

安顺职业技术学院

2019 级高职人才培养方案

专 业 烹调工艺与营养（高职）

专业代码 640202

学 制 三年

招生对象 全日制普通高中、中职中技应往届毕业生

系别（盖章） 旅游系

编制日期 2019.7.30

安顺职院教务处制

安顺职业技术学院烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、专业基本情况

专业名称：烹调工艺与营养（高职）

专业代码：640202

招生对象及要求：全日制普通高中、中职中技应往届毕业生

学制及修业年限：三年

职业面向：

所属专业大类	对应行业	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
旅游大类	餐饮业	中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等岗位	中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、茶艺师等三选一

二、人才培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应贵州及西南地区酒店与餐饮行业发展需要的，酒店和餐饮企业中西餐厨房生产、管理第一线，培养掌握中式烹调、西式烹调、中西点心制作等技术，德、智、体、美全面发展，具有现代酒店与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的高素质劳动者和技术技能人才，培养贵州山地旅游产业相关职业领域的高素质技术技能及管理人才。

三、人才培养规格

根据分析本专业的工作岗位（群）、工作任务对所需知识、能力、素质的要求，制定职业岗位分析表。

职业岗位分析表

岗位	岗位职责及工作任务	职业能力要求	对应课程
炉灶	按规格烹制各类菜肴，做到出品质量稳定，风味纯正，并组织协调其他岗位工作。	掌握营养配餐、成本的核算知识、熟知全国各地各民族的饮食习惯、偏好和进餐方式。熟知货源存放保管、加工和知识和技术，熟练掌握各种菜肴烹制技法。	《烹饪基本技能训练》 《中式烹调技术》 《西式烹调技术》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》

砧板	熟悉本岗位菜肴配菜标准，切配各式菜肴及刻花，保证菜品基础原料的切配标准。	掌握砧板切配的三种刀法：企切法，平切法，斜切法，具备九种刀功；斩，起，片，切，剁，剔，撬，改，雕。掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。	《烹饪基本技能训练》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》
打荷	负责将砧板切好配好的原料腌好调味、上粉上浆，协助厨师烹调、制作造型。	掌握菜肴烹制后的美化；各种调味汁的配制；原料腌渍调味、上粉上浆	《烹饪基本技能训练》 《中式烹调技术》 《西式烹调技术》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》
面点	负责各种面点的加工制作	通晓各类点心、面点的加工过程，能按工艺工序要求，妥善安排工作细节，能推出新面点。	《面点制作技术》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》
凉菜岗	负责凉菜、冷拼、刺身等菜品制作以及水果拼盘	掌握冷菜加工过程，掌握凉菜、冷拼、刺身等菜品制作及卤水制作技术、雕刻与装盘，凉菜生产质量和要求和标准，掌握原材料的选用，保管知识。	《烹饪基本技能训练》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》
水台	负责对海鲜等水产品的宰杀，做到干净利落快速保质。还应与其它部门积极配合，做好禽肉	掌握海鲜、禽肉等原料等水产品的初始加工。	《烹饪基本技能训练》 《烹调工艺学》 《烹调原材料》 《厨政管理》

四、课程设置及学时安排

（一）公共课程

公共课程重在学生的诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识的培养，是高素质人才培养的基本保证。公共课程主要包括：思政课、体育、心理健康教育、计算机应用基础等。主要公共课程说明如下。

1. 《入学教育》1周，1学分，30学时，考核形式为“考查”。
2. 《军事理论》2学分，36学时，在第一学期采用网络课程、讲座形式并行开设，考核形式为“考查”。
3. 根据中共中央宣传部、教育部《关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见》（教社政〔2005〕5号）实施方案，中共中央宣传部、教育部《普通高校思想政治理论课建设体系创新计划》（教社政〔2015〕2号）、《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》（教社科〔2018〕2号）开设“思政”课程。“思政”课程实践实施方案由公共课教学部、思政课理论课教学部负责制订，教务处审批备案后，交由思政课理论课教学部执行。“思政课”共9学分。

(1) 《思想道德修养与法律基础》(简称“基础”)3学分,54学时,课堂教学48学时,实践教学6学时,第一学期开设。

(2) 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》(简称“概论”)4学分,72学时,课堂教学54学时,课程实践18学时,第二学期开设,课程考核形式均为“考试”。

(3) 《形势与政策》1学分,每学期18学时,要保证学生在校学习期间开课不断线。结合实际和学生需求,开设形势与政策教育类的选修课,完善思想政治理论教育课程体系,发挥“课程思政”作用。按照“优中选优”原则,从思想政治理论课教师、哲学社会科学专业课教师、高校辅导员等教师队伍中择优遴选“形势与政策”课骨干教师。实行“形势与政策”课特聘教授制度,分层建立特聘教授专家库,选聘社科理论界专家、企事业单位负责人、各行业先进模范等参与“形势与政策”课教学。采用讲座、视频直播、社会调查等形式进行。

(4) 《贵州省情》1学分,18学时,在第二学期开设,考核形式为“考查”。

4. 《心理健康教育》2学分,32~36学时,考核形式为“考查”,2018级高职生的心理健康课建议周学时为1学时,合班上,分为前9周和后9周进行教学。开设在第一学年第二学期(医药系、农工系、信工系、旅游系)和第二学年第一学期(护理系、经管系、工程系)。

5. 《体育》课程考核形式为“考查”,第一、二学期开设必修课4学分;第三、四学期列为选修课,第三学期采用项目选修的形式列入学院公共选修课供学生选择,第四学期与“阳光体育”结合,采用教师带领学生进行早锻炼和课外体育活动的形式开设课程。

6. 《计算机应用基础》4学分,72学时,考核形式为“考查”,第2学期开设。

7. 《职业发展与就业指导》2学分,共36学时,安排在毕业实习前一学期进行,考核形式为“考查”,由各系承担教学及课程管理。

8. 《高职英语》课程为公共课程中的必选课程,开设为两个学期,共4学分。第一学期2学分,32学时,考核形式为“考查”;第二学期2学分,36学时,考核形式为“考试”。各系可在第三学期根据具体情况开设《专业英语》。

9. 《大学语文》为必修课程,开设一学期,为2学时,共2学分,考核形式为“考查”,开设在第二学期。

10. 《大学生安全教育》为必修课程,开设在第一学期,开设形式为讲座,0.5学分,8学时。

11. 公共选修课程可从公共课教学部提供的公共选修课、智慧树共享课程通识课等由专业组选择推荐给学生选修。

(1) 《高等数学》为选修课程,开设在第一学年第二学期,2学分,36学时,考核形式为“考查”。

(2) 《美术》《音乐》《书法》作为选修课设置,三选一开设,第二或三学期开课,考核形式为“考查”。

(3) 《文学欣赏》《普通话》《应用文写作》作为选修课程,三选一开设,开设在第二学期,36学时,考核方式为“考查”。

(4) 《中华茶文化》作为选修课程开设,开设在第二或三学期,36学时,考核方式为“考查”。

(二) 核心课程

专业核心课程是学生职业能力培养的核心内容,本专业学生要求掌握以下核心课程:

1. 《中式烹调技术》

课程名称		《中式烹调技术》					
实施学期	3	总学时	108	讲授学时	72	实训学时	108
教学组织	单元教学：讲授学时 72 学时，实训学时 108 学时						
学习重点	<p>本课程围绕中式烹调技艺，结合当前市场需要，重在培养学生的烹调实操技能，使学生具备娴熟的热菜烹调技艺，熟练掌握刀工基础、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。将最实用的知识、最基础的技能 and 最具代表性的实例结合在一起，指导学生既懂烹调又会烹调，提高学生的综合职业能力。</p>						
职业能力	<p>通过学习使学生具备运用热菜烹调技法制作基本菜品的技能，能熟练运用热菜烹调技法制作传统名菜，并能够根据市场需求设计宴席、更新菜品；使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能，为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识、实践操作水平。</p>						
课程内容	<p>中式烹调概述 鲜活烹调原料的初步加工 刀工刀法和勺工技术 出肉及整料去骨 干货原料的涨发 烹调原料的初步热处理 热菜的配菜 火候知识 调味 制汤 上浆、挂糊和勾芡 菜肴的烹调方法 热菜装盘 宴席知识</p>						

2. 《西式烹调技术》

课程名称		《西式烹调技术》					
实施学期	3	总学时	36	讲授学时	6	实训学时	30
教学组织	单元教学：讲授学时 6 学时，实训学时 30 学时						

学习重点	本课程围绕西式烹调技艺，结合当前市场需要，重在培养学生的对于西式烹调实操技能，使学生具备中级西餐烹调师所需要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、西餐常见菜式、原料、加工技术等。通过学习是学生能够掌握西式烹调的专业知识和专业技能。
职业能力	通过学习使学生具备运用西式菜品烹调技法制作基本菜品的技能，熟练掌握西餐的粗细加工，具备从事西式烹饪人员的基本能力和基本技能，具备与人沟通的能力，待人接物的能力，协调能力等综合能力，提高学生的职业技能、服务意识和职业操守，为更好的从事餐饮工作打下坚实基础。并通过本课程的教学使学生达到中级西式烹调师的理论知识、实践操作水平。
课程内容	西餐的基本概念 西餐的发展 西餐常见菜式 西餐厨房的设置 西餐厨房的主要设备和工具 水产类原料 肉制品 蔬菜 酒和调味品 初加工的原则和方法 蔬菜原料的加工 肉类原料的加工 水产类原料的加工 基础的汤的类型及制作 开胃菜的特点、分类及制作 沙拉的特点、分类及制作 主菜的特点、分类及制作

3. 《面点制作技术》

课程名称	《面点制作技术》						
实施学期	3	总学时	54	讲授学时	10	实训学时	40
教学组织	单元教学：讲授学时 10 学时，实训学时 40 学时						
学习重点	本课程围绕中西式点心的制作进行教学，讲授面点制作接板技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，是学生能够运用不同的技术手法，独立做制作格式面点。						
职业能力	使学生具备餐饮业高素质技术人才所需的 中西式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握中西式面点的制作技术，使学生能够运						

	用所学的知识解决生产实际中的问题，达到中级面点师的操作技能。
课程内容	原料、设施与器具 工艺流程 面团的面性 调味、制馅 成形、成熟

4. 《烹调营养学》

课程名称		《烹调营养学》					
实施学期	2	总学时	54	讲授学时	34	实训学时	20
教学组织	单元教学：讲授学时 34 学时，实训学时 20 学时						
学习重点	过本课程的学习，学生要了解并掌握人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合法烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识、烹饪工作者的营养工作方法及能够用实验的方法，测出食物各种营养素的含量等。						
职业能力	《烹饪营养学》适用于大专层次的烹饪工艺与营养专业。通过学习，让学生了解并掌握营养学方面的一般知识，并学会用营养学知识来指导烹饪、营养工作。						
课程内容	第一章 营养与营养学 第二章 人体需要的营养素 第三章 烹饪原料的营养价值 第四章 烹饪加工对原料营养价值的影响 第五章 合理烹饪 第六章 烹饪营养与健康 第七章 烹饪工作者的营养工作方法						

5. 《烹饪原料学》

课程名称		《烹饪原料学》					
实施学期	1、3	总学时	108	讲授学时	54	实训学时	54
教学组织	单元教学：讲授学时 54 学时，实训学时 54 学时						
学习重点	认识常见的各类烹饪原料 掌握常用烹饪原料的特性与处理方法						
职业能力	运用多种教学方法，形象直观的向学生展示原料的特点，使学生能够掌握各类烹饪原料的特性，为今后厨房工作和开拓创新打下基础。立足于技术型学生的知识能力结构，培养学生科学的思维方法和综合运用知识的能力						
课程内容	项目一 畜类原料及其制品的认识与应用 项目二 禽类及蛋品类原料的名称、品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健 项目三 鱼类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保						

健	项目四 粮食类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
保健	项目五 蔬菜类 粮食类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
	项目六 食用菌藻类和蔬菜制品类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
	项目七 果品类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
	项目八 调味类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
	项目九 辅助类原料的名称品质特点、烹饪运用、组织结构、营养保健
	项目十 药材类原料与平衡膳食

6. 《烹饪基本技能训练》

课程名称		《烹饪基本技能训练》					
实施学期	1、2、3	总学时	144	讲授学时	40	实训学时	104
教学组织	单元教学：讲授学时 40 学时，实训学时 104 学时						
学习重点	翻勺技巧 刀工基本功：直刀法与平刀法 面点基本功						
职业能力	熟悉厨房岗位工作流程、工作内容及标准，掌握水台、案台、荷台、炉台、凉菜岗位的基本操作技能。熟练掌握刀工、刀法、勺工、勺法、火候、调味等烹饪加工技术，会熟练进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，会翻勺、装盘等基本操作技能						
课程内容	项目一 翻勺训练 项目二 刀工训练 项目三 面点基本功训练						

（三）辅助课程

辅助课程为专业群或相关专业的专业知识平台，要求学生掌握必须具备的本专业基础知识、基本理论和基本技能，强调以应用为目的，以必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为教学重点。专业选修课由专业组根据专业特点设置课程模块供学生自主选修。本专业开设的扩展课程包括：

旅游礼仪
沟通技巧
旅游营销与电子商务
餐饮成本核算
烹饪学概论
烹饪营养学

烹饪卫生与安全
旅游业职业道德修养
厨房认知
贵州饮食文化
烹饪工艺美术
冷拼与食雕等。

（四）扩展课程

扩展课程主要用于拓展学生的知识面，培养学生的其他专业素质和综合能力。扩展课程应提供学生自主选择的空间，可开设成任选课程，可采用网络学习的形式，学生毕业前至少选修 8-10 学分。本专业开设的扩展课程包括：创新创业课程

- 1.美术
- 2.音乐（合唱）
- 3.书法
- 4.文学欣赏
- 5.普通话
- 6.应用文写作
- 7.中华茶文化
- 8.餐饮服务与管理
- 9.屯堡特色饮食

（五）综合实训课程

- 1.跟岗实习
- 2.顶岗实习
- 3.毕业设计
- 4.岗位观摩（入学教育）
- 5.职业资格证书考试强化训练

教学方式采取学生在企业实际工作岗位上在企业“师傅”带领下进行实践性学习，同时企业安排兼职教师进行集中性理论授课两种方式开展。

具体安排见教学进程表。

五、学时学分分配汇总表及教学进程安排表

(一) 学时学分分配汇总表

学时学分分配汇总表

课程类别	总学时	理论学时		实践学时		总学分
		学时	占总学时%	学时	占总学时%	
公共课程	486	310	63.8	246	36.2	30
核心课程	558	188	33.7	370	66.3	31
辅助课程	572	326	57	226	43	34
扩展课程	72	30	41.7	42	58.3	4
综合实训	1200	30	2.5	1170	97.5	41
素质学分						24
合计	2888	834	28.9	2054	71.1	165

(二) 高职教学进程安排表

2019 级高职教学进程安排表

专业：烹调工艺与营养

制定日期：2019 年 7 月

课程类别	课程序号	课程性质	课程编码	课程名称	考试考查	学分	学时数			开课学期及周课时数						备注
							总学时	理论	实践	一层循环		二层循环		三层循环		
										1	2	3	4	5	6	
										16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	15 周	
公	2	必选		军事训练	查	2	60	0	60	2						综合评定
共	3	必选	20801014	军事理论	查	2	36	36	0	2						讲座网络课第 1 学期
课	4	必选	20801002	思想道德修养与法律基础	试	3	48	48	0	3						
程	5	必选	20801001	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	试	2	2	36	36	0	2					
	6	必选	20801003	形势与政策	查	1	18	18	0	1						2-4 学期以讲座开课
	7	必选	20801004	贵州省情	查	1	18	18	0		1					
	8	必选	20801007	体育	查	4	64	4	60	2	2					
	9	必选	20801006	大学语文	查	2	32	32	0	2						
	10	必选	20801005	服务心理学	查	2	36	18	18		2					
	11	必选	20801024	职业发展与就业指导	查	2	36	18	18				2			实习前 1 学期
	12	必选	20801010/20801011	高职英语	查/试	4	64	42	22	2	2					1 考查, 2 考试
	13	必选	20801012	计算机应用基础	查	4	64	32	32		4					第 1/2 学期开设
	14	必选	20801025	大学生安全教育	查	0.5	8	8	0	0.5						讲座, 1 学期
小计							29.5	486	310	246	14.5	13		2		
核	1	必选	20604001	中式烹调技术	试	10	180	60	120			4	6			
心	2	必选	20604002	西式烹调技术	试	4	72	12	60			2	2			

课程	3	必选	20604003	面点制作技术	试	6	108	18	90				6			
	4	必选	20604004	烹调营养学	查	2	36	26	10	2						
	5	必选	20604005	烹饪原料学	试	4	72	52	20	2		2				
	6	必选	20604006	烹饪基本技能训练	查	5	90	20	70	2		3				
	小计						31	558	188	370	6		11	14		
辅助课程	1	必选	20604007	旅游礼仪	查	4	72	32	20	2		2				
	2	必选	20604008	沟通技巧	查	4	72	22	50			2	2			
	4	必选	20604010	餐饮成本核算	试	4	36	28	8			2	2			
	5	必选	20604011	烹饪学概论	试	2	32	28	4	2						
	6	必选	20604012	烹饪工艺学	试	4	72	26	46		4					
	7	必选	20604013	烹饪卫生与安全	查	4	72	60	12		2	2				
	8	必选	20604014	旅游业职业道德修养	查	2	36	32	4					2		
	9	必选	20604015	厨房认知	查	4	72	42	30	2		2				
	10	必选	20604016	旅游文化	查	2	36	30	6		2					
	12	限选	20604018	烹饪工艺美术	查	4	72	26	46		4					
	小计						34	572	326	226	6	12	10	6		
拓展课程	2	任选	20801019	美术	查											
	3	任选	20801017	音乐（合唱）	查	2	36	12	24		2					
	4	任选	20801018	书法	查											
	5	任选	20801023	文学欣赏	查											
	6	任选	20801016	普通话	查	2	36	18	18				2			
	7	任选	20801015	应用文写作	查											
	小计						4	72	30	42	0	2	0	2		
综合实训	1	必选	20604021	跟岗实习	查	16	480	0	480					16		
	2	必选	20604022	顶岗实习	查	20	600	0	600						20	
	3	必选	20604023	毕业设计		1	30	0	30						1	

三选一

	4	必选	20604024	岗位观摩（入学教育）	查	1	30	0	30	1周						
	5	必选	20604025	职业资格证书考试强化训练		2	60	30	30							
小计						41	1200	30	1170	1				16	21	
总计						141	2888	834	2054	27.5	27	21	24	16		
素质学 分	1	必选		思想政治与道德修养		6										
	2	必选		社会实践与志愿服务		6										
	3	必选		技能培训及其他		4										
	4	任选		学术科技与创新创业		8										
	5	任选		文化艺术与身心发展												
	6	任选		社团活动与社会工作												
小计						24										
总计						165	2888	834	2054							

说明：第三学期属于课程前移，学生相关课程教学有学校专业教师和企业教师共同进行授课，教学场地设在企业。

素质学分具体要求见《安顺职业技术学院学生素质教育学分管理实施办法（试行）》。

六、毕业条件

(一) 学生应在校修完规定课程，成绩合格，修满 135.5 学分。

(二) 获取的职业资格证书要求

根据国家教育部对职业资格证或等级证的“1+X”的政策要求，拓展学生就业范围，特对学生做以下证书要求：

序号	证书名称	证书等级	发证单位	获证要求	备注
1	中式烹调师	中级及以上	98 鉴定所	四选一（必考）	
2	西式烹调师				
3	中式面点师				
4	西式面点师				
5	茶艺师				
6	公共营养师	四级及以上	全国人力资源和社会保障局	多选一（除该项 7 类证书外，凡与烹饪工作岗位所需资格证和等级证均可）（选考）	
7	客房服务员证	四级及以上	全国人力资源和社会保障局		
8	餐厅服务员证	四级及以上	全国人力资源和社会保障局		
9	普通话	三级甲等以上	贵州省语言文字工作委员会		
10	导游资格证书	初级以上	全国人力资源和社会保障局		
11	英语	A 级及以上			
12	教师从业资格证书				

(三) 德育合格

1. 素质学分达到 24 学分。
2. 学生无违纪或者违纪处分已解除。

(四) 其他要求

1. 体质健康测试达标。
2. 学生缴纳了规定的费用。
3. 学生报名参加本专业中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师资格证书考试合格，可以置换专业选修课 10 学分。
4. 学生报名参加本专业普通话二级乙等及以上考试合格，可以置换普通话课程 2 学分。

5. 学生报名参加本专业茶艺师资格证考试合格，可以置换中华茶文化课程 2 学分。

七、实施保障

(一) 师资条件

本专业目前有一支理念先进、协同教学能力突出、实践能力强的“双师型”教师队伍，其中还专职教师 7 名，其中研究生占 71.4%，高级职称占 28.3%，中级职称占 42.8%。兼职教师 9 名。

专业课程教师情况一览表

序号	任课教师基本情况				专/兼职
	姓名	毕业院校及专业/单位	职称/职务	技能等级证书	
1	郭威	云南民族大学 专门史专业（硕士研究生）	副教授	餐饮服务员、会展 策划师、中级中式 烹饪考评员、	专职
2	汪妮妮	贵州师范大学 旅游管理专业 大学本科、管理学硕士	中级	餐饮服务员、初级 导游证、中级中式 烹饪考评员、中级 茶艺师考评员	专职
3	冉阳	天津商业大学 旅游管理专业 大学本科、管理学学士	初级	中式烹调师(三级)	专职
4	刘慧	广西师范大学 旅游管理专业 大学本科、管理学学士	初级	中级茶艺师资格证	专职
5	陆青	西北师范大学 旅游管理专业 大学本科、农业技术推广硕士	中级	客房服务员(三级) 餐饮服务考评员	专职
6	赵开飞	安徽农业大学 食品加工与安全专业 (硕士研究生)	中级	中式烹调师资格证 公共营养师资格证	专职
7	杨欣	西南大学 食品工程专业 工程硕士	副教授	营养配餐员考评员 食品检验工考评员 公共营养师高级考 评员	专职
8	张进伟	安顺市烹饪饭店行业协 会会长、烹饪大师		高级中式烹调师	兼职
9	姬志敏	安顺市烹饪饭店行业协 会会员、烹饪大师		高级中式烹调师	兼职
10	廖聪波	万绿城铂瑞兹酒店行政总 厨		高级中式烹调师	兼职

11	袁梅	安顺稻谷香宴宾楼餐饮有限公司	总经理		兼职
12	陈秋娣	安顺万绿城铂瑞兹酒店餐饮部	总经理		兼职
13	程兴美	安顺豪生温泉大酒店	人力资源部经理		兼职
14	刘荣	百灵逸林希尔顿酒店	人力资源部主管		兼职

(二) 实训条件

1. 校内实训条件

烹饪加工技术实训中心建筑面积约 600 平方米，设置了刀工实训室、中式热菜实训室、中式面点实训室、西式面点实训室、西餐实训室、食材储藏室等，共有校内实训工位 106 个。

旅游系烹饪专业校内实训室一览表

序号	实训室名称	面积 (m ²)	实训岗位数
1	调酒实训室	130	48
2	中式烹饪实训室	100	16
3	西式烹饪实训室	100	16
4	中式面点实训室	100	24
5	西式面点实训室	100	24
6	刀工实训室	120	24
7	休闲酒吧实训中心	160	60

2. 校外实训条件 (含校企合作情况)

序号	名称/合作企业	主要实训内容
1	安顺百灵希尔顿大酒店	西餐服务与管理、烹饪
2	安顺大兴东大健康产业园	餐饮服务与管理、烹饪
3	安顺万绿城铂瑞兹大酒店	餐饮服务与管理、烹饪、调酒
4	安顺兴伟实业发展有限公司	餐饮服务与管理、烹饪
5	贵阳天怡豪生大酒店	餐饮服务与管理、烹饪
6	杭州锅内锅外餐饮管理有限公司	烹饪、餐饮服务与管理
7	安顺稻谷香宴宾楼餐饮管理有限公司	烹饪、餐饮服务与管理
8	上海荔昶餐饮管理有限公司	餐饮服务与管理、烹饪
9	青岛中翔航通游艇会酒店	餐饮服务与管理、烹饪、调酒
10	安顺豪生温泉酒店	餐饮服务与管理、烹饪、

（三）质量管理

1.组织机构

为确保本专业各项工作顺利实施，在专业组中，成立了烹调工艺与营养专业教学质量监控小组

组 长：谢玲玲

副组长：郭威、汪妮妮

成 员：冉阳、刘慧、陆青、赵开飞、杨欣

2、管理措施

教学质量监控小组认真审核各门课教学进度表、实训进度表，针对各门课的课堂教学、实训室使用，学生的学风、课堂纪律等方面，并进行有效管理及监督，针对发现的问题，召开专业组研讨会议，进行讨论解决，通过教师一线顶岗、企业锻炼等方式，了解专业岗位需求，以改进教学方法，全面提高教学水平。

3、质量监控

根据学院教务处下发的《教学管理意见》、《关于教学事故认定及处理规定》、《主要教学环节质量标准》等教学文件要求，认真进行教学质量监控。

（1）每天由教学质理监控小组配合教务科进行日常教学检查。

（2）定期或不定期的进行听课、评课，研究教学中存在的问题和不足，帮助本专业教师不断改进教学工作，提高教学质量和水平。

（3）通过学评教、教评学、教评教等方式，多方听取意见和建议，并召开专业研讨会，共同解决教学中的各项问题，达到专业组教师共同提高。

八、附录

表 7 安顺职业技术学院人才培养方案审批表

专业名称	烹调（中式烹调）	学制	三年	招生对象	初中毕业生
专业主任	汪妮妮	所属系		旅游系	
专建委成员	主任：谢玲玲 成员：郭威 杜映 吴昊 汪妮妮 汪敏 王鹏 董璐 冉阳 刘慧 龚锐 吴羽 剪艳罗加 潘莹 田忠福 刘家 安琼 张丹 康洋				
审批意见	专业建设指导委员会意见： 该方案设置科学，形成过程合理，结合旅游业的产业发展，符合人才培养规律，具有较强的可操作性，同意实施。 主任签名：谢玲玲 2019年8月12日		系意见： 		
	学院教学指导委员会审批意见： 根据《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》等文件精神，结合地方经济发展和人才培养的需要，按照我院“三共同三循环”人才培养模式的内涵要求，经过烹调（中式烹调）类专业建设指导委员会专家讨论修改，经学院教学工作指导委员会会议讨论，同意组织实施。 主任签名：和斌 2019年8月29日				
	教务处审核意见： 		分管院长审核意见： 同意组织实施。 签名：戴琳		
	院长审批意见： 经过2019年11月13日院长办公会讨论，同意组织实施。 签名：和斌		党委会审批意见： 同意组织实施。  签名：许志		