

# 烹调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：烹调工艺与营养

专业代码：640202

## 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

修业年限为 3 年

## 四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

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)	主要岗位群或技术领 域举例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调； 餐饮管理

## 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。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

#### 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、地方风味菜点的制作能力。

(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

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

### （一）公共基础课程

#### （1）入学教育与军训

课程目标:帮助学生正确进行自我定位,使学生就学期间履行兵役义务,接受国防教育,激发爱国热情,树立革命英雄主义精神,增强国防观念和组织性、纪律性,掌握基本的军事知识和技能,为中国人民解放军训练后备兵员和培养军官打好基础。

主要教学内容:介绍校史及学校情况、学籍管理有关规定;学生管理机构及智能、规章制度;军事技能训练。

教学基本要求:增强国防意识,了解我国近代史和世界军事形势;掌握基本的军事技能培养良好的军人素质和作风;增强组织性和纪律性,培养吃苦耐劳和顽强拼搏的精神,促进校纪校风和校园精神文明建设。

#### （2）思想道德修养与法律基础

课程目标:课程以社会主义核心价值观为主线,针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题,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,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。

主要教学内容: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;明大德守公德严私德;尊法学法守法用法;禁毒教育。

教学基本要求:正确理解人生观的核心与社会主义核心价值观,引导大学生树立科学的理想信念,在正确理解爱国主义科学内涵基础上,继承、发扬中华民族爱国传统的优良传统。正确理解道德,明白法律是治国之重器,养成良好的法治思维和行为方式,提高自身素养。

#### （3）毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标:教学目标是对学生进行系统的马克思主义中国化理论教育,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理,正确认识我国社会主义初级阶段的基本国情和党的路线方针政策,正确认识和分析中国特色社会主义建设过程中出现的各种问题,从而培养学生运用马克思主义基本原理分析和解决实际问题的能力,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念,增强投身

到我国社会主义现代化建设中的自觉性、主动性和创造性。

**主要教学内容:**本课程是以中国化的马克思主义为主题,以马克思主义中国化为主线,以中国特色社会主义为重点,着重讲授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,以及马克思主义中国化两大理论成果即毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系等相关内容,从而坚定大学生在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。

**教学基本要求:**引导学生阅读毛泽东、邓小平、江泽民、胡锦涛的经典篇目,深入掌握基本理论,培养学生运用马克思主义基本原理的能力。选择社会热点问题,让学生根据所学基本理论知识,分析现实问题,提出解决问题的对策、措施,培养学生正确地理解问题、分析问题、解决问题的能力。

#### (4) 形势与政策

**课程目标:**引导和帮助学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识,学会正确的形势与政策分析方法,特别是对我国的基本国情、国内外重大事件、社会热点和难点等问题的思考、分析和判断能力,使之能科学预测和准确把握形势与政策发展的客观规律,形成正确的政治观。帮助学生深入地学习和研究邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观,培养学生理论联系实际的作风,鼓励学生积极投身社会实践,通过实践体会党的路线、方针、政策的正确性,清晰了解我国改革开放以来形成并不断发展、完善的一系列政策体系,树立正确的世界观、人生观和价值观。

**主要教学内容:**以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导,紧密结合国内外形势,针对学生的思想实际,开展形势与政策教育教学,帮助大学生正确认识世情、国情和党情,理解党的路线、方针和政策,提高社会主义觉悟。国内外时事政治、高等教育的发展现状及其趋势、国内外及省市校的形势与发展趋势、职业素养和职业道德教育、就业形势与就业指导、学校规章制度、学生关心的热点问题等。课程教学内容可因年级、层次不同而有所侧重。

**教学基本要求:**由于《形势与政策》课是一门理论性、知识性和实践性都很强的课程,同时又具有原则性、时效性等特点,因此,要根据课程教学要求和大学生的特点,采取灵活多样的教学形式,包括课堂教学、电视教学、网络教学、报告会、

专题讲座、社会实践等，做到系统讲授与形势报告、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。

#### (5) 职业生涯规划

课程目标: 职业生涯规划课程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。通过激发学生职业生涯发展的自主意识, 促使学生理性地规划自身的发展, 并努力在学习过程中自觉地提高职业生涯管理能力。通过课程教学, 学生应当在态度、知识和技能三个层面达到以下目标。

主要教学内容: 主要讲授职业生涯规划认知、自我资源盘点、决策与行动和自我生涯发展; 专业认知主要讲授专业发展概况、专业课程设置、专业培养目标和专业就业情况; 职业认知主要讲授职业概况、职业素质能力要求、职业发展特点和行业发展历程; 团体训练通过适应性训练辅导, 实现学生由高中角色到大学角色的顺利转变, 尽快适应大学学习生活; 职业探索实践通过学生对职业的实践调查, 深化对自我、职业和环境的认识, 进一步做出合理的职业发展规划。

教学基本要求: 职业生涯规划课程既有知识的传授, 也有技能的培养, 还有态度、观念的转变, 是集理论、实务和经验为一体的综合课程。充分发挥师生在教学中的主动性和创造性。通过教师的讲解和引导, 学生能够积极开展自我分析、小组讨论、职业探索等活动。

#### (6) 就业指导

课程目标: 通过实施系统的就业指导教学训练, 使学生了解就业形势, 熟悉就业政策, 提高就业竞争意识和依法维权意识; 了解社会和职业状况, 认识自我个性特点, 激发全面提高自身素质的积极性和自觉性; 了解就业素质要求, 熟悉职业规范, 形成正确的就业观, 养成良好的职业道德; 掌握就业与创业的基本途径和方法, 提高就业竞争力及创业能力。

主要教学内容: 课程导入: 你的就业路如何走; 就业与职业发展: 破解就业疑惑, 规划职业人生; 工作职责意识训练: 体验责任, 赢得信赖踏职场; 规范意识训练: 感受规范, 维护方圆走四方; 服务意识训练: 学会服务, 立足奉献; 沟通能力训练: 胸怀理解, 善解人意; 团队合作意识训练: 合作——成功之本; 个人形象设计: 让你记住我; 撰写求职简历: 我的这份简历, 让你爱不释手; 体验求职面试: 我对你

的感觉很好；掌握求职途径：路是走出来的；制定求职计划：获得成功的诀窍；个人创业条件分析：正确认识自己；学会市场调查和分析：我的目标市场在哪里；撰写创业计划书，梦想成真的试金石。

教学基本要求: 结合需求，全程指导。从新生一入学到毕业，根据市场需求，针对不同年级学生的发展需要，分阶段循序渐进地组织、渗透和强化就业指导，突出就业指导的教育和服务的功能。加强就业形势和政策的宣传教育，帮助学生树立正确的就业观念。充分运用现代化训练技术和手段，采取灵活多样的方式组织就业指导教学与训练，动员学生全身心地参与。强化整体教学训练效果。注重训练内容和训练方法的结合，因地制宜，创造性地开展训练和指导。

#### (7) 大学生心理健康教育

课程目标: 掌握现代社会人类健康新理念、大学生心理健康的评价标准、青年期心理发展的年龄特征以及大学生常见的心理障碍与防治等健康心理学的基本概念和基本理论，了解影响个体心理健康的各种因素。理解自我意识、情绪与情感状态、意志品质、人格特征、品德修养等个体心理素养与心理健康的关系；掌握大学生时代学习心理的促进、人际关系调适、青春期性心理与恋爱心理的维护、求职与择业的心理准备以及挫折应对方式等大学生生活适应方面的基本方法与技能。

主要教学内容: 走出心理健康的误区——认识大学生心理健康；知人者智，自知者明——大学生自我意识的发展；领略和谐的魅力——大学生人格心理的健全；淡泊明志，宁静致远——大学生心理情绪的调节；海纳百川，有容乃大——大学生人际交往与心理健康；开美丽的花，结结实的果——大学生恋爱与性心理的调适；雾里看花，水中望月——大学生网络心理的培育；自古雄才多磨难——大学生挫折心理的调控；博观约取，厚积薄发——在心理上迎接成功。

教学基本要求: 了解心理健康的基本概念、大学生心理健康的标准、青年期心理发展的年龄特征以及大学生常见的心理障碍与防治等健康心理学的基本概念和基本理论，了解影响个体心理健康的各种因素。理解大学生心理健康所涉及的基本内容，懂得自我意识、情绪与情感状态、意志品质、人格特征、品德修养和行为方式等个体心理素养与心理健康的关系。掌握大学生时代学习心理的促进、人际关系调适、青春期性心理与恋爱心理的维护、求职与择业的心理准备以及挫折应对方式等大学生生活适应方面的基本方法与技能。

#### (8) 体育

课程目标: 通过合理的体育教学过程, 培养学生的体育意识, 增强学生体质, 增进学生的身心健康和体育能力、养成自觉锻炼身体的习惯、促进学生德、智、体全面发展, 使之成为有理想、有道德、有文化、有纪律的体魄健全的社会主义现代化事业建设者和接班人。

主要教学内容: 体育理论、速度素质、耐力素质、力量素质、弹跳素质、兴趣项目、民族传统项目、素质练习与测验。

教学基本要求: 体育与健康课开设一学年, 对象是刚入学的一年级新生身体素质测验不合格者。在教学过程中以全面发展学生的身体素质, 培养良好的心理品质, 促使学生身心和谐发展为主, 同时在锻炼的过程中, 掌握一些体育的基本技术和基本技能。发展学生的身心素质, 提高健康水平必须贯穿在教学始终, 同时应注意所授内容的全面性、系统性、趣味性和实效性。理论课重点讲授体育的功能、实用体育与卫生保健知识、科学锻炼身体的方法等内容。

#### (9) 大学英语

课程目标: 使他们在今后工作和社会交往中能用英语有效地进行口头和书面的信息交流, 同时增强其自主学习能力、提高综合文化素养, 以适应我国经济发展和国际交流的需要。

主要教学内容: 大学英语听说教程 大学英语视听说教程 ; 大学英语综合教程、大学英语文化阅读教程、课外阅读材料; 大学英语综合教程、大学英语翻译与写作教程、课外写作练习; 大学英语综合教程、大学英语翻译与写作教程、课外翻译练习。

教学基本要求: 以培养学生的英语综合应用能力为主, 打好阅读基础, 加强听说, 使他们能用英语交流信息, 在听、说、读、写、译方面达到教育部《大学英语课程教学要求》(试行)所提出的一般要求; 使部分英语基础较好、学有余力的学生达到较高要求。帮助学生掌握良好的学习方法, 打下扎实的语言基础, 提高文化素养, 以适应社会发展和经济建设的需要。

#### (10) 高等数学

课程目标: 通过《高等数学》课程的学习应使学生具备函数极限和连续、一元函数微分学、一元函数积分学、多元函数微积分、微分方程等方面的基本概念, 为学

生提供必不可少的数学基础知识和常用的数学方法。在能力培养上，在传授知识的同时通过各教学环节逐步培养学生用极限的方法分析的方法解决问题的能力。培养学生具有一定的逻辑思维能力，初步的抽象概括问题的能力和综合运用所学知识分析问题、解决问题的能力。

主要教学内容: 函数、极限、连续;一元函数微分学及其应用;一元函数积分学及其应用;多元函数微积分;无穷级数;微分方程与数学建模;行列式。

教学基本要求: 通过本课程的学习, 要使学生获得: 函数、极限、连续; 一元函数微分学; 常微分方程等方面的基本概念、基本理论和基本运算技能, 为学习后继课程和进一步获得数学知识奠定必要的数学基础。在传授知识的同时, 要通过各个教学环节逐步培养学生具有抽象概括问题的能力、逻辑推理能力、空间想象能力和自学能力, 还要特别注意培养学生具有比较熟练的运算能力和综合运用所学知识去分析问题和解决问题的能力。本课程的教学就把重点放在培养学生正确理解和运用基本概念与基本方法上, 并注意理论联系实际的原则, 力求反应这些基本概念的实际背景及其应用。使学生认识到数学来源于实践又服务于实际, 从而有助于树立辩证唯物主义观点。

#### (11) 军事教程

课程目标: 军事课程以国防教育为主线, 以军事理论教学为重点, 通过军事教学, 使学生掌握基本军事理论与军事技能, 增强国防观念和国家安全意识, 强化爱国主义、集体主义观念, 加强组织纪律性, 促进综合素质的提高, 为中国人民解放军训练储备合格后备兵员和培养预备役军官打下坚实基础。

主要教学内容: 中国国防: 国防概述; 国防法规; 国防建设; 国防动员; 军事思想: 军事思想概述; 毛泽东军事思想; 邓小平新时期军队建设思想; 江泽民论国防和军队建设思想; 胡锦涛关于国防和军队建设的重要论述; 国际战略环境: 战略环境概述; 国际战略格局; 我国周边安全环境演变与现状军事高技术: 军事高技术概述; 高技术军事上的应用; 信息化战争: 信息化战争概述; 信息化战争的特征和发展趋势; 信息化战争与国防建设。

教学基本要求: 知识要求: 增强国防观念, 强化学生关心国防, 热爱国防, 自觉参加和支持国防建设观念。明确我军的性质、任务和军队建设的指导思想, 树立科学的战争观和方法论。牢固树立“科学技术是第一生产力”的观点, 激发学生开

展技术创新的热情。树立为国防建设服务的思想。养成坚定地爱国主义精神。考核要求：学期考核内容、方法、标准按照本教学大纲规定执行。严格按照我校本科学习考核管理的相关规定，在教研室统一安排下进行学期考核工作。

### （12）应用文写作

课程目标：掌握常用应用文文种的种类、写作结构和写作要求。学会在生活工作中，选择恰当的文种处理公务和日常事务。在写作实践的基础上，找出实用文体写作的基本规律，具备举一反三的能力。

主要教学内容：应用文写作概述；日常文书写作：请假条、介绍信、证明；事务文书写作：计划、总结；常用行政公文写作：公文概述、通知、通报、请示、报告、函；经济文书写作：广告文案、合同、调查报告；宣传文书写作：消息、演讲稿；职业文书写作：求职信、个人简历。

教学基本要求：教学安排：教师出示典型案例、典型错误案例让学生分析和修改；学生通过网络等途径寻找案例，分析点评；教师提供材料让学生作课堂及课外情景模拟写作；学生走出课堂，通过实际调查、查阅资料完成写作任务。

教学方法：理论教学与写作训练相结合；学生个别完成与分小组完成相结合；课堂实践与课外实践相结合。

### （13）计算机应用基础

课程目标：使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，使学生初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识。使学生树立知识产权意识，了解并能够遵守社会公共道德规范和相关法律法规，自觉抵制不良信息，依法进行信息技术活动。

主要教学内容：计算机发展基应用领域、计算机系统基本组成、常用计算机设备、信息安全与知识产权、操作系统简介、图形用户界面操作、文件管理、系统管理与应用、系统维护与常用工具软件的使用、中英文输入、因特网的基本概念和功能、因特网的接入、网络信息获取、电子邮件管理、常用网络工具软件使用、文档的基本操作、文档的格式设置、表格操作、图文表混合排版、电子表格的基本操作、电

子表格的格式设置、数据处理、数据分析、打印输出、对媒体基础、图像处理、音频视频处理、演示文稿的基本操作、演示文稿修饰、演示文稿对象的编辑、演示文稿的放映。

**教学基本要求:** 在本课程教学中,应充分体现以学生为主体,把学习的主动权交给学生,让学生作为主体参与教学过程,使学生养成良好的学习习惯;应充分发挥教师在教学设计、教学组织中的主导作用,提倡结合现有教学条件,灵活选择、运用教学方法。应注重学生能力的培养,强调学做结合,理论与实践融为一体,培养学生实际动手能力和解决实际问题的能力。

## (二) 专业(技能)课程

### 1、食品营养与配餐

**课程目标:** 通过本课程知识的学习,引导学生掌握如何正确地选择和搭配无限丰富的食品,了解食物原料在储存加工中可能发生的变化,从而指导食品开发和烹调实践。在食谱设计部分,重在学习食谱制作的具体技术,特别是食谱设计的思路 and 营养素计算的能力,包括各类人群和慢性病人的食谱设计,以便在实际工作中能够发挥作用。

**主要内容:** 包括营养素基础知识,各类食物的营养价值;中国居民的营养需要、膳食原则和结构;膳食指南,营养配餐的原则和方法;营养食谱设计方法与营养餐制作。

**教学要求:** 熟练掌握不同食物营养素含量和组成,能够根据不同人群,确定正确的配餐目标,进行正确的选择食物,具备娴熟的数据计算能力进行食谱设计。

### 2、餐饮食品安全

**课程目标:** 掌握食品安全法律法规要求,掌握餐饮服务食品安全管理规范和相关知识技能,强化食品安全法律意识、责任意识和风险意识,提升职业道德修养,推动餐饮服务单位不断提高食品安全管理能力和水平,切实保障公众饮食安全。

**主要内容:** 包括餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制;食物中毒,餐饮食品安全管理基础;餐饮食品安全控制规范,餐饮食品安全操作管理;不同业态的餐饮食品安全控制,餐饮业常用管理方法及部分快速检测实验。

**教学要求:** 在教学中要理论联系实际,重视学生自学能力、知识应用能力和创新能力的培养,让学生熟悉和了解餐饮食品安全的最新国内外进展。

### 3、中式烹调工艺

课程目标：了解中式烹调技术形成及发展；了解烹饪与烹调的概念、中式烹调工艺特点、中式烹调操作一般程序、学习中式烹调工艺的方法；烹饪原料质量鉴别的定义、方法、优质烹饪原料的标准；干制原料涨发方法的分类、涨发原理、涨发成品特点、操作关键；制汤工艺原料选择、制汤的种类及制作工艺、制汤工艺的技术关键；了解淀粉胶体的性质、菜肴糊、浆、芡的种类和作用、花色热菜的成型方法；通晓中式菜肴的味型、调味工艺的原则、调味的方法和时机、调味工艺的一般要求；了解单个菜肴及筵席菜肴组配的原则、基本方法、种类、作用和要求；了解烹饪原料预熟处理的作用、原料熟处理技法的种类、定义、操作关键、成品特点、菜肴造型和盛装技术；了解烹调工艺改革与创新的意义、原则、方法。通过本课程的学习，对中式烹调工艺的理论知识有进一步的认识，熟练掌握本课程要求的各项实训能力项目，能够胜任高星级酒店、宾馆及大型中餐餐饮企业厨房中炉台、切配、打荷、蒸灶岗位的工作。

主要内容：理论包括原料的选择、原料的初加工与精加工，菜肴的组配、热处理的原理与应用，风味调配的原理与应用、各种烹调方法，菜肴的盛装与美化、菜品的开发与创新；实践包括烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；与烹调方法配套的菜品烹调操作训练等（根据生源类别增减内容）。

教学要求：从岗位能力培养入手，以各岗位工作过程为依托，通过科学系统教学内容及运用形式多样的教学方法，培养高素质高技能一线烹饪操作人才为目标。

### 4、中式面点工艺

课程目标：使学员了解制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成型和成熟的机理。

主要内容：理论包括中式面点的特色与风味、面点原料与工具设备，各类面团调制原理、面点的工艺流程，面点的开发与创新；实践包括面点基本功实训：和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘，与理论配套的面点品种制作训练等（根据生源类别增减内容）。

教学要求：教师采用演示法开展教学切入理论知识，教师示范后，每位同学独立操作。

## 5、宴会设计与实践

课程目标：掌握宴会的定义及基本分类，了解宴会菜单设计的原则与要求；掌握常见宴会和特殊宴会的菜单设计的技能，能策划美食节宴会菜单和食品设计；掌握宴会台型和台面设计的方式；掌握宴会部的组织管理，宴会的成本控制，宴会的促销手段和方法；能根据不同的宴会类型、规格设计出合理的宴会菜单；掌握宴会台型、台面设计操作技能；掌握宴会管理方法的运用。

主要内容：理论包括中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会的环境、服务及食品的设计知识；实践包括整体策划不同主题的宴会，设计标准营养菜谱，制作宴会菜点等。

教学要求：通过感性、仿真和真实训练，使学生达到既掌握基础知识又培养其职业能力的目的，从而实现专业教学与学生就业的零距离对接。

## 6、餐饮企业运行管理

课程目标：通过该课程学习，使学生全面地了解餐饮部运行与管理的内容，掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力。

主要内容：包括餐饮业的类型及特点，厨房组织结构与岗位配置，餐饮业选址与布局，餐饮筹划与设计，制作菜单，采购与储藏，厨房的生产管理，餐饮服务与运行管理等

教学要求：强化项目教学，注重以任务引领型案例或项目作业来诱发学生兴趣，使学生在案例分析或完成项目的过程中掌握餐饮行业的服务操作。注重职业情景的创设，以多媒体、录像、案例分析、角色扮演、实验实训等多种方法来提高学生分析问题和解决问题的职业能力。

## 7、烹饪原料

课程目标：使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的烹饪原料基础知识，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分；熟练掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法；重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业基础知识打下基础。具有热爱科学、努力学习、艰苦奋斗的精神，对本课程知识的思考、分析和应用意识，爱岗敬业的精神。

主要内容：包括烹饪原料基础知识，谷物类原料基础知识、种类与谷物制品、品质鉴别和保管，蔬菜类原料基础知识、种类与蔬菜制品、品质鉴别和保管，畜禽类原料基础知识、种类与畜禽肉制品、品质鉴别和保管，水产品类原料基础知识、种类与鱼制品、品质鉴别和保管，干货制品类原料基础知识、种类、品质鉴别和保管，菌藻类原料基础知识、种类、品质鉴别和保管，果品类原料基础知识、种类与果制品、品质鉴别和保管，调味品类原料基础知识、种类、品质鉴别和保管，佐助类基础知识、种类、品质鉴别和保管等。

教学要求：讲授有关烹饪原料的基础知识，培养学生对烹饪原料的鉴别与运用能力，为学生继续深造和适应市场要求奠定必要的知识和能力基础。

## 8、饮食文化

课程目标：了解饮食文化的概念、研究方法、研究内容和现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化的区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化的基本情况；了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。提高学生对餐饮文化相关知识的敏感度；培养学生对餐饮行业现状的历史原因的探索；锻炼学生对餐饮业现存问题的积极思考。搭建思考问题的理论框架；养成主动求知的习惯。

主要内容：包括饮食文化的概念、研究的对象、方法、研究内容和现状，中外饮食民俗，中外饮食礼仪，中外酒文化，中外茶文化，中外饮食器具文化，中外饮食文化交流。

教学要求：通过本课程的学习，使学生比较系统的了解和掌握世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景；熟悉中国的饮食发展来源，发展过程和现阶段中国饮食习惯和饮食文化。在此基础上，能够合理的利用不同民族、不同区域、不同国家的饮食习惯，来提供更好的餐饮服务，拓宽学生的视野，提高学生的综合素质，以满足现代旅游酒店行业的人才需求。

## 9、烹饪化学

课程目标：烹饪化学是用化学的理论和研究方法研究烹饪产品(菜肴、面点)本质的科学，它构成了烹饪科学的基础。本课程力求从烹饪角度出发，重点阐述烹饪原料成分及其与烹饪加工相关的性质；烹饪加工中食物成分的相互作用与变化规律；色、

香、味、形、质等感官指标的形成原理与方法；提高营养成分使用价值的因素及条件；合理地确定烹饪工艺的原理等。是一门理论性和实践性并重的课程，它为学生学习后续课程和掌握研究物质变化规律的必要的基本科学方法和技能打下必要的基础。

主要内容：包括概述烹饪化学的研究对象和研究内容，分析食品的一般化学成分及其含量，研究其在烹调过程中的变化。水分和矿物质、脂类、碳水化合物、蛋白质、维生素、酶、食物的味、食物的香、食物的色、食物的质构。

教学要求：在学习本课程时，应着重在理解和掌握基本原理的基础上，着眼于它在烹调加工中的应用，力求提高学生独立分析和解决实际问题的能力。

## 10、烹饪美学

课程目标：使同学们了解什么是美学，美学的历史以及我国审美教育的内容和美学的研究对象，烹饪美学的起源及学习烹饪美学的意义。了解什么是美术，研究烹饪美术的重要性，色彩的基础知识，烹饪中色剂的应用。了解素描训练的内容，使用工具，白描训练的内容和使用工具，图案训练的内容和使用工具。写生训练的内容和训练工具，图案色彩训练的内容和训练工具。了解围碟、热菜、雕刻等图案训练的工具和训练的方法。了解宴席的由来，古代宴席与现代宴席的区别。宴席菜肴的色彩搭配，宴席的色调，席中面点的应用，宴席环境的设计。

主要内容：包括烹饪美学的研究范围以及学习烹饪美学的重要性的学习烹饪美学的任务和方法、美学概论、烹饪美术、烹饪美术基础训练、烹饪造型图案训练和宴席设计艺术等内容。

教学要求：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。

## 11、饮食心理

课程目标：能认识心理学的基本原理，了解饮食消费者的感知觉，掌握饮食营销服务心理。能分析饮食消费者的需求与动机，能对不同消费者的消费行为与心理进行分类分析，能根据饭店标志和装饰分析饮食消费心理。树立饮食服务意识以营销意识，培养厨师服务意识和艺术。

主要内容：包括饮食消费心理学的理论基础；饮食消费者的感知觉；饮食消费者的需要与动机；饮食消费者行为；群体饮食消费心理；饮食业营销服务心理；食物价格心理；饭店标志和装饰与饮食消费心理；厨师心理等内容。

教学要求：本课程以培养学生心理分析能力为目标，在内容安排上，突出实用性，注重案例分析与实操练习相结合，教学中教师应力求用浅显的语言讲解理论知识，教学中要突出重点，精讲多练，重点培养学生分析能力，自我学习和自我探索的能力。

## 12、餐饮成本控制

课程目标：全面了解、掌握成本管理、餐饮企业成本核算与控制的基本知识。掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法。掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法。全面了解、领会和掌握菜点、酒水和宴会生产的成本核算与控制方法。学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与指定方法。学习和掌握其他成本的核算与控制方法。领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。

主要内容：包括认知餐饮成本核算与控制、采购环节的成本控制、存储环节的成本控制、生产环节的成本核算与控制、价格核算和销售控制、其他成本的核算和控制、经济效益分析。

教学要求：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。

## 13、校外跟岗、顶岗实习实操

课程目标：通过在校企合作企业的岗位上的实操性实习，强化所学知识和技能的实际应用。

课程内容：在校外校企合作企业，实际开展烹调、面点、营养配餐等生产岗位工作。

教学要求：建立稳定的校外实训基地，利用校企合作企业的技术、人才、和营销环境，实战性的提高学生的岗位工作能力。其中在第三、四、五学期中，安排1-2周短期跟岗实习，第六学期全学期为顶岗实习。

注：除以上基础课和专业课之外，为扩展学生综合素质和人文素养，另开设马克思主义、党史国史、音乐鉴赏、书画入门、民乐入门、乒乓球、羽毛球等选修课（要求和安排见下表后附注内容）。

## 七、教学进程总体安排

教学进度安排表（见附件）

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1、教师总体配置：

本专业专兼职老师保障在 6 人以上；

专职教师于兼职教师之比等于大于 3：1；

专职教师于学生之比等于大于 1：25；

高级职称教师所占比例等于大于 20%；

#### 2、专任教师

专任教师为本专业教学主干，均具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹调工艺与营养、食品安全等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；较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；均有企业实践经历（未从事过企业工作的由学校每年安排 1 个月以上的企业调研和其他岗位实践活动）。

#### 3、专业带头人

本专业专业带头人为旅游类专业教授，省级五一劳动奖获得者和省级职业教育品牌专业建设主持人。并在企业担任过总经理职务。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。

#### 4、兼职教师

以实践经验为主要标准，从本专业相关的行业企业另聘请思想政治素质良好、具有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部分兼职教师，承担专业课程教学、实习实训指导。

### （二）教学设施

#### 1、专业教室基本条件

本专业所用教室，除黑（白）板配备外、另配有多媒体计算机、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，逃生通道畅通无阻。

#### 2、校内实训室

(1) 烹饪多媒体演示室。

烹饪多媒体演示室应面积大于 100m<sup>2</sup>，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<sup>2</sup>，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。

中式面点实训室应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。

### 3、校外实训和实习基地

本专业与京东电商集团、上海证券通、龙发装饰、郑州旅行社、绿地物业、恒大集团、河南农村信用社、武汉美斯堡创孵化产业园等一批知名企业建立了集实训、实习、就业一体化的稳定校企合作关系。以严格的管理制度要求，全方位实施对学生和部分教师的校外实训、培训和就业的安置。

学校严格校企合作企业的实训基地基本要求——具有稳定持续的合作前景、实训条件完善、岗位对口或相近，规模可达到接纳一定规模的班级和人数；并有相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；实习生日常工作、学习、生活的制度健全，并有良好的安全保障条件（学生实习必须办理安全保险）。

## (三) 教学资源

### 1、教材选用基本要求

按照国家的规定，遴选以国家或省十三五规划职业教育教材为主（80%以上），学校由专业教师初选、行业专家和教研人员等优化终选的方式选用教材，严格杜绝不合格的教材进入课堂。

### 2、图书文献配备基本要求

本专业的图书馆图书以生均 80 册书配置，并逐季更新。包括有关烹调工艺与营

养专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。在数量和质量上能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，并能方便师生查询、借阅。

### 3、数字教学资源配置基本要求

根据本专业的现实需要和动态发展，建设、配备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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。另所在系部和教研室还创新自建案例库，将所有教师将自己的教学案例集中整理，资源共享，并随时更新，形成了专业教学的一大特色。

## (四)教学方法

从职业教育的应用性、技术性、适用性等要求出发。本专业的教学方法突出实践性特点：

1、突出课堂教学情境化，在认知实习中贯穿教学做一体化，以案例分析、模拟情景、角色分工等各种灵活多样的方式，实现课堂教学中的教学做一体化，理实一体化教学方案的探索与提高。在提高学生学习兴趣的同时，融入岗位认知。

2、探索跟岗实习和顶岗实习中的“师傅带徒弟”方式，本专业大二或大三合计安排 5-7 周集中或分期的跟岗实习，以及一学期的顶岗实习，在二种实习中，都探索现代学徒制，以“师傅带徒弟”的方便，让企业有实践经验的老员工、技术能手，手把手教学生。使学生在跟岗实习和顶岗实习的磨练中，完成从生手——熟手——能手的转变。实现从实习到就业专业技能的无缝衔接。

3、引入劳模教学示范课。本专业带头人为省级五一劳动奖获得者。专业教学中将充分利用这一资源，将劳模精神、劳模技能等各种方式传递到下一代。

## (五)学习评价

1、严格落实培养目标和培养规格要求，以考试、考查、实践报告等多元化的方式，完成对学生的各项能力的全面考核与评价；

2、注重学生平时表现和实践性活动(包括道德修养、创新活动、到课率等的综合表现)，平时考评成绩所占比例大于 30%。

3、引入实习企业评价机制。在实习中，应以实习单位的评价作为主要实习成绩。

4、以证代考。本专业将组织学生考中式烹调技能等级证和营养配菜员职业资格证书，如考取获证，相关课程免考，记载成绩为优秀。

5、毕业设计，根据具体情况，采取论文和实习报告等方式。

### **(六)、质量保障**

1、学校和二级院系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、学校和二级院系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。

## **九、毕业条件**

本专业学生应达到以下标准方为合格的毕业生，予以发放毕业证书：

- 1、按规定修满课程。
- 2、毕业前取得各科成绩必须及格或经补考及格。
- 3、按要求完成毕业实习和毕业设计或实习总结的撰写并至少达到合格标准。
- 4、通过英语应用能力 A、B 级等级考试及计算机二级考试。

5、通过中式烹调技能等级或营养配菜员职业资格考试，获得中式烹调技能等级证书或营养配菜员职业资格证书（学生毕业前，因国家对本专业的行业资格证书的种类和要求作出了变更，届时也相应变更，以适应新形势的需要）。

附件：烹调工艺与营养专业教学进度安排表。

烹调工艺与营养专业教学进度安排表

课程类别	课程名称	学时				开课学期与学时数						考试形式
		总学分	总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六	
公共基础课程 (必修课)	思想道德修养与法律基础	3	54	46	8	54						考试
	毛泽东思想和中国特色社会主	3	68	56	12		68					考试
	形势与政策	3	64	64		16	16	16	16			考查
	入学教育及军训	2	48		48	48						考查
	大学英语 I	3	68	52	16	68						考试
	大学英语 II	3	68	52	16		68					考试
	高等数学 I	3	68	52	16	68						考试
	高等数学 II	3	68	52	16		68					考试
	计算机应用基础	3	72	36	36	72						考试
	军事理论教程	2	32	28	4	32						考查
	体育 I	4	36	4	32	36						考试
	体育 II	4	36	4	32		36					考试
	职业生涯规划	2	18	18		18						考查
	就业指导	2	18	18						18		考查
	大学生心理健康教育	2	36	36			36					考查
	应用文写作	2	36	18	18			36				考查
	小计		44	790	536	254	412	292	52	16	18	0
专业课程 (必修课)	烹饪美学	3	48	36	12				48			考查
	食品营养与配餐	4.5	72	48	24		72					考试
	饮食文化	4.5	72	48	16					72		考查
	饮食心理	4	64	32	32				72			考查
	餐饮企业运行管理	4.5	72	36	36		72					考查
	中式面点工艺	4.5	72	24	48			72				考试
	餐饮成本控制	4.5	72	36	36				72			考查
	烹饪原料	4	64	32	32	64						考试
	中式烹调工艺	7.5	120	60	60			60	60			考试
	餐饮食品安全	4	64	64				64				考试
	宴会设计与实践	6	96	48	48			48	48			考查
	烹饪化学	4	64	40	24	64						考试
	专业实践	16	260		260					7W		考查
	校外跟岗、顶岗实习实操	27	432		432						432	考查
小计		98	1572	504	1060	128	144	244	300	332	432	
通识课 (选修课)	选修课为学生综合素质和人文素养拓展课。 1、2 学期各安排一门、3、4 学期各安排二门。	3	50	24	26	50						考查
		3	50	24	26		50					考查
		3	50	24	26			40				考查
		3	50	24	26			40				考查
		2.5	40	18	22				40			考查
		2.5	40	24	16				40			考查
小计(选修课)		17	280	138	142	50	50	80	80	0	0	
合计		159	2642	1178	1456	590	486	376	396	366	432	

备注 1：通识课（选修）按三类划分：

①政史、军事理论（马克思主义、党史国史、创新创业等）；

②体育类（乒乓球、羽毛球等）；

③艺术类、（陶艺鉴赏、礼仪常识 书画入门、民乐入门等）。

每生必须在每类中各选二门，共完成六门，每门 40-50 学时，折算 2.5 学分。

所开设的选修课于每学期开学时由学校遴选出分类科目，供学生自主选择。

备注 2：除以上课程外，另以时事政治、创新创业、中华优秀传统文化等为内容，进行讲座。