

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

（2024 级）

石嘴山工贸职业技术学院

2024 年 5 月

编制说明:

1. 本方案参照《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）《自治区教育厅办公室关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（宁教办函[2019] 119 号）《教学标准》（中华人民共和国教育部政府门户网站发布）文件要求编制。

2. 由专业教师、企业专家、技术能手、教育专家组成专业建设指导委员会，以校企合作形式为基础，形成有效且可持续的专业建设指导运行机制。通过对企业、行业、人才市场、毕业生的调研分析，形成专业调研报告，做为人才培养方案制订依据。根据专业发展现状，定期开展专业调研、召开专业建设研讨会，不断完善人才培养方案，原则上每年做一次微调，每三年做一次大的调整，形成人才培养方案的动态调整机制。

3. 本方案的制订与审核过程得到本方案的制订与审核过程得到宁夏工商职业技术学院、宁夏职业技术学院、银川职业技术中心、教育厅等相关领导、专家的大力支持，在此予以感谢！

4. 本方案适用于 2024 级学生。

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

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

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示

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)	主要岗位群或 技术领域举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02) 中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-01-02) 营养配餐人员 (4-03-04-01)	烹饪原材料加工、中式烹 饪、宴会设计、厨房运行 等岗位(群)。

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，培养理想信念坚定，德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮

食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（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、履行道德规则，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及良好的行为习惯；

（6）具有一定的审美和人文，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好；

2.知识要求

(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.能力要求

(1) 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；

(2) 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；

(3) 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；

(4) 具有餐饮产品安全管理能力；

(5) 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；

(6) 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；

(7) 具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力；

(8) 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；

(9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程（见表 2）

表 2 公共基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
1	思想道德与法治	这是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课。本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和观察问题，提高学生科学认识分析社会现象和社会问题的能力，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	48 (3)	公共 基础 课程	
2	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	课程从整体上把握习近平新时代中国特色社会主义思想，系统学习这一思想的基本内容、理论体系、时代价值与历史意义，更好把握中国特色社会主义的理论精髓与实践要义，自觉投身到建设新时代中国特色社会主义的伟大历史进程中去，切实增强全面贯彻党的基本理论、基本路线和基本方略的自觉性和主动性，进一步坚定建设富强民主和谐文明美丽的社会主义现代化强国的决心，有助于大学生掌握党的最新理论创新成果，提升理论素养，把握实践规律，成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人。	48 (3)	公共 基础 课	
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	这门课程是以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。	32 (2)	公共 基础 课程	
4	形势与政策	这门课程依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”，在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上，阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。	32 (1)	公共 基础 课程	
5	体育 1、2	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高	64	公共	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		等学校体育课程教学指导纲要》的精神，是学校教学计划内的课程体系重要组成部分，是高等学校体育工作的中心环节；是以《学生体质健康标准（试行方案）实施办法》为依据，以学生身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，使学生掌握一定的体育基本知识、基本技能和技巧，养成经常锻炼身体的习惯和终身体育的意识和行为，培养良好的思想道德品质和顽强拼搏精神、创新精神和积极进取的人生价值观与生活态度，提高适应社会与自然环境能力和抵抗疾病的能力。	(4)	基础 课程	
6	体育 3、4		48 (3)	公共 基础 课程	
7	职业发展与 就业指导	本课程立足学生就业创业、面向学生职业发展、提升学生就业的竞争力，突出学生职业体验，实施就业创业指导的“全过程、日常化”，帮助学生认识自我、确立职业目标、规划职业生涯，树立正确的就业创业观念，启蒙学生的创新意识和创业精神，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生能够在就业创业时有明确、清晰的选择，并对未来职业生涯做出合理的规划。	38 (2)	公共 基础 课程	
8	心理健康教 育	本课程帮助学生认识心理健康与个人成才发展的关系，了解常见的心理问题，掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的自我认识、学习适应、人际交往、恋爱心理、情绪管理、危机预防等方面的问题。从而提升大学生心理素质，有效预防心理疾病和心理危机，促进大学生全面的发展和健康成长。	32 (2)	公共 基础 课程	
9	信息技术	本课程主要包括计算机概论篇、计算机组成篇和计算机应用技术篇三个教学模块。通过本课程学习，力求使学生系统掌握计算机信息基础知识，熟练使用计算机操作系统和计算机网络，熟练使用字处理软件、电子表格软件和演示文档软件，初步了解多媒体技术的应用和数据库技术的应用。	48 (3)	公共 基础 课程	
10	英语 I、II	本课程是一门公共基础课，也是培养学生人文素质的一门必修课程。主要从听、说、读、写、译方面提高英语综合应用能力，提升文化修养，培养职业精神与职业技能。	128 (8)	公共 基础 课程	
11	高职语文	这是面向专科非中文专业开设的一门公共基础课。本课程为了积极主动地适应经济建设和社会发展对人才的需要，在学生经过中学语文学习的基础上，进一步学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富	32 (2)	公共 基础 课程	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		性，尤其是了解并集成中华民族的优秀文化传统；使学生系统掌握常用的应用类文章的实际用途及其写作要领，培养和提高应用型人才所必需的应用写作能力和逻辑思维能力，以此适应社会的需求。课程教学注重讲读结合，讲练并重。在基本理论知识讲授、例文分析的同时，注重指导学生进行真实情境下的写作训练。能够比较准确地分析文章的思想内容和写作手法，具备一定的文学鉴赏水平和作品分析能力，使之成为具备一定文化底蕴的高素质技能型人才。			
12	劳动教育	劳动教育是国民教育体系的重要内容，是学生成长的必要途径，具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。实施劳动教育重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。	16 (1)	公共 基础 课程	
13	军事技能	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。	112 (2)	公共 基础 课程	
14	军事理论	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。	32 (2)	公共 基础 课程	
15	公共限定选修课 公共任意选修课	根据《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》要求，党史国史、中华优秀传统文化、创新创业教育、健康教育、美育课程、职业素养等为限定选修课，国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养等为任意选修课。	48 (3) 48 (3)	公共 基础 课程	
16	第二课堂	第二课堂活动内容与第一课堂学分共同构建我校学生综合素质评估体系，纳入人才培养过程，主要围绕提高学生知识、能力、素质等方面的综合素质，学生在校期间必须取得第二课堂8学分及以上，方可毕业。第二课堂活动包括体质健康测试、安全教育实践、劳动教育实践、专业技能实践、思想政治社会实践和综合社会实践等内容。	160 (8)	公共 基础 课程	

(二) 专业（技能）课程（表 3）

1.必修课和限定选修课程

表 3-1 专业（技能）课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	中外饮食文化	中外饮食文化是指特定社会群体食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术，以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。	32 (2)	专业基础课	
2	烹饪原料	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别方法、烹饪原料保管常识；熟悉烹饪原料加工要求、食品污染识别及防治、食品原料合理利用、烹调预加工、合理储存等知识。	48 (3)	专业基础课	
3	餐饮概论	“餐饮概论”是中餐烹饪专业的理论基础课之一,本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势,成为一名称职的中餐烹饪师	32 (2)	专业基础课	
4	烹饪化学	烹饪化学是学生了解烹饪中原料及营养素变化必备知识，也是培养学生专业素质、继续学习的能力和创造力所必修的课程。达到懂得烹饪变化规律的目的，为科学烹饪实践提供依据，进一步提高学生的动手能力、动脑能力，为餐饮业向更高一层次发展奠定基础，为现代人的饮食生活服务	32 (2)	专业基础课	
5	餐饮美学基础	通过教学使同学们掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。	32 (1.5)	专业基础课	
6	智能烹饪基础	智能烹饪技术是指利用各种智能化技术来提高和优化食品烹饪过程的效率、精度和智能化程度。随着科技的不断发展，智能烹饪技术也在不断升级和发展。下面是一份详细、专业、全面的智能烹饪基础知识点总结,包括智能烹饪	16 (1)	专业基础课	

		技术的基本原理、应用场景、技术驱动因素、智能烹饪器具分类和智能烹饪市场前景等相关内容。			
7	餐饮成本控制	通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。本课程以职业岗位需求为依据，注重教学与实践的结合，提高学生职业适应能力，努力体现职业教育突出职业技能培养的特点和要求。	32 (2)	专业基础课程	
8	餐饮食品安全与控制	熟悉食品安全与卫生知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染是及防制、食物中毒及预防、食物合理烹调。	32 (2)	专业核心课程	
9	饮食营养与配餐	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍各种营养素的生理功能、缺乏症、食物来源、供给量；各类烹饪原料的营养价值；烹饪原料选择与搭配的原则；合理烹饪、合理营养基础知识；不同人群的膳食调整原则；营养配餐的原理和食谱制定方法。具备膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定的能力；具备对菜点进行营养分析评价，并能进行宴席的设计的能力；具备如何选择合理的烹饪方法能力。通过该课程学习，培养学生良好的职业道德和适应艰苦环境的能力。培养学生与人沟通能力，团队精神和协作能力。	64 (4)	专业核心课程	
10	中式烹调工艺	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍烹调的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹调方法；菜肴的工艺流程和设计等。使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。能够掌握火候的运用；调味的方法；烹调方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。通过该课程学习，可培养学生良好的与人沟通的能力，团队精神和团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德和能适应艰苦环境的能力。	240 (10)	专业核心课程	
11	中式面点工艺	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的方法；成型方法；熟制方法；面点制品的工艺流程和设计等。使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点	192 (8.5)	专业核心课程	

		制品。通过该课程学习,可培养学生良好的职业素养,与人沟通能力;熟练解决问题能力;良好的职业道德以及能适应艰苦环境和团队协作的能力。			
12	菜品设计与创新	本书根据创新菜品研发的基本规律,以开展创新菜品研发活动为中心,以创新菜品研发途径和设计思路为主要内容,秉持理论、案例和实践相结合。在阐明菜品研发创新基本原理的基础上,比较系统地论述了菜品研发创新的概述,人员的能力素养,人员的专业能力,途径和设计思路。本课程内容突出对学生创新能力的训练,理论知识的选取紧紧围绕创新任务完成的需要来进行,同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要,并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求。项目设计以掌握菜品创新的常用手段方法为线索来进行。	32 (2)	专业核心课程	
13	宴会设计实务	本课程是专门针对宴会开设的实务课程,具有较强的实践性。通过该课程的学习,学生应该掌握如何设计宴会的主题,并根据主题布置会场,如何选择菜肴,酒水,并掌握与宴会相关的服务流程和服务技巧。	16 (1)	专业核心课程	
14	餐饮企业管理	根据高等职业教育烹饪专业系列教材编写委员会扬州会议精神,结合高等职业教育的培养目标及社会对人才需求的特点编写了本教材。在本教材的编写过程中我们侧重于以下几点:①管理思想的先进性。例如本书中提出的餐饮产品是多种要素有机结合的观点,餐饮产品开发的观点,将菜单分为生产和销售两种菜单来设计的观点,将CIS理论导入餐饮业的观点,以及餐饮业关系营销的观点等,都是当前比较流行或具有超前性的经营管理思想。②管理内容的完整性和系统性。本书的内容从餐饮企业选址、装潢、申请*到连锁经营、电脑化管理,涉及到了餐饮企业的各个方面。③管理实践的指导性。本书注重理论与实践的结合,并突出实用性,可成为餐饮管理人员的工具用书;④使用上的广泛性。	16 (1)	专业核心课程	
15	厨政管理	本书着重对厨政管理工作作了较为详细的概述,从理论和实践的层面,以厨政管理的视角,审视厨房的实际管理需要,运用现代的管理理念和方法作了详细的叙述。 《厨政管理》中引述的多为企业的现实素材,内容翔实,观点新颖,应用性强,对现代厨政管理具有实际的指导意义。	32 (2)	专业核心课程	
16	冷菜与冷拼工艺	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍冷菜原料基本知识;掌握冷菜菜肴的制作与搭配;花色冷盘的制作与搭配。根据宴会的价格设计并制作各式冷菜,使学生掌握各种冷菜制作的烹调方法;根据宴	64 (4)	专业拓展课程	

		会的形式设计并制作花色冷盘，掌握花色冷盘的拼盘手法。掌握冷菜原料的鉴别与保管、冷菜的加工方法、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘方法、冷菜的色泽搭配、冷菜的营养搭配等。通过该课程学习，可培养学生良好的职业道德及适应艰苦环境的能力，培养学生与人沟通能力、团队精神和协作能力。			
17	食品雕刻	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程，是我国烹饪技术中的一个重要组成部分，食品雕刻与菜点共同组成并体现中国烹饪的全部内容，同时它又是烹饪艺术的表现形式之一，彰显了烹饪的艺术性，主要培养学生的食品雕刻文化品位、审美意识、创新意识；提高学生的食品雕刻应用技术操作技能、实际灵活应用能力和创新能力，是烹饪工艺学的重要组成部分。其主要内容是要求学生了解和掌握食品雕刻在烹饪中的重要性，传授烹饪专业所必需的食品雕刻的基本知识和基本技艺，并且能熟练掌握雕刻的手法，为学生继续学习和适应社会发展需要奠定一定的知识和能力基础。	64 (2)	专业拓展 课程	
18	面点基本功训练	本课程是烹饪专业的一门主干专业课程。它的任务是：讲授烹饪专业所必需的中式面点制作知识和理论，传授中式面点制作的基本方法，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	64 (2)	专业拓展 课程	
19	热菜基本功训练	本课程是烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授烹饪专业所必需的专业基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	64 (2)	专业拓展 课程	
20	水台岗位认知	岗位认知实习是对书本知识的巩固加深。需要到工作岗位的环境去参观，去了解今后将要工作（实习）的环境，增加对将要从事的职业岗位的初级认识。	24 (1)	综合实践 课程	
21	砧板岗位认知	岗位认知实习是对书本知识的巩固加深。需要到工作岗位的环境去参观，去了解今后将要工作（实习）的环境，增加对将要从事的职业岗位的初级认识。	24 (1)	综合实践 课程	
23	毕业实践报告	毕业实践报告为一个完整的宴席设计方案，方案撰写规范，结构完整、要素完备，能清晰的表达设计思路、过程、结论，方案设计合理，应用本专业领域中新知识、新技术、新工艺、新材料、新方法，满足成本、营养、安全等方面的要求，具有科学性、可操作性。	48 (4)	综合实践 课程	
24	中国名点	本课程在中式面点工艺基础上的一个提高和拓展，该课程的学习既是学生通过学习和实践活动，逐步掌握名点制作	64 (1.5)	综合实践 课程	

		的基础知识,提高动手操作能力的过程,又是培养学生耐心、拓展视野、开发创新能力、发展个性和提高素养的过程。			
25	中国名菜	本门课程使学生树立正确的审美观,运用辩证唯物主义方法认识世界,培养学生适应商业化社会要求的高级技术人才的工作和管理意识。通过合理组织课程内容、掌握菜肴和特殊方法,使学生进一步了解烹饪知识和技术,在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。通过本课程的学习,选取其中具有代表性的地方名菜,按地域介绍菜肴特色和饮食风味,以及名菜佳肴背后的典故和传说故事,使得学生能够了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化,从而达到拓展视野,丰富知识的效果。	54 (1.5)	综合实践 课程	
26	烹饪工艺与营养专业岗位实习	培养学生良好的职业道德素质,努力践行社会主义核心价值观,培养积极进取的职业技能,为开展职业生涯奠定基础	336 (12.5)	综合实践 课程	

2.任意选修课

表 3-2 专业(技能)课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	市场营销	系统讲述餐饮企业市场营销的环境调查与分析、市场定位和顾客消费行为、目标市场的选择及其策略措施、市场营销战略、营销计划及其营销组合策略与战术方法的运用。	32 (1)	专业拓展课	至少修2学分
2	中医食疗食养学	了解食物的性能、配伍、制作、服法,对食物进行合理选择、制作食材,懂得食物的科学搭配,吃出营养,吃出健康,让营养流失从此告别你的餐桌,让食物中毒从此远离你的生活,让你吃得更安全、更科学。	32 (1)	专业拓展课	

七、教学进程总体安排

(一) 课程设置与教学安排表见附件 1

(二) 学时与学分分配表见附件 2

(四) 教学进程表(见表 4)

表 4 教学进程表

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

一年级	第一学期	//	//	//																◎
	第二学期																▲	▲	▲	◎
二年级	第三学期																▲	▲	▲	◎
	第四学期																▲	▲	▲	◎
三年级	第五学期																▲	▲	▲	◇ ◇
	第六学期	★ ◇	★ ◇	★ ◇	★ ◇	★ ◇	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆

说明：◎---考试 ■---假期 ▲---课程设计或综合实践 ◇---毕业设计（根据毕业考核形式修改）

★---机动 //---军训 ☆---岗位实习

八、实施保障

师资是实现培养目标和培养计划的关键，建设一支专兼职结合，结构合理，具有较高教学水平和较丰富工程实践经验，较高工程素质的“双师型”教师是高职教育中心环节。本专业共有专业教师 14 人，其中专任教师 12 人，兼职教师 2 人。具备副高以上职称教师 4 人，具有技师以上职业资格证书 9 人，研究生 3 人，“双师型”教师 7 人。

表 5 烹饪工艺与营养专业教学团队一览表

序号	姓 名	出生年月	性别	学历	专业技术职务	职业资格	是否“双师型”	讲授的课程	备注
1	计素娟	1969.02	女	大学	高级讲师	高级技师	是	中式面点	
2	刘平	1969	男	大学		技师	是	烹饪原料加工	
3	孟繁全	1969.07	男	大学	高级讲师	高级技师	是	烹调工艺	

4	王惠忠	1968.10	男	大专	讲师	高级技师	是	食品营养与健康	
5	张文辉	1972.10	女	大学	高级讲师	高级技师	是	烹饪营养学	
6	程晋春	1969.10	男	大学	高级讲师	高级技师	是	烹调工艺	
7	吴睿洁	1983.07	女	大学	讲师	技师	是	中式面点	
8	李志轩	1999.02	男	大专	无	技师	否	中式面点	
9	李芃	1997.12	男	大专	无	技师	否	食品雕刻	
10	刘春艳	1991.06	女	研究生	初级	无	否	烹饪化学	
11	赵宇慧	1992.06	女	研究生	初级	无	否	宴席设计	
12	马露	1993.12	女	研究生	初级	高级	否	烹饪原料学	

表 6 兼职教师基本信息一览表

序号	姓 名	性 别	出生年月	学 历	专业技术职务	职业资格	所在单位	从事的技术领域/工作岗位/从业时间	讲授的课程（学时/年）及承担的主要工作	备注
1	张学斌	男	1966.07	大学	中级	高级技师	银川职业技术学院	烹饪教学	热菜基本功训练	
2	冯晓鹏	男	2002.	大专	无	中级		烹饪教学	烹调工艺	

（二）教学设施

表 7 烹饪工艺与营养专业实验实训场地一览表

序号	实验实训场地	主要设备	工位数	面积(m ²)	实训室功能	备注
1	热菜训练室	双眼炒灶、不锈钢工作台、蒸箱等	150	500m ²	学生临灶训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	3 间

2	面点训练室	面案、蒸箱、压面积、烤箱、多功能搅拌机、电饼铛等	150	300m ²	面点制作和基本功训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	3间
3	冷拼训练室	不锈钢案板、双眼炒灶、冰箱、恒温冷藏保险柜	100	240m ²	冷菜制作训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	2间
4	西点房	烤箱、风炉、恒温冷藏保险柜、不锈钢案板、多功能搅拌机、和面机、保鲜展示柜、冰箱	40	100 m ²	西点制作、西点基本功训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	1间
5	演示室	多媒体一体化教学设施、不锈钢案、双眼灶、蒸箱等		100 m ²	菜品演示、公开课、观摩课。	1间
6	刀工训练室	不锈钢案板、工具柜	50	200 m ²	热菜基本功训练。	1间
7	糖艺及雕刻训练室	不锈钢案板、工具柜、糖艺灯	50	100 m ²	糖艺、雕刻制作训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	

表 8 烹饪工艺与营养专业校外实习实训基地一览表

序号	企业名称	企业地址	企业对接人	对接人电话
1	立达深航酒店	宁夏回族自治区银川市兴庆区清和南街 1471 号	宋林	13995077573
2	海华国际饭店有限责任公司	宁夏回族自治区石嘴山市大武口区朝阳东街 19 号	赵雯雯	13709522002
3	弯师傅大武口店	宁夏回族自治区石嘴山市大武口区朝阳西街 329 号	孙守学	13639563419
4	银川宁味楼	宁夏回族自治区银川市金凤区正源南街宝湖湾福里商业街 35-102 号	马本斋	18995153389

5	星海湖宾馆	石嘴山市大武口区山水大道 东方广场东侧	杨洋	18795024000
6	银川凯悦嘉轩	宁夏回族自治区银川市金凤 区正源北街 277 号阅彩城 F6	张红梅	18295276309
7	银川万达嘉华酒店	宁夏回族自治区银川市金凤 区亲水北大街 9 号	马娟	15226278797
8	银川国贸中心假日酒店	宁夏回族自治区银川市兴庆 区解放西街 141 号	高佳	13519206875
9	宁夏悦海宾馆	宁夏回族自治区银川市金凤 区贺兰山路甲 1 号	张银华	18895070066
10	银川国际交流中心	宁夏回族自治区银川市金凤 区亲水北大街 222 号	撤经理	13895079124

（三）教学资源

1.教材选用

优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性，调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

2.图书配备

学校图书馆藏书 20 万册，拥有电子图书 20 万册，电子期刊 17319 册。

3.信息化资源

学院拥有 199 间多媒体教室；智慧教室；17 间多媒体教学机房；学院数字教学资源比较丰富，教学资源达 8569 条 1.44TB，

其中视频动画 101 个 40G；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24 小时自助图书馆等数字化设备，拥有电子图书 20 万册，电子期刊 17319 册。学院加大生产性实训教学资源的配备和开发，结合多媒体和网络技术，推动虚拟仿真教学平台和“互联网+”教育。

（四）教学方法

针对不同类型的课程，采用了不同的教学模式。

1. 公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法,通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式,调动学生学习积极性,为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

2. 专业基础课程

采用“理论+实训+实习”的教学模式，加大实践教学的比例，精讲多练。实践教学中改“指导书”为“任务书”，充分发挥学生的能动性。要求学生能自觉运用所学理论知识，自主设计方案，根据方案要求自选设备器材，在教师指导下按操作规范使用仪器仪表及工具，对实训方案进行测试，在实践过程中培养学生的专业基本能力，养成规范操作的习惯和科学、缜密、严谨的工作作风。

3.专业核心课程和专业拓展课程

采用一体化教学模式，以学习项目（或任务）为载体，将知识点融入到各项目（或任务）之中，在实训室内按项目（或

任务)组织实施教学,通过边教边学、边学边练、学做合一“教、学、练、做”有机融合的一体化教学过程,实现岗位技能培养的目的。

(五) 学习评价

坚持考查和考试相结合;坚持过程和结果相结合;坚持考试考核方式多样化;坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则。

1.课程成绩构成

课程学习成绩至少由三部分构成:平时考核(包括课堂表现、随堂测试、课后作业等)、阶段性测试(含期中考试,考核形式包括知识测验、主题论文、调研报告等)、期末考试等。原则上期末考试成绩权重不超过 50%,阶段性测试次数根据学分情况和教学内容合理确定,一般每门课程每学期 4 次左右。平时成绩和阶段性测试成绩由任课教师制定明确的赋分标准,且具有足够的区分度。各类课程参考成绩占比如下:

(1) A 类课程(纯理论课程)中考查课的成绩构成比例一般为平时成绩占 60%,期末成绩占 40%;考试课程的成绩构成比例一般为平时成绩占 50%,期末成绩占 50%。

(2) B 类和 C 类课程(理论加实践类课程、纯实践类课程)平时成绩一般为 30%,过程性考核成绩一般为 30%-40%,期末成绩一般为 30%-40%。

2.记分

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记 100 分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

3.平时成绩构成

平时成绩由期中考核、平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

4.过程性考核成绩构成

B 和 C 类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

5.期末成绩构成

期末考试成绩构成期末成绩。其中 A 和 B 类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C 类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论 B 类或 C 类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

6.其他

为取得技能等级证书开设的课程，可采用职业资格证书考试成绩认定的办法确定课程成绩，即取证考试成绩等同于课程

成绩。

学生岗位实习或工学交替按学院相关规定评定成绩。

（六）质量管理

实施满足社会实际需要，本着实用、够用、会用的原则，构建以能力为本位的人才培养方案，校内教学质量管理要严格执行学院相关制度，采用工学结合、加强实践环节的评价体系，激励学生以积极态度完成实践教学岗位实习，达到“培养职业意识、提高职业能力、强化综合素质”的教学目标。积极做好毕业生考试模式改革和探索，做好毕业生“双证”考核工作，提高学生就业率。

教学质量评价方式：

1.学生评价：定期召开学生座谈会，学生网络评教，了解教师授课情况，听取学生意见和建议。将教师教学质量与师德业绩挂钩，督促教师不断提升教学能力，提高教学质量。

2.教师评价：定期召开教师教学座谈会，发放教师评学调查表，了解学生学习情况，听取教师意见和建议。

3.校内教学督导评价：定期与校内教学督导交流，了解学生上课、教师教学实施情况，听取校内教学督导意见和建议。

4.用人单位评价：定期与用人单位交流，听取用人单位对学校和学生培养的意见和建议，了解学生在企业的学习和工作情况。

九、毕业要求

（一）应修学分要求

修读完人才培养方案规定的全部课程（包括第二课堂学分），取得必修课及限定选修课的全部学分、5 个任意选修课程学分（公共基础任意选修课 3 学分、专业拓展任意选修课 2 学分）和 8 个第二课堂学分方可准予毕业。

（二）职业技能等级证书要求

烹饪工艺与营养专业学生可考取以下职业技能等级证书。

表 9 资格证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	中式面点师	高级	二选一 必考
2	中式烹调师	高级	
3	健康管理师（选考）	中级	
4	营养配餐师(选考)	中级	

十、附录

附件：1.课程设置与教学进程安排表

2. 学分学时分配表

附件一：

24 级烹饪工艺与营养专业课程设置与教学进程安排表

序号	课程类别		课程名称及性质	学分	教学学时数			按学年及学期进行分配					
								第一学年		第二学年		第三学年	
					总学时	理论学时	实践学时	一 16 +4W	二 16 +4W	三 16 +4W	四 16 +4W	五 16 +4W	六 20W
1	公共基础课程		I B 思想道德与法治	3	48	44	4	2	1				
2			I B 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	44	4				3		
3			I ■B 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4			2			
4			I B 形势与政策	1	32	28	4	每学期 8 课时					
5			I C 体育 1、2	4	64	0	64	2	2				
6			II C 体育 3、4	2	48	0	48			2	1		
7			I A 职业发展与就业指导	2	38	38	0			1	1		
8			I B 心理健康教育	2	32	18	14	2					
9			I B 信息技术	3	48	24	24	3					
10			I ■A 英语 I、II	8	128	128	0	4	4				
11			I A 高职语文	2	32	32	0	2					
12			I A 劳动教育	1	16	16	0	1					
13			II A 中华优秀传统文化	0.5	8	8	0	√					
14			II A 党史国史	0.5	8	8	0	√					
15			II A 职业素养	0.5	8	8	0		√				
16			II A 创新创业	0.5	8	8	0		√				
17			II A 美育	0.5	8	8	0			√			
18			II A 健康教育	0.5	8	8	0			√			
19			I C 军事技能	2	112	0	112	3W					
20			I A 军事理论	2	36	36	0	√					
21			III 公共基础任意选修课	3	48	16	32	√	√	√			
22			I C 第二课堂	8	160	0	160	√	√	√	√	√	
			小计 1	51	970	500	470	16	7	5	5	0	
23	专业基础课程		I A 餐饮概论	2	32	32	0		2				
24			I ■A 烹饪原料	3	48	48	0	3					
25			I ■A 烹饪化学	2	32	32	0		2				
26			I ■A 中外饮食文化	2	32	32	0				2		
27			I B 餐饮美学基础	1.5	32	16	16					2	
28			I ■A 餐饮成本控制	2	32	32	0				2		

29	能)		I A 智能烹饪技术概论	1	16	16	0				1		
			小计 2	13.5	176	160	16	3	4	0	4	3	
30	课	专业核心课程	I A 餐饮安全与控制	2	32	32	0	2					
31			I ■A 饮食营养与配餐	4	64	64	0				4		
32			I ■B 中式烹调工艺	9.4	224	40	184		3	4	4	3	
33			I ■B 中式面点工艺	7.5	176	42	134			4	4	3	
34			I ■A 菜品设计与创新	2	32	32	0			2			
35			I A 宴会设计实务	1	16	16	0					1	
36			I ■A 厨政管理	2	32	32	0					2	
37			I A 餐饮企业管理	1	16	16	0					1	
			小计 3	28.9	592	274	318	2	3	10	12	10	
38			专业拓展课程	II ■B 冷菜与冷拼工艺	2	64	12	52			4		
39				II C 食品雕刻	2	64	0	64		4			
40				I C 热菜基本功训练	2	64	0	64	4				
41		I C 面点基本功训练		2	64	0	64		4				
42		IIIA 专业任意选修课		2	64	64	0				√	√	
		小计 4		10	320	76	244	4	8	4	0	0	
43		综合实践教学		II ■C 中国名菜	1.5	64	0	64					4
44			II ■C 中国名点	1.5	54	0	54					3w	
45			I C 水台岗位认知	2	54	0	54		3w				
46			I C 砧板岗位认知	2	54	0	54			3w			
47			I C 临灶岗位认知	2	54	0	54				3w		
48			I C 烹饪工艺与营养实训（考证）	3	54	40	14					3W	
49			I A 毕业实践报告	2.5	36	36	0					2W	
50			I C 烹饪工艺与营养专业岗位实习	12.5	336	0	336					15W	
		小计 5	27	706	76	630	0	0	0	0	4		
	其他		考试					1W	1W	1W	1W	1W	
合计				130.4	2764	1086	1678	25	22	19	21	17	20W
注		1. 用“Ⅰ”表示必修课程，用“Ⅱ”表示限定选修课程，用“Ⅲ”表示任意选修课程；用“■”表示考试课程，每学期各专业考试周统一考试的课程原则上 3-4 门；用“A”表示纯理论类课程，用“B”表示理论加实践类课程，用“C”表示纯实践类课程。所有符号放在课程名称前面。 2. 第一学期第 1 至 3 周连续军事技能训练及入学教育，集中上课从第 4 周至 19 周，第二、三、四学期第 1 至 16 周集中上课，集中实践从第 17 周开始；公共基础任意选修课程在第一、二、三学期开设，每学期至少选修 1 门课程，专业任意选修课程在第四、五学期开设，每学期至少选修 1 门课程。 3. 《军事理论》军训期间安排 20 学时。											

附件二：

烹饪工艺与营养专业学分学时分配表

课程类别	课程门数	考试课 门数	选修课 门数	学分	学分百 分比	学时	学时百 分百
公共基础课程	21	2	8	43	29.45%	810	29.31%
专业基础课程	7	4	0	13.5	9.25%	176	6.37%
专业核心课程	8	5	0	28.9	19.79%	592	21.42%
专业拓展课程	5	1	3	10	6.85%	320	11.58%
综合实践教学	8	2	3	27	18.49%	706	25.54%
选修课程	14	0	—	17	11.64%	358	12.95%
第二课堂	—	—	—	8	5.48%	160	5.79%
合计	50	14	14	130.4	—	2764	—
总学时				2764			
理论课程总学 时		1086		实践课 程总学 时		1678	
实践教学总学 时占总学时之 比				60.71%			