



餐饮智能管理专业 2021 级人才培养方案 (三年制)

专业代码：540201

食品学院

二〇二一年八月

2021 级餐饮智能管理专业（三年制）人才培养方案

1. 专业名称及代码：餐饮智能管理 540201

2. 入学要求：高中毕业或同等学力

3. 修业年限：三年

4. 职业面向

表1 职业面向

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
餐饮类(54)	餐饮类(0201)	住宿业（H61） 餐饮业（H62）	食品、饮料生产加工人员（大类） 营养配餐员（4-03-02-06） 餐饮服务人员（4-03-02）	食品加工技术人员、餐饮服务人员	糕点面包师 茶艺师

4.1 人才需求分析

中国餐饮业的市场规模在过往数年稳定增长，由 2014 年的人民币 2926 亿元增加至 2019 年的人民币 46721 亿元，此期间的复合年增长率为 10.1%。中国餐饮业有巨大的发展机会，2019 年的人均食物开支约为每日人民币 16.4 元。尽管中国餐饮业 2020 年受到新冠肺炎疫情爆发影响，我国餐饮行业收入有所下降，为 3.95 万亿元。但随着家庭开支上升、城市化率提高、外卖服务增长强劲及中国市场的数字化平台及科技发展预期行业会复苏并持续强劲增长，我国餐饮行业业态逐渐由单一走向多元化。未来我国餐饮业将在以人为本、服务民生的基本原则下，从自主创新、信息化经营管理、节能低碳、绿色发展、品牌战略等层面推动发展转型，优化发展结构、创新发展模式，提升服务质量，释放发展新动能。前瞻预计在中国宏观经济放缓的前提下，2020-2026 年中国餐饮收入增速将保持在 8.0%-9.0%之间，到 2026 年餐饮收入预计将达到 81650 亿元左右。

中国的餐厅可按经营模式分类为自营连锁餐厅、加盟店及非连锁餐厅。自营连锁餐厅为多间在不同地点以相同品牌经营并共享企业拥有权的餐厅。加盟店为品牌拥有人向

第三方运营商授出特许经营权以收取费用或许可费的餐厅，第三方运营商有权使用餐饮品牌及模式。非连锁餐厅为单一独立的餐厅。自营连锁餐厅的增长速度最快，2014年至2019年的复合年增长率为12.3%，主要由于自营连锁餐厅品牌一般有更稳健的资本状况及较高的品牌知名度，能更好地控制食品安全并提供优质的食品及服务。然而，与美国及其他发达市场比较，中国餐饮业处于早期发展阶段，且中餐较难被标准化。因此，连锁餐厅在中国的渗透率较低，特别是在低线城市的渗透率较低，2019年，每一百万人中仅有约332间连锁餐厅，而美国则有约891间。由此可见，连锁餐厅在中国的增长空间巨大。2019年，中国的自营及加盟连锁餐厅市场仅占中国餐饮业的19.6%，远低于美国的73.8%。

根据调查数据显示，当前在我国西部地区的大部分餐饮酒店建设与发展中，中层的管理人员学历普遍较低，其中中职学历占整体的1/2，大专以上学历不足1/2，其中专业的餐饮管理学历人才更是少之又少；针对高层的管理人员学历而言，其中大专的学历人数占比为1/10，而本科学历的人数占比大概在占3/4，但其中餐饮智能管理专业的人才占比十分稀少。就当前整体餐饮行业中的管理人员而言，大部分人才专业是以财务会计、工商管理与行政管理等专业为主。在整体的发展中由于专业不对口，外行管理实施等多种行为的存在，导致一些酒店餐饮管理工作的实施存在较多不足，对餐饮行业的整体发展造成影响，出现极大的经济损失，难以保证餐饮行业的整体发展。因此，培养大批的能从事餐饮管理的专业技术技能人才对于当前餐饮行业的发展极为迫切。

4.2 职业岗位分析

表2 职业岗位分析

岗位层次	工作岗位	岗位描述	职业能力与素质要求
初始岗位	餐饮服务岗位	主要从事前厅管理与服务工作。	1. 掌握餐前卫生清理、准备等工作； 2. 掌握餐厅接待服务等工作； 3. 熟悉点菜、上菜、传菜等工作； 4. 能有效解决顾客纷争； 5. 熟练掌握订餐、收银等工作； 6. 良好的沟通和书面表达能力； 7. 良好的职业道德。
	食品质量安全管理岗位	主要从事食品产业链质量与安全控制管理工作。	1. 具有典型食品生产工艺及质量控制标准的相关知识； 2. 具有对产品进行在线质量控制的能力； 3. 具有对不合格产品进行评估分析并提出改进措施的能力； 4. 具有典型食品生产安全管理知识； 5. 熟知食品安全法规、政策； 6. 具有发现问题、解决问题的能力；



			7. 具有编制和培训食品安全管理制度、食品安全手册、食品检验监督管理制度并对制度手册进行培训等能力； 8. 掌握ISO9000、GMP、SSOP、HACCP和企业诚信管理体系等几类质量保证体系的概念、特点和基本原理； 9. 熟悉各类质量保证体系主要内容和在食品工业的应用； 10. 具有质量体系文件编制、管理和应用的能力。
	公共营养服务与管理岗位	主要从事餐饮业、医院、学校、社区等营养服务工作。	1. 应用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力； 2. 掌握食物能量和食物营养素相关知识； 3. 掌握膳食平衡原则； 4. 具有公众膳食营养指导的基本能力； 5. 具有对不同人群进行营养配餐能力； 6. 具有对不同人群进行营养改善能力； 7. 能根据人群的营养要求进行指导； 8. 能进行配餐制作，编制食谱和菜谱。
	食品生产加工岗位	主要从事食品生产加工的相关工作。	1. 具有食品加工技术基础知识； 2. 熟悉典型食品生产工艺要求，设备的性能及操作规程； 3. 能够在生产车间进行单元设备操作； 4. 能够根据生产工艺流程和技术指标要求完成食品的生产； 5. 组织、协调、控制、安排生产的能力； 6. 具有监控食品加工生产工艺流程的能力； 7. 具有操作和维护生产设备的能力。
进阶岗位	大堂经理	主要从事餐厅前厅工作。	1. 监督完成餐厅日常经营工作，制定员工考勤表，检查员工出勤状况，个人卫生，仪容、仪表是否符合要求，制服，鞋子是否整洁。 2. 负责制定餐厅推销计划，服务程序的规范及实施。 3. 重视员工的培训工作，定期组织学习服务技能、技巧，对员工进行服务意识、推销意识的培训，定期考核检查并做好培训记录。 4. 热情待客，态度谦和，妥善处理好客人投诉，不断改善服务质量，加强现场管理，营业时间坚持在一线，及时发现和纠正服务中出现的问题。 5. 检查餐厅服务质量，把好餐厅出品服务的每一关。 6. 加强对餐厅财产管理，掌握和控制好物品的使用情况，减少费用开支和物品损耗，杜绝浪费。 7. 负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，定期做好大扫除的工作安排。 8. 与各级部门保持良好的合作关系，长期与后勤主任沟通，根据季节差异，客人的口味，结合当地情况研制特别菜品。 9. 搞好客人关系，主动与客人沟通，虚心接受客人意见，处理客人投诉，并立即采取切实可行的解决方法，必要时报告总经理。 10. 做好当天营业情况记录，对每天值班工作进行检查，做好每周和月工作总结。 11. 熟悉餐厅设施、设备的陈列位置（水电气总阀），注重员工的安全意识，做到安全无事故。 12. 主持召开餐前会，传达上级指示，作好餐前准备工作的最后检查，并在餐后作出总结。

	店长	主要负责门店管理等工作。	1. 及时准确地向公司反映经营中遇到的各种问题。开拓进取，结合实际，敢于、善于提出各种合理化建议。 2. 负责制定服务规范、程序和推销策略，报营运部核准后负责组织实施。业务上精益求精，不断提高管理水平。 3. 审阅当天的营业报表，进行营业分析，做出相应的经营决策，并保证营业款安全。 4. 经常组织调料师、大堂经理、领班等，根据就餐客人的意见，改进和提高服务、菜品质量。 5. 督促完成本店日常经营工作，按时作好考勤记录，月末编制员工考勤表，检查员工出勤情况、仪容、仪表、个人卫生。 6. 热情待客、态度谦和，常与客人沟通，征询反馈意见，妥善处理客人的投诉，不断提高服务质量。 7. 加强现场管理，营业时间坚持在一线，全面掌握店内营业情况，及时发现和解决营业中出现的各种问题。 8. 加强财产管理，掌握和控制好物品的使用情况，减少费用开支和物品损耗，严控成本，杜绝浪费。 9. 做好所有员工的考勤（包括店长本人考勤记录）、考核、考评工作，坚持公平、公正、公开的原则。 10. 定期组织培训员工业务技能，不断的学习各项规章制度，增强本店凝聚力和竞争力。 11. 定期组织店内管理层召开管理会议。
	食品产业链食品安全管理员	主要从事食品安全制度的制定、制定食品安全检查、建立培训及健康管理等工作。	1. 制定食品安全管理制度，并对执行情况进行督促检查； 2. 制定、实施食品安全计划，检查记录生产经营过程的食品安全状况，及时控制纠正发现的危害； 3. 管理食品安全检验工作； 4. 制定食品安全培训计划并组织实施，建立培训档案； 5. 对从业人员进行健康管理； 6. 建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录； 7. 完成食品安全综合自查报告，配合食品安全监管部门进行的监督检查； 8. 发生疑似食品安全事故时，及时报告，采取相应控制措施配合监管部门调查处理； 9. 与保证食品安全有关的其他管理工作。

5. 人才培养目标与规格

5.1 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展，适应社会主义市场经济建设需要，专业知识够用、基础扎实、职业能力强、具有良好职业道德，掌握职业岗位（群）所需的基础知识和技术技能，面向餐饮经营企业及相关部门从事餐饮管理工作岗位的高素质劳动者和技术技能人才。

5.2 培养规格

5.2.1 素质

(1) 思想道德素质：热爱祖国，拥护党的基本路线、方针政策。有民主和法制观念及公民意识，遵纪守法；有理想，有道德，有文化，有纪律；有为人民服务，艰苦奋斗，实干创业的精神；树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观、世界观、价值观；具有良好的团队精神，善于团结合作；具有良好的社会公德和职业道德，爱职、爱岗、敬业。

(2) 科学文化素质：具有高等专业技术人员必备的人文、科学基础知识；具有确切的语言表达、文字写作能力，具有一定的外语阅读、听说与查阅专业技术资料的能力；具有联系实际、实事求是的科学态度；具有资源节约、爱护环境、清洁生产、安全生产的观念及基本知识。

(3) 职业素质：具有爱岗敬业、诚实守信、勤奋工作、奉献社会等职业道德，具有自立、竞争、效率、民主法制意识和开拓创新、艰苦创业精神。具有从事餐饮管理相关岗位工作的专业知识和职业技能，具有较强的就业能力和初步的创业能力，具有较快适应相邻专业业务工作的基本能力与素质，具有较强的继续学习能力，具有解决问题的能力，具有一定的创新能力，具有较好的与人合作和社会交往能力。

(4) 身体心理素质：身体健康、心理健康、社会适应能力良好。具备一定的体育、健康和军事知识，掌握科学锻炼身体的基本方法和技能，受到必要的军事训练、达到国家规定的大学生体质健康标准和军事训练合格标准。

5.2.2 知识

- (1) 掌握必备的思想政治、军事理论，科学基础和历史人文知识；
- (2) 掌握必需的公共和专业英语知识；
- (3) 掌握必需的计算机信息技术；
- (4) 掌握必需的法律、安全、劳动、健康和美学常识；
- (5) 掌握一定的就业、创业知识。
- (6) 具有良好的沟通、服务礼仪、服务心理基础等基本知识；
- (7) 具有食品质量安全管理基本知识；
- (8) 具有食品加工技术基础知识，典型食品生产工艺要求、加工设备操作及维护等基本知识；
- (9) 掌握饮食营养、卫生安全、成本核算等知识；
- (10) 掌握餐饮企业经营管理新观念、新理论、新技术；

- (11) 熟悉中国饮食文化和各地代表性菜点；
- (12) 掌握餐饮服务与运营管理、市场营销等知识。

5.2.3 能力

- (1) 具备餐饮服务能力；
- (2) 具备餐饮营销能力；
- (3) 具备餐饮管理与经济分析能力；
- (4) 能够运用所学的知识对产品进行现场管理、在线质量监控；
- (5) 能够运用所学的知识对质量体系文件进行编制、管理、应用；
- (6) 能够运用加工技术对烘焙食品进行简单生产加工；
- (7) 能够运用所学营养健康知识对公众膳食营养进行指导；
- (8) 能够运用互联网、工具书等进行专业资料的查阅，并对信息进行收集和汇编。

6. 课程设置

6.1 课程体系开发思路

本专业课程设置是在对职业岗位的知识、能力、素质分析的基础上，按照餐饮管理岗位工作任务和国家对高职专科层次高等教育的现行要求，对传统的课程体系进行系统改革，对相关知识、技能和素质要求进行梳理，将课程体系划分成公共课共享模块、专业基础共享模块、专业核心模块、拓展学习模块、素质教育模块、综合实训模块 6 个模块，每个模块均有其明确的目标任务，并由若干课程组成。其中公共课共享模块和专业基础共享模块围绕专业核心模块的要求，安排理论与实践教学内容；专业核心模块的教学内容是以体现完成餐饮管理岗位工作任务的知识、技能、素质的综合应用为核心的，同时辐射相近岗位和发展岗位群的工作内容的要求；拓展学习、素质教育模块为职业发展提供必要的素质和专门化保障。专业核心课程中尤其突出与岗位工作任务匹配的综合实训和校外实习，并把它们作为专业核心模块的中心内容。强化“全员、全方位、全过程”育人。

6.2 课程体系架构设置

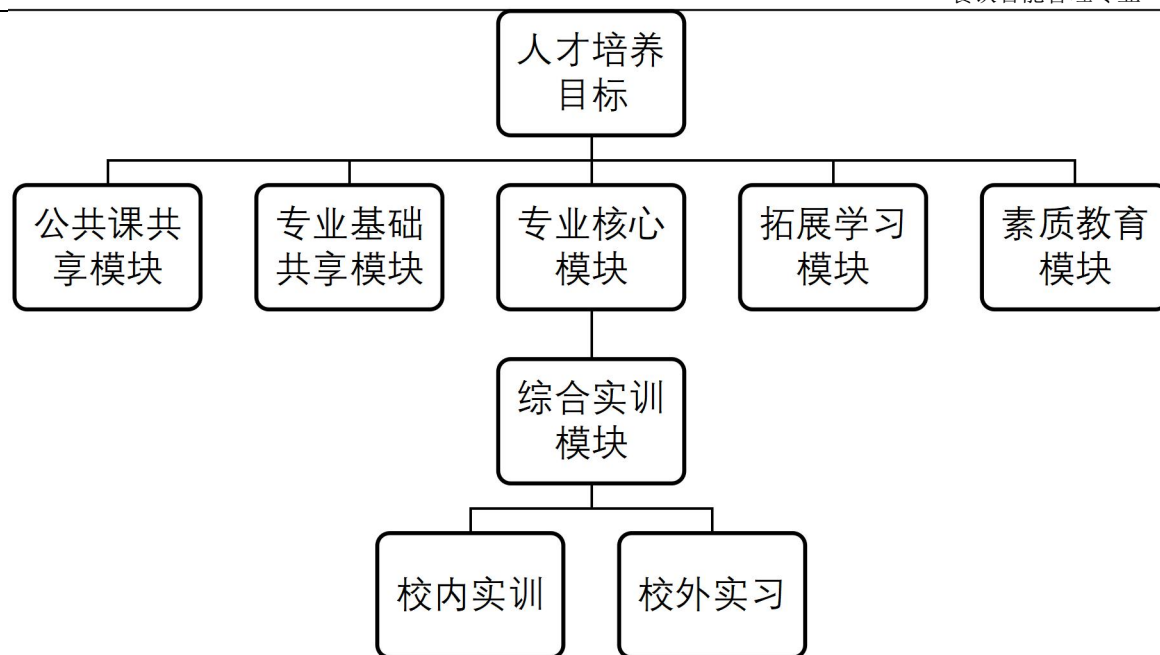


图 1 课程体系架构图

6.3 专业主干课程体系分析

表 3 专业主干课程体系分析

岗位面向	职业岗位典型工作任务分析		需要的职业能力	课程体系	
	工作任务	工作要求		专业核心课程	专业支撑课程
服务员	1. 餐前卫生清理、准备； 2. 餐厅接待服务； 3. 点菜、上菜、传菜； 4. 解决顾客纷争； 5. 订餐、收银；	1. 认真清理餐前卫生、合理摆放餐具； 2. 礼貌周到地接待客人； 3. 指导顾客合理点餐； 4. 有效解决顾客的要求； 5. 熟练订餐收银等工作任务。	1. 周到的服务礼仪； 2. 良好的沟通表达能力； 3. 快速的应变能力； 4. 基本电脑操作。	餐桌服务礼仪 餐饮市场营销	中国饮食文化 营养配餐理论与技能
食品质量安全管理	1. 生产过程中工艺参数的监测和分析； 2. 生产过程关键控制点的监控； 3. 生产工艺中常见问题的分析、判断和处理； 4. 编制质量手册、程序文件和	1. 监督管理部门对本单位食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况； 2. 定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训；	1. 具有对产品进行在线质量控制的能力； 2. 具有对不合格产品进行数据分析并提出改进措施的能力； 3. 具有发现问题、解决问题的能力； 4. 具有编制食品安全管理制度、食品安全手册、食品检验监督	食品标准与法规 食品安全学 食品加工技术 食品质量管理技术	食品添加剂



	各种管理表格； 5. 制定食品生产、安全管理制度； 6. 对食品生产过程中出现的食品安全问题能及时控制、纠正发现的问题； 7. 对食品从业人员进行健康管理； 8. 建立食品安全管理档案； 9. 质量体系文件发文和管理； 10. 企业内部体系审核； 11. 根据产品标准制定内控标准； 12. 产品包装标签的审核。	3. 制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查； 4. 检查食品生产经营过程的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止或追溯，并提出处理意见； 5. 对食品安全检验工作进行管理； 6. 主动收集国家发布法律、法规、食品安全风险监测和评估信息。	管理制度等能力； 5. 能借助互联网、工具书阅读专业资料，具有信息收集和汇编的能力； 6. 对各类质量体系文件具有实际应用能力。		
营养指导员	1. 对目标人群进行营养配餐； 2. 营养成分计算； 3. 提出营养改善措施； 4. 营养及食品安全知识的宣教工作； 5. 与营养相关的饮食营养指导； 6. 膳食营养状况调查和评价等工作； 7. 根据用餐人员的不同需要和食物的营养成分编制食谱和菜谱。	1. 积极参加有关部门组织的营养技能知识水平的培训学习； 2. 科学制定营养食谱，建立每周食谱公示制度； 3. 定期调研单位工作人员的伙食营养配餐情况； 4. 指导单位的膳食结构和营养配餐； 5. 检查监测本单位职工的体质状况并搞好记载工作； 6. 加强对单位职工的健康教育，引导单位职工养成	1. 应用食品安全与质量控制技术对生产过程进行评价监控的能力； 2. 具有食物营养知识和掌握膳食平衡原则； 3. 具有确定人体营养需要和选择食物的能力； 4. 具有公众膳食营养指导的基本能力； 5. 具有对不同人群进行营养配餐能力； 6. 具有对不同人群进行营养改善能力； 7. 能根据人群的营养要求进行指导； 8. 能进行配餐制作，编制食谱和菜谱。	食品营养学 营养配餐理论与设计	中国饮食文化 食品添加剂 食品加工技术

		良好的飲食習慣。			
食品生產 工藝員	1. 典型產品的生產； 2. 生產工藝中常見問題的分析、判斷； 3. 工藝參數的控制，如调控挂面烘烤房溫度、濕度及時間； 4. 維護生產設備、處理故障； 5. 對生產實際操作過程中產品配方與工藝參數的進行監督管理； 6. 對生產過程中出現突發質量問題及時解決或報告。	1. 負責工藝的制定與審核、生產人員的各項培訓工作； 2. 負責工作過程中的全面質量管理、物料平衡，確保產量、質量、成品率在規定範圍； 3. 負責維護生產設備。	1. 能夠在生產車間進行單元設備操作； 2. 能夠根據生產工藝流程和技术指标要求完成食品的生產； 3. 組織、協調、控制、安排生產的能力； 4. 具有監控食品加工生產工藝流程的能力； 5. 具有操作和維護生產設備的能力； 6. 具备良好的計劃制定、執行能力； 7. 良好的組織、溝通和協調能力。	食品加工 技術 食品安全 學	烹飪學概論 食品添加劑

6.4 實踐教學體系

构建以能力为重点、以职业岗位需求为主线的基础实验平台（基础技能训练）、专业单项技能训练平台、综合实训（单项及综合技能实训内容及要求见表4）及实习（包括认知实习、跟岗实习和顶岗实习）平台，加强了实践教学在教学计划中所占的比例（50%以上），满足职业技能培养的需要，具体实践教学体系如图2所示。

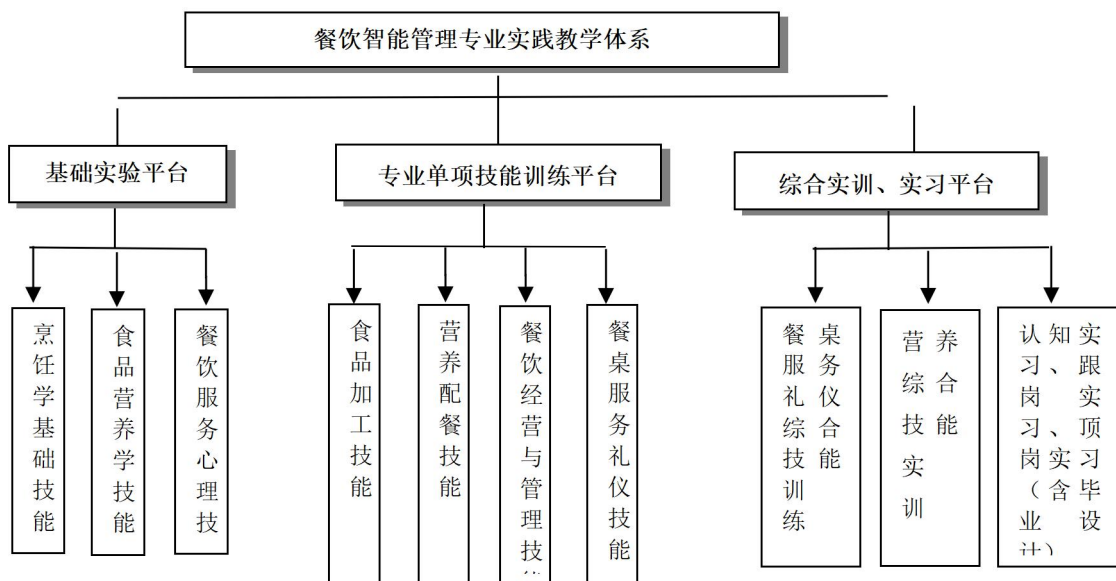


图2 专业实践教学体系图

表 4 单项及综合技能实训内容及要求

平台体系	实训项目	实训内容及要求
基础实验平台	烹饪学、食品营养学、食品添加剂、食品安全学、餐饮服务心理等训练	主要包括烹饪学基本操作、食品营养学、食品安全学实验基本操作技术。使学生能正确选择和使用实验常用仪器设备，熟练掌握各类实验的操作技能，学会全面观察实验现象，正确测量、记录实验数据和处理不同类型数据的方法，培养学生独立工作能力，理论联系实际能力，为专业技能训练奠定基础。
专业单项技能训练平台	食品加工、营养配餐、餐饮经营与管理、生产管理实务、餐桌服务礼仪、生产综合技术等训练	主要包括食品加工、营养配餐、餐饮经营与管理基本操作、生产综合技术操作、生产管理实务、餐桌服务礼仪等正确实施与管理能力训练等。使学生在工作过程中获得和促进综合职业能力形成，培养学生餐饮服务能力、管理能力以及创新创业能力。
综合实训实习平台	餐桌服务礼仪综合技能训练	要求学生具备服务礼仪的理念和意识，掌握礼仪活动的规程，主要包括个人形象礼仪、日常交往礼仪、接待服务礼仪、商务宴请礼仪、社交礼仪、餐厅礼仪等。
	营养综合技能实训	在实训中心现场完成膳食评价与指导等知识，为从事营养指导工作奠定基础。
	认知实习、跟岗实习和顶岗实习	选择性在食品生产及检测专业各岗位进行认知实习、跟岗实习和顶岗实习，通过实习，全面培养学生的职业素质与岗位工作能力。

6.5 主要课程介绍

6.5.1 公共课共享模块

表 5 公共课共享模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1-2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（一）、（二）（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：本课程旨在使大学生从整体上准确把握马克思主义中国化理论成果的科学内涵和理论体系。引导大学生树立爱国主义的民族精神和改革创新的时代精神，帮助大学生坚定政治信仰、提升思想道德水平、提高理论思维能力和解决实际问题的能力，为中国特色社会主义事业和中华民族伟大复兴做贡献。 2. 主要内容：课程以马克思主义中国化进程中形成的理论成果为主要内容，以马克思主义中国化最新成果为重点，由三部分十四章组成，包括毛泽东思想、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等内容，以红色实践教学基地为依托，加强理论与实践教学的结合，体现思政课的政治性、理论性、实效性。 3. 教学要求：教学中，按照习近平总书记提出的“八个相统一”和“六个要求”，进行思政课建设和开展教学，紧紧围绕立德树人的根本任务，坚持推动“三全育人”，通过理论教学与实践教学的有效融合，切实提升大学生对思想政治理论课的获得感，充分发挥思政课在意识形态领域的主阵地、主渠道的引领作用。
3-4	思想道德修养与法律基础	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的



	(一)、(二) (3 学分 48 学时)	人生观和价值观,加强思想道德修养,增强学法守法的自觉性,全面提高思想道德素质和法律素质,成为合格的社会主义建设者和接班人。 2. 主要内容:本课程的内容主要分为思想教育、道德教育和法治教育三大板块,在这三大内容板块的基础上,结合本课程的专题教学指南,细化每一板块的内容,将专题教学指南中的十六个专题与其一一对应,完善知识模块体系。 3. 教学要求:本课程教学要求落实立德树人根本任务,精准把握教材的内容体系及专题教学的重点难点,推动思政课改革创新,根据教材逻辑实现教材体系到教学体系,再到话语体系的转变,增强本课程教学的思想性、理论性和亲和力、针对性。
5	形势与政策(1 学分 16 学时)	1. 课程目标:引导大学生运用马克思主义形势观与政策观正确认识新时代党和国家所面临的形势和任务,全面准确地理解并拥护党的路线、方针和政策,坚定“四个自信”、增强“四个意识”,主动将个人理想与祖国的前途、民族的命运紧密联系在一起,积极投身于中国特色社会主义现代化建设事业之中,成长为担当民族复兴大任的时代新人。 2. 主要内容:本课程教学内容根据教育部社会科学司每年春、秋季下发的《高校“形势与政策”教育教学要点》而拟定,主要分为五大教学专题,即:国际形势与我国的外交方略、国内形势与国家的方针政策、党和国家的重要会议精神、重大事件和纪念活动以及就业形势与政策等。 3. 教学要求:本课程教学内容随着国际国内形势的变化发展而发生动态性改变,具有很强的时效性、理论性和现实性,主要围绕党和国家推出的重大战略决策和当代国际、国内形势特点及发展趋势进行具体教学内容的选择,同时又结合食品、药品行业发展现状和要求,聚焦学生关注的热点和难点问题,及时准确地向学生传递最新的时政信息和应对之策,为学生释疑解惑,增强课堂教学的针对性和学生的获得感。
6	大学生心理健康教育(2 学分 32 学时)	1. 课程目标:本课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程旨在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。 2. 主要内容:本课程内容可分为了解心理健康基础知识、了解自我,发展自我和提高自我心理调适能力三大部分。总体上阐述自我意识、情绪情感、人际关系、恋爱与性心理、人格心理、生涯规划以及生命教育等重要内容。涉及到心理学、教育学、生理学、健康学等多学科知识,是一门综合性较强的素质教育课程。 3. 教学要求:本课程应坚持思想政治教育与心理教育相结合,普及教育与自我教育结合、课堂教育与校园文化活动结合的方法,注重理论联系实际,培养学生实际应用能力。课程教学中应采用理论与实践相结合,教师讲授与学生体验相结合,他助与自助相结合三个原则;通过课堂讲授,小组讨论与案例分析,情境表演与团体训练等方式进行教学;并在教学过程中,充分利用各种社会资源、心理测评工具等丰富教学手段。
7	入学教育及军事技能(2 学分 124 学时)	1. 课程目标:通过本课程的学习让学生了解基本军事技能,提升学生国防意识和军事素养。引导新生坚定理想信念、树立远大理想,尽快了解新生活、适应新环境、转变新角色,明确学习目标、合理规划大学生活,营造和谐温馨、健康向上的校园文化氛围。



		2. 主要内容：本课程的教学内容有理想信念教育、校纪校规教育、优良学风教育、心理健康教育、职业规划教育、文明修养教育、家国情怀教育、安全稳定教育、军训和国防教育（共同条令教育、分队的队列动作、学唱军营歌曲、走进爱国主义教育基地、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练）。 3. 教学要求：入学教育与军训教学要紧紧围绕立德树人的根本任务，以理想信念教育为核心，以社会主义核心价值观为引领，以学生成长成才为目标，构建内容丰富、形式多样、特色鲜明、实效性强的入学教育体系，引导新生勇担中华民族伟大复兴的时代责任。爱国教育与爱校教育相结合，帮助新生坚定理想信念，增强爱校情感和家国情怀，引导新生正确认识大学，适应大学生活，实现角色转换。教育形式坚持线上教育与线下教育相结合、集中教育与分散教育相结合、全面教育与重点教育相结合、课堂教育与朋辈指导相结合、主题教育与专业教育相结合，采取讲座、交流、报告会、优秀事迹展览、宣传板报、网络宣传等多种形式进行。军训训练时间 2—3 周，实际训练时间不得少于 112 学时。军训应坚持按纲施训、依法治训原则，积极推广仿真训练和模拟训练，严禁违规开展商业化运营和市场化运作。
8	军事理论（2 学分 32 课时）	1. 课程目标：本课程总体目标是通过军事课教学，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。 2. 主要内容：本课程教学内容主要包括中国国防教育（*国防概述、*国防法规、*国防建设、*武装力量、*国防动员）、国家安全教育（国家安全概述、*国家安全形势、*国际战略形势）、军事思想教育（军事思想概述、外国军事思想、*中国古代军事思想、*当代中国军事思想）、现代战争教育（战争概述、*新军事革命、机械化战争、*信息化战争）、信息化装备教育（信息化装备概述、*信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器）。 3. 教学要求：军事课纳入人才培养体系，列入学校人才培养方案和教学计划，实行学分制管理，课程考核成绩记入学籍档案。课程内容含“必讲（必训）”内容（以“*”标识）和“选讲（选训）”内容（其他未标识者），必须完成总学时。严格按纲施教、施训和考核，严禁以任何理由和方式调减、占用教学、训练内容和学时。
9	大学生职业生涯规划发展与规划（2 学分 32 课时）	1. 课程目标：在国家全面开展职业生涯规划教育的时代背景下，为适应国家实施创新驱动发展战略，推进高职高专大学生生涯规划教育与就业指导课程的专创融合，贯彻党的教育方针，依据各类专业人才的培养目标和职业能力要求，以培养适应新形势下高素质创新型人才为目的，积极挖掘学生自我成长成才潜能，指导学生制定职业生涯规划，引导学生树立正确的就业观，提高学生的就业创业能力，助力各专业高职高专大学生实现其人才培养目标。 2. 主要内容：本课程教学主要包括九个模块的内容，分别为：首先，从专业出发；职业生涯与自我；活出最好的自己；职业素养提升——成为优秀的职业人；深度理解职业；为进入职场而准备；就业政策；做幸福的自己；高校毕业生就业创业政策汇编。 3. 教学要求：本课程本着立德树人的根本目标，遵循技术技能人才培养规



		律，依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求，通过课堂教学和生涯规划实践训练，不断激发学生的生涯规划与就业创业精神，培养学生的创新能力，实现“三全”育人理念及就业创业教育的“四个面向”要求。在教学中体现以实训任务为主导，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，突出能力目标，实现“教、学、做”一体化。
10	大学生就业创业指导（2学分 32学时）	1. 课程目标：依据各类专业人才的培养目标和职业能力要求，以培养适应新形势下高素质创新型人才为目的，增强在校大学生的创新意识，激发创业精神，提升大学生创业、创富能力，实现理想的职业愿景。同时有机融入中国传统文化，并加强学生理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育等。 2. 主要内容：本课程教学内容主要包括九个模块的内容，分别为初识创新与创业、培养创造性思维、掌握创新方法、识别创业机会与风险、组建创业团队、商业模式设计与论证、创业资源与融资、创业计划与路演、新企业的创办。 3. 教学要求：本课程重在加强学生的实践训练，在实践中不断激发学生的创新意识和创新精神，培养学生的创新能力。教学时数为 36 课时，其中线上线下分别为 18 课时；教学方法上要加强与专业的融合，以学生为主体，采用启发式教学法、案例教学法、体验式教学等方法，让学生在真实情境下提高参与度，不断提高认识；在教学考核中，着重学生学习过程的考核，以实践项目的训练和完成作为主要的考核指标；作为教师要掌握时代发展的变化，了解行业发展趋势，加强与企业的合作往来，在教学中体现以实训任务为主导，突出能力目标，实现理论实践教学，即“教、学、做”一体化。
11-12	英语（一）、（二）（8学分 128学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，学生能够掌握基本的英语语法，能基本听懂日常生活用语和与职业相关的简单对话；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行简单的交谈；能基本读懂一般题材及与未来职业相关的浅易英文资料；能撰写常见的简短英语应用文；能借助词典将一般性题材的文字材料和与职业相关的一般性业务材料进行互译。提高职业通用能力和社会适应性等社会能力，力求全面协调发展，为终身学习、终身发展奠定基础。同时培养学生良好的语言学习习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：英语（一）课程目前选用的教材为《新编实用英语综合教程1》（第5版）（高等教育出版社，主要内容分为八个单元，即打招呼、表达感谢和致歉、问路、守时、天气描述、运动、度假、健康与养生。英语（二）课程目前选用的教材为北京燕山出版社编写的《高等学校英语应用能力考试 A 级强化教程》《历年真题及超详解》依据英语应用能力考试 A 级内容，精选语法、写作和历年真题。本课程融合了课程思政的元素，在教学内容中整合了中国传统文化的内容，培养学生的文化自信和文化自觉。 3. 教学要求：本课程要求既包括英语语言知识学习和技能学习。通过教学，使学生熟悉和掌握扎实的英语语言用法和基本的语法知识，通过听、说、读、写各项技能的训练，提高学生语言表达能力和跨文化交际能力。由于当前高职英语教材中和中国文化相关的内容不多，学生“中国文化失语”现象严重，表现为不会用英语表达中国文化。因此该课程的学习中不仅要



		关注学生语言习得的同时也关注他们的文化认知和情感体验；要聚焦中国传统文化，培养学生的文化自信和文化自觉，学会以批判性的眼光来看待西方文化及核心价值，学会用英语来阐述中华优秀传统文化内容。
13	计算机应用基础与信息技术 (4 学分 64 学时)	1. 课程目标：培养学生正确认识问题、分析问题和解决问题能力，提高综合应用能力。本课程总体目标是“计算机文化—计算机操作技能—核心素养培养”，本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将知识传授与价值引领相结合，培养学生精益求精的大国工匠精神，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要分为七大模块，模块一 计算机基础知识、模块二 Windows 操作系统及其应用、模块三 计算机网络与 Internet 应用、模块四 Word 文字处理软件、模块五 Excel 表格制作软件、模块六 PowerPoint 演示文稿制作、模块七 多媒体工具软件的应用。 3. 教学要求：计算机教学要落实立德树人根本任务，以促进学生核心素养的形成和发展为目标，落实学生发展核心素养中的信息意识、技术运用、问题解决、社会责任、创新精神等基本点，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出工学学科特点，遵循工学学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注意实践教学，提高计算机综合应用能力。充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
14	体育与健康 (7 学分 112 学时)	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生形成良好的体育锻炼习惯，能独立制订适用于自身需要的健身运动处方，具有较高的体育文化素养和观赏水平；积极提高运动技术水平，发展自己的运动才能，在某个运动项目上达到或相当于国家等级运动员水平，能参加有挑战性的野外活动和运动竞赛；能选择良好的运动环境，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄，培养勇敢顽强不畏艰难的意志品质，形成良好的行为习惯积极参加各项群众体育事务，培养集体主义和爱国主义精神，遵守体育比赛规则和体育道德风尚，培养德、智、体、美、劳全面发展新时代的大学生。 2. 主要内容：本课程的教学内容有七个模块的教学内容，分别是体育与健康概述、体育锻炼对人体的影响与意义、体育保健、田径运动、球类运动、传统体育、体育舞蹈与健美操。 3. 教学要求：大学体育与健康课程教学要落实立德树人的根本任务，遵循体育教学规律，始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标，教学方法，教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。
15	劳动教育（1 学分 16 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，引导学生掌握马克思主义劳动观，理解劳动的基本概念、基本知识和基本原理；领会劳动不分贵贱、劳动创造美好生活的价值观，树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的价值取向，培养大学生用辛勤劳动、诚实劳动、科学劳动创造美好生活的劳动精神，激励大学生力争做德智体美劳全面发展的时代新人。 2. 主要内容：本课程的教学内容分为劳动精神、劳模精神、工匠精神、创新精神、职业道德和劳动安全等六个模块，教学过程中结合学生所学专业和日常生活状况，细化每一教学模块的内容，将劳动教育纳入我校人才培



		养的全过程，贯穿于学校、家庭和社会教育的各方面。 3. 教学要求：本课程的教学要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人的根本任务。从新时代教育形势出发，结合大学生心理和生理特征，全面而系统地展开劳动教育及其相关理论教育。劳动实践在课外活动中安排，要与学生的个人生活、校园生活和社会生活有机结合，丰富劳动体验，提高劳动能力，深化对劳动价值的理解。
16	中国共产党简史（2 学分 32 课时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，引导学生了解中国共产党百年征程中的重大历史事件、重要历史人物、重大方针政策、重要战略部署、重大理论创新成果及其发展历程；激励大学生知史爱党爱国，坚定听党话跟党走的决心，做勇于担当中华民族伟大复兴使命的时代新人。 2. 主要内容：本课程的教学内容共 10 章，主要讲授一百年来中国共产党团结带领人民进行革命、建设、改革的光辉历程，充分反映我们党为实现国家富强、民族振兴、人民幸福和人类文明进步事业所做出的历史功绩，系统总结党和国家事业不断从胜利走向胜利的宝贵经验，明确党在各个历史时期淬炼锻造的伟大精神，把握历史性变革中蕴藏的内在逻辑，历史性成就背后的道路、理论、制度、文化优势。 3. 教学要求：本课程的教学要坚持辩证唯物主义和历史唯物主义的立场、观点和方法，坚持解放思想、实事求是，严格遵守两个“历史决议”和习近平总书记关于党史的重要论述，理论教学以课堂讲授为主，实践教学主要融于课外红色基地考察学习等社会实践之中。引导大学生以史鉴今，开创未来，将学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行落到实处。

6.5.2 专业基础共享模块

表6 专业基础共享模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	烹饪学概论 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标：通过该课程的学习，使学生掌握烹饪基础知识、研究中国烹饪学各学科性质、内容特点及学科间的关系，从理论上对中国烹饪体系的各个组成部分有所了解，为学习其他专业课打下基础，感悟中国烹饪文化的博大精深。 2. 主要内容：该课程是一门主要讲授烹饪与烹饪文化、中国烹饪历史发展、中国烹饪原料、中国烹饪工艺、中国烹饪生产管理与产品销售、各大菜系及古代烹饪文化积淀等内容的专业基础课程。它是整个餐饮学科中一个重要的组成部分。 3. 教学要求：课程教学要落实立德树人根本任务，以促进学生餐饮学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，准确把握高职教育发展的规律和特色，从学生实际出发，应适时将基础理论与烹饪发展的现状和未来发展趋势相联系，引导学生理论联系实际，培养学生应用基础理论解决实际问题的思维习惯和创新能力，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
2	食品营养学 (4 学分 64 学时)	1. 课程目标：通过《食品营养学》课程的学习，使学生掌握营养素基础知识、食物营养成分、营养与食品加工、营养与能量平衡、营养与疾病防治等知识；了解食品营养标签、功能性食品，使其具备营养知识的综合运用能力；具备沟通、合作、统筹规划等职业素质。培养学生良好的实验习惯，实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 教学内容：《食品营养学》课程重点介绍人体对营养的需要，即营养学基础，



		包括食品定义与内涵、营养学的基本概念、营养学的内容与研究方法、营养学的进展；各类食品的营养价值，包括人体的构成、人体对食物的消化和吸收、各类营养素；能量代谢，包括人体能量消耗、人体一日能量需要的确定、能量供给；各类食品的营养价值，包括食品营养价值的评定及意义、各类食品的营养价值、食品营养价值的影响因素；不同人群食品的营养要求，包括孕妇和乳母的营养与膳食、特殊年龄人群营养与膳食、运动员的营养与膳食、特殊环境人群的营养与膳食；营养与疾病，包括营养与肥胖、营养与心血管疾病、营养与糖尿病、营养与痛风、膳食、营养与癌症中国居民膳食营养素参考摄入量；社区营养，包括居民营养状况调查与社会营养监测、保证居民营养的膳食结构与政策措施；营养强化与保健，包括食品强化、保健食品等。 3. 教学要求：《食品营养学》教学要落实立德树人根本任务，以促进学生营养学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出营养学科特点，遵循营养学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品添加剂 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标：本课程是食品检验检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品智能加工技术、餐饮智能管理等专业的专业基础模块课程。依据食品检验检测、食品质量与安全、食品药品监督管理、食品智能加工技术、餐饮智能管理等专业人才培养目标和相关职业岗位（群）的能力要求而设置的，培养学生德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，掌握职业岗位（群）所需的基础知识及综合职业能力，面向食品药品监管部门、食品药品生产经营企事业及相关领域从事食品药品加工生产、经营相关环节安全控制、质量监控、管理、检测分析等工作岗位的技术技能人才。 2. 教学内容：本课程主要包含食品添加剂的基本知识、基本理论，国内外重要的食品添加剂性能、性状和应用及其注意事项等内容。通过学习使学生掌握食品添加剂在现代食品工业的重要性；培养学生对发现、分析、解决问题的能力。本课程是一门实践性很强的学科，教学中充分重视实践能力培养，使学生掌握研究食品添加剂的基础上，培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。 3. 教学要求：授课结合实际条件，遵循认知规律和职业成长规律设计学习情境；以配合食品相关工作过程为主线，遵循“教、学、做”合一的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。
4	食品安全学 (4 学分 64 学时)	1. 课程目标：通过《食品安全学》课程的学习，使学生了解食品从农田到餐桌过程中可能存在的安全问题，并掌握各类污染物预防控制措施，为学生食品质量管理技能的形成，充实理论基础，在教学中要向学生完整地介绍营食品质量控制等工作的技能要求，培养学生良好的学习习惯，帮助学生树立科学的人生观、世界观、价值观，积极为我国食品相关行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 2. 主要内容：《食品安全学》课程重点介绍食品在生产、流通、加工、贮存等各环节中可能危害食品安全的各类污染物，分析其来源、污染途径、对人体的危害以及预防控制措施。即生物性污染与食品安全，包括细菌污染与食品腐败变质、霉菌及其毒素污染与食品安全、病毒及寄生虫的污染与食品安全；农用化学品与食品安全，包括滥用氮肥对食品安全的影响、农药残留及兽药残留对食品安全的



		影响；有害元素与食品安全，包括汞、镉、铅、砷、及其他限量元素对食品安全的影响；有害有机物与食品安全，包括N-亚硝基化合物、多环芳烃化合物、杂环胺类化合物、丙烯酰胺及氯丙醇对食品安全的影响；食品添加剂与食品安全，包括安全性较低的食品添加剂以及禁用添加物对食品安全的影响；加工食品的安全性，包括油脂与油炸食品、烟熏、烘烤食品、调味品、酒类、辐照食品及其他加工食品的安全性。转基因食品的安全性，包括转基因食品概述、潜在的安全问题、安全性评价及安全管理。食物中毒及其预防，包括食源性疾病与食物中毒概述、细菌性食物中毒及其预防、有毒动植物食物中毒及其预防、化学性食物中毒及其预防、真菌性食物中毒及其预防。食品质量安全监管和保障体系，包括食品安全监管体系、新食品安全法解读、食品质量安全认证体系的介绍等。 3. 教学要求：《食品安全学》教学要落实立德树人根本任务，以促进安全学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品安全学科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	中国饮食文化(2 学分 32 学时)	1. 课程标准：通过《中国饮食文化》课程的学习，让学生熟悉中国饮食文化，增强宏观思维、综合思维能力及想象力，学会如何鉴赏与品尝美食，懂得美食的创造艺术，研究怎么才能吃得有文化、有艺术，怎样才能给人提供高尚的精神享受，并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。在未来菜品开发、食品生产时，充分注意食品与人及人群关系的意识，以便能自主开发出富有文化含量与品位、附加值高的菜点美食。 2. 主要内容：本课程重点介绍了饮食文化的概念，饮食文化研究的对象、内容和方法，对饮食文化的发展阶段和饮食文化产生和发展的原因进行了分析；从国内和国外两个视角分别论述了饮食文化的区域性、饮食民俗、饮食礼仪、茶文化、酒文化等；对饮食文化的交流分中国各民族间的交流、中国交流、世界范围内的交流三个层次进行了探讨。 3. 教学要求：《中国饮食文化》教学要落实立德树人根本任务，以促进饮食文化学科核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出饮食文化学科特点，以学生为主体出发，创设问题情境，丰富课堂活动，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	餐饮服务心理学(4 学分 64 学时)	1. 课程标准：通过课程的学习，让学时充分了解就餐者、服务人员和管理者三类人的心理活动，明白餐饮消费的心理需求，懂得如何调整服务态度，营造良好的服务环境。 2. 主要内容：本课程重点介绍了消费者、餐饮服务人员和管理者三类人的心理类型及特点，对餐饮服务中的需求心理、餐饮情绪心理、餐饮个性心理、餐饮群体心理、餐饮文化心理、餐饮营销心理、餐饮倦怠心理、餐饮从业者的激励心理、餐饮管理者心理进行了讲述。 3. 教学要求：课程教学要落实立德树人根本任务，以促进餐饮智能管理类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重餐饮服务心理学的理论基础，又要突出理论联系实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
7	食品原料学(2 学分 32 学时)	1. 课程目标：通过《食品原料学》课程的学习，使学生掌握不同食品原料的性状、营养特征以及加工利用保藏方法，为学生营养指导技能、食品加工技能、食品质



	学时)	量管理技能的形成,铺垫充实理论基础,培养与食品相关行业所需要的高技能应用型人才,在教学中要向学生完整地介绍食品加工、食品质量管理以及营养指导等岗位的技能要求,培养学生良好的学习习惯,实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风,形成爱岗敬业、诚实守信、吃苦耐劳的职业道德。积极为我国餐饮行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 2. 主要内容:《食品原料学》课程重点介绍各类食品原料的组织结构、化学成分、品质特性以及合理的加工利用贮藏方法。即粮油食品原料,包括粮油食品原料的籽粒结构与化学成分、粮油食品原料的种类及特性;果蔬食品原料,包括果蔬原料的种类、果蔬原料的组织结构、果蔬的化学组成及其特性、果蔬品质与品质评定;畜产品原料,包括畜禽的种类及品种、畜禽的屠宰及分割、肉的组成及特性、肉的成熟与变质、乳的成分及性质、乳的生成及其影响因素、禽蛋的组成、特性及粉籍;水产食品原料,包括水产食品原料的种类及特性、水产食品原料的化学成分及特性、鱼贝类的死后变化和保鲜。特产食品原料,包括菌类及其他特产食品原料种类及特性等。 3. 教学要求:《食品原料学》教学要落实立德树人根本任务,以促进学生食品加工基础素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出食品原料学科特点,以学生为主体出发,创设问题情境,丰富课堂活动,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
8	客户服务与管理(2学分32学时)	1. 课程目标:通过《客户服务与管理》课程的学习,使学生掌握客户服务与管理的基本要求、基本工作和所需的基本技能。以企业客户服务与管理的工作过程为导向,掌握职业岗位技能要求,培养学生良好的学习习惯,实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风,形成爱岗敬业、诚实守信、吃苦耐劳的职业道德。积极为我国食品行业培养学识扎实、品德优良的专业人才。 2. 主要内容:《客户服务与管理》以现代企业客户服务岗位工作过程为逻辑线索,设计了走进客户服务、客户开发管理、客户沟通管理、客户满意度管理、客户忠诚度管理、客户互动管理、客户保持与客户流失管理、网络时代的客户关系管理、客户服务质量管理9个学习项目。整合了客户服务与客户关系管理两大内容体系,将枯燥的理论内容整合为项目描述、项目分析、任务分解、任务引入、相关知识、任务实施等模块,让学习者能够真正实现从微观角色定位到宏观视野拓展的跨越。本书根据职业教育的特点,各学习项目安排了知识目标、能力目标、社会和方法能力目标、项目小结、知识应用、同步测试,可帮助学生更有效地学习。 3. 教学要求:《客户服务与管理》教学要落实立德树人根本任务,注重遵循职业教育规律,强调培养学生的科学思维和创新精神。以促进学生餐饮服务基础素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出食品原料学科特点,以学生为主体出发,创设问题情境,丰富课堂活动,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。

6.5.3 专业核心模块

表7 专业核心模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	餐饮成本核	1. 课程目标: 通过《餐饮成本核算与控制》课程的学习,使学生能够熟悉餐饮企



	算与控制（4 学分 64 学 时）	业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。 2. 主要内容：本课程主要包括现代餐饮业概述、烹饪原料成本核算、烹饪调料盒燃料成本核算、餐饮产品成本核算、餐饮菜肴、面点售价核算、餐饮筵席的成本、售价核算、餐饮业的成本控制管理等教学内容。 3. 教学要求：餐饮成本核算与控制教学要落实立德树人根本任务，以促进学生餐饮智能管理类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重餐饮成本核算与控制的理论基础，又要突出理论联系实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
2	食品市场营 销(2 学分 32 学时)	1. 课程目标：通过本课程的学习,使学生培养独创精神和较强实践能力，能够掌握食品市场营销的基本原理和方法；了解市场营销的技术基础，灵活掌握运用市场营销基本工具；掌握食品行业市场调研的内容和主要方法；掌握市场营销过程中的产品策略、价格策略、广告策略、顾客策略等文化基础和专业基础知识；理解市场营销在企业经营管理中的地位与作用，具备扎实的计算机及网络知识、网络营销知识、电子商务平台建设和管理能力，并有机融入科学发展观、理想信念教育、爱国主义教育、民族文化、道德及法律法规教育，达到培养从事食品经营与管理市场营销工作应用型人才的基本要求。 2. 主要内容：本课程主要学习内容为食品市场营销概述、市场调研分析、营销型网站建设、网络推广、运营服务、网络品牌、搜索引擎营销和新媒体营销、网络促销、网络营销效果评估等。 3. 教学要求：食品市场营销教学要落实立德树人根本任务，以培养掌握食品营销+互联网+管理的综合性人才为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色，突出食品行业电子商务特点，遵循经济发展的实际需要，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
3	食品质量管 理技术 (4 学分 64 学时)	1. 课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握食品质量与安全管理等方面的知识。能够进行识别和预防食品安全危害、利用 QC 工具进行质量分析、进行企业内部审核、制定与实施食品企业的 SSOP 计划、运用 GMP 要素进行食品企业管理、建立 HACCP 体系、为企业申请 SC 及其他管理体系认证做准备。培养学生的食品质量与安全意识、遵纪守法按食品标准生产的职业观念、建立质量管理以数据为本的实事求是的理念、食品安全管理的逻辑性思维，养成诚实守信、严谨规范的工作态度、遵守规范与程序化操作、归纳问题等良好的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要包括食品质量与安全的相关概念、影响食品安全的危害因素及其预防措施、食品质量控制方法、食品生产许可制度、食品良好生产规范、卫生标准操作程序、ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、食品企业内部审核等教学内容。 3. 教学要求：食品质量管理技术教学要落实立德树人根本任务，以促进学生食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品质量管理的理论基础，又要突出理论联系实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实训教学，



		充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
4	食品标准与法规（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过《食品标准与法规》课程的学习，使学生了解从事食品相关工作岗位必需的食品法规、食品标准基础知识；掌握食品法规、食品标准的应用，能根据食品法规、食品标准开展食品生产经营活动；培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：《食品标准与法规》重点介绍食品法律法规基础知识、《食品安全法》及配套法规、中国食品相关其他法律法规、标准与标准化、中国食品标准体系、国际食品法规与标准、食品企业标准体系等内容。 3. 教学要求：《食品标准与法规》教学要落实立德树人根本任务，以促进食品法规、食品标准意识的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出食品标准与法规课程特点，遵循课程教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
5	食品加工技术（6 学分 96 学时）	1. 课程目标：通过本课程的项目（任务）的“教”与“学”，使学生掌握各类食品加工的基本原理及加工方法，熟悉各类食品的分类，了解食品行业的特点和我国食品工业的概况、食品工业的发展现状及趋势。能利用实验室的设备制作出果蔬罐头、腌制蔬菜、酸奶、冰淇淋、果蔬汁饮料等常见食品，并能根据其他的食品工艺文件制作出相应的食品，能对各类食品加工中的常见问题进行分析和判断，并能初步提出质量控制措施。培养学生分析问题和解决问题能力、提高学生的专业素养和职业道德素养，养成学生严谨、认真、负责的职业习惯，并有机融入理想信念教育、爱国主义教育、道德法规教育。 2. 主要内容：本课程主要包括果蔬产品、肉制品、水产品、乳制品、软饮料、酒类等多类食品的分类、加工原理及典型食品的加工方法等教学内容。 3. 教学要求：食品加工技术教学要落实立德树人根本任务，以促进食品类专业核心素养的形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现高等职业教育特色。教学过程中既要注重食品加工的理论基础，又要突出食品加工技术实践，遵循教育教学规律，从学生实际出发，注重实验实训教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。
6	营养配餐理论与技能（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过《营养配餐理论与技能》课程的学习，营养配餐基础、营养及膳食调查基本方法、健康人群营养配餐与评价、特殊环境工作人群营养配餐与评价、慢性疾病人群营养配餐与评价等教学内容。通过本课程的学习，使学生掌握营养配餐员具备的知识结构，掌握注册营养师证书考试中的营养配餐模块知识，并能根据不同状态人群的生理特点，运用计算法、换份法、计算机软件配餐法开展营养配餐。培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风，并有机融入理想人文精神、文化自信、爱国主义教育等帮助学生树立正确的人生观、价值观。 2. 主要内容：《营养配餐理论与技能》课程重点介绍膳食调查、特殊生理人群食谱编制与评价、慢性疾病人群食谱编制与评价，根据不同生理人群开展营养宣教。 3. 教学要求：《营养配餐理论与技能》教学要落实立德树人根本任务，以促进营养配餐技能的核心素养形成和发展为目标，以服务发展和促进就业为导向，依据课程标准，体现职业教育特色。突出营养学科特点，遵循营养学科教育规律，从学生实际出发，创设问题情境，注重实践教学，充分利用信息技术开发多种课程资源，有效提高课程教学质量。

7	餐饮经营与管理(4 学分 64 学时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习,使学生培养独创精神和较强实践能力,了解餐饮企业组织管理、餐饮连锁经营管理,熟悉餐饮经营目标的设定、餐厅功能的规划与设计,掌握餐厅环境卫生管理和餐饮服务质量管理。 2. 主要内容:《餐饮经营与管理》课程主要包括餐饮组织管理、餐饮经营目标设定、餐饮产品设计、餐厅环境卫生管理、餐饮服务质量和餐饮连锁经营管理等内容。 3. 教学要求:《餐饮经营与管理》教学要落实立德树人根本任务,以促进学生餐饮类学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出餐饮智能管理学科特点,遵循学科教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
8	餐桌服务礼仪(4 学分 64 学时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习,使学生培养独创精神和较强实践能力,了解礼仪的基本概念;掌握日常行为、服饰、仪容、仪态等礼仪标准;了解商务、学校、家庭、餐饮、涉外礼仪的差异。 2. 主要内容: 本课程以有代表性的真实服务礼仪流程进行教学,主要教学内容包括餐饮服务仪表仪容礼仪训练、餐饮服务仪态礼仪训练、餐饮服务日常礼仪、语言礼仪训练等。 3. 教学要求:《餐桌服务礼仪》教学要落实立德树人根本任务,以促进学生餐饮类学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出餐饮智能管理学科特点,遵循学科教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。

6.5.4 综合实训模块

表8 综合实训模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	餐桌服务礼仪技能训练(1 学分 28 学时)	1. 课程目标: 通过本课程的学习,学生了解礼仪的基本概念和重要性;了解东西方礼仪的差异;在个人礼仪方面,掌握日常行为、服饰、仪容、仪态等礼仪标准;了解商务、学校、家庭、餐饮、涉外礼仪的标准;掌握餐饮服务规范和礼仪,要求既掌握服务礼仪的基本理论,又要达到规范要求;培养礼仪意识的修养;陶冶尊敬他人的情感;锻炼履行礼仪的意志;养成遵从礼仪的行为。 2. 主要内容: 本课程以有代表性的真实服务礼仪流程进行教学,主要教学内容包括餐饮服务仪表仪容礼仪训练、餐饮服务仪态礼仪训练、餐饮服务日常礼仪、语言礼仪训练等。 3. 教学要求: 餐桌服务礼仪技能训练教学要落实立德树人根本任务,以促进学生餐饮智能管理学科核心素养的形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出食品检验学科特点,遵循餐饮智能管理教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
2	营养综合技能实训(1 学分 28 学时)	1. 课程目标:《营养综合技能实训》本课程主要培养学生掌握膳食调查基本方法、健康人群营养配餐与评价、特殊环境工作人群营养配餐与评价、慢性疾人群营养配餐与评价综合技能。通过本课程技能的训练,使学生具备营养配餐员综合技能,掌握注册营养师证书考试中的营养配餐模块知识,并能根据不同状态人群



		的生理特点,运用计算法、换份法、计算机软件配餐法开展营养配餐。培养学生实事求是的科学态度和严谨细致的工作作风,并有机融入理想人文精神、工匠精神等帮助学生树立正确的人生观、价值观。 2.主要内容:《营养综合技能实训》课程重点介绍计算法、换份法、计算机软件配餐法开展营养配餐,使用以上三种方法开展特殊生理人群食谱编制与评价、慢性疾病人群食谱编制与评价,并且会根据不同人群生理特点开展营养宣教。 3.教学要求:《营养综合实训》教学要落实立德树人根本任务,以促进学生营养综合技能的核心素养形成和发展为目标,以服务发展和促进就业为导向,依据课程标准,体现职业教育特色。突出营养学科特点,遵循营养学科教育规律,从学生实际出发,创设问题情境,注重实践教学,充分利用信息技术开发多种课程资源,有效提高课程教学质量。
3	认知实习和跟岗实习(9学分 252学时)	1.课程目标:通过认知实习和跟岗实习,学生初步了解相关工作岗位内容,能在专业人员指导下部分参与实际辅助工作。 2.主要内容:食品生产及经营、食品检测、食品营养指导与管理、食品质量安全管理等岗位进行认知实习和跟岗实习。 3.教学要求:本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、取得食品生产许可证的食品生产企业,或具有健康管理资质的企业完成,应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求,符合学校《餐饮智能管理专业实习标准》。
4	顶岗实习(26学分 728学时)	1.课程目标:通过顶岗实习学生初步具备实践岗位独立工作能力,在相应实习岗位,相对独立参与实际工作。 2.主要内容:食品监管部门、食品生产经营范围及相关领域从事食品检测、食品营养指导与管理、食品质量安全管理顶岗实习。 3.教学要求:本实习项目一般要求在取得食品经营许可证的食品经营企业、取得食品生产许可证的食品生产企业,或具有健康管理资质的企业完成,应严格执行《职业学校学生实习管理规定》有关要求,符合学校《餐饮智能管理专业实习标准》。

6.5.5 素质教育模块

表9 素质教育模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	社会实践(1学分 28学时)	1.课程目标:通过参加社会实践,了解社会、认识国情,增长才干、奉献社会,锻炼毅力、培养品格。 2.主要内容:学生在假期和平时课余时间,有组织地进行以科技文化服务、社会调查、志愿服务等为主要内容的实践活动。 3.教学要求:一般集中安排在大一暑假进行,也可分散在平时组织,不少于28学时,应有相应总结,由学生所在二级学院进行考核。
2	毕业设计(5学分 140学时)	1.课程目标:通过毕业设计的过程,培养学生综合运用专业理论知识及其相关技能。同时具备分析解决实际问题的能力;具备定性、定量相结合的毕业设计独立论证的能力;具备对毕业设计信息进行收集、分析处理、撰写总结或流程等能力。 2.主要内容:根据专业毕业设计指南要求,撰写一份解决工作实际问题的方案类或其他类别的毕业设计。



		3. 教学要求: 教师应根据学生专业背景、实习岗位等指导撰写, 并加强过程指导。课程成绩由三部分组成, 即过程考核占 30%、成果质量占 30%、答辩成绩占 40%。
3	毕业教育 (1 学分 28 学时)	1. 课程目标: 毕业教育是学生在毕业前进行的一次比较全面、系统的思想教育, 通过毕业教育帮助学生进一步树立正确的人生观、价值观、择业观, 培养良好的职业道德, 并进行比较全面的择业指导。 2. 主要内容: 思政政治教育、职业道德教育、就业指导教育、创业技能教育等。 3. 教学要求: 以线上线下就业辅导讲座及宣讲会、毕业生座谈会、毕业典礼等形式进行。
4	操行素质 (1 学分)	1. 课程目标: 通过操行素质考核引导学生养成良好的行为习惯和公民素养, 培育健全的个人品质、树立崇高的理想信念。 2. 主要内容: 主要包括行为习惯、公民素养、人格品质和理想信念等四个方面。行为习惯主要指文明礼貌、勤俭节约、热爱劳动、爱护环境等。公民素养主要指珍爱生命、遵纪守法、诚实守信、团结友善、乐于助人等。人格品质主要指自尊自信、自律自强、尊重他人、乐观向上等。理想信念主要指爱国情感、民族认同、社会责任、集体意识、人生理想等。 3. 教学要求: 由辅导员根据学生平时表现和学生工作与保卫处、校团委及二级学院相关制度进行评价。
5	社团活动或文体活动 (1 学分)	1. 课程目标: 通过社团活动或文体活动, 促进学生自我管理、自我塑造、自我服务, 不断提升综合素质。 2. 主要内容: 包括参与学校各类社团, 以及参与学校运动会、专业技能节、文化艺术节、征文比赛等各类活动。 3. 教学要求: 由辅导员根据学生平时参与学生工作与保卫处、教务处、校团委、二级学院等组织的各项活动情况进行评价。

6. 5. 6 拓展学习模块

表 10 拓展学习模块课程介绍

序号	课程名称 (学分学时)	课程描述
1	人文素养 (2 学分 32 学时)	1. 课程目标: 本课程是针对高职高专学生职业适应和人生发展需要而开设的一门公共基础课程。在课程设置上, 与思想道德修养与法律基础、现代商务礼仪、医药行业职业道德与就业指导等共同构成高职高专院校的人文素养教育课程体系。通过本课程学习, 学生一方面能够正确认识人文素养的基本内涵及其意义, 正确看待中国传统文化的精华与糟粕, 自觉传承并创新中华优秀传统文化; 另一方面, 能够具备相应的美学基本知识, 识别真善美与假丑恶并鉴赏不同艺术的美。助学生丰富人文内韵与精神追求, 增强文化自信, 提升审美素养, 获得全面和谐、可持续发展。 2. 主要内容: 本课程是拓展学习模块的限选通识课, 考查课。课程团队基于行业企业人才需求, 在融合课程思政元素的基础上, 将教学内容整合优化为人文素养基本知识、中国传统文化、鉴赏艺术之美 3 个模块 13 个专题。课程主要内容包括人文素养的内涵与特征, 中国传统文化的特质、基本特征与创新; 汉字文化、姓氏文化、伦理文化、饮食文化、宗教文化、民俗文化、湖湘文化要略等 7 个中国传统文化类别的基本知识; 美的本质与特征, 美的形态; 美育的人文内涵, 以及音乐、戏曲、建筑等 3 个艺术门类的艺术特征、类别及鉴赏



		方法。旨在培养学生独立的思想，思辨的品质，丰富学生的人文内韵与精神追求，增强文化自信，提升审美素养，助力学生获得全面和谐、可持续发展。 3. 教学要求：人文素养课程教学要全面落实立德树人的根本任务，始终以促进学生中华优秀传统文化、美育等学科核心素养的形成与发展为主要目标，着重培养支撑学生继续学习、终身发展、有尊严又富有诗意生活素养与能力。要根据不同专业人才培养的需要，合理设计教学内容、教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极开发并合理运用信息化教学资源，有效进行教学反思，有针对性地进行教学诊改等，以达到教学目的和学业水平要求。
2	应用语文（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程是针对高职高专学生开设的一门工具性、综合性、实践性极强的公共基础课程。通过本课程的学习，一方面使学生通过极富时代气息和行业专业性的例文赏析，注重在潜移默化中坚定大学生的理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神，提升学生综合素质。将写作能力培养与核心价值观教育相融共进，引导学生做社会主义核心价值观的坚定信仰者、积极传播者、模范践行者。另一方面，使学生了解常用应用文写作文体的基本知识，掌握写作的基本格式与写作技巧，获取本行业 and 专业的职业岗位所必备的应用文写作能力和文章分析与处理能力，能熟练地写作与所学专业 and 从事的职业密切相关的应用文，为学生今后从事的职业工作打下良好的基础。 2. 主要内容：本课程内容主要包括绪论、求职与日常事务文书、企业行政管理文书、生产经营管理文书、业务开发拓展文书、公共关系处理文书、企业文化与形象宣传文书、科技文书、口语交际等九个项目及相应的三十二个文种。 3. 教学要求：本课程教学中要紧紧围绕立德树人的根本任务，提升“三全育人”质量。通过赏析具有强烈时效性、理论性和现实性的例文，了解各应用文种的概念、特点、类别等基础知识，熟悉其写作要素和格式要求，掌握写作方法和技巧，并能够熟练撰写。
3	大学生安全教育（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程总体目标是使大学生具备基本的安防自救知识与技能，训练学生在面对突发、危急情况时的冷静思考、快速反应和妥善处置能力，确保自身安全，并最大限度地避免各种可能发生的故事。 2. 主要内容：本课程主要内容包括大学生安全教育概论、国家安全、人身安全、交通安全、财产安全、电信诈骗、实验室安全、消防安全（灭火练习）、校园网使用安全、食品卫生安全、校园突发事件、意外伤害及相关救护基本知识。 3. 教学要求：课程以爱国爱校、珍爱生命、崇尚健康、突出实效为指导，通过解读身边真实案例、剖析常见安全隐患，解答学生安全困扰、消除常识性误区、培养安全防范意识，教会学生应对各类危险状态的方法，增强学生应急逃生和紧急救助的能力。
4	中华优秀传统文化（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程旨在引导大学生更加全面准确地认识中华民族的历史传统、文化积淀、基本国情，认清中国特色社会主义的历史必然性，坚定走中国特色社会主义道路、实现中华民族伟大复兴中国梦的理想信念。培养中华优秀传统文化的继承者和弘扬者，引导大学生增强民族文化自信和价值自信，自觉践行社会主义核心价值观。培养学生良好思想品德和行为习惯，培育和弘扬爱国主义精神。 2. 主要内容：课程主要内容有开展中华优秀传统文化教育，开展以天下兴亡、匹夫有责为重点的家国情怀教育，开展以仁爱共济、立己达人为重点的社会关爱教育，开展以正心笃志、崇德弘毅为重点的人格修养教育。 3. 教学要求：以提高学生对中华优秀传统文化的自主学习和探究能力为重点，培养学生的文化创新意识，增强学生传承弘扬中华优秀传统文化的责任感和使



		命感。深入学习中国古代思想文化的重要典籍，理解中华优秀传统文化的精髓，强化学生文化主体意识和文化创新意识；深刻认识中华优秀传统文化是中国特色社会主义植根的沃土，辩证看待中华优秀传统文化的当代价值，正确把握中华优秀传统文化与中国化马克思主义、社会主义核心价值观的关系。引导学生完善人格修养，关心国家命运，自觉把个人理想和国家梦想、个人价值与国家发展结合起来，坚定为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗的理想信念。
5	数学（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：课程的目标是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。使学生获得继续学习、未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。 2. 主要内容：本课程的内容主要分为基础模块和拓展模块一或拓展模块二。基础模块内容包括四部分，分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）。拓展模块一的内容包括四部分，分别是基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）。拓展模块二的内容包括七个专题，数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题、数学与加工制造专题。另外还有若干数学案例。 3. 教学要求：本课程教学要求要全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务。教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律。教学要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。
6	职业素养（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程目标是全面落实立德树人根本任务，以社会主义核心价值观为基础，将职业道德、职业意识、职业行为习惯、职业技能有机结合，分层次分阶段进行系统培养，实现高职毕业生职业基本素养培养，提高学生实现就业的竞争力，为学生终身职业发展奠定扎实基础，同时满足当前我国社会主义高技能人才的职业素养需要。 2. 主要内容：本课程内容可分为职业道德、职业思想（意识）、职业行为习惯、职业技能四大部分。主要涉及职业道德、企业员工所应具备的职业观念、职业道德行为的养成、个人能力评估、工作责任素养、规范素养、质量素养、服务素养、沟通素养、团队合作素养等。 3. 教学要求：本课程应坚持以任务驱动教学为基调，强调实践操练、互动交流、研讨。从结构和内容即体现“教学与训练相结合”的特点，突出体现以单元化教学为导向、以典型案例分析和职业素养训练任务为驱动的“任务驱动”式一体化教学模式，实现互动式、体验式教学，让学生在互动和训练中体验，在体验中学习，从而使全体学生身心参与教学活动，提高学生的学习兴趣和学生的学习能力。同时采取企业家课堂和企业实践课堂形式，实施情景化教学、企业和学校联合



		培养，企业家、专业人士走进高校。
7	病毒与健康（1 学分 16 学时）	1. 课程目标：通过本课程的学习，使学生认识病毒的基本特性及其对健康的危害；学习从历史、地理和社会相结合的维度来理解“病毒”与“人类”的关系，进而对病原-疾病、医者-患者、人与环境的相互关系有更深入全面的认识和思考。同时学习到常见病毒性疾病的基础知识和防治办法，发现一些曾经的认识误区，并能用于指导日常生活，在提升个人公共卫生素养的基础上，担当健康传播的使者。 2. 主要内容：本课程主要介绍病毒的基本理论知识、常见病毒、病毒性疾病与治疗等内容，帮助大家了解病毒的特征，常见病毒性疾病的症状和防治方法等相关知识，特别介绍新冠肺炎疫情下的应对措施，有助于人们采取有效的措施保护自己、远离病毒性疾病。 3. 教学要求：本课程为网络课，并融合专题直播进行教学。
8	大学美育（2 学分 32 学时）	1. 课程目标：本课程总体目标是培养学生崇高的审美追求、高尚的人格修养，提高学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。通过了解、吸纳中外优秀艺术成果，提高人文素养，增强文化自信。 2. 主要内容：本课程主要内容包括音乐基础知识、中外声乐作品鉴赏、中外器乐作品鉴赏、戏曲、舞蹈、戏剧鉴赏、中外美术作品鉴赏、书法作品鉴赏、现场观摩、艺术作品展演等。 3. 教学要求：将课程内容与专业知识相结合，注重学生审美能力的培养和提高，强化艺术实践能力，采用“讲授、鉴赏、感悟、实践”四位一体的教学模式，陶冶学生情操、温润学生心灵，提升学生审美素养，激发创新创造活力。
9	专业任选课（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过相关课程的学习，了解中国饮食文化、食品安全常识、饮料生产加工技术、食品加工机械与设备操作与维护、美食鉴赏与食品创新设计、食品行业专门用途英语等方面知识。完善学生知识结构，巩固、深化专业理论知识，满足学生兴趣，扩展专业视野，培养创新性思维能力，提高学生的动手能力和实际操作能力，增强专业课的实践性，为今后的就业做好充分的准备。 2. 主要内容：《中国饮食文化》《膳食调查与评价》《食品文化与职场规划》《食品安全案例解析》《饮料的开发与生产》《保健食品的注册审批》《绿色食品概论》《食品加工机械与设备》《食品专业英语》《美食鉴赏与食品创新设计》等，具体课程每学期可视情况调整。 3. 教学要求：本课程群部分课程采用线下教学（考核方式参考考查类必修课）、在线式网络课程所有教学活动均在网络上进行，学生可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占 40%，课程作业及小节测验考核成绩占 30%，期末考试成绩占 30%。
10	公共任选课（4 学分 64 学时）	1. 课程目标：通过相关课程的学习，了解文明起源与历史演变、人类思想与自我认知、科学发现与技术革新、文学修养、国学经典与文化遗产等方面知识，学习传统文化，提高对美的欣赏能力，提高学生个人认知与文化修养，培养工匠精神，培养爱国主义精神，弘扬正能量。 2. 教学内容：《中华民族精神》《中华诗词之美》《食品安全与日常饮食》《民族资源与旅游》《突发事件自救及互救》《口才艺术与社交礼仪》《女子礼仪》《情绪管理》《大学生安全教育》《漫画艺术欣赏与创作》等，具体课程每学期可视情况调整。 3. 教学要求：本课程是纯在线式网络课程。所有教学活动均在网络上进行，学

		生可以跨时间、跨地域灵活自主地参与学习。具体考核成绩评定办法如下：课程视频考核成绩占 40%，课程作业及小节测验考核成绩占 30%，期末考试成绩占 30%。
--	--	--

7. 教学进行总体安排

7.1 学时、学分计算说明

(1) 公共课共享模块课、专业基础共享模块课、专业核心模块课、拓展学习模块课按 16 学时计 1 学分，素质教育模块课按 28 学时计 1 学分，综合实训模块课每周计 1 学分。

(2) 三年高职实习共 35 周（含认知实习、跟岗实习 9 周和顶岗实习 26 周），1 周按 1 学分计算。

(3) 入学教育及军事技能共 2 周，共计 2 学分，其中入学教育 12 学时，军训 112 学时。

(4) 社会实践（累计 1 周）寒暑假开展，计 1 学分。

(5) 参加省级或国家级技能比赛获的选手免修相应课程，可根据学校教学类竞赛奖励办法申请并获得相应学分。获得一种职业技能等级证书或水平认证（含驾驶证），计专业任选课 2 学分。

(6) 普通话达到三级甲等以上和汉字应用水平等级达到二级以上，可分别获得公共任选课 1 学分。

(7) 毕业设计安排 140 课时，计 5 学分。

(8) 毕业教育安排 1 周，计 1 学分。

7.2 教学时间分配

表 11 教学时间分配表（单位：周）

教学环节 学年	校内教学 活动	认知实习和 跟岗实习	顶岗实习	毕业设计	假期（含社 会实践）	合计
1	40	/	/		12	52
2	40	/	/		12	52
3	1	1+8	26	5	3	44
总计	81	9	26	5	27	148

表 12 理论与实践课时分配

教学类别		学时		占比
理论性教学		1348		42. 2%
实践性教学	实验、实训	700	共计 1848	57. 8%
	实习、毕业设计	1120		
	社会实践	28		
总学时		3196		
其中：公共基础课		1092		34. 2%
选修课		368		11. 5%

注：公共基础课包含公共课（共享）模块、素质教育模块和拓展学习模块中“课程类别”为“公共基础课”的课程；选修课包括拓展学习模块中“课程性质”为“限选”和“任选”的课程。

7.3 教学进程总体安排

表 13 教学进程表

模块类型	序号	课程代码	课 程 名 称	课程类别	考核方式	课程性质	学分	总课时	理论课时	实践课时	按学年及学期周课时					
											一学年		二学年		三学年	
											一	二	三	四	五	六
											18	18	18	18	18	20
公共课模块	1	JC00302	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(一)	公共基础课	考查	必修	2	32	24	8			2			
	2	JC00336	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(二)	公共基础课	考试	必修	2	32	26	6				2		
	3	JC00303	思想道德与法治(一)	公共基础课	考查	必修	2	32	26	6	2					
	4	JC00304	思想道德与法治(二)	公共基础课	考试	必修	1	16	12	4		1				
	5	JC00307	形势与政策	公共基础课	考查	必修	1	16	16	0	每学期讲座					
	6	JC00301	大学生心理健康教育	公共基础课	考查	必修	2	32	24	8	2					
	7	JC00322	入学教育及军事技能	公共基础课	考查	必修	2	124	12	112	2W					
	8	JC00323	军事理论	公共基础课	考查	必修	2	32	32	0	2					
	9	JC00308	大学生职业生涯发展与规划	公共基础课	考查	必修	2	32	22	10	2					
	10	JC00309	大学生就业创业指导	公共基础课	考查	必修	2	32	22	10				2		
	11	JC00328	英语(一)	公共基础课	考试	必修	4	64	44	20	4					
	12	JC00329	英语(二)	公共基础课	考试	必修	4	64	44	20		4				
	13	JC00305	计算机应用基础与信息技术	公共基础课	考试	必修	4	64	0	64	4					
	14	JC00337、JC00310-21	体育与健康*	公共基础课	考查	必修	7	112	8	104	2	2	2	1		
	15	JC00351	劳动教育	公共基础课	考查	必修	1	16	12	4		1				
	16	JC00326	中国共产党简史	公共基础课	考查	必修	2	32	26	6		2				

	小计						40	732	350	382	18	10	4	5		
专业基础 模块	1	SP19347	烹饪学概论	专业课	考查	必修	2	32	28	4			2			
	2	SP19303	食品营养学	专业课	考试	必修	4	64	56	8		4				
	3	SP19307	食品添加剂	专业课	考查	必修	2	32	22	10			2			
	4	SP19302	食品安全学	专业课	考试	必修	4	64	56	8				4		
	5	SP19308	中国饮食文化	专业课	考查	必修	2	32	30	2			2			
	6	SP19342	餐饮服务心理	专业课	考试	必修	4	64	60	4		4				
	7	SP19304	食品原料学	专业课	考查	必修	2	32	26	6		2				
	8	SP19355	客户服务与管理	专业课	考查	必修	2	32	26	6			2			
	小计						22	352	304	48	0	10	8	4		
专业核心 模块	1	SP19341	餐饮成本核算与控制	专业课	考试	必修	4	64	56	8			4			
	2	SP19310	食品市场营销	专业课	考查	必修	2	32	22	10			2			
	3	SP19312	食品质量管理技术	专业课	考试	必修	4	64	56	8				4		
	4	SP19309	食品标准与法规	专业课	考试	必修	4	64	54	10		4				
	5	SP19313	食品加工技术	专业课	考试	必修	6	96	60	36				6		
	6	SP19328	营养配餐理论与技能	专业课	考试	必修	4	64	36	28			4			
	7	SP19343	餐饮经营与管理	专业课	考试	必修	4	64	36	28			4			
	8	SP19344	餐桌服务礼仪	专业课	考查	必修	4	64	28	36				4		
	小计						32	512	348	164		4	14	14		
综合实训 模块	1	SP19345	餐桌服务礼仪技能实训	专业课	考查	必修	1	28	0	28				1w		
	2	SP19330	营养综合技能实训	专业课	考查	必修	1	28	0	28			1w			
	3	JW00301	认知实习和跟岗实习	专业课	考查	必修	9	252	0	252					9w	
	4	JW00302	顶岗实习	专业课	考查	必修	26	728	0	728					26w	
	小计						37	1036	0	1036	0	0	0	0		
素质教育	1	JW00303	社会实践	公共基础课	考查	必修	1	28		28						
	2	JW00304	毕业设计	专业课	考查	必修	5	140		140					5w	
	3	JW00305	毕业教育	公共基础课	考查	必修	1	28	24	4						1w

模块	4	JW00306	操行素质	公共基础课	考查	必修	1									
	5	JW00307	社团活动或文体活动	公共基础课	考查	必修	1									
	小计						9	196	24	172						
拓展学习 模块	1	JC00324	人文素养	公共基础课	考查	限选	2	32	20	12	2					
	2	JC00327	应用语文	公共基础课	考查	限选	2	32	22	10	2					
	3	JWX0011	大学生安全教育	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	4	JWX0041	中华优秀传统文化	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	5	JWX0042	数学	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	6	JW00X02	职业素养	公共基础课	考查	限选	2	32	28	4	可任意某学期选修					
	7	JWX0061	病毒与健康	公共基础课	考查	限选	1	16	16	0	第一学期					
	8	JWX0062	大学美育	公共基础课	考查	限选	2	32	32	0	可任意某学期选修					
	9	-	专业任选课	专业课	考查	任选	4	64	56	8	每学期可选 1-2 学分					
	10	-	公共任选课	公共基础课	考查	任选	4	64	64	0	每学期可选 1-4 学分					
	小计						23	368	322	46	4	0	0			
合计						163	3196	1348	1848	22	24	26	23			



表 14 任选课部分课程列举

任选课	课程代码	课程名称	课程类别	考核方式	课程性质	学分
专业任选课	SP00X01	中国饮食文化	专业课	考查	任选	2
	SP00X02	膳食调查与评价	专业课	考查	任选	2
	SP00X03	食品文化与职场规划	专业课	考查	任选	2
	SP00X04	食品安全案例分析	专业课	考查	任选	1
	SP00X05	饮料的开发与生产	专业课	考查	任选	1
	SP00X06	保健食品的注册审批	专业课	考查	任选	1
	SP00X07	绿色食品概论	专业课	考查	任选	1
	SP00X08	食品加工机械与设备	专业课	考查	任选	2
	JC00X35	食品专业英语	专业课	考查	任选	2
	SP00X11	美食鉴赏与食品创新设计	专业课	考查	任选	2
	SP00X12	食品安全快速检测技术	专业课	考查	任选	2
公共任选课	JW00X01	沟通心理学	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X03	流行健身舞蹈	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X04	PPT 创意动画	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X05	韩文那些事	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X06	看美剧学口语	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X07	药为什么这样用	公共基础课	考查	任选	2
	JW00X08	手机人像摄影	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X12	新闻写作	公共基础课	考查	任选	1
	JW00X13	走进故宫（艺术类）	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0009	营养与膳食	公共基础课	考查	任选	1
	JWX0010	现代社交与礼仪	公共基础课	考查	任选	1
	JWX0014	艺术与审美	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0015	世界著名博物馆艺术经典（艺术类）	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0016	职业生涯规划-体验式学习	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0017	职场沟通	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0018	中国古典诗词中的品格与修养	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0019	中国民族音乐作品鉴赏	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0020	外国建筑赏析	公共基础课	考查	任选	2
	JWX0021	新媒体与社会性别	公共基础课	考查	任选	2

8. 实施保障

8.1 师资队伍配置与要求

建立一支结构合理、师德高尚、教学水平较高的“双师素质”队伍，在校生数与专任教师数之比符合教育部相关规定，专任教师总数满足完成教学任务的需要。本专业具有1~2名高水平的专业带头人，专任专业教师数量不少于4人。

专任专业教师具备高等学校教师任职资格，具有高等学校食品类专业或相关专业本科及以上学历，其中具有硕士及以上学位教师占一定比例（ $\geq 30\%$ ），高级职称教师比例不低于25%。专业核心课程主讲教师为骨干教师或具有中级及以上专业技术职称，校内专业实训基地配备有一定职称、资格的专职实训指导教师。专业教师具有“双师”素质，70%以上获得与本专业对接的职业资格证书或工程系列食品专业职称证书。

8.2 教学设施配置与要求

8.2.1 校内实习实训条件配置

（1）按照专业课程设置和职业技能培养的要求，应设置满足教学要求的基础课教学实验室和专业实训基地（室）。校内实验实训设施可以是为本专业独立配置的，也可以是与相关专业共享。

（2）配备的实验实训仪器装备数量（台套组数）和性能应满足实训教学需要，设备管理要规范，专业实验实训项目开出率达到教学要求的90%以上。校内实训项目设计要以生产性实践为主，要能确保学生按教学要求有充分的操作训练时间。

（3）校内实训基地的设备应能满足本专业实训教学的需要和职业技能鉴定要求。

8.2.2 校外实习基地配置及要求

（1）对于校内实训基地设施不能满足专业课程生产性实训需要的，根据实际情况，可以联合社会资源共同建设共享型的校外实训基地。

（2）要建立与本专业培养目标相适应的、相对稳定、结合紧密的校外实习基地，以满足学生技能训练、认知实习、跟岗实习和顶岗实习等实践教学要求。实习基地的数量上根据企业实习岗位的类型及能接收实习生人数来确定。

（3）确定为实训基地的食品生产经营企业应具有一定规模，管理规范，设备条件先进，设施完善，在当地食品行业具有一定代表性。学校与实习单位要建立实习指导机制，科学确定实习方案，校外实习基地应能安排专人负责实习管理工作，各实习岗位均有实习带教指导教师。

8.3 教学资源配置与要求

(1) 教材选用，必修课优先选用近年出版的高等职业教育规划教材和获奖教材以及教育部（教指委）推荐的教材应不少于 2/3。组织编写高水平的、具有办学特色、专业特色的“工学结合”教材以及实训实习指导教材，以满足课程教学改革的需要。

(2) 图书和期刊杂志总数（包括与本专业相关的技术基础课图书资料）应达到教育部有关规定。各种技术标准、规范、手册及参考书齐全，能满足教学需要。图书馆应具有本专业信息资料查阅所需计算机网络系统或电子阅览服务。

(3) 建设以精品（网络）课程为主要内容的课程资源库，内容主要有：电子教案、PPT 课件、试题库等。建设以专业教学资源为主要内容的专业网站，主要内容有：人才培养方案、课程标准、职业资格（技能）标准、相关法规与标准、相关专业网站链接等。网上数字化教学资源要有利于学生自主学习，内容丰富、使用便捷、更新及时。

8.4 教学方法

在课程教学中，充分利用现场教学，合理运用现代教育技术，利用动画、PPT 课件等进行教学。积极改革教学方法，建议采用任务驱动教学法，现场教学法，案例教学法，角色扮演法，多媒体教学法，分组讨论法，启发式教学法等教学方法。让学生在“学中做、做中学、学会做”，真正做到“做学合一”。

(1) “项目驱动”教学法

在教学一体化过程中，以“任务驱动”为主线，将任务分解、“教、学、做”有机结合起来。通过“项目驱动”，可以加强学生训练目的性，在教学过程进行前学生已经接到项目的内容、要求，学生通过项目调研、项目实施、项目验收等环节的训练，培养了学生发现问题、分析问题和解决问题的能力和技术。课程所设计的案例项目层次分明，由简单到复杂，逐步培养学生的专业能力、知识能力和社会能力。

(2) 现场教学法

在实训场所、生产一线进行现场教学，理论与实践有机结合，进行一体化教学，增强学生的感性认识，建立控制系统的现场感，提高学生的理解能力，便于学生掌握较抽象的知识点。

(3) 案例教学法

针对工作典型案例进行教学，达到学习的内容更加贴近生产实际的目的。例如：在某一任务的相关内容学习时，根据实际要求，以学习小组为单位进行方案设计，教师对

学生的设计方案进行分析、评价。通过案例分析法,可以激发学生自主学习的热情,使学习任务和目标更加明确,提高了学生分析问题和解决问题的能力。

(4) 分组讨论法

课前为学生划分学习小组,进行提问时以小组为单位,由小组进行讨论后,派出代表给出最后答案。这样可以充分调动学生的学习热情和参与热情。

8.5 教学评价

(1) 本专业人才培养方案中所有课程均应参加考核。进行考核与评价的改革,推广“知识+技能”的考试考查方式,以过程考核为重点,形成性考核与终端考核相结合的制度。要围绕课程教学标准,在教学项目实施或工作过程中考核学生的能力与素质,同时通过终端考核相关的知识内容,形成能力、知识与素质考核的综合评价体系。

(2) 针对不同课程的特点应建立突出能力的多元(多种能力评价、多元评价方法、多元评价主体)考核评价体系,专业核心课程应尽量采用校内考核与社会化职业技能鉴定相结合。校外顶岗实习等实践教学环节,应以企业评价为主,学校评价为辅,突出对学生实习过程中表现出的工作能力和态度的评价。提倡采用学习过程记录、技能考核、成果展示、专题报告评价等多种方式,考查学生完成课业的情况。

8.6 质量管理

8.6.1 理论教学管理

(1) 注重教学模式(内容)开发与设计。在教学中要充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用,教师以基于工作过程为导向的项目开发、以工作任务需要的知识体系来进行课程教学设计,使学生在生产启发、探究发现、讨论思辩的过程中,在具体的“任务”过程中学习知识、理解知识、掌握知识,促进学生把知识、技能和行为规范转化为能力和品德,充分体现高职院校“高等职业特色”的思想。

(2) 标准评价和过程监控。制定了餐饮智能管理专业“教学各环节质量标准”在实施管理过程中,依据“教学质量各环节质量标准”作为评价依据,对教师教学质量及学生学习效果实施评价。在教学过程中,由学院院长、教研室主任等各级教学管理人员,经常深入课堂,检查了解教学情况,及时发现和解决课堂教学中的问题,总结推广先进经验,不断促进课堂教学质量的提高。同时系上抓好教学计划和课程标准的落实情况,进行教学效果检查,切实把好“命题、监考、评卷”三关,不断提高课堂教学质量。

(3) 建立课堂教学观摩和教学质量评估制度。认真组织教师开展教学观摩和教学

技能竞赛活动，根据教学计划进程表进行教学检查，期末要进行教学评估，由督导、同行、学生三方面对每门课程的教学进行测评。测评结果存入教师业务档案，以作为学年考核及职务晋升的依据。

8.6.2 实践性教学组织与管理

实践教学可以把知识、能力、素质相结合，是课堂理论教学的延伸，是学生了解实际知识、熟悉职业环境、培训职业能力的重要渠道。

(1) 严格执行《湖南食品药品职业学院教学管理制度汇编》中“实习、实训教学管理条例”的有关规定；

(2) 实训教学前指导教师必须认真制定实训计划，并做好实训前的准备（包括设备检查、材料准备等）。实训前实训指导教师须先到班级向全体学生讲清实训目标、实训任务、要求、纪律及注意事项，然后有组织地带领学生进入实训场地。

(3) 实训过程中指导教师要悉心指导，严格要求。对违规操作、不守实训纪律的学生指导教师要及时批评教育。实训期间要坚持点名制度，杜绝学生迟到、早退和旷课的现象发生。

(4) 指导教师要精心指导学生完成实训报告，并在该项目实训结束前认真进行实训总结、评价学生优劣，并认真进行实训成绩考核。考核标准根据“实践教学质量标准”执行。

(5) 为强化实训管理，学院院长、教研室主任等将不定期地对实训教学进行检查，内容涵盖计划、总结、实训记录、学生考勤、实训效果等方面。教师的指导工作与管理工作情况纳入到教师学期与年度考评。

8.6.3 顶岗实习教学组织管理

为保证餐饮智能管理专业学生能在实习企业生产技术能手和专家的指导下，以（准）技术员身份进入顶岗实习单位，参加顶岗实习单位的生产任务和日常工作，提高学生职业素养和实践技能的目的，餐饮智能管理专业依据《湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法》实施以下管理措施。

(1) 建立健全顶岗实习保障机制

学院成立以专兼职指导教师两级顶岗实习管理机构，把顶岗实习管理的考核工作纳入教学制度建设之中。学院协同顶岗实习单位依据“湖南食品药品职业学院顶岗实习管理办法”，制定“顶岗实习管理规定”、“顶岗实习过程学生管理细则”、“学生顶岗实习



须知”、“学生顶岗实习安全管理细则”、“校企合作学生顶岗实习协议书”、“学生顶岗实习企业考核表”、“顶岗实习工作总结”等制度文件。

(2) 精心选择实习企业（岗位），科学设计实习计划

安排专人进行顶岗实习的先期考察，落实与专业学习相对应的实习企业及岗位，与企业方商定落实企业兼职指导教师，校企双方共同设计顶岗实习方案，科学设计实习任务、内容和目标要求，签署“顶岗实习协议书”。在教学进程上，根据岗位要求，对课程体系进行重构，将部分专业课提前、部分课程结合顶岗实习开展教学，使学生能够有针对性的学习和实践；在教学内容上，紧密结合岗位和职业资格要求，校企合作整合、开发课程；在教学模式上，充分利用企业的真实生产环境，校企共同实施教学，理论课由学校专业教师组织教学，企业提供场所、设施及相关技术人员配合，实践课主要由企业生产一线的技术骨干、专家主讲及指导，专业教师配合，根据企业需求灵活安排。

(3) 建立校、企、学生三方顶岗实习考核评价体系

学院建立了企业评价、学校评价、自我评价的三方评价体系。其中，企业要以职业资格要求为标准，对学生完成的具体工作任务、工作业绩、实习纪律、工作态度、发展潜力等方面进行考核，填写“学生顶岗实习企业考核表”；学校管理教师要根据专业培养目标和教学标准的要求，结合学生“顶岗实习过程小结”完成情况、中期巡回检查情况、“顶岗实习报告”完成情况、职业能力的形成情况进行考核，并撰写“顶岗实习工作总结”；学生根据顶岗实习职位、岗位能力要求目标、工作流程熟悉程度、岗位工作业绩或成果进行自评。顶岗实习成绩结合三方评价进行总评。

9. 毕业条件

- (1) 德、智、体、美、劳全面发展；无违反国家法律法规行为；
- (2) 按教学计划修完所有规定的必修课程和选修课程，成绩合格；
- (3) 按规定完成毕业设计（论文）与答辩工作，成绩合格；
- (4) 按规定完成本专业技能抽查，成绩合格；
- (5) 按规定完成相关社会实践、毕业教育、操行评定、社团活动等素质教育课程的学习，成绩评定合格；
- (6) 学分要求：必修课 140 学分，选修课 23 学分及以上。其中限选课 15 学分，公共任选课不低于 4 学分，专业任选课不低于 4 学分；
- (7) 符合我校学籍管理办法中规定的其它条件。

10. 继续专业学习深造建议

学生如有继续专业学习深造的需要,可依据政策要求选择专升本、自学考试专接本、成人教育专升本、网络教育等方式进行学历再深造。