



湘西民族职业技术学院
XIANGXI VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE FOR NATIONALITIES

人才培养方案

专业名称： 烹调工艺与营养

专业代码： 640202

学 制： 五年

系 部： 旅游管理系

教 研 室： 中西面点教研室

湘西民族职业技术学院教务处编制
二〇二〇年九月

2020 级专业人才培养方案制订与审核表

专业名称	烹调工艺与营养
专业代码	640202
专业建设委员会	专业调研客观真实,培养目标定位准确,课程设置科学合理,符合行业企业人才培养要求。 签名:张玲-张华 孙福祥 李慧
人才培养方案论证会	该方案符合行业企业人才培养需求。 签名:田永刚 张玲-张华 孙福祥 李慧 黄小文 杨淑改 张依昂 龙明海
学术(教学)委员会	 签名(盖章):
校级党组织会议审定	 签名(盖章): 2020年8月20日
备注	

2020 级烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

1.专业名称：烹调工艺与营养

2.专业代码：640202

二、入学要求

初中阶段应届教育毕业生

三、修业年限

五年

四、职业面向

本专业学生主要面向星级酒店、餐厅等餐饮行业和食品加工企业，从事中式烹调相关岗位工作。

表 1 职业面向表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	职业技能等级证书 或职业资格证书举 例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	中式烹调师 (4-03-02-01)	1. 初始岗位 (例如切配、打荷、凉菜制作岗位) 2. 发展岗位 (例如厨部主管、厨师长) 3. 迁移岗位餐饮创业者 (例如餐饮创业者、门店创办者，股份持有人等)	中式烹调师(中级) 中式烹调师(高级)

表 2 典型工作任务与职业能力分析表

工作岗位	典型工作任务	职业能力	对应课程
切配岗	1. 原料初加工 2. 刀工处理	1. 熟悉烹调原料的组织结构, 具备对原料的鉴别和选择和初加工能力; 2. 熟悉各种刀法, 具备使用各种刀法对原料进行刀工处理的能力; 3. 掌握挂糊、上浆的方法及要领, 具备糊浆处理和菜肴装饰能力 4. 熟悉各种烹调方法, 具备中式菜肴的烹制能力。	烹调基本功
冷盘雕刻	进行简单的以萝卜为主的简单果蔬类食品雕刻	1. 了解掌握食品雕刻的知识和基础技能 2. 能够进行圆球的雕刻 3. 能够进行大丽花的雕刻 4. 能够进行牡丹花的雕刻 5. 能够进行玲珑球、木桶、玉米的雕刻	食品雕刻
盘式果酱画	能够进行简单的盘式果酱画的制作	1. 了解掌握果酱画的知识和基础技能 2. 能够进行喇叭花的制作 3. 能够进行仙人掌的制作 5. 能够进行虞美人、螃蟹的制作过程	果酱画盘式设计
中式烹调师	能够进行中式烹调各种烹调技法的热菜制作	掌握中式烹调热菜制作基本功, 了解掌握各种烹调技法的菜肴及常见湘西特色菜肴的制作工艺	中式烹调师 (职业资格培训)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展, 具备良好的科学文化素质, “崇德尚能”的道德精神和“知行合一”的专业品质及“务实创新”的进取精神; 具有崇高的职业道德和行为规范, 熟练掌握中式烹调、中式面点制作、冷盘制作、食品雕刻、营养分析等知识和技能, 面向餐饮、酒店、旅游服务等行业的生产和管理第一线的高素质高技能复合型人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

（1）基本素质：

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

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

3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯、良好的行为习惯。

6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（2）职业素质：

1）具有良好的职业道德、较强的敬业精神和创新精神；

2）具有爱岗敬业、自律、诚信、进取、勇于创新的良好品质；

3）具有一定的沟通与协作、协调与组织能力，并有良好的团队精神；

4）有强烈的事业心、责任心和社会责任感。

2. 能力要求

(1) 专业能力:

- 1) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
- 2) 熟练掌握运用刀具的能力，能完成基本的丝、条、块等的切配技能。
- 3) 掌握基本雕刻工具的使用，能独立完成基本功球形、花卉、玲珑球等的制作。
- 4) 具有果酱画制作的能力，能完成喇叭花、螃蟹等常用果酱画的操作能力。
- 5) 具有中餐烹调基本功菜肴的制作能力，能够完成中级职业技能鉴定的要求。
- 6) 具有制作中餐综合性菜肴、地方风味菜点的制作等能力。

(2) 方法能力

- 1) 现代化办公能力
- 2) 运用外语的能力
- 3) 终生学习的能力
- 4) 收集和处理信息的能力
- 5) 创新能力

(3) 社会能力

- 1) 社交能力
- 2) 处事能力
- 3) 协调与组织能力

3. 知识要求

（1）基础知识

- 1）了解中国特色的社会主义理论的基本原理；
- 2）掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范；
- 3）熟练掌握计算机应用基础知识；
- 4）掌握英语基本知识；
- 5）了解国家的政治经济形势与政策；
- 6）掌握公文写作知识；

（2）专业知识

- 1）掌握烹饪原料质量鉴别的基本知识；
- 2）掌握六大营养素以及营养分析的基本理论知识；
- 3）掌握烹饪化学与食品安全中基本的化学式以及食品安全方面的基础知识；
- 4）掌握熟悉饮食营养与卫生安全知识。掌握烹饪原料、营养配餐知识；
- 5）掌握厨政管理中对于后厨管理、酒店经营管理的知识；
- 6）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。
- 7）掌握餐饮营销、研发以及宴会出品策划等相关知识
- 8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课和专业（技能）课程(见表 3)：

表 3 课程体系框架表

课程模块名称	课程类型	主要课程
公共基础课	必修课	军事理论、军事技能、英语、语文、数学、计算机应用基础、应用文写作、思想道德修养与法律基础、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、体育、就业指导、心理健康教育、安全教育、劳动教育、政治经济与社会、哲学与人生、演讲与口才、普通话、创业基础。
	选修课	中国民俗欣赏、沟通与礼仪、餐饮英语、形体训练与形象设计、湘西非遗文化之苗族鼓舞、文学欣赏。
专业课程	专业基础课	烹饪职业素养与职业指导、烹饪化学与食品安全、烹饪营养教程、中国烹饪概论、餐饮成本核算、厨政管理、烹饪原料学
	专业核心课	烹调工艺学、宴席与菜单设计、食品雕刻、烹调基本功、果酱画盘饰设计、冷菜与冷拼制作技术、职业技能鉴定培训（中式烹调师）
	专业拓展课	湘西地方菜制作、工学交替实习、企业顶岗实习、毕业设计指导、中餐综合实训、茶艺、面点工艺学、西餐工艺
	专业选修课	调酒技术、餐饮服务与管理、食品添加剂饮品基础知识、烹饪原料初加工技术

（二）课程描述

1、公共基础课程

主要有军事理论和军事技能、安全教育、劳动教育、职业生涯规划、语文、普通话、演讲与口才、英语、体育、计算机应用基础、职业道德与法律、政治经济与社会、哲学与人生、思想道德修养与法律知识、应用文写作、毛泽东思想和中国特色社会主

义理论体系概论、心理健康教育、创业基础、就业指导、形势与政策等 19 门课程（表 4），共 79 学分。

表 4 公共基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	思想道德修养与法律基础	素质目标 培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法治观念和法律意识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人。 知识目标 理解新时代大学生的使命担当，掌握人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德的基本理论，理解和掌握法律基本理论知识。 能力目标 能树立正确的人生观和崇高的理想信念，能践行中国精神和社会主义核心价值观，能以道德规范自身行为，能运用法治思维解决实际问题。	1. 人生的青春之问； 2. 坚定理想信念； 3. 弘扬中国精神； 4. 践行社会主义核心价值观； 5. 明大德守公德严私德； 6. 尊法学法守法用法。	1. 以学生为本，注重知行合一、教学相长； 2. 采用思想道德与法治建设领域的典型案例，组织学生讨论、观摩、竞赛活动、网络教学平台等教学方法，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
2	形势与政策	素质目标 通过该门课程的学习，学生能够增强爱国主义精神，民族自豪感，承担起中华民族伟大复兴的重大责任。 知识目标 通过该门课程的学习，学生在日常生活中能够了解国内外时事发展，正确领悟国家发展面临的形势变化，全面了解党和国家的路线方针政策。 能力目标 通过该门课程的学习，学生在日常学习和职业生涯规划中，能结合党和国家的路线方针政策实时指导和调整自己的学习和生活规划。	1. 党的建设； 2. 国内经济形势与政策； 3. 港澳台工作； 4. 国际形势与外交方略。	1. 教学在多媒体教室进行，教师具备丰富的形势与政策教学能力； 2. 课程遵循双主体教学模式，通过教师课堂上对时事热点的陈述和对形势的深入分析使学生了解国内外经济、政治政策、外交等形势的趋势；通过学生利用信息技术手段丰富形势与政策相关知识，拓展知识面，通过学生课堂讨论，提升学生判断形势、分析问题、把握规律的能力； 3. 采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
3	毛泽东思想和中国特色社会主义	素质目标 帮助大学生坚定马克思主义信念，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的信心，增强对党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验执	1. 毛泽东思想及其历史地位； 2. 新民主主义革命理论； 3. 社会主义改造理论；	1. 以学生为本，注重“教”与“学”的互动，教学在多媒体教室进行； 2. 通过理论讲授，从整

	社会主义理论体系概论	行的主动性和自觉性。 知识目标 帮助大学生了解马克思主义中国化的历史进程、理论成果以及各大理论成果产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。 能力目标 帮助大学生系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高学生运用理论的基本原理、观点和方法，全面、客观地认识和分析中国走社会主义道路的历史必然性；认识和分析当今中国的实际、时代特征和当前所遇到的各种问题的能力。	4. 社会主义建设道路初步探索的理论成果； 5. 邓小平理论； 6. “三个代表”重要思想； 7. 科学发展观； 8. 习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位； 9. 坚持和发展中国特色社会主义的总任务； 10. “五位一体”总体布局； 11. “四个全面”战略布局； 12. 全面推进国防和军队现代化； 13. 中国特色大国外交； 14. 坚持和加强党的领导。	体上把握马克思主义中国化的理论成果的科学内涵、理论体系和主要内容，通过阅读经典著作，引导学生读原文、学经典、悟原理，通过案例教学，组织学生进行案例分析，以更好地把握中国的国情和当今形势； 3. 本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
4	安全教育	素质目标 通过理论教育，树立安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极地努力。 知识目标 了解大学生安全的基本知识；掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题的社会、校园环境；了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。 能力目标 能在安全教育演示、演练中，掌握基本的安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能，掌握以安全为前提的自我保护技能、沟通技能、问题解决技能。	1. 消防安全； 2. 交通安全； 3. 食品安全； 4. 公共安全； 5. 网络安全； 6. 心理安全； 7. 安全救护常识。	1. 教师应注重师生在教学中的互动，引导学生认识到安全教育的重要性； 2. 在教学方法上应注重实践性，指导学生按课程内容，积极开展问题的分析、安全演练、社会实践与调查，小组讨论等活动；提高对自我、校园和社会安全环境的认知； 3. 采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
5	心理健康教育	素质目标 使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。 知识目标 使学生了解心理学的有关理论和基本	1. 高职生心理健康绪论； 2. 学会适应，做好规划； 3. 了解自我，发展自我； 4. 了解人格，优化个性； 5. 自主学习，学会创新；	1. 教学活动需在多媒体教室进行，教师具备丰富的心理学教学经验； 2. 结合学院新生特点和普遍存在的问题设计菜单式的心理健康课程内容，倡导活动型的教学模式，以活动为载体，通过参与、合作、感知、体验、分享等方式，在

		概念,明确心理健康的标准及意义,了解高职阶段人的心理发展特征及异常表现,掌握自我调适的基本知识。 能力目标 使学生掌握自我探索技能、心理调适技能及心理发展技能,如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。	6. 调节情绪,塑造积极心态; 7. 直面压力,增强抗挫能力; 8. 学会沟通,增强人际; 9. 认识爱,学会爱的艺术; 10. 追寻生命意义,正确面对危机。	同伴之间相互反馈和分享的过程中获得成长。开发课程资源,拓展学习和教学途径; 3. 采取过程性考核(80%)+终结性考核(20%)形式进行课程考核与评价。
6	军事理论	素质目标 加深对中华民族优良传统的理解;明确自身肩负的责任和历史使命;激发大学生爱国、爱社会主义、爱人民的热情;树立正确的世界观、人生观、价值观,自觉为国家的繁荣发展和中华民族的伟大复兴而努力奋斗。 知识目标 了解最新的武器装备、性能及军事前沿科学;认识国防与国家民族兴衰存亡的关系;了解错综复杂的国际环境对我国构成的挑战和威胁;掌握基础的军事理论知识。 能力目标 能够运用历史唯物主义和辩证唯物主义观点分析军事形势;能够在国际国内环境分析中,增强忧患意识和国家安全意识;能够从日新月异的科技进步中,自觉树立努力学习、报效祖国的主动性。	1. 国防概述; 2. 国防法制; 3. 国防建设; 4. 国防动员; 5. 军事思想概述; 6. 毛泽东军事思想; 7. 邓小平新时期军队建设思想; 8. 国际战略环境概述; 9. 国际战略格局; 10. 我国安全环境; 11. 高技术概述; 12. 高技术军事上的应用; 13. 高技术新军事变; 14. 信息化战争概述; 15. 信息化战争特点。	1. 课程为公共基础必修课,课程考核成绩记入学籍档案,教学场地为多媒体教室;2. 教学方式以课堂教学、专题讲座、教师面授等,积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程教学运用。3. 本课程考试由学校组织实施,考试成绩按百分制计分。
7	军事技能	素质目标 使学生牢固树立牢固的国防观念、高度的爱国主义精神;加强以集体主义为核心的社会主义道德修养;培养迎难而上、坚韧不拔的意志力;培养拥军爱国的热情。 知识目标 了解军事地形及轻武器设计的基本知识和原理;理解共同条令条例教育的意义;掌握队列训练、综合训练、内务整理的基本要求,并能按要求完成仿真训练和模拟训练。 能力目标 能够在仿真训练和模拟训练中,锻炼强健的体魄和良好的心理素质;能够在令行禁止的训练过程中,培养学生纪律意识,增强自我管理的自觉性;能够提升	1. 共同条令条例教育; 2. 队列训练; 3. 轻武器射击教学; 4. 单兵战术训练; 5. 军事地形学; 6. 综合训练; 7. 内务整理。	1. 课程为公共基础必修课,课程考核成绩记入学籍档案,教学场地为田径场;2. 本课程由学校 and 教官共同组织实施,坚持按纲施训、依法治训,积极开展仿真训练和模拟训练;3. 本课程考核由学校 and 承训教官共同组织实施,采用过程考核方式,成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。

		团队协作能力，牢固树立集体主义精神；能够提高独立生活能力、吃苦耐劳能力及抗压能力。		
8	计算机应用基础	素质目标 1. 培养学生热爱科学、实事求是，并具有创新意识、创新精神和良好的职业道德； 2. 培养学生分析问题和解决问题的能力； 3. 培养学生搜集资料、阅读资料、利用资料的能力，以及自学能力； 4. 能够将计算机作为工具为其它专业及课程的学习服务，能够获得学习新的软件、使用新的软件的能力。 知识目标 1. 了解计算机的基本知识； 2. 熟练掌握操作系统操作方法； 3. 熟练掌握文字处理软件的使用； 4. 基本掌握电子表格软件的使用； 5. 基本掌握演示文稿软件的使用； 6. 了解计算机网络基础，熟练掌握 internet 的应用。 能力目标 1. 具有良好的学习方法和学习习惯； 2. 具有较好的逻辑思维能力； 3. 具有良好的办公自动化应用能力。	1. 计算机组成、常见故障及故障检测方法； 2. windows 操作系统的基本设置与应用。如控制面板中的系统设计，文件及文件夹的基本操作、附件常见工具的使用及浏览器设置与使用等； 3. Word 文档中图文混排、制作宣传海报； 4. Excel 电子表格中公式和函数运用； 5. Excel 电子表格中数据的排序、筛选和分类汇总并绘制数据图表； 6. PowerPoint 软件中多媒体演示文稿的运用； 7. Internet 基本常识； 8. 利用网络查找学习资源。	1. 教学需在机房进行，教师具备丰富的计算机操作经验和教学经验； 2. 理论教学与实践教学相结合，针对不同专业的学生，教学内容的侧重点不同，教学案例的难易程度不同。教学过程中采用演示法、案例教学法、任务驱动法； 3. 本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的方式，过程性占 80% 权重，终结性考核占 20% 权重。
9	体育	素质目标 培养学生爱国主义思想和集体主义精神，树立正确的体育道德观念，培养勇敢、顽强和奋发向上的进取精神；使学生具有强健的体魄、健康的心理、良好的习惯、积极向上的生活态度、较强的社会适应能力，为终身体育奠定基础。 知识目标 了解体育运动相关知识，初步掌握部分常见体育项目的练习方法及参与规则，以及科学锻炼身体的基本知识和方法，基本形成自觉锻炼的习惯，从而提高身体力量、速度、耐力、平衡、协调等身体素质。 能力目标 熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；掌握常见运动创伤的处理方法；具有一定的体育文化欣赏能力。	1. 体育理论：体育锻炼方法、体育卫生与保健、体育欣赏、大学生体质健康标准和田径、球类运动竞赛组织工作； 2. 体育技能：篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、武术和跆拳道等项目； 3. 学生健康达标测试：立定跳远、引体向上（男）、仰卧起坐（女）、1000 米（男）、800 米（女）、身高体重、肺活量、坐位体前屈、50 米。	1. 教学活动需在相关体育场所进行，教学需贯彻“健康第一”的指导思想，培养学生的兴趣、爱好、特长和体育意识，使学生掌握正确的体育锻炼方法，从“学会”到“会学”，积极引导提升职业素养，提升学生的创造力； 2. 教师在教学设计及授课过程中要充分体现五个学习领域目标，既要培养学生的竞争意识和开拓创新精神，又要培养学生的情感、态度、合作精神和人际交往能力； 3. 对于学生的成绩评价教师可以采用多种方式，充分发挥自身的教学与评价特色，只要有利于教学效果的形成，有利于学生兴趣的培养和习惯的养成均可。

10	创业基础	素质目标 培养良好的社会适应力；具有创新创业热情，树立科学的创业观。 知识目标 掌握开展创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法。 能力目标 能组建创业团队，选择创业项目选择和资源，撰写商业计划书。	1. 当代高校大学生创业现状； 2. 创业、创新与创业管理； 3. 创新与创业者的源头； 4. 创业团队管理； 5. 创业项目书； 6. 创业融资、创业风险与危机管理。	1. 本课程需在多媒体教室或创业实训基地进行，教师具备丰富的创业指导经验； 2. 采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3. 本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的方式，过程性占 80% 权重，终结性考核占 20% 权重。
11	劳动教育	素质目标 在生活中体会劳动创造美好生活；体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者；在日常生活中培养自己的实干精神。树立正确的劳动价值观；将劳动内化为自己的行为习惯，自觉进行劳动实践；在校园生活中做好绿色环保的践行者，寝室美化的时尚者和公共区域环境的维护者。从我做起，从小事做起，养成劳动的习惯。 知识目标 了解劳动教育的意义，明确劳动教育的目标；了解劳动教育的课程结构、实施手段何评价方法；了解劳动创造美好生活、空谈误国、实干兴邦的深刻道理；知道勤劳是中华民族的传统美德；体悟幸福人生需要奋斗的道理；知道正确的劳动价值观；熟悉文明寝室的建設要求何特色寝室的建設标准；明白校园环境维护的意义。 能力目标 掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动基本技能。具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育；结合产业新业态、劳动新形态，注重选择新型服务性劳动的内容。	1. 教学活动结合实际情况开展，教师具备丰富的劳动教学经验和较高的劳动实践能力； 2. 由劳育指导老师进行劳动岗位分配和劳动安全、劳模精神等教育；部门指导老师负责劳动技能操作及岗位职责教育。通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学； 3. 采取技能考核占 60%，理论考核、学习态度各占 20% 的权重比形式进行课程考核与评价
12	就业指导	素质目标 培养学生树立正确的职业理想，激发学生提高全面素质的自觉性。 知识目标 了解职业的一般知识及现代职业发展的趋势，掌握目标职业对个人专业技能	1. 职业介绍； 2. 希助选择与规划个人职业； 3. 指导就业准备，克服心理障碍； 4. 介绍求职与应聘的	1. 本课程需在多媒体教室进行，教师具备丰富的就业指导经验； 2. 采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学

		和个人素质的要求。 能力目标 培养学生收集信息、分析利用信息的能力，培养学生各种求职、创业的能力。	方法； 5. 介绍国家有关政策法规； 6. 分析就业、创业形势； 7. 创业案例解析。	方法进行教学； 3. 本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占 80% 权重，终结性考核占 20% 权重。
13	英语	素质目标 1. 树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标，使英语学习为学生的全面发展服务； 2. 提升以交际能力为核心的英语语言运用素质； 3. 增强跨文化意识，了解中西方文化差异，培养中国情怀，坚定文化自信。 知识目标 1. 扩大学生的词汇量（要求学生掌握单词的读音、用法及拼写），使之达到《基本要求》中规定的 3500 个单词，为英语学习打下坚实的基础； 2. 通过学习掌握一定的语法知识，能够分析复杂句子结构； 3. 学习掌握应用文的写作； 4. 学习掌握阅读技巧与方法； 5. 学习了解世界文化的多样性。 能力目标 1. 具备一定的日常交际和业务交际能力； 2. 能够进行日常短文和应用文的阅读、翻译和写作； 3. 能综合运用英语的听、说、读、写、译五项技能，满足未来岗位需求； 4. 能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。	1. 日常交际和业务交际，比如：介绍他人、问路、娱乐活动、疾病与问诊等；中西方国家的文化差异； 2. 英语个人信息表的填写； 3. 重要密事与体育名人的英语介绍； 4. 英文广告的制作； 5. 商务约谈邮件的写作； 6. 非正式信件的写作； 7. 英文通告的写作； 8. 动词、形容词、代词、介词等的使用。	1. 教学需在语音室进行，教师具备丰富的英语教学经验和较强的英语口语交流能力； 2. 结合书本教材和网络课，通过讲授、小组讨论、讲练、视听、角色扮演、情景模拟、案例分析和项目学习等教学方法进行教学； 3. 本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50% 权重，形式进行课程考核与评价。
14	语文	素质目标 树立正确世界观、人生观、价值观；培育学生的创新批判性思维和工匠精神；培养学生的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养；培养仁爱、孝悌等人文情怀，诚信、刚毅的品格和豁达、乐观、积极的人生态度；弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，树立文化自信。 知识目标 掌握基本语文常识；掌握散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点；了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法；了解中国文学发展基本脉络，尤其是课文所涉及的	1. 国学经典品读：《大学之道》等； 2. 文学作品欣赏：《春江花月夜》等； 3. 口语交际训练：《交谈与辩论》等； 4. 应用文写作训练：公文文体与事务文体写作等。	1. 本课程教师要注重对学生进行模块教学和分层教学，因材施教，根据学生不同的语言文化基础适当地调整教学内容的难度和考核要求。对学有余力的学生要积极引导他们拓宽知识面，进行课外单独辅导和交流；注意教学相长，运用各种手段和辅助教具努力调动学生的学习积极性和主动性，营造良好的课堂互动氛围； 2. 采取形成性考核+终

		重要作家作品。 能力目标 具备较强的阅读理解能力；具备较好的口头表达和书面表达能力；具备较强的信息处理和解决实际问题的能力；具备良好的文学作品鉴赏和审美能力；具备较强的自主学习能力和团队协作能力。		结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。
15	应用文写作	素质目标 培养应用文写作素养和意识。 知识目标 了解应用文的概念、文种特点、结构、语体特征和表达方式； 掌握常用文体的含义、特点、结构、写法和要求。 能力目标 具备应用文写作能力； 能撰写或编辑决定、通知、通报等常用公文。	1. 应用文的概念、特点、作用； 2. 应用文写作的主题、材料、结构、语言与表达方式； 3. 行政公文的概念、特点、种类； 4. 决定、通知、通报、报告等的概念、种类、特点。	1. 授课教师为相关非遗传承人； 2. 重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。采用互动式教学法、情景模拟教学法、专题研习教学法、探究式教学法等教学方法； 3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、课堂参与情况占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。
16	普通话	素质目标 1. 培养深入了解祖国的语言文化传统； 2. 培养树立语言文字规范意识，养成规范使用语言文字的习惯； 3. 培养良好的言语交际意识与习惯。 知识目标 1. 了解普通话的内涵； 2. 了解普通话与汉语方言的关系以及普通话语音教学的重要性； 3. 掌握普通话的学习方法。 能力目标 1. 能提高个人的语言文字知识水平，具备规范使用语言文字的能力； 2. 能完成课本语言到自身规范语言的转换，具备较强的口语交际能力。	1. 什么是普通话； 2. 汉语方言； 3. 为什么要推广普通话； 4. 怎样学好普通话； 5. 语音和语音系统； 6. 声母； 7. 韵母； 8. 声调； 9. 音节； 10. 音变。	1. 教师需具有 1 级乙等普通话等级证书，并有 2 年以上相关教学经验。 2. 运用讲授法、现场演示法、研讨法、案例教学等教学方法。 3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。
17	演讲与口才	素质目标 1. 培养倾听的素养； 2. 培养文明优雅，谦虚礼貌的言语交际意识与习惯； 3. 培养树立正确的人生观，价值观。 知识目标 1. 了解言语交际的重要作用、基本原则及方法； 2. 理解言语交际必备的心理素质、思维素质、应变能力； 3. 掌握有声语言、态势语言、社交语言、	1. 课程介绍； 2. 口才概述； 3. 演讲口才； 4. 口才艺术； 5. 社交口才； 6. 辩论口才； 7. 朗诵口才； 8. 谈判口才； 9. 求职口才。	1. 教师需具备丰富相关课程教学经验，并有 2 年以上实践经验。 2. 在教学中要求采用：启发式讲授、案例分析法、小组研讨法、辩论法、测验法等融合使用的教学方法。 3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作

		求职口才、即兴演讲、服务口才等贴近学生未来工作岗位与日常生活实践需要的言语口才基本技巧与方法。 能力目标 1. 具有良好的心理素质, 和人际交往能力; 2. 具备利用演讲这一有利工具传递信息、交流思想、表达情感, 能正面阐述自己的观点, 以及说服对方, 从而完成工作任务。		业完成情况, 占 40%, 终结性评价是期末理论考试, 占 60%。
18	数学	素质目标: 立德树人。引导学生逐步养成良好的学习习惯、严谨细致的职业意识和实事求是的职业态度, 提高学生就业能力和创新能力。 知识目标: 在初中教育基础上, 进一步学好职业岗位和生活中所必要的数学知识, 并掌握职业生涯发展所需要的数学基础知识。 能力目标: 培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能, 培养学生的观察能力、空间想象、分析问题、解决问题的能力。	1. 函数定义域值域图像及性质, 建模思想; 2. 极限的运算, 两个重要极限公式的应用; 3. 闭区间上连续函数的性质; 4. 基本初等函数的导数及左右导数概念; 5. 可导与连续, 可微与可导的关系; 6. 微分的近似计算与极值的求解; 7. 洛必达法则; 8. 曲线的拐点及函数曲线的画作; 9. 不定积分与求导数的关系; 10. 不定积分的几种常用积分法; 11. 牛顿一莱布尼茨公式;	课堂教学为主, 网络共享课程为辅. 需要数学教学 软件演示辅助教学。
19	政治经济与社会	素质目标: 使学生认同我国的经济、政治制度, 了解所处的文化和社会环境, 树立中国特色社会主义共同理想, 积极投身我国经济、政治、文化、社会建设; 知识目标: 引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识; 能力目标: 提高思想政治素质, 坚定走中国特色社会主义道路的信念; 提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。	1. 透视经济现象; 2. 投身经济建设; 3. 拥有社会主义政治制度; 4. 参与政治生活; 5. 共建社会主义和谐社会。	1. 理论教学与实践教学相结合; 2. 运用现代信息技术手段教学, 启发式教学, 树立正确的人生观、世界观、知识观。
20	哲学与人生	素质目标: 帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法, 正确看待自然、社会的发展, 正确认识和处理人生发展中的基本问题, 树立和追求崇高理想, 逐步形成正确的世	1. 坚持从客观实际出发, 脚踏实地的走好人生路; 2. 从辩证的观点看问题, 树立积极的人生态	1. 在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中, 采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等;

		界观、人生观和价值观。 知识目标: 使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识,学习辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法。 能力目标: 提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力,引导学生进行正确的价值判断和行为选择,形成积极向上的人生态度,为人生的健康发展奠定思想基础。	度; 3. 坚持实践与认识的统一,提高人生发展的能力; 4. 顺应历史潮流,建立崇高的人生理想; 5. 在社会中发展自我,创造人生价值。	2. 运用现代信息技术手段教学,启发式教学,树立正确的人生观、世界观、知识观。
--	--	---	--	--

2.专业（技能）课程

(1) 专业基础课程

表 5 专业基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	烹饪化学与食品卫生安全	素质目标 提倡当下利用水资源时要和平友爱,在讲授脂肪、蛋白质时,用地沟油、三聚氰氨事件,强调食物的安全性。 知识目标 本课程主要以食物的六大营养素(水、矿物质、脂肪、蛋白质、糖类、维生素)的构成、性质以及在烹饪过程中发生的变化,产生的各种现象 能力目标 通过化学现象揭示探讨其本质为主要内容,采取适当的措施促进有益的变化,控制不利于产品品质的反应发生,了解食物中的色、香、味物质的性质、在产品中的影响以及在实践操作中怎样增进和控制。	1. 六大营养素(水、矿物质、脂肪、蛋白质、糖类、维生素)的构成、性质 2. 烹饪过程中发生的变化,产生的各种现象 3. 采取适当的措施促进有益的变化,控制不利于产品品质的反应发生 4. 了解食物中的色、香、味物质的性质、在产品中的影响以及在实践操作中怎样增进和控制。	1. 营养学相关专业,本科及以上学历,有烹饪或食品相关教学经验2年以上 2. 通过讲授、视频等教学等方法进行教学,主要采用课堂讲授,结合适量的课后练习 3. 30%过程考核+70%终结性考核
2	烹饪营养教程	素质目标 培养学生敬畏生命、有良好的职业操守、能够珍惜食材,勤俭节约、物尽其用的良好职业习惯。 知识目标 了解烹饪营养学基本概念,掌握烹饪营养学的基础理论知识 能力目标 培养学生能将营养学的基础知识运用到烹饪的实践过程中去	1. 人体的主要器官机构及其功能 2. 六大营养素 3. 各类烹饪原料的营养价值 4. 平衡膳食 5. 营养配餐	1. 烹饪或食品相关专业,本科及以上学历,有烹饪或食品相关教学经验2年以上 2. 通过讲授、视频等教学等方法进行教学,主要采用课堂讲授,结合适量的课后练习 3. 30%过程考核+70%终结性考核

3	餐饮成本核算	素质目标 充分认识餐饮成本核算的重要性和作用,通过产品成本核算,控制产品成本,促进企业经营管理,提高经济效益。 知识目标 掌握餐饮业成本构成的内容,餐饮产品成本的分类与要素。 能力目标 学会产品核算方法,对餐饮产品成本有一定的核算能力与控制能力。	本课程主要包括餐餐餐饮成本核算概述、主料和配料成本核算、调味品成本核算、餐饮产品成本核算、餐饮产品价格核算、宴会成本核算、餐饮成本管理等章节。通过本课程的学习掌握各种餐饮成本的计算方法以及在实际中的应用。	1. 烹饪或会计专业,本科及以上学历,有烹饪和成本核算方向教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授为主;充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课;教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核
4	厨政管理	素质目标 加强学生职业素养、培养良好的职业操守、意识到安全的重要性,并在以后的工作中时刻注意正确防范。 知识目标 了解厨房管理的基本概念,掌握厨房类型及岗位职责等知识。 能力目标 培养学生的厨房管理能力,能将厨房管理的基本知识运用到酒店厨房管理的实践过程中去。	本课程内容主要包括厨房管理运作特定;厨房岗位职责;厨房人力资源管理;厨房整体环境设计、厨房设备、生产、产品质量、食品原料、卫生安全等管理	1. 烹饪相关专业,本科及以上学历,有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授为主;充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课;教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核
5	烹饪原料学	素质目标 加强学生职业素养、培养良好的职业操守,培养学生拓展和使用新烹饪原料的能力及根据市场行情选用烹饪原料的能力,提高学生的创新能力。 知识目标 了解厨房原料的概念及分类,掌握粮食类、果品类、畜禽类、鱼类、调辅料等原料知识。 能力目标 培养学生的鉴别烹饪原料的能力,能将烹饪原料学的基本知识在烹饪中应用。	本课程主要讲授烹饪原料的概念和分类,粮食类原料蔬菜、果品类原料;畜禽类原;鱼类原料及其他水产;调味料和辅助料	1. 烹饪或食品相关专业,本科及以上学历,有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授为主;充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课;教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核
6	中国烹饪概论	素质目标 通过中国烹饪概论的学习,了解中国的烹饪历史文化,培养学生的审美能力与策划能力。 知识目标 了解中国烹饪历史与餐饮业的发展,掌握中国饮食民俗及中国八大菜系。 能力目标 具备一定的菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等能力。	本课程主要包括中国烹饪历史、中国饮食烹饪科学与技术实践、中国烹饪艺术与美食鉴赏、中国饮食民俗与美食节策划、中国肴馔与特色筵宴设计、中国茶酒与主题餐饮活动策划等章节。通过本课程的学习了解和掌握中国烹饪的发展历史及餐饮流派、各地方美食代表。	1. 烹饪或食品相关专业,本科及以上学历,有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授为主;充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课;教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核

7	烹饪职业素养与职业指导	素质目标 培养学生爱岗敬业、有良好的职业操守、能够珍惜食材，勤俭节约、物尽其用的良好职业习惯。 知识目标 了解烹饪专业现状，了解未来职业的情况，增强学习兴趣 能力目标 使学生具备良好的职业操守和职业习惯	本课程主要讲授烹饪专业职业素养和职业习惯等内容	1. 烹饪相关专业，本科及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授为主；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核
---	-------------	---	-------------------------	--

(2) 专业核心课程

表6 专业核心课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	烹调工艺学	素质目标 培养学生爱岗敬业、讲究诚信、注重质量、精益求精、敢于创新的工匠精神。 知识目标 了解烹调工艺学的基本概念；掌握烹饪原料鉴别与选择方法；理解各种刀法的使用方法和不同火候对不同菜肴烹制的作用；熟悉烹调加工的工艺流程； 能力目标 培养学生运用各种刀法加工不同的烹饪原料和运用各种烹调方法烹制水产、家畜、家禽、果蔬、食用菌等菜肴的能力。	1. 初加工工艺 2. 组配工艺 3. 烹制工艺 4. 调和工艺 5. 热菜烹调工艺 6. 菜肴造型与盛装工艺 7. 宴席烹调工艺	1. 烹饪专业，本科及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
2	果酱画盘饰围边	素质目标 通过果酱画的学习与实践，培养学生的审美能力和动手制作能力。 知识目标 通过学习了解果酱画的概念、知晓果酱画常用工具使用方法、学习果酱画的配色。 能力目标 掌握果酱画的画法、学会根据不同的菜肴设计不同的盘式。	本课程主要包括了解果酱画的概念、知晓果酱画常用工具使用方法、学习果酱画的配色、掌握果酱画的画法、学会根据不同的菜肴设计不同的盘式	1. 烹饪相关专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
3	食品雕刻	素质目标 通过对食品雕刻的学习与实践，培养学生的审美能力和动手制作能力。并且发觉学生的创新能力。 知识目标 通过学习了解烹调美学和食品雕刻	本课程主要包括了解果烹饪美学与食品雕刻的概念、知晓食品雕刻常用工具使用方法、学习果食品雕刻的原料实用性、刀功技法、	1. 烹饪相关专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和

		的概念、知晓简单的色彩搭配和食品雕刻所用的背景和历史。 能力目标 掌握食品雕刻所用工具、刀功技法，根据不同的菜肴设计不同的雕刻盘式。	学会根据不同的菜肴设计不同的雕刻盘式	手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
4	冷菜与冷拼制作	素质目标 通过对冷拼的学习与实践，培养学生的审美能力和动手制作能力。并且发觉学生的创新能力。 知识目标 通过学习了解冷菜、冷拼概念、应用、构思设计以及表现的形式；了解和掌握冷制作的相关知识，通过这些知识全面了解冷菜、冷拼在实际应用中的重要性。 能力目标 通过冷菜、冷拼基础理论学习，要求掌握具体冷菜、冷拼制作要求，学会冷菜、冷拼的制作方法和技巧下基础。	本课程主要包括：冷菜、冷拼的概念和应用；冷菜的制作；冷菜、冷拼的拼摆手法。	1. 烹饪相关专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
5	宴席和菜单设计	素质目标 了解中国传统宴席文化，增强文化自信 知识目标 了解宴席与菜单的设计要求，掌握宴席与菜单的设计方法，能熟练进行的设计 能力目标 掌握菜单与宴席设计的能力	本课程主要包括认识餐饮经营中的菜单、零点与套餐菜单的设计制作、特种特色菜单的设计制作、宴席与主题菜单的设计制作等章节。通过本课程的学习掌握宴席与菜单的设计方法，并能在实际应用中熟练进行设计。	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂讲授法；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 30%过程考核+70%终结性考核
6	烹调基本功	素质目标 通过烹调基本功的学习与实践，培养学生的学厨者职业道德及厨房卫生、消防知识掌握。 知识目标：通过学习了解烹调基本功的概念、知晓在基本功操作时常用的工具、设备和刀工技法。 能力目标：通过对烹调基本功的实践操作学习，使学生掌握刀工、勺功等基础实践能力。	本课程主要包括职业道德教育及厨房电器安全、刀工基本训练（包括直刀法、斜刀法、平刀法、滚刀法、削刀法及混合刀法）、勺功基本训练（包括端握勺、晃勺、翻勺）等主要内容。通过本课程的学习使从厨者掌握厨房基本知识以及烹调基本功基础。	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
7	职业技能鉴定培训（中	素质目标 通过该课程的学习，培养学生的具备烹调师的基本素质。 知识目标 通过学习本课程，使学生掌握烹调师	本课程主要通过高级烹调师的模拟训练试题进行指导授课	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有高级（三级）烹调师及以上职业资格。 2. 采用课堂理实一体化教

式烹调师)	相关理论和实操知识 能力目标 通过该课程的学习，使学生掌握中级以及高级烹调师考试的理论和实操技能。		学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
-------	--	--	---

(3) 专业拓展课程

表 7 专业拓展课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	中餐综合实训	素质目标 通过烹调实训的学习与实践，培养学生的学厨者职业道德及厨房卫生、消防知识掌握。 知识目标 通过学习了解中餐实训的概念、知晓在中餐实训操作时常用的工具、设备和刀工技法。 能力目标 通过对中餐实践操作学习，使学生掌握刀工、勺功等基础实践能力。让学生顺利通过中式烹调(四级、三级)职业技能鉴定	本课程主要包括职业道德教育及厨房电器安全、刀工训练，中餐基本功类菜肴、职业技能鉴定菜肴等的制作	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
2	湘西菜肴制作	素质目标 通过烹调实训的学习与实践，培养学生的学厨者职业道德及厨房卫生、消防知识掌握。 知识目标 通过学习了解湘西地方菜的概念、知晓在典型地方菜制作，重点掌握湘西菜肴的制作过程 能力目标 通过对地方菜的实践操作学习，使学生掌握地方菜制作的基础实践能力。	本课程主要教授湘西特色菜肴，湘西本地菜肴以及湖南地方特色菜肴的制作	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上 2. 采用课堂理实一体化教学方式；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法 3. 40%过程考核+60%终结性考核
3	毕业设计指导	素质目标 通过毕业设计的制作，培养学生团结协作的能力 知识目标 通过学习了解毕业设计的制作方法。 能力目标 在指导老师的指导下，顺利完成	本课程主要讲授并指导完成毕业设计的制作	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上 2. 采用课堂讲授法；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法

		毕业设计的制作。		3. 40%过程考核+60%终结性考核
4	企业顶岗实习	素质目标 通过企业顶岗实习，培养学生团结协作和艰苦奋斗的作风 知识目标 了解当前职业现状和工作状态 能力目标 让学生提前了解社会，为就业提供缓冲时间，更好地适应工作和社会	本课程属企业实践环节，主要让学生根据企业的情况和安排，顺利进入角色，完成与专业相关企业的顶岗实习工作	在指导老师和班主任的指导下，完成实习任务
5	面点工艺学	素质目标 激发学生对中华优秀传统文化的热爱，增强学生继承面点文化技能的使命感和责任感。 知识目标 了解中式面点的风味流派和特色，掌握面点常用原料、面坯工艺及其原理。 能力目标 通过对制作工艺和原料性能的熟知，能够制作水调面团、膨松面团、油酥面团等面点品种。	本课程主要包括面点的分类、中式面点的一般工艺流程、面点制作的基本原辅材料、面点厨房设备与面点制作工具、水调面团、膨松面团、油酥面团的调制工、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、装饰工艺等。	1. 担任本课程老师必须有1年以及1年以上的面点制作经验以及有3年以上烹饪专业的教学经验。 2. 采用课堂实操为主，课堂讲授为辅；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法、巡回指导法。 3. 采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。
6	西餐工艺	素质目标 通过本课程的学习，使学生了解西餐的饮食文化和特点，增强学生对自己国家的文化自信。 知识目标 了解西餐的风味和特色，掌握西餐常用原料、工艺及其原理。 能力目标 掌握西餐典型酱汁（柠檬黄油汁/荷兰汁等）的做法，掌握鸡清汤、奶油蘑菇汤、土豆条、炸土豆丸子等经典菜肴的制作工艺	本课程主要包括西餐基础sauce, soup的制作工艺，掌握常见土豆类、蔬菜类、海鲜类、家禽以及畜肉类菜肴的做法及工艺流程	1. 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上，具备西餐职业资格证书和行业或比赛经验 2. 采用示范操作；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用示范法、讲授法等 3. 40%过程考核+60%终结性考核
7	茶艺	素质目标 具有良好的服务礼仪和服务意识；提高生活情趣；具备传播和保护中华优秀传统文化的意识； 知识目标 了解中国茶艺知识及茶文化的基本精神；掌握六大茶类泡饮方法。 能力目标 能提升学生综合素质、拓广就业渠道。	本课程学习、了解、掌握中国茶艺与茶文化的相关知识和训练要求，其内容主要包括： 1. 茶之源 2. 茶之用 3. 茶之 4. 茶之韵 5. 茶之礼 6. 茶之器 7. 茶之艺 8. 茶之席	1. 经验丰富、且具备一线从业经验的双师素质教师； 2. 采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式 3. 采用课堂考勤与茶席设计与茶艺展示的实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%。

3.实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实训可在校内实验实训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、工学交替实习、企业顶岗实习可由学校组织在相应企业开展完成。实训、实习主要包括：

严格执行《职业学校实习管理规定》和《高等职业学校专业顶岗实习标准》。

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。

本专业总学时数为 4610 学时，每 18 学时折算 1 学分，总学分为 255 学分。公共基础课学时为 1426 学时，79 学分；专业课学时为 2664 学时，148 学分。其中，公共基础课学时数占总学时的 31.6%。实践性教学学时占总学时的 57.57%。各类选修课学时累计占总学时的 11.3 %，工学交替实习、企业顶岗实习为 6 个月，包含 4 周寒暑假，共计 48 周。军事理论与军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分，共计 8 分。

表8 学期总周数分配表（单位：周）

序号	教学环节类别	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年		总计
		第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	
1	入学教育与军事训练	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
2	课内教学	14	16	16	16	—	16	16	16	13	—	123
3	实践性教学（实习周）	1（认知实习）	2（专项实践）	2（综合实践）	2（综合实践）	—	2（综合实践）	2（综合实践）	2（综合实践）	2（综合实践）	—	15
4	考试	1	1	1	1	1	1	—	1	1	—	8
5	工学交替实习	—	—	—	—	20+4 （四周为寒假）	—	—	—	—	—	24
6	企业顶岗实习	—	—	—	—	—	—	—	—	4 （四周为寒假）	20	24
7	毕业设计	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	2
8	毕业教育	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
9	专业劳动实践	1	1	1	1	—	1	1	1	1	—	8
学期教学活动总周数（不含寒暑假）		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200

注：1. 课内教学指除专业实践、校外顶岗实习、社会实践、课外活动以外的教学；集中性实践教学包含认知实习、专项实践、综合实践、生产性实习等（每周按24课时计算）；2. 第一～四学期、第六～九学期为课程教学，第五学期为工学交替实习，第十学期为企业顶岗实习；3. 学期总周数和教学周数确定：每学年安排40周教学活动。

表 9 烹调与营养工艺专业全学程教学日历

周 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	B	B	B	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	C	I
二	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
三	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
四	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
五	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
六	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
七	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
八	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
九	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	G	G	J	J	K	I
十	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
A、劳动实践；B、入学教育与军训；C、认知实习；D、工学交替实习；E、企业顶岗实习；F、课程设计；G、专业课程实习；H、课程教学；I、复习考试；J、毕业设计；K、毕业教育。 注：第一～四学期、第六～九学期为课程教学，第五学期为工学交替实习，第十学期学期为企业顶岗实习。																				

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

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出具体要求。学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1,双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%,专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

表 10 专业教学团队一览表

人数/比例		比例（%）	备注
职称结构	教授	0	无
	副教授	0	无
	讲师	29	无
	初级	71	无
学位结构	博士	0	无
	硕士	7	无
	本科	57	无
年龄结构	35岁以下	57	无
	36-45岁	14	无
	46-60岁	21	无
	61岁以上	0	无
双师型教师		71	无
专任教师		100	无
专业带头人		7	无

（二）教学设施

对教室，校内、校外实习实训基地等提出有关要求

1. 校内实训基地

表 11 中餐热菜实训室

实训室名称：中餐热菜实训室		面积要求	500平米		
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注
1	燃气灶	60台	中餐综合实训，学生练习颠锅、翻炒等基本功的练	可同时容纳 40 人进行操作	以菜肴练习为主
2	切配台	46张			
3	立式冰柜	4台			

4	不锈钢储物柜	6个	习, 同时进行部分常见简单菜肴制作		
5	电蒸柜	1台			
6	储物架	3个			

表 12 西餐实训室

实训室名称: 西餐实训室		面积要求	120平米		
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注
1	四眼焗炉	2台	西餐综合实训, 学生基本功的练习, 同时进行部分常见简单西餐菜肴制作	可同时容纳40人进行操作	以菜肴练习为主
2	平扒炉	4台			
3	台式电烤箱	4台			
4	台式炸炉	2个			
5	六门冰柜	2台			
6	带水槽操作台	10张			
7	六门冰柜	1台			

表 13 中式面点实训室

实训室名称: 中式面点实训室		面积要求	300平米		
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注
1	燃气蒸煮炉	6个	中点综合实训, 学生练习和面、搓条、下剂、干皮、制馅、上馅等基本功的练习, 同时进行部分常见简单中点制作	可容纳50个人同时操作	以面点基本功练习为主
2	三层电烤箱	2台			
3	立式电炸炉	2台			
4	压面机	1台			
5	立式冰柜	2台			
6	不锈钢储物柜	4个			
7	中型搅拌机	1台			
8	开酥机	1台			
9	操作台	30张			
10	双槽水槽	3个			
11	消毒柜	1台			
12	保鲜柜	1台			

表 14 冷拼与食品雕刻实训室

实训室名称: 冷拼与食品雕刻实训室			面积要求	90平米	
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注

1	操作台	12张	雕刻综合实训， 学生练习，同时 进行部分常见 简单菜肴制作	可同时容纳40人进行操作	以雕刻练习为主
2	白色食品级塑料砧板	24块			
3	立式空调	1台			
4	水槽	1个			

表 15 基本功实训室

实训室名称：基本功实训室				面积要求	90平米
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注
1	不锈钢操作台	15张	基本功综合实训，学 生基本功练习	可同时容纳40人进 行操作	以练习为主
2	货架	1个			
3	不锈钢水槽	1个			

表 16 刀工实训室

实训室名称：刀工实训室				面积要求	110平米
序号	核心设备	数量要求	实训项目	工位	备注
1	燃气灶	1台	刀工综合实训， 学生刀工练习	可同时容纳40人进行操作	以练习为主
2	带水槽操作台	1张			
3	面案	1张			
3	面案	1张			
4	同步录播设备	1套			
5	立式空调	2台			

2. 校外实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地，可接纳一定规模的学生实习，能够配备相应数量指导教师对学生实习进行指导和管理，有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 17 校外实习基地配置与要求

	实习 基地（室）名称	功能（实习项目）	可容纳实习学生 人数
1	湘西皇冠大酒店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
2	湘西凯莱大饭店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
3	长沙华悦大酒店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
4	长沙圣爵菲斯大酒店	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
5	上海迪士尼乐园	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	40 人
6	上海洲际酒店集团	后厨中餐、西餐的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	50 人

（三）教学资源

对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

表 18 烹调工艺与营养专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	烹饪原料学	选用	中国轻工业出版社	陈金标	2018 年 5 月
2	中国烹饪概论	选用	中国轻工业出版社	杜丽	2015 年 8 月

3	烹饪营养教程	选用	中国轻工业出版社	何宏	2017 年 5 月
4	餐饮成本核算	选用	中国轻工业出版社	刘雪峰	2017 年 6 月
5	面点工艺学	选用	中国轻工业出版社	王美	2017 年 12 月
6	烹调工艺学	选用	中国轻工业出版社	冯玉珠	2017 年 6 月
7	烹饪化学与食品安全	选用	中国商业教材	倪小娟	2006 年 5 月
8	厨政管理	选用	中国旅游出版社	戴桂宝	2012 年 9 月
9	中国名点	选用	高等教育出版社	周三宝	2003 年 4 月
10	果酱画盘式围边	选用	化学工业出版社	罗家良	2014 年 9 月
11	烹调工艺学	选用	中国轻工业出版社	冯玉珠	2009 年 6 月
12	西餐制作技术	选用	厦门大学	曾永福	2012 年 12 月

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：中西面点工艺专业领域相适应的图书、期刊、专业理论资料、技术规范标准、思维训练及实训操作等。

表 19 烹调工艺与营养主要参考图书文献配备表

序号	图书文献名称	具体要求（册）
1	舌尖上的中国，中国华侨出版社	20
2	东北家常菜，中国建材工业出版社，段晓猛	20
3	美味炸物，江苏科学技术出版社，杨桃	20
4	萨巴厨房·清粥小菜，中国轻工业出版社，萨巴蒂娜	20
5	中式烹调师（初级），中国劳动社会保障出版社	40
6	中式烹调师（中级），中国劳动社会保障出版社	40

7	中式烹调师（高级），中国劳动社会保障出版社	40
8	中式面点师（初级），中国劳动社会保障出版社	40
9	中式面点师（中级），中国劳动社会保障出版社	40
10	中式面点师（高级），中国劳动社会保障出版社	40
11	西式面点师（初级），中国石油大学出版社	30
12	西式面点师（中级），中国石油大学出版社	30
13	西式面点师（高级），中国石油大学出版社	30
14	烘焙那些事，成都时代出版社，鲍娴燕	20
15	中式糕点生产工艺与配方，化学工业出版社，高海燕	20
16	从零开始学西点，江西科学技术出版社，彭依莎	25
17	中式面点制作技艺，北京师范大学出版社	30
18	烘焙那些事，成都时代出版社，鲍娴燕	20
19	中式糕点生产工艺与配方，化学工业出版社，高海燕	20

3.数字资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

表 20 烹调工艺与营养专业数字资源配备情况

音视频素材(G)	教学课件(个)	数字化教学案例（个）	数字教材 （本）
100	30	50	2

4.支持信息化教学方面的基本要求

本专业利用职教云数字化教学资源库、知网、维普等文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

表 21 烹调工艺与营养专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	舌尖上的云南	https://course.zhihuishu.com/coursePreview/videoList?courseId=2035695
2	中国饮食文化	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065288#teacherTeam
3	饮食营养与卫生	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2064433#teacherTeam
4	中医饮食营养学	https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2025846?studyMode=1
5	食品安全与日常饮食工学	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2066598#teacherTeam
6	食品保藏探秘理学	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065915#teacherTeam
7	食品营养学	https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2011362?studyMode=1

（四）教学方法

课程教学中坚持以学生为主体、教师主导，因材施教，专业教学团队积极推进基于工作过程的教学方法改革，以工作过程为导向，以任务、项目为驱动，采用案例教学、现场教学、项目驱动，理论与实践相结合，注重职业素养与职业技能培养。

（1）案例教学法

以教师、书本为中心，以课堂教学为主线的单一教学方法显

然不能适应现代高职高专的教学需求。而要以学生为主体，教师主导，注重学生在“做中学、学中做，学练并重，教学统一”。在基础课程的教学过程中应更多地采用案例教学法、问答教学法等，实行启发式、讨论式教学，鼓励学生独立思考，激发学习的主动性，充分尊重学生在教学过程中的主体地位，变单向灌输为师生互动，既改革教的方法，又指导学生改进学习方法和思考方法。

（2）项目驱动教学法

按照工学结合人才培养模式要求，将实训贯穿于教学全过程，坚持教学内容和实际工作的一致，根据课程内容，设计若干个工作任务和职业能力项目，并参照企业相关信息和情景来设计教学内容，突出课程学习的真实性、职业性。

教学过程中，为培养学生思维能力和综合分析问题、解决问题能力，提高其职业技能，在专业与专业实践课程中，教师采用项目教学法，以项目驱动，让学生在规定的时间内完成项目内容，教师只加以指导，完成后再由学生互评，教师点评。

（3）基于工作过程的行动导向教学法

对于专业核心课程中技能要求较高的内容，采取“分组教学法”，按“教、学、做一体化”模式组织教学，让学生在接近生产环境的条件下按“资讯、计划、决策、实施、检查、评价”六步法进行学习，提高学习能力，学会交流沟通和团队协作，提高学生的实践能力、创造能力、就业和创业能力。突出学生在校学

习内容与实际工作的一致性。

（4）多媒体直观演示教学法

利用多媒体设备将那些抽象的理论知识用多媒体课件演示出来，编制一些动画，收集一些案例实物来丰富课程内容和表现形式，变黑板式教学为电化教学和实体化教学，使过去因没有看到物体而抽象难学的内容变得具体、形象，使深奥的理论教学变得生动、易懂。

（五）学习评价

1. 专业课程的考核

（1）过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度和职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从在完成项目过程中所获得的实践经验、学生的语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

（2）终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

（3）课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的

相关程度，按比例计入课程期末成绩。

2. 顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。

（六）质量管理

表 22 专业建设质量监控点

监控维度	监控点	监控标准
1. 专业设置	（1）专业设置论证报告	≥良好
	（2）培养目标与规格	≥良好
	（3）年度专业人才市场需求调研报告	≥良好
2. 专业建设与改革	（4）专业建设规划	≥良好
	（5）课程建设规划	≥良好
	（6）专业标准体系建设（含专业教学标准，专业技能考核标准及题库、毕业设计标准，专业建设质量标准，人才培养质量标准等）	≥良好
	（8）专业课程体系	≥良好
	（9）教学组织设计	≥良好
	（10）教学方法和手段	≥良好
	（11）实习实训项目开出率	100%
	（12）整体项目开出率	≥85%
	（13）专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）	≥良好
3. 专业师资队伍	（14）专业师资队伍建设规划	≥良好
	（15）专任核心课教师（名）	≥3
	（16）副高以上专业技术职务教师（名）	≥1
	（17）“双师型”教师比例	≥70%
	（18）教师培养培训达标率	100%
	（19）平均年度发表论文与出版著作（篇）	4
	（20）平均年度在研课题与项目	3

4. 专业教学环境	(21) 实训室建设规划	≥良好
	(22) 实训室数量及设备台套数	≥良好
	(23) 生产性实训基地数量	≥1
	(24) 专业网络平台建设	≥良好
	(25) 专业图书资料 (册)	≥300
	(26) 年度经费投入 (元)	≥7000
	(27) 专业技能抽查通过率	100%
	(28) 毕业设计合格率	100%
	(29) 双证书率	≥90%
	(30) 招生计划 (人)	≥50
	(31) 招生计划完成率	≥90%
	(32) 新生报到率	≥90%
	(33) 初次就业率	≥85%
	(34) 对口就业率	≥65%
	(35) 专业年度办学水平评估	≥良好

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，完成各门课程学习及参与各教学环节活动，参加专业规定的实习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，并取得至少 1 个与专业相关的资格证书，毕业设计合格，准予毕业。

表 23 职业资格证书要求

序号	职业岗位	职业资格证书	颁证机关	等级	要求
1	中式面点	中式面点师	人力资源和社会保障部	中级（四级）	
2	中面点师	中式面点师	人力资源和社会保障部	高级（三级）	
3	中式烹调	中式烹调师	人力资源和社会保障部	中级（四级）	
4	中式烹调	中式烹调师	人力资源和社会保障部	高级（三级）	

十、附录

(一) 教学进程总体安排表

表 24 课程计划与进度总表（必备）

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数										备注																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学 年		第三学年		第四学 年		第五学 年																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
										20周	20周	20周	20周		20周	20周	20周																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
公共基础课	必修课	00900001	军事理论	148	2	0	112		√	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</

专业基础课	必修课	02125015	烹饪职业素养与职业指导	68	4	68	0		√				4							
		02123016	烹饪化学与食品安全	72	4	72	0	√							4					
		02123017	餐饮成本核算	68	4	68	0	√												
		02123029	厨政管理	64	3	64	0	√						4						
		02123013	烹饪原料学	56	3	56	0	√		4										
		02123020	中国烹饪概论	72	4	72	0		√											
		02123012	烹饪营养教程	72	4	72	0	√												
		小计			472	26	472	286	454			4			4		8		8	4
专业核心课	必修课	02123015	烹调工艺学	64	4	54	10	√			4									
		702135006	宴席与菜单设计	72	4	52	20	√											4	
		0203030001	食品雕刻	216	12	0	216		√					6				6		
		02123015	烹调基本功	56	3	56	0		√	4										
		02123018	果酱画盘饰设计	96	5	10	86		√					6						
		02123004	冷菜与冷拼制作技术	108	6	54	54		√									6		
		0204040003	职业技能鉴定培训(中式烹调师)	128	7	60	68		√										4	
		小计			740	41	286	454				4	4	12	4			6	6	8
专业拓展课	必修课	70204040005	湘西地方菜制作	108	6	20	88		√						6					
		02100002	工学交替实习	480	27	0	480													
		02100003	企业顶岗实习	480	27	0	480													
		02100004	毕业设计指导	60	3	60	0												4	
		0204040004	中餐综合实训	108	6	0	108		√										6	
		02112016	茶艺	72	4	72	0	√											4	
		02123011	西餐工艺	72	4	72	0	√											4	
		02123008	面点工艺学	72	4	72	0	√											4	
		小计			1452	81	296	1156								6		4		8
	选修课	02112014	餐饮服务与管理	260	14	102	112		√											
		02123022	饮品基础知识						√											
		02125031	调酒技术						√											
		02125010	食品添加剂						√											
02122007		烹饪原料初加工技术						√												
小计			260	14	102	112										4	4	4	2	
总 计				4610	255	2050	2468				28	21	26	28		22	23	25	27	

（二）理论教学与实践教学、课程类型与总学时比例表

表 25 理论教学与实践教学、课程类型与总学时比例表

序号	课程类型	课程性质	课程门数	总学分	教学课时			实践学时占总学时比例（%）	与占总学时比例（%）
					理论课	实践课	总学时		
1	公共基础课	必修课	20	79	792	634	1426	44.46%	31.6%
		选修课	6	14	102	112	260	43.07%	5.6%
2	专业拓展课	选修课	5	14	102	112	260	43.07%	5.6%
3	专业拓展课	必修课	8	81	296	1156	1452	79.6%	31.5%
4	专业基础课	必修课	7	26	472	0	472	0	10.2%
5	专业核心课	必修课	7	41	286	454	740	61.35%	16%
总 计			53	255	1864	2654	4610	57.57%	100%
公共基础课							1426		30.9%
实践课							2754		59.7%
选修课							520		11.3%