

2022 级烹饪工艺与营养专业中高职 3+2 分段 人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：烹饪工艺与营养

(二) 专业代码：540202

二、招生对象与学制

(一) 招生对象：初中毕业生、同等学历者

(二) 学制：五年（前 3 年为中职服务阶段学习，后 2 年为高职管理阶段学习）

三、培养目标与规格

(一) 培养目标

通过中高职“3+2”分段培养，将学生培养成为适应海南国际旅游岛建设餐饮业服务需要，具有专业必需的文化理论知识，良好的职业素养，现代理念的专业技能，有一定创新研发能力的高素质技术技能人才。

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

1、中职阶段培养目标

本专业中职阶段培养有良好思想品德和职业道德，既有熟练技能，又能熟练运用所学知识面向国内外五星级（高端）酒店、餐饮集团、酒楼级连锁酒楼、食府、餐厅、度假村、高级会所和渔村企业中、西餐厨房生产、管理第一线的工作人员。

2、高职阶段培养目标

本专业高职阶段培养适应海南国际旅游岛建设餐饮业服务需要，具有专业必需的文化理论知识，良好的职业素养，现代理念的专业技能，有一定创新研发能力的高素质技术技能人才。

(二) 基本规格

1. 素质要求

(1) 爱国守法，具有正确的世界观、人生观、价值观及理论联系实际和事实求是的科学发展观。

(2) 德、智、体、美、劳全面发展，社会责任感强，能适应未来社会需要。

(3) 爱岗敬业、吃苦耐劳、诚实守信，专业过硬，勇于创新，具有现代服务意识，能适应各类餐饮企业工作。

(4) 具有创业意识、创业精神。

2. 知识结构要求

(1) 掌握本专业所必需的文化基础知识，政治、经济、法律基本理论知识。

(2) 掌握本专业工作所必需的烹饪原料学、烹调工艺学、面点工艺学、西餐工艺学等知识。

- (3) 掌握本专业工作所相适应的餐饮服务与管理、宴会设计与管理等业务知识。
- (4) 掌握餐饮行业最新发展动态知识。

3. 专业能力要求

- (1) 沟通、协作能力
- (2) 具有较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力。
- (3) 具有较强的计算机操作应用能力及一定的外语听说读写能力。
- (4) 具有一定的厨房生产组织和管理能力、宴会策划能力、餐饮营销能力。
- (5) 信息采集、资料查询和办公软件的操作能力
- (6) 个人职业生涯规划能力
- (7) 初级岗位管理能力

四、职业面向

(一) 就业岗位

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

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

表 1 专业面向岗位

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

(二) 职业证书

学生修完专业教学进程表所规定的课程并达到合格标准，修满规定的学分，可获得毕业证书；如在此基础上另外获得相应的资格证书，则可获得毕业证书和准学士学位证书。

表 2 职业资格获证要求表

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

（三）毕业标准

1. 学分要求

学生必须修完本专业教学进程表所规定的课程并达到合格标准，共须修满 251 学分，其中思想素养课 13 学分，职业素养课 66 学分、职业素养拓展课（选修课）3 学分、专业能力基础课 64 学分，专业能力核心课 64 学分、专业能力拓展课 4 学分，课程综合实践、定岗实习和毕业报告等 37 学分。

2. 英语、计算机要求

英语要求：获得高等学校英语应用能力 B 级（或以上）证书或其它相应的全国英语考试认证证书（如托业桥等）。如果在校期间参加以上英语等级或认证考试未获得证书，毕业前须参加学院组织的英语水平测试，达到合格标准。

计算机要求：全国计算机等级考试一级或以上证书。如果在校期间报考两次全国计算机等级考试还未通过者，在毕业前组织校级统一考试，经学院评定其计算机水平达到一级水平者，也可作为计算机要求毕业标准依据。

五、课程设置与特点

（一）课程体系的基本框架说明

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

表 3 基于工作任务能力路线设计的课程与实践体系

岗位	工作任务	岗位能力	理实一体化课程设计		实践教学		
			理实一体化课程	专业基础课程	实训项目	实训内容	
中式烹调师	原料选购	1、设计各类筵席菜单 2、各类原料的品质鉴别 3、选购适宜的原料 4、原料成本核算 5、原料的贮藏 6、各类干制原料的涨发	烹调工艺学	中国烹饪学概论 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	单项技能训练	市场选购烹饪原料	校内
	切配原料	1、蔬菜类原料摘洗、切配					

		<ul style="list-style-type: none"> 2、水产品原料宰杀、清洗、分档、切配 3、禽类原料宰杀、清洗、分档、切配 4、肉类原料清洗、分割、切配 5、常用料花、料头切配 6、半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉 7、各种切配刀具使用务 		西式热菜制作 冷菜与冷拼 宴席设计 烧腊技术	单项技能训练 综合模拟训练	刀工训练 勺工训练 菜肴制作训练	§ 校 外
	临灶操作	<ul style="list-style-type: none"> 1、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 2、汤类菜肴制作 3、炒类菜肴制作 4、炸类菜肴制作 5、蒸类菜肴制作 6、炆类菜肴制作 7、煎焗类菜肴制作 					
	菜肴装盘	<ul style="list-style-type: none"> 1、菜肴出锅、盛装 2、整块熟料的改刀 3、菜肴围边、点缀 4、消毒柜、洗碗设备使用 			校内生产性实训	菜肴围边训练	
中式面点师	制作面皮	<ul style="list-style-type: none"> 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 			单项技能训练	制皮训练	
	面点馅心制作	<ul style="list-style-type: none"> 1、制作馅心原料的选择 2、馅心原料切配和调味 3、馅心原料烹调加工 	面点工艺学	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	校内生产性实训	成型训练	校 内 § 校 外
	面点成型	<ul style="list-style-type: none"> 1、面点上馅 2、面点成型 3、使用常用的面点制作工具 			综合模拟训练	点心成品制作训练	
	面点熟制	<ul style="list-style-type: none"> 1、蒸煮类点心熟制 2、煎炸类点心熟制 3、烘烤类点心熟制 4、广式甜点制作 					

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

(二) 核心课程描述

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

表 4 专业能力核心课说明表

序号	课程名称	主要教学内容与教学目标	教学方式(方法)	考核方式与要求	参考学时
1	中式面点制作	教学内容: 讲授中式面点基本制作技术，中式面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式中式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	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	72

		<p>教学目标:通过本课程学习,使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能,熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术:面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能,使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题,达到中级面点师的操作技能。</p>		(30%) 3. 中式面点制作实操 (60%)	
2	西式面点制作	<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:</p> <p>(1)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。</p> <p>(2)熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。</p> <p>(3)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	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 西式面点制作实操 (60%)	144
3	食品雕刻与冷拼	<p>教学内容:冷菜、冷拼与食品雕刻的形成和发展;冷菜、冷拼与食品雕刻品种制作的基本方法和;花色拼盘和常用果蔬雕刻、果盘、围边的运用;冷菜、冷拼与食品雕刻技艺等</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。</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	K 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 食品雕刻与冷拼实操 (60%)	64
4	中式热菜制作	<p>教学内容:讲授有关中式热菜烹调的概念及基本原则,传统中式名菜制作的技艺;训练基本菜品的操作技能,为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。</p> <p>教学目标:通过本课程学习,使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺,熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法;具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示法、竞赛激励法	H 1. 考勤及课堂表现 (10%) 2. 课堂讲解 (30%) 3. 中式热菜制作实操 (60%)	180
5	西式热菜制作	<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</p>	示范教学法、项目教学法、直观演示	H 1. 考勤 (10%)	72

	分工、西餐常见的菜式、原料、加工技术、少司调制、冷热菜制作等方法。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。 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。	法、竞赛激励法	2. 课堂讲解 (30%) 3. 西式热菜制作实操 (60%)	
--	---	---------	------------------------------------	--

六、教学进程与安排

(一) 教学时间分配表

表 5 教学时间分配表

学年	学期	总周数	军事教育	实习/毕业设计周数	教学周数	考试周数	机动周数	学时	平均周学时
									(学时/教学周数)
一	1	20	0	0	18	1	1	558	30
	2	20	0	0	18	1	1	486	26
二	3	20	0	0	18	1	1	486	26
	4	20	0	0	18	1	1	522	28
三	5	20	0	0	18	1	1	158	9.5
	6	20	0	0	18	1	1	154	9.5
四	7	17	2	0	13	2	1	434	28.5
	8	19	0	0	16	2	1	480	30
五	9	16	0	16	0	0	0	352	-
	10	16	0	16	0	0	0	352	-
合计		188	2	32	137	10	8	3982	-

(二) 各类课程学时、学分分配表

表 6 各类课程学时、学分分配表

课程类别	总学时	理论学时	实践学时	学时百分比	学分	学分百分比
思想素养课	300	206	94	6.84%	13	5.18%
职业素养课	1074	498	576	24.48%	66	26.29%
职业素养拓展课	48	32	16	1.09%	3	1.20%
专业基础课	1100	598	502	25.07%	64	25.50%
专业核心课	1096	380	716	24.98%	64	25.50%
专业能力拓展课	64	16	48	1.46%	4	1.59%
其他	705	0	705	16.07%	37	14.74%
合计	4387	1730	2657	100.00%	251	100.00%

(三) 教学进程表

表 7 教学进程表

3+2 烹饪工艺与营养专业教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	管理单位	学分	学时分配			学期周学时分配										考核方式	备注		
						总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
									16周	18周	18周	18周	16周	18周	13周	16周	16周	16周				
思想素养课	B	1	职业道德与法律	海口旅职校	2	36	30	6		2										C		
	B	2	思想道德与法治（一）	马克思主义	1.5	24	20	4							2					C		
	B		思想道德与法治（二）		1.5	24	20	4									2					
	B	4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论（一）		1.5	24	20	4								2					顶岗实习2	
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论（二）		1.5	24	20	4										2				
	B	6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（简称“毛中概论”）		4	64	56	8										4				
		7	形势与政策（一）		0.5	12	8	4									2					
		8	形势与政策（二）		0.5	12	8	4										2				
		9	军事理论		2	36	16	20									4					

	B	10	军事教育	旅 职 校	0	36	18	18	6										C				
	B	11	大学生安全教育 (一)	马 克 思 主 义 学 院	0.5	12	8	4						2					C	讲 座			
		12	大学生安全教育 (二)		0.5	12	8	4								2							
	B	13	劳动教育(理论)			0.5	12	8	4						2								
	小计					16.5	328	240	88	6	2	0	0	0	14	12	0						
职业 素养 课	B	14	职业生涯规划	海 口 旅 职 校	2	26	22	4	2										C				
	B	15	经济政治与社会		2	36	30	6			2									C			
	B	16	哲学与人生		2	36	30	6					2							C			
	B	17	就业指导与创业 教 育		2	36	30	6					2							H			
	B	18	劳技课+班会		1	14	0	14	1														
					1	14	0	14		1													
					1	14	0	14				1											
					1	14	0	14						1									
	B	19	语文		2	32	10	22	2														
					2	36	30	6		2											K		
	B	20	数学		2	32	30	6	2												H		
					2	32	26	6		2													
	B	21	计算机应用基础		2	32	26	6	2												H		
					2	36	20	16		2											H		
B	22	专业英语	4	64	34	30	4													C			
			4	72	42	30						4											
B	23	体育与健康	2	32	4	28	2																
			2	32	4	28		2															
			2	32	4	28				2											C		
			2	32	4	28							2										
			2	32	4	28							2										

	B	24	大学生心理健康教育(一)	人文学院	1	16	8	8							2				C			
			大学生心理健康教育(二)		1	16	8	8									2					
	B	26	职场沟通与交际		2	32	16	16										2				
	B	27	职业发展与就业指导(一)		0.5	8	6	2								2						
	B	28	职业发展与就业指导(二)		0.5	8	4	4										2				
	B	29	大学生创新创业(一)		1	10	6	4									2				C	混合式教学
	B	30	大学生创新创业(二)		1	6	4	2											2			
	B	31	应用文写作		2	32	16	16											2			
	B	32	中华文化选读		1.5	24	24										2					C
	B	33	办公软件		2	32	14	18									4					
	B	34	人工智能导论		2	32	10	22											2			
	B	35	英语听说(一)		2	26	12	14									2					
	B	36	英语听说(二)		2	32	16	16											2			
	B	37	体育与健康(一)		2	26	2	24									2					
B	38	体育与健康(二)	2	32	2	30											2					
B	39	体测																第1次	第二次	第三次		
小计					65.5	1032	498	538	15	9	5	7			7	16	14	2				
职业素养拓展课	G	1	技能素养拓展课	人文	1.5	24	16	8							2				C	三选二		
	G	2	艺术素养拓展课		1.5	24	16	8								2					C	
	G	3	人文素养拓展课		1.5	24	16	8										2				C
小计					3	48	32	16							2		1					
专业能力基础	B	1	烹饪概论	海口旅职	2	32	22	10	2											K		
	B	2	烹饪原料知识		2	32	22	10	2												H	
	B	3	烹饪基本功训练		4	64	12	52	4													H
					4	72	12	60		4												H

课	B 4	营养与卫生安全		4	72	60	12			4								H	
	B 5	美术		2	36	30	6	2										H	
	B 6	宴席设计		2	36	20	16					2						C	
	B 7	成本核算		2	36	20	16			2								H	
	B 8	厨房管理		2	36	20	16					2						H	
	B 9	西点制作		4	72	12	60								4			H	
				4	72	12	60											H	
	B 10	餐饮管理		2	36	20	16						2					H	
	B 11	食品雕刻冷拼		4	72	12	60		4									C	
	B 12	中医食疗保健		2	36	20	16								2			H	
	B 13	琼菜制作		4	72	54	18									4			H
				4	72	54	18							4				H	
	B 14	海南风味小吃		4	72	54	18						4					H	
	B 15	烹调工艺学	旅管	2	26	22	4							2				H	
	B 16	食品雕刻与冷菜		4	52	12	40							4				H	
		17	现代餐饮管理	2	32	26	6									2			
	B 18	西餐英语	国际	4	64	52	12										4		H
	小计				64	1094	568	526	10	8	6	10	18	6	0	6			
专业核心课	B 1	热菜制作*★	海口旅职校	4	64	24	40	4											
				4	72	24	48		4										
				4	72	24	48			4									
				4	72	24	48				4								
	B 2	菜肴围边画盘*★	海口旅职校	4	72	24	48		2										
				4	72	24	48			2									
	B 3	面点制作*★	海口旅职校	4	72	24	48		4										
				4	64	24	40			4									
	B 4	西点制作	海口旅职校	4	64	24	40									4			
	B 5	西餐制作*★		4	72	24	48				4								
	B 6	冷菜制作*★	海口旅职校	4	72	24	48					4							
	B 7	中式热菜技艺*★		4	64	12	52							4					
	8	中式面点技艺*★	海口旅职校	4	64	12	52									4			
	9	西式面点技艺*★		4	64	12	52										4		
	10	中国饮食文化	旅管	2	26	22	4						2						
	11	食品营养与健康		2	26	20	6							2					
B 12	西式菜肴技艺	旅管	4	64	12	52									4		K		

		(一) ★*																		
	B	13	西式菜肴技艺 (二) ★*	4	64	12	52										4			K
小计				72	1212	390	822	4	10	18	12	0	4	8	12					
专业 拓展 课	X	1	中医食疗	4	64	16	48										2			H
			宴席设计														2			H
	X	2	1+X 粤菜制作	4	64	16	48										2			H
小计				4	64	16	48										2			
合计				222	3730	1712	2022	35	29	29	29	25	40	34	22					
其 他	B	1	军训	1	1		1													
	B	2	课程综合实践	16	320	0	320				320									
	B	3	毕业顶岗实习	16	320	0	320												320	
	B	4	毕业报告	4	64	0	64												64	
小计				37	705	0	705	0	0	0	0	320	0	0	0	0				384
总计（所有课程）				259	4435	1712	2727	35	29	29	29	0	25	40	34	22				384
开设课程总数				67	考查课程数		24	考核课程数			22	考试课程数				21				

备注:

1. 课程管理单位简称为管理单位，为方便排版，管理单位采用简称。
2. 非2+1模式的专业应在此注明：第5学期在校学习时间**个周，其中上课8周，考试1周。
3. 第五、六学期含实习周
4. “思修法律”和“毛中概论”由马克思主义学院安排。形势与政策理论课由马克思主义学院实施，实践课由各二级学院实施。大学生心理健康教育由人文艺术学院安排，实践学时由学工处在课外进行。军事教育共2周，由学生工作处统筹，理论课由马克思主义学院实施。
5. 课程性质：必修课用B表示，限选课用X表示，公选课用G表示。
6. 考核方式：考试课用K表示，考查课用C表示，考核用H表示。三种考核方式的课程数量要基本相等，即各占约三分之一。
7. 课程名称后面的（一）、（二）等数字表示课程开设的顺序，如第二学期开设则在课程名称后面用（一）标注，第三学期继续开设则在下一行的课程名称后标注（二），请参照上表；如仅一个学期开设，则不用标注。
8. 职业发展与就业指导理论学时由人文艺术学院安排，在第4、5学期开设（2+1模式的专业安排在3、4学期），实践学时由各二级学院执行，安排在要求学期的课外进行。
9. 体测共安排2次，第一次安排在军训后进行，第二次安排在第八学期进行，成绩于第九学期录入正方系统。
10. 计算机应用基础课程4学分，64学时，在第一学年内分两学期完成。学生考取全国计算机等级考试一级或以上证书可免修或替换该课程成绩。
11. 职业素养拓展课（公选课）分人文素养、技能素养和艺术素养拓展课三类课程，学生于第2-4学期从三类课程中选修二门课程，达到3学分，职业素养拓展课不作为毕业学分要求，如学生有未通过的非专业课，可作为替换的课程。
12. 技能素质拓展课需从应用文写作和另外一门课程（人文艺术学院提供课程）二选一。

13. 人文素养拓展课需从职场沟通与交际和另外一门课程（人文艺术学院提供课程）二选一。
14. 与“6”相同。
15. 专业能力核心课程可以在课程名称后加“*”标注，理实一体课用“★”标志。
16. 专业能力拓展课（限选课）如果是二选一之类的或绑定的模块课程等，或按周进行的课程要在备注注明清楚。
17. 毕业顶岗实习于第*学期第*周至第*周进行，一般按每周24学时计算，2.5+0.5模式实习时间为6个月，2+1模式实习时间不少于10个月，**学分，**学时；毕业报告（设计）于第*学期第*周至第*周进行**学分，**学时。
18. 毕业报告（设计）于第*学期第*周至第*周进行，按照每周24学时计算，共计6学分。
19. 非专业课占比的计算方法为：非专业课课时数/总课时（含毕业定岗实习，不含毕业设计）。
20. 按周进行的课程要在备注注明清楚。
21. 替代专业能力和专业能力拓展课程学分的证书或奖励等，必须在备注说明清楚，并按学校或二级学院的管理规定执行。
22. 授课形式为“混合式教学”的课程，请在备注栏中注明。
23. 《暑期社会实践》，1学分，1周，必修课，安排在第一学年的暑假，由马克思主义学院和团委共同安排。
24. 选择专业能力拓展课第一、八模块的学习，需收取少许耗材费。

（四）第二课堂

表8 课外职业素养教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	入学教育	学生工作处	多媒体教室	新生军训期间	全体新生	讲座	适应能力	1 课外学分
2	思想政治与道德素质教育	国际旅游学院学工办	学术交流中心、校园	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	讲座、主题活动	职业素养	2 课外学分
3	人文素质教育	国际旅游学院学工办	校内外	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	竞赛、调实践、讲座	职业能力、实践能力、自主学习能力	2 课外学分
4	身心素质教育	国际旅游学院学工办	校内	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	讲座、竞赛、表演	实践能力、团队合作能力	2 课外学分
5	劳动教育	学生工作处	校园	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	义务劳动	动手能力	2 课外学分

表9 课外专业能力教育安排表

序号	活动项目	实施单位	活动地点	开展时间	参与对象	举行方式	培养能力	学分
1	专业讲座	旅游管理学院	多媒体教室或校外实训基地	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	讲座	自学能力、搜集信息能力	4 学分
2	课外技能训练	旅游管理学院	实训室	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	实训、培训	实践能力	8 学分
3	职业素质养成	旅游管理学院	户外、宿舍	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	军体拳、户外拓展	团队合作能力、自我管理力	2 学分

4	烹饪技能竞赛	旅游管理学院	校内	第1、7、8、9学期	烹饪工艺与营养专业学生	技能大赛	自我展示能力	1学分
---	--------	--------	----	------------	-------------	------	--------	-----

（五）创新（奖励）学分及其赋分标准

为培养学生创新精神与创业能力，促进学生全面发展，学院鼓励学生利用课外时间积极从事科研、竞赛和发明创造活动。对于参加本专业技能考证、技能竞赛、技术革新、发明创造和撰写学术论文等活动取得优异成绩的学生，可给予相应的创新（奖励）学分（见海南经贸职业技术学院学生创新活动奖励办法）。创新（奖励）学分可以累计，但每个方面的学分只能计算1次，同一项目中有多项符合学分给予条件者，取该项奖励学分的最高值。创新（奖励）学分可依据其性质替代相应课程的学分（见海南经贸职业技术学院课程考试改革实施办法）。

七、保障与措施

（一）教学设施保障

学院图书馆是学院的标志性建筑，建筑面积达 22648 m²。经过多年的文献资源建设，形成了以经济学、管理学为主，计算机、外语、机械工程等多学科协调发展、各种载体互补的文献资源体系，现馆藏图书 75.3 万册（其中纸质图书 44.1 万册，电子图书 31.2 万册），报刊 9970 种（其中纸质报刊 2045 种，中文电子期刊 8600 种，外文电子期刊 1370 种）。设有社哲类、经济类、教育、语言类、文学类、工业技术类、综合类、工具书、赠送书、教材类图书阅览室；现刊、过刊阅览室；多媒体室；电子阅览室等多个文献信息服务库室，拥有各类阅览座位 1370 个。

图书馆内设备先进，功能齐全，实行开放式借阅一体化的服务方式和现代化的计算机管理。图书馆建有图书资料库，阅览室包括：图书阅览室、专业阅览室、期刊报纸综合阅览室、自习室、电子阅览室、校史展览室、多功能报告厅、大型会议室等。

学院实验楼建筑面积约 40000m²，分第一实训楼、第二实训楼，已规划建设 100 多个实验实训室，拥有先进的实验设备，可满足在校学生实验实训教学需要。

学院教学楼教室大多数为多媒体教室，并配备有电扇或空调，为师生创造更好的教学环境，保障教学工作更加有序稳定进行。

（二）教学资源保障

1. 校内基地具备条件

目前国际旅游学院酒店管理专业的实训室有 9 间，分别是前厅实训室、中餐实训室、西餐实训室、客房实训室、咖啡实训室、酒水实训室、茶艺实训室、形象设计实训室和形体实训室。此外，旅游类实训室包括旅行社实训室、导游实训室等也可根据需要安排使用。按 50 人为自然班，具体配置要求见表 26。原有的实训室中餐、西餐、营养配餐室、咖啡、调

酒实训室经过适当的改造和调整，可以做到“一室多用”，可以用于烹饪工艺与营养专业的烹饪工艺学、食雕和冷盘的实训教学场地。本专业批准设立后，可以在经贸宾馆东面靠围墙处新建一个综合实训室，可用于中餐烹调、西餐烹调、面点、刀工和勺工的实训，实训室于明年9月招生前完成建设即可，设备投入资金约为200万元。

表10 实训条件列表

实验实训室	设备配置	设备功能与要求	职业能力培养
1. 烹饪工艺实训室（中式烹调）	1. 砧板台	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	2. 砧板	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	3. 厨刀	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料初加工技能
	4. 炉灶	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	5. 炉灶炊具	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	6. 洗刷台	原料、烹饪器具的清洁	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
	7. 双通道荷台	切配原料及调味品的摆放	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
	8. 双头蒸撑炉	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	9. 三门分控蒸柜	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	10. 高身冷藏柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握原料储藏原则和方法
	11. 高身保鲜柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握原料储藏原则和方法
	12. 远红消毒柜	烹饪餐具和器具的消毒	培养良好的操作习惯和职业道德，养成良好清洁卫生习惯
2. 烹饪工艺实训室（中式面点）	1. 和面机	面粉成团加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面粉成团加工技能，熟练操作该设备
	2. 搅拌机	搅拌面粉或馅料	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面粉和馅料搅拌加工技能，熟练操作该设备
	3. 压面机	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面团成型加工技能，熟练操作该设备
	4. 发酵箱	面点生坯醒发	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯醒发技能，熟练操作该设备
	5. 三层电烘炉	面点生坯熟加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯熟加工技能，熟练操作该设备

	6. 木面板点心案板台	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德，训练面点生坯成型技能
	7. 活动糖粉车	面粉等原料的储藏	培养良好的操作习惯和职业道德，掌握面点原料的储藏方法和原则
3. 烹饪工艺实训室（西式烹调）	1. 四头煲仔炉连焗炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	2. 微波炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	3. 无烟烧烤炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	4. 单缸双筛炸炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	5. 平扒炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	6. 面火炉	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练原料熟处理和加工技能
	7. 双层工作台	西餐原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德，训练西餐原料初加工技能

2. 校外基地具备条件

表 11 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	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. 三亚海棠海棠湾希尔顿康莱德、逸林度假酒店	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。
7. 三亚半山半岛洲际实习基地度假酒店	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房运行和管理中的问题；培养即会做事、又会做人的专业人才。	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才。

（四）质量保障措施

1. 教学质量管理体制

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

2. 创建“一评两报三查四巡五听”的教学常规管理机制

“一评”是指学生评教，即每学期期末由教务处组织全体学生为任课教师进行网上测评。“两报”是指学院教务处每学期出三期《教务简报》；教务处根据各教学班学生信息员每周定期上交的“教学信息学生反馈表”，定期出《投诉与反馈简报》。“三查”是指开展期初、期中、期末检查。“四巡”是指学校领导每学期不定时巡查全院的教学情况；学校教务处和教学督导组每周不定时巡视全院的教学情况；二级学院领导和辅导员每周不定时巡视本二级学院教学情况；学工部门与学生联合会联合巡查学生上课情况。“五听”是指学院领导听课制；教务处和教学督导组听课制；各二级学院领导听课制；教研室主任与任课教师听课制；校外行业、企业专家听课制。

（三）师资队伍保障

1. 师资基本要求

表 12 师资队伍的基本要求

项 目	要 求
师生比	按 1: 15 师生比配备教师
专兼教师比	按 1:1 配备专兼职教师
双师素质结构	双师素质型占全部教师比例的 95%以上
专业带头人	实行双带头人制度，专兼职带头人各 1 名

学历结构	具有硕士学位教师占专业教师的 80%
年龄结构	老中青教师比例为 2:4:4
职称比例	高级、中级、初级职称比例为 4:7:1

2. 专业教师要求

(1) 专业带头人

表 13 专业带头人的具体要求

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

(2) 骨干教师

表 14 专业骨干教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有酒店行业的职业资格证书或连续累计半年的的酒店工作经历
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和讲师以上职称
科研成果	主持或作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 2 项
教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前 5 名
主要职责	主讲 3 门以上专业课程；主持 1 门以上专业课程开发；配合专业带头人进行课程教学改革

(3) 专任教师

表 15 专任教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有酒店行业的职业资格证书或连续累计半年酒店工作经历
学历和职称	具有本科以上学历和讲师以上职称
科研成果	作为主要参与人（排名前三）完成省级以上科研课题 1 项或主持院级科研教研课题 1 项

教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖
主要职责	主讲 1 门以上专业课程；参与 2 门以上专业课程开发；配合专业带头人参与课程教学改革

3. 兼职教师要求

(1) 兼职专业带头人

表 16 兼职专业带头人的具体要求

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

(2) 兼职骨干教师

表 17 兼职骨干教师的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 3 年以上的企业工作经历，并在自己领域内取得一定的成绩
学历和职称	具有大专以上学历和相当于中级职称的职业技术资格
科研成果	担任大中型酒店管理部门的重要职务，并取得良好的经济效益和社会效益
主要职责	修订与完善实训课程课程标准和实训指导书；指导学生进行社会实践和顶岗实习；帮助学生进行职业指导
其他要求	通过学校或二级学院组织的专业教学能力测试

(四) 教学管理

1. 教学质量管理体制

学院通过机构、制度和平台建设，建立院系两级教学质量管理体制。学院成立了教学委员会、学术委员会和教学督导组，先后出台了《教师教学质量评价方案》、《教学工作规程》、《专业核心课程评价方案》等规章制度，完善教师教学质量评价、课程评估等教学质量监控和评价体系。通过设立教学质量投诉信箱、投诉电话、投诉网络平台，编辑出版投诉与反馈简报、教学简报，定期发布学生到课率抽查公告，初步形成了教学质量信息反馈机制。各系（部）通过巡视、检查、听课等方式对教学工作实施实时监控和动态管理。

2. 创建“一评两报三查四巡五听”的教学常规管理模式

“一评”是指学生评教，即每学期期末由教务处组织全体学生为任课教师进行网上测评。“两报”是指学院教务处每学期出三期《教务简报》；教务处根据各教学班学生信息员每周定期上交的“教学信息学生反馈表”，定期出《投诉与反馈简报》。“三查”是指开展期初、期中、期末检查。“四巡”是指学院领导每学期不定时巡查全院的教学情况；学院教务处和教学督导组每周不定时巡视全院的教学情况；二级学院领导和辅导员每周不定时巡视本学院的教学情况；学工部门与学生会联合巡查学生上课情况。“五听”是指学院领导听课制；教务处和教学督导组听课制；各系（部）领导听课制；教研室主任与任课教师听课制；校外行业、企业专家听课制。

3. 建立健全系级管理制度

顶岗实习的一系列规章制度，实践教学的一系列规章制度，实训室使用与管理的一系列规章制度等。

4. 建立全方位、多层次的指导机制

（1）海南经贸职业技术学院学术委员会和教学委员会

国际旅游学院院长是学院学术委员会委员，副院长是学院教学委员会委员。两位领导定期邀请学院学术委员会和学院教学委员会的专家对于专业建设和课程建设进行指导。

（2）烹饪工艺与营养专业指导委员会

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

（3）国际旅游学院教学质量监控小组

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

（五）顶岗实习管理

1. 顶岗实习教学要求

- （1）本专业顶岗实习为必修课程，学生顶岗实习考核合格方能取得相应学分。
- （2）本专业顶岗实习时间为第十学期。在顶岗实习过程中，学生至少完成一套完整的岗位技能训练项目和一项毕业实习报告工作任务。
- （3）在顶岗实习过程中，学生不仅要接受岗位技能的训练，还要接受和学习实习单位管理制度、企业文化、行业标准，接受实习单位、二级学院的双重管理。

2. 顶岗实习组织和管理

- （1）顶岗实习由学院、实习单位、学生三方共同参与，学院在三方中居于主导地位，实习单位是三方中最关键的一方，直接负责学生的顶岗实习工作。
- （2）顶岗实习实行院、系两级领导，以系为主的管理模式。学院成立顶岗实习领导机构，国际旅游学院成立顶岗实习领导小组，负责顶岗实习的组织管理和实施工作。
- （3）对顶岗实习的学生实行双重指导。国际旅游学院在安排校内教师指导学生顶岗实习的同时，还要聘请实习单位技术骨干为指导教师，负责学生顶岗实习的组织管理、技能训练等工作。

（4）落实安全保障制度。学生顶岗实习前，要对学生进行安全教育。组织安排学生实习，要严格遵守国家有关法律法规，为学生实习提供必要的实习条件和安全健康的实习环境。

(5) 学生的顶岗实习工作由实习单位的技术人员和校内的专业教师共同指导完成，各专业要积极聘请实习单位的技术人员作学生顶岗实习的实习指导教师，原则上校内外指导教师共同负责指导的学生每次不超过 20 人。

3. 各方主要职责

(1) 顶岗实习领导小组职责

负责与实习单位、行业的联系，共同制定各专业顶岗实习发展规划，不断拓宽学生顶岗实习和就业的渠道；

与实习单位共同制定顶岗实习各项管理规章制度，落实学生顶岗实习岗位，代表学院组织学院、实习单位、学生三方就顶岗实习工作签订相关协议；

制定各专业顶岗实习大纲和顶岗实习计划；

管理实习指导教师，加强与实习单位指导教师的沟通，协调各方关系，明确各方职责；负责组织学生顶岗实习期间的巡回检查，对顶岗实习的全过程进行监督评价。

(2) 校内指导教师职责

对顶岗实习学生比较集中的单位，国际旅游学院要安排顶岗实习指导教师。指导教师应在实习前熟悉专业顶岗实习方案和专业顶岗实习计划，按要求参加顶岗实习动员大会，及时与学生取得联系，做好实习前的各项准备工作；

具备条件的专业可实施“学生顶岗实习，老师顶岗锻炼”办法。年青教师或没有企业经历的教师，同时参加专业实践，提高自身专业技能；

加强与实习单位联系，积极配合实习单位工作，及时解决实习中的问题，争取实习单位的支持和帮助，注意搞好实习单位与学院的关系；

及时了解、掌握及检查学生完成实习的情况，指导学生撰写顶岗实习总结以及生产报告、调查报告、论文等各种形式的毕业作品。对在实习中违反纪律且情节严重的学生，指导教师要对其进行批评教育，并及时向顶岗实习领导小组汇报；

检查批阅学生实习记录，督促学生全面完成实习任务；

参与学生顶岗实习成绩的评定工作。

(3) 实习单位指导教师职责

负责学生顶岗实习期间的岗位技能训练指导工作；

指导教师要根据学校和实习单位共同制定的顶岗实习计划，具体落实顶岗实习任务，指导学生加强职业技能、职业素质、行业规范的训练。在业务指导中应注意培养学生严谨求实的工作作风和创新精神，并详细作好指导记录；

指导教师在学生实习结束前要指导学生撰写顶岗实习总结和实习报告，应避免出现科学性错误，保证学生的实习质量和水平；

在学生顶岗实习即将结束时，代表实习单位做好实习生的鉴定与成绩评定工作；

(4) 顶岗实习学生职责

顶岗实习是学院教学计划的重要组成部分，所有学生都必须按专业教学计划的要求按时参加顶岗实习。顶岗实习期间，学生应至少完成一套完整的岗位技能训练项目和一项毕业实习报告工作任务；

对于正常安排的顶岗实习，实习学生应当严格遵守学院和实习单位的规章制度，服从管理；未经学院批准，不准擅自离开实习单位；违反实习纪律的学生，应接受指导教师、学院和实习单位的批评教育，情节严重的，学院可责令其暂停实习，限期改正；

学生实习期未满，不得擅离或调换实习单位。个别学生确因特殊情况，中途调换实习单位的，须本人提出书面申请，报学院和指导教师批准。学生未经批准擅离、调换实习单位的，实习成绩为零分，期间发生的一切问题由学生本人负责；

学生顶岗实习期间，要遵守国家法律法规，遵守学院和实习单位的规章制度，要严格遵守所在岗位的操作规程、劳动纪律，爱护劳动工具、仪器、设备，并注意自身安全，防止意外事故发生。学生因违反实习纪律和安全规则造成自身伤害的由学生本人负责；造成他人伤害和经济损失，由学生本人及家长承担相应的经济和法律法律责任；

学生在实习单位应尊重实习单位的领导、实习指导老师和其他员工，要服从分配，认真工作，并遵守单位的保密制度。若遇到问题，应及时与指导老师或辅导员联系，由学院与实习单位协商解决，学生不得与实习单位直接发生冲突。若因学生原因给学院声誉造成不良影响，学院将根据有关规定给予相应处分；

学生顶岗实习期间，应当积极主动与学院、专业老师、实习单位指导老师及家长保持紧密联系，完成顶岗实习总结和实习报告。学生的毕业实习报告应结合顶岗实习的岗位技能训练任务完成。

(5) 顶岗实习单位职责

负责提供顶岗实习岗位，与学院共同制定顶岗实习计划与大纲；

实习单位要指定专门人员负责学生实习工作，根据需要推荐安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师；

实习单位应当加强对顶岗实习学生的劳动安全教育，增强学生安全意识，提高其自我保护能力；

顶岗实习期满，实习单位应当对实习生签署书面鉴定意见，作为评定学生实习成绩的依据，由学院存入学生档案。

4. 顶岗实习考核与评价

(1) 考核原则

学生在顶岗实习期间接受学院和实习单位的双重领导，双方要加强对学生顶岗实习过程的控制和考核，实行以实习单位为主、学院为辅的校企双方考核制度，由双方指导教师共同填写《顶岗实习考核表》。

(2) 成绩考核评定

顶岗实习成绩分为一是校内专业指导老师评定成绩占 30%，二是实习单位指导教师评定成绩占 70%。总评成绩采用五级计分制，优秀、良好、中等、及格和不及格。实习总成绩不及格者，不能取得毕业资格，应参加下一届学生的顶岗实习。

指导老师评分标准

优秀：实习态度端正，能很好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行全面、系统总结，并能运用学过的理论对某些问题加以分析，并有某些独到见解。

良好：实习态度端正，能较好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行比较全面、系统的总结。

中等：实习态度端正，能完成实习任务，达到实习大纲中规定的主要要求，实习报告能对实习内容进行比较全面的总结。

及格：实习态度端正，完成了实习的主要任务，达到实习大纲中规定的基本要求，能够完成实习报告，内容基本正确，但不够完整、系统。

不及格：实习态度不端正，未完成了实习的主要任务，未达到实习大纲中规定的基本要求。

(六) 校企合作制度

校企合作是学院办学优良传统和特色的重要体现，是提高学院办学实力的重要途径。为加快校企合作建设，促进教学、科研水平全面提升，带动招生、就业良性循环，适应社会需

求和学院发展需要。

1. 合作原则

(1) 服务企业原则

为企业服务是学校的指导思想，也是打开校企合作大门的前提和基础，决定着合作成败和成功率的高低。学院主动深入企业调研，了解企业人才需要状况、用人标准、技术需求，积极为企业开展培训，急企业之所急。

(2) 校企互利原则

校企合作双方互利是校企合作的基础。企业有权优先选拔留用学生，有权根据学生能力对学生就业进行部分淘汰。

(3) 统一管理原则

校企合作是双项活动，校企双方的利益与责任必须高度统一，必须统一领导、统一管理、统一规划、统一实施、统一检查考评。

(4) 校企互动原则

学院定期组织专业理论教师到企业现场培训，请企业高级技师或能工巧匠来学院讲座。通过校企互动，学校教师在企业学到了实践知识和能力，企业技术人员增长理论知识，实现理论与实践互补，实现理论与实践一体化。

2. 基本任务

根据学院的要求，本专业要至少建立两至三家有实质性合作、专业对口、相对稳定的校外合作基地。校外合作基地的基本任务：接受学生参观、生产实习、顶岗实习等实践教学环节；接受教师参观、调研、双师型教师的培养；实现资源共享，互派专业人员讲学、培训；共同参与人才的培养；力所能及承接合作基地的生产任务；优先满足合作基地的用人需求；其它方面的合作。

3. 合作模式

校企合作，其根本目的在于通过学校和企业的合作，实现资源共享、优势互补，共同发展。合作模式可以灵活多样，检验的标准是是否促进了双方共同发展，是否双方满意。以下是几种合作模式。

(1) “订单”合作模式

招生前与企业签订联合办学协议，录取时与学生、家长签订委培用工协议，录用时与学生综合测评成绩挂钩，实现了招生与招工同步，实习与就业联体。校企双方共同制订教学计划、课程设置、实训标准；学生的基础理论课和专业理论课由学校负责完成，学生的生产实习、顶岗实习在企业完成，毕业后即参加工作实现就业，达到企业人才需求目标；具体设有定向委培班、企业冠名班、企业订单班等。

(2) 工学交替模式

是企业因用工需求，向学院发出用人订单，并与学院密切合作，校企共同规划与实施的职业教育。其方式为学生在学校上理论课，在合作企业接受职业、工作技能训练，每学期实施轮换。

(3) 教学见习模式

是学生通过一定的在校专业理论学习后，为了解合作单位的产品、生产工艺和经营理念及管理制度，提前接受企业文化职业道德和劳动纪律教育，培养学生强烈的责任感和主人翁意识，到合作企业对企业工作过程和生产、操作流程等进行现场观摩与学习；并安排学生实地参与相关工作、亲自动手制作产品、参与产品管理，较为系统地掌握岗位工作知识，有效增强协作意识、就业意识和社会适应能力。

(4) 顶岗实习模式

即学生在校完成教学计划规定的全部课程后,采用学校推荐与学生自荐的形式,到用人单位进行为期一个学期的顶岗实习。学校和用人单位共同参与管理,合作教育培养,使学生成为用人单位所需要的合格职业人。

(5) 产学研模式

发挥学校专业师资优势,加强校企合作研发,帮助中小型企业解决相关的科研难题,走“利用专业优势办专业,办好产业促专业”的新思路,使专业建设与产业发展紧密结合,帮助中小型企业走健康发展之路。

4. 共建校外实习基地

学校根据专业设置和实习教学需求,本着“优势互补,互惠互利”的原则在有发展前景又有合作意向的企业建立校外实习基地。这些基地不仅可成为师生接触社会、了解企业的重要阵地,而且学校可以利用基地的条件培养学生职业素质、动手能力和创新精神,增加专业教师接触专业实践的机会,促进专业教师技能提高;基地也可以从实习生中优先选拔优秀人才,满足企业日益增长的用工需求,达到“双赢”的效果。

5. 合作建立职工培训基地

根据各企业职工培训特点及不同培训方向或培训教学的需要,与相关企业建立两种合作模式的职工培训基地,一是企业独立设定的职工培训基地(培训地点在企业或学校);二是不同企业同类工种的职工培训基地(培训地点在学校或企业)。

6. 成立专业教学指导委员会

根据学校长设专业的不同特点,聘请行业专家、企业领导与学校教师共同组建“专业教学指导委员会”。明确专业人才的培养目标,确定专业教学计划的方案,提供市场人才需求信息,参与学校教学计划的制定和调整,根据企业、行业的用工要求及时调整学校的专业计划和实训计划,协助学校确立校外实习、实训基地。

7. 举办校企联谊会及企业家报告会。国际旅游学院每年举办校企联谊会,聘请有较高知名度的企业家来校为学生作专题报告,让学生了解企业的需要,尽早为就业做好心理和技能准备。

(七) 质量监控保障

1. 组织机构

表 18 专业教学工作委员会

序号	姓名	委员会职务	工作单位	单位职务	职称
1	吉家文	主任委员	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院院长	教授
2	王晓明	委员	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院副院长	副教授
3	陈松	委员	海南经贸职业技术学院	国际旅游学院副院长	副教授
4	赵福振	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业负责人	副教授
5	黄莉	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业负责人	副教授

6	李文超	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业教师	副教授
7	杨卿	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业教师	副教授
8	陈芳	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业教师	副教授
9	周媛	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业教师	讲师
10	张璇	委员	海南经贸职业技术学院国际旅游学院	专业教师	讲师
11	李木荣	委员	海南省农业学校	专业负责人	高级讲师
12	邢贞喜	委员	海南省农业学校	专业教师	高级讲师
13	郑承德	委员	海南省农业学校	专业教师	讲师/高级技师
14	李学深	委员	三亚喜来登度假酒店	行政总厨	中国烹饪大师，烹调高级技师
15	丁来科	委员	三亚豪生度假酒店	行政总厨	中国烹饪大师，烹调高级技师
16	韦琳	委员	海口四方馆	总经理	中国烹饪大师，烹调高级技师
17	柯道岳	委员	海南省烹饪协会	名厨委副主席	中国烹饪大师，烹调高级技师
18	梁定宁	委员	海南省烹饪协会	国际美食委主席	中国烹饪大师，烹调高级技师

2. 建立全方位、多层次的指导机制

(1) 海南经贸职业技术学院学术委员会和教学委员会

国际旅游学院院长是学院学术委员会委员，副院长是学院教学委员会委员。两位领导定期邀请学院学术委员会和学院教学委员会的专家对于专业建设和课程建设进行指导。

(2) 烹饪工艺与营养专业指导委员会

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

(3) 国际旅游学院教学质量监控小组

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

八、建议与说明

(一) 教学方法、手段与教学组织形式建议

1. 讲授式教学法

在专业课程的教学过程中，许多内容需要教师来直接讲授。

2. 讨论（或辩论）式教学法

对在专业课程中涉及的餐饮方面相关知识，可采取讨论式教学法。

3. 情境教学法

情境教学法可以使学生置身于活动情境之中，这有助于提高学生对相关知识的理解和记忆。在专业课程的教学过程中，相关内容可采用情境教学法。

(二) 教学评价、考核建议

1. 过程评价

学生积极参与到教学过程中来，是实现教学目的的前提条件之一。通过对学生学习过程的考核，可以使学生将精力集中到课堂教学中来，积极融入到教学活动之中。过程考核可采取发言计分、参与活动计分等办法进行。

2. 结果评价

专业课程某专题学习结束后，可以采用小测验的方法进行结果考核。根据该专题内容设计测试卷，学生测评结束后由教师讲评。这有助于促使学生及时复习和巩固本专题所学的知识，同时为后续学习提供知识基础和经验借鉴。

3. 撰写小论文

可就专业课程某一方面的问题，让学生自拟题目，撰写小论文。这样既可考查学生对所学知识的掌握情况，也可考查学生分析问题、解决问题的能力。

专业负责人： _____ (海南经贸职业技术学院国际旅游学院)

_____ (海南省海口市旅游职业学校)

审 核： _____ (海南经贸职业技术学院国际旅游学院)

_____ (海南省海口市旅游职业学校)