

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## （三年制专科）

2022年6月

# 目录

一、专业名称、代码 .....	3
二、入学要求 .....	3
三、修业年限 .....	3
四、职业面向 .....	3
五、培养目标 .....	3
六、培养规格 .....	3
七、课程体系设计与课程设置 .....	4
八、课程指导性修读计划（教学进度安排） .....	11
九、实践教学课程安排 .....	17
十、教学条件及实施保障 .....	18
十一、毕业要求 .....	22

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

(三年制专科)

## 一、专业名称、代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202（54 为旅游大类，5402 为餐饮类，540202 为烹饪工艺与营养专业）

## 二、入学要求

普通高中毕业生，中职学校（技校、中专、职业高中）毕业生，达到基本培养要求的在职员工及退役军人、下岗失业人员、农民工和新型职业农民等社会人员。

## 三、修业年限

标准学制三年，基本修业年限 3-5 年。

## 四、职业面向

就业服务面向：社会各级中西式餐厅、酒楼、私人会所的餐饮管理人员，大厨、厨师长、经理、营养餐调配指导岗位；各星级酒店餐饮行政总厨、餐饮部管理；其他烹饪工艺与营养管理技术与服务咨询机构；从事与烹饪工艺与营养专业相关的自主创业；选择专升本进行烹饪工艺与营养、食品加工等相关本科专业深造学习。

就业职业面向：社会各中西式餐厅、酒店厨房管理、行政总厨、餐饮部经理岗位；私人会所的厨房行政管理、个人膳食指导、营养餐调配指导、各星级酒店餐饮行政管理、各类大型企业伙食团膳食营养指导、营养配餐师和膳食管理员岗位；各类职中、技校、团体和企事业单位，从事烹饪教学、培训工作、各类酒店后勤管理岗位。

表 1 本专业职业面向

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)	所获职业资格证书
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式烹饪师（三级） 公共营养师（三级） 中式面点师（三级） 西式面点师（三级）

## 五、培养目标

主要面向餐饮行业服务人员职业群，培养德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有良好的职业道德和人文素养、扎实的烹饪及相关理论知识、精益求精的工匠精神，掌握烹饪工艺与营养专业必需的文化基础和烹饪专业知识，熟悉餐饮企业运作方式和工艺流程，具备餐饮一线生产和经营管理能力，能从事现代餐饮烹饪操作、酒店餐饮管理、不同人群营养分析与营养配餐，能够从事烹饪、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

## 六、培养规格

### (一) 素质要求

良好的政治思想素质和社会公德意识，遵纪守法，树立正确的人生观和世

界观；健康的心理、体魄和健全的人格；诚实守信、积极进取、精益求精、开拓创新、吃苦耐劳、团结协作、热情服务、尊重科学、爱岗敬业的工匠精神和职业精神与素养、较好的科学与人文素养。

## （二）知识要求

掌握烹饪基本功、**烹饪原料学**、食品营养与卫生、冷拼与雕刻制作工艺、面点工艺、无机与分析化学、餐饮法规、厨房设计与管理、筵席与菜单设计、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、餐饮企业运行管理、常见滇式烹饪技术、饮食消费心理学、食品加工技术、食品电子商务、职业素养与安全教育等相关知识。

## （三）能力要求

### 1. 专业核心能力

突出的各种菜品烹饪操作能力及营养调配能力。包括各种中西式菜点设计及烹饪制作能力，对中西式菜点烹饪过程控制能力，对各种菜品营养调配能力。特别是能较好地掌握特色菜、面点和各种小吃的全面操作能力。

突出的酒店厨房烹饪管理能力。包括酒店餐饮运行管理、厨房设计管理、设计筵席菜单和提供技术服务、膳食营养与食疗保健搭配等技术操作能力。

具备对不同餐饮消费人群心理分析判断能力。包括常见滇式烹饪制作能力，不同人群饮食消费心理揣测判断能力。

### 2. 非专业通用能力

较强的语言文字表达及沟通交流能力；较强的调查与数据分析能力；较强的外语资料查询与听说能力；较强的现代办公软件使用及信息处理能力；较强的问题解决能力；一定的技术革新与较强的工作创新能力。

## 七、课程体系设计与课程设置

### （一）课程体系设计

进行素质课程模块、知识课程模块、能力课程模块有机融合的“三模块”课程体系设计。

#### 1. 素质课程系统

1.1 良好的政治思想素质和社会公德意识，遵纪守法，树立正确的人生观和世界观。

课堂教学课程：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、形势与政策、新生入学教育

实践教学课程：相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）

#### 1.2 健康的心理、体魄和健全的人格。

课堂教学课程：体育健康、体育专项一、体育专项二、大学生心理健康教育

实践教学课程：健康体质测试相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）

1.3 爱岗敬业、诚实守信、积极进取、精益求精、开拓创新、吃苦耐劳、团结协作、热情服务、尊重科学、科教兴农的工匠精神和职业精神与素养。

课堂教学课程：军事理论、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导

实践教学课程：军训、第二课堂活动、烹饪工艺与营养专业综合实训、跟岗综合实习、毕业岗位实习及相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）

#### 1.4 科学与人文素养

课堂教学课程：中国传统文化、人文素养及在学校公共选修课程中选修的课程

实践教学课程：第二课程活动、学生社团活动、创新创业教育，相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）

## 2. 知识课程系统

### 2.1 烹饪基础操作及管理知识。

课堂教学课程：烹饪基本功训练、无机与分析化学、食品雕刻与冷拼制作。

### 2.2 食品营养及膳食搭配调控知识。

课堂教学课程：食品营养与卫生、营养膳食与食疗保健。

### 2.3 酒店厨房烹饪管理知识。

课堂教学课程：餐饮业法规、厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、职业素养与安全教育。

### 2.4 升学知识。

课堂教学课程：英语、无机与分析化学、植物学。

## 3. 能力课程系统

### 3.1 专业核心能力培养课程（同获取职业资格证书对接）

3.1.1 各种菜品烹饪操作能力及营养调配能力（基本核心能力）。主要包括各种中西式菜点设计及烹饪制作能力，对中西式菜点烹饪过程控制能力，对各种菜品营养调配能力，特别是能较好地掌握特色菜、面点和各种小吃的全面操作能力。

课堂教学课程：中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、**烹饪原料学**、食品加工技术、面点工艺、食品营养与卫生。

实践教学课程：中餐菜点制作、西餐菜点制作、烹饪工艺与营养专业综合实训、跟岗综合实习、毕业岗位实习、毕业调查。获取中式烹饪师（三级）、中式面点师（三级）、公共营养师（三级）等级证书等相关职业资格证书。

3.1.2 酒店厨房烹饪管理能力（基本核心能力）。主要包括餐饮酒店管理能力；厨房设计管理能力。

课堂教学课程：厨房设计与管理、筵席与菜单设计、餐饮企业运行管理。

实践教学课程：厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、筵席与菜单设计、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查。获取中式烹饪师（三级）等级证书等相关职业资格证书。

3.1.3 对不同餐饮消费人群心理分析判断能力。包括常见滇式烹饪制作能力，不同人群饮食消费心理揣测判断能力。

实践教学课程：常见滇式烹饪技术、饮食消费心理学、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查。

### 3.2 非专业通用职业能力培养课程（同获取相应等级证书对接）

#### 3.2.1 较强的语言文字表达及沟通交流能力

课堂教学课程：普通话

实践教学课程：相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）。获取普通话等相关等级证书。

#### 3.2.2 较强的外语资料查询与听说能力

课堂教学课程：实用英语

实践教学课程：相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）。获取英语等相关等级证书。

## 3.2.3 熟练的现代办公软件使用及信息处理能力

课堂教学课程：计算机应用基础

实践教学课程：信息化技术训练与大赛等。获取计算机等相关等级证书。

## 3.2.4 较强的问题解决能力，一定的技术革新与较强的工作创新能力

课堂教学课程：大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导

实践教学课程：第二课堂活动、专项竞赛、烹饪工艺与营养专业综合实训、跟岗综合实习、毕业岗位实习、毕业调查，相关课程实训教学（见《教学进度表》及课程标准）。

## (二) 课程设置及要求

## 1. 课程体系的模块化设计

## 1.1 课程体系的模块化

将素质课程系统、知识课程系统、能力课程系统的“三系统”课程体系进行模块化设计，并明确每个模块相应的课程设置与对应的证书。

表2 课程模块、课程设置及证书对应情况表

课程系	课程模块	课程设置	获取证书	
素质课程系统	思想政治与法律素质	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、形势与政策、新生入学教育		
	身心健康素质	体育健康、体育专项一、体育专项二、大学生心理健康教育、健康体质测试	体育达标、竞赛获奖	
	职业精神与素养	军事理论、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导、军事技能训练、第二课堂活动、烹饪工艺与营养专业综合实训、跟岗综合实习、毕业岗位实习	职业技能竞赛获奖	
	科学与人文素养	中国传统文化、人文素养及在学校公共选修课类选修课、第二课程活动、学生社团活动、创新创业教育	专利、等级证书	
知识课程系统	烹饪基础操作及管理知识	烹饪基本功训练、无机与分析化学、食品雕刻与冷拼制作	中式烹饪师（三级） 中式面点师（三级） 西式面点师（三级）	
	食品营养及膳食搭配调控知识	烹饪营养与卫生、营养膳食与食疗保健	公共营养师（三级）	
	酒店厨房烹饪管理知识	餐饮业法规、厨房设计与管理、餐饮企业运行管理		
	升学知识要求	公共英语、无机与分析化学、植物学	专升本	
能力课程系统	基本核心能力	各种菜品烹饪操作能力及营养调配能力	烹饪原科学、食品加工技术、面点工艺、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查	中式烹饪师（三级） 中式面点师（三级） 公共营养师（三级） 西式面点师（三级）
		酒店厨房烹饪管理能力	筵席与菜单设计、厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、烹饪工艺与营养专业综合实训、跟岗综合实习、毕业岗位实习、毕业调查	公共营养师（三级）

课程系	课程模块	课程设置	获取证书	
	延展核心能力	对不同餐饮消费人群心理分析判断能力	常见滇式烹饪技术、饮食消费心理学、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查	
	非专业通用职业能力	语言文字表达及沟通交流能力	普通话	普通话等相关等级证书
		外语资料查询与听说能力	实用英语	英语等相关等级证书
		现代办公软件使用及信息处理能力	计算机应用基础	计算机等相关等级证书
		问题解决与技术革新和创新能力	大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导、第二课堂活动、专项竞赛、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查	专利、等级证书

## 1.2 学生职业发展的主要课程

### 1.2.1 等级证书课程设置

实用英语——英语等级证书；计算机应用基础——计算机等级证书；普通话——普通话等级证书。

### 1.2.2 职业资格证书课程设置

烹饪基本功操作、**烹饪原料学**、食品营养与卫生、食品加工技术、面点工艺、烹饪工艺与营养专业综合实训、毕业岗位实习、毕业调查——公共营养师（三级）、中式烹饪师（三级）、中式面点师（三级）、西式面点师（三级）。

中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、筵席与菜单设计、烹饪工艺与营养专业综合实训、毕业岗位实习、毕业调查——中式烹饪师（三级）、西式烹饪师（三级）等级证书。

厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、烹饪工艺与营养专业综合实训、毕业岗位实习、毕业调查——公共营养师（三级）。

### 1.2.3 升学课程设置

根据烹饪工艺与营养专业专升本报考英语、无机与分析化学、植物学基础的科目要求，本专业将实用英语、无机与分析化学、植物学纳入专业课程体系，分别确定为必修的公共基础课、专业必修课、专业公选课。

## 2. 课程的类别设计

### 2.1 公共基础课程

形势与政策、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、中国传统文化、军事理论、新生入学教育、实用英语、人文素养、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导、大学生心理健康教育、计算机应用基础、军训、体育与健康、体育专项一、体育专项二、健康体质测试、普通话、校内实践劳动周。

### 2.2 专业课程

专业认知专题、**烹饪原料学**、食品营养与卫生、无机与分析化学、营养膳

食与食疗保健、餐饮企业运行管理、烹饪基本功训练、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、常见滇式烹饪技术、厨房设计与管理、筵席与菜单设计、面点工艺、食品加工技术、食品雕刻与冷拼制作、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查。

### 2.3 专业核心课程

食品营养与卫生、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、厨房设计与管理、筵席与菜单设计、面点工艺、餐饮企业运行管理、食品雕刻与冷拼制作。

表3 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程	主要教学内容
1	食品营养与卫生	本课程以"营养为本,烹饪为用"为理念,学习营养搭配及卫生安全;注重对学生综合职业能力和岗位实践能力的培养;从内容上,能够更好地与烹饪食品和餐饮服务等行业的生产、加工、销售及服务过程相联系,使烹饪食品营养与卫生的体系更完整、更科学;从方法上,更加注重基础知识、拓展知识和技能应用,具有很强的可操作性。
2	厨房设计与管理	厨房管理,安全卫生、生产秩序、设计布局、设备用具、纪律操守、菜式创新、品质稳定、用料成本,厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、菜品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理
3	食品雕刻与冷拼制作	食品雕刻和冷拼的切、刻、造型等基本方法和技能。学会做简单、易成型、美观的范例作品,并能通过小组讨论实践的方法亲自设计雕刻、冷拼作品。
4	中式烹饪工艺	中式菜点的每一个加工环节以及加工技巧。学会配菜的原则、要求和技巧、科学合理地配制各种菜肴,各种类型中餐菜点制作方法。
5	西式烹饪工艺	西餐历史与发展状况、西餐餐具与酒具要求、西餐用餐礼节、西餐食品常用原料的选择、基本西餐的制作和应用从文化、加工、鉴赏等角度熟悉并能够操作西餐各种菜点制作。
6	筵席与菜单设计	主题筵席的设计制作,菜单设计和菜点创新相关知识内容融入到宴会设计制作的过程中。宴会菜点制作,菜单设计基本功练习。
7	烹饪原料学	烹饪原料的认识和鉴别、合理地使用原料、掌握烹饪原料的一般规律,为后续课程学习奠定基础。同时通过课程实践,能对所学理论做到学以致用。专业教学中积极融入思政元素,培养责任心强、专业素养高、同时兼具一定管理能力,受社会和企业广泛欢迎的社会主义新型应用型人才。
8	面点工艺	中西面点的概念、发展简况及其趋势,中西面点的技术特点分类及主要流派。面点原料的选用、面团调制基本技术、彭松面团技能训练、油酥面团技能训练、米团面团技能训练、杂粮蔬果面团技能训练等。

序号	专业核心课程	主要教学内容
1	食品营养与卫生	本课程以"营养为本,烹饪为用"为理念,学习营养搭配及卫生安全;注重对学生综合职业能力和岗位实践能力的培养;从内容上,能够更好地与烹饪食品和餐饮服务等行业的生产、加工、销售及服务过程相联系,使烹饪食品营养与卫生的体系更完整、更科学;从方法上,更加注重基础知识、拓展知识和技能应用,具有很强的可操作性。
9	餐饮企业运行管理	餐饮企业经营管理导论、餐饮营业区域分析和顾客调查、餐饮营销的产品策略、餐饮广告、促销与美食节策划、餐饮原料采购与供应管理、厨房组织与生产管理、餐饮服务与销售管理、餐饮成本核算与成本控制、餐饮卫生与安全管理,餐饮企业的连锁经营。

### 3、课程类型设计

A类:形势与政策、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、中国传统文化、军事理论、新生入学教育、餐饮业法规、专业认知专题、常见滇式烹饪技术、饮食消费心理学。

B类:实用英语、人文素养、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导、大学生心理健康教育、计算机应用基础、公共艺术、无机与分析化学、食品营养与卫生、烹饪原料学、筵席与菜单设计、厨房设计与管理、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、面点工艺、食品加工技术、餐饮企业运行管理、食品电子商务、职业素养与安全教育。

C类:军训、体育与健康、体育专项一、体育专项二、健康体质测试、普通话、烹饪基本功训练、食品雕刻与冷拼制作、校内实践劳动周、食品贮藏保鲜、营养膳食与食疗保健、专业综合实训、岗位实习、毕业调查。

### 4. 课程的类别与类型设计

#### 4.1 必修课程

##### 4.1.1 公共必修课程

理论型课程(A类):形势与政策、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、中国传统文化、军事理论、新生入学教育。

理实型课程(B类):实用英语、人文素养、大学生职业生涯规划、创新创业教育与就业指导、大学生心理健康教育、计算机应用基础、公共艺术。

实践型课程(C类):军训、体育与健康、体育专项一、体育专项二、健康体质测试、普通话、校内实践劳动周。

##### 4.1.2 专业必修课程

理论型课程(A类):专业认知专题、餐饮业法规

理实型课程(B类):无机与分析化学、食品营养与卫生、烹饪原料学、中式烹饪工艺、西式烹饪工艺、食品加工技术、厨房设计与管理、筵席与菜单设计、面点工艺、餐饮企业运行管理。

实践型课程(C类):烹饪基本功训练、食品雕刻与冷拼制作、烹饪工艺与营养专业综合实训、岗位实习、毕业调查。

#### 4.2 选修课程

##### 4.2.1 公共选修课程

理论型课程（A类）：网络公选课

理论型课程（B类）：学校开设公选课

实践型课程（C类）：奖励学分

#### 4.2.2 专业选修课程

理论型课程（A类）：常见滇式烹饪技术、饮食消费心理学

理实型课程（B类）：食品电子商务、职业素养与安全教育

实践型课程（C类）：食品贮藏保鲜、营养膳食与食疗保健

#### 5. 课程学时与学分标准

烹饪工艺与营养专业总学时 2624，每 18 学时折算 1 学分，专业总学分 133 学分。其中，形势与政策，48 学时，按 1 学分计算；新生入学教育，8 学时，按 1 学分计算；军事技能训练实际 2 周、60 学时，按 1 学分计算；体育与健康 72 学时、按 2 学分计算；体育专项一 36 学时、按 1 学分计算；体育专项二 36 学时、按 1 学分计算；健康体质测试按 1 学分计算；校内实践劳动周 64 学时、按 1 学分计算；专业认知专题 16 学时、按 1 学分计算；烹饪工艺与营养专业综合实训 64 学时、按 4 学分计算；岗位实习 36 周，按 256 学时、8 学分计算；毕业调查报告 18 周，按 72 学时、4 学分计算。

5.1. 必修课程（2164 学时、107 学分，占总学时的 82.5%、学分的 80.5%）

5.1.1 公共必修课程（918 学时、42 学分，占总学时的 35%、学分的 31.5%）

理论型课程（254 学时、13 学分）：形势与政策（48 学时、1 学分）、思想道德修养与法律基础（54 学时、3 学分）、毛泽东思想和中国特色社会主义理论（72 学时、4 学分）、中国传统文化（36 学时、2 学分）、军事理论（36 学时、2 学分）、新生入学教育（8 学时、1 学分）。

理实型课程（360 学时、20 学分）：实用英语（72 学时、4 学分）、人文素养（36 学时、2 学分）、大学生职业生涯规划（36 学时、2 学分）、创新创业教育与就业指导（36 学时、2 学分）、大学生心理健康教育（36 学时、2 学分）、计算机应用基础（108 学时、6 学分）、公共艺术（36 学时、2 学分）。

实践型课程（304 学时、9 学分）：军训（60 学时、1 学分）、体育与健康（72 学时、2 学分）、体育专项一（36 学时、1 学分）、体育专项二（36 学时、1 学分）、健康体质测试（1 学分）、普通话（36 学时、2 学分）、校内实践劳动周（64 学时、1 学分）。

5.1.2 专业必修课程（1246 学时、65 学分）

理论型课程（50 学时、3 学分）：餐饮业法规（34 学时、2 学分）专业认知专题（16 学时、1 学分）

理实型课程（656 学时、37.5 学分）：无机与分析化学（56 学时、3 学分）、食品营养与卫生（68 学时、4 学分）、**烹饪原料学（68 学时、4 学分）**、中式烹饪工艺（68 学时、4 学分）、西式烹饪工艺（68 学时、4 学分）、食品加工技术（68 学时、4 学分）、厨房设计与管理（68 学时、4 学分）、筵席与菜单设计（64 学时、3.5 学分）、面点工艺（64 学时、3.5 学分）、餐饮企业运行管理（64 学时、3.5 学分）。

实践型课程（540 学时、24.5 学分）：烹饪基本功训练（84 学时、5 学分）、食品雕刻与冷拼制作（64 学时、3.5 学分）、烹饪工艺与营养专业综合实训（64 学时、4 学分）、岗位实习（256 学时、8 学分）、毕业调查（72 学时、4 学分）

5.2 选修课（460 学时、26 学分）

5.2.1 公共选修（360 学时、20 学分）

理论型课程：学校开设公选课（144 学时、8 学分）、网络公选课（216 学时、12 学分）

实践型课程：奖励学分（按照规定申报获取，最多 6 学分，可冲抵公选课学分）

#### 5.2.2 专业选修（100 学时、6 学分）

理论型课程（34 学时、2 学分）：常见滇式烹饪技术（34 学时、2 学分）、饮食消费心理学（34 学时、2 学分）

理实型课程（32 学时、2 学分）：食品电子商务（32 学时、2 学分）、职业素养与安全教育（32 学时、2 学分）

实践型课程（34 学时、2 学分）：食品贮藏保鲜（34 学时、2 学分）、营养膳食与食疗保健（34 学时、2 学分）

表 4 课程学时结构表

类别	公共必修课			专业必修课			公共选修课	专业选修课	合计	占比(%)
	A	B	C	A	B	C				
理论学时	224	180	30	48	308	38	288	54	1170	44.5
实践学时	30	180	274	2	348	502	72	46	1454	55.5
学时小计	254	360	304	50	656	540	360	100	2624	
学时分类合计	918			1246			460		2624	
比例(%)	35			47.5			17.5		100	

表 5 课程学分结构表

类别	公共必修课			专业必修课			公共选修课	专业选修课	合计
	A	B	C	A	B	C			
学分	13	20	9	3	37.5	24.5	20	6	133
学分类合计	42			65			20	6	133
比例(%)	31.5			49			19.5		100
比例(%)	80.5						19.5		100

## 八、课程指导性修读计划（教学进度安排）

表 6 烹饪工艺与营养专业课程指导性修读计划（教学进度表）

### 烹饪工艺与营养专业课程指导性修读计划（教学进度表）

		一	二	三	四	五	六	合计								
教学总周数		20	20	20	20	20	20	120								
入学教育、军训		2						2								
机动(节假日)		1	1	1	1	1	1	6								
教学(包括理论讲授、课内实训)		16	18	18	18			70								
考试		1	1	1	1			4								
校内实践教学周		1						1								
烹饪工艺与营养专业综合实训					1			1								
岗位综合实习						18	18	36								
毕业调查							18	18								
课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	各学期周学时						学时			学分	承担单位	备注	
				1	2	3	4	5	6	总学时	理论学时	实践学时				
必修课程	公共必修课程	Z30000001A01	形势与政策	考查	2	2	2	2			48	48	0	1	马克思主义学院	三四学期开设为讲座
		Z30000001A02	思想道德修养与法治	考试	3						54	48	6	3	马克思主义学院	
		Z30000001A03	毛泽东思想和中国特色社会主义理论	考试			2	2			72	62	10	4	马克思主义学院	
		C30000001A04	中国传统文化	考查		2					36	30	6	2	公共基础部	
		B30000001A01	军事理论	考查		2					36	30	6	2	武装部	网络课程
		F30000001A01	新生入学教育	考查	√						8	6	2	1	综合	由教务处、学生处、二级学院统筹安排,以线上教学讲座培训和班会形式为主
		小计				5	6	4	4	0	0	254	224	30	13	
现实型课	C30000001B01	实用英语	考试	4						72	36	36	4	公共基础部		
	C30000001B02	人文素养	考查		2					36	18	18	2	公共基础部		

程	S30000001B01	大学生职业生涯规划	考查	2						36	18	18	2	食品药品与健康学院	由二级学院开设
	S30000001B02	创新创业教育与就业指导	考查				2			36	18	18	2	食品药品与健康学院	由二级学院开设
	D30000001B01	大学生心理健康教育	考查	2						36	18	18	2	心理健康教育与咨询中心	网络课程
	J30000001B01	计算机应用基础	考查	6						108	54	54	6	经济管理学院	
C30000001B03	公共艺术	考查			2				36	18	18	2	公共基础部		
小计					14	2	2	2	0	0	360	180	180	20	
实践型课程	B30000001C01	军训	考试	2周						60	0	60	1	武装部	
	C30000001C01	体育与健康	考查	2	2					72	12	60	2	体育工作部	全校全部一年级学生按照男女生分开编班教学；成绩管理：第1学期录入期中成绩，占50%；第2学期录入期末成绩，占50%
	C30000001C02	体育专项一	考查			2				36	4	32	1	体育工作部	全校全部二年级学生按照开设的15个选项选班教学
	C30000001C03	体育专项二	考查				2			36	4	32	1	体育工作部	全校全部二年级学生按照开设的16个选项选班教学（学生选项不重复）
	C30000001C04	健康体质测试	考查										1	体育工作部	不排课，全校全部学生利用业余安排测试，成绩第5-6学期录入
	C30000001C01	普通话	考查		2					36	6	30	2	公共基础部	课证融通课程
	E30000	校内实践	考	1						64	4	60	1	实践教	

	001C01	劳动周	查	周											学中心
小计					2	4	2	2	0	0	304	30	274	9	
合计					21	12	8	8	0	0	918	434	484	42	
理论型课程	S35402 022A01	餐饮业法规	考查				2				34	32	2	2	食品药品与大健康学院
	S35402 022A02	专业认知专题	考查	1							16	16	0	1	食品药品与大健康学院
小计					1	0	2	0	0	0	50	48	2	3	
专业必修课 理实型课程	S35402 022B01	无机与分析化学	考试	4							56	20	36	3	食品药品与大健康学院
	S35402 022B02	食品营养与卫生	考试		4						72	36	36	4	食品药品与大健康学院
	S35402 022B03	烹饪原料学	考试			4					72	36	36	4	食品药品与大健康学院
	S35402 022B04	餐饮企业运行管理	考试		4						72	36	36	4	食品药品与大健康学院
	S35402 022B05	厨房设计与管理	考试				4				72	36	36	4	食品药品与大健康学院
	S35402 022B06	中式烹饪工艺	考试		4						72	30	42	4	食品药品与大健康学院
	S35402 022B07	食品加工技术	考试				4				72	36	36	4	食品药品与大健康学院
	S35402	筵席与菜	考				4				68	30	38	3.5	食品药

		022B08	单设计	试														品与大健康学院	
		S35402 022B09	面点工艺	考试				4			72	32	36	3.5				食品药品与大健康学院	
		S35402 022B10	西式烹饪工艺	考试				4			72	30	38	3.5				食品药品与大健康学院	
		小计			4	12	1	1	2	2	656	308	348	37.5				食品药品与大健康学院	
实 践 型 课 程		S35402 022C01	烹饪基本功训练	考试	6						84	20	64	5				食品药品与大健康学院	
		S35402 022C02	食品雕刻与冷拼制作	考查				4			72	18	50	3.5				食品药品与大健康学院	
		S35402 022C03	烹饪工艺与营养专业综合实训	考查				1	周		64	4	60	4				食品药品与大健康学院	
		S35402 022C04	岗位实习	考核				1	8周		256	0	256	8				食品药品与大健康学院	与学校学期制一致
		S35402 022C06	毕业调查	考查					18周		72	0	72	4				食品药品与大健康学院	
		小计			6	0	0	4	0	0	540	38	502	24.5					
	合计			11	12	1	1	0	0	1246	394	852	65						
选 修 课 程	公 共	C35402 023A01	学校开设公选课	考查	0	2	4	2			144	72	72	8				公共基础部	按照学院开设课程选4门
选 修 课 程		A35402 023A01	网络公选课	考查	0	2	4	6			216	216	0	12				教务处	按照学院开设网络课程选8-10门

课			奖励学分																	按照规定申报获取，最多6学分，可冲抵公选课学分	
	小计				0	4	8	8	0	0	360	288	72	20							
专业选修课	理论型课程	S35402024A01	常见滇式烹饪技术	考查			2				34	34	0	2					食品药品与大健康学院	列选两门课中学时学分应一致，选择其中一门进行开设	
		S35402024A02	饮食消费心理学	考查			2				34	34	0	2					食品药品与大健康学院		
	小计						2				34	34	0	2							
	现实型课程	S35402024B01	食品电子商务	考查				2				32	16	16	2					食品药品与大健康学院	列选两门课中学时学分应一致，选择其中一门进行开设
		S35402024B02	职业素养与安全教育	考查				2				32	16	16	2					食品药品与大健康学院	
	小计						2				32	16	16	2							
	实践型课程	S35402024C01	食品贮藏保鲜	考查			2					34	4	30	2					食品药品与大健康学院	列选两门课中学时学分应一致，选择其中一门进行开设
		S35402024C02	营养膳食与食疗保健	考查			2					34	4	30	2					食品药品与大健康学院	
	小计						2				34	4	30	2							
	合计				0	4	12	10	0	0	460	342	118	26							
共计				32	28	34	34	0	0	2624	1170	1454	133								

## 九、实践教学课程安排

表 7 烹饪工艺与营养专业实践教学课程安排

课程类别	课程代码	课程名称	实践教学时间						实践学时	试验实训实习环境
			1	2	3	4	5	6		
课程实训	Z30000001A02	思想道德修养与法律基础	√						6	校内实训基地
	Z30000001A03	毛泽东思想和中国特色社会主义理论			√	√			10	校内实训基地
	Z30000001A04	中国传统文化		√					6	实校内训基地
	B30000001A01	军事理论		√					6	指定军训场所
	F30000001A01	新生入学教育	√						2	校内教学活动场所
	C30000001B01	实用英语	√						36	语音室、英语角
	C30000001B02	人文素养		√					18	校内实训基地
	S30000001B01	大学生职业生涯规划	√						18	教学场所、活动场所、众创空间
	S30000001B02	创新创业教育与就业指导				√			18	教学场所、活动场所、众创空间
	D30000001B01	大学生心理健康教育	√						18	心理健康中心
	J30000001B01	计算机应用基础	√						54	计算机与信息技术实训室
	C30000001B03	公共艺术			√				18	校内实训基地
	B30000001C01	军训	√						60	运动训练场所
	C30000001C01	体育与健康	√	√					60	运动训练场所
	C30000001C02	体育专项一			√				32	运动训练场所
	C30000001C03	体育专项二				√			32	运动训练场所
	C30000001C01	普通话		√					30	校内实训基地
	E30000001C01	校内实践劳动周	√						60	农产品质量检测中心 食品加工与烹饪实训中心
	S35402022A01	餐饮业法规		√					2	教学场所
	S35402022B01	无机与分析化学	√						36	农产品质量检测中心
S35402022C01	烹饪基本功训练	√						64	食品加工与烹饪实训中心	
S35402022B02	食品营养与卫生		√					36	农产品质量检测中心	
S35402022B03	烹饪原料学		√					36	烹饪实训中心	

	S35402022B04	餐饮企业运行管理		√				34	农产品质量检测中心 食品加工与烹饪实训中心	
	S35402022B05	厨房设计与管理			√			34	食品加工与烹饪实训中心 学院各餐饮中心	
	S35402022B06	中式烹饪工艺			√			38	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402022B07	食品加工技术			√			34	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402022B08	筵席与菜单设计				√		34	食品加工与烹饪实训中心 学院各餐饮中心	
	S35402022B09	面点工艺				√		32	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402022B10	西式烹饪工艺				√		34	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402022C02	食品雕刻与冷拼制作				√		50	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402024C01	食品贮藏保鲜			√			30	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402024C02	营养膳食与食疗保健			√			30	食品加工与烹饪实训中心	
	S35402024B02	职业素养与安全教育				√		16	校内各功能实训室	
	S35402024B01	食品电子商务				√		16	职业技术学院各机房	
专业综合实训	S35402022C03	烹饪工艺与营养专业综合实训				√		60	食品加工与烹饪实训中心 各功能实训室	
岗位实习	S35402022C04	岗位综合实习					√	√	256	校内外实习基地
实习报告	S35402022C05	毕业调查						√	72	各功能实训室、图书馆

## 十、教学条件及实施保障

### （一）课程标准制定总要求

#### 1. 课程背景

专业课程体系中每门课程的课程背景介绍应从学科发展现状、方向趋势及在社会经济发展中的作用，适应新的发展要求对课程标准做何调整改进等方面进行介绍。包括课程性质、课程理念和课程思路方面的描述。

#### 2. 课程目标

每门专业课程的目标，均要求首先从素质目标、知识目标、能力目标三方面进行总体性的概括描述；其次，在课程总体目标描述的框架下，进一步从素质目标、知识目标、能力目标三方面细化具体目标。

#### 3. 课程内容

课程内容设计首先是围绕课程目标和职业岗位要求来选择课程内容；其次是围绕典型工作任务来进行课程内容的模块化组织；再次是将课程内容以学习

领域的形式确定下来,并把每个学习领域细化成一个个学习情境作为教学单元;最后是针对每个具体的学习情境,明确其在素质、知识、能力方面的教学目标,确定单元教学或学习的具体内容、明确单元教学或学习的实训项目要求、对单元教学提出建议等。

#### 4. 课程实施

课程实施应从课程教学实施计划、课程管理、课程资源开发与利用、教师与设备配备等方面入手。课程教学实施计划应规定或建议课程教学时数分配和课程教学模式设计;课程管理主要目的在于对课程目标、课程内容、备课制度的设计与实际实施情况及目标达成度进行过程化的检测与控制;课程资源主要包括条件性、素材性、活动性课程资源;教师与设备配备主要是指本门课程为确保课程教学目标实现,在教学实施过程中所应配备的课程教学师资和实训条件。

#### 5. 课程评价

课程评价构建主要应包括课程评价体系建设、课程评价方式方法建议、课程评价的元评价等方面。

### (二) 师资队伍保障

#### 1. 师资队伍结构要求

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1,其中高级职称教师达 30%以上、具有研究生学位教师达到 20%以上、“双师型”教师占专任教师比例达到 60%以上。专任教师队伍要考虑职称、年龄,形成合理的梯队结构。

#### 2. 专任教师要求

专任教师应具有高校教师资格证;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心;具有烹饪工艺与营养及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. 专业带头人要求

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,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. 兼职教师要求

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任,来自行业企业一线的兼职教师占专任教师的比例一般不超过 30%。兼职教师应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,具有中级及以上相关专业职称或技师及以上资格,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。

### (三) 教学设施要求

#### 1. 专业教室建设要求

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,互联网接入或 WiFi 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. 校内实训室建设要求

表8 烹饪工艺与营养专业校内实训室

功能实训室名称	实训项目	主要仪器、设备配置	适用人数	适用课程
食品加工与烹饪实训中心	1、烹饪各项基本功操作 2、烹饪原料学各种原料分类及加工 3、各种中西式菜点烹饪加工 4、食品雕刻与冷拼实训操作 5、各种食品贮藏保鲜实训 6、各种肉制品加工 7、各种乳制品加工 8、各种蛋制品加工 9、各种果蔬制品加工 10、各种面制品加工 11、各种发酵食品加工 12、腌制食品加工等	灌肠机、烘干机、烘烤炉、电眼灶、消毒柜、操作台、灭菌锅、真空包装机、各种烹饪设备、绞肉机、斩拌机、嫩度仪、蒸饭机、旋转烤炉、无菌操作台、电磁炉、微波炉、烤香肠机、冰淇淋机、肉松机、搓松机、均质机、切片机、油炸炉等	150人	中式烹饪工艺 西式烹饪工艺 烹饪原料学 烹饪基本功操作 食品加工技术 食品贮藏保鲜 筵席与菜单设计 面点工艺 食品雕刻与冷拼制作 食品类、烹饪专业实训
农产品质量安全检测中心	1、不同人群微量元素缺乏症的观察 2、食品原料检测取样的制作 3、食品原料的品质鉴定 4、常用食品原料营养差别的分析 5、烹饪食品样本的采集与制备 6、食品中水分的测定 7、食品中粗脂肪含量测定 8、食品中粗蛋白质含量测定 9、食品中粗灰分含量测定	气相色谱、液相色谱、原子吸收光谱、紫外分光光度计、分析天平、电子天平、电热恒温干燥箱、干燥器、索氏脂肪提取液、凯氏定氮仪、高温炉等	200人	无机与分析化学 食品营养与卫生 食品类、烹饪专业实训
微生物检测实训中心	1、显微镜油镜的使用与保养 2、常用仪器设备的使用 3、常用培养基制备 4、食品中细菌的分离培养 5、食品中细菌标本片的制备、染色与观察 6、细菌的生化实验 7、食品原料微生物检验 8、烹饪食品加工留样检验	全自动微生物鉴定系统、手提式高压灭菌锅、全自动高压灭菌锅、食品快速检测箱、农用手压式喷雾器、普通双蒸馏水机、低速离心机、电热恒温水浴锅、普通冰箱、显微镜、微波炉、垂直净化工作台、可调式加样器、教学用游标卡尺、检疫箱、电子天平、数显不锈钢电热培养箱、数码生物显微镜、投影仪、电脑	150人	食品营养与卫生

### 3. 校外实习实训基地建设要求

具有稳定的校外实习实训基地；能够开展烹饪工艺与营养专业综合实训；能提供各种菜点烹饪加工操作、烹饪食品营养调配、餐饮酒店企业后勤餐饮管理服务等相关实习实训岗位，满足本专业群的教学和实习实训需要；实训设施齐备，实习实训岗位明确；能够配备相应数量的指导教师对学生实习实训进行指导和管理；实习实训管理及实施规章制度齐全；有安全、保险保障。

#### （四）教学资源保障

##### 1. 教材选用要求

教材选用的基本原则是：国家的规划教材；相关院校普遍采用的较成熟教材；结合实际开发的校本教材。课程教材开发的基本要求是：依据专业培养目标确定教材内容，有明确的素质、知识和技能培养目标、内容；能够充分体现实用性、先进性，主体内容具有稳定性的同时，随科技进步和标准的更新反映出超前性；同时要适应“1+X 制度”的要求，反应职业资格认定的相关要求，做到书证融通。

##### 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、教学科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

##### 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。

#### （五）教学方法

坚持以学生为中心，以调动学生的学习积极性、主动性和提高学习效果与质量为目标，结合课程内容与具体学习情境，有针对性地选择采用教学方法与组合。可供选择的教学方法：

原理性、知识性课程教学方法。以语言传递信息为主的方法：讲授法、谈话法、讨论法、讲演方法、读书指导法、提问法等；以欣赏活动为主的教学方法：陶冶法、同伴教学法、角色扮演法等；以引导探究为主的方法：启发式、发现式、设计式、注入式、探究式、问题法、论证法、任务驱动法、练习法、自主学习法等。

技术技能性、实践操作性课程教学方法。以直接感知为主的方法：直观演示法、参观或观摩法、模拟法、示范法等；以实际训练为主的方法：实验实训法、实习作业法、工序法、现场法、项目法等。

新兴教学方法推荐。现场教学法、尝试教学法、过程教学法、主题教学法、情境教学法、快乐教学法等。

#### （六）学习评价

专业课程的学生学业评价原则上应采取形成性与总结性评价相结合，素质养成、知识学习和能力提升相结合，平时成绩、期中与期末考试、实训、纪律态度相结合的方式方法，从素质、知识、能力三个维度对课程目标的达成度进行评价。

#### （七）质量管理

1. 学校和二级院（部）应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. 学校和二级院（部）应完善教学管理机制，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. 学校应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. 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。

### **十一、毕业要求**

毕业证书：专科

毕业学分：学生在学习期间须修满教学计划规定的 133 学分方能毕业。其中，公共必修课程 42 学分（理论型课程 13 学分、理实型课程 20 学分、实践型课程 9 学分），专业必修课 65 学分（理论型课程 3 学分、理实型课程 37.5 学分、实践型课程 24.5 学分），公共选修课 20 学分，专业选修课 6 学分（理论型课程 2 学分、理实型课程 2 学分、实践型课程 2 学分）。

## 授课计划

2021-2022 学年 2 学期					
班 级	21 烹饪工艺与营养一班、 二班	课程名称	烹饪原料学	教学总学时	72 学时
本学期学时数	4×18= 72 学时,	每周上课 学时数	4 学时	任课教师	杨 XX
课程主要内容	<p>烹饪原料是中餐烹饪与西餐烹饪专业的专业基础课，也是中餐烹饪专业与西餐烹饪专业必修课程，本教材根据原料的属性分成‘烹饪原料总论’、“植物性原料”、动物性原料、调辅原料四个模块，比较全面、系统地介绍了常用原料的名称、产地、产季、外形、种类、品质特点、烹饪运用、品质鉴别及储存保鲜等知识内容，着力以学生职业综合素质提高为重点、融入思政元素，以培养学生能力为主线，注重基础，突出能力本位。</p>				
课程思政 教学目标	<p>一、加强思政教育对高职学生的重要性，促进学生职业素养的养成；有利于形成良好的班风学风；符合社会教育发展的需要； 二、在烹饪原料学课程教学中渗透思政教育的途径创设多元的思政教学环境；创设多种教学形式和教学活动。</p>				

教研室主任 意见	
副院长 意见	
院长 意见	
备注	

日期：2022年2月16日

## 2021 至 2022 学年 2 学期 《烹饪原料学》课授课计划编制说明

- 1、编制依据（教学计划、大纲的规定及要求）：培养社会主义建设需要的，德、智、体全面发展的，面向社会的应用型专门人才。
- 2、教材情况（教材与大纲的关系，适用程度）：教材与大纲联系紧密，难易适中，非常适用。突出高职高专教育特色，既注重理论知识的系统性，又符合高职高专的培养目标，体现了培养应用型人才的特色。《烹饪原料学》是专业课。通过学习，了解本门课程在烹饪领域中的地位和重要性，熟悉烹饪原料学研究的内容，明确学习目的。熟练掌握烹饪原料的产地，产季，品种特点，烹调用途及品质鉴定、储存保鲜，营养成分及注意事项。培养学生的分工合作、共同完成学习任务互相帮助的团队精神，并培养学生的自主行动研究原料的素质能力。
- 3、学期实际授课周数及安排：授课 17 周，专业实训 1 周，共 18 周
- 4、学生学习水平分析：学生由三校生，自主招考生和普高生组成，学生水平参差不齐。
- 5、重点、难点分析及处理：烹饪原料的品质鉴定，储存保鲜，营养成分，烹饪运用。
- 6、理论课与实验课比率：理论课与实验实训课比率约为 1: 1
- 7、其它：基本按授课计划进行教学，部分内容根据实际需要进行适当调整。

## 授课计划

课时 顺序	周 次	专题内容	课时内容提要	课程思政 教育内容	理 论	实 训	作业 布置	教学 方法	教学 平台
1-2	1	烹饪原料学概述	烹饪原料学概述 烹饪原料的概念、烹饪原料的历史与现状 古代与现代烹饪原料的运用	对自己的专业热爱，吃苦耐劳，责任感。	√			讲授	多媒体
3-4	1	烹饪原料总述： 结构与组成	烹饪原料的分类、品种及其产地、产季、特产状况、各种原料分布、供应情况等。 烹饪原料的外观形态、组织结构、品质特点、质量标准	培养学生的分工合作、共同完成学习任务互相帮助的团队精神。 培养学生的自主行动研究原料的素质能力。	√			讲授	多媒体

5-6	2	烹饪原料总述	动植物原料的性状特征	认真，专注，质量第一，	√		√	讲授	多媒体
7-8	2	烹饪原料学的选择和品质检验	理化检验和感官检验的概念； 五种感官检验法； 烹饪原料品质鉴定依据和标准；影响烹饪原料质量变化的因素。	遵守行业规范，细心，专注，食品安全。	√			讲授	多媒体
9-10	3	烹饪原料的贮藏与保鲜	常用的烹饪原料贮藏方法。不同烹饪原料的检验法和贮藏法。	学生的人文情怀、道德修养和责任担当，使其学有所获、学有所用。	√			讲授	多媒体

## 授课计划

课时 顺序	周 次	专题内容	课时内容提要	课程思政 教育内容	理 论	实 训	作业 布置	教学 方法	教学 平台
11-12	3	植物性原料： 粮食类： 谷类	谷类原料的分类、形态、组织结构、营养成分、鉴别方法及烹饪运用特点	文化传承：汤圆的意义 糯米包粽子：屈原的爱国精神	√	√		讲授	多媒体
13-14	4	豆薯类	豆薯类原料的分类、形态、组织结构、营养成分、鉴别方法及烹饪运用特点	大豆的历史，豆豉（老干妈）的传播，诚信，勤奋；《大豆谣》，讲红色故事、传播本土红色文化、传承革命精神。	√	√	√	讲授	多媒体
15-16	4	粮食制品	概念及种类 烹饪运用特点 主要品种及烹饪运用： 面筋及澄粉、豆腐、豆	专注，认真，责任，卫生，安全，匠心精神。 案例：袁隆平的杂交水稻	√	√		讲授	多媒体

			芽、腐竹与腐衣、粉丝、西米的概念、加工方法、品种、品质特点及烹饪运用	传统文化：元宵，粽子					
17-18	5	实操	粮食类原料的鉴别，烹饪运用	专注，认真，责任，卫生，安全，匠心精神。	√	√	√	讲授	多媒体
19-20	5	蔬菜类： 根菜类	根类蔬菜：概念、特点、常用种类的形态特点及烹饪运用	健康、职业道德、职业精神	√			讲授	多媒体

## 授课计划

课时 顺序	周 次	专题内容	课时内容提要	课程思政 教育内容	理 论	实 训	作业 布置	教学 方法	教学 平台
21-22	6	茎菜类	茎类蔬菜：概念、特点、分类 ①地上茎类蔬菜：常用种类的形态特点及烹饪运用	认真，专注，责任担当	√	√	√	讲授、演示	试验实训、多媒体

			<p>②地下茎类蔬菜</p> <p>I. 块茎蔬菜：常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>II. 鳞茎类蔬菜：常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>III. 球茎蔬菜：常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>IV. 根状茎蔬菜：常用种类的形态特点及烹饪运用</p>						
23-24	6	叶菜类	<p>叶类蔬菜：概念、烹饪运用特点</p> <p>①普通叶菜类：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>②结球叶菜类：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>③香辛叶菜类：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p>	遵守课堂纪律，认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业精神；培养学生与人交流与合作的精神，团队意识和环保意识强。	√	√	√	讲授、演示、分组操作	试验实训、多媒体

25-26	7	花果类	<p>花类蔬菜：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>果类蔬菜：概念、分类、烹饪运用特点</p> <p>①豆类蔬菜：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>②茄果类蔬菜：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p> <p>③瓠果类蔬菜：概念、常用种类的形态特点及烹饪运用</p>	遵守课堂纪律，听从安排，认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业精神；培养学生与人交流与合作的精神	√	√	√	讲授、演示	试验实训、多媒体
27-28	7	菌藻类	<p>(1) 食用地衣类：石耳、树花的形态特点及烹饪运用</p> <p>(2) 食用菌类：概念、菌体结构、常用种类的形态特点及烹饪运用</p>	遵守课堂纪律，听从安排，认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业精神；培养学生与人交流与合作的精神	√		√	讲授、演示	多媒体
29-30	8	蔬菜类制品	<p>蔬菜制品及其烹饪运用 (1)</p> <p>蔬菜制品的分类及特点 (2)</p> <p>蔬菜制品的常用种类及烹饪</p>	遵守课堂纪律，认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业	√		√	讲授	多媒体

			运用：玉兰片的分类、品质鉴定及烹饪运用。	精神；养成良好的职业习惯，团队意识和环保意识强。					
--	--	--	----------------------	--------------------------	--	--	--	--	--

## 授课计划

课时顺序	周次	专题内容	课程思政教育内容	课时内容提要	理论	实训	作业布置	教学方法	教学平台
31-32	8	实操	常见蔬菜的质量鉴别，烹饪运用	德技并修、工匠精神、职业道德、职业精神和操作规范等	√			讲授	多媒体
33-34	9	果品类	1. 鲜果及其烹饪运用：概念、质地和风味特点及烹饪运用特点、常见种类 2. 干果及其烹饪运用：概念、质地和风味特点	遵守课堂纪律，认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业精神	√			讲授	多媒体

			及烹饪运用特点、常见种类 3. 果品制品及其烹饪运用 (1) 概念、分类 (2) 烹饪运用						
35-36	9	实操	常见果品的鉴别和运用	德技并修、工匠精神、职业道德、职业精神和操作规范, 合作精神等	√		√	讲授	多媒体

## 授课计划

课时顺序	周次	专题内容	课时内容提要	课程思政教育内容	理论	实训	作业布置	教学方法	教学平台
37-38	10	动物性原料: 畜类原料	畜兽类原料的主要种类及烹饪运用, 家畜	认真, 专注, 质量, 安全。案例: 家的解读	√			讲授	多媒体

39-40	10	畜类原料副产品	畜兽类原料副产品的结构及烹饪运用（肝脏、肾脏、心、胃、肠、皮、筋、乳汁）	敬业精神;养成良好的职业习惯,团队意识和环保意识强。	√			讲授	多媒体
41-42	11	畜类制品	畜兽制品的主要种类及烹饪运用（火腿、香肠、西式灌肠、培根、乳制品）	具有较强的工作责任意识、敬业精神;养成良好的职业习惯,团队意识和环保意识强。	√			讲授	多媒体
43-44	11	畜类原料实训	畜类原料的烹饪运用	德技并修、工匠精神、职业道德、职业精神和操作规范，合作精神等	√			讲授	多媒体
45-46	12	禽类原料	禽类原料的主要种类及烹饪运用，家禽（鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽、火鸡）	认真学习理论知识;具有较强的工作责任意识、敬业精神;养成良好的职业习惯,团队意识	√		√	讲授	多媒体

课时 顺序	周 次	专题内容	课时内容提要	课程思政 教育内容	理 论	实 训	作业 布置	教学 方法	教学 平台
47-48	12	家禽副产品及 制品	禽类制品的种类及烹饪 运用（燕窝、板鸭、风 鸡、咸蛋、皮蛋）	认真学习理论知识;具 有较强的工作责任意识、敬业精神;养成良好的 的职业习惯,团队意识	√			讲授	多媒体
49-50	13	禽类原料实训		专注,认真,操作规范, 工匠精神,创新精神	√			讲授	多媒体
51-52	13	水产类: 鱼类原料	海水鱼类 (2) 洄游鱼类	积极探索,创新,分析 解决问题的能力	√			讲授	多媒体
53-54	14	鱼类原料	淡水鱼类	良好的职业道德,严谨 的科学态度,积极探索, 创新,分析解决问题的 能力	√			讲授	多媒体
55-56	14	虾蟹、软体贝类 原料及制品	虾蟹、软体贝类原料分 类,组织结构,烹饪运	劳动教育、工匠精神、 职业道德、职业精神和	√		√	讲授	多媒体

			用，制品及其烹饪运用。	职业规范					
--	--	--	-------------	------	--	--	--	--	--

## 授课计划

课时 顺序	周 次	专题内容	课时内容提要	课程思政 教育内容	理 论	实 训	作业 布置	教学 方法	教学 平台
57-58	15	水产类原料实训	普通水产类原料的烹饪运用	专注，认真，操作规范，工匠精神，创新精神	√			讲授	多媒体
59-60	15	调辅原料： 调味原料	1. 咸味调味品：概述（在成味中的重要性、来源等） 2. 甜味调味品：概述（在成味中的重要性、来源、呈味特点及在烹饪中的作用）	具有较强的工作责任意识、敬业精神；养成良好的职业习惯，团队意识	√		√	讲授	多媒体

61-62	16	调味原料	<p>3. 酸味调味品：概述（来源、呈味特点、在烹饪中的作用）</p> <p>4. 鲜味调味品：概述（味觉特征、来源、应用特点）</p> <p>5. 香辛味调味品：概述（概念、呈味来源、作用）</p>	劳动教育、工匠精神、职业道德、职业精神和职业规范	√			讲授	多媒体
63-64	16	辅助原料	<p>1. 食用淡水：在烹饪中的作用</p> <p>2. 食用油脂：分类及在烹饪中的作用。</p>	劳动教育、工匠精神、职业道德、职业精神和职业规范	√			讲授	多媒体
65-66	17	辅助原料	<p>3. 膨松剂：概念、分类及各类的作用特点和在烹饪中的作用</p> <p>4. 食用色素：概念、来源分类、在烹饪中的作</p>	认真学习理论知识；具有较强的工作责任意识、敬业精神；养成良好的职业习惯，团队意识	√	√		讲授	多媒体

			用 5. 凝胶剂：概念、分类、使用原则、各类常用品种及烹饪运用；淀粉的烹饪运用						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

课时顺序	周次	专题内容	课时内容提要课	程思政教育内容	理论	实训	作业布置	教学方法	教学平台
67-68	17	调辅料原料实训	常见的调辅料的了解，识别，运用	专注，认真，操作规范，工匠精神，创新精神	√		√	讲授	多媒体
69-70	18	复习总结							

---

71-72	17	复习总结								
-------	----	------	--	--	--	--	--	--	--	--