

湘西民族职业技术学院

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

专业负责人：陈群群

执笔人：陈群群

制订时间：二〇二四年八月

湘西民族职业技术学院

2024 级专业人才培养方案制订与审核表

专业名称	烹饪工艺与营养
专业代码	540202
本专业建设委员会	专业调研走访美美, 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需求。 签名: 张维斌 张维斌 2024年7月24日 张维斌 邓洋 廖建宇 伍吉军 梅成 邓廷青
二级学院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: 廖建宇 张维斌 2024年7月29日 李慧 张维斌 张维斌
学院教学指导(专业建设)委员会	田先川 廖建宇 张维斌 梅成 2024年8月22日 梅成 张维斌 张维斌
学院行政或党委会议审定	 签名(盖章): 委员会 2024年8月30日
备注	

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 职业资格证书	1
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	3
(一) 课程设置情况	3
(二) 课程教学要求	4
七、教学进程总体安排	31
(一) 教学进程表(表 11)	31
(二) 学时与学分分配	34
八、实施保障	34
(一) 师资队伍	34
(二) 教学设施	36
(三) 教学资源	38
(四) 教学方法	40
(五) 学习评价	41
(六) 质量管理	42
九、毕业要求	44
(一) 学分要求	44
(二) 学业要求	44
(三) 证书要求	45
(四) 其他要求	45
十、附录	46

2024级烹饪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：烹饪工艺与营养
2. 专业代码：540202

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

修业年限为3年。

四、职业面向

(一) 职业面向

职业面向如表1所示。

表 1 职业面向一览表

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要技术领域 举例E	职业技能等级 证书F
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	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(四级) 中式烹调师(三级)

(二) 职业资格证书

本专业可以取得中式烹调师职业资格证书。

表 2 职业资格证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	建议等级
1	中式烹调师	人力资源和社会保障部	三级
2	中式烹调师	人力资源和社会保障部	四级

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以国家教学标准为基础遵循，坚持立德树人，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、管理第一线需要的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

Q1：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；

Q2：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；

Q3：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新思维；

Q4：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；

Q5：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；

Q6：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；

Q7：热爱中国传统饮食文化，培养精益求精的工匠精神。

2. 知识

K1：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；

K2: 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;

K3: 熟悉烹饪营养与卫生安全知识;

K4: 掌握烹饪原料、营养分析知识;

K5: 了解掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识;

K6: 掌握餐饮营销、研发以及菜单设计与制作等相关知识;

K7: 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力

A1: 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;

A2: 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力;

A3: 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;

A4: 具有运用刀具的能力, 能完成基本的刀法的切配;

A5: 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;

A6: 具有中餐烹调、湘西特色风味菜点的制作等能力;

A7: 具有果酱画制作的能力, 能完成常用果酱画品种的操作;

A8: 具有餐饮企业厨房基层管理能力;

A9: 具有烹饪产品创新设计开发能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置情况

本专业一共设置6个模块, 45门课程, 共计2682学时, 142学分。具体如下表3所示。

表 3 课程设置情况一览表

序号	课程类型	课程门数(门)	学分小计	主要课程
1	公共基础必修课	13	30	军事理论、军事技能、劳动教育、美育、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、大学生心理健康教育、信息技术、创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学体育

序号	课程类型	课程门数(门)	学分小计	主要课程
2	公共基础限选课	8	17	应用文写作、大学语文、 国家安全教育、党史国史、大学英语、健康教育、职业素养、中华优秀传统文化
3	公共基础任选课	2 (6选2)	2	普通话、演讲与口才、土家织锦、苗族蜡染、湘西非遗文化之苗族鼓舞、湘西民俗旅游文化
3	专业基础课程	6	24	烹调基本功、食品卫生与安全、烹饪美学、烹饪原料学、中国烹饪概论、烹饪营养教程
4	专业核心课程	6	28	中国名菜制作工艺、中式烹调工艺、冷菜与冷拼制作工艺、面点制作工艺、湘西特色菜肴制作工艺、西餐制作工艺
5	专业拓展课程	6	17	限选：厨政管理、创新菜点设计、职业技能等级证课程(专选)、饮品制作与品鉴 选修(2选1)：宴席与菜单设计、餐饮服务与管理
6	集中实践课	4	31	专业认知、毕业设计、专业劳动实践、顶岗实习
合计		45	149	

(二) 课程教学要求

1. 公共基础课程设置及要求

(1) 公共基础必修课程设置及要求如表4所示。

表 4 主要公共基础必修课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	军事理论	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 增强爱国主义, 民族主义, 达到居安思危, 忘战必危的思想意识; 2. 激发学生努力学习, 报效祖国的志向。 3. 不断增强为中华民族振兴而努力的责任感和使命感 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过军事理论课程的学习, 掌握一定的军事知识; 2. 掌握信息化战争特点; 3. 掌握基本国防建设知识。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够运用所学本课程的知识分析军事形势; 2. 掌握高新技术在军事上的应用; 3. 具有识读国家安全资料的能力。 	<p>主要内容:</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. 国家安全; 11. 高技术概述; 12. 高新技术在军事上的应用; 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。 	<p>教学条件: 训练场地、军械器材设备。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入保家卫国和家国情怀等课程思政内容, 教官现场示范教学, 学生自我训练, 动作规范性纠正。</p> <p>师资要求: 具有良好的师德师风, 军事教育专业, 转业退伍军人, 有较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求: 考查。过程评价考核70%+终结性考核30%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
2	军事技能	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提高学生的政治觉悟，激发爱国热情； 2. 发扬革命精神，培养集体主义精神； 3. 增强国防观念和组织纪律性，养成良好的学风和生活作风； 4. 培养学生关心关注国防的意识，增强报国强国本领。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握军姿、军纪及必备军事技术训练要素； 2. 熟悉并掌握军人徒手队列动作的要领、标准； 3. 掌握射击模拟训练基础知识。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生思想上的自立和独立，养成严格自律的良好习惯，提高生活自理能力； 2. 培养学生坚强的毅力和吃苦耐劳的品质； 3. 具备一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力； 4. 具备熟练整理内务卫生的能力，养成良好的卫生习惯。 	<p>主要内容:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内务整理； 2. 立正、跨立、停止间转法三大步伐的行进与立定、步法变换、坐下、蹲下、起立； 3. 脱帽、戴帽、敬礼、整理着装； 4. 整齐报数、分列式训练、拉练、分列式会操演练、唱军歌等； 5. 模拟射击训练； 6. 纪律条令学习。 	<p>教学条件: 寝室、训练场地、军械器材设备。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入保家卫国和家国情怀等课程思政内容，通过军训、主题班会、讲座等方式相结合组织教学，主要采用讲解与示范相结合，逐个动作教练，还采取竞赛、会操、阅兵的方法，要求学生在日常生活、训练中养成优良的作风。</p> <p>师资要求: 具有良好的师德师风和过硬的军事技能，必须是现役军人或者转业退伍军人，有较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求: 考查。采用过程性考核+终结性考核，过程性考核以学生出勤情况、参加训练完成情况、军训态度、遵守纪律情况、内务考察作为考核成绩的依据，终结性考核以军事技能考核为准。过程评价考核50%+终结性考核50%。</p>
3	劳动教育	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 牢固树立劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的正确劳动观； 2. 形成尊重劳模工匠、争当劳模工匠的良好风尚； 3. 具有社会义务感和责任感 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够掌握通用劳动科学知识，理解和形成马克思主义劳动观； 2. 了解劳动相关法律法规与劳动安全知识； 3. 培养学生热爱社会公益活动，提升服务社会的意识。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 养成乐于劳动、善于劳动、注重安全、遵纪守法的良好劳动习惯； 2. 具备满足生存发展需要的基本劳动能力。 3. 培养社会责任意识，参与意识，锻炼并提高社会活动能力 	<p>主要内容:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 劳动精神； 2. 劳模精神； 3. 工匠精神； 4. 劳动组织； 5. 劳动安全； 6. 劳动法规（含专题教育）； 7. 社会公益活动（服务社区、三下乡活动、寒暑假社会实践）。 	<p>教学条件: 多媒体教室，社区，公共卫生区域实等。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入劳动创造美好未来等课程思政内容，理论教学灵活运用集中讲授、分组讨论、专题讲座、心得分享等授课方法，点燃学生对劳模精神、工匠精神的向往，增强学生劳动知识与能力的培养。</p> <p>师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，具有较为深厚的劳动素养理论知识，同时应具备较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求: 考查。过程评价考核30%+终结性</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				考核70%。
4	美育	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 促进学生的人文素质全面发展。 2. 提高学生的艺术审美鉴赏能力。 3. 弘扬民族艺术，培养爱国主义精神。 4. 尊重艺术，理解多元文化。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解美的基本概念。 2. 学会辨别美与丑，了解美丑的区别。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提高学生对美的观察能力、感受能力、认知能力、创造能力。 2. 学会用自然美、生活美、艺术美、科技美来感受事物。 	<p>主要内容:</p> <p>模块一：诗意的栖居：大学美育 什么是美</p> <p>模块二：曼妙的世界：自然美 了解自然美——培养学生审美能力</p> <p>模块三：极致的追求：生活美 服饰之美、器皿之美、饮食之美</p> <p>模块四：心灵的旋律：艺术美 音乐之美、舞蹈之美、绘画之美、雕塑之美、建筑之美、戏剧之美、影视之美、诗词之美</p> <p>模块五：智慧的火花：科技美 科学之美、技术之美</p>	<p>教学条件: 使用智慧教室，运用多媒体课件教学；</p> <p>教学方法: 通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合；</p> <p>师资要求: 应具有研究生以上学历或讲师以上职称，有较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求: 本课程为考试课程，形成性考核占60%与终结性考核占40%权重比的考核方式。</p>
5	思想道德与法治	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养高尚的思想道德情操； 2. 增强社会主义法治观念和法律意识； 3. 成为合格的社会主义事业的建设者和接班人； 3. 明确自己的历史使命和社会责任，自觉承担起实现中华民族伟大复兴中国梦的历史使命。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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； 2. 理解和掌握法律基本理论知识。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能树立正确的人生观和崇高的理想信念； 2. 能践行中国精神和社会主义核心价值观； 3. 能以道德规范自身行为； 4. 能运用法治思维解决实际问题。 	<p>主要内容:</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. 遵法学法守法用法。 	<p>教学条件: 智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入文化自信发扬守正法，维护法律等课程思政内容，主要采用启发式、探究式、讨论式、参与式、案例式、分组学习等多种教学方法增强学生学习兴趣，课堂教学采用多媒体教学手段增强教学的吸引力，运用智能课堂等信息化教学手段探索智慧课堂，提高教学的实效性。</p> <p>师资要求: 坚持把立德树人作为教育的根本任务，担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，具有研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。</p> <p>考核要求: 考试。过程评价考核40%+终结性考核60%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
6	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： 培养学生热爱祖国、热爱人民、热爱社会主义，具有良好的职业道德和人文素养，坚定走中国特色社会主义的道路的理论自信、制度自信、道路自信、文化自信，成为社会主义建设合格的接班人，为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗。</p> <p>知识目标： 使大学生对马克思主义中国化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识。</p> <p>能力目标： 能培养运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决问题的能力，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性，积极投身中国特色社会主义建设的伟大实践中。</p>	<p>主要内容： 以马克思主义中国化为主线，集中讲授马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验。</p> <p>导论：马克思主义中国化 第一部分：毛泽东思想 第二部分：邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观。</p>	<p>教学条件：多媒体教室，智慧职教APP，学习强国APP等。</p> <p>教学方法：在教学过程中融入文化自信热爱祖国等课程思政内容，课堂精彩讲授法、模拟教学法、案例教学法、情景教学法等多种教学方法和多媒体教学、网络教学等多种教学方法灵活切换。建议理论教学（26学时）与实践教学（6学时）相结合：理论教学形式主要有讲授、视频资料、演讲、辩论、主题研讨等。实践教学主要形式有撰写社会实践调研报告、研究性学习等。</p> <p>师资要求：担任本课程的主讲教师具有良好的师德师风，具有研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。</p> <p>考核要求：过程性考核与终结性考核相结合：过程考核包括学习态度考核（平时出勤情况、课堂表现，占比20%）和学习技能考核（课堂提问、平时作业、讨论、调查、小测验等，占比30%），期终考试可以采取综合考查试卷、调查问卷分析、心得体会等，占比50%。</p>
7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p>素质目标： 明确新时代坚持和发展什么样的中国特色社会主义、怎样坚持和发展中国特色社会主义，建设什么样的社会主义现代化强国、怎样建设社会主义现代化强国，建设什么样的长期执政的马克思主义政党、怎样建设长期执政的马克思主义政党等重大时代课题，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，捍卫“两个确立”，做到“两个维</p>	<p>主要内容： 本课程系统讲授习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、重大意义、科学体系、丰富内涵、精神实质、实践要求。</p> <p>具体章节根据教育部编写《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》教材主要内容为准。</p>	<p>教学条件：智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法：理论教学（38学时）和实践教学（10学时）。其中，理论教学形式主要有讲授、视频资料、演讲、辩论、主题研讨等。实践教学主要形式有参观学习、研究性学习、实践调研等。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>护”，成为社会主义建设合格的接班人。</p> <p>知识目标： 系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、重大意义、科学体系、丰富内涵、精神实质、实践要求。</p> <p>能力目标： 透彻理解中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略，提升思想政治觉悟；培养运用马克思主义立场观点方法分析和解决问题的能力，增强大学生的使命担当，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。</p>		<p>师资要求：担任本课程的主讲教师具有良好的师德师风，具有研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。</p> <p>考核要求：过程性考核与终结性考核相结合：过程考核包括学习态度考核（平时出勤情况、课堂表现），占比20%；学习技能考核（平时作业、调查报告、小测验等），占比30%；期末考试占比50%。</p>
8	形势与政策	<p>素质目标： 1. 能够增强爱国主义精神，民族自豪感； 2. 承担起中华民族伟大复兴的重大责任； 3. 树立正确人生观、价值观。</p> <p>知识目标： 1. 在日常生活中能够了解国内外时事发展； 2. 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； 3. 掌握国内经济形势与政策知识。</p> <p>能力目标： 1. 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； 2. 国内经济形势与政策。</p>	<p>主要内容： 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； 5. 党和国家的路线方针政策。</p>	<p>教学条件：多媒体教学，教学软件，职教云平台。</p> <p>教学方法：在教学过程中融入文化自信爱国等课程思政内容，采用网络教学，学习强国APP教学，专题式教学，运用讲授法、研讨法、案例教学等，探索慕课教学及线上课程资源库在形势与政策课教学中的运用。</p> <p>师资要求：担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，具有研究生以上学历或讲师以上职称，政治素质过硬、业务能力精湛。</p> <p>考核要求：考查。过程评价考核60%+终结性考核40%。</p>
9	大学生心理健康教育	<p>素质目标： 1. 使学生树立心理健康发展的自主意识； 2. 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： 1. 使学生了解心理学的有关理论和</p>	<p>主要内容： 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；</p>	<p>教学条件：多媒体教室，心理健康咨询室，心理健康推演沙盘及减压室。</p> <p>教学方法：在教学过程中融入自信自爱等课程思政内容，课堂讲授法、心理测评法、小组讨论法、任务驱动法、角色扮演法，湘西心理健康中心网上问卷调查答题教学法。</p> <p>师资要求：坚持把立德</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>基本概念，明确心理健康的标准及意义；</p> <p>2. 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：</p> <p>1. 使学生能自我探索、心理调适及心理发展，如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能；</p> <p>2. 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。</p>	<p>9. 认识爱，学会爱的艺术；</p> <p>10. 追寻生命意义，正确面对危机。</p>	<p>树人作为教育的根本任务，具有良好的师德师风，毕业于心理学专业或教育学专业，有较强的教学能力，掌握一定的信息技术。</p> <p>考核要求：考查。形成性考核70%+终结性考核30%。</p>
10	信息技术	<p>素质目标：</p> <p>培养增强信息意识、提升计算思维、促进数字化创新与发展能力、树立正确的信息社会价值观和责任感；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；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>掌握文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息检索、新一代信息技术概述、信息素养与社会责任六部分内容。了解信息安全、项目管理、机器人流程自动化、程序设计基础、大数据、人工智能、云计算、现代通信技术、物联网、数字媒体、虚拟现实、区块链等内容。</p> <p>能力目标：</p> <p>具有良好的学习方法和良好的学习习惯；具有较好的逻辑思维能力；具有良好的办公自动化应用能力。</p>	<p>主要内容：</p> <p>1. 文档处理</p> <p>2. 电子表格处理</p> <p>3. 演示文稿制作</p> <p>4. 信息检索</p> <p>5. 新一代信息技术概述</p> <p>6. 信息素养与社会责任</p>	<p>教学条件：多媒体教室与微机实训室。</p> <p>教学方法：在实际教学中需要与本专业相结合，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；精心设计“课程思政”教学案例，将思政教育融入课程教学。教学过程中采用演示法、案例教学法、任务驱动法、项目教学法，智能教法：配合智能教师、智能教材的智能化教学与学习方式应运而生，呈现出混合式、交互式、社交式的学习模式。</p> <p>师资要求：担任本课程的教师具有良好的师德师风，需要有扎实的计算机基础知识和信息化素养，具有熟练的办公软件应用技巧。</p> <p>考核要求：考试。过程评价考核40%+终结性考核（操作）60%。</p>
11	创业基础	<p>素质目标：</p> <p>1. 培养学生的创业精神；</p> <p>2. 使学生具有强烈的创业意识；</p> <p>3. 培养学生主动学习国家创业政策的素养。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 理解新创业的定义与功能，创业的要素与类型，创业过程与阶段划</p>	<p>主要内容：</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>教学条件：多媒体教室，大学生自主创业工作室。</p> <p>教学方法：在教学过程中融入科技自信，爱国等课程思政内容，采用专题式讲座，运用创业案例教学调动学生学习积极性。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		分； 2. 了解创业广义和狭义的创业概念； 3. 掌握创业团队管理知识。 能力目标： 1. 能树立正确的创业观； 2. 能运用所学知识解决实际问题。	6. 创业融资、创业风险与危机管理。	网上课堂教学法，智慧学习平台教学法，通过撰写策划书，提升创业能力，学习创业过程。 师资要求： 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，具有讲师以上职称，业务能力精湛。 考核要求： 考查。 形成性考核60%+终结性考核40%。
12	大学生职业发展与就业指导	素质目标： 1. 培养学生树立正确的职业理想； 2. 激发学生提高全面素质的自觉性； 3. 培养学生主动学习国家就业政策的素养。 知识目标： 1. 了解职业的一般知识及现代职业发展的趋势； 2. 掌握目标职业对个人专业技能和个人素质的要求； 3. 熟知介绍求职与应聘的知识； 4. 熟知国家有关政策法规知识。 能力目标： 1. 培养学生收集信息； 2. 分析利用信息的能力； 3. 培养学生各种求职、创业的能力。	主要内容： 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。	教学条件： 多媒体教室，教学软件，职教云平台，智慧树学习平台。 教学方法： 在教学过程中融入创新精神和探索等课程思政内容，建立企业课堂，创新实践教学，授课以课堂教学和网课形式，采取教学与训练相结合的方式，运用课堂讲授，典型案例分析、情景模拟训练、社会调查等方式。 师资要求： 任课教师应具有良好的师德师风，具有扎实的理论和实践基础。 考核要求： 考查。 采取平时成绩30%+网课成绩30%+期末考核40%的形式进行考核评价。
13	大学体育	素质目标： 1. 具备团结协作的精神。 2. 具备敢于拼搏的精神。 3. 具备终身体育的意识。 4. 具备安全健身的意识。 知识目标： 1. 运动项目起源、发展、特点价值等相关理论知识 2. 了解篮球项目理论知识。 3. 掌握篮球运球、投篮、传球等基本技术动作。 4. 熟悉田径项目中中长跑的技术要领及锻炼方法。 5. 了解排球项目理论知识。 6. 掌握排球传球、垫球、发球等基本技术动作。	主要内容： 1. 田径 2. 篮球 3. 民族传统体育 4. 排球 5. 武术 6. 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。 7. 羽毛球 8. 乒乓球	教学条件： 田径场、篮球场，篮球若干；多媒体教室。 教学方法： 讲解示范教学法、指导纠错教学法、探究教学法和小组合作学习法等。 师资要求： 具有本科以上学历或讲师以上职称，有一定的教学基本功和专业水平，同时应具备较丰富的教学经验。 考核要求： 考查。 考核采用多元评估体系，形成性考核40%+终结性考核60%。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		7. 掌握二十四式太极拳。 8. 了解足球、羽毛球、乒乓球等项目的运动特点。 9. 掌握足球传球、停球、等技术动作或者掌握羽毛球发球、后场高远球等技术动作或者掌握乒乓球握拍方法、发球、推挡等技术动作。 10. 掌握制定锻炼计划的方法。 能力目标: 1. 能够根据自身情况制定简单可行的自我锻炼计划。 2. 能够组织篮球、排球、羽毛球、乒乓球比赛。 3. 能够欣赏、解读篮球、田径比赛、太极拳、排球、羽毛球、乒乓球比赛。 4. 掌握篮球、足球、羽毛球体育项目中 1-2 项, 并能制定简单可行的自我锻炼计划。		

(2) 公共基础限选课程设置及要求如表5所示。

表 5 主要公共基础限选课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	应用文写作	素质目标: 1. 为今后继续学习相关专业应用文和走向社会的写作实践打下良好的基础; 2. 明确自己在中华民族伟大复兴中担当的历史重任和使命, 使命呼唤担当, 激发学生自主学习能力和; 3. 根据课程内容穿插国内外外事案例, 帮助树立正确的世界观、人生观与价值观; 4. 在应用文中写作教学中渗透职业意识、职业素养和职业情感教育。 知识目标: 1. 理解与礼仪应用、事业单位、行政公文、产品营销、个人求职、新闻宣传等实际情境密切相关的常用应用文种类; 掌握应用文写作基础知识和应用文常识; 2. 了解应用文写作的材料搜集	主要内容: 1. 应用文写作概论; 2. 日常文书; 3. 事务文书; 4. 公务文书; 5. 经济文书; 6. 大学生实用文书; 7. 司法文书; 8. 调研文书; 9. 洽谈文书; 10. 传播文书; 11. 党政机关公文。	教学条件: 授课使用多媒体教室, 在线课程。 教学方法: 在教学过程中融入文化自信发扬光大中国传统文化等课程思政内容, 主要采用讲授教学法、翻转教学法、任务驱动法、案例教学法和小组合作学习法等教学方法。 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风, 具有较为深厚的文字写作能力, 同时应具备较丰富的教学经验。 考核要求: 考查, 形成性考核50%+终结性考核50%。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>方法和写作规律；</p> <p>3. 掌握各类应用文写作的基本格式、写作要求和方法技巧，能熟练地写好与自己所学专业密切相关的常用应用文。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 能根据日常生活和工作的需要，撰写主题明确、材料准备详实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书；</p> <p>2. 能根据具体材料撰写相关的通知、通报、请示、报告和函等常用公文；</p> <p>3. 能撰写个人简历、自荐信、求职信和应聘书等职业文书；</p> <p>4. 能设计调查问卷、撰写市场调查报告，能设计产品策划书、广告词等。</p>		
2	大学语文	<p>素质目标：</p> <p>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。</p> <p>知识目标：</p> <p>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重要作家作品。</p> <p>能力目标：</p> <p>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。</p>	<p>主要内容：</p> <p>1. 基本语文常识；</p> <p>2. 散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点；</p> <p>3. 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；</p> <p>4. 中国文学发展基本脉络；</p> <p>5. 经典文学作品阅读与欣赏；</p> <p>6. 延伸阅读；</p> <p>7. 知识广角；</p> <p>8. 语文综合实践。</p>	<p>教学条件：智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法：在教学过程中融入文化自信课程思政内容，采用自主探究、情境教学、思维导图、小组协作、角色扮演、任务驱动等，充分利用现代网络技术，通过智慧树等学习平台，加强课后线上学习充实学生课余学习内容。</p> <p>师资要求：具备汉语言文学专业背景，硕士研究生及以上学历背景。能深入挖掘该课程思政元素，并融入教学过程，强调“三全育人、立德树人”贯穿课程始终实现立德树人根本目标。</p> <p>考核要求：考试。过程评价考核占30%+总结性考核占70%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	国家安全教育	<p>素质目标: 培养学生宏观国际视野, 增强学生国家安全意识和忧患危机意识, 具有“国家兴亡, 匹夫有责”的责任感和理性爱国的行为素养。以全面贯彻落实总体国家安全观为目标, 从总论到13个重点安全领域知识学习。</p> <p>知识目标: 了解国家安全的基本内涵, 认识传统与非传统安全, 熟悉国家安全战略及应变机制。</p> <p>能力目标: 帮助学生系统掌握中国特色国家安全体系, 养成主动关注国内外时事的习惯, 具备正确分析国家安全形势的能力; 树立国家安全底线思维, 将国家安全意识转化为自觉行动, 强化责任担当。</p>	<p>主要内容: 为牢固树立和全面践行总体国家安全观, 落实2020年10月教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》(以下简称《纲要》), 根据《纲要》中对高校开展国家安全教育的要求, 以及《纲要》明确规定的详尽的国家安全教育知识要点, 课程重点围绕理解中华民族命运与国家关系, 践行总体国家安全观, 从总论与政治安全、经济安全、军事安全等13个重点领域, 完整涵盖最新教学要点, 并配备丰富的专题教育、教学辅助资源。</p>	<p>通过完成当代大学生国家安全教育课程, 学生基本掌握总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义, 国家安全各重点领域的基本内涵、重要性; 熟悉总体国家安全观相关法律法规; 了解国家安全重点领域面临的威胁与挑战; 掌握维护国家安全的途径与方法; 通过当代大学生国家安全教育课程, 使学生在日常的学习生活中, 自觉养成维护国家安全的良好习惯。考核采取过程考核70%+期末考核30%权重比的形式进行课程考核与评价。</p>
4	党史国史	<p>素质目标: 1. 深刻认识中国共产党为国家和民族作出的伟大贡献; 2. 深刻感悟中国共产党始终不渝为人民的初心宗旨。</p> <p>知识目标: 了解党史、新中国史、改革开放史和社会主义发展史的基础理论知识。</p> <p>能力目标: 1. 能传承中国共产党在长期奋斗中铸就的伟大精神; 2. 能做到坚定不移听党话、跟党走、感党恩; 3. 能立志在全面建设社会主义现代化国家伟大实践中建功立业。</p>	<p>主要内容: 1. 专题理论学习: 党史、新中国史、改革开放史和社会主义发展史。 2. 专题实践活动: (1) 读书学史; (2) 学习体验; (3) 致敬革命先烈; (4) 学习先进模范; (5) 国防教育。</p>	<p>教学条件: 多媒体教室、红色教育基地。 教学方法: 在教学过程中融入文化自信爱国爱党, 以及共产党人不怕牺牲不怕吃苦的课程思政内容, 运用探究教学、体验教学、情景教学等现代教学方法。 师资要求: 担任本课程的主讲教师应具有思想政治教育专业本科及以上学历。能用灵活运用多媒体等先进的教学手段, 创设课堂氛围, 调动学生思考、学习的积极性, 实现思政育人目标。 考核要求: 本课程为考查课程, 形成性考核40%+终结性考核60%。</p>
5	大学英语	<p>素质目标: 1. 树立良好的学习习惯并形成</p>	<p>主要内容: 模块一: 社会文化背景知</p>	<p>教学条件: 使用智慧教室, 运用多媒体课件教</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>有效的学习方法；</p> <p>2. 提高学习兴趣和自主学习能力；</p> <p>3. 提高综合文化素养和跨文化交际能力；</p> <p>4. 树立人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观，增强文化自信；</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解英语语音、语调、语法等语言基础知识；2. 了解英语国家的社会文化背景；</p> <p>3. 掌握高职阶段所需词汇量；</p> <p>4. 掌握基本的听、说、读、写、译技巧；</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 具备基本应用英语听说读写译的能力；</p> <p>2. 具备熟练运用英语进行口头表达及跨文化交流的能力；</p> <p>3. 具备生活与职业所需的阅读能力；</p> <p>4. 具备基础的日常短文及应用文书写作能力；</p> <p>5. 具备英语实用技能和应试能力；</p> <p>6. 具备探究学习、终身学习的意识，以及分析问题和解决问题的能力。</p>	<p>识</p> <p>中外传统节日、民俗、文明礼仪等诸差异；</p> <p>模块二：英语语言知识</p> <p>1. 词汇：2300--2600词；</p> <p>2. 语法：基本语法知识规则；</p> <p>3. 语篇：与学生生活、学习、择业关联的类型；</p> <p>模块三：英语基本技能</p> <p>1. 听：一般场景会话的听力技巧；</p> <p>2. 说：日常交际下的口语表达技巧；</p> <p>3. 读：文章主旨、细节综合分析、推测判断、及根据语境推测词义等阅读理解技能；</p> <p>4. 写：50-100词的应用文写作技巧；</p> <p>5. 译：历史文化、经济社会发展等语句的翻译技巧。</p>	<p>学；</p> <p>教学方法：通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合；</p> <p>师资要求：应具有研究生以上学历或讲师以上职称，英语专业毕业，有较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求：本课程为考试课程，形成性考核占40%与终结性考核占60%权重比的考核方式。</p>
6	健康教育	<p>素质目标：</p> <p>1. 通过学习，树立健康意识，促进身心健康和全面发展；</p> <p>2. 提高健康素养和健全的人格品质，增强维护全民健康的社会责任感。</p> <p>知识目标：</p> <p>了解现代健康的概念、现代健康意识和健康的生活方式。懂得先天性疾病与遗传传统疾病的预防原则与方法，了解性与生殖健康的知识和技能，掌握预防性传播疾病的原理与方法等。</p> <p>掌握如何防控传染病和慢性非传染性疾病。</p> <p>能力目标：</p> <p>能以科学的态度和方法来认识和处理健康问题，增强防病意</p>	<p>主要内容：</p> <p>健康教育概论；</p> <p>预防新冠肺炎；</p> <p>心理卫生与咨询；</p> <p>先天性疾病发生的原因和先天性疾病的预防；</p> <p>性传播疾病；</p> <p>生殖与健康；</p> <p>食品安全与健康；</p> <p>生活方式与健康；</p> <p>常见病症；</p> <p>常见传染病症。</p>	<p>教学条件：使用多媒体教学。</p> <p>教学方法：讲授法，练习法，分析法。教学注重以学生为本，内容设计强调实践性、学生体验的真实性，增强课程的实用性。不断更新教学方法、创新教学手段，从整体上提升学生自身健康管理的能力。</p> <p>师资要求：任课教师应具有扎实的理论和实践基础。</p> <p>考核要求：考核采取过程考核70%+期末考试30%权重比的形式。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		识，提高防控传染病和慢性非传染性疾病的能力，提高自身健康管理的能力。学会自我保健，自我调适，促进自我身心健康的发展。		
7	职业素养	<p>素质目标： 通过职业素养习得与养成，培养学生成为有理想、守规矩、讲诚信、爱劳动、善团结、具匠心、思进取的新时代高素质劳动和技术技能人才。</p> <p>知识目标： 系统掌握职业目标、职业行为、职业品格、职业情怀、职业潜能、职业精神、职业梦想等7个方面28个有代表性的素养点的核心内容，深刻理解职业素养习得与养成对于实现自我完善和发展、成就职业生涯的重要意义。</p> <p>能力目标： 能够在学习、生活和实践中自觉培育和践行职业素养。</p>	<p>主要内容： 本课程遵循职业教育规律、技术技能人才成长规律和学生身心发展规律。按照新时代职业教育学生职业素养培养总体要求内容，兼承立德树人、文化育人理念，结合“箴言警句、素养感知、知识学习、现实考量、引申讨论、认知强化、实践活动”等环节，引导学生学习理想信念、规矩意识、诚信品质、劳动品德、团队精神、工匠精神、进取意识等内容，帮助学生坚定职业理想、规范职业行为和养成良好品德。</p>	<p>教学条件：使用多媒体教学。</p> <p>教学方法：讲授法，练习法，分析法。教学注重以学生为本，内容设计强调教学内容的针对性、学生活动的主体性和教学案例的时效性。通过案例教学、分组研讨、线上学习平台等，不断更新教学方法、创新教学手段，强化学生职业素养的习得与养成。</p> <p>师资要求：任课教师应具有扎实的理论和实践基础。</p> <p>考核要求：采取过程考核50%+期末考核50%权重比的形式进行课程考核与评价。</p>
8	中华优秀传统文化	<p>素质目标： 1. 培养学生良好的服务意识和团队协作精神,培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀; 2. 培养学生具有良好的奉献精神和职业道德; 3. 培养学生的民族自豪感和自信心。</p> <p>知识目标： 1. 了解中华优秀传统文化相关知识,掌握我国中华优秀传统文化; 2. 理解中华优秀传统文化的基本特征,明确中华优秀传统文化的意义。</p> <p>能力目标： 1. 熟练掌握中华优秀传统文化知识体系; 2. 使学生学会正确观察分析中华优秀传统文化,确立自己的政治方向,坚定自己的政治立场,用实际行动维护中华优秀传统文化的发展道路。</p>	<p>主要内容： 1. 中华优秀传统文化的意义; 2. 中华优秀传统文化的保护; 3. 中华优秀传统文化的发展</p>	<p>教学条件：智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法：以学生为中心,在教学过程中融入文化自信,发扬光大中国传统文化等课程思政内容,等采用模块化、项目化教学,利用信息化手段和教学资源,开展线上线下混合式教学,多采用讲练法、案例分析法、问题法、讨论法等教学方法。</p> <p>师资要求：应具有研究生以上学历或讲师以上职称,汉语、文学专业毕业,有较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求：考查。 过程评价考核占50%+终结性考核占50%权重比的考核方式。</p>

(3) 公共基础任选课程设置及要求如表6所示。

表 6 主要公共基础任选课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	普通话	<p>素质目标:</p> <p>1. 树立使用标准语言的信念,勇于表达,善于表达;</p> <p>2. 了解口语表达的审美性和社会实践性,使学习与训练成为内心的需求和自觉的行为。</p> <p>知识目标:</p> <p>1. 普通话语音基本知识;</p> <p>2. 掌握声母、韵母、声调、音变、朗读技巧、说话技巧;</p> <p>3. 掌握读单音节、多音节词语、短文朗读、话题说话的方法。</p> <p>能力目标:</p> <p>1. 进行声母、韵母,声调和音变的辨正练习;</p> <p>2. 了解普通话水平测试的有关要求,熟悉应试技巧,针对声母、韵母、声调和音变的读音错误和缺陷进行训练。</p> <p>3. 了解朗读和说话应注意的问题。正确发音,能使用标准普通话进行语言交际,朗读或演讲。</p>	<p>主要内容:</p> <p>1. 普通话基础知识;</p> <p>2. 普通话声母、韵母及声调训练;</p> <p>3. 单音节、多音节字词训练;</p> <p>4. 短文朗读、命题说话训练;</p> <p>5. 模拟测试。</p>	<p>教学条件: 多媒体教室、普通话测试实训室。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入文化自信等课程思政内容,采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练,理论讲授时间占1/5,活动实践占4/5,充分利用网络,实施收听中央新闻等标准普通话节目,提高学习兴趣。</p> <p>师资要求: 教师应有高校教师资格证以及省级普通话测试师相关证书。</p> <p>考核要求: 考查。 过程评价考核50%+终结性考核50%。</p>
2	演讲与口才	<p>素质目标:</p> <p>1. 职业道德和敬业精神;</p> <p>2. 团队协作精神;</p> <p>3. 具备良好的思辨素质与习惯,良好的言语交际意识;</p> <p>4. 具备乐观积极自信的自我认知习惯,养成良好的为人处事习惯;</p> <p>5. 具备正确的价值观和良好的团队合作精神。</p> <p>知识目标: 1. 了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法; 2. 理解必备的心理、思维素质,应变能力及倾听素养;</p> <p>3. 掌握有声、态势语言技巧,掌握即兴、命题演讲及职场沟通口才的基本技巧与方法。</p> <p>能力目标: 1. 能准确贴切、清晰流畅、自信地交流表达。善于倾听他人; 2. 能正确应用各类</p>	<p>主要内容:</p> <p>1. 演讲理论、口才理论、演讲应用技巧;</p> <p>2. 即兴演讲、口才训练技巧、行业口才论述、体态语言;</p> <p>3. 演讲口才技巧;</p> <p>4. 职场沟通口才技巧;</p> <p>5. 表达基本技巧。</p>	<p>教学条件: 多媒体教室、形体实训室。</p> <p>教学方法: 在教学过程中融入传统文化等课程思政内容,采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练通过演讲视频和训练,提高学习兴趣。</p> <p>师资要求: 教师应有高校教师资格证以及省级以上演讲经验。</p> <p>考核要求: 考查。 过程评价考核50%+终结性考核50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		演讲的基本技巧与方法，突破敢说，步入会说、巧说，做到言之有物、有序、有理、有情，追求有文、有趣；3.能在实践中运用正确的交际沟通策略，具备较强的社交场合及职场言语沟通能力。		
3	土家织锦	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 职业道德和敬业精神； 2. 团队协作精神； 3. 集体意识和社会责任心； 4. 认真、严谨的态度。 <p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握土家织锦的历史发展、分布、工艺特点等知识； 2. 掌握好土家织锦的工艺流程； 3. 掌握好土家织锦的传统纹样及色彩知识； 4. 掌握好土家织锦传统纹样与现代图案在现代设计中的艺术表现力。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有吃苦耐劳的工匠精神，具备精益求精的能力； 2. 具有土家织锦的图案设计和产品研发能力； 3. 具有熟练掌握土家织锦的操作能力； <p>有较强语言表达能力和娴熟的操作技巧，描述和展示产品设计、制作过程及产品的推广；</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 能够对土家织锦进行产品研发和制作，具有团队合作精神的实际运作能力。 	<p>主要内容：</p> <p>模块一土家织锦概述 土家织锦的历史渊源、文化背景、认知</p> <p>模块二土家织锦色彩与图案 土家织锦的色彩、传统纹样</p> <p>模块三土家织锦工具与材料 土家织锦机与工具、材料与染料、染色工艺</p> <p>模块四土家织锦工艺流程 整经、经线上机（排线）、土家织锦织造工艺</p> <p>模块五土家织锦传承与创新 土家织锦传承、创新、产品设计</p> <p>模块六土家织锦传统纹样与现代设计作品赏析 土家织锦传统纹样图案作品赏析、土家织锦现代设计作品赏析</p>	<p>教学条件：多媒体教室、土家织锦工作室；</p> <p>教学方法：采用现场教学、分组演练、教学做一体等教学方法；</p> <p>师资要求：担任本课程的主讲老师需拥有土家织锦技艺技能，具有双师型素质；</p> <p>考核要求：考查，通过过程评价（30%）和作品评价（70%）</p>
4	苗族蜡染	<p>素质目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立文化自信与民族自豪感，立志肩负起蜡染技艺民族文化活态传承的时代重任； 2. 养成自主学习的习惯和勤于思考、勇于探究的科学素养； 3. 遵守行业的职业道德和行为 	<p>主要内容：</p> <p>模块一苗族蜡染基础认知 任务一蜡染初探传承文化 任务二设备操作注重安全</p> <p>模块二苗族蜡染手工艺学习</p>	<p>教学条件：多媒体教室、实训室；</p> <p>教学方法：采用直观演示法、项目驱动法、案例教学法、情景教学法等教学方法；</p> <p>师资要求：担任本课程的主讲老师需拥有美术及服装设计知识，能独立完成蜡染制作，具</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>规范，树立知识产权保护意识和诚信意识，筑牢生产安全意识、纪律意识，形成严谨细致、踏实务实的岗位责任；</p> <p>4. 建立尊重宽容、团队团结协作和平等互助的合作意识，逐步形成创新创业意识。</p> <p>知识目标：</p> <p>1. 了解苗族蜡染的制作原理及工艺流程；</p> <p>2. 识别适合染色的织物种类、绘蜡工具，并熟知各类绘蜡工具的绘蜡效果；</p> <p>3. 归纳常用绘蜡技法的知识要点及染色规范流程；</p> <p>4. 归纳企业设计开发产品的流程及岗位分工职责</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 演示常用绘蜡工具及熔蜡设备使用方法；</p> <p>2. 调节不同材质织物适合绘蜡的蜡液温度；</p> <p>3. 综合运用常见绘蜡技法结合新工艺表现蜡染图案效果；</p> <p>4. 合理制定染色方案实现单件与多件染色；</p> <p>5. 根据企业订单需求完成市场调研并设计蜡染产品；</p> <p>6. 规范实施蜡染制作流程，有效应对突发安全问题。</p>	<p>任务一蜡刀绘蜡注重安全</p> <p>任务二毛笔写字形意结合</p> <p>任务三竹签刻蜡细致精准</p> <p>任务四冰纹表现别具匠心</p> <p>任务五单件染色流程规范</p> <p>任务六二次封蜡耐心笃行</p> <p>任务七退蜡清理一丝不苟</p> <p>模块三苗族蜡染产品开发</p> <p>任务一蜡染围巾设计开发不断挑战</p> <p>任务二蜡染电脑包设计开发迎难而上</p>	<p>有1年以上蜡染企业定岗经验的双师型素质；</p> <p>考核要求：考试。通过过程评价（50%）和作品评价（50%），对学生进行课程学习综合评价。</p>
5	湘西非遗文化之苗族鼓舞	<p>【素质目标】</p> <p>1. 形成热爱湘西鼓舞的感情，懂得继承和弘扬民族文化；</p> <p>2. 具有团队相互协作意识。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解苗族鼓舞的产生和发展演变；</p> <p>2. 掌握湘西鼓舞的类别；</p> <p>3. 掌握苗族鼓舞的敲法。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 具备苗族鼓舞相关活动的组织及表演能力；</p> <p>2. 具备传播弘扬苗族鼓舞文化艺术能力。</p>	<p>1. 湘西鼓舞的起源；</p> <p>2. 湘西鼓舞的艺术形态；</p> <p>3. 鼓舞的艺术分类；</p> <p>4. 鼓舞的表演时间；</p> <p>5. 鼓舞的音乐分类；</p> <p>6. 鼓舞祭祀音乐；</p> <p>7. 鼓舞击鼓音乐。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>多媒体教室、相关体育场所。</p> <p>【教学方法】</p> <p>重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。</p> <p>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>【师资要求】</p> <p>授课教师为相关非遗传承人。</p> <p>【考核要求】</p> <p>考查。</p> <p>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>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
6	湘西民俗文化	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有民族自豪感和自信心；</p> <p>2. 具有对民族文化的热爱与推崇。</p> <p>【知识目标】</p> <p>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；</p> <p>2. 熟悉湘西少数民族文化风貌、思维模式、心理积淀；</p> <p>3. 掌握湘西各民族饮食民俗、服饰民俗、居住民俗、人生礼仪民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等。</p> <p>【能力目标】</p> <p>能用民族民俗相关知识进行传统旅游文创产品研发。</p>	<p>1. 初识湘西——湘西州基本概况；</p> <p>2. 品读湘西——揭开湘西神秘面纱；</p> <p>3. 解密湘西——熟悉湘西非物质文化遗产名录；</p> <p>4. 逐梦湘西——奋进中的湘西。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>多媒体教室。</p> <p>【教学方法】</p> <p>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。</p> <p>【师资要求】</p> <p>主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。</p> <p>【考核要求】</p> <p>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>

2. 专业课程设置及要求

(1) 专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表7所示。

表 7 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	烹调基本功	<p>【素质目标】</p> <p>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】</p> <p>了解烹调基本功的相关知识；掌握基本功操作时常用工具、设备的使用和操作技法。</p> <p>【能力目标】</p> <p>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>	<p>1. 职业道德教育及厨房电器安全。</p> <p>2. 刀工基本训练(包括直刀法、斜刀法、平刀法、滚刀法、刮刀法及混合刀法)。</p> <p>3. 勺功基本训练(包括端握勺、晃勺、翻勺)。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>刀工实训室、勺工实训室</p> <p>【教学方法】</p> <p>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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以烹饪基本技能菜肴主</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				<p>线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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>【考核要求】 考查。 采用课堂考勤与烹调基本功展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 60%。</p>
2	食品卫生与安全	<p>【素质目标】 1. 具有良好的职业道德、行为规范和认真细致的工作态度； 2. 树立高度责任意识，安全意识。</p> <p>【知识目标】 1. 了解烹饪化学理论相关知识，食品安全的定义以及相关概念； 2. 掌握安全生产加工食品的方法、质量控制和食品卫生管理制度； 3. 掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化，食物中的有害成分及其在烹饪中的变化； 4. 掌握食物中呈现色、香、味的风味物质与食物组织的特点。</p> <p>【能力目标】 1. 能够运用烹饪化学基础知识； 2. 具备食品安全法规基本知识运用能力；具备食品安全管理能力。</p>	<p>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</p>	<p>【教学条件】 多媒体教室。</p> <p>【教学方法】 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。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以典型菜肴成本为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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。</p> <p>【考核要求】 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	烹饪美学	<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，掌握果酱画的配色原理及技巧。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>【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。能够根据不同的菜肴设计不同的装饰雕刻作品。</p>	<p>1. 烹饪美学与食品美化的概念 2. 知晓果酱画常用工具使用方法。 3. 学习果酱画的配色，掌握果酱画的画法。 4. 食品雕刻的原料实用性、刀功技法。根据不同的菜肴设计不同的雕刻盘式。5. 能根据不同的菜肴设计不同的盘式。</p>	<p>【教学条件】 果酱画实训室、雕刻实训室</p> <p>【教学方法】 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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以烹饪美学典型品种为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				<p>【师资要求】 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪教学经验 2 年以上，有较强的果酱画技能。</p> <p>【考核要求】 采用课堂考勤与果酱画、雕刻展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 70%。</p>
4	烹饪原料学	<p>【素质目标】 1. 具备遵守国家野生动物保护法意识，收集特色烹饪原料相关知识的习惯。</p> <p>【知识目标】 1. 了解烹饪原料的应用简史和分类体系，常用原料品种、产地、产季和品质特点； 2. 掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>【能力目标】 1. 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	<p>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。</p>	<p>【教学条件】 多媒体教室。</p> <p>【教学方法】 课堂理论教学为主，结合讲授、视频等教学方法进行教学。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以烹饪常见原料为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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。</p> <p>【考核要求】 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。</p>
5	中国烹饪概论	<p>【素质目标】 1. 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。</p> <p>【知识目标】 1. 了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等； 2. 掌握中国菜品命名的方法和原则等。</p> <p>【能力目标】 1. 具有团队合作能力、创新能力和科学分析能力。</p>	<p>1. 中国烹饪历史、中国烹饪艺术与美食鉴赏； 2. 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。</p>	<p>【教学条件】 多媒体教室。</p> <p>【教学方法】 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>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以烹饪文化为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				也较为清楚。 【考核要求】 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
6	烹饪营养教程	【素质目标】 1. 具有敬畏生命、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。 【知识目标】 1. 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； 2. 了解烹饪对食品原料营养卫生的影响； 3. 掌握餐烹饪与营养的关系。 【能力目标】 1. 能用营养知识指导烹饪实践。	1. 人体的主要器官结构及其功能。 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。	【教学条件】 多媒体教室。 【教学方法】 课堂教学为主，通过课堂讲授、案例教学和视频等教学方法。 【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以烹饪营养为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。 【师资要求】 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。 【考核要求】 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。

(2) 专业核心课程设置及要求

专业核心课程设置及要求如表8所示。

表8专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	中国名菜制作工艺	【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。 【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。 【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)；	1. 中国名菜的概念及理论知识 2. 中国各大菜系的菜肴特点及形成原因。 3. 中国名菜制作工艺阐述； 4. 中国名菜典型菜肴制作示范	【教学条件】 多媒体教室。 【教学方法】 主要采用课堂讲授、案例教学，结合适量的课后练习。 【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以唯物主义及食品安全教育为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。 【师资要求】 担任本课程老师要具有深厚的菜肴制作的理论知识。 【考核要求】 采用过程考核占 30%与终结性

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		具有菜肴的组配、味型调制和各种烹调方法的运用能力		考核占 70%得出最终的成绩。
2	中式烹调工艺	<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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪原料的初加工处理。 2. 烹饪原料的质量鉴别。 3. 冷菜、热菜的烹调方法。 4. 菜肴的盛装工艺与烹调工艺的创新。 	<p>【教学条件】 热菜实训室、多媒体实训教室</p> <p>【教学方法】 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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以烹调基础知识及概念为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上。有丰富烹饪实训经验。</p> <p>【考核要求】 考查。 采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 60%。</p>
3	冷菜与冷拼制作工艺	<p>【素质目标】 培养学生的审美和创新意识；养成规范操作、安全操作的职业习惯。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>【教学条件】 冷拼实训教室</p> <p>【教学方法】 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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【师资要求】 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上。有丰富冷菜冷拼实训技能。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以冷菜与冷拼制作技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【考核要求】 考查。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 60%。
4	面点制作工艺	<p>【素质目标】 1. 具有对中国面点文化的热爱之情。</p> <p>【知识目标】 1. 了解中式面点的风味流派和特色； 2. 掌握面点常用原料、面坯工艺及其原理。</p> <p>【能力目标】 1. 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，面点制作的基本原辅材料、面点厨房设备与面点制作工具；</p> <p>2. 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。</p>	<p>【教学条件】 多媒体教室、面点实训室</p> <p>【教学方法】 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>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以面点工艺学知识主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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>【考核要求】 采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。</p>
5	湘西特色菜肴制作工艺	<p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【能力目标】 具有湘西地方菜肴制作的能力。</p>	<p>1. 湘西特色菜肴；</p> <p>2. 湘西本地菜肴的制作工艺。</p>	<p>【教学条件】 热菜实训室、多媒体实训教室</p> <p>【教学方法】 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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以湘西特色菜肴制作技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上。有丰富湘西特色菜肴实训经验。</p> <p>【考核要求】 考查。采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 60%。</p>
6	西	【素质目标】	1. 西式菜肴基础知识；	【教学条件】

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
	餐制作工艺	<p>1. 具备良好的餐饮行业职业素养，精益求精的工匠精神。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解西餐菜品的风味流派，熟悉西餐的烹调方法</p> <p>2. 掌握常见西餐的烹饪流程。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能制作常见的西式菜品。</p>	<p>2. 西式快餐与早餐制作，西式汤菜制作，色拉与开胃菜制作，西式淀粉类菜肴制作；</p> <p>3. 西式主菜制作。</p>	<p>烹饪实训室。</p> <p>【教学方法】</p> <p>采用线上线下理实一体混合式教学模式，理论教学与实践教学相结合，采用讲授法、演示法等教学。</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以西餐工艺技术为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】</p> <p>担任本课程老师具有3年以及3年以上的西餐制作经验。</p> <p>【考核要求】</p> <p>采用过程考核占100%得出最终的成绩。</p>

(3) 专业拓展课程设置及要求

专业拓展课程设置及要求如表9所示。

表9专业拓展课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	厨政管理	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有科学规划、管理的意识以及规范操作、严谨负责等素质。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 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】</p> <p>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>【教学条件】</p> <p>多媒体教室。</p> <p>【教学方法】</p> <p>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>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以厨政管理基础知识为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】</p> <p>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>【考核要求】</p> <p>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	创新菜点设计	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有独立思考的能力；</p> <p>2. 形成做事的坚毅性。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解创新菜点设计的基础基础和方法。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能根据具体的原料、营</p>	<p>1. 菜点设计的基础理论。</p> <p>2. 菜点设计的思路和方法。</p> <p>3. 针对具体情况进行菜点设计。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>面点实训室。</p> <p>【教学方法】</p> <p>理论与实践教学相结合；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。</p> <p>【课程思政要求】</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		养、用途等需求做出合适的菜点设计方案		<p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以面塑制作技术为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 担任本课程老师必须有3年及以上的面塑制作经验。</p> <p>【考核要求】 采用过程考核100%得出最终的成绩。</p>
3	职业技能等级证书课程（专选）	<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>	中式烹调师实训菜肴制作与指导。	<p>【教学条件】 热菜实训室、多媒体实训教室</p> <p>【教学方法】 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；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以中烹调职业技能鉴定技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富职业技能鉴定菜肴实训经验。</p> <p>【考核要求】 考查。采用课堂考勤与烹调工艺展示实操性相结合的方式实施考核。其中前者40%，后者占60%。</p>
4	饮品制作与品鉴	<p>【素质目标】 1. 具有爱岗敬业、严谨、独立思考的能力。</p> <p>【知识目标】 1. 了解饮品的发展概况； 2. 了解各类饮品的基础知识； 3. 了解各类饮品的制作流程。</p> <p>【能力目标】 1. 能制作各类饮品； 2. 能对现有流程进行改进创新。</p>	<p>1. 饮品原料辅料知识；</p> <p>2. 各类饮品的制作工艺；</p> <p>3. 饮品的卫生检测指标；</p> <p>4. 新型饮品制作技术。</p>	<p>【教学条件】 多媒体教室。</p> <p>【教学方法】 理论教学为主；教学过程中采用讲授法、案例教学法、视频图片展示、探究式教学法等。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政； 2. 以饮品知识为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 担任本课程老师具有丰富的理论授课经验，对饮料类知识比较</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
				了解。 【考核要求】 采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。
5	宴席与菜单设计	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认识餐饮经营中的菜单; 2. 零点与套餐菜单的设计制作; 3. 特种特色菜单的设计制作 4. 宴席与主题菜单的设计制作 	<p>【教学条件】 多媒体教学,要求有多媒体设备,网络教学资源。</p> <p>【教学方法】 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、讨论合作法等。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素,开展课程思政; 2. 以宴席与菜单设计知识为主线,以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 担任本课程老师要具有深厚的菜单与宴席设计的知识,同时在菜肴制作方面也颇有经验。</p> <p>【考核要求】 考试。 形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。</p>
6	餐饮服务与管理	<p>【素质目标】 1. 具有良好的服务技巧和服务意识; 2. 具有良好的职业素养; 3. 具备吃苦耐劳、勤俭街与的传统美德。</p> <p>【知识目标】 1. 了解餐饮组织管理; 2. 了解餐厅设计、选址及管理知识; 3. 掌握菜肴、饮食知识; 4. 掌握菜单及酒水知识; 5. 掌握餐饮服务安全、卫生知识。</p> <p>【能力目标】 1. 能对餐饮行业进行服务和管理。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握餐饮服务的基本操作程序与技能 2. 从事饭店餐饮服务与督导工作,适应饭店业发展与职业变化的基本能力 3. 同时了解饭店管理领域的最新动态、新观点、新成果。 	<p>【教学条件】 多媒体教室。</p> <p>【教学方法】 采用讲授法、情景模拟教学法、案例教学法等。</p> <p>【课程思政要求】 1. 结合课程特点积极挖掘思政元素,开展课程思政; 2. 以餐饮服务与管理知识为主线,以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】 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>【考核要求】 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%,终结性评价是期末考核,占 60%。</p>

3. 集中实践课程设置及要求

集中实践课程设置及要求如表10所示。

表 10 集中实践课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	专业认知	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有理论联系实际，热爱专业、奋发向上、致力于祖国现代化建设的思想。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解湘西周边酒店以及社会餐饮后厨的管理运营以及面点房和饼房的设置；</p> <p>2. 了解当地餐饮门店发展现状；</p> <p>3. 了解烹调师岗位工作过程之中需要用到的实际工作能力；</p> <p>4. 学会运用所学知识观察、认识、分析餐饮从业人员的优秀品质和团体精神。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能与人相处和独立工作；</p> <p>2. 能用文字进行专业工作记录和专业研究。</p>	<p>1. 湘西周边的餐饮业发展现状；</p> <p>2. 餐饮企业后厨的员工和管理人员岗位基本技能；</p> <p>3. 经营管理的实践经验，餐饮企业后厨管理现状。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>各酒店、餐饮店、各类餐饮厨房等。</p> <p>【教学方法】</p> <p>通过观察、聆听及亲身体会等方法加强对烹饪工艺与营养专业岗位的认知。</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以专业认知知识技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】</p> <p>要求指导教师具有良好的师德师风，为专业核心课的任课教师；提炼核心技能，进行专项实践。</p> <p>【考核要求】</p> <p>考查。</p> <p>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>
2	毕业设计	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有良好的职业道德和敬业精神；</p> <p>2. 具有科学思维和创新意识。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解烹饪工艺与营养行业的研究和发展方向；</p> <p>2. 熟悉烹饪工艺与营养制作的特点；</p> <p>3. 掌握毕业设计的任务及要求。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能进行毕业设计主题的确 定；</p> <p>2. 能进行文稿的规范撰写；</p> <p>3. 能优化和创新面点品种及制作流程。</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>【教学条件】</p> <p>多媒体教室、烹饪工艺与营养实训室。</p> <p>【教学方法】</p> <p>讲授法</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以毕业设计知识技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】</p> <p>指导老师需具有讲师以上职称，每位指导老师指导学生人数不超过 15 人。</p> <p>【考核要求】</p> <p>考查。</p> <p>考核方式为过程评价（30%），成果评价（60%），答辩评价（10%）。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	专业劳动实践	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有劳动意识、创造力，形成健康的心理和健全的人格。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 了解劳动对身心健康的益处；</p> <p>2. 了解劳动的卫生要求。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能进行自我教育、自我管理、自我服务；</p> <p>2. 能自觉进行劳动实践。</p>	<p>1. 宣传劳动模范的先进事迹，定期开展劳动教育主题班会；</p> <p>2. 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>【教学条件】</p> <p>在学院内开放的场地场所，集合并开展劳动实践活动。</p> <p>【教学方法】</p> <p>采用现场教学加劳动实践体会的方式进行。</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以专业劳动实践技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【师资要求】</p> <p>主讲教师应具有良好的师德师风，具有大专以上学历，具备一定劳动实践教学经验。</p> <p>【考核要求】</p> <p>考查。</p> <p>通过主题劳动实践活动，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评总成绩的60%，心得体会撰写占期评总成绩40%。</p>
4	顶岗实习	<p>【素质目标】</p> <p>1. 具有尊敬师长、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>1. 了解企业组织架构、运营模式；</p> <p>2. 了解岗位设置及岗位要求，掌握厨房管理知识。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能分析实际工作中遇到的问题、解决问题；</p> <p>2. 能较快地适应环境。</p>	<p>1. 后厨烹调师岗位需要的成品制作流程。</p> <p>2. 后厨岗位需要的菜品制作流程。</p> <p>3. 后厨打荷岗位成品制作流程。</p> <p>4. 后厨厨师助理岗位成品制作流程。</p> <p>6. 服务员岗位的服务意识。</p>	<p>【教学条件】</p> <p>顶岗实习企业一般为星级酒店、社会餐饮。</p> <p>【师资要求】</p> <p>实习指导教师须是经验丰富、且具备一线从业经验的双师素质教师。</p> <p>【课程思政要求】</p> <p>1. 结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；</p> <p>2. 以专业定岗实习技能为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p>【考核要求】</p> <p>学生在顶岗实习期间接受学校和实习单位的双重指导，实习指导教师对学生的考核占总成绩的60%，学校指导教师对学生的考核占40%。</p>

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程表 (表11)

表 11 教学进程安排表

课程类别	课程编码	课程名称	程性 质	学分	学时分配			学期/教学周/课时数						考核方式	
					总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6		
								20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课程	00900001	军事理论	必修	2	36	36	0	2*18							考查
	00900005	军事技能	必修	2	112	0	112								考查
	00900003	劳动教育	必修	1	16	16	0		2*8W						考查
	02415018	美育	必修	1	18	0	18						2*9		考查
	02610001	思想道德与法治	必修	3	48	38	10	2*12	2*12W						考试
	02610002	毛泽东思想和中国特色社会 主义理论体系概论	必修	2	32	26	6			2*16W					考试
	02610006	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	3	48	38	10				3*16W				考试
	02620001 (1-5)	形势与政策	必修	1	40	40	0	1*8W	1*8W	1*8W	1*8W	1*8W			考查
	02640001	大学生心理健康教育	必修	2	32	24	8	2*12W	2*4W						考查
	02023015	信息技术	必修	3	48	32	16		4*12						考试
	01113002	创业基础	必修	2	36	32	4		2*18W						考查
	01113001	大学生职业发展与就业指导	必修	2	36	26	10						2*18		考查
	02413001 (1-4)	大学体育	必修	6	108	16	92	2	2	2	2				考查
	小计				30	610	324	286	9	15	5	6	5		
	公共基础限选课程	02415012	应用文写作	限选	2	32	20	12	2*16W						
02413009		大学语文	限选	2	36	30	6		2*16W						考试
02415105		国家安全教育	限选	1	18	18	0		2*9W						考查

课程类别	课程编码	课程名称	课程性质	学分	学时分配			学期/教学周/课时数						考核方式		
					总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6			
								20周	20周	20周	20周	20周	20周			
公共基础课程	00900033	党史国史	限选	2	32	26	6		2*16W						考查	
	02530001 (1-2)	大学英语	限选	8	128	128	0	4*16	4*16W						考试	
	02413016	健康教育	限选	0.5	8	8	0	线上							考查	
	02413017	职业素养	限选	1	16	8	8						2*8W		考查	
	02413018	中华优秀传统文化	限选	1	18	10	8				2*9W				考查	
	小计				17.5	288	248	40	6	10	0	2	2			
	公共基础 任选课程 6 门 选 2 门， 三、四学期 任选 1 门， 修满 2 个学 分	02415014	普通话	选修	1	26	16	10								考查
		02415013	演讲与口才	选修	1	26	16	10			2	2				考查
		02325007	土家织锦	选修	1	26	16	10								考查
		02323011	苗族蜡染	选修	1	26	16	10								考查
		0204020018	湘西非遗文化之苗族鼓舞	选修	1	26	16	10								考查
		02143017	湘西民俗旅游文化	选修	1	26	16	10								考查
	小计				2	52	32	20	0	0	2	2	0			
	合计				49.5	950	604	346	15	25	7	10	7			
	专业课程	专业基础课程	02123015	烹调基本功	必修	5	84	0	84	6*14W						考查
02123017			食品卫生与安全	必修	4	68	68	0				4*17W			考试	
02123018			烹饪美学	必修	4	64	32	32			4*16W				考查	
02123013			烹饪原料学	必修	4	64	64	0		4*16W					考试	
02123020			中国烹饪概论	必修	3	56	56	0	4*14W						考查	
02123012			烹饪营养教程	必修	4	64	64	0			4*16W				考试	
小计				24	400	284	116	10	4	8	4	0				
专业核心课程		02123016	中国名菜制作工艺	必修	5	96	48	48					6*16W		考试	
		02123015	中式烹调工艺	必修	5	96	48	48		6*16W					考试	
		02123004	冷菜与冷拼制作工艺	必修	4	64	14	50			4*16W				考试	
	02123008	面点制作工艺	必修	4	72	20	52				4*18W			考查		

课程类别	课程编码	课程名称	课程性质	学分	学时分配			学期/教学周/课时数						考核方式
					学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	
专业拓展课	0204040005	湘西特色菜肴制作工艺	必修	5	96	0	96			6*16W				考查
	02123011	西餐制作工艺	必修	5	96	16	80				4*16W			考查
	小计				28	520	146	374	0	6	10	8	6	
	02123029	厨政管理	限选	4	68	68	0				4*17W			考试
	02123036	创新菜点设计	限选	4	72	20	52					4*18W		考查
	0204040003	职业技能等级证课程（专选）	限选	4	72	20	52					4*18W		考查
	02112016	饮品制作与品鉴	限选	3	64	64	0			4*16W				考查
	02135006	宴席与菜单设计	选修	2	36	36	0					2*18W		考查
	02143021	餐饮服务与管理	选修											考查
	小计				17	312	208	104	0	0	4	4	10	
	合计				69	1232	638	594	10	10	22	16	16	
	集中实践课程/环节	0207040009	专业认知	必修	1	24	0	24	1W					
02100004		毕业设计	必修	3	72	24	48					2W	1W	考查
02313033		专业劳动实践	必修	3	72	0	72		1W		1W	1W		考查
02300001		顶岗实习	必修	24	480	0	480					2W+4w(寒假)	18W	考查
合计				31	648	24	624							
总计				149.5	2830	1266	1564	25	33	29	26	23		

注：①公共基础课程按并行方式排课。

②专业课程根据专业特点，应以并行方式排课为主。

③全院性公共任选课程排课时由教务处指定上课阶段。

④以实践周排课的课程用“周数W”表示，如“4W”表示该课程4周，每周节数由各专业自定；其它串行和并行课程用“周课时×周数W”表示，如“4×5W”为该课程周4课时，排5周；4表示4课时。

⑤除独立实训周外，周课时原则上每周不超过30学时。

（二）学时与学分分配

学时与学分分配如表12所示。

表 12 学时与学分分配表

课程类别	课程性质	课程门数	学分小计	学时分配		总学时	占总学时比例 (%)
				理论课时	实践课时		
公共基础课程	必修课	13	30	324	286	610	21.55
	限选课	8	17	248	40	288	10.18
	任选课	2	2	32	20	52	1.84
专业基础课	必修课	6	24	284	116	400	14.13
专业核心课	必修课	6	28	146	374	520	18.37
专业拓展课	选修课	6	17	208	104	312	11.02
集中实践课	必修课	4	31	24	624	648	22.90
总计		45	149.5	1266	1564	2830	100
公共基础课						950	33.57
实践课						1564	55.27
选修课						648	22.90

【说明】：总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实

践性教学学时数=线上教学学时数+线下教学学时数

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

根据烹饪工艺与营养专业人才培养目标和学生规模，在师资结构上应按照专业带头人、骨干教师、双师型教师、兼职教师进行合理配备学生数。按照生

师比18:1配备专业教师，配备副高以上专业带头人1名，7名专业核心课程教师，双师型教师占60%以上，专任教师职称、学历、年龄具有合理梯队结构，我院本专业现有师资力量能够满足该专业设置的基本要求，具体要求见表 13。

表 13 师资队伍结构

队伍结构		比例 (%)
职称结构	教授	10
	副教授	25
	讲师	40
	助教	25
学历结构	博士	0
	硕士	18
	本科	82
	专科	0
年龄结构	35 岁以下	40
	36-45 岁	45
	46-60 岁	15
双师型教师		60
生师比		18:1

2. 专业带头人

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；具有烹饪工艺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；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. 专任教师

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，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. 外聘教师

外聘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，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. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实践教学条件

校内实践教学条件按照完成专业学习领域核心课程的学习情境教学要求配置，每个场地满足一次性容纳50名学生进行基于行动导向的理论实践一体化教学的需要。专业课程的实践条件配置与要求见下表（以200学生数为基准）。

表 14 校内实践教学条件

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	套数	主要实训项目
1	中餐热菜实训室	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
		切配台	46张	
		立式冰柜	4台	
		不锈钢储物柜	6个	
		电蒸柜	1台	
		储物架	3个	
2	西餐实训室	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
		平扒炉	4台	
		台式电烤箱	4台	
		台式炸炉	2个	
		六门冰柜	2台	
		带水槽操作台	10张	
		六门冰柜	1台	
3	中式面点实训室	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
		三层电烤箱	2台	
		立式电炸炉	2台	
		压面机	1台	
		立式冰柜	2台	

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	套数	主要实训项目
		不锈钢储物柜	4个	
		中型搅拌机	1台	
		开酥机	1台	
		操作台	30张	
		双槽水槽	3个	
		消毒柜	1台	
		保鲜柜	1台	
4	冷拼与食品雕刻实训室	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
		白色食品级塑料砧板	24块	
		立式空调	1台	
		水槽	1个	
5	基本功实训室	不锈钢操作台	15张	可同时容纳40人进行操作
		货架	1个	
		不锈钢水槽	1个	
6	刀工功实训室	燃气灶	1台	刀工综合实训，学生刀工练习
		带水槽操作台	1张	
		面案	1张	
		同步录播设备	1套	
		立式空调	2台	
7	多媒体演示实训室	燃气灶	1台	教师操作演示
		带水槽操作台	1张	
		面案	1张	
		同步录播设备	1套	
		立式空调	2台	

3. 校外实践教学条件

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 15 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 16 烹饪工艺与营养专业教材选用表

序号	教材名称	出版社	主编	出版日期
1	烹饪原料学	中国轻工业出版社	陈金标	2018 年 5 月
2	中国烹饪概论	中国轻工业出版社	杜丽	2015 年 8 月
3	烹饪营养教程	中国轻工业出版社	何宏	2017 年 5 月
4	餐饮成本核算	中国轻工业出版社	刘雪峰	2017 年 6 月
5	面点工艺学	中国轻工业出版社	王美	2017 年 12 月
6	西点制作教程	中国轻工业出版社	陈洪华	2015 年 11 月
7	烹调工艺学	中国轻工业出版社	冯玉珠	2017 年 6 月
8	面塑制作技术	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	中国商业教材	倪小娟	2006 年 5 月
10	厨政管理	中国旅游出版社	戴桂宝	2012 年 9 月
11	中国名点	高等教育出版社	周三宝	2003 年 4 月

序号	教材名称	出版社	主编	出版日期
12	烹饪工艺美术	中国纺织出版社	周扬明	2008年1月
13	果酱画盘饰设计校本教材			2020年4月
14	烹调工艺学	中国轻工业出版社	冯玉珠	2009年6月
15	西餐制作技术	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：烹饪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 17 烹饪工艺与营养专业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. 数字教学资源配备基本要求

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、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、利用专业教学资源库达到对专业课程的认知、学习。

表 18 烹饪工艺与营养专业数字资源配备情况

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

表 19 烹饪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#tea chTeam
3	饮食营养与卫生	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2064433#tea chTeam
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#tea chTeam
6	食品保藏探秘理学	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065915#tea chTeam
7	食品营养学	https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2011362?studyMode=1
8	大学 MOOC	https://www.icourse163.org
9	超星泛雅网络教学平台	http://super.fy.chaoxing.com/portal

(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，收集案例实物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

本专业立足培养目标、结合培养模式特点，长期与高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、论文、技能操作能力考核等形式或者多种形式结合。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；专业基础课采用“过程评价（30%）+终结评价（70%）”的考核评价标准进行；专业核心课采用“过程评价（40%）+终结评价（60%）”的考核评价标准进行；专业拓展课中的理实一体课程基本采用“过程评价（100%）”的考核评价标准进行，理论课程采用“过程评价（40%）+终结评价（60%）”的考核评价标准进行；集中实践课主要为毕业设计和顶岗实习，其中毕业设计的评价，采用“过程评价（30%）+成果评价（60%）+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“学校指导老师评价（40%）+实习企业单位评价（60%）”的考核评价标准进行。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制。学校和院系应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。

2. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

3. 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，具体措施如下：

（1）依托教学管理组织协调系统，对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题，通过学院、系部两级督导，实现“助教、督学、督管”。

（2）利用教师评价系统，定期开展教师试讲和教学效果评价工作；利用学生信息员系统，及时掌握专业的教学信息，对教学中存在的问题及时向系部、学

院进行反馈。

(3) 利用教师学生双向课堂教学效果反馈系统，对所有上课教师的教学效果进行反馈，将课堂教学过程中出现的问题（如学生的学习效果、学习风气，教学条件、教学设备的使用情况）反馈给学校督导。

(4) 利用网络教务反馈系统，实时获取教学信息。全面全程监控教学过程，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在的教研室，并以适当的方式反馈给教师，年终将结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期学校教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题采取座谈会、个别交流、文字材料等形式，以随时总结经验，改进教学。

表 20 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	≥60%

监控维度	监控点	监控标准
	(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	

九、毕业要求

(一) 学分要求

要求修满规定的学业学分149分，其中：

- 1、公共基础必修课：30学分
- 2、公共基础选修课：19学分
- 3、专业基础课：24学分
- 4、专业核心课：28学分
- 5、专业拓展课：17学分
- 6、集中实践课程/环节：31学分

(二) 学业要求

学生在学校规定年限内，修完专业人才培养方案所开设的必修、选修课程参与各教学环节活动，完成毕业设计、顶岗实习、参加各类专业实践，技能抽考合格，所有考核达到合格及以上。

（三）证书要求

鼓励学生取得与专业相关的中式烹调师中级、高级岗位技能资格证书，职业资格证书可参见表2。

（四）其他要求

- (1) 无纪律处分或已解除；
- (2) 符合学院其他制度规定的毕业要求。

十、附录

教学进程整体安排表

表21教学进程整体安排表

学年	学期	教学进程周次																			课堂 教学 周 数	实践教学周数							考 试 周 数	学 期 教 学 总 周 数	寒 暑 假 周 数		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		20	军训	入 学 教 育	专 业 岗 位 认 知	专 业 劳 动 实 践	跟 岗 实 习	专 项 实 践				毕 业 设 计	毕 业 教 育
第一 学年	一	↑	↑#	↑#	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	○	15	2	1	1						1	20		
	二	※	※	※	※	※	※	※	※	※	*	※	※	※	※	※	※	※	※	※	○	18				1					1	20	
第二 学年	三	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	○	19									1	20		
	四	※	※	※	※	※	※	※	※	※	*	※	※	※	※	※	※	※	※	○	18				1					1	20		
第三 学年	五	※	※	※	※	※	※	※	※	※	*	※	※	※	※	○	★	★	◇	◇	14				1			2	2+4 (寒 假)	1	20		
	六	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	★	⊕	-							1	1	18	20		
		总计																			84	2	1	1	3	0	0	3	1	24	5	120	
说明	1. 三年 6 学期教学总周数共 120 周，其中课堂教学 84 周； 2. 课堂教学指除集中实践教学周、考试、开学准备、校外顶岗实习以外的教学； 3. 顶岗实习一般为 6 个月，其中占用的第三学年寒假部分 4 周不计课时数； 4. 第一~五学期课程教学、第六学期顶岗实习。 备注：○为专业岗位认知，#为军训，↑为入学教育，※为课堂教学周，○为考试周，☆专项实践，↓为跟岗实习，★为毕业设计，*为专业劳动实践，◇为顶岗实习，⊕为毕业教育																																