中的营养问题。	主要内容:本课程以“理论+实践”为主线，系统介绍营养学基础知识（如能量、宏量与微量营养素的功能及食物来源）、各类食品的营养价值（如谷类、畜禽、蔬果的营养特点）、不同人群（孕妇、老年人等）的营养需求、膳食指南与平衡膳食宝塔的应用、营养配餐方法（食谱编制与调整），以及膳食营养与慢性疾病（如肥胖、糖尿病）的防控关系。同时涵盖保健食品、强化食品等现代营养热点内容。 教学要求:采用课堂讲授与多媒体案例结合，重点解析营养素生理功能、膳食结构设计原则及营养性疾病的饮食干预策略，强调对膳食调查、营养评价等方法的理解，考核方式，综合理论考试。
W040504B	中外饮食文化	素质目标:增强学生对饮食与文化关系的认知，提升美食审美与文化表达能力。 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。 能力目标:为菜品开发与创新提供文化支撑，能够将饮食文化融入菜品设计与创作中。	主要内容:1.中国饮食文化的起源、发展与地域风味特点；2.不同民族饮食习俗、礼仪与文化差异比较；3.美食鉴赏与文化内涵的解读；4.饮食文化在餐厅运营、安全与产品设计中的应用。 教学要求:理论教学，采用多媒体课件、案例分析和课堂讨论等方式，深入浅出地讲解知识要点，并注重科学性、知识性和趣味性相结合；实践教学，实训环节，例如茶艺、咖啡冲泡、酒品鉴别等实操训练，鼓励学生进行“餐饮+专业”的复合应用探索，以加深对理论知识的理解与应用；考核方式，一般采用多元化的评价体系，可能结合形成性评价（如课堂表现、实训报告）和总结性评价（如期末考试）。

			或课程论文），综合考查学生的知识掌握、技能水平和综合素质。
W040505B	餐饮成本控制	素质目标:培养学生形成强烈的成本意识、质量意识及厉行节约的职业习惯,树立严谨规范的工作态度、法律意识及良好的职业道德,同时增强团队协作精神和社会责任感。 知识目标:使学生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、销售等各环节的成本核算方法与关键控制点,并熟悉菜品定价策略与成本分析的基本原理。 能力目标:重点训练学生能够准确核算餐饮产品成本与毛利率,具备针对餐饮运营各环节制定有效成本控制方案的能力,并能运用成本分析工具发现实际问题、提出改进措施,从而提升企业盈利水平。	主要内容:1.餐饮成本控制的基本概念、目标与原则;2.食材采购、库存管理与成本核算方法;3.人力、运营等间接成本的管理策略;4.餐饮价格制定、利润分析与成本控制趋势。 教学要求:教学坚持理论结合实践,理论部分通过案例讲解成本原理、核算公式及控制模型;实践部分则需依托实训环境,组织学生进行标准成本卡制定、库存盘点、模拟采购验收等操作;考核采用综合理论考试与实操任务,重点评估学生对流程要点的掌握程度和解决实际成本问题的应用能力。
W040506B	烹饪工艺美术	素质目标:培养学生的审美情趣与艺术修养,使其树立食品安全意识与精益求精的工匠精神。同时,增强其对中华饮食文化的认同感与传承意识,并提升团队协作能力与创新思维。 知识目标:使学生系统掌握烹饪色彩学的基本原理(如色彩的情感与象征)、烹饪造型图案的类别与形式美法则(如对称与均衡),以及菜肴与盛器搭配、宴席整体设计的美学原则。 能力目标:具备图案设计与色彩搭配能力,能够将美学知识运用于菜肴设计与装饰,提高设计表达与创新能力。	主要内容:1.烹饪色彩:学习色彩基础、色彩的情感与象征,以及色彩在烹饪中的应用,特别是菜品色彩搭配、色调处理及烹饪过程中色彩变化的控制;2.烹饪造型与图案:涵盖烹饪图案的类别、形式美法则,以及图案的写生、变化与构图方法;3.饮食环境与器具美学:了解餐饮环境的装饰与布置,学习饮食器具的造型分类及美学原则,掌握菜肴与盛器的搭配选择,以提升整体宴席的艺术效果;4.综合运用色彩、造型、环境布置等知识,进行宴会台面、花台及展台的艺术设计。 教学要求:理论教学,采用课堂讲授、案例分析、多媒体演示等方式,帮助学生建立烹饪美学的基础理论知识体系;实践教学,以实操训练为核心,通过教师示范、学生反复练习、项目任务等方式,强化学生的动手能力、创意实现和团队协作精神;考核方式,一般会结合过程性评价(如课堂表现、实践操作)和终结性评价,全面考察学生对知识的理解、技能的掌握以及艺术表现力。



（二）专业核心课程简介

课程编码	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
W040501C	食品原料与加工技术	素质目标: 培养学生树立食品安全意识、社会责任感和良好的职业道德, 遵守法律法规与标准, 具备绿色生产、环境保护理念, 弘扬工匠精神, 并注重劳动习惯的养成。 知识目标: 使学生系统掌握食品原料的基础知识(包括分类、性质、质量标准与贮藏保鲜), 理解食品加工的基本原理、典型工艺流程、质量控制要点及食品添加剂的使用规范和标准。 能力目标: 重点训练学生能够正确选择、鉴别并对常见食品原料进行预处理, 具备操作常用食品加工设备(如清洗、粉碎、混合、杀菌设备)的能力, 并能按照工艺规程完成典型食品的加工制作, 同时能分析和解决生产中的一般性技术问题。	主要内容: 1.主要包括食品原料的分类、特性及验收标准; 2.食品加工的基本原理与技术, 如原料的预处理(清洗、分级、切割)、粉碎、混合、热加工(杀菌、干燥)、冷加工(冷藏、冷冻)等单元操作; 3.食品添加剂的应用和食品安全质量控制体系基础知识; 4.焙烤食品、果蔬制品、乳制品等的加工。 教学要求: 理论教学: 采用课堂讲授、案例分析和多媒体资源相结合的方式, 重点讲解原料特性与加工工艺的内在联系, 使学生牢固掌握基础理论; 实践教学: 以实操为主导, 通过教师示范、学生模拟和反复训练的模式进行。强调在实训中规范操作设备, 注重生产安全、卫生规范及团队协作, 并通过综合性的产品制作项目(如果蔬罐头、面包、酸奶等)强化技能整合与应用能力; 考核方式: 采用过程性评价(关注课堂表现、实操规范)与终结性评价(期末考核、实验报告或产品评价)相结合的方式, 全面评估学生的知识掌握、技能水平和职业素养。
W040502C	中式菜肴制作	素质目标: 培养学生形成严谨规范、精益求精的工匠精神, 树立食品安全意识、节约意识与创新意识, 并增强其对中华饮食文化的热爱、传承责任感及良好的团队协作精神。 知识目标: 使学生系统掌握常见烹调技法(如炒、爆、熘、炸、煮、蒸、焖、烩等)的概念、分类与操作要领, 理解不同传热方式与调味原理对菜肴的影响, 并熟悉烹饪原料的特性及菜点美化知识。 能力目标: 重点训练学生能够熟练运用各种烹调技法独立烹制基础菜肴, 具备对烹饪原料进行品质鉴别、初加工和切配的能力, 并能运用智能化厨房设备完成菜肴的制作与简单美化。	主要内容: 1.中式烹调的发展历程、特点与菜肴风味流派; 2.常用原料的识别、处理与搭配技巧; 3.中式常用烹调技法(炒、炸、煮、蒸、焖、炖等)的操作流程与要点; 4.常见菜肴的制作流程、工艺标准与质量控制; 5.中式烹调中的营养保留、造型美感与创新实践。 教学要求: 课程教学强调理实一体, 学做合一: 理论教学, 通过课堂讲授、案例分析等方式, 使学生深入理解烹调原理、工艺流程及食品安全规范; 实践教学, 以实操训练为核心, 采用“讲-演-练-评”的模式, 在实训厨房中反复练习, 重点强化操作的规范性与成菜质量的稳定性; 考核方式, 采用过程性评价与终结性评价相结合的方式, 综合考察学生的理论掌握程度、实操技能水平、作品质量以及职业素养表现。



W040503C	中式面点制作	素质目标: 培养学生形成严谨规范、安全卫生的操作习惯，树立传承与创新中华面点文化的使命感，增强职业道德、团队协作意识及精益求精的工匠精神。 知识目标: 使学生系统掌握中式面点的分类、特点及历史文化背景；理解面点原料的特性、配方原理及储存保管知识；熟悉面团调制、馅心制作、成形与熟制工艺等核心理论知识。 能力目标: 重点训练学生能够熟练运用和面、揉面、搓条、下剂、制皮、包捏等基本功；具备独立制作水饺、包子、花卷、酥点等经典面点及地方风味品种的能力，并能进行简单的面点创新与宴席配点设计。	主要内容: 1.中式面点的发展概况与分类；2.面点常用原料的识别与基础处理方法；3.发酵类、油酥类、水调类面点的制作工艺与流程；4.面点的成型技法与造型美学；5.面点制作中的质量控制与常见问题分析。 教学要求: 课程教学强调理实一体，学做合一：理论教学，采用课堂讲授、案例分析、多媒体演示等方式，讲解面点原理、工艺流程及食品安全与营养知识；实践教学，以实操训练为核心，采用“教师示范-独立操作-集中点评”的模式，在配备齐全的实训场地进行反复练习。教学中会引入典型工作任务或真实生产项目，注重规范操作、成本控制意识及创新能力的培养；考核方式，采用过程性评价（关注课堂参与、实操规范）与终结性评价（技能考核、作品评价）相结合的方式，全面评估学生的知识掌握、技能水平和职业素养。
W040504C	地方风味小吃	素质目标: 注重培养对传统饮食文化的热爱、传承意识及精益求精的工匠精神。 知识目标: 掌握特定地方小吃的历史背景、选料标准、核心配方及工艺流程。 能力目标: 能够独立、规范地完成至少两种代表性小吃的制作，并具备一定的口味调整与创新能力	主要内容: 包含地方小吃文化概论（起源、分类、地域特征）；典型小吃制作工艺（如北京炸酱面、四川火锅、广东糖水等）；食材科学与营养搭配；传统工艺与现代创新技法；食品安全与经营管理基础。 教学要求: 采用理论实践一体化模式，实践课时占比不低于 60%；实行小班教学，配备完备的厨具与安全设备；建立多元评估体系（含实操考核、作品评价、创业方案设计）；运用 VR 技术、直播教学等创新手段提升教学效果。
W040505C	餐饮食品安全与操作规范	素质目标: 树立牢固的食品安全法律意识、社会责任感和诚信守法的职业道德。 知识目标: 要求学生掌握国家食品安全法律法规、餐饮服务单位安全管理要求、食品污染及其控制措施等核心知识。 能力目标: 则侧重于能够有效执行食品安全操作规范，具备对食品原料、加工过程及食源性疾病进行风险控制的能力。	主要内容: 涵盖食品安全法律法规；原料采购与贮存；加工过程控制（粗加工、切配、烹饪的中心温度管控及生熟分开原则）；专间管理与清洗消毒流程；食品留样与追溯；有害生物防制及应急处置；同时强调高风险食品（如凉菜、生食海鲜）和化学性危害（如亚硝酸盐）的专项管控 教学要求: 采用理论讲授与实操结合模式，实践课时占比不低于 50%。学生需掌握标准操作（如蔬菜“一浸二泡三冲洗”去农残、禽肉中心温度$\geq 70^{\circ}\text{C}$），并能独

			立完成食品验收、贮存、加工全流程规范操作。考核包括理论考试、实操评估（如交叉污染防控）及应急预案演练，强化从业人员健康管理和安全责任意识。
W040506C	智能营养与配餐	素质目标：培养严谨的食品安全意识、以人为本的服务理念及跨学科整合能力，激发利用智能技术改善国民营养健康的家国情怀和责任意识。 知识目标：掌握营养素、食物营养价值、不同人群营养需求等核心知识；理解《中国居民膳食指南》原则；熟悉智能配餐系统（如 AI 营养分析、健康数据库）的工作原理与应用规范。 能力目标：能够运用 DRIs（膳食营养素参考摄入量）等标准进行精准热量和营养素计算；具备使用营养分析软件、AI 配餐工具设计个性化膳食方案的能力；并能对食谱进行科学评价与调整。	主要内容：课程涵盖智能营养导论（如“互联网+营养健康”理念）、人体营养需求评估、各类食物营养特点、不同生命周期及常见慢性病人群（如糖尿病、肥胖）的营养配餐要点。重点学习如何利用智能配餐平台或软件（如 AI 健康烹饪系统）进行食谱设计、营养分析和优化。课程也介绍营养健康数据的监测与解读方法。 教学要求：教学强调理论实践一体化，实践课时建议不低于 50%。在配备智能厨电、营养分析软件及体测设备的实训室开展教学，采用案例教学、项目实践（如为特定人群设计一周智能营养食谱）等方式，考核应结合理论、实操及方案设计等多维度表现
W040507C	现代厨房管理	素质目标：培养学生爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会的职业精神，并树立严谨规范的安全意识、成本意识和团队协作精神 知识目标：掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房组织建制、菜品选择、节点运转、餐饮产品开发创新以及厨房安全管理等专业理论知识。 能力目标：掌握设计厨房布局，管理维护厨房常用设备，根据不同厨房类型组织生产，有效控制厨房生产安全，并能进行厨房产品质量控制、成本控制及员工调配与培训等核心管理能力。	主要内容：1.厨房设计与设备管理；2.厨房组织与人力资源管理；3.厨房生产与成本控制；4.厨房质量与安全管理。 教学要求：本课程强调理论与实践深度融合。理论教学：通常采用案例分析法、启发式教学法，结合多媒体课件、采用情景模拟（如模拟招聘、成本控制分析）、项目任务（如设计厨房布局方案）等模式，让学生在接近真实的工作场景中提升解决实际问题的能力；考核方式：一般采用过程性考核与终结性考核相结合的方式，综合评估学生的知识掌握程度、技能水平及职业素养。过程考核关注课堂参与、项目作业完成情况，终结考核可能是理论考试或综合方案设计。
W040508C	菜肴美化与装饰	素质目标：注重培养学生精益求精的工匠精神、良好的职业道德和食品安全卫生意识，树立绿色环保与可持续发展理念，增强其对烹饪美学的热爱和装饰美化菜肴的职业责任感； 知识目标：使学生掌握菜肴美化与	主要内容：菜肴美化与装饰认知（概念、发展、中西特点、重要性、卫生要求）、菜肴围边技术（环形、半环形、端头围边等）、菜肴点缀技术（雕刻盘式、花草盘式、脆片盘饰、器物盘饰、糖艺盘式、酱汁盘饰等）以及果酱画技术（山水、鱼虾、花鸟等主题）。



		装饰的基本概念、发展概况、分类及卫生要求，理解菜肴美化装饰的意义、运用场合和使用禁忌，熟悉围边、点缀、果酱画等不同装饰技术的用料、技法和操作关键； 能力目标：重点训练学生能够熟练运用环形围边、半环形围边、端头围边等技术对菜肴进行围边装饰，并能运用雕刻盘饰、花草盘饰、脆片盘饰、果酱画等多种手法独立完成常见菜肴的美化设计与制作。	教学要求：教学上强调理实一体化。理论教学通过案例分析、多媒体演示讲解基本原理；实践教学则采用项目引领、任务驱动为主，通过教师示范、学生反复实操训练技能，注重规范操作与审美培养；考核评价将过程性评价与结果评价相结合，兼顾知识理解、技能操作规范及成品美观度，并关注学生职业素养的养成。
W040509C	西式面点工艺	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； 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； 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。	主要内容：1.西点概述与职业道德、食品安全与营养基础；2.主要原材料特性与应用、常用设备工具认知及安全操作；3.并系统学习混酥类糕点、面包、蛋糕、饼干、泡芙、塔派、布丁、慕斯、果冻等各类西点的制作工艺及装饰技术。 教学要求：教学强调理实一体化理论教学通过课堂讲授、案例分析等方式讲解原理；实践教学则采用教师演示、学生反复实操训练为主，在实训中强化操作规范与成品质量。采用小班教学，并采用启发式、项目式等教学方法，组织学生进行综合实训，以培养其解决实际问题的能力和创新思维；考核方式：考核评价过程性评价与终结性评价相结合，综合考查学生的知识理解、技能操作规范、作品质量以及职业素养表现。
W040510C	食疗与保健	素质目标：注重培养学生在实践过程中的食品安全意识、环保意识、成本控制意识、团队合作意识以及勇于创新、敬业乐业的工作作风和解决问题的能力，同时关注学生的自学能力与对新技术的掌握能力； 知识目标：全面了解中国饮食保健的概念与特点，系统掌握各种具有保健作用的食物及中药材的性能与应用知识，理解食疗养生的基本机理、食物的性味归经理论以及饮食宜忌原则； 能力目标：训练学生能够将饮食保健理论知识应用于烹饪实践，具备利用食物维护健康、防治疾病的能	主要内容：食疗养生的基本概念、发展历程及基本原理，包括食物性味归经理论。深入讲解各类常见食材（如谷物、蔬菜、水果、坚果等）的保健功能。学习针对不同人群（如儿童、女性、中老年人）和不同季节的食疗方案设计，以及常见疾病（如心血管疾病、糖尿病）的食疗辅助方法，探讨药食同源理念下的药膳应用原则及家庭常见食疗方的制作技巧。 教学要求：理论教学采用课堂讲授、多媒体辅助、案例分析、小组讨论等多种方法，以深入浅出地讲解知识要点；实践教学环节包括实验操作、烹饪示范、食疗方案设计等，以培养学生的实际操



		力，并能针对不同人群（如孕产妇、中老年人）或常见慢性病（如高血压、糖尿病）设计简单的食疗方案和配制食疗菜点。	作能;组织学生进行实地考察或参与社区健康教育活动，将所学知识应用于实际场景；考核评估方式，结合过程性评价和终结性评价。包括平时作业与考勤、实验报告或方案设计作业、以及期末考试等多种形式，以全面反映学习效果。
W040511C	菜品智能设计与创新	素质目标: 培养学生对烹饪美学的追求、精益求精的工匠精神，以及将艺术元素融入菜品设计的创新思维。同时，树立食品安全意识、成本控制观念，并增强传承与弘扬中华饮食文化的责任感； 知识目标:掌握菜品设计的基本原则（如平衡、对比、可持续性），了解 AI 技术（如大数据分析、图像识别、智能推荐算法）在菜品创意生成、营养分析和市场预测中的应用原理； 能力目标:能够运用 AI 智能工具进行市场数据分析、菜品概念生成和标准化食谱设计，并具备将传统烹饪技艺与现代科技、跨文化元素相结合进行菜品创新的实践能力。	主要内容: 1.创新理论与 AI 基础：学习菜品设计的基本原理与形式美法则，同时了解人工智能在餐饮业的应用概述；2.智能设计工具应：重点学习使用 AI 工具进行食材搭配创新、口味趋势预测、营养数据分析以及生成个性化菜谱；3.综合创新实践：通过案例分析（如分子料理、跨界融合菜）和项目实践，综合训练学生完成从市场调研、创意构思到成品制作与展示的全流程。 教学要求: 本课程强调理论与实践深度融合，注重项目式学习。理论教学：通过案例分析、小组讨论等方式，讲解菜品创新理念和 AI 辅助设计的基本逻辑；实践教学：这是课程的核心。学生将在实训中亲自操作 AI 工具（如智能菜谱生成软件、营养分析平台），完成特定的菜品创新任务，并鼓励通过菜品设计竞赛、虚拟仿真等项目检验学习成果；考核方式：采用过程性考核与终结性考核相结合的方式，可包括 AI 菜谱设计报告、创新菜品作品展示、项目方案答辩等，综合评估学生的知识应用能力、技术创新意识与团队协作精神。
W040512C	营养膳食制作	素质目标: 培养学生严谨求实的科学态度、服务社会的责任意识以及珍惜食物、传承健康饮食文化的职业素养； 知识目标: 使学生系统掌握能量与七大营养素的生理功能、食物来源及推荐摄入量等基础营养学知识；熟悉不同生理阶段及常见慢性病人群的营养需求与膳食原则；了解烹饪加工对食物营养价值的影响，并学会运用《中国居民膳食指南》及膳食宝塔等工具进行科学配餐； 能力目标: 重点培养学生能够熟练运用膳食营养素参考摄入量及食物	主要内容: 营养学基础知识、各类食物的营养特点、不同人群（包括特定疾病人群）的营养需求与膳食设计原则、营养食谱的编制方法与评价（如使用食物交换份法）、科学烹饪技巧以保留营养素，以及膳食调查与营养状况评价的基本方法。教学强调理论结合实践。 教学要求: 采用“理论讲解+案例研讨+实操演练”相结合的模式。教学过程中可引入真实或虚拟案例（如为肥胖上班族设计减脂餐），要求学生完成从膳食调查、营养计算到食谱设计、烹饪制作及评价的全过程。鼓励使用营养分析 APP 等工具。考核应综合理论、实操技能及食谱



		成分表，为健康人群、特定生理阶段人群或有营养干预需求的人群计算营养素需要量、设计并编制营养食谱；	设计方案。配备必要的烹饪实践场地与工具。
W040513C	宴会设计与实务	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，增强对中华优秀传统文化的认同感与传承意识； 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； 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。	主要内容：1.宴会种类与风格（中式、西式、中西结合等）及其设计原则；2.宴会流程策划、菜单搭配及场地布置要点；3.宴会实施与管理，包括成本控制与应急处理。 教学要求：本课程的教学开展方式多样理论教学：通常采用多媒体课件、案例分析和小组讨论等方式，帮助您打下坚实的理论基础；实践教学，通过项目教学法，在模拟或真实的场景中完成一系列任务，例如制定宴会预订流程、设计主题宴会菜单、进行场地布置模拟、编制宴会服务方案等；组织酒店宴会部观摩、参与实际宴会活动等，以增强直观体；考核方式：考核一般会采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。
W040514C	中式名点制作与创新	素质目标：培养学生严谨细致的工匠精神、创新思维与市场意识，增强对中华饮食文化的认同感与传承责任感，同时树立食品安全与卫生规范意识，提升职业素养； 知识目标：掌握中式名点的历史脉络与文化内涵，理解高级原料特性，熟悉宫廷与地方特色点心的传统规范与现代创新趋势； 能力目标：能够独立制作荷花酥、虾饺等高级点心，熟练运用捏塑、裱花等造型技巧；具备创新品种开发能力，并能解决酥层破裂、发酵过度等实操问题，最终实现从传统技艺到市场应用的转化。	主要内容：课程覆盖高级面团工艺（如油酥面团、天然酵母发酵）、复杂造型技法、宫廷与地方名点（如驴打滚、黄桥烧饼）制作，以及创新开发全流程（市场调研、配方设计、包装营销），同时融入食品安全、成本控制等管理知识。 教学要求：采用“理论深化—实操提升—创新实践”递进模式，通过案例分析、项目答辩等方式评估学习效果，要求学生最终能独立完成创新作品并通过综合考核。教学资源需配备专业工具（如发酵箱、裱花嘴）及多媒体课件，保障教学实效。



W040515C	厨政管理	素质目标: 课程注重培养爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会的职业精神，并树立严谨规范的安全意识、成本意识和团队协作精神； 知识目标: 系统掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房组织建制、菜品选择、节点运转、餐饮产品开发创新以及厨房安全管理等专业理论知识； 能力目标: 重点培养能够设计厨房布局，管理维护厨房常用设备，根据不同厨房类型组织生产，有效控制厨房生产安全，并能进行厨房产品质量控制、成本控制及员工调配与培训等核心管理能力。	主要内容: 1.厨房组织结构与岗位职责设置；2.厨房物料采购、库存与设备管理；3.厨房人力调配、安全管理与成本控制。 教学要求: 采用案例分析法、小组讨论、管理模拟实验等互动方式，强调理论与实践结合。引导学生参与真实管理项目或实地考察，并通过平时表现、作业、考试及项目报告进行综合评估。课程需配备多媒体资源与实践基地，确保学生能将知识转化为实际操作技能。
W040516C	餐饮企业管理	素质目标: 培养学生恪守食品安全底线、诚信经营的社会责任感，树立绿色餐饮与可持续发展理念，强化团队协作、服务意识及精益求精的职业精神； 知识目标: 掌握餐饮企业运营的核心知识，熟悉餐饮业态创新（如预制菜、智慧餐厅）及供应链管理、菜单工程等专业理论，理解不同餐饮模式的经营逻辑与政策环境； 能力目标: 能够独立完成市场调研、菜单设计与营销策划，具备前厅与厨房协同管理、成本核算与财务控制、客户关系维护及危机处理等实操能力；同时能运用数字化工具优化运营，并具备新业态开发（如主题餐饮、跨界融合）的创新执行力。	主要内容: 课程涵盖餐饮市场分析（消费者行为、竞争策略）、运营管理（前厅服务流程、厨房生产标准化、供应链优化）、成本控制（食材、人力、能耗核算）、食品安全与卫生管理（HACCP体系），以及数字化转型（会员系统、数据分析）和创新创业实践（如餐饮品牌策划）等模块。 教学要求: 采用案例教学（如海底捞、西贝等企业分析）、模拟经营与实地考察相结合，教师需具备行业经验，通过项目驱动（如设计运营方案）和小组答辩考核综合能力，强调数据决策与伦理责任意识。课程需配备餐饮管理系统实训平台及合作基地，确保学员能解决实际经营问题。



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
W00001S	军事技能训练	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。 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。 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。	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。 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。
040113S	专业认识实习	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。 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。 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。	主要教学内容：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。 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。



040114S	劳动周	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。 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知识与安全防护规范；了解劳动法律法规与职业道德基本内容。 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。	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。 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。
040115S	岗位实习	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。 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。 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。	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。 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。
040103S	毕业设计	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。 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。 能力目标：具备综合运用多学科知	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。 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。



		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。	
040116S	毕业教育	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。 知识目标：了解当前就业形势与政策、劳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。 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。	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、安全法制与文明离校教育等。 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。

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（五年制） 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	专家组全体成员对烹饪工艺与营养专业（五年制）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。该专业培养能够践行社会主义核心价值，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、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。 专家组组长（签字）：王瑞国 2025 年 8 月 10 日			
论证结论	☒ 论证通过 ☐ 修改后通过 ☐ 不通过				