

江苏联合职业技术学院连云港中专办学点

烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案

(2022 级)

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

初中应届毕业生

三、修业年限

5 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)	主要岗位群或技术领域	职业资格或职业技能等 级证书
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	商务服务业 (72)	中式烹调师 (4-03-01-01) 中式面点师 (4-03-01-02)	酒店厨房烹饪技能操作和 管理、会所营养配餐、食 品厂或中央厨房食品制作 生产、产品研发以及管理 工作	中式烹调师（高级） 中式面点师（高级） 连云港市人力资源社会 保障局

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、创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向各类餐饮企业，能够从事烹饪各岗位专业技术性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、全球视野和市场洞察力。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，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羽毛球、跳绳等运动技能，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，通过艺术课程（美术）的学习培养学生果蔬雕刻兴趣爱好。

2. 知识

- (1) 掌握必备的政治理论、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、文明生产等相关知识。
- (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、图像等信息处理能力及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) 能够完成中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作。
- (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

本专业课程设置框架主要包括公共基础课程体系和专业（技能）课程体系。根据“五年一贯、总体设计”的课程设置原则，采用“平台+模块”课程结构，充分体现对专业培养规格的支撑，突出专业教育，加强职业能力培养。

公共基础课程体系包括思想政治课程模块和文化课程模块；专业（技能）课程体系包括专业（群）平台课程模块、专业核心课程模块、专业技能实训项目课程模块、专业方向课程模块等。

（一）主要公共基础课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中国特色社会主义 (36)	阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	紧密结合社会实践和学生实际，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

2	心理健康与 职业生涯 (36)	阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划；正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系；了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因；职业群及演变趋势；立足专业，谋划发展；提升职业素养的方法；良好的人际关系与交往方法；科学的学习方法及良好的学习习惯等。	通过本门课程的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生 (36)	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义；社会主义核心价值观内涵等。	通过本门课程的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
4	职业道德与 法治 (36)	感悟道德力量；践行职业道德的基本规范，提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严，遵循法律规范。	通过本门课程的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
5	思想道德与 法治 (51)	本课程包括知识模块和实践模块。 知识模块：做担当民族复兴大任的时代新人，确立高尚的人生追求，科学应对人生的各种挑战，理想信念内涵与作用，确立崇高科学的理想信念，中国精神的科学内涵和现实意义，弘扬新时代的爱国主义，坚定社会主义核心价值观自信、践行社会主义核心价值观的基本要求，社会主义道德的形成及其本质，社会主义道德的核心、原则及其规	紧密结合社会实践和学生实际，运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。

		<p>范，在实践中养成优良道德品质，我国社会主义法律的本质和作用，坚持全面依法治国，培养社会主义法治思维，依法行使权利与履行义务。</p> <p>实践模块：通过课堂讨论、经典回放、文献报告等课堂实践，校外参观学习、假期社会调查等社会实践，实现理论学习与实践体验的有效衔接。</p>	
6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (32)	<p>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，毛泽东思想的主要内容及其历史地位，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，习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，系统阐述“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等。</p>	<p>旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果，既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑，又体现这些理论成果的理论逻辑；既体现马克思主义中国化理论成果的整体性，又体现各个理论成果的重点和难点，力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想，引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p>
7	形势与政策 (16)	<p>通过对中国的经济、政治、法律、社会治理、外交等方面热点问题的介绍与剖析，引导学生正确面对中国机遇与挑战并存的客观现实，帮助学生“懂中国、懂世界”，做个有底蕴的中国人，未来更好的参与祖国建设可持续发展。</p>	<p>本课程主要是帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势与任务，拥护党的路线、方针和政策，增强学生实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感，提高投身于国家建设事业的自觉性。同时使学生掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法，并能够运用这些知识和方法去分析现实生活中的一些问题，把理论渗透到实践中，指导自己的行为。</p>
8	语文 (300)	<p>本课程分为基础模块（必修）、职业模块（限定选修）、拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与口语交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品选读。</p> <p>职业模块：劳模、工匠精神作品研读，职场应用写作与交流，科普选读。</p> <p>拓展模块：思辨性阅读与表达，古代科技著述选读，中外文学作品研读。</p>	<p>正确、熟练、有效地运用祖国语言文字；加强语文积累，提升语言文字运用能力；增强语文鉴赏和感受能力；品味语言，感受形象，理解思想内容，欣赏艺术魅力，发展想象能力和审美能力；增强思考和领悟意识，开阔语文学习视野，拓宽语文学习范围，发展语文学习潜能。</p>

9	数学 (266)	<p>本课程分为必修模块、选修模块、发展（应用）模块。</p> <p>必修模块：集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。</p> <p>选修模块：数据表格信息处理、编制计划的原理与方法</p> <p>发展（应用）模块：极限与连续、导数与微分等内容，或专业数学（如线性代数）。</p>	<p>提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能；了解概念、结论等的产生背景及应用，体会其中所蕴涵的数学思想方法；提高空间想象、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力；发展数学应用意识和创新意识，形成良好的数学学习习惯。</p>
10	英语 (233)	<p>本课程分为必修模块、选修模块。</p> <p>必修模块以主题为主线，涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。</p> <p>在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境和可持续发展8个主题中，涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体，并涉及口头、书面语体。</p> <p>语言与技能知识包括语音知识、词汇知识、语法知识、语篇知识、语用知识。</p> <p>文化情感知识包括中外文化的成就及其代表人物、中外传统节日和民俗的异同、中外文明礼仪的差异、相关国家人文地理、中华优秀传统文化等。</p> <p>选修模块：依据与职业领域相关的通用职场能力设立求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职场规划等主题。</p>	<p>掌握英语基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通；在逻辑论证方面体现出思辨思维；能够自主、有效规划个人学习，通过多渠道获取英语学习资源，选择恰当的学习策略和方法，提高学习效率。</p>
11	信息技术 (132)	<p>本课程分为基础模块（必修）和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。</p> <p>拓展模块：维护计算机与移动终端、应用办公云、开设个人网店</p>	<p>了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识；理解信息社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业知解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。</p>

(二) 主要专业(群)平台课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	烹饪基础 (132)	刀工；翻锅；烹饪原料初加工训练；调味技能训练；火候技能训练；烹饪体能训练。	掌握刀工必备工具的使用及保养方法；掌握烹饪刀法技术要领和操作方法；掌握原料基本成型的规格要求及刀法的应用；掌握原料美化成型的规格要求及刀法的应用；能说出鲜活原料初加工的基本原则和基本要求；熟练掌握鲜活原料的加工方法及操作要领；能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途；能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；能说出热菜配菜的重要性和基本要求、掌握热菜配菜的原则和基本方法；能根据营养要求进行科学配菜；掌握菜肴命名的方法和要求；掌握筵席配菜的类型及基本要求；掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法；能熟练运用常见烹饪技法。
2	中式面点基础 (202)	面点制作基础知识；水调面团品种制作；膨松面团品种制作；油酥面团品种制作；米粉面团品种制作；其他面团品种制作。	从整体上初步认识中式面点制作的工艺流程；熟悉和了解中式面点制作相关的专业理论；掌握中式面点四大面团的制作技能；掌握常用面点品种的制作方法。
3	烹饪美术 (68)	烹饪与美学概述；烹饪与美学概述；烹饪造型图案；烹饪图案的写生与创作；烹饪图案形式美法则；烹饪菜点的造型与拼摆；烹饪综合造型艺术；烹饪艺术造型赏析。	了解美学基础知识，熟悉烹饪美学的内容；掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用；了解菜点美的意义和要素；掌握菜点造型艺术手法。
4	烹饪原料知识 (66)	烹饪原料基础知识；谷物类原料；蔬菜类原料；畜禽类原料；水产品类原料；干货制品类原料；菌藻类原料；果品类原料；调味品类	熟悉和了解常用原料的名称、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；能识别烹饪原料，并能鉴别原料的优劣质量，掌握原料的使用方法。
5	烹饪营养卫生 (66)	营养基础知识；烹饪原料的营养价值；合理烹饪与平衡膳食；合理的烹调方法；微生物概述；食品常用的储存方法；化学农药污染与残留；食品包装材料和容器的卫生；食品安全法与食品卫生五四制；食品加工的卫生要求。	了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值；能熟悉各类食品的卫生要求；能正确识别被污染的食品并及时预防；能正确了解食物中毒的知识及其预防；能科学、合理、卫生地对食物进行加工与烹调；能对食品合理储存；了解餐饮相关的卫生要求与管理。

6	烹饪工艺学 (336)	中式烹调概述；烹饪原料的初步热处理技术；火候；调味技术；制汤技术；上浆；挂糊；勾芡技术；热菜的烹调方法；热菜装盘。	能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领； 能掌握调味的方法；能掌握汤汁的分类及制作步骤、能掌握汤汁形成的基本原理；能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；能掌握常用烹调方法的操作关键；能掌握盛器与菜肴配合的原则；能掌握筵席菜肴的配制方法。
---	----------------	---	---

(三) 主要专业核心课程教学内容及程目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式面点制作 (194)	制皮；饺类；包类；酥类；米粉类。	从岗位技能考证为入手，着重强化面点基本功训练；熟悉和掌握四大面团代表面点品种的制作，掌握其制作要领和方法，并能举一反三、触类旁通；掌握面点品种的制作规律。
2	食品雕刻 (164)	食品雕刻概论；食品雕刻的原料、工具和常用手法；食品雕刻的基本要求和半成品、成品的保存方法；食品雕刻创作实例；食品雕刻设计与制作。	掌握各种雕刻制品的雕刻程序及要领；熟练掌握各种花卉、虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜果、瓜灯的雕刻方法；了解黄油雕、冰雕、糖雕的雕刻方法。
3	中餐烹调理论基础 (80)	中餐烹调基础知识；烹饪原料的选择与初步加工；刀工、刀法基础知识；配菜；火候；调味；原料初步热处理；制汤；挂糊、上浆和勾芡；热菜烹调方法。	了解烹调的起源与中国烹饪发展过程；学习烹调技术的方法和要求；了解厨房的设置、烹调的主要设备与工具；说出中国菜肴的特点；能掌握烹饪原料选择与初步加工的方法、步骤；能掌握刀工、刀法的基本操作方法、关键；能掌握配菜要求和基本方法；能说出火候中火力的鉴别和使用；能说出调味的种类、常见味型、常用调味品的加工、制作；能掌握原料初步熟处理的几种方法和基本原则；能掌握制汤的种类和方法，能说出制汤关键；能掌握挂糊、上浆和勾芡方法、关键以及具体应用；能说出常用烹调方法的操作程序、操作关键。

4	营养 配餐 (64)	营养学基础知识；能量及营养素；营养配餐的相关基础知识；科学配餐与食谱编制；不同人群的营养配餐；特殊人群的营养配餐。	了解各种营养素的营养知识及各类食物的营养特点；掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则；掌握运用计算法和食品交换法进行配餐的方法和步骤；熟悉各种人群的营养需求和膳食原则，能根据不同人群的不同营养需求为他们进行营养配餐；了解因饮食不当而引发的疾病及机理，熟悉特殊人群的膳食原则，能为他们设计营养食谱。
5	冷菜 冷拼 艺术 (226)	冷菜、冷拼的形成与发展、概念；冷菜、冷拼的地位与作用；冷菜拼摆知识与方法；冷菜制作技艺；冷菜拼摆技艺；大型花色造型拼盘制作技法；菜肴围边、果盘制作技法。	熟悉冷菜、冷拼的概念以及特点和原则；掌握冷菜制作的技艺、常规冷拼的制作方法；掌握冷菜基本菜品、冷拼的操作技能；具备获取专业新技术的能力。
6	饮食 业本 核算 (32)	餐饮业成本核算概述；原材料成本核算；餐饮产品成本核算；餐饮产品价格的核算；成本控制。	了解餐饮业经营特点、成本构成；掌握净料成本核算，半制品、熟制品成本核算，调味料成本核算；掌握餐饮产品成本核算的方法，筵席成本核算的方法及餐饮成本报表；了解餐饮产品价格的构成，毛利率的确定，价格的计算，毛利率的换算；掌握餐饮业利润与利润率，餐饮业成本控制。

(四) 主要专业技能实训课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式烹调师 中式面点师 (中级) 强化训练 (81)	中式烹调师中级工工考冷拼、 常规热菜品种的操作强化训练。 中式面点师中级工基本品种 强化训练	熟练掌握工考指定品种操作，进 一步强化基本功的操作训练。
2	中式烹调师 中式面点师 (高级) 强化训练 (188)	中式烹调师高级工工考冷拼、 常规热菜品种、自选品种的操作强 化训练。 中式面点师高级工基本品种 强化训练	熟练掌握工考指定品种操作，进 一步强化基本功的操作训练。
3	岗位实习 (18 周/540 学时)	到餐饮企业的工作岗位直接 参加一线岗位工作，综合运用所学 的知识和技能，完成一定的工作任 务，获得烹饪岗位工作责任、专业 能力、工作能力锻炼。	提升烹饪职业素养，进一步明晰烹 饪工作岗位职责，熟练应用烹饪专 业知识和技能。

七、教学进程总体安排表

(一) 教学时间表 (按周分配)

学期	学期周数	理论教学		实践教学						入 学 教 育 与 军 训	劳 动 / 机 动 周
		授课周数	考试周数	技能训练		课程设计 毕业设计 （论文）		企业见习 顶岗实习			
				内 容	周数	内 容	周数	内 容	周数		
一	20	16	1							2	1
二	20	17	1	中式烹调师、面点师（中级）	1						1
三	20	17	1	中式烹调师、面点师（中级）	1						1
四	20	17	1	中式烹调师、面点师（中级）	1						1
五	20	17	1	中式烹调师（高级）	1						1
六	20	16	1	中式烹调师（高级）	2						1
七	20	16	1	中式烹调师（高级）	2						1
八	20	16	1	中式烹调师（高级）	2						1
九	20	16	1	毕业设计制作	2						1
十	20	0	0					岗 位 实 习	18		2
合计	200	148	13		12				18	2	11

(二) 教学进程安排表 (见附录)

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

专任专业教师与在籍学生之比为 1: 20, 专任专业教师总数 10 人。专任教师队伍学历、职称、年龄梯队结构合理。

2. 专任教师

专任专业教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心; 2 名具有本专业高级技师、4 名技师、1 高级职业技能等级证书; 其中硕士 3 人, 本科 7 人; 均具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力; 具有较强的信息化教学能力, 能够开展课程教学改革和科学研究; 学校安排专业老师每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人具有高级讲师职称, 职业技能是高级技师, 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际, 教学设计、专业研究能力强, 组织开展教科研工作能力强, 在本区域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师 4 名, 系产业学院导师, 均从餐饮行业企业聘任, 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, 均具有技师资格或高级技师证书, 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

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实习基地。

1. 专业教室

本专业配备黑（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，并具有网络安全防护措施。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

序号	实训室名称	主要功能	主要设备及配置建议	
			名称	数量
1	烹饪实习实训室	学生烹调实习实训练习	双头炒炉	90 台
			单盆水池	90 个
			工作台连下一层	30 台
			冰箱	1 台
			排风机组及管道	1 台
			烤箱	1 台
			热水器	1 台
			蒸饭箱	1 台
2	烹饪示范实训室	老师讲解演示	双头炒炉	1 台
			煲仔炉	1 台
			万能蒸烤箱	1 台
			工作台连柜	1 台
			投影设备、音响	1 套
			排风机组及管道	1 台
			扒炉	1 台
3	中式面点实训室	学生中式面点实习实训	双头炉灶	1 台
			工作台连下一层	24 套
			烤箱	2 台
			冰箱	1 台
			热水器	1 台
			4 头蒸炉	2 只
			排风机组及管道	3 套
4	西式面点实训室、西式西餐实训室	学生西式面点实习实训	工作台连下一层	16 台
			台式打蛋器	7 台
			酥皮机	1 套
			四门冰箱	3 套
			组合烤箱	3 套
			醒发箱	1 台
			热水器	2 台

			三门烤箱	2 台
			落地式燃气 4 头煲仔炉	20 台
			落地式燃气平板扒炉	4 套
			落地式燃气煮面炉	4 套
			落地式燃气双缸油炸炉	4 台
			制冰机	1 台
			落地式燃气条纹扒炉	4 台
6	食品雕刻实训室	学生食品 实习实训	双头炉灶	2 套
			单星盆台	8 台
			工作台连下一层	8 套
			四层货架	2 套
7	冷菜实习实训室	学生冷菜 实习实训	双星盆台	20 套
			四门冰箱	2 台
			三层货架	8 台
			工作台连下一层	20 台

3. 校外实训基地

目前拥有校外实训基地 10 多家，连云港的有花果山大酒店、蔚蓝海岸大酒店、海州湾国际会议中心、神州宾馆、索菲特国际酒店，外地有常州涵田度假村、南京中央饭店、苏州新丽华酒店、南京西苑酒店等。能提供烹饪技能操作、营养配餐、食品制作生产等方面岗位技能工作相关的实习岗位，可接纳一定规模的学生实习；能涵盖当前烹饪专业的主流实务；配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

4. 支持信息化

本专业具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，提升教学效果。

（二）教学资源

教学资源能满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

1. 教材选用要求

本专业规范执行江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关管理制度，教材选用制度完善，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备

本专业图书文献配有满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关烹饪专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书。

3. 数字教学资源配备

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、数字教材、专业试卷题库等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、能满足教学。

（四）教学方法

在教学方法上运用模板教学、项目教学、情景教学、角色扮演、线上教学等方法，实现课程内容和教学目标与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。具体表现为：

1. 体现“以金课为目标”，打造有效课堂、有效教学，呈现教学的先进性和互动性。
2. 体现“以学生为主体”，调动学生的主观能动性、创造性和自主性。
3. 体现“以能力为重点”，培养学生分析问题、解决问题以及应用专业知识和专业技能实际问题的能力。
4. 体现“以发展为基础”，适应以数字化、信息化、智能化为基础的新理念、新技术、新工艺、新材料而形成的职业教育教学技术发展时代要求。

（五）学习评价

体现了本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

1. 坚持学生中心

学习评价要落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

2. 坚持标准引领

依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用人标准的有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中。

3. 坚持多方评价

学院、学校、教师、学生、校企合作企业等多方、多视角学习评价机制。学院对本专业选择相应课程进行课程教学质量、学习质量和学习成绩监测。

4. 坚持过程评价与结果评价

改革评价方式，注重学生学习过程评价和学习结果评价相结合，发挥学习评价的激励和导向功能。

（六）质量管理

1. 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，达到本专业人才培养规格要求。

2. 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. 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. 加强专业教研活动，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。

5. 建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格。
2. 完成学校实施性方案所制定的各教学环节活动，必修课程成绩考核合格。
3. 取得全国计算机一级证书或公共英语一级证书。
4. 取得中式烹调师高级工或中式面点师中级工以上证书。
5. 修满本方案教学进程表中的学分。

十、其他说明

（一）编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。
2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）。
3. 《省政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（苏政办发〔2018〕48号）。
4. 教育部颁《高等职业学校烹饪专业教学标准》。
5. 《江苏联合职业技术学院关于专业人才培养方案制（修）订与实施工作的指导意见》（苏联院〔2019〕12号）。
6. 江苏联合职业技术学院《关于人才培养方案中公共基础课程安排建议（试行）的通知》（苏联院教〔2020〕7号）。
7. 江苏联合职业技术学院《烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案》

（二）执行要求

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周，岗位实习为18周，1周计30学时、1学分。入学教育和军训安排在第一学期开设。
2. 理论教学和实践教学按16—18学时计1学分（小数点后数字四舍五入）。军训、入学教育、社会实践、毕业设计、岗位实习等，学生取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，可按一定规则折算为学历教育相应学分。
3. 本方案所附教学进程安排表（见附表）总学时为5072学时，总学分为284学分。其中公共基础课1746学时，占总学时的34.4%；专业技能课2943学时（不含任意选修课），占总学时的58%；任意选修课329学时，占总学时的6.5%；其他类教育活动54学时，占总学时的1.1%。
4. 学校坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。
5. 学校加强和改进美育工作，以书法、美术、音乐课程为主体开展美育教育，艺术教育必修内容安排2个学分，选修内容安排2个学分。积极开展艺术实践活动。
6. 学校把劳动教育纳入人才培养全过程，既在实习实训中开展劳动教育，也在其他课程中渗透开展劳动教育，还专门安排了16学时的劳动教育课，进行劳动精神、劳模精神和工匠精神的专题教育。每周固定开展一次劳动实践活动。
7. 本专业学生每学期参加一项社团活动，奖励1学分；在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其中市级一等奖奖励学分3分、二等奖奖励学分2分、三等奖奖励学分1分，省级一等奖奖励学分5分、二等奖奖励学分4分、三等奖奖励学分3分，国家级一等奖奖励学分7分、二等奖奖励学分6分、三等奖奖励学分5分。
8. 本专业选修课（公共选修类）工匠精神、研学旅行、中华诗词鉴赏、职业素养、世界饮食鉴赏、中国饮食文化、烹饪古典书籍阅读等课程及专接本课程；选修课（专业拓展选修课）开设日料、咖啡、茶艺、酒水、雕刻艺术、西式烹调、西点制作、面包制作、地方名点等选修课程。
9. 为保证开足每门课程所需学时和教学内容，“入学教育与军训”和集中实训周所占用的其他课程的学时将利用学生课余时间补足。

10. 制定毕业设计课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。毕业设计的选题，应在满足专业人才培养目标的前提下，尽可能结合生产、建设、管理和服务等领域的实际。在内容要求上，要明确专业基本技能训练与培养创新能力所占的比重。毕业设计原则上每生一题，多人一题的，必须要有明确的分工和侧重，并在设计成果中得到具体反映和体现。

（三）研制团队

本方案由江苏省连云港中等专业学校旅游教研室牵头研发，由李春林主笔，程宝参与修订，徐海丽主审，并经江苏省连云港中等专业学校烹饪专业委员会论证审核。

程 宝 江苏省连云港中等专业学校现代服务系教学主任

李春林 江苏省连云港中等专业学校旅游教研室负责人

韩 亮 连云港市旅游饭店业协会会长、花果山大酒店董事长，企业学院院长

董晓明 连云港东方大酒店总经理、企业学院导师

陈 权 连云港市焗炉臻味酒店总经理、企业学院导师

朱云龙 扬州大学烹饪专业教授

赵节昌 徐州工程学院办公室主任

江苏省连云港中等专业学校烹饪专业教师姜燕、杨欣、范莹莹、王亮、金瑞、李辉参与编写

十一、附录

烹饪工艺与营养专业教学进程安排表

类别			序号	课程名称	学时及学分		周学时及教学周安排										考核方式	
					学时	学分	一 16+2	二 17+1	三 17+1	四 17+1	五 17+1	六 16+2	七 16+2	八 16+2	九 16+2	十 18	考试	考查
公共基础课	思想政治课	必修课	1	中国特色社会主义*	36	2	2										√	
			2	心理健康与职业生涯*	36	2		2									√	
			3	哲学与人生*	36	2			2								√	
			4	职业道德与法治*	36	2				2							√	
			5	思想道德与法治	51	3					3						√	
			6	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	32	2							2				√	
			7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3								3			√	
			8	形势与政策(专题讲座)	16	1							总 8	总 8	总 8		√	
			9	中华优秀传统文化(专题讲座)	16	1						总 8	总 8	总 8			√	
	文化课	必修课	10	职业素养	32	2						2						√
			1	语文	300	18	4	4	3	3	2	2					√	
			2	数学	266	16	4	4	2	2	2	2					√	
			3	英语	233	14	3	3	2	2	2	2					√	
			4	历史	66	4					2	2					√	
			5	体育与健康*	296	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2			√
			6	信息技术	132	8	4	4									√	
			7	艺术	34	2			2									√
			8	创业与就业教育	32	2									2			√
		限选课	10	职业健康与安全	32	2							2					√
公共基础课程合计				1746	105	20	19	13	11	13	12	6	5	4				
专业(技能)课	专业(群)平台课程	必修课	1	烹饪基础	132	8	4	4									√	
			2	中式面点基础	202	12	2	2	4	4							√	
			3	烹饪化学	68	4			2	2								√
			4	烹饪美术	68	4			2	2								√
			5	烹饪原料知识	66	4	2	2									√	
			6	烹饪营养卫生	66	4					2	2						√
			7	烹饪工艺学	336	20			6	6	4	4					√	
	专业核心课程	必修课	1	中式面点制作	194	12					2	2	2	2	4		√	
			2	食品雕刻	164	10				2	2	2	2	2			√	
			3	中餐烹调理论基础	80	5							2	3			√	
			4	营养配餐	64	4							2	2			√	
			5	冷菜冷拼艺术	226	14					2	2	2	4	4		√	
			6	饮食业成本核算	32	2									2			√
			7	烹饪英语	32	2									2			√
			8	餐饮厨房管理	32	2									2			√
	专业平台课程小计				1762	107	8	8	14	16	12	12	10	13	14			
	专业拓展课程	必修课 选修课	1	中国名菜	160	10						4	4	2				√
			2	西点制作	64	4							4					√
			3	地方传统菜制作(胸海菜/淮扬菜)	96	6								2	4			√
			专业拓展课程小计				320	20	0	0	0	0	0	4	8	4	4	
	集中实践课程	必修课	1	中式烹调师 面点师(中级)	81	3		1W	1W	1W								√
			2	中式烹调师 面点师(高级)	188	7					1W	2W	2W	2W				√
			3	毕业设计	52	2									2W			√
			4	岗位实习	540	18										18w		√
			集中实践课程小计				861	30	0	1W	1W	1W	1W	2W	2W	2W	2W	18w
专业(技能)课合计				2943	157	8	8	14	16	12	16	18	17	18				
任意选修课程	公共	人文素养/工匠精神	16	1	1												√	
		中国饮食文化/	34	2		2												

	专业拓展选修	选修	世界饮食文化												
			烹饪艺术欣赏/ 职业健康与安全	17	1				1						
			茶艺/地方名茶	34	2			2							√
			咖啡/调酒	34	2				2						
			西餐制作/西式点缀	34	2					2					
			西点制作/地方名点	32	2						2				
			面包制作/甜品制作	64	4							4			
			日本料理/韩国料理	64	4								4		
			任意选修课程合计	329	20	1	2	2	2	3	0	2	4	4	
	素质拓展课程		入学教育及军训	54	2	2w									√
		素质拓展课程合计	54	2											
合计			5072	284	29	29	29	29	28	28	26	26	26		

备注：1. 体育与健康课时不足的由两操、阳光体育补充

2. 参加技能大赛、创新创业大赛、社团、劳技等活动，取得成绩可折算一定学分。

3. 思想政治课不足部分由实训周补齐。

