山西国际商务职业学院

**2023级烹饪工艺与营养专业**

**人才培养方案**

****

**二〇二三年九月印制**

编制说明

专业人才培养方案是职业院校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为推动学院教育事业高质量发展，切实提高人才培养质量，强化教育链、产业链、人才链、创新链的“四链融通”，促进就业创业，根据《中华人民共和国职业教育法》、《国家职业教育改革实施方案》、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）和《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函 〔2019〕61号）等文件精神，参照教育部《高等职业学校专业教学标准》，结合我院教学和管理实际，组织开展2023级各专业人才培养方案的制订工作。学院严格按照教育部规定的制订程序，一是完成了人才培养方案制订的规划与设计工作。由分管教学的副院长牵头，教务部拟定制订2023级专业人才培养方案指导性意见，专业建设委员会负责具体的制订工作；二是完成了调研与分析工作。开展了行业企业、在校生及毕业生的调研工作，分析产业发展趋势和行业企业人才需求，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质，形成专业人才培养调研报告；三是完成了起草、制订与审定工作。专业建设委员会完成了专业人才培养方案的制订工作，并组织了专家论证。

2023年7月6日学院党委会审议并通过了2023级专业人才培养方案，现印发，望各部门在2023级专业中严格按照本方案实施教育教学工作。

编制部门：山西省经贸学校

负责人： 赵吉祥

审批人： 李茜 姚腊梅

公示网站：http://www.sxibs.com/

反馈邮箱：y1974731@qq.com

2023年7月10日

**目录**

[一、专业名称及代码 1](#_Toc29356)

[二、入学要求 1](#_Toc13698)

[三、学历层次及修业年限 1](#_Toc11999)

[四、职业面向 1](#_Toc17307)

[五、培养目标与培养规格 1](#_Toc28575)

[（一）培养目标 1](#_Toc9953)

[（二）培养规格 1](#_Toc8541)

[六、课程体系构建 2](#_Toc6799)

[（一）思想政治教育教学体系 2](#_Toc22713)

[（二）创新创业教育教学体系 3](#_Toc13801)

[（三）劳动教育教学体系 4](#_Toc22653)

[（四）岗课赛证综合育人体系教育教学体系 5](#_Toc32452)

[（五）大学生社会实践 5](#_Toc27798)

[（六）职业分析与专业学习领域构建 6](#_Toc8475)

[（七）课程体系构建 7](#_Toc27085)

[（八）课程内容和基本要求 9](#_Toc31844)

[七、教学进程总体安排 22](#_Toc24650)

[（一）专业教学计划 22](#_Toc31881)

[（二）学时安排说明 25](#_Toc16166)

[（三）课程结构学时比例 25](#_Toc9137)

[（四）教学环节分配表 25](#_Toc22936)

[八、实施保障 26](#_Toc4923)

[（一）师资队伍 26](#_Toc641)

[（二）教学设施 27](#_Toc5521)

[（三）教学资源 27](#_Toc22885)

[（四）教学方法 28](#_Toc30672)

[（五）学习评价 28](#_Toc31756)

[（六）质量管理 29](#_Toc14666)

[九、职业资格证书 29](#_Toc10859)

[十、毕业要求 29](#_Toc2152)

# 一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（540202）

# 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

# 三、学历层次及修业年限

学历层次：专科

修业年限：三年

# [四、职业面向](#_Toc17568)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别（代码） | 主要岗位类别或技术领域 | 职业资格或职业技能等级证书 |
| 旅游大类（54） | 餐饮管理与服务类（5402） | 餐饮业（62） | 餐饮服务人员（4-03-02） | 烹调  餐饮管理 | 1.中式烹调师（初级/中级/高级）  2.西式烹调师（初级/中级/高级）  3.营养配餐师（初级/中级）  4.公共营养师（初级/中级/高级）  5.餐饮职业经理人(初级) |

# 五、培养目标与培养规格

## **（一）培养目标**

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能型人才。

## **（二）培养规格**

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

**1、素质要求：**

(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。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、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。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精袖、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，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。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1~2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

**2、知识要求：**

（1）掌握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知识；

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式意调和面点工艺。

（6）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

（7）掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

**3、能力要求：**

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）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。

（4）具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

（5）具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

（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）具有餐饮产品设计开发能力。

（9）具有宴会策划与餐饮营销能力。

# 六、课程体系构建

## **（一）思想政治教育教学体系**

**1、主要目标**

引导学生系统掌握马克思主义基本原理和马克思主义中国化理论成果，了解党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，认识世情、国情、党情，深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想，培养运用马克思主义立场观点方法分析和解决问题的能力；自觉践行社会主义核心价值观，尊重和维护宪法法律权威，识大局、尊法治、修美德；矢志不渝听党话跟党走，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。

**2、课程思政课程体系**

（1）思政课程：

开设毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论课程、思政课实践课、形势与政策课程。围绕马克思主义经典著作，党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，宪法法律等，开设选择性必修课程，要求学生至少从“四史”中选修1门课程。

（2）综合素养课程：以培养大学生价值观为目标，将社会主义核心价值观和中华优秀传统文化融入综合素养课程教育教学，强化政治方向和思想引领，深入发掘综合素养课程的育人资源，着力实现全过程、全方位育人。

（3）专业课程：以专业技能知识为载体加强大学生思想政治教育，打破原先思政教育和专业教育“两张皮”的困境，让课堂主渠道功能实现最大化。结合本专业人才培养特点和专业素质、知识和能力要求，善于挖掘专业课程中生成的人文背景与社会价值，将思想政治教育“润物细无声”地融入专业课程教学，把对真、善、美的追求贯穿于学生专业学习的全过程，增强学生对“技术与社会”“技术与人”关系的进一步认识。推动专业课程教学与思想政治理论课教学紧密结合，相互配合，推动专业类课程与思政课建设形成协同效应。

**3、落实立德树人根本任务，完善三全育人格局**

思想政治教育融入学生学习生活的各个环节、渗透到教学、管理、服务的各个方面和各个层面。认真搞好新生入学教育、日常课堂教学、课外活动、志愿者服务、社会实践、专业实践、就业指导等各个环节。使学生在大学期间受教育、经锻炼、提素质、增才干。

## **（二）劳动教育教学体系**

深入贯彻习近平总书记关于教育的重要论述，全面贯彻党的教育方针，落实《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》，加快构建德智体美劳全面培养的教育体系，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。强化劳动观念，弘扬劳动精神。强调身心参与，注重手脑并用。承优良传统，彰显时代特征。发挥主体作用，激发创新创造。

**1、主要目标**

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。

**2、主要内容**

结合电子商务专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。具体为：

（1）日常生活劳动。劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等，围绕劳动为什么、是什么问题，让学生懂得劳动的意义和价值。

（2）服务性劳动。敬业精神，吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度等，注重劳动价值体认，引导学生从现实生活中发现需求，选择和确定劳动项目。强化规划设计意识，充分发挥学生的主动性、积极性、创造性，引导学生对项目实践进行整体构思，综合运用所学知识、技术，不断优化行动方案。

（3）生产劳动。劳动知识技能的讲解，让学生认清事理，掌握实践操作的基本原理、程序、规则，正确使用工具的方法和技术。

（4）专业化的技术性劳动。在专业课程教学中、在职业教育活动周和我院的劳动教育周、在认识实习和岗位实习中，将电商的时代性、创新性、服务性等特点与教育教学紧密结合，引导学生做到：遵规守纪，态度端正，保障安全，奉献担当；工作中多向年长员工和业务骨干学习，谦虚向上，与人为善；协同工作中，及时沟通、积极合作、主动承担；工作中遇到困难，不躲避、不推诿，迎难而上，守正创新。

**3、实施途径**

将劳动教育纳入人才培养全过程，丰富、拓展劳动教育实施途径。

（1）开设劳动教育理论课

（2）开展专题教育

（3）在专业教育教学中有机渗透劳动教育

（4）课外校外活动中安排劳动实践

（5）校园文化建设中强化劳动文化

（6）实习实训中强化能力培养

## **（三）岗课赛证综合育人体系教育教学体系**

**1、主要目标**

为贯彻落实《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》，积极推动完善岗课赛证综合育人机制，按照生产实际和岗位需求设计开发课程。以职业技能标准、课程标准有机结合，职业岗位所要求的理论知识、操作技能及职业素养细化融入高职院校的课程来实现行业企业与学校的有效融合；以职业技能标准、技能竞赛标准、职业资格和职业技能等级证书标准来有效把控人才培养的过程质量；以职业资格证书、职业技能等级证书和Ｘ证书作为学校与行业企业共信的价值标准来检验人才培养的质量。

**2、主要内容**

“岗课赛证”综合育人模式以“跨界整合理论”和“系统集成理论”为理论支撑，打破企业与学校、经济与教育之间原有的藩篱，关注了“岗”“课”“赛”“证”各要素之间的联系，整合政府、行业、企业、学校、社会培训与技能评价组织等各方资源，主动适应产业变革对于人才核心技能的新要求，在课程标准研制、教学模式设计、教学内容选取、教学方法实施、教学评价创新等维度中将职业技能标准、课程标准、技能竞赛标准与职业资格和职业技能等级证书标准的核心指标进行有效融合，以课程的综合化改革为人才培养模式创新的载体，提升产业链、人才链、教育链、创新链的有机衔接以达到培养适应产业行业发展需求的高素质技术技能人才的目标。“岗课赛证”综合育人模式的核心是岗，岗是人才培养的出发点和价值皈依点，载体是课程改革，赛和证是人才培养质量提升的助力器和检验标准。“岗课赛证”综合育人模式以岗定课、以课育人、以赛领课、以证验课，综合提升职业教育的人才培养质量

**3、实施途径**

（1）基于企业岗位标准深化专业课程改革，精准促进“岗课”融合

课程是职业教育人才培养的载体。职业院校实施“岗课赛证”综合育人，必须构建符合大职教观、适应产业与市场需求的课程体系。

首先，依据行业企业岗位标准，建立专业课程标准。职业院校推进“岗课”融合，前提需要与行业企业保持密切的联系与沟通，围绕产业发展和市场需求共同开展调研，发挥行业组织的专业指导和桥梁作用，设立“校—行—企”共同参与的课程开发委员会。在课程开发委员会的指导下，职业院校要树立科学的课程开发理念，合理规划专业课程的建设思路，围绕企业岗位的胜任能力设计课程教学目标，依据企业岗位的技术技能需求制定课程教学内容，按照“工学结合、学做一体”的原则安排和组织教学。同时，职业院校要通过对历届毕业生就业情况的追踪调查，明确学校各专业毕业生的主要就业方向和就业岗位，据此确定专业基础课、专业核心课、专业拓展课的课程结构和课时比重，使专业课程标准与企业岗位标准全面对接。

其次，以岗位能力培养为主线，创新专业课程教学模式。职业院校在专业教学过程中要以岗位能力培养为主线，创新专业课程教学模式。一方面，在教学组织形式上，职业院校要牢牢把握岗位胜任能力这一中心点，以专业核心课程为主体，大力推进在岗教学、模拟教学、案例教学、项目教学等充分体现“工学结合、学做一体”原则的教学方法，提升专业课程教学的实践性和有效性，确保“岗课”融合得到有效落实。另一方面，在实训教学体系建设上，职业院校应以岗位工作流程与典型工作任务实训为切入点，优化实训教学体系，创新实训教学模式，着力提升生产性实训在专业课程教学体系中的比重，建立“基础技能训练→单岗技能训练→全岗综合实训”分层递进式岗位能力仿真实训教学体系，促进学生专业学习与在岗实训的有机统一与高度融合，实现教学过程职业化、教学内容实践化、教学模式综合化。

（2）举办高水平职业技能大赛，大力推进“以赛促学”“以赛促教”

开展职业技能大赛是实现职业教育“岗课赛证”综合育人的重要环节。职业院校举办的职业技能大赛不仅是学生技能水平的比拼场、学校教学成果的检阅场，也是企业形象与企业品牌展示的平台。就职业教育人才培养而言，职业技能大赛既是“风向标”，引领职业教育教学改革的方向；又是“撬杆”，撬动着职业教育教学模式的变革。职业教育实施“岗课赛证”综合育人应提高重视程度，强化资源倾斜，举办高水平的职业技能大赛，鼓励学生积极参与，大力推进“以赛促学”“以赛促教”。

首先，举办多层次、高水平的职业技能大赛。职业教育实施“岗课赛证”综合育人应在国家级、地区级和校级等层次的职业技能大赛举办工作中同步发力，构建全面促进职业教育教学改革创新的多层次、高水平职业技能大赛赛事体系。在国家级赛事层面，我国已有两年一度的全国职业技能大赛，地区级和校级赛事体系尚不健全。为此，各省市级政府、教育行政部门应充分发挥教育管理职能，建立由政府主导、教育行政部门牵头组织的职业教育技能大赛组委会，统筹协调技能大赛的筹备和运行工作，联合行业、企业、职业院校共同研究制订大赛方案和保障措施，形成多部门齐抓共管、协同联动的工作机制，促进地区级职业技能大赛举办常态化。同时，各职业院校应深刻认识到职业技能大赛引领和推动教学改革的意义和作用，立足学校办学实际，针对在校学生的能力素质特征，与合作企业、兄弟院校共同举办校级职业技能大赛，鼓励学生积极参与，在大赛中促进学生专业素养和职业能力提升。

其次，以赛促教，以赛促学。职业技能大赛不仅具有检验教学成果的作用，也是推动教师专业发展的重要途径。学生想要在各级职业技能大赛中取得好成绩，教师的指导至关重要。因此，职业院校通过积极举办职业技能大赛，鼓励学生积极参与职业技能大赛，激励在职教师强化专业知识学习，重视实操技能训练，研究技能竞赛的比赛内容，了解行业发展动态、企业岗位对学生能力的具体要求等。为更好地指导学生，教师还需改进教学方法、及时更新教学内容，使教学时刻跟上行业发展步伐，以达到以赛促教的目的。同时，职业院校学生群体通过了解和参与各级职业技能大赛，能够更准确、更清晰地认知到所学专业领域的新技术、新工艺、新方法，切身感知到行业发展和企业岗位对专业技术技能人才的能力素质要求，从而明确学习的方向和重点。在参加职业技能大赛的过程中，职业院校学生能够将平时学到的知识和技能应用到实际操作之中，不仅可以检验自身专业知识和能力的真实水平，也可以发现自身知识能力结构的不足，有利于其在日后改进学习方法、提高学习成效，实现以赛促学的目的。

（3）将职业资格证书融入人才培养方案，打造“课证”融合的教学体系

职业资格证书是劳动者个体直接从事某种职业的凭证，是技术技能人才综合职业能力的证明。大职教观视野下，加强职业教育“岗课赛证”综合育人应积极将职业资格证书融入人才培养方案，打造“课证”融合的教学体系。

首先，将职业资格证书融入职业院校教学大纲。教学大纲是职业院校课程建设的框架和依据，“课证融合”意指专业课程与职业资格考证相融合。要在课程教学过程中落实“课证”融合的理念和原则，应在教学大纲中体现职业资格证书的考核项目。职业院校在规划制定教学大纲时应按照专业所对应的职业、岗位所需要考取的职业资格证书，分析相关职业资格证书的具体考核项目和内容，并使其体现在教学大纲的条目和内容中。在制订人才培养计划时，则应将职业资格证书对应的职业技能标准、职业技能鉴定考试大纲和试题库，融入专业教学计划，设置与职业资格证书考核内容相一致的专业课程教学模块，建立“岗—课—证”三位一体的专业课程体系。

其次，按照职业资格证书考核要求设计模块化的教学流程。职业资格证书的考核内容主要分为专业理论与专业实务两个方面，具体考核项目和内容则由相关的知识技能点构成。基于职业资格证书考核的基本特点，职业院校可以设计以模块化教学为特征的教学流程。例如，根据职业资格证书的考核内容，结合院校实际教学条件和需要，整合考核知识与技能，编排设计由简单到复杂的一系列教学模块，每个模块又细分为多个知识获取任务和实际操作任务，以任务引领教学，串联理论知识与操作实务，以任务模块的分析、研究、设计、操作等来达到教学目的。在教学组织过程中，教师可以在每堂课的学习开始前公布本堂课的学习任务，明确学生所需获得的知识技能点。教师在进行阶段性的讲解和示范后，由学生进行实际操作，教师从旁指导并答疑。每项学习任务完成后教师进行现场检查评分，并纳入学生的日常学习表现考评。通过设计和构建模块化的教学流程，可以有效帮助学生在学习任务的探究和实施过程中逐步提高动手能力，并深化对专业课程知识的理解，相应的课程学习结束后学生即可参加学校组织的职业资格证书考试。

（4）创新人才培养质量评价机制，建立“岗课赛证”相结合的四维评价模式

人才培养质量评价是职业教育人才培育体系中不可或缺的一环。职业教育实施“岗课赛证”综合育人需要建立与“岗课赛证”综合育人相适应的人才培养质量评价机制，积极搭建“岗课赛证”相结合的四维评价模式。

首先，建立多元化人才培养质量评价体系。职业教育“岗课赛证”综合育人本身是一种将产业要素、职业要素、教育要素等整合融汇而形成的一种社会化人才培养模式，建立与之相应的人才培养质量评价机制要注重人才培养质量评价的多元化，丰富人才培养质量评价的维度。在评价标准设计上，应以专业为单位，依据企业岗位用人标准，围绕岗位胜任能力，制定教学质量评价标准和人才培养质量评价标准；在评价方式上，应根据专业课程、职业技能大赛、行业认证的具体情况，采用凸显多元化特征的四维评价模式，即与“岗”对应的企业评价、与“课”对应的学校评价、与“赛”对应的社会评价、与“证”对应的行业评价。通过综合企业、学校、社会、行业四个领域的评价结果，形成立体化、多维度的人才培养质量评价体系。

其次，建立兼顾过程与结果的人才培养质量评价办法。检验和评价“岗课赛证”综合育人的最终成效既要关注人才培养过程，也要重视人才培养最终成果。关注人才培养过程有利于发现职业院校“岗课赛证”综合育人模式的不足和缺陷，重视人才培养最终成果是科学评价职业院校“岗课赛证”综合育人质量与成效的必然要求。职业院校在日常教学过程中应建立随堂考评的人才培养质量保障制度，即在模块化任务式课堂教学过程中由教师根据学生的课堂学习和实操表现随堂考评打分，并作为学生学习过程评价的依据。除此以外，职业院校还应基于学生岗位胜任能力形成的阶段性特征，建立月度考核、学期考核与年度考核的周期性评价制度，定期对学生进行专业知识与实操技能的考评，以此作为学习结果考评的依据。在学生考核的内容上可分为理论知识考试和操作技能考核两部分。操作技能考核主要考核学生的职业素养和技能水平，其中，职业素养宜采用过程性评价，技能水平考核则应融合过程性评价和结果性评价，以确保对职业技能人才培养评价的全面化和科学化。

（5）优化教材建设机制，打造融合“岗”“证”的新型专业教材

教材是职业院校专业课程教学内容的主要载体，是职业教育人才培养体系的重要构成要素。职业院校专业教材质量的优劣直接影响着技术技能人才培养质量。加强职业院校“岗课赛证”综合育人应优化教材建设机制，打造融合“岗”“证”的新型专业教材。

首先，加强教材编写过程中的产学结合，提高教材编写的针对性。职业教育“岗课赛证”综合育人，推进校企协同育人是基本方向。优化职业院校教材建设机制，在教材内容上应充分体现“岗课赛证”综合的理念和需求。对此，职业院校要建立由在校学科带头人、专家学者主导教材规划设计，由一线骨干教师、企业技术人员、工程师、行业资深人士参与编写的教材编写机制，强化教材与岗位工作、市场需求的密切联系。在教材内容构成方面，基础理论知识应少而精，专业知识应具备针对性，实践知识应注重实用性，以适应“岗课赛证”综合育人的教学需要。

其次，加强教材动态管理，提高教材内容更新频率。职业教育“岗课赛证”综合育人是以实践育人为主的人才培养模式，与“岗课赛证”综合育人相适应的职业院校教材也应面向产业生产实践，加强教材动态管理，使产业生产技术发展动态能够及时体现在教材内容中。一方面，在教材呈现形式上，职业院校应着重开发活页式教材、工作手册式教材。活页式教材将原本系统的专业知识分解为众多相互关联的知识模块，可以良好地适应模块化教学需要。工作手册式教材为学生提供简明易用的实用指导信息，可以满足学生在工作现场学习的需要。职业院校开发这两类教材不仅有利于推进“岗课赛证”综合育人，也有利于提高学生学习效率。另一方面，在教材管理上，职业院校要建立与行业组织、企业紧密对接的动态化教材管理机制，加强与行业企业的联系和沟通，及时获知企业技术更新信息、产业发展动态信息以及市场需求变化信息等，第一时间将产业生产实践和技术升级的变化反映在教材内容上。

最后，强化信息技术应用，提高教材建设的现代化水平。职业院校实施“岗课赛证”综合育人应重视信息技术在教材建设中的应用，大力引进信息技术，开发和编写数字化、网络化教材，给师生提供诸如网络题库、课件等多元化参考资料。在条件允许的前提下还可以开发适用于沉浸式教学的VR教材、虚拟现实教材，使师生双方能接触到多样化的教学素材和教学内容，从而提高教师教学和学生学习的效率。

## **（四）职业分析与专业学习领域构建**

**1、典型工作任务与知识能力分析**

表6-1典型工作任务与职业能力分析

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 行动（工作）领域 | 典型工作任务 | 职业技能要求 | 知识要求 |
| 1.烹调类工作领域 | 1.中式烹调师 | 1.切菜刀工:要求掌握基本刀法，能够熟练使用多种厨房刀具进行食材的加工和处理。能够根据菜品的不同要求进行不同的切法和切割技巧，确保切菜刀工的效率和安全性。  2.火候掌握:要求掌握烹饪过程中的火候控制，能够根据菜品的不同特点和需求掌握适宜的火力和时间，使菜品烹制出色口感，并减少能量的损失。  3.汁法调配:要求掌握常见卤汁、调味汁等不同类别的汁料的调配方法，掌握菜品调料的搭配原则，掌握调味过程中的精度和效率，确保菜品口感、色泽和风味的均衡。  4.火候控制:要求掌握烹饪过程中的火候控制，包括各种加热方式(如蒸、炒、者等)，掌握适宜的温度和加热时间，使菜品口感和营养价值达到最佳。 | 1.了解常用烹调原料的名称、特点、质量标准和鉴别、保管知识。  2.了解调味的种类、原则、阶段和方法等基础知识。  3.掌握初步加工和熟处理的原则和知识。4.掌握传热介质、传热方式、火力鉴别、温度控制等基本知识。  5.掌握基本刀法的分类和技术操作知识。6.掌握常用烹调方法的分类和技术操作知识。  7.熟悉本地民俗及饮食习惯，初步了解国内外其它地区的民俗和饮食习惯。 |
| 2.西式烹调师 | 1.能根据宾客的不同情况和要求，设计制作宾客满意的菜肴和宴席。  2.能掌握某一菜系的全面操作技术和一定数量的风味菜、特色菜(冷、热)  3.能进行高档原料的涨发。  熟练应用各种行刀技法、会切制多种造型(如菊花、麦穗、荔枝、核桃、兰花、葡萄等) 和多种花色冷拼。  5.能掌握吊汤技术，要求汤色纯正，汤汁鲜美  6.掌握畜禽、鱼类分档拆卸与整料拆卸的技能 | 1.了解常用烹调原料的名称、特点、质量标准和鉴别、保管知识。  2.了解调味的种类、原则、阶段和方法等基础知识。  3.掌握初步加工和熟处理的原则和知识。4.掌握传热介质、传热方式、火力鉴别、温度控制等基本知识。  5.了解西餐餐饮文化和特点。 |
| 3.公共营养师 | 1.能够进行营养配餐的工作；  2.能够进行争对个人的营养咨询；  3.合理营养均衡的搭配膳食  4.能够进行食品卫生安全的检测。 | 1. 人群营养（孕期营养、婴幼儿营养、老人营养、慢病营养）  2. 营养强化食品与保健食品基础知识  3. 健康相关产品的安全与卫生  4. 食谱编制、中药与营养等 |
| 2.管理类工作领域 | 4.餐饮职业经理 | 1.控制全餐厅的经营情况,确保服务质量  2.按中西餐特点适时拟出食品节建议,制定食品节计划及餐厅装饰计划组织实施  殊关注。  3.能处理客人投诉,与客人沟通,征求客人反馈、建议  4.能负责餐厅人事安排及绩效评估,按奖惩制度实施  5.能负责餐厅硬件设施的维护和更新 | 1.掌握食品营业卫生知识；  2.掌握饮食管理知识；  3.了解当地餐饮市场特点；  4.掌握宴会设计要领。 |

**2、专业学习领域**

表6-2专业学习领域设置

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 职业行动领域 | 专业学习领域 |
| 1 | 烹调类工作领域 | 营养学、基础化学、山西名点、分子烹饪、中式面点技艺、烹饪卫生与安全学、烹饪原料学 |
| 2 | 管理类工作领域 | 宴会设计、酒店管理、营养学、烹饪卫生与安全学、烹饪原料学 |

## **（五）课程体系构建**

表6-3学习领域课程设置

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **结构模块** | **学习领域** | **课程名称** | **课程代码** | **学时** | **学分** |
| 专业群平台课程 | 公共学习  领域 | 四史 | 999999030A | 36 | 2 |
| 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 999999002A | 36 | 2 |
| 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 999999028A | 54 | 3 |
| 形势与政策 | 999999003A | 32 | 1 |
| 劳动教育 | 999999024A | 18 | 1 |
| 思政课实践课 | 999999026A | 12 | 1 |
| 心理健康教育 | 999999004A | 36 | 2 |
| 信息技术 | 999999010A | 72 | 4 |
| 英语 | 999999013A | 72 | 4 |
| 体育 | 999999014A | 108 | 8 |
| 大学语文 | 999999011A | 72 | 4 |
| 基本能力  学习领域 | 营养学 | 540202001A | 72 | 4 |
| 基础化学 | 540202003A | 72 | 4 |
| 烹饪概论 | 540202004A | 36 | 2 |
| 岗位核心课程 | 岗位能力  学习领域 | 风味冷菜 | 540202005A | 36 | 2 |
| 营养配餐 | 540202006A | 72 | 4 |
| 地方风味 | 540202007A | 36 | 2 |
| 分子烹饪 | 540202008A | 72 | 4 |
| 酒店管理 | 540202011A | 36 | 2 |
| 综合能力  学习领域 | 认识实习 | 999999018A | 24 | 1 |
| 岗位实习 | 999999020A | 560 | 20 |
| 毕业设计 | 999999021A | 136 | 7 |
| 拓展能力学习领域 | 选修 | 美术鉴赏 | 999999003B | 36 | 2 |
| 音乐鉴赏 | 999999001B |
| 书法鉴赏 | 999999002B |
| 影视鉴赏 | 999999009B |
| 舞蹈鉴赏 | 999990010B |
| 山西故事 | 999999008B | 36 | 2 |
| 山西名点 | 540202008A | 36 | 2 |
| 宴会设计 | 540202010A | 36 | 2 |
| 烹饪美学 | 540202001B | 72 | 4 |
| 总计： | | 1898学时 / 95学分 | | | |

## **（六）课程内容和基本要求**

**1、专业群平台课程**

**（1）公共学习领域**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程** | **毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论** | | | | | | **学时** | | | | | | | | | | | 36 | | |
| **教学目标** | 帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的两大理论成果。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 突出本课程的思想政治理论功能，以丰富多彩的教学内容和生动活泼的教学形式，激发和培养学生的学习兴趣；课堂教学延伸到课外，实现学生的自我教育；引导学生了解社会现实，关注社会热点，为未来更好地适应社会做准备。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **习近平新时代中国特色社会主义思想概论** | | | | 学时 | | | | | | | | | | | 54 | | | | |
| **教学目标** | 全面准确理解习近平新时代中国特色社会主义思想形成的时代背景、核心要义、精神实质、丰富内涵、重大意义、历史地位和实践要求。大学生通过系统学习、全面掌握和有效运用这一马克思主义中国化最新理论成果，树立正确的世界观、人生观和价值观；使大学生能自觉运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决新时代中国特色社会主义建设过程中出现的现实问题的能力；使大学生确立新时代中国特色社会主义的共同理想和信念,树牢“四个意识” ，坚定 “四个自信” ，坚决做到“两个维护” ，不断提高运用科学理论武装头脑、指导实践、推动工作的能力和水平。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 系统论述习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系，通过马克思主义中国化新的飞跃、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、以新发展理念引领高质量发展、全面深化改革、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、加强以民生为重点的社会建设、建设社会主义生态文明、把人民军队全面建设成为世界一流军队、全面贯彻落实总体国家安全观、坚持“一国两制”和推进祖国统一、推动构建人类命运共同体、全面从严治党、在新征程中勇当开路先锋、争当事业闯将等专题内容。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 突出本课程的思想政治理论功能，以丰富多彩的教学内容和生动活泼的教学形式，激发和培养学生的学习兴趣；课堂教学延伸到课外，实现学生的自我教育；更好地实现习近平新时代中国特色社会主义思想“进头脑”。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **形势与政策** | | | **学时** | | | | | | | | | | | | | | 32 | | |
| **教学目标** | 通过本门课程的学习，学生能够全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。同时使学生基本掌握该课程的基础理论知识，基本理论观点、分析问题的基本方法，并能够运用这些知识和方法去分析现实生活中的问题，把理论渗透到实践中，指导自己的行为。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 发挥课内课外两个教育途径。课堂教学以专题化讲座形式展开，围绕当下国内政治、经济、文化、生态、外交等走向及国际形势展开，关注学生应该认识并能够理解的社会热点问题；同时引导学生课外自主思考体会，分析当下热点问题，培养学生分析解决问题的思维能力。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 教学中突出马克思主义形势观教育，引导学生学会运用马克思主义的立场、观点、方法观察形势从总体上把握改革开放和社会主义现代化建设的大局；其次，教学要紧密联合实际，紧密联系大学生思想，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **四史** | | | | | | | | | | **学时** | | | | | | | | | 36 |
| **教学目标** | 通过本门课程的教学，使学生从宏观上对党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史（简称“四史”）有一个基本的认识，了解中国共产党为人民谋幸福、为民族谋复兴、为世界谋大同的奋斗历史；帮助学生正确总结经验，认识国情，提高学生的历史逻辑思维能力，学会全面地分析矛盾，解决问题；培养学生的爱国主义精神，使学生树立道路自信、理论自信、制度自信和文化自信，知史爱党、知史爱国，以饱满的精神状态担负起实现中华民族伟大复兴的重任。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 系统介绍中国共产党为人民谋幸福、为民族谋复兴、为世界谋大同的奋斗历史。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，牢牢把握中国共产党百年奋斗史的主题和主线、主流和本质，站在实现“两个一百年”奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的高度，站在历史和时代进步、党和国家未来发展的高度，以准确、系统、完整、生动为原则，以严谨、流畅、受学生欢迎为目标，突出主题主线，注重夹叙夹议、史论结合，力求准确、简明阐述中国共产党百年奋斗的壮阔实践史，深刻、辩证、重点概括中国共产党奋斗史蕴涵的丰富治国理政智慧和历史经验。引导学生深刻认识“马克思主义好”“中国共产党好”“社会主义好”“改革开放好”的深刻内涵。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 突出本课程的历史属性，通过通俗易懂、生动有趣的历史史实和故事使学生了解中国共产党奋斗的历史过程；体现本课程的思想政治理教育功能，通过课程教学，使学生了解中国站起来、富起来、强起来的历史性成就离不开中国共产党的正确领导，从而拥护中国共产党的领导、拥护改革开放、拥护中国特色社会主义道路，自觉承担中华民族伟大复兴的历史责任。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **思政课实践课** | | | | | | | | | | **学时** | | | | | | | | | 12 |
| **教学目标** | 思政课实践教学目标一是使学生深刻认识和领会马克思主义理论，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想的精神实质及指导意义；二是培养学生运用马克思主义基本原理观察问题、分析问题和解决问题的能力；三是通过参与实践体验，使学生养成了解国情党情、关心社情民情、奉献社会，把自身发展与国家发展紧密联系起来，找到人生的正确发展方向，成长为对国家和社会有用之人；四是增强学生的国家认同感、社会责任感和历史使命感，牢固树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，使之成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 爱国主义教育考察参观、社会调查及视频拍摄、企业调研及报告。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 爱国主义基地参观，旁听法庭庭审，企业调研，爱国主义影片观赏，制作相关视频作业。要求选择性参加其中三项实践课程，并完成要求的成果。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **体育** | | | | | | | | **学时** | | | | | | 108 | | | | | |
| **教学目标** | 树立“健康第一”的观念，增强学生体质健康水平，激发学生参与体育活动的兴趣，培养学生终身体育锻炼的习惯；培养竞争意识和顽强的意志品质；培养团结合作和自控自律的优良品质。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 公共体育、足球、篮球、排球、瑜伽、健美操、体育舞蹈、啦啦操、羽毛球、毽球、武术  本课程从基础入手，按照大纲要求，掌握基本知识点，基本技战术动作要领，简单的比赛规则等。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 本课程围绕职业教育，以专业项目选修课为主，采用理论与实践相结合的教学形式。运用观摩教学法，讲练结合，分层教学法等手段，综合评价学生学习成果，为适应社会实践的需求奠定良好基础。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课 程** | **劳动教育** | | | | | | | **学时** | | | | | | | | | 38 | | | |
| **教学目标** | 使学生能够深刻认识人类劳动实践的创造本质，深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义，树立正确的劳动意识，形成正确的劳动观；真正在思想意识层面切实认识和领会习近平总书记反复强调的“劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽”的深刻道理及其重大意义，从而真正树立起尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的意识。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 马克思主义劳动观；日常生活中的劳动意识；劳模精神传承；新时代劳动者的责任与担当；服务劳动中体会劳动价值；专业实践中发展劳动能力。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 本课程采用理论与实践结合的形式推进教学，开课形式每学期主要以专题的形式开展劳动理论讲授和劳动实践，每学年开展一周劳动周活动。综合评价劳动课程学习效果。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课 程** | **大学语文** | | | | | | | | | **学时** | | | | | | | | | 72 | |
| **教学目标** | 本课程从职业教育的培养目标出发，重在培养学生的书面表达及实用写作能力。通过学习本课程，使学生掌握应用文书写作的基本理论和一般规律，养成良好的应用写作思维，能够写出规范的、常用的应用文书，为将来在实际工作中完成相关的应用写作任务奠定基础。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 行政公文、事务性文书、职场文书、传播文书、财经文书、法律文书、科技文书。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 以各专业人才培养方案为依据，结合学生的智能水平，遵循写作能力培养规律，切实提高学生应用写作水平，满足学生职业生涯发展和终身学习的需求。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **英语** | **学时** | | | | | | | | | | **72** | | | | | | | | |
| **教学目标** | 全面贯彻党的教育方针，培育和践行社会主义核心价值观，落实立德树人根本任务。掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，具备必要的英语听、说、读、看、写、译技能，能够有效完成日常生活和职场情境中的沟通任务。能够通过英语学习获得多元文化知识，理解文化内涵，汲取文化精华，增强文化自信；坚持中国立场，具有国际视野，能够有效完成跨文化沟通任务。通过分析英语口头和书面话语，能够辨析语言和文化中的具体现象，了解分析与综合、比较与分类等思维方法，锤炼尊重事实、善于探究的思维品格。认识英语学习的意义，树立正确的英语学习观，具有明确的英语学习目标，能够有效规划学习时间和学习任务，运用英语进行终身学习。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 教学内容由主题类别、语篇类型、语言知识、文化知识、职业英语技能和语言学习策略六要素组成。主题类别为职业相关的教学主题。语篇类型包括口头、书面、新媒体等多模态语篇，涵盖不同类型的体裁，为语言学习提供素材。语言知识是职场涉外沟通的重要基础，重点突出应用性。文化知识包括世界多元文化和中华文化，尤其是职场文化和企业文化。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 充分发挥英语课程的育人功能，将课程内容与育人目标相融合，积极培育和践行社会主义核心价值观。依据教学目标、围绕教学内容，设计符合学生情况的教学活动，全面促进学生英语学科核心素养的提升，有效促进学业目标的达成。突出职业特色，通过设计语言教学活动，加强学生语言实践应用能力的培养。注重现代信息技术在英语教学中的应用。根据学生认知特点和能力水平组织教学，构建适合学生个性化学习和自主学习的教学模式。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程** | **信息技术** | | **学时** | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | |
| **教学目标** | 通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使学生的信息素养和信息技术应用能力得到全面提升。  帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使用学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 信息技术概述、计算机办公基础、文字处理、数据处理、演示文稿制作、互联网应用和IT新技术包括云计算、大数据、物联网和人工智能。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 立德树人，加强对学生的情感态度和社会责任的教育，引导学生关注信息、发现信息的价值，提高对信息的敏感度，培养学生的信息意识，形成健康的信息行为；突出技能，提升学生的信息技术技能和综合应用能力，使学生形成运用信息技术解决问题的综合能力；创新发展，培养学生的数字化学习能力和创新意识，使学生能将信息技术创新应用于日常生活、学习和工作中。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课 程** | **心理健康教育** | | | | | **学时** | | | | | | | | 36 | | | | | | |
| **教学目标** | 宣传普及心理保健知识，使大学生认识健康心理对成长成才的重要意义。指导大学生树立心理保健意识，认识心理活动的规律和自身个性特点，掌握心理健康知识和心理调适方法，学会化解心理困扰。指导大学生拥有乐观向上、积极进取的人生态度，开发心理潜能，促进全面成才。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学内容** | 心理健康为大学生活保驾护航；了解自我、提升自我；学会交往、开心生活；认识情绪、管理情绪；享受真爱、完善自我；巧对挫折、走向成功；职业生涯、合理规划。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学要求** | 课程采取理论与体验教学相结合，讲授与训练相结合的教学方法；在教学过程中，要充分运用各种资源，利用相关的图书资料、影视资料、心理测评工具等丰富教学手段；也可聘请有关专家、举办专题讲座等各类活动补充教学形式。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**（2）基本能力学习领域**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程** | **营养学** | | | **学时** | 72 | | |
| **教学目标** | 使学生理解营养素的相关概念:学生会做临床病例分析；学生具有对患者制定营养计划的基本技能。 | | | | | | |
| **教学内容** | 了解营养学的发展;了解宏量营养素和微量营养素;理解营养素的相关概念；掌握膳食中的相关营养素的作用;按照认识规律指导学习，提高学习效率;。 | | | | | | |
| **教学要求** | 突出以学生为主体，紧紧围绕烹饪的人才培养目标，准确把握本课程在烹饪专业课程体系中的定位和作用，强调打牢理论基础，科学安排各种教学活动和教学形式，有效利用案例教学、信息化教学等多种启发式教学方法与手段，建立科学有效的课程考核办法，确保课程教学的有效性、先进性和创新性。 | | | | | | |
| **课程** | **基础化学** | | 学时 | | | 72 | |
| **教学目标** | 基础化学是食品加工技术专业的基础课。是阐明化学的基本原理及利用化学基本原理进行基础化学分析的一门课程。因此，本课程主要立足于食品加工应用的特点，教学内容在充分满足专业基本特点和要求的基础上，适当加强基本理论部分，强化实验教学，不断将基础化学中的新理念、新理论、新技术、新规范和新进展及时适当地充实进教学中，不断优化和完善教学内容、教学手段、教学方法，为后续课程的学习及学生从事相关岗位的工作奠定坚实的基础。 | | | | | | |
| **教学内容** | 使学生掌握化学的基本原理及分析方法注重基础理论的发展过程及联系，培养学生解决一般问题的能力。学习化学的基本原理，包括溶液的基本性质、化学反应的速率理论、热力学基础、化学平衡以及物质的结构理论 学习化学基本原理的应用、包括元素知识、定量分析、容量分析及简单的仪器分析 使学生具备一定的化学理论知识和进行化学分析的能力，为学习专业课程打下良好的化学基础。 | | | | | | |
| **教学要求** | 在课程教学方式方面，化学热力学部分的教学注重引导学生逐渐学会用抽象的概念进行理性思维;物质结构教学注重借助教学模型、挂图、及多媒体手段;化学变化与滴定分析可做一些演示实验: 仪器分析部分则可多利用实物，使所受内容形象、直观，便于学生理解。备课、讲授、批改作业、指导自学、辅导答疑与复习各教学环节紧密结合。及时了解学生在学习过程中的反馈信息，结合各部分教学内容的特点，及时调整教学方法或各环节的比重。  同时重视学生的实验动手技能的培养。对于实验课进行针对性的教学，重点放在学生今后可能应用范围广、频率大的分析性实验上，同时根据具体情况安排定的开放性实验课程。 | | | | | | |
| **课程** | **烹饪概论** | **学时** | | | | | 36 |
| **教学目标** | 在有限的学时数内，重点讲解中国烹饪 文化、科学的内容、总体特点和发展趋势，烹饪艺术的实现方法和成果即历史类菜点与地方风味流派 等·其难点是中国烹饪文化的特点、科学思想和烹饪艺术的实现方法，必须根据学生现有的文化与艺术 素质循序渐进，由浅入深。 | | | | | | |
| **教学内容** | 中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学。 | | | | | | |
| **教学要求** | 课程除了传统的课堂讲授外，还采取灵活多样的教学方法，如色扮演和场景模拟法、 案例教学法和团队、协会学习法、实地调查法、专题讲率法、与大赛结合法等，把教师进授与指导学生自学结合起来做到启发式、互动式教学，充分发挥老师与学生的双重主体作用，有效地调动学生的积 极性，激发学生学习潜能，理论与实际相结合，力求做到学有所用 | | | | | | |

**2、岗位核心课程**

**（1）岗位能力学习领域**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课 程** | **风味冷菜** | | | | **学时** | | 36 |
| **教学目标** | 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知识打下基础。 | | | | | | |
| **教学内容** | 1. 了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成和发展。  2. 理解冷菜、冷拼与食品雕刻的地位和作用。  3. 掌握冷菜、冷拼与食品雕刻制作的基本技法。 | | | | | | |
| **教学要求** | 通过大量实训实操，使学生熟练掌握冷菜冷拼的技能，不断提高自己的动手能力。 | | | | | | |
| **课 程** | **营养配餐** | | | | **学时** | | 72 |
| **教学目标** | 该课程主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算和评价调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养的一门学科 | | | | | | |
| **教学内容** | 了解食品文化、食品行业发展史;明确食品营养与配餐技术成果转化的重要意义，了解食品营养与配餐行业发展动态和新产品、新技术、新方法;了解创新创业相关政策。掌握本专业必需的基础化学、生物化学、微生物学、营养学、营养配餐学、卫生学等;掌握食品营养成分的分析、具备营养教育与咨询、营养配餐与指导、营养标签的编制、营养食品的开发等基本能力。 | | | | | | |
| **教学要求** | 本课程的教学要求大致有四个重要方面：其一就是在对食物营养摄入量和食物本身所包含的营养素具有基本辨别能力的基础上，掌握营养调查与分析的方法；其二，使学生能准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案；其三，使学生能够为一般个体及群体编制食谱，并进一步对特殊人群进行营养指导和营养宣教。因此，本门课程为营养与配餐专业学生后期的学习和就业打下坚实基础。 | | | | | | |
| **课 程** | **地方风味** | **学时** | | 36 | | | |
| **教学目标** | 课程培养学生掌握山西地方风味小吃，熟练应用烹饪操作技能。 | | | | | | |
| **教学内容** | 地方风味特色；山西名优小吃 | | | | | | |
| **教学要求** | 通过大量实训实操，使学生熟练掌握地方风味的制作，不断提高自己的动手能力。 | | | | | | |
| **课 程** | **分子烹饪** | **学时** | | 72 | | | |
| **教学目标** | 分子料理是将所有焘饪技术和结果，用科学方法去解释，并用数字精细控制的一项烹饪艺术。它将烹饪这一数千年的重复劳作，用物理、化学、生物学等现代科学理论来打破和重建。 | | | | | | |
| **教学内容** | 泡沫技术；分子凝胶技术；液氮冰淇淋；虹吸苏打技术。 | | | | | | |
| **教学要求** | 充分利用实验环境，将理论与实操有机结合，全面提高教学效果。 | | | | | | |
| **课 程** | **宴会设计** | | **学时** | | | 72 | |
| **教学目标** | 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 | | | | | | |
| **教学内容** | 能够准确理解宴会场境设计的原则与要求，能够准确掌握宴会台面设计的作用和原则，能够了解宴会台面的特点,准确理解宴会台面设计的基本要求，能够了解宴会菜单的分类和作用,能够深刻理解宴会菜单的设计的依据和方法。能够熟练掌握宴会服务标准流程。 | | | | | | |
| **教学要求** | 通过多媒体授课、实训室实操和酒店顶岗实习的形式进行，提高学生专业技能和应变能力，使学生具有宴会会场设计与服务所必需的专业基础知识和服务技能，具有良好的职业素质，职业道德和爱岗敬业精神。 | | | | | | |
| **课 程** | **酒店管理** | | **学时** | | | 36 | |
| **教学目标** | 通过该课程的学习，使学生了解和掌握饭店管理这门课程的基本理论，并熟悉饭店业的经营理念和独特的产品特色，对以后在饭店业的实际工作打下坚实的理论基础。 | | | | | | |
| **教学内容** | 酒店业的概述、基础理论，酒店的计划决策管理、酒店组织管理、酒店的设备、物资、安全管理，酒店的人力资源管理，酒店集团化经营 | | | | | | |
| **教学要求** | 通过案例分析与讨论、模拟经营等使学生具有一定运用酒店管理策略及技巧的能力。 | | | | | | |

**（2）综合能力学习领域**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课 程** | **认识实习** | **学时** | | | 24 |
| **教学目标** | 通过参观实习企业，增加学生的感性认识、扩大视野，提高观察能力，培养学生良好的职业习惯和职业道德意识。 | | | | |
| **教学内容** | 了解实习企业的发展状况、经营状况、现代化管理、产品开发、部门职责及不同岗位要求等。 | | | | |
| **教学要求** | 以企业参观为主，结合其他教学方式如讲座等方式，要求学生撰写参观报告。 | | | | |
| **课 程** | **岗位实习** | | **学时** | | 560 |
| **教学目标** | 学生通过实习，熟悉实习企业工作流程及要求，能够独立上岗完成工作任务，培养学生良好的团队合租和沟通交流能力，培养学生发现问题、解决问题的能力，增强学生创新意识。 | | | | |
| **教学内容** | 了解企业的工作流程；了解企业的文化背景；关注企业的发展；熟悉实习岗位和主要工作任务。 | | | | |
| **教学要求** | 校内指导教师定期检查学生实习情况；学生按要求完成工作，撰写实习报告。 | | | | |
| **课 程** | **毕业设计** | | | **学时** | 136 |
| **教学目标** | 通过毕业设计的撰写，训练和提高学生进行调查研究、阅读文献资料、分析论证和撰写资料的能力；提高学生运用所学知识进行设计、解决实际问题的综合能力；培养学生实事求是，严肃认真、勇于创新的职业精神。 | | | | |
| **教学内容** | 学生根据实习情况撰写调研报告或社会实践报告；学生也可以根据所学专业和实习岗位具体开展的某项活动撰写策划方案。 | | | | |
| **教学要求** | 校内指导教师指导学生撰写开题报告、进行中期检查、修改初稿、评定成绩，给出书面意见。 | | | | |

**3、拓展课程：拓展能力学习领域**

选修课程：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课 程** | **美术鉴赏** | **学时** | | | 36 |
| **教学目标** | 通过本门课程的学习，使学生掌握一定的艺术常识，具备对美的感受能力、表现能力和初步的欣赏能力，提高学生的艺术修养和人文素质。 | | | | |
| **教学内容** | 艺术导论；平面构成设计；立体构成设计；色彩构成设计；名画欣赏。 | | | | |
| **教学要求** | 艺术选修课应充分发挥艺术特有的魅力，以丰富多彩的教学内容和生动活泼的教学形式，激发和培养学生的学习兴趣；其次，教学内容应重视与学生的生活经验相结合，加强与社会生活的联系。以审美为核心的基本理念，应贯穿于教学的全过程，在潜移默化中培育学生美好的情操、健全的人格。 | | | | |
| **课 程** | **音乐影视鉴赏** | **学时** | | | 36 |
| **教学目标** | 通过本门课程的学习，使学生掌握一定的艺术常识，具备对美的感受能力、表现能力和初步的欣赏能力，提高学生的艺术修养和人文素质。 | | | | |
| **教学内容** | 艺术歌曲欣赏、乐器欣赏、音乐剧欣赏、交响音乐欣赏。 | | | | |
| **教学要求** | 艺术选修课应充分发挥艺术特有的魅力，以丰富多彩的教学内容和生动活泼的教学形式，激发和培养学生的学习兴趣；其次，教学内容应重视与学生的生活经验相结合，加强与社会生活的联系。以审美为核心的基本理念，应贯穿于教学的全过程，在潜移默化中培育学生美好的情操、健全的人格。 | | | | |
| **课 程** | **书法鉴赏** | **学时** | | | 36 |
| **教学目标** | 通过本门课程的学习，使学生掌握一定的艺术常识，具备对美的感受能力、表现能力和初步的欣赏能力，提高学生的艺术修养和人文素质。 | | | | |
| **教学内容** | 书法艺术的地位、性质与特点；汉字的基本结构；楷书；行书；历代书法名家及作品欣赏； | | | | |
| **教学要求** | 艺术选修课应充分发挥艺术特有的魅力，以丰富多彩的教学内容和生动活泼的教学形式，激发和培养学生的学习兴趣；其次，教学内容应重视与学生的生活经验相结合，加强与社会生活的联系。以审美为核心的基本理念，应贯穿于教学的全过程，在潜移默化中培育学生美好的情操、健全的人格。 | | | | |
| **课 程** | **影视鉴赏** | **学时** | | | **36** |
| **教学目标** | 通过影视艺术的基本知识、影视艺术的历史发展及其审美鉴赏方法等，丰富学生们的审美知识，提高学生对影视作品的审美感受力及鉴赏能力。通过了解影视发展的历史，结合美学理论知识，能够用艺术的眼光鉴赏影视，注重理论联系实际，具备自主学习能力。能够运用理论知识去欣赏影视艺术,用审美的眼光去发现美的生活。通过优秀影视艺术作品的鉴赏，使学生不仅了解世界的优秀文化，而且认识中国影视作品的艺术价值和中国传统文化，进而提升学生的人文素养和文化自信。 | | | | |
| **教学内容** | 本课程首先介绍影视鉴赏基础理论知识，讲授影视艺术的发展、影视艺术的基本语言，电影的类型和体裁、电视艺术等，结合不同地域优秀影视作品进行赏析，引领学生系统性地了解影视鉴赏相关知识，领略影视艺术佳作的恒久魅力。 | | | | |
| **教学要求** | 要求学生了解影视艺术的发展历史，理解和熟悉这一综合艺术的审美特征与艺术特性，掌握影视语言特点，并能根据所掌握的影视理论，学会独立进行影视鉴赏，提高学生感性和理性认识相统一的审美素质。 | | | | |
| **课 程** | **舞蹈鉴赏** | **学时** | | | **36** |
| **教学目标** | 本课程是以舞蹈作品为欣赏对象，通过舞蹈形象的感知与人物在舞台上的动作及其所表现的思想感情，使学生受到艺术的感染，激发起情感的冲动，进而理解体会所反映的生活内容和表现的主题思想。学生在欣赏舞蹈作品的过程中通过一系列的想象、联想等形象思维活动来丰富和补充舞蹈作品中的舞蹈形象，从而能在观赏舞蹈作品的过程中体会到更为宽广的生活内容和深刻的思想意义。同时根据一定的艺术原理和美学思想对舞蹈作品和生活中的舞蹈现象进行赏析和鉴别，进一步提高欣赏者的舞蹈文化和艺术欣赏水平。 | | | | |
| **教学内容** | 本课程根据课程思政与舞蹈作品鉴赏教学的内在逻辑，以及相对应的教学整体设计思路，将讲授舞蹈艺术的基础理论:舞蹈艺术欣赏法:欣赏分析中外优秀舞蹈代表作品。通过对舞蹈基本理论的讲授，使学生能够进一步了解舞蹈这一用人的身体去表达人的美感和情感的艺术形式:通过深入分析舞蹈作品，提高学生对各种舞蹈艺术风格、艺术特征的认识;介绍、欣赏、分析不同风格及种类的舞蹈艺术(苗蕾舞、现代舞、民族舞)等代表作。 | | | | |
| **教学要求** | 通过独特的教学手段，(观摩、讲授、示范)等有计划、有目的、有组织的教学过程，使学生掌握舞蹈欣赏的一般知识了解舞蹈欣赏的一般规律了解中国的传统艺术以及传统文化对于舞蹈的重大影响，提高学生的文学素养，掌握舞蹈艺术评价的基本方法，培养和提高学生了解美、欣赏美和创造美的能力.进而在观摩娱乐、欣赏分析舞蹈作品的同时情感得到升华。 | | | | |
| **课 程** | **山西故事** | **学时** | | | 36 |
| **教学目标** | 通过课程学习让学生了解山西省情与山西民俗文化。理解山西红色革命文化传统。理解晋商崛起与衰落的原因，掌握晋商人力资源管理制度与经营制度。培养学生对家乡的热爱，估计学生继承并发扬山西文化。 | | | | |
| **教学内容** | 教学内容包括：山西省情与民俗文化、山西红色革命文化、晋商崛起与衰落的原因、晋商人力资源制度与经营管理制度学习、大院文化、晋商经商之路与“一带一路” | | | | |
| **教学要求** | 结合本门课程大纲与培养方案，希望学生通过学习课程能够了解山西，热爱家乡，理解晋商精神核心，能够继承并发扬山西精神与文化。 | | | | |
| **课 程** | **烹饪美学** | | **学时** | 54 | |
| **教学目标** | 1.通过烹饪美学基础知识和基本技能的进授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识:具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。2.注意培养学生在教学和学习过程中，即要注重理论的学习与积累，更要注重利用这些理论知识来指导实际操作。 | | | | |
| **教学内容** | 烹饪美学是让学生通过对工艺美术基本中的素描、图案、色彩等理论知识的学习和了解，将之运用到烹饪技巧中。使学生能掌握烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。主要通过素描、食品雕刻、花色拼盘、菜肴造型等方面来学习。 | | | | |
| **教学要求** | 结合实操和美学研究中获得的数据资料进行探究式学习，在学习中提高学生的审美能力和实操技能。 | | | | |
| **课 程** | **宴会设计** | | **学时** | 72 | |
| **教学目标** | 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 | | | | |
| **教学内容** | 能够准确理解宴会场境设计的原则与要求，能够准确掌握宴会台面设计的作用和原则，能够了解宴会台面的特点,准确理解宴会台面设计的基本要求，能够了解宴会菜单的分类和作用,能够深刻理解宴会菜单的设计的依据和方法。能够熟练掌握宴会服务标准流程。 | | | | |
| **教学要求** | 通过多媒体授课、实训室实操和酒店顶岗实习的形式进行，提高学生专业技能和应变能力，使学生具有宴会会场设计与服务所必需的专业基础知识和服务技能，具有良好的职业素质，职业道德和爱岗敬业精神。 | | | | |
| **课 程** | **山西名点** | | **学时** | 72 | |
| **教学目标** | 课程培养学生掌握山西名点，熟练应用烹饪、面点操作技能。 | | | | |
| **教学内容** | 山西面食文化；山西面艺；山西面点 | | | | |
| **教学要求** | 通过大量实训实操，使学生熟练掌握山西名点的制作，不断提高自己的动手能力。 | | | | |

**4、主要实践项目及基本内容**

表6-4主要实践项目与基本内容

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **学期** | **周数** | **实践方式** | **备注** |
| 1 | 入学教育 | 1 | 0.5 | 集中 |  |
| 2 | 认识实习 | 1 | 0.5 | 专题 |  |
| 3 | 军 训 | 1 | 2 | 集中 |  |
| 4 | 社会调查 | 2 | 1 | 分散 | 暑假 |
| 5 | 毕业实习 | 5、6 | 24 | 分散与集中结合 |  |
| 6 | 毕业论文 | 6 | 16 | 集中 |  |
| 7 | 就业教育 | 6 | 1 | 集中 |  |

# 七、教学进程总体安排

## **（一）专业教学计划**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程分类** | | **序号** | **课程名称** | | **课程编码** | **总学时** | **实践学时** | **学分** | **学期分配周课时数** | | | | **考核方式** | **教学单位** |
| 性质 | 类别 |  |  |  | 一（18） | 二  （18） | 三  （20） | 四  （20） |
| 必  修  课 | 公共学习领域 | 1 | 四史 | | 999999030A | 36 | (6) | 2 | 学期9课时 | 学期9课时 | 学期9课时 | 学期9课时 | 考查 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | | 999999002A | 36 | (4) | 2 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 3 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | | 999999028A | 54 | (6) | 3 |  | 3 |  |  | 考查 |  |
| 4 | 形势与政策 | | 999999003A | 32 | (2) | 1 | 学期8课时 | 学期8课时 | 学期8课时 | 学期8课时 | 考查 |  |
| 5 | 劳动教育 | | 999999024A | 18 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 考查 |  |
| 6 | 思政课实践课 | | 999999026A | 12 | 12 | 1 | √ | √ | √ | √ | 论文、报告、体会 |  |
| 7 | 心理健康教育 | | 999999004A | 36 | 18 | 2 | 学期9课时 | 学期9课时 | 学期9课时 | 学期9课时 | 考查 |  |
| 8 | 信息技术 | | 999999010A | 72 | 50 | 4 |  | 4 |  |  | 考试 |  |
| 9 | 英语 | | 999999013A | 72 | 20 | 4 | 2 | 2 |  |  | 考试 |  |
| 10 | 体育 | | 999999014A | 108 | 86 | 8 | 2 | 2 | 2 |  | 考查 |  |
| 11 | 大学语文 | | 999999011A | 72 | 36 | 4 |  | 2 | 2 |  | 考试 |  |
| **小计：** | | | | | **548** | **250** | **32** |  |  |  |  |  |  |
| 基本能力学习领域 | 12 | 营养学 | | 540202001A | 72 | 15 | 4 | 2 | 2 |  |  | 考试 |  |
| 14 | 基础化学 | | 540202003A | 72 | 16 | 4 |  | 2 | 2 |  | 考试 |  |
| 15 | 烹饪概论 | | 540202004A | 36 | 16 | 2 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| **小计：** | | | | | **180** | **47** | **10** |  |  |  |  |  |  |
| 岗位能力学习领域 | 16 | 风味冷菜 | | 540202005A | 36 | 18 | 2 |  | 2 |  |  | 考查 |  |
| 17 | 营养配餐 | | 540202006A | 72 | 36 | 4 |  |  | 4 |  | 考查 |  |
| 18 | 地方风味 | | 540202007A | 36 | 18 | 2 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 19 | 分子烹饪 | | 540202008A | 72 | 36 | 4 |  |  | 4 |  | 考查 |  |
| 20 | 酒店管理 | | 540202011A | 36 | 18 | 2 |  |  | 2 |  | 考试 |  |
| **小计：** | | | | | **252** | **126** | **14** |  |  |  |  |  |  |
| 综合能力学习领域 | 21 | 认识实习 | | 999999018A | 24 | 0 | 1 |  |  | 1 | 1 | 报告 |  |
| 22 | 岗位实习 | | 999999020A | 560 | 560 | 20 |  |  |  | 20 | 报告 |  |
| 23 | 毕业设计 | | 999999021A | 136 | 136 | 7 |  |  |  | 7 | 论文 |  |
| **小计：** | | | | **720** | **696** | **28** |  |  |  |  |  |  |
| 选修课 | 拓展能力学习领域 | 1 | 美术鉴赏 | **五选一** | 999999003B | 36 | 18 | **2** | 2 |  |  |  | 论文或实践 |  |
| 2 | 音乐鉴赏 | 999999001B | 18 |  |  |  | 实践 |  |
| 3 | 书法鉴赏 | 999999002B | 30 |  |  |  | 实践 |  |
| 4 | 影视鉴赏 | 999999009B | 12 |  |  |  | 论文 |  |
| 5 | 舞蹈鉴赏 | 999990010B | 12 |  |  |  | 论文或实践 |  |
| 6 | 山西故事 | | 999999008B | 36 | 10 | **2** |  | 2 |  |  | 论文、报告、体会 |  |
| 7 | 山西名点 | | 540202008A | 36 | 18 | 2 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 8 | 宴会设计 | | 540202010A | 36 | 18 | 2 |  |  | 2 |  | 考查 |  |
| 9 | 烹饪美学 | |  | 54 | 18 | **3** |  | 3 |  |  | 实践 |  |
| **小计：** | | | | | **198** | **82** | **11** |  |  |  |  |  |  |
| **合计：** | | | | | | **1898** | **1201** | **95** |  |  |  |  | 五选一 |  |  |
| **周学时：** | | | | | |  |  |  | **27** | **27** | **28** | **28** |  |  |

**（二）****学时安排说明**

1、学年教学时间实际安排，第一学期周27学时，第二学期周27学时，第三学期周28学时，第四学期为岗位实习20周，合计480 学时。两年总共为1898学时。

2、学分与学时的换算。18学时计为1个学分，总学分95学分。

3、公共基础课程548学时，占总学时的28.87%。

4、岗位实习时间为6个月。

**（三）课程结构学时比例**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程性质** | **学时数** | **比例** | **学分** | **理论教学学时** | | **实践教学学时** | |
| **学时数** | **比例** | **学时数** | **比例** |
| 公共学习  领域 | 必修 | 548 | 28.87% | 32 | 298 | 54.38% | 250 | 45.62% |
| 基本能力  学习领域 | 必修 | 180 | 9.48% | 10 | 133 | 73.89% | 47 | 26.11% |
| 岗位能力  学习领域 | 必修 | 252 | 13.28% | 14 | 126 | 50% | 126 | 50% |
| 综合能力  学习领域 | 必修 | 720 | 37.93% | 28 | 24 | 3.33% | 696 | 96.67% |
| 拓展能力  学习领域 | 选修 | 198 | 10.43% | 11 | 116 | 58.59% | 82 | 41.41% |
| 总计 | | 1898 | 100% | 95 | 697 | 36.72% | 1201 | 63.28% |

**（四）教学环节分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教学活动  学期 | 入学  教育 | 军训 | 认识  实习 | 社会  调查  （暑假） | 毕业  实习 | 毕业  论文 | 就业  教育 | 理实教  学周数 | 考试 | 学期教学  总周数 |
| 一 | 0.5 | 2 | 0.5 |  |  |  |  | 15 | 2 | 20 |
| 二 |  |  |  | 1 |  |  |  | 18 | 2 | 20 |
| 三 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 2 | 20 |
| 四 |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 2 | 20 |
| 五 |  |  | 2 |  | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 六 |  |  |  |  | 4 | 15 | 1 |  |  | 20 |

# 八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面的内容。

## **（一）师资队伍**

**1.队伍结构**

学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1，双师素质教师占专业教师比不低于60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

**2.专任教师**

专任教师应具有高校教师资格;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秘学研究: 有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

**3.专业带头人**

专业带头人应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外享调工艺与营养行业、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。

**4.兼职教师**

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，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。

目前，餐饮系师资情况见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **出生年份** | **专业技术职务** | **学历** | **双师素质情况** | **拟任课程** | **专职**  **/**  **兼职** |
| 1 | 李昭平 | 男 | 1985 | 讲师 | 本科 | 高级烹调师 | 烹饪原料学 | 专职 |
| 2 | 杨春光 | 男 | 1964 | 高级讲师 | 本科 | / | 思想道德与法制 | 专职 |
| 3 | 高勇伟 | 男 | 1966 | 高级讲师 | 本科 | / | 体育 | 专职 |
| 4 | 邸原平 | 男 | 1965 | 副教授 | 本科 | 烹饪高级技师 | 中式面点技艺 | 兼职 |
| 5 | 沈雁朋 | 男 | 1985 | 实习指导教师 | 本科 | 高级烹调师 | 风味冷菜 | 专职 |
| 6 | 马华荣 | 女 | 1984 | 营养技师 | 研究生 | 注册营养师 | 营养配餐 | 专职 |
| 7 | 贺子航 | 男 | 1995 | 助讲 | 本科 | / | 基础化学 | 专职 |
| 8 | 阎捷婷 | 女 | 1999 | 助讲 | 本科 | / | 信息技术 | 专职 |
| 9 | 苏智娇 | 女 | 1988 | 讲师 | 硕士 | / | 英语 | 兼职 |
| 10 | 刘欣 | 女 | 1992 | 助讲 | 硕士 | / | 思政实践 | 专职 |
| 11 | 宋莉 | 女 | 1990 | 助讲 | 硕士 | / | 习近平读本 | 专职 |
| 12 | 程建国 | 男 | 1963 | 实习指导教师 | 大专 | 高级技师 | 地方风味 | 兼职 |
| 13 | 李辛熠 | 女 | 1998 | 助讲 | 本科 | / | 英语 | 兼职 |
| 14 | 李志贤 | 男 | 1966 | 高级讲师 | 本科 | / | 大学语文 | 专职 |

## **（二）教学设施**

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

**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WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。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**

实训场所：中餐热菜实验室2个，中餐冷拼实验室1个，中餐面点实验室2个，西餐烹饪实验室1个，西点烘焙裱花实验室2个，基本功实验室1个，现代多媒体教室 5 个，烹饪专业实训机房1个，计算机硬件实验室1个，开发学生视野、方便、快捷阅读信息的电子阅览室1个。各机房及实验室全部接入校园宽带网。

**3.校外实训基地基本要求**

具有足够数量的校外实训基地：山西芙蓉餐饮有限公司、太原永旺餐饮有限公司、晋韵楼、愉园大酒店、北京渝乡人家餐饮有限公司、北京花家愉园餐饮有限公司、青岛良友餐饮有限公司、山西会馆、海外海餐饮有限公司、六味斋。

校外实训基地应具备相应的实训条件，足够容纳学生，并为学生提供食宿及发放补助。

**4.学生实习基地基本要求**

校外实习基地能提供中式烹调师、西式烹调师、西式面点师等相关实习岗位，能涵盖当前餐饮业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

**5.支持信息化教学方面的基本要求**

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导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、提升教学效果。

## **（三）教学资源**

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

**1．教材选用基本要求**

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

**2．图书文献配备基本要求**

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关餐饮业技术、方法、思维以及实务操作类图书，营养和文化类文献等。

**3．数字教学资源配置基本要求**

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

## **（四）教学方法**

公共学习领域课程可以采取讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式，调动学生的学习积极性，为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

基本能力学习领域课程可以采用项目教学、启发式教学、情景教学、案例教学等方法，利用集体讲解、小组讨论、案例分析、企业实训等形式，配合实操实训、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生更好地理解和掌握餐饮业的各项基础技能，为以后的学习和创业打下基础。

岗位能力学习领域课程可以采用任务驱动式教学、理实一体化教学、项目教学、企业现场实训等方法组织教学，以校企合作企业的真实项目或以来自实训基地操作项目作为教学载体，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生体验餐饮的实训过程，达到能灵活运用餐饮业技术与技能的教学目的，提升教学效率。

拓展能力学习领域课程可以采用启发式教学、项目教学、情景教学、案例教学等方法，利用集体讲解、小组讨论、案例分析等形式，配合实操实训等手段，拓宽学生知识，增加学生技能，使学生更好地增才强能，为以后的就业和创业奠定基础。

## **（五）学习评价**

改革过去以知识、技能考核为重点的评价方式，全面考核学生课程学习后的价值判断、知识理解和综合运用能力。

1.以实习实训考核为主，以理论教学考核为辅，注重“能力融合”、“技术综合”的现代考试观念，把职业技能大赛列入评价体系。

2.坚持理论与实践相结合、过程性评价与结果性评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

3.教学考核采用课堂表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法。

4.坚持自我评价、同学评价、教师评价等多元化评价体系。

## **（六）质量管理**

1.学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2.学校、二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、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。

4.专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

# 九、职业资格证书

本专业学生可获取的职业资格证书有：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **证书名称** | **等级** | **可置换课程** | **可置换学分** |
| 1 | 中式烹调师 | 高级 | 烹饪概论 | 4 |
| 地方风味 | 4 |
| 2 | 餐饮职业经理 | 初级 | 宴会设计 | 4 |
| 酒店管理 | 4 |
| 3 | 公共营养师 | 中级 | 营养学 | 4 |
| 中国饮食保健学 | 4 |

# 十、毕业要求

学生满足以下全部条件方可毕业：

1、成绩合格，共修95学分方达到毕业要求；

2、完成岗位实习，并撰写实习报告；

3、根据专业实际情况，结合教研室的具体要求，保质保量完成毕业设计；

4、鼓励学生毕业前考取公共计算机等级证书、普通话证书和各类与专业相关的职业资格证书，原则上学生毕业时至少取得1个以上职业技能等级证书。