

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）	1
九、实践教学课程安排	6
十、教学条件及实施保障	7
十一、毕业要求	11

烹调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：烹调工艺与营养

专业代码：640202（64 为旅游大类，6402 为餐饮类，640202 为烹调工艺与营养专业）

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

本专业毕业生主要面向大型酒店集团旗下酒店的餐饮部、社会餐饮企业、企事业单位餐厅、各类专业学校和社会培训机构、食品加工业等岗位就业。

1. 初次就业岗位：烹调师、面点师、营养配餐员、食品销售员、食品卫生管理员、食堂管理员等。

2. 未来提升岗位：厨师长、行政总厨、餐饮总监、社会餐饮企业经理、高级营养师、高级配餐师、专业培训师等。

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 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式烹调师（三级） 西式烹调师（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

本专业立足云南，面向全国，辐射南亚、东南亚，依托产教融合示范园区，实施校企“双元”育人，提高人才培养与社会需求吻合度，培养具备中西餐制作、中西式面点制作、膳食设计和制作等专业知识和技术技能，能在星级酒店、餐饮企业、食品加工企业等从事中西式烹饪、中西式面点制作、膳食制作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

掌握烹调基本功、香科学、餐饮食品安全、烹调营养与配餐、菜点创新设计、厨房设计与
管理、宴会设计与实践、烹调工艺、烹调工艺 II、餐饮企业运行管理、饮食消费心理学、食品
加工技术、烹饪美学、烹饪化学、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

突出的各种菜品烹调操作能力及营养调配能力。包括各种中西式菜点设计及烹调制作能力，
对中西式菜点烹调过程控制能力，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。

突出的酒店厨房烹调管理能力。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。包括常见烹调制作能力，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

进行素质课程系统、知识课程系统、能力课程系统有机融合的“三系统”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、烹调工艺与营养专业综合实训、认知实习、毕业顶
岗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 烹饪调基础操作及管理知识。

课堂教学课程：烹调基本功训练、面点制作工艺、地方风味名菜制作概述。

2.2 食品营养及膳食搭配调控知识。

课堂教学课程：烹调营养与配餐、餐饮食品安全。

2.3 酒店厨房烹调管理知识。

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

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 各种菜品烹调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调制作能力，对中西式菜点烹调过程控制能力，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：烹调工艺、烹调工艺 II、食品加工技术、菜点创新设计、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、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查。获取中式烹调师（三级）、西式烹调师（三级）、中式面点师（三级）、西式面点师（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 酒店厨房烹调管理能力（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、宴会设计与实践、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、宴会设计与实践、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查。获取中式烹调师（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。包括常见烹调制作能力，不同人群饮食消费心理揣测判断能力。

实践教学课程：、饮食消费心理学、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、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、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、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、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习	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、第二课堂活动、学生社团活动、创新创业教育	专利、等级证书
知识课程系统	烹调基础操作及管理知识	烹调基本功训练、面点制作工艺	中式烹调师（三级） 中式面点师（三级）
	食品营养及膳食搭配调控知识	烹饪营养与配餐	公共营养师（三级）
	酒店厨房烹饪管理知识	餐饮食品安全、厨房设计与管理、餐饮企业运行管理	
能力课程系统	基本核心能力	各种菜品烹调操作能力及营养调配能力	西式烹调师（三级） 西式面点师（三级） 公共营养师（三级）
		酒店厨房烹调	宴会设计与实践、厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、公共营养师（三级）

课程系	课程模块	课程设置	获取证书
		管理能力	烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查
	延展核心能力	对不同餐饮消费人群心理分析判断能力	饮食消费心理学、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、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
		外语资料查询与听说能力	实用英语
		现代办公软件使用及信息处理能力	计算机应用基础
		问题解决与技术创新和创新能力	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、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查
			普通话等相关等级证书
			英语等相关等级证书

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

烹调基础知识、食品营养与卫生、食品加工技术、菜点创新设计、烹调工艺与营养专业综合实训、、毕业顶岗实习、毕业调查——公共营养师（三级）、中式烹调师（三级）、中式面点师（三级）。

烹调工艺、烹调工艺 II、宴会设计与实践、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查——中式烹调师（三级）、西式烹调师（三级）等级证书。

厨房设计与管理、餐饮企业运行管理、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查——公共营养师（三级）。

2. 课程的类别设计

2.1 公共基础课程

形式与政策、思想道德修养与法制、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、实用外语、公共艺术课、经典赏析/书香雅韵系列课程、常用文书写作、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、常用办公软件与新媒体运用、军训、体育与健康、体育专项、健康体质测试、普通话与口头表达训练、校内实践劳动周。

2.2 专业课程

专业认知专题、餐饮成本控制、食品营养与配餐、餐饮企业运行管理、烹调工艺、烹调工艺 II、厨房设计与管理、宴会设计与实践、菜点创新设计、食品加工技术、地方风味名菜制作、烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、毕业调查。

2.3 专业核心课程

食品营养与配餐、烹调工艺、烹调工艺 II、厨房设计与管理、宴会设计与实践、菜点创新设计、餐饮企业运行管理、地方风味名菜制作。

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	食品营养与配餐	本课程以“营养为本，烹调为用”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	地方风味名菜制作	地方风味名菜制作等基本方法和技能。学会做具有地方特色的菜品，并能通过小组讨论实践的方法亲自制作。
4	烹调工艺	中式菜点的每一个加工环节以及加工技巧。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	烹调工艺 II	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	宴会设计与实践	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	菜点创新设计	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。
8	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：形式与政策、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、专业认知专题、饮食文化。

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、餐饮成本控制、食品营养与卫生、烹饪原料学、宴会设计与实践、厨房设计与管理、烹调工艺、烹调工艺 II、菜点创新设计、餐饮企业运行管理。

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、烹调基本功训练、地方风味名菜制作、校内实践劳动周、食品贮藏保鲜、食品营养与配餐、专业综合实训、毕业顶岗实习、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）：形式与政策、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）：实用外语、经典赏析/书香雅韵系列课程、公共艺术课、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、常用办公软件与新媒体运用、常用文书写作。

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、饮食文化

理实型课程（B类）：、餐饮成本控制、食品营养与配餐、烹调工艺、烹调工艺 II、餐饮运营企业管理、酒水赏析与酒水制作、宴会设计与实践、菜点创新设计、地方风味菜名菜制作、餐厅服务技能实训、餐饮创业与实训。

实践型课程（C类）：烹调工艺与营养专业综合实训、毕业顶岗实习、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）：厨房设计与管理、餐饮食品安全

理论型课程（B类）：香料学、饮食消费心理学

实践型课程（C类）：烹饪美学、烹饪化学

5. 课程学时与学分标准

烹调工艺与营养专业总学时总学时 2638 学时。每 18 学时折算 1 学分，专业总学分 135 学分。其中，军训实际 2 周、60 学时，按 1 学分计算；体育与健康按 72 学时、2 学分计算；健康体质测试按 64 学时、1 学分计算；校内实践劳动周 1 周、1 学分计算；专业认知专题按 16 学时、1 学分计算；烹调工艺与营养专业校内生产实训 64 学时、2 学分计算；校外综合性实习按 128 学时、4 学分计算；毕业调查按 72 学时、4 学分计算。

5.1. 必修课程（2242 学时、113 学分，占总学时的 85.0%、学分的 83.7%）

5.1.1 公共必修课程（1026 学时、50 学分，占总学时的 38.9%、学分的 37.0%）

理论型课程（254 学时、13 学分）：形式与政策（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（504 学时、28 学分）：实用外语（108 学时、6 学分）、经典赏析/书香雅韵系列课程（144 学时、8 学分）、公共艺术课（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）、常用办公软件与新媒体运用（72 学时、4 学分）、常用公文写作（36 学时、2 学分）。

实践型课程（268 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（36 学时、2 学分）、健康体质测试（1 学分）、普通话与口头表达训练（36 学时、2 学分）、校内实践劳动周（1 周、1 学分）。

5.1.2 专业必修课程（1216 学时、63 学分，占总学时的 46.1%、学分的 46.7%）

理论型课程（88 学时、5 学分）：专业认知专题（16 学时、1 学分）、饮食文化（72 学时、4 学分）

理实型课程（864 学时、48 学分）：餐饮成本控制（72 学时、4 学分）、食品营养与配餐（72 学时、4 学分）、烹调工艺（108 学时、6 学分）、烹调工艺 II（108 学时、6 学分）、餐饮运营企业管理（72 学时、4 学分）、酒水赏析与酒水制作（72 学时、4 学分）、地方风味名菜制作（72 学时、4 学分）、菜点创新设计（72 学时、4 学分）、餐厅服务技能实训（72 学时、4 学分）、餐饮创业与实训（72 学时、4 学分）。

实践型课程（264 学时、10 学分）：烹调工艺与营养专业校内生产实训 3 个月（64 学时、4 学分）、校外综合性实习 6 个月（128 学时，4 学分）、毕业调查 18 周（72 学时、4 学分）。

5.2 选修课（396 学时、22 学分，占总学时的 15.0%、学分的 16.3%）

5.2.1 公共选修（180 学时、选修 10 学分）

理论型课程：学校开设公选课（72 学时、4 学分）、网络公选课（108 学时、6 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 专业选修课程（216 学时、选修 12 学分）

理实型课程（72 学时、4 学分）：厨房设计与管理（36 学时、2 学分）、餐饮食品安全（36 学时、2 学分）

理实型课程（72 学时、4 学分）：香料学（36 学时、2 学分）、饮食心理消费学（36 学时、

2 学分)

理实课程（72 学时、4 学分）：烹饪化学（36 学时、2 学分）、烹饪美学（36 学时、2 学分）、焙烤食品加工技术（36 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	218	252	30	74	172	0	144	122	1012	37.8
实践学时	36	252	238	14	692	264	36	94	1626	62.2
学时小计	254	504	268	88	864	264	180	216		
学时分类合计	1026			1216			396		2683	
比例 (%)	38.2			45.3			16.5		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	28	9	6	47	10	10	12	135
学分类别合计	50			63			10	12	135
比例（%）	37.0%			46.7%			16.3%		100
比例（%）	83.7%						16.3%		100

表 6 烹调工艺与营养专业课程指导性修读计划（教学进度表）
烹调工艺与营养专业课程指导性修读计划（教学进度表）

周数分配					一	二	三	四	五	六	合计						
教学总周数					19	19	19	19	19	19	114						
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）					14	17	17	17	17		65						
考试					1	1	1	1	1		4						
校内实践教学周					1						1						
毕业顶岗实习、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	理论型课程	Z30000001A01	形势与政策	考查	2	2	2	2			48	48	0	1	学院思想政治理论教学部	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	学院思想政治理论教学部	

		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	学院思想政治理论教学部	
		A30000001A01	军事理论	考查		2					36	30	6	2	武装部	网络课程
		Y30000001A01	新生入学教育								8	6	2	1	综合	由学院教务处、学生处、云安产业学院统筹安排，以线上教学讲座培训和班会形式为主
		Y30000001A02	中国传统文化	考查	2						36	24	12	2		一职向前系列
	小计					4	7	4	4	0	0	254	218	36	13	
	理实型课程	Y30000001B01	实用外语	考试	4	2					108	54	54	6		
		Y30000001B02	大学生职业生涯规划	考查	2						36	18	18	2		美育教育系列，《艺术导论》、《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《影视鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《书法鉴赏》、《戏曲鉴赏》中学生自主择一即可
		Y30000001B03	大学生心理健康教育	考查	2						36	18	18	2		一职向前系列
		Y30000001B04	常用办公软件与新媒体运用	考查	4						72	36	36	4		一职向前系列
		Y30000001B05	经典赏析/书香雅韵系列课程	考查	2	2	2	2			144	72	72	8		原课程为计算机基础，一职向前系列
		Y30000001B06	公共艺术课	考查		2					36	18	18	2	心理健康教育与咨询中心	网络课程（开设 4 学期）
	小计					14	8	2	4	0	0	504	252	252	28	
	实践型课程	A30000001A02	军训	考试	2周						60	0	60	1	武装部	
		Y30000001C01	体育与健康	考查	2	2					72	12	60	2		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

专业必修课程																50%
		Y30000001C02	普通话与口头表达训练	考查	2						36	4	32	2		形体训练与职业礼仪，球类、围棋、健身等
		Y30000001C03	校内实践劳动周	考查	1周		1周							1		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
		Y30000001C04	体育专项	考查			2				36	10	26	2		原课程为普通话，课证融通课程，一职向前系列
		Y30000001C05	健康体质测试	考查					1周		64	4	60	1		耕读教育系列，每年 1 周
		A30000001A02	军训	考试	2周						60	0	60	1	武装部	
		小计				4	2	2	2	0	0	268	30	238	9	
	合计					22	17	8	10	0	0	1026	500	526	50	
	理论型课程	Y36402022A01	专业认知专题	考查	2						16	16	0	1		
		Y36402022A02	饮食文化	考试	4						72	58	14	4		
		小计				6	0	0	0	0	0	88	74	14	5	
	理实型课程	Y36402022B01	餐饮成本控制	考试		4					72	36	36	4		
		Y36402022B02	食品营养与配餐	考查				4			72	12	60	4		
		Y36402022B03	烹调工艺	考查		6					108	20	88	6		
		Y36402022B04	烹调工艺 II	考查			6				108	20	88	6		
		Y36402022B05	餐饮运营企业管理	考查					4		72	12	60	4		
		Y36402022B06	酒水赏析与酒水制	考查				4			72	12	60	4		

				作													
			Y36402022B07	地方风味名菜制作	考查		4				72	12	60	4			
			Y36402022B08	宴会设计与实践	考查				4		72	12	60	4			
			Y36402022B09	菜点创新设计	考查				4		72	12	60	4			
			Y36402022B10	餐厅服务技能实训	考查				4		72	12	60	4		餐厅服务员五级	
			Y36402022B11	餐饮创业与实训	考查				4		72	12	60	4		syb 创业	
		小计				0	10	10	8	20	0	864	172	692	48		
		实践 型课 程	Y36402022C01	校内生产性实训	考核					3 个月		64		64	2		
			Y36402022C02	校外综合性实习	考核					6 个月	128	0	128	4			
			Y36402022C03	毕业调查	考查					18 周	72	0	72	4		6 个月	
			小计				0	0	0	0	0	264	0	264	10		
		合计				6	10	10	8	20	0	1216	260	956	63		
选修 课程	公共 选修 课		Z39999993B01	学校开设公选课	考查		2	2			72	36	36	4		按照学院开设课程选 2 门	
			Z36666663A01	网络公选课	考查		2	4			108	108	0	6		按照学院开设网络课程选 6-8 门	
				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	0	4	6	0	0	180	144	36	10		
	专业	理论	Y36402022A03	厨房设计与管理	考试		2				36	22	14	2			

选修课	型课程	Y36402022A04	餐饮食品安全	考试				2			36	36	0	2		
	小计						2	2			72	58	14	4		
	理实型课程	Y36402022B12	香料学	考查			2				36	22	14	2		
		Y36402022B13	饮食心理消费学	考查				2			36	22	14	2		
	小计						2	2			72	44	28	4		
	实践型课程	Y36402022C04	烹饪化学	考查					2		36	10	26	2		
		Y36402022C05	烹饪美学	考查					2		36	10	26	2		
	小计								4		36	20	52	2		
	合计					0	0	8	10	4	0	396	266	130	22	
	共计					27	29	30	32	0	0	2638	1012	1626	135	

八、课程指导性修读计划（教学进度安排）

九、实践教学课程安排

表 7 烹调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	思想道德修养与法制		√					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
	A30000001A01	军事理论		√					6	指定军训场所
	Y30000001A01	新生入学教育	√						2	校内
	Y30000001A02	中国传统文化	√						12	校内实训基地
	Y30000001B01	实用外语	√	√					54	语音室、外语角
	Y30000001B02	大学生职业生涯规划	√						18	教学场所、活动场所、众创空间
	Y30000001B03	大学生心理健康教育	√						18	心理健康中心
	Y30000001B04	常用办公软件与新媒体运用	√						36	计算机与信息技术实训室
	Y30000001B05	经典赏析/书香雅韵系列课程	√	√	√	√			72	
	Y30000001B06	公共艺术课		√					18	校内实训基地
	Y30000001B07	常用文书写作		√						
	Y30000001B08	创新创业教育与就业指导				√			18	教学场所、活动场所、众创空间
	A30000001A02	军训	√						60	运动训练场所
	Y30000001C01	体育与健康	√	√					60	运动训练场所
	Y30000001C04	体育专项			√				32	运动训练场所
	Y30000001C02	普通话与口头表达训练	√						26	校内实训基地
	Y30000001C03	校内实践劳动周	√						60	农牧场或校内指定基地
	Y36402022A02	饮食文化	√						6	教学场所
	Y36402022B01	餐饮成本控制		√					36	教学场所
	Y36402022B02	食品营养与配餐				√			36	烹饪实训室
	Y36402022B03	烹调工艺		√					36	烹饪实训室

	Y36402022B04	烹调工艺 II			√			36	烹饪实训室	
	Y36402022B05	餐饮运营企业管理					√	36	烹饪实训室、餐厅实训室	
	Y36402022B06	酒水赏析与酒水制作				√		36	酒水实训室	
	Y36402022B07	地方风味名菜制作			√			36	烹饪实训室	
	Y36402022B08	宴会设计与实践					√	36	烹饪实训室	
	Y36402022B09	菜点创新设计					√	36	烹饪实训室	
	Y36402022B10	餐厅服务技能实训					√	36	餐厅实训室	
	Y36402022B11	餐饮创业与实训					√		烹饪实训室、餐厅实训室	
	Z39999993B01	学校开设公选课						36	教学场所、各功能实训室	
	Y36402022A03	厨房设计与管理			√			6	烹饪实训室	
	Y36402022A04	餐饮食品安全				√		6	烹饪实训室	
	Y36402022B12	香料学			√			18	烹饪实训室	
	Y36402022B13	饮食心理消费学				√		18	烹饪实训室	
	Y36402022C04	烹饪化学					√	26	烹饪实训室	
	Y36402022C05	烹饪美学					√	26	烹饪实训室	
	Y34102012C01	校内生产性实训					√	64	各功能实训室	
	Y34102012C02	校外综合性实习						√	128	校外实习基地
	Y34102012C03	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需求来选择课程内容；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；具有烹调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 烹调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
食品加工与烹调实训中心	1、烹调各项基本功操作 2、各种原料分类及加工 3、各种中西式菜点烹调加工 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	烹调工艺 烹调工艺 II 烹饪基本功操作 食品加工技术 食品贮藏保鲜 宴会设计与实践 菜点创新设计 地方风味名菜制作 食品类、烹调专业实训
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、烹调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	食品营养与卫生 食品类、烹调专业实训
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、烹调食品加工留样检验	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	烹饪化学

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;能够开展烹调工艺与营养专业综合实训;能提供各种菜点烹调加工操作、烹调食品营养调配、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、纪律态度相结合的评价等方式方法，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 135 学分方能毕业。其中，公共必修课程 40 学分（理论型课程 13 学分、理实型课程 18 学分、实践型课程 9 学分），专业必修课程 69 学分（理论型课程 3 学分、理实型课程 40 学分、实践型课程 26 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）。