

江苏联合职业技术学院宿豫中专办学点
五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业
实施性人才培养方案
(2023 级)

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

制订日期：2023 年 9 月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、基本修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标	1
六、培养规格	1
(一) 素质	2
(二) 知识	2
(三) 能力	3
七、课程设置	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业课程	3
八、教学进程及学时安排	9
(一) 教学时间表	9
(二) 专业教学进程安排表	10
(三) 学时安排表	10
九、教学基本条件	10
(一) 师资队伍	10
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	13
十、质量保障	15
十一、毕业要求	16
十二、其他事项	16
(一) 编制依据	16
(二) 执行说明	17
(三) 研制团队	18
附件	19

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

初中应届毕业生

三、基本修业年限

5 年

四、职业面向

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） 正餐服务（621）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02） 营养配餐员（4-03-02-06）
主要岗位（群）或技术领域举例	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、 厨房运行等
职业类证书举例	职业技能等级证书：中式烹调师、中式面点师、 营养配餐员

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等岗位群，能够从事中式菜点制作、营养食谱设计、宴会策划、厨房生产控制等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

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，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

（一）素质

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. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握安全消防、环境保护、健康营养、文明生产等相关知识与技能，了解相关产业文化，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. 具有较强的集体意识和团队合作意识；

4. 掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家学生体质测试合格标准，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；

5. 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；

6. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

（二）知识

1. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治理论和科学文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养；

2. 了解餐饮美学、餐饮企业管理的相关知识；

3. 熟悉中国饮食文化；

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；

6. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；

7.掌握餐饮生产、研发以及宴会策划等相关知识。

（三）能力

1.具有探究学习、终身学习能力，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，具备职业生涯规划能力；

2.具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；

3.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；

4.具有中式菜点制作与成品质量控制能力；

5.具有餐饮产品安全管理能力；

6.具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；

7.具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；

8.具有现代信息技术等基本应用能力。

七、课程设置

本专业包括公共基础课程、专业课程等。

（一）公共基础课程

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策等思想政治理论课程和语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、化学等必修课程。

宿豫中专办学点根据国家和省、学院有关规定，结合专业实际情况，体现本地区、本校优势特色开设普通话、羽毛球、中外优秀电影赏析、Office应用、党史、社会主义发展史、中华优秀传统文化、创新创业、专本衔接等任选课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和技能实训课程等。

1. 专业基础课程

专业基础课程注重培养学生专业基础素质与能力,为专业核心课程的学习奠定基础。包括中国饮食文化、中式烹调基础工艺、烹饪原料学、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、餐饮美学基础、现代厨政管理等必修课程。

表：专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称(学时)	主要教学内容	教学要求
1	中外饮食文化 (34 学时)	饮食文化概述; 饮食原料文化; 饮食器具文化; 中外茶文化; 中外酒文化; 中外饮食民俗; 中外饮食礼仪; 中外饮食文化交流	借助情境案例诠释中外饮食文化的基本理论知识; 结合烹饪文化典型案例, 分析中外饮食文化、饮品、民俗、礼仪等的功能和影响, 以及饮食文化研究方法、交流形式与途径, 促进中外饮食文化的融合与发展; 组织开展烹饪文化的调研, 在工作情境中提升责任意识、文化自信和职业认同; 挖掘思政元素, 发挥课程思政育人功能
2	中西烹调基础工艺 (238 学时)	本课程分为中式烹饪基础模块、西式烹饪基础模块、中西面点基础模块 中式烹饪基础模块: 卫生与安全基础; 体能基础; 烹调设备与工具使用; 刀工基础; 烹饪原料初加工; 勺工基础 西式烹饪基础模块: 西餐职业认知; 烹调设备与工具使用; 烹饪原料初加工; 刀工基础; 临灶技术 中西面点基础模块: 中西点基础知识; 烹调设备与工具使用; 常用面点原料选取; 中西点基础工艺; 中西点基础品种制作	借助情境案例诠释中西烹调基础工艺的基本理论知识; 结合典型中式烹饪基础生产加工任务, 掌握卫生与安全、体能、刀工、勺工、原料初加工的相关知识及训练方法; 开展中式烹饪基本功项目训练任务; 在工作情境中提升体能、刀工、勺工、吃苦耐劳和精益求精的精神。 结合典型西式烹饪基础生产加工任务, 掌握西餐设备、刀工、临灶技能与原料初加工的相关知识及训练方法; 开展西式烹饪基本功项目训练任务; 在工作情境中提升刀工技术、临灶技能、吃苦耐劳和精益求精的精神 结合典型中西面点基础生产加工任务, 掌握中式面点原料、加工设备、基本操作手法等相关知识; 开展中西面点基础项目训练任务; 在工作情境中提升中西面点基础品种制作能力、吃苦耐劳和精益求精的精神; 挖掘思政元素, 发挥课程思政育人功能

3	烹饪原料学 (68 学时)	烹饪原料基础知识； 谷物类原料；蔬菜类 原料；果品类原料； 干货制品类原料；家 畜类原料；家禽类原 料；水产品类原料； 调辅料	借助情境案例诠释烹饪原料学 的基本理论知识；结合具体工 作任务和典型案例，分析烹饪 原料分类、产地、产季、质地 等对原料品质的影响，以及不 同原料的选择、鉴别与储存、 加工处理等方法；开展原料实 物场景下师生间、生生间的交 流活动，在工作情境中提升节 约、环保、安全意识；挖掘思 政元素，发挥课程思政育人功 能
4	饮食营养与配餐 (102 学时)	营养基础知识；烹饪 原料的营养价值；合 理烹饪与平衡膳食； 不同人群营养需求； 营养食谱设计与编 制；营养餐制作与分 析	借助情境案例诠释饮食营养与 配餐的基本理论知识；结合中 国居民膳食指南和典型案例， 分析各类营养素对人体平衡膳 食的影响，以及在烹饪中的作 用、损失途径与保存方法，能 针对不同人群设计并编制营养 食谱；开展不同人群营养需求 的调研活动，在工作情境中提 升服务意识、培养科学严谨的 态度；挖掘思政元素，发挥课 程思政育人功能
5	餐饮食品安全与 控制 (68 学时)	食品安全概述；餐饮 食品安全风险来源与 控制；餐饮原材料 采购安全与控制；餐 饮加工安全与控制； 餐饮食品存储安全 与控制；餐饮食品 销售安全与控制；餐 饮食品安全预防与 急救措施	借助情境案例诠释餐饮食品安 全与控制的基本理论知识；结 合具体工作任务和典型案例， 分析食品安全风险的来源、安 全生产规范、标准及法律法规 等在餐饮食品生产中的作用； 开展餐饮食品生产加工中安 全情景模拟活动，在工作情境 中提升产品品质、责任安全和 法律法规意识；挖掘思政元素， 发挥课程思政育人功能
6	餐饮美学基础 (34 学时)	美学概述；餐饮色彩； 美学法则与应用；菜 肴造型设计；菜肴餐 具美学；菜肴搭配美 学；餐饮环境美学	借助情境案例诠释餐饮美学的 基本理论知识；结合课程具体 工作任务和典型案例，分析菜 肴造型、菜肴器具、环境装饰 和内容布置等对餐饮美学的影 响；开展情景模拟活动，在工 作情境中体会传统美学文化， 提升审美意识；挖掘思政元素， 发挥课程思政育人功能

7	现代厨政管理 (34 学时)	现代厨房的管理任务、现代厨房生产与加工革新；厨房组织机构设置与人力配置；厨房人力资源管理；厨房的设计与布局；厨房原料管理；厨房生产流程；厨房生产控制；厨房产品质量控制；厨房卫生与安全管理	借助情境案例诠释现代厨政管理的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析厨房组织与布局、人力配置与管理、厨房原料管理、厨房生产流程等对厨政管理的影响，以及生产成本、菜品质量、安全生产控制要素；开展餐饮企业调研，在工作情境中提升管理成效，形成安全规范意识；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
---	-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. 专业核心课程

专业核心课程结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，注重理论与实践一体化教学，提升学生专业能力，培养学生职业素养。包括中式烹调工艺、食品艺术与冷菜制作、中式面点工艺、中式菜肴创新与制作、餐饮企业管理、中餐宴会设计实务等必修课程。

表：专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中式烹调工艺 (204 学时)	中式烹调工艺认知；组配工艺；调和工艺；火候及初步熟处理工艺；热菜烹调工艺	结合中式烹调工艺的工作任务，掌握中式热菜制作的工艺流程、方法和操作要领；开展各类代表性菜肴制作；在工作情境中提升规范操作意识、实践操作水平和灵活运用能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
2	食品艺术与冷菜制作 (170 学时)	冷菜与食品雕刻认知；冷菜制作；果盘制作；冷拼造型；基础雕刻；主题雕刻	结合食品艺术与冷菜制作的工作任务，掌握冷菜、食品雕刻制作技法与构图原理；开展冷菜、主题食品雕刻和冷拼的设计与生产；在工作情境中提升实践动手能力，培养审美和创新意识；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
3	中式面点工艺 (136 学时)	面点认知；面点制作基本工艺；水调面团制品；膨松面团制品；油酥面团类制品；米粉面团制品；其他面团制品	结合中式面点风味流派代表品种的制作任务，掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、澄粉及其它面团的调制技法与要领；开展中式面点产品的生产实践等活动；在实际操作任务中，提升工匠意识；挖掘课程思政元素、发挥思政育人功能

4	中式菜肴创新与制作 (170 学时)	中式菜肴创新菜品设计书制作；中式菜肴食材组配创新菜例示教与制作；中式菜肴成型技法创新菜例示教与制作；中式菜肴烹调方法创新菜例示教与制作；中式菜肴味型质感创新菜例示教与制作；中式菜肴美化装饰创新菜例示教与制作；中式菜肴新媒体宣传与推广	结合中式菜肴创新设计与制作典型工作任务，掌握中式菜肴的创新思路与方法；开展中式菜肴的创新设计与制作，在工作情境中牢固树立岗位意识，提升中式菜肴制作技艺和创造性思维能力；挖掘中国饮食文化中的思政元素，在融合和创新中弘扬中华美食文化
5	餐饮企业管理 (68 学时)	餐饮业概述；现代餐饮企业人力资源管理；菜单设计策划与管理；现代餐饮采购与库存管理；现代餐饮企业的生产管理；现代餐饮企业服务质量管理；现代餐饮企业营销管理；现代餐饮企业成本控制	结合餐饮企业管理具体任务，掌握餐饮企业管理相关的知识和技能；开展现代餐饮企业岗位管理、校企融通等活动；在工作情境中提升现代餐饮企业管理理念及实际运营管理能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
6	中餐宴会设计实务 (124 学时)	宴会概述；婚宴主题宴会；寿宴主题宴会；生日宴主题宴会；商务宴主题宴会；风味宴主题宴会；宴会设计与制作	结合中餐宴会设计实务生产任务；掌握婚宴、寿宴、生日宴、风味宴等的设计理念、内容与管理要求；开展中餐宴会相关调研，分析中餐宴会设计的理念和管理要求；在工作情境中提升宴会设计、营销及管理水平，培养勇于创新 and 灵活应变能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能

3. 专业拓展课程

专业拓展课程对接餐饮行业前沿，促进学生全面发展，培养学生综合职业能力。本专业开设了饮食消费心理、食疗养生、中国名点、中国名菜等四门必修课程。根据宿迁地区文化特色及本校优势特色，专业拓展任选课程开设了西餐原料知识、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、食品雕刻、西点制作、面塑工艺、糖画艺术、菜肴装饰、艺术冷拼设计与制作、应用文写作、毕业论文指导课等课程。

表：专业拓展课程（必修课程）主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
----	----------	--------	------

1	饮食消费心理 (68 学时)	饮食消费心理学基础知识、饮食消费一般心理过程、饮食消费感知觉心理活动、饮食消费者个性心理、饮食消费动机和行为决策、饮食消费社会群体特征、饮食消费心理干预、饮食销售服务心理、饮食消费心理发展	借助情境案例诠释饮食消费心理的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析饮食消费一般心理过程、饮食消费感知觉心理活动、饮食消费者个性心理等对饮食消费动机和行为决策的影响，以及饮食消费社会群体特征；开展餐饮市场调研，在工作情境中提升管理成效，形成树立饮食服务意识以营销意识，提升职业素养和管理艺术。；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能。
2	食疗养生 (68 学时)	中医食疗与药膳的基本概念；常用中药的药理特点；中医保健理念；食疗药膳调理，滋养作用；结合食疗原理进行菜点设计；菜单编制；筵席设计。	借助情境案例诠释食疗养生的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析中药药理特点、中医保健理念、饮食食疗药膳调理；在工作情境中提升食疗菜点计、菜单编制与筵席设计的水平，培养勇于创新 and 灵活应变能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能。
3	中国名点 (68 学时)	中国面点的由来及发展历史；东北风味面点制作工艺；华北风味面点制作工艺；西北风味面点制作工艺；华东、华中、华南风味面点制作工艺；西南风味面点制作工艺；其他中式特色面点制作工艺	借助情境案例诠释中国面点发展的基本理论知识；结合工作情境生产加工任务；掌握中国各地区风味面点制作等相关知识；开展项目训练任务；在实际操作任务中，提升工匠精神，挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能。
4	中国名菜 (84 学时)	中国菜品的发展历史；中国菜的特点；东北名菜代表品种制作工艺；华北名菜代表品种制作工艺；西北名菜代表品种制作工艺；华东、华中、华南名菜代表品种制作工艺；西南名菜代表名品制作工艺；清真、素菜等。	借助情境案例诠释中国菜品发展的基本理论知识；结合工作情境生产加工任务；掌握中国各地区风味菜品制作等相关知识；开展项目训练任务；在实际操作任务中，提升工匠精神，挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能。

4. 技能实训课程

技能实训课程结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力和劳动品质。包括中式烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式烹调师职业技能等级考试项目实训、中式面点师职业技能等级考试项目实训、中式菜肴创新与制作实训等。

表：技能实训课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中西烹调基础工艺实训 （1周/30学时）	中西烹调基础基本技能、刀工实训、翻锅实训、烹饪原料初加工实训、西餐基础酱汁、基础菜肴制作、中西点基础工艺等项目强化训练	对接真实职业场景或工作情境，在校内组织开展实训；能根据岗位生产标准进行原材料初加工、翻锅、基础菜肴制作、中西点面团与面胚制作；能在实训中培养严谨细致、认真负责的工作态度和良好的职业认同
2	中式烹调工艺实训 （1周/30学时）	原材料加工、原材料分档与切配、原材料预制加工、菜肴制作等项目强化训练	对接真实职业场景或工作情境，在校内组织开展实训；能根据岗位生产标准进行原料加工、分档取料、切配、预加热和各式常见中餐菜肴的制作；能在实训中培养精益求精的工匠精神
3	中式烹调师职业技能等级考试项目实训 （1周/30学时）	中式烹调师职业技能等级考试各项目的操作强化训练	对接真实职业场景和岗位标准，在校内组织开展实训；能根据中式烹调师职业技能等级考试要求，熟练完成各项目的制作；能在实训中培养政策法规与职业标准意识
4	中式面点师职业技能等级考试项目实训 （1周/30学时）	中式面点师职业技能等级考试各项目的操作强化训练	对接真实职业场景和岗位标准，在校内组织开展实训；能根据中式面点师职业技能等级考试要求，熟练完成各项目的制作；能在实训中培养政策法规与职业标准意识
5	中式菜肴创新与制作实训 （2周/60学时）	中式菜肴创新与制作基础知识；菜品外观和形状设计；菜品色彩和质感设计；菜品味型与调味设计等项目强化训练	对接真实职业场景或工作情境，在校内外组织开展实训；能根据岗位生产标准和中餐行业的发展要求，从原料、调味、造型、烹调方法及营养等方面对中餐菜品进行调整创新；能在实训中培养开拓创新的精神

八、教学进程及学时安排

（一）教学时间表（按周分配）

学期	学期	理论与实践教学	集中实践教学课程和环节	机动周
----	----	---------	-------------	-----

	周数	授课周数	考试周数	实训、实习、毕业设计(论文)、社会实践、入学教育、军训等	周数	
一	20	17	1	军事理论与训练	1	0
				专业认识与入学教育	1	
二	20	17	1	劳动实践	1	1
三	20	17	1	中西烹调基础工艺实训	1	1
四	20	17	1	中式烹调工艺实训	1	1
五	20	17	1	中式烹调师职业技能等级考试项目实训	1	1
六	20	17	1	中式面点师职业技能等级考试项目实训	1	1
七	20	17	1	中式菜肴创新与制作实训	1	1
八	20	17	1	中式菜肴创新与制作实训	1	1
九	20	14	1	毕业设计(论文)	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	150	9		31	10

(二) 专业教学进程安排表 (见附件)

(三) 学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1962	39.2%	不低于 1/3
2	专业课程	2296	45.8%	/
3	集中实践教学环节	750	15%	/
总学时		5008	/	/
其中: 任选课程		542	10.8%	不低于 10%
其中: 实践性教学		2984	59.6%	不低于 50%

说明: 实践性教学学时包括采用理实一体化形式进行教学的实践学时和集中实践形式进行教学的实践学时。

九、教学基本条件

(一) 师资队伍

宿豫中专办学点按照“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。

1. 队伍结构

烹饪工艺与营养专业现有专任专业教师 15 人, 目前在校学生数 260 人 (其中五年高职 45 人), 师生比约 1:17, “双师型”教师 10 人, 占比 66.7%, 高级职称教师 8 人, 占比 53.3%, 研究生学历教师 7 人, 企业兼职教师 2 人。聘请行业专家 4 人。其中专业带头人 2 人、“333 工程”培养对象 2 人、骨干教师 11 人、市级骨干双师 2 名、省乡土人才 1 名, 建成江苏省大师工作室 1 个, 江

苏省非遗项目 1 个，形成了一支结构化合理、“双师型”创新教学团队。

表：烹饪工艺与营养专业专任教师情况

序号	姓名	出生年月	专业及学位	职称	双师型
1	王刚	197511	烹饪工艺 本科	高级讲师	是
2	朱天晴	197501	烹饪工艺 硕士	高级讲师	是
3	陆娣	197610	烹饪工艺与营养 学士	高级讲师	是
4	张慧	198311	烹饪营养与教育 硕士	高级讲师	是
5	高恩奎	197607	烹饪工艺 硕士	高级讲师	是
6	唐敏	198503	烹饪营养与教育 硕士	高级讲师	是
7	丁铁	198309	烹饪营养与教育 硕士	高级讲师	是
8	高为兵	197601	烹饪工艺 本科	高级讲师	是
9	张杰	197607	烹饪工艺 本科	助理讲师	否
10	袁利利	198608	烹饪营养与教育 硕士	讲师	是
11	盛红凤	198701	烹饪营养与教育 学士	讲师	是
12	张文涛	198910	烹饪工艺 本科	助理讲师	否
13	陈田田	199511	烹饪营养与教育 学士	无	否
14	李恒	199408	烹饪营养与教育 硕士	无	否
15	李晨晨	199812	烹饪营养与教育 学士	无	否

2. 专任教师

专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；均具有教师资格证和烹饪专业有关证书；具有烹饪等专业本科及以上学历；具有扎实的烹饪专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘烹饪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；能够跟踪餐饮行业发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人王刚老师，具有本科学历，高级讲师职称，从事本专业教学 28 年，熟悉行业产业和本专业发展现状与趋势，主持省级及以上课题研究，有市级及以上教研或科研成果，主编规划教材、参编多部专业类教材，多次在省市级教学作品巡展中荣获大奖，在本区域内或本领域内具有较强的专业影响力。

4. 兼职教师

依托宿迁市餐饮职教联盟，聘请兼职教师具有中级以上非教师系列专业技术职务或及时以上职业这个，或是在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验的餐饮行业技能专家，或是具有特殊技能的能工巧匠；兼职教师应参加学校组织的教学方法培训，每学期承担不少于30学时的教学任务。

（二）教学设施

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

1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。教室均配备黑板和电子屏幕、多媒体计算机、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，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实训场所

校内实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施先进，能够满足实验、实训教学需求，实验，配备能够满足开展中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式面点工艺实训、食品艺术与冷制作、中式菜肴创新与制作、传统苏帮菜制作技艺、苏式小吃等实验、实训活动的要求，实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

表：校内外实训场所基本情况

序号	校内外实训场所	主要功能	主要设施设备配置
1	热菜实训室	用于中西烹调基础、中式烹调、西式烹调、中式面点等项目的实训教学	配备中西餐初加工、中西餐烹调、中西餐成熟、原料储存与成品冷藏等设备设施，可满足中式烹调师职业技能等级证书考核。
2	烹饪基本功实训室	用于中西烹调基础工艺实训、中西餐综合实训、中西面点综合实训、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中西餐初加工、中西餐烹调、中西餐储存与冷藏等设备设施
3	中式面点实训室	用于中西烹调基础工艺实训、	配备电脑、网络、多媒体设

		中式面点、中西面点创新与制作、中式名点制作与赏析、地方风味面点工艺、中式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	备、专业教学资源库、中式面点加工、中式面点成熟、原料储存与成品冷藏等设备设施
4	西式面点实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西式面点、中西面点创新与制作、裱花与西点造型、茶歇设计与制作、西式名点制作与赏析、甜品设计与制作、饮品与调酒、西式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西式面点加工、西式面点成熟、裱花工具、甜品摆台、原料储存与成品冷藏等设备设施
5	西餐烹调实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、西餐宴会设计、日韩料理、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西餐初加工、西餐烹调、西餐宴会摆台、西餐储存与冷藏等设备设施
6	面塑糖艺实训室	用于面塑实训、菜肴装饰实训、翻糖工艺、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、工作台、面塑工具、翻糖工具、原料储存与成品冷藏等设备设施
7	勺工实训室	用于中餐勺工训练	配备仿真翻锅架、炒锅、炒勺及工作台等设备设施

3. 实习场所基本要求

本专业与宿迁枫华丽致大酒店合作协同育人，成立了校内餐饮学院、宿迁市餐饮职教联盟，具有稳定的校外实习基地。能提炉口、切配、打荷、上什、营养配餐及技术服务等相关实习岗位。能涵盖当前相关行业发展的创新需求，可接纳一定规模的学生实习。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；有保证实习日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表：主要校外实习场所基本情况

单位	有否协议	承担教学任务	每次接受人数
上海沈家花园实业有限公司	是	中式烹调顶岗实习	30
枫华丽致大酒店餐饮有限公司	是	中式烹调顶岗实习	20
星辰国际大酒店餐饮有限公司	是	中式面点顶岗实习	20
江山大酒店餐饮有限公司	是	中式面点顶岗实习	20

恒峰国际大酒店	是	中式烹调顶岗实习	20
恒力国际大酒店	是	中式面点顶岗实习	25

（三）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

健全教材选用制度，本专业在教学实施中严格执行学院教材管理制度，优先选用选择国家规划教材、学院院本教材。积极推行“产教融合，工学结合”，优先选用校企合作编写和开发的，符合生产实际和行业最新趋势，具有较高“专业跟随度”，能够反映本专业最新知识以及新技术、新规范和新标准的高质量教材。

2. 图书文献配备

图书文献配备能满足烹饪工艺与营养专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍，有关行业政策法规、职业标准、中西烹调工艺、中西式面点工艺、食品造型艺术、厨房管理、饮食文化、智能烹饪技术等专业书籍和文献。

3. 数字教学资源配置

针对教学的需要和难点，加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的教学资源，开发相应的影像资料、多媒体课件、网络资源、仿真软件、模拟餐饮行业岗位等，发挥学校专业办学优势或者特色，逐步实现资源共享，创新服务供给模式，服务学生终身学习。校内建有泛雅教学平台，校企开发凤凰在线仿真实训信息化学习平台。

配备与烹饪类专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库。目前已建立“烹饪原料知识”“中式面点技艺”“食品雕刻”“中式烹调技艺”等5门在线课程，内含教

案、教学课件、微课等资源，种类丰富、形式多样、使用便捷，课程资源进行动态更新，能满足日常线上线下混合式教学要求。

十、质量保障

1. 依据《江苏省宿豫中等专业学校专业设置与动态调整实施办法》等制度加强专业调研及专业论证，动态调整专业设置，制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据《江苏省宿豫中等专业学校教育教学质量监控体系运行条例》等相关制度，加强教学质量监控管理，持续推进人才培养质量的诊断与改进。

3. 依据《江苏省宿豫中等专业学校课程管理制度》《江苏省宿豫中等专业学校教材管理办法》，规范教材选用，制订课程标准，积极引进企业优质资源，校企合作开设课程、共建课程资源。

4. 依据《江苏省宿豫中等专业学校考试制度》《江苏省宿豫中等专业学校学生评教制度》《江苏省宿豫中等专业学校教学“七认真”管理规范》等制度，加强日常教学的运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，保持良好的教育教学秩序。

5. 依据《江苏省宿豫中等专业学校教学生产实习规范》《江苏省宿豫中等专业学校实训（验）室管理制度》，对师生实训实践教学有效管理，定期检查实训室设施设备使用情况，促进实习实训教学良好运行。

6. 学校作为联院旅游类专业建设指导委员会的委员单位，积极参加专指委举办的各类专业建设和教学研究活动。

7. 依据学校《教研活动制度》，建立集中教研制度，定期召开教学研讨会议，定期开设公开课、示范课并集中评课，通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力，持续提高人才培养质量。

8. 依据学校《学生综合素质评价发展规划》《学生综合素质评价

实施方案》《学生综合素质评价量化指标评分细则》等制度，对学生五年全周期、德智体美劳全要素进行纵向与横向评价，引导学生积极主动发展，促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

9. 依据《江苏联合职业技术学院宿豫中专办学点就业跟踪管理制度》《江苏省宿豫中等专业学校学生顶岗实习管理办法》等制度，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、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。

十一、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. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上。
2. 完成本方案所制定的各教学环节活动，各门课程及毕业设计（论文）成绩考核合格。
3. 修满本方案所规定的 268 学分。
4. 取得本方案所规定的职业类证书（至少一种）或相对应的基本学分。

证书类别	证书名称	发证单位	要求级别
人社部职业技能等级	中式烹调师	人力资源与社会保障局职业技能第三方评价机构	中级工/四级
	中式面点师	人力资源与社会保障局职业技能第三方评价机构	中级工/四级
	中式烹调师	人力资源与社会保障局职业技能第三方评价机构	高级工/三级

十二、其他事项

（一）编制依据

1. 《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）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人

人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；

3. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业简介》；

4. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业教学标准》；

5. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院〔2023〕32号）。

6. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案（2023版）》

（二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周，顶岗实习时间一般为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）。技能实训课程及实践性教学环节按1周计30学时、1个学分。学生取得职业类证书或在各级各类比赛获奖可参照《学校奖励性学分管理规定》折算一定学分。

3. 思想政治理论课程和历史课程，因集中实践导致学时不足的部分，利用自习课补足。

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. 将劳动教育、创新创业教育等融入专业课程教学和有关实践教学环节中，在劳动实践周中开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育不少于16学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。设立社会实践劳动周。

6. 技能实训课程根据相关专业课程在同一学期开设。“中式烹调基础工艺实训”与“中式烹调基础工艺”课程匹配，“中式烹调工艺实训”与“中式烹调工艺”课程匹配，“中式烹调师技能等级考试项

目实训”与“中式烹调工艺”课程匹配，“中式面点师技能等级考试项目实训”与“中式面点工艺”课程匹配，“中式菜肴创新与制作实训”与“中式菜肴创新与制作”课程匹配。

7. 任选课程根据宿迁地区特色，结合本校优势课程，开设公共基础任选课程 8 门、专业拓展任选课程 8 门。具体按“附件 2: 五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业任选课程开设安排表（2023 级）”进行安排。

8. 依据学校《五年制高职毕业论文（设计）管理办法》，加强毕业论文全过程管理，引导学生遵循学术规范和学术道德。

9. 加强岗位实习管理，由学校与企业根据生产岗位工作要求共同制订岗位实习教学计划，教学活动主要由企业组织实施，学校参与管理和评价。

（三）研制团队

序号	姓名	单位名称	职称/职务	承担角色
1	王刚	宿豫中专办学点	高级讲师/ 专业负责人	负责人
2	盛红凤	宿豫中专办学点	讲师/教研 组长	执笔人
3	朱天晴	宿豫中专办学点	高级讲师/ 系部副主任	审核人
4	高恩奎	宿豫中专办学点	高级级讲师/ 教务处副 主任	成员
5	陆娣	宿豫中专办学点	高级讲师	成员
6	高慎淼	宿迁开放大学	高级讲师	专家
7	孙韬	宿迁枫华丽致大酒店	行政总厨	企业专家
8	朱宗明	宿迁江山大酒店	行政总厨	企业专家

附件

附表 1：宿豫中专办学点 2023 级五年制高等职业教育烹饪工艺专业教学进程表

附表 2：宿豫中专办学点 2023 级烹饪工艺与营养专业任选课程设
置与教学时间安排表

附表 1：宿豫中专办学点 2023 级五年制高等职业教育烹饪工艺专业教学进程表

类别	属性	序号	课程名称	学时及学分			每周教学时数安排										考核方式			
				学时	实践教学	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查		
							17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	17+1 周	14+4 周			18 周	
公共 基础课程	必修课程	思想政治理论课程	1	中国特色社会主义	36	2	2	2										√		
			2	心理健康与职业生涯	36	3	2		2										√	
			3	哲学与人生	36	3	2			2									√	
			4	职业道德与法治	36	4	2				2								√	
			5	思想道德与法治	51	18	3					3							√	
			6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	34	2	2							2					√	
			7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	51	2	3								3				√	
			8	形势与政策	24	2	1						2						√	
		9	语文	323	48	19	4	4	4	3	2	2						√		
		10	数学	272	24	16	4	4	2	2	2	2						√		
		11	英语	272	48	16	4	4	2	2	2	2						√		
		12	信息技术	153	64	9	3	2	2	2								√		
		13	体育与健康	300	256	17	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		√		
		14	艺术（美术、音乐）	34	12	2		1	1										√	
		15	历史	72	36	4		2	2									√		
		16	化学	68	30	4	2	2											√	
		任选课程	17	详见选修课附表	164	30	9			2		2		2	2	2			√	
公共基础课程小计				1962	582	113	21	23	19	13	13	10	6	7	4	0				
专业课程	专业基础课	必修课程	1	中西饮食文化	34	17	2	2											√	
			2	中西式烹调基础工艺	238	180	14	6	4	4									√	
			3	烹饪原料学	68	34	4		2	2									√	
			4	饮食营养与配餐	102	40	6			2	4								√	
			5	餐饮食品安全与控制	68	30	4			2	2								√	

程		6	餐饮美学基础	34	28	2				2							√	
		7	现代厨政管理	34	26	2					2							√
	专业核心课程	必修课程	8	中式烹调工艺	204	150	12				4	4	4					√
			9	食品艺术与冷菜制作	170	125	10						4	6				√
			10	中式面点工艺	136	92	8						4	4				√
			11	中式菜肴创新与制作	170	140	10							4	6			√
			12	餐饮企业管理	68	42	4							2	2			√
			13	中餐宴会设计实务	124	72	7								4	4		√
	专业拓展课程	必修课程	14	饮食消费心理	68	34	4				4							√
			15	食疗养生	68	34	4						4					√
			16	中国名点	68	54	4							4				√
			17	中国名菜	84	72	5									6		√
		任选课程	18	详见选修课附表	378	302	22				4	4			6	10		√
	技能实训课程	必修课程	19	中西烹调基础工艺实训	30	30	1			1周								√
			20	中式烹调工艺实训	30	30	1			1周								√
			21	中式烹调师职业技能等级考试项目实训	30	30	1				1周							√
			22	中式面点师职业技能等级考试项目实训	30	30	1					1周						√
			23	中式菜肴创新与制作实训	60	60	2							1周	1周			√
	专业课程小计				2296	1652	130	8	6	10	16	14	16	20	18	20	0	
	集中实践教学环节	1	军事理论与训练（开学前开设）	30	30	1	1周											√
		2	专业认识与入学教育	30	30	1	1周											√
		3	劳动实践	30	30	1		1周										√
		4	毕业设计（论文）	120	120	4									4周			√
5		岗位实习	540	540	18										18周		√	
集中实践教学环节小计				750	750	25	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	4周	18周			
合计				5008	2984	268	29	29	29	29	27	26	26	25	24	18周		

附表 2：宿豫中专办学点 2023 级烹饪工艺与营养专业任选课程设置与
教学时间安排表

任选课程类别	序号	课程名称	开设学期	学时	学分	选课方式
公共基础 课程任选 课程	1	普通话/党史	第 3 学期	2	2	专业 内选 课
	2	书法/社会主义发展史	第 5 学期	2	2	
	3	羽毛球/中华优秀传统文化	第 7 学期	2	2	
	4	中外优秀电影赏析/创新创业	第 8 学期	2	2	
	5	Office 应用/专本衔接	第 9 学期	2	1	
小 计				10	9	
专业拓展 课程任选 课程	1	西餐原料知识/菜肴装饰	第 4 学期	4	4	专业 内选 课
	3	西餐冷菜制作/面塑工艺/艺术拼盘设计与制作	第 5 学期	4	4	
	4	西餐热菜制作/糖画工艺/应用文写作	第 8 学期	6	6	
	5	西点制作/食品雕刻/毕业论文指导	第 9 学期	10	8	
小 计				24	22	