

2023 级药膳与食疗专业人才培养方案

(三年制)

一、专业名称及代码

专业名称：药膳与食疗

专业代码：520418。

二、入学要求

高等职业学校学历教育入学要求一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学历者。

三、修业年限

基本学制三年（两年制），实行弹性学制，弹性学习年限为 3-6（两年制为 2-6）年。

四、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） | | 职业技能证书或行业 企业证书举例 |
|--------------------|-------------------|--|--|--|---|---------------------|
| | | | | 初 始 就 业 岗 位 | 3-5 年 职业发 展 岗 位 | |
| 医药卫生 大类(52) | 中医药类 (5204) | 餐饮业 (62)；卫生和 社会工作(85)； 养生保健服务 (8053)；健康 咨询(7244)； 职业技能培训 (8391) | 健康咨询服务人员 (41004)；中餐烹 饪人员(4030100)； 保健服务人员 (41402)；营养配 餐人员(4030400)； 健康管理师 (4140202)；公共 营养师(4140201)； | 康养机构膳 食加工制作 技术岗位； 健康管理 员；康养机 构助理营养 师 | 康养机构厨房领 班或膳食管理岗 位；中医药膳餐品 研发人员；销售 | |

五、培养目标与规格

(一) 学校培养目标

落实立德树人根本任务，培养适应新技术变革与产业转型升级需要，具有坚定理想信念，崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

(二) 专业培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，熟练掌握中医药膳食疗理论、中药药性和配伍原则、辨证施膳、药膳制作、营养配餐、餐饮卫生与安全等专业知识和技术技能，面向养生保健企业、餐饮企业、医养结合养老机构、月子中心、健康管理部门，能够从事养生饮食加工制作、健康管理、营养指导、健康咨询药膳设计与研发等岗位工作，崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

（三）培养规格

培养的人才具有以下素质、知识、能力：

1. 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、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 and 参与意识；

（3）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；

（4）勤于劳动、勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；

（5）具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯；

（6）具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好；

（7）热爱社会主义健康事业，具有为国民健康服务、脚踏实地、乐观向上、勇于奋斗、终身学习的职业精神，具有良好的沟通能力、自我管理能力和职业生涯规划能力、集体意识和团队精神。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）熟悉药膳与食疗的政策法律法规、技术标准以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全等相关知识；

（3）掌握中医基础理论，理解药食同源、食疗养生的基本原则；

（4）掌握中医辨证施治、药膳配伍原则，熟悉药膳炮制基本技法；

（5）掌握使用各种烹调技法针对不同人群的药膳制作技能；

（5）掌握健康管理与健康教育的相关知识；

（6）熟悉食疗养生产品开发、营销、信息化技术运用、智慧养生等相关知识。

3. 能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

（3）具有数字技能，适应数字经济发展新需求进行健康信息采集与处理能力；

（4）具有良好的职业道德行为规范能力；

（5）具有在中医药理论指导下辨证施膳的能力；

（6）具有制定药膳与食疗方案，运用中医药膳食疗理论进行药膳组方的能力；

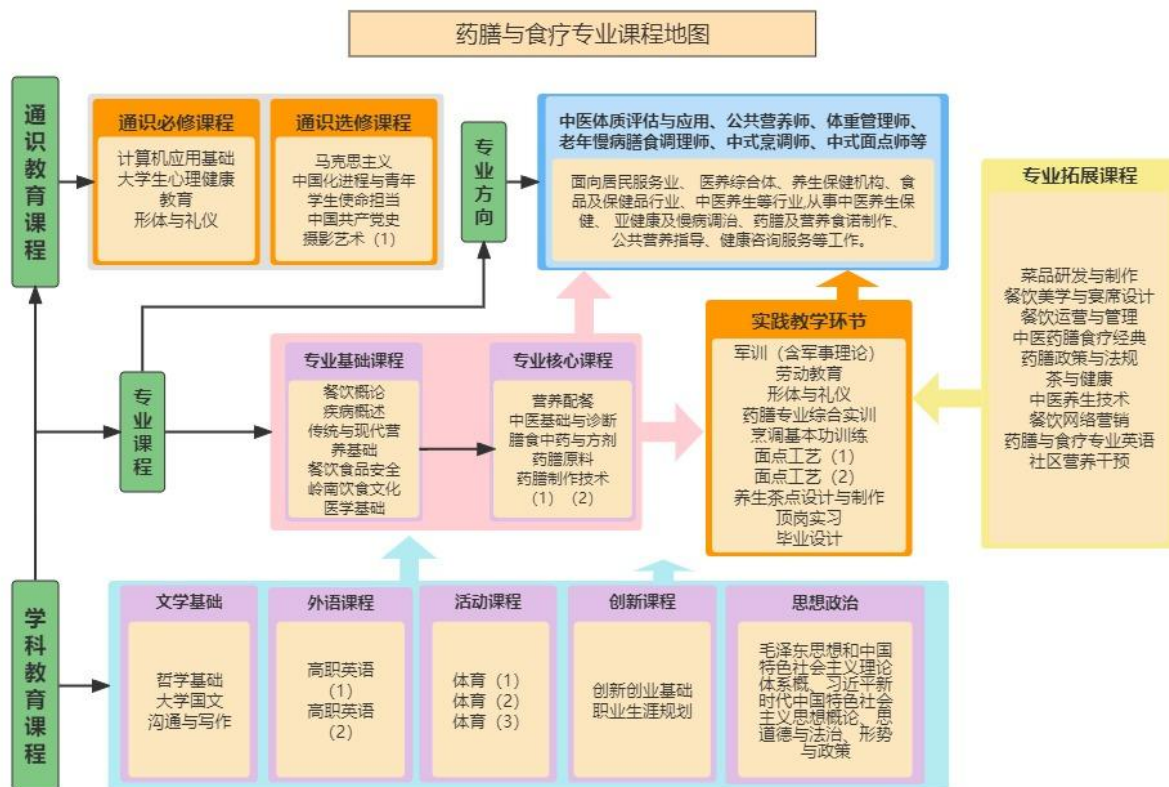
（7）具有药膳制作能力；

（8）具有对特殊人群进行健康状况评估及制作营养餐的能力；

- (9) 具有智慧康养意识与运用能力、药膳食养餐品开发创新能力；
 (10) 具有创新创业、职业生涯规划、可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程地图



药膳与食疗专业课程地图

(二) 工作任务与职业能力分析

| 工作领域 | 工作任务 | 职业能力 | 课程设置 |
|--------------|---------------|---|-----------------------------------|
| 1. 药膳与食疗方案制定 | 1.1 体质辨别 | 1.1.1 运用整体性、形神结合、四诊合参原则进行体质评估 1.1.2 运用中医体质辨识工具进行规范评估操作 1.1.3 运用中医四诊进行九种体质评估 1.1.4 常见慢性疾病体质评估 | 《医学基础》 《中医基础与诊断》 《疾病概述》 |
| | 1.2 药膳与食疗方案制定 | 1.2.1 运用中医体制评估膳食调理技术制定调理方案 1.2.2 运用中医体质膳食基本内容指导调理方案制定 | 《膳食中药与方剂》 《药膳原料》 《中医药膳食疗经典》 |

| | | | |
|--------------|---------------|---|---|
| | | 1.2.3 运用三因原则、主次原则、可行性原则制定中医体质膳食调整专业技术方案 | |
| 2. 药膳制作与开发 | 2.1 药膳制作 | 2.1.1 药膳食疗菜肴原料及中药方剂选用 2.1.2 药膳菜品加工制作 2.1.3 药膳点心加工制作 2.1.4 药膳茶饮加工制作 | 《烹调基本功训练》 《中式烹调工艺》 《面点工艺（1）》 《面点工艺（2）》 《药膳制作技术（1）》 《药膳制作技术（2）》 |
| | 2.2 药膳菜品研发 | 2.2.1 药膳粥品开发 2.2.2 药膳茶开发 2.2.3 药膳汤品开发 2.2.4 药膳菜肴开发 | 《药膳政策与法规》 《茶与健康》 《养生茶点开发与制作》 《药膳专业综合实训》 |
| 3. 营养配餐及膳食评估 | 3.1 营养需要确定 | 3.1.1 婴幼儿、儿童、青少年及老年人营养需要确定、食物选择及主食、副食供给量的确定 3.1.2 营养相关性慢性疾病人群的营养需要确定、食物选择及主食、副食供给量的确定 | 《传统与现代营养学基础》 《营养配餐》 |
| | 3.2 食谱编制与评价调整 | 3.2.1 儿童和青少年食谱编制与评价调整 3.2.2 幼儿园食谱编制与评价调整 3.2.3 老年人食谱编制与评价调整 3.2.4 糖尿病患者食谱编制与评价调整 3.2.5 超重和肥胖症患者食谱编制与评价调整 3.2.6 三高人群食谱编制与评价调整 3.2.7 其它典型人群食谱编制与评价调整 3.2.8 膳食调查与评价 | 《营养配餐》 |
| | 3.3 营养餐制作 | 3.4.1 营养餐原料搭配 3.4.2 健康烹饪方式选择 3.4.3 营养餐品加工制作 | 《烹调基本功训练》 《烹饪工艺》 《面点工艺与实训》 《营养配餐》 |
| 4.健康管理 | 4.1 健康咨询 | 4.1.1 能够进行不同人群的健康接待，辨别不同人群体质及营养 | 《社区营养干预》 《中医基础与诊断》 |

| | | | |
|-------------|------------|---|------------------------------------|
| | | 需求特点 4.1.2 运用体质、营养与心里的关系进行健康咨询 4.1.3 能够帮助个体或群体进行体重管理、运动管理、膳食营养、慢病预防咨询指导，并改正和建立科学生活方式 4.1.4 运用现代养生分类方法进行信息采集 4.1.5 能够指导保健食品的合理选用 | 《沟通与协作》 |
| | 4.2 健康管理 | 4.2.1 人群的健康监测 4.2.2 人群的健康风险评估和分析、危险因素干预 4.2.3 个人的健康档案建立 4.2.4 进行药膳与食疗的调理干预 | 《社区营养干预》 《中医养生技术》 《中医药膳食疗经典》 |
| | 4.3 健康教育 | 4.3.1 结合疾病、健康风险等因素，能为人群进行健康教育 | 《社区营养干预》 |
| 5. 养生机构运营管理 | 5.1 养生餐饮运营 | 5.1.1 餐单管理 5.1.2 财务及成本管理 5.1.3 人员管理 5.1.4 店面管理 | 《餐饮运营与管理》 |
| | 5.2 养生餐饮营销 | 5.2.1 活动策划 5.2.2 文案策划 5.2.3 新媒体营销策划 | 《餐饮网络营销》 |

(三) 公共课

| 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 |
|-----------------------|--|--|--|
| 1. 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 使学生全面系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主题主线、科学体系、内在逻辑、基本内容和实践要求。引导大学生从根本上不断提高自己的思想理论水平 and 辨别是非能力，增强认识世界和改造世界的能力素质。 | 全面介绍与阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求，以及在马克思主义发展史、中华民族复兴史、人类文明进步史上具有特殊重要地位，牢牢把握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本 | <p>(1) 素质：帮助大学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，知行合一、锤炼品格。</p> <p>(2) 知识：帮助大学生深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义。</p> <p>(3) 能力：帮助大学生不断提高科学思维能力，增强分析问题、解决问题的能力。</p> |

| | | 立场观点方法。 | 实践本领。 |
|--------------------------|--|---|--|
| 2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论# | 使学生全面、系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系,领会马克思主义中国化理论成果的精神实质,坚定对共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的信念和对中华民族伟大复兴中国梦的信心。 | 讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程,阐述马克思主义中国化理论成果、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义,涵盖历史现实未来、改革发展稳定、内政国防外交、治党治国治军各个领域。 | (1)素质:帮助学生树立正确的三观,坚定建设中国特色社会主义的理想信念。 (2)知识:了解马克思主义中国化理论成果的深刻内涵和精神实质,学习和掌握中国特色社会主义基本理论。 (3)能力:运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识和解决社会现实问题,提升学生独立思考和勇于创新的能力。 |
| 3. 思想道德与法治 | 针对大学生成长过程中面临的思想和法律问题,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育,引导大学生提高思想道德素质和法治素养,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。 | 以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,以引导大学生努力成长为能够担当民族复兴大任的时代新人为着眼点,以时代使命——人生选择——理想信念——中国精神——核心价值观——道德修养——法治素养为课程内容主线。 | 指引学生把握人生方向、坚定崇高信念,弘扬中国精神,自觉践行社会主义核心价值观;遵守道德规范、锤炼道德品格,引领良好的社会风尚;学习法制思想、养成法制思维,自觉尊法学法守法用法,从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。 |
| 4. 形势与政策# | 帮助学生了解重大时事、国内外形势、社会热点,正确理解党的基本路线和重大方针政策,提高学生政策分析和判断能力,增强学生实现中华民族伟大复兴的信念信心。 | 包括全面从严治党形势与政策,我国经济社会发展形势与政策,港澳台工作形势与政策,国际形势与政策等。 | 本课程是理论武装实效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性很强的一门高校思政课。教学以讲授为主,充分利用现代教育技术,采取灵活多样的教学方式,尤其是丰富网络教学资源,逐步实现教学资源共享及云端教学方式。 |
| 5. 你好!哲学 | 了解哲学的基础理论和基本知识及相关的背景知识、思想观点。掌握哲学理论和方法中的基本观点并能用以解释周围的世界和社会生活。 | 学习并掌握马克思主义哲学、中国哲学、西方哲学、道德哲学、美学、科技哲学、人生哲学逻辑学相关入门知识和内容,培养学生阅读哲学书籍的习惯和学习哲学的兴趣。 | 结合高职学生的特点,重点运用案例教学,辅以讨论、辩论和录像等多种形式,突出学生的主体地位,调动学生的主动性和积极性,启发学生思考问题、分析问题和解决问题。 |
| 6. 大学国文 | 本课程通过对中国先秦元典的解读,分析其思想情感、审美价值和文化意 | 大学国文的课程内容为大学国文坚持“以学生为中心”的教学理念,针对不同专业学生的特点,重构课程内容。大学国文采用“线上+线下” | |

| | | | |
|--------------------------------|--|--|---|
| | 义,提升大学生对中国传统优秀文化的认知,提升语言文学的热爱之情,陶冶其精神情操,提高其文化素养和文化内涵。 | 籍,以“经、史、子”为主线展开18个单元课程内容教学。 | 的教学组织形式,通过线上自学和线下讲授等多种方式,全方面地进行课程思政和浸润。 |
| 7. 应用数学与数学文化(能源、智能制造、轻量化等学院专业) | 于夯实学生的高等数学基础,强化学生的逻辑思维锻炼,增强学生计算能力和数据分析能力,提高学生的数学建模水平,提升学生的数学素养。学生在完成课程学习后,能够主动地应用所学知识识别、分析和解决以数学模型形式呈现的专业问题。 | 包含一元函数微分学及其应用、一元函数积分学及其应用、线性代数初步、概率论与数理统计(选学)、离散数学(选学)、数实验与数学软件。 | 1. 掌握微积分和线性代数的基础知识和计算方法。 2. 提高运用数学思想和数学方法建立数学模型,分析和解决实际问题的能力。 3.提高自学能力、计算能力和应用能力,逐步形成踏实细致、严谨科学的学习习惯; 4. 培养数学(科学)思维习惯,提升数学素养,增强合作意识; |
| 8. 经济数学基础与应用(商学院等学院专业) | 致力于夯实学生的高等数学基础,强化学生的逻辑思维锻炼,增强学生计算能力和数据分析能力,提高学生的数学建模水平,提升学生的数学素养。学生在完成课程学习后,能够主动地应用所学知识识别、分析和解决以数学模型形式呈现的经济问题。 | 一元函数微分学及其应用,一元函数积分学及其应用,线性代数初步(选学),概率论与数理统计(选学),数学实验与数学软件 | 1. 掌握微积分和经济模型的基础知识计算、分析方法。 2. 提高运用数学思想和数学方法建立数学模型,分析和解决实际问题的能力。 3. 提高自学能力、计算能力和应用能力,逐步形成踏实细致、严谨科学的学习习惯; 4. 培养数学(科学)思维习惯,提升数学素养,增强合作意识; |
| 9. 体育(1)#(2)#(3)* | 1. 增强体质、增进身心健康,培养终身体育意识; 2. 掌握体育健康基本知识和技能,学会科学锻炼身体,养成自觉锻炼身体的习惯; 3. 培养良好的思想品德、意志、促进学生个性完善发展,提高社会适应能力。 | 包括高职体育与健康、基础体能与职业体能、奥林匹克运动等理论知识,以及球类运动、民族传统体育运动、游泳、健美操等体育项目。 | 从增强体质出发,与《国家体育锻炼标准》相结合;符合学生的认识和生长发育的规律;加强身体活动技能,熟练掌握一两项运动技能。培养学生顽强意志和爱国情怀, |
| 10. 大学生 | 课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义, | 主要包括7大项目,分别是心理健康与心理咨 | 一、通过教学,使学生在知识、技能和自我认知三个层面提升心理健康水 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| 心理 健康 教育# | 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。 | 询、自我意识与人格完善、学习与职业生涯规划、情绪管理与压力应对、人际沟通与冲突处理、恋爱与性心理、生命教育与危机干预。 | 平。 二、课程要采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法,线上与线下相结合的混合式教学模式。 三、针对不同知识点,挖掘课程思政元素,有机融入课程。 |
| 11. 职业 生涯 规划 | 掌握职业生涯设计的方法和步骤,拟出自己职业生涯规划方案;同时,进行在校学习目标规划,加强专业学习,全面提高自身的综合素质,缩小自身条件和社会需求的差距,提高就业竞争力。 | 专业概况、课程体系;所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况;专业就业动态和趋势;职业对所学专业学生综合素质和要求。 | (1) 素质:使学生具有正常的择业心理和心态,能很快适应和融入工作新环境,具备良好的思想品德、职业道德团队合作能力和敬业精神。 (2) 知识:使学生了解人文素质对成功择业的重要性,社会及企事业单位的人才需求,创业的基本条件和必备素质;与就业相关的法律、法规及权益保护政策。 (3) 能力:使学生学会制定职业目标、学习方向、学业规划和职业生涯规划;制作规范、具有个人特色的求职材料;分析自我优劣、差距,明确奋斗方向。 |
| 12. 军事(含 军事 理论 与 军事 技能) | 为适应立德树人根本任务和强军目标根本要求,服务军民融合发展战略实施和国防后备力量建设,增强学生国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,提高学生综合国防素质。 | 含《军事理论》和《军事技能》两部分,包含:中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备、共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。 | 素质:通过军事课教学,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。 知识:通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识。 能力:通过军事课教学,让学生了解掌握基本军事技能。 |
| 13. 公共 外语(1) (2) | 旨在培养学生学习英语和应用英语的能力,为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。 | 对接技能大赛的要求,融入了课程标准、行业新业态、课程思政,进行课程内容重构,共分为五大模块:模块一 公司与产品;模块二 商务旅行与宴请;模块三 贸易流程;模块四 市场营销;模块五 职业规划。 | (1) 知识目标:掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识。 (2) 能力目标:培养必要的通用英语技能;能用英语讲述中国故事、传播中华文化。 (3) 素质目标:践行社会主义核心价值观;运用英语进行终身学习。 |
| 14. 信息 技 | 课程围绕高等职业教育专科各专业对信息技术 | Office2016 基本功能和操作、信息检索、程序设计基 | 通过本课程学习,培养学生掌握Office2016 基本功能和操作,提升信息 |

| | | | |
|------------|--|--|--|
| 术基础 | 学科核心素养的培养需求,吸纳信息技术领域的前沿技术,通过理实一体化教学,提升学生应用信息技术解决问题的综合能力,为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。 | 础、信息素养与社会责任、信息安全、项目管理、云计算、大数据、物联网、现代通信技术、机器人流程自动化、人工智能、数字媒体、虚拟现实、区块链等。 | 检索、计算思维能力,了解云计算、大数据、物联网、现代通信技术、机器人流程自动化、人工智能、数字媒体、虚拟现实、区块链等新一代信息技术在日常生活和工作中的应用。 |
| 15. 创新创业基础 | 激发学生创新精神、创新意识、创新创业思维,使学生种下创新创业种子,培养学生在实践中运用创新的思维和方法创造性解决工作生活学习中遇到的各类问题,掌握创新创业实践科学的方法论,并积极参与各类创新创业实践。 | 引导学生进行自我认知并生成创业团队,以团队为单位推进项目并进行整体考核,进而进入探索—>创造—>创新产品—>创业项目的项目实践学习过程。 | (1) 素质: 培养学生的创新意识与创新精神。 (2) 知识: 了解效果推理理论、设计思维、精益创业等国际先进的创新创业理论及方法论,熟悉常见的创新思维能力培养、创新思维方式训练、创新方法。 (3) 能力: 培养学生想法与机会、资源、行动三大领域的 15 项核心能力。 |
| 16. 劳动教育 | 增益学生的劳动观念、磨练意志品质、树立艰苦创业的精神以及促进学生多方面的发展,促使劳动与技术、职业教育紧密地联系在一起。重点增益学生的创新精神和实践能力,培养当代社会需要的高素质人才和创新型劳动者。 | 本课程通过促使学生参加综合实践活动,让劳动与技术教育有机结合到一起的重要学习过程。学生通过强调动手与动脑相结合参与各种探究性、操作性的劳动体验,以此形成良好的技术素养,从而实现形成创新精神和提升实践能力。 | (1) 素质目标: 通过劳动体验,让学生在劳动中感受生活的乐趣。同时,使之形成良好技术素养,正确认识劳动的价值。 (2) 知识目标: 让学生了解各学科基础知识如何与实际工作场景进行综合运用,理解劳动与技术教育紧密结合后,能够丰富专业的学习内容,最终能够完成巩固知识、提升能力并形成创新意识。 (3) 能力目标: 学生通过把技术学习以劳动的形式进行综合运用,具备提升专业学习的能力。 |

(四) 专业课

1. 专业平台课

| 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 | 学时安排 |
|-----------|---|----------------------------------|--|------|
| 1. 餐饮智能概论 | 以当前餐饮业岗位的需求为导向,全面系统地介绍当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况。通过本课程的学 | 当今餐饮业基本情况,餐饮管理的基本概念,餐饮管理的基本内容和基本 | (1) 素质: 具备餐饮常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力; 培养学生在员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法 | 36 |

| | | | | |
|-----------|--|--|--|----|
| | <p>习,使学生对餐饮业有一个全面的了解,掌握现代餐饮管理的基本原理、基本方法,熟悉餐饮的基本业务和技能,明确餐饮管理的基本内容和基本方法,培养掌握餐饮管理知识、具有服务意识 and 经营管理能力,富有创新精神的高素质、应用型人才。</p> | <p>方法,餐饮的服务项目和服务技能</p> | <p>和技巧,培养学生养成良好的餐饮服务礼仪习惯,初步树立餐饮管理意识、服务意识、奉献意识、沟通协作意识,培养学生的实践能力、操作能力。</p> <p>(2)知识:了解当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况,懂得餐饮管理的基本概念、基本内容和基本方法,了解餐饮的服务项目和服务技能,</p> <p>(3)能力:对当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况有较为清晰的了解,能够阐述餐饮在国民经济中的功能、地位和作用,能够从宏观角度把握世界各国的餐饮业发展现状,掌握餐饮管理的一般概况。</p> | |
| 2.沟通与写作 | <p>通过语音、交谈、演讲及相关写作项目的训练,使学生能够规范只用普通话进行口语交流,较好地表达自己的观点、见解和主张,同时具有良好的应用写作能力,具备较好的人际沟通和交往能力,为学生今后的就业及职业发展提供有效的帮助,奠定良好的基础。</p> | <p>音准训练(声母、韵母、升调、轻声、儿化、误读校正);朗诵训练、交谈训练、演讲训练、公务文书写作训练、事务文书写作训练、其他应用文写作训练。</p> | <p>(1)素质:具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度;具有得体的行为规范;提高素质,具有适应时代需要的交往能力。</p> <p>(2)知识:掌握人际关系的概念、种类、模式、原则以及过程;认识倾听的作用、原则、步骤;语言沟通的主要形式、作用和沟通策略;非语言沟通的主要形式、作用和沟通策略;书面沟通的方式、优缺点、适用范围以及运用要点等。</p> <p>(3)能力:能解释人际关系的含义、特征并说明学习课程的主要学习方法;认识个人在各种关系沟通中的角色功能;能掌握非语言沟通的主要形式、作用及态度要求;能掌握语言沟通的主要形式、作用及态度要求;能够灵活运用所学技巧与方法,正确处理各种人际关系,实现人际间的高效沟通等。</p> | 36 |
| 3.岭南美食文化* | <p>本课程为校本课程,开课目的是让学生全面地了解顺德的美食文化,包括岭南美食文化的历史发展、现状和</p> | <p>岭南美食文的历史发展与现状;岭南美食文化的特点;岭南代表性的美食</p> | <p>(1)素质:增进对家乡的热爱和自豪;培养主动性的生活和工作态度;提升与人沟通的能力;发展善于合作、勤于思考、勇于实践的科学精</p> | 36 |

| | | | | |
|-----------------|---|---|--|----|
| | 特点、顺德代表的美食、著名的餐饮企业、餐饮和烹饪的代表人物，顺德餐饮业发展的机遇和挑战。培养学生热爱家乡的自豪感，主动宣传顺德美食文化，并探索在粤港澳大湾区时代背景下，面对顺德餐饮行业的机遇与挑战，如何顺德本地挖掘餐饮行业的商机。 | （不同食材、不同烹饪技法）；岭南知名的美食店；岭南餐饮和烹饪的代表人物；岭南美食民俗和美食非遗；岭南餐饮业的发展现状、机遇与挑战。 | 神；提升生活的感受能力，从一饭一菜中发现生活中的美和乐趣。 （2）知识：了解岭南美食文化历史；了解岭南美食文化概况；熟悉岭南代表性的美食；熟悉岭南知名的美食店；熟悉岭南美食民俗和美食非遗；掌握美食文化介绍的方法；理解岭南餐饮行业面临的机遇和挑战。 （3）能力：能回答他人关于顺德岭南美食旅游的咨询；能主动向他人介绍岭南美食旅游资源；能完成美食推文的撰写并进行推广；能完成美食视频的制作并推广；能对美食从色、香、味、意、形、养进行综合评价；能对美食店的装饰设计、服务和管理进行简单评价。 | |
| 4. 形体与礼仪 (1) | 使学生掌握礼仪以及形体的基本知识，提高学生身体的协调性及表现能力，培养优雅的姿态和形体动作，提高审美情趣，提升综合素质，使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。 | 日常交际礼仪包括个人礼仪、日常交际礼仪、典礼礼仪和涉外礼仪的概念和内容以及日常礼仪的重要性；了解世界大国礼仪概况；掌握接待礼仪规范、沟通礼仪和社交礼仪的规范，让学生能够树立日常礼仪意识，并通过身体关节放松、芭蕾基训和礼仪操三大部分的训练，塑造学生良好的形体。 | （1）素质：培养学生具备热爱生活、热爱事业的信心和情操，提高审美能力，培养学生对自身的美好气质的信心和热爱，提高学生欣赏美、鉴赏美的能力。 （2）知识：了解和学习形体语言与礼仪；掌握形体训练的基本原理和基本要求；掌握形体基本形态训练的要求、方法和技能技巧；了解姿态美、形体美、服务姿态美与提高工作效率、提高服务质量的密切联系，培养良好的个人意志及审美素质。 （3）能力：通过形体训练的基本方法，增强人体支撑能力、柔韧性、协调性，创造健美形体；全面训练人体运动系统，增强耐力；锻炼肌肉，控制体重，塑造匀称的身材；掌握服务姿态训练基本方法，提高体态语言表现力，并在锻炼中塑造充满自信和活力的自我。 | 36 |
| 5. 传统与现代 | 将中医食养与西方营养相融合，通过课程学习，可熟 | 按照现代西方营养 | （1）素质：注重加强现代营养与传统中医养生方面健康的教育，强化 | 36 |

| | | | | |
|------------|---|---|---|----|
| 营养基础 | <p>知人体的食物营养消化吸收特点，掌握人体营养素需求与能量平衡的一般规律，并将现代西方营养知识与传统中医食养相结合，能够熟练认知以健康人群为主要对象的食物营养与健康的关系。</p> | <p>消化与吸收生理，让学生掌握营养物质的消化与吸收特点，有利于后继营养素的学习；讲授人体需要的碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质和水等营养素的特点和生理功能应用，以及食物原料的营养价值；有助于学生掌握现代西方营养基础知识。本课程西方营养与我国传统中医食养融合，从传统中医食疗思想、四季养生特点等方面讲授营养与中医养生。</p> | <p>学生营养保健的意识；培养学生具有爱岗敬业的职业素养，能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神。</p> <p>(2) 知识：使学生了解营养保健对人体健康的重要性，系统理解和掌握现代营养与传统中医养生的基本理论、基本知识，通过将现代营养的观点与中医食疗养生进行融合学习，具备营养食疗思想，并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。</p> <p>(3) 能力：能综合应用本专业扎实的基本功和营养基础知识，分析和解决课程实践中的实际问题；具有一定的组织能力、管理能力和语言表达能力，有助于后继营养配餐课程学习，能较好地完成营养配餐设计的任务，并能将传统与现代营养知识很好地运用到烹调加工生产实践中。</p> | |
| 6. 餐饮食品安全* | <p>对餐饮食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、预防控制等进行分析评价和提出控制措施，以确保食品卫生，保证食用安全。</p> | <p>食品卫生安全隐患（食品污染），食品污染及食物中毒的案例分析预防措施及处理方法，食品的卫生管理，餐饮业的卫生管理制度和法规，HACCP预防性餐饮卫生安全管理</p> | <p>(1) 素质：注重加强餐饮食品卫生与安全的教育，强化学生餐饮食品安全重要性的意识；培养学生具有爱岗敬业的职业素养，能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神；</p> <p>(2) 知识：了解食品卫生与安全的基本原理，掌握食品卫生基本理论和基本原理的实践应用，能够分析与餐饮业有关的各种卫生问题和控制对策，强化食品卫生意识，实施餐饮业卫生管理计划，以确保在实际过程中达到食品卫生标准要求，保障食用者的消费安全，增进健康。</p> <p>(3) 能力：具备餐饮加工制作过程中危害分析的能力，能够选择合适的预防控制措施并进行实施；具备食品安全计划的制定，能够进行实</p> | 36 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | 践应用；具备 HACCP 的预防控制管理能力，能够完成 HACCP 的实践应用管理任务。 | |
|--|--|--|--|--|

2. 专业模组课

| 课 程 名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 | 学 时 安排 |
|-----------|---|---|---|--------|
| 1.医学基础 | 使学生掌握正常人体形态结构及其功能的基本知识，为学生进一步学习疾病概述和其他医学课程和职业技能，提高全面素质、增强适应职业变化的能力，为更好地从事药膳与食疗工作打下一定的基础 | 人体运动系统、神经系统、循环系统、呼吸系统、消化系统、泌尿系统、内分泌系统、生殖系统、感觉器官等九大系统的基本结构、形态和位置；机体各系统、器官正常的生理功能。同时了解人体结构与功能、人体与环境的关系以及人体功能活动的一般规律 | <p>(1)素质：培养爱岗敬业的职业道德，热爱医药事业，为继承、发展和创新祖国的烹饪技艺打下坚实基础，具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，培养改革意识和创新精神，培养高尚的审美情趣，通过个人理论素养的提高，增强自身的核心竞争力。</p> <p>(2)知识：了解解剖和生理学的发展与现代医药学的关系，人体结构与功能、人体与环境的关系以及人体功能活动的一般规律；熟悉生理学的研究方法及其在药物研究中的应用；人体解剖生理学的研究对象和任务；熟悉人体内环境和稳态的概念；稳态的维持；生理功能的调控；负反馈、正反馈及其生理意义。</p> <p>(3)能力：掌握人体运动系统、神经系统、循环系统、呼吸系统、消化系统、泌尿系统、内分泌系统、生殖系统、感觉器官等九大系统的基本结构、形态和位置；机体各系统、器官正常的生理功能。</p> | 54 |
| 2.中医基础与诊断 | 掌握中医基本理论和中医四诊、辨证基本技术，能对人体体质正确辨识、并对常见疾病进行初步辨证，为服务对象进行辨证施膳奠定基础，并具有在此基础上继续自主学习的能力。 | 阴阳五行学说、脏腑学说、精、气、血、津液及经络腧穴；病因病机、中医预防、治疗的原则；望、闻、问、切及八纲辨证、脏腑辨证及体质判 | <p>(1)素质：培养良好的服务意识与职业素质，培养认真、严谨的工作作风，培养小组工作的协作精神，培养发现问题、分析问题、解决问题的能力。</p> <p>(2)知识：掌握中医学的基本理论，中医诊法、中医辨证、药膳食疗的基本概念和主要内容，掌握中医诊断</p> | 72 |

| | | | | |
|-----------|---|---|---|----|
| | | 断；常见膳食中药方剂的功效及应用，能正确理解辨证施膳 | 的操作要点、辨证施膳的基本原则。 (3)能力:能运用中医药理论简单解释人体生理病理现象，能运用中医药理论判断人体体质、对常见疾病能正确辨证，并能正确、规范地运用药膳食疗理论进行养生保健宣教。 | |
| 3.膳食中药与方剂 | 使学生学习和掌握药食两用中药品种的基本理论和实践技能，培养学生实事求是的工作作风和爱岗敬业的职业道德，促进学生工匠精神的养成，为以后学习其他专业相关课程以及毕业后从事药膳研发、制作和经营等工作奠定基础。 | 中药、方剂的基本理论、药食两用中药品种的主要功效、配伍应用及药膳配方 | (1)素质：通过学习，树立中医药具有科学性的意识，培养良好的服务意识与职业素质，培养认真、严谨的工作作风，培养小组工作的协作精神，培养发现问题、分析问题、解决问题的能力。 (2)知识：了解中药的历史；掌握中药、方剂及相关概念的含义、中药的功效理论、性能理论、中药的配伍及用药禁忌理论等应用知识。掌握各类药物的功效主治、性能特点、配伍应用、使用注意。掌握药食两用 100 多种中药的分类归属、性能、功效、配伍应用、特殊的用法用量及使用注意等内容。熟悉中药的炮制、用法、用量，汤剂的煎煮方法及服用方法，了解有代表性的本草著作，中药的品种、产地、采收、贮存、给药途径及剂型等因素对临床效应的影响。 (3)能力：能运用中医药理论解释药膳配伍原则与方法，能根据体质、常见疾病的证型合理配置药膳，并能正确、规范地运用药膳食疗理论进行养生保健宣教。 | 72 |
| 4.疾病概述 | 从疾病的发生、发展、转归出发。让学生认识各种疾病的病因、临床表现、辅助检查、诊断、治疗和预防，能为病人制定合理的膳食方案，培养学生对病人和蔼可亲、急病人所急、想病人所想、一切为病人的利益出发 | 疾病概论、诊断学基础、呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、泌尿系统疾病造血系统疾病、内分泌及代谢疾病 | (1)素质：具有急病人所急、想病人所想、一切为病人的利益出发的高尚情操。 (2)知识：了解临床诊断的内容；能描述病人的临床表现；掌握疾病发生的原因、经过与转归；能判断组织损伤；能说出炎症的原因、基本病理变化和结局；明确肿瘤的病因 | 46 |

| | | | | |
|-------------|---|---|---|----|
| | 的高尚情操。 | | 和治疗原则；掌握视、触、叩、听四种基本的检查方法；掌握问诊的技巧、内容；、掌握病人的诊断依据。 (3)能力：具有判断病情的能力，能够为不同病情的病人提供有效的膳食指导。 | |
| 5.药膳制作技术（1） | 基于药膳制作实际工作过程，针对初加工技术、预加工、制作、烹调禁忌、调味与火候等内容进行技能培训，让学生具备药膳制作岗位所需的职业能力，将素质培养贯穿教学全过程，激发学生自主学习性，将学习、应用场景拓展到家庭生活、社会、企业等。 | 药膳原料初加工技术、药膳药物与食物的预加工、制作药膳的烹调方法（如制作粥、茶饮、汤羹、面点、菜肴等的烹调方法）、药膳烹调禁忌、调味与火候。 | （1）素质：具备较高的职业道德，养成严谨的专业素质，形成烹饪爱好，具备学习热情；具备团队协作意识；培养对药膳的传承与创新意识。 （2）知识：熟记常见药膳食材的食疗功效、药膳各种烹调技法的概念与差异、药膳烹调禁忌、调味原理，区分火候应用原则。 （3）能力：能对药膳食物进行初加工、精切配、预处理；能使用各种烹调技法和烹调禁忌、调味技巧、火候应用进行药膳制作。 | 54 |
| 6.药膳制作技术（2） | 基于食养与食疗的基本法则，以常见病饮食治疗所需的知识及技能为课程内容，主要采用情境化教学法、案例教学法并针对药膳制作工作岗位进行理实一体化教学，让学生具备药膳制作岗位所需的常见病饮食治疗的职业能力。 | 糖尿病、痛风、心脑血管疾病、消化系统疾病、呼吸系统疾病等慢病及常见病人群的药膳制作 | （1）素质：具备较高的职业道德，养成严谨的专业素质；具备健康意识、经营意识、科学烹饪意识、团队协作意识；培养对药膳的传承与创新意识。 （2）知识：熟记常见药膳食材的食疗功效、食养与食疗基本法则、特定人群饮食养生宜忌、四时与区域饮食养生、常见病饮食治疗方法。 （3）能力：能对常见疾病进行辩证分析，能对特定疾病制定食疗菜谱，能选用经典食疗药饮并进行原料加工、烹调。 | 54 |
| 7.药膳专业综合实训 | 以专业技术综合应用能力培养为目标，以关键能力的培养贯穿教学的全过程，以实际应用为重点，培养学生中医体质辨证技术、药膳制作技术、药膳设计及组方的应用能力，并能对特定人群 | 食疗养生工作概述，群体营养状况评估；食疗养生方案制定、实施及实施评估。 | （1）素质：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有高度的食品质量和安全意识。 （2）知识：掌握药膳原料的性味、功效、配伍、炮制等较全面的专业知识；掌握辨证施膳的方法；掌握 | 2w |

| | | | | |
|--------------|---|---|---|-----|
| | 制定药膳养生方案并制作药膳及跟踪进行健康干预。 | | 药膳制作的方法；熟悉国家有关食品卫生、安全法律、法规和相关规定。 (3)能力：具备辨证施膳的能力；具备对药膳原料进行识别的能力；具备指导药膳使用者选择药膳的能力；具备按照药膳配方制作药膳的能力；具备在药膳制作过程中对药膳原料、制作工艺、技术水平及成品质量的监督、指导、规范的能力。 | |
| 8. 营养配餐 | 能对科学饮食及合理营养配餐方面有个总体而深入的认识；能够掌握科学饮食及合理营养配餐中重要的基本概念、基础理论知识、基本原理和一般评价和计算方法；能在餐饮设计中有目的地解决一些营养和合理膳食问题，为提高我国总体居民膳食营养发挥作用。 | 膳食平衡及合理膳食的原则；孕妇、乳母、婴儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年、中老年人及肥胖、高血压、高血脂、糖尿病、心脑血管疾病等慢性非传染性疾病患者的食谱设计及制作；膳食原料采购单和对膳食原料成本进行核算；膳食调查及调查食谱的整理，膳食调查及食谱评价与调整。 | (1)素质：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有较好的逻辑思维能力及综合分析能力；具有高度的食品质量和安全意识。 (2)知识：了解营养配餐知识的相关概念和基本原理；了解膳食类型与配餐设计的概念和应用；掌握各类食品的营养价值；熟练应用平衡膳食宝塔法、交换份法、算法、软件法进行餐饮设计；能够给特定的人群进行营养分析和配餐。 (3)能力：合理选择食物的种类和数量；能够应用膳食设计理论进行一般人群配餐；能够进行特殊人群的营养配餐和膳食建议；能够对现有食谱进行评价和改良；初步具有运用膳食设计理论知识进行宴会设计创新的能力。 | 72 |
| 9. 药膳与食疗顶岗实习 | 通过考察和实践，检验学生对所学知识的运用，使学生进一步了解企业、社会、国情，激励学生敬业和创业的精神，从而完成学生从学习岗位到工作岗位的初步过渡，并为毕业后从事相关行业岗位工作奠定坚实的职业基础，增强实践工作能力，激发学生学习专业知识 | 通过顶岗实习，使学生能够尽快将所学专业知识、岗位技能与生产实际相结合，使学生树立职业理想，养成良好的职业道德，练就过硬的职业技能，从根本上提高人才培养质量。 | (1)素质：通过对岗位的体验来实现学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力的提升。 (2)知识：掌握药膳制作、健康咨询与教育、营养配餐、健康管理、药膳研发等基本专业技能，进一步明确专业基本能力的要求。 (3)能力：与就业岗位的零距离对 | 468 |

| | | | | |
|-------------------|--|---|--|----|
| | 的热情，接受基层实干思想作风教育，为毕业设计做素材准备。 | | 接，使学生能够把所学的知识运用到岗位中，通过顶岗实习课程的实践，使学生具备一定的综合解决实际问题的能力，为学习后续课程学习和职业发展打好基础。 | |
| 10. 药膳与食疗毕业设计（论文） | 通过理论联系实际、调查研究、文献资料查阅、撰写论文等环节，以顶岗实习遭遇的亲身服务经历为素材，收集相关资料，完成毕业论文的写作，初步具有独立研究和分析问题、解决问题的能力。 | 调研实习所在养老机构发展历史、品牌文化，描述养老机构实习过程中发生的具体案例，并对此展开分析，提出自己的对策建议。 | <p>（1）素质：学会搜集整理顶岗实习中的信息，学会对各种信息进行归类总结，掌握毕业论文的写作规范，学会总结分析工作中遇到的问题，并根据自己所学的知识提出解决方案。</p> <p>（2）知识：培养学生综合运用、巩固所学的基础理论和专业知识的能力，能够收集、整理、使用相关信息的能力，培养学生总结写作的基本技能。</p> <p>（3）能力：培养学生正确的理论联系实际的工作作风、严肃认真的科学态度，培养学生具备从事养老机构药膳食疗及相关工作所需的专业素质，培养严谨的工作作风，具有创新和开拓精神，并具备技术知识更新的初步能力和适应岗位需求变化的一般能力。</p> | 72 |

3. 专业限选课

| 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 | 学时安排 |
|-------------|--|---|--|------|
| 1. 药膳原料 | 掌握 109 种药食同源的食品原料，及常见的植物类、动物类食物原料其性味、归经、功效、主治、常用配伍、炮制、应用注意等。为药膳制作及药膳设计与制作奠定基础。 | 粮食类食物、蔬菜类食物、食用菌类、果品类、肉禽乳蛋类、水产类、调味品、药食同源食物的四性、五味、功效、主治、常用药膳选方及使用注意 | <p>（1）素质：培养学生热爱康养事业，具备较高的职业道德素质，良好的团队精神、协作意识及敬业精神，善于观察、体悟感受，总结实践。</p> <p>（2）知识：掌握各种药食同源原料及药膳常用食物的性味、归经、功效、主治、常用配伍、应用注意。</p> <p>（3）能力：能根据季节、健康状况和需求选择适宜的药膳原料。</p> | 72 |
| 2. 药膳与食疗专业英 | 熟练掌握药膳与食疗加工、制作、宣传各种场景中的专业英语知识，协助学生运用 | 药膳原料、药膳制作方法、药膳功效、药膳食用注意事项 | （1）素质：培养学生热爱康养事业，具备较高的职业道德素质；培养学生良好的团队精神、协作意识 | 36 |

| | | | | |
|------------|---|--|---|----|
| 语 | <p>实际工作中的各种英语技巧；关注每个学生的语言发展，训练学生基本的应用听、说、读、写等标的能力，使之能用英语与外宾无障碍的地进行沟通交流，同时重视学生的语言应用能力的培养，增强学生对文化差异的敏感性，提高学生的工作效率，为学生进入养老机构工作打下必备的英语基础。</p> | <p>等专业英语表达及对话。</p> | <p>及敬业精神；使学生具备良好的心理素质和应变能力，能自信、大胆、流利地与外籍人士交流。</p> <p>(2) 知识：掌握专业英语常用的词汇、短语和句型、打好扎实的英语语言功底。</p> <p>(3) 能力：用英语与客人交流沟通的能力；运用英语提供药膳介绍、药膳制作讲解、药膳食用注意事项的实操能力；运用英语解决突发事件的能力；运用英语进行个性化服务和创新服务的能力。</p> | |
| 3. 烹调基本功训练 | <p>采用课程理论教学和操作演示和练习相结合来展示教学内容，培养学生全面了解和掌握烹饪基本技能等相关方面职业能力，为学习其它专业课奠定必要的理论基础和技术基础。</p> | <p>刀工技能、临灶技术、鲜活原料初加工、调味技术、初步熟处理技术、浆糊调制、烹饪技法等单元操作技术</p> | <p>(1) 素质：培养爱岗敬业的职业道德，热爱烹饪事业，为继承、发展和创新祖国的烹饪技艺打下坚实基础，具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，培养改革意识和创新精神，培养高尚的审美情趣，通过个人操作技能的提高，增强自身的核心竞争力。</p> <p>(2) 知识：掌握烹饪原料鉴别和选择的方法及规律，掌握烹饪原料常用的初加工处理方法和成型质量标准，掌握切配的基本刀法、炉灶使用方法和火候控制，熟悉烹饪工艺的基本三要素，掌握淀粉胶体的性质和在烹饪中的应用，熟悉常用烹调方法和分类，熟悉调味中的基本味型以及各种味型之间的相互作用。</p> <p>(3) 能力：能熟练快速翻沙，达到考核标准（男生 120 次/分钟，女生 80 次/分钟），能熟练完成基本料型的切配（块、条、片、丝、丁、末），会正常使用炉灶，熟悉炉灶性能，会恰当控制火候，熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键，了解烹调各环节的操作原则及要求，能独立进行临灶操作，包括翻锅、翻勺、装盘等操作技能，能对简单菜肴进行</p> | 54 |

| | | | | |
|---------------|--|--|---|----|
| | | | 合理调味，会炒制一般菜肴。 | |
| 4.中式烹调工艺 | 熟悉烹饪原料的初步加工方法，了解加热对烹饪原料的影响；强化刀工刀法的练习，具备本专业必需的专业技能；掌握配菜、调味、火候和菜肴烹制工艺方面的基本知识；最终掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。 | 原料的加工原理及工艺、刀工原理及刀工刀法、加热对烹饪原料的影响、菜肴的组合、调味的知识、菜肴的烹制工艺等方面的知识和技能 | <p>(1)素质：教学中将培养专业素养、职业道德和专业技能贯穿于整个教学过程中，同时通过该课程的学习，要培养学生的专业思维方式和树立学生的专业思想，为实践打下良好基础。激发在烹饪创作中的艺术灵感；使学生在积极沟通、团结协作等专业素养发面积极进取，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。</p> <p>(2)知识：通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法和变法，加强学生对烹调的知识从感性到理性的转变，使学生掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。</p> <p>(3)能力：通过本课程学习，通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法和变法，加强学生对烹调的知识从感性到理性的转变，使学生掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。</p> | 54 |
| 5.面点工艺 (1) | 了解面点相关基本知识，掌握基本技法，能制作常见点心品种，并能举一反三、触类旁通，同时能达到中级中式面点师的职业资格标准要求。 | 面点基本理论、面点面团原理、面点馅料知识、面点制作手法等 | <p>(1)素质：让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。</p> <p>(2)知识：了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种。</p> <p>(3)能力：能分析各类面点的加工原</p> | 36 |

| | | | | |
|--------------|--|--|---|----|
| | | | 理、基本技法及风味特色；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任各级各类餐饮面点加工技术工作。 | |
| 6. 面点工艺 (2) | 了解面点相关基本知识，掌握基本技法，能制作常见点心品种，并能举一反三、触类旁通，同时能达到中级中式面点师的职业资格标准要求。 | 面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点等 | (1)素质：让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。 (2)知识：掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。 (3)能力：能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色；能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。 | 36 |
| 7. 养生茶点设计与制作 | 以经典养生茶点为主线，系统、全面地讲授养生茶点的分类、性质特点、制作方法和应用，使学生全面地了解养生茶点的内容。掌握养生茶点的保健功能、性质特点、应用和使用注意。从而能在养生茶点的制作过程中合理、科学地利用茶点原料，掌握茶点制作技艺和提高养生茶点的理论水平。学会将养生茶点加以灵活地运用到现实的生产活动中去，培养学生实际应用能力和创新能力。 | 养生茶点概述，经典四季养生茶点，凉茶制作，养生点心设计及制作 i | (1)素质：培养爱岗敬业的职业道德，具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，培养改革意识和创新精神。培养高尚的审美情趣。通过个人操作技能的提高，增强自身的核心竞争力。 (2)知识：茶点的概念、分类，茶点的功效及配伍原则；茶点的制法及烹调工艺。 (3)能力：能够根据四季变化设计应季茶点，能够进行茶点的制作；能够对茶点的功效及应用场景进行有效宣传。 | 36 |
| 8. 菜品研发与制作 | 使学生掌握菜品设计创新的概念和作用，理解菜品设计思路和原则，了解菜品设计对菜肴创新的作用和意义，能从菜品的外观、形状、 | 菜品设计的概念和作用；菜品外观和形状设计；菜品色彩和质感设计；菜品味型和调味设计 | (1)素质：培养爱岗敬业的职业道德。热爱烹饪事业，为继承、发展和创新祖国的烹饪技艺打下坚实基础。具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，培养改革意识 | 36 |

| | | | | |
|----------|--|---|--|----|
| | 色彩、质感、味型与调味、盘饰、烹调技法、营养搭配等方面进行菜品设计与创新制作。 | 的思路；菜品盘式和装盘设计 | 和创新精神。培养高尚的审美情趣。通过个人操作技能的提高，增强自身的核心竞争力。 (2)知识：掌握菜品烹调技法设计、菜品食材搭配设计及菜品营养配伍。 (3)技能：正确理解菜品设计的思路 and 原则。能设计菜品的外观和形状、色彩和质感、味型和调味、盘式和装盘艺术。能设计菜品的烹调技法来创新菜品。能设计菜品的食材搭配和营养配伍，制作营养创意菜品。 | |
| 9.社区营养干预 | 能进一步了解营养与疾病的关系，以及营养素在预防疾病中的作用。使学生不仅能应用营养学的基本知识、基础理论和基本技能为普通及特殊人群提供切实可行的营养实施指南，配制简单的膳食，而且能面向社区所有的服务对象，进行健康教育和健康干预，从而为增强他们对疾病的免疫能力和延年益寿。 | 膳食营养素参考摄入量、居民营养状况调查和评级、健康档案建立、食品营养标签与标识、饮食行为与饮食习惯、健康教育及健康干预 | (1)素质：热爱本职工作，对本专业有较深层次的理解；具有吃苦耐劳、勇于探索的精神；具备良好的职业道德和服务意识；具备良好的沟通能力和团队合作精神。 (2)知识：熟悉和理解我国制定的有关营养政策；理解实施营养教育和干预的理论；掌握居民营养状况调查和评价的方法。 (3)技能：能够从事社区营养咨询、健康教育和干预工作；能利用不同方法进行膳食调查；能对食谱进行膳食分析、评价及提出改善建议；能解读食物标签，能制作食物标签。 | 36 |

4. 专业任选课

| 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 | 学时安排 |
|---------------|---|---|---|------|
| 1. 餐饮美学与筵席设计* | 培养学生基础的审美意识和审美能力，建立起科学优雅的应用美学新观念，掌握酒店设计，空间美学，餐饮艺术等现代商业空间审美及规划的知识前沿。使学生具备餐饮管理、酒店管理和服务的审美素质和菜单设计能力，今后能够在实际项 | 使学生了解美学的基本原理，包括美的本质和形态，审美心理等；了解设计的基本知识，包括造型要素、形式构成、色彩搭配等，掌握酒店空间规划、餐饮视觉设计、 | (1)素质：理解和掌握美学的基本理论知识，能运用美学原理知识分析和鉴赏生活、自然和艺术领域的审美现象，并能树立正确、健康、进步的审美观，提高人文素养。同时，具有吃苦耐劳、爱岗敬业的职业精神；精细打磨作品的工匠精神；具有家国情怀，拥有和展现文化自信的能力；具有创业创新精神，能 | 46 |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>目中能灵活运用，满足社会对餐饮行业、酒店业高级应用性人才的需要。同时，根据餐饮专业人才培养方案和课程标准，学生通过本课程学习能掌握宴会设计师必备的专业理论知识和实践技能，注重培养学生具备精细打磨宴会细节的工匠精神，吃苦耐劳、爱岗敬业的职业道德，具有公共服务意识和主动奉献精神，同时注重培养创新创业意识，创作高水平特色主题筵席的能力，以展现文化自信。</p> | <p>花艺设计、菜单设计、商业空间设计等不同领域的审美方法和原则。通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌握三个方面的内容：其一是以高星级酒店餐厅区域为教学背景，研究中西餐宴会的布局与台面创新设计；其二，使学生掌握中西餐餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程和操作规范；其三，逐步形成灵活创新的中西餐服务管理思想，掌握宴会工作的中级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能。在学习中培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为餐饮服务员中级考试提供支持；为学生学习和掌握旅游管理专业其他专业课程理论知识和职业能力、毕业后适应旅游饭店餐饮管理工作的需要奠定良好的基础。</p> | <p>够创造性地解决实际问题的能力；具有公共服务意识和主动奉献精神。</p> <p>(2) 知识：正确认识美的本质和特征、基本的审美心理、生活和美学的关系、人生和美的关系；准确掌握设计基础的核心概念和部分基础知识，如造型要素、形式构成、色彩理论等。了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种筵席的信息；熟悉菜单和酒水知识，餐酒搭配、营养搭配知识，会设计符合筵席要求的菜单；熟悉中西式台面的知识，掌握插花技能，台面色彩搭配知识，能根据筵席要求设计出恰当的台面；熟悉中西餐服务接待礼仪与知识，熟悉大型筵席服务特点，熟悉特殊筵席服务特点，能够服务接待各式筵席；了解地方文艺表演特色活动，熟悉各式筵席活动的程序，能策划设计筵席活动程序，能把地方文艺表演特色活动与筵席结合；熟悉宴会管理知识，能选派和组织服务人员实施宴会接待技能，了解宴会厅各种设施知识，与宾客就宴会实施中的效果进行沟通。</p> <p>(3) 能力：正确理解美学基本原理，并能够理论联系实际，对美学现象和审美实践进行分析，自觉运用美学原理从事美的创造活动。如掌握基本的形式构成和色彩搭配，能完成简单的平面设计工作；理解并掌握形式美的主要法则的具体内容，并运用这些法则赏析酒店空间设计、餐食饮品的视觉设计，花艺和艺术品陈设等。具有采集、分析、归纳、交流、使用信息、经验、技能技巧的能力；具有关注时尚流行趋势，能把宾客需求与时代感融合的能力，能结合饭店特色设计主题</p> |
|--|---|--|---|

| | | | | |
|-------------|--|---|--|----|
| | | | 筵席；具有将知识与经验综合运用转换的能力；具有独立进行宴会服务接待工作的能力。 | |
| 2. 餐饮运营与管理* | 围绕养生食疗高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，使学生掌握从事餐饮服务与管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。 | 餐饮服务的基本知识、服务技能和管理的基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮部的组织结构，中、西餐服务，宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮市场、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等，培养学生胜任酒店餐饮服务与餐饮部基层管理工作。 | <p>(1) 素质：具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，初步具备餐饮部主要营业点、基层督导的素质和管理能力。</p> <p>(2) 知识：掌握餐饮企业运营管理理论与服务技能，熟悉餐饮企业运营流程和操作规范。</p> <p>(3) 能力：使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况，餐厅服务技能，中、西餐服务,宴会服务及其他餐饮服务，了解、熟悉并掌握餐饮部组织机构设置、餐厅员工管理、餐饮设备管理、餐饮服务质量和餐饮安全管理等。</p> | 36 |
| 3. 药膳政策与法规 | 使学生能正确理解标准与法规的定义、范围；了解标准与法规间的关系以及与质量管理体系等的关系；掌握标准与法规的作用与意义（食品质量与安全，食品监督管理，国内外贸易等）；掌握标准与法规的主要内容；了解标准与法规的发展趋势；并能综合运用对实际问题进行分析。 | 国家药膳政策与相关制度；食品卫生与安全相关法律法规 | <p>(1) 素质：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有高度的食品质量和安全意识。</p> <p>(2) 知识：了解国内外标准与法规的概念、分类、体系构成、地位作用；理解标准法规与食品质量安全的关系；掌握药膳的概念、分类及用途；掌握药膳与食疗相关政策及标准再药膳行业的应用。</p> <p>(3) 能力：具备在餐饮企业、保健品企业、医药企业需用适当药膳原料的能力；具备分析和识别食品安全生产链中食品安全危害因子的能力；具备制定药膳标准和编制各级各类质量管理体系文件的能力。</p> | 18 |
| 5. 茶与健康 | 以传统中华茶文化和现代茶科学为本体，诠释了中华茶的起源、发展和传播的历 | 茶的起源、成分与健康的关系、茶的保健作用、科学饮 | (1) 素质：使学生掌握了茶对人类繁衍和健康所起的作用，饮茶对人类常见十大疾病的预防和治疗效 | 36 |

| | | | | |
|-----------|---|---|---|----|
| | 史和其体现出的人文精神，并在全新的背景下，用科学的视角来重新认识茶的内涵和健康价值。课程说古论今、由浅入深、通俗易懂，融知识性、趣味性、科学性为一体，使学生在轻松愉快的氛围中获得知识，提高个人修养。 | 茶方法、茶的鉴赏与评定、茶食品与健康、中华茶艺演示、中国茶产业与茶文化。 | 果及根据自己的身体状况针对性地选择不同茶叶和饮用方法，保持身心健康。 (2) 知识：使学生掌握茶的起源、成分与健康的关系、茶的保健作用、科学饮茶方法、茶的鉴赏与评定、茶食品与健康、中华茶艺演示、中国茶产业与茶文化。 (3) 能力：了解茶的起源及分类，掌握不同种类茶的药用功效与健康；熟悉几种花茶的搭配方式及功效，掌握科学饮茶的方法，能够进行茶的鉴赏与评定，掌握茶食品与健康的关系，能够演示中华茶艺。 | |
| 6. 中医养生技术 | 运用中医适宜技术指导养生保健的一门课程。目标是使学生具备良好的职业素质，并通过掌握中医养生方法，达到能综合运用各种中医养生适宜技术指导服务对象进行养生保健，并具有在此基础上继续自主学习提升的能力。 | 中医养生概述和原则；经络腧穴养生；针刺养生；灸法养生；刮痧养生；拔罐养生；推拿养生；传统运动养生。 | (1) 素质：培养良好的服务意识与职业素质，培养认真、严谨的工作作风，培养小组工作的协作精神，培养发现问题、分析问题、解决问题的能力。 (2) 知识：掌握中医养生技术的基本理论、基本要点，掌握经络养生、针灸养生、艾灸养生、推拿养生及其它养生方法的基本理论和操作方法。 (3) 技能：能运用中医药理论判断常见疾病并辨证，制订中医养生保健方案，并能熟练、规范地综合运用经络腧穴养生、针刺养生、艾灸养生、刮痧养生、拔罐养生、推拿养生等中医养生适宜技术指导服务对象进行养生保健。 | 36 |
| 7. 餐饮网络营销 | 使学生掌握从事餐饮企业营销的工作，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。 | 网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法，熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法，了解、 | (1) 素质：热爱本职工作，对本专业有较深层次的理解；具有吃苦耐劳、勇于探索的精神；具备良好的职业道德和服务意识；具备良好的沟通能力和团队合作精神。 (2) 知识：以餐饮企业网络营销流程为主线，使学生比较系统的掌握餐饮企业在网络营销中运营所必备的理论及操作技能，培养学生胜任 | 54 |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 才。 | | 熟悉并掌握网络营销概况、餐饮网络营销的特殊性、餐饮网络营销产品设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营等，培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。 | 餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。 (3) 能力：使学生了解、熟悉并掌握餐饮企业网络营销的概况，网络营销的实质内容以及合理安排餐饮企业日常网络营销工作的要点。 |
|----|--|---|--|

七、教学进程总体安排

每学年教学活动 40 周，其中三年制专业教学总周数为 118 周（含 3 周军事课），两年制专业教学总周数为 78 周（含 3 周军事课）。

学时与学分换算。18学时折算为1学分，三年制总学分为144，两年制总学分为97。

教学进程安排详见附件“课程教学计划进程表”。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业负责人的基本要求

(1) 热爱高职教育，热爱专业工作，责任心强，关心学生成长。

(2) 硕士以上学历，硕士以上学位，中级以上职称，具备“双师素质”，有至少 5 年的相关工作经历和高职教学经历。

(3) 具有开拓精神和创新理念，具备较高的高职教育认识能力，有先进的教学管理经验，能较好的把握专业发展的方向。

(4) 具有较强的组织管理与组织协调能力，能不断吸收新的高职教育理念。主持开展专业建设，能够指导骨干教师完成专业建设工作。

(5) 教育教学能力强，具备较强的课程体系开发与设计能力，能带领和指导专业教学团队进行课程开发与建设；具有较高教学水平，有获得院级以上教学奖经历；积极参加教学改革和教学研究，积极建设精品课程，有院级或院级以上立项教改研究项目，并取得实际成效；有公开发表的教学研究论文。

(6) 具备较强的专业水平和科研能力；跟踪专业技术发展前沿，有明确科研方向，具有较高的学术水平；有主持区级以上科研项目经历，能开拓横向项目，有科研成果和公开发表的科研论文。

(7) 与企业联系紧密，具有较高的技术水平，具有较强的现场管理能力和专业技能，能够解决实际工作中的疑难问题，在行业内影响力。

2. 专任教师与兼职教师的配置与要求

| 专业在校生 | 专任教师 | 兼职教师 |
|-------|------|------|
|-------|------|------|

| 人数 | 要求 | 数量 | 要求 | 数量 |
|-----|--|----|---------------------------------|----|
| 160 | 硕士以上学历，硕士学位或中级以上职称；爱岗敬业；具有高职教学经验；熟悉教学组织与管理；具备较强专业水平和专业能力；专业带头人应具有高级职称；“双师型”教师不低于60%。 | 7 | 本科以上学历，责任心强，任职于相关行业或企业，有丰富的实践经验 | 2 |

(二) 教学设施

1. 校内实践教学条件配置与要求

| 实验实训室 | 实验实训项目 | 设备名称、台/套数 | 设备功能与要求 | 职业能力培养 |
|-----------------|--|--------------|------------|-----------------------------|
| 1.人体生理指标测量实验室 | 1.测量婴幼儿身长 | 1.卧式量床、10台 | 测量婴幼儿身长 | 培养良好的操作习惯和职业道德，人体生理指标测量 |
| | | 2. 卧式量板、10台 | 测量身长 | |
| | 2.测量成年人群身长 | 3. 医用人体秤、10台 | 测量人体身高和体重 | |
| | 3.测量人体身高和体重 | 4. 皮尺、20把 | 测量人体围度和长度 | |
| | 4.测量人体围度 5.测量人体皮下脂肪厚度 | 5.脂肪测量卡尺、30台 | 测量人体脂肪厚度 | |
| 2.烹调工艺实训室（中式烹调） | 1.烹调工艺与技能训练实训项目 2.药膳制作实训项目 3.药膳设计与制作实训项目 | 1.砧板台 | 原料切配等初加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能 |
| | | 2.砧板 | 原料切配等初加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能 |
| | | 3.厨刀 | 原料切配等初加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能 |
| | | 4.炉灶 | 菜肴熟处理和加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能 |
| | | 5.炉灶炊具 | 菜肴熟处理和加工 | 培养良好的操作习惯 |

| | | | | |
|-----------|----------------------------|------------|-------------|--|
| | | | 工艺 | 和职业道德, 训练原料熟处理和加工技能 |
| | | 6.洗刷台 | 原料、烹饪器具的清洁 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 养成良好清洁卫生习惯 |
| | | 7.双通道荷台 | 切配原料及调味品的摆放 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 养成良好清洁卫生习惯 |
| | | 8.双头蒸撑炉 | 菜肴熟处理和加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练原料熟处理和加工技能 |
| | | 9.三门分控蒸柜 | 菜肴熟处理和加工工艺 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练原料熟处理和加工技能 |
| | | 10.高身冷藏柜 | 烹饪原料、调味品等储藏 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 掌握原料储藏原则和方法 |
| | | 11.高身保鲜柜 | 烹饪原料、调味品等储藏 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 掌握原料储藏原则和方法 |
| | | 12.远红外线消毒柜 | 烹饪餐具和器具的消毒 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 养成良好清洁卫生习惯 |
| 3.面点工艺实训室 | 1.面点工艺实训项目 2.药膳点心制作实训项目 | 1.和面机 | 面粉成团加工 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练面粉成团加工技能, 熟练操作该设备 |
| | | 2.搅拌机 | 搅拌面粉或馅料 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练面粉和馅料搅拌加工技能, 熟练操作该设备 |
| | | 3.压面机 | 面团成型加工 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练面团成型加工技能, 熟练操作该设备 |
| | | 4.发酵箱 | 面点生坯醒发 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练面点生坯醒发技能, 熟练操作该设备 |

| | | | | |
|----------------|--|------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| | | 5.三层电烘炉 | 面点生坯熟加工 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练面点生坯熟加工技能,熟练操作该设备 |
| | | 6.木面板点心案板台 | 面团成型加工 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练面点生坯成型技能 |
| | | 7.活动糖粉车 | 面粉等原料的储藏 | 培养良好的操作习惯和职业道德,掌握面点原料的储藏方法和原则 |
| 4.菜点开发与风味分析实验室 | 1.体质辨别 2.药膳原料辨识 3.人体体成分分析 4.膳食调查与评价 | 1.中医综合诊断系统 | 中医脉象诊断 舌面象诊断 中医体质辨识 个人养生调理建议 | 培养良好的操作习惯和职业道德,掌握体质辨别的原理和方法 |
| | | 2.人体成分分析仪 | 人体体成分测量 | 培养良好的操作习惯和职业道德,掌握人体体成分测定的原理和方法 |
| | | 3.药食同源原料展示 | 药食同源 109 种原料 四季养生膳食 24 个 | 培养良好的操作习惯和职业道德,掌握药食同源的原料辨别及应用 |
| 5.微生物实验室 | 1.微生物、原料组织结构观察 2.微生物培养 3.食品发酵实验 | 1.超净工作台 | 实训操作 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练食品卫生安全检测的操作技能 |
| | | 2.显微镜 | 微生物、原料组织结构观察及食品安全卫生检测 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练食品卫生安全检测的操作技能 |
| | | 3.保温 | 微生物培养、食品发酵 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练制作发酵食品的操作技能 |
| | | 4.烘箱 | 实验器皿消毒 | 培养良好的操作习惯和职业道德,训练食品卫生安全检测的操作技能 |
| | | 5.灭菌锅 | 实验器皿消毒 | 培养良好的操作习惯 |

| | | | | |
|------------|-----------|--------------------------|--------|---------------------------------|
| | | | | 和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能 |
| | | 6. 药品柜 | 化学试剂存放 | 培养良好的操作习惯和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能 |
| 6. 传统康复实训室 | 传统康复治疗实训 | 手法测定系统 | 推拿手法治疗 | 中医养生技术 |
| | | 针灸测定系 | 穴位针灸治疗 | 中医养生技术 |
| | 理疗设备的实训练习 | 1.低周波治疗仪 2.立体动态干扰电治疗仪 | 理疗 | 中医养生技术 |
| | 中药熏蒸治疗 | 中药熏蒸治疗仪 | 理疗 | 中医养生技术 |

2. 校外实践教学条件配置与要求

药膳与食疗专业校外实践教学基地主要由餐饮企业及功能性食品开发公司共同组成。

| 实训基地名称 | 合作企业名称 | 基地功能与要求 | 职业能力与素质培养 |
|----------------|---------------|---|---|
| 1. 药膳制作实训基地 | 广州陶陶居有限公司 | 培养学生掌握企业后厨药膳制作的操作技能、标准规程和食品安全管理模式。实现学生专业性顶岗工作、轮岗培养, 学校和企业共同完成对学生的培养, 重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。 | 1、能掌握药膳制作的基本内容和方法。 2. 熟悉药膳制作的标准规程。 3、能了解药膳制作中食品安全管理的要点。 4、能够进行药膳与食疗专业见习或实习。 |
| | 祈福药膳坊 | | |
| | 容奇医院月子中心 | | |
| 2. 功能性膳食研发实训基地 | 广东粤微生物科技有限公司 | 培养学生掌握功能性灵芝膳食的市场需求调研、产品研发方案制定和流程; 熟悉功能膳食产品评价的方法。 | 1、能了解灵芝功能的概念、研究的内容、现代应用及发展趋势。 2、能依据灵芝功能性膳食的市场需求制定相关产品的研发方案和流程。 3、能对不同的灵芝功能膳食产品进行评价。 |
| | 广州中医药大学国药鲜药基地 | 培养学生掌握功能性鲜药膳食的市场需求调研、产品研发方案制定和流程; 熟悉鲜药药膳评价的方法。 | 1、能了解鲜药功能的研究的内容、现代应用及发展趋势。 2、能依据功能性膳食的市场需求制定相关产品的研发方案和流程。 3、能对不同的鲜药药膳产品进行评价。 |

(三) 教学资源

教材、图书和数字资源结合实际具体提出，应能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。

1. 教材选用

课程教材使用建议表

| | 课程名称 | 推荐教材 | 主编 | 出版社 | 是否本校教师 | 教材形态（数字、新形态、传统教材等） |
|----|------------|---------------|---------------|-------------|--------|--------------------|
| 1 | 餐饮概论 | 旅游接待业 | 马勇 | 华中科技大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 2 | 沟通与写作* | 《沟通与写作》 | 张祥平 | 华中科技大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 3 | 岭南饮食文化* | 《中国食品产业文化简史》 | 杨铭铎 陈健 | 高等教育出版社 | 是 | 传统教材 |
| 4 | 形体与礼仪（1）* | 《体态礼仪与形体训练》 | 付桂英 | 北京师范大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 5 | 传统与现代营养基础 | 《食品营养与配餐》 | 华中科技大学出版社 | 赵福振、张栋、许荣华 | 是 | 传统教材 |
| 6 | 餐饮食品安全* | 《餐饮食品安全》 | 熊敏 王鑫 | 东南大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 7 | 医学基础 | 《医学基础》 | 李国利、郭兵、胡艳玲 | 华中科技大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 8 | 中医基础与诊断 | 《中医学基础》 | 张志明, 梁丽英, 胡鸿雁 | 华中科技大学出版社 | 是 | 传统教材 |
| 9 | 膳食中药与方剂 | 《中药方剂学》 | 马波; 黄敬文 | 人民卫生出版社 | 否 | 传统教材 |
| 10 | 疾病概述* | 《疾病概要》 | 江景芝, 王海平 | 科学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 11 | 药膳制作技术（1）* | 《中药药膳技术（第2版）》 | 许慧艳、刘岩 | 中国医药科技出版社 | 否 | 传统教材 |
| 12 | 药膳制作技术（2）* | 《药膳制作实用技术》 | 蒋公标, 夏道宗 | 浙江科学技术出版社 | 否 | 传统教材 |
| 13 | 营养配餐* | 《营养配餐》 | 黄丽卿 | 中国轻工出版社 | 否 | 传统教材 |
| 14 | 药膳原料* | 《食物药膳学》 | 郭金英 | 中国轻工业出版社 | 否 | 传统教材 |
| 15 | 药膳与食疗专业英语* | 《中医方剂英语教程》 | 苏红, 甘胜男 | 上海世界图书出版公司 | 否 | 传统教材 |
| 16 | 烹调基本功训练* | 《粤菜烹饪基础工艺实训》 | 张江 | 湖南: 旅游教育出版社 | 否 | 传统教材 |
| 17 | 中式烹调工 | 《中式烹调工艺》 | 杨爱民, 范 | 华中科技大学 | 是 | 传统教材 |

| | | | | | | |
|----|--------------|-------------|--|-----------|---|------|
| | 艺* | | 涛, 李东文 | 学出版社 | | |
| 18 | 面点工艺(1)* | 《中式面点工艺》 | 王吉林, 邸元平 | 华中科技大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 19 | 面点工艺(2)* | 《西式面点工艺与实训》 | 钟志惠 | 科学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 20 | 养生茶点设计与制作 | 《中华茶养生便典》 | 王敏华 | 世界图书出版公司 | 否 | 传统教材 |
| 21 | 社区营养干预* | 《公共营养师》 | 韦丽萍 | 华南理工大学出版社 | 否 | 传统教材 |
| 22 | 餐饮美学与宴席设计* | 《餐饮美学》 | 周明扬 | 湖南科学技术出版社 | 否 | 传统教材 |
| 23 | 餐饮运营与管理* | 《餐饮管理》 | 蔡万坤 | 高等教育出版社 | 否 | 传统教材 |
| 24 | 中医药膳食疗经典 | 《中医药膳学》 | 陈静 | 中医中药出版社 | 否 | 传统教材 |
| 25 | 药膳政策与法规* | 《药事管理与法规》 | 田侃 | 上海科学技术出版社 | 否 | 传统教材 |
| 26 | 茶与健康*中医养生技术* | 《茶与健康》 | 屠幼英 | 世界图书出版社 | 否 | 传统教材 |
| 27 | 餐饮网络营销* | 《网络营销(第8版)》 | [美] 雷蒙德·弗罗斯特(Raymond Frost) 著, 时启亮, 陈育君, 黄青青 译 | 中国人民大学出版社 | 否 | 传统教材 |

1.

2. 课程网络资源一览表

| 序号 | 网络课程名称 | 对应课程名称 | 网址 | 所在平台 | 级别(无、校级、市级、省级、国家级) |
|----|--------|--------|---|------|--------------------|
| 1 | 创新基础 | 创新创业基础 | 课堂派-简单好用的互动课堂管理工具(ketangpai.com) | 课堂派 | 无 |
| 2 | 创业基础 | | 课堂派-简单好用的互动课堂管理工具(ketangpai.com) | 课堂派 | 无 |
| 3 | 沟通与写作 | 沟通与写作 | https://mooc1-1.chaoxing.com/mycourse/teachercourse?moocId=216264355&clazzid=36140905&edit=true&v=0&cpi=171917602&pageHeader=0 | 超星尔雅 | 无 |
| 4 | 旅游酒店及 | 餐饮概况 | https://mooc1-1.chaoxing.com/mycourse | 超星尔雅 | 无 |

| | | | | | |
|----|---------|---------|--|------|---|
| | 餐饮业概况 | | /teachercourse?moocId=207909612&clazzid=35446947&edit=true&v=0&cpi=171917257&pageHeader=0 | | |
| 5 | 形体与礼仪 | 形体与礼仪 | http://jxzy-sdpt-edu-cn-s.vpn.sdpt.edu.cn:8118/meol/teacherLesson.do?_style=v8_blue&from=search&uid=7273 | 清华在线 | 无 |
| 6 | 烹调基本功训练 | 烹调基本功训练 | https://jxzy.sdpt.edu.cn/meol/jpk/course/layout/newpage/index.jsp?courseId=7192 | 清华在线 | 无 |
| 7 | 烹饪工艺 | 中式烹调工艺 | https://jxzy.sdpt.edu.cn/meol/jpk/course/blended_module/index.jsp?courseId=7148 | 清华在线 | 无 |
| 8 | 面点工艺 | 面点工艺与实训 | https://jxzy.sdpt.edu.cn/meol/jpk/course/blended_module/index.jsp?courseId=13498 | 清华在线 | 无 |
| 9 | 岭南美食文化 | 岭南饮食文化 | https://jxzy.sdpt.edu.cn/meol/jpk/course/blended_module/index.jsp?courseId=8434 | 清华在线 | 无 |
| 10 | 营养配餐 | 营养配餐 | https://mooc1-1.chaoxing.com/course/202076737.html | 超星尔雅 | 无 |
| 11 | 社区营养干预 | 社区营养干预 | https://mooc1-1.chaoxing.com/course/214450090.html | 超星尔雅 | 无 |
| 12 | 食品卫生与安全 | 餐饮卫生安全 | https://jxzy.sdpt.edu.cn/meol/jpk/course/blended_module/column_manage.jsp?courseId=13499 | 清华在线 | 无 |

（四）教学方法

针对高职学生的学习特点和需求，在理论教学方面，本着“有用、够用”的原则，不过分强调理论的系统性和完整性，而是重视实践能力的培养，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，灵活采用任务驱动、项目导向、教学做一体化、案例教学等行动导向教学模式，以康养机构具体工作岗位典型工作任务的分析，总结各岗位所需的知识、能力和素质要求来选取教学内容，突出学生实际操作能力和职业素质的养成。在教学方式手段方面，充分调动学生的积极性，由以教师为中心转变为以学生为中心，构建参与式、互动式、体验式教学体系。

（五）学习评价

在教学中，采用以过程性评价为主的评价方式，包括阶段性评价、过程性评价、目标评价、项目评价等评价方法，兼顾学生认知、技能、情感等多方面进行评价，注重评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，通过平时上课表现、期末考试、顶岗实习表现、职业技能大赛、职业资格鉴定等多种方式，改变过去单一看学生期末考试成绩的评价方式，注重对学生知识运用的能力和分析问题、解决问题等职业能力的考核，对学生在知识运用中的创新精神予以鼓励。

（六）质量管理

1. 组织保障

(1) 为推进药膳与食疗专业教育教学改革,提高专业建设水平,加强实践教学指导及校企合作,药膳与食疗专业成立了专业建设指导委员会,定期开展专业建设调研工作,为专业建设出谋划策,提高专业建设的科学性和合理性。同时,由专业指导委员会专家、校企合作企业专业人士、校外兼职教师等人员共同研讨确定人才培养目标,制定以知识、能力、素质三要素为内涵,以综合职业能力培养为核心,以就业为导向的培养高端技能型人才的专业人才培养方案。

(2) 成立专业教学督导组,负责专业管理督导、教学方法改革与推广、教学质量评价等。

(3) 成立课程团队,全面负责课程教学改革、课程资源建设工作。

(4) 实行导师制,负责对青年教师的理论教学和实践环节的教学质量进行监督和评议。

(5) 建立教师教学互评制度,每位教师每周至少听一位教师的课,每学期至少面向全系上一堂公开课,举行专业教师说课比赛等活动,及时反馈教学中存在的问题,针对专业教学定期组织召开教学质量分析会议。

(6) 重视教学质量短、中、长期的监控机制,引入第三方(包括用人单位、行业协会、学生及家长)作为评价主体参与到人才培养质量的评价和反馈活动中。

(7) 建立衡量办学质量以外部评价为主、对教学环节的监控以实践性教学为主、对教师的评价以学生为主的“三为主”的教育教学质量评价体系,建立校内外质量评价信息互通机制,形成有利于工学结合、内部质量控制与外部质量控制相结合的教育教学质量保障体系。

(8) 建立质量预警和预案制度。对各个教学环节,特别是实践性教学方案的可行性进行预评估,及时收集、发布影响质量的各种信息,对不利因素进行预警;对常见的质量事故进行归类,根据事故的性质不同提供可行的替代方案。完善教育教学质量评议和责任追究制度。

(9) 利用教学管理系统的现代信息管理功能,进一步实现网上教学信息发布、网上评教、教学资源共享,促进教学管理更加规范、科学、高效,确保教学工作高质量运行。通过学生评教、教师评学、同行互评等评价,为教学质量监控信息提供畅通的渠道,保证评价的客观性和实效性。建立教育教学质量信息发布制度,利用办公自动化网络、教学监督通报等不同渠道发布教育教学质量信息。

2. 制度保障

(1) 为保证药膳与食疗专业人才培养质量,药膳与食疗专业制定并坚持了系和教研室健全包括专业建设管理、教学督导及教学检查、教师队伍建设和教师考核、实训设施及基地建设、教学资源建设、教学质量考核、学生管理、毕业生就业指导等一系列制度,使专业建设的各个项目及各个环节都有规范的制度管理作支撑,实现从教学基础-教学过程-教学效果的全方位动态的管理。

(2) 药膳与食疗专业采用项目管理理念,推行项目负责人制度,建立健全优秀教师评选制度、课程负责人制度、各类教学立项与评奖制度、教学评价制度等,分解专业建设任务。把专业建设相关工作通过项目分解的形式落实到具体的教师和教辅人员,做到项目落实、人员落实、责任落实、方案落实、资金落实、奖惩落实。

九、毕业要求

1. 学分要求

学生学完人才培养方案规定的课程,成绩合格,获得规定的学分,方可取得全日制高职

专科毕业证书。

美育课程列入人才培养方案。每位学生须修满2学分美育课程学分方能毕业。

2. 证书要求

(1) 推荐通过（获得）教育部“1+X”证书中医体质评估与应用（中级）、老年慢病膳食调理师（中级）、体重管理师证书（中级）中其中一到两项，或人社部门健康管理师（三级）、公共营养师（三级）、中式烹调师（四级）、中式面点师（四级）职业技能等级证书。

(2) 通过高等学校计算机等级一级。

(3) 通过高等学校英语应用能力B级认证。

3. 其他要求

在校期间至少参加 1 次“三下乡”或“返家乡”等社会实践。

十、附录

教学安排进程表

附表1:

课程教学计划进程表

专业名称: 药膳与食疗 (2023级三年制)

制订日期: 2023年 5月

| 课程类别 | 课程性质 | 课程编号 | 课程名称 | 核心课程 | 总学分 | 总学时 | 计划学时 | | | 各学期课内周学时分配 | | | | | | 考核方式 | 实践教学场所 | 计分方式 | 备注 | | | | |
|---------------|----------------------|------------|----------------------------|-----------|---------|------|------|------|------|------------|------|-------|------|------|------|------|--------|-------|-------|-----|-------|-----|-----|
| | | | | | | | 理论讲授 | 课程实践 | 课外实践 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 19 | 19 | 19 |
| 公共课 | 必修课 | 007653 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (三年制) | ▲ | 2 | 32 | 24 | 24 | 8 | | | 32 | | | | | ★ | 校内/校外 | 百分制 | | | | |
| | | 007655 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | ▲ | 3 | 48 | 36 | 36 | 12 | | | 48 | | | | | | ★ | 校内/校外 | 百分制 | | | |
| | | 005287 | 思想道德与法治 | ▲ | 3 | 48 | 42 | 42 | 6 | | 48 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 000975 | 形势与政策 (1) | | 0 | 8 | 8 | 8 | | 8 | | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 000976 | 形势与政策 (2) | | 0 | 8 | 8 | 8 | | | 8 | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 000977 | 形势与政策 (3) | | 0 | 8 | 8 | 8 | | | | 8 | | | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 000978 | 形势与政策 (4) | | 0 | 8 | 8 | 8 | | | | | 8 | | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 000979 | 形势与政策 (5) | | 0 | 8 | 8 | 8 | | | | | | 8 | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 0007684 | 形势与政策 (三年制) # | | 1 | 8 | | | | 8 | | | | | | 8 | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 007693 | 你好! 哲学 | | 2.5 | 40 | 30 | 30 | 10 | | | | 40 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 001396 | 大学语文 | ▲ | 2 | 36 | 36 | 36 | | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005543 | 高职英语(1)* | ▲ | 3 | 54 | 36 | 36 | 18 | 54 | | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005549 | 高职英语(2)* | | 4 | 72 | 54 | 54 | 18 | | 72 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005166 | 体育 (1) * | | 1.5 | 28 | 14 | 2 | 12 | 14 | 28 | | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005167 | 体育 (2) * | | 2 | 36 | 18 | 4 | 14 | 18 | | 36 | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005168 | 体育 (3) * | | 1 | 44 | | | | 44 | | | | | 44 | | | | | 校内 | 百分制 | | |
| | | 007687 | 信息技术基础 | ▲ | 3 | 48 | 24 | 24 | 24 | 48 | | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 007686 | 大学生心理健康教育# | | 2 | 36 | 18 | 18 | 18 | | 36 | | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005282 | 创新创业基础* | | 2 | 36 | 10 | 10 | 26 | | 36 | | | | | | | | | 校内 | 百分制 | | |
| | | 005288 | 职业生涯规划* | | 1 | 18 | 8 | 8 | 10 | 18 | | | | | | | | | | 校内 | 五级制 | | |
| 005278 | 军事 (含《军事理论》与《军事技能》)* | | 4 | 72 | 24 | 24 | 48 | 72 | | | | | | | | | | 校内 | 五级制 | | | | |
| 005281 | 劳动教育 | | 1 | 18 | 6 | 6 | 12 | 3 | 3 | 3 | 6 | | | | | | | 校内 | 五级制 | | | | |
| 小计 | | | | | 38 | 714 | 420 | 394 | 26 | 294 | 231 | 275 | 91 | 51 | 58 | 8 | | | | | | | |
| 公共课 | 限选课 | 006350 | 中国共产党史 | | 1 | 18 | 18 | 18 | | | | 18 | | | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 006390 | 摄影艺术1 | | 2 | 36 | 36 | 18 | 18 | 0 | | | | 36 | | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 小计 | | | | | 3 | 54 | 54 | 36 | 18 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| 公共课 | 任选课 | 999998 | 公共任选 | | 1 | 18 | 18 | 18 | 0 | 0 | | | | | 18 | | | | 校内 | 百分制 | | | |
| | | 小计 | | | | | 1 | 18 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | | | | | | |
| 专业课 | 专业群平台课 | 008136 | 餐饮智能概论# | | 2 | 36 | 36 | 32 | 4 | 0 | 36 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | |
| | | 004747 | 沟通与写作* | | 2 | 36 | 36 | 18 | 18 | 0 | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | 000170 | 岭南美食文化 | | 2 | 36 | 36 | 32 | 4 | 0 | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | 000242 | 形体与礼仪 (1) | | 2 | 36 | 36 | 18 | 18 | 0 | | | | 36 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | 008069 | 传统与现代营养基础 | | 2 | 36 | 36 | 32 | 4 | 0 | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | 005080 | 餐饮服务安全 | ▲ | 2 | 36 | 36 | 32 | 4 | 0 | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | 小计 | | | | | 12 | 216 | 216 | 164 | 52 | 0 | 36 | 0 | 108 | 36 | 36 | 0 | 0 | | | | |
| | | 专业模块课 | 005580 | 医学基础* | | 3 | 54 | 54 | 42 | 12 | 0 | 54 | | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 |
| | | | 005740 | 中医基础与诊断* | ▲ | 4 | 72 | 72 | 54 | 18 | 0 | | 72 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 |
| | | | 008079 | 膳食中药与方剂* | ▲ | 4 | 72 | 72 | 54 | 18 | 0 | | 72 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 |
| | 005755 | | 疾病概述 | | 2.5 | 46 | 46 | 36 | 10 | 0 | | 46 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 005759 | | 药膳制作技术 (1) | ▲ | 3 | 54 | 54 | 10 | 44 | 0 | | | 54 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 005762 | | 药膳制作技术 (2) | ▲ | 3 | 54 | 54 | 10 | 44 | 0 | | | | 54 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 007467 | | 药膳专业综合实训 | | 2 | 48 | 48 | 0 | 48 | 0 | | | | | 54 | | | | | ★ | 校内/校外 | 百分制 | |
| | 005805 | | 营养配餐* | ▲ | 4 | 72 | 72 | 36 | 36 | 0 | | | | 72 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 005769 | | 药膳与食疗岗位实习 | | 26 | 468 | | | | 468 | | | | | | | 468 | | | ★ | 校外 | 五级制 | |
| | 005770 | | 药膳与食疗毕业设计 (论文) | | 4 | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | 72 | | | ★ | 校外 | 百分制 | |
| | 小计 | | | | | 55.5 | 1012 | 544 | 242 | 302 | 468 | 54 | 118 | 126 | 126 | 54 | 540 | | | | | | |
| | 公共课 | 限选课 | 005772 | 药膳原料 | ▲ | 4 | 72 | 72 | 48 | 24 | 0 | | | 72 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | | | 005778 | 药膳与食疗专业英语 | | 2 | 36 | 36 | 32 | 4 | 0 | | | | 36 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 |
| 008081 | | | 烹调基本功训练 | | 3 | 54 | 54 | 18 | 36 | 0 | 54 | | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 008082 | | | 中式烹调工艺 | ▲ | 3 | 54 | 54 | 18 | 36 | 0 | | 54 | | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 000177 | | | 面点工艺 (1) | | 2 | 36 | 36 | 8 | 28 | 0 | | | 36 | | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 000178 | | | 面点工艺 (2) | | 2 | 36 | 36 | 8 | 28 | 0 | | | | 36 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 008084 | | | 养生茶点设计与制作* | | 2 | 36 | 36 | 12 | 24 | 0 | | | | | 36 | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 000209 | | | 社区营养干预* | | 2 | 36 | 36 | 18 | 18 | 0 | | | | | 36 | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 小计 | | | | | 20 | 360 | 360 | 162 | 198 | 0 | 54 | 54 | 108 | 72 | 72 | 0 | | | | | | | |
| 公共课 | | | 任选课 | 003789 | 菜品研发与制作 | | 2 | 36 | 36 | 12 | 24 | 0 | | | | 36 | | | | | | ★ | 校内 |
| | 008115 | 饮食美学与筵席设计# | | | 2.5 | 46 | 46 | 34 | 12 | 0 | | | | 46 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 008100 | 餐饮运营管理# | | | 2 | 36 | 36 | 24 | 12 | 0 | | | | 36 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 005817 | 药膳政策与法规 | | | 1 | 18 | 18 | 14 | 4 | 0 | | | | 18 | | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 003688 | 茶与健康 | | | 2 | 36 | 36 | 26 | 10 | 0 | | | | | 36 | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| | 005819 | 中医养生技术 | | | 2 | 36 | 36 | 12 | 24 | 0 | | | | | 36 | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | |
| 005064 | 餐饮网络营销 | | 3 | 54 | 54 | 22 | 32 | 0 | | | | | 54 | | | | | ★ | 校内 | 百分制 | | | |
| 小计 | | | | | 14.5 | 262 | 262 | 144 | 118 | 0 | 0 | 0 | 100 | 162 | 0 | | | | | | | | |
| 所有课程合计 | | | | | 144 | 2636 | 1874 | 1160 | 714 | 762 | 375 | 465 | 433 | 421 | 400 | 548 | | | | | | | |
| 学分、学时及平均周学时统计 | | | | | | | | | | | 22.0 | 24.47 | 22.0 | 22.1 | 21.0 | 34.0 | | | | | | | |

说明: 1. ▲ 表示核心课程; ★ 表示考试, 其余为考查; # 表示集中实践教学周
 2. 原则上公共基础必修课程和公共限选课程合计学分不少于36
 3. 美育课程列入人才培养方案。每位学生须修满2学分美育课程学分方能毕业。
 4. 公共任选课和专业任选课程学分合计不得少于14.5学分, 可以超过14.5学分
 5. 总学分为144学分, 总学时原则上不超过2700

专业负责人签字:

教学副院长签字:

