



周口城市職業學院
HENAN LIANYING EDUCATION

大健康管理学院
烹饪工艺与营养专业人才培养方案
(2025 版)

编制人	沈辉 周男
审核人	李森 王国炎 徐恒玉
编制时间	2025 年 6 月

二〇二五年六月

目 录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限与学历	1
四、职业面向	1
五、培养目标及规格	1
六、课程设置及要求	3
七、教学进程总体安排	15
八、实施保障	16
九、毕业要求	22
附表	23

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限与学历

三年、专科

四、职业面向

表 4-1 烹饪工艺与营养专业职业面向

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）
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、西式烹调师、营养配餐员

五、培养目标及规格

（一）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。

(二) 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。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，本专业将思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学英语、大学语文、信息技术及人工智能基础、大学体育、大学生心理健康教育、大学生职业发展与就业指导、形势与政策、劳动教育、军事理论等列入公共基础必修课程；将中华优秀传统文化、创新创业教育、国家安全教育、艺术概论、国学智慧等列入公共基础选修课程。

表 6-1 公共基础课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称	学时	课程目标	主要教学内容与要求
1	思想道德与法治	48	通过学习本课程，使大学生树立正确的人生观、爱国观、道德观、价值观、法治观；坚定崇高的理想信念、培育	本课程主要以马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以社会主义核心价

			<p>高尚的道德情操、厚植爱国主义情怀、增强社会主义法治观念和法律意识，培养德智体美劳全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人，为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献才智和力量。</p>	<p>值体系为主线，以马克思主义的人生观、价值观、道德观和法治观的教育为主要内容，遵循大学生的基本成长规律。本课程要求教师以教材为核心，紧扣“立德树人”。教学过程中结合社会热点与生活案例，化抽象理论为具象认知；用课堂讨论、情境模拟引导学生思考善恶与法治；借志愿服务、法治宣传促认知转行为，助学生树立正确三观，强规则意识与担当，实现知识传授与价值引领统一。</p>
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	<p>通过学习本课程，使大学生对马克思主义中国化进程中形成的理论成果有更加准确的把握；对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识；对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力的提升有更加切实的帮助，从而更加坚定大学生对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p>	<p>本课程主要学习马克思主义中国化的提出及其科学内涵、马克思主义中国化两大理论成果的形成、发展、主要内容及其精髓；毛泽东思想概论以及社会主义改造理论；社会主义建设道路初步探索的理论成果及其意义；中国特色社会主义理论体系概论等内容。</p> <p>本课程要求遵循“教师主导、学生中心”的核心原则，构建“理论与实践融通、课堂与网络结合”的立体化教学模式。教学实施中，综合运用互动式、体验式及信息化等多元方法，将抽象的思政内容转化为具象化、可参与的教学活动，既保障教材知识的系统传递，又充分调动学生主观能动性。</p>
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	<p>本课程旨在帮助学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系与核心要义，增强对这一思想的政治、思想、理论和情感</p>	<p>本课程主要学习围绕“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”，深入阐述新时代中国特色社会主义的总任务、总体布局等各个方面，强调思想价值，激励学生用思想指导实践，为实</p>

			<p>认同。培养学生运用该思想分析和解决问题的能力，提升理论思维水平，引导其树立正确的世界观、人生观、价值观。激励学生将理论学习与实践相结合，增强社会责任感和历史使命感，努力成为爱国奉献、担当民族复兴重任的时代新人。</p>	<p>现中国梦努力。</p> <p>本课程要求以习近平总书记关于思政课建设的指示为指导，坚持正确政治方向，强化价值引领。教师需深入钻研理论，将讲授与案例教学、互动教学等相结合，运用现代信息技术打造智慧课堂。要关注学生需求，根据不同专业背景和学习特点调整教学内容与方法。同时，加强实践教学，引导学生将理论与实践结合，提升教学的针对性和实效性。</p>
4	中华民族共同体概论	32	<p>本课程旨在引导学生系统掌握中华民族共同体的核心概念、历史脉络与理论体系，深入理解中华民族从“多元”到“一体”的形成逻辑，明晰各民族交往交流交融的历史必然性与现实意义。同时，培养学生运用理论分析民族地区发展实际问题的能力，引导其主动参与促进民族团结的实践活动，自觉抵制错误思潮，最终成长为铸牢中华民族共同体意识的坚定信仰者、积极传播者与模范践行者，为推动各民族共同团结奋斗、共同繁荣发展贡献力量。</p>	<p>本课程主要学习中华民族共同体的理论渊源与核心要义，包括马克思主义民族理论中国化成果、中华民族“多元一体”格局的历史演进，以及各民族交往交流交融的重大历史事件与文化成就；同时融入新时代铸牢中华民族共同体意识的实践路径，如民族地区高质量发展案例、民族团结进步创建经验等。</p> <p>本课程要求以习近平总书记关于加强和改进民族工作的重要思想为指导，紧扣教材核心内容。采用案例教学及信息化手段，结合“四史”讲清中华民族“多元一体”演进逻辑；注重价值引领，帮助学生树立正确民族观，增强“五个认同”，同时提升教师民族理论素养，确保教学兼具理论深度与育人实效。</p>
5	中华优秀传统文化	16	<p>通过学习本课程，培养学生运用辩证唯物主义观点，理解并传承中国优秀传统文化的基本精神，能够历史地、科学的分析中国优秀传统文化的特点，了解中国传统</p>	<p>从思想文化、制度文化、物态文化、行为文化四个方面引导学生理解并传承中华优秀传统文化的基本精神，并以理性的态度和务实的精神去继承和发展中华优秀传统文化，实现文化更新。</p> <p>本课程要求深挖“仁爱”“诚信”</p>

			统哲学、文学、宗教等文化精髓及相关理论基础，并从优秀传统文化中扩大文化视野、理解传统的人文精神、伦理观念、审美情趣及其中的现代因素。	“和合共生”等核心思想内涵，结合历史典故与当代实践案例解读文化精髓。教学中采用经典诵读、文化主题展演等多元方法，搭配线上优质资源拓展学习维度；注重引导学生辩证看待传统文化，区分精华与糟粕，推动文化认知转化为日常行为自觉，助力学生增强文化自信，实现文化传承与价值塑造的统一。
6	大学体育	140	通过学习本课程，引导学生深化“健康第一”的指导理念。让学生了解运动项目的理论知识与练习方法，掌握运动损伤的简单预防与处理方式。促使学生对1-2个运动项目产生兴趣爱好，为践行“终身体育”奠定基础。在提升学生身体素质的同时，积极培育学生的爱国情怀、团队合作精神与勇于拼搏的精神，助力学生成为德智体美劳全面发展的合格人才。	开设大学生体质健康测试、足球、篮球、排球、田径、太极拳、八段锦等项目课程。本课程会依据学生的运动兴趣，结合专业类型与职业特点，指导学生进行项目选择并完成教学，同时将课程思政融入教学全过程。
7	形势与政策	32	通过学习本课程，使大学生正确认识中国和世界发展大势、中国特色和国际比较、时代责任和历史使命；第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析国内外形势，正确理解和贯彻落实党和国家的各项路线、方针、政策。	本课程主要以当前国内外重大的热点问题为契机，对大学生进行形势与政策教育，帮助学生认清形势，了解党和国家重大方针政策。 本课程以教学专题为单元，主要运用集中讲授法、案例分析法、小组研讨法等教学方法和信息化教学手段组织教学。
8	大学生职业	38	通过学习本课程，引导	基本了解职业发展的阶段特点；

	发展与就业指导		<p>学生掌握职业生涯发展的基本理论和方法，促使大学生理性规划自身发展，在学习过程中自觉提高就业能力和生涯管理能力，有效促进大学生求职择业与自主创业。</p>	<p>较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。还应当树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。</p> <p>线上自主学习+线下教学，充分利用网络教学平台、多媒体等现代信息技术手段，科学合理设计课程内容，过程性评价与终结性评价有机结合。</p>
9	大学生心理健康教育	32	<p>通过学习本课程，使学生掌握心理健康知识，明确心理健康意义，了解大学生心理特征；培养学生自我认知和调适能力，面对问题自助和求助能力；培养学生心理健康意识，优化心理品质，培养健全人格，促进全面发展。</p>	<p>全面了解心理健康的内涵，普及心理健康知识，树立心理健康的观念，形成心理健康的意识与习惯；明确心理健康对个人成长发展的重要性，懂得青春期的生理、心理发展的规律。</p> <p>通过案例导入、知识链接、技能导入等方式，将知识讲授与能力培养相结合，运用课堂讨论、案例分析等方法，积极开展课堂互动，营造良好教学氛围。</p>
10	大学语文	36	<p>通过学习本课程，使学生获得较全面系统的现代汉语和古代汉语的知识，提高运用规范的现代汉语进行口头和书面交流的能力，以适应学习和工作的需要；通过针对性的培养，使学生比较准确地阅读和理解文学作品及文字材料，并具备一定的文学鉴赏水平、较好的综合分析</p>	<p>传授文学知识的基础上，进一步提高学生正确运用祖国语言文字的能力，提高口语表达能力，进一步提高学生文学作品的阅读、分析和鉴赏能力，通过对经典作品的解读、赏析、培养学生高尚的道德情操和健康的审美情趣，提高自身的文化素养。</p> <p>本课程利用多媒体、语音室、网络教学平台等现代化信息手段，通过情景教学、任务教学等多种教学方法设计、组织和实施教</p>

			能力和较高的写作能力。	学，并对学生学习成效进行过程性和终结性考核评价。
11	大学英语	68	通过学习本课程，培养学生听、说、读、写、译等基本语言能力，使他们在今后工作和社会交往中能使用英语有效地进行口头和书面的信息交流，同时增强其自主学习能力、提高综合文化素养，以适应我国经济发展和国际交流的需要。	培养学生的英语综合应用能力，特别是听说能力，使学生在今后工作和社会交往中能用英语有效地进行口头和书面的信息交流。 本课程利用多媒体、语音室、网络教学平台等现代化信息手段，通过情景教学、任务教学等多种教学方法设计、组织和实施教学，并对学生学习成效进行过程性和终结性考核评价。
12	信息技术及人工智能基础	32	通过学习本课程，旨在帮助学生掌握计算机办公软件(如Word、Excel、PPT等)的基础操作技能，并重点学习如何将人工智能工具融入办公场景，提升自动化处理与智能分析的实践能力。通过案例教学与实操训练，学生将学会利用AI优化文档处理、数据分析和演示设计，培养高效、智能的办公能力，为未来职场中的技术应用奠定基础。课程注重实用性，助力学生适应数字化办公趋势，提升就业竞争力。	教学内容分两大模块：一是Word、Excel、PPT基础操作，含文档排版、数据处理等；二是AI工具办公应用，涉及智能写作、数据分析自动化等。课程以“基础+AI赋能”模式，结合案例教学，助力学生掌握传统技能并借AI提效。 学生需有基础计算机能力，按时完成实训与作业；需熟练用AI优化办公流程，独立完成智能文档处理、数据分析。考核含上机测试、PPT演示、AI项目报告及综合考试，确保掌握智能办公技能。
13	劳动教育	16	通过学习本课程，学生亲身参与劳动与技术实践活动获得直接劳动体验，促使学生主动认识并理解劳动世界，逐步树立正确的劳动价值观，养成良好劳动习惯和热爱劳动人民的思想情感，注重生活中的技	本课程教学内容依次为劳动精神、劳模精神、工匠精神。 本课程注重围绕创新创业，重视新知识、新技术、新工艺、新方法应用，创造性地解决实际问题，使学生增强诚实劳动意识，积累职业经验，提升就业创业能力，树立正确择业观，具有到艰苦地区和行业工作的精神，懂得

			<p>能学习，学会生活自理，逐步形成自立、自强的主体意识和积极的生活态度。</p> <p>空谈误国、实干兴邦的深刻道理；注重培育公共服务意识，使学生具有面对重大疫情、灾情等危机主动作为的奉献精神。</p> <p>本课程要求以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，采用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，运用案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。</p>
14	军事理论	36	<p>本课程旨在引导学生掌握基本军事理论与国防知识，树立正确的国防观念和国家安全意识。通过课程学习，使学生深刻认识新时代国防建设的重要性，增强爱党爱国爱军情怀；了解我国国防政策、军事战略及现代战争特点，提升军事素养；培养学生的组织纪律观念、集体主义精神和应急应战能力，为其履行国防义务、投身国家建设和国防后备力量储备奠定思想与知识基础，符合教育部关于大学生国防教育的核心要求。</p> <p>主要教学内容包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备五个方面内容。教师需依据教育部《普通高等学校军事课教学大纲》授课，融入最新国防政策与军事动态。学生需系统掌握核心知识点，能结合实际分析国防与安全问题，通过理论考核与课堂研讨检验学习效果，确保达到国防教育育人目标。</p>

2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

(1) 专业基础课程

专业基础课程包括：烹饪原料学、烹饪化学、中外饮食文化、

餐饮美学基础、餐饮成本控制、智能烹饪技术概论。

表 6-2 专业基础课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称	学时	典型工作任务描述	主要教学内容与教学要求
1	烹饪原料学	64	①烹饪原料的识别与品质检验。 ②烹饪原料的贮藏与保鲜管理。 ③烹饪原料的初步加工与适用性判断。 ④新式特色原料的应用评估。	①了解烹饪原料的分类、组织结构、化学成分及营养价值等知识。 ②掌握主要烹饪原料的形态特征、品质标准及鉴别方法。 ③掌握原料在贮藏过程中的质量变化规律及保鲜原理。 ④能运用感官及理化方法鉴别常用原料的品质优劣。 ⑤具备良好的职业操守,能严格遵守原料安全与卫生规范。
2	烹饪化学	32	①烹饪过程中物质变化的原理阐释与分析。 ②菜品色、香、味、形形成机理分析与优化。 ③新菜品、新工艺的开发与试验支持。	①了解食物中水分、蛋白质、糖类、脂类等主要成分的理化性质。 ②掌握分散体系、蛋白质变性、淀粉糊化、美拉德反应等核心原理。 ③掌握烹饪加工对食物营养、质构与风味的影响规律。 ④能运用化学原理解释常见烹饪现象并提出工艺优化方案。 ⑤能通过控制化学反应来科学改善菜肴的最终品质。 ⑥具备严谨求实的科学态度和基于原理进行技术创新的意识。
3	中外饮食文化	32	①中外饮食文化知识的普及与讲解。 ②地方特色菜系与饮食风俗的挖掘与推介。 ③主题宴会的菜单设计与文化内涵阐释。	①了解中外饮食文化的发展历史、基本特征与哲学内涵。 ②掌握中外主要菜系的分布、特点及形成背景。 ③掌握饮食与民俗、礼仪、节气、养生等文化的关联。 ④能准确阐述代表性菜点、食俗背后的文化故事与寓意。 ⑤能初步策划并组织融入传统文化元素的主题餐饮活动。 ⑥树立文化自信,具备主动传承与弘扬中华优秀饮食文化的责任感。

4	餐饮美学基础	36	<p>①菜点色彩的搭配与整体构图设计。</p> <p>②菜点盛器与装饰物的选择与运用。</p> <p>③宴会台面设计与主题摆台。</p>	<p>①了解形式美法则及其在餐饮中的应用。</p> <p>②掌握菜点呈现的艺术规律与不同风格流派的审美特点。</p> <p>③掌握餐饮空间光环境、陈设等要素的美学原理。</p> <p>④能对菜点进行艺术化的装盘、装饰与整体呈现。</p> <p>⑤能参与餐饮环境与宴席台面的初步美学设计与规划。</p> <p>⑥具备良好的审美情趣和精益求精、追求卓越的工匠精神。</p>
5	餐饮成本控制	36	<p>①单一菜品及整体餐饮成本的核算。</p> <p>②菜品销售价格的制定与毛利控制。</p> <p>③原料采购、验收、仓储环节的成本管控。</p>	<p>①了解餐饮成本的构成要素、核算方法及基本定价策略。</p> <p>②掌握从采购到销售全流程各环节成本控制的关键点。</p> <p>③掌握成本分析的基本方法及撰写成本分析报告的知识。</p> <p>④能准确核算菜品成本并参与制定合理的销售价格。</p> <p>⑤能进行日常成本监控与分析，并提出有效节流措施。</p> <p>⑥树立全面的成本意识、效率意识与可持续经营的理念。</p>
6	智能烹饪技术概论	36	<p>①智能烹饪设备的操作与日常维护。</p> <p>②标准化数字菜谱的编程、调用与优化。</p> <p>③自动化烹饪流程的监控与数据应用。</p>	<p>①了解智能烹饪技术的发展、基本原理及主流设备类型。</p> <p>②掌握智能炒菜机、万能蒸烤箱等设备操作规程与维护要点。</p> <p>③掌握数字化菜谱的构成逻辑与数据化烹饪流程管理知识。</p> <p>④具备拥抱新技术、适应产业智能化发展的前瞻性视野。</p>

(2) 专业核心课程

专业核心课程包括：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、餐饮企业管理。

表 6-3 专业核心课程主要教学内容与教学要求

序号	课程名称	学时	典型工作任务描述	主要教学内容与教学要求
----	------	----	----------	-------------

1	饮食营养与配餐	72	<p>①运用营养分析软件，对食品原料及菜点成分进行分析与评价。</p> <p>②能结合资料确定各人群营养需求。</p> <p>③确定人群膳食配备和烹调原则。</p> <p>④菜品搭配和科学烹调。</p> <p>⑤人群带量食谱设计与营养餐制作。</p> <p>⑥营养咨询与评价。</p>	<p>①了解营养素基础知识，各类食物的营养价值。</p> <p>②掌握中国居民的营养需要、膳食原则和结构。</p> <p>③掌握膳食指南，掌握营养配餐的原则和方法。。</p> <p>④能分析原料及菜品营养成分，并科学组配。</p> <p>⑤能确定不同人群对营养和能量的需求。</p> <p>⑥能运用计算法、交换份法和计算机辅助法开展带量食谱设计。</p> <p>⑦能运用多种方法评价食谱。</p> <p>⑧能科学烹调制作营养餐。</p>
2	餐饮食品安全与控制	36	<p>①餐饮生产原材料安全检测。</p> <p>②餐饮生产过程安全控制。</p> <p>③餐饮产品质量检验与安全控制。</p>	<p>①了解餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制方法。</p> <p>②掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食品安全控制方法。</p> <p>③掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法。</p> <p>④能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验。</p> <p>⑤能按标准对餐饮产品的安全进行检验。</p> <p>⑥能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行成品质量及安全控制。</p>
3	中式烹调工艺	280	<p>①原料的选择与初加工。</p> <p>②原料的切配预制。</p> <p>③菜肴的烹调。</p> <p>④菜肴的装盘装饰。</p> <p>⑤菜肴的质量控制。</p>	<p>①了解原料的选择与加工。</p> <p>②掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用。</p> <p>③掌握风味调配的原理与应用、各种烹调方法。</p> <p>④掌握菜品的开发与创新等知识。</p> <p>⑤掌握熟制火候。</p> <p>⑥掌握菜肴的调味。</p> <p>⑦能熟练掌握烹调基本功。</p> <p>⑧能熟练使用厨房设备。</p> <p>⑨能合理切配、预制原料。</p> <p>⑩能选择合适的调味品和烹制器皿。</p> <p>⑪能制作难度大、工艺复杂的菜品。</p> <p>⑫能对菜肴进行装盘和装饰。</p>
4	中式面点工艺	144	<p>①面点原料选择与加工。</p>	<p>①了解中式面点的特色与风味、面点原料与工具设备。</p>

			<p>②面点馅心制作。 ③面点成型与成熟。 ④面点装盘装饰。 ⑤面点出品质量控制。</p> <p>②掌握各类面团调制原理、面点的工艺流程。 ③掌握面点的开发与创新等知识。 ④掌握各类面点的火候。 ⑤能调制各类馅料。 ⑥能制作各种形状的水调类面点。 ⑦能制作各种面团。 ⑧能制作高档宴会的精细面点。 ⑨能熟悉其他类点心的种类和制作工艺。</p>
5	菜品设计与创新	36	<p>①风味创新。 ②理念设计。 ③原料属性定位。 ④高低档原料的配比。 ⑤成品菜属性定位。</p> <p>①了解餐饮美学知识。 ②了解地方饮食风味知识。 ③掌握地方风味菜肴制作的典型技法与特点。 ④掌握菜品创新方法。 ⑤掌握菜品制作新工艺、新技术原理。 ⑥掌握菜品制作新流程、新规范的设计原理。 ⑦能分析市场需求提出菜品设计的理念和思路。 ⑧能搭配基本的原料属性和原料，根据设计主题合理选择原料。 ⑨能控制菜品成本。 ⑩能根据市场需求，设计并制作创新菜品。</p>
6	宴会设计实务	36	<p>①中式宴会设计。 ②西式宴会和中西结合宴会设计。 ③冷餐会设计。 ④鸡尾酒会设计。 ⑤外卖宴会设计。</p> <p>①了解筵席、宴席和宴会的异同，熟悉各种类型宴会的特点及宴会的流程。 ②能团队协作设计中式宴会的环境、服务和菜单，制作中式宴会的菜点，制定标准食谱，分析宴会的营养，控制宴会的质量与安全。 ③能团队协作设计西式宴会的环境、服务和菜单，制作西式宴会的菜点，制定标准食谱，分析西式宴会的营养，控制西式宴会的质量与安全。 ④能团队协作设计冷餐会的环境、服务和菜单，制作冷餐会的菜点，制定标准食谱，分析冷餐会的营养，控制冷餐会的质量与安全。 ⑤能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会。</p>

7	餐饮企业管理	48	<p>①运用餐饮智能管理系统进行餐饮采购与库存管理。</p> <p>②成本核算与菜品定价。</p> <p>③餐饮筹划与设计。</p> <p>④人力资源管理。</p> <p>⑤餐饮成本控制。</p> <p>①了解餐饮业的类型及特点，组织结构与岗位配置。</p> <p>②掌握餐饮业选址与布局，餐饮筹划与设计，菜单设计与制作，餐饮采购与储藏，餐饮成本核算与控制，餐饮智能管理等知识。</p> <p>③能开展餐饮企业选址与布局。</p> <p>④能根据企业类型筹划与设计餐饮产品。</p> <p>⑤能开展企业餐饮人力资源管理。</p> <p>⑥能运用餐饮智能管理系统控制餐饮企业成本。</p>
---	--------	----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(3) 专业拓展课程

专业拓展课程包括：中医饮食保健、西餐工艺、食品雕塑与菜品装饰、管理学、营养与代谢、餐饮创业策划、餐饮市场营销、餐饮服务技能、绿色餐饮和团膳生产管理。

(二) 实践性教学环节

实践性教学环节主要由基础实践、专业实践和综合实习组成。立足于周口及周边餐饮企业，在充分调研、论证基础上，坚持以能力培养为核心，以素质提高为目的，以传授知识、培养能力、提高素质协调发展为原则，构建了“技能递进式”的实践性教学环节，融知识、能力、素质教育于一体，能力培养贯穿始终。基本技能侧重操作性，专业技能注重技术应用性，综合技能强调综合实践性。

1. 基础实践（基本技术与素质训练）

第1、2学期学习基础知识后，训练学生的基本技能（刀工、锅工、雕刻、揉面团等）。利用课堂学习理论知识、实训室进行基本技能训练，为各项专业技能奠定基础。

2. 专业实践（专业技术能力训练）

第3、4学期学习专业课程知识后，采取项目导向、任务驱动、教学做一体化等教学模式，培养专项能力。利用校内中餐实训室、面点实训室、西点实训室、理实一体化教室等进行技能训

练，学习专业知识，训练专业技能，培养学生的专业能力。

3. 综合实习（综合运用能力训练）

第5、6学期进入综合实习阶段，使学生深入餐饮企业真实岗位。通过顶岗实践，将所学单项专业技能进行有机整合与综合运用，参与从原料管理、菜品制作到成本控制与餐饮运营的全流程工作，从而显著提升其在真实职业环境中的综合实战能力、岗位适应力与就业竞争力，并充分利用实习平台广泛积累行业一线的宝贵经验。

七、教学进程总体安排

（一）教学活动时间分配（周）

教学安排共3学年，6个学期，120周。其中，军事技能训练2周，课程教学与课内实践82周，实习26周，机动3周，考试5周，入学教育1周，毕业教育1周。

表7-1 烹饪工艺与营养专业教学活动时间分配（周）

学期	教学周	军事技能训练	实习	考试	机动	合计
1	16	2		1	1（入学教育）	20
2	18			1	1	20
3	18			1	1	20
4	18			1	1	20
5	12		6	1	1（毕业教育）	20
6			20			20
合计	82	2	26	5	5	120

（二）教学总学时分配

总学时为2782学时。其中，公共基础必修课590学时，公共基础选修课128学时，专业基础课236学时，专业核心课652学时，专业拓展必修课212学时，专业拓展选修课180学时，入学教育24学时，实践性教学环节760学时。

表7-2 烹饪工艺与营养专业教学总学时分配表

课程类别	课程性质	学时分配					
		理论学时	理论学时比例	实践学时	实践学时比例	合计	占总学时比
公共基础课	必修	384	65.1%	206	34.9%	590	21.2%

	选修	112	87.5%	16	12.5%	128	4.6%
专业基础课	必修	186	78.8%	50	21.2%	236	8.5%
专业核心课	必修	368	56.4%	284	43.6%	652	23.4%
专业拓展课	必修	106	50.0%	106	50.0%	212	7.6%
	选修	180	100.0%	0	0.0%	180	6.5%
入学教育	必修	12	50.0%	12	50.0%	24	0.9%
实践性教学环节	必修	0	0.0%	760	100.0%	760	27.3%
总计		1348	48.5%	1434	51.5%	2782	100.0%

(三) 教学进程安排表（见附表）

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

烹饪工艺与营养专业现有专兼职教师 13 人，其中专任教师 10 人，占 77%，兼职教师 3 人，占 23%。专任教师中副高级及以上 3 人，占 30%；研究生及以上学历 8 人；“双师型”教师 7 人，70%。教师队伍根据职称、年龄、工作经验，形成了合理的梯队结构。

2. 专业带头人

周男，男，一级技师，高级营养师，1970 年 7 月 8 日出生，河南周口人，汉族，河南省豫菜优秀教师，双师型教师（中级），豫菜大工匠，河南省豫菜烹饪协会理事。主要从事豫菜烹饪教学及研究工作，荣获全国中式烹饪技能大赛第三名（铜奖）、周口市第二届烹饪技能大赛第三名（铜奖）、周口市第一届药膳技能大赛第二名（银奖）；历任北京市天外天酒店、百花园酒楼、大鸭梨餐饮公司厨师长、行政总厨等职位。

3. 兼职教师

本专业兼职教师 3 人，主要从烹饪相关企业聘任，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，具有二级公共营养师及以上职称，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。

（二）教学设施

1. 专业教室

烹饪工艺与营养专业共有标准教室 10 间，教室配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入，可满足烹饪工艺与营养专业的教学实施；并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. 校内实训场所

校内实训室有：中式烹调实训室、西式烹调实训室、中式面点实训室、烹饪演示实训室和营养分析与配餐实训室等。主要场馆及设备配置如下：

表 8-1 烹饪工艺与营养专业校内实训场所一览表

序号	实训室名称	数量	面积 (m ²)	实训内容
1	中式烹调实训室	2	240	中餐烹调实训 食品雕塑与菜品装饰实训 宴会设计实训
2	西式烹调实训室	1	120	西餐基础技能（煎、烤）及西餐实训 西点实训
3	中式面点实训室	1	160	中式面点工艺实训 菜品设计与创新实训
4	烹饪演示实训室	1	160	厨房认知实训 实操示范教学实训
5	营养分析与配餐实训室	1	160	饮食营养实训 营养配餐实务实训 餐饮食品安全与控制实训

3. 校外实习实训基地

烹饪工艺与营养专业学生实习基地的设施设备完善、师资力量雄厚和管理制度健全。实习基地提供原料加工、中式烹调、厨

房运行等相关实习岗位，涵盖了当前相关产业发展的主流技术。实习内容满足针对性和个性化要求；实习效果与评价具有全面性和客观性。并为学生配备实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练。

表 8-2 烹饪工艺与营养专业校外实习实训基地

序号	基地名称	承担教学任务
1	河南中原越秀餐饮管理公司	校企合作共建烹饪工艺与营养专业教师工作站；协同开展餐饮技能社会服务；共建教学资源和教师队伍；岗位实习；师资培训；餐饮服务技能培训。
2	宁波涌上外婆桥餐饮管理公司	校企合作共建烹饪工艺与营养专业教师工作站；强化校企协同，共施餐饮社会服务。
3	三号仓库餐饮管理公司	校企合作共建开展订单培养；岗位实习；师资培训；创意菜研发实训；餐饮文化交流活动。
4	淮阳爱妃堡餐饮管理公司	校企合作共建开展订单培养；岗位实习；师资培训；地方特色餐饮技艺传承实训。
5	宁波鄞州毛之餐饮管理公司	岗位实习；师资培训；餐饮品牌运营实训。

(三) 教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材资源

落实国家教材管理有关规定，党委（党组织）对教材负总责，学校成立了由专业教师、行业专家以及教研人员等参与的教材选编委员会，制定了《周口城市职业学院教材征订管理办法》和《周口城市职业学院教材选用办法》。

2. 图书资源

学校配备有足够的图书文献，其中烹饪工艺与营养专业相关图书 1 万余册，并围绕本专业订阅了有影响力的学术期刊 10 种，图书配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字教学资源

现已建设、配备与本专业有关的音视频素材(课程讲解类视频、实操演示类视频、案例分析类视频)、教学课件、虚拟仿真软件(膳食分析与营养评价系统、营养配餐软件和食品安全监测系统)和数字教材等专业教学资源库,种类丰富、形式多样使用便捷、动态更新,能够满足教学需求。

(四) 教学方法

1. 教学方法

根据烹饪工艺与营养课程“实操性强、兼顾营养理论与烹饪技法”的特点,结合实训厨房等教学条件,考虑学生“从基础刀工到菜品研发”的技能递进实际,采用灵活的教学方法。如任务教学法、案例法、讲授法、引导文法、启发式、讨论式等方法,激发学生的学习兴趣,使学生在教学活动中掌握烹饪技法、营养配餐、菜品创新等相关知识和技能。

2. 教学手段

“以学生为中心”,根据学生特点,激发学生学习兴趣,让学生学起来。实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

(1) 在理论课程教学过程中,充分利用烹饪原料标本模型、刀工技法视频、烹饪流程多媒体动画、营养分析专业软件等教学资源,帮助学生理解“食材预处理流程”“菜品烹饪工艺流程”“营养配餐方案设计逻辑”等内容。

(2) 在实训课程教学过程中,立足于加强学生实际操作能力和技术应用能力的培养。采用项目教学、任务驱动、案例教学等发挥学生主体作用的教学方法,以工作任务引领教学,提高学生的学习兴趣,激发学生学习的内动力。

(3) 在配餐实操任务中,结合专业特色,让学生独立获取“目标人群营养需求”让学生独立获取信息、独立计划、独立决策、独立实施、独立检查评估,在“做中学,学中做”,从而获得工作过程知识、技能和经验。

(4) 课程教学的关键是模拟现场教学。以任务为载体，在教学过程中，教师展示、演示和学生分组操作并行，学生提问与教师解答、指导有机结合，让学生在“教”与“学”的过程中掌握技术课程的基本知识，实现理论实践一体化。

(五) 教学评价

本专业采用多形式、多元化、全方位的教学评价体系。实时利用课堂教学，即时反馈、阶段性评价、总结性评价以及教学系统的学期评价，进行综合评价。

1. 项目化考核评价

采取针对性的项目化技能考核，把课程开展与课程内容考核相结合，每个教学项目内容完结后，即时对该模块内容进行理论、实操或模拟演示考核，实现教学与考核无缝衔接。

2. 职业技能考核评价

坚持“技能为主”，分学期，分学年举行职业技能大赛来锻炼学生的职业能力。设置实习跟踪调查，根据实习企业的反馈情况打分，综合以上各项成绩与学生的课堂表现、课后练习、期末考试成绩结合，综合评价，作为最终课程成绩。

3. 第三方技能鉴定评价

依托餐饮行业资源，聘请国内知名餐饮企业、星级酒店、烹饪协会中具有较高行业影响力、丰富实践经验和高水平技能的烹饪大师、营养专家作为第三方评价专家。参照中式烹调师、公共营养师等职业技能等级标准，以及餐饮企业核心岗位的实际工作要求，定期对专业学生开展实操考核，确保评价结果贴合行业实际用人需求。

(六) 质量管理

1. 组织保障

学校成立了教学诊改工作领导小组，负责质量分析、政策制定、工作推进，由校长直接领导。根据学校的办学理念、办学定

位、专业人才培养目标，聚焦专业设置与条件、教师队伍与建设、课程体系与改革、课堂教学与实践、学校管理与制度、院企合作与创新、质量控制与成效等人才培养工作要素，从学校管理、专业建设、质量保障、平台建设等多层级成立由分管校长牵头，管理中层及教学骨干具体负责的专项工作组，构建机构清晰、分工明确，责任详实的组织体系。

2. 制度保障

学校制定了《周口城市职业学院教学质量管理制度》，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。同时建立了质量年度报告制度，学校、教务部门按年度编制质量分析报告；专业、教师、学生按年度撰写总结，进行质量分析，及时发现实施和运行中存在的问题，制定改进措施。

3. 校企合作机制

学校积极开展校企合作，通过企业与学校相互渗透，学校针对企业的发展需要设置专业方向，开设课程，为企业进行订单培养或利用学校资源为企业培训人员，为企业节约成本。

企业则利用自身优势，为学校提供实践场地、设备以及技术指导，让学生能够在真实的工作环境中进行实践操作，提升学生的实践能力和职业素养。同时，双方共同开展科研项目，实现资源共享、优势互补，促进产学研的深度融合，为学生的就业和职业发展搭建良好的平台，也为学校的教学改革和专业发展注入新的活力。

4. 毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才质量和培养目标达成情况。毕业生跟踪调查主要通过网络问卷调查及

实地访谈的方式进行。主要调查毕业生进入社会后的就业状况、就业观念、对学校就业创业指导服务工作的满意度、对学校人才培养的满意度，以及对就业工作和对母校的总体评价和建议等。通过用人单位对我校毕业生的职业能力和职业素养的评价，从而了解用人单位对毕业生的需求情况，积极推荐我校毕业生，不断拓展毕业生就业渠道，了解应届毕业生状况，及时提供就业岗位信息，帮助每一位毕业生顺利就业。

九、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，严把毕业出口关，确保学生毕业时，完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。学生全部课程考核合格并至少获得 149 学分，准予毕业。

表 9-1 毕业学分要求及学分转换

应修学分		证书与学分认定转换		
		取得证书	认定学科	转换学分
公共基础必修课	34	计算机等级证	计算机基础	1
专业基础必修课	14	英语四级	大学英语	1
专业核心课	39	普通话证	大学语文	1
公共基础选修课	8	机动车驾驶证	公共选修课	1
		省级	一等奖	2
专业拓展课	24	技能	二等奖	1
实习	26	竞赛	三等奖	0.5
入学教育	1	其他	国赛	2
毕业教育	1	省级		
军事技能训练	2	以上	省赛	1
应修总计	149	竞赛		

注：

1. 学生课程考核成绩低于 60 分，该课程的学分为 0
2. 学生课程缺勤时长达到总课时的 50%，该课程的学分为 0

附表

烹饪工艺与营养专业教学计划进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	学时总数	学期学时		各学期周学时分配						考核方式		备注	
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试			
								16	18	18	18	12	20	闭卷	自主		
公共基础课	必修	1	思想道德与法治	3	48	44	4	4									√
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	28	4		2								√
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	44	4		2	2							√
		4	中华民族共同体概论	2	32	28	4			2							√
		5	形势与政策	1	32	32	0	第一、二、三、四学期每学期8学时									√
		6	大学英语	4	68	60	8	2	2								●
		7	大学语文	2	36	28	8		2								√
		8	信息技术及人工智能基础	2	32	8	24	2									√
		9	大学体育	8	140	20	120	2	2	2	2						√

选修	10	大学生职业发展与就业指导	2	38	30	8	2				2							✓	单周课
	11	劳动教育	1	16	2	14			2									✓	
	12	大学生心理健康教育	2	32	24	8	2	2										✓	双周课
	13	军事理论	2	36	36	0		2										✓	
	1	创新创业教育	1	16	14	2					2							✓	▲限定选修
	2	中华优秀传统文化	1	16	14	2				2								✓	
	3	国家安全教育	1	16	14	2				2								✓	
	4	音乐鉴赏	1	16	14	2			2									✓	
	5	艺术概论	1	16	14	2			2									✓	
	6	中医养生	1	16	14	2				2								✓	
	7	影视鉴赏	1	16	14	2				2								✓	
	8	口才艺术与社交礼仪	1	16	14	2			2									✓	
	9	国学智慧	1	16	14	2			2									✓	
	10	短视频拍摄与制作	1	16	14	2				2									
小计			42	718	496	222	12	14	8	8	2								
专业基础课	1	中外饮食文化	2	32	32	0	2											✓	
	2	烹饪原料与加工工艺	4	64	32	32	4												

		3	烹饪化学	2	32	32	0	2						✓		
		4	餐饮美学基础	2	36	18	18		2						✓	
		5	餐饮成本控制	2	36	36	0			2				✓		
		6	智能烹饪技术概论	2	36	36	0				2			✓		
		小计		14	236	186	50	8	2	2	2	0	0			
专业核心课	必修	1	饮食营养与配餐	4	72	54	18		4					✓		★
		2	餐饮食品安全与控制	2	36	36	0			2				✓		
		3	中式烹调工艺	17	280	140	140	4	4	4	4			✓		★
		4	中式面点工艺	9	144	36	108		4	4				✓		★
		5	菜品设计与创新	2	36	18	18				2				✓	★
		6	宴会设计实务	2	36	36	0				2				✓	
		7	餐饮企业管理	3	48	48	0					4			✓	●
		小计		39	652	368	284	4	12	10	8	4	0			
专业拓展课	必修	1	中医饮食保健	2	32	24	8	2							✓	
		2	西餐工艺	9	144	72	72			4	4			✓		
		3	食品雕塑与菜品装饰	2	36	10	26				2				✓	
	选修	1	管理学	2	36	36	0		2					✓		▲
		2	营养与代谢	2	36	36	0		2					✓		2 选 1
		3	餐饮创	3	48	48	0					4			✓	▲

		业策划												
实 践 性 教 学 环 节	4	餐饮市场营销	3	48	48	0				4				✓
	5	餐饮服务技能	3	48	48	0				4				✓
	6	绿色餐饮	3	48	48	0				4				✓
	7	团膳生产管理	3	48	48	0				4				✓
小计			24	392	286	106	2	2	4	6	12	0		
入学教育			1	24	12	12	第一学期第1周							
必修	1	军事技能训练	2	112	0	112	第一学期第2周和第3周							
	2	实习	26	624	0	624	从第五学期第13周开始 ——第六学期结束							
	3	毕业教育	1	24	0	24	第五学期							
小计			29	760		760								
合计			149	2782	1348	1434	26	30	24	24	18	0		

注：

1. ★代表该课程为考取职业资格证件(公共营养师、中式烹调师、中式面点师、西式面点师)相关课程; ●代表专升本考试课程;
▲代表选修课程, 公共选修课上课时间1-8周。
 2. 每16-18学时折算1学分, 军事技能训练、实习、入学教育、毕业教育等活动1周为1学分。