



2022 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

专业代码	540202	培养层次	高职
系（部）	旅游管理系	教研室（组）	烹饪工艺与营养教研室
专业建设委员会审核	经 年 月 日烹饪工艺与营养专业建设委员会讨论，同意提交系部党政联席会审核。 专业建设委员会主任签字：		
系（部）党政联席会审核	经 年 月 日旅游管理系系党政联席会议审核，同意上报。 系（部）负责人签字： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">年 月 日</div>		
马克思主义教学部审核	年 月 日	基础教学部审核	年 月 日
教务处负责人审核	年 月 日	分管院领导审核	年 月 日
院长办公会审核	经 年 月 日院长办公会审核，同意提交院党委会审定。 签字： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">年 月 日</div>		
党委会审定	经 年 月 日院党委会审定，同意实施。 签字： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">年 月 日</div>		



目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
（一）职业面向分析	1
（二）相关竞赛分析	3
（三）相关证书分析	4
五、培养目标与培养规格	4
（一）培养目标	5
（二）培养规格	5
六、课程设置及要求	8
（一）课程体系构建	8
（二）课程设置及要求	11
（三）时序课周学时分配	30
（四）课程学分学时安排	31
（五）专业实践教学体系	31
七、教学进程总体安排	32
（一）教育教学活动按周分配表	32
（二）教学进程总体安排表	33
八、实施保障	38
（一）师资队伍	38
（二）教学设施	41
（三）教学资源	43
（四）教学方法	44
（五）学习评价	44
（六）质量管理	49
九、毕业要求	50
十、编制说明	51
（一）人才培养方案编制依据	51
（二）主要编制人员	51
十一、附录	52



2022 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案 (高职)

一、专业名称（专业代码）

表 1 专业名称及专业代码表

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
------	---------	------	--------

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

全日制 3 年。

四、职业面向

(一) 职业面向分析

1. 职业面向

职业面向分析如表 2 所示。

表 2 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	主要岗位类别 或技术领域举例 E	职业资格证书或技能等级证 书举例 F
旅游 大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	中式烹饪师 (4-03-01-01) 中式面点师 (4-03-01-02) 西式面点师 (4-03-02-02)	烹饪 餐饮管理	中式烹调师 中式面点师 西式面点师 公共营养师

2. 职业发展路径

专业毕业生职业发展路径如表 3 所示。

表 3 专业毕业生职业发展路径一览表

岗位类型	岗位名称	岗位要求
初始岗	水台	掌握海、陆、空各种动物的宰杀技术，并负责宰杀分割； 2、能识别各种动物的肥、瘦、老、嫩、雌、雄以及其他生猛原材料的处理； 3、懂得管理本岗位的海鲜以及斩、起、剪、拆三光的操作技术； 4、掌握初步的精细刀工，要协助砧板工作，保持冷库的清洁；



	打荷	<ol style="list-style-type: none"> 1、能够负责宴会、酒席、单点的菜跟单按次序出菜的工作，同时负责各菜式摆放造型。围边碟、雕花装饰（学习雕刻、糖艺、面塑、酱画）等； 2、能够做好各种菜式的准备工作，开设酱料档； 3、掌握各种菜式的装载器皿和根据菜肴的需要上粉、穿、酿、卷、包、贴、挤等初加工工作；同时还要掌握煎、炸、滚、煨、焖、飞水等初步熟处理加工技术； 4、能够严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量；
	蒸菜岗	<ol style="list-style-type: none"> 1、掌握汤类、蒸菜类、蒸饭类的菜品技术及制作方法； 2、能够负责保管和贮存各种成品、半成品； 3、能够根据客人的需求不断的创新出新品； 4、能够严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量；
	切配	<ol style="list-style-type: none"> 1、能够负责一切原料的保管和贮存，半成品的制法和腌制法；掌握原料的使用方法；同时负责配制宴会、酒席、单点的食品半成品； 3、能够负责向采购员提供次日原料计划，优化配置，不得浪费； 4、熟悉刀法。原材料合理解切，做到物尽其用； 5、严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量；
发展岗位	烹调师	<p>要求技术全面，掌握烤、烧、凉菜制作技术、方法；</p> <ol style="list-style-type: none"> 2、掌握熟食菜肴的制作，同时根据宴会、酒席、散客所需的菜肴，负责斩、切熟食品种，确保菜品的质量和出菜的速度； 3、能够做到生熟分开，确保菜肴的卫生； 4、掌握生动色鲜。负责保管和贮存各种成品和半成品，并不断翻新花色品种；严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量；
	白案	<ol style="list-style-type: none"> 1、掌握包点、面类、饺类、糕点等面点产品的制作技术，同时负责这些菜品的制作，做好相应的物料保管，不断的创新。 2、严格按照食品的卫生要求；确保菜肴质量；
迁移岗位	厨师长	<ol style="list-style-type: none"> 1、能够负责整个厨房的日常工作管理和全面技术管理。组织和指挥烹饪工作。抓好下属的思想工作，做好劳动力的调配，根据每个厨师的技术专长合理安排岗位； 2、能够严格服从经理的领导，抓好下属员工的劳动纪律，与前台保持密切联系，主动听取宾客意见，不断改进工作，提高菜品质量。 3、能够抓好厨师的管理和技术培训工作，熟悉各种菜系的风味和烹调方法，不断研制新菜式，增加花色品种，创造有本店特色的饮食风格。 4、能够控制成本，掌握各种菜式的售价、毛利的核算，合理使用各种原材料，减少浪费，做到物尽其用； 5、能够严格按照国家食品卫生法要求。抓好食品、用具卫生及厨工的个人卫生仪容仪表、工作作风。



3. 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一览表

职业岗位名称	典型工作任务	职业能力要求	开设课程
中式烹调类岗位 (包括包括烹调师、粗加工、凉菜制作、打荷、砧板等)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中式菜肴制作 2. 厨房运营与管理 3. 菜肴成本控制 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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,设计宴席菜单和提供技术支持的能力; 3. 菜品.创新能力; 4. 能对已加工切配后的原料运用炒、熘、爆、蒸、烧、煮、烤等烹调技法使之成熟,达到营养和质量要求; 5. 能根据顾客要求编制菜单; 6. 需要具备正确选用材料、对水产品进行加工、将食物雕刻成不同的形状、合理配色、搭配摆盘的能力。 	中餐基本功训练 冷拼雕刻 黔菜制作 宴会设计 餐饮服务管理 中国名菜制作
面点类岗位(包括中式面点、烘焙、蛋糕制作等)	<ol style="list-style-type: none"> 1、负责食品的成本核算,协助厨师长制定对应面点的售价; 2、负责根据季节变化、市场需求、重大节假日和客户需求,制作相应的面点食品; 3、根据每日的面点销售情况,确定原料采购计划和每日的面点制作量,做到原料和成品的不积压、不短缺; 4、熟练掌握各种面点的制作工艺,保证制作的面点食品符合质量要求; 5、积极学习新面点食品的制作方法,不断推陈出新,提高面点食品的时尚性与特色; 6、负责维护日常面点加工所需的工具与设备,保证其正常使用。 	<ol style="list-style-type: none"> 1、全面掌握各种面点的工作流程和制作方法有熟练的操作技术能正确使用各种设备; 2、能够按照不同宴会类型和不同重大节日制作各种糕点; 3、熟练掌握各种面点的制作工艺发酵、蒸制时间严格执行质量标准 保证面点质量和及时供应。 	面点基本功训练 中式面点制作 西式面点制作



(二) 相关竞赛分析

本专业相关的竞赛有全国职业院校技能大赛、全国饭店业职业技能竞赛、烹饪职业技能大赛等比赛中的“烹饪”赛项，竞赛内容与课程的融合如表 5 所示。

表 5 专业相关竞赛分析一览表

赛项名称	组织机构	主要内容	拟融入的课程
职业院校技能竞赛烹饪赛项	贵州省教育厅 教育部	本赛项重点考核高职院校烹调工艺与营养等专业学生在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新创意能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。	中餐基本功训练 面点基本功训练 冷拼雕刻 地标黔菜制作
全国饭店业职业技能竞赛烹饪赛项	全国饭店协会		
烹饪职业技能大赛	贵州省人社厅 人力资源部		

(三) 相关证书分析

本专业相关的职业技能等级证书是“中式烹调师”、“中式面点师”、“西式面点师”，证书内容与课程的融合如表 6 所示。

表 6 专业相关证书一览表

职业资格证书/职业技能等级证书名称	工作领域	工作任务	拟融入的课程
中式烹调师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的中式热菜制作、凉菜制作等岗位群	根据菜品的要求，运用煎、炒、炸、蒸、烧、煮的烹调技巧，对原料、辅料、调料进行加工，最后制作成中式菜肴。需要具备正确选用材料、对水产品进行加工、将食物雕刻成不同的形状、合理配色、搭配摆盘的能力。	中餐基本功训练 冷拼与雕刻 地标黔菜制作
中式面点师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的中式面点制作等岗位群	运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃。	中式面点制作
西式面点师（高级）	主要面向酒店、大型餐饮店后厨的西式面点制作等岗位群	运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面点。	西式面点制作



五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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，较强的就业创业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和专业技术技能，面向新时代烹饪、餐饮领域的烹调师、配餐师、营养师职业群(或技术技能领域)，能够从事企业餐饮服务的策划、餐饮市场开拓推广、宴会设计撰写、宴会设计、精通管理、掌握大数据分析等工作，具备宽广视野、阳光心态、火车头精神的高素质技术技能人才。学生经过 3-5 年的成长，能够成长为新餐饮领域独挡一面的餐饮部经理、厨房主管、面点师、中式烹调师等，也可以铸就独立创业的本领。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，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) 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、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) 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) 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. 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. 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。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系构建

对接教育部颁布的《高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学标准》和行业企业制定的《“1+X”餐饮管理运行职业能力标准》《“1+X”酒店运营管理职业能力标准》；落实教育部《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》、教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》文件精神，全面贯彻《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》以及教育部印发的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》、教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知（教高[2020]3号）、教育部办公厅印发《关于开展“网上重走长征路”既推动“四史”学习教育的工作方案》的通知等文件精神，明确专业培养目标和规格，制定《岗位（群）工作任务及职业能力分析报告》。

深入分析学生现实需求，全年落实大中小学思想政治工作要求，强化“中国共产党党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史”教育，明确专业知识目标、能力目标、思政目标，制定《专业人才培养质量标准》（《毕业生质量标准》）。依据《专业人



人才培养标准》（《毕业生质量标准》），构建“公共基础必修课+公共基础选修课和专业群共享课+专业基础课+专业核心课+专业选修（拓展）课+实践性教学课”的课程体系，切实做到“书证融通”。

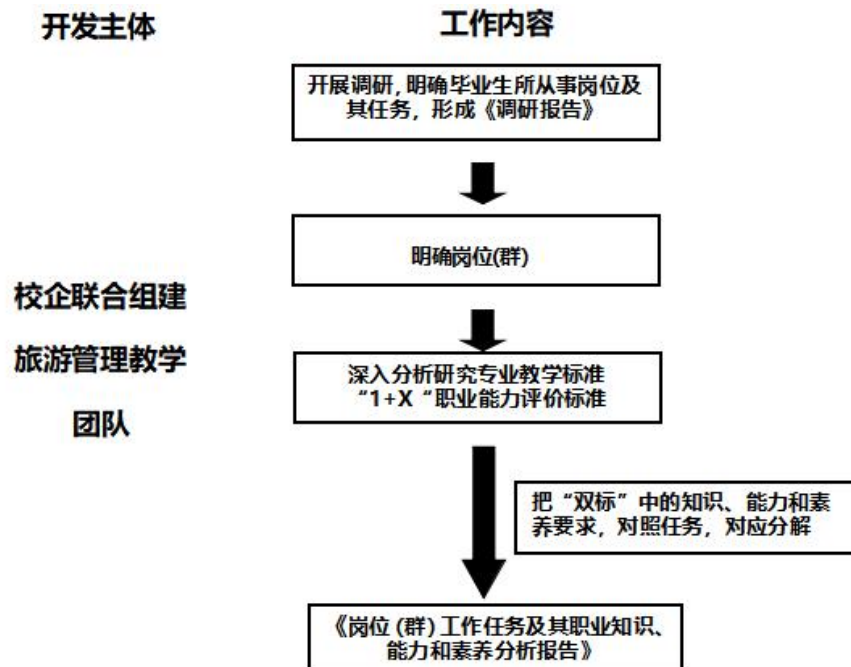


图1 《岗位（群）工作任务及职业知识、能力和素养分析图》

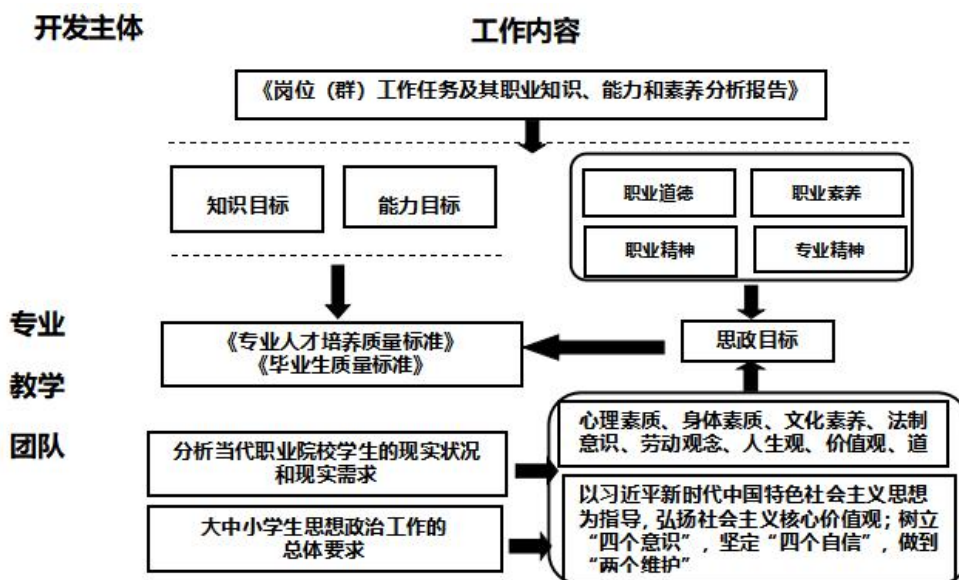


图2 《专业人才培养质量标准》（毕业生质量标准）制定流程图

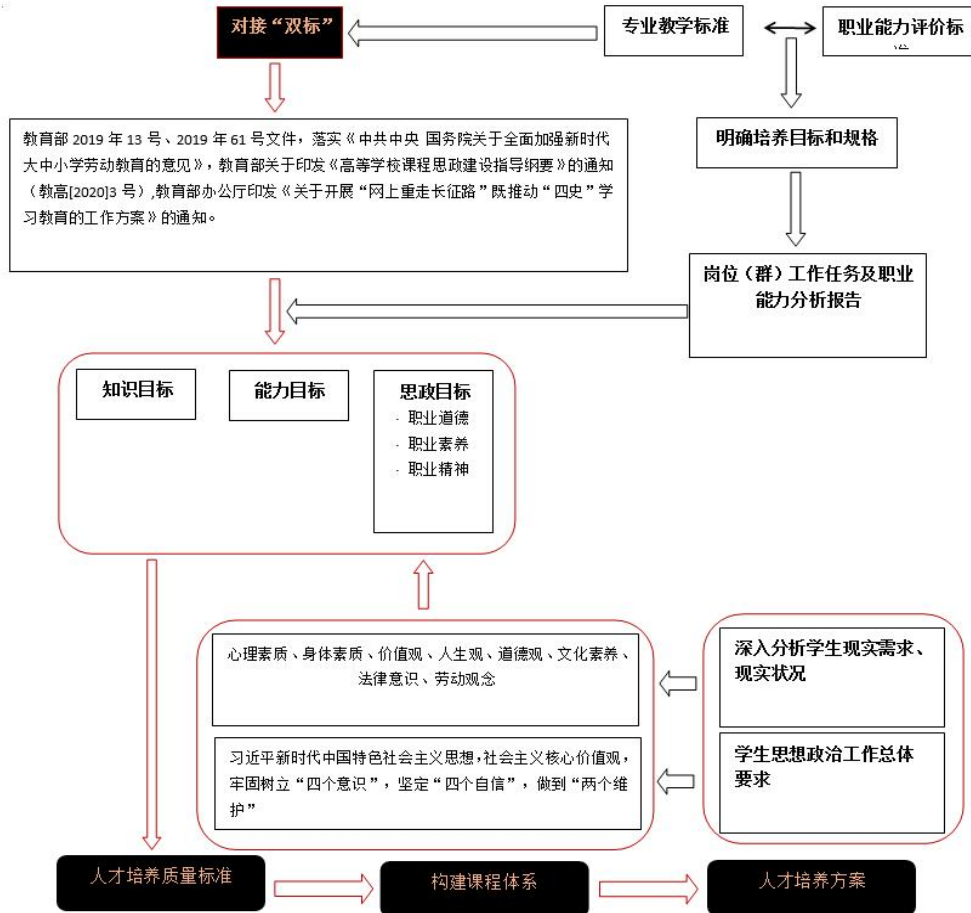


图 3 人才培养方案开发思路框架图

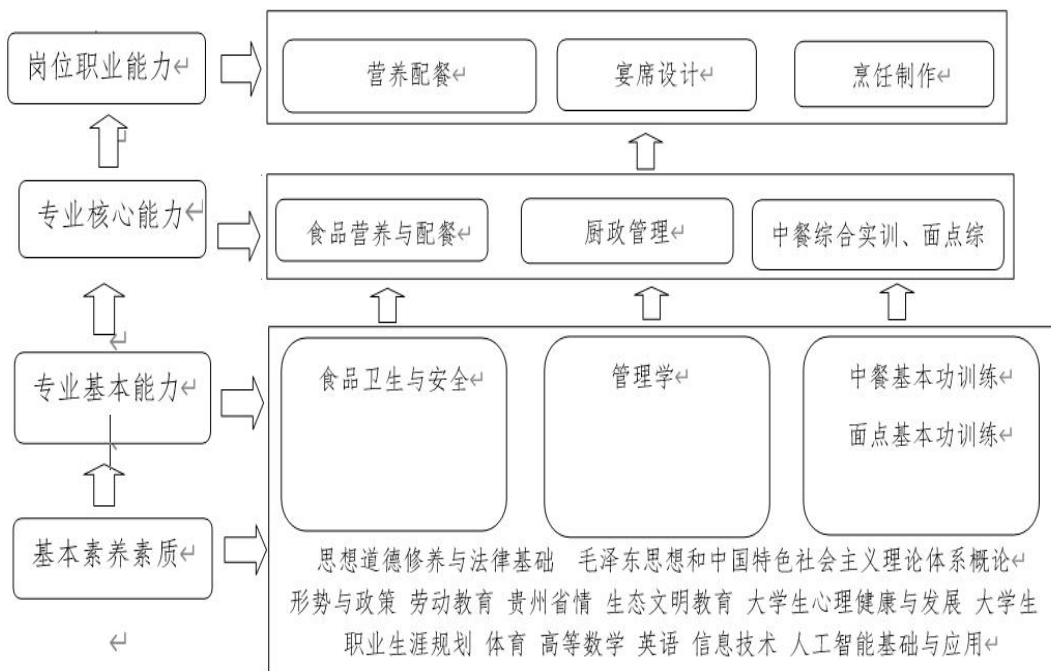


图 4 课程体系架构图

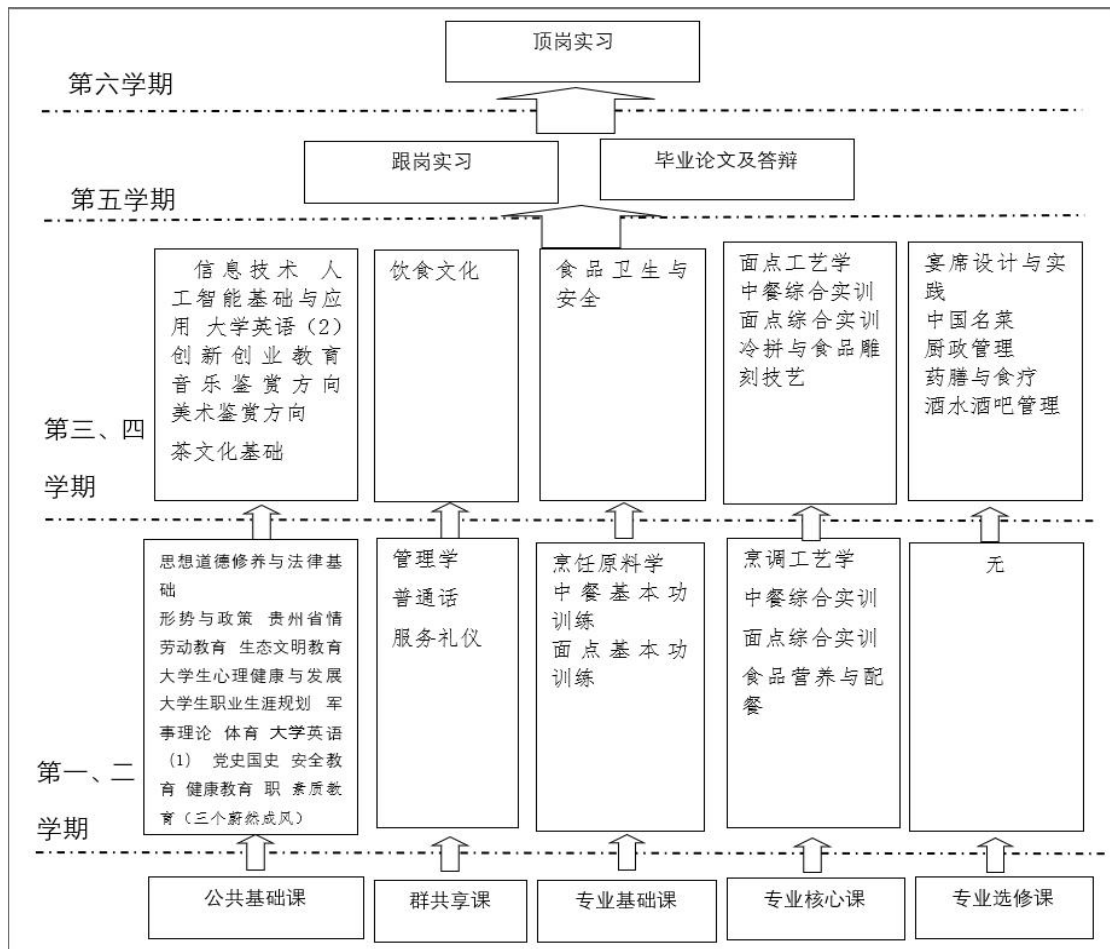


图5 课程学习导航

(二) 课程设置及要求

1. 公共基础必修课程设置及要求

公共基础必修课共设置 19 门，课程设置及要求如表 7 所示。

表 7 公共基础必修课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	思想道德与法治	3	54	本课程的课程目标是加强学习法律与道德的理论知识，结合实践教学体验，引导大学生提高思想道德素质与法治素养，深刻领悟“两个确立”的重大意义，提高学生政治站位，使大学生成长为德智体美劳全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	绪论、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法。	通过本课程的学习，使大学生深刻明确大学生的历史使命和成才目标，强调思想道德素养对个人成长成才以及社会建设的重大意义，培养和践行社会主义核心价值观，树立正确的道德观与法治观。通过理论教学与实践教学相结合的方式，使学生深刻领悟知行合一。
2	习近平新时	3	54	通过学习，让学生了解	新时代坚持和发	围绕学习习近平新时代中



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
	代中国特色社会主义思想概论			习近平新时代中国特色社会主义思想的内涵,不断深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的系统认识,逐步形成对拥护党的领导 and 社会主义制度、坚持和发展中国特色社会主义的认同、自信和自觉。	展中国特色社会主义;实现中华民族伟大复兴的中国梦;坚持和加强党的全面领导;坚持以人民为中心;坚持深化改革开放;推动经济高质量发展;发展社会主义民主政治;不断提高社会建设水平;建设天蓝地绿水清的美丽中国;中华民族伟大复兴的坚强保障;携手构建人类命运共同体;当代青年要成为堪当民族复兴大任的时代新人。	国特色社会主义思想这条主线,主要以系统学习和理论阐释的方式,运用理论与实践、历史与现实相结合的方法,引导学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义。
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	本课程的课程目标是了解马克思主义,明确马克思主义中国化的必要性,全面正确的理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观;掌握习近平新时代中国特色社会主义思想,增强“四个自信”,培养社会主义建设者和接班人。	马克思主义中国化的必要性,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形成及主要内容,习近平新时代中国特色社会主义思想。	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立场、观点和方法分析和解决问题的能力;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。
4	形势与政策	1	32	本课程的课程目标是通过专题化形势教育学习,使学生了解新时代的特点和要求,理解党和国家方针政策的作用和意义,正确认识与把握国际与国内形势,坚定马克思主义政治立场,培养有本领、有担当、有理想的时代新人。	党的理论创新最新成果,新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践,世界和中国发展大势。	通过本课程的学习,使大学生能够厘清国际国内形势,深刻认识党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战;引导学生用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑,培养担当民族复兴大任的时代新人。
5	贵州省情	1	18	本课程的课程目标是	贵州自然人文环	通过本课程的学习,使学



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
				让学生了解国情、掌握省情,提高学生的人文素养,激发学生“参政贵州”、建设祖国的热情,增强学生对贵州文化的认同感和责任感、使命感,增强学生发展贵州的信心,为发展贵州提供不竭的动力。	境、贵州的历史及文化、贵州经济、贵州政治。	生掌握贵州省情的基本概念、基本理论和研究方法,了解贵州的基本情况和规律。能够理论联系实际,把学科理论的学习融入对社会经济活动的研究和认识之中。培养贵州大学生热爱家乡、热爱祖国的需要。通过本门课程让学生更深入地认识贵州,了解贵州,积极参与开发和建设贵州。
6	生态文明教育	1	18	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,认清中国生态文明建设面临的主要挑战与发展方向。通过本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”。
7	大学生心理健康与发展	2	36	本课程的目标是普及心理健康知识,增强大学生的自我心理调适能力,帮助大学生解决身心发展过程中的心理问题,提高大学生的心理健康水平和综合素质,促进大学生健康成长,全面发展。	大学生心理健康导论,在高校开展心理咨询,常见心理障碍表现,自我发展,人格完善,职业规划,情绪管理,人际关系,青春时期,压力管理,危机干预。	通过本课程的学习,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。了解自身的心理特点和性格特征,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。通过心理健康教育与调试使学生提高心理健康水平和综合素质,促进大学生健康成长,全面发展。
8	大学生职业	1	18	本课程的课程目标是	认识职业生涯规划	通过本课程的学习,要求



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
	生涯规划			引导大学生树立职业生涯规划发展的自主意识,明晰所学专业的发展方向 and 所需具备的职业素养;树立正确的职业理想和择业观念,科学规划个人职业生涯规划,掌握必要的求职择业方法和技巧,正确选择职业发展方向,为成才与发展奠定基础。	划、职业兴趣探索、职业性格探索、职业价值观探索、职业技能探索、工作世界探索、决策与行动、管理与评估。	学生了解职业生涯规划与规划相关概念,明晰职业发展与人生规划的关系,清楚认识自己的特性、职业的特性以及社会环境;掌握基本的劳动力市场信息以及相关的职业分类知识等,树立生涯规划意识,确立正确的人生观、价值观。使学生自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合,为个人的生涯发展和社会发 展主动付出积极的努力。
9	军事理论	2	36	本课程的课程目标是掌握基本的军事理论,增强国防观念和国家安全意识,强化爱国主义、集体主义观念,加强组织纪律性,为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。	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。	了解我国的国防历史和国防国际战略环境,增强依法建设国防的观念;了解军事思想的形成和发展,树立科学的战争观和方法论;掌握当代高技术战争的形成及特点,增强国家安全意识。以课堂教学和教师面授为主,学生自学为辅,结合知识传授,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
10	军事技能训练	2	112 (不计入总学时)	本课程的课程目标是掌握基本军事理论与军事技能,增强国防观念和国家安全意识,强化爱国主义、集体主义观念,加强组织纪律性,促进大学生综合素质的提高。	内务条令、纪律条令、队列条令、阅兵。	掌握基本的军事技能和军事素质,有良好的体魄、严明的组织纪律性、强烈地爱国热情、善于合作的团队精神,为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实的基础。坚持按纲施训、依法治训原则,积极推广模拟训练,做到理论和实践的有机融合。
11	体育与健康(1)	2	36	本课程的课程目标是让学生掌握科学的体育锻炼方法,促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平及综合素质的全面提升,引导学生养成健康、积极、向上的生活方式和锻炼习惯。	大学生健康教育、体质测试项目练习、田径(短跑、中长跑、接力跑、跳高跳远、铅球、体操技术)、武术(24式简化太极拳)。	掌握大学生体质测试内容,懂得科学的体育锻炼方法,使学生能掌握田径运动项目,发展学生速度、耐力、灵敏等运动素质;了解武术基本功,讲练结合,知识传授同时,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
12	体育与健康	2	36	本课程的课程目标是	体育项目专项选	掌握各专选项目的基本技



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
	(2)			让学生掌握科学的体育锻炼方法,促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平及综合素质的全面提升,引导学生养成健康、积极、向上的生活方式和锻炼习惯。	择: 篮球、足球、羽毛球、武术、健美操。	术,了解比赛的基本规则。使学生充分体验各项运动的健身价值,增强学生各项身体素质,提高学生体育学习兴趣水平。结合知识传授,全面实施课程思政,培养学生的团队意识、创新能力、意志品质,养成终身体育的习惯。
13	体育与健康(3)	2	36	本课程的课程目标是让学生掌握科学的体育锻炼方法,促进学生身体素质、运动技能、体育认知水平及综合素质的全面提升,引导学生养成健康、积极、向上的生活方式和锻炼习惯。	体育项目专项选择: 篮球、足球、羽毛球、武术、健美操。	掌握各专选项目的基本技术,了解比赛的基本规则。使学生充分体验各项运动的健身价值,增强学生各项身体素质,提高学生体育学习兴趣水平。结合知识传授,全面实施课程思政,培养学生的团队意识、创新能力、意志品质,养成终身体育的习惯。
14	大学语文(1)	2	36	本课程的课程目标是传授语文知识,提高学生运用语言文字的能力。同时向各专业学生传播中华民族优秀的思想文化,增强学生综合人文素质。	散文、文言文、小说、话剧。	提高文学鉴赏水平,提升大学生的人文素养、人文精神,进一步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。知识传授同时,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
15	大学语文(2)	2	36	本课程的课程目标是让学生掌握应用文写作理论知识,培养学生应用文体的分析、评价及实际写作能力,从而在今后能解决工作中的实际问题。	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。	了解应用文写作的基础知识和写作要求,掌握常用应用文体的类型及其特点。讲练结合,通过案例教学、写作训练提高学生的写作水平。课堂教学中注重挖掘思政元素,全面实施课程思政。
16	大学英语(1)	2	36	本课程的课程目标是培养学生具有较强的阅读能力和一定的听、说、写、译能力,能进行简单的英语交流,掌握一定的语言学习方法,提高学生文化素养。	College Life; Education Culture Etiquette; Shopping; Entertainment; Technology; Advertising.	培养学生具有较强的阅读能力和一定的听、说、写、译能力,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。讲练结合,知识传授同时,全面实施课程思政,提高文化素养,以适应社会发展和经济建设的需要。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
17	大学英语(2)	2	36	本课程旨在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,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.	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和氛围,逐步提高自己英语综合能力。讲练结合,知识传授同时,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
18	信息技术(计算机基础)	2	36	本课程的课程目标是了解计算机常见的软硬件知识,学会使用办公自动化软件级一些常用工具软件,为学生将来工作、生活起到一定的辅助作用。总体上起到提高学生信息技术素养的作用。	计算机的基本知识、操作系统、文字处理软件 Word、Excel 及 PowerPoint 的使用。	掌握信息技术的基本知识和办公软件的基本操作技能。了解互联网的基本知识,能综合使用各种技能完成工作任务。讲练结合,理实一体,结合知识传授,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
19	人工智能基础与应用	2	36	本课程的课程目标是掌握人工智能的基本概念、现状及发展历程,了解人工智能的技术基础、应用技术和应用领域及行业,开阔知识视野,为将来更加深入地学习和运用人工智能相关理论和方法解决实际问题奠定初步基础。	人工智能概念、现状及发展历程,人工智能的基础支撑技术,人工智能的应用技术以及人工智能的行业应用。	对人工智能从整体上形成较全面和清晰的系统认识,掌握人工智能的基本概念、现状及发展历程,了解人工智能的技术基础、应用技术和应用领域及行业,开阔学生知识视野、提高解决问题的能力。讲练结合,理实一体,结合知识传授,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。
小计		37	626			



2. 公共基础先修课程设置及要求

公共基础选修课共设置 9 门，课程设置及要求如表 8 所示。

表 8 公共基础选修课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	党史国史	2	36	本课程的课程目标是使学生了解党和国家发展事业的来龙去脉，了解党和国家的重大事件，了解党和国家的重要人物。通过学习这方面的知识，掌握历史规律，分析世界大势，认清世界发展趋势。	党史：新民主主义革命、社会主义革命、社会主义建设、改革开放、中国特色社会主义发展史；国史、中国古代史、中国近代史、中国现代史。	通过该课程的学习，使学生了解中国共产党和中国的发展历史，具体掌握在中国共产党中成长过程中、在我国的发展过程中的重大历史事件，使学生树立正确的历史观，培育学生的爱国、爱党意识。激发学生爱国情怀，从而自觉地投身于国家的发展民族的复兴伟大事业中来。
2	安全教育	1	18	本课程的课程目标是了解大学生安全教育的必要性和重要性，掌握必备的安全常识，增强法律意识和安全意识。	拒绝暴力、警惕盗窃、谨防诈骗远离传销、自我保护防性侵害、切勿酗酒、戒除赌博、拒绝毒品消除火患、预防疾病、调整身心健康、文明上网、出行安全等。	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。知识传授与价值引领同步，引导学生知行合一。
3	职业素养	1	18	本课程的课程目标是根据企业用人标准，对学生进行职业素养的认知教育，让学生明白自己应该具备的职业素养，使学生成为“职校人”。	修订我的学业计划、常说谢谢、感恩的心、中国梦、爱国情、在团队中成长、在协作中进步、户外拓展训练、弘扬工匠精神。	培养学生职业责任心和适应环境变化的能力；培养自我学习、自我发展、与人交流合作的能力；培养良好的职业道德与创新能力。以课堂教学为主，结合知识传授实施课程思政，注重知识传授与价值引领同步。
4	健康教育	1	18	本课程的课程目标是让学生了解健康的意义、标准，了解防治的方法，掌握健康的基本内容，扩展学生的知识面，提高学生珍爱生命的意识，为学生今后更好地工作和学习提供健康方面的指导。	健康教育概述、健康生活方式的养成、疾病的认识和预防、健康体检与保健、心理健康的认识和理解、性与生殖健康、安全应急与避险措施。	了解健康的概念，建立科学的健康观，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，更好的认识自己，促进自我身心健康的发展。知识传授与价值引领同步，全面实施课程思政，引导学生知行合一。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
5	音乐鉴赏方向	1	18	本课程的课程目标是培养学生健康审美情趣和感受体验,鉴赏音乐美的能力,树立正确的审美观念,突出艺术学科特点,寓思想品德教育于音乐之中,陶冶情操,提高修养,促进学生全身心全面发展。	乐理知识与音乐审美、歌曲演唱知识与欣赏、西洋乐器与名作欣赏、民族乐器与名作欣赏、中国近现代流行音乐发展与欣赏。	了解音乐产生的背景、理解音乐语言、掌握音乐的基本规律,学会如何欣赏不同类型的音乐作品,为以后继续学习音乐课程打下了良好基础。教学中理论和实践有机融合,全面实施课程思政,陶冶情操,提高学生自身修养。
6	美术鉴赏方向	1	18	本课程的课程目标主要是培养学生审美能力和审美判断力,引导学生对美术史和现实生活中的美术进行鉴赏,陶冶学生性情,增强学生视觉感受力和审美判断力。	中国绘画与书法鉴赏、外国绘画鉴赏、工艺和雕塑艺术鉴赏、现代设计和视觉传达设计鉴赏、学会鉴赏身边的艺术。	了解并熟悉中外和古今美术作品,掌握美术鉴赏的艺术语言。学会用独特的艺术语言对中外美术作品进行鉴赏和分析,教学中理论和实践有机融合。全面实施课程思政,培养学生知识、能力、素养的协调发展。
7	创新创业教育	1	18	本课程的教学目标是掌握创新创业基本常识,了解创新创业的各类知识类别,学会制定创新创业策划书,完成基础创新创业训练。培育学生创新思维,激发学生创新意识,培养学生创业精神,锻炼学生创业能力。	大学生就业形势与策略、职业理想与择业观念、职业生涯规划设计与实施、求职就业与方法技巧、求职就业中的权益保护和心理调适、大学生创业理论与实践等。	了解创新创业基本知识,培养创新创业精神,提高学生综合素质和创业就业能力。教学中全面实施课程思政,知识传授的同时,引领学生树立科学的创新创业观,主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求,自觉遵守创业规律,积极投身创业实践。
8	茶文化基础	1	18	本课程的目标是了解茶文化知识,识别各类茶并掌握各种茶叶冲泡技巧,能正确运用茶文化知识,提高综合素质,增强职业变化的适应能力。	茶文化知识、茶基础知识、茶艺表演。	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。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。 讲练结合,知识传授同时,全面实施课程思政,注重知识传授与价值引领同步。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
8	素质教育 (三个蔚 然成风)	6	108 (不 计 入 总 学 时)	本课程以立德树人为根本,以品德提升、人文修养、身心素质为重点,以提高学生综合素质和能力为目标,构建覆盖课堂教学和校园文化活动的素质教育体系,把学生培养成具有高尚的道德情操、高品位的文化修养、健康体魄以及健全人格的人。使学生学会做人,学会生活,学会健体,为学生学业成就与事业成功奠定坚实基础。	经典诵读:内容包括经典古诗词、现代经典作品、习近平总书记重要讲话精神、时事政治等; 体育锻炼:以“运动世界APP环校园跑”为载体,实行课外定向健身跑; 培养精益求精的习惯:包括生活、劳动、卫生、礼貌、言谈举止等习惯。	本课程持续深化学院三个蔚然成风,培养学生爱学习、强健康、有礼貌的高尚品质。通过经典诵读使学生了解、熟悉中华优秀传统文化,丰富文化底蕴,激发广大学生对优秀文化和祖国语言文字的学习和热爱。通过体育锻炼,发挥学生参与课外体育锻炼的积极能动性,促进学生身心健康发展、强健学生体魄。通过精益求精的习惯的培养,完善学生的行为习惯,提高学生自身修养,实现学生的可持续发展。
9	中华优秀 传统文化	2	36 (不 计 入 总 学 时)	本课程的课程目标是了解、熟悉中华优秀传统文化,引导学生自觉继承传统文化,增强民族自信心、自尊心和自豪感,增强文化自信,激发强烈的爱国主义情感。	经典古诗词、现代经典作品、习近平总书记重要讲话精神、时事政治等。	加强学生对中华文化的认知,了解中华文化的精神。增强学生弘扬中华优秀传统文化的自觉性,提升对中国特色社会主义文化的自信力和对社会主义核心价值观的践行力。
小计		17	162			

3. 专业基础课程设置及要求

专业基础课共设置5门,课程设置及要求如表10所示。

表10 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	烹饪学概论	2	36	通过对烹饪知识的系统而全面的学习,希望能让学生全面认识到烹领域上所涉及到林林总总的原料,以此增加学生的见识,更重要的是指导同学去认识烹饪原料、烹饪工艺、烹饪历史文化等,进而指导烹饪工艺在实质操作中的应用	课程内容有烹饪烹饪总论、中国烹饪历史发展过程、中国烹饪原料、烹饪工艺、风味流派等内容,主要向学生阐述中餐烹调中所涉及的烹饪原料及其烹调方法,向学生阐述中餐烹调中所涉及的烹饪原料及其烹调方法。	注重知识传授与价值引领同步,全面实施课程思政。通过对本课程的学习,要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识,选择高质量的原料,并对能对中国烹饪历史文化有一定的熟悉与掌握;要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点,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。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
2	餐饮创新创业策划	1	18	通过创业教育教学，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。	通过创业教育教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，包括创业的基本概念、基本原理、基本方法和相关理论，涉及创业者、创业团队、创业机会、创业资源、创业计划、政策法规、新企业开办与管理，以及社会创业的理论和方法。	注重知识传授与价值引领同步，全面实施课程思政。要遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生学习的积极性、主动性和创造性，不断提高教学质量和水平。
3	中餐基本功训练	4	72	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程，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。	教、学、做有机结合，理论与实训结合，全面实施课程思政，使学生具备饮食行业高素质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式烹调师的理论知识水平。
4	中国饮食文化	2	36	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，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。	本课程内容包括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。	讲练结合，理实一体，全面实施课程思政。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。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
5	面点基本功训练	8	144	本课程培养运用面点基础知识解决面点制作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程,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。	教、学、做有机结合,理论与实践结合,全面实施课程思政,使学生具备饮食行业高素质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西式面点师的理论知识水平。
小计		17	306			

4. 专业核心课程设置及要求

专业核心课共设置 5 门, 课程设置及要求如表 11 所示。

表 11 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	食品营养与卫生	2	36	使学生掌握食物的各种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,为学生今后从事餐饮工作打下一定的理论基础。	主要讲解食品卫生基本知识、机体代谢和营养之间的关系以及《食品卫生法》对餐饮从业人员基本要求,使学生掌握食物的各种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,为学生今后从事餐饮工作打下一定的理论基础。	结合知识传授,全面实施课程思政。通过课程学习培养学生在食品的卫生和监督管理方面的专业知识、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和应变能力;在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题,能够辅助营养师、营养指导师、餐饮服务管理工作,并能够对其食品卫生安全方面进行社会监督和管理。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	中餐综合实训	8	144	<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>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,详尽阐述了烹调技艺理论及实操步骤,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。</p>	<p>本课程是烹饪专业最重要的课程之一,教、学、做有机结合,理论与实训结合,全面实施课程思政,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段,对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识、熟练的掌握各种基本烹调方法。</p>
3	面点综合实训	4	72	<p>通过课程学习使学生全面掌握中西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。</p>	<p>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。</p>	<p>本课程通过教师示范和学生动手操作,教、学、做有机结合,理论与实训结合,全面实施课程思政,使学生具备基本的操作能力,能独立制作一些典型的中式面点;提高在中、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面点制作工作。</p>



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
4	地标黔菜制作	4	72	通过本课程学习使学生具备黔菜烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺,掌握黔菜原料切配技术、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。	主要讲授黔菜烹调知识和技法,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,黔菜热菜烹调技术,菜肴制作方法,各地方传统名菜和筵席知识。	课程是一门专业核心课程,也是学生考取中式烹调师的重要课程。注重知识传授与价值引领同步,全面实施课程思政,以国家中式烹调师职业资格标准为依据,以烹调职业岗位理论知识和技能操作分析为基础,以烹调项目任务为载体,以教师讲解烹调理论知识,以学生小组分工合作为重点,在教师指导下以完成各项目菜肴的制作,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。
5	冷拼与食品雕刻技艺	8	144	本课程的教学目标是:使学生具备餐饮行业高素质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。	讲练结合,理实一体,全面实施课程思政,主要培养学生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。
小计		26	468			

5. 专业选修(拓展)课程设置及要求

专业选修(拓展)课共设置7门,课程设置及要求如表12所示。



表 12 专业选修（拓展）课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	宴席设计与实践	4	72	通过本课程的学习，使学生掌握酒店宴会部工作的高素质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，具有良好的接人待物、察言观色等职业素质，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。	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、宴会部组织人员的配备、宴会部工作职责，有助于学生了解宴会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。	注重知识传授与价值引领同步，全面实施课程思政。本课程按照具体实践过程安排学习项目，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。
2	餐饮服务与管理	1	18	本课程在简要介绍现代餐饮基础管理的基础上，重点介绍了厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、产品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理等内容，最后还讨论了餐饮原料管理与成本控制。	本课程内容包括 现代餐饮基础管理、餐饮管理的基本职能、餐饮运转管理的要求、现代餐饮管理的任务、厨房人力资源管理、餐饮组织机构、餐饮厨房考核、评估与激励、厨房设计布局、厨房整体与环境设计、厨房相关部门设计布局等内容。	结合知识传授，全面实施课程思政。通过课程理解餐饮管理的概念及相关的理念，重点掌握餐饮的概念、种类、厨房管理的概念及基本知识，使学生对餐饮管理的基本原理和基本知识有较系统的掌握，了解和掌握餐饮、厨房的工艺流程及区域划分，以及厨房设计的影响因素与原则学习各种厨房设计实例，使学生掌握各种厨房餐饮的组织及设计。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	大学生劳动教育与实践	1	18	<p>本课程的课程目标是准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求,全面提高学生劳动素养,帮助学生树立正确的劳动观念。掌握基本的劳动知识和技能,培育积极的劳动精神。</p>	<p>劳动与劳动教育、大学生劳动价值观、劳动情感与态度、劳动科学知识 with 能力、劳动实践、劳动与全面发展。</p> <p>包含:劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全、劳动法规</p>	<p>理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量,树立劳动最光荣的思想观念。掌握基本的劳动知识和技能,能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动,形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果,养成良好的消费习惯,杜绝浪费。全面实施课程思政,将劳动教育,融入专业教学实践(实训)各个环节中知识传授与价值引领同步,引导学生知行合一。</p>
4	酒水酒吧管理	1	18	<p>本课程是研究酒水的分类、特点、产地和酒水鉴赏、酒水文化及酒水调制与酒水服务的一门理论与实践紧密结合的学科。通过本课程的教学使学生了解并掌握酒水的基本知识、酒水文化和酒水调制;了解并掌握酒水服务的基本程序、技能与基本的管理经营方法,并通过大量的案例分析、讨论、观摩、示范和实践等方式,使学生掌握实际操作能力和分析、解决酒水服务中遇到的实际问题的能力,从而为学生进行生产实习和以后专业发展奠定基础。</p>	<p>通过这门课程的学习,使学生掌握酒水知识基础,尤其对于酒店及娱乐休闲企业的常见酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握。在学习掌握酒水知识以及酒吧设施设备和相关专业理论的基础上学习研究酒吧管理的基础理论。掌握发酵酒、葡萄酒、啤酒、米酒、蒸馏酒、配制酒、开胃酒、甜食酒、利口酒、中国配制酒、鸡尾酒的概述;调制鸡尾酒和创新、酒吧概述、酒单的策划与设计、酒吧设备用品的配置与管理、酒吧营销、酒吧管理、酒吧员工的培训与考核、酒吧经营评估与分析等内容。</p>	<p>采用理实一体方式,结合知识传授,全面实施课程思政。通过系统地酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学,使其了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识;熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求,中外名酒的分类、特点;通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制;熟悉酒吧各服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序,使其掌握酒吧服务的相关技能;结合课程的教学,培养学生的动手能力和创新能力,增强学生就业竞争力。</p>



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
7	地方风味小吃制作	4	72	<p>本课程是目的是让学生在了解和掌握小吃工艺的基础理论和基础知识,了解贵州特色小吃的的基本理论,掌握贵州小吃制作原料的选择、鉴别和管理以及当地少数民族的饮食习惯,掌握贵州制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具,掌握贵州小吃加工基本技法,达到职业培养目标和职业技术资格的要求,胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。让学生积极沟通、团结协作,并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高,达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。</p>	<p>这门课从贵州各民族的饮食文化知识为基础,来讲解贵州当地的特色小吃的制作工艺过程。以此来培养学生的动手能力,提高学生的操作水平。由贵州当地的民族信仰、民族习俗、民族文化等方面具体讲解,有简单到复杂、有点到面,由浅到深的课程安排。全课程以贵州地方特色小吃制作所需相关知识为核心,对贵州地方特色小吃制作所需的理论基础知识、习题、特色小吃的操作过程等进行了全面.和系统的介绍课程全方位的从贵州少数民族饮食文化基础知识、烹饪原料知识及贵州地产的烹饪原料、熟制方法、原料的初步处理知识、调味知识、地方特色菜肴的制作立体丰富的培养学生烹饪能力。</p>	<p>对贵州当地少数民族的饮食文化和特色小吃制作的学习,从而达到岗位职责所必备的基本职业能力,为进一步的学习和实际操作打下基础。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求,以国家中式烹调师职业资格要求为依据,以教师讲解面点理论知识和演示贵州特色小吃的过程为辅助,学生以小组分工合作为重点,在教师的指导下以完成贵州特色小吃为目的,实施理论实践一体化教学,加大课程建设与改革的力度,突出学生的职业能力和职业素养,起到主要支撑作用。</p>
小计		14	252			



6. 实践性教学课程设置及要求

实践性教学课共设置 6 门，课程设置及要求如表 13 所示。

表 13 实践性教学课程设置及要求

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	入学教育	1	18 (不计入总学时)	<p>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,正确进行自我定位,为创造一个文明、健康的集体做出积极的努力。</p>	<p>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,正确进行自我定位,为创造一个文明、健康的集体做出积极的努力。</p>	<p>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,讲求方法,注重实效。</p>
2	毕业教育	1	18 (不计入总学时)	<p>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。</p>	<p>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,增强回报家庭和感恩之情。</p>	<p>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。</p>



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	毕业论文及答辩	2	72	通过毕业设计,使学生将所学的理论知识与实践相结合,巩固和所学专业知识,使所学的课程得到一次全面的总结和训练,培养学生分析问题和解决问题的能力,体现学生综合运用烹饪专业知识及所学知识分析问题与解决问题的能力。	毕业设计环节是本专业培养学生创新精神和实践能力的一个重要教学环节。对理论学习与综合实践的一次全面测试与检验,学生根据就业方向选择某一毕业设计题目。	通过完成毕业设计,进一步加强学生在烹饪专业某一领域的实际工作能力和基本技能,为将来走入工作岗位直接上岗操作打下良好的基础,增强学生择业的市场竞争力。
4	认知实习	4	72	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,酒店餐饮企业实地训练。	参加校外烹饪工作认知见习,让学生感受行业发展需要和完成职业岗位实际工作任务所需要的知识、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。	遵守实习企业规章制度,使学生比较系统的掌握酒店餐饮企业所必备的操作技能与工作程序,对所学技能规范操作,培养一批有实际操作能力的应用型人才,培养良好职业习惯,从而为学生毕业后进入实践岗位打下良好的基础。
5	岗位实习(跟岗)	16	288	主要目的是让学生对所从事的职业岗位提前进行实践认知,巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能,让学生更好的了解顶岗实习,并为后面进行的顶岗实习打好基础。	主要内容包括了解所从事职业岗位的工作流程、职责,培养人际沟通能力和自我发展能力,培养良好的职业道德与团队精神,认知现代餐饮业组织结构及整体运作模式,让学生对所从事的职业岗位提前进行实践认知,巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能。	跟岗实习的课程设计以培养学生岗位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和技能训练的前提下,在真实的工作环境和企业指导教师的帮助下,完成该专业从业人员应具备的各项综合能力与素质的训练,同时有针对性地收集与毕业设计有关的资料,达到人才培养的总体目标。



序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要教学内容	教学要求
6	岗位实习(顶岗)	20	360	毕业实习环节是烹饪专业的学生在毕业设计完成之后进行的重要的社会实践性教学环节。通过毕业实习,使学生将所学的理论知识与实践相结合,巩固和运用所学专业知 识,培养学生分析问题和解决的能力,为毕业后实际工作打下良好的基础。	让学生进一步熟练运用所学的专业知识解决实际中的各种专业问题;熟悉餐饮企业运营流程和操作规范,系统的掌握酒店餐饮企业所必备的操作技能与工作程序,并能在实践中对所学理论能学以致用。	实习前应与用人企业签订实习协议,明确双方的权利与义务;学生通过工学云平台进行实习认证,实习期间认真填写周报和月报,实习结束后填写实习总结报告。实习成绩由企业指派的实习指导教师和校内指导老师综合评定;实习期间应关注学生的实习生活与工作环境安全,加强对学生的指导,使学生能在顶岗实习中理论联系实际,学以致用,提高其就业竞争力。
小计		44	792			

(三) 时序课周学时分配

时序课周学时分配如表 14 所示。

表 14 时序课周学时分配表

学期	课程性质	公共基础课		专业(技能)课			合计周学时	
		必修	选修	群共享课	专业基础	专业核心课		专业(拓展)选修课
1		14	0	0	10	4	0	28
2		12	2	0	4	8	0	26
3		2	0	0	2	8	2	14
4		0	0	0	0	6	8	14
5		岗位实习(跟岗)、岗位实习(顶岗)						
6		岗位实习(顶岗)、毕业设计答辩						



(四) 课程学分学时安排

程学分学时安排表 15 所示。

表 15 课程学分学时安排表

课程类别		学时结构		学分结构		实践学时	实践教学比例	开课学期
		学时	比例	学分	比例			
必修课	1. 公共基础必修课合计	642	24.49%	37	23.57%	198	7.55%	1-4
	其中：劳动教育	18	0.69%	1	0.64%	18	0.69%	1
	3. 群共享课合计							
	4. 专业基础课	306	11.67%	17	10.83%	216	8.24%	1、3、
	5. 专业核心课	468	17.85%	26	16.56%	432	16.48%	1-2
	7. 专业实践性教学课合计	792	30.21%	46	29.30%	790	30.13%	1-6
	小计 1(=1+3+4+5+7)	2208	84.21%	126	80.25%	1636	62.40%	1-4
选修课	2. 公共基础选修课合计	162	6.18%	17	10.83%	12	0.46%	1-4
	其中							
	党史国史	36	1.37%	2	1.27%	0	0.00%	1
	素质教育（三个蔚然成风）	108	4.12%	6	3.82%	108	4.12%	1-4
	中华优秀传统文化	36	1.37%	2	1.27%	0	0.00%	1-4
	6. 专业选修（拓展）课合计	252	9.61%	14	8.92%	162	6.18%	3、4
小计 2(=2+6)	414	15.79%	31	19.75%	174	6.64%	1-4	
公共基础课（1+2）		804	30.66%	54	34.39%	210	8.01%	1-4
合计（=小计 1+小计 2）		2622	100.00%	157	100.00%	1810	69.03%	1-4

(五) 专业实践教学体系

本着工学结合原则，基于专业特点，依托真实的互联网工作环境，参照及引进行业相关企业工作流程及标准，构建三维一体的立体化递进式实习（训）体系。

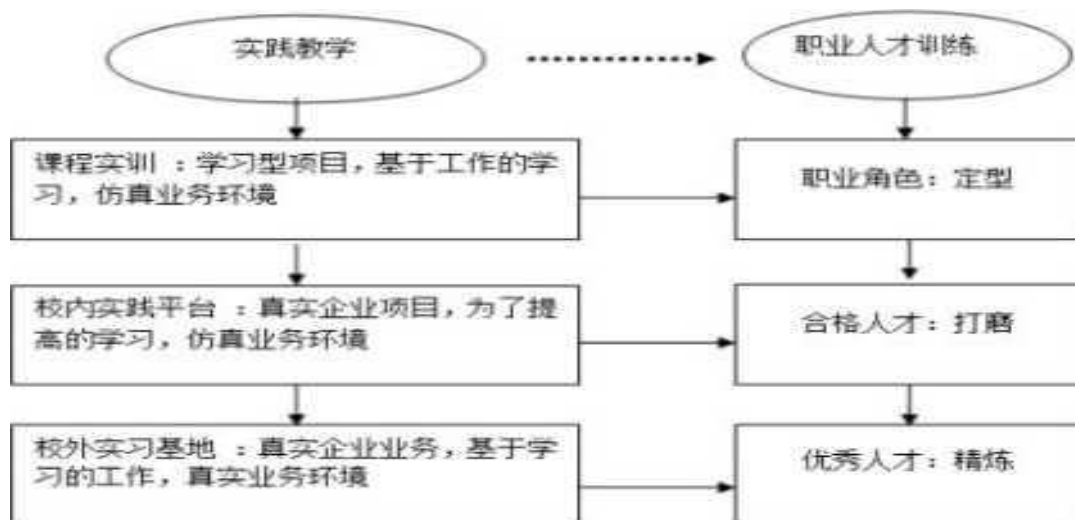


图 6 专业实践教学体系

课程实习（训）以认知为主，使学生接触明了本专业相关岗位职业技能特点和要求。

初步形成职业岗位定向、掌握基本职业技能、养成良好的职业素养。

校内实践平台实习（训）以课外实践为主，通过学生工作室、技能竞赛等形式，引入实际的餐饮中小企业应用项目，在专业指导老师的指导下，学生以团队形式完成项目的调研、规划、实施等工作。在企业的直接参与下，以市场及行业的标准对学生进行考核，以培养学生良好的职业技能和素养，提升实际的综合应用能力。

校外实习基地实习（训）以就业为导向，通过寒暑假短期社会实践及跟岗和顶岗实习，使学生从认知企业、了解企业岗位工作环境、适应企业相关岗位要求，再将职业技能和素养聚化为良好的职业能力，创造性地开拓企业业务，成为企业的业务骨干。

七、教学进程总体安排

（一）教育教学活动按周分配表

教育教学活动按周分配表 15 所示。

表 15 课程学分学时安排表

学年	学期	入学教育	国防教育与军事训练	课堂教学	教学评价周	认知实习	岗位实习（跟岗）	岗位实习（顶岗）	毕业设计（含答辩）	机动教学周数	总教学周数
一	1	1	2	14	1	1				1	20
	2			17	1	1				1	20
二	3			17	1	1				1	20
	4			17	1	1				1	20
三	5						16	4			20
	6							16	4		20
合计		1	2	65	4	4	16	20	4	4	120



(二) 教学进程总体安排表

教学进程总体安排表 16 所示。

表 16 教学进程总体安排表

2022 年烹饪工艺与营养专业课程设置与教学时间安排表																			
(专业代码: 540202)																			
课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程编码	课程类型(时序课/周序课)	学分	应修学时			考核方式	学期课程安排						任课单位	是否使用机房、实训室	
							总学时数	学时分配			第一年		第二年		第三年				
								理论学时	课内实践		自修学时	一	二	三	四	五			六
公共基础课程	公共基础必修课程模块		开学第一课	C180101	1	18	18			考查						马教部			
			“立德树人”系列讲座	C180102	2	36	36			考查						各系			
		1	思想道德与法治	180160	时序课	3	54	36	18		考试	3					马教部		
		2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	180162	时序课	3	54	36	18		考试	3					马教部		
		3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	180164	时序课	2	36	36			考试		2				马教部		
		4	形势与政策	180163	周序课	1	32	32			考查	4W	4W	4W	4W		马教部		
		5	劳动教育	C180103	周序课	1	18		18		考查	融入专业教学实践(实训)中						各系	



6	贵州省情	180128	周序课	1	18	18			考查			9W				马教部
7	生态文明教育	180129	周序课	1	16	16			考查			8W				马教部
8	大学生心理健康与发展	180161	时序课	2	36	18	18		考查	2						马教部
9	大学生职业生涯规划	180131	周序课	1	18	18			考查	9W						马教部
10	军事理论	180132	周序课	2	36	18		1 8	考查	9W						基础教学部
11	军事技能训练	C0901	周序课	2	112		11 2		考查	2W						学工部
1 2	体育与健康(1)	180111	时序课	2	36	0	36		考查	2						基础教学部
1 3	体育与健康(2)	180112	时序课	2	36	0	36		考查		2					基础教学部
14	体育与健康(3)	180113	时序课	2	36	0	36		考查			2				基础教学部
15	大学语文(1)	180135	时序课	2	36	36			考试	2						基础教学部
16	大学语文(2)	180136	时序课	2	36	36			考试		2					基础教学部
1 7	大学英语(1)	180109	时序课	2	36	36			考试	2						基础教学部
1 8	大学英语(2)	180110	时序课	2	36	36			考试		2					基础教学部
1 9	信息技术(计算机基础)	180133	时序课	2	36	18	18		考查		2					基础教学部
2 0	人工智能基础与应用	180134	时序课	2	36	36			考查		2					信息工程系
小计 1:	642 课时, 占总课时比例 24.49%			37	642	426	19 8	1 8		17	13	5	1			



公共基础选修课	21	党史国史	180203	时序课	2	36	36			考试		2					马教部
	22	安全教育	C180104	周序课	1	18	18			考查	9W						基础教学部
	23	职业素养	180116	周序课	1	18	18			考查		9W					基础教学部
	24	健康教育	180117	周序课	1	18	18			考查		9W					基础教学部
	25	音乐鉴赏方向	180210	周序课	1	18	18			考查			9W				基础教学部
	26	美术鉴赏方向	180211	周序课	1	18	18			考查			9W				基础教学部
	27	创新创业及就业指导	180213	周序课	1	18	18			考查				9W			基础教学部
	28	茶文化基础	180212	周序课	1	18	6	12		考查				9W			茶学系
	29	素质教育（三个蔚然成风）	C0902	周序课	6	108			108	考查	分在四个学期完成，每学期1.5学分【其中经典诵读和精益求精的习惯每学期0.5学分，体育锻炼（校园跑）学期1学分】						学工部
	30	中华优秀传统文化	C0902C	周序课	2	36	36			考查	开设4学期（晨读每学期0.5学分）						基础教学部
小计 2:		162 课时，占总课时比例 6.18%				17	162	150	12	0		1	4	2	2		
专业（	专业基础课程	31	烹饪学概论	154316	时序课	2	36	36			考试	2					旅游管理系
		3	餐饮创新创业策划	154314	时序课	1	18	18			考查				9w		旅游管理



技能课	模块	2															系	
		33	中餐基本功训练	154312	时序课	4	72		72		考查	4					旅游管理系	
		34	中国饮食文化	154315	时序课	2	36	36			考试			2			旅游管理系	
		35	面点基本功训练	154313	时序课	8	144		144		考查	4	4				旅游管理系	
	小计 3:		306 课时，占总课时比例 11.67%				17	306	90	216	0		10	4	2	1		
	专业核心课程模块(6-8门)	37	食品营养与卫生	154416	时序课	2	36	36			考试				2			旅游管理系
		38	中餐综合实训	154411	时序课	8	144		144		考查		4	4				旅游管理系
		39	面点综合实训	154418	时序课	4	72		72		考查				4			旅游管理系
		40	地标黔菜制作	154417	周序课	4	72		72		考查					4		旅游管理系
		41	冷拼与食品雕刻技艺	154414	时序课	8	144		144		考查	4	4					旅游管理系
	小计 4:		468 课时，占总课时比例 17.85%				26	468	36	432	0		4	8	8	6		
	专业选修(拓展)课程模块	43	宴席设计与实践	154601	时序课	4	72		72		考查				4			旅游管理系
		44	餐饮服务与管理	154607	周序课	1	18	18			考查			9w				旅游管理系
45		酒水知识与酒吧经营管理	154608	周序课	1	18		18		考查			9w				旅游管理系	
46		大学生劳动教育与实践	152519	周序课	1	18	18			考查			9W				旅游管理	



																	系	
	47	餐饮市场营销	152520	时序课	2	36	36			考查			2				旅游管理系	
	48	管理学	152521	周序课	1	18	18			考试	9W						旅游管理系	
	49	地方风味小吃制作	152522	周序课	4	72		72		考查				4			旅游管理系	
	50	创新实践与人文素养								研究学分、技能学分、实践学分、人文素养学分等，根据学院《学生创新实践及人文素养学分管理办法（试行）》进行兑换								
	小计 5:		252 课时，占总课时比例 9.61%			14	252	90	16	2	0	0	1	0	5	8		
实践性教学课程	51	入学及安全教育	G0801	周序课	1	18	0	18			1W						各系	
	52	毕业教育	G0802	周序课	1	18	0	18						1W			各系	
	53	毕业论文及答辩	G0803	周序课	4	72	2	70							4W		各系	
	54	认知实习	G0804	周序课	4	72	0	72			1W	1W	1W	1W			各系	
	55	岗位实习（跟岗）	G0805	周序课	16	288	0	288							16W		各系	
	56	岗位实习（顶岗）	G0806	周序课	20	360	0	360							4W	16W	各系	
	小计 6:		792 课时，占总课时比例 30.21%			46	792	2	79	0			0	0	0	0		
合计		2622 课时，占总课时比例 100%			157	2622	794	1810	18	8	0	33	29	22	18	0	0	



八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 师资队伍结构

专任教师有 20 人，学生人数与本专业专任教师数比例为 16:1；双师素质教师为 20 人，占专业教师的比例为 100%；高级职称人数为 5 人，占专业教师的比例为 25%；中级职称人数为 4 人，占专业教师的比例为 20%；硕士学位有 6 人，占专业教师的比例为 30%；兼职教师人数为 3 人，占专业教师的比例为 7%。

2. 专任教师

专任教师具有高校教师资格、本专业领域有关证书和本专业职业资格或技能等级证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

表 8-1 专业教师信息表

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	副教授	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	烹饪概论	专职
2	王莉	女	副教授	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	食品营养与卫生	专职
3	汤琳	女	副教授	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	烹饪概论	专职
4	耿婷	女	副教授	本科 管理学学士	硕士 贵州师范大学 教育硕士	旅游管理	食品营养与卫生	专职
5	赵茜茜	女	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	烹饪工艺学	专职



6	覃文静	女	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	面点工艺 学	专职
7	杨芳梅	女	讲师	本科 管理学学士	贵州教育学院	旅游 管理	市场营 销	专职
8	刘瑾	女	副教授	本科 管理学学士	本科 陕西师范大学 管理学学士	旅游 管理	厨政管理	专职
9	龙明珠	女	助教	管理学士学位	本科 安顺学院 管理学学士	旅游 管理	服务礼仪	专职
10	龙珠	女	助教	管理学士学位	本科 吉林财经大学 管理学学士	旅游 管理	服务礼仪	专职
11	孙光田	男	助教	管理学士学位	本科 贵州师范学院 管理学学士	旅游 管理	管理学	专职
12	莫映壮	男	助教	管理学士学位	本科 重庆科技学院 管理学学士	酒店 管理	烹饪工艺 学、创新 创业、管 理学	专职
13	唐鲜	女	助教	管理学士学位	本科 遵义师范学院 管理学学士	酒店 管理	微景观生 态与实践	专职
14	余雷蕾	女	助教	管理学士学位	本科 管理学学士	食品 营养学	面点工艺 实操	专职
15	闵婕	女	助教	管理学士学位	本科 山东工商学院管理 学学士	酒店 管理	营养学	专职
16	余海浪	女	助教	研究生 管理学硕士	硕士 四川大学 管理学硕士	旅游 管理	面点工艺 学	专职
17	黄璐	女	助教	管理学学士学位	本科 贵州财经大学管理 学学士	酒店 管理	面点工艺 学	专职
18	周伟	男					中式烹调	外聘



19	胡秋生	男					冷平与雕刻	外聘
20	徐思录	男					中式烹调	外聘

3. 专业带头人

专业带头人具有副高级职称，能够较好地把握国内外旅游行业、烹饪专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教学科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

本专业的专业带头人简介如表 17 所示。

表 17 专业带头人简介

姓名	何晓红	性别	女	专业技术职务	副教授	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，积极塑造专业师资团队新形象，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	
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	

4. 兼职教师

与企业进行深度校企合作，聘请深度合作企业中具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

教学设施满足本专业人才培养实施需要，其中实训室面积、设施等应达到国家发布的



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。

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并设施网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

实施本人才培养方案的必要的校内实践教学条件能够达到烹饪工艺与营养专业人才培养方案的培养目标，取得较好的教学效果；实施本人才培养方案时应该提供必要的实践教学条件（详见表 18），应完善各种管理制度，完善各实训实验项目操作书，保证校内实训基地正常、有效运行。

序号	实训室名称	能完成的实训项目	主要设备的配置要求
1	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	餐饮实训室	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	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

表 18 校内实训室基本要求一览表

3. 校外实训基地基本要求

选择能与本专业人才培养目标对接的企业开展校企合作，保障专业实践教学、顶岗实习等教学活动的实施，提供专任教师企业实践和挂职锻炼岗位，兼职教师承担教学任务等。生产实际实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表 19 校外实训室配置与要求表

序号	实习基地名称	实习形式	实习实训内容	容量	备注
1	匀东贵州饭店 香阳温泉度假酒店	认知实习	岗位认知、部门结构认知	200	



序号	实习基地名称	实习形式	实习实训内容	容量	备注
2	温州阿外楼度假酒店 上海唐宫餐饮集团	跟岗实习	餐饮服务、酒店接待、烹调基本功、面点基本功	200	
3	温州阿外楼度假酒店 上海唐宫餐饮集团	顶岗实习	餐饮管理、接待管理、中西式烹调、中西式面点	200	

4. 学生实习基地基本要求

(1) 实习基地满足教学实习大纲的要求，注重“产学合作教育”，建立教学和生产相结合的实习基地。(2) 实习基地有明确的指导思想和目标，符合学科特点和专业特色；(3) 基地的管理制度健全，运行机制良好；(4) 科技服务具有成效；(5) 教学条件良好，教学效果明显。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

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。学校应建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

根据当前我国教育教学改革和教育信息化发展的新形势、新任务和新要求，选取技术较为新颖的立体教材和符合由自己院校主编出版的符合学生特点的理实一体化教材。

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：《烹饪概论》《烹饪营养与卫生》《烹饪英语》《食品微



生物》《烹调工艺学》《面点制作工艺》《烹饪工艺美术学》《中国饮食保健》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、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。

（四）教学方法

结合本专业人才培养特点和专业能力素质要求，梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，充分发挥专业课程承载的思想政治教育功能，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合、同向同行，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

1. 项目化教学

以实际项目实施的探究性学习，以立项项目为载体、学生为主体、教师为引导，将课程内容与项目相融合、教学方式项目化，从而使得学生在完成项目任务过程中能够自主学习相关知识和技能，全面提高其综合素质，以全面实现教学目标。

2. 理实一体化

突破以往理论与实践相脱节的现象，教学环节相对集中。充分发挥教师的主导作用，通过设定教学任务和教学目标，让师生双方边教、边学、边做，全程构建素质和技能培养框架，丰富课堂教学和实践教学环节，提高教学质量。在整个教学环节中，理论和实践交替进行，理中有实，实中有理。突出学生动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学生学习兴趣。

3. 信息化教学

以现代教学理念为指导，以信息技术为支持，应用现代教学方法的教学。在信息化教学中，要求观念、组织、内容、模式、技术、评价、环境等一系列因素信息化，明确以学生为中心，强调情境对信息化教学的重要作用，强调协作学习的关键作用，强调对学习环境的设计，强调利用各种信息资源来支持“学”。

4. 以技能大赛为抓手

以技能大赛为载体，推动人才培养模式改革，不断探索专业设置、课程设置、教学模



式和教学评估机制的改革，做到大赛贴近行业企业实际，技能与生产实际相一致，不断提高培养符合企业要求高素质技术技能人才的能力。充分发挥大赛引领作用，继续开展“课堂教学+技能训练+技能竞赛”的教学活动，在教学过程中注重理论与实践的有机结合，以技能训练为基础，以课堂教学为支撑，以技能竞赛为抓手，构建“三位一体”的教学模式，将技能大赛演化为学校教学的常态模式。

（五）学习评价

1. 评价思路

课程采用“多元+过程”评价，以学生为中心，以能力为本位，紧密联系职业岗位要求，理论与实践相结合；探索增值评价，强化过程性评价，过程性评价和结果性评价相结合。目的是客观公正全面评价学生在本课程学习过程中知识、技能和态度，体现职业教育的职教特色。

2. 评价形式评价主体多元化。

由指导教师（学校和企业兼职）、辅导员、学生（自评，互评不少于 2 人）组成多元主体进行评价。过程性评价借助信息化手段、基于学习过程进行，每完成一个项目任务都进行评价（小组或个人），给出项目成绩。并在过程性评价中注重对学生的增值评价。每一项任务在过程性评价中权重参照其占学期总课时百分比。每一项目若不达标可给予一次补考。

学生自评、互评以课堂纪律情况、活动参与情况、作业情况、团队协作能力、职业素养为主要内容。课程最终成绩中过程性评价分值占比不低于 60 %。

3. 评价内容

评价内容多元化，考试课程包括过程性评价和理论考试，考查课程包括过程性评价和终结性评价。

理论考试以期末考试为准，主要考核基础知识与分析理解能力；终结性评价以考核课程重点知识为主；过程性评价评价内容有：



(1) 课堂纪律:

如出勤(迟到、早退、缺席), 活动参与等。

(2) 作业笔记:

如课后作业情况, 资料查阅收集, 笔记情况

(3) 职业素养:

如安全意识, 规范操作, 爱护公物, 环保意识劳动意识等。

(4) 项目评价:

如动手操作能力, 项目完成质量情况。

4. 职业技能鉴定考评

通过相应专业课的考试, 可获得相应职业资格鉴定中相应内容学习学时, 参加相关部门组织的职业技能鉴定理论和实操考核, 通过技能鉴定机构考试合格后, 可获取相应的职业资格证书。

5. 创新实践与人文素养评价方式

研究学分、技能学分、实践学分、人文素养学分认定范围及其标准分别见表 20、21、22、23。

表 20 研究学分项目和分值

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
获得 科研 奖励	国家级	一等奖	6	最高 6 学分
		二等奖	4	
	省级	一等奖	4	
		二等奖	3	
		三等奖	2	
	院级	一等奖	2	
		二等奖	1	
三等奖		0.5		
完成 科研 项目	国家级	第一名	6	最高 6 学分
		第二至五名	4	
		第六至十名	3	
	省级	第一名	4	
		第二至五名	3	
	院级	第一名	2	
	第二至五名	1		



发表 学术 论文 或文学 作品	核心刊物	第一作者或独著	6	最高 6 学分
		第二作者	4	
		第三至第五作者	2	
	一般 CN 刊物 正式报刊	第一作者或独著	4	
		第二作者	2	
		第三至第五作者	1	
出版 著作	学术专著 专业译著或工具书	独著	6	最高 6 学分
		参加者 (2 万字以上)	2	
获得 专利	创造发明 实用新型 外观设计	第一名	6	最高 6 学分
		第二至五名	4、3、2、1	

表 21 技能学分项目和分值

项目	获奖等级或内容		学分	单项积分限额
技能 竞赛	国家级	一等奖	6	最高 6 学分
		二等奖	4	
		三等奖	3	
		优秀奖	2	
	省级	一等奖	5	
		二等奖	3	
		三等奖	2	
		优秀奖	1	
	院级	一等奖	3	
		二等奖	2	
		三等奖	1	
		优秀奖	0.5	
文化艺 术体育 比赛	国际和国家级	第一名	6	最高 6 学分
		第二至六名	5	
		其他参赛获奖者	3	
	省级	第一名	5	
		第二至六名	4	
		其他参赛获奖者	2	
	校级或校际	第一名	2	
第二至六名		1		
技能 考核	通过全国计算机二级等级考试；通过全国大学英语四级考试		6	最高 6 学分
	普通话口语测试二级甲等以上		4	
	专业技术资格证书		6	
	国家职业资格技能鉴定或 1+X 职业技能等级证书	获高级证书	6	
		获中级证书	4	
		获初级证书	2	



表 22 实践学分项目和分值

项目	获奖等级或内容	学分	单项积分限额
社会实践	受表彰者	国家级	6
		省级	4
		院级	2
	参与者	部分级别	1
社团活动	院级以上获奖	国家级	6
		省级	4
	院级获奖	一等奖	3
		二等奖	2
		三等奖	1
学术活动	参加全国性学术会议，并有学术论文交流	6	最高 6 学分
	到境外进行访学活动，并完成访学报告者	6	
创新创业活动	受表彰者	国家级	6
		省级	5
		校级	3

说明：假期社会实践学分，每学年 6 月底由各系负责安排组织，9 月初各系负责收集认定，实践学分认定由各系学分认证小组负责，认定形式主要是调研报告、实习报告、实践报告等。

表 23 人文素养学分项目和分值

序号	项目	学分	单项积分限额
1	管理类	1	最高 4 学分
2	艺术类	1	
3	电竞类	1	
4	公文写作类	1	
5	语言类	1	
6	传统文化	1	
7	其他	1	

说明：人文素养每一个类别的课程，每学期 1 学分，两年共计 4 学分。

6. 认识实习考核

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），其中实训表现反映了学生的实训状况（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）。

7. 岗位实习考核

(1) 岗位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) 岗位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。岗位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。

（六）质量管理

1. 推进内部质量保证体系建设

促进教学单位在学校、专业、教师、课程、学生不同层面建立相对独立，又互相关联的自我质量保证机制，强化统筹决策、质量生成、资源建设、服务保障、质量监控各个层级的管理系统间的互相依存关系，形成全要素、网络化的内部质量保证体系。

2. 加强教学质量监控体系建设

（1）实施“六合一”检查。

在教学过程管理中，通过人才培养方案、课程标准、教学计划、学期授课计划、教案和教学日志“六合一”来检查、控制和指导各教学环节。

（2）坚持听课制度。

主要是由教学管理部门、系主任及教研室成员等组成听课小组，进行听课、对教师开展开课资格认定，评课等活动。主要目的是对青年教师、新聘帮助青年教师提高教学业务，丰富教学手段，纠正不规范的表述和手势习惯，较快地适应岗位，熟悉业务，进入角色。

（3）坚持督导制度。

以抽查听课、看课、评课等形式，“督”和“导”教师的教学过程，通过意见反馈，肯定成绩，指出不足，以提高教师教学质量。

（4）坚持教学检查制度。

一是对执行教学文件、落实学校规章制度情况进行检查；二是由教务处提出教学检查意见，对教师阶段教学工作各环节情况进行检查；三是由各系部自行检查。

（5）实施学生评教制度。

让学生对教师的教学态度、业务水平、教学方法、教育手段、育人方法、教学效果等方面进行评教。评教结果作为教学进程调节、教学内容调整和教师聘用的重要依据。

3. 建立教学诊断与改进体系

构建教学工作自主诊断、持续改进的工作制度和运行机制，对生源情况、在校生学业



水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。力争通过努力，围绕提高人才培养质量，建立和完善上级统筹规划、学校自主诊改、利益相关方有效参与、主管（办）部门协同改进的常态化周期性教学工作诊改制度与运行机制。搭建人才培养工作状态数据管理系统，为学校教学工作自主诊改提供数据服务，为利益相关方参与诊改提供数据参考，为教育学校抽样复核与科学决策提供数据支持，为人才培养工作质量报告提供数据基础。引导学校以提高人才培养质量为核心，逐步建立完善内部质量保证制度体系。

九、毕业要求

本专业的毕业要求如表 24 所示。

表 24 毕业要求

指标	具体内容			
思想道德素养要求	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、尊法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。操行分考核符合学院规定的及格等级。			
课程	达到素质、知识、能力要求，完成规定的教学环节外，所修课程考核合格。			
学分要求	本专业学生必须修满 157 学分，方准予毕业。其中必修课学分必须全部获取，素质拓展课程须修满 8 学分。其中公共选修课学生毕业时应至少应修满 17 个学分，专业选修课毕业时应至少应修满 14 个学分。			
顶岗实习	参加半年的岗位实习（顶岗），考核合格。			
证书要求	1	职业资格名称	颁证单位	等级
	2	中式烹调师	技能鉴定中心	三
	3	中式面点师	技能鉴定中心	三
	说明：本专业学生须取得上述列举的证书之一。			
符合学院学生学籍管理规定				



十、编制说明

(一) 人才培养方案编制依据

本方案是根据国务院《国家职业教育改革实施方案》、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》、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》、教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》、教育部等八部门印发《职业学校学生实习管理规定》等文件精神，以及学院人才培养方案制定的相关文件精神进行编制的。

通过前期市场调研，依据专业人才的社会需求、专业岗位需求、岗位能力和素质要求、学生就业去向等，经过学院、系（部）专题研讨，并邀请校外专家共同论证，编制完成在能力素质培养、课程体系等方面符合市场需求的人才培养方案。

(二) 主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：何晓红

旅游管理系主任/副教授

参编人员：

莫映壮 旅游管理系教师/助教

闵 婕 旅游管理系教师/助教

余雷蕾 旅游管理系教师/助教

黄 璐 旅游管理系教师/助教

周 伟 国家级烹饪大师/中式烹调一级技师

胡秋生 国家级烹饪大师/中式烹调一级技师



十一、附录

教学计划变更审批表

系列:

专业:

年级:

原课程信息	原课程名称	原课程开课学期	原课程学时/学分	备注
变更课程信息	变更后课程名称	变更后课程开课学期	变更后课程学时/学分	
此方案开始执行时间	变更后课程从-----年-----月-----级的-----专业开始执行。			
变更课程的理由	变更课程所属教研室主任签字: _____ 年 月 日			
系部意见	负责人签字: _____ 年 月 日			
教务处意见	负责人签字: _____ 年 月 日			

备注：此表一式三份，各系存档，教务处存档。新增课程只需填写变更后课程信息，备注一栏填写“新增”，删减课程备注一栏填写“删减”。