

江苏省五年制高等职业教育

烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案

(2018 级)

江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇一八年九月

江苏省五年制高等职业教育 烹调工艺与营养专业实施性人才培养方案

一、专业与专门化方向

专业名称：烹调工艺与营养（专业代号：640202）

专门化方向：中餐烹饪方向、烹饪营养方向

二、入学要求与基本学制

入学要求：应届初中毕业生

基本学制：五年一贯制

办学层次：普通专科

三、培养目标

培养与我国社会主义现代化建设和社会发展要求相适应，践行社会主义核心价值观，德、智、体、美全面发展，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹饪理论知识和烹调操作技术，具备餐饮企业菜品制作、菜品研发、菜品创新、酒店管理等综合职业能力和可持续发展能力，适应酒店岗位一线工作的发展型、复合型和创新型的技术技能人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格	继续学习专业
中餐烹调	中式烹调师	中式烹调师（高级）	本科：烹饪工艺与营养、旅游管理、食品科学与工程
	中式面点师	中式面点师（中级）	

五、综合素质及职业能力

（一）综合素质

1. 思想道德素质：

（1）热爱祖国，拥护党的基本路线，懂得中国特色社会主义理论体系的基本原理，具有爱国主义、集体主义精神和良好的思想品德。

（2）有正确的人生观、价值观；有较高的道德修养，文明礼貌、遵纪守法、诚实守信。

2. 科学文化素质：

（1）理解国家有关的法律、法规，具有扎实的烹饪专业基本理论、基础知识和熟练的专业技能。

（2）具备较高的语言水平和熟练的计算机操作能力。

3. 专业素质：

（1）具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。

（2）具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。

（3）具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。

（4）具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。

（5）能够严格遵守安全操作规范。

4. 身心素质：有健康的体魄，良好的心理素质，有吃苦耐劳、甘于奉献的精神。

（二）职业能力

1. 基本能力：

(1) 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规。

(2) 具备烹饪原料鉴别和初加工以及开发的能力；能熟练掌握常见的烹饪技法，能独立制作常见冷、热菜及面点产品；并能不断开发和创新菜品。

(3) 具备筵席设计开发能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化。

(4) 具备对现代烹饪设施设备操作和维护以及开发的能力；具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力。

2. 核心能力：

中餐烹饪：熟练掌握江苏菜品的制作方法和菜品特点；熟练掌握中国四大风味名菜的制作方法和菜品特点；能设计与制作常见筵席菜品。兼具备中式面点制作基本技能及营养配餐的常用知识。

六、教学时间分配（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 周 数	劳 动/ 机 动 周	
		授 课 周 数	考 试 周 数	技 能 训 练		课 程 设 计 大 型 作 业 毕 业 设 计		企 业 见 习 顶 岗 实 习				
				内 容	周 数	内 容	周 数	内 容	周 数			周 数
一	20	17	1	烹饪入门实训	8课 时						1	1
二	20	17	1	社会实践	1							1
三	20	17	1	社会实践	1							1
四	20	17	1	勺工实训	1							1
五	20	17	1	刀工实训	1							1
六	20	17	1	面点实训	1							1
七	20	17	1	热菜实训	1							1
八	20	17	1	冷菜实训	1							1
九	20	17	1	食雕实训	1							1
十	20	0	0			毕 业 设 计	2	顶 岗 实 习	16			2
合 计	200	153	9		8		2		16	1		11

七、教学时间安排（见附表）

八、主要专业课程教学内容及要求

序号	课程名称 (课时)	主要教学内容及要求	教学实施建议
1	烹调工艺学 (408)	<p>(1)熟悉和了解烹调过程中常用的工艺;</p> <p>(2)清楚不同的烹饪工艺对菜肴质量的影响;</p> <p>(3)掌握几种常见烹饪工艺;学会烹饪原料的初步加工、刀工刀法、切割分档、原料搭配组合;</p> <p>(4)熟练掌握30几种常用的烹调方法;</p> <p>(5)学会菜品装盘装饰;</p> <p>(6)能解释不同菜系之间工艺上的区别与联系</p>	本课程是理实一体化的课程,课程关键在于学生掌握烹饪工艺的理论知识及其工艺制作,因而在授课过程中,在讲授理论的同时,必须配合多媒体及实物教学,建议采用讲、演、练、评、结相结合的方法实施教学。教材采用国家或江苏省推荐的高职高专规划教材
2	烹饪原料学 (68)	<p>(1)使学生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;</p> <p>(2)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</p>	本课程虽然是一门以理论为主的课程,但由于课程的性质,必须辅以大量的图片、实物、影像资料、模型等实施教学,有条件的必须建立烹饪原料标本室;教学实施还可以走进实训室厨房,直接与烹饪原料的实物接触。教材采用国家或江苏省推荐的高职高专规划教材
3	营养卫生与安全 (68)	<p>(1)使学生熟悉和掌握食品营养与卫生的基础知识;</p> <p>(2)了解食物的各种营养素及其对人体的作用;</p> <p>(3)懂得科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识;</p> <p>(4)懂得食品卫生法</p>	课程可以采取项目试验分析教学法,以目标能力为出发点来激发学生的学习兴趣,教学中要注意创设教育情境,采取理论实践一体化教学模式,充分利用多媒体等教学手段
4	中式面点工艺学 (612)	<p>(1)使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识;</p> <p>(2)熟悉和了解中式面点制作相关的专业理论;</p> <p>(3)掌握中式面点四大面团的制作技能,培养学生具备中点制作的基本职业能力;</p> <p>(4)掌握常用面点品种的组织方法</p>	本课程是理实一体化的课程,课程关键在于学生掌握面点工艺的理论知识及其工艺制作,因而在授课过程中,在讲授理论的同时,必须配合多媒体及实物教学,建议采用讲、演、练、评、结相结合的方法实施教学。教材采用国家或江苏省推荐的高职高专规划教材
5	热菜制作 (170)	<p>(1)使学生实训和掌握有关热菜烹调的概念及基本原则;</p> <p>(2)掌握传统名菜制作的技艺;</p>	本课程是一个实训实践课程,教学内容可采用项目教学法,按模块结构,分为基础模块、实践模块、选学模块。可以结合本

		(3) 训练基本菜品的操作技能, 为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础	地区和各个学校自身的特点, 编写有个性的校本教材
6	冷菜工艺 (68)	(1) 使学生熟悉凉菜的概念以及特点和原则; (2) 掌握凉菜制作的技艺; (3) 训练学生掌握凉菜基本菜品的操作技能, 为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础; (4) 具备获取专业新技术的能力	本课程是一个实训实践课程, 教学内容可采用项目教学法, 按模块结构, 分为基础模块、实践模块、选学模块。可以结合本地区 and 各个学校自身的特点, 编写有个性的校本教材
7	中式面点制作 (102)	(1) 使学生在初步认识中式面点制作的工艺流程的基础上, 了解中式面点制作相关的专业理论; (2) 掌握中国三大风味流派中式面点制作方法和操作要领; (3) 培养学生具备中点制作的基本职业能力; (4) 熟练掌握常见面点和各风味名面点的制作方法	在教学过程中, 必须贯彻理论与实践相结合的原则, 做到讲授、示范、学生练习有机结合, 操作技艺要由浅入深, 既要突出基本功, 又要做到举一反三, 触类旁通, 从严训练, 认真考核。建议重视和加强培养学生正确的操作姿势和基本技能手法, 使学生具有扎实的面点制作基础
8	烹饪英语 (68)	(1) 着重介绍烹饪过程中常见的短语表达方式, 让学生自行编制对话, 完成相应的作品, 强化对文章的理解; (2) 懂得如何翻译菜品名称, 学会简单的对话和常用的行业术语	建议采用主题教学和情景教学法的学习模式, 设置相应情景, 掌握相关的英语单词和日常用语, 激发学生自主学习的愿望, 提高教学效果
9	中国饮食文化 (68)	(1) 使学生熟悉和了解中华民族饮食文化理论基础, 中国饮食文化的区域性、层次性, 及中国茶文化以及中国酒文化等使学生深刻了解中国饮食文化的概念与内容、基本状况; (2) 熟悉饮食文化的理论基础; (3) 掌握中国饮食文化区域性和层次性的特征; (4) 了解中国的茶文化和酒文化	引导学生从专业文化的角度热爱专业, 熟悉专业, 了解专业文化, 为今后学好专业打好坚实的基础。采用主题教学模式教学, 让学生自己收集相关资料, 参与教学过程
10	食品艺术 (理实一体) (476)	(1) 使学生掌握食品艺术的基本手法, 包括围边的技法、食品雕刻、巧克力制作以及围边、果酱创意围边等一些较为新颖的创意围边手法; (2) 通过学习, 让学生掌握创意围边的	通过教学对雕刻、面塑等食品艺术有一定的了解, 强化动手能力, 提升创新能力。加强这对食品艺术的学习兴趣, 可以采取项目教学或主题教学手段。多让学生自己动手, 多实践、多练习

		制作手法及操作要领,使学生可以自主创作一些围边设计及独特手法	
11	厨房管理 (34)	(1) 使学生熟悉和了解饭店餐饮部基本状况; (2) 熟悉和了解餐饮管理基本内容; (3) 了解和掌握餐饮服务与管理的内涵; (4) 掌握餐饮服务与管理知识,提升管理厨房的基础能力	这是一门理论与实践紧密结合,同时偏重实践过程的课程,课程要注重操作性、体验性、协作性和探究性研究,灵活运用多种先进的教学方法。设置情景,明确任务,灵活实施教学,使学生掌握本课程各项目标
12	中国名菜 (136)	(1) 使学生熟悉和了解并能制作有代表性的中国四大风味、八大菜系的名菜; (2) 让学生了解并掌握中国四大风味和主要菜系的基本常识,增强学生对本专业的认知能力,从而更好地学习烹饪专业	采用主题教学和项目教学法,能够培养学生主动学习本课程的积极性。同时让学生自行收集丰富的课外知识,增强学习能力。教学时采取多渠道获得知识的能力,激发学生创新意识,打牢中国名菜创新基础
13	中国名点 (102)	从岗位技能考证为入手,着重强化面点基本功训练,熟悉和掌握中国各地方有名的面点品种的制作,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	使学生掌握制作方法以及操作要领,必须加强基本功的练习。采用主题教学模式,让学生多练习、多动手,反复实践,熟练掌握面点制作技能
14	筵席知识 (34)	(1) 使学生熟悉和了解筵席的规格和内容、菜单设计方法与编制要求以及中国各类筵席菜单的基本内容; (2) 能根据不同的主题设计菜单,并能根据设计的菜单制作	要使学生在学习了解筵席的有关理论知识的基础上,掌握筵席菜单的设计方法和要求,建议采用主题教学模式,巧设不同的筵席主题,创设情境,让学生身临其境。教材采用国家或江苏省推荐的高职高专规划教材

九、专业教师任职资格

(一) 教学团队要求

1. 本专业的专业专任教师 17 人,在校学生 478 人,师生比不超过 1:30。
2. 专业负责人及其他专任教师应具有副高及以上人数 10 人,占比 58%,取得高级烹饪技师或与所任学科相关的专业技术职务或职业资格证书 16 人,占比 94%。
3. 兼职教师 4 人,占专业教师比例 23%。

(二) 专任专业教师任职资格

1. 17 人中均为高校教师资格。
2. 17 人中具有烹饪类专业本科 12 人,硕士 5 人。
3. 具有良好的思想政治素质和职业道德,具备认真履行教师岗位职责的能力和水平,遵守教师职业道德规范。
4. 学校每年安排专业教师到企业或生产服务一线实践累计 2 个月以上;17 人均为“双师型”教师。

(三) 兼职专业教师任职资格

1. 4 名兼职专业教师在企业、行业、专业团体的烹饪岗位工作,有丰富的烹饪专业技术和工作

经验，具有中餐高级烹调师等高级及以上专业技术职务、烹饪管理职务。

2. 具有一定的专业教学经历和教学水平。
3. 具有较高的思想政治水平和责任心，热爱学生，为人师表。
4. 有保证完成兼课任务所必需的时间。

十、实训（实验）条件

根据本专业专业技能课程的主要教学内容和要求，配备校内实训实习室和校外实训基地。本专业校内实训实习必须具有烹饪实习、烹饪示范、中式面点等实训室，主要实施设备见下表（按每班40人计算）：

序号	主要实训（实验）室	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	20（台、套）
			单星切配台	12套
			工作台连下一层	4台
			四层货架	1台
			排风机组及管道	1台
			油烟净化器	1（块、只）
2	烹饪示范实训室	老师讲解演示	★双头炒炉	2台
			煲仔炉	4台
			★万能蒸烤箱	1台
			排风机组及管道	1台
			煲仔炉	1台
3	中式面点实训室	学生中式面点实习实训	木面粉台	4台
			工作台连下一层	10套
			★双头蒸炉	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	木面粉台	1台
			★面团滚圆机	1台
			★酥皮机	1套
			四门冰箱	1套
			抽屉式工作台冰箱	1套
			★三层烤箱连蒸汽发生器	1台
			炉台工作台	40套
			工作台连下一层	6套
			★落地式燃气双头平炉	2套
			★落地式燃气重型平扒炉	2套
			★落地式燃气抗扒炉	2套
			★落地式燃气单缸油炸炉	2套
			★落地式燃气火山石烤炉	2套
			★燃气摇头平底炒锅	2套
★落地式燃气煮汤炉	2套			
6	初加工实训室	学生初加工实习实训	理鱼单星盆台	4套
			双星盆台	4套
			工作台连下一层	8套
			四层货架	4套
7	冷菜实习实训室	学生冷菜实习实训	双星盆台	4套
			工作台连下一层	8套

十一、编制说明

（一）编制依据

1. 《省政府办公厅转发省教育厅〈关于进一步提高职业教育教学质量的意见〉》（苏政办发[2012]194号）。

2. 《省教育厅关于制定中等职业教育和五年制高等职业教育人才培养方案的指导意见》（苏教职[2012]36号）。

（二）课时及学分分配

本方案的总学时为 5084，总学分 296 分。其中公共基础课为 1690 学时，占 33.2%；专业平台课 2006 学时，占 39.4%；专业技能项目实训 176 学时，占 3.5%；顶岗实习 540 学时，占 10.6%；其他类教育活动 150 学时，占 3%。公共课基础课与专业课专业技能课的课时比例为 4:6。

顶岗实习总课时 540，总学分 27（以每周 1.5 个学分计算）。专业技能实训项目课程 6 周加一天雕刻训练，总学分 14（以每周 2 个学分计算）。

（三）限定选修课及专业技能课开设

1. 德育课限选课：在心理健康、职业健康与安全、环保教育等课程中，限选 1 门课程，在第 7 学期开设；学校结合专业实际开设心理健康限选课程。

2. 专业方向课限定选修课程，按照中餐烹饪专业专门化方向设置专业课程模块，我校根据本校烹调工艺与营养类专业的特点和教学资源的具体情况选定中餐烹饪专业专门化方向设置专业课程模块

（四）任意选修课开设

1. 任选课程分为人文素质类、专业技能类、社会实践类三类课程。

2. 任意选修课由专业相关联的有关课程作为选修对象川菜制作、鲁菜制作、粤菜制作、苏菜制作、常州名菜名点制作、技能大赛课程。

（五）毕业条件

1. 思想品德经鉴定合格；

2. 取得全国计算机等级考试一级证书；

3. 取得全国英语等级考试一级证书或具备相应水平；

4. 修完规定课程，达到学分 270 分；

5. 取得规定的中式烹调高级工证书、中式面点中级工证书职业资格证书。

注：学校将根据国家对职业资格许可和认定事项的调整，通过规范的程序，适时对相应专业的职业资格证书是否纳入毕业条件进行调整。

江苏联合职业技术学院常旅商分院

2018 年 6 月

五年制高等职业教育《烹调工艺与营养》专业教学时间安排表

类别	序号	课程名称	学时及学分		学期与课程教学周次										考核方式					
			学时	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查				
					17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	15+3						
公共基础课	德育课	必修课	1	职业生涯规划	34	2	2											√		
			2	职业道德与法律	34	2		2											√	
			3	经济政治与社会	34	2			2											√
			4	哲学与人生	34	2				2										√
			5	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	68	4					2	2								√
			6	创业与就业教育	34	2									2					√
			7	形势与政策（专题讲座）	24	1								总 8	总 8	总 8				√
	限选课	8	心理健康	34	2							2							√	
		文化课	必修课	1	语文	340	20	4	4	2	2	2	2	2	2					√
	2			英语	306	18	4	4	2	2	2	2	2						√	
	3			数学	272	16	4	4	2	2	2	2							√	
	4			体育与健康	306	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2				√	
	5			书法	34	2			2											
6	计算机应用基础			136	8	4	4												√	
小计			1690	99	20	20	12	10	10	10	8	6	2							
专业技能课	专业平台课程	1	营养卫生与安全	68	4			2	2									√		
		2	烹饪专业入门（刀工与勺工）	136	8	4	4											√		
		3	烹饪原料知识	68	4			4										√		
		4	烹饪工艺学（理实一体）	408	24				4	4	4	4	4	4				√		
		5	面点工艺学(理实一体)	612	36	4	4	4	4	4	4	4	4	4				√		
		6	营养配餐	102	6					2	2	2							√	
		7	食品艺术(理实一体)	476	28			4	4	4	4	4	4	4				√		
		8	烹饪英语	68	4								2	2					√	
		9	餐饮厨房管理	34	2									2					√	
		10	饮食业成本核算	34	2									2					√	
	小计			2006	118	8	8	14	14	14	14	14	14	18						
	专业技能实训项目课程	1	勺工项目实训	28	2				1W										√	
		2	刀工项目实训	56	4					1W	1W								√	
		3	面点项目实训	28	2									1W					√	
4		热菜项目实训	28	2							1W							√		
5		冷菜项目实训	28	2								1W						√		
6		食雕项目实训	8	2	1W													√		
小计			176	14	1W			1W	1W	1W	1W	1W	1W							
顶岗实习	1	顶岗实习	540	27										18W				√		
合计			4412	258	28	28	26	24	24	24	22	22	20							
任意选修课程	1	粤菜制作	34	2							2							√		
	2	苏菜制作	34	2				2										√		
	3	常州名菜名点制作	34	2								2						√		
	4	技能大赛项目课程（热菜/冷拼/食雕/面点）	34	2								2						√		
	5	网络选修 1-创新中国	34	2			2											√		
	6	网络选修 2-民俗资源与旅游	34	2				2										√		
	7	网络选修 3-电影视听语言	34	2					2									√		
	8	网络选修 4-大学生安全教育	34	2						2								√		
	9	网络选修 5-创新创业	34	2							2							√		
	10	网络选修 6-东方电影	34	2									2					√		
	11	网络选修 7-口才艺术与社交礼仪	34	2										2				√		
	12	网络选修 8-中华民族精神	34	2										2				√		
	13	网络选修 9-中华诗词之美	34	2										2				√		
	14	网络选修 10-四大名著鉴赏	34	2										2				√		
	15	社会实践	60	2		1W	1W											√		
小计			536	30		1W	2	4	2	2	4	6	8							
其他类教育活动	1	专业认知与入学教育	17	1														√		

	2	军训	17	1												
	3	公益劳动	17	1												√
	4	毕业教育	17	1									2W			√
	5	毕业设计(或毕业论文)	68	4									1W			√
	小计		136	8												
总计			5084	296	28	28	28	28	26	26	26	28	28	27		