

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2020 级烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称/专业代码/所属专业群

烹调工艺与营养/640202/餐饮管理专业群。

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

表 1 职业面向表

| 所属专业 大类 (代码) | 所属 专业类 (代码) | 对应 行业 (代码) | 主要职业 类别 (代码) | 主要岗位群或技 术领域举例 | 职业技能等级证书或 职业资格证书举例 |
|--------------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 旅游 (64) | 餐饮类 6402 | 住宿业 (61) 餐饮业 (62) | 餐饮服务人员 (4-03-02) 中餐烹饪人员 (4-31) | 1. 技术岗位 (例如热菜、面 点、凉菜制作岗 位) 2. 管理岗位 (例如厨部主管、 厨师长) 3. 迁移岗位: 餐饮 创业者 (例如餐饮门店创 办者, 美食传播 者、股份持有人 等) | 中式烹调师 中式面点师 |

表 2 典型工作任务

| 序号 | 职业岗位 | 典型工作任务 |
|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 中餐厨师 | 根据餐饮食品安全规范要求, 在制作各类菜点时能合理选择原料, 正确进行加工处理; 独立完成菜点的加工熟制、调味、成型; 对菜点进行装盘、点缀装饰; 根据食客要求, 开发创新菜点或合理改良菜点。 |
| 2 | 厨政管理师 | 厨房人员管理; 厨房设备管理; 厨房出品管理; 厨房采购管理; 厨房安全卫生管理; 厨房生产管理。 |
| 3 | 餐饮创业者 | 餐饮小微企业的运行管理; 美食传播。 |

五、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，面向住宿业、餐饮业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，能从事烹饪操作、营养分析与配餐、湘菜菜品品评，以及餐饮企业管理；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、住宿业服务、管理第一线需要的复合型技术技能人才。

六、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。

（一）素质

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

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

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

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

5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

3. 熟悉饮食营养与卫生安全知识。

4. 掌握烹饪原料、营养配餐知识。

5. 了解掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

6. 掌握餐饮营销、研发以及宴会出品策划等相关知识。

7. 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

3. 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。

4. 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

5. 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作等能力。

6. 具有厨房生产组织和管理能力。

7. 具有餐饮企业厨房基层管理能力。

8. 具有烹饪产品设计开发能力。

9. 具有宴会出品策划与推广能力。

七、课程设置及教学安排

（一）课程设置

本专业按照“人才定位—职教标准—结构再造”的路线，进行课程模式融合创新。根据专业群的人才培养定位，对接国家专业教学标准，以思想素养、文化素养、职业素养3个课程域构架专业群基础区；以专业基础、专业核心、专业综合3个课程域构架专业素能区；以专业拓展项目、X证书项目（待开发）和3个应用实验项目构架专业群拓展区，形成“3

区 9 域”专业群课程结构体系。

本专业有公共基础必修课、公共限定选修课、专业基础（平台）课、专业核心课、综合实训课、专业拓展课/专业群选修课等 7 类课程，总共 49 门课，143.5 学分。

1. 公共基础必修课

主要有思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、英语 C、信息技术 C、职业生涯规划、就业指导、创业基础、军事理论和军事技能、入学、安全、劳动教育、大学语文 C 等 13 门课程，共 35.5 学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**思想道德修养与法律基础**。课程代码：**S0101004**。

课时：**54**。学分：**3**。

课程目标

素质目标：帮助学生树立崇高理想信念、道德品格，提升道德素质和法律素养，树立社会主义核心价值观，培养高职学生职业素养和可持续发展能力。

知识目标：向高职大学生传播科学的思想道德和法律知识及观念，帮助学生解决其关注的思想道德和法律基础理论知识层面的问题。

能力目标：帮助学生树立科学世界观、人生观和价值观，提高学生分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。

主要内容：本门课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法制观等构成；包括理想信仰、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各种法律制度等。

教学要求：

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法：专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等。

考核评价：全程化动态考核。

(2) 课程名称：**毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论**。课程代码：**S0101002**。课时：**64**。学分：**4**。

课程目标：

素质目标：提升学生的政治水平和理论素养，坚定共产主义理想信念，坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信；自觉拥护中国共产党的领导，增强民族自豪感和自信心，帮助学生明辨是非，自觉维护祖国统一和民族团结，承担社会责任和历史使命。

知识目标：学习毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。

能力目标：培养学生理论联系实际的能力、积极进取开拓创新、勤奋学习的能力、语言表达能力、逻辑分析能力、观察力、沟通协调能力等综合能力。

主要内容：毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、改革开放、习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持加强党的领导。

教学要求

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法：专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等。

考核评价：全程化动态考核。

(3) 课程名称：**形势与政策教育**。课程代码：**S0101001**。课时：**48**。学分：**1**。

课程目标:

素质目标: 培养学生关心国家大事的政治素养。自觉维护以习近平为核心的党的领导,维护国家安全与统一,树立马克思主义的形势观。在错综复杂的国内外形势中,明辨方向。

知识目标: 了解国内外重大时事,认识和正确理解党的基本路线,重大方针和政策,认清形势和任务,掌握时代的脉搏。正确分析和认清国内外形势中的热点难点,解决实际的思想困惑,珍惜和维护国家的稳定大局,增强民族自信心和社会责任感。

主要内容: 国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读。

教学要求

课程性质: 公共基础必修课。

教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法: 专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等。

考核评价: 全程化动态考核。

(4) 课程名称: **大学生心理健康教育**。课程代码: **T0101003**。课时: **36**。学分: **2**。

课程目标:

素质目标: 具备人文底蕴、学会学习、健康生活、责任担当等素质。

知识目标: 了解自身心理发展特点,学会学习,熟悉正确认识挫折失败、生命教育、正确的恋爱观交友观等。

能力目标: 提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力;培养自省、自尊、自信、自律、自强,促进身心全面发展。

主要内容: 入校环境改变与心理适应、自我意识、心理健康普查;自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、面对挫折与

失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、就业前生涯规划、就业指导。

教学要求

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法：互动式大课堂，围绕课程目标、课程准备、教学呈现、教学语言、课堂管理。

(5) 课程名称：**体育**。课程代码：**T0203006**。课时：**108**。学分：**6**。

课程目标：

素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。

知识目标：熟练掌握2项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。

能力目标：养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式；具有健康的体魄。

主要内容：实践课模块分别为：篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、体育舞蹈。理论课分为：裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。

教学要求

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：田径场、篮球场、室内场地。

教学方法：实践教学+理论教学。

考核评价：平时学习+期末测试考核评价。

(6) 课程名称：**英语 C**。课程代码：**T0101004**。课时：**64**。学分：**4**。

课程目标：

素质目标：树立正确的世界观、人生观、价值观，培养良好的职业道德和职业素养，在跨文化交往中坚定“四个自信”。

知识目标：掌握 3500 个常用英语单词、500 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。

能力目标：能听懂、有效交谈、读懂和翻译日常生活用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力。

主要内容：日常交际、商标品牌、公司介绍、涉外活动、产品介绍、业务洽谈、运输货物、商务用餐、客户服务、职业规划。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。

考核评价：以过程考核为主，注重考核学生的能力、素质等内容。

(7) 课程名称：**信息技术 C**。课程代码：**R0203210**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备自主学习及创新意识，团队协作精神，职业道德及敬业精神、诚实守信的品德等素质。

知识目标：了解当前主流的信息技术，熟悉利用信息检索工具搜索信息的方法，掌握各种信息处理工具的使用。

能力目标：能够使用百度，谷歌等搜索引擎搜索专业信息，能够使用办公软件进行办公操作，能够使用工具软件进行图片处理，能够使用其他常用工具进行日常操作。

主要内容：信息检索、常用工具、图片处理、文档编排、表格计算、网络配置、Python 语言介绍、数据变革与人工智能基础知识等内容。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：学习任务、进阶任务和拓展任务案例教学法。

考核评价：以过程考核为主，注重考核学生的实际动手能力。

(8) **课程名称：**职业生涯规划。 **课程代码：**C0201002。 **课时：**14。
学分：1。

课程目标

素质目标：树立正确的职业观念，学会一种精神（奋斗精神），形成两种意识（主动选择意识和个人生涯发展的责任意识）。

知识目标：了解职业生涯规划基本理论知识，熟悉未来的职业发展趋势，掌握职业规划与调整的技能。

能力目标：能够对自我有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯访谈技巧，根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，完成职业生涯规划书。

主要内容：本门课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索，工作世界探索，生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书，参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室。

教学方法：小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。

考核评价：结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。

(9) **课程名称：**就业指导。 **课程代码：**C0201003。 **课时：**18。 **学分：**1。

课程目标

素质目标：树立正确的人生观、价值观与择业观，具备职业素质和

基本职业规范。

知识目标：了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握并灵活运用求职方法和技巧，学会就业权益保护。

能力目标：能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会。

主要内容：就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习（劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等）。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室、网络课程平台。

教学方法：典型案例教学与小组授课相结合。

考核评价：结果考核和过程考核等相结合。

(10) 课程名称：**创新创业 C**。课程代码：**C0201001**。课时：**32**。学分：**2**。

课程目标：

素质目标：主动适应国家经济社会发展需要的责任意识，正确理解创业与职业生涯发展的关系，具有创新创业热情，树立科学的创业观。

知识目标：掌握开展创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法。掌握创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目等内容的基本特点和内涵。

能力目标：能运用创新的方法，能组建创业团队，能选择创业项目选择和资源，能分析并创新商业模式，能撰写商业计划书，能参加商业路演，能实现一段创业实践经历。

主要内容：创新创业基本方法训练、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式、创业计划书、商业路演、新

企业创办、新开办企业管理与运营。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室、网络课程平台。

教学方法：典型案例教学与小组授课相结合。

考核评价：作品考核和过程考核等相结合。

(11) 课程名称：**军事理论和军事技能**。课程代码：**T0102002**。课时：**148**。学分：**4**。其中《军事理论》教学时数 36 学时，记 2 学分；《军事技能》训练时间 3 周，112 学时，记 2 学分。

课程目标

素质目标：弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

知识目标：让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能。

能力目标：增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。

主要内容

军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。

军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫机能与战时防护训练、战备基础与应用训练。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：多媒体教室、田径场。

教学方法：理论课坚持课堂教学和教师面授，积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学。军事技能训练坚持按纲施训、依法治训，积极开展仿真训练和模拟训练。

考核评价：军事理论考试由学校组织实施，考试成绩按百分制计分。军事技能训练考核由学校和承训教官共同组织实施，成绩分优秀、良

好、及格和不及格四个等级。

(12) 课程名称：**入学、安全、劳动教育**。课程代码：**T0102001**。课时数：**24**。学分：**1**。

课程目标：

素质目标：弘扬职业精神和工匠精神，引导学生具备崇尚劳动、尊重劳动，树立学生的劳动意识，提升学生的职业素养，构建准职业人的价值取向，培育学生德行养成。

知识目标：了解西餐行业情况、专业发展方向，掌握相关安全知识，学会日常生活及职业中的劳动知识。

能力目标：能针对生活和工作需求主动参加劳动，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。

主要内容

包括企业专家讲行业、专业介绍、专业技能展示、安全教育、劳动精神、劳模精神、工匠精神等方面的专题教育；在日常教学、实习实训和劳动课上有计划地组织学生参加校内日常课堂和生活劳动、专业相关企业的生产劳动和服务性劳动。

教学要求

课程性质：公共基础课程。

教学场地：教室、宿舍、专业实训室和校外实践基地等。

教学方法：入学、安全教育以多媒体教室和实训室的专题讲座为主，劳动教育贯穿在日常生活、教学和实习实训中。

考核评价：由教师和企业导师共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级

(13) 课程名称：**语文 C**。课程代码：**W0203148**。课时：**28**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：具备感受、领悟语言文字的巨大魅力，具备想象力与创

造力，具备健全的人格、社会责任感。

知识目标：了解文化的多样性、丰富性，掌握一定的文学基本知识，特别是诗歌、散文、戏剧、小说四种主要文体特点及发展简况。

能力目标：能通畅、准确地阅读一般文章、学术论著和文学作品，能读懂难度适中的文言文，具有把握主题、辨析文路、感受形象的能力，掌握一定的文学基础知识，具有分析、评价文学作品的初步能力，掌握运用汉语言文字的规范，具有较好的口头和书面表达能力。

主要内容：本课程按主题分为5个单元，国学选读、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究。涵盖了中国文学的各种题材，包括怀古咏物、思想怀旧、哲理人生、山水田园、亲情爱情等等内容，同时，为拓展学生视野，还包括一部分外国文学作品和实践课。

教学要求

课程性质：艺术类公共基础课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：模块教学和分层教学。

考核评价：平时学习+期末测试过程考核评价。

2. 专业群平台课

主要有大数据与餐旅会信息管理，职业礼仪与跨文化交际，国际接待服务业概论，接待业服务心理，餐旅会安全与法规，湖湘文化与物产等6门课程，共12学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**大数据与餐旅会信息管理**。课程代码：**R0203777**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：职业道德和敬业精神；创新精神；集体意识和社会责任心；良好的科学素养。

知识目标：了解大数据，云计算基本概念，大数据隐私与安全，大数据技术发展前景；熟悉大数据的采集、存储与预处理；大数据的可视化；概

率、统计、数值分析的运用；掌握行业研究案例和典型解决方案。

能力目标：具备大数据解决方案制定能力，具备利用大数据辅助决策的能力，具备利用大数据创新的能力。

主要内容：大数据基本概念；大数据基础框架；大数据战略和商业模式变革；大数据的数据整合；大数据管理和治理；大数据数学理论和工具；大数据“餐旅会”行业解决方案；大数据工程保障体系建设；大数据创新方法论。

教学要求

课程性质：专业群平台课。

教学场地：智慧教室。

教学方法：案例教学，分组讨论教学法。

考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。

(2) 课程名称：**职业礼仪与跨文化交际**。课程代码：**X0203000**。课时：**28**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：有良好的国学素养，并熟知中西方礼仪差异；有良好的亲和力，沟通力，协调力，合作力；有爱心、责任心和良好的抗挫折力及应变能力；身心健康，内外兼修、乐活、乐学、乐业。

知识目标：熟悉职业礼仪的中西方差异；掌握塑造职业形象的原则和方法；掌握社交礼仪、会议礼仪的基本方法和技巧；掌握中西方餐饮礼仪的基本原则和方法；掌握职业沟通的基本技巧和工作沟通中不同对象的沟通方法；熟悉中国主要客源国的民俗礼仪与禁忌；掌握必备的宗教礼仪。

能力目标：能够针对职业岗位进行自我形象设计和管理；能够根据客情灵活运用恰当的职业礼仪营造和谐的人际关系；能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展行业的拜访、接待、宴请、会务等商务活动；能够灵活、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。

主要内容：对接餐饮、旅游、会展行业职业岗位技能需求，包括走进职

业礼仪、塑造职业形象、有“礼”赢在职场，深谙餐饮礼仪四个项目。

教学要求：通过递进的学习和训练，有助于学生在循序渐进的过程中潜移默化提高综合素养和陶冶情操，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。

教学要求

教学性质：理实一体化教学。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。

教学场地：餐饮管理智慧教室；

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(3) 课程名称：**国际接待服务业概论**。课程代码：**L0201001**。课时：**56**。学分：**3**。

课程目标

素质目标：具备国际接待服务业的职业素质。

知识目标：了解国际接待服务业的发展特点，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业行业的构成情况，掌握国际接待服务业管理的基本理论和方法。

能力目标：能够培养学生独立思考和正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会现象的能力并能够分析总结行业发展的逻辑性和合理性，从而培养学生从事国际接待服务与管理的全面能力。

主要内容：对国际接待服务业的主要类型及各自的内容和特点进行深入探究，涵括了涉外餐馆与饮食服务业、酒店与住宿服务业、烹调工艺与营养服务业、旅游与闲暇娱乐业、会展与活动产业等。采取国际接待服务业的新视角，运用新理念，为学生毕业后从事国际餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

教学要求

课程性质：专业群平台课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：问题教学法、情景教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等。

考核评价：以期末闭卷测试成绩为主，以平时表现成绩为辅来进行对学生的课程考核评价。

(4) 课程名称：**接待业服务心理**。课程代码：**L0201002**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操，具备接待服务业所需的职业心理品质。

知识目标：了解接待服务业客人一般消费心理原理，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点，掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。

能力目标：能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象；善于沟通，具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。

主要内容：对接待服务岗位需求，涵盖了餐饮、旅游、酒店和会展消费中的客人感知、需要、情绪情感、个性、人际关系及心理保健等内容，为学生今后从事餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

教学要求

课程性质：专业群平台课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。

考核评价：以终结性考核为主、形成性评价为辅进行课程考核。

(5) 课程名称：**餐旅会安全与法规**。课程代码：**X0203666**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备从事“餐旅会”工作中懂法的职业素质。

知识目标：掌握食品安全法、消防法、合同法、公司法、广告法、消费者权益保护法、劳动法、知识产权法等法律知识。

能力目标：能够在“餐旅会”管理中评估、决策与解决相关法律问题的能力。

主要内容：包括场地安全、实体安全、食品安全、经营安全、用工安全、交易安全、品牌安全七大模块。其中，前4个模块为基础篇，侧重“餐旅会”基层管理人员必备的法规，主要涉及消防、食品卫生、企业证照、广告等内容；后3个模块为提高篇，侧重“餐旅会”中高层管理者须掌握的法规，主要涉及工伤、员工辞退、违约救济、商标等内容。

教学要求

课程性质：专业群平台课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：案例教学法与讲授法为主，角色扮演法与头脑风暴法等为辅，适当安排最新颁布的相关法规类专题讲座。

考核评价：以40%平时成绩+60%闭卷考试的方式进行考核。

(6) 课程名称：**湖湘文化与物产**。课程代码：**W0203007**。课时：**28**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：具备服务意识；吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；人文素养、审美情趣、审美能力；培养学生传承湖湘文化传统。

知识目标：了解湖湘文化精神特质掌握湖湘文化的形成与发展；掌握湖湘文化中湘菜、湘商、湘旅、湘展等方面的基本知识。

能力目标：将专业能力的培养和文化知识的提升有机地结合在一起；提升学生思想政治与爱国主义情操素质内涵的能力；培养学生自主创新、综合分析能力。

主要内容：主要包含湖湘文化概述、湖湘文化的精神特质等基础知识和湖湘饮食文化、湖湘民俗风情、湖湘风物名胜、湖湘文学等专题知识。

教学要求

课程性质：专业群平台课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：采用课堂讨论法、案例教学法等教学方式；对实践课教学进行情境化设计，进行问题导向化设计，采用“互联网+”式教学法。

考核评价：期中小组考核，期末随堂考核的方式进行考核评价。

3. 专业基础课

主要有食品营养与卫生，餐饮美学，食品雕刻与盘饰，食品原料知识，中国烹饪概论等5门课程，共13学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**食品营养与卫生**。课程代码：**X0203032**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。

知识目标：了解烹饪对食品原料营养卫生的影响、食品污染。掌握餐饮食品烹饪加工与营养的关系。

能力目标：具有团队合作能力；创新能力。

主要内容：本门课程主要包括六大营养素的具体种类和生理功能、不同人群的生理特点和营养需要、烹饪加工对食品原料营养卫生的影响、食品污染、食物中毒等内容。

教学要求

课程性质：专业基础课。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：通过案例分析讨论和情境教学法，着力培养学生合理利用食物资源，改善居民营养状况。

考核评价：最终成绩考勤比重占10%，平时成绩占30%，闭卷考试占60%。

(2) 课程名称：**餐饮美学**。课程代码：**X0203102**。课时：**32**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备正确的审美意识。具有团队意识，具备良好的团队合作精神。

知识目标：了解什么是餐饮美学、美和美学的相互关系；掌握冷菜造型设计方法；了解热菜造型方法和面点造型的艺术特点。

能力目标：能够运用餐饮美学知识装饰与美化菜肴和面点等。能够运用餐饮美学知识创新菜肴和面点产品。

主要内容：主要学习内容餐饮美学知识在菜肴、面点等产品的装饰和美化中的运用；餐饮美学知识在菜品开发创新中运用。

教学要求

课程性质：专业基础课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：课堂讨论法、案例教学法等。

考核评价：期中小组考核，期末随堂考核。

(3) 课程名称：**食品雕刻与盘饰**。课程代码：**X0203100**。课时：**64**。学分：**4**。

课程目标：

素质目标：具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神，有较强的职业适应能力。

知识目标：了解食品雕刻与盘饰的理论知识；熟悉食品雕刻色彩搭配及造型设计能力；掌握食品雕刻在菜肴盘饰中的应用。

能力目标：具备食品雕刻工具的使用及保养能力；食品雕刻（景物类、花卉类、水产类）等作品的雕刻能力。

主要内容：主要学习内容为食品雕刻原料选择；工用具的使用及保养；食品雕刻（景物类、花卉类、水产类）的雕刻与对应盘饰制作与应用。

教学要求

课程性质：专业基础课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。

考核评价：通过课前、课中、课后的过程性考核与期末考核相结合的方式。

(4) 课程名称：**中国烹饪概论**。课程代码：**X0203108**。课时：**28**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。

知识目标：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。掌握中国菜品命名的方法和原则等。

能力目标：具有团队合作能力；创新能力；科学分析能力。

主要内容：中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等内容。

教学要求

课程性质：专业基础课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：案例分析讨论和情境教学法等。

考核评价：考勤比重占 10%，平时成绩占 30%，闭卷考试占 60%。

(5) 课程名称：**食品原料知识**。课程代码：**X0203101**。课时：**56**。学分：**3.5**。

课程目标

素质目标：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。

知识目标：了解烹饪原料的应用简史和分类体系；学习常用原料品种、

产地、产季和品质特点；掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。

能力目标：具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。

主要内容：掌握粮食类、蔬菜类、果品类、畜禽类、水产类烹饪原料品种特点与保藏和运用规律；熟悉干货制品、半成品、调料和烹饪添加剂以及辅助原料的特点、运用规律。

教学要求

课程性质：专业基础课程。

教学场地：多媒体教室、实验实训教室。

教学方法：课堂讨论法、案例教学法等。

考核评价：期中小组考核，期末考试。

4. 专业核心课

本专业教学团队通过专业建设委员会研讨，以问卷调查、走访、企业调研的形式，以湖南省多年合作龙头企业“徐记海鲜”、“新长福”技术、厨政管理岗位等为调研对象，特别是对照“徐记海鲜”岗证融通，进行课程体系构建。流程（见图2）

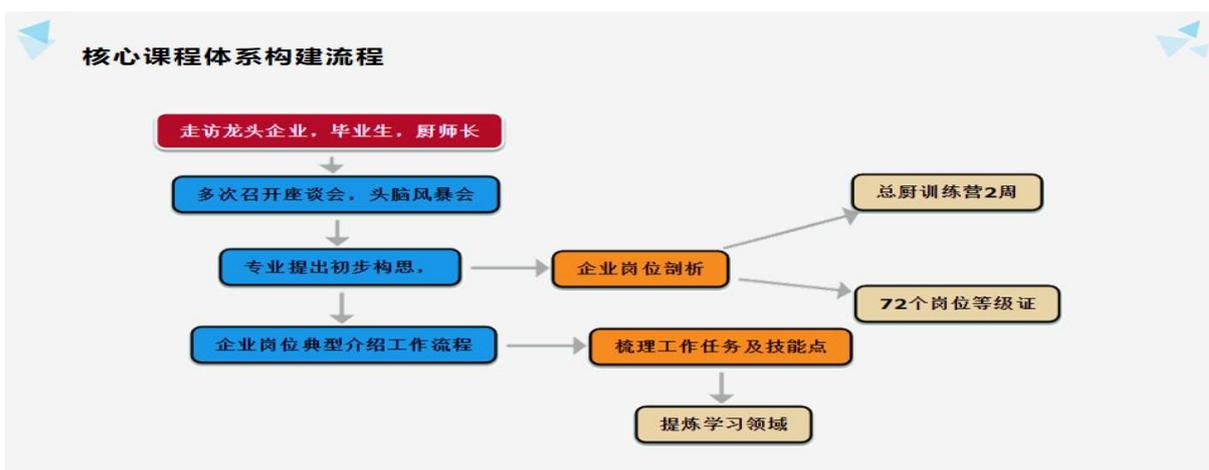


图1 核心课程体系构建流程

本专业利用办学优势，联合湘菜产业促进会、多家餐饮龙头企业，充分听取毕业生、在校生的建议，校企联合构建教学团队，基于岗位能力分析，

对应企业岗位特色技能证书，梳理出专业核心课程体系。

专业核心课程主要有现代厨政管理、中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作工艺、宴会设计与实践、湘菜制作工艺等6门课程,共29.5学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下:

(1) 课程名称: **现代厨政管理**。课程代码: **X0203105**。课时: **64**。学分: **4**。

课程目标

素质目标: 具备科学规划、管理的意识,规范操作严谨负责等素质。

知识目标: 了解现代厨政管理的方法、手段,熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识,厨房生产组织和管理。

能力目标: 能够进行厨房组织管理,生产流程及运行管理的能力。

主要内容: 本门课程主要包括厨房内外环境设计的相关知识;厨房的组织机构管理;员工培训与管理;厨房生产流程管理;物料管理;厨房生产成本控制;厨房安全、卫生管理等内容。

教学要求

课程性质: 专业核心课程。

教学方法: 案例分析讨论、情境教学等。

教学场地: 多媒体教室。

考核评价: 考勤比重占10%,平时成绩占30%,闭卷考试占60%。

(2) 课程名称: **中式烹调工艺**。课程代码: **X0203120**。课时: **108**。学分: **6**。

课程目标

素质目标: 具备烹调过程中实际问题的能力的素质;具备职业道德和工匠精神;具备树立营养健康理念的素质。

知识目标: 了解烹饪原料的选择;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。

能力目标: 能够掌握原料的初加工与精加工技能;烹调基本功训练(刀

工、勺工、识别油温、控制火候等)；菜肴的组配技能；菜品烹调操作技能；菜品的味型调制技能的能力。

主要内容：本门课程主要包括初识烹饪、走进厨房、刀工刀法、烹饪准备、菜肴组配、烹调工艺、菜肴创新等，内容涵盖了烹饪刀工、配菜、烹调等岗位知识与技能，注重学生的综合能力培养和基本功训练，注重文化传承等内容。

教学要求

课程性质：专业核心课程。

教学方法：案例分析讨论、现场教学和情境教学法。

教学场地：多媒体教室。

考核评价：采用过程考核与期末实训考核、校内考核与校外考核结合的方式。

(3) 课程名称：**中式面点工艺**。课程代码：**X0203033**。课时：**100**。学分：**6**。

课程目标

素质目标：具备重视食品安全、精益求精、团队合作、环保节约、勤勉劳动、不断创新的素质。

知识目标：了解中点历史与地方流派、面点师职业素养；熟悉粉料性质，工用具、设备的使用与养护方法；掌握面点品种应用与创新的方法。

能力目标：能够辨别和使用面点常见原料，熟练制作常用面团品种，运用基本功与设备进行新品制作，能根据市场优化工艺。

主要内容：本门课程主要包括：走进中式面点、塑形象熟工具、制作水调面团品种等八个项目。

教学要求

课程性质：专业核心课。

教学场地：理实一体化厨艺教室。

教学方法：四阶六步项目化教学模式。

考核评价：线上线下多元全过程考核。

(4) 课程名称：**冷菜制作工艺**。课程代码：**X0203035**。课时：**82**。学分：**5**。

课程目标

素质目标：具备安全规范的操作习惯；良好的烹饪职业素养、较强的工作责任感和团队合作意识，以及争先创优的意识和积极进取的事业心。

知识目标：了解中式冷菜制作的基本知识、主要典型菜品知识；熟悉冷菜的常用制作方法、食安操作规范、常用创新方法。

能力目标：能熟练掌握冷菜常用烹调方法；能制作常见湘式冷菜；能制作常见刺身拼盘；能制作水果拼盘；能制作一般冷拼和三款以上的主题艺术冷拼。

主要内容：本课程对接中餐冷菜、刺身等岗位，包括走进中餐冷菜、走进中餐冷菜师岗位；一般冷拼制作与应用；水果拼盘制作与应用；花色冷拼制作与应用；风味冷菜制作与应用；刺身拼盘制作与应用；冷菜菜品创新设计与应用等。

教学要求

课程性质：专业核心课。

教学场地：中餐冷雕实训工坊。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“导学训赛评创”的递进式六步教学方法。

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(5) 课程名称：**宴会设计与实践**。课程代码：**X0203113**。课时：**64**。学分：**4**。

课程目标

素质目标：具有宴席方案策划、菜单设计和菜品制作实施的意识。

知识目标：熟悉中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计思路

和方法以及菜品的构成；掌握宴席菜单的设计与制作的流程和方法；宴席菜品的营养搭配要求；宴席成本控制等。

能力目标：能够根据不同的宴会主题进行菜品设计和菜点制作。

主要内容：主要学习内容为宴席设计理念和思路；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价和毛利率的测算。

教学要求

课程性质：专业核心课。

教学场地：校内和校外烹饪综合实训基地。

教学方法：现场教学和任务驱动等教学法。

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(6) 课程名称：**湘菜制作工艺**。课程代码：**X0203111**。课时：**72**。学分：**4.5**。

课程目标

素质目标：具备扎实的湘菜理论基础；良好的职业素养，具有工匠精神。

知识目标：了解湘菜烹饪原料常见品种及特点；掌握湘菜常用的的味型、烹饪技法；掌握传统湘菜、经典湘菜及创新湘菜菜品制作。

能力目标：能够具备刀工刀法、烹调方法、菜点创新运用能力及团队协作能力。

主要内容：本门课程主要包括湘菜的历史及发展运用；湘菜原料知识及应用；湘菜初加工方法；湘菜刀工成型工艺及调味方法；湘菜常用烹饪技法及类型；传统菜、经典、创新湘菜菜点制作等内容。

教学要求：

课程性质：专业核心课。

教学场地：校内和校外烹饪综合实训基地。

教学方法：讲授法、现场教学和任务驱动等教学法。

考核评价：过程考核与期末考核相结合、校内考核与校外考核相结合。

5. 综合实训课

主要有企业厨师长综合实训，高端宴席设计与制作，综合实训，实验项目课（群选），跟岗实习，顶岗实习、毕业设计等7门课程，共35.5学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：**企业厨师长综合实训**。课程代码：**X0304010**。课时：**54**。学分：**3**。

课程目标

素质目标：具有精益求精的工匠精神；具有良好的沟通协调能力，以及争先创优的意识，积极进取的事业心，具有一定的领导力和思维能力，有发现问题解决问题的能力。

知识目标：了解业厨师长的工作职责、工作方法、工作技巧，及主要工作内容。

能力目标：能根据企业厨房工作实际，合理的对人员进行分工，并组织进行生产加工，开展生产管理；能根据市场要求进行菜单设计，制定菜品制作计划的能力；能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势，组织开展创新菜品培训及出品管控；能合理控制厨房成本；能发现厨房管理中的问题，并提出改进建议。

主要内容：本课程对接餐饮厨师长岗位，主要学习内容包括厨房生产组织与实施、菜品督导管理与实施；菜品制作计划的制定与实施、厨房新品研发、厨房培训与实施、厨房成本管控与实施等。

教学要求

课程性质：综合实训课。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“导学训赛评创”的递进式六步教学方法。

教学场地：中式烹调智慧厨艺教室；

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(2) 课程名称：**高端宴席设计与制作**。课程代码：**X0304011**。课时：**36**。学分：**2**。

课程目标

素质目标：具备开拓创新的职业精神。

知识目标：了解市场最新高端中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计知识，掌握高端宴席方案设计能力。

能力目标：能够根据不同类型的主题进行高端宴席方案设计；根据高端宴会主题进行宴席菜单的设计与菜品制作。

主要内容：宴席设计理论知识；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价和毛利率的测算。通过过程考核与期末考核相结合、校内与校外考核相结合形式，最终完成宴席设计与实践模块，达到相应的岗位能力要求。

教学要求

课程性质：综合实训课。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“导学训赛评创”的递进式六步教学方法。

教学场地：中式烹调智慧厨艺教室；

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(3) 课程名称：**综合实训**。课程代码：**X0304001**。课时：**54**。学分：**3**。

课程目标

素质目标：具备勤勉节约、精益求精、团队合作的素质。

知识目标：了解菜品工艺设计知识，掌握改良菜品工艺的能力。

能力目标：能够根据不同工作任务进行工艺设计；根据菜品工艺进行与制作；能够根据真实项目改良并制作。

主要内容：菜品设计原则和方法；热菜、面点、凉菜品种制作；

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：理实一体化厨艺教室。

教学方法：演示、实训相结合。

考核评价：线下多元全过程考核。

(4) 课程名称：**实验项目课（群选三选一）**。课程代码：以所学课程为准。课时：24。学分：1。

①课程名称：**高端国际会议餐旅会策划项目**。

课程目标：

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解高端国际会议餐旅会的基本内涵，熟悉高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容，掌握高端国际会议餐旅会策划技能。

能力目标：能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。

主要内容：本门课程主要包括高端国际会议餐旅会基本内涵、高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容等内容。

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：理实一体化教室。

教学方法：授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。

考核评价：以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价（作品考核）相结合开展考核评价。

②课程名称：**服务一带一路烹饪研学项目**。

课程目标:

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解一带一路与烹饪研学内涵，熟悉一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准，掌握一带一路烹饪研学服务技能。

能力目标：能服务一带一路烹饪研学活动的开展。

主要内容：本门课程主要包括一带一路与烹饪研学的内涵、一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准等内容。

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：理实一体化教室。

教学方法：授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。

考核评价：以过程评价(自评、互评、教师评价)和终结性评价(作品考核)相结合开展考核评价。

③课程名称：湖湘美食旅游项目。**课程目标:**

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解湖湘美食旅游的内涵，熟悉湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准，掌握湖湘美食旅游服务技能。

能力目标：能够完成湖湘美食旅游的接待。

主要内容：本门课程主要包括湖湘美食旅游内涵、湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准等内容。

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：理实一体化教室。

教学方法：授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。

考核评价：以过程评价(自评、互评、教师评价)和终结性评价(作品考核)相结合开展考核评价。

(5) 课程名称：**跟岗实习**。课程代码：**T0203004**，课时：**24**。学分：**1**。

课程目标

素质目标：具备履行厨师职业道德准则和尊师敬长的素质。

知识目标：了解餐饮生产具体工作流程，熟悉现代餐饮厨房生产运作，掌握基本厨房生产技能。

能力目标：能够协助餐饮企业厨师完成基本菜品生产。

主要内容：本课程的主要内容包括进入餐饮企业厨房担任冷菜、热菜、面点等岗位师傅学徒。

教学要求

课程性质：综合实训课。

教学场地：校外企业实训基地。

教学方法：现场实践教学。

考核评价：校企导师共同进行过程性考核。

(6) 课程名称：**顶岗实习**。课程代码：**T0203002**。课时：**576**。学分：**24**。

课程目标

素质目标：具备德技双馨的职业精神与职业素质。

知识目标：了解餐饮企业的运作、组织框架，熟悉规章制度和企业文化，掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。

能力目标：能够独立完成菜品制作与创新。

主要内容：本课程的主要内容包括中餐制作、西餐制作、点心制作、厨房管理等内容。

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：校外实训基地。

考核评价：线下多元全过程考核。

本课程是专业综合实训课程，校企双指导老师负责学生顶岗实习，共同明确实习实训目标，拟定实习内容，制定实习计划，做好各项实习实训准备工作；指导实习学生执行专业实习实训计划，保证实习实训任务的完成；学校指导教师保持与实习单位的联系与沟通，以保证学生的实习顺利进行；关心实习学生的思想、纪律、生活和安全；加强实习学生的安全教育包括职业安全，严格实习学生的考勤，如遇特殊情况，督促学生履行正常的请假手续。对违纪的学生及时进行教育，发现违法违纪等情况及时上报；有序组织实习实训考核工作，公正评定实习学生的实习实训成绩。

(7) 课程名称：**毕业设计**。课程代码：**T0203001**。课时：**24**。学分：**1**。

课程目标

素质目标：具备一定的人文素养，具备与该专业契合的应用素质。

知识目标：了解毕业设计的写作流程及文本格式要求，掌握宴席（套餐）方案设计书的撰写方法；掌握宴席菜点设计和制作要求。

能力目标：能够编写宴席方案设计书，并选取其中菜品进行工艺设计和制作。

主要内容：主要学习内容为宴席市场占有率的调研方法；宴席（套餐）方案设计流程；毕业设计作品文本格式；主题宴席菜单的设计要求；宴席菜品的营养搭配；菜品的制作工艺的设计；宴席菜单成本控制、售价和毛利分析。

教学要求

课程性质：综合实践课程。

教学场地：校内外实训基地。

教学方法：通过校企双方指导老师合作指导。

考核评价：现场制作，答辩。

6. 公共限定选修课

公共限定选修课共计选修6门，6学分。

课程名称：通识教育课程，课时：96。学分：6。

课程目标：通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及不直接服务于专业教育的学生所必需的一些实际能力的培养。通过课程学习，使学生认识、了解和掌握不同学科的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识。掌握知道如何去获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为大学生提供今后长远学习和发​​展所必须的方法和眼界。

主要内容：含马克思主义理论类课程、党史国史、等6门公共限定选修课。

教学要求：开课教师应具备高等教育教师资格和高校讲师及以上职称。课程要求教育目标明确，内容精，方法新，能承担学分制下的通识课程角色。教学方法注重学习方法的传授与启迪思考，形式先进多样、灵活有效。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式一般为考查。通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。

7. 专业拓展课/专业群选修课

主要有西餐制作工艺，西点制作工艺，美食评论与推广，高端餐饮活动策划，职业资格证课程（专选），X项目（群选）等6门课程，共11学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：**西餐制作工艺**。课程代码：**X0204112**。课时：**48**。学分：**2.5**。

课程目标

素质目标：具备良好的餐饮行业职业素养，精益求精的工匠精神。

知识目标：了解西餐菜品的风味流派，熟悉西餐的烹调方法，掌握常见西餐的烹饪流程。

能力目标：能制作常见的西式菜品。

主要内容：本门课程主要包括西式菜肴基础知识，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，西式主菜制作等内容。

教学要求：本门课程是烹调工艺与营养专业的专业拓展课程，采用线上线下理实一体混合式教学模式，教学场地为具备理论讲授，实践操作的西餐实训室，考核方式为实操考试。

(2) 课程名称：**西点制作工艺**。课程代码：**X0204010**。课时：**48**。学分：**2.5**。

课程目标

素质目标：具备良好的职业意识、团队协作等素质。

知识目标：了解西点特点、西点师的职业素养；熟悉原料基础知识，设备的使用与养护；掌握基础西点制作基本原理及制作工艺。

能力目标：能够正确的辨别和使用各种西点常见原料；能够熟练运用各种西点工具设备；能够掌握西点制作基本技能及基础品种制作。

主要内容：本门课程主要包括西点原料选择；西点工用具的选择、使用及保养；西点品种制作与应用等内容。

教学要求

课程性质：专业拓展课程。

教学场地：西餐实训室。

教学方法：“四阶六步”项目化教学法。

考核评价：过程性评价，期末实操考试。

(3) 课程名称：**美食评论与推广**。课程代码：**X0203109**。课时：**24**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神。

知识目标：了解美食评论与推广的基本方法，熟悉餐饮行业发展动态，掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法。

能力目标：能策划美食推广活动，撰写美食评论文案，拍摄美食推广微视频。

主要内容：本门课程主要美食文案撰写、美食推广活动策划、饮食评论、美食微视频制作等内容。

教学要求

课程性质：专业拓展课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：理论讲授，案例教学等。

考核评价：利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式，考核方式为考核。

(4) 课程名称：**高端餐饮活动策划**。课程代码：**X0203110**。课时：**24**。学分：**1.5**。

课程目标

素质目标：具备良好的餐饮职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解高端餐饮活动策划流程；熟悉高端餐饮活动策划针对人群；掌握高端餐饮活动策划书撰写。

能力目标：能进行市场调研及高端餐饮活动策划书的撰写。

主要内容：主要学习内容为高端餐饮活动市场占有率的调研方法；高端餐饮活动策划理论知识；高端餐饮活动策划书撰写原则；高端餐饮活动策划书的撰写。

教学要求

课程性质：专业拓展课程。

教学场地：多媒体教室。

教学方法：理论讲授，案例教学等。

考核评价：利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式，考核方式为考核。

(5) 课程名称：职业资格证课程（专选）。课时：24。学分：1.5分。

课程目标：

素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解职业资格证考核流程；熟悉应知应会项目。

能力目标：能制作职业资格证考核菜品。

主要内容：职业资格证应知应会项目。

教学要求：利用个功能实训室进行练习应会品种；并通过职业资格证考核。

课程名称：X项目（群选）课时：24。学分：1.5分。

课程目标：

素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解群内其他专业对应X项目具备的知识。

能力目标：能达到群内其他专业X项目的考核目标。

教学要求：专业群互选拓展课程，按照群内其他专业的X项目考核标准进行考核取得学分。

(二) 教学计划安排

1. 教学进程安排表

表3 教学进程安排表

专业名称：烹调工艺与营养（2020级）

| 学年 | 学期 | 教学进程周次 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 课堂 教学 (周) | 开学 准备 (周) | 实践教学(周) | | | | | | 机动 (周) | 考试 (周) | 学期教 学周数 合计 | 寒暑期 (周) | |
|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------|-----------------|---------|----|------------------------|--------------|--------|--------|-----------|-----------|------------------|------------|------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | | | 20 | 军训 | 入学、 安全、 劳动教 育 | 劳动 实践 | 跟 岗 | 顶 岗 | | | | | 毕 业 设 计 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 第一学年 | 一 | ○ | # | # | # | ↑ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | ⊙ | 14 | 1 | 3 | 1 | | | | | | 1 | 20 | 6 | |
| | 二 | ○ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | ⊙ | 18 | 1 | | | 1周 (暑假) | | | | | 1 | 21 | 5 | |
| 第二学年 | 三 | ○ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | ⊙ | 18 | 1 | | | | | | | 1 | 20 | 6 | | |
| | 四 | ○ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | ⊙ | 18 | 1 | | | 1周 (暑假) | | | | | 1 | 21 | 5 | |
| 第三学年 | 五 | ○ | * | * | * | * | * | * | * | * | * | ⊙ | ▲ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | 10 | 1 | | | | 1 | 7+2周 (寒假) | 0.5 | 0.5 | 22 | 4 | | | |
| | 六 | ○ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ⊙ | ■ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | & | | 0 | 1 | | | | | 15 | 0.5 | 1 | 0.5 | 18 | 8 | | |
| | | 总 计 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 78 | 6 | 3 | 1 | 2 | 1 | 24 | 1 | 1 | 5 | 122 | 34 | |
| 说明 | | 1. 三年6学期总周数共122周。 2. 专业课程理论教学与实践教学总学时数比例控制为1:1左右。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为6个月。 3. ○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 *课堂教学 ⊙考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &机动 …放假 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2. 课程计划与进度总表

表 4 课程计划与进度总表

| 课程类型 | 课程编号 | 课程名称 | 学时分配 | | | | 考核 | | 学年/大学期分配//小学期分配///周课时数 | | | | | | 备注 | |
|------|---------|----------|----------------------|-----|----|----|----|----|------------------------|----------------|---------|----------------|----------------|--------|---------------|-----------------------------------------|
| | | | 总学时 | 学分 | 理论 | 实践 | 考试 | 考查 | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | | |
| | | | | | | | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | |
| | | | | | | | | | 20周 | 21周(含1周暑假劳动实践) | 20周 | 21周(含1周暑假劳动实践) | 22周(含2周寒假顶岗实习) | 18周 | | |
| 必修课 | 公共基础必修课 | S0101004 | 思想道德修养与法律基础 | 54 | 3 | 36 | 18 | | √ | 2(6-19) | 2(2-14) | | | | | |
| | | S0101002 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 64 | 4 | 46 | 18 | | √ | | | 2(2-17) | 2(2-17) | | | |
| | | S0101001 | 形势与政策教育 | 48 | 1 | 24 | 24 | | √ | 2(13-19) | √ | 2(4-11) | √ | √ | √ | 二、四、五、六学期集中授课/网络授课 |
| | | T0101003 | 大学生心理健康教育 | 36 | 2 | 30 | 6 | | √ | 2(12-19) | √ | √ | √ | √ | 二、三、四、五学期集中授课 | |
| | | T0203006 | 体育 | 108 | 6 | 10 | 98 | | √ | 2(6-19) | 2(2-19) | 2(2-19) | | | | 其中8课时为分年级的大型体育集体授课活动(如冬季长跑、春季体训活动)或线上授课 |
| | | T0101004 | 英语 C | 128 | 8 | 64 | 64 | √ | | 2(6-19) | 2(2-19) | 6(11-19) | | 2(2-6) | | |
| | | R0203210 | 信息技术 C | 36 | 2 | 18 | 18 | √ | | | 4(2-10) | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--------|---------------------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|---|---|-----------|-----------|-----------|----------|----------|--|---------------|--|
| | | C0201002 | 职业生涯规划 | 14 | 1 | 6 | 8 | | √ | 2 (6-12) | | | | | | | |
| | | C0201003 | 就业指导 | 18 | 1 | 8 | 10 | | √ | | | | | 2 (2-6) | | 4周网络平台学习 | |
| | | C0201001 | 创新创业 C | 32 | 2 | 16 | 16 | | √ | | 2 (15-19) | 2 (12-19) | | | | 3周网络平台学习 | |
| | | T0102002 /T040100 1 | 军事理论和军事技能 | 148 | 4 | 36 | 112 | | √ | # (2-4) | √ | √ | √ | √ | | 二、三、四、五学期集中授课 | |
| | | T0102001 | 入学、安全、劳动教育 | 24 | 1 | 12 | 12 | | √ | 24 (5) | | | | | | | |
| | | W0203128 | 语文 C | 28 | 1.5 | 20 | 8 | | √ | 2 (6-19) | | | | | | | |
| | | 小计 | | 738 | 36.5 | 326 | 412 | | | 14 | 10 | 10 | 2 | 4 | | | |
| 专业必修课 | 专业群平台课 | R0203777 | 大数据与餐旅会信息管理 | 36 | 2 | 30 | 6 | | √ | | 2 (2-19) | | | | | | |
| | | X0203000 | 职业礼仪与跨文化交际 | 28 | 1.5 | 14 | 14 | | √ | 2 (6-19) | | | | | | | |
| | | L0201001 | 国际接待服务业概论 | 56 | 3 | 50 | 6 | √ | | 4 (6-19) | | | | | | | |
| | | L0201002 | 接待业服务心理 | 36 | 2 | 30 | 6 | | √ | | 2 (2-19) | | | | | | |
| | | X0203666 | 餐旅会安全与法规 | 36 | 2 | 30 | 6 | √ | | | 2 (2-19) | | | | | | |
| | | W0203007 | 湖湘文化与物产 | 28 | 1.5 | 22 | 6 | | √ | 2 (6-19) | | | | | | | |
| | | 小计 | | 220 | 12 | 176 | 44 | | | 8 | 6 | | | | | | |
| | 专 | X0203100 | 食品雕刻与盘饰 | 64 | 4 | 44 | 20 | √ | | | | 4 (2-17) | | | | | |
| 设置 6~12 门 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|------------|---------|------------|------------|-------------|------------|------------|--|----------|----------|----------|-----------|------------|----------|--|--|
| | | X0203101 | 食品原料知识 | 56 | 3.5 | 40 | 16 | √ | | 4 (6-19) | | | | | | | |
| | | X0203108 | 中国烹饪概论 | 28 | 1.5 | 22 | 6 | √ | | 2 (6-19) | | | | | | | |
| | | X0203032 | 食品营养与卫生 | 36 | 2 | 30 | 6 | √ | | | 2 (2-19) | | | | | | |
| | | X0203102 | 餐饮美学 | 36 | 2 | 26 | 10 | √ | | | 2 (1-18) | | | | | | |
| 小计 | | | | 220 | 13 | 162 | 58 | | | 6 | 4 | 4 | | | | | |
| 专业核心课 | X0203105 | 现代厨政管理 | 64 | 4 | 40 | 24 | √ | | | | | 4 (2-17) | | | | | |
| | X0203120 | 中式烹调工艺 | 108 | 6 | 28 | 80 | √ | | | 4 (2-19) | 4 (2-10) | | | | | | |
| | X0203033 | 中式面点工艺 | 100 | 6 | 20 | 80 | √ | | | | 2 (2-19) | 4 (2-17) | | | | | |
| | X0203035 | 冷菜制作工艺 | 82 | 5 | 22 | 60 | √ | | | | | 4 (2-17) | 2 (2-10) | | | | |
| | X0203113 | 宴会设计与实践 | 64 | 4 | 24 | 40 | √ | | | | | 4 (2-17) | | | | | |
| | X0203111 | 湘菜制作工艺 | 72 | 4.5 | 22 | 50 | √ | | | | 4 (2-19) | | | | | | |
| | 小计 | | | | 490 | 29.5 | 156 | 334 | | | 0 | 4 | 10 | 16 | 4 | | |
| 综合实训课 | X0304010 | 企业厨师长综合实训 | 54 | 3 | 14 | 40 | | √ | | | | | 6 (2-10) | | | | |
| | X0304011 | 高端宴席设计与制作 | 36 | 2 | 6 | 30 | | √ | | | | | 4 (2-10) | | | | |
| | X0304001 | 综合实训 | 54 | 3 | 12 | 42 | | √ | | | | | 6 (2-10) | | | | |
| | 以所选课程为准 | 实验项目课 (群选) | 24 | 1.5 | 0 | 24 | | √ | | | | √ | | | | | |
| | T0203004 | 跟岗实习 | 24 | 1 | 0 | 24 | | √ | | | | | | 1W | | | |
| | T0203002 | 顶岗实习 | 576 | 24 | 0 | 576 | | | | | | | | 7+2 (寒假) W | 15W | | |
| 设置 6~8 门 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--------------|----------|-------------|-----------------------------|------------|-------------|-----------|------------|--|---|----|----|----------|----------|-----------|------|--|------------------------------------------------------|--|--|
| | | | T0203001 | 毕业设计 | 24 | 1 | 12 | 12 | | | | | | | 0.5W | 0.5W | | | | |
| | | | 小计 | | 792 | 35.5 | 44 | 748 | | | | | | | 16 | | | | | |
| 选修课 | 公共限定选修课 | 通识教育课程 | 以所选课程为准 | (马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化等) | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | 共计选修6门,课程名称按照学生所选各类课程的具体名称为准,不得与已修、已选课程重复.线上课程不超过2门。 | | |
| | | | | | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | | | |
| | | | | | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | | | |
| | | | G0101013 | (数学线下) | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | | | |
| | | | W0202001 | (美育线下) | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | | | |
| | | | G0102015 | (管理学ABC线下) | 16 | 1 | | | | √ | | | | | | | | | | |
| | | | 小计 | | 96 | 6 | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | |
| | 专业拓展课/专业群选修课 | X0204112 | 西餐制作工艺 | 48 | 2.5 | 12 | 36 | √ | | | | | | 4(4-15) | | | | | | |
| | | X0204010 | 西点制作工艺 | 48 | 2.5 | 12 | 36 | √ | | | | | | 4(4-15) | | | | | | |
| | | X0203109 | 美食评论与推广 | 24 | 1.5 | 16 | 8 | √ | | | | | 2(2-13) | | | | | | | |
| | | X0203110 | 高端餐饮活动策划 | 24 | 1.5 | 16 | 8 | √ | | | | | | | 4(2-10) | | | | | |
| | | 以所选课程为准 | 职业资格证课程(专选) | 24 | 1.5 | 4 | 20 | √ | | | | | | 24(18) | | | | | | |
| | | 以所选课程为准 | X项目(群选) | 24 | 1.5 | 4 | 20 | √ | | | | | | 24(19) | | | | | | |
| | | 小计 | | 192 | 11 | 64 | 128 | | | | | | 2 | 8 | 4 | | | | | |
| 总计 | | | | | 2748 | 143.5 | 976 | 1772 | | | 26 | 24 | 26 | 26 | 26 | | | | | |

表5 集中实践(综合实训)教学计划安排表

| 序号 | 主要实践环节 | 职业技能测试 | 各学期安排(周数) | | | | | | 备注 |
|--------|------------|--------|-----------|---|---|---|---------|------|----|
| | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | |
| 1 | 军训 | | 3 | | | | | | |
| 2 | 入学、安全、劳动教育 | | 1 | | | | | | |
| 3 | 劳动实践 | | | 1 | | 1 | | | 暑假 |
| 4 | 实验项目课(群选) | | | | | 1 | | | |
| 5 | 毕业设计 | | | | | | 0.5 | 0.5 | |
| 6 | 跟岗实习 | | | | 1 | | | | |
| 7 | 顶岗实习 | | | | | | 7+2(寒假) | 15 | |
| 合计(周数) | | | 4 | 1 | 1 | 2 | 9.5 | 15.5 | |
| 总计(周数) | | 33 | | | | | | | |

表6 教学总学时分配表

| 序号 | 课程类型 | | 课程门数 | 教学课时 | | | | 实践学时比例(%) | 占总学时比例(%) | 备注 |
|----|--------------|--------|------|-------|-----|------|------|-----------|-----------|----|
| | | | | 总学分 | 理论课 | 实践课 | 总学时 | | | |
| 1 | 公共基础必修课 | | 13 | 36.5 | 326 | 412 | 738 | 55.83 | 26.86 | |
| 2 | 专业必修课 | 专业群平台课 | 6 | 12 | 176 | 44 | 220 | 20.00 | 8.01 | |
| 3 | | 专业基础课 | 5 | 13 | 162 | 58 | 220 | 26.36 | 8.01 | |
| 4 | | 专业核心课 | 6 | 29.5 | 158 | 334 | 492 | 67.89 | 17.90 | |
| 5 | | 综合实训课 | 7 | 35.5 | 44 | 748 | 792 | 94.44 | 28.82 | |
| 6 | 公共限定选修课 | | 6 | 6 | 48 | 48 | 96 | 50.00 | 10.48 | |
| 7 | 专业拓展课/专业群选修课 | | 6 | 11 | 64 | 128 | 192 | 66.67 | | |
| 总计 | | | 49 | 143.5 | 976 | 1772 | 2748 | 64.48 | 100 | |

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为24课时）。

八、实施保障与质量管理

（一）师资队伍

通过“引、聘、进、传、帮、带”结合，形成专任教师与企业技术人员互兼互聘、双向交流的“双师素养”创新教学团队。根据学生数与本专业专任教师数比例是18:1计算，未来我们需要的师资总数为22人，高级人数6人，中级10人，初级6人。双师素质教师占专业教师比是100%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯

队结构。为了更好的保障专业核心课程技术技能的教学质量，中式烹调工艺、冷菜制作技术、中式面点工艺、宴席设计与实践四门课程率先落实产教融合、校企合作的的教学模式，由企业技能名师与校内专任教师共同进课堂，由企业技能名师进行核心工艺与技术演示，校内教师主抓课程平台教学与资源建设。“引、聘、进、传、帮、带”结合，形成专任教师与企业技术人员互兼互聘、双向交流的“双师素养”教学创新团队。（见图3）

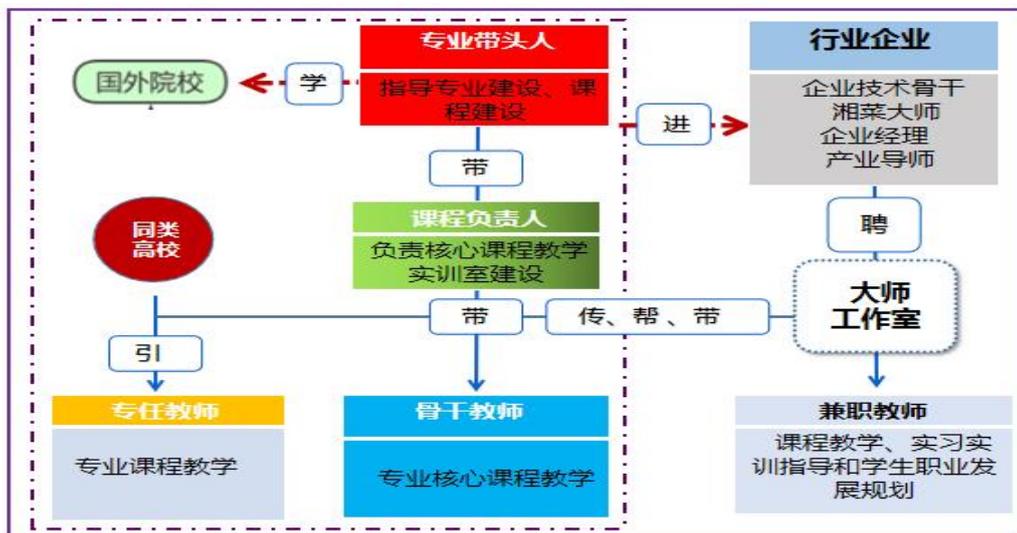


图2 “引、聘、进、传、帮、带”结合教学创新团队

专业师资具体构成如下：

1. 专业带头人

本专业带头人应具有高等学校教师系列副教授以上专业技术职称，具有中式烹调高级技师职业资格，能够较好地把握国内外行业、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，在本区域本领域具有一定的专业影响。

2. 骨干教师

本专业骨干教师应具有高等学校教师系列中级及以上专业技术

职称。教学科研能力较强。从事本专业教学5年以上、担任过本专业1门以上主干课程教学。具有中式烹调技师及以上职业资格，能够较好地把握行业、专业发展，能深度联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力较强，有一定的开展教科研工作能力，带领专业建设发展的中坚力量。

3. 课程负责人

担任本专业基础课程、核心课程和拓展课程负责人的，应钻研业务，积极参加教育教学研究活动，力争做到既懂理论教学，又精实训教学；既要了解书本，还要了解企业要求、市场变化，具备强烈的工作责任心；每年组织课程教学团队或者自己参加技能大赛与教学能力比赛；

其中《中式烹调工艺》、《中式面点工艺》两门课程负责人，需有五年以上的执教经验，专业技术职称为讲师及以上或具备中式烹调高级技师职业资格，获得过省级以上烹饪技能大赛或省级教学比赛的奖项。

4. 专任教师：

(1) 本专业专任教师应敬业乐业，有强烈的职业自豪感，身体健康，体力体能较好，能吃苦耐劳；

(2) 具有高校教师资格和本专业领域有关证书；

(3) 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，具有烹饪等相关专业高职专科及以上学历；

(4) 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；

(5) 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

(6) 每3年累计不少于6个月的企业实践经历。

5. 兼职教师

(1) 主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；

(2) 具备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技术职称或职业资格；

(3) 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

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

实训室在配备黑（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，并实施网络安全防护措施。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. 校内实训基本要求

(1) 校内实习实训基地（室）配置与要求

表 7 校内实习实训基地（室）配置与要求

| 序号 | 实验实训 基地（室）名称 | 功能 (实训实习项目) | 面积、设备名称及台套数要求 | 容量 (一次性容纳人数) |
|----|------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1 | 基本功实训室 | 刀工、勺功 | 面积：200 平米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 模拟中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 燃气（燃油）设备×1 套 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套 | 40 |
| 2 | 中式烹调智慧厨艺教室 *2 | 中餐制作 | 面积：200 平米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 冰箱×2 台 | 40 |

| | | | | |
|---|-----------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| | | | 7. 燃气（燃油）设备×1套 8. 多媒体教学设备1套（录播摄像头、录直播系统、一体机2台、互联网接入等） | |
| 3 | 中餐冷雕实训工坊 | 刀工、冷菜制作、冷拼制作、食品雕刻、糖艺 | 面积：180平米 1. 电炒灶×5套 2. 嵌入式电磁炉×5套 3. 冷藏工作台（菜品展示品评台）×2台 4. 万能蒸烤箱×1台 5. 操作台×10台 6. 制冰机×1台 7. 电开水机×1台 8. 方形塑料切菜板×40块 9. 多媒体教学设备（录播摄像头、录直播系统、一体机2台、互联网接入等）×1套 10. 货架、货柜×2台 | 40 |
| 4 | 中点智慧实训室*2 | 中点制作 | 面积：160平米 1. 蒸柜×1台 2. 中餐灶台×4台 3. 双杠双筛电炸炉×2台 4. 电烤箱×2台 5. 操作台×10台 6. 醒发箱×1台 7. 和面机×2台 8. 多媒体录播教学设备（录播摄像头、显示屏、一体机等）×1套 9. 立式四门冰箱×2台 10. 卧式冰箱×6台 11. 制冰机×1台 12. 热水器×1台 | 40 |
| 5 | 西餐实训室 | 西餐制作 | 面积：200平米 1. 不锈钢操作台×10台 2. 西餐灶台×10台 3. 排烟换气设备×1套 4. 货架、货柜×10台 5. 冰箱×1台 6. 燃气（燃油）设备×1套 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套 | 40 |
| 6 | 西点实训室*2 | 西点制作 | 面积：160平米 1. 操作台×8个 2. 搅面机×4台 3. 双杠双筛电炸炉×2台 4. 电烤箱×2台 5. 打蛋机×10台 6. 醒发箱×1台 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套 | 40 |

| | | | | |
|---|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7 | 调酒、茶艺实训室 | 茶饮调制 | 面积：160 平方 1. 操作台×10 个 2. 开水器×10 台 3. 酒柜×1 个 4. 工作台×2 个 5. 中型容量制冰机×2 台 6. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套 | 40 |
|---|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

(3) 校内实习实训基地部分特色实训室

本专业实训室在满足以上基础条件外，专业核心团队在 2015-2018 年先后考察了世界一流的法国费朗迪学院、法国厨艺学院，借鉴了台湾万能科技大学、高雄餐旅大学等“校中厂”布局，结合本专业“产教融合”与课程结合的原则，建设“引企入校”的优质教学环境，2018 年 9 月校企共同设计、企业全资兴建了校内“学、训、产、销”四位一体智慧厨艺教室。（见图 4）

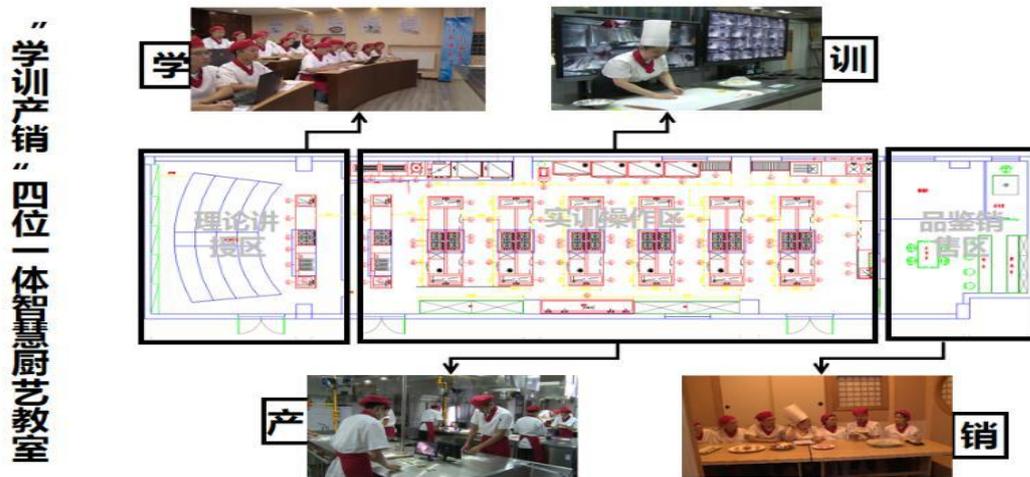


图 3 企业全资兴建校内“四位一体”智慧厨艺教室

(3) 核心课程负责人主持的政府授牌“大师工作室”、“创新工匠工作室”，也是校内实训基地重要组成部分。（见图 5）

大师工作室依托政府资助，校行企共建，为项目教学效果提供了有力保障。作为校、行、企的桥梁，大师工作室整合了各方资

源，对教学品种与平台资源的工艺流程进行了论证与实践，优化了工艺流程指导书与技术技能指导方案。其在实训基地中的优势体现如下。

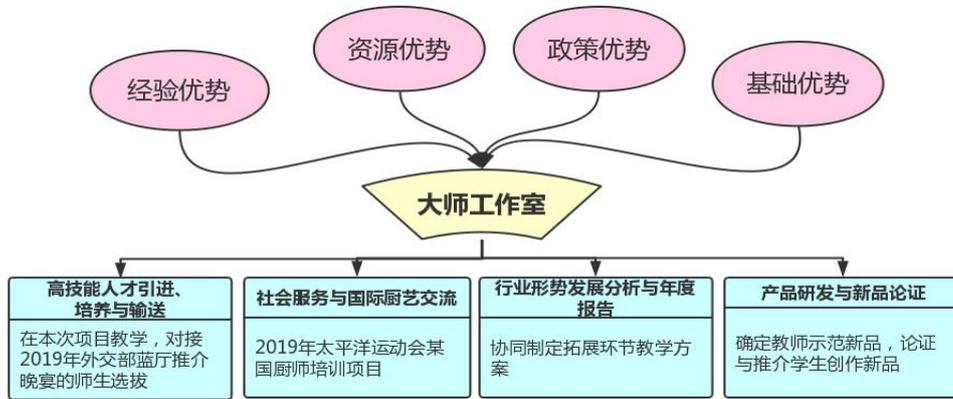


图4 校内大师工作室在实训基地中优势与作用

3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的、国内一流的餐饮烹饪类校外实训、实习基地。能够提供开展认知实习、跟岗实习、顶岗实习、实践教学、岗位资格认证、总厨强化训练等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。能提供中餐服务、中餐烹饪技术、厨房管理等相关实习岗位，能涵盖当前烹调工艺与营养专业（产业）发展的主流业务（主流技术），可接纳不少于10人以上规模的学生实习；能够配备比例不少于1:5的指导教师，对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的软硬件条件和资源保障。

表8 校外实习实训基地（室）配置与要求

| 序号 | 实验实训基地（室）名称 | 功能（实训实习项目） | 面积、设备名称及台套数要求 | 容量（一次性容纳人数） |
|----|--------------|------------------------|---------------------------|-------------|
| 1 | 湖南徐记酒店管理有限公司 | 原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作 | 面积：200平米 1. 不锈钢操作台×10台 | 60 |

| | | | | |
|---|--------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| | | | 2. 中餐灶台×40台 3. 给排水设备×1套 4. 排烟换气设备×1套 5. 货架、货柜×10台 6. 冰箱×2台 7. 燃气（燃油）设备×1套 | |
| 2 | 新长福餐饮管理有限公司 | 原料初加工、切配 热菜制作、面点制作、冷菜制作 | 面积：180 平米 1. 电炒灶×5套 2. 嵌入式电磁炉×5套 3. 冷藏工作台（菜品展示品评台）×2台 4. 万能蒸烤箱×1台 5. 操作台×10台 6. 制冰机×1台 7. 电开水机×1台 8. 方形塑料切菜板×40块 9. 货架、货柜×2台 | 40 |
| 3 | 北京松子餐饮有限责任公司 | 原料初加工、切配 热菜制作、面点制作、冷菜制作 | 面积：160 平米 1. 蒸柜×1台 2. 中餐灶台×4台 3. 双杠双筛电炸炉×2台 4. 电烤箱×2台 5. 操作台×10台 6. 醒发箱×1台 7. 和面机×2台 8. 立式四门冰箱×2台 9. 卧式冰箱×6台 10. 制冰机×1台 11. 热水器×1台 | 40 |

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，教育部“十二五”/“十三五”规划教材，如果没有教育部“十二五”/“十三五”规划教材，原则上

征订国家一级出版社出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。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。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、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：有关餐饮类及烹调工艺与营养专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。

3. 数字资源配备基本要求

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

表9 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) | 虚拟仿真软件 (个) | 数字教材 (本) |
|--------------|-------------|----------------|---------------|-------------|
| 120 | 800 | 200 | 2 | 2 |

(四) 教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用案例、项目式、任务式的教学方法，以达成烹调工艺与营养专业教学目标。应因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用新颖的教学方法，坚持学中做、做中学。

本专业两门核心课程通过教研改革与实践，取得了较好的人才培养成效，建议专业理实一体化课程可以采用与“学、训、赛、创”教学模式对应“四阶六步”项目化教学模式，具体如下：

1. “始、砺、凝、升”四阶项目化教学模式（见图6）

以项目为载体设置任务，结合“学、训、赛、创”围绕匠心培植采用“始、砺、凝、升”四阶项目化教学模式，由易到难层层递进。

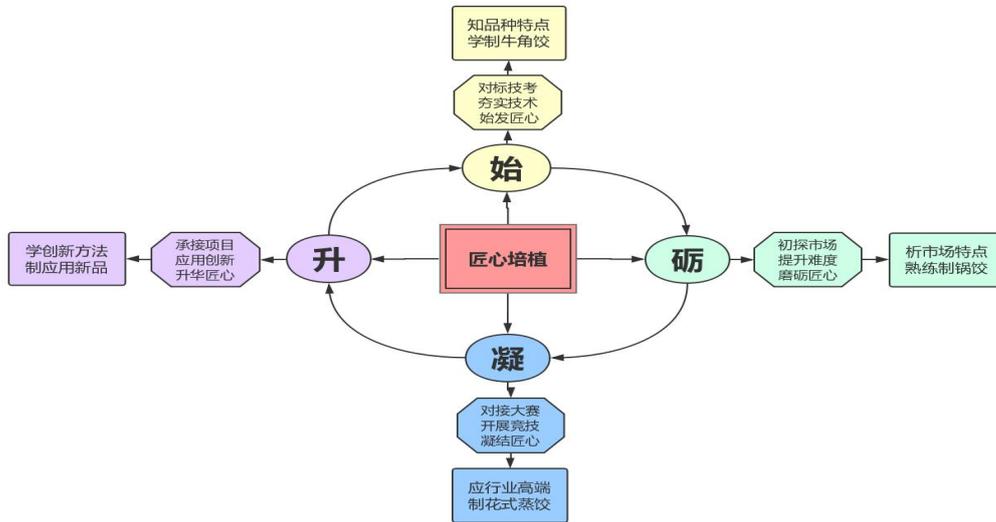


图5 中式面点工艺开水面团项目“四阶项目化”教学模式

2. “赏、教、论、精、评、拓”六步教学法（见图7）

可采用“赏、教、论、精、评、拓”六步教学法，利用引企入校的“学、训、产、销”四位一体智慧厨艺教室，以学生为中心，循序强化匠心匠能。



图6 “赏、教、论、精、评、拓”六步教学法

(1) 赏：赏析共建共享资源

师生优选学习资源提交至平台，倡导终身学习，教师借鉴学生资源并了解学习基础，从而调整教学策略，优化课堂教学。

(2) 教：教授制作应用方法

教师结合学情，优化教法与内容，现场讲解并演示突出重点。

(3) 论：探究统筹品种工艺

分组讨论工艺流程，利用虚拟仿真厨房进行工艺设计生成工艺流程书，并上传平台。

(4) 精：精进职业核心技能

教师指导实训，发现问题，突破难点。“精”分为精化工艺、精进技能、精准考核、精彩比拼四个环节。

(5) 评：评价素养、过程、作品

校、行、企共制考核评价体系，实现全程多元评价，对职业素养、操作过程、作品完成情况进行评价与考核。

(6) 拓：拓展技艺、视野、任务

以大师工作室为平台，企业根据市场需求发布工学派遣任务，采取师生进企业，导师进学校的形式，将拓展分成三个模块，拓展技艺：引入新工艺、新技术，新规范，新设备，解决实际问题；拓展行业视野：分析行业动态，引导学生掌握职业核心竞争力；拓展任务：将课后拓展任务与学校德育实践项目、“一带一路”倡议、企业需求、承办高规格外事接待联系起来，实现“学中做，做中学”。

(五) 学习评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方

法。专业课程学习评价建议采用校、行、企共制考核评价体系，实现全程多元评价，对职业素养、操作过程、作品完成情况进行评价与考核。（见图8）

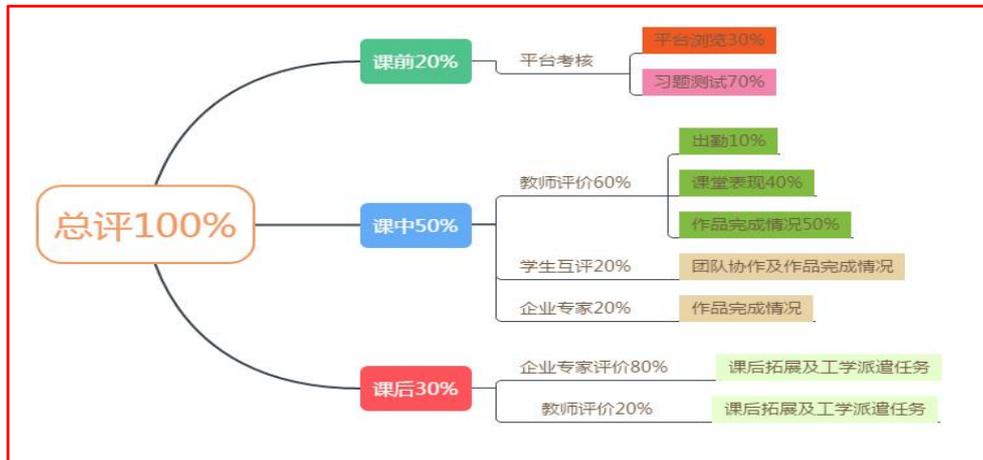


图7 专业课程学习评价图

（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。本专业诊断与改进8字螺旋图如下图9所示，专业建设质量监控点见表10。

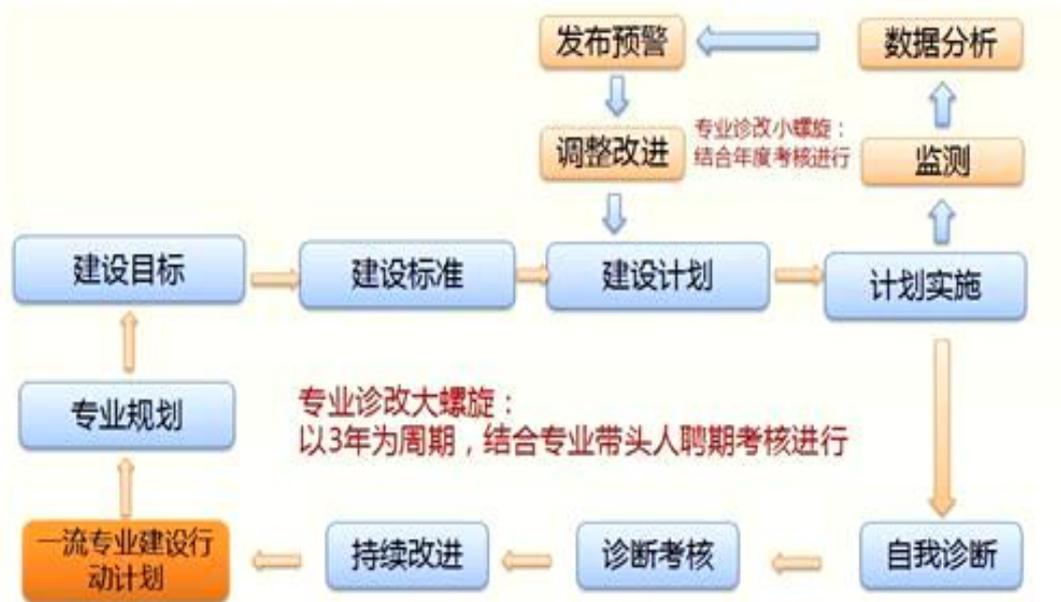


图8 诊断与改进8字螺旋图

表10 专业建设质量监控点（5维40点）

| 监控维度 | 监控点 | 监控标准 | 监测值 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|------|------|
| 1. 专业设置 (0.1) | (1) 专业设置论证报告★ | ≥良好 | 良好 |
| | (2) 培养目标与规格 | ≥良好 | 良好 |
| | (3) 校企合作体制机制建设 | ≥良好 | 良好 |
| | (4) 年度专业人才市场需求调研报告★ | ≥良好 | 良好 |
| 2. 专业建设与改革 (0.25) | (5) 专业建设规划★ | ≥良好 | 良好 |
| | (6) 课程建设规划★ | ≥良好 | 良好 |
| | (7) 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 | 良好 |
| | (8) 专业课程体系★ | ≥良好 | 良好 |
| | (9) 教学组织设计★ | ≥良好 | 良好 |
| | (10) 教学方法和手段 | ≥良好 | 良好 |
| | (11) 实习实训项目开出率★ | 100% | 100% |
| | (12) 整体项目开出率★ | ≥85% | 85% |
| | (13) 专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）★ | ≥良好 | 良好 |

| | | | |
|--------------------|-------------------------|-------|------|
| 3. 专业师资队伍 (0.25) | (14) 专业师资队伍建设规划 | ≥良好 | 良好 |
| | (15) 专任核心课教师 (名) ★ | ≥3 | 3 |
| | (16) 副高以上专业技术职务教师 (名) ★ | ≥1 | 1 |
| | (17) “双师型”教师比例★ | ≥70% | 70% |
| | (18) 教师培养培训达标率 | 100% | 100% |
| | (19) 平均年度发表论文与出版著作 (篇) | 4 | 4 |
| | (20) 平均年度在研课题与项目 | 3 | 3 |
| | (21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖 | 1 | 1 |
| 4. 专业教学环境 (0.25) | (22) 实训室建设规划 | ≥良好 | 良好 |
| | (23) 生产性实训基地建设规划 | ≥良好 | 良好 |
| | (24) 实训室数量及设备台套数★ | ≥良好 | 良好 |
| | (25) 生产性实训基地数量 | ≥1 | 1 |
| | (26) 专业网络平台建设 | ≥良好 | 良好 |
| | (27) 专业图书资料 (册) ★ | ≥500 | 500 |
| | (28) 年度生均经费投入 (元) ★ | ≥7000 | 7000 |
| 5. 专业人才培养质量 (0.15) | (29) 英语 A 级通过率 | 80% | 80% |
| | (30) 计算机技能考核合格率 | 90% | 90% |
| | (31) 专业技能抽查通过率★ | 100% | 100% |
| | (32) 毕业设计合格率★ | 100% | 100% |
| | (33) 双证书率★ | ≥90% | 90% |
| | (34) 招生计划 (人) ★ | ≥50 | 50 |
| | (35) 招生计划完成率★ | ≥90% | 90% |
| | (36) 新生报到率★ | ≥90% | 90% |
| | (37) 按时毕业率 | ≥95% | 95% |
| | (38) 初次就业率★ | ≥85% | 85% |
| | (39) 对口就业率★ | ≥65% | 65% |
| | (40) 专业年度办学水平评估★ | ≥良好 | 良好 |

注：标★号者为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

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评课4次，专业负责人及教研室主任听

课评课不少于 8 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。

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

九、毕业要求

本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满 144.5 学分（其中包括军训 4 学分，入学、安全、劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分），且原则上需要获得普通话、英语三级等证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证书。

十、人才培养方案编制的有关说明

（一）学分制

实行学分制，学生在校修业年限不得少于 3 年或超过 6 年。

（二）“1+X”证书制度及职业资格证书

实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，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。原来的人社部颁发的相关职业资格证书将分批退出，换以职业技能等级证书，证书名称与考评方案待定。（详见 2020 年 7 月 10 日人力资源社会保障部办公厅关于对水平评价类技能人员职业资格退出目录有关安排进行公示的公告）如职业技能等级证书已定，可计算学分，也可置换相关课程，具体见下表：

表 11 职业技能等级证书转换学分、课程表

| 序号 | 职业技能等级证书 | 职业技能等级证书等级及可转换的学分 | | 职业技能等级证书可置换的专业必修课程 | 备注 |
|----|----------|-------------------|-------|--------------------|----|
| | | 等级 | 可计算的学 | | |
| | | | | | |

| | | | 分 | | |
|---|---------------------|----|----|--------------------------|--|
| 1 | 烹调工艺与营养职业技能等级证书(待定) | 初级 | 8 | 中式烹调工艺、中式面点工艺两门部分课程内容 | |
| | | 中级 | 10 | 中式烹调工艺、中式面点工艺两门部分课程内容 | |
| | | 高级 | 12 | 中式烹调工艺课程、中式面点工艺、冷菜制作技术课程 | |

(三) 动态调整机制

本方案根据经济社会发展需要和年度诊改结论，会适时对课程和相关安排进行调整，以确保人才培养质量达到培养目标。

| 2020 级专业人才培养方案审批表 | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 专业名称：烹调工艺与营养 专业代码：640202 所属院（部）：湘菜学院 | |
| 专业制订团队 | 刘永明、陈杰、彭珊、 李波、姜洋、刘永明、 程斌、刘文保、杨建、 彭珊 |
| 专业建设委员会 (二级学院组建) |  (二级学院委员会公章) |
| 校长办公会 |  (学校公章) |
| 校党委会 |  (学校党委公章) |

| 烹调工艺与营养专业人才培养方案变更审批表 | | | |
|-------------------------|------------------------------------|---------|--|
| 20 -20 学年 第 学期 | | | |
| 申请学院 | | 适用年级/专业 | |
| 申请时间 | | 申请执行时间 | |
| 人才培养方案调整内容 | 原方案 | | |
| | 调整方案 | | |
| 调整原因 | | | |
| 所在二级学院（部）意见 | 二级学院（部）院长/主任（签字盖章）： 年 月 日 | | |
| 教务处意见 | 负责人（签字盖章）： 年 月 日 | | |
| 分管副校长意见 | （签字盖章）： 年 月 日 | | |

说明：变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（教务处一份，提出变更的学院存一份）。