保山职业学院
Baoshan Vocational College

西式烹饪工艺专业
人才培养方案

专业代码：540204

所属专业大类：旅游大类

学制：全日制三年

制定时间：2026年6月

专业带头人：汪家辉

学院审核人：

专业指导委员
审定：

审定时间：2026年9月

编制说明

本方案根据《云南省教育厅关于同意筹建保山职业学院的函》（云教函〔2021〕160号）、《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）、教育部职业教育与成人教育司《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）等相关文件制定。本专业人才培养方案适用于三年全日制高职专业，由北京海归海餐饮有限公司、北京香格酒店管理有限公司企业参与保山餐饮美食协会　　等人编制，经二级学院审核、专家评审、专业教学指导委员会、校长办公会、党委会审定后，在2026级西烹饪工艺专业实施。

主要编制人：

汪家辉　.....保山职业学院

邢聪会　.....保山职业学院

李　蕊　.....保山职业学院

王一可　.....保山职业学院

张楗苹　.....北京海归海餐饮管理有限公司

王宁　.....北京香格酒店管理有限公司

赵繁勇　.....保山市餐饮协会

论证专家：

韩昕葵　.....云南旅游职业学院

目　录

一、专业名称及代码 1
二、入学要求 1
三、修业年限 1
四、职业面向 1
五、培养目标与规格 2
六、课程设置及要求 8
七、教学进程总体安排 26
八、实施保障 28
九、毕业要求 41
十、附录 42

西式烹饪工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺

专业代码：540204

二、入学要求

普通高中毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力者。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

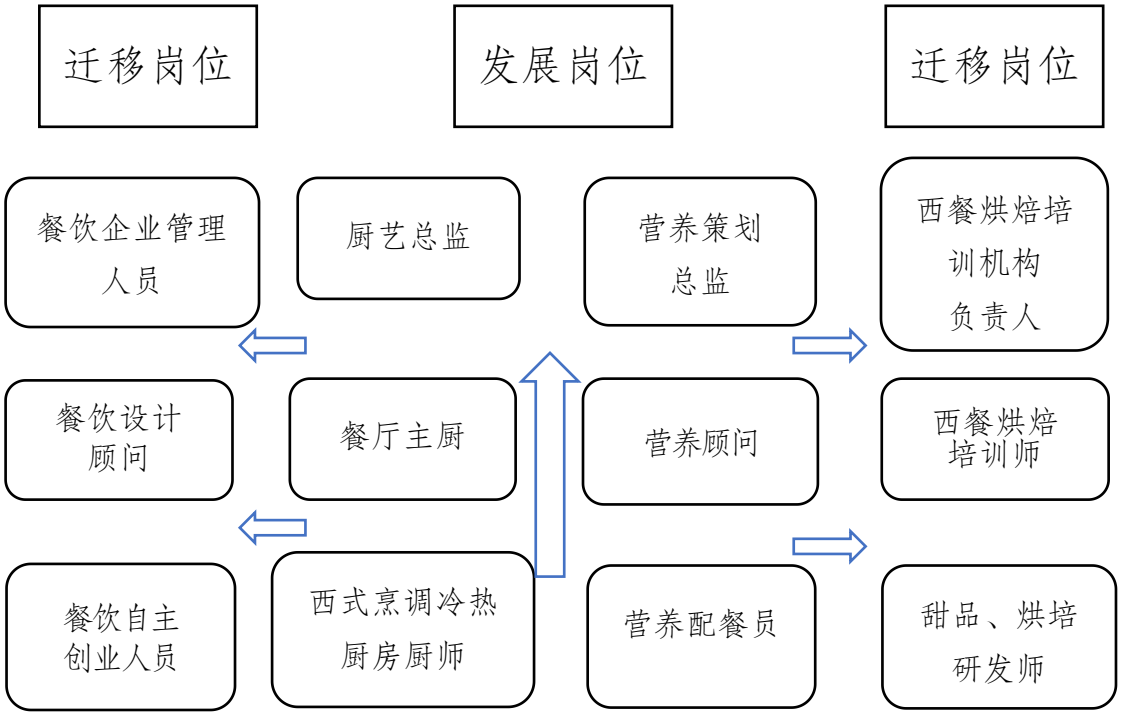
（一）职业面向信息表

本专业职业面向信息如表 1 所示

表 1　职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位	职业技能等级证书、社会认可度高的行业、企业标准和证书举例
旅游大类（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（62）	西式烹调师（4-03-02-03） 西式面点师（4-03-02-04 ） 营养配餐员（4-03-02-06）	西餐烹饪 西餐宴会设计 营养配餐 厨房运行	西式烹调师证 西式面点师证 公共营养师证

（二）职业发展路径



五、培养目标与规格

（一）培养目标

1.知识能力目标

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。本方案落实职业教育人才培养由单一知识传授向综合

能力提升转变的要求，聚焦西式烹饪产业升级和技术迭代，持续推进专业人才培养方案的迭代更新。

2.思政目标

本专业旨在培养具备坚定政治立场、良好道德品质和法律意识的西餐烹饪人才。培养学生具备坚定的文化自信、包容精神和国际视野。

课程将保山市国民经济和社会发展第十五个五年规划纲要、引导学生扎根云南保山大地，胸怀家国天下，融汇中西技艺，服务地方发展。通过专业学习与实践，使学生深刻理解保山作为“滇西粮仓”、南方丝绸之路重要节点以及面向南亚东南亚开放门户的独特区位价值与战略意义，激发服务边疆、建设家乡的职业理想与爱国情怀；将保山特色食材与民族饮食智慧创造性融入西餐创作，形成独具辨识度的“滇味西烹”风格，坚定文化自信，担当饮食文化传播使者；同时，深刻践行精益求精的工匠精神与崇高的职业伦理，紧密结合保山打造“绿色食品牌”战略，培养学生严守食品安全标准、坚持生态环保理念及诚信守法的职业操守，塑造具有“匠心”的“滇厨”形象；立足保山连接南亚东南亚的区位优势，拓展“一带一路”饮食文化交流视野，培养兼具国际视野与民族团结意识、能够促进中外文明互鉴的烹饪人才。在人才培养全过程中推动价值、知识、能力三位统一，深入挖掘体现西式烹饪行业特色与职业特点的思政元素，建设课程思政元素资源库与教

学案例库。

（二）培养规格

1.素质

（1）政治素质：坚持中国共产党的领导，贯彻党和国家方针政策，遵守法律法规；热爱祖国，践行社会主义核心价值观。

（2）身心素质：具有较好的心理素质，勇于克服困难；具有较强的身体素质，适应艰苦工作需要。

（3）职业道德素质：具有吃苦耐劳的素质和良好的就业观；具有与人合作、交流、沟通的能力；具有团队精神、较强的协调能力及组织管理生产能力；具有良好的职业道德和敬业精神。

（4）业务素质：注重学以致用，获得相应的职业资格或职业技能证书。

（5）人文素质：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。

（2）熟悉西餐的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识；

（3）掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识；

（4）掌握菜品设计与创新的思路和设计方法。

（5）掌握西餐工艺领域里比较前沿的新技术与新思想。

（6）具备基础的餐饮成本核算知识；

（7）了解餐饮企业西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；

（8）掌握餐饮酒店管理、成本核算以及宴会策划设计等相关知识。

（9）熟悉西餐工艺生产中与前台和顾客的沟通技巧。

（10）掌握食物在烹饪过程中发生的化学变化以及保留风味营养物质的基本知识。

3.能力

（1）行业通用能力：

①具有坚定的政治立场，能够正确分析政治形势、理解把握国家相关政策与法规。

②具有信息搜集分析、运用现代办公设备的能力。

③具有基本英文交流和服务的能力。

④具有能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。

⑤具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。

⑥具有西式烹饪、西式面点制作各岗位相应的专业基础知识和技能。

⑦具有对菜点原料进行合理营养搭配及营养成分分析的能

力，能够独立设计营养餐、营养宴席。

⑧具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。

⑨具有厨房生产组织和管理能力，具有餐饮企业基层管理能力。

⑩具有菜品创新、餐饮产品设计开发以及宴会设计的能力。

（2）职业特定能力：

①西餐烹调：具有运用不同技法设计和制作西式菜肴的能力；具有根据不同食材选择合理成熟技法制作创新型菜肴的能力。

②西式面点制作：具有运用不同技法设计和制作西式面点的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作西式面点的能力。

③营养配餐：具有营养分析与合理膳食配餐的能力，能够根据营养学原理提出合理的意见，具备运用营养学理念指导大众和特殊人群膳食相关问题的能力。

（3）跨行业职业能力：

①具有适应岗位变化及创新创业的基础和能力。

②具有良好的人际沟通能力和较强的综合协调能力。

③具有适应市场竞争、承受压力、灵活处理应急事件的能力。

（三）职业岗位及职业能力分析

表 2　主要工作岗位及能力分析表

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
西式烹调师	1.准备食材，包括清洗、切割、调味等基本处理。 2.根据菜谱准备各种西餐菜肴，确保食材新鲜、口味地道。 3.负责烤箱、煎锅等烹饪设备的操作与维护。 4.控制火候和烹饪时间，确保食物的口感和质量。	1.熟悉西式烹饪技巧，包括但不限于煎、烤、炸、煮、炖、蒸等多种烹饪方法，能够准确。 2.掌握火候和时间，保证菜肴的口感和品质。掌握食材特性，了解各种食材的产地、季节、营养成分和烹饪要求，能够根据菜肴需求进行合理的食材搭配。 3.能够独立完成多种西式菜肴的制作，包括开胃菜、主菜、甜点等，具备创新和研发能力，能够根据客户需求和市场需求，设计出新的菜肴和菜品组合。 4.具备良好的卫生和安全意识，能够遵守食品安全法规和操作规范，确保厨房和餐具的清洁和卫生，防止食品污染和食品安全事故的发生。 5.能够进行厨房管理和成本控制，包括厨房设备的使用和维护，食材的采购和储存，以及人员的调配和安排，能够制定合理的成本预算和控制方案，降低经营成本，提高经济效益。 6.具备良好的沟通和团队合作能力，能够与同事和客户进行有效的沟通和协作，解决工作中的问题和矛盾，提高工作效率和服务质量。 7.还需要具备学习能力和应变能力，能够不断学习和掌握新的烹饪技术和市场动态，适应不断变化的工作环境。	1.西餐烹饪原料 2.中外饮食文化 3.西餐烹饪英语 4.烹饪化学 5.餐饮企业管理 6.西餐烹饪基础 7.饮食营养与配餐 8.汤与少司工艺 9.西餐热菜工艺 10.餐饮食品安全与控制 11.西餐宴会设计实务 12.餐厅服务 13.西餐盘式与装盘艺术
西式面点师	1.巧克力造型制作。 2.面包制作。 3.蛋糕制作。 4.甜品制作。	1.能够根据制作面点的类型合理选择面粉以及配料的使用。 2.具有合理选择不同的烘焙方式、温度和时间的能力。 3.具有一定的审美能力。 4.具有运用创新技法制作西点的能力。 5.有较好的岗位职责意识和工作适应能力。	1.西餐烹饪原料 2.中外饮食文化 3.西餐烹饪英语 4.烹饪化学 5.西餐烹饪基础 6.饮食营养与配餐 7.西式面点工艺 8.餐饮食品安全与控制 9.西餐宴会设计实务 10.餐厅服务 11.西餐盘式与装盘艺术

工作岗位	工作任务	职业能力	课程载体
营养配餐员	1.菜点原料营养成分分析。 2.营养配餐软件使用。 3.营养餐设计与制作。 4.指导大众和特殊人群膳食问题。	1.能计算全日能量摄取量和营养素供给量、每餐能量和营养素供给量。 2.能根据营养食谱的设计要求设计和确定主、副食物品种和数量。 3.能根据营养价值和菜点风味要求，调整和确定一餐、一日或一周的食谱。 4.能够根据平衡膳食理论调整与确定食谱。 5.能利用计算机营养食谱软件设计食谱。	1.西餐烹饪原料 2.西餐烹饪基础 3.饮食营养与配餐 4.餐饮食品安全与控制 5.餐厅服务
餐饮企业管理员	1.餐饮企业岗位设置。 2.餐饮企业人员管理。 3.成本核算与控制。 4.餐饮企业运营与管理。	1.具有良好的沟通、观察、应变和协调能力。 2.熟练掌握餐饮成本控制，建立良好的规章制度，完善对设施设备的有效管理。 3.了解菜品加工质量控制，熟悉餐饮相关法律法规。 4.熟悉餐饮企业各环节人员配备和开展。 5.熟练掌握电脑办公软件的使用。	1.餐饮企业管理 2.西餐烹饪基础 3.饮食营养与配餐 4.西餐热菜工艺 5.餐饮食品安全与控制 6.西餐宴会设计实务 7.餐厅服务

六、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程、专业课程、综合实践课程和第二课堂。课程体系开发对接本专业合作企业西式烹饪行业头部企业北京海归海餐饮有限公司及本专业对应行业的头部企业北京香格酒店有限公司的典型工作任务，开展职业分析、跟岗挖掘，分解梳理相应的技能点、知识点，绘制课程能力图谱，推进课程综合化、模块化和项目化建设，科学确定各课程间的逻辑关系与能力要求。

1.公共基础课程

公共基础课程分为必修课程和选修课程。本专业公共基础课704学时，其中必修课大学体育128学时、毛泽东思想和中国特

色社会主义理论体系概论32学时、习近平新时代中国特色社会主义思想概论48学时、思想道德与法治48学时、形势与政策32学时、军事理论32学时、大学英语128学时、大学语文32学时、信息技术64学时、大学生心理健康教育32学时、大学生职业生涯规划16学时、就业指导16学时、中华民族共同体概论32学时、国家安全教育16学时、人工智能32学时、劳动教育16学时。选修课128学时，包括艺术体育类、心理健康类、历史文化类、创新创业类、非遗传承类。

2.专业课程

本专业基础课程7门，专业基础课448学时。

本专业核心课程6门，专业核心课512学时。

本专业专业拓展课9门，专业拓展课256学时。

3.综合实践课程

本专业综合实践教学704学时，其中入学教育3天；军事技能3周；认识实习1周，各专业根据实际情况安排周次；岗位实习26周，开展学期为第5、6学期；毕业教育4周。

4.第二课堂

西式烹调师、西式面点师、中式面点师、中式烹调师等职业资格证书从其中至少选择一个项目通过认证获得2个学分；创新创业类、志愿公益类、思想成长类、文体活动类、工作履历类、社会实践类、技能特长类（含比赛竞赛、计算机、普通话、英语

A/B 级证书等）从其中至少选择一个项目通过认证获得 2 个学分

（二）具体课程体系结构

表 3　课程体系结构明细

课程类型		课程名称
公共基础课程	必修课程	思想道德与法治、信息技术、军事理论、大学英语、形势与政策、大学体育、大学生职业生涯规划、国家安全教育、人工智能、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学语文、大学生心理健康教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、就业指导、中华民族共同体概论、劳动教育
	选修课程	艺术体育类、心理健康类、历史文化类、创新创业类、非遗传承类
专业课程	专业基础课程	西餐烹饪原料、烹饪化学、西餐烹饪基础、中外饮食文化、饮食营养与配餐、西餐烹饪英语、餐饮企业管理
	专业核心课程	餐厅服务、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、西餐宴会设计实务
	专业拓展课程	西餐名菜欣赏、咖啡与调酒制作、东南亚料理制作、中餐烹调技术、中式面点工艺、西餐盘式与装盘艺术、翻糖西点制作、插花艺术、云贵川 bistro 菜肴制作
综合实践课程		入学教育、军事技能、认识实习、岗位实习、毕业教育
第二课堂		西式烹调师、西式面点师、中式面点师、中式烹调师等职业资格证书从其中至少选择一个项目通过认证获得 2 个学分；创新创业类、志愿公益类、思想成长类、文体活动类、工作履历类、社会实践类、技能特长类（含比赛竞赛、计算机、普通话、英语 A/B 级证书等）从其中至少选择一个项目通过认证获得 2 个学分

（三）主要课程简介

1.公共基础课程

公共基础课程包括思想道德与法治、信息技术、军事理论、大学英语、形势与政策、大学体育、大学生职业生涯规划、国家安全教育、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学语文、大学生心理健康教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、就业指导、中华民族共同体概论、劳动教育等课程。

表 4　公共基础课程简介

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
1	思想道德与法治	必修	考试	以新时代大学生理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，以思想道德建设为基础，以大学生全面发展为目标，帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提高大学生思想、政治、道德、法律素质，培养德智体美劳全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人。	课程主要授课内容包括人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。该课程内容为专业人才培养目标的实现以及学生成长成才和终生发展打下坚实的基础。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	考试	坚持把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合，深入研究和解决中国革命、建设、改革不同历史时期的实际问题,运用马克思主义的立场、观点和方法，帮助学生观察时代、把握时代、引领时代，解决实际问题。通过对马克思主义中国化时代化历史进程的理解和把握，帮助学生正确认识世界、把握规律、追求真理。通过对马克思主义及毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的了解，激发学生的爱国热情，鼓励今后积极参与国家建设,坚守“技能成才、技能报国”的职业追求。	课程主要授课内容包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。本课程内容为大学生毕业后投身社会主义事业建设奠定过硬的政治素质和思想基础。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	考试	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和科学体系，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。	课程主要包括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、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、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、中国特色社会大国外交和推动构建人类命运共同体、全面从严治党。本课程能帮助我们更好地理解今日之中国，看清楚过去我们为什么能够成功、弄清楚未来我们怎样才能继续成功。
4	形势与政策	必修	考查	本课程运用马克思主义的形势观及认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、正确分析形势的方法，理解政策的途径及我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，使学生形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势。	课程主要授课内容包括国内外时事政治、高等教育的发展现状及其趋势、职业素养和职业道德教育、就业形势与就业指导、学生关心的热点问等。是保证各专业人才培养目标实现的基础思想保障。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
5	劳动教育	必修	考查	本课程使学生深入理解马克思主义劳动观的核心内涵，掌握劳动在人类社会发展、个人成长中的重要意义；熟悉国家关于劳动教育的政策方针与法律法规，明确劳动教育在高等教育体系中的地位和作用。帮助学生摒弃轻视劳动、不劳而获等错误观念，树立“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的价值观念；深刻认识劳动对个人成长成才、社会进步和国家发展的重要价值，增强劳动认同感和责任感。	劳动教育的概念、劳动教育的意义、劳动教育的开展形式、劳动教育的起源与发展。
6	国家安全教育	必修	考查	本课程帮助学生系统学习政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全等 16 个国家安全领域的基本知识,了解各领域安全现状、潜在风险与防范要点，把握新时代国家安全体系的构成与特点。 使学生掌握风险识别与分析能力、应急处理与防范能力、信息辨别与传播能力。通过国家安全教育课程学习，激发学生的爱国热情，引导学生将个人命运与国家安全紧密相连；培养学生的家国情怀和责任担当，使其主动将维护国家安全融入到日常行为和未来职业规划中。	国家安全核心概念与内涵、国家安全法律法规、传统领域安全、非传统领域安全、国家安全实践技能培养、国家安全价值引领。
7	大学生心理健康教育	必修	考查	培养学生自尊自信、理性平和的健康心态；培养学生树立正确的健康观念和思想。	大学生心理健康的标准及其发生发展的一般规律；大学生心理健康基本知识、理论和方法。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
8	中华民族共同体概论	必修	考试	通过铸牢中华民族共同体意识、引导各族群众牢固树立正确的国家观、历史观、民族观、文化观、宗教观；增进各族群众对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的高度认同；增强各族群众的国家意识、公民意识、法治意识；不断强化休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，推动中华民族成为认同度更高、凝聚力更强的命运共同体。	课程主要授课内容包括中华民族共同体基础理论、史前时期至今的中华民族建设，要求学生树立正确的中华民族历史观，推动人类命运共同体。本课程立足中华民族悠久历史，探索构建中华民族共同体理论体系。
9	军事理论	必修	考查	本课程让学生能够全面掌握军事科学的基本概念、研究范畴与发展脉络，深入理解军事思想的内涵。系统学习古今中外经典军事理论，如中国古代《孙子兵法》的战略战术思想，明晰不同历史时期军事理论的演变与特点。通过案例分析、战例研讨等教学方式，培养学生运用军事理论知识分析军事现象、解读国防政策、剖析战争案例的能力；使其能够从战略、战术层面思考问题，具备对军事热点事件进行独立判断与分析的素养。	中国古代军事思想、中国近代军事思想、国防概述、国防政策与法规、信息化战争与军事信息技术、国防建设、武装力量、国家安全
10	军事技能（军训）	必修	考查	通过军事技能训练，如队列训练、体能训练等项目,增强学生的力量、耐力、速度、灵敏性和协调性，全面提升身体素质，改善身体机能，为日常学习和生活奠定良好的体能基础。培养学生良好的身体姿态和运动习惯，纠正不良体态，减少因久坐学习等导致的身体不适，促进身体的健康发育和正常生长。强化学生的纪律意识，使其严格遵守军训规章制度和军队纪律要求，做到	队列动作训练、军事技能实操、国防教育与团队活动、内务整理与纪律规范

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
				令行禁止，培养高度的自律性和组织纪律性。通过艰苦的军事训练，锻炼学生的意志品质，培养学生吃苦耐劳、坚韧不拔、勇于挑战自我的精神，增强面对困难和挫折的心理承受能力。	
11	大学体育	必修	考试	1.增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能； 2.培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯； 3.具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神； 4.提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式； 5.发扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度； 6.提高与专业特点相适应的体育素养。 **7.**掌握《国家学生体质健康标准》各项测试项目的动作要领、测试规范与评价标准，理解自身体质数据的含义，建立科学认知体质健康的基本观念。 8.发展力量、耐力、速度、柔韧、心肺机能等基础身体素质，掌握针对性锻炼方法，能够独立开展日常体质提升练习，适配专业学习所需身体活动能力。	1.终身体育意识培养、科学的体育锻炼。 2.篮球、足球、排球、田径、武术实践教学。 3.体育项目的规则讲解、课堂思政知识的贯穿。 4.每年组织开展国家学生体质健康标准测试，项目包括：身高、体重、肺活量、立定跳远、坐位体前屈、50 米、800/1000 米、一分钟仰卧起坐/一分钟引体向上七个项目，根据男女生性别差异选择不同的项目进行测试。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
12	大学生职业生涯规划	必修	考查	1.学习生涯规划理论，掌握目标设定、路径规划及调整方法 2.培养积极职业心态，提升心理调适能力 3.树立客观职业价值观，重视个人与社会需求结合，增强生涯规划意识，形成终身发展理念	大学生活与职业生涯规划、职业生涯规划原理、自我探索与完善、职业探索与定位、质押生涯决策的制定、就业形势与法律保护、求职与应聘、创新与长夜准备
13	大学语文	必修	考试	《大学语文》是高职高专各专业必修的一门公共基础课程，也是传承文化，培养学生语文素养和应用能力的一门文化基础课程。它在培养学生的独立观察能力、思维能力、创造能力、审美能力、表达能力方面具有独特的作用。具有审美性、人文性、工具性的特点，是一门将人文教育与科学教育结合在一起的课程，蕴藏着丰富的政治、社会、历史、自然等各种形象化的具体感性的知识，是学生学好其它各门课程的先行课。各专业人才培养目标中要求学生要有一定的审美和人文素养，有正确的审美观，情趣高雅，有较高的文化素养。有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，了解科学文化基础知识和中华优秀传统文化，具有深厚的爱国情感和民族自豪感。	《大学语文》这门课程内容围绕民族精神、文化自觉、语言运用、审美鉴赏、思考辨析的高职语文学科核心素养，着力培养学生的语言表达、语言沟通、文字写作、文学审美、思考辨析五种语文关键能力，厚植学生的家国情怀和职业素养。内容设计强化中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的育人功能，融入社会主义核心价值观和美育教育，引导学生对生命、价值、传统等文化命题的深入思考和解析，拓宽文化视野、深化文化认同、增强文化自信；能力设计对接学生岗位需求和可持续发展，五种语文关键能力在“阅读欣赏”“口语表达”“写作技能”三个模块中各有侧重又相互贯通，讲究实用、贴近实际、体现前沿。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
14	就业指导	必修	考查	1.求职准备。熟悉就业政策法规、招聘流程及市场动态；运用测评工具与自我分析，明确求职方向与岗位匹配度；掌握简历制作、求职信撰写的规范与技巧。 2.求职技能。提升面试沟通、情景应对与临场表现能力；强化职场礼仪、商务沟通及人际关系处理能力；培养信息收集、岗位筛选与求职决策能力。 3.就业观念。树立务实、理性的就业价值观；增强职业风险意识，掌握权益保护方法。培养积极就业心态,提升求职抗压与心理调适能力。	职业目标确立、职业素质修炼、求职就业指导、就业权益保护、追求职业成功。
15	信息技术	必修	考试	1.会使用 Windows10 操作系统并对系统进行设置。 2.会使用 Word、Excel、PPT 等办公软件编辑常规工作文档。 3.激发学生切身体会信息技术的价值，为将来走上工作岗位后积极推行信息化建设树立正确的思想基础。 4.培养学生良好的独立动手能力、人际沟通能力和团结协作能力。	1.计算机的发展历史和当前发展趋势。 2.计算机系统结构组成部分(硬件系统、软件系统)。 3.计算机程序和软件技术的基本知识。 4.操作系统的基本知识。 5.Windows10 操作系统的使用。 6.文字处理软件 Word 的使用。 7.表格处理软件 Excel 的使用。 8.演示文稿软件 PPT 的使用。 9.Internet 的使用。 10.计算机系统日常维护技术。

序号	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
16	大学英语	必修	考试	1.培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务，在中等职业学校和普通高中教育的基础上，进一步促进学生英语 学科核心素养的发展 2.培养具有中国情怀、国际视野，能够完成简单职场英文阅读、简短应用文读写，实现日常简单英语交流。 3.了解中外文化差异，培养跨文化交际意识，树立文化自信，养成自主学习英语的习惯。	1.基本常用词汇及行业相关词汇 2.职场交际中的基本语法 3.日常生活用语和与未来职业相 关的一般性对话或陈述 4.一般题材和与未来职业相关的 英文资料的阅读 5.常见商务应用文的写作 6.一般性题材的文字材料和与未来职业相关的业务材料的翻译
17	人工智能	必修	考查	1.了解人工智能发展历程、核心概念、典型技术分支，厘清人工智能、机器学习、深度学习之间的关系，知晓人工智能典型行业应用场景。 2.能够识别生活与行业中的人工智能应用，会使用常见 AI 工具解决学习、工作简单任务，具备基础 AI 应用辨析能力。 3.能结合自身专业，认识人工智能对岗位带来的机遇与挑战，建立适配高职岗位需求的 AI 创新应用思维。	1.人工智能起源、发展阶段、发展现状与未来发展趋势，国内外典型发展案例。 2.常用 AI 工具实操：生成式 AI 工具使用，AI 提示词基础编写，利用 AI 辅助文档、图片、简单方案创作。 3.人工智能伦理与安全：数据隐私保护、算法风险、AI 伦理规范、人工智能相关法律法规。 4.AI 与职业融合：人工智能对各行业岗位的影响，结合专业思考 5.AI 赋能岗位工作的路径。 综合实践案例：小组完成 AI 应用调研，分析一个真实 AI 产品优势与风险，形成简短调研报告。

2. 专业课程

在西式烹饪专业岗位能力分析基础上，根据专业人才培养目标的要求，主要专业基础课程西餐烹饪原料、烹饪化学、西餐烹饪基础、中外饮食文化、饮食营养与配餐、西餐烹饪英语、餐饮企业管理 7 门课程，主要专业核心课程餐厅服务、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、

西餐宴会设计实务 6 门课程，专业拓展课程包括：西餐名菜欣赏、咖啡与调酒制作、东南亚料理制作、中餐烹调技术、中式面点工艺、西餐盘式与装盘艺术裱花、翻糖西点制作、插花艺术、云贵川 bistro 菜肴制作 9 门课程。紧跟西式烹饪产业升级和技术迭代动向，及时将最新行业标准、烹饪技术和菜品开发创新技术等融入专业课程内容。

表 5 专业课程简介

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
专业基础课程	西餐烹饪原料	必修	考试	1.知识获取：让学生系统掌握西餐烹饪常用原料的种类、特点、产地等基础知识，清晰了解不同原料在西餐风味塑造中的角色。 2.实践技能培养：学生能够根据西餐菜品要求，精准挑选、处理、储存原料，熟练掌握不同原料的加工与应用技巧，提升实际烹饪操作能力。 3.素养与创新提升：培养学生对西餐原料品质把控意识与成本控制观念，同时激发其在原料运用上的创新思维，适应不断变化的西餐行业市场。	1.原料概述：介绍西餐烹饪原料分类，如畜类、禽类、水产等；讲解常见原料特性，阐述各地区特色原料及影响其品质的因素。 2.原料应用：教授原料挑选标准与鉴别方法，示范不同原料加工处理手法，列举经典西餐菜品中原料搭配原则与技巧。 3.原料管理：讲解西餐厨房原料储存要求、条件与期限；灌输成本核算理念，分析原料采购、库存管理对餐厅运营影响。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
专业基础课程	烹饪化学	必修	考试	1.知识目标：帮助学生系统掌握烹饪化学基础概念，如各类食物成分的化学特性、反应规律等，为深入学习烹饪科学奠定理论根基。 2.技能目标：培养学生运用烹饪化学知识解决实际烹饪问题的能力，例如通过控制化学反应来改善食物口感、色泽与质地等 。 3.素养目标：引导学生认识烹饪化学在传承饮食文化及推动餐饮行业创新发展中的重要作用，提升学生对烹饪学科的文化认同感与科学创新意识。	1.食物成分化学：详细讲解水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等各类营养素的化学结构、理化性质及在烹饪中的变化，让学生明白其对烹饪效果和人体营养吸收的影响。 2.烹饪中的化学反应：介绍美拉德反应、焦糖化反应、酶促褐变反应等常见烹饪化学反应的原理、条件及产物特点，使学生了解如何通过控制这些反应优化烹饪工艺。 3.烹饪原料与食品安全：分析常见烹饪原料在加工贮藏中的化学变化与卫生安全问题，如油脂酸败、食品添加剂使用等，指导学生树立食品安全意识，科学规范地选用和处理烹饪原料。
	西餐烹饪基础	必修	考试	1.帮助学员掌握西餐烹饪的基础理论和核心技巧。 2.培养学员独立制作常见西餐菜品的能力。 3.引导学员了解西餐文化及规范，形成西餐烹饪职业素养。	1.西餐常用食材与调料：讲解各类食材特点、用途及储存方法，介绍常用调料风味与用法。 2.基础烹饪技法：如煎、炒、炸、烤、煮等的操作要点及火候控制。 3.经典西餐菜品制作：选取具有代表性的菜品，演示并指导制作流程。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	中外饮食文化	必修	考试	1.知识目标：学生能够全面了解中外不同国家和地区饮食文化相关知识，包括食物种类、原料特性、烹饪方法、饮食礼仪等核心知识内容，知晓其在不同历史时期的演变。 2.技能目标：通过对比分析中餐与西餐等各类饮食文化，提升学生跨文化沟通技能与批判性思维技能，能够独立解读饮食文化背后蕴含的意义，有能力运用所学知识分析饮食文化现象。 3.素养目标：培养学生对中外饮食文化多样性的尊重与欣赏态度，增强学生在多元文化背景下相互理解、包容的意识与素养，在文化交流中乐于传播本国饮食文化。	1.中国饮食文化：详述中国不同菜系的特色、发展脉络等，介绍常见烹饪技巧及食材选用原则，深入讲解中国传统节日饮食传统、中国餐桌礼仪及其背后的文化内涵。 2.外国饮食文化：挑选代表国家（如法国、意大利、日本、印度等）介绍其典型饮食文化，涵盖特色美食、独特烹饪技法、用餐礼仪与饮食习俗，分析各国饮食文化受当地地理、历史影响的原因。 3.中外饮食文化比较：从烹饪方式、饮食结构、饮食礼仪、用餐氛围、文化承载等多个维度进行系统对比分析，引导探讨全球化下中外饮食文化交融、互相影响的趋势及现象。
	饮食营养与配餐	必修	考试	1.使学生掌握正确选择和搭配食物的方法。 2.让学生了解食物原料在储存加工过程中可能出现的变化。 3.学习食谱制作的具体技术。 4.着重培养食谱设计的思路以及营养素计算能力。 5.涵盖各类人群和慢性病人的食谱设计，旨在学生在实际工作中能将所学运用并发挥作用。	本课程授课内容主要包括对营养学的认识、各类食物的营养价值、针对不同人群的营养、社区营养、营养配餐以及食品的卫生及其管理。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
	西餐烹饪英语	必修	考试	1.使学生了解熟悉西餐烹饪领域的基本英语词汇和表达方式。2.提升学生的英语听、说、读、写能力，使其能够流利地运用英语进行西餐烹饪相关的交流。 3.增强学生的跨文化交际能力，帮助学生理解西餐文化的背景和特点，能够用英语进行西餐点餐、询问菜品、表达感谢等日常交流。能够用英语介绍西餐烹饪的步骤和方法， 4.食材准备、烹饪过程、调味技巧等。 5.用英语撰写西餐烹饪相关的文章或报告，如菜谱、烹饪心得、餐饮评论，培养具有跨文化交际能力和英语思维能力的西餐烹饪人才。	1.对烹饪专业英语词汇、烹饪英语句式与表达、烹饪文化介绍、实践与应用。 2.使学生掌握烹饪领域相关的英语知识和技能，提高在烹饪环境中的英语交际能力。
	餐饮企业管理	必修	考试	1.知识目标：使学员系统掌握餐饮企业管理涉及的基础理论知识，如餐饮市场规律、餐厅运营流程、行业法律法规等内容，从而为实际运营管理提供坚实的理论支撑。 2.技能目标：培养学员具备在餐饮企业实际管理场景中的有效实操技能，例如合理制定菜单规划、精准把控成本控制技巧、高效实施人员及服务质量管理策略等，以应对各种运营挑战。 3.素养目标：引导学员树立正确的餐饮企业管理价值观和职业素养，如培养其创新意识、市场敏锐度、团队协作及沟通能力等，助力学员长久且成功地投身餐饮行业管理工作。	1.餐饮企业战略管理：分析餐饮市场宏观环境与竞争态势，学习如何定位品牌、确定企业长远发展目标与战略方向，同时规划阶段性及具体执行方案，确保企业具有可持续竞争力。 2.餐饮运营管理：涵盖餐饮服务全过程，包括店面布局与设计、食材采购与库存管理、菜品创新与研发、高效服务流程优化等。着重关注各个环节的协同运作，以提升整体运营效率和顾客体验。 3.餐饮人力资源与财务管理：一方面，讲解人员招聘、岗位配置、员工培训与激励等人力资源管理要点；另一方面，介绍餐饮企业财务管理基础知识，如成本核算、预算编制、利润分析及现金流管控等内容，实现人力资源与资金高效运作。

课程模块	课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
专业核心课程	餐厅服务	必修	考试	1.全面提高学生的专业素养和服务技能。2.深入掌握西餐基本礼仪和服务流程，从迎接顾客到送别顾客，每一步都需做到细致入微。 3.他们还将学习餐厅环境布置与餐桌设置规范，确保为顾客提供一个优雅舒适的用餐环境。 4.课程将重点介绍西餐菜单结构与菜品知识 4.使学生能够对每道菜品的食材、烹饪方法和风味特点有深入了解，从而更好地为顾客介绍和推荐菜品。 5.在培养良好顾客服务意识和沟通能力。	餐厅服务流程、餐桌摆放与装饰、点餐与结账流程、餐饮礼仪与沟通技巧、食品安全与卫生标准、酒水知识与服务规范、突发事件处理与客户投诉应对。
	汤与少司工艺	必修	考试	1.了解各类冷菜特点。 2.掌握冷菜工艺基本原理与技能。 3.能熟练制作常用冷菜菜品。 4.能结合新工艺、新技术设计制作冷菜 产品	1.了解汤和少司特点。 2.掌握汤和少司工艺基本原理与技能。 3.能熟练制作常用汤、少司。 4.能结合新工艺、新技术设计制作汤与少司
	西式面点工艺	必修	考试	使学生了解并掌握西式面点制作所需的基础原料，如面粉、糖、油脂、乳制品等，以及这些原料在面点制作中的作用和性质。 培养学生的卫生习惯，使其在制作过程中注重个人卫生和产品卫生。 明确食品安全事故的责任。	西点基础知识、常用设备与工器具、常用原辅料介绍。 面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西式点心制作法。 装饰技巧与材料以及安全生产与卫生等方面。
	西餐热菜工艺	必修	考试	使学生了解西餐的历史背景、文化特色以及在不同时期的发展变化，这有助于他们更深入地理解西餐的烹饪理念。 熟悉西餐的主要菜系及其特点，了解各菜系中的代表菜品和烹饪风格。 掌握西餐烹饪中常用的原料和调料，了解它们的性质、用途以及搭配方法，为制作美味的西餐主菜打下基础。 掌握西餐烹饪中的煎、炒、烤、煮、蒸等技巧，以及火候的掌握和调味方法，确保菜品口感和味道的完美呈现。	包括食材选择与准备、切割与预处理、烹饪方法与技巧、调味与汤汁制作、烹饪时间与火候、菜肴摆盘与装饰、清洁卫生与安全等内容， 培养学生运用西餐烹调基础知识，解决西餐烹调过程中实际问题的能力。

课程模块		课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
		餐饮食品安全与控制	必修	考试	1.餐饮生产原材料安全检测。 2.餐饮生产过程安全控制。 3.餐饮产品质量检验与安全控制	1.掌握餐饮食品安全的生物性、化学性、 物理性危害风险与控制。 2.掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业 常用食品安全控制方法。 3.掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检 测方法等知识。 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。 5.能按标准对餐饮产品的安全进行检验。 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
		西餐宴会设计实务	必修	考试	1.鸡尾酒会菜单设计。 2.户外烧烤菜单设计。 3.自助餐菜单设计。 4.正式宴会菜单设计	1.了解常见宴会特点。 2.掌握西餐宴会菜单设计基本原理与技能。 3.能根据顾客需求设计西餐主要宴会菜单
专业拓展课	方向一	西餐名菜欣赏	限选	考查	1.帮助学生了解西餐名菜的文化背景、起源及发展。 2.引导学生掌握西餐名菜的食材、烹饪方法与工艺技巧。 3.培养学生对西餐名菜美学(摆盘、配色等）的欣赏能力及品鉴能力。	1.介绍经典西餐名菜(如法式牛排、意式披萨、俄式红菜汤等）的文化渊源与历史故事。 2.讲解不同西餐名菜所需食材特点、选择标准及常见替代品，阐述各类烹饪方法步骤。 3.分析西餐名菜的摆盘美学原则、色彩搭配原理，指导学生进行简单菜品品鉴与感受分享。

课程模块		课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
		咖啡与调酒制作	限选	考查	1.让学生掌握咖啡与调酒的基础理论知识，包括常见原料、工具的认知。 2.使学生熟练运用咖啡与调酒的制作技巧，能够独立制作多种经典饮品。 3.培养学生创新能力与服务意识，可根据客户需求创新调制饮品，并在服务场景中灵活应用所学技能。	1.基础知识：常见咖啡豆品种、酒类分类介绍；常用制作工具的认识与使用方法。 2.制作技巧：咖啡不同冲泡方法（手冲、意式等）的步骤与要领；调酒中摇和法、调和法等技巧的操作讲解。 3.实践与创新：经典咖啡与调酒单品的实践制作训练；引导学生根据不同场景与客户需求，创新调配饮品。
		东南亚料理制作	限选	考查	1.使学员熟悉常见东南亚料理食材特性与应用。 2.帮助学员掌握各类东南亚料理的基础烹饪技巧。 3.培养学员具备独立制作经典东南亚料理的能力。	1.介绍典型东南亚食材，如香茅、柠檬叶等。 2.演示烹饪手法，如泰式的酸辣调制、印尼的香料炒制。 3.教授经典菜品，像泰式冬阴功汤、越南春卷等烹饪步骤。
	方向二	中餐烹调技术	选修	考查	1.让学员掌握中餐各类基本烹调技术及原理。 2.培养学员运用不同烹调技术制作多样中餐菜品的能力。 3.使学员理解中餐烹调技术背后的文化与传统。	1.常用烹调方法，如煎、炒、烹、炸等操作要点。 2.根据食材特性选择适宜烹调技术。 3.经典中餐菜品制作中烹调技术的应用。
		中式面点工艺	选修	考查	1.让学员熟悉中华传统点心的各类品种及文化背景，提升对传统饮食文化的认知。 2.帮助学员掌握常见中华传统点心的制作流程、技巧及关键步骤，能独立制作多种点心。 3.培养学员对中华传统点心制作的兴趣，传承传统点心制作工艺，提高学员动手实践能力。	1.中华传统点心分类及文化：介绍不同地域特色点心分类，讲述其历史渊源、文化内涵及习俗象征。 2.原料与工具使用：认识制作点心常用的各类食材特性、储存方法，讲解工具使用及维护。 3.点心制作实操：选择具有代表性的传统点心，如月饼、粽子等，分步骤示范并指导学员实操练习。

课程模块		课程名称	课程类别	考核方式	课程目标	主要教学内容
		西餐盘式与装盘艺术	选修	考查	理解并掌握西餐摆盘的基本原则与技巧、学习不同西餐菜品的摆盘风格与特点。 掌握使用各种装饰元素进行创意摆盘的方法、提高对色彩、形状、质地的搭配能力、培养对西餐摆盘美学的审美观、学习如何将摆盘艺术应用于实际餐饮服务中。	主要包括西餐概述与发展、西餐厨房与设备、西 1.餐原料与加工、西餐基础烹调工艺、西餐热菜制作工艺、西餐冷菜与汤菜、早餐、甜食与装盘、西方名菜制作工艺。 2.使学生掌握烹饪领域相关的英语知识和技能，提高在烹饪环境中的英语交际能力。

七、教学进程总体安排

（一）教学时间要求

1.教学周次

第 1 至 4 学期，每学期教学周安排 20 周；第 5 学期安排岗位实习 20 周；第 6 学期岗位实习 6 周，就业指导 10 周，毕业教育 4 周，总计教学周 120 周，具体周次情况见教学时间分配表。

表 6　教学时间分配表（周）

学年	学期	课堂教学	入学教育及军训	岗位实习	毕业教育	考试	就业指导	职业教育活动周	社会实践周	机动	合计
一	**1**	**16**	**3**			**1**					**20**
	2	**16**				**1**		**1**	**1**	**1**	**20**
二	**3**	**16**				**1**			**1**	**2**	**20**
	4	**16**				**1**		**1**	**1**	**1**	**20**
三	**5**			**20**							**20**
	6			**6**	**4**		**10**				**20**
合计		**64**	**3**	**26**	**4**	**4**	**10**	**2**	**3**	**4**	**120**

注：入学教育军训、课堂教学、考试、岗位实习及机动时间原则统一安排；认识实习的具体周次由各专业根据实际情况确定。机动周用于职业教育活动周或运动会、选修与实训考核周、以及协调节假日放假。

2.学时要求

总学时2752学时。其中必修课2368学时，选修课384学时，实践教学占总学时的60.17%。

（二）教学进程安排

1.教学学时学分比例

表7　教学学时学分比例表

课程模块	课程类型	课程性质	学时					学分	
			总数	占比	理论	实践	实践学时占比	总数	占比
公共基础课程	必修课程	必修	704	25.58%	528	176	6.40%	44	25.00%
	选修课程	选修	128	4.65%	64	64	2.33%	8	4.55%
专业课程	专业基础课程	必修	448	16.28%	216	232	8.43%	28	15.91%
	专业核心课程	必修	512	18.60%	212	300	10.90%	32	18.18%
	专业拓展课程	选修	256	9.30%	76	180	6.54%	16	9.09%
综合实践课程		必修	704	25.58%	0	704	25.58%	44	25.00%
小计			2752	100.00%	1096	1656	60.17%	172	97.73%
第二课堂		选修						4	2.27%
合计			2752	100.00%	1096	1656	60.17%	176	100.00%

2.课程设置与教学进程

详见“附录：课程设置与教学进程表”。

表 8 岗课赛证融通对应表

岗位名称	课程名称	学分	对应的赛项	对应的证书
餐饮企业管理员、前厅服务员、西餐前厅服务岗、餐饮领班/主管（前厅方向）、西餐厅收银岗、宴会统筹助理岗	餐饮服务	4	世界技能大赛、云南省职业技能大赛、国家技能大赛	餐饮服务员职业证书
西餐热菜厨师（打荷/切配/炉头岗）、西餐主厨助理、独立西餐门店主理人、西餐研发专员	西餐热菜工艺	4	世界技能大赛、云南省职业技能大赛、国家技能大赛、FHC 中国国际烹饪艺术大赛、明日之星国际青年厨师大赛	西式烹调师职业证书
西餐汁炉岗厨师、西餐初加工岗/备料岗、西式调味产品研发助理、轻食简餐出品岗	汤与少司工艺	4	世界技能大赛、云南省职业技能大赛、国家技能大赛、FHC 中国国际烹饪艺术大赛、明日之星国际青年厨师大赛	西式烹调师职业证书
西式面点师/烘焙师、烘焙门店店长/主理人、烘焙产品研发专员、中央工厂烘焙生产岗、酒店西饼房厨师、甜品台设计师	西式面点工艺	4	世界技能大赛、云南省职业技能大赛、国家技能大赛、FHC 中国国际烹饪艺术大赛、明日之星国际青年厨师大赛	西式面点师职业证书

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

坚持把师德师风建设作为教师队伍建设的首要任务，以“四有”好老师标准为引领，突出有理想信念、有道德情操、有仁爱之心三个核心要求，将师德师风作为教师评价的第一标准：一是有理想信念，引导教师坚定职业教育方向，认同西式烹饪工艺专业的价值与使命，自觉将“匠心传承、食安为先”融入教育教学全过程；二是有道德情操，强化教师职业道德规范，严守教学纪律和行业操守，以身作则涵养学生的职业伦理和工匠精神；三是有仁爱之心，培育教师对行业发展的责任感和对学生的责任心，以言传身教传递专业温度，做到以德立身、以德立学、以德施教。

1.队伍结构

西式烹饪工艺专业现已储备由校内专任教师和兼职教师组成的专业教学团队，按教师与学生比例 1：25 配置专兼职教师，现储备专职教师 30 名。其中：研究生学历 12 名，占 40%；大学本科学历 18 名，占 60%；具有副高级以上专业技术职务教师 4 名，占 13.3%；校内“双师型”教师 8 名，占 80%；具有中级以上专业技术职务教师 19 名，占 63.3%。通过教师互聘、企业专家等渠道引进“双师型”教师，为学生提供专业的指导，提高学生实操实训能力，更好地符合企业的岗位要求。

表 9　教师核心能力表

能力维度	核心能力项	能力要求（结合核心课程）	对应核心课程
师德与职业素养	师德践行能力	践行“四有”好老师标准，将工匠精神、饮食文化传承、食品安全职业伦理融入教学；关爱学生，言传身教培养学生职业道德与职业操守	全课程
专业理论	烹饪基础科学理论	掌握烹饪化学基础原理、各类西餐烹饪原料特性，熟悉食材理化变化、风味形成机理，能够准确讲授原料鉴别、食材加工原理知识	西餐烹饪原料、烹饪化学
专业理论	饮食文化与营养配餐理论	掌握中外饮食发展脉络、地域饮食特点；熟悉膳食营养基础理论、不同人群营养需求，掌握营养配餐设计原理	中外饮食文化、饮食营养与配餐
实践能力	西餐基础加工与菜品制作能力	能够规范完成西餐基础刀工、原料预处理；熟练掌握汤品、少司、西餐热菜、西式面点的标准制作工艺，把控菜品口味、熟度与出品质量	西餐烹饪基础、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺
实践能力	特色菜肴与西点创新制作能力	熟练掌握翻糖西点制作技艺；掌握东南亚料理、云贵川 bistro 菜肴制作技法；能够结合地域风味开展菜品改良与创新制作	翻糖西点制作、东南亚料理制作、云贵川 bistro 菜肴制作
实践能力	菜品装盘与宴会设计实施能力	掌握西餐盘饰、装盘造型艺术；能够完成西餐宴会需求分析、菜单设计、流程规划、现场实施，兼顾美学呈现与就餐实用性；掌握咖啡、鸡尾酒调制制作技艺	西餐盘式与装盘艺术、西餐宴会设计实务、咖啡与调酒制作
实践能力	中餐烹饪综合实操能力	掌握中餐烹调基础技法、中式面点制作核心工艺，理解中西烹饪工艺差异，可开展中西融合菜品的教学示范	中餐烹调技术、中式面点工艺
实践能力	餐饮安全管控与服务实操能力	熟练掌握餐饮食品安全规范、风险点防控、卫生管控要求；掌握餐厅接待、服务流程，具备餐饮现场服务实操示范能力	餐饮食品安全与控制、餐厅服务

能力维度	核心能力项	能力要求（结合核心课程）	对应核心课程
教学能力	餐饮企业运营与质量管理能力	能够参与餐饮企业服务、生产流程设计，开展质量管控、风险防控；可运用餐饮信息化工具开展运营管理，处理顾客投诉、现场突发事件，依托经营数据提出优化改进建议	餐饮企业管理
教学能力	理实一体化教学设计能力	基于餐饮企业厨房、餐厅岗位真实工作过程创设教学情境，运用任务驱动、项目导向开展课堂教学，落实“做中学、学中做”，对接行业岗位标准	全部实操类课程
教学能力	实训教学组织与信息化能力	规范管理烹饪实训教室、厨具设备，搭建仿真厨房实训场景；可以运用虚拟仿真、微课、智慧教学工具开展烹饪实操教学，兼顾实训安全管理	西餐烹饪基础、西餐热菜工艺、西式面点工艺

2.专任教师

专业教师具备良好的师德和终身学习的能力，具备高校教师资格证和专业技能等级证书，专业性强，结构合理，教学经验丰富，具有扎实的理论功底和实践能力，具有较强信息化教学能力，能够开展和实施线上线下教学、课程教学改革和科学研究；能够落实课程思政的要求，挖掘课程思政教育元素和资源；每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月企业实践经历。对照教师能力清单，开展教师教学能力评价和专项培训，推动本专业教师常态化参与西餐烹饪服务行业研讨、交流、培训和技术认证，深度参与合作企业技术能力提升、技能改进和服务升级。

3.专业带头人

原则上具有副高级以上职称（35岁以下优秀青年教师可在专业技术资格（职称）上放宽），能够担任两门以上的教学任务，能够较好地把握专业行业发展。能广泛联系企业行业，了解企业行业对专业人才的需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域有一定的专业影响力。

4.兼职教师

建立来自食品行业、餐饮企业兼职教师组成的兼职教师库，每年从兼职教师库中动态遴选3-5名兼职教师担任本专业课程教学，兼职教师均具有本科以上学历，具有良好的思想政治素养，具有人道、博爱、奉献精神，以及崇高的职业道德和精益求精的工匠精神，能承担专业课程教学、实习实训指导、毕业教育指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学和实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1.专业教室基本条件

专业教室配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，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.校内实训室基本情况

为培养高素质技术技能人才，本专业建有校内实训室8间，

其中，烹调演示室1间、中餐烹调实训室2间、中西面点实训室2间、西餐烹调实训室2间、营养配餐实训室1间。实训室营造饭店、餐饮企业厨房职场氛围，能够满足实训课程的开展；规章制度完善，符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。校企双向赋能，通过合作企业委托建设、校企共建等方式升级改造实习实训基地，对应本专业建设所必备的实训场所、内容和条件等要求，结合行业升级及时调整更新实习实训基地建设标准、管理标准、实践项目开发标准、技能训练标准和考核评价标准，推动学生发展符合行业的最新需求。

3.校外实训基地基本情况

西式烹饪工艺专业现有校外实训基地6家，分别为保山官房大酒店、青华海官房花园酒店、腾冲官房大酒店、知子罗云上官房酒店、南甸官房伴山温泉酒店、保山比顿咖啡有限公司。具有稳定的校外实习实训基地，能满足本专业学生认识实习以及半年以上岗位实习，涵盖当前西餐烹饪加工工艺的主流技术，可接纳一定规模的学生安排岗位实习；能够提供开展食品加工、菜肴制作，营养配餐，企业实习实训；设施齐全，岗位、指导教师确定，实习实训管理及实施规章制度齐全，完全能够满足学生校外实习实训的要求。

（三）教学资源

1.教材

优选近3-5年的国家规划教材、精品教材。思政课教材按国家规定统一使用马克思主义理论研究和建设工程统编教材。以西式烹饪专业教学标准为依据，依托“美食产品研发+特色餐饮文旅+营养健康服务”专业方向，健全学校、企业、行业三方协同的教材开发组织机制，建立餐饮企业技术骨干、学校专业带头人、行业权威专家“三主编”教材开发机制，及时将餐饮烹饪领域的新工艺、新配方、新标准、新产品引入教材，持续推进教材形态多样化，积极探索数字教材建设，全面提升教材对高素质技术技能餐饮人才培养的支撑能力。

表 10 “三主编”专业教材开发组织机构表

主体	代表构成	职责分工
学校方	专业带头人、骨干教师、教务处教材管理人员	负责教材开发的组织实施、教学内容设计、教材编写与教学验证
企业方	云南外婆味道餐饮管理有限公司、上海餐教集团等合作机构的技术骨干与运营管理者	负责提供岗位真实工作任务、典型案例、操作规范、新技术新装备应用场景，参与教材内容审定
行业方	保山市餐饮协会、云南省云南省餐饮协会专家、青岛旅游职业学院、云南旅游职业学院等专科学校相关专家	负责把握行业政策导向、标准规范、发展趋势，对教材的专业性、前沿性进行审核把关

2.教学资料

具体包括课程标准、实训指导、习题集、图书资料、实习大纲、毕业实习大纲、课件等。

表 11　教学资料

资源	内　容
教学资源	课程标准、教学日历、教学进度表、课程大纲、教学计划、实习大纲、教案
	学习情景设计、多媒体课件、案例、图谱
	考核设计方案、试题库、课程考纲、试卷和答案
学习资源	专业技能考核手册
	图书资源、互动平台

3.图书文献配备

图书馆藏书 273605 册（其中纸质图书 158605 册，电子图书 115000 册），期刊 160 余种，其中和西式烹饪工艺专业相关的图书有 14974 册，自习座位 900 余个，图书馆每周开放 47.5 小时。

4.数字资源

通过学院建设的精品资源共享课程、各类精品在线开放课程和其他精品课程网站实现资源共享。资源种类丰富、形式多样、使用便捷，各类精品在线开放课资源动态更新，实现“能学辅教”。推荐本专业相关学习网站和期刊网站，使学生了解行业产业最新动态和学术前沿。

表 12　数字资源

类别		名称及链接
网络资源	西式烹饪工艺专业课程网站	中国大学慕课网站 https://www.icourse163.org/ 中国高职高专网精品课网站 http://www.tech.net.cn/page/NO73/index.html 学堂在线网站 http://www.xuetangx.com/
	相关本专业学习网站	中国食品添加剂和配料协会 http://cfaa.cn/ 中国食品安全网 http://www.foodscn.cn/ 食品机械行业网 https://www.spjxcn.com/
期刊	国内	中国农业科学、食品科学、食品工业科技、食品与发酵工业、中国油脂、中国粮食学报、中国乳品工业、食品与生物学报
	国外	Critical Reviews in Food Science and Nutrition（美国） Food Additives and Contaminants （英国）

（四）教学方法

课程教学中注重理论与实践的结合，注意启发式教学与现代教育技术应用，依据课程特点和教学内容采取灵活多样的教学方法和教学手段。理论教学应充分利用多媒体教学资源，以问题为中心，采用讲授法、案例教学法、任务驱动法、小组讨论等实施教学；实训教学内容采用情景教学法和观察比较学习法、任务驱动法、角色扮演法、示范练习法、小组合作法等实施教学；利用校外实训基地完成各项相关岗位的实习，要求学生进行认识实习反思总结。利用各级各类精品在线课网站，有效开展线上线下混合模式教学。

（五）学习评价

1.课程评价

包括过程性评价、课程理论考试两部分，成绩均采取百分制。

（1）过程性评价是在教学过程中进行的评价，评价内容包括课堂考勤、学习态度、职业道德、团队合作、组织协调能力、语言表达能力、课堂提问、课堂小测验等。授课过程中开展的阶段性测试纳入过程性评价。采用翻转课堂教学的课程还应将在线学习与作业完成情况纳入过程性评价。

（2）课程理论考试。考试成绩根据考试大纲要求占比计入课程总成绩。

（3）课程评价考核机制

课程评价可参看此评价机制：

①A 类课程的过程性评价占总成绩的比例不低于 30%；

②B 类 C 类课程的过程性评价占总成绩的比例不低于 50%，且此类课程的过程性评价中技能实践操作评价占比应高。

表 13　课程评价考核机制

过程性评价占比					期末考占比
作业占比	考勤占比	实训（实践操作）占比	学科笔记占比	期中考试占比	
10%	5%	0	5%	10%	70%（A 类）
10%	5%	20%	5%	10%	50%（B 类 C 类）

2.综合评价

包括职业能力评价、实习评价。

（1）职业能力评价，包括专业基础综合知识、专业综合知识、能力考核，考试内容对接岗位要求，考取相应职业资格证或职业技能等级证。

（2）实习评价，包括岗位实习考核、实习结束综合考核，成绩分合格与不合格2个等级。

（六）质量管理

1.条件保障

（1）组织保障：设立教学督导委员会。建立由校长直管，教务处、二级学院共同开展“一二三”级教学督查机制，结合校内兼职督导员和学生教学信息员等组织形成全方位的教学督查体系。

（2）制度保障：执行《保山职业学院教学管理工作规程（试行）》《保山职业学院教师课堂教学工作规范》《保山职业学院学期教学督导方案》《保山职业学院教学质量评价指标体系》等各类教学体系制度保证教学质量。

（3）标准保障：①依据《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》、《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1 号）及教育部发布的《职业教育国家教学标准》等相关文件，包括专业目录、

专业教学标准、课程教学标准、岗位实习标准、专业仪器设备装备规范等部分撰写和执行本专业人才培养方案。②执行《保山职业学院教学质量评价指标体系》《保山职业学院教学工作诊断与改进制度》《保山职业学院教师课堂教学工作规范》等校级教育教学相关制度。③依据国家专业教学标准体系、各级教育行政部门相关规定以及行业企业对本专业人才培养的要求，不断完善本校及本专业的教学质量标准，作为教学质量监测的重要标尺，使教学活动有法可依、有章可循。

（4）工作保障：成立由行业企业专家、教科研人员、西式烹饪工艺专业一线教师和餐饮从业人员代表组成的本专业的专业指导委员会，共同做好西式烹饪工艺专业人才培养方案制（修）订等各项专业建设工作。建立由本专业合作代表餐饮企业、高水平学校、行业组织负责人担任“三组长”的组织机制，对烹饪工艺与营养专业建设和改革实行总设计、标准总把关、质量总负责，通过明确三方职责分工、清单化推进改革任务、全流程标准审核、全链条质量管控、常态化议事运行和全方位条件保障，构建校企行协同发力、闭环管理的专业改革治理体系。

表 14“三组长 ”负责制保障条件与责任表

保障维度	具体措施	企业组长责任	学校组长责任	行业组长责任
组织保障	成立“ 三组长”负责制改革领导小组，制定本专业三组长工作方案，明确分工	选派企业代表担任组长，指定企业联络人	提供办公场地和专职工作人员，保障日常运行	协调行业主管部门支持，指定行业联络人
制度	制定“三组长”负责	参与制度制定，落	牵头制度起草，	指导制度与行业政策
维度保障	制实施方案，结合方案制定专业相关制度	实企业侧制度要求	组织制度执行	衔接，监督制度落实
资源保障	统筹校企行三方资源，共建实训基地、教学资源库、师资队伍建设	开放企业真实场景，提供设备和技术支持	提供校内实训场地，组织师资和教学资源	协调行业资源，提供政策信息和标准支持
考核保障	学校建立三组长年度考核机制，将落实情况纳入专业带头人年终考核	为该专业的三组长的制考核材料进行真实性核查	牵头组织整理本专业的三组长制考核材料	参与考核评价,监督改革方向和质量

（2）教学质量评价

学生评价：通过学生座谈会、学生评教、教师评学等方式对任课教师敬业精神、为人师表、教学方法、讲课效果等内容进行评价。

教师评价：通过听课、评课、赛课、学生评教等方式进行教师互评，从任课教师敬业精神、为人师表、教学方法、内容组织、讲课效果及利用现代化教学手段、实训实践教学环节组织等方面

对课程进行综合评价。

校内及行业督导评价：通过对教师试讲的审核以及课堂教学文件的审查，对课程进行指导和检查，与学校教务处等部门综合各方评价结果，评出课堂教学优秀的教师并给予一定奖励。

用人单位评价：用人单位通过访谈、问卷等方式对毕业生进行知识、能力、素质的综合评价，对实习学生实践技能掌握情况和职业素质状况进行综合评价。

家长评价：通过开家长会，让家长填写《满意度调查表》，通过分析此调查表进行评价。

九、毕业要求

1.修完规定的所有课程（含实践教学环节及第二课堂），成绩合格，修满 176 学分。

2.取得西式烹调师、西式面点师、中式烹调师、中式面点师相关职业技能等级证书（高级）中的其中任意一个。

3.学生在规定学年内，德智体美劳全面发展并且身心健康，各类综合评价必须达到合格以上，完成规定的教学活动，方可毕业并按要求发放毕业证书。

十、附录

西式烹饪工艺专业课程设置与教学进程表（2026 级）

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
公共基础课程	必修课程	BZ10001A001	思想道德与法治	3	48	42	6	A	必修	考试	3							马克思主义学院
		BZ10001B002	信息技术	4	64	32	32	B	必修	考试	2	2						教务处（公共基础部）
		BZ10001A003	军事理论	2	32	32	0	A	必修	考查	2							学生工作部
		BZ10001A004	大学英语	8	128	128	0	A	必修	考试	4	4						教务处（公共基础部）
		BZ10001A005	形势与政策	2	32	32	0	A	必修	考查	2 (4w)	2 (4w)	2 (4w)	2 (4w)				马克思主义学院
		BZ10001C006	大学体育	8	128	24	104	C	必修	考查	2	2	2	2				教务处（公共基础部）
		BZ10001A007	大学生职业生涯规划	1	16	16	0	A	必修	考查	1							学生工作部
		BZ10001A015	国家安全教育	1	16	16	0	A	必修	考查	1							学生工作部

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
		BZ10001B016	人工智能	2	32	16	16	B	必修	考查	2							教务处(公共基础部)
		BZ10001A008	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4	A	必修	考试		2						马克思主义学院
		BZ10001A009	大学语文	2	32	32	0	A	必修	考试		2						教务处(公共基础部)
		BZ10001A010	大学生心理健康教育	2	32	32	0	A	必修	考查	2							教务处(公共基础部)
		BZ10001A011	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42	6	A	必修	考试			3					马克思主义学院
		BZ10001A012	就业指导 1	1	16	16	0	A	必修	考查				1				学生工作部

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
		BZ10001A013	中华民族共同体概论	2	32	32	0	A	必修	考试				2				马克思主义学院
		BZ10001B014	劳动教育	1	16	8	8	B	必修	考查	16学时分专题学习在1-4学期完成							教务处、学生工作部、各二级学院
		小计		**44**	**704**	**528**	**176**				**19**	**12**	**5**	**5**				
	选修课程	BZ10002B001	艺术体育类	2	32	16	16	B	限选	考查	2							教务处(公共基础部)
		BZ10002B002	历史文化类	2	32	16	16	B	限选	考查				2				马克思主义学院
		BZ10002B003	心理健康类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处(公共基础部)
		BZ10002B004	创新创业类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处(公共基础部)
		BZ10002B005	非遗传承类	2	32	16	16	B	选修	考查								教务处(公共基础部)
		小计		**8***	**128***	**64***	**64***				**2***	**2***	**2***	**2***				
专业课程	专业基础课程	BZ20104B001	西餐烹饪原料	4	64	40	24	B	必修	考试	4							食品工程学院
		BZ20104B002	烹饪化学	2	32	20	12	B	必修	考试	2							食品工程学院
		BZ20104C003	西餐烹饪基础	8	128	24	104	C	必修	考试	4	4						食品工程学院

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
		BZ20104A004	中外饮食文化	4	64	64	0	A	必修	考试		4						食品工程学院
		BZ20104B005	饮食营养与配餐	4	64	40	24	B	必修	考试			4					食品工程学院
		BZ20104B006	西餐烹饪英语	2	32	16	16	B	必修	考试				2				食品工程学院
		BZ20104B007	餐饮企业管理	4	64	12	52	B	必修	考试				4				食品工程学院
		小计		**28**	**448**	**216**	**232**				**10**	**8**	**4**	**6**				
	专业核心课程	BZ20104B008	餐厅服务	4	64	32	32	B	必修	考试		4						食品工程学院
		BZ20104C009	汤与少司工艺	4	64	12	52	C	必修	考试			4					食品工程学院
		BZ20104C010	西式面点工艺	8	128	36	92	C	必修	考试		4	4					食品工程学院
		BZ20104C011	西餐热菜工艺	8	128	44	84	C	必修	考试				8				食品工程学院
		BZ20104B012	餐饮食品安全与控制	4	64	52	12	B	必修	考试			4					食品工程学院
		BZ20104B013	西餐宴会设计实务	4	64	36	28	B	必修	考试				4				食品工程学院
		小计		**32**	**512**	**212**	**300**				**0**	**8**	**12**	**12**				

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
	专业拓展课程	BZ20104A014	西餐名菜欣赏	2	32	32	0	A	限选	考查	2							食品工程学院
		BZ20104C015	咖啡与调酒制作	4	64	16	48	C	限选	考查			4					食品工程学院
		BZ20104C016	中餐烹调技术	4	64	16	48	C	限选	考查		4						食品工程学院
		BZ20104C017	东南亚料理制作	2	32	4	28	C	选修	考查							修满6个学分	食品工程学院
		BZ20104C018	中式面点工艺	2	32	4	28	C	选修	考查								食品工程学院
		BZ20104C019	西餐盘式与装盘艺术	2	32	4	28	C	选修	考查								食品工程学院
		BZ20104C020	裱花、翻糖西点制作	2	32	4	28	C	选修	考查								食品工程学院
		BZ20104C021	插花艺术	2	32	4	28	C	选修	考查								食品工程学院
		BZ20104C022	云贵川bistro菜肴制作	2	32	4	28	C	选修	考查								食品工程学院
小计				**16***	**256***	**76***	**180***				**2***	**4***	**6***	**4***				

课程模块		课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
					合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
											16	16	16	16	20	20		
	综合实践课程	BZ10003A001	入学教育		3 天			A	必修	考查	√							学生工作部
		BZ10003C002	军事技能	3	3 周			C	必修	考查	√							学生工作部
		BZ10003C003	认识实习	1	1 周			C	必修	考查	√	√	√	√				食品工程学院
		BZ10003C004	岗位实习（一）	20	20 周			C	必修	考查					√			食品工程学院
			岗位实习（二）	6	6 周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		BZ10003C005	毕业教育	4	4 周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		BZ10003C006	就业指导 2	10	10 周			C	必修	考查						√		食品工程学院
		小计		**44**	**704**													
第二课堂		职业资格证书		2	认证（至少从一个项目中获得）			C	选修	考查	√	√	√	√	√	√		
		职业技能等级证书																
		创新创业类		2	认证（至少从一个项目中获得）			C	选修	考查	√	√	√	√	√	√		
		志愿公益类																
		思想成长类																

课程模块	课程编码	课程名称	学分	课时分配			课程性质	课程类别	考核方式	各学年各学期周学时						备注	开课单位
				合计	理论	实践				1	2	3	4	5	6		
										16	16	16	16	20	20		
	社会实践类																
	文体活动类																
	工作履历类																
	技能特长类（含比赛竞赛、计算机、普通话、英语 A/B 级证书等）																
	小计		**4**														
合计			**176**	**2752**	**1096**	**1656**				**33**	**34**	**29**	**29**				

备注：1.A 类为理论课，实验实训课时≤20%；B 类为理实一体化课程，20%<实验实训课时<80%；C 类为实践课，实验实训课时≥80%。

2.*表示公共选修课及专业拓展课修满所示学分即可。

3.考核方式分为考查、考试两种。

4.实训课学时占比达到 50%以上。

5.课程性质分为必修、选修和限选。

6.16 学时换算 1 学分，军事技能 1 周 1 学分，认识实习 1 周 1 学分，岗位实习 1 周 1 学分，毕业教育 1 周 1 学分。综合实践课程学时按 1 周 16 学时来计：44 学分共计 704 学时。

7.毕业教育由各专业结合专业性质制定实施方案，根据实施方案进行毕业教育考核，考核合格方能获取对应学分。