

江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院
五年制高等职业教育实施性人才培养方案
(2024 级)

专业名称: 烹饪工艺与营养
专业代码: 540202
制订日期: 2024 年 9 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、基本修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标	1
六、培养规格	2
(一) 素质	2
(二) 知识	3
(三) 能力	3
七、课程设置	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业课程	4
八、教学进程及学时安排	11
(一) 教学时间表 (按周分配)	11
(二) 专业教学进程安排表 (见附件)	11
(三) 学时安排表	11
九、教学基本条件	12
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	15
(三) 教学资源	17
十、质量保障	18
十一、毕业要求	19
十二、其他事项	20
(一) 编制依据	20
(二) 执行说明	20
(三) 研制团队	23

附件 1 五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学进程安排表
(2024 级)

附件 2 五年制高等职业教育烹饪与营养专业任选课程开设安排表
(2024 级)

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

初中应届毕业生

三、基本修业年限

5 年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01）
主要岗位（群）或技术领域	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等
职业类证书	中式烹调师（人力资源和社会保障局职业技能认定第三方评价机构，中级、高级）

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等岗位（群），能够从事中式菜点制作、宴会策划等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、国家安全、行业规定，掌握安全消防、环境保护、健康营养、文明生产等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 具有较强的集体意识和团队合作意识；

4. 掌握基本身体运动知识和体育舞蹈、篮球等体育运动技能，达到国家学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

5. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少有音乐、美术等艺术特长或爱好；

6. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

（二）知识

1. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的政治理论和科学文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养；
2. 了解餐饮美学、餐饮企业管理的相关知识；
3. 熟悉中外饮食文化；
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；
6. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
7. 掌握餐饮生产、研发以及宴会策划等相关知识；
8. 掌握常州名菜名点的制作，与现代社会消费紧密结合，具备传承与创新常州地方名菜名点的专业知识；
9. 掌握一般西餐的基础专业知识；
10. 掌握茶饮、调酒的制作方法。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力，具备职业生涯规划 and 创新创业能力；
2. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
3. 掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，具有适应餐饮产业数字化发展需求的基本能力；
4. 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
5. 具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；
6. 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；

7. 具有餐饮产品安全管理能力；
8. 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
9. 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；
10. 具有传承与创新常州地方名菜名点的专业能力。

七、课程设置

本专业包括公共基础课程、专业课程等。

（一）公共基础课程

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策等思想政治理论课程和语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、地理、国家安全教育、中华优秀传统文化等必修课程；根据常州地区文化特色，本校优势特色开设江南史、红色旅游与文化遗产、文艺复兴史、设计艺术史、光影中国、中国民间艺术的奇妙之旅、创新创业实战、电影与幸福感、突发事件及自救互救、影视作品赏析等任选课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和技能实训课程等。

1. 专业基础课程

专业基础课程的设置应注重培养学生专业基础素质与能力，为专业核心课程的学习奠定基础。包括中外饮食文化、中西烹调基础工艺、

烹饪原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、餐饮美学基础、现代厨政管理等必修课程。

表：专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中外饮食文化 (34 学时)	饮食文化概述；饮食原料文化；饮食器具文化；中外茶文化；中外酒文化；中外饮食民俗；中外饮食礼仪；中外饮食文化交流	借助情境案例诠释中外饮食文化的基本理论知识；结合烹饪文化典型案例，分析中外饮食文化、饮品、民俗、礼仪等的功能和影响，以及饮食文化研究方法、交流形式与途径；挖掘传统美德、民族精神、审美价值、家国情怀、文化素养等思政元素，开展烹饪文化的调研与交流，促进中外饮食文化的融合与发展
2	中西烹调基础工艺 (204 学时)	本课程分为中式烹饪基础模块、西式烹饪基础模块、中西面点基础模块 中式烹饪基础模块：卫生与安全基础；体能基础；烹调设备与工具使用；刀工基础；烹饪原料初加工；勺工基础 西式烹饪基础模块：西餐职业认知；烹调设备与工具使用；烹饪原料初加工；刀工基础；临灶技术 中西面点基础模块：中西点基础知识；烹调设备与工具使用；常用面点原料选取；中西点基础工艺；中西点基础品种制作	中式烹饪基础模块：借助情境案例诠释中西烹调基础工艺的基本理论知识；结合典型中式烹饪基础生产加工任务，掌握卫生与安全、体能、刀工、勺工、原料初加工的相关知识与训练方法；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展中式烹饪基本功项目训练与生产 西式烹饪基础模块：结合典型西式烹饪基础生产加工任务，掌握西餐设备、刀工、临灶技能与原料初加工的相关知识与训练方法；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展西式烹饪基本功项目训练与生产 中西面点基础模块：结合典型中西面点基础生产加工任务，掌握中式面点原料、加工设备、基本操作手法等相关知识；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展中西面点基础项目训练与生产，提升专业基础技能

表：专业基础课程主要教学内容与要求

3	烹饪原料 (68 学时)	烹饪原料基础知识；谷 物类原料；蔬菜类原料； 果品类原料；干货制品 类原料；家畜类原料； 家禽类原料；水产品类 原料；调辅料	借助情境案例诠释烹饪原料的基本 理论知识；结合具体工作任务和典型 案例，分析烹饪原料分类、产地、产 季、质地等对原料品质的影响，以及 不同原料的选择、鉴别与储存、加工 处理等方法；挖掘勤俭节约、绿色环 保、吃苦耐劳、精益求精和烹饪原料 相关的法律法规等思政元素，开展原 料实物场景下师生间、生生间的交流 活动，促进原料的合理利用
4	饮食营养与配餐 (102 学时)	营养基础知识；烹饪原 料的营养价值；合理烹 饪与平衡膳食；不同人 群营养需求；营养食谱 设计与编制；营养餐制 作与分析	借助情境案例诠释饮食营养与配餐 的基本理论知识；结合中国居民膳食 指南和典型案例，分析各类营养素对 人体平衡膳食的影响，以及在烹饪中 的作用、损失途径与保存方法，能针 对不同人群设计并编制营养食谱；挖 掘健康饮食、科学精神、法律法规和 服务社会等思政元素，开展不同人群 营养需求的调研与配餐，促进营养均 衡
5	餐饮食品安全与控 制 (68 学时)	食品安全概述；餐饮食 品安全风险来源与控制； 餐饮原材料采购安全 与控制；餐饮食品加工 安全与控制；餐饮食品 存储安全与控制；餐 饮食品销售安全与控制； 餐饮食品安全预防 与急救措施	借助情境案例诠释餐饮食品安全与 控制的基本理论知识；结合具体工作 任务和典型案例，分析食品安全风险 的来源、安全生产规范、标准及法律 法规等在餐饮食品生产中的作用；挖 掘餐饮食品生产加工中关爱健康、食 品安全、绿色餐饮和法律法规等思政 元素，开展食品安全情景模拟实践， 提升食品安全控制能力
6	餐饮美学基础 (34 学时)	美学概述；餐饮色彩； 美学法则与应用；菜肴 造型设计；菜肴餐具美 学；菜肴搭配美学；餐 饮环境美学	借助情境案例诠释餐饮美学的基本 理论知识；结合课程具体工作任务和 典型案例，分析菜肴造型、菜肴器具、 环境装饰和内容布置等对餐饮美学的 影响；挖掘审美价值、文化素养、 责任担当和文化自信等思政元素，开 展情景模拟，培养餐饮美的鉴赏与创 造能力
7	现代厨政管理 (34 学时)	现代厨房生产与加工革 新；厨房组织机构设置 与人力配置；厨房人力 资源管理；厨房的设计 与布局；厨房原料管理； 厨房生产流程；厨房生 产控制；厨房产品质量 控制；厨房卫生与安全 管理	借助情境案例诠释现代厨政管理的 基本理论知识；结合具体工作任务和 典型案例，分析厨房组织与布局、人 力配置与管理、厨房原料管理、厨房 生产流程等对厨政管理的影响，以及 生产成本、菜品质量、安全生产控制 要素；挖掘责任担当、安全规范、民 主管理和公平公正等思政元素，开展 餐饮企业调研与模拟管理，提升厨政 管理水平

2. 专业核心课程

专业核心课程的设置结合本专业主要岗位（群）实际需求和职业类证书考试要求，注重理论与实践一体化教学，提升学生专业能力，培养学生职业素养。包括中式烹调工艺、食品艺术与冷菜制作、中式面点工艺、中式菜肴创新与制作、餐饮企业管理、中餐宴会设计实务、风味面点制作工艺、地方名菜传承与创新等必修课程。

表：专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中式烹调工艺 (204 学时)	中式烹调工艺认知；组配工艺；调和工艺；火候及初步熟处理工艺；热菜烹调工艺	结合中式烹调工艺的工作任务，掌握中式热菜制作的工艺流程、方法和操作要领；挖掘行为规范、责任担当、安全生产和工匠精神等思政元素，开展各类代表性菜肴制作；在工作情境中提升实践操作水平和灵活运用能力
2	食品艺术与冷菜制作 (136 学时)	冷菜与食品雕刻认知；冷菜制作；果盘制作；冷拼造型；基础雕刻；主题雕刻	结合食品艺术与冷菜制作的工作任务，掌握冷菜、食品雕刻制作技法与构图原理；挖掘文化素养、审美价值、创新精神和工匠精神等思政元素，开展冷菜、主题食品雕刻和冷拼的设计与生产，在工作情境中提升实践动手能力
3	中式面点工艺 (136 学时)	面点认知；面点制作基本工艺；水调面团制品；膨松面团制品；油酥面团类制品；米粉面团制品；其他面团制品	结合中式面点风味流派代表品种的制作任务，掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、澄粉及其它面团的调制技法与要领；挖掘民族精神、生产规范、责任担当、安全生产和工匠精神等思政元素，开展中式面点产品的生产实践活动，提升中式面点生产能力
4	中式菜肴创新与制作 (136 学时)	中式菜肴创新菜品设计书制作；中式菜肴食材组配创新菜例制作；中式菜肴成型技法创新菜例制作；中式菜肴烹调方	结合中式菜肴创新设计制作典型工作任务，掌握中式菜肴创新的设计分类、原则与方法；挖掘民族精神、创新精神、审美价值、岗位责

		法创新菜例制作；中式菜肴味型质感创新菜例制作；中式菜肴美化装饰创新菜例制作	任和工匠精神等思政元素，开展中式菜肴的创新设计与制作，提升中式菜肴制作技艺和菜品研发能力
5	餐饮企业管理 (68 学时)	现代餐饮业概述；人力资源管理；菜单设计策划与管理；采购与库存管理；生产管理；服务质量管理；营销管理；成本控制	结合餐饮企业管理具体任务，掌握餐饮企业管理相关的知识和技能；挖掘沟通能力、行为规范、企业文化、团队协作和社会责任等思政元素，开展现代餐饮企业岗位管理、校企融通等活动，提升管理效率
6	中餐宴会设计实务 (124 学时)	宴会概述；婚宴主题宴会；寿宴主题宴会；生日宴主题宴会；商务宴主题宴会；风味宴主题宴会；宴会设计与制作	结合中餐宴会设计实务生产任务，掌握婚宴、寿宴、生日宴、风味宴等的设计理念、内容与要求；挖掘民族精神、红色文化、审美价值、创新精神和团队协作等思政元素，开展中餐宴会相关调研，分析中餐宴会设计的理念和管理要求，在工作情境中提升宴会设计、营销及管理水平

3. 专业拓展课程

专业拓展课程的设置对接餐饮行业前沿，促进学生全面发展，培养学生综合职业能力。专业拓展课程限选课课程为中国名菜、中国名点、西餐制作、调酒工艺。根据常州地区文化特色及本校优势特色，专业任选课课程开设地方名点传承与创新/中国的非遗(二选一)、实用图册制作/食疗养生(二选一)、数字媒体创意/色彩搭配(二选一)、西点烘焙/形象塑造(二选一)、咖啡/现代快餐(二选一)、茶饮/插花艺术(二选一)、饮食消费心理学/非遗面塑(二选一)。

表：专业拓展限选课课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中国名菜 (56 学时)	中国菜系概述；经典名菜（讲解各菜系代表性名菜，包括其历史渊源、制作工艺和特色）；烹饪技巧；品鉴与文化（探讨中国菜的文化内涵，包括菜肴背后的故事、与节日习俗的联系），以及品鉴技巧	结合中国名菜的工作任务，掌握中国八大菜系及主要特点，经典名菜的历史渊源、制作工艺、特色以及菜肴背后的故事、与节日习俗的联系和品鉴技巧。在实际操作任务中，提升工匠意识；挖掘课程思政元素、发挥思政育人功能。学习并体验中华优秀传统文化，对中华优秀传统文化有深刻的认识，培养文化素养、文化审美和文化自觉，树立文化自信
2	中国名点 (68 学时)	中国点心种类；制作工艺（讲解不同点心的制作工艺）；文化与历史（探讨中国点心的文化渊源和历史演变，以及与节日习俗的联系）；品鉴技巧（传授如何品鉴不同点心，包括外形、口感、味道等方面的鉴赏要点）；现代创新	结合中国名点的工作任务，掌握中国点心种类、制作工艺、文化与历史以及与节日习俗的联系、现代创新。在实际操作任务中，提升工匠意识；挖掘课程思政元素、发挥思政育人功能。学习并体验中华优秀传统文化，对中华优秀传统文化有深刻的认识，培养文化素养、文化审美和文化自觉，树立文化自信
3	西餐制作 (68 学时)	西餐的种类、餐具使用、礼仪规范等基本知识；烹饪技巧；食材处理；经典菜式；酱汁制作；西式甜点；西餐文化	结合西餐制作的工作任务，掌握西餐基本知识、经典菜式、酱汁制作、西式甜点、西餐文化。在实际操作任务中，提升工匠意识；挖掘课程思政元素、发挥思政育人功能。学习并体验中华优秀传统文化，对中华优秀传统文化有深刻的认识，培养文化素养、文化审美和文化自觉，树立文化自信
4	调酒工艺 (68 学时)	酒的起源与发展；碳酸饮料的分类及制作流程；酒吧的分类和特点	通过项目操作和基于工作过程的任务完成，使学生了解国内外酒水饮品的专业理论知识等有关知识，培养学生爱岗敬业、团结协作、吃苦耐劳的职业精神与创新意识。具备诚实守信、善于沟通、负责认真和共同合作的职业品质，树立优秀厨师职业意识、热爱本职工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础

4. 技能实训课程

技能实训课程的设置结合本专业主要岗位（群）实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力和劳动品质。包括中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、食品艺术与冷菜制作实训、中式菜肴创新与制作实训等。

表：技能实训课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中西烹调基础工艺实训 (1周/30学时)	中西烹调基础基本技能、刀工实训、翻锅实训、烹饪原料初加工实训、西餐基础酱汁、基础菜肴制作、中西点基础工艺等项目强化训练	对接中式烹调师、西式烹调师国家职业技能标准，创设真实职业场景或工作情境，在校内组织开展实训；能根据岗位生产标准进行原材料初加工、翻锅、基础菜肴制作、中西点面团与面胚制作；能在实训中培养严谨细致、认真负责的工作态度和良好的职业认同
2	中式烹调工艺实训 (2周/60学时)	原材料加工、原材料分档与切配、原材料预制加工、菜肴制作、中式烹调师职业技能等级考试各项项目的操作强化训练	对接职业院校技能大赛赛项规程，创设真实职业场景或工作情境，在校内组织开展实训；能根据岗位生产标准进行原料加工、分档取料、切配、预加热和各式常见中餐菜肴的制作；能根据中式烹调师职业技能等级考试要求，熟练完成各项项目的制作；能在实训中培养精益求精的工匠精神
3	食品艺术与冷菜制作实训 (1周/30学时)	冷菜制作、果盘制作、基础冷拼制作、主题作品雕刻等项目强化训练	对接职业院校技能大赛规程和中式烹调师国家职业技能标准，创设真实职业场景或工作情境，在校内组织开展实训；能根据宴席冷菜要求进行冷菜、果盘、冷拼和主题食品雕刻的制作；能在实训中培养审美意识和精益求精的工匠精神
4	中式菜肴创新与制作实训 (2周/60学时)	中式菜肴创新与制作基础知识；菜品外观和形状设计；菜品色彩和质感设计；菜品味型与调味设计等项目强化训练	对接职业院校技能大赛赛项规程，创设真实职业场景或工作情境，在校内外组织开展实训；能根据岗位生产标准和中餐行业的发展要求，从原料、调味、造型、烹调方法及营养等方面对中餐菜品进行调整创新；能在实训中培养开拓创新的精神

八、教学进程及学时安排

(一) 教学时间表 (按周分配)

学期	学期周数	理论与实践教学		集中实践教学课程和环节		机动周
		授课周数	考试周数	实训、实习、毕业设计(论文)、社会实践、入学教育、军训等	周数	
一	20	17	1	军事理论与训练	1	1
二	20	17	1	劳动实践	1	1
三	20	17	1	中西烹调基础工艺实训	1	1
四	20	17	1	中式烹调工艺实训	1	1
五	20	17	1	中式烹调工艺实训	1	1
六	20	17	1	食品艺术与冷菜制作实训	1	1
七	20	17	1	中式菜肴创新与制作实训	1	1
八	20	17	1	中式菜肴创新与制作实训	1	1
九	20	14	1	毕业论文	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	150	9		30	11

(二) 专业教学进程安排表 (见附件)

(三) 学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1965	39%	不低于 1/3
2	专业课程	2353	46.71%	/
3	集中实践教学环节	720	14.29%	/
总学时		5038	/	/
其中: 任选课程		542	10.76%	不低于 10%
其中: 实践性教学		2905	56.67%	不低于 50%

说明: 实践性教学学时包括采用理实一体化形式进行教学的实践学时和集中实践形式进行教学的实践学时。

九、教学基本条件

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

烹饪专业专任教师共 18 人，学生数与本专业专任教师数比例为 20:1，“双师型”教师人数 18 人，占比 100%，高级职称教师 9 人，占比 50%，研究生学历 6 人，企业兼职教师 4 人，专任教师队伍职称、年龄等梯队结构合理。同时选聘江苏烹饪大师常州中吴国宾馆总经理陈勇华，江苏省首届烹饪技能大赛状元宋小康等担任企业导师，组建了一支校企合作、专兼结合的教师团队，并定期开展专业教研活动。

表：烹饪工艺与营养专业专任教师基本情况一览表

序号	姓名	出生年月	专业及学位	职称	双师型
1	王劲	197204	烹饪与营养专业学士	教授	是
2	徐波	197010	烹饪与营养专业学士	中学高级	是
3	顾红卫	197207	烹饪与营养专业学士	高级讲师	是
4	堵巍峰	197304	烹饪与营养专业学士	副教授	是
5	仇献忠	196811	烹饪与营养专业硕士	中学高级	是
6	沈凤君	196808	烹饪与营养专业学士	中学高级	是
7	杜月红	186801	烹饪与营养专业学士	教授	是
8	薛骁	197808	应用生物技术专业硕士	副教授	是
9	王东	198303	烹饪与营养专业硕士	教授	是
10	田君	198105	工商管理专业学士	讲师	是
11	韦舟平	198309	烹饪与营养专业学士	讲师	是
12	蒋楠	198312	烹饪与营养专业学士	讲师	是
13	张云	198211	烹饪与营养专业学士	讲师	是
14	辅先华	197801	烹饪与营养专业学士	讲师	是
15	车君艳	198711	营养与食品卫生学专业硕士	讲师	是
16	史云娇	199401	营养与食品卫生学专业硕士	助理讲师	是
17	王德彦	199601	化学工程与工艺专业硕士	助理讲师	是
18	张家能	199709	烹饪与营养专业学士	助理讲师	是

2. 专任教师

专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有教师资格证和本专业领域有关证书；具有烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育、食品营养与检验教育、食品营养与健康等相关专业本科及以上学历；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪餐饮业及餐饮发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或实训基地实训，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

表：烹饪工艺与营养专业专任教师职业技能情况一览表

序号	姓名	职业技能名称	职业技能等级
1	王劲	中式烹调师	高级技师
2	徐波	中式烹调师	高级技师
3	顾红卫	中式烹调师	高级技师
4	堵巍峰	中式烹调师	高级技师
5	仇献忠	中式烹调师	高级技师
6	沈凤君	公共营养师	高级
7	杜月红	中式面点师	高级技师
8	薛骁	公共营养师	高级
9	王东	中式烹调师	高级技师
10	田君	中式烹调师	高级技师
11	韦舟平	中式烹调师	高级技师
12	蒋楠	中式烹调师	高级技师
13	张云	中式面点师	技师
14	辅先华	中式面点师	高级技师
15	车君艳	公共营养师	高级
16	史云娇	中式面点师	高级
17	王德彦	公共营养师	高级
18	张家能	中式烹调师	高级

3. 专业带头人

专业带头人王劲校长，具有烹饪专业教授职称，江苏省优秀教育工作者、江苏省教学名师。主持多项国家级、省市级重点课题，主编多本国家规划和创新示范教材，多篇论文发表于专业核心期刊，连续多年担任全国和省市烹饪大赛评委。领衔成立江苏省职业教育王劲烹饪技术名师工作室，培养多人成为特级教师和正高级讲师，多人成为市级学科带头人和骨干教师。牵头成立常州菜研究院，积极为常州菜打造品牌、打造名菜名点、打造名师，面向全世界讲好常州菜文化故事，为常州获评“江南美食之都”贡献重要力量。成立“劲味”新媒体工作室，擦亮“常州职教”与“食美常州”两张名片。

4. 兼职教师

兼职教师4名，主要从校企合作单位常州中吴国宾馆、常州新北鲸禧酒店、福记餐饮集团等本地优秀餐饮企业中聘任。兼职教师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技术职称，了解教育教学规律，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。学校建立了专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表：烹饪工艺与营养专业兼职教师名单

序号	姓名	工作单位	职业技能职称	职务
1	徐军	润澳天城花园大酒店	中式烹调师高级技师	行政总厨
2	陈勇华	常州中吴国宾馆	中式烹调师高级技师	总经理
3	宋小康	常州青龙鲸禧餐厅	中式烹调师高级技师	总经理
4	张杰	福记餐饮集团	中式烹调师高级技师	餐饮总监

（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、实验室、实训室和实训实习基地。

1. 专业教室基本情况

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实训场所基本情况

校内外实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施（含虚拟仿真实训场景等）先进，能够满足实验、实训教学需求，实验、实训指导教师确定，能够满足开展中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式面点工艺实训、中式菜肴创新与制作实训、食品艺术与冷菜制作、中餐宴会设计实务等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全。鼓励开发虚拟仿真实训项目，建设虚拟仿真实训基地。

表：校内外实训场所基本情况

序号	校内外实训场所	主要功能	主要设施设备配置建议
1	中餐烹饪实训室	用于中西烹调基础工艺实训、中餐综合实训、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中餐初加工、中餐烹调、储存与冷藏等设备设施
2	智能烹饪示范教室	用于中西烹调基础、中式烹调、西式烹调、中式面点、西式面点、食品艺术与冷菜等的示范教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中餐初加工、中西餐烹调、中西点成品熟制、储存与冷藏等设备设施
3	中式面点实训室	用于中西烹调基础工艺实训、中式面点、中西面点创新与制作、中式名点制作与赏析、地	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中式面点加工、中式面点成品熟

		方风味面点工艺、中式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	制、储存与冷藏等设备设施
4	西式面点实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西式面点、中西面点创新与制作、裱花与西点造型、茶歇设计与制作、西式名点制作与赏析、甜品设计与制作、饮品与调酒、西式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西式面点加工、西式面点成品熟制、裱花工具、甜品摆台、储存与冷藏等设备设施
5	西餐烹调实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、西餐宴会设计、日韩料理、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西餐初加工、西餐烹调、西餐宴会摆台、储存与冷藏等设备设施
6	初加工实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西式面点加工、中式面点加工、西餐加工和中餐初加工、储存与冷藏等设备设施
7	西餐冷菜、食艺实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐冷菜、食品艺术与冷菜、翻糖工艺、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西餐冷菜初加工、西餐冷菜烹调、食品雕刻、翻糖工具、储存与冷藏等设备设施

3. 实习场所基本情况

本专业具有稳定的校外实训实习基地。遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，人才培养、选拔体系比较完善的常州恐龙人酒店、常州福记逸高饭店、金陵江南大饭店、富都盛贸酒店、中吴国宾馆等行业龙头企业为实习基地。

实习基地能提供原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术；学校和实习单位双方共同制订实习计划，配备相应数量的企业指导教师对学生实习进行指导和管理，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，签署学校、学生、实习单位三方协议。符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求。

表：主要校外实习场所基本情况

序号	企业名称	地址	联系人	合作形式	主要岗位
1	恐龙人酒店	江苏省常州市 新北区河海东 路60号	许晓音	校外实习	中餐烹饪
2	福记逸高酒店	江苏省常州市 新北区汉江东 路99号	高建良	校外实习	中餐烹饪
3	金陵江南大饭店	江苏省常州市 新北区通江中 路500号	周晓栋	校外实习	中餐烹饪
4	富都盛贸酒店	江苏省常州市 新北区通江大 道398号	吴瑛	校外实习	中餐烹饪
5	中吴国宾馆	江苏省常州市 钟楼区中吴大 道1899号	陈勇华	校外实习	中餐烹饪
6	喜来登酒店	常州市新北区 通江中路88号	宁奇峰	校外实习	中餐烹饪
7	北京常州宾馆	北京市朝阳区 朝阳门外大街 吉祥里113号	潘春艳	校外实习	中餐烹饪

（三）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需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用

依据国家、省、学院关于教材的相关管理规定，学校制定了《常州旅游商贸分院教材管理办法（试行）》、《常州旅游商贸分院校本教材开发和管理办法》等内部管理制度，通过教研室-系部-教务处层层检查、审核、审批教材，杜绝不合格的教材进入课堂。学校规范程序，通过学院教材管理系统择优选用学院出版的院规教材或推荐教材。

2. 图书文献配备

图书文献配备能满足烹饪专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍，有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食

营养、烹饪原理、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理等专业书籍和文献。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本情况

学校拥有超星数字图书馆，在学校重要场所放置歌德电子阅读机，学校电子图书馆包含电子期刊、电子图书合计 15 万册和音频等不同的数字化资源，并建有数字图书馆资源管理系统，每月更新数字图书资源，利用超星移动图书馆以及手机、APP 接入图书馆资源库方式，可进行文献检索、借阅查询、图书续借、新生入馆培训、信息推送、公开课、参考咨询等。

配备与烹饪专业相关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库。目前已建立“咖啡制作”“茶文化”“调酒”等 10 门在线课程，内含教案、教学课件、微课视频等资源，种类丰富、形式多样、使用便捷，课程资源进行动态更新，能满足日常线上线下混合式教学要求。

十、质量保障

1. 依据学校《专业设置与动态调整实施办法》，加强专业调研及专业论证，制定并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据学校《课程管理制度》，制定并滚动修订课程标准，积极引进企业优质资源，校企合作开设课程、共建课程资源。

3. 依据学校《教育教学质量监控体系运行条例（修订稿）》相关制度，加强教学质量监控管理，持续推进人才培养质量的诊断与改进。

4. 依据学校《教学工作检查制度》，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，保持优良的教育教学秩序。

5. 学校作为联院烹饪专业建设指导委员会的委员单位，积极参加专指委举办的各类专业建设和教学研究活动。

6. 依据学校《教研活动制度》，建立集中教研制度，定期召开教学研讨会议，定期开设公开课、示范课并集中评课，通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力，持续提高人才培养质量。

7. 依据学校《学院五年制高职学生综合素质评价实施方案》《学院五年制高职学生综合素质评价指标》，对学生五年全周期、德智体美劳全要素进行纵向与横向评价，引导学生积极主动发展，促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

8. 依据学校《毕业生就业跟踪管理制度》，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。

十一、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. 符合学生学籍管理规定。
2. 思想政治表现综合考核达到合格及以上。
3. 学生修完本方案课程及各教学环节，取得相应学分。
4. 修满本方案所规定的 268 学分。
5. 取得本方案所规定的中式烹调师（高级工）。

6. 取得计算机一级 B 证书或公共英语一级证书或普通话二级乙等证书。
7. 实践性教学环节要求取得合格以上等第；毕业论文必须取得合格以上等第。

十二、其他事项

（一）编制依据

1. 《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》（教职成〔2019〕13号）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；
3. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业简介》；
4. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院〔2023〕32号）；
5. 《省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十门课程标准的通知》（苏教职函〔2023〕34号）。
6. 《江苏省联合职业技术学院烹饪工艺与营养五年制高职专业指导性人才培养方案》（2023版）

（二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周。军训在按照常州市教育主管部门统一安排开设。岗位实习时间为18周。
2. 理论教学和实践教学按16-18学时计1学分。集中开设的技能

实训课程及实践性教学环节按 1 周计 30 学时 1 个学分。学生取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，可按一定规则折算为学历教育相应学分。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。

3. 思想政治理论课程和历史课程，因集中实践周导致学时不足的部分，利用自习课补足。

4. 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。在校外建立常州三杰纪念馆、天爱特殊职业学校等校外德育实践基地，定期组织学生开展志愿者服务、假期实践活动等社会服务、提升学生社会责任感、担当精神等综合素养。

5. 将劳动教育、创新创业教育等融入专业课程教学和有关实践教学环节中，在劳动实践周中开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育不少于 16 学时。依托学校“常州菜体验中心”的市级劳动教育实践基地，学校劳动实践周，有序开展劳动教育、创新创业类比赛及活动等。

6. 技能实训课程根据相关专业课程在同一学期开设。“中西烹调

基础工艺实训”与“中西烹调基础工艺”课程匹配，“中式烹调工艺实训”与“中式烹调工艺”匹配，“食品艺术与冷菜制作实训”与“食品艺术与冷菜制作”匹配，“中式菜肴创新与制作实训”与“中式菜肴创新与制作”匹配。

7. 任选课程根据常州地区特色，结合本校优势课程，开设公共基础任选课程 10 门、专业拓展课程 14 门，在专业群中进行进行选课。具体按“附件 2：五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业任选课程开设安排表（2024 级）”进行安排。

8. 为保证开足每门课程所需学时和教学内容，“军事理论与训练、专业认识与入学教育等课程所占用的其他课程的学时将利用学生自习课时补足。

9. 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，积极开展艺术实践活动。第 1 学期和第 2 学期分别开设音乐、美术课程（各 18 课时、1 学分）。

10. 依据学校《五年制高职毕业论文（设计）管理办法》，加强毕业论文全过程管理，引导学生遵循学术规范和学术道德。

11. 本专业严格执行教育部颁发的《职业学校学生实习管理规定》要求，与合作企业共同制定岗位实习计划、实习内容，共同商定指导教师，共同制定实习评价标准，共同管理学生实习工作。

(三) 研制团队

序号	姓名	单位名称	职称/职务	承担角色
1	韦舟平	常州旅游商贸分院	讲师/专业负责人	负责人/执笔人
2	王劲	常州旅游商贸分院	教授/校长	成员
3	田君	常州旅游商贸分院	讲师/副院长	成员
4	王东	常州旅游商贸分院	教授/副处长	成员
5	史云娇	常州旅游商贸分院	助理讲师	成员
6	顾红卫	常州旅游商贸分院	副教授	成员
6	吕新河	南京旅游职业学院	教授/院长	高校专家
7	宋小康	常州鲸禧酒店	高级技师/总经理	企业专家

附件 1

五年制高等教育烹饪工艺与营养专业教学进程安排表（2024 级）

类别	性质	序号	课程名称	学时及学分			每周教学时数安排										考核方式			
				学时	实践教学学时	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查		
							17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	14+4周	18周				
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义	36	0	2	2											√		
		2	心理健康与职业生涯	36	0	2		2											√	
		3	哲学与人生	36	0	2			2										√	
		4	职业道德与法治	36	0	2				2									√	
		5	思想道德与法治	51	18	3					3								√	
		6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	34	0	2							2						√	
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	51	0	3									3				√	
		8	形势与政策	24	0	1						总 8	总 8	总 8					√	
		9	语文	306	48	18	4	4	4	2	2	2							√	
		10	数学	272	24	16	4	4	2	2	2	2							√	
		11	英语	272	48	16	4	4	2	2	2	2							√	
		12	信息技术	136	64	8	2	2	2	2									√	
		13	体育与健康	300	256	17	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			√	
		14	艺术（美术、音乐）	36	12	2	1	1												√
		15	历史	72	8	4	2	2												√
		16	国家安全教育	17		1									1					√
		17	地理	68	12	4		2	2											√
		18	中华优秀传统文化	34	17	2						2								√
		任选课程	19	见任选课程安排表	164	60	9				2		2	4	2				√	
公共基础课程小计				1981	567	114	21	23	16	12	13	10	6	10	4	0				
专业课程	专业基础课程	必修课程	1	中外饮食文化	34	17	2	2											√	
			2	中西烹调基础工艺	204	168	12	4	4	4									√	
			3	烹饪原料	68	34	4			2	2								√	
			4	饮食营养与配餐	102	30	6				2	4							√	
			5	餐饮食品安全与控制	68	30	4				2	2							√	
			6	餐饮美学基础	34	28	2						2						√	
			7	现代厨政管理	34	26	1									2			√	
	专业核心课程	必修课程	8	中式烹调工艺	204	150	12				4	4	4						√	
			9	食品艺术与冷菜制作	136	100	8						4	4					√	
			10	中式面点工艺	136	128	8						4	4					√	
			11	中式菜肴创新与制作	136	110	8							4	4				√	
			12	餐饮企业管理	68	8	4							2	2				√	
			13	中餐宴会设计实务	124	79	7								4	4			√	
			14	风味面点制作工艺	119	70	7		3	4									√	
	专业拓展课程	必修课程	16	中国名点	68	50	4					4							√	
			17	调酒工艺	68	50	4						4						√	
			18	西餐制作	68	50	4							4					√	
			19	中国名菜	56	50	3									4			√	
		任选课程	20	见任选课程安排表	378	234	21				4	4			6	10		√		
	技能实训课程	必修课程	21	中西烹调基础工艺实训	30	30	1			1周									√	
			22	中式烹调工艺实训	60	60	2				1周	1周						√		
			23	食品艺术与冷菜制作实训	30	30	1						1周					√		
			24	中式菜肴创新与制作实训	60	60	2							1周	1周			√		
	专业课程小计				2353	1618	131	6	7	12	16	14	18	22	16	20	0			
集中实践教学环节		1	军事理论与训练	30	30	1	1周											√		
		2	劳动实践	30	30	1		1周									√			
		3	毕业论文	120	120	4									4周		√			
		4	岗位实习	540	540	18										18周	√			
集中实践教学环节小计				720	720	24	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	4周	18周				
合计				5054	2905	269	27	30	28	28	27	28	28	24	24	18周				

附件 2

五年制高等教育烹饪与营养专业任选课程开设安排表（2024 级）

任选课程类别	序号	课程名称	开设学期	周学时	学分	总学时	选课方式及要求
公共基础课程 任选课程	1	江南史/红色旅游与文化遗产	第 5 学期	2	2	34	全校混班选课
	2	文艺复兴史/设计艺术史	第 7 学期	2	2	34	
	3	光影中国/中国民间艺术的奇妙之旅	第 8 学期	2	2	34	
	4	创新创业实战/电影与幸福感	第 8 学期	2	2	34	
	5	突发事件及自救互救/影视作品赏析	第 9 学期	2	1	28	
小 计				10	9	164	
2024 级 专业拓展课程 任选课程	1	地方名点传承与创新/中国的非遗	第 4 学期	4	4	68	专业群内选课
	2	实用图册制作/食疗养生	第 5 学期	2	2	34	
	3	数字媒体创意/色彩搭配	第 5 学期	2	2	34	
	4	西点烘焙/形象塑造	第 8 学期	6	6	102	
	5	咖啡/现代快餐	第 9 学期	4	3	56	
	6	茶饮/插花艺术	第 9 学期	3	2	42	
	7	饮食消费心理学/非遗面塑	第 9 学期	3	2	42	
小 计				24	21	378	