

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
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

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、奉献社会的进程中书写无愧于时代的壮丽篇章。	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	大学生心理健康	2 学分 36 学时	使学生明确心理健康的标准及意义，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。	涵盖了从知识到技能再到运用的全过程，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	<p>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。</p>	<p>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。</p>
8	劳动教育	1 学分 16 学时	<p>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。</p>	<p>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。</p>
9	大学生职业发展与就业指导	2 学分 38 学时	<p>引导学生树立职业生涯发展的自主意识,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</p>	<p>课程内容将学生的职业发展与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。</p>

			策技能、求职技能等，促进学生高质量就业。	
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，培养学生社会责任意识，使使学生树立科学的创新观和创业观。
11	军事理论	4 学分 114 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。	主要内容包括中国国防、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的和终身学习的能力。	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”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。
13	现代信息技术	2 学分 36 学时	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	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

			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。	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。
14	人工智能	2 学分 36 学时	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。	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。
15	大学语文	2 学分 36 学时	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，热爱中国语言文字，热爱中华优秀传统文化，自觉传承优秀传统文化，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。	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。

（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：

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	中式烹调工艺	4 学分 72 学时	<p>(1) 通过本课程的学习，使学生懂得烹调基础制作理论；熟悉整个烹调工艺流程，掌握烹调原料的选取、初加工、刀工技术、菜肴配置、调味、火候、原料初熟处理和烹制技术等操作技能，形成中式烹调各岗位的实践操作能力。</p> <p>(2) 通过一系列的教学培养和实践训练让学生具备现代烹饪理念和整个烹调工艺流程理论知识；能够基本熟练地掌握烹调工艺中各环节的基本流程和操作规范要求；并懂得分析思考菜肴制作成败的原因。</p>	<p>(1) 旨在培养学生对烹饪原材料识别、鉴评、与初步加工技能的掌握，并依照节俭要求懂得原材料的合理使用、正确保管，从教学起点上让学生树立起节约食材的品德，且通过基础原材料知识的掌握来递增训练一些基础的烹调技法、工艺流程以及口味、卫生要求。</p> <p>(2) 依照菜式实用性原则着重训练学生对味觉产生的基本概念有所了解，单一味型和复合味型调味手法的掌握理解，能够依照味觉作用的相互关系、原材料的特性、菜品风味特色，把控好调味的次序和数量。</p> <p>(3) 根据特定教学菜品的训练来提高综合烹调技能，纯熟制作各类常用热菜。准确熟练运用烹调技法来对特殊的热菜进行烹制、创新菜品，从而真正达到举一反三的目的。</p> <p>教学要求：运用理论课教学方式完成知识传授，运用实践课教学方式完成技能拓展。结合校企合作产教融合实践等环节，采用形</p>

				成性与终结性评价相结合的多种考核方式进行考核。形成性考核40%+终结性考核60%。形成性考核是对课程进行中学习状况进行考核，包括学习态度、作业完成状况、课堂参与度等；终结性考核是在课程结束时对重要知识进行的理论考核和操作技能考核，包括理论知识、实践操作等。
2	中式面点工艺	4 学分 72 学时	<p>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，掌握面点的制作工艺并能熟练地完成劳动部关于中级中式面点师所规定的的面点品种的制作。</p> <p>能力目标：</p> <p>①能够了解面点主要风味流派的特色及面点的分类方法；</p> <p>②能够熟悉面点所用的设备及工具，掌握它们的使用养护知识；</p> <p>③能够掌握面点的原料组成以及面团形成的原理；</p> <p>④能够掌握馅心的制作要求，以及各种馅心的制作工艺；</p> <p>⑤能够熟练运用面点成型的基础操作技法和基础成型技法；</p> <p>⑥能够掌握面点熟制的各种方法；</p> <p>⑦能够掌握水调面团、发酵面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团的调制工艺；</p> <p>⑧能够了解筵席面点配备的原则。</p>	<p>模块1：面点工艺概述：要求了解中国面点发展的历史，知道面点工艺的概念，掌握面点主要风味流派的特色、面点的分类及制作工艺流程。</p> <p>模块2：面点原料：要求学生了解面点原料的保健功能，掌握面点的原料组成以及面团形成的原理。</p> <p>模块3：馅料制作工艺：要求学生了解馅心的分类、作用。掌握馅心的制作要求，咸、甜馅制作工艺。</p> <p>模块4：面点成型工艺：要求学生掌握面点成型前的基础操作技法和基础成型技法，并能熟练运用。</p> <p>模块5：面点熟制工艺：要求学生掌握面点熟制的各种方法。</p> <p>模块6：面团调制原理及工艺：要求学生掌握水调面团、发酵面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团的调制工艺。</p> <p>模块7：筵席面点的配备：要求学生掌握筵席面点配备要求，并能操作中应用。</p> <p>模块8：西点制作基础：要求学生了解西点的特点和分类，掌握各类西点的基本制作。</p> <p>教学要求：运用理论课教学方式完成知识传授，运用实践课教学方式完成技能拓展。结合校企合作产教融合实践等环节，采用形成性与终结性评价相结合的多种</p>

				考核方式进行考核。形成性考核 40%+终结性考核 60%。形成性考核是对课程进行中学习状况进行考核,包括学习态度、作业完成状况、课堂参与度等;终结性考核是在课程结束时对重要知识进行的理论考核和操作技能考核,包括理论知识、实践操作等。
3	饮食营养与配餐	2 学分 36 学时	本课程主要内容有营养学的基础知识,营养素与人体之间的密切关系,以及烹饪与配餐之间的关系。同学们要掌握人体所需要的六大类营养素,烹饪原料所含的营养价值,烹饪加工对营养价值的影响;以及在实际工作中如何做到合理烹饪、合理营养、合理配餐;了解营养的工作方法并协助国家有关部门开展社会营养工作,使烹饪工作更好地为人民服务、为社会服务。	<p>模块 1: 基础知识。要求学生了解营养与营养学的概念,营养与人体健康的关系,知道营养学的发展,及烹饪营养学的特征。</p> <p>模块 2: 人体需要的营养素。要求学生掌握六大类营养素的分类、生理功能、与人体健康的关系、食物来源及人体需要量,掌握各种营养素之间的关系。</p> <p>模块 3: 烹饪原料的营养价值。要求学生了解原料营养价值的评定方法,掌握各种原料的营养价值。</p> <p>模块 4: 合理烹饪。要求学生熟悉烹调对营养素理化性质改变的一般规律,掌握原料贮藏与烹调加工对原料营养价值影响的途径和影响因素,了解营养政策与法规,熟悉膳食结构与人体健康的关系,掌握平衡膳食的知识。</p> <p>模块 5: 烹饪配餐。按照人体的营养需求进行配餐技能学习。</p> <p>教学要求:</p> <p>教学方法: 课堂讲授法、演示法、实训法</p> <p>评价方式: 教师评价、自我评价、学生互评相结合</p>
4	西式面点工艺	4 学分 72 学时	通过本课程的学习,将西点工艺的理论基础与基本操作技能融为一体,要求学生掌握蛋糕、面包、清酥、混酥、泡芙、冷冻品等大类产品的基本制作原理和制作方法,熟练掌握西点各种原料的基本运用,掌握不同类型	<p>本课程内容包括西点基本理论和面包类、泡芙类、混酥类、清酥类、蛋糕类、冷冻品类产品的制作原理和制作工艺,以及甜汁等装饰</p> <p>酱料的制作。</p> <p>教学要求: 本课程的教学方法采取课堂讲授法、直观演示法、分</p>

			的西点产品的装饰技巧等，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	组实验法和参观教学法。在考核方式上，采用形成性与终结性评价相结合方式，具有技能操作、技能考核、期末考试等多种考核方式，同时综合考勤、实训、平时表现等过程性考核内容，进行最终的考核成绩评定。
5	宴会设计实务	2 学分 36 学时	① 中式宴会设计。 ② 西式宴会和中西结合宴会设计。 ③ 冷餐会设计。 ④ 鸡尾酒会设计。 ⑤ 外卖宴会设计	① 了解筵席、宴席和宴会的异同，熟悉各种类型宴会的特点及宴会的流程。 ② 能团队协作设计中式宴会的环境、服务和菜单，制作中式宴会的菜点，制定标准食谱，分析宴会的营养，控制宴会的质量与安全。 ③ 能团队协作设计西式宴会的环境、服务和菜单，制作西式宴会的菜点，制定标准食谱，分析西式宴会的营养，控制西式宴会的质量与安全。 ④ 能团队协作设计冷餐会的环境、服务和菜单，制作冷餐会的菜点，制定标准食谱，分析冷餐会的营养，控制冷餐会的质量与安全。 ⑤ 能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会 教学要求：教学形式以线上和线下相结合，形成性考核 40%+终结性考核 60%。形成性考核是对课程进行中学习状况进行考核，包括学习态度、作业完成状况、课堂参与度等；终结性考核是在课程结束时对重要知识进行的理论考核和操作技能考核，包括理论知识、实践操作等。
6	餐饮食品安全与控制	2 学分 36 学时	① 餐饮生产原材料安全检测。 ② 餐饮生产过程安全控制。 ③ 餐饮产品质量检验	① 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。 ② 掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食

			与安全控制	<p>品安全控制方法。</p> <p>③ 掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法。</p> <p>④ 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。</p> <p>⑤ 能按标准对餐饮产品的安全进行检验。</p> <p>⑥ 能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行成品质量及安全控制</p> <p>教学要求：</p> <p>教学方法：课堂讲授法、演示法、实训法</p> <p>评价方式：教师评价、自我评价、学生互评相结合</p>
7	餐饮企业管理	2 学分 36 学时	<p>① 运用餐饮智能管理系统进行餐饮采购与库存管理。</p> <p>② 成本核算与菜品定价。</p> <p>③ 餐饮筹划与设计。</p> <p>④ 人力资源管理。</p> <p>⑤ 餐饮成本控制</p>	<p>① 了解餐饮业的类型及特点,组织结构与岗位配置。</p> <p>② 掌握餐饮业选址与布局,餐饮筹划与设计,菜单设计与制作,餐饮采购与储藏,餐饮成本核算与控制,餐饮智能管理等知识。</p> <p>③ 能开展餐饮企业选址与布局。</p> <p>④ 能根据企业类型筹划与设计餐饮产品。</p> <p>⑤ 能开展企业餐饮人力资源管理。</p> <p>⑥ 能运用餐饮智能管理系统控制餐饮企业成本</p> <p>教学要求：运用线上线下结合的方法进行教学，理论课教学方式完成知识传授，运用实践课教学方式完成案例拓展。结合课堂专题讨论、课外经典艺术书籍阅读、艺术创作实践等环节，采用形成性与终结性评价相结合的多种考核方式。平时成绩（包含考勤和课堂讨论）占总分 40%，期末测试（包含基础知识和实践拓展）占总分 60%。</p>
8	河洛小吃制作	4 学分 72 学时	是一门集面点基础理论、面点制作技术原理、面点操作技艺和地方民俗文化相结合	该课程打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式，转变为以工作任务为中心组织课程内

			<p>的职业技术课，分成四个模块，各模块以基本功为主，提高学生的操作能力。主要是让学生了解和掌握地方风味面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、在面团中作用，面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各地面点制作的核心技能，目标是学生掌握地方性面点基础理论、地方性面点制作技术原理、面点操作基本技能和地方民俗文化。</p>	<p>容，并让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，并构建相关理论知识，发展职业能力。课程内容突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要，并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求等。技能考核采用全程考核的方式考察学生成绩，通过课前诊断性评价、课中综合性评价和课后终结性评价相结合的方式。课前诊断性评价，通过线上课程学习的进度，线上导学测试得分，线上留言参与情况进行评价，课前诊断性评价占总评成绩的 20%。课中过程性评价，通过课堂出勤得分，课堂活动得分以及项目任务得分进行评价，课中过程性评价占总评成绩的 50%。课后终结性评价是非遗面点应用情况和专业技术提升的效果，即应用新原料、新方法、新工艺的创新综合能力课后终结性评价占总评成绩的 30%。</p>
--	--	--	---	--

（三）实践教学环节

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。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>实习实训是学生从“准职业人”向“职业人”转变的核心阶段，学生结合自身专业方向选择岗位展开不低于 6 个月的实习。实习不应是简单的岗位操作，而应是系统化、阶梯式、带岗前培训性质的</p>

				<p>深度实践。此环节为必修环节，由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、合格和不合格四级。</p> <p>对应的社会岗位：</p> <p>1.烹饪技术：切配厨师、冷菜厨师、烧烤厨师、蒸锅厨师、点心师、宴会厨师。学生已具备独立操作特定岗位的能力。培养管理思维为未来晋升打下基础。</p> <p>2.营养与研发类岗位：营养配餐员、菜品研发员。高端酒店、医院营养食堂、健康餐饮公司、大型团餐企业。</p> <p>3.餐饮管理与服务类岗位：餐厅领班、宴会预订专员。餐厅主管/经理、宴会服务经理、餐饮部文员（负责成本、采购等）。对于沟通协调能力强的学生，这是很好的发展方向。</p> <p>4.相关拓展类岗位：</p> <p>食品厂的技术员、品控员、私房菜、特色小吃店等。实习积累的经验和资源是创业的宝贵财富。</p>
3	毕业设计	2	52	<p>安排 2 周的毕业设计的撰写和答辩，要求学生结合自身实习的岗位，拟定毕业设计的选择，并按照规定要求进行报告撰写或现场操作，并按照规定时间完成。</p> <p>教学要求:此环节为必修环节，注重应用性。</p> <p>发现并解决真实问题的能力；</p> <p>将理论知识转化为实践成果的能力；</p> <p>具备初步的商业意识和成本观念；</p> <p>形成良好的职业沟通与表达能力；</p> <p>核心技能，以实操展示形式现场汇报。</p> <p>形式可以是：</p> <p>产品研发报告；</p> <p>餐饮运营优化方案；</p> <p>创业计划书；</p> <p>专题调研报告；</p> <p>一套完整的主题宴会设计方案；</p> <p>一套菜点的现场操作。</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。

8.1 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25：1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

8.2 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，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，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

8.3 专任教师

具有高校教师资格；现有专任教师 4 人，其中国家级烹饪大师、

中原大工匠 1 人；高级技师 2 人；研究生以上学历 2 人；“双师型”教师 4 人。采用校企合作办学模式能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任导师，组建校企合作、专兼结合的双导师团队，建立定期开展专业教研机制。具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历和实践经验，达到相应的技术技能水平；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；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师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。

8.4 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验。现有河洛工匠 2 人，一级高级技师 10 人，二级技师 8 人，三级高级工 9 人，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教学任务。加大教师培训力度，引导教师参与思想政治、职业道德、职业岗位技能提升、信息化教学水平、教育教学方法等各类专项培训。定期邀请企业骨干、技术专家参教学；双导师教学，形成“内外一体，互补双赢”的教学团队，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，能承担专业课程教学、实践、实习指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（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. 校内实训室

（1）烹饪多媒体演示室 3 个

烹饪多媒体演示室面积大于 300 m²，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）中式烹调实训室

中式烹调实训室面积大于 250 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。

（3）中西面点实训室两个

中西面点实训室各 240m² 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。

3. 校外实训基地

具有稳定的校外实训基地；能够开展烹调工艺与营养专业相关等实训活动；实训设施齐备、实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。校外实训场所场地空间充足，具备足够面积的操作间，满足学生同时进行烹饪实操，人均操作空间不少于 3 平方米，确保操作安全且互不干扰。操作设备齐全，配备标准的烹饪灶台、烤

箱、蒸箱、冷藏设备等，数量与学生人数比例合理，且设备性能良好、定期维护，符合行业标准。操作卫生条件场所，需达到食品卫生安全标准，有完善的通风、排水系统，操作台面、地面、墙面保持清洁，有严格的卫生管理制度，定期接受卫生检查。配备具有丰富行业经验的厨师担任指导教师，持有高级厨师证或相关专业职称，且具备一定的教学能力，能够准确传授烹饪技巧和行业知识。校外指导教师与学生比例不高于 1:5，确保每位学生都能得到充分指导，同时安排专人负责实训场所的日常管理与安全监督。建立完善的实训管理制度，涵盖学生考勤、操作流程、设备使用与维护、安全应急等方面，制度明确且严格执行。配备必要的消防器材，如灭火器、消防栓等，且定期检查维护，确保其正常使用；同时，有完善的应急预案，针对火灾、燃气泄漏等突发情况，定期组织演练，保障学生人身安全。

4. 学生实习基地

具有稳定的校外实习基地；能提供中西式烹调、中西式面点、配餐等实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

本专业与洛阳凯旋门酒店管理有限公司、洛阳牡丹城宾馆、浙江广电开元名都大酒店、上海悟境酒店管理公司等多家本、外地企业建立了长期稳定的合作关系，为学生的认知实习、项目实践、跟岗实习、顶岗实习，以及教师的顶岗锻炼提供了有力的保障。

（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（期末考核）。

（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

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

（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、中式面点师、公共营养师、西式面点师等证书。

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）					
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	K1	K2	K3	K4	K5	K6	A1	A2	A3	A4	A5	A6
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 教 习 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 20	2 20	3 20	4 20	5 20	6 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	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		101374	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			101476	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			101478	互联网餐饮营销	2		2	36	15	21			36		
40		模块	101479	洛阳宴新水席制作	4	3		72	20	52				72	

31			三	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%	