



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

湘菜学院 2021 级

烹饪工艺与营养专业（日本料理方向） 人才培养方案

长沙商贸旅游职业技术学院

二〇二一年七月

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.....	2
六、课程设置及要求.....	4
七、教学进程总体安排.....	30
八、实施保障.....	36
九、毕业要求.....	43
十、附录.....	44

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2021 级烹饪工艺营养专业（日本料理方向）

人才培养方案

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（日本料理方向）/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

基本修业年限为三年。

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	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 中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 西式烹调师 (4-03-02-03)	1. 技术岗位 日本料理烹调师、 日式面点师等 2. 管理岗位 厨部主管、厨师长 3. 迁移岗位：餐饮 创业者	日料调理师 日式甜品师

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务	任务描述	对应课程
1	日本料理烹调师	日式冷菜制作、煮台菜品制作、炸台菜品制作、炒台菜品制作等	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。独立完成日式菜品的加工熟制、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。	日本料理基础 日本料理综合技能训练 日式菜品制作
2	日料甜品师	日式洋菓子制作、日式和菓子制作、	根据餐饮食品安全规范要求，合理	日式点心制作 烹饪美学

		日式甜品摆盘装饰，日式甜品制作	选择原料，正确进行加工处理。独立完成日料甜品的加工熟制、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。	
3	日餐服务员	餐厅接待、菜品介绍、日式沟通服务	会餐饮实务日语、日料餐厅服务技巧，懂服务形体与礼仪，熟悉菜品、酒水、饮品特性，善于沟通	厨服一体化培训 标准日语
4	餐饮创业者	餐饮小微企业的运行管理。	餐饮小微企业的运行管理；美食传播。	现代厨政管理 企业厨师长综合实训

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，面向日本料理企业、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。

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；
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；
- (2) 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；
- (3) 掌握常用日餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等知识；
- (4) 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；
- (5) 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；
- (6) 熟悉日餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

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) 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) 能熟悉日本料理厨房的工作流程，具有使用及基本维护、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) 课程设置

本专业有公共基础必修课、公共选修课、专业群平台课、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 7 类课程，总共 50 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，形势与政策教育，大学生心理健康教育，体育，英语 C，语文 C，信息技术 C，职业生涯规划，就业指导，创新创业 C，军事理论和军事技能，入学与安全教育、劳动教育，艺术类课程、管理学 ABC 等课程。	课程描述如表 4 所示
	专业必修课程	专业群平台课程	主要有职业礼仪与跨文化交际，接待业服务心理，餐旅会安全与法规，湖湘文化与物产等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业基础课程	主要有日本文化概论，食品原料知识，烹饪美学，日本料理基础等课程。	课程描述如表 6 所示
		专业核心课程	主要有日本料理综合技能训练，标准日语，日式菜品制作，厨服一体化培训，现代厨政管理，日式点心制作等课程。	课程描述如表 7 所示
	综合实训课程	主要有第二课堂社会实践活动，企业厨师长综合实训，高端宴席设计与制作，综合实训，认知实习与见习，跟岗实习，顶岗实习、毕业设计等课程。	课程描述如表 8 所示	
选修课程	公共选修课程		主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	课程描述如表 9 所示
	专业拓展课		主要有美食评论与推广，西餐调酒，西餐工艺，日本料理及摆盘装饰，茶道与插花，职业资格证课程（日料调理师资格证），X 项目（台位等级证）等课程。	课程描述如表 10 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>素质目标: 养成积极进取的人生态度; 坚定马克思主义理想信念和中国特色社会主义共同理想; 培育爱国主义情怀; 提升思想道德素质和法律素养, 做有理想有本领有担当的时代新人。</p> <p>知识目标: 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基础理论知识; 掌握法律的内涵、法律的运行、我国法律体系构架、法律权利和义务、法律思维的含义和特征等法律基础理论知识。</p> <p>能力目标: 能正确掌握人生航向; 正确处理理想与现实的关系; 践行社会主义核心价值观; 能用法律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>本课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法治观等构成; 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、法律程序和各项法律制度等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 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>考核评价: 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>素质目标: 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</p>	<p>本课程主要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</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 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>教学方法: 采用专题教学法、案</p>

	<p>命。</p> <p>知识目标：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、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p> <p>能力目标：具有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的能力、运用线上线下平台自主学习的能力、小组合作团队协作的能力、结合本专业提供解决问题方案的能力。</p>	<p>学发展观、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、坚持和加强党的领导等内容。</p>	<p>例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p>考核评价：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	形势与政策教育	<p>素质目标：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>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。</p> <p>能力目标：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>本课程主要包括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、焦点解读等内容。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：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>教学方法：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>考核评价：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> <p>使用教材：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、习近平主席的重要讲话。</p>
---	---------	---	---	---

4	大学生心理健康教育	<p>素质目标: 提高学生心理素质, 具备健全人格, 开发个体潜能, 培养学生乐观、向上的心理品质, 促进学生全面、健康发展, 适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p>知识目标: 了解自身心理发展特点; 正确认识自我, 学会学习, 学会情绪调节的方式; 熟悉正确认识挫折失败、生命教育; 正确的交往观、恋爱观等。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室和课外实践教学场所。</p> <p>教学方法: 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>考核评价: 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>
5	体育	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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、急救与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 田径场、篮球场、室内场地。</p> <p>教学方法: 采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价: 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	英语 C	<p>素质目标: 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>知识目标: 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>能力目标: 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。本课程主要面向餐旅会专业群, 包括国际服务业日常交际、餐旅会企业介绍、餐饮接待、产品介绍、客户服务、职业规划等内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用情景模拟法、任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。</p> <p>考核评价: 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>
7	信息技术 C	<p>素质目标: 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>知识目标: 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, 了解大数据技术的概况与发展, 具备支撑专业学习的基础知识。</p> <p>能力目标: 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、大数据技术概况与发展七个部分内容。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 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>

8	职业生涯规划	<p>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)。</p> <p>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。</p> <p>能力目标: 能够对自我有准确的认识和定位, 能够掌握职业生涯规划技巧, 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。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、生涯规划实训室。</p> <p>教学方法: 采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。</p> <p>考核评价: 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>
9	就业指导	<p>素质目标: 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>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。</p> <p>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、能获得就业岗位。</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>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。</p> <p>教学方法: 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>考核评价: 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>
10	创新创业 C	<p>素质目标: 热爱餐旅会行业, 主动适应长沙餐饮、会展和旅游等现代服务业发展需要的责任意</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</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课程。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、智慧职</p>

		<p>识、引领发展的担当意识和服务行业的奉献意识，具有创新精神和创新创业热情，树立科学的创业成长观。</p> <p>知识目标：掌握开展“餐旅会行业”创新创业活动所需要的基本知识，理解餐旅会行业发展存在的痛点和创新的基本方法。掌握餐旅会行业创业者成长、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>能力目标：在掌握餐旅会行业专业技能的基础上，实现创新创业教育与专业教育融合，实现“七能”：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>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>教 MOOC 学院平台、专业创新实训中心、创业孵化基地、企业经营现场</p> <p>教学方法：案例教学、小组讨论教学、实地调研、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</p> <p>考核评价：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 45%，终结性考核占 55%。</p>
11	军事理论和军事技能	<p>素质目标：弘扬爱国主义精神、增强国防观念、培养国家安全和忧患危机意识，传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p>知识目标：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>能力目标：能自觉履行国防义务，能进一步认</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>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、田径场。</p> <p>教学方法：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>考核评价：采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学</p>

		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。		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%。 《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。
12	入学与安全教育	<p>素质目标：具备安全第一的意识；具备积极正确的安全观；树立健康的饮食观和食品安全意识；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>知识目标：了解学校学院概论、行业基本情况；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、无烟校区建设以及绿色生态校园建设的基本知识。</p> <p>能力目标：能够正确认识大学，实现角色转换；能够有效保护自我；能分辨垃圾食品与有毒食品；能为无烟校园和绿色生态校园建设做出自己的贡献。</p>	包括 1、校史校情、专业发展情况、本行业企业发展现状和未来趋势；2、人身、财产、突发公共安全与灾害教育；3、树立大学生健康的饮食观、分辨垃圾食品或者“三无”食品、加强食品安全教育；4、宣传无烟教室、无烟宿舍、无烟校区的幸福校园建设；5、开展生态文明、节能节水节粮、垃圾分类爱护环境等绿色教育。	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p>教学方法：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>考核评价：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>

13	劳动教育	<p>素质目标：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。</p> <p>知识目标：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。</p> <p>能力目标：能养成良好的劳动行为习惯，通过劳动教育弘扬劳动精神，促使学生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，培养他们的社会责任感，促进学生全方面发展。</p>	<p>劳动教育的本质目标是“通过适当的教育途径培养具有健康劳动价值观追求社会正义、实现体力脑力结合，以及养成具有自由个性的全面发展的人”。本课程侧重以下三方面内容的教育：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。</p>	<p>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。</p> <p>实践场地：校园、教室、宿舍、食堂等</p> <p>教学方法：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>考核评价：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>
14	艺术类课程	<p>素质目标：培养学生的审美情趣；培养学生对自身的美好气质的信心和热爱；提高学生艺术素养和人文素养。</p> <p>知识目标：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>能力目标：运用科学的方法进行艺术表演或表现的能力；善于发现美、创造美和欣赏美的能力。</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》、《影视鉴赏》，特色艺术类课程 2 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>课程性质：公共基础必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室、舞蹈室。</p> <p>教学方法：体验性教学法、实践性教学法、案例教学法。</p> <p>考核评价：平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。</p>

15	语文 C	<p>素质目标: 具备感受、领悟语言文字的能力, 具备想象力与创造力, 理性思辨, 直面挫折, 坚持操守, 具备健全的人格、社会责任感; 能养成自主学习的习惯, 具有团队合作精神。</p> <p>知识目标: 了解《史记》《诗经》等文史基础知识; 理解作品的思想主旨、人物形象、审美视角; 掌握阅读、评析诗词、散文、小说等的基本方法。</p> <p>能力目标: 具备较强的口头表达能力, 语音标准、用语准确、主旨明确、条理清晰、大方得体; 具备诗文阅读、理解、鉴赏、评析能力; 提升思维的逻辑性和思辨性; 能够将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。</p>	<p>本课程主要面向餐旅会专业群, 涵盖了与餐饮、文旅相关的中国文学题材, 按主题分为 5 个单元: 个人品行、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究。为拓展学生视野, 还包括一部分外国文学作品赏析和文学实践。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p>考核评价: 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>
16	管理学 ABC	<p>素质目标: 树立“管理即决策”的意识; 培养考虑组织管理问题的全局眼光; 具备基层管理者的执行力、人际沟通能力和协调能力。</p> <p>知识目标: 了解中西方管理思想; 理解管理、管理者的内涵; 熟悉环境因素对管理的影响; 掌握基层、中层、高层管理者所必需的技能; 掌握决策的定性、定量方法。</p> <p>能力目标: 能运用 SWOT 分析等方法分析企业所处环境; 能运用定性、定量决策方法解决现实管理决策问题。</p>	<p>认识管理与管理者、运用管理思想和管理理论、分析管理环境、进行管理决策。</p>	<p>课程性质: 公共基础必修课。</p> <p>教学场地: 多媒体教室、校外实习基地。</p> <p>教学方法: 多媒体教学与网络课程平台学习相结合, 理论讲授与任务驱动法相结合, 典型案例教学与小组讨论相结合, 参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营管理比赛等赛项。</p> <p>考核评价: 课程考核以过程考核</p>

				为主、线上与线下考核相结合的办法，注重考核学生的能力、素质、针对现实企业管理案例进行分析、判断和决策的水平。其中，过程性考核占50%，其他考核占50%。
--	--	--	--	--

表 5 专业群平台课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	职业礼仪与跨文化交际	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、</p>	<p>对接餐饮、旅游、会展行业就业岗位技能需求，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>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。</p>	<p>课程性质：专业必修课。</p> <p>教学场地：专业智慧教室。</p> <p>教学方法：采用“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。</p> <p>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。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>

		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。		
2	接待业服务心理	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质：专业必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：与校外真实情境体验相结合，采用探究式教学法、情境教学法、案例教学法、任务驱动教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：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	餐旅会安全与法规	<p>素质目标：具备从事“餐旅会”工作中懂法的职业素质。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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律，主要涉及消防、食品卫生、企业证照、广告等内容；后3个模块</p>	<p>课程性质：专业必修课。</p> <p>教学场地：多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用“案例贯穿法”为主，讲授法、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。</p> <p>考核评价：采取过程性评价和终结</p>

			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。	性评价相结合的方式，其中过程性考核占40%（包含出勤、课上表现、平时作业等），期末考试占60%。
4	湖湘文化与物产	<p>素质目标：具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；提升人文素养、审美情趣和文化自信；培养学生传承优秀湖湘文化的意识与责任感。</p> <p>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；掌握湖湘文化中饮食文化、旅游文化等方面的基本知识。</p> <p>能力目标：具有将文化知识运用到职业发展中的能力；能从文化的角度解读行业发展中的不同现象，能创新文化产品。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质：专业必修课。</p> <p>教学场地：采用多媒体教室。</p> <p>教学方法：采用讲授法、案例教学、任务驱动教学等教学方法。对实践课教学进行情境化设计，采用“互联网+”式教学法。</p> <p>考核评价：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%（平时考勤10%+项目完成态度10%+项目成果30%），终结性考核占50%。</p>

表 6 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	日本文化概论	<p>素质目标: 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>知识目标: 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。掌握日本菜品命名的方法和原则等。</p> <p>能力目标: 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、日本菜品、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>课程性质: 专业基础课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p>教学方法: 案例分析讨论和情境教学等</p> <p>考核评价: 期末闭卷考试, 考勤占 10%, 平时成绩占 30%, 闭卷考试占 60%。</p>
2	食品原料知识	<p>素质目标: 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>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; 掌握原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>能力目标: 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>课程性质: 专业基础课</p> <p>教学场地: 多媒体教室。</p> <p>教学方法: 案例分析讨论和情境教学等。</p> <p>考核评价: 期末闭卷考试, 考勤占 10%, 平时成绩占 30%, 闭卷考试占 60%。</p>

3	餐饮美学	<p>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。</p> <p>知识目标：了解什么是餐饮美学、美和美学的相互关系；掌握冷拼雕刻技术、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>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。</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>课程性质：专业基础课程</p> <p>教学场地：校企共建的智慧厨艺教室、多媒体教室。</p> <p>教学方法：课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p>考核评价：期中小组考核，期末随堂考核。</p>
4	日本料理基础	<p>素质目标：具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神，有较强的职业的适应能力。</p> <p>知识目标：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>能力目标：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。</p>	<p>学习和掌握日本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>课程性质：专业基础课程</p> <p>教学场地：校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p>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。</p> <p>考核评价：期末以终结性考核为主、过程性评价为辅进行课程考核。</p>

表 7 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	日本料理综合技能训练	<p>素质目标: 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>知识目标: 了解日料刀具应用原则与方法, 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>能力目标: 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方法; 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>课程性质: 专业核心课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
2	标准日语	<p>素质目标: 具备日料餐饮从业职业素养、敬业精神、团队协作精神。</p> <p>知识目标: 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>能力目标: 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, 日本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>课程性质: 专业核心课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室</p> <p>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。</p> <p>考核评价: 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>素质目标: 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、集体意识和社会责任感等综合素养。</p> <p>知识目标: 各台位菜品原材料选配、加工, 常见菜品制作方法。</p> <p>能力目标: 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>日本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, 日本料理菜品的创新原则与方法。</p>	<p>课程性质: 专业核心课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
4	厨服一体化培训	<p>素质目标: 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>知识目标: 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>能力目标: 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。</p>	<p>本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>课程性质: 专业核心课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室, 校外企业实训基地。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

5	现代厨政管理	<p>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。</p> <p>知识目标: 了解现代厨政管理的方法、手段, 熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识, 厨房生产组织和管理。</p> <p>能力目标: 能够进行厨房组织管理, 生产流程及运行管理的能力。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质: 专业核心课程</p> <p>教学场地: 案例分析讨论、情境教学等</p> <p>教学方法: 多媒体教室, 校外企业实训基地。</p> <p>考核评价: 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>素质目标: 传承精益求精的厨匠精神, 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>知识目标: 了解日式点心的种类、配料、制作工艺与技巧等。</p> <p>能力目标: 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>课程性质: 专业核心课</p> <p>教学场地: 校企共建的智慧厨艺教室, 校外企业实训基地</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

表 8 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	企业厨师长综合实训	<p>素质目标: 培养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,提升门店领导力和厨房管理能力,养成良好的从业习惯。</p> <p>知识目标: 企业厨师长的工作职责、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>能力目标: 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>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>课程性质: 综合实训课</p> <p>教学场地: 校外企业实训基地</p> <p>教学方法: 现场实践教学。</p> <p>考核评价: 校企导师共同进行过程性考核</p>
2	高端宴席设计与制作	<p>素质目标: 培养开拓创新的职业精神和一丝不苟的职业素养</p> <p>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,掌握高端宴席设计方法。</p>	<p>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;菜品搭配、菜谱营养分析、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。</p>	<p>课程性质: 综合实训课</p> <p>教学场地: 校外企业实训基地</p> <p>教学方法: 现场实践教学</p> <p>考核评价: 校企导师共同进行过</p>

		<p>能力目标: 高端主题宴席设计与实践能力, 高端宴席菜单的设计能力, 高端会席料理设计与实践能力。</p>		程性考核
3	综合实训	<p>素质目标: 具备勤勉节约、精益求精、团队合作的职业素质。</p> <p>知识目标: 了解厨房日常管理、前厅日常管理内容, 掌握菜品制作方法、酒水销售技巧、前厅服务流程, 能与客人有效沟通、有效实施环境管理和餐厅运营实践等。</p> <p>能力目标: 综合管理能力、沟通协调能力</p>	<p>日料餐厅厨房管理常识、前厅管理常识、菜品与酒水营销推荐方法、菜品搭配方法、服务流程、环境管理、运营管理实践等</p>	<p>课程性质: 综合实训课</p> <p>教学场地: 校外企业实训基地</p> <p>教学方法: 现场实践教学</p> <p>考核评价: 校企导师共同进行过程性考核</p>
4	认知实习与见习	<p>素质目标: 具备勤勉节约、精益求精、团队合作、自主学习的素质。</p> <p>知识目标: 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>能力目标: 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>课程性质: 综合实践课程</p> <p>教学场地: 松子实体店(长沙店、株洲店、杭州店)</p> <p>教学方法: 演示、实训相结合</p> <p>考核评价: 线下多元考查</p>

5	跟岗实习	<p>素质目标: 培养尊师重道的职业素质、精益求精的职业精神、吃苦耐劳的职业素养。</p> <p>知识目标: 运用所学基础理论知识,以学徒身份跟岗协助进行菜品制作、前厅服务实训,跟岗熟悉厨房管理和前厅管理流程与方法,逐步掌握餐厅各岗位的工作内容与要求。</p> <p>能力目标: 培养综合管理能力、沟通协调能力。</p>	<p>以学徒身份进入餐饮企业厨房跟随企业导师进行各台位菜品制作实训,进入餐厅前厅各岗位进行服务操作实训。</p>	<p>课程性质: 综合实践课程</p> <p>教学场地: 松子实体店(长沙店、株洲店)</p> <p>教学方法: 演示、实训相结合</p> <p>考核评价: 线下多元考查</p>
6	顶岗实习	<p>素质目标: 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>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>能力目标: 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>课程性质: 综合实践课程</p> <p>教学场地: 松子实体店(长沙店、株洲店)</p> <p>教学方法: 演示、实训相结合</p> <p>考核评价: 线下多元考查</p>
7	毕业设计	<p>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。</p> <p>知识目标: 了解毕业设计的写作流程及文本格</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;毕业设计作品文本格式;主题</p>	<p>课程性质: 综合实践课程</p> <p>教学场地: 校内外实训基地</p> <p>教学方法: 通过校企双方指导老</p>

		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。	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。	师合作指导 考核评价： 现场制作，答辩
--	--	---	--	-------------------------------

表9 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	<p>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学生所必需的一些实际能力的培养。</p> <p>通过课程学习，使学生认识、了解和掌握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，为大学生提供今后长远学习和发所必须的方法和眼界。</p>	<p>主要包含马克思主义理论类课程，党史国史，中华优秀传统文化，职业素养，人文素养，科学素养，信息素养等等线上和线下开设的通识教育课程。</p>	<p>课程性质：本部分课程是公共选修课。</p> <p>教学场地：教学场地主要是校内多媒体教室和线上教学平台。</p> <p>教学方法：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>考核评价：学生根据自身需求通</p>

				<p>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>
--	--	--	--	--

表 10 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	美食评论与推广	<p>素质目标：具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神。</p> <p>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，掌握美食文案专业与推广活动的策划方法。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>课程性质：专业拓展课</p> <p>教学场地：多媒体教室</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
2	西餐调酒	<p>素质目标：具备德技双馨的职业精神与敬业的职业素养。</p> <p>知识目标：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</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>课程性质：专业拓展课程。</p> <p>教学场地：调酒实训室。</p> <p>教学方法：采用理实一体化教学模式，采用真实工作场景导入，激发</p>

		习并掌握调酒的方法，熟记酒水调制的比例 能力目标： 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。		学生学习兴趣，通过教师演示，学生规范实操。
3	西餐工艺	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。	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。	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。
4	日本料理及摆盘装饰	素质目标： 具备审美情趣、精雕细作的耐力、团队协作与创新素养 知识目标： 了解日本料理的摆盘特点，色彩搭配、器皿搭配原则等。 能力目标： 日本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	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；日本料理装饰物选择与制作；日本料理拼摆技能训练。	课程性质： 专业拓展课 教学场地： 校企共建的智慧厨艺教室 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	茶道与插花	素质目标： 培养高雅的审美素养和精益求精的工匠精神	本门课程主要内容包括日本茶文化、日式茶道、抹茶工艺、中国茶文化、功夫茶、	课程性质： 专业拓展课 教学场地： 校企共建的智慧厨艺

		<p>知识目标：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>能力目标：培养专注能力、审美能力、团队协作能力。</p>	<p>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>	<p>教室</p> <p>教学方法：情境教学、案例教学等方法。</p> <p>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。</p>
6	<p>职业资格 证课程 (日料调 理师资格 证)</p>	<p>素质目标：培养精益求精的职业精神、一丝不苟的职业素养、团队合作的职业素质。</p> <p>知识目标：调理师职业资格证书考核流程、应知应会知识体系、菜品制作的技术方法、出品品质管控。</p> <p>能力目标：独立操作各台位设备进行菜品制作的能力；</p>	<p>职业资格应知应会的各项知识和方法；</p>	<p>课程性质：专业拓展课</p> <p>教学场地：校外实训基地。</p> <p>教学方法：情境教学、案例教学等方法。</p> <p>考核评价：考核认证按料理行业考核标准执行，通过考核获得相应学分并颁发调理师职业资格证书。</p>
7	<p>1+X项目 (台位等 级证)</p>	<p>素质目标：培养精益求精的职业精神、一丝不苟的职业素养、团队合作的职业素质。</p> <p>知识目标：日料餐厅厨房单个台位菜品制作应知应会的知识和方法；</p> <p>能力目标：独立操作单个台位设备进行菜品制作的能力；</p>	<p>1+X证书应知应会的各项知识和方法；</p>	<p>课程性质：专业拓展课</p> <p>教学场地：校外实训基地</p> <p>教学方法：情境教学、案例教学等方法</p> <p>考核评价：按照行业企业独立台位考级标准进行考核，通过考核可取得相应学分并颁发台位等级证书。</p>

(二) 课证融通

将职业技能等级证书、职业资格证书等有关内容、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 11 所示。

表 11 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	职业资格证书	中式烹调师	初级	北京松子料理 餐饮管理有限 责任公司	食品原料知识 日本料理基础	4	食品原料知识 日本料理基础	
		中式烹调师	中级	北京松子料理 餐饮管理有限 责任公司	日本料理综合技能训练	6	日本料理综合技能训练	
		中式烹调师	高级	北京松子料理 餐饮管理有限 责任公司	高端宴席设计与制作 日式菜品制作	8	高端宴席设计与制作 日式菜品制作	
2	职业技能 等级证书 (1+X 证 书)	餐饮管理运行	初级	中国饭店协会	厨服一体化培训	4	厨服一体化培训	
		餐饮管理运行	中级	中国饭店协会	现代厨政管理	6	现代厨政管理	
		餐饮管理运行	高级	中国饭店协会	企业厨师长综合实训 高端宴席设计与制作	8	企业厨师长综合实训 高端宴席设计与制作	

七、教学进程总体安排

(一) 教学进程安排表

表 12 教学进程安排表

专业名称：烹饪工艺与营养（日本料理方向）（2021 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	见 习 跟 岗	顶 岗					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			2周 (暑假)							1	21	5
第二学年	三	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	◎	18	1										1	20	6	
	四	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	◎	△	Q	Q	15	1			2周 (暑假)	3					1	20	5	
第三学年	五	○	▲	▲	▲	▲	▲	Q	Q	Q	Q	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◎	0	1				6	8	4		1	1	21	4		
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	■	■	◎	0	1					16		2	1	0.5	20.5	8		
		总 计																			66	6	3	1	4	9	24	4	4	2	5.5	122.5	34	
说明	1、三年 6 学期总周数共 124.5 周。 2、专业理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右。专业见习与课程实践安排第四学期 17 周，跟岗实习根据专业教学进度安排在第四学期 18-19 周、第五学期 2-7 周；企业线上线下综合授课安排在第五学期 8-11 周，顶岗实习一般为 6 个月安排在第五学期 12-19 周，第六学期 2-17 周。 3、○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 ※课堂教学 Q 企业综合实训（含） ◎考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 & 实验项目 ◎项目 …放假																																	

2. 课程计划与进度总表

表 13 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	64	4	46	18		√			2(2-17)	2(2-17)					
		S0101001	形势与政策教育	64	4	32	32		√	2(10-17)	2(10-17)	2(2-9)	2(2-9)	√	√		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)(湘菜、湘旅、文创)	√	√	√	√			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	128	0	√		4(6-19)	4(2-19)	√	√	√		三、四、五学期学生可根据自身需求选修习2学分以上拓展模块的内容		

R0203210	信息技术 C	48	3	24	24	√			4 (2-13) (湘菜、湘旅、文创相同)	√	√	√		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	创新创业 C	32	2	16	16		√		2 (15-19)	2 (12-19) (湘菜、旅游、文创)				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、五学期集中授课
T0201001	入学与安全教育	8	0.5	6	2		√							
T0201002	劳动教育	16	1	6	10		√	24 (5)						
W0202001	艺术类课程	32	2	16	16		√			2 (2-17)				《形体训练》、《音乐鉴赏》等 6 门课由艺术教研室统一安排
W0203148	语文 C	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8							2 (2-9)		在企业集中授课
小计		814	44	428	386			14	14	8	4	4		

专业必修课程	专业群平台课	X0203000	职业礼仪与跨文化交际	44	3	20	24		√	2 (6-19)	2 (2-9)						
		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			144	8.5	102	42			4	6					
	专业基础课	X0203205	日本文化概论	28	1.5	14	14	√		2 (6-19)							
		X0203101	食品原料知识	28	1.5	16	12	√		2 (6-19)							
		X0203102	餐饮美学	32	2	26	6		√			2 (2-17)					
		X0203220	日本料理基础	52	3	22	30		√	4 (6-18)							
		小计			140	8	78	62			8	0	2	0	0		
	专业核心课程	X0203209	日本料理综合技能训练	132	8	26	106		√		4 (2-19)	4 (2-16)					
		X0203206	标准日语	72	4	50	22	√			2 (2-19)	2 (2-19)					
		X0203307	日式菜品制作	120	7	30	90		√			4 (2-19)	4 (1-12)				在企业集中授课
		X0203211	厨房一体化培训	92	5	32	60		√			2 (2-17)	4 (5-19)				第四学期 17-19 周
		X0203105	现代厨政管理	36	2	26	10	√					2 (2-19)				其中 17-19 周在企业集中课程实践
		X0203218	日式点心制作	60	3	12	48		√				4 (2-16)				
		小计			512	29	176	336			0	6	12	14	4		
	综合实	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	企业厨师长综合实训	48	2		48		√						2w		第五学期在企业集中授课

	训 课 程	X0304011	高端宴席设计与制作	24	1		24		√				1w		第五学期在企业集中授课	
		X0304001	综合实训	24	1		24		√				1w		第五学期在企业集中授课	
		T0203003	认知实习与见习	24	1	0	24		√		√	√	1W		认知实习安排在暑假	
		T0203004	跟岗实习	144	6	0	144		√		√	√	√	6W		
		T0203002	顶岗实习	576	24	0	576							8W	16W	
		T0203001	毕业设计	24	1	12	12							2W	2W	
		小计			864	38	12	852			0	0	0	0	18	
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)	96	6	48	48		√						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	
									√							
									√							
									√							
									√							
									√							
	小计			96	6	48	48									
专 业 拓 展 课/ 专 业 群 选 修 课 程		X0203109	美食评论与推广	24	1.5	16	8		√				2(3-14)		二选一	
		X0204040	西餐调酒	24	1.5	16	8		√				2(3-14)			
		X0203217	西餐工艺	56	3.5	16	40		√				4(3-16)		第四学期聘请企业厨师长授课 第五学期在企业集中授课	
		X0203210	日本料理及摆盘装饰	60	3	20	40		√			4(2-16)				
		X0203221	茶道与插花	36	2	18	18		√				2(2-19)			
		以所选课程为准	职业资格证课程(日料调理师资格证)	24	1.5	4	20		√				24(18)			
		以所选课程为准	X项目(台位等级证)	24	1.5	4	20		√				24(19)			
小计			224	13	78	146			0	0	4	8	0			
总 计				2794	146.5	922	1872			26	26	26	26	24		

表 14 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	入学与安全教育		1						
3	劳动教育								
4	劳动实践			1		1			暑假
5	第二课堂社会实践活动								
6	认知实习与见习					1			
7	毕业设计							1	
8	跟岗实习						6		
9	顶岗实习						8+2(寒假)	14	
10	企业综合实训						4		
合计(周数)			4	1	0	2	20	15	
总计(周数)		42							

表 15 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	16	44	428	386	814	47.42	29.13	
2		专业群平台课	4	8.5	102	42	144	29.17	5.15	
3		专业基础课程	4	8	78	62	140	44.29	5.01	
4		专业核心课程	6	29	176	336	512	65.63	18.32	
5		综合实训课程	8	38	12	852	864	98.61	30.92	
6	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50.00	11.45	
7		专业拓展课/专业群选修课程	6	13	78	146	224	65.18		
总计			50	146.5	922	1872	2794	67.00	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 16 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 17 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	日料综合实训室	日式菜品制作 日本料理综合技能训练 日式点心制作 厨服一体培训	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	48
1	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	48
2	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	48
3	调酒教室	饮料调制 酒水调制	调酒工具 10 套，操作台 10	48
4	中餐制作实训室	中餐制作	操作台 20，炒灶 10，水槽 10	48

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。能够提供开展认知实习、跟岗实习、顶岗实习、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 18 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	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	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，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 19 烹饪工艺与营养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	https://www.icve.com.cn/portalproject/themes/default/-8ahavekirjkhdlcgckfig/sta_page/index.html?projectId=-8ahavekirjkhdlcgckfig	国家级教学资源库
2	智慧职教 MOOC-中式面点工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSMCS628762	省级在线开放课程
3	智慧职教 MOOC-中式面点工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=YSFCS052208	省级在线开放课程
4	智慧职教 MOOC-冷菜制作工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=ZSLCS701405	
5	智慧职教 MOOC-食品营养与卫生	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=SPYCS127344	
6	智慧职教 MOOC-湘菜制作工艺	https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=XCZCS304406	

(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，以达成烹饪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。

（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。

（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 1 所示，专业建设质量监控点见表 20。

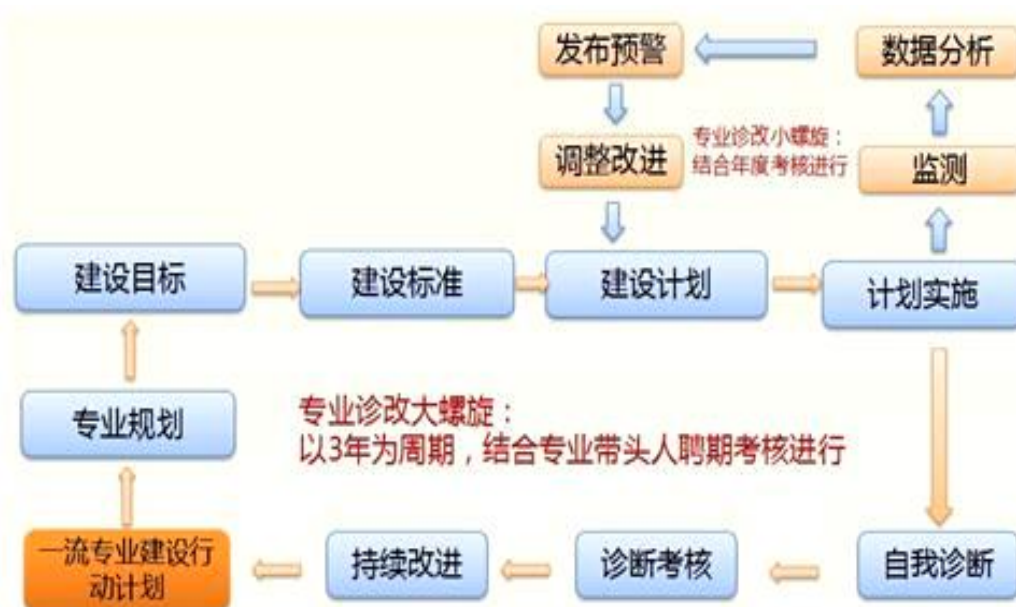


图 1 诊断与改进 8 字螺旋图

表 20 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

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，至少修满 146.5 个学分（其中包括军训 4 学分，入学与安全教育

0.5 学分，劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 24 学分），符合学校其他制度规定的毕业要求，并且无纪律处分或已解除。鼓励获取普通话、英语三级等证书以及至少 1 个职业技能等级证书或职业资格证书。

十、附录


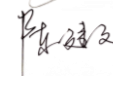
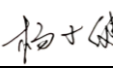


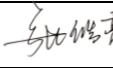
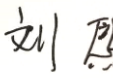

附件 1：2021 级专业人才培养方案论证书

附件 2：2021 级专业人才培养方案审批表

附件 3：2021 级专业人才培养方案变更审批表

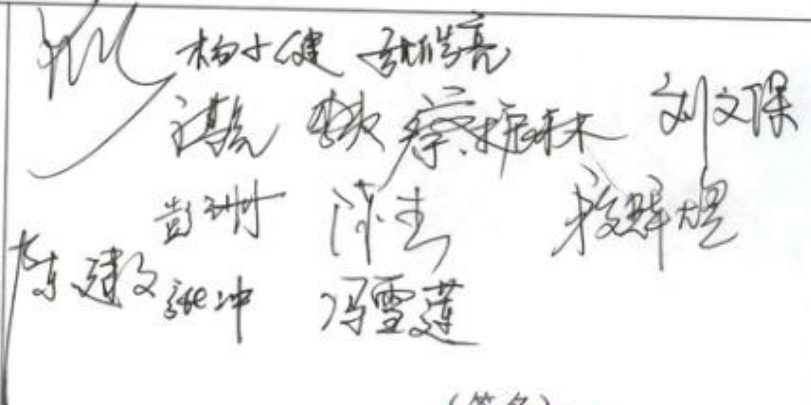
附件 1:

2021 级烹饪工艺与营养（日本料理方向）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	
3	杨子健	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
4	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	
5	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	
6	张皓亮	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
7	刘熙宁	毕业生	北京松子料理餐饮管理有限公司	
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;">专家论证组组长签字：</p> <p style="text-align: right;">2021 年 7 月 25 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:

2021 级 烹饪工艺与营养（日本料理方向）专业人才培养方案审批表	
专业名称：烹饪工艺与营养（日本料理方向） 专业代码：540202 所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	<p>  柏子健 刘保 洪 秋 蔡 林 刘文保 彭 冲 涂 志 刘群煌 李 建 张 冲 冯雪莲 </p> <p style="text-align: right;">(签名)</p>
二级学院意见	<p>该方案紧密对接行业企业需求，科学合理，具有针对性、可实施性和创新性。</p> <p style="text-align: right;">(二级学院公章)</p>
学校教学工作委员会意见	<p>该专业人才培养目标明确，课程设置合理，专业特色明显，符合职业教育的发展需求。</p> <p style="text-align: right;">(教学工作委员会公章)</p>
校长办公会审定意见	<p>该专业人才培养规格清晰，课程体系构建合理，方案科学可行，审议通过。</p> <p style="text-align: right;">(学校公章)</p>
校党委会审定意见	<p>本专业人才培养方案符合国家教育部相关文件精神，审议通过，同意实施。</p> <p style="text-align: right;">(学校党委公章)</p>

说明：本审批表需签署意见并盖章后扫描与人才培养方案一并装订。

附件 3:

2021 级烹饪工艺与营养（日本料理方向）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）。