

烹调工艺与营养专业

2019 级人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹调工艺与营养专业

专业代码：640202

二、入学要求

三年制：高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

修业年限 3 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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游类 64	餐饮类 6402	餐饮业 62	厨政管理师 X4-03-99-01 中式面点师 4-03-01-02 中式烹调师 4-03-01-01	中餐烹饪人员 西餐烹饪人员 营养配餐人员	中式烹调证 西式烹调证 中式面点师 西式面点师

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，良好的人文素质、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。掌握本专业必须的专业基础理论知识和具有较强的专业技能。了解餐饮、食品加工相关产业现状及发展趋势。具备一定的生产能力，在生产、服务、管理工作，满

足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

（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。

(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 1-2 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 1-2 项艺术特长或爱好。

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) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点制作能力。

(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

(一) 公共基础课

1. 《军事理论》《军事技能》

教学目标：通过军事课教学，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。

主要内容：

《军事理论》主要包含：国防概述、国防概述、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；中国古代军事思想、当代中国军事思想；新军事革命、信息化战争；信息化作战平台等内容。

《军事技能》 主要包含：共同条令教育、分队的队列动作；轻武器射击、战术；格斗基础、战场医疗救护、核生化防护；战备规定、紧急集合、行军拉练等内容。

教学要求：军事理论教学进入正常授课课堂，军事技能训练应坚持按纲施训、依法治训原则，坚持课堂教学和教师面授在军事课教学中的主渠道作用，重视信息技术和慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学中的应用和管理。

2. 《大学生安全教育》

教学目标：通过安全教育，大学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。

主要内容：大学生安全教育概述、生活安全教育、防火知识，消防安全、物品保管，财产安全、防诈骗、防传销、珍惜生命，人身安全、饮食卫生，食品安全、出行平安，交通安全、心理健康、交往及就业安全、保密知识与国家安全、预防犯罪、应急知识、公共安全等内容。

教学要求：通过入学教育、安全讲座、安全分析、课程教育等多种形式，利用各类网络课程及资源开展教育。注意结合学生不同阶段的特点，利用身边的事例，开展有针对性的教育。

3. 《思想道德修养与法律基础》

教学目标：本课程以中国特色社会主义新时代背景下青年大学生肩负的历史使命为切入点，以培养担当民族复兴大任的时代新人为主线，以思想引导、道德涵化、法治教育为主体内容，引导学生在学习和思索中探求真理，在体验和行动中感悟人生，从而提高自身的思想道德素质和法律素养。

主要内容：课程包括三大知识模块：一是思想政治教育。包括“绪论”、“人生的青春之问”、“坚定理想信念”“弘扬中国精神”“践行社会主义核心价值观”等内容。二是道德教育。包括“明大德守公德严私德”等内容。三是法治教育。包括“尊法学法守法用法”等内容。

教学要求：本课程实践教学以学生主体，教师主导，旨在强化提高学生理论认识和分析能力。实践教学活动内容和形式根据理论教学的需要来设计。实践教学既可在课堂内也可在课堂外进行，主要包括课堂内实践教学、课堂后实践教学和社会实践教学三种类型。

4. 《毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论》

教学目标：通过理论与实践教学，让学生了解和掌握毛

泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基础知识，提升学生政治理论水平、政治鉴别能力和判断能力，增强拥护党的路线、方针、政策的自觉性，提高投身中华民族伟大复兴大业的使命感和责任感。

主要内容：毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果；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及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“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内容。

教学要求：坚持课堂教学和实践教学相结合，课堂教学中，重视信息技术和慕课、微课、翻转课堂、网络课程等在线课程在教学中的应用和管理。实践教学中，以校内中国化马克思主义实训室为依托，充分利用设置情景、分组讨论等形式开展有针对性的教育。

5. 《大学生职业发展与就业指导》

教学目标：大学生职业发展与就业指导课现阶段作为公共课，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。

《大学生职业发展与就业指导》课程主要内容分为两部

分内容:

《职业生涯规划与管理》主要包含:校史校情与课程绪论、生涯意识唤醒、兴趣与职业兴趣探索、能力与职业能力探索、外部职业环境探索、生涯发展决策和计划与行动管理等模块内容。

《求职就业与职业发展》主要包含:理性认识就业环境、积极提升求职技能、掌握就业维权知识、关注毕业流程、完成实习任务和做好职业规划等模块内容。

教学要求:《大学生职业发展与就业指导》课程作为公共必修课教学进入正常授课课堂。按照教育部相关文件要求,结合我院教学实际认真落实教学计划,科学安排教学内容。坚持理论教学和实践指导相结合、解决共性问题与关注个性问题相结合、规划未来与管理当下相结合等原则,注意结合学生不同阶段不同层次的发展需求,开展有针对性的培养指导,重视信息技术和线上资源在教学中的应用和管理,借助多种教学方法不断提高学生的学习积极性和实效性。

6. 《形势与政策》

教学目标:帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务、复杂的世界局势,让学生更加拥护党的路线、方针和政策,增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感;使学生正确分析现实生活中的一些问题,把理论渗透到实践中,指导自己的行为。

主要内容:紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,把坚定“四个自信”贯穿教学全过程,重点讲

授党的理论创新最新成果、新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，引导学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识时代责任和历史使命。

教学要求：坚定正确的政治方向，始终与党中央保持一致。严格按照教育部的要求开设课程，分为课堂和实践两部分。课堂教学关注学生应该认识并能够理解的社会热点问题，以专题化形式开展，同时引导学生课外自主思考体会，分析当下热点问题，培养学生分析解决问题的思维习惯。

7. 《音乐鉴赏》

教学目标：通过本门课程的学习，使学生了解和掌握音乐欣赏的基础理论和知识，学会分析作品的基本方法，培养学生体验、感受、理解音乐作品的能力，提高学生的音乐鉴赏能力和高尚的审美情趣。树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操，塑造美好心灵，培养深厚的民族情感，激发想象力和创新意识，促进学生的全面发展和健康成长。

主要内容：音乐欣赏的基础知识，中国民歌鉴赏，中国民族器乐，中华传统优秀戏曲，中外著名作曲家、世界经典器乐音作品鉴赏等内容。

教学要求：通过课堂教学、高雅艺术进校园演出、讲座、第二课堂等多种形式，培养学生的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。注意结合不同的专业特点，开展有针对性的教学。

8. 《心理健康教育》

教学目标：通过本课程的教学，使学生了解心理学的有

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；使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能；使学生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。

主要内容：大学生的适应与发展、大学生的自我意识、大学生的人际交往、大学生良好性格的培养、大学生的情绪管理、大学生的恋爱心理。

教学要求：通过本课程的学习，使学生了解自身的心理发展特点和规律，学会和掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的各种心理问题，提升心理素质，开发个体潜能，促进学生身心健康全面发展。

9. 《大学体育与健康》

教学目标：

1. 运动参与目标：积极参与体育活动形成体育锻炼习惯，具有一定的体育文化欣赏能力。

2. 运动技能目标：掌握一到两项体育运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。

3. 身体健康目标：能进行自我测试和评价体质健康状况，养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式。

4. 心理健康目标：通过运动调节情绪，缓解日常学习

中的压力，体验运动的乐趣。

5. 社会适应目标：表现出良好的体育道德和合作精神；正确处理竞争与合作的关系。

主要内容：主要包含：田径、太极拳、篮球、排球、足球、健美操、乒乓球、羽毛球、网球、形体训练。

教学要求：根据《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》和我校运动场地、设备、器材和师资等实际情况，我校在全校各专业各年级开设体育课程，每周 2 学时，每学期 18 周，36 学时，全年共 144 学时。任课教师应具有相应体育项目的教学理论及技术能力，通过学习，使学生掌握某专项运动的基本理论知识及运动技术；初步具备一定的战术意识和比赛能力；初步掌握某专项的比赛组织与裁判方法；能运用所学专项运动技能，科学地锻炼身体。

10. 《语言艺术》

教学目标：了解普通话水平测试的等级标准，使学生能顺利地通过普通话水平测试并达到国家规定的相应等级标准。熟练掌握有声语言的表达技巧。掌握通用的普通话口语表达和行业普通话口语表达的基本技能，具备一定的交际和职业口语素养。

主要内容：学习普通话声、韵、调、音变的发音要领，针对普通话水平测试进行有效的训练。结合职业院校学生求职需要，重点掌握职场语言运用的知识和技巧，主要包括面试、竞聘、社交、会议等场合的语言运用知识和技巧。

教学要求：通过本课程的学习，帮助学生能用规范标准的普通话进行朗读、说话、演讲及其他口语交际。具备较强的方音辩证能力和自我训练能力。熟练掌握有声语言的表达技巧。培养学生的人文精神，提升学生的人文素质。

11. 《计算机应用基础》

教学目标：通过计算机应用基础课程教学，让学生基本掌握计算机基础知识，理解计算机的常用术语和基本概念，熟练掌握 OFFICE 的主要软件，掌握网络的入门知识；培养学生获取计算机新知识、新技术的能力，培养学生使用计算机工具进行文字处理、数据处理、信息获取的能力；培养学生自学能力、发现问题、解决问题的能力，培养学生动手动脑的能力。

主要内容：计算机应用基础课程主要包含：计算机基础知识、计算机键盘操作与汉字录入、Windows 使用、Word 的使用、Excel 的使用、PowerPoint 的使用、Internet 的使用等内容。

教学要求：通过项目导向、任务驱动、案例分析、现场教学、多媒体演示、讲练结合、学生讨论等多种教学方法，利用各类网络课程及资源开展课上课下教学，注意结合学生不同层次的特点，有针对性的开展教学，帮助学生理清思路，提高学生自主学习的能力、动手能力和分析问题解决问题的能力，为以后课程的学习打下良好的基础。

（二）专业（技能）课程

12. 《餐饮食品安全与控制》

教学目标：通过本课程讲授，学生能够掌握餐饮食品相关的法律法规与食品管理的相关规定并能够实现实际运用，培养学生具备良好职业道德和专业素养，实现培养具备餐饮生产和经营管理能力的高素质技术技能型人才的目的。

主要内容：法律基础知识，餐饮法律法规概述，食品安全法律制度，食品标准法规，餐饮、食堂的食品卫生监督与卫生管理，餐饮企业法律制度，餐饮劳动法律制度，消费者权益保护法律制度，合同法律制度等内容。

教学要求：通过运用任务驱动、多媒体教学、案例教学、讲授等多种形式进行教学，利用各类网络课程及资源开展教育。注意结合学情特征，利用时事案例，结合专业需要开展具有针对性的教育教学。

13. 《厨房英语》

教学目标：通过厨房英语课程的教学，让学生了解中西餐烹饪文化，掌握厨师级别及职能、厨具、食材、菜单、菜谱、菜品制作方法等专业词汇，能流利地和厨师长、大厨等进行英语会话，能对中初级难度的厨房英语材料进行中英文翻译等。

主要内容：共分为厨房总论、厨房用具、蔬菜和水果、菜谱四大部分。

教学要求：本课程教学任务由双师型教师承担；教学方法主要采用任务型教学、情景教学、角色扮演、小组讨论和展示等；充分利用中西餐实训室、面点实训室等资源开展实景实践练习，另外利用创业小组、见习、实习等活动，让学生更全面掌握厨房专业英语。

14. 《烹饪化学》 《营养与食品卫生学》 《营养配餐》

教学目标：了解一些烹饪化学、食品营养、食品卫生安全和营养配餐的理论相关知识，掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化，了解掌握食物中的有害成分及其在烹饪中的变化、了解掌握食物色香味风味物质、食物组织的特点。掌握食品的营养搭配和合理的应用，并能针对不同的人群来合理的应用搭配。

《烹饪化学》主要包含：烹饪化学的基础知识、蛋白质的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、糖类的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、脂肪的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、无机盐的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、维生素的理化性质及其在烹饪中的变化和应用、色、香、味的变化和应用。

《营养与食品卫生学》主要包含：主要内容：糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用；六大营养素之间的关系；主要烹饪原料(谷物、豆类及其制品、蔬菜、畜禽类、蛋类与奶类、水产品、

果品)的营养价值; 合理烹饪与平衡膳食的概念; 食品卫生学的一些知识。

《营养配餐》主要包含: 营养素的基本知识、食物的营养价值、蔬菜和水果的营养价值、肉类和水产类的营养价值、乳类和蛋类的营养价值、调味品的营养、营养素的参考摄入量、膳食结构和膳食指南价值、制定营养食谱的基本方法、各类健康人群的食谱设计、慢性病和营养不良的食谱设计

教学要求: 本课程以互动教学法为主导, 改善传统的教师讲授法, 灵活运用多种教学方法, 使学生掌握相关的基本概念及各类化合物的理化性质; 理论联系实际, 善于开动脑筋, 能够通过观察来分析发现菜肴在烹饪过程中色、香、味的变化规律, 力求提高学生的独立分析和解决实际问题的能力。

15. 《烹饪原料学》

教学目标: 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点, 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, 使学生根据原料的性质准确把握其在烹调中的运用。

主要内容: 烹饪原料的概念及烹饪原料学的研究内容、烹饪原料的品质鉴定和贮藏、粮食类原料、蔬菜类原料、果品类原料、畜类原料、禽类原料、鱼类原料、低等动物性原料、调味原料、辅助原料等内容。

教学要求：通过课程介绍了解原料在烹饪中的作用，鉴定原料的各种方法，影响原料品质变化的因素和在烹饪中的应用。充分利用各类网络课程及资源开展授课，特别要注意结合学生不同阶段的特点，再针对原料的广泛性，开展有针对性的讲授。

16. 《饮食文化概论》

教学目标：通过饮食文化基本知识的学习，使大学生学会从文化的视野解读饮食文化发展的不同现象，把内在的文化素养在餐饮服务中体现出来。使学生具备良好的思想政治素质、高尚的职业道德、有较高的餐饮管理专业理论基础和职业技能，掌握独立制定学习计划、独立完成学习计划和独立评估学习计划的方法和能力，具有可持续发展能力和创新能力，热爱现代饭店工作，能适应未来国际饭店业发展的人才，为从事现代饭店服务和管理工作的打下坚实的基础。

主要内容：中国饮食的起源与发展，饮食原料文化，饮食层面文化，饮食器具文化，饮食民俗文化，民族饮食文化，地域饮食文化，筵宴文化，茶文化，酒文化，中西饮食文化比较，饮食礼仪等内容。

教学要求：以理论联系实际、知识点与技能点相结合的设计思路，注意培养学生的饮食鉴赏能力以及对饮食文化的传承能力，提高学生的学习兴趣，让学生在情境中掌握和运用所需知识，跨越理论与实际间的鸿沟，以到达融会贯通的水平，激发学生的成就感和学习动机，增强自信。

17. 《餐饮企业经营与管理》

教学目标：了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤，掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。培养学生树立科学、系统的现代餐饮经营管理理念，为从业后应用现代餐饮管理知识和改革创新打下基础。

主要内容：概述、餐饮经营类型、餐饮经营策划、餐饮人力资源管理、厨房管理、餐厅管理、餐饮服务管理、菜单设计、餐饮产品质量管理、

教学要求：通过课程的学习使学生达到餐饮成本控制，进行餐饮经营管理。会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。了解适应市场经济的餐饮运作方式。

18. 《烹饪工艺基础》 《中餐烹调工艺》 《名菜制作》 《宴席设计制作》

教学目标：通过课程的学习，使学生对烹饪专业有一个更为深入的认识，了解菜品制作所需的工具设备并能够动手操作，熟悉菜品制作的工艺流程，熟练掌握菜肴制作的基本功，为进一步学习中式烹调、名菜制作、宴席设计制作等相关课程打下坚实基础。

《烹饪工艺基础》主要内容：主要内容有烹调工艺基础知识和基本功训练，烹调工艺基本功主要包括刀工、锅工等基本功训练。

《中餐烹调工艺》主要内容：原料初加工、原料切配、原料细加工、初步热处理、菜肴调味、油加热烹调技法、水加热烹调技法、汽加热烹调技法，并综合运用烹调技术进行菜肴制作。

《名菜制作》主要内容：第一章绪论讲述我国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作技艺的研究；第二章名菜原料的认知与鉴定；第三章调味汁加工；第四章热菜的烹调方法；第五章名菜剖析，将经典的菜肴以图文结合的方式诠释名菜的实际制作要点和难点。

《宴席设计制作》主要内容：宴席概述、宴会部管理、宴会的预订、宴会环境气氛设计、宴会菜点设计与菜单制作、中式宴会摆台与服务、西餐宴会摆台与服务、冷餐会、鸡尾酒会与自助餐服务、宴会经营与销售等内容。

教学要求：通过理论讲解、学生练习、模拟实践等环节进行教学，要做到讲解示范相结合、理论实践相结合，实践与经营相结合、使学生不断提高学习中餐烹调制作的兴趣和积极性，针对难度较大的要加强练习。

19. 《冷菜工艺》

教学目标：本课程的性质是以冷菜为主要研究内容,以冷菜制作原理,基本技能、工艺流程为主要研究对象。通过系统学习,使学生具备冷菜制作、拼摆技能和开发新菜品新工艺的能力。使学生较系统地了解和熟悉冷菜工艺学的相关理论和技能内容,具有较强的动手能力。

主要内容包含:冷菜认知、冷菜制作、冷菜拼摆的刀工、冷菜拼摆基础、冷菜拼摆实例、主题冷盘设计

教学要求:通过理论教学、课堂演示和学生练习,使学生全面、系统地了解和掌握冷菜工艺的基本原理和基本技能,熟知各类冷菜及花式总盘的制作和拼摆的原理,能独立制作常见的、代表性的冷菜品种。

20. 《中式面点工艺》 《名点制作》

教学目标:使学生具备餐饮业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能,熟悉掌握中式面点制作程序和操作技能,使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力,达到中级面点师的理论水平。

《中式面点工艺》主要内容包含:面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺、面点的组合与运用。

《名点制作》主要内容包含黄河流域面点、长江流域面点、珠江流域面点、松花江流域面点、少数民族风味面点、创新品种面点。

教学要求：通过理论知识和技能操作的学习，使学生熟练掌握各类面团的调制方法。熟练掌握各类面团的代表品种的制作方法技巧。熟练掌握各类馅心的调制方法。掌握中式面点常用的成型手法。掌握面点制作的各种成熟方法。

21. 《烹饪艺术》

教学目标：通过烹饪艺术课程，让学生掌握烹饪艺术的基本理论、盘式装饰技巧，能够制作基本造型作品，能够独立或合作完成作品；了解美学基础知识、认识美感的阶层构成，培养学生的审美眼光；培养学生色彩搭配能力、造型想象能力、艺术修养和职业技能本领。

主要内容包含：食品雕刻概述、花卉雕刻（月季、牡丹、菊花等）、鸟类雕刻（锦鸡，雄鹰，丹顶鹤，孔雀等）、瑞兽类雕刻（奔马、金牛、山羊等）。要求学生掌握变形夸张手法、浮雕和镂空技法的基本知识等，能够挑选干净新鲜的原料，尽量利用原料本身的色彩进行搭配，不用色素染色；雕刻工具保持光洁干净；能掌握半成品、成品的储藏方法。

教学要求：通过理论和实践相结合的方式，导入课程、讲解雕刻步骤、演示雕刻过程、指导学生雕刻、布置课后作业，利用网络及各种资源开展食品雕刻的教学。注意了解学

生的心理，帮助学生克服畏难情绪，通过不断的练习，让学生稳扎稳打慢慢进步。

七、教学进程总体安排（见附表）

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

教师与学生的比例 不高于 1:25。教师要求具有“双师”资格（具有高等教师资格证和具备相关专业的高级职业资格证书。“双师”素质教师占专业教师比例不低于 60%，专任教师队伍职称结构合理。

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。具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有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 个月的企业实践经历。

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，具有高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。

兼职专任教师数与本校专任教师数比例要求达到 1:1。兼职专任教师要求具备企业相关工作经历十年以上并获得省级比赛一等奖并在企业担任部门主管一职并取得高级职业资格证。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 教室基本条件

教室要配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 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，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。营造饭店、餐饮企业厨房职场氛围。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 100m^2 ，配备多功能组合灶、自动跟踪录播系统、冰箱、礼堂座椅、空调、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气(燃油)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 120m^2 ，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气(电)设备、各类厨房用器具等，用于中式烹调相关课程的实训教学。

(3) 中式面点实训室。

中式面点实训室面积应大于 120m^2 ，配备木质或不锈钢操作台、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(电)设备、冷藏设备、各类中点厨房用器具等，用于中式面点相关课程的实训教学。

(4) 中式冷盘实训室

中式冷盘实训室面积应大于 100m^2 ，配备不锈钢操作台、炒灶、煎灶、卤灶、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气(电)设备、冷藏设备、各类厨房用器具等，用于中式冷盘制作相关课程的实训教学。

(5) 中餐基本功训练实训室

中餐基本功训练实训室实训室应面积大于 100m^2 ，配备

不锈钢操作台、中餐灶台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、燃气（电）设备、各类厨房用器具等，用于中餐基本训练的相关课程的实训教学。

(6) 烹饪艺术实训室

烹饪艺术训练实训室实训室应面积大于 100m²，配备不锈钢操作台、给排水设备系统、货架、燃气（电）设备、各类用于菜肴装饰的设备，用于菜肴美学，菜肴装饰训练的相关课程的实训教学。

3. 校外实训基地

建设有稳定的校外实训基地，能够开展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。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。

4. 支持信息化教学方面的基本要求

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；开发有信息化教学资源、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

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，建立有专业教师、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

配备人才培养、专业建设、教科研等工作需要的图书资源，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

建设有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，能满足教学要求。

（四）教学方法

以行动导向、项目教学法为主，在学习中做到“教学做评一体化”实现培养过程与岗位流程的融通。将课堂、校内外实训室和岗位结合起来，使教学场地多样化，创设实景实境的学习情境，完成系统的学习训练，将理论和实践结合起来，提高学生的实践动手能力。

（五）学习评价

根据本专业培养目标，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与，与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，

教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。

结合本专业实际具体化。

1. 公选课：成绩由平时成绩、期末考试（查）组成，按平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。

2. 专业基础课：成绩由平时成绩、期末考试（查）成绩组成，按照平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。

3. 专业核心课：成绩由平时成绩、应知考试成绩、应会考试成绩组成，其中平时成绩重视过程评价，按平时成绩 40%、应知考试 20%、应会考试 40%计算总成绩。

4. 企业实践、定岗实训：成绩由企业指导教师对学生的考核和学校指导教师对学生的评价组成。

5. 拓展课：一般以考查方式进行，按“优秀”“合格”“不合格”计算成绩。

（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

和持续改进，达成人才培养规格。

2. 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. 专业教研组织应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. 学生必须修完教学进程表所规定的课程，成绩合格；完成毕业设计且成绩合格；完成毕业实习且考核合格，修满规定的学分。学生参加技能竞赛、志愿服务等活动按照学院相关要求给与一定的学分，计入总学分。

2. 学生获得一项与专业（或岗位）必备能力相关的职业资格证书或技能等级证书。

学生修满规定学分并达到毕业要求，由学院统一颁发大学专科毕业证书。

十、附录

（一）烹调工艺与营养专业教学进程安排表；

（二）教学计划变更申请表。

烹调工艺与营养专业教学进程安排表

模块名称 及比例			序号	课程名称 及编码	学分	总学时	学时分配		学期及周学时						考试安排		开课 部门
							理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考察	
									20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周			
基本素质模块	必修	人文素质	1	思想道德修养与法律基础 200033 200038	3	68	48	20	2 (12 周)	2 (12 周)					1	2	思政部
			2	毛泽东思想与中国特色社会 主义理论体系概论 200039	4	80	56	24			2 (14 周)	2 (14 周)			3	4	思政部
			3	大学生职业发展与就业指导 200005	1	38	28	10	2 (8 周)			2 (6 周)				1、4	思政部
			4	形势与政策 200001 200002	1	64	28	36		2 (8 周)	2 (6 周)					2、3	思政部
			5	大学生安全教育 150315	1	12	6	6	第 1 周								保卫处
			6	军事理论 150314	2	36	4	32	第 1、2 周								保卫处
			7	音乐鉴赏 170003	1	20	10	10	2 (双周)							1	艺体部
			8	心理健康教育 180113	1	20	10	10	2 (单周)							1	基础部
			9	大学体育与健康 170024 170025	8	160	40	120	2	2	2	2			1、2、3、 4		艺体部
			10	语言艺术 180020	2	40	30	10	2							1	基础部
			11	计算机应用基础 230005	2	40	10	30		2						2	信工系
		专业基	1	厨房英语 140471 140472 140552 140553	8	160	80	80	2	2	2	2			2、4	1、3	外语系

职业核心能力模块	必修	基础	2	烹饪化学 150016	2	40	30	10		2					2	烹饪系	
			3	烹饪原料学 150002	4	80	60	20	4					1		烹饪系	
			4	营养与食品卫生学 150224	2	40	30	10			2				3		烹饪系
			5	营养配餐 150227	2	40	30	10				2				4	烹饪系
			6	饮食文化概论 150223	2	40	30	10	2	2					1	2	烹饪系
			7	餐饮企业经营与管理 150316	4	80	60	20			2	2			3	4	烹饪系
			8	餐饮食品安全与控制 150300	2	40	30	10	2							1	烹饪系
			小 计 1				52	1098	620	478	18	12	10	10			
		职业知识与技能	1	烹饪工艺基础 150235	4	80	20	60	4						1		烹饪系
			2	冷菜工艺 150093 150172	8	160	40	120		4	4				2	3	烹饪系
			3	中式面点工艺 150020	8	160	40	120		4	4				2	3	烹饪系
			4	中餐烹调工艺 150151	8	160	40	120		4	4				3	2	烹饪系
			5	烹饪艺术 150317 150325	8	160	40	120	4	4					2	1	烹饪系
			6	名菜制作 150318	4	80	20	60				4				4	烹饪系
			7	宴席设计制作 150320	4	80	20	60				4					烹饪系
			8	名点制作 150319	4	80	20	60				4				4	烹饪系

		小计 2				48	960	240	720	8	16	12	12				
职业素质拓展模块	选修	专业拓展	1	餐饮管理 159001	2	40	10	30									烹饪系
			2	交谊舞 159002	2	40	10	30								烹饪系	
			3	烹饪美术 159003	2	40	10	30								烹饪系	
			4	服务心理学 159004	2	40	20	20								烹饪系	
		人文拓展	5	中国旅游文化 159005	2	40	20	20									烹饪系
			6	酒水知识 159006	2	40	10	30									烹饪系
			7	商务英语 159007	2	40	10	30									烹饪系
			8	茶文化与茶艺 159008	2	40	10	30									烹饪系
			9	知识讲堂 159009	2	40	10	30									烹饪系
		小 计 3				18	360	110	250								
实践教学模块	必修	实习实训	1	顶岗实习	40	1200	0	1200							5、6	烹饪系	
			2	毕业设计（论文）	1	30	6	24								烹饪系	
			3	军事技能训练	2	112	0	112	2 周							保卫处	
		小计 4				43	1342	6	1336								
总 计					143	3400	866	2534	26	28	22	22					
专业负责人			何蜀川			执笔人			王风雷			审核人			何蜀川		

郑州旅游职业学院教学计划变更申请表

系：

填表日期：

计划变更专业				计划适用年级			
计划变更形式		调整 <input type="checkbox"/> 取消 <input type="checkbox"/> 增加 <input type="checkbox"/>					
教 学 计 划 变 更 详 细 内 容							
教 学 计 划 调 整 内 容	调整前	原课程名称及代码		原开课学期			原开课周次
				20 -20 学年第 学期			第 周至第 周
		原学分	原总学时	原学时构成			原考核形式
				讲授	实践	其它	
	调整后	现课程名称及代码		现开课学期			现开课周次
				20 -20 学年第 学期			第 周至第 周
		现学分	现总学时	现学时构成			现考核形式
				讲授	实践	其它	
调整原因（可附页）							
教 学 计 划 增 加 、 取 消 内 容	课程名称及代码			开课学期		开课周次	
				20 -20 学年第 学期		第 周至第 周	
	课程类别	学分	总学时	学时构成			考核形式
				讲授	实验	其它	
	增加（取消）原因（可附页）：						
教 研 室 主 任 意 见	系 主 任 意 见		教 务 处 意 见		教 研 室 主 任 意 见		
签字： 年 月 日		签字（盖章）： 年 月 日		签字（盖章）： 年 月 日			

注：本表一式两份，一份交教务科，一份由系保存