郑州旅游职业学院
ZHENGZHOU TOURISM COLLEGE

烹饪食品学院

西式烹饪工艺专业（三年制）

人才培养方案

（2025版）

专业负责人	韩小院
研制团队	张家豪、张翔、张行之、张玉东、陈春阳、刘燕方、屈树漳、赵红宾、郭少雷
二级学院审核人	李晓东

二〇二五年六月

目录

一、专业名称及代码.....3
二、入学要求.....3
三、修业年限.....3
四、职业面向.....3
五、培养目标与培养规格.....3
六、课程设置及要求.....6
七、教学进程总体安排.....6
八、实施保障.....6
九、学时分配表.....16
十、 毕业要求.....16
十一、附件.....17
附件 1：课程设置及要求表.....18
附件 2：教学进程安排表.....38
附件 3：教学计划变更申请表.....41
附件 4：专家意见表.....42

西式烹饪工艺专业（三年制）
2025 级人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺专业

专业代码：540204

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 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）	初始岗位：西餐冷菜厨师、西餐热菜厨师、西点房厨师 发展岗位：西餐厨师长 迁移岗位：餐饮创业者、中职西餐专业实践指导教师	西式烹调师 西式面点师

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。面向餐饮行业的西式烹调师、西式面点师等职业，能够从事西餐烹饪、西餐宴会设计、营养配餐、厨房管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1） 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感;

（2） 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信，尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识;

（3） 具有质量意识、环保意识、安全意识、服务意识、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，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;

（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。

2.知识

（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） 掌握大学生必备的政治、经济、法律知识;

（3） 掌握计算机应用知识、掌握中英文应用知识;

（4） 掌握必备的美育知识和身体运动的基本知识;

（5）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;

（6） 掌握西餐、西点制作工艺专业知识;

（7） 掌握管理学基础与餐饮企业管理基础、饮食消费心理与礼仪、饮食营养与卫生安全、烹饪原料与酒水、餐饮营销与策划、消费心理等相关知识;

（8） 了解中西方饮食文化，熟悉西餐礼仪;

（9） 熟悉西餐新趋势、新业态、新原料、新技术。

3.能力

（1）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力;

（2）具备良好的沟通表达与团队协作能力，能够在多元文化背景下进行有效交流与合作;

（3）具备基本的数字素养与信息处理能力，能运用信息技术工具进行资料检索、数据分析和办公处理;

（4）具备一定的创新思维与解决问题能力，能结合实际灵活应对厨房运营中的常见挑战;

（5） 具有鉴别与利用西餐烹饪原料的能力;

（6） 具有熟练的厨房设备使用和西餐烹饪综合实践操作能力;

（7） 具有西餐菜点制作与成品质量控制能力;

（8） 具有营养配餐、餐饮食品安全控制能力;

（9） 具有西餐宴会设计和产品创新设计能力;

（10） 具有西厨房生产组织、管理能力;

（11） 具有智能烹饪技术和现代信息技术应用能力;

（12） 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力;

（13）具有较高的专业素养与综合素养，既能参加比赛又可以在酒店负责独立档口，还可以自主创业。

六、课程设置及要求（见附件 1）

（一）公共基础课

（二）专业（技能）课程

七、教学进程总体安排（见附件 2）

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. 专业带头人

韩小院，烹饪食品学院西式烹饪工艺专业教研室主任，中国烹饪名师，河南省旅游行业技能竞赛金奖，河南省教学能力大赛二等奖，西餐评委。多次辅导学生参加技能竞赛，能够准确把握国内外西餐行业的发展趋势，有效整合校企资源，牵头完成课程体系重构、实训条件改善及教学团队建设等工作，有力推动了本专业人才培养质量的持续提升。

2.专任教师

本专业专任教师 11 人，学生数与本专业专任教师数比例为 22:1，双师素质教师占专业教师比例为 75%，其中高级职称占比 34%、硕士以上学位占比 58%，45 岁以下青年教师占比 42%，专任教师队伍职称、学历、年龄结构合理。

专任教师中，有国家级烹饪名师、中国注册烹饪名师和河南省

烹饪大师等。专任教师均有 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。教师团队近年来指导专业技能大赛、创新创业大赛等获国赛奖项 2 项，具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的数字化信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

3.兼职教师

本专业兼职教师主要从文化旅游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 2 西式烹饪工艺专业教师团队情况表

专任教师								
序号	**姓名**	**最高学历**	**职称**	**专业领域**	**“双师型”教师级别**	**教龄**	**近五年企业实践时长（单位：月）**	**备注：（专业带头人等）**
1	韩小院	本科	助教	西式烹饪工艺	中级	20	6	专业带头人
2	徐慧	本科	副教授	烹饪	中级	19	6	
3	陈春阳	本科	讲师	西式烹饪工艺	初级	20	6	
4	刘燕方	硕士	副教授	西式烹饪工艺	无	25	6	
5	白晓州	硕士	讲师	烹饪	中级	24	6	
6	张翔	本科	助教	西式烹饪工艺	无	22	6	
7	张行之	硕士	讲师	西式烹饪工艺	初级	7	6	
8	张家豪	硕士	助教	西式烹饪工艺	初级	5	9	
9	张玉东	本科	高级技师	面点	无	21	6	
10	王风雷	硕士	讲师	面点	高级	25	9	
11	韩小存	硕士	副教授	食品科学与工程	中级	12	12	

12	蒋姗姗	硕士	讲师	食品科学与工程	中级	6	12	
兼职教师								
序号	**姓名**	**来源**	**职称/职业技能等级**		**获得的荣誉**			**备注**
1	屈树漳	河南中州皇冠假日酒店	西式高级		2020 年河南省旅游饭店协会职业技能竞赛西式烹饪优秀选手奖			
2	郭少雷	河南天地粤海酒店	高级技师		2022、2023 校级技能大赛优秀辅导教师			
3	赵红宾	郑州万达文华酒店	西式烹饪二级技师		商业技师比赛雕刻一等奖，河南省旅游星级饭店职业技能竞赛特金奖，郑州市郑州旅游饭店协会副会长，裁判。			
4	赵水全	河南海容大酒店	西式烹饪高级技师 中式烹饪技师		2022、2023 校级技能大赛优秀辅导教师			
本专业在校生规模约 260 人，生师比为 22: 1（只计专任教师）；教师团队共有专任教师 12 人，兼职教师 4人；专任教师中“双师型”教师 9人，占专任教师 75% ，高级职称专任教师 4 人，占专任教师 34 %。								

（二）教学设施

1.专业教室基本要求

本专业教室均配备黑板、多媒体教学设备、互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安全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.校内外实训场所（含实训室、实训基地等）要求校内建有现代化的综合实训中心，配置西餐基本功实训室、西餐烹调实训室、西点制作实训室、糖艺（巧克力、翻糖）实训室等多个实训室，满足西式烹饪工艺专业教学需要，见表 3。

表 3 实训教学场地与设施要求表

序号	实训室	主要设备及数量	室内面积	工位数	主要实训内容	职业能力培养
1	西餐基本功实训室	不锈钢操作台 7 台、西餐四头灶 7 台、烤箱 1 台、多媒体教学设备 1 套、排水系统 1 套、排烟换气系统 1 套、各类厨房器具 7 套	140m²	30	西餐刀工训练 西餐锅工训练 原料初加工 西餐冷菜制作	西餐基本功能力 处理原材料的能力 西餐冷菜及汤和少司制作能力
2	西餐烹调实训室	不锈钢操作台 7 台、西餐灶台 7 台、烤箱 1 台、多媒体教学设备 1 套、排水系统 1 套、排烟换气系统 1 套、货柜 1 套、冷藏设备 1 套、各类厨房器具 7 套。	140m²	30	西餐热菜制作、汤品与少司工艺、菜点创新设计	热菜制作能力、菜品创新能力、宴会设计与执行能力
3	西点制作实训室	不锈钢操作台 7 台、3 层烤箱 1 台、多媒体教学设备 1 套、给排水系统 1 套、排烟换气系统 1 套、货架、货柜、供电设备 1 套、冷藏设备 1 套、各类西点专用器具 7 套。	140m²	30	面包、蛋糕、饼干、甜点制作，面团调制、馅心制作、成型与成熟工艺	西式面点制作能力、审美与创新能力、食品安全与卫生控制能力
4	糖艺（巧克力、翻糖）实训室	不锈钢/大理石操作台 7 台、给排水系统 1 套、货架 1 套、各类用于糖艺、巧克力塑形、翻糖制作的专业设备 30 套。	140m²	30	糖艺造型、 巧克力塑形、 翻糖蛋糕制作、 盘饰设计与 高级装饰工艺	高级装饰技艺能力、创意设计与美学表达能力

3.校外实习场所要求

与行业、企业紧密结合，依据校企共建、互惠互利的原则，建成校企资源互补、资源共享的稳定校外实习基地，见表 4。

表 4 校外实习基地表

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作程度
1	上海宝华万豪酒店实习基地	上海恒勋资产管理有限公司宝华万豪酒店分公司	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	项目导向型
2	杭州香格里拉大酒店实习基地	嘉里置业（杭州）有限公司城中香格里拉大酒店	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	企业订单班
3	上海实习波特曼丽思卡尔顿酒店基地	上海商城有限公司波特曼丽思卡尔顿酒店	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	项目导向型
4	厦门香格里拉酒店实习基地	香格里拉酒店（厦门）有限公司	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现	项目导向型

			校企资源互补与协同发展。	
5	苏州新地中心酒店实习基地	苏州阳光新地置业有限公司新地中心酒店 （苏州香格里拉）	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	项目导向型
6	北京海航大厦万豪酒店实习基地	北京科航投资有限公司北京海航大厦万豪酒店	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	企业订单班
7	西安君悦酒店实习基地	西安君悦酒店	1.提供真实生产环境，在校企双导师指导下完成从技能训练到岗位胜任的过渡； 2.强化职业素养，适应餐饮行业高强度、快节奏的工作特性，树立团队协作、沟通表达及客户服务意识； 3.推动就业双向选择； 4.支撑教学成果转化，实现校企资源互补与协同发展。	项目导向型

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。建立由专业教师、行业专家等参与的教材建设委员会，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材，专业课程教材应体现本行业新业态、新技术、新规范、新标准。

2.图书文献配备基本要求

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:餐饮行业政策法规、职业标准与职业规范；西式烹调师手册、西式面点师手册；饮食文化、西式烹饪工艺及西方经典菜点相关著作；营销策略、餐饮企业管理与实务操作类书籍；并订阅多种专业领域的优秀期刊。

3.数字教学资源配备基本要求

在课程建设方面，拥有《西式烹饪工艺》、《中国饮食文化》《中式面点制作》 3 门校级精品在线开放课程；建设和配置与本专业相关的音视频素材、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。该资源库种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能够充分满足教学需求。建设有餐饮原料虚拟仿真实训平台，原料种类齐全丰富，菜品持续迭代更新，助力学生熟悉厨房生产流程，掌握餐饮原料采购、供应商管理等知识，鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学

生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

表 5 已上线数字化教学资源列表

序号	资料名称	资源类型	资源地址
1	西式烹饪工艺	数字化平台/校级精品在线开放课程	https://ai.icve.com.cn/app/excellent-courses/ef051ceb0cdc1666d6500f8cd70c9fdf/a5771ec4f2814e5692235a3d5785ee93/kcjs?type=4
2	中国饮食文化	数字化平台/校级精品在线开放课程	https://ai.icve.com.cn/app/excellent-courses/355bf7a465634187b1b7affd739f1fd1/BCAFB178-30D1-4B04-BABB-6624C0C4BE24-ASF6/kcjs?type=1
3	中式面点工艺	数字化平台/校级精品在线开放课程	https://mooc.icve.com.cn/courseCenter?searchValue=%E4%B8%AD%E5%BC%8F%E9%9D%A2%E7%82%B9%E5%88%B6%E4%BD%9C

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用案例、项目式、任务式的教学方法，以达成西式烹饪工艺专业教学目标。在学习中做到“教学做评一体化”实现培养过程与岗位流程的融通。将课堂、校内外实训室和岗位结合起来，使教学场地多样化，给学生创设实景实境的学习情境，完成系统的学习训练，将理论和实践结合起来，提高学生的实践动手能力。

1.“校企双元育人，四阶段四角色六整合”的人才培养模式。

四阶段为认岗、跟岗、轮岗、定岗四阶段，四角色为学生、学徒、准员工、员工四个角色，六整合为学校+企业双主体、学生+学徒双身份、校内实训基地+企业岗位学习基础

双场所、学校导师+企业导师双导师、专业课程+职业标准双内容、企业导师的过程评价+第三方行业机构的结果评价的双考核。



图 1“校企融合、双证融通”模式运行示意图

2.“导、定、授、解、精、评”六步教学法

“导任务、定分工、授新技、解心惑、精匠心、评共进”六步教学法，结合现代学徒制形成校企合作、各施所长、产教整合的“校企双元育人”环境，结合线上线下，创设“双线六阶三化”实训教学模式。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与。与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和

技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。

结合本专业实际具体化，采用实践操作、技能展示、集中汇报综合考核的方式。专业课考核通过现场考核，评委组成包括团队专业教师、行企业专家（至少 1 名）。

1、公共基础课：成绩由平时成绩、期末考试（查）组成，按平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。

2、专业基础课：成绩由平时成绩、期末考试（查）成绩组成，按照平时成绩 30%、期末考试（查）70%计算课程成绩。

3、专业核心课：成绩由平时成绩、应知考试成绩、应会考试成绩组成，其中应会考试成绩由专业教师和企业专家共同评判，平时成绩重视过程评价，按平时成绩 40%、应知考试 20%、应会考试 40%计算总成绩。

4、企业实践、定岗实训：成绩由企业指导教师对学生的考核和学校指导教师对学生的评价组成。

5、拓展课：一般以考查方式进行，按“优秀”“合格”“不合格”计算成绩。

（六）质量管理

1.建立人才培养质量保障机制，健全教学质量监控管理制度，强化过程评价，开展增值评价，吸纳行业、企业参与

评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2.完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.开展集中备课，定期召开教学会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4.引进第三方评价机构，对毕业生质量进行跟踪评价，结合生源情况，通过对职业道德、技术技能水平、就业质量等指标进行分析，提出改进意见，构建闭环改进机制。

九、学时分配表

本专业总学时为 2921 学时。公共基础课学时为 764 学时，占总学时的 26.2%。实践性课程学时为 1878 学时，占总学时的 64.3%。各类选修课学时为 396 学时，占总学时的 13.5%。（见表 6）。

表 6 学时分配表

序号	课程类别性质		门数	总学时	理论	实践	合计学时
1	公共基础课程	必修课程	18	656	348	308	764
2		选修课程	4	108	70	38	
3	专业技能课程	专业基础课	4	180	150	30	1116
4		专业核心课	6	576	144	432	

5		专业拓展课	1	72	54	18	
6		专业选修课	6	288	144	144	
7	实践教学	毕业设计	36				1041
8		顶岗实习	900				
9		军事技能	105				
总计			2921				

十、毕业要求

毕业学分标准：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，全部课程合格，修满 144 学分，准予毕业。

1.必修课程 82 学分。

2.选修课程 22 学分。包括公共选修课 6 学分，专业选修课 16 学分。

3.实习实训修满 40 学分。

十一、附件

附件 1：2025 级西式烹饪工艺专业课程设置及要求表

附件 2：西式烹饪工艺专业教学进程安排表

附件 3：教学计划变更申请表

附件 4：专家意见表

（一）公共基础课				
序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	开课依据与课程落实
1	思想道德与法治	本课程以人生观、价值观、道德观和法治观教育为主线，通过理论和实践，帮助大学生树立崇高的理想信念，弘扬爱国主义精神，确立正确的世界观、人生观、价值观，培养良好的思想道德素质和法治素养，为成为中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下坚实的基础。本课程还结合我校以服务为宗旨，以就业为导向，培养德才兼备的高素质、技能型人才目标的具体要求，紧密配合专业教育，着重解决培养高职学生具有良好的职业道德素质及职业能力问题。使学生形成良好的职业意识、树立明确的职业理想、建立正确的职业价值观、培养良好的职业道德和法律素养。	**教学内容：**根据高职院校人才培养目标和我院学生的实际，将教学内容设计为两个教学体系，即理论教学体系和实践教学体系，增强了教学内容的针对性和实效性。理论教学包含七大知识模块：时代新人、人生选择、理想信念、中国精神、价值理念、道德觉悟、法治素养。实践教学：校内实践活动与校外实践活动相互结合，校内实践活动主要以“讲述书本上的中国故事”为载体，引导学生分组以表演、配音、PPT展示等多种形式展示；校外实践教学是带领学生代表到“比亚迪•迪空间展馆”、“中华民族共同体展馆”、“二七纪念馆”等校外教学场景开展。 **教学要求：**坚定正确的政治方向，始终与党中央保持一致。严格按照教育部的要求开设课程，分为理论教学和实践教学两部分。理论教学通过问题链教学法、六步四环节教学法、热点问题研讨教学法等多种教学方式结合实现，重视运用现代信息技术，在教学中充分应用信息化教学平台、慕课、精品课程等教学技术资源和在线课程资源。实践教学中，以校内立德普法实训室为依托，充分利用设置情景、分组讨论等形式开展有针对性的教育。	中共中央宣传部 教育部关于印发《新时代学校思想政治理论课改革创新 实施方案》的通知文件要求，本课程3学分，54课时。
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	帮助大学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容、科学体系和历史地位，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统一。增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”、捍卫“两个确立”，立志听党话、跟党走、感党恩，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入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。	**教学内容：**本教材由导论、结语和17章内容组成。其中，第一章至第五章，分别阐述新时代坚持和发展中国特色社会主义、以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、全面深化改革开放;第六章至第十二章，分别阐述推动高质量发展、社会主义现代化建设的教育科技人才战略、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、以保障和改善民生为重点加强社会建设、建设社会主义生态文明；第十三章至第十七章，分别阐述维护和塑造国家安全、建设巩固国防和强大人民军队、坚持“一国两制”和推进祖国完全统一、中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党。 **教学要求：**坚定正确的政治方向，始终与党中央保持一致。严格按照教育部的要求开设课程，参考教育部统一课件、参考讲义和教育厅组织编写的“习近平新时代中国特色社会主义思想概论”教学要点及参考资料，切实落实立德树人根本任务，坚持“思政课的本质是讲道理”的根本遵 循，注重方式方法，力求讲深、讲透、讲活蕴含于课程中的“道理”。	依据中共河南省委宣传部 中共河南省委教育工作委员会 河南省教育厅 豫教工委【2022】80号文件要求，本课程3学分，54课时。

3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程为了使大学生对马克思主义中国化时代化进程中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革、新时代的历史进程、历史变革、历史成就和更加深刻的认识；对中国共产党本在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略、观点和方法的理解；对运用马克思主义解立场问题、分析问题、解决问题能力的提升有更加切实的帮助。为培养学生成为德、智、体、美、劳全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，奠定扎实的马克思主义中国化时代化理论基础。	**教学内容：**课程包括三大知识模块：一是导论，马克思主义中国化时代化的历史进程与理论成果。二是毛泽东思想。包括“毛泽东思想及其历史地位”、“新民主主义革命理论”、“社会主义改造理论”、“社会主义建设道路初步探索的理论成果”内容。三是邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。包括“中国特色社会主义理论体系的形成发展”“邓小平理论”、“三个代表’重要思想”、“科学发展观”内容。 **教学要求：**坚定正确的政治方向，始终与党中央保持一致。严格按照教育部的要求开设课程，分为课堂教学和实践教学两部分。课堂教学以专题化形式开展，重视运用现代信息技术，在教学中充分应用慕课、微课、翻转课堂、精品课程等在线课程资源。实践教学中，以校内中国化马克思主义实训室为依托，充分利用设置情景、分组讨论等形式开展有针对性的教育。	中共中央宣传部 教育部关于印发《新时代学校思想政治理论课改革创新 实施方案》的通知文件要求，课程2学分 36课时。
4	大学生职业发展与就业指导	大学生职业发展与就业指导课现阶段作为公共课，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和终身发展。通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。	**教学内容：**《大学生职业发展与就业指导》课程分为两部分内容：生涯规划部分主要包含：课程绪论、生涯意识唤醒、探索职业世界、职业兴趣和能力探索、管理目标行动等模块内容。就业指导部分主要包含：理性认识就业环境、积极提升求职技能、掌握就业维权知识、关注毕业流程、完成实习任务和做好职业规划等模块内容。 **教学要求：**《大学生职业发展与就业指导》课程作为公共必修课教学进入正常授课课堂。按照教育部相关文件要求，结合我院教学实际认真落实教学计划，科学安排教学内容。坚持理论教学和实践指导相结合、解决共性问题与关注个性问题相结合、规划未来与管理当下相结合等原则，注意结合学生不同阶段不同层次的发展需求，开展有针对性的培养指导，重视信息技术和线上资源在教学中的应用和管理，借助多种教学方法不断提高学生的学习积极性和实效性。	根据教育部办公厅关于印发《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的通知（教高厅〔2007〕7号）文件要求，明确列入教学计划。从2008年起提倡所有普通高校开设职业发展与就业指导课程，并作为公共课纳入教学计划，贯穿学生从入学到毕业的整个培养过程，建议本课程安排学时不少于38学时。
5	形势与政策	学生能够准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。	**教学内容：**根据形势发展要求和学生特点有针对性地设置教学内容，及时回应学生关注的热点问题。主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。 **教学要求：**依据教育部每学期印发的《高校“形势与政策”课教学要点》安排教学，每学期8课时，以超星学习通为教学平台，坚持线上线下相结合的混合式教学，开展“我是新闻评论员”、“沿着总书记的脚步”等教学实践活动，依托模拟联合国实训室实践平台，开展主旨演讲、辩论等开展各项活动。	《教育部关于加强新时代高校“形势与政策”课建设的若干意见》（教社科〔2018〕1号）文件指出，要将“形势与政策”课纳入学校教学计划，严格落实“形势与政策”课的学分。专科每学期不低于8学时，共计1学分。还要保证本、专科学生在校学习期间开课不断线。学生在校期间四个学期线上线下开课，每学期8学时。

6	国家安全教育	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为遵循，以总体国家安全观为指导，以国家安全理论与实践为主线，以学生国家安全意识提升为落脚点，传授国家安全基本知识，培养学生国家安全意识；提升学生甄别危害国家安全行为和事件的能力；引导学生履行维护国家安全的义务，使人生更有意义、更有价值。	**教学内容：**全书由导论和10章构成。导论主要介绍我国国家安全形势和大学生学习总体国家安全观的基本要求，第一至十章围绕总体国家安全观的理论体系、筑牢各重点领域安全屏障、新时代大学生践行总体国家安全观的实践要求等展开。 **教学要求：**本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实总体国家安全观。通过讲授法、案例分析法、课堂讨论法等多样化的教学方法的综合运用调动学生学习的积极性，提高学生的学习效果。	《教育部关于加强大中小学国家安全教育的实施意见》（教思政〔2018〕1号）、《教育部关于印发〈大中小学国家安全教育指导纲要〉的通知》（教材〔2020〕5号）、《教育部办公厅关于在高等学校开设国家安全教育公共基础课的通知》（教思政厅函〔2024〕14号）等文件要求，须从2024秋季学期开始面向大学生开设国家安全教育公共基础课程，并列入人才培养方案。本课程1学分，24课时。
7	大学生创新创业教育	创新创业教育教学内容以教授创新创业知识为基础，以锻炼创新创业能力为关键，以培养创新创业精神为核心，通过创新创业教育教学，使学生掌握创新创业的基础知识和基本理论，熟悉创新创业的基本流程和基本方法，了解创新创业的法律法规和相关政策，激发学生的创新创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，促进学生创新创业素质的全面发展。	**教学内容：**《大学生创新创业教育》课程主要包含创新创业认知、创新思维培养、创新创业行动、商业模式设计等模块内容。 **教学要求：**《大学生创新创业教育》课程作为公共必修课教学进入正常授课课堂。该课程是一门理论性、政策性、科学性和实践性很强的课程，要遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、课堂教学与课外实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，重视信息技术和线上资源在教学中的应用和管理，调动学生学习的积极性、主动性和创造性，不断提高教学质量和水平。	根据《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发〔2015〕36号）、《河南省人民政府办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（豫政办〔2016〕59号）、《河南省教育厅关于贯彻落实大学生创业引领计划的实施意见》（教学〔2015〕261号）文件要求，建立健全创新创业教育课程体系。各高校要根据学校办学特点，结合学生实际，面向全体学生开设研究方法、学科前沿、创造学、创业基础、就业指导等方面的必修课和选修课，要切实将“创业基础”作为面向全体高校学生开展创业教育的核心课程，纳入学校教学计划，不少于32学时、不低于2学分。

8	心理健康教育	通过本课程的教学，使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识；使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能；使学生了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助。	**教学内容：**心理健康教育概述、环境适应、自我意识、人格健全、情绪管理、恋爱与性、人际交往、学习心理、压力管理与挫折应对、网络成瘾、生命教育与危机干预。 **教学要求：**通过本课程的学习，使学生了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的各种心理问题，提升心理素质，开发个体潜能，促进学生身心健康全面发展，能够达到自助并助人的效果。	根据中共教育部党组关于印发《高等学校学生心理健康教育指导纲要》的通知，教党【2018】41号，对新生开设心理健康教育公共必修课，实现大学生心理健康教育全覆盖。原则上设置2个学分，32-36个学时。
9	大学生安全教育	通过加强安全教育，帮助学生掌握必要的安全知识和技能，了解熟悉相关的法律法规常识，逐步养成安全意识，正确应对突发安全事件，培养学生的社会安全责任感，最大限度地预防安全事故的发生和减少安全事件造成的伤害，保障学生健康成长。	**教学内容：**安全教育的主要内容包括预防和应对自然灾害、事故灾难、公共卫生、社会安全等四类事故事件。自然灾害类主要包括：水旱灾害、气象灾害、地震灾害、地质灾害、生物灾害和森林草原火灾等。事故灾难类主要包括：校舍事故、公共设施、消防安全、实训室使用安全等。公共卫生事件类主要包括：传染病疫情、群体性不明原因疾病、食品安全以及其他严重影响学生健康和生命安全的事件。社会安全事件类主要包括：民族宗教事件、群体性突发事件和校园周边环境安全事件、学生欺凌、未成年学生犯罪、性侵、电信诈骗、非法校园贷等。 **教学要求：**将学科教学和综合实践活动课程中渗透公共安全教育内容，促进安全教育与学科教学的有机整合。要充分利用现代信息技术，通过新技术、新视频、新媒体等方式，开展线上安全教育。开展形式多样的专题安全教育。利用班会、升旗仪式、专题讲座、墙报、板报和参观等方式，采取多种途径和办法，全方位、多角度地开展专题安全教育。	根据《中华人民共和国安全生产法》、《河南省安全生产条例》、《全省学校安全教育工作方案》的相关要求，本课程12学时1学分。
10	军事理论	通过军事理论教学，使学生了解基本的军事知识与国防政策，理解现代战争与信息化装备的发展趋势。重点增强学生的国防观念、国家安全意识与忧患危机意识，弘扬爱国主义精神，培养其组织纪律性、团队协作精神与坚韧不拔的意志品质，为其在邮轮准军事化管理体系中履行职责奠定素质基础。	**教学内容：**主要包含：国防概述、国防概述、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；中国古代军事思想、当代中国军事思想；新军事革命、信息化战争；信息化作战平台等内容。 **教学要求：**军事理论教学进入正常授课课堂，军事技能训练应坚持按纲施训、依法治训原则，坚持课堂教学和教师面授在军事课教学中的主渠道作用，重视信息技术和慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学中的应用和管理。	根据《普通高等学校军事课教学大纲》的要求，将军事理论课纳入学校人才培养方案，作为公共必修课开设，落实36学时，2个学分。
11	劳动课	培养学生掌握与自身未来职业发展密切相关的通用劳动科学知识，理解和形成马克思主义劳动观，树立正确的劳动价值取向和积极的劳动精神面貌，促进学生德智体美劳全面发展	**教学内容：**本课程主要学习劳动观念和劳动意识的树立、劳动精神的感悟、工匠精神的传承和弘扬、家务劳动和校园环境保洁、劳动技能和劳动实践、劳动法规、劳动安全等。 **教学要求：**学习并开展志愿者服务、社区服务、集中劳动、劳动创新实践、专业劳动等活动，增强学生们的劳动意识和劳动责任感。	落实《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》《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》《职业教育法（2022年修订）》等文件精神，落实1学分，16学时：

12	体育	通过体育教学和健身锻炼的全过程，使学生掌握一定的体育基本知识、基本技能，养成经常锻炼身体的习惯和终身体育的意识和行为；掌握一至两项体育运动的基本方法和技能，培养良好的思想道德品质和顽强拼搏精神、创新精神和积极进取的人生价值观与生活态度，提高适应社会与自然环境能力和抵抗疾病的能力，达到提高身体素质、健身能力、健康水平和体育素养；在体育基本素养和身体运动能力全面提高的基础上，针对学生所学专业所对应未来的职业岗位特点，利用科学合理的体育手段，促进职业实用性身体技能和身体素质的发展，达到提升学生职业能力与职业素养的目的。	**教学内容：**本课程主要由体育素养、健康教育、运动技能等相关知识和内容构成，包括篮球、排球、羽毛球、网球、乒乓球、健美操、健身气功、形体艺术、舞龙、跆拳道、战术，竞赛规则，发展历史以及体能锻炼方法、目的技损伤的预防康复、体质健康测试的基本方法及要求运动。 **教学要求：**三年制第一学期根据师资和教学硬件情况以太极拳或健身气功、体质健康测试基本方法及要求为必修内容，第二学期根据学生专业特点和师资情况以运动专项技能、比赛基本规则、和身体锻炼方法。第三学期以学生自余比赛组织、自我锻炼方法的制定等。两年制和三年的技术练习和体能锻炼为主，体质健康测试项目的锻炼为辅。	根据《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2021－2035年）》、《全国高等职业（专科）院校体育课程教学指导纲要（试行）》规定，各普通高职高专院校的一、二年级必须开设体育课程，列入课表的必修课教学时数不得少于108学时，修满规定学分、达到基本要求是学生毕业、评奖评优的必要条件之，落实三年制6学分108学时，五年制：12学分，216学时，理论12，实践204，开设在1、2、3、4、7、8学期。两年制：4学分，72学时，理论4，实践68，开设在1、2学期。
13	大学英语	本课程全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，旨在培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高技能人才。 **职场涉外沟通目标：**掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能，有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。 **多元文化交流目标：**获得多元文化知识，理解文化内涵，增强文化自信，能用英语讲述中国故事、传播中华文化。 **语言思维提升目标：**剖析英语话语，辨别中英两种语言思维方式的异同，培养批判性思维与跨文化交际能力，树立正确跨文化交际立场。 **自主学习完善目标：**认识英语学习价值与意义，树立正确的英语学习观念，明确英语学习目标，从而助力自身职业发展与学历提升。	**教学内容：** 课程涵盖三大教学模块。模块一聚焦日常生活场景，包括自我介绍、兴趣爱好、日常作息、休闲娱乐、节日庆祝及家庭关系等内容；模块二围绕社会交际英语，涵盖问候告别、感谢道歉、购物交易、交通出行、问路指路、住宿安排、餐饮服务及看病就医等实用情境；模块三专注职业场景英语，包含求职面试、电话沟通、商务接待及设备操作等专业内容。各主题均系统整合相关词汇、语法、语篇功能及语用知识，并融入口头、书面、新媒体等多模态语篇分析及语言学习策略。 **教学要求：** 采用“AI技术赋能的混合式教学模式”，依托优质慕课资源，为学生提供个性化、层次化的学习路径；借助人工智能翻译工具辅助学生的英语表达。综合运用多样化教学方法，将任务型教学、情景模拟、案例分析与角色扮演、小组讨论与项目展示等有机融合，创设高仿真职场情境，突出学生主体地位，提升学生的课堂参与度与实践能力。建立过程性评价与终结性评价相结合的多元评价体系，全面评估学生在语言知识、技能应用及核心素养方面的综合表现。	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）》《高等职业教育专科英语课程标准（2021年版）》等相关文件精神，结合专业人才培养要求，开设于大一第1、2学期，落实4学分72学时。

14	职业礼仪	认真贯彻党和国家的教育方针，围绕立德树人根本任务，结合职业教育特点,通过系统的礼仪教育，实现知识传授、能力培养与价值塑造的有机统一。培养学生日常生活、中的礼仪规范，使学习者树立服务意识，具备自觉客户交往，会议服务，工作接待等活动礼貌、修养，传承礼仪文化，形成礼仪素养教育，以内强注重学生的人文素养、职业素养目标，同时关心学生未来就业岗位的要求，并保持可持续发展。	**教学内容：**由礼仪概述、个人形象礼仪（含仪容、仪表、仪态礼仪）、社交礼仪、位次礼仪、就餐礼仪、言谈礼仪六大部分组成。 **教学要求：**①引导学生深入理解中华礼仪的深厚文化底蕴与传承，实现知识学习时授予价值，培养学生自律意识与仁爱精神，实现知崇高掌握商务场合着装规范、站姿/坐姿/行走仪态规范，多场合业形象。包括礼仪、跨文化交际禁忌事项等。能塑造专业不的职日识，掌握用位仪、名片递接、礼品的选择标准，并完成馈赠全局观守与国际合作。	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）》文件要求，在大学期间落实2学分 36 课时的课程。 “高等职业学校应当将思想政治理论课、体育、军事课、心理健康教育等课程列为公共基础必修课程，并将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、信息技术、语文、数学、外语、健康教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课。”
15	国学经典	一、知识目标：通过了解中华优秀传统文化的源头，学习具有代表性的国学经典优秀作品，引导学生熟悉中国古代先秦思想家的哲学思想和人生智慧。掌握一定的国学知识，了解中华优秀传统文化的巨大魅力，感悟国学经典蕴含古圣先贤思想和智慧的博大精深，理解中华文明的独特性和传承性，增强文化自信。 二、能力目标：学会以现代视角审视古代文化作品的现实意义和时代价值，培养辩证思维能力，能够客观评价其积极意义历史局限，从中寻找现代社会可资借鉴的思想资源，提升价值判断能力，在生活场景和职业场景中学会用经典的智慧解决实际问题，达到学以致用的目的。 三、思政目标：在经典学习中培养健全的人格，践行社会主义核心价值观。通过对优秀经典文本的领悟理解，汲取经典中的“仁义礼智信”修身智慧，及其“修身齐家治国平天下”的社会责任感，提升学生的道德素养，培养学生的情感认知，激发青年学生的担当意识和对生命的关爱和敬畏之情，确立学生积极进取之志，实现立德树人根本任务。	**教学内容：** 一、代表中国古代儒家教育思想的蒙学经典；二、代表积极进取精神的先秦儒家思想经典作品，如《论语》《孟子》《大学》《中庸》等；三、代表道家的道法自然，包容万物，宁静旷达之经典《道德经》《庄子》《孙子兵法》《韩非子》等思想智慧的《周易》《》等非诸子百家代表作品，共四个模块几组成。 **教学要求：** 学生在掌握文言文阅读能力和基本的语言文化的基础之上，能脉络借助文言工具书用国一些经典文本，了解中国思想的发展化，想通过学习现代传统文化中儒家、道家及其他学说的身处去自信心及对中华文化的认同感。	教育部印发《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》,将围绕中华优秀传统文化教育的主要任务,逐步落实课程标准修订和课程开发工作文件要求，在大一第二学期或者大二第一学期落实2学分 36 课时的课程。

16	信息技术	认真贯彻党和国家的教育方针，围绕立德树人根本任务，通过信息技术课程教学，使学生基本掌握信息技术基础知识，理解信息技术的常用术语和基本概念，熟练掌握信息技术应用的主要软件，掌握新一代信息技术的入门知识；培养学生获取信息技术新知识、新技术的能力，培养学生使用信息技术工具进行文字处理、数据处理、信息获取的能力；树立学生爱国敬业的职业道德；培养学生团结协作精神。	**教学内容：**本课程分别从不同方向构建实用的信息技术知识体系，共包含7个单元。单元1“信息素养与社会责任”讲解信息素养概念、信息技术发展史及信息伦理与社会责任；单元2“计算机硬件系统和软件系统”介绍计算机硬件组成、选型维护及软件概述与数据表示编码；单元3“计算机网络基础与信息安全”覆盖计算机网络认识、Internet 技术及信息安全管理防护；单元4至6聚焦办公软件实操，分别通过实际项目讲解Word 2021文档制作、Excel 2021数据处理与分析、PowerPoint 2021演示文稿设计；单元7则围绕手机WPS，讲授移动办公中的文档编辑、表格制作、演示文稿设计及进阶办公技巧。 **教学要求：**采取线上线下结合授课方式，教师课堂教学以基础模块、办公软件模块为主。通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、多媒体演示、讲练结合、学生讨论等多种教学方法，利用各类网络课程及资源开展课上课下教学，结合学生不同层次的特点，有针对性的开展教学。本课程设计较多的实践项目，并给出多个开放式的命题，要求学生团队协作，提高学生分析问题、解决问题的能力，使学生及时了解企业对人才的需求方式，为以后课程的学习打下良好的基础。	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）》、《教育部办公厅关于印发高等职业教育专科英语、信息技术课程标准（2021年版）的通知》等相关文件及标准要求，在大一第1、2学期并结合学校实际情况，落实1学分18学时。
17	人工智能通识	认真贯彻党和国家的教育方针，围绕立德树人根本任务，本课程的教学目标在于引导学生系统性地建立对人工智能领域的整体认知，并掌握其核心原理与关键技术。课程旨在使学生不仅理解人工智能的基本概念、发展脉络与主要研究领域，更能深入掌握机器学习，特别是深度学习的基本理论模型与算法思想。同时，课程着重培养学生将理论知识转化为实践能力的素养，使其能够运用主流框架工具，针对典型应用场景进行初步的模型设计、实现与评估，并在此过程中建立对人工智能技术社会影响与伦理规范的审辨性思考能力。	**教学内容：**遵循从基础到前沿、从理论到实践的路径展开，从宏观介绍人工智能的历史、现状及伦理问题入手，随后深入探讨知识表示、推理与搜索等经典人工智能技术。主要包括人工智能概述、人工智能生态、人工智能软硬件平台等，从计算机视觉、智能语音等多方面开展理论及实践教育。课程重点聚焦AI工具的拓展应用。 **教学要求：**采用多元化的教学模式，融合理论讲授、代码演示、案例分析与项目实践。理论讲授旨在构建清晰的知识体系；代码演示与案例剖析则将抽象理论具体化，展示技术实现细节；项目驱动学习将作为贯穿课程的重要线索，促使学生在解决真实问题的过程中整合知识与技能。考核方式将采用过程性评价与终结性评价相结合的形式，平时成绩将综合考察学生的课堂参与、作业和实验完成情况，期中/期末考试将侧重于评估对核心理论知识的掌握程度，而课程项目成果及报告则将作为衡量学生综合实践与创新能力的关键依据。	根据教育部等九部门印发的《关于加快推进教育数字化的意见》，建设“通用+特色”高校人工智能通识课程，鼓励开设人工智能特色课程。在大一第1、2学期并结合学校实际情况，落实1学分 18课时。
公共选修课				
1	美术鉴赏	本课程旨在提升学生的视觉艺术素养与审美品位，使其了解中外美术发展脉络与主要流派。学生将学会赏析绘画、雕塑及装饰艺术中的美，帮助学生提升艺术美感。以社会主义核心价值观为引领，弘扬中华美育精神，遵循美育特点，充分发挥公共艺术课程的育人价值，以美育人、以美化人、以美培元，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	**教学内容：**课程系统介绍中外美术史纲要，涵盖古典主义、印象派、现代主义等关键流派，以及雕塑、壁画等公共艺术形式。教学内容根据各学院专业特点，多方面多角度的阐释美的内核以及艺术的本质追求，助力学生增强文化认同感，进一步增强学生的文化自信心。 **教学要求：**教学应注重直观感受与批判性思维的培养，大量运用高清图像、视频影像等数字化资源进行案例教学。组织学生讨论不同绘画风格的变换和艺术本质特征，通过项目式学习，培养学生的观察力、阐释力及美学应用能力。	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）》文件要求，高等职业学校应当将美育课程列为必修课或限定选修课。根据实际情况，本课程为1学分，课时为18课时。

2	音乐鉴赏	本课程旨在通过系统鉴赏中外经典与流行音乐作品，培养学生的音乐审美能力与跨文化理解力。本课程以中外经典音乐赏析为途径，聚焦学生审美，通过学习音乐欣赏知识，拓展学生的艺术视野。透过不同风格音乐的表现形式，了解中外文化、历史发展的族演变过程，区别、品鉴不同国家、不同民完善灵的音乐作品。通过教学，使学生达到心结构、启迪智慧、陶冶情操、温润提高学生感性和理性认识相统一的审美素养，使学生能够践行社会主义核心价值观，做到德智体美劳全面发展。	**教学内容：**课程内容包括基础乐理与音乐要素赏析、西洋乐器、现代流行音乐流派发展、中国民歌民乐欣赏等，助力学生熟悉中外经典的音乐艺术流派、艺术名家及其代表作品等。培养学生具有国际化的文化视野以及和而不同、美美与共的格局与胸怀，启发学生的创新思维，激发创新意识，提高创新能力。 **教学要求：**教学应采用“聆听-分析-互动”相结合的模式，充分利用音频、视频资源营造沉浸式课堂。通过音乐学科基础知识、音乐艺术鉴赏能力、艺术知识的综合应用能力、人文价值观的培养、事业与个人发展五个目标模块，培养学生健康的艺术审美品味，提高精神生活品质。	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）》文件要求，高等职业学校应当将美育课程列为必修课或限定选修课。根据实际情况，本课程为1学分，课时为18课时。
3	书法鉴赏	本课程旨在引导学生深入理解中国书法的艺术魅力与文化精神，掌握基本的书法美学鉴赏方法。通过学习，学生不仅能够识别篆、隶、楷、行、草等主要书体的风格特征，更能将书法艺术所蕴含的平和、专注与和谐美内化为个人修养，以审美和人文素养培养为核心，以创新能力培育为重点，着力提升文化理解、审美感知、艺术表现、创意实践等核心素养	**教学内容：**课程内容包括中国书法发展简史、各种书体的艺术特征与代表性碑帖赏析，以及文房四宝的基础知识。教学将着重讲解书法艺术与中华传统文化精神（如中庸、气韵、筋骨）的内在联系，并训练学生介绍中国书法的能力。 **教学要求：**教学应理论与实践相结合，在鉴赏之余，可安排适量的体验环节，让学生通过执笔、运笔的初步实践，切身感受笔墨情趣。考核可设置为“书法艺术品鉴报告”或“模拟文化沙龙展示”，要求学生选择一幅作品，介绍其艺术特色与文化内涵，重点考察其文化阐释与传播能力。	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）》文件要求，高等职业学校应当将美育课程列为必修课或限定选修课。根据实际情况，本课程为1学分，课时为18课时。
4	影视鉴赏	影视鉴赏是以影视作品为核心载体，融合艺术分析、审美体验与文化解读的综合性课程。 知识目标：理解影视艺术的基本特性，掌握影视艺术的视听语言，学习影视艺术鉴赏方法。 能力目标：通过分析与鉴赏中外经典影视作品，培养学生的叙事理解能力、影像思维与跨文化共情能力。 情感目标：提升学生的综合人文素养，培育健康的审美情趣，树立正确的价值观，增强文化理解力与跨文化交流意识，为培养具有创新思维与高尚品格的人才奠定基础。	**教学内容：** 课程系统涵盖影视艺术基础理论，包括镜头、声音、蒙太奇、叙事结构等核心元素；赏析部分涵盖经典与主流影片类型，并结合具体作品，引导学生学习影视鉴赏的基本方法。 **教学要求：** 要求学生掌握影视语言的基本知识，能独立分析与评价影视作品；注重培养审美感知与批判性思维，提升对影视艺术的鉴赏层次；通过多元影片的解读，拓宽文化视野，树立正确的审美观与价值观。	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）》文件要求，在大一落实1学分18课时的课程。“高等职业学校应当将思想政治理论课、体育、军事课、心理健康教育等课程列为公共基础必修课程，并将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、信息技术、语文、数学、外语、健康教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课。”

5	戏剧鉴赏	本课程旨在引导学生了解戏剧的基本形态与经典戏剧作品，了解戏剧艺术发展的现状，通过戏剧艺术，透视不同文化，拓宽文化视野；掌握戏剧文本鉴赏、表导演鉴赏的基本技巧，初步掌握戏剧评论写作的基本技巧；激发学生的艺术兴趣和创新思维，初步进行戏剧文本、戏剧演出的实践活动。	**教学内容：**课程内容包括戏剧艺术概论、剧本与戏剧文学、中外戏剧鉴赏、戏剧批评、戏剧实践基础等知识，教学着重培养学生高雅的审美品位。通过鉴赏课的教学，还要帮助学生了解、吸纳很好戏剧成果，理解并尊重多元文化，培养其创新精神和实践能力。 **教学要求：**教学应理论与实践相结合，在鉴赏之余，系统介绍中外戏剧的基本知识及鉴赏技巧，并通过对经典作品的鉴赏和讨论，开阔学生的视野，提升艺术修养，并能初步进行戏曲的鉴赏或编创演出的训练。重点考察其文化阐释与传播能力。	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）》文件要求，高等职业学校应当将美育课程列为必修课或限定选修课。根据实际情况，本课程为1学分，课时为18课时
6	高等数学（专升本）	衔接专科数学基础与本科数学要求，为专升本考试中的数学科目提供针对性应试能力支撑。补充专科阶段未覆盖的本科入门级数学知识点，构建完整的专升本数学知识体系；强化逻辑推理、数学建模和运算求解能力，确保能应对本科阶段专业课程对数学工具的基本需求；围绕专升本数学考试大纲，针对性训练题型解法与答题技巧，帮助学生高效备考，提升考试通过率。	**教学内容：** 教学内容分为四部分：第一部分是定积分基础知识及应用；第二部分是多元微分学和积分学；第三部分是常微分方程；第四部分是立体解析几何和级数。 **教学要求：** 以“夯实基础、衔接本科、服务应用”为核心，重点考查学生对微积分核心知识的掌握及初步应用能力。	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）》文件要求，该课程开设周课时为2个课时。
7	语言艺术	以培养学生的交际和职业口语素养、提高学生的可持续发展能力为目的。注重课程的思想价值引领，在语言技能训练中融入人文精神，促进普通话语言艺术表达与职业能力有机融合，实现语言教育在基础性、工具性与人文性的协调统一。 知识目标： 1.了解普通话语音基本知识，掌握声母、韵母、声调、语流音变的基本规律； 2.熟悉不同职业场景下的语言特点和基础行为规范； 能力目标： 1.能使用标准或比较标准的普通话进行清晰、流畅、自然的表达，语音标准度达到国家普通话水平测试二级乙等以上水平； 2.具备在不同场景下的表述能力、沟通能力、说服能力、应变能力等； 情感目标： 1.培养良好的语言修养和职业道德，在沟通中体现出尊重、真诚、耐心和同理心； 2.提升人文素养，感受汉语的音韵美和节奏美，陶冶情操，培养学生对民族语言的认同感，增强民族自信。	**教学内容：** 由普通话语音概貌、语言表达基本能力、常用语言技巧与能力、职业语言艺术四篇组成。 **教学要求：** 全面突出课程思想性，强调与时俱进，推陈出新，从学生的语言基础、专业需要出发，设计四个层次来提高学生的语言能力，从日常语言表达到职业语言训练，按照从基础到提高的思路，有目标、有计划、有步骤，分层次分步骤进行学习，循序渐进地提高学生的口语表达水平，助力学生就业和职业生涯的良性发展。	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）》文件要求，在大二第一学期落实2学分36课时的课程。

8	大学英语（专升本）	本课程以立德树人为根本任务，依据国家相关教学指南与专升本考试大纲，旨在通过系统的学习与训练，使学生在知识、能力与素质三个维度协同发展，达到专升本入学考试的应试要求，并为本科阶段的英语应用奠定基础。 **知识目标：**熟练掌握核心词汇与高频短语，深入理解并综合运用英语核心语法规则，并掌握不同文体的语篇结构与逻辑特征，为语言应用打下坚实理论基础。 **能力目标：**能够准确理解中等难度的阅读材料并进行分析推理，能够进行内容完整、语言得当的书面表达，并熟练运用解题策略有效应对考试各类题型。 **素质目标：**通过专升本考试英语科目知识点学习和题型训练，锤炼学生持之以恒的学习毅力和积极应考的心理素质，并有机融入价值引领，增强文化自信，提升综合人文素养。	**教学内容：**教学内容严格对标专升本考试大纲，系统梳理核心语法点、高频词汇与固定搭配。精讲精练阅读理解题型与技巧，并针对写作进行模块化训练。课程将贯穿历年真题与模拟试题演练，使学生熟悉考试形式与难度。 **教学要求：**教学采用讲练结合、精讲精练的模式。教师需对知识点进行系统梳理，并对学生的练习成果提供及时、细致的反馈。通过定期模拟考试，帮助学生熟悉考试节奏，查漏补缺，并针对个人薄弱环节提供个性化的备考建议与辅导。	
9	中化优秀传统文化	本课程旨在通过系统讲授中华优秀传统文化的基本精神、核心理念与经典内容，引导学生深入理解中华文明的精神标识和文化精髓，增强文化主体意识，提升人文素养与审美情趣。在此基础上，核心目标在于引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，深刻认识中华优秀传统文化是中华民族的“根”与“魂”，增强文化自信和民族自豪感，自觉传承中华文脉，弘扬中国精神，将个人理想融入国家发展伟业，争做担当民族复兴大任的时代新人。 一、知识与技能目标 1. 知识目标：使学生系统掌握中华优秀传统文化的基本脉络、主要思想流派、重要典籍、文学艺术、科技成就等核心知识体系。 2. 能力目标：培养学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点，分析、鉴别传统文化精华与糟粕的能力，掌握批判性继承和创造性转化的基本方法。 3. 情感目标：引导学生深刻理解“讲仁爱、重民本、守诚信、崇正义、尚和合、求大同”等核心思想理念，以及“自强不息、敬业乐群、扶危济困、见义勇为、孝老爱亲”等中华传统美德。 二、思政育人目标 1. 增强文化自信与民族认同感。 2. 弘扬中国精神与家国情怀。 3. 铸牢中华民族共同体意识。	**教学内容：** 教材内容围绕文化与艺术、社会与生活、传统与现代三大项目，包括文以载道、艺以修身、治国有常、人间情味四个模块。 本课程的教学内容，是一个从认知到理解，再到思辨与创新的递进过程。它不仅要让学生“知道”中华文化有什么，更要让他们“理解”其背后的精神为什么，并最终引导他们思考“我”能如何继承和创新这些文化财富，从而真正实现课程的知识目标、能力目标和思政育人目标的统一。 **教学要求：** 1. 学生修炼“内化于心”的功夫——完成从知识到认同的转变。主动建构，建立中华优秀传统文化与自我人生的连接。 2. 学生修炼“外化于行”的功夫——完成从认同到实践的转变。在校园生活中践行，在专业实践中探索。 3. 学生修炼“贯通于未来”的功夫——完成从实践到竞争力的转变。将文化素养转化为职业软实力，建立文化自信的竞争优势。 本课程的教学要求，核心在于建立一座连接“传统智慧”、“思政价值”与“职业未来”的桥梁。最终目标是培养出不仅具备专业知识，更拥有文化底蕴、高尚品格和远大格局的，能够从容面对未来挑战的复合型人才。	教育部印发《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》，将围绕中华优秀传统文化教育的主要任务，逐步落实课程标准修订和课程开发工作文件要求，在大一第二学期或者大二第一学期落实2学分 36 课时的课程。

（二）专业（技能）课程

1. 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	职业技能证书
1	西餐烹饪原料	本课程旨在引导学生系统掌握西餐烹饪原料的并培养学生的职业道德与家国情怀，通过立德树人，深入理解“食为天，安为先”的本质，探究“西餐烹饪原料课程思政”的实施路径，融入环保、绿色、可持续发展理念，培养学生对食品安全的高度责任感；通过推动课程思政与专业课程的深度融合，引导学生树立正确的食品质量观和职业道德观，培养学生的社会责任感和团队协作精神，为其成为德才兼备的西餐烹饪原料专业人才奠定坚实基础。	**教学内容：**《烹饪原料学》的主要内容包括：烹饪原料的资源和烹饪原料生物学基础、烹饪原料的色香味形基础分类、烹饪原料生物学基础、烹饪原料的色香味形基础烹饪特征、烹饪原料的检验和保藏原理、粮食类烹饪原料、蔬菜类烹饪原料、果品类烹饪原料、花卉药草类原料、畜禽类烹饪原料、蛋品和乳品类烹饪原料、鱼类烹饪原料、其他水产品烹饪原料、干货制品类烹饪原料、半成品烹饪原料、调料和食品添加剂、辅助烹饪原料以及烹饪原料的安全性等内容。 **教学要求：**通过课程介绍了解烹饪原料在烹饪加工制作中的作用，鉴别原料的质量优劣，保持原料在日常生活中的新鲜度。掌握影响原料质变化的因素和在烹饪中的应用。充分利用不同有各类网络课程及实物资源开展授课，特别要注意结合学生开展的特点和实要求，再针对原料的广泛性和特殊性，有目的性的讲授。	西式烹调师、西式面点师
2	饮食营养与配餐	本课程旨在培养学生掌握扎实的饮食营养人学基础健康需求设计与分析营养食谱。在同生通养坚推湛怀全、的践行“健康中国”战略，使学生作养并与精关安营养、健康的膳食解决方案。	**教学内容：**营养素的基本知识、食物的营养价值、蔬菜和水果的营养价值、肉类和水产类的营养价值、乳类和蛋类的构群和的营养、营养素的参考摄入量、膳食结构和的膳食指南价值、制定营养食谱的基本方法、各类健康人群设计、慢性病和营养不良的食谱设计。 **教学要求：**本课程以互动教学法为主导，改善传统的教师讲授法，灵活合理多种教学方法，使学生掌握相关的基本概念，及各类通过观察来分析发现菜肴在烹饪过程中色、香、味的变化规律，力求提高学生的独立分析和解决实际问题的能力。	西式烹调师、西式面点师
3	餐饮企业管理	本课程旨在使学生掌握现代餐饮企业运营管理的基本理论和方法，具备初步信息化管理营销与服务质量管理经营、绿色可持续发展的团队协作精神，树立依法治业、例会制度、餐饮成本控制、进行餐饮经营管理。会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。了解适应市场经济的餐饮运作方式。	**教学内容：**概述、餐饮经营类型、餐饮经营策划、餐饮人力资源管理、厨房管理、餐厅管理、餐饮服务管理、菜单设计、餐饮产品质量管理、 **教学要求：**通过课程的学习使学生达到餐饮成本控制，进行餐饮经营管理。会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。了解适应市场经济的餐饮运作方式。	西式烹调师、西式面点师
4	中外饮食文化	本课程旨在通过系统学习中外饮食文化的起源、流变与特色，拓宽学生的视野，提升其人文素养。课程解析中外饮食文化学的视角，深刻理解饮食文化的自信，在养成开放中在民族文化同时，培其者，增国际视野，推动新，增践行传承创与与沟通能力。	**教学内容：**本教材较为详细的阐述了饮食文化不同方面的特色，主要内容有：绪论、饮食文化史略、饮食原料文化、饮食层筵内化，地域饮食文化、民族饮食文化、民俗饮食文化面宴文化、饮食器具文化、茶文化及酒文化等章节。 **教学要求：**本课程采用拓展课与互动教学模式，运用任务驱动、情景教学方式，通过内容和方法、研究的现状；了解中外饮食文化的概念，研的对象、内相关内容。使学生能够真正的把所学的工作打下坚实的基础。	西式烹调师、西式面点师

2. 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	职业技能证书
1	西餐冷菜工艺	本课程旨在使学生熟练掌握西餐冷菜的制作工艺、装盘技巧与质量管理体系。课程重点培养学生精益求精的工匠精神与严谨的食品安全卫生习惯，通过对色彩、造型、风味的极致追求，塑造学生高尚的审美情趣与对职业标准的敬畏之心，使其能够独立完成符合专业标准的冷菜产品。	**教学内容：**摆盘、色拉制作、酱汁配置、盘式初步热处理、菜肴调味、油加热烹调技法、水加热烹调技法、汽加热烹调技法、宴席制作及技法拓展、变化并综合运用烹调技术进行菜肴制作。 **教学要求：**通过理论知识和技能操作的学习，使学生熟练掌握西式冷菜的常见的烹饪手法。熟练掌握各类西式冷菜的制作方法与技巧。	西式烹调师
2	汤与少司工艺	使学生深刻理解汤与少司在西餐体系中的核心地位与作用，精通以五大母少司为基础的传统及现代衍生少司的调配技艺，使学生系统掌握西餐基础汤与各类少司的制作原理、工艺技术及衍生应用。课程注重培养学生对风味平衡的敏锐感知力与严谨的标准化操作意识，通过反复实践锤炼其专注、精准的职业品格，理解少司作为“西餐灵魂”的核心价值，为后续热菜学习与风味创新打下坚实根基。	**教学内容：**了解汤和少司特点；掌握汤和少司工艺基本原理与技能；能熟练制作常用汤、少司；能结合新工艺、新技术设计制作汤与少司。 **教学要求：**通过教学应以经典配方和标准工艺流程为基准，强调操作的规范性与精确性，特别注重火候控制、收汁浓度、风味平衡等关键技术要点。	西式烹调师
3	西餐热菜工艺	本课程旨在培养学生全面掌握西餐热菜的烹调原理、核心技法及典型菜肴的制作流程，强调在快节奏、高压力的模拟厨房环境中锻炼学生的统筹协调能力、应变能力及团队协作精神，并深度融合节能降耗、安全生产与绿色烹饪的理念，引导其在实践中形成吃苦耐劳、勇于担当的优良作风，培养能胜任现代西厨房热菜岗位的高素质技能型人才。	**教学内容：**烹调工艺基础知识和基本功训练、原料初加工、原料切配、原料细加工、技法拓展、变化并综合运用烹调技术进行菜肴制作。 **教学要求：**通过理论知识和技能操作的学习，使学生熟练掌握各类西式烹饪的工艺方法。熟练掌握各类西式常见菜肴的制作方法与技巧。	西式烹调师
4	菜点创新设计	本课程旨在激发学生的创新思维，系统掌握菜点创新的基本原理、流程与方法，引导学生立足于文化传承、营养科学与市场需求进行创作，培养其尊重知识产权、保护原创的职业伦理，以及敢于探索、勇于实践的创业精神，使其在创新过程中转化为具有商业价值菜点的综合能力。	**教学内容：**世界各国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对世界各国名菜制作技艺的研究，名菜原料的认知与鉴定，各国调味汁加工特点，烹调方法，名菜剖析，饮食习惯等。将经典的菜肴以图文结合的方式诠释名菜的实际制作要点和难点。 **教学要求：**通过理论讲解、学生练习、模拟实践等环节进行教学，要做到讲解示范相结合、理论实践相结合，实践与经营相结合、使学生不断提高学习西餐烹调制作的兴趣和积极性，针对难度较大的要加强练习，熟知各类菜品及花式总盘的制作和拼摆的原理，能独立制作常见的、代表性的西餐品种。	西式烹调师
5	西式面点工艺	本课程旨在使学生掌握西式面点的基础理论及面包、蛋糕、饼干等主要品类的制作技能，着重培养学生严谨、精确的科学态度与精益求精的工匠精神，通过对面团状态、烘烤火候的精准把控塑造其专注、耐心的职业品格，并建立标准化生产与食品安全的牢固意识，在技能提升中潜移默化地形成追求品质、忠于职守的职业操守。	**教学内容：**饼干、甜点、面包、蛋糕制作。 **教学要求：**通过理论知识和技能操作的学习，使学生熟练掌握各类面团的调制方法。熟练掌握各类面团的代表品种的制作方法与技巧。熟练掌握各类馅心的调制方法。掌握西式面点常用的成型手法。掌握面点制作的各种成熟方法	西式面点师

6	蛋糕工艺	本课程旨在培养学生掌握从设计成本费用控制到装饰面层的整套蛋糕制作技能，引导其创作符合消费趋势的造型设计，体现以人为本的服务理念，树立诚信经营、点心质量至上的职业操守，为未来从事西点岗位或技术管理岗位奠定坚实基础。	**教学内容：**课程系统涵盖蛋糕分类体系与科学原理，重点讲授海绵类、戚风类、黄油类三大蛋糕体系的配方平衡与工艺要点。通过蛋白/全蛋打发控制、面糊混合技法、烘烤温度曲线等核心技能训练，延伸至慕斯蛋糕组合、奶油抹面、裱花造型及淋面装饰等现代蛋糕装饰技艺。同步开设流行品类专题模块，包括裸蛋糕、镜面蛋糕、异形蛋糕的制作工艺，并结合食品安全标准讲授蛋糕保鲜、包装与展示销售的专业知识。 **教学要求：**采用"基础模块-组合训练-创意实现"的三阶段教学模式，配备多层电烤箱、打蛋机、转台、裱花工具等专业设备。要求学生在严格遵循配方标准与卫生规范的前提下，通过烘烤日志、组织分析等科学方法提升工艺稳定性。教学中注重培养学生对质地、风味、视觉呈现的整体把控能力，鼓励开展时令主题创作与市场需求调研。	西式面点师

3. 专业拓展课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	职业技能证书
1	咖啡酒水	本课程旨在培养学生系统掌握咖啡与能品注过啡具的制作，使其饮专通咖其识的作技能成生品识，在养意度全责任意的服务操作规范与创意表达，实行小组协作与角色扮演，强化服务流程与沟通能力训练；融入食品安全、卫生管理、绿色餐饮与餐饮成本控制意识；鼓励学生参与咖啡拉花、创意调酒等技能竞赛，以赛促学；课程考核采用过程性评价（操作规范、作品创意、团队合作）与终结性评价（理论笔试+技能实操）相结合。	**教学内容：**认识各类酒吧咖啡厅，了解酒吧、咖啡厅功能分类、特点及调酒师、咖啡师的素质要求；准确认知软饮料、啤酒、葡萄酒、国外六大著名蒸馏酒（白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加、龙舌兰酒、外国配制酒等服务方法；各种鸡尾酒的调制及服务，了解咖啡的烘焙技巧、独立完成咖啡豆的研磨；认识和使用各种咖啡器具（各类咖啡机、咖啡壶、滴滤机等） **教学要求：**采用"理论讲授+实操演示+项目任务"一体化教学模式，注重规范操作与创意表达；实行小组协作与角色扮演，强化服务流程与沟通能力训练；融入食品安全、卫生管理、绿色餐饮与餐饮成本控制意识；鼓励学生参与咖啡拉花、创意调酒等技能竞赛，以赛促学；课程考核采用过程性评价（操作规范、作品创意、团队合作）与终结性评价（理论笔试+技能实操）相结合。	调酒师 咖啡师

4. 专业选修课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	职业技能证书
1	茶文化与茶艺	本课程旨在使学生了解茶的发展历史、分类及基本制作技能，通过深厚操守，与和谐的在值未来职业发展对提茶理职业素养同学感生价人务成涯体现文化传播的使者，并培认节奏，掌握茶艺环茶技践兴趣，生价中为中华优秀传统文化。	**教学内容：**课程根据茶艺师岗位职业能力要求，涵盖茶文化基础知识、茶技艺及茶健康三大模块九个项目。提升茶艺师岗位能力与素质为教学目标，参照茶艺师职业技能鉴定的考核要求，系统优化内容体系，通过项目式教学设计，任务式驱动教学，激发学生对中国传统茶文化、知识及技能的兴趣，提升学生职业能力和综合素养。 **教学要求：**采用"文化引领、技艺并重、服务导向"的教学模式，注重理论与实践相结合；运用任务驱动、情景模拟、小组合作等方式，强化学生的实操能力与服务意识；融入中华优秀传统文化、美学素养、职业操守与绿色餐饮理念；鼓励学生参与茶艺表演、茶席设计等实践项目或相关职业技能竞赛； 课程考核建议采用"过程性考核（茶艺实操、课堂表现、项目作业）60% + 终结性考核（理论笔试/茶艺展示）40%"的综合评价方式。	茶艺师

2	烹饪数字化应用	本课程旨在培养学生掌握数字化技术在烹饪领域的应用能力，包括智能设备、大数据和人工智能等工具的使用，通过项目式学习使学生学会分析和解决烹饪行业中的问题并探索创新路径，强调培养学生的数字化思维、信息素养和创新创业能力，同时融入职业道德和社会责任感，使其能够适应数字化转型，推动行业高效、可持续发展。	**教学内容：**包括基础理论、专业知识、专业技能和通用技能等方面，涵盖数字化技术的应用、数字化资源的利用、数字化创新的实践等内容。具体培养内容包括以下4点。(1)基础理论。基础理论包括数字化基础知识、数字化思维方法、数字化创新理论等，为学生提供数字化转型的基本概念、原理、规律。(2)专业知识。专业知识包括烹饪基础知识、烹饪专业知识、烹饪行业知识等，为学生提供烹饪专业的核心内容和最新动态。(3)专业技能。专业技能包括烹饪基本技能、烹饪高级技能、烹饪数字化技能等，为学生提供烹饪专业的实践操作和数字化应用方法。(4)通用技能。通用技能包括信息素养、沟通协作能力、创新创业能力等，为学生提供跨领域和跨界别的综合能力。 **教学要求：**采用"项目引领、任务驱动"的教学模式，在计算机机房或智慧教室进行，确保一人一机或小组具备完整的软件操作环境；以企业真实案例为载体，通过模拟餐厅运营数据，让学生完成从点餐、后厨分单、库存更新到营销分析和财报解读的全流程任务。强调理论与实践一体化，在做中学；注重培养学生的数据敏感度、流程优化意识、网络安全观念及利用技术提升效率的数字化思维；引导学生将数字化工具与传统烹饪工艺相结合，探索菜品标准化、个性化定制与生产效率提升的创新路径。	西式烹调师
3	中央厨房导论	本课程旨在使学生了解中央厨房在现代餐饮体系中的功能定位、运作模式与发展趋势，掌握从规划布局到物流配送的核心知识，通过案例分析与项目模拟培养学生初步的工艺设计、菜单标准化和成本控制能力，注重强化学生的标准化意识、食品安全观念和系统化管理能力，引导其树立绿色生产理念和团队协作精神，为适应连锁餐饮等现代业态奠定综合素养。	**教学内容：**中央厨房概述：定义、类型、发展历程及在餐饮产业链中的作用；中央厨房规划设计：选址原则、功能区划分、设备选型与动线设计；中央厨房生产运营：标准化菜谱（SOP）设计、生产工艺流程、物料管理与库存控制；食品安全与品控体系：HACCP、GMP、SSOP等在中央厨房的应用；物流配送与冷链管理：配送模式、温度控制、溯源系统与信息化管理；成本构成与效益分析：固定成本与变动成本、能耗管理、成本核算模型；中央厨房与餐饮门店的协同管理及未来发展趋势（自动化、智能化）。 **教学要求：**采用"理论讲授+案例分析+项目模拟"的教学模式，注重理论知识与行业实践的紧密结合；引入真实中央厨房案例（如连锁餐饮、团膳企业），组织学生进行流程分析与问题诊断；运用情境模拟、小组研讨等方式，完成小型中央厨房的流程设计或优化方案；强调标准化意识、食品安全观念、成本控制思维及系统化管理能力的培养；鼓励学生关注中央厨房领域的智能化技术与绿色生产理念。	西式烹调师 西式面点师
4	餐饮食品安全与控制	本课程旨在培养学生掌握餐饮食品安全与卫生管理的核心知识与法规，能够准确识别全流程中的生物性、化学性与物理性危害，具备实施食品安全控制体系与规范操作的能力，通过案例教学与模拟实践树立学生依法从业、诚信自律的责任意识，培养其严谨细致的工作作风和风险防控能力，为从事厨政管理、食品安全监管等工作提供坚实保障。	**教学内容：**涵盖食品安全法律法规与标准、食源性致病微生物与食物中毒防控、食品污染途径与控制措施、食材验收与贮存规范、餐饮加工过程关键控制点（如温度与时间管理）、清洁消毒与虫害防治、食品安全管理体系（HACCP/GMP）基础及应用，以及餐饮从业人员卫生与健康管理要求。 **教学要求：**采用案例教学与模拟实践相结合的方式，通过真实事件分析、场景演练与项目任务强化学生对食品安全规范的理解与应用。注重法律意识、职业道德与风险防控能力的培养，利用信息化平台辅助教学与考核。课程考核综合平时作业、案例分析报告与期末笔试，突出对实际问题的分析与解决能力评价。	西式烹调师 西式面点师

5	餐饮营销	本课程核心目的在于培养学生系统掌握餐饮营销的基本理论、方法和实践技能，使其能够在复杂多变的市场环境中，针对不同类型的餐饮企业，制定出科学合理的营销策略。课程旨在提升学生的市场洞察力、客户关系管理能力、团队协作能力以及创新思维，为其未来在餐饮行业的职业发展奠定坚实基础。	**教学内容：**涵盖餐饮市场特征与消费行为分析、餐饮产品设计与定价策略、线上线下营销渠道构建与管理、数字化营销工具（如建设与维护、促销活动策划与效果评估，以及餐饮营销伦理与法律法规。 **教学要求：**采用项目化教学与真实案例相结合的方式，组织学生完成餐饮企业营销方案的策划与推广任务。强调数据分析、创意餐饮场景开展实践教学。考核综合项目方案、实操表现与实理论测试，注重对市场洞察与营销执行能力的评价。	西式烹调师 西式面点师
6	厨房英语	本课程旨在培养学生在英语环境中用单跨国情况，能够熟练运用英语进行日常交流、菜单设计、食材采购、厨房管理等工作任务，并具备一定的跨文化沟通能力和国际视野。	**教学内容：**涵盖西餐原料、调味品及厨具设备的专业英语词汇；各类西餐菜品的标准作业程序的英语表达；厨房工作指令、安全及标档的阅读理解训练；从迎宾接待、点餐服务到厨菜房日常沟通、问题处理情景英语；以及通过角色扮演开展的餐饮服务汇报和团队协作对话练习。 **教学要求：**采用情境模拟与任务驱动相结合的教学模式，创设真实的厨房工作场景，强化听力理解和口语表达的准确性与意识，并结合中西餐饮文化差异进行对比分析，培养学生跨文化沟通应用能力。	西式烹调师 西式面点师
7	烹饪化学	本课程旨在使学生了解烹饪过程中发生的化学变化，掌握食物风味形成的基本原理，以及营养素在加工与储存过程中的变化规律，培养学生运用化学知识分析和解决烹饪实际问题的能力，为其未来从事烹饪创新与食品安全相关工作奠定扎实的科学基础。	**教学内容：**烹饪化学的基础知识、蛋白质的理化性质及其在烹饪中的变化、脂肪的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、糖类的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、无机盐及维生素的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、色、香、味的变化和应用。 **教学要求：**本课程以互动教学法为主导，改善传统的教师讲授法，灵活运用多种教学方法，使学生掌握相关的基本概念及各类化合物的理化性质；理论联系实际，善于开动脑筋，能够通过观察来分析发现菜肴在烹饪过程中色、香、味的变化规律，力求提高学生的独立分析和解决实际问题的能力。	西式烹调师 西式面点师
8	多媒体短视频制作	本课程旨在培养学生掌握网络与新媒体技术的基本理论和核心技能，能够运用新媒体平台进行短视频内容的创作与设计，具备较强的数字摄像、视频编辑和作品制作能力，并具有良好的职业道德和社会责任感，树立正确的价值观和积极的学习态度，成为适应新媒体行业发展需要的复合型人才。	**教学内容：**网络与新媒体的基础理论和核心技术，包括新媒体内容创作与设计、信息采写、策划、传播；视听语言、数字摄像、多媒体信息编辑、数字视频编辑、面向对象的程序设计、数字摄影、新媒体信息策划、手机媒体研究、网络传播、大众传播等的相关理论与应用技术。 **教学要求：**课程以互动教学法为主，还注重培养学生的职业道德和社会责任感。在掌握新媒体技术的同时，学生需要了解新媒体行业的法律法规和伦理规范，树立正确的价值观，积极履行社会责任。	西式烹调师

9	AI菜品设计	本课程旨在培养学生运用人工智能技术，对菜品的营养成分、口感预测及风味搭配进行科学分析，掌握AI辅助菜单设计、食材定量及个性化菜品创新的方法，能够根据不同人群的健康需求与饮食偏好，设计出兼具营养均衡与美学价值的菜品，并通过实际操作提升学生的数据应用能力、创意表达能力及团队协作能力，为餐饮行业输送具备智能化思维的复合型技术人才。	**教学内容：**课程涵盖人工智能在烹饪领域的应用场景与发展趋势，重点讲授风味科学数据分析、AI菜品生成平台（如植物肉材料配方优化、季节性菜单设计）的操作方法，机器学习在食材定量预测中的原理，以及数字营养计算与饮食需求于林业连锁餐饮中的创新实践。同时包含AI视觉设计在菜肴摆盘中的应用，基于市场趋势挖掘，并通过实际案例解析AI在米其 **教学要求：**采用“理论奠基-工具实操-项目共创”的三段式教学模式，要求学生通过小组协作完成从数据采集、AI模型调优到菜品伦理评估的全流程项目。教学过程中应强调批判性思维与高阶技术应用的平衡，引导学生参与AI烹饪算法优化或跨学科创新竞赛。	西式烹调师 西式面点师
10	分子厨艺	本课程旨在引导学生系统掌握分子厨艺的化学原理与物理变化规律，培养学生运用现代烹饪技术，理解食物在加热、冷却、发酵等过程中的分子结构变化，掌握球化、凝胶化、乳化、泡沫化、真空低温慢煮等核心技术的操作要领与适用场景，能够根据菜品风味与质地需求，科学选择并组合使用各类食品添加剂，设计出具有创新性与稳定性的分子料理菜品，并通过实践提升学生的动手能力、创意表达能力与严谨的实验精神，为其在高端餐饮业态发展储备具备科学素养的烹饪创新人才。	**教学内容：**涵盖分子厨艺发展历程与科学基础，重点讲授胶体化学与流体力学在烹饪中的应用，系统训练球化（反向/正向）、乳化（泡沫/乳液）、凝胶化（琼脂/明胶/卡拉胶）、真空低温烹饪、液氮速冻及风味蒸馏等核心技术。通过经典案例解析果味包埋技术及分子甜品制作工艺。 **教学要求：**采用"理论验证-技术实训-创意设计"三位一体教学模式，配备精密电子秤、pH计、真空封装机、磁力搅拌器等专业设备。要求学生在严格遵循实验规范的前提下，完成从配方对数据分析习惯。通过创意作品设计评估学生的技术整合能力与美学表达。	西式烹调师 西式面点师
11	糖艺工艺	本课程旨在培养学生系统掌握糖艺制作的核心工艺技术，使其能够熟练运用拉糖、吹糖、塑形等专业技法，理解糖度与温度对糖体结构的影响，掌握糖艺从创作构思到成品呈现的完整流程，并通过实践提升学生的动手能力、审美表现力与创新设计能力，为其在高端烘焙、甜品装饰及糖艺展示等领域的职业发展奠定坚实基础，同时培养学生严谨细致的工作态度与精益求精的匠人精神。	**教学内容：**课程涵盖糖艺发展历程与材料科学基础，系统讲授葡萄糖浆、艾素糖等原料特性及精准熬糖技术，重点训练拉糖的折叠拉伸手法、吹糖的气压控制技巧、模具塑形的细节处理等构件的分阶段实训，培养学生三维造型能力，并结合色彩理论进行花卉（玫瑰、百合）、动物造型及抽象作品的整体授透明色、珠光色及金属色着色技法，延伸讲解糖艺作品保存技术与展示设计原则。 **教学要求：**实行"阶梯式技能训练-主题创作-成果展示"的教学模式，配备专用熬糖锅、硅胶模具、恒温工作台及防烫装备。要求学生在严格遵循安全规范的前提下，通过温度控制与糖体状态记录等科学方法提升工艺稳定性。教学中强调传统技艺与当代审美融合，鼓励学生从自然形态、建筑结构等日志取创作灵感。	西式烹调师 西式面点师

12	菜肴盘式	本课程旨在让学生掌握烹饪制作的基本理论、基本技能和基本方法，能够运用艺术的基本原理作实际盘饰作品。通过学习，学生能够理解菜肴盘式的概念和分类，掌握菜肴盘式的制作流程和技巧，能够独立完成菜肴盘式的设计和制作。同时，学生还将学习到如何在装盘过程中注意卫生和安全，以及如何与团队合作和沟通。	**教学内容：**食品雕刻、盘式装饰和糖艺制作。食品雕刻概述、花卉雕刻（月季、牡丹、菊花等）、鸟类雕刻（锦鸡，雄鹰，丹顶鹤，孔雀等）、瑞兽类雕刻（奔马、金牛、山羊等）。要求学生掌握变形夸张手法、浮雕和镂空技法的基本知识等；雕刻工具保持光洁干净；能掌握半成品、成品的储藏方法。盘式装饰：菜肴装饰、果酱画、鲜花装饰、巧克力装饰。糖艺制作：糖的熬制、花卉制作及基本造型、基本手法成型。常见立体造型。 **教学要求：**通过理论和实践相结合的方式，导入课程、讲解、演示过程、指导学生、布置课后作业，利用网络及各种资源开展教学。注意了解学生的心理，帮助学生克服畏难情绪，通过不断的练习，让学生稳扎稳打慢慢进步。	西式烹调师
13	巧克力塑	本课程旨在培养学生的巧克力塑造技能和艺术表现力，使学生能够掌握巧克力的特性和塑造技巧，能够独立完成巧克力塑造作品，并具备一定的创新能力和审美能力。通过本课程的学习，学生将能够熟练运用巧克力进行塑造，掌握巧克力的调温、塑形、雕刻、组合等技巧，能够创作出具有艺术性和观赏性的巧克力作品，并具备一定的市场竞争力。	**教学内容：**课程涵盖巧克力原料学与加工科学，系统讲授黑巧克力、牛奶巧克力与白巧克力的特性差异及精准调温技术，重点训练注模成型、手工塑形、浮雕雕刻及组合架构等核心工艺。通过巧克力棒、松露巧克力、节日主题造型及现代艺术构件的分阶段实训，培养学生三维空间造型能力，并延伸讲解干果、香料）的风味搭配艺术。 **教学要求：**实行"温度控制训练-造型技法实训-主题创作"的三段式教学模式，配备大理石调温台、恒温巧克力柜、polycarbonate 模具及空气喷枪等专业设备。要求学生在严格遵循卫生规范与温度管理的前提下，通过晶体结构分析、温度曲线记录等科学方法提升工艺稳定性。教学中强调材料特性与艺术表达的融合，鼓励学生从自然形态、建筑美学中汲取创作灵感。	西式烹调师 西式面点师
14	西餐小吃制作	本课程旨在培养学生对西餐小吃的认识，掌握小吃的制作方法和技巧，了解小吃的特色和风味，提高学生的创新能力和实践能力，为学生今后从事餐饮行业打下坚实的基础。	**教学内容：**课程系统涵盖西餐小吃分类体系与发展脉络，重点讲授西班牙塔帕斯、意式炸饭球、美式鸡翅、法式咸派等经典小吃的传统工艺与现代演绎。深度训练基础酱汁调配、馅料制备、成型技法及多元烹饪方法（煎、炸、烤、焗）的核心技能，延伸至当代流行的小吃产品研发，包括素食小吃改良、地域风味融合及便携式外带小食设计，同步强化小吃拼盘搭配美学与成本控制管理知识。 **教学要求：**采用"基础技能模块-经典产品复刻-市场导向创作"的三阶递进教学模式，配备专业西厨设备及标准化测评工具。要求学生在严格遵循食品安全规范与出品时效要求的前提下，通过配方计算卡片、工艺流程图解等工具实现标准化操作。教学中注重培养学生对风味层次构建、质构对比呈现及视觉吸引力的综合把控能力，鼓励开展市调分析及小型创业项目设计。	西式烹调师 西式面点师

（三）实习实训课程				
序号	课程名称	课程目标	教学内容与教学要求	备注
1	毕业论文	本课程旨在通过毕业论文（设计）这一综合性实践环节，培养学生系统运用西式烹饪技能，独立开展结合餐饮行业发展的研究与实际需求，理论与实践相结合工艺创新、食品营养学知识综合能力。要求学生在模拟或真实专业领域内，完成包含选题依据、文献综述、研究方法、结果分析、创新价值等核心要素的规范化学术论文或具有应用价值的技术设计方案。	**教学内容：**课程系统涵盖学术研究全流程指导，包括学术道德与写作规范教育、专业文献检索与综述撰写方法、研究课题选择与开题报告设计、实验方案制定与数据采集技术（涵盖工艺试验、感官评定、市场调研等方法）、统计分析方法与数据处理工具应用、论文结构与写作规范训练、研究成果展示与答辩技巧培养。重点指导学生将烹饪化学、营养学、餐饮管理等专业知识转化为具体研究实践，完成包含选题依据、文献述评、研究方法、结果分析、创新价值等核心要素的规范化学术论文或具有应用价值的技术设计方案。 **教学要求：**实行"导师全程指导+阶段性考核"的管理模式，要求学生严格遵循选题论证、开题报告、中期检查、论文撰写、学术不端检测、成果答辩的完整流程。指导教师需定期组织专题研讨与个别指导，帮助学生把握研究方向、优化研究方案、规范写作格式。教学过程特别强调学术诚信教育，要求所有文献引用规范标注，实验数据真实完整，研究方法科学可靠。	
2	顶岗实习	通过顶岗实习，使学生全面融入餐饮企业真实厨房环境，将所学理论知识与专业技能转化为实际工作能力。要求学生熟练掌握西餐厨房各岗位（如冷厨、热厨、西点）的操作流程与标准，能够独立完成菜品制作、食材处理、设备操作等任务，培养其适应餐饮行业高强度、快节奏的职业素养，同时提升团队协作、沟通与问题解决能力，并为就业顺利过渡，成为合格的西餐厨房运营人才。	**教学内容：**实习内容涵盖西餐厨房核心岗位技能实践，包括：西餐原料验收与仓储管理规范，各类烹调设备的安全操作与维护，经典西餐菜品的标准化制作流程（如前菜、汤品、主菜、甜点），菜单设计与季节更替的实操参与，食品安全体系（HACCP）在日常工作中的具体应用，厨房各部门协调与沟通流程，成本控制与食材利用率优化实践，以及客户反馈处理与餐饮服务衔接等综合管理技能。通过轮岗制接触不同岗位，形成对西餐厨房运营的系统性认知。 **教学要求：**实行"校企双导师制"管理模式，企业导师负责岗位技能指导与日常考核，学校导师定期巡查并组织线上研讨。学生需严格遵守企业规章制度，完成每周实习日志并提交两份阶段性总结报告。实习期间需轮岗至少3个核心岗位，累计掌握30道以上标准菜品制作工艺，独立完成2次主题菜单设计提案。双导师将根据职业素养、技能掌握、创新表现、实习报告等维度进行综合考核，未通过者需补足实习周期。	

3	军事技能	本课程围绕国家军事教育要求，结合专业特性，旨在通过系统化军事训练培养学生的爱国情怀、国防安全意识与集体主义精神。重点强化学生的组织纪律观念、团队协作能力及坚毅的心理素质，塑造其具备标准仪态、高效执行力和应急反应能力，为适应准军事化管理环境及未来职业发展奠定坚实基础。	**教学内容：** 课程涵盖中国人民解放军共同条令教育与训练、分队队列动作指挥、战术基础与防护技能。教学内容注重与工作场景衔接，在队列训练中融入职业仪态塑造，在团队训练中强化跨部门协作意识，形成具有专业特色的军事技能实践体系。 **教学要求：** 课程实施实行连队化管理模式，坚持"严格训练、严格要求"的方针，按纲施训、科学组训。教官团队需以身作则，将作风养成教育贯穿训练全过程。教学过程中应结合岗位特性，在队列、战术、救护等模块中设计针对性训练内容，并建立完善的考核评价机制，从技能掌握、作风纪律、团队协作等多维度综合评价学生的训练成效。	依据《148号关于进一步做好国防教育进学校工作的意见》（豫军政2022[148号]）文件要求，落实2学分，21天。

西式烹饪工艺专业教学进程安排表

模块名称		序号	课程名称及编码	学分	总学时	学时分配		学 期 及 周 学 时						考试安排		开课部门
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考查	
								18周	18周	18周	18周	18周	18周			
必修	公共基础课	1	思想道德与法治（200064）	3	54	52	2	2	1					1、2		马克思主义学院
		2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论（200062）	3	54	52	2		1	2				2、3		马克思主义学院
		3	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论（200057）	2	36	34	2		2					2		马克思主义学院
		4	大学生职业发展与就业指导（一）（200005）	1	20	18	2	1							1	马克思主义学院
		5	大学生职业发展与就业指导（二）（200006）	1	20	18	2				1				4	马克思主义学院
		6	形势与政策（200066）	1	24	22	2	0.5	0.5	线上课程	0.5			1、2、4		马克思主义学院
		7	国家安全教育（200069）	1	24	24	0	0.5	0.5		0.5			1、2、4		马克思主义学院
		8	大学生创新创业教育（200051）	2	36	18	18		2						2	马克思主义学院
		9	心理健康教育（180156）	2	36	18	18	2							1	马克思主义学院
		10	大学生安全教育（300002）	1	12	6	6	第1周							1	保卫处
		11	军事理论（300001）	2	36	4	32	2							1	保卫处
		12	劳动课（090001）	1	16	8	8		1						2	学生处
		13	体育（170023）	6	108		108	2	2		2			1、2、4		体育学院

		14	大学英语（公外）（140347）	4	72	36	36	2	2					1、2		国际旅游学院
		15	职业礼仪（180167）	2	36	10	26			2					3	人文学科技学院
		16	国学经典（180143）	2	36	10	26			2					3	人文科技学院
		17	信息技术（230609）	1	18	9	9		1						2	信息工程学院
		18	人工智能通识（230655）	1	18	9	9		1						2	信息工程学院
		小 计 1		36	656	348	308	10	14	6	4	0	0			
	专业基础课	1	西餐烹饪原料（150330）	4	72	60	12			2	2			4	3	烹饪食品学院
		2	饮食营养与配餐（150332）	2	36	30	6				2			4		烹饪食品学院
		3	餐饮企业管理（150305）	2	36	30	6				2			4		烹饪食品学院
		4	中外饮食文化（150388）	2	36	30	6			2				3		烹饪食品学院
		小 计 2		10	180	150	30	0	0	4	6		0			
	专业核心课	1	西餐冷菜工艺（150390）	4	72	18	54	4						1		烹饪食品学院
		2	汤与少司工艺（150469）	4	72	18	54		4					2		烹饪食品学院
		3	西餐热菜工艺（150348）	4	72	18	54			4					3	烹饪食品学院
		4	菜点创新设计（150318）	4	72	18	54				4			4		烹饪食品学院
		5	西式面点工艺（150393）	8	144	36	108	4	4					2	1	烹饪食品学院
		6	蛋糕工艺（150470）	8	144	36	108			4	4			4	3	烹饪食品学院
		小计3		32	576	144	432	8	8	8	8		0			烹饪食品学院
	专业拓展课	1	咖啡酒水（150341）	4	72	54	18			2	2				3，4	烹饪食品学院
		小计4		4	72	54	18			2	2					
		1	美术鉴赏（240105）	1	18	8	10								1，2	数字文创学院
		2	音乐鉴赏（240103）	1	18	8	10								1，2	数字文创学院
		3	影视鉴赏（180173）	1	18	8	10	1	1						1，2	人文科技学院

选修	公共选修课	4	书法鉴赏（240104）	1	18	8	10								1，2	数字文创学院
		5	戏剧鉴赏（240190）	1	18	8	10								1，2	数字文创学院
		6	高等数学（专升本）（180177）	2	36	27	9			2					3	人文科技学院
		7	语言艺术（180020）	2	36	27	9								3	人文科技学院
		8	大学英语（专升本）（140692）	2	36	27	9				2				4	国际旅游学院
		9	中华优秀传统文化（180160）	2	36	27	9								4	人文科技学院
		小计5		**6**	**108**	**70**	**38**	**1**	**1**	**2**	**2**					
	专业选修课	1	茶文化与茶艺（150310）	2	36	27	9	4							1	烹饪食品学院
		2	烹饪数字化应用（150427）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		3	中央厨房导论（150428）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		4	餐饮食品安全与控制（150300）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		5	餐饮营销（150471）	2	36	27	9			2					3	烹饪食品学院
		6	厨房英语（150436）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		7	烹饪化学（150016）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		8	多媒体短视频制作（150434）	2	36	27	9				2				4	烹饪食品学院
		9	AI菜品设计（150437）	2	36	27	9									烹饪食品学院
		10	分子厨艺（150433）	4	72	18	54		4						2	烹饪食品学院
		11	糖艺工艺（150298）	4	72	18	54								2	烹饪食品学院
		12	菜肴盘式（150445）	4	72	18	54	4							1，2	烹饪食品学院
		13	巧克力塑（150431）	4	72	18	54								1	烹饪食品学院

		14	西餐小吃制作（150432）		4	72	18	54								1	烹饪食品学院
		小 计6			**16**	**288**	**144**	**144**	**8**	**4**	**2**	**2**					
实践教学	**必修**	**实习实训**	1	毕业论文（设计）（150490）	2	36	0	36									烹饪食品学院
			2	顶岗实习（280001）	36	900	0	900									烹饪食品学院
			3	军事技能（300004）	2	105	0	105	21天								保卫处
		小计7			40	1041	0	1041									
总 计					**144**	**2921**	**910**	**2011**	**27**	**27**	**24**	**24**					
专业负责人			韩小院		**执笔人**			张家豪、韩小院		**审核人**					李晓东		
备注：	公共选修课中：在第1学期，从第1-5门课程中任选1门，学分达到1学分；在第2学期，从第1-5门课程中任选1门，学分达到1学分；要求两个学期不能选择同一门课程；在第3学期，从第6—7门课程中任选1门，学分达到2学分；在第4学期，从第8—9门课程中任选1门，学分达到2学分；总学分须达到6学分； 专业选修课中：在第1学期，从第1—4门课程中任选2门，12-14门课程中任选1门，学分达到8学分；在第2学期，从第10—12门课程中任选1门，学分达到4学分；在第3学期，从第5—7门课程中任选1门，学分达到2学分；在第4学期，从第8—9门课程中任选1门，学分达到2学分；总学分须达到16学分。															

附件 3：教学计划变更申请表

郑州旅游职业学院教学计划变更申请表

单位：　　填表日期：

<table>
<tr><td colspan="2">计划变更专业</td><td colspan="3"></td><td>计划适用年级</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">计划变更形式</td><td colspan="6">调整□　取消□　增加□</td></tr>
<tr><td colspan="8">教 学 计 划 变 更 详 细 内 容</td></tr>
<tr><td rowspan="8">教学计划调整内容</td><td rowspan="4">调整前</td><td colspan="2">原课程名称及代码</td><td colspan="3">原开课学期</td><td>原开课周次</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="3">20　-20　学年第　　学期</td><td>第　周至第　周</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原学分</td><td rowspan="2">原总学时</td><td colspan="3">原学时构成</td><td rowspan="2">原考核形式</td></tr>
<tr><td>讲授</td><td>实践</td><td>其它</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">调整后</td><td colspan="2">现课程名称及代码</td><td colspan="3">现开课学期</td><td>现开课周次</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="3">20　-20　学年第　　学期</td><td>第　周至第　周</td></tr>
<tr><td rowspan="2">现学分</td><td rowspan="2">现总学时</td><td colspan="3">现学时构成</td><td rowspan="2">现考核形式</td></tr>
<tr><td>讲授</td><td>实践</td><td>其它</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">调整原因（可附页）</td></tr>
<tr><td rowspan="5">教学计划增加、取消内容</td><td colspan="3">课程名称及代码</td><td colspan="3">开课学期</td><td>开课周次</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3">20　-20　学年第　　学期</td><td>第　周至第　周</td></tr>
<tr><td rowspan="2">课程类别</td><td rowspan="2">学分</td><td rowspan="2">总学时</td><td colspan="3">学时构成</td><td rowspan="2">考核形式</td></tr>
<tr><td>讲授</td><td>实验</td><td>其它</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">增加（取消）原因（可附页）：</td></tr>
<tr><td>教研室主任意见</td><td colspan="2">签字：
年　月　日</td><td>学院意见</td><td colspan="2">签字（盖章）：
年　月　日</td><td>教务处意见</td><td>签字（盖章）：
年　月　日</td></tr>
</table>

注：本表一式两份，一份交教务处，一份由学院保存

附件 4：专家意见表

郑州旅游职业学院人才培养方案评价专家意见表

<table>
<tr><td>学院</td><td>烹饪食品学院</td><td>学制（年）</td><td>三年</td></tr>
<tr><td>专业名称</td><td>西式烹饪工艺</td><td>专业代码</td><td>540204</td></tr>
<tr><td>修改意见：</td><td colspan="3">1.规范职业面向表：为“餐饮业”补充行业代码“(62)”，在“职业资格证书”中，明确列出证书等级（如三级/高级、四级/中级）。
2.统一文本表述：“培养目标”的表述应严格参照国家专业教学标准（国标） 进行优化，在“能力”部分，增加对通用能力（如沟通、协作、信息处理、终身学习）的描述。
3. 调整核心课程： 《西餐烹饪基础》不宜作为核心课程，建议调整至专业基础课，更新课程内容：顺应行业发展趋势，增加或强化智能烹饪技术相关的课程内容。
4.规范实训室描述：将“主要实训室”的描述（包括名称、主要设备、主要功能等）用表格形式列出，提升条理性和可读性。
5.确保实践课时比例：在学时、学分分配表中，实践性教学学时占总学时比例应达到 50%-60%的要求，需核对并明确标注。</td></tr>
<tr><td>评分：
（满分 100 分）</td><td colspan="3">90</td></tr>
<tr><td rowspan="4">专家名单</td><td>姓名</td><td colspan="2">单位及职务</td></tr>
<tr><td>陆理民</td><td colspan="2">南京旅游职业学院西餐教研室主任</td></tr>
<tr><td>焦镭</td><td colspan="2">河南农业职业技术学院
烹饪营养学院院长</td></tr>
<tr><td>成国富</td><td colspan="2">成师傅汴京烤鸭餐饮品牌创始人</td></tr>
</table>