



貴州經貿職業技術學院
GUIZHOU VOCATIONAL COLLEGE OF ECONOMICS AND BUSINESS

2020 级高职烹调工艺
与营养专业

人才培养方案（修订）

所属系部	旅游管理系
专业名称	烹调工艺与营养
专业代码	640202
联系人	何晓红
联系电话	13678541114
填报日期	2021 年 12 月

教务处 制

贵州经贸职业技术学院

目 录

一、指导思想	4
二、专业名称及代码	5
三、入学要求	5
四、修业年限	5
五、职业面向	5
六、培养目标与培养规格	6
(一) 培养目标	6
(二) 培养规格	7
1.综合素质	7
2.专业知识	8
3.专业能力	9
七、课程设置	10
(一) 公共基础课程	11
1.公共基础必修课课程设置	11
2.公共基础选修课课程设置	11
(二) 专业课程	19
1.专业基础必修课课程设置	20
2.专业核心必修课课程设置	20
3.职业技能等级考试必修课课程设置	22
4.专业拓展选修课课程设置	24
(三) 教学实践及创新实践课程	26

贵州经贸职业技术学院

1.公共教学实践必修课课程设置	26
2.专业教学实践必修课课程设置	29
3.创新实践课课程设置	33
八、学时安排	33
九、教学进程总体安排	34
十、实施保障	40
(一) 师资队伍	40
1.专业带头人	40
2.骨干教师	41
3.双师型教师	41
4.教师团队	42
(二) 教学设施	44
(三) 教学资源	44
(四) 教学方法	错误！未定义书签。
(五) 教学评价	45
(六) 质量管理	46
十一、毕业要求	47

为贯彻党的十九大及十九届二中、三中、四中全会精神，落实《中共中央办公厅 国务院办公厅关于深化教育体制机制改革的意见》《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》《国家职业教育改革实施方案》文件精神，实施学历教育与培训并举的法定职责，创新育人体制机制，提高人才培养质量，使学院人才培养目标符合高等职业教育办学规律，人才培养规格符合高等职业教育要求，坚持以服务为宗旨、以就业为导向，以能力为本位，以学生为主体，立德树人，促进人才培养模式的改革创新，提高学生的综合素质和职业能力，使高等职业教育更好地适应经济社会发展对高素质劳动者和技能型人才培养的要求。根据《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》（教职成〔2019〕13号）和《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号），结合我院实际，制定旅游管理专业人才培养方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大及十九届二中、三中、四中全会精神，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，加快培养复合型技术技能人才。

（一）坚持育人为本，促进全面发展。全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。传授基础知识与培养专业能力并重，强化学生职业素养养成和专业技术积累，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培

养全过程。

（二）坚持标准引领，确保科学规范。以职业教育国家教学标准为基本遵循，贯彻落实党和国家在课程设置、教学内容等方面的基本要求，强化专业人才培养方案的科学性、适应性和可操作性。

（三）坚持遵循规律，体现培养特色。遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展规律，处理好公共基础课程与专业课程、理论教学与实践教学、学历证书与各类职业培训证书之间的关系，整体设计教学活动。

（四）坚持完善机制，推动持续改进。紧跟产业发展趋势和行业人才需求，建立健全行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈。

二、专业名称及代码

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

三、入学要求

普通高中毕业生、三校生（中职、中专、技校毕业生）或具备同等学力者。

四、修业年限

全日制三年

五、职业面向

表 5-1 职业面向

烹调工艺与营养专业人才培养方案

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)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 (6402)	餐饮服务 (640202)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹饪 餐饮管理	中式烹调师 中式面点师 西式烹饪师 西式面点师 公共营养师

表 5-2 X 证书

职业（岗位）面向		
主要就业岗位	其他就业岗位	发展就业岗位
酒店及集团餐饮部门烹调师、 面点师	餐饮管理 餐饮创业 营养配餐师	高星级酒店行政总厨 厨政管理师 餐饮总监
职业技能等级获得（X 证书）		
应取得职业技能等级证书	鼓励和引导学生取得职业技能等级证书	
中式烹调师（高级工） 中式面点师（高级工）	西式烹调师（高级工） 西式面点师（高级工） 公共营养师（高级）	
继续学习专业		
烹饪与营养教育		

六、培养目标与培养规格

培养目标与培养规格应贯彻党的教育方针，落实党和国家对人才培养的有关总体要求，对接行业需求，体现职业教育特色。

（一）培养目标

本专业培养拥护中国共产党的领导，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，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

根据《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）中“启动实施‘1+X’证书制度改革”和《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》中“部署启动‘1+X’证书试点工作”精神，烹调工艺与营养专业将坚持以立德树人为导向，以培养匠心、匠能、匠艺俱全的人才为目标，加强学生在政治素养、专业理论知识和专业技术能力等方面的培养。

1. 综合素质

(1) 政治思想素质

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，崇尚宪法、遵纪守法、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。

(2) 职业素养

具有良好的职业道德和精益求精的工匠精神，具有爱岗敬业、崇德向善、诚实守信、艰苦奋斗、勤奋踏实、遵纪守法的良好品质和高尚人格，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(3) 身心素质

具有健康的体魄和心理、健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2

项运动技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具备健全的心理和乐观的人生态度。

(4) 人文素养

具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 专业知识

(1) 通识知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- ②掌握基本的人文社科知识、国防知识；
- ③掌握汉语言文字的应用表达和社会交往的基本知识和技巧；
- ④掌握青年生理心理及体育锻炼的基本知识；
- ⑤掌握一定的文学、美学、音乐、艺术等方面的知识；
- ⑥具备一定的组织管理、经营管理和创新创业知识；
- ⑦掌握必备的数学和计算机应用知识；
- ⑧具备学习和职业发展方面的知识；
- ⑨具备一定的英语听、说、读、写的基本知识。

(2) 专业知识

- ①掌握中式烹调和面点工艺知识；
- ②掌握饮食营养与卫生安全知识；
- ③掌握烹饪原料、营养配餐知识；
- ④掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
- ⑤掌握餐饮服务的基础知识；

- ⑥掌握厨房食品安全管理知识；
- ⑦掌握营养以及配餐相关知识；
- ⑧掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

(3) 专业拓展知识

- ①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；
- ②熟悉烹饪专业英语的基本理论知识；
- ③了解饮食消费心理、餐饮礼仪相关知识；
- ④了解如食品科学及旅游管理等相关学科的知识；
- ⑤熟悉食疗知识、掌握健康管理知识；
- ⑥熟悉中西方餐饮文化知识；
- ⑦了解现代厨房运营与生产的基本知识；
- ⑧了解餐饮产品设计开发的相关知识。

3. 专业能力

(1) 通用能力

- ①具有站在正确的立场、应用正确的思想和观点、分析和认识社会形势和问题、抵制错误思想和思潮的能力；
- ②具有良好的思想道德品质、团队合作意识和个人修养，遵纪守法；
- ③具有较强的口头表达、文字写作和人际沟通与交往能力；
- ④具有两项以上体育运动技能和良好的意志毅力，具有健全的心理、健康的身体和较强的心理承受能力及社会适应能力；
- ⑤具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- ⑥具有创新创业意识和一定的创新创业能力和管理能力；

- ⑦具备较强的数学计算和计算机应用能力；
- ⑧具有较强的接受新知识、新事物以及自主学习、终身学习的能力；
- ⑨能运用英语进行一般的日常生活工作交流，能阅读较简单的专业领域的文献资料。

(2) 专业能力

- ①具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力；
- ②具有策划大中型宴会，设计筵席菜单和提供技术支持的能力；
- ③掌握酒店餐饮业经营管理的基本理论和基本技能，能胜任餐饮企业基层管理工作；
- ④具备凉菜制作和雕刻技能；
- ⑤具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力；
- ⑥具有厨房生产组织和管理能力；
- ⑦具有餐饮企业基层管理能力；
- ⑧具备制作各种营养餐的能力；
- ⑨具备餐饮服务的技能技巧。

(3) 专业拓展能力

- ①具有餐饮产品设计开发能力；
- ②具有宴会策划与餐饮营销能力；
- ③能进行群体和个人的健康咨询与指导；
- ④对相关食品政策法规，懂法、守法、用法综合能力；
- ⑤具备菜点创新、开发的技能技巧；
- ⑥掌握保健食品的制作技术；

⑦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；

⑧具有合理控制饮食产品成本的能力；

⑨具有独立获取知识的能力。

七、课程设置

烹调工艺与营养专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。公共基础课是烹调工艺与营养专业学生均需学习的有关基础理论、基本知识和基本素养的课程，专业课程是支撑学生达到本专业培养目标，掌握相应专业领域知识、能力、素质的课程。烹调工艺与营养专业课程设置及教学内容基于国家相关文件规定，强化对培养目标与人才规格的支撑，融入了有关国家教学标准要求 and 餐饮行业企业最新技术技能，注重与烹调职业面向、餐饮管理职业能力要求以及岗位工作任务的对接。

（一）公共基础课程

根据国家有关文件明确规定，本专业人才培养方案明确将《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》、《大学生心理健康教育》等课程列入公共基础必修课。将《中国近代史纲要》等列为公共基础选修课。

1. 公共基础必修课课程设置

表 7-1：公共基础必修课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	思想道德修养与法律基础	通过这门课程的学习，使大学生深入了解和真切感悟新时代的内涵，对自身作为时代新人的角色形成清醒的认	树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，提高学生分析问题、解决问题的能力；引导大学生提高思想道	1、教学方法：注重理论联系实际，切忌照本宣科和空洞说教。课堂讲授要精、要实、要新、要活，要特	√		54

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		识, 确立新目标, 开启新征程; 引导大学生树立正确的人生观, 成就出彩人生; 树立崇高的理想信念, 尤其是理解和树立中国特色社会主义共同理想; 领会以爱国主义为核心的民族精神, 做忠诚的爱国者, 弘扬以改革创新为核心的时代精神, 做改革创新生力军; 加深对社会主义核心价值观的理解、认同并积极践行, 扣好人生的扣子; 引导大学生理解道德的功能、作用, 形成一定的善恶辨别能力, 明大德守公德严私德; 全面领会习近平新时代中国特色社会主义思想, 尊重和维护法律权威, 懂得运用法律知识维护法律权利, 履行法律义务。从而引导学生探究现实生活中的道德和法律问题, 坚定理想信念, 明辨是非善恶, 自觉砥砺品行, 不断完善自我; 树立对待人生历程中各种矛盾的正确态度和掌握科学的处理办法; 形成廉洁自律、爱岗敬业的职业观念, 提高自身的思想道德素质和法律修养, 引导学生在日常生活中自觉践行。	德素质和法治素养, 成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人; 践行社会主义核心价值观, 做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军; 理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓, 增进法治意识, 养成法治思维, 更好地形式法律权利、履行法律义务。	别注重引导学生积极参与教学过程, 以教材为基础, 采用师生互动、课堂讨论、案例分析、电化教学、参观访问等灵活有效的科学方法, 增加课程的吸引力, 实现教学的基本目的。 2、教学手段: 采用多媒体教学, 配合教学音像资料片、案例教学、专题演讲、课堂讨论等形式多样、生动活泼的教学方式和手段。 3、实践教学 实践教学有计划、有选题、有要求, 主要是针对大学生成长过程中面临的思想和法律问题, 有效地开展马克思主义的人生观、价值观、道德观和法制观的教育, 更好地引导大学生树立高尚的理想情操和养成良好的道德素质, 树立体现中华民族优秀传统文化和时代精神的价值标准与行为规范。通过深入社会进行调查研究使青年学生了解社会、认识社会、思考问题、提高认识。			
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过这门课程的学习, 使学生知道马克思主义中国化的历史进程和理论成果; 掌握社会主义本质论、社会主义初级阶段理论、社会主义改革和开放、中国特色社会主义经济、政治和文化、社会主义和谐社会等重大理论的基本概念和	学习认识毛泽东思想、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”	通过本课程的学习, 使学生认识掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质; 坚定走中国特色社会主义道路的信念, 树立实现中华民族伟大复兴的共同理想; 培养学生运用马克思主义中国化理论的	√		72

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		<p>基本原理；了解构建社会主义和谐社会的困难与解决问题的思路，坚定和平解决国家统一的立场；理解并运用马克思主义立场、观点、方法解决现实生活的实际问题。通过基本知识的学习，帮助大学生坚定社会主义信念，认清只有在中国共产党领导下坚持社会主义道路，才能救中国和发展中国。能够运用马克思主义的基本立场、观点、方法及党的路线方针、政策分析和解决实际问题。具有当代大学生的使命感和社会责任感，具备社会主义现代化事业合格建设者所应有的基本政治素质和相应的能力。</p>	<p>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。</p>	<p>立场、观点和方法分析和解决问题的能力；使学生具备建设社会主义现代化事业应有的基本政治素质和相应的能力。使学生深刻把握四个自信，两个维护的丰富内涵，从而自觉地投身社会主义建设中来。</p>			
3	形势与政策	<p>通过这门课程的学习，通过对国内外形势和国家大政方针的学习和研讨，使大学生能够厘清社会形势和正确领会党的路线方针政策精神，培养学生逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力，以及对职业角色和社会角色的把握能力，提高学生的理性思维能力和社会适应能力；通过了解和正确认识经济全球化形势下实现中国特色社会主义现代化的艰巨性和重要性，引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强学生振兴中华和实现中华民族伟大复兴的信心信念和历史责任感以及国家大局观念，全面拓展能力，提高综合素质，</p>	<p>依据教育部“形势与政策”最新教学要点，结合高校“形势与政策”课教学实际，在介绍当前国内外经济形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。</p>	<p>1、结合教材“理论聚焦”、“时事报告”、“形势讲座”、“政策解读”和“新观察”五大板块的内容，结合本大纲的要求讲授国内外大事，正确地解读大学生们关注的社会热点、焦点问题。2、通过适时地教育，帮助学生开阔视野，及时了解 and 正确对待国内外重大时事，使大学生在改革开放的环境下有坚强的立场、有较强的分析能力和适应能力。</p>			36

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		塑造“诚、勤、信、行”和“有理想、有道德、有文化、有纪律”融于一体的当代合格大学生。					
4	大学生心理健康教育	<p>高校学生心理健康教育课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的公共课程。课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。</p>	<p>帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法；指导学生正确处理各种人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力。使学生能够正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标，培养责任感、义务感和创新精神，养成自信、自律、敬业、乐观的心理品质，提高全体学生的心理健康水平和职业心理素质。</p>	<p>知识层面：通过本课程的教学，使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。技能层面：通过本课程的教学，使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能等。自我认知层面：通过本课程的教学，使学生了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p>		√	36
5	体育与健康(1)	<p>通过学习这门课程，培养学生的健康人格、提高学生的</p>	<p>第一学期内容包括：大学生健康教育、体质测试的指导、田径（短跑技术、中长跑技术、接力赛）、排球（排球规则及基本技术）、武术（太极拳）。</p>	<p>能熟悉大学生体质测试的所有项目；懂得田径的基本知识；了解排球比赛的基本规则，掌握排球的基本技术；了解武术基本功；学会24式简化太极拳。</p>		√	36

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
6	体育与健康 (2)	身体素质、提高综合职业能力,培养学生运动的兴趣和爱好,发扬体育精神,形成积极进取、乐观开朗的生活态度,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	第二学期内容包括:运动损伤的预防及治疗、田径(跳高技术及比赛规则)、足球(球性练习,传球、停球、射门技术)、武术(健身气功八段锦)。	能了解跳高的基本技术及简单的比赛规则;掌握足球的基本动作;能学会武术八段锦;了解运动损伤的预防及简单的治疗。		√	36
7	体育与健康 (3)		第三学期内容包括:篮球运动的起源及竞赛规则、田径(跳远技术)、篮球各项基本技术、篮球教学比赛。	能了解跳远的基本技术及简单的比赛规则;掌握篮球基本技术,能参加篮球比赛,懂得普通的篮球比赛规则。		√	36
8	体育与健康 (4)		第四学期内容包括:体育健身和保健、田径(长跑)、乒乓球规则及基本技术、羽毛球规则及基本技术。	掌握长跑项目的技术;掌握基本的体育健身知识和日常保健知识;了解乒乓球及羽毛球的基本技术及简单的比赛规则。		√	36
9	大学语文	本课程在传授语文知识、培养语文能力的同时,向各专业学生传播中华民族优秀的思想文化,进行思想、道德、情操以及审美的教育。培养学生人文精神,营造校园文化氛围,培养全面发展的新世纪人才的重要基础课程。	散文、文言文、小说、话剧。	通过学习,提高文学鉴赏水平,提升大学生的人文素养、人文精神,使学生的内心世界更为充实、丰富、健康;通过对文章写作要领及语言表达技巧的认识,提高语言文字的实际应用水平,为学好本专业各类专业课程及接受通才教育打下坚实基础。	√		36
10	应用文写作	本课程主要使学生通过学习,了解应用文的含义及种类,理解有关实用文体的实际用途及特点,使学生掌握常用应用文的格式和写作技能方法,达到比较熟练、规范地写作应用文,为今后工作和从事学术研究做好必要的知识准备。	应用文概述、党政机关公文概述、党政机关公文、事务性文书、新闻传播类文书、公关礼仪类文书。	通过本课程的学习,使学生了解和掌握各种应用文、公文的概念、特点、分类、写作格式、写作基本要求,以及一些常用的、重要的应用文的写作格式。要求学生熟练掌握,对知识的运用能够达到举一反三,触类旁通的效果。	√		36

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
11	大学英语 (1)	培养学生具有较强的阅读能力和一定的听、说、写、译能力,使他们能进行简单的英语交流,养成良好的语言学习习惯,掌握一定的语言学习方法,从而提高他们的文化素养,以适应社会发展和经济建设的需要。	College life, Education, Culture, Etiquette, Shopping, Entertainment, Technology, Advertising.	通过对话的学习,掌握自我介绍的一些句型;通过描述一种教育或者教学,掌握介词短语的运用;通过阅读文章,了解孔子的儒家思想,同时学会用英语把中国的文化宣传出去。	√		36
12	大学英语 (2)	使学生掌握一定的基础知识和技能,能用英语进行交流。同时,掌握良好的语言学习方法和培养自主学习的习惯,逐步提高自己英语综合能力。	Love, Sales Promotion, E-commerce, Stores; Management, Business Ethics, Presentation, Globalization.	通过这门课程的学习,希望他们掌握一定的词汇和语法;了解相关的一些文化知识背景,培养学生的语言文化意识。	√		36
13	信息技术 (计算机基础)	通过理论授课和上机实训,使学生了解计算机的基础知识、常用办公软件的基本操作,以及网络与多媒体的基础知识,让学生具有良好的动手能力和办公自动化应用能力。	计算机的基本知识、Windows 的操作方法、Word、Excel、PowerPoint 的使用等内容。	通过学习,了解计算机基础知识,熟悉计算机应用领域,增加对计算机软、硬件的认识;掌握计算机的基本操作方法。	√		72
14	职业素养	通过这门课程的学习,使学生除了专业能力以外对情感、态度和价值观提出更高的要求,培养学生职业责任心、守时负责、诚实正直、能够适应环境变化的能力;培养学生自我学习和自我发展的能力与人交流和与人合作的精神;培养学生良好的职业道德与创新能力等。	职业道德、职业意识、职业行为和职业技能。	通过课程的学习,使学生掌握和提高与职业活动密切相关的学习能力、沟通能力、组织协调能力,培养学生的敬业精神、团队意识、意志品质、创新意识等,并在课程专门的实践活动和各专业的实习、实训中不断内化职业基本素养,使学生能够更好地适应职场环境,拥有核心竞争力。		√	18

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
15	健康教育	通过这门课程的学习,使学生了解健康是指人在生理心理及社会适应性的良好状态。帮助学生建立科学的健康观,能以科学的态度和方法来认识和处理健康问题。学会自我保健,自我调适,更好地认识自己,促进自我身心健康的发展。	大学生健康教育概论、食品安全教育、生活方式与健康、运动与健康、环境与健康、性卫生与性传播疾病、常见传染性疾病、现场急救技术和意外伤害的预防及处理、健康教育视频和案例讨论等。	培养学生良好的卫生习惯和健康的心理状态,正确了解自身生长发育不同阶段,特别是青春期生理和心理的变化特点及影响因素,改变不良行为,建立健康行为,改善环境,促进身心健康发育。		√	18
16	生态文明教育	本课程旨在学习与领悟习近平生态文明思想,提高学生综合生态素质,培养学生的生态人格,使学生对人与自身、人与他人及人与自然的和谐共生关系有更加深刻的认识和理解,提升学生的生态文明素养,形成生态文明意识,养成良好的生态文明习惯。	文明史、文明观和生态观,中国共产党生态文明理论,习近平生态文明思想,生态系统与生物多样性,生态环境的污染与治理修复,气候变化与能源问题,当代中国生态文明建设实践,生态产业建设,贵州的可持续发展道路,共建生态文明社会。	通过本课程的学习,要求学生明确生态文明的基本概念与内涵,了解中国共产党生态文明理论,深刻理解习近平生态文明思想;了解人类文明的发展历程及生态文明新形态的形成背景,认清生态文明建设面临的主要挑战与发展方向。通过本门课程的学习了解贵州关注民生、造福百姓系列工程,了解生态文明引领城市文明的含义,思考如何践行生态文明观、做新时代“生态文明人”。		√	16
合计							610

2. 公共基础选修课课程设置

表 7-2: 公共基础选修课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	中国近现代史纲要	认识近现代中国社会发展和革命、建设、改革的历史进程及其内在的规律性,了解	通过这门课程的学习,使学生能够运用所学专业知知识,理论联系实际,解决现实社会遇到	通过本课程学习,使学生能够较系统地了解中国近现代历史基础知识,认识中		√	36

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		<p>国史、国情，深刻领会历史和人民是怎样选择了马克思主义，选择了中国共产党，选择了社会主义道路，选择了改革开放。</p>	<p>的各种现实热点问题。深刻领会“三大选择”，以及历史和人民怎样选择了马克思主义、怎样选择了中国共产党、怎样选择了社会主义道路；历史和人民怎样经过艰辛曲折的社会主义建设道路的探索，进一步增强拥护共产党领导和接受马克思主义指导的自觉性。联系新中国成立以后的国内外环境，了解中国人民走上以共产党为核心的社会主义道路的历史必然性。让学生的思想道德素质获得极大提高，充分理解实行改革开放和搞现代化建设的重大意义。了解改革开放以来，我们找到了中国特色社会主义道路，形成中国特色社会主义理论体系，在中国特色社会主义理论体系指引下振兴中华民族的历程，从而自觉地脱承和发扬近代以来中国人民的爱国主义传统和革命传统，进一步增强民族自尊心、自信心和自豪感，坚定对马克思主义的信仰，对共产党的信任，对社会主义的信心。</p>	<p>国近现代历史发展的基本线索和规律，明确中国革命和中国历史发展的方向，增强爱国主义思想感情，进一步提高对历史必然性和整体性的认识，从而增强在政治上、思想上坚定走社会主义道路的决心和信心。具体要求为：</p> <p>(1)通过对中国近现代历史重大事件、人物、经济和文化变迁历程的学习，掌握中国近现代历史发展的基本内容和基本线索，把握近现代历史发展的内在逻辑。</p> <p>(2)了解有关前沿学术成果和相关理论研究，通过对有关问题的分析和讨论，培养问题意识；学习评价历史事件和人物的方法，提高分析问题和解决问题的能力。(3)通过对中国近现代历史发展规律和特征的探讨，培养学生的爱国情怀和责任意识。</p>			

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
2	美育	本课程的任务是以全面推进素质教育为宗旨,以艺术审美体验为核心,引导学生主动参与艺术审美实践,以提高学生的审美能力,形成良好的人文素养,为学生喜爱艺术,学习艺术、享受艺术奠定良好的基础。	艺术导论、艺术鉴赏、音乐艺术、影视艺术、戏剧艺术。	通过本课程的学习,使学生具备一定的文学、美学和音乐鉴赏能力。学生能够初步运用所学知识技能完成相关实际工作任务,达到一定对于美的鉴赏能力,同时培养学生应有的诚实守信、善于沟通和合作的品质。		√	18
3	茶艺	本课程通过介绍茶的相关知识,使学生具有茶艺、茶文化的基础知识和基本技能;使学生能够正确运用茶文化知识,同时能陶冶情操,净化心灵,建立和谐人文关系,提高综合人文素养。	茶文化知识、茶基础知识、茶艺表演。	通过本课程的学习,使学生能够认识六大类茶的功效、名品、鉴赏、购买和保存方法等茶类知识。使学生认识冲泡用具的使用以及茶叶冲泡的程序、手法和服务礼仪。		√	18
合计							72

(二) 专业技能课程

根据烹调工艺与营养专业培养目标要求,其课程内容紧密联系生产劳动实际和社会实践,突出应用性和实践性,注重学生职业能力和职业精神的培养。因此,本专业明确将《烹饪工艺美术》、《饮食消费心理学》等列为专业基础课,将《烹饪原料学》、《食品卫生与安全》、《餐饮服务与管理》、《食品营养与配餐》等列为专业核心课,将《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中式烹调实训》、《面点工艺实训》列为职业技能等级考试课,将《药膳与食疗》、《中国名菜》、《饮食文化概论》、《菜点创新》等列为专业拓展(选修课)课。

1. 专业基础必修课课程设置

表 7-3: 专业基础课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	烹饪工艺美术	弘扬中国饮食文化传统、增强烹饪审美能力和鉴定能力,提高审美情趣和精神素质。	本课程内容包括中国烹饪美学的规律和范畴、特点和形式、艺术和技术、历史轨迹和发展趋势。	通过教学使同学们掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位,能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感,从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。		√	36
2	饮食消费心理学	知识目标:能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。能力目标: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。	本课程内容包括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,有助于学生了解顾客消费心理。	通过教学培养学生的心理分析能力和营销服务意识,为其他专业课程起到辅助学习的作用,让学生对专业知识更加熟悉,理解更为透彻。	√		36
3	西餐概论	使学生能根据书中大量的管理案例和生产案例紧贴现代国际西餐经营和管理实际、解决现代西餐经营管理面临的诸多问题。	主要介绍西餐发展史、西餐主要菜系以及现代西餐生产、菜单设计、营销策略、服务规范、成本控制等管理知识。	通过对该课程的学习,使学生熟练掌握西餐的初加工、少司调制和菜肴制作技能,掌握西餐的基础理论知识,了解西厨房的格局和设置,具备从事西式烹饪人员的基本能力和基本技能,具备与他人沟通的能力、待人接物的能力、协调能力等综合能力,提高学生的职业技能、服务意识和职业操守,为更好的从事餐饮工作打下坚实基础,最终把学生培养成复合型中高级烹饪技术人才。		√	36
合计							108

2. 专业核心必修课课程设置

表 7-4: 专业核心课课程设置情况表

序	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式	参考
---	------	------	--------	------	------	----

烹调工艺与营养专业人才培养方案

号					考试	考查	学时
1	烹饪原料学	通过对烹饪原料知识的系统而全面的学习，希望能让学生全面认识到烹饪原料的总总的增加学生的见识，更重要的是指导同学去认识烹饪原料，进而指导烹饪原料在实际中的应用。	课程内容有烹饪原料的总论、化学成分、结构、禽类及蛋品、烹饪原料的品质、检验和储存、畜类及乳品、水产品、辅助原料、调味品、粮果等内容的阐述，中其所涉及及其烹饪方法及其烹饪原料的组织、品质、检及畜类、水产品、辅原料、调味品、粮等内容的阐述，中其所涉及及其烹饪方法。	通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料的分类和鉴识，对烹饪原料进行定和必要的保管知识，选择高质量的原料，并对能保证原料的质量；要求学生的掌握各类烹饪原料的组织结构和特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色的菜肴。最大限度地减少营养素的损失。	√		72
2	食品卫生与安全	使学生掌握食物的营养成分及其对人体作用，同时对各类食品卫生的要求，为今后打下一定的理论基础。	主要讲解食品卫生基本知识、机体的代和营养之《食品法》对餐饮业的要求，使学生掌握食品的营养成分及其对人体的作用，同时掌握各类食品卫生的要求，为今后从事一定的理论基础。	通过课程学习培养学生食品卫生和监督管理方面的专业知识和职业能力，使学生既有扎实的专业知识，又有过硬的专业实践能力；在生活实践中能够识别食品卫生安全问题，能够辅助营养师、营养指导师、餐饮服务管理工作，并能够对其进行社会监督和管理。	√		72
3	餐饮服务与管理	本课程坚持以社会需求为导向，为社会培养职业道德良好、理论知识足够、职业技能熟练、综合能力较强，具有应变、创新与创业能力的、适应餐饮主要岗位的服务与管理第一线的应用型人才。	本课程是以餐厅经营活动的运作流程为中心线索，分别从餐饮组织、菜单计划、食品原料的采购供应、产品的销售、服务以及促销等诸多方面进行全面系统的阐述。通过本课程的学习，可以使学生掌握较新的餐厅管理	本课程紧紧围绕饭店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以饭店餐饮服务与管理岗位要求为导向，通过实践课程的学习，使学生掌握从事饭店餐饮服务与管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为		√	36

烹调工艺与营养专业人才培养方案

			理论和服务管理与营销理论,同时具备较强的餐厅管理方法与技巧。	能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平			
4	食品营养与配餐	通过本课程知识的学习,引导学生掌握如何正确地选择与搭配无限丰富的食品,了解食物原料在储存加工中可能发生的变化,从而指导食品开发和烹调实践。	本课程内容有食品营养价值评价、营养菜点的设计与制作、膳食调查与评价、营养食谱编制、不同餐饮模式的配餐等,注重培养学生的营养配膳和设计,解决病患的饮食问题。	在课程中了解如何从整体上把握膳食营养平衡,进而得出设计健康膳食的方法。本课程的学习是基础营养先修课中知识的具体应用,也是强化学生就业能力的关键课程。	√		72
5	冷拼与食品雕刻技艺	本课程的教学目标是:使学生具备餐饮行业高素质的劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能,掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术,为进一步学习相关专业打下基础。	课程内容包括:绪论,冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识,冷菜制作方法,冷盘拼制方法,食品雕刻方法,菜肴的盘饰及果盘制作,筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等	主要培养学生冷菜装盘方法及摆拼技艺、大型花色拼盘制作技巧、大型果蔬雕、奶油雕、糖雕制作技巧,在实训过程中使学生全面掌握冷拼与食品雕刻制作的程序和操作技能,提升冷菜冷拼与食品雕刻大众审美文化的档次,具备精致冷拼与雕刻的工作能力,为就业、创业所必须具备的职业能力奠定基础。		√	72
6	烹饪基本功训练	本课程培养运用烹调基础知识解决烹调过程中实际问题的能力,为学生继续深造适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	本课程是烹饪专业的一门专业技能课,其主要内容是训练烹饪专业所必需的专业技能,使学生在掌握专业基础知识的基础上进行技能操作。	使学生具备饮食行业高素质的劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。		√	72
合计							396

3.职业技能等级考试必修课课程设置

表 7-5: 职业技能等级考试课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	烹调工艺学	通过本课程学习使学生具备中餐烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺,掌	主要讲授烹调知识和技法,中式烹调简述,烹调的要求,火候知识,原料初	《烹调工艺》课程是一门专业核心课程,也是学生考取国家职业资格证书	√		72

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		<p>握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，培养学生具有爱岗敬业的精神和创业本领，为就业、创业夯实专业基础。</p>	<p>步热处理技术，制汤要领，调味知识，常用味汁调制方法，挂糊、上浆、勾芡技术，配菜及盛装技术，热菜烹调技术，菜肴制作方法和各地传统名菜和河南名菜，筵席知识。</p>	<p>一中式烹调师（中、高级）的重要课程。以国家中式烹调师职业资格标准为依据，以烹调职业岗位要求理论知识和技能为基础，以烹调项目任务为载体，以教师讲解演示菜肴烹制过程为辅助，以学生小组分工合作为重点，在教师指导下完成各项目的菜肴的制实践作，实施理论实践一体化教学，从而完成本课程的各项教学任务。</p>			
2	面点工艺学	<p>通过面点工艺学基础知识和基本技能的讲授，使学生掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点制作技术，具有独立制作各种面点品种的能力。其所以达到的目标就是学以致用。</p>	<p>主要讲授制作水调面团点心、膨松面团点心、油酥面团点心、米粉面团点心及其它类面团点心。通过学习和实践操作，使学生熟练掌握中式面点制馅技能，能够用五大类面团制作多种点心制品，掌握中式面点制作工艺。</p>	<p>《面点工艺学》是烹饪与营养专业学生专业主干课程，是关于面点工艺的基本理论和系统的课程，是总结和揭示中式面点制作的一般规律的学科。面点工艺学是在全面归纳、总结传统和现代中式面点技艺和经验的基础上，借助现代食品工艺学、食品化学、食品营养卫生学等理论支持，初步形成的。因此本课程是烹饪工作者的基础课、必修课。</p>	√		72
3	中式烹调实训	<p>主要培养学生原料切配、冷菜拼摆、食品雕刻、热菜烹调等综合专业能力，使学生掌握中餐厨房的基本工作程序和相应的操作技能，能胜任中餐厨房各岗位的工作，掌握中餐烹调技术，独立完成中餐厨房各项工作任务，培养学生任劳任怨，虚心好学，团结协作的思想品德，为职业能力发展打下坚实基础。</p>	<p>内容根据厨房生产的工艺流程分为11个项目，包括鲜活原料的选料与初加工，干货原料的选料与涨发，刀工技术，分档取料与整料去骨，原料的预制加工，配菜工艺，烹制加热工艺，热菜烹调技法，风味调配工艺，菜肴装盘工艺，厨房分工；每个项目又分为若干个典型的任务。本书配置了大量精美的图片，详尽阐述了烹调技术理论</p>	<p>本课程是烹饪专业最重要的课程之一，通过本课程的学习与实践技能培养，使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识、熟练掌握各种基本烹调方法。</p>		√	216

烹调工艺与营养专业人才培养方案

			及实操步骤,注重中华饮食传统技艺与现代科学的结合,重点突出实践性操作和关键知识点。				
4	面点工艺实训	通过课程学习使学生全面掌握中式面点制作的程序和操作技能,达到中式面点制作各岗位的工作要求,具备制作合格中式面点制品的工作能力,具备在制作制品时综合考虑色、香、味、形、装盘、营养及卫生的综合能力,达到中级中式面点师的相应水平,为就业、创业所必须具备的职业能力奠定基础。	主要内容包括加强学生中西式面点基本功强化训练,使学生熟练掌握黄河流域、长江流域、珠江流域、龙江及松花江流域风味面点代表品种的制作、河南本地风味面点代表品种的制作。	本课程通过教师示范和学生动手操作,使学生具备基本的操作能力,能独立制作一些典型的西式面点;提高在西式面点制作和饼房工作的职业素养等方面的动手能力和分析问题、解决问题能力。从而使学生能较好地胜任将来的西点制作工作		√	216
合计							576

4.专业拓展选修课课程设置

表 7-6: 专业拓展(选修课)课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	药膳与食疗	1.了解水平:中医食疗与药膳的基本概念、基本理论;常用中药的药理特点;菜点设计、菜单编制、宴席设计的主要环节。2.理解水平:理解中医保健理念、特点;食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则。3.应用水平:根据用户需要制定菜点、套餐、宴席说明。	本课程是烹调工艺与营养专业的专业课程之一,是集药膳食疗理论知识和操作技能于一体的综合性课程。该课程主要内容包括中医食疗药膳应用技术概述、调理作用菜点设计、滋养套餐设计、四季保健宴席设计等。	该课程的教学不仅可以使学生掌握药膳与食疗的基础理论知识,而且可以训练学生制作一系列药膳菜点,培养一批既懂药膳食疗理论知识,又有较强实操技能的烹饪人才,满足餐饮行业的需求。		√	36
2	中国名菜	通过本门课程的讲述,使学生树立良好的审美观,运用辩证唯物主义方法认识	本课程内容包含中国菜肴的发展概况及分类、中国地方菜简况、煮汆涮卤煨炖	通过课程的学习,了解各大菜系的综合性知识和基本常识、了解各大菜系特有		√	72

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		世界,培养学生适应商业化社会要求的高级技术人才的工作和管理意识。通过合理组织课程内容、掌握菜肴和特殊方法,使学生进一步了解烹饪知识和技术,在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。通过本课程的学习,选取其中具有代表性的地方名菜,按地域介绍菜肴特色和饮食风味,以及名菜佳肴背后的典故和传说故事,使得学生能够了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化,从而达到拓展视野,丰富知识的效果。	类菜品水产类名菜、禽类名菜、植物类名菜、其他特色名菜,有助于学生更加了解专业知识,为实践课程提供理论支撑。	的制作技术、了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化、了解使用各地名菜肴食用季节的方法。			
3	饮食文化概论	通过本课程的学习,使学生了解饮食文化的概念、研究对象、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;了解世界饮食文化化和中国饮食文化区域性;掌握中外饮食礼仪、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。	本课程主要讲授饮食文化的起源与流派,饮食文化基础知识,饮食习俗,饮食文化等补充知识,从各个方面对中国的烹饪进行综合性的阐述。通过本课程的学习,让学生熟悉中国饮食文化,增强宏观思维、综合思维及想象力,学会鉴赏与品尝美食,懂得美食的创造艺术研究,怎样才能吃得有文化、有艺术,怎样才能给人提供高尚的精神享受。并增强透过饮食现象分析制约其存在发展的内在因素。	《饮食文化》是餐饮管理与服务和烹调工艺与营养专业的一门专业基础课。饮食文化是指特定社会群体食物原料开发和利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以饮食为基础,以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即人们生产和生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。饮食文化的研究内容极其丰富,一般可以从两个方面进行选择:一是对特定群体饮食文化现象的整体分析与研究;二是对饮食文化现象中某个专门领域问题的分析与研究	√		72
4	宴会设计	通过本课程的学习,使学生掌握酒店宴会部工作的高素质的技能型人才必备的专业理论知识,具备了从事宴会设计与服务实际工作要求的技能,具有良好的待人待物、察言观色	本课程内容包括、宴会的历史沿革、当代中国宴会存在的问题、宴会的改革与发展趋向、宴会部的组织与工作职能、宴会部的功能与经营特点、宴会部组织机构的设置、宴会部组织	本课程标准根据行业专家对酒店宴会部门所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析,以本专业共同具备的岗位职业能力为依据,遵循学生认知规律,紧密结合职业资格		√	72

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		等职业素质,具备了良好的服务礼仪、礼貌,具有较好的服务意识,职业道德和爱岗敬业精神。	人员的配备、宴会部工作职责,有助于学生了解宴会在饮食文化中所占的地位和作用,并掌握宴会的设计、组织和管理。	书中宴会服务的要求,确定本课程的工作模块和课程内容。按照具体实践过程安排学习项目,使学生掌握宴会各项策划与服务的基本操作要领。为了充分体现基于工作过程,以工作任务为导向的思想,将本课程的教学活动分解设计成若干项目或工作情景,以项目为单位组织教学,通过具体案例,按宴会服务操作项目实施的顺序逐步展开,让学员在掌握宴会策划与服务技能的同时,引出相关专业理论知识,使学生在技能训练过程中加深专业知识。			
5	菜点创新	本课程精选各地菜系的创新内容,以理实一体化的教学方法,在课程的实施中不断挖掘、开发市场流行的菜品,并为学生创造更广阔的自由发展的空间,真正让学生在开放的课堂获得综合素养的动态生成和发展,最终使学生能够无缝对接企业经营的基本要求。考核方式是理论与实践相结合。	本课程内容包括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,有助于学生创新思路,提升菜品创新能力。	本课程的教学采取理论教学、图片、视频教学资料演示教学和自我设计与创新三段授课方式,并结合多媒体教学方式,系统讲授创新菜肴设计的方法和特点,并通过一定的课堂实训让学生切实掌握菜肴创新的过程和操作技能。	√		36
合计							288

(三) 教学实践及创新实践课程

1. 公共教学实践必修课课程设置

根据国家有关文件明确规定,本专业人才培养方案明确将《军事理论》、《军事技能》、《形势与政策》、《贵州省情》、《安全教育》《中华人民》等列为公共教学实践课。

表 7-7：公共教学实践课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	军事理论	通过军事理论教学,让学生掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	中国国防、国际战略环境、军事思想、军事高技术、信息化战争、军队共同条令教育与训练、轻射击、战术、军事地形学及其应用、综合训练。	通过学习,使学生掌握战略基本理论,了解世界战略格局的概况,正确分析我国的周边环境,增强国家安全意识。使学生了解军事高技术概况,明确高技术对现代战争的影响。树立“科学技术是第一生产力”的观点,明确科技与战争的关系,树立为国防建设服务的思想。		√	36
2	军事技能	通过军事技能课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	内务条令、纪律条令、队列条令、阅兵。	通过军事训练,使学生掌握基本军事技能和军事理论,增强国防观念、国家安全意识,加强组织性、纪律性,弘扬爱国主义,集体主义和革命英雄主义精神,磨炼意志品质,激发战胜困难的决心和勇气,培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的作风,树立正确的世界观、人生观和价值观,提高综合素质。		√	112 (不计入学时)
3	贵州省情	通过这门课程的学习,使学生掌握贵州省情的基本概念、基础知识和基础理论。培养贵州大学生热爱家乡、热爱祖国的需要。学生的爱国之情不是自发产生的,是基于对家乡的了解和认识不断形成的。只是将贵州的历史和文化、环境和资源、人口和民族、经济社会发展的现状及未来发展的前景展现在面前,才能加强对本省的认知和了解,培养学生	从贵州省情出发,阐述了政治、经济、人口、文化、教育、科技、民族、宗教、自然环境资源等要素的源流、现状及其发展方向,不同于一般的省情史、省情资料汇编。它以博采众长、结构新颖、内容丰富、覆盖面广、数据翔实、可读性强为特点,突出现实性、科学性和前瞻性,提供认识贵州省情的基本情况、基本理论和方	“贵州省情”课程要求学生掌握教材中的基本概念、基本知识、基本理论,按照“了解、掌握、重点掌握”三个层次开展教案。了解:要求学生在这部分内容知道,对其中涉及到的理论知识及人物、事件等能够清楚掌握;要求学生对这部分内容能够理解并把握,对一些基本特点和知识要点能够记忆并适当分析;重点掌握:		√	18

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		的爱乡之情。同时只有让学生了解贵州、认识贵州，了解到贵州的价值，才能参与开发和建设贵州。	法。	要求学生对本部分内容能够深入理解并熟练掌握，对重点问题能够深入分析，同时能够理论联系实际，学会解决现实生活中的问题。			
4	安全教育	通过对这门课程的学习，引导学生了解大学生安全教育的必要性和重要性，了解大学生应该掌握的安全常识，了解与治安管理条例，增强法制意识，并清醒认识大学生犯罪的原因，同时学会利用法律手段保护自己。	当前的安全形势 安全教育的重要意义、治安安全教育、消防安全教育、交通安全教育、自觉遵守纪律守法，预防犯罪等内容。	了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。掌握安全防范技能；树立起安全第一的意识；树立积极正确的安全观；把安全问题与个人发展和社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。		√	18
5	中华优秀传统文化	以中华优秀传统文化为主线，挖掘和寻求熠熠生辉的精神瑰宝，继承和发扬传统的美德、良好的风范、高雅的情趣、坚韧的意志、顽强的追求，引导广大学生树立民族自尊心、自信心、自豪感。	中华优秀传统文化介绍、中国汉字文化、中国传统服饰文化、中国传统文学、中国传统艺术文化。	通过本课程的学习，为学生奠定文化修养的基础，使学生未来能以健全的人格、道德和智慧投身于社会，为中国文化的发扬与继承做出贡献，培养名副其实的文明人、现代人、成功人。		√	36 (不计入总学时)
6	入学教育	教学内容主要包括加强新生爱国主义和集体主义教育，使学生将自己的理想与祖国的需要结合起来，为祖国的发展繁荣勤奋学习，积极进取。同时使他们了解学校，能认识到进入新的集体后，必须遵守学校各项管理制度，妥善处理各种关系，正确进	在内容上包括这么几个模块：首先是学校发展情况，要通过介绍学校发展的历史、现状及未来规划，办学的指导思想、发展定位与自身特色，教学、科研与管理的基本运行状况，师资队伍、学科专业和基础设施三方面的建设状况，使学生对	本课程应当能使新生在思想、行为、心理等方面逐渐适应大学阶段的要求，引导他们逐步做到学会做人、学会学习、学会工作，为顺利完成大学学业打下坚实的基础。新生入学教育的应紧紧围绕这一中心，有针对性地开展		√	18

烹调工艺与营养专业人才培养方案

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
		行自我定位,为创建一个文明、健康的集体做出积极的努力。	自己就读的学校有一个宏观、全面和系统的认识;其次是院系及专业情况,最后是个人发展的目标与规划,通过介绍职业选择与发展定位、人才供给与需要、就业政策与形势,引导学生树立正确的职业观、就业观和人才观,科学合理的规划自己的未来发展与职业选择。	法,注重实效。			
7	毕业教育	教育毕业生进一步树立正确的人生观、价值观、择业观,培养良好的职业道德以及对毕业生进行比较全面的择业指导。	教学内容主要包括全面介绍就业形势和就业政策,进行道德、纪律等方面的系统指导和教育、安排毕业生大会、深入开展诚信感恩主题教育活动,引导毕业生回顾父母养育恩情,牢记母校老师嘱托,心怀同窗友情,增强对母校的认同感和归属感,增强回报家庭和社会的感恩之情。	毕业教育是对毕业生在毕业前进行的一次比较全面系统的思想教育,毕业教育质量的好坏对毕业生就业工作起着不可估量的作用。		√	18
合计							126

2. 专业教学实践必修课课程设置

依据国家发布的有关专业顶岗实习标准,严格执行《职业学院学生实习管理规定》有关要求,组织好学生认识实习、跟岗实习和顶岗实习。烹调工艺与营养专业实践性教学环节主要包括专业认知实习、毕业设计(论文)、跟岗实习、毕业顶岗实习等。

表 7-8: 专业教学实践课课程设置情况表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	考核方式		参考学时
					考试	考查	
1	专业认知实习	了解岗位工作内容、职业道德基本要求,形成基本职	参加校外烹饪工作认知见习,让学生感受行业发展需要	本专业的认知实习主要在第5学期完成,使学生比较系		√	72

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		业意识。对职业岗位有直观的认识，酒店餐饮企业实地训练。	和完成职业岗位实际工作任务所需的知识、能力、素质要求。了解岗位工作内容、职业道德基本要求，形成基本职业意识。对职业岗位有直观的认识，酒店餐饮企业实地参观。	统的掌握酒店餐饮企业所必需的操作技能与工作程序，规范所学技能操作，培养一批有实际操作能力的实用型人才，从而为学生毕业后进入工作岗位打下良好的基础。			
2	毕业设计（论文/作品）	通过毕业设计，使学生将所学理论知识与实践相结合，巩固所学知识，使所学课程得到一次全面的总结和训练，培养学生的综合分析和解决问题的能力。	毕业设计环节是本专业培养环节中的一个重要教学环节。对理论实践与检验，向就业设计综合测试与择目。	通过完成毕业设计，进一步加强学生在某一领域的实际能力和基本技术操作上的基础，增强学生的市场竞争力。		√	72
3	跟岗实习	主要目的是让学生对岗位认知，巩固实训过程，掌握操作技能，为顶岗实习打下良好基础。	主要内容包括了解所从事职业岗位的工作流程、职责、培养职业能力、协作能力和自我发展的能力，培养良好的职业道德与团队精神，认识餐饮企业组织结构及整体运作模式，让学生对所要从事的职业岗位进行实践认知，巩固实训过程中掌握的岗位操作技能。	烹调工艺与营养专业的跟岗实习计划于第5学期完成。跟岗实习的课程设计以培养学生的职业能力为总体目标，基于校企合作、工学结合的教学实践平台，使学生在完成基础知识与技能训练的前提下，在真实的工作环境中，在企业指导教师的帮助下，完成该专业的从业人员应具备的各项综合素质训练，同时有针对性地收集与毕业设计有关的资料的总体目标。		√	288
4	毕业顶岗实习	毕业实习环节是烹饪专业学生毕业后进行的重要的社会实践性教学环节。通过毕业实习，使学生将所学理论知识与实践相结合，巩固和运用所学知识，培养学生的分析问题和解决问题的能力，为毕业后实际工作打下良好的	让学生进一步熟练运用所学的专业知识解决实际问题；熟悉餐饮企业运营流程和操作规范，系统的掌握酒店的餐饮服务技能与工作程序，并能在实践中对所学理论学	学生领取《毕业实习手册》，实习期间认真填写实习记录和报告，实习结束后，返校提交《毕业实习手册》，以及实习报告和实习单位的评价考核表。实习成绩由企业指派的实习指导教师和实习带队老师综合评定；实习前应与用人企业		√	360

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		基础。		订实习协议，明确双方的权利与义务；应关注学生在实习期间的意外伤害保险，以及基本的生活与工作环境安全。			
5	创新创业教育	<p>创新创业教育是以培养具有创新创业精神和能力的创新型人才为目标，在校大学生创新创业能力的培养是创新创业教育的重要内容。创新创业教育要面向全体学生，特别是那些有创业意愿和潜力的学生，旨在提高其基本的知识、技巧、技能的专门系列专业课程；第三层次，旨在培养学生创新能力的培养和潜质的学生，旨在提高其基本的知识、技巧、技能的专门系列专业课程；第三层次，旨在培养学生创新能力的培养和潜质的学生，旨在提高其基本的知识、技巧、技能的专门系列专业课程。</p>	<p>意识培养：启蒙学生的创新意识和创业精神，使学生了解创新型人才的素质要求，了解创业的概念、要素与特征等，使学生掌握开展创业活动所需的基本知识。能力培养：解析并培养学生的批判性思维、洞察力、决策力、组织协调能力与领导力等项创业素质，使学生具备必要的创业能力。环境认知：引导学生及企业了解创业环境，把握创业机会，把握创业风险，掌握商业模式开发的过程，设计策略及技巧等。实践模拟：通过创业计划书撰写、模拟实践活动开展等，鼓励学生体验创业准备的各个环节，包括创业市场评估、创业融资、创办企业流程与风险管理等。</p>	<p>创新创业教育课程体系主要由以下三个层次构成：第一层次，面向全体学生，旨在培养学生创新创业意识的普及课程；第二层次，面向有较强创新、创业意愿和潜质的学生，旨在提高其基本的知识、技巧、技能的专门系列专业课程；第三层次，旨在培养学生创新能力的培养和潜质的学生，旨在提高其基本的知识、技巧、技能的专门系列专业课程。在培养过程中，要以项目、活动为引导，教学与实践相结合，有针对性地加强对学生的创业过程的指导。</p>		√	18
6	职业发展与就业指导	<p>通过本课程的教学，学生树立起职业发展的自觉意识，树立积极正确的职业态度和就业观念，把个人发展和社会需要、国家需要相结合，确立职业的概念和意识，愿为实现个人的生涯发展和社会的发展做出积极的努力。具备自我认识与分析技能、信息搜索与</p>	<p>教学内容主要包括</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 职业对个体生活的重要意义、高校毕业生就业形势； 2. 所学专业对应的职业类别，以及相关职业和行业的就业形势； 3. 职业发展的概念和生涯规划的基本概念； 4. 生涯规划与未来生活的关系； 5. 职业角色与其他生活角色的关系； 6. 大学生活（专 	<p>本课程既有知识的传授，也有技能的培养，还有态度、观念的转变，是理论课、实务课和经验课为一体的综合课程。态度、观念的转变和技能的获得比知识的掌握重要，态度的改变以及学生职业素质的提高是课程教学的核心。在教学中，使用互动教学法，充分</p>		√	18

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	课外兼职等)对职业生发展的影响。	师生在教学中的主动性和创造性，引导学生认识到职业的重要性，了解职业的发展规划的过程；通过教师的讲解和引导，学生要按照课程的进程，积极开展自我分析、职业探索、社会实践与调查、小组讨论等活动，提高对自我、职业和环境的认识，做出合理的职业发展规划。			
7	毕业生学历注册认证	学历学位认证是一位学国内的概念，学个认证它适用于重人海经会批留学全外高等教育服务。	(1) 鉴别国(境)外学历学位证书或高等教育文凭颁发机构的合法性； (2) 甄别国(境)外大学或其他高等教育机构颁发的学位证书，或具有学位效用的高等教育文凭的真实性； (3) 对国(境)外学历学位与我国学历学位的对应关系提出认证咨询意见； (4) 为通过认证的国(境)外学历学位证书或高等教育文凭出具书面认证证明。	申请普通高等教育学历认证，需提交毕业证书和身份原文件及复印件。		√	18
8	素质拓展(劳动教育)	素质拓展(劳动教育)以培养学生的思想政治和实践能力，普遍提高学生的素质资源，按照《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》和《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》等文件精神，结合专业特点，开展形式多样的素质拓展活动，培养学生的综合素质和实践能力，提高学生的综合素质和实践能力，提高学生的综合素质和实践能力。	素质拓展(劳动教育)以开发学生的综合素质，提高学生的综合素质和实践能力，提高学生的综合素质和实践能力，提高学生的综合素质和实践能力。	通过素质拓展活动的养成教育，使学生养成良好的行为习惯和劳动习惯，提高学生的综合素质和实践能力，提高学生的综合素质和实践能力。		√	0

合计	846
----	-----

3.创新实践课课程设置

烹调工艺与营养专业人才培养方案，积极推行学分制，完善学分的认定、积累与转换。学生参加创新创业、社会实践等活动；获取技能等级证书；发表论文、获得专利授权等与专业学习、学业要求相关的经历、成果，可以折算为学分，计入学业成绩。

八、学时安排

根据烹调工艺与营养专业的特点，特设本专业每学年教学时间为40周，总学时数约为3004，顶岗实习一般按每周18学时计算。每学时不少于45分钟。

学分与学时的换算。一般理论课程18学时计为1个学分，实训、实践课程36学时为1个学分，烹调工艺与营养专业总学分一般不少于150学分。军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）、顶岗实习等，以1周为1学分。烹调工艺与营养专业学生采取校企合作、工学交替人才培养模式，专业认知实习及跟岗实习在第4、5学期完成，顶岗实习为20周。

表 8-1： 烹调工艺与营养三年制教学学时学分分配表

分配情况		课程 门 数	学时合计			3004	学分合计			150
课程类型			理论 学时	实践 学时	小计	占总 学时 比例	理论 学分	实践 学分	小计	占总 学分 比例
公共学	公共基础必修课	16	448	162	610	20.73%	24	8	32	20.31%

烹调工艺与营养专业人才培养方案

习 领 域	公共基础选修课	3	72	0	72	2.38%	4	0	4	2.40%
	公共教学实践必修课	7	72	36	108	3.58%	6	4	10	3.60%
专 业 学 习 领 域	专业基础必修课	3	108	0	108	3.58%	6	0	6	3.60%
	专业核心必修课	6	252	144	396	13.11%	14	4	18	13.18%
	职业技能等级考试必修课	4	144	432	576	19.07%	8	12	20	19.17%
	专业拓展选修课	5	144	144	288	9.54%	8	4	12	9.59%
	专业教学实践必修课	8	36	810	846	28.01%	4	44	48	28.16%
合计		52	1276	1728	3004	1	74	76	150	1

九、教学进程总体安排

教学进程总体安排是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体规划，是专业人才培养模式的具体体现，学院尊重学生的学习规律，科学构建课程体系，注重公共基础课程与专业课程的衔接，优化课程安排次序，明确学期周数分配，科学编制教学进程安排表。初稿进度表见电子表格。

表 9-1：2020 年烹调工艺与营养专业课程设置与教学时间安排表

2020 年烹调工艺与营养专业课程设置与教学时间安排表

烹调工艺与营养专业人才培养方案

(专业代码: 640202)

2+0.5+0.5 (高职阶段院本部)

课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程编码	学时分配			学期课程安排						考核方式		学分分配			学时比例		
					学时	其中		第一年		第二年		第三年		考试	考查	其中		合计			
						理论	实践	一	二	三	四	五	六			理论	实践				
								20周	20周	20周	20周	20周	20周							20周	
公共基础课程	公共基础必修课	1	思想道德修养与法律基础		54	36	18	2								√		2	1	3	占总学时20%
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		72	72		4								√		4	0	4	
		3	形势与政策		36	36		开设4个学期,每学期9节							√	1	0	1			
		4	大学生心理健康教育		36	36			2							√		2	0	2	
		5	体育与健康(1)		36	9	27	2								√		0.5	1.5	2	
		6	体育与健康(2)		36	9	27		2							√		0.5	1.5	2	
		7	体育与健康(3)		36	9	27			2						√		0.5	1.5	2	
		8	体育与健康(4)		36	9	27				2					√		0.5	1.5	2	
		9	大学语文		36	36		2								√		2	0	2	
		10	应用文写作		36	36			2							√		2	0	2	

烹调工艺与营养专业人才培养方案

	11	大学英语(1) (烹饪专业英语)	36	36		2						√	2	0	2	
	12	大学英语(2) (烹饪专业英语)	36	36		2						√	2	0	2	
	13	信息技术(计算机基础)	72	36	36	4						√	2	1	3	
	14	职业素养	18	18		2						√	1	0	1	
	15	健康教育	18	18								√	1	0	1	
	16	生态文明教育	16	16					9w			√	1	0	1	
模块1 共16门 610学时			610	488	162	122	2	3	0	0	0	0	24	8	32	
公共基础选修课	1	中国近代史纲要	36	36			2					√	2	0	2	占总学时2%
	2	美育	18	18				2	单双周			√	1	0	1	
	3	茶艺	18	18				2	单双周			√	1	0	1	
模块2 共3门 72学时			72	72	0	0	0	2	0	0	0	0	4	0	4	
专业技能课课程	专业基础必修课	1	西餐概论	36	36				2			√	2	0	2	占总学时4%
		2	烹饪工艺美术	36	36		2					√	2	0	2	
		3	饮食消费心理学	36	36					2		√	2	0	2	
	模块3 共			1	1	0	2	0	0	4	0	0	0	6	0	6

烹调工艺与营养专业人才培养方案

3 门 108 学时				0	0															
				8	8															
专业核心必修课	1	烹饪原料学		7	7		4						√		4	0	4	占总学时 13%		
	2	食品卫生与安全		7	7				4				√		4	0	4			
	3	餐饮服务与管理		3	3		2							√	2	0	2			
	4	食品营养与配餐		7	7				4					√		4	0		4	
	5	冷拼与食品雕刻技艺		7		7				4					√	0	2		2	
	6	烹饪基本功训练		7		7		4							√	0	2		2	
模块4 共 6 门 396 学时				3	2	1	6	4	8	4	0	0	0	0	1	4	1	8		
职业技能等级考试必修课	1	烹调工艺学		7	7		4						√		4	0	4	占总学时 19%		
	2	面点工艺学		7	7				4				√		4	0	4			
	3	中式烹调实训		2		2		4	4	4				√	0	6	6			
	4	面点工艺实训		2		2		4	4	4				√	0	6	6			
模块5 共 4 门 576 学时				5	1	4	4	8	1	8	0			8	1	2	2	0		
专业技能课程	专业拓展选修课	1	药膳与食疗		3	3								√	2	0	2	占总学时 10%		
		2	中国名菜		7		7				4				√	0	2		2	
		3	饮食文化概论		7	7		4							√		4		0	4
		4	宴会设计		7		7				4					√	0		2	2

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		5	菜点创新	3 6	3 6								2		√	2	0	2	
	模块6 共				2	1	1												
			5 门	8	4	4	4	0	0	12	0					8	4	1	
			288 学时	8	4	4												2	
教学实践及创新实践课程	公共教学实践必修课	1	军事理论	3 6	3 6		2 周								√	2	0	2	
		2	军事技能	1 1 2		1 1 2	2 周								√	0	2	2	
		3	贵州省情	1 8	1 8					1- 9 周					√	1	0	1	
		4	安全教育	1 8	1 8		2								√	1	0	1	
		5	中华优秀传统文化	1 8	1 8		4 学期								√	2	0	2	
		6	入学教育	1 8		1 8	1 周								√	0	1	1	
		7	毕业教育	1 8		1 8				1 周					√	0	1	1	
	模块7 共 7 门 256 学时				1 0 8	7 2	3 6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	6	4	1 0
	专业教学实践必修课	1	专业认知实习	7 2		7 2	1 周	1 周	1 周	1 周					√	0	4	4	
		2	跟岗实习	2 8 8		2 8 8					1 6 周				√	0	1 6	1 6	
3		创新创业教育	1 8	1 8					1- 9 周					√	2	0	2		
4		职业发展与就业指导	1 8	1 8					1- 9 周					√	2	0	2		
5		毕业设计（论文/作品）	7 2		7 2						4 周			√	0	4	4		
6		毕业生学历注册认证	1 8		1 8						1 周			√	0	1	1		
7		毕业项	3	0	3					4	1			√	0	1	1		
																		占总学时 4 %	
																			占总学时 28 %

烹调工艺与营养专业人才培养方案

		岗实习	60	60						周6周			8	8
	8	劳动教育	0	0	融入专业教学实践(实训)中						√	0	1	1
模块8 学时(每周以36学时计)			846	360	8	1	0	0	0	0	0	0	4	448
创新实践课	1	科研获奖												
	2	科研项目												
	3	科研论文												
	4	科研著作												
	5	科学竞赛												
	6	文化、艺术、体育比赛												
	7	社会实践												
	8	社团活动												
	9	科技活动												
	10	创业活动												
	11	学术活动												
	12	技能等级证书												
模块9 共学时			0									0		
周课时数					28	24	24	31	0					
三学年合计(教学时数)			304	1272	1728							总学分	150	

备注：每学年 40 周教学活动，每学期 20 周教学活动（教学、实训周为 18 周，考试 2 周）。

十、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业带头人

表 10-1：专业带头人

姓名	何晓红	性别	女	专业技术职务	高级讲师	第一学历	大学本科
		出生年月	1983 年 11 月	行政职务	旅游管理系副主任	最后学历	管理学硕士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		2006 年 7 月毕业于贵州大学旅游管理专业，管理学学士学位 2015 年 12 月毕业于重庆师范大学旅游管理专业，管理学硕士学位					
主要从事工作与研究方向		旅游管理系教学和业务管理，主要研究旅游、研学、酒店和烹饪行业发展方向					
本人近三年的主要工作成就							
<p>在担任主任期间，除不断提高自身业务能力外，积极塑造专业师资队伍新形象，提出“外联政企、内强质量、创新协作”的专业办学思路，紧密结合地方产业为行业发展多次提供智力支持；勇于探索教育规律，创新教学方法（专业课程教学+专业实践性教学），转变教育观念，捕捉新的教学信息，多次牵头申报及实施职教科科研项目，专业办学质量逐年提升，位列全省同类专业第一方阵，有力推动了地方旅游产业发展和旅游从业人员服务质量的提升。</p> <p>联合黔南州旅发委、黔南州旅游协会将学校建成“黔南州旅游从业培训基地”及全国导游资格证考试黔南考点。率先带领学院使用清华大学与教育部在线研究中心推出的最新智慧教学工具“雨课堂”。2017 年 2 月被黔南州旅游协会聘为黔南旅游服务诚信单位评审专家，2019 年获中共贵州省委及贵州省精神文明建设指导委员会办公室 2018 年度“三创三树”文明标兵称号。带领旅游管理系获 2017-2018 年度共青团中央联合 21 部委评定的“全国青年文明号”、2019 年贵州省教育厅“全省教育系统工作表现突出集体”、2020 年贵州省妇联“贵州省三八红旗集体”等。</p>							
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	2015 年贵州省职业院校技能大赛“导游服务普通话导游”比赛二等奖优秀指导教师 2016 年贵州省职业院校技能大赛“导游服务普通话导游”比赛一等奖优秀指导教师 2018 年贵州省职业院校技能大赛“导游服务普通话导游”比赛二等奖优秀指导教师	二等奖 贵州省教育厅 2015 年 5 月 一等奖 贵州省教育厅 2016 年 4 月 二等奖 贵州省教育厅 2018 年 4 月			指导教师	
	2	旅游景点大数据统计查询应用系统 V1.0 旅游业企业发展信息可视化智慧系统 V1.0	专利登记号：2020SR0761749 批准时间：2020 年 1 月 专利登记号：2020SR0424665 批准时间：2020 年 7 月			第一作者	

烹调工艺与营养专业人才培养方案

	3	《酒吧运营与管理》 《旅游摄影》	上海交通大学 2019 年 9 月出版 上海交通大学出版社 2020 年 6 月出版			副主编	
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	贵州省体育旅游和体育产业研究	贵州省文化与旅游厅	2019.12-2020.12		课题负责人	
	2	高职院校在少数民族文化传承中的定位和思考----以贵州经贸职业技术学院为例	贵州省供销社	2020.4-2021.4		课题负责人	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	《旅游礼仪》、《旅游学概论》	旅游专业学生	100	144	专业核心课程教学	每学年第一学期
	2	《导游业务》、《现场导游》	旅游专业学生	100	144	专业核心课程教学	每学年第二学期

2. 骨干教师

表 10-2: 骨干教师

姓名	专业技术职务 (最高)	学历	学位	专业特长
王莉	高级讲师	研究生	硕士	旅游管理
汤琳	高级讲师	大学本科	硕士	旅游管理
耿婷	高级讲师	大学本科	硕士	旅游管理
覃文静	中级讲师	大学本科	硕士	旅游管理

3. 双师型教师

表 10-3: 双师型教师

序号	姓名	专业技术职务 (最高)	学历	学位	职业资格证书
----	----	----------------	----	----	--------

烹调工艺与营养专业人才培养方案

1	何晓红	高级讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
2	王莉	高级讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
3	汤琳	高级讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
4	耿婷	高级讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
5	覃文静	讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
6	杨芳梅	讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
7	赵茜茜	讲师	大学本科	硕士	全国导游资格证
8	刘瑾	讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
9	杨惟萱	助理讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
10	龙明珠	助理讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
11	孙光田	助理讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
12	龙珠	助理讲师	大学本科	学士	全国导游资格证
13	余海浪	见习	研究生	硕士	全国导游资格证

4. 教师团队

表 10-4：教师基本情况表

序号	姓名	性别	专业技术职务	第一学历毕业学校专业学位	最后学历毕业学校专业学位	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	何晓红	女	高级讲师	本科 贵州大学 管理学学士	硕士 重庆师范大学 管理学硕士	旅游管理	饮食文化概论	专职
2	王莉	女	高级讲师	研究生 贵州民族学院 管理学学士	硕士 贵州师范大学 理学硕士	旅游管理	烹饪原料知识	专职
3	汤琳	女	高级讲师	本科 贵州大学 管理学学士	硕士 贵州财经大学 工商管理硕士	酒店管理	烹饪工艺美术	专职
4	耿婷	女	高级讲师	本科 管理学学士	硕士 贵州师范大学 教育硕士	旅游管理	中国名菜	专职

烹调工艺与营养专业人才培养方案

5	赵茜茜	女	中级讲师	本科 管理学学士	本科 贵州师范大学 管理学学士	旅游 管理	烹饪英语	专职
6	覃文静	女	中级讲师	本科 贵州民族大学 管理学学士	硕士 湖北师范大学 理学硕士	酒店 管理	餐饮服务 与管理	专职
7	杨芳梅	女	中级讲师	本科 管理学学士	贵州教育学院	旅游 管理	入学教育	专职
8	刘瑾	女	中级讲师	本科 管理学学士	本科 陕西师范大学 管理学学士	酒店 管理	毕业教育	专职
9	龙明珠	女	助理讲师	管理学士学位	本科 安顺学院 管理学学士	旅游 管理	食品卫生 与安全	专职
10	龙珠	女	助理讲师	管理学士学位	本科 吉林财经大学 管理学学士	旅游 管理	烹调工艺 学	专职
11	孙光田	男	助理讲师	管理学士学位	本科 贵州师范学院 管理学学士	旅游 管理	面点工艺 学	专职
12	莫映壮	男	助理讲师	管理学士学位	本科 重庆科技学院 管理学学士	酒店 管理	餐饮管理 与服务	专职
13	唐鲜	女	助理讲师	管理学士学位	本科 遵义师范学院 管理学学士	酒店 管理	食品营养 与配餐	专职
14	张诗慧	女	助理讲师	管理学士学位	本科 湖南文理学院 管理学学士	酒店 管理	宴会设计	专职
15	闵婕	女	助理讲师	管理学士学位	本科 山东工商学院管理 学学士	酒店 管理	烹饪基本 功实训	专职
16	余海浪	女	无	研究生 管理学硕士	硕士 四川大学 管理学硕士	旅游 管理	雕刻与冷 拼	见习
17	黄璐	女	无	管理学学士学位	本科 贵州财经大学管理 学学士	酒店 管理	烹调工艺 学	见习
18	蒋春娥	女	无	管理学学士学位	本科 遵义师范学院管理 学学士	酒店 管理	菜点创新 与设计	见习

烹调工艺与营养专业人才培养方案

19	余雷蕾	女	无	工学学士学位	本科 岭南师范学院 工学学士	食品专业	西餐概论	见习
20	袁佳彬	男	讲师	教育学学士学位	教育学学士学位	体育教育	体育健康	行政
21	徐芳颖	女	讲师	文学学士	文学学士	汉语言文学	语文	专职
22	姜维	女	讲师	教育硕士	教育硕士	应用心理学	大学生心理健康	专职
23	孙丽娟	女	讲师	文学学士	文学学士	汉语言文学	应用文写作	行政

(二) 教学设施

本专业教学设施满足专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积、设施等达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

表 10-5 校内实训基地

序号	学段	实验实训室名称	能完成的实训项目	主要设备的配置要求
1	高职	烹饪实训室	满足中西式烹饪、冷拼、面点制作等实训	炒锅、炉灶、操作台、烤箱、蒸箱
2	高职	酒店实训室	餐饮部中餐摆台及业务操作流程技能	中餐桌椅、中餐餐具(含托盘口布、桌布、餐具)、餐具柜
3	高职	形体室	仪容仪表仪态训练、服务礼仪和社交礼仪姿态训练等	墙面镜、示范台

(三) 教学资源

本专业教材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。并严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。

(四) 教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议,指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源,采用适当的教学方法,以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教,鼓励创新教学方法和策略,采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法,坚持学中做、做中学。

更新教学管理观念,体现示范作用,建立企业参与、专业为主的课程管理机制,形成既有规范性又有灵活性的教学管理制度,改革教学质量评价的标准和方法,适应“以工作过程为导向”课程,建立烹饪专业的教学质量评价体系,实施教学的全员管理和全程管理。学校将合理调配教学资源,充分发挥实习实训基地的使用效益,为课程实施创造条件。建立促进教师参与课程改革、提升教学能力的激励措施,通过教学管理改革,确保教学质量。

(五) 教学评价

1. 课程考核

(1) 课程成绩评定:过程性评价占60%,终结性评价占40%。终结性评价可采用闭卷考试、开卷考试、口试、技能操作考核等方式或者它们的组合形式;过程性评价可选择平时表现(考勤、笔记、课程参与度)、平时作业、阶段性测验考核、提交学习心得等一切反映学习过程的指标作为考核标准。

(2) 考试课程成绩采用百分制评定:60分为及格,100分为满分。

(3) 考查课程成绩的评定采用优、良、中、及格和不及格五级

制。

2. 专业实习考核

专业实习成绩由三部分构成：实训表现（30分）、实训报告（10分）、实训考核（60分），其中实训表现主要包括学生的实训状况（包括考勤、劳动纪律、服从管理、实训状况、爱护公物、实训日记等），实习考核主要是考查学生是否达到实训目的，完成实训任务，主要是讨论会和总结两种形式。

3. 顶岗实习考核

（1）顶岗实习考核成绩实行等级制，分优秀、良好、合格和不合格四个等级。

（2）顶岗实习考核应综合评定学生实习期间的职业道德和职业能力两方面的状况。职业道德按学生对实习的认识、实际表现、遵纪守法情况和劳动态度等情况评定；职业能力按学生的实习报告和业务考核情况评定。顶岗实习考核工作由校内实习指导教师会同实习单位选派的实习指导教师共同完成。

4. 职业技能等级考核

本专业职业技能等级考核分为两种，

（1）按照要求完成该课程任务，考试成绩合格

（2）取得与课程对应的相关证书，可免修该课程，该课程学分可直接获得。

（六）质量管理

1. 教学条件保证措施。学校积极引进和培养教师，积极鼓励本专

业在职教师进修提高、攻读研究生，计划选派中青年教师到企业挂职锻炼或到全国职教中心参加培训。继续稳定完善校内实训室，充实实训设施设备；与校外实训实习基地建立长效机制，稳步提升教师教学水平。

2. 发挥专业建设指导委员会的作用。进一步发挥专业建设指导委员会的指导作用，专业建设指导委员会每年召开 1-2 次会议，研究有关人才培养模式、校企合作、课程改革等方面的重大问题。

3. 规范管理，加强质量监控。为了明确教学质量监控的规范，烹调工艺与营养专业根据学校的部署，结合自身实际情况制定了一系列关于教学管理目标、教学运行、教学质量管理和教学基本建设的规定，对常规教学实行学期初、学期中和期末教学检查制度，每周一次的教研例会，每月一次学生干部例会，每学期两次校企联动实践性教学活动，每学期学生技能培训及比赛等，确保教学质量有效监控。

4. 重视日常教学环节监控。要求所有专业教师必须使用 PPT 进行授课，规范课件七步骤（上节回顾、本节教学目标、教学重难点、教学展开、课堂互动、小结、作业布置），定期组织学生召开教学质量总结分析会议；重视实践性教学，为学生提供丰富多彩的实践教学平台；加强每年度的技能大赛组织，要求指导教师认真研读规则并制定训练方案及训练进度细化表，强化学生理论知识，录制比赛视频，做好赛后分析等。

十一、毕业要求

本专业学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求可毕业。

（一）基本要求

高职阶段学生要坚持拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，身心健康，具有与本专业相适应的文化水平和良好的职业道德，具有烹调与营养的基础理论知识和专门技能，通过规定年限的学习，修满 150 学分、达到本专业人才培养目标和规格的要求，予以毕业。

(二) 应取得的职业技能等级证书

表 11-1：2020 年烹调工艺与营养专业应取得的职业技能等级证书

序号	证书名称	发证机关
1	中式烹调师（高级工）	人力咨询和社会保障厅
2	中式面点师（高级工）	人力咨询和社会保障厅