



黔南民族职业技术学院
QIANNAN MINZU POLYTECHNIC

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	2026 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 2026 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）： 系党总支书记（签字）：		
基础教育教学部 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	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）：	教务处 审核意见： 同意提交学院审核。 负责人（签字）：	
院长办公会 审核意见	经 2026 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 2026 年 月 日学院党委会审查，同意实施。 党委书记（签章）：		

二〇二六年三月 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、专业建设指导委员会成员

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	范大有	黔南民族职业技术学院	副教授/系主任
2	王 佩	贵州茂兰云旅游管理服务有限责任公司	总经理
3	宋志雪	黔南民族职业技术学院	副教授/副主任
4	唐紫叶	黔南民族职业技术学院	副教授/教师
5	郑博文	黔南民族职业技术学院	助教/烹饪工艺与营养专业 教研室主任
6	陈红英	黔南民族职业技术学院	讲师/教师
7	邓瑞星	黔南民族职业技术学院	副教授/旅游管理专业带头人
8	冯 霞	黔南民族职业技术学院	讲师/教师
9	黄美能	黔南州餐饮行业协会	会长
10	莫从信	都匀供销茶叶有限责任公司	董事长兼总经理
11	郑茂菲	黔南州旅游协会	秘书长

目 录

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	7
(一) 培养目标	7
(二) 培养规格	7
六、课程设置及要求	12
(一) 公共基础课程	13
(二) 专业(技能)课程	40
(三) 岗位实习要求	59
(四) 毕业设计(论文)要求	60
七、教学进程总体安排	61
(一) 课程学时结构	61
(二) 周教学时间分配表	62
(三) 课程设置及教学进程安排表	62
八、实施保障	62
(一) 师资队伍	62
(二) 教学设施	64
(三) 教学资源	65
(四) 教学方法	66
(五) 学习评价	67
(六) 质量管理	67
九、毕业要求	68
十、附录	74

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（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，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
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业(62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	原材料加工、 中式烹饪、宴 会设计、厨房 运行等	中式烹调师、 营养配餐员、 中式面点师、	中式烹调师 国家职业标 准 中式面点师 国家职业标 准 西式面点师 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：干贝、鱿鱼、 猪皮、海参鲍鱼等原料涨 发	1.2.1 原料涨 发	烹饪原料	2(理实 一体)

		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	
			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	黔菜制作	

2				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）
				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	中国名菜	
						黔菜制作	
			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	
				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	冷菜制作与拼摆工艺	8（实训）
				3.4.3 能组配宴会冷菜	3.4.3 冷菜		
	中式面点师 （国家职业技能标准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	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	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	黔味小吃制作	

					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	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	黔味小吃制作			
				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	4.1.1.制作大包酥	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	4.1.2 制作小包酥			
						4.1.3 能合理运用叠酥的方法制作水油皮明酥	4.1.3 制作叠酥			
						4.1.4 能合理运用技法制作明酥类直酥生坯	4.1.4 制作直酥			
						4.1.5 能合理运用技法制作明酥类圆酥生坯	4.1.4 制作圆酥			
					4.2 熟制油酥	4.2.1 能合理运用烤制法熟制明酥类制品	4.2.1 烤制明酥	中式面点工艺	8（实训）	
						4.2.2 能合理运用炸制法熟制明酥类制品	4.2.2 炸制明酥	黔味小吃制作		
					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	8（实训）	
						5.2.2 能合理运用技法熟制松质糕类制品	5.2.2 熟制松质糕类	黔味小吃制作		
				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		6.1.5 制作豆			

3	西式面点师（国家职业标准3级）	7.面点装饰	7.1 制作面点装饰和面点产品的摆台	豆类面胚的制作和熟制的要求及要点	类面胚	中式面点工艺 黔味小吃制作	8（实训
				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		
				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			
	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			
		2.1.2 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

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

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

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。

(7) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

2.知识目标

- (1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
- (2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。
- (3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。
- (4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用。
- (5) 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识。
- (6) 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。
- (7) 熟悉中西方餐饮文化。
- (8) 掌握饮食营养与卫生安全知识。
- (9) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。
- (10) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
- (11) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。
- (12) 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) 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力。
- (4) 掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力。
- (5) 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食

搭配、营养餐设计与制作等实践能力。

(6) 掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力。

(7) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能。

(8) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题解决问题的能力。

(9) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

(10) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。

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 能够从事原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行等工作	C 能够通过继续教育或职业培训，扩展自己的知识，提升自身的能力	D 扎根黔南，能够为区域餐饮业做出贡献
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。		√		√
4.能运用营养分析方法及计算工具，设计科学合理、营养均衡的膳食方案，包括日常餐、营养餐、宴会餐等，兼顾营养性、安全性和适口性；能根据特殊人群需求，调整菜品搭配，制作针对性营养餐，适配营养配餐岗、膳食岗需求。		√	√	√

5.具备职业生涯规划能力,能结合自身技能和职业需求,明确职业发展方向,不断提升职业竞争力,实现从一线操作岗位向管理岗、技术岗的晋升,具备可持续发展能力。		√	√	√
6.掌握餐饮食品安全相关法律法规及行业标准,熟悉食品卫生操作规范(HACCP),能规范执行厨房卫生、餐具消毒、食材储存等流程,防范食品生物性、化学性、物理性危害风险。		√	√	√

表 5-2 毕业生能力要求指标点实现矩阵

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

实际问题:	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
4.能运用营养分析方法及计算工具,设计科学合理、营养均	4.1	能运用营养分析方法及计算工具,设计科学合理、营养均衡的膳食方案	饮食营养与配餐、高等数学、宴会设计与实践

衡的膳食方案,包括日常餐、营养餐、宴会餐等,兼顾营养性、安全性和适口性;能根据特殊人群需求,调整菜品搭配,制作针对性营养餐,适配营养配餐岗、膳食岗需求。	4.2	具备基础的营养咨询能力,能为消费者提供合理膳食建议,解答常见的营养饮食疑问,指导大众科学饮食,传递健康饮食理念	饮食营养与配餐、高等数学、宴会设计与实践
5.具备职业生涯规划能力,能结合自身技能和职业需求,明确职业发展方向,不断提升职业竞争力,实现从一线操作岗位向管理岗、技术岗的晋升,具备可持续发展能力。	5.1	具备一定的创新思维,能结合市场需求、食材特点和消费者喜好	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
	5.2	能根据烹饪工艺特点,优化操作流程,降低食材损耗和成本,提升烹饪效率	餐饮企业运营管理、餐饮成本控制、创新创业教育、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
	5.3	掌握厨房管理基础理论,了解厨房布局、设备维护、人员排班等基本方法	餐饮企业运营管理、餐饮成本控制、创新创业教育、
6.掌握餐饮食品安全相关法律法规及行业标准,熟悉食品卫生操作规范(HACCP),能规范执行厨房卫生、餐具消毒、食材储存等流程,防范食品生物性、化学性、物理性危害风险。	6.1	具备较强的抗压能力和吃苦耐劳精神,适应厨房高温、高强度、快节奏的工作环境,能按时、保质、保量完成工作任务	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、菜品设计与创新
	6.2	能对烹饪原料、半成品、成品进行质量检验,判断菜品、面点的质量是否达标,及时发现并处理不合格产品	掌握菜品质量控制技巧,确保餐饮产品口感、卫生、营养的稳定性
	6.3	掌握菜品质量控制技巧,确保餐饮产品口感、卫生、营养的稳定性	掌握菜品质量控制技巧,确保餐饮产品口感、卫生、营养的稳定性
	6.4	了解常见的食品安全突发事件(如食材变质、食物中毒等),具备基础的应急处置能力,能及时采取正确措施,降低安全风险	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、菜品设计与创新

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“1137”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）《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：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”；培养学生坚定共产主义远大理想、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强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 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理论成果的精髓；了解和把握毛泽东思想、新民主主义革命理论、社会主义改造理论和社会主义建设道路初步探索的理论成果；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；了解和掌握“三个代表”重要思想和科学发展观的重要内容。 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社会主义现代化建设的实际；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。
教学内容	本课程内容由导论、8 章内容和结束语组成。 导论 马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果 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重要理论成果 第五章 中国特色社会主义理论体系的形成发展 第六章 邓小平理论 第七章 “三个代表”重要思想 第八章 科学发展观 结束语 不断谱写马克思主义中国化时代化新篇章
教学要求	1. 教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2. 教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学相结合； 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）。

(2) 《思想道德与法治》

课时及学分	本课程 48 学时，3 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，帮助学生树立正确的人生观、价值观，坚定崇高科学的理想信念，坚定马克思主义信仰，增强中国特色社会主义信念，继承优良传统、弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，锤炼道德品格，养成法治思维，具备优秀的思想道德素质和法治素养。 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所肩负历史使命，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法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。 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；能够辨别社会主义核心价值观与错误思潮，在多元文化和社会现象中作出正确的价值判断；运用马克思主义立场、观点和方法分析解决现实问题的综合能力。
教学内容	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。 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。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的意识和能力。 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、职业道德意识，养成良好的行为习惯。 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。
教学要求	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； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；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 http://www.bjcipt.com/、高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/）等。
--	--

(3) 《形势与政策》

课时及学分	本课程每学期 8 学时，共计 1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，引导学生感知国情民意，拓宽政治视野，自觉将思想和行动统一到党和国家决策部署上来，树立正确世界观、人生观、价值观，坚定理想信念，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，增强文化自信，引导学生将爱国情、强国志、报国行融入民族复兴伟业，增强做中国人的志气、骨气、底气，勤奋学习、勇于担当，成长为合格的社会主义建设者和接班人。 知识目标：通过本课程的学习，把握“十五五”时期在中国式现代化中的承前启后地位，理解其指导思想与六大原则，领会事关现代化全局的战略任务与举措。认识发展新质生产力的时代价值与战略意义，解构其科学内涵与核心特征，梳理实践成效与进展，剖析面临的现实问题与挑战。学习习近平总书记关于以人民为中心的重要论述，总结“十四五”民生保障与共同富裕显著成效，分析当前社会民生领域的突出问题。学习习近平总书记关于大国关系与外交的重要论述，把握动荡变革中大国关系的演变态势与价值，理解构建和平共处、总体稳定、均衡发展大国关系的要义，掌握中国特色大国外交的实践路径与关键举措。 能力目标：通过本课程的学习，着力培养学生正确分析形势、精准理解政策的核心素养，提升对国内外重大事件、敏感问题、经济社会热点、难点、疑点问题的思辨、分析与判断能力。引导学生运用马克思主义立场、观点和方法，树立正确的历史观、民族观、国家观，提高运用科学理论认识、分析和解决现实问题的能力。充分激发学生学习自主性，鼓励积极参与社会实践，在实践中强化形势观察与分析能力，提升理论联系实际水平，推动学思用贯通、知信行统一，增强理解与贯彻执行政策的能力。拓宽学生国际视野，全面了解党情、国情、世情，强化青年学生的责任感与使命感，提升对社会现象与现实问题的辨析能力，增强形势与政策教育的针对性和实效性。
教学内容	专题一 乘势而上、接续推进中国式现代化建设。正确认识“十五五”

在建设中国式现代化进程中的承前启后地位，深入理解“十五五”时期经济社会发展的指导思想和必须遵循的原则，系统掌握“十五五”时期事关中国式现代化全局的战略任务和系列举措。通过学习，让学生深刻感受五年规划实践成就与“十五五”时期的创新潜力、改革动力、开放活力；认识到习近平新时代中国特色社会主义思想的科学指引和“六个坚持”原则的实践意义，是中国式现代化的根本保证；明确“十五五”承前启后衔接 2035 年目标的关键地位、发展环境与战略任务，坚定走中国特色社会主义道路的信心，激发投身中国式现代化建设的责任担当。

专题二 加快高水平科技自立自强，引领发展新质生产力。深刻理解发展新质生产力的时代价值，全面把握新质生产力的科学内涵，正确认识我国发展新质生产力的实践成效与问题。通过学习，让学生深刻理解新质生产力的时代价值与科学内涵及特征；认识到我国在科技创新、产业融合等方面的实践成效，以及基础研究不足、核心技术“卡脖子”等现实挑战；明确以统筹科技创新与产业创新、强化关键核心技术攻关等路径引领新质生产力发展的实践要求，引导学生认识青年在科技创新中的角色定位，激发投身科技创新的责任担当，为中国式现代化注入青春动能。

专题三 加大保障和改善民生力度，扎实推进全体人民共同富裕。深入学习贯彻习近平总书记关于以人民为中心的发展思想的重要论述，全面认识“十四五”期间民生保障和共同富裕取得的成就和面临的问题，加大保障和改善民生力度，推动全体人民共同富裕迈出坚实步伐。通过学习，让学生深刻领会习近平总书记以人民为中心的发展思想的历史逻辑与实践要求，感受“十四五”时期我国在就业、教育、社保、卫生健康等民生领域的显著成效与政策温度；客观认识当前普惠性福利供给不足、基本公共服务发展不均等现实短板；明确“十五五”时期促进高质量充分就业、完善收入分配制度等推动共同富裕的实践路径，增强对国家民生工作的认同，激发主动投身共同富裕建设的责任担当与行动自觉。

专题四 在世界变局中推动构建新型大国关系。深刻认识大国关系对世界和平稳定、经济复苏及全球治理的关键意义，系统把握中国推动构建和平共处、总体稳定、均衡发展的大国关系格局，深入掌握中国开创特色大国外交的实践路径。通过学习，让学生立足全球动荡变革背景，认识大国关系对世界和平、经济复苏与全球治理的关键意义；了解中俄、中美、中欧等大国关系的实践范式与相处之道，把握中国“讲平等、讲法治、讲合作、讲诚信”的政策主张；明晰中国通过四大全球倡议等开创特色大国外交的实践路径，增强对中国大国担当的认同，树立正确的国际视野与全球治理观。

教学要求	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； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 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 http://lyasp.qnzy.net:8800/； 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/。
------	---

(4) 《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	素质目标：通过学习，帮助学生坚定理想信念，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。 知识目标：通过学习，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。 能力目标：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。
教学内容	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》课程由导论、17 章节和结语部分组成。 课程导论 第一章 新时代坚持和发展中国特色社会主义 第二章 以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴 第三章 坚持党的全面领导 第四章 坚持以人民为中心 第五章 坚持深化改革开放

	第六章 推动高质量发展 第七章 社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略 第八章 发展全过程人民民主 第九章 全面依法治国 第十章 建设社会主义文化强国 第十一章 以保障和改善民生为重点加强社会建设 第十二章 建设社会主义生态文明 第十三章 维护和塑造国家安全 第十四章 建设巩固国防和强大人民军队 第十五章 坚持“一国两制”和推进祖国完全统一 第十六章 中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体 第十七章 全面从严治党 课程结语
教学要求	1. 教学方法：采用课堂讲授、问题讨论式、案例启发式、现场交流式等教学方法； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 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、学习强国平台、北京高校思想政治理论课资源平台等）。

(5) 《党史国史》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，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”；引导学生坚定马克思主义的信仰、对中国共产党的信任、对社会主义的信心；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。 知识目标：通过本课程学习，帮助学生了解中国共产党在不同历史时期的重大决策、重要事件和主要成就，展现党的奋斗历程和领导作用；了解新中国从成立以来的历史发展进程，掌握新中国成立后在政治、经济、文化、外交等方面的重大成就与历史经验；领会中国共产党为实现民族独立、人民解放、国家富强、人民幸福所做出的巨大牺牲和贡献。 能力目标：通过本课程学习，帮助学生准确理解和分析党的历史经验对当前和未来中国发展的重要指导价值，以及提高学生运用科学的历史观和方法论分析进行评价历史问题、辨别历史是非和社会发展方向的能力。

教学内容	本课程由十章内容组成。 第一章 开天辟地的大事变 第二章 轰轰烈烈的大革命 第三章 中国革命的新道路 第四章 抗日战争的中流砥柱 第五章 为新中国而奋斗 第六章 历史和人民的选择 第七章 在探索中曲折发展 第八章 建设有中国特色的社会主义 第九章 中国特色社会主义接续发展 第十章 中国特色社会主义进入新时代
教学要求	1. 教学方法：通过知识讲授法、问题讨论法、案例分析法、情景模拟法、多媒体教学法等多种方式使学生更深入地了解中国共产党的历史和实践； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、题库等）。

(6) 《中华民族共同体概论》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，教育引导学生树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观；增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的高度认同；增强国家意识、公民意识、法治意识，教育引导学生不断强化休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，推动中华民族成为认同度更高、凝聚力更强的命运共同体。 知识目标：通过本课程学习，了解掌握中华民族的基本概念和内涵、中华民族共同体的理论渊源。了解掌握马克思主义民族理论的核心要义。了解掌握中华民族共同体的共同性基础、中华民族共同体多元与一体的关系。了解掌握早期中华文化圈形成与发展、早期中华文化圈的多元一体结构。了解掌握秦汉政治统一对中华民族形成发展的意义。了解掌握魏晋南北朝时期民族融合发展对中华民族共同体的形成和发展的历史作用。了解掌握辽宋夏金时期社会生活中民族交融的表现、元代各族群交往交流交融的主要表现及其特征。了解掌握明代有哪些反映国家统一性的社会文化现象。了解掌握清朝在巩固大一统国家政权方面作出的努力。了解掌握开启马克思主义民族理论中国化时代化的关键点。了解掌握社会主义制度的建立和完善对增进中华民

	族共同性的重要意义。了解掌握中国式现代化与铸牢中华民族共同体意识、推进中华民族共同体建设的关系。了解掌握中华民族共同体建设的世界意义。了解掌握人类文明新形态。 能力目标：通过本课程学习，学生能辨别并自觉抵制错误史观；学生能联系中华民族形成和发展的过程，深刻领会铸牢中华民族共同体意识的必要性及中国共产党是铸牢中华民族共同体意识的核心与掌舵者；学生能准确认识中华民族取得的文明成就以及对人类文明的重大贡献，增强对中华民族的认同感和自豪感；立足中国历史实践和当代实践，坚持走自己的路，为实现中华民族伟大复兴的中国梦团结奋斗；在各民族交往交流交融的历史进程中把握中华民族共同体的发展规律，紧扣铸牢中华民族共同体意识的基本任务，自觉推进中华民族共同体建设。
教学内容	第一讲 中华民族共同体基础理论 第二讲 树立正确的中华民族历史观 第三讲 文明初现与中华民族起源（史前时期） 第四讲 天下秩序与华夏共同体演进（夏商周时期） 第五讲 大一统与中华民族初步形成（秦汉时期） 第六讲 “五胡”入华与中华民族大交融（魏晋南北朝时期） 第七讲 华夷一体与中华民族空前繁盛（隋唐五代时期） 第八讲 共奉中国与中华民族内聚发展（辽宋夏金时期） 第九讲 混一南北与中华民族大统合（元朝时期） 第十讲 中外会通与中华民族接续巩固（明朝时期） 第十一讲 中华一家与中华民族格局底定（前清中期） 第十二讲 民族危亡与中华民族意识觉醒（1840-1919） 第十三讲 先锋队与中华民族独立解放（1919-1949） 第十四讲 新中国与中华民族新纪元（1949-2012） 第十五讲 新时代与中华民族共同体建设（2012-） 第十六讲 文明新路与世界命运共同体
教学要求	1. 教学方法：践行“八个相统一”，以教师为主导、学生为主体，充分发挥学生的主动性，采用课堂讲授、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； 2. 教学手段：线上线下相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室）；软件资源：中共党史网 http://www.zgdsw.com/；高校思想政治理论课程网站：http://www.sxz.edu.cn/；全国高校思想政治工作网：

<https://www.sizhengwang.cn/>等。

(7) 《生态文明教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：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，成为美丽中国的传播者、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：通过本课程的学习，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，能够树立尊重自然、顺应自然、保护自然的意识，培养生态道德意识、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	《生态文明教育》分为理论篇、基础篇、实践篇三部分共 9 章内容。 理论篇 文明历史方位下的生态文明理论发展 第一章 文明史、文明观和生态观 第二章 中国社会主义生态文明理论 基础篇 生态环境的挑战与保护、治理对策 第三章 生态系统与生物多样性 第四章 生态环境的污染与治理修复 第五章 气候变化与能源问题 实践篇 追逐美丽中国梦的生态文明实践 第六章 当代中国生态文明建设实践 第七章 生态产业建设 第八章 贵州的可持续发展道路 第九章 共建生态文明社会
教学要求	1. 教学方法：采用讲授法、任务驱动、案例分析等； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 实训条件：校园景观；

	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、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。
--	---

(8) 《国家安全教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：通过本课程学习，帮助学生增强总体国家安全意识，树立“大安全”理念，坚定新时代中国特色安全道路信念；引导学生维护国家安全，抵制一切破坏祖国统一、民族团结的行为，做忠诚的爱国者；厚植学生爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入强国建设、民族复兴伟业的奋斗之中，使关心国家，维护国家安全意识成为思想共识和自觉行动。 知识目标：通过本课程学习，帮助学生了解掌握总体国家安全观提出的时代背景、重大意义、核心要义、重点领域、基本特征和实践要求；了解掌握总体国家安全观思想的演进、形成和发展过程，提出总体国家安全观的意义；了解总体国家安全观的科学内涵；掌握总体国家安全观涵盖的重点领域以及基本特征；了解掌握总体国家安全观必须走中国特色国家安全道路；了解发展和安全的辩证关系，统筹发展和安全的科学内涵、重大意义；了解掌握总体国家安全观要坚持以人民安全为宗旨；了解掌握总体国家安全观要坚持以政治安全为根本；掌握总体国家安全观要坚持以经济安全为基础；了解总体国家安全观要坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障；了解掌握总体国家安全观要坚持以促进国际安全为依托。 能力目标：通过本课程学习，帮助学生学会运用总体国家安全观相关知识去认识、分析和解决国家安全面临的各種风险挑战；能将所学国家安全教育知识做到学思用贯通、知信行统一，自觉做总体国家安全观的坚定践行者，担负维护国家安全的重任；注重知行合一，将国家安全教育与职业教育融入课程教学过程中，加强学生自主创新能力，提升学生的职业素养和职业能力，实现专业的人才培养目标，促进学生成长成才和终身发展。
教学内容	《国家安全教育》由导论和十章内容组成。 第一章 完整准确领会总体国家安全观 第二章 在党的领导下走好中国特色国家安全道路 第三章 更好统筹发展和安全 第四章 坚持以人民安全为宗旨 第五章 坚持以政治安全为根本 第六章 坚持以经济安全为基础

	第七章 坚持以军事、科技、文化、社会安全为保障 第八章 坚持以促进国际安全为依托 第九章 筑牢其他各领域国家安全屏障 第十章 争做总体国家安全观坚定践行者
教学要求	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； 2. 教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(9) 《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	素质目标：通过教学，帮助大学生树立心理健康发展的自主意识和正确的心理健康观念；形成对自己的身体条件、心理状况、行为能力的客观评价；培养遇到心理问题时主动自我调适或寻求帮助的意识；积极探索适合自己并适应社会的生活状态。 知识目标：掌握大学生常见心理困惑与异常心理；了解大学生自我意识发展、培养及解决大学生自我意识发展的常见问题；了解大学生人格发展塑造，理解大学生健康人格的塑造，掌握大学生常见的人格发展问题；掌握大学生职业生涯规划与择业心理，解决大学生择业中常见心理问题；掌握大学生学习特点、影响学习的非智力因素，加强大学生学习能力的培养，了解大学生常见的学习心理障碍及调适；了解大学生情绪困扰、情绪管理的重要性及情绪健康标准，加大对大学生不良情绪的调节疏导；了解大学生人际交往，理解大学生人际交往及常见问题，掌握大学生良好人际关系的建立；理解当代大学生恋爱心理特点及培养，了解大学生常见的恋爱问题及调适，掌握大学生性心理问题及调适；认识生命的内涵和特征，掌握提升生活质量的方法。 能力目标：能够复述大学生心理健康的标准，能够区分和识别健康与心理健康；能够识别自己或他人适应问题类别；能够识别生活中个体的人际交往类型；能够运用适应大学学习的学习方法；能够运用自我意识构成知识进行自我了解、自我评价；能够分析常见恋爱与性相关的问题；能够运用情绪管理方法适当缓解情绪困扰；能够将释放压力的方法运用在实际学习生活中；能够识别心理危机的信号，预防心理危机，维护生命安全。
教学内容	《大学生心理健康教育》分为四个教学模块十二章教学内容 模块一 了解心理健康的基础知识 第一章 大学生心理健康导论

	第二章 大学生心理咨询与心理治疗 第三章 大学生常见心理困惑与异常心理 第二模块 了解自我，发展自我 第四章 大学生自我意识发展 第五章 大学生人格发展塑造 第三模块 提高自我心理调适能力 第六章 大学生职业生涯规划与择业心理 第七章 大学生学习及常见学习心理障碍 第八章 大学生情绪管理 第九章 大学生人际交往 第四模块 加强自我应对危机能力 第十章 大学生恋爱与性心理问题管理 第十一章 大学生挫折应对与压力管理 第十二章 大学生生命教育与心理危机应对
教学要求	1. 教学方法： 采用任务驱动、案例分析、分组教学法等； 2. 教学手段： 线上线下结合，理论与实践相结合； 3. 教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、心理沙盘室、情绪宣泄室、团体活动室）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(10) 《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	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。 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。 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。
教学内容	第一学期： 模块一：职业的内涵、职业素质； 模块二：职业理想、择业观念；

	模块三：职业生涯规划概论、职业生涯规划的步骤与方法； 模块四：职业生涯设计、职业生涯规划的实施与调整； 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。 第四学期： 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； 模块七：求职就业的方法与技巧； 模块八：求职就业中的权益保护和心理调适； 模块九：大学生创新理论； 模块十：大学生创业实践。
教学要求	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。 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。 3.教学资源： 教材选用：《大学生职业发展与就业指导新编》，同济大学出版社（2020年7月出版）。 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》 4.课程资源： 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://g.studentboss.com。
思政元素	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

(11) 《劳动教育》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	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。 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。 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題,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。
教学内容	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 模块二:劳动实践 任务 2.1 日常生活劳动; 任务 2.2 公益服务劳动; 任务 2.3 专业生产劳动。
教学要求	1.教学方法:案例教学法、任务驱动法。 2.教学手段:线上线下结合,理论与实践结合。 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。 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)。
思政元素	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。 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。 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。 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。

(12) 《体育》

课时及学分	本课程 108 学时, 6 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	模块一：基础模块 任务 1.1 一般体能 任务 1.2 专项体能 任务 1.3 职业体能 任务 1.4 健康教育 模块二：拓展模块（限选） 任务 2.1 篮球 任务 2.2 足球 任务 2.3 排球 任务 2.4 羽毛球 任务 2.5 乒乓球 任务 2.6 田径项目 任务 2.7 武术（五步拳） 任务 2.8 太极拳 任务 2.9 陀螺 任务 2.10 高脚竞速 任务 2.11 健美操 任务 2.12 跆拳道 任务 2.13 花样跳绳体操
教学要求	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。 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。 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。
思政元素	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。

(13) 《信息技术》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	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 多人协同编辑文档等内容。 模块二：电子表格处理 任务 1.1 工作表和工作簿的操作 任务 1.2 公式和函数的使用 任务 1.3 图表分析展示数据 1.4 数据处理等内容 模块三：演示文稿制作 任务 1.1 演示文稿制作 任务 1.2 动画设计 任务 1.3 模板制作和使用 任务 1.4 演示文稿放映和导出等内容 模块四：信息检索 任务 1.1 信息检索基础知识 任务 1.2 搜索引擎使用技巧 任务 1.3 专用平台信息检索等内容 模块五：新一代信息技术概述 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 模块六：信息素养与社会责任 任务 1.1 信息素养 任务 1.2 信息技术发展史 任务 1.3 信息伦理与职业行为自律
教学要求	1.教学方法：案例/项目教学、任务驱动、小组探究等。 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。 3.教学资源： 硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、机房实训室）； 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）。
思政元素	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。 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。 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。

(14) 《大学语文》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立正确的人生理想，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。 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。 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。
教学内容	模块一：感受文学魅力 任务 1.1 诗歌鉴赏 任务 1.2 散文鉴赏 任务 1.3 小说鉴赏 任务 1.4 剧本鉴赏 模块二：感受文化魅力 任务 2.1 传承优秀文化 任务 2.2 弘扬革命文化 任务 2.3 社会主义先进文化 模块三：感受语言魅力 任务3.1 学好普通话 任务3.2 学习朗诵艺术 任务3.3 态势语言运用 任务3.4 演讲与辩论 任务3.5 解说与介绍 模块四：学习有效表达 任务4.1 学习实用文体 任务4.2 做好职业规划 任务4.3 写好个人简历 任务4.4 写好调查报告
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.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。 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、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；助力和服务乡村振兴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。

(15) 《大学英语》

课时及学分	本课程 64 学时，4 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	模块一： 校园生活 任务 1.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 1.2 读、写、译（科学规划大学生生活） 模块二： 树立梦想 任务 2.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 2.2 读、写、译（拥有梦想的重要性） 模块三： 交际 任务 3.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 任务 3.2 读、写、译（初探人际关系的建立） 模块四： 学习能力养成 任务 4.1 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 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） 模块五： 求职 任务 5.1 面试准备 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（面试的四个技巧） 任务 5.2 面试 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（华为的创业史及企业文化）

	职场文化（面试中的其他注意点） 模块六：入职 任务 6.1 与新同事见面 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（致新员工） 任务 6.2 熟悉工作环境 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何适应新工作） 职场文化（入职第一天该问 HR 的几个问题） 模块七：职场生存（一） 任务 7.1 办公设备的使用 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何与同事相处） 任务 7.2 安排会 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（办公室闲聊的艺术） 职场文化（公司部门的主要职能） 模块八：职场生存（二） 任务 8.1 商务接待 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（商务接待礼仪及注意事项） 任务 8.2 建立商务关系 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何建立商务合作关系） 职场文化（不可不知的职场电话礼仪） 模块九：职场生存（三） 任务 9.1 商务谈判 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（谈判策略） 任务 9.2 市场营销 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（如何保持良好的商务合作关系） 职场文化（说话是一门技巧） 模块十：职业发展 任务 10.1 跳槽 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（跳槽前的考量） 任务 10.2 升职 看、听、说（词汇准备、口语及听力练习） 阅读（机器人能代替人工作吗） 职场文化（常见商务礼仪）
教学要求	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。

	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。 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。
思政元素	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、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。

(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	素质目标: 1. 具有深厚的家国情怀、民族自豪感和文化自信, 遵守社会公德、职业道德, 诚实守信、厚德笃行, 成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。2. 具备良好的人文素养、审美情趣和道德修养, 拥有团队协作、敬业奉献的职业品格, 能以中华优秀传统文化精神涵养职业初心。 知识目标: 掌握中华优秀传统文化与现代职业发展、社会生活相融合的相关知识, 形成符合时代要求的文化认知和价值判断。 能力目标: 具备中华优秀传统文化的辨识、理解和鉴赏能力, 能将传统文化智慧运用到日常学习和职业实践中, 提升问题分析与解决能力。
教学内容	模块一 走入中华传统文化: 中国传统三大思想 1.1 儒家思想的核心内涵与发展 1.2 道家思想的核心内涵与发展 1.3 佛家思想的中国化与融合 模块二 诸子思想: 百家争鸣 2.1 百家争鸣的时代背景与文化意义 2.2 法家、墨家、兵家等核心流派思想 2.3 百家争鸣的传承与当代启示 模块三 中国传统语言文字: 官话与方言、汉字体系 3.1 汉语的发展与演变 3.2 中国方言与官话的形成及特色 3.3 汉字的起源、演变与文化内涵 模块四 中国传统文学发展脉络: 各阶段文学特点、成就 4.1 先秦至秦汉文学经典 4.2 唐宋元明清文学成就 4.3 中国传统文学的文化精神与当代鉴赏 模块五 中国传统制度: 中国传统政治、经济、文化制度概况 5.1 传统政治制度的演变与特色 5.2 传统经济制度的发展及影响 5.3 传统文化制度的内涵与传承 模块六 中国传统衣食文化: 中国传统服饰特点与饮食文化的变迁 6.1 中国传统服饰的发展与特色

	6.2 中国传统饮食文化的内涵与流派 6.3 传统衣食文化的地域特色与民族融合 模块七 中国传统住行文化：中国传统建筑特色和交通发展 7.1 中国传统建筑的发展与类型 7.2 传统建筑的文化内涵与工艺特色 7.3 中国传统交通的发展与文化意义 模块八 中国传统民俗：中国传统节日与民俗类型 8.1 中国传统节日的起源与内涵 8.2 传统民俗的类型与地域特色 8.3 传统节日民俗的传承与创新
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）。
思政元素	诚实守信、厚德笃行、仁爱友善的道德品质；爱岗敬业、精益求精、持之以恒的职工工匠精神和团队协作精神；科学严谨的思维方式和求真务实的学习态度；自主学习、探索创新的科学精神；正确的文化观、价值观和人生观。

(17) 《创新创业教育》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	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。 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。 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。 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。 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。

	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。 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。 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。 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。 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。
教学要求	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。互动讨论，分享观点，促进知识深化。角色扮演，体验不同角色，提高同理心和沟通能力。 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。 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。
思政元素	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，使学生在在学习过程中受到正面价值观的熏陶。

(18) 《公共美育艺术》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：本课程教学旨在培养高职学生高雅的审美情操，营造良好的艺术修养，并引导学生形成正确的审美观。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。 知识目标：在课程中，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。 能力目标：课程教学注重培养学生的观察力、想象力和创造力，鼓励学生发现美、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。
教学内容	模块一：美学基础与理论 任务 1.1 美学基础理论知识 任务 1.2 中外美学鉴赏知识 模块二：艺术类型鉴赏 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） 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。

	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） 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） 模块三：艺术创作与实践 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） 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）
教学要求	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。 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。 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。
思政元素	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。 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。 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。 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。 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。

（19）《数字素养通识课》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：旨在帮助学生清晰地理解数据素养、数字经济和数字化转型等概念，避免混淆和误解；通过澄清这些概念，帮助学生们构建数字时代的知识体系，更好地理解和适应当下我们所处的时代；在深入理解这些概念地基础上，激发学生们的的新想法和新思路，推动数字经济领域的进步和发展。 知识目标：通过理顺概念之间的逻辑关系，确保知识传达的准确性和连贯性，帮助学生们理解数字经济、数字化转型的底层逻辑；展示知识间清晰的逻辑结构，帮助学生们快速构建数字时代的知识体系，更好地掌握学习内容，定位数字时代遇到的问题，为决策制定提供依据。 能力目标：提高数字时代的认知能力，帮助学生们更好地筛选、理解和利用信息，从而更有效地处理信息过载问题；培养学生良好的数字认知能力，快速适应新技术和新工具，灵活处理数字化工作流程，帮助学生们更好地理

	解和把握时代机遇，激发创新思维，推动个人和组织的创新发展。
教学内容	模块一：绪论 任务 1.1 时代背景 任务 1.2 数字科技 任务 1.3 数字化转型实践 任务 1.4 贵州数字经济发展 模块二：数字素养 任务 1.1 从计算机技能到数字素养 任务 1.2 全民计算机科学教育 任务 1.3 编程思维 任务 1.4 开源教育 模块三：数字化转型 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 信息化 任务 1.3 数字化 任务 1.4 数字化转型的实现路径 模块四：数字经济 任务 1.1 概念的演变 任务 1.2 新的能源动力推动经济形态改变 任务 1.3 新质生产力是数字经济的前提 任务 1.4 我国发展数字经济的优势 模块五：大数据 任务 1.1 数据是新的生产要素 任务 1.2 认识数据 任务 1.3 数据在数字经济中的作用 模块六：人工智能 任务 1.1 人工智能时代 任务 1.2 人工智能范式 任务 1.3 新的科技革命 任务 1.4 人工智能与产业发展 模块七：区块链 任务 1.1 三个里程碑事件 任务 1.2 共享单车 任务 1.3 信任体系 任务 1.4 区块链是信任数据库 任务 1.5 信任科技 模块八：教育数字化转型 任务 1.1 对教育信息化和教育数字化的理解

	任务 1.2 数据赋能和科技助力在教育中的作用 任务 1.3 教育科技的核心要素和发展趋势 模块九：城市数字化转型 任务 1.1 治理困境与城市数字化 任务 1.2 数据要素赋能城市治理 任务 1.3 我国城市数字化转型的创新实践 模块十：“东数西算”工程 任务 1.1“东数西算”工程 任务 1.2 比拟性解读 任务 1.3 逻辑性解读 任务 1.4 给贵州带来的发展机遇
教学要求	1.教学方法：课程依托“贵兰在线”教育平台，采用线上模式，主要采用自主在线学习与在线教师答疑相结合的教学模式。 2.教学手段：采用线上自主学习方式，学生通过自主预习、观看学习视频、完成章节练习，参与能力测评以及在线教师答疑，形成学习闭环。 3.教学资源：软件资源（贵兰在线、教学 PPT、教学视频、题库等）。
思政元素	爱国情怀：结合数字技术的发展历程，展示我国在数字领域取得的重大成就，激发学生的爱国热情和民族自豪感。 文化自信：通过展示数字技术在传承和弘扬中华优秀传统文化方面的应用，培养学生对本民族文化的自信。 创新精神：强调数字技术领域不断创新的重要性，鼓励学生勇于创新，培养他们的创新思维和能力。 社会责任：强调数字技术可能带来的负面影响，引导学生树立正确的价值观和道德观，负责任地使用数字技术。

（20）《人工智能通识课》

课时及学分	本课程 16 学时，1 学分
教学目标	素质目标：培养学生正确的世界观、人生观和价值观，增强社会责任感和使命感；增强学生的科技伦理意识，提高学生对人工智能发展的关注和参与度。 知识目标：使学生掌握人工智能的基本概念、发展历史和核心技术；了解人工智能在不同领域的应用现状和发展趋势。 能力目标：培养学生运用人工智能技术分析问题、解决问题的能力；提高学生的创新思维和跨学科学习能力，为未来的职业发展打下基础。

教学内容	模块一：AI 历史及概述 1.1 人工智能的起源与发展历程 1.2 人工智能的定义与分类 1.3 人工智能的核心价值与影响 模块二：AI 应用及生态 2.1 人工智能在各领域的应用案例 2.2 人工智能生态系统的构成与运作机制 2.3 人工智能技术的未来趋势与挑战 模块三：大模型实践 3.1 大模型的基本概念与特点 3.2 基于大模型的实践项目设计与实施 3.3 大模型应用中的关键问题与解决方案 模块四：人工智能伦理 4.1 人工智能伦理的基本原则与规范 4.2 人工智能应用中的伦理挑战与应对策略 4.3 人工智能伦理的法律法规基础 模块五：机器学习基本概念 5.1 机器学习的基本算法和模型 5.2 机器学习在数据分析和预测中的应用
教学要求	1.教学方法：线上授课，包括视频讲解、在线讨论、案例分析等。 2.教学手段：利用网络教学平台和多媒体教学资源进行课程发布、作业提交、在线测试与成绩管理。 3.教学资源：超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、网络资源等。
思政元素	爱国主义教育：强调人工智能作为国家战略科技力量，培养学生的国家自豪感和责任感。 科技伦理教育：将人工智能伦理融入课程，强调技术应用的道德底线，培养学生的伦理意识。 社会责任意识：通过案例分析，引导学生思考人工智能技术的社会影响，培养对社会负责的态度。 法治观念：讲解人工智能相关的法律法规，增强学生的法律意识，遵守行业规范。 创新精神与工匠精神：鼓励学生勇于探索未知，追求卓越，同时注重细节，培养精益求精的工匠精神。

(21) 《高等数学》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	素质目标：树立具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，具有社会责任感和社会参与意识；培养勇于奋斗、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，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度的接班人。 知识目标：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；使学生获得如下知识：函数、极限与连续；一元函数微分学及应用；一元函数积分学及应用；会把高等数学思想迁移并应用到相关课程，进行其他领域实际问题的分析。 能力目标：培养学生具有比较熟练的运算能力和综合运用所学知识分析问题和解决问题的能力；培养学生具有抽象、概括问题的能力、严密的逻辑思维能力以及自学能力。
教学内容	模块一：基础模块 任务 1.1 函数的概念、图象及基本属性 任务 1.2 基本初等函数的图象和性质 模块二：极限与连续 任务 2.1 函数的极限的定义，极限的四则运算法则、不定型极限的求法 任务 2.2 函数的连续性 模块三：导数与微分 任务 3.1 导数的概念 任务 3.2 求导法则及求导公式 任务 3.3 函数的微分 模块四：不定积分与定积分 任务 4.1 不定积分的概念与性质 任务 4.2 基本积分公式 任务 4.3 积分方法（直接积分法和第一类换元积分法） 任务 4.4 定积分的概念 任务 4.5 定积分的性质 任务 4.6 微积分的基本公式（牛顿—莱布尼兹公式） 任务 4.7 定积分的应用（求简单平面图形的面积） 模块五：自选知识模块 本模块可根据学院各专业自身的特点，选取适当的内容嵌入到教学过程中。具体情况如下： 财经类专业选取：1、复利与贴现，2、边际问题和弹性分析，3、极值与经济应用。 建筑类专业选取：1、三角函数的基本关系、系列三角公式及计算，2、建筑构件的测量与计算。 现代山地农业系选取：1、微分在近似计算中的应用，2、导数应用中的单调性、极值及最值的判定。 机电、汽车类专业选取：1、正弦型曲线的绘图与应用，2、微分在近似计算中的应用。 计算机类专业选取：1、图的基本概念，2、路径、回路与联通性，3、

	树和生成树的过程。
教学要求	1.教学方法：采用启发式，从实际问题分析引入数学概念；结合案例教学与精讲多练，选实用内容讲解，吸引学生兴趣。精讲基本概念、方法，多练配套练习，扩充内容自学，培养独立思考。 2.教学手段：传统课堂为主，多媒体为辅，实施“导、学、做、练、用”一体化教学，注重自主学习能力培养。 3.教学资源：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	理想信念教育、安全责任意识教育、道德教育、担当精神、敬业精神、吃苦耐劳精神等职业素养。

（二）专业（技能）课程

（1）《餐饮概论》

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

	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。 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。
教学要求	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。 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。 3.教学资源：教材+参考书目+超星学习通。
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。

(2) 《烹饪原料》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	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； 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； 模块三：调辅类原料

	任务 3.1 调味原料； 任务 3.2 辅助原料
教学要求	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 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。 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）。

（3）《烹饪化学》

课时及学分	本课程 32 学时，2 学分
教学目标	知识目标： （1）掌握烹饪化学基础知识。 （2）理解食品化学与烹饪技术的关系：理解食品化学组成、性质及变化规律如何影响烹饪工艺和产品质量，提升学生的专业素养。 能力目标： （1）问题解决能力：引导学生运用化学原理分析烹饪过程中遇到的问题，培养学生的问题意识和解决问题的能力。 （2）创新能力：鼓励学生尝试新的烹饪方法和食材搭配，培养学生的创新意识和创新能力。 综合目标： （1）实现育人与育才的统一：通过烹饪化学课程思政教学，实现知识传授与价值引领的有机结合，培养既有专业技能又有良好品德的烹饪人才。 （2）促进学生全面发展：关注学生的全面发展，注重培养学生的综合素质和综合能力，为学生未来的职业发展和人生规划奠定坚实的基础。
教学内容	任务一 认知烹饪化学 任务二 烹饪中水的作用及认知水分活度 任务三 烹饪加工中水分的变化 任务四 单糖与低聚糖的化学性质及常见的单糖与低聚糖 任务五 多糖及掌握糖类在烹饪中的应用 任务六 油脂的物理性质及其物理性质在烹饪中的应用 任务七 油脂的化学性质及其化学性质在烹饪中的应用 任务八 蛋白质的基本组成和结构 任务九 蛋白质的一般性质及其在烹饪中的应用 任务十 蛋白质的功能性质及其在烹饪中的应用 任务十一 维生素与矿物质在烹饪过程中的变化

	任务十二 酶促褐变在烹饪中的机制与控制方法 任务十三 天然色素与合成色素的性质及其在烹饪加工中的实际应用 任务十四 食品滋味与香气的形成过程及味与味之间的相互作用 任务十五 测定水分含量与防止果蔬的酶促褐变的实验 任务十六 复习
教学要求	1.教学方法: 课堂讲授、任务驱动、案例分析等; 2.教学手段: 线上线下结合, 理论教学与实践教学结合; 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)。

(4) 《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	素质目标: 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。 知识目标: 1.掌握饮食营养与卫生安全知识; 2.掌握刀工、勺工的基础知识; 3.掌握烹饪技法的操作原则。 能力目标: 1.能完成勺工、刀法、水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等技法操作; 2.能根据烹饪需要完成上浆、挂糊、着色等辅助烹饪技法; 3.能根据烹饪需要自主合理使用调味技法。
教学内容	模块一 概论: 任务 1.1 中国烹饪概述; 任务 1.2 刀工与翻锅原理概述 模块二 调味基本功 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 模块三 刀工基本功 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 模块四 翻锅基本功 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
教学要求	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。 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。

(5) 《中外饮食文化》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标： 1.树立热爱祖国烹饪事业的职业态度； 2.具有一定的信息、审美和人文素养。 知识目标： 1.掌握中国传统烹饪文化； 2.掌握中国传统烹饪技巧； 3.熟悉中外餐饮文化。 能力目标： 1.能完成基本的味型调制； 2.能够进行简单的餐饮产品的设计开发； 3.能初步设计和组织宴席宴会。。
教学内容	模块一：饮食文化概述 任务 1 饮食文化的概述；任务 2 饮食文化的特征、功能与属性；任务 3 饮食文化的研究与学习 模块二：饮食文化与生活 任务 1 饮食礼仪；任务 2 饮食风俗；任务 3 饮食与养生 模块三：饮食文化与社交 任务 1 筵宴文化与社交；任务 2 酒文化与社交；任务 3 茶文化与社交；任务 4 咖啡及其他文化与社交 模块四：饮食文化与文学艺术 任务 1 中国饮食文化与文学艺术；任务 2 外国饮食文化与文学艺术 模块五：饮食文化与地理 任务 1 中国饮食文化的区域特色；任务 2 外国饮食文化的区域流派 模块六：饮食文化与食艺 任务 1 原料选择；任务 2 加工技艺；任务 3 饮食器具 模块七：中外饮食文化的传播与交流 任务 1 中外饮食文化的传播；任务 2 中外饮食文化的交流 模块八：中外饮食文化的传播与交流 任务 1 中外饮食文化的差异；任务 2 中外饮食文化的发展趋势
教学要求	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； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；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 http://www.bjcipt.com/、高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/）等。

(6) 《餐饮成本控制》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	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。 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。 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。
教学内容	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。 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。 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。 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。
教学要求	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。 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。 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）

(7) 《餐饮美学基础》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：培养对饮食文化的尊重与热爱，增强民族文化认同感；提升审美观念与生活品质意识，形成高雅的生活情趣；注重团队协作与沟通能力，强化责任感和服务意识。 知识目标：掌握餐桌美学基本原则（色彩、布局、材质搭配等）；了解中西方餐桌礼仪及文化差异；熟悉餐具、餐巾的摆放规范及餐品展示美学；认知餐厅环境设计要素（空间布局、灯光、装饰艺术等）。 能力目标：独立完成创意餐桌布置，应用美学原则解决实际问题；策划并实施主题宴会，掌握流程设计与团队协作技巧；运用色彩、灯光、家具等元素优化餐厅环境氛围；灵活实践宴会礼仪与顾客互动服务。
教学内容	本课程内容共 5 章节 第一章 餐饮美学基础理论 美学概念、原则与元素（色彩、形状、材质等） 第二章 餐桌礼仪与文化 中西餐饮礼仪对比、餐具使用规范 第三章 餐桌布置与展示技巧 创意设计实践、主题餐桌布置评价与改进 第四章 餐厅环境美学设计 空间布局类型、灯光艺术、家具与装饰搭配 第五章 主题宴会策划与服务 流程设计、角色分工、礼仪实践与顾客体验优化
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合； 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）；《饮食美学与餐桌布置》《饮食礼仪与文化》《饮食美学实践与应用》；《餐饮美学基础》模块三“餐厅环境美学”课件（色彩搭配、灯光设计等）。

(8) 《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	知识目标： 1.掌握营养的基础知识； 2.理解食品营养与配餐在平时的应用：理解合理配餐，食品的营养含量等，提升学生的专业素养。 能力目标： 1.问题解决能力：引导学生合理饮食，节约粮食，培养学生的问题意识和解决问题的能力；

	2.创新能力：鼓励学生尝试新的烹饪方法和食材搭配，培养学生的创新意识和创新能力。 综合目标： 1.实现育人与育才的统一：通过食品营养与配餐课程思政教学，实现知识传授与价值引领的有机结合，培养既有专业技能又有良好品德的烹饪人才； 2.促进学生全面发展：关注学生的全面发展，注重培养学生的综合素质和综合能力，为学生未来的职业发展和人生规划奠定坚实的基础。
教学内容	项目一 开学第一课及营养学基本概念介绍 项目二 能量平衡 项目三 营养素 项目四 烹饪原料的营养 项目四 烹饪原料营养评价（学生分组，对常见烹饪原料进行营养评价，并提出烹饪建议） 项目五 合理烹饪 项目五 合理烹饪（合理烹饪的方法与措施讲解，并进行简单烹饪实验，观察营养素保留情况） 项目六 平衡膳食 项目六 膳食调查（学生分组，进行膳食调查，收集并分析数据） 项目七 膳食调查与评价 项目七 膳食评价与咨询（学生分组，对膳食调查结果进行评价，并进行模拟营养咨询） 项目八 营养食谱设计 项目八 食谱设计（学生分组，运用计算机、交换份法和计算机辅助法设计并展示一日营养食谱） 项目九 食品原料和菜点的营养价值评价 项目九 食品营养价值评价（学生分组，对特定菜点或食谱进行营养价值评价） 项目十 营养菜点的设计与制作 项目十 营养菜点的设计与制作（学生分组，设计并制作维生素类营养菜点） 项目十一 复习与总结
教学要求	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； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件 资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(9) 《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	素质目标： 1.培养学生的食品安全意识，形成良好的法制观念； 2.提升学生的职业素养与道德、树立爱岗敬业、耐心细致的工作态度； 3.引导学生关注餐饮行业发展，理解菜品艺术与技术的相互关系与作用； 4.引导学生在高新科技发展的时代下对食品影响的思考，进而激发学生的科创精神和大局观念。 知识目标：了解餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制方法；掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食品安全控制方法；掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法。 能力目标：能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验；能按标准对餐饮产品进行安全检验；能严格按照菜肴烹制过程中的操作中的操作标准进行成品质量及安全控制。
教学内容	本课程内容由两个篇章共计 12 个章节组成。 篇章 1 食品安全基础 第一章 食品安全危害来源分析与控制 第二章 膳食结构的不安全因素 第三章 食品高新技术的安全性 第四章 食品安全性评价 第五章 食品安全风险分析的应用 篇章 2 食品质量安全控制 第六章 食品安全法规与标准的解读与应用 第七章 食品安全的源头控制 第八章 食品安全控制基础体系的建设 第九章 市场准入制度 SC 体系的建立和内审 第十章 食品流通和服务环节的质量安全控制 第十一章 食品安全追溯与食品召回 第十二章 两个标准体系的建立与内审(iso9000/iso22000)
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合； 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）。

(10) 《中式烹调工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标: 1.树立热爱祖国烹饪事业的职业态度。 2.具备爱岗敬业、规范操作、团结协作的职业道德与精神。 知识目标: 1.掌握饮食营养与卫生安全的基本知识。 2.掌握刀工（原料切配）与勺工（翻锅）的基础原理与知识。 3.掌握各类烹饪技法（水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等）的操作原则与理论基础。 4.了解原料选择、初加工与品质控制的基本知识。 5.掌握菜肴组配、风味调配（调味原理与应用）、热处理（火候）、烹调方法的核心知识。 6.了解菜品开发与创新的基础知识。 能力目标: 1.能熟练完成勺工基本功（小翻、推拉翻、大翻、旋锅、出菜）。 2.能熟练完成刀工基本功（蝉翼片、银针丝、花色拼盘等）。 3.能根据烹饪需要，正确运用上浆、挂糊、着色等辅助技法。 4.能根据烹饪需要，合理选择和运用调味技法。 5.能熟练使用常见厨房设备。 6.能根据烹饪要求，合理选择原料并进行切配与预制加工。 7.能选择合适的调味品和烹制器皿。 8.能运用所学烹调技法，制作具有一定难度和工艺复杂度的菜品。 9.能对菜肴进行恰当的装盘和装饰。 10.能对菜肴质量进行基本控制。
教学内容	模块一：概论 任务 1.1 中国烹饪概述（发展、特点、文化） 任务 1.2 刀工与勺工原理概述（作用、基本要求、力学基础） 模块二：调味基本功 任务 2.1 调味的生化基础（呈味原理、相互作用） 任务 2.2 调味料种类识别与应用 任务 2.3 调味的作用与基本原则（时序、用量、协调） 任务 2.4 基本味型（咸、甜、酸、辣、鲜等）的调制训练 模块三：刀工基本功 任务 3.1 白萝卜蝉翼片（薄片）训练 任务 3.2 白萝卜银针丝（细丝）训练 任务 3.3 胡萝卜银针丝（细丝）训练 任务 3.4 花色刀工拼盘（综合刀法应用与造型）训练

	模块四：勺工（翻锅）基本功 任务 4.1 小翻锅（颠翻）基本功训练 任务 4.2 推拉翻基本功训练 任务 4.3 大翻锅（大翻勺）基本功训练 任务 4.4 旋锅基本功训练 任务 4.5 出菜（装盘）技巧训练 模块五：烹调工艺综合应用 任务 5.1 原料选择、初加工与质量控制 任务 5.2 原料切配与预制（上浆、挂糊、着色等） 任务 5.3 火候掌握与烹调方法应用（水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等典型菜品实操） 任务 5.4 菜肴风味调配综合应用（结合模块二） 任务 5.5 复杂/特色菜品制作实训 任务 5.6 菜肴装盘与装饰艺术
教学要求	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。 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。 3.教学资源：教材+参考书目+超星学习通

(11) 《中式面点工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，培养食品安全意识与职业道德规范，遵守行业法律法规；形成团队协作精神与自主学习能力，适应餐饮行业高强度工作环境；树立创新意识，能结合现代饮食需求进行面点改良与设计；培养工匠精神，追求面点制作的精细化与标准化。 知识目标：通过本课程的学习，掌握中式面点四大风味流派特点及代表品种（苏式、京式、广式）；理解面点原料特性（面粉、米粉、糖油膨松剂等）及物化反应原理；熟悉设备工具操作规范（和面机、擀面杖、蒸煮器具）与安全要求；掌握面点制作全流程工艺理论（面团调制→馅料制作→成型→熟制）。 能力目标：通过本课程的学习，能独立完成 8 类基础面团的调制（冷/温/热水面团、生物/化学膨松面团等）；掌握 15+种成形技法（擀、捏、搓、卷、叠等）与 6 大熟制工艺（蒸、煮、炸、烙、烤、煎）；具备 20+种经典面点制作能力（水饺、烧卖、汤圆、包子、麻团等）；能根据营养学原理创新设计面点配方。
教学内容	模块一：面点认知。行业地位、流派特征、设备工具认知。 模块二：基础工艺。和面→醒面→搓条→下剂→制皮技术 模块三：馅料调制。咸味馅（三鲜/猪肉）、甜味馅（豆沙/奶黄）制作 模块四：面团调制。水调/膨松/油酥/米粉四大面团实操

	模块五：创新设计。造型创新/营养配比/现代设备应用 模块六：创新设计。主题宴席面点设计与制作
教学要求	1.教学方法：实行"示范→模仿→纠错→强化"四段式实训模式 14； 每模块设置标准化操作考核，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； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；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 http://www.bjcipt.com/、高校思想政治理论课程网站 http://www.sxz.edu.cn/）等。

(12) 《菜品设计与创新》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 1.培养学生的创新意识与审美能力，形成良好的审美观与创意思维； 2.增强学生的团队合作精神和沟通协调能力； 3.提升学生的职业素养与道德，树立爱岗敬业、耐心细致的工作态度； 4.培养学生的工匠精神与精益求精的品质，注重细节，追求卓越； 5.引导学生关注餐饮流行趋势，理解菜品艺术与技术的相互关系与作用。 知识目标： 1.掌握菜品设计的概念、分类、作用及基本原则； 2.熟悉菜品设计的流程、方法与评价标准； 3.了解中餐烹饪原料的特性、营养构成及搭配方法； 4.掌握常用烹调方法、调味技巧及菜肴成型手法； 5.熟悉菜品外观、形状、色彩、质感、味型的设计方法与评判标准。 能力目标： 1.能独立完成菜品设计与制作。包括外观设计、形状塑造、色彩搭配、质感控制、味型调味等； 2.能设计菜品设计的评价标准，并能准确判断菜品设计的科学性与合理性； 3.会运用所学知识，进行菜品创新。包括原料替换、口味调整、造型变化等； 4.会熟练规范地完成菜品制作，具备良好的操作习惯与职业素养。
教学内容	本课程内容由五个章节、九个模块组成。 第一章 菜品设计基础 模块一：菜品设计认知 模块二：菜品设计方法与原则 第二章 菜品外观设计 模块三：菜品外观与形状设计 模块四：菜品色彩与质感设计

	第三章 菜品味型与调味设计 模块五：菜品味型设计 第四章 烹调方法与营养搭配 模块六：烹调方法选择与应用 模块七：营养搭配与食谱设计 第五章 菜品创新与综合实践 模块八：菜品创新设计 模块九：综合实践与项目任务
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、任务驱动、案例分析等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合； 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、教学视频等）。

(13) 《宴会设计实务》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 1.具备爱党、爱国、具有社会责任感； 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，履行职业道德准则和行为规范，具有社会餐饮参与意识； 3.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； 4.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。 知识目标： 1.掌握菜单与宴席的设计原则与要求； 2.掌握零点菜单与菜品的设计； 3.掌握套餐菜单与菜品的设计； 4.掌握特色餐厅菜品与菜单的设计； 5.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。 能力目标： 1.能完成不同种类菜单与菜品设计； 2.能完成不同宴席菜单与菜品设计； 3.能完成毕业设计宴席菜单与菜品设计； 4.能对菜品进行合理定价； 5.能对不同宴席进行服务。
教学内容	情境一 概述 1.菜单与宴席设计的起源与发燕尾服； 2.菜单与宴席设计的特点与作用； 3.菜单与宴席的分类与命名。

	情境二 菜单与宴席设计的原则与要求 1.菜单与宴席的设计原则 2.菜单与宴席的设计要求 3.菜单与宴席的设计程序 情境三 零点菜单与菜品设计 1.零点菜单的种类与特点 2.零点菜单的设计要求与方法 3.制作零点菜肴的注意事项 情境四 套餐菜单与菜品设计 1.普通套餐的设计 2.团体套餐设计 情境五 特色餐厅菜品与菜单设计 1.快餐店菜品的特点 2.快餐店菜品的设计要点 情境六 特种餐菜品与菜单设计 1.宴席菜品与菜单设计 2.美食节菜单与菜品的设计
教学要求	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； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；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 （软件资源：超星学习通 http://lyasp.qnzy.net:8800/ 爱课程网 http://www.icourses.cn/home/ 求是网 http://www.qstheory.cn/等。

（14）《厨政管理》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：引导学生树立敬业爱岗、精益求精的工匠精神，增强食品安全意识、团队协作意识和创新意识；培养学生具备良好的职业道德和职业操守，将个人职业发展融入餐饮行业的发展中，为提升餐饮服务质量贡献力量。 知识目标：了解厨政管理的基本概念、发展历程和行业现状；掌握厨房组织架构设计、人员管理、生产流程管理、成本控制、质量管理等方面的理论知识；熟悉厨房设备与设施的配置、使用和维护知识；掌握食品安全与卫生管理的相关法规和标准。 能力目标：能运用厨政管理的理论和方法进行厨房组织架构搭建和人员配置；具备制定厨房生产计划、控制生产成本和质量的能力；能够合理选购、使用和维护厨房设备与设施；具备处理厨房突发事件和解决实际问题的能力；能对厨房运营数据进行收集、

	分析和决策。
教学内容	本课程内容由导论、5 章节和结束语组成。 导论：厨政管理的概念、发展历程和行业趋势。 第一章 厨房组织与人员管理：厨房组织架构设计、岗位设置与职责、人员招聘与培训、绩效考核等。 第二章 厨房生产流程管理：菜单设计、原材料采购与验收、储存与发放、菜品生产加工流程、出品控制等。 第三章 厨房成本控制：成本构成分析、成本核算方法、成本控制策略、成本分析与评估。 第四章 厨房质量管理：菜品质量标准制定、质量监控方法、质量改进措施、食品安全与卫生管理。 第五章 厨房设备与设施管理：厨房设备与设施的分类、选购原则、使用与维护、布局设计。 结束语：厨政管理的未来发展方向与创新思路。
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、实地参观、案例分析、小组讨论、模拟实训等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践操作相结合；利用多媒体教学资源、虚拟仿真软件等辅助教学； 3.教学资源：硬件资源（厨房实训场地、厨房设备模型、多媒体教学设备）；软件资源（教学课件、教学视频、超星、学习通在线学习平台）。

(15) 《餐饮企业管理》

课时及学分	本课程 36 学时，2 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，培养学生具备战略思维、创新意识和市场敏锐度；增强学生的服务意识、团队合作精神和责任感；引导学生树立正确的价值观和职业道德观，在餐饮企业管理中注重可持续发展和社会效益。 知识目标：通过本课程的学习，了解餐饮企业的类型、特点和运营模式；掌握餐饮企业战略规划、市场营销、人力资源管理、财务管理、运营管理等方面的基本理论和方法；熟悉餐饮行业的政策法规和标准规范。 能力目标：通过本课程的学习，能够运用企业管理理论和方法进行餐饮企业的战略规划和市场定位；具备制定餐饮市场营销策略、开展市场推广活动的能力；能进行餐饮企业组织架构设计、人员招聘与培训、绩效管理等人力资源管理工作；掌握餐饮企业成本核算、财务分析和资金管理的方法；具备餐饮企业运营流程优化、服务质量管理的能力。
教学内容	本课程内容由导论、6 章节和结束语组成 导论：餐饮企业的定义、分类、发展现状和趋势。 第一章 餐饮企业战略管理：战略规划制定、环境分析、竞争战略选择、战略实施与控制。

	第二章 餐饮市场营销：市场细分、目标市场选择、市场定位、产品策略、价格策略、渠道策略、促销策略。 第三章 餐饮人力资源管理：人力资源规划、招聘与选拔、培训与开发、绩效管理、薪酬福利管理。 第四章 餐饮财务管理：财务预算、成本核算、财务分析、资金管理、投资决策。 第五章 餐饮运营管理：餐厅选址与布局、服务流程设计、采购与库存管理、生产与服务管理、质量管理。 第六章 餐饮品牌管理：品牌定位、品牌形象塑造、品牌传播、品牌延伸与维护。 结束语：餐饮企业管理的挑战与机遇，未来发展方向。
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、案例分析、企业调研、项目实践、小组汇报等； 2.教学手段：线上线下融合，理论教学与案例研讨、实地考察相结合；运用大数据分析工具等辅助教学； 3.教学资源：硬件资源（多媒体教室、企业调研基地、模拟餐厅实训室）；软件资源（教学课件、教学视频、超星、学习通在线学习平台）。

(16) 《黔菜制作》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标： 1.培养对贵州饮食文化的认同感与传承使命感； 2.树立精益求精的工匠精神和食品安全意识； 3.增强团队协作能力与创新思维。 知识目标： 1.掌握黔菜的历史渊源、风味体系及地域文化背景； 2.理解黔菜核心技法（腌渍、发酵、蘸水调制等）的原理； 3.熟悉特色原料（酸汤、糍粑辣、木姜子、折耳根等）的特性与应用； 4.掌握典型黔菜（酸汤鱼、辣子鸡、丝娃娃等）的工艺流程。 能力目标： 1.能独立制作基础黔味调料（糟辣椒、红油、酸汤）； 2.能熟练运用黔菜特有技法（如烙、蘸、腌、糟）； 3.能复原 10 道以上代表性黔菜（含民族特色菜）； 4.能根据季节食材设计创新黔味菜品； 5.能合理控制酸辣平衡与复合风味层次。
教学内容	模块一：黔菜文化与传统 任务 1.1 黔菜发展史与地域流派（黔北、黔东南等） 任务 1.2 民族饮食特色（苗族、侗族、布依族代表菜） 模块二：黔菜核心调味技术 任务 2.1 酸汤类型与制作（白酸/红酸/米酸） 任务 2.2 糍粑辣、糟辣椒工艺实训

	任务 2.3 蘸水调制（五类基础蘸水+特色折耳根蘸水） 模块三：经典黔菜实训 任务 3.1 酸味系：凯里酸汤鱼、酸菜豆米汤 任务 3.2 辣味系：贵阳辣子鸡、宫保鸡丁（黔式） 任务 3.3 民族特色：侗族腌鱼、苗家鱼酱酸 任务 3.4 小吃类：丝娃娃、恋爱豆腐果、洋芋粑 模块四：黔菜工艺深化 任务 4.1 特殊技法：烙锅操作、食材发酵控制 任务 4.2 山野食材应用：折耳根、蕨菜、雷山鱼酱 任务 4.3 宴席设计与创新黔菜开发
教学要求	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。 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。 3.教学资源：教材+参考书目+超星学习通

（17）《食品雕塑与菜品装饰》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，培养爱岗敬业精神与餐饮职业规范强化工匠精神（专注细节、精益求精、追求创新）树立饮食文化传承意识与美学审美能力；养成安全意识（操作安全、食品卫生、工具规范）。 知识目标：通过本课程的学习，美学基础知识：色彩搭配、造型原理、图案设计食品雕刻核心技术：工具分类（刻刀、U 型刀等）、刀法（削/旋/戳/粘）原料特性：果蔬选材标准（如萝卜/南瓜适用场景）、食雕卫生保管作品评价标准：造型完整性、色彩协调性、主题契合度。 能力目标：通过本课程的学习，使学生能学会能独立完成基础雕刻（宝塔、祥云、花卉）与组合造型（如富贵花开、鸟语花香）掌握果酱画装饰技法（拉线、梅花、翠竹）及冷拼盘设计具备原料创新应用能力（如蔬果围边、食材二次创作）实现雕刻与热菜装饰的有机融合（如宴席盘头设计）。
教学内容	模块 1：食品雕刻基础 理论：雕刻起源、工具分类、卫生标准 实训：宝塔、祥云与海浪 模块 2：花卉雕刻技术 进阶刀法：龙爪菊、牡丹、月季雕刻 综合应用：荷花拼粘技法与富贵花开组合 模块 3：动物造型雕刻 鱼虾类：神仙鱼、鲤鱼动态雕刻 禽鸟类：仙鹤翅膀结构、麻雀比例控制

	模块 4：菜肴装饰实践 果酱画技法：拉线点缀、梅花构图、虾趣场景 冷拼设计：水果拼盘分层、蔬果围边配色
教学要求	1.教学方法：课堂讲授、理实一体化、案例启发式、现场交流式等多种方式； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 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 http://lyasp.qnzy.net:8800/ 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/。

(18) 《面包烘焙》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：本课程以培养烘焙高端技能型人才所需的理论能力为指引，强化学生学习和创新的理念，深入理解烘焙制作原理，为培育从事餐饮专业、食品工业、营养产业等领域的生产管理技术人员奠定坚实基础。 知识目标：了解：烘焙的基本概念及其发展历程，厨房的组织架构与各岗位职责。理解：厨房设备的使用与维护，烘焙原料的选择、质量鉴别、食材用途及加工方法等。掌握：面包制作的基础技能以及各类面团的制作技术。 能力目标：能够独立完成面包基本功的训练，并能独立制作各类面包制品。
教学内容	本课程内容由导论、16 个理论学时和 56 个实践组成。 第一章 烘焙发展概述 第二章 烘焙常用原料 第三章 烘焙设备及器具 第四章 实操案例讲解 第五章 菠萝面包 第六章 红豆面包 第七章 黄米面包 第八章 芋泥麻薯面包 第九章 甜甜圈 第十章 布里奥斯 第十一章 海盐黄油卷 第十二章 水果洛代夫 第十三章 咸味夏巴塔 第十四章 谷物贝果 第十五章 肠仔碱水面包 第十六章 白吐司 第十七章 红糖吐司

	第十八章 法棍
教学要求	1.教学方法：启发式教学法、案例教学法、课堂讨论法等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合； 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、烘焙制作视频、网站和烘焙公众号等）。

(19) 《黔味小吃制作》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：通过本课程的学习，帮助学生树立正确的人生观、价值观，坚定崇高科学的理想信念，坚定马克思主义信仰，增强中国特色社会主义信念，继承优良传统、弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观，锤炼道德品格，养成法治思维，具备优秀的思想道德素质和法治素养。 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所肩负历史使命，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法律体系，掌握我国宪法和基本法律的主要精神和内容。 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。
教学内容	序言：小吃制品的发展，贵州小吃的价值。 模块一：米粉类制品。包括米粉、糍粑、米糕的加工制作以及佐料等。 模块二：蓬松类面点小吃制作。包括破酥包、荞糕、冲冲糕等制作。 模块三：新派小吃。包括丝娃娃、冰粉、酒酿汤圆、酿豆腐等 模块四：传统小吃。包括烧饼、月饼、粽子等
教学要求	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； 2.教学手段：线上线下结合，理论与实践相结合； 3.教学资源：硬件资源（手机、电脑、多媒体教室、校园研学实践场所）；软件资源（超星学习通平台、教学 PPT、教学视频、习题库等）。

(20) 《西式面点制作工艺》

课时及学分	本课程 72 学时，4 学分
教学目标	素质目标：本课程以培养西式面点高端技能型人才所需的理论能力为核心导向，着力强化学生的学习和创新理念，深入理解烘焙制作原理，旨在为从事餐饮专业、食品工业、营养产业等领域的生产管理技术人员奠定坚实的理论基础。 知识目标：了解：西式面点的定义及其发展历程，以及厨房的组织架构和各岗位职

	责。理解：厨房设备的正确使用与维护保养，西式面点原料的挑选、质量鉴别、用途分类及加工方法等。掌握：西式面点的基础操作技能和各类面团的制作技术。 能力目标：能够独立掌握西式面点的基本功训练，并能独立制作各类点心。
教学内容	本课程内容由导论、16个理论学时和56个实践组成。 第一章 西式面点概述 第二章 西式面点基础原料知识 第三章 西式面点设备及器具 第四章 实操案例讲解 第五章 雪媚娘 第六章 曲奇饼干 第七章 蛋糕卷 第八章 毛巾卷 第九章 酥皮泡芙 第十章 玛德琳蛋糕 第十一章 玛芬蛋糕 第十二章 双味巴士克 第十三章 盒子蛋糕 第十四章 生日蛋糕 第十五章 海盐芝士 第十六章 双莓慕斯 第十七章 提拉米苏 第十八章 马卡龙
教学要求	1.教学方法：启发式教学法、案例教学法、课堂讨论法等； 2.教学手段：线上线下结合，理论教学与实践教学结合； 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、题库、烘焙制作视频、网站和烘焙公众号等）。

（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。

烹饪工艺与营养专业岗位实习6个月，安排在第5、6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；实习企业如表6-3。

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	内蒙古西贝餐饮集团有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
2	杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
3	物语（上海）企业管理有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
4	南京大惠企业发展有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
5	重庆兴红得聪餐饮管理有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
6	深圳老碗会餐饮服务有限责任公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
7	南京浔凌餐饮有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
8	老乡鸡（上海）餐饮有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
9	盛世锦源酒店管理(贵州)有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
10	福州御一宴餐饮文化管理有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
11	福建大朴酒店有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	
12	上海花桥餐饮管理有限公司	烘焙、面点、荷台、上什、灶台、切配等	

（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岗位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	450	234	684	25.35
	专业基础课	180	88	268	9.94
	专业核心课	196	236	432	16.01
	集中实践课	36	846	882	32.69
选修	公共选修课	56	88	144	5.34
	专业拓展课	64	224	288	10.67
合计		982	1716	2698	100
占总学时比例 (%)		36.2	63.8	100	

（二）周教学时间分配表

（单位：周）

表 7-2 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 2

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人才市场调研，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 专业负责人（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
校内专业负责人	姜永淦	男	36	讲师	本科	二级中式烹调师	具备丰富的教学、实践和教科研经验及较高的学术造诣，数次获得省级技能大赛奖项	黔南民族职业技术学院
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	28	本科	助教	中式面点制作、黔菜制作
2	吴绍飞	男	32	本科	讲师	烹饪原料、烹饪美学
3	姜永淦	男	36	本科	讲师	食雕与冷菜制作、冷菜制作与拼摆工艺

4	黄保锦	男	31	本科	讲师	烹饪基本功训练、食品营养与配餐
5	陈川	男	29	本科	助教	西式面点制作、烘焙面包制作
6	田玉平	男	28	本科	助教	烹饪化学、食品营养与配餐
7	施星宇	女	28	本科	助教	西式面点制作、烘焙面包制作
8	邓瑞星	男	32	硕士	副教授	中外饮食文化
9	田如意	男	38	硕士	副教授	中外饮食文化
10	郝鹏	男	26	专科	高级工程师	西式面点制作、烘焙面包制作
11	田怡	女	27	硕士	讲师	烹饪化学

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	重庆兴红得聪餐饮管理有限公司	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	餐饮企业流程管理（第三版）	国家级、省级规划教材（十四五）	高等教育出版社有限公司	刘艳	2023/8	978-7-04-057320-6
2	烹饪美学（全彩）	其它	电子科技大	倪秋芬、宋东瑞、翟福珍	2023/7	9787564778026

3	餐饮服务与管理	国家级、省级规划教材（十四五）	上海交通大学出版社有限公司	张丹花, 茅蓉	2020/12	978-7-313-19313-1
4	食品营养与配餐	国家级、省级规划教材（十四五）	华中科技大学出版社有限责任公司	赵福振, 张栋, 许荣华	2023/8	978-7-5680-6410-1
5	食品安全与控制	国家级、省级规划教材（十四五）	大连理工大学出版社有限公司	张嫚	2022/1	978-7-5685-3541-0
6	中式面点工艺与实训	国家级、省级规划教材（十四五）	高等教育出版社	钟志惠	2021/1	9787040565546

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	菜品设计与创新	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/ZHCezpK35iNATZ7TfSS83A==
2	中式面点工艺	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/-czubVFndLoAjLxDgYHcPg==
3	食品雕塑与菜品装饰	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/YQ5XpN9HnzOqp7hc63DTIw==
4	中外饮食文化	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/Rp_seRnWmMw1GYF6ISTjig==
5	餐饮企业管理	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/PGjxyCL9EpgnzVU9stg22g==
6	餐饮成本控制	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/rivEhqxzX6oHdTSCPe34LQ==
7	餐饮概论	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/ytBY9oZZ96Nq4a4D_IJRrA==
8	黔菜制作	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/BhylBwTSfs egmOJqLcFbXg==
9	食品安全与控制	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/bXOfSiMqa27zjqxvlp4pQ==
10	烹饪原料	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/6NhVabtmWtc51Fo5GS514w==
11	烹饪基本功训练	https://mooc1.chaoxing.com/course/portal/0nbqZzwow3Mw_-cGTqJULg==

（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、校外岗位实习等，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。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，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 156 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	80	各科成绩合格方取得学分
2	选修课	25	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	2	普通话水平测试等级证书（必考，不占学分） 在以下职业资格证书获其一，则达到 2 分。 中式烹调师职业资格证书； 中式面点师证。
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	经毕业论文（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		156	建议总学分 120~160

课程对毕业能力要求指标点的支撑表

课程	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	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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	形势与政策	H	H	M	H	M	L	L	M	L	L	L	L	L	L
4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	H	M	M	H	M	L	L	M	L	L	L	L	L	L
5	党史国史	M	H	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
6	中华民族共同体概论	H	H	M	H	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
7	生态文明教育	M	L	H	M	L	L	L	M	M	L	L	L	L	L
8	国家安全教育	M	H	M	L	L	L	L	L	H	L	L	M	L	L

9	大学生心理健康教育	M	M	H	L	L	L	L	M	L	L	L	L	L	L
10	大学生职业生涯规划与就业创业指导	M	M	H	L	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
11	劳动教育	L	L	L	L	L	M	L	L	H	L	L	L	M	L
12	体育	M	L	L	M	L	L	L	L	H	L	L	L	M	L
13	信息技术	L	L	L	L	L	L	L	L	H	L	L	L	M	L
14	艺术（公共美育艺术）	H	M	M	H	L	L	M	L	L	L	L	L	L	L
15	大学语文	L	L	H	L	L	M	L	H	L	L	L	L	L	L
16	大学英语	L	L	M	L	L	H	H	M	L	L	L	M	L	H
17	数字素养通识课	H	M	M	M	L	L	L	H	L	L	L	L	L	L
18	人工智能通识课	L	L	M	M	H	L	L	L	L	L	H	L	L	L
19	社会责任	H	H	L	L	M	M	L	M	L	M	M	L	M	L
20	节能减排	M	L	L	L	H	M	L	L	L	L	L	L	M	L
21	科学素养	M	L	L	L	H	L	L	M	L	M	M	L	L	L
22	餐饮概论	L	L	L	L	H	L	M	L	L	H	H	L	L	M
23	烹饪原料	M	L	L	H	H	L	M	L	H	H	H	L	L	M
24	烹饪化学	L	M	H	L	M	L	M	L	L	L	M	H	L	M

25	烹饪基本功训练	L	L	H	L	L	L	L	H	L	L	L	L	L	H
26	中外饮食文化	L	L	L	L	L	H	L	L	L	L	L	L	M	M
27	餐饮成本控制	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
28	餐饮美学基础	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
29	饮食营养与配餐	L	M	L	M	L	H	M	H	M	M	M	M	H	H
30	餐饮食品安全与控制	L	L	L	L	M	H	M	H	H	M	M	M	H	M
31	中式烹调工艺	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
32	中式面点工艺	L	M	M	L	M	M	M	M	L	L	M	M	L	H
33	菜品设计与创新	L	L	M	L	H	H	L	M	L	H	H	L	H	M
34	宴会设计实务	L	M	M	L	M	M	M	M	L	M	H	M	L	H
35	厨政管理	M	M	M	M	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
36	餐饮企业管理	L	M	L	M	M	M	H	M	L	L	M	L	L	M

37	黔菜制作	L	M	L	M	M	M	H	M	L	L	M	L	L	M
38	食品雕塑与菜品装饰	L	M	M	L	H	H	M	M	L	H	H	M	L	M
39	面包烘焙	M	M	M	H	M	M	H	M	L	L	M	H	L	M
40	黔味小吃制作	L	M	M	L	H	H	M	M	L	H	H	M	L	M
41	西式面点制作工艺	L	M	M	L	H	H	M	M	L	H	H	M	L	M
42	入学教育（含安全教育）	M	L	M	L	M	L	L	L	L	L	H	L	L	L
43	军事理论与军事技能	M	M	M	M	M	L	L	L	L	L	L	L	L	L
44	毕业教育	M	M	M	M	M	L	L	M	M	M	M	L	L	L
45	职业技能考核	L	M	M	M	M	L	M	M	M	M	M	M	L	M
46	岗位实习	M	M	M	M	M	M	M	M	M	L	M	M	M	M
47	毕业设计	M	M	M	M	M	L	M	L	M	M	L	M	L	M
48	综合素质	M	M	M	M	M	L	L	M	M	M	M	L	L	L

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）
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. 《中华人民共和国职业教育法》（2022 年）
10. 教育部等八部门《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（2023 年）
11. 《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年版）
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)》含《2025 年职业教育专业目录增补清单》
16. 《职业教育专业教学标准（2025 年版）》
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. 《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1 号）
22. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035 年）》

23. 中共黔南民族职业技术学院委员会办公室关于 2026 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

2026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 16周	二 18	三 18	四 18	五 18	六 18周	
公共基础课	公共基础必修课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2		1	36	32	4	2						
		2	思想道德与法治	3		1	48	44	4	3						
		3	形势与政策	1		1-4	32	32								
		4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3		2	54	46	8		3					
		5	党史国史	1		2	16	16			1					
		6	中华民族共同体概论	2		2	32	32			2					
		7	生态文明教育	1		3	16	16				1				
		8	国家安全教育	1		3	16	16				1				
		9	大学生心理健康教育	2		1	32	16	16	2						
		10	大学生职业生涯规划与就业创业指导	2		1、4	38	20	18	1				1		
		11	劳动教育	2		1-4	32	12	20	1	1	1	1			
		12	体育	6		1、2、3	108	16	92	2	2	2				
		13	信息技术	4		1	64	16	48	4						
		14	公共美育艺术	2		2	32	16	16		2					
		15	大学语文	2		1	32	32	0	2						
		16	大学英语	4		2	64	64	0		4					
		17	数字素养通识课	1		1	16	16	0	1						
		18	人工智能通识课	1		1	16	8	8	1						
		小计	40			684	450	234	19	15	5	2				
	公共选修课（含限定选修）	19	中华优秀传统文化	1		1	16	16			1					
		20	创新创业教育	1		3	16	8	8			1				
		21	高等数学	2		2	32	16	16			2				
		22	茶艺	2		4	32	16	16					2		
		23	社会责任	1			16		16		1					
		24	节能减排	1			16		16			1				
		25	科学素养	1			16		16					1		
		小计	9	0		144	56	88	0	2	4	3				
	公共课合计				49	0	0	828	506	322	19	17	9	5	工学交替 岗位实习	
专业（技能）课	专业基础课	1	餐饮概论	2	1		32	32	0	2						
		2	烹饪原料	2	1		32	28	4	2						
		3	烹饪化学	2		1	32	32	0	2						
		4	烹饪基本功训练	4		1	64	16	48	4						
		5	中外饮食文化	2		3	36	36	0			2				
		6	餐饮成本控制	2	4		36	28	8					2		
		7	餐饮美学基础	2		2	36	8	28		2					
			小计	16			268	180	88	10	2	2	2			
	专业核心课	1	饮食营养与配餐	2	3		36	28	8			2				
		2	餐饮服务安全与质量控制	2		4	36	28	8					2		
		3	中式烹调工艺	4	2		72	16	56		4					
		4	中式面点工艺	4	2		72	16	56		4					
		5	菜品设计与创新	4		4	72	16	56					4		
		6	宴会设计实务	4	4		72	36	36					4		
		7	厨政管理	2	3		36	28	8			2				
		8	餐饮企业管理	2	4		36	28	8					2		
		小计	24			432	196	236	0	8	4	12				
	专业选修课（至少修满20学分）	1	影菜制作	4		3	72	16	56				4			
		2	食品雕塑与菜品装饰	4		3	72	16	56				4			
		3	面包烘焙	4		4	72	16	56					4		
		4	黔味小吃制作	4		3	72	16	56				4			
		5	西式面点制作工艺	4		3	72	16	56				4			
		6	西式烹调工艺	4		4	72	16	56					4		
		小计	16			288	64	224	0	0	12	4				
	专业课合计				56			988	440	548	10	10	18	18		
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	2		1-6	32		32								
	5	工学交替岗位实习	35		6	630		630								
	6	毕业设计	4		6	72		72								
	7	综合素质	4		1-6											
实践模块合计				51			882	36	846	0	0	0	0			
总计				156			2698	982	1716	29	27	27	23			
合规性检查	实践学时占总学时比例90%以上			63.60%												
	公共基础课程学时占总学时比例（不少于总学时的25%）			30.69%												
	实践教学模块学时占总学时比例（应不少于10%）			16.01%												

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				
专业带头人(负责人)签字: 年 月 日				
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。