



**常州工业职业技术学院**  
CHANGZHOU INSTITUTE OF INDUSTRY TECHNOLOGY

## 专业人才培养方案

<b>二级学院</b>	旅游与烹饪学院
<b>执笔人</b>	潘力
<b>审核人</b>	周丽
<b>制定日期</b>	2020. 5. 30

常州工业职业技术学院教务处制

二〇二〇年五月

## 目录

一、	专业名称（专业代码） .....	1
二、	入学要求 .....	1
三、	生源类型 .....	1
四、	基本修业年限 .....	1
五、	团队成员 .....	1
六、	职业面向 .....	1
七、	培养目标 .....	3
八、	培养规格 .....	4
九、	毕业能力要求 .....	5
十、	毕业要求指标点 .....	6
十一、	课程体系 .....	8
十二、	毕业标准 .....	26
十三、	教学进程总体安排 .....	27
十四、	实施保障 .....	29
十五、	质量保障 .....	32
十六、	编制说明 .....	33

## 一、专业名称（专业代码）

烹调工艺与营养（640202）

## 二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

## 三、生源类型

普通高招 自主招生 对口单招 注册入学

3+3 中高职分段 3+2 高职本科分段

其他\_\_\_\_\_

## 四、基本修业年限

三年

## 五、团队成员

表 1 专业教学标准编制团队成员名单

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	周晓燕	扬州大学	教授/烹饪学院院长
2	周丽	常州工业职业技术学院	教授/旅游与烹饪学院院长
3	陈勇华	常州富都青枫苑宾馆、常州中吴宾馆	产业教授/总经理
4	王斌	常州中吴宾馆	烹饪大师/厨师长
5	刘加凤	常州工业职业技术学院	副教授/专业教师
6	孙煜博	常州工业职业技术学院	助教/专业教师

## 六、职业面向

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格或职业 技能等级证书 举例
----------------	---------------	--------------	----------------	------------------	-------------------------

旅游 (64)	餐饮类 6402	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调 餐饮管理 餐饮创业者	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师
---------	-------------	----------------------	---------------------	---------------------	----------------------------------

### (一) 职业面向

表 2 岗位能力分析

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格或职业 技能等级证书 举例
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (51) 餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调 餐饮管理 餐饮创业者	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师

## （二）典型工作任务及其工作过程

表 3 典型工作任务及工作过程分析表

序号	典型工作任务	工作过程
1	烹饪原料选择、采购、验收、储藏、保管	根据部门采购计划，协助采购人员完成原料从选择到保管的各项工作。
2	烹饪原料的初加工、切配、烹制加工	以团队或个人的形式，根据烹饪岗位要求，对各类原材料进行相应的加工和烹调制作。
3	面团调制、馅心制作、面点成形成熟	利用面点制作工具，以团队或个人的形式完成面团调制、馅心制作、面点成形等制作工序。
4	营养分析、营养配餐、膳食营养指导、客人健康管理	运用营养学知识，利用营养配餐系统完成科学的营养配餐调研、设计、制作、反馈和健康管理等工作。
5	新菜点开发、菜点工艺改进	协助团队定期进行现有菜品改良和新菜品的研发工作，掌握菜品制作过程中的关键工艺环节。
6	宴会宴席的菜点设计、厨房工作的计划、组织与协调和质量控制	协助团队进行大中型宴会宴席的设计、制作与服务工作。

## 七、培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，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；具有扎实的烹饪及相关理论知识，熟悉餐饮企业运作方式和工艺流程，能适应新时代餐饮服务业发展需要的创新型高素质烹饪技术技能人才。

表 4 烹调工艺与营养专业培养目标

序号	具体内容
A	热爱祖国，拥护党的领导，理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展。
B	能够使自己的行为符合道德伦理的要求，爱岗敬业，诚实守信，工作中严格遵循规章规范的要求。
C	能够在工作中发挥有效的组织、沟通、协调作用。
D	能够解决烹调工艺、营养配餐等餐饮服务领域的实际问题。
E	能够通过继续教育或职业培训，扩展自己的知识提升自身的能力。
F	立足常州，服务江苏，辐射长三角，能够为餐饮服务行业的发展做出贡献。

## 八、培养规格

<b>(一)素质</b>	
(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、工匠精神、创新思维、全球视野。
(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、心理和健全的天格，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)	具有定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。
<b>(二)知识</b>	
(7)	掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
(8)	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。

(9)	熟悉中西方餐饮文化。
(10)	掌握饮食营养与卫生安全知识。
(11)	掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和中式面点工艺。
(12)	掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
(13)	掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。
(14)	了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。
(三)能力	
(15)	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
(16)	具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
(17)	具有良好的团队合作与抗压能力。
(18)	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。
(19)	具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
(20)	能够完成中餐烹调、中式面点、中国地方风味菜点的制作。
(21)	具有厨房生产组织和管理能力。
(22)	具有餐饮企业基层管理能力。
(23)	具有餐饮产品设计开发能力。
(24)	具有宴会策划与餐饮营销能力。

## 九、 毕业能力要求

表 5 烹调工艺与营养专业毕业能力要求

序号	毕业能力要求	对应的培养目标序号
1	能够具备良好的口头和书面表达能力	ABCDEF
2	能够熟练操作计算机及相关软件	ABCDEF
3	能够运用英语进行简单的对话交流，能看懂专业技术文献	ABCDEF
4	能熟练掌握检索工具，运用现代信息技术进行自主学习	ABCDEF
5	能够运用自然科学和社会科学等知识分析和解决实际工作中的问题	ABCDEF
6	能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	ABCDEF
7	能够就实际工作与同行以及社会公众进行有效沟通、包括理解和撰写报告，设计文档、做现场报告、理解或发出清晰指令	ABCDEF
8	能进行烹饪原料的选择、采购、验收、储藏、保管	ABCDEF
9	能开展烹饪原料的初加工、切配、烹制加工	ABCDEF

10	能进行面团调制、馅心制作、面点成形成熟	ABCDEF
11	能开展营养分析、营养配餐、膳食营养指导、客人健康管理	ABCDEF
12	能进行新菜点开发、菜点工艺改进	ABCDEF
13	能开展宴会菜点设计、厨房工作的计划、组织与协调、菜点质量控制	ABCDEF

## 十、毕业要求指标点

表 6 烹调工艺与营养专业毕业能力要求指标点

毕业能力要求序号	毕业能力要求	能力要求指标序号	对应的毕业能力要求指标点	培养规格
1	能够具备良好的口头和书面表达能力	1.1	能在分组汇报中准确表达自己的观点	(16) (17)
		1.2	能够撰写规范的论文	(15) (16)
2	能够熟练操作计算机及相关软件	2.1	能熟练使用计算机进行数据处理	(18)
		2.2	能熟练使用 office 等办公常用软件和营养配餐专用软件	(18)
3	能够运用英语进行简单的对话交流，能看懂专业技术文献	3.1	能用英语进行简单的口头和书面交流	(15)
		3.2	能初步阅读国内外专业相关文献和标准	(15)
4	能熟练掌握检索工具，运用现代信息技术进行自主学习	4.1	能利用各类检索工具，收集相关信息	(1) (2) (7)
		4.2	能利用各种现代信息技术，进行自主学习	(3) (7)
5	能够运用自然科学和社会科学等知识分析和解决实际工作中的问题	5.1	能够运用自然科学知识分析和解决实际工作中的问题	(5) (6)
		5.2	能够运用社会科学等知识分析和解决实际工作中的问题	(1) (2)
6	能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	6.1	能够在团队中扮演好个体、成员的角色	(4) (17)
		6.2	能够担任团队负责人的角色	(4) (17)
7	能够就实际工作与同行以及社会公众进行有效沟通、包括理解和撰写报告，设计文档、做现场报告、理	7.1	能够参与实际工作中的信息交流，发表自己的观点	(1) (2) (16)
		7.2	能够独立或参与撰写实际工作中的方案、报告	(15) (16)
		7.3	能理解并接受上司发出的任务要	(3) (4)

	解或发出清晰指令		求	
8	能进行烹饪原料的选择、采购、验收、储藏、保管	8.1	能协助制定采购计划	(15) (16) (17) (18)
		8.2	能识别烹饪原料种类和品种	(9) (11)
		8.3	能感官鉴定烹饪原料质量	(8) (9) (11)
		8.4	能根据烹调要求选择原料	(8) (9) (11)
		8.5	能对烹饪原料进行分类贮藏	(8) (9) (11) (12)
		8.6	能进行烹饪原料的出入库管理	(8) (9) (11) (12)
9	能开展烹饪原料的初加工、切配、烹制加工	9.1	能对各类原料进行合理处理	(11) (20)
		9.2	能熟练运用各种刀法, 针对不同菜品要求进行合理加工	(8) (11) (20)
		9.3	能正确运用挂糊、上浆、拍粉和勾芡	(8) (11) (20)
		9.4	能进行常见菜肴中原料组配	(8) (11) (20)
		9.5	能进行各种档次筵席菜肴组配	(8) (11) (20)
		9.6	能进行各种常见味型调配	(8) (11) (20)
		9.7	能熟练进行菜肴色泽和质地调配	(8) (11) (20)
		9.8	能熟练运用水油汽等预熟处理技法	(8) (11) (20)
		9.9	能掌握和运用以油水汽等作为传热介质烹调方法	(8) (11) (20)
		9.10	能掌握和运用常见冷菜制作方法	(8) (11) (20)
10	能进行面团调制、馅心制作、面点成形成熟	10.1	能进行面点常用原辅料的识别和选用	(8) (11) (20)
		10.2	能识别面团调制程度	(8) (11) (20)
		10.3	能熟练调制面团	(8) (11) (20)
		10.4	能进行面点坯皮加工成形	(8) (11) (20)
		10.5	能进行馅心原料的刀工处理	(8) (11) (20)
		10.6	能对馅心进行调拌或烹调加热	(8) (11) (20)

		10.7	能对面点包制成形	(8)(11) (20)
		10.8	能使用适当的方法对面点进行熟制	(8)(11) (20)
11	能开展营养分析、营养配餐、膳食营养指导、客人健康管理	11.1	能对食物营养价值进行评价	(10) (19)
		11.2	能开展科学配餐（食谱编制）	(10) (19)
		11.3	能使用营养配餐软件	(10) (19)
		11.4	能开展营养烹调	(10) (11)(19) (20)
		11.5	能进行营养宣教	(16) (10) (19)
12	能进行新菜点开发、菜点工艺改进	12.1	能进行市场调研	(13) (14)
		12.2	能进行菜点质量评价	(3) (11)
		12.3	能参与菜点质量控制	(3) (11)
		12.4	能参与菜点工艺改进	(3) (9) (11)
		12.5	能参与菜点创新开发	(3) (9) (11)
13	能开展宴会菜点设计、厨房工作的计划、组织与协调、菜点质量控制	13.1	能适应各类型宴会业务部门的组织管理模式	(12) (13) (21)
		13.2	能独立地完成宴会的菜单设计工作	(7) (13) (23) (24)
		13.3	能合理选择和组配厨房设备	(21) (22)
		13.4	能熟悉并运用管理知识	(8) (22)
		13.5	能熟练并制定厨房工作计划	(12) (18)
		13.6	能熟悉厨房种类岗位设置	(12) (21) (22)
		13.7	能熟悉菜点生产管理	(12) (22)
		13.8	能进行厨房安全卫生管理	(8) (22)
		13.9	能协助厨房成本控制	(12) (22)

## 十一、课程体系

### (一) 公共课程体系

#### 1. 公共基础课

本专业公共基础课模块主要是为提高学生科学素养、学习专业知识、掌握职业技能和进行终身学习奠定基础。包括必修课（含限选课）、选修课和素质拓展。

● **必修课**（含限选课）设置参见《常州工业职业技术学院公共课课程设置方案（2020级）》。

● **选修课**

依据职业能力和跨行业能力培养的要求，由学院统一开设，开课形式有校级公选课、大学城选修课、尔雅公共选修课、中国大学MOOC、“中国系列”思政选修课程等。学生在校学习期间选修课由学生根据个人发展或学分替换需要自行选择，共8个学分（其中思政选修课2学分、公共艺术课2学分）。

● **素质拓展**

根据《常州轻院大学生素质拓展学分认定办法（选修课）》施行方案，累计至少达到18学分。

2. 公共基础课与毕业要求指标点对应关系

表7 公共基础课程体系<sup>1</sup>

毕业能力要求	毕业要求指标点序号	课程1 (大学英语)	课程2 (思想道德修养与法律基础)	课程3 (大学生心理健康教育)	课程4 (职业规划与创新训练)	课程5 (毛泽东思想与中国特色社会主义理论)	课程6 (劳动教育)	课程7 (中华优秀传统文化)	课程8 (创新创业实践)
能够具备良好的口头和书面表达能力	1.1	✓	✓	✓	✓	✓			
	1.2		✓	✓	✓	✓			
能够熟练操作计算机及相关软件	2.1				✓				✓
	2.2				✓				✓
能够运用英语进行简单的对话交流，能看懂专业技术文献	3.1	✓			✓				
	3.2	✓			✓	✓			
能熟练掌握检索工具，运用现代信息技术进行自主学习	4.1	✓			✓	✓	✓	✓	✓
	4.2	✓			✓	✓		✓	✓

<sup>1</sup> 毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打✓

能够运用自然科学和社会科学等知识分析和解决实际工作中的问题	5.1		✓	✓	✓	✓		✓	✓
	5.2		✓	✓	✓	✓		✓	✓
能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	6.1			✓	✓		✓		✓
	6.2			✓	✓		✓		✓
能够就实际工作与同行以及社会公众进行有效沟通、包括理解和撰写报告，设计文档、做现场报告、理解或发出清晰指令	7.1	✓					✓		✓
	7.2	✓					✓		✓

## （二）专业课程体系

专业课程包括专业基础课、专业课和专业拓展课。

### 1. 专业课程与岗位典型工作任务的对应关系

表8 专业课程体系典型任务表

序号	课程名称	对应的典型工作任务
1	烹饪入门、烹饪原料学	烹饪原料选择、采购、验收、储藏、保管
2	烹调工艺、冷菜工艺、食品雕刻工艺、烹调基本功训练、烹调工艺实训、食品雕刻工艺实训、冷菜工艺实训	烹饪原料的初加工、切配、烹制加工
3	烹调基本功训练、面点制作工艺、面点制作工艺实训	面团调制、馅料制作、面点成形成熟

4	营养配餐与设计、烹调工艺实训、餐厅经营与管理、餐饮市场营销、酒店礼仪	营养分析、营养配餐、膳食营养指导、客人健康管理
5	餐厅经营与管理、餐饮市场营销、烹调工艺实训	新菜点开发、菜点工艺改进
6	旅游人际沟通、食品卫生与安全、餐厅经营与管理、餐饮市场营销、现代厨房管理、食品雕刻工艺实训、宴席设计与制作实训	宴会菜点设计、厨房工作的计划、组织与协调、菜点质量控制

## 2. 专业课程与毕业要求指标点的对应关系

表9 专业理论课程体系<sup>2</sup>

毕业能力要求	毕业要求指标点序号	课程1 (酒店礼仪)	课程2 (餐饮基础知识)	课程3 (烹饪入门)	课程4 (烹饪原料学)	课程5 (旅游人际沟通)	课程6 (食品卫生与安全)	课程7 (餐厅经营与管理)	课程8 (餐饮市场营销)	课程9 (现代厨房管理)
能进行烹饪原料的选择、采购、验收、储藏、保管	8.1	✓			✓	✓		✓	✓	✓
	8.2		✓	✓	✓		✓			
	8.3		✓		✓					
	8.4				✓					
	8.5				✓			✓		✓
	8.6				✓		✓	✓		✓
能开展烹饪原料的初加工、切配、烹制加工	9.1			✓	✓					
	9.2									
	9.3									

<sup>2</sup> 毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打✓

	9.4			✓						
	9.5			✓						
	9.6			✓						
	9.7			✓						
	9.8									
	9.9		✓		✓					
	9.10									
能进行面团调制、馅心制作、面点成形成熟	10.1									
	10.2									
	10.3									
	10.4									
	10.5									
	10.6									
	10.7									
	10.8									
能开展营养分析、营养配餐、	11.1						✓			

膳食营养指导、客人健康管理	11.2									
	11.3									
	11.4									
	11.5	✓		✓		✓			✓	
能进行新菜点开发、菜点工艺改进	12.1	✓				✓	✓	✓	✓	
	12.2	✓				✓	✓	✓	✓	
	12.3						✓	✓	✓	
	12.4			✓					✓	
	12.5			✓					✓	
能开展宴会菜点设计、厨房工作的计划、组织与协调、菜点质量控制	13.1	✓				✓			✓	
	13.2									
	13.3								✓	✓
	13.4								✓	✓

	13.5								✓	✓
	13.6								✓	✓
	13.7								✓	✓
	13.8								✓	✓
	13.9								✓	✓

表 10 专业实践课程体系<sup>3</sup>

毕业能力要求	毕业要求指标点序号	课程 1 (烹调工艺)	课程 2 (冷菜工艺)	课程 3 (食品雕刻工艺)	课程 4 (营养配餐与设计)	课程 5 (烹调基本功训练)	课程 6 (面点制作工艺实训)	课程 7 (烹调工艺实训)	课程 8 (食品雕刻工艺实训)	课程 9 (宴席设计与制作实训)
能进行烹饪原料的选择、采购、验收、储藏、保管	8.1	✓								✓
	8.2				✓					✓
	8.3		✓	✓	✓				✓	✓
	8.4									✓

<sup>3</sup> 毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打✓

	8.5									✓
	8.6									✓
能开展烹饪原料的初加工、切配、烹制加工	9.1	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓
	9.2	✓		✓		✓		✓		✓
	9.3	✓				✓		✓		✓
	9.4	✓				✓		✓		✓
	9.5	✓				✓		✓		✓
	9.6	✓				✓		✓		✓
	9.7	✓				✓		✓		✓
	9.8	✓				✓		✓		✓
	9.9	✓				✓		✓		✓
	9.10	✓	✓			✓		✓	✓	✓
能进行面团调制、馅心制作、面点成形成熟	10.1	✓				✓	✓			✓
	10.2	✓				✓	✓			✓
	10.3	✓				✓	✓			✓
	10.4	✓				✓	✓			✓

	10.5	✓				✓	✓			✓
	10.6	✓				✓	✓			✓
	10.7	✓				✓	✓			✓
	10.8	✓				✓	✓			✓
能开展营养分析、营养配餐、膳食营养指导、客人健康管理	11.1				✓					✓
	11.2				✓					✓
	11.3				✓					✓
	11.4		✓		✓			✓	✓	✓
	11.5				✓					✓
能进行新菜点开发、菜点工艺改进	12.1	✓								✓
	12.2	✓								✓
	12.3	✓								✓
	12.4	✓		✓		✓				✓
	12.5	✓		✓		✓				✓
能开展宴会菜点设计、厨房工作的计划、	13.1									✓
	13.2		✓		✓			✓	✓	✓

组织与协调、 菜点质量控制	13.3		✓					✓	✓	✓
	13.4									✓
	13.5									✓
	13.6									✓
	13.7		✓	✓						✓
	13.8		✓	✓						✓
	13.9		✓	✓						✓

### 3. 主要课程内容

课程名称	酒店礼仪	性质	专业基础课	学时	24	学分	1.5
教学内容	<p>酒店礼仪课程服务行业通用能力中的一门必修课程，对于提高学生的礼节、礼貌、职业素养，培育学生的职业气质具有重要的作用。针对服务业人际交往和岗位工作的特点，选取具有典型性的工作任务，设计教学内容和教学方法，结合校内外实训场所和基地，将学习过程从校内延伸到校外，通过校企结合、工学结合的方式，在学习中学会，在工作中感受，提高学生对礼仪的理解，增加学生的礼仪意识，培养学生较好的职业素质和礼仪风范。</p> <p>本课程突出服务行业特性，以学生未来就业岗位的素质培养为宗旨，结合我院“双证融通、产学合作”的人才培养模式，以满足旅游从业人员职业礼仪的理论知识与实践技能的基本要求为原则，通过“理实一体化”的教学体系，将理论与实践教学进行融合，既注重学生对服务礼仪知识的理解和掌握，更注重学生的实践操作技能的培养，使学生在“学中做、做中体会、体会中提升”，不断提高自我的礼仪修养与气质，为以后的实习和就业奠定基础。</p>						

课程名称	餐饮基础知识	性质	专业基础课	学时	36	学分	3
教学内容	<p>《餐饮基础知识》课程是烹调工艺与营养专业行业通用能力模块课程之一。本课程充分考虑教育对象的特点，从岗位工作需求的角度出发，综合涵盖有营养知识、烹饪知识、菜点知识、酒水知识、饮食文化与美学等不同模块内容，并设置相应的实践环节，辅以内容丰富的网络学习资源，通过面授与自我学习相结合的方式，从而达到传授知识、培养能力、提高素质的教学目标。</p> <p>课程侧重于餐饮从业人员的基础知识和饮食文化两方面知识点</p>						

	<p>的具体介绍与分析，重视理论与实际的结合，采用理实一体化教学方法，使学生在任务实施中掌握学习内容，提高自身综合素质。通过本门课程的学习，使学生除了掌握餐饮方面的基本理论、基本概念和重要的饮食文化知识外，更重要的是，通过任务实践，培养学生在自觉的情况下，对工作生活中有关餐饮与饮食方面的问题有所了解。</p> <p>本课程纳入课程思政改革，以中国传统美食文化为切入点和载体，让学生在学的过程中，深刻感受中国传统文化的博大精深，培养学生社会主义核心价值观，深化对中华优秀传统文化的认识，进一步增强文化自觉和文化自信。</p>
--	--

课程名称	烹饪入门	性质	专业基础课	学时	24	学分	1.5
教学内容	<p>本课程首先对中西餐饮食文化进行全面介绍和概括性论述，进而以中西餐烹调的一般工艺流程为出发点，系统介绍原料的选择与鉴别、原料的初步加工、刀工刀法、菜肴配制、烹调方法、调味、装盘技术等工艺知识。</p> <p>本课程是以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，多种课程形态相结合的课程。</p>						

课程名称	烹饪原料学	性质	专业基础课	学时	24	学分	1.5
教学内容	<p>使学生熟悉和了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法。</p> <p>通过本课程，学生能识别烹饪原料，并能鉴别原料的优劣质量，掌握原料的使用方法。</p>						

课程名称	旅游人际沟通	性质	专业基础课	学时	24	学分	1.5
教学内容	<p>旅游人际沟通课程是烹调工艺与营养专业的一门专业必修课，也是一门理论与实际训练相结合的理想一体化课程，开设于大一第一学期。本课程充分考虑大一新生沟通意识淡薄、人际沟通能力欠佳的现实情况，依据餐饮服务行业高接触性的工作特点，综合涵盖了有效沟通技巧基本技巧、对客沟通技巧、与同事沟通的技巧、团队建设与管理与自我管理等内容，培养学生主动沟通意识和团队意识，掌握沟通技巧，提高沟通能力，以满足未来工作岗位群的沟通需要。</p>						

课程名称	食品卫生与安全	性质	专业基础课	学时	24	学分	1.5
教学内容	<p>通过课程学习，使学生能熟悉和掌握食品营养与卫生的基础知识；了解食物的各种营养素及其对人体的作用；懂得科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。</p> <p>本课程纳入课程思政改革，将法律与思想道德教育融入课程全过程，让学生深刻认识食品安全的重要性，加强对食品安全的法律认识，提升法律和道德素养，做一个知法守法护法的餐饮业从业者。</p>						

课程名称	烹调工艺	性质	专业基础课	学时	108	学分	9
教学内容	<p>让学生熟悉和了解烹调过程中常用的工艺；清楚不同的烹饪工艺对菜肴质量的影响；掌握几种常见烹饪工艺；学会烹饪原料的初步加工、刀工刀法、切割分档、原料搭配组合；熟练掌握常用的烹调方法；学会菜品装盘装饰；能解释不同菜系之间工艺上的区别与联系。</p> <p>本课程是理实一体化的课程，课程关键在于学生掌握烹调工艺</p>						

	<p>的理论知识及其工艺制作，因而在授课过程中，在讲授理论的同时，必须配合多媒体及实物教学，建议采用讲、演、练、评、结相结合的方法实施教学。教材采用高教出版社出版的高职高院《烹饪工艺学》。</p>
--	--

<b>课程名称</b>	<b>面点制作工艺</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>108</b>	<b>学分</b>	<b>9</b>
<b>教学内容</b>	<p>本课程是高职高专烹调专业的一门主干专业课程。本课程培养学生掌握面点制作的基本原理、面点基本制作技术和基本操作程序，达到面点工作岗位的技能要求。</p>						

<b>课程名称</b>	<b>餐厅经营与管理</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>36</b>	<b>学分</b>	<b>3</b>
<b>教学内容</b>	<p>本课程是高职高专烹调工艺与营养专业的一门核心技能课程。该课程是培养酒店及餐饮企业管理人员必须的技能课程。其功能在于让学生从整体上对餐饮企业的业务流程有系统的认识，具备从事餐饮企业管理的基本职业能力。</p> <p>本课程以餐饮企业的基本作业程序为依据，以餐饮企业真实产品（或服务）为载体整合教学内容，以实际工作流程为脉络展开教学。课程以本专业学生的就业为导向，根据行业专家对酒店及餐饮企业餐厅及厨房所涵盖的管理岗位群的工作任务和能力分析，确定本课程的工作任务和课程内容。</p>						

<b>课程名称</b>	<b>冷菜工艺</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>24</b>	<b>学分</b>	<b>1.5</b>
<b>教学内容</b>	<p>本课程旨在让学生熟悉凉菜的概念以及特点和原则，掌握凉菜制作的技艺；训练学生掌握凉菜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，使学生具备获取专</p>						

	业新技术的能力。
--	----------

<b>课程名称</b>	<b>食品雕刻工艺</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>48</b>	<b>学分</b>	<b>3</b>
<b>教学内容</b>	<p>使学生掌握食品雕刻工艺的基本手法以及一些较为新颖的创意手法。</p> <p>通过学习，让学生掌握创意雕刻的制作手法及操作要领。并通过学习学生可以自主创作一些雕刻设计及独特手法。</p>						

<b>课程名称</b>	<b>餐饮市场营销</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>36</b>	<b>学分</b>	<b>3</b>
<b>教学内容</b>	<p>通过本课程的教学，使学生熟悉餐饮产品、餐饮市场、餐饮市场营销学的基本内涵；熟悉餐饮市场营销管理与控制；熟悉餐饮市场营销战略；了解餐饮市场营销环境分析；熟悉餐饮购买行为分析；掌握餐饮市场调查与预测；熟悉餐饮目标市场营销；掌握餐饮营销渠道策略；了解餐饮促销的概念、作用、方式及其特点，熟悉常见的几种餐饮促销的形式及其在餐饮目的地或餐饮企业促销中的运用。</p>						

<b>课程名称</b>	<b>营养配餐与设计</b>	<b>性质</b>	<b>专业课</b>	<b>学时</b>	<b>36</b>	<b>学分</b>	<b>3</b>
<b>教学内容</b>	<p>本课程要求学生掌握各类食品的营养价值，熟悉不同人群对食品的营养要求及合理膳食的构成，掌握正常人群营养配餐设计、特殊人群营养配餐与设计。从不同人群的生理特点与营养要求着手，制定不同人群的配餐原则，了解不同人群食物的选择范围，并在此基础上，对目标人群进行营养指导、营养菜点设计、营养食谱设计和营养食谱分析。</p>						

课程名称	现代厨房管理	性质	专业课	学时	24	学分	1.5
教学内容	使学生熟悉和了解饭店餐饮部基本状况；熟悉和了解餐饮管理基本内容；了解和掌握餐饮服务与管理的内涵、掌握餐饮服务与管理知识，提升管理厨房的基础能力。						

课程名称	烹调基本功训练	性质	实践课	学时	72	学分	3
教学内容	本课程是烹饪专业基础性操作课程，主要包括基础的刀工和翻锅技能等。通过学习，学生掌握基本操作技能，为进一步学习烹饪技术打好基础，并形成良好的职业习惯。本课程要求学生多练习、多动手，反复实践，熟练掌握基础烹调技能。						

课程名称	烹调工艺实训	性质	实践课	学时	144	学分	6
教学内容	本课程是一个实训实践课程，教学内容采用项目教学法，按模块结构，分为基础模块、实践模块、选学模块，使学生掌握有关热菜烹调的概念及基本原则，掌握传统名菜，特别是淮扬菜的制作技艺；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。						

课程名称	面点制作工艺实训	性质	实践课	学时	96	学分	4
教学内容	使学生在初步认识中西式面点制作的工艺流程的基础上，了解中西式面点制作相关的专业理论，掌握中国各大风味流派，特别是淮扬流派中式面点制作方法和操作要领，培养学生具备中点和西点制作的基本职业能力。能熟练掌握常见面点和各风味名面点的制作方法。						

课程名称	食品雕刻工艺实训	性质	实践课	学时	48	学分	2
教学内容	<p>本课程着重进行花卉雕、动物雕、瓜雕等方面的教学，在学生学有余力的基础上，进一步拓展为整雕、组装雕、浮雕等，让学生能将此合理运用到具体的菜肴及筵席中去。</p>						

课程名称	冷菜工艺实训	性质	实践课	学时	24	学分	1
教学内容	<p>本课程要求学生熟悉凉菜的概念以及特点和原则，掌握凉菜制作的技艺；训练学生掌握凉菜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，使学生具备获取专业新技术的能力。</p> <p>本课程是一个实训实践课程，教学内容可采用项目教学法，按模块结构，分为基础模块、实践模块、选学模块。</p>						

课程名称	宴席设计与制作 实训	性质	实践课	学时	48	学分	2
教学内容	<p>本课程使学生熟悉和了解宴席的规格和内容、菜单设计方法与编制要求以及中国各类宴席菜单的基本内容。要求学生能根据不同的主题设计菜单，并能根据设计的菜单制作。</p> <p>本课程采用主题教学模式，巧设不同的筵席主题，创设情境，让学生身临其境。</p> <p>课程是学生在学完专业基本技能之后，对所学知识的一种综合运用，让学生能够发挥自己想象，与行业及企业接轨。</p>						

课程名称	顶岗实习	性质	实践课	学时	23周	学分	23
教学内容	<p>本课程主要是培养学生综合运用所学的理论知识和专业技能，分析和处理专业范围内的一般问题的能力，进一步巩固、扩大和深化课堂上所学的理论知识，培养学生独立工作的能力，对学生进行一次全面的、系统的、严格的上岗前的适应性训练，实现高职教育培养“实践性”、“应用型”专业技能人才的总体目标。同时，通过毕业实习，学生能对社会、对本身即将从事的工作有一个较为深刻的了解，促使其尽早实现与社会的有机融合。</p>						

课程名称	毕业设计	性质	实践课	学时	5周	学分	5
教学内容	<p>毕业设计（毕业论文）是整个专业人才培养方案中最后一个重要的综合性、实践性教学环节，通过撰写毕业论文可以综合应用所学的各种理论知识和技能，使学生得到一次对于其基本素质和能力的全面的、系统的、严格的训练与考核。学生在毕业实习期间，根据教师提供的参考选题范围，并结合自身的实践选择论题，搜集资料，调查研究，在论文指导教师指导下完成格式规范、条理清晰、内容翔实，言之有物，不少于3000字的毕业论文。毕业返校时，进行论文答辩和优秀论文交流，论文指导教师根据学生的论文或社会调查报告的质量以及答辩情况综合评定成绩。</p>						

## 十二、 毕业标准

1. 学生在规定的学习年限内，修满本方案规定最低总学分，其中必修课累计至少达到157.5学分。选修课（含素质拓展学分）累计至少达到18学分。
2. 学生应获得中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师或者其他相关资格证书中的一种证书。
3. 学生应参与一次通过普通话水平测试。

4. 学生应具备获得江苏省英语应用能力考试 B 级及以上证书能力或相关职业资格证书。

5. 学生在校期间需参与职业特定能力相符的专业技能竞赛项目，如中西餐热菜、中西式面点、中餐雕刻等。

### 十三、 教学进程总体安排

1. 表 11 教学环节安排表

学年	学期	劳动教育	军训、入学(毕业)教育	实践专用周	理论教学周	机动周	合计
一	1	1	3	2	12	1	19
	2	1		6	12	1	20
二	3	1		6	12	1	20
	4	1		6	12	1	20
三	5	1		5			19
				13			
	6	1	1	5			17
				10			
总计		6	4	53	48	4	115

## 2. 教学进程表 (附后)

### 2020级 烹调工艺与营养专业 教学进程表

二级学院名称: \_\_\_\_\_  
 招生对象: 普通高中 自主招生 对口单招 注册入学 3+3中高职分段 3+2中高职分段 其他 \_\_\_\_\_  
 学制: 三年  
 制订日期: 2020年5月

序号	课程名称 <sup>1</sup>	课程性质 <sup>2</sup>	课程类别 <sup>3</sup>	课程类型 <sup>4</sup>	开课学期	开课学院	考核方式	周学时	学分	实践学时数	理论学时数	总学时		
1	大学英语1	必修课	公共基础课	A	1	基础部	考试	4	3.0	0	48	48		
2	体育1	必修课	公共基础课	A	1	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24		
3	思想道德修养与法律基础	必修课	公共基础课	B	1	马克思主义学院	考查	3	3.0	0	36	36		
4	形势与政策	必修课	公共基础课	A	1	马克思主义学院	考查	0	0.0	0	6	6		
5	职业规划与创新训练	必修课	公共基础课	B	1	创新创业学院	考查	2	1.5	12	12	24		
6	入学教育	必修课	公共基础课	C	1	学工处	考查	+1	1	24	0	24		
7	军训	必修课	公共基础课	C	1	人武部	考查	+2	2.0	48	0	48		
8	劳动周1(公益劳动)	必修课	公共基础课	C	1	教务处	考查	+1	1.0	24	0	24		
9	大学生心理健康	必修课	公共基础课	A	1	学工处	考查	0	1.5	0	24	24		
公共课合计									11	14.5	108	150	258	
1	酒店礼仪	必修课	专业基础课	B	1	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	12	12	24		
2	餐饮基础知识	必修课	专业基础课	A	1	旅游与烹饪学院	考查	3	3.0	0	36	36		
3	烹饪入门	必修课	专业基础课	B	1	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	4	20	24		
4	烹饪原料学	必修课	专业基础课	B	1	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	12	12	24		
专业课合计									1	9	7.5	28	80	108
1	*大学英语2	限选课	公共基础课	A	2	基础部	考查	2	1.5	0	24	24		
2	创业之旅	必修课	公共基础课	B	2	创新创业学院	考查	2	2	8	24	32		
3	中华优秀传统文化	必修课	公共基础课	A	2	海外教育学院	考查	2	1.5	0	24	24		
4	体育2	必修课	公共基础课	A	2	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24		
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论1	必修课	公共基础课	A	2	马克思主义学院	考查	2	1.5	0	24	24		
6	形势与政策	必修课	公共基础课	A	2	马克思主义学院	考查	0	0	0	6	6		
7	劳动周2(公益劳动)	必修课	公共基础课	C	2	教务处	考查	+1	1	24	0	24		
公共课合计									10	9.0	32	126	158	
1	旅游入陈内通	必修课	专业课	B	2	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	4	20	24		
2	食品卫生与安全	必修课	专业课	A	2	旅游与烹饪学院	考试	2	1.5	0	24	24		
3	烹饪工艺1	必修课	专业课	B	2	旅游与烹饪学院	考查	3	3.0	18	18	36		
4	糕点制作工艺1	必修课	专业课	B	2	旅游与烹饪学院	考查	3	3.0	18	18	36		
5	烹饪基本功训练1	必修课	专业实践课	C	2	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
6	烹饪工艺实训1	必修课	专业实践课	C	2	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
7	糕点制作工艺实训1	必修课	专业实践课	C	2	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
专业课合计									2	10	15.0	184	80	264
01	*创新创业实践	限选课	公共课	B	3	创新创业学院	考查	2	1.5	12	12	24		
02	体育3	必修课	公共课	A	3	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24		
03	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论2	必修课	公共课	A	3	马克思主义学院	考查	2	1.5	0	24	24		
04	军事理论	必修课	公共课	A	3	人武部	考查	2	2	0	24	24		
05	毛中特概论课实践	必修课	公共课	C	3	马克思主义学院	考查	+1	1	12	0	12		
06	形势与政策	必修课	公共课	A	3	马克思主义学院	考查	0	0	0	6	6		
07	劳动周3(职业劳动与健康安全)	必修课	公共课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
公共课合计									8	8.5	48	90	138	
1	餐厅经营与管理	必修课	专业课	A	3	旅游与烹饪学院	考试	3	3.0	0	36	36		
2	烹饪工艺2	必修课	专业课	B	3	旅游与烹饪学院	考查	3	3.0	18	18	36		
3	糕点制作工艺2	必修课	专业课	B	3	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	20	4	24		
4	冷餐工艺	必修课	专业课	B	3	旅游与烹饪学院	考试	2	1.5	20	4	24		
5	食品雕刻工艺1	必修课	专业课	B	3	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	24	0	24		
6	烹饪基本功训练2	必修课	专业实践课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
7	烹饪工艺实训2	必修课	专业实践课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
8	糕点制作工艺实训2	必修课	专业实践课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
9	食品雕刻工艺实训1	必修课	专业实践课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
10	冷餐工艺实训	必修课	专业实践课	C	3	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
专业课合计									12	16.5	226	62	288	
01	创业就业指导	必修课	公共课	B	4	创新创业学院	考查	1	1.0	4	12	16		
02	体育4	必修课	公共课	A	4	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24		
03	形势与政策	必修课	公共课	A	4	马克思主义学院	考查	1	1.0	0	12	12		
04	劳动周4(职业劳动与健康安全)	必修课	公共课	C	4	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
公共课合计									4	4.5	28	48	76	
1	烹饪工艺3	必修课	专业课	B	4	旅游与烹饪学院	考查	3	3.0	18	18	36		
2	糕点制作工艺3	必修课	专业课	B	4	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	20	4	24		
3	餐饮市场营销	必修课	专业课	A	4	旅游与烹饪学院	考试	3	3.0	0	36	36		
4	营养师配餐与设计	必修课	专业课	B	4	旅游与烹饪学院	考试	3	3.0	18	18	36		
5	现代厨房管理	必修课	专业课	A	4	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	0	24	24		
6	食品雕刻工艺2	必修课	专业课	B	4	旅游与烹饪学院	考查	2	1.5	20	4	24		
7	烹饪工艺实训3	必修课	专业实践课	C	4	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
8	糕点制作工艺实训3	必修课	专业实践课	C	4	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
9	食品雕刻工艺实训2	必修课	专业实践课	C	4	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
10	餐席设计与制作实训	必修课	专业实践课	C	4	旅游与烹饪学院	考查	+2	2.0	48	0	48		
专业课合计									15	19.5	220	104	324	
02	劳动周5(岗位劳动)	必修课	公共课	C	5	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
04	劳动周6(岗位劳动)	必修课	公共课	C	6	旅游与烹饪学院	考查	+1	1.0	24	0	24		
公共课合计									15	2.0	48	0	48	
01	专业综合实践	必修课	专业实践课	C	5	旅游与烹饪学院	考查	+5	5.0	120	0	120		
03	顶岗实习1	必修课	专业实践课	C	5	旅游与烹饪学院	考查	+13	13.0	312	0	312		
05	顶岗实习2	必修课	专业实践课	C	6	旅游与烹饪学院	考查	+10	10.0	240	0	240		
06	毕业设计	必修课	专业实践课	C	6	旅游与烹饪学院	考查	+5	5.0	120	0	120		
专业课合计									35	33.0	792	0	792	
01	毕业教育	必修课	公共课	C	6	教务处	考查	+1	1	24	0	24		
02	公共选修课	选修课							8.0	0	128	128		
03	素质拓展								18.0	0	0	0		

#### 教学环节安排表

课程模块	学时合计	学时比例(%)	学分合计	学年	学期	军训(劳动教育)	入学(毕业)教育	实践专用周	理论教学周	机动周	合计
公共课	806	31%	65.5	一	1	3	1	2	12	1	19
专业课	1778	69%	92		2	1	6	12	1	20	
总计	2582	100%	157.0	二	3	1	6	12	1	20	
					4	1	6	12	1	20	
理论课	888	34%		三	5	1		5			19
实践课	1714	66%							13		
总计	2582	100%		三	28	6	1	5			17
专业实践课(周)									10		
				总计	8	2	53	48	4	115	

3. 表 12 各类课程学时（学分）比例表

课程类别	学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
公共基础课	806	31.2	65.5	41.6
专业基础课	264	10.2	19.5	12.4
专业课	1512	58.6	72.5	46
专业拓展课				
合计	2582		157.5	100

4. 表 13 理论与实践教学比例表

课程类型	学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
理论教学	868	34	54	34.3
实践教学	1714	66	103.5	65.7
总计	2582	100	157.5	100

注：实践教学包括：军训、公共课实践环节、实验课、实训、课程设计、顶岗实习、毕业设计、劳动教育等环节，实践教学时数占总学时比例不得少于 60%。

## 十四、 实施保障

### （一）师资队伍

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务	最后学历毕业学校、专业、学位	现从事专业	拟任课程	是否“双师型”	专职/兼职
1	潘力	男	32	讲师	硕士、香港理工大学、酒店及旅游管理	烹调工艺	餐厅经营	是	专
2	刘加凤	女	40	副教授	硕士、广西理工大学	酒店管理	餐饮基础	是	专
3	许艳	女	35	讲师	硕士、南开大学、旅游管理	酒店管理	餐饮营销	是	专
4	陈纯	女	30	讲师	博士、澳门科技大学、酒店管理	酒店管理	餐饮服务质量管理	是	专

6	孙煜博	男	26	助教	硕士、扬州大学、企业管理	烹调工艺	烹调基本功	是	专
7	陈勇华	男	39	烹饪大师	本科、扬州大学	烹饪工艺与营	烹调工艺	是	兼
8	王劲	男	45	教授	硕士、扬州大学、食品科学	烹饪	冷盘、雕刻	是	兼
9	周文荣	男	62	烹饪大师	常州旅游商贸学校	烹饪	烹饪基础	是	兼
10	周建清	男	37	副总经理	本科、扬州大学、烹饪与营养	烹饪	西点技术	是	兼
11	盛金鹏	男	36	高级技师	硕士、湖南师范大学、旅游管理	烹饪	面点技术	是	兼

## （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. 校内实训室

表 14 校内实训室

序号	校内实训室名称	主要设备
1	烹调工艺实训中心（一期）	双头单尾炉、燃气双头炒灶、台式双缸双筛电炸炉、交互式多媒体教学一体机、
2	模拟中餐厅	中餐台面、中餐用具、多媒体
3	智慧旅游实训室	3D 投影系统
4	专业机房	计算机

2. 校外实习基地（合作深度包括深度合作型、紧密合作型、一般合作型三个等级。）

表 15 校外实习基地

序号	校外实习实践基地名称（合作企业）	所在区域（是否是区域联盟内）	用途	合作深度
1	常州富都酒店投资管理有限公司	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	深度合作型
2	常州中吴宾馆	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	紧密合作型
3	江苏亚东建设发展集团有限公司	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	紧密合作型
3	江苏华怡明都酒店管理有限公司	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	一般合作型
4	常州恐龙园维景大酒店	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	一般合作型
5	常州九洲喜来登大酒店	江苏常州（是）	认识实习、生产性实训、顶岗实习等	一般合作型

### （三）教学资源

1. 教材：选用符合高职高专最新的教材版本以及校本教材和校企教材，涵盖职业技能所需的知识，教材体现先进性、实用性。并立足于江苏省和常州市地区本行业的发展现状，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

2. 图书：我校图书馆有大量本专业和相关专业的参考书，满足学生专业知识的拓展。

3. 数字资源：学校有充足的多媒体教室，网络覆盖全院各个教学实训场所，能够满足该专业充分利用多媒体课件、网络课程资源开展教学。

本专业教学资源库包括本专业所有课程的课程标准、教学大纲、教案等。学院也在大力开发相关课程的试题库、习题课、微课视频等教学资源。

同时利用校园网链接国家精品课程网，相关专业网站和优秀兄弟院校专业资源网站。

#### （四）教学方法

1. 优化人才培养方案，明确实践教学目标要求。在总的专业培养目标的基础上，制定实践教学各个环节的具体目标要求，突出技能训练，强化实践能力。在课程结构上，扩增实践性课程的门数、学时和学分比例。

2. 改革课堂教学模式，融入课程思政，强化专业基本技能训练。教师能在教学中融传授知识、培养能力与提高素质为一体，改革课堂教学模式，突出学生在教学活动中的主体地位，为学生提供更多的实践机会，使知识性课程技能化、实践化。

3. 完善技能培养模式，融入劳动教育，全面提高学生的劳动意识和专业能力。打破课内外、校内外以及专业、劳动之间的界限，完善职业技能培养模式。职业技能训练的显性教学与隐性渗透相结合。专业人才培养方案中的基础课程、专业基础课程、专业课程、职业能力教育课程、劳动教育课程以及各类见习、实习、实训、课程设计、毕业设计等均按照教学大纲所确定的目标和要求进行训练并通过相应的测试。另一方面，我们将职业技能和劳动教育的意识渗透到教师日常教学、学生的各种活动、环境布置等各个方面，使学生在三年的大学生活中，职业技能和劳动教育的意识不断得以强化。缩短与未来从事的实际工作岗位的距离。

#### （五）教学评价

##### 1. 教师评价

##### （1）理论教学评价

整个课程学习结束后，进行期末理论考试、任务考查或者上机考试，考查学生对整个课程理论基础知识的掌握程度。过程性考核（查）采用教师评价和学生自评互评的方式。教师根据课程设置若干个学习（工作）任务，每个任务结束后，组织一次学业成果的评价反馈。

##### （2）实践教学评价

学生实践实习学习成绩由实践实习指导教师考核。指导教师在认真阅读学生实践实习报告的基础上，针对学生的实践实习情况综合汇总相关内

容确定。实践实习考核成绩按优、良、中、及格、不及格五个等级评定；实践实习成绩不及格的学生不得毕业。

## 2. 学生评价

按照学院学时考核管理制度，实行一门课一个成绩。对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，评价体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，对不同课程采取考查、考试等不同考核方式。增加教学过程中的考核所占的比重，按照课程性质，采用 4:6、5:5，或者 6:4 等比例设置考核比重。

## 十五、 质量保障

（一）学校和二级学院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。

（二）学校、二级学院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，严明教学记录，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（三）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。

（四）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。

## 十六、 编制说明

### （一）编制指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大、二中、三中、四中精神，按照全国教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建

德智体美劳全面发展的人才培养体系,突出职业教育的类型特点,深化产教融合、校企合作,推进教师、教材、教法改革,规范人才培养全过程,加快培养服务区域高质量发展的高素质复合型技术技能人才。

## (二) 编制着力点

构建“技能测试为基础,1+X 技能等级为重点,技能大赛为引领”的学生技能培养体系。按照职业岗位对高素质复合型技术技能人才的需要,把技能测试题库内容、1+X 技能等级证书标准、学生技能大赛赛项内容融入到课程标准中,将新技术、新工艺、新规范纳入教学标准和教学内容,提高教学内容与岗位的符合度,推动课程与教学内容的改革。