

烹饪工艺与营养专业

——人才培养方案（高职）

所属教学单位：XXXX学院

适用年级： 2021级

制定时间： 2021年3月

目 录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	3
(三) 职业能力分析	6
(四) 典型工作任务归纳与学习领域设置	7
六、课程设置及要求	8
(一) 公共基础课程	8
(二) 专业(技能)课程	13
(三) 专业(拓展能力)课程	16
七、教学进程总体安排	24
(一) 专业课程体系整体设计	24
八、实施保障	34
(一) 师资队伍	34
(二) 实训条件	34
(三) 教学资源	36
(四) 教学方法	37
(五) 学习评价	40
九、毕业要求	43
(一) 应修学分要求	43

(二) 计算机能力要求	43
(三) 语言能力要求	43
(四) 其他要求	43
十、附录	43
(一) 课程体系	43
(二) 职业能力分析	46
(三) 企业行业专家认定	49

一、专业名称及专业代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学历者。

三、修业年限

学制：全日制三年

四、职业面向

表1 职业面向

序号	专业大类 (代码)	对应行业 (代码)	岗位类别		职业类别
			初始岗位	发展岗位	
1	旅游大类 (54)	酒店后厨、餐饮企业后厨各岗位 (62)	中餐热菜 (技术工) 中餐冷菜与雕刻 (技术工)	中餐部门主管 (管理) 行政总厨(管理) 自主创业	40302-01中式烹调师 40302-01营养配餐员、 40302-11食品安全管理员
2			中式面点 (技术工)	中面部门主管(管理) 行政总厨(管理) 自主创业	40302-02中式面点师 40302-01营养配餐员、 40302-11食

					品安全管理员
3			西餐热菜 (技术工) 西餐冷菜 (技术工)	西餐部门主管 (管理) 行政总厨(管理) 自主创业	40302-03西式烹调师 40302-01营养配餐员、 40302-11食品安全管理员
4			西式面点、烘焙 (技术工)	西点部门主管 (管理) 行政总厨(管理) 自主创业	40302-04西式面点师 40302-01营养配餐员、 40302-11食品安全管理员

表2 职业资格（职业技能等级）证书

序号	职业技能等级证书	必考/选考	考证等级	考核时间安排
1	普通话证	选考	二级乙等	第二学期
2	中式/西式烹调师证或中式/西式面点师证	必考	中级	第二学期
3	健康管理师	选考	初级	第四学期
4	餐饮管理运行1+X	选考	中级	第四学期
5	酒店运营管理1+X	选考	中级	第四学期
6	中式/西式烹调师证或中式/西式面点师证	选考	高级	第六学期

五、培养目标与规格

（一）培养目标

立足XX区域经济建设和社会发展需要，对接XXX“XXXXXX”产业中文化餐旅产业。以坚持知识、能力、素质协调发展和综合提高的原则，培养热爱祖国，有正确的世界观、人生观和价值观，遵纪守法，具有良好的思想道德素质、良好的人际沟通能力和团队合作精神，掌握旅游大类餐饮行业（烹饪工艺、营养配餐、餐饮管理等）必备的基本知识和技能，具有较强烹饪技能和菜品创新能力，能从事烹饪、营养配餐及餐饮管理工作的高素质技术技能型人才，成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）培养规格

1. 素质

（1）政治思想素质

坚定拥护中国共产党领导和中国社会主义制度，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；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。

（2）文化素质

具有文化素质修养、良好的语言和文字表达能力；具备诚信、敬业、科学、严谨的工作态度，树立较强的可持续餐饮发展的观念；具有良好的职业道德和职业素养，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神。

（3）传承中华饮食文化、弘扬工匠精神、养成劳动光荣意识，培养劳模精神、继承尊师重道的餐饮业传统美德。

（4）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新思维。

（5）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。

（6）业务素质

具备良好的礼仪礼貌修养和审美能力；具有较好的人文、艺术修养、仪表仪态、审美情趣以及语言表达能力，积极参加社会实践，具有一定的团队合作和社会活动能力；具有日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；养成良好学风，具有艰苦求实、善于合作和勇于创新的科学精神。

(7) 了解体育运动和卫生保健的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，掌握形体运动理论和运动要求，具备健康的体魄。身心健康，具有良好的身心素质，毕业生达到《大学生体质健康标准》。

2.知识

毕业生应具有必要的基础理论知识，掌握从事本专业领域实际工作的基本知识和基本技能；具备适应生产、管理、服务一线岗位需要的工作能力，具备良好的职业道德与素养。

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识；

(2) 掌握必要的法律知识，具有良好的职业道德和行为规范；

(3) 了解国内外行业的基本情况与发展动态，熟悉我国餐饮业服务产业发展的方针、政策及法规；

(4) 熟悉专业的文化基础知识，掌握较扎实的烹饪工艺与营养专业职业基础知识、职业技术知识和职业拓展知识；

(5) 掌握饮食营养与卫生安全知识，具备膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定的能力；

(6) 掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点，能够灵活运用火候，掌握火候的运用，准确调味；

(7) 掌握五大类面团的形成及调制、馅心制作、面点成形、面点成熟工艺，能够独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品；

(8) 能够根据方风味菜点、面点特点制作代表性名点、名菜制品；

(9) 掌握各种烹饪原料的基本知识；

(10) 掌握营养学的基本理论知识；

(11) 掌握烹饪化学的基础知识；

(12) 掌握烹饪卫生与安全的基本知识；

- (13) 掌握现代厨房管理知识；
- (14) 基本掌握饮食民俗、风土人情等知识；
- (15) 掌握基础技能的相关理论知识；
- (16) 掌握菜点制作的方法和原理；
- (17) 掌握宴席和菜点设计与制作；
- (18) 了解中国烹饪历史发展及未来趋势；
- (19) 具备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。
- (20) 掌握中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、健康管理师、餐饮管理运行证书中考证要求。

3.能力

通过学习，学生应具备从事本专业领域相关工作的能力。

(1) 基本职业能力

- ①具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- ②具有烹饪工艺与营养专业职业核心能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度；
- ③具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- ④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；
- ⑤能熟练使用办公软件及相应专业软件能力；
- ⑥具有自我学习和知识更新能力以及良好的人际沟通能力和团队合作精神。

(2) 专项职业能力

通过专业基础课、专业核心能力课程、专业拓展能力课程的学习和实验实训，学生应具备：

- ①掌握烹饪原料质量的鉴别；
- ②掌握厨房管理及管理软件使用能力；
- ③具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点、面点的制作能力；

④根据宴席主题，结合传统名点制作方法进行产品设计，且具有分析和评价菜肴的能力；

⑤具有控制和预防食品污染能力；

⑥具有烹饪营养分析与组配的能力。

⑦具有餐饮企业基层管理能力；

(3) 熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能，达到中高级西式烹调师的理论知识 和实践技能水平。

(三) 职业能力分析

表3 职业能力分析

序号	职业岗位名称	职业岗位说明	职业能力
1	餐饮后厨技术岗位	了解餐饮产品制作基本知识，正确运用烹饪原材料的加工方法，熟悉和掌握不同菜点制作的工艺。具备菜点装饰点缀的设计和制作能力	1. 准确鉴别原料质量 2. 掌握各类原材料的加工 3. 掌握各类菜点制作工艺 4. 掌握各类菜点装饰点缀工艺
2	餐饮后厨高能岗位	具备菜点设计能力，能利用烹饪美学、菜点设计、营养配餐等知识，进行菜点单品设计和主题宴席设计和制作，并对菜点和宴席成本进行合理控制	1. 合理设计菜点和宴席 2. 合理搭配菜点及宴席营养 3. 合理控制单品及宴席成本 4. 具备技能人才培训能力
3	餐饮管理与自主创业岗位	了解餐饮行业发展趋势，掌握餐饮管理的职能、内容、特点和作用、管控项目成本、能进行餐饮工作设计；掌握餐	1. 具备餐饮生产生产管理 能力 2. 管控餐饮成品生产成本 3. 具备餐饮产品推销

		饮产品推销策略。	4. 掌握餐饮活动方案制定
--	--	----------	---------------

(四) 典型工作任务归纳与学习领域设置

表4 典型工作任务归纳与学习领域设置

序号	典型工作任务	工作过程	学习领域设置
1	水台\砧板\ 荷台\炒灶\ 蒸车	掌握中/西热菜制作能力； 熟悉专业操作技能； 培养社会素质、心理素质。	烹饪原料学、旅游文化概论、食品卫生与安全、中国名菜、烹调工艺与实训、中国/西式名菜、西餐工艺、营养配餐
2	初加工配料 成形\烘焙	掌握中/西面点生制作能力； 熟悉专业操作技能； 培养社会素质、心理素质。	烹饪原料学、旅游文化概论、食品卫生与安全、面点工艺与实训、风味名点、烹饪美术、营养配餐
3	初加工\配料\出品	掌握中餐、西餐、冷菜等制作能力； 熟悉专业操作技能，培养社会素质、心理素质； 掌握食品卫生安全知识； 掌握刀工基础烹调基础； 掌握冷菜制作技术 培养设计创新能力。	烹饪原料学、旅游文化概论、食品卫生与安全、烹饪原料学、食品雕刻、冷菜工艺、风味名点、营养配餐、现代厨政管理、冷菜设计

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

表5 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	思想道德与法治	本课程以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，以正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法治观教育为主要内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程，通过理论学习和实践体验，帮助学生形成崇高的理想信念，弘扬爱国精神。	通过理论学习和实践体验，帮助高职生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法治素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德智体美劳全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	提高运用马克思主义世界观和方法论观察、分析、思考、解决问题的能力；提高学生领会和把握党的各项路线、方针、政策，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性	课程内容以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，集中阐述毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系。通过学习使学生掌握马克思主义的世界观和方法论，掌握中国共产党的执政规律、社会主义建设规律和人类社会发展规律，理解马克思主义为什么行，社会主义为什么好，中国共产党为什么能，	36

			进而增强“四个意识”坚定“四个自信”做到“两个维护”	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过基本理论学习，系统把握马克思主义中国化理论最新成果所蕴含的马克思主义立场、观点、方法，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。	通过本课程的学习，使学生系统地学习习近平新时代中国特色社会主义思想的立论基础、时代背景、主题主线、理论贡献以及新时代坚持和发展中国特色社会主义的根本立场、总体布局、战略安排、根本动力、重要保障、政治保证等，引导新时代中国青年立大志、明大德、成大才、担大任。	48
4	大学生心理健康	知识层面：了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。 技能层面：掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、自我管理技能、人际交往技能等。 自我认知层面：树立心理健康发展的自主意	宣传普及心理科学基础知识，使学生认识自身的心理活动与个性特点；认识到心理健康的重要作用，树立心理健康意识。 培训心理调适的技能，提供维护心理健康和提高心理素质的方法，学会自我心理调适，及时调节负性情绪；掌握科学、有效的学习方法，提高学习能力，自觉地开发智力潜能；树立积极的交往态度，掌握人际沟通的方法，增强适应社会生活的能力；自觉培养坚忍不拔的意志品质和艰苦奋斗的精神，提高承受和应付和应对挫折的能力。 认识与识别心理异常现象，了解	36

		识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助。	常见心理问题的表现、类型及其成因，初步掌握心理保健常识，以科学的态度对待各种心理问题，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。	
5	大学语文	提高学生语言文字的理解分析能力； 能够正确而熟练地运用语言进行交流与写作； 提高思辨能力和逻辑判断能力，培养创新能力； 能够将语文学习与所学专业和工作实践有机结合，准确恰当地进行口语交际和书面语表达。	学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并继承中华民族的优秀文化传统；了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法；了解诗歌、散文、小说、戏剧的发展概况，掌握文学基本知识；通过文学鉴赏活动，传承民族文化，培育大学生的人文情怀、人文精神，提升大学生的人文素养各职业素养；通过《大学语文》教学，激发学生的想象力与创造力，倡导学生的独立精神与合作意识，培养健全的人格以及社会责任感。	64
6	体育（含体育选项）	体育与健康课程开设于学生在校的第一个学期，该课程是促进学生身心和谐发展、思想品德教育、生活和体育技能教育与身体活动有机	《体育与健康》教学内容：体适能； 《体育选项课》项目：篮球、足球、排球、羽毛球、网球、乒乓球、健美操、武术、散打、素质拓展。	第一学期 30学时， 第二、

		<p>结合的教育过程，是实施素质教育和培养全面发展人才的重要途径。</p> <p>体育选项课程开设于学生在校第二、三学期，由学生根据自己的运动兴趣自主选择。我校共有10个体育项目作为选项课程，体育选项课程的开设有利于为学生走向社会参加体育锻炼奠定基础，促进终身体育锻炼意识的形成。</p>	<p>《体育与健康》、《体育选项课》都是以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养的目标。</p>	<p>三学期： 68学时， 合计 98学时</p>
7	信息技术	<p>通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，全面提升学生的信息素养和信息技术应用能力；其核心素养主要包括信息意识、计算思维、数字化创新与发展、信息社会责任四个方面。</p>	<p>该课程包括基础模块和拓展模块两部分，基础模块主要包括文档处理、电子表格处理、演示文稿制作、信息素养与社会责任等内容；拓展模块包括信息安全、大数据、人工智能、物联网、数字媒体、虚拟现实等内容。使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解新一代信息技术，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。</p>	80

8	职业 发展 与就 业指 导	<p>以立德树人为根本，从态度，知识，技能三个方面对学生进行培养。</p> <p>教育引导树立生涯规划意识、职业理想和择业观念，客观认识就业形势，明确所学专业的发展方向，产生积极的就业心态。在实现自我认知的基础上，掌握生涯规划的基本原理和步骤，科学合理的规划个人职业生涯。掌握必要的求职择业方法和技巧，正确选择职业发展方向，了解职场，为成才与发展奠定基础。</p>	<p>职业发展部分：职业生涯导航，职业兴趣探索，职业性格探索，职业能力评估，职业价值观探索，职业生涯决策与具体实施规划。</p> <p>就业指导部分：了解就业形势政策，提高就业能力，调适就业心理，做好求职准备，掌握面试技巧，把握就业程序，充分利用优势，做到高质量就业。通过实施系统的职业指导教学，帮助学生认识就业形势，熟悉就业政策，提高就业竞争意识和依法维权意识；了解社会、行业和职业状况，认识自我个性特点；了解职业素质要求，熟悉职业素质规范，养成良好的职业道德；掌握就业与创业的基本途径和方法，提高就业竞争力和创业能力。主要采取过程性考核与提交职业生涯规划策划报告考核相结合的方式。</p>	44
9	双创 教育 课程	<p>激发学生“敢闯会创”的职业信念；培养学生“敢为人先、勇立潮头”的创新创业意识；提升学生结合所学专业开展创新创业活动的的能力；养成学生能学、想学、</p>	<p>创新内涵的认识，创业团队的组建基本知识，运用头脑风暴法、六顶帽子法、思维导图法、列举缺点法等进行创新思维训练，创业机会的概念，如何进行创新项目的选择，进行商业模式的设计，如何识别目标客户，挖掘客</p>	34

		会学、坚持学的自主学习习惯。	户真实需求，创业资源包含哪些，如何整合利用，市场营销的策略及概念；商业计划书的制定与展示。 教学注重学生创造性思维与创业意识的培养，主要采用过程性考核与项目路演考核相结合方式。	
10	劳动教育课程	通过理论学习和实践，让学生掌握劳动教育知识劳动教育技能，提高学生的综合素质，树立劳动观念，养成良好的文明行为习惯，增强学生的团结协作、自我管理和自我服务意识，保持艰苦奋斗、吃苦耐劳的优良传统。	课程包括劳动观念、劳动法规、劳动精神、劳动安全、劳动能力等理论部分，温馨宿舍、美丽教学楼、校园环境、垃圾分类等实践模块。将劳动精神、劳模精神、工匠精神等贯穿于课程全过程，让学生养成踏实肯干、忠于职守、敬业奉献的劳动精神并具备一定劳动创新意识与创新能力。	16

（二）专业（技能）课程

表6 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	旅游文化概论	通过本课程的学习使学生养成良好的厨房习惯,激发对烹饪文化的热爱,培养学生良好的职业道德和爱岗	主要内容：中国的肴馔文化、茶文化、酒文化，饮食习俗和礼仪等，在授课过程中，通过讲述并结合实习酒店的实例和学生讨论，还要求学生收集资料，分组讲解。	32

		敬业精神。	教学要求：以职业能力的培养为重点，掌握中国饮食文化的主要内容，体会和热爱博大精深的中国饮食文化，掌握社会公众的消费心理。	
2	现代礼仪	了解现代礼仪的基本概述；掌握仪容仪表言谈礼仪；通过训练能纠正自己的不良的站立行走的习惯；熟练掌握日常交往礼仪；提高社会交往能力；提高审美鉴赏、语言表达、色彩感悟、服饰搭配、社会交往能力。	主要内容：本课程主要学习仪容礼仪、服饰礼仪；仪态礼仪、商务接待礼仪、大学生礼仪人际交往礼仪、社会交往礼仪等。 教学要求：能综合运用多种方式多种手段开展学生的学习活动，积极开展案例，混合式、探究式等多种教学模式的学习，活动形式包括但不限于在线讨论、笔记、信息提醒、测验、作业、同伴互评、线下讨论、问卷、实时讨论和一对一辅导。	56
3	旅游心理学	使学生在心理学基本理论的基础上，比较系统地学习和掌握旅游心理学的基本理论知识和基本技能；具备分析旅游者在食、住、行、游、购、娱等过程中各种心理活动的的能力；培养学生运用情感管理的方法和技巧；培养	主要内容：旅游者的个性倾向分析 旅游者的购买态度与购买决策，影响旅游消费行为的主观因素；影响旅游消费者行为的社会因素；导游服务心理，饭店服务心理；旅游交通服务心理。 教学要求：在教学过程中，坚持“以教师为主导，以学生为主体”的教学理念；针对课程内容和学生特点，灵活采用多种教学方法，以讲授为主，配合多媒体影像、案例讨	28

		学生养成良好的运用心理学方法分析实际问题的习惯，使学生习惯于分析旅游者的购物心理、消费心理。	论，实地探究性学习，激发学生的学习兴趣，建立参与式教学模式。运用较多的案例，尽可能做到理论联系实际，让学生对各种理论有较深刻的理解。	
4	市场营销	通过本课程的学习与训练，使学生掌握市场营销的基本知识、基本方法和主要技能，提高学生的职业实践能力，达到助理营销师职业资格的要求，为学生学习和掌握市场营销专业其他专业课程理论知识和职业能力、适应市场营销岗位工作打下良好的基础。	主要内容：本课程主要学习市场分析、市场细分与目标市场选择、产品决策；渠道决策；市场推广决策（促销组合；广告、宣传策略） 教学要求：突出学生营销综合素质和职业能力培养，注重以营销工作岗位任务引领型案例或项目激发学生学习和学习技能的兴趣，以提高学生营销实践能力和创新能力，为学习营销的其他专项技能打好基础。	64
5	烹饪原料学	通过本课程的学习激发对烹饪文化的热爱，培养学生良好的职业道德和爱岗敬业精神，学会将烹饪原料加以灵活运用到现在生产活动中去，培养学生实际应用能力和创新能力。	主要内容：本课程以餐饮企业在经营中常用原料为主线，系统、全面地讲授烹饪原料学的理论及原料的性质特点等知识。从原料的分类、种类、形态、组织结构、质地、风味、储藏保管及烹饪运用规律， 教学要求：掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，最大限度地减少营养素的损	56

			失，为烹饪制作和创新打下坚实的基础。	
6	食 品 卫 生 与 安 全	通过本课程的学习了解餐饮业主要存在的卫生安全隐患，能够在原料选择、加工处理、环境管理等方面做到卫生安全管理，保障饮食卫生与安全。	主要内容：了解食物中毒的相关知识，掌握生物学危害、物理性危害、化学性危害等常见危害的来源、预防控制措施。掌握餐饮业卫生管理相关法律法规。 教学要求：具备餐饮卫生安全隐患分析的能力，能够正确处理卫生安全实践，做到有效预防和控制。	32

表7 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	烹 调 工 艺	通过本课程学习，可培养学生良好的人际关系、与人沟通能力，团队精神，团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境。	主要内容：烹调的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹调方法；菜肴的工艺流程和设计等。 教学要求：使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。能够掌握火候的运用；调味的方法；烹调方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。	108
2	面 点 工 艺	通过本课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练	主要内容：面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的方法；成型方法；熟制方法；面点制品	108

		解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队精神。	的工艺流程和设计等。 教学要求：使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品。	
3	食品雕刻	通过本课程的学习，以任务驱动式课题项目为载体。培养学生食品雕刻文化品味和审美能力，培养科学的观察和理解能力，培养灵活的应用能力，培养丰富的创新能力，培养熟练的食品雕刻操作技艺能力，培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德。	主要内容：雕刻选料原则；雕刻菜品的制作与搭配；雕刻工具的使用。根据宴会的要求设计并制作各式雕刻，各种雕刻造型制作的方法。 教学要求：掌握雕刻原料的鉴别与保管、食品雕刻的加工方法、食品雕刻的造型手段、食品雕刻的装盘方法、食品雕刻的色泽搭配、造型设计等。	32
4	冷菜工艺	通过该课程学习，可培养学生良好的职业道德，能适应艰苦环境。培养学生与人沟通能力，团队精神和协作能力。	主要内容：冷菜原料基本知识；冷菜菜肴的制作与搭配；花色冷盘的制作与搭配。根据宴会的价格设计并制作各式冷菜，各种冷菜制作的烹调方法；宴会花色冷盘设计并制作，花色冷盘的拼盘手法。 教学要求：掌握冷菜原料的鉴别与保管、冷菜的加工方法、冷菜	64

			的烹调方法、冷菜的装盘方法、冷菜的色泽搭配、冷菜的营养搭配等。	
5	西餐工艺	使学生具备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平	主要内容：西餐概述、西餐原料和常用工具认识，西餐制汤工艺、西餐沙司工艺、西餐冷菜制作工艺、西餐烹调工 艺 教学要求：激发学生学习兴趣。实行任务驱动项目导向等多种形式，积极推行做中学、做中教教学模式，突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。	64
6	西点工艺	通过本课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队精神。	主要内容：西点的概念和分类；面团的形成机理；面包与饼干调味的的方法；成型方法；熟制方法；西点制品的工艺流程和设计等。 教学要求：使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握面包、饼干、蛋糕的制作、西点的成形、西点的成熟、造型性西点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的	64

			西点制品。	
7	营养配餐	通过本课程学习，培养学生良好的职业道德，能适应艰苦环境。培养学生与人沟通能力，团队精神和协作能力。	<p>主要内容：各种营养素的生理功能、缺乏症、食物来源、供给量；各类烹饪原料的营养价值；烹饪原料选择与搭配的原则；合理烹饪、合理营养基础知识；不同人群的膳食调整原则；营养配餐的原理和食谱制定方法。</p> <p>教学要求：具备膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定的能力；具备对菜点进行营养分析评价，并能进行宴席的设计的能力；具备如何选择合理的烹饪方法能力。</p>	64

表8 专业拓展课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	专业基本功训练	<p>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。加强他们学习的相关专业知识和应用新技术。</p> <p>通过本课程的教学使学生达到中级/高级中式烹调师/中式面点师的理论知识水平。</p>	<p>主要内容：根据职业技能鉴定模块选择方向专项加强学生的专项技法（刀工/雕刻/颠勺/拍皮等）训练，使学生加强本学期技能弱项，为实习实践做好充分准备。</p> <p>教学要求：实行任务驱动、项目导向等形式，积极推行“做中学、做中教”教学模式。突出能力的考核评价方式，体现</p>	56

			对综合素质的评价。	
2	宴席设计实务	<p>经专业学习，具备与本专业领域方向相适应的知识水平与素质，具备良好的职业道德和创新精神，具备相应实践技能以及较强的实际工作能力，掌握烹饪美食的加工，熟练营养搭配原则，熟知食品卫生知识，顾客消费的心理，能很好表达对食物的描述，具备熟练地对产品性能解释能力，礼仪，销售，应变，综合应用能力。熟悉中式、西式烹调工艺，中式、西式点心制作工艺，通晓餐厅的基本运作和管理，具备中级中式、中级西式烹调师、点心师应有的专业知识和技能，成为生产销售服务一线的高技能人才。</p>	<p>主要内容：宴席知识学习；宴席设计方法与技巧；宴席组织与经营管理；宴席设计综合实训</p> <p>教学要求：在教学过程中，坚持“以教师为主导 以学生为主体”的教学理念；针对课程内容和学生特点，灵活采用多种教学方法，以讲授为主，配合多媒体影、案例讨论，实地探究性学习，激发学生的学习兴趣，建立参与式教学模式。运用较多的案例，尽可能做到理论联系实际，让学生对各种理论有较深刻的理解。</p>	32
3	中国名菜	<p>通过本门课程的学习，使学生树立正确的审美观，运用辩证唯物主义方法认识世界，培养学生适应商业化社会要求的高级技术人才的工作和管理意识。通过合理组织课程内容、掌握菜肴和特殊方法，使学生进一步了解</p>	<p>主要内容：主要学习中国菜的发展历史、特点；东北、华北、西北、华东、华中、华南、西南及其他名菜的综合性知识和基本常识；各大菜系特有的制作技术、我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化；使用各地名菜肴食用季节</p>	64

		烹饪知识和技术，在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。	的方法。 教学要求：“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣。实行任务驱动、项目导向等多种形式，积极推行“做中学、做中教”教学模式。突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。	
4	风味名点	本课程是在核心课程基础上的一个提高和拓展，通过学习和实践活动，逐步掌握（京式、广式、苏式）名点制作的基础知识，提高动手操作能力的过程，培养学生耐心、拓展视野、开发创新能力、发展个性和提高素养，树立自信心，养成良好的学习习惯，提高能力；掌握一定的面点制作技能；培养观察、记忆、思维、模仿和创新精神；了解中式面点发展的博大精深，为终身学习和发展奠定良好的基础。	主要内容：课程主要介绍京式风味名点、苏式风味名点、广式风味名点和地方风味名点的代表性名点及饮食文化，学习面团调制、馅料调制、成型方法和成熟方法；面点制品的工艺流程和设计等。 教学要求：“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣。实行任务驱动、项目导向等形式，积极推行“做中学、做中教”教学模式。突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价。	64
5	现代厨政管理	课程目标：了解各岗位职责，掌握厨政管理组织结构设计的原则，并掌握人员配备的方法；有较强的组织管理能力和全面的厨房成本核	主要内容：厨政管理概述、厨房设计与布局、厨房组织管理、厨房原料管理、厨房生产流程管理、厨房设备管理、厨房成本控制、厨房食品卫生与	32

		算和控制能力；有分析当地餐饮市场、并有调整适应市场的能力；具有设计开发菜肴新品的能力；具有食品促销活动的计划、组织和相应的培训实施能力。	安全管理、员工培训与管理、菜点设计开发与创新管理、美食活动策划与管理、质量管理与诚信守则。 教学要求：灵活采用多种教学方法，以讲授为主，配合多媒体影像、案例讨论，实地探究性学习，激发学生的学习兴趣，建立参与式教学模式。运用较多的案例，尽可能做到理论联系实际，让学生对各种理论有较深刻的理解。	
6	职业技能鉴定	课程目标：能正确使用常用中式厨房设备、工具，并进行日常维护与保养，保障操作安全；能按照《中华人民共和国食品安全法》的要求鉴别并合理使用常见的烹调原料；能对常用烹调原料进行加工处理；能按照常见中式菜肴的加工制作流程，对常规中式宴席所需的烹调原料进行合理的组配与加工。	主要内容：职业技能鉴定的主要内容包括：职业知识、操作技能和职业道德三个方面。内容是依据国家职业（技能）标准、职业技能鉴定规范（即考试大纲）和相应教材来确定的，并通过编制试卷来进行鉴定考核。 教学要求：在工作任务分析的基础上，制定出与核心技能相对应的五门烹饪专业核心课程标准，《基础厨房》《食品营养与烹饪原料》《配送与加工》《烹饪炉台实战技艺》《菜品开发与设计》等项目化的核心课程，依据岗位、任务、产	64

			品流程，注重理实一体、注重实战型的课程体系与内容，得到行业专家与课程专家们的鉴定认可。	
7	XX概况与XX民俗文化	通过学习，使学生接触更多XX民俗现象，了解不同的文化特点，解读民间文化的起源、发展和内涵，从而增进对民间文化的认识，如掌握有关物质生产、生活的民俗，岁时节庆民俗，人生仪礼，民间信仰，民间文学等知识。掌握XX民俗学的概念、现状与发展，认知民俗现象的能力。	主要内容：通过学习XX民俗知识，使学生掌握丰富的民俗资料，为菜品创意与宴席策划提供思路，利用XX民俗文化知识推陈出新，对宴席设计进行别具一格的策划，创造经济效益。 教学要求：通过学习，使学生接触更多的民俗现象，了解各民族不同的文化特点，解读民间文化的起源、发展和内涵，从而增进对民间文化的认识。	32
8	烹饪化学	掌握六大营养元素在烹饪过程中表现出的化学反应；掌握常用食物炮制与烹调过程中各类化学反应的控制方法；掌握淀粉在不同温度下产生的化学反应；掌握常用烹调用油脂的不同特点和危害，学会挑选健康油脂用于烹饪；能够看懂食品包装上的成分表并判断食品的健康性。	主要内容：人体所需的六大类营养素的化学结构、主要生理功能、食物来源、人体每天的参考摄入量等；主要食物种类包括谷物类、薯类、豆类、坚果类、蔬菜水果类、畜禽肉类、水产品类、蛋类、乳制品类在烹饪过程中出现的化学反应；掌握合适不同类型原料适合的烹调技法。 教学要求：针对课程内容和学生特点，灵活采用多种教学方	32

			法，以讲授为主，配合多媒体影像、案例讨论，实地探究性学习，激发学生的学习兴趣，建立参与式教学模式。	
--	--	--	---	--

七、教学进程总体安排

（一）专业课程体系整体设计

基于XX“XXXXXX”产业中的文化餐旅产业发展需求。烹饪工艺与营养专业面向餐饮活动为主的旅游现代服务行业，主要培养餐饮行业岗位的服务必备的高素质管理及技术技能型人员，针对餐饮技能、管理和自主创业等系列岗位开展“三全育人”，打造专业人才培养课程体系，实现高水平职业教育。

表9 烹饪工艺与营养专业课程体系整体设计

课程类型		课程门数	考试课门数	考查课门数	学时	学时百分比(%)	学分	学分百分比(%)
综合实践课程		8	0	8	800	27.62%	29	18.89%
专业拓展能力课程	必修	5	2	3	216	7.46%	14	9.12%
	限选	3	0	3	96	3.31%	6	3.91%
专业核心能力课程		7	4	3	480	16.57%	30	19.54%
专业基础课程	必修	6	2	4	244	8.43%	16	10.42%
	限选	2	1	1	112	3.87%	8	5.21%
职业素养养成课程	必修	17	0	17	698	24.10%	34.5	22.48%
	限选	3	0	3	160	5.52%	10	6.51%
	自选	2	0	2	90	3.11%	6	3.91%
合计		51	9	42	2896	100%	153.5	100%
理论教学总学时(平均值)					1376			
实践教学总学时(平均值)					1520			
实践教学总学时占总学时之比					52.5%			

表10 职业素养养成课程设置与教学安排表

序号	课程类型	课程性质	课程代码	开设时间						开设形式 线上+线下	周课时	学时分配			总学分	课程归属	
				第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时			
				一	二	三	四	五	六								
1	思政教育课程	A思想道德与法治	必修	√	√						2	48			3	马克思主义学院	
2		A毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修			2					2	36			2		
3		A习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修			√	√				2	48			3		
4		A形势与政策	必修		1-4学期						线上+线下		32				1
5	通识教育课程	A禁毒专题教育	必修		1-4学期						线上		8			0.5	保卫处
6		A大学生心理健康	必修	√							2	32			2	人文教育学院	
7		A大学生军事理论教育	必修	√								36			2	学生处	
8		C军事训练及入学教育	必修	√						3周		84			3		
9		A大学语文	必修		4						4	64			4	人文教育学院	
10		C体育（含体育测试、体育选项）	必修	2	2	2					2	108			6		
11	B信息技术	必修		3						线上+线下	3	80	30		3		信息技术学院

12	学生 综合 素质 提升 课程	职业发展与就业指导课程	A大学生职业生涯规划发展与就业指导	必修			√					2	32			2	招就处	
13			A职业生涯规划指导讲座			2-4学期 (每学期开设4课时讲座)						讲座		12				招就处
14			C职业生涯规划实践			依托职业生涯规划大赛开展												招就处
15		创新创业教育课程	A创新创业基础	必修	2								2	32			1	创新创业学院
16			B专创融合课程 (依托专业课程开展)	必修		2-4学期												创新创业学院+ 各教学 单位
17			A双创拓展课程	自选		2-4学期												
18			C双创教育实践	必修		依托各类双创大赛开展												
19		劳动教育课程	B劳动教育课程	必修			√							16			1	教务处
20			C劳动教育实践	必修		1-4学期												学生处
21		美育课程	A公共艺术(线上)				√						2	30			1	人文教育学院
22	美育实践活动				依托团委等部门社团活动开展												团委	
23	公共选修	A新时代面对面——学习习近平新时代中国特色社会主义思想	限选									2	32			2	马克思主义学院	

24	课程 (每位 学生毕 业前 修完 3门 自选 课程, 2-3 门限 选课 程)	A四史教育	限选								2	32			2	人文教 育学院	
25		A国家安全教育	限选								2	32			2		
26		A大学英语(行业英语)	限选		2	2						4	64				4
27		A高等数学	限选									4	64				4
30		A职业体能(健康教育)	限选									2	32				2
31		A中华优秀传统文化	限选				2					2	32				2
32		A演讲与口才(应用文写作)	限选					4				4	64				4
33		开设节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等选修课程)	自选			2-4学期					2	90			6	教务处	
小计												948			50.5		

说明: 1.融合课程依托专业课程开展,故此表中不计学时和学分;

2.职业生涯规划实践、双创教育实践、劳动教育实践和美育实践活动四门课程分别依托学校各类大赛和综合素质提升活动组织开展,故此表中不再单独计算学时和学分。

表11 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

序号	课程类型	课程性质	课程代码	开设时间						开设形式	周课时	学时分配			学分
				第一学年		第二学年		第三学年				总学时	课内实践学时	集中实践学时	
				一	二	三	四	五	六						
				14 (周)	16 (周)	16 (周)	16 (周)	18 (周)	18 (周)						
1	专业基础课程	A旅游文化概论	必修	G052155		2					2	32			2
2		B现代礼仪	必修	G052065	4						4	56	40		4
3		B旅游心理学	必修	G052042	2						2	28	20		2
4		B市场营销	必修	G052073			4				4	64	48		4
5		B电子商务	必修	G052118				2			2	32	20		2
6		B沟通技巧	必修	G052010				2			2	32	20		2
		小计			6	2	4	4	0	0		244	148	0	16
7		B烹饪原料学	必修	G055009	4						4	56	28		8
8		B食品卫生与安全	必修	G055010	4						4	56	28		
		小计			8	0	0	0				112	56		8
9	专业核心能力课程	B烹调工艺	必修	G052084		2	4				2/4	96	80		6
10		B面点工艺	必修	G052080		2	4				2/4	96	80		6

11			B食品雕刻	必修	G052058		2					2	32	30		2
12			B冷菜工艺	必修	G052050		4					4	64	40		4
13			B西餐工艺	必修	G052082			4				4	64	40		4
14			B西点工艺	必修	G052130				4			4	64	40		4
15			B营养配餐	必修	G055019				4			4	64	40		4
			小计			0	10	12	8				480	350	0	30
16			C专业基本功训练	必修	G052192	4						4	56	56		4
17			B宴席设计实务	必修	G052054				2			2	32	20		2
18			B中国名菜	必修	G052052		4					4	64	20		2
			B风味名点	必修	G052053				4			4	64	40		2
19			B现代厨政管理	必修	G052064				2			2	32	20		2
20		专业拓展能力课程	C职业技能鉴定模块	必修	G052203	专业方向4门选1门			2			2	32	20		4
			小计			4	2	0	8	0			248	176	0	14
21			B XX概况与XX民俗文化	限选	G055012		2					2	32	20		2
22			B烹饪化学	限选	G055018			2				2	32	20		2
			小计				2	2	2			2	96	72		6
24	综合	综合	C职业岗位认知	必修	G053027	1w						20	20		20	1
25	实践	技能	C职业岗位实践1	必修	G053025		1w					20	20		20	1
26	课程	训练	C职业岗位实践2	必修	G053026			1w				20	20		20	1

27		C 职业岗位实践3	必修	G053028				1w				20	20		20	1
28		C 职业岗位实践4	必修						1w			20	20		20	1
29		C 毕业设计	必修	G053005					6w			20	120		120	3
30		C 毕业教育	必修						1w			20	20		20	1
31		C 顶岗实习	必修	G053001					10w	18w		20	560		560	20
32	其他	复习考试	——	——	2W	2W	2W	2W	2W	2W	—	—	——	——	——	
		小计			16	18	16	20					800		800	29
		合计											1948	778	800	97

说明：A为纯理论课程，B为理实一体化课程，C为实践课程

表12 烹饪工艺与营养专业教学进程表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一年级	第一学期	∥	∥	∥	∥	∥							#							◎	◎
	第二学期											▲								◎	◎
二年级	第三学期												▲							◎	◎
	第四学期													▲						◎	◎
三年级	第五学期	▲	-■	◇-	◇-	◇-	◇-	◇-	◇	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	◎	◎
	第六学期	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	◎	◎

备注：//--军训

#--职业岗位认知

▲--职业岗位实践

★--机动

■--毕业教育

◎--复习考试

☆--顶岗实习

◇--毕业设计（论文）

八、实施保障

（一）师资队伍

师资是实施教学的主力军，雄厚的师资队伍是开展专业教学、提高教学质量的保证。本专业现有专任教师10人，其中双师型教师10人，教授1人，副教授1人，讲师5人，助教及教员3人，硕士研究生3人，形成一支理论扎实、实践丰富、踏实进取、结构合理、研究领域开阔、学历高、学缘结构丰富、能力强的双师型师资阵容。同时，积极聘请餐饮行业生产、经营、管理一线的基层管理人员、业务能手、优秀毕业生组成兼职教师队伍，给学生授课或进行培训，建立由校内专任教师和兼职教师组成的专业指导委员会，共同完成人才培养方案和教学标准的编写，达到对专业教师具有丰富的餐饮业经验、开阔的视野以及能从事餐饮类实证问题研究能力的要求。

学校和学院积极创造条件，每年选派3—5位青年教师参加教育部组织的培训，以拓宽教师视野 更新教育理念，及时了解我国旅游业发展现状与趋势，以适应旅游业发展对专业人才的需求与要求；坚持在职培训提高的原则，为青年教师提供到企业一线去实践的机会和经历。每年计划安排3—5名专业教师到政府、行业协会、酒店、旅行社、旅游景区等企业轮岗，参与顶岗实训，或在企业挂职锻炼，达到“专业教师每2年必须有两个月到企业或生产服务一线实践”的规定；每学期将积极安排组织教师利用业务时间，不脱产参加各种 专业讲座、课程学习班、报告会和研讨会，学习职业教育的新理论、新知识，提升教师的职教理论水平、专业技术水平和教师整体素质。

（二）教学设施

实践教学是教学过程的重要组成部分，是对理论认识的有效途径，是培养学生职业能力的重要环节，有利于学生职业素养的提高和正确价值观的形成。专业实践教学以职业技能训练为中心，重在培养学生的综合应用

能力和动手操作能力。实践教学环节主要包括课内实训、专业见习、课程集中实践、毕业设计、顶岗实习等多种形式，贯穿于教学全过程。

表13 校内实践教学条件

序号	实训室名称	实训室设备	实训功能	对应课程
1	中餐菜点综合实训室	烹饪加工设备 及相应教学配套设施	烹饪食品加工、制作、产品研发、技能交流； 烹饪培训、考核、技能鉴定等	烹调工艺 中国名菜 冷菜制作
2	烹调工艺实训室一			
3	烹调工艺实训室二			
4	面点演示室	面点加工设备 及相应教学配套设施	面点食品加工、制作、产品研发、技能交流； 面点实训、基本功练习、培训、考核、技能鉴定等	面点工艺 风味名点
5	面点工艺实训室一			
6	面点工艺实训室二			
7	西餐演示室	西餐加工设备 及相应教学配套设施	西餐食品加工、制、产品研发、技能交流； 面点实训、基本功练习、培训、考核、技能鉴定	西餐工艺
8	雕刻实训室	雕刻加工设备 及相应教学配套设施	雕刻培训、考核、技能鉴定等	基本功训练 食品雕刻
9	刀工实训室	刀工加工设备 及相应教学配套设施	基本功培训、考核、技能鉴定等	基本功训练 食品雕刻
10	西点实训室	西点加工设备 及相应教学配套设施	西点食品加工、制作、产品研发、技能交流； 西点实训、基本功练习、培训、考核、技能鉴定等	西点工艺

课内实训体现在第一至第四学期以技能训练为主的课程教学中，主要在校内实训室完成。使学生了解餐饮企业业务流程，增强对所学专业的感性认知，提高专业技能与技术水平；也可采用社会调查、参观考察、短期顶岗等多种形式，由学生深入旅游企业自主进行，获取对专业相关知识的感性认识。

（三）教学资源

1、教材

教材能较好地体现课程标准的科学性、思想性和实践性，反映旅游行业企业最新技术发展水平，符合学生的接受能力。

2、图书及数字化资料

图书馆内每年更新物流相关的图书资料，通过互联网，学生还能接触到时下旅游行业的发展新动态，查阅相关信息。

3、网络资源

（1）标准网络资源。收集专业领域相关的国家标准及行业、企业标准（规范、法规），以及岗位技能标准、职业资格标准，专业教学标准、人才培养方案等。

（2）课程网络资源。收集国家智慧教育平台、超星学习通等不同平台的优秀精品课程，经过比较筛选后入库，方便师生使用；通过自建、购买、免费下载等渠道，收集专业相关优秀课件和电子教材；按课程分类整理学习问题和自测题入库，丰富网络课堂。

（3）教学素材网络资源。收集专业类影像资料、规范图集、科研成果、案例分析、材质模型、学生作品等，建设丰富的教学素材资源。

4、实践教学资源

（1）校内实训基地

具备学生技能操作训练所需的设施、设备，建立了符合职业技术教育教学要求的专业技能实训基地。已建成的有在自治区内已居于先进实训基地行列的校内餐饮实训中心等。

（2）校外实训基地

烹饪工艺与营养专业校外实习基地具有稳定的实训场所，能提供实习岗位，能涵盖当前工艺发展的主流技术，可接纳一定规模的学生顶岗实习，能够配备相当数量的实习指导老师对学生进行指导和管理。实训设备齐全，实习管理和相关规章制度齐全，能够保障实习学生日常工作、学习、生活，有安全和保险的保障。

（四）教学方法

本专业围绕培养技术应用型人才目标，鼓励广大教师根据教学内容的特点，不断创新教学方法，不断改进教学手段，结合信息技术进行教学。教师在授课过程中，积极探索符合教学环节的教学方法，先后采用了线上线下混合式教学、专题式教学、案例式教学、情景式教学、参与式教学、启发式教学、讨论式教学、研究式教学、六步式教学等多种教学方法。这些措施，改善课堂教学效果，教学质量得到较好的保障，学生反馈效果好，保证毕业生质量。

烹饪工艺与营养专业课程专业性、实践性较强，为了提高课程教学的效果，培养学生的职业技能，在课程教学中须改变传统的教学方法与手段，促进先进教学理念、教学模式、教学工具等在课程教学中的应用，推动课程教学体系深化改革，让教学目标更明确、教学内容更丰富、教学安排更合理，提升烹饪专业课程教学质量与效率。

（1）分组讨论教学法

在教学过程中，为结合学生的实际情况有针对性地进行教学，将学生分成小组，提出问题，组织学生通过讨论形式，进行知识的学习、计划的制定、小组评价等。培养学生分析问题 and 解决问题能力、资料收集能力、知识学习和应用能力，促进学生思考和实践，同时培养学生团结协作精神。

（2）案例教学法

通过具体的案例分析，利用各种教学资源对工作任务内容进行讲解分析，达到学生实际工作技能的培养。

（3）行动式教学

以“学生为主体”“角色转化”“任务驱动”“就业导向”等理念为指导，根据课程教学内容，可将实践教学按照工作任务分为不同模块，按照“信息

咨询、任务确定、菜点制作规划、菜试做、菜点检查、菜点制作质量评价、任务总结、岗位试用、顾客反馈与工作改进”等工作过程开展教学活动，进行学生课程核心素养的培养，提升实践教学质量。以《烹调工艺》课程为例，教师在教学过程中基于上述工作过程，首先制定教学规划，明确名菜名点制作的训练目标，在实训之前，选用典型代表项目进行理论知识示范讲解，使学生对名菜名点制作要领、注意事项等具有准确、全面的了解。依托烹饪实训室，将学生由“学习者”转变为“制作者”，让身为“酒店厨师”的学生，根据“顾客”要求，在规定时间内完成菜点制作，通过“厨师长”点评、“顾客”评价，为学生打分，及时纠正学生实训中存在的不足。此外，在现代学徒制的应用下，可将“烹饪实训室”定位成酒店厨房，让学生在专业师傅的带领下完成任务目标，提升岗位胜任力。

（4）问题式教学

在教学过程中，尝试利用问题教学法开展“知识答辩与汇总”教学活动，进行学生素质与能力的培养，即教师对学生科学分组，以小组为单位针对教师提出的问题（如川菜特征、鲁菜“九转大肠”制作注意事项、麻婆豆腐刀工要求、烹饪工具保养妙招等）进行合作探讨与调查研究，要求学生依据讨论与调查结果，形成答辩报告，并进行报告汇报与小组评。在此过程中，学生的思维得到拓展，表达能力、合作能力得到提升。值得注意的是：

在问题探讨过程中，教师要善于引导与鼓励学生发展并提出问题，以培养学生的观察能力、分析能力、创新思维。

（5）兴趣式教学

根据课程教学内容，构建兴趣学习小组。如《食品雕刻》、《面点工艺》、《冷菜工艺》课程即根据学生的学习情况，组织学生成立雕刻小组、冷拼小组、烹饪工具管理小组、面点制作小组和刀工小组等兴趣学习小组，并根据自身兴趣、学习需求，开展日常训练活动。一方面，为学生自主学习提供平台，提升学生的自主学习能力；另一方面，强化学生菜点制作技能，培养学生菜点制作兴趣。同时，依托高职院校创新创业教育改革，构建烹饪工艺与营养专业实训教学基地，为学生提供创新创业场所，鼓励学生开展创业项目，进行项目自主经营；依托高职院校文化建设，开展丰富

多彩的专业文娱活动、竞赛活动，让学生在烹饪工艺与营养知识竞赛、烹饪技能比拼、营养讲座、创意菜肴制作、烹饪与文学和烹饪与艺术等活动中，培养兴趣、丰富知识、训练技能、创新思维、提升素质并强化能力。

(6) 数字式教学

在课程教学中，抓住教育信息化建设机遇，善于利用计算机网络技术、信息技术、多媒体技术等开展数字教学，提升课堂教学质量与效率。例如，在对课程理论知识进行讲解时，利用计算机网络技术挖掘有价值的教学资料，并根据课堂教学内容、要求、学生实际学习情况，制作微课件。通过微课件，学生能对无法用语言表达清楚的教学内容具有更为直观、清晰的了解；可通过暂停、回放等功能使学生更好的掌握菜点制作流程、明确菜点制作要点、体会菜点制作过程中原材料的微观变化；且学生可在课后进行自主复习，巩固专业知识，提升实践操作规范性。

(7) 线上线下混合式教学

建设烹饪工艺与营养专业教学资源库、依托多种在线开放教育平台，通过网络学习空间交流实现多种信息跨时空互动并全程记录，体现“互联网+教育”背景下“知识”、“能力”与“信息技术”深度融合的教学法。如营养配餐课程，以真实工作任务为导向，整合营养调查、体格测试、食谱设计和营养宣传等实训项目，培养学生设计平衡食谱的能力，解决教学重难点。通过云课堂平台，过程性记录学生学习过程；依托营养配餐软件完成食谱设计，对食谱进行科学的评价与调整，突破平衡营养素的教学难点，教学过程中实现了职业素养与专业技能培养目标、教育内容、教学过程、实践活动和评价标准的融合，为培养高质量食品职业人创造条件。

(8) 项目式教学

教师选择具有代表性的项目开展相关教学，并在此基础上指导学生掌握烹饪方式和技能，再引导学生将所学技能类比和应用到其他项目中。例如，在讲解滑炒这一烹饪方式时，教师可以以滑炒肉丝为教学项目，亲自示范和讲解烹饪原料的选择技巧、肉类切丝方式、肉类上浆方式、肉类拉油油温要求及注意事项、滑炒方式、菜肴成菜特点等，学生在掌握了滑炒肉丝烹饪方式之后，便能够变通掌握滑炒鸡丝、滑炒虾仁等相关菜肴的烹饪方式。

营造真实的工作环境，将实践操作任务转换为工作任务。

烹饪工艺与营养专业实践课程教学以实践为主，实践教学要贴近实际工作情况才能获得更好的教学效果，为此，教师可以选择按照企业培养烹饪人才的方式来开展实践教学。例如，教师可以按照准备菜品制作—分析制作任务—设计菜品—烹饪菜品—菜品质量评价与总结—菜品试用—顾客满意度调查及问题反馈—菜品改进—市场推广的流程开展教学，提高实践教学与烹饪行业实际情况的吻合程度，让学生在职业化、真实化的环境中学习烹饪方式和技能，有利于学生对所学知识的应用。同时，教师可以将自身角色转换为主厨，引导学生将自身角色转换为餐厅菜肴烹饪人员，营造一种餐厅厨房的教学场景，教师在其中需要担任指导者和引导者的身份，学生则需要担任制作者和学习者的身份，在既定的学习场景和良好的学习氛围下，学生能够更加独立、积极地完成菜肴烹饪学习，并且在烹饪过程中掌握各类菜品烹饪的特点和关键点

教学方法创新是课程教学改革的重要手段，其目的在于提升课程教学质量，促进课程教学作用的有效发挥。对此，应在明确认知教学方法创新重要性的基础上，立足课程特征、内容与要求，以先进的教学理论为指导，灵活运用教学方法，不断提升教学方法创新能力，以增强教学方法应用的科学性、有效性，为高素质高能力专业人才培养奠定良好的课程教学基础。

（五）学习评价

教学考核与评价同教学目标、教学内容相适应，与教学过程相衔接。考核标准有效对接知识、能力、素质等要素和中式烹调师等/中式面点师/西式烹调师/西式面点师证书标准，考核方式灵活多样，评价的导向性明确，有利于激发学生的学习兴趣，有利于学生综合能力的发展和提高。课程考核遵循过程性考核和总结性考核相结合、知识考核和技能考核相结合、学习考核和素质考核相结合、线上与线下考核相结合的原则。过程性考核由单次任务考核组成，本次任务考核由专业知识考核、技能考核、综合素质等组成。专业知识考核贯穿于整个学习过程，由课堂提问、线上活动记录、在线测试等组成。

（六）质量管理

人才培养方案是学校培养人才和组织教学的主要依据。人才培养方案在专业教学指导委员会的指导下，经过调研和论证，由企业与企业共同参与、共同研究制订。为保障专业人才培养方案的运行实施，确保专业人才培养质量，学校建立有完整教学质量监控体系。教学质量由学校、各分院（部）、学生、社会评价组成四级监控，根据管理的职能，在不同层面上实施质量控制。

1. 学校教学质量监控

校长对质量监控工作负总责，分管教学副校长协助校长制定教学质量监控整体方案，质量办代表学校制定教学质量监控政策措施，教务处代表学校协调教学质量监控的相关工作，为学校重大教学改革供决策咨询。质量办、教务处、学工处、人事处和督导组等职能部门负责质量监控的具体工作。

（1）负责制定全校教学质量监控与评价工作计划，组织引导二级学院（部、中心）的教学质量监控与评价工作；

（2）组织对学校教学质量进行全方位的、多层次的、多种方式的动态监控。包括课程标准的制定与执行，授课计划的审查与执行、教材的选定、考核等教学环节的贯彻和落实情况；

（3）组织对学校的专业建设、课程建设等重大教学改革的验收与评价；分析教学质量监控结果，为学校的专业人才培养方案、各类教学改革和教学基本文件的修改等提供意见和建议；

（4）负责编制《学校教学质量监控情况简报》，为学校领导及有关部门及时了解教学运行、教学质量提供参考。

2. 二级学院教学质量监控

二级学院（部、中心）是实施质量管理的具体部门，按照学校的统一安排，具体负责专业和课程建设、各主要教学环节、教学常规管理等要素的质量监控，提供各监控要素的质量反馈和改进措施。

（1）根据学校质量监控计划和工作布置制定本部门的质量监控计划，依据学校的教学质量监控体系及标准，开展评教、评管、评学工作；也可

依据学校的质量监控体系和标准，制定符合本部门专业特点的指标体系及标准，创造性地开展教学质量监控工作；

（2）负责对本单位教师教学质量的监控，完成部门教师教学质量等级的初步认定；

（3）对本部门教学质量监控中发现的问题进行分析研究，提出整改目标和整改措施；

（4）接受学校对本部门教学工作的检查与指导。

3. 学生教学质量监控

学生评教是教学质量监控的重要组成部分，成员由学生会教学质量监控委员会和班级教学质量信息员组成，内容包括教风、学风的评价，对教师、教学部门工作的测评。

（1）由校学生会、二级学院学生会组织开展完全由学生参与的日常教学检查、学生意见反馈和学期教学质量评价，并做好相关的组织、实施和管理等工作，收集和整理教学质量评价资料；

（2）班级学生信息员协助院督导组收集有关的教学质量监控与评价的信息，及时反映教学质量监控与评价过程中的意见和建议。

4. 社会评价

学校委托第三方评价机构和直接调研学生就业单位，对专业建设、人才培养质量、就业质量和毕业生职业发展潜力等全方位进行教学质量评价，为专业教学诊断改进提供决策参考。

（1）学校与第三方评价机构合作，根据专业特点共同编制第三方对专业的年度教学质量监控与评价计划，设置专业教学质量监控信息采集点，组织对课程设置、教学条件、教学质量等要素的监测与评价，提出存在的主要问题和改进意见和建议，编制年度教学质量报告；

（2）由招生就业处、学院专任教师到毕业生就业单位开展调研，发放问卷调查表，内容包括专业毕业生就业质量、职业发展潜力、专业核心课程综合评价、专业实习和实践环节教学质量，编制专业年度调研报告。

九、毕业要求

（一）应修学分要求

本专业学生应完成教学计划规定的全部课程的学习，修满153.5学分。

（二）计算机能力要求

掌握计算机应用基础知识，具备熟练的微机操作能力，能熟练使用办公软件及专业应用软件进行文字编辑、网络信息查询、数据统计计算。

（三）语言能力要求

掌握交流和写作的基础知识，能够流畅地用语言进行交流和沟通，能够熟练进行日常公文写作，具备专业英语听说读写能力，能查阅相关外文资料。

（四）其他要求

获取所有通识教育学分，具备良好的职业道德、职业精神、安全生产意识，懂得如何传承传统文化、地方文化，具备一定的可持续发展能力。鼓励学生参与各类职业资格证书考试或职业技能等级认定，但证书考取不作为学生毕业的必备条件。

十、附录

（一）课程体系

依据餐饮企业各岗位的工作内容、专业知识和职业能力的要求，响应“健康中国行动”，按照烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，构建基于工作过程系统化的课程体系，全面提升学生职业能力培养水平。

1、课程体系开发理念、思路及过程

根据职业能力和《XXXX职业技术学院关于课程评价改革与加强考试管理的有关规定》、《XXXX职业技术学院毕业设计规范》、《XXXX职业

技术学院教师教学质量评价办法》等相关制度为保障，加快课程改革步伐，以毕业证书和职业技能鉴定证书“双证书制度”保障提高学生实习就业率。

（1）课程体系开发理念和思路

围绕“专业有特长、就业有优势、创业有能力、提高有基础、发展有空间”的人才培养目标，在专业指导委员会的指导下，根据烹饪工艺与营养专业人才培养的职业成长阶段和专业岗位核心能力要求，全程融入职业素养的培育，并基于餐饮企业工作过程，设计教学内容，整合并优化专业核心课程，创建“知训融合、阶梯递进”工作任务引领的课程体系。同时使课堂理论教学、校内实训与顶岗实习有机结合，实现学生从基本技能训练到综合技能训练、分析问题能力到解决问题能力提升的顺利过渡，快速对接企业岗位。

从学生入校开始，即按职业能力培养的三个阶梯阶段，实行融理论学习与技能培养为一体的教学组织形式。第一学期，初级阶段：学习餐饮业基础知识，了解饮食文化及食品卫生与安全；培养学生的烹饪基本技能，掌握刀功、勺功、和面、成形等烹饪技术，使学生认知行业企业和工作环境，掌握厨工的专业技能，能从事水台、荷台、砧板、和面、揉面等工作。第二、三学期，中级阶段：学习烹调师、面点师必备核心技能，培养学生的菜点、面点制作技术，达到中级厨师的标准，能够独立进行热菜、面点的制作。第四学期，高级阶段：学习宴席设计、营养配餐、中国名菜、风味名点、厨政管理等知识，逐步培养学生的宴席设计能力和拓展核心技能（名菜、名点）及营养分析能力，提升学生的综合职业能力，拓展创新思维，考取厨师职业等级证书，逐步进行厨房管理。实践性教学环节设计贯穿于三年的教学过程中，使学生在真实情境中学习和锻炼，实现理论与实践、课堂与厨房、教学与生产的有机统一，从而达到教学内容与岗位工作任务的有效衔接。通过“学做合一”课堂教学、生产性实训基地岗位技能训练、全企业化岗位实习、学生创新创业实践等多层次的灵活教学途径，实现工学结合的教学要求。

（2）课程体系开发过程

1、课程体系架构

表14 课程体系开发

序号	开发过程	主要任务
1	组建团队	成立由课程负责人、专业带头人、骨干教师、行业企业专家组成专业指导委员会
2	市场调查	针对行业、企业和基地开展职业岗位需求及岗位能力要求调查，根据调查结果进行职业能力培养规格分析，确定培养目标。
3	遴选实践专家	优化合作企业，遴选实践专家。
4	确定典型工作任务	召开专业指导委员会，根据职业岗位需求及职业岗位核心能力，确定典型工作任务。
5	岗位职业能力分析	依据岗位职业能力分析，以本专业职业标准为准则，在企业专家和专业指导委员会的指导下，改革教学模式、整合教学内容、更新专业知识、培养技能。
6	课程体系重构	根据典型工作任务，岗位职业能力的分析，重构本专业核心课程，并开发学习领域。
7	开发学习领域课程	整合专业理论知识及技能，开发理论实践一体化的学习领域。
8	设计学习情境	根据学习领域，设计学习情境。
9	开发核心课程	校企合作共同开发核心课程。
10	形成专业课程	参照职业标准，制定相应的课程标准，形成突出技能训练及产学结合的专业课程。

(1) 知训融合：改变单一的课堂理论教学或实训教学的形式，将课堂拓展到实训场所，全面开展实训教学，根据学习内容和技能项目，充分利用校内外实训条件，融理论教学与实训教学为一体，在学习技能的过程中学习理论，在实践的过程中运用理论，实现学中做、做中学，知行合一。

(2) 阶梯递进：理论学习由浅到深；实践技能由易到难；实训产品由达标到精致；职业素养由粗略到精深。

（二）职业能力分析

烹饪工艺与营养专业是应用型、实践性很强的专业，其职业特点敏感性高，季节性强，对素质型、技能型、复合型人才需求量大。构建高职特色的课程体系，是高职高专教改的关键之一，也是教改的当务之急。我院烹饪工艺与营养专业经过多年的建设发展，在2019年率先对扩招生源进行专业融合人才培养方案试点，探索出“底层共享、中层融通、高层互选”的专业课程体系。

1、高职人才培养目标是人才培养的总原则和总方向，是开展教育教学的基本依据。根据社会经济发展和我区餐饮业的发展态势，将本专业的培养目标定位在培养拥护中国共产党的领导，学习马克思列宁主义、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的理论知识，具有良好的沟通能力和团队合作的精神，诚实守信、敬业爱岗，适应生产、管理和技术服务第一线需要的，掌握餐饮大类各行业必备的基本知识和技能，具有创新意识和较强工作能力，能够从事餐饮大类行业服务与管理工作的的高素质技术技能人才，成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

2、教学内容和教学设计体现以素质教育和职业能力培养为主线。对接新时代餐饮产业链构建合作型“底层共享、中层融通、高层互选”的专业课程体系，探索多类型工作室项目制教学。进行“整体化的职业资格研究”，依据职业及岗位（群）的任职要求，参照相关的职业资格标准，系统开发课程体系，在传统教学的基础上，整合各专业课程，形成“育人为本、德技双修”的专业共享公共课程体系，构建“以职业能力为本”的模块化专业课程体系。积极引进企业项目，不断建设数字化资源，实现在线网络教学和职场化育人有机结合的混合式教学模式。

3、烹饪工艺与营养专业教育有自身的行业特点和目标，是基础教育与实践教育的统一，要着力于学生应用能力的培养，根据行业准入制度的要求，引入不同级别职业技能资格证书，搞好专业职业技能资格培训与考核。对学生进行计算机应用能力、英语应用能力、办公自动化应用能力、

烹饪职业技术鉴定等职业资格考试，鼓励学生获取跨行业的职业技能证书，以增强学生的职业岗位综合适应能力和适应学生择业谋职的需要。

将职业资格证书考试与专业课程相结合，将职业资格证书考试“应知”内容纳入相关主干课程，将职业资格证书考试“应会”技能纳入相关实作训练课程，增强了课程承载职业考试的功能。

4、实践课程体系突出，技能课占总学时50%以上，在总课程数、学分数和学时数能够满足职业能力培养目标的前提下，切实加大了专业技能课和实践教学的力度，加强了实践性教学环节，初步建立了专业实践性教学体系。具体包括带学生到餐饮企业实地学习，使学生熟悉将来的工作环境和职业岗位；安排学生到岗位实地学习；使学生熟悉企业的基本业务和操作流程。以专业为主，继续承办好烹饪工艺与营养各项职业技能大赛，积极参与全区、全国专业竞赛活动。

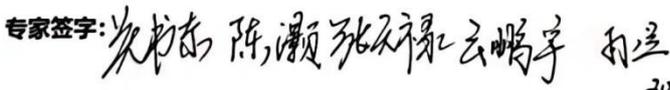
表15 职业岗位能力分析

序号	职业岗位群	职业岗位	能力要求
1	中式热菜 生产与管理	采购、保管、 加工、 配餐、打荷、 烹调	1、掌握中式热菜制作能力； 2、掌握烹饪原料质量的鉴别； 3、掌握厨房管理能力； 4、具有宴席设计与制作能力； 5、具有控制和预防食品污染能力； 6、具有烹饪营养分析与组配的能力。
2	中式面点 生产与管理	采购、保管、 加工、 配餐、烘焙	1、掌握中式面点制作能力； 2、掌握食品原料质量的鉴别； 3、具有宴席面点的设计与制作能力； 4、具有控制和预防食品污染能力； 5、具有面点营养分析与组配的能力。
3	中式冷菜 生产与管理	采购、保管、 点菜、加工、 配餐、打荷、 烹调	1、掌握中式冷菜制作能力； 2、掌握烹饪原料质量的鉴别； 3、掌握厨房管理能力； 4、具有宴席冷菜设计与制作能力；

序号	职业岗位群	职业岗位	能力要求
			5、具有控制和预防食品污染能力； 6、具有烹饪营养分析与组配的能力。
4	厨房管理	各岗位主管、 厨师长、 行政总厨	掌握菜点制作能力； 2、掌握烹饪原料质量的鉴别； 3、掌握厨房管理能力； 4、具有宴席设计与制作能力； 5、具有控制和预防食品污染能力； 6、具有烹饪营养分析与组配的能力。

(三) 企业行业专家认定

烹饪工艺与营养专业人才培养方案
专家论证意见汇总表

专业名称	烹饪工艺与营养专业	首次开设时间	2010年
所在学院	旅游管理学院	专业方案适用年级	2021级
专家姓名	工作单位		职务/职称
关书东	书东餐饮酒店管理公司		董事长/高级技师
陈灏	XX 烹饪协会主任		副总经理/高级技师
张天禄	鼎上鲜餐饮企业公司		技术顾问/高级技师
云鹏宇	XX 朗和泽餐饮管理有限公司		董事长/高级技师
孙兰	万达嘉华酒店		人事总监
<p>烹饪工艺与营养专业 2021 级人才培养方案能够在深入行业企业调研、邀请行业、企业专家共同参与的基础上，针对本地区餐饮和食品加工产业发展对人才的需求情况、现阶段中国居民饮食状况，企业对工作岗位要求等进行了有针对性的人才培养方案修改与设计，与原有培养方案相比有了更为科学合理的结构体系。课程体系的设计充分体现了专业特色与职业要求，教学组织与实施环节考虑了餐饮业的淡旺季特色和学生未来工作实践的需要，专业教学团队的配置、实践教学条件的配置上都体现了专业特色与行业的需求，并且具备了相应的保障措施。</p> <p>烹饪工艺与营养专业 2021 级人才培养方案是切实可行的，相信随着新版人才培养方案的落实，烹饪工艺与营养专业人才培养质量能获得更大提升。</p> <p>专家签字： 关书东 陈灏 张天禄 云鹏宇 孙兰</p> <p style="text-align: right;">2021年3月5日</p>			