

江苏省五年制高等职业教育

烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案

(2022 级)

江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇二二年八月

烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

初中应届毕业生

三、修业年限

5年

四、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 | 职业资格或职业技能等级证书 |
|----------------|---------------|---------------|-----------------------|---|--|
| 旅游大类 (54) | 餐饮类 (5402) | 商务服务业 (72) | 中式烹调师 (4-03-02-01) | 烹饪、营养配餐、 食品制作生产等方面 的岗位技能工作 或工艺、技术和管 理工作 | 中式烹调师证书、中式面点师 证书等（主考单位：常州市人 力资源和社会保障局） |

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，面向各类餐饮企业，能够从事烹饪各岗位专业技术性工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

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、全球视野和市场洞察力。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，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长跑毅行、球类、力量训练等运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成绘画、书法、摄影等艺术特长或爱好。

(7) 具有常州旅游商贸分院特色的“如境”和“五美”综合底蕴。“如境”即帮助他人（自己）通往更高的境界，“五美”即品德优良、心态阳光、举止大方、一技之长、国际素养。

2. 知识

(1) 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。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

(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。

(8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 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、图像等信息处理能力及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) 能够完成中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作。

(6) 具有厨房生产组织和管理能力。

(7) 具有餐饮企业基层管理能力。

(8) 具有餐饮产品设计开发能力。

(9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置框架主要包括公共基础课程体系和专业（技能）课程体系。公共基础课程体系包括思想政治课程模块和文化课程模块；专业（技能）课程体系包括专业（群）平台课程模块、专业核心课程模块、专业技能实训项目课程模块、专业拓展课程模块等。

（一）主要公共基础课程教学内容及目标要求

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|----------------------|---|--|
| 1 | 中国特色 社会主义 (32) | 阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位, 阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。 | 紧密结合社会实践和学生实际, 引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心, 坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、 |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|-------------------|--|---|
| | | | 文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 |
| 2 | 心理健康与职业生涯 (36) | 阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划；正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系；了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因；职业群及演变趋势；立足专业，谋划发展；提升职业素养的方法；良好的人际关系与交往方法；科学的学习方法及良好的学习习惯等。 | 通过本门课程的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 |
| 3 | 哲学与人生 (36) | 阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义；社会主义核心价值观内涵等。 | 通过本门课程的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 |
| 4 | 职业道德与法治 (34) | 感悟道德力量；践行职业道德的基本规范，提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严，遵循法律规范。 | 通过本门课程的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的 |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|------------------------------|---|---|
| | | | 好公民。 |
| 5 | 思想道德 与法治 (53) | <p>本课程包括知识模块和实践模块。</p> <p>知识模块:做担当民族复兴大任的时代新人,确立高尚的人生追求,科学应对人生的各种挑战,理想信念内涵与作用,确立崇高科学的理想信念,中国精神的科学内涵和现实意义,弘扬新时代的爱国主义,坚定社会主义核心价值观自信、践行社会主义核心价值观的基本要求,社会主义道德的形成及其本质,社会主义道德的核心、原则及其规范,在实践中养成优良道德品质,我国社会主义法律的本质和作用,坚持全面依法治国,培养社会主义法治思维,依法行使权利与履行义务。</p> <p>实践模块:通过课堂讨论、经典回放、文献报告等课堂实践,校外参观学习、假期社会调查等社会实践,实现理论学习与实践体验的有效衔接。</p> | <p>紧密结合社会实践和学生实际,运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论,引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观,解决成长成才过程中遇到的实际问题,更好适应大学生活,促进德智体美劳全面发展。</p> |
| 6 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (34) | <p>阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义,毛泽东思想的主要内容及其历史地位,邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位,习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容及其历史地位,坚持和发展中国特色社会主义的总任务,系统阐述“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局,全面推进国防和军队现代化,中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等。</p> | <p>旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果,既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑,又体现这些理论成果的理论逻辑;既体现马克思主义中国化理论成果的整体性,又体现各个理论成果的重点和难点,力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系,尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想,引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、文化自信,努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p> |
| 7 | 语文 (310) | <p>本课程分为基础模块(必修)、职业模块(限定选修)、拓展模块(选修)。</p> <p>基础模块:语感与语言习得,中外文学作品选读,实用性阅读与口语交流,古代诗文选读,中国革命传统作品</p> | <p>正确、熟练、有效地运用祖国语言文字;加强语文积累,提升语言文字运用能力;增强语文鉴赏和感受能力;品味语言,感受形象,理解思想内容,欣</p> |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|---------------|---|---|
| | | <p>选读, 社会主义先进文化作品选读。</p> <p>职业模块: 劳模、工匠精神作品研读, 职场应用写作与交流, 科普作品选读。</p> <p>拓展模块: 思辨性阅读与表达, 古代科技著述选读, 中外文学作品研读。</p> | <p>赏艺术魅力, 发展想象能力和审美能力; 增强思考和领悟意识, 开阔语文学习视野, 拓宽语文学习范围, 发展语文学习潜能。</p> |
| 8 | 数学 (276) | <p>本课程分为必修模块、选修模块、发展(应用)模块。</p> <p>必修模块: 集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。</p> <p>选修模块: 逻辑代数初步、算法与程序框图。</p> <p>发展(应用)模块: 极限与连续、导数与微分等内容。</p> | <p>提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能; 了解概念、结论等的产生背景及应用, 体会其中所蕴涵的数学思想方法; 提高空间想象、逻辑推理、运算求解、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力; 发展数学应用意识和创新意识, 形成良好的数学学习习惯。</p> |
| 9 | 英语 (242) | <p>本课程分为必修模块、选修模块。</p> <p>必修模块以主题为主线, 涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。</p> <p>在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境 and 可持续发展 8 个主题中, 涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体, 并涉及口头、书面语体。</p> <p>语言与技能知识包括语音知识、词汇知识、语法知识、语篇知识、语用知识。</p> <p>文化情感知识包括中外文化的成就及其代表人物、中外传统节日和民俗的异同、中外文明礼仪的差异、相关国家人文地理、中华优秀传统文化等。</p> <p>选修模块: 依据与职业领域相关的通用职场能力设立求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职场规划等主题。</p> | <p>掌握英语基础知识和基本技能, 发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通; 在逻辑论证方面体现出思辨思维; 能够自主、有效规划个人学习, 通过多渠道获取英语学习资源, 选择恰当的学习策略和方法, 提高学习效率。</p> |
| 10 | 信息技术 (100) | <p>本课程分为基础模块(必修)和拓展模块(选修)。</p> <p>基础模块: 信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演</p> | <p>了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识; 理解信息</p> |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|--------------|--|--|
| | | 示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。 拓展模块：应用办公云、制作实用图册、编制数据报表等。 | 社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业知解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。 |

(二) 主要专业(群)平台课程教学内容及目标要求

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|-----------------|--|---|
| 1 | 烹饪专业入门 (136) | 刀工；翻锅；烹饪原料初加工训练；调味技能训练；火候技能训练；烹饪体能训练。 | 掌握刀工必备工具的使用及保养方法；掌握烹饪刀法技术要领和操作方法；掌握原料基本成型的规格要求及刀法的应用；掌握原料美化成型的规格要求及刀法的应用；能说出鲜活原料初加工的基本原则和基本要求；熟练掌握鲜活原料的加工方法及操作要领；能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途；能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；能说出热菜配菜的重要性和基本要求、掌握热菜配菜的原则和基本方法；能根据营养要求进行科学配菜；掌握菜肴命名的方法和要求；掌握筵席配菜的类型及基本要求；掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法；能熟练运用常见烹饪技法。 |
| 2 | 中式面点基础 (212) | 面点制作基础知识；水调面团品种制作；膨松面团品种制作；油酥面团品种制作；米粉面团品种制作；其他面团品种制作。 | 从整体上初步认识中式面点制作的工艺流程；熟悉和了解中式面点制作相关的专业理论；掌握中式面点四大面团的制作技能，具备中式面点制作的基本职业能力；掌握常用面点品种的组织方法。 |
| 3 | 烹饪化学 (70) | 绪论；水分和矿物质；脂类；碳水化合物；蛋白质；维生素；酶；食物的味。 | 了解烹饪化学的研究对象和研究内容，并研究其在烹调过程中的变化；了解烹饪原料中的水分含量及水的生理功能；掌握油脂的理化性质在烹饪加工中的应用及对烹饪加工和烹饪产品产生的不良影响；掌握淀粉的糊化与老化原理、 |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|--------------------|--|--|
| | | | 影响因素及在烹饪中的应用；掌握氨基酸的两性及蛋白质的胶体性质、变性作用、胶凝作用和乳化作用；了解维生素的结构及性质；了解酶的概念及催化特性、命名及分类、酶的化学本质及组成；了解色素、香气成分和呈味物质的结构特点。 |
| 4 | 烹饪美术 (70) | 烹饪与美学概述；烹饪与美学概述；烹饪造型图案；烹饪图案的写生与创作；烹饪图案形式美法则；烹饪菜点的造型与拼摆；烹饪综合造型艺术；烹饪艺术造型赏析。 | 了解美学基础知识，熟悉烹饪美学的内容；掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用；了解菜点美的意义和要素；掌握菜点造型艺术手法。 |
| 5 | 烹饪原料 知识 (70) | 烹饪原料基础知识；谷物类原料；蔬菜类原料；畜禽类原料；水产品类原料；干货制品类原料；菌藻类原料；果品类原料；调味品类原料。 | 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；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。 |
| 6 | 烹饪营养 卫生 (70) | 营养基础知识；烹饪原料的营养价值；合理烹饪与平衡膳食；合理的烹调方法；微生物概述；食品常用的储存方法；化学农药污染与残留；食品包装材料 and 容器的卫生；食品安全法与食品卫生五四制；食品加工的卫生要求。 | 了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值；能熟悉各类食品的卫生要求；能正确识别被污染的食品并及时预防；能正确了解食物中毒的知识及其预防；能科学、合理、卫生地对食物进行加工与烹调；能对食品合理储存；了解餐饮相关的卫生要求与管理。 |
| 7 | 烹调工艺 学 (280) | 中式烹调概述；烹饪原料的初步热处理技术；火候；调味技术；制汤技术；上浆；挂糊；勾芡技术；热菜的烹调方法；热菜装盘。 | 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；能掌握调味的的方法；能掌握汤汁的分类及制作步骤、能掌握汤汁形成的基本原理；能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；能掌握常用烹调方法的操作关键；能掌握盛器与菜肴配合的原则；能掌握筵席菜肴的配制方法。 |

(三) 主要专业核心课程教学内容及程目标要求

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|------------------|--|---|
| 1 | 中式面点制作 (140) | 制皮; 饺类; 包类; 酥类; 米粉类。 | 从岗位技能考证为入手,着重强化面点基本功训练;熟悉和掌握四大面团代表面点品种的制作,掌握其制作要领和方法,并能举一反三、触类旁通;掌握面点品种的制作规律。 |
| 2 | 食品雕刻 (276) | 食品雕刻概论;食品雕刻的原料、工具和常用手法;食品雕刻的基本要求 and 半成品、成品的保存方法;食品雕刻创作实例;食品雕刻设计与制作。 | 掌握各种雕刻制品的雕刻程序及要领;熟练掌握各种花卉、虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜盅、瓜灯的雕刻方法;了解黄油雕、冰雕、糖雕的雕刻方法。 |
| 3 | 中餐烹调理论基础 (68) | 中餐烹调基础知识;烹饪原料的选择与初步加工;刀工、刀法基础知识;配菜;火候;调味;原料初步熟处理;制汤;挂糊、上浆和勾芡;热菜烹调方法。 | 了解烹调的起源与中国烹饪发展过程;学习烹调技术的方法和要求;了解厨房的设置、烹调的主要设备与工具;说出中国菜肴的特点;能掌握烹饪原料选择与初步加工的方法、步骤;能掌握刀工、刀法的基本操作方法、关键;能掌握配菜要求和基本方法;能说出火候中火力的鉴别和使用;能说出调味的种类、常见味型、常用调味品的加工、制作;能掌握原料初步熟处理的几种方法和基本原则;能掌握制汤的种类和方法,能说出制汤关键;能掌握挂糊、上浆和勾芡方法、关键以及具体应用;能说出常用烹调方法的操作程序、操作关键。 |
| 4 | 营养配餐 (68) | 营养学基础知识;能量及营养素;营养配餐的相关基础知识;科学配餐与食谱编制;不同人群的营养配餐;特殊人群的营养配餐。 | 了解各种营养素的营养知识及各类食物的营养特点;掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则;掌握运用计算法和食品交换法进行配餐的方法和步骤;熟悉各种人群的营养需求和膳食原则,能根据不同人群的不同营养需求为他们进行营养配餐;了解因饮食不当而引发的疾病及机理,熟悉特殊人群的膳食原则,能为他们设计营养食谱。 |
| 5 | 冷拼艺术 (204) | 冷菜、冷拼的形成与发展、概念;冷菜、冷拼的地位与作用;冷菜拼摆知识与方法;冷菜制作技艺;冷菜拼摆技艺;大型花色造型拼盘制作技法;菜肴围边、果盘制作技法。 | 熟悉冷菜、冷拼的概念以及特点和原则;掌握冷菜制作的技艺、常规冷拼的制作方法;掌握冷菜基本菜品、冷拼的操作技能;具备获取专业新技术的能力。 |
| 6 | 饮食业成本核算 | 餐饮业成本核算概述;原材料成本核算;餐饮产品成本核算;餐饮产品价 | 了解餐饮业经营特点、成本构成;掌握净料成本核算,半制品、熟制品成本核 |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|--------------------|---|---|
| | (34) | 格的核算；成本控制。 | 算，调味料成本核算；掌握餐饮产品成本核算的方法，筵席成本核算的方法及餐饮成本报表；了解餐饮产品价格的构成，毛利率的确定，价格的计算，毛利率的换算；掌握餐饮业利润与利润率，餐饮业成本控制。 |
| 7 | 烹饪英语 (34) | 着重介绍烹饪过程中常见的短语表达方式，让学生自行编制对话，完成相应的作品，强化对文章的理解；懂得如何翻译菜品名称，学会简单的对话和常用的行业术语。 | 主要采用主题教学和情景教学法的学习模式，设置相应情景，掌握相关的英语单词和日常用语，激发学生自主学习的愿望，提高教学效果。 |
| 8 | 餐饮厨房 管理 (34) | 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容；掌握餐饮服务与管理知识，提升管理厨房的基础能力。 | 这是一门理论与实践紧密结合，同时偏重实践过程的课程，课程要注重操作性、体验性、协作性和探究性研究，灵活运用多种先进的教学方法。设置情景，明确任务，灵活实施教学，使学生掌握本课程各项目标。 |

(四) 集中课程教学内容及目标要求

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|----------------------------|---|---|
| 1 | 烹饪综合实训 (一) (1周/30学时) | 冷拼、常规热菜品种的操作强化训练。 | 熟练掌握指定品种操作，进一步强化基本功的操作训练。 |
| 2 | 面点综合实训 (1周/30学时) | 常规面点品种的操作强化训练。 | 熟练掌握指定品种操作，进一步强化基本功的操作训练。 |
| 3 | 筵席设计与制作实训 (1周/30学时) | 不同主题类型筵席设计，筵席从原材料选择、加工、切配、烹制、拼摆装盘的完整过程操作训练。 | 能按照主题筵席要求设计不同类型筵席。能正确完成筵席各道菜肴的制作，并体现风味特色。 |
| 4 | 烹饪综合实训 (二) (1周/30学时) | 冷拼、热菜品种、自选品种的操作强化训练。 | 熟练掌握指定品种、自选品种的操作，进一步强化基本功的操作训练。 |
| 5 | 岗位实习 (14周/420学时) | 到餐饮企业的工作岗位直接参加一线岗位工作，综合运用所 | 提升烹饪职业素养，进一步明晰烹饪工作岗位职责，熟练应用烹饪专业知识和 |

| 序号 | 课程名称 (学时) | 主要教学内容 | 目标要求 |
|----|--------------|---|------|
| | 时) | 学的知识和技能,完成一定的工作任务,获得烹饪岗位工作责任、专业能力、工作能力锻炼。 | 技能。 |

七、教学进程总体安排表

(一) 教学时间表 (按周分配)

| 学期 | 学期周数 | 理论教学 | | 实践教学 | | | | | | 入学教育及认识实习/军训周数 | 劳动/机动周 |
|----|------|------|------|-----------|----|----------------|----|----------|----|----------------|--------|
| | | 授课周数 | 考试周数 | 技能训练 | | 课程设计/毕业设计/毕业论文 | | 企业见习岗位实习 | | | |
| | | | | 内容 | 周数 | 内容 | 周数 | 内容 | 周数 | | |
| 一 | 20 | 16 | 1 | | | | | | | 2 | 1 |
| 二 | 20 | 18 | 1 | | | | | | | | 1 |
| 三 | 20 | 18 | 1 | | | | | | | | 1 |
| 四 | 20 | 17 | 1 | 烹饪综合实训(一) | 1 | | | | | | 1 |
| 五 | 20 | 18 | 1 | | | | | | | | 1 |
| 六 | 20 | 17 | 1 | 面点综合实训 | 1 | | | | | | 1 |
| 七 | 20 | 17 | 1 | 筵席设计与制作实训 | 1 | | | | | | 1 |
| 八 | 20 | 17 | 1 | 烹饪综合实训(二) | 1 | | | | | | 1 |
| 九 | 20 | 17 | 1 | 市场调研 | 1 | | | | | | 1 |
| 十 | 20 | | | | | 毕业论文 | 4 | 岗位实习 | 14 | | 2 |
| 合计 | 200 | 155 | 9 | | 5 | | 4 | | 14 | 2 | 11 |

(二) 教学进程安排表 (见附录)

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

目前本专业师生比为 1 : 25, 专任专业教师总数 18 人。专任教师队伍职称、年龄, 梯队结构合理。

2. 专任教师

专任专业教师要有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心; 均具有高校教师资格和本专业技师、高级技师等级证书; 其中硕士 4 人, 本科 14 人; 均具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力; 具有较强的信息化教学能力, 能够开展课程教学改革和科学研究; 学校安排专业老师每

5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人具有副高职称，能够较好地把握国内外行业、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

兼职教师目前共有3名，均从餐饮行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有技师资格证书或副高职称，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

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实习基地。

1. 专业教室要求

本专业配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室要求

| 序号 | 实训室名称 | 主要功能 | 主要设备及配置 | |
|----|-----------------|------------|---------|-----|
| | | | 名称 | 数量 |
| 1 | 烹饪实习实训室 | 学生烹调实习实训练习 | 双头炒炉 | 20台 |
| | | | 单星切配台 | 12套 |
| | | | 工作台连下一层 | 4台 |
| | | | 四层货架 | 1台 |
| | | | 排风机组及管道 | 1台 |
| | | | 油烟净化器 | 1台 |
| 2 | 烹饪示范实训室 | 老师讲解演示 | 双头炒炉 | 2台 |
| | | | 煲仔炉 | 4台 |
| | | | 万能蒸烤箱 | 1台 |
| | | | 排风机组及管道 | 1台 |
| | | | 煲仔炉 | 1台 |
| 3 | 中式面点实训室 | 学生中式面点实习实训 | 木面面粉台 | 4台 |
| | | | 工作台连下一层 | 10套 |
| | | | 双头蒸炉 | 2只 |
| | | | 排风机组及管道 | 3套 |
| 4 | 西式面点实训室、西式西餐实训室 | 学生西式面点实习实训 | 木面面粉台 | 1台 |
| | | | 面团滚圆机 | 1台 |

| | | | | |
|---|---------|---------------|------------|-----|
| | | | 酥皮机 | 1套 |
| | | | 四门冰箱 | 1套 |
| | | | 抽屉式工作台冰箱 | 1套 |
| | | | 三层烤箱连蒸汽发生器 | 1台 |
| | | | 炉台工作台 | 40套 |
| | | | 工作台连下一层 | 6套 |
| | | | 落地式燃气双头平炉 | 2套 |
| | | | 落地式燃气重型平扒炉 | 2套 |
| | | | 落地式燃气抗扒炉 | 2套 |
| | | | 落地式燃气单缸油炸炉 | 2套 |
| | | | 落地式燃气火山石烤炉 | 2套 |
| | | | 燃气摇头平底炒锅 | 2套 |
| | | | 落地式燃气煮汤炉 | 2套 |
| 6 | 初加工实训室 | 学生初加工 实习实训 | 理鱼单星盆台 | 4套 |
| | | | 双星盆台 | 4套 |
| | | | 工作台连下一层 | 8套 |
| | | | 四层货架 | 4套 |
| 7 | 冷菜实习实训室 | 学生冷菜 实习实训 | 双星盆台 | 4套 |
| | | | 工作台连下一层 | 8套 |
| 8 | 食品雕刻室 | 食品雕刻 实习实训 | 双星盆台 | 4套 |
| | | | 工作台连下一层 | 8套 |

3. 校外实习基地要求

目前拥有富都集团、明都酒店集团、喜来登酒店等数十家稳定的校外实习基地。能提供烹饪技能操作、营养配餐、食品制作生产等方面岗位技能工作相关的实习岗位，可接纳一定规模的学生实习；能涵盖当前烹饪专业的主流实务；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。

4. 支持信息化教学要求

本专业具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；引导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，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学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

1. 教材选用要求

本专业规范执行江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关管理制度，教材选用制度完善，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备要求

本专业图书文献配有满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关烹饪专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书。

3. 数字教学资源配备要求

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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、能满足教学。

（四）教学方法

教学方法是课程内容、教学目标实现的重要手段，教学方法的选择和运用应与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。

1. 体现“以金课为目标”，打造有效课堂、有效教学，呈现教学的先进性和互动性。
2. 体现“以学生为主体”，调动学生的主观能动性、创造性和自主性。
3. 体现“以能力为重点”，培养学生分析问题、解决问题以及应用专业知识和专业技能实际问题的能力。
4. 体现“以发展为基础”，适应以数字化、信息化、智能化为基础的新理念、新技术、新工艺、新材料而形成的职业教育教学技术发展时代要求。

（五）学习评价

围绕本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

1. 坚持学生中心

学习评价要落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

2. 坚持标准引领

依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用人标准的有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中。

3. 坚持多方评价

学院、学校、教师、学生、校企合作企业等多方、多视角学习评价机制。学院对本专业选择相应课程进行课程教学质量、学习质量和学习成绩监测。

4. 坚持过程评价与结果评价

改革评价方式，注重学生学习过程评价和学习结果评价相结合，发挥学习评价的激励和导向功能。

（六）质量管理

1. 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、毕业论文以及专业调研、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，达到本专业人才培养规格要求。

2. 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

明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、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。

4. 加强专业教研活动，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。

5. 建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格。

2. 完成学校实施性方案所制定的各教学环节活动，必修课程成绩考核合格。

3. 取得计算机一级 B 证书或公共英语一级证书、普通话二级乙等证书。

4. 取得中式烹调中级工、中式烹调高级工、中式面点中级工证书等。

5. 修满 270 学分。

6. 本专业学生在某一方面有突出表现，如取得 CET-4、国际日语能力测试证书 N1、公共英语三级、技能比赛国赛获奖、技能比赛省赛一等奖等，视为符合上述条件第 3、4 条。

十、其他说明

（一）编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4 号）。

2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）。

3. 《省政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（苏政办发〔2018〕48 号）。

4. 教育部《高等职业学校烹饪专业教学标准》。

5. 《江苏联合职业技术学院关于专业人才培养方案制（修）订与实施工作的指导意见》（苏联院〔2019〕12 号）。

6. 江苏联合职业技术学院《关于人才培养方案中公共基础课程安排建议（试行）的通知》（苏联院教〔2020〕7 号）。

7. 江苏联合职业技术学院《烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案》。

（二）执行要求

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间 40 周，岗位实习时间为 14 周，1 周计 30 学时、1 学分。入学教育及认识实习、军训安排在第一学期开设。

2. 理论教学和实践教学按 16-18 学时计 1 学分。军训、入学教育及认识实习、社会实践、毕业论文、毕业教育、岗位实习等，1 周计 30 个学时、1 个学分。

3. 本方案所附教学进程安排表（见附表）总学时为 5035 学时，总学分为 278 学分。其中公共基础课 1713 学时，占总学时的 34.02%；专业技能课 2660 学时（不含任意选修课），占总学时的 52.83%；任意选修课 602 学时，占总学时的 11.95%；其他类教育活动 60 学时，占总学时的 1.19%。

4. 学校坚持立德树人的根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想教育资源，发挥所有课程育人功能。

5. 学校加强和改进美育工作，以美术、音乐课程为主体开展美育教育内容安排各 1 个学分，选修内容安排不少于 2 个学分。积极开展艺术实践活动。

6. 学校根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，并开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育 30 学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。

7. 本专业学生每学期参加一项社团活动，奖励 1 学分；在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其中市级一等奖奖励学分 3 分、二等奖奖励学分 2 分、三等奖奖励学分 1 分，省级一等奖奖励学分 5 分、二等奖奖励学分 4 分、三等奖奖励学分 3 分，国家级一等奖奖励学分 7 分、二等奖奖励学分 6 分、三等奖奖励学分 5 分。

8. 任意选修课原则上采用线上教学方案完成。本专业任意选修课（公共选修类）分别在第四学期开设《实用图册制作》课程、第六学期开设《数字媒体创意》课程、第八学期开设《个人网店开设》课程各两节课，共六节课（6 学分），其余采用线上教学方案完成，由学生通过在线教学系统在泛雅超星平台选择尔雅网络通识课程工匠精神、研学旅行、中华诗词鉴赏等课程及专接本课程中自主选修；任意选修课（专业拓展选修课）在第三、四、五依次开设二节日料、韩料、咖啡课程，第六学期、八学期、九学期依次各开设四节调酒、西式烹调、茶饮、地方名点传承与创新等课程。任意选修课具体安排由教务处根据学生选课和教学实际情况协调安排。

9. 为保证开足每门课程所需学时和教学内容，“入学教育及认识实习、军训”和集中实训周所占用的其他课程的学时将利用学生课余时间补足。

10. 制定毕业论文课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。

（三）研制团队

1. 常州旅游商贸分院：

王 劲、史剑锋、顾红卫、杜月红、王 东

2. 行业企业专家：

徐 军 润澳天成花园大酒店

宋小康 青龙禧宴餐厅

3. 高等院校专家：

潘国庆 常州工学院

十一、附录

教学进程安排表

江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院 烹饪工艺与营养专业 2022 级教学进程安排表

| 类别 | 序号 | 课程名称 | 学时及学分 | | 周学时及教学周安排 | | | | | | | | | | 考核方式 | | | | |
|-----------|-----------|---------------------|----------------------|----------|-----------|----|----|------|----|------|------|------|------|------|------|-----|---|---|--|
| | | | 学时 | 学分 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 七 | 八 | 九 | 十 | 考试 | 考查 | | | |
| | | | | | 16+2 | 18 | 18 | 17+1 | 18 | 17+1 | 17+1 | 17+1 | 17+1 | 18 | | | | | |
| 公共基础课 | 思想政治课 | 1 | 中国特色社会主义 | 32 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | √ | | |
| | | 2 | 心理健康与职业生涯 | 36 | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | √ | |
| | | 3 | 哲学与人生 | 36 | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | √ | |
| | | 4 | 职业道德与法治 | 34 | 2 | | | | 2 | | | | | | | | | √ | |
| | | 5 | 思想道德与法治 | 53 | 3 | | | | | 2 | 1 | | | | | | | √ | |
| | | 6 | 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论 | 34 | 2 | | | | | | 1 | 1 | | | | | | √ | |
| | | 7 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 51 | 3 | | | | | | | 1 | 2 | | | | | √ | |
| | | 8 | 形势与政策 | 17 | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | √ | |
| | 限选课 | 9 | 中华优秀传统文化教育/革命文化等 | 8 | 0.5 | | | | | | | | | 8 课时 | | | √ | | |
| | | 10 | 党史国史/改革开放史等 | 8 | 0.5 | | | | | | | | | 8 课时 | | | √ | | |
| 文化课 | 必修课 | 1 | 语文 | 310 | 18 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | √ | | |
| | | 2 | 数学 | 276 | 16 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | √ | | |
| | | 3 | 英语 | 242 | 14 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | √ | | |
| | | 4 | 历史 | 68 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | | | | √ | | |
| | | 5 | 体育与健康 | 310 | 18 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | √ | | |
| | | 6 | 信息技术（人工智能） | 100 | 6 | 4 | 2 | | | | | | | | | | √ | | |
| | | 7 | 艺术（美术） | 16 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | √ | | |
| | | 8 | 艺术（音乐） | 18 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | √ | | |
| | | 9 | 劳动教育 | 30 | 1 | | | 1W | | | | | | | | | √ | | |
| | 限选课 | 10 | 职业健康与安全、环保教育等 | 34 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | √ | | |
| 公共基础课程合计 | | | 1713 | 99 | 23 | 21 | 10 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 5 | | | | | | |
| 专业（技能）课 | 专业（群）平台课程 | 必修课 | 1 | 烹饪专业入门 | 136 | 8 | 4 | 4 | | | | | | | | | √ | | |
| | | | 2 | 中式面点基础 | 212 | 12 | | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | √ | |
| | | | 3 | 烹饪化学 | 70 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | | | | √ | |
| | | | 4 | 烹饪美术 | 70 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | | | | √ | |
| | | | 5 | 烹饪原料知识 | 70 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | | | | √ | |
| | | | 6 | 烹饪营养卫生 | 70 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | | | √ | |
| | | | 7 | 烹饪工艺学 | 280 | 16 | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | √ | |
| | 专业核心课程 | 必修课 | 1 | 中式面点制作 | 140 | 8 | | | | | 4 | 4 | | | | | | √ | |
| | | | 2 | 食品雕刻 | 276 | 16 | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | √ | |
| | | | 3 | 中餐烹调理论基础 | 68 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | √ | |
| | | | 4 | 营养配餐 | 68 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | | | √ | |
| | | | 5 | 冷拼艺术 | 204 | 12 | | | | | | | 4 | 4 | 4 | | | √ | |
| | | | 6 | 饮食业成本核算 | 34 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | √ | |
| | | | 7 | 烹饪英语 | 34 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | √ | |
| | | | 8 | 餐饮厨房管理 | 34 | 2 | | | | | | | | | 2 | | | √ | |
| | 专业平台课程小计 | | | 1766 | 102 | 4 | 8 | 14 | 14 | 14 | 14 | 12 | 12 | 10 | | | | | |
| 专业拓展课程 | 必修课 | 1 | 中国名菜 | 68 | 4 | | | | | | | 4 | | | | | √ | | |
| | | 2 | 地方名菜传承与创新 | 68 | 4 | | | | | | | | 4 | | | | √ | | |
| | | 3 | 西点制作 | 68 | 4 | | | | | | | 4 | | | | | √ | | |
| | | 专业拓展课程小计 | | 204 | 12 | | | | | | | 8 | 4 | | | | √ | | |
| 集中实践课程 | 必修课 | 1 | 烹饪综合实训（一） | 30 | 2 | | | | 1W | | | | | | | | √ | | |
| | | 2 | 面点综合实训 | 30 | 2 | | | | | | 1W | | | | | | √ | | |
| | | 3 | 筵席设计与制作实训 | 30 | 2 | | | | | | | 1W | | | | | √ | | |
| | | 4 | 烹饪综合实训（二） | 30 | 2 | | | | | | | | 1W | | | | √ | | |
| | | 5 | 市场调研 | 30 | 2 | | | | | | | | | 1W | | | √ | | |
| | | 6 | 毕业论文 | 120 | 4 | | | | | | | | | | | 4w | | √ | |
| | | 7 | 岗位实习 | 420 | 14 | | | | | | | | | | | 14w | | √ | |
| 集中实践课程小计 | | | 690 | 28 | | | | 1w | | 1w | 1w | 1w | 1w | 1w | 18w | | | | |
| 专业（技能）课合计 | | | 2660 | 142 | 4 | 8 | 14 | 14 | 14 | 14 | 20 | 16 | 10 | | | | | | |
| 任意选修课程 | 1 | 公共选修类(课程名称见执行要求8) | 224 | 13 | 1 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | | | √ | | |
| | 2 | 专业拓展选修类(课程名称见执行要求8) | 378 | 22 | | | 2 | 2 | 2 | 4 | | 4 | 8 | | | | √ | | |
| | 任意选修课程合计 | | 602 | 35 | 1 | | 4 | 4 | 4 | 6 | | 6 | 10 | | | | | | |
| 素质拓展课程 | 1 | 入学教育及认识实习 | 30 | 1 | 1w | | | | | | | | | | | | √ | | |
| | 2 | 军训 | 30 | 1 | 1w | | | | | | | | | | | | | | |
| | 素质拓展课程合计 | | 60 | 2 | 2w | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计 | | | 5035 | 278 | 28 | 29 | 28 | 28 | 28 | 28 | 26 | 26 | 26 | 30 | | | | | |

