



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 | 2023 级 | 专业带头人 (专业负责人) | 姜永淦、郑博文 |
| 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）：郑博文 | | |
| 系党政联席会议 审核意见 | 经 2023 年 6 月 6 日系党政联席会议审查，同意提交学院审核。 系主任（签字）：范永 系党总支书记（签字）：姜永淦 | | |
| 教务处审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：杨均 | 马克思主义学院审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：陈晓梅 | | |
| 院长办公会 审核意见 | 经 2023 年 7 月 7 日院长办公会审查，同意提交学院党委会审核。 院长（签章）：刘荣明 | | |
| 院党委会 审核意见 | 经 2023 年 7 月 11 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：罗凡 | | |

二〇二三年六月 教务处制

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 | 童泽民 | 匀东贵州饭店 | 厨师长 |
| 12 | 庭永昌 | 都匀锦辉酒店 | 厨师长 |
| 13 | 谭文胜 | 原都匀香浮酒楼 | 总经理 |
| 14 | 饶明文 | 原驻美大使馆、都匀龙潭宾馆 | 厨师长 |
| 15 | 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 |

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 | 8 |
| （一）公共基础课程 | 10 |
| （二）专业（技能）课程 | 25 |
| （三）岗位实习要求 | 44 |
| （四）毕业设计要求 | 44 |
| 七、教学进程总体安排 | 45 |
| （一）课程学时结构 | 45 |
| （二）周教学时间分配表 | 46 |
| （三）课程设置及教学进程安排表 | 46 |
| 八、实施保障 | 46 |
| （一）师资队伍 | 46 |
| （二）教学设施 | 48 |
| （三）教学资源 | 48 |
| （四）教学方法 | 49 |
| （五）学习评价 | 49 |
| （六）质量管理 | 50 |
| 九、毕业要求 | 50 |
| 十、附录 | 57 |
| 附件 1：编制依据 | 57 |
| 附件 2：课程设置及教学进程安排表 | 58 |
| 附件 3：人才培养方案变更审批表 | 58 |

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

普通高级中学毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

3 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 | 烹饪原料学 | 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术进行原料涨发，如：干贝、鱿鱼、猪皮、 | 1.2.1 原料涨发 | 烹饪原料学 | 2（理实一体） |

| | | | | | | | |
|--|--|------------|----------------|--|-----------------|---------|--------|
| | | | | 海参鲍鱼等原料涨价。 | | | |
| | | 2. 原料分档与切配 | 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 | | |
| | | | 2.2 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 组配花色菜肴 | 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 | |
| | | | 3.2 茸胶 | 3.2.1 能制作琼脂类 | 3.2.1 制琼 | 中式烹调 | 20（实 |

| | | | | | | | | |
|---------|---------------------|--|-------------------------|--|--------------------|------------------------|------------------|---------|
| 2 | 中式面点师 （国家职业标准3级） | | 类菜品 | 菜肴騷 | 脂菜肴 | 工艺 | 训) | |
| | | | | | | 中国名菜 | | |
| | | | | 3.2.2 能制作鱼胶、皮类菜肴騷 | 3.2.2 制鱼胶类菜肴 | 黔菜制作 | | |
| | | | | 3.2.3 能制作鱼虾类茸胶菜品 | 3.2.3 制茸菜肴 | 宴会设计与实践 | | |
| | | | 3.2.4 能制作鸡类茸胶菜品 | 黔味小吃 | | | | |
| | | | 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 | 中式烹调工艺 | 20（实训） | |
| | | | | | | 中国名菜 | | |
| | | | | 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 | 黔菜制作 | | 宴会设计与实践 |
| | | | | | | 黔味小吃 | | |
| | | | 3.4 冷菜制作 | 3.4.1 能完成象形冷菜 | 3.4.1 冷拼 | 食品雕刻与菜品装饰 冷菜制作与拼摆工艺 | 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 | | | |
| | | | | 3.4.3 能组配宴会冷菜 | 3.4.3 冷菜 | | | |
| | | | 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 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 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 | | |
| | | | | | 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 黔味小吃制作 | 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 | | | | |
| | | | 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 | 3.1.1 调制生物蓬松 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 8（实训） |
| | | | | 3.1.2 能采用面肥或酵母调制发酵面坯 | 3.1.2 发酵面胚 | | |
| | | | | 3.1.3 能调制物理膨松面坯 | 3.1.3 物理蓬松 | | |
| | | | 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 | 3.2.1 熟制物理膨松 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 8（实训） |
| | | | | 3.2.2 能合理运用熟制造型生物膨松制品 | 3.2.2 熟制生物膨松 | | |
| | | | 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 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 8（实训） |
| | | | | | 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 | | |
| | | | | 4.2 熟制油酥 | 4.2.1 能合理运用烤制法熟制明酥类制品 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 8（实训） |
| | | | | | 4.2.2 能合理运用炸制法熟制明酥类制品 | | |
| | | 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 | 5.1.1 黏质糕粉团 | 中式面点工艺 黔味小吃制作 | 8（实训） |
| | | | | 5.1.2 能合理运用技法调制松质糕粉团 | 5.1.2 松质糕粉团 | | |
| | | | | 5.1.3 能合理运用技法制作黏质糕粉团生坯 | 5.1.3 黏质糕粉团 | | |
| | | | 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 | 5.2.1 熟制黏质糕类 | 中式面点工艺 黔味小吃 | 8（实训） |
| | | | | 5.2.2 能合理运用技 | 5.2.2 熟制 | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------|----------|--------------------|--|----------------|------------------|--------|
| | | | | 法熟制松质糕类制品 | 松质糕类 | 制作 | |
| | | 6. 其它面胚 | 6.1 能调制其他粉类面胚的制品制作 | 6.1.1 能调制薯类面坯, 及薯类面胚的制作和熟制的要求及要点 | 6.1.1 制作薯类面胚 | 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 | | | |
| 3 | 西式面点师(国家职业标准3级) | 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 | 8 (实训) |
| | | | | 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 2.2.2 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。 | 2.1.1 制作面包 | 西式面点工艺 烘焙面包制作 | 8（实训） |
| | | | 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 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 | 蛋糕甜品装饰 | 西式面点工艺 烘焙面包制作 | 8（实训） |
| | | 4. 甜品制作 | 4.1 慕斯制作 | 4.1.1 能按慕斯配方配料 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 | 4.1 制作慕斯 | 西式面点工艺 烘焙面包制作 | 8（实训） |

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、善营销的复合型技术技能人才。

（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，具有社会责任感和社会参与意识。

（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羽毛球、乒乓球等运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成茶艺鉴赏、形体礼仪等艺术特长或爱好。

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

| <div>培养目标</div> <div>毕业生能力要求</div> | 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 掌握本专业的知识盒技术技能。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盒可持续发展的能力 | 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 |
|---------|-----------|------|
|---------|-----------|------|

| | 序号 | 毕业能力要求指标点 | (课程名称或实践环节) |
|---|-----|---|---|
| 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、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 |
|-------|-----------------|

| | |
|------|--|
| 教学目标 | <p>价值目标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”；厚植学生爱国主义情怀，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：了解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；了解掌握中华民族伟大复兴的中国梦和实现途径；了解掌握坚持和加强党的全面领导的重要意义；了解掌握坚持以人民为中心和坚持深化改革开放；了解掌握经济建设、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；了解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：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；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> |
| 教学内容 | <p>《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》课程由导论、12 章节和结语部分组成。</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：实现中华民族伟大复兴的中国梦</p> <p>第三章：坚持和加强党的全面领导</p> <p>第四章：坚持以人民为中心</p> <p>第五章：坚持深化改革开放</p> <p>第六章：推动经济高质量发展</p> <p>第七章：发展社会主义民主政治</p> <p>第八章：铸就中华文化新辉煌</p> <p>第九章：不断提高社会建设水平</p> <p>第十章：建设天蓝地绿水清的美丽中国</p> <p>第十一章：中华民族伟大复兴的坚强保障</p> <p>第十二章：携手构建人类命运共同体</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> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：采用课堂讲授、问题讨论、案例启发、现场交流等教学方法。</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（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、学习强国平台、北京高校思想政治理论课资源平台等）</p> |

(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>价值目标：通过本课程的学习，培养学生爱党、爱国、具有社会责任感；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；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，实现各专业的培养人才目标，促进学生成长成才和终身发展。</p> <p>知识目标：通过本课程的学习，要求学生了解所处的时代背景以及自身</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>所肩负的历史使命，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：通过本课程的学习，帮助学生在系统地掌握基本理论的基础上，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；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；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>模块一：“三观”教育。包括人生观、世界观和价值观的教育、人生价值的教育。帮助学生树立正确的人生观、世界观和价值观，树立正确的人生态度，在奉献社会中实现自己的人生价值。</p> <p>模块二：理想信念教育。包括理想情操教育、理想信念教育，爱国主义教育。主要提供总的思想基础和理论前提。要求学生树立远大的理想，了解理想信念的重要性。结合职业理想，重点解决高职学生成长成才的历史定位和时代方向问题，使高职学生初步具备一定的学习和职业生涯规划能力，提升职业实践中德行规范意识和能力。</p> <p>模块三：道德教育。包括道德基本理论教育、中华民族优良道德传统教育；公民基本道德规范教育、家庭美德教育及各专业具体职业道德教育，旨在引导高职学生自觉践行公民道德基本规范、强化公德意识及家庭、职业道德，养成良好的行为习惯。</p> <p>模块四：法治教育。包括法理、宪法和其他部门法，旨在帮助高职学生知法，用法，守法，护法，敬法提升其法律意识，包括公民的权利和义务，旨在让学生了解作为公民应享有的权利和承担的义务，学会能够树立正确的权利观和义务观，妥善处理学习生活和今后的职业生涯中遇到的法律问题和各种矛盾，不断提高自己的法律素质和个人修养。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课。</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（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）；在线资源（北京高校思想政治理论课资源平台、高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/）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 | <p>价值目标：引导学生坚定不移听党话、感党恩、跟党走，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”；培养学生坚信共产主义远大理想、坚持中国特色社会主义共同理想、坚定马克思主义信仰；厚植学生爱国主义情怀，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国家、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>知识目标：了解马克思主义中国化的历史进程及科学内涵；掌握马克思主义中国化三次历史性飞跃的精髓；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；掌握邓小平关于社会主义本质的理论、社会主</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>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；了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容；全面掌握习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位；深刻理解和掌握坚持和发展中国特色社会主义总任务；深刻理解和掌握建设有中国特色的社会主义经济、政治、文化、社会和生态“五位一体”总布局；掌握全面建设社会主义现代化国家、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党“四个全面”战略布局；了解全面推进国防和军队现代化及中国特色大国外交；深刻理解坚持和加强党的领导。</p> <p>能力目标：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；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现代化建设的实际；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>本课程除了导论和结束语外，由三部分共十四章组成。</p> <p>第一部分：毛泽东思想，包括第一章毛泽东思想及其历史地位、第二章新民主主义革命理论、第三章社会主义改造理论、第四章社会主义建设道路初步探索的理论成果。</p> <p>第二部分：中国特色社会主义理论体系，包括第五章邓小平理论、第六章“三个代表”重要思想、第七章科学发展观。</p> <p>第三部分：习近平新时代中国特色社会主义思想，包括第八章习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、第九章坚持和发展中国特色社会主义的总任务、第十章“五位一体”总体布局、第十一章“四个全面”战略布局、第十二章实现中华民族伟大复兴的重要保障、第十三章中国特色大国外交、第十四章坚持和加强党的领导。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等</p> <p>2. 教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合；</p> <p>3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、实践基地）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、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 | <p>价值目标：爱党、爱国、具有社会责任感；坚持党对教育事业的领导，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，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：掌握习近平总书记教育重要论述的时代背景、科学内涵核心要义和重大意义。</p> <p>能力目标：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；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；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；第 1 讲：坚持党对教育事业的全面领导；第 2 讲：坚持把立德树人作为根本任务；第 3 讲：坚持优先发展教育事业；第 4 讲：坚持社会主义办学方向；第 5 讲：坚持扎根中国大地办教育；第 6 讲：坚持以人民为中心发展教育；第 7 讲：坚持深化教育改革创新</p> |

| | |
|------|---|
| | 新； 第8讲： 坚持把服务中华民族伟大复兴作为教育的重要使命； 第9讲： 坚持把教师队伍建设作为基础工作。 |
| 教学要求 | 1.教学方法： 采用任务驱动、案例分析、分组教学等 2.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、生物化学实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等） |

(5) 《贵州省情》

| | |
|-------|--|
| 课时及学分 | 本课程 18 学时，1 学分 |
| 教学目标 | 价值目标： 通过本课程的学习，培养学生热爱贵州的情感，激发学生建设贵州的热情，坚定献身于贵州建设的信心。 知识目标： 了解贵州的地理、历史、文化、经济、政治和社会各方面情况。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。 能力目标： 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。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。 |
| 教学内容 | 共分为四个模块，七个专题。 模块一 贵州脱贫攻坚实践、贵州自然地理： 专题一 脱贫攻坚的贵州实践， 专题二 山川秀丽的自然生态。 模块二 贵州历史与文化： 专题三 源远流长的发展历史， 专题四 多民族团结互助的社会生态。 模块三 贵州经济与社会： 专题五 成绩斐然的经济发展， 专题六 欣欣向荣的民生事业。 模块四 贵州政治： 专题七 不断发展的社会主义民主政治。 |
| 教学要求 | 1. 每位教师在学期初要对照课程标准通读全册教材，了解全册教材内容和各章节在全册教材中所处的地位，结合各专业制定教学计划。 2. 上课前要备好课，充分了解学情，提前一周写好教案。 3. 本课程为考查课，任课老师按照课程考核要求严格对学生进行考核，完成教学目标。 |

(6) 《贵州生态文明教育》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 16 学时，1 学分 |
| 教学目标 | 价值目标： 爱党、爱国、具有社会责任感；通过本课程的学习，树立起“绿水青山就是金山银山”的生态观，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，积极投身于生态文明建设实践中。 知识目标： 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；掌握习近平生态文明思想的丰富内容和重要意义；了解认识人类面临的生态问题及其解决方向；了解作为可持续发展实践路径的各类生态产业；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；掌握贵州生态文明建设实践中的措施。 能力目标： 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，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，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。 |
| 教学内容 | <p>专题一：文明史、文明观和生态观。</p> <p>专题二：习近平生态文明思想。</p> <p>专题三：生态系统生物多样性及生态环境的污染与治理修复。</p> <p>专题四：气候变化与能源问题。</p> <p>专题五：当代中国生态文明建设实践。</p> <p>专题六：生态产业建设。</p> <p>专题七：贵州生态文明建设实践。</p> <p>专题八：共建生态文明社会，践行绿色低碳生活。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：采用讲授法、任务驱动、案例分析等</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：校园景观。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；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 | 使大学生在系统掌握专业知识的同时，了解人类历史发展、中国生态文明思想的演变和习近平生态文明思想的形成过程，认识和理解习近平生态文明思想的内涵；理解生态文明建设在中国国家战略布局中的地位，了解并支持国家与贵州层面在生态文明建设实践中采取的措施，以及高科技时代的个人实践在美丽中国建设中所能起到的作用。 |

(7) 《形势与政策》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 第一学期 8 学时（四学期共 32 学时 1 学分） |
| 教学目标 | <p>价值目标：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”；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：通过本课程的学习，了解国际国内大事，把握形势发展趋势，面对新情况、新问题进行科学分析，理解政策；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。</p> <p>能力目标：通过本课程的学习，能树立正确的历史观、民族观和国家观；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。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> |
| 教学内容 | <p>第一专题：深入学习贯彻党的十九届六中全会精神。包括人生观、世界观和价值观的教育、人生价值的教育。帮助学生树立正确的人生观、世界观和价值观，树立正确的人生态度，在奉献社会中实现自己的人生价值。</p> <p>第二专题：中国共产党的百年奋斗重大成就和历史经验。通过本专题的学习，让学生们了解中国共产党百年奋斗的重大成就，理解中国共产党百年奋斗的历史意义，理解并掌握中国共产党百年奋斗的历史经验，认识新时代新征程上中国共产党的接续奋斗。</p> <p>第三专题：在高质量发展中促进共同富裕。通过本专题的学习，让学生们理解共同富裕是社会主义的本质要求，了解扎实推动共同富裕的历史阶段，把握好促进共同富裕的原则，理解如何在高质量发展中促进共同富裕。</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>第四专题：铸牢中华民族共同体意识，推进新时代党的民族工作高质量发展。通过本次专题的学习，使学生准确认识新形势下党的民族工作的时代背景，理解和领会习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想的形成和发展历程及其丰富内涵、具体要求，深刻认识铸牢中华民族共同体意识的科学内涵和重大意义，把握推进新时代党的民族工作高质量发展的举措。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：课堂讲授、随堂讨论、问题讨论式、课堂问答式、案例启发式、现场交流式等多种方式授课。</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（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；软件资源：高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/ 爱课程网 http://www.icourses.cn/home/ 求是网 http://www.qstheory.cn/</p> |

(8) 《大学生心理健康教育》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 32 学时，2 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：通过教学，帮助大学生树立心理健康意识；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；挖掘心理潜能，以培养新时期高素质职业技术人才。</p> <p>知识目标：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；掌握应对个人成长中常见的心理问题的方法。</p> <p>能力目标：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康技能；掌握自我探索技能，培养学生建立良好心态；增强心理调适能力和社会生活适应能力。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：心理健康基础知识</p> <p>包括心理活动的特点及实质、大学生的心理发展特点、大学生心理健康标准、影响大学生心理健康的因素、心理咨询的概念、大学生心理咨询的内容与类型、大学生常见的心理困惑、大学生常见的心理疾病、大学生常见的心理问题的应对。</p> <p>模块二：了解自我，发展自我</p> <p>包括大学生的自我意识与培养、大学生人格发展与心理健康。</p> <p>模块三：提高自我心理调适能力</p> <p>包括大学生情绪管理、大学生人际交往、大学生性心理及恋爱心理、大学生的意志力与挫折应对、大学生生命教育与心理危机应对。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：采用任务驱动、案例分析、分组教学等</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（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；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 | 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 |

(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 38 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；具有认识社会、认识高校、认识职业和认识自己的能力；具备学习、做人、做事和交往的能力；具备科学合理规划自己的人生与职业的能力；树立正确的择业就业观，掌握求职、</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>就业、创业技巧；职业素养提高；培养创业意识与意识。</p> <p>知识目标：熟练掌握大学生职业生涯规划、职业发展和规划的含义和类型特点，能够实际应用到职业规划书的制作过程中；掌握求职过程中应聘、面试技巧，掌握就业常见的心理问题及调试方法，学会劳动协议与劳动合同的内容及权益保护等；握个人职业规划书撰写方法，掌握个人求职信、简历的设计等就业材料的撰写；掌握创业的基本要求和条件，掌握个人创业计划书撰写方法。</p> <p>能力目标：能够科学合理设计、撰写适合自己的职业生涯规划书；会制作设计精美的求职材料（求职信、个人简历、就业推荐表、相关附件材料）；实际求职中会利用有效的求职应聘、面试技巧；会撰写创业计划书并进行创业；</p> <p>能够解决在实际求职过程中遇到的问题和困难。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一 职业与职业素养：1.1 职业概述；1.2 职业素养；1.3 职业资格。</p> <p>模块二 职业理想与择业观念：2.1 职业理想；2.2 择业观念。</p> <p>模块三 职业生涯规划概论：3.1 职业生涯规划概述；3.2 职业生涯规划的影响与基本原则；3.3 职业生规划的步骤与方法。</p> <p>模块四 职业生涯规划设计与实施：4.1 职业生涯规划设计；4.2 职业生涯规划实施与调整；</p> <p>模块五 大学生就业形势与就业策略：5.1 大学生就业形势；5.2 大学生就业的基本策略。</p> <p>模块六 求职信息与求职材料：6.1 求职信息的收集与利用；6.2 求职材料的制作与呈递。</p> <p>模块七 求职就业的方法与技巧：7.1 笔试与面试；7.2 签约与报到。</p> <p>模块八 求职就业中的权益保护和心理调适：8.1 大学生就业权益保护；8.2 大学生求职、就业的心理问题及其调适。</p> <p>模块九 大学生创新理论与实践：9.1 创新理论概述；9.2 大学生创新能力的培养。</p> <p>模块十 大学生创业理论与实践：10.1 创业与创业者的素质；10.2 大学生创业准备；10.3 大学生创业实务。</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：项目教学法、任务驱动法、案例教学法、小组教学法等。</p> <p>2. 教学手段：充分利用现代信息化技术和各类媒体资源，灵活运用学习通平台、操作过程录制等信息化手段。</p> <p>3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、报告厅）；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>岗位安全意识；树立正确的择业观、就业观、世界观、人生观、价值观；科学合理确定自己的职业生涯规划；激发学生职业生涯规划兴趣；引导学生正确认识就业形势；网络安全；引导学生学法、懂法、守法、用法，保障自己合法权益；发学生的创业激情</p> |

（10）《劳动教育》

| | |
|-------|---|
| 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；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</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>模精神和工匠精神。</p> <p>知识目标：树立正确的劳动观念；掌握劳模精神和工匠精神的时代内涵；掌握创新劳动的概念，了解创新劳动对推动人类社会进步的重要作用；掌握劳动保护的意义和内容；掌握劳动实践的相关理论知识。</p> <p>能力目标：能从目标和任务出发，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：任务 1.1 劳动精神；任务 1.2 工匠精神；任务 1.3 劳模精神；任务 1.4 创新精神；任务 1.5 劳动安全与保护。</p> <p>模块二劳动实践：任务 2.1 日常生活劳动教育；任务 2.2 生产现场劳动；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、社区、茶园。</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、教学案例等）</p> |
| 思政元素 | <p>马克思主义劳动价值观；爱岗敬业、精益求精、追求卓越的工匠精神；争创一流、艰苦奋斗、勇于创新、淡泊名利、甘于奉献的劳模精神；创新意识；安全意识；规范意识；茶园守护者。</p> |

(11) 《体育》

| 课时及学分 | 本课程 108 学时，6 学分 |
|-------|---|
| 教学目标 | <p>素质目标：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。养成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。养成体育锻炼的习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力；提高自觉维护健康的意识，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。学生能够具备勇敢顽强、坚韧不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌，公平公正的竞争意识，正确对待成功与失败的良好心态和平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的团队意识及良好人际关系。提升运动欣赏能力。</p> <p>知识目标：掌握锻炼身体的科学方法，提升体育运动能力，提高职业体能水平。掌握体育运动及体育知识，学会科学运动。掌握所学运动项目的裁判知识和比赛规则。掌握制订和实施体能锻炼计划的方法，并对实践效果做出合理的评价。熟练掌握体能训练、篮球、足球等两项以上健身运动的基本方法和技能。</p> <p>能力目标：能运用所学的体育知识、技能和方法，参加与组织体育展示和比赛活动，提高与未来职业相关的体能和运动技能水平。能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力。能够依据职业特点，独立或合作制订和实施体能锻炼计划，并对实践效果做出合理的评价。</p> |
| 教学内容 | <p>基础模块：一般体能、职业体能、专项体能、健康教育。</p> <p>拓展模块：篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、田赛项目、径赛项</p> |

| | |
|------|---|
| | 目、武术（五步拳）、太极拳、陀螺、高脚竞术、健美操、跆拳道、花样跳绳体操。 |
| 教学要求 | <p>1.教学方法：讲解法、问答法、讨论法、示范法、正面示范、背面示范、侧面示范、镜面示范、演示法、纠正动作错误与帮助法、运动游戏法、运动竞赛法。</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：田径场、篮球场、羽毛球场、足球场、舞蹈室、田径场。</p> <p>4.教学资源：起跑器、秒表、跳高垫、铅球、篮球、记号桶、羽毛球、羽毛球拍、足球、音响</p> |
| 思政元素 | 树立健康观念、健康安全知识、健康安全知识、健康文明的生活方式、团结精神、规则意识、中国女排精神、责任心、积极乐观、体育道德规范和行为准则、拼搏精神、传统文化、宽容对待、合作与交往、礼仪、心理品质、珍惜友谊 |

(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：爱党、爱国、具有社会责任感；能够了解信息及信息素养在现代社会中的作用与价值，主动地寻求恰当的方式捕获、提取和分析信息，具有自觉地充分利用信息解决生活、学习和工作中的实际问题的能力；养成数字化学习与实践创新的习惯，具有自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力；能遵守相关法律法规，信守信息社会的道德与伦理准则，具备较强的信息安全意识与防护能力；具有较强的信息技术应用能力、创新能力和实际动手能力。</p> <p>知识目标：掌握文档的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使用、多人协同编辑文档；掌握工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理电子表格处理方法；掌握演示文稿制作、动画设计、母版制作和使用、演示文稿放映和导出的方法；</p> <p>掌握信息检索基础知识、搜索引擎使用技巧、专用平台信息检索；了解新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合。了解信息素养与社会责任对个人在各自行业内的作用。</p> <p>能力目标：能对文档进行基本编辑，制作个人简历、学习报告、调研报告等案例；能利用表格数据制作常用图表、动手实践筛选出满足复杂条件的数据，按指定要求对数据区域进行排序，对数据进行一级或多级分类汇总；能借助演示文稿制作工具，快速制作出图文并茂、富有感染力的演示文稿，并且可以通过图片、视频和动画等多媒体形式展现复杂的内容，从而使表达的内容更容易理解；能运用计算机信息检索方法，对网页、社交媒体等不同信息平台进行信息检索；能有效地运用计算机工具和方法解决日常工作、生活和专业领域中的问题，能运用计算机进行信息处理；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：任务 1.1 文档的基本编辑；任务 1.2 图片的插入和编辑；任务 1.3 表格的插入和编辑；任务 1.4 样式与模板的创建和使用；任务 1.5 多人协同编辑文档</p> <p>模块二 电子表格处理：任务 2.1 工作表和工作簿操作；任务 2.2 公式和函数的使用；任务 2.3 图表分析展示数据；任务 2.4 数据处理</p> <p>模块三 演示文稿制作：任务 3.1 演示文稿制作；任务 3.2 动画设计；任务 3.3 母版制作和使用；任务 3.4 演示文稿放映和导出</p> <p>模块四 信息检索：任务 4.1 信息检索基础知识；任务 4.2 搜索引擎使用技巧；任务 4.3 专用平台信息检索</p> <p>模块五 新一代信息技术概述：任务 5.1 新一代信息技术的基本概念</p> <p>模块六 信息素养与社会责任：任务 6.1 信息素养与社会责任对个人的作用</p> <p>模块七 信息安全：任务 7.1 了解信息安全</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. 实训条件：要求有专业计算机实训室及设施设备，能让学生完成计算机实操，数据处理等实训测试内容。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、计算机类专业实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站等）</p> |
| 思政元素 | 树立正确的职业发展规划意识、信息素养、创新能力和严谨的思维能力的培养 |

(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：爱党、爱国、具有社会责任感；树立中华民族共同体意识和人类共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；加深对中华文化的理解，传承中华优秀传统文化，增强文化自信；培养学生爱岗敬业、诚实守信的品德，助力乡村、服务农民的奉献精神和严谨求实的作风；培养发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；践行爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p> <p>知识目标：掌握从不同视角理解语篇的主题和内容，掌握分析、推断文义以及理清文章思路的方法；掌握抓取关键信息的方法，读懂职场中的设计资料，区分事实和观点，进行简单推断；掌握面形式仿写职场常用应用文，表达清楚、格式恰当；掌握恰当的描述事物方法，表达观点、情感、态度，就相关话题与他人进行交流。</p> <p>能力目标：能运用抽象与概括、分析、综合、比较与分类等思维方法，有效完成日常生活和职场情境中的任务；能在沟通中善于倾听与协商；能运用图像、声音、图标等非文字资源创造性地表达意义，具有一定的逻辑思辨能力和创新思维水平。能理解作品主题思想，掌握分析主题的途径。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一 个人与国家：</p> <p>任务 1.1 《诗经》；任务 1.2 楚辞；任务 1.3 《都江堰》；任务 1.4 《冷雨》；任务 1.5 《炉中煤》；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；任务 2.2 《春江花月夜》；任务 2.3 《前赤壁赋》；任务 2.4 《奕喻》；任务 2.5 《人间词</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>语》；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》；任务3.2 《风波》；任务3.3 《吐鲁番情歌》；任务3.4 《春夜宴诸从弟桃李园序》；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》；任务4.2 《孟子》；任务4.3 《百合花》；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》；任务5.2 《春之声》；任务5.3 《牡丹亭》；任务5.4 《读书与书籍》；任务5.5 《赠与今年的大学毕业生》；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> |

(14) 《高等数学》

| 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；养成爱岗敬业，诚实守信，工作中严格遵循各类规范要求，实事求是，精益求精的科学精神，使自己的工程行为符合道德伦理的要求；坚持辩证唯物主义观点，领悟到数学源于实践又作用于实践，以及反映数学中的辩证关系；坚定理想信念，厚植爱国主义情怀；培养科学思维能力和创新能力。</p> <p>知识目标：理解函数与常用经济函数、极限与连续、导数与微分、不定积分、定积分、微分方程等基本概念和经济模型；熟练掌握极限计算公式与方法、导数计算公式和求法、极值与最值求法、边际与弹性求法、不定积分公式等；掌握常用数学思想，包括：函数思想、数形结合思想、极限思想、最优化思想、建模思想等。掌握数学思维解决茶园生产与管理、茶叶加工与检验、茶叶质量控制、茶叶销售、茶叶生产与加工技术服务等岗位工作中实际问题的方法。</p> <p>能力目标：能熟练计算一般函数的极限；会判断一般函数的连续性与间断点；能熟练计算一般函数的导数与微分；能熟练计算一般函数的积分；能熟练应用函数、极限、导数、积分、微分方程等求解相应经济应用问题，并会根据计算结果进行分析、推断、预测；会把数学思想迁移并应用到相关课程的学习中，进行数学问题分析、经济问题分析或其他课程领域等实际问题的分析；能运用经济函数进行茶文化的推广，能够为茶叶生产与加工行业发展做出贡献，具有一定的运算能力、逻辑推理能力、抽象概括能力、综合运用所学知识分析和解决问题的能力、运用工具的能力和自学能力。</p> |
| 教学内容 | <p>第一章 函数与极限：1.1 函数；1.2 极限的概念；1.3 极限的四则运算法则与函数的连续性</p> |

| | |
|------|--|
| | 第二章 导数与微分： 2.1 导数的概念；2.2 导数的运算；2.3 微分 第三章 导数的应用： 3.1 函数的单调性与极值；3.2 极值的几何应用；3.3 边际与弹性；3.4 极值的经济应用 第四章 积分及其应用： 4.1 定积分的概念与性质；4.2 不定积分的概念与性质； 第五章 数据处理： 5.1 点估计、区间估计与频率直方图 |
| 教学要求 | 1. 教学方法： 采用“教、学、做”一体教学法、“头脑风暴法”、“案例教学”等 2. 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、习题库等） |
| 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 |

（15）《大学英语》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 128 学时，8 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；善于在沟通中倾听与协商，尊重他人，具有同理心与同情心；理解文化内涵，汲取文化精华，树立中华民族共同体意识和人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；能通过文化比较加深对中华文化的理解，继承中华优秀传统文化，增强文化自信；坚持中国立场，具有国际视野，能用英语讲述中国故事、传播中华文化；养成恰当的英语学习策略，制订学习计划、选择学习资源、监控学习过程、评价学习效果的能力。能根据升学、就业等需要，采取恰当的方式方法，运用英语进行终身学习。</p> <p>知识目标：掌握表示校园各个地点和场所的英语单词、初次见面打招呼、再次见面打招呼的基本句子和句型；掌握表达抱歉和谢谢的基本句子和句型；掌握如何向别人问路和给别人指路的人的基本句子和句型；掌握至少 2 种不同形式时间的描述方式；掌握描述不同天气情况的单词和句子，不同温度感受的单词，句子。</p> <p>能力目标：具备面对不同身份、地位、职业的人选择合适的初次见面和再次见面打招呼的句式的能力；具备在不同情景下，面对与自己不同关系的人使用合适句式进行道歉和道歉的能力；具备在不同地点，交通状况下使用合适的，礼貌的句子向别人问路和准确给其他人描述如何去往目的地的能力；具备在不同情况下，使用准确的语言进行预约和变更预约的能力；知道在哪种场合可以与人谈论天气以及能够准确描述各种天气状况。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一Hello, Hi: 1.1 初次见面和再次见面的不同打招呼的句型；1.2 准确判断情境并选择合适的方式打招呼；1.3 制作名片的能力。</p> <p>模块二Sorry and Thank You: 1.1 在不同的场合，面对的人使用合适的表达感谢的句子，句型；1.2 在不同的场合，面对的人使用合适的表达抱歉的句子，句型；1.3 使用得体的语言写感谢信贺卡。</p> <p>模块三How Can I Get There?: 1.1 表示方向，地点的单词、句子、短语；1.2 如何向别人问路或是给别人指路的句型；1.3 快速，准确地写短消息的能力。</p> <p>模块四Be on Time and in Time: 1.1 在合适的场合和情境使用适当的表达英文如何向预约或者变更预约时间；1.2 阅读能力和阅读速度；从文本中提取信息的能力；1.3 合理安排时间。</p> <p>模块五What a Find Day: 1.1 在合适的场合和情境使用适当的表达来向</p> |

| | |
|------|--|
| | 别人讨论天气；1.2阅读能力和阅读速度；1.3把描述天气的内容编辑为流畅的报道；1.4把内容翻译为符合中国人思维逻辑的能力。 |
| 教学要求 | 1.教学方法： 讲授法，情境教学法，任务型教学法 2.教学手段： 线上线下结合，理论与实践结合； 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 4.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、生物化学实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等） |
| 思政元素 | 民族文化自信、自立自强、职业素养、有一定的跨文化交际能力的培养 |

（16）《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：爱党、爱国、具有社会责任感；养成民族文化的崇敬之情，树立坚定的理想信念和爱国主义情怀，增强民族自尊心、自信心、自豪感；传承传统美德，提高道德品质，养成济世救人、助人为乐的人文精神；形成爱岗敬业、责任担当、乐于奉献的职业素养，促进职业生涯可持续发展；形成积极的人生态度和正确的价值观；养成传承和弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感。</p> <p>知识目标：掌握中华民族优秀文化的基本要素、中华优秀传统文化的主要特征和根本精神；掌握中国传统礼仪精神以指导个人行为；掌握中国传统美德元素及传统美德的丰富蕴含；了解中国古代教育、中国古代家庭教育的精华；掌握中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等习俗及文化特点；了解中国先秦诸子主要思想、中国传统思维模式以及儒、道、墨、法四家的主要思想观念；了解中国古代对外交流的历史，阐明大唐的对外政策；知道中国古典文学与艺术、中国古代科学与技术等文化成果；了解中国古代宗教思想，知道宗教在中华文明史上的价值。</p> <p>能力目标：学会阅读鉴赏中华优秀传统文化中的名篇佳句；运用中国传统文化中的智慧，处理好人与人、人与社会、人与自然的关系；运用中国传统文化科学的思维方式和方法，解决生活中和工作中的问题；学会从文化的角度，分析和解读当代社会的现象。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一走入中华优秀传统文化：1.1 文化的涵义；1.2 中华优秀传统文化的主要内容；1.3 中华优秀传统文化的特征。模块二诸子思想：2.1 儒家的主要观点，领悟“仁”的涵义；2.2 “为仁由己”的人文精神；2.3 道家的主要思想，“道”的涵义和精神；2.4 墨家、法家主要代表人物，2.5 墨子“兼爱”“非攻”等思想，“法术势”思想；2.6 诸子思想的时代价值。模块三中国传统礼仪：3.1 中国传统礼仪的涵义、起源、发展；3.2 中国传统礼仪制度；3.3 中国传统礼仪特点；3.4 中国传统礼仪的意蕴及现代价值；3.5 东西方礼仪的主要差异。模块四中华传统美德：4.1 中华传统美德的内容；4.2 中华传统美德对于中华民族的意义；4.3 中华传统美德对于当代的作用。模块五中国古代教育：5.1 中国古代教育的历史；5.2 古代教育的特点；5.3 中国古代教育的重要思想；5.4 家训在今天的重要意义。模块六中国古典文学：6.1 古典诗歌发展历程；6.2 古诗名篇；6.3 古诗词欣赏水平；6.4 诗歌应用。6.5 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。6.6 小说发展历程；小说欣赏。模块七中国传</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>统艺术：7.1 汉字的发展历史；汉字的独特美；7.2 中国书法的历史；中国书法精神；7.3 中国传统戏曲知识，传统戏曲作品欣赏。模块八中国传统民俗：8.1 中国传统服饰，汉服、旗袍的特点，汉服文化。8.2 中国美食名饮知识，中国饮食的特点；8.3 茶文化；8.4 传统节日民俗，传统节日民俗习惯。模块九中国古代科技：9.1 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；9.2 中医的成就；9.3 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. 实训条件：学校具有研学基地、非遗中心、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，传承弘扬中华优秀传统文化。</p> |

(17) 《创新创业教育》

| | |
|-------|--|
| 课时及学分 | 本课程 18 学时，1 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：爱党、爱国、具有社会责任感；树立科学的世界观、人生观和价值观；具有善于思考、敏于发现、敢为人先的创新意识；具备挑战自我、承受挫折、坚持不懈的意志品质，以及遵纪守法、诚实守信、善于合作的职业操守；具有创造价值、服务国家、服务人民的社会责任感；具备终身学习和自我创新发展的意识。</p> <p>知识目标：掌握开展创新创业活动所需要的基本知识；理解创新创业的基本内涵；了解创业所需的知识和技能、创新团队组建和管理策略、创业机会的识别和评估方法、创业融资途径和创业资源的管理方法、企业开办知识；熟悉创新创业的基本流程和基本方法。</p> <p>能力目标：会撰写创业计划书；会组建和管理创业团队；能进行人力资源管理，能分析和应对创业企业面临的风险；会项目选题、商业计划书撰写和创业项目路演；能发现创业机会，能进行创业风险分析、把控；会运用创新创业相关基本理论解决创新创业活动实际问题。</p> |
| 教学内容 | <p>项目一 开启创业思维：任务 1.1 创业与创新基本概念；任务 1.2 创新能力培养；任务 1.3 创新活动；</p> <p>项目二 筛选创业机会：任务 2.1 创业机会；任务 2.2 分析机会来源；任务 2.3 评估创业机会；</p> <p>项目三 设计商业模式：任务 3.1 解密商业模式；任务 3.2 商业模式设计；任务 3.3 选择商业模式；</p> <p>项目四 制定创业计划：任务 4.1 创业计划价值；任务 4.2 创业计划书撰写；任务 4.3 创业项目路演；</p> <p>项目五 组建创业团队：任务 5.1 创业团队价值；任务 5.2 选择创业合伙人；任务 5.3 打造高效创业团队；</p> <p>项目六 整合创业资源：任务 6.1 筹集创业资金；任务 6.2 获取技术与</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>人力资源；</p> <p>项目七 注册创业企业：任务 7.1 选择企业组织形式；任务 7.2 申办企业手续；</p> <p>项目八 管理初创企业：任务 8.1 管理企业成本；任务 8.2 激励企业员工；任务 8.3 管控创业风险；</p> <p>项目九 创业项目实战：任务 9.1 创业项目实战。</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，能让学生进行创业项目计划书的撰写，具备项目路演条件。</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、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、创造价值服务社会、守法守规、强化法律意识、树立风险意识、自信、抗压能力、灵活应变</p> |

（二）专业（技能）课程

（1）《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 1.1 粮食类原料；1.2 蔬菜类原料；1.3 果品类原料；</p> <p>模块二：动物性原料 2.1 畜类原料；2.2 禽类原料；2.3 水产品原料；2.4 常见的野生动物原料；</p> <p>模块三：调辅类原料 3.1 调味原料；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；完备的灶具、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）；</p> |

| | |
|------|---|
| | 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） |
| 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 |

（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：崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪； 遵守、履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识； 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神； 具有质量意识、安全意识、职业生涯规划意识和创新思维； 具有一定的信息、审美和人文素养。</p> <p>知识目标：掌握中国传统烹饪文化；掌握中国传统烹饪技巧；了解中国饮食文化流派；熟悉中国餐饮文化；掌握基本的宴席知识；了解一定的职业道德修养。</p> <p>能力目标：掌握良好的语言、文字、表达能力、沟通能力；掌握基本的烹饪技巧；熟悉基本的味型调制；能够进行简单的餐饮产品的设计开发；中国烹饪的现状，并对其未来发展趋势做出合理的判断；具有初步的宴席宴会组织能力。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：中国烹饪概述 1.1 中国烹饪的意义及特征；1.2 中国烹饪的地位及学科体系；</p> <p>模块二：中国烹饪发展简史 2.1 中国烹饪的起源；2.2 中国古代烹饪发展简况；2.3 近当代中国烹饪概况；</p> <p>模块三：烹饪作业三要素 3.1 烹饪作业基础；3.2 烹饪作业对象；3.3 烹饪作业者；</p> <p>模块四：中国烹饪基本工艺 4.1 中国烹饪工艺流程；4.2 烹饪基本加工工艺；4.3 烹调方法；4.4 其他工业</p> <p>模块五：中国菜肴风味流派 5.1 风味流派的形成；5.2 中国菜肴构成的风味流派；5.3 中国少数民族菜肴风味</p> <p>模块六：中国烹饪文化、艺术及发展 6.1 烹饪典籍文化；6.2 烹饪养生文化；6.3 中国宴席文化；6.4 中国烹饪艺术 6.5 中国烹饪发展前瞻</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法</p> <p>本课程遵循“教师引导，学生为主”的原则，采用讲解、多媒体演示、场景模拟法、讨论、翻转课堂等多种方法，努力为学生创设更多知识应用的机会。</p> <p>讲解法</p> <p>主要用于讲授本课程的基础知识、行业岗位知识等理论性较强的知识。</p> <p>（2）多媒体演示法</p> <p>在讲解过程中，借助音频、视频、图片等直观手段来呈现教学内容，在激发其学习兴趣和积极性的同时，不断提高其知识储备能力和综合文化素质。</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>(3) 场景模拟法</p> <p>针对所教内容布置任务,引导学生通过情景化的模拟训练来提升知识的实际应用能力和职业素养。</p> <p>(4) 讨论法</p> <p>根据知识点,鼓励学生运用所学知识进行主题讨论,使其在讨论中逐步提升交际能力、思辨能力、解决实际问题的能力等。</p> <p>(5) 翻转课堂法</p> <p>坚持学生的主体地位,鼓励学生在课上对自己学到的知识点进行分享和讲解,并对其讲解进行补充和评价,不断完善学生的知识结构,加深其对所学知识的理解。</p> <p>教师在教学过程中,可根据学生的实际情况灵活选用教学方法,因材施教,尽量照顾到每一个学生的学习需求。</p> <p>2. 教学手段</p> <p>本课程采用多种方法的组合教学手段:全部教学在电脑机房上课,理论教学和实训操作相结合。授课采用投影+课件、网络+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> |
| 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,传承弘扬中华优秀传统文化,学校“33753”育人体系,“12610”目标建设和职业教育。</p> |

(3) 《烹饪基本功训练》

| | |
|-------|--|
| 课时及学分 | 本课程 64 学时, 4 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标: 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: 掌握烹饪设备使用与保养知识;熟记干货原料涨发的相关步骤;掌握刀工、勺工的基础知识;熟记调味的基本方法和配方;准确把握不同味型的区别;掌握各类上浆、挂糊、着色的基本原理;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: 能够正确使用与保养不同厨房设备;会使用不同的勺功(推拉翻锅、旋锅、出菜勺法)与刀法技法(料头花、各类片、丝、条等切法);能对整鸡、整鸭、整鱼等原料进行分档取料;能完成水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等技法操作;能根据烹饪需要完成上浆、挂糊、着色等辅助烹饪技法;能根据烹饪需要合理使用调味技法。</p> |
| 教学内容 | <p>项目一 烹饪设备使用与保养:</p> <p>任务 1.1 烹饪设备的种类;任务 1.2 烹饪设备的使用;任务 1.3 烹饪设备的保养;</p> <p>项目二 刀工基本功训练: 任务 2.1 刀法基本功种类介绍;任务 2.2 蝉翼片训练;任务 2.3 银针丝训练;任务 2.4 花色拼摆训练;</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>项目三 鲜活原料的分档取料： 任务 3.1 常见鲜活原料种类；任务 3.2 不同鲜活原料分档取料的操作方法；任务 3.3 拓展：干货原料的涨发方法与步骤；</p> <p>项目四 翻锅基本功训练： 任务 4.1 翻锅基本功技法种类介绍；任务 4.2 定点翻锅训练；任务 4.3 推拉翻锅训练；任务 4.4 旋锅技法训练；任务 4.5 出菜技法训练；</p> <p>项目五 辅助烹饪技法训练：任务 5.1 辅助烹饪技法种类介绍；任务 5.2 水烹技法训练；任务 5.3 油烹技法训练；任务 5.4 其他烹饪技法训练；</p> <p>项目六 调味基本功训练：任务 6.1 味型基本原理讲解；任务 6.2 不同味型调制步骤；任务 6.3 鱼香味的菜品制作</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；完备的锅灶、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 | <p>1、习总书记讲话精神、“一训三风”、疫情防控知识、工匠精神</p> <p>2、“33753”育人体系与职业道德教育</p> <p>3、“33753”育人体系与安全教育</p> <p>4、“33753”育人体系与纪律教育</p> <p>5、“33753”育人体系与理想信念教育</p> <p>6、“12610”目标建设与保密教育</p> <p>7、“12610”目标建设与爱国主义教育</p> <p>8、“12610”目标建设与诚信教育</p> <p>9、“12610”目标建设与法治教育</p> |

（4）《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： 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：熟悉烹饪工艺美学的基本知识；掌握餐饮美学应用的基本知识；熟悉菜单于宴席设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。。</p> <p>能力目标：有一定的烹饪审美能力和鉴赏能力；正确运用色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学等相关美学的基础技能；掌握以食用为目的色彩和造型的表现艺术。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：烹饪色彩 1.1 评价学生色彩基础；1.2 菜点色彩；1.3 色彩的运用；1.4 色彩在烹饪过程中的变化的能力</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>模块二：烹饪图案基础 2.1 评价学生图案的类别和要素；2.2 禽图案的写生和构图；2.3 图案的变化；2.4 图案在烹饪中应用的能力；</p> <p>模块三：食品造型艺术 3.1 评价学生食品造型图案艺术；3.2 冷菜造型艺术；3.3 热菜造型艺术；3.4 面点造型艺术特点；3.5 食品雕刻造型艺术的能力</p> <p>模块四：餐饮环境装饰和布置 4.1 餐饮照明艺术；4.2 餐饮家具布置；4.3 餐饮陈设的能力</p> <p>模块五：烹饪饮食器具造型艺术 5.1 饮食器具的美学原则；5.2 菜肴造型与盛器的选择；5.3 饮食器具的造型分类的能力</p> <p>模块六：宴会设计 6.1 宴会台面种类与台型设计；6.2 花台艺术设计；6.3 展台艺术布置；6.4 宴会娱乐设计的能力</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法</p> <p>本课程结合课程性质和学生的特点，通过课堂讲授、案例教学、课堂讨论等多种教学方法和手段，完成每一项教学任务，以加深学生对所学知识的理解和激发学生的学习兴趣，并运用多媒体等教学手段来加强教学的主动性和直观性。模拟工作当中的各个情景，由学生扮演其中的角色，设身处地的分析与解决所面临的问题，以此提高学生解决实际问题的能力。 教学过程中突出学生的主体作用，来锻炼学生的自学、独立思考和实践能力。</p> <p>（1）整合采取以讲授为主，其他方式（情景模拟，小组讨论）等相结合的教学方法</p> <p>（2）行为导向为主，基他方式（辅助教学，学习 app）相结合的教学方法</p> <p>2. 教学手段</p> <p>选择项目化教学、翻转课堂教学法、案例教学化、情景教学化、现场教学法用、工作过程导向教学法、探究式、讨论式、参与式等教学法、活动型教学。</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，传承弘扬中华优秀传统文化，学校“33753”育人体系，“12610”目标建设和职业教育。</p> |

（5）《餐饮成本控制》

| | |
|-------|--|
| 课时及学分 | 本课程 36 学时，2 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：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、善于合作的质职业素养和操守。</p> <p>知识目标：掌握餐饮行业成本核算的基本知识；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；了解餐饮成本核算在在实际运用中所需的专业知识和各种烹饪原料、调料、燃料、成品、半成品的核算方法及技能。</p> <p>能力目标：能对各种烹饪主料、配料、调料、燃料、半成品、成品进行精确核算；能发现和解决餐饮行业各种成本核算漏洞；能分析和应对餐饮门店(企</p> |

| | |
|------|---|
| | 业)在营运过程中存在的成本核算风险与把控。 |
| 教学内容 | <p>项目一烹饪原料、调料、燃料的成本核算：1.1 烹饪生净料、熟净料的核算方法；1.2 烹饪调料的核算方法；1.3 烹饪燃料的核算方法</p> <p>项目二餐饮菜点、面点的成本与售价核算：2.1 主食、点心、菜肴的成本核算方法；2.2 餐饮产品的售价核算与验算方法；2.3 毛利率与利润率的计算方法</p> <p>项目三餐饮筵席的成本与售价核算：3.1 传统筵席的成本核算方法；3.2 传统筵席的售价核算方法；3.3 零餐的成本核算方法；3.4 零餐的售价核算方法</p> <p>项目四餐饮成本核算与控制及管理：4.1 采购控制；4.2 验收控制；4.3 保管控制；4.4 生产控制；4.5 销售管理</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；完备的锅灶、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 | <p>爱国情怀，习总书记讲话精神、“一训三风”、疫情防控知识、工匠精神；“33753”育人体系与职业道德教育；“33753”育人体系与安全教育；“33753”育人体系与纪律教育；“33753”育人体系与理想信念教育；“12610”目标建设与保密教育；“12610”目标建设与爱国主义教育；“12610”目标建设与诚信教育；“12610”目标建设与法治教育</p> |

(6) 《中式烹调工艺》

| | |
|-------|---|
| 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；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、善于合作的职业职业素养和操守。</p> <p>知识目标：掌握中餐制作的基本知识；四大地方风味标准与加工工艺，原料选择标准等制作方法初步熟处理工艺、制熟工艺等。</p> <p>能力目标：能对各种烹饪主料、配料、调料、燃料、半成品、成品进行精确核算；能发现和解决餐饮行业各种成本核算漏洞；能分析和应对餐饮门店(企业)在营运过程中存在的成本核算风险与把控。</p> |
| 教学内容 | <p>绪论概述及四大地方风味：任务一概述；任务二四大地方风味</p> <p>项目一原料选择标准与加工工艺：任务一常见原料选择标准；任务二鲜活原料的初步加工；任务三干制原料的初步加工；任务四原料精细加工工艺</p> <p>项目二组配工艺：任务一糊浆调配工艺；任务二制汤、制冻工艺；任务三着色工艺；任务四蓉胶工艺；任务五菜肴的组配工艺</p> <p>项目三初步熟处理工艺：任务一焯水工艺；任务二过油工艺；任务三走红工艺；任务四汽蒸工艺</p> <p>项目四调配工艺：任务一口味调配工艺；任务二调香工艺；任务三调色工艺；任务</p> |

| | |
|------|--|
| | <p>四调质工艺</p> <p>项目五制熟工艺：任务一水烹法；任务二油烹法；任务三汽烹法；任务四混合烹法；任务五固体烹法；任务六其他烹法；任务七冷菜的烹调方法；</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、实操训练、企业实习等。</p> <p>2. 教学手段：线上与线下结合，理论与实践结合。</p> <p>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。</p> <p>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)。</p> |
| 思政元素 | <p>爱国情怀、诚实守信、爱岗敬业、惜福勤俭、文化素养的培熏陶和培养</p> |

(7) 《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 中式而点概述 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. 实训条件：要求有专业烹饪实训室及设施设备，能让学生完成中式面点实操的条件。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、烹饪专业实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站等）</p> |
| 思政元素 | 树立正确的职业发展规划意识和职业操守、工匠精神素养、创新能力和严谨的思维能力的培养 |

（8）《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 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 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 第一节餐桌服务式宴席菜单实例 第二节 XX 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 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</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>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. 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；完备的锅灶、刀具、案台、厨具，能让学生进行主题宴席实际操作，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 | <p>爱国情怀，习总书记讲话精神、“一训三风”、疫情防控知识、工匠精神；“33753”育人体系与职业道德教育；“33753”育人体系与安全教育；“33753”育人体系与纪律教育；“33753”育人体系与理想信念教育；“12610”目标建设与保密教育；“12610”目标建设与爱国主义教育；“12610”目标建设与诚信教育；“12610”目标建设与法治教育</p> |

（9）《餐饮企业管理》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 36 学时，2 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：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。养成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。养成体育锻炼的习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力；提高自觉维护健康的意识，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。学生能够具备勇敢顽强、坚韧不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌，公平公正的竞争意识，正确对待成功与失败的良好心态和平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的团队意识及良好人际关系。提升运动欣赏能力。</p> <p>知识目标：掌握餐饮企业运营管理所需要的基本知识；理解餐饮运营管理的基本内涵；了解运营所需的知识和技能、创新团队组建和管理策略、创业机会的识别和评估方法、创业融资途径和创业资源的管理方法、企业开办知识；熟悉创新创业的基本流程和基本方法。</p> <p>能力目标：会撰写运营管理计划书；会组建和管理创业团队；能进行人力资源管理，能分析和应对企业面临的风险；会项目选题、商业计划书撰写和创业项目路演；能发现创业机会，能进行创业风险分析、把控；会运用创新创业相关基本理论解决创新创业活动实际问题。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：任务 1.1 构建餐饮管理体系；任务 1.2 餐饮企业定位与选址；任务 1.3 餐饮组织机构设置；</p> <p>模块二：任务 2.1 设计菜单；任务 2 菜单设计与装帧；任务 2.3 菜品定价；</p> <p>模块三 规划餐厅厨房布局：任务 3. 餐厅布局与氛围设计；任务 3.2 厨房设计与布局；</p> <p>模块四 管理厨房餐厅原料：任务 4.1 食品原料采购与验收管理；任务 4.2 食品原料储存与发放管理；</p> <p>模块五 监督厨房生产作业：任务 5.1 厨房业务流程管理；任务 5.2 厨房产品质量管理；任务 5.3 厨房清洁生产管理；</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>模块六 规范餐饮服务：任务 6.1 餐厅服务流程管理；任务 6.2 企业员工培训；</p> <p>模块七 策划餐饮促销：任务 7.1 策划餐饮线上线下促销；任务 7.2 美食节策划；</p> <p>模块八 核算与分析餐饮成本：任务 8.1 核算餐饮成本；任务 8.2 分析餐饮成本；</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、演讲法；</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：要求有计算机、大屏、翻页笔等电子设备，能让学生进行创业项目计划书的撰写，具备项目路演条件。</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、网络课程资源等）</p> |
| 思政元素 | 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、创造价值服务社会、守法守规、强化法律意识、树立风险意识、自信、抗压能力、灵活应变 |

（10）《黔菜制作》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 72 学时，4 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：通过教学，帮助大学生树立心理健康意识；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；挖掘心理潜能，以培养新时期高素质职业技术人才。</p> <p>知识目标：掌握基本黔菜概论知识，了解黔菜的基本调味特点，学习黔菜的各种食材，学会运用黔菜的烹饪手法和调味手法，了解黔菜的冷菜冷拼制作，掌握黔菜热菜制作技术，同时学会各种黔菜小吃，掌握熟练的火锅技术，最后还要学会黔菜制作的成本核算知识。</p> <p>能力目标：掌握黔菜的基础知识，熟悉黔菜的冷菜冷拼技术，熟练掌握黔菜调味技法和热菜制作技术，学会贵州特色火锅、干锅、烙锅制作技术，熟悉掌握黔菜的各种小吃技术，具备黔菜基础知识、贵州凉菜冷拼制、作技术、贵州热菜制作技术、贵州火锅、干锅、烙锅制 作技术和贵州小吃制作技术</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：黔菜基础知识 1.1 黔菜概述 1.2 黔菜的用料及特色厨具 1.3 贵州辣椒调味品</p> <p>模块二：贵州凉菜冷拼制作技术 2.1 节 烧 2.2 拌 2.3 炆 2.4 擂 2.5 冻 2.6 卤 2.7 泡 2.8 熏 2.9 灌 2.10 蜜汁 2.11 挂霜 2.12 炸收 2.13 脱水 2.14 卷 2.15 拼</p> <p>模块三： 贵州热菜制作技术 3.1 炒 3.2 爆 3.3 熘 3.4 煸 3.4 烤 3.6 煎 3.7 炸 3.8 烧 3.9 蒸 3.10 煮 3.11 炖 3.12 煨 3.13 烩 3.14 焖 3.15 瓢贴</p> <p>模块四： 贵州火锅、干锅、烙锅制作技术 4.1 糟辣火锅 4.2 酸汤火锅 4.3 清汤火锅 4.4 麻辣火锅 4.5 干锅与烙锅</p> <p>模块五：贵州小吃制作技术 5.1 粉面小吃 5.2 饭粥小吃 5.3 煎炸包饼 5.4 特色面食 5.5 米粬与米豆腐 5.6 豆腐小吃 5.7 高山荞点 5.8 山药小吃</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. 实训条件：要求有专业烹饪实训室及设施设备，能让学生完成黔菜实操的条件。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、烹饪专业实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站等）</p> |
| 思政元素 | 社会主义核心价值观教育. 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 |

(11) 《饮食营养与配餐》

| | |
|-------|---|
| 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；培养学生良好的职业道德；培养学生诚实正直、专业信心等方面的基本品性素质；培养学生形成营养卫生意识，养成良好的生活习惯；培养学生自然的言谈举止、坦然的心态、让人喜欢与赢得尊重的交往素质；培养学生目标追求毅力，包括职业定位、个人规划、挫折承受力等专业必备素质；培养学生形成决策能力、创新精神；培养学生树立专业自信心、持之以恒、积极进取、自强不息的向上精神素质；促成学生洞察力、应变思维、创造性意识、影响他人等的能力素质；锻炼学生的心理承受力和参与意识，树立自信心和成功欲。</p> <p>知识目标：掌握中国居民膳食指南、中国居民平衡膳食宝塔、中国居民每日营养素参考摄入量内容；掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则；熟悉成本核算的方法、各种人群的生理特点、营养需求和膳食原则；掌握食谱设计的原则、方法和步骤，能编制一日带量食谱或一周食谱；掌握营养学的基本理论，会对食谱的热量、营养素搭配等指标进行分析和评价。</p> <p>能力目标：能够对人体体格指数进行测量；能够给不同人群编制食谱；能够根据四季变化进行营养配餐设计；能够给健康人群进行营养配餐设计；能够给特殊人群进行营养配餐设计；能够解读和制作营养标签；能够进行营养咨询和指导。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：膳食调查</p> <p>子模块 1：初步认识营养配餐，任务 1：澄清大众营养误区，正确认识营养配餐；任务 2：熟练使用工具书</p> <p>子模块 2：食物摄入量调查分析；任务 1：称重计算各种食物的摄入量；任务 2：一份菜肴营养素摄入量的计算；任务 3：一日膳食营养素摄入量的计算；子模块 3：膳食调查结果预评价</p> <p>模块二：人体营养状况评价，子模块 1：成人体格测量；子模块 2：儿童体格测量子模块 3：营养不良症状的体征判断</p> <p>模块三：编制食谱子模块 1：个体食谱编制；子模块 2：个体食谱调整；子模块 3：群体食谱编制和调整</p> <p>模块四：四季营养配餐设计子模块 1：春季营养配餐设计；子模块 2：夏季营养配餐设计；子模块 3：秋季营养配餐设计；子模块 4：冬季营养配餐设计</p> <p>模块五：健康人群营养配餐设计子模块 1：孕妇营养配餐设计；子模块 2：乳母营养配餐设计；子模块 3：幼儿营养配餐设计；子模块 4：儿童营养配餐设计子模块 ；5：青少年营养配餐设计；子模块 6：老年人营养配餐设计</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>模块六:特殊人群营养配餐设计子模块 1: 女性营养配餐设计; 子模块 2: 肥胖人群营养配餐设计; 子模块 3: 高血压人群营养配餐设计; 子模块 4: 糖尿病人群营养配餐设计; 子模块 5: 痛风人群营养配餐设计; 子模块 6: 肿瘤人群营养配餐设计</p> <p>模块七: 营养咨询与教育</p> <p>子模块 1: 营养标签解读; 子模块 2: 营养咨询教育</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. 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; 完备的测量仪器、食材, 能让学生进行实际营养配餐操作, 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);</p> <p>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>习总书记讲话精神、“一训三风”、疫情防控知识、工匠精神 “33753” 育人体系与职业道德教育, “33753” 育人体系与安全教育, “33753” 育人体系与纪律教育, “33753” 育人体系与理想信念教育, “12610” 目标建设与保密教育, “12610” 目标建设与爱国主义教育, “12610” 目标建设与诚信教育, 12610” 目标建设与法治教育。</p> |

(13) 《食品雕刻与菜品装饰》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 64 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; 能够了解信息及信息素养在现代社会中的作用与价值, 主动地寻求恰当的方式捕获、提取和分析信息, 具有自觉地充分利用信息解决生活、学习和工作中的实际问题的能力; 养成数字化学习与实践创新的习惯, 具有自主学习、协同工作、知识分享与创新创业实践的能力; 具有较强的信息技术应用能力、创新能力和实际动手能力。</p> <p>知识目标: 掌握基本的雕刻手法、雕刻刀的使用方法、原料的运用、食品雕刻作品的保存方法, 糖艺的制作方法、糖艺上色的基本要求, 糖艺的保存方法, 展台的运用, 食品雕刻主题创作。</p> <p>掌握信息检索基础知识、搜索引擎使用技巧、专用平台信息检索; 了解新一代信息技术的基本概念、技术特点、典型应用、技术融合。了解信息素养与社会责任对个人在各自行业内的作用。</p> <p>能力目标: 能对精通果蔬雕刻、糖艺、糖粉、面塑、果酱画、菜品设计这几项技术, 对食品雕刻有一个基本的认识同时运用原料进行雕刻, 运用基本的手法, 制作简单的月季花、鱼虾蟹、鸟类、兽类、神兽等, 运用食品雕刻设计主题并且制作各种主题展台, 学会制作糖艺的基本手法, 在宴席和菜品装饰中制作各种物件, 学会糖艺的各种保存方法。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：食品雕刻概论，任务 1.1 食品雕刻的基本概念 1.2 食品雕刻的由来和发展 1.3 食品雕刻的地位和作用 1.4 食品雕刻的类型和表现能力 1.5 学习食品雕刻的方法</p> <p>模块二：食品雕刻的基本概念，任务 2.1 常见的食品雕刻原料及用途 2.2 食品雕刻的工具磨制方法 2.3 快速食雕拉刻刀的用途 2.4 食品雕刻常用的刀法 3.5 食品雕刻的手法</p> <p>模块三：食品雕刻的由来与发展，3.1 食品雕刻的基本要求 3.2 食品雕刻的成品、半成品的保存方法 3.3 食品雕刻半成品、成品的保存方法</p> <p>模块四：食品雕刻的地位和作用，4.1 食品雕刻作品设计的基本要求 4.2 食品雕刻制作的基本步骤 4.2 食品雕刻的命名方法 4.3 食品地哦啊可的吉祥题材</p> <p>模块五：食品雕刻的类型和表现形式，5.1 月季花瓶的创作实例 5.2 虾趣创作 5.3 金满玉堂创作实例 5.4 鸟语花香创作实例 5.5 年年有余西瓜中实例 5.6 大壮宏图创作实例 5.7 凤戏牡丹创作实例 5.8 马到成功创作实例 5.9 龙腾盛世创作实例 5.10 降龙罗汉创作实例</p> <p>模块六：食雕和糖艺展台在宴会中的运用，6.1 食品雕刻和糖艺展台在餐饮中的意义和作用 6.2 食品雕刻和糖艺的制作步骤 6.3 食品雕刻和糖艺展台时应注意的问题 6.4 糖艺展台作品制作</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. 实训条件：要求有专业烹饪实训室及设施设备，能让学生完成食品雕刻的实操和糖艺实操的条件。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、烹饪专业实训室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、课程网站等）</p> |
| 思政元素 | 树立正确的职业发展规划意识和职业操守、工匠精神素养、创新能力和严谨的思维能力的培养 |

（14）《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：爱党、爱国、具有社会责任感；树立中华民族共同体意识和人类共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；加深对中华文化的理解，传承中华优秀传统文化，增强文化自信；培养学生爱岗敬业、诚实守信的品德，具有创造价值、服务国家、服务人民的社会责任感；具备终身学习和自我创新发展的意识；培养发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；践行爱国、敬业、诚信、友善等社会主义核心价值观。</p> <p>知识目标：吃是一门学问，关乎人类的健康与生存。什么是最合理的？什么是最科学的？怎样才能有益的启示。分别是平衡膳食、合理烹饪、食品卫生基础知识、烹性和可操作性。 饮卫生基础知识。丰富而不失简练，千百年来人们养成了不同的饮食习惯，但吃出健康，吃出好心情？将给予你、营养基础知识、烹饪原料的营养价值、狂原料的卫生、食源性疾病及其预防、餐涉及面广而不失重点，具有较强的实用。</p> <p>能力目标：突出对学生能力的培养，围绕应用能力这条主线设计，以适</p> |

| | |
|------|---|
| | 应丰富知识、提高能力、优化素质的要求。建立了新的理论和实践教学体系以及学生应该具备的相关能力培养体系；重视学生良好的学习方法和自主学习能力的培养；根据学生的特点最大限度地挖掘出他们的潜能，激活学生的内在原动力，逐渐形成学生发现问题、解决问题的能力，满足学生潜能发展的需求。 |
| 教学内容 | <p>模块一 绪论：1.1 食品的含义；1.2 食品安全；1.3 营养与营养素；1.4 烹饪卫生学和烹饪营养与卫生；</p> <p>模块二 营养基础知识：任务一 2.1 蛋白质；2.2 蛋白质的生理功能；2.3 蛋白质的消化吸收与转化；2.4 蛋白质营养不良对人体健康的影响；2.5 蛋白质的食物来源与供给量；任务二 2.2 脂类 2.2.1 脂类的分类及功能；2.2.2 脂肪的消化与吸收；2.2.3 脂肪营养不良对人体健康的影响；2.2.4 脂类食物的来源与供给；任务三 2.3.1 碳水化合物；2.3.2 碳水化合物对人体的生理功能；2.3.3 碳水化合物的消化与吸收；2.3.4 碳水化合物营养不良对健康的影响；2.3.5 碳水化合物的食物来源与供给；任务四 2.4.1 能量 2.4.2 影响人体能量需要的因素；2.4.3 人体一日能量需要的计算；2.4.4. 能量摄入不平衡对健康的影响；</p> <p>模块三 平衡膳食：任务一 3.1 平衡膳食的概述；3.1.1 平衡膳食的概念与意义；3.1.2 实现合理营养目的的基本条件；3.1.3 中国局面平衡膳食宝塔；</p> <p>模块四 食品卫生基础知识</p> <p>任务一 4.1 食品腐败变质；4.1.1 食品腐败变质的原因；4.1.2 预防食品变质的措施；任务二 4.2 食品污染； 4.2.1 食品污染分类；4.2.2 食品污染的特点；4.2.3 食品污染的危害；</p> <p>模块五 餐饮卫生基础知识：任务一 5.1 食品卫生管理意义；任务二 5.2 餐饮中餐具与环境卫生管理的要求及意义；</p> |
| 教学要求 | <p>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。 |

(15) 《冷菜制作及拼摆工艺》

| | |
|-------|---|
| 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；树立中华民族共同体意识和人类共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观；加深对中华文化的理解，传承中华优秀传统文化，增强文化自信；培养学生爱岗敬业、诚实守信的品德，助力乡村、服务农民的奉献精神 and 严谨求实的作风；培养发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度；践行爱国、敬业、诚信、</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>友善等社会主义核心价值观。</p> <p>知识目标：掌握中式冷菜制作基础知识从不同视角理解冷盘原料的基本运用和制作的方法；掌握冷盘的叠、堆、围、护的基本方法，进行简单常规冷盘制作；掌握方法后进行冷盘作品的创作，设计的冷盘作品简洁大方，形象饱满、寓意丰富等。</p> <p>能力目标：根据教学规律和课程设置特点，从提高学生分析问题、解决问题的能力入手，强调对专业技能的训练，突出对职业素质的培养，以满足专业岗位对职业能力的要求。融入了大量数字资源，通过等拓展资源，更形象地展示了技能操作细节。按照五酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务进行设置课程，了解基本的中式冷菜制作基础知识；学会中式冷菜制作工艺；学精中式冷菜拼摆工艺和现代冷菜、冷盘的创新能力。</p> |
| 教学内容 | <p>模块一：中式冷菜制作基础知识 1.1 冷菜的概念 1.2 冷盘的概念</p> <p>模块二：冷菜、冷盘的形成与发展 2.1 我国冷菜、冷盘的形成 2.2 我国冷菜、冷盘的发展</p> <p>模块三：冷盘的特点及区别 3.1 中式冷盘的特点 3.2 冷菜的特点 3.3 冷菜与热菜的区别 3.4 冷菜的作用及制作要求 3.5 冷菜工艺在烹饪文化中的作用 3.6 中式冷菜在餐饮市场中的作用 3.7 冷菜工艺的制作要求</p> <p>模块四：冷菜的营养与卫生 4.1 冷菜的营养平衡 4.2 冷菜制作中营养素的流失途径 4.3 冷菜制作中的卫生控制与管理 4.4 习题与实训</p> <p>模块五：中式冷菜制作工艺 5.1 冷菜与冷盘制作的主要设备与工具 5.2 冷菜与冷盘制作的主要设备 5.3 冷菜与冷盘制作的主要工具 5.4 设备与工具的维护与保养</p> <p>模块六：冷菜与冷盘原料的识别与选用 6.1 了解原料的特 6.2 原料产地与质量关系密切 6.3 熟悉原料不同部位的特征 6.4 鉴别原料的质量</p> <p>模块七：冷菜的常用制作手法讲解与实训引导 7.1 卤制法 7.2 酱制法 7.3 拌制法 7.4 炆制法 7.5 腌制法 7.6 卷制法 7.7 煮制法 7.8 蒸制法 7.9 炸制法 7.10 烤制法 7.11 酥制法 7.12 糟制法（酒醉法） 7.13 熏制法 7.14 冻制法 7.15 腊制法（风干法） 7.16 脱水制法 7.17 糖粘制法</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：要求有专业烹饪实训室及设施设备，能让学生完成冷拼制作实操的条件。</p> <p>4. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、茶旅楼、烹饪实训室）；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> |

(16) 《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、善于合作的职业职业素养和操守。</p> <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；</p> |
| 教学内容 | <p>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</p> <p>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</p> <p>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</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、实操训练、企业实习等。</p> <p>2.教学手段: 线上与线下结合，理论与实践结合。</p> <p>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。</p> <p>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)。</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 |

(17) 《西式面点工艺》

| 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；具有正确的世界观、人生观、价值观。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，能够掌握基本运动知识和一两运动技能；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: 了解西式面点制作；掌握西式面点的制作技巧；掌握西点制作的相关理论知识；掌握西式面点师的考核知识；掌握基本的西式面点配方；熟悉西式面点的设备。</p> <p>能力目标: 能够熟练的制作基本的西式面点；能够根据客户的要求完成相对应的西式面点；能够在原有西式面点的基础上进行新的面点创新；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 | 项目一 西式面点概述： 任务 1.1 认识西式面点；任务 1.2 认识原料；任务 1.3 西点常用设备； 项目二 面包制作： 任务 2.1 面包制作工艺；任务 2.2 各类面包制作； 项目三 蛋糕制作： 任务 3.1 蛋糕制作工艺；任务 3.2 各类蛋糕制作； 项目四 点心制作： 任务 4.1 点心制作工艺；任务 4.2 各类点心制作； |
| 教学要求 | 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 2. 教学手段： 线上线下结合，理论与实践结合； 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。 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） |
| 思政元素 | 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。 |

（18）《烘焙面包制作》

| | |
|-------|---|
| 课时及学分 | 本课程 4 学时，72 学分 |
| 教学目标 | 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。 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。 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。 |
| 教学内容 | 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； 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； 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； 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 各类甜点面包制作； 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； 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>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> |

（19）《餐厅服务技能实训》

| | |
|-------|--|
| 课时及学分 | 本课程 36 学时，2 学分 |
| 教学目标 | <p>素质目标：培养具有使命感、强烈责任心、担当精神、敬业精神、吃苦耐劳精神的职业素养；培养细致认真、精益求精的工匠精神；培养团队协作意识；培养安全规范操作的职业素养；培养 7S 管理职业素养。</p> <p>知识目标：（情景一）熟练掌握端托技能，能端托摆台需要的各种餐具、酒具，端托动作规范，熟练掌握铺台布技能，能熟练折叠 30 种以上的餐巾花型，根据主题选择花型，掌握斟酒方法，正确斟倒酒水，根据正确的程序和方法完成中餐、西餐摆台，培养学生吃苦耐劳的精神。（情景二）掌握中餐零点服务的特点，熟悉中餐零点服务程序和标准，完成中餐零点服务接待，掌握西餐服务方式和特点、服务程序和标准，能进行西餐服务接待，掌握宴会服务的特点、服务程序和标准，能根据预订完成宴会接待工作，具有一定的管理知识，能进行服务现场质量控制，培养学生独立思考、知识迁移、分析判断、适应转换和独立制定计划的能力，培养沟通协调能力和团队合作的能力。</p> <p>能力目标：掌握小型餐饮企业经营特点，能根据要求完成小型餐饮企业的创业策划；掌握小型餐饮企业策划方案设计的要求掌握小型餐饮企业项目定位能；能应用 SWOT 分析法；了解小型餐饮企业的申办程序；培养收集和利用信息的能力、分析判断能力；具备沟通协调能力和一定的创业、创新能力</p> |
| 教学内容 | <p>模块一餐厅摆台；中餐摆台、西餐摆台</p> <p>模块二常规管理；中西餐厅管理、宴会厅管理</p> <p>模块三餐厅设计；菜单设计、主题餐厅设计</p> <p>模块四创业策划；小型餐厅(馆)创业策划、农家乐创业策划</p> <p>模块五构建餐饮管理体系</p> <p>模块六管理厨房餐厅原材料</p> |

| | |
|------|--|
| | 模块七规范餐饮服务 |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：主要使用角色扮演法、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、中西餐厅实训室等实训实验条件。</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 | 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。 |

（20）《中国名菜》

| | |
|-------|--|
| 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、爱社会主义、爱人民，具有社会责任感；树立正确的人生观、价值观、世界观；具有勤于思考、敏于发现、善于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、服务社会的责任感；具备终身学习能力和自我创新发展意识以及遵纪守法、诚实守信、懂得感恩、善于合作的职业操守。</p> <p>知识目标：了解中国南北各大菜系的各类名菜名肴的传承和现状；理解中国各菜系的名菜名肴在现代餐饮行业中的地位和作用；熟悉各菜系的畜类、禽类、水产类、植物类名菜的制作工艺流程和方法，掌握各种名菜所用的高、中、低档烹饪原料和调料调味品的综合运用。</p> <p>能力目标：能熟悉和掌握各区域内地方风味名菜名肴的制作工艺流程与步骤；能对各种类高、中、低档烹饪原料和调料调味品进行合理搭配和运用；能独立完成中国南北各大菜系的名菜名肴制作。</p> |
| 教学内容 | <p>项目一畜类名菜制作 1.1 白云猪手(粤)；1.2 五彩猪肚(闽)；1.3 九转大肠(鲁)；1.4 红烧狮子头(苏)；1.5 翡翠蹄筋(川)；1.6 心花怒放(川)</p> <p>项目二禽类名菜制作； 2.1 白蜆鸡(粤)；2.2 盗汗鸡(黔)；2.3 吊烧鸡(粤)；2.4 道口烧鸡(鲁)；2.5 八宝鸭(苏)</p> <p>项目三水产名菜制作； 3.1 奶汁肥鱼(徽)；3.2 西湖醋鱼(浙)；3.3 鱼跃龙门(鲁)；3.4 五彩鱼丝(闽)；3.5 水煮活鱼(川)；3.6 三色鱼丸(粤)；3.7 剁椒鱼头(湘)</p> <p>项目四植物类名菜； 4.1 大煮干丝(苏)；4.2 口袋豆腐(川)；4.3 荷塘月色(粤)；4.4 地三鲜(湘)；4.5 干炸鲜蘑(川)；4.6 琥珀酸豆(黔)</p> |
| 教学要求 | <p>1. 教学方法：主要使用角色扮演法、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、中西餐厅实训室等实训实验条件。</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 | 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。 |
|------|--|

（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；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 | 都匀锦辉酒店 | 中餐部、西点间、中点间、裱花间 | |
| 2 | 都匀江城酒店 | 中餐部、中点间、裱花间、西餐厅 | |
| 3 | 都匀桥城酒店 | 中餐部、粗加工间、中点间、裱花间 | |
| 4 | 都匀金鹏国际酒店 | 中餐部、裱花间、粗加工间 | |
| 5 | 浙江温州诚大集团 | 中餐部 | |
| 6 | 浙江温州开元酒店 | 中餐部、西点间 | |
| 7 | 厦门卡宾司机酒店 | 中餐部、西点间、粗加工间、中点间、裱花间 | |

（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进行顺利，特制定本实施方案。

（一）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。

（二）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 | 356 | 258 | 614 | 20.94% |
| | 专业基础课 | 118 | 86 | 204 | 6.96% |
| | 专业核心课 | 156 | 312 | 468 | 15.96% |
| | 集中实践课 | 36 | 1072 | 1108 | 37.79% |
| 选修 | 公共选修课 | 104 | 46 | 150 | 5.12% |
| | 专业拓展课 | 80 | 308 | 388 | 13.23% |
| 合计 | | 850 | 2082 | 2932 | 100% |
| 占总学时比例(%) | | 28.99% | 71.01% | 100% | |

（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） | 3 | | | | | | 3 |
| 毕业教育 | 1 | | | | | | 1 |
| 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

承担烹饪工艺与营养专业课程的教师队伍职称结构渐趋合理、教授 1 人、讲师 3 人，助教 3 人，外聘教师 6 人。初步形成了一支职称结构合理、师资队伍强大的教学团队。

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。历年来，专任教师主持课题 2 项，发表论文 2 篇，获国家级奖项 1 项，省级以上奖项 3 项，州级奖项 10 项。专任教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专任教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，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 | 张西林 | 女 | 57 | 本科 | 教授 | 茶艺 |
| 2 | 肖磊 | 男 | 29 | 硕士 | 讲师 | 创新创业 |
| 3 | 邓瑞星 | 男 | 28 | 硕士 | 讲师 | 烹饪学导论 |
| 4 | 田如意 | 男 | 30 | 硕士 | 讲师 | 烹饪学导论 |
| 5 | 郑博文 | 男 | 23 | 本科 | | 中式面点制作、黔菜制作 |
| 6 | 吴绍飞 | 男 | 27 | 本科 | 助教 | 烹饪原料学、烹饪美学 |
| 7 | 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 |
| 8 | 黄保锦 | 男 | 26 | 本科 | 助教 | 烹饪基本功训练、食品营养与配餐 |
| 9 | 陈川 | 男 | 24 | 本科 | | 西式面点制作、烘焙面包制作 |
| 10 | 施星宇 | 女 | 23 | 本科 | | 西式面点制作、烘焙面包制作 |
| 11 | 李江 | 男 | 56 | 本科 | 讲师 | 体育 |
| 12 | 刘军 | 男 | 51 | 本科 | 讲师 | 体育 |

4. 兼职教师

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

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 | 校外实习基地名称 | 合作企业名称 | 用途 | 合作深度 |
|----|----------|----------|-----------|------|
| 1 | 都匀锦辉酒店 | 都匀锦辉酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 2 | 都匀江城酒店 | 都匀江城酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 3 | 都匀桥城酒店 | 都匀桥城酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 4 | 都匀金鹏国际酒店 | 都匀金鹏国际酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 5 | 浙江温州诚大集团 | 浙江温州诚大集团 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 6 | 浙江温州开元酒店 | 浙江温州开元酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |
| 7 | 厦门卡宾司机酒店 | 厦门卡宾司机酒店 | 工学交替、岗位实习 | 人员互派 |

（三）教学资源

1. 教材选用要求

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 | 烹饪原料学 | 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://qnmzzy.fanya.chaoxing.com/porta1 |

（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，及时进行纠正，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

根据人才培养方案要求必须完成所有课程的学习并修满 150 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 | 72 | 各科成绩合格方取得学分 |
| 2 | 选修课 | 31 | 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 | 军事理论与训练 | 4 | 由武装部考核评分 |
| 5 | 岗位实习 | 35 | 由实习单位鉴定实习成绩，成绩合格 |
| 7 | 毕业论文(设计) | 4 | 经毕业论文(设计)审核小组评定，成绩合格 |

| | | | |
|-----|--------|-----|--|
| 7 | 职业技能考核 | 4 | 在以下职业资格证书获其一，则达到 4 分。 1. 中式烹调师职业资格证书； 2. 中式面点师职业资格证书； 3. 西式面点师职业资格证书； |
| 8 | 毕业教育 | 1 | 由就业指导办和班主任进行考核评分 |
| 9 | 综合素质 | 4 | 由就业指导办和班主任进行考核评分 |
| 合 计 | | 156 | 建议总学分 120~160 |

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 | 高等数学 | L | L | L | L | L | L | L | L | M | L | L | L | M | L |
| 16 | 中华优秀传统文化 | H | M | M | H | L | L | M | L | L | L | L | L | L | L |
| 17 | 形体与礼仪训练 | L | L | H | L | L | M | L | H | L | L | L | L | L | L |
| 18 | 创新创业教育 | L | L | M | L | L | H | H | M | L | L | L | M | L | H |
| 19 | 茶艺与茶文化 | H | M | M | M | L | L | L | H | L | L | L | L | L | L |
| 20 | 互联网+大学生安全教育 | L | L | M | M | H | L | L | L | L | L | H | L | L | L |
| 21 | 社会责任 | H | H | L | L | M | M | L | M | L | M | M | L | M | L |
| 22 | 节能减排 | M | L | L | L | H | M | L | L | L | L | L | L | M | L |
| 23 | 科学素养 | M | L | L | L | H | L | L | M | L | M | M | L | L | L |
| 24 | 烹饪原料 | L | L | L | L | H | L | M | L | L | H | H | L | L | M |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | 烹饪学导论 | M | L | L | H | H | L | M | L | H | H | H | L | L | M |
| 26 | 烹饪基本功训练 | L | M | H | L | M | L | M | L | L | L | M | H | L | M |
| 27 | 烹饪美学 | L | L | H | L | L | L | L | H | L | L | L | L | L | H |
| 28 | 餐饮成本控制 | L | L | L | L | L | H | L | L | L | L | L | L | M | M |
| 29 | 中式烹调工艺 | M | M | M | M | M | M | H | M | L | L | M | H | L | M |
| 30 | 中式面点工艺 | M | M | M | M | M | M | H | M | L | L | M | H | L | M |
| 31 | 宴会设计与实践 | L | M | L | M | L | H | M | H | M | M | M | M | H | H |
| 32 | 餐饮企业运行管理 | L | L | L | L | M | H | M | H | H | M | M | M | H | M |
| 33 | 黔菜制作 | M | M | M | M | M | M | H | M | L | L | M | H | L | M |
| 34 | 食品雕刻与菜品装饰 | L | M | M | L | M | M | M | M | L | L | M | M | L | H |
| 35 | 餐饮食品安全 | L | L | M | L | H | H | L | M | L | H | H | L | H | M |
| 36 | 冷菜制作及拼摆工艺 | L | M | M | L | M | M | M | M | L | M | H | M | L | H |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | 黔味小吃制作 | M | M | M | M | M | M | H | M | L | L | M | H | L | M |
| 38 | 烘焙面包制作 | L | M | L | M | M | M | H | M | L | L | M | L | L | M |
| 39 | 西式面点工艺 | L | M | L | M | M | M | H | M | L | L | M | L | L | M |
| 40 | 食品营养与配餐 | L | M | M | L | H | H | M | M | L | H | H | M | L | M |
| 41 | 餐厅服务技能实训 | L | M | L | L | L | M | M | H | M | L | L | M | H | M |
| 42 | 中国名菜 | M | M | M | H | M | M | H | M | L | L | M | H | L | M |
| 43 | 入学教育（含安全教育） | M | L | M | L | M | L | L | L | L | L | H | L | L | L |
| 44 | 军事理论与军事技能 | M | M | M | M | M | L | L | L | L | L | L | L | L | L |
| 45 | 毕业教育 | M | M | M | M | M | L | L | M | M | M | M | L | L | L |
| 46 | 职业技能考核 | L | M | M | M | M | L | M | M | M | M | M | M | L | M |
| 47 | 岗位实习 | M | M | M | M | M | M | M | M | M | L | M | M | M | M |
| 48 | 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 2023 级专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见

附件 2：课程设置及教学进程安排表

2023 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 | 第一年 | | 第二年 | | 第三年 | | |
| | | | | | | | | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | |
| | | | | | | | | | | 16周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18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 | 38 | 22 | 16 | 1 | | | 1 | | | |
| | | 10 | 劳动教育 | 2 | | 1—4 | 36 | 6 | 30 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | | 11 | 体育 | 6 | | 1—3 | 108 | 16 | 92 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | | 12 | 信息技术 | 4 | 2 | | 72 | 16 | 56 | | 4 | | | | | |
| | | 13 | 大学语文 | 2 | 1 | | 32 | 16 | 16 | 2 | | | | | | |
| | | 14 | 大学英语 | 8 | 1—2 | | 128 | 128 | 0 | 4 | 4 | | | | | |
| | 小计 | | 38 | | | 672 | 446 | 226 | 14 | 16 | 5 | 3 | | | | |
| | 公共选修课（达到7学分以上） | 15 | 中华优秀传统文化 | 1 | | 1 | 16 | 16 | | 4 | | | | | | 线上课程 |
| | | 16 | 餐饮消费心理学 | 2 | | 3 | 32 | 32 | 0 | | | 2 | | | | |
| | | 17 | 创新创业教育 | 1 | | 4 | 18 | | 18 | | | | 1 | | | 线上课程 |
| | | 18 | 茶艺与茶文化 | 2 | | 3 | 36 | 8 | 28 | | | 2 | | | | |
| | | 19 | 互联网+大学生安全教育 | 1 | | 1—4 | 32 | 32 | | | | | | | | 线上课程 |
| | | 20 | 社会责任 | 1 | | | 18 | | 18 | | 1 | | | | | |
| | | 21 | 节能减排 | 1 | | | 18 | | 18 | | | 1 | | | | |
| | | 22 | 科学素养 | 1 | | | 18 | | 18 | | | | 1 | | | |
| | | 23 | 高等数学 | 2 | | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | |
| | | 小计 | | 7 | | | 134 | 88 | 46 | 5 | 1 | 5 | 2 | | | |
| | 合计 | | | 45 | | | 806 | 534 | 272 | 19 | 17 | 10 | 5 | | | |
| | 专业基础课 | 1 | 烹饪原料 | 2 | 3 | | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | |
| 2 | | 餐饮概论 | 2 | 1 | | 32 | 22 | 10 | 2 | | | | | | | |
| 3 | | 烹饪基本功训练 | 4 | | 1 | 64 | 20 | 44 | 4 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|-------------|-----------|--------|-----|------|-----|------|-----|----|----|----|----|
| | | 4 | 餐饮美学基础 | 2 | 4 | | 36 | 32 | 4 | | | 2 | |
| | | 5 | 餐饮成本控制 | 2 | 3 | | 36 | 26 | 10 | | | 2 | |
| | | 小计 | | 12 | | | 204 | 118 | 86 | 6 | 0 | 4 | 2 |
| | 专业 核心 课 | 1 | 中式烹调工艺 | 4 | 2 | | 72 | 22 | 50 | | 4 | | |
| | | 2 | 中式面点工艺 | 4 | | 2 | 72 | 22 | 50 | | 4 | | |
| | | 3 | 宴会设计实务 | 4 | | 4 | 72 | 22 | 50 | | | | 4 |
| | | 4 | 餐饮企业管理 | 2 | 4 | | 36 | 10 | 26 | | | | 2 |
| | | 5 | 黔菜制作 | 4 | | 3 | 72 | 20 | 52 | | | 4 | |
| | | 6 | 饮食营养与配餐 | 2 | 4 | | 36 | 18 | 18 | | | | 2 |
| | | 7 | 餐饮食品安全与控制 | 2 | | 4 | 36 | 32 | 4 | | | | 2 |
| | | 8 | 冷菜制作及拼摆工艺 | 4 | | 4 | 72 | 10 | 62 | | | | 4 |
| | | 小计 | | 26 | | | 468 | 156 | 312 | 0 | 8 | 4 | 14 |
| | 专业 拓展 课 （至少修满22学分） | 1 | 黔味小吃制作 | 4 | | 3 | 72 | 10 | 62 | | | 4 | |
| | | 2 | 烘焙面包制作 | 4 | 3 | | 72 | 10 | 62 | | | 4 | |
| | | 3 | 西式面点工艺 | 4 | | 2 | 72 | 10 | 62 | | 4 | | |
| 4 | | 食品雕刻与菜品装饰 | 4 | 1 | | 64 | 20 | 44 | 4 | | | | |
| 5 | | 餐厅服务技能实训 | 2 | | 4 | 36 | 8 | 28 | | | | 2 | |
| 6 | | 中国名菜 | 4 | | 4 | 72 | 22 | 50 | | | | 4 | |
| 小计 | | 22 | | | 388 | 80 | 308 | 4 | 4 | 8 | 6 | | |
| 合计 | | | 60 | | | 1060 | 354 | 706 | 10 | 12 | 16 | 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 | | | | | | | | |
| 小计 | | | 53 | | | 1108 | 36 | 1072 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 总计 | | | 158 | | | 2974 | 924 | 2050 | 29 | 29 | 26 | 27 | |
| 合 规 性 检 查 | 实践学时占总学时比例 50%以上 | | | 68.93% | | | | | | | | | |
| | 公共基础课程学时占总学时比例（是否超过 1/4） | | | 27.10% | | | | | | | | | |
| | 高职选修课教学时数占总学时比例（应当不少于 10%） | | | 17.55% | | | | | | | | | |

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 | | | |
| <p>专业带头人(负责人)签字: 年 月 日</p> | | | |
| 参与审定 专业指导 委员会成员 | | | |
| 系 审核意见 | <p>负责人签字:</p> <p>年 月 日</p> | 教务处 审核意见 | <p>负责人签字:</p> <p>年 月 日</p> |
| 分管教学 副院长 审核意见 | <p>负责人签字:</p> <p>年 月 日</p> | | |

本表一式三份,专业、系、教务处各执一份。