



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

# 湘菜学院 2022 级

## 西式烹饪工艺（日式料理方向） 人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二二年七月

# 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
五、培养目标与培养规格 .....	3
六、课程设置及要求 .....	5
七、教学进程总体安排 .....	26
八、实施保障 .....	33
九、毕业要求 .....	40
十、附录 .....	41

# 长沙商贸旅游职业技术学院

## 湘菜学院 2022 级西式烹饪工艺（日式料理方向）

### 人才培养方案

#### 一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺（日式料理方向）

专业代码：540204

#### 二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

#### 三、修业年限

基本修业年限为三年；可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间，原则上为 2-6 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	主要职业技能等级证 书、职业资格证书或 社会认可度高的行业 企业标准举例
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02) 主要包括 西式烹调师(4- 03-02-03) 西式面点师(4- 03-02-04)	1. 技术岗位 日料烹调师、日式 甜品师、日餐服务 员等 2. 发展岗位 日料料理长 3. 迁移岗位 餐饮创业者	西式烹调师 西式面点师

表 2 典型工作任务

序 号	职业岗 位	典型工作任务	任务描述	职业能力分析	对应课程
1	日料烹 调师	1. 日式食材加 工处理； 2. 日式冷菜制 作；	1. 根据餐饮食品安全规范 要求，依据门店菜品标 准，合理选择和加工原材 料；	1. 掌握食品原料性质与初 加工方法，能鉴别与挑选 食材并加工； 2. 熟悉日料厨房常见的设	食品原料知识 日式料理基础 日式料理综合

		<p>3. 日式刺身拼盘制作；</p> <p>4. 煮台菜品制作；</p> <p>5. 炸台菜品制作；</p> <p>6. 烤台菜品制作；</p> <p>7. 寿司台位菜品制作；</p>	<p>2. 根据菜品标准独立完成日式冷菜的加工、调味、成型，对菜点进行装盘、点缀装饰；</p> <p>3. 根据刺身台位菜品标准，完成三文鱼、金枪鱼，加吉鱼的宰杀，分解去骨，对菜点进行装盘、点缀装饰；</p> <p>4. 根据煮台菜品标准独立完成日式火锅、炒菜类的加工、调味、成型，对菜点进行装盘、点缀装饰；</p> <p>5. 根据炸台菜品制作标准独立完成炸制类菜品加工及制作；</p> <p>6. 根据烤台菜品制作标准，独立完成制作；</p> <p>7. 根据食客要求，开发创新菜点或合理改良菜点。</p>	<p>备及工具；</p> <p>3. 熟练掌握日式冷菜菜品的制作流程，能独立完成菜品制作；</p> <p>4. 熟练掌握例如三文鱼、金枪鱼、加吉鱼等整鱼的宰杀、分解、去骨，能独立完成刺身菜品制作；</p> <p>5. 能独立完成如日式火锅、炒菜类的菜品制作；</p> <p>6. 能独立完成炸台常见菜品制作；</p> <p>7. 能根据烤台菜品标准，独立完成烤制菜肴；</p> <p>8. 了解菜品配色原理，能根据摆盘原则对菜品进行装盘点缀；</p> <p>9. 能根据顾客要求进行菜品改良。</p>	<p>技能训练</p> <p>烹饪美学</p> <p>日式菜品制作</p> <p>日式料理及摆盘装饰</p>
2	日料甜品师	<p>1. 日式洋菓子食材使用及制作；</p> <p>2. 日式和菓子制作；</p> <p>3. 日式甜品摆盘装饰；</p> <p>4. 日式甜品制作。</p>	<p>1. 根据餐饮食品安全规范要求，合理选择原料，正确进行加工处理；</p> <p>2. 根据面点台位要求独立完成日式甜品的加工熟制、调味、成型；</p> <p>3. 对菜点进行装盘、点缀装饰；</p> <p>4. 根据食客要求，开发创新菜点或合理改良菜点。</p>	<p>1. 掌握食品原料性质与初加工方法，能进行加工处理及合理保存；</p> <p>2. 熟悉日式甜品的分类，掌握不同日式甜品的制作流程；</p> <p>3. 能按标准熟练制作餐厅甜品；</p> <p>4. 了解菜品配色原理，能根据摆盘原则对甜品进行装盘点缀；</p> <p>5. 能根据顾客要求进行菜品改良。</p>	<p>食品原料知识</p> <p>烹饪美学</p> <p>日式点心制作</p>
3	日餐服务员	<p>1. 日式沟通服务礼仪；</p> <p>2. 餐厅接待、菜品介绍；</p> <p>3. 餐厅插花及台面布置；</p> <p>4. 餐厅茶水，酒水的制作与服务；</p> <p>5. 客人点单和账单结算。</p>	<p>1. 在餐厅使用日语迎宾及服务；</p> <p>2. 接待到店咨询及用餐的顾客，进行菜品介绍；</p> <p>3. 进行日常餐厅插花装饰及台面布置；</p> <p>4. 根据标准制作配餐茶水及酒水等饮品；</p> <p>5. 使用门店点单系统和结算系统进行点单及结账服务。</p>	<p>1. 能用日语对客人简单交流并介绍餐厅；</p> <p>2. 熟悉服务礼仪，掌握基础服务技能，熟悉日式料理菜肴文化及类别特点；</p> <p>3. 了解日式插花技巧，熟悉台面布置方法，能进行日常插花及台面布置；</p> <p>4. 熟悉茶水、酒水等饮品特性，能为客人介绍并进行酒水服务；</p> <p>5. 熟悉餐厅的点单系统，能够独立操作，并点单、结算。</p>	<p>厨服一体化培训</p> <p>日式料理基础</p> <p>标准日语</p> <p>茶道与插花</p>
4	日料料理长	<p>1. 厨房人员日常管理、菜品质量监督、卫</p>	<p>1. 组织和指挥厨房工作，监督食品制备；</p>	<p>1. 基本掌握后厨管理及日常运营方法，能监管菜品生产；</p>	<p>餐饮企业运行管理</p> <p>厨服一体化培</p>

		<p>生管理；</p> <p>2. 厨房员工招聘、考核、培训和晋升；</p> <p>3. 制定日料厨房各岗位职责及工作制度；</p> <p>4. 厨房设备采购、使用规范管理；</p> <p>5. 厨房原料采购、验收、库存、盘点管理；</p> <p>6. 菜品的研发。</p>	<p>2. 巡视检查各岗位出勤班次安排及工作职责等情况，按照餐饮企业五常法检查厨房食品及设备卫生清洁安全及完好状况；</p> <p>3. 审定厨房各部门工作计划，培训计划，厨房员工招聘、培训及人员管理；</p> <p>4. 制定本部门的各岗位规章制度及工作规范；</p> <p>5. 督导各厨房管理人员对设备用具科学管理，审定厨房设备更换或添置；</p> <p>6. 负责对厨房的原料申购、验收、领用和盘点方面；</p> <p>7. 根据餐饮部门推销计划，和食品的季节性特点组织菜肴的生产和成本核算，创新菜肴品种。</p>	<p>2. 了解组织管理技巧，能按照五常标准监督与管理后厨运转及卫生；</p> <p>3. 能按岗位标准对厨房员工进行培训并科学管理；</p> <p>4. 熟悉后厨岗位职责，了解行业动态，能根据行业发展制定及调整相关规章制度及规范；</p> <p>5. 熟悉后厨用具特性，能指导及监督设备的使用及更新；</p> <p>6. 熟练掌握原料采购、验收、领用、盘点等程序；</p> <p>7. 熟悉菜品创新原则，基本掌握厨房菜品创新方法，能根据客观条件进行菜肴创新。</p>	<p>训</p> <p>餐饮设备与信息管理</p> <p>食品营养与卫生</p>
5	餐饮创业者	<p>1. 餐饮小微企业的创设；</p> <p>2. 餐饮小微企业运行、管理。</p>	<p>1. 使用问卷，查阅报告，专业数据等进行市场考察；</p> <p>2. 应用数据分析，调查走访等进行科学选址；</p> <p>3. 根据餐厅定位及预算科学、合理装修；</p> <p>4. 按照行业标准进行店面运营及管理。</p>	<p>1. 能够洞察餐饮市场，具备市场分析能力；</p> <p>2. 能够运用信息化技术及专业知识进行店面选址；</p> <p>3. 熟悉餐厅的定位及预算进行科学合理的装修；</p> <p>4. 基本掌握餐饮行业标准，进行店面运营及管理。</p>	<p>餐饮企业运行管理</p> <p>现代学徒综合实训</p> <p>创业基础</p>

## 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，面向日式料理企业、餐厅岗位的烹饪技术人员管理人员等职业群，能够从事日式料理烹饪、厨房管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应在**素质、知识和能力**方面达到以下要求。

#### 1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代

中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

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

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；

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

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

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；

(7) 热爱本职工作，具备谦虚谨慎，持之以恒的态度，具有日料厨师职业素养，食品安全、厨房卫生、资源节约意识。

## 2. 知识

(1) 了解日餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；

(2) 掌握高职毕业生所必备的德育、英语、信息技术基础、体育、艺术文化基础知识；

(3) 掌握日餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；

(4) 掌握常用日餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等知识；

(5) 掌握日餐营养的基础知识和食品安全卫生知识；具备基础的餐饮成本核算知识；

(6) 熟悉日餐的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务基本知识；

(7) 熟悉日餐厨房各岗位的工作流程和工作标准；

(8) 了解基本配色原则，掌握日料各台位的菜品制作标准，摆盘要求及装饰要求。

### 3. 能力

(1) 能在工作岗位上规范使用日语与外方管理人员进行简单交流、沟通及记录留言；

(2) 能操作计算机进行信息资料检索、处理；

(3) 熟练掌握服务技能，具备一定的插花、茶道技巧，能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理；

(4) 能根据日餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料；

(5) 能熟练使用各种日餐烹饪工具和设备；

(6) 能对常见的日餐烹饪原料质量进行鉴别；

(7) 能熟练掌握日式菜点基本加工技能、菜肴及日式宴席制作与摆盘技能；

(8) 能对菜品进行营养分析并合理组配；

(9) 熟悉日式料理厨房的工作流程，具有基本维护、保养厨房相关设施和设备的能；能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程体系

根据现代学徒制人才培养要求，本专业对接国家职业标准和专业教学标准，通过现代学徒制企业调研，从本专业核心岗位需求出发，与日料行业、企业共同构建模块化，能力递进的课程体系；将中级西式烹调师、中级西式面点师职业技能标准，日料技能竞赛能力要求整合融入课程内容，以职业能力为递进轴，围绕人才培养目标构建提素养、夯基础、精业务、强技能、阔视野5个职业素能的学习区域，组成了基础素养课程、专业素能课程、综合实训课程、专业拓展选修课程4个课程模块，形成了西式烹饪工艺专业（日式料理方向）“1轴4模块5区域”岗课赛证融通的人才培养课程体系架构。从而确保人才培养的目标与日料行业需求对接，课程体系与现代学徒企业岗位对接，课程内容与日料职业标准对接，教学过程与餐饮生产经营过程对接，学历证书与技能等级证书对接，教学环境与企业运营管理环境对接。同时，也

为职业教育与继续教育和终身学习提供支撑。

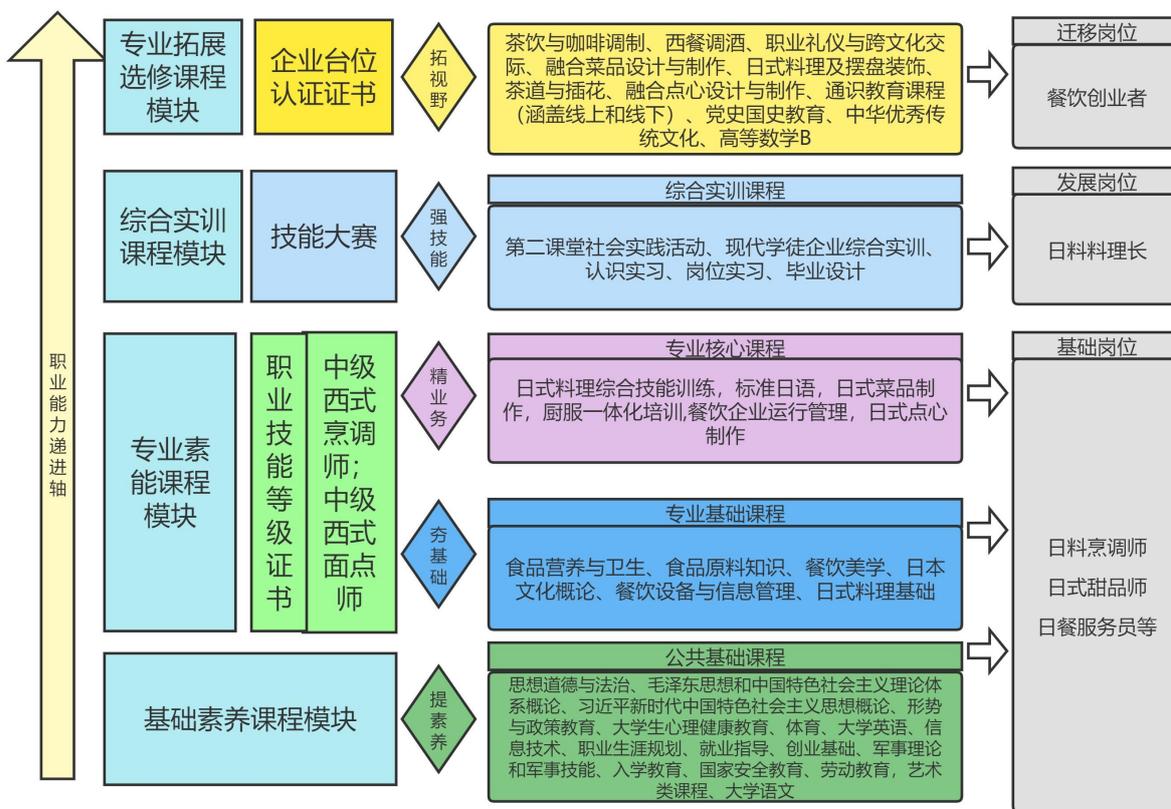


图 1 西式烹饪工艺（日式料理方向）专业课程体系图

## （二）课程设置

本专业有公共基础必修课、公共选修课、专业基础课、专业核心课、综合实训课、专业拓展课/专业群选修课等 6 类课程，总共 46 门课。

表 3 课程体系设置框架表

课程性质	课程类型	主要课程名称	备注
必修课程	公共基础必修课程	主要有思想道德与法治、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、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、大学英语、信息技术、职业生涯规划、就业指导、创业基础、军事理论和军事技能、入学教育、国家安全教育、劳动教育，艺术类课程、大学语文等课程。	课程描述如表 4 所示
	专业基础课程	主要有食品营养与卫生、食品原料知识、餐饮美学、日本文化概论、餐饮设备与信息管理等课程。	课程描述如表 5 所示
	专业核心课程	主要有日式料理综合技能训练，标准日语，日式菜品制作，厨服一体化培训，餐饮企业运行管理，日式点心制作等课程。	课程描述如表 6 所示

		综合实训课程	主要有第二课堂社会实践活动、现代学徒企业综合实训、认识实习、岗位实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 7 所示
选修课程		公共选修课程	主要包含通识教育课程（涵盖线上和线下）、党史国史教育、中华优秀传统文化、高等数学 B 等课程。	课程描述如表 8 所示
		专业拓展课/专业群选修课程	主要有茶饮与咖啡调制、西餐调酒、职业礼仪与跨文化交际、融合菜品设计与制作、日式料理及摆盘装饰、茶道与插花、融合点心设计与制作工艺等课程。	课程描述如表 9 所示

表 4 公共基础必修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德与法治	<p><b>素质目标：</b>增强对马克思主义、共产主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对实现中华民族伟大复兴的信心；养成积极进取的人生态度；培育爱国主义情怀和改革创新精神；培育社会主义核心价值观；提升思想道德素质和法治素养，立大志、明大德、成大才、担大任，努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握新时代的内涵和要求；树立科学世界观、人生观和价值观；把握中国精神的内涵和新时代爱国主义的要求；掌握道德的起源和功能，道德的传承和发展等思想道德理论知识；掌握法律的含义、法律的运行、习近平法治思想、宪法的权威与实施、中国特色社会主义法治体系、法治中国、法律权利和义务、法治思维的含义和特征等法律基础知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能正确掌握人生航向；能正确处理理想与现实的关系；具有正确的道德认知、判断和践行能力；践行社会主义核心价值观；能用法治思维分析和处理问题；全面提高分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。</p>	<p>由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等内容构成；主要包括人生价值、理想信念、民族精神、时代精神、社会公德、职业道德、家庭美德、网络安全、国防安全观以及法律概念、法律程序、习近平法治思想、宪法、法律制度等。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>所需课时：</b>54 课时。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p><b>素质目标：</b>提升思想政治理论素养，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，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。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用马克思主义基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象；能运用线上线下平台开展自主学习、小组团队协作；能结合本专业提供解决问题的方案。</p>	<p>包括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、科学发展观等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。</p>

3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	<p><b>素质目标：</b>坚持习近平新时代中国特色社会主义思想的指导地位，增强对新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同、情感认同，理性地认识中国特色社会主义所处的历史阶段和历史方位，坚定走中国特色社会主义道路的的决心和信心。</p> <p><b>知识目标：</b>全面、准确地掌握并理解习近平新时代中国特色社会主义思想的形成发展过程和主要内容；理解习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用习近平新时代中国特色社会主义思想基本立场、观点和方法，全面、客观地认识和分析社会现象；能够正确认识到坚持和发展中国特色社会主义，是改革开放以来我们党全部理论和实践的鲜明主题，也是习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义；能认识到只有社会主义才能救中国，只有坚持和发展中国特色社会主义才能实现中华民族伟大复兴。</p>	<p>包括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、实现中华民族伟大复兴的重要保障、中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%。</p>
4	形势与政策教育	<p><b>素质目标：</b>提升关心国家大事的政治素养，自觉维护以习近平总书记为核心的党中央领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观，具有民族自信心和社会责任感。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力，能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。</p>	<p>包括国内经济形势、政治形势和党的路线方针、政策、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%。</p> <p><b>使用教材：</b>中宣部（中宣部委托）时事报告杂志社的《时事报告大学生版》、《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平总书记重要讲话。</p>

5	大学生 心理健 康教育	<p><b>素质目标:</b> 立德树人, 育心育德, 提高心理素质, 健全完整人格, 开发个体潜能, 降低心理疾病, 培养乐观积极的心理品质, 促进全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟知心理健康的要点, 了解自身心理发展与人格等特点, 正确认识自我, 学会情绪调节的方式, 熟悉正确认识挫折失败、生命教育, 学会正确的交往观、恋爱观等。</p> <p><b>能力目标:</b> 能独立思考、管理情绪、有效处理人际关系, 能适应社会、提升自我成就等; 能自省、自尊、自信、自律、自强, 促进身心全面发展。</p>	<p>包括入校环境改变与心理适应、心理健康要点、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、心理问题求助方式等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用讲授法、情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
6	体育	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>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、舞龙舞狮、体育舞蹈。</p> <p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
7	大学英 语	<p><b>素质目标:</b> 培养学生具备职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善能力, 培养具有中国情怀与国际视野, 在日常生活和职场中能用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握 2300-2600 个常用英语单词、300 个与行业相关的英语词汇以及基本的英语语法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能听懂、交流、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, 提升跨文化交际能力, 坚定文化自信。</p>	<p>主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法。</p> <p><b>考核评价:</b> 以过程考核为主, 形成性评价与终结性评价相结合, 注重考核学生的能力、素质等内容。其中过程性考核占 50%, 其他考核占 50%。</p>

8	信息技术	<p><b>素质目标：</b>具备信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面的素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；掌握常用的工具软件和信息化办公技术，具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p><b>能力目标：</b>通过掌握的常用工具软件以及新型信息技术，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决实际问题，具备独立思考和主动探究能力，拥有团队意识和职业精神，为学生职业能力的持续发展奠定基础。</p>	<p>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个部分内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
9	职业生涯规划	<p><b>素质目标：</b>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）。</p> <p><b>知识目标：</b>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。</p> <p><b>能力目标：</b>能够对自己兴趣、性格和价值观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，完成职业生涯规划生涯书。</p>	<p>本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。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、生涯规划实训室、校企合作就业基地。</p> <p><b>教学方法：</b>采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核相结合的方法。注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>
10	就业指导	<p><b>素质目标：</b>树立正确的职业观、幸福观与择业观，具备基本职业素质和基本职业规范。</p> <p><b>知识目标：</b>了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握求职方法和技巧，理解就业权益保护，掌握高质量本地就业的途径。</p> <p><b>能力目标：</b>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、能获得本地高质量就业的岗位。</p>	<p>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）。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、招聘实训室、智慧职教MOOC学院平台。</p> <p><b>教学方法：</b>采用情景教学法、探究教学法、案例教学法、小组教学法、现场教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中，过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p>

11	创业基础	<p><b>素质目标：</b>主动适应区域经济社会发展需要的责任意识、引领行业发展所需要的的“敢闯”的精神。具体培养学生“树情怀、勇担当、善合作”的品质和“敢为先、奋拼搏、乐奉献”的精神。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握开展创新创业活动所需要的“会创”的知识。具体是掌握创新的基本方法，理解创业者成长、创业团队组建、创业机会识别、创业项目选择、创业资源管理、商业模式设计、创业计划撰写和创业项目运营等内容的基本特点和内涵。</p> <p><b>能力目标：</b>形成“创优”的潜质。具体是能运用创新的方法，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。</p>	<p>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、商业模式设计、创业计划书撰写、商业路演、新企业创办、新开办企业管理与运营。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、智慧职教MOOC学院平台、创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p><b>教学方法：</b>案例教学、小组讨论教学、实地调研、创新创业比赛实战教学、专家讲座、理论教授、角色扮演、游戏教学法、商业路演实训室</p> <p><b>考核评价：</b>课程考核采用作品考核和过程考核相结合的方法，其中，过程性考核占60%，终结性考核占40%。</p>
12	军事理论和军事技能	<p><b>素质目标：</b>弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全隐患意识和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p><b>知识目标：</b>让学生了解中国国防、国家安全、国际战略格局的现状和发展趋势、军事高科技对军事变革和军队建设的影响等相关军事基础理论知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能自觉履行国防义务，能进一步认清极端主义、分裂主义和恐怖主义等三股恶势力的性质及其危害，能认清我国的维稳、反恐、安边形势的严峻和任务的艰巨性，自觉维护社会稳定和民族团结。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、田径场。</p> <p><b>教学方法：</b>采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占50%。</p> <p>《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。</p>

13	入学教育	<p><b>素质目标：</b>培养学生具有良好的职业道德和专业素养、培养学生具备良好的工匠精神、具备专业认同感、行业自信心和社会责任感。</p> <p><b>知识目标：</b>了解学校、二级学院的发展情况、了解专业的办学现状，了解行业领域及发展趋势、了解岗位的能力要求等</p> <p><b>能力目标：</b>能够正确认识大学，实现角色转换；能做好本专业的学习和发展规划。</p>	<p>包括校史校情、专业发展情况、本行业发展现状和未来趋势、本专业所需要的岗位能力和职业素养等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用邀请企业专家讲座等丰富多彩的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法，将立德树人贯穿课程教学的全过程。</p> <p><b>考核评价：</b>以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。</p>
14	国家安全教育	<p><b>素质目标：</b>具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；理解中国特色国家安全体系，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；树立健康的饮食观和食品安全意识。</p> <p><b>知识目标：</b>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》；了解安全基本知识，了解突发公共安全与灾害的自我保护知识、相关的食品安全问题分类知识。</p> <p><b>能力目标：</b>通过国家安全教育课程，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。掌握必要的安全行为和知识技能，能够有效保护自己。能分辨垃圾食品与有毒食品。</p>	<p>包括：落实教育部印发的《大中小学国家安全教育指导纲要》，将国家安全意识转化为自觉行动。人身、财产、突发公共安全与灾害教育。分辨垃圾食品或者“三无”食品等内容</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室、宿舍、食堂。</p> <p><b>教学方法：</b>采用专题讲座的形式，运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>以过程性考核为主，采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。</p>

15	劳动教育	<p><b>素质目标：</b>具备诚实守信、勤奋踏实、爱岗敬业、吃苦耐劳、精益求精的职业素质。遵法守纪、崇德向善、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。具备劳动精神、劳模精神、工匠精神和创新思维；具备节能节水、爱护环境、维护无烟校园等绿色环保意识。</p> <p><b>知识目标：</b>了解党和国家一系列方针政策和政治理论；熟悉跟自身相关的法律法规常识和公民基本道德规范；掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵；无烟校园建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>能养成良好的劳动行为习惯、能通过劳动教育弘扬劳动精神、形成良好的劳动习惯和积极的劳动态度，切实体会到“生活靠劳动创造，人生也靠劳动创造”的道理。具有社会责任感，促进全方面发展。能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。</p>	<p>包括劳动价值观，劳动光荣，好逸恶劳可耻；社会制度正义，反对和逐步消除劳动异化，鼓励受教育者追求“按劳分配”的社会主义分配原则与社会制度正义；现代教育观，教育与生产劳动相结合，培育具有自由个性的全面发展的人；树立大学生健康的劳动观，开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类、无烟校园爱护环境等绿色教育。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p><b>实践场地：</b>校园、教室、宿舍、食堂等。</p> <p><b>教学方法：</b>采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p><b>考核评价：</b>采用过程性考核，占比100%，主要聚焦学生劳动生活的全过程，通过导师讲座与学生校园劳动、寝室劳动、社会实践、专业服务、实习实训等方式开展劳动理论与实践教育，将劳动精神、劳模精神、工匠精神与专业有机融合。</p>
16	艺术类课程	<p><b>素质目标：</b>具备审美情趣；对自身的美好气质的信心和热爱；提升艺术素养和人文素养。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握艺术基本概念和艺术作品赏析的基本方法；掌握艺术表达的基本方法与技巧；掌握艺术的主要表演形式。</p> <p><b>能力目标：</b>能运用科学的方法进行艺术表演或表现；能发现美、创造美和欣赏美。</p>	<p>按照文件要求开设制定鉴赏课程4门—《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《书法鉴赏》，特色艺术类课程3门—《湖南民歌》、《合唱艺术》、《形体训练》。介绍基础鉴赏理论及作品赏析，侧重艺术实践，突出艺术学科特点。</p>	<p><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、舞蹈室。</p> <p><b>教学方法：</b>体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p><b>考核评价：</b>过程性考核占比50%+终结性考核占比50%。</p>

17	大学语文	<p><b>素质目标:</b> 具备感受、领悟语言文字的能力, 具备想象力与创造力, 具备健全的人格、社会责任感。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解文化的多样性、丰富性, 掌握一定的文学基本知识, 特别是诗歌、散文、戏剧、小说四种主要文体特点及发展简况。</p> <p><b>能力目标:</b> 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, 具有较好的口头和书面表达能力, 能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。</p>	<p>本课程文学作品主要包括怀古咏物、思想怀旧、哲理人生、山水田园、亲情爱情等等内容, 同时, 为拓展学生视野和提升实践能力, 还包括一部分外国文学作品和实践训练。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共基础必修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用项目教学法、情境教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 40%, 终结性考核占 60%。</p>
----	------	--	--	---

表 5 专业基础课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品营养与卫生	<p><b>素质目标:</b> 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 具有团队合作能力; 创新能力。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例分析讨论和情境教学法。</p> <p><b>考核评价:</b> 考勤比重占 10%, 平时成绩占 30%, 闭卷考试占 60%。</p>
2	食品原料知识	<p><b>素质目标:</b> 具有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><b>知识目标:</b> 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; 掌握原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p><b>能力目标:</b> 通过本课程的学习使学生具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、实验实训教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p><b>考核评价:</b> 期中小组考核, 期末考试。</p>

3	餐饮美学	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p><b>考核评价:</b> 期中小组考核, 期末随堂考核。</p>
4	日本文化概论	<p><b>素质目标:</b> 具备精益求精的匠人精神和吃苦耐劳、团队协作创新的综合素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解日本文化、日料匠人精神及日本饮食风俗、饮食文化特色等。掌握日式菜品命名的方法和原则等。</p> <p><b>能力目标:</b> 职业专注能力; 团队合作能力; 协同创新能力;</p>	<p>日本发展简史、日本饮食文化、日式菜品、日本饮食风俗、日料匠人精神、日本当代餐饮市场等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例分析讨论和情境教学等</p> <p><b>考核评价:</b> 期末闭卷考试, 考勤占10%, 平时成绩占30%, 闭卷考试占60%。</p>
5	餐饮设备与信息管	<p>素质目标: 具备服务意识; 吃苦耐劳、爱岗敬业的精神。</p> <p>知识目标: 了解厨房中设施设备, 掌握使用方法, 了解工作原理。</p> <p>能力目标: 能够正确的操作厨房中的设施设备; 能够对日常的设施设备进行维护和保养; 能够利用厨房的设施设备提高工作效率; 能够积极发现和探索新产品。</p>	<p>原料初加工设备的认知及使用原理; 热加工的设备使用及保养, 食品冷藏(冻)加工设备的使用方法; 餐饮门店信息系统, 办公软件的技巧。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学方法:</b> 课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室;</p> <p><b>考核评价:</b> 采用自评、团队互评、教师评价、相结合的全程多元考评方式。</p>
6	日式料理基础	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神, 有较强的职业的适应能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解日料厨师的工作分工与组成; 熟悉日式刀具的特点; 掌握原料分类与加工基础知识; 厨房组成要素、功能及维护与管理知识。</p>	<p>学习和掌握日式料理的基本原理和基础知识; 学习和掌握日餐厨房的组成、卫生安全要求, 日式料理烹调基本功。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 期末以终结性考核为主、过</p>

		<b>能力目标：</b> 原材料区分识别能力；原材料搭配与加工能力、厨房厨具设备操作能力、厨房管理能力。		程性评价为辅进行课程考核。
--	--	--	--	---------------

表 6 专业核心课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	日式料理综合技能训练	<p><b>素质目标：</b>具备匠人精神和良好的职业道德，培养爱岗敬业、团队协作、精益求精、一丝不苟的职业素养。</p> <p><b>知识目标：</b>了解日料工具应用原则与方法，了解日料原料处理的方法，掌握台位操作技能和菜品制作方法。</p> <p><b>能力目标：</b>台位操作能力，常见菜品制作能力，基本刀工雕刻能力。</p>	<p>日餐厨房的基本工作流程和相应的操作知识；厨房煮台、生鱼、寿司、凉菜、炸台、烤台、铁板、糕点等台位的操作知识与技能；常见菜品的制作流程。</p>	<p><b>课程性质：</b>专业核心课。</p> <p><b>教学场地：</b>校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p><b>教学方法：</b>探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价：</b>线上理论考试+线下实操考试。</p>

2	标准日语	<p><b>素质目标:</b> 具备日料餐饮从业职业素养、敬业精神、团队协作精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解掌握日语五十音图的读写, 掌握日语清音、浊音、拗音的发音, 能够熟练书写平假名、片假名; 掌握长音规则和日语声调, 日语的各种语句的用法原则。</p> <p><b>能力目标:</b> 与管理者及顾客日语沟通能力; 用日语介绍菜品的能力; 日语交际能力。</p>	<p>日语语音语调、文字词汇、基础语法、基本句型以及功能等。要求熟练掌握寒暄用语, 日式料理常用原材料的日语表达, 餐厅服务常用日语对话的运用。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中过程性考核占50%, 终结性考核占50%。</p>
3	日式菜品制作	<p><b>素质目标:</b> 传承精益求精的工匠精神, 培养勇于奋斗、吃苦耐劳的职业操守, 形成团队协作、集体意识和责任感等综合素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 各台位菜品原材料选配、加工, 常见菜品制作方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 各台位基础菜品制作能力, 日式菜品创新能力, 团队协作能力。</p>	<p>日式料理常见菜品的烹调制作技能, 制作流程, 日餐摆盘及装饰的基本要素, 日式料理菜品的创新原则与方法。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 线上理论考试+线下实操考试。</p>
4	厨服一体化培训	<p><b>素质目标:</b> 培养团队合作的职业道德、吃苦耐劳的职业精神、一丝不苟的职业素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解厨服一体的内涵与基本要素, 熟悉日式料理文化与礼仪, 掌握服务人员的基本要求、服务要义、会席料理规范服务流程等。掌握常见菜品选料、加工、制作流程及方法, 学会营造仪式感。</p>	<p>本门课程主要学习内容包括是厨服一体概论、日料用餐服务流程, 菜品加工制作方法, 高端会席料理的规范服务流程, 营销环境和就餐环境的管理等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室, 校外企业实训基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 线上理论考试+线下实操</p>

		<b>能力目标:</b> 熟练的餐厅服务能力, 沟通能力; 熟练的菜品制作能力, 仪式感创设能力。		考试。
5	餐饮企业管理	<p><b>素质目标:</b> 具备科学规划、管理的意识, 规范操作严谨负责态度, 较强的事业心, 团队意识等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解现代餐饮企业管理的理念、方法和手段, 熟悉餐饮企业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> 能够进行餐饮后厨平面布局, 设备选购使用, 人员招聘, 培训和组织管理, 食品原料采购验收管理, 生产流程及安全卫生管理, 菜品成本核算、菜点创新的能力。</p>	<p>本课程主要包括餐饮企业店面选址, 餐饮后厨内外环境设计的相关知识; 厨房日常运行管理厨房的组织机构管理; 员工招聘、培训、激励与管理; 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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例分析讨论、情境教学等。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>考核评价:</b> 考勤比重占 10%, 平时成绩占 30%, 闭卷考试占 60%。</p>
6	日式点心制作	<p><b>素质目标:</b> 传承精益求精的工匠精神, 培养吃苦耐劳的职业操守, 形成团队协作、集体意识和社会责任感等综合素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解日式点心的种类、配料、制作工艺与技巧等。</p> <p><b>能力目标:</b> 日式点心加工制作能力, 日式点心艺术拼摆能力。</p>	<p>本课程主要学习内容包括日式点心的烹调技法、制作流程, 常见的西点制作, 松子特制点心配料与制作工艺, 常见日式点心艺术拼摆技法, 面点厨房的管理、设备维护等。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室, 校外企业实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 线上理论考试+线下实操考试。</p>

表 7 综合实训课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	现代学徒企业综合	<p><b>素质目标:</b> 培养现代学徒精益求精的工匠精神、争先创优的职业意识、积极进取的事业心, 提升门店领导力和</p>	<p>根据企业厨房工作实际, 合理进行人员分工, 并组织进行菜品制作, 开展生产</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实训课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校外企业实训基地</p>

	<b>实训</b>	<p>厨房管理能力，养成良好的从业习惯。</p> <p><b>知识目标：</b>企业员工的工作职责、工作内容、工作方法、工作技巧，厨房管理的内容、方法及如何配合门店运营管理等。</p> <p><b>能力目标：</b>厨房综合管理能力、沟通协调能力、突发事件处置能力、市场分析研判能力、成本控制能力等。</p>	<p>管理；能根据市场要求进行菜单设计，制定出品计划；了解分析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；合理控制厨房成本，能发现厨房管理中的突发问题，及时处置并形成经验。</p>	<p><b>教学方法：</b>现场实践教学。</p> <p><b>考核评价：</b>校企导师共同进行过程性考核</p>
2	<b>认识实习</b>	<p><b>素质目标：</b>具备勤俭节约、精益求精、团队合作、自主学习的素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解日料餐饮业态属性、品类和服务特性，认识企业文化及经营管理</p> <p><b>能力目标：</b>掌握日料基本菜品出品及服务方式</p>	<p>日料菜品品鉴、参与观摩并进行服务实践。</p>	<p><b>课程性质：</b>综合实践课。</p> <p><b>教学场地：</b>松子实体店（长沙店、株洲店、杭州店）</p> <p><b>教学方法：</b>演示、实训相结合</p> <p><b>考核评价：</b>线下多元考查</p>
3	<b>岗位实习</b>	<p><b>素质目标：</b>培养厨服一体、德艺双馨的综合职业素养、精益求精的工匠精神、团队合作的职业素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解餐饮企业的运作、组织框架，熟悉规章制度和企业文化，掌握典型岗位工作流程、工作任务与内容、核心技能。熟悉厨房生产管理和前厅服务管理方法，综合运用所学知识进行菜品制作实践和前厅服务实践。</p> <p><b>能力目标：</b>培养现代餐厅独立运营管理能力，初步具备职业经理人职业从业能力。</p>	<p>学生以学徒身份进入餐饮企业进行厨服一体综合实训，对应到实际岗位，全程参与餐厅运营管理、菜品制作、前厅服务、营销推广、环境管理、食品安全管理、投诉评价管理等。</p>	<p><b>课程性质：</b>综合实践课。</p> <p><b>教学场地：</b>松子实体店（长沙店、株洲店）</p> <p><b>教学方法：</b>演示、实训相结合</p> <p><b>考核评价：</b>线下多元考查</p>
4	<b>毕业设计</b>	<p><b>素质目标：</b>具备一定的人文素养，具备与该专业契合的应用素质。</p>	<p>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</p>	<p><b>课程性质：</b>综合实践课。</p> <p><b>教学场地：</b>校内外实训基地</p>

	<p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>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。</p>	<p><b>教学方法:</b> 通过校企双方指导老师合作指导</p> <p><b>考核评价:</b> 现场制作, 答辩</p>
--	---	---	---

表 8 公共选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	<p><b>素质目标:</b> 提高语言、文化、历史、科学等综合素养, 具备独立思考的习惯、可持续发展的能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握基础性的语言、文化、历史、科学等知识, 训练个性品质、陶冶公民意识。</p> <p><b>能力目标:</b> 具有不同专业方向的研究思路、方法、模式, 开拓视野、建立共识、发展学识; 能获取、传播、发现和创造知识, 具备思辨和批判的能力, 为今后长远学习和发展所必须的方法和眼界。</p>	<p>节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养、健康教育、职业素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共任意选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p><b>教学方法:</b> 注重学习方法的传授与启迪思考, 教学方法采用讲授、案例分析、任务驱动、问题探究、情景体验、角色扮演等等形式多样、灵活有效的方法。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。</p> <p><b>考核评价:</b> 学生根据自身需求通过线上和线下选择相应课程, 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。考核占比以各课程具体分配为准。</p> <p>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。</p>

2	党史国史教育	<p><b>素质目标:</b> 深刻感悟中国共产党人的初心和使命, 引导大学生知史爱国, 知史爱党, 明确作为时代新人所担负的责任和担当, 提高思想政治素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解中国共产党的光辉历程、光荣传统、宝贵经验和伟大成就, 了解我们党和国家历史上的重要人物、重大事件、重要会议、关键节点, 引导树立正确的党史观、大历史观。</p> <p><b>能力目标:</b> 能用以党史为重点的“四史”知识提升自身意识形态能力, 用党的创新理论指导学习和工作。</p>	<p>主要了解中国共产党和国家事业发展的来龙去脉, 汲取党和国家的历史经验, 深入了解党和国家历史上的重大事件和重要人物, 树立正确的党史观、大历史观, 提高大学生的政治素养和理论素养。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共限定选修课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用专题化教学法、案例教学法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程性考核占 50%, 终结性考核占 50%。</p>
3	中华优秀传统文化	<p><b>素质目标:</b> 具备对中国传统文化的热爱崇敬之情, 具备民族自信心、自尊心、自豪感, 具备人文素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟知并传承中国传统的基本精神, 领会中国传统哲学、文学艺术、宗教、科技等方面文化精髓, 熟知中国传统服饰、饮食、民居、婚丧嫁娶、节庆等文化特点及习俗。</p> <p><b>能力目标:</b> 能诵读传统文化中的名篇佳句; 能吸收传统文化的智慧, 能感悟传统文化的精神内涵, 能掌握学习传统文化的科学方法, 养成学习传统文化的良好习惯, 能从文化的视野分析、解读当代社会的种种现象。</p>	<p>中国传统文化的形成与发展, 中华传统美德、中国传统社会生活、中国传统艺术、中国传统节日、中国传统礼仪与社交礼等知识, 以传递人文精神与科学精神为基本价值取向, 拓展学生视野, 开拓学生思维, 陶冶学生情感, 丰富学生人文知识。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共限定选修课。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 引导式教学法、情境教学法、讨论教学法、案例教学法、实践教学法等教学方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 注重考核学生的能力、素质等内容, 其中, 过程性考核占 40%, 终结性考核占 60%。</p>
4	高等数学B	<p><b>素质目标:</b> 通过数学文化知识的熏陶, 使得学生会用数学的方法辩证思考问题, 具备严谨务实的科学素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解微积分、线性代数的基本概念及基本计算方法; 了解应用所学数学知识, 借助数学工具、数学软件解决相关应用问题。</p> <p><b>能力目标:</b> 培养学生逻辑思维能力, 数学建模能力, 能用数学的方法分析和解决问题的能力。</p>	<p>主要包括一元函数微积分、线性代数基本概念及简单应用; 数学文化简介。</p>	<p><b>课程性质:</b> 公共限定选修课程; 旨在提升数学素养的素质教育课;</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室、数学实训室;</p> <p><b>教学方法:</b> 线上学生自主学习与线下教师讲授结合, 借助各种计算软件辅助教学; 教师理论讲授与任务驱动法相结合。</p> <p><b>考核评价:</b> 实行过程性考核, 平时成绩占比 70%, 期末成绩占比 30%。</p>

表 9 专业拓展课/专业群选修课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	西餐调酒	<p><b>素质目标:</b> 具备德技双馨的职业精神与敬业的职业素养。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握西餐调酒中的酒水知识, 了解调酒用具使用清洁与保养知识, 学习并掌握调酒的方法, 熟记酒水调制的比例。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够进行酒吧吧台的日常清洁, 工具的使用摆放及保养; 能够熟练规范使用调酒工具进行酒水的调制; 能够制作五款以上的鸡尾酒产品。</p>	<p>鸡尾酒概述, 调酒工具介绍, 调和、搅和, 兑和法、拌和法调制的手法, 红粉佳人、玛格丽特、特基拉日出, 彩虹鸡尾酒调制。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 调酒实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用理实一体化教学模式, 采用真实工作场景导入, 激发学生学习兴趣, 通过教师演示, 学生规范实操。</p>
	茶饮与咖啡调制	<p><b>素质目标:</b> 具备职业道德和敬业精神, 有良好的服务意识和创新意识。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解常见茶和咖啡品种及特点, 并掌握常见茶和咖啡的原材料及, 从而使学生在茶和咖啡调制过程中能充分利用不同原料的特点进行调制与服务。</p> <p><b>能力目标:</b> 掌握茶和咖啡调制技术, 能进行茶和咖啡品鉴、制作及茶和咖啡的创新设计。</p>	<p>本课程包括蒸咖啡、茶、软饮料与调和饮料, 酒水单的制作几大模块。其中, 前 3 个模块为基础知识篇, 服务人员必备的茶和咖啡品种、特色及文化知识等内容; 后 2 个模块为综合运用篇, 服务人员必须对制作及鉴赏的相关流程有所掌握。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 咖啡实训室和茶艺室。</p> <p><b>教学方法:</b> 采用案例教学法与讲授法为主, 教学演示、角色扮演等教学方法为辅。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中过程性考核占 40% (包括考勤、作业等), 终结性考核占 60%。</p>
2	职业礼仪与跨文化交际	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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; 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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拜访、接待、宴请、会务等商务活动; 能够灵活、</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学方法:</b> “训、战、赛、创”项目化教学模式。</p> <p><b>教学场地:</b> 餐饮管理智慧教室。</p> <p><b>考核评价:</b> 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。</p>

		得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。		
3	融合菜品设计与制作	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的餐饮行业职业素养,精益求精的工匠精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解创意菜肴的创新方法,熟悉烹调方法,掌握创意菜肴的烹饪流程。</p> <p><b>能力目标:</b> 能制作符合市场的创新菜肴。</p>	本门课程主要包括融合菜肴基础知识,世界各国经典菜肴制作、分子料理制作等内容。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 智慧厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。</p> <p><b>考核评价:</b> 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中过程性考核占50%(自评、互评、教师评价),终结性考核占50%。</p>
4	日式料理及摆盘装饰	<p><b>素质目标:</b> 具备审美情趣、精雕细作的耐力、团队协作与创新素养</p> <p><b>知识目标:</b> 了解日式料理的摆盘特点,色彩搭配、器皿搭配原则等。</p> <p><b>能力目标:</b> 日式料理装饰物制作能力,菜品与器皿的和谐搭配能力、色彩搭配与运用能力</p>	摆盘与器皿的平衡;器皿与材料的色彩的结合;美丽的要点一余白;如何选择温和手感的漆器;日式料理装饰物选择与制作;日式料理拼摆技能训练。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室</p> <p><b>教学方法:</b> 探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 以终结性考核为主、形成性评价为辅进行课程考核</p>
5	茶道与插花	<p><b>素质目标:</b> 培养高雅的审美素养和精益求精的工匠精神</p> <p><b>知识目标:</b> 了解日本茶文化与中国茶文化的异同,掌握日式茶道、中式茶道的基本功;了解插花的基本原则,掌握花料、花器的选择与搭配方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 培养专注能力、审美能力、团队协作能力。</p>	本门课程主要包括日本茶文化、日式茶道、抹茶工艺、中国茶文化、功夫茶、插花的基本原则和方法,花料、花器的选择与搭配,插花艺术等。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 校企共建的智慧厨艺教室</p> <p><b>教学方法:</b> 情境教学、案例教学等方法。</p> <p><b>考核评价:</b> 以终结性考核为主、形成性评价为辅进行课程考核。</p>

6	融合点心设计与制作	<p><b>素质目标：</b>具备良好的职业意识、团队协作等素质。</p> <p><b>知识目标：</b>了解融合点心的创新方法，熟悉世界特色点心方法，掌握创意菜肴的烹饪流程。</p> <p><b>能力目标：</b>能制作符合市场的融合创意点心。</p>	<p>本门课程主要包括融合点心基础知识，世界各国经典点心制作、创新品种制作与应用等内容。</p>	<p><b>课程性质：</b>专业拓展课程。</p> <p><b>教学场地：</b>中西点实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用训练法、演示法、任务驱动法等。</p> <p><b>考核评价：</b>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占50%（自评、互评、教师评价），终结性考核占50%。</p>
---	-----------	---	--	--

### （三）课证融通

将职业技能等级证书、职业资格证书等（职业等级证书）有关内容、标准有机融入专业课程教学，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。同时也鼓励学生取得职业资格证书、行业企业认可度高的证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书等可计算学分，也可置换相关课程，具体如表 10 所示。

表 10 课证融通表

序号	证书类型	证书名称及级别		合作企业	证书相关课程	课置换的学分及课程名称		备注
		证书名称	等级			可置换的学分	置换的课程名称	
1	现代学徒企业台位认证证书	松子基础台位岗位认证证书	初级	北京松子料理餐饮管理有限公司	食品原料知识 日式料理基础	2	食品原料知识 日式料理基础	
		松子核心岗位台位认证证书	中级	北京松子料理餐饮管理有限公司	日式料理综合技能训练	4	日式料理综合技能训练	
		松子核心岗位台位认证证书	高级	北京松子料理餐饮管理有限公司	现代学徒企业综合实训 日式菜品制作	6	现代学徒企业综合实训 日式菜品制作	
2	职业等级证书	西式烹调师 西式面点师	初级	北京松子料理餐饮管理有限公司	融合菜品设计与制作 融合点心设计与制作	2	融合菜品设计与制作 融合点心设计与制作	
		西式烹调师 西式面点师	中级	北京松子料理餐饮管理有限公司	融合菜品设计与制作 融合点心设计与制作	3.5	融合菜品设计与制作 融合点心设计与制作	

## 七、教学进程总体安排

### （一）教学进程安排表

表 11 教学进程安排表

专业名称：西式烹饪工艺（日式料理方向）（2022 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	入学教 育、国 家安全 教育	劳动 实践	认识 实习	岗位 实习	现代学 徒企业 综合实 训					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	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	Q	Q	Q	Q	⊙	14	1					4		1周 (暑假)		1	21	5		
第三学年	五	○	Q	Q	Q	Q	▲	▲	▲	▲	▲	▲	■	⊙	◇	◇	◇	◇	◇	◇	0	1							6	8+2周 (寒假)	4	0.5	0.5	22	4
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	■	⊙	◇	◇	◇	◇	&	&		0	1								14	0.5	2	0.5	18
		总 计																			64	6	3	1	1	7	24	8	1	2	5	122	34		
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业课理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右；如有认识实习原则上在专业课开始时安排，假期执行；认识实习根据专业教学进度安排；岗位实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学教育、国家安全教育 #军训 ※课堂教学 Q现代学徒企业综合实训 ⊙考试 △见习 ▲认识实习 ◇岗位实习 ■毕业设计 &机动 …放假																																	

## 2. 课程计划与进度总表

表 12 课程计划与进度总表

课程性质	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周暑假认识实习)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假岗位实习)	18周			
必修课程	公共基础必修课程	S0101004	思想道德与法治	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	32	2	24	8		√			2(2-17)						
		S0101009	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	30	18		√				4(2-13)					
		S0101001	形势与政策教育	48	3	24	24		√	2(12-19)	2(12-19)	2(2-9)	√	√	√		四、五、六学期网络授课	
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2(12-19)	√	√	√	√		三、四学期集中授课 第五学期企业线上授课		
		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、阳光跑)或线上授课	
		T0101004	大学英语	128	8	88	40	√		4(6-19)	4(2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修2学分以上拓展模块的内容		

R0203210	信息技术	48	3	24	24	√			4 (2-13)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修拓展模块的内容
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	创业基础	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) (# 此标记 代表军 训, 共2	√	√	√	√		二、三、四学期集中授课 第五学期企业线上授课
T0102001	入学教育	8	0.5	4	4		√	8 (5)						由各专业组织, 向学生介绍校史校情、专业发展情况、本行业发
T0201001	国家安全教育	16	1	12	4		√	6 (5), 2 (6-10)	√	√		√		第5周6课时, 第6-10周10课时 二、三、五学期安全专题教育 第五学期企业线上授课
T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√		2 (2-9)					第四学期暑假1周劳动实践
W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等 7门课由艺术教研室统一安排
W0203128	大学语文	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
小计		814	44	390	424			14	14	8	4	2		

专业必修课程	专业基础课	X0203032	食品营养与卫生	36	2	24	12	√				2 (2-19)					
		X0203101	食品原料知识	28	2	20	8	√		2 (6-19)							
		X0203102	餐饮美学	32	2	26	6		√		2 (2-17)						
		X0203205	日本文化概论	28	1.5	14	14	√		2 (6-19)							
		X0203109	餐饮设备与信息管理	28	2	20	8		√	2 (6-19)							
		X0203220	日式料理基础	52	3	22	30		√	4 (6-18)							
		小计			<b>204</b>	<b>12.5</b>	<b>126</b>	<b>78</b>			<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	专业核心课程	X0203209	日式料理综合技能训练	120	7	30	90	√			4 (2-16)	4 (2-16)					实操考试
		X0203206	标准日语	72	4	50	22	√			2 (2-19)	2 (2-19)					实操考试
		X0203307	日式菜品制作	120	7	30	90	√				4 (2-19)	4 (2-13)				实操考试
		X0203211	厨服一体化培训	72	4	50	22	√				4 (2-19)					实操考试
		X0203105	餐饮企业运行管理	56	3	40	16	√					4 (2-15)				
		X0203218	日式点心制作	56	3	16	40	√					4 (2-15)				实操考试
	小计			<b>496</b>	<b>28</b>	<b>216</b>	<b>280</b>			<b>0</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>12</b>				
	综合实训	第二课堂社会实践活动			2	包括寒暑假社会实践、劳动实践、创新创业实践、校园文化活动、各类竞赛活动、志愿者服务及其他社会公益等，不占用总课时，记2学分，由学校团委负责认证。											
		X0304010	现代学徒企业综合实训	192	8	0	192		√				24 (16-19)	24 (2-5)			企业集中授课

		T0203004	认识实习	168	7	0	168		√		√			6W		根据现代学徒制人才培养要求，第二学期暑假1周认识实习为餐饮行业认识实习，第五学期6周为松子企业认识实习	
		T0203002	岗位实习	576	24	0	576							8+2（寒假）W	14W		
		T0203001	毕业设计	24	1	12	12							0.5W	0.5W		
		<b>小计</b>		<b>960</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>948</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>			
选修课程	公共选修课程	以所选课程为准	通识教育课程 (涵盖线上和线下)	48	3	24	24		√							任选	
									√								
									√								
		S01010010	党史国史教育	16	1	8	8		√							限选 (由思想品德与职业素养教研室统一安排)	共计选修不超过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
		W0203150	中华优秀传统文化	16	1	8	8		√						限选 (由文秘教研室统一安排)		
		G0101017	高等数学B	16	1	8	8		√						限选 (由文化素养教研室统一安排)		
	<b>小计</b>		<b>96</b>	<b>6</b>	<b>48</b>	<b>48</b>											
专业拓展课/专业	X0203012	茶饮与咖啡调制	24	1.5	16	8		√					2(3-14)		二选一		
	X0204040	西餐调酒	24	1.5	16	8		√					2(3-14)				
	X0203000	职业礼仪与跨文化交际	24	1.5	16	8		√	2(6-17)								
	X0203231	融合菜品设计与制作	52	3	12	40		√					4(3-15)				

群 选修 课程	X0203210	日式料理及摆盘装饰	32	2	12	20		√		2 (2-17)					
	X0203221	茶道与插花	32	2	12	20		√		2 (2-17)					
	X0203232	融合点心设计与制作	52	3	12	40		√				4(3-15)			
	小计		216	13	80	136			2	4	0	10	0		
总计			2786	145.5	872	1914			26	26	24	26	26		

表 13 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	入学教育		1							
3	国家安全教育									
4	劳动实践					1			暑假	
5	第二课堂社会实践活动								假期	
6	现代学徒企业综合实训					4	4			
7	认识实习			1			6		第二学期暑假 1周	
8	毕业设计					0.5		0.5		
9	岗位实习						8+2(寒假)	14		
合计(周数)			4	1	0	5.5	20	14.5		
总计(周数)		45								

表 14 教学总学时分配表

序号	课程性质	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	必修课程	公共基础必修课程	17	44	390	424	814	52.09	29.22	
2		专业基础课程	6	12.5	126	78	204	38.24	7.32	
3		专业核心课程	6	28	216	280	496	56.45	17.80	
4		综合实训课程	5	42	12	948	960	98.75	34.46	
5	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50.00	11.20	
6		专业拓展课/专业群选修课程	6	13	80	136	216	62.96		
总计			46	145.5	872	1914	2786	68.70	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

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 18:1，双师素质教师占专业教师比不低于 60%，专任教师队伍考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

表 15 师资队伍结构一览表

在校学生数	专任教师数	兼职教师数	双师教师比例	年龄结构	学历结构	职称结构	专业带头人	中青年骨干教师
120	3	4	100%	35 岁以下 3 人 35-45 岁 3 人 45 岁以上 1 人	本科 5 人 研究生 2 人	初级 2 人 中级 4 人 高级 1 人	1 人	1 人

## 2. 专业带头人

本专业带头人具有副高及以上职称，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，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

## 3. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺与营养、食品科学与工程等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；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

(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。

#### 4. 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，具有中高级及以上相关专业技术职称；

(3) 能承担专业课程建设、课程教学、实习实训条件建设、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

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

表 16 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）	承担的课程
1	日料综合实训室	日式菜品制作 日式料理综合技能训练 厨师一体培训	240 平米、操作台 32 卧式冰箱 8、立式冰箱 3、平头炉 8、信息化教学设备等	50	日式料理综合技能训练 日式菜品制作 厨师一体化培训 日式点心制作
2	西餐制作实训室	西餐热菜制作 西餐冷菜制作 西餐盘饰	160 平米 操作台 10，四头煲仔炉 10，扒炉 10，烤箱 3，冰箱 2	50	融合菜品设计与制作
3	西点制作实训室	西点制作 面包制作	160 平米操作台 10，搅拌机 10，烤箱 10	50	融合点心设计与制作
4	调酒实训室	咖啡与饮料调制 酒水调制	调酒工具 10 套，操作台 10	50	茶饮与咖啡调制 西餐调酒

##### 3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展认识实习、岗位实习、实践教学等实训活动，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。能提供前厅、中餐后厨、面点房等相关实习岗位，能涵盖当前烹饪工艺与营养专业（产业）发展的主流业务（主流技术），可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 17 校外实习实训基地（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）	承担的课程
1	北京松子餐饮有限责任公司（9家门店）、长沙松子餐饮管理有限公司（2家门店）、杭州松子餐饮有限公司	原料初加工、切配热菜制作、面点制作、冷菜制作	<p>面积：160 平米</p> 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	50	现代学徒企业综合实训 认识实习 岗位实习 毕业设计

### （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，选用教育部“十三五”/“十四五”规划教材，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。鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材。

#### 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：有关烹饪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 18 西式烹饪工艺（日式料理方向）专业数字化资源选用建议表

序号	数字化资源名称	资源网址	备注
1	民族文化遗产与创新字库——烹饪工艺与营养传承与创新	<a href="https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/-8ahavekirjkhdlcgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdlcgckfig">https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/-8ahavekirjkhdlcgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdlcgckfig</a>	国家级教学资源库
2	智慧职教 MOOC-中式面点工艺	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSMCS628762">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSMCS628762</a>	省级在线开放课程
3	智慧职教 MOOC-冷菜制作工艺	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405</a>	
4	智慧职教 MOOC-食品营养与卫生	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=SPYCS127344">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=SPYCS127344</a>	
5	智慧职教 MOOC-湘菜制作工艺	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=XCZCS304406">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=XCZCS304406</a>	

#### （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，以达成西式烹饪工艺专业（日料方向）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。

#### （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



表 19 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专业教学，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

1. 本专业学生修读完成人才培养方案规定的全部课程，考核全部合格。

2. 至少修满145.5个学分（其中包括军事理论和军事技能4学分，国家安全教育1学分、劳动教育1学分，毕业设计1学分，岗位实习24学分）。

3. 符合学校其他制度规定的毕业要求，完成企业岗位考核并取得台位认证证书，并且无纪律处分或已解除。

4. 鼓励获取普通话、英语三级等证书以及至少 1 个职业等级证书。

## 十、附录

附件 1：2022 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2022 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2022 级专业人才培养方案变更审批表

附件 1:

## 2022 级西式烹饪工艺（日式料理方向）专业人才培养方案论证书

论证专家（专业建设指导委员会成员）				
序号	姓名	职称/职务	工作单位	签名
1	蒋彦	副教授/教研室主任	长沙商贸旅游职业技术学院	
2	陈建文	总经理	北京松子料理餐饮管理有限公司 责任公司	
3	谢强	教授/院长	无锡商业职业技术学院	
4	杨子健	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
5	张冲	高级技师/企业驻校教师	北京松子料理餐饮管理有限公司 责任公司	
6	冯雪莲	高级技师/企业驻校教师	北京松子料理餐饮管理有限公司 责任公司	
7	张皓亮	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
8	全家兴	在校生	长沙商贸旅游职业技术学院	
9	刘熙宁	毕业生	北京松子料理餐饮管理有限公司 责任公司	
论证意见				
<p>培养目标符合现代学徒制要求，课程设置合理，学分学时符合相关要求，课程设计符合企业特色。</p> <p>机制保障完善，教学实施过程需结合实际情况进行落实。</p> <p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: right;">专家论证组组长签字：</p> <p style="text-align: right;">2022 年 7 月 10 日</p>				

说明：专业建设委员会由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设指导委员会，需包含 2 名以上的校外专家，由专家论证组组长签署意见，此表填写好扫描后与人才培养方案一并装订。

附件 2:

2022 级 西式烹饪工艺（日式料理方向） 专业人才培养方案审批表	
专业名称：西式烹饪工艺（ 日式料理方向 ）	
专业代码：540204 所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	<p>杨子健 陈建文 陈冲 陈子建 陈子建</p> <p>(签名)</p>
二级学院意见	<p>该专业人才培养目标明确，为现代学 业特色明显，知识技能与合理</p> <p>(二级学院公章)</p>
学校教学委员会 意见	<p>该专业人才培养方案符合教育部相关文件精神， 培养目标明确，培养规格清晰，课程体系构 建合理，专业特色明显，符合职业教育发展要求。</p> <p>(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	<p>该专业人才培养方案科学可行，审 议通过。</p> <p>(学校公章)</p>
校党委会审定意见	<p>审定通过，同意实施。</p> <p>(学校党委公章)</p>

## 附件 3:

2022 级西式烹饪工艺（日式料理方向）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）。