

2020 级眉山职业技术学院  
烹调工艺与营养专业人才培养方案



2020 年 8 月

## 一、专业名称及代码

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：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、修业年限

基本学制：3 年

## 四、职业面向

表 1 主要职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应的行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群 或技术领域举例	职业技能 等级证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02) 中餐烹调人员 (4-31)	1. 技术岗位 初始岗位，如烹调师、面点师、营养配餐师等 2. 管理岗位 发展岗位，如厨政管理师、餐饮部主管等 3. 餐饮创业者 发展岗位，如餐饮门店创办者、股份 持有人等	中式烹调师四级 中式面点师四级

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务
1	中餐厨师	食品安全与卫生控制；菜肴原料选择与鉴别；传统菜肴与地方风味菜肴制作，根据不同客情与市场进行新品种设计与制作。
2	中式面点师	食品安全与卫生控制；面点原料选择与鉴别；各类面团品种的制作；各类面团品种的应用，根据不同客情与市场进行新品种设计与制作。
3	厨政管理师	厨房人员管理；厨房设备管理；厨房出品管理；厨房采购管理；厨房安全卫生管理；厨房生产管理。
4	餐饮创业者	餐饮小微企业的运营管理。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，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，掌握本专业知识和技术技能，面向的餐饮企业、酒店餐饮部门等的烹调师、中式面点师、厨政管理师、餐饮部主管等岗位群，能够从事现代餐饮生产与管理、餐饮产品设计与创新等工作的复合型技术技能人才

### （二）培养规格

#### 1. 素质

(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导下，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。

(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、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一至二项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成至二项艺术特长和爱好。

## 2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与烹调工艺与营养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。

(3) 熟悉中西方餐饮文化。

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。

(6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

## 3. 能力

(1) 具有探究学习、终生学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 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。

(4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

(5) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(6) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点制作能力。

(7) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

(8) 具有餐饮产品设计开发能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程由公共基础课和专业基础课、专业核心课、专业选修课等 40 多门课程组成，总学时 2552 学时，总学分 160 学分，其中理论学时 820 学时，实践教学学时 1764 学时。

### (一) 公共基础课

根据党和国家有关文件规定，开设军事课、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、体育与健康、心理健康教育、信息技术、大学语文等 8 门公共基础必修课程，共 29 学分。

#### 1. 军事课

本课程主要学习关于中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等军事基本理论知识；针对共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练等军事技能开展相关训练，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

## 2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

本课程主要系统学习毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理、社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策，培养大学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力，正确认识、分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，增强投身到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

## 3. 思想道德修养与法律基础

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，主要学习人生价值、理想信念、社会主义核心价值观、爱国主义和道德、法律等内容，帮助大学生树立正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法治观，引导大学生提高思想道德素质和法治素养。

## 4. 形势与政策

本课程根据新时期新阶段新情况，以中国共产党和中国发展的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验以及当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势为主要内容，针对大学生思想特点对其进行马克思主义形势观、政策观教育，以帮助他们认清国内外形势，教育和引导他们全面准确地理解党的路线、方针和政策，坚定“四个自信”。

## 5. 心理健康教育

本课程主要学习心理健康教育的基本概念、自我意识、压力管理和情绪调节、人际关系与社会适应、恋爱与性心理、学习心理以及职业生涯规划等内容，通过学习，使大学生能够正确认识自我与环境，树立心理健康意识，传授心理调适的方法，增强大学生的自我心理调节能力，有效消除心理困惑，提高受挫能力和适应能力。

## 6. 体育与健康

本课程是以落实立德树人为根本任务，体现“全民健身·促健康，弘扬文化·促传承”的精神。主要了解运动健身原理与方法，掌握基础体能、球类、民族传统体育项目、操类和拓展等方面的运动技能，培养学生能够正确运用运动技能进行锻炼的能力，切实提高自身体质健康水平，达到“强体魄、练技能、修德行、促发展”的目的，促进、落实全民健身。

## 7. 大学语文

本课程主要学习文学鉴赏的基本原理、中外文学作品赏析的基本方法、常用文体写作的基础知识、写作方法与技巧，培养学生的文学鉴赏能力和审美能力，培养高尚的思想品质和道德情操，帮助学生提升人文素养。

## 8. 信息技术

本课程主要学习计算机基础知识、Windows 系统操作方法、Office 办公软件中的文字处理、表格处理、数据处理、制作演示文稿等相关知识；培养学生使用信息设备获取信息、加工信息、传播信息和应用信息的能力。

### （二）公共选修课

根据党和国家有关文件规定，开设经济应用数学、大学英语、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、艺术欣赏 6 门公共限选课程，共 6 学分。

### （三）专业基础课

主要有中国烹饪概论、烹饪原料学、烹饪美学、烹饪化学、厨房英语、食品雕刻等 8 门课程，共 24 学分。

#### 1. 中国烹饪概论

本课程以培养学生的职业人文素养为根本宗旨，通过介绍中国饮食的起源和发展，饮食品制作过程中的技术、科学、艺术，以及消费过程中所

形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容，使学生增长知识、扩大视野，了解中国悠久的饮食历史、民俗以及包括饮食哲学、美学、养生学在内的科学思想，掌握中国饮食文化的特点及其内涵，接受中国优秀饮食文化的熏陶，形成宣传和推销中国饮食商品的能力，进而大幅度提高学生的职业竞争力和创造力，为学生在餐饮业、旅游业、酒店业的长远发展奠定深厚的人文基础。

## 2. 烹饪原料学

本课程主要学习动物性原料（畜类及乳品、禽类及蛋品、水产品）；植物性原料（粮食、蔬菜、果品）；调辅原料（调味原料，辅助原料）等内容，通过学习熟悉常用烹饪原料的品质特点；掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准，烹饪应用方法。熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。养成对烹饪原料有敬仰之情，树立良好的烹饪观念。

## 3. 烹饪美学

本课程主要任务是通过学习烹饪菜品色彩、图案、造型等知识，使学生能运用烹饪艺术所需要的美术原理，研究以食用为目的的烹饪菜品色彩和造型；在烹饪活动中把美的创造、审美意识与烹饪文化进行有机结合，并将色彩、图案等综合应用于烹饪菜点的工艺制作中。在掌握工艺美术设计基础知识的同时，培养学生的审美情趣培养学生对中西式烹饪菜品的审美能力，并为后续学习各专业化方向课程做好准备。

## 4 烹饪化学

本课程主要任务是让学生在熟悉和了解有机化学相关知识的基础上，掌握和熟悉烹饪原料中最基本的化学物质的类型、结构特征、物理性质和化学性质、以及在烹饪操作中所发生的化学变化及其加工特征。使学生掌握烹饪基础化学知识，合理科学烹饪，热爱科学，具有科学的烹调观念，



为职业能力的提升奠定良好的专业基础。

#### 5. 食品雕刻

本课程主要学习花卉雕刻；鸟类雕刻；鱼类雕刻；兽类雕刻；建筑雕刻等内容，通过学习掌握美学体系影响下的烹饪色彩基础，掌握雕刻技法中的图案基础知识，能够灵活运用平雕刻技法，掌握图案设计的基本原则和方法，掌握基本刀法，掌握基本造型作品的制作步骤。提高学生的艺术修养，激发在烹饪创作中的艺术灵感。

#### （四）专业核心课

专业核心课主要有烹饪工艺、食品安全与卫生、烹饪营养与配餐、餐饮企业运行与管理、川菜制作技术、中式面点制作、宴会设计与实践 8 门课程（表 3），共 34 学分。

表 3 专业核心课程设置

专业核心课程	主要工作任务	职业能力	主要教学目标	参考课时
烹饪工艺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 维护与保养烹调工具；</li> <li>2. 根据不同食材进行加工处理，根据品种进行菜品组配；</li> <li>3. 根据市场与客情进行菜品制作和菜品。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能对烹调工用具进行维护与保养；</li> <li>2. 能对食材进行加工处理；</li> <li>3. 能进行菜品组配；</li> <li>4. 能进行菜品制作；</li> <li>5. 能对菜品的风味进行调配。</li> </ol>	<p><b>素养</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 职业道德和工匠精神；</li> <li>2. 团队协作精神；</li> <li>3. 卫生安全意识和社会责任心；</li> <li>4. 认真、严谨、精益求精的态度。</li> </ol> <p><b>知识</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解烹饪原料的选择；</li> <li>2. 掌握热处理的原理与应用；</li> <li>3. 掌握风味调配的原理与应用；</li> <li>4. 掌握各种烹调方法。</li> </ol> <p><b>技能</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握原料的初加工与精加工技能；</li> <li>2. 掌握烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；</li> <li>3. 掌握菜肴的组配技能。</li> </ol>	128
川菜制作技术	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根据市场与客情进行川菜制作和菜品风味调配；</li> <li>2. 根据市场变化进行菜品开发与创新。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能根据市场与客情制作风味川菜；</li> <li>2. 能进行川菜创新与开发。</li> </ol>	<p><b>素养：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 激发学生学习川菜制作的兴趣与激情；</li> <li>2. 培养职业道德和工匠精神；</li> <li>3. 树立团队协作精神；</li> <li>4. 树立卫生安全意识和社会责任心；</li> <li>5. 养成认真、严谨、精益求精的态度</li> </ol> <p><b>知识：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 懂得川菜形成、发展及各流派主要特点；</li> <li>2. 掌握川菜烹调各环节的操作原则及要求；</li> <li>3. 理解川菜经典味型的调制原理及调味品构成；</li> <li>4. 掌握川菜 24 味型特点。</li> </ol> <p><b>技能：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握川菜烹调基本技能（刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味技法）；</li> <li>2. 掌握风味川菜制作技能；</li> <li>3. 掌握花式川菜制作技能。</li> </ol>	128

<p><b>中式面点制作</b></p>	<p>1. 能够使用相关工用具与设备设施制作不同类型面团的点心； 2. 根据市场与客情进行面点品种改良； 3. 进行面点新品开发与创新； 4. 推介风味点心，挖掘文化内涵。</p>	<p>1. 能进行工用具的维护与保养； 2. 能制作企业特色品种； 3. 能根据企业要求进行面点品种改良； 4. 能进行新品工艺流程设计与制作； 5. 能胜任明档的制作岗位，进行品种推介。</p>	<p><b>素养</b></p> <p>1. 培养职业道德和工匠精神； 2. 培养团队协作精神与良好的信息素养； 3. 树立卫生安全意识和社会责任心； 4. 树立中国文化自信与职业自信； 5. 养成自主学习习惯与良好的信息素养。</p> <p><b>知识</b></p> <p>1. 了解中式面点的历史与风味流派； 2. 掌握面点原料选择与鉴别方法； 3. 了解面点房工具设备原理； 4. 掌握各类面团调制原理； 5. 掌握不同面团品种工艺流程； 6. 掌握面点的开发与创新的原则与方法。</p> <p><b>技能</b></p> <p>1. 掌握面点基本技能：（和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等）； 2. 能制作不同面团的代表品种； 3. 能针对真实项目进行品种设计与制作； 4. 能根据特殊人群改良品种工艺与配方； 5. 能根据不同市场进行工艺改良。</p>	<p>128</p>
<p><b>烹饪营养与配餐</b></p>	<p>1. 根据不同人群的营养需求进行营养配餐； 2. 根据烹调工艺对食物营养的影响进行合理烹饪； 3. 根据不同人群进行食谱定标。</p>	<p>1. 能根据不同的人群编制食谱； 2. 能结合不同食材对不同营养需求人群进行营养配餐。</p>	<p><b>素养</b></p> <p>1. 职业道德和敬业精神； 2. 树立营养健康理念； 3. 科学、严谨的态度。</p> <p><b>知识</b></p> <p>1. 掌握包括营养素基础知识，各类食物的营养价值； 2. 掌握中国居民的营养需要、膳食原则和结构； 3. 掌握膳食指南以及营养配餐的原则和方法。</p> <p><b>技能</b></p> <p>1. 能编制营养食谱； 2. 能进行营养餐制作； 3. 能对不同人群进行食谱编制。</p>	

<b>餐饮企业运行与管理</b>	1. 根据市场变化进行餐饮门店的筹划； 2. 根据市场与客情进行零点菜单设计与制作； 3. 根据厨房实际运行情况进行厨房的生产管理； 4. 根据厨房的安全卫生要求进行厨房的安全与卫生管理。	1. 能根据市场变化进行餐饮门店的筹划； 2. 能根据市场与客情进行零点菜单设计与制作； 3. 能根据厨房实际运行情况进行厨房的生产管理； 4. 能根据厨房安全卫生要求进行厨房的安全与卫生管理。	<b>素养</b> 1. 科学探究的精神； 2. 实事求是的精神； 3. 规范操作的意识； 4. 认真、严谨、细致的态度。 <b>知识</b> 1. 了解餐饮业的类型及特点； 2. 掌握厨房组织结构与岗位配置； 3. 掌握餐饮业选址与布局； 4. 掌握餐饮采购与储藏； 5. 掌握餐饮服务与运行管理。 <b>技能</b> 1. 掌握餐饮筹划与设计技能； 2. 掌握零点菜单的设计与制作技能； 3. 掌握厨房的生产管理技能。	64
<b>食品安全与卫生</b>	1. 根据食物中毒案例预防食物中毒 2. 根据不同餐饮企业经营模式进行餐饮食品安全管理； 3. 根据食品安全要求进行食品安全快速检测。	1. 能根据食物中毒案例预防食物中毒； 2. 能根据不同餐饮企业经营模式进行餐饮食品安全管理； 3. 能根据食品安全要求进行食品安全快速检测。	<b>素养</b> 1. 职业道德和敬业精神； 2. 团队协作精神； 3. 卫生安全意识和社会责任意识； 4. 科学规范的品 <b>知识</b> 1. 掌握餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性的危害风险与控制，餐饮食品安全管理基础； 2. 掌握餐饮食品安全控制规范； 3. 掌握食物中毒的预防。 <b>技能</b> 1. 掌握餐饮食品安全操作管理技能； 2. 掌握餐饮企业常用安全管理方法及部分快速检测技能。	32
<b>宴会设计与实践</b>	1. 根据不同类型的主题进行宴会设计书的撰写； 2. 根据宴会主题进行宴会菜单的设计与制作； 3. 根据宴会菜单进行宴会菜点的制作； 4. 根据市场变化和客情进行宴会的开发与创新。	1. 能根据不同类型的主题进行宴会设计书的撰写； 2. 能根据宴会主题进行宴会菜单的设计与制作； 3. 能根据宴会菜单进行宴会菜点的制作； 4. 根据市场变化和客情进行宴会的开发与创新。	<b>素养</b> 1. 职业道德和工匠精神； 2. 团队协作精神； 3. 卫生安全意识和社会责任心； 4. 认真、严谨、精益求精的态度。 <b>知识</b> 1. 掌握中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会的环境； 2. 掌握服务及食品的设计知识； 3. 掌握整体策划不同的宴会主题。 <b>技能</b>	32

			1. 掌握宴会菜点制作的技能; 2. 掌握标准营养菜谱设计的技能; 3. 掌握不同主题宴会策划的技能	
--	--	--	--	--

### （五）专业拓展课

专业拓展课程有\*\*地方饮食文化、西餐制作、西点制作、餐饮创业策划与实训等 7 门课程，共 48 学分。

### （六）专业选修课

粤菜与淮扬菜制作、鲁菜与中华名点制作、茶艺、药膳食疗、菜点创新设计、餐饮服务技能实训等课程，共 8 学分。

### （七）课程序列关

烹调工艺与营养专业课程序列关系图			
技术序列		管理序列	创业序列
烹饪原料学	食品安全与卫生	厨房英语	职业发展与就业指导
烹饪化学	烹饪工艺	信息技术	创新创业教育
食品雕刻	基本技能训练	餐饮企业运行与管理	餐饮服务技能实训
烹饪营养与配餐	川菜制作技术	**地方饮食文化、	茶艺
烹饪美学	中式面点制作	菜点创新设计	药膳食疗
西餐制作	西点制作	宴会设计与实践	餐饮创业策划与实训
餐饮企业综合实训		顶岗实习	

图 1：烹调工艺与营养专业课程序列关系图

### （八）课程体系

以职业岗位能力为主线、比照全国职业院校技能大赛烹饪赛项要求，将专业课程分为“安全、文化、营养、技术、管理、创新创业”六个模块。

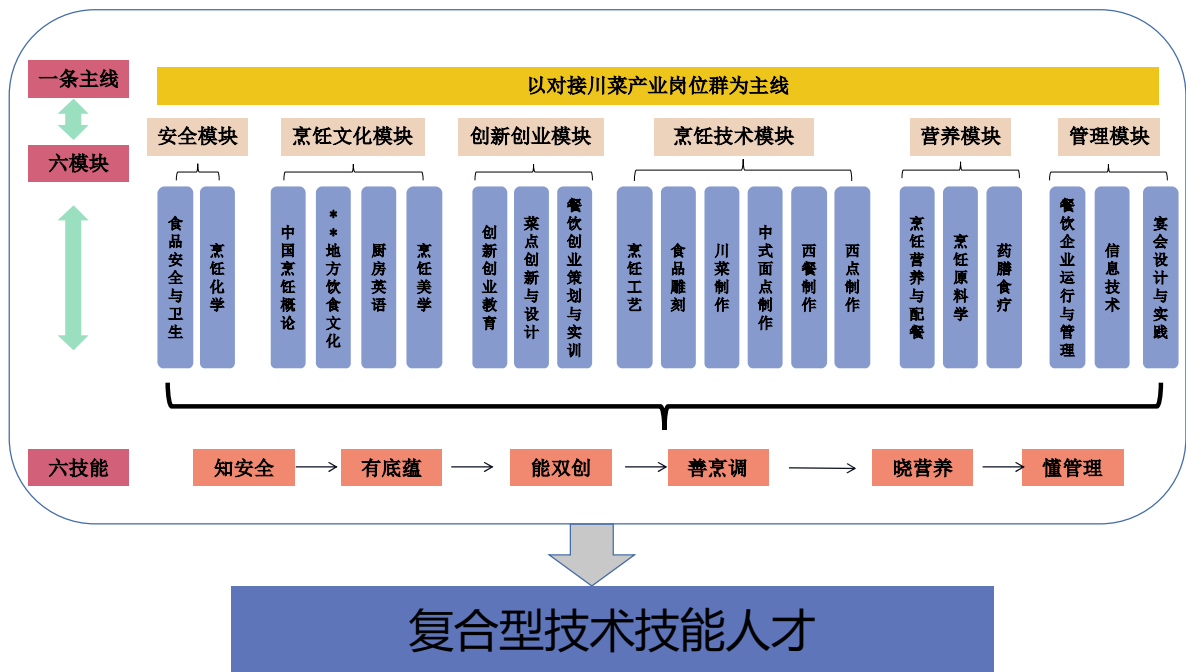


图 2 课程体系

## 七、教学安排

### (一) 教学总体安排

学年	学期	周学时	教学周历																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	1		△	★	★	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
	2			≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	●	●	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
2	3			≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	●	●	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
	4			≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	≡	●	●	≡	≡	≡	≡	≡	▲	▲
3	5		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	6		☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	●	●	●	●

入学教育△ 军训★ 理实一体教学≡ 专项集中实训教学● 考试▲

认识实习※ 跟岗实习◎ 顶岗实习☆ 技能鉴定○ 毕业论文（实习报告、毕业设计）●

表4 教学总学时分配表

课程分类			学分	教学课时			实践教学比例 (%)
				总学时	理论学时	实践学时	
课程地位	公共课	公共基础课	29	580	314	166	28.6
		公共选修课	6	96	64	32	33.3
	专业课	专业基础课	24	448	138	310	69.2
		专业核心课	36	640	232	408	63.8
		专业拓展课	8	128	54	74	57.8
		专业选修课	8	128	44	84	65.6
	小计		111	2020	846	1074	53.2

## (三) 课程计划与进度总表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程类型	学时			学分	开课学期	考核方式
					总学时	理论学时	实践学时			
公共基础 必修	1	640202101	军事课	C	148	36	112	4	1	考查
	2	640202102	思想道德修养与法律基础	A	48	40	8	3	1-2	考试
	3	640202103	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A	64	56	8	4	3-4	考试
	4	640202104	形势与政策	A	32	32		1	1-4	考查
	5	640202105	体育	C	128	32	96	7	1-4	考试
	6	640202106	心理健康教育	A	32	32		2	1-4	考查
	7	640202107	信息技术	B	64	32	32	4	1/	考试

									2			
		8	640202108	大学语文	A	64	54	10	4	1/2	考试	
选修 (6学分)		1	640202109	大学英语	A	64	50	14	4	1/2	考试	
		2	640202110	中华优秀传统文化	A	64	64		4	3-4	考试	
		3	640202111	高等数学	A	64	64		4	1/2	考试	
		4	640202112	职业发展与就业指导	A	32	32		2	3/4	考查	
		5	640202113	创新创业教育	B	32	32		2	3/4	考查	
		6	640202114	艺术赏析	B	32	0	32	2	3/4	考查	
			小计				676	382	294	35		
专业课程	专业 必修 基础 课	1	640202201	中国烹饪概论	B	32	22	10	2	1	考试	
		2	640202202	烹饪原料学	B	32	22	10	2	2	考试	
		3	640202203	烹饪美学	B	64	20	44	4	1	考试	
		4	640202204	烹饪化学	B	32	22	10	2	2	考试	
		5	640202205	厨房英语	B	32	28	4	2	2	考试	
		6	640202206	食品雕刻	B	96	24	72	2	2-3	考试	
		7	640202207	基本技能实训	C	64	0	64	4	1	考查	
		8	640202208	餐饮企业岗位认知	C	96	0	96	6	1-3	考查	
		专业 核心 课	1	640202301	烹饪工艺	B	128	52	76	6	1-2	考试
			2	640202302	食品安全与卫生	B	32	20	12	2	1	考试
			3	640202303	烹饪营养与配餐	B	64	42	22	4	3	考试
			4	640202304	餐饮企业运行与管理	B	64	42	22	4	3	考试
			5	640202305	川菜制作技术	B	128	30	98	8	2-3	考查
			6	640202306	中式面点制作	B	128	30	98	8	3-4	考查
	7		640202307	宴会设计与实践	B	32	16	16	2	4	考试	



		1	640202401	**地方饮食文化	B	32	22	10	2	2	考试	
		2	640202402	西餐制作	B	32	8	24	2	4	考查	
	专	3	640202403	西点制作	B	32	8	24	2	4	考查	
	业	4	640202404	餐饮创业策划与实训	B	32	16	16	2	4	考试	
	展	5	640202405	认知实习-餐饮企业综合实训	C	64	0	64	4	4	考查	
	课	6	640202406	跟岗实习	C	192	0	192	12	5	考查	
	程	7	640202407	顶岗实习	C	384	0	384	24	6	考查	
	专业	1	640202501	粤菜与淮扬菜制作	B	32	6	26	2	4	考试	
	选修	2	640202502	鲁菜与中华名点制作	B	32	6	26	2	4	考试	
	课	3	640202503	茶艺	B	32	6	26	2	4	考试	
	(8	4	640202304	餐饮服务技能实训	C	32	0	32	2	4	考试	
	学	5	640202305	药膳食疗	B	32	20	12	2	3	考试	
	分)	6	640202306	菜点创新设计	B	32	20	12	2	3	考试	
		小计					1920	484	1436	114		
	合计						2596	866	1730	149		

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1, 双师素质教师占专业教师比例一般不于 60%, 专任教师队伍要考虑职称、年龄, 形成合理的梯队结构。

#### 2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心;具有烹调工艺、烹饪教育相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力;具较强信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有每 5 年累计不少于 6 个月业实践经历。

### 3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称,能够较好地把握国内外烹调工艺与营养行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本专业人才的需求实际,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

### 4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有中级及以上相关专业职称,能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

## (二) 教学设施

### 1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,互联网接 Wi-Fi 环境,并实施网络安全防护措施;安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急求,标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

### 2. 校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为:营造饭店,餐饮企业厨房职场氛围,符合营造餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。主要实训室如下:

#### (1) 烹饪多媒体演示室

烹饪多媒体演示室应面积大于 100 平方米,配备多功能组合灶,自动跟播系统,冰箱,礼堂座椅、厨房电器设备,不锈钢储存柜,货架等设备,给排水设备系统,排烟换气设备系统、燃气设备,各类厨房用器具等,用于厨房认知实训教学。

#### (2) 中式烹调实训室

中式烹调实训室应面积大于 120 平方米，配备不锈钢操作台、炉灶、蒸箱、给排水设备系统、排换气设备系统、货架、供气设备、冷藏设备、各类厨房用具等，用于中式烹饪相关课程的实训教学。

### （3）中式面点实训室

中式面点实训室应配备木质不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统，排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备，冷藏设备，各类中点厨房用具等，用于中式面点相关课程的实训教学。

### （4）西餐烹调实训室

西式烹调实训室应面积大于 120 平，配备不锈钢操作台，西餐炉灶、焗炉、烤箱、炸炉、给排水设备系统、排烟排气设备系统、货架、货柜、冷藏设备，供气设备，各类厨房用具等，用于西式烹调相关课程的实训教学

### （5）西式面点实训室

西式面点实训室应面积大于 120 平方米，配备不锈钢操作台、烤箱、焗炉、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等，用于西式面点相关课程的实训教学。

### （6）营养配餐实训室

营养配餐实训室应面积大于 100 平方米，配备计算机、营养配餐软件，多媒体教学设备、电子秤、体重秤、配餐台、厨房设备（包括电磁炉、家用炉灶、蒸箱、烤箱等）、给排水设备系统、排烟换气设备系统、各类厨房用器具等，用于营养配餐相关课程的实训教学。

## 3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地，能够展开烹调

工艺与营养专业相关等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

#### 4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能提供中西式烹调、中西式面点、配餐等实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

#### 5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

### （三）教学资源

教学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所需的教书文献及数字教学资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规，职业标准，中西餐烹饪工艺、餐饮企业管理技术和实务操作类图书以及学术期

刊。

### 3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库,应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新,能满足教学要求

#### (四) 教学方法

建议运用以下教学方法:

演示教学法、示范教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学法、多媒体教学法等。

#### (五) 学习评价

##### 1. 理论课程

考核方式: 采取过程性考核与终结性考核相结合的方式进行。

考核内容: 理论知识、实践知识、学习态度、交流沟通、自主学习能力等。

成绩比例: 过程性考核占比 30%—40%, 终结性考核占比 60%—70%。

##### 2. 技能课程

考核方式: 采取过程性考核与终结性考核相结合的方式进行。

考核内容: 学生对职业技能掌握的标准化、规范化, 学习态度、团队合作、自主学习能力等。

成绩比例: 过程性考核占比 50%, 终结性考核占比 50%。

##### 3. 实习课程

考核方式：跟岗与顶岗实习考核以企业评价为主，专业指导教师为辅。

考核内容：道德品质、工作态度、敬业精神、责任意识、协作精神、专业能力等多方面进行综合考核。

成绩比例：企业指导老师的意见占比 40%，学院指导教师检查、指导情况占比 30%，实习日志、实习总结、毕业论文占比 30%。

## （六）质量管理

1. 学校和教学系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、质量评价达成人才培养规格。

2. 学校和教学系完善教学管理机制、通过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、建立了与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课、教学设计等教研活动。

3. 学校建立毕业生跟踪反馈机制以及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况进行分析，定期评价人才培养和培养目标达成情况。

4. 专业教研室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。

## 九、毕业要求

1. 通过规定年限的学习，规定课程成绩合格，修满规定的学时学分，

完成规定的教学活动，达到人才培养规格要求。

2. 取得本专业所规定核心技能等级证书之一。

3. 德育量化考核合格。