**烹饪工艺与营养专业**

**人才培养方案**

专 业 名 称： 烹饪工艺与营养

专 业 大 类： 旅游大类（54）

执 笔 人： 薛颖

**贵州文化旅游职业学院**

**2021年5月**

**目录**

[烹饪工艺与营养专业人才培养方案 1](#_Toc26902)

[一、专业名称及代码 1](#_Toc28693)

[二、入学要求 1](#_Toc3973)

[三、修业年限 1](#_Toc29467)

[四、职业面向 1](#_Toc9497)

[五、培养目标与培养规格 1](#_Toc15031)

[六、课程设置及要求 5](#_Toc17873)

[七、教学进程总体安排 12](#_Toc4078)

[八、实施保障 16](#_Toc20589)

[九、毕业要求 25](#_Toc15616)

[十、附录 25](#_Toc24751)

[烹饪工艺与营养专业](#_Toc31817)[调研报告 26](#_Toc23422)

[一、调研概况 26](#_Toc22876)

[（二）调研目的 28](#_Toc32056)

[（三）调研任务 29](#_Toc28104)

[（四）调研内容 30](#_Toc31857)

[（五）调研对象 31](#_Toc32085)

[二、调研结果与分析 35](#_Toc19002)

[三、企业对本专业人才培养的意见及其建议 51](#_Toc12875)

[四、调研启示 53](#_Toc5517)

**烹饪工艺与营养专业**

**人才培养方案**

**一、专业名称及代码**

**（一）专业名称**

烹饪工艺与营养

**（二）专业代码**

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**

三年（2+0.5+0.5）

**四、职业面向**

表4-1 职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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）** | **主要岗位类别（或技术领域）** | **职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书举例** |
| 旅游大类（54） | 餐饮类（5402） | 餐饮业  （52） | 餐饮服务人员  （4-03-02） | 中式厨房切配、烹调、冷菜岗位；  中式厨房面点岗；  营养配餐员；  餐饮管理；  餐饮创业者 | 中式烹调师（中高级）  中式面点师（中高级）  西式面点师（中级）  健康管理师 |

**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、德技并修，具有一定的科学文化水平和良好的人文素养，具有专业精神、职业精神、劳动精神、劳模精神、工匠精神、创新精神、较强的实践能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员、中式烹调师、中式面点师、厨政管理、营养配餐等职业群，能够从事中式烹调、餐饮经营与管理等领域工作的德智体美劳全面发展的复合型技术技能人才。

1. **培养规格**

**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，深入贯彻党的十九大精神, 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、卫生意识、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；

（7）树立正确的劳动观，崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。

**2.知识**

（1）熟悉中西方餐饮文化；

（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）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

（4）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;

（5）掌握饮食营养与卫生安全知识;

（6）掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺;

（7）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识;

（8）掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识;

**3.能力**

（1）通用能力

具有良好的心态和换位思考的宽广胸怀，尊重他人，诚心待人，能够敏锐地发现共同感兴趣的话题，能够运用巧妙的方式和他人沟通；

牢固树立“团队利益高于个人利益”观点，尊重并理解他人的观点与处境，能够正确评价和约束自己的行为，能够综合运用各种交流和沟通的方法与他人进行合作；

能够发现问题、提出问题，综合运用所学的知识去努力思考、积极探索，并且具有创造性地解决问题的能力。

具有良好的学习习惯、较强的形象思维能力和逻辑思维能力，能够快速自学专业领域内的一些前沿知识和技能；

能够根据专业领域的需要，运用多种媒介、多种方式来采集、提炼、加工、整理信息。并能够对专业问题进行分析、预测和评价；

能够综合运用所学专业知识，及时、正确地处理实际操作中存在的各种问题；能够积极、主动地解决所在岗位的技术难题。

（2）专业能力

掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；

能够对烹饪原料进行辨别、加工处理和妥善保管；

熟悉烹调各环节的操作原理与要求；

能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生；

能够正确运用烹饪技法制作冷菜、热菜、面食品雕刻，保证其卫生安全及营养价值；

能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴；

具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

**六、课程设置及要求**

**（一）课程教学内容及学时**

通过对餐饮行业、企业调研，邀请由行业、企业专家组成的实践专家研讨会对烹饪工艺与营养专业人才培养方案进行论证，结合职业岗位，对岗位工作任务进行归纳整理，得出专业工作任务与职业能力分析表，见下表。

**表6-1 烹饪工艺与营养专业工作任务与职业能力分析表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **工作领域**  **（工作项目）** | **典型工作任务** | **职业能力** | **课程设置** |
| 1 | 切配 | 1．烹调原料的鉴别与选用  2.烹调原料的初加工、精加工  3.烹调原料的组配  4.菜肴的装饰美化  5.烹调原料及成品的保管  6.加工器具设备的保养  7.厨房日常卫生工作 | １.辨别原料特性、产地等，选用不同菜肴品种、风味的原料，去掉原料之内能够的非食用部分；   1. 进行畜、禽、水产品净料加工，分档取料和整料出骨，涨发干货原料； 2. 根据成菜要求及原料特性，运用切、片、斩、剞、剁等刀法切配原料；   搭配菜品的主料和辅料。 | 《烹饪原料学》  《食品营养卫生与配餐》  《烹饪基本技能》  《中餐烹调技术(一)》  《厨房管理》 |
| 2 | 中式烹调 | 1.烹调原料的预加热处理  2.干货原料的涨发  3.菜肴的烹调与装盘  4.调味料与汤卤的保管  5.烹调器具设备的保养  6.厨房日常卫生工作 | 1.运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法，进行原料初步熟处理；  2.调制芡、浆、糊，进行菜品原料挂糊上浆；  3.根据成菜风味特色和原料特性，选择调味品和调味方法，控制用量、投放的时间、顺序，调和菜肴滋味和香气；  4.核算菜肴成本、计算菜肴售价、创新菜品、管理厨房、主理宴会等。 | 《烹饪原料学》  《食品营养卫生与配餐》  《烹饪基本技能》  《中餐烹调技术(一)》  《中餐烹调技术(二) 》  《厨房管理》  《创新菜肴》  《烹饪美术》  《现代餐饮管理》 |
| 3 | 冷菜 | 1.冷菜原料的鉴别与选用  2.冷菜原料的处理、加工  3.冷菜烹调制作  4.冷菜拼摆制作  5.冷菜的装饰美化.  6.冷菜原料及卤水、成品的保管  7.加工器具设备的保养.  8.厨房日常卫生工作 | 1.辨别原料特性、产地等，选用不同菜肴品种、风味的原料，去掉原料之内能够的非食用部分；  2.根据成菜要求及原料特性，运用切、片、斩、剞、剁等刀法切配原料；  3.运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法，进行原料初步熟处理；  4.根据成菜风味特色和原料特性，选择调味品和调味方法，控制用量、投放的时间、顺序，调和冷菜滋味和香气；  5.运用食品雕刻、糖艺、面塑等盘饰方法，选择器皿，整形装盘。 | 《烹饪原料学》  《食品营养卫生与配餐》  《烹饪基本技能》  《中餐烹调技术(一)》  《冷拼与食品雕刻》  《糖艺》  《创新菜肴》 |
| 4 | 中式面点 | 1.面点原料的鉴别与选用  2.面点馅心制作  3.面团调制  4.面团成形制作  5面团成熟制作  6.其他面点制作  7.面点原料及成品的保管  8.面点器具设备的保养  9.厨房日常卫生工作 | 根据面点品种，选用面粉、米粉和其他原料、辅料、调料，按比例配料；  根据面点风味、坯皮、季节、顾客口味等情况，制作馅心；  根据面点要求，运用揉、抻、搓等手法，调制面团；  运用包、卷、捏、切、削、钳花等成型方法，制成所需形状的半成品；  运用蒸煮、烤烙、煎炸、等熟制方法，职称面点，装盘。 | 《烹饪原料学》  《食品营养卫生与配餐》  《烹饪基本技能》  《中式面点技艺(一)》  《厨房管理》  《创新菜肴》  《烹饪美术》  《现代餐饮管理》 |
| 5 | 营养配餐员 | 1.就餐对象的基本情况的调查  2.烹调原料的时价及库存的调查  3.营养餐的成本的核算卫生督导  4.烹调原料的感官质量的.检验  5.能量和重要营养素的确定  6.主、副食的品种和数量的确定  7.营养食谱的调整与确定  8.营养餐烹饪方案实施的参与和检查  9.意见收集与分析  10营养食谱的保管  11.营养食谱的调查小结 | 1. 能根据不同地域的饮食习俗、不同民族  的饮食习俗了解就餐对象的基本情况;  2．核算菜肴成本、计算菜肴售价、创新菜品、管理厨房、主理宴会等。  3.能开展监督餐饮从业人员和餐饮环境卫生、常见餐具的消毒工作;  4. 能对一般烹饪原料进行感官质量检验  5. 能计算全日能量摄取量和营养素供给量、每餐能量和营养素供给量;  6. 能根据:  营养食谱的设计要求设计和确定主、副食品种和数量;能根据营养价值和菜点  风味要求并进行调制  7.完成营养餐的配制和制作  8. 能收集用餐者  及厨师的意见，并分类总结、分析，提出改进营养餐烹饪方案  10.能管理食谱;  11.能应用营养调查表，并对调  12.查结果进行统计分析和处理;  13.能开展介绍有关菜点的营养价值，普及推广营养  科学知识的工作;  14.能向餐厅服务员介绍有关营养学知识; | 《烹饪原料学》  《食品营养卫生与配餐》  《烹饪基本技能》  《中式面点技艺(一)》  《中餐烹调技术(一)》  《厨房管理》  《创新菜肴》  《烹饪美术》  《现代餐饮管理》  《饮食心理》 |

**（二）公共基础课程**

表6-1公共基础必修课程设置及要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **考核**  **方式** | | **参考学时** |
| **考试** | **考察** |
| 1 | 思想道德修养与法律基础 | 本课程运用马克思主义的基本观点和方法，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以帮助大学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观为基本教学内容，在理论与实际的结合上，对当代大学生面临和关心的实际问题予以科学的有说服力的回答，引导大学生自觉学习和践行社会主义核心价值体系，培养良好的思想道德素质和法律素质，为培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。 | √ |  | 36 |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 本课程旨在使学生掌握和领会毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想的历史必然性、历史地位及对中国革命、中国社会主义建设和改革事业的指导意义；把握毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想以及习近平新时代中国特色社会主义思想及其科学体系，深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想基本内容，从理论和实践结合上把握中国化马克思主义的活的灵魂。 | √ |  | 36 |
| 3 | 马克思主义基本原理概论 | 课程内容涵盖了马克思主义哲学、马克思主义政治经济学和科学社会主义等三个组成部分，具体包括:导论、世界的物质性及发展规律、实践与认识及其发展规律、人类社会及其发展规律、资本主义的本质及规律、资本主义的发展及其趋势、社会主义的发展及其规律、共产主义崇高理想及其最终实现。 | √ |  | 36 |
| 4 | 中国近现代史纲要 | 通过本课程的实施，增加学生对党的历史、新中国历史上的重大事件、重要会议、重要文件、重要人物以及党的领导人和人民的艰苦奋斗历程的知识学习。更好培育学生传承红色基因，激发学生为理想信念而奋斗。 | √ |  | 36 |
| 5 | 形式与政策 | 本课程旨在使学生能阐述中国特色社会主义道路、理论、制度、文化的发展，进一步了解党和国家重大方针政策、重大工作部署；能进一步了解当前国际格局特点、大国关系发展趋势、热点问题演变动态、外交工作主要方向；能树立正确的世界观、人生观、价值观，公忠坚毅，德智体美劳全面发展；能树立正确的就业观、择业观，形成全面系统的生涯规划，拥有为实现中国梦贡献智慧力量的决心和信心。 |  | √ | 36 |
| 6 | 军事理论 | 依据《高等职业学校专业教学标准（2018年）》开设，使学生掌握军事知识方法，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，具有良好的身心素质和社会适应能力，促进大学生综合素质的提高。 |  | √ | 36 |
| 7 | 大学生职业发展与就业指导 | 依据《高等职业学校专业教学标准（2018年）》开设，注重培养学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行合理的职业生涯规划。 |  | √ | 36 |
| 8 | 大学生创新创业教育 | 依据《高等职业学校专业教学标准（2018年）》开设，讲授创新创业知识与技巧，通过练习与训练并与专业实际和行业发展密切结合，使学生学到如何创业。 |  | √ | 36 |
| 9 | 大学生心理健康教育 | 本课程介绍心理健康知识，使大学生能够根据自身特点正确认识自我和环境,树立心理健康意识和心理保健意识;传授心理调适的方法，增强大学生的自我心理调节能力，有效消除心理困惑，提高受挫能力和适应能力;解析心理异常现象,使大学生了解常见心理问题产生的原因及主要表现,以科学的态度对待各种心理问题。 |  | √ | 36 |
| 10 | 大学  体育 | 本课程注重培养学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能;培养运动兴趣和爱好,形成坚持锻炼的习惯;具有良好的心理品质,表现出人际交往的能力与合作精神;提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式;发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。 |  | √ | 36 |
| 11 | 大学  英语 | 本课程通过基本词汇和基础语法的教学，培养学生英语听、说、读、写等语言技能，初步形成英语的实际应用能力;使学生掌握学习策略，提高自主学习能力;使学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。并注重教学内容中体现专业特色。 | √ |  | 36 |
| 12 | 大学  语文 | 本课程主要包括传播人文精神、开展道德熏陶与思想教育,进而促成当代大学生审美能力的提升、思想境界的升华与健全人格的塑造，在培养有高尚的道德情操、创造性思维和健康人格的新型人才。 | √ |  | 36 |
| 13 | 计算机应用基础 | 本课程的主要包括理论授课和上机实训，使学生了解计算机中的数制及其表示和运算、计算机系统的基本组成和基本工作原理,以及网络与多媒体的基础知识，掌握典型系统软件和应用软件的使用,为他们将来走上工作岗位后,能熟练应用计算机进行相应的操作,也为学生今后进一步学习计算机学科的其他课程建立良好稳固的基础。 | √ |  | 36 |

2.公共基础选修课程

表6-2公共基础选修课程设置及要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **考核方式** | | **参考学时** |
| **考试** | **考察** |
| 1 | 数学 | 本课程教学的主要任务是培养学生掌握经典数学和近代数学的基本概念、基本原理及解题方法，掌握当代数学技术的基本技能;培养学生学会建立数学模型，具备用数学学方法解释自然规律探索自然界奥秘的科学思维能力。 | √ |  | 18 |
| 2 | 健康教育 | 本课程包括尊重生命、健康与健康教育、心理与健康、饮食营养与健康、成瘾性行为对健康的危害、运动与健康、各类疾病预防与防治等，是大学生树立现代健康意识，养成良好的行为和生活方式，增强自我保健意识和能力，提高健康水平。 |  | √ | 36 |
| 3 | 生态文明教育 | 本课程以党的十八大和十八届三中全会关于加强生态文明建设有关精神为指导，以倡导环保行为、普及低碳理念为内容，多层次、多形式、全方位开展生态文明教育。通过课程学习使学生了解生态文明的基本内涵，理解生态文明建设的重要性,自觉树立生态环保意识、人与自然和谐理念，把学生培养成为绿色社会、低碳生活、环境保护和生态文明的宣传者、倡导者和实践者。 |  | √ | 18 |
| 4 | 中华优秀传统文化 | 本课程《中国古诗文赏析》从思想文化、制度文化、物态文化、行为文化四个方面入手，全面讲授中国传统文化的发展脉络，突出中国传统文化的独特发展历程与特色:使学生通过学习了解并掌握中国传统文化的精华所在，丰富大学生的精神世界，引导学生形成健康积极的人生观、价值观，提升文化品位和审美情操。 |  | √ | 18 |
| 5 | 公共艺术（绘画） | 本课程通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识，并与专业实际和行业发展密切结合，提高学生的艺术鉴赏能力。 |  | √ | 18 |
| 6 | 书法  鉴赏 | 本课程主要讲授排族的形式构成。卖学服理等基本如识，让学生对中国的书法具有制步的认识。采用“由技入道”和“由理入道”两种教学方式，通过书法的临摹与创作，让学生真正了解书法美的直话。 | √ |  | 18 |
| 7 | 音乐  欣赏 | 本课程通过介绍中、西方音乐文化的基|本脉络，以及音乐欣赏方式，方法及音乐的体裁风格、流派等知识。扩大学生的音乐视野。使学生掌握多方面的音乐表现形式、音乐体裁等知识。提高学生的音乐感知能力、想象能力、理解能力和艺术鉴赏能力。掌握一定的音乐美学知识，提高和培养高尚的审美情趣。 |  | √ | 18 |
| 8 | 应用文写作 | 本课程以日常文书、行政公文、事务文书、经济文书、宣传文书、职业文书等文种的文体知识和写作训练为主要教学内容，并通过案例分析和写作训练，培养学生处理职业生涯及日常生活应用文的写作能力，激发学生的自主学习能力，让学生具备未来职业生涯的可持续发展能力。 | √ |  | 18 |
| 9 | 演讲与口才 | 本课程通过对演讲、口才、交际等基本理论的概述，以理论教学为基础，重点加强实践教学，以学生听、读、说、评、练为核心，提高学生的演讲水平，培养学生的心理素质，锻炼学生的口才，塑造大学生自身的公关形象，以应对现代社会生活、工作中的交际、求职、应聘与自我推销。 |  | √ | 18 |
| 10 | 茶艺与茶文化 | 本课程介绍用茶和饮茶方式的源流,我国茶文化的发展，以及茶学基础知识，在对茶、茶文化、茶道茶艺进行理论论述的基础上,进一步开展茶道艺实践教学,包括茶叶的冲泡、品饮、鉴别等,同时,尝试茶艺表演展示与实作。使学生了解茶作为-一种文化现象在中国的形成、发展及传播,掌握茶树栽音、茶叶加工与分类等茶学基础知识,学会茶叶冲泡等茶艺基本技能,提高艺术欣赏水平。 |  | √ | 18 |
| 11 | 摄影  摄像 | 本课程重点讲授照相机、摄像机的使用、画面的构成、摄影摄像的一般技巧、构图与作品评价标准等。使学生最终掌握照相机、摄像机的使用、画面构图技巧及其他相关操作知识。 |  | √ | 18 |
| 12 | 舞蹈  鉴赏 | 该课程主要介绍中外经典舞蹈作品及作品所展现的形象、动作、构图、技巧、韵味、表情、音乐等要素。课程主要内容包括:舞蹈的起源与演变，芭蕾艺术欣贯，使学生掌握舞蹈欣赏的一般知识，了解舞蹈欣赏的一般规律,掌握舞蹈艺术评价的基本方法，培养和提高学生了解美、欣赏美和创造美的能力,进而在观摩娱乐、欣赏分析舞蹈作品的同时情感得到升华。 |  | √ | 18 |
| 13 | 礼仪风范与人际沟通 | 本课程包括学生口语交际能力和礼仪基础，通过训练使学生掌握口语交际的基本技巧和社交礼仪的基本知识，以适应未来工作、学习和生活的需要，并为人际沟通能力和社交礼仪的进-步提高奠定良好的基础。 |  | √ | 18 |
| 14 | 职业素养与礼仪 | 本课程主要以职业素养礼仪、礼仪规范、礼仪规律为研究对象，通过教学，使学生懂得礼仪方面的基本知识，对餐饮服务礼仪有较完整、系统的了解，培养学生熟练的掌握有关对客服务的礼仪知识，具备服务礼仪素质。通过训练，使学生提高灵活运用礼仪规范的能力。 |  | √ | 18 |
| 15 | 卫生  法规 | 本课程主要讲授卫生法律法规，使学生增强社会主义法制观念，了解与医药卫生有关的法律制度，明确自己在医药卫生工作中享有的权利和义务，结合专业实际正确履行岗位职责，同时学会运用法律武器保护自身合法权益，同违法行为做斗争。 | √  √ |  | 18 |

**（三）专业（技能）课程**

1.专业（技能）基础课程

表6-3专业基础课程设置及要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **考核方式** | | **参考学时** |
| **考试** | **考察** |
| 11 | 烹饪概论 | 本课程主要内容包括:中国传统美食文化、中国烹饪历史发展状况、中国烹饪技术原理、中国菜品审美、中国烹饪风味流派、中国烹饪菜品及风味特色、中国筵宴菜品和中国烹饪未来发展。 | √ |  | 36 |
| 22 | 烹饪原料学 | 本课程系统阐述烹饪原材料知识,使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。 | √ |  | 36 |
| 3 | 烹调工艺学 | 本课程系统阐述原料初加工、切配、临灶、成菜等烹调全过程，使学生掌握烹饪工艺的起源、发展及工艺流程、及调味方法等相关知识，要求学生掌握并规范各类原料的加工方法、切配方法、烹饪方法、火候掌握、调味技能、翻勺装盘等基本技能。 | √ |  | 36 |
| 4 | 厨房管理 | 本课程系统阐述现代厨房设备，卫生安全管理，成本控制，餐饮生产等方面的基本原理与方法。本课程从理论与实践训练两个方面展开教学，侧重于厨房卫生与生产安全，食品成本控制，人员沟通与培训等管理知识的培训。 | √ |  | 36 |
| 55 | 食品营养卫生与安全 | 本课程主要食品卫生基础理论、基本原理，从饮食业加工和经营食物的实际出发，研究与烹饪有关的影响食品卫生质量的各种因素和控制措施，研究烹饪过程中可能存在的威胁人体健康的有害因素及其预防措施，提高烹饪质量，使之有益人体健康，以保证食用者的安全。重点讨论人体对营养素的需要和烹饪原料的营养价值以及烹饪加工对营养素的影响以保护食用者的健康。 | √ |  | 36 |
| 66 | 烹饪美术 | 本课程主要教授烹调工艺造型中常用的图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。通过学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，使学生了解如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。 |  | √ | 36 |
| 77 | 现代餐饮管理 | 本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。 | √ |  | 36 |
| 78 | 中国饮食文化 | 本课程通过讲授是使学生了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状:了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因;了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性;掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。 |  |  | 36 |

**2.专业（技能）核心课程**

表6-4专业核心课程设置及要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **考察方式** | | **参考学时** |
| **考试** | **考察** |
| 1 | 烹饪基本技能 | 本课程主要教授烹饪基本技能，通过训练使学生掌握刀工、勺功技巧;能够准确掌握味型的结构和调制要领；要求刀工、勺功训练动作规范，有耐力，调味训练应该准确。 |  | √ | 72 |
| 2 | 中餐烹调技术（一） | 本课程主要通过以任务引领型的教学活动，让学生了解中餐烹饪的相关文化知识，以中餐核心技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生了解厨房组织与设备工具，掌握热菜烹调基本程序，能够融会贯通，举一反三。树立和培养厨师职业规范，为职业能力的提升奠定良好的专业基础。 |  | √ | 72 |
| 3 | 中餐烹调技术（二） | 本课程进一步对职业能力分析，掌握包括原料切配、半成品预制、炉灶烹调、蒸灶、排菜制等岗位的技能。通过实训课程,使学生熟练掌握热菜烹调的基本程序和原则,掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺,具备从事中餐烹调的基本职业能力。 |  | √ | 72 |
| 4 | 中式面点技艺（一） | 本课程通过教授各种面团产品的特点、原料选用要求、制作工艺流程、工艺参数和技术要领，使学生掌握中式面点品种制作的技术要领，为进一步学习中式风味面点制作技术（川式、淮扬、广东、北方）等专业课奠定必要的理论基础和技术基础。 |  | √ | 72 |
| 5 | 中式面点技艺（二） | 本课程通过教授淮扬、广东、北方不同流派的面点制作相关知识，使学生了解和掌握不同流派的中式面点制作技术，对已掌握的中式面点技能进一步拓展和提升，为实习和就业以及未来职业生涯的拓展打下坚实的基础。 |  | √ | 72 |
| 6 | 冷拼与食品雕刻技术 | 本课程通过对雕刻技术和冷拼技术领域的学习，使学生掌握一定的食品雕刻技能，能准确的运用雕刻作品对菜肴进行装饰和对餐饮环境进行美化。作品美观细腻、造型自然;能够做到雕刻原料物尽其用。 |  | √ | 72 |

**3.专业拓展课程**

表6-5专业拓展课程设置及要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序序号 | 课程  名称 | 主要教学内容和要求 | 考核方式 | | 参考学时 |
| 考试 | 考察 |
| 11 | 烹饪与餐饮专业英语 | 本课程内容涵盖了中西餐厨房中各个加工间的专业英语知识，紧密联系厨房岗位工作实际，训练学生基本的英语听、说、读、写等表达能力。通过本课程的学习，学生能获取从事餐饮行业岗位所需英语交际的实际技能和知识，使学生具备进入就业市场所需要的英语--般交际能力和获得相应英语资格证书的能力。 |  | √ | 18 |
| 12 | 饮食  心理 | 本课程着重研究论述了饮食消费心理的基本原理，饮食消费活动和行为，饮食消费业经营、服务、管理心理等。使学生认识心理学的基本原理，了 解饮食消费者的感知觉，掌握饮食营销服务心理，能分析饮食消费者的需求与动机，能对不同消费者的消费行为与心理进行分类分析，能根据饭店标志和装饰分析饮食消费心理从而树立饮食服务意识以营销意识，培养厨师服务意识和管理艺术。 | √ |  | 18 |
| 33 | 创新  菜肴 | 本课程从菜品创新的多角度出发，提出了新菜品的发展方向，并对新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等内容进行了具体分析。结合现代餐饮特点和经营需要，将理论与实践有机结合创作菜点。 |  | √ | 36 |
| 44 | 糖艺 | 本课程通过熬糖、吹、拉、筑、塑、绘等多种糖艺制作技艺的练习和训练，根据成菜要求，对烹饪糖原料进行加工，制作中式冷盘菜肴，掌握相应的专业操作技能。 |  | √√ | 36 |
| 55 | 营养  配餐 | 本课程主要主要通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养。使学生初步了解营养调查与分析的方法、合理营养搭配及标准营养食谱搭配方案。 | √ |  | 18 |
| 66 | 餐饮  服务 | 本课程通过介绍餐饮经营管理与服务的客观规律，以餐饮实际业务活动为基础，以实用的管理方法与操作为主要内容，注重理论与实际相结合，侧重于饮服务的基本技能、技巧的教学与培养，使学生在初步掌握餐饮服务的基本技能技巧，为将来从事工作奠定基础。 |  | √ | 18 |
| 77 | 西方饮食文化 | 本课程通过阐述世界饮食文化的基本理念及.饮食文化背景，拓展学生的视野，提高学生的综合素质，以满足现代餐饮行业的人才需求。 |  | √ | 18 |
| 88 | 咖啡  制作 | 本课程的学习，可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识;能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别;能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务;掌握咖啡的基础调饮，同时具备较高的职业素质与服务意识。 |  | √ | 18 |

**七、教学进程总体安排**

表7-1 教学进程总体安排

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程**  **性质** | **学时** | | | **占总学**  **时比例** |
| **总学时** | **理论学时** | **实践学时** |
| 公共基础必修课课 | 690 | 350 | 340 | 23.8% |
| 公共基础选修课课 | 198 | 114 | 84 | 6.8% |
| 专业基础课 | 288 | 230 | 58 | 10% |
| 专业核心课程 | 432 | 144 | 288 | 14.9% |
| 专业拓展课程 | 90 | 52 | 38 | 3.1% |
| 其它 | 1200 |  | 1200 | 41.4% |
| 合计 | 2898 | 890 | 2008 | 100% |

表7-2 烹调工艺与营养专业课程教学进程表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程**  **类别** | | **课程性质** | | **序号** | | **课程**  **名称** | **课程编码** | **学分** | **总学时** | **理论学时** | **实践学时** | **各学期周学时分配** | | | | | | **考核方式** | **考核**  **学期** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **20周** | **20周** | **20周** | **20周** | **20周** | **20周** |
| 公共课 | 公共基础必修课 | B | | 1 | | 思想道德修养与法律基础 |  | 3 | 54 | 40 | 14 | 3 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 2 | | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 |  | 4 | 72 | 60 | 12 |  | 4 |  |  |  |  | K | 2 |
| B | | 3 | | 马克思主义基本原理概论 |  | 2 | 36 | 30 | 6 |  |  | 2 |  |  |  | K | 3 |
| B | | 4 | | 中国近现代史纲要 |  | 2 | 36 | 30 | 6 |  |  | 2 |  |  |  | K | 3 |
| B | | 5 | | 形势与政策 |  | 1 | 18 | 18 | 0 | 专题讲座 | | | | | | C |  |
| B | | 6 | | 军事理论 |  | 2 | 96 | 36 | 60 | 军训+专题讲座 | | | | | | C |  |
| B | | 7 | | 大学生职业发展与就业指导 |  | 1 | 18 | 6 | 12 | 专题讲座 | | | | | | C |  |
| B | | 8 | | 大学生创新创业教育 |  | 2 | 36 | 18 | 18 | 专题讲座 | | | | | | C |  |
| B | | 9 | | 大学生心理健康教育 |  | 2 | 36 | 24 | 12 | 专题讲座 | | | | | | C |  |
| B | | 10 | | 大学体育 |  | 6 | 108 | 10 | 98 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | C | 1-3 |
| B | | 11 | | 大学英语 |  | 4 | 72 | 22 | 50 | 2 | 2 |  |  |  |  | K | 1-2 |
| B | | 12 | | 大学语文 |  | 2 | 36 | 26 | 10 | 2 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 13 | | 计算机应用基础 |  | 4 | 72 | 30 | 42 |  | 4 |  |  |  |  | K | 2 |
| 小计13门 | | | | | | 35 | 690 | 350 | 340 | 9 | 12 | 6 |  |  |  |  |  |
| 以下为公共基础选修课 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 公共基础选修课 | 限定选修课 | GX | | 1 | 数学 |  | 1 | 18 | 18 | 0 |  |  | 2\*9 |  |  |  | K | 3 |
| GX | | 2 | 健康教育 |  | 2 | 36 | 32 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| GX | | 3 | 生态文明教育 |  | 1 | 18 | 10 | 8 |  |  |  | 1 |  |  | C | 4 |
| GX | | 4 | 中华优秀传统文化 |  | 1 | 18 | 12 | 6 |  |  |  | 1 |  |  | C | 4 |
| GX | | 5 | 公共艺术课（绘画） |  | 1 | 18 | 4 | 14 | 2\*9 |  |  |  |  |  | C | 1 |
| GX | | 6 | 书法鉴赏 |  | 2 | 36 | 12 | 24 |  |  |  | 2 |  |  | K | 4 |
| 人文素养选修课（3选1） | G | | 1 | 音乐欣赏 |  | 1 | 18 | 12 | 6 |  | 2\*9 |  |  |  |  | C | 2 |
| G | | 2 | 应用文写作 |  | 1 | 18 | 12 | 6 |  | 2\*9 |  |  |  |  | K | 2 |
| G | | 3 | 演讲与口才 |  | 1 | 18 | 12 | 6 |  | 2\*9 |  |  |  |  | C | 2 |
| 技能素养选修课（3选1） | G | | 4 | 茶艺与茶文化 |  | 1 | 18 | 6 | 12 |  |  | 2\*9 |  |  |  | C | 3 |
| G | | 5 | 摄影摄像 |  | 1 | 18 | 6 | 12 |  |  | 2\*9 |  |  |  | C | 3 |
| G | | 6 | 舞蹈鉴赏 |  | 1 | 18 | 6 | 12 |  |  | 2\*9 |  |  |  | C | 3 |
| 职业素养选修课（3选1） | G | | 7 | 礼仪风范与人际沟通 |  | 1 | 18 | 8 | 10 |  |  |  | 2\*9 |  |  | C | 4 |
| G | | 8 | 职业素养与礼仪 |  | 1 | 18 | 8 | 10 |  |  |  | 2\*9 |  |  | C | 4 |
| G | | 9 | 卫生法规 |  | 1 | 18 | 10 | 8 |  |  |  | 2\*9 |  |  | K | 4 |
| 小计：共开设15门 | | | | | | 11 | 198 | 114 | 84 | 3 | 1 | 2 | 5 |  |  | - |  |
| 专业课 | 专业基础课 | | B | | 1 | 烹饪概论 |  | 2 | 36 | 32 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 2 | 烹饪原料学 |  | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 3 | 烹调工艺学 |  | 2 | 36 | 32 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 4 | 厨房管理 |  | 2 | 36 | 32 | 4 |  |  | 2 |  |  |  | K | 2 |
| B | | 5 | 食品营养卫生与安全 |  | 2 | 36 | 30 | 6 |  | 2 |  |  |  |  | K | 1 |
| B | | 6 | 烹饪美术 |  | 2 | 36 | 12 | 24 |  |  | 2 |  |  |  | C | 3 |
| B | | 7 | 现代餐饮管理 |  | 2 | 36 | 32 | 4 |  |  |  | 2 |  |  | K | 4 |
| B | | 8 | 中国饮食文化 |  | 2 | 36 | 30 | 6 |  |  |  | 2 |  |  | K | 4 |
| 小计：共开设 8 门 | | | | | 16 | 288 | 230 | 58 | 6 | 2 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 专业核心课 | | B | | 1 | 烹饪基本技能 |  | 4 | 72 | 24 | 48 | 4 |  |  |  |  |  | C | 1 |
| B | | 2 | 中餐烹调技术(一) |  | 4 | 72 | 24 | 48 |  | 4 |  |  |  |  | C | 2 |
| B | | 3 | 中餐烹调技术(二) |  | 4 | 72 | 24 | 48 |  |  | 4 |  |  |  | C | 3 |
| B | | 4 | 中式面点技艺(一) |  | 4 | 72 | 24 | 48 |  | 4 |  |  |  |  | C | 2 |
| B | | 5 | 中式面点技艺(二) |  | 4 | 72 | 24 | 48 |  |  | 4 |  |  |  | C | 3 |
| B | | 6 | 冷拼与食品雕刻 |  | 4 | 72 | 24 | 48 |  |  |  | 4 |  |  | C | 4 |
| 小计:共开设 6 门 | | | | | 24 | 432 | 144 | 288 | 4 | 8 | 8 | 4 |  |  |  | 2 |
| 以下为专业拓展课，第1—4学期每学期任选1门 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 专业拓展课（8选4） | | X | | 1 | 烹饪与餐饮专业英语 |  | 1 | 18 | 16 | 2 | 2\*9 |  |  |  |  |  | C | 1 |
| X | | 2 | 饮食心理 |  | 1 | 18 | 16 | 2 | 2\*9 |  |  |  |  |  | K | 1 |
| X | | 3 | 创新菜肴 |  | 2 | 36 | 12 | 24 |  | 2 |  |  |  |  | C | 2 |
| X | | 4 | 糖艺 |  | 2 | 36 | 12 | 24 |  | 2 |  |  |  |  | C | 2 |
| X | | 5 | 营养配餐 |  | 1 | 18 | 14 | 4 |  |  | 2\*9 |  |  |  | K | 3 |
| X | | 6 | 餐饮服务 |  | 1 | 18 | 10 | 8 |  |  | 2\*9 |  |  |  | C | 3 |
| X | | 7 | 西方饮食文化 |  | 1 | 18 | 14 | 4 |  |  |  | 2\*9 |  |  | C | 4 |
| X | | 8 | 咖啡制作 |  | 1 | 18 | 6 | 12 |  |  |  | 2\*9 |  |  | C | 4 |
| 小计:共开设8门 | | | | | 5 | 90 | 52 | 38 | 1 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 其它 | | | B | | 认识实习 | |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | | 跟岗实习+顶岗实习 | |  | 40 | 1200 | 0 | 1200 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | | 毕业报告（设计） | |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B | | 毕业教育 | |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | | | | | 47 | 1200 | 0 | 1200 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 总计（所有课程） | | | | | | | | 138 | 2898 | 890 | 2008 | 24 | 25 | 21 | 14 |  |  |  |  |
| 开设课程  总数 | | | 50 | | | | | 考查课程数 | | 29 | 考试课程数 | | | | | | 21 | | |
| 备注：  1.课程代码具有唯一性，为方便排版，采用简称。  2.第五、六学期含实习周、毕业设计和毕业教育。  3.军事教育中的军事训练由学生处统筹，理论课由基础课部实施。  4.课程性质：必修课用B表示，专业选修课用X表示，公共选修课用G表示，公共限选课用GX表示。  5.考核方式：考试课用K表示，考查课用C表示  6.计算机应用基础课程4学分，72学时，在第二学期完成。学生考取全国计算机等级考试一级或以上证书可免修或替换该课程成绩。  7.公共基础选修课分限定选修课、人文素养选修课、技能素养选修课、职业素养选修课四类课程，其中限定选修课按照排课学期进行教学，人文素养选修课、技能素养选修课、职业素养选修则是学生于第2-4学期分别选修其中一门课程，在前四学期结束后，必须达到11学分；专业拓展课于第1-4学期每学期选择1门，共选修4门课程，在前四个学期结束后，必须达到5学分。  8.毕业实习于第5、6学期进行，40学分，1200学时；毕业报告（设计）于第6学期第16周至第19周进行共4周，6学分。  9.按周进行的课程，周学时数“X\*Y”中的X为周学时，Y为教学周数。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**八、实施保障**

**（一）师资队伍**

学生数与本专业专任教师数不高于18：1，专业教师中“双师型教师”占比不低于60%，引进企业兼职教师，兼职教师人数比例不低于专业教师人数的20%，建设符合项目式、模块化教学需要的教学创新团队。

**1.专业带头人**

具备副教授以上职称，具有高尚的政治素质、职业道德素质和严谨正派的学风，教学理念先进，教学经验丰富，学术造旨深厚，学术思想活跃，具有较强的教学组织和管理能力，把握专业研究发展方向，步入了专业前沿领域，并取得了创造性的、具有一定学术水平的教学和科研成果，能组织和带领青年教师进行专业建设的拔尖人才，指导和从事专业建设与专业教学研究以及实践教学研究。

**2．骨干教师队伍**

具备本专业本科或研究生以上学历，具有技师或以上职业资格,具有扎实的理论基础和严谨的治学态度，具有较强的教育创新思维能力、学科知识拓展能力、信息技术运用能力和教育科学研究能力，能担任专业核心课程教学，能参与人才培养方案的制订或修改，能主持或参与核心课程建设和教材的开发，具备良好的团队协作精神，能主持或参与教学、培训及实训项目建设。

**3.专任教师**

具备本专业本科或研究生以上学历，具有高尚的政治素质、职业道德素质，扎实的理论基础和严谨的治学态度，具有较强的信息技术运用能力和教育科学研究能力，能担任专业课程教学，能参与人才培养方案的制订或修改，能参与核心课程建设和教材的开发，具备良好的团队协作精神，有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

**4.兼职教师**

在专业技术领域拥有丰富的工作经验，把握目前专业技术发展趋势，具有较强的专业技术应用和实践操作能力，热爱职业教育，能参与专业人才培养方案及职业能力标准的制订，能指导校内外实践教学、顶岗实习、职业技能培训和考评鉴定，能参与实训室项目建设、课程建设、教学改革和教材编审等工作。

**（二）教学设施**

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。要建设一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。并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。

**1. 校内实训室基本要求**

营造饭店、餐饮企业厨房职场氛围，符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。主要实训室如下:

(1)烹饪演示室

面积大于100 平方米。配备多功能组合灶、冰箱、礼堂座椅、厨房电器设备、不锈钢储存柜，给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气(燃油)设备、各类厨房用器具等支持厨房认知实训教学。

(2)中式烹调实训室

面积大于120平方米。配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等。支持中式烹调相关课程的实训教学。

(3)中式面点实训室

配备木质或不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中点厨房用器具等。支持中式面点相关课程的实训教学。

(4)西式烹调实训室

面积大于100平方米，配备不锈钢操作台、西餐灶台、煸炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等。支持西式烹调相关课程的实训教学。

(5)西式面点实训室

面积大于100平方米。配备不锈钢操作台、烤箱、煸炉、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等。支持西式面点相关课程的实训教学。

**2.校外实习基地**

本专业应有不少于10个相对稳定的、高水平的餐饮单位等作为顶岗实习实训的基地。建设校外实训基地应遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择运作比较成熟，经营情况比较理想，专业上有能工巧匠，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业，如较大的餐饮集团\酒店集团公司等。能够提供开展烹饪工艺与营养专业相关实训活动，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。承担学校综合实训和顶岗实习之需，能满足高等职业学校教学改革要求，配合学校开展订单式培养、模块化教学等人才培养模式的探索。坚持知行合一、工学结合，运用现代学徒制培养学时,按照本专业培养目标和教学计划要求，各校加强与餐饮类企业行业对接，建设能够满足专业实践教学、技能训练要求的校外实训的基地，通过校外实训实习，使学生掌握服务流程，提升服务技巧，强化服务质量。

本专业现有贵州饭店、希尔顿、上海黔香阁餐饮集团、北京长城喜来登酒店、上海—贵阳汉泰餐饮集团等省内外多个高水平的合作企业作为顶岗实习实训的基地，能完成烹饪专业岗位核心技能的训练，承担学校综合实训和顶岗实习之需，能够满足专业实践教学、技能训练要求。

**（三）教学资源**

教材、图书和数字资源结合实际具体提出，应能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、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。鼓励教师根据工作需求与教学实际，结合国家政策将促进职业素养养成和专业技术积累的专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程，编写混合式教学的活页教材。

1.利用现代信息技术开发幻灯片、多媒体课件、视听光盘、教学游戏等多媒体资源，搭建起多维、动态、自主的课程训练平台，使学生的自主学习、创造性学习得以保障。

2.与企业共同开发网络课程、微课程等建设，利用现代技术提高学生自主学习能力，激发学生的学习热忱，实现线上线下教学模式齐头并进。

3．加强校企合作，通过与企业建立深度融合合作，借助企业的相关管理软件实现学校专业技能学习与高铁服务岗位技能操作互通。让学生熟练掌握高铁服务管理常用软件。

4.搭建校企合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生开展认知实践、调研、见习和顶岗实习的需要，并在合作中关注学生职业生涯规划和教学内容的调整。

5.积极利用电子书籍、专业教学资源平台、网络专业优质课程、各大网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

**（四）教学方法**

结合本专业人才培养特点和专业能力素质要求，梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，充分发挥专业课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。以能力为本位、以校企合作为平台，采取工学结合的形式，做到“教、学、做”过程一体化。

课程的教学采取“双导师制”，“现代学徒制”共同围绕每一项工作项目，将理论和实践教学融为一体，实现理实一体化项目教学。运用项目化教学、情景教学、案例教学、虚拟现实等信息化方式，推进融教学、实践、反思、创新、评价于一体的突出以“职业素养+核心教育”的“全仿真”教学模式。强调实践教学体系和理论教学体系同等重要，并突出实践教学体系的相对完整性和独立性，围绕职业能力培养这一主线，紧密联系相互渗透，共同完成专业知识传授与实际工作能力培养任务。按实训实践教学、专业技术实践教学、跟岗实训、顶岗实训教学等各自的特点来组织教学。将技能考核与职业资格考核、技术等级鉴定相结合，强调学生自主学习能力和创新能力的培养。

**（五）学习评价**

专业核心课程采用分阶段式评价方法，将每一个项目作为一个考核要点，通过阶段式考核，更加注重过程性评价，改变以往单纯以理论考试为评价学生的简单方式。具体为：

1.实行过程和结果双重的评价体系，以就业为导向，将实践能力和项目能力纳入考核范围。

2.突出形成性和总结性评价，结合课堂提问、课堂实操、案例分析、技能展示、课后作业、模块考核手段，充分发挥学生的主动性和创造力。注重平时成绩记录，采取平时考核+阶段考核+期末考核的综合考核模式。

3.加强实践教学环节的考核，采取教学项目过程性考核、教学见习或教学实习终结性考核的形式，让学生在教师的帮助下完成工作项目，并反思工作中出现的成功点及不足，拿出整改方案，以工作小组形成学习报告。

**（六）质量管理**

应建立健全校、院（系）、企业三级的质量保障体系，完善校企合作、产教融合办学机制，保障学生在跟岗实习、顶岗实习期间企业贯彻执行学生教学、实训安排，切实达到教学目标和要求。统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等工作，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体，建立教学量化考评机制。在教学管理中，系部将配备有专门从事实践教学管理的教务专员，从课程计划制定、教师选用、教学执行、教学检查、成绩管理、教学监督检查等各方面严格执行学院教学管理制度和管理办法，严格执行教育部、省教育厅现代学徒制试点的相关要求。

**九、毕业要求**

**表9-1 毕业学分及其它要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **具体内容** |
| 1 | 学分要求 | 本专业学生必须修满159学分，方准予毕业。其中必修课学分必须全部获取，素质拓展课程须修满7学分。其中限选课达到12学分，公共任课达到1学分，专业任选课达到4学分。 |
| 2 | 其它要求 | 完成规定的教学环节 |
| 符合学院学生学籍管理规定中的相关要求 |

**十、附录**

**附1：编制依据**

1.习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话（2018年9月）

2.孙春兰副总理关于办好新时代职业教育的重要讲话（2019年5月）

3.《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》 （国发〔2019〕4号）

4.《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（2019年）

5.中共中央 国务院 关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见（2020年3月20日）

6.教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的通知（教材〔2020〕4号）

7.《中共中央国务院关于全面深化新时代教师队伍建设改革的意见》（2018年1月）

8.职业教育专业目录（2021年）

9.习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话（2019年3月）

10.《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发〔2015〕36号）

11.《国务院关于推动创新创业高质量发展打造“双创”升级版的意见》 （国发〔2018〕32号）

12.《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）

13.教育部 中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知（教体艺〔2019〕1号）

14.教育部关于印发《教育信息化2.0行动计划》的通知

15.中共中央宣传部 教育部《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（2021年）

16.《教育部等五部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知》（教职成〔2016〕3号）

17.中共贵州省委 贵州省人民政府 关于印发《贵州省推进教育现代化建设特色教育强省实施纲要（2018-2027年）》的通知 （黔党发〔2018〕30号）

18.市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018年第12号）

19.国家市场将总结关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知（国市监食监二〔2018〕32号）

20.《贵州文化旅游职业学院2022级专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》

21.《贵州文化旅游职业学院2022级人才培养方案制定与实施的通知》

22.《烹饪工艺与营养专业人才需求调研报告》

**附2：学院人才培养方案变更审批表**

20 ——20 学年第 学期

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报专业 | |  | 申报日期 |  | 年级 |  | |
| 调整类型 | | 专业方  向改动 | 环节安  排调整 | 增加减  少课程 | 课程学  时调整 | 开课学  期调整 | 课程名  称改动 |
|  |  |  |  |  |  |
| 变更内容 | 原方案 |  | | | | | |
| 新方案 |  | | | | | |
| 变更调整后周课时、前后规律性等情况说明 | |  | | | | | |
| 变更原因  （可另附变更论证报告） | | 专业负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | | | |
| 教务处  意见 | | 教务处负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | | | |
| 主管教学院长意见 | | 教学院长签字（盖章）： 年 月 日 | | | | | |
| 党总支意见 | | 书记签字（盖章）： 年 月 日 | | | | | |

说明：1．调整教学培养方案必须填写此表，一式两份（交教务处一份，提出调整的专业存一份）。

2．课程增加或课程的学时/学分变更，需附上新的课程标准。