



烹饪工艺与营养专业 人才培养方案（高职）

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
适用年级	2024 级	专业带头人 (专业负责人)	郑博文 姜永淦
专业建设指导 委员会	专业建设指导委员会按照教育部、省教育厅相关文件精神，根据区域产业发展、岗位需求情况，对人才培养方案审查，同意提交系党政联席会议审核。 主任委员（签字）：		
系党政联席会议 审核意见	经 2024 年 月 日系党政联席会议审查，同意提交学院审核。 系主任（签字）：系党总支部书记（签字）：		
教务处审核意见：	马克思主义教学部审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：负责人（签字）：		
院长办公会 审核意见	经 2024 年 月 日院长办公会审查，同意提交学院党委会审核。 院长（签章）：		
院党委会 审核意见	经 2024 年 月 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：		

黔南民族职业技术学院
2024级专业人才培养方案

填报说明

一、填写内容文字要准确简练、数字要精确无误。

二、填写内容的字体为宋体，字号为 5 号，行距为 1.5 倍行距；上下左右边距各 2.5cm；表格内容字体为宋体，字号为小 5 号，单倍行距。

三、《方案》请使用 A4 纸，双面打印，装订后一式 3 份连同电子文档一并上报教务处，由档案室、教务处、各系、各专业留存 1 份。

四、专业建设委员会编制成员

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	郑博文	黔南民族职业技术学院	二级中式烹调技师（专业负责人）
2	姜永淦	黔南民族职业技术学院	助教/高级中式烹调师（专业负责人）
3	吴绍飞	黔南民族职业技术学院	助教/高级西式面点师
4	黄保锦	黔南民族职业技术学院	助教/高级营养师
5	陈川	黔南民族职业技术学院	高级中式烹调师
6	施星宇	黔南民族职业技术学院	高级中式面点师
7	田玉平	黔南民族职业技术学院	高级中式面点师
8	郝志阔	广东环境保护工程职业学院	副教授、一级中式烹调师
9	叶小文	广东环境保护工程职业学院	一级中式烹调师
10	朱岸章	广东环境保护工程职业学院	二级中式烹调技师
11	黄美能	黔南州餐饮行业协会	一级中式烹调师、中国烹饪大师

黔南民族职业技术学院
2024级专业人才培养方案

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	6
（一）培养目标	6
（二）培养规格	7
六、课程设置及要求	10
（一）公共基础课程	10
（二）专业（技能）课程	18
（三）岗位实习要求	51
（四）毕业设计的要求	52
七、教学进程总体安排	53
（一）课程学时结构	53
（二）周教学时间分配表	53
（三）课程设置及教学进程安排表	53
八、实施保障	54
（一）师资队伍	54
（二）教学设施	56
（三）教学资源	56
（四）教学方法	57
（五）学习评价	57
（六）质量管理	58
九、毕业要求	58
十、附录	65
附件 1：编制依据	65
附件 2：课程设置及教学进程安排表	67
附件 3：人才培养方案变更审批表	67

黔南民族职业技术学院
2024级专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：5402025

二、入学要求

普通高级中学毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年，弹性学制，最多 5 年。

四、职业面向

表 4-1 职业面向表

所属专业 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格证 书和职业技 能等级证书 举例	社会认可度 高的行业企 业标准和证 书举例
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式烹调师 中式面点师 西式面点师	中式烹调师 中式面点师 西式面点师	中式烹调师 国家职业标准 中式面点师 国家职业标准

表 4-2 烹饪工艺与营养专业毕业生职业能力模型分析表

序号	主要职业岗位/ 职业标准	主要工作任务	具体工作内容	职业技能点	知识点	支撑课程	学时
1	中式烹调师 (国家职业标准 3 级)	1.原料初加工	1.1 厨房粗加工原料清洗	1.1.1 能对禽类、畜类、内脏类、贝类、爬行类、软体类、等原料进行相应的初加工处理；	1.1.1 原料初加工处理	烹饪原料	2（理实一体）
				1.1.2 能对禽类、畜类、内脏类、贝类、爬行类、软体类、等原料，进行相应的清洗及初加工处理；	1.1.2 清洗并分档取料		
			1.2 粗加工干货原料涨发	1.2.1 能根据不同类型的原料用合理的技法进行原料涨发，如：	1.2.1 原料涨发	烹饪原料	2（理实一体）

				干贝、鱿鱼、猪皮、海参鲍鱼等原料涨发。			
			2.1 粗加工分档取料	2.1.1 能对不同类型的畜类、禽类、水产类、爬行类、软体类等原料进行合理分档，按招不同部位进行分类处理	2.1.1 分档取料	烹饪基本训练	4（实训）
				2.1.2 能对不同类型的腌制产品，如：火腿等原料，进行分档切片。	2.1.2 分档和精加工处理		
		2.原料分档与切配	2.2 粗加工脱骨处理	2.2.1 能运用整料脱骨技法，对鸡、鸭等禽畜类原料进行整料脱骨。	2.2.1 禽畜原料整料脱骨	烹饪基本训练	4（实训）
				2.2.2 能运用整料脱骨的技法，对水产类原料进行脱骨处理。	2.2.2 水产类原料整料脱骨		
			2.3 粗加工制茸、制泥加工	2.3.1 鸡、鸭、鱼、虾等动物性原料制成茸。	2.3.1 动物性原料制茸。	烹饪基本训练	4（实训）
				2.3.2 植物性原料制成泥。	2.3.2 植物性原料制泥		
			2.4 切配组配花色菜肴	2.4.1 能运用包、卷、叠等方法组配花色菜肴。	2.4.1 组培花色菜肴	烹饪基本功训练	4（实训）
				2.4.2 能运用酿、穿、塑等方法组配花色菜肴。			
		3.菜肴制作	3.1 预制加工制汤	3.1.1 能制毛汤、清汤、能制奶汤、浓汤	3.1.1 制汤	中式烹调工艺	12（实训）
						中国名菜	
						宴会设计与实践	

2			3.2 茸胶类菜品	3.2.1 能制作琼脂类菜肴	3.2.1 制琼脂菜肴	中式烹调工艺	20（实训）
				3.2.2 能制作鱼胶、皮类菜肴	3.2.2 制鱼胶类菜肴	中国名菜	
				3.2.3 能制作鱼虾类茸胶菜品	3.2.3 制茸菜肴	黔菜制作	
				3.2.4 能制作鸡类茸胶菜品		宴会设计与实践	
			3.3 热菜不同加热技法成熟菜品	3.3.1 能运用水导热中拨丝、密汁、扒、煨、炖、贴、塌、糟的方法制作菜肴。	3.3.1 水导热菜肴	黔味小吃	20（实训）
				3.3.2 能运用辐射、电磁导热中烤、焗的烹饪方法制作菜肴	3.3.2 电热加热类菜肴	中式烹调工艺	
						中国名菜	
			3.4 冷菜制作	3.4.1 能完成象形冷菜	3.4.1 冷拼	黔菜制作	8（实训）
				3.4.2 能运用适当的原料进行常见花、鸟、鱼、虫的雕刻	3.4.2 雕刻	宴会设计与实践	
				3.4.3 能组配宴会冷菜	3.4.3 冷菜	黔菜制作	
	中式面点师（国家职业标准3级）	1. 馅心制作	1.1 熟制馅料	1.1.1 能对熟馅原料进行初加工	1.1.1 馅料粗加工	食品雕刻与菜品装饰	8（实训）
				1.1.2 能对熟馅原料进行熟制处理	1.1.2 馅料熟制	冷菜制作与拼摆工艺	
				1.1.3 能制作甜馅	1.1.3 甜馅		
				1.1.4 能制作卤臊浇头	1.1.4 浇头		
		2. 水调面团	2.1 制作水调面团如：饺子、面条等	2.1.1 能根据工艺要求调整水调面坯配方	2.1.1 制作面胚	中式面点工艺	8（实训）
				2.1.2 能根据条件选择适合水温调制水调面坯	2.1.2 温水面团	黔味小吃制作	
				2.1.3 能根据原料品种特点调制各种水调面坯	2.1.3 花式面团		
				2.1.4 能制作具有良好筋力水调面生坯	2.1.4 水调面团		

				2.1.5 能制作浆糊水调面生坯			
		3. 膨松面品种制作	3.1 制作蓬松面团，如：包子、蛋糕	3.1.1 能根据环境温度调整生物膨松面坯配方与工艺 3.1.2 能采用面肥或酵母调制发酵面坯 3.1.3 能调制物理膨松面坯	3.1.1 调制生物蓬松 3.1.2 发酵面胚 3.1.3 物理蓬松	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
			3.2 蓬松面团熟制	3.2.1 能合理运用蒸制法熟制物理膨松制品 3.2.2 能合理运用熟制造型生物膨松制品	3.2.1 熟制物理膨松 3.2.2 熟制生物膨松	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
		4. 层酥制品	4.1 油酥制作	4.1.1 能合理运用大酥包的方法制作水油皮明酥 4.1.2 能合理运用小酥包的方法制作水油皮明酥 4.1.3 能合理运用叠酥的方法制作水油皮明酥 4.1.4 能合理运用技法制作明酥类直酥生坯 4.1.5 能合理运用技法制作明酥类圆酥生坯	4.1.1 制作大包酥 4.1.2 制作小包酥 4.1.3 制作叠酥 4.1.4 制作直酥 4.1.5 制作圆酥	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
			4.2 熟制油酥	4.2.1 能合理运用烤制法熟制明酥类制品 4.2.2 能合理运用炸制法熟制明酥类制品	4.2.1 烤制明酥 4.2.2 炸制明酥	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
		5. 米制品制作	5.1 制作米制面点	5.1.1 能合理运用技法调制黏质糕粉团 5.1.2 能合理运用技法调制松质糕粉团 5.1.3 能合理运用技法制作黏质糕粉团生坯	5.1.1 黏质糕粉团 5.1.2 松质糕粉团 5.1.3 黏质糕粉团	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
			5.2 熟制米制面点	5.2.1 能合理运用技法熟制黏质糕类制品 5.2.2 能合理运用技法熟制松质糕类制品	5.2.1 熟制黏质糕类 5.2.2 熟制松质糕类	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训）
				6.1.1 能调制薯类面坯，及薯类面胚的制	6.1.1 制作薯类面胚		

3	西 式 面 点 师(国家 职业标 准 3 级)	6. 其 它面胚	6.1 能调 制其他粉 类面胚的 制品制作	作和熟制的要求及要 点		中式面点 工艺 黔味小吃 制作	8（实 训）
				6.1.2 能调制澄粉类面 坯，及澄粉面胚的制 作和熟制的要求及要 点	6.1.2 制作澄 粉面胚		
				6.1.3 能调制混酥类面 坯，及混酥面胚的制 作和熟制的要求及要 点	6.1.3 制作混 酥面胚		
				6.1.4 能调作浆皮类生 坯，及浆皮面胚的制 作和熟制的要求及要 点	6.1.4 制作浆 皮面胚		
				6.1.5 能调制豆类面 胚，及豆类面胚的制 作和熟制的要求及要 点	6.1.5 制作豆 类面胚		
		7.面点 装饰	7.1 制作 面点装饰 和面点产 品的摆台	7.1.1 能运用技巧合理 搭配装盘图形	7.1.1 制作常 用面点装盘	中式面点 工艺 黔味小吃 制作	8（实 训
				7.1.2 能运用技巧合理 搭配装盘色彩			
				7.1.3 能运用技巧和方 法,如用:沾、撒、搓等 方法做盘装饰			
				7.1.4 能运用技巧和 方法能用挤、捏等方 法做盘装饰			
			1.巧克 力造型	3.1 巧克 力加热调 味及扣模 具	3.1.1 能运用双煮法对 巧克力调温，并在大 理石上对巧克力再结 晶，使其达到所需要 的温度。	3.1.1 巧克 力调 温	西式面点 工艺 烘焙面包 制作
3.1.2 能用微波炉对巧 克力调温，并在大理 石上对巧克力再结 晶，使其达到所需要 的温度。							
3.1.3 能运用技巧对巧 克力调味及制作陷心 调味	3.1.2 巧克 力成 熟						
3.1.4 能用 PVC 模具、 硅胶模具等将巧克力 成型或手工捏塑使巧							

				克力成型。			
		2.面包制作	2.1 起酥面包、甜面团，制作	2.1.1 能运用坐式搅拌机制作起酥面包面团	2.1.1 制作面包	西式面点工艺 烘焙面包制作	8（实训）
				2.2.2 能擀制、折叠起酥面包面团，能运用开酥机开制起酥面团。			
				2.1.3 能用冻藏醒发箱或冰箱冷冻松弛的面包面团			
				2.1.4 能将起酥面团生坯成型，如制作：牛角包，起酥吐司等。			
			2.2 起酥面包、甜面团，制作成熟	2.1.1 能设定醒发箱温度将起酥面包醒发，能运用冻藏醒发箱合理的冻藏，能设定烤箱温度将起酥面包生坯成熟	2.2.1 成熟制品	西式面点工艺 烘焙面包制作	8（实训）
		3.蛋糕、甜品装饰	3.1 能运用合方法装饰蛋糕、甜品	3.1.1 能用巧克力淋面	蛋糕甜品装饰	西式面点工艺 烘焙面包制作	8（实训）
				3.1.2 能用果胶淋面			
				3.1.3 能用杏仁膏覆面			
				3.1.4 能用水果装饰蛋糕			
				3.1.5 能用巧克力装饰蛋糕			
				3.1.6 能用杏仁膏捏泥塑装饰蛋糕			
		4.甜品制作	4.1 慕斯制作	4.1.1 能按慕斯配方配料	4.1 制作慕斯	西式面点工艺 烘焙面包制作	8（实训）
				4.1.2 能调制慕斯糊			
				4.1.3 能选用模具将慕斯糊成型			
				4.1.4 能设定烤箱温度将蛋糕胚糊定型			

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定，德技并修，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本中式烹饪、中式面点、西式面点、西式烹饪等餐饮服务知识与技术技能，面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业群，能够从事中式烹饪、中式面点、西式面

点、西式烹饪等工作，达到中式烹调师 3 级、中式面点师 3 级、西式面点师 3 级、西式烹调师 3 级等国家职业标准，具备精厨艺、懂配膳、会管理、善营销的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业实施“技能黔匠”培养工程。致力做大、做强、黔菜产业，服务黔南州生态特色食品产业，服务地方旅游产业发展。毕业生要求达到中式烹调师 3 级、中式面点师 3 级、西式面点师 3 级、厨政管理师 3 级等国家职业标准，并具备下列素质、知识与能力。

1.素质目标

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯，具有一副好身体。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。

2.知识目标

（1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。

（6）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

（7）掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3.能力目标

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

- (2)具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3)具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。
- (4)具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
- (5)具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。
- (6)具有厨房生产组织和管理能力。
- (7)具有餐饮企业基层管理能力。
- (8)具有餐饮产品设计开发能力。
- (9)具有宴会策划与餐饮营销能力。

表 5-1 毕业生能力要求与培养目标支撑矩阵表

培养目标 毕业生能力要求	A 德、智、体、 美、劳全面发展，具有一定的 科学文化水平，良好的人文 素养、职业道德和创新意识， 精益求精的工匠精神	B 掌握本专业的知 识和技能。能够从事烹调、餐 饮企业管理等工作	C 能够通过 职业培训， 扩展自己的 知识，提升 自身的就业 能力，具有 可持续发展的 能力	D 扎根黔 南，能够为 餐饮食品 业做出贡 献
1.具备思想道德修养素质	√	√	√	√
2.掌握本专业所需的安全、科学、文 化基础知识和烹饪专业知识，并将 所学知识运用于解决中西餐烹饪领 域的各种实际问题。		√		√
3.能够针对中西餐烹饪领域的各种 实际问题设计解决方案，设计宴会 制作流程礼仪或餐饮文化，在设计 环节中体现学习创新意识，并能够 考虑社会、健康、安全、法律、法 规、文化以及环境等因素。		√		√

表 5-2 毕业生能力要求指标点实现矩阵

毕业生能力要求	毕业能力要求指标点		实现环节 (课程名称或实践环节)
	序号	毕业能力要求指标点	

1.具备思想道德修养素质	1.1	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，并把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论、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、习近平总书记教育重要论述讲义、形势与政策、中华优秀传统文化、茶艺与茶文化、社会职责
	1.2	具有良好的职业道德和职业素养，具有社会责任感和社会参与意识，有较强的集体意识和团队合作精神。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论、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、贵州省情、贵州生态文明教育、形势与政策、大学生职业生涯规划与就业创业指导、社会职责
	1.3	具有健康的体魄、心理和健全的人格，具有一定的审美和人文素养。	大学生心理健康教育、体育、茶艺与茶文化、形体与礼仪训练、烹饪美学、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治
2.掌握本专业所需的安全、科学、文化基础知识和烹饪专业知识，并将所学知识运用于解决中西餐烹饪领域的各种实际问题。	2.1	掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识，熟悉中西方餐饮文化，并将所学知识运用于解决中西餐烹饪领域的各种实际问题。	习近平新时代中国特色社会主义思想概论、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、习近平总书记教育重要论述讲义、形势与政策、中华优秀传统文化、烹饪学导论、中国名菜
	2.2	熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识，掌握本专业原料、营养配餐方面知识，并运用烹饪领域的日常生产中。	餐饮食品安全、食品营养与配餐、烹饪原料学、烹饪学导论、生态文明教育、科学素养、互联网+安全教育。
	2.3	掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识，具备餐饮营销、研发以及宴会策划的相关知识，用于餐饮企业日常管理生产。	餐饮企业运行管理、餐饮食品安全、食品营养与配餐、宴会设计与实践、餐饮成本控制、创新创业教育
	2.4	掌握中式烹饪和面点工艺，具备相应的技能知识能力，用于在烹饪过程的推演、分析与制作。并解决中式烹饪和面点工艺在烹饪领域中的制作问题。	中式烹调工艺、黔菜制作、中国名菜、中式面点工艺、黔味小吃制作、西式面点工艺、烘焙面包制作、创新创业教育

	2.5	了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识，适用于学生餐饮服务行业中应对不同人群，并对塑造具有良好的职业道德和职业素养。	餐饮企业运行管理、餐厅服务技能实训、茶艺与茶文化、形体与礼仪训练、烹饪美学、宴会设计与实践
3.能够针对中西餐烹饪领域的各种实际问题设计解决方案,设计宴会制作流程礼仪或餐饮文化,在设计环节中体现学习创新意识,并能够考虑社会、健康、安全、法律、法规、文化以及环境等因素。	3.1	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力,拥有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。能够运用文字、表格、图像的计算机处理能力,掌握一定的信息技术应用能力。	大学生职业生涯规划与就业创业指导、烹饪学导论、餐饮企业运行管理、大学语文、大学英语、信息技术
	3.2	具有一定的营养学知识,能完成菜肴的营养分析与配餐能力,能够合理搭配膳食,并把能力面向于餐饮行业的专业人才。	食品营养与配餐、餐饮食品安全、烹饪原料、烹饪导论
	3.3	具有烹饪安全控制能力,具备安全意识和防范意识,能够保障烹制食品安全性。	食品营养与配餐、餐饮食品安全、烹饪原料、烹饪导论、冷菜制作及拼摆工艺、生态文明教育、互联网+大学生安全教育、入学教育(含安全教育)
	3.4	具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力,具有较强的就业能力,掌握本专业技术技能。	中式烹调工艺、中式面点工艺、黔菜制作、黔菜小吃制作、中国名菜、烹饪基本功训练
	3.5	具有餐饮企业基层管理能力,和厨房生产组织的管理能力。面向餐饮行业服务人员职业群,能够从事烹调、餐饮管理等的工作的高素质人才。	餐饮企业运行管理、餐厅服务技能实训、餐饮食品安全、宴会设计与实践
	3.6	具有精益求精的工匠精神的同时,具有创新意识,能够完成餐饮产品设计开发。	创新创业教育、烹饪美学、食品雕刻与菜品装饰、宴会设计与实践

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业(技能)课程。在课程教学过程中,结合“五个认同”、学校“12610”工程和“33753”育人体系等内容,以课程思政形式融入教学过程中。

(一) 公共基础课程

(1) 《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》

课时及学分	本课程 54 学时, 3 学分
-------	-----------------

<p>教学目标</p>	<p>素质目标:</p> <p>1.帮助学生坚定新时代中国特色社会主义思想信念,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,厚植爱国主义情怀。</p> <p>2.把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>3.引导学生维护国家统一,抵制一切破坏祖国统一、民族团结的行为,做忠诚的爱国者。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵、实践要求;</p> <p>2.掌握中华民族伟大复兴的中国梦和实现途径;坚持和加强党的全面领导的重要意义;经济建设、政治建设、文化建设、社会建设和生态文明建设“五位一体”总体布局;掌握总体国家安全观、习近平强军思想和构建人类命运共同体的主要精神和内容。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能树立正确的历史观、民族观和国家观,</p> <p>2.能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题,</p> <p>3.能将所学理论知识做到学思用贯通、知信行统一,把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。</p>
<p>教学内容</p>	<p>导论 当代中国马克思主义、21世纪马克思主义</p> <p>第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义</p> <p>第二章 以中国式现代化推进中华民族伟大复兴</p> <p>第三章 坚持党的全面领导</p> <p>第四章 坚持以人民为中心</p> <p>第五章 全面深化改革开放</p> <p>第六章 推动经济高质量发展</p> <p>第七章 社会主义现代化建设 的教育、科技、人才战略</p> <p>第八章 发展全过程人民民主</p> <p>第九章 全面依法治国</p> <p>第十章 建设社会主义文化强国</p> <p>第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设</p> <p>第十二章 建设社会主义生态文明</p> <p>第十三章 维护和塑造国家安全</p> <p>第十四章 建设巩固国防和强大人民军队</p> <p>第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完成统一</p> <p>第十六章 中国特色大国外交和推动 携手构建人类命运共同体</p> <p>第十七章 全面从严治党</p> <p>结 语 当代青年要成为堪当民族复兴大任的时代新人</p>
<p>教学要求</p>	<p>1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式,使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 用多种现代化教学手段,线上线下结合,理论与实践结合。</p>

	3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）
--	--

(2) 《思想道德与法治》

课时及学分	本课程 54 学时，3 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <p>1.通过本课程的学习，帮助学生体验学习过程中的收获与快乐，培养学生自主探究学习能力，增强社会责任担当意识。</p> <p>2.注重知行合一，将学生的职业素养融入到课程教学过程中，加强学生自主创新能力，提升学生的职业素养和职业能力，实现各专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.了解所处的时代背景以及自身所肩负的历史使命。</p> <p>2.掌握科学人生观的基本理论，坚定中国特色社会主义理想信念，了解爱国主义的优良传统，理解社会主义核心价值观，充分认识中华民族优良道德传统以及社会主义道德建设的核心和基本原则，学习中国特色社会主义的法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能够将道德和法律的相关理论内化为自觉的意识、要求自身树立正确的人生观。</p> <p>2.坚定中国特色社会主义理想信念，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观。</p> <p>3.提升自身道德修养和法治素养，自觉把个人的理想追求融入国家和民族的事业中，书写无愧于时代的青春之歌。</p>
教学内容	<p>绪论 担当复兴大任 成就时代新人</p> <p>第一章 领悟人生真谛 把握人生方向</p> <p>第二章 追求远大理想 坚定崇高信念</p> <p>第三章 继承优良传统 弘扬中国精神</p> <p>第四章 明确价值要求 践行价值准则</p> <p>第五章 遵守道德规范 锤炼道德品格</p> <p>第六章 学习法治思想 提升法治素养</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(3) 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：

	<p>(1)通过学习，增强学生中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、和文化自信。</p> <p>(2)坚定新时代中国特色社会主义的理想信念。</p> <p>(3)树立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，增强学生为实现中国特色社会主义的信心和决心。</p> <p>知识目标:</p> <p>(1)了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵。</p> <p>(2)掌握马克思主义中国化两大理论成果的精髓。</p> <p>(3)了解和把握毛泽东的新民主主义革命和社会主义革命的理论和经验。</p> <p>(4)掌握邓小平关于社会主义本质的理论、社会主义初级阶段的理论和改革开放的理论和社会主义市场经济理论。</p> <p>(5)了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1)通过学习，能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决在实践中遇到的各种问题。</p> <p>(2)树立正确的历史观、国际视野、国情意识，能将所学理论紧密联系我国改革开放的实际。</p> <p>(3)通过学习，能深刻认识历史和人民是怎样选择了马克思主义、选择了中国共产党、选择了社会主义道路。</p>
教学内容	<p>导 论 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果</p> <p>第一章 毛泽东思想及其历史地位</p> <p>第二章 新民主主义革命理论</p> <p>第三章 社会主义改造理论</p> <p>第四章 社会主义建设道路初步探索的理论成果</p> <p>第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展</p> <p>第六章 邓小平理论</p> <p>第七章 “三个代表”重要思想</p> <p>第八章 科学发展观</p> <p>结束语 不断谱写马克思主义中国化时代化新篇章</p>
教学要求	<p>1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源: 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(4) 《习近平总书记教育重要论述讲义》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标:

	<p>(1) 坚持党对教育事业的领导。</p> <p>(2) 增强“四个意识”，坚定“四个自信”。</p> <p>(3) 树立“以德立身”的理念，提升学生的思想素质、道德素质、政治素质和职业素质，投身于中华民族伟大复兴的中国梦实践中。</p> <p>知识目标:</p> <p>(1) 掌握习近平总书记教育重要论述的时代背景。</p> <p>(2) 掌握习近平总书记教育重要论述的科学内涵和核心要义。</p> <p>(3) 掌握习近平总书记教育重要论述重大意义。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 学会用马克思主义的观点、立场和方法分析问题、认识问题，增强对重大问题的认识和理解。</p> <p>(2) 尊重教师，树立终身学习的理念，学会学习，提升服务经济社会发展的能力。</p> <p>(3) 自觉培育和践行社会主义核心价值观，使自己成长为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和可靠接班人。</p>
教学内容	<p>导 言 新时代建设教育强国的根本遵循</p> <p>第一讲 坚持党对教育事业的全面领导</p> <p>第二讲 坚持把立德树人作为根本任务</p> <p>第三讲 坚持优先发展教育事业</p> <p>第四讲 坚持社会主义办学方向</p> <p>第五讲 坚持扎根中国大地办教育</p> <p>第六讲 坚持以人民为中心发展教育</p> <p>第七讲 坚持深化教育改革创新</p> <p>第八讲 坚持把服务中华民族伟大复兴作为教育的重要使命</p> <p>第九讲 坚持把教师队伍建设作为基础工作</p>
教学要求	<p>1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源: 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(5) 《贵州省情》

课时及学分	本课程 18 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标:</p> <p>(1) 通过本课程的学习，培养学生热爱贵州的情感，</p> <p>(2) 激发学生建设贵州的热情，坚定献身于贵州建设的信心。</p> <p>知识目标:</p>

	<p>(1) 了解贵州的地理、历史、文化、经济、政治和社会各方面情况。</p> <p>(2) 掌握贵州省情的特点，掌握贵州地理特点、历史发展阶段、主要民族的特点、经济发展成就和贵州独特的文化形态等内容。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 让学生在了解贵州的历史发展、民族状况、文化发展脉络的基础上，用马克思主义的立场、观点和方法全面、客观、正确的认识贵州省情。</p> <p>(2) 正确认识贵州经济社会发展中的优势与不足，把自己的专业学习与贵州的建设联系起来，把个人理想与贵州目标实现、与中国梦结合起来，书写无愧于时代的青春之歌。</p>
教学内容	<p>第一章 脱贫攻坚的贵州实践</p> <p>第二章 山川秀丽的自然生态</p> <p>第三章 源远流长的发展历史</p> <p>第四章 多民族团结互助的社会生态</p> <p>第五章 成就斐然的经济发展</p> <p>第六章 欣欣向荣的民生事业</p> <p>第七章 不断发展的社会主义民主政治</p>
教学要求	<p>1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源: 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）</p>

(6) 《生态文明教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标:</p> <p>(1) 通过本课程的学习，培养学生树立起“绿水青山就是金山银山”的生态观。</p> <p>(2) 引导学生自觉选择有益于生态文明建设的生活方式，成为美丽中国的播种者、建设者，低碳生活的倡导者、实践者，生态文明的宣传者、监督者，积极投身于生态文明建设实践中。</p> <p>知识目标:</p> <p>(1) 理解人类历史发展，中国生态文明的演变和习近平生态文明思想的形成过程。</p> <p>(2) 掌握习近平生态文明思想的丰富内容和重要意义。</p> <p>(3) 了解认识人类面临的生态问题及其解决方向。</p> <p>(4) 了解作为可持续发展实践路径的各类生态产业。</p> <p>(5) 深刻理解生态文明建设在中国国家战略布局中的重要地位。</p> <p>(6) 掌握贵州生态文明建设实践中的措施。</p> <p>能力目标:</p>

	<p>(1) 通过本课程的学习，系统地、辩证地认识目前人类面临的生态问题。</p> <p>(2) 能树立起尊重自然、热爱自然、保护自然的意识，培养起生态道德意识、生态忧患意识和生态责任意识。</p> <p>(3) 能够遵循绿色消费观，自觉选择有益于生态文明建设的生活方式，成为美丽中国的播种者、建设者，低碳生活的倡导者、实践者，生态文明的宣传者、监督者。</p>
教学内容	<p>第一章 文明史、文明观和生态观</p> <p>第二章 中国共产党生态文明理论</p> <p>第三章 生态系统与生物多样性</p> <p>第四章 生态环境的污染与治理修复</p> <p>第五章 气候变化与能源问题</p> <p>第六章 当代中国生态文明建设实践</p> <p>第七章 生态产业建设</p> <p>第八章 贵州的可持续发展道路</p> <p>第九章 共建生态文明社会</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）</p>

(7) 《形势与政策》

课时及学分	本课程每学期 8 学时，4 学期计 32 学时，计 1 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <p>(1) 通过本课程的学习，帮助学生坚定新时代中国特色社会主义思想信念，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。</p> <p>(2) 厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1) 掌握党的十八大以来，我们经历了对党和人民事业具有重大现实意义和深远历史意义的三件大事，准确学习领会党的二十大精神，深刻理解党的二十大重要意义。</p> <p>(2) 掌握中国式现代化的丰富内涵、特征，本质要求和坚持原则，深入学习掌握中国式现代化的重要意义，牢牢把握以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴的使命任务。</p> <p>(3) 掌握“一国两制”的主要内容和重要意义，深刻理解新时代党解决台湾问题的总体方略，坚定不移推进祖国统一。</p> <p>(4) 掌握全球治理观的丰富内涵，认识全球治理观的方法特点，正确理解全球治理的中国方案具有重要意义。</p>

	能力目标: (1) 通过本课程的学习,能树立正确的历史观、民族观和国家观。 (2) 能运用马克思主义的世界观和方法论去认识、分析和解决实践中遇到的各种问题。 (3) 能将所学理论知识做到学思用贯通、知信行统一,把学习成效转化为投身中国特色社会主义伟大实践的具体行动。 (4) 开阔学生视野,了解党情、国情、世情,增强责任感和使命感,使大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。
教学内容	专题一:学习宣传贯彻党的二十大精神 专题二:以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 专题三:站在历史正确一边,共创祖国统一伟业 专题四:深入学习贯彻全球治理观,维护世界和平与稳定
教学要求	1.教学方法: 主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式,使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。 2.教学手段: 用多种现代化教学手段,线上线下结合,理论与实践结合。 3.教学资源: 硬件资源(手机、电脑、多媒体教室;软件资源(超星学习通平台、教学PPT、教学视频、教学资源网、题库等)

(8) 《大学生心理健康教育》

课时及学分	本课程 36 学时, 2 学分
教学目标	素质目标: (1) 通过教学,帮助大学生树立心理健康意识; (2) 预防和缓解心理问题,优化心理品质,增强心理调适能力和社会生活的适应能力; (3) 挖掘心理潜能,以培养新时期高素质职业技术人才。 知识目标: (1) 感知、理解和掌握大学生生活、学习、交往、情绪情感等必备的心理健康知识; (2) 掌握应对个人成长中常见的心理问题的方法。 能力目标: (1) 体验、领悟和训练大学生生活、学习、交往、情绪情感等必备的心理健技能; (2) 掌握自我探索技能,培养学生建立良好心态; (3) 增强心理调适能力和社会生活适应能力。
教学内容	情境1 大学生心理健康导论 情境2 高校心理咨询与识别常见心理障碍 情境3 大学生的自我意识与培养 情境4 大学生人格发展与心理健康 情境5 大学生情绪管理 情境6 大学生人际交往 情境7 大学生性心理及恋爱心理 情境8 大学生的压力管理与挫折应对

	情境9 生命的顽强与脆弱—生命教育与心理危机应对
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>

(9) 《大学生职业生涯规划与就业创业指导》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：通过大学生职业生涯规划与就业创业指导教学，我们致力于提升学生的综合素质。学生将增强自我认知，明确个人兴趣、优势与价值观，形成正确的职业观念与职业态度。同时，课程还将激发学生的创业精神，培养他们勇于挑战、敢于创新的精神品质，为未来职业发展奠定坚实的素质基础。</p> <p>知识目标：本教学旨在为学生提供全面的职业规划与就业创业知识。学生将掌握职业规划的基本概念、理论和方法，了解就业市场的形势与政策，以及创业环境的要求与条件。此外，学生还将学习求职与创业过程中的实用技能，如撰写求职信、简历、商业计划书等，为未来的职业发展和创业之路提供有力的知识支持。</p> <p>能力目标：大学生职业生涯规划与就业创业指导教学注重培养学生的实践能力。学生将提高自我探索能力，通过自我评估、职业测评等方式明确职业方向和目标。同时，课程还将增强学生的生涯决策能力，使他们能够运用科学的方法进行职业生涯决策，并具备执行和调整职业规划的能力。此外，学生还将提升求职与创业实践能力，通过实习、兼职、创业项目等积累实践经验，为未来职业发展做好充分准备。</p>
教学内容	<p>第一学期：</p> <p>模块一：职业的内涵、职业素质；</p> <p>模块二：职业理想、择业观念；</p> <p>模块三：职业生涯规划概论、职业规划的步骤与方法；</p> <p>模块四：职业生涯设计、职业规划的实施与调整；</p> <p>模块五：大学生就业形势与就业政策、大学生就业渠道与就业策略。</p> <p>第二学期：</p> <p>模块六：求职信息与求职材料、求职信息的收集与利用、笔试、面试的流程及技巧</p> <p>模块七：求职就业的方法与技巧；</p>

	<p>模块八：求职就业中的权益保护和心理调适；</p> <p>模块九：大学生创新理论；</p> <p>模块十：大学生创业实践。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：本课程采用项目教学法、任务驱动法、案例教学法和小组教学法等多种方法，通过设计求职项目、分组完成任务、分析就业案例和分组学习竞赛，旨在提升学生就业能力、语言表达能力、合作沟通能力、职业素养和团队协作能力。</p> <p>2.教学手段：本课程充分利用现代信息化技术和媒体资源，如学习通平台、操作过程录制等，增加课堂信息量，提高教学效率，确保学生获得更丰富、更生动的学习体验。</p> <p>3.教学资源：</p> <p>教材选用：贵州省教育厅主编《大学生职业生涯规划与就业创业指导》读本（第三版），（2020年8月修订版）高等教育出版社。</p> <p>参考书目：《大学生创新创业网教育》《职业指导核心技能训练手册》《求职能力实训讲师手册》</p> <p>4.课程资源：</p> <p>国家大学生就业服务平台 24365， https://qnmuzy.ncss.cn/student/index.html 贵州大学生创业网 http://gzs.studentboss.com 3158 创业致富网 http://www.2158.net</p>
思政元素	<p>职业操守、社会主义核心价值观、育红心工匠、铸职业精英、中国梦、典型标杆育人、红色文化育人、军旅文化育人、三职教育、诚实守信育人、爱国主义育人、诚信考试、网络安全意识、工匠精神、“七一”勋章、职业操守育人、职业理想育人、道德法制育人、大众创新，万众创业、优秀毕业生典型案例育人</p>

（10）《劳动教育》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：培养学生的职业意识、职业兴趣、良好的劳动习惯与品质以及创新创业精神。激发学生的创新思维和想象力，提升学生的审美能力，鼓励学生在劳动实践中尝试新的理念、技术、方法。培养学生的社会责任感，关注社会热点和公益事业，通过社会实践服务传递劳动幸福的正能量和正确的劳动价值观。</p> <p>知识目标：引导学生认识劳动的意义和价值，树立热爱劳动和生活的观念，体验自身的劳动技术能力，建立质量、效益、安全、合作、环保等现代</p>

	<p>意识。引导学生形成自立、自强的主体意识和积极的生活态度。引导学生掌握基本的劳动技能，了解各种材料和工具的使用方法，并能将基本劳动技能与专业实践相结合。</p> <p>能力目标:通过劳动实践，能系统分析可利用的劳动资源和约束条件，制订具体的劳动方案，发展初步的筹划思维，发展基本的设计能力；能使用常用工具与基本设备，采用一定的技术、工艺与方法，完成劳动任务，形成基本的动手能力；能综合运用多学科知识和多方面经验解决劳动中出现的问题，发展创造性劳动的能力；能在劳动过程中学会自我管理、团队合作。</p>
教学内容	<p>模块一劳动教育理论：</p> <p>任务 1.1 劳动精神；</p> <p>任务 1.2 工匠精神；</p> <p>任务 1.3 劳模精神；</p> <p>任务 1.4 创新精神；</p> <p>任务 1.5 劳动安全与保护。</p> <p>模块二劳动实践：</p> <p>任务 2.1 日常生活劳动教育；</p> <p>任务 2.2 施工现场劳动；</p> <p>任务 2.3 服务性劳动</p>
教学要求	<p>1.教学方法：案例教学法、任务驱动法。</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：宿舍、教室、公共区域、专业实训室及设施设备，能让学生完成室内测量、设计等的操作。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。</p>
思政元素	<p>树立正确的劳动观念：强调劳动的重要性，树立尊重劳动、热爱劳动的态度，培养学生的劳动意识和责任感。</p> <p>弘扬中华传统勤劳美德：通过讲述劳动模范的事迹，激励学生勤奋努力、敬业奉献，形成积极向上的劳动精神。</p> <p>强调劳动创造价值：引导学生理解劳动是财富的源泉，感悟劳动的意义和价值，形成正确的劳动价值观。</p> <p>这些思政元素有助于培养学生的劳动习惯和实践能力，同时也有助于提升学生的综合素质和社会责任感。</p>

(11) 《体育》

课时及学分	本课程 108 学时，6 学分
-------	-----------------

<p>教学目标</p>	<p>素质目标：素质目标：通过培养体育锻炼的习惯，旨在促进学生心理品质的健康发展，提升合作与交往能力，同时强化维护健康的自觉意识，形成积极、健康的生活方式和乐观向上的人生态度。</p> <p>知识目标：学生将系统学习并掌握科学锻炼身体的方法，以提升其体育运动能力和职业体能水平。这包括深入了解体育运动知识，掌握运动项目的裁判规则和比赛知识，以及学会制定和实施有效的体能锻炼计划，并能对实践效果进行客观评价。特别地，学生需要精通至少两项健身运动如体能训练、篮球、足球的基本方法和技能。</p> <p>能力目标：学生应能够运用所学体育知识、技能和方法，积极参与和组织体育展示与比赛活动，以提升与未来职业相关的体能和运动技能。同时，他们应能科学地进行体育锻炼，独立或合作地制定和实施体能锻炼计划，并对实践效果进行合理评价，以此不断提升自己的运动能力。</p>
<p>教学内容</p>	<p>模块一：基础模块</p> <p>任务 1.1 一般体能；</p> <p>任务 1.2 专项体能；</p> <p>任务 1.3 职业体能；</p> <p>任务 1.4 健康教育；</p> <p>模块二：拓展模块（限选）</p> <p>任务 2.1 篮球；</p> <p>任务 2.2 足球；</p> <p>任务 2.3 排球；</p> <p>任务 2.4 羽毛球；</p> <p>任务 2.5 乒乓球；</p> <p>任务 2.6 田径项目；</p> <p>任务 2.7 武术（五步拳）；</p> <p>任务 2.8 太极拳；</p> <p>任务 2.9 陀螺；</p> <p>任务 2.10 高脚竞术；</p> <p>任务 2.11 健美操；</p> <p>任务 2.12 跆拳道；</p> <p>任务 2.13 花样跳绳体操。</p>
<p>教学要求</p>	<p>1.教学方法：采用讲解、问答、讨论、示范等多元化手段，确保学生明确目标、掌握动作要领。演示法加深学生印象，纠正错误与帮助法针对指导，游戏法和竞赛法激发兴趣。</p>

	<p>2.教学手段: 强调思想素质教育, 利用观摩、器械辅助、线上打卡和特长教学等手段, 全面提升学生体育素质。</p> <p>3.教学资源: 以《高职体育健康》为教材, 结合学院特色, 开发户外运动资源和少数民族运动项目, 利用人力资源, 创新教学方式。</p>
思政元素	<p>树立健康观念、健康安全知识、健康文明的生活方式、团结精神、规则意识、拼搏精神、体育道德规范和行为准则、传统文化等。</p>

(12) 《信息技术》

课时及学分	本课程 64 学时, 4 学分
教学目标	<p>素质目标: 在信息时代, 培养信息素养与能力至关重要。教育目标旨在增强学生的信息意识, 提升计算思维, 促进数字化创新与发展能力。学生应能主动捕获、提取和分析信息, 运用信息解决生活、学习和工作中的实际问题。同时, 养成数字化学习与实践创新的习惯, 具备自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力。</p> <p>知识目标: 学生需掌握文档编辑、图片处理、表格操作、演示文稿制作等基本技能, 以及信息检索和新一代信息技术的基础知识。了解信息素养与社会责任对个人发展的重要性。</p> <p>能力目标: 学生应能熟练编辑文档, 制作各类报告; 利用表格进行数据处理与分析; 快速制作富有感染力的演示文稿; 有效进行信息检索; 并能运用计算机工具和方法解决实际问题。此外, 还应具备适应现代信息技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的意识与能力。</p>
教学内容	<p>模块一: 文档处理</p> <p>任务 1.1 文档的基本编辑;</p> <p>任务 1.2 图片的插入和编辑;</p> <p>任务 1.3 表格的插入和编辑;</p> <p>任务 1.4 样式与模板的创建和使用;</p> <p>任务 1.5 多人协同编辑文档等内容。</p> <p>模块二: 电子表格处理</p> <p>任务 1.1 工作表和工作簿的操作;</p> <p>任务 1.2 公式和函数的使用;</p> <p>任务 1.3 图表分析展示数据;</p> <p>1.4 数据处理等内容。</p> <p>模块三: 演示文稿制作</p> <p>任务 1.1 演示文稿制作;</p> <p>任务 1.2 动画设计;</p> <p>任务 1.3 模板制作和使用;</p> <p>任务 1.4 演示文稿放映和导出等内容。</p>

	<p>模块四： 信息检索</p> <p>任务 1.1 信息检索基础知识；</p> <p>任务 1.2 搜索引擎使用技巧；</p> <p>任务 1.3 专用平台信息检索等内容。</p> <p>模块五：新一代信息技术概述</p> <p>任务 1.1 新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合等内容。</p> <p>模块六：信息素养与社会责任</p> <p>任务 1.1 信息素养；</p> <p>任务 1.2 信息技术发展史；</p> <p>任务 1.3 信息伦理与职业行为自律。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：案例/项目教学、任务驱动、小组探究等</p> <p>2.教学手段：注重理实一体化的教学，充分运用硬软件资源，采用预习与导学相结合、示范与实践相结合、个性化辅导与群体合作相结合、反馈与总结相结合的教学手段，在做中学，学中做，鼓励学生线上拓展学习，培养学生自主学习的能力。</p> <p>3.教学资源：</p> <p>硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、机房实训室）；</p> <p>软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、线上学习平台、微课等）</p>
思政元素	<p>钻研精神：强调深入细致的研究态度，培养学生在信息技术领域的探索精神。</p> <p>爱国情怀：结合信息技术发展，展示国家科技成就，激发学生爱国情怀。</p> <p>责任担当：强调信息安全与网络素养，培养学生的社会责任感和公民意识。</p>

（13）《大学语文》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：树立正确的理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑；培养****培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，增强文化自觉和文化自信，不断完善道德品质和人格修养；</p> <p>知识目标：掌握必要的语音、词汇、语法、语篇和语用知识，能识别和理解语言的思维方式和思维特点；认识和掌握祖国语言文字运用的基本规律，能够通过语文学习获得文化知识，理解文化内涵，汲取文化精华</p>

	<p>能力目标：能通过语言习得和感悟，掌握必要的语文基本技能，积累较为丰富的语言材料和言语活动经验，形成良好的语感，增强思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性，提升自身思维的逻辑性、思辨性与创新性；能运用基本的语言规律和逻辑规则，运用联想和想象，获得对语言和文学形象的直觉体验，培养独立思考、逻辑推理、信息加工的能力；会比较、辨识、分析、归纳和概括基本的语言现象，学会自觉分析和反思自己的言语实践活动经验，提高语言运用能力。</p>
教学内容	<p>模块一 个人与国家</p> <p>任务 1.1 《诗经》；</p> <p>任务 1.2 楚辞；</p> <p>任务 1.3 《都江堰》；</p> <p>任务 1.4 《冷雨》；</p> <p>任务 1.5 《炉中煤》；</p> <p>任务 1.6 《菩萨蛮·黄鹤楼》</p> <p>模块二 个人与社会：</p> <p>任务 2.1 老子文章思辨性特点及其现实意义；</p> <p>任务 2.2 《春江花月夜》；</p> <p>任务 2.3 《前赤壁赋》；</p> <p>任务 2.4 《奕喻》；</p> <p>任务 2.5 《人间词语》；</p> <p>任务 2.6 为春茶设计作品撰写推广文案。</p> <p>模块三 人与自然：</p> <p>任务3.1 《南吕一枝花·杭州景》；</p> <p>任务3.2 《风波》；</p> <p>任务3.3 《吐鲁番情歌》；</p> <p>任务3.4 《春夜宴诸从弟桃李园序》；</p> <p>任务3.5 《短歌行》</p> <p>模块四 人与人之间：</p> <p>任务4.1 《论语》；</p> <p>任务4.2 《孟子》；</p> <p>任务4.3 《百合花》；</p> <p>任务4.4 《红楼梦》</p> <p>模块五 积淀修身：</p> <p>任务 5.1 《谏逐客书》；</p>

	<p>任务 5.2 《春之声》；</p> <p>任务 5.3 《牡丹亭》；</p> <p>任务 5.4 《读书与书籍》；</p> <p>任务 5.5 《赠与今年的大学毕业生》；</p> <p>任务 5.6 《口语交际》；</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：学校具有研学基地、非遗中心、茶旅楼、AAA级景区校园等实训实验条件。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）</p>
思政元素	<p>中华民族共同体意识和人类命运共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神 and 严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p>

(14) 《大学英语》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：在习近平新时代中国特色社会主义思想的指导下，坚定拥护党的领导，践行社会主义核心价值观，具备深厚的爱国情感。注重质量、环保、安全，培养信息素养、工匠精神和创新思维。善于沟通，尊重他人，践行社会主义核心价值观。通过多元文化学习，树立共同体意识，增强文化自信，能用英语传播中华文化。养成守时、团结的精神，具备终身学习的能力。</p> <p>知识目标：储备日常生活及职场中必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，掌握英语听、说、读、看、写、译各项基本技能，为未来的职业发展奠定坚实基础。</p> <p>能力目标：能够准确运用英语进行口头和书面沟通，理解并尊重多元文化，拓宽国际视野，坚定文化自信，有效进行跨文化交际。同时，提升思维的逻辑性、思辨性和创新性，培养良好的自我管理和自主学习能力，形成终身学习的意识和能力。</p>

<p>教学内容</p>	<p>模块一： 校园生活</p> <p>任务 1.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）；</p> <p>任务 1.2 读、写、译（科学规划大学生生活）</p> <p>模块二： 树立梦想</p> <p>任务 2.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>任务 2.2 读、写、译（拥有梦想的重要性）</p> <p>模块三： 交际</p> <p>任务 3.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>任务 3.2 读、写、译（初探人际关系的建立）</p> <p>模块四： 学习能力养成</p> <p>任务 4.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>任务 4.2 读、写、译（如何管理自己的时间及形成高效学习机制）</p> <p>模块五： 求职</p> <p>任务 5.1 面试准备</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（面试的四个技巧）</p> <p>5.2 面试</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（华为的创业史及企业文化）</p> <p>职场文化（面试中的其他注意点）</p> <p>模块六： 入职</p> <p>6.1 与新同事见面</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（致新员工）</p> <p>6.2 熟悉工作环境</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（如何适应新工作）</p> <p>职场文化（入职第一天该问 HR 的几个问题）</p> <p>模块七： 职场生存（一）</p> <p>7.1 办公设备的使用</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（如何与同事相处）</p> <p>7.2 安排会</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p>
-------------	---

	<p>阅读（办公室闲聊的艺术）</p> <p>职场文化（公司部门的主要职能）</p> <p>模块八：职场生存（二）</p> <p>8.1 商务接待</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（商务接待礼仪及注意事项）</p> <p>8.2 建立商务关系</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（如何建立商务合作关系）</p> <p>职场文化（不可不知的职场电话礼仪）</p> <p>模块九：职场生存（三）</p> <p>9.1 商务谈判</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（谈判策略）</p> <p>9.2 市场营销</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（如何保持良好的商务合作关系）</p> <p>职场文化（说话是一门技巧）</p> <p>模块十职业发展</p> <p>10.1 跳槽</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（跳槽前的考量）</p> <p>10.2 升职</p> <p>看、听、说（词汇准备、口语及听力练习）</p> <p>阅读（机器人能代替人工作吗）</p> <p>职场文化（常见商务礼仪）</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用案例、任务、角色扮演等多元教学，应对课程挑战，培养分析、应用、审美及团队协作能力。</p> <p>2.教学手段：本课程采用多媒体教室授课，结合理论教学与实训操作，通过投影、课件、网络交流等多元教学手段，让学生在学中做，做中学，实现“教、学、做”一体化，同时培养学生的自主学习能力。</p> <p>3.教学资源：我们拥有丰富的教学资源，包括超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网及习题库等，为学生提供了全方位的学习支持。</p>
思政元素	<p>强化国家认同感、文化自信和道德品质。案例教学引导学生践行诚信、</p>

	友善等价值观。结合中西文化，增强文化自信，同时培养创新精神和实践能力。课程还注重国际视野培养，为未来职业发展打基础。这些思政元素不仅提升英语水平，更促进学生全面发展。
--	---

(15) 《中华优秀传统文化》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：本课程着重培养学生对党和国家的深厚情感，强化社会责任感，并激发对民族文化的崇敬。通过传统美德的传承，塑造学生高尚的道德品质与人文精神。同时，注重职业素养的塑造，引导学生形成积极人生态度和正确价值观，肩负起传承和弘扬中华文化的使命。</p> <p>知识目标：本课程要求学生掌握中华文化的基本要素、特征和精神，深入理解传统礼仪、美德及教育思想。学生将了解古代教育、习俗、主要哲学思想以及古代对外交流历史等，全面提升文化素养。</p> <p>能力目标：本课程培养学生鉴赏传统文化名篇的能力，并学会运用其智慧处理人际关系和社会问题。同时，培养从文化角度分析社会现象、解决生活与工作中实际问题的能力。</p>
教学内容	<p>模块一走入中华传统文化：任务中华优秀传统文化含义</p> <p>任务 1.1 文化的涵义；</p> <p>任务 1.2 中华优秀传统文化的主要内容；</p> <p>任务 1.3 中华优秀传统文化的特征；</p> <p>模块二诸子思想：任务诸子思想内涵及时代意义</p> <p>任务 2.1 儒家的主要观点，领悟“仁”的涵义；</p> <p>任务 2.2 “为仁由己”的人文精神；</p> <p>任务 2.3 道家的主要思想，“道”的涵义和精神；</p> <p>任务 2.4 墨家、法家主要代表人物，</p> <p>任务 2.5 墨子“兼爱”“非攻”等思想，“法术势”思想；</p> <p>任务 2.6 诸子思想的时代价值。</p> <p>模块三中国传统礼仪：任务中国传统礼仪特点及现代价值</p> <p>任务 3.1 中国传统礼仪的涵义、起源、发展；</p> <p>任务 3.2 中国传统礼仪制度；</p> <p>任务 3.3 中国传统礼仪特点；</p> <p>任务 3.4 中国传统礼仪的意蕴及现代价值；</p> <p>任务 3.5 东西方礼仪的主要差异。</p>

	<p>模块四中华传统美德：任务中华传统美德的意义和作用</p> <p>任务 4.1 中华传统美德的内容；</p> <p>任务 4.2 中华传统美德对于中华民族的意义；</p> <p>任务 4.3 中华传统美德对于当代的作用。</p> <p>模块五中国古典文学：任务中国古典文学特点成就及审美</p> <p>任务 5.1 古典诗歌发展历程；</p> <p>任务 5.2 古诗名篇；</p> <p>任务 5.3 古诗词欣赏水平；</p> <p>任务 5.4 诗歌应用。</p> <p>任务 5.5 文学合于历史而又从历史中分化出来的轨迹：熟知《史记》的艺术成就和司马迁的情感注入。</p> <p>任务 6.6 小说发展历程；小说欣赏。</p> <p>模块六中国传统艺术：任务中国传统艺术特点及文化素养</p> <p>任务 6.1 汉字的发展历史；汉字的独特美；</p> <p>任务 6.2 中国书法的历史；中国书法精神；</p> <p>任务 6.3 中国传统戏曲知识，传统戏曲作品欣赏。</p> <p>模块七中国传统民俗：任务优秀传统民俗及文化素养</p> <p>任务 7.1 中国传统服饰，汉服、旗袍的特点，汉服文化。</p> <p>任务 7.2 中国美食名饮知识，中国饮食的特点；</p> <p>任务 7.3 茶文化。</p> <p>任务 7.4 传统节日民俗，传统节日民俗习惯。</p> <p>模块八中国古代科技：任务中国古代科技成就与影响</p> <p>任务 8.1 四大发明对世界文明的贡献：《梦溪笔谈》、《天工开物》等科技名著；</p> <p>任务 8.2 中医的成就；</p> <p>任务 8.3 瓷器的历史与成就。</p>
教学要求	<p>1.教学方法：主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）</p>
思政元素	<p>爱国情怀、文化自信、和合精神、积极人生、健全人格、良好习惯的培养，传统美德的形成，文化品位的提高，精神世界的丰富，传承弘扬中华优</p>

	秀传统文化。
--	--------

(16) 《创新创业教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：培养创新思维、批判性思维，团队协作与领导力，社会责任感与道德意识，激发创新创业热情，持续学习提升，以应对市场变化。</p> <p>知识目标：掌握创新创业基础理论，了解国内外发展动态与成功案例，学习融资、知识产权保护等实用知识，掌握数据分析、商业模式设计等技能。</p> <p>能力目标：提升创新能力，将想法转化为实际操作；增强创业执行力，高效组织资源、规划时间；强化沟通协调能力，建立良好关系；提高风险评估与应对能力，确保项目顺利推进。</p>
教学内容	<p>模块一 创新与创业理念：创新的概念和重要性、创业精神的培养、创新与创业的区别和联系</p> <p>模块二 创业环境分析：经济环境、政策环境和社会环境对创业的影响、市场分析和竞争态势理解、行业发展趋势和机遇识别</p> <p>模块三 商业模式构建：商业模式的基本元素、价值主张、客户细分、渠道、收入来源等的构建、案例分析：成功的商业模式实例</p> <p>模块四 创业团队建设：团队组建与管理、领导力与团队协作、跨学科合作和多元背景的重要性</p> <p>模块五 创业计划书编写：创业计划书的结构和内容、财务预测和风险评估、融资策略和投资者沟通</p> <p>模块六 创新思维与决策：设计思维和问题解决技巧、创新决策过程、创新实验和原型制作</p> <p>模块七 法律与伦理：创业相关的法律法规、企业社会责任和伦理经营、知识产权保护</p> <p>模块八 实战演练与模拟：创业项目策划与实施、创业沙盘模拟、创业竞赛和实践活动</p> <p>模块九 创业成功案例研究：分析国内外知名创业案例、学习成功创业者的经验和教训</p> <p>模块十 失败与反思：创业失败的原因分析、失败后如何调整和再创业</p>
教学要求	<p>1.教学方法：案例分析法，研究成功与失败案例，了解创新创业运作。项目式学习，参与真实或模拟项目，培养解决问题能力。</p> <p>互动讨论，分享观点，促进知识深化。</p> <p>角色扮演，体验不同角色，提高同理心和沟通能力。</p>

	<p>2.教学手段：利用信息技术工具，如在线教育平台，支持混合式教学。依托实验实训设备，如创新创业孵化基地，实践创新创业理念。邀请专家讲座，配备导师制度，提供个性化指导。</p> <p>3.教学资源：涵盖教材、学习平台、PPT、视频、习题库及创新创业孵化基地等。</p>
思政元素	<p>强调创新创业活动应服务于社会主义核心价值观，引导学生在追求个人价值实现的同时，积极贡献于社会和国家的发展大局。在案例分析、角色扮演等教学环节中，突出那些体现社会责任、诚信守法、公平正义等价值观的创新创业故事，使学生的学习过程中受到正面价值观的熏陶。</p>

(17) 《美育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	<p>素质目标：《美育》教学旨在培养高职学生高雅的审美情操，塑造良好的艺术修养，并引导他们形成正确的审美观。通过美育熏陶，学生将提升文化素养，形成健康向上的审美情趣，展现独特的人文魅力。</p> <p>知识目标：在《美育》课程中，学生将系统学习艺术理论知识，掌握美术、音乐、舞蹈等艺术门类的基本概念与发展脉络。同时，培养艺术鉴赏能力，提升审美水平，并了解与艺术相关的就业创业知识，为未来职业规划打下坚实基础。</p> <p>能力目标：《美育》教学注重培养学生的观察力、想象力和创造力，鼓励他们发现美、创造美。学生将通过艺术实践活动，锻炼艺术表现能力，增强自信心。同时，提升团队协作与沟通能力，培养学生在集体中发挥作用的能力，为未来的职业发展做好准备。</p>
教学内容	<p>模块一 美学基础与理论</p> <p>任务 1.1 美学基础理论知识；</p> <p>任务 1.2 中外美学鉴赏知识</p> <p>模块二 艺术类型鉴赏：</p> <p>任务 2.1 美术鉴赏（讲解绘画、雕塑、摄影等美术门类的基本特点和艺术表现手法。组织学生欣赏中外经典美术作品，如《蒙娜丽莎》、《大卫像》等。）</p> <p>任务 2.2 音乐鉴赏（介绍音乐的基本元素和构成，如旋律、节奏、和声等。）</p> <p>任务 2.3 舞蹈鉴赏（阐述舞蹈的基本形式和风格，如芭蕾舞、现代舞、民族舞等。组织学生观看舞蹈表演，感受舞蹈艺术的魅力。）</p>

	<p>任务 2.4 戏剧鉴赏（介绍戏剧的基本要素和类型，如话剧、歌剧、舞剧等。引导学生分析戏剧作品的主题、人物和情节。）</p> <p>模块三 艺术创作与实践：</p> <p>任务 3.1 艺术创作基础（介绍艺术创作的基本方法和技巧，如素描、色彩运用、音乐创作等。鼓励学生进行艺术创作实践，如绘画、手工制作、音乐创作等。）</p> <p>任务 3.2 艺术实践活动（组织学生参加艺术展览、音乐会、舞蹈演出等实践活动。引导学生参与艺术社团和团队项目，提高团队协作和沟通能力。）</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用反转课堂、案例教学等方法，鼓励学生参与讨论和创作。</p> <p>2.教学手段：运用多媒体教学、网络教学平台，同时建设艺术创作室，提供实践操作的场所</p> <p>3.教学资源：除了选用权威教材，还利用网络资源、艺术作品库和实践教学基地，为学生提供丰富的学习材料和机会</p>
思政元素	<p>爱国主义教育：通过欣赏和讲解具有爱国主义思想的艺术作品，如中国画、雕塑、建筑等，引导学生感受中华文化的魅力和价值，增强民族自豪感和爱国情感。</p> <p>社会主义核心价值观教育：将社会主义核心价值观融入美育教学中，通过艺术作品、文化活动等方式，引导学生树立正确的价值观念和道德观念，培养良好的社会责任感和公民意识。</p> <p>文化自信教育：介绍和比较不同国家和地区的文化特色和艺术形式，让学生了解和尊重多元文化，培养跨文化交流的能力和自信心。</p> <p>道德教育：通过分析艺术作品中的道德问题和人物形象，引导学生思考道德原则和价值观，培养良好的道德品质和行为习惯。</p> <p>创新思维教育：鼓励学生进行艺术创新实践，通过艺术创作激发学生的想象力和创造力，培养解决问题的能力 and 创新精神。</p>

（二）专业（技能）课程

（1）《烹饪基本训练》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.树立热爱祖国烹饪事业的职业态度； 2.具备爱岗敬业的职业道德，规范操作意识、团结协作精神。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握饮食营养与卫生安全知识；

	<p>2.掌握刀工、勺工的基础知识；</p> <p>3.掌握烹饪技法的操作原则。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能完成勺工、刀法、水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等技法操作；</p> <p>2.能根据烹饪需要完成上浆、挂糊、着色等辅助烹饪技法；</p> <p>3.能根据烹饪需要自主合理使用调味技法。</p>
教学内容	<p>模块一 概论：</p> <p>任务 1.1 中国烹饪概述；任务 1.2 刀工与翻锅原理概述</p> <p>模块二 调味基本功</p> <p>任务 2.1 调味的生化基础；任务 2.2 调味料种类；任务 2.3 调味的作用原则；任务 2.4 基本味型调味</p> <p>模块三 刀工基本功</p> <p>任务 3.1 白萝卜蝉翼片训练；任务 3.2 白萝卜银针丝训练；任务 3.3 胡萝卜银针丝训练；任务 3.4 花色刀工拼盘训练</p> <p>模块四 翻锅基本功</p> <p>任务 4.1 小翻锅基本功训练；任务 4.2 推拉翻基本功训练；任务 4.3 大翻锅基本功训练；任务 4.4 旋锅基本功训练；任务 4.5 出菜技巧训练</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采取以精讲多练为主，其他方式（情景模拟，小组实操）等相结合的教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多媒体+课件、交流讨论+实操演练，以及边讲+边看+边做+边讨论等多种教学手段。</p> <p>3.教学资源：教材+参考书目+超星学习通</p>
思政元素	<p>中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神 and 严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p>

（2）《餐饮概论》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <p>1.树立热爱祖国烹饪事业的职业态度；</p> <p>2.具有一定的信息、审美和人文素养。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.掌握中国传统烹饪文化；</p> <p>2.掌握中国传统烹饪技巧；</p> <p>3.熟悉中国餐饮文化。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能完成基本的味型调制；</p> <p>2.能够进行简单的餐饮产品的设计开发；</p> <p>3.能初步设计和组织宴席宴会。</p>
教学内容	<p>模块一 中国烹饪概述：</p> <p>任务 1.1 中国烹饪的意义及特征；任务 1.2 中国烹饪的地位及学科体系</p>

	<p>模块二 中国烹饪起源与发展史： 任务 2.1 中国烹饪起源及古代烹饪发展状况；任务 2.2 当代中国烹饪概况</p> <p>模块三 烹饪作业的三要素： 任务 3.1 烹饪三要素内容；任务 3.2 烹饪三要素运用</p> <p>模块四 中国基本工艺： 任务 4.1 中国烹饪工艺流程；任务 4.2 中国烹饪加工工艺；任务 4.3 烹调方法；任务 4.4 其他工艺</p> <p>模块五 中国菜肴风味流派： 任务 5.1 中国菜肴风味流派的形成；任务 5.2 宫廷菜；任务 5.3 官府菜；任务 5.4 地方风味、民间风味；任务 5.5 民族风味、寺院风味；任务 5.6 黄河文化流域；任务 5.7 中国少数民族菜肴风味</p> <p>模块六 中国烹饪文化： 任务 6.1 烹饪典籍文化；6.2 烹饪养生文化；6.3 中国宴席文化</p> <p>模块七 中国烹饪艺术： 任务 7.1 中国菜肴的美化艺术；任务 7.2 中国菜肴的审美鉴赏；任务 7.3 中国菜肴的命名艺术</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采取以精讲为主，其他方式（情景模拟，小组讨论）等相结合的教学方法。</p> <p>2.教学手段：采用多媒体+课件、交流讨论+实操演练，以及边讲+边看+边做+边讨论等多种教学手段。</p> <p>3.教学资源：教材+参考书目+超星学习通</p>
思政元素	中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

（3）《烹饪化学》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <p>（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。</p> <p>（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。</p> <p>（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。</p>

	<p>(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯，具有一副好身体。</p> <p>(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。</p> <p>知识目标:</p> <p>(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。</p> <p>(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。</p> <p>(3) 掌握饮食营养与卫生安全知识，以及食品烹饪过程中发生的变化。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。</p> <p>(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。</p> <p>(3) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。</p> <p>(4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。</p> <p>(5) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。</p> <p>(6) 具有餐饮产品设计开发能力。</p>
教学内容	<p>模块一 个人与化学变化: 任务 1.1 《化学与生活》；任务 1.2 化学的研究方向；任务 1.3 化学在烹饪中的概况。</p> <p>模块二 研究自然界基本物质水: 任务 2.1 烹饪中的水；任务 2.2 水的活度 2.3 加工工程中食品水分的变化；任务 2.4 烹饪原料及其制品的水分。</p> <p>模块三 食物中重要三大物质的变化: 任务3.1 糖类的变化；任务3.2 蛋白质氨基酸的变化；任务3.3 脂类的变化；任务3.4 蛋白质的分类；任务3.5 糖类的分类；任务3.6脂类的重点变化；</p> <p>模块四 探索食品感官特性: 任务4.1 食品色素；任务4.2 食品呈现的香味变化；任务4.3食品酶促作</p>

	用；任务4.4 食物中矿物质、维生素的变化。 模块五 由量变转质变： 任务 5.1 食物烹饪中重点变化的展示；任务 5.2 加工过程中的变化；任务 5.3 高温中的反应变化。
教学要求	1.教学方法： 主要使用经典导读、体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。 2.教学手段： 采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）
思政元素	中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

（4）《饮食营养与配膳》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。</p> <p>（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。</p> <p>（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。</p> <p>（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯，具有一副好身体。</p> <p>（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。</p> <p>知识目标：（1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。</p>

	<p>(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。</p> <p>(3) 掌握饮食营养与卫生安全知识，以及食品烹饪过程中发生的变化。</p> <p>能力目标: (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。</p> <p>(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。</p> <p>(3) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。</p> <p>(4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。</p> <p>(5) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。</p> <p>(6) 具有餐饮产品设计开发能力。</p>
教学内容	<p>模块一 学习生活中健康方式: 任务 1.1 健康的生活方式；任务 1.2 我国的健康概况；任务 1.3 健康生活的重要性；任务 1.4 健康与营养的重要性。</p> <p>模块二 走进营养时代: 任务 2.1 营养的概念；任务 2.2 营养与身体变化 2.3 缺发病生活案例；任务 2.4 营养在生活中的案例（营养师的生活）。</p> <p>模块三 营养知识点的积累: 任务3.1 能量的变化；任务3.2 蛋白质的基本知识；任务3.3 脂类的基本知识；任务3.4 碳水化合物的基本知识；任务3.5 维生素、矿物质和水；任务3.6 营养素缺乏的危害；</p> <p>模块四 各类人群的膳食指南: 任务4.1 认识人生变化的重要阶段；任务4.2 孕妇的生理特点与膳食搭配；任务4.3 婴幼儿的膳食指南与特点；任务4.4 学龄期儿童的膳食指南与特点；任务4.5 青少年时期的膳食特点与指南；任务4.6 老人时期的膳食特点与指南；任务4.7 高血压人群的膳食特点与指南；任务4.8 素食主义者的膳食指南与特点。</p> <p>模块五 膳食评价与配餐: 任务5.1 认识配餐工作；任务5.2 配餐的编制流程与方法；任务5.3 配餐食谱的制定与实施；任务5.4 针对不同人群的配餐设计；任务5.5 配餐工作的未来前景。</p> <p>模块六 营养信息的应用: 任务6.1 了解营养信息的来源；任务6.2 科学分析营养膳食；任务6.3 营养信息的咨询与评价；任务6.4 食品标签的设计与应用；任务6.5 宣讲与练习。</p>
教学要求	<p>1.教学方法: 主要使用体验式教学、案例教学、发现教学法、任务驱动教学等教学方式，使用启发式、讨论式、探究式等教学方法。</p> <p>2.教学手段: 采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p>

	3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、茶艺实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、习题库等）
思政元素	中华民族共同体意识和人类命运共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

（5）《中式面点工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；具备基本的劳动意识，树立正确的劳动观念；具备初步的筹划思维，形成必备的劳动能力；养成良好的劳动习惯，塑造基本的劳动品质和创新意识；培育积极的劳动精神，弘扬劳模精神和工匠精神。</p> <p>知识目标：掌握基本中式面点知识，学会冷水、温水发酵方法、运用擀的手法制作各种皮制，学会各种制品的抱制手法如饺子、包子、酥等常规手法，学会各种馅心的制作方法，运用个在馅心的烹饪手法训练熟记于心，掌握熟练的成型工艺，最后还要学会面点工艺的成本核算知识。</p> <p>能力目标：掌握基本的中式面点基本知识，熟悉各种分类适合做什么制品，学会冷水、温水发酵的基本方法，掌握个成型造型饺子类、包子类造型。学会不同的制馅心方法，不同地域馅心制作有区别，掌握设备与工具、面点原料知识、成型工艺、制馅工艺、面团调制工艺、熟制工艺和成本核算知识，具备适应现代烹饪技术环境下的教育方式、学习方式和工作方式的意识与能力。</p>
教学内容	<p>模块一：概述 1.1 中式面点概述 1.2 面点从业人员基本素质 1.3 食品营养和卫生常识 1.4 中华民族食俗基本知识</p> <p>模块二：设备与工具 2.1 常用设备 2.2 常用工具</p> <p>模块三：面点原料知识 3.1 皮坯原料 3.2 制馅原料 3.3 调辅料 3.4 食品添加剂</p> <p>模块四：成型工艺 4.1 成型前的基础操作技法 4.2 基础成型技法 4.3 其他成型技法</p> <p>模块五：制馅工艺 5.1 刀工处理 5.2 馅心拌制手法 5.3 调制成馅 5.4 调制甜馅</p> <p>模块六：面团调制工艺 6.1 水调面团 6.2 膨松面团 6.3 油酥面团 6.4 米粉面团 6.5 其他面团</p> <p>模块七：熟制工艺 7.1 熟制的作用与质量标准 7.2 熟制原理与成熟方法</p> <p>模块八：成本核算知识 8.1 成本核算基本知识量 8.2 主配料成本核算请</p>

教学要求	<p>1.教学方法：采用任务驱动、案例教学、精讲多练相结合等；</p> <p>2.教学手段：采用多种方法的组合教学手段，理论与实践结合；</p> <p>3.教学资源：硬件资源有手机、电脑、多媒体教室、烹饪专业实训室，软件资源有超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站。</p>
思政元素	<p>中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p>

(6) 《宴会设计实务》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；培养学生的爱岗敬业精神及吃苦耐劳的精神，精益求精的工匠精神，一定的审美和人文素养；以适应我国饭店业和餐饮业经营管理飞速发展的趋势，使学生成为一名称职的高级管理和实践操作的合格人才。</p> <p>知识目标：全面系统地了解宴席的基础理论知识；理解宴会的促销、经营、预订等原理及程序；掌握各式宴会的环境、菜单设计；掌握宴席摆台与服务程序设计及服务标准知识。</p> <p>能力目标：通过该课程的学习，懂得如何设计一个主题宴席；会根据不同主题制作一桌宴席；会根据不同的宴席进行摆台；能根据不同的宴席进行讲解与推介；能对宴席进行开发与创新。</p>
教学内容	<p>模块一 宴席设计概述</p> <p>第一节宴席的起源与演变；第二节宴席的特征与作用；第三节现代宴席格局与内容；第四节宴席的改革与发展趋向</p> <p>模块二 宴席菜肴与菜单设计</p> <p>第一节宴席菜肴设计的原则和配备方法；第二节宴会部组织机构的设置；第三节宴席菜单的设计与制作</p> <p>模块三 宴席菜单设计实例</p> <p>第一节餐桌服务式宴席菜单实例</p> <p>第二节自助餐宴席菜单实例</p> <p>模块四 宴席台面与主题宴会设计</p> <p>第一节宴席台面与主题宴会设计；第二节宴席席位安排与台形设计；第三节主题宴会的开发与设计</p> <p>模块五 中式菜品开发概述：第一节中式菜品开发的现状；第二节中式菜品开发的原则；第三节中式菜品开发的流程</p> <p>模块六 菜品开发的创作思路：第一节模仿是创新的基础；第二节变化是创新的核心；第三节借鉴是创新的关键</p> <p>模块七 菜品开发的基本方法：第一节烹饪原料的开发与利用；第二节调制技艺的开发与变化；第三节 XX 结合的开发创新</p> <p>模块八 烹调工艺的开发与创新：第一节造型工艺的开发与创新；第二节烹制工艺的开发与创新；第三节乡土菜品的引进与开发；第四节菜品开发示例</p>

	<p>模块九 面点工艺的开发与创新：第一节现代面点工艺开发的方向；第二节面点皮胚料的开发；第三节面点馅料调制的开发；第四节宴席面点的开发创新</p> <p>模块十 菜品与开发创新：第一节食品匹配出新产品；第二节器具变化出新品；第三节菜品装饰创新品</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用任务驱动、分组讨论、精讲多练、案例分析法；</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合；</p> <p>3.教学资源：硬件资源有手机、电脑、多媒体教室、烹饪专业实训室，软件资源有超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站。</p>
思政元素	<p>中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p>

(7) 《烹饪原料》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国，具有社会责任感；崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行职业道德准则和行为规范，具有社会餐饮参与意识；具备爱岗敬业的职业道德，良好的卫生习惯，规范的操作意识与团结协作精神；有健康的体魄和心理、健全的人格、精益求精的工匠精神，一定的审美和人文素养。</p> <p>知识目标：掌握基础的原料分类模式，掌握常见的植物性原料，掌握常见的动物性原料，掌握常见的调辅原料，掌握餐饮食品行业一定的就业创业知识和可持续发展理念。</p> <p>能力目标：能够掌握基础的分档取料能力，能够根据原料性质进行合理的切配，能够根据宴席要求进行原料搭配，能够掌握基础的原料搭配（简单的营养搭配，能够对原料进行品质鉴别并进行贮藏保存，能够根据原料性质进行合理的烹饪。</p>
教学内容	<p>模块一：植物性原料 任务 1.1 粮食类原料；任务 1.2 蔬菜类原料；任务 1.3 果品类原料；</p> <p>模块二：动物性原料 任务 2.1 畜类原料；任务 2.2 禽类原料；任务 2.3 水产品原料；任务 2.4 常见的野生动物原料；</p> <p>模块三：调辅类原料 任务 3.1 调味原料；任务 3.2 辅助原料；</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用任务驱动、分组讨论、精讲多练、企业导师进课堂与企业见习等</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合；</p> <p>3.实训条件：要求有电子大屏、翻页笔等电子设备，便于操作演示和知识点讲解；完备的灶灶、刀具、案台、厨具，能让学生进行实际操作，培养学生自主操作能力。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电子屏、实训室）； 软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络课程资源等）</p>

思政元素	爱国情怀、文化自信、和合精神、积极人生、健全人格、良好习惯的培养，传统美德的形成，文化品位的提高，精神世界的丰富，传承弘扬中华优秀传统文化，学校“33753”育人体系，“12610”目标建设和职业教育。8、“12610”目标建设与诚信教育
------	---

(8) 《餐饮食品安全与控制》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。 2.有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握食品安全基础知识。 2.掌握餐饮行业相关岗位操作规范。 3.掌握《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力； 2.能正确掌握烹饪原料的品质鉴别； 3.能掌握烹饪原料的储存及烹饪技巧； 4.能根据烹饪原料的特点准确把握其在烹饪中的应用。 5.能根据食物中毒的特点准确把握预防食物中毒的相关措施。
教学内容	<p>模块一：走进“食品安全与操作规范”</p> <p>任务 1.1 认知“食品安全与操作规范”；任务 1.2 认知“食品安全与操作规范”与烹饪专业、烹饪岗位的关系</p> <p>模块二：食品污染及其预防控制</p> <p>任务 2.1 认知食品污染的概念；任务 2.2 认知食物污染的种类；任务 2.3 认知预防食物污染的途径及措施</p> <p>模块三：食品腐败变质及其预防措施</p> <p>任务 3.1 认知食品腐败变质的实质；任务 3.2 认知食品腐败变质的因素；认知预防食品腐败变质的控制措施</p> <p>模块四：食物中毒及其预防措施</p> <p>任务 4.1 细菌性食物中毒；任务 4.2 化学性食物中毒；任务 4.3 真菌性食物中毒；任务 4.4 动物性食物中毒；任务 4.5 植物性食物中毒</p> <p>模块五：烹饪原料的卫生</p> <p>任务 5.1 粮豆类原料的卫生；任务 5.2 蔬果类原料的卫生；任务 5.3 畜类原料的卫生；任务 5.4 禽类原料的卫生；任务 5.5 蛋奶类原料的卫生；任务 5.6 水产品原料的卫生</p> <p>模块六：餐饮相关岗位的食品安全生产操作规范</p> <p>任务 6.1 餐饮从业人员的健康管理及培训考核要求；任务 6.2 餐饮相关岗位的食品安全生产操作规范</p> <p>模块七：餐饮食品安全法律级标准规范</p> <p>任务 7.1 认知《中华人民共和国食品安全法》；任务 7.2 认知《餐饮服务食品安全操作规范》；任务 7.3 认知《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》</p>
教学要求	1.教学方法： 采用案例教学、分组讨论、讲授法，情境教学法，任务型

	<p>教学法</p> <p>2.教学手段：采用多种现代化教学手段，线上线下结合，理论与实践结合。</p> <p>3.实训条件：利用媒体，网络课程、大数据平台等手段，依托慕课、职教云平台等网络教学手段，构建真实、开放、交互、合作的教学环境</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）</p>
思政元素	爱国情怀、诚实守信、廉洁自律、勤俭节约、爱岗敬业、文化素养的培养，培养正确的人生观、价值观、世界观，创造有价值的社会主义核心价值观。

(9) 《餐饮美学基础》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <p>(1) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有严明的纪律意识、良好的职业道德，具有社会责任感和社会参与意识，形成一个好品行。</p> <p>(2) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好，具有良好的职业形象。</p> <p>知识目标：</p> <p>(1) 掌握菜品的基本造型搭配等相关知识。</p> <p>(2) 具有餐饮菜品食材色彩搭配相关知识。</p> <p>(2) 具有宴席设计美感的相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具有餐饮菜品美感和色彩搭配能力。</p> <p>(2) 具有餐饮菜品造型及空间设计感能力。</p> <p>(2) 具有餐饮产品设计开发能力。</p>
教学内容	内容包括美学与烹饪美学概述、烹饪与色彩、烹饪图案的形式美与构图、菜点造型艺术和饮食器具美学等。
教学要求	<p>1.教学方法：小组教学法：将全班同学分成 4-5 人的工作小组，小组工作按企业化开展，实行组长负责制。并在班级内开展小组竞赛活动，培养学生的团队意识和协作能力，提高学生自我管理能力。</p> <p>2.教学手段：多种方法的组合教学手段：全部教学在烹调实训室上课，理论教学和实训操作相结合。授课采用演示、现场指导，学生交流讨论，以及边讲、边看、边做、边讨论等多种教学手段，在做中学，在学中做，做到“教、学、做”一体化，同时注重培养学生的自主学习能力。</p> <p>3.教学资源：实训室、智能教师、校内为实训基地、先进教材、超星学习通、网络 APP 等。</p>
思政元素	中华民族共同体意识和人类共同体意识；中华优秀传统文化、爱岗敬业、诚实守信；助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。

(10) 《中式烹调工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
<p>教学目标</p>	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具备高度的职业道德和职业精神。 2. 具有良好的沟通和协调能力，能够与同事、上级和客户有效沟通。 3. 团队合作能力强，能够积极参与团队工作，共同完成任务。 4. 具备较强的组织与协调能力，能够合理安排工作流程和人员配置。 5. 有社会责任感，能够遵守法律法规和行业规范，维护行业形象。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知中式烹调技艺的基础性理论知识，包括食材知识、烹饪原理、调味原则等。 2. 掌握中餐菜肴制作的规范性流程、基本菜品标准、调味基本原则和方法。 3. 了解各地方菜系特色菜肴的制作工艺，拓宽知识面。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握中式烹调技术的基本程序和原则，能够运用所学知识解决实际问题。 2. 掌握基本菜品的烹调操作技能，能够胜任高星级饭店、宾馆及大型中餐餐饮企业厨房中炉台、切配、打荷、蒸灶岗位的工作。 3. 具备良好的就业素质，能够将理论知识与实际操作相结合，形成良好的学风。 4. 提升学生分析与解决问题的能力，使其在今后的学习和工作中能够灵活应对各种挑战。 5. 培养学生的创业本领，为未来的职业发展打下坚实的基础。
<p>教学内容</p>	<p>模块一：基础理论知识</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪原料知识：菜肴制作时介绍各种烹饪原料的种类、特点、营养成分及选用原则，使学生了解原料对菜肴品质的重要性。 2. 烹饪工艺原理：讲解烹饪过程中的物理、化学变化，如火候、传热方式、调味原理等，为学生掌握烹饪技能提供理论依据。 3. 烹饪卫生与安全：强调食品安全意识，介绍烹饪过程中的卫生要求、操作规范及预防措施，确保学生养成良好的卫生习惯。 <p>模块二：烹饪基本技能</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工技能：教授学生掌握正确的握刀姿势、运刀方法以及基本刀法，如切、割、剁、劈等，为后续的烹饪操作打下基础。 2. 火候控制：讲解火候的种类、特点及应用，使学生能够根据菜肴的特点和要求合理控制火候，确保菜肴的色、香、味俱佳。 3. 调味技巧：介绍各种调料的性质、作用及使用方法，教授学生掌握基本的调味原则和方法，使学生能够根据菜肴的特点和口味要求进行调味。 <p>模块三：经典菜肴制作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 八大菜系特色菜肴：介绍中国八大菜系的特点、代表菜肴及制作方法，使学生了

	<p>解不同地域的烹饪风格和特色。</p> <ol style="list-style-type: none"> 酒店流行菜：教授学生制作当前酒店业流行的菜肴，如创意菜、融合菜等，培养学生的创新能力和市场适应能力。 传统名菜：选取具有代表性的传统名菜进行制作，如宫保鸡丁、鱼香肉丝等，使学生掌握经典菜肴的制作技巧。 <p>模块四：烹饪实践与创新</p> <ol style="list-style-type: none"> 烹饪实践：通过大量的实践操作，使学生熟练掌握烹饪技能，提高动手能力。 菜肴创新：鼓励学生进行菜肴创新，尝试将不同的食材、调料和烹饪技法进行组合，开发新的菜肴品种。
教学要求	<p>1.教学方法：启发式教学、项目导向式教学、互动式教学</p> <p>2.教学手段：多媒体教学、示范教学、实践教学、线上与线下相结合教学</p> <p>3.教学资源：</p>
思政元素	爱国情怀、诚实守信、爱岗敬业、惜福勤俭、文化素养的熏陶和培养

(11) 《黔菜制作》

课时及学分	黔菜制作 本课程 72 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 培养学生具备高度的职业道德和职业精神，尊重食材，珍惜劳动成果，对黔菜文化保持敬畏之心。 培养学生的团队合作精神和协作能力，能够在团队中发挥自己的优势，共同完成任务。 鼓励学生敢于尝试、勇于创新，能够在黔菜的基础上进行创新和改进，以适应现代人的口味需求。 了解黔菜的历史和文化，培养学生的社会责任感，让他们意识到传承和发展黔菜的重要性。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握黔菜的基本概念、特点、分类和代表性菜肴，了解黔菜的历史渊源和文化内涵。 教授学生黔菜制作的基本工艺学知识，包括刀工、火候、调味等基本原理和技巧。 介绍黔菜常用的食材种类、特点和选用原则，让学生了解食材对黔菜品质的重要性。 让学生了解黔菜的饮食文化和营养知识，能够在制作黔菜时注重营养搭配和健康饮食。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 通过实践操作和反复练习，让学生掌握黔菜制作的基本技能和技巧，能够独立完成黔菜的制作。 培养学生的创新思维和创新能 力，让他们能够在黔菜的基础上进行创新和改进，开发出新的黔菜品种。 通过品鉴黔菜、分析菜肴的优缺点，培养学生的鉴赏能力和审美能力，提高他们

	<p>的烹饪水平。</p> <p>4. 培养学生的学习能力和适应能力，让他们能够不断学习和掌握新的知识和技能，适应行业的发展变化。</p>
教学内容	<p>模块一：黔菜概述</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黔菜的历史与文化背景：介绍黔菜的发展历程、地域特色以及与当地文化的紧密联系。 2. 黔菜的特点与风味：阐述黔菜的主要特点，如酸辣、鲜香、醇厚等，以及独特的口味风格。 <p>模块二：黔菜原料与食材</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黔菜常用食材介绍：包括肉类、蔬菜、海鲜、干货等各类食材的特点和选用原则。 2. 黔菜特色食材的识别与选用：重点介绍黔菜中特有的食材，如贵州的野生菌类、特色辣椒等。 <p>模块三：黔菜烹饪技艺</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基本烹饪技能：包括刀工、火候控制、调味等基本的烹饪技能。 2. 黔菜特色烹饪技法：介绍黔菜中特有的烹饪技法，如酸汤烹饪、辣子烹饪等，并教授其实践操作。 <p>模块四：黔菜经典菜肴制作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黔菜代表性菜肴：选取黔菜中具有代表性的经典菜肴，如酸汤鱼、辣子鸡、苗家酸肉等，详细讲解其制作流程和技巧。 2. 黔菜特色小吃：介绍黔菜中独特的小吃，如豆腐圆子、丝娃娃等，让学生了解和体验黔菜的多样性。 <p>模块五：黔菜饮食文化与营养</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黔菜饮食文化：介绍黔菜的饮食文化，包括餐桌礼仪、饮食习俗等，让学生更加深入地了解黔菜的文化内涵。 2. 黔菜营养知识：分析黔菜的营养成分和营养价值，引导学生关注饮食健康，合理搭配食材。
教学要求	<p>1.教学方法：启发式教学、项目导向式教学、互动式教学</p> <p>2.教学手段：多媒体教学、示范教学、实践教学、线上与线下相结合教学</p> <p>3.教学资源：</p>
思政元素	<p>社会核心价值观教育.爱国主义教育.诚信教育.法律意识教育.道德意识教育.德智体美劳全面发展教育</p>

(12) 《黔味小吃制作》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；树立正确的人生观、价值观、世界观；具有勤思考、善动手和敢为人先的创新意识；具有创造价值、服务国家、服务人民的责任感；具有终身学习和自我创新发展意识以及遵纪守法、诚实守信、善于合作的职业素养和操守。</p>

	知识目标： 掌握黔味面点的基本知识；理解餐饮门店(企业)在实际运营中对餐饮产品成本核算的重要性；能对各种烹饪主料、配料、调料、燃料、半成品、成品进行加工和制作；
教学内容	黔味面点第一部分：基础理论： 一章 黔味道面点味特色介绍；二章 黔味面点特色原料与器具介绍；三章 黔味面点制作工艺简介 项目一： 膨松面团类品种； 品种实训、三丁包子、萝卜丝包子、象形包子：刺猬包子、佛手包、全鱼包子、钳花包子、套包子 各式卷子：、寿字卷子、四喜卷子、蝴蝶卷子、菊花卷子 各式夹子：桃夹子、蝴蝶夹子 第二章 水调面团类品种 花式蒸饺：眉毛饺、鸳鸯饺、冠顶饺、鸽饺、四喜饺、兰花饺、桃饺、白菜饺、知了饺、草帽饺 其他制品：翡翠烧卖、糯米烧卖、蟹黄汤包、豆苗饼
教学要求	1.教学方法： 采用案例教学、任务驱动、分组讨论、实操训练、企业实习等。 2.教学手段： 线上与线下结合，理论与实践结合。 3.实训条件： 学校建有具备热菜、凉菜、烧腊、中点、西点功能实操制作间和仓储间，确保实训条件。 4.教学资源： 硬件资源(手机、电脑、多媒体教室、各类烹饪功能实训室)；软件资源(超星学习通平台、教学PPT、教学视频、教学资源网、习题库等)。
思政元素	爱国情怀、诚实守信、爱岗敬业、惜福勤俭、文化素养的熏陶和培养

(13) 《西式面点工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 1. 树立学生对烘焙行业的职业道德意识。 2. 培养学生的创新意识和艺术审美能力。 3. 树立学生对食品安全与卫生的重要认识。 4. 培养学生对顾客需求的敏感度和服务意识。 知识目标： 1. 掌握西式面点工艺的基本理论与概念。 2. 掌握不同种类西式面点的制作方法和技巧。 3. 掌握食品安全与卫生管理的基本知识。 4. 掌握西式面点的质量控制和标准。 能力目标： 1. 能独立完成各种西式面点的制作。 2. 会分析和解决面点制作中的实际问题。 3. 会熟练使用西式面点制作的工具和设备。 4. 能进行有效的团队协作与沟通。
教学内容	模块一：西式面点工艺概述 任务 1：了解西式面点的定义与分类 学习西式面点的基本概念和主要分类

	<p>了解西式面点在烘焙行业中的地位</p> <p>任务 2：认识西式面点的发展历史与现状</p> <p>了解西式面点的发展历史</p> <p>分析当前西式面点的流行趋势</p> <p>模块二：面团制作</p> <p>任务 1：掌握面团的基本配方与制作方法</p> <p>学习面粉、酵母、水、糖、盐等原料的作用</p> <p>掌握面团的基本配方</p> <p>任务 2：进行面团的发酵与整形</p> <p>学习面团发酵的过程与影响因素</p> <p>掌握面团的整形技巧</p> <p>模块三：酥皮与混酥制作</p> <p>任务 1：学习酥皮面团的制作</p> <p>掌握制作酥皮面团的技巧</p> <p>任务 2：掌握混酥面团的制作</p> <p>学习制作混酥面团的方法</p> <p>任务 3：进行酥皮和混酥面点的制作</p> <p>制作酥皮点心和混酥点心</p> <p>模块四：西式蛋糕制作</p> <p>任务 1：了解蛋糕的基本类型与特点</p> <p>认识不同类型的蛋糕及其特点</p> <p>任务 2：掌握蛋糕制作的基本配方与方法</p> <p>学习蛋糕的配方和制作流程</p> <p>任务 3：进行蛋糕的装饰与呈现</p> <p>掌握蛋糕的装饰技巧</p> <p>学习蛋糕的艺术呈现</p> <p>模块五：酵母类面点制</p> <p>任务 1：学习酵母类面点的制作方法</p> <p>掌握酵母类面点的发酵与制作技巧</p> <p>任务 2：进行各种酵母类面点的实际操作</p> <p>制作各类酵母面点，如面包、甜甜圈等</p> <p>模块六：馅料与装饰</p> <p>任务 1：学习各种馅料的制作</p> <p>掌握不同类型馅料的配方与制作方法</p> <p>任务 2：掌握面点装饰的技巧</p> <p>学习面点装饰的方法与技巧</p> <p>模块七：食品安全与卫生管理</p> <p>任务 1：学习食品安全管理的基本知识</p>
--	---

	<p>掌握食品安全的相关法规与标准</p> <p>任务 2：了解卫生管理的基本方法</p> <p>学习厨房卫生管理的基本措施</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法：通过课堂讲授，系统讲解西式面点工艺的基本概念和理论；案例分析法：结合实际案例，分析和讨论面点制作中的问题和解决方案；讨论法：组织学生就特定问题进行讨论，激发学生的思维；实践教学法：组织学生进行实地操作和模拟练习，增强实践能力；小组合作学习法：将学生分成小组，通过团队合作完成任务，培养团队合作精神。</p> <p>2.教学手段：多媒体教学：利用 PPT、视频、电子白板等多媒体手段辅助教学，提高学生的学习兴趣；互动教学：通过提问、讨论、案例分析等方式，激发学生的积极思考和参与；实践操作：安排学生在校内外烘焙企业进行实习，实际操作与管理；在线学习平台：通过在线学习平台发布学习资源、布置作业并进行在线讨论；项目教学：通过实际项目的操作，锻炼学生的综合能力。</p> <p>3.教学资源：硬件资源：校内的模拟厨房与烘焙设施；多媒体教室设备（如投影仪、电子白板、音响系统等）；实验室设备（如烤箱、搅拌机、冷藏设备等）。</p> <p>软件资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等。</p>
思政元素	<p>社会主义核心价值观、树立四个自信、培养自主创新意识、强化使命感与责任感、树立正确的价值观、健全人格、良好习惯的培养，职业技能的习得；红色文化、工匠精神、民族文化育人。</p>

（14）《烘焙面包制作》

课时及学分	本课程 4 学时，72 学分
教学目标	<p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；传承传统美德，提高道德品质。良好的职业道德和职业素养，良好的身心素质和人文素养健康的体魄和心理、健全的人格；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养。</p> <p>知识目标：了解烘焙面包制作；掌握烘焙面包的制作技巧；掌握烘焙面包的相关理论知识；掌握西式面点师的考核知识；掌握基本的烘焙面包配方；熟悉烘焙面包的设备。</p> <p>能力目标：能够熟练的制作基本的烘焙面包；能够根据客户的要求完成相对应的烘焙面包；能够在原有烘焙面包的基础上进行新的烘焙面包创新；能够通过西式面点师的考核，能够拿到职业技能等级证书。</p>
教学内容	<p>项目一 烘焙面包概述：任务 1.1 认识烘焙面包；任务 1.2 认识原料；任务 1.3 烘焙常用设备；</p> <p>项目二 面团制作：任务 2.1 直接法面团制作；任务 2.2 发酵种法面团制作；</p> <p>项目三 软式面包制作：任务 3.1 软式面包制作工艺；任务 3.2 各类软式面包制作；</p> <p>项目四 甜点面包制作：任务 4.1 甜点面包制作工艺；任务 4.2 各类甜点面包</p>

	<p>制作；</p> <p>项目五 吐司面包制作：任务 4.1 吐司面包制作工艺；任务 4.2 各类吐司面包制作；</p> <p>项目六 欧式面包制作：任务 4.1 欧式面包制作工艺；任务 4.2 各类欧式面包制作；</p> <p>项目七 起酥面包制作：任务 4.1 起酥面包制作工艺；任务 4.2 各类起酥面包制作；</p> <p>项目八 硬式面包制作：任务 4.1 硬式面包制作工艺；任务 4.2 各类硬式面包制作；</p>
教学要求	<p>1.教学方法：采用案例教学、任务驱动、分组讨论、专家讲座与企业见习等</p> <p>2.教学手段：线上线下结合，理论与实践结合；</p> <p>3.实训条件：要求有计算机、大屏、翻页笔等电子设备；不锈钢操作台、烤箱、焗炉、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等。</p> <p>4.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、西点实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络课程资源等）</p>
思政元素	<p>社会主义核心价值观、树立四个自信、培养自主创新意识、强化使命感与责任感、树立正确的价值观、健全人格、良好习惯的培养，职业技能的习得；红色文化、工匠精神、民族文化育人。</p>

（15）《厨政管理》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	<p>素质目标：1. 树立学生良好的职业道德意识。</p> <p>2. 培养学生团队合作精神和责任感。</p> <p>3. 树立学生对食品安全和卫生的重要认识。</p> <p>4. 培养学生对顾客需求的敏感度和服务意识。</p> <p>知识目标：1. 掌握厨政管理的基本理论与概念。</p> <p>2. 掌握餐饮管理的核心技能，包括菜单设计、成本控制、采购管理等。</p> <p>3. 掌握食品安全与卫生管理的基本知识。</p> <p>4. 掌握餐饮服务流程和质量管理的方法。</p> <p>能力目标：1. 能独立策划和组织餐饮活动。</p> <p>2. 会分析和解决实际餐饮管理问题。</p> <p>3. 会熟练应用现代信息技术进行餐饮管理。</p> <p>4. 能进行有效的团队管理与沟通。</p>
教学内容	<p>模块一：厨政管理概述</p> <p>任务 1：了解厨政管理的定义与重要性</p> <p>学习厨政管理的基本概念</p> <p>探讨厨政管理在餐饮业中的作用</p>

	<p>任务 2：分析餐饮业的发展趋势与现状</p> <p>调研当前餐饮行业的市场情况</p> <p>分析未来发展趋势</p> <p>模块二：菜单设计与管理</p> <p>任务 1：学习菜单的类型与特点</p> <p>了解不同类型菜单的用途和适用场合</p> <p>任务 2：掌握菜单设计的原则与步骤</p> <p>学习如何从市场调研、定位、菜品选择到菜单制作的完整流程</p> <p>任务 3：进行菜单成本核算与价格制定</p> <p>掌握菜品成本计算方法</p> <p>学习制定合理价格的策略</p> <p>模块三：成本控制</p> <p>任务 1：理解成本控制的基本概念</p> <p>学习成本控制在餐饮管理中的重要性</p> <p>任务 2：管理食材采购与库存</p> <p>学习如何有效采购和管理库存</p> <p>任务 3：分析与控制成本</p> <p>进行成本分析</p> <p>制定成本控制措施</p> <p>模块四：采购与供应链管理</p> <p>任务 1：学习采购管理的流程与策略</p> <p>了解采购流程及管理策略</p> <p>任务 2：选择与评估供应商</p> <p>学习如何评估和选择供应商</p> <p>任务 3：优化供应链管理</p> <p>学习供应链管理的优化方法</p> <p>模块五：人力资源管理</p> <p>任务 1：构建与管理厨房团队</p> <p>学习团队构建与管理方法</p> <p>任务 2：培训与评估员工</p> <p>制定员工培训计划</p> <p>进行绩效评估</p> <p>任务 3：理解劳动法规与安全管理</p> <p>学习相关法律法规</p> <p>掌握安全管理措施</p> <p>模块六：餐饮服务与质量管理</p> <p>任务 1：标准化服务流程</p> <p>学习餐饮服务流程与标准</p>
--	--

	<p>任务 2：管理客户关系 学习客户关系管理方法</p> <p>任务 3：实施质量控制与改进措施 学习质量控制的基本方法 制定改进措施</p> <p>模块七：信息化管理</p> <p>任务 1：应用餐饮管理软件 学习常用餐饮管理软件的使用</p> <p>任务 2：数据分析与决策支持 学习数据分析方法 掌握如何利用数据进行决策</p>
教学要求	<p>1.教学方法：讲授法：通过课堂讲授，系统讲解厨政管理的基本概念和理论；案例分析法：结合实际案例，分析和讨论厨政管理中的问题和解决方案；讨论法：组织学生就特定问题进行讨论，激发学生的思维；实践教学法：组织学生进行实地考察和模拟练习，增强实践能力；小组合作学习法：将学生分成小组，通过团队合作完成任务，培养团队合作精神。</p> <p>2.教学手段：多媒体教学：利用 PPT、视频、电子白板等多媒体手段辅助教学，提高学生的学习兴趣；互动教学：通过提问、讨论、案例分析等方式，激发学生的积极思考和参与；实践操作：安排学生在校内外餐饮企业进行实习，实际操作与管理；在线学习平台：通过在线学习平台发布学习资源、布置作业并进行在线讨论；项目教学：通过实际项目的操作，锻炼学生的综合能力。</p> <p>3.教学资源：硬件资源：校内的模拟厨房与餐厅设施；多媒体教室设备（如投影仪、电子白板、音响系统等）；实验室设备（如厨具、烹饪设备、冷藏设备等）。</p> <p>软件资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、教学资源网、题库等）。</p>
思政元素	<p>社会主义核心价值观，树立四个自信、培养自主创新意识、强化使命感和责任感、树立正确的价值观、健全人格、良好习惯的培养，职业技能的习得；红色文化、工匠精神、民族文化育人。</p>

（三）岗位实习要求

严格执行教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定（修订）》（教职成〔2021〕4号）、贵州省教育厅等八部门关于印发的《职业学校学生实习管理规定》（黔教发〔2022〕14号），根据学院学生岗位实习管理办法等有关要求，组织好认识实习、岗位实习。

根据专业人才培养方案要求，烹饪工艺与营养专业岗位实习 6 个月以上，安排在第五、六学期。实习期间安排专门校内外实习指导教师，建立指导教师、辅导员、实习单位、学生及家庭定期信息通报工作机制，定期走访实习单位，掌握学生岗位实习现状。

主要实习岗位为面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业，如切配、荷台、水案、

主案、副案等岗位。

实习企业如表 8-11。

表 6-3 实习企业、岗位一览表

序号	企业名称	实习岗位	备注
1			
2			

（四）毕业设计要求

毕业设计是高等职业技术学院教学计划中的一个重要的实践性教学环节，其目的是培养学生综合运用所学的基本理论、专业知识和基本技能，提高分析问题、解决问题的能力 and 初步进行科学研究的能力；培养优良的思想品质和探求真理的科学精神，提高学生的综合素质。为使烹饪工艺与营养专业毕业设计工作顺利进行，特制定本实施方案。

1. 毕业设计的内容和形式

学生必须针对在实习基地进行专业顶岗实习来完成毕业设计，内容应与毕业实习相关。毕业设计的形式应结合本专业的就业岗位及全国职业院校技能大赛（烹饪赛项）竞赛内容来确定，重点考核在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。

2. 毕业设计的要求

（1）对学生的要求

毕业设计按照《黔南民族职业技术学院关于毕业设计工作的规定》的要求，在规定时间内完成并接受审核或答辩。毕业设计成绩不合格，不予毕业。

（2）对指导教师的要求

①指导学生选好题目，制定作品实施进度，帮助学生了解有关选题在实际应用中和学术研究中的情况；

②开列选题所需要的参考书目，指导学生查阅文献、资料和整理数据；

③审定毕业设计的计划与写作提纲；

④对学生作品进行经常性的检查、并做出技能技术指导、答疑等工作；

⑤审定、批阅作品，写出评语，初评成绩，参加答辩与评审。

七、教学进程总体安排

（一）课程学时结构

单位：学时

表 7-1 课程学时结构

课程属性	课程类型	理论教学	实践教学	合计	占总学时比例（%）
必修	公共必修课	338	260	598	22.74
	专业基础课	132	100	232	8.82
	专业核心课	146	250	396	15.06
	集中实践课	36	1072	1108	42.13
选修	公共选修课	64	16	80	3.04
	专业拓展课	42	174	216	8.21
合计		758	1872	2630	
占总学时比例（%）		28.82	71.18		

（二）周教学时间分配表

（单位：周）

表 7-2 周教学时间分配表

学期 教学内容	累计周数	一	二	三	四	五	六
课内教学	70	16	18	18	18		
入学教育及军训	3	3					
学期考试	4	1	1	1	1		
岗位实习	35					19	16
毕业设计（论文）	4						4
毕业教育	0						
技能考核	1					1	
机动	3		1	1	1		
合计	120	20	20	20	20	20	20

（三）课程设置及教学进程安排表

详见附件 1

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1.队伍结构

专业学生人数与本专业教师人数比例不高于 25:1，双师素质教师占比不低于专业教师比 60%。其中专业教师须具备本专业相关学科背景（烹饪与营养教育、食品相关专业），同时专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

2.专业带头人

专业带头人具有较强的组织、管理和协调能力，具备丰富的教学、实践和教科研经验及较高的学术造诣，熟悉本专业的发展前沿和课程改革趋势。能够带领教学团队进行专业市场调研，确定人才培养目标、培养规格、制定工学结合的人才培养方案；带领教学团队构建基于工作过程系统化的课程体系，建设专业核心课程；具体负责教学团队中各位教师的发展方向、培训目标、培养措施，整体提高教学团队的建设水平；负责实训项目建设，保证理实一体的专业核心课程顺利实施；负责和企业联系，圆满完成社会服务任务。

表 8-2 专业带头人一览表

类别	姓名	性别	年龄	职务（职称）	学历/学位	职业资格证书	主要业绩	工作单位
校内专业带头人								
校外专业带头人	郝志阔	男	38	副教授	本科	一级中式烹调师	具备丰富的教学、实践和教科研经验及较高的学术造诣，数次担任省级、国家级技能大赛裁判	广东环境保护工程职业学院

3.专任教师

本专业专任教师均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱

之心。；具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

表 8-3 专任教师一览表

序号	姓 名	性 别	年 龄	最后学历 / 学位	专业技术职务	担任课程
1	郑博文	男	25	本科	助教	中式面点制作、黔菜制作
2	吴绍飞	男	29	本科	助教	烹饪原料、烹饪美学
3	姜永淦	男	31	本科	助教	食雕与冷菜制作、冷菜制作与拼摆工艺
4	黄保锦	男	28	本科	助教	烹饪基本功训练、食品营养与配餐
5	陈川	男	26	本科	助教	西式面点制作、烘焙面包制作
6	田玉平	男	25	本科	助教	烹饪化学、食品营养与配餐
7	施星宇	女	25	本科	助教	西式面点制作、烘焙面包制作
8	邓瑞星	男	29	硕士	讲师	中外饮食文化
9	田如意	男	31	硕士	讲师	中外饮食文化

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

表 8-4 兼职教师一览表

序号	姓名	性 别	年 龄	最后学历 / 学位	所在单位	职业资格证书	担任课程
1	罗祖翊	男	48	专科	黔南民族职业技术学院	高级中式烹调师	中国名菜、烹饪基本功训练、餐饮成本控制
2	杨其靖	男	42	专科	黔南民族职业技术学院	二级中式烹调师	黔味小吃制作、中式烹调工艺
3	郝志阔	男	38	本科	广东环境保护工程职业学院	一级中式烹调师	烹饪营养与卫生
4	叶小文	男	36	硕士	广东环境保护工程职业学院	一级中式烹调师	中式面点工艺

5	朱岸章	男	29	本科	广东环境保护工程职业学院	二级中式烹调师	烹饪原料
6	黄美能	男	51	专科	黔南州餐饮行业协会	一级中式烹调师	中国名菜

（二）教学设施

中式烹调实训室应面积大于 120 m²配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等、用于中式烹调相关课程的实训教学。

西式面点实训室应面积大于 120 m²，配备不锈钢操作台、烤箱、焗炉、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等、用于西式面点相关课程的实训教学。

1. 实训基地

序号	实训室名称	面积 (m ²)	主要实训项目
1	南区烹饪实训室	600	中餐热菜、中餐面点、
2	南区扩建实训室	400	中餐热菜、基本功、刀工
3	广黔实训基地粤菜师傅实训室	300	西式面点、烘焙面包制作

2. 校外实训基地

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作深度
1	中式面点校外实训基地	重庆兴红得餐饮管理有限公司	工学交替、岗位实习	
2	中式热菜校外实训基地	北京乡村基餐饮管理有限公司	工学交替、岗位实习	
3	中式热菜校外实训基地	美心食品（广州）餐饮管理有限公司	工学交替、岗位实习	
4	餐厅服务技能校外实训基地	宁波伯瑞特酒店管理有限公司	工学交替、岗位实习	
5	中式热菜校外实训基地	天港酒店集团有限公司	工学交替、岗位实习	
6	中式热菜校外实训基地	浙江乡村基管理有限公司	工学交替、岗位实习	

（三）教学资源

1. 教材选用要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

烹饪工艺与营养专业教材选用表(部分)

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期	书号
1	烹饪基本功训练	国家级规划教材	华中科技大学出版社	邵国俊	2022 年 1 月	9787568063135
2	食品雕刻与冷拼	国家级规划教材	华中科技大学出版社	周毅、王俊光	2020 年 1 月	9787568059602
3	烹饪概论	其它	中国轻工业出版社	金洪霞、宫润华	2021 年 3 月 1 日	9787518433216
4	烹调美学	国家级职业教育规划教材	中国劳动社会保障出版社	辛少坤	2015 年 7 月	9787516719817
5	烹饪原料	普通高等教育“十一五”国家级规划教材	中国纺织出版社	赵廉	2014 年 7 月	9787506449939

2.数字化（网络）学习资源

数字化（网络）学习资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	超星学习通	http://qmzzy.fanya.chaoxing.com/portal

（四）教学方法

本专业课程以理实一体化课程为主，课程在实施过程中应采用契合课程的教学方法，改善传统的教师讲授法，形成以技能操练型、成果展示型和管理应用型为特色的教学方法和手段以调动学生的学习积极性。

结合本专业课程的特点，适应高职高专的要求，根据课程教学内容和学生特点，以互动教学法为主导，灵活运用任务驱动法、模块任务教学法（讲授→演示→实操→评价）、案例教学法等多种教学方法。

烹饪实训教学方法在应用过程中，应从提高学生技能的需求出发，合理的确定实训内容，以“工学结合，校企联合、项目驱动”模式开发实训项目，组织实训教学，营造真实职业环境，创建良好职业氛围。教师还应采用合理的示范方式，通过不同示范方法的灵活应用，提高学生的技能；在烹饪实训教学中教师还应科学的进行巡回指导，教师应对巡回指导中发现学生在操作上存在的问题，及时纠正，进而避免学生养成不良的操作习惯。

（五）学习评价

突出专业特点，加大操作技能和实践能力的考核，树立以“能力测试”为中心的现代考试

观念，强调考试对学生学习的促进作用。

平时主要以项目竞赛代替考试，以竞赛促学习。期终考试主要采用笔试、操作、口试（答辩）相结合的综合考试评价方法。初步形成了以“能力测试”为中心的考核、评价体系。

主张过程性考核，强化学生技能，变更传统单方评价考核方式。引入国际考核标准（如西式面点工艺、烘焙等）；引入第三方评价机制（实践课的自评、他评、导师评、企业评、顾客评等）。

（六）质量管理

1.建设思路

本专业建立一整套科学、规范的教育教学管理制度，并在管理工作中严格执行。针对人才培养过程中的各环节，如校内理论教学、校内实践教学、校外顶岗实习等，出台各教学环节的教学质量及管理质量标准，实施全程、全员、多元化教学质量监控体系和教学反馈系统，并实施第三方评价。

2.建设内容

系统完善教学环节质量标准建设，加强教学输入质量控制、过程质量保障、成果质量评价，逐步建立校内评价与校外评价结合、实践教学以校外评价为主的教学评价模式。

（1）各教学环节建立质量标准和工作规范

为保证教学秩序的正常稳定，规范教师的教学行为，明确教师职责，增强教师工作责任心，调动教师教学的积极性，提高教学运行管理的效率，制定一系列质量标准和工作规范，内容涉及到专业、标准、任课教师、教材选用、课堂教学、实践教学、成绩考核、毕业设计（论文）等各主要教学环节。

（2）教学基本文件齐备，管理制度健全

制定、修订一系列教学基本文件和教学管理规章制度。坚持和完善教学管理科学化、制度化、规范化。从制度建设入手，完善和加强教学管理。进一步完善本专业的教学计划、教学大纲、学期进程计划、教学日历、课程表和学期教学总结等教学基本文件，严格执行学籍管理、成绩考核管理、实验室管理、毕业实习和考核管理、排课与调课以及教学档案保管等教学工作制度。

（3）实施第三方评价

建立用人单位、行业协会、学生及其家长、研究机构、等利益相关方共同参与的第三方人才培养质量评价制度。以企业为中心，要坚持以社会服务为导向的原则，评估的内容、标准和指标体系的设计从为企业服务的立场出发；在评价过程中要有用人单位、行业协会、学

生及家长、研究机构等的广泛参与，并将这种做法制度化、科学化，将第三方的满意视为教学绩效的终极目标。

(4) 形成较为完善的质量保障体系

为保证教育教学质量不断提高，提升本专业人才培养质量，保证教育教学工作过程有序和高效，本专业高度重视教育质量保障体系的建设。注意强调监控主体多元化，突出用人单位的主体作用。以教务处等教学管理机构作为教学质量监控的常规主体，以教学督导作为专家主体，发挥学生主体对教学质量的监控作用，按照高职教育的规律和市场运作的规律，不断推进与行业企业的紧密结合，使用人单位作为高职教育教学内部质量评价的主体。如：聘请社会行业、企业的专家组建专家教学质量委员会和构建社会、行业教学质量督导机制，定期或不定期检查教学情况；将部分专业课程或实践能力改由社会评价，实行“双证制”，使毕业生在获得学历文凭的同时，能够取得国家职业资格证书；毕业实习的考核由企业方面主持，由校企双方组成的答辩委员会共同进行等等。建立质量信息反馈体系，定期对毕业生进行问卷调查及实地调查，收集用人单位对毕业生的反馈信息，也请毕业生对母校的教学活动提出建议，确保各专业学生的培养质量，进一步提高教育教学质量和完善人才培养方案。

九、毕业要求

必须完成所有课程的学习并修满 140 学分以上，综合素质达标，获得相应职业技能等级证书，满足专业规定的其他条件。具体要求见下表。

毕业具备的条件

序号	项 目	学分	备注
1	必修课	70	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	17	各科成绩合格方取得学分
3	入学教育（含安全教育）	1	由学管办、班主任结合入学军训和每周一训进行考核评分
4	军事理论与军事技能	4	由武装部考核评分
5	毕业教育	1	由就业指导办和班主任进行考核评分
7	职业技能考核	4	通识证书：普通话二级乙等及以上（必考） 在以下职业资格证书获其一，则达到 4 分。 1. 中式烹调师职业技能等级证书； 2. 中式面点师职业技能等级证书； 3. 西式面点师职业技能等级证书； 4. 西式烹调师职业技能等级证书。
7	岗位实习	35	由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格

8	毕业设计	4	经毕业设计审核小组评定，成绩合格
9	综合素质	4	由班主任进行考核评分
合 计		140	建议总学分 120~160

黔南民族职业技术学院
2024级专业人才培养方案

课程对毕业能力要求指标点的支撑表

毕业能力要求 指标点		1-1	1-2	1-3	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6
1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	H	H	H	M	H	L	M	L	L	L	L	L	L
2	思想道德与法治	H	H	H	H	M	L	L	M	L	L	L	L	L	L
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	H	H	M	H	M	L	L	M	L	L	L	L	L	L
4	习近平总书记教育重要论述讲义	H	M	M	H	M	L	L	M	L	L	L	L	L	L
5	贵州省情	M	H	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
6	生态文明教育	M	H	M	M	H	L	L	L	L	L	H	L	L	L
7	形势与政策	H	H	M	H	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
8	大学生心理健康教育	M	L	H	M	L	L	L	M	M	L	L	L	L	L

9	大学生职业生涯规划与就业创业指导	M	H	M	L	L	L	L	L	H	L	L	M	L	L
10	劳动教育	M	M	H	L	L	L	L	M	L	L	L	L	L	L
11	体育	M	M	H	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
12	信息技术	L	L	L	L	L	M	L	L	H	L	L	L	M	L
13	大学语文	M	L	L	M	L	L	L	L	H	L	L	L	M	L
14	大学英语	L	L	L	L	L	L	L	L	H	L	L	L	M	L
15	中华优秀传统文化	H	M	M	H	L	L	M	L	L	L	L	L	L	L
16	形体与礼仪训练	L	L	H	L	L	M	L	H	L	L	L	L	L	L
17	创新创业教育	L	L	M	L	L	H	H	M	L	L	L	M	L	H
18	美育	H	M	M	M	L	L	L	H	L	L	L	L	L	L
19	互联网+大学生安全教育	L	L	M	M	H	L	L	L	L	L	H	L	L	L
20	社会责任	H	H	L	L	M	M	L	M	L	M	M	L	M	L
21	节能减排	M	L	L	L	H	M	L	L	L	L	L	L	M	L
22	科学素养	M	L	L	L	H	L	L	M	L	M	M	L	L	L
23	烹饪原料	L	L	L	L	H	L	M	L	L	H	H	L	L	M
24	餐饮概论	M	L	L	H	H	L	M	L	H	H	H	L	L	M

25	烹饪基本功训练	L	M	H	L	M	L	M	L	L	L	M	H	L	M
26	餐饮美学基础	L	L	H	L	L	L	L	H	L	L	L	L	L	H
27	烹饪化学	L	L	L	L	L	H	L	L	L	L	L	L	M	M
28	中式烹调工艺	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
29	中式面点工艺	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
30	宴会设计实务	L	M	L	M	L	H	M	H	M	M	M	M	H	H
31	厨政管理	L	L	L	L	M	H	M	H	H	M	M	M	H	M
32	黔菜制作	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
33	食品雕刻与菜品装饰	L	M	M	L	M	M	M	M	L	L	M	M	L	H
34	餐饮食品安全与控制	L	L	M	L	H	H	L	M	L	H	H	L	H	M
35	餐饮成本控制	L	M	M	L	M	M	M	M	L	M	H	M	L	H
36	黔味小吃制作	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M

37	烘焙面包制作	L	M	L	M	M	M	H	M	L	L	M	L	L	M
38	西式面点工艺	L	M	L	M	M	M	H	M	L	L	M	L	L	M
39	饮食营养与配餐	L	M	M	L	H	H	M	M	L	H	H	M	L	M
40	中国名点	M	M	M	H	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
41	入学教育（含安全教育）	M	L	M	L	M	L	L	L	L	L	H	L	L	L
42	军事理论与军事技能	M	M	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
43	毕业教育	M	M	M	M	M	L	L	M	M	M	M	L	L	L
44	职业技能考核	L	M	M	M	M	L	M	M	M	M	M	M	L	M
45	岗位实习	M	M	M	M	M	M	M	M	M	L	M	M	M	M
46	毕业设计	M	M	M	M	M	L	M	L	M	M	L	M	L	M

注：H代表支撑度高，M代表支撑度较高，L代表支撑度低。

十、附录

附件 1：编制依据

1. 习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话(2018 年 9 月)
2. 习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话(2019 年 3 月)
3. 孙春兰副总理关于办好新时代职业教育的重要讲话(2019 年 5 月)
4. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4 号）
5. 教育部《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13 号)
6. 教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61 号）
7. 《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》(2020 年 3 月 20 日)
8. 习近平总书记对职业教育工作作出重要指示(2021 年 4 月 13 日)
9. 《教育部等八部门关于印发<职业学校学生实习管理规定>的通知》（教职成〔2021〕4 号）
10. 贵州省教育厅等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知（黔教发〔2022〕14 号）
11. 《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年社会公示版）
12. 《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》
13. 《国务院关于支持贵州在新时代西部大开发上闯新路的意见》(国发〔2022〕2 号)
14. 《教育部 贵州省人民政府关于建设技能贵州推动职业教育高质量发展的实施意见》（黔府发〔2021〕14 号）
15. 《职业教育专业目录(2021 年)》
16. 《高等职业学校专业教学标准》
17. 《贵州省推进教育现代化建设特色教育强省实施纲要(2018-2027 年)》(黔党发〔2018〕30 号)
18. 《省教育厅办公室关于 组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（黔教办职成函〔2019〕307 号）
19. 《中共贵州省委关于制定贵州省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》

20.《黔南州国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》

21.中共黔南民族职业技术学院委员会办公室关于2024级专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见

黔南民族职业技术学院
2024级专业人才培养方案

附件 2：课程设置及教学进程安排表

2024 级烹饪工艺与营养专业教学进程与学分学时分配表（高职）

课程性质	序号	课程名称	学分	考核类型		教学时数			按学年分配周学时						备注		
				考试 (学期)	考查 (学期)	总学时	理论	实践	第一学 年		第二学 年		第三学 年				
									一	二	三	四	五	六			
									1 6 周	1 8 周	1 8 周	1 8 周	1 8 周	18 周			
公共基础课	公共必修课	1	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3		1	54	54		3							岗位实 习
		2	思想道德与法治	3		1	54	54		3							
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		2	36	36		2							
		4	习近平总书记教育重要论述讲义	1		2	16	16			1						
		5	贵州省情	1		2	18	18			1						
		6	生态文明教育	1		3	16	16				1					
		7	形势与政策	1		1—4	32	32		1	1	1	1				
		8	大学生心理健康教育	2		1	32	16	16	2							
		9	大学生职业生涯规划与就业创业指导	2		1、4	32	16	16	1				1			
		10	劳动教育	1		1—4	72	0	72	1	1	1	1				
		11	体育	6		1、2、3	108	16	92	2	2	2					
		12	信息技术	4	2		64	16	48		4						
		13	大学语文	2		1	32	32	0	2							
		14	大学英语	2		2	32	16	16		2						

公共选修课 (达到5学分以上)	15	数字素质通识课	1		1	16	16	0	1				
	小计		34			598	338	260	15	14	5	3	
	16	中华优秀传统文化	1		2	16	16			2			
	17	美育	1		2	16	16			2			
	18	创新创业教育	1		3	16		16			1		
	19	互联网+大学生安全教育	2		1—4	32	32						
	20	茶艺	2		4	32	16	16				2	
	21	社会责任	1			16		16		1			
	22	节能减排	1			16		16			1		
	23	科学素养	1			16		16				1	
公共课合计			39			678	402	276	15	18	6	3	
专业基础课 (技能课)	1	餐饮概论	2	1		32	28	4	2				
	2	烹饪原料	2	1		32	20	12	2				
	3	烹饪化学	2		1	32	28	4	2				
	4	餐饮美学基础	2		2	36	18	18		2			
	5	餐饮成本控制	2		4	36	32	4				2	
	6	烹饪基本功训练	4	1		64	6	58	4				
	小计		14			232	132	100	10	2	0	2	
	1	中式烹调工艺	4	2		72	14	58		4			
	2	中式面点工艺	4	2		72	14	58		4			
	3	宴会设计实务	4	4		72	36	36				4	
	4	厨政管理	2	4		36	20	16				2	
	5	黔菜制作	4		3	72	14	58			4		
	6	饮食营养与配餐	2		4	36	20	16				2	
	7	餐饮食品安全与控制	2	3		36	28	8			2		
小计			22			396	146	250	0	8	6	8	

专业选修课 (至少修满12学分)	1	黔味小吃制作	4		3	72	14	58			4		根据实际情况选修
	2	烘焙面包制作	4		4	72	14	58				4	根据实际情况选修
	3	西式面点工艺	4	3		72	14	58			4		根据实际情况选修
	4	食品雕刻与菜品装饰	4		4	72	14	58				4	根据实际情况选修
	5	黔南特色菜品制作	4		3	72	14	58			4		根据实际情况选修
	6	西餐制作工艺	4	4		72	14	58				4	根据实际情况选修
	7	中国名点	4		4	72	14	58				4	根据实际情况选修
	小计		12			216	42	174			12	12	
专业课合计		48			844	320	524	10	10	18	22		
集中实践	1	入学教育（含安全教育）	1		1								
	2	军事理论与军事技能	4		1	148	36	112					
	3	毕业教育	1		6								
	4	职业技能考核	4		1-6	24		24					
	5	岗位实习	35		6	840		840					
	6	毕业设计	4		6	96		96					
	7	综合素质	4		1-6								
实践模块合计		53			1108	36	1072	0	0	0	0		
总计		140			2630	758	1872	25	28	24	25		
合规性检查	实践学时占总学时比例 50%以上		71.18%										
	公共基础课程学时占总学时比例 (是否超过 1/4)		22.74%										
	高职选修课教学时数占总学时比例 (应当不少于 10%)		11.25%										
学分：120-160													

附件 3:

黔南民族职业技术学院人才培养方案变更审批表

年级		专业	(代码:)	
原方案 执行日期		修订方案 执行日期		
变更原因				
<div>专业带头人(负责人) 签字: 年 月 日</div>				
参与审定 专业指导 委员会成员				
系 审核意见	负责人签字: 年 月 日		教务处 审核意见	负责人签字: 年 月 日
分管教学 副院长 审核意见	负责人签字: 年 月 日			

本表一式三份，专业、系、教务处各执一份。