

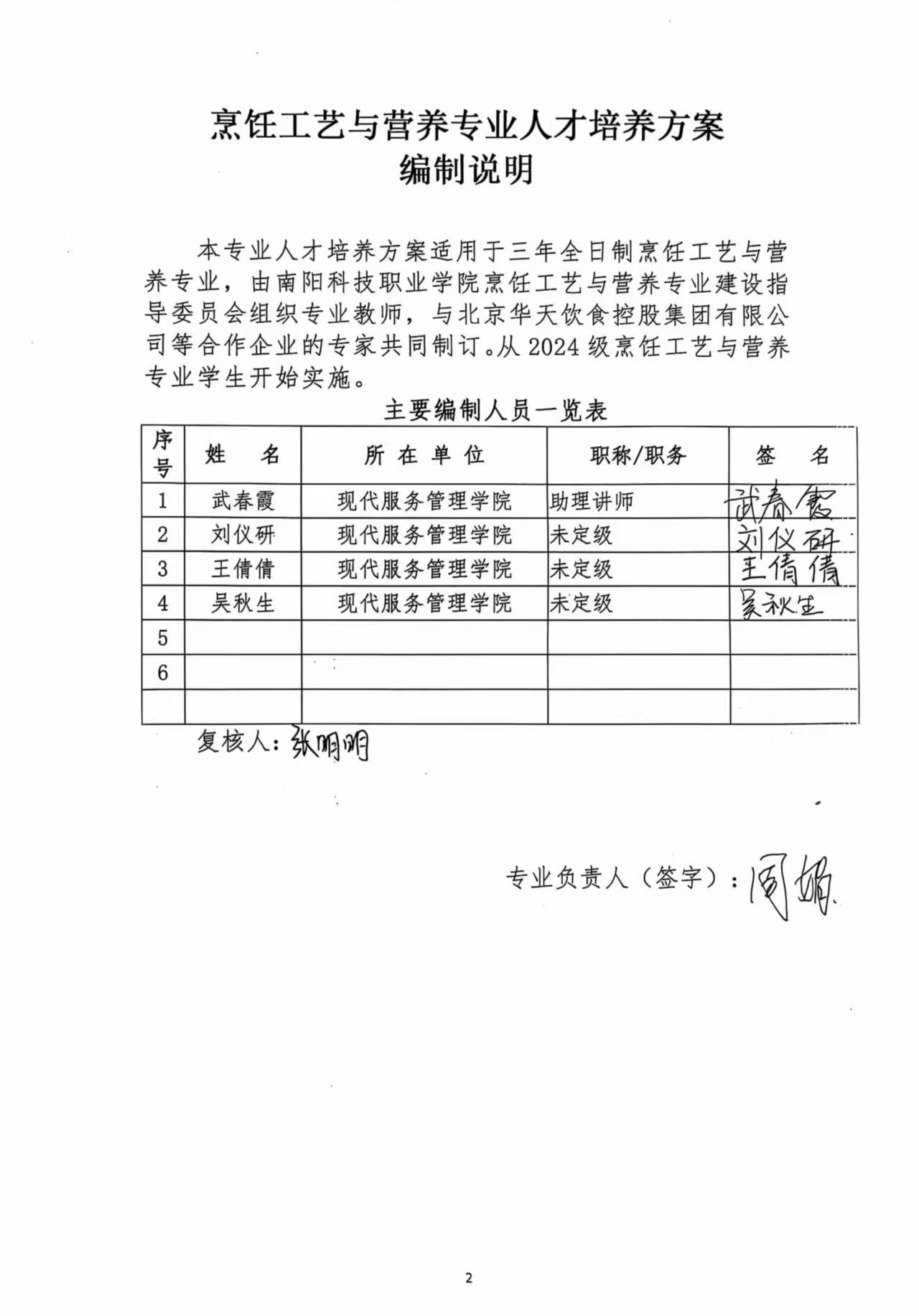
烹饪工艺与营养专业

人才培养方案

（修订版）

**南阳科技职业学院**

**2024年8月**

****

**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:**

普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力。

**三、修业年限**

三年

**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 | 职业技术等级证书 |
| 旅游大类  （54） | 餐饮类  （5402） | 餐饮业  （62） | 餐饮服务人员  （4-03-02） | 中餐烹饪人员  中式面点人员  营养配餐人员  餐厅服务人员 | 中式烹调师  （4-03-02-01）  中式面点师  （4-03-02-02）  营养配餐员  （4-03-02-06）  公共营养师  （4-14-02-01） |

# **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，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

本专业毕业生主要面向综合型星级饭店、社会型餐饮企业等单位，主要从事饭店经营与管理、中餐烹调、中式面点制作、酒水制作、营养配餐等工作。

**（二）培养规格**

本专业毕业生应热爱祖国，具有正确的世界观、人生观和价值观，具有本专业所需要的知识结构、能力结构和素质结构；具有良好的职业道德和健康体魄，有较强的心理调适能力；具有较强的创新精神和良好的团队精神。

学生毕业时应具备的知识结构、能力结构和素质结构，分为通用和专业两个层面：

**1.知识结构：**

（1）具备本专业培养目标所需要的文化基础知识。

（2）了解体育运动的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，养成自觉锻炼身体的良好习惯，达到《大学生健康体质标准》，并掌握一定的心理学知识。

（3）具备一定的专业知识和能力

本专业学生应掌握的专业知识有以下12项：

1）饭店基本知识； 2）管理学基础知识；

3）中式烹饪工艺知识；　　 4）人际沟通与交流知识；

5）饮食文化知识；　 　 6）食品营养与卫生知识；

7）餐饮服务与管理知识；　 8）烹饪基础知识；

9）面点烘培知识；　　 10）菜单设计与创新知识；

11）餐饮企业经营管理知识； 12）人力资源管理知识

**2.能力结构：**

（1）具有一定的创新能力、管理能力和计算机应用能力。

（2）具有一定的文字应用能力、沟通能力、协调能力、信息处理能力。

（3）学生应具备相应的职业能力，由综合能力与专项能力两个层面的能力构成，综合能力有6项：

1）具有较强的餐饮服务、酒水服务和宴会服务能力；

2）具有饭店与餐饮企业管理及营销能力；

3）具有一定的英语交际能力、计算机操作能力；

4）具有良好的人际关系沟通能力和组织协调能力；

5）具有较强的中餐菜肴烹饪与创新能力；

6）具有及时掌握、分析行业动态，不断进行知识更新的能力。

**3.素质结构：**

（1）政治素质：具有正确的政治信仰，有理想，懂政策，有法律意识。

（2）思想品德：热爱祖国，遵纪守法，讲文明懂礼仪，诚实守信，有很强的责任心和事业心。

（3）文化素质：具有人文社会科学、自然科学等方面的基本知识、基本修养。

（4）身心素质：具有健康的体魄及科学锻炼身体的良好习惯；具有较强的心理调节能力与良好的心理卫生习惯。

（5）学习素质：具有终生学习的意识，掌握一定的自学能力。

（6）合作素质：具有较强的团队合作精神和协调工作、组织管理能力。

（7）创新素质：具有创新意识和创业精神。

（8）可自我获取知识和技能，在业务上可持续发展。

# **六、课程设置及要求**

# **（一）公共基础课程**

**1.毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论**

课程目标：通过马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程的讲授，学生要能够系统掌握马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念；突出思想政治理论课的教育功能，大学生能够系统了解的马克思主义理论教育的任务，并认真配合完成目标。 从而是大学生树立正确性的世界观、人生观、价值观。要能懂得为什么只有中国化马克思主义才能为解决中国革命、建设和改革指明方向；坚持理论联系实际，贴近实际，贴近生活，贴近学生，学生在学习中能发挥积极性和主动性。学生能够拥有科学地认识和分析复杂的社会现象的能力。

教学内容：中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，毛泽东思想和中国特色社会主义体系等相关内容。

教学要求：系统了解、认识、掌握马克思主义中国化时代化的历史进程；毛泽东思想的形成发展、主要内容、历史地位和指导意义；新民主主义革命形成的理论依据、新民主主义革命的总路线、道路和基本经验；从新民主主义到社会主义的转变过程、社会主义改造道路、历史经验以及确立的重大意义；社会主义初步探索的理论成果、意义和教训；中国特色社会主义理论体系形成发展的历史条件、发展过程；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。

**2.思想道德与法治**

课程目标：通过本课程的理论学习和实践体验，使学生顺利实现由中学生活向大学生活的过渡，提高明辨是非、善恶、美丑和自我修养的能力，正确认识个人与社会的关系、摆正自我的位置，形成良好的思想道德素质和法律素养。帮助和指导大学生解决有关人生、理想、道德、法律等方面的理论问题和实际问题，确立远大的生活目标，培养高尚的思想道德情操,增强社会主义法制观念和法律意识。

教学内容：以社会主义核心价值观为主线，以理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育。

教学要求：了解中国发展的新方位，中国特色社会主义进入了新时代；了解什么是正确的人生观、理解树立为人民服务的人生观的重要意义，树立积极进取的人生态度，立志在实践中创造有价值的人生；正确理解理想信念的含义和特征；把握中国精神的科学内涵和基本要求；了解社会主义核心价值观的基本内容；积极努力做社会主义核心价值观的践行者，扣好人生的扣子；了解道德的起源和本质、掌握道德的功能与作用；加强个人道德修养，追求崇高的道德境界；了解法律的概念与历史发展，我国社会主义法律的特征及其运行；了解我国宪法的形成与发展、地位和基本原则、实施与监督；树立法治理念，培养法治思维，依法行使权利和履行义务，提升法治素养。

**3.形势与政策**

课程目标：让学生感知世情国情党情，形成正确的“三观”；引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强实现“中国梦”的信心信念和历史责任感以及国家大局观念；全面拓展学生能力，提高其综合素质；正确运用形势与政策分析方法，运用习近平新时代中国特色社会主义思想分析国内形势。分析热点、难点问题的成因、趋势。正确评价国内外重大时事、党和国家的方针政策，正确评价社会重要问题、热点问题，正确评价世界重大事件、地区热点问题，准确判断舆论中形势与政策观点的是非对错。

教学内容：《形势与政策》教学内容具有理论性与时效性的特点，具体内容要根据教育部办公厅每学期印发的《高校“形势与政策“课教学要点》的通知有针对性地设置。

教学要求：本课程在第1—4学期开设，每学期8学时；采用专题式教学方式，力求达到知识传递与思想深化的双重效果。

**4.大学生心理健康教育**

课程目标：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。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等；使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格。

教学内容：大学生心理健康导论、大学生心理咨询、大学生心理困惑及异常心理、大学生的自我意识及培养、大学生人格发展与心理健康、大学期间生涯规划及能力发展、大学生学习心理、大学生情绪管理、大学生人际交往、大学生压力管理及挫折应对等。

教学要求：使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

**5.体育与健康**

课程目标：培养体育正确认识；培养学生参与锻炼的积极性；实现体育运动的知识目标；实现体育运动技能目标；实现体育运动的身心健康目标。

教学内容：普修课以健美操、太极拳和体育生理卫生保健知识为主；选项课由学生自主选择一项体育项目。

教学要求：初步掌握科学锻炼身体的方法；较熟练的掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，掌握常见运动创伤的处置方法；增强健身意识，培养自觉锻炼身体习惯；注重社会公德，达到“国家体质健康标准”。

**6.信息技术**

课程目标：通过本课程的学习使学生具有一定的计算机初步知识，了解计算机系统的基本组成；掌握Windows操作系统的基本使用方法和应用；理解办公自动化的内涵和意义，掌握Office办公软件的常用功能的操作；掌握一定的网络和国际互联网Internet的基本操作。

教学内容：计算机基础知识、计算机系统及网络信息安全Windows操作系统应用、Word文字处理、Excel电子表格PowerPoint幻灯片演示文稿和计算机网络技术及应用。

教学要求：学生通过学习计算机应用基础这门课程能在实际应用中熟练操作Windows操作系统，应用办公软件进行Word文字排版、Excel数据处理和PowerPoint演示文档制作，并能进行网络的常规操作。

**7.大学英语**

课程目标：本课程以培养学生的英语应用能力为重点，通过训练听、说、读、写、译等语言基本技能，增强职业英语交流及跨文化交际能力，提高综合文化素养，使学生在日常交际、专业学习及职业岗位等不同领域或语境中能够运用英语进行有效交流。鉴于目前高职学生入学时英语的水平差异较大，本课程的教学要求分为A、B两级，A级是标准要求，B级是过渡要求。入学水平较高的学生应达到A级要求，入学水平较低的学生至少应达到B级要求。

教学内容：英语语言知识与应用技能、学习策略和跨文化交际。

教学要求：掌握常见英语词汇；能就日常及与未来职业相关话题进行有效口语交流；借助工具书能阅读中等难度的英文资料，并做到达意通顺的翻译；能书写一般性应用文，表达准确，语义连贯。

词汇：

A级：认知3400个英语单词（包括入学时要求掌握的1600个单词）以及由这些词构成的常用词组，并具有按照基本构词法识别生词的能力。对其中2000个左右的单词能正确拼写，英汉互译。

B级：认知2500个英语单词（包括入学时要求掌握的1000个词）以及由这些词构成的常用词组，对其中1500 个左右的单词能正确拼写、英汉互译。

**8.大学语文**

课程目标：通过对中外各类名家、名作的阅读、思考、理解，提高学生的文学鉴赏水平和综合分析能力；通过各种文化知识的拓展阅读，丰富学生的精神世界，开阔文化视野；通过各类综合训练，提高学生的语言应用能力。

教学内容：按照“文学素养”、“实用写作”和“口语表达”三大模块来安排。其中，“文学素养”部分包括诗词、散文、小说和戏剧；“实用写作”主要训练文书写作；“口语表达”包括普通话、介绍、表述和洽谈等。

教学要求：“文学素养”模块，旨在通过传授人类优秀的文化成果来实现对学生的人文素质教育。“实用写作”和“口语表达”模块，包括演讲、辩论、交际与礼仪、学业文书、日常文书、礼仪文书等内容，旨在提高学生在专业领域的语文应用能力。通过阅读、鉴赏和训练，丰富学生的精神世界，开阔文化视野，提高语文的综合能力。

**9.高等数学**

课程目标：培养学生应用数学知识解决实际问题能力的有力工具。通过本课程的学习使学生了解微积分的思想，较系统地掌握高等数学的基础知识、必需的基本理论和常用的运算技能，了解基本的数学建模方法等。为学生学习后继课程、专业课程和分析解决实际问题奠定基础。

教学内容：极限与连续、一元函数微分学、一元函数积分学、专业应用方面的基础知识；逻辑推理能力、基本运算能力、自学能力、数学建模的初步能力，应用数学知识解决实际问题的能力；树立辩证唯物主义世界观、培养学生良好的学习习惯、坚强的意志品格、严谨的思维、求实的作风、勇于探索、敢于创新的思想意识和良好的团队合作精神。

教学要求:使学生掌握一元函数微积分这部分教学内容的基本概念、基本定理、基本理论，在此基础上培养学生的应用意识，使学生明确数学知识来源于实践又反作用于实践，体会数学理性逻辑之美，使学生树立辩证唯物主义世界观。

**10.习近平新时代中国特色社会主义思想概论**

课程目标：党的十八大以来，我们党在理论上的最大收获、最大成果，就是创立了习近平新时代中国特色社会主义思想。习近平新时代中国特色社会主义思想，是我们党成功应对当今世情、国情、党情深刻变化的理论产物，是新时代的精神上的精华，是思想中把握到的时代，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主义、二十一世纪马克思主义。教育引导学生进一步增进对党的创新理论的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，科学把握共产党执政规律、社会主义建设规律、人类社会发展规律，坚定对马克思主义的信仰，坚定对共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的信念，坚定对实现中华民族伟大复兴的信心，坚定不移听党话、跟党走，做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年，努力在强国建设、民族复兴的伟大实践中健康成长成才、奉献祖国人民、绽放绚丽之花。

教学内容：习近平新时代中国特色社会主义思想体系严整、逻辑严密、内涵丰富、博大精深，是一个系统科学的理论体系，涵盖了经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面。其中最重要、最核心的内容就是党的十九大报告概括的“八个明确”。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的精神实质和丰富内涵，在各项工作中全面准确贯彻落实，还必须做到“十四个坚持”。这“十四个坚持”，既是习近平新时代中国特色社会主义思想的重要组成部分，也是落实习近平新时代中国特色社会主义思想的实践要求。这“十四个坚持”，构成习近平新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略。

教学要求：新时代新征程，要坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，建好上好“习近平新时代中国特色社会主义思想概论”课，深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，更好发挥思政课落实立德树人根本任务的关键课程作用。

**11.国家安全教育**

课程目标：本门课程以习近平总书记总体国家安全观为主线，凸显国家安全战略、国家安全管理和国家安全法治等内容，有助于激发大学生的爱国主义情怀。旨在通过本门课程授课向大学生展现出一张宏伟的国家安全蓝图，激发高校学生的爱国主义情怀，增加大学生的爱国意识和国家安全意识，提高政治站位和个人鉴别能力。引导新时代青年坚定理想信念，筑牢坚强有力的国家安全防线，切实维护总体国家安全。

教学内容：让学生理解国家安全的基本内涵，了解国家安全包括的政治安全、国土安全、军事安全、经济安全等多个领域的基本内容。

教学要求：了解我国当前面临的国家安全形势，包括国内国际、传统与非传统等层面的安全挑战与机遇，理解总体国家安全观形成的背量、内容和原则；能够对不同领域的安全问题进行分析和判断，识别潜在的安全风险和威胁；掌握应对名种安全问题的基本方法和策略，能够在实际生活中积极维护国家安全；鼓励学生将所学的国家安全知识转化为实际行动，积极参与到维护国家安全的实践活动中。

**（二）专业课程**

**1.烹饪原料学**

课程目标：本课程是烹饪工艺与营养专业的基础课程，也是烹饪从业人员取得烹饪资格证书的必考科目之一。通过本课程的学习，通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、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，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

教学内容：主要内容包括主配原料——粮食类、主配原料——动物类、主配原料——蔬菜类、主配原料——水果类、调味品类等。

教学要求：课程设计应突出职业能力培养，结合项目教学和工作过程导向教学，让学生在真实的工作环境中学会工作，通过工作实现学习，从而提升人才培养质量‌。

**2.烹饪概论**

课程目标：《烹饪概论》是烹饪专业的必修课，是系统掌握中国烹饪知识的入门课程。《烹饪概论》是以中国烹饪及其所创造的文化为研究对象，研究中国烹饪产生、发展的历史过程，烹饪风味流派的形成与发展及各流派的风味特点，中国烹饪的文化积淀、科学观念、艺术表现，饮食生活过程中产生的风俗习惯，中国烹饪未来发展的前景等内容。

教学内容：包括中国烹饪综述、中国烹饪发展简史、烹饪作业的三要素、中国烹饪基本工艺、中国烹饪菜肴体系、中国烹饪文化、中国烹饪艺术和中国烹饪发展前瞻。

**3.烹饪化学**

课程目标：通过对本课程的学习，使学生能够了解烹饪原料的化学组成、性质到储藏、加工和色香味的形成机理，以及相关的化学反应，使学生掌握必要的化学知识，不仅能够应用化学知识去解释烹饪过程中的各种现象，而且能够应用化学知识去指导烹饪技术的研究和创新。

教学内容：通过对生物化学和食品生物化学有关知识的讲授，使学生基本了解烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。

教学要求：烹饪化学课程除了传统的课堂讲授外，还采取灵活多样的教学方法，如电子场景模拟法、案例教学法和团队学习法等，把教师讲授与指导学生自学结合起来，做到启发式、互动式教学，充分发挥老师与学生的双重主体作用，有效地调动学生的积极性，激发学生学习潜能，力求做到学有所用。

**4.管理学基础**

教学目标：通过本课程的教学，使学生在掌握管理理论框架基础上，能够认识管理活动的各项职能，树立科学的管理理念，并能运用所学的管理思想和管理方法分析解决实际问题；了解管理学发展的新趋势及其面临的挑战，为进一步学习其他专业课和为日后的实际管理工作奠定理论基础。

教学内容：本教材以管理理论为基础，以管理职能为主线，系统地介绍了管理学的基本概念，管理学的内容和方法，详细地阐述了计划、组织、领导、控制四大管理职能，并对管理发展新趋势作了前瞻性的分析。旨在使学生在学习和掌握管理学的基本原理和方法的基础上，更深层次进行理论与实践相结合的学习，拓宽视野，提高独立思考能力、分析问题和解决问题能力，为后续专业课的学习打下坚实基础。

教学要求：在教学中坚持理论联系实际，运用课堂讲授、PBL、课题讨论、自学辅导等多种方法，充分调动教与学两个方面积极性，切实提高教学效果。

**5.烹饪美学**

课程目标：通过烹饪美学基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。既要注重理论的学习与积累，更要注重利用这些理论知识来指导实际操作

教学内容：本课程是烹饪工艺与营养专业的基础课程，也是烹饪从业人员取得烹饪资格证书的必考科目之一。通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

教学要求：在教学中使学生认识到烹饪美学是研究烹饪造型的规律性和饮食审美的，理解烹饪美学属于实用艺术范畴。

**6.饮食营养与卫生**

课程目标：识记合理膳食的要求；举例说出什么是合理膳食；尝试设计一份营养合理的食谱；概述食品安全注意的问题；参与调查、分析、归纳、讨论、交流，形成相应能力；尝试设计、制作健康食谱，形成运用知识解决生活问题能力；关注食品安全；体验孝敬长辈的快乐；形成良好的职业素养

教学内容：通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

教学要求：课堂教学应以采用理论教学为主，充分地利用教具、挂图和多媒体计算机教学等媒体手段，以增加学生的感性认识；充分利用校内实训基地，以兴趣小组活动为载体，开展课余科研活动，培养学生岗位职业能力，为就业打好基础；项目的设计要体现以学生为主体的设计思想，以工作过程为导向的观念，教学做一体化，将职业工作作为一个整体过程进行分析，将知识点和技能点有机地联系起来；教学方法应用引导教学法、项目教学法、案例教学法、演示法等，即以典型工作任务激发学生学习兴趣，以启发式教学引导学生独立思考，注重创设教学情景，使学生在学习专业知识的过程中，有意识地学会独立制定计划、独立实施计划和独立评估计划这三个工作过程紧密联系的关键能力。

**7.餐饮业经营与管理**

课程目标：课程的教学以餐饮服务与经营管理的具体实际工作任务为路径，通过任务引领的项目主题教学活动的开展与实施，使学生掌握现代餐饮服务与经营管理的基本理论和基础知识，熟悉餐饮运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的中餐、西餐、酒水及宴会服务技能，并能胜任酒店的餐饮服务与基层管理工作，达到中、高级餐厅服务师水平。同时培养学生职业素养，善于沟通与合作的职业品格，为就业和职业生涯发展奠定基础。

教学内容：了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营额主要形式，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。

教学要求：项目课程应以工作任务为中心选择、组织教学内容，并以完成工作任务为主要学习方式的项目教学模式，其目的在于加强课程内容与实际工作之间的相关性，整合理论与实践，培养学生职业能力。项目教学的选择应遵循职业教育的特点和学生学习认知的规律，兼顾可操作性和学生层次，在教学顺序安排上应从简单到复杂、由单项到综合，先行后知、由浅入深、循序渐进。项目课程内容需与时俱进，应根据市场的变化、企业工作任务群的变化，作相应的调整。

**8.中式烹调工艺**

课程目标：通过讲授和实践操作，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识，使学生达到中式烹调中级工职业资格证书的水平。

教学内容：通过以任务引领型的教学活动，学生应掌握六大学习模块内容，六大模块分别是模块一锅烹类技法实训、模块二油烹类技法实训、模块三水烹类技法实训、模块四气烹类技法实训、模块五辐射类技法实训、模块六特殊类技法实训。

教学要求：根据课程教学需要建立烹饪专业教室，以满足专业教学中的应用为出发点，硬件配置要适度，软件配置要专业化。理论课教学应配备多媒体教室，实训教学应配备烹饪设备，提供真实互动的教学与实践环境。演示与实训专业教室还应配备一定数量的厨房实际设施，便于教师的示范教学与学生实训。积极与业务齐全、管理规范、技术先进的行业领先企业联系合作，为学生的实训提供长期又稳定的实训基地。

**9.中式面点工艺**

课程目标：通过示范教学和一定数量品种的专门训练，使学生熟练地掌握

面点品种的制作方法，制作关键，质量标准，适用范围及相关品种，并形成一定的理论联系实际的能力。

教学内容：熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征，使学生达到中式面点师职业资格证书的水平。

教学要求：以现代化信息技术为支撑，并同时运用职教云、智慧职教等网络平台，构建起以学生为中心的互动教学体系。同时配有烹饪实训中心拥有专门的中式面点制作的各种设备及工具，让学生学习基础理论的同时掌握专业操作技能。

**10.宴会设计与实践**

课程目标：通过学习使学生加深对酒店专业的认识，能掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论，自觉提高自身的文化素养，同时使学生的知识结构更趋合理，也为从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础；掌握酒店行业和社会餐饮企业的宴会基础理论和设计的知识，了解宴会的发展动态，具备行业服务能力和从业能力；细心、周密、热情的服务意识，团结、协作、宽容的合作意识，灵活、克制、诚信的职业意识。

教学内容：通过讲授，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。

教学要求：在课堂教学中，提倡师生之间的良性互动，本课程采用角色扮演、质疑激思案例分析、任务驱动等教学方式。

**11.餐饮食品安全及法规**

课程目标：培养学生具备生产质量食品安全监督管理能力，食品流通过程中食品安全管理能力，原辅料质量安全监督管理能力。通过本课程内容的学习，为从事食品生产全过程质量控制技术所需要的理论知识和技术能力奠定基础

教学内容：通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

教学要求：教学中体现校企合作工学结合的人才培养模式，采用项目教学方法辅助生产性实训手段，完成相应项目教学教室和实训室融合式，完成教学过程

**12.食品营养学**

课程目标：学会人体对营养素的需要、合理营养与平衡膳食、营养食谱的制定等知识，学会营养能量与营养素的计算，学会普通人群的营养配餐。学会在食品加工中的变化，在加工中能够更好地保全营养，并应用于菜点；另一方面是食品卫生知识的学习，使学生了解食品污染的基本知识及防治污染的措施，尤其是各类食品的一般污染状况及各类污染物的一般污染途径。能运用食品营养的基本理论和技能对人们日常的合理膳食进行指导，食品中的营养价值最大限度的保留其营养素为度，并将所学理论应用于实际生产，为企业新产品的研发，提升产品质量，保障食品安全服务。为改善我国居民的营养状况和提高居民的健康水平服务。

教学内容：能对不同年龄、不同性别、不同职业、不同身体状况的人群或个人进行膳食营养设计，以及对宴会菜品的设计，而且能掌握营养餐成本核算与营养学调查分析的一门课程。

教学要求：通过讲授，使学生通过本课程的学习，更深入的掌握营养学的知识，并学会对营养学知识在具体情况下的具体应用。

**（三）实践性教学环节**

1.实训课：根据岗位需求而开设的技能训练课包括面点制作工艺、冷拼制作与食品雕刻、菜肴制作工艺、西餐工艺学（理实一体）。

①组织学生进入实训基地

②学习餐饮行业相关规章制度

③教师理论讲授

④专业教师示范

⑤学生根据标准和要求进行操作

⑥教师点评学生作品

⑦教师总结

⑧教师组织学生下课

2.认知实习：根据教学计划，安排学生由教师带队到四星级以上酒店前厅、后厨岗位进行调研学习，通过认知实习使学生了解企业文化、管理模式、规章制度、企业用人标准等。

①制定认知实习方案

②讲解实习目的、意义与要求

③到餐厅企业学习调研

④组织学生座谈交流

⑤学习总结

3.跟岗实习：根据教学计划，安排学生由教师带队到四星 级以上酒店学习企业文化、企业管理模式、企业规章制度、企业用人标准等。同时安排学生到企业分配的岗位，跟随企业指导教师进 行跟岗实习，通过跟岗实习使学生具有独立操作能力、能够适应实 习岗位的要求，能够具备顶岗实习的能力，为顶岗实习打下基础。

①制定跟岗实习方案

②联系合作餐饮企业

③派送学生到餐饮企业入职

④跟随企业指导教师跟岗实习

⑤学习总结

4.顶岗实习：根据教学计划，学生在跟岗实习的基础上，具备独立操作能力、能够适应岗位需求，能够独立完成工作任务，能够适应企业人才需求。

①与企业签订实习协议书

②派遣学生到餐饮企业顶岗实习

③企业指导教师跟踪指导

④学习总结

**七、教学进程总体安排**

教学进程安排表是人才培养方案的核心部分，本人才培养方案参照教育部相关文件要求的学分、学时、课程设置、实践性教学环节等内容制定如下。

（一）教学周数分配表（附表一）

（二）教学进程安排表（附表二）

（三）实习实践教学安排表（附表三）

（四）公共选修课程表（附表四）

（五）学时比例表（附表五）

**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是15:1，双师素质教师占专业教师比例为64%，专任教师队伍职称、年龄结构比例较为合理，形成了一支专兼结合、教学创新型教师队伍。

2.专任教师

本专业有专任教师22名全部具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；16位本科学历，6位研究生学历；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；大部分都有企业实践经历。

3.专业带头人

本专业带头人2名，能够把握国内外行业、专业发展动态，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，多次获得市级优秀教师和学科带头人，在本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师3人，主要从本专业合作的企业聘任，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，都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.校内实训设施

本专业现有中餐烹饪实训室，配备基本功训练、中式烹饪操作、面点制作、食品雕刻等相关设备设施，能满足烹饪相关专业课程的教学需求。

2.校外实训基地

在校外选择北京华天饮食控股集团有限公司等作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实训基地，基地能容纳学员400人左右。

**（三）教学资源**

1.教材优先选用省部级以上规划教材，有自编教材，选用高职高专规划教材比例达99%。

2.图书及数字化（网络）资料：校图书资源丰富，设有电子阅览室，可网上下载中国知网资源。

**（四）教学方法**

设计应用“教、学、做”一体的情境教学方法，使理论教师、实验指导教师与实训指导教师合一，专业理论教材、实验指导教材与技能实训教材合一，理论课教室、专业实验室合一。充分发挥教师的主导作用和学生的主体作用，使“教、学、做”融合进行，切实做到“知行合一”。

工学结合人才培养模式改革应着力改变学习与工作两套系统割裂的状态，让学生在校期间不但获得必要的专业知识和操作技能，更重要的是学会“工作”，而有效的职业学习只能通过实际工作来实现，即“做中学”，其主要教学形式，是让学生亲自经历机构完整的工作过程，并完成一些在所学专业中最具有典型意义的综合性的工作任务。

探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生能力的教学模式，探索课堂与实习地点的一体化，学生在教师和技术人员的共同指导下学习和实践。教学方法以边讲边练、讲练结合为主，强化学生能力培养。

**（五）学习评价**

考核方式注重考察学生的能力和素质，做到三个结合：过程考核与期末考核相结合；理论考核与实践考核相结合；校内评价与校外评价相结合。积极吸纳企业技术专家实质性参与考核评价。

**（六）质量管理**

1.成立专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。

2.成立教学执行组织与教学督导组，对课程建设、教学方法的改革与推广、课堂教学质量管理等进行督导与评价。

3.建立实践教学环节质量管理，制订各实践教学环节的课程标准、评价标准，制订和完善实践教学管理文件，加强校内外实训、顶岗实习的管理。

4.成立专业调研组，负责本专业的社会需求、毕业生跟踪调查和新生素质调查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。

人才培养是高等职业教育的根本任务，教学工作是经常性的中心工作，教学改革是各项改革的核心，教学管理在学校管理中占有极其重要的地位，应切实加强教学管理工作，不断提高教学管理水平。

1.常规教学管理：建立并完善常规教学制度、制定标准教学材料模板、定期核查相关教学资料。

2.教学教学管理：建立系统的听课、评课制度，完善教研室活动，统筹安排教师评、晋、养等教师成长体系。

3.考试制度管理：建立系统的监考、巡考、考务制度，多层次督察出卷、考试、阅卷等工作。

**九、毕业要求**

具有学籍，德智体美合格，修完本专业人才培养方案规定的课程(包括理论课程、实践课程等)，成绩合格，取得规定学分，三类证书齐全，准予毕业。

（一）学分要求：本专业必须修满161学分方可毕业。其中，公共基础课37学分；专业课66学分；选修、拓展课28学分；集中实践实训课30学分。

（二）本专业必须获得的相关资格证书：烹饪工艺与营养专业的学生通过学习与培训，毕业前应获得中式烹调师证书、中式面点师证书等。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业、其他 | 职业资格证书、其他证书 | 职业岗位 |
| 1 | 中式烹调师 | 中级（国家职业资格四级）  高级（国家职业资格三级） | 中式厨房切配岗、烹调岗、冷菜岗 |
| 2 | 中式面点师 | 中级（国家职业资格四级）  高级（国家职业资格三级） | 中式厨房面点岗 |
| 3 | 营养配餐员 | 中级（国家职业资格四级） | 营养配餐员岗 |
| 4 | 英语 | 国家旅游局“饭店工作英语等级考试”（B级） |  |
| 5 | 信息技术应用基础 | 全国计算机“办公自动化考试”（中级） |  |

**附表一**

**教学周数分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 周次  学期 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 一 | ★ | ★ | ★ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 二 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 三 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 四 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 五 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 六 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 七 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 八 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 九 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ |
| 十 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ○ | ○ | ○ | ○ |  |  |  |  |  |  |  |  |

符号说明：★--军训，☆—社会实践，■--理论教学，▲—顶岗实习，△--校内实训，○-毕业设计（论文），●-考试

**附表二**

**教学进程计划表**

| 分类 | 编  号 | 课程名称 | 课程性质 | 学分 | 学时安排 | | | 各学期学时分配（周） | | | | | | 考核  形式 |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第1学年 | | 第2学年 | | 第3学年 | |  |  |
| 总计 | 理论 | 实践 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |  |  |
| 公共基础课程 | 1 | 思想道德与法治 | 必修 | 3 | 48 | 32 | 16 | 3 |  |  |  | 岗位实习+毕业教育+毕业设计 | | 考试 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 必修 | 2 | 36 | 30 | 6 |  | 2 |  |  | 考试 |  |
| 3 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 必修 | 3 | 48 | 40 | 8 |  |  | 3 |  | 考试 |  |
| 4 | 形势与政策 | 必修 | 1 | 32 | 32 | 0 | 4\*2 | 4\*2 | 4\*2 | 线上授课 | 考查 |  |
| 5 | 高等数学 | 必修 | 4 | 64 | 64 | 0 | 2 | 2 |  |  | 考试 |  |
| 6 | 大学英语 | 必修 | 8 | 128 | 128 | 0 | 4 | 4 |  |  | 考试 |  |
| 7 | 大学体育与健康 | 必修 | 6 | 108 | 16 | 92 | 2 | 2 | 2 |  | 考试 |  |
| 8 | 信息技术 | 必修 | 3 | 48 | 36 | 12 | 3 |  |  |  | 考查 |  |
| 9 | 大学生心理健康教育 | 必修 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 10 | 军事理论 | 必修 | 2 | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 11 | 军事技能 | 必修 | 2 | 112 | 0 | 112 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 12 | 国家安全教育 | 必修 | 1 | 16 | 12 | 4 | 1 |  |  |  | 考查 |  |
| **小计** | | | **37** | **712** | **456** | **256** | **21** | **10** | **5** | **1** |  |  |
| 1 | 大学生职业发展与就业指导 | 限定选修 | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 2 |  |  | 考查 |  |
| 2 | 大学生创新创业基础 | 限定选修 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  | 考查 |  |
| 3 | 劳动教育 | 限定选修 | 1 | 16 | 4 | 12 |  | 1 |  |  | 考查 |  |
| 4 | 大学生安全教育 | 限定选修 | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 |  |  |  | 考查 |  |
| 5 | 中华优秀传统文化 | 限定选修 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  | 考查 |  |
| 6 | 党史国史教育 | 限定选修 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  |  |  | 考查 |  |
| 7 | 职业素养 | 限定选修 | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  | 考查 |  |
| 8 | 健康教育 | 限定选修 | 1 | 16 | 16 | 0 |  |  |  |  | 考查 |  |
| 9 | 大学美育 | 限定选修 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  |  |  | 考查 |  |
| 10 | 影视鉴赏 | 限定选修 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  | 考查 |  |
| 11 | 音乐鉴赏 | 限定选修 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  | 考查 |  |
| 12 | 大学语文 | 限定选修 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  | 考试 |  |
| **小计** | | | **20** | **330** | **274** | **56** | **4** | **6** | **4** |  |  |  |
| 专业基础必修课程 | 1 | 烹饪原料学 | | 4 | 72 | 60 | 12 | 4 |  |  | 工学结合 | 考试 |  |
| 2 | 烹饪概论 | | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 |  |  | 考试 |  |
| 3 | 烹饪美学 | | 4 | 72 | 60 | 12 |  |  | 4 | 考试 |  |
| 4 | 餐饮成本控制 | | 2 | 36 | 20 | 16 |  | 2 |  | 考试 |  |
| 5 | 管理学基础 | | 4 | 72 | 48 | 24 |  | 4 |  | 考试 |  |
| 6 | 烹饪基本功 | | 6 | 108 | 12 | 96 | 6 |  |  | 考试 |  |
| **小计** | | | **22** | **396** | **224** | **172** | **12** | **6** | **4** |  |  |
| 专业核心课程 | 1 | 中式烹调工艺 | | 8 | 144 | 32 | 112 |  | 4 | 4 | 考查 |  |
| 2 | 中国名菜制作 | | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  |  | 考查 |  |
| 3 | 餐饮食品安全及法规 | | 2 | 36 | 26 | 10 |  |  | 2 | 考试 |  |
| 4 | 食品营养学 | | 4 | 72 | 60 | 12 |  | 4 |  | 考试 |  |
| 5 | 中式面点工艺 | | 12 | 216 | 36 | 180 |  | 4 | 4 | 考查 |  |
| 6 | 宴席设计及实践 | | 4 | 72 | 12 | 60 |  |  |  | 考查 |  |
| 7 | 冷菜制作与拼盘装饰 | | 10 | 180 | 36 | 144 |  | 2 | 4 | 考查 |  |
| **小计** | | | **44** | **792** | **202** | **590** | **0** | **14** | **14** |  |  |
| 专业拓展选修课程 | 1 | 西式烹调工艺 | | 2 | 36 | 9 | 27 |  |  | 2 | 考试 |  |
| 2 | 地方风味名菜点制作 | | 2 | 36 |  | 36 |  |  |  | 考查 |  |
| 3 | 食品雕塑与菜品装饰 | | 2 | 36 | 9 | 27 |  |  | 2 | 考查 |  |
| 4 | 中医饮食保健 | | 2 | 36 | 9 | 27 |  |  |  | 考查 |  |
| **小计** | | | **8** | **144** | **27** | **117** | **0** | **0** | **4** |  |  |  |  |  |
| 实习实践 | 顶岗实习 | | | 26 | 468 | 0 | 468 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 毕业设计 | | | 2 | 36 | 0 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 入学教育 | | | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 公益劳动 | | | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合计** | | | | **161** | **2910** | **1183** | **1727** | **36** | **36** | **31** | **20** |  |  |  |  |

注：公共限定选修课中大学美育、影视鉴赏、音乐欣赏中至少选修一门。

**附表三**

**实习实践教学安排表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实践教学名称 | 总学分 | 总学时 | 开设学期 | 备注 |
| 1 | 入学教育 | 1 | 16 | 1 |  |
| 2 | 公益劳动 | 1 | 16 | 1 |  |
| 3 | 顶岗实习 | 26 | 468 | 5-6 | 企业顶岗实习 |
| 4 | 毕业设计 | 2 | 36 | 6 | 按照要求完成一篇专业设计 |
| 合计 | | 30 | 536 |  |  |

**附表四**

**公共选修课程**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **类型** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **授课学期** |
| 1 | 任选 | 情绪管理 | 2 | 32 | 5-6 |
| 2 | 任选 | 有效沟通技巧 | 2 | 32 | 5-6 |
| 3 | 任选 | 情商与智慧人生 | 2 | 32 | 5-6 |
| 4 | 任选 | 经济与社会 | 2 | 32 | 5-6 |
| 5 | 任选 | 创新思维训练 | 2 | 32 | 5-6 |
| 6 | 任选 | 中华诗词之美 | 2 | 32 | 5-6 |
| 7 | 任选 | 逻辑学导论 | 2 | 32 | 5-6 |
| 8 | 任选 | 戏曲鉴赏 | 2 | 32 | 5-6 |

注：公共任选课需取得4学分。

**附表五**

**学时比例表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程  分类 | 课程属性 | 课程门数 | 学分 | 学时分配 | | | 占总课时比例 |
| 理论 | 实践 | 合计 | 实际占比 |
| 1 | 必修课 | 公共基础课 | 12 | 37 | 456 | 256 | 712 | 24.47% |
| 专业（技能）课 | 13 | 66 | 426 | 762 | 1188 | 40.82% |
| 2 | 选修课 | 公共选修课 | 12 | 20 | 274 | 56 | 330 | 11.34% |
| 专业选修课 | 4 | 8 | 27 | 117 | 144 | 4.95% |
| 3 | 集中实践 | | 4 | 30 | 0 | 536 | 536 | 18.42% |
| 合计 | | | 45 | 161 | 1183 | 1727 | 2910 | 100.00% |
| 理论性教学学时占比 | | | 40.65% | | | | | |
| 实践性教学学时占比 | | | 59.35% | | | | | |

