

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职烹饪工艺与营养专业（烹调、面点方向），由洛阳职业技术学院烹饪工艺与营养专业建设指导委员会组织专业教师，与洛阳凯旋门酒店管理公司、悟境（上海）餐饮管理有限公司等合作企业的专家及 2005 届毕业生共同制订。从 2025 级烹饪工艺与营养专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所 在 单 位	职称/职务	签 名
1	郭又荣	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	副教授/院长	
2	刘晓伟	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	副教授/副院长	
3	张晨阳	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	讲师/教学科研 办主任	
4	牛恒林	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	高级技师	
5	王潇峰	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	实验师/教研室 负责人	
6	王萌蕾	洛阳职业技术学院文化遗产与传播学院	助教	
7	耿万里	洛阳凯旋门酒店管理有限公司	副总经理	
8	韩昕橙	洛阳凯旋门酒店管理有限公司	经理	
9	吴欣豪	悟境（上海）餐饮管理有限公司	董事长	
10	王志龙	洛阳凯旋门酒店管理有限公司	企业教师	

复核人：

专业负责人（签字）：

# 2025 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## 一、专业名称、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，中等专业学校毕业或具备同等学力

## 三、修业年限

基本修业年限 3 年

## 四、职业面向与就业岗位

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)	职业资格证书或技 能等级证书举例
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、 餐饮管理、服务 等岗位、特色餐 饮产品经营	中式烹调师、西式 烹调师、营养配餐 员、中(西)式面 点师、公共营养师

## 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

## 素质要求

Q1: 思想政治素质：坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，坚决做到“两个维护”，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

Q2: 职业素质：培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果。

Q3: 人文素养与科学素质：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力。

Q4: 身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

Q5: 创新创业素质：能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，不断提高创新创业意识，创新创业素质，创新创业精神，竞争拼搏意识。

Q6: 数字素养：具备数字获取、制作、使用、评价、交互、分享、创新、安全保障、伦理道德等系列素质的能力。

## 知识要求

K1: 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。熟练掌握与本专业从事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；

K2:掌握烹饪技术基础知识、掌握餐厅服务基本知识、掌握厨房运行管理基础知识;

K3:掌握饮食文化、掌握餐饮食品安全、营养配餐知识菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识;

K4:掌握食品雕刻、菜品装饰、餐饮礼仪、宴会设计等技术知识技能;

K5: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。

#### 能力要求

A1:通用能力: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;

A2:掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能,达到国家大学生体质测试合格标准,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。

A3:具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力,具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

A4:具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力;

A5:具有宴会策划与烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力;

A6:具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能,具有扎实的科学素养与人文素养,具备职业生涯规划能力。

## 六、课程设置

本专业主要包括公共基础课程和专业课程。

### （一）公共基础课程。

公共基础课程，共 15 门，合计学分 43。主要课程有：思想政治理论课（包括：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策）、国家安全教育、军事理论、大学生心理健康，大学体育、劳动课、大学生职业发展与就业指导、大学生创新创业基础、高职英语、现代信息技术、人工智能、大学语文。

序号	课程名称	学分及学时	课程目标	主要内容和教学要求
1	思想道德与法治	3 学分 54 学时	以社会主义核心价值观为主线，针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导学生在学习和思索中探求真理，在体验和行动中感悟人生，从而提高自身的思想道德素质和法律素养。	帮助大学生投身社会主义和谐文化建设，形成崇高的理想信念，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革开放为核心的时代精神，其目的在于培养高等院校学生树立正确的世界观、人生观、价值观，加强思想品德修养，增强学法守法的自觉性，了解我国社会主义宪法和有关法律的基本精神和主要规定，真正做到学法、懂法、用法，依法办事，依法维护国家和公民个人的合法权益，从而全面提高大学生的思想道德素质和法律素质。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2 学分 36 学时	使当代大学生了解马克思主义中国化的过程，了解马克思主义与时俱进的理论品质，树立建设中国特色社会主义的坚定信心，培养运用马克思主义的立场、观点、方法分析和解决问题的能力，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性。	帮助学生理解和掌握中国特色社会主义的基本理论、基本路线和党的各项方针政策，确立建设中国特色社会主义的共同理想，增强社会责任感与历史使命感，积极投身全面建设社会主义事业的伟大实践之中。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3 学分 54 学时	引导青年大学生认清新时代的历史方位，坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想武装自己，勇做新时代的弄潮儿，努力成长为能担当民族复兴大任的时代新人，在激扬青春、	充分体现“十个明确”“十四个坚持”的核心内容，系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动

			奉献社会的进程中书写无愧于时代的壮丽篇章。	力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，在知行合一、学以致用上下功夫，增长知识、锤炼品格。
4	形势与政策	2 学分 36 学时	对大学生进行比较系统的党的路线、方针和政策教育、国内形势教育、国际形势和我国对外政策教育的主渠道、主阵地，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，是每个大学生的必修课程。	以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以高校培养目标为依据，紧密结合国内外形势和大学生的思想实际，通过适时地进行形势政策教育、世界政治经济与国际关系基本知识教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使大学生在改革开放的环境下具有坚定的立场、具有较强的分析能力和适应能力。
5	国家安全教育	1 学分 16 学时	使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，丰富国家安全知识，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全的意识；引导学生主动运用所学知识分析国家安全问题，强化学生的政治认同，坚定道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，提升学生维护国家安全的能力，为培养社会主义合格建设者和可靠接班人打下坚实基础。	内容包括中国特色国家安全道路、统筹发展与安全、维护人民安全、维护政治安全、维护经济安全、维护军事、科技、文化、社会安全、维护国际安全、增强国家安全意识，全面践行国家总体安全观等。
6	大学生	2 学分	使学生明确心理健康的标准及	涵盖了从知识到技能再到运用

	心理健康	36 学时	意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，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，切实提高心理素质，促进学生全面发展。	的全过程，将心理健康知识与自身生活有机地结合起来，既有知识的传授，又有技能的练习，还有对技能的运用；了解自身的心理特点和性格特征，掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能，努力实现大学生在知识、技能及素质三个层面的显著提高，帮助大学生树立积极乐观心态，为大学生实现角色转换做好心理保障。
7	大学体育	6 学分 108 学时	根据《全国普通高校体育教学指导纲要》、《学校体育工作条例》的要求及我校实际情况，遵照健康第一的教育思想，提高对身体和健康的认识，掌握有关身体健康的基本知识和科学健身的方法；提高自我保健意识，增强体质、促进身体健康，养成良好的体育锻炼习惯，保持良好的心态；掌握 1-2 项体育运动项目的基础知识、基本技术、基本技能，作为终身锻炼的手段；增强体质健康和心理健康、增强社会适应能力；培养终身运动意识，为实现“健康中国”奠定基础。	大学体育一：健身气功（八段锦、校园五禽戏）；大学体育二：篮球、足球、排球、羽毛球、乒乓球、网球、太极拳、健美操、跆拳道、瑜伽、毽球，；大学体育三：形体、形体与礼仪、健美操、体育舞蹈、防身术、游泳、瑜伽、太极拳、羽毛球、跳绳、飞盘、拓展训练等。按照《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》开展在校生达标测试。体质测试和课外体育锻炼同为课程考核的内容之一，不合格者不能获得相应学期的学分。体育课程考核合格并获得规定学分是学生毕业的必要条件之一。
8	劳动教育	1 学分 16 学时	本课程教学以“情景分类、模块导向、任务驱动”为指导思想，结合“党中央关于全面加强新时代大中小学劳动教育的指导意见”，通过教学活动、实践活动等方式，使学生掌握必要的劳动技能和知识，培养学生良好的劳动习惯和劳动精神。课程以劳树德、以劳增智、以劳健体、以劳益美、以劳促创，使学生形成良好的劳动习惯、劳动品质，促进学生的全面发展为最终目标。	内容涵盖劳动最光荣、劳动技能、劳动安全三个模块，通过“理论讲授+大师示范+实操训练”的三阶教学模式，实现劳动教育与专业教育、思政教育的深度融合，打造有深度、有温度、有力度的劳动教育课程，培养德技并修的新时代高技能劳动者，为制造强国、质量强国建设提供人才支撑。
9	大学生	2 学分	引导学生树立职业生涯发展的	课程内容将学生的职业发展与

	职业发展与就业指导	38 学时	自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念；了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境，了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识，掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，促进学生高质量就业。	就业指导有机地结合起来，既有知识的传授，又有技能的培养，还有态度和观念的转变；既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展。帮助学生掌握相关的求职技巧，努力实现在态度、知识和技能三个层面的转变，做好向“职业人”转换的各种准备。
10	大学生创新创业基础	2 学分 32 学时	通过“岗课赛证创”的有机融合，帮助学生理解创新思维与创业活动的核心内涵，掌握市场分析、商业模式设计、资源整合及风险评估等基本技能，培养团队协作能力与问题解决能力，同时引导学生认识创新创业的社会价值，激发学生的创业意识和企业家精神，使其具备在复杂环境中识别机会、应对挑战并推动创新落地的综合素质。	围绕创新思维培养与创业实践能力提升，系统讲授创新方法论、创业机会识别、商业模式构建、团队管理、融资策略及风险管理等内容，结合案例分析、项目实训与模拟实践，引导学生掌握从创意到落地全流程技能；教学要求注重理论与实践融合，通过团队协作、小组竞赛等方式完成自我认知、商业计划书写作、路演汇报等任务，强化市场调研与资源整合能力，培养学生社会责任感，使学生树立科学的创新观和创业观。
11	军事理论	4 学分 14 学时	让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，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。	主要包括中国国防、军事思想、国家安全、现代战争、信息化战争等部分。在教学过程中，注重理论联系实际，不断改进教学方法和手段，确保教学质量。同时，灵活运用“史记结合、以史带记”的教学方法，注重理论与实践相结合，创新教学方法和手段，激发学生的学习兴趣 and 主动性。
12	高职英语	3 学分 54 学时	全面提升学生的职场涉外沟通能力、多元文化交流能力、语言思维能力以及自主学习能力。通过课程学习，学生将能够熟练运用英语进行国际交流，理解并尊重不同文化背景下的交流方式，同时具备独立解决问题和终身学习的能力。	以“人文技能”为核心，强调英语知识与人文素养的结合。学生不仅学习语言技能，还培养批判性思维、跨文化交际能力以及终身学习的能力。内容涵盖广泛的主题，包括理想信念、社交媒体、中华美食、职场文化等，通过“主题+任务”



				<p>双轮驱动模式，融入数字化教学资源，培养学生多元文化交流能力与国际视野。采用混合式教学模式，强化语言实践应用能力；设计多样化任务型活动，提升学生解决复杂问题的综合素养。完善形成性评价体系，依托智能测评系统实时跟踪学习成效。</p>
13	现代信息技术	2 学分 36 学时	<p>让学生了解信息技术的基本概念、原理和应用领域，掌握信息技术工具的基本操作技能。培养学生运用信息技术解决实际问题的能力，包括信息获取、分析、处理、表达和交流的能力，以及利用信息技术进行自主学习、协作学习和创新实践的能力。培养学生对信息技术的兴趣，增强信息安全意识和责任感。</p>	<p>主要内容包括计算机的发展、系统组成、编码等基本知识；Windows 操作系统的操作和设置；掌握 WPS 文字文稿、电子表格、演示文稿的基本操作；计算机网络的基本知识和应用；IT 新技术相关知识。灵活运用多种教学方法激发学生的学习兴趣，提高教学效果；重视实践教学环节，培养学生的动手能力和创新能力；采用多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用各种教学资源培养学生的信息素养。</p>
14	人工智能	2 学分 36 学时	<p>使学生树立人工智能思维意识，拓展人工智能落地应用的思路，掌握人工智能产品开发的基本方法。培养学生的动手操作能力和分析解决问题能力。并了解信息时代的发展，体会科学精神，增强科学意识。</p>	<p>了解人工智能的起源和发展历程及其各行业的应用。熟悉人工智能的应用场景。了解python 编程，掌握人工智能背景下，计算机视觉、语音识别、智能搜索、智能编程等技术的基础概念和操作。根据不同的教学内容和学生的实际情况，灵活运用各类教学方法，以案例分析和项目式学习为主，融合线上线下混合教学模式引导学生理解技术原理与应用场景。通过实践教学让学生在实践中掌握信息技术技能，培养学生的动手能力和创新能力。</p>
15	大学语文	2 学分 36 学时	<p>掌握人类历史上各种体裁的优秀文学作品的阅读鉴赏方法，具备正确的人生观、价值观、世界观，热爱中国语文字，热</p>	<p>内容包括三部分：文学赏析、应用文写作、口语训练。其中文学赏析又分为古代文学、现代文学、当代文学、外国文</p>

			<p>爱中华优秀传统文化，自觉传承优秀文化遗产，向往伟大人物的人格精神，树立文化自信，提高审美能力和人文素养。理解优秀作品丰富深刻的内涵和人文底蕴，熟练掌握优美的语言艺术，能够熟练准确运用汉语言文字进行创作，写作应用文体，表达思想，交流感情，并根据工作需要，在传承的基础上进行必要的创新。</p>	<p>学。涵盖古今中外经典文学作品，包括古代诗词、文言文经典、现当代小说、散文、外国文学名著选段等，涉及诗歌、小说、散文、戏剧等多种文学体裁，让学生领略不同文化背景下的文学魅力。通过学习，提升学生阅读、作品鉴赏、思考与写作能力；采用灵活多样的教学形式，利用大学语文教学的网上平台，让学生积极参与教学实践活动。</p>
--	--	--	--	--

## （二）专业课程。

共 22-23 门，合计 71 学分。主要有专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

专业基础课程有：专业导论与职业素养、中国饮食文化、烹饪原料及加工技术、中西面点基础、餐饮成本控制、中式烹调基础、烹饪化学；专业核心课程有：中式面点工艺、中式烹调工艺、宴会设计实务、餐饮食品安全与控制、西式面点工艺、餐饮企业管理、饮食营养与配餐、菜点装饰；专业拓展课程有：中国名菜名吃传承、冷菜工艺、盘饰与雕刻、预制菜点设计与制作、餐饮大数据与门店开发、互联网餐饮营销、洛阳宴新水席制作、河洛小吃制作、非遗美食制作技艺、菜点创新设计、咖啡茶饮制作、糖艺、面塑、餐饮服务与礼仪等。

主要专业课介绍如下：

课程类别	序号	课程名称	学分及学时	课程目标	主要内容和教学要求
------	----	------	-------	------	-----------

专业基础课程	1	专业导论与职业素养	2 学分 36 学时	掌握烹饪工艺与营养专业内涵、课程体系及毕业要求，熟悉餐饮行业职业岗位分类与能力要求，了解智能餐饮、预制菜、文旅餐饮等行业前沿趋势及河洛饮食文化核心内涵；能力目标方面，具备职业自我认知与规划能力，适应厨房团队工作的能力；素质目标方面，培育工匠精神、劳动精神与职业诚信，增强河洛饮食文化认同与传承意识，树立安全合规、精益求精的职业理念。	包含专业发展历程、人才培养方案解读、课程体系与实践环节衔接；餐饮行业现状与趋势；职业岗位职责与发展路径；洛阳本地饮食文化与行业资源介绍。职业素养方面，涵盖餐饮行业职业道德与行为规范、工匠精神、沟通协作、职业规划等职业核心能力。教师需具备烹饪专业教学经验与行业实践背景，邀请企业导师参与教学，采用案例分析、企业研学、小组研讨、职业模拟等模式，结合产教融合基地实践开展教学；学生参与课堂互动与实践活动，完成职业规划报告、职业规划等作业，考核方式采用考勤、课堂表现、实践作业等综合评定。
	2	中国饮食文化	2 学分 36 学时	掌握中国饮食文化的起源、发展脉络与核心内涵，熟悉八大菜系、河洛饮食的风格特质，了解饮食与礼仪、民俗、文旅产业的关联知识；能力目标方面，具备饮食文化挖掘、整理与传播能力，能结合烹饪实践融入文化元素，具备将饮食文化与宴会设计、文旅餐饮运营结合的应用能力；素质目标方面，增强中华饮食文化认同与传承意识，培育文化自信与工匠精神。	基础理论方面，包含中国饮食文化的历史演进、核心思想、饮食礼仪，国内外饮食文化对比分析；文化脉络方面，讲解八大菜系形成与特色、地方饮食文化（重点涵盖洛阳水席、河洛小吃等本土文化）、饮食与民俗节庆、宗教信仰的关联；传承与创新方面，介绍非遗美食制作技艺、饮食文化遗产保护，饮食文化与文旅融合、餐饮品牌打造的路径，结合校企合作案例讲解文化元素在菜品研发、宴会设计中的应用。教师需具备饮食文化研究背景与行业实践经验，邀请餐饮企业高管参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学等模式开展教

				学；学生需积极实践，完成文化调研、菜品文化包装设计等作业，考核方式采用形成性考核+终结性考核。
3	烹饪原料及加工技术	8 学分 144 学时	<p>课程目标：知识上培养学生全面掌握烹饪原料的系统知识，能力目标：熟练掌握各类原料的鉴别、选择、初加工及保藏技术，使其成为具备扎实理论基础和规范操作技能的高素质烹饪技术人才。素质目标方面：养成严谨规范的操作习惯和“敬畏食材”的职业态度；树立“食品安全第一位”的意识，遵守操作规范；培养因材施教、合理利用的可持续发展理念；追求加工技术的精益求精和作业流程的优化。</p>	<p>主要包括烹饪原料的分类、品种、产地及品质特点；原料初加工的基本原理、技术要点及适用范围；各类烹饪原料的化学组成、营养特性及其在烹饪过程中的变化规律。让学生充分熟悉常用烹饪原料的感官鉴定指标、质量标准与卫生要求。具备处理烹饪原料贮藏与保鲜中常见问题的能力，并能合理应用保藏技术。树立“敬畏食材、物尽其用”的职业理念，培养节约意识与工匠精神。强化食品安全与卫生观念，养成规范操作、严谨负责的职业习惯。培养创新意识，能够思考新原料、新技术的应用。教学要求：教师具有理论和实操教学能力，具备相应教学资质；能够灵活运用多种教学方法（案例、演示、互动等）激发学生的学习兴趣，提高教学效果；采用笔记、实训、考试、互评等多种方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的原料加工技术专业素养。</p>
4	中西面点基础	3 学分 54 学时	<p>课程目标：知识上，掌握中式面点行业规范、核心原料特性、配比逻辑及面团调制、成型、熟制核心工艺原理；技能上，熟练各类基础面团制作、</p>	<p>主要内容：中西式面点行业概况、职业规范与食安营养基础理论，掌握中西式核心原料特性、配比逻辑与储存方法。系统传授中西式基础面团调制、擀包捏搓等成型技法及蒸炸烤煎</p>

			<p>核心成型技法与熟制操作，能独立完成基础面点制品，精准把控成品品质；素养上，养成安全卫生、节约规范的职业习惯，契合岗位需求，夯实专业基础。</p>	<p>等熟制工艺，强化经典基础面点实操与馅料制作，提升成品品质把控、常见问题解决能力。教学要求：教师具有理论和实操教学能力，具备相应教学资质；能够灵活运用多种教学方法（案例、演示、互动等）激发学生的学习兴趣，提高教学效果；采用笔记、实训、考试、互评等多种方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的面点专业素养。</p>
5	餐饮成本控制	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握餐饮成本构成、核算方法及控制核心理论，熟悉采购、库存、生产、销售全流程成本管控标准，了解数字化成本管理工具、预制菜成本核算及洛阳本地食材成本特性；能力目标方面，具备餐饮成本精准核算、各环节损耗控制、成本优化方案制定的实操能力，能运用管理工具降低食材损耗、优化菜品定价，适配酒店后厨、特色餐饮等不同场景成本管控需求；素质目标方面，培育勤俭节约的职业素养、数据驱动的管理思维及合规经营意识，契合专业培养规格中的职业素质与创新创业素质要求。</p>	<p>基础理论：餐饮成本分类、成本核算公式与方法、行业成本控制标杆案例；核心管控模块方面，涵盖食材采购定价与供应商管理、库存智能管控、生产过程成本优化、菜品定价策略与销售毛利控制；创新与实践应用方面，介绍数字化成本管理系统操作、预制菜生产全流程成本核算，校企合作项目开展成本优化方案设计。教师需具备餐饮成本管理实践经验与行业资源，邀请企业财务高管、后厨管理人员参与教学，采用案例分析、项目驱动、模拟核算、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与课堂互动与实践项目，熟练掌握成本核算工具与数字化管理系统，完成食材成本核算、损耗控制方案、菜品定价设计等作业，严格遵守教学规范与职业行为准则，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>

	6	中式烹调基础	3 学分 54 学时	<p>课程目标：知识上，掌握中式烹调基础概述、优化保护加工工艺、风味调配工艺、菜肴预熟加工工艺、制熟工艺、冷链快餐制作工艺等核心理论，理解中式烹调核心原料（畜禽肉、水产品、蔬菜、调料等）特性、配比逻辑及储存方法；技能上，能将理论知识转化为实践操作，熟练掌握各工艺流程，独立完成经典基础菜肴制作，精准把控成品品质与风味；素养上，养成安全操作、卫生规范、节约原料的职业习惯，契合中式烹调岗位需求，夯实专业基础。</p>	<p>主要内容：包括中式烹调基础概述、职业规范与食安营养基础理论，系统讲解中式烹调核心原料特性、配比逻辑及储存方法；重点传授优化保护加工工艺（原料保鲜、护色等）、风味调配工艺（调味原理、味型搭配等）、菜肴预熟加工工艺（焯水、过油等）、制熟工艺（炒、烧、炖等）、冷链快餐制作工艺（标准化生产、冷链配送等）的理论与操作要点；强化经典基础菜肴实操训练及风味调整，提升成品品质把控、常见问题解决能力。教学要求：教师需具备中式烹调理论和实操教学能力，持有相应教学资质；采用理论讲解与适量演示相结合的上课方式，灵活运用案例分析、互动问答等方法激发学习兴趣；通过笔记检查、理论考试、学生互评等多种方式考查知识与技能掌握程度；充分利用理论教室、演示教室、等资源，培养学生规范操作、卫生安全的专业素养。</p>
	7	烹饪化学	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握烹饪原料中碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素等核心营养素的化学特性，熟悉烹饪过程中热加工、调味、发酵等环节的化学变化原理，了解食材品质与化学变化的关联规律；能力目标方面，具备运用化学原理优化烹饪工艺、控制食材营养流</p>	<p>基础理论方面，包含烹饪化学的核心概念、食材化学成分的结构与功能，水在烹饪中的作用及水分活度对食材保鲜的影响；核心应用模块方面，讲解热加工对食材成分的影响、调味过程中的化学反应、发酵工艺的化学原理，以及食材储存与保鲜的化学机制；实践应用方面，结合河洛小吃、洛阳水席等本地菜品，分析其烹饪工</p>

				<p>失、解决烹饪中常见问题的实操能力，能结合洛阳本地食材特性设计科学烹饪方案；素质目标方面，培育科学严谨的思维习惯、精益求精的工匠精神，增强营养健康与绿色烹饪意识，契合专业培养规格中的科学素养与职业素质要求。</p>	<p>艺中的化学变化规律，开展不同烹饪方式对食材营养保留率的对比实验，探索食材搭配的化学合理性。教师需具备烹饪化学专业知识与行业实践经验，邀请企业厨师长、食品科学专家参与教学，采用案例分析、实验探究、项目驱动等模式，结合产教融合基地实践开展教学；学生需积极参与课堂互动与实验操作，熟练掌握烹饪化学核心原理的应用方法，完成实验报告、烹饪工艺优化方案等作业，严格遵守实验室安全规则与操作规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
专业核心课程	1	中式面点工艺	4 学分 72 学时	<p>课程目标：知识上让学生了解中国面点发展的历史，知道面点制作的原料、面团形成的原理、设施设备，能力目标方面：掌握面点的制作工艺并能熟练地完成劳动部关于高级中式面点师所规定的的面点品种的制作。素质目标方面：树立精益求精的工匠精神、规范操作的安全意识和节能环保的职业习惯。培养对中华传统饮食文化的认同感、传承责任感和职业自豪感。激发学习兴趣和终身学习的意识，适应餐饮行业技术发展的需求。</p>	<p>主要包括让学生了解面点主要风味流派的特色及面点的分类方法；熟悉面点所用的设备及工具，掌握它们的使用养护知识；掌握面点的原料组成以及面团形成的原理；馅心的制作要求；熟练运用面点成型的基础操作技法和基础成形技法；掌握水调面团、发酵面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团的调制工艺；使学生毕业后能胜任酒店点心房、社会餐饮、食品企业、自主创业等多领域的面点相关岗位，成为一名技艺扎实、懂原理、能创新的高素质技术技能人才。教师具有理论和实操教学能力，具备相应教学资质；能够灵活运用多种教学方法（案例、演示、互动等）激发学生的学习兴趣，提高教学</p>

					效果；采用笔记、实训、考试、互评等多种方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的面点专业素养。
2	宴会设计实务	2 学分 36 学时	知识目标方面，掌握宴会设计基础理论、类型特征及全流程规范，熟悉中式、西式、冷餐会等不同宴会的设计要点，了解洛阳文旅融合背景下主题宴会的文化融入与创新方法；能力目标方面，具备宴会环境布置、菜单设计、营养搭配、服务流程规划的实操能力，能团队协作完成完整宴会方案设计与落地执行，适配酒店、特色餐饮等场景的宴会需求；素质目标方面，增强河洛饮食文化传承意识与审美素养，培育精益求精的工匠精神、高效协作的团队意识及合规经营的职业素养，契合专业培养规格中的人文素养与职业能力要求。	基础理论方面，包含宴会的概念、分类、发展趋势，宴会礼仪与禁忌，国内外经典宴会案例分析，重点融入洛阳古都文化、民俗风情与宴会设计的结合逻辑；核心设计模块方面，涵盖宴会主题定位、环境氛围营造、菜单设计、服务流程规划、成本控制与安全管控；实践应用方面，聚焦中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会设计，结合校企合作案例，开展主题宴会方案撰写、现场模拟执行及应急处理训练。教师需具备宴会设计实践经验与行业资源，邀请酒店宴会经理、资深策划师参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、模拟实操等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与团队协作项目，熟练完成宴会方案设计、菜单制作、场地规划等作业，深入理解河洛文化与宴会设计的融合路径，严格遵守食品安全、场地安全等实训规则，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。	



	3	餐饮 食品 安全 与 控制	2 学 分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握餐饮食品安全核心理论、生物/化学/物理性危害风险及控制逻辑，熟悉国家食品安全法规标准与绿色餐饮生产规范，了解原料采购、加工、储存全链条安全管控要求；能力目标方面，具备食材安全快速检测、生产过程安全监控、食品安全问题应急处置能力，能制定厨房安全管控方案，适配酒店后厨、特色餐饮等场景的安全管理需求；素质目标方面，培育合规经营的职业操守、严谨细致的责任意识与守护公共健康的社会担当，契合专业培养规格中的职业素质与数字素养要求。</p>	<p>基础理论方面，包含餐饮食品安全法规标准、危害类型与风险识别方法，国内外食品安全事故案例分析，重点融入洛阳本地餐饮企业安全管理实践经验；核心管控模块方面，涵盖食材采购验收与索证索票、储存保鲜安全控制、加工过程交叉污染防控、餐具消毒与环境卫生管理、食品安全快速检测技术；实践应用方面，讲解食品安全应急处置预案制定、HACCP 体系基础应用、预制菜生产安全管控，结合河洛小吃、洛阳水席制作场景开展安全实操训练，强化合规操作意识。教师需具备餐饮食品安全管理实践经验与行业资质，邀请市场监管部门专家、企业食品安全负责人参与教学，采用案例分析、实训操作、模拟检查、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实训操作与案例研讨，熟练掌握至少 1 种食品安全快速检测方法，完成安全管控方案设计、检测报告撰写等作业，严格遵守实训安全与操作规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
	4	西式 面点 工艺	4 学 分 72 学时	<p>课程目标：知识上，掌握西式面点行业规范、核心原料特性与配比逻辑，面包、蛋糕、酥点等核心工艺原理及食品卫生标准；技能上，熟练基础面团调制、成型熟制技法与设备操</p>	<p>主要内容：西式面点核心原料特性、选购与储存，面包、蛋糕、酥点等基础面团调制，核心成型技法、熟制工艺及设备规范操作，经典品种实操制作，成品品质评判与常见问题排查。</p> <p>教学要求：教师具备理论和实操教学</p>

			作，能独立完成经典品种制作，精准把控成品品质；素养上，培育工匠精神、创新思维与职业素养，强化规范操作与岗位适配能力，夯实专业实操基础，为职业发展提供有力支撑。	能力和相应资质；能灵活运用案例、演示、互动等教学方法激发学生的学习兴趣，提高教学效果；采用考试、互评、笔记、实训、比赛等多种方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的西点专业素养。
5	中式烹调工艺	4 学分 72 学时	<p>课程目标：知识上，掌握中式烹饪行业规范、核心原料（食材、调料）特性、配伍逻辑及刀工、火候、调味、核心烹饪技法等工艺原理；技能上，熟练基础刀工、调味操作及炒、爆、烧、焖等各类核心烹饪技法，能独立完成基础中式菜品制作，精准把控成品品质（色泽、口感、火候、调味等）；素养上，养成安全操作、卫生规范、节约食材、严谨细致的职业习惯，契合中式烹饪岗位需求，夯实专业基础。</p>	<p>主要内容：中式烹饪行业概况、职业规范与食安营养基础理论（包括厨师职业道德、厨房岗位职责、食材安全处理、营养搭配原则等）；核心原料的特性、配伍逻辑与储存方法；系统传授中式烹饪基础技能的操作要点；强化经典基础菜品实操训练与浇头。汤汁制作；提升成品品质把控能力及常见问题解决能力。教学要求：教师具有中式烹饪理论教学能力和丰富实操经验，具备相应教学资质；以烹饪技法系统讲解、经典菜品现场演示、学生实操训练为核心授课方法，灵活运用案例分析、互动提问、小组讨论等方式，激发学生学习兴趣；实操考核、实训记录、学生互评、案例分析等多种方式考查知识与技能掌握程度；充分利用烹饪演示教室、烹饪实训室、多媒体资源等教学资源，培养学生中式烹饪专业素养。</p>

	6	餐饮企业管理	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握餐饮企业运营管理核心理论，熟悉选址布局、菜单设计、采购库存、成本控制、人力资源管理等关键模块，了解餐饮智能管理系统、数字化运营及预制菜、文旅餐饮相关管理规范；能力目标方面，具备运用管理工具进行成本核算、库存管控、团队管理的实操能力，能制定餐饮运营优化方案，适配酒店后厨、社会餐饮、特色餐饮等不同场景管理需求；素质目标方面，培育精益求精的工匠精神、高效协作的团队意识与合规经营的职业素养，契合专业培养规格中的职业素质与创新创业素质要求。</p>	<p>购与库存智能管控、餐饮成本核算与控制、人力资源管理、服务质量标准与客户关系管理；创新与合规管理方面，介绍餐饮智能管理系统应用、数字化营销与门店开发、预制菜生产运营管理、食品安全合规管理及文旅餐饮融合运营路径。教师需具备餐饮企业管理实践经验与教学能力，邀请企业高管、资深店长参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、模拟运营等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与课堂互动与实践项目，熟练运用至少一种餐饮管理工具或软件，完成运营方案设计、成本核算分析等作业，严格遵守教学规范与职业行为准则，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
	7	饮食营养与配餐	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握人体六大营养素的生理功能、食物来源及搭配原则，熟悉烹饪原料的营养特性与烹饪加工对营养的影响，了解不同人群的营养需求及配餐标准，掌握洛阳本地食材的营养特点；能力目标方面，具备营养餐设计、菜品营养分析、烹饪营养优化的实操能力，能结合餐饮场景制定科学合理的配餐方案，解决配餐中营养流失、搭配失衡等实际问题；素质目标方面，培育科</p>	<p>基础理论方面，包含营养学核心概念、六大营养素的分类与功能、食材营养价值评定方法，烹饪加工对营养素的影响规律，国内外营养配餐优秀案例分析；核心应用模块方面，涵盖平衡膳食原则、不同人群配餐设计、餐饮场景配餐技巧，食材搭配的营养合理性分析；实践应用方面，聚焦洛阳水席、河洛小吃的营养优化方案设计，开展本地食材营养成分快速检测实训，制定标准化营养配餐食谱，融入食品安全与营养配餐的合规要求。教师需具备营养配餐专业知识与行业</p>

			<p>学配餐的职业理念、健康饮食的传播意识与精益求精的工匠精神，契合专业培养规格中的科学素养与职业素质要求。</p>	<p>实践经验，邀请营养师、餐饮企业菜品研发负责人参与教学，采用案例分析、实训操作、项目驱动、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与课堂互动与实训操作，熟练掌握营养配餐工具的使用，完成不同场景配餐方案设计、营养分析报告等作业，深入了解本地食材营养特性，严格遵守实训操作规范，考核采用形成性考核+ 终结性考核的方式综合评定。</p>
8	菜点装饰	4 学分 72 学时	<p>知识上，掌握菜点装饰基础理论、核心原料特性与技法原理，熟知行业规范及食品安全标准；技能上，熟练刀工装饰、盘式构图、糖艺或面塑造型制作等核心技法，能独立完成中西菜点装饰设计与制作，精准把控成品品质；素养上，培育审美创意与工匠精神，养成规范操作、精益求精的职业素养，契合岗位要求，夯实专业基础，提升菜点装饰设计与呈现能力。</p>	<p>主要内容:菜点装饰基础理论、常用装饰原料特性与处理，刀工装饰、盘式构图、简易造型等核心技法，中西菜点装饰实操制作及创意设计，成品品质把控。教学要求：教师具有相应教学资质和理论、实践教学经验；能灵活运用案例、演示、互动等多种教学方法激发学生的学习兴趣，提升教学效果；重视实践教学，培养学生的动手和创新能力；采用考试、比赛、笔记、互评等多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的菜点装饰素养。</p>

专业拓展课 (选修)	1	中国名菜名吃传承	4 学分 72 学时	<p>课程标准:知识上,掌握中国名菜名吃的历史文化背景、地域流派特点、核心原料特性与传统技法原理,熟知行业传承规范及食品安全标准;技能上,熟练中国各地名菜名吃的传统制作技法、地域特色调味技巧,能独立完成经典名菜名吃的制作与创新演绎,精准把控成品的口感与品质;素养上,培育中国饮食文化认同与传承意识、工匠精神,养成规范操作、守正创新的职业素养,契合餐饮行业传承岗位要求,夯实饮食文化与制作基础,提升名菜名吃的传承与创新能力。</p>	<p>主要内容:中国名菜名吃的历史文化与地域流派理论、各地特色原料特性与处理,传统制作技法、地域特色调味技巧,经典名菜名吃实操制作及创新设计,成品口感与品质把控。教学要求:教师具有相应教学资质,具备中国饮食文化理论功底与名菜名吃制作实践经验;以中国各地名菜名吃的讲解演示、实操训练为主要授课方法,灵活运用案例、互动等方式激发学生学习兴趣,提升教学效果;突出实践教学,以经典名菜名吃实操制作为核心,培养学生的动手能力与创新演绎能力;采用考试、实操考核、互评等多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度;充分利用演示教室、实训室、饮食文化博物馆、合作餐饮企业等教学资源培养学生的名菜名吃传承素养。</p>
	2	冷菜工艺	4 学分 64 学时	<p>课程目标:知识上,掌握冷菜工艺基础理论、常用原料特性与处理原理,熟知冷菜制作行业规范及食品安全标准;技能上,熟练冷菜刀工、腌制卤制、冷拼造型等核心技法,能独立完成各类冷菜设计与制作,精准把控成品品质;素养上,培育冷菜制作审美创意与工匠精神,养成规范操作、精益求精的职业素养,契合冷菜岗位要求,夯实专业基础,提</p>	<p>主要内容:冷菜工艺基础理论、常用原料(蔬菜、肉类、水产、豆制品等)特性与处理方法,刀工(精细切制、简单雕刻)、腌制卤制、凉拌炆制、冻制及冷拼构图造型等核心技法,凉拌菜、卤菜、冷拼、冻菜等实操制作及创意设计,成品品质(口感、味道、色泽、造型、卫生)把控。教学要求:教师具有冷菜工艺相应教学资质和理论、实践教学经验;以冷菜、冷拼的讲解演示和操作为主,灵活运用案例、互动等方法激发</p>

				升冷菜设计与呈现能力。	学习兴趣；重视实践教学，强化动手操作与创新训练；采用考试、笔记、互评等多元化评价方式考查知识技能掌握程度；充分利用演示教室等资源培养冷菜制作素养。
	3	盘饰与雕刻	4 学分 72 学时	让学生具备饮食业高素质技术人才所必需的食品雕刻基础知识和基本技能，使学生耐心和专注力提高，提高艺术审美水平和实践能力，增强自信和解决问题的能力。	主要包括：食品雕刻的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；食品雕刻的分类及雕刻手法；花卉、植物类题材的雕刻；建筑类题材的雕刻。教学要求：在教学过程中，应立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用示范操作教学，实行理论与实践一体化教学，提高学生学习兴趣；教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师示范，学生操作，学生提问，教师解答、指导。让学生在操作过程中掌握盘饰与雕刻的要求和方法。
	4	预制菜点设计与制作	4 学分 72 学时	知识目标：掌握预制菜点基础理论、核心原料特性与处理原理，熟知预制菜行业规范及食品安全标准。技能目标：熟练原料预处理、调味配方设计、快速冷冻、包装保鲜等核心技法，能独立完成预制菜点设计与制作，精准把控成品品质。素养目标：培育产品创新思维与工匠精神，养成规范操作、精益求精的职业素养，契合预制菜企业研发、生产、质控等岗位需求，夯实专业基础，提	预制菜点基础理论；常用原料特性与处理；核心技法；预制菜点实操制作及创意设计；成品品质把控。教师需具有食品科学与工程等相关专业背景及预制菜理论、实践教学经验；灵活运用案例、演示、互动等教学方法，激发学生学习兴趣；重视实践教学，通过校企合作、项目化教学，培养学生动手能力与创新能力；采用考试、笔记、互评等多元化评价方式，考查知识与技能掌握程度；充分利用预制菜研发实训室、冷冻加工设备、包装生产线及企业实践基地等教

				升预制菜点设计与制作能力。	学资源，培养学生预制菜点设计与制作素养。
5	餐饮大数据与门店开发	2 学分 36 学时	让学生了解餐饮大数据与门店开发的基本概念、原理及应用场景，掌握餐饮大数据分析工具和门店开发相关软件的基本操作技能。培养运用餐饮大数据解决门店开发实际问题的能力，以及利用餐饮大数据进行自主学习、协作开发和创新实践的能力。	餐饮大数据的基本概念、门店开发的核心逻辑；餐饮大数据分析工具的操作与应用；门店开发中的数据应用环节；餐饮行业数据生态；餐饮大数据与门店开发新技术相关知识。运用案例教学、项目式教学、情景模拟等多种教学方法激发学生学习兴趣，提高教学效果；重视实践教学环节，培养学生动手能力和创新能力；采用多元化评价方式考查学生对知识与技能的掌握程度；充分利用行业案例、企业合作资源、大数据平台等教学资源，培养学生行业素养与数据应用能力。	
6	连锁经营模拟实训	4 学分 64 学时	让学生了解连锁经营的基本概念、理论体系和行业应用模式，掌握连锁经营模拟实训的核心理论框架与操作逻辑。培养学生运用连锁经营理论解决模拟场景中实际问题的能力，包括连锁体系设计、运营流程优化、门店管理策略制定等能力，以及利用理论知识进行自主学习、协作分析和创新实践的能力。培养学生对连锁经营行业的兴趣，增强职业素养和社会责任意识，树立规范运营、创新发展的理念。	主要内容包括连锁经营的基础理论；连锁经营的核心体系、连锁扩张模式；连锁经营模拟实训的理论框架；连锁经营的关键问题分析；连锁经营的创新与发展趋势。运用案例教学、情景模拟、小组讨论等多种教学方法，结合真实企业案例，激发学生学习兴趣，提高理论知识的理解与应用能力；重视理论与模拟实践的结合，通过总部战略制定、门店运营管理等模拟场景，将理论转化为解决实际问题的能力，培养逻辑思维和决策能力；全面考查知识掌握程度和综合能力；拓展学生知识面，培养职业素养，引导关注行业发展动态与创新趋势。	

	7	互联网餐饮营销	2 学分 36 学时	<p>让学生了解互联网餐饮营销的基本概念、核心原理和应用场景，掌握互联网餐饮营销工具的基本操作技能。培养学生运用互联网餐饮营销知识解决实际问题的能力，包括市场调研、用户分析、方案设计、效果评估和跨部门协作的能力，以及利用互联网工具进行精准营销、创意策划和数据驱动决策的能力。培养学生对互联网餐饮营销的兴趣，增强数据安全意识、用户隐私保护意识和行业伦理责任感。</p>	<p>包括互联网餐饮营销基础理论；主流营销工具与平台操作；营销策划与执行；数据分析与优化；新兴趋势与创新。灵活运用案例教学、项目式教学、情景模拟等多种教学方法，激发学生的学习兴趣，提高教学针对性和实效性。重视实践教学环节，通过真实餐饮商家营销项目、模拟店铺运营实训、企业顶岗实习等方式，培养学生的动手操作能力和创新策划能力；采用多元化评价方式全面考查学生对互联网餐饮营销知识的理解和技能的掌握程度；培养学生的营销思维和行业素养。</p>
	8	洛阳宴新水席制作	4 学分 72 学时	<p>让学生了解洛阳宴新水席的历史文化、基本概念及文化内涵，掌握新水席制作的基本技能；培养运用新水席制作技能解决实际问题的能力，包括食材选取、经典菜品制作、团队协作制作的能力，以及利用传统工艺进行自主探究、创新实践的能力；培养对洛阳宴新水席文化的兴趣。</p>	<p>洛阳宴新水席的历史与文化；新水席常用食材与调料；经典菜品制作工艺；厨房安全与卫生。灵活运用演示教学、实操训练、非遗传承人讲座、案例分析等多种教学方法激发学生学习兴趣，提高教学效果；重视实践教学环节，增加动手操作课时，通过模拟制作、校园美食节、合作餐馆实习等真实场景实践，培养学生的动手能力和创新能力；采用多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度，包括过程性评价充分利用本地文化资源和现代教学资源，培养学生的文化素养和职业能力。</p>



	9	河洛小吃制作	4 学分 72 学时	<p>课程目标：知识方面培养学生系统掌握河洛地区（以洛阳为中心的黄河、洛河流域）特色小吃的制作技艺、文化内涵与创新应用能力，技能目标：具备小吃产品标准化生产、市场转化与文化传播的综合职业素养，成为适应现代餐饮业发展的高素质技术技能人才。素养上：培养食品安全意识、操作规范及节约成本的职业习惯。树立文化传承与创新结合的思维，能够结合现代消费需求进行小吃改良。具备小吃创业或餐饮管理的初步规划能力。</p>	<p>主要包括让学生了解河洛小吃的历史渊源、地域特色及文化寓意。掌握代表性小吃的原料选用、配方比例、工艺流程及关键技术要点。熟悉小吃与地方民俗、节令习俗的关联性。能够独立完成 20 种以上经典河洛小吃的规范化制作；具备小吃口味调整、产品研发、品质稳定性控制及标准化生产能力。通过本课程的学习，学生不仅能掌握扎实的河洛小吃制作技艺，更能理解小吃背后的文化逻辑，成为兼具“手艺”与“创意”的现代烹饪人才，为地方特色餐饮的传承与发展注入新活力。教师具有理论和实操教学能力，具备相应教学资质；能够灵活运用多种教学方法（案例、演示、互动等）激发学生的学习兴趣，提高教学效果；采用笔记、实训、考试、互评等多种方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用演示教室、实训室等教学资源培养学生的河洛小吃制作的专业素养。</p>
--	---	--------	---------------	---	--

	10	非遗美食制作技艺	4 学分 64 学时	<p>知识上：掌握非遗美食文化内涵、传承价值，核心原料特性、传统制作工艺原理及行业规范；技能上：熟练经典非遗美食核心制作技艺，能独立完成合格制品、精准把控品质，具备基础传承与创新转化能力；素养上：培育文化自信、工匠精神，强化非遗传承意识与职业素养，适配岗位要求，夯实专业基础，助力非遗文化活态传承与职业技能进阶。</p>	<p>主要内容：非遗美食文化内涵、传承脉络、地域特色与时代价值，核心原料特性、选购储存标准及专业处理技巧；聚焦经典非遗美食传统制作流程（如抻面、胡辣汤、豆腐脑、烩面等）、核心技艺拆解与实操训练，包含成品品质评判维度、常见问题排查方法；融入非遗技艺传承路径讲解，结合现代消费需求的技艺创新转化思路，兼顾文化认知与实操技能培养，夯实非遗传承与实践基础。</p> <p>教学要求：教师具备教学资质，能精准传授非遗文化与工艺原理，聚焦实操技能分层指导，因材施教助力学生熟练核心技艺、独立完成合格制品；强化非遗传承意识与工匠精神培育，渗透职业素养养成；持续提升自身非遗专业素养与教学能力，优化理实一体化教学模式，严守教学规范，衔接岗位要求与非遗传承目标，创新教学方法保障教学质量，推动非遗技艺活态传承与高技能人才培养落地。</p>
	11	裱花工艺	2 学分 32 学时	<p>知识上：掌握裱花基础理论、核心原料特性、技法原理及行业规范；技能上：熟练奶油、糖霜等调制，精通各类裱花技法，能独立完成经典与简易创意裱花作品，把控成品品质；素养上：培育审美与创新能力，养成规范操作职业素养，契合岗位要求，夯实专业基</p>	<p>主要内容：裱花基础理论、核心原料特性与处理，工具设备规范操作，奶油/糖霜调制，经典花型制作、蛋糕整体裱制技法，创意设计 &amp; 成品品质管控实操。</p> <p>教学要求：教师具备教学资质，能运用演示、实例、互动答疑等教学方法激发学生的学习兴趣；重视实践教</p>

			础，提升作品设计呈现能力。	学，培养学生的动手能力和创新能力；用笔记、实训、考试、比赛等多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度；利用演示室、实训室等各种教学资源培养学生的裱花工艺素养。
12	西式快餐制作	4 学分 72 学时	让学生了解西式快餐的基本概念、起源发展和主要品类特点，掌握西式快餐制作的基本操作技能。培养运用所学技能制作西式快餐的实际能力，包括食材选取、预处理、烹饪制作、摆盘呈现等环节，以及自主研发新品、协作完成套餐制作、创新口味搭配的能力。培养对西式快餐制作的兴趣。	主要内容包括西式快餐的起源与发展、主要品类及特点等基本知识；西式快餐常用食材的选取与预处理方法；汉堡薯条炸鸡披萨等核心产品的演示与实操；西式快餐套餐搭配及摆盘技巧；西式快餐制作中的食品安全与卫生规范。灵活运用演示教学、情景模拟、项目驱动等多种教学方法，结合真实西式快餐门店场景激发学生学习兴趣；重视实践教学环节，以“演示-模仿-创新”为主线，通过高频次实操训练培养学生的动手能力，鼓励学生在经典产品基础上进行口味改良和新品研发；采用多元化评价方式，包括实操考核，结合真实案例培养学生的职业素养和实操能力。
13	蛋糕甜品制作	4 学分 72 学时	掌握蛋糕甜品基础理论、核心原料特性、工艺原理及行业规范；熟练原料处理、核心制作工艺与设备操作，能独立完成经典及简易创意制品，精准把控成品品质；培育职业素养与审美创新能力，严守操作规范，适配岗位需求，夯实专业基础，提升制品制作与呈现水	主要内容：涵盖蛋糕甜品基础理论、核心原料特性与处理，工具设备规范操作，蛋糕胚制作、甜品核心工艺（酱料调制、烘烤、冻制等），经典与简易创意制品实操，成品品质评判及常见问题排查。  教学要求：教师具备教学资质，能运用多种教学方法激发学生的学习兴趣，提高教学效果；重视实践教学，

				平。	培养学生的动手能力和创新能力；用多元化评价方式考查学生对知识和技能的掌握程度；充分利用各种教学资源培养学生的蛋糕甜品制作素养。
	14	餐饮服务礼仪	2 学分 32 学时	让学生了解餐饮服务礼仪的基本概念、核心原理和酒店场景下的应用范畴，掌握酒店餐饮服务各环节的礼仪规范与操作技能。培养学生运用餐饮服务礼仪解决酒店实际服务问题的能力，包括客情接待、餐中服务、应急处理等场景的礼仪应用能力，以及利用礼仪规范提升服务质量、增强客户满意度的能力。	主要包括餐饮服务礼仪基础理论；酒店餐饮服务各环节礼仪规范；餐中服务礼仪；餐后服务礼仪；特殊客群服务礼仪酒店餐饮服务沟通技巧；餐饮服务应急场景的礼仪处理；酒店餐饮服务礼仪的文化融合。运用情景模拟、案例分析、角色扮演等教学方法，结合酒店真实服务场景创设沉浸式学习环境，激发学生的学习兴趣与职业认同感；全面考查学生对知识的掌握和技能的运用程度；拓展学生职业视野，培养适应酒店服务岗位的职业素养与能力。
专业选修课	15	创新菜制作	4 学分 64 学时	知识目标方面，掌握创新菜研发的核心理论与原则，熟悉食材特性互补、工艺融合、味型创新的基础逻辑，了解国内外创新菜发展趋势及洛阳本地食材的创新应用路径；能力目标方面，具备从市场调研、创意构思到菜品实操、优化迭代的全流程研发能力，能结合营养需求、消费场景设计特色创新菜，适配酒店菜品升级、特色餐饮创业等需求；素质目标方面，培育敢闯敢试的创新意识、精益求精的工匠精神与市	基础理论方面，包含创新菜的定义、研发原则、优秀案例分析，创新菜与饮食文化、营养健康、食品安全的融合逻辑；核心研发模块方面，涵盖创意来源挖掘、食材创新、工艺创新、味型与摆盘创新，以及创新菜成本核算与定价策略；实践应用方面，聚焦洛阳水席、河洛小吃的创新改良，开展主题创新菜研发实训，结合市场调研完成创新菜品推广方案设计。教师需具备创新菜研发实践经验与行业资源，邀请餐饮企业菜品研发总监、烹饪大师参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、技能竞赛等模

				场导向的职业思维，契合专业培养规格中的创新创业素质与职业素质要求。	式，融入产教融合实践；学生需积极参与团队研发项目，熟练运用多种烹饪技法，完成至少 3 道原创菜品的研发报告、实操制作与展示，严格遵守实训安全与食品安全规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。
16	菜点创新设计	4 学分 64 学时	知识目标方面，掌握菜点创新设计的核心原则、创意生成方法，熟悉食材特性互补、工艺融合、味型搭配的创新逻辑，了解餐饮市场趋势及洛阳本地饮食文化的创新转化路径；能力目标方面，具备从市场调研、创意构思到菜品实操、方案优化的全流程设计能力，能结合营养需求、消费场景及成本控制，独立或团队完成原创菜点研发，适配酒店菜品升级、特色餐饮创业等需求；素质目标方面，培育敢闯敢试的创新意识、精益求精的工匠精神与市场导向的职业思维，增强河洛饮食文化传承与创新使命感，契合专业培养规格中的创新创业素质与人文素养要求。	基础理论方面，包含菜点创新的定义、核心原则、创新案例分析，创新设计与饮食文化、市场需求、食品安全的融合逻辑；核心设计模块方面，涵盖创意来源挖掘、食材创新、工艺创新、味型与呈现创新，以及创新菜点成本核算与定价策略；实践应用方面，聚焦洛阳水席、河洛小吃的创新改良，开展主题化菜点研发实训，结合市场调研完成创新菜点的实操制作与推广方案设计。教师需具备菜点创新研发实践经验与行业资源，邀请餐饮企业菜品研发总监、烹饪大师参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、技能竞赛等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与团队研发项目，熟练运用多种烹饪技法与创新工具，完成至少 2 套原创菜点的研发报告、实操制作与展示，严格遵守实训安全与食品安全规范，考核采用形成性考核+ 终结性考核的方式综合评定。	

	17	美食摄影与短视频	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握美食摄影的构图、布光、色彩搭配核心理论，熟悉短视频脚本设计、拍摄剪辑基础技巧，了解餐饮行业新媒体营销的传播规律，掌握洛阳水席、河洛小吃等本地美食的视觉呈现要点；能力目标方面，具备美食静态摄影、烹饪过程动态记录、短视频剪辑与创意包装的实操能力，能独立完成餐饮产品推广、探店 vlog、烹饪教程等内容创作，适配餐饮品牌宣传、个人创业引流等需求；素质目标方面，培育审美创新意识、文化传播素养与市场导向思维，增强河洛饮食文化的传播使命感，契合专业培养规格中的人文素养与创新创业素质要求。</p>	<p>基础理论方面，包含美食摄影的光影原理、构图法则、色彩搭配技巧，短视频的叙事逻辑、脚本结构、镜头语言，国内外美食新媒体优秀案例分析，聚焦洛阳本地美食的视觉呈现特点；核心技能模块方面，涵盖美食静态拍摄、短视频拍摄、剪辑软件操作、字幕音效搭配、封面与文案设计；实践应用方面，开展洛阳水席菜品、河洛小吃、非遗美食的摄影与短视频创作实训，结合校企合作项目设计餐饮推广短视频，学习新媒体平台发布与流量运营基础方法。教师需具备美食摄影与短视频创作实践经验，邀请新媒体行业达人、餐饮品牌营销专员参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地拍摄、作品互评等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实操训练，熟练掌握至少 1 款剪辑软件，完成美食摄影作品集、3 条以上原创短视频，严格遵守拍摄安全规范与版权要求，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
	18	美食文学欣赏	2 学分 36 学时	<p>知识目标方面，掌握美食文学的核心概念、发展脉络与体裁特征，熟悉古今中外经典美食文学作品，了解文学与饮食文化、烹饪实践的内在关联；能力目标方面，具备美食文学作品赏析、文化内涵挖掘能力，能从文学中汲取烹饪创意灵</p>	<p>基础理论方面，包含美食文学的定义、发展历程、主要体裁，古今中外经典美食文学案例分析；文化挖掘方面，解读河洛饮食相关文学资源，分析文学作品中饮食与民俗、礼仪、地域文化的关联；实践应用方面，开展美食文学文本研读、美食主题写作，结合烹饪实践挖掘文学中的创意元</p>

			<p>感，并用文学语言表达美食特色与文化价值；素质目标方面，增强中华饮食文化与河洛文化认同，培育人文审美素养与传承意识，契合专业培养规格中的人文素养与职业素质要求。</p>	<p>素，探索文学与餐饮品牌文化包装的融合路径。教师需具备文学研究与饮食文化素养，邀请文化学者、美食作家参与教学，采用文本研读、案例分析、小组研讨、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与课堂互动与读写实践，深入研读经典作品与本地饮食文学资源，完成文学赏析报告、美食主题创作等作业，严格遵守教学规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
19	咖啡茶饮制作	3 学分 48 学时	<p>知识目标方面，掌握咖啡、茶饮的基础理论与原料特性，熟悉经典及网红产品制作工艺标准，了解咖啡茶饮行业发展趋势及洛阳本地食材的融合应用路径；能力目标方面，具备咖啡萃取、茶饮冲泡、创意调制的实操能力，能独立完成菜单设计与产品搭配，适配酒店大堂吧、特色餐饮、创业小店等不同场景需求；素质目标方面，培育精益求精的工匠精神、客户导向的服务意识与创新思维，契合专业培养规格中的职业素质与创新创业素质要求。</p>	<p>基础理论方面，包含咖啡茶饮的起源与发展、原料分类与选购、器具使用与养护、行业安全卫生标准，优秀产品案例分析；核心技能模块方面，涵盖经典咖啡制作、传统茶饮冲泡、网红产品调制，以及洛阳特色创意产品研发；实践应用方面，开展产品实操实训、菜单设计与定价、场景化产品搭配，结合校企合作案例讲解咖啡茶饮的营销推广基础。教师需具备咖啡茶饮制作实践经验与行业资源，邀请餐饮企业饮品研发师、门店店长参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、技能竞赛等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实操训练，熟练掌握核心制作技法，完成原创产品研发、菜单设计等作业，严格遵守食材处理、器具使用及食品安全规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>

	20	酒水制作	3 学分 48 学时	<p>知识目标方面，掌握酒水制作的基础理论、原料特性及核心工艺，熟悉白酒、啤酒、果酒、调制酒等经典品类的制作标准，了解酒水行业发展趋势及洛阳本地食材的酒水创新应用路径；能力目标方面，具备经典酒水酿造、特色酒水研发、酒水与菜品搭配的实操能力，能结合餐饮场景设计酒水菜单与产品组合，解决制作过程中风味把控、品质稳定等实际问题；素质目标方面，培育精益求精的工匠精神、客户导向的服务意识与合规经营理念，增强河洛饮食文化与酒水文化的融合传承意识，契合专业培养规格中的职业素质与创新创业素质要求。</p>	<p>基础理论方面，包含酒水的起源与发展、分类与特性、原料选购与储存、酿造与调制基础原理，国内外优秀酒水案例分析（含合作餐饮企业特色酒水实操案例），酒水制作安全与卫生标准；核心技能模块方面，涵盖经典酒水制作、特色酒水研发、酒水与菜品的搭配技巧，以及酒水成本核算与定价策略；实践应用方面，开展洛阳本地特色酒水实训制作，结合宴会设计、特色餐饮运营需求设计酒水菜单，学习酒水营销推广基础方法，融入校企合作项目开展酒水创新产品研发。教师需具备酒水制作实践经验与行业资源，邀请餐饮企业酒水研发师、资深调酒师参与教学，采用案例分析、项目驱动、实地研学、技能竞赛等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实操训练，熟练掌握核心酿造与调制技法，完成至少 3 款原创酒水的研发报告、实操制作与展示，严格遵守食材处理、器具使用及食品安全规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
	21	糖艺	4 学分 72 学时	<p>知识目标方面，掌握糖艺的历史文化内涵、原料特性与配比原理，熟悉熬糖、塑形、拉糖等核心工艺标准，了解糖艺与河洛文化、餐饮场景的融合路径；能力目标方面，具备糖艺基础造型、创意设计与实操制</p>	<p>基础理论方面，包含糖艺的起源发展、地域流派、原料选购与配比、工具使用与养护，国内外优秀糖艺案例分析及安全卫生规范；核心技能模块方面，涵盖熬糖技法、基础造型、拉糖与吹糖基础、色彩搭配与上色技巧，以及河洛文化元素与糖艺的融合</p>



			<p>作能力，能结合菜品装饰、宴会布置、文旅伴手礼开发进行主题创作，适配酒店宴会、特色餐饮的文化包装需求；素质目标方面，增强传统手工艺传承意识与审美素养，培育精益求精的工匠精神、耐心细致的职业态度与文化创新思维，契合专业培养规格中的人文素养与创新创业素质要求。</p>	<p>创作；实践应用方面，开展餐饮场景糖艺、文旅伴手礼糖艺、非遗主题糖艺的实训创作，结合校企合作案例讲解糖艺作品的保存与推广方法。教师需具备糖艺实操经验与传统手工艺教学能力，邀请非遗糖艺传承人、行业技艺大师参与教学，采用案例分析、实操示范、项目驱动、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实操训练，熟练掌握核心技法，完成至少 5 件原创糖艺作品，严格遵守原料处理、工具使用及卫生安全规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。</p>
22	面塑	4 学分 72 学时	<p>知识目标方面，掌握面塑的历史文化内涵、原料配方与工具使用规范，熟悉基础造型技法与色彩搭配原理，了解面塑与河洛民俗、洛阳文旅场景的融合路径；能力目标方面，具备面塑基础造型、创意设计与实操制作能力，能结合餐饮场景、文旅伴手礼开发进行主题创作，适配酒店宴会、特色餐饮的文化包装需求；素质目标方面，增强中华传统手工艺传承意识与审美素养，培育精益求精的工匠精神、文化创新思维，契合专业培养规格中的人文素养与创新创业素质要求。</p>	<p>基础理论方面，包含面塑的起源发展、地域流派、原料选购与调配、工具使用与养护，国内外优秀面塑案例分析及安全卫生规范；核心技能模块方面，涵盖基础技法训练、基础造型制作、色彩搭配与上色技巧，以及河洛文化元素与面塑的融合创作；实践应用方面，开展餐饮场景面塑、文旅伴手礼面塑、非遗主题面塑的实训创作，结合校企合作案例讲解面塑作品的保存与推广教师需具备面塑实操经验与传统手工艺教学能力，邀请非遗面塑传承人、行业技艺大师参与教学，采用案例分析、实操示范、项目驱动、实地研学等模式，融入产教融合实践；学生需积极参与实操训练，熟练掌握核心技法，完成原创面塑作</p>

					品，严格遵守原料处理、工具使用及卫生安全规范，考核采用形成性考核+终结性考核的方式综合评定。
--	--	--	--	--	--

### （三）实践教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式。

### 实践教学环节设置

序号	课程名称	学分	学时	课程内容与要求
1	入学教育及军训	2	78	<p>适应性教育：让新生尽快熟悉学校熟悉所处环境，尽快适应大学生活以较短的时间完成由“高中生”向“大学生”的转型。</p> <p>专业思想教育：酒店业培养目标、课程设置、教师队伍状况、就业前景、就业发展方向等等。</p> <p>爱国爱校教育：对学生进行爱国主义、社会主义、集体主义教育，激发学生勤奋学习报效祖国的使命感和自豪感帮助学生了解学校的光辉历史及优良传统。结合新生军训让新生更多地了解国防、军事知识增强爱国爱党的责任感使命感。通过参观校园、开放实验室、请优秀毕业生或在校高年级学生谈大学生活等形式使新同学了解学院、关心学院、热爱学院。</p>
2	实习实训	26	676	<p>安排不低于6个月的实习实训，要求学生结合自身专业展开宾馆酒店、时尚餐饮后厨实习为主，主要围绕酒店后厨企业岗位进行，主要在该岗位上完成实习实训的内容。此环节为必修环节，由校外合作酒店企业指导教师和校内指导教师根据实习表现进行评价考核，考核结果分为优秀、良好、中等、合格和不合格五级。</p> <p>去星级酒店完成岗位实习。1.热菜制作：熟练掌握酒店后厨热菜岗位的安全操作规范，精准识别并处理常用食材（肉类、禽类、水产、蔬菜），掌握切配、腌制、焯水、过油等预处理技巧，学习酒店特色热菜的基础配方与烹饪流程。2.冷菜与拼盘</p>

				<p>制作：掌握冷菜食材的选型、清洗、消毒与保鲜技巧，熟悉酱、卤、腌、拌等基础制作工艺；练习刀工技法（如丝、片、丁、花刀），确保冷菜切配均匀、形态美观，符合酒店摆盘标准；学习冷菜调味汁的调制配方，能独立完成 20 道以上经典冷菜制作，保证口味纯正、色泽鲜亮。</p> <p>3.面点与甜品制作：熟悉面点食材（面粉、酵母、黄油、糖、蛋等）的特性与配比，掌握和面、发酵、揉制、醒发等基础工艺；学习中式面点（如包子、饺子、馒头、酥点）与西式面点（如面包、蛋糕、饼干）的制作流程，能独立完成 20 道以上基础面点；掌握面点制作设备（和面机、压面机、烤箱、蒸箱）的操作与维护，确保设备正常运行；遵循面点制作的卫生规范，落实食材称量精准化、操作过程无菌化要求。</p>
3	毕业设计	2	52	<p>安排 2 周的毕业实践报告的撰写和答辩，要求学生结合自身酒店（饭店）企业顶岗实习，拟定毕业实践报告题目，并按照统一要求进行报告撰写，并按照规定时间进行现场答辩。</p> <p>教学要求：此环节为必修环节，专业对接国际酒店企业行业专业标准，选取酒店服务管理核心岗位、核心技能，以实操展示形式或现场汇报。</p>
4	社会实践	1	20	<p>第 2、3 学期第一周为社会实践周，学生参加教师组织的实践教学，可通过提交思政理论学习相关的实践成果获得学分。每次 0.5 学分，共 1 学分。</p>

#### （四）课程体系与培养规格关联矩阵

课程体系与培养规格关联矩阵

课程名称	培养规格		
	素质 (Q)	知识 (K)	能力 (A)
中式烹调工艺	Q2、Q5	K2、K3、K5	A2、A3、A4
中式面点工艺	Q2、Q5	K2、K3、K5	A2、A3
饮食营养与配餐	Q1、Q3	K1、K3、K4	A1、A2、A4
西式面点工艺	Q2、Q5	K2、K3、K5	A2、A3
餐饮食品安全与控制	Q5、Q6	K1、K3	A2、A6
烹饪原料及加工技术	Q2、Q4、Q5	K2、K3、K5	A2、A3
中国饮食文化	Q2、Q5	K2、K3、K5	A2、A3、A5

烹饪化学	Q5、Q6	K3	A2、A3、A4
------	-------	----	----------

## 七、教学进程安排

- (一) 教学周具体安排表（附表一）
- (二) 教学进程安排表（附表二）
- (三) 实习实践教学安排表（附表三）
- (四) 公共选修课程（附表四）
- (五) 学时比例表（附表五）

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

#### 1.队伍结构

本专业现有在校生 457 人，生师比为 17:1，教学团队现有教师情况如下：

专业课程教师配置总数：27 人		生师比：17:1	
结构类型	类别	人数	比例
职称结构	教授	1	3.7%
	副教授	7	25.9%
	讲师	4	14.8%
	初级	15	55.6%
学位结构	硕士	13	48.1%
	本科	14	51.9%
年龄结构	35 岁以下	7	25.9%
	35-45 岁	17	63.0%
	45 岁以上	3	11.1%

双师型教师	14	51.9%
专业带头人	1	3.7%
专任教师	17	63.0%
兼职教师（行业导师）	10	37.0%

## 2.专业带头人

专业带头人刘晓伟，具有本专业副教授职称和中式烹饪高级工证书，有十余年的中式烹饪教学实践能力，能够较好地把握餐饮行业和烹饪工艺与营养专业发展；能广泛联系国内餐饮行业企业与烹饪教育机构；了解餐饮行业企业对本专业复合型人才的需求；主持了本专业与洛阳市凯旋门酒店管理有限公司的校企合作建设；根据行业发展需求，开展产教融合教育教学改革；教科研工作方面在《食品科技》等多项核心期刊上发表论文；社会服务方面负责中式烹饪技能认证、中式面点技能认证、西式面点技能认证服务点的建设，在本专业改革发展中起引领作用。

## 3.专任教师

本专业的专职专业课教师均具有高校教师资格，本专业本科及以上学历；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；跟踪餐饮行业发展前沿，开展河洛小吃、传统小吃、洛阳新水席等技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

## 4.兼职教师

专业的兼职教师来自企业生产一线，具有扎实的专业知识和丰富的实践工作经验，其中有国家级烹饪大师、中原大工匠1人，河南烹饪大师1人，河洛工匠1人，具有中式烹饪师高级技师资质8名，中

式烹饪师技师 2 名，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

## （二）教学设施

教学设施能满足本专业人才培养工作的实施，拥有校内外实训基地。主要包括正常的课程教学教室、实习实训专业演示教室、校内实训室，校外实训基地。

### 1. 专业教室

专业教室配备有电子黑板、投影设备、音响设备，互联网接入并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

### 2. 校内实训

本专业建有 6 个校内实训室，实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准，实验、实训环境与设备设施对接真实工作情境，完全能够满足本专业课程的实训教学需要。主要包括正常的课程教学教室、实习实训专业演示教室、校内实训室，校内实训室，校外实训基地。

校内专业实训室一览表

序号	实训室名称	主要设备及功能
1	中式烹饪多媒体演示室	面积 120 平米，配备多功能组合灶、自动跟踪录播系统、冰箱、连排座椅、空调、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、电磁灶设备、各类厨房用器具等，用于厨房认知实训演示教学。
2	面点多媒体演示室	面点多媒体演示室面积 120 平米，配备多功能组合灶、自动跟踪录播系统、冰箱、连排座椅、空调、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、电磁灶设备、各类厨房用器具等，用于中西点认知实训演示教学
3	中式烹调实训	中式烹调实训室面积 280 平米，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸

	室	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
4	中点实训室	中点实训室各 240 平米，配备有木质或不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中西点厨房用器具等，用于中西面点相关课程的实训教学。
5	西点实训室	西点实训室各 240 平米配备有木质或不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中西点厨房用器具等，用于中西面点相关课程的实训教学。
6	雕刻冷拼实训室	雕刻冷拼实训室 180 平米配备有不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中西点厨房用器具等，用于中西面点相关课程的实训教学。

### 3. 校外实习基地

依据专业人才培养方案的要求，选择适合本专业学生特点，与能为学生提供实习实践岗位的企业进行校企合作，符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，现拥有 5 个校外实习基地，实习条件完备且符合产业发展实际，满足本专业人才培养的需要和未来就业需求。

#### 校外实习基地一览表

序号	校外实习基地名称	实习内容
1	江苏小厨娘餐饮管理有限公司	一、厨房生产岗位 1. 炉头岗位：学习灶台操作，掌握炒、炸、煮、蒸等烹调技法。 2. 冷菜岗位：制作冷盘、沙拉、卤味等。 3. 面点岗位：学习中式面点（包子、饺子等）或西点（蛋糕、面包等）制作。

		<p>4. 切配/砧板岗位：负责食材初加工、切割、腌制等。</p> <p>二、餐饮服务与运营岗位</p> <p>1. 餐厅服务岗位：参与前厅服务，学习点餐、传菜、席间服务等流程。</p> <p>2. 宴会服务岗位：协助大型宴会的菜品出品与服务流程。</p> <p>三、管理支持岗位</p> <p>1. 厨房管理助理：参与厨房排班、设备维护、卫生检查等日常管理；学习食品安全规范（如 HACCP 体系）和成本核算。</p>
2	洛阳市凯旋门酒店管理有限公司	<p>厨房生产岗位</p> <p>1. 炉头岗位：学习灶台操作，掌握炒、炸、煮、蒸等烹调技法。</p> <p>2. 冷菜岗位：制作冷盘、沙拉、卤味等。</p> <p>3. 面点岗位：学习中式面点（包子、饺子等）或西点（蛋糕、面包等）制作。</p> <p>4. 切配/砧板岗位：负责食材初加工、切割、腌制等。</p>
3	上海万豪酒店	<p>一、厨房生产岗位</p> <p>1. 炉头岗位：学习灶台操作，掌握炒、炸、煮、蒸等烹调技法。</p> <p>2. 冷菜岗位：制作冷盘、沙拉、卤味等。</p> <p>3. 面点岗位：学习中式面点（包子、饺子等）或西点（蛋糕、面包等）制作。</p> <p>4. 切配/砧板岗位：负责食材初加工、切割、腌制等。</p> <p>二、餐饮服务与运营岗位</p> <p>1. 餐厅服务岗位：参与前厅服务，学习点餐、传菜、席间服务等流程。</p> <p>2. 宴会服务岗位：协助大型宴会的菜品出品与</p>



		<p>服务流程。</p> <p>三、管理支持岗位</p> <p>1. 厨房管理助理：参与厨房排班、设备维护、卫生检查等日常管理；学习食品安全规范（如 HACCP 体系）和成本核算。</p>
4	洛阳餐旅集团	<p>厨房生产岗位</p> <p>1. 炉头岗位：学习灶台操作，掌握炒、炸、煮、蒸等烹调技法。</p> <p>2. 冷菜岗位：制作冷盘、沙拉、卤味等。</p> <p>3. 面点岗位：学习中式面点（包子、饺子等）或西点（蛋糕、面包等）制作。</p> <p>4. 切配/砧板岗位：负责食材初加工、切割、腌制等。</p>
5	洛阳国际大酒店	<p>一、厨房生产岗位</p> <p>1. 炉头岗位：学习灶台操作，掌握炒、炸、煮、蒸等烹调技法。</p> <p>2. 冷菜岗位：制作冷盘、沙拉、卤味等。</p> <p>3. 面点岗位：学习中式面点（包子、饺子等）或西点（蛋糕、面包等）制作。</p> <p>4. 切配/砧板岗位：负责食材初加工、切割、腌制等。</p> <p>二、餐饮服务与运营岗位</p> <p>1. 餐厅服务岗位：参与前厅服务，学习点餐、传菜、席间服务等流程。</p> <p>2. 宴会服务岗位：协助大型宴会的菜品出品与服务流程。</p> <p>三、管理支持岗位</p> <p>1. 厨房管理助理：参与厨房排班、设备维护、卫生检查等日常管理；学习食品安全规范（如 HACCP 体系）和成本核算。</p>

### （三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

### 1. 教材选用

专业课、专业选修课教材选用高职高专教材，同时有计划地组织编写部分反映新知识、新技术、新工艺和新方法、符合专业特点的校本教材。

### 2. 图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：烹饪工艺学、烹饪原料学、中国饮食文化、烹饪营养与卫生、烹饪美学等方面的图书；订有与饮食文化及烹饪技艺有关的报纸、杂志以及学术期刊。

### 3. 数字教学资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

## （四）教学方法

为了实现教育部对高职学生德、技并修的要求，保证教学质量，应采取多种形式的教学方法。如：讲授法（理论性强的课程，以教师讲授为主）；示范教学法（实训类课程，以教师示范性操作为主）；模拟教学法（理实一体化课程的教学，通过教师模拟工作流程实现）；项目教学法（以任务和项目为主的课程教学，要结合烹饪行业的真实工作项目和任务来实现教学）；案例教学法（烹饪工艺类课程要通过实践案例的演示与解析来实现教学）。

## （五）教学评价

本专业学生学习考核评价主要采用形成性考核和结果考核相结合的方式，总评成绩由形成性考核的各项成绩和期末结果考核的成绩组成，全面考核学生的实践动手能力、基础理论和平时学习状况。学习考核评价结构为综合素质评价（平时表现+通用能力考核）、过程考核（课堂实践考核+课后实践考核+项目开发实践）、结果考核（期终考核）。

## （六）质量管理

1. 由校企合作企业和本教研室教师等组成专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。

2. 学校实行课程中心（校）-教学办-教研室三级教学运行管理和督导团（校）-督导组（院）二级教学督导管理体制。烹饪工艺与营养专业教学执行组织与教学督导组由文化遗产与传播学院教学副院长、教学办、教研室主任、专业骨干教师、专业在校学生等人组成，对课程建设、教学方法的改革与推广、

课堂教学质量管理等进行督导与评价。

3. 加强对实践教学环节质量管理。为保证实践教学基地的正常运行和规范提高，进一步完善实践教学基地评价系统，建立定期对实践教学基地运行质量评价的制度，建立实践教学基地评估机制，保证实践教学基地能满足课程实训、综合实训、认知实习、跟岗实习和顶岗实习的需求，确保实践教学质量稳步提高。

4. 由教研室遴选责任心强、业务能力、招生经验丰富的教师，同时吸纳行业专家、校企合作骨干教师组成专业调研组，负责本专业的社会需求调查、毕业生就业推荐、毕业生就业跟踪调查、新生素质调

查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。

## 九、毕业要求

（一）胜任力：专业能力上，具有良好的人文素养、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、西式面点师、公共营养师、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）学分要求：本专业必须修满 142 学分方可毕业。其中，公共基础课 37 学分；专业课 46 学分；公共选修课 6 学分；专业拓展课 25 学分；集中实践实训课及毕业设计共 28 学分。

（三）本专业获得的相关资格证书：中式烹调师（高级）、中式面点师（高级）、公共营养师（高级）、西式面点师（高级）等证书。

毕业要求与培养规格关联矩阵

毕业要求																		
	素质 (Q)						知识 (K)						能力 (A)					
	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	Q 5	Q 6	K 1	K 2	K 3	K 4	K 5	K 6	A 1	A 2	A 3	A 4	A 5	A 6
毕业要求 1: 从事高星级酒店热菜、冷菜、面点制作。	√	√		√	√			√	√	√	√		√		√	√	√	√
毕业要求 2: 从事社会餐饮服务、管理、经营。	√	√	√	√	√		√			√				√	√	√	√	√
毕业要求 3: 从事地方餐饮、快餐、小吃工作	√	√	√		√		√		√		√		√	√	√	√	√	√

毕业要求 4： 从事预制菜 制作。	√	√		√	√			√	√	√	√		√		√	√	√	√
-------------------------	---	---	--	---	---	--	--	---	---	---	---	--	---	--	---	---	---	---

附表一

教学周具体安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
一		军事技能训练			课堂教学 15 周															考试 1 周	社会 实践
二	课堂教学 18 周																		考试 1 周	社会 实践	
三	课堂教学 18 周																		考试 1 周	社会 实践	
四	课堂教学 15 周（含 GYB 培训）															考 试 + 实 习 教 育 1 周	岗位实习 3 周				
五	岗位实习 21 周																				
六	岗位实习 2 周		毕业设计 2 周																		

附表二

教学进程安排表

序号	课程类别	课程代码	课程名称	学分	考试	考查	总学时	学年、学期、学时								
								课堂教学	实践教学	线上教学	第一学年		第二学年		第三学年	
											1	2	3	4	5	6
											20	20	20	20	20	20
1	公共基础必修课程	121001	思想道德与法治	3	1		54	46	8		54				实习内容：主要以宾馆酒店、时尚餐饮后厨为主。结合校内课程开展以企业需求为主的预制菜、烘焙行业学习和实践活动。	
2		121028	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2		36	32	4			36				
3		121027	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3		54	46	8				45			
4		121020/121025	形势与政策	2		2-3	36	18	18			18	18			
5		121033	国家安全教育	1		1	16	16			16					
6		161002	军事理论	4		1-2	114	8	78	28	78	36				
7		161003	大学生心理健康	2		2	36	30	6			36				
8		141001-3	大学体育	4	1、3		108	8	64	36	36		36			
9		161001	劳动教育	1		1	16			16						
10		171001	大学生职业发展与就业指导	2		3	38	8		30			38			
11		171010	大学生创新创业基础	2		3	32	8		24			32			
12		131060	高职英语	3	2		54	50	4			54				
13		071995	现代信息技术	2		1	36	18	18		36					
14		071902	人工智能	2		2	36	18	18			36				
15		131046	大学语文	2		1	36	34	2		36					
16	公共选修课程		在公共选修课模块中，须修满 6 个学分课程（每门	6		1-4	108	108								

			公共选修课记 1 学分，每 学期限选 2 门)												
			小计	43			810	448	228	134	202	216	169	0	
17	专业基础必修 课程	101357	专业导论与职业素养	2		1	36	28	8		36				
18		101426	中国饮食文化	2	4		36	30	6					36	
19		101360 101552	烹饪原料及加工技术	8	1-2		144	44	100		72	72			
20		101362	中西面点基础	3	1		54	40	14		54				
21		101560	餐饮成本控制	2		4	36	26	10					36	
22		101375	中式烹调基础	3	1		54	40	14		54				
24		101378	烹饪化学	2	3		36	26	10					36	
			小计	22			396	234	162		216	72	36	72	
25	专业核心课程	101399	中式面点工艺	4	2		72	12	60			72			
26		101423	宴会设计实务	2		4	36	26	10					36	
27		101425	餐饮食品安全与控制	2		1	36	26	10		36				
28		101436	西式面点工艺	4	3		72	12	60				72		
29		101449	中式烹调工艺	4	2		72	12	60			72			
30		101450	餐饮企业管理	2	4		36	26	10					36	
31		101456	饮食营养与配餐	2	3		36	30	6					36	
32		101459	菜点装饰	4		3	72	20	52					72	
			小计	24			432	164	268		36	144	180	72	
33	专业拓展 课程	模块一	101467	中国名菜名吃传承	4	3		72	20	52				72	
34			101473	冷菜工艺	4		4	64	20	44					64
35			101474	盘饰与雕刻	4		2	72	20	52			72		
36		模块二	101475	预制菜点设计与制作	4	3		72	20	52				72	
37			101564	餐饮大数据与门店开发	2		2	36	15	21			36		
38			101477	连锁经营模拟实训	4		4	64	10	54					64



39			模块三	101478	互联网餐饮营销	2		2	36	15	21			36			
40				101479	洛阳宴新水席制作	4	3		72	20	52				72		
31				101480	河洛小吃制作	4		2	72	20	52			72			
42				101481	非遗美食制作技艺	4	4		64	20	44					64	
43			模块四	101482	裱花工艺	2	4		32	10	22						32
44				101483	西式快餐制作	4	2		72	20	52			72			
45				101484	蛋糕甜品制作	4	3		72	20	52				72		
46				101485	餐饮服务礼仪	2		4	32	10	22					32	
				小计			12			208	60	148		0	72	72	64
47			专业选修课	二选一	101488	创新菜制作	4	4		64	16	48					64
48					101490	菜点创新设计	4	4		64	16	48					64
49				二选一	101519	美食摄影与短视频	2		4	36	18	18					36
50					101530	美食文学欣赏	2		4	36	18	18					36
51	二选一	101536		咖啡茶饮制作	3		4	48	18	30					48		
52		101543		酒水制作	3		4	48	18	30					48		
53	二选一	101544		糖艺	4	3		72	20	52				72			
54		101546		面塑	4	3		72	20	52				72			
55		小计			13			220	72	148		0	0	72	148		
				合计			114	0	0	2066	978	954	134	454	504	529	356
56	实习与实训		101473	岗位实习	26		5-6	676		676							
57			101480	毕业设计	2		6	52		52							
				小计			28			728		728					
				总计			142	0	0	2794	978	1682	134	454	504	529	356
				毕业考试：课程/毕业设计 “大工匠 小青匠”现代学徒制班另设特色课程。													

附表三

实习实践教学说明表

序号	类别	实践教学名称	学分	周数	总学时	开设学期	备注
1	军事课	军事技能	2	3	78	1	
2	社会实践	思想道德修养与法律基础	1	1	8	2	第 2、3 学期第一周为社会实践周，学生参加教师组织的实践教学，可通过提交思政理论学习相关的实践成果获得学分。每次 0.5 学分，共 1 学分。
		毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论		1	4	3	
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论		1	8	4	
3	专业见习	专业认识实习	1	1	26	2	建议周末开展
4	岗位实习	集中安排实习	26	26	676	5-6	学生完成顶岗实习手册、报告，获得企业鉴定报告后，获得相应学分。
5	毕业设计	毕业答辩（理论 50%+实践 50%）	2	2	52	6	实践环节含技能展示、作品展览或参与校政行企共建的实习培训合作基地产教融合项目。
合计			32	35	852		

附表四

## 公共选修课程

编号	类型	课程名称	学分	学时	授课学期
1	任选	移动互联网时代的信息安全与防护	1	18	1-4
2	任选	食品营养与食品安全	1	18	1-4
3	任选	生命安全与救援	1	18	1-4
4	任选	全球变化生态学	1	18	1-4
5	任选	家园的治理：环境科学概论	1	18	1-4
6	任选	全球变化与地球系统科学	1	18	1-4
7	任选	垃圾分类	1	18	1-4
8	任选	经济决策思维与原理	1	18	1-4
9	任选	经济与社会：如何用决策思维洞察生活	1	18	1-4
10	任选	经济学原理（上）：中国故事	1	22	1-4
11	任选	法社会学	1	18	1-4
12	任选	中国民间艺术的奇妙之旅（民间艺术赏析）	1	18	1-4
13	任选	现代人口管理学	1	18	1-4
14	任选	民俗资源与旅游	1	18	1-4
15	任选	人工智能与科学之美	1	22	1-4
16	任选	人力资源管理：基于创新创业视角	1	18	1-4
17	任选	海洋与人类文明	1	18	1-4
18	任选	生命智能	1	18	1-4
19	任选	智慧海洋	1	18	1-4
20	任选	内部控制与风险管理	1	18	1-4
21	任选	管理素质与能力的五项修炼——跟我学“管理学”	1	18	1-4
22	任选	行政管理学	1	18	1-4
23	任选	中国历史人文地理（上）	1	18	1-4
24	任选	中国历史人文地理（下）	1	18	1-4
25	任选	设计与人文：当代公共艺术	1	18	1-4
26	任选	人文智能	1	18	1-4
27	任选	生态文明——撑起美丽中国梦	1	18	1-4
28	任选	名侦探柯南与化学探秘	1	18	1-4
29	任选	大数据算法	1	18	1-4
30	任选	人工智能	1	18	1-4
31	任选	人工智能，语言与伦理	1	18	1-4
32	任选	《时间简史》导读	1	18	1-4
33	任选	人工智能与信息社会	1	18	1-4
34	任选	舌尖上的植物学	1	18	1-4
35	任选	婚恋-职场-人格	1	18	1-4
36	任选	礼行天下 仪见倾心	1	18	1-4
37	任选	社会心理学	1	18	1-4
38	任选	大学生心理健康与发展	1	18	1-4

39	任选	大学生安全教育	1	18	1-4
40	任选	创新创业	1	18	1-4
41	任选	创新创业大赛赛前特训	1	18	1-4
42	任选	党史	1	18	1-4
43	任选	新中国史	1	18	1-4
44	任选	改革开放史	1	18	1-4
45	任选	社会主义发展史	1	18	1-4
46	任选	中华优秀传统文化之戏曲瑰宝	1	14	1-4
47	限选	书法鉴赏	1	18	1-4
48	限选	戏剧鉴赏	1	18	1-4
49	限选	艺术导论	1	18	1-4
50	限选	音乐鉴赏	1	18	1-4
51	限选	美术鉴赏	1	18	1-4
52	限选	影视鉴赏	1	18	1-4
53	限选	舞蹈鉴赏	1	18	1-4
54	限选	戏曲鉴赏	1	18	1-4
55	限选	应急救护技术（上）	1	18	1-4
56	限选	应急救护技术（下）	1	18	1-4
公共选修课程采用动态管理方式，根据实际需要按照学年进行调整					

注：学生在 1-4 学期，需要在选修课模块中任选修读完成 6 个以上学分课程，其中限选课至少完成 3 学分。

附表五

学时比例表

课程模块		学分	总学时	课程类型		各学时比例
				理论学时	实践学时	
公共基础必修课程		37	702	474	228	25.13%
专业基础课程		22	396	234	162	14.17%
专业核心课程		24	432	164	268	15.46%
实习实训课程		28	728	0	728	26.06%
选修课程	公共基础选修课程	6	108	108	0	19.18%
	专业拓展课程 (含选修)	25	428	132	296	
小计		142	2794	1112	1682	100%
总学时		2794				
占比				39.80%	60.20%	