

# 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：\_\_\_\_\_2021年8月\_\_\_\_\_

# 湘西民族职业技术学院

## 2021 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	<p>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目标。</p> <p>签名: 张涛 龙吉军 2021年7月12日 张涛 龙吉军 邓洋 李慧 邓永清 张欣欣</p>
教学系部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>签名: 张涛 唐华 2021年7月13日 张涛 唐华 邓洋 李慧 邓永清 张欣欣 龙吉军</p>
学院教学指导(专业建设)委员会	<p>签名: 何永刚 王培 钟伟 石海浩 2021年7月20日 何永刚 王培 钟伟 石海浩 龙吉军 张欣欣 李慧 邓永清 张涛 唐华</p> 
学院行政或党委会议审定	 <p style="text-align: right;">2021 年 8 月 30 日</p>
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.....	3
1. 公共基础课程设置及要求.....	3
2. 专业课程设置及要求.....	4
七、教学进程总体安排.....	27
(一) 教学进程表.....	27
(二) 学时与学分分配.....	30
八、实施保障.....	30
(一) 师资队伍.....	30
(二) 教学设施.....	31
(三) 教学资源.....	32
(四) 教学方法.....	35
(五) 学习评价.....	35
(六) 质量管理.....	36
九、毕业要求.....	38
十、附录.....	40

# 2021 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

修业年限为三年

## 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 (中级) 中式烹调师 (高级)

(二) 职业资格证书

本专业可以取得中式烹调师职业技能等级证书。

表 2 职业技能等级证书和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

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

表 3 课程设置情况一览表

序号	课程类别	课程门数 (门)	学分小计	主要课程/教学环节
1	公共基础必修课	12	30	军事理论、军事技能、劳动教育、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、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、大学生就业和创业指导、大学体育、大学生安全教育。
2	公共基础选修课	6	11	限选：应用文写作、大学英语、大学语文。 六选三任选模块：普通话、现代礼仪、演讲与口才、非物质文化遗产概论、湘西民俗旅游文化、茶艺。
3	专业基础课程	6	24	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、。
4	专业核心课程	7	37	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）。
5	专业拓展课	3	14	必选模块：毕业设计 四选二模块：中餐综合实训、菜单与宴席设计、面点工艺学、西餐工艺。
6	集中实践课程/环节	4	29	专业认知、市场调研、顶岗实习、专业劳动实践。
合计		38	145	

### (二) 课程教学要求

#### 1. 公共基础课程设置及要求

公共基础课程必修课设置及要求如表 4 所示。

**表 4 公共基础课程必修课设置及要求**

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	军事理论	<p><b>【素质目标】</b> 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。</p> <p><b>【知识目标】</b> 通过军事理论课程的学习, 掌握一定的军事知识。</p> <p><b>【能力目标】</b> 能够运用所学本课程的知识分析军事形势。</p>	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	<p><b>【教学条件】</b> 训练场地、军械器材设备。</p> <p><b>【教学方法】</b> 教官现场示范教学, 学生自我训练。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考查。 形成性考核 60%+终结性考核 40%。</p>
2	军事技能	<p><b>【素质目标】</b> 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。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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。</p> <p><b>【能力目标】</b> 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面对困难的能力; 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。</p>	1. 内务整理; 2. 军姿、军人徒手队列动作; 3. 喊口号、拉歌、拉练、分列式会操演练等。	<p><b>【教学条件】</b> 寝室、训练场地、军械器材设备。</p> <p><b>【教学方法】</b> 讲解与示范相结合, 逐个动作教练, 还可以采取竞赛、会操、阅兵的方法, 注重教养与学用一致, 强调在日常生活、训练中养成优良的作风。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考查。 形成性考核 60%+终结性考核 40%。</p>
3	劳动教育	<p><b>【素质目标】</b> 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;</p>	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	<p><b>【教学条件】</b> 理论授课使用多媒体教学, 利用试听媒体, 将抽象的教学内容, 采用图文并茂的方式形象的演示出来, 教学示范清晰可</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p><b>【知识目标】</b></p> <p>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；</p> <p>2. 了解劳动相关法律法规与劳动安全知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>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；</p> <p>2. 具备满足生存发展需要的基本劳动能力。</p>	(含专题教育)	<p>见。实践教学以集体劳动实践为主。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>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，点燃学生对工匠精神的向往，增强学生劳动知识与能力的培养。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。</p> <p>形成性考核 30%+终结性考核 70%。</p>
4	思想道德与法治	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法治观念和法律知识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>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；</p> <p>2. 理解和掌握法律基本理论知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 能树立正确的人生观和崇高的理想信念；</p> <p>2. 能践行中国精神和社会主义核心价值观；</p> <p>3. 能以道德规范自身行为；</p> <p>能运用法治思维解决实际问题。</p>	<p>1. 人生的青春之问；</p> <p>2. 坚定理想信念；</p> <p>3. 弘扬中国精神；</p> <p>4. 践行社会主义核心价值观；</p> <p>5. 明大德守公德严私德；</p> <p>6. 尊法学法守法用法。</p>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等方式开展教学。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 30%+终结性考核 70%</p>
5	毛泽东思想和中国特色社会主义	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 能够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；</p> <p>2. 增强对党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本</p>	<p>1. 毛泽东思想及其历史地位；</p> <p>2. 新民主主义革命理论；</p> <p>3. 社会主义改造理论；</p> <p>4. 社会主义建设道路初步探索的理论成果；</p> <p>5. 邓小平理论；</p>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>除使用传统教具（黑板、粉笔、PPT）外，还充分运用信息技术与手段优化教学过程与教学管理。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>1. 讲授法；</p>



序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
	理论体系概论	<p>经验执行的主动性和自觉性。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 1. 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； 2. 能够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。</p>	<p>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。</p>	<p>2. 问题探究法； 3. 头脑风暴法； 4. 翻转课堂法。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考试。 形成性考核 30%+终结性考核 70%。</p>
6	形势与政策	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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>	<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。</p>	<p><b>【教学条件】</b> 授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用专题式教学，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><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考查。 形成性考核 60%+终结性考核 40%。</p>
7	大学生心理健康教育	<p><b>【素质目标】</b> 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</p>	<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</p>	<p><b>【教学条件】</b> 多媒体教学。</p> <p><b>【教学方法】</b> 1. 课堂讲授法； 2. 心理测评法； 3. 小组讨论法； 4. 任务驱动法； 5. 角色扮演法。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>心理问题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><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 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;</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><b>【能力目标】</b></p> <p>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、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>力;</p> <p>8. 学会沟通,增强人际;</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><b>【师资要求】</b></p> <p>具有良好的师德师风,毕业于心理学专业或教育专业,有较强的教学能力,掌握一定的信息技术。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。</p> <p>形成性考核 60%+终结性考核 40%</p>
8	计算机应用基础	<p><b>【素质目标】</b></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><b>【知识目标】</b></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><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 具有良好的学习方法和良好的学习习惯;</p> <p>2 具有较好的逻辑思维能</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><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体设备、智能手机等。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>线上线下混合式教学法,案例教学法、讲授法、小组合作讨论法、比较法、数形结合观察法、练习法、自主学习法。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>具有良好的师德师风,数学教育专业或应用数学专业教师。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 30%+终结性考核 70%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		力; 3. 具有良好的办公自动化应用能力。		
9	创业基础	<p><b>【素质目标】</b> 培养学生的创业精神,使学生具有强烈的创业意识。</p> <p><b>【知识目标】</b> 1. 理解新创业的定义与功能,创业的要素与类型,创业过程与阶段划分; 2. 了解创业广义和狭义的创业概念。</p> <p><b>【能力目标】</b> 1. 能树立正确的创业观; 2. 能运用所学知识解决实际问题。</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><b>【教学条件】</b> 多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用专题式讲座,运用创业案例教学调动学生学习积极性。通过撰写策划书,提升创业能力,学习创业过程。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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。</p> <p><b>【考核要求】</b> 考查。 形成性考核 60%+终结性考核 40%。</p>
10	大学生就业和创业指导	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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。</p> <p><b>【能力目标】</b> 能收集信息、分析利用信息的能力,让学生能进行各种求职、创业。</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. 介绍求职与应聘的方法;</p> <p>5. 介绍国家有关政策法规;</p> <p>6. 分析就业、创业形势;</p> <p>7. 创业案例解析。</p>	<p><b>【教学条件】</b> 授课使用多媒体教学,利用视听媒体,将抽象的教学内容,采用图文并茂的方式形象的演示出来,教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b> 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。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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。</p> <p><b>【考核要求】</b> 本课程为考查课程采取平时成绩 30%+ 网课成绩 30%+期末考核 40%的形式进行考核评价。</p>
11	大学体育 1	<p><b>【素质目标】</b> 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。</p> <p><b>【知识目标】</b> 1. 了解篮球项目理论知识; 2. 掌握篮球运球、投篮、传</p>	<p>1. 田径</p> <p>2. 篮球</p>	<p><b>【教学条件】</b> 田径场,篮球场,篮球若干,多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b> 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。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		球等基本技术动作； 3. 熟悉田径项目中中长跑的技术要领及锻炼方法； 4. 掌握制定锻炼计划的方法。 <b>【能力目标】</b> 1. 能够根据自身情况制定简单可行的自我锻炼计划； 2. 能够组织篮球比赛； 3. 能够欣赏、解读篮球、田径比赛。		<b>【师资要求】</b> 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，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。 <b>【考核要求】</b> 考查。 采取形成性考核 40%（出勤、上课表现、课后表现）+终结性考核 60%。
12	大学体育2	<b>【素质目标】</b> 1. 具备不言弃的精神； 2. 具备爱国主义精神； 3. 具备终身体育的意识。 <b>【知识目标】</b> 1. 了解排球项目理论知识； 2. 了解排球、田径等项目的规则和它们在我国外交、增强民族凝聚力等方面中所做出的贡献； 3. 掌握排球传球、垫球、发球等基本技术动作。 <b>【能力目标】</b> 1. 能够具备基本的团队协作能力； 2. 能够组织排球比赛； 3. 能够欣赏、解读排球、田径比赛。	1. 田径； 2. 排球	<b>【教学条件】</b> 田径场，排球场，排球若干，多媒体教室。 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 具有良好的师德师风，应具有研究生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。 <b>【考核要求】</b> 考查。采取形成性考核 40%（出勤、上课表现、课后表现）+终结性考核 60%。
13	大学体育3 (学生体质健康达标测试)	<b>【素质目标】</b> 1. 具备吃苦耐劳的精神； 2. 具备民族自豪感； 3. 具备终身体育的意识。 <b>【知识目标】</b> 1. 了解运动损伤的预防和急性损伤的处理方法； 2. 熟悉田径项目中中长跑的技术要领及锻炼方法； 3. 掌握二十四式太极拳。 <b>【能力目标】</b> 1. 能够欣赏武术比赛；	1. 田径； 2. 武术； 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	<b>【教学条件】</b> 田径场，篮球场，多媒体教室。 <b>【教学方法】</b> 讲解示范教学法、指导纠错教学法、探究教学法、任务驱动和小组合作学习法等教学方法。 <b>【师资要求】</b> 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，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。 <b>【考核要求】</b> 考查。采取形成性考核 40%（出勤、上课表现、

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
				课后表现) +终结性考核60%。
14	大学体育4	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备团队协作精神;</li> <li>2. 具备顽强拼搏精神、永不言弃的意志品质;</li> <li>3. 具备民族自豪感和爱国主义精神;</li> <li>4. 具备终身体育的意识。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握体育与健康基础知识;</li> <li>2. 了解足球、羽毛球、乒乓球等项目的运动特点;</li> <li>3. 掌握足球传球、垫球、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;</li> <li>4. 了解乒乓球运动在我国外交、增强民族凝聚力等方面中所做出的贡献。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能够鉴赏足球比赛;</li> <li>2. 能够鉴赏羽毛球比赛;</li> <li>3. 能够鉴赏乒乓球比赛。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 足球;</li> <li>2. 羽毛球;</li> <li>3. 乒乓球;</li> <li>4. 田径</li> </ol> <p>(1. 2. 3 任选其一)</p>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>田径场、足球场、羽毛球场、乒乓球台及各相应器材若干。多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>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教学方法。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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, 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。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。</p> <p>采取形成性考核 40% (出勤、上课表现、课后表现) +终结性考核 60%。</p>
15	大学生安全教育	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>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。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解大学生安全的基本知识;</li> <li>2. 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;</li> <li>3. 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。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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;</li> <li>2. 掌握以安全为前提的自</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消防安全;</li> <li>2. 交通安全;</li> <li>3. 食品安全;</li> <li>4. 公共安全;</li> <li>5. 网络安全;</li> <li>6. 心理安全;</li> <li>7. 安全救护常识。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教学, 教学软件, 职教云平台。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>线上线下混合式教学法, 案例教学法、讲授法、提问法等。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>具有良好的师德师风, 安全教育专业或多年从事安全工作, 具备较丰富的教学经验。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 30%+终结性考核 70%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		我保护技能、沟通技能、问题解决技能。		

(2) 公共基础限选课程设置及要求如表 5 所示。

**表 5 公共基础课程限选课设置及要求**

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	应用文写作	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通过了解应用文的历史发展及悠久文化，增强文化自信，培养爱国情怀；</li> <li>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；</li> <li>3. 根据课程内容穿插国内外实事案例，帮助树立正确的世界观、人生观与价值观；</li> <li>4. 培养良好的人际交往能力、沟通协调能力和团队合作精神。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解应用文的基本知识、结构、语言表达方式特点；</li> <li>2. 能理解实际工作中应用文写作语言与表达方式特点、及在工作沟通中的应用性；</li> <li>3. 熟悉实际工作中常用文书的作用，能正确选择文种；</li> <li>4. 掌握日常工作常用文书的结构及写作方法。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能独立撰写实际</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 应用文写作的主题、材料、结构、语言与表达方式；</li> <li>2. 行政公文的概念、特点、种类；</li> <li>3. 决定、通知、通报、报告等的概念、特点、写作要求；</li> <li>4. 日常文书，条据、申请书；</li> <li>5. 启事概念、种类、特点、写作要求；</li> <li>6. 事务类文书的概念、种类、特点、写作要求；</li> <li>7. 经济文书，经济合同、活动方案的概念、特点、写作要求；</li> <li>8. 大学生实用文书，毕业设计、演讲稿、求职简历、倡议书的概念、特点、写作要求；</li> <li>9. 调研文书，调查报告的概念、特点、写作要求。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>授课使用多媒体教学，利用视听媒体，将抽象的教学内容采用图文并茂的方式形象的演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>主要采用讲授教学法、翻转教学法、任务驱动法、案例教学法 and 小组合作学习法等教学方法。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查，形成性考核 50%+ 终结性考核 50%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>工作中常用的文书写作；</p> <p>2.能通过自己整理收集材料，独立撰写毕业设计。</p>		
2	大学语文	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 树立正确世界观、人生观、价值观；</p> <p>2. 培育学生的创新批判性思维和工匠精神；</p> <p>3. 培养学生的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养；</p> <p>4. 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；</p> <p>5. 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><b>【知识目标】</b></p> <p>1. 掌握基本语文学识；</p> <p>2. 掌握散文、诗词、</p>	<p>1. 经典文学作品阅读与欣赏；</p> <p>2. 延伸阅读；</p> <p>3. 知识广角；</p> <p>4. 语文综合实践。</p>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>以学生为中心，采用模块化教学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用问题法、讨论法、自主学习法、影视欣赏等教学方法。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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，汉语言文学、文字学等相关中文类专业毕业，有一定教学经验的教师。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>过程性考核+终结性考核，各占 50%权重比。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>小说、戏剧四大文学体裁特点；</p> <p>3. 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；</p> <p>4. 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><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 具备较强的阅读理解能力；</p> <p>2. 具备较好的口头表达和书面表达能力；</p> <p>3. 具备较强的信息处理和解决实际问题的能力；</p> <p>4. 具备良好的文学作品鉴赏和审美能力；</p> <p>5. 具备较强的自主学习能力和团队协作能力。</p>		
3	大学英语	<p><b>【素质目标】</b></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><b>【知识目标】</b></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. 掌握一定的语法知识，能够分析复杂句子结构；</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. 英语个人信息表的填写；</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><b>【教学条件】</b></p> <p>授课使用多媒体教学或英语文化体验室，教师尽量用英语组织教学，形成良好的听、说、读、写、译环境。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用视听法、讲授法、情景交际法、任务教学法、行动导向教学法等进行教学。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>担任本课程的教师具有良好的师德师风，有研究生以上学历或讲师以上职称。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。</p>



序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		3. 学习掌握应用文的写作。学习掌握阅读技巧与方法； 4. 学习了解世界文化的多样性。 <b>【能力目标】</b> 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； 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。		

(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 (6 门选 3 门)**

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	普通话	<b>【素质目标】</b> 1. 树立使用标准语言的信念，勇于表达，善于表达； 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。 <b>【知识目标】</b> 1. 普通话语音基本知识； 2. 掌握声母、韵母、声调、音变、朗读技巧、说话技巧； 3. 掌握读单音节、多音节词语、短文朗读、话题说话的方法。 <b>【能力目标】</b> 1. 进行声母、韵母，声调和音变的辨正练习； 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； 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。	1. 普通话基础知识； 2. 普通话声母、韵母及声调训练； 3. 单音节、多音节字词训练； 4. 短文朗读、命题说话训练； 5. 模拟测试	<b>【教学条件】</b> 多媒体教室、普通话测试实训室。 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 教师应具有良好的师德师风，有高校教师资格证以及省级普通话测试师相关证书。 <b>【考核要求】</b> 考查。 形成性考核 50%+ 终结性考核 50%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
2	现代礼仪	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培养良好的职业意识，树立良好的个人形象；</li> <li>2. 培养勤于思考，勇于创新的能力和品格；</li> <li>3. 培养有较强的人际交往能力和良好的心理素质。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解各种社会交往场合应遵循的礼仪规则；</li> <li>2. 掌握仪容、仪表、仪态礼仪的相关知识和具体规范；</li> <li>3. 掌握社会交往与人际沟通礼仪规范。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>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；</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 个人形象礼仪；</li> <li>2. 社会交往礼仪；</li> <li>3. 岗位服务礼仪；</li> <li>4. 世界民俗礼仪。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>使用形体训练实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b></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、演示法等教学方法；</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>任课教师应具有良好的师德师风，具有扎实的理论知识和实操功底。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。 形成性考核60%+终结性考核 40%。</p>
3	演讲与口才	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备自我形象设计与塑造意识；</li> <li>2. 具备良好的思辨素质与习惯，良好的言语交际意识；</li> <li>3. 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；</li> <li>4. 具备正确的价值观和良好的团队合作精神。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法；</li> <li>2. 理解必备的心理、思维素质，应变能力及倾听素养；</li> <li>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。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能准确贴切、清晰流畅、自信地交流表达。善于倾听他人；</li> <li>2. 能正确应用各类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；</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表达基本技巧；</li> <li>2. 演讲口才技巧；</li> <li>3. 职场沟通口才技巧。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教学。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>讲授法、案例教学、项目任务驱动法、小组合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>具有良好的师德师风，汉语言、文学类专业背景，本科以上学历。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。 形成性考核 70%+终结性考核 30%。</p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
4	非物质文化遗产概论	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 职业道德和敬业精神；</li> <li>2. 工匠精神和创新精神；</li> <li>3. 团队协作精神和社会责任心；</li> <li>4. 认真、严谨的态度。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解非物质文化遗产的概念、分类；</li> <li>2. 熟悉非物质文化遗产的价值；</li> <li>3. 掌握非物质文化遗产的保护。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备非遗保护相关的知识和技能；</li> <li>2. 具备认识非遗价值的能力；</li> <li>3. 具备识别物质文化遗产和非物质文化遗产区别的能力。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 非遗的概念；</li> <li>2. 非遗的分类；</li> <li>3. 非遗的价值；</li> <li>4. 非遗的保护；</li> <li>5. 非遗的现状；</li> </ol> 非遗传承人的认定与要求。	<p><b>【教学条件】</b></p> 多媒体设备、智慧职教课程平台及校外实训基地。 <p><b>【教学方法】</b></p> 采用案例分析、田野调查、小组讨论专题讲座、活动参与等形式进行教学，要求学生进行广泛的田野调查，尊重传承人、了解非遗的价值、投入到非遗保护队伍中去。 <p><b>【师资要求】</b></p> 担任本课程的主讲老师需具有相关专业本科及以上学历、有丰富的非遗研究实践教学经验。 <p><b>【考核要求】</b></p> 考查。 形成性考核60%+终结性考核 40%。
5	湘西民俗文化	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培养民族自豪感和自信心；</li> <li>2. 培养对民族文化的热爱与追崇。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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；</li> <li>2. 熟悉湘西少数民族文化风貌、思维模式、心理积淀；</li> <li>3. 掌握湘西各民族饮食民俗、服饰民俗、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。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> 能利用民族民俗相关知识进行传统旅游文创产品研发。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 初识湘西——湘西州基本概况；</li> <li>2. 品读湘西——揭开湘西神秘面纱；</li> <li>3. 解密湘西——熟悉湘西非物质文化遗产名录；</li> <li>4. 逐梦湘西——奋进中的湘西。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> 多媒体设备、智慧职教课程平台及校外实训基地。 <p><b>【教学方法】</b></p> 采用案例分析、田野调查、小组讨论专题讲座、活动参与等形式进行教学，要求学生进行广泛的田野调查，尊重传承人、了解非遗的价值、投入到非遗保护队伍中去。 <p><b>【师资要求】</b></p> 担任本课程的主讲老师需具有相关专业本科及以上学历、有丰富的非遗研究实践教学经验。 <p><b>【考核要求】</b></p> 考查。 形成性考核60%+终结性考核 40%。
6	茶艺	<p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有良好的服务礼仪和服务意识；</li> <li>2. 提高生活情趣；</li> <li>3. 具备传播和保护中华优秀传统文化的</li> </ol>	本课程学习、了解、掌握中国茶艺与茶文化的相关知识	<p><b>【教学条件】</b></p> 茶艺实训室 <p><b>【教学方法】</b></p> 采用以任务为驱动，构建

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		意识； <b>【知识目标】</b> 1. 了解中国茶艺知识及茶文化的基本精神； 2. 掌握六大茶类泡饮方法。 <b>【能力目标】</b> 能提升学生综合素质、拓广就业渠道。	和训练要求，其内容主要包括： 1. 茶之源 2. 茶之用 3. 茶之道 4. 茶之韵 5. 茶之礼 6. 茶之器 7. 茶之艺 8. 茶之席	“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。 <b>【师资要求】</b> 指导教师须是教学经验丰富、且具备一定实践经验的双师素质教师。 <b>【考核要求】</b> 考查。 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 30%，后者占 70%。

## 2. 专业课程设置及要求

### (1) 专业基础课程设置及要求

表 7 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹调基本功	<b>【素质目标】</b> 培养学生扎实的专业基本功、良好的职业素养和工匠精神。 <b>【知识目标】</b> 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。 <b>【能力目标】</b> 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。	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、刮刀法及混合刀法）。 3. 勺功基本训练（包括端握勺、晃勺、翻勺）。	<b>【教学条件】</b> 刀工实训室、勺工实训室 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验 2 年以上。 <b>【考核要求】</b> 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%。
2	烹饪营养教程	<b>【素质目标】</b> 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。 <b>【知识目标】</b> 了解烹饪营养学基本概念；了解烹饪对食品原料营	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。	<b>【教学条件】</b> 多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。 <b>【教学方法】</b> 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、小组合作法等。 <b>【师资要求】</b> 担任本课程老师要具有深厚的营

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		<p>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><b>【能力目标】</b></p> <p>具有营养分析和运用营养知识指导烹饪实践的能力。</p>		<p>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。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。</p>
3	餐饮成本核算	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>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><b>【知识目标】</b></p> <p>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><b>【能力目标】</b></p> <p>具有餐饮产品成本核算能力与控制能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐饮成本核算概述、主料和配料成本核算。</li> <li>2. 调味品成本核算。</li> <li>3. 餐饮产品成本核算。</li> <li>4. 餐饮产品价格核算。</li> <li>5. 宴席成本核算。</li> <li>6. 餐饮成本管理。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>讲授法、案例教学、项目任务驱动法、小组合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。</p> <p>形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。</p>
4	果酱画盘设计	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>培养学生的审美能力和动手制作能力。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>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。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 果酱画的概念。</li> <li>2. 知晓果酱画常用工具使用方法。</li> <li>3. 学习果酱画的配色。</li> <li>4. 掌握果酱画的画法。</li> <li>5. 能根据不同的菜肴设计不同的盘式。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>果酱画实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></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><b>【师资要求】</b></p> <p>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><b>【考核要求】</b></p> <p>采用课堂考勤与果酱画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>
5	烹饪原料学	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>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。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 烹饪原料的概念和分类。</li> <li>2. 粮食类原料。</li> <li>3. 蔬菜、果品类原料。</li> <li>4. 畜禽类原料。</li> <li>5. 鱼类原料及其他水产。</li> <li>6. 调味料和辅助料。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>讲授法、案例教学、项目任务驱动法、小组合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>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>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		用规律。 <b>【能力目标】</b> 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪的能力。		<b>【考核要求】</b> 考试。 形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。
6	中国烹饪概论	<b>【素质目标】</b> 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。 <b>【知识目标】</b> 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。 <b>【能力目标】</b> 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。	<b>【教学条件】</b> 多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。 <b>【教学方法】</b> 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、小组合作法等。 <b>【师资要求】</b> 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。 <b>【考核要求】</b> 考试。 形成性考核 40%+ 终结性考核 60%。

## 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	主要内容	教学要求
1	烹调工艺学	<b>【素质目标】</b> 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。 <b>【知识目标】</b> 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。 <b>【能力目标】</b> 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	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。	<b>【教学条件】</b> 热菜实训室、多媒体实训教室 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 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。 <b>【考核要求】</b> 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%。

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		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。		
2	厨政管理	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 具备进行厨房组织管理，生产流程及运行管理的能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 厨房管理运作特定。</li> <li>2. 厨房岗位职责。</li> <li>3. 厨房人力资源管理。</li> <li>4. 厨房整体环境设计。</li> <li>5. 厨房设备、生产、产品质量、食品原料、卫生安全等管理。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b> 多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b> 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><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考试。 形成性考核40%+ 终结性考核60%。 1. 2. 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><b>【素质目标】</b> 培养学生的审美和创新意识；养成规范操作、安全操作和精益求精的职业习惯。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 烹饪美学与食品雕刻的概念。</li> <li>2. 食品雕刻常用工具使用方法。</li> <li>3. 食品雕刻的原料实用性、刀功技法。</li> <li>4. 根据不同的菜肴设计不同的雕刻盘式。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b> 雕刻实训教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 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><b>【师资要求】</b> 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富雕刻实训技能</p> <p><b>【考核要求】</b> 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>
4		<p><b>【素质目标】</b> 培养学生的审美和创新意识；养成规范操</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷菜、冷拼的概念和应用。</li> <li>2. 冷菜的制作及冷</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b> 冷拼实训教室</p> <p><b>【教学方法】</b></p>

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
	冷菜与冷拼制作	<p>作、安全操作的职业习惯。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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>	盘的拼摆手法。	<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><b>【师资要求】</b> 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富冷菜鱼冷拼实训技能</p> <p><b>【考核要求】</b> 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>
5	湘西特色菜肴	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 具有湘西地方菜肴制作的能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 湘西特色菜肴；</li> <li>2. 湘西本地菜肴的制作工艺。</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b> 热菜实训室、多媒体实训教室</p> <p><b>【教学方法】</b> 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><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 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	烹饪化学与食品安全	<p><b>【素质目标】</b> 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。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 六大营养素的构成、性质。</li> <li>2. 烹饪过程中发生的变化，产生的各种现象。</li> <li>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。</li> <li>4. 食物中的色、香、味物质的性质、在产品中的影响以及在实</li> </ol>	<p><b>【教学条件】</b> 多媒体教学，要求有多媒体设备，网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b> 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、讨论合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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。</p> <p><b>【考核要求】</b></p>



序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
		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。 <b>【能力目标】</b> 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。	践操作中怎样增进和控制。	考试。 形成性考核40%+ 终结性考核60%。
7	职业技能鉴定培训（中式烹调师）	<b>【素质目标】</b> 培养学生中式烹调师的综合素质。 <b>【知识目标】</b> 了解并掌握中式烹调师相关理论和实操知识。 <b>【能力目标】</b> 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。	中式烹调师实训菜肴制作与指导。	<b>【教学条件】</b> 热菜实训室、多媒体实训教室 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 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。 <b>【考核要求】</b> 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%。

### (3) 专业拓展课程

表9 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	<b>【素质目标】</b> 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	1. 职业道德教育及厨房电器安全； 2. 刀工训练；	<b>【教学条件】</b> 热菜实训室、多媒体实训教室

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
		<p>立高度的责任意识。</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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>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><b>【教学方法】</b> 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><b>【师资要求】</b> 烹饪专业,大专及以上学历,有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富中餐综合实训经验。</p> <p><b>【考核要求】</b> 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>
2	菜单与宴席设计	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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><b>【教学条件】</b> 多媒体教学,要求有多媒体设备,网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b> 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、讨论合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b> 担任本课程老师要具有深厚的菜单鱼宴席设计的知识,同时在菜肴制作方面也颇有经验。</p> <p><b>【考核要求】</b> 考试。 形成性考核40%+终结性考核60%。</p>
3	毕业设计	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 1. 了解烹饪行业的研究和发展方向; 2. 熟悉宴席制作和菜肴制作方案设计的特點; 3. 掌握毕业设计的任务及要求。</p> <p><b>【能力目标】</b></p>	<p>1. 毕业设计任务书;</p> <p>2. 毕业设计主题的确立;</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><b>【教学条件】</b> 多媒体教学,要求有多媒体设备,网络教学资源。</p> <p><b>【教学方法】</b> 讲授法、案例教学、项目任务驱动法、讨论合作法等。</p> <p><b>【师资要求】</b> 担任本课程老师要具有深厚的毕业设计的知识,同时在菜肴制作方面也颇有经验。</p>

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. 具备独立思考问题和解决问题的能力; 2. 具备良好的文字表达和撰写能力; 3. 具备菜单设计方案设计及菜品研发能力。		验。 <b>【考核要求】</b> 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
4	面点工艺学	<b>【素质目标】</b> 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 <b>【知识目标】</b> 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。 <b>【能力目标】</b> 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。	1. 面点的分类; 2. 中式面点的一般工艺流程; 3. 面点制作的基本原辅材料; 4. 面点厨房设备与面点制作工具; 5. 水调面团; 6. 膨松面团; 7. 油酥面团的调制工; 8. 制馅工艺; 9. 成形工艺; 10. 熟制工艺; 11. 装饰工艺等。	<b>【教学条件】</b> 面点实训室、多媒体实训教室 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富面点实训经验。 <b>【考核要求】</b> 考查。 采用课堂考勤与实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%。
5	西餐工艺	<b>【素质目标】</b> 培养学生了解西方饮食文化的兴趣，增强学生对中国饮食文化的自信。 <b>【知识目标】</b> 了解西餐的风味和特色，掌握西餐常用原料、工艺及其原理。 <b>【能力目标】</b> 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。	1. 西餐基础sauce, soup的制作工艺, 2. 掌握常见土豆类、蔬菜类、海鲜类、家禽 3. 畜肉类菜肴的做法及工艺流程	<b>【教学条件】</b> 西餐实训室 <b>【教学方法】</b> 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。 <b>【师资要求】</b> 烹饪专业，大专及以上学历，有烹饪专业教学经验2年以上。有丰富面点实训经验。 <b>【考核要求】</b> 考查。 采用课堂考勤与实操性相结合的方式实施考核。其中前者占40%，后者占60%

### 3. 集中实践课程设置及要求

表 10 集中实践课程介绍

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	专业认知	<p><b>【素质目标】</b> 培养学生对专业的了解及认可度</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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. 认知实践报告撰写。</p>	<p><b>【教学条件】</b> 各餐饮机构及酒店。</p> <p><b>【教学方法】</b> 通过观察、聆听及亲身体验等方法加强对烹饪专业岗位的认知。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> 考查, 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	市场调研	<p><b>【素质目标】</b> 培养学生对专业的了解及认可度</p> <p><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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><b>教学条件】</b> 各餐饮机构及酒店。</p> <p><b>【教学方法】</b> 通过设计各种调查问卷及实地考察等方法加强对烹饪专业的市场进行了解。</p> <p><b>【师资要求】</b> 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><b>【考核要求】</b> . 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>
3	专业劳动实践	<p><b>【素质目标】</b> 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><b>【知识目标】</b> 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><b>【能力目标】</b> 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>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><b>【教学条件】</b> 在学院内开放的场地场所, 集合并开展劳动实践活动。</p> <p><b>【教学方法】</b> 采用现场教学加劳动实践体会的方式进行。</p> <p><b>【师资要求】</b> 担任本课程的 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><b>【考核要求】</b> 考查, 通过主题劳动实践活动, 要求全员积极参与并撰写实</p>

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
				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%。
4	顶岗实习	<p><b>【素质目标】</b></p> <p>1. 具有良好的语言沟通技巧和服务技能；</p> <p>2. 具有良好的服务意识和吃苦耐劳的精神；</p> <p>3. 热爱民族文化，具备传播和保护中华优秀传统文化的意识；</p> <p>4. 具备良好的职业意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>通过顶岗实习，使学生在实习岗位实际完成所在企业的一线餐厅的产品制作工作，基本具备毕业后从事餐饮业各类酒店餐厅服务工作的要求。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1. 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；</p> <p>2. 具备良好的职业能力。</p>	<p>1. 企业岗位，分为：</p> <p>(1) 中餐厨师</p> <p>(2) 西餐厨师</p> <p>(3) 凉菜厨师</p> <p>(4) 切配打荷</p> <p>(5) 高星级酒店餐饮服务岗位。</p> <p>2. 实习鉴定报告</p>	<p><b>【教学条件】</b></p> <p>顶岗实习企业一般为中小型餐饮企业高星级酒店。</p> <p><b>【师资要求】</b></p> <p>校内导师必须是具备烹饪行业本岗位工作经验者的教师，校外导师需是实习企业骨干。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考查。</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)

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	00900001	军事理论	必修	2	36	36		2							考查	
	00900005	军事技能	必修	2	112		112								考查	
	00900003	劳动教育	必修	1	18	18			1*18W						考查	
	02610001	思想道德与法治	必修	3	52	34	18	2*15W	2*11W						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	4	52	52				2*16W	2*10W				考试	
	02620001(1-5)	形势与政策	必修	1	40	40		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	计算机应用基础	必修	4	72	28	44		4*18W						考试	
	01113002	创业基础	必修	2	36	32	4		2*18W						考查	
	01113001	大学生就业和创业指导	必修	2	36	26	10						2*9W		考查	
	02413001(1-4)	大学体育	必修	6	108	16	92	2	2	2	2				考查	
	02415105	大学生安全教育	必修	1	10	10		2*5W							考查	
	<b>小计</b>				<b>30</b>	<b>604</b>	<b>316</b>	<b>288</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>			
	公共基础 限选课程	02415012	应用文写作	限选	2	32	20	12	2							考查
		02413009	大学语文	限选	2	36	30	6		2*18W						考试
02530001(1-2)		大学英语	限选	4	60	52	8	4*15W							考试	
<b>小计</b>				<b>8</b>	<b>128</b>	<b>102</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>2</b>							
公共基础	02415014	普通话	选修	1	32	16	16		2*16W	2*16W	2*16W				考查	

	任选课程 6 门选 3 门 二、三、四 学期任选 1 门, 修满 3 个学分	02415011	演讲与口才	选修	1	32	16	16							考查	
		02143019	现代礼仪	选修	1	32	16	16							考查	
		02323009	非物质文化遗产概论	选修	1	32	16	16							考查	
		02143017	湘西民俗旅游文化	选修	1	32	16	16							考查	
		0205020009	茶艺	选修	1	32	16	16							考查	
		<b>小计</b>				<b>3</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	0	2	2	2			考查
		<b>合计</b>				<b>41</b>	<b>828</b>	<b>466</b>	<b>362</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>		考查
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	餐饮成本核算	必修	4	68	68	0				4*17W			考试	
		02123018	果酱画盘饰设计	必修	6	102	22	80				6*17W			考查	
		02123013	烹饪原料学	必修	2	32	32	0		2*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	
		<b>小计</b>				<b>24</b>	<b>406</b>	<b>242</b>	<b>164</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>			
	专业核心课程	02123016	烹饪化学与食品安全	必修	2	32	32	0			2*16W				考试	
		02123015	烹调工艺学	必修	6	96	20	76		6*16W					考试	
		02123004	冷菜与冷拼制作	必修	6	96	30	66			6*16W				考试	
		02123029	厨政管理	必修	4	68	68	0				4*17W			考试	
		0203030001	食品雕刻	必修	6	96	10	86			6*16W				考查	
		0204040005	湘西特色菜肴	必修	6	90	60	30					6*15W		考查	
		0204040003	职业技能鉴定培训（中式烹调师）	必修	7	128	60	68					8*16W		考查	
	<b>小计</b>				<b>37</b>	<b>606</b>	<b>280</b>	<b>326</b>		<b>6</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>14</b>			
专业拓展课程	02313023	毕业设计	限选	2	48	8	40					6*8W		考查		

	0204040004	中餐综合实训	选修	6	108	40	68				6*18W (二选一)			考查	
	02135006	菜单与宴席设计	选修											考查	
	02123008	面点工艺学	选修	6	108	40	68				6*18W (二选一)			考查	
	02123011	西餐工艺	选修											考查	
	<b>小计</b>			<b>14</b>	<b>264</b>	<b>88</b>	<b>176</b>				<b>6</b>	<b>12</b>			
集中 实践 课程/环节	0207040009	专业认知	必修	1	24	0	24	1W						考查	
	0207040010	市场调研	必修	1	24	0	24			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						20W	考查	
	社会公益活动														见备注 ⑥
	<b>小计</b>				<b>29</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>600</b>							
<b>总计</b>				<b>145</b>	<b>2704</b>	<b>1076</b>	<b>1628</b>	<b>27</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>29</b>			

表 11 教学进程安排表

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。

⑥社会公益活动，包括服务社区（利用周末及节假日，含参与社区疫情防控活动）、三下乡活动（利用寒暑假）、寒暑假社会实践。



(二) 学时与学分分配

**表 12 学时与学分分配表**

序号	课程类型	课程性质	课程门数	总学分	教学课时		总学时	占总学时比例 (%)
					理论课	实践课		
1	公共基础课	必修课	12	30	316	288	604	22.34
		选修课	6	11	150	74	224	8.28
2	专业基础课	必修课	6	24	242	164	406	15.02
3	专业核心课	必修课	7	37	280	326	606	22.41
4	专业拓展课	选修课	3	14	88	176	264	9.76
5	其他类课程/环节	必修课	4	29	0	600	600	22.19
总计		---	38	145	1076	1628	2704	100
公共基础课程				---			828	30.62
实践课				---			1628	60.21
选修课				---			488	18.04

【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。按照师生比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	28%
	讲师	55%
	助教	7%
学历结构	博士	0%
	硕士	22%
	本科	78%
	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		83%
师生比		不高于18: 1

## 2. 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。

## 3. 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。

## 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

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	班均台套数	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	
		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	

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	班均台套数	主要实训项目
		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	
		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	
		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

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

表 16 烹饪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

表 17 烹饪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

序号	图书文献名称	具体要求（册）
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. 数字教学资源配置基本要求

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 18 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 19 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	<a href="https://course.zhihuishu.com/coursePreview/videoList?courseId=2035695">https://course.zhihuishu.com/coursePreview/videoList?courseId=2035695</a>
2	中国饮食文化	<a href="https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065288#teachTeam">https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065288#teachTeam</a>
3	饮食营养与卫生	<a href="https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2064433#teachTeam">https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2064433#teachTeam</a>

序号	数字化资源名称	资源网址
4	中医饮食营养学	<a href="https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2025846?studyMode=1">https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2025846?studyMode=1</a>
5	食品安全与日常饮食工学	<a href="https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2066598#teachTeam">https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2066598#teachTeam</a>
6	食品保藏探秘理学	<a href="https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065915#teachTeam">https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065915#teachTeam</a>
7	食品营养学	<a href="https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2011362?studyMode=1">https://www.zhihuishu.com/portals_h5/2clearning.html#/courseInfo/2011362?studyMode=1</a>
8	大学MOOC	<a href="https://www.icourse163.org">https://www.icourse163.org</a>
9	超星泛雅网络教学平台	<a href="http://super.fy.chaoxing.com/portal">http://super.fy.chaoxing.com/portal</a>
10	中国旅游智业网	<a href="http://www.davost.com">http://www.davost.com</a>
11	旅游经理人网	<a href="http://www.ctceo.com">www.ctceo.com</a>
12	中国文化旅游网	<a href="http://www.cnctrip.com">http://www.cnctrip.com</a>
13	中国旅游报	<a href="http://www.ctnews.com.cn">www.ctnews.com.cn</a>
14	专业核心课程教学课件	教学课件

#### (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、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 20）

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

监控维度	监控点	监控标准
	(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%



监控维度	监控点	监控标准
	(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

### 1. 基本要求

学生必须修完教学进程表所规定课程且成绩合格，修满145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）：11 学分；
- ◆专业基础课（必修）：24 学分；
- ◆专业核心课（必修）：37 学分；
- ◆专业拓展课（必修）：2 学分；
- ◆专业拓展课（选修）：12 学分；
- ◆集中实践课程/环节（必修）：29 学分；

鼓励学生在校期间报名参加高等学校英语应用能力考试 A 级、普通话水平测试、全国计算机等级考试等考试，鼓励学生获得相关职业资格证和职业技能等级证书。

本专业学生第五学期参加专业技能考核，根据学院相关标准考核并合格。

表 21 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	

另外，实行课证融通制度和学分制度，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案，鼓励学生取得各类职业技能等级证书，且各类职业技能等级证书可计算学分，也可置换相关课程。

2. 符合学校学籍管理规定的其他毕业条件  
准予毕业，并颁发毕业证书。

## 十、附录

### 1. 教学进程整体安排表

表 22 教学进程总体安排表

学年	学期	教学进程周次																			课堂 教学 周数	开学 准备 周数	实践教学周数							机动 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	市场 调查	专业 认知	顶 岗 实 习	毕 业 设 计					毕 业 教 育	专业 劳动 实践
第一 学年	一	↑	#	#	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	○	○	15	0	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	20	
	二	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	20		
第二 学年	三	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	☆	18	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	20		
	四	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	20			
第三 学年	五	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	★	★	★	15	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	1	20				
	六	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	0	0	0	0	0	0	18	1	1	0	0	0	0	20			
		总计																			84	0	2	1	1	1	18+6 (寒 暑假)	4	1	3	0	5	120	6	
说明	备注： 1. ○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，☆市场调研，★为毕业设计，*为专业劳动实践，◇为顶岗实习，⊕为毕业教育 2. 第一～五学期课程教学、第六学期顶岗实习。																																		