

烹调工艺与营养专业 2019 级人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称

烹调工艺与营养专业

(二) 专业代码

640202

二、入学要求

应届高中毕业生、中职对口生或具有相同学历的其他人员。

三、修业时间

基本学制 3 年,实行学分弹性学制,在校学习时间不少于 2 年(修满学分),最长修业年限为 6 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举例	职业资格证书和职业技能等级证书举例
旅游(64)	餐饮类(6402)	住宿业(61) 餐饮业(62)	餐饮服务人员(4-03-02)	烹调 餐饮管理 餐饮创业者	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师

五、培养目标与规格

(一) 培养目标

本专业主要面向旅游饭店餐饮部、社会中高档餐饮业的烹饪技术岗位、营养配餐岗位与餐饮行业管理岗位,培养德、智、体、美全面发展的、拥护党的基本路线、有理想、有道德、有文化、有纪律的,掌握现代烹饪、营养、餐饮企业管理的基本知识,具有较强烹饪技术,能从事烹饪操作、营养配餐,以及餐饮业管理第一线需要的高素质技能型应用人才。

(二) 培养规格

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，具有自我管理能力和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一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2、知识

(1) 公共基础知识

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；

熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

掌握运动生理常识和科学锻炼身体的方法，掌握卫生保健和心理疏导的相关知识；

掌握高等数学、英语、计算机应用等公共基础知识；

掌握创新创业等基本理论、方法。

(2) 专业知识

掌握饮食文化的基本知识与基本理念；

掌握烹饪原料的性能、特点及食用价值；

掌握烹饪原料加工、切配、烹调等的基本原理；

掌握食品营养与卫生安全的基础知识；

掌握厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识；

掌握有关食品安全和卫生等法律、法规知识；

掌握烹调工艺领域里比较前沿的新技术与新思想；

熟悉中西式烹调工艺制作中的菜品生产流程及制作工艺；

熟悉中西式烹饪菜品生产过程中与前台和顾客的沟通技巧；

了解餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。

3、专业能力

(1) 通用能力

具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力（含英语读说听写能力）；

(2) 专业能力

具备与厨房烹调各岗位相应的专业基本技能；

具备普通宴席菜单制作和设计能力；

具有烹饪与营养配餐的操作能力；

掌握烹饪原料加工处理方法和成型；能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和保管；

能够安全熟练地使用厨房设备和工具；

能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜；能用常见果蔬原料进行食品雕刻；

能制作一般的中式点心；能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴；

具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；

具有一定的组织、协调和控制能力；具备较强的职业承受能力；

具有一定的创新和创业能力；具有较强的自学能力和持续发展能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

1. 公共基础课

本专业开设公共基础课有毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法律基础、形势与政策、心理健康教育、体育、计算机应用基础、创新创业、大学生就业指导、职业生涯规划、军事理论、艺术鉴赏、大学英语、大学语文等。

2. 专业（技能）课程

（1）专业基础课程

本专业开设专业基础课包括中国饮食文化、烹饪化学、烹饪原料学、营养与配餐、餐饮业法规、酒店英语、烹饪基本功训练、宴席设计实务等。

（2）专业核心课程

本专业开设专业核心课包括烹调工艺学、食品雕刻与冷拼、面点工艺、西餐工艺、餐饮服务与管理、信阳菜介绍及烹饪等。

（3）专业拓展课程

本专业开设专业拓展课包括酒店服务礼仪、酒店服务心理学、餐饮市场营销、酒水知识、厨政管理、中国名菜、烹饪美学等。

（二）课程目标、主要教学内容和要求

1. 公共基础课课程目标、主要教学内容和要求

序号	公共基础课程	课程目标	主要教学内容和要求
1	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	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，形成科学的“三观”，坚定走中国特色社会主义道路的理想信念，增强全面建成小康社会，加快推进社会主义现代化进程的自觉性和坚定性	教学内容： 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，毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系等相关内容。 教学要求： 系统了解、认识、掌握毛泽东思想的形成发展、主要内容、历史地位和指导意义；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形成的社会历史条件（新时代）、主要内容及其历史地位等。
2	思想道德修养与法律基础	帮助和指导大学生解决有关人生、理想、道德、法律等方面的理论问题和实际问题，增强识别和抵制错误思想、行为侵蚀的能力，确立远大的生活目标，培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法制观念和法律知识。	教学内容： 以社会主义核心价值观为主线，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。 教学要求： 系统了解、认识、掌握正确的人生观以及辩证地对待人生矛盾；理想信念的内涵及重要性；爱国主义及其时代内涵，弘扬中国精神；社会主义核心价值观的基本内容及其践行；社会主义道德的核心和原则；社会主义法律的本质特征、运行、体系，建设社会主义法治体系的重大意义、主要内容，法治思维及其内涵等。
3	形势与政策	让学生感知世情国情党情，形成正确的“三观”；引导学生树立科学的社会政治理想、道德理想、职业理想和生活理想，增强实现“中国梦”的信心、信念和历史责任感以及国家大局观念；全面拓展学生能力，提高其综合素质。	紧紧围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想这个首要任务，围绕全面从严治党、我国经济社会发展、港澳台工作、国际形势与政策四个主题，结合当前形势以及我校实际和大学生成长特点确定6-8个专题，着重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；采用专题式教学方式，力求达到知识传递与思想深化的双重效果。
4	心理健康教育	普及心理健康知识，增强大学生的心理调适能力，帮助大学生解决身心发展过程中的心理问题，提高大学生的心理健康水平和综合素质，促进大学生健康成长，全面发展。通过防治心理疾病、完善心理调节，最终促进心理发展。	教学内容： 大学生心理健康概述、大学生的自我意识、人格、生涯规划及能力发展、学习心理、情绪管理、人际交往、性及恋爱心理、学生压力管理及挫折应对、生命教育与心理危机应对等方面。 教学要求： 大学生树立心理健康意识，优化心理品质，增强心理调适能力和社会生活的适应能力，预防和缓解心理问题。能够处理好环境适应、自我管理、学习成才、人际交往、交友恋爱、求职择业、人格发展和情绪调节等方面的困惑，提高健康水平，促进大学生全面素质的提高。
5	体育	培养体育正确认识；培养学生参与锻炼的积极性；实现体育运动的知识目标；实现体育运动的技能目标；实现体育运动的身体健康目标。	教学内容： 普修课以武术、身体素质和体育生理卫生保健知识为主；选项课由学生自主选择一项体育项目。 教学要求： 初步掌握科学锻炼身体的方法；较熟练的掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，掌握常见运动创伤的处置方法；增强健身意识，培养自觉锻炼身体习惯；注重社会公德，达到“国家体质健康标准”。
6	军事理论	通过军事理论课教学，使大学生了解当前国际军事斗争形势，掌握军事基础知识和基本军事技能，达到增强国防观念、国防安全意识和忧患危机意识，强化爱国主义、集体主义观念，传承红色基因，加强组织纪律，促进大学生综合素质	教学内容： 中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等五部分。 教学要求： 培养国防意识，树立正确的国防观，理解习近平强军思想的科学含义和内容，了解战争的内涵和发展历程和信息化装备发展情况，激发大学生爱国热情，积极履行国防义务，增强民族自豪感和自信心。

		的提高，为建设强大的国防后备力量服务。	
7	计算机应用基础	通过本课程的学习使学生具有一定的计算机初步知识，了解计算机系统的基本组成；掌握 Windows 操作系统的基本使用方法和应用；理解办公自动化的内涵和意义，掌握 Office 办公软件的常用功能的操作；掌握一定的网络和国际互联网 Internet 的基本操作。	教学内容： 计算机基础知识、计算机系统及网络信息安全、Windows7 操作系统应用、Word2010 文字处理、Excel2010 电子表格、PowerPoint2010 幻灯片演示文稿和计算机网络技术及应用。 教学要求： 学生通过学习计算机应用基础这门课程能在实际应用中熟练操作 Windows 操作系统，应用办公软件进行 Word 文字排版、Excel 数据处理和 Powerpoint 演示文档制作，并能进行网络的常规操作。
8	创新创业	通过课程教学，使学生掌握开展创业活动所需要的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，激发学生的创业意识和企业家精神，提高学生的社会责任感、创业精神和创业能力，促进学生创业、就业和全面发展。	教学内容： 创新思维方式及培养；创新意识与创新能力；初识创业；创业准备；创业项目选择与商业模式的开发；创业机会与创业风险；制定创业计划；新企业的设立；企业的创新与成长。 教学要求： 坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与角色体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生的积极性、主动性和创造性。
9	职业发展与就业指导	通过课程教学，激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来发展，并努力在学习过程中自觉提高就业能力和生涯管理能力。	教学内容： 建立生涯与职业意识；职业发展规划，包括认识自我，了解职业，了解环境，职业发展决策；提高就业能力。 教学要求： 意识到确立发展目标的重要性，逐步确立长远而稳定的发展目标；了解自我，了解职业，学习决策方法，形成初步的职业发展规划；了解具体的职业要求，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能，以胜任未来工作。
10	艺术鉴赏	本课程是针对非艺术专业学生的审美通识教育，通过学习使学生了解艺术与其他学科之间的联系，深化对艺术内涵的感知与体验，以提升学生人文素养，树立正确的审美观念和健康的审美情趣。	教学内容： 艺术的本质、艺术鉴赏的性质与特征、审美活动的一般规律、艺术的社会功能、中外美术作品赏析、中外音乐作品赏析等。 教学要求： 以美术与音乐欣赏知识模块为教学媒介，侧重于将艺术作为一种文化来传授，帮助学生体验审美的过程，掌握审美的方法，使之对艺术作品有一定的鉴赏和判断的能力，并能给予一定水准的评价。
11	大学英语	本课程以培养学生的英语应用能力为重点，通过训练听、说、读、写、译等语言基本技能，增强职业英语交流及跨文化交际能力，提高综合文化素养，使学生在日常交际、专业学习及职业岗位等不同领域或语境中能够运用英语进行有效交流。	教学内容： 英语语言知识与应用技能、学习策略和跨文化交际，分为通用英语与专业英语教学两部分。 教学要求： 掌握 3500 左右常见及专业英语词汇；能就日常及与未来职业相关话题进行有效口语交流；借助工具书能阅读中等难度的英文资料，并做到达意通顺的翻译；能书写一般性应用文，表达准确，语义连贯。
12	大学语文	通过对中外各类名家、名作的阅读、思考、理解，提高学生	教学内容： 包括语言知识、文学知识、课文阅读分析和写作练习四大部分。与教材相适

		的文学鉴赏水平和综合分析能力；通过各种文化知识的拓展阅读，丰富学生的精神世界，开阔文化视野；通过各类综合训练，提高学生的语言应用能力。	应，课文阅读分析的教学为重点。 教学要求： 通过对中外各类名家、名作的阅读、思考、理解，提高学生的文学鉴赏水平和综合分析能力；通过各种文化知识的拓展阅读，丰富学生的精神世界，开阔文化视野；通过各类综合训练，提高学生的语言应用能力。
13	中华优秀传统文化	本课程从哲学思想、科教制度、民俗民风、传统美德四个方面入手，既全面讲授中国文化发展脉络，也突出中华优秀传统文化的特色，要求学生传承弘扬传统文化基本精神，了解中华民族的历史传统、文化积淀，坚定文化自信。	教学内容： 中国传统文化概述、文化形成发展条件、传统文化基本精神、传统美德与家国情怀内涵、诸子百家思想精华、民俗地方特点和科教制度发展等。 教学要求： 学生运用新时代中国特色社会主义思想核心价值观解读家国情怀和传统美德内涵，系统把握中国哲学思想演变线索，从文化视野分析现实问题，提高文化素养，提升爱国情怀。

2. 专业基础课课程目标、主要教学内容和要求

序号	专业基础课程	课程目标	主要教学内容和要求
1	中国饮食文化	通过课程学习，使学生对中国饮食文化有一个概貌的认识，增强学生的人文素质和美食常识，在了解中国饮食特点和文化的基础上，掌握中国饮食在日常生活中的重要性。	教学内容： 本课程主要介绍了饮食文化概念及研究内、中国饮食文化的区域性、层次性以及特色饮食文化风俗等方面内容 教学要求： 要求学生重点掌握中华饮食文化的理论基础，中国饮食文化的主要内容与研究体系，中国饮食文化的区域性和层次性，茶文化与酒文化，以及食礼、食俗等方面的相关知识。
2	烹饪原料学	通过课程学习，使学生了解各种烹饪原料的性质，并具备鉴别、选用、保管各种烹饪原料的工作能力，使其具有认真、负责、刻苦钻研的工作态度，为发展专业方向打下基础。	教学内容： 本课程主要讲授原料的组织结构、分类、品质检验、贮存保鲜以及动物性原料、植物性原料、调味原料、辅助原料等内容。 教学要求： 要求学生能正确地认识和鉴别原料、合理地使用原料、掌握烹饪原料的一般规律。
3	营养与配餐	通过课程学习，使学生能够掌握营养基础理论、食品营养理论、人群营养理论，并能够结合理论掌握针对不同人群的营养膳食制作方法。使学生能够具备一定的营养学及烹饪相关知识，知晓食物搭配方法。	教学内容： 本课程主要讲授营养学基础、食品原料的营养价值、不同人群的营养膳食与饮食风俗、酒店营养配餐设计、酒店营养菜肴的制作、酒店食品安全与卫生管理。 教学要求： 要求学生掌握基本营养卫生安全知识和提高营养配餐技能及卫生管理能力。
4	酒店英语	通过本课程的学习，教授围绕酒店服务工作的英语知识，重点训练和提高学生的英语表达技能，使学生能在酒店服务工作中进行流利的英语交流，对境外游客提供	教学内容： 本课程主要是综合运用英语语言从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预定、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店服务工作。 教学要求： 要求学生掌握酒店服务相关的基本英

		优质服务。	语表达技能，可以实现在工作中的英语交流。
5	烹饪基本功训练	通过本课程学习和实践技能培养，使学生掌握烹饪专业所必需的专业基础知识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。	教学内容： 本课程为烹饪基础课程，主要介绍了烹饪基本功基础概念，并通过实训演示烹调过程中应具备的基本能力、烹法流程等方面内容。 教学要求： 要求学生掌握基本刀功、基本勺功、基本烹调技法、基本烹调辅助技法、基本调味等技法的运用，具备从事烹饪专业岗位的基本职业能力。
6	宴席设计实务	通过本课程的学习，使学生树立现在宴席及菜单的设计理念，掌握设计技巧与方法，设计的宴席与菜单更加人性化、科学化、特色化，提升学生的专业技能。	教学内容： 本课程主要讲授宴席设计与管理、宴会部机构形式与人员管理、主题宴会菜品与菜单设计、主题宴会酒水及服务流程设计、主题宴会环境设计、主题宴会台面及摆台服务流程设计等内容。 教学要求： 要求学生在了解主题宴会概念和机构形式基础上，能进行宴度及菜单设计，熟练掌握菜品、酒水、环境、摆台等知识，为客人提供优质的宴会服务。

3. 专业基核心课程目标、主要教学内容和要求

序号	专业核心课程	课程目标	主要教学内容和要求
1	烹调工艺学	通过本课程的理论学习与实践技能培养，使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段，培养学生分析问题、解决问题的能力，为从事烹饪美食的生产、研究及创新奠定基础。	教学内容： 本门课程主要介绍了烹调过程中食品原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识、熟练的掌握各种基本烹调方法。 教学要求： 要求学生在掌握烹调工艺的基本概念，了解厨房的组织与设备工具，烹饪原料的选择，对原料的初加工、切配、调味、加热与美化，饮食发展现状及菜品改革与创新。
2	食品雕刻与冷拼	通过本课程学习与实践技能培养，使学生了解并掌握冷拼、食品雕刻的基本知识及基本技艺，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。	教学内容： 本门课程主要介绍了菜肴装饰及点缀的理论基础，重点强调了菜肴雕刻装饰及冷拼的技法，深入浅出的介绍花鸟、鱼虫的雕刻及常见果蔬的拼摆。 教学要求： 要求学生掌握冷菜、冷拼制作技艺、食品雕刻技法及常见的摆盘技巧。
3	面点工艺	通过本课程学习与实践技能培养，使学生掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识，而且能够使应考者熟练地掌握其制作工艺过程，并能运用所学到的知识，解决实际工作中的问题。	教学内容： 本门课程从理论上介绍了中点、西点的发源、发展的各个历史阶段，从常见品种进行系统的分类，按照常见面团的制作进行分地域、口味、制作方法等论述。 教学要求： 要求学生通过学习，具备面点制作的能力。具备对面点工艺研究中所获得的知识和方法进行整理、分析能力以及科学研究能力。
4	西餐工艺	通过本课程的学习，使学生熟练掌握西餐的初细加工、少司	教学内容： 本门课程介绍了西餐的起源、发展过程，重点在于西菜的制作，详细论述了各种制作

		调制和菜肴制作技能，掌握西餐的基础理论知识，了解西厨房的格局和设置，具备从事西式烹饪人员的基本能力和基本技能，提高学生的职业技能、服务意识和职业操守，为更好的从事餐饮工作打下坚实基础。	技法及世界著名西菜的起源与制作方法。 教学要求: 要求学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能,达到中高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平。
5	餐饮服务与管理	通过课程学习,使学生掌握旅游酒店业员工必需的知识与技能,以及餐饮服务与管理的基础知识,从而具备从事餐饮相关工作的基本职业能力,并能够为客人提供优质的服务。	教学内容: 本课程主要讲授餐饮业的认知、餐饮服务基本技能、中餐服务、西餐服务、酒吧服务、菜单设计、餐饮销售管理和餐饮服务质量管理等。 教学要求: 要求学生在熟练运用餐饮服务基本技能的基础上,能够在餐厅为客人提供各种优质服务,同时,能够运用餐饮管理的相关知识,对餐饮的运营、销售和管理工作有较为系统和全面的掌握。
6	信阳菜介绍及烹饪	通过本课程学习和实践技能培训,使学生了解并掌握信阳菜的文化背景知识、信阳菜特色烹饪技法及信阳养生菜的加工制作技巧,为信阳菜的发展和传承奠定扎实的职业实操基础。	教学内容: 本课程介绍了信阳菜定义、特点、文化发展、来源、特色原料相关知识,以及信阳养生菜烹调技法的实操训练。 教学要求: 要求学生掌握信阳菜的烹饪技艺和传承方法。

4. 专业拓展课程目标、主要教学内容和要求

序号	专业拓展课程	课程目标	主要教学内容和要求
4	酒水知识	通过本课程的学习,使学生较了解并掌握国内外酒水历史、文化、种类,了解并掌握各种酒类的特点配置方法和酒吧管理当中解决实际问题的技巧,提升学生酒水与酒吧管理的能力。	教学内容: 本课程主要介绍了酒的起源和发展、酿酒基本工艺流程、各类酒度数、酒的分类、酿造酒--中国黄酒和啤酒相关知识和技能、酿造酒--葡萄酒种类、生产与服务、中国茶相关知识、酒吧管理技能技巧等。 教学要求: 要求学生掌握酒水基础知识,了解酒类配置和酒吧管理的能力,提升餐饮服务能力。
5	厨政管理	通过本课程的学习,使学生了解厨政管理的基本知识,掌握厨房设计布局、成本控制等方面的内容,提高学生的厨政管理水平。	教学内容: 本课程主要介绍了厨政管理的概念、厨房规划与设计、厨房生产流程管理、厨房卫生安管理等方面的内容。 教学要求: 要求学生通过学习掌握厨政管理的基本知识,掌握厨房的基本组成,并具备在厨房管理中解决实际问题的能力。
6	中国名菜	通过本课程的学习,使学生了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化,达到拓展视野,丰富知识的效果。同时使学生	教学内容: 本课程主要介绍了全国各地名菜的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。 教学要求: 使学生了解我国各地菜肴的特色以

	烹饪服务能力得到提升。	及不同的饮食文化，熟悉不同菜系的口味特点及制作过程。
--	-------------	----------------------------

（三）实践性教学环节

1. 实践性教学体系设计

（1）构建理论与实践协调发展的课程体系

烹调工艺与营养专业需开设与职业和行业相关的实用型、应用型课程，将相关的专业课程进行有机整合，增加体现行业发展动态与前沿趋势的课程。以能力为主线构建实践课程体系，从新生入学开始循序渐进地开展。从大学一年级行业认知实践开始，有序地进行校内模拟实训、创新创业实践、校外顶岗实习、毕业职场体验等。实践内容既有服务意识、操作技能等，也包括组织能力、管理能力的实习，完成学生从专业到职业、理性到感性的行业体验。

（2）加大实践教学环境的建设力度

实训室是培养学生实践动手能力的重要载体，烹调工艺与营养专业学生实践能力的培养需要硬件环境的有力支撑。为此，应加强实训条件建设，包括中式烹调实训室、西式烹调实训室、面点制作实训室、营养配餐实训室等，为学生提供实践所需要的基本技能训练条件。实训室内部设计以餐饮企业的实际工作环境为参考，除进行模拟训练外，也可开展理实一体化教学，运用真实任务、真实案例研讨等，培养学生的经营、组织、策划等管理思维。为提高实训室的利用率，应由专人负责日常开放与管理，保证每学期 100% 开放效果，使学生得到充分锻炼。

（3）通过各类技能竞赛强化烹调专业技能

在培养专业学习兴趣的基础上，全面提升学生各项实践能力，其中积极组织与参加专业技能大赛也是培养大学生实践应用能力的重要措施。大赛的准备、参与过程，就是将理论应用于实践的过程、专业教学与产业标准对接的过程，有助于将学科知识转化为职业技能，拓宽学生的视野，提升学生学习的自信心与创造力，达到以赛促练、以赛促教、以赛促学的教学目标。

2. 实践性教学体系

（1）社会与生产实践 包括专业劳动体验（专业劳动）、各类社团活动等实践教学环节。

序号	社会与生产实践名称	实践内容、实践时间和达标要求	学分
1	信阳锦江国际酒店参观实习	实践内容及达标要求：了解熟悉星级酒店的布局、机构组织等，增强学生对所学专业的认知。 实践时间：第 1 学年第三周（0.5 周）	0.5
2	信阳天龙大酒店/信阳锦江国际酒店	实践内容及达标要求：了解中西餐加工制作流程、雕刻和冷拼方法，书写报告 实践时间：第 2 学年（0.5 周）	0.5

3	信阳天龙大酒店/信阳锦江国际酒店	实践内容及达标要求：了解中西式面点的加工过程，书写报告 实践时间：第3学年（0.5周）	0.5
4	信阳天龙大酒店参观实习	实践内容及达标要求了解信阳菜的种类及加工过程，并书写报告 实践时间：第4学年（0.5周）	0.5
	合计		2

(2) 专业项目实训

序号	项目类别	专业实训项目名称	实践教学目标、内容、技能与技术标准	实践时间(周)	学分
1	职业认知	入学教育	实践教学目标：了解烹调工艺与营养专业的地位、现状与发展趋势 教学内容：烹调工艺与营养概况、发展趋势、就业前景 技能与技术标准：认知烹调工艺与营养专业	0.5	0.5
2	技能与大赛	烹饪技能大赛	实践教学目标：熟练掌握菜品烹饪的基本技能。 教学内容：宴席设计、烹饪技法、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施 技能与技术标准：按照烹饪技能大赛目标要求熟练掌握	1.5	1.5
3	岗前综合实训	基础技能培训	实践教学目标：通过综合实训，使学生能够胜任烹调岗位 教学内容：烹饪技能、面点制作技能、管理服务等技能。 技能标准：国家标准、行业标准	1	1
4	专业创新设计	菜品研发和宴席设计	实践教学目标：掌握菜品研发及宴席设计的常规思路 教学内容：菜品研发及宴席设计的原理、应用、途径。 技能与技术标准：符合创新菜品要求	1	1
		合计			4

(3) 毕业实习（顶岗实习）（31 学分）

学生完成在校 2 年的学习后，将在用人单位的专业实践环境中进行为将在酒店的职业环境中进行为期 10 个月的中式餐饮加工制作、西式餐饮加工制作、中西式面点加工制作、餐饮服务与管理的顶岗实习和预就业实习。实习结束后将返校进行实习验收。验收成绩和顶岗实习鉴定载入学籍档案

(4) 毕业论文设计（2 学分）

毕业论文是培养学生综合运用所学基础知识和基本技能进行科学研究工作的初步训练，是培养和提高学生分析问题和解决问题能力，实现教学、科学

公共基础课程	020001	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	必修	4	72	60	12		2	2				2	3
	020002	思想道德修养与法律基础	必修	3	48	42	6	3						1	
	020004	形势与政策（面+网）	必修	2	70+8	70	0	1	1	1	1				1-4
	020003	军事理论（面+网）	必修	2	16+36	16	0	1							1
	020166	大学生心理健康教育	必修	1	18+36	13	5		1						2
	070003	体 育	必修	4	68	6	62	2	2						1-2
	140007	创新创业（面+网）	限选	2	32+28	26	6	2							1
	020005	大学生职业发展与就业指导（面+网）	必修	2	36+38	32	4		1		1				1
	030001	计算机应用基础	限选	4	64	32	32	4							1
	080001	艺术鉴赏（面+网）	限选	2	36+22	30	6		1	1					1-2
	050228	中华优秀传统文化	限选	1	16	16	0			1					3
	060001	大学英语	限选	8	136	96	40	4	4					1	2
	050012	大学语文	限选	2	32	20	12	2							1
	小计				29	644	459	185	19	12	5	2			
网络通识课程		见附录	任选	1-4 学期需从课程清单中任选 6 门课程，每门 1 学分											1-4
	小计				6	108	108								
专业基础课程	020772	中国饮食文化	必修	2	36	20	16			2					3
	020773	烹饪原料学	必修	2	32	16	16	2						1	
	020773	营养与配餐	必修	2	36	18	18		2					2	
	020774	酒店英语	必修	2	36	36	0		2						2
	020775	烹调基本功训练	必修	4	64	12	52	4						1	
	020415	宴会主题设计	必修	2	32	18	14	2						1	
	小计				14	236	120	116	8	4	2	0			
专业核心课程	020776	烹调工艺学	必修	8	144	52	92			4	4			3-4	
	020777	食品雕刻与冷拼	必修	6	108	24	84		3	3				2-3	
	020066	餐饮服务与管理	必修	4	48	32	16				4				4
	020778	西餐工艺	必修	2	36	18	18				2			4	
	020779	面点工艺	必修	6	108	24	84			3	3			3-4	
	020509	信阳菜介绍及烹饪	必修	24	432	86	346		8	8	8			2-4	
	小计				50	876	236	640	0	11	18	21			
专业拓展课程	020780	厨政管理	限选	4	72	36	36			2				3	
	020085	酒水知识	限选	4	72	36	36				2			4	
	020524	中国名菜	限选	2	36	24	12				2			4	
	小计				10	180	96	84	0	0	2	4			

单列 实践 教学 活动	000008	入学教育		1	16	8	8	(1)							
	000004	社会与生产实践		2	60	-	60		(1)		(1)				
	000005	专业项目实训		4	68	-	68	(1)	(1)	(1)	(1)				
	000000	毕业实习(顶岗实习)		31	775	-	775					(19)	(12)		
	000001	毕业论文设计		2	60		60						(2)		
	000006	资格证培训与考核		2	60	-	60			(1)		(1)			
	000007	军事训练		2	60	-	60	(2)							
	小计				44	1099	8	1091							
总计				161	3143	1027	2116	27	27	27	27				
说明	<p>1. 第1学期新生军事技能训练2周，考试1周，法定节假日1周，实际教学周为16周；第2-5学期考试1周，法定节假日1周，实际教学周为18周；如第5学期开始安排毕业实习(顶岗实习)，本学期实习安排20周，周课时30节；第6学期，毕业论文设计2周(不占课内教学周)，资格证培训与考核2周，校外顶岗实习安排40周，周课时30节，顶岗实习由学校统一安排且考核合格。</p> <p>2. 本专业总学时为2915节(网络通识课程、社会与生产实践、毕业论文设计学时不计入课内学时)，其中公共基础课总学时为812(面授+线上总学时)，占总课时的比例为27.86%；选修课总学时为484(面授+线上总学时)，占总课时的比例为16.60%；专业课总学时为1292，占总课时的比例为44.32%；实践性教学总学时为2116，占总课时的比例为72.59%。</p> <p>3. 《大学生心理健康教育》《形势与政策》《创新创业》《大学生职业发展与就业指导》《军事理论》《艺术鉴赏》等课程既有面授教学，也有线上教学，各门课总学时以面授课总学时+线上教学总学时标注)</p>														

八、实施保障

(一) 师资队伍

专兼职教师的数量、结构、素质等进行列表描述

类别	数量	具体说明
师资队伍结构	10	烹调工艺与营养专业现有专业课教师10人，其中副教授2名，具有硕士学位的教师4名，“双师型”教师6名，占专业课教师的60%。学生数与本专业专任教师数比例为16:1
专业带头人	2	专业带头人苏韬，副教授，能够较好地把握国内外烹调工艺与营养行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对烹调工艺与营养专业人才的需求实际；甘晓露教师，中级工程师，教学设计、专业研究能力较强，有较强的教科研工作能力，在信阳烹调行业有过深入的研究。

专任教师	5	<p>具有高校教师资格和本专业领域有关证书；</p> <p>有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；</p> <p>具有烹调工艺与营养、烹饪、食品科学、营养学等相关专业本科及以上学历；</p> <p>具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；</p> <p>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；</p> <p>每5年累计不少于6个月的企业实践经历。</p>
兼职教师	5	<p>主要从餐饮酒店等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹调工艺与营养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，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。</p>

(二) 教学设施

1. 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	茶艺室	茶具和茶叶的识别训练、茶具的使用训练、茶叶的泡制和基本茶道训练	茶台、各类茶具、饮水机、烧水壶	
2	烹调工艺综合实训室	中式菜肴制作、西式菜肴制作、酒水吧台服务	灶具、冰箱、烤箱、餐盘、刀具、食品架	
3	面点室	中式面点制作、西式面点制作	灶具、烤箱、醒发箱、货架、和面机、压面机、冰柜	
4	营养配餐实训室	营养食谱设计	计算机、交换机、空调	
5	餐饮服务实训室	餐饮服务实训	餐桌、餐椅、消毒柜	

2. 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	杭州明豪大酒店	中西式烹调、面点制作	
2	上海神旺大酒店	中西式烹调、面点制作	
3	绍兴上虞开元大酒店	中西式烹调、面点制作	
4	苏州同里湖大酒店	中西式烹调、面点制作	

5	义乌香格里拉大酒店	中西式烹调、面点制作	
6	信阳锦江国际酒店	中西式烹调、面点制作	
7	信阳天龙大酒店	中式烹调、面点制作、信阳菜制作	
8	信阳浉河宾馆	中式烹调、面点制作、信阳菜制作	

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。要选择高职高专教材，优选教育部“十二五”规划教材；选择近三年出版的教材；选择校企合作编写的特色教材。

2. 图书文献配置

图书馆资源丰富，本专业图书资料丰富：王向阳《烹饪原料学》；彭景《烹饪营养学》；路新国，刘煜《中国饮食保健学》；辛少坤《烹饪美学》；姜陆朋《餐饮服务与管理》；杨存根《名菜名点赏析》；毛羽扬《烹饪调味学》；周世中《烹饪工艺》；姚金芝《烹饪基本技巧》；牛国平，牛翔《烹饪刀工技巧图解》；李晓《西餐烹饪基础》；茅建民《中国饮食文化》；赵伟丽《酒店市场营销》；程春旺，王小利《酒店服务心理学》；贾红文，赵艳红《茶文化概论与茶世实训》等多种图书。

另还有知网、万方等电子图书数据库

3. 数字资源配置

充分利用烹调工艺与营养专业网络教学资源库和试题库，方便学生自学、自测、预习和复习。不断开发微课资源，丰富实训项目视频资源库，为学生的自主学习，提供丰富的辅助学习素材。

（四）教学方法

1. 课堂教学组织

以多媒体技术为主要辅助教学手段，针对不同的教学内容，采用讲授、示教、观看教学片、PBL、TBL等教学方法，开展理论教学。同时充分利用新技术、新手段，实施混合式、体验式、翻转课堂等教学组织形式，培养学生的自主学习能力。

2. 实训组织

依托于职场化的校内实训基地，根据课程内容安排，递进式的开展基本技能和基本操作训练，使学生在校期间，各种操作技能即能达到工作岗位的基本要求。另外，依托于专业的创新创业实践基地，学生在校期间有机会接触检测行业的实际运营，培养学生的创新创业能力。校外实训形式为顶岗实习。顶岗实习阶段将和专业方向和未来就业意向紧密结合，工学并举、校企共育，为学生毕业后的工作岗位打下坚实的基础。

（五）学习评价

课程考核评定突出过程与阶段评价，注重对学生操作能力、分析问题、解

决问题能力的考核，成绩由过程评价和期末评价组成。具体根据各课程制订的教学评价标准进行评价。

（六）质量管理

1. 建立和完善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、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，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. 专业教研室将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。

九、毕业要求

（一）成绩要求

在规定修业年限内修完本人才培养方案中要求的学习任务，课程考核合格，并取得学分不低于 161 学分，其中必修课程 134 学分，选修课程 27 学分。

（二）技能证书的要求

1. 本专业学生必须获取二级乙等以上普通话证书

2. 本专业学生必须至少获取初级中式烹调师证书、初级西式烹调师证书、初级中式面点师证书、初级西式面点师等证书之一。

十、附录（黑、4号）

附件：信阳职业技术学院网络通识课设置与学分

编号	类型	课程名称	学分	学时	授课学期	备注
080189	任选	※▽书法鉴赏	1	30	1-4	1-4 学期需修够 6 学分
080190	任选	※舞蹈鉴赏	1	18	1-4	
080191	任选	※影视鉴赏	1	18	1-4	
050226	任选	※中华诗词之美	1	20	1-4	
030747	任选	※解码国家安全	1	17	1-4	
000008	任选	※大学生恋爱与性健康	1	28	1-4	
020005	任选	※▽大学生创业基础	1	16	1-4	
050227	任选	※口才艺术与社交礼仪	1	30	1-4	
050229	任选	※国学智慧	1	20	1-4	
050060	任选	※▽中国文化概论	1	30	1-4	

050230	任选	※中国的社会与文化	1	20	1-4
170064	任选	※▽互联网金融	1	32	1-4
050006	任选	※一起学说普通话	1	28	1-4
050231	任选	※公共关系与人际交往能力	1	30	1-4
050232	任选	※职场沟通	1	30	1-4
100217	任选	※人文与医学	1	28	1-4
100218	任选	※诺贝尔生理学或医学奖史话	1	28	1-4
050024	任选	※演讲与口才	1	28	1-4
100219	任选	※营养与食疗学	1	32	1-4
020527	任选	※中国茶道	1	32	1-4

注：表中课程前面有※标志的为网络慕课课程，前面有※▽标志的为网络慕课课程和面授课程。