

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2020 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称/专业代码/所属专业群

烹饪工艺与营养/540202。

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	职业技能等级证书 举例
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	中餐烹饪人员 (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	1. 技术岗位：中餐厨师 (例如热菜、面点、 冷菜制作岗位) 2. 管理岗位：厨政管理 师(例如厨部主管、厨 师长) 3. 迁移岗位：餐饮创业 者(例如餐饮门店创办 者、股份持有人等)	中式烹调师 (三级) 中式面点师 (三级)

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	主要对应课程
1	热菜厨师	原料鉴别 原料分档与切配 菜品制作 菜品装盘和美化 菜品质量控制	1. 根据不同菜肴成品要求 对烹饪原料进行挑选与合 理组配 2. 根据不同菜肴品类对烹 饪原料进行合理刀工处理 3. 根据需要对菜肴进行熟 处理 4. 根据标准化流程、餐饮 服务食品安全规范控制出 品质量 5. 进行菜肴装盘和美化	1. 具备掌握原料的初加工与 预制熟处理的技能 2. 具备菜肴的组配技能 3. 具备烹调技法技能 4. 具备菜品调味能力 5. 具备菜品装盘和点缀美化 能力 6. 具备餐饮服务安全生产能 力	《烹饪原料知识》 《烹饪基础技术》 《餐饮美学》 《中式烹调工艺》 《**菜制作工艺》 《食品雕刻与盘饰》

2	冷菜厨师	拌炆类冷菜制作 酱卤类冷菜制作 糟腌类冷菜制作 煮酥类冷菜制作 特殊类冷菜制作 冷菜拼盘的制作	1. 根据企业要求, 制作拌炆类风味冷类 2. 根据企业要求, 制作酱卤类风味冷类 3. 根据企业要求, 制作糟腌类风味冷类 4. 根据企业要求, 制作煮酥类风味冷类 5. 根据顾客需求, 制作特殊类风味冷类 6. 根据宴席主题, 开展冷菜拼盘的设计与制作	1. 能掌握冷菜常用烹调方法 2. 能制作常见风味冷菜 3. 能制作水果拼盘 4. 能制作平面、半立体、立体冷菜拼盘	《冷菜制作工艺》 《食品营养与卫生》 《烹饪原料知识》
3	面点厨师	面点馅心的调制 面点设备的使用 面点品种的制作 面点新品的设计与制作	1. 能运用不同中式面点制作技法, 制作中式面点品种并控制出品质量 2. 能熟练使用各类中式面点制作设备	1. 熟悉粉料性质, 工用具、设备的使用与养护方法 2. 掌握面点品种应用与创新的方法 3. 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	《中式面点工艺》 《食品营养与卫生》 《烹饪原料知识》
4	厨师长	现代厨政管理 设备使用与维护 厨房成本、出品管控、菜单设计	1. 应用现代管理方法对厨房人员进行管理 2. 对厨房设备管理和维护 3. 对厨房的生产安全、卫生管理, 把关厨房的成本、出品质量 4. 设计零点、宴席菜单	1. 能根据企业厨房工作实际, 合理地对人员进行分工, 并组织进行生产加工, 开展生产管理 2. 能根据市场要求进行菜单设计, 制定菜品制作计划的能力 3. 能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势, 组织开展创新菜品培训及出品管控 4. 能合理控制厨房成本; 能发现厨房管理中的问题, 并提出改进建议 5. 具备成本与客情分析能力	《宴会设计与实务》 《菜点创新与设计》 《营养配餐与食品安全控制》 《企业厨师长综合实训》 《高端宴会设计与制作》
5	小微餐饮经营者	餐饮品牌策划 餐饮企业创业与经营	1. 对现有餐饮品类进行剖析和选取产品经营 2. 对经典菜品、点心等进行美食传播 3. 应用现代管理知识对小微餐饮企业运行管理	1. 具备良好的职业素养, 开拓创新的职业精神 2. 了解中小餐饮企业组织架构熟悉餐饮行业发展动态 3. 掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法 4. 能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局, 进行经营与销售活动	《中小餐饮企业创业与经营》 《餐饮企业运行与管理》 《综合实训》

五、培养目标

本专业面向餐饮业和住宿业的烹饪技术和厨政管理等岗位，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、深厚的专业知识和高超的技术技能、较高的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能力的高素质人才。精通现代厨艺厨政，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理、服务规范、接待礼仪等知识，具有良好厨德与技能，能从事烹饪操作、营养分析与配餐、*菜菜品品评以及餐饮企业管理等岗位。具有学习能力、沟通交流能力、组织协调能力、团队协作能力、实践能力、就业能力和创业能力等职业关键能力。具有餐饮企业服务职业道德、法制纪律观念、诚信品质、敬业精神、团结协作和责任意识，适应餐饮业和住宿业的服务、管理第一线需要的复合型技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

（一）素质目标

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。
4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。
5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。
6. 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（二）知识目标

1. 掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。
3. 熟悉饮食营养与卫生安全知识。
4. 掌握烹饪原料、营养配餐知识。
5. 了解掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
6. 掌握餐饮营销、研发以及宴会出品策划等相关知识。
7. 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

（三）能力目标

1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
2. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
3. 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。
4. 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
5. 具有中式热菜、中式冷菜、中式面点、地方风味菜点的制作能力。
6. 具有能够进行厨房设计、菜单设计的能力。
7. 具有餐饮企业厨房基层管理能力、统筹生产流程及运行管理的能力。

8. 具有烹饪产品设计开发能力。
9. 具有宴会出品策划与推广能力。
10. 具有餐饮小微企业运行与管理能力。

七、课程设置及教学安排

（一）课程体系

结合学校实际，根据烹饪工艺与营养专业需求，构建具有专业特色的课程体系，并形成相应的课程体系图，见图 1。

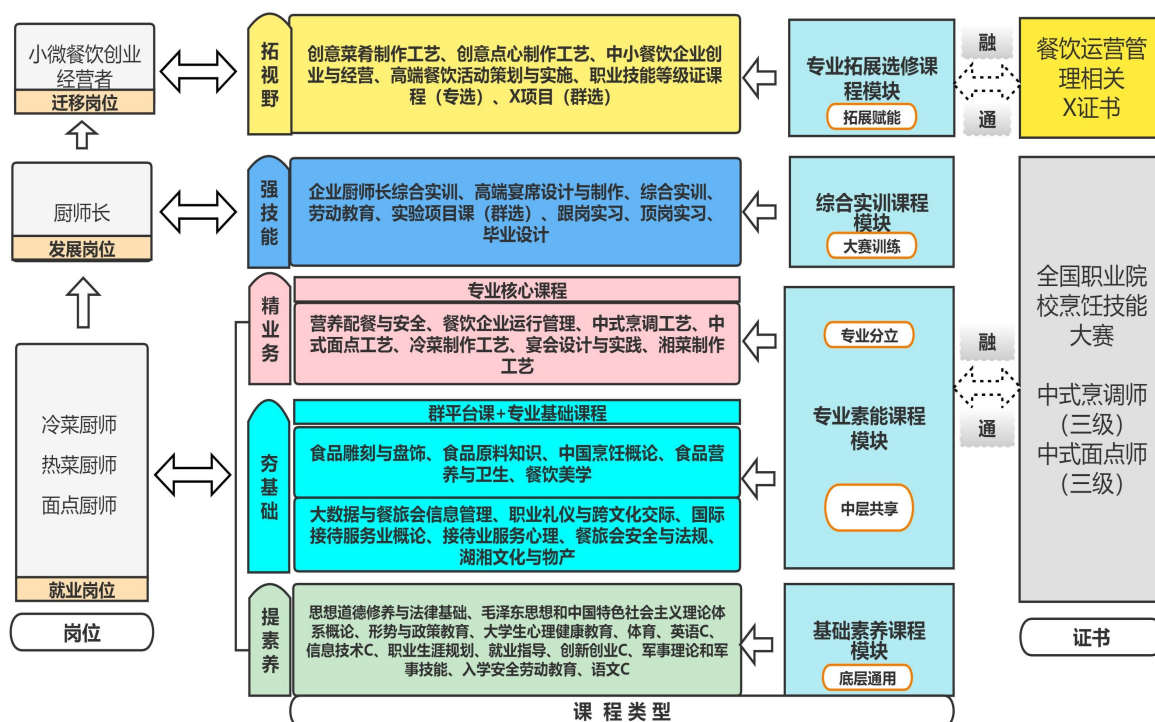


图 1 烹饪工艺与营养专业“岗课赛证”融通课程体系图

（二）课程设置

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 部分课程，总共 51 门课，144.5 学分。

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（13 门）		主要有思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策教育、大学生心理健康教育、体育、英语 C、信息技术 C、职业生涯规划、就业指导、创新创业 C、军事理论和军事技能、入学安全劳动教育、语文 C 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（6 门）	主要有大数据与餐旅会信息管理、职业礼仪与跨文化交际、国际接待服务业概论、接待业服务心理、餐旅会安全与法规、湖湘文化与物产等课程。	课程描述如表 5 所示
		专业基础课程（5 门）	主要有食品雕刻与盘饰、食品原料知识、中国烹饪概论、食品营养与卫生、餐饮美学等课程。	课程描述如表 6 所示
		专业核心课程（7 门）	主要有营养配餐与安全、餐饮企业运行管理、中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作工艺、宴会设计与实践、湘菜制作工艺等课程。	课程描述如表 7 所示
		综合实训课程（8 门）	主要有企业厨师长综合实训、高端宴席设计与制作、综合实训、劳动教育、实验项目课（群选）、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（任选 6 门）		主要有通识教育课程（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 C 等课程。	课程描述如表 9 所示
	专业拓展课/专业群选修课程（6 门）		主要有创意菜肴制作工艺、创意点心制作工艺、中小餐饮企业创业与经营、高端餐饮活动策划与实施、职业技能等级证课程（专选）、X 项目（群选）等课程。	课程描述如表 10 所示

表 4 公共基础必修课程描述（13 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德修养与法律基础	素质目标：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。 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。 能力目标：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。	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、法律程序和各种法律制度等。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：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。 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%。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	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命。 知识目标：掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。 能力目标：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研究学习、小组团队协作；能结合本专业提供解决问题的方案。	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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。 教学方法：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。 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 60%，终结性考核占 40%。

3	形势与政策教育	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。 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。 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。	本课程包括国内经济形势、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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。 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。 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%。 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、习近平总书记重要讲话。
4	大学生心理健康教育	素质目标：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。 知识目标：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。 能力目标：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。	本课程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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法：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。 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%。
5	体育	素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。 知识目标：熟练掌握2项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。 能力目标：养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式；具有健康的体魄。	本课程实践课模块分别为：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；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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：田径场、篮球场、室内场地。 教学方法：采用任务驱动法、项目教学法、小组讨论法等教学方法。 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%。
6	英语 C	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。 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。 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。	本课程包括主题类别、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。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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室。 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。 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%。
7	信息技术 C	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。 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。 能力目标：通过掌握的常用工具软件、新型信息技术以及大数据思维，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术、大数据技术解决实际问题，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。	本课程包括信息检索、常用工具、图片处理、文档编排、表格计算、网络配置、Python 语言介绍、数据变革与人工智能基础知识等内容。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用练习法、任务驱动法、案例教学法等教学方法。 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%。
8	职业生涯规划	素质目标：树立正确的职业观念，学会一种精神（奋斗精神），形成两种意识（主动选择意识和个人生涯发展的责任意识）。 知识目标：了解职业生涯规划基本理论知识，熟悉未来的职业发展趋势，掌握职业规划与调整的技能。 能力目标：能够对自己兴趣、性格和价值有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯访谈技巧，根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，完成职业生涯规划书。	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。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室、生涯规划实训室、校企合作就业基地。 教学方法：采用小组教学、游戏教学、案例教学、课程平台等教学方法。 考核评价：采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。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%。

9	就业指导	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。 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。 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、能获得本地高质量就业的岗位。	本课程包括就业形势与政策、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）。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室、招聘实训室、智慧职教 MOOC 学院平台。 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。 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%。
10	创新创业 C	素质目标：热爱餐饮、旅游、会展行业，主动适应餐饮、会展和旅游等现代服务业发展需要的责任意识、引领发展“敢闯”的精神和服务行业的奉献意识。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。 知识目标：掌握开展“餐旅会”行业创新创业活动所需要的“会创”的知识，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。 能力目标：形成“餐旅会”行业“创优”的潜质。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。	本课程包括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。	课程性质：公共基础必修课程。 教学场地：多媒体教室、智慧职教 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、商业路演实训室。 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 考核评价：课程考核采用作品考核和过程考核等相结合的方法，其中，过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
11	军事理论和军事技能	素质目标：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。 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。	军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。 军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫机能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室、田径场。 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。 考核评价：采取过程性评价和终结性

		能力目标：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。		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%。 《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、安全、劳动教育	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。 知识目标：了解学校学院概论、行业基本情况、本专业未来发展趋势，安全常识；掌握劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵。 能力目标：能够正确认识大学，实现角色转换，养成良好的行为习惯。培养传承劳动精神、劳模精神、工匠精神为社会、为他人提供相关公益服务的能力。	本课程包括校史校情、专业发展情况、专业人才培养方案、本行业企业发展现状和未来趋势、企业行业人士及优秀毕业生专题讲座、安全教育、劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育等。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体大教室、音乐报告厅、实训室。 教学方法：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。 考核评价：课程总体评价由分项目过程评价（占10%）、分项目主题活动评价（30%）、课程理论考核（30%）、课程技能考核（30%）四部分构成
13	语文 C	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。 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。 能力目标：能有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；能阅读、理解、鉴赏、评析诗文；能将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。	本课程文学作品主要包括个人品行、爱国情操、修身立志、情感探微、寄兴山水、人性探究等内容。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赏析和实践训练。	课程性质：公共基础必修课。 教学场地：多媒体教室。 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。 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%。

表 5 专业群平台课程描述（6 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	大数据与餐旅会信息管理	素质目标：职业道德和敬业精神；创新精神；集体意识和社会责任心；良好的科学素养。 知识目标：了解大数据，云计算基本概念，大数据隐私与安全，大数据技术发展前景；熟悉大数据的采集、存储与预处理；大数据的可视化；概率、统计、数值分析的运用；掌握行业研究案例和典型解决方案。 能力目标：具备大数据解决方案制定能力，具备利用大数据辅助决策的能力，具备利用大数据创新的能力。	本课程包括大数据基本概念、大数据基础框架、大数据战略和商业模式变革、大数据的数据整合、大数据管理和治理、大数据数学理论和工具、大数据“餐旅会”行业解决方案、大数据工程保障体系建设、大数据创新方法论等内容。	课程性质：专业必修课。 教学场地：餐饮信息管理实训室。 教学方法：采用案例教学法、讨论法、实践教学法等教学方法。 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%。
2	职业礼仪与跨文化交际	素质目标：有良好的国学素养，并熟知中西方礼仪差异；有良好的亲和力，沟通力，协调力，合作力；有爱心、责任心和良好的抗挫折力及应变能力；身心健康，内外兼修、乐活、乐学、乐业。 知识目标：熟悉职业礼仪的中西方差异；掌握塑造职业形象的原则和方法；掌握社交礼仪、会议礼仪的基本方法和技巧；掌握中西方餐饮礼仪的基本原则和方法；掌握职业沟通的基本技巧和工作沟通中不同对象的沟通方法；熟悉中国主要客源国的民俗礼仪与禁忌；掌握必备的宗教礼仪。 能力目标：能够针对职业岗位进行自我形象设计和管理；能够根据客情灵活运用恰当的职业礼仪营造和谐的人际关系；能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展行业的拜访、接待、宴请、会务等商务活动；能够灵活、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。	本课程对接餐饮、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。	课程性质：专业必修课。 教学场地：专业智慧教室。 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。 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%。
3	国际接待服务业概论	素质目标：激发学生接待服务业热情，厚植职业情怀与行业大爱。强化职业素养，提升服务意识，优化服务态度。树立接待管理大局意识，增强责任担当，凝匠心笃匠行，助力职教中国梦。 知识目标：熟悉接待服务业的行业现状、新时代背	本课程包括旅游管理、酒店管理、餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、会展策划与管理等接待服务业的多元业态、经营内容、运作机理和国际接待服务业发展的新趋势和新理念。	课程性质：本部分课程是专业群平台共享课。 教学场地：校内多媒体教室和线上教学平台。 教学方法：问题教学法、情景教学

		景下接待服务业新业态，对接待服务业具有总体认知。掌握接待服务业中的经营内容、运作机理、行业管理等系统知识。 能力目标：能承担接待服务业的相关岗位工作，能分析和解决接待服务业常见问题和突发事件。能很好地与他人进行协调和沟通，完成国际友人的接待工作，具备国际接待服务能力。		法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等。 考核评价：课程考核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%。
4	接待业服务心理	素质目标：具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操，具备接待服务业所需的职业心理品质。 知识目标：了解接待服务业客人一般消费心理原理，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点，掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。 能力目标：能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象；善于沟通，具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。	本课程对接接待服务岗位需求，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。	课程性质：专业必修课。 教学场地：多媒体教室。 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。 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%。
5	餐旅会安全与法规	素质目标：具备从事“餐旅会”工作中懂法的职业素质。 知识目标：掌握食品安全法、消防法、合同法、公司法、广告法、消费者权益保护法、劳动法、知识产权法等法律知识。 能力目标：能够在“餐旅会”管理中评估、决策与解决相关法律问题的能力。	本课程包括场地安全、实体安全、食品安全、经营安全、用工安全、交易安全、品牌安全七大模块。其中，前 4 个模块为基础篇，侧重“餐旅会”基层管理人员必备的法规，主要涉及消防、食品卫生、企业证照、广告等内容；后 3 个模块为提高篇，侧重“餐旅会”中高层管理者必须掌握的法规，主要涉及工伤、员工辞退、违约救济、商标等内容。	课程性质：专业必修课。 教学场地：多媒体教室。 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。 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 40%（包含出勤、课上表现、平时作业等），期末考试占 60%。
6	湖湘文化与物产	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。 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	本课程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。	课程性质：专业必修课。 教学场地：采用多媒体教室。 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

		方面的基本知识。 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。		学法。 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%。
--	--	--	--	--

表 6 专业基础课程描述（5 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品雕刻与盘饰	素质目标：具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神，有较强的职业适应能力。 知识目标：了解食品雕刻与盘饰的理论知识；熟悉食品雕刻色彩搭配及造型设计能力；掌握食品雕刻在菜肴盘饰中的应用。 能力目标：具备食品雕刻工具的使用及保养能力；食品雕刻（景物类、花卉类、水产类）等作品的雕刻能力。	本课程主要内容为食品雕刻原料选择；工用具的使用及保养；（景物类、花卉类、水产类）等的雕刻与对应盘饰制作与应用。	课程性质：专业基础课程。 教学场地：冷拼雕刻实训室。 教学方法：探究式教学法、情境教学法、案例教学法、任务驱动教学等方法。 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%。
2	食品原料知识	素质目标：具备遵守国家野生动物保护法意识，收集特色烹饪原料相关知识的习惯。 知识目标：了解烹饪原料的应用简史和分类体系；学习常用原料品种、产地、产季和品质特点；掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。 能力目标：具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。	本课程包括粮食类、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。	课程性质：专业基础课程。 教学场地：多媒体教室、实验实训教室。 教学方法：采用讲授法、课堂讨论法、案例教学法等教学方法。 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%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 50%。
3	中国烹饪概论	素质目标：具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。 知识目标：了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵	本课程包括中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当	课程性质：专业必修课。 教学场地：多媒体教室。

		宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等。掌握中国菜品命名的方法和原则等。 能力目标： 具有团队合作能力；创新能力；科学分析能力。	代餐饮市场等内容。	教学方法： 利用教学资源库采取线上线下混合式教学模式。采用讲授法、现场教学法、任务驱动法等教学方法。 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%。
4	食品 营养与卫生	素质目标： 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。 知识目标： 了解烹饪对食品原料营养卫生的影响、食品污染。掌握餐饮食品烹饪加工与营养的关系。 能力目标： 具有团队合作能力；创新能力。	本课程主要包括六大营养素的种类和生理功能、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。	课程性质： 专业基础课。 教学场地： 多媒体教室或营养分析室。 教学方法： 采用项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等教学方法。 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%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占50%。
5	餐饮美学	素质目标： 能运用美学原理知识分析和鉴赏餐饮空间、色彩搭配和其它餐饮领域的审美现象，自觉运用美学原理从事餐饮美的创造活动，树立正确、健康、进步的审美观。 知识目标： 从美学基本原理出发，理解和掌握美学的基本理论知识，理解并掌握美的规律，了解在餐饮环境、建筑、装饰、形象、食品造型以及色彩、音响、灯光等在餐饮美学中的运用。 能力目标： 能对餐饮美学现象和审美实践进行分析，能运用美的规律赏析餐饮空间、行为形象、菜品餐桌、背景音乐等。	本课程包括美学基本原理教学、色彩基础与餐饮色彩美、餐饮空间美、形象行为美、餐桌上的美5大模块，从餐饮美的来源与本质入手提升学生审美能力。	课程性质： 专业必修课。 教学场地： 专业智慧教室。 教学方法： 采用项目教学法、分组讨论法、实践教学法等教学方法。 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%。

表 7 专业核心课程描述（7 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	营养配餐与食品安全	素质目标：具备科学搭配、营养干预意识，提升学生的食品安全意识、维护民众餐桌安全的责任心等职业素养。 知识目标：了解各类人群所需的营养素，掌握目标人群膳食营养需求调查分析方法、以及营养配餐的原则和方法，掌握菜肴、面点等产品在制作中安全维护、营养素的保护、HACCP 质量管理体系等食品安全相关的知识。 能力目标：能够对目标人群营养素需求计算分析的基本技能，培养针对各类特定人群进行营养食谱设计的能力；具有开展膳食与营养评价、人体营养状况评价和风险分析的工作能力；营养配餐软件的使用能力；餐饮食品生产安全的控制能力。	本课程主要包括营养配餐的原则与方法；营养配餐对象人群膳食所需调查分析、人群营养素需求量计算；营养配餐软件使用知识；儿童、学生、孕产妇、老人以及康复疗养人员等特定人群的食谱设计；物料管理，HACCP 质量管理体系，餐饮食品生产安全控制。	课程性质：专业核心课程。 教学场地：案例分析、讨论、情境教学、实操训练等。 教学方法：多媒体教室或营养分析室。 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%。
2	餐饮企业运行管理	素质目标：具备科学规划、管理的意识，规范操作严谨负责等素质。 知识目标：了解现代厨政管理的方法、手段，熟悉厨政管理的基本知识掌握厨政管理和厨房运行、控制知识，厨房生产组织和管理。 能力目标：能够进行厨房组织管理，生产流程及运行管理。	本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。	课程性质：专业核心课程。 教学场地：采用案例分析讨论、情境教学、项目教学法、分组讨论法等教学方法。 教学方法：多媒体教室或大师工作室。 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%。
3	中式烹调工艺	素质目标：具备烹调过程中实际问题的能力的素质；具备职业道德和工匠精神；具备树立营养健康理念的素质。 知识目标：了解烹饪原料的选择；掌握热处理的原理与应用；掌握风味调配的原理与应用；掌握各种	本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	课程性质：专业核心课程。 教学场地：中餐实训室 教学方法：采用案例分析讨论、现场教学和情境教学法等教学方法。 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

		烹调方法。 能力目标：能够掌握原料的初加工与精加工技能；烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；菜肴的组配技能；菜品烹调操作技能；菜品的味型调制技能的能力。	和基本功训练，注重文化传承等内容。	50%（包括考勤、MOOC学习、平时作业、作品成绩、企业实践等）；终结性考核占50%，为技能测试及成果展示为一体的综合评价方式。
4	中式面点工艺	素质目标：具备重视食品安全、精益求精、团队合作、环保节约、勤勉劳动、不断创新的素质。 知识目标：了解中点历史与地方流派、面点师职业素养；熟悉粉料性质，工用具、设备的使用与养护方法；掌握面点品种应用与创新的方法。 能力目标：能够辨别和使用面点常见原料，熟练制作常用面团品种，运用基本功与设备进行新品制作，能根据市场优化工艺。	本课程主要包括：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。	课程性质：专业核心课。 教学场地：理实一体化厨艺教室。 教学方法：采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。 考核评价：线上线下多元全过程考核，其中过程性考核占50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等），终结性考核占50%。
5	冷菜制作工艺	素质目标：具有团队协作、自主探究、环保节约、食品安全等意识；具有敢为人先、创新创业和积极进取的事业心和劳动精神；具有传承与弘扬中华优秀传统文化冷拼文化的使命感。 知识目标：掌握4类冷菜和冷菜拼盘的制作方法以及菜品构图设计知识；掌握液氮、分子球化等新技术原理；熟悉中餐冷菜的常见烹饪技法、味型和代表菜品。 能力目标：能进行冷菜类原料的选择与鉴别；能运用冷菜常见烹饪技法制作冷菜；能设计与制作4类冷菜和冷菜拼盘；能创新设计与制作冷菜拼盘。	本课程对接中餐冷菜、冷拼等岗位，包括谷类、果类、蔬菜类、肉类冷菜等4种冷菜设计与制作和冷菜拼盘设计与制作五个项目。	课程性质：专业核心课。 教学场地：中餐冷菜智慧厨艺教室。 教学方法：任务驱动法、多感官教学法、小组协作法、角色扮演法、案例教学法等。 考核评价：采用学生自评、团队互评、教师评价、企业导师评价相融合的“课、岗、赛、证、禁”星厨五元考核评价体系。参加烹饪技能大赛和考取中式烹调师证书可以进行学分置换。
6	宴会设计与实践	素质目标：具有宴席方案策划、菜单设计和菜品制作实施的意识。 知识目标：熟悉中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计思路和方法以及菜品的构成；掌握宴席菜单的设计与制作的流程和方法；宴席菜品的营养搭配要求；宴席成本控制等。	本课程主要内容为宴席设计理念和思路；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价	课程性质：专业核心课。 教学场地：校内和校外烹饪综合实训基地。 教学方法：现场教学和任务驱动等教学法。 考核评价：采用自评、团队互评、教

		能力目标： 能够根据不同的宴会主题进行菜品设计和菜点制作。	和毛利率的测算。	师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式，其中过程性考核占 50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 50%。
7	湘菜制作工艺	素质目标： 具备扎实的湘菜理论基础；良好的职业素养，具有工匠精神。 知识目标： 了解湘菜烹饪原料常见品种及特点；掌握湘菜常用的味型、烹饪技法；掌握传统湘菜、经典湘菜及创新湘菜菜品制作。 能力目标： 能够具备刀工刀法、烹调方法、菜点创新运用能力及团队协作能力。	本课程主要包括湘菜的历史及发展运用；湘菜原料知识及应用；湘菜初加工方法；湘菜刀工成型工艺及调味方法；湘菜常用烹饪技法及类型；传统菜、经典、创新湘菜菜点制作等内容。	课程性质： 专业核心课。 教学场地： 校内校外烹饪综合实训基地。 教学方法： 采用讲授法、现场教学和任务驱动等教学法。 考核评价： 采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式，其中过程性考核占 50%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录、工学派遣等），终结性考核占 50%。

表 8 综合实训课程描述（8 门）

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	素质目标： 具有精益求精的工匠精神；具有良好的沟通协调能力，以及争先创优的意识，积极进取的事业心，具有一定的领导力和思维能力，有发现问题解决问题的能力。 知识目标： 了解业厨师长的工作职责、工作方法、工作技巧，及主要工作内容。 能力目标： 能根据企业厨房工作实际，合理地对人员进行分工，并组织进行生产加工，开展生产管理；能根据市场要求进行菜单设计，制定菜品制作计划的能力；能了解餐饮市场的流行产品及流行趋势，组织开展创新菜品培训及出品管控；能合理控制厨房成本；能发现厨房管理中的问题，并提出改进建议。	本课程对接餐饮厨师长岗位，主要学习内容包括厨房生产组织与实施、菜品督导管理与实施；菜品制作计划的制定与实施、厨房新品研发、厨房培训与实施、厨房成本管控与实施等。	课程性质： 综合实训课。 教学场地： 中式烹调智慧厨艺教室。 教学方法： 采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。 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%（包括考勤、作业、课堂表现、在线学习平台学习记录等），终结性考核占 50%。

2	高端宴席设计与制作	素质目标：具备开拓创新的职业精神。 知识目标：了解市场最新高端中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案设计知识，掌握高端宴席方案设计能力。 能力目标：能够根据不同类型的主题进行高端宴席方案设计；根据高端宴会主题进行宴席菜单的设计与菜品制作。	本课程包括宴席设计理论知识；菜单设计的原则和方法；中式宴会、西式宴会、冷餐会以及套餐的方案菜品的构成；宴席菜单的工艺设计；菜谱营养分析管理数据库软件的操作和应用；宴席成本核算、售价和毛利率的测算。通过过程考核与期末考核相结合、校内与校外考核相结合形式，最终完成宴席设计与实践模块，达到相应的岗位能力要求。	课程性质：综合实训课。 教学场地：中式烹调智慧厨艺教室； 教学方法：采用训练法、任务驱动法、案例教学法、启发法等。 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%（自评、互评、教师评价），终结性考核占50%。
3	综合实训	素质目标：具备勤勉节约、精益求精、团队合作的素质。 知识目标：了解菜品工艺设计知识，掌握改良菜品工艺的能力。 能力目标：能够根据不同工作任务进行工艺设计；根据菜品工艺进行与制作；能够根据真实项目改良并制作。	本课程包括菜品设计原则和方法；热菜、面点、凉菜品种制作。	课程性质：综合实践课程。 教学场地：理实一体化厨艺教室。 教学方法：采用演示法、实训法等教学方法相结合。 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%（自评、互评、教师评价），终结性考核占50%。
4	实验项目课 （群选三选一） ①高端国际会议餐旅会策划项目	素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。 知识目标：了解高端国际会议餐旅会的基本内涵，熟悉高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容，掌握高端国际会议餐旅会策划技能。 能力目标：能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。	本课程主要包括高端国际会议餐旅会基本内涵、高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容等内容。	课程性质：综合实践课程。 教学场地：理实一体化教室。 教学方法：采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。 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%（自评、互评、教师评价），终结性考核占50%。
	实验项目课 （群选三选一） ②服务一带一路烹饪研学项目	素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。 知识目标：了解一带一路与烹饪研学的内涵，熟悉一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准，掌握一带一路烹饪研学服务技能。 能力目标：能服务一带一路烹饪研学活动的开	本课程主要包括一带一路与烹饪研学的内涵、一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准等内容。	课程性质：综合实践课程。 教学场地：理实一体化教室。 教学方法：采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。 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%（自评、互评、教师评价），终结性

		展。		考核占 50%。
	实验项目课 (群选三选一) ③湘菜美食 旅游项目	素质目标: 培养、激发和发展学生的兴趣爱好, 培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代, 引导学生树立正确的人生观和价值观。 知识目标: 了解湘菜美食旅游的内涵, 熟悉湘菜美食旅游接待服务的基本内容及标准, 掌握湘菜美食旅游服务技能。 能力目标: 能够完成湘菜美食旅游的接待。	本门课程主要包括湘菜美食旅游内涵、湘菜美食旅游接待服务的基本内容及标准等内容。	课程性质: 综合实践课程。 教学场地: 理实一体化教室。 教学方法: 采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等。 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% (自评、互评、教师评价), 终结性考核占 50%。
5	劳动教育 (实践)	素质目标: 增强职业认同感和劳动自豪感, 具有到艰苦地区工作、扎根餐饮行业的情怀; 具备吃苦耐劳、诚实劳动意识; 培育不断探索、持续奋斗、勇于变革的职业精神和爱岗敬业的劳动态度。 知识目标: 熟悉现代餐饮行业劳动工作的流程和方法, 了解运用新工艺、新流程、新技术进行创新性劳动的方法。 能力目标: 提高日常生活劳动能力、自我管理能力, 培养面对重大疫情、灾害等危机主动作为的能力。	本课程包括餐饮企业后厨工作的工作流程和要求, 塑造劳动观念, 掌握烹饪技能、端正劳动态度和培养劳动习惯, 在家务劳动、志愿服务、就业创业、服务创新等形式多样的实践活动中引导学生热爱劳动、尊重劳动、珍惜劳动成果。	课程性质: 专业实训课。 教学场地: 学校合作餐饮企业或者学生家庭所在地的餐饮企业。 教学方法: 采用讲授法、实践法、任务驱动教学法等教学方法。 考核评价: 提交企业实践的日志、报告以及相关视频。
6	跟岗实习	素质目标: 具备履行厨师职业道德准则和尊师敬长的素质。 知识目标: 了解餐饮生产具体工作流程, 熟悉现代餐饮厨房生产运作, 掌握基本厨房生产技能。 能力目标: 能够协助餐饮企业厨师完成基本菜品生产。	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。	课程性质: 综合实训课。 教学场地: 校外企业实训基地。 教学方法: 采用直观演示法、操作法、分组讨论法、成果导向教学法等教学方法。 考核评价: 在真实的工作环境下, 由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练, 由企业和学校共同进行综合考核。

7	顶岗实习	素质目标：具备德技双馨的职业精神与职业素质。 知识目标：了解餐饮企业的运作、组织框架，熟悉规章制度和企业文化，掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。 能力目标：能够独立完成菜品制作与创新。	本课程的主要内容包括中餐制作、宴席制作、点心制作、厨房管理等内容。	课程性质：专业实训课。 教学场地：顶岗实习企业。 教学方法：采用讲授法、实践法、任务驱动教学法等教学方法。 考核评价：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。在顶岗实习结束时，由企业指导老师和校内指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。
8	毕业设计	素质目标：具备一定的人文素养，具备与该专业契合的应用素质。 知识目标：了解毕业设计的写作流程及文本格式要求，掌握宴席（套餐）方案设计书的撰写方法；掌握宴席菜点设计和制作要求。 能力目标：能够编写宴席方案设计书，并选取其中菜品进行工艺设计和制作。	本课程主要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。	课程性质：专业实训课。 教学场地：岗位实习企业、校内实训基地。 教学方法：采用讲授法、案例分析法、小组讨论法和情境教学法等教学方法。 考核评价：通过多位导师参与的答辩环节，由指导老师进行毕业设计成果评价，其中答辩成绩占 40%，毕业设计成果评价占 60%。

表 9 公共选修课程描述（6 门）

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 （内含 300 多门	素质目标：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。 知识目标：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。 能力目标：具有不同专业方向的研究思路、方法、	主要包含节能减排、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	课程性质：公共任意选修课。 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。 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

	课程，每学期有 35 门课程可选)	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 展所必需的方法和眼界。	素养、信息素养等线上和线下开设的通识教育课程。	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。 考核评价： 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。 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。
2	党史国史教育	素质目标： 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。 知识目标： 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。 能力目标： 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。	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。	课程性质： 公共限定选修课程。 教学场地： 多媒体教室和课外实践教学场所。 教学方法： 采用专题化教学法、案例教学法、情景模拟法等教学方法。 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%。
3	中华优秀传统文化	素质目标： 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。 知识目标： 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。 能力目标： 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。	主要包括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。	课程性质： 公共限定选修课程。 教学场地： 多媒体教室。 教学方法： 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。 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 40%，终结性考核占 60%。
4	高等数学 C	素质目标： 学生初步会用数学的方法辩证思考问题，具备严谨务实的科学素养。 知识目标： 了解微积分、线性代数的基本概念及基	主要包括一元函数微积分、	课程性质： 公共限定选修课程；提升数学素养的素质教育课。 教学场地： 多媒体教室、数学实训室。

		本计算方法；了解应用所学数学知识，借助数学工具、数学软件建立数学模型，解决相关应用问题的方法。 能力目标：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。	线性代数基本概念及简单应用；数学建模简介。	教学方法：线上学生自主学习与线下教师讲授结合，借助各种计算机软件辅助教学；教师理论讲授与任务驱动法相结合。 考核评价：实行过程性考核，平时成绩占比 70%，期末成绩占比 30%。
--	--	--	------------------------------	---

表 10 专业拓展课/专业群选修课程描述（6 门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	创意菜肴制作工艺	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。 能力目标：能制作符合市场的创新菜肴。	本课程主要包括创新菜肴基础知识，汤菜制作、分子料理制作等内容。	课程性质：专业拓展课。 教学场地：中式烹调智慧教室。 教学方法：案例教学法、实训法、小组协作法、任务驱动法等。 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%（自评、互评、教师评价），终结性考核占 50%。
2	创意点心制作工艺	素质目标：具备良好的职业意识、团队协作等素质。 知识目标：了解创意点心的创新方法，熟悉制作方法，掌握创意点心的制作流程。 能力目标：能制作符合市场的创新点心。	本课程主要包括原料选择；工用具的选择、创新品种制作与应用等内容。	课程性质：专业拓展课程。 教学场地：中西点实训室。 教学方法：采用训练法、演示法、任务驱动法等。 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%（自评、互评、教师评价），终结性考核占 50%。
3	中小餐饮企业创业与经营	素质目标：具备良好的职业素养，开拓创新的职业精神。 知识目标：了解中小餐饮企业组织架构，熟悉餐饮行业发展动态，掌握美食文案的撰写与推广活动的策划方法。 能力目标：能进行餐饮企业的选址、进行合理的厨房布局，进行经营与销售活动。	本课程主要内容饮企业的选址原则、厨房布局的方法和流程，企业经营与销售相关知识。	课程性质：专业拓展课程。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：理论讲授，案例教学等。 考核评价：采取线上线下的多元考核评价方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

4	高端餐饮活动策划	素质目标：具备良好的餐饮职业素养、团队协作等素质。 知识目标：了解高端餐饮活动策划流程；熟悉高端餐饮活动策划针对人群；掌握高端餐饮活动策划书撰写。 能力目标：能进行市场调研及高端餐饮活动策划书的撰写。	本课程主要内容为高端餐饮活动市场占有率的调研方法、高端餐饮活动策划理论知识、高端餐饮活动策划书撰写原则、高端餐饮活动策划书的撰写。	课程性质：专业拓展课程。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用理论讲授，案例教学等。 考核评价：采取线上线下的多元考核评价方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
5	职业技能等级证课程（专选）	素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。 知识目标：了解职业资格证考核流程；熟悉应知应会项目。 能力目标：能制作职业资格证考核菜品。	职业资格证应知应会项目。	课程性质：专业拓展课程。 教学场地：多媒体教室。 教学方法：采用理论讲授，案例教学、实训法等。 考核评价：采取线上线下的多元考核评价方式，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。
6	X 项目（群选八选一）	素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。 知识目标：了解群内其他专业对应 X 项目所需具备的知识。 能力目标：能达到群内其他专业 X 项目的基本技能要求。	群内其他四个专业分别包括以下 8 个项目：旅游管理专业（导游讲解、旅游计调）、会展策划与管理专业（展示设计、会展项目管理）、餐饮智能管理专业（餐饮服务管理、餐饮管理运行）、酒店管理专业（酒店管家、服务业接待），各专业学生在非本专业的其他任意专业任选一个项目。	本门课为专业群拓展课，按照群内其他专业的 X 项目考核标准进行考核取得学分。

（三）“岗课赛证”融通

对接中餐冷菜师职业岗位需求，对标烹饪工艺与营养专业国家教学标准，对照全国职业院校技能大赛和世界技能大赛评价标准，将职业技能等级证书等有关内容、标准有机融入专业课程教学，实行“岗课赛证”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	可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	职业技能等级证书	中式烹调师 中式面点师	初级	徐记海鲜、湖南冰火楼、新长福餐饮管理有限公司	烹饪原料知识 食品营养与卫生 烹饪基础技术	4	烹饪原料知识 食品营养与卫生 烹饪基础技术	
		中式烹调师 中式面点师	中级		中式烹调工艺 中式面点工艺 冷菜制作工艺	6	中式烹调工艺 中式面点工艺 冷菜制作工艺	
		中式烹调师 中式面点师	高级		宴会设计与实务 餐饮企业运行管理	8	宴会设计与实务 餐饮企业运行管理	
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	营养配餐与食品安全控制 中国烹饪概论	4	营养配餐与食品安全控制 中国烹饪概论	
		餐饮管理运行	中级	中国饭店协会	餐饮企业运行管理 营养配餐与食品安全控制	6	餐饮企业运行管理 营养配餐与食品安全控制	

（四）教学计划安排

1. 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 (2020 级)

学年	学期	教 学 进 程 周 次																				课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学（周）						机动 (周)	考试 (周))	学期教 学周数 合计	寒暑期 (周)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			军训	入学、 安全、 劳动教育	劳动 实践	跟 岗	顶岗	毕 业 设计				
第一学年	一	○	#	#	#	↑	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	14	1	3	1					1	20	6	
	二	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			1周 （暑假）				1	21	5	
第二学年	三	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1						1	20	6		
	四	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	⊙	18	1			1周 （暑假）				1	21	5	
第三学年	五	○	※	※	※	※	※	※	※	※	※	&⊙ ■	▲	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	9	1				1	7+2周 （寒假）	0.5	1	0.5	22	4
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	⊙ ■	◇	◇	◇	◇	◇	&				0	1					15	0.5	1	0.5	18	8
总 计																						77	6	3	1	2	1	24	1	2	5	122	34
说明		1. 三年 6 学期总周数共 122 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。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为 6 个月。 3. ○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 ※课堂教学 ⊙考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &机动 …放假																															

2. 课程计划与进度总表

表 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	公共基础必修课	S0101004	思想道德修养与法律基础	54	3	36	18		√	2（6-19）	2（2-14）					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2（2-17）	2（2-17）			
		S0101001	形势与政策教育	48	1	24	24		√	2（13-19）	√	2（4-11）	√	√	√	二、四、五、六学期集中授课/网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2（12-19）	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2（6-19）	2（2-19）	2（2-19）				其中 8 课时为分年级的大型体育集体授课活动（如冬季长跑、春季体训活动）或线上授课
		T0101004	英语 C	128	8	64	64	√		2（6-19）	4（2-19）	4（13-19）				
		R0203210	信息技术 C	36	2	18	18	√			4（2-10）					
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2（6-12）						
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√						2（2-6）	4 周网络平台学习
		C0201001	创新创业 C	32	2	16	16		√		2（15-19）	2（12-19）				3 周网络平台学习
		T0102002/T0401001	军事理论和军事技能 1	148	4	36	112		√	#（2-4）	√	√	√	√	√	二、三、四、五学期集中授课
		T0102001	入学、安全、劳动教育	24	1	12	12		√	24（5）						

		W0203148	语文 C	28	1.5	20	8		√	2（6-19）							
		小计			738	36.5	326	412			12	12	10	2	2		
专业必修课	专业群平台课	R0203777	大数据与餐旅会信息管理	36	2	30	6		√		2（2-19）						
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际	28	1.5	14	14		√	2（6-19）							
		L0201001	国际接待服务业概论	56	3	50	6	√		4（6-19）							
		L0201002	接待业服务心理	36	2	30	6		√		2（2-19）						
		X0203666	餐旅会安全与法规	36	2	30	6	√			2（2-19）						
		W0203007	湖湘文化与物产	28	1.5	22	6		√	2（6-19）							
		小计			220	12	176	44			8	6					
	专业基础课	X0203100	食品雕刻与盘饰	64	4	44	20	√				4（2-17）					
		X0203101	食品原料知识	36	2	20	16	√		4（6-14）							
		X0203108	中国烹饪概论	28	1.5	22	6	√		2（6-19）							
		X0203032	食品营养与卫生	24	1	18	6	√			2（2-13）						
		X0203102	餐饮美学	24	1	16	8	√			2（2-13）						
		小计			176	9.5	120	56			6	4	4				
	专业核心课	X0203114	营养配餐与食品安全	68	4	34	34		√		4（11-19）	4（9-16）					
		X0203105	餐饮企业运行管理	64	4	40	24	√					4（2-17）				
		X0203120	中式烹调工艺	100	6	28	72	√			4（2-19）	4（2-8）					
		X0203033	中式面点工艺	96	6	20	76	√				2（2-17）	4（2-17）				

设置 6~12 门

设置 6~8 门

			X0203035	冷菜制作工艺	64	4	24	40	√				4（2-17）					
			X0203113	宴会设计与实践	64	4	24	40	√				4（2-17）					
			X0203111	湘菜制作工艺	64	4	20	44	√				4（2-17）					
			小计		520	32	190	330			0	4	10	16	4			
		综合实训课	X0304010	企业厨师长综合实训	54	3	14	40		√					6（2-10）			
			X0304011	高端宴席设计与制作	36	2	6	30		√					4（2-10）			
			X0304001	综合实训	54	3	12	42		√					6（2-10）			
			以所选课程为准	实验项目课（群选）	24	1.5	0	24		√					√			
			T0203004	跟岗实习	24	1	0	24		√					1W			
			T0203005	劳动教育（实践）	20	1	0	20				1W（暑假）		1W（暑假）			每个暑假赴企业进行一周10 节课的劳动实践	
			T0203002	顶岗实习	576	24	0	576							7+2（寒假）W	15W		
			T0203001	毕业设计	24	1	12	12							0.5W	0.5W		
			小计		812	36.5	44	768							16			
		选修课	公共选修课	以所选课程为准	通识教育课程	48	3	24	24		√							任选 3 门
											√							
											√							
				S01010010	党史国史教育	16	1	8	8		√							（由思想品德与职业素养教研室统一安排）
				W0203150	中华优秀传统文化	16	1	8	8		√							（由文秘教研室统一安排）
				G0101018	高等数学 C	16	1	8	8		√							（由文化素养教研室统一安排）
小计				96	6	48	48											

专业拓展课 / 专业群选修课	X0204112	创意菜肴制作工艺	48	3	12	36	√					4(4-15)			
	X0204010	创意点心制作工艺	48	3	12	36	√					4(4-15)			
	CYXY004	中小餐饮企业创业与经营	24	1.5	16	8	√				2（2-13）				
	X0203110	高端餐饮活动策划与实施	24	1.5	16	8	√						4（2-7）		
	以所选课程为准	职业技能等级证课程（专选））	24	1.5	4	20	√					24(18)			
	以所选课程为准	X 项目（群选）	24	1.5	4	20	√					24(19)			
	小计		192	12	64	128					2	8	4		
总 计			2754	144.5	968	1786			26	26	26	26	26		

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、安全、劳动教育		1						
3	劳动实践			1		1			暑假
4	实验项目课（群选）					1			
5	毕业设计						0.5	0.5	
6	跟岗实习				1				
7	顶岗实习						7+2 (寒假)	15	
合 计（周数）			4	1	1	2	9.5	15.5	
总 计（周数）			33						

表 15 教学总学时分配表

序号	课程类型		课程门数	教学课时				实践学时比例（%）	占总学时比例（%）	备注
				总学分	理论课	实践课	总学时			
1	公共基础必修课		13	36.5	326	412	738	55.83	26.80	
2	专业必修课	专业群平台课	6	12	176	44	220	20.00	7.99	
3		专业基础课	5	9.5	120	56	176	31.82	6.39	
4		专业核心课	7	32	190	330	520	63.46	18.88	
5		综合实训课	8	36.5	44	768	812	94.58	29.48	
6	公共限定选修课		6	6	48	48	96	50.00	10.46	
7	专业拓展课/专业群选修课		6	12	64	128	192	66.67		
总 计			51	144.5	968	1786	2754	64.85	100	

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为 24 课时）。

八、实施保障与质量管理

（一）师资队伍

根据学生数与本专业专任教师数比例是 18:1 计算，我们需要的师资总数为 26 人，高级人数 30%，中级 40%，初级 30%。双师素质教师占专业教师比是 100%，党员教师占比为 70%，打造一支政治过硬、师德师风过硬的专任教师队伍，形成合理的梯队结

构。

为了更好地保障专业核心课程技术技能的教学质量，中式烹调工艺、冷菜制作技术、中式面点工艺、宴席设计与实践四门课程率先落实产教融合、校企合作的教学模式，由企业技能名师与校内专任教师共同进课堂，由企业技能名师进行核心工艺与技术演示，校内教师主抓课程平台教学与资源建设。

专业师资具体构成如下：

1. 专业带头人

本专业带头人政治面貌为共产党员，应具有高等学校教师系列副教授以上专业技术职称，具有中式烹调高级技师职业资格，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域本领域具有一定的专业影响。

2. 课程负责人

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

其中《中式烹调工艺》《中式面点工艺》《冷菜制作工艺》《宴席设计与实践》四门课程负责人，需有五年以上的执教经验，专业技术职称为讲师及以上或具备技师职业资格，获得过省级以上烹饪技能大赛或省级教学比赛的奖项。

3. 专任教师

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

（2）具有高校教师资格和本专业领域有关证书；

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

（4）具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；

（5）具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；

（6）每3年累计不少于6个月的企业实践经历。

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，具有中级及以上相关专业技术职称或职业资格；

（3）能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

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

1. 专业教室基本条件

实训室在配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并实施网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急

疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基本要求

(1) 校内实习实训基地（室）配置与要求

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

5	西餐实训室	西餐制作	面积：200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 西餐灶台×10 台 3. 排烟换气设备×1 套 4. 货架、货柜×10 台 5. 冰箱×1 台 6. 燃气（燃油）设备×1 套 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40
6	西点实训室*2	西点制作	面积：160 平方米 1. 操作台×8 个 2. 搅面机×4 台 3. 双杠双筛电炸炉×2 台 4. 电烤箱×2 台 5. 打蛋机×10 台 6. 醒发箱×1 台 7. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40
7	调酒、茶艺实训室	茶饮调制	面积：160 平方 1. 操作台×10 个 2. 开水器×10 台 3. 酒柜×1 个 4. 工作台×2 个 5. 中型容量制冰机×2 台 6. 多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1 套	40

（2）校内实习实训基地部分特色实训室

本专业实训室在满足以上基础条件外，依托行业企业资源，积极“引企入校”，打造优质教学环境，校企共同设计、企业全资兴建了校内“产、学、研、训、赛”五位一体的**智慧厨艺教室**。

（3）“大师工作室”“创新工匠工作室”，也是校内实训基地重要组成部分。大师工作室依托政府资助，校行企共建，为项目教学效果提供了有力保障。作为校、行、企的桥梁，大师工作室整合了各方资源，对教学品种与平台资源的工艺流程进行了论证与实践，优化了工艺流程指导书与技术技能指导方案。其在实训基地中的优势体现如下。

3. 校外实习实训基地基本要求

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

表 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	徐记海鲜酒店 管理有限公司	原料初加工、切配热 菜制作、面点制作、 冷菜制作	面积：200 平方米 1. 不锈钢操作台 ×10 台 2. 中餐灶台×40 台 3. 给排水设备×1 套 4. 排烟换气设备×1 套 5. 货架、货柜×10 台 6. 冰箱×2 台 7. 燃气（燃油）设备×1 套	60
2	湖南冰火楼餐饮 管理 有限公司	原料初加工、切配热 菜制作、面点制作、 冷菜制作	面积：180 平方米 1. 电炒灶×5 套 2. 嵌入式电磁炉×5 套 3. 冷藏工作台（菜品展示品评 台）×2 台 4. 万能蒸烤箱×1 台 5. 操作台×10 台 6. 制冰机×1 台 7. 电开水机×1 台 8. 方形塑料切菜板×40 块 9. 货架、货柜×2 台	40
3	新长福餐饮有限 责任公司	原料初加工、切配热 菜制作、面点制作、 冷菜制作	面积：160 平方米 1. 蒸柜×1 台 2. 中餐灶台×4 台 3. 双杠双筛电炸炉×2 台 4. 电烤箱×2 台 5. 操作台×10 台 6. 醒发箱×1 台 7. 和面机×2 台 8. 立式四门冰箱×2 台 9. 卧式冰箱×6 台 10. 制冰机×1 台 11. 热水器×1 台	40

（三）教学资源

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

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材、教育部“十三五”规划教材，如果没有教育部“十三五”规划教材的，原则上征订国家一级出版社出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材，遴选校企双元合作开发的职业教育规划教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关餐饮类及烹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 数字资源配备情况

音视频素材 (G)	教学课件 (个)	数字化教学案例 (个)	虚拟仿真软件 (个)	数字教材 (本)
400	800	80	1	6

(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。

公共基础课程多采用讲授法、专题教学、案例教学、任务驱动、情景模拟、小组讨论法等教学方法，专业实训课多采取案例教学法、项目教学法、小组讨论法、任务驱动法、多感官教学法、小组协作法、角色扮演法等。

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

(五) 学习评价

1. 对学生的课程考核评价：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，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。

2. 专业技能考核评价：校行企对接烹饪工艺与营养专业主要岗位群，以岗位工作任务为考察项目，制定专业技能考核标准，考核标准对应专业课程体系中专业素能区的专业基础课、核心课、综合课三个域，确定专业基本技能、专业核心技能、专业综合技能三大考核模块，按照烹饪工艺与营养专业以及社会需求、餐饮企业行业的作业标准、操作规范独立完成，并体现良好的职业精神与职业素养。

(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 2 所示，专业建设质量监控点见表 19。

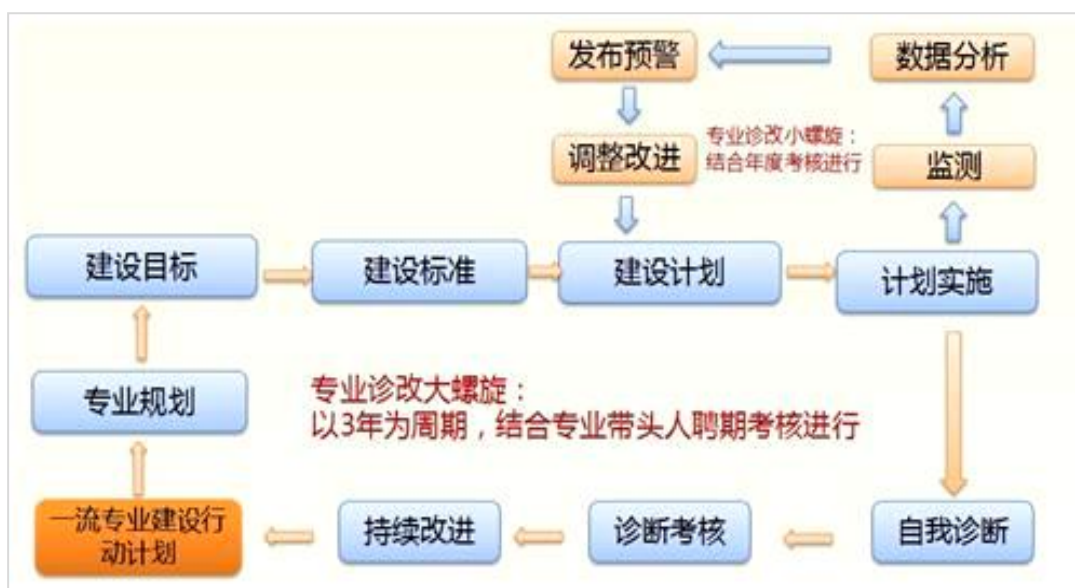


图 2 诊断与改进 8 字螺旋图

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	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本专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满144.5学分（其中包括军训4学分，入学、安全、劳动教育2学分，毕业设计1学分，顶岗实习24学分），且原则上需要获得普通话、英语三级等证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证书。

本专业学生第五学期参加专业技能考核，按照2020级专业技能抽考标准进行考核并合格。

十、人才培养方案编制的有关说明

（一）学分制

实行学分制，学生在校修业年限不得少于 2 年或超过 6 年。

（二）“1+X”证书制度及职业资格证

实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。原来的人社部颁发的相关职业资格证书将分批退出，换以职业技能等级证书，证书名称与考评方案待定。（详见 2020 年 7 月 10 日人力资源和社会保障部办公厅关于对水平评价类技能人员职业资格退出目录有关安排进行公示的公告）如职业技能等级证书已定，可计算学分，也可置换相关课程，具体见表 11：

表 20 职业技能等级证书转换学分、课程表

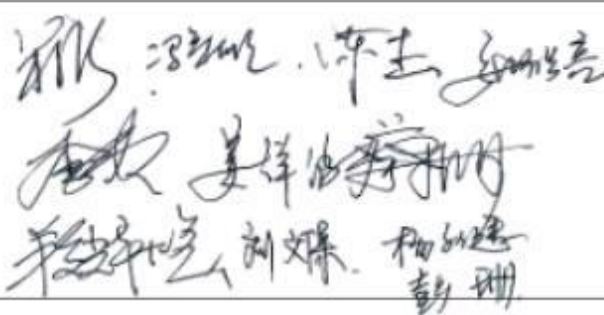
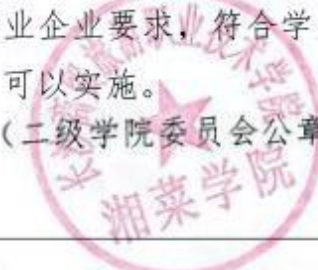
序号	职业技能等级证书	职业技能等级证书等级及可转换的学分		职业技能等级证书可置换的专业必修课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	烹饪工艺与营养职业技能等级证书	初级	8	中式烹调工艺、中式面点工艺两门部分课程内容	
		中级	10	中式烹调工艺、中式面点工艺两门部分课程内容	
		高级	12	中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作技术课程	

表 21 学习成果转换学分、课程表

序号	学习成果名称	学习成果及可转换的学分		学习成果可置换的专业必修课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	职业技能竞赛获奖	校级	1	中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作工艺、食品雕刻与盘饰	
		省级	3	中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作工艺、食品雕刻与盘饰	
		国家级	6	中式烹调工艺、中式面点工艺、冷菜制作工艺、食品雕刻与盘饰、宴会设计与实践	
2	科研成果	专利	1	研究方向相关课程	
		论文	1	研究方向相关课程	

（三）动态调整机制

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

2020 级专业人才培养方案审批表	
专业名称：烹调工艺与营养 专业代码：640202 所属院（部）：湘菜学院	
专业人才培养方案 制订团队	
学院专业建设委员会	该方案基于对行业、企业、学生、同类院校调研，根据调研报告的分析与建议适时调整，紧密对接行业企业要求，符合学生期待，具有一定创新，可以实施。 (二级学院委员会公章) 
学校教学工作委员会	同意。 (教学工作委员会公章) 
校长办公会	同意。 (学校公章) 
校党委会	同意。 (学校党委公章) 

