

【2022 级】烹饪工艺与营养(0617)人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求及生源类型

（一）入学要求

普通高级中学毕业 中等职业学校毕业 同等学力

（二）生源类型

普通高招 对口单招 高职单招

三、修业年限与学历

（一）修业年限

3 年

（二）学历

专科

四、职业面向和职业能力要求

（一）人才培养面向岗位

所属专业大类（代码）：旅游大类（ 54）

所属专业类（代码）：餐饮类（5402）

所属行业	职业类别	岗位类别	职业资格证书
正餐服务（621）	其他专业技术人员 （2-99-00）	厨师	【2 级】中式烹调师
		配餐营养师	【1 级】烹饪中式面点
		厨房领班	【1 级】烹饪西式面点

		厨师长	【1级】烹饪西式面点
--	--	-----	------------

(二) 岗位能力分析表

岗位类别	岗位名称	岗位级别	岗位描述
厨师	冷菜制作	初级岗位	负责中餐冷菜的制作，保证及时提供合乎风味要求的色、香、味、形俱佳的冷菜。
厨师	热菜制作	初级岗位	负责中餐热菜的制作，保证及时提供合乎风味要求的色、香、味、形俱佳的冷菜。
厨师	面点制作	初级岗位	1、主要负责甜品的制作：西点，法式甜点，蛋糕等； 2、能够独立进行蛋糕、西点、面包出品，产品制作；
配餐营养师	配餐营养	目标岗位	1. 负责客户的健康咨询与指导，为客户提供健康服务。 2. 运用所掌握的医学、营养学等相关知识为顾客提供健康咨询和管理服务。 3. 协助开展健康沙龙、健康讲座、养生等活动。 4. 组织调查客户需求，策划设计顾客的营养需求，完成客户的需求调查报告。 5. 负责客户的营养餐调配。
厨房领班	厨房领班	目标岗位	1 遵守厨房的各项规章制度，服从厨师长及经理的指

			挥。 2 做好开餐前的各项准备工作。 3 熟悉掌握本工种的各种不同的技术要求，操作规范。 4 严格执行生产人员的卫生标准，遵守职业道德。 5 严格按照厨师长每天制定的食谱制作菜品。 6 菜品质量要求烹制，保证菜品质量。 7 严格按照天然气灶具各项操作程序进行操作，保证安全生产。
厨师长	厨师长	发展岗位	厨师长，英语简称(CHEF)，是酒店厨房的管理部门领导，主要对炒锅进行日常管理，对厨房所有菜品进行高标准控制等工作，要求具有大餐饮行业烹饪或主管工作经验，还应有厨房管理的能力和技巧。

（三）典型工作任务及其工作过程

典型工作任务	岗位	工作过程	能力
1. 厨师	冷菜制作	冷菜的加工制作— —冷菜拼摆装盘— —冷菜的卫生控制	1. 能烹制各种冷菜，掌握其操作关键 2. 懂得烹饪美学知识，各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘 3. 对各种宴会冷菜要有一定的设计能力

2. 厨师	热菜制作	将原材料分类摆放——根据原料特性及菜品的要求进行切成块、丁、条、丝、片——对切配好的原料按标准菜谱进行配置——进行制作	1. 具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识; 2. 具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力; 3. 能够进行各种烹饪原料的初加工和切配;能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。
3. 厨师	面点制作	面点制作的原料选取——面团调制工艺——馅料调制工艺——成型工艺——熟制工艺——宴席面点的配置	1. 具有制备面团:调制馅料:各式面点成型、熟制:宴席面点设计、面点制作等知识和技能; 2. 具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力; 3. 能够熟练调制面点常用四大面团,能制作中高档东北风味宴席成套点心。
4. 配餐营养师	配餐营养	了解用餐人员的不同特点和要求——营养计算——食谱设计——烹饪原料搭配及烹饪方法进行配餐	1. 具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能; 2. 能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单; 3. 能够根据不同人群特点制定科学食谱。

5. 厨房领班	厨房领班	整理好仪容仪表准时到岗——带领员工做好餐出品准备工作——检查档台、水果、面包、果汁、凉菜、热菜、出品情况是否达到要求——按照客人预约时间准时开餐，带领员工做好食品服务工作——在厨房条件范围内尽量满足客人提出的用餐需求——与厅面领班及时及时了解还未到餐厅用餐的客人人数，通知厨房员工控制好出品量以免造成浪费——通知厨房员工收餐——与厅面领班做好沟通，了解客人对食品提出的建议及意见，及时总结改进。	1. 有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能； 2. 能够熟练进行所在部门岗位的各项操作； 3. 能够进行员工管理； 4. 能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。
6. 厨师长	厨师长	主持每日例会——餐前工作——餐中工作——餐后工作	1. 具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能； 2. 能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务，组织、指挥厨房生产； 3. 能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制 4. 能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新；

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

类型	编号	具体内容	标签内容
素质规格	A1	坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；	
	A2	具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；	
	A3	能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定；	
	A4	能够掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能；	
	A5	能够了解餐饮产业文化，遵守职业道德准则和行业行为规范，具备社会责任感和担当精神；	
	A6	掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治理	

		论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化等文化基础知识；	
	A7	具有扎实的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力；	
	A8	具有设计中高档宴席的创新能力；	
	A9	具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；	
	A10	具有一定的国际视野和跨文化交流能力；	
	A11	具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。	
知识规格	B1	具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力；	基础知识
	B2	掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识；	专业知识
	B3	掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能；	专业知识
	B4	掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能；	专业知识
	B5	掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识；	专业知识

	B6	掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识；	基础知识
	B7	能掌握烹制各种冷菜的技能，掌握其操作关键；	专业知识
	B8	具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识；	专业知识
	B9	具有制备面团，调制馅心，各式面点成型、熟制；宴席面点设计、面点制作等知识和技能；	专业知识
	B10	掌握部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能；	基础知识
	B11	掌握厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；	基础知识
能力规格	C1	具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；	职业能力， 专业能力
	C2	具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；	综合能力
	C3	具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；	专业能力， 综合能力
	C4	具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；	专业能力， 综合能力
	C5	具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销	专业能力， 综合能力

		等实践能力；	
	C6	具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；	专业能力
	C7	具有中式菜点制作与成品质量控制能力；	专业能力
	C8	具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；	专业能力
	C9	掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具有一定的心理调适能力；	综合能力
	C10	掌握必备的没有知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；	职业能力， 综合能力
	C11	培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。	职业能力， 综合能力

（三）典型工作任务与培养规格映射关系

典型工作任务	能力	培养规格
1. 厨师	能烹制各种冷菜，掌握其操作关键	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

		A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
1. 厨师	懂得烹饪美学知识, 各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘	A8、具有设计中高档宴席的创新能力; A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力;
1. 厨师	对各种宴会冷菜要有一定的设计能力	A8、具有设计中高档宴席的创新能力; A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力;
2. 厨师	. 具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识:	A3、能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定;
2. 厨师	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力;	B3、掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能;
2. 厨师	能够进行各种烹饪原料的初加工和切配;能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。	B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识; C8、具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力;
3. 厨师	具有制备面团:调制馅心:各式面点成型、熟制:宴席面点设计、面点制作等知识和技能;	A3、能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定; B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能,掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力;
3. 厨师	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力;	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配

		餐等方面的专业理论知识;
3. 厨师	能够熟练调制面点常用四大面团,能制作中高档东北风味宴席成套点心。	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;
4. 配餐营养师	具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能;	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;
4. 配餐营养师	能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单;	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识; C8、具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力;
4. 配餐营养师	能够根据不同人群特点制定科学食谱。	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 A9、具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力; B4、掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能; B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识;
5. 厨房领班	有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能;	A8、具有设计中高档宴席的创新能力; B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能,掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力; B2、掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识; B5、掌握饮食营养、营养配

		餐等方面的专业理论知识； C1、具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力； C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
5. 厨房领班	能够熟练进行所在部门岗位的各项操作；	A11、具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。 C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
5. 厨房领班	能够进行员工管理；	A8、具有设计中高档宴席的创新能力；
5. 厨房领班	能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。	B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识；
6. 厨师长	具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；	B1、具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力； B2、掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识； B5、掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识； C1、具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力； C7、具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
6. 厨师长	能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务，组织、指挥厨房生产；	A3、能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定；
6. 厨师长	能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制	
6. 厨师长	能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新；	

六、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

1. 学生必须按时参加系部、学院统一安排、组织的一切活动，集中授课、实训等均要进行考勤。

2. 学生集中教学期间，上课不得迟到、早退，违者予以批评教育，屡教不改者要给予纪律处分。学生不请假或请假未批准而缺席者，按旷课处理。

3. 学生缺席时数达到某门课程集中授课学时数三分之一的，不得参加本课程考试，应予重新学习。

4. 各类课程考试一般不得请假。学生因特殊原因不能参加考试，必须于考试前提出请假和缓考申请，经系（院）主管领导同意后报教务处批准，方可缓考；未经批准擅自缺考，按旷考处理。旷考者不得参加补考，直接重新学习。

5. 学生必须按时参加本专业统一安排的教育见习，并认真完成各项见习任务，填写见习手册，方可毕业。

（二）学分

本专业学生应达到以下条件方可毕业：

1. 学分要求：必须取得本专业规定的 152 学分；

2. 素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；

3. 技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。

4. 公共选修模块：限选 6 学分。

（三）职业资格证书

获得国家职业资格证书各类证书折算总学分必须达 5 学分。其中跟专业有关的相关证书，在高中阶段已经取得的，可直接计相应学分。此外，贯彻落实 1+X 证书制度试点工作，鼓励本专业学生考取各类职业技能等级证书和职业资格证书等。

1. 中式烹调师

2. 西式面点师；

3. 中式面点师；

4. 公共营养师；

5. 营养配餐员；

5. 咖啡师；

6. 调酒师；

7. 茶艺师；

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	学分
1	中式烹调师	3	人力资源与 社会保障局	3.0
2	中式面点师	3	人力资源与保 障局	3.0
3	中式面试师	4	人力资源与保 障局	3.0
4	西式烹调师	3	人力资源与保 障局	3.0
5	西式烹调师	4	人力资源与保 障局	3.0
6	西式面点师	3	人力资源与保 障局	3.0
7	西式面点师	4	人力资源与保 障局	3.0
8	营养配餐员	3	人力资源与保 障局	3.0
9	营养配餐员	2	人力资源与保 障局	3.0
10	中式烹调师	4	国家人力资源 和社会保障局	3.0
11	茶艺师	4	人力资源和社 会保障局	3.0
12	咖啡师	4	人力资源和社 会保障局	3.0

（四）毕业要求及指标点

编号	毕业要求	培养规格
1	学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	
2	素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；	
3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。	
4	公共选修模块：限选 6 学分。	

编号	毕业要求	指标点编号	指标点内容	培养规格
1	学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	1.1	学分要求：必须取得本专业规定的 151 学分；	
		1.2	素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；	
		1.3	技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。	
		1.4	公共选修模块：限选 6 学分。	

七、课程体系及教学进程总体安排

（一）课程体系框架

烹饪技术专业的课程体系是在对烹饪行业企业调研分析的基础上，依据烹饪膳食要求、餐饮文化的发展、食品生产和销售等职业岗位（群）的任职要求，从餐饮技术行业一线生产操作岗位任务分析和岗位能力分析入手，参照厨房设计和施工要求与合作企业、订单企业合作构建的基于工作过程的专业课程体系。按照“社会人”、“职业人”的通用基础知识及基本技能和专业基本技能培养、职业核心能力培养和职业岗位能力培养设置课程，完成从学生到企业合格员工的身份转化。

序号	课程类别	性质	代码	名称	是否核心课程
1	公共基础课	必修	1900001303	形势与政策	
2	公共基础课	必修	1900001304	职业规划与就业指导	
3	公共基础课	必修	1900001305	创新创业基础（理论）	
4	公共基础课	必修	1900001306	体育 I	
5	公共基础课	必修	1900001307	体育 II	
6	公共基础课	必修	1900001308	体育选项 I	
7	公共基础课	必修	1900001309	体育选项 II	
8	公共基础课	必修	1900001311	大学英语/ 日语 I	
9	公共基础课	必修	1900001312	大学英语/ 日语 II	
10	公共基础课	必修	1900001313	大学生心理健康教育	
11	公共基础课	必修	1900001314	军事理论	
12	公共基础课	必修	1900001317	劳动教育	
13	公共基础课	必修	1900001319	大学生综合素质训练	
14	公共基础课	必修	1900001320	铸牢中华民族共同体意识	
15	公共基础课	必修	1900001321	大学英语/ 日语(选项) I	
16	公共基础课	必修	1900001322	大学英语/ 日语(选项) II	
17	公共基础课	必修	1900001323	思想道德与法治	
18	公共基础课	必修	1900001324	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	

19	公共基础课	必修	1900001325	信息技术 I	
20	公共基础课	必修	1900001326	信息技术 II	
21	公共基础课	必修	1900001327	安全教育	
22	公共基础课	必修	1900001328	军事训练 (入学教育)	
23	公共基础课	必修	1900001329	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	
24	公共基础课	必修	1900001330	大学语文	
25	公共基础课	任选	1900001331	公选(艺术)	
26	公共基础课	任选	1900001332	公选(素养)	
27	公共基础课	任选	1900001333	公选(四史)	
28	专业基础课	必修	1906171203 a	烹饪原料学 1	
29	专业基础课	必修	1906171223	餐饮概论	
30	专业基础课	必修	1906171225	烹饪化学	
31	专业基础课	必修	1906172204	中外饮食文化	
32	专业基础课	必修	1906172205	餐饮美学基础	
33	专业基础课	必修	1906172206	餐饮成本控制	
34	专业基础课	必修	1906172207	智能烹饪技术概论	
35	专业核心课	必修	1906171214	餐饮食品安全与控制	是
36	专业核心课	必修	1906171215	饮食营养与配餐	是
37	专业核心课	必修	1906171216	中式烹调工艺	是
38	专业核心课	必修	1906171218	菜品设计与创新	是
39	专业核心课	必修	1906171219	宴会设计实务	是

40	专业核心课	必修	1906171220	厨政管理	是
41	专业核心课	必修	1906171221	餐饮企业管理	是
42	专业核心课	必修	1906171232 a	中式面点工艺 1	是
43	专业拓展课	必修	1906171207 a	西点制作 1	
44	专业拓展课	限选	1906172208	饮品制作	
45	专业拓展课	限选	1918031310	食品雕刻	
46	专业拓展课	必修	1918031311	糖艺	
47	专业拓展课	限选	1918031312 a	咖啡 1	
48	专业拓展课	限选	1918031313	调酒	
49	专业拓展课	必修	1918031315	果酱画	
50	专业综合课	必修	1901031319	顶岗实习	
51	专业综合课	限选	1906172210	中式烹饪实训	
52	专业综合课	限选	1906172211	西式烹饪实训	
53	专业综合课	限选	1906172212	烹饪技术综合实训	

（二）专业课程与典型工作任务的映射关系

典型工作任务	能力	专业核心课
1. 厨师	能烹制各种冷菜, 掌握其操作关键	
	懂得烹饪美学知识, 各种刀工技巧、技法娴熟、能拼装艺术冷盘	
	对各种宴会冷菜要有一定的设计能力	
2. 厨师	. 具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识:	

	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力；	
	能够进行各种烹饪原料的初加工和切配；能制作中高档东北风味宴席成套菜肴。	
3. 厨师	具有制备面团：调制馅心：各式面点成型、熟制：宴席面点设计、面点制作等知识和技能；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够熟练调制面点常用四大面团，能制作中高档东北风味宴席成套点心。	中式面点工艺 1 【1906171232a】
4. 配餐营养师	具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够根据不同人群特点制定科学食谱。	中式面点工艺 1 【1906171232a】
5. 厨房领班	有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够熟练进行所在部门岗位的各项操作；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够进行员工管理；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。	中式面点工艺 1 【1906171232a】
6. 厨师长	具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务，组织、指挥厨房生产；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新；	中式面点工艺 1 【1906171232a】

（三）专业课程、毕业要求、指标点之间的映射关系

毕业要求	指标点	专业核心课
1. 学分要求：必须取得本专业规定的 150 学分；	1. 1. 学分要求：必须取得本专业规定的 151 学分；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	1. 2. 素质教育分要求：综合素质训练活动必须取得 5 学分，具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》；	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	1. 3. 技能考证考级：技能考证考级项目必须取得 5 学分。	中式面点工艺 1 【1906171232a】
	1. 4. 公共选修模块：限选 6 学分。	中式面点工艺 1 【1906171232a】

（四）教学进程总体安排

课程类别	课程代码	课程名称	课程性质	课程类型	学分	学时分配			学期周学时						考核方式
						总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
									1	2	1	2	1	2	
公共基础课	1900001303	形势与政策	必修	理论课	1	32	32	0	2	2	2	2			考查
公共基础课	1900001304	职业规划与就业指导	必修	理论+实践	1	18	9	9		1-9					考查
公共基	1900001305	创新创业基础	必修	理论课	1	18	18	0		2					考查

基础课		(理论)														
公共基础课	1900001306	体育I	必修	实践 实课	2	3 2	2	3 0	2							考查
公共基础课	1900001307	体育II	必修	实践 实课	2	3 6	0	3 6		2						考查
公共基础课	1900001308	体育选项I	必修	实践 实课	2	3 6	0	3 6			2					考查
公共基础课	1900001309	体育选项II	必修	实践 实课	2	3 6	0	3 6				2				考查
公共基础课	1900001311	大学英语/日语I	必修	理论 课	2	3 2	3 2	0	2							考查
公共基础课	1900001312	大学英语/日语II	必修	理论 课	2	3 6	3 6	0		2						考试
公共基础课	1900001313	大学生心理健康教育	必修	理论 + 实践	2	3 2	1 6	1 6	2							考查
公共基础课	1900001314	军事理论	必修	理论 课	2	3 6	3 6	0	2							考查
公共基础课	1900001317	劳动教育	必修	理论 课	1	1 6	1 6	0		1						考查

公共基础课	1900001319	大学综合素质训练	必修	实践课	5	0	0	0								考查
公共基础课	1900001320	铸牢中华民族共同体意识	必修	理论+实践	1	16	16	0			2	2				考查
公共基础课	1900001321	大学英语/日语(选项)I	必修	理论课	2	36	36	0			2					考查
公共基础课	1900001322	大学英语/日语(选项)II	必修	理论课	2	36	36	0				2				考试
公共基础课	1900001323	思想道德与法治	必修	理论+实践	3	54	46	8	3							考查
公共基础课	1900001324	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	理论+实践	2	36	36	0								考查
公共基础课	1900001325	信息技术I	必修	理论+实践	2	32	16	16	2							考查
公共基础课	1900001326	信息技术II	必修	理论+实践	2	40	20	20		2						考查

公共基础课	1900001327	安全教育	必修	理论+实践	1	18	18	0		1						考查
公共基础课	1900001328	军事训练(入学教育)	必修	实践课	3	168	0	168	3							考查
公共基础课	1900001329	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	理论+实践	3	54	46	8			3					考试
公共基础课	1900001330	大学语文	必修	理论课	2	36	36	0			2					考查
公共基础课	1900001331	公选(艺术)	任选	理论课	2	36	18	18		2						考查
公共基础课	1900001332	公选(素养)	任选	理论课	2	36	18	18				2				考查
公共基础课	1900001333	公选(四史)	任选	理论课	2	36	18	18			2					考查
公共基础课	小计	共 27 门			48	886	503	383								
专业基础	1906171203a	烹饪原料学1	必修	理论课	2	38	38	0	2							考试

课																
专业基础课	1906 1712 23	餐 饮 概论	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0	2							考试
专业基础课	1906 1712 25	烹 饪 化学	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0		2						考查
专业基础课	1906 1722 04	中 外 饮食 文化	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0				2				考查
专业基础课	1906 1722 05	餐 饮 美学 基础	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0				2				考查
专业基础课	1906 1722 06	餐 饮 成本 控制	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0			4					考试
专业基础课	1906 1722 07	智 能 烹饪 技术 概论	必修	理 论 课	2	3 8	3 8	0	2							考查
专业基础课	小计	共 7 门			14	2 6 6	2 6 6	0								
专业核心课	1906 1712 14	餐 饮 食安 与控 制	必修	理 论 + 实 践	2	3 8	3 8	0		2						考试
专业核心课	1906 1712 15	饮 食 营 养 与配 餐	必修	理 论 + 实 践	2	3 8	2 6	1 2		2						考试

专业核心课	1906171216	中式烹调工艺	必修	一体化	8	114	0	114	4	4						考试
专业核心课	1906171218	菜品设计与新	必修	理论课	2	38	26	12				2				考试
专业核心课	1906171219	宴会设计实务	必修	理论+实践	2	38	26	12			2					考查
专业核心课	1906171220	厨政管理	必修	理论课	2	38	26	12				2				考试
专业核心课	1906171221	餐饮企业管理	必修	理论课	2	38	26	12				2				考试
专业核心课	1906171232a	中式面点工艺1	必修	理论+实践	4	76	0	76	4							考试
专业核心课	小计	共8门			24	418	168	250								
专业拓展课	1906171207a	西点制作1	必修	实践课	4	76	0	76		4						考查
专业拓展课	1906172208	饮品制作	限选	理论+实践	2	38	12	26			2					考查
专业拓	1918031310	食品雕刻	限选	实践课	4	76	0	76				4				考查

展课																
专业拓展课	1918 031311	糖艺	必修	实践 实课	4	7 6	0	7 6				4				考查
专业拓展课	1918 031312a	咖啡 1	限选	实践 实课	2	3 8	1 9	1 9				2				考查
专业拓展课	1918 031313	调酒	限选	实践 实课	2	3 8	1 9	1 9					2			考查
专业拓展课	1918 031315	果酱 画	必修	实践 实课	4	7 6	0	7 6					4			考查
专业拓展课	小计	共 7 门			22	4 1 8	5 0	3 6 8								
专业综合课	1901 031319	顶岗 实习	必修	实践 实课	26	4 1 6	0	4 1 6								考查
专业综合课	1906 172210	中式 烹饪 实训	限选	实践 实课	4	7 6	0	7 6						4		考查
专业综合课	1906 172211	西式 烹饪 实训	限选	实践 实课	4	7 6	0	7 6							4	考查
专业综合课	1906 172212	烹饪 技术 综合 实训	限选	实践 实课	6	2 2 8	0	2 2 8							6	考查

专业综合课	小计	共 4 门	40	7 9 6	0	7 9 6							
全部课程	总计	共 53 门	148	2, 7 8 4	9 8 7	1 , 7 9 7							

（五）学分统计

课程类别	课程数量	学时小计	学分小计	学分分配		
				必修	限选	任选
公共基础课	27	886	48	48	0	0
专业基础课	7	266	14	14	0	0
专业核心课	8	418	24	24	0	0
专业拓展课	7	418	22	12	10	0
专业综合课	4	796	40	26	14	0
总计	53	2,784	148	124	24	0

（六）学时统计

课程类别	课程数量	学分小计	学时小计	学时分配						
				理论	实践	理论占比 (%)	实践占比 (%)	必修	限选	任选
公共基础课	27	48	886	503	383	56.77	43.23	886	0	0
专业基础课	7	14	266	266	0	100	0	266	0	0

专业核心课	8	24	418	168	250	40.19	59.81	418	0	0
专业拓展课	7	22	418	50	368	11.96	88.04	228	190	0
专业综合课	4	40	796	0	796	0	100	416	380	0
总计	53	148	2,784	987	1,797	35.45	64.55	2,214	570	0

（七）毕业设计安排

一、撰写毕业论文

二、按照要求完成毕业创新作品

（八）岗位实习安排

根据专业需求，本专业安排三次实习，包括认岗实习、跟岗实习、顶岗实习。认岗实习主要专业老师带领学生到企业进行参观学习，并认识岗位职能；跟岗实习是学生到企业进行为期两个月的学习，并专业老师和企业指导老师共同指导考核专业掌握情况；顶岗实习是学生最后一个学期可以通过自己的想法到企业进行实习，或者系里安排指定的企业进行专业实习。具体安排如下：

学年	学期	认岗实习	跟岗实习	顶岗实习	毕业设计	毕业鉴定
一	一	1W				
	二					
二	三		12W			
	四		12W			
三	五					
	六			14W	4W	2W
合 计						

八、主要课程内容

（一）公共基础课

课程名称	【1900001303】形势与政策				
总学时	32	理论学时	32	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001304】职业规划与就业指导				
总学时	18	理论学时	9	实践学时	9
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001305】创新创业基础（理论）				
总学时	18	理论学时	18	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001306】体育 I				
总学时	32	理论学时	2	实践学时	30
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001307】体育 II				
总学时	36	理论学时		实践学时	36
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001308】体育选项 I				
总学时	36	理论学时		实践学时	36
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001309】体育选项 II				
总学时	36	理论学时		实践学时	36
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001311】大学英语/日语 I				
总学时	32	理论学时	32	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001312】大学英语/日语 II				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001313】大学生心理健康教育				
总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001314】军事理论				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001317】劳动教育				
总学时	16	理论学时	16	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001319】大学生综合素质训练				
总学时		理论学时		实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	5
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001320】铸牢中华民族共同体意识				
总学时	16	理论学时	16	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001321】大学英语/日语(选项) I				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001322】大学英语/日语(选项) II				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001323】思想道德与法治				
总学时	54	理论学时	46	实践学时	8
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	3
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001324】毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001325】信息技术 I				
总学时	32	理论学时	16	实践学时	16
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001326】信息技术 II				
总学时	40	理论学时	20	实践学时	20
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001327】安全教育				
总学时	18	理论学时	18	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	1
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001328】军事训练（入学教育）				
总学时	168	理论学时		实践学时	168
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	3

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001329】习近平新时代中国特色社会主义思想概论				
总学时	54	理论学时	46	实践学时	8
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	3
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001330】大学语文				
总学时	36	理论学时	36	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1900001331】公选（艺术）				
总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
考核方式	考查	课程性质	任选	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1900001332】公选(素养)				
总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
考核方式	考查	课程性质	任选	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1900001333】公选（四史）				
总学时	36	理论学时	18	实践学时	18
考核方式	考查	课程性质	任选	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

(二) 专业基础课

课程名称	【1906171203a】烹饪原料学 1				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1906171223】餐饮概论				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标	1.				
教学内容					
教学要求	1.				

课程名称	【1906171225】烹饪化学				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906172204】中外饮食文化				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906172205】餐饮美学基础				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1906172206】餐饮成本控制				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考试	课程性质	必修	学分	2
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1906172207】智能烹饪技术概论				
总学时	38	理论学时	38	实践学时	
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	2

课程目标	
教学内容	
教学要求	

（三）专业核心课

课程名称	【1906171216】	课程名称	中式烹调工艺		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	一体化

总学时	114	理论学时	0	实践学时	114
学分	8	考核方式	考试	是否核心课程	是
典型工作任务					
工作任务能力					
毕业要求指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906171232a】	课程名称	中式面点工艺 1		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时	76	理论学时	0	实践学时	76

学分	4	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工作任务	3. 厨师 4. 配餐营养师 5. 厨房领班 6. 厨师长				
工作任务能力	1.有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能; 2.能够对本部门的工作进行合理的计划和分析。对应餐饮职业经理人证书。 3.能够进行员工管理; 4.能够熟练进行所在部门岗位的各项操作; 5.能够进行宴会菜单设计和宴会质量的控制 6.能够进行宴会成本的控制和菜品的研发创新; 7.能够合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务,组织、指挥厨房生产; 8.具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能; 9.具有制备面团:调制馅心:各式面点成型、熟制:宴席面点设计、面点制作等知识和技能; 10.具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力; 11.能够熟练调制面点常用四大面团,能制作中高档东北风味宴席成套点心。 12.具有各种人群营养分析、营养食谱设计、膳食指导建议和营养宣传的知识和技能; 13.能够计算分析菜肴中各种营养素含量、制定营养菜单; 14.能够根据不同人群特点制定科学食谱。				
毕业要求指标点	1.1. 学分要求: 必须取得本专业规定的 151 学分; 1.2. 素质教育分要求: 综合素质训练活动必须取得 5 学分,具体参照《大学生综合素质教育分获取项目表》; 1.3. 技能考证考级: 技能考证考级项目必须取得 5 学分。 1.4. 公共选修模块: 限选 6 学分。				

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【 19 06 17 12 14 】	课程名称	餐饮食品安全与控制		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时	38	理论学时	38	实践学时	0

学分	2	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906171221】	课程名称	餐饮企业管理		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论课
总学时	38	理论学时	26	实践学时	12

学分	2	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【 19 06 17 12 15 】	课程名称	饮食营养与配餐		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时	38	理论学时	26	实践学时	12

学分	2	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906171218】	课程名称	菜品设计与创新		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论课
总学时	38	理论学时	26	实践学时	12

学分	2	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906171220】	课程名称	厨政管理		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论课
总学时	38	理论学时	26	实践学时	12

学分	2	考核方式	考试	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906171219】	课程名称	宴会设计实务		
课程类别	专业核心课	课程性质	必修	课程类型	理论+实践
总学时	38	理论学时	26	实践学时	12

学分	2	考核方式	考查	是否 核心 课程	是
典型工 作任务					
工作任 务 能力					
毕业要 求 指标点					

课程目标	
教学内容	
教学要求	

（四）专业综合课

课程名称	【1901031319】顶岗实习				
总学时	416	理论学时		实践学时	416
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	26
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906172210】中式烹饪实训				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	4
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1906172211】西式烹饪实训				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	4
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1906172212】烹饪技术综合实训				
总学时	228	理论学时		实践学时	228
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	6

课程目标	
教学内容	
教学要求	

（五）专业拓展课

课程名称	【1906171207a】西点制作 1				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	4
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1906172208】饮品制作				
总学时	38	理论学时	12	实践学时	26
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1918031310】食品雕刻				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	4
课程目标					
教学内容					
教学要求					

课程名称	【1918031311】糖艺				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	4

课程目标	
教学内容	
教学要求	

课程名称	【1918031312a】咖啡 1				
总学时	38	理论学时	19	实践学时	19
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	2
课程目标					

教学内容	
教学要求	

课程名称	【1918031313】调酒				
总学时	38	理论学时	19	实践学时	19
考核方式	考查	课程性质	限选	学分	2
课程目标					
教学内容					

教学要求	
------	--

课程名称	【1918031315】果酱画				
总学时	76	理论学时		实践学时	76
考核方式	考查	课程性质	必修	学分	4
课程目标					
教学内容					
教学要求					

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业共有 16 名专兼职专业教师，其中专任教师 11 名，兼职教师 5 名。专任专业教师中，高级职称 9 人，占 90%，中级职称 2 人，占 10%，具备“双师”

素质 11 人，占 100%。兼职教师中，来自行业企业 5 人，占 90%，具有中级以上专业技术职称或职业资格证书 16 人，占 100%。

（二）教学设施

以企业岗位工作项目和典型工作任务为导向，分析职业岗位（群）的工作任务和任职所需的专业知识、职业能力、职业素养，以此确定各学习领域课程的能力目标、知识目标和素质目标，并制定相应的课程标准，确定教学内容，组织教学实施。

以岗位工作过程为导向，以典型工作任务为载体，依据岗位职业能力和素质要求，将实际工作项目和行业职业资格认证体系作为课程内容。

课程教学中，实施以教师为主导，学生为主体的“项目引领，理实一体”的教学模式。该模式主要特征是以企业真实的工作项目为引领，以典型的工作任务为教学内容，使教学过程与工作过程相一致，使学生在做项目的过程中完成任务，在项目的引领下，教师的指导和学生的操作融为一体，形成一个基于工作过程的“教、学、做”一体化的教学流程。

在专业课程教学中，将职业资格鉴定内容融入到教学内容中来，职业资格考试与课程考核相结合，并通过广泛的学生技能比赛，提高学生专业技能。

实训室名称	中餐实训室
面积	60 m ²
工位数	30 个
实训功能	
服务课程	[1906171206a]烹饪工艺与实训 1 [1918031311]糖艺 [1906171209]果酱画 [1906171210]食品雕刻
实训项目	
支撑的培养规格	（A3）能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定； （A8）具有设计中高档宴席的创新能力； （A9）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力； （B2）掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识； （B3）掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能； （B4）掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能； （C7）具有中式菜点制作与成品质量控制能力；

支撑的岗位能力				
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	西点制作实训室			
面积	30 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程				
实训项目				
支撑的培养规格				
支撑的岗位能力				
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	咖啡实训室			
面积	40 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程				

实训项目				
支撑的培养规格				
支撑的岗位能力				
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室名称	食品雕刻实训室			
面积	40 m²			
工位数	30 个			
实训功能				
服务课程				
实训项目				
支撑的培养规格				
支撑的岗位能力				
设备名称	设备规格	设备数量	单位	备注

实训室基地名称	碧桂园凤凰酒店
合作企业	
合作类型	紧密合作

用途	岗位实习
岗位能力	1) 有部门员工管理、物资管理、工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能; 2) 具有厨房管理、成本核算与管理等知识和技能;
培养规格	

实训室基地名称	遇约烤鸭餐饮集团
合作企业	
合作类型	紧密合作
用途	跟岗实习
岗位能力	
培养规格	

实训室基地名称	博源蓝海大酒店
合作企业	
合作类型	深度合作
用途	跟岗实习
岗位能力	
培养规格	

(三) 教学资源

一、实训基地建设

实训基地建设要既能够满足日常课程教学,又能够满足行业应用需求的真实环境,使学生在进入企业工作前,充分认知企业工作需求与环境,做到学生与岗位零距离。

1 校内实训基地建设。针对于培养学生的专业基本技能,构建旅游管理专业校内实训基地。学生通过“学中做”、“做中学”,学生完全体验整个任务的运作过程,进行个性化能力方面的培养。

2 校外实训基地建设。开展校企合作办学模式,主要合作方向为相关课程体系的改革、旅游企业管理、旅游企业产品创新,导游服务工作等,为适应相关行业的发展定向培养相应的人才,实现责任共担、成果共享、过程共管、人才共育的统一。

二、教学资源开发

对与专业相关的教学资源进行合理的配置和优化,使其更有利于学生综合素质的提高。

三、教学运行管理

建立健全管理制度,实行规范化管理,建立健全各种规章制度,充分调动老师和学生的积极性,深入开展专业改革,提高教育教学的质量,不断提高示范校的整体管理水平,确保示范专业的正常运行。

1 努力提高旅游管理教师的专业素质

2 让教学活动适应教学需要

3 加强就业指导,提高求职能力,帮助学生转变就业观念。

4 与用工单位加强沟通,畅通就业渠道

四、人才评价机制

全面客观的对学生的成长过程及培养效果进行评价是强化人才培养质量的重要手段。因此,建立健全评价机制,就成为了人才培养模式改革的重要保障。要全面客观的进行评价,就必须吸纳来自不同渠道的考核意见,既要注重校内评价又要注重包括企业、认证机构、竞赛机构等校外单位的评价,构建学生多渠道评价表。

序号	资源名称	资源网址
----	------	------

1	中国慕课网	https://www.icourse163.org/
---	-------	---

十、校企合作联合培养计划

通过校企合作平台推动教育改革发展。

校企共建主要有以下几个目标：

1 建立与行业企业用人需求相接轨的人才培养目标。

2 建立与行业企业用人需求相接轨的人才培养体系。

3 建立与人才培养目标相匹配的师资队伍。

4 以校企共建为主要途径，创新办学机制。

5 以校企共建为主要途径，引入行业、企业设备与培训资源，以企业化管理、市场运作的方式，建设校内实训基地，建立多方参与的教学评价机制。

十一、继续学习和深造建议

为使专业人才培养方案顺利实施、教学秩序规范严谨、考核评价客观有效，确保专业人才培养质量稳步提高，本系需要制订有一系列教学管理制度。在此基础上，烹饪工艺与营养专业结合自身特点又制订相关管理制度，确保方案顺利实施。