

2019 级烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称与代码

- (一) 专业名称：烹调工艺与营养
- (二) 专业代码：640202

二、教育类型及学历层次

- (一) 教育类型：高等职业教育
- (二) 学历层次：大专

三、招生对象与学制

- (一) 招生对象：高中毕业生、同等学历者
- (二) 学制：基本学制为三年，实行弹性学习年限，规定修满一定的学分后，可在 2-5 年毕业。在校生休学创业最高年限为 8 年（含原修业年限），学生可根据创业需要与学校协商确定休学年限。

四、培养目标与规格

(一) 培养目标

本专业培养适应餐饮业发展需要的，面向餐饮企业中、西餐厨房生产、管理第一线，从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作，具有现代餐饮业工作人员职业道德，具备熟练中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力，诚信做人、踏实做事、人格健全的高端技能型人才。

(二) 职业面向

主要面向国内外五星级（高端）酒店、大型餐饮集团、高档酒楼、高级会所等企业中餐、西餐厨房生产、管理第一线，从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作，经过基层锻炼之后，可以从事餐饮的技术管理工作，如厨师长、行政总厨、出品总监、餐饮部经理、酒店经理等以及各大单位食堂、医院的营养配餐师。

(三) 专业面向的岗位（群）（见表 1）

1. 专业面向岗位

主要面向 5 个岗位群的 37 个职业岗位，其中 16 个为初始岗位，15 个为发展岗位，6 个为相关岗位。

表 1 专业面向岗位群一览表

序号	岗位群	初始岗位	发展岗位	相关岗位
1	中式烹调师	打荷、水台、上什、配菜、冷菜、烧腊	炒锅、上什主管、配菜主管、冷菜主管、烧腊主管、厨师长	传菜员、采购员、保管员
2	中式面点师	早茶、面档、点心档	早茶主管、面档主管、点心主管	营业员
3	西式烹调师	冷菜厨房、热菜厨房、烧烤	冷菜厨房主管、热菜厨房主管、烧烤主管	餐厅服务员
4	西式面点师	包房、饼房	包房主管、饼房主管	收银员
5	营养配餐员	营养咨询员、配餐员	营养师	

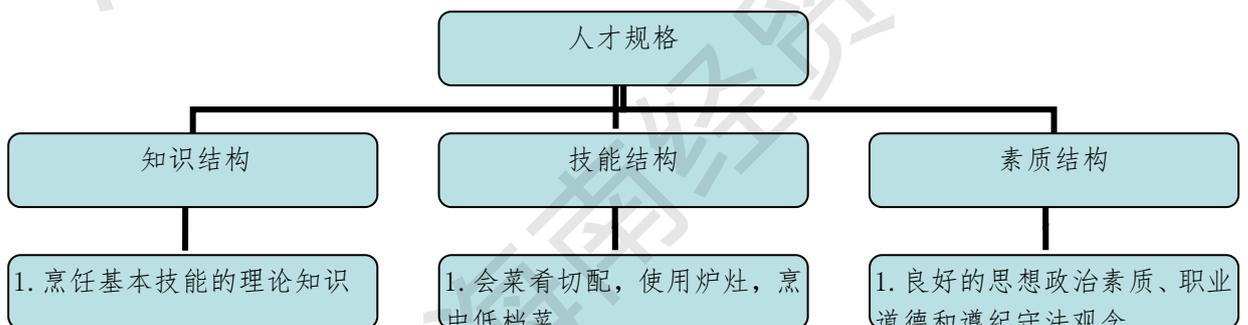
2. 学生职业发展路线

经过本专业学习的学生，一般都能够掌握较系统的烹调工艺与营养专业的知识，能够增强烹饪技能和营养餐饮意识，并且能提升其实践能力和管理能力，毕业后相应的时间段内，应该达到相对应的岗位群表述如下。

表 2 学生职业发展路线

职业发展阶段	毕业后工作年限	岗位群
1. 一般工作人员	1 年	砧板员、打荷员、侯锅员、冷菜员、面点员、营养咨询员、配餐员、餐饮管理员
2. 独立完成某项技术	2-3 年	砧板领班、打荷领班、侯锅领班、冷菜领班、面点领班、助理营养咨询师、配餐领班、餐饮管理领班
3. 班组管理	3-5 年	砧板主管、打荷主管、侯锅主管、冷菜主管、面点主管、营养咨询师、配餐主管、餐饮管理主管
4. 部门管理	5-8 年	烹调师、煲仔师、烧扒师、煎炸师、营养师、餐饮管理经理
5. 综合部门管理	8-12 年	总经理助理、烹饪总监、高级营养师、专职营养师、餐饮职业经理人

(四) 人才规格 (见表 3)



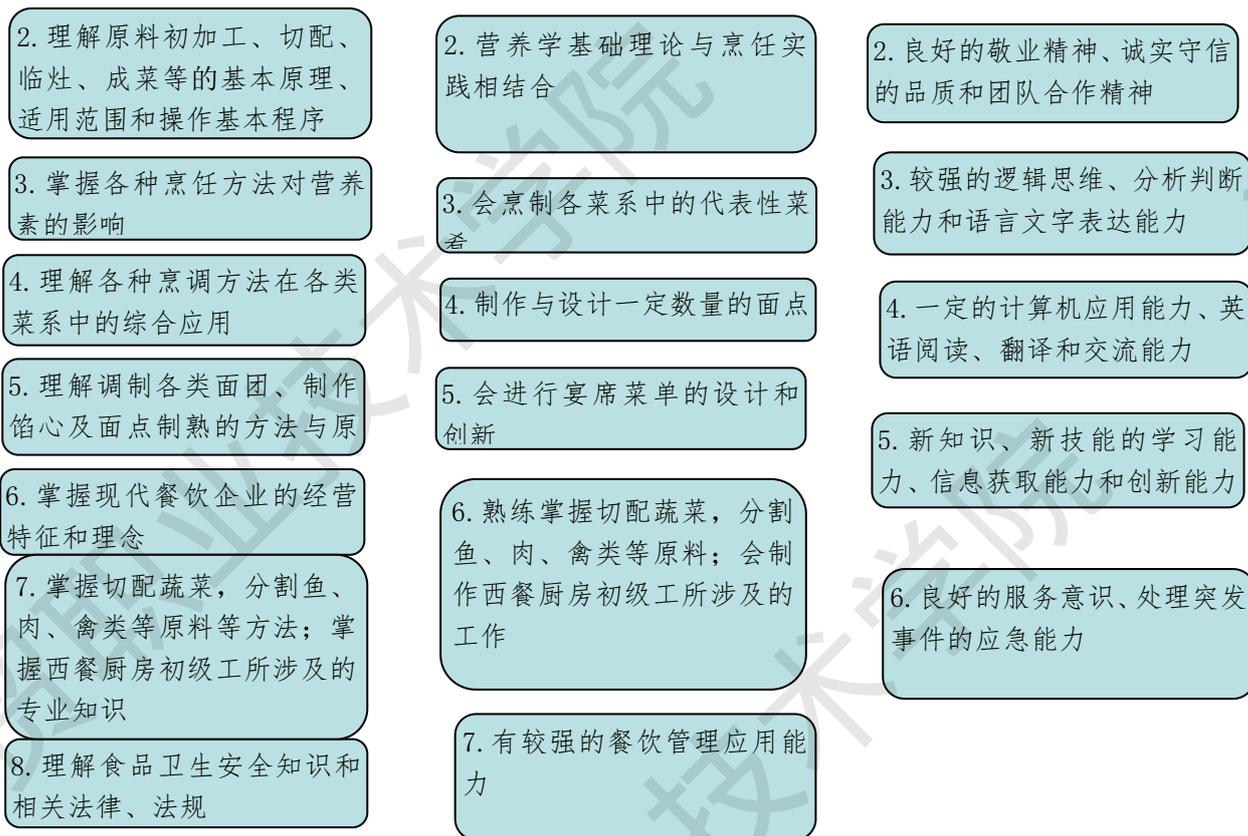


图 1 专业人才培养规格

（五）毕业标准

1. 学分要求

学生必须修完本专业教学进程表所规定的课程并达到合格标准，共须修满 162 学分，其中课内 137 学分，课外 25 学分。

课内学分包括公共通识基础课 38 学分、公共通识拓展课 6 学分、专业基础课和专业核心课 49 学分、专业拓展课 8 学分、毕业顶岗实习 32 学分和毕业报告（设计）4 学分。

课外学分包括课外职业素养教育 9 学分、课外专业能力教育 15 学分和讲座 1 学分。

2. 英语、计算机要求

英语、计算机列入准学士学位要求，其中英语需获得高等学校英语应用能力 B 级（或以上）合格证书或其它相应的全国英语考试认证证书（如托业桥职业英语证书、雅思证书等）；计算机需获得一级等级证书。

3. 职业资格证书要求（见表 3）

要求学生修完专业教学进程表所规定的课程并达到合格标准，修满规定的学分，可获得毕业证书；如在此基础上另外获得相应的职业资格证书，则可获得毕业证及准学士学位。国家人力资源和社会保障部对国家职业资格证书进行重新整理，以下六个工种是得到认证可以考试，其他旅游类的工作等待整理公布，只要更新增加了新的与烹调工艺与营养专业技能有关的职业工种，将组织学生积极参与学习考证。

表 3 职业资格证书一览表

职业工种	考证级别	颁证机构	获证要求
中式烹调师	中级、高级	国家人力资源和社会保障部	中级
中式面点师	中级、高级	国家人力资源和社会保障部	中级
西式烹调师	中级、高级	国家人力资源和社会保障部	中级
西式面点师	中级、高级	国家人力资源和社会保障部	中级
茶艺师	中级、高级	国家人力资源和社会保障部	中级

五、课程体系

(一) 课程体系设计思路（见表 4）

校企双方人员组成“课程体系开发团队”，共同调研餐饮相关企业岗位任职标准和工作任务，构建课程体系。根据行业需求和专业性质，主要就业岗位以中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师和营养配餐员为主。基于此，把以上 5 个岗位，确定为烹调工艺与营养专业毕业生面向的关键岗位，并对这 5 个关键就业岗位的工作任务和岗位能力要求进行了分析。

表 4 基于工作任务能力路线设计的课程与实践体系

岗位	工作任务	岗位能力	理实一体化课程设计		实践教学		
			理实一体化课程	专业基础课程	实训项目	实训内容	
中式烹调师	原料选购	1. 设计各类筵席菜单 2. 各类原料的品质鉴别 3. 选购适宜的原料 4. 原料成本核算 5. 原料的贮藏 6. 各类干制原料的涨发	中式热菜技艺	中外烹饪概论 烹调工艺学 烹饪营养与卫生 现代餐饮管理 烹饪原料学 食品雕刻 冷菜与冷拼	单项技能训练	市场选购 烹饪原料	校内
	切配原料	1. 蔬菜类原料摘洗、切配					

		<ol style="list-style-type: none"> 水产品原料宰杀、清洗、分档、切配 禽类原料宰杀、清洗、分档、切配 肉类原料清洗、分割、切配 常用料花、料头切配 半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉 各种切配刀具使用 		宴席设计		单项技能训练 综合模拟训练	刀工训练 勺工训练 菜肴制作训练	§ 校外
	临灶操作	<ol style="list-style-type: none"> 双耳锅、汤锅、炉灶、蒸柜、电烤箱、蒸烤箱、煲仔炉、雪柜等常用烹调加热设备使用 汤类菜肴制作 炒类菜肴制作 炸类菜肴制作 蒸类菜肴制作 烩类菜肴制作 煎焗类菜肴制作 						
	菜肴装盘	<ol style="list-style-type: none"> 菜肴出锅、盛装 整块熟料的改刀 菜肴围边、点缀 消毒柜、洗碗设备使用 			校内生产性实训	菜肴围边训练		
中式面点师	制作面皮	<ol style="list-style-type: none"> 面点原料选择 面团调制、搓条、下剂、擀皮 水调面团面皮制作 发酵面团面皮制作 油酥面团面皮制作 米粉面团面皮制作 搅面机、压面机、搅拌机、酥皮机等设备使用 		中国烹饪概论 面点工艺学 西式面点技艺 烹饪原料学 烹饪营养与卫生		单项技能训练	制皮训练	校 内 § 校 外
	面点馅心制作	<ol style="list-style-type: none"> 制作馅心原料的选择 馅心原料切配和调味 馅心原料烹调加工 	中式面点制作			校内生产性实训	成型训练	
	面点成型	<ol style="list-style-type: none"> 面点上馅 面点成型 使用常用的面点制作工具 				综合模拟训练	点心成品制作训练	
	面点熟制	<ol style="list-style-type: none"> 蒸煮类点心熟制 煎炸类点心熟制 烘烤类点心熟制 广式甜点制作 						

西式烹调师	准备原料	1. 西餐菜单设计 2. 西餐原料选购 3. 原料成本核算 4. 原料储藏	西式菜肴技艺	西餐工艺学 烹饪营养与卫生 中国烹饪概论 现代餐饮管理 烹饪原料学	单项技能训练	刀工训练
	原料切配	1. 西餐刀具、砧板分类使用 2. 蔬菜类原料摘洗、切配 3. 水产品原料宰杀、清洗、分档、切配 4. 禽类原料宰杀、清洗、分档、切配 5. 肉类原料清洗、分割、切配 6. 半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉			综合模拟训练	西式菜肴制作训练
	原料制熟	1. 基础汤制作 2. 各类少司制作 3. 西餐早餐制作 4. 沙拉、配菜制作 5. 西餐热菜制作 6. 菜肴调味 7. 煲仔炉、炉灶、汤锅、蒸柜、万能蒸烤箱、焗炉、烤箱、平扒炉、坑扒炉、烧烤炉等加热设备使用、维护				
	餐点装盘	1. 菜肴装盘 2. 菜肴点缀和美化处理 3. 准确出菜			校内生产性实训	
西式面点师	运用不同操作技术、成熟技巧及成熟方法	运用原、辅料，调制面团运用切、擀、卷、自然流体等成熟技巧，加工制作坯皮运用烘、烤、烙、炒等成熟技法使食品成熟。制作艺术造型点心	西式面点技艺	中国烹饪概论 面点工艺学 烹饪营养与卫生 烹饪原料学	校内生产性实训 校外顶岗实习	西点成品制作训练 包房训练 饼房训练

(二) 典型工作任务与职业能力分解 (见表 5)

表 5 工作任务与职业能力分解表

工作领域	工作任务	职业能力要求	支撑课程	考证考级要求
烹调师岗位	1. 中式烹调 2. 西式烹调	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 烹饪原料的营养价值分析能力 3. 中式烹调师基本操作知识与能力 4. 西式烹调师基本操作知识与能力 5. 中西式面点师基本操作知识与能力 6. 掌握中西式菜肴的装饰能力 7. 具备菜点设计与创新的能力	1. 中国烹饪概论 2. 烹调工艺学 3. 烹饪营养与卫生 4. 现代餐饮管理 5. 烹饪原料学 6. 食品雕刻 7. 冷菜与冷拼 8. 宴席设计 9. 中式热菜技艺 10. 西式菜肴技艺	中级中式烹调师、 中级西式烹调师

工作领域	工作任务	职业能力要求	支撑课程	考证考级要求
面点师岗位	1. 中式面点 2. 西式面点	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 面点原料的营养价值分析能力 3. 中式面点师基本操作知识与能力 4. 西式面点师基本操作知识与能力 5. 掌握中西式面点的装饰能力 6. 具备面点设计与创新的能力	1. 中国烹饪概论 2. 面点工艺学 3. 西式面点技艺 4. 烹饪原料学 5. 烹饪营养与卫生 6. 中式面点技艺 7. 西式面点技艺 8. 宴席设计	中级中式面点师、 中级西式面点师

(三) 课程设置 (见表 6)

1. 公共通识基础

公共通识基础是以培养学生的思想素养、身心素养和通用职业能力了为主要目的,旨在帮助学生对自己的兴趣、性格、能力和价值观等因素进行探索,对职业世界进行探索,提升重要的职业素质,使学生拥有良好的职业素养。

表 6 公共通识基础课说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	参考学时
1	思想道德修养与法律基础(简称“思修法律”)	<p>教学内容: 本课程主要对学生进行爱国主义、集体主义、社会主义和人生观、价值观教育;阐述社会主义道德的基本理论和价值导向,进行道德观教育;阐述法律基本理论知识,进行法制观教育</p> <p>教学目标: 通过课堂教学以及社会实践,帮助大学生尽快适应大学生活,提高大学生的思想道德修养和法律修养,树立正确的世界观、人生观、价值观和法制观,树立远大崇高的理想,树立以“八荣八耻”为主要内容的社会主义荣辱观,培养完善的人格和良好的心理素质,使他们逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人</p>	混合式教学	C 总评成绩=70%(过程性考试成绩)+30%(期末开卷考试成绩)	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(简称“毛中概论”)	<p>教学内容: 毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观的基本原理及其对当代中国发展的重大战略意义</p> <p>教学目标: 使学生了解中国化马克思主义的形成、发展和理论成果,学会运用马克思主义世界观和方法论去认识和分析问题,坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强在党的领导下全面建设小康社会,加快推进社会主义现代化自觉性和坚定性</p>	混合式教学	K 总评成绩=70%(平时综合成绩)+30%(期末开卷笔试成绩)	64
3	形势与政策	<p>教学内容: 根据教育部社政司下发的《高校“形势与政策”</p>	讲授式教	C	共计 64 学

	策	<p>教育教学要点》，围绕党的理论方针、政策以及结合实际情况和学生关注的热点、焦点问题来确定</p> <p>教学目标：使学生较为全面系统地掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识，学会正确的形势与政策分析方法，掌握正确理解政策的途径；引导和帮助学生国内外重大事件、社会热点和难点问题等进行思考，提高分析和判断能力，使之能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律，形成正确的政治观</p>	学	<p>本课程考核采取学年考试的方式进行。</p> <p>总评成绩=60%(一学年的考勤)+40%(学年论文、心得体会或调查报告)</p>	时,第1-4学期每学期各16学时
4	职业发展与就业指导	<p>教学内容：按照教育部下发的《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的文件精神，内容基本上涵盖大学生职业生涯规划、求职准备、就业创业政策、报到流程、职业发展和创新创业教育等模块</p> <p>教学目标：通过对大学生进行科学有效的职业生涯规划指导，激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提升就业能力和生涯管理能力，实现个体与职业的匹配，体现个体价值的最大化</p>	混合式教学	<p>C</p> <p>“职业天空”在线测评，作业</p> <p>总评成绩=40%(考勤及课堂表现)+60%(职业测评或作业)</p>	共计32学时，第1、2、3、4、学期，每学期8学时
5	大学生心理健康教育	<p>教学内容：了解心理健康的基础知识，了解自我，发展自我，提高自我心理调适能力</p> <p>教学目标：通过心理健康知识传授、心理体验与行为训练提高学生心理素质，促进学生全面发展</p>	混合式教学	<p>C</p> <p>综合评分： 考试成绩×40%+平时成绩(出勤)×30%+学习态度×30%</p>	共计32学时，第1、2学期各16学时
6	体育与健康	<p>教学内容：基本的体育理论以及田径、球类、健美操、武术等项目的基本知识、技术、技能</p> <p>教学目标：提高学生体能和运动技能水平；增强体育实践能力和创新能力；发展良好的心理品质，增强人际交往技能和团队意识；形成运动爱好和专长，培养终身体育的意识和习惯</p>	混合式教学、任务驱动	<p>C</p> <p>综合评分： 考试成绩×40%+平时成绩(出勤)×30%+学习态度×30%</p>	共计90学时，第1、2、3学期分别为26、32、32学时
7	计算机应用基础	<p>教学内容：以全国计算机等级考试一级MS Office考试大纲为依据，主要包括：计算机基础知识、操作系统的功能和使用、文字处理软件的功能和使用、电子表格软件的功能和使用、PowerPoint的功能和使用、因特网(Internet)的初步知识和应用</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、任务驱动法	<p>K</p> <p>总评成绩=平时成绩(平时表现10%+作业15%+单元</p>	64(第一学期24,第二学期40)

		<p>教学目标: 通过课程的学习要求学生具有微型计算机的基础知识(包括计算机病毒的防治常识)。了解微型计算机系统的组成和各部分的功能。了解操作系统的基本功能和作用,掌握 Windows7 的基本操作和应用。了解文字处理的基本知识,熟练掌握文字处理 Word 的基本操作和应用,熟练掌握一种汉字(键盘)输入方法。了解电子表格软件的基本知识,掌握电子表格软件 Excel 的基本操作和应用。了解多媒体演示软件的基本知识,掌握演示文稿制作软件 PowerPoint 的基本操作和应用。了解计算机网络的基本概念和因特网(Internet)的初步知识,掌握 IE 浏览器软件的基本操作和使用</p>	等教学方法	测试 15%) 40%+期末成绩 60%	
8	英语听说	<p>教学内容: 通过灵活有效的听说训练,打破学生“惧怕英语”的心结,从根本上激发学生的学习兴趣,训练学生的英语听说能力,培养学生初步运用英语在酒店服务中进行交际的能力</p> <p>教学目标: 旨在培养学生运用英语进行交际的能力,提高其听说水平,使学生初步掌握酒店服务用语,能够使用英语准确地与外宾交流,迅速理解对方的意图,有良好的英语沟通能力和应变能力,让学生具备毕业后从事工作所需的英语基本技能</p>	教师采用灵活机动、切合实际的教学方法,如模拟实践教学法、合作学习法、竞赛激励法等,并结合晨读、英语角、APP 语言训练等课外活动形式,使得课内、课外活动丰富多彩	H 采取形成性考核和终结性考核相结合的考核方式,形成性考核成绩(占 70%),由考勤、学习态度以及在模拟实践、小组合作、竞赛、晨读、英语角及 APP 学习中的表现综合评定;终结性考核(占 30%),采取口试形式,考试内容包 括基本句型考查、对话、情景表演等	26+32(第一学期 26,第二学期 32)
9	西餐英语	<p>教学内容: 主要学习常用酒店厨房用具英语、烹饪原料、调料、配料、汤类英语,酒店餐饮岗位服务英语,餐厅服务英语等</p> <p>教学目标: 培养学生在旅游企业工作中最基本的英语应用和口语会话能力</p>	任务驱动法、角色扮演法、启发引导法	H 1. 考勤及课堂表现(20分) 2. 各类餐饮英语会话(60分) 3. 作业(20分)	64
10	国(境)外生存英语	<p>教学内容: 通过学习国外“实用场景信息”及该场景需要掌握的“词汇短语”,引导学生掌握基本的“海外生存场景会话”,了解海外的交通,住宿,饮食,购物,旅游,银行,邮电,求职,娱乐,医疗,校园设施,学业及海外安全等版块,进而培养学生适应海外生活,学习及职场发展的能力</p> <p>教学目标: 为了使得学生可以短期内,尽快了解海外生活的常识、避免一些尴尬的语言和行为,致力于使得所有的留学</p>	场景教学法,任务驱动法	H 总评成绩=60分基础分(8个对话+6组功能句)+对话、功能句加	64

		生在短的时间内融入海外的生存环境，降低不必要的生活成本		分项+期末分组情景表演 15%+口语表达 10%+课堂表现 10%+考勤 5%	
11	大学生创业基础	<p>教学内容：学习和掌握创业的基础知识和基本理论，创业的基本流程和基本方法，创业的法律法规和相关政策</p> <p>教学目标：通过学习创业课程，使学生掌握创业的基础知识和基本理论；熟悉创业的基本流程和基本方法；了解创业的法律法规和相关政策，激发学生的创业意识，提高学生的社会责任感、创新精神和创业能力，促进学生创业就业和全面发展</p>	任务驱动法	C 总评成绩=5% (上课出勤)+ 25%(在线学习时间)+70% (计划书制作)	24
12	中华文化选读	<p>教学内容：通过学习，引导学生理解中国传统文化，提高学生整体文化素养，从而关注、分析传统文化的现代价值与意义，进而培养适应生活与职场发展的能力</p> <p>教学目标：本课程崇真、尚善、创美、智慧、仁和、礼乐六个月方面入手，对中国传统文化进行介绍，着眼于探讨和揭示中华文化概念本身的深层内涵，使学生理解、掌握中国传统思想观念文化及其演变的内容与实质</p>	任务驱动法	总评成绩 =30%(线下教学)+70%(线上教学)	24

2. 专业基础课

专业基础课是烹调工艺与营养专业学生专业核心课学习的基础。它主要培养学生在礼仪、形体、烹饪学、餐饮心理学、现代餐饮管理、烹饪营养与卫生、刀工、勺工等方面的基本能力和素养。

表 7 烹调工艺与营养专业基础课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	参考学时
1	中国烹饪概论	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授中国烹饪学各学科性质、内容特点及学科间彼此关系等主要内容，从理论上对中国烹饪体系之各个组成部分给予提纲挈领之展示，又从文化角度展现了中国烹饪所创造之高物质文明与精神文明，为烹调工艺与营养专业学生进一步的专业学习打下基础</p> <p>教学目标：通过本课程的学习，使学生系统地了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势，并且理论与实际相结合，将理论运用与实践之中。也是学生系统学习、了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势、培养学生从事餐饮行业工作所需基本素质的入</p>	讲授式教学、启发引导法	K 1. 考勤及课堂表现(20分) 2. 作业(30分) 3. 小组讨论及案例分析(50分)	26

		门课程			
2	烹调工艺学	<p>教学内容: 以中国传统烹调工艺技法为研究对象, 分析烹调工艺原理, 探索烹调工艺标准化、科学化的实施途径, 总结和揭示烹调工艺规律的学科。原料的选择与加工、组配工艺、调味工艺、制熟工艺四个方面</p> <p>教学目标: 是使学生掌握中式菜肴的加工、调味、制作以及宴席等方面的基础知识和基本技能</p>	讨论法、示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	32
3	烹饪原料学	<p>教学内容: 了解烹饪原料的概念和可食性; 粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的分类(结构)、营养与烹饪运用特点; 理解烹饪原料的分类方法; 各种烹饪原料(粮谷类、豆薯类制品、果蔬、畜禽、水产品等)的典型品种及烹饪运用; 掌握粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的品质检验与保藏方法; 烹饪原料(粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料)各种典型品种的品质特性、烹饪运用及营养保健功能</p> <p>教学目标: 通过本课程教授, 能识别各种杂粮、鉴别大米及面粉的质量; 能识别和合理应用各种蔬菜(包括中高档和希特蔬菜); 蔬菜的感官检验方法; 识别猪肉、牛肉的分档部位及正确的烹饪应用; 能根据家禽类原料各部位品质特点合理选择烹饪加工方法; 能根据不同的烹调方法和菜点制作要求选择不同的禽类原料; 对常见水产品能进行合理烹饪; 鉴别调辅料的品质优劣及正确进行烹饪应用</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	32
4	面点工艺学	<p>教学内容: 制馅, 制作水调面团点心, 制作膨松面团点心, 制作油酥面团点心, 制作米粉面团点心、制作其他类面团点心, 蛋糕、面包类点心</p> <p>教学目标: 熟练掌握各种面团和馅心的制法, 熟练掌握制坯、成型、烹制的技法, 重点掌握地方风味面点品种, 掌握面点制作整个工艺流程</p>	讨论法、示范教学法、项目教学法	H 1. 考勤 (20%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	32

5	烹饪 营养 与 卫生	<p>教学内容: 营养学与食品卫生的概念、食品污染与预防、各类食品卫生及其管理、食品中毒及其预防、食品卫生监督管理</p> <p>教学目标: 本课程的教学目的是通过理论讲授和实验操作,使学生深入理解营养、食品与人体健康、疾病的关系,充分认识本学科在酒店服务过程中的重要地位,全面、系统地掌握营养学和食品卫生学的基本理论和基本技能,树立学生的食品安全意识</p>	讲授式教学、启发引导法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (20分)</p> <p>2. 作业 (30分)</p> <p>3. 小组讨论及案例分析 (50分)</p>	32
6	冷菜与 冷拼	<p>教学内容: 冷菜切配与拼摆,冷菜的卫生管理、卤水的制作,常用冷菜的制作,冷菜制作方法,花式冷菜拼制造型实例</p> <p>教学目标: 熟练掌握基础冷菜的制作技艺;熟练掌握冷拼拼摆手法,掌握冷菜切配与拼摆、冷菜的烹制、卤水制作等基本技能</p>	讨论法、示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 考勤 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 实操 (60%)</p>	64
7	现代餐 饮管理	<p>教学内容: 基础概述篇,讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性。产销规范篇,从原料的采购至加工烹饪,再到餐饮服务的产销流程作了规范的标准化的陈述。设计策划篇,针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明。最后的监控管理篇,讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制</p> <p>教学目标: 通过本课程的学习,让学生了解餐饮管理的机构设置与人员编制,熟悉餐饮管理的全过程,把握餐饮经营中零点餐厅服务与管理、宴会服务与管理、饭店酒吧服务与管理的要领与特色。课程的教学过程中,突出专业的实践性特点,突出案例分析式教学;采取现代计算机多媒体教学,提高课堂教学效果;并充分酒店实验室进行教学,将理论知识直观化,将实践内容现实化,让学生参与餐饮实务,培养学生的实际工作能力</p>	讲授式教学、启发引导法、案例教学法	<p>H</p> <p>1. 考勤 (20%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 小组讨论及案例分析 (50分)</p>	32
8	烹饪基 本功训 练	<p>教学内容: 以《烹饪原料学》为理论基础;以切配(墩)岗位工作为实践教学内容;以院内外实训基地为依托;采取阶段性考核、标准化考核、项目化考核、社会实践检验等考核方式进行教学全程监督。为今后学好烹调技术(灶)、冷菜制作与拼摆(凉菜)、食品雕刻(雕刻)等岗位打下坚实的基础。它的主要内容有:刀具使用、保养,刀工基本知识,各料形的实训,原料的初步加工,出肉、</p>	实操式教学、启发引导法、示范性教学	<p>H</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂理论 (30%)</p> <p>3. 实操 (60%)</p>	64

	<p>分档与整料去骨，原料成型的刀法技术，配菜等方面的基础知识、基本理论和操作方法</p> <p>教学目标：通过学习本课程，使学生了解烹饪原料加工的基本理论，熟练掌握原料的初步加工及刀工处理的方法，了解配菜的相关知识；在技能方面使学生能熟练掌握切配岗位所涉及烹饪原料的各种刀工和加工方法，能按规定的成型规格、要求，把原料加工成各种形状。能了解刀工设备的养护和使用，正确掌握磨刀的方法</p>			
--	--	--	--	--

3. 专业核心课（见表8）

专业核心课是学生掌握职业技能，提升职业能力，促进职业发展的核心课程。主要培养学生在中式面点制作、西式面点制作、食品雕刻与冷拼、中式热菜制作和西式热菜制作等工作岗位的核心工作能力。

表8 烹调工艺与营养专业核心课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式（方法）	考核方式与要求	参考学时
1	中式面点技艺	<p>教学内容：讲授中式面点基本制作技术，中式面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式中式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术：面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能，使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题，达到中级面点师的操作技能</p>	情景教学法、示范教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现（10%）</p> <p>2. 课堂讲解（30%）</p> <p>3. 中式面点制作实操（60%）</p>	64
2	西式面点技艺	<p>教学内容：职业道德、专业基础知识、食品安全与营养搭配、主要材料、常用设备、工具及安全生产，练习制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等</p> <p>教学目标：通过本课程学习，让学生掌握西式面点制作的基本理论和制作方法，具体要求是：了解西式面点的概念，发展状况，熟悉西式面点的种类及特点，常用的设备与工具。熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。熟悉制作各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现（10%）</p> <p>2. 课堂讲解（30%）</p> <p>3. 西式面点制作实操（60%）</p>	64

3	食品雕刻	<p>教学内容: 食品雕刻的形成和发展; 食品雕刻品种制作的基本方法和; 常用食品雕刻品种技艺等</p> <p>教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的食品雕刻的基础知识和基本技能, 掌握宴会食品雕刻技法。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基础知识打下基础</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 食品雕刻实操 (60%)	64
4	中式热菜技艺	<p>教学内容: 讲授有关中式热菜烹调的概念及基本原则, 传统中式名菜制作的技艺; 训练基本菜品的操作技能, 为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺, 熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法; 具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 中式热菜制作实操 (60%)	64
5	西式菜肴技艺	<p>教学内容: 中级西餐烹调师所必需的基础理论知识和实践操作技能, 能够熟悉西餐厨房的格局个人人员配备分工、西餐常见的菜式、原料、加工技术、少司调制、冷热菜制作方法等。通过学习使学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能, 进一步达到中高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平</p> <p>教学目标: 通过本课程学习, 使学生具备餐饮行业高素质劳动者所需的烹调工艺理论知识和基本技能; 培养学生运用西式烹调工艺理论知识, 解决西式烹调工艺过程中实际问题的能力, 为后续课程学习打下坚实基础, 同时也为学生今后的职业发展提供宽广的平台</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 西式菜肴实操 (60%)	128

4. 专业拓展课 (见表 9)

专业拓展课旨在拓展学生的就业技能和提升学生的综合素养。主要设置了烹饪行业执业资格考证课程、从业的特殊技能课程和提升学生综合素养的设计课程。

表 9 烹调工艺与营养专业拓展课一览表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式 (方法)	考核方式与要求	参考学时
第一模块:	中华茶艺与品鉴	教学内容: 掌握红茶、绿茶、花茶、普洱茶和乌龙茶的冲泡技艺, 主要有冰红茶、泡沫红茶	示范教学法 项目教学法 启发引导式	H 1. 考勤和平时作业	32

饮品 模块		及红茶清饮的冲泡；绿茶的玻璃杯泡法、盖碗泡法、壶泡法及各种名茶茶艺；花茶茶艺；普洱茶茶艺；乌龙茶的潮汕工夫、武夷山工夫、台湾工夫等茶艺；各地特色民族茶艺等技能 教学目标： 其主要任务是让学生学会茶的泡饮技巧。包括不同种类绿茶、红茶、花茶和乌龙茶的识别；不同茶类不同品种茶叶冲泡的茶具选配；泡茶用水及水温选择；茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服装等配置等内容		20% 2. 四次阶段性考核占80%	
	咖啡与酒水 品鉴	教学内容： 咖啡制做原理、原料知识、加工流程、设备使用、品种演变、多种咖啡饮品；酒水概述、发酵酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料、酒水调制、酒吧概述、酒吧服务 教学目标： 通过本课程的学习，学生能基本了解相应的咖啡原材料、生产过程和工艺、咖啡品种甄别。要求学生掌握咖啡调制技能、咖啡创新设计；掌握酒水酒吧管理的基本理论知识，了解不同酒水知识	示范教学法 项目教学法 启发引导式	H 1. 考勤和平时作业10% 2. 三次阶段性考核各占30%	32
第二 模块： 美学	旅游美学	教学内容： 美的本质、美的构成、美的存在领域、审美对象的形态 教学目标： 使学生掌握美学基本原理和美学基础知识，培养和提高学生对自然美、社会美、艺术美的感知能力、鉴别能力、欣赏能力和创造能力，帮助学生树立崇高的审美理想、正确的审美观念和健康的审美情趣	讲授式教学	H 1. 课堂作业占总成绩的30% 2. 平时表现占总成绩的20% 3. 期末作品评价占总成绩的50%	32
	奢侈品文化 及品牌鉴赏	教学内容： 奢侈品的特点、奢侈品文化的起源、中国奢侈品的消费前景及消费的心理特点、经典品牌的历史传承、品牌文化、品牌识别、风格定位、经典产品 教学目标： 使学生掌握奢侈品的品牌及文化知识，了解奢侈品的历史传承和消费者的消费心理，使学生可以从文化的角度去认识奢侈品、鉴赏奢侈品的同时提升自我的审美品位，树立正确的奢侈品消费意识	讲授式教学、 图片视频演示	H 1. 平时成绩采用过程性考试，即平时的学习情况（课堂表现、出勤）考核占总成绩的60% 2. 期末作品评价占总成绩的40%	32
第三 模块： 语言	基础俄语	教学内容： 1. 语音（掌握正确的语音、语调）；2. 词汇（讲授3200~3800个基本词汇）；3. 语法（词法、句法）；4. 句型（讲授141~200个基本句型）	合作学习法 角色扮演法 启发引导法 竞赛激励法	H 1. 平时成绩采用过程性考试，即平时的学习情况（课堂表现、出勤、	32

		<p>教学目标: 该课程的目的在于通过本阶段的学习和训练,使学生全面掌握俄语的基本知识,具备听、说、读、写、译各方面的基本技能和实际运用语言的能力,并在学生中树立良好的学风,使学生掌握适合自己的科学有效的学习方法,为专业学习打下基础。该课程主要通过精讲多练的教学手段,使学生正确地掌握俄语的语音语调、文字词汇、基础语法、基本句型等内容。全面培养综合技能,具备一定的交际能力</p>		<p>作业、小测验、参加各项学习活动等)考核占总成绩的40%</p> <p>2. 期中口试占30%</p> <p>3. 期末笔试占30%</p>	
	基础粤语	<p>教学内容: 粤语的语音、词汇、语法、会话</p> <p>教学目标: 使学生掌握粤语基础语言知识和基本语言技能,熟练掌握一般的日常会话;掌握2000-2500个常用词;掌握粤语常用词尾和常用句型;能熟练运用一般日常生活用语和课堂用语;能较为准确地翻译(粤语、普通话互译)一些简单的句子</p>	<p>合作学习法 角色扮演法 启发引导法 竞赛激励法</p>	<p>K</p> <p>1. 平时考核占总成绩的60%;考勤20%;作业30%;小组及个人表现50%</p> <p>2. 期末考核占总成绩的40%;个人表现(笔试)30%;团队表现(口试)70%</p>	32
第四模块: 酒店技能模块	房务服务技能	<p>教学内容: 前厅接待礼仪, 工作流程, 酒店服务软件的使用; 西式铺床、中式铺床、客房服务流程</p> <p>教学目标: 通过实训, 拓展学生就业和服务技能, 达到酒店前台客房中中级服务员水平</p>	<p>示范教学法、项目教学法、直观演示法</p>	<p>H</p> <p>1. 考勤和平时作业20%</p> <p>2. 四次阶段性考核各占20%</p>	32
	餐饮服务技能	<p>教学内容: 餐厅服务流程、餐厅零点摆台及服务、宴会摆台、宴会服务</p> <p>教学目标: 通过实训, 拓展学生服务技能, 达到餐厅中中级服务员水平</p>	<p>示范教学法、项目教学法、直观演示法</p>	<p>H</p> <p>1. 考勤和平时作业20%</p> <p>2. 四次阶段性考核各占20%</p>	32
第五模块: 烹饪	中医食疗	<p>教学内容: 中医药膳中常用的中药材、中医药膳常用食材、中医药膳制作技术、辨证施膳、中医药膳食疗、中医药膳保健</p> <p>教学目标: 通过本门课程的学习, 使学生能够正确运用中医药基础知识, 将适当的有药用功效的食品和适当的中药相配伍, 运用各种烹调技术制成具有一定色、香、味、形和特定功效的膳食并应用于日常的养生保健</p>	<p>示范教学法、项目教学法、直观演示法</p>	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的30%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的50%</p>	32
	宴席设计	<p>教学内容: 知识篇: 宴会概述及宴会餐单设计的原则和要求; 常见宴会菜单设计的方法和步</p>	<p>示范教学法、项目教学法、直</p>	<p>H</p> <p>1. 平时考核占总成绩</p>	32

		<p>骤；特殊宴会菜单设计的方法和步骤；宴会台型、台面设计实务；宴会部管理：组织结构、质量、成本、促销等</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生掌握宴会的基本理论知识，掌握宴会菜单策划与设计的实际操作技能，以及宴会部门管理知识和技能。</p>	观演示法	<p>的50%：其中考勤占20%；作业占30%；</p> <p>2. 期末考核50%：个人表现（笔试）占50%；小组表现（PPT展示）占50%</p>	
第六 模块： 策划	会展策划	<p>教学内容：会展市场调研、会展策划、会展营销和会展现场运营</p> <p>教学目标：通过实训，拓展学生就业和服务技能，达到中级会展策划师水平</p>	任务驱动法 案例分析法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的30%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的50%</p>	32
	旅行定制	<p>教学内容：专业的旅游行程设计和预定服务、深度分析、讲解、打造定制旅行产品的知识和技巧、旅行定制服务的及时性、态度技巧、方案报价、资源预订、行中服务等</p> <p>教学目标：通过课程学习，使学生区别旅行定制与旅游产品设计区别，掌握定制旅游产品设计的方法技巧，能够提供全过程的定制旅游产品服务</p>	任务驱动法 案例分析法	<p>K</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的50%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的20%</p>	32
第七 模块： 酒店 创新	民宿管家	<p>教学内容：民宿概述、民宿管家素质，民宿管家服务流程、民宿活动安排</p> <p>教学目标：使学生明确民宿与酒店的区别，了解民宿服务特点，了解民宿管家职业综合素质与能力要求，能够按服务流程接待民宿客人及安排活动</p>	情景教学法 项目教学法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现（20%）</p> <p>2. 课堂讲解（30%）</p> <p>3. 民宿管家实操（50%）</p>	32
	国际酒店概论	<p>教学内容：酒店管理的领导力，跨文化的沟通，压力管理，战略管理能力</p> <p>教学目标：注重填补院校国际化，软实力，行业性的资源空白</p>	面对面的在线直播课程，学生与嘉宾全程互动，远程导师与课程导师共同授课	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现（20%）</p> <p>2. 课堂讲解（30%）</p> <p>3. 课程内容转化（50%）</p>	32
第八 模块： 1+X 证书	旅游营销师	<p>教学内容：旅游营销师概论、旅游消费者行为分析、旅游目标市场、旅游产品营销策略、旅游产品价格策略、旅游促销策略、旅游分销策略等</p>	情景教学法 项目教学法 案例分析法	<p>K</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的50%</p> <p>2. 平时表现占总成绩</p>	32

		教学目标: 通过课程学习, 使学生了解旅游营销师的基本理论, 掌握旅游消费者行为分析的方法和技巧, 能够抓住目标市场, 熟练运用旅游产品营销策略、价格策略、促销策略和分销策略		的 20% 3. 期末作品评价占总成绩的 20%	
琼菜烹调师		教学内容: 食材鉴别、切配技能、上什技能、打荷技能、临灶技能 教学目标: 通过实训, 拓展学生烹饪技能, 达到烹饪初级工水平	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤和平时作业 25% 2. 五次阶段性考核各占 15%	32

6. 毕业顶岗实习

(1) 学期与时间安排

学期安排: 毕业顶岗实习时间是第五和第六学期, 第四学期主要是顶岗实习的准备工作。

时间安排: 8-10 个月 (不同的实习单位, 实习时间会有所差别), 具体操作见表 10。

表 10 毕业顶岗实习工作的总体进程安排表

学期	主要事项
第三、第四学期 (顶岗实习前的准备工作)	组织召开实习单位宣讲会
	企业进校园, 学生与实习单位进行双向选择
	组建订单式“人才班”
	企业提前对学生进行岗前培训
	实习动员大会
	毕业实习报告说明会
第五学期 (顶岗实习)	企业文化见习
	实习岗位工作流程实训
	实习岗位业务操作技巧实训
	毕业实习报告开题
	提交大纲与写作计划
	提交毕业实习报告初稿
	提交毕业实习报告第二稿
	顶岗实习阶段考核
职业指导课程	
第六学期 (顶岗实习)	学生独立工作能力训练
	学生初级管理能力训练

	毕业实习报告定稿
	顶岗实习阶段考核
	毕业实习报告答辩会
	职业指导课程
	推荐就业
	毕业相关手续的办理

(2) 工作内容 (见表 11)

表 11 顶岗实习的工作内容

顶岗实习岗位	时间安排	工作内容	对应的描述
餐饮企业厨房 实习	第三学年	1. 掌握切配、配餐、面点制作技能 2. 掌握切配、配餐、菜肴制作、面点制作技能、营养配餐和西餐、西点制作技能	通过本岗位的实习： 1. 能够熟悉企业氛围，会烹调 and 面点基本功操作 2. 能够熟悉餐饮企业运行流程，能熟练进行菜肴烹调 and 面点制作 3. 能够懂得餐饮企业经营管理理念，能熟练进行菜肴烹调 and 面点制作以及创新；提高烹饪专业双语学习和交流能力
中式烹调师 实习	第三学年	刀工、炉灶使用、火候掌握、调味成菜等	通过本岗位的实习，学生能独立熟练的烹制中式菜肴，提高烹饪技能，为考取中式烹调师证书做准备
中式面点师 实习	第三学年	学习中式面点制作常用的器具和设备的使用，调制面团，制作中西式点心	通过本岗位实习，学生能够学习面点制作常用的器具和设备的使用，调制面团，制作中式点心，为考取中式面点师做准备
西式烹调师 实习	第三学年	西式炊具的使用、西式菜的制作、西式调味料的调制等	通过本岗位的实习，学生能独立熟练的烹制西式菜肴，提高烹饪技能，为考取西式烹调师证书做准备
西式面点师 实习	第三学年	学习西面点制作常用的器具和设备的使用，调制面团，制作西式点心	通过本岗位实习，学生能够学习西式面点制作常用的器具和设备的使用，调制面团，制作西式点心，为考取西式面点师做准备

(3) 考核方式 (见表 12)

表 12 校外顶岗实习考评表

序号	一级指标	二级指标	三级指标	评价主体			总分
				岗位工作小组 自评 (20%)	责任 教师 (40%)	企业 管理者 (40%)	
1	岗 位 任 务 (20)	岗位与专业人才培养方向的一致性 (5分)	岗位与就业结合 (3分)； 岗位与个人爱好相一致 (2分)				
		岗位与技能人才相结合的程度 (5分)	岗位工作的娴熟性 (5分)				
		个人品行表现 (10分)	1. 尊敬师长，待人谦和 (5分)； 2. 良好的相处沟通能力 (5分)				
2	工 作 过 程 (40)	遵守纪律状况 (20分)	1. 尊敬指导老师与实习单位人员 (8分) 2. 遵守实习单位规章 (6分) 3. 文明优质服务 (8分)				
		胜任工作能力 (20分)	1. 对岗位工作能很快进入状态 (10分) 2. 服务质量符合要求 (10分)				
3	工 作 成 果 (40)	理论联系实际 的提高 (25分)	1. 实习记录 (10分) 2. 实习中的奖励 (5分) 3. 实习总结 (10分)				
		分析解决问题的 能力提高 (5分)	1. 在岗期间提出了合理化建议 (2分) 2. 对本专业课程设置、教学内容、教学方法等促进工学结合方面有合理的建议 (3分)				
		就业情况 (5分)	与企业签订就业协议 (5分)				
		事故处理 (5分)	安全事故、违纪问题 (5分)				

(四) 第二课堂活动安排

1. 课外职业素养教育（见表 16）

可分为入学教育、思想政治与道德素质教育、人文素质教育、身心素质教育、劳动教育等模块。

（1）入学教育：主要包括校史校情教育、学习《学生手册》并通过书面考核、专业教育、安全及法制教育等内容。

（2）思想政治与道德素质教育：通过思想政治与道德教育使学生具有坚定正确的政治方向，拥护党的基本路线，启发和调动培养道德情操、塑造良好道德品质、提高自我修养境界的自觉性和积极性，逐步树立科学的世界观和人生观，强化艰苦奋斗的精神、爱岗敬业精神和无私奉献精神等，塑造学生职业道德。具体活动包括：

- ①聘请知名企业劳动模范做“行业素质教育”讲座；
- ②以讲座和参观等方式对学生进行校纪校规和法律常识等教育；
- ③以讲座和团体活动等方式对学生进行“感恩、责任、奋斗”教育；
- ④团日主题活动和党日主题活动。

（3）人文素质教育：通过社会实践、志愿者服务、企业参观、岗位体验等提高学生的人文素质，激发学生的学习兴趣，培养学生的竞争意识。具体活动包括：

- ①寒暑假主题社会实践活动；
- ②走访和参观知名企业与岗位体验教育；
- ③青年志愿者活动和义工服务活动。

（4）身心素质教育：在我院“三企进校园”特色校园文化氛围下，以建设优良的学风和校风为核心，通过开展学风建设活动、丰富的文化体育活动、多样的身心健康活动等系列教育活动，提高审美情趣，陶冶情操，强身健体，学会用健康的心态化解各类压力，正确评价是非曲直，处理好与他人关系，促进大学生全面发展。具体活动包括：

①学风建设活动：主要开展读书节活动；专业学习主题班会；职业生涯规划；创业大赛；宿舍文化节等系列活动；

②文化体育活动：主要开展大学生越野比赛；校园篮球比赛；演讲与辩论赛等系列活动；

③身心健康训练营：主要开展心理健康知识宣传、心理健康互动讲座、心理健康知识竞赛、心理剧比赛、心理辅导等系列活动。

④安全文明教育：个人安全教育活动、宿舍安全教育活动、校园安全教育活动。

（5）大学生公益劳动：必修课，不计学分，64学时，第一至四学期开设，由学工处和院团委共同安排，归口管理放在第二课堂，主要从事校园内部环境净化等公益性劳动，成绩不合格不予毕业。同时，鼓励学生多参加公益劳动，多修的公益劳动学时可替代部分指定课程成绩（按及格计），三年替代指定课程成绩，原则上不能超过三门。

（6）中国传统文化教育：可采用多种形式，如加强院（系）人文环境建设，引领阅读经典著作，开设人文社会科学讲座，开展多彩校园文化活动，组织传统节日纪念活

动，抓好民族传统礼仪教育等，由各二级学院负责具体组织实施。

(7) 专题讲座：开设关于国家安全教育、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、科学素养方面的专题讲座。

(8) 考核方式：旅游管理学院成立认证中心，每年6月底以班级为单位收集旅游管理学院学生的《第二课堂学分认证手册》，先审核、确认《手册》记录的真实性，后进入正方系统登录学生第二课堂获得的学分值，并于15个工作日内完成。

2. 课外职业能力教育（见表17）

课外职业能力教育主要包括专业讲座、课外技能训练、职业素养养成、技能竞赛等，由旅游管理学院负责统一实施。

(1) 专业讲座。主要由烹饪工艺与营养学专业指导委员会委员和专业教师为学生进行国际旅游岛发展态势、海南岛烹饪业发展态势、餐饮业发展态势、旅游餐饮、琼菜发展与挑战等新业态、餐饮企业行业就业环境与就业前景等方面的讲座，每学期4次，共1学分。第一学期到第四学期共4学分。

(2) 课外技能训练。主要由专业老师对学生进行中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、茶艺师、西式面点师等职业技能训练。每学期32学时，共2学分。第一学期到第四学期共8学分。

(3) 职业素养养成。主要由专业教师和辅导员通过检查学生礼仪操学习和应用情况、定期检查学生宿舍内务、组织职业素质户外拓展等活动。共2学分。

(4) 技能竞赛。由专业教师指导学生成立专业社团或按照技能大赛类别成立学习小组，配备相应指导老师，形成“师傅带徒弟、师兄带师弟”的第二课堂专业学习形式。共1学分。

六、教学进程安排

(一) 教学时间分配表（见表13）

表13 教学时间分配表

学年	学期	教学活动总周数	军事教育	社会实践/专业实践/在线学习/毕业报告(设计)周数	授课周数	考试周数	教学总结周数	学时	平均周学时(学时/教学周数)
一	1	18	2	0	14	1	1	420	30
	2	19	0	0	17	1	1	493	29
	3	3	0	3	0	0	0	0	25
二	4	19	0	0	17	1	1	510	30

	5	19	0	0	17	1	1	442	26
	6	3	0	3	0	0	0	0	25
三	7	18	0	18	0	0	0	0	22
	8	18	0	18	0	0	0	0	22
合计		117	2	42	65	4	4	2386	25

备注：第一学期前 2 周为军事教育，实际周课时为 25

(二) 各类课程学时、学分分配表 (见表 14)

表 14 各类课程学时、学分分配表

课程类别	理论学时	实践学时	学时小计	学时百分比%	学分	学分百分比%
公共通识课	356	334	690	28.92%	38	27.74%
公共拓展课	64	32	96	4.02%	6	4.38%
专业基础课	226	542	768	32.19%	49	35.77%
专业核心课						
专业拓展课	64	64	128	5.36%	8	5.84%
毕业顶岗实习	0	640	640	26.82%	32	23.36%
毕业报告	0	64	64	2.68%	4	2.92%
合计	710	1676	2386	100.00%	137	100.00%

(三) 2+1 模式 教学进程表

表 15 教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	管理单位	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	备注		
									1	2	3	4	5	6	7	8				
									14 周	17 周	3 周	17 周	17 周	3 周	17 周	17 周				
公共通识课	B	1	思想道德修养与法律基础(简称“思修法律”)	马克思主义	3	48	36	12	4									C	注 4、5、6	
	B	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(简称“毛中概论”)		4	64	48	16		4									K	
	B	3	形势与政策(一)		0.5	16	8	8	2										C	专题讲座
			形势与政策(二)			16	8	8		2										
			形势与政策(三)			16	8	8			2									
			形势与政策(四)	0.5	16	8	8					2								

	B	4	军事教育		2	36	16	20	4								C			
	B	5	大学生安全教育（一）		0.5	16	16	0	2								C	专题讲座		
			大学生安全教育（二）		0.5	16	16	0		2							C	专题讲座		
	小计					11	244	164	80	12	8		2	2						
	B	6	职业发展与就业指导（一）		0.5	14	8	6					2				C	注8 (2.5+0.5 模式)		
			职业发展与就业指导（二）		0.5	12	8	4						2						
	B	7	大学生心理健康教育（一）		1	16	8	8	2								C	专题讲座		
			大学生心理健康教育（二）		1	16	8	8		2										
	B	8	体育与健康（一）	人 文	2	26	2	24	2								C	选项课		
			体育与健康（二）		2	32	2	30		2									C	选项课
			体育与健康（三）		2	32	2	30			2									
	B	9	中华文化选读		1	24	16	8	2								C	混合式教学		
	B	10	体测						第一次	第二次			第三次					注9		
	B	11	计算机应用基础（一）	工 程	1.5	24	12	12	2								K	注10		
			计算机应用基础（二）		2.5	40	20	20		3										
	B	12	英语听说（一）	国 教	2	26	10	16	2								H			
			英语听说（二）		2	32	16	16		2									H	
	B	13	西餐英语		4	64	48	16				4					H			
	B	14	国（境）外生存口语	旅 管	4	64	32	32					4				H			
	B	15	暑期社会实践		1	24	0	24			24						H	注23		
	小计					27	446	192	254	10	9	24	8	6			-			
公共拓 展课	G	1	技能素养拓展课	人 文	1.5	24	16	8				1					C	注11、12、 13		
	G	2	艺术素养拓展课		1.5	24	16	8					1				C			
	G	3	人文素养拓展课		1.5	24	16	8			1						C			
	G	3	商业文化素养课		1.5	24	16	8				1					C			
	小计					6	96	64	32			1	2		1		-			
专 业 基 础 课		1	中国烹饪概论	旅 管	2	26	20	6	2								K	注14		
	B	2	烹调工艺学		2	26	6	20	2									K		
	B	3	烹饪原科学		2	32	28	4		2								H		
	B	4	面点工艺学		2	32	28	4		2								H		
	B	5	现代餐饮管理		2	32	26	6				2						H		
	B	6	冷菜与冷拼		4	64	10	54				4						H		
	B	7	烹饪营养与卫生		2	32	24	8				2						H		
	B	8	烹饪基本功训练		4	52	12	40	4											
	B	9	专业实践		1	24	0	24						24				K		
	专 业	B	10		中式面点技艺★		4	64	10	54			4						K	注15
		B	11		西式面点技艺★		4	64	10	54				4					K	

核 心 课	B	12	食品雕刻★		4	64	12	52		4								K			
	B	13	中式热菜技艺（一）★		4	64	10	54		4								K			
			中式热菜技艺（二）★		4	64	10	54				4						K			
	B	14	西式菜肴技艺（一）★		4	64	10	54				4						K			
			西式菜肴技艺（二）★		4	64	10	54				4						K			
小计					49	768	226	542	8	12		14	14	24							
专 业 拓 展 课	X	饮品	咖啡及酒水品鉴		4	64	32	32					2	2					H		
			中华茶艺品鉴																		
	X	语言	基础俄语		4	64	32	32						2	2						
			基础粤语																		
	X	酒店 技能	房务服务技能		4	64	32	32						2	2						
			餐饮服务技能																		
	X	美学	旅游美学		4	64	32	32						2	2						
			奢侈品鉴赏																		
	X	烹饪	中医食疗		4	64	32	32							2	2					
			宴席设计																		
	X	策划	旅行定制		4	64	32	32							2	2					
			会展策划																		
	X	酒店 创新	民宿管家		4	64	32	32							2	2					
			国际酒店概论																		
	X	1+X 证 书	旅游营销师		4	64	32	32							2	2					
琼菜烹调师																					
小计					8	128	64	64						4	4						
合计					101	1682	710	972	30	29	25	30	26	25							
	B	毕业顶岗实习			32	640		640									20	20	H	注 17	
	B	毕业报告（设计）			4	64		64									2	2	H	注 18	
小计					36	704		704									22	22			
总计（所有课程）					137	2386	710	1676	30	29	25	30	26	25	22	22					
开设课程总数			39	考查课程数	14	考核课程数	12			考试课程数	13										

备注：

1. 课程管理单位简称为管理单位，为方便排版，管理单位采用简称。
2. 非 2+1 模式的专业应在此注明：第 5 学期在校学习时间**个周，其中上课 8 周，考试 1 周。
3. 第五、六学期含实习周
4. “思修法律”和“毛中概论”由马克思主义学院安排。形势与政策理论课由马克思主义学院实施，实践课由各二级学院实施。大学生心理健康教育由人文艺术学院安排，实践学时由学工处在课外进行。军事教育共 2 周，由学生工作处统筹，理论课由马克思主义学院实施。
5. 课程性质：必修课用 B 表示，限选课用 X 表示，公选课用 G 表示。
6. 考核方式：考试课用 K 表示，考查课用 C 表示，考核用 H 表示。三种考核方式的课程数量要基本相等，即各占约三分之一。
7. 课程名称后面的（一）、（二）等数字表示课程开设的顺序，如第二学期开设则在课程名称后面用（一）标注，第三学期继续开设则在下一行的课程名称后标注（二），请参照上表；如仅一个学期开设，则不用标注。
8. 职业发展与就业指导课理论学时由人文艺术学院安排，在第 4、5 学期开设（2+1 模式的专业安排在 3、4 学期），实践学时由各二级学院执行，

安排在选择学期的课外进行。

9. 体测共安排3次，第一次安排在军训后进行，第二次和第三次分别安排在第二学期和第四学期进行，成绩于第五学期录入正方系统。
10. 计算机应用基础课程4学分，64学时，在第一学年内分两学期完成。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。
11. 公共拓展课（公选课）分人文素养、技能素养、艺术素养拓展课等四类课程，学生于寒暑假从四类课程中选修四门课程，达到6学分。
12. 技能素质拓展课需从应用文写作和另外一门课程（人文艺术学院提供课程）二选一。
13. 人文素养拓展课需从职场沟通与交际和另外一门课程（人文艺术学院提供课程）二选一。
14. 与“6”相同。
15. 专业能力核心课程可以在课程名称后加“*”标注，理实一体课用“★”标志。
16. 专业能力拓展课（限选课）如果是二选一之类的或绑定的模块课程等，或按周进行的课程要在备注注明清楚。
17. 毕业顶岗实习于第5学期第1周至第6学期第12周进行，共计9个月，32学分，640学时；毕业报告（设计）于第6学期第12周至第15周进行，计4学分，64学时。
18. 毕业报告（设计）于第6学期第1周至第17周进行，按照每周24学时计算，共计6学分。
19. 非专业课占比的计算方法为：非专业课课时数/总课时（含毕业顶岗实习，不含毕业设计）。
20. 按周进行的课程要在备注注明清楚。
21. 替代专业能力和专业能力拓展课程学分的证书或奖励等，必须在备注说明清楚，并按学校或二级学院的管理规定执行。
22. 授课形式为“混合式教学”的课程，请在备注栏中注明。
23. 《暑期社会实践》，1学分，1周，必修课，安排在第一学年的暑假，由马克思主义学院和团委共同安排。
24. 选择专业能力拓展课第一、八模块的学习，需收取少许耗材费。

（四）第二课堂活动

表 16 课外职业素养教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	入学教育	学生工作处	多媒体教室	新生军训期间	全体新生	讲座	适应能力	1 学分
2	思想政治与道德素质教育	旅游管理学院学工办	学术交流中心、校园	第1、2、3、4 学期	烹调工艺与营养专业学生	讲座、主题活动	职业素养	2 学分
3	人文素质教育	旅游管理学院学工办	校内外	第1、2、3、4 学期	烹调工艺与营养专业学生	竞赛、调实践、讲座	职业能力、实践能力、自主学习力	2 学分
4	身心素质教育	旅游管理学院学工办	校内	第1、2、3、4 学期	烹调工艺与营养专业学生	讲座、竞赛、表演	实践能力、团队合作能力	2 学分
5	劳动教育	学生工作处	校园	第1、2、3、4 学期	烹调工艺与营养专业学生	义务劳动	动手能力	2 学分
合 计								9 学分

表 17 课外专业能力教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	专业讲座	旅游管理学院	多媒体教室或校外实训基地	第1、2、3、4学期	烹调工艺与营养专业学生	讲座	自学能力、搜集信息能力	4学分
2	课外技能训练	旅游管理学院	实训室	第1、2、3、4学期	烹调工艺与营养专业学生	实训、培训	实践能力	8学分
3	职业素质养成	旅游管理学院	户外、宿舍	第1、2、3、4学期	烹调工艺与营养专业学生	礼仪操、户外拓展	团队合作能力、自我管理 能力	2学分
4	技能竞赛	旅游管理学院	校内	第1、2学期	烹调工艺与营养专业学生	技能大赛	自我展示能力	1学分
合 计								15学分

七、创新创业学分

为培养学生创新精神与创业能力，促进学生全面发展，学校鼓励学生利用课外时间积极从事科研、竞赛和发明创造活动。学生创新创业实践活动、创新创业成果可适当转化为课程学分。创新创业学分可以累计，但每个方面的学分只能计算1次，同一项目中有多项符合学分给予条件者，取该项奖励学分的最高值（按照《创新创业学分认定管理办法》）。创新创业学分可依据其性质替代相应课程的学分（按照海南经贸职业技术学院《考试管理办法》执行）。

八、条件与保障

（一）体制机制

1. 组织机构（专业教学工作委员会）（见表18）

表18 专业教学工作委员会

序号	姓名	委员会职务	工作单位	单位职务	职称
1	陈芳	主任委员	海南经贸职业技术学院	旅游管理学院院长	副教授
2	陈晓鹏	副主任委员	海南经贸职业技术学院	旅游管理学院副院长	副教授
3	赵福振	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	烹调工艺与营养专业负责人	高级讲师

4	黄莉	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	酒店专业负责人	副教授
5	林文超	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	专业教师	副教授
6	林煌	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	骨干教师	副教授
7	杨卿	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	专业教师	讲师
8	范洪军	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	旅游专业带头人	副教授
9	李学深	委员	三亚喜来登度假酒店	行政总厨	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师
10	丁来科	委员	三亚豪生度假酒店	行政总厨	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师
11	韦琳	委员	海口四方馆	总经理	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师
12	柯道岳	委员	海南省烹饪协会	名厨委副主席	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师
13	史李生	委员	海口黄金大酒店	行政总厨	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师
14	梁定宁	委员	海南省烹饪协会	国际美食委主席	中国烹饪大师, 中式烹调高级技师

2. 建立全方位、多层次的指导机制

(1) 海南经贸职业技术学院学术委员会和教学委员会

旅游管理学院院长是学校学术委员会委员，副院长是学校教学委员会委员。两位领导定期邀请学校学术委员会和学校教学委员会的专家对于专业建设和课程建设进行指导。

(2) 烹调工艺与营养专业指导委员会

烹调工艺与营养专业指导委员会主要由中国烹饪大师、海南省特技琼菜大师、粤菜烹饪大师和烹饪国家级评委组成。主要职责是研究烹调工艺与营养专业人才的需求，对该专业的培养目标、教学计划、课程设置、课程教学大纲、专业知识技能考试考核的标准及方法提出指导性建议，为该专业的校外实训和实践教学以及校企横向合作课题等提供支持和指导。

(3) 旅游管理学院教学质量监控小组

旅游管理学院教学质量监控小组主要有主管教学的二级学院领导、各专业带头人、副教授以上职称的骨干教师，同时邀请 1-2 名学校教学督导组专家组成。该委员会主要职责是通过不定期的随堂听课，对青年教师的教学方法、教学手段和教学效果进行指导和评价。

(二) 师资要求

1. 基本要求（见表 19）

表 19 师资队伍的基本要求

项 目	要 求
师生比	按 1: 15 师生比配备教师
专兼教师比	按 1:1 配备专兼职教师
双师素质结构	双师素质型占全部教师比例的 95%以上
专业带头人	实行双带头人制度，专兼职带头人各 1 名
学历结构	具有硕士以上学位教师占专业教师的 80%
年龄结构	老中青教师比例为 2:4:4
职称比例	高级、中级、初级职称比例为 4:7:1

2. 专业教师要求（见表 20-24）

(1) 专业带头人（见表 20）

表 20 专业带头人的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有餐饮行业的职业资格证书或连续累计 1 年以上餐饮工作经历
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和副教授以上职称
科研成果	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 3 项
教学成果 (满足其一即可)	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上教学改革课题 2 项；获得省级教学成果奖或教学名师等；在省级以上教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前 3 名
主要职责	提出人才培养模式并进行调研和论证；制定人才培养方案；组织教师进行教学改革和课程开发；组织教师为行业企业提供社会服务

(2) 骨干教师（见表 21）

表 21 专业骨干教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有餐饮行业的职业资格证书或连续累计半年的的餐饮工作经历
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和讲师以上职称
科研成果	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 2 项
教学成果	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖；指导学生在省级

(满足其一即可)	以上职业技能大赛中获得前 5 名
主要职责	主讲 3 门以上专业课程；主持 1 门以上专业课程开发；配合专业带头人进行课程教学改革

(3) 专任教师（见表 22）

表 22 专任教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有餐饮行业的职业资格证书或连续累计半年餐饮工作经历
学历和职称	具有本科以上学历和讲师以上职称
科研成果	作为主要参与者（排名前三）完成省级以上科研课题 1 项或主持院级科研教研课题 1 项
教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖
主要职责	主讲 1 门以上专业课程；参与 2 门以上专业课程开发；配合专业带头人参与课程教学改革

3. 兼职教师要求（见表 23-24）

(1) 兼职专业带头人（见表 23）

表 23 兼职专业带头人的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 5 年以上的企业工作经历，并在所属行业有一定的知名度与影响力
学历和职称	具有本科以上学历和相当于高级职称的职业技术资格
科研成果	成功运作 1 个大中型餐饮企业或担任大中型酒店的重要职务，并带领企业取得良好的经济效益和社会效益
主要职责	提出人才培养模式并进行调研和论证；制定人才培养方案；指导教师根据行业和岗位标准进行教学改革和课程开发；指导教师为行业企业提供社会服务
其他要求	通过学校或二级学院组织的专业教学能力测试

(2) 兼职骨干教师（见表 24）

表 24 兼职骨干教师的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 3 年以上的企业工作经历，并在自己领域内取得一定的成绩
学历和职称	具有大专以上学历和相当于中级职称的职业技术资格
科研成果	担任大中型酒店管理部門的重要职务，并取得良好的经济效益和社会效益

主要职责	修订与完善实训课程课程标准和实训指导书；指导学生进行社会实践和顶岗实习；帮助学生进行职业指导
其他要求	通过学校或二级学院组织的专业教学能力测试

（三）实训条件（见表 25-26）

1. 校内基地具备条件

目前旅游管理学院酒店管理专业的实训室有 9 间，分别是前厅实训室、中餐实训室、西餐实训室、客房实训室、咖啡实训室、酒水实训室、茶艺实训室、形象设计实训室和形体实训室。此外，旅游类实训室包括旅行社实训室、导游实训室等也可根据需要安排使用。按 50 人为自然班，具体配置要求见表 26。原有的实训室中餐、西餐、营养配餐室、咖啡、调酒实训室经过适当的改造和调整，可以做到“一室多用”，可以用于烹调工艺与营养专业的烹饪工艺学、食雕和冷盘的实训教学场地。本专业批准设立后，新建一个综合实训室，可用于中餐烹调、西餐烹调、面点、刀工和勺工的实训。

表 25 实训条件列表

实验实训室	设备配置	设备功能与要求	职业能力培养
1. 烹饪工艺实训室 (中式烹调)	1. 砧板台	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	2. 砧板	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	3. 厨刀	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	4. 炉灶	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	5. 炉灶炊具	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	6. 洗刷台	原料、烹饪器具的清洁	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
	7. 双通道荷台	切配原料及调味品的摆放	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
	8. 双头蒸撑炉	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	9. 三门分控蒸柜	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	10. 高身冷藏柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握原料储藏原则和方法
	11. 高身保鲜柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握原料储藏原则和方法

	12. 远红外线消毒柜	烹饪餐具和器具的消毒	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
2. 烹饪工艺实训室 (中式面点)	1. 和面机	面粉成团加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面粉成团加工技能，熟练操作该设备
	2. 搅拌机	搅拌面粉或馅料	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面粉和馅料搅拌加工技能，熟练操作该设备
	3. 压面机	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面团成型加工技能，熟练操作该设备
	4. 发酵箱	面点生坯醒发	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯醒发技能，熟练操作该设备
	5. 三层电烘炉	面点生坯熟加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯熟加工技能，熟练操作该设备
	6. 木面板 点心案板 台	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯成型技能
	7. 活动糖粉车	面粉等原料的储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握面点原料的储藏方法和原则
3. 烹饪工艺实训室 (西式烹调)	1. 四头煲仔炉连焗炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	2. 微波炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	3. 无烟烧烤炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	4. 单缸双筛炸炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	5. 平扒炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	6. 面火炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	7. 双层工作台	西餐原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练西餐原料初加工技能

2. 校外基地具备条件(见表 26)

表 26 校外实训基地一览表

实训基地	基地功能与要求	职业能力与素质培养
1. 海口华彩华	了解行业、熟悉岗位；	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决

邑度假酒店	综合运用所学知识和技能，解决厨房运行和管理中的问题；培养即会做事、又会做人的专业人才	厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才。
2. 三亚高胜发展有限公司海棠湾君悦酒店	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
3. 三亚国光豪华度假酒店实习基地	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
4. 海口鲁能希尔顿酒店	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
5. 琼海博鳌亚洲湾度假酒店有限公司	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
6. 三亚海棠湾希尔顿康莱德、逸林度假酒店实习基地	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房运行和管理中的问题；培养即会做事、又会做人的专业人才	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
7. 三亚半山半岛洲际实习基地度假酒店	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房运行和管理中的问题；培养即会做事、又会做人的专业人才	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才

（四）质量保障措施

1. 教学质量管理体制

学院通过机构、制度和平台建设，建立学校和二级学院两级教学质量管理体制。学院成立了教学委员会、学术委员会和教学督导组，先后出台了《教师教学质量评价方案》、《教学工作规程》、《专业核心课程评价方案》等规章制度，完善教师教学质量评价、课程评估等教学质量监控和评价体系。通过设立教学质量投诉信箱、投诉电话、投诉网络平台，编辑出版投诉与反馈简报、教学简报，定期发布学生到课率抽查公告，初步形成了教学质量信息反馈机制。各二级学院通过巡视、检查、听课等方式对教学工作实施实时监控和动态管理。

2. 创建“一评两报三查四巡五听”的教学常规管理机制

“一评”是指学生评教，即每学期期末由教务处组织全体学生由对任课教师进行网上

测评。“两报”是指学院教务处每学期出三期《教务简报》；教务处根据各教学班学生信息员每周定期上交的“教学信息学生反馈表”，定期出《投诉与反馈简报》。“三查”是指开展期初、期中、期末检查。“四巡”是指学校领导每学期不定时巡查全院的教学情况；学校教务处和教学督导组每周不定时巡视全院的教学情况；二级学院领导和辅导员每周不定时巡视本二级学院教学情况；学工部门与学生会联合巡查学生上课情况。“五听”是指学院领导听课制；教务处和教学督导组听课制；各二级学院领导听课制；教研室主任与任课教师听课制；校外行业、企业专家听课制。

九、专家论证意见

该人才培养方案经过比较充分的行业企业调研，以海南国际旅游岛建设为契机，提出了“阶段提升、校企共育”的人才培养模式。人才培养模式有一定创新、人才培养定位清晰、方案设计切实可行。

该人才培养方案详细地分析了烹调工艺与营养专业所培养人才的知识结构和素质结构，并对工作岗位的工作任务和职业能力进行了分解，在此基础上构建了基于职业通识能力和岗位能力的课程体系，课程体系设计思路清晰。

该人才培养方案较好地贯彻了“工学结合、校企合作”的思想，并明确以校企合作“订单式人才班”为依托，特别对教学的实践环节和顶岗实习环节的安排、内容、考核等做了详细的说明，可操作性较强。

姓名	单位、职务及职称	签名
李学深	三亚喜来登度假酒店行政总厨	
丁来科	三亚豪生度假酒店行政总厨	
韦琳	海口四方馆总经理	
柯道岳	海南省烹饪协会名厨委副主席	
史李生	海口黄金大酒店行政总厨	

专业负责人：赵福振、李学深（行业企业）

审 核：范洪军

院 长：陈芳