



长沙商贸旅游职业技术学院

CHANG SHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE

# 湘菜学院 2021 级

## 西式烹饪工艺专业人才培养方案

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 .....	24
八、实施保障 .....	30
九、毕业要求 .....	39
十、附录 .....	39

# 长沙商贸旅游职业技术学院

## 湘菜学院 2021 级西式烹饪专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺

专业代码：540204

### 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
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人 (4-03-02) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04 ) 中等职业教育教师 (2-08-02)	初始岗位： 西餐冷菜厨师、 西餐热菜厨师、 西点房厨师 发展岗位：西餐 厨师长 迁移岗位：餐饮 创业者、中职西 餐专业实践指导 教师	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	对应课程
1	西餐冷菜 厨师	1. 根据企业五常法进行厨房清洁与设备维护； 2. 根据企业冷菜出品质量进行原料加工、冷调味汁制作； 3. 进行色拉制作及装盘、西餐冷菜制作及装盘； 4. 根据客情进行创新菜制作；	1. 冷菜厨房冷冻、加工设备的清洁保养维护； 2. 西餐冷菜酱汁的制作，冷菜的清洁，切配； 3. 西餐行业中冷菜、沙拉的菜品制作； 4. 冷菜菜品创新制作。	《基础实训技能》 《西餐原料知识》 《色拉与开胃菜》 《东南亚料理》

2	西餐热菜厨师	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根据企业五常法进行厨房清洁与设备维护；</li> <li>2. 根据西餐菜品制作要求合理选择原料；</li> <li>3. 根据西餐配菜要求，对原材料进行刀工处理；</li> <li>4. 严格执行热菜制作的操作规范，安全生产；</li> <li>5. 独立完成菜品的熟制、调味、成型；</li> <li>6. 对菜品进行装盘、点缀装饰；</li> <li>7. 根据客情要求，进行市场分析，应用与改良菜品；</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西餐主厨房的畜类蔬菜类加工；</li> <li>2. 西餐主厨房的汤区、sauce区，烹调区的日常烹调工作，清洁卫生工作，辅助工作等；</li> <li>3. 菜品上菜前装盘，摆盘；</li> <li>4. 每个月或季度研发新菜品，更换菜单，菜单设计。</li> </ol>	《西餐工艺》
3	西点房厨师	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能进行西式点心制作；</li> <li>2. 能进行面包制作、创意西点制作；</li> <li>3. 根据企业五常法进行厨房清洁与设备维护。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西饼房设备的使用清洁；</li> <li>2. 辅助厨师完成备料；</li> <li>3. 西饼房蛋糕，饼干等制品的批量制作；</li> <li>4. 研发新产品。</li> </ol>	《西点工艺》
4	西餐厨师长	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 负责管理后厨的生产运营管理；</li> <li>2. 后厨卫生监督管理；</li> <li>3. 厨房员工培训及人员管理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 厨房人员的招聘，选拔，晋升；</li> <li>2. 厨房人员日常管理；</li> <li>3. 厨房员工的考核培训；</li> <li>4. 菜品的研发；</li> <li>5. 处理顾客菜品投诉问题。</li> </ol>	《餐饮企业运行管理》
5	餐饮创业者	能够完成餐饮小微企业的运行及经营管理。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉店面的选址，装修，经营。</li> </ol>	《创业基础》 《餐饮企业运行管理》
6	西式烹饪专业实践指导教师	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能后担任中职西餐专业课程；</li> <li>2. 指导学生参加西餐行业类比赛；</li> <li>3. 担任中职及以下学生班主任。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中职学校可以讲授西餐专业课程及实训内容，指导行业类西餐比赛；</li> <li>2. 担任烹饪类班主任，进行日常学生的管理。</li> </ol>	《烹饪职业教育》

## 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，面向住宿业、餐饮业行业的烹饪技术人员、管理人员等职业群，能够从事西餐烹饪、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、食安意识、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。

## 2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 掌握大学生必备的政治、经济、法律知识；

(3) 掌握计算机应用知识、掌握中英文应用知识；

(4) 掌握基本的教育理论知识；

(5) 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；

(6) 掌握西餐、西点制作工艺专业知识；

(7) 掌握管理学基础与餐饮企业管理基础、饮食消费心理与礼仪、饮食营养与卫生安全、烹饪原料与酒水、餐饮营销与策划、消费心理等相关知识；

(8) 了解中西方饮食文化，熟悉西餐礼仪；

(9) 熟悉西餐新趋势、新业态、新原料、新技术。

### 3. 能力

- (1) 具备探究学习、终身学习、发现问题、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具备较为标准的普通话、沟通能力和语言表达能力；
- (3) 具备计算机文字、表格、图像的计算机处理能力，西餐专业所必需的信息技术应用能力；
- (4) 具备鉴别和有效利用西餐（点）原料的能力以及营养分析与配餐、能力；
- (5) 具有西餐烹调实践操作能力、中西式面点、地方风味菜点的制作等能力；
- (6) 具有烹饪专业英语的阅读和一般会话能力；
- (7) 具有厨房生产组织运行管理和团队合作能力；
- (8) 具有餐饮企业厨房基层管理能力；
- (9) 具有烹饪产品设计开发能力；
- (10) 具有宴会出品策划与推广能力。

## 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 6 类课程，总共 48 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，大学英语，应用文写作，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	专业基础（平台）课程	食品营养与卫生、湖湘饮食文化、食品原料知识、餐饮美学、西餐概论、职业礼仪与沟通、餐饮设备与信息管理等课程。

	课程	专业核心课程	西餐工艺、西点工艺、色拉与开胃菜制作、餐饮企业管理、烹饪英语、中式烹调工艺等课程。	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，跟岗实习、基本技能实训、综合实训、顶岗实习、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 8 所示
	专业拓展课		主要有西餐调酒、茶饮与咖啡调制、西餐盘饰与宴席设计、烹饪职业教育、面包制作工艺、中点制作工艺、食品雕刻等课程	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> 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><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><b>能力目标:</b> 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; 包括理想信念、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。</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、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。</p> <p><b>能力目标:</b> 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>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><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 50%, 终结性考核占 50%。</p>



3	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, 自觉维护以习近平同志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>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><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 50%, 终结性考核占 50%。</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、习近平主席的重要讲话。</p>
4	大学生心理健康教育	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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><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>
5	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>

				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%。
6	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>	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><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>
7	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>	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><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>

8	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>能够对自我有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯规划访谈技巧，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>公共基础必修课程。</p> <p><b>教学场地：</b>多媒体教室、生涯规划实训室。</p> <p><b>教学方法：</b>采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。</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>
9	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，掌握并灵活运用求职方法和技巧，学会就业权益保护。</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><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>
10	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、引领行业发展的担当意识，具有创业意识、创新精神和创新创业热情，树立科学的创业观。</p> <p><b>知识目标：</b>掌握开展创新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>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、参与创新创业比赛、专家讲座、理论教授、角色扮演</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 45%，终结性考核占</p>

				55%。
11	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>
12	入学与安全教育	<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；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><b>知识目标：</b>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><b>能力目标：</b>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>	<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>	<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>

13	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。</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。</p> <p><b>能力目标：</b>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><b>课程性质：</b>公共基础必修课。</p> <p><b>教学及实践场地：</b>  <b>教学场地：</b>多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。  <b>实践场地：</b>校园、教室、宿舍、食堂等  <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>
14	艺术类课程	<p><b>素质目标：</b>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><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>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><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>平时学习占比 40%+期末测试占比 60%。</p>

15	应用文写作	<p><b>素质目标:</b> 培养高职学生养成严谨、客观、规范的工作作风, 具备团结协作的职业素养和志趣高远的人文素养, 助力未来职业生涯的可持续发展。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握应用文写作的基本理论和基础知识; 掌握各类应用文文种写作的基本格式和方法技巧, 熟练写出在日常学习、生活、工作中常用的规范应用文书。</p> <p><b>能力目标:</b> 提高学生的语言文字应用能力和表达沟通能力, 具备各专业需要的应用文书写作能力, 为将来步入社会从事实践工作奠定良好的写作基础。</p>	<p>包括应用文写作理论知识、大学生通用文书、行政公文、事务文书、经济调研和契约类文书、礼仪文书等内容, 这些项目以应用文写作理论为指导, 以文种写作为主线来进行设计, 同时又兼顾不同专业要求, 选择相应的应用文文种进行教学。</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>
16	管理学 ABC	<p><b>素质目标:</b> 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><b>知识目标:</b> 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><b>能力目标:</b> 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><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、校外实习基地。</p> <p><b>教学方法:</b> 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, 积极组织团队参加企业管理案例讨论、参加校外实习企业进行企业管理实践调研、参加企业经营比赛等赛项。</p> <p><b>考核评价:</b> 课程考核以过程考核为主、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%。</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>专业基础课程。</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	湖湘饮食文化	<p><b>素质目标：</b>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。</p> <p><b>知识目标：</b>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、等方面的基本知识。</p> <p><b>能力目标：</b>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。</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等专题知识。</p>	<p><b>课程性质：</b>专业基础课程。</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>
3	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>专业基础课程。</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>



4	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> 专业基础课程。</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>
5	西餐概论	<p><b>素质目标:</b> 有良好的职业素养,有良好学习能力,沟通能力。</p> <p><b>知识目标:</b> 熟悉西方饮食文化;掌握西方的物产及饮食风俗,西餐历史及发展;掌握西餐制作的原理及方法;掌握西方餐饮用餐礼仪的基本原则;</p> <p><b>能力目标:</b> 能够推介西餐常见菜品;能够分辨西餐著名菜肴的发源地,能够掌握法、意、美、英、俄及其他国家西餐就餐方式。</p>	<p>西餐历史及发展,西方各国餐饮文化及菜系,常见西餐原料使用方法,西餐生产原理及工艺。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业基础课程。</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>
6	职业礼仪与沟通	<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、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。</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> 专业基础课程。</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>

7	<b>餐饮设备与信息管理</b>	<b>素质目标:</b> 具备服务意识; 吃苦耐劳、爱岗敬业的精神。 <b>知识目标:</b> 了解厨房中设施设备, 掌握使用方法, 了解工作原理。 <b>能力目标:</b> 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。	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。	<b>课程性质:</b> 专业基础课程。 <b>教学方法:</b> 课堂讨论法、案例教学法等。 <b>教学场地:</b> 多媒体教室; <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。
8	<b>消费心理学</b>	<b>素质目标:</b> 具备良好的职业素养, 树立正确的消费观念, 具备服务业所需的职业心理品质。 <b>知识目标:</b> 了解服务业客人的消费心理, 熟悉产品价格与消费心理, 购物环境与消费心理等。 <b>能力目标:</b> 能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的消费心理现象; 善于沟通, 具备接待业服务与管理所需的消费心理应对能力。	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工作打下专业理论基础。	<b>课程性质:</b> 专业拓展课。 <b>教学场地:</b> 多媒体教室。 <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。 <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。

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	西餐工艺	<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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能熟练使用西餐工具运用西式烹调方法制作常见的西式菜品, 能对西餐厨房进行清洁维护。</p>	<p>本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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</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> 具备理论讲授, 实践操作的西餐实训室;</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>
2	西点工艺	<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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>本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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</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> 具备理论讲授, 实践操作的西点实训室。</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>
3	色拉与开胃菜制作	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解西餐色拉与开胃菜的基本知识、主要典型菜品知识; 熟悉色拉的常用制作方法、食安操作规范、常用创新方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能熟练掌握西餐冷菜常用酱汁; 能制作常见酱汁; 能制作常见的调味汁; 能制作常见色拉; 能制作开胃菜; 能熟练制作五款以上的色拉成品</p>	<p>本课程主要学习内容为西式冷菜制作的基本知识; 冷菜的常见烹调方法等知识, 西式冷菜的创新方法。基础酱汁制作与应用; 冷菜菜品创新设计和应用等。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</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> 具备理论讲授, 实践操作的西点实训室。</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>

4	餐饮企业运行管理	<p><b>素质目标:</b> 具备科学规划、管理的意识, 规范操作严谨负责等素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解现代厨政管理的方法、手段, 熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识, 厨房生产组织和管理。</p> <p><b>能力目标:</b> 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><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</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>
5	烹饪应用英语	<p><b>素质目标:</b> 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”。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握常用英语单词、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、有效交谈、读懂和翻译日常厨房用语以及用英语处理与未来职业相关的业务能力。</p>	<p>厨房日常交际、西餐商标品牌、自我介绍、西式菜单英文撰写。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</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, 注重考核学生的能力、素质等内容。</p>
6	中式烹调工艺	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够掌握原料的初加工与精加工技能; 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。</p>	<p>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, 注重文化遗产等内容。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业核心课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 中餐实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例分析讨论、现场教学和情境教学法。</p> <p><b>考核评价:</b> 过程考核与期末实训考核、校内考核与校外考核结合。</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	跟岗实习	<p><b>素质目标:</b> 具备履行厨师职业道德准则和尊师敬长的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够协助餐饮企业厨师完成基本菜品生产。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 校外实践课程</p> <p><b>教学场地:</b> 校外实训基地</p> <p><b>教学方法:</b> 实践教学</p> <p><b>考核评价:</b> 教师进行岗位工作任务布置, 学生最终完成跟岗实践报告, 校内外导师根据学生的实践过程, 实践报告完成情况进行评价。</p>
2	基本技能实训	<p><b>素质目标:</b> 具备勤勉节约、精益求精的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解西餐刀工基础知识, 掌握西餐刀工切配的能力。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够根据不同工作任务进行刀工切配; 符合出菜要求, 根据菜品工艺进行与制作; 能熟练掌握西式菜品制作。</p>	<p>原料切配, 厨房清洁维护, 基础菜品制作。</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实践课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 理实一体化厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 演示、实训相结合。</p> <p><b>考核评价:</b> 线下多元全过程考核。</p>
3	综合实训	<p><b>素质目标:</b> 具备勤勉节约、精益求精、团队合作的素质。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解菜品工艺设计知识, 掌握改良菜品工艺的能力。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	<p>菜品设计原则和方法; 热菜、面点、凉菜品种制作;</p>	<p><b>课程性质:</b> 综合实践课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 理实一体化厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 演示、实训相结合。</p> <p><b>考核评价:</b> 线下多元全过程考核。</p>

4	顶岗实习	<p><b>素质目标：</b>具备德技双馨的职业精神与职业素质。</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，掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。</p> <p><b>能力目标：</b>能够独立完成菜品制作与创新。</p>	<p>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。</p>	<p><b>课程性质：</b>综合实践课程。</p> <p><b>教学场地：</b>校外实训基地。</p> <p><b>考核评价：</b>线下多元全过程考核。</p> <p>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、生活和过安全；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</p>
5	毕业设计	<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><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>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。</p>	<p><b>课程性质：</b>综合实践课程。</p> <p><b>教学场地：</b>校内外实训基地。</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	<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</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><b>课程性质：</b> 本部分课程是公共选修课。</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>

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> 专业拓展课程。</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>
2	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>
3	西餐盘饰与宴席设计	<p><b>素质目标:</b> 具备开拓创新的职业精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解市场最新高端西式宴会、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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够掌握西餐菜品的装饰摆盘; 能够根据不同类型的主题进行高端宴席设计与撰写; 根据高端宴会主题进行宴席菜单的设计与制作。</p>	<p>宴席设计理论知识; 菜单设计的原则和方法; 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。</p>	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 调酒实训室。</p> <p><b>教学方法:</b> 案例分析、现场教学和情境教学法。</p> <p><b>考核评价:</b> 期末考察。</p>



4	烹饪职业教育	<p><b>素质目标:</b> 具备尊师重教的职业精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 掌握教案的撰写内容; 熟悉上课的程序; 掌握课堂上的教学环节设计, 了解辅助教学设备使用方法。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够撰写设计出一份完整的教案; 能够根据不同的学情, 根据中职烹饪类实操课程完成一节 30 分钟的模拟授课。</p>	教案撰写知识; 教学环节的设计; 上课环节和程序; 模拟上课。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课程。</p> <p><b>教学场地:</b> 多媒体教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 通过现场教学和情境教学法。</p> <p><b>考核评价:</b> 期末考察。</p>
5	面包制作工艺	<p><b>素质目标:</b> 具备良好的职业意识和工匠精神。</p> <p><b>知识目标:</b> 了解面包特点、西点师的职业素养; 熟悉原料基础知识, 设备的使用与养护; 掌握基础面包制作基本原理及制作工艺。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够正确的辨别和使用各种面粉和常见原料; 能够熟练运用各种工具设备; 能够掌握面包制作基本技能及基础品种制作。</p>	本门课程主要包括西点原料选择; 工用具的选择、使用及保养; 面包品种制作与应用等内容。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课程。</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> 具备理论讲授, 实践操作西点实训室。</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	中点制作工艺	<p><b>素质目标:</b> 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。</p> <p><b>知识目标:</b> 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 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。</p>	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。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 理实一体化厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 四阶六步项目化教学模式。</p> <p><b>考核评价:</b> 线上线下多元全过程考核。</p>
7	食品雕刻	<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> 了解食品雕刻的理论知识; 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。</p> <p><b>能力目标:</b> 能够掌握食品雕刻工具的使用及保养; 能够完成食品雕刻(花卉、鱼)等作品的雕刻。</p>	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、花卉)的雕刻与盘饰应用。	<p><b>课程性质:</b> 专业拓展课。</p> <p><b>教学场地:</b> 理实一体化厨艺教室。</p> <p><b>教学方法:</b> 四阶六步项目化教学模式。</p> <p><b>考核评价:</b> 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。</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 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	职业资格证书	西式烹调师 西式面点师	初级	王品集团、北京松子料理	基本技能实训	4	基本技能实训	
		西式烹调师 西式面点师	中级	王品集团、北京松子料理	西餐工艺 西点工艺	6	西餐工艺 西点工艺	
		西式烹调师 西式面点师	高级	王品集团、北京松子料理	西餐工艺 西点工艺 面包制作工艺 西餐盘饰与宴席设计	8	面包制作工艺 西餐盘饰与宴席设计	
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	餐饮设备与信息管理 消费心理学	4	餐饮设备与信息管 理 消费心理学	
		餐饮管理运行	中级	中国饭店协会	餐饮企业运行管理	6	餐饮企业运行管理	
		餐饮管理运行	高级	中国饭店协会	餐饮企业运行管理 西餐盘饰与宴席设计	8	餐饮企业运行管理 西餐盘饰与宴席设计	

## 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 (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	入学与 安全教 育、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					8+2周 (寒假)	0.5	0.5	22	4			
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙	◆	◆	◆	&	&			0	1					14	0.5	2	0.5	18	8		
		总 计																		78	6	3	1	2	24	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。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 ↑入学与安全教育、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 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)	√	√	√	√		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	大学英语	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	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 学分)	√	√	√	√		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
W0204004	应用文写作	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)						
G0101015	管理学 ABC	16	1	8	8							2 (2-9)		
	<b>小计</b>	<b>814</b>	<b>44</b>	<b>428</b>	<b>386</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		

专业基础 (平台) 课程课	X0203032	食品营养与卫生	36	2	24	12	√				2 (2-19)					
	X0203037	湖湘饮食文化	36	2	24	12	√				2 (2-19)					
	X0203101	食品原料知识	32	2	20	12	√		4 (6-13)							
	X0203102	餐饮美学	32	2	26	6		√			2 (2-17)					
	X0204006	西餐概论	24	1.5	14	10		√			2 (6-17)					
	X0203104	职业礼仪与沟通	16	1	8	8		√				2 (12-19)				
	X0203109	餐饮设备与信息管理	14	1	4	10		√	2 (13-19)							
	X0203004	消费心理学	36	2	26	10		√				2 (2-19)				
	小计			226	13.5	146	80			4	4	8	0	0		
	专业核心 课程	X0203217	西餐工艺	128	8	28	100		√			4 (2-17)	4 (2-17)			
X0203218		西点工艺	128	8	28	100		√		4 (2-17)	4 (2-17)					
X0203219		色拉与开胃菜制作	64	4	14	50		√		4 (2-17)						
X0203105		餐饮企业运行管理	64	4	40	24		√				2 (2-19)	4 (2-8)			
X0203009		烹饪应用英语	72	4	40	32	√				2 (2-19)	2 (2-19)				
X0203120		中式烹调工艺	64	4	20	44		√	4 (10-17)				4 (2-9)		备注：第一学期基础实训，第五学期菜品制作	
小计			520	32	170	350			4	8	10	8	8			
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。											
	T0203004	跟岗实习	96	4	30	66							13-16周为跟岗实习		根据企业情况安排，详见方案	

训 课 程	X0204042	基本技能实训	52	3	0	52		√	√	√					一二学期晚自习时间实训，详见实训方案	
	X0304001	综合实训	54	3	12	42		√					6 (1-9)			
	T0203002	顶岗实习	576	24		576							8+2 (寒假) W	14W		
	T0203001	毕业设计	24	1		24							0.5W	0.5W		
	小计		802	37	42	760										
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										
选 修 课 程	专 业 拓 展 课 程	X0204040	西餐调酒	32	2	14	18		√				4 (2-9)		二选一	
		X0203012	茶饮与咖啡调制	32	2	14	18						4 (2-9)			
		X0203014	西餐盘饰与宴席设计	60	4	20	40		√				2- (2-17)	4 (2-8)		
		X0204041	烹饪职业教育	60	4	20	40		√				2 (2-17)	4 (2-8)		
		X0204201	面包制作工艺	64	4	22	42		√				4 (2-17)			
		X0203053	中点制作工艺	64	4	14	50		√				4 (2-17)			
		X0203001	食品雕刻	40	2	10	30		√	4 (10-19)						
		小计		320	20	100	220			4	0	0	12	12	0	
总计			2778	152.5	934	1844			26	26	26	24	24	0		

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	基础技能实训		0.5	0.5	0.5				
7	毕业设计						0.5	0.5	
8	跟岗实习								
9	顶岗实习						8+2(寒假)	14	
合计(周数)			4.5	1.5	0.5	1	10.5	14.5	
总计(周数)		32.5							

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	16	44	428	386	814	47.42	29.30		
2		专业必修课程	专业基础(平台)课程	8	13.5	146	80	226	35.40	8.14	
3			专业核心课程	6	32	170	350	520	67.31	18.72	
4			综合实训课程	6	37	42	760	802	94.76	28.87	
5	选修课程	公共选修课程	6	6	48	48	96	50.00	14.97		
6		专业拓展课/专业群选修课程	6	20	100	220	320	68.75			
总计			48	152.5	934	1844	2778	66.38	100.00		

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
240	7	8	100%	35岁以下 5人 36岁-45 岁8人 45岁以上 2人	本科10人 研究生5人	初级3人 中级8人 高级4人	1	3

专业师资具体构成如下：

## 2. 专业带头人

本专业带头人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，西式面点师技师职业资格，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。

## 3. 课程负责人

担任西餐专业基础课程、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，并符合下列情况之一：

既要懂理论教学，又要精实训教学；既要了解书本，还要了解企业要求、市场变化，同时有强烈的工作责任心；

每年组织教学团队或者自己参加技能大赛与教学比赛；

其中《西餐工艺》、《西点工艺》两门课程负责人，需有三年以上的执教经验，专业技术职称为讲师及以上或具备西式烹调高级技师职业资格，参加过国家级以上烹饪技能大赛或国家级教学比赛。

## 4. 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。

## 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职称；

(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

一般配备智慧黑板、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
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	40
2	中西点制作实训室	西点制作 面包制作	160 平米操作台 10，搅拌 机 10，烤箱 10，蒸箱 4， 醒发箱 1	40
3	调酒教室	饮料调制 酒水调制	调酒工具 10 套，操作台 10	40
4	中餐制作实训室	中餐制作	操作台 20，炒灶 10，水 槽 10	40

### 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、西餐后厨、西点房等相关实习岗位，能涵盖当前西式烹饪工艺专业（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
1	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×16 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×1 台 7、燃气（燃油）设备×1 套	40
2	中式冷菜实训室	刀工、冷菜制作、冷拼制作、食品雕刻、	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	40

			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	
3	西式面点实训室	中西点制作 面包制作	<b>面积：160平米</b> 1、蒸箱×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
4	中式热菜实训室	中餐制作	<b>面积：200平米</b> 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 7、燃气（燃油）设备×1套	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，鼓励校企合作开发新型活页式、工作手册式教材，教育部“十三五”/“十四五”规划教材，如果没有教育部“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。

#### 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：有关西餐专业相关的理论、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-中式面点工艺	<a href="https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=YSFCS052208">https://mooc.icve.com.cn/course.html?cid=YSFCS052208</a>	省级在线开放课程
4	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>	
5	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>	
6	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。

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

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。

##### 2. “赏、教、论、精、评、拓”六步教学法

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。

(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、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。

## （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 10。

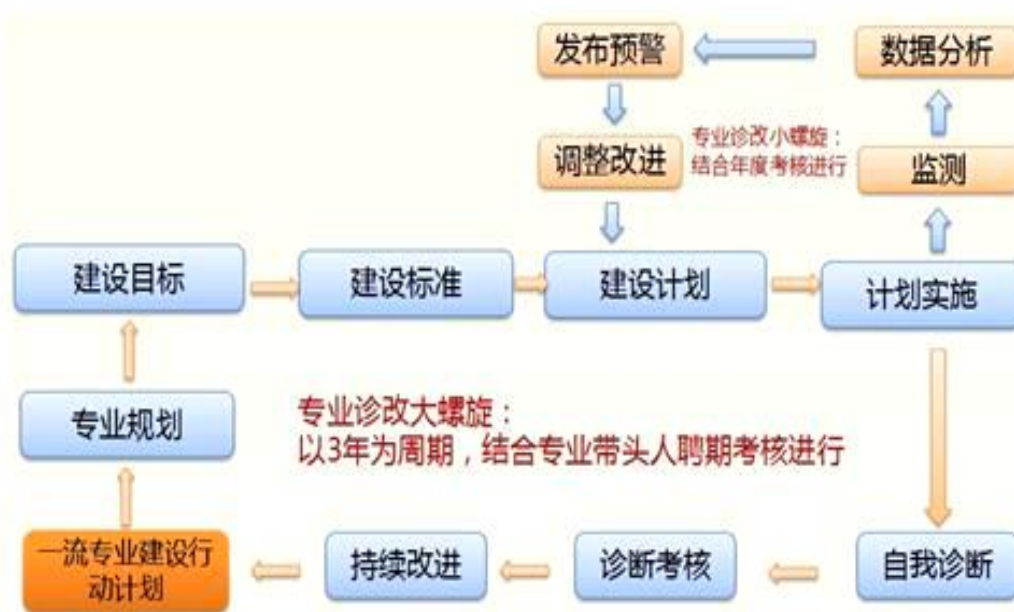


图 2 诊断与改进 8 字螺旋图

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	监测值目标
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
(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%
(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

本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满152.5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。且原则上需要获得普通话、英语等级证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证书。

## 十、附录



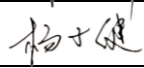


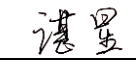



附件1：2021级专业人才培养方案论证书

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 西式烹饪工艺 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	邓和平	高级技师	湖南宾馆	
3	杨子健	讲师/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
4	张皓亮	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
5	李爽	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
6	谌星	助教/专任教师	长沙商贸旅游职业技术学院	
7	陈文德	高级技师	长沙安得利集团	
8	谢勤	毕业生	王品集团	
论证意见				
<p>培养目标明确，符合行业要求；</p> <p>课程体系清晰完整，课程设置符合国家标准与行业最新要求，学时学分安排合理；</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 西式烹饪工艺专业人才培养方案审批表	
专业名称: 西式烹饪工艺	专业代码: 540204 所属院(部): 湘菜学院
专业制订团队	<p>  柳子健    刘维亮    刘文辉   洪    李爽    蔡振林   彭琳    陈友(签名)    程辉                 </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>(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,符合社会发展的需求。</p> <p>(教学工作委员会公章)</p> 
校长办公会审定意见	<p>本专业人才培养规格清晰,课程体系构建合理,方案科学合理。</p> <p>审议通过 (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>(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 级西式烹饪工艺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)。