

国家优质高等职业院校



河南职业技术学院

HENAN POLYTECHNIC

专业人才培养方案

2019 版

河南职业技术学院

二〇一九年八月

前 言

专业人才培养方案是对人才培养目标、培养规格以及培养过程及方式的总体设计，是确定教学计划、安排教学任务、组织开展教学过程的基本依据，是保证教学质量的基本教学文件。

根据教育部《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）、《关于组织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）及河南省教育厅相关文件精神，依据教育部高等职业教育（专科）专业教学标准、顶岗实习标准、专业实训教学条件建设标准等一系列标准要求，我院编制并印发了《河南职业技术学院2019版专业人才培养方案制订的指导意见》，组织各二级学院开展了2019版专业人才培养方案的制订工作。

各二级学院根据区域经济发展需要，以就业为导向，深度开展校企合作、产教融合，构建紧密对接行业企业需求的专业课程体系；积极建立符合专业特点的人才培养模式和教学模式，充实和完善学院新时代现代学徒制人才培养模式和“学做融通、二元结构”合作式教学模式。各专业人才培养方案经过行业企业调研及起草、行业企业及学生代表参与论证、学院审定等环节完成制订工作并自2019级学生开始实施。

我院2019版专业人才培养方案主要包括专业描述、职业面向及职业能力要求、培养目标、培养规格、人才培养模式和教学模式、课程设置及要求、实施保障、毕业及证书要求、附表等九个部分，现面向社会公开，接收全社会监督。

烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）人才培养方案

一、专业描述

专业名称：烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）

专业代码：640202

入学要求：普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力

修业年限：三年

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

二、职业面向及职业能力要求

（一）职业面向

表 1 专业面向的职业

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)	主要岗位类别或技术领域	职业技术等级证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03)	西餐烹饪人员 营养配餐人员 餐厅服务人员 其他餐饮服务人员	西式烹调师 西式面点师 营养配餐员 公共营养师

（二）职业能力分析及要求

就业面向的行业：餐饮业

主要就业单位类型：宾馆、酒店、餐馆、度假村、休闲会所等住宿和餐饮类企业；企事业单位配餐；技能教学、培训等教育类机构；医疗卫生机构。以上单位包含国有企业，合资企业，民营企业，事业单位。

主要就业部门：餐饮酒店中餐厨房；企事业单位后勤厨房。

从事的工作岗位：餐饮酒店西餐厨房热菜岗、冷菜岗、西点岗；企事业单位后勤厨房热菜岗、冷菜岗、面点岗；餐饮相关企业人事管理岗；职业教育、技能培训机构教师岗。

表 2 岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位类别		岗位任务描述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	西餐热菜岗	少司岗 烧烤岗 蔬菜岗 鱼岗	热菜厨师长	西餐烹调产品生产	1. 具备对原料的鉴别、保藏能力； 2. 具备熟练运用基本烹调技法和制作方法的能力； 3. 具备较强的判断能力，合理控制主辅料分量，并进行菜肴烹调与装盘能力

2	西餐冷菜岗	砧板岗 冷菜岗	冷菜厨师长	西餐冷盘产品生产	1. 具备冷菜原料的鉴别处理、加工的能力; 2. 具备冷菜烹调制作和拼摆制作能力
3	西式面点岗	面点岗	面点厨师长	西式面点产品生产	1. 具备面点原料的鉴别与选用的能力; 2. 具备面团调制和成熟制作能力
4	人事管理岗	餐饮部 人事助理	餐饮部 人事主管	从事人力资源规划、培训与发展、绩效管理、劳动关系管理等管理工作	1. 具有餐饮企业经营管理的基本知识; 2. 具有较强的管理意识和管理水平; 3. 具有较强的组织及策划能力
5	教师岗	助教 助理讲师	讲师	从事烹饪专业理论知识讲授, 及专业技能培训等工作	1. 具备深厚的教育理论素养, 以及崇高职业理想; 2. 具备精深的专业知识素养、以及精湛操作能力; 3. 具备创新创业能力

三、培养目标

本专业培养理想信念坚定, 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能力及素质, 掌握必备的烹饪学范畴学科知识和技术技能, 面向餐饮行业的餐饮服务职业岗位群, 能够从事西餐烹调、餐饮管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

四、培养规格

(一) 知识要求

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. 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, 餐饮礼仪相关知识。
4. 掌握饮食营养与卫生安全, 中医饮食保健等专业知识。
5. 掌握烹饪原料、营养配餐知识、中西式面点工艺等专业知识。
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、研发及宴会策划等相关知识。

(二) 能力要求

主要包括以下内容:

专业能力: 西餐烹调、西点制作能力和菜点创新设计能力; 厨房生产组织和管理能力; 餐饮企业基层管理能力; 宴会设计及餐饮营销能力。

方法能力: 探究学习、分析问题和解决问题的能力; 文字、表格、图像的计算机处理能力。

社会能力：语言、文字表达能力；职业道德；组织、沟通与协调能力；判断与决策能力；具有环境保护、法律法规、文明生产、安全消防意识；团队意识，解决问题的能力。

可持续发展能力：终身学习、文献资料的检索与获取知识的能力；运用和创新知识的能力。

创新与创业能力：专业必备知识应用能力；创业热情、创新精神、发现能力及创新能力；使用主动现代烹饪工艺、设备、企业管理模式等专业知识和技能，满足经济社会发展需求能力。

（三）素质要求

基本素质：

1. 坚决拥护中国共产党的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引导下，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、遵守法律、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、环境意识、安全素养、工匠精神、创新思维。

4. 具有一定的审美和人文素养。

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身及卫生习惯。

职业素质：

1. 勇于奋斗、乐观向上、具有自我管理能力、职业生涯规划意识，较强的集体意识、团队合作精神和奉献精神。

2. 良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，较强的食品安全观念。

3. 具备安全操作意识，严格遵守安全操作规范。

4. 具备专业素质能力，实践操作能力及创新创业能力。

五、人才培养模式和教学模式

（一）人才培养模式

烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向），实施“两融一体、训育互通”的人才培养模式。

“两融”是将西式烹调师、西式面点师、公共营养师等国家职业资格证书认证和企业菜品研发制作项目容融入教学之中，实现课程内容衔接岗位需求，课程标准对接职业标准，“一体”即将专业技术课程的理论知识与实践技能相结合，通过“讲-演-练-评，课-岗融通”的教学模式，实施理论实践一体化教学；“训育互通”是以学校、企业的“双师”（专兼职）教师为指导，以企业产品和教学产品融合为载体，实现理论教育与实训实践的联通与融合，构建齐抓共管、协同育人的长效机制，深化产教融合，达到行业、企业、学校、学生、教师同运作、同发展的目标。一方面聘请餐饮企业的能工巧匠、烹饪大师与学校的教学名师共同构建“双师型”教学团队，将烹调理论知识学习与餐饮企业前沿的经营理念相结合，搭建学生校内理论学习与实践实训的密切联系，为跟岗实习奠定基础；同时，将餐饮企业经营的优秀产品与学校实训教学内容相融合，建立学生生产性实训与顶岗实习的密切链接，实现校企合作的零距离对接。

具体学期安排，分三个阶段。第一学期以讲授公共基础课、专业基础课等职业素养教育为主，并进行烹饪专业基本功技能训练（包括西餐烹调基本功及面点制作基本功等），同时聘请企业兼职教师进课堂，使学生构建岗位所需能力框架；第二、三、四学期主要讲授专业技术课程，兼职教师将企业经营的优秀产品与教学内容相对接，完成生产性实训，并利用暑假安排学生到餐饮企业跟岗实习，完美实现工-学交替、学-岗融通；第五、六学期学生进入餐饮企业进行顶岗实习，实现“育训互通”的人才培养模式。

（二）教学模式

“讲-演-练-评，课-岗融通”四体两融的教学模式，以“现代学徒制”为基础，在教学中不断深化产教融合，推动工学结合，学院通过对餐饮企业调研，了解企业各岗位的工作任务、技能要求，并分解成项目化学习任务，形成以岗位内容、工作过程为导向，融入国家职业资格标准的课程体系，并结合工学交替的实际情况，合理设置理论课程、实训课程及校外实习，建成校企共建“二元”师资队伍，共享教学资源，共赢互利成果的“三维交互式”课程体系，以达成“课-岗融通”的目的。融合企业、行业力量，在“能力维度上”，实现学生基础知识-职业能力-发展能力的能力递进，在“岗位维度”上，达到学生适应企业真实岗位要求的目标，在“证书维度”上，以“1+X”制度为导向，开设培训课程，鼓励学生考取中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业相关资格证书。与此同时，课程实施过程中，采用“讲-演-练-评”四位一体教学方法，即教师首先进行课堂讲授、教学演示、然后学生进行练习，最后教师评价。

讲，即讲授，指教师将相关的理论知识先行讲解，讲明实训实习要求，把“讲”融合到实训教学中。

演，即演示，指教师在教学过程中，模拟真实的工作情境和职业氛围，示范演示工作过程，使学生明白职业岗位的技能操作要领。

练，即练习，指学生根据教师的讲解、演示，在实训岗位动手操作，亲身体验技能操作的步骤和要领。

评，即评价，指教师针对学生的操作，按照既定的指标进行评定。评价主要采用自评与互评、点评和测评相结合的方式，即在教师讲解、演示和学生操作、训练后，教师对学生掌握和运用专业技能的情况分别通过学生自评与互评、教师现场点评和综合项目测评进行评价。

“讲-演-练-评，课-岗融通”四体两融的教学模式中四个环节或同步或交叉，相互依存，支撑“三维交互式”课程体系，是学生动达成培养目标的关键环节。课堂、实训与顶岗实习相互融通，形成“学、做、用”三合一的教学与生产环境，通过能力递进，课-岗融通，证书导向的“三维交互式”课程体系，强化学生专业知识与职业技能，培养餐饮业培养高素质技术技能人才。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程概述

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	思想道德修养与法律基础	教育引导学生加强自身道德修养,提高思想道德素质;加强法律观念和法律知识教育,提高法律素养;培养学生爱岗敬业、诚实守信等道德品质	主要包括社会主义道德教育和法制教育,帮助学生增强社会主义法制观念,提高思想道德素质,解决成长成才过程中遇到的实际问题
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	强化学生对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程深刻认识;对党在新时代基本理论、基本路线、基本方略理解的更加透彻;提高大学生认识、分析和解决问题能力	着重讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程,充分反映马克思主义中国化的三大理论成果,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念
3	形势与政策	引导学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和知识,学会正确的形势与政策分析方法,特别对我国的国情、国内外重大事件、社会热点和难点等问题的思考、分析和判断能力	着重进行我国改革开放和社会主义现代化建设形势、任务和发展成就教育;党和国家重大方针政策、活动和改革措施教育;当前国际形势与国际关系状况、发展趋势和我国对外政策原则立场教育
4	思政实践	以形式多样的活动为载体,引导大学生在实践中受教育、长才干、作贡献,树立正确的世界观、人生观和价值观,努力成长为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人	思想政治理论课社会实践是思想政治理论课教学的一个重要环节。通过思想政治理论课社会实践,大学生应了解我国社会主义现代化建设事业发展情况,学会理论联系实际
5	大学生心理健康教育	培养学生了解心理健康的标准及意义,掌握并应用心理健康知识,培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,增强自我心理保健意识和心理危机预防意识,切实提高心理素质	包括心理健康基础知识,了解自我、发展自我,提高自我心理调适能力,如生涯规划、学习心理、人际交往、情绪管理、压力管理、生命教育能力等,注重培养学生实际应用能力
6	体育与健康	引导学生正确认识体育锻炼目的意义,了解基本的体育理论知识,掌握必要的运动技术和技能,学会科学锻炼身体的方法,养成锻炼身体的良好习惯	篮球、排球、足球三大球和乒乓球、羽毛球各项运动(任选一项)概述、竞赛规则、各种球类的技战术;武术、健美操运动概述、基本功和规定套路等
7	大学英语	培养学生阅读英文资料获取前沿信息的能力、涉外口头交际和书面表达能力、跨文化交流能力、学生未来职业发展和英语终身学习能力	包括学习、生活、工作等多个方面的主题单元,通过视听说、精读、翻译写作等模块,全面提高学生听、说、读、写、译各方面英语能力
8	高等数学	培养学生可持续发展的能力;提高学生数学素养和文化素养。为后续专业课程的学习打下坚实数学基础	函数极限与连续;一元函数微分学;一元函数积分学;常微分方程;一些数学问题、典故、观点中的数学文化
9	大学语文	培养学生阅读和理解文学作品的的能力,提高学生文学鉴赏水平和文化修养,提升写作能力,以适应学习和工作的需要	散文阅读与欣赏;诗歌阅读与欣赏;小说阅读与欣赏;影视与戏剧欣赏;语言表达能力与技巧;实用写作训练
10	中华优秀传统文化	系统认识中国传统文化的内容、性质、特点等,提升学生人文素质和个人修养,提升民族自信心和凝聚力。培养学生把传统文化融入专业学习的意识和能力	中华优秀传统文化性质特点、各文化领域的发展脉络(传统思想、传统艺术、传统科技、政治制度、婚姻文化、建筑文化、饮食文化、传统节日等)、传统文化现代化、传统文化与专业学习等
11	信息技术	使学生理解计算机系统与计算环境基本原理,理解信息获取、数据管	包括计算机与信息社会、计算机系统、计算机网络、信息安全、数据库基础、

		理与处理分析、信息表达与发布等知识和理论。具备使用应用工具软件获取信息、处理数据、解决问题的能力，形成分析和解决问题的计算思维与素养	办公软件、大数据云计算、人工智能等计算机新技术。本课程注重理论与实践相结合，同时兼顾计算机应用领域的前沿知识，采用理论教学与实验教学方式
12	职业发展与就业指导	了解生涯规划意义和方法，引导学生认识自我和职业世界，了解职业素养和职业能力要求，了解就业形势和就业创业政策，掌握求职材料和面试技巧，提高依法维权意识，培养学生具备解决职场适应和职业发展实际问题能力	职业生涯规划基本理论、自我认知、认识职业世界、职业生涯规划及大学生涯规划、创业概述、商业计划书撰写、商业路演 PPT、职业素质与职业能力、求职和应聘、劳动者权益、毕业手续办理及人事代理、职场适应等内容
13	军事理论	了解军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质	主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备五个方面内容
14	军事技能	掌握基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质	主要包括共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练等方面的相应训练

(二) 专业（技能）课程概述

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	烹饪原料	通过本课程的学习，要求学生了解烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，学习选择高质量的原料，并采取相应措施保证原料的质量的技能；掌握各类烹饪原料的外观特点、组织结构特点、风味特点和营养特点；掌握原料的正确使用，为菜肴的制作和创新打下坚实的基础	掌握粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽肉类、蛋品和乳品、鱼类水产品、干货制品类、半成品烹饪原料的烹饪应用和品质检验等专业知识
2	西点工艺	通过本课程学习，使学生能够掌握西式面点制作所需要设备、工具的使用以及原料的选择加工方法，能够熟悉各种面团的形成原理及制作方法，能够按照西式面点的分类，完成各类品种的西式面点的制作。使学生能够熟练应用西点各种制作技法，独立进行加工和制作，使学生具有安全生产与管理意识，能够养成良好的职业道德素质	掌握西式面点制作设备、工具的使用；原料的选择与加工；蛋糕的制作；面包的制作；混酥类西点的制作；层酥类西点的制作；泡芙的制作；冷冻甜品的制作；巧克力装饰；饼干的制作；装饰造型类西点的制作等技能
3	西餐工艺	学生通过本课程学习，能够使学生掌握西式烹调技术活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态	掌握西式烹调基本原理知识；烹饪原料与菜品保藏管理知识；烹饪原料与菜品保藏管理知识；西餐烹饪机械设备基础知识等内容
4	烹饪化学	通过本课程的学习，要求学生了解烹饪原料中的六大营养素，熟悉各营养素的特点、机理、在烹调中的变化，能够根据不同的烹调方向合理烹调食物，有效保存营养成分	掌握烹饪化学的概述；有机化学基础知识；六大营养素的特点、化学性质及在烹饪中的应用；菜点风味的科学基础等专业知识
5	宴会设计与管理	通过本课程的学习，要求学生掌握宴会的定义及基本分类，了解宴会菜单设计的原则与要求，掌握常见宴会和特殊宴会的菜单设计的技能，能策划美食节宴会菜单，掌握宴会台型和台面设计的方式。宴会部的组织管理，宴会的成本控制，宴会部的促销手段和方法	掌握宴会概述及宴会菜单设计的原则和要求；常见宴会菜单设计的方法和步骤；特殊宴会菜单设计的方法和步骤；宴会台型、台面设计实务；宴会部管理；组织结构、质量、成本、促销等专业知识
6	烹饪工艺美术	了解食品雕刻在餐饮中的地位及作用；熟练掌握图案造型的特点，结合刀法设计作品；掌握食品雕刻作品的各项保存技术；理解良好的卫	掌握食品雕刻与美学知识的关系；食品雕刻基础知识；食品雕刻的原料和刀法；食品雕刻作品

		生习惯对餐饮菜点及宴席质量的保证；能进行花卉、禽鸟、建筑、人物等作品的相关制作，掌握大型作品的成型技巧；掌握食品雕刻作品的成本控制方法	设计；花卉作品制作技巧；建筑类作品制作技巧；禽鸟类作品制作技巧；龙作品制作技巧；人物作品制作技巧；展台造型制作技巧等知识及技能
7	烹饪营养与配餐	人群营养状况评价、食品营养价值评价、膳食调查和评价、不同人群的营养配膳与中西式筵席的设计与制作、营养咨询与教育等五大核心配膳技能，从而达到营养配餐员、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力	掌握食品营养价值评价；营养菜点设计与制作；营养食谱的制订（不同人群营养配膳设计与制作）；人群营养状况评价；膳食调查和评价；营养与食品安全知识咨询；营养教育；中西式筵席营养设计等知识技能
8	创新西餐	通过本课程的学习，要求学生了解新菜品的发展方向，熟悉新菜点开发的程序和原则、特色菜的开发；掌控新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等专业技能	掌握西式菜点的开发思路；食物原料的采集与利用；调味技巧的组合与变化；西式菜肴的引进与提炼；菜点合一的创作风格；中西菜烹饪技巧的结合；热菜造型工艺的变换；面点工艺的开发与革新；器具与装饰手法的变化；创新菜点思路探寻等知识及技能
9	饮食文化	通过本课程的学习，要求学生了解饮食文化的理论基础、特点，饮食思想、礼仪；熟悉饮食文化的研究内容；掌握各民族、各地区的饮食风俗、习惯	掌握饮食文化理论基础；饮食文化的区域性与层次性；茶文化、酒文化；饮食民俗；饮食思想；食礼等专业知识
10	餐饮食品安全	通过本课程的学习，要求学生掌握餐饮食品安全的重要基本概念、基础理论知识、基本原理、人体营养素的需要量、人体缺乏的检验和评价方法，使学生为学习下一步课程打好基础，能够运用烹饪营养与卫生相关理论知识，在提高菜点产品品质质量、卫生安全质量以及改进烹调工艺的过程中发挥作用，为餐饮业等企业经营提供优质服务	掌握烹饪营养学基础；烹饪原料的营养特点；合理烹调与平衡膳食；特定人群的营养需要；餐饮食品生物性危害及其控制；餐饮食品化学性危害及其控制；烹饪原料卫生、工艺卫生、餐饮业卫生管理等专业知识
11	中式烹调工艺	通过本课程的学习，要求学生具有鉴别烹饪原料优劣的能力；具有加工畜类、禽类、水产类等原料的能力；具有花刀加工技术的刀工能力；具有鉴别常用干货原料品质和涨发工艺的能力；具有烹调预熟处理的操作能力；掌握菜肴造型和盛装的基本技术；具有宴席设计和制作能力	掌握烹饪原料的鉴别与选择；鲜活原料的初加工；烹饪原料的精加工；干货原料涨发及加工；上浆和挂糊技术；菜肴组配工艺；烹饪技法训练；菜肴的风味调配；菜肴装盘技术；宴席菜单（中档）设计及制作等技能
5	西餐服务	通过本课程的学习，要求学生了解西餐服务常识，熟悉西餐服务主要服务方式；掌握西餐酒水服务、零餐服务、宴会服务的技能	掌握西餐常识；西餐餐台布置；西餐服务方式；西餐酒水服务；零餐服务；宴会服务等专业知识
12	餐饮企业运行管理	通过本课程的学习，要求学生了解餐饮业的业态特征、基本地位，熟悉餐饮企业的类型与经营方式选择，掌握餐饮营业中的区域分析与调查、营销产品策略、原料采购管理、厨房设计与配备、厨房组织与生产、餐饮服务与销售、成本核算与控制、卫生与安全管理等方面方法、原则及应用	掌握餐饮企业运行管理导论；餐饮营业区域分析和顾客调查；餐饮营销的产品策略、广告、促销与美食节策划；餐饮原料采购与供应管理；厨房设计与设备配置；厨房组织与生产管理；餐饮服务与销售管理；餐饮成本核算与成本控制；餐饮卫生与安全管理；餐饮企业的连锁经营等专业知识
13	烹调基本功训练	了解烹饪中刀具的种类和保养方法，了解炒勺，炒锅的种类及使用范围；掌握正确握刀姿势和运刀手法，根据原料性质正确使用刀法，掌握各种花刀成型的基本方+法及标准。能熟练使用炒勺与炒锅得配合，掌握翻锅技巧。	掌握刀具种类和保养技巧；原料基本成形技巧及应用特点等知识；开展平刀法、斜刀法等刀法练习；进行手勺与炒勺（锅）配合训练，勺（锅）技巧训练，持勺（锅）力量训练等实训练习

14	西点基本功训练	通过实训,使学生装饰蛋糕理论知识的掌握;通过实训,使学生掌握裱花制作的基本操作技能,培养学生的装饰蛋糕制作与创新能力;熟悉有关仪器设备的使用及维护	掌握装饰蛋糕围边的制作;装饰蛋糕抹面的制作;巧克力装饰配件的制作;花卉的制作;蛋糕的组配与创新等专业技能
15	西餐制作(含技能鉴定考前培训)	学生通过本课程学习,能够使学生掌握西餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节,熟悉本课程的主要活动内容,了解最前沿的行业信息和动态	基础汤、少司、汤类、配菜、肉、禽和海鲜、三明治、意大利面、早餐菜品、开胃品、西餐名菜名点的制作
16	西点制作(含技能鉴定考前培训)	通过本课程学习,使学生能够掌握西式面点制作所需要设备、工具的使用以及原料的选择加工方法,能够熟悉各种面团的形成原理及制作方法,完成各类品种的西式面点的制作。使学生能够熟练应用西点各种制作技法,独立进行加工和制作,使学生具有安全生产与管理意识,能够养成良好的职业道德素质和严谨的工作作风。	西式面点制作设备、工具的使用;原料的选择与加工;蛋糕的制作;面包的制作;混酥类西点的制作;层酥类西点的制作;泡芙的制作;冷冻甜品的制作;巧克力装饰;饼干的制作;装饰造型类西点的制作
17	毕业设计	通过实训,使学生进一步巩固和加深对理论知识的掌握,理解实践技能与岗位的关系,是保证菜肴质量,熟悉菜肴制作工艺的重要内容;培养学生的菜肴制作与菜肴创新能力,检验学生宴席设计能力,加强学生对宴席的理解。	植物性特色菜肴的制作;动物性特色菜肴的制作;水产品特色菜肴的制作;菜肴的组配与创新

(三) 专业(技能)课程体系构建

1. 专业课程体系构建

现代餐饮企业菜点生产的代表性工作过程是菜点生产工艺流程设计、菜点制作和菜点评价。菜点生产职业岗位典型工作任务是烹饪原料的选择与鉴别、菜点的制作、营养配膳、宴席设计与制作、厨政管理和菜点质量评价与控制等。根据现代餐饮企业代表性的工作过程和典型工作任务必须具备的知识和能力,将专业基础课程、专业课程和实践技能课程置换为技术基础课程、专业技术课程和专业拓展课程,构建科学的专业课程体系。其中《烹饪原料》、《烹饪化学》等5门为技术基础课程,奠定学生的专业基础;《宴会设计与管理》、《创新西餐》、《烹饪营养与配餐》等5门为专业技术课程,对职业技能培养起主要作用;《西餐服务》、《餐饮企业运行管理》等3门为专业拓展课程,提高学生的综合职业技能。根据专业课程体系构建设置6门专业核心课程为:《餐饮食品安全》、《西餐工艺》、《西点工艺》、《烹饪营养与配餐》、《烹饪工艺美术》、《宴会设计与管理》。

2. 典型工作任务及其工作过程

表3 岗位典型工作任务及其工作过程分析表

序号	岗位典型工作任务	工作过程	对应专业课程名称
1	西餐切配岗:对不同原料加工处理,适用于热菜、冷菜使用标准	1.确定原料性质 2.分类原料加工方法 3.实施加工 4.成型验收	烹饪原料
			西餐工艺
			烹饪化学
			烹调基本功训练
2	西餐少司岗、烧烤岗:用烹调技法加热各类半成品原料,完成色香味形标准的菜肴	1.确定菜肴类型 2.分类调味方法 3.实施烹调 4.成菜验收	西餐制作
			烹饪营养与配餐
			烹饪原料

			餐饮食品安全
3	西餐冷菜岗:对初步加工的原料进行调味、二次加工、拼摆造型	1.确定冷菜用途 2.选料搭配 3.加工调味 4.成型验收	西式烹调工艺
			宴会设计
			烹饪工艺美术
			创新西餐
4	西餐面点岗:根据面团性质加工各类面食	1.确定成品性质 2.选料加工制作 3.分类搭配适用范围 4.成型验收	西点工艺
			烹饪工艺美术
			面点基本功
			创新西餐
5	厨房管理岗位:对人员安排、原料进出、设备管理、卫生制度进行	1.分配工作任务 2.协调岗位配合 3.完善菜点工艺流程 4.验证产品工艺新方案 5.检查设备安全和卫生	创新西餐
			餐饮企业经营与运行
			饮食文化
			宴会设计与管理

七、实施保障

（一）专业教学团队基本要求

烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）教学团队是河南职业技术学院的重点建设的教学团队之一，打造了一支结构合理、专兼结合、专业水平高的双师型教学创新团队，以适应市场需求，培养高素质技术技能人才。

专兼职教师共 31 人，教师团队学生数与本专业专任教师比例不高于 25:1，其中教授 1 人、副教授 7 人、高级技师 18 人、技师 5 人、高级营养师 1 人、国务院特殊津贴专家 1 人、中国烹饪大师 3 人、中国烹饪名师 1 人、“五一劳动奖章获得者” 1 人，双师素质教师占专业教师比例高达 80%。专任教师具有扎实的本专业理论功底和实践能力，具有较强的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。

1. 专业带头人要求

原则上具有副高及以上职称，或具有博士学位及一年以上高校（科研机构）工作经历，或具有硕士学位及五年以上高校（科研机构）工作经历；热爱教育事业，拥护党的路线、方针、政策，具有良好的思想政治素质和道德修养；能较好的把握国内外烹调工艺与营养行业、专业发展，具有在相关企业工作的经历或到相关企业进行技术服务的经历，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际；对高职教育特点有较深刻的理解，熟悉本专业的各教学环节，具有组织制定本专业教学文件的能力；教学设计、专业研究能力强，独立系统地讲授过两门及以上专业课或专业基础课，教学效果良好，同时具有较强的组织管理能力和团队合作精神，具有带领本专业教学团队做好教研、教改及专业建设工作的能力；组织开展科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

2. 骨干教师的要求

具有高校教师资格；有理想信念、道德情操、仁爱之心；熟悉高职教育的基本理论和餐饮领域的前沿知识，具有扎实的本专业相关理论知识功底和实践能力，能胜任本专业相关理论课和实践课的教学工作；具备“双师型”教师素质，具有相应的职业资格证书。

3. 兼职教师的要求

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践工作经验；具有承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 教室要求

（1）硬件要求

常规设备：黑板、手工工作台、桌椅、柜具等；

办公和多媒体软件制作设备：文书用品、计算机、打印机、数码相机等；

视听与多媒体教学设备：电视、计算机、影碟机、音响等。

（2）软件资源：教学软件，适合学生使用的图书、卡片、音像资料，学生个案资料，供教师使用的特殊教育图书、期刊、参考书等。

2. 校内实训室要求

表 4 实训教学场地与设施要求

序号	实训室	主要设备及数量	实训内容	职业能力培养
1	烹饪实训演示室	异形一体化演示台 1 台、多媒体 1 台、电蒸柜 1 台、电烤箱 1 台、烤禽炉 1 台、搅拌机 1 台、切丝切片机 1 台、单头吊汤炉 1 台	演示中、西式菜品制作	1. 西餐烹饪设备使用及保养能力 2. 中式烹饪制作能力
2	中式面点实训室（西式面点实训室）	醒发箱 1 台、烤箱 1 台、电饼铛 1 台、蒸箱 1 台、电炸炉 2 台、冰柜 2 台、多功能搅拌机 15L 一台	1. 水调面团类的制作 2. 膨松面团类的制作 3. 混酥类面点的制作 4. 层酥类面点的制作	1. 西式面点常用设备及工具的使用与保养能力 2. 西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等能力
3	西式烹饪实训室	平炉 2 台、扒炉 2 台、炸炉 4 台、汤炉 1 台、冰箱 2 台、切片机 1 台、烤箱 2 台、工作台 8 张、双连水台 2 个、腌拌机 1 台、煮面炉 1 台、锯骨机 1 台	1. 肉、禽、海鲜类的烧烤 2. 蔬菜的烹调 3. 蛋品的烹调 4. 意大利面食的烹制 5. 土豆、面类的烹调 6. 开胃品、甜点的烹制	1. 西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力 2. 西式烹饪制作中主菜、配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力 3. 菜单的筹划、西餐厨房设备布局与工艺流程等相关能力
4	烹饪基本功实训室	双炒双温灶（无动力系统）6 台、双通工作台 6 台、双星沥水台 2 台	1. 翻锅训练 2. 刀工训练 3. 面点基本功训练 4. 食品雕刻训练	1. 翻锅能力 2. 刀工能力 3. 面点基本功能能力 4. 食品雕刻能力
5	营养配膳与评价实训室	皮脂厚度计 5 台、身高计 2 台、体重计 2 台、软尺 20 个、冰箱 1 个、液化气灶 1 台、蒸炖锅 2 台、子母电	1. 膳食调查与评估 2. 人体营养状况测定和评价 3. 营养菜点的设计与制作	1. 须有一定研发能力，能够根据对象的口味和需求来针对性提出建议和方案，并能协调和指导整个

		炖锅 2 台、白瓷慢炖煲 2 台、豆渣分浆机 1 台、称量秤 10 台、多媒体设备 1 套、微波炉 1 台。	4. 不同人群营养配膳设计与制作 5. 营养咨询和教育	饮食供应流程 2. 根据不同人的年龄、身高、体重、身体强弱，配制适合不同人群营养需求的餐饮食品
--	--	--	--------------------------------	--

3. 校外实习基地要求

表 5 烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）校外实习基地

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	面点王	深圳面点王餐饮有限公司	顶岗实习	紧密合作型
2	仟吉	仟吉食品有限公司	顶岗实习	紧密合作型
3	鹿港小镇	北京鹿港小镇餐饮有限公司	顶岗实习	紧密合作型
4	复茂	福建复茂食品有限公司	顶岗实习	紧密合作型
5	王品	上海王品餐饮有限公司	顶岗实习	紧密合作型
6	面包新语	北京面包新语食品有限公司	顶岗实习	紧密合作型
7	多乐之日	多乐之日食品有限公司	顶岗实习	紧密合作型
8	博群冷餐	郑州博群冷餐饮食公司	顶岗实习	良好
9	郑大后勤	郑大后勤管理有限公司	顶岗实习	良好
10	新亚建国	郑州新亚建国酒店	顶岗实习	良好

（三）教学资源

1. 教材选用要求

（1）以适用性为基础，重视先进性

适用性是选用高职专业课教材的必要原则，教材的结构和内容需要符合高职教学的基本规律，与该专业人才培养目标和方向一致，同时要符合课程大纲的教学要求，符合基本的认知规律，还要能与学生的知识水平和接受能力相匹配。另外，高职专业课教材应体现教学内容的先进性、科学性，能够将该专业的新成果和新思路融入教材中，展示该专业的最新发展水平。

（2）逻辑性与稳定性统一

逻辑性要求高职教材内容应该由浅入深、由理论到实践、由具体到抽象，而且教材的各章节之间、篇章之间、课后练习题之间要体现出一定的逻辑性。另外，专业基础课和专业技能课最好选用同一个系列教材，保证知识的良好衔接，避免知识的脱节和重复；教材也不能频繁更换，否则会影响教学效果和教学秩序，让教师和学生都不能适应。

（3）实践和理论统一，突出实践性

高职专业课教材不仅要具备理论基础，更要具有实践性、可操作性，理论与实践相结合。但是我国高职教育以培养学生掌握基本专业技能为主要任务，高职高专院校的毕业生大部分都在行业一线从事生产、建设、管理、服务等相关工作，因此，高职高专的专业教材要将侧重点放在将理论与实例、案例分析的结合点上，使学生可以有效掌握相关的知识和应用，突出实践性。

2. 图书文献配备要求

重点采集具有实用性、普及性，有助于提高教师教学、学生实际操作技能，有助于强化学生的职业道德的文献。除了将本校利用率高的资料与教学、实训比较密切的学科文献作为本馆重点收藏外，还应购进适量的非专业性文献，以扩大师生的知识视野，满足读者的广泛需求。

文献资源建设应贯穿“就业为导向、服务为宗旨”的理念，根据学校与企业合作的招生计划、专业设置，及时跟踪、采集培养职业教育能力、专业技能测试等方面的各种文献资料，在突出重点，兼顾一般的同时，密切注意学校的发展动向和专业设置的变化，动态处理重点藏书与一般藏书的关系，并根据学校的专业要求，及时更新、补充、配置馆藏文献，从而不断优化与完善馆藏资源。

3. 数字资源配备要求

表 6 烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	国家数字化资源中心—食品雕刻	http://www.nerc.edu.cn/frontend/media/media_detail.aspx?MediaId=684bae21-055d-4489-851c-41e406197344
2	《烹调工艺》精品课	http://www.nerc.edu.cn/FrontEnd/course/course_details.aspx?courseid=d6a6d7ae-401c-447c-b854-9a3c89312ba1
3	国家数字化资源中心—面点工艺	http://www.nerc.edu.cn/FrontEnd/course/course_details.aspx?courseid=1a5be94f-5e3a-473a-a42c-52641e306510
4	《食品雕刻工艺》	蓝墨云班课教材

（四）教学方法

“讲—演—练—评”四位一体教学模式，即教师首先进行课堂讲授、教学演示、然后学生进行练习，最后教师评价。讲，即讲授，指教师将相关的理论知识先行讲解，讲明实训实习要求，把“讲”融合到实训教学中。演，即演示，指教师在教学过程中，模拟真实的工作情境和职业氛围，示范演示工作过程，使学生明白职业岗位的技能操作要领。练，即练习，指学生根据教师的讲解、演示，在实训岗位动手操作，亲身体验技能操作的步骤和要领。评，即评价，指教师针对学生的操作，按照既定的指标进行评定。评价主要采用自评与互评、点评和测评相结合的方式，即在教师讲解、演示和学生操作、训练后，教师对学生掌握和运用专业技能的情况分别通过学生自评与互评、教师现场点评和综合项目测评进行评价。

学生自评与互评。在每次单项任务完成后，学生把所有的作品摆放在一起进行比较，每个学生对自己的作品进行自评，并通过所有作品的比较找出自己作品的不足。学生自评后学生之间进行互评，通过自评与互评使学生找到自己的差距，激发学生的学习积极性。教师现场点评。学生的单项任务完成后教师采用提问、答辩等方式进行成绩评定，包括个别点评和集体点评。个别点评是指教师在巡回指导中，反复强调技能操作的重点和难点，纠正个别学生的不规范操作；集体点评是对多名学生的同一不规范操作进行集中纠正。综合项目测评：学生完成综合实训项目后，

教师依据职业标准和职业资格证书鉴定和人才培养规格。教师根据学生的操作步骤先后顺序、项目任务完成情况和产品质量控制等指标综合评定成绩。“讲—演—练—评”四位一体教学模式的四个环节或同步或交叉，相互依存，构成了完整的教学体系，其中学生动手训练是达到培养目标的关键环节。课堂、实训室与工作场所融为一体，形成“学、做、用”三合一的教学与生产环境。运用这种创新的教学模式进行专业知识和技能培养，有效地提高了学生的职业综合能力。

（五）学习评价

结合烹饪专业的学科特点，根据技能性科目的养成规律，将诊断性评价、形成性评价和总结性评价应用在各科课程的相应环节，对学生的德、智、体、美、劳几个方面素质、能力、技能进行合理的评价。评价的内容应全面化，包括一般性发展目标和学科学习目标。一般性发展目标包括道德品质、学习能力、交流合作等；学科学习目标体现在各科课程标准中。各学科的评价要依据本学科的标准，要涵盖学科素养个方面的内容，既要考察学生对学科知识的概念与事实的理解，又要评价学生在情感态度、学习方法与技能、学习的行为习惯和思维的创新等方面的变化发展。诊断性评价、形成性评价和总结性评价规定在 1:5:4。

（六）质量管理

1. 过程监控体系

建立教学督导制度，将教学评价分：教师评学指标、教学课堂质量评价、教学课堂学生评价、实训教学质量评估 4 部分，同时引入信息化教学工具，利用我院引入的学吧云平台信息化教学平台，将教学的“教”，学生的“学”，通过云端数据的积累和分析进行教学过程的量化评价。教师通过平台信息提交教学质量，提升课堂教学的效果，学生通过数据信息平台同步反馈听课的程度，形成良性的教学互动。教务管理系统通过信息平台同时对教师的教学质量进行客观公正的评价，实现教学管理水平和人才培养质量的持续提升。学校、专业、课程、教师、学生五个层面各自建立起完整且相对独立的自我质量保证机制，强化学校各层级管理系统间的质量依存关系，形成相对完善的全要素网络化的内部质量保证体系。

2. 诊断与改进机制

烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）建立完善的诊断与改进机制，通过实施教学诊改，促使学校、专业、课程、教师、学生五个层面各自建立起完整且相对独立的自我质量保证机制，强化学校各层级管理系统间的质量依存关系，形成相对完善的全要素网络化的内部质量保证体系。建立并完善网络化、全覆盖、具有较强预警功能和激励作用的内部质量保证体系，实现教学管理水平和人才培养质量的持续提升。目前烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）采用云墨云班课以及超星公司的学习通作为数据信息采集的平台，同时引入同行评教，对我系师资诊改进行全程监控和跟踪，以促进教师间互相学习，共同提高，可以帮助教师收集到来自同行可靠的、富于建设性的信息，为提高教师的教学水平提供积极的支持。平台建设过程中，平台数据的源头采集，做到人人都是源头数据的采集者；在进行平台数据源即时采集时，源头数据必须是生成就要采集；利用平台实施常态监控，随时关注反映关键要素（标准）即时状态的主要表现指标，及时发现问题、偏差，发出预警，实施调控、改进。

3. 毕业生跟踪调研

烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）持续推进毕业生跟踪调研工作，积极发现学生就业工作中出现的问题并进行改进，实现毕业生更高质量的就业，以高质量就业促进专业建设。因烹调工艺与营养专业（西餐烹调方向）积极做好用人单位及毕业生调查表，对毕业生及时进行跟踪调查，了解毕业生就业现状和用人单位对毕业生的需求及认可程度。通过毕业生跟踪调查，掌握毕业生的就业状况，了解了就业市场的基本行情，根据其所反馈的信息，作为专业设置、专业结构调整和制定下一年度招生计划的重要参考依据。制定专业毕业生和用人单位的调查内容；专人负责协调各部门有目的、有计划地开展毕业生跟踪调查工作；定期到毕业生工作单位调研，主动获取信息；建立与用人单位良好的合作伙伴关系，合理利用企业的人才和设备资源。

4. 第三方评价项目

学院委托第三方高等教育管理数据与解决方案专业机构麦可思实施应届毕业生培养质量跟踪评价项目，该项目由麦可思负责项目的问卷设计、问卷跟踪、数据清理、数据分析和报告撰写工作，最后生成科学性和实用性兼具的报告。采用教学满意度评价、课程的重要度评价等指标通过问卷调查的方式对中餐专业课程建设、专业建设、师资队伍建设、就业情况等进行第三方评价。该项目旨在全面、深入、客观、公正地监测、评估人才培养质量，持续构建教学基本状态数据库，完善质量监控与评估体系，推动教学培养改进，提升毕业生的就业竞争力和培养质量。

八、毕业及证书要求

（一）毕业要求与课程对应关系

表 7 毕业要求与课程对应关系

序号	毕业要求	对应的培养目标和规格	对应课程或环节
1	专业能力	1. 西式烹调、西式面点、地方风味菜点的制作能力； 2. 烹饪专业技能及餐饮产品设计开发能力； 3. 厨房生产组织和管理能力； 4. 餐饮企业基层管理能力； 5. 营养配膳与保健技能； 6. 宴会设计及餐饮营销能力； 7. 良好的服务技能和优雅得体的气质	烹饪原料
			烹饪营养与配餐
			西餐服务
			西餐制作
			西点制作
			中式烹调工艺
			宴会设计与管理
			烹饪工艺美术
			创新西餐
			饮食文化
2	方法能力	1. 烹饪理论应用能力； 2. 探究学习、分析问题和解决问题的能力； 3. 文字、表格、图像的计算机处理能力	大学语文
			高等数学
			大学英语
			信息技术
			餐饮企业经营与运行
3	社会能力	1. 良好的职业道德和团队识； 2. 语言、文字表达能力； 3. 沟通与协调能力，解决问题的能力；	思想道德修养
			与法律基础
			职业发展与

		4. 判断与决策能力； 5. 环境保护、法律法规、文明生产、安全消防意识	就业指导 大学生心理健康教育 饮食文化 餐饮企业经营与运行
4	可持续发展能力	1. 终身学习、文献资料的检索与获取知识的能力； 2. 专业必须知识应用能力； 3. 运用和创新知识的能力； 5. 创新精神、发现能力及创新能力； 6. 健康的心理素质和身体素质	职业发展与就业指导 体育与健康 形式与政策 饮食文化 创新西餐
5	创新创业能力	1. 专业必备知识应用能力； 2. 创业热情、创新精神、发现及创新能力； 3. 使用主动现代烹饪工艺、设备、企业管理模式等专业知识和技能	职业发展与就业指导 形式与政策 餐饮企业经营与运行 创新西餐

（二）毕业学分及证书要求

表 8 毕业学分及证书要求

应修学分		应取得的证书	
公共基础课	36	证书名称	发证机构
专业基础课	9.5	1. 毕业证书 2. 高（中）级西式烹调师证书 3. 高（中）级西式面点师证书 4. 高（中）级营养配餐员证书 5. 高（中）级中式面点师证书	河南职业技术学院 人力资源和社会保障厅（部）
专业课	13.5		
专业拓展课	9		
实践技能课	60.5		
公共选修课	19		
活动类课程	2		
合计	149.5		

注：活动类课程学分由学生参加学院组织的劳动实践、社团服务活动、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动等获得。

附表：1. 各教学环节教学周总体安排表

2. 各教学环节教学周具体安排表

3. 课堂教学环节教学进程安排表

4. 课堂教学环节信息明细表

5. 集中实践环节教学经常安排表

6. 公共选修课要求及安排表

7. 学时与学分分配表

附表 1:

各教学环节教学周总体安排表

学 期	课堂 教学 环节	集中实践环节					复习 考试 (其他)	集中 教学 研讨	合 计
		军事 训练	认识 实习	跟岗 实习	顶岗 实习	集中 实践 课程			
一	12	2				3	2	1	20
二	14					4	1	1	20
三	14					4	1	1	20
四	14					4	1	1	20
五				11	8			1	20
六					17		2	1	20
合计		2		11	25		7	6	120

附表 2:

各教学环节教学周具体安排表

周次	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
学期																				
一	教学准备	军事技能训练 2 周	课堂教学 12 周													集中实践 3 周		复习考试	教学研讨	
二	课堂教学 14 周													集中实践 4 周		复习考试	教学研讨			
三	课堂教学 14 周													集中实践 4 周		复习考试	教学研讨			
四	课堂教学 14 周													集中实践 4 周		复习考试	教学研讨			
五	跟岗实习 11 周											顶岗实习（含毕业设计 & 论文） 8 周						教学研讨		
六	顶岗实习（含毕业设计 & 论文） 17 周																办理离校 2 周		教学研讨	

附表 3:

课堂教学环节教学进程安排表

类别	序号	课程编码	课程名称	专业 核心 课程	学分	课程学时分配				统考方式		上课 学期
						总计	课堂 教学	实践 教学	线上 教学	校考	院考	
公共 基础 课	1	Z110010011-2	思想道德修养与法律基础		2.5	48	48			1		1、2
	2	Z110010021-2	毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论		3.5	60	60			3		3、4
	3	Z110010031-4	形势与政策		1	32	32					1-4
	4	Z110010040	思政实践		1	18		18				2
	5	Z110010051-2	大学生心理健康教育		2	32	16		16			1、2
	6	Z100010011-2	体育与健康		3	56	8	48				1、2
	7	Z100010021-2	大学英语		6	112	112			1、2		1、2
	8	Z100010030	大学语文		3.5	64	42		22			1
	9	Z100010040	高等数学		2.5	48	6		42			2
	10	Z140010020	中华优秀传统文化		2	38	6		32			2
	11	Z050010010	信息技术		3	56	26	14	16	2		2
	12	Z120010011-4	职业发展与就业指导		2	38	38					1-4
	13	Z130010010	军事理论		2	36	8		28			1
专业 基础 课	14	Z031320010	烹饪原料		2	40	40				1	1
	15	Z031320050	西点工艺	√	2	40	40				1	1
	16	Z031330060	西餐工艺	√	3	56	24	32			2	2
	17	Z031320040	烹饪化学		1.5	28	28					2
专 业 课	18	Z031330040	宴会设计与管理	√	2.5	48	48				3	3
	19	Z031330070	烹饪工艺美术	√	3	52	26	26			3	3
	20	Z031330010	烹饪营养与配餐	√	3	52	52				3	3
	21	Z031330080	创新西餐		3	52		52				3
	22	Z031340020	饮食文化		1.5	28	28				4	4
	23	Z031330050	餐饮食品安全	√	2.5	48	48				4	4
专业 拓展 课	24	Z031320020	中式烹调工艺		3	52	26	26				4
	25	Z031340010	西餐服务		3	52		52			4	4
	26	Z031330060	餐饮企业运行管理		3	52	52				4	4
合计				6	67	1238	814	268	156	4	12	

注：统考方式为“校考”或“院考”课程填写其对应的考试学期，考试方式为考试课，未填写视为考查课。

附表 4:

课堂教学环节信息明细表

序号	课程类型	课程	考试课	考查课	学期学时安排						
		门数	门数	门数	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	小计
1	公共基础课	13	4	9	242	302	48	46			638
2	专业基础课	4	3	1	80	84					164
3	专业课	6	5	1			204	76			280
4	专业拓展课	3	2	1				156			156
学期学时小计					322	386	252	278			1238
学期课内学时小计					264	288	252	278			1082
学期课堂教学周数					12	14	14	14			54
课堂教学周学时					22	20	19	20			
考试课程门数					4	3	4	4			15

注：课内学时包括课堂教学和相应实践教学，不含线上自学学时。

附表 5:

集中实践环节教学进程安排表

实践地点	序号	课程编码	课程名称	学分	学时	周学时/周数					
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
校内	1	Z130050010	军事技能	2	112	56/2					
	2	Z031350010	烹调基本功训练	3	60	30/2					
	3	Z031350020	西点基本功训练	1.5	30	30/1					
	4	Z031350081-3	西餐制作（含技能鉴定考前培训）	7.5	150		30/2	30/2	30/1		
	5	Z031350091-3	西点制作（含技能鉴定考前培训）	7.5	150		30/2	30/2	30/1		
	6	Z031350060	毕业设计	3	60				30/2		
校外	1	Z030050020	跟岗实习	11	264					24/11	
	2	Z030050030	顶岗实习	25	600					24/8	24/17
	3	Z030050040	毕业论文（顶岗实习期间开展）	2	30						30
实践技能课总计										456	438
集中实践周数										19	17

注：集中实践环节课程均安排为考查课。

附表 6:

公共选修课选修要求及安排表

序号	课程类型		选修学时	选修学分	备注
1	人文素养类	公共艺术限选课（美育）	32	2	8 门中任选
2		马克思主义理论类课程	16	1	任选 1 门
3		党史国史类课程	16	1	任选 1 门
4		健康教育方面课程	16	1	任选 1 门
5		国家安全教育方面课程	16	1	任选 1 门
6		职业素养方面课程	16	1	任选 1 门
7	科学素养类	创业创新教育方面课程	32	2	任选 1 门
8		节能减排方面课程	32	2	任选 1 门
9		绿色环保方面课程	32	2	任选 1 门
10		金融知识方面课程	32	2	任选 1 门
11		社会责任方面课程	32	2	任选 1 门
12		管理方面课程	32	2	任选 1 门
合计			304	19	

注：公共选修课原则上要求在第四学期结束前完成，课程编码由学生实际选修课程决定。

附表 7:

学时与学分总体分配表

课程类别	课程	考试课	考查课	学时	学时百分比 (%)	学分	学分百分比 (%)
	门数	门数	门数				
公共基础课	14	4	10	750	25.01	36	24.41
专业基础课	4	3	1	196	6.54	9.5	6.44
专业课	6	5	1	248	8.27	13.5	9.15
专业拓展课	3	2	1	156	5.20	9	6.11
实践技能课	9		9	1344	44.83	60.5	41.01
公共选修课	2		12	304	10.15	19	12.88
合 计	38	14	34	2998	100	147.5	100
理论教学总学时		1274		实践教学总学时		1724	
理论教学总学时与实践教学总学时比例				1:1.35			

注：公共基础课在统计时需将“集中实践环节”的军事技能相应学时学分计算在内，实践技能课不再统计军事技能学时学分。