



湖南潇湘技师学院

烹饪（中式烹调）专业人才培养方案（三年制）

专业代码：_____0501_____

适用年级：_____2022级_____

教研室主任：_____刘水英_____

制订时间：_____2022年6月_____

系部审批人：_____陈素芬_____

审批时间：_____2022年7月_____

学院审批人：_____周利民_____

审批时间：_____2022年8月_____

目 录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	5
六、课程设置	6
七、教学进程总体安排	27
八、实施保障	33
九、毕业要求	38
十、附录	38

2022 级烹饪（中式烹调）专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

（一）专业名称：烹饪（中式烹调）

（二）专业代码：0501

二、入学要求

初中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限为全日制三年。

四、职业面向

（一）职业面向

职业面向如表 1 所示。

表 1 职业面向一览表

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位群 (或技术领域) E	职业资格证书和职业技能等级证书 F
服务类 (05)	餐饮业 (6402)	餐饮业 (62)	中餐烹饪人员 (4-03-02) 中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-02-02-02)	1. 技术岗位: 中餐厨师(例如热菜、面点、凉菜制作岗位) 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 中式面点师 西式烹调师 西式面点师

（二）课证融通

本专业相关技能证书主要分为通用证书与职业技能等级证书，如表 2 所示。

表 2 课证融通一览表

证书类别	证书名称	颁证单位	融通课程
通用证书	普通话水平测试等级证书	湖南省语言工作委员会	普通话
职业技能等级证书	中式烹调师	湖南潇湘技师学院、人力资源社会保障部门	烹调实习、烹饪原料加工技术、冷菜、冷拼与食品雕刻技艺
职业技能等级证书	中式面点师	湖南潇湘技师学院、人力资源社会保障部门	面点实习、面点技术

（三）职业发展路径

本专业毕业生的职业发展路径如表 3 所示。

表 3 职业发展路径表

岗位类型	岗位名称
目标岗位	热菜、面点、西点、凉菜、切配制作岗位
发展岗位	厨部主管、厨师长
迁移岗位	餐饮门店创办者、股份持有人等

（四）典型工作任务与职业能力分析

典型工作任务与职业能力分析如表 4 所示。

表4 典型工作任务与职业能力分析

职业岗位名称	典型工作任务	职业能力要求
热菜制作岗位	热菜制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能针对后厨作业任务类型，与厨师长有效沟通，明确菜品、数量、分量或味型的质量要求。 2. 能与相关人员及时沟通，完成菜品相关的主料、配料、调料的收集与整理。 3. 能按照出餐计划细致完成菜品，严格控制稳定菜品的数量、分量、味型、质感、颜色。 4. 能根据餐饮企业卫生规定按时、按标准维护好工作区域卫生，保障食品安全。 5. 能根遵守企业规章制度，按时考勤、出勤。完成规定工作任务，服从指挥。 6. 能遵守餐饮从业人员职业道德，具备成本意识、团队意识、食品安全意识，遵守企业规则。
面点制作岗位	面点制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能对面点房作业任务类型，与面点师有效沟通，明确面点、数量、分量或形状的质量要求。 2. 能与相关人员及时沟通，完成面点相关的主料、配料、调料的收集与整理。 3. 能按照出餐计划细致完成面点任务，严格控制稳定面点的数量、分量、味型、质感、大小、形状、颜色。 4. 能根据餐饮企业卫生规定按时、按标准维护好工作区域卫生，保障食品安全。 5. 能根遵守企业规章制度，按时考勤、出勤。完成规定工作任务，服从指挥。 6. 能遵守餐饮从业人员职业道德，具备成本意识、团队意识、食品安全意识，遵守企业规则。

西点制作岗位	西点制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能针对西点房作业任务类型，与西点师有效沟通，明确西点、数量、分量或形状的质量要求。 2. 能与相关人员及时沟通，完成面点相关的主料、配料、调料的收集与整理。 3. 能按照出餐计划细致完成西点任务，严格控制稳定西点的数量、重量、味型、质感、大小、形状、颜色。 4. 能根据餐饮企业卫生规定按时、按标准维护好工作区域卫生，保障食品安全。 5. 熟练操作相关机器设备，能够识别一般设备故障，及时给出建议。 6. 能根遵守企业规章制度，按时考勤、出勤。完成规定工作任务，服从指挥。 7. 能遵守餐饮从业人员职业道德，具备成本意识、团队意识、食品安全意识，遵守企业规则。
凉菜制作岗位	凉菜制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能针对凉菜作业任务类型，与厨师长有效沟通，明确凉菜、数量、分量或形状的质量要求。 2. 能与相关人员及时沟通，完成面点相关的主料、配料、调料的收集与整理。 3. 能按照出餐计划细致完成凉菜任务，严格控制稳定凉菜的数量、重量、味型、质感、形状、颜色。 4. 能根据餐饮企业卫生规定按时、按标准维护好工作区域卫生，保障食品安全。 5. 能根遵守企业规章制度，按时考勤、出勤。完成规定工作任务，服从指挥。 6. 能遵守餐饮从业人员职业道德，具备成本意识、团队意识、食品安全意识，遵守企业规则。

切配岗位	切配	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能针对后厨作业任务类型，与厨师长有效沟通，明确菜品、数量、形状等质量要求。 2. 能与相关人员及时沟通，完成菜品相关的主料、配料、调料的切配与整理。 3. 能按照出餐计划细致完成菜品切配，严格控制稳定菜品切配的数量、分量、质感、颜色、时间等。 4. 能根据餐饮企业卫生规定按时、按标准维护好工作区域卫生，保障食品安全。 5. 能遵守企业规章制度，按时考勤、出勤。完成规定工作任务，服从指挥。 6. 能遵守餐饮从业人员职业道德，具备成本意识、团队意识、食品安全意识，遵守企业规则。
------	----	---

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业面向烹饪厨师相关岗位，培养德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的技能和人文素养，了解餐饮、食品相关产业现状及发展趋势，掌握烹饪专业知识，具备扎实的专业基本技能，能在酒店、餐饮、食品加工企业及机关企事业单位从事烹饪制作和餐饮管理工作，培养有思想、有能力、有担当的实践、实用、实干人才。

（二）培养规格

1. 职业素养

- （1）热爱祖国，拥护中国共产党的领导，了解并践行社会主义核心价值观。
- （2）树立科学的世界观、人生观，具有良好的思想品德、道德修养和勇于担当、敬业爱岗、艰苦奋斗、积极进取、团结协作的精神。
- （3）具有健康的体魄和良好的心理素质。
- （4）具有感受、鉴赏、评价和创造美的能力。
- （5）热爱劳动，尊重劳动者，崇德尚技，树立技能报国的远大理想，立志成为合格的社会主义建设者和接班人。

2. 专业知识与技能

- (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- (2) 具有扎实的烹饪专业知识和各类菜肴的制作能力。
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- (4) 具有了解国内主要菜系及湘菜的工艺及风味特色的能力。
- (5) 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- (6) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。
- (7) 具有运用不同技法设计和制作中餐菜品的能力；具有根据不同菜品选择合理烹饪技法和成熟技法制作的能力。

3. 专业能力

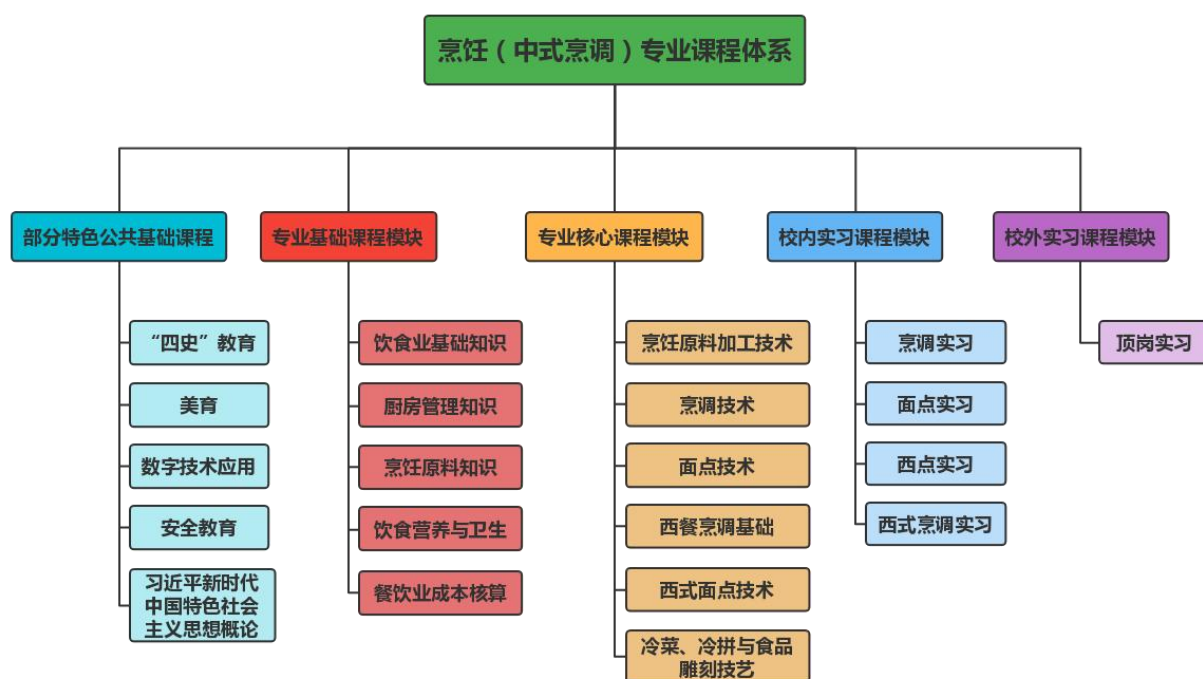
- (1) 具有较强的语言与文字表达、人际沟通、组织协调能力。
- (2) 熟悉计算机操作，具备使用计算机查阅专业资料的能力。
- (3) 具有较强的动手操作和社会实践能力。
- (4) 初步形成科学的思维方法，具备创新创业意识、创新创业精神和一定的创新能力，具有从事本专业业务工作的能力和进一步深造的能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

本专业课程分为五大模块：公共基础课程模块（必修、选修）、专业基础课程模块、专业核心课程模块、校内实训课程模块、校外实习课程模块，共 34 门课，3142 学时，176 学分。专业课程对接国家烹饪行业标准，融入相关技术等级证书内容。坚持面向市场、服务发展、促进就业和适应产业发展需求的办学方向，遵循技术技能人才成长规律，健全德技并修、工学结合育人机制，深化产教融合、校企合作，规范人才培养全过程，构建德、智、体、美、劳有机结合的人才培养体系，提升学生职业适应能力和可持续发展能力，服务就业创业，适应经济社会发展和产业转型升级需求。同时培养学生诚信笃实、爱岗敬业、吃苦耐劳、虚心好学及与他人和谐共处的优良品质，将职业道德教育、法制教育、人文素质教育以及中国

传统文化教育融入专业人才培养方案，应使学生具备一定的可持续发展能力。具体课程结构如图 1 所示。



（二）公共基础课程设置及要求

公共基础课程设置及要求如表 5 所示。

表 5 公共基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
道德法律与人生	综合运用马克思主义的基本观点和方法，结合学生实际，培养学生确立远大的理想和坚定的信念，树立正确的人生观、社会主义核心价值观、道德观、法治观等。培养学生的中国精神，提高学生的思想道德素质和法治素养，为学生全面发展打下坚实的思想基础。	主要讲授马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和宪法法律权威，提升思想道德素质和法治素养，使学生努力成为	通过本课程的教学，对学生进行世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，使学生具有明确的职业理想、良好的职业道德和素质、科学的职业价值观，为各专业人才培养目标的实现以及学生成长成才和终生发展打下坚实的基础。	36

		自觉担当民族复兴大任的时代新人。		
经济与政治常识	帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,拥护党的路线、方针和政策,增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。同时使学生基本掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法,并能够运用这些知识和方法去分析现实生活中的一些问题,把理论渗透到实践中,指导自己的行为。	由于本课程时效性较强,教学内容依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”,结合当前国际国内形势以及高等教育改革形势和大学生成长的特点选题。	通过本课程的学习,帮助学生认清国内外政治经济形势、国际关系以及国内外热点事件,了解我国政府的基本原则、基本立场与应对政策,全面准确地理解党的路线、方针和政策,不断提高大学生认识和把握形势的能力。	32
职业道德与职业指导	<p>1. 知识目标:了解职业发展的阶段特点;清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境;了解就业形势与政策法规;掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识。</p> <p>2. 能力目标:具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、职业生涯规划技能、求职技能等,提高学生的各种通用技能,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。</p> <p>3. 素质目标:树立职业生涯发展的自觉意识,树立积极</p>	<p>1. 就业准备:</p> <p>(1) 开启人生职业旅程。</p> <p>(2) 全面探索认知自我。</p> <p>(3) 初步了解企业岗位。</p> <p>2. 求职技巧:</p> <p>(1) 精准获取就业信息。</p> <p>(2) 掌握简历制作技巧。</p> <p>(3) 熟知面试通关法宝。</p> <p>3. 初入职场:</p> <p>(1) 做好职业角色转换。</p> <p>(2) 培养良好职业道德。</p>	<p>1. 课程以学生需要为中心,注重学生的主体地位,通过引导学生自主探究和实践,逐步掌握方法,增强能力,提升素质。</p> <p>2. 坚持以能力为本位、问题导向为原则,将知识传授与能力训练相结合,通过案例分析、任务引领、项目训练等教学活动,培养学生的通用职业能力。</p> <p>3. 在多媒体教室开展教学活动,运用视频、音频等多种信息化教学资源 and 手段,采取情境教学法、案例教学法及小组讨</p>	22

	正确的职业态度和就业观念。	(3)保护合法就业权益。	论法等多种方法进行教学。 4. 通过过程性考核和终结性考核相结合的方式,检测学习效果。	
学习高技能人才楷模专题教育	通过人才楷模树立榜样,培养学生的自驱力,热爱本职工作并不断磨练自己,追求精益求精的工匠精神。	全面跟进新时代高技能人才的精神,立德树人,充分反映大国工匠精神。	通过本课程的教学,使学生对工匠精神有更加透彻的理解并践行。	10
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	全面阐述了中国特色社会主义理论体系,突出了在和平与发展时代主题下执政的中国共产党的基本理论、基本路线、基本纲领和重大战略决策,其教学目标主要通过能力目标、知识目标和素质目标这三方面综合体现。	全面把握中国特色社会主义进入新时代,系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位,充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。	通过本课程的教学,使学生对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解。最终为各专业人才培养目标的实现以及学生成长成才和终生发展打下坚实的基础。	48
“四史”教育	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面落实立德树人根本任务,教育引导学清楚当今中国所处的历史方位和自己所应担负的历史责任,深刻理解中华民族从站起来、富起来到强起来的历史逻辑、理论逻辑和实践逻辑,增强听党话、跟党走的思想行动自觉,牢固树立中国特色社会主义的道路自信、制度自信、理论自信、文化自信。	党史 新中国史 改革开放史 社会主义发展史	通过本课程的学习,有效提升学生的政治认同、思想认同、情感认同,真正做到“学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行”,坚定对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心,以昂扬姿态为全面建设社会主义现代化强国努力奋斗。	18
语文(中级)	1. 知识目标:掌握教材中注	1. 现代文阅读。	1. 教师在教学中必须贯	136

通用知识)	<p>释词语的音、形、义；掌握比喻、比拟、排比、反复、双关、借代、夸张、对偶、设问、反问等常见修辞手法的运用，能够判断辞格；了解条据、声明、建议书等日用文书，请示、通知、报告等行政文书，总结、计划、讲话稿等事务性文书，论文、劳动合同、创业计划书等专用文书的文种特征和写作要领。</p> <p>2. 能力目标：能够借助语文工具书自行解决阅读中的词语障碍；能够凭借语感和语法识别简单病句，并进行修改；能用普通话正确、流利、有感情地朗读课文；在通读课文的基础上，理清思路，理解主要内容，体味和推敲重要词句在语言环境中的意义和作用。</p> <p>3. 素质目标：养成利用图书馆、计算机网络收集自己需要的信息和资料，并对其进行理解和归类的习惯；利用图书馆、计算机网络收集自己需要的信息和资料，并对其进行理解和归类。</p>	<p>2. 文学作品欣赏。</p> <p>3. 文言文阅读。</p> <p>4. 口语交际训练。</p> <p>5. 阅读指导。</p> <p>6. 应用文写作训练。</p> <p>7. 语文综合实践活动。</p> <p>8. 写作训练。</p>	<p>彻注重基础、强化能力、突出重点、学以致用原则。</p> <p>2. 课堂教学中可采用项目、任务等多种教学方法，采用讨论等多种形式，培养学生浓厚的学习兴趣、坚强的意志和良好的学习习惯。</p> <p>3. 教学中要注重课堂内外教学资源的结合，紧密联系社会生活和学生所学专业，走出教室、走出校园、走进企业、走向社会，引导学生体验生活、拓宽视野，在实践活动中提高语文能力。</p> <p>4. 尽量运用现代教育技术，结合教学实际，设置教学情境；培养学生利用网络资源积累资料和筛选信息的能力，以提高课堂教学的效率。</p> <p>5. 通过过程性考核和终结性考核相结合的方式，检测学习效果。</p>	
数学（中级）	<p>1. 知识目标：初步知道知识的含义及其简单应用；懂得知识的概念和规律（定义、定理、法则等）以及与其他相关知识的联系；掌握能够应用知识的概念、定义、定</p>	<p>1. 不等式与集合。</p> <p>2. 函数。</p> <p>3. 三角函数。</p> <p>4. 数列。</p> <p>5. 排列与组合。</p> <p>6. 概率与统计初步。</p>	<p>1. 课程以学生为中心，将课程思政融入教学中。</p> <p>2. 实施线上和线下相结合的教学模式。采取案例教学、探究法等多种教学方法。充分结合学生所学</p>	68

	<p>理、法则去解决一些问题。</p> <p>2. 能力目标：根据法则、公式，或按照一定的操作步骤，正确地进行运算求解；正确使用科学型计算器及常用的数学工具软件；按要求对数据（数据表格）进行处理并提取有关信息；根据数据趋势，数量关系或图形、图示，描述其规律。</p> <p>3. 素质目标：认识数学的科学价值，应用价值和文化价值，形成批判性的思维习惯，崇尚数学的理性精神，刻苦钻研，敢于探索，乐于与同学合作，竞争自立，有创新意识，逐步具有社会责任感、正义感，关注生活中与数学有关的热点事件，并参与讨论。</p>		<p>专业将专业案例引入教学。</p> <p>3. 线下教学在多媒体教室进行，已开发的在线资源供学生线上学习。</p> <p>4. 课程考核采用线上和线下相结合、过程考核与终结考核相结合。</p>	
<p>英语（中级）</p>	<p>1. 知识目标：掌握英语基础知识，如 1500 常见词汇、基本语法等。</p> <p>2. 能力目标：听过学习，提升英语综合运用能力，包括听力、口语、阅读、写作及翻译等。能正确拼读常用词汇，掌握正确的语音语调；能用英语进行日常对话，如互致问候、交换信息等，并能参加简单主题讨论；能读懂简单的英文常见书面材料，并获取所需信息；能在一般性实际应用场合职业背景下比较恰当地运用英</p>	<p>1. Family</p> <p>2. Campus</p> <p>3. Friends</p> <p>4. Sports</p> <p>5. Food</p> <p>6. Health</p> <p>7. Traveling</p> <p>8. Plans</p>	<p>1. 教师应当落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养；</p> <p>2. 应围绕课程标准规定的学科核心素养与目标要求，遵循英语教学规律，制定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；</p> <p>3. 应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。</p>	<p>68</p>

	<p>语。</p> <p>3. 素质目标：大致了解英、美等英语国家文化特点；通过英语学习实践，在与人交流、与人合作、自我学习及信息处理等方面形成一定的通用职业素质。</p>		<p>4. 尽量运用现代教育技术，结合教学实际，设置教学情境；培养学生利用网络资源积累资料和筛选信息的能力，以提高课堂教学的效率。</p>	
历史（中级）	<p>1. 知识目标：了解中国现代史的重要历史人物、历史事件、历史现象和历史发展；知道中国社会主义初级阶段的基本国情，认识社会主义现代化建设是一个曲折漫长的过程。</p> <p>2. 能力目标：能够阅读并分析重要的历史文献资料，学会社会调查的基本方法，能够运用所学知识分析和解释历史问题，客观地论证历史事物。</p> <p>3. 素质目标：增强学生的民族自豪感和爱国精神。</p>	<p>1. 中国古代史</p> <p>2. 中国近代史</p> <p>3. 中国现代史</p> <p>4. 世界古代史</p> <p>5. 世界近代史</p> <p>6. 世界现代史</p>	<p>把握学生特点，贴近学生需求，着力讲好历史故事，合作探究式学习，创设情境、提出问题、解决问题、评价反思。</p>	72
体育与健康	<p>1. 知识目标：体验运动乐趣，掌握一至两项自己喜爱的运动项目，培养终身锻炼身体习惯。</p> <p>2. 能力目标：掌握保健与锻炼身体的方法，提高自我保健和自我锻炼的能力，全面提高学生的体能和对自然环境的适应能力，促进学生身心全面发展。</p> <p>3. 素质目标：树立群体意识和集体荣誉感，培养团结协</p>	<p>1. 体育基本理论知识：</p> <p>（1）体育卫生与健康。</p> <p>（2）增强体质的锻炼方法。</p> <p>（3）体育保健。</p> <p>（4）各项目竞赛规则。</p> <p>2. 体育实践：</p> <p>田径、篮球、羽毛球、乒乓球、武术-24式太极拳等，根据学情，教师力求做到提高体育的基本技术和技能以及体育文化</p>	<p>1. 课程以学生为中心，以人为本，充分挖掘体育课程的深层思想，实施课程全过程育人。</p> <p>2. 理论教学方法：讲授法、提问法、案例法，通过各种方法结合自身及学生的实际情况进行教学，可使学生更加形象的接受内容。</p> <p>3. 实践教学方法：分为指导法（语言法、直观法、</p>	104

	作、遵纪守法以及自控自律的优良品质。	素养,达到增强学生体质,促进身心健康发展,培养学生终身锻炼的习惯。	分解法、完整法、预防与纠正错误法)与练习法(游戏法、综合法、比赛法、循环法、重复法、变换法)。 4.通过过程性考核和终结性考核相结合的方式,检测学习效果。	
美育(音乐欣赏)	<p>1. 知识目标:学习和了解音乐基本表现要素和音乐常见结构以及音乐体裁形式等基础知识,感知不同艺术门类的主要表现手段和艺术形式特征,了解音乐与艺术之外的其他学科的联系。</p> <p>2. 能力目标:以聆听音乐为主,在情感体验的基础上对音乐作品进行分析、比较与评价,在欣赏音乐的实践活动中熟悉、理解音乐,具备音乐鉴赏和评价的能力。</p> <p>3. 素质目标:培养健康的审美情趣,树立正确的审美观念。</p>	<p>1. 介绍有关音乐常识。</p> <p>2. 了解音乐的节奏、旋律、和声、音色、调式、织体、曲式等及其表现作用。</p> <p>3. 初步了解中外不同历史时期音乐的风格流派、艺术成就及其发展变化。</p> <p>4. 了解音乐的功能及音乐与人、音乐与社会的关系。</p> <p>5. 欣赏中外优秀的、具有代表性的作品。</p> <p>6. 欣赏我国优秀的民族、民间音乐作品,以弘扬祖国的优秀音乐文化,加强爱国主义教育。</p> <p>7. 注重学习世界各国、各地区民族、民间音乐作品,以开阔学生的音乐视野。</p>	<p>1. 调动学生的学习积极性,使他们主动地参与音乐审美活动。</p> <p>2. 利用各种现代化的、直观性的音乐教具与学具,最大限度地强化学生的听觉审美感受。</p> <p>3. 课堂欣赏教学与课外欣赏活动(音乐会、音乐欣赏讲座、教师推荐的音乐作品录音等)有机地结合,充分发挥欣赏教学对课外欣赏活动的指导作用。</p>	36
数字技术应用	1. 知识目标:熟练掌握常用计算机软件工具应用和信息化办公应用技能;了解大数据、人工智能、区块链等新兴数字化信息技术,专业	<p>基础模块:</p> <p>1. 文档处理:文档的基本编辑、图片的插入和编辑、表格的插入和编辑、样式与模板的创建和使</p>	1. 紧扣学科核心素养和课程目标,全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务的基础上,突出职业教育特色,提升学生	72

	<p>学习的能力；拓展信息安全、大数据、人工智能、现代通信技术、数字媒体与虚拟现实等相关知识内容。</p> <p>2. 能力目标：能运用数字技术应用各种信息，运算、加工、存储、传送、传播、还原的技术；能通过数字技术理论知识学习、技能训练和综合应用实践；能在日常生活、学习和工作中综合运用数字信息技术解决问题。</p> <p>3. 素质目标：养成学生团队意识和职业精神，具备独立思考 and 主动探究能力，培养学生创新精神、职业素养、创新意识，为学生职业能力持续发展奠定基础。</p>	<p>用、多人协同编辑文档等内容。</p> <p>2. 电子表格处理：工作表和工作簿操作、公式和函数的使用、图表分析展示数据、数据处理等内容。</p> <p>3. 演示文稿制作：演示文稿制作、动画设计、母版制作和使用、演示文稿放映和导出视频等内容。</p> <p>4. 信息检索与信息素养及社会安全责任等。</p> <p>拓展模块： 拓展学习信息安全、大数据、人工智能、现代通信技术、数字媒体与虚拟现实等相关知识内容。</p>	<p>的信息素养，培养学生的数字化学习能力和利用信息技术解决实际问。</p> <p>2. 课程内容以实际案例相结合，案例的选取应贴近生活、贴近学习、贴近工作，在教学中注重使学生掌握操作过程和技巧，可采用“任务描述→技术分析→示例演示→任务实现→能力拓展”的形式组织教学。</p> <p>3. 第2学期教学安排1+X考证（全国office2016二级考试）结合岗位需求进行相关案例题库训练。</p>	
军事技能	<p>1. 知识目标：掌握基本的军事技能，为国家培养综合素质人才打好基础。</p> <p>2. 能力目标：具备一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力。</p> <p>3. 素质目标：提高思想素质和心理素质，具备一定的军事素养。</p>	<p>1. 队列训练。</p> <p>2. 战术训练。</p> <p>3. 防卫技能与战时防护训练。</p> <p>4. 战备基础与应用训练。</p> <p>5. 基本生活技能：叠被子、整理内务等。</p> <p>6. 军体拳。</p>	<p>1. 融入课程思政，立德树人贯穿课程始终。</p> <p>2. 由军事教官进行军事训练。</p> <p>3. 采用过程性考核和终结性考核相结合的方式。</p>	112
军事理论	<p>1. 知识目标：了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状。</p> <p>初步掌握我军军事理论的主要内容；世界军事及我国的周边安全环境，增强国家安全意识；掌握当代高技术战争的形成及其特点，明确</p>	<p>1. 中国国防。</p> <p>2. 国家安全。</p> <p>3. 军事思想。</p> <p>4. 现代战争。</p> <p>5. 信息化装备。</p>	<p>1. 融入课程思政，立德树人贯穿课程始终。</p> <p>2. 教师具备丰富的军事理论知识。</p> <p>3. 教学场地应具备多媒体教学设备。</p> <p>4. 采用过程性考核和终结性考核相结合的方式。</p>	36

	<p>高技术对现代战争的影响。</p> <p>2. 能力目标:培养学生认识国防、理解国防、投身国防的素养与能力;增强依法建设国防的观念;培养对高科技未来发展方向分析和判断的能力。</p> <p>3. 素质目标:增强学生的国防观念、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。</p>			
安全教育	<p>1. 知识目标:理解安全的基本内涵,掌握国家安全、校园安全、人身安全、消防安全等基础安全知识;了解基本的法律法规和生活安全基本常识;了解艾滋病防治知识;掌握日常生活、劳动安全防范知识。</p> <p>2. 能力目标:能够遵守法律法规和疫情防控的基本要求;具备良好的自主学习能力和自我保护、安全防卫、抵御违法犯罪及应急处理的基本能力。</p> <p>3. 素质目标:树立科学的安全理念,保持健康的心理状态;养成健全的法律意识和良好的安全意识,坚定安全无小事、生命诚可贵等科学理念;具备9S管理及劳动安全意识。</p>	<p>1. 树立科学的安全理念,创建文明安全校园。</p> <p>2. 国家安全和公共安全。</p> <p>3. 人身安全,珍惜生命(包含生理健康和情感安全、性健康教育、艾滋病防治)。</p> <p>4. 财产安全、法律法规。</p> <p>5. 防火知识、消防安全。</p> <p>6. 平安出行、交通安全。</p> <p>7. 文明用网、网络安全。</p>	<p>1. 本门课以学生为主体,理论引领与实践感悟相结合,实行线上学习、线下体验相结合的混合式教学方式。</p> <p>2. 将课程思政融入教学过程。</p> <p>3. 结合学生的专业特性,树立职业安全基本意识。</p> <p>4. 课程考核采用线上、线下相结合、过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p>	18
健康教育 (含性教	<p>1. 知识目标:了解健康行为与生活方式、疾病预防、心</p>	<p>1. 有益于健康的行为和生活方式。</p>	<p>1. 本门课以学生为主体,注重理论联系实际。</p>	18

育)	<p>理健康、生长发育与青春期保健、安全应急与避险等方面的健康知识;了解艾滋病防御方法。</p> <p>2. 能力目标:能保持健康的行为与生活方式;能正确认识自己的心理和生理变化;掌握最基本的青春期健康卫生的处理办法;能有效预防常见一般性疾病;能正确预防艾滋病。</p> <p>3. 素质目标:养成良好卫生行为和习惯,保持文明健康、绿色环保生活方式;提升心理健康水平;树立正确的性健康观念,树立正确的性道德和性责任意识。</p>	<p>2. 心理健康。</p> <p>3. 安全应急与避险。</p> <p>4. 卫生防疫法律法规与常见疾病的预防。</p> <p>5. 青春发育期的生理知识与青春期保健。</p> <p>6. 艾滋病防御方法。</p>	<p>2. 将课程思政融入教学过程。</p> <p>3. 采用理论讲授、典型案例分析、小组讨论等方法。</p> <p>4. 过程性考核与终结性考核相结合。</p>	
劳动教育 (劳动精神、劳模精神、工匠精神)	<p>1. 知识目标:理解劳动在人类进化和人类社会产生过程中的推动作用;理解专业实习实训(含实验)中劳动实践的价值意义;理解劳模精神的时代内涵和实践指向;掌握创新劳动的概念;掌握基本劳动知识和劳动法规。</p> <p>2. 能力目标:能正确选择劳动工具;不断强化沟通协调、开展团队合作的能力;通过科学劳动素养培育,具备满足生存发展和职业发展需要的基本劳动能力;提升劳动技能水平。</p> <p>3. 素质目标:树立正确的马克思主义劳动价值观;牢固</p>	<p>1. 树立马克思主义劳动价值观。</p> <p>2. 在日常生活中增强劳动意识。</p> <p>3. 在专业实践中发展劳动能力。</p> <p>4. 在精神传承中提升劳动品质。</p> <p>5. 新时代劳动者的责任与担当。</p> <p>6. 遵守劳动法规。</p>	<p>1. 课程以学生为中心,以立德树人为根本,充分挖掘内容的思想性,实施课程全过程育人。</p> <p>2. 运用视频、音频等多种信息化教学资源 and 手段,采取情境教学法、案例教学法及小组讨论法等多种方法。</p> <p>3. 理论教学在多媒体教室进行,积极开发课程网络资源。</p> <p>4. 将家庭劳动、校园劳动与社会劳动相结合,采用理论与实践相结合的教学模式,以过程性考核和终结性考核相结合的方式,检测学习效果。</p>	32

	<p>树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；增强劳动意识和公共服务意识，热爱劳动，尊重普通劳动者；养成认真负责、安全规范的劳动习惯；形成爱岗敬业的劳动态度，形成勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神和精益求精、追求卓越的工匠精神；提升劳动中的创新意识，增强自身的职业认同感和劳动自豪感。</p>			
普通话	<p>1. 知识目标：学习正确的语音、词汇和语法规则。 2. 能力目标：养成说普通话的习惯，熟练地掌握常用汉字的正确读音，提升听、说普通话的能力和交际能力。 3. 素质目标：增强语言规范意识，树立使用标准语言的信念。</p>	<p>1. 普通话概述。 2. 普通话声母。 3. 普通话韵母。 4. 普通话声调。 5. 普通话音节。 6. 普通话的语流音变。 7. 普通话水平测试。</p>	<p>1. 以“学生为中心”，立德树人作为根本，充分调动学生的积极性，实施课程全过程育人。 2. 运用视频、音频、多种信息化教学资源 and 手段，利用多媒体素材与学生共同欣赏、模仿，以提高口语表达能力。 3. 着重训练和提高听、说的能力；循序渐进，按科学方法严格训练；听、说同读、写相结合，互相促进。 4. 课程考核：采用口试形式，内容及难度与普通话水平测试相当。</p>	32

（三）专业（技能）课程设置及要求

1. 专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表 6 所示。

表 6 专业基础课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
饮食业基础知识	<p>1. 知识目标：了解饮食企业组织结构，掌握饮食企业经营管理的理论基础。</p> <p>2. 能力目标：了解原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、饮食成本核算与控制等一系列饮食业生产经营管理的基础知识。</p> <p>3. 素质目标：增强饮食业操作规范意识，养成使用标准操作流程的职业素养。</p>	<p>1. 饮食企业组织结构。</p> <p>2. 饮食企业经营管理的理论基础。</p> <p>3. 菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、</p> <p>4. 饮食成本核算与控制、饮食业市场营销等一系列饮食业生产经营管理的知识。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的专业教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）40%与期末笔试 60%结合。</p>	36
厨房管理知识	<p>1. 知识目标：熟悉厨房的组织结构设置和厨房主要岗位职责，了解厨房生产、产品质量、食品原料、卫生和安全等方面的管理知识。</p> <p>2. 能力目标：掌握厨房管理的技巧，能够灵活应用所学的知识解决工作中的实际问题。</p> <p>3. 素质目标：培养学生爱岗敬业、热情主动的工作态度，养成认真负责、实事求是、坚持原则的职业素养。</p>	<p>1. 厨房的组织结构设置和厨房主要岗位职责。</p> <p>2. 厨房设计布局的相关知识。</p> <p>3. 厨房人力资源、设备、生产、产品质量、食品原料、卫生和安全等方面的管理知识。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室；知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的专业教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）40%与期末笔试 60%结合。</p>	72

<p>烹饪原料知识</p>	<p>1. 知识目标：使学生了解烹饪原料的基础知识，掌握各种常用原料特点和用途。</p> <p>2. 能力目标：掌握本专业扎实的基本功和娴熟的烹饪操作技能，能综和应用所学知识，分析和解决实际问题。</p> <p>3. 素质目标：热爱本职工作，有良好的职业道德，具有爱岗敬业、遵纪守法和团结合作精神。</p>	<p>1. 烹饪原料的分类、品质鉴定及储存等基础知识。</p> <p>2. 常见植物性烹饪原料、动物性烹饪原料、调辅料等的个体特征、品质鉴定和保存、烹饪中的运用。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的专业教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）40%与期末笔试60%结合。</p>	<p>64</p>
<p>饮食营养与卫生</p>	<p>1. 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。</p> <p>2. 能力目标：使学生能针对某种食品说出其主要营养素的组成，能熟练掌握中国居民膳食指南、食品营养价值、科学加工方法和食品污染与预防措施，能根据产品需求，设计合理加工方案与配比。能够综合运用所学知识，搭配饮食餐。</p> <p>3. 素质目标：能够独立制定工作计划并实施，具有吃苦耐劳的精神及团队协作、创新能力等。</p>	<p>1. 六大营养素的具体种类和生理功能。</p> <p>2. 不同人群的生理特点和营养需要。</p> <p>3. 烹饪加工对食品原料营养卫生的影响。</p> <p>4. 食品污染、食物中毒。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的专业教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）40%与期末笔试60%结合。</p>	<p>72</p>
<p>餐饮业成本核算</p>	<p>1. 知识目标：使学生了解餐饮成本所研究的对象、掌握正确核算餐饮成本的方法、能够发掘影响餐饮企业利润的各种成本。</p>	<p>1. 餐饮业成本核算和运用方法；</p> <p>2. 产品成本升降的因素；</p> <p>3. 寻求合理降低成</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，知识丰富，理论扎</p>	<p>36</p>

	<p>2. 能力目标:通过学习,使学生能够正确核算餐饮成本,掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点,并能够有针对性地实施成本控制。将理论知识运用到现实问题中去,通过大量的计算熟练掌握餐饮成核算的方法。</p> <p>3. 素质目标:培养学生良好的沟通协调能力和职业道德和爱岗敬业精神;树立正确的营销观念;养成吃苦耐劳的劳动观。</p>	<p>本的途径;</p> <p>4. 合理制定产品的销售价格;</p> <p>5. 促进和改善企业的经营管理,为企业获得最大利润。</p>	<p>实,具有一定实践能力的专业教师;</p> <p>3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)40%与期末笔试60%结合。</p>
--	---	---	---

2. 专业核心课程设置及要求

专业核心课程设置及要求如表 7 所示。

表 7 专业核心课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
烹饪原料加工技术	<p>1. 知识目标:了解烹饪原料的生物特性和结构;熟悉中餐基本刀工刀法;了解常见干货的涨发和鉴别。</p> <p>2. 能力目标: ; 训练常用刀具刀工刀法。结合食材特点掌握常用原料分离净化、保管技术和烹饪运用规律。</p> <p>3. 素质目标:具备重视食品安全、成本意识、节约意思、团队合作、勤勉劳动、不断创新的素质</p>	<p>1. 蔬菜、家禽、家畜内脏、水产品的初加工。</p> <p>2. 进行原料的刀工成型。</p> <p>3. 各种家畜、家禽的分档取料技术要求及质量标准,进行常用原料的分档取料。</p> <p>4. 家禽及常见鱼类进行整料出骨。</p> <p>5. 涨发常见的干货原料。</p>	<p>1. 教学方法:采用讲授法、小组讨论法、演示法、练习法等方法上课,将课程思政融入课堂;</p> <p>2. 教学条件:配备齐全的多媒体教室,烹饪实训室;知识丰富,理论扎实,具有一定实践能力的双师型教师;</p> <p>3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)40%与期末笔试60%结合。</p>	96

<p>面点技术</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面点的发展历史,以及面点各风味流派的特点和代表品种。 2. 面团的调制原理,并能调制各种面团。 3. 面点的制馅、成形和熟制方法。 4. 有代表性的中式面点的制作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教学方法:采用讲授法、小组讨论法、演示法、练习法等方法上课,将课程思政融入课堂; 2. 教学条件:配备齐全的多媒体教室,烹饪实训室;知识丰富,理论扎实,具备一定实践能力的双师型教师; 3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)60%与期末笔试40%结合。 	<p>96</p>
<p>烹调技术</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知识目标:熟悉烹调过程中物理、化学相关知识;理解烹调过程中的一般模式和步骤;理解主流烹调方法。 2. 能力目标:掌握和鉴别火候;掌握烹饪原料的预处理过程和方法;掌握制作荤汤、素汤、白汤、清汤;掌握调味基本技术和味型鉴别。 3. 素质目标:具备理解烹调过程中实际问题的理化分析能力素质;具备科学精神;具备树立定性分析和量化操作素质。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加热过程中的理化现象,能鉴别和掌握火候。 2. 烹饪原料预熟处理的方法和要求。 3. 制作荤汤、素汤,进行调味、挂糊、上浆、勾芡。 4. 热菜烹调和冷菜烹调的方法。 5. 选择盛具,菜品装盘。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教学方法:采用讲授法、小组讨论法、演示法、练习法等方法上课,将课程思政融入课堂; 2. 教学条件:配备齐全的多媒体教室,烹饪实训室;知识丰富,理论扎实,具备一定实践能力的双师型教师; 3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)60%与期末笔试40%结合。 	<p>72</p>

西餐烹调基础	<p>1. 知识目标：了解西餐发展简史；了解西餐主要菜式和特色；了解西餐厨房常见设备和工具。</p> <p>2. 能力目标：熟练掌握西餐开胃菜制作技能沙拉制作技能、西餐汤类制作技能、西餐热菜烹调技能、西式早餐制作技能、快餐与小吃制作技。</p> <p>3. 素质目标：具备安全规范的操作习惯；良好的烹饪职业素养、较强的工作责任感和团队合作意识。</p>	<p>1. 西餐发展简史，以及西餐主要菜式和特色。</p> <p>2. 西餐厨房常见设备和工具。</p> <p>3. 常见西餐烹饪原料的选择和初步加工。</p> <p>4. 制作常见西餐菜肴。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，烹调实训室，知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的双师型教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）40%与期末笔试60%结合。</p>	36
西式面点技术	<p>1. 知识目标：了解西式面点的概念，了解面包、蛋糕、西饼的制作工艺、</p> <p>2. 能力目标：熟练掌握面包、蛋糕、西饼制作技能。熟练掌握压面机、打蛋器、烤箱、起酥机、醒发机的使用和一般故障鉴别。</p> <p>3. 素质目标：具备安全规范的操作习惯；良好的烹饪职业素养、较强的工作责任感和团队合作意识。</p>	<p>1. 西式面点概念、发展概况。</p> <p>2. 西式面点的种类和特点。</p> <p>3. 各种常用蛋糕、面包、西饼的制作工艺。</p>	<p>1. 教学方法：采用讲授法、小组讨论法、演示法、练习法等方法上课，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室，西式面点实训室；知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的双师型教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）60%与期末笔试40%结合。</p>	72

冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	<p>1. 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。</p> <p>2. 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。</p> <p>3. 素质目标:具备良好的心理素质 and 吃苦耐劳的精神,有较强的职业适应能力。</p>	<p>1. 食品雕刻原料选择;</p> <p>2. 工用具的使用及保养;</p> <p>3. 食品雕刻(景物类、花卉类、水产类)的雕刻与对应盘饰制作与应用。</p>	<p>1. 教学方法:采用讲授法、小组讨论法、练习方法等方法上课,将课程思政融入课堂;</p> <p>2. 教学条件:配备齐全的多媒体教室,烹饪实训室;知识丰富,理论扎实,具备一定实践能力的双师型教师;</p> <p>3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)60%与期末笔试40%结合。</p>	144
--------------	--	--	---	-----

3. 校内实训课程设置及要求

校内实习课程设置及要求如表 8 所示。

表 8 校内实训课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	计划学时
烹调实习	<p>1. 知识目标:了解烹调的一般模式和流程。了解天然气管道安全知识,了解紧急事件的处理。中式烹调的步奏与方法。</p> <p>2. 能力目标:熟练掌握中式烹调的一般方法和步奏。熟练掌握菜品的呈现和盘饰搭配</p> <p>3. 素质目标:具备良好的安全意识,具体良好的卫生操作习惯,具备良好的心理素质和吃苦耐劳的精神。</p>	<p>1. 厨房、炉灶、操作台的基本功能和结构。</p> <p>2. 天然气管道安全知识,实训室安全知识。</p> <p>3. 中式烹调的步骤与方法。</p> <p>4. 菜品的美化呈现与盘饰搭配。</p>	<p>1. 教学方法:采用理论教学,示范演示和实践操作相结合的教学模式,将课程思政融入课堂;</p> <p>2. 教学条件:配备齐全的多媒体教室、中式烹调示范室、中式烹调实训室;知识丰富,理论扎实,具备一定实践能力的双师型教师;</p> <p>3. 考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)50%与期末笔试50%结合。</p>	504

<p>面点 实习</p>	<p>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。</p> <p>知识目标:熟悉粉料性质,工用具、设备的使用与养护方法;掌握面点品种应用与创新的方法。</p> <p>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。</p>	<p>1.面团的调制原理,并能调制各种面团。</p> <p>3.中式面点的制馅、成形和熟制方法。</p> <p>4.中式面点的制作和技巧。</p> <p>5,基本设备的使用和故障鉴别。</p>	<p>1.教学方法:采用理论教学,示范演示和实践操作相结合的教学模式,将课程思政融入课堂;</p> <p>2.教学条件:配备齐全的多媒体教室、面点示范室、面点实训室;配备知识丰富,理论扎实,具有一定实践能力的双师型教师;</p> <p>3.考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)50%与期末笔试50%结合。</p>	<p>432</p>
<p>西点 实习</p>	<p>1.知识目标:了解面包、蛋糕、西饼的制作工艺。了解设备的使用和养护知识。</p> <p>2.能力目标:西点基本设备的使用和养护以及故障识别;蛋糕、面包、西饼的制作流程和工艺。</p> <p>3.素质目标: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。</p>	<p>1.基本设备的使用和养护以及故障识别。</p> <p>2.蛋糕的制作流程和工艺。</p> <p>3.面包的制作流程和工艺</p> <p>4.西饼的制作流程和工艺</p>	<p>1.教学方法:采用理论教学,示范演示和实践操作相结合的教学模式,将课程思政融入课堂;</p> <p>2.教学条件:配备齐全的多媒体教室、西点示范室、西点实训室;配备知识丰富,理论扎实,具有一定实践能力的双师型教师;</p> <p>3.考核要求:课程总成绩由平时成绩(考勤、作业、上课表现)50%与期末笔试50%结合。</p>	<p>108</p>

西式 烹调 实习	<p>1. 知识目标：了解西餐主要菜式和特色；了解西餐厨房常见设备和工具。了解西餐制作的一般流程和步骤</p> <p>2. 能力目标：熟练使用西餐厨房的一般设备和养护以及基本故障识别；常见西餐烹饪原料的选择和预处理。制作常见西餐菜肴。</p> <p>3. 素质目标：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。</p>	<p>1. 西餐厨房常见设备和工具。</p> <p>2. 常见西餐烹饪原料的选择和预处理。</p> <p>3. 制作常见西餐菜肴。</p> <p>4. 西餐菜肴的美化呈现。</p>	<p>1. 教学方法：采用理论教学，示范演示和实践操作相结合的教学模式，将课程思政融入课堂；</p> <p>2. 教学条件：配备齐全的多媒体教室、西餐示范室、西餐实训室；配备知识丰富，理论扎实，具备一定实践能力的双师型教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由平时成绩（考勤、作业、上课表现）50%与期末笔试50%结合。</p>	72
岗位 实习	<p>1. 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。</p> <p>2. 能力目标：能够独立完成菜品制作与创新。 主要内容：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。</p> <p>3. 素质目标：具备德技双馨的职业精神与职业素质。</p>	<p>1. 日常管理。适应顶岗实习工作岗位的管理，日常考勤，出勤。</p> <p>2. 技能掌握。掌握相关技能从学校到市场的转变，从全科目训练到单一岗位的熟练精细化操作。</p> <p>3. 团队精神，适应企业文化，培养合作精神，吃苦精神，进取精神。</p>	<p>1. 教学方法：顶岗实习教学模式，将课程思政融入实训课堂；</p> <p>2. 教学条件：联系证照齐全的知名餐饮连锁企业、地方特色餐饮酒店、星级酒店等。配备实践能力较强的企业教师；</p> <p>3. 考核要求：课程总成绩由企业人力资源部门和企业实训教师对学生综合能力进行过程性考核。</p>	600

素质、能力、知识三方面的课程保障如表 9 所示。

表 9 素质、能力、知识三方面的课程保障

序号	分类	名称	课程保障	实践保障
1	素质	政治素质、思想素质、法律素质、理想信念、爱国情感、价值观念、纪律意识、劳动意识	道德法律与人生、经济与政治常识、学习高技能人才楷模专题教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、军事技能及军事理论、劳动教育、“党史”教育	入学教育军训、社会实践
2		职业道德和职业素养	职业道德与职业指导、安全教育	实训操作、社会实践、顶岗实习
3		文化素养和科学素养	普通话、美育	公共课程、社会实践
4	能力	专业通用能力	数字技术应用、语文	公共课程、社会实践
5		专业基础能力	烹饪原料加工技术、烹调技术、面点技术	中式烹调演示室、中式烹调实训室、刀工实训室、中式面点实训室、社会实践、顶岗实习实训操作
6		专业核心能力	烹调实习、面点实习、西点实习、西式烹调实习	中式烹调实训室、冷拼与雕刻实训室、刀工实训室、中式面点实训室、西式面点实训室、社会实践、顶岗实习实训操作
7	知识	公共基础知识	数字技术应用、语文、数学、英语、历史、体育	公共课程、社会实践
8		专业知识	饮食业基础、烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、饮食营养与卫生、厨房管理知识、冷菜、冷拼与食品雕刻技艺、烹调技术、面点技术、餐饮业成本核算	中式烹调演示室、中式烹调实训室、刀工实训室、冷拼与雕刻实训室、中式面点实训室
9		拓展知识	西式面点技术、西餐烹调基础	烹调实训室、西式面点实训室、社会实践、岗位实习实训操作

七、教学进程总体安排

（一）课程类型结构

课程类型结构如表 10 所示。

表 10 课程类型结构

课程类型				开设课程
一级		二级		
名称	序号	名称	序号	
公共基础课	1	必修课	1	道德法律与人生、经济与政治常识、职业道德与职业指导、学习高技能人才楷模专题教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、“四史”教育、语文（中级通用知识）、数学（中级）、英语（中级）、历史（中级）、体育与健康、美育、数字技术应用、军事技能及军事理论、安全教育、健康教育、劳动教育课（劳动精神、劳模精神、工匠精神）
		选修课	2	普通话
专业课	2	专业基础课	1	饮食业基础知识、厨房管理知识、烹饪原料知识、饮食营养与卫生、餐饮业成本核算
		专业核心课	2	烹饪原料加工技术、烹调技术、面点技术、西餐烹调基础、西式面点技术、冷菜、冷拼与食品雕刻技艺
		校内实习	3	烹调实习、面点实习、西点实习、西式烹调实习
		校外实习	4	岗位实习

教学进程安排如表 11、表 12 所示。

表 11 公共教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	学时分配			学期/周课时数						考核方式	
					总学时	理论面授	实践教学	一	二	三	四	五	六		
								16W	18W	18W	18W	18W			
公共基础课	必修课 1	A	700101	道德法律与人生	2	36	36		2						考试
		A	700102	经济与政治常识	2	32	32			2					考试
		A	700103	职业道德与职业指导	1.5	22	22				2				考试
		A	600005	学习高技能人才楷模 专题教育	0.5	10	10				2				
		B	700105	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8	3						考试
		A	700106	“四史”教育	1	18	18		1						考查
		A	700214	语文（中级通用知识）	8	136	136		4	4					考试
		A	700220	数学（中级）	4	68	68		2	2					考试
		A	700216	英语（中级）	4	68	68		2	2					考试
		A	700222	历史（中级）	4	72	72				2	2			考试
		B	700218	体育与健康	6	104	32	72	2	1	1	1	1		考查

		B	700212	美育（音乐欣赏、书法选一）	2	36	18	18			2				
		B	700219	数字技术应用	6	72	36	36	2	2	2				考查
		B	700209	军事技能及军事理论	4	148	36	112	2W						考查
		A	700210	安全教育（含开学第一课）	1	18	18		6JZ		6JZ		6JZ		考查
		A	700211	健康教育（含性教育）	1	18	18		3JZ	3JZ	3JZ	3JZ	3JZ		
		B	700213	劳动教育课（劳动精神、劳模精神、工匠精神）	1	48	16	32	4JZ+5实践	4JZ+5实践	4JZ+5实践	4JZ+5实践	6实践	6实践	考查
				小计/周学时	51	954	676	278	18	13	9	3	1		
	选修课	B	700404	普通话	2	32	10	22	2						考查
	2			小计/周学时	2	32	10	22	2						
				合计/周学时	53	986	686	300	20	13	9	3	1		

表 12 专业教学进程安排

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	学分	学时分配			各学期周课时安排						考核方式	
					总学时	理论讲授	实践教学	一	二	三	四	五	六		
								16W	18W	18W	18W	18W			
专业 课	专业基础课 1	A	400501	饮食业基础知识	2	32	32		2						考试
		A	400502	厨房管理知识	2	36	36				2				考试
		A	400503	烹饪原料知识	2	32	32		2						考试
		A	400504	饮食营养与卫生	4	72	72				4				考试
		A	400505	餐饮业成本核算	2	36	36					2			考试
				小计/周学时	12	208	208		4		6	2			
	专业核心课 2	B	400506	烹饪原料加工技术	4	64	32	32	2(2)						考试
		B	400507	烹调技术	4	64	32	32		2(2)					考试
		B	400508	面点技术	2	32	32			2(2)					考试
		A	400509	西餐烹调基础	2	36	36					2			考试
		B	400510	西式面点技术	6	108	18	90				1(5)			考查
		B	400511	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	8	144	36	108					1(3)	1(3)	
			小计/周学时	26	448	186	262		4	8	6	6	4		

校内 实训 2	B	400512	烹调实习	30	540	90	450		1(5)	1(5)	1(5)	2(10)		考试	
	B	400513	面点实习	10	180	36	144				1(5)	1(3)		考试	
	B	400514	西点实习	6	108	18	90					1(5)		考试	
	B	400515	西式烹调实习	4	72	18	54				1(3)			考试	
			小计/周学时	50	900	162	738	0	6	6	16	22			
	校外 实习 4	C	400516	顶岗实习	30	600		600						20W	考查
				小计/周学时	30	600		600						20W	
		合计/周学时			118	2156	556	1600	8	14	18	24	26	20W	
	素质教育活动								1W	1W	1W	1W	1W	1W	
	课程考核与教学测评								1W	1W	1W	1W	1W	1W	
学生综合素质测评 S				5											

每学期周课时分配如表 13 所示。

表 13 学期周课时分配表

课程类别	课程编码	课程名称	学分	学时分配			学期/周课时数						考核方式
				总学时	理论面授	实践教学	1	2	3	4	5	6	
							16W	18W	18W	18W	18W	20W	
公共基础课			53	986	686	300	20	13	9	3	1		
专业课			118	2156	556	1600	8	14	18	24	26		
		总学分、总学时、周学时	171	3142	1242	1900	28	27	27	27	27		

【说明】：

1. 以 16—18 学时计为 1 个学分，军训课安排 2 周，共 148 学时（军事理论 36 学时，记 2 学分；军事技能 112 学时，记 2 学分）
2. 在校学习时间为 5 个学期，每学年安排 40 周教学活动，每学期教学进程中的第 1 周为“素质教育活动周”，第 20 周为“课程考核与教学测评周”，均按实训周对待。
3. 课程性质 A 代表纯理论课程，B 代表理实一体化课程，C 代表纯实践课程。

（四）学时与学分分配

学时与学分分配如表 14 所示。

表 14 学时与学分分配表

课程类别		课程门数	学分小计	学时分配			
				理论	实践	学时小计	合计
公共基础课	必修课	17	51	676	278	954	986
	选修课	1	2	10	22	32	
专业（技能）课	基础课	5	12	208	0	208	2156
	核心课	6	26	186	262	448	
	校内实训	4	50	162	738	900	
	岗位实习	1	30		600	600	
综合素质测评			5				
总计		34	176	1242	1900	3142	
比例分析	公共基础课程学时占比：31.38%		专业课程学时占比：68.62%				
	选修课学时占比：1.02%		实践学时占比：60.47%				

备注：

1. 总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数。

2. 理论教学学时数=理论面授学时数，实践性教学学时数=实践教学环节课时和理论教学中的课内实践总学时。

八、实施保障

（一）师资队伍

烹饪（中式烹调）专业双师型教师占专业教师比不低于 60%，师资整体素质优良，

具备创新思维实干能力，教师队伍的专业结构、年龄结构、学历结构、职称结构、双师结构合理。团队成员各有擅长，通过团队组建形成合力及整体优势，共同为专业建设目标。任课教师应具有相关专业大学本科及以上学历，同时具有中级工及以上职业资格证书、中级及以上专业技术职务任职资格。

（二）教学设施

1. 理论授课教室

通常能满足 40-50 人教学，配备黑（白）板、讲台、多媒体计算机、投影设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，具备利用现代化信息授课模式所需环境及仪器，同时具有网络安全防护措施。教室外围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. 校内实习实训基地

依据人才培养具体规格，参照教学计划具体开设课程及标准，校内实训室在已有基础上不断的建设和完善，确保有效提高学生岗位职业素养，以此满足学生基本的、常规性的实训。

表 4 专业校内实习实训一览表

序号	实训室名称	实训用途	主要设备
1	中式面点实训室	主要提供师生进行各类面点制品生坯醒发、成熟、烘焙等技能实习实训、大赛训练实训室等功能。	大理石案台12个、水台16个、压面机1台、双头双蒸灶2台、电磁炉6台、四门冷藏柜1台、双层烤箱4台、和面机6台、发酵箱1台、电炸炉6台
2	西式面点实训室	主要提供师生进行西式面点烘焙技术、裱花技能的实习实训和生产研发，兼具烘焙间、烘焙西点制作车间、西式面点新品研发基地等功能。	大理石案台 12 个、水台 12 个、烤盘 20 个、四门冷藏柜 1 台、双层烤箱 4 台、和面机 6 台、发酵箱 1 台、烤盘车 1 台、电炸炉 6 台、制冰机 1 台

2	刀工实训室	主要提供学生及教师打荷、切配、菜品组配等红案基本功训练。	不锈钢案台 30 个、水台 6 个、冷冻柜 1 台、菜墩 60 个
3	中式烹调实训室	主要提供师生进行各类中式菜肴烹制、炒功、勺功，模拟企业工作环境。	水台 48 个、单炒单温灶 48 台、抽排 6 组、油烟净化灯 48 套、蒸柜 2 台、调料架 24 个
4	中式烹调演示室	多功能综合实训厅，配备各行业必备设备、用具等，提供专业教师为整体同学、社会培训人员等进行现场演示专业教学。	座椅 180 套、抽排 2 组、水台 2 个、菜墩 2 个、蒸柜 1 套、柜式工作台 3 套、冷冻柜 2 台
5	雕刻与冷拼实训室	主要提供学生、教师进行冷拼、食品雕刻技能的教学实习实训功能。	不锈钢案台 30 个、水台 8 个、储藏柜 2 个、菜墩 60 个

（三）教学资源

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、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关饮食文化、烹饪原料、中式面点、西式面点、餐饮管理、企业营销和文化类文献等。

3. 数字教学资源配置基本要求

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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、能满足教学要求。

4. 推荐阅读书目教学资源

表 10 阅读书目教学资源表

序号	书名	著（译）者	出版社	出版时间
1	中国面点史	邱庞同	青岛出版社	2010
2	中国湘菜湘点（面点卷）	张力行	湖南科学技术出版社	2007
3	西点全书	凯瑟琳·艾特肯森 约娜· 法罗瓦莱尔·巴 勒特著	青岛出版社	2009
4	烘焙圣经	罗丝·丽维·贝 兰堡	北京科学技出版社	2018
5	饮食与中国文化	王仁湘	人民出版社	1993
6	中国湘菜大典	彭子诚	中国轻工业出版社	2008
7	湘菜本色	王墨泉	湖南人民出版社	2013
8	湖南餐饮老字号	陈先枢	湖南人民出版社	2014
9	人类营养学	何志谦	人民卫生出版社	2008
10	食品安全管理体系概论	吴澎主编	化学工业出版社	2017

（四）教学组织形式

1. 专业理论知识的教学组织形式应提倡教学方法和手段多样化。可结合教学内容、专业和学生实际，采用项目教学、情景教学等针对性强的教学方法；注重将传统和现代教学手段相结合，教学过程中宜选用示教模型和挂图，并采用多媒体课件、网络等各种

教学资源充实教学，加强直观性教学，增强教学互动。

2. 教学中应贯彻“理实一体化”的教学原则，优先采用行为导向、任务驱动、项目法、分组法、合作学习等教学方法。

3. 教学中注重发挥学生的主体作用，鼓励学生积极主动参与。教师要加强对学生实践环节的巡回指导和考核，发现问题及时纠正，充分发挥教师的主导作用。

4. 通过工学结合、校企结合等合作方式，教养学生的安全意识、质量意识。

（五）学习评价

1. 考核与评价应与国家职业技能标准和职业能力要求为依据。

2. 可以采用多种考核方式，如笔试、作品展示、综合作业、实验、实训操作等。注重评价内容的整体性，兼顾综合素质与能力评价。

3. 体现教师评价与学生自评、互评相结合，过程性评价与结果性评价相结合，定性评价与定量评价相结合。

4. 考核与评价成绩中平时作业和课上练习成绩占一定比例（一般不超过 40%），阶段测验和期末考试成绩占一定比例（一般不低于 60%）。其中，对学生职业素养的考核分值比例不应低于 10%。

（六）职业素养建议

1. 专业职业素养

（1）基础知识素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生掌握所学的烹饪基本技法，了解运用所学理论知识、加强实训实践学习达到了解理论、运用知识、熟练技巧的程度。

（2）创新思维素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生在掌握基础理论知识、实践技法的基础上，应当具有一定的革新创新思维，承担起推动中式菜肴传承与创新的重任。

（3）沟通合作素养：现代烹饪要求高度分工与合作，学生在实践中需要培养模块化工作思维，团队合作精神，良好的沟通技巧。

（4）审美情感素养：烹饪菜肴是高级别、多层次的艺术创作，要求学生在实践过程中培养菜品调味、摆盘呈现、饮食文化等多个层次审美能力和展示手法。

2. 非专业职业素养

（1）思想政治素养：培养学生明确的政治立场、观念和态度，法律意识和观念、爱国情怀和为国家、社会做贡献的情操

（2）道德文化素养：素养应该包括人文精神、责任心、敬业感等

(3) 心理健康素养：该素养应该包括强健的体魄、不屈不挠的心理品质、积极向上、健康的心态等。

九、毕业要求

(一) 思想品德：德智体美劳全面发展，按照学校德育评价标准，达到合格以上。

(二) 学分要求：所修课程成绩全部合格，并修满规定学分。劳动教育符合学校规定的相关要求。

(三) 职业资格证书要求：获得相关专业资格证书。

(四) 毕业考试（毕业设计）要求：合格。

(五) 符合学校学籍管理规定中的相关要求。

在校期间遵守校纪班规，无重大违纪违规现象，方具备毕业资格。

十、附录

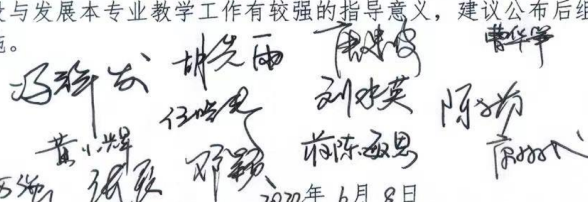



(一) 编写说明

本专业人才培养方案由烹饪（中式烹调）专业带头人、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律，由专业带头人、骨干教师依据潇湘技师学院学院 2022 年 5 月发布的原则性意见起草编制的。

本方案经本专业建设委员会、学校教学指导委员会充分研讨论证后，报学校党委会审定通过，将在 2022 级烹饪（中式烹调）专业实施。

湖南潇湘技师学院

2022 级专业人才培养方案制定（修订）审核表

专业名称	烹饪（中式烹调）
专业代码	0501
专业建设指导委员会意见	<p>经专业建设指导委员会评议，该方案符合实际，可操作性强。对建设与发展本专业教学工作有较强的指导意义，建议公布后组织实施。</p> <p>  签名： 2022年6月8日 </p>
系（部）党政联席会审核意见	<p>同意专业建设指导委员会意见。</p> <p>  签名（章）： 2022年7月12日 </p>
学术委员会意见	<p>专业培养目标清晰，课程体系和教学进程合理，实施保障较完善，同意实施。</p> <p>  签名： 罗湘明 2022年8月20日 </p>
学院党委会会议审定意见	<p>经党委研究，专业人才培养方案符合上级文件精神，同意实施。</p> <p>  签名（章）： 2022年8月25日 </p>

(二) 变更审批表

湖南潇湘技师学院专业人才培养方案变更审批表

系部：管理系

专业名称	烹饪（中式烹调）	年级	2022 级三年制中技工
更改内容			
更改原因	教研室主任签字： 年 月 日		
系部审核意见	系部负责人签字（盖章）： 年 月 日		
教务处审核意见	教务处长签字（盖章）： 年 月 日		
分管副院长审批	分管副院长签字： 年 月 日		