

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

(2025 级)

石嘴山工贸职业技术学院

2025 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）《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》（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教育厅、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、立达深航酒店、海华国际饭店有限责任公司、弯师傅大武口店、银川宁味楼、星海湖宾馆等相关领导、专家以及企业的大力支持，在此予以感谢！

4. 本方案适用于 2025 级学生。

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学基本要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

（一）烹饪工艺与营养专业职业面向表

表 1 烹饪工艺与营养专业职业面向表

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行……
职业类证书	中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、营养配餐员……

（二）烹饪工艺与营养专业主要职业岗位介绍

（1）中式烹调师

中式烹调师主要负责运用多种技法制作中式菜肴。在高档餐厅、酒店、连锁餐饮企业等场所工作，需完成菜品制作、创新，把控质量与卫生，与团队成员协作，还可自主创业或从事餐饮顾问等工作。

(2) 西式烹调师

西式烹调师主要职业岗位涵盖多方面。负责制作西式菜品，如牛排、沙拉等；进行食材准备与处理，确保质量风味；参与菜单设计；管理厨房卫生安全；与团队成员协作，共同完成餐厅菜品制作与运营。

(3) 中式面点师

中式面点师需掌握和面、揉面、成型等技法，精通蒸煮煎炸等熟制工艺；能调制多样馅料，设计新颖造型；熟悉原料特性，控制成本；严守食品安全规范；具备创新能力开发新品，同时注重细节与团队协作，以精湛技艺呈现美味面点。

(4) 营养配餐员

营养配餐员主要负责依据不同人群的营养需求与饮食偏好，设计科学合理的食谱。他们会精心挑选食材、规划菜品搭配，把控烹饪方式以保留营养。制作餐食时严格遵循卫生标准，还会向就餐者普及营养知识，引导其养成健康饮食习惯，助力大众营养健康。

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业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，具备职业综合

素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，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技能人才。

六、培养规格

（一）本专业对应的职业岗位与能力分析

经过行业调研，本专业高职毕业生主要面向餐饮行业，从事烹饪操作、工艺设计、营养配餐、技术管理及研发等岗位工作。毕业生职业发展路径通常从基础岗位起步，逐步成长为技术骨干、厨师长、技术主管、餐饮总监乃至行业专家。相对应地，在广泛征求区内外的各餐饮企业和中、高职业院校的意见后，根据职业能力的成长规律，构建起本专业的高职教育的职业能力标准并要求本专业高职毕业生能达到高职教育的职业能力等级标准，见下表 2。

表 2 烹饪工艺与营养专业职业岗位与职业能力对应表

目标职业岗位	专业能力		关键能力
	应知（知识）	应会（技能）	
1. 烹饪操作工	1-1 熟悉各类食材特性及烹饪原理	1-1-1 熟练运用煎、炒、烹、炸等传统技法	1. 执行能力：按标准流程完成烹饪任务，确保菜品质量稳定 2. 创新能力：在传统菜品基础上进行口味或呈现方式创新，能够在各种不同环境下工作，包括某些具有创意的非常规性工作；能够在熟悉的情况下处理界定清楚的事项，且能够扩展至处理若干不熟悉的问题
	1-2 掌握烹饪设备操作规范与安全知识	1-2-1 规范操作炉灶、蒸箱、烤箱等厨房设备	
2. 营养配餐员	2-1 精通《中国居民膳食指南》及营养学原理	2-1-1 根据客户健康档案设计个性化营养餐单	
	2-2 了解特殊人群（如儿童、孕妇、慢性病患者）营养需求	2-2-1 运用营养计算软件分析菜品营养成分	

3. 工艺员	3-1 掌握菜品标准化生产流程设计原理	3-1-1 编制菜品 SOP（标准作业程序）及成本卡	<p>题。</p> <p>3.拓展能力。学习新菜系或异国料理制作技术，对了解但尚未理解的问题能够进行处理，并扩展至不太了解的问题。</p> <p>4.管理能力。对自身的工作成果的质和量负责；能够管理和指导他人发展。对他人的常规工作成果的质和量负责；在常规工作中能进行阶段性的策划；能负责评价和改进某些工作或学习活动，具有正确判断及处理问题的能力</p> <p>5.团队协作能力：与后厨团队高效配合 1.执行能力。在一般可预知且可变化的工作或学习环境中，能订立自己的工作进程，执行需要熟练技巧的工作。</p> <p>6.沟通能力。</p>
	3-2 熟悉餐饮成本核算方法	3-2-1 设计中央厨房预制菜加工工艺路线	
4. 技术管理岗	4-1 掌握餐饮企业质量管理体系（如 HACCP）	4-1-1 制定厨房 5S 管理制度及应急预案	<p>题。</p> <p>3.拓展能力。学习新菜系或异国料理制作技术，对了解但尚未理解的问题能够进行处理，并扩展至不太了解的问题。</p> <p>4.管理能力。对自身的工作成果的质和量负责；能够管理和指导他人发展。对他人的常规工作成果的质和量负责；在常规工作中能进行阶段性的策划；能负责评价和改进某些工作或学习活动，具有正确判断及处理问题的能力</p> <p>5.团队协作能力：与后厨团队高效配合 1.执行能力。在一般可预知且可变化的工作或学习环境中，能订立自己的工作进程，执行需要熟练技巧的工作。</p> <p>6.沟通能力。</p>
	4-2 熟悉食品安全法律法规	4-2-1 主导新品研发及老菜品迭代升级	

（二）本专业人才培养基本规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；

(7) 掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；

(8) 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

(9) 掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等

专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

(11) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

七、课程设置及学时安排

(一) 公共基础课程（见表 3）

表 3 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	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
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文明和谐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 课程	
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同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	国家安全教育	坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面深入贯彻总体国家安全观，及时准确贯彻《大中小学国家安全教育指导纲要》的要求，重点讲述国家安全领域的热点问题，系统讲述国家安全的理论基础、机制保障、重点领域等，力求让大学生增强自身维护和塑造国家安全的意识和能力。	16 (1)	公共 基础 课程	
6	中华民族共同体概论	为贯彻落实习近平总书记在全国民族团结进步表彰大会上的重要讲话精神，深化铸牢中华民族共同体意识教育，引导各族人民牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念。铸牢大学生中华民族共同体意识教育，既是促进大学生健康成长成才、落实高校立德树人根本任务的迫切要求，也是维护民族团结、实现中华民族伟大复兴的必要举措。	16 (1)	公共 基础 课程	
7	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	16 (1)	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
		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。			
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	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	
10	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。	36 (2)	公共 基础 课程	
11	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。	32 (2)	公共 基础 课程	
12	创新创业	通过本门课程的学习, 能比较全面和系统的了解创新思维的方法和工具, 掌握设计思维和精益创业的核心思想, 提高学生的创新精神、社会责任感和综合素质, 促进学生创业、就业和全面发展。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
13	体育 1、2	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高等学院体育课程教学指导纲要》的精神, 是学院教学计划内的课程体系重要组成部分, 是高等学院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。	64 (4)	公共 基础 课程	
14	体育 3、4	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高等学院体育课程教学指导纲要》的精神, 是学院教学计划内的课程体系重要组成部分, 是高等学院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。	48 (3)	公共 基础 课程	
15	公共艺术	公共艺术课程包括美学和艺术史论类、艺术鉴赏和评论	32	公共	

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
		类、艺术体验和实践类等三种类型课程。美学和艺术史论类可开设艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论等课程；艺术鉴赏和评论类可开设音乐、美术、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等的鉴赏和评论类课程；艺术体验和实践类可开设艺术相关学科的体验和实践活动类课程，艺术体验和实践类要尽可能满足学生的不同兴趣和需求。	(2)	基础 课程	
16	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	
17	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	
18	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技能型人才。	32 (2)	公共 基础 课程	
19	中华优秀传统文化	本课程以阐释中华优秀传统文化的精神内涵为主，注重价值引领；人格修养教育、社会关爱教育、家国情怀教育是本课程的主要内容；以学生为本，将习近平思想渗透其中，为涵养社会主义核心价值观、弘扬民族精神服务，是本门课程的核心设计理念；追本溯源，注重纵横比较、注重经典文献的解读、注重理论联系实际，以优秀传统文化来回应当代学生的思想困惑与人生迷惘。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
20	职业素养	该课程培养学生的职场心态和综合技能、提高就业创业竞争力，促进学生从“校园人”向“职业人”转变。本课程培养学生掌握：提升自我效能、自我管理的方法；时间管	8 (0.5)	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
		理技巧；有效沟通的方法；演讲的特点与技巧。熟悉：有效倾听和良好沟通的方式；演讲中语言及手势的运用；理财的基本方法；商务信函的写作技巧；商务礼仪及职业形象的塑造；团队协作及冲突管理的技巧；迅速适应职场的技巧。了解：职业素养的内涵；素质模型的概念及理论；生涯平衡的内涵；情绪管理理论及方法；时间管理的重要性；理财管理的基本概念及理论。			
21	健康教育	本课程按照“普及健康科学知识”的原则，以传播健康科学知识和推进健康促进生活为主线，从健康教育、健康促进、健康行为、健康体能、健康心理、健康营养、健康睡眠、疾病预防、卫生保健、生命教育等角度出发，向大众揭示健康教育的内涵，强调健康相关行为的重要性。教育不仅应该培养公民具有良好的思想道德和行为，掌握过硬的专业技术知识和本领、练就强健的体魄，教育更加应该关注人的健康，关爱人的生命。	8 (0.5)	公共 基础 课程	
22	高职数学 (经济类)	这是面向高职工科专业开设的一门基础必修课，主要内容为提炼初等数学内容，精炼微积分的经典知识。学生通过阅读教材内容，记忆与理解基本公式、重要定义的叙述以及定理的条件与结论，把握它们之间的内在联系；通过习题训练，掌握基本运算方法，领会数学思想，培养抽象思维和逻辑运算能力。课程教学注重培养学生运用数学方法分析解决实际问题的意识、兴趣与能力，提倡独立钻研，勤于思考，勇于质疑，智慧创造。	32 (2)	公共 基础 课程	
23	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，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)	公共 基础 课程	

(二) 专业课程 (见表 4)

1. 专业基础课程

表 4-1 专业基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	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	32 (2)	

		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		
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。	64 (4)	
3	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，为餐饮业向更高层次发展奠定基础，为现代人的饮食生活服务	32 (2)	
4	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。	16 (1)	
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。	16 (1)	
6	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)	
7	智能烹饪技术概论	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	16 (1)	

		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总结, 包括智能烹饪技术的基本原理、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。	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

2.专业核心课程

表 4-2 专业核心课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	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。	32 (2)	
2	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、食品污染及防治、食物中毒及预防、食物合理烹调。	32 (2)	
3	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	128 (8)	

		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。		
4	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。	128 (8)	
5	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。	16 (1)	
6	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)	
7	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	16 (1)	

		<p>现代的管理理念和方法作了详细的叙述。</p> <p>《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。</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3.专业拓展课程

表 4-3 专业拓展课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	备注
1	西式烹调工艺	西式烹调工艺课程聚焦西餐烹饪精髓，涵盖汤品、酱汁、主菜、甜点等制作。系统传授食材处理、烹饪技法与摆盘艺术。学生将通过大量实操，掌握西餐烹饪流程与标准，培养创新思维与专业素养，为从事西餐行业筑牢根基。	64 (4)	
2	食品雕塑与菜品装饰	课程聚焦烹饪艺术，教授花卉、鱼虾、禽鸟等雕刻技法及菜肴盘饰设计。通过实践操作，提升学生审美、创新及动手能力，培养其成为具备食品雕塑素养的餐饮人才，为职业岗位奠定基础。	64 (4)	
3	冷菜工艺	西式烹调工艺课程聚焦西餐烹饪精髓，涵盖汤品、酱汁、主菜、甜点等制作。系统传授食材处理、烹饪技法与摆盘艺术。学生将通过大量实操，掌握西餐烹饪流程与标准，培养创新思维与专业素养，为从事西餐行业筑牢根基。	64 (4)	
4	中国名菜	本门课程使学生树立良好的审美观，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。	64 (4)	
5	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	64 (4)	

		践活动，逐步掌握名点制作的基础知识，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。		
6	饮食营养保健学	课程系统讲解营养学基础、各类食物营养价值，剖析膳食结构与健康关系。教授科学饮食搭配方法，针对不同人群及健康问题给出膳食建议。助力学习者掌握营养保健知识，养成健康饮食习惯，预防疾病、提升生活质量。	32 (2)	
7	餐饮市场营销	课程聚焦餐饮行业，深入剖析市场环境、消费者行为。讲授品牌塑造、营销策略制定、线上线下推广方法等。通过案例与实操，培养学生营销思维与实践能力，助力其在餐饮领域精准定位市场，有效推广产品，提升经营效益。		
8	风味小吃制作	课程涵盖手抓羊肉、羊肉臊子面、酿皮等经典小吃。学员学习食材处理、烹饪技法及调味技巧，掌握地方特色风味制作。课程注重实践操作，提升学员烹饪技能，传承宁夏饮食文化，适合烹饪爱好者。	32 (2)	
9	餐酒搭配	课程聚焦宁夏特色，结合自治区饮食文化与政策导向，剖析贺兰山东麓葡萄酒与本地冷凉蔬菜（如滩羊、冷凉蔬菜等）的搭配技巧。通过学习，让学生掌握菜品与酒品的融合艺术，助力宁夏餐饮业与葡萄酒产业协同发展。		

(三) 实践性教学环节 (见表 5)

表 5 实践性教学环节列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程性质	备注
1	烹饪工艺与营养专业岗位认知	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。	2W (2)	实践性教学环节	
2	菜点生产综合实训	依托校企深度合作，融合产业实际需求与教学体系。学生将在真实工作场景中，参与项目实践，提升专业技能与职业素养。课程涵盖多领域实训，助力学生无缝对接岗位，实现高质量就业与职业发展。	2W (2)	实践性教学环节	

3	宴会设计综合实训	本课程聚焦烹饪实操与营养搭配，涵盖刀工、火候、烹饪技法等技能训练，以及营养分析、食谱设计等内容。通过大量实操练习与模拟考核，助力学生掌握扎实技能，顺利考取相关职业资格证书，增强就业竞争力。	2W (2)	实践性教学环节	
4	营养配餐综合实训	该课程旨在提升学生根据不同人群营养需求进行科学配餐的能力。在实践环节，学生需针对特定人群制定个性化的营养配餐方案，从食材选择、烹饪方式到膳食搭配，都要进行细致规划。随后，学生分组对彼此的方案进行模拟实施和评估，通过实际操作检验方案的可行性与合理性，并相互提出改进建议。课程最后，还会邀请行业资深人士对学生的优秀方案进行点评和指导，助力学生掌握前沿的营养配餐理念与方法，为未来投身营养配餐相关岗位做好充分准备。	2W (2)	实践性教学环节	
5	烹饪工艺与营养专业岗位实习于毕业设计	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。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	24W (3)	实践性教学环节	

(四) 课程设置与学时安排表见附件 1

(五) 学时与学分分配表见附件 2

(六) 教学进程表 (见表 6) (要求: 与附件 1 一致)

表 6 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、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

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 13 人，其中专任教师 10 人，兼职教师 3 人。具备副高以上职称教师 5 人，具有技师以上职业资格证书 8 人，研究生 3 人，“双师型”教师 7 人。

（二）专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、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，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

具有高校教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

表 6 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	孟繁全	1969.07	男	大学	高级讲师	高级技师	是	中式烹调工艺 中国名菜	
2	张文辉	1972.10	女	大学	高级讲师	高级技师	是	餐饮概论	
3	程晋春	1969.10	男	大学	高级讲师	高级技师	是	西式烹调工艺 菜品设计与创新	
4	吴睿洁	1983.07	女	大学	讲师	技师	是	中式面点工艺 中外饮食文化	
5	李芃	1997.12	男	大学	初级	技师	是	食品雕塑与菜品装饰 冷菜工艺	
6	林熙	2003.07	男	大专	无	高级工	否	中式烹调工艺 餐饮食品安全与控制	
7	刘春艳	1991.06	女	研究生	初级	无	否	烹饪化学 餐饮成本控制	
8	赵宇慧	1992.06	女	研究生	初级	无	否	厨政管理 餐饮美学基础	
9	马露	1993.12	女	研究生	初级	高级	否	饮食营养与配餐	

10	刘平	1969	男	大学		技师	是	烹饪原料 餐饮食品安全与控制	
----	----	------	---	----	--	----	---	-------------------	--

(四) 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表 7 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	计素娟	女	1969.02	大学本科	高级讲师	高级技师	石嘴山工贸职业技术学院	烹饪教学	中式面点工艺	
2	宋国庆	男	1972.10	大学本科	讲师	高级技师	宁夏工商职业技术学院	烹饪教学	中式烹调工艺	
3	马媛	女	1998.03	大学本科	无	技师	宁夏艺术职业学院	烹饪教学	中国名点	

九、教学条件

(一) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、学习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑

(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求,安防标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准(规定、办法),实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境,实训项目注重工学结合、理实一体化,实验、实训指导教师配备合理,实验、实训管理及实施规章制度齐全,确保能够顺利开展烹饪原料鉴别、烹饪技能训练、菜点生产制作、营养分析与配餐、宴会设计与生产、厨房运行管理等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 8 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	面积(m ²)	实训室功能	备注
1	烹饪演示实训室	配备智能化录播/直播系统、不锈钢操作台、多功能组合炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产用工具器具等设备。	40	230m ²	用于厨房认知、实操示范教学等实训教学。	3间
2	中式烹饪实训室	配备不锈钢操作台、中式炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产用工具器具等设备设施。	40	230m ²	用于中式烹调工艺、食品雕塑与菜品装饰、菜品设计与创新、宴会设计实务等实训教学。	3间
3	中式面点实训室	配备不锈钢操作台、醒发箱、蒸烤箱、炸炉、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/供电设备、各类中点厨房生产用工具器具等设备设施。	40	130m ²	用于中式面点工艺、菜品设计与创新等实训教学。	3间

4	西式烹饪实训室	配备不锈钢操作台、西式炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产用工具器具等设备设施。	40	100m ²	用于西式烹调工艺、菜品设计与创新、现代快餐等实训教学。	2间
5	宴会综合生产实训室	配备不锈钢操作台、中西式炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产用工具器具等设备设施。	40	130m ²	用于宴会设计实务、菜品设计与创新、餐饮创业策划与实训、团膳管理等实训教学。	1间
6	营养分析与配餐实训室	配备营养分析软件、计算机、多功能组合炉灶、蒸烤箱、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/供电设备、各类厨房生产用工具器具等设备设施。	40	100 m ²	用于饮食营养、营养配餐实务、餐饮食品安全与控制、烹饪原料、烹饪化学等实训教学。	2间

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供原料加工、中式烹调、厨房运行等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理的工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度。

度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表9 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

(二) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

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、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食营养、烹饪原理、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

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

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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。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。

本专业现配置：多媒体教室 6 间；智慧教室 2 间；多媒体教学机房 1 间；数字教学资源达 3000 余条。

（三）教学方法

针对不同类型的课程，采用了不同的教学模式。

1.公共基础课程

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.专业课程

采用“理论+实训+实习”模式,强化实践教学,以“任务书”替代“指导书”,激发学生能动性。要求学生运用理论自主设计、选材、操作与测试,培养专业能力与规范作风。推行一体化教学,以项目为载体,融知识点于其中,边教边学、学做合一,实现岗位技能有效培养。

(四) 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。

十、质量保障和毕业要求

(一) 质量保障

1. 建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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. 专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

4. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（二）毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格，修满必修课及限定选修课的全部学分、7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4学分）和8个第二课堂学分，方可准予毕业。

本专业学生可接受职业培训取得以下职业技能等级证书。

表 10 职业技能等级证书

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

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：

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	课程编码	开课教研室	学分	教学学时数			按学年及学期进行分配					
						总学时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年		第三学年	
									一	二	三	四	五	六
						16	16	16	16	16	16	16	16	24W
						+4W	+4W	+4W	+4W	+4W				
1	公共基础课程	I B 思想道德与法治 1	06101G0013	思想道德与法治	2	32	28	4	√					
		I B 思想道德与法治 2	06101G0014	思想道德与法治	1	16	14	2		√				
2		I ■ B 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	06101G0024	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4			√			
3		I B 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	06101G0043	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	42	6				√		
4		I A 形势与政策	06101G0032	形势与政策	1	8	8		√					
						8	8			√				
						8	8				√			
						8	8					√		
5		I A 国家安全教育	06101G0101	形势与政策	1	16	16						√	
6		I A 中华民族共同体概论	06101G0091	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1	16	16						√	
7		I A 劳动教育	06101G0111	形势与政策	1	16	16		√					
8	I B 心理健康教育	06101G0072	心理健康	2	32	16	16		√					
9	I A 军事理论	09201G0162	人民武装部	2	36	36		√						
10	I C 军事技能	09201G0152	人民武装部	2	112		112	3W						
11	I B 职业发展与就业指导	09201G0172	职业发展与就业指导	1	16	10	6			√				

		1															
		I B 职业发展与就业指导 2	09201G0182	职业发展与就业指导	1	16	10	6					√				
12		I A 创新创业	09202G0181	职业发展与就业指导	0.5	8	8							√			
		I C 体育 1	08101G0082	体育	2	32		32	√								
	13	I C 体育 2	08101G0092	体育	2	32		32		√							
		II C 体育 3	08101G0102	体育	2	32		32			√						
		II C 体育 4	08101G0111	体育	1	16		16				√					
	14	I B 公共艺术 1	08201G0192	公共艺术	1	16	8	8	√								
		I B 公共艺术 2	08201G0182	公共艺术	1	16	8	8		√							
	15	I ■ A 英语 1	07101G0064	英语	4	64	64		√								
		I ■ A 英语 2	07101G0074	英语	4	64	64			√							
	16	I B 信息技术	08101G0133	信息技术	3	48	16	32		√							
	17	I B 高职语文	07101G0012	语文	2	32	28	4		√							
	18	II A 高职数学（经济类）	07101G0032	数学	2	32	32		√								
	19	II A 中华优秀传统文化	06102G0061	思想道德与法治	0.5	8	8							√			
	20	II A 职业素养	06101G0121	职业发展与就业指导	0.5	8	8							√			
	21	II A 健康教育	08101G0122	学生处	0.5	8	8							√			
	22	III A 公共基础任意选修课 1			1	16	16		√								
	23	III A 公共基础任意选修课 2			1	16	16			√							
	24	III A 公共基础任意选修课 3			1	16	16				√						
		小计 1			49	884	564	320	252	264	104	88	64				
25	专	专	I ■ A 餐饮概论	03131B0092	烹饪工艺与营养	2	32	32		√							
26		业	I ■ B 烹饪原料	03131B0103	烹饪工艺与营养	4	64	32	32	√							

27	业 课 程	基 础 课 程	I ■A 烹饪化学	03131B0042	烹饪工艺与营养	2	32	32			√						
28			I A 中外饮食文化	03131B0111	烹饪工艺与营养	1	16	16				√					
29			I A 餐饮美学基础	03131B0121	烹饪工艺与营养	1	16	16						√			
30			I ■B 餐饮成本控制	03131B0132	烹饪工艺与营养	2	32	16	16					√			
31			I A 智能烹饪技术概论	03131B0141	烹饪工艺与营养	1	16	16							√		
				小计 2					13	208	160	48	96	32	16	32	32
32		专 业 核 心 课 程	I ■A 饮食营养与配餐	03131C0122	烹饪工艺与营养	2	32	32						√			
33			I A 餐饮食品安全与控制	03131C0132	烹饪工艺与营养	2	32	32		√							
34			I ■B 中式烹调工艺	03131C0148	烹饪工艺与营养	8	128	64	64			√	√				
35			I ■B 中式面点工艺	03131C0158	烹饪工艺与营养	8	128	64	64			√	√				
36			I A 菜品设计与创新	03131C0161	烹饪工艺与营养	1	16	16							√		
37			I A 宴会设计实务	03131C0171	烹饪工艺与营养	1	16	16							√		
38			I A 厨政管理	03131C0181	烹饪工艺与营养	1	16	16							√		
					小计 3					23	368	240	128	32	128	128	32
39		专 业 拓 展 课 程	II B 西式烹调工艺	03131E0114	烹饪工艺与营养	4	64	32	32				√				
40	II ■C 食品雕塑与菜品装饰		03131E0124	烹饪工艺与营养	4	64		64	√								
41	II ■C 冷菜工艺		03131E0134	烹饪工艺与营养	4	64		64					√				
42	II ■B 中国名菜		03131E0144	烹饪工艺与营养	4	64	32	32				√					
43	II ■B 中国名点		03131E0154	烹饪工艺与营养	4	64	32	32						√			
44	IIIA 饮食营养保健学		03131E0162	烹饪工艺与营养	2	32	32								√		
	IIIA 餐饮市场营销		03131E0172														
45	IIIC 风味小吃制作		03131E0182	烹饪工艺与营养	2	32		32								√	
	IIIC 餐酒搭配	03131E0192															
			小计 4					24	384	128	256	64	0	128	160	32	
46	实践性 教学环	I C 烹饪工艺与营养专业 岗位认知	03131P0112	烹饪工艺与营养	2	48		48			2W						

47	节	IC 菜点生产综合实训	03131P0122	烹饪工艺与营养	2	48		48			2W			
48		IC 宴会设计综合实训	03131P0132	烹饪工艺与营养	2	48		48				2W		
49		IC 营养配餐综合实训	03131P0142	烹饪工艺与营养	2	48		48					2W	
50		IC 烹饪工艺与营养专业 岗位实习与毕业设计	03131P00924	烹饪工艺与营养	24	576		576						24W
		小计 5				32	768	0	768	0	2W	2W	2W	2W
	其他	考试							1W	2W	2W	2W	2W	
		合计			141	2612	1092	1520	444	424	376	312	176	24W
注	<p>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，每学期安排考试的课程应不少于3门，不多于6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。</p> <p>2. 第一学期安排入学教育、军事理论、军事训练3周，课程授课16周及考试1周，其余各学期安排为课程授课16周，实践教学2周及考试2周；可根据实际情况集中或分阶段安排实习时间，实习时间累计一般为6个月；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。</p> <p>3. 《军事理论》军训期间安排20学时。</p>													

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	学时百分比
公共基础课程	24	3	9	49	34.75%	884	33.84%
专业基础课程	7	4	0	13	9.22%	208	7.96%
专业核心课程	7	3	0	23	16.31%	368	14.09%
专业拓展课程	7	4	7	24	17.02%	384	14.70%
综合实践教学	5	0	0	32	22.70%	768	29.40%
选修课程	16	0	—	33.5	23.76%	504	19.30%
合计	50	14	16	141	—	2612	—
总学时				2612			
理论课程总学时		1092		实践课程总学时		1520	
实践教学总学时占总学时之比				58.19%			