

2023 级烹饪工艺与营养专业中高职 3+2

分段人才培养方案

一、专业基本信息

学 院:	国际旅游学院
专业名称:	烹饪工艺与营养
专业代码:	540202
专业类别:	餐饮类
招生对象:	初中毕业生、同等学历者
学 制:	五年（前 3 年为中职段学习，后 2 年为高职段学习）

二、专业人才培养方案制订思路

（一）产出导向(OBE)

产出导向，即 Outcome-based Education，简称为 OBE，是较为完整的教育理论体系。烹饪工艺与营养专业（3+2）人才培养方案的制定是运用 OBE 理念，着力实现从输入导向向学习成果，即产生成果导向转变，从教师中心向学生中心转变，以学习效果和个性发展为中心配置教育资源和安排教学活动，并将满意度作为专业人才培养质量评价的重要依据，并从质量监控向持续改进转变。烹饪工艺与营养专业（3+2）在制订专业人才培养方案的主要思路体现以下几个方面：

（1）成立烹饪工艺与营养专业专业指导委员会

烹饪工艺与营养专业专业指导委员会（下称“委员会”）是由烹饪专业发起，由专业负责人、专业带头人、骨干教师以及邀请行业、

企业、院校行家专家共同参与组成，全过程参与人才培养方案制订的咨询、调研、编制、审核等。

(2) 总体思路

遵循 OBE 理念，以反向设计、正向实施的思路，以烹饪工艺与营养专业教育利益相关方，特别是餐饮业需求为成果导向作为出发点，确定人才培养目标，对接毕业要求与我国职业教育发展提出“精准对接、精准育人”相对应，科学的设计专业课程体系，明晰课程目标，以推进烹饪工艺与营养专业人才培养质量不断提升。

(3) 调研社会需求

①需求调研，确定产出成果

烹饪专业调研对象是烹饪专业人才培养利益方，主要包括行业（企业）、职业教育、区域社会、学生等。

行业、企业需求调研，主要调研规模、发展趋势、数字化转型、岗位需求等方面。行业规模方面，餐饮业是全球最大单一市场，市场规模与需求巨大，并呈快速增长趋势。2022 年，海南社会餐饮总收入 261.04 亿元，同比增长-8.3%，2023 年 1-6 月份总收入 161.64 亿元，同比增长 26.4 %；2022 年，酒店餐饮总收入 175.48 亿元，同比增长-12.8%； 2023 年 1-6 月份总收入 148.37 亿元，同比增长 29.1%。2022 年海南社会餐饮业相对起伏较小，进入到 2023 年则逐渐高企，进入到平稳发展状态；酒店餐饮出现了两次断崖式的大幅度下跌，进入 2023 年则迅速高企，1 月份酒店餐饮的收入就达到了两年来各月份的最高峰。海南餐饮业也成为全国最快恢复行业之

一，增长超往年水平，市场预期好。企业及岗位（群）需求方面，主要调研烹饪招聘网、专业毕业生、专业合作企业等。据调研分析，一线运营部门的人才紧缺状况较为突出，随着烹饪人力成本的日益提升，一岗多能的用工模式越来越受推崇。在人才素质要求方面，员工的工作态度、服务意识和服务态度、沟通能力、仪容仪表、岗位技能、学历与专业、外语能力等方面均有明显关注。

职业教育与区域发展方面，主要调研国家职业教育职业政策及要求，包括我国职业教育培养“四种精神”定位、各项改革政策及措施，以及双高专业群专业定位与目标等。同时，对接海南省餐饮业人才培养方面提出了目标，即，以服务海南自贸港建设为导向，坚持政府支持、市场主导，产教融合、校企合作、自愿参与，主动创新、精准施策，注重实效、支持一线，着力推进与新时代海南餐饮业发展相适应的职业教育“1+X”证书制度特色改革，创新产教融合人才培养模式，着力提升餐饮业人才学历层次、技能水平和职业素养，全面促进餐饮业人才国际化、专业化、职业化、特色化发展，增强海南餐饮业对国内外人才的吸引力，有效促进餐饮业整体服务质量与国际旅游消费需求水平同步提高。

②确定人才培养目标

基于产出导向（OBE）确定人才培养目标与规格，烹饪工艺与营养专业的人才培养的特色和质量由人才培养方案体现，对接海南区域经济发展需求、旅游管理专业群或旅游产业链发展需求、以烹饪为主体的餐饮业岗位职业能力需求，落实国家教育政策，依托学校育人理

念，明确烹饪工艺与营养专业培养目标和人才培养规格对接专业学习成果。以态度和服务意识、适应能力和抗压能力、工作主动性和积极性、综合素质与创新能力、人际沟通及外语水平作为参照指标确定烹饪专业人才培养目标与规格，并以此制定烹饪专业层面的预期学习产出，建置烹饪工艺与营养专业核心能力指标

③毕业要求

基于 OBE 理念，烹饪工艺与营养专业毕业要求是要达到掌握烹饪工艺与营养需要的专业知识、问题分析能力、能策划设计服务方案、能使用现代工具、具有关注环境和可持续发展的意识、具备职业规范、沟通能力、团队精神和终身学习能力。具体量化对标即根据学校 2023 级专业人才培养方案的原则性意见，明确烹饪工艺与营养专业毕业的总学分要求、各类课程学分要求，职业技能等级要求或其他证书要求，明确准学士学位获取要求。

④设计烹饪工艺与营养专业 OBE 课程体系（见表 1）

基于调研基础上主要就业岗位以打荷、切配、临灶、上什为主。基于此，把以上工作岗位，确定为烹饪工艺与营养专业毕业生面向的关键岗位，并对这 4 个关键就业岗位的工作任务和能力要求进行了分析。

根据主要就业岗位的工作任务对学生能力的要求，构建基于 OBE 的职业通识能力、职业基础能力和职业核心能力的课程体系，其中职业通识能力分为 2 大模块，分别是公共基础课、公共拓展课；职业基础能力是专业群共享课；职业核心能力分为 3 大模块，分别是专业基础课、专业核心课和专业拓展课。

表1 基于 OBE 能力路线设计的课程与实践体系

岗位		工作任务	岗位能力	OBE教学课程设计			实践教学		
				课程	专业基础课程	实训项目	实训内容	区域	
中式烹调岗	→	1. 原料选购 2. 原料粗加工 3. 原料切配 4. 临灶操作 5. 菜肴装盘	1. 各类原料的品质鉴别 2. 选购适宜的原料 3. 原料成本核算 4. 原料的贮藏 5. 各类干制原料的涨发 6. 蔬菜类原料摘洗、切配 7. 动物原料宰杀、清洗、分档、切配 8. 常用料花、料头切配 9. 半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉 10. 双耳锅、汤锅、炉灶、蒸柜、电烤箱、蒸烤箱、煲仔炉、雪柜等常用烹调加热设备使用 11. 各类菜肴制作 12. 菜肴出锅、盛装 13. 菜肴围边、点缀 14. 消毒、洗碗设备使用	烹调技艺（综合实训）	1. 中国烹饪概论 2. 餐饮心理学 3. 烹饪原料知识 4. 烹饪营养与卫生 5. 现代餐饮管理 6. 食品雕刻 7. 中式热菜制作 8. 冷菜与冷拼 9. 宴席设计	单项技能训练	中厨各岗位操作技能	校 内 § 校 外	
						综合模拟训练	各类菜肴制作		
						校内生产性实训	实训中心宴席制作		
						校外顶岗实习	中厨房顶岗实习		
中式面点岗	→	1. 制作面皮 2. 面点馅料制作 3. 面点成型 4. 面点熟制	1. 面点原料选择 2. 面团调制、搓条、下剂、擀皮 3. 水调面团面皮制作 4. 发酵面团面皮制作 5. 油酥面团面皮制作 6. 米粉面团面皮制作 7. 搅面机、压面机、搅拌机、酥皮机等设备使用、制作馅料原料的选择 8. 馅料原料切配和调味 9. 馅料原料烹调加工面点上馅 10. 面点成型 11. 使用常用的面点制作工具 12. 点心的熟制	面点工艺（综合实训）	1. 中式面点制作 2. 西式面点制作 3. 烹饪原料学 4. 烹饪营养与卫生 5. 食品卫生学	单项技能训练	制皮训练	校 内 § 校 外	
						综合模拟训练	成型训练		
						校内生产性实训	点心成品制作训练		
						校外顶岗实习	面点顶岗实习		
			1. 西餐菜单设计 2. 西餐原料选购			单项技能	刀工训练	校	

西式 烹调 岗	→	1. 准备原料 2. 原料切配 3. 原料制熟 4. 餐点装盘	→	3. 原料储藏 4. 西餐刀具、砧板分类使用 5. 蔬菜类原料摘洗、切配 6. 动物类原料宰杀、清洗、分档、切配 7. 基础汤、各类少司、早餐、沙拉、配菜、热菜制作 8. 煲仔炉、炉灶、汤锅、蒸柜、万能蒸烤箱、焗炉、烤箱、平扒炉、坑扒炉、烧烤炉等加热设备使用、维护 9. 菜肴装盘、美化、出菜	→	西餐 工艺 学 (综合实训)	→	1. 西餐热菜制作 2. 烹饪原料学 3. 烹饪营养与卫生学 4. 食品卫生学	训练	内 § 校 外	
									综合模拟训练		西厨 房工 作流 程
									校内生产性实训		点 心 成 品 制 作 训 练
								校外顶岗实习	西厨 房顶 岗实 习		

⑤确定课程目标

基于 OBE 理念，确定课程目标，建立课程培养目标与毕业要求指标的对应关系，要求课程目标的设置要遵循可衡量、可实现、可支撑的原则。可衡量，即课程培养目标的设定能以适当的方式进行考核和评价；可实现，即设定的课程目标必须是在教学过程中以合适的教学内容和教学方式来实现课程目标；可支撑，即在设定课程目标时，为了使通过课程的学习满足毕业要求，每个课程目标的设定需支撑相应的毕业要求指标点。在课程目标设定较为合理的情况下，课程目标与毕业要求指标点之间映射关系为一对一或多对一。

(二) 落实岗课证赛融通要求：

在国家已公布的 1+X 证书批次中，与烹饪工艺与营养专业相关的 1+X 证书有粤菜制作职业技能等级证书、粤点制作职业技能等级证书、（见表 2），在制定专业人才培养方案时，结合本专业实际，积极对

接“1+X”技能等级标准，探索课证融通路径；鼓励学生积极考取本专业其他 1+X 证书以及跨专业 1+X 证书。

表 2 1+X 证书

证书名称	证书等级	职业技能要求	对应课程名称
粤菜制作	初级 中级	<p>(1) 根据菜肴品种、风味的不同，辨别选用原料，去掉原料中的非食用部分；(2) 对畜、禽、水产品进行净料加工，分档取料和整料出骨，运用不同的涨发技术，对干货原料进行涨发；(3) 根据不同的烹调方法和成菜要求，采用切、片、斩、剖、剁等刀法把原料切成所需形状，使原料易于成熟和便于入味；(4) 调制芡、浆、糊，对不同菜品原料进行相应的挂糊上浆；(5) 运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法对原料进行初步熟处理，缩短菜肴成熟时间；(6) 根据配质、配色、配形、配器的配菜原则合理配菜；(7) 根据菜品的要求、原料的具体情况、调味的原则方法，选择调味品，控制其用量、投放的时间和顺序，合理调味；(8) 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；(9) 采用摆、叠、堆、围、扎、卷、雕刻等手法制作造型不同的冷菜；(10) 整型装盘；(11) 根据顾客要求编制菜单。</p>	中国烹饪概论、餐饮心理学、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、现代餐饮管理、食品雕刻、中式热菜制作、冷菜与冷拼、宴席设计
粤点制作	初级 中级	<p>(1) 根据不同面点品种的要求，选用面粉、米粉和其他原、辅料、调料，按比例配料；(2) 根据面点风味、坯皮、季节、顾客口味等情况制作馅心；(3) 按照面点的不同要求，采用揉、抻、搓等手法调制面团；(4) 采用包、卷、捏、切、削、钳花等不同成型方法，将面点制成所需形状；(5) 采用蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制方法制成面点。</p>	中式面点制作、西式面点制作、烹饪原料学、烹饪营养与卫生、食品卫生学

三、培养目标

本专业面向海南自由贸易港建设，培养具有良好的政治思想素质、专业精神、职业精神、工匠精神和综合职业素质，掌握以现代餐饮业为主体、新业态为拓展的适应餐饮业发展需要的，面向餐饮企业中、西餐厨房生产、管理第一线，从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作，具有现代餐饮业工作人员职业道德，具备熟练中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力，诚信做人、踏实做事、人格健全的高端技能型人才。（见表3）

表3 培养目标分解

分类	序号	具体内容
服务面向		本专业面向海南自由贸易港建设
知识、能力、素质	目标 1	餐饮概论、烹饪原料、烹饪化学、中外饮食文化、餐饮美学基础、餐饮成本控制、智能烹饪技术概论。
	目标 2	具备沟通、协作能力，具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；2 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；具有中式菜点制作与成品质量控制能力；具有餐饮产品安全管理能力；具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；具有厨房生产组织、厨房智能管理能力，个人职业生涯规划能力，初级岗位管理能力
	目标 3	正确的人生观和价值观，健康的体魄和健全的心理，良好的职业道德和职业素养，良好的文化素质，
	目标 4	具备现代服务业服务与管理素养、职业道德和团队协作精神，考虑企业经营实践活动对社会、环境和可持续发展的影响。
	目标 5	通过继续教育和自主学习，获得适应社会发展的能力。
职业领域		能胜任餐饮业及现代服务业等工作任务
人才层次类型		满足现代餐饮业管理与运营需求的高层次复合型、创新型技术技能人才

四、职业面向

表4 专业职业面向

序号	专业名称	专业代码	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)	职业资格证书或技能等级证书举例
1	烹饪工艺与营养专业(3+2)	540202	H-61/62 住宿业、餐饮业	本小类包括下列职业: 4-03-01-01 中式烹调师 4-03-01-02 中式面点师 4-03-01-99 其他中餐烹饪人员 4-03-02-01 西式烹调师 4-03-02-02 西式面点师 4-03-02-99 其他西餐烹饪人员	水台	中式烹调师
					切配	中式烹调师
					打荷	中式烹调师
					上什	中式烹调师
					临灶	中式烹调师
					传菜	
					烧腊	
					点心房	中式面点师
凉菜间						

五、毕业生职业生涯路径

表5 毕业生职业生涯路径

烹饪工艺与营养专业学生职业生涯发展路径表						
发展层级	岗位类别					发展年限
	中厨/专业技能类	西厨/专业技能类	中点/专业技能类	西点/专业技能类	餐饮服务与管理/业务管理类	
V级	总经理					12年以上
IV级	餐饮总监					8-12年
III级	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	厨师长、副厨师长	餐厅经理	3-8年
II级	领班、主管	领班、主管	领班、主管	领班、主管	领班、主管	1-3年
I级	中厨厨工	西厨厨工	中点厨工	西点厨工	传菜	0-1年
注: I级为就业岗, II级、III级、IV级、V级为发展岗, 各岗位类别之间互为可迁移岗位						

六、岗课证赛融通设计

表 6 工作任务与职业能力分析

七、毕业要求

(一) 学分要求

本专业学生在学校规定修业年限内，需要修满 106.5 学分，其中，

专业名称	工作领域	工作岗位	工作任务	职业能力与素质	对应 X
烹饪工艺与营养专业	烹调岗位	烹调岗位	1. 中式烹调 2. 西式烹调	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 烹饪原料的营养价值分析能力 3. 中式烹调师基本操作知识与能力 4. 西式烹调师基本操作知识与能力 5. 掌握中西式菜肴的装饰能力 6. 具备菜点设计与创新的能力	粤菜制作
	面点岗位	面点岗位	1. 中式面点 2. 西式面点	1. 原料的识别能力、加工能力及运用能力 2. 面点原料的营养价值分析能力 3. 中式面点师基本操作知识与能力 4. 西式面点师基本操作知识与能力 5. 掌握中西式面点的装饰能力 6. 具备面点设计与创新的能力	粤点制作

专业课内 91.5 学分和第二课堂（课外学分）15 学分，专业课包括公共基础课，公共拓展课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课和专业实践课。学分结构如下表：

表 7 学分结构表

课程类别	学分
公共基础课程	33
公共拓展课程	3
专业基础课程	12
专业核心课程	24
专业拓展课程	4
专业实践课	20
第二课堂(课外学分)	15
总计	111

说明：专业实践课包括专业实习、毕业顶岗实习和实习报告

(二) 素质知识能力证书要求

本专业主要学习烹饪工艺与营养基础理论、专业技术和服务技能，接受工程实践训练，注重职业道德、团队合作、沟通交流和主动学习能力的培养，素质、知识、能力、证书要求如下：

素质要求

A-1 生产管理与社会：能够针对厨房生产过程、管理与运营过程中复杂问题，理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法律、文化以及环境和社会可持续发展的影响。

A-2 环境和可持续发展：能够理解和评价针对厨房生产实践对环境、社会可持续发展的影响。

A-3 职业规范：具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在厨房生产中理解并遵守餐饮业职业道德和规范，履行责任。

A-4 个人和团队：具有团队合作精神，能够在多学科背景下的团队中承担个体、团队成员以及负责人的角色及相应责任。

A-5 沟通：具有在餐饮活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。

A-6 项目管理：理解餐饮领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。

A-7 终身学习：具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。

知识要求

B-1 烹饪知识：能够将饮食文化、餐饮管理、心理学、消费行为和专业知

能力要求

C-1 问题分析：能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理，识别、分析、指导厨房、餐饮管理实践。

C-2 策划、设计服务方案：能够针对服务需要和管理问题策划、设计及提出解决方案，具有服务、管理与运营能力及创新意识、健康、

安全、法律、文化以及环境等因素。

C-3 研究：能够基于科学原理和方法，设计实验、解释数据和信息综合，得到有效的结论，具有针对烹饪技术技能领域的实验分析和研究能力。

C-4 使用现代工具：能够针对现代餐饮业服务、管理问题，选择与使用恰当的技术、资源、和信息技术工具，并能开展有效工作

证书要求

D-1 “1+X”证书：粤菜制作或粤点制作 1+X 初级证书。

D-2 外语水平：高等学校英语应用能力 A 级合格证书。

D-3 信息技术：通过计算机一级考试。

其它要求

E-1 普通话等级证书：（至少二级乙等）

E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）

E-3 其他一些体现专业能力的证书

表 8-3 毕业要求对培养目标的支撑

毕业要求	培养目标				
	目标 1	目标 2	目标 3	目标 4	目标 5
A-1 餐饮服务管理与社会	√				
A-2 环境和可持续发展	√				
A-3 职业规范	√			√	
A-4 个人和团队	√	√			
A-5 沟通	√	√			
A-6 项目管理		√	√		
A-7 终身学习			√		
B-1 烹饪专业知识				√	
C-1 问题分析				√	
C-2 服务策划、设计方案				√	
C-3 研究	√				√
C-4 使用现代工具		√	√	√	
D-1 “1+X”证书			√		
D-2 外语水平			√		
D-3 信息技术					√
E-1 普通话等级证书		√			
E-2 创新创业培训证书：（如 SYB 证书）			√		

八、课程设置

图1 课程结构图



(二)课程简介

表9 课程简介

课程类别	课程名称	主要教学内容	教学方式方法	考核方式	对应X证书
	中国饮食文化	本课程主要向学生讲授中国烹饪学各学科性质、内容特点及学科间彼此关系等主要内容,从理论上对中国烹饪体系之各个组成部分给予提纲挈领之展示,又从文化角度展现了中国烹饪所创造之高物质文明与精神文明,为烹调工艺与营养专业学生进一步的专业学习打下基础	讲授式教学、启发引导法	K 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	
	烹调工艺学	教学内容: 以中国传统烹调工艺技法为研究对象,分析烹调工艺原理,探索烹调工艺标准化、科学化的实施途径,总结和揭示烹调工艺规律的学科。原料的选择与加工、组配工艺、调味工艺、制熟工艺四个方面	讨论法、示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	
专业基础课	烹饪原料学	教学内容: 了解烹饪原料的概念和可食性;粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的分类(结构)、营养与烹饪运用特点;理解烹饪原料的分类方法;各种烹饪原料(粮谷类、豆薯类制品、果蔬、畜禽、水产品等)的典型品种及烹饪运用;掌握粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的品质检验与保藏方法;烹饪原料(粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料)各种典型品种的品质特性、烹饪运用及营养保健功能	示范教学法、项目教学法、直观演示法	H 1. 考勤及课堂表现 (20分) 2. 作业 (30分) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	
	面点工艺学	教学内容: 制馅,制作水调面团点心,制作膨松面团点心,制作油酥面团点心,制作米粉面团点心、制作其他类面团点心,蛋糕、面包类点心	讨论法、示范教学法、项目教学法	H 1. 考勤 (20%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 小组讨论及案例分析 (50分)	
	烹饪基本功训练	教学内容: 以《烹饪原料学》为理论基础;以切配(墩)岗位工作为实践教学内容;以院内外实训基地为依托;采取阶段性考核、标准化考核、项目化考核、社会实践检验等考核方式进行教学全程监督。为今后学好烹调技术(灶)、冷菜制作与拼摆(凉菜)、食品雕刻(雕刻)等岗位打下坚实的基础。它的主要内容有:刀具使用、保养,刀工基本知识,各料形的实训,原料的初步加工,出肉、分档与整料去骨,原料成型的刀法技术,配菜等方面的基础知识、基本理论和操作方法	实操式教学、启发引导法、示范性教学	H 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂理论 (30%) 3. 实操 (60%)	粤菜制作
专业核心课	中式面点技艺	教学内容: 讲授中式面点基本制作技术,中式面点制作的基本原理和基本操作程序,使学生能运用不同的技术手段、独立制作各式中式面点,为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础	情景教学法、示范教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%)	粤点制作

				3. 中式面点制作实操 (60%)		
	西式面点技艺	<p>教学内容：职业道德、专业基础知识、食品安全与营养搭配、主要材料、常用设备、工具及安全生产，练习制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等</p> <p>教学目标：通过本课程学习，让学生掌握西式面点制作的基本理论和制作方法，具体要求是：了解西式面点的概念，发展状况，熟悉西式面点的种类及特点，常用的设备与工具。熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。熟悉制作各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 西式面点制作实操 (60%)</p>	粤点制作	
	食品雕刻与冷菜	<p>教学内容：食品雕刻的形成和发展；食品雕刻品种制作的基本方法和；常用食品雕刻品种技艺等</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关专业打下基础</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>K</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 食品雕刻实操 (60%)</p>	粤菜制作	
	中式热菜技艺	<p>教学内容：讲授有关中式热菜烹调的概念及基本原则，传统中式名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 考勤及课堂表现 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 中式热菜制作实操 (60%)</p>	粤菜制作 64+64分两个学期开设	
	西式菜肴技艺	<p>教学内容：中级西餐烹调师所必需的基础理论知识和实践操作技能，能够熟悉西餐厨房的格局个人人员配备分工、西餐常见的菜式、原料、加工技术、少司调制、冷热菜制作方法等。通过学习使学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能，进一步达到中高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备餐饮行业高素质劳动者所需的烹调工艺理论知识和基本技能；培养学生运用西式烹调工艺理论知识，解决西式烹调工艺过程中实际问题的能力，为后续课程学习打下坚实基础，同时也为学生今后的职业发展提供宽广的平台</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 考勤 (10%)</p> <p>2. 课堂讲解 (30%)</p> <p>3. 西式菜肴实操 (60%)</p>	64+64分两个学期开设	
专业拓展课	琼菜方向	琼菜制作	<p>教学内容：讲授有关琼菜烹调的概念及基本原则，传统海南名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的 40%</p> <p>2. 平时表现占总</p>	

		<p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的海南菜烹调技艺，熟练掌握海南菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	竞赛激励法	<p>成绩的 20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的 40%</p>	
	海南风味小吃	<p>教学内容：讲授有关海南风味小吃的概念及基本原则，传统海南风味小吃制作的技艺；训练基本品种的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的海南小吃技艺，熟练掌握海南小吃技法；具备设计、制作一定数量的风味菜、特色海南小吃的娴熟技能和一定的小吃创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的 40%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的 20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的 40%</p>	
	西餐方向	<p>俄餐技艺</p> <p>教学内容：讲授有关俄罗斯菜烹调的概念及基本原则，俄罗斯名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的俄罗斯菜烹调技艺，熟练掌握俄罗斯菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的俄罗斯风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的 40%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的 10%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的 50%</p>	
		<p>日、韩餐技艺</p> <p>教学内容：讲授有关日本、韩国菜烹调的概念及基本原则，日本、韩国名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：通过本课程学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的日本、韩国菜烹调技艺，熟练掌握日本、韩国菜烹调技法；具备设计、制作一定数量的日本、韩国风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的 40%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的 10%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的 50%</p>	
	考证方向	<p>粤菜制作</p> <p>教学内容：讲授有关粤菜烹调的概念及基本原则，传统粤式名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生适应职业转换奠定必要的基础</p> <p>教学目标：具有粤菜师傅的良好职业素养、专业基本理论知识、扎实的基本功和粤菜加工与烹调的基本能力，能在餐饮企业中餐厨房的食品加工岗、水台岗、打荷岗等岗位上从事烹饪鲜活原料的选择、保管与活养，原料初加工、刀工成型、简单腌制，一般干货涨发，烹调前预制加工，跟单起菜，零点菜肴配菜和零点菜肴制作等工作。</p>	讲授式教学 案例式教学法 项目式教学法	<p>H</p> <p>1. 课堂作业占总成绩的 30%</p> <p>2. 平时表现占总成绩的 20%</p> <p>3. 期末作品评价占总成绩的 50%</p>	粤菜制作

	直播+餐饮产品制作及营销	餐饮产品直播现状及发展、直播餐饮产品制作过程、搭配优惠力度、选品策略等。任务驱动教学法	讲授式教学 案例式教学法 项目式教学法	C 采用形成性考核和期末笔试考核相结合的方式： 形成性考核占60%，期末笔试考核占40%
--	--------------	---	---------------------------	--

(三)毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

表 10 毕业知识、能力和素质要求实现矩阵

序号	毕业要求	实现的课程及实践环节
1	能够针对餐饮业厨房管理与运营过程中的问题，理解、分析和评价活动对社会、健康、安全、法律、文化以及环境和社会可持续发展的影响	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、大学生安全教育、大学生心理健康教育、体育与健康
2	能够理解和评价针对餐饮管理与运营对环境、社会可持续发展的影响。	饮食文化概论、现代餐饮管理、食品营养与健康、烹饪原料学
3	具有良好的人文社会科学素养，社会责任感，能够在餐饮业管理与运营中理解并遵守餐饮业职业道德和规范，履行责任。	马克思主义基本原理概论、思想道德修养与法律基础
4	能够将管理学、心理学、消费行为和专业知用于解决厨房、餐饮管理与运营中复杂问题。	市场营销基础、人力资源管理、旅游概论、食品营养与健康、服务礼仪、专业拓展课
5	能够针对烹饪技术问题，开发、选择与使用恰当的技术、原料、现代工具，包括对熟制问题的预测，并能够实践。	烹饪基本功训练、中餐热菜技艺、中式面点技艺及专业外语
6	理解餐饮管理运营领域和经济决策的基本知识和方法，并能够应用于管理实践。	专业选修课(学院基础模块)、思想道德修养与法律基础、形势与政策
7	能够应用管理学、心理学、消费行为等基本理论和原理，识别、分析、指导餐饮管理与运营实践。	大学生职业发展与规划、专业拓展课、生产实习、毕业设计
8	具有良好的人文艺术和社会科学素养，较强的社会责任感和良好的职业道德。	人文社科类课程、艺术修养类课程、能力拓展类课程、思想道德修养与法律基础、大学生就业与创业指导、毛泽东思想和中国

		特色社会主义理论体系概论
9	具有团队合作精神，能够承担相应责任。	烹饪基本功训练、中餐热菜技艺、中式面点技艺、专业实习、毕业顶岗实习、实习报告
10	具有在餐饮管理与运营活动中与业界同行和社会公众进行有效沟通的能力，具备一定的国际视野，能够跨文化进行交流。	英语听说、西餐英语、国（境）外生存口语
11	能够基于科学原理和方法，对市场进行预测，并提出可靠方案。	专业拓展课、专业实习、毕业顶岗实习
12	具有自主学习和终身学习的意识，有不断学习和适应发展的能力。	专业英语、专业实习、顶岗实习、实习报告
13	至少获得一项“1+X”证书： 粤菜制作、粤点制作 1+X 等级证书。 外语水平：高等学校英语应用能力 A 级合格证书。 信息技术：通过计算机一级考试。 鼓励获得以下证书 普通话等级证书：（至少二级乙等） 创新创业培训证书：（如 SYB 证书） 跨专业 X 证书 其他一些体现专业能力的证书	粤菜制作、粤点制作、计算机应用基础、英语听说、西餐英语 专业实习、毕业顶岗实习

九、教学进程总体安排

(一)专业教学进程计划表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	管理单位	学分	总学时	理论学时	实践学时	各学期周学时分配					考核方式	备注	
									1	2	夏1	3	4			
									13周	16周	4周	16周	16周			
公共课	公共基础课	B	1	思想道德与法治	马院	3	48	40	8	4					C	
		B	2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		3	48	40	8		4				C	分单双周，单周 2，双周 4
		B	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		2	32	28	4	2					K	
		B	4	形势与政策（一）		0.5	12	8	4	2					C	线上 4 线下 8
				形势与政策（二）		0.5	12	8	4		2				C	线上 4 线下 8
		B	5	军事理论		2	36	16	20	4					C	8 个线下专题 16 学时；20 个线上学时
		B	6	大学生安全教育（一）		马院	0.5	12	8	4	2					C
B	7	大学生安全教育（二）	0.5	12	8		4		2				C	线上 4 线下 8		

	B	8	劳动教育（理论）		0.5	8	8		2					C	
	B	9	暑期社会实践		1	12	0	12			12			C	第一学年暑期实施
	B	10	海南自由贸易港建设		2	32	32	0		2					线上 16 学时，线下 16 学时
	B	11	大学生心理健康教育（一）	人文	1	16	8	8	2					C	
大学生心理健康教育（二）			1		16	8	8		2			C			
B	12	职业发展与就业指导（一）	0.5		10	8	2	2					C		
		职业发展与就业指导（二）	0.5		8	8	0		2			C			
B	13	大学生创新创业基础（一）	1		10	6	4	2					C		
		大学生创新创业基础（二）			6	4	2		2			C			
B	14	写作、沟通类课程	1.5		24	12	12		2					C	
B	15	办公软件	信息		2	26	20	6	2						K
B	16	英语听说（一）	国教	2	26	12	14	2						K	
		英语听说（二）		2	32	16	16		2			K			
B	17	体育与健康（一）	体育	2	26	2	24	2						C	
		体育与健康（二）		2	32	2	30		2			C			
B	18	体测						第一 次	第二 次						
B	19	军事技能（军训）	学工	2	112		112								
公共基础课小计					33	608	302	306	28	22	12				
公共	G	1	技能素养拓展课	人文	1.5	24	16	8			2			C	
	G	2	艺术素养拓展课		1.5	24	16	8			2			C	

	拓展课	G	3	人文素养拓展课		1.5	24	16	8		2				C	四选三	
		G	4	职业能力核心拓展课		1.5	24	16	8		2				C		
	公共拓展课小计					3	72	48	24	2	4						
公共课合计						37	596	302	294	26	28	14					
专业课	专业基础课	B	1	烹调工艺学	国 旅	2	26	22	4	2					H	注：1+x	
		B	2	食品雕刻与冷菜		4	52	12	40	4					H		
		B	3	现代餐饮管理		2	32	26	6				2			C	注：1+x
		B	4	西餐英语		4	64	52	12				4			H	
	专业基础课小计					12	114	112	62	6	0		6				
	专业核心课	B	1	中式热菜技艺★*	国 旅	4	64	12	52		4				K	注：1+x	
		B	2	中式面点技艺★*		4	64	12	52				4			K	注：1+x
		B	3	西式面点技艺★*		4	64	12	52				4			K	专创融合课程
		B	4	中国饮食文化		2	26	22	4	2							
		B	5	食品营养与健康		2	26	20	6	2							
		B	6	西式菜肴技艺（一）★*		4	64	12	52		4					H	专创融合课程
		B	7	西式菜肴技艺（二）★*		4	64	12	52					4			
	专业核心课小计					24	372	102	270	4	8		12				
			1	中医食疗		4	64	16	48						H		
		X	2	宴席设计		4	64	16	48				2		H	注：3选1，专创融合课程	

		3	1+X 粤菜制作	4	64	16	48				2		H
			专业拓展课小计	4	64	16	48				4		
			专业课合计	40	550	230	380				20		
			总计（所有课程）	77	1146	532	642	26	28	14	36		
	B		毕业顶岗实习	16	160		160				160		C
	B		毕业报告	2	48		48				48		C
			专业实践课合计	20	232		232			24	528		
			总计	97	1378	532	876	36	33	48	34	528	
专业教学进程计划统计：		开设课程总数：33		考查课程数：21			实践学时比例：64.93%			公共课学时比例：34.49%			专业课学时比例：30.79%

(二) 教学时间分配表

表 12 教学实践分配表

课程类别		学时	理论	实践	必修	选修	学分	学时百分比
公共课	公共基础课	608	302	306			33	27.74%
	公共拓展课	72	48	24			3	4.38%
	专业基础课	486	214	332			36	
	专业核心课							
	专业拓展课	64	24	40			4	5.84%
其他	毕业顶岗实习	160		160			16	23.36%
	毕业报告	48		48			2	2.92%
合计		1438	588	910			94	100%

十、教学要求**(一) 合作企业**

表 13 合作企业一览表

基地名称	地点	实习规模	主要实训内容
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-三亚太阳湾柏悦酒店	三亚市亚龙湾国家旅游度假区	可容纳 30 人	原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
海南经贸职业技术学院国际旅游学院实训基地-万宁艾美酒店	万宁市清水湾国家旅游度假区	可容纳 35 人	原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
海南经贸职业技术学院旅游管理学院-三亚湾假日酒店	三亚市三亚湾国家旅游度假区	可容纳 25 人	原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等
海南经贸职业技术学院旅游管理学院-琼菜王	海口市南海大道	可容纳 100 人	原料切配等初加工工艺、菜肴熟处理和加工工艺、烹饪器具的清洁、切配原料及调味品的摆放、菜肴熟处理和加工工艺、西餐菜肴熟处理和加工

基地名称	地点	实习规模	主要实训内容
			工艺、西餐原料切配等初加工工艺、面粉成团加工、搅拌面粉或馅料、面团成型加工、面点生坯醒发、面点生坯熟加工等

(二)师资队伍

全校师生比不低于 1:18，本专业的专任教师中，“双师型”教师占比不低于 50%。来自行业企业一线的兼职教师占一定比例并有实质性专业教学任务，其所承担的专业课教学任务授课课时一般不少于专业课总课时的 20%。

(三)教学设施

表 14 校内实训室一览表

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

	12. 远红外线消毒柜	烹饪餐具和器具的消毒	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
2. 烹饪工艺实训室 (中式面点)	1. 和面机	面粉成团加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面粉成团加工技能，熟练操作该设备

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

2.校外实训基地

具有稳定的校外实训基地。遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择经营情况比较理想，拥有专业技术能手，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业为校外实训基地，可供完成岗位群核心技能的训练和跟岗实习；实训指导教师确定，实训管理及实训规章制度齐全。

表 15 校外实训基地一览表

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

(四)教学资源

含线上、线下资源，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。

表 16 教学资源一览表

资源名称	资源类型	资源名称	资源类型
《食品营养与健康》在线课程	数字化资源	《西式面点》在线课程	数字化资源
《烹饪基本功》在线课程	数字化资源	《中式热菜》在线课程	数字化资源
《中式面点》在线课程	数字化资源	《琼菜工坊》在线课程	数字化资源
《西式面点技艺》	活页式教材	《中式热菜技艺》	活页式教材
《食品雕刻与冷菜》	活页式教材		

(五)教学方法

合作学习、案例教学、情境教学、项目教学、任务驱动、行动导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式，充分调动学生的学习积极性和教学互动的参与度。

(六)教学评价

1.教学评价内容

课程教学主要评价学生的知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等方面，突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。

项目式课程教学评价的标准应体现项目驱动、实践向导的课程特征，实现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成的情况给予评定，教学评价的对象分为应知、应会两部分，采用笔试与实践操作按合理的比例进行评价考核

集中实训和校外顶岗实习成绩校内专业教师评价、企业指导教师评

价、实习(实训)单位鉴定三项评价相结合的方式,对学生的专业技能、工作态度、工作纪律等方面进行全面评价。

表 17 专业实习、毕业实习考评表

序号	评价主体	一级指标及分值	二级指标及分值	分值
1	学校	岗位对口情况 位(20)	实习工作岗位与专业人才培养方案中所面向的职业 岗位的符合度(7)	
			实习岗位工作任务与人才培养方案中的典型工作任 务的符合度(6)	
			实习岗位工作所需知识、能力、素质与人才培养方 案中的知识、能力、素质目标的符合度(6)	
2	企业	岗位工作情况 (20)	工作责任心(5)	
			工作态度(5)	
			工作能力(5)	
			工作业绩(5)	
3	企业兼职教 师	岗位成果情况 (40)	知识应用能力(15)	
			工作业绩及效率(15)	
			随机应变能力(10)	
4	学校指导教 师	岗位经验及个 人能力提升情 况(20)	岗位工作经验总结程度(10)	
			岗位锻炼对个人能力提升的作用(10)	
合计				

2.各课程的考核

课程考核主要是改变原来以笔试考试为主转向综合方案制定与执行情况,以达到考核与提高并重,做到既“考”又“评”,课程考核结论由三种方式的考核结果组成:

(1)专业技能考试(Fg)实施要求如下:

课程实施过程中由任课教师组织,一般通过完成专业技能考试(未涉及专业技能的课程,以项目作品考核的方式)检测教师的教学和学生的课程学习效果,原则上每学期每门课程不少于三次。该部分考试(核)成绩占学期总评成绩的40%。

(2)学习过程表现(Fx)实施要求如下:

课程学习过程表现考核是根据学生在学习过程中的出勤情况、课堂表现、作业情况、职业行为规范、职业核心能力等各方面的情况来进行。该部分考核成绩占学期总评成绩的 30%。

(3) 期末综合知识考试 (F_c) 实施要求如下:

主要考查学生对该门课程基础知识的掌握情况,原则上考试时间限定在 60-90 分钟内。该部分考核成绩占学期总评成绩的 30%。

(4) 课程考核总评成绩评定

最终考核总评成绩等于学生专业技能考试(未涉及专业技能的课程,以项目作品考试)成绩乘以权重加学习过程表现成绩乘以权重加期末综合知识考试成绩乘以权重的和,即: $F = F_g \times 40\% + F_x \times 30\% + F_c \times 30\%$ 。

(七)质量管理

1.专业管理体系

(1) 建立教学质量提升机制。通过开展新生素质调查、建立毕业生质量跟踪调查机制,健全教学质量检查与教学信息反馈系统来加强对教学质量的监控,提升教学质量。新生刚报到,就把专业教学计划介绍给他们,开展新生素质测评,制定学生职业规划,加强对学生的素质教育,培养创新能力,重视个性发展,实行因材施教。

(2) 建立烹饪工艺与营养专业指导委员会和校企共同育人机制。烹饪工艺与营养专业邀请本地行业、企业专家、一线骨干及优秀校友组成专业指导委员会,共同参与人才培养方案的设计、论证、课程设置、教材开发,指导教师、学生的实习(实训)实践,并定期到校开展讲座或兼职上课,形成了校企协同育人的合作办学机制,有效确保了人才培养方案的科学性,保障了人才培养质量的提高。

(3) 根据学校要求,结合多方评价平台,通过师生互评、同行听课、教学督导和班级教学信息员对教学质量进行多方监督管理,有利于师生针对教学质量开展互动交流,共同促进教学质量的提升。

2.诊断改进方法

选拔校内具有丰富的教育、教学、管理经验的骨干人员，聘请行业企业、职业教育和质量管理等校外专家，组建学院诊断专家队伍，学院成立工作领导小组，配合学校内部质量保证体系诊断与改进工作小组。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。