



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： 三年

系 部： 旅游管理系

教 研 室： 烹饪教研室

湘西民族职业技术学院教务处编制

二 0 二 0 年八月

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	<p>专业调研客观真实, 培养目标定位精准, 课程设置科学合理, 符合行业企业人才培养要求。</p> <p style="text-align: right;">签名: 张辉 津 孙磊 李慧</p>
人才培养方案论证会	<p>该方案符合行业企业人才培养需求。</p> <p style="text-align: right;">田方刚 签名: 张辉-津 胡学亚 杨波 孙磊 李慧 苗文 杨文汉 孙磊 张辉 孙磊 张依君</p>
学术(教学)委员会	 <p style="text-align: center;">签名(盖章): 学术委员会</p>
校级党组织会议审定	<p style="text-align: right;">签名(盖章): 委员会</p> <p style="text-align: right;">2020年8月20日</p> 
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

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制：三年。弹性学制：3-5 年。

四、职业面向

表 1 职业面向表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 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. 技术岗位：中餐厨师 (例如切配、盘饰花王、 中式烹调) 2. 管理岗位：厨政管理师 (例如厨部主管、厨师长) 3. 迁移岗位：餐饮创业者 (例如餐饮创办者、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
中餐厨师	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据餐饮食品安全规范要求，在制作各类菜点时合理选择原料并合理加工； 2. 独立完成中式菜肴并进行点缀装饰。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉烹饪原料的组织结构，具备对原料的鉴别和选择和初加工能力； 2. 掌握各种烹调技法，具备中式菜肴的烹制能力； 3. 具备食品雕刻的知识和基础技能； 4. 具备果酱画的知识和基础技能。 	烹饪化学与食品安全、烹调基本功、烹调工艺学、烹饪营养教程、食品雕刻、湘西特色菜肴、职业技能鉴定培训（中式烹调师）、中餐综合实训、果酱画盘饰设计
厨政管理师	<ol style="list-style-type: none"> 1. 厨房生产管理； 2. 厨房设备管理维护； 3. 厨房出品管理； 4. 厨房采购管理； 5. 厨房卫生安全管理。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备厨房生产管理能力； 2. 具备厨房设备管理维护能力； 3. 具备厨房出品管理能力； 4. 具备厨房采购管理能力； 5. 具备厨房卫生安全管理能力。 	烹饪化学与食品安全、餐饮成本核算、烹调基本功、烹调工艺学、烹饪营养教程、湘西特色菜肴、职业资格鉴定、中餐综合实训、果酱画盘饰设计、厨政管理、菜单与宴席设计
餐饮创业者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小微餐饮企业的运营 2. 小微餐饮企业的管理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备小微餐饮企业的运营能力； 2. 具备小微餐饮企业的管理能力。 	烹饪化学与食品安全、餐饮成本核算、烹调基本功、烹调工艺学、烹饪营养教程、湘西特色菜肴、中餐综合实训、果酱画盘饰设计、厨政管理、菜单与宴席设计

五、培养目标与培养规格

（一）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，

掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的烹饪技术人员、管理人员等职业岗位群，培养精通现代厨艺、厨政，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理基本知识、服务规范、具有良好厨德与技能，学生能从事中餐厨师，厨政管理、餐饮创业等岗位，毕业3-5年后，能够胜任餐饮企业管理服务等岗位；具有学习能力、口头表达能力、沟通交流能力、社交能力、组织协调能力、团队协作能力、实践能力、就业能力和创业能力等职业关键能力，具有餐饮企业服务职业道德、法制纪律观念、诚信品质、敬业精神、团结协作和责任意识，适应餐饮行业服务、管理第一线需要的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1、素质

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

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

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、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一两项运动技能，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。

(7) 热爱中国传统饮食文化，培养精益求精的工匠精神。

2、知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 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。

(3) 熟悉烹饪营养与卫生安全知识。

(4) 掌握烹饪原料、营养分析知识。

(5) 了解掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(6) 掌握餐饮营销、研发以及菜单设计与制作等相关知识。

(7) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

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) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。

(4) 具有运用刀具的能力，能完成基本的刀法的切配。

(5) 具有运用雕刻工具的能力，能独立完成雕刻常见品种的制作能力。

(6) 具有中餐烹调、湘西特色风味菜点的制作等能力。

- (7) 具有果酱画制作的能力,能完成常用果酱画品种的操作。
- (8) 具有餐饮企业厨房基层管理能力。
- (9) 具有烹饪产品创新设计开发能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

表 3 课程体系框架表

课程模块名称	课程类型	主要课程	
公共基础课程	必修课	军事理论、军事技能、劳动教育、思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生心理健康教育、计算机应用基础、创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学体育、大学生安全教育	
	选修课	大学英语、应用文写作、大学语文(限选) 普通话、演讲与口才、沟通与礼仪、形体训练、湘西非遗文化之苗族鼓舞、湘西民俗旅游文化(六选二)	
专业课程	专业基础课程	烹调基本功、烹饪营养教程、餐饮成本核算、果酱画盘饰设计、烹饪原料学、中国烹饪概论、烹饪职业素养与职业指导	
	专业核心课程	烹调工艺学、厨政管理、食品雕刻、冷菜与冷拼制作、湘西特色菜肴、烹饪化学与食品安全、职业技能鉴定培训(中式烹调师)	
	专业拓展课程	必修	中餐综合实训、菜单与宴席设计、毕业设计、顶岗实习、专业认知、市场调研、专业劳动实践
		选修(3选2)	面点工艺学、西餐工艺、茶艺

(二) 课程描述

1、公共基础课程

(1) 必修课

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	军事	素质目标	1. 共同条令条例教育;	1. 课程为公共基础必修

	技能	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>课，课程考核成绩记入学籍档案，教学场地为田径场；</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 本课程由学校和教官共同组织实施，坚持按纲施训、依法治训，积极开展仿真训练和模拟训练； 3. 本课程考核由学校和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。
2	军事理论	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 高技术与新军事变； 14. 信息化战争概述； 15. 信息化战争特点。 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 教学方式为课堂教学、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。
3	劳动教育	<p>素质目标 培养学生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</p>	<p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。

		<p>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。</p> <p>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；熟悉文明寝室的建设要求何特色寝室的建设标准；明白校园环境维护的意义。</p> <p>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。</p>		<p>通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学；</p> <p>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</p>
4	思想道德修养与法律基础	<p>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和接班人。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>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、基本经验执行的主动性和自觉性。</p> <p>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。</p> <p>能力目标 帮助大学生系统地掌握毛泽东思想和</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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； 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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；

		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。	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。	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。
6	形势与政策	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	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。
7	大学生心理健康教育	<p>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。</p> <p>知识目标 使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解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。</p> <p>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、</p>	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； 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；	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

		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。	9. 认识爱,学会爱的艺术; 10. 追寻生命意义, 正确面对危机。	进行课程考核与评价。
8	计算机应用基础	<p>素质目标</p> <p>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;</p> <p>2. 培养学生分析问题和解决问题的能力;</p> <p>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;</p> <p>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。</p> <p>知识目标</p> <p>1. 了解计算机的基本知识;</p> <p>2. 熟练掌握操作系统操作方法;</p> <p>3. 熟练掌握文字处理软件的使用;</p> <p>4. 基本掌握电子表格软件的使用;</p> <p>5. 基本掌握演示文稿软件的使用;</p> <p>6. 了解计算机网络基础, 熟练掌握 internet 的应用。</p> <p>能力目标</p> <p>1. 具有良好的学习方法和学习习惯;</p> <p>2. 具有较好的逻辑思维能力;</p> <p>3. 具有良好的办公自动化应用能力。</p>	<p>1. 计算机组成、常见故障及故障检测方法;</p> <p>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;</p> <p>3. Word 文档中图文混排、制作宣传海报;</p> <p>4. Excel 电子表格中公式和函数运用;</p> <p>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;</p> <p>6. PowerPoint 软件中多媒体演示文稿的运用;</p> <p>7. Internet 基本常识;</p> <p>8. 利用网络查找学习资源。</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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。</p>
9	创业基础	<p>素质目标</p> <p>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。</p> <p>知识目标</p> <p>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;</p> <p>掌握创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目等内容的特点和内涵。</p> <p>能力目标</p> <p>能组建创业团队、选择创业项目、整合创业资源, 撰写商业计划书。</p>	<p>1. 当代高校大学生创业现状;</p> <p>2. 创业、创新与创业管理;</p> <p>3. 创新与创业者的源头;</p> <p>4. 创业团队管理;</p> <p>5. 创业项目书;</p> <p>6. 创业融资、创业风险与危机管理。</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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。</p>
10	大学生职业发展与就业指导	<p>素质目标</p> <p>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。</p> <p>知识目标</p> <p>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</p>	<p>1. 职业介绍;</p> <p>2. 帮助选择与规划个人职业;</p> <p>3. 指导就业准备, 克服心理障碍;</p> <p>4. 介绍求职与应聘的</p>	<p>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;</p> <p>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</p>

		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。	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。
11	大学体育	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、体育卫生与保他、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。
12	大学生安全教育	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。

(2) 选修课

表 5 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	大学英语 (限选)	<p>素质目标</p> <p>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;</p> <p>2. 提升以交际能力为核心的英语语言运用素质;</p> <p>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。</p> <p>知识目标</p> <p>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;</p> <p>2. 通过学习掌握一定的语法知识, 能够分析复杂句子结构;</p> <p>3. 学习掌握应用文的写作;</p> <p>4. 学习掌握阅读技巧与方法;</p> <p>5. 学习了解世界文化的多样性。</p> <p>能力目标</p> <p>1. 具备一定的日常交际和业务交际能力;</p> <p>2. 能够进行日常短文和应用文的阅读、翻译和写作;</p> <p>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;</p> <p>4. 能用英语讲述中国故事, 促进中华优秀传统文化传播。</p>	<p>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;</p> <p>2. 英语个人信息的填写;</p> <p>3. 重要密事与体育名人的英语介绍;</p> <p>4. 英文广告的制作;</p> <p>5. 商务约谈邮件的写作;</p> <p>6. 非正式信件的写作;</p> <p>7. 英文通告的写作;</p> <p>8. 动词、形容词、代词、介词等的使用。</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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。</p>
2	大学语文 (限选)	<p>素质目标</p> <p>具备感受、领悟语言文字魅力的素养, 具备想象力与创造力, 具备健全的人格、社会责任感。</p> <p>知识目标</p> <p>了解文化的多样性、丰富性, 掌握一定的文学基本知识, 特别是诗歌、散文、戏剧、小说四种主要文体特点及发展简况。</p> <p>能力目标</p> <p>1. 能通畅、准确地阅读一般文章、学术论著和文学作品;</p> <p>2. 能读懂难度适中的文言文, 具有分析、评价文学作品的初步能力, 具有较</p>	<p>1. 国学选读</p> <p>2. 修身立志</p> <p>3. 情感探微</p> <p>3. 寄兴山水</p> <p>4. 人性探究</p> <p>5. 涵盖了中国文学的各种题材, 包括怀古咏物、思想怀旧、哲理人生、山水田园、亲情爱情等等内容, 同时, 为拓展学生视野</p> <p>6. 部分外国文学</p>	<p>1. 本课程教师要注重对学生</p> <p>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;</p> <p>2. 采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式</p>

		好的口头和书面表达能力。	作品和实践课。	进行课程考核与评价。
3	应用文写作(限选)	<p>素质目标 培养应用文写作素养和意识。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 应用文的概念、特点、作用；</p> <p>2. 应用文写作的主题、材料、结构、语言与表达方式；</p> <p>3. 行政公文的概念、特点、种类；</p> <p>4. 决定、通知、通报、报告等的概念、种类、特点。</p>	<p>1. 授课教师为相关非遗传承人；</p> <p>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；</p> <p>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%。</p>
4	普通话	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 什么是普通话；</p> <p>2. 汉语方言；</p> <p>3. 为什么要推广普通话；</p> <p>4. 怎样学好普通话；</p> <p>5. 语音和语音系统；</p> <p>6. 声母；</p> <p>7. 韵母；</p> <p>8. 声调；</p> <p>9. 音节；</p> <p>10. 音变。</p>	<p>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。</p> <p>2. 运用讲授法、现场演示法、研讨法、案例教学等教学方法。</p> <p>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%。</p>
5	沟通与礼仪	<p>素质目标 1. 培养良好的职业意识，树立良好的个人形象； 2. 培养勤于思考，勇于创新的能力和品格； 3. 培养有较强的人际交往能力和良好的心理素质。</p> <p>知识目标 1. 了解各种社会交往场合应遵循的礼仪规则； 2. 掌握仪容、仪表、仪态礼仪的相关知识和具体规范； 3. 掌握社会交往与人际沟通礼仪规范。</p> <p>能力目标 1. 具有理论思维能力，分析推理能力，想象能力和实际应用能力； 2. 具有比较熟练的案例采集能力和综合运用所学知识去分析问题和解决问题的能力；</p>	<p>1. 个人形象礼仪</p> <p>2. 社会交往礼仪</p> <p>3. 岗位服务礼仪</p> <p>4. 世界民俗礼仪</p>	<p>1. 担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质；</p> <p>2. 以工作场景服务礼仪为载体，创设学习情境，强化职场礼仪实践，突出服务礼仪的应用性。</p> <p>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%。</p>

		3. 能运用所掌握的现代礼仪相关基本理论和基本技能为实际应用与社会工作接轨，打下基础。		
6	湘西 非遗文化之苗族鼓舞	素质目标 1. 培养热爱湘西鼓舞的感情，懂得继承和弘扬民族文化； 2. 培养团队相互协作意识。 知识目标 1. 了解苗族鼓舞、土家族摆手舞的产生和发展演变； 2. 掌握湘西鼓舞的类别； 3. 掌握苗族鼓舞的敲法。 能力目标 1. 具备苗族鼓舞相关活动的组织及表演能力； 2. 具备传播弘扬苗族鼓舞文化艺术能力。	1. 湘西鼓舞的起源； 2. 湘西鼓舞的艺术形态； 3. 鼓舞的艺术分类； 4. 鼓舞的表演时间； 5. 鼓舞的音乐分类； 6. 鼓舞祭祀音乐； 7. 鼓舞击鼓音乐。	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%。
7	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、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。	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、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末理论考试，占60%。

8	形体训练	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使学生具备丰富的艺术修养, 健康的审美能力, 优雅的形体气质; 2. 培养学生健康的思想作风, 认真的学习态度, 以及团队合作意识; 3. 培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握一定的舞蹈理论知识, 了解舞蹈形体的起源、发展, 对形体课有正确的认识和了解; 2. 掌握科学形体塑身的训练方法, 培养学生积极健康的形体表现力; 3. 熟悉和掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识; 4. 熟悉和掌握形体训练的方法与内容。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养身体的柔韧性、协调性、灵活性以及美观性; 2. 能主动展示形体与动作美, 在与同伴的合作与交流中增进交往能力和团队的合作能力, 培养学生适应未来社会竞争和发展的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形体训练理论知识; 2. 形体训练技能技巧; 3. 仪容、仪表、仪态服务姿态训练。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师需具备丰富相关课程教学经验。 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、演示法等教学方法; 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、作业完成情况, 占 40%, 终结性评价是期末理论考试, 占 60%。
9	湘西民俗文化	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生良好的服务意识和团队协作精神; 2. 培养学生具有良好的奉献精神和职业道德; 3. 培养学生的自豪感和自信心。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解民俗与旅游主要概念、民俗旅游的基本知识、民俗旅游研究的主要理论方法、研究湘西民俗文化的风俗习惯、心理素质; 2. 熟悉湘西少数民族文化风貌、思维模式、心理积淀; 3. 掌握湘西各民族服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生仪礼民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等。 <p>能力目标</p> <p>能利用民族民俗相关知识进行传统烹饪类文创产品研发;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 初识湘西——湘西州基本情况; 2. 品读湘西——揭开湘西神秘面纱; 3. 玩转湘西——湘西精品旅游线路规划; 4. 逐梦湘西——奋进中的湘西。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过, 具有双师素质 2. 打破原有的以理论为主的内容结构和课序, 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、作业完成情况, 占 40%, 终结性评价是期末理论考试, 占 60%。

2、专业课程

(1) 专业基础课程（7门）

表6 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	烹调基本功	<p>素质目标 培养学生扎实的专业基本功、良好的职业素养和工匠精神。</p> <p>知识目标 了解烹调基本功的的相关知识；掌握在基本功操作时常用的工具、设备的使用和操作技法。</p> <p>能力目标 具有运用各种刀法对不同原料进行刀工处理的能力；具有扎实的勺功运用能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 职业道德教育及厨房电器安全 2. 刀工基本训练（包括直刀法、斜刀法、平刀法、滚刀法、剞刀法及混合刀法） 3. 勺功基本训练（包括端握勺、晃勺、翻勺） 	<ol style="list-style-type: none"> 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	烹饪营养教程	<p>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、养成勤俭节约、物尽其用的良好职业习惯。</p> <p>知识目标 了解烹饪营养学基本概念；了解烹饪对食品原料营养卫生的影响；掌握烹饪营养学的基础理论知识；掌握烹饪与营养的关系。</p> <p>能力目标 具有营养分析和运用营养知识指导烹饪实践的能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人体的主要器官及其功能。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 担任本课程老师要具有深厚的营养学知识，同时对烹饪原料有较为深层次的理解，在菜肴制作方面经验丰富。 2. 课堂教学为主，通过讲授、视频等教学等方法进行教学。 3. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。
3	餐饮成本核算	<p>素质目标 培养学生成本控制意识和节约意识；培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业的精神。</p> <p>知识目标 了解餐饮业成本构成的内容、餐饮产品成本的分类与要素；掌握各种采购方式、采购流程以及成本控制方法。</p> <p>能力目标 具有餐饮产品成本核算能力与控制能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮成本核算概述、主料和配料成本核算 2. 调味品成本核算、 3. 餐饮产品成本核算 4. 餐饮产品价格核算 5. 宴席成本核算 6. 餐饮成本管理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 担任本课程老师要具有较强的数理统计能力，对烹饪的相关专业术语也较为理解。 2. 采用课堂讲授为主；多媒体教学为辅；教学过程中采用演示法、案例教学法。 3. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。
4	果酱画装饰设计	<p>素质目标 培养学生的审美能力和动手制作能力。</p> <p>知识目标 了解果酱画常用工具使用方法，掌</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 果酱画的概念； 2. 知晓果酱画常用工具使用方法； 3. 学习果酱画的配色； 	<ol style="list-style-type: none"> 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

		握果酱画的配色原理及技巧。 能力目标 具备果酱画的制作能力,能根据不同的菜肴设计不同的果酱画盘饰。	4. 掌握果酱画的画法; 5. 能根据不同的菜肴设计不同的盘式	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	烹饪原料学	素质目标 培养学生遵守国家野生动物保护法意识,养成收集特色烹饪原料相关知识的习惯。 知识目标 了解烹饪原料的应用简史和分类体系;掌握常用烹饪原料品种、产地、产季和品质特点;掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。 能力目标 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪的能力。	1. 烹饪原料的概念和分类。 2. 粮食类原料。 3. 蔬菜、果品类原料。 4. 畜禽类原料。 5. 鱼类原料及其他水产。 6. 调味料和辅助料。	1. 担任本课程老师烹饪原材料的了解有较为丰富的经验、同时对烹饪原料初加工技术有一定的理解。 2. 课堂理论教学为主,结合讲授、视频等教学等方法进行教学。 3. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。
6	中国烹饪概论	素质目标 培养学生热爱中国饮食文化,增强民族文化自信,增强民族自信心和对家乡美食的热爱及推介。 知识目标 了解中国烹饪历史文化、技术规范、中国筵宴历史、中国饮食风俗及特色餐饮流派等知识 能力目标 具有烹饪饮食品的鉴赏能力、菜肴的评价、创新能力以及对美食艺术的宣传、介绍、推介能力	1. 中国烹饪历史 2. 中国饮食烹饪科学与技术实践 3. 中国烹饪艺术与美食鉴赏 4. 中国饮食民俗与美食节策划 5. 中国肴馔与特色筵宴设计 6. 中国茶酒与主题餐饮活动策划	1. 担任本课程老师对中国烹饪历史、烹饪文化有较为透彻的理解,对中国菜系的划分也较为清楚。 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. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。
7	烹饪职业素养与职业指导	素质目标 培养学生精益求精的工匠精神、良好的沟通协调能力、积极进取的事业心;具有一定的领导力和思维能力;具有发现问题和解决问题的能力。 知识目标 了解有关修养、内省、内化、外化的相关知识;熟知职业道德行为养成途径和方法;了解职场沟通技巧和形式,了解团队构成的基本要素,掌握团队精神的含义。 能力目标 能够坚持参加社会实践,在实践中体验、训练、强化职业道德行为。具有自我行为约束能力、择业能力和一定的创新创业能力。	1. 道德与职业道德。 2. 职业与职业素养。 3. 烹饪、烹饪职业与烹饪职业素养。 4. 烹饪专业的职业个性。 5. 烹饪专业就业与创业。	1. 担任本课程老师有丰富的理论教学经验。 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,教学过程中采用讲授法、案例教学法。 3. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。

(2) 专业核心课程(7 门)

表 7 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	<p>素质目标 培养学生的安全意识、节约意识、规范意识和精益求精的工匠精神。</p> <p>知识目标 了解烹饪各种原料性质；掌握热处理的原理与应用；掌握风味调配的原理与应用；掌握各种烹调方法的工艺与产品质量标准。</p> <p>能力目标 具备原料的初加工与精加工的能力；具备运用烹调基本功的能力（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；具有菜肴的组配、味型调制和各种烹调方法的运用能力。 能进行原料的初加工和精加工；能运用烹调基本技能（刀工、勺工等）；能进行菜肴的组配、味型的调制；能运用各种烹调基本技能。</p>	<p>1. 烹饪原料的初加工处理。</p> <p>2. 烹饪原料的质量鉴别。</p> <p>3. 冷菜、热菜的烹调方法。</p> <p>4. 菜肴的盛装工艺与烹调工艺的创新。</p>	<p>1. 担任本课程老师有丰富的实操经验和理论教学经验，能够制作各种常见以及经典菜肴。</p> <p>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。</p> <p>3. 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。</p>
2	厨政管理	<p>素质目标 培养学生科学规划、管理意识以及规范操作、严谨负责等素质。</p> <p>知识目标 了解现代厨政管理的方法、手段，熟悉厨政管理的基本知识 掌握厨政管理和厨房运行、控制知识，厨房生产组织和管理。</p> <p>能力目标 具备进行厨房组织管理，生产流程及运行管理的能力。</p>	<p>1. 厨房管理运作特定。</p> <p>2. 厨房岗位职责。</p> <p>3. 厨房人力资源管理。</p> <p>4. 厨房整体环境设计。</p> <p>5. 厨房设备、生产、产品质量、食品原料、卫生安全等管理。</p>	<p>1. 担任本课程老师对后厨的岗位设置、后厨管理有较为丰富的经验。</p> <p>2. 采用课堂理论讲授为主；充分利用多媒体教学设备、案例教学法授课。</p> <p>3. 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。</p>
3	食品雕刻	<p>素质目标 培养学生的审美情趣和创新意识；养成规范操作、安全操作和精益求精的职业习惯。</p> <p>知识目标 了解烹饪美学和食品雕刻的概念；掌握简单的色彩搭配和食品雕刻技法。</p>	<p>1. 烹饪美学与食品雕刻的概念</p> <p>2. 食品雕刻常用工具使用方法</p> <p>3. 食品雕刻的原料实用性、刀功技法</p> <p>4. 根据不同的菜肴设计不同的雕刻盘式</p>	<p>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</p> <p>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</p>

		能力目标 具备使用食品雕刻工具的能力和运用各种雕刻技法实施作品雕刻的能力；能够根据不同的菜肴设计不同的装饰雕刻作品。		3. 40%过程考核+60%终结性考核
4	冷菜与冷拼制作	素质目标 培养学生的审美情趣和创新意识；养成规范操作、安全操作的职业习惯。 知识目标 了解冷菜与冷拼制作的相关知识，掌握冷菜冷拼的制作方法、技术要领通。 能力目标 具有冷菜、冷拼制作能力，能够独立进行典型冷菜、冷拼的制作。	1. 冷菜、冷拼的概念和应用； 2. 冷菜的制作及冷盘的拼摆手法。	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	湘西特色菜肴	素质目标 培养学生热爱湘西的情感；培养学生继承、弘扬湘西特色饮食文化的使命感和责任感。 知识目标 了解湘西地方菜的概念、知晓典型地方菜制作方法，掌握湘西菜肴的制作工艺。 能力目标 具有湘西地方菜肴制作的能力。	1. 湘西特色菜肴； 2. 湘西本地菜肴的制作工艺。	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
6	烹饪化学与食品安全	素质目标 培养安全操作和规范操作的职业习惯，树立科学烹饪的理念。 知识目标 了解烹饪化学相关理论知识；理解食品安全的定义以及相关概念；掌握安全生产加工食品的方法、质量控制手段和食品卫生管理制度；掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化；掌握食物中的有害成分及其在烹饪中的变化；掌握食物中呈现色、香、味的风味物质与食物组织的特点。 能力目标 具备运用烹饪化学基础知识分析烹饪过程中色、香、味形成机理的能力；具备采取适当措施促进烹饪过程中营养素的进有益变化和有害物质产生的能力；具备食品安全法规运用能力和食品安全管理能力。	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. 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. 担任本课程老师要具有深厚的烹饪化学理论知识、食品安全知识，同时在菜肴制作方面也颇有经验。 2. 主要采用课堂讲授，结合适量的课后练习。 3. 采用过程考核占30%与终结性考核占70%得出最终的成绩。

7	职业技能鉴定培训（中式烹调师）	<p>素质目标 培养学生中式烹调师的综合素质。</p> <p>知识目标 了解并掌握中式烹调师相关理论和实操知识。</p> <p>能力目标 能够掌握中式烹调师技能及相关菜品制作，并达到中级以及高级烹调师的要求。</p>	1. 中式烹调师实训菜肴制作与指导	<p>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。</p> <p>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</p> <p>3. 40%过程考核+60%终结性考核</p>
---	-----------------	---	-------------------	--

(3) 专业拓展课程

表 8 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	<p>素质目标 培养学生良好的职业道德、行为规范和认真细致的工作态度，树立高度的责任意识。</p> <p>知识目标 了解中餐实训的概念，知晓中餐实训常用的工具、设备、刀工技法和烹调技法。</p> <p>能力目标 具有刀工、勺工等基础实践能力。让学生能够达到中式烹调（四级、三级）的要求。</p>	<p>1. 职业道德教育及厨房电器安全；</p> <p>2. 刀工训练；</p> <p>3. 中餐基本功类菜肴；</p> <p>4. 职业技能鉴定菜肴等的制作</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>3. 40%过程考核+60%终结性考核</p>
2	菜单与宴席设计	<p>素质目标 培养学生开拓创新的职业精神，弘扬中餐宴席文化，增强文化自信。</p> <p>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。</p> <p>能力目标 具备宴席菜单制作和宴席设计能力。</p>	<p>1. 认识餐饮经营中的菜单；</p> <p>2. 零点与套餐菜单的设计制作；</p> <p>3. 特种特色菜单的设计制作</p> <p>4. 宴席与主题菜单的设计制作</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>3. 30%过程考核+70%终结性考核</p>
3	毕业设计	<p>素质目标 1. 培养良好的职业道德和敬业精神； 2. 培养科学思维和创新意识。</p> <p>知识目标 1. 了解健康管理行业的研究和发展方向； 2. 熟悉健康管理方案设计的特点；</p>	<p>1. 毕业设计任务书；</p> <p>2. 毕业设计主题的确定；</p> <p>3. 毕业设计方案设计；</p> <p>4. 毕业设计总结和撰写。</p>	<p>1. 要求毕业设计指导教师需具有烹饪专业的实践教学经验；</p> <p>2. 要求学生前期开展调研，熟悉烹饪行业；</p> <p>3. 要求学生严格按照毕业设计的要求、认真严谨独立完成各项任务；</p>

		<p>3. 掌握毕业设计的任务及要求。</p> <p>能力目标</p> <p>1. 具备独立思考问题和解决问题能力；</p> <p>2. 具备良好的文字表达和撰写能力；</p> <p>3. 具备健康管理方案设计及研发能力。</p>		<p>4. 毕业设计的评价，线上线下相结合，采用“过程评价(10%)+成果评价(80%)+答辩评价(10%)”的考核评价标准。</p>
4	顶岗实习	<p>素质目标</p> <p>培养学生尊敬师长、团结协作、精益求精和自觉履行职业道德的素养。</p> <p>知识目标</p> <p>了解企业组织架构、运营模式、岗位设置及岗位要求。掌握一定的厨房管理知识。</p> <p>能力目标</p> <p>具备发现问题、分析问题、解决问题和适应环境的能力；具备良好的履职能力。</p>	<p>1. 餐饮企业的相关制度、文化及发展；</p> <p>2. 餐饮工作人员岗位特点及岗位要求；</p> <p>3. 烹饪工作流程、技能操作要领。</p>	<p>1. 要求指导实习的教师有高度的责任心、有丰富的健康管理实习经验；</p> <p>2. 要求学生严格按照顶岗实习的要求，有爱岗敬业和认真严谨的工作态度，完成顶岗实习任务；</p> <p>3. 学院、机构合作育人，齐抓共管。采用“实习指导老师评价(40%)+实习企业单位评价(60%)”的考核评价标准进行。</p>
5	专业认知	<p>素质目标</p> <p>培养学生对专业的了解及认可度</p> <p>知识目标</p> <p>了解当前餐饮市场的现状以及市场对烹饪技术人员的工作要求规范。</p> <p>能力目标</p> <p>具备了解社会以及了解专业能力。</p>	<p>1. 专项技能实践操作；</p> <p>2. 专业岗位体验；</p> <p>3. 实践报告撰写。</p>	<p>1. 要求指导教师为专业核心课的任课教师；提炼核心技能进行专项认知。</p> <p>2. 要求学生掌握核心岗位技能，开展岗位前期调研；</p> <p>3. 要求学生写出实践报告；</p> <p>4. 通过技能考核学生的专项操作掌握程度(60%)，作品考核学生的实践报告质量(40%)。</p>
6	市场调研	<p>素质目标</p> <p>培养学生对专业的了解及认可度</p> <p>知识目标</p> <p>了解当前餐饮市场的现状以及市场对烹饪技术人员的工作要求规范。</p> <p>能力目标</p> <p>具备了解社会以及了解专业能力。</p>	<p>1. 完成市场调研环节；</p> <p>2. 根据市场调查情况；</p> <p>3. 顺利完成市场调研的任务。</p>	<p>1. 要求指导教师为专业核心课的任课教师；提炼核心技能进行市场调研。</p> <p>2. 要求学生掌握核心岗位技能，开展岗位前期调研；</p> <p>3. 要求学生写出调研报告；</p> <p>4. 通过考核学生市场调研掌握程度(60%)，考核学生的调研报告质量(40%)。</p>
7	专业劳动实践	<p>素质目标</p> <p>培养学生劳动兴趣、磨练学生意志品质、激发学生的创造力、促进学生身心健康和全面发展。</p> <p>知识目标</p>	<p>1. 了解劳动模范的先进事迹，定期开展劳动教育主题班会；</p> <p>2. 建立劳动实践</p>	<p>1. 参与主题劳动实践活动；</p> <p>2. 要求全员积极参与并撰写实践心得体会，其中劳动实践过程表现占期</p>

		<p>通过校园美化、净化、亮化等劳动实践，培养学生良好的劳动习惯。</p> <p>能力目标 提高学生自我教育、自我管理、自我服务的能力；培养学生劳动实践能力。</p>	<p>基地、定期开展校内外劳动实践活动；</p> <p>3. 举办劳动知识和技能竞赛；</p> <p>4. 组织“爱社会、爱校园”的公益劳动。</p>	<p>评总成绩的60%，心得体会撰写占期评总成绩40%。</p>
8	面点工艺学	<p>素质目标 培养学生对中国传统饮食文化的热爱，增强学生继承、弘扬饮食文化的使命感和责任感</p> <p>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。</p> <p>能力目标 具有制作水调面团、膨松面团、油酥面团等各类面点品种的能力。</p>	<p>1. 面点的分类；</p> <p>2. 中式面点的一般工艺流程；</p> <p>3. 面点制作的基本原辅材料；</p> <p>4. 面点厨房设备与面点制作工具；</p> <p>5. 水调面团；</p> <p>6. 膨松面团；</p> <p>7. 油酥面团的调制工；</p> <p>8. 制馅工艺；</p> <p>9. 成形工艺；</p> <p>10. 熟制工艺；</p> <p>11. 装饰工艺等。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。</p>
9	西餐工艺	<p>素质目标 培养学生了解西方饮食文化的兴趣，增强学生对饮食文化的自信。</p> <p>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。</p> <p>能力目标 具备制作西餐典型酱汁（柠檬黄油汁/荷兰汁等）、鸡清汤、奶油蘑菇汤、土豆条、炸土豆丸子等经典菜肴的制作能力。</p>	<p>1. 西餐基础sauce, soup的制作工艺，</p> <p>2. 掌握常见土豆类、蔬菜类、海鲜类、家禽</p> <p>3. 畜肉类菜肴的做法及工艺流程</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>3. 40%过程考核+60%终结性考核</p>
10	茶艺	<p>素质目标 培养学生良好的服务礼仪和服务意识，提高生活情趣，增强中国优秀传统文化传承和从传播意识。</p> <p>知识目标 了解中国茶艺知识及茶文化的基本精神；掌握六大类茶叶泡饮方法。</p> <p>能力目标 具备茶叶鉴赏能力和冲泡能力，拓展就业能力。</p>	<p>1. 茶之源</p> <p>2. 茶之用</p> <p>3. 茶之韵</p> <p>4. 茶之礼</p> <p>5. 茶之器</p> <p>6. 茶之艺</p> <p>7. 茶之席</p>	<p>1. 经验丰富、且具备一线从业经验的双师素质教师；</p> <p>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</p> <p>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%。</p>

七、教学进程总体安排

本专业总学时数为 2792 学时，每 16-18 学时折算 1 学分，总学分为 150 学分。公共课学时为 766 学时、37 学分；专业课学时为 2026 学时、113 学分。其中，公共基础课学时数占总学时的 27.43%。实践性教学学时占总学时的 64.04%。顶岗实习为 6 个月，即从第五学期寒假开始到第六学期结束，包含 4 周寒假，共计 24 周。

表 9 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		总计 (周)
		第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	
1	入学教育与军事技能	3	—	—	—	—	—	3
2	课堂教学	15	18	18	18	15	—	84
3	实践性教学（实习周）	1(认知实习)	—	1(市场调研)	—	—	—	2
4	考试	1	1	1	1	1	—	5
5	顶岗实习	—	—	—	—	—	20+4（含 4 周寒假）	24
6	毕业设计	—	—	—	—	2	—	2
7	毕业教育及离校手续办理	—	—	—	—	1	—	1
8	专业劳动实践	—	1	—	1	1	—	3
学期教学活动总周数（不含寒暑假）		20	20	20	20	20	24	124

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；顶岗实习原则上为 6 个月（国家要求），2. 学期总周数和教学周数确定：每学年安排 40 周教学活动。

表 10 烹调工艺与营养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	H	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	H	H	I
三	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	G	I
四	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	H	I
五	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	J	J	I	K
六	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、跟岗实习；E、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、毕业教育及离校手续办理。
注：第一～五学期课程教学、第六学期顶岗实习。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

目前本专业现有学生 360 人，专职教师 18 人，生师比为 20:1，其中高级职称 5 人，占教师总人数的 28%，双师型教师 15 人，占比达到 83%；本科以上学历教师达到 78%，队伍较为合理，完全能够满足教学要求。

表 11 专业教学团队一览表

人数/比例	比例 (%)	备注
教授	0%	
副教授	28%	
讲师	55%	
助教	17%	

学位结构	博士	0%	
	硕士	11%	
	本科	78%	
年龄结构	35 岁以下	40%	
	36-45 岁	45%	
	46-60 岁	15%	
双师型教师		83%	
专业教师		18	
专业带头人		1	
学生数与专任教师数		20:1	

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹调工艺与营养相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力并拥有相关职业技能鉴定资格证书；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称或高级技师以上职业资格，能够较好地把握专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或技师及以上职业资格，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

表 12-1 中餐热菜实训室

实训室名称：中餐热菜实训室		面积要求	200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			
5	电蒸柜	1台			
6	储物架	3个			

表 12-2 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	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	餐菜肴制作		
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 12-3 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 12-4 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	120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 12-5 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 12-6 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			

表 12-7 多媒体演示室

实训室名称		多媒体演示实训室	面积要求	110平米
序号	核心设备		数量要求	备注
1	燃气灶		1台	
2	带水槽操作台		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

表 13 校外实习基地配置与要求

序号	实习基地（室）名称	功能（实习项目）	可容纳实习学生人数
1	长沙 57 度湘餐饮集团	后厨中餐菜品制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	50 人
2	鹿港小镇餐饮集团	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。	20 人
3	上海红子鸡餐饮集团	后厨中餐、日料等菜肴的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	40 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。	20 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

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进课堂。建

立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

表 14 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	十三五规划	中国轻工业出版社	陈金标	2018年5月
2	中国烹饪概论	十三五规划	中国轻工业出版社	杜丽	2015年8月
3	烹饪营养教程	十三五规划	中国轻工业出版社	何宏	2017年5月
4	餐饮成本核算	十三五规划	中国轻工业出版社	刘雪峰	2017年6月
5	面点工艺学	十三五规划	中国轻工业出版社	王美	2017年12月
6	西点制作教程	十三五规划	中国轻工业出版社	陈洪华	2015年11月
7	烹调工艺学	十三五规划	中国轻工业出版社	冯玉珠	2017年6月
8	面塑制作技术	十三五规划	中国轻工业出版社	张永量	2015年7月
9	烹饪化学与食品安全	十三五规划	中国商业教材	倪小娟	2006年5月
10	厨政管理	十三五规划	中国旅游出版社	戴桂宝	2012年9月
11	中国名点	十三五规划	高等教育出版社	周三宝	2003年4月
12	果酱画盘式围边	十三五规划	化学工业出版社	罗家良	2014年9月
13	烹调工艺学	十三五规划	中国轻工业出版社	冯玉珠	2009年6月
14	西餐制作技术	十三五规划	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：烹调

工艺与营养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 15 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	西式烹调师（初级），中国石油大学出版社	30
12	西式烹调师（中级），中国石油大学出版社	30
13	西式烹调师（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

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 16 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

表 17 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

本专业立足培养目标、结合培养模式特点，长期与星级酒店社会餐饮企业合作，吸收行业企业参与评价，改革考核评价方式方法，构建多元化、多主体评价体系，虽然不同课程的考核评价标准不同，但评价过程必须公平、公开。

课程考核采用过程评价与终结评价相结合的方式。过程评价从课程开始到课程结束实行全过程考核，包含学习态度、作业、随堂抽查和职业素养养成等方面的考核，考核形式主要有在线测试、线下笔试、实践作品、书面报告、口试、作业、企业评价、学分认定等；终结评价根据不同课程、不同教学内容确定，采用笔试、答辩、技能操作能力、产品设计与创新等多种形式结合。其中，公共基础课、各类选修课等根据各课程的素质、知识、能力目标，考核评价标准不同，过程评价与终结评价所占比重不同；专业基础课和专业核心课的课程评价，基本采用“过程评价（40%）+终结评价（60%）”的考核评价标准进行；专业拓展课主要为毕业设计、顶岗实习、专项实践和专业劳动实践等，其中毕业设计的评价，采用“过程评价（10%）+成果评价（80%）+答辩评价（10%）”的考核评价标准进行，而顶岗实习的评价，则主要偏重于过程评价，采用“实习指导老师评价（40%）+实习企业单位评价（60%）”

的考核评价标准进行，专项实践与专业劳动实践则注重实践过程考核（60%），兼顾其他考核方式（40%），如报告与心得撰写等。

（六）质量管理

1.建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。专业建设质量监控点见（表 18）

表 18 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
	(7) 专业课程体系	≥良好
	(8) 教学组织设计	≥良好
	(9) 教学方法和手段	≥良好
	(10) 实习实训项目开出率	100%
	(11) 整体项目开出率	≥85%
	(12) 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	(13) 专业师资队伍建设规划	≥良好
	(14) 专任核心课教师（名）	≥3
	(15) 副高以上专业技术职务教师（名）	≥1
	(16) “双师型”教师比例	≥70%
	(17) 教师培养培训达标率	100%
	(18) 平均年度发表论文与出版著作（篇）	4
	(19) 平均年度在研课题与项目	3
4. 专业教学环境	(20) 实训室建设规划	≥良好
	(21) 实训室数量及设备台套数	≥良好
	(22) 生产性实训基地数量	≥1

	(23) 专业网络平台建设	≥良好
	(24) 专业图书资料(册)	≥300
	(25) 年度经费投入(元)	≥7000
	(26) 专业技能抽查通过率	100%
	(27) 毕业设计合格率	100%
	(28) 双证书率	≥90%
	(29) 招生计划(人)	≥50
	(30) 招生计划完成率	≥90%
	(31) 新生报到率	≥90%
	(32) 初次就业率	≥85%
	(33) 对口就业率	≥65%
	(34) 专业年度办学水平评估	≥良好

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。专业教师一学期须听课8次，专业负责人及教研室主任听课评课不少于8次、评课不得少于4次；每学期应保证有20%教师开展公开课、示范课教学活动，新教师必须实行一对一指导两年；教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，出具具体的分析报告，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，找出问题、分析原因，提出措施，为下一届人才培养提供参考依据。

4. 专业教研组织充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

学生必须修完教学进程表所规定课程且成绩合格，修满 150 学分，符合学院学籍管理规定。其中：

- ◆公共基础课（必修）：30 学分；
- ◆公共基础课（选修）：7 学分；
- ◆专业基础课（必修）：27 学分；
- ◆专业核心课（必修）：37 学分；
- ◆专业拓展课（必修）：43 学分；
- ◆专业拓展课（选修）：6 学分。

且原则上需要获得普通话、英语三级等证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证。

本专业学生第五学期参加专业技能考核，按照 2020 级专业技能抽考标准进行考核并合格。

表 19 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	中式烹调	中式烹调师	人力资源和社会保障部	三级	
2	中式烹调	中式烹调师	人力资源和社会保障部	四级	
3	中式面点	中式面点师	人力资源和社会保障部	三级	
4	中式面点	中式面点师	人力资源和社会保障部	四级	

十、附录

(一) 教学进程总体安排表

表 20 教学进程总体安排表

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/学期//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				
										一	二	三	四	五	六			
										20周	20周	20周	20周	20周	20周			
公共基础课	必修 课	009000 01	军事理论	36	2	36	0	√	2									
		009000 02	军事技能	112	2	0	112											军训
		009000 03	劳动教育	18	1	0	18	√		1								
		026100 01	思想道德修养与法律基础	48	3	40	8	√	3									
		026100 02	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	52	12	√		4								
		026200 01 (1-4)	形势与政策	32	1	32		√	1	1	1	1						一、二、三、四学期集中授课
		026400 01	大学生心理健康教育	32	2	24	8	√	2									
		020230 15	计算机应用基础	72	4	28	44	√		4								
		011130 02	创业基础	36	2	32	4	√		2								
		011130 01	大学生职业发展与就业指导	36	2	26	10	√						2				
		024130 01 (1-4)	大学体育	108	6	12	96	√	2	2	2	2	2					一、二、三、四学期集中授课
		009000 04	大学生安全教育	10	1	10	0											设专题教育
		小计				604	30	292	312		10	14	3	3	2			
	选修课	025300 01 (1-2)	大学英语	60	3	52	8	√	2	2							必选	
		024150	应用文写作	32	1	20	12	√		2							必选	

		小计	606	37	280	326		0	6	14	8	10			
专业拓展	必修课	023130 23	毕业设计	48	2	8	40	√					6		
		023000 01	顶岗实习	480	24	0	480	√							第六学期为期20周的顶岗实习,寒假4周(不计入总课时)
		020404 0004	中餐综合实训	102	6	0	102	√				6			
		021350 06	菜单与宴席设计	90	6	0	90	√					6		
		02070 40009	专业认知	24	1	0	24	√							第一学期安排一周进行
		02070 40010	市场调研	24	1	0	24	√							第三学期安排一周进行
		02313 033	专业劳动实践	72	3	0	72	√							二、四、五学期各安排一周实践
		小计		840	43	8	832		0	0	0	6	12		
	选修课	020502 0009	茶艺					√							
		02123 008	面点工艺学	118	6	18	100	√			6		6		
02123 011		西餐工艺					√								
小计		118	6	18	100		0	0	6	0	6				
总计			279 2	15 0	100 4	178 8		28	26	29	29	30			

(二) 理论教学与实践教学、课程类型与总学时比例表

表 21 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	教学课时				与总学时比例 (%)
				总学分	理论课	实践课	总学时	
1	公共基础课	必修课	12	30	292	312	604	21.63%
		选修课	9	7	108	54	162	5.80%
2	专业拓展课	选修课	3	6	18	100	118	4.23%
3	专业拓展课	必修课	7	43	8	832	840	30.09%
4	专业基础课	必修课	7	27	298	164	462	16.55%
5	专业核心课	必修课	7	37	280	326	606	21.70%
总 计			45	150	1004	1788	2792	100%
公共基础课							766	27.43%
实践课							1788	64.04%
选修课							280	10.03%

湘西民族职业技术学院教学计划变更申报审批表

学年度第 学期

院（部） 名称		变更的专业、年级	
原计划课程名称、学时、学时分配及学期安排			
变更原因 及内容			
参与讨论 人员签名			
教学部门 意见	教研室主任签名： （盖章） 院（部）教学领导签名： <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">年 月 日</div>		
教务处 意见	<div style="text-align: right; margin-top: 10px;">（盖章） 年 月 日</div>		
执行情况			

备注：1. 凡变更教学计划（包括课程名称、学时数、授课学期的变更等）必须由教研室提出申请并填写此表，经院、部主管教学工作的领导签署意见，教务处审批后方能执行变更计划。本表一式二份，办完审批手续后教务处、教学部门各存一份备查。

2. “变更原因及内容”一栏如不够写可另附页。

3. “学时分配”指讲授、实验和实习实训的学时分配情况。