



山东城市服务职业学院
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

山东城市服务职业学院

2023年5月



编制说明

烹饪工艺与营养专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2017〕2号）、山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，参照《山东城市服务职业学院2023级高职专业人才培养方案制（修）订指导意见》要求修订。

一、人才培养方案组成

本方案共分两部分：第一部分为人才培养方案；第二部分为附件，包括课程标准。

二、人才培养方案主要编制人员

专业负责人：

刘雪峰 山东省城市服务技师学院中餐学院院长/正高级实习指导教师

参编人员：

徐立文 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

李 荣 山东省城市服务技师学院中餐学院副院长/讲师

黄金波 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

米国红 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/高级讲师

辛丽莉 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

李举庆 烟台万盛合酒楼有限公司副总经理/行政总厨

李艳丽 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

冯金星 烟台诚悦酒店行政总厨

王洪海 烟台百纳餐饮有限公司董事长

吕守奎 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/高级讲师

王书顺 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/高级讲师

丛 军 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

杜敦庭 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

郝庆良 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师

张 静 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师



山东城市服务职业学院
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

郭正霞 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/讲师
林国明 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/助讲
赵 洋 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/助讲
王 旭 山东省城市服务技师学院中餐学院教师/助讲



目 录

一、 专业基本信息	3
(一) 专业名称	3
(二) 专业代码	3
二、 入学要求	3
三、 学制年限	3
四、 职业面向	3
五、 培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
六、 课程设置	5
(一) 基本架构	5
(二) 公共基础课程	6
(三) 专业(技能)课程	9
(四) 素质拓展课程	10
(五) 教学进程安排	11
(六) 岗位实习	11
(七) 学时安排	12
七、 教学进程总体安排	13
(一) 教学进程表	13
(二) 实践教学计划表	18
(三) 岗位实习活动安排表	19
(四) 素质拓展课程安排表	20
(五) 公共任意选修课一览表(试点)	21
八、 实施保障	22
(一) 教学要求	22
(二) 师资要求	23
(三) 场地设备要求	25
九、 考核与评价	27
(一) 总体说明	27
(二) 总体原则	27
(三) 实施路径	27
(四) 教学评价	28
十、 毕业标准与要求	28
附件 1: 《烹调工艺学》课程标准	29
附件 2: 《烹饪营养学》课程标准	34
附件 3: 《中式烹调实训》课程标准	40
附件 4: 《冷菜与冷拼工艺》课程标准	46
附件 5: 《餐饮食品安全》课程标准	51
附件 6: 《烹饪原料》课程标准	56
附件 7: 《中西式面点工艺》课程标准	61
附件 8: 《宴会设计与实践》课程标准	68
附件 9: 《餐饮企业运行管理》课程标准	73
附件 10: 《岗位实习》课程标准	78



一、专业基本信息

(一) 专业名称

烹饪工艺与营养

(二) 专业代码

540202

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、学制年限

学制三年，实行弹性学制，三至五年内修满规定学分即可毕业。

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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (I67) 住宿业 (I66) 食品制造业 (C14)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 营养配餐员 (4-03-04-01) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04) 公共营养师 (4-11-02-01) 健康管理师 (4-14-02-02)	烹饪技术生产 面点技术生产 团餐技术生产 预制菜技术生产 营养配餐 营养健康管理服务 餐饮管理 食品工业生产 食品工业管理	中式烹调师 西式烹调师 中式面点师 西式面点师 公共营养师 注册营养师 健康管理师 营养配餐员 餐饮职业经理人 厨政管理师 团餐项目管理师 餐饮管理(1+X)证书



五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，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、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、中西式面点制作、营养配餐、餐饮管理、餐饮创业等工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质方面

- （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、卫生意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；
- （4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、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；
- （7）具有良好的工作态度、工作作风、表达能力和适应能力；
- （8）具有良好保密意识和对企业的忠诚度；
- （9）具有安全、环保、节能意识；
- （10）具有对新知识、新技能的学习能力，能适应不断变化的工作需求；
- （11）具有良好的执行能力、职业竞争和创新意识。

2. 知识方面

- （1）掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知



识；

- (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；
- (3) 熟悉中西方餐饮文化；
- (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，掌握中式烹调和面点工艺；
- (6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
- (7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识；
- (8) 掌握饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识；
- (9) 掌握餐饮成本核算知识；
- (10) 掌握厨房设施、设备、工具的使用、维护及保养知识。

3. 能力方面

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
- (3) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力；
- (4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力；
- (5) 能够完成烹调、中西式面点、地方风味菜点的制作；
- (6) 具有厨房生产组织和管理能力；
- (7) 具有餐饮企业基层管理能力；
- (8) 具有餐饮产品设计开发能力；
- (9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。
- (10) 具有常见烹饪原料的初加工能力；
- (11) 具有对烹饪原料进行切配处理和妥善保管的能力；
- (12) 具有运用烹调技法制作一般热菜、冷菜的能力；
- (13) 具有合理搭配色彩，制作常用饰品美化菜肴的能力；
- (14) 具有安全熟练地使用、维护保养设备和工具的能力。

六、课程设置

(一) 基本架构



课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

课程体系按 140 学分进行设计，具体分配详见表 1。如学分超出 140 学分，公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程各部分学分可按比例增加。

表 1 课程体系构成及学分分配表

课程类别		总学分	必修	限选	任选
公共基础课程		44	36	2-4	4-6
专业（技能）课程	专业基础课	92	12	—	—
	专业核心课		43	—	—
	专业实践课		32	—	—
	专业方向课		—	5	—
素质拓展课		4	—	—	4
合计		140			

（二）公共基础课程

公共基础课程 44 学分，占总学分的 31.4%，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

1. 必修课

必修课为上级教育行政主管部门要求开设的课程，是所有专业必须开设的公共基础课程。包括《思想道德与法治》《毛泽东思想与中国特色社会主义体系概论》《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》《形势与政策》《军事理论》《劳动与安全教育》《心理健康教育》《胶东红色文化》《大学英语》《信息技术》《体育与健康》《职业发展与就业指导》等课程。具体情况详见表 6-2。

表 6-2 公共必修课程一览表

序号	课程名称	学时	学分
1	思想道德与法治	48	3
2	毛泽东思想和中国特	32	2



	色社会主义理论体系 概论		
3	习近平新时代中国特 色社会主义思想概论	48	3
4	形势与政策	40	1
5	军事理论	32	2
6	安全教育	32	2
7	心理健康教育	32	2
8	胶东红色文化	16	1
9	大学英语	128	8
10	信息技术	48	3
11	体育与健康	108	6
12	劳动专题教育	16	1
13	职业发展与就业指导	32	2
以上为公共必修课，总课时 612，学分 36。			

课程开设说明：

《思想道德与法治》3 学分，48 学时，安排在第一学期开课，由马克思主义学院统筹。

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》4 学分，64 学时，安排在第二学期开课，由马克思主义学院统筹。

《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》2 学分，32 学时，安排在第二学期开课，由马克思主义学院统筹。

《胶东红色文化》1 学分，16 学时，安排在第一学期开课，由马克思主义学院统筹。

《形势与政策》1 学分，32 学时，第一至四学期采用“线上+线下”的模式，每学期 8 学时，由马克思主义学院统筹。

《军事理论》2 学分，32 学时，安排在第一学期开课，由学工与保卫处（团委）统筹。

《安全教育》2 学分，32 学时，安排在第一学期开课；《劳动专题教育》1 学分，16 学时，安排在第二学期开课，由马克思主义学院统筹，学工与保卫处（团委）协助。

《心理健康教育》2 学分，32 学时，安排在第一学期开课，由马克思主义学院统筹。



《大学英语》8 学分，128 学时，安排在第一、第二学期开课，由马克思主义学院统筹。

《职业发展与就业指导》2 学分，32 学时，安排在第三或第四学期开课，由马克思主义学院统筹，职业训练院协助。

《信息技术》3 学分，48 学时，安排在第二学期开课，由教务处统筹。

《体育与健康》6 学分，108 学时，安排在第一至三学期开课。第一学期开设通用体育课程，第二、三学期开设分模块体育项目。同时结合阳光长跑每日行、体育竞赛、体育健身、体育社团、运动会等活动开展体育与健康教育，达到 108 学时、6 学分的教学要求，具体由马克思主义学院做好整体设计与实施。

(2) 限选课

限选课根据专业人才培养工作的需要，从学院提供的 16 门课程清单中选取专业需要修读的课程修读，学分控制在 4-6 学分。

表 3 公共限选课程一览表

序	课程名称	参考学时	参考学分	拟开设学期
1	党史	16	1	第二学期
2	新中国史	16	1	第二学期
3	改革开放史	16	1	第二学期
4	社会主义发展史	16	1	第二学期
5	法律基础	32	2	第二学期
6	高等数学	64	4	第一、二学期
7	大学语文	64	4	第一、二学期
8	经典诵读	32	2	第一学期
9	传统文化	32	2	第二学期
10	应用文写作	32	2	第二学期
11	普通话	16	1	第一学期
12	礼仪	16	1	第三学期
13	美学	16	1	第三学期
14	艺术鉴赏	16	1	第三学期
15	职业素养训练	16	1	第四学期
16	创新创业教育	16	1	第五学期

以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。

(3) 任选课

任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文



素养类、自然科学类、信息技术类等课程，每门课程 1-2 学分，鼓励开设《高等数学》《大学语文》等选修课，由学院层面通设通选，学生在第二至第五学期从学院提供的任选课程清单中进行任选，选修 4-6 个学分，具体由教务处统筹。

表 4 公共任选课程信息表

课程性质	学分	学时	课程名称	备注
公共任选课程	1	16	公共艺术类
	2	32	
	1	16	传统文化类
	2	32	
	1	16	创新创业类
	2	32	
	1	16	人文素养类
	2	32	
	1	16	自然科学类
	2	32	
	1	16	

(三) 专业（技能）课程

专业（技能）课程 92 学分，占总学分的 65.7%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。专业（技能）课程要将思政教育、安全教育、文化育人等细化落实到课程目标、课程标准、教材、教案课件、考核评价等各方面，贯穿于课堂授课、教学研讨、实验实训各环节。

表 5 专业（技能）课程教学计划安排表

课程性质	学分	学时	课程名称	开设学期
专业基础课程	4	64	烹饪原料	第一学期、第二学期
	2	32	烹饪化学	第四学期
	1	16	饮食文化	第一学期
	2	32	烹饪工艺美术	第四学期、第五学期
	2	32	烹饪专业英语	第四学期
	1	16	餐饮成本核算	第五学期
专业核心课程	6	96	烹调工艺学	第一学期、第二学期、
	4	64	烹饪营养	第三学期、第四学期
	2	32	餐饮食品安全	第五学期



	5	80	中西式面点工艺	第三学期、第四学期
	2	32	宴会设计与实践	第四学期
	2	32	餐饮企业运行管理	第五学期
	20	600	岗位实习	第六学期
	2	60	毕业设计（论文）	第六学期
专业实践课程	13	312	中式烹调实训	第一、二、三、四、五
	2	48	西式烹调实训	第四学期
	4	96	中西式面点实训	第四学期、第五学期
	3	72	营养配餐与设计	第三学期、第四学期
	1	24	面塑制作	第五学期
	3	72	食品雕刻与菜品装	第三学期、第四学期
	4	96	冷菜与冷拼工艺	第一学期、第三学期
	1	24	咖啡制作	第二学期、第三学期
专业方向（选修） 课程模块 1	1	16	酒水知识	第四学期
	1	16	现代厨房管理	第四学期
	2	48	地方特色菜制作	第五学期
	1	16	西式烹调工艺	第四学期
专业方向（选修） 课程模块 2	1	16	餐饮创业策划与实	第四学期
	1	16	餐厅服务	第四学期
	2	32	菜点创新设计	第五学期
	1	16	茶艺	第四学期

（四）素质拓展课程

素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。课程内容含括党史国史、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、科学素养方面的学术报告与讲座，读书活动，研学游学，以及劳动实践、职业角色体验、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动等。

表 6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分
1	入学教育	16	1
2	国防教育与军训	2w	2
3	学术报告与讲座	32	2
4	读书活动	16	1
5	研学游学	16	1
6	劳动实践	16	1
7	思想成长	16	1



8	公益志愿	16	1
9	实践实习	16	1
10	文体活动	16	1
11	技能特长	16	1
12	工作履历	16	1

(五) 教学进程安排

基本学制 3 年，共 6 个学期，每学期 20 周，共 120 周。常规教学活动（含整周实践教学）周学时原则上设置 20-24 学时；岗位实习、毕业设计（论文）周学时统一按 28-30 学时计算。具体安排如下：

表 7 2023 级烹调工艺与营养专业教学进程表

学年	学期	教学周																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	1	入学教育军事技能			一教学																考试
	2	一体化教学																		考试	
二	1	一体化教学																		考试	
	2	一体化教学																		考试	
三	1	一体化教学																		考试	
	2	岗位实习、毕业设计（论文）																			

(六) 岗位实习

岗位实习是人才培养工作的重要环节，是专业教学计划的重要组成部分。对于培养学生良好的职业素养、熟练的专业技能、较强的可持续发展能力等具有重要的意义。

学生岗位实习的岗位应与其所学专业面向的岗位群基本一致。应加强对学生进行安全教育、法律法规教育，注重培养学生吃苦耐劳的精神和良好的职业素养。岗位实习的任务主要是感受企业文化，熟悉企业生产环境、生产组织与管理，熟悉企业主要产品的性能、生产工艺和生产过程，熟悉所在车间及班组的生



产任务，在企业带教师傅的指导下进行生产活动，提高团队协作能力、锻炼实际动手操作能力，并了解新产品、新技术、新工艺、新材料等方面知识。

学校要加强对岗位实习的管理，与实习企业共同制订学生岗位实习协议和实习计划，落实企业带教师傅和学校管理指导教师，制订并实施相关管理制度，强化过程管理。岗位实习形式灵活多样，可采取毕业前集中实习或工学交替等多种方式。岗位实习成绩应根据企业带教师傅评价、学校管理指导教师评价、学生实习日记和实习报告等进行综合评定。岗位实习成绩不合格的学生不能获取岗位实习所对应的学分，需延长岗位实习时间直至获取学分达到毕业需获得的学分为止。

（七）学时安排

每学年教学时间 40 周，课内学时一般按每周 24 学时计算，岗位实习按每周 24 学时计算。每学时不少于 45 分钟，学时应达到 2764 学时。

公共课、专业课学分的最小单位为 0.5 学分，素质拓展课程学分最小单位为 1 学分，总学分为 141 学分。其中，按照 16 个课时为 1 学分计。实践、实习实训（设计）、军训、入学和毕业教育等集中进行的教学环节，以 1 周为 1 学分计。每一门课程和各种实践性教学环节考核成绩合格方能取得相应学分。

学生岗位实习原则上为 6 个月，如专业另有安排需要，依照申请进行。各专业实习可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。面向餐饮行业企业，针对中西餐制作、中西式面点制作、营养配餐、营养健康管理、餐饮管理、食品工业管理等岗位（群）或技术领域。

学生通过烹饪工艺与营养专业岗位实习，了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增加学生的就业能力。



七、教学进程总体安排

(一) 教学进程表

表 8-1 烹饪工艺与营养专业课程设置及教学计划表

课程性质	课程代码	课程名称	学分	学时	学时分配		各学期课程开设分布及学时安排						考核方式	
							第一学年		第二学年		第三学年			
					理论	实践	1	2	3	4	5	6		
公共必修课	01000001	思想道德与法治	3	48	32	16	3						★	
	01000002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		2					★	
	01000003	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		3					★	
	01000008	胶东红色文化	1	16	12	4	1							
	01000004	形势与政策（一）	1	40	8	0	0.2							
		形势与政策（二）			8	0		0.2						
		形势与政策（三）			8	0			0.2					
		形势与政策（四）			8	0				0.2				
		形势与政策（五）			8	0					0.2			
01000009	大学英语（一）	4	64	56	8	4						★		
01000019	大学英语（二）	4	64	56	8		4					★		



	01000005	军事理论	2	32	16	16	2						
	01000006	安全教育	2	32	16	16	2						
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4	2						
	01000099	劳动专题教育	1	16	12	4		1					
	01000012	职业发展与就业指导	2	32	24	8			2				
	01000010	信息技术	3	48	8	40		3					
	01000011	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000021	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000031	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	小计		36	612	368	236	16.2	15.2	4.2	0.2	0.2	0	
公共限选课	01000054	社会主义发展史	1	16	8	8		1					
	01000055	法律基础	2	32	24	8		2					
	01000064	礼仪	1	16	12	4		1					
	01000068	创新创业教育	1	16	8	8		1					
	小计		4	64	52	16		4					
公共选修课		艺术鉴赏	1	16	16	0			√				



		创新创业教育	1	16	16	0			√				
		应用文写作	1	16	16	0			√				
		大学语文	2	32	32	0			√				
		高等数学	2	32	32	0			√				
		小计	4	64									
专业基础课	02001001	烹饪原料	4	64	64	0	2	2					★
	02001002	烹饪化学	2	32	32	0				2			★
	02001003	饮食文化	1	16	16	0	1						
	02001004	烹饪工艺美术	2	32	32	0				2	2		
	02001005	烹饪专业英语	2	32	32	0				2			
	02001006	餐饮成本核算	1	16	16	0					1		
		小计	12	192	192	0							
专业核心课	02001007	烹饪工艺学	6	96	96	0	2	2	2				★
	02001008	烹饪营养	4	64	64	0			2	2			★
	02001009	餐饮食品安全	2	32	32	0					2		★
	02001010	中西式面点工艺	5	80	80	0			2	3			
	02001011	宴会设计与实践	2	32	32	0				2			
	02001012	餐饮企业运行管理	2	32	32	0					2		★
	02001013	岗位实习	20	600	0	600						20	
	02001014	毕业设计（论文）	2	60	0	60						2	



专业实践课	02001015	中式烹调实训	13	286	0	286	2	1	3	3	4		
	02001016	西式烹调实训	2	44	0	44				2			
	02001017	中西式面点实训	4	88	0	88				2	2		
	02001018	营养配餐与设计	3	66	0	66			2	1			
	02001019	面塑制作	1	22	0	22					1		
	02001020	食品雕刻与菜品	3	66	0	66			1	2			
	02001021	冷菜与冷拼工艺	4	88	0	88	2		2				
	02001022	咖啡制作	1	22	0	22		0.5	0.5				
	02001023	鸡尾酒制作	1	22	0	22			1				
	小计			32	704		704						
专业方向(选修)课程模块一	02001024	酒水知识	1	16	16	0				1			
	02001025	现代厨房管理	1	16	16	0				1			
	02001026	地方特色菜制作	2	44	0	44					2		
	02001027	西式烹调工艺	1	16	16	0				1			
	小计			5	80	48	32						
专业方向(选修)课程模块二	02001028	餐饮创业策划与实训	1	16	16	0				1			
	02001029	餐厅服务	1	16	16	0				1			
	02001030	菜点创新设计	2	32	32	0					2		
	02001031	茶艺	1	16	16	0				1			
	小计			5	80	80	0						



素质拓展课	08000001	入学教育	1	16	8	8	√						
	08000002	国防教育与军训	2	2w		40	√						
	08000003	学术报告与讲座	2	32	32	0							
	08000004	读书活动	1	16	0	16							
	08000005	研学游学	1	16	0	16							
	08000006	劳动教育与实践	1	16	0	16							
	08000007	思想成长	1	16	0	16							
	08000008	公益志愿	1	16	0	16							
	08000009	实践实习	1	16	0	16							
	08000010	文体活动	1	16	0	16							
	08000011	技能特长	1	16	0	16							
	小计		11	232	40	192				0	0	0	
合计及周学时													
总学分/总课时			141	2700									

- 说明：1.★表示考试，其余为考查；⊕表示课程实践在课外进行；w表示集中实践教学周；√表示各学期课内周学时上课学期；
2.专业技能选修课，专业分方向的可按照模块开设，每个模块安排2门课程，学生可分方向选择某一模块；无方向的可以让学生4选2任选2门课程；
3.公共选修课程采用网上选课的形式，跨专业选课；
4.国防教育与军训、入学教育、在线课程只计学分，不计学时。



(二) 实践教学计划表

表 8-2 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	主要内容、目标要求	教学地点
1	中式烹调实训	1-5	13/312	掌握基本功、原料初加工、菜肴组配、原料分档与切割、热菜制作、宴席制作等方法	烹调一体化学习工作站
2	西式烹调实训	4	2/48	掌握西式烹调技法	西餐一体化学习工作站
3	中西式面点实训	4-5	4/96	掌握中西式面点制作方法	中西式面点一体化学习工作站
4	营养配餐与设计	3-4	3/72	进行营养配餐制作，设计营养餐	营养一体化学习工作站
5	面塑制作	5	1/24	掌握胶东花饽饽、面塑制作技法	面塑一体化学习工作站
6	食品雕刻与菜品装饰	3-4	3/72	掌握食品雕刻方法、菜品装饰技巧	食品雕刻一体化学习工作站
7	冷菜与冷拼工艺	1、3	4/96	掌握冷菜制作技法、花式拼盘制作方法	冷菜一体化学习工作站
8	咖啡制作	2-3	1/24	掌握咖啡制作方法	咖啡制作一体化学习工作站
9	鸡尾酒制作	3	1/24	掌握鸡尾酒制作方法	调酒一体化学习工作站
10	地方特色菜制作	5	2/48	掌握地方菜制作方法	烹调一体化学习工作站
11	岗位实习	6	20/600	适应相关岗位工作	校外实训基地
12	毕业设计（论文）	6	2/60	进行毕业设计	校内
合计			56/1476		



(三) 岗位实习活动安排表

表 8-3 实习学期：第 6 学期

实习目标	使学生掌握实习岗位的工作技能；使学生达到实习企业的岗位要求；使学生实现从学生到职业人的转变			
实习安排	实习项目	周数 (学时)	实习内容	实习单位
	餐饮企业烹饪技术生产岗位	20 周（600 个学时）	烹调加工与制作	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	餐饮企业中西式面点技师生产岗位	20 周（600 个学时）	中西式面点加工与制作	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	餐饮企业团餐、预制菜岗位	20 周（600 个学时）	团餐、预制菜加工与制作	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	营养配餐岗位	20 周（600 个学时）	营养配餐	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	营养健康管理服务岗位	20 周（600 个学时）	营养健康管理	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	餐饮管理岗位	20 周（600 个学时）	餐饮组织与管理	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
	食品企业管理岗位	20 周（600 个学时）	食品企业组织与管理	北京、济南、青岛、烟台等校外实训基地
教师要求	<ol style="list-style-type: none"> 校内指导教师负责做好学生实习教育，定期检查督导，填写指导日志。 企业导师负责指导各岗位学生的技能，让学生了解工艺流程、岗位职责、企业文化，提升学生的沟通能力、表达能力、协作能力等综合素养，督导学生填好实习周记，做好学生实习评价以及鉴定总结。 			
学生要求	<ol style="list-style-type: none"> 在校内教师的指导下，实习学生要了解岗位职责、工作流程、规章制度等，尽快转换角色，融入到岗位中，填写实习周记，做好实习总结。 在企业导师的指导下，尽快提升自己的技能水平，发扬工匠精神，经过努力，成长为综合素质过硬的新一代技能人才。 			
实习考核	以校内指导老师和企业导师的综合评价为标准，学生实习期间考核分为优秀、良好、一般三个等级。			



(四) 素质拓展课程安排表

表 8-4 素质拓展课程安排表

序号	课程	主要项目	时间安排
1	劳动教育	劳动教育及工匠精神	第 1 学期
2	安全与卫生健康	安全知识、卫生防疫知识	第 1 学期
3	心理健康	心理健康知识	第 2 学期
4	传统文化	传统文化	第 3 学期
5	思想成长	青马工程	第 1—2 学期
		国防教育	
		团日活动	
		主题报告	
		心理素质	
6	公益志愿	支教	第 2—4 学期
		社区服务	
		公益环保	
		赛会服务	
7	实践实习	暑期社会实践	第 3、4、6 学期
		寒假社会实践	
		校园招聘会	
8	文体活动	文艺晚会	第 1—6 学期
		人文素质讲座	
		体育活动	
		文艺类比赛	
		体育类竞技	
9	技能特长	语言、计算机职业技能考试	第 5 学期
		演讲、图文制作等技能培训	
10	工作履历	党、团学组织任职（含社团）	第 3—6 学期
		学生会、班级任职	
		助管、助教等	

说明：劳动教育、安全与卫生健康、心理健康、传统文化、创新与创业为必修项目，其他为选修项目。（教务处和马院统一安排必修项目，其他项目由团委安排）



(五) 公共任意选修课一览表 (试点)

表 8-5 公共任意选修课一览表 (试点)

序号	开设院系	课程代码	课程名称	学时	学分
1	中德智能制造系	08000043	生肖牛——3D打印	16	1
2		08000053	名车鉴赏	16	1
3	西餐学院	08000063	咖啡调酒	16	1
4		08000073	西点制作 (甜品、裱花蛋糕)	16	1
5		08000083	手工制作 (糖艺、巧克力)	16	1
6	中餐学院	08000093	营养食谱设计	24	1.5
7		08000103	烹饪原料品质鉴定	24	1.5
8		08000113	甜品制作	32	2
9	文化与创意系	08000123	人像摄影	32	2
10		08000133	艺术鉴赏	32	2
11		08000143	化妆基础	32	2
12	现代商务系	08000153	会计基本技能	16	1
13		08000163	口腔健康保健	16	1
14		08000173	电商基础知识	16	1
15	马克思主义学院	08000013	青春必修课	16	1
16		08000023	红色文化实践课	16	1
17		08000033	职业体能训练课	16	1
18	旅游与服务系	08000183	礼仪	32	2
19		08000193	舞蹈与形体训练	32	2
20		08000203	器乐演奏 (吉他方向)	32	2



八、实施保障

（一）教学要求

1. 公共课程

公共课程的任务是引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。课程设置和教学应与培养目标相适应，注重学生能力的培养，加强与学生生活、专业和社会实践的紧密联系。

专业课程

专业课程教学应以实践为核心，辅以必要的理论知识，以配合就业与继续进修的需求，并兼顾培养学生创造思考、问题解决、适应变迁及自我发展能力，必须使学生具有就业或继续进修所需基本知识。

通过专业课的学习，让学生掌握烹饪工艺与营养专业技能，以适应跟岗、岗位实习和就业岗位。

素质拓展课程

素质拓展课程包括：劳动教育、安全与卫生健康、心理健康、思想成长、公益志愿、实践实习、文体活动、技能特长、工作履历等等。其中劳动教育、安全与卫生健康、心理健康为必修项目，其他为第二课堂选修项目。

公共课、专业课学分的最小单位为 0.5 学分，素质拓展课程学分最小单位为 0.1 学分，其中，一般课程按照 16 个课时为 1 学分计。实践、实习实训（设计）、军训、入学和毕业教育等集中进行的教学环节，以 1 周为 1 学分计。每一门课程和各种实践性教学环节考核成绩合格方能取得相应学分。

第二课堂、素质拓展课根据活动形式也可以灵活置换学分，团委会出具相应的指导意见。

烹饪工艺与营养专业教学管理以人为本，科学规范，适应以工作过程为导向的课程要求，建立健全配套的教学管理制度，在教学过程中及时总结反馈，不断改进。通过教学管理合理利用教学资源，通过教学管理促进教师教学能力的提升，不断提高教学质量。



烹饪工艺与营养专业，实施专业建设动态管理，加强专业化教学督导队伍，成立以中餐学院院长、副院长、教学科长、教研室主任组成的二级教学督导组，与学院形成两级督导；构建人才培养质量评价体系，科学合理地对教学质量做出评价，打造综合素质高、专业能力强的专业带头人、教研室主任团队，掌握专业发展动态，负责专业规划与建设。重视过程管理，严格按人才培养方案指导规范教学工作全过程，积极搭建校企合作育人平台，推行工学交替、任务驱动、项目导向、企业新型学徒制等教学模式，把“培养工匠精神”和“国赛世赛标准”纳入教学内容，形成具有专业特色的创新教学模式，保障教学工作顺利开展和教学质量不断提高。

（二）师资要求

1. 队伍结构

烹饪工艺与营养专业现有专任教师 51 人，其中中国烹饪大师 10 人，中国烹饪名师 5 人，中式烹调国家职业技能鉴定考评员 13 人，全国酒店酒家等级注册评审员 3 人，山东省首席技师 3 人，兼职专业带头人 7 人，“一体化教师”比例达到 98%。聘有行业专家和社会名流 20 余人为客座教授，成立了行业、企业专家和职业教育专家为主体的专业建设指导委员会，建立了专业带头人、骨干教师、兼职专业带头人、兼职教师等组成的教育团队，对专业建设和发展都起到了促进作用。

2. 专任教师

表 9-1 烹饪工艺与营养专业专任教师信息表

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师型教师
刘雪峰	男	1968.01	教授	校内专任	专业核心课程-热菜	是
刘明彦	男	1962.10	高级讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
丛军	男	1966.04	讲师	校内专任	专业核心课程-雕刻	是
王书顺	男	1964.09	高级讲师	校内专任	专业基础课程-餐饮成本核算	是
冯雪芳	男	1963.02	高级讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
杜敦庭	男	1967.05	讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
黄金波	男	1970.04	讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
吕守奎	男	1964.01	高级讲师	校内专任	专业核心课程-冷拼	是
郭正霞	女	1988.05	讲师	校内专任	专业核心课程-冷拼	是
张翰	男	1984.06	讲师	校内专任	专业核心课程-原料切割	是
郝庆良	男	1971.11	讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
张静	男	1979.08	讲师	校内专任	专业核心课程-冷菜	是



丛宇	男	1994.04	讲师	校内专任	专业核心课程-雕刻	是
米国红	男	1975.07	副高级讲师	校内专任	专业核心课程-面点制作	是
罗媛	女	1982.08	讲师	校内专任	专业核心课程-面点制作	是
官经芳	女	1976.05	讲师	校内专任	专业核心课程-面点制作	是
赵树萍	女	1981.08	讲师	校内专任	专业核心课程-面点制作	是
宋旭	女	1975.06	讲师	校内专任	专业技能选修课程-咖啡调酒	是
崔娜	女	1974.01	讲师	校内专任	专业核心课程-面点制作	是
辛丽莉	女	1988.08	讲师	校内专任	专业核心课程-营养配餐	是
刘京	女	1989.02	讲师	校内专任	专业核心课程-营养配餐	是
刘杰	男	1983.07	讲师	校内专任	专业核心课程-营养配餐	是
李艳丽	女	1990.06	讲师	校内专任	专业基础课-食品安全与卫生	是
温宝莉	女	1995.01	讲师	校内专任	专业基础课-餐饮专业英语	是
孙菁一	女	1997.10	讲师	校内专任	专业基础课-食品安全与卫生	是
吴培培	女	1991.11	讲师	校内专任	专业基础课-现代厨房管理	是
张曼颖	女	1993.09	讲师	校内专任	专业基础课-中国饮食文化概论	否
徐立文	男	1984.07	讲师	校内专任	专业核心课程-热菜	是
原静	女	1983.09	讲师	校内专任	专业基础课-烹饪工艺美术	是
唐琳	女	1985.07	讲师	校内专任	专业基础课-烹饪原料	是

3. 兼职教师

表 9-2 烹饪工艺与营养专业兼职教师信息表

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师型教师
李举庆	男	1983.05	中式烹调高级技师	校外兼职	专业核心课程	是
魏正涛	男	1963.01	正高级实习指导教师	校外兼职	专业核心课程	是
向军	男	1967.11	中式烹调高级技师	校外兼职	专业核心课程	是
王建明	男	1972.11	副教授	校外兼职	专业核心课程	是
滕家华	男	1968.04	正高级讲师	校外兼职	专业核心课程	是



(三) 场地设备要求

本专业场地设备配置具备以下功能：理论学习和实践学习合二为一；学生可以单独研修完成学习任务；可在教师指导下进行生产实习。

为适应新时期的教学改革，本年度教学设备进行了替代或更新。新增加低温慢煮机、无烟烧烤炉、电磁汤炉、红外线测温仪、多功能搅拌机、低温速冻柜、醒发箱、雪球和面机等现代化设备和工具。

表 9-3 烹饪工艺与营养专业一体化实训室设备、工具一览表

名称	参数	规格
双头双尾电磁炒炉	参数：380V、0~最大功率 15KW（0~9 档功率调节），配 2 个Φ400mm 专用微晶锅，配 2 个不锈钢尾撑，配 2 个Φ500mm 专用不锈钢抛锅，配 2 个Φ4 分摇摆水龙头系统。	2150*1000*1270
拉门调料柜带上盖	用料：304 不锈钢板，参数：台面、层板、拉门、盖子 1.5mm 不锈钢，其余 1.5mm 厚，可调子弹脚不锈钢Φ38*2mm，立柱用管类φ38*2mm 不锈钢管，底部采用不锈钢加强筋，配不锈钢螺旋式调节脚。盖子上掀。	500*1160*800
单通工作柜	用料：304 不锈钢，参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，加强筋 1.5mm 的钢板。	1800*700*800
双层工作台（带刀架）	用料：304 不锈钢板，参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，侧板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	1800*700*800
双层工作台（带砧板架）	用料：304 不锈钢板，参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，侧板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	1800*700*800
四门双温冰箱	参数：风冷。304 不锈钢板材，采用进口恩布拉科压缩机、德国 EBM 冷凝风机、德国 EBM 蒸发风机、所有柜体的电器件符合欧洲 CE 认证标准。冷藏库采用性能高的直流风扇马达，散热少，节能省电；增发器表面防腐处理，可防止库内食品散发的气体对蒸发器的腐蚀。箱体采用进口不锈钢板，整体发泡，底板、门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，欧式结构。	1200*800*2000
单通工作柜	用料：304 不锈钢板，参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，千秋门 1.5mm 不锈钢，侧板、背板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	1800*700*800
商用微波炉	参数：30L 上下微波加热，食品受热均匀，大功率输出，可快速、大量加热，有预设记忆，常用菜单一次按键即可。并有三段火力烹调，可自动诊断故障并显示代码。内壁平面设计，能快速取放。高级全不锈钢内壁，炉膛美观，耐磨、耐水浸、火烤。加强式设计，能胜任十分频繁	422*508*337



	的商业使用（每天数百次） 内外平滑，内壁顶板、吸气口过滤网易装易折，极便于清理。无需使用转盘旋转加热，可两层使用。电压功率 220v 2780w。	
台式电磁炉	参数：5KW/220V、0~最大功率 5KW（0~9 档功率调节），配 1 块 \varnothing 300 专用微晶板，配 1 个 Φ 350 专用汤桶（30L）。	410*480*210
多功能料理机	参数：速度可调节，调速范围：0~15000 转/分钟，点动脉冲开关的速度为 18000 转/分钟；冷的热的食品均可使用；既可打液体食品，也可打固体食品如小冰块；强劲的马达，非常安静；盖子和杯子带有自锁安全装置，避免误启动。电压功率：220v 1.2kw，容量 4 升，搅拌缸不锈钢材质，结实耐用。	303*220*566
冷藏工作台冰箱	参数：电脑自动除霜功能，库内温度回升缓慢；独特卫生的门把手设计，防垢除尘方便，卫生；蒸发器表面防腐处理，可防止库内食品散发的气体对蒸发器的腐蚀；机组采用可拆卸设计，方便售后维修；45 度角之内可自动关门，通过 70 万次开关门实验，可防止冷气外漏；门内角落采用 R 形设计，清扫方便，无死角；前方吸气，前方排气设计，不影响制冷效果。	1200*700*800
单通工作柜（炉拼台）	用料：304 不锈钢，参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚 Φ 38 \times 2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢 Φ 38 \times 2mm，加强筋 1.5mm 的钢板。	1600*1160*840
热风双门消毒柜	推车式高温热风循环，全无磁，电脑自动控温，高效杀菌，电量：2.4KW/220V，容积：586L。	1192*505*1790
无烟烧烤车	参数：一次冲压形成，不变形，设计美观；采用一键式旋钮设计，启动/关闭风机，净化器，操作简单；万向轮推拉方便；多组净化器，有效净化油烟颗粒；无滤网，零耗材，油水收集回收，杜绝循环污染。上带玻璃罩，挡风板；电压功率 380v 2kw。配美控净化器。	1600*800*1800
双通工作柜	用料：304 不锈钢，参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚 Φ 38 \times 2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢 Φ 38 \times 2mm，加强筋 1.5mm 的钢板。	1200*700*840
三星水池柜	用料：304/2B 不锈钢板，参数：槽体 1.5mm，面、侧板、后背 1.5mm，柜体门 1.5mm 厚，立柱 Φ 38 \times 2mm，脚横撑 ϕ 25 \times 2mm，子弹脚 Φ 38mm 不锈钢，配不锈钢摇摆去水下水器。	1800*750*800
电磁低汤炉	微晶板 \varnothing 430mm，防爆面板，电量：5KW/380V，配专用 \varnothing 500* h 500 桶 1 个。	800*800*1200
四头煲仔炉	微晶板 320*320mm，电量：3.5KW*4/220V，配送专用 \varnothing 180 不锈钢煲（双耳或单柄）。	800*840*950
真空低温烹饪 Pearl 系列慢煮机-德国制造	参数：带温度控制的高精度加热器；可显示工作时的温度；IP \times 3 保护级不锈钢机身；可将其固定在容器上（深度最高可达 16.5 厘米）；工作温度从 20 到 100 $^{\circ}$ C，精确度 0.03 $^{\circ}$ C；与外部液体发生意外状况时，保护装置将自动关闭机器循环驱动器使液体的温度四处均匀；温度传感器能够避免过载或过热；不锈钢把手，方便携带。功率：	400*930*850



	2kw/230v/50HZ。	
精工节能单门电蒸柜 (12 盘)	参数: 304 不锈钢材质, 机身设有一键式控制开关, 操作方便; 有可调节时间控制系统, 可根据食物调整烹饪时间; 活动式的蒸盘托条, 拿取方便; U 形 R 角设计门封, 不易藏垢, 易清洁, 硅胶材质门封, 使用寿命更长。	810*700*1650
醒发箱	参数: 36 盘; 830*1460*2110; 单门带冷藏, 采用标准 400*600 烤盘横放, 微电脑控制面板, 智能烘焙, 钢化可视窗, 自带 LED 照明, 高品质不锈钢材质, 热风循环功能, 上下循环, 发酵更充分; 正偏离: 湿度可调, 水位槽恒温加湿, 16CM 加粗钢管架。	830*1460*2110
低温速冻柜	参数: 5 盘; 815*800*1245mm; 0~-40℃; 急速降温, 360° 循环风冷, 特厚内外 0.8mm 不锈钢厚度, 5 层带孔饼盘, 电子温控, 精确调温。	815*800*1245

九、考核与评价

(一) 总体说明

目前评价方式主要是采用过程性与终结性考核相结合的评价机制, 同时增加企业导师考核机制。这和以前的单方面评价方式有着严格意义上的区别, 评价是多层次、多方面的, 更能有效地反映出学生的真实水平。

(二) 总体原则

考核和评价的总体原则是综合考虑、灵活机动、真实有效。考核内容涉及面广, 不仅要体现学生对理论知识的掌握程度, 还要更多地体现学生的技能掌握程度、参与工作的主动性、创造性及工作态度、工作方法、团队意识、职业素养以及创新能力等, 对学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等方面有一个综合性的评价。

(三) 实施路径

1. 实施过程性考核

每周都有考核评价, 特别是实践操作课, 月末有月考核, 针对项目或模块进行考核评价。学期末有期末考核和技能竞赛, 更能直观地反应学生的知识和技能水平。

2. 实施终结性考核

毕业之前, 学生达到相关技能水平, 即可进行职业技能鉴定。总之通过过程性考核和终结性考核对学生进行综合评价。

3. 实施企业导师考核



在跟岗、岗位实习期间，由企业导师对学生进行职业素养和职业技能考核。

（四）教学评价

针对烹饪工艺与营养专业学生特点、课程性质、培养模式，教学评价灵活多样、涉及面广，不仅体现对理论知识的掌握程度，更多地体现学生参与完成学习任务的主动性、工作态度、工作方法、团队意识、职业素养、创新能力等方面，对学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等方面进行综合性评价。教学评价分为阶段性评价、过程性评价和终结性评价三种方式。

十、毕业标准与要求

1. 本专业学生毕业最低取得 140 学分，其中公共基础课 44 学分，专业（技能）课程 92 学分，素质拓展课程 4 学分。
2. 参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。
3. 鼓励学生取得与专业相应的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员、西式烹调师、西式面点师、健康管理师、公共营养师等职业资格证书。

- 附件：
1. 《烹调工艺学》课程标准
 2. 《烹饪营养学》课程标准
 3. 《中式烹调实训》课程标准
 4. 《冷菜与冷拼工艺》课程标准
 5. 《餐饮食品安全》课程标准
 6. 《烹饪原料》课程标准
 7. 《中西式面点工艺》课程标准
 8. 《宴会设计与实践》课程标准
 9. 《餐饮企业运行管理》课程标准
 10. 《岗位实习》课程标准



附件 1

《烹调工艺学》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹调工艺学				
课程类别	专业理论课程	课程代码	02440012-02440022		
课程学分	6	学时	总学时	理论学时	实践学时
			96	96	0
适应对象	2301-2305 烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养专业				
授课方式	结合多媒体课件讲授				
先修课程	《烹饪原料学》、《中国饮食文化》				
后继课程	《营养配餐》				
制订人	黄金波	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程。本课程通过以学生为中心的烹调工艺理论的学习，让学生掌握初加工工艺、分割及成形工艺、组配工艺、烹制工艺、调和工艺、热菜烹调工艺、冷菜烹调工艺、菜肴造型及盛装工艺、宴席烹调工艺等基础理论，为实际操作提供理论支撑，为从事餐饮服务工作的奠定坚实的基础。

三、课程设计思路

在理实一体课程建设模式的指导下，首先校企合作分析烹饪工艺与营养配餐工作过程和工作任务，共同开发岗位职业标准；然后依据职业标准，以职业能力为本位，开发课程标准，设计项目活动载体，编写项目教材；同时，建设双元主体的课程教学团队，在校内外实训基地开展以学生为主体、融“教、学、做、考、创业”为一体、以工作任务驱动的项目教学；最后，实施过程考核与结果考核相结合、校内考核与企业考核相结合、课程考核与创业考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标



（一）总体目标

通过本课程的学习，使学生在掌握烹调专业基础理论知识的基础上，便于有效的实践技能操作；为营养配餐设计与制作奠定基础，培养学生运用所学烹调基础知识，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岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）了解中国烹饪发展概况和主要地方风味的特点；
- （2）熟知烹调原料的预熟处理工艺；
- （3）熟知烹调原料初步加工以及干料涨发；
- （4）掌握调味工艺方法；
- （5）掌握加热工艺方法；
- （6）掌握常用热菜烹调方法；
- （7）掌握常用冷菜烹调方法。

2. 能力目标

- （1）能鉴赏四大地方风味代表菜品；
- （2）能独立选购、鉴别和检验烹饪原料；
- （3）能根据烹调原材料特性和菜品要求进行初步加工；
- （4）能根据干制原料特性和菜品要求选用不同涨发方法进行干料涨发；
- （5）能依据原料的组合特点和要求组配菜肴；
- （6）能根据菜肴的要求选用合理的烹调方法制作菜肴；
- （7）能进行宴席菜肴的组配和制作。

3. 素质目标

- （1）具有良好的职业道德和职业素养；
- （2）具有精益求精的工匠精神；
- （3）具有较强的烹调专业实践能力；
- （4）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；
- （5）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作；
- （6）具有良好的身心素质和人文素养。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
1		1.了解烹调的含义；	1.新课引入，讲授基础理论知识以多	2



	项目一 烹调工艺概述	2.了解中国烹饪的发展过程; 3.掌握菜肴制作的工艺流程; 4.了解菜肴的特点和属性。	媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 烹调的含义及作用;中国烹饪的发展过程;中国菜肴制作工艺流程; 中国菜肴的特点和属性。 3.课堂总结及作业布置。	
2	项目二 鲜活原料初加工	1.学习鲜活原料初加工的概念和原则 2.学习鲜活原料初加工的方法	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 鲜活原料初加工概念,原则和方法 3.课堂总结及作业布置。	2
3	项目三 干货原料的涨发	1.掌握干货原料涨发的方法 2.掌握干货原料的涨发原理和实例	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 干货原料的涨发原理,方法和实例 3.课堂总结及作业布置。	2
4	项目四 分割及成型工艺	1.掌握刀工刀法 2.掌握原料成型的方法	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 刀法的种类,原料部位分割及烹饪应用,各种料形的加工方法 3.课堂总结及作业布置。	6
5	项目五 菜肴组配	1.掌握菜肴组配的内容 2.掌握菜肴组配的方法	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 菜肴组配的内容,菜肴组配的方法 3.课堂总结及作业布置。	6
6	项目六 烹调原料初步熟处理	1.掌握冷水锅和沸水锅焯水的方法及注意事项 2.掌握过油的方法及注意事项 3.掌握汽蒸的方法及注意事项 4.了解高级清汤和奶汤形成原理 5.掌握初加工的原则和方法	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 焯水工艺;过油工艺;气蒸工艺;走红工艺;制汤的流程;高级清汤和奶汤的形成机理;不同原料初加工的方法。 3.课堂总结及作业布置。	4
7	项目七 浆、糊、芡工艺	1.掌握糊、浆、芡的用料 2.了解糊、浆、芡的意义和作用 3.了解糊、浆、芡的种类 4.掌握挂糊、上浆、勾芡的方法。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 糊浆的用料;糊浆的意义和作用;糊浆的种类;糊浆的方法。 3.课堂总结及作业布置。	4
8	项目八 烹制工艺基础	1.了解火力和火候的概念 2.了解传热介质的属性原则 3.了解加热方式 4.了解加热对于原料的影响	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 火力与火候的概念;传热介质的属性原则;加热方式;加热对于原料的影响;	6



			3.课堂总结及作业布置。	
9	项目九 调味工艺	1.了解调味的意义作用; 2.了解调味的时机; 3.了解调味的方法; 4.了解调味的基本原则。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 调味的意义;调味的时机;调味的方法;调味的原则。 3.课堂总结及作业布置。	2
10	项目十 调香、调色工艺	1.了解调香、调色的意义; 2.了解调香、调色的方法; 3.了解调香、调色的基本原则。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 调香、调色的意义;调香、调色的方法;调香、调色的原则。 3.课堂总结及作业布置。	4
11	项目十一 热菜烹调方法	1.了解每一种热菜烹调方法的概念、特点、种类; 2.掌握热菜烹调方法的技术要领; 3.合理运用热菜烹调方法制作代表菜。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 炸、熘、爆、炒、烹的概念、特点、种类和要领、方法和实例; 炖、焖、煨的概念、特点、种类和要领、方法和实例;烧、扒、烩的概念、特点、种类和要领、方法和实例;煎、塌、贴的概念、特点、种类和要领、方法和实例;氽、涮、煮、熬的概念、特点、种类和要领、方法和实例;蒸、烤的概念、特点、种类和要领、方法和实例;拔丝、挂霜、蜜汁的概念、特点、种类和要领、方法和实例。 3.课堂总结及作业布置。	14
12	项目十二 冷菜烹调方法	1.了解每一种冷菜烹调方法的概念、特点、种类; 2.掌握冷菜烹调方法的技术要领; 3.合理运用冷菜烹调方法制作代表菜。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 拌、炆、腌、卤、酱、冻、熏、酥的概念、特点、种类和要领、方法和代表菜。 3.课堂总结及作业布置。	8
13	项目十三 菜肴造型与盛装工艺	1.了解菜肴造型的基本原理; 2.掌握菜肴造型的基本方法; 3.掌握菜肴盛装的方法。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 菜肴造型的基本原理;菜肴造型的基本方法;掌握菜肴盛装的方法。 3.课堂总结及作业布置。	2
14	项目十四 宴席制作工艺	1.了解宴席的特点; 2.熟悉宴席烹调工艺准备; 3.掌握宴席烹调工艺的实施。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 宴席的特点;宴席烹调工艺准备;宴席烹调工艺的实施。 3.课堂总结及作业布置。	2



六、教学建议

1.教学组织方式方法建议

(1) 本课程基础理论部分建议采用：讲授法、小组讨论，建议多运用以图片、视频等多媒体手段，提升理论教学效果。

讲授法：最传统的教学方法。对于烹调工艺的基础知识，讲授法是比较适用的方法。通过教师的举例，讲解，比较，归纳使学生快速的掌握基础知识，为今后的学习打下坚实的基础。小组讨论法：学生分成小组对具体的任务进行讨论，归纳，总结得出结论。过程讨论教师加以引导，学生为主体，小组成员之间共同协作完成特定的学习任务。

(2) 调味和制熟、烹调方法部分建议采用：教师现场演示、学生操作，增强学生直观感受提升教学效果。

2.教学资源配备建议

(1) 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

(2) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动，借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(3) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动，借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(4) 搭建校企合作平台，通过学生通过参观企业、到企业中实践的过程将知识转化为能力，同时聘请行业、企业专家到课堂讲座，拓宽学生的眼界和思维，了解行业、企业在实际运作过程中遇到的问题和处理方案。

七、教学考核

(1) 对学生的考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合。

(2) 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、专业操作、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，并注重学习过程中专业能力的培养。

(3) 强调总结性评价，结合案例分析、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力。建立以能力为中心的多层次课程评价体系，按职业标准将职业道德和创新意识纳入课程考核。最终成绩由平时成绩占 40%和期末考试成绩占 60%两部分组成。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。



附件 2

《烹饪营养学》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹饪营养学				
课程类别	专业方向课	课程代码	0513		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			72	72	
适应对象					
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《烹调工艺》、《营养配餐与制作》				
制订人	辛丽莉	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是职业教育烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程的主要内容包括：各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工对食物原料营养价值的影响；各类生理状况人群的营养需求；平衡膳食与健康；营养食谱设计和膳食搭配等。通过本课程的学习，使学生比较系统的掌握烹饪营养学的基本理论知识，了解均衡营养对人体健康的重要性，学生能够从营养学的角度进行食谱的设计与制作，达到科学烹饪、平衡膳食的要求，促进就餐人群的合理营养和身体健康。

三、课程设计思路

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，首先以实践为核心，辅以必要的理论知识，以配合就业与继续进修的需求，并兼顾培养学生创造思考、问题解决、适应变迁及自我发展能力，使学生具有就业或继续进修所需基本知能。然后利用校内外实训基地，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。最后，实施过程性考核与终结性考核，企业导师考核相结合的多样化课程评价体系。



四、课程教学目标

(一) 总体目标

本课程的主要教学目标是让学生系统地学习烹饪营养学的基本理论与基本知识；能依据营养膳食设计和制作原则为特定人群配制营养套餐；提高解决配餐实践中营养问题的能力。

(二) 具体目标

1. 知识目标

- (1) 了解人体消化吸收知识；
- (2) 了解营养素的生理功能、营养素的代谢过程及相互关系；
- (3) 熟悉烹饪原料的营养价值；
- (4) 熟悉烹饪加工对原料营养价值的影响；
- (5) 掌握合理烹饪的相关知识；
- (6) 掌握不同人群的营养需求；
- (7) 掌握营养膳食设计和制作原则。

2. 能力目标

- (1) 能依据人体消化吸收知识进行合理的膳食安排；
- (2) 能根据人群生理特点分析其营养需求；
- (3) 能初步评估人体营养状况，并提出膳食调整建议；
- (4) 能向不同人群科普合适的营养知识和膳食建议；
- (5) 能为特定人群搭配适宜的烹饪原料设计营养食谱；
- (6) 能根据烹饪原料与服务对象选择合理的烹调方法；
- (7) 能较好的解决配餐实践中遇到的问题。

3. 素质目标

- (1) 具有良好的身体与心理素质；
- (2) 具有正确的世界观、人生观、价值观；
- (3) 具有自主学习专业知识的意识和习惯；
- (4) 具有团队合作精神；
- (5) 具有独立分析、解决问题的能力。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 人体的消化和吸收	<p>教学内容： 任务 1 了解人体消化系统； 任务 2 了解营养物质的消化和吸收。</p> <p>教学要求： 1.了解人体的消化系统的组成及功能； 2.了解营养物质的消化和吸收途径，探索合理的膳食制度和进餐顺序，总结提高营养素消化吸收率的方法</p>	<p>1.学生课前通过登入网络教学平台自主学习消化系统的组成和消化吸收途径的形象动画、图片或视频，完成试题自测。</p> <p>2.课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中</p>	4
2	项目二 宏量营养素的功能及能量换算	<p>教学内容： 任务 1 了解能量与营养平衡； 任务 2 熟悉供能营养素的生理功能、种类、RNI 及食物来源。</p> <p>教学要求： 1.了解人体能量的消耗与来源的平衡，掌握供能营养素的能量系数，能对食品进行能量计算； 2.能够合理安排供能比，充分发挥供能营养素的生理功能； 3.能依据供能营养素的分类和营养评价方法，选择利于人体健康的食物来源； 4.能查询《食物成分表》、《DRIs》等工具书，依据 RNI 初步搭配满足能量需要的套餐。</p>	<p>1.课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2.注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对产热营养素的理解,学会如何科学补充三大产热营养素的需求；</p> <p>3.教师利用网络教学平台使学生掌握能量的换算。</p>	12
3	项目三 人体所需的维生素、矿物质、水及相互关系	<p>教学内容： 任务 1 了解微量营养素营养素的消化吸收； 任务 2 熟悉微量营养素的生理功能、缺乏症及食物来源。</p> <p>教学要求： 1.了解微量营养素理化性质及消化吸收机制，讨论在烹饪过程中减少其损失的方法； 2.掌握营养素的缺乏症或过多症产生的原因、临床表现和体征，初步掌握评价人群营养状况的方法； 3.能依据缺乏体征，结合相对应营养素的丰富食物来源提出膳食调整建议。</p>	<p>1.课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中；</p> <p>2.注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对营养素功能与如何科学补充需求的实践应用。</p> <p>3.建议教师利用网络教学平台测试题库，使学生深入掌握营养素的缺乏症和其丰富食物来源、相应菜点。</p>	12

4	项目四烹饪原料的营养价值	<p>教学内容： 任务1 了解烹饪原料营养价值评价方法； 任务2 熟悉各类烹饪原料及食物新资源的营养特点。</p> <p>教学要求： 1.了解烹饪原料营养价值评价的方法，能对不同原料进行营养价值评价； 2.总结归纳烹饪原料制品的营养结构，掌握常见烹饪原料的营养特点。</p>	<p>1.课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示，互动教学，加深学生对烹饪原料不同种类、不同部位营养价值的充分认识，以便合理烹饪，发挥烹饪原料的最大营养价值。 2.建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。</p>	12
5	项目五烹饪加工对原料营养价值的影响	<p>教学内容： 任务1 了解烹饪过程中营养素理化改变； 任务2 了解食品保藏中营养价值的改变。</p> <p>教学要求： 1.了解烹饪对营养素理化性质改变，掌握不同烹饪方法对原料营养价值影响； 2.掌握原料贮藏过程对原料营养价值影响，能够合理储藏以减少营养素的损失。</p>	<p>1.通过 PPT 课件，利用生动图片、视频，形象展示营养素在烹饪过程的理化变化，引导学生归纳总结不同烹饪方法对原料营养价值影响的一般规律； 2.利用小组讨论法、图示法，使学生自主探索烹饪过程中保护营养素的方法。</p>	8
6	项目六合理烹饪	<p>教学内容： 任务1 掌握烹饪原料选择与搭配； 任务2 了解烹饪方法选择； 任务3 熟悉合理膳食制度。</p> <p>教学要求： 1.掌握烹饪原料合理选择与搭配的原则； 2.结合烹饪的基础知识掌握合理烹饪方法的选择以减少营养素的流失，提高营养价值； 3.能制定合理的膳食制度。</p>	<p>1.课上注重案例教学法，通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题； 2.注重科学烹饪的应用和合理烹饪意识的养成； 3.建议教师利用网络教学平台设立小组任务，学生通过上传信息搜索的图片或展示自己烹饪的菜品，分析合理烹饪的原理与注意事项，丰富学生的实践知识。</p>	8
7	项目七营养膳食设计	<p>教学内容： 任务1 了解膳食结构与人体健康关系； 任务2 熟悉中国居民膳食指南与中国居民平衡膳食宝塔； 任务3 掌握食谱的编制原则与方法。</p> <p>教学要求： 1.掌握不同膳食结构对人体健康的影响，提倡合理消费的理念，引导消费者选择健康的食物； 2.能依据中国居民膳食指南和中国居民平衡膳食宝塔指导一般人群的膳食；</p>	<p>1.课前通过网络教学平台发布任务，鼓励学生深入学生群体或社会调研，深入分析饮食习惯与人体健康的关系； 2.课上注重案例教学法，通过案例的讲授来说明饮食结构与健康的问题； 3.课上注重知识的巩固，建议在掌握膳食设计原则基础上使学生借助营养配餐软件训练食谱的编制。</p>	8

		3.能依据最新版中国居民膳食指南和配餐软件进行食谱的编制。		
8	项目八 特殊人群的营养需要	<p>教学内容： 1.了解特殊人群的营养素需要； 2.熟悉特殊人群的膳食干预。</p> <p>教学要求： 1.了解特殊人群的生理特点； 2.掌握特殊人群营养需要、易出现的营养性疾病、合理膳食制度与膳食干预的原则； 3.能为特殊人群制定食谱。</p>	<p>1.课前通过网络教学平台发布任务，使学生自主学习不同人群的生理特点，分析该人群营养需求； 2.课上注重知识的巩固，在掌握膳食设计原则基础上使学生借助营养配餐软件训练食谱的编制； 4.教师采用小组任务，依托校内烹饪实训基地，在为特殊人群搭配食谱基础上，依据合理烹饪原则，完成某特殊人群营养套餐的设计、制作。</p>	8

六、教学建议

（一）教学方法

根据营养配餐专业人才培养目标的要求，结合《烹饪营养学》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

（1）课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上运用生动形象的口头语言向学生深入浅出的讲解营养素的功能及其烹饪过程的发生的理化变化、特殊人群对营养的需求，引导学生归纳总结合理烹饪、科学配餐。

（2）案例分析法

对营养素功能及缺乏症的讲解应结合该营养素发现的历史背景、生活或临床中实际发生的案例以及学生未来所要从事的岗位特点进行，使得枯燥的知识变得立体化、生活化。通过真实发生的营养问题让学生深入分析并讨论，从而理解和把握所讲授的知识点。

（3）小组讨论法

在教师的指导下，学生以小组为单位，围绕营养与保健相关问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，深刻理解相关知识。讨论结束时，小组推选组员进行总结发言，教师进行点评，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

（4）项目驱动法

在学习完总课程 2/3 以上内容时，请学生们按照自己的兴趣进行自由组合，4-5 人一组，选择一

种特殊生理状况人群，分析其生理特点，营养需求状况，合理膳食要求。在此基础上，进行此类人群的食谱设计。将食谱设计好后，上传到微信群里，其他组同学进行交叉点评。在学习科学烹饪内容后，进行相应的营养餐制作，邀请专业教师进行品鉴。

（二）评价方法

本门课程的考核建议由过程性考核和期末考核组成。过程性考核的考核主要由学生在小组讨论、案例分析、小组成果展示中的表现以及项目作业完成情况、课堂参与教学情况、出勤情况等方面构成；期末考核为试卷考试，主要考核学生对本门课程的基础知识和应用的掌握情况。

期末成绩=学习小组考核(30%) +指导教师考核(10%) +项目完成考核(10%) +平时考勤(10%) +期末闭卷考核(40%)。

（三）教学条件

(1) 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

(2) 模拟营养配餐实际工作环境，配备下载有最新版电脑配餐软件的机房，使学生掌握应用电脑软件对特定人群进行配餐设计和营养分析技术，加强学生课堂理论学习之后的实践。

(3) 依托现有的烹饪实训室，使学生在掌握烹饪技能基本功的基础上运用合理烹饪的方法减少营养素的损失，养成科学烹饪的意识。

（四）教材编选

教材应以本门课程标准为基本依据，合理安排教材内容。教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。教材内容应突出实用性，重视将本专业最新的动态及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要，符合现代餐饮行业的发展趋势，在授课中应将本门课程内容分解成若干典型模块，结合生活实际和大赛中的营养要求组织授课内容。教学活动的设计必须突出主题，具有可操作性。注重扩大学生的参与面和提高学生参加活动的兴趣。

七、说明

本课程标准是为烹调工艺与营养专业制定，在授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。

附件 3

《中式烹调实训》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	中式烹调实训				
课程类别	专业实践课程	课程代码	02001015		
课程学分	13	学时	总学时	理论学时	实践学时
			286		286
适应对象	2301-2305 烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养专业				
授课方式	讲授+实训				
先修课程	《入学教研》				
后继课程	《岗位实习》				
制订人	徐立文	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业实践课程。本课程通过以学生为中心的烹调工艺理论的学习，让学生掌握烹调原料加工基本技能实训、干货原料涨发实训、烹调刀工工艺实训、烹调原料熟处理实训、烹调调味工艺实训、烹调辅助工艺实训、烹调方法实训、烹调装盘实训等实操，为从事餐饮服务工作的奠定坚实的基础。

三、课程设计思路

在理实一体课程建设模式的指导下，首先校企合作分析烹饪工艺与营养专业工作过程和工作任务，共同开发岗位职业标准；然后依据职业标准，以职业能力为本位，开发课程标准，设计项目活动载体，编写项目教材；同时，建设二元主体的课程教学团队，在校内外实训基地开展以学生为主体、融“教、学、做、考、创业”为一体、以工作任务驱动的项目教学；最后，实施过程考核与结果考核相结合、校内考核与企业考核相结合、课程考核与创业考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过本课程的学习，使学生在掌握烹调专业基础理论知识的基础上，有效的进行实践技能操作；培养学生运用所学烹调基础知识，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岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）掌握烹调原料加工基本技能实训；
- （2）掌握干货原料涨发实训；
- （3）掌握烹调刀工工艺实训；
- （4）掌握烹调原料熟处理实训；
- （5）掌握烹调调味工艺实训；
- （6）掌握烹调辅助工艺实训；
- （7）掌握烹调方法实训；
- （8）掌握烹调装盘实训。

2. 能力目标

- （1）能根据烹调原材料特性和菜品要求进行初步加工；
- （2）能根据干制原料特性和菜品要求选用不同涨发方法进行干料涨发；
- （3）能独立进行刀工处理；
- （4）能依据原料的组合特点和要求组配菜肴；
- （5）能根据菜肴的要求选用合理的烹调方法制作菜肴；
- （6）能进行宴席菜肴的组配和制作。

3. 素质目标

- （1）具有良好的职业道德和职业素养；
- （2）具有精益求精的工匠精神；
- （3）具有较强的烹调专业实践能力；
- （4）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；
- （5）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作；
- （6）具有良好的身心素质和人文素养。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
----	------	------	------	------

1	项目一 烹调原料加工基本技能 实训	1.掌握初加工的方法; 2.了解初加工的特点和属性。 3.了解并掌握整料出骨。	1.新课引入, 讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 鲜活原料初加工概念, 原则和方法、整料出骨的方法等。 3.课堂总结及作业布置。	24
2	项目二 干货原料涨发实训	1.掌握干货原料涨发的方法。 2.掌握干货原料的涨发原理和实例。	1.新课引入, 讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 干货原料的涨发方法和实例 3.课堂总结及作业布置。	12
3	项目三 烹调刀工工艺实训	1.掌握刀工刀法 2.掌握原料成型的方法	1.新课引入, 讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 刀法的种类, 原料部位分割, 各种料形的加工方法 3.课堂总结及作业布置。	39
4	项目四 烹调原料熟处理实训	1.掌握冷水锅和沸水锅焯水的方法及注意事项; 2.掌握过油的方法及注意事项; 3.掌握汽蒸的方法及注意事项;	1. 新课引入, 讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 焯水工艺; 过油工艺; 气蒸工艺; 走红工艺; 3.课堂总结及作业布置。	15

5	项目五 烹调调味工 艺实训	1. 了解调味的意义作用； 2.了解调味的时机； 3.了解调味的方法； 4.了解调味的基本原则。	1.新课引入，讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 练习调味的时机；调味的方法。 3.课堂总结及作业布置。	6
6	项目六 烹调辅助工 艺实训	1.掌握糊、浆、拍粉、芡的用料； 2.了解糊、浆、的种类； 3.掌握挂糊、上浆、拍粉、勾芡的方法。 4.了解高级清汤和奶汤形成原理。	1.新课引入，讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 糊浆的用料；糊浆的种类；糊浆的方法。 3.课堂总结及作业布置。	24
7	项目七 烹调方法实 训	1.了解并掌握每一种热菜烹调方法特点、种类； 2.掌握热菜烹调方法的技术要领； 3.合理运用热菜烹调方法制作代表菜。	1.新课引入，讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 炸、熘、爆、炒、烹的概念、特点、种类和要领、方法和实例；炖、焖、煨的概念、特点、种类和要领、方法和实例；烧、扒、烩的概念、特点、种类和要领、方法和实例；煎、塌、贴的概念、特点、种类和要领、方法和实例；氽、涮、煮、熬的概念、特点、种类和要领、方法和实例；蒸、烤的概念、特点、种类和要领、方法和实例；拔丝、挂霜、	148

			蜜汁的概念、特点、种类和要领、方法和实例。 3.课堂总结及作业布置。	
8	项目八 烹调装盘实训	1.了解菜肴造型的基本原理; 2.掌握菜肴造型的基本方法; 3.掌握菜肴盛装的方法。	1.新课引入,讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.讲授+演示+实训。 菜肴造型的基本方法;掌握菜肴盛装的方法。 3.课堂总结及作业布置。	18

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

(1) 本课程基础理论部分建议采用:讲授法、小组讨论,建议多运用以图片、视频等多媒体手段,提升理论教学效果。

讲授法:最传统的教学方法。对于烹调工艺的基础知识,讲授法是比较适用的方法。通过教师的举例,讲解,比较,归纳使学生快速的掌握基础知识,为今后的学习打下坚实的基础。

小组讨论法:学生分成小组对具体的任务进行讨论,归纳,总结得出结论。过程讨论教师加以引导,学生为主体,小组成员之间共同协作完成特定的学习任务。

(2) 调味和制熟、烹调方法部分建议采用:教师现场演示、学生操作,增强学生直观感受提升教学效果。

2. 教学资源配备建议

(1) 课堂教学,采用多媒体方式授课,给学生直观、清晰地视觉感受,互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

(2) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动,借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(3) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动,借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(4) 搭建校企合作平台,通过学生通过参观企业、到企业中实践的过程将知识转化为能

力，同时聘请行业、企业专家到课堂讲座，拓宽学生的眼界和思维，了解行业、企业在实际运作过程中遇到的问题和处理方案。

七、教学考核

(1) 对学生的考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合。

(2) 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、专业操作、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，并注重学习过程中专业能力的培养。

(3) 强调总结性评价，结合案例分析、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力。建立以能力为中心的多层次课程评价体系，按职业标准将职业道德和创新意识纳入课程考核。最终成绩由平时成绩占 40%和期末考试成绩占 60%两部分组成。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。

附件 4

《冷菜与冷拼工艺》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	冷菜与冷拼工艺				
课程类别	专业实训课程	课程代码	02001021		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			88	4	84
适应对象	2301-2305 烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养专业				
授课方式	实训操作演示结合多媒体课件讲授				
先修课程	《烹饪原料学》、《中国饮食文化》				
后继课程	《营养配餐》				
制订人	丛宇	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程。本课程通过以学生为中心的冷菜冷拼制作技艺的学习，让学生掌握冷菜间器具的使用和卫生消毒技能、冷菜制作的基本技法、冷菜拼摆的手法、常用组合冷拼的制作、艺术冷拼的制作为从事餐饮服务工作的奠定坚实的基础。

三、课程设计思路

针对职业教育实践能力和职业技能的培养目标，充分体现教、学、做、评一体化的教学模式，使学生掌握冷菜制作和拼摆所需的基础知识和基本技能，学习冷菜制作和拼摆各个环节的技术要领，做到实用与够用相统一，实战与理论互补。在制作菜品的过程中，培养学生严谨细致、一丝不苟、精益求精的工匠精神。通过项目引领，有机地把中式烹调师职业标准的相关要求融入具体的任务中。

四、课程教学目标

（一）总体目标

使学生掌握冷菜制作和拼摆所需的基础知识和基本技能，学习冷菜制作和拼摆各个环节的技术要领，做到实用与够用相统一，实战与理论互补。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）了解冷菜间器具的使用和卫生消毒技能；
- （2）掌握冷菜制作的原料选择；
- （3）掌握冷菜的口味调配；
- （4）掌握冷菜制作的基本技法；
- （5）掌握冷菜拼摆的手法；
- （6）掌握常用组合冷拼的制作；
- （7）了解艺术冷拼的制作。

2. 能力目标

- （1）能鉴赏风味冷菜；
- （2）能独立选购、鉴别和检验烹饪原料；
- （3）能根据烹调原材料特性和菜品要求进行初步加工；
- （4）能根据冷菜的分类不同进行口味调配；
- （5）能依据原料的组合特点和要求组配菜肴；
- （6）能根据菜肴的要求选用合理的冷菜烹调方法制作菜肴；
- （7）能合理进行宴席菜肴中冷菜的搭配和制作。

3. 素质目标

- （1）具有良好的职业道德和职业素养；
- （2）具有精益求精的工匠精神；
- （3）具有较强的烹调专业实践能力；
- （4）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；
- （5）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作；
- （6）具有良好的身心素质和人文素养。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
----	------	------	------	------

1	项目一 冷菜间实训操作认知	1.了解冷菜间布局与常用设备； 2.冷菜间卫生管理； 3.冷菜常用原料与储藏管理。	1.新课引入，讲授基础理论知识以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 了解冷菜间布局与常用设备；冷菜间卫生管理；冷菜常用原料与储藏管理。 3.课堂总结及作业布置。	4
2	项目二 基础冷菜制作 (一)	1.烹调方法拌，炆。 2.烹调方法腌，醉、糟。 3.烹调方法泡，煮。	1.新课引入，讲授基础理论知识、具体的烹调方法操作过程及注意事项以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 烹调方法炆，拌，腌，醉，糟，泡，煮的定义及操作要领。 3.课堂总结及作业布置。	12
3	项目三 基础冷菜制作 (二)	1.烹调方法卤，酱，冻。 2.烹调方法油炸，挂霜、蜜汁。	1.新课引入，讲授基础理论知识、具体的烹调方法操作过程及注意事项以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 烹调方法卤，酱，冻，油炸，挂霜、蜜汁的定义及操作要领。 3.课堂总结及作业布置。	12

4	项目四 冷菜拼摆手法	1.冷菜拼摆手法---“堆”法 2.冷菜拼摆手法---“排”法 3.冷菜拼摆手法---“覆”法 4.冷菜拼摆手法---“围”法 5.冷菜拼摆手法---“叠”法 6.冷菜拼摆手法---“摆”法	1.新课引入，讲授基础理论知识、具体的烹调方法操作过程及注意事项以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 冷菜拼摆手法“堆”“排”“覆”“围”“叠”“摆”的操作步骤及操作要领。 3.课堂总结及作业布置。	14
5	项目五 常用组合冷拼	1.“双拼”制作 2.“三拼”制作 3.“手碟拼盘”制作 4.什锦总盘 5.荷花总盘	1.新课引入，讲授基础理论知识、具体的烹调方法操作过程及注意事项以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 常见组合冷拼的操作步骤及操作要领，让学生对花色拼盘有一个初步的掌握和学习。 3.课堂总结及作业布置。	24
6	项目六 艺术冷拼制作	1.花卉类造型 2.昆虫类造型 3.家禽类造型 4.飞鸟类造型 5.建筑类造型 6.器物类造型	1.新课引入，讲授基础理论知识、具体的烹调方法操作过程及注意事项以多媒体展示作为教学辅助手段。 2.内容讲授 艺术冷拼，花色拼盘的完整学习，操作步骤及操作要领 3.课堂总结及作业布置。	32

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

(1) 本课程基础理论部分建议采用：讲授法、小组讨论，建议多运用以图片、视频等多媒体手段，提升理论教学效果。

讲授法：最传统的教学方法。对于烹调工艺的基础知识，讲授法是比较适用的方法。通过教师的举例，讲解，比较，归纳使学生快速的掌握基础知识，为今后的学习打下坚实的基础。小组

讨论法：学生分成小组对具体的任务进行讨论，归纳，总结得出结论。过程讨论教师加以引导，学生为主体，小组成员之间共同协作完成特定的学习任务。

(2) 冷菜烹调方法讲授、拼摆手法及花色拼盘部分建议采用：教师现场演示、学生操作，增强学生直观感受提升教学效果。

2. 教学资源配备建议

(1) 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

(2) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动，借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(3) 本门课程依托网络化教学平台开展相关教学活动，借助课程精品课程、教学资源库、山东省精品资源共享课教学平台实现信息化教学。

(4) 搭建校企合作平台，通过学生通过参观企业、到企业中实践的过程将知识转化为能力，同时聘请行业、企业专家到课堂讲座，拓宽学生的眼界和思维，了解行业、企业在实际运作过程中遇到的问题和处理方案。

七、教学考核

(1) 对学生的考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合。

(2) 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、专业操作、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，并注重学习过程中专业能力的培养。

(3) 强调总结性评价，结合案例分析、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力。建立以能力为中心的多层次课程评价体系，按职业标准将职业道德和创新意识纳入课程考核。最终成绩由平时成绩占 40%和期末考试成绩占 60%两部分组成。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。

附件 5

《餐饮食品安全》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	餐饮食品安全				
课程类别	专业核心课程	课程代码	02001013		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	32	0
适应对象	第五学期				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论+实践				
先修课程					
后继课程					
制订人	李艳丽	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程，课程主要培养学生的食品质量安全意识，使学生掌握食品质量安全控制的基本理论、基本知识和基本技能。围绕职业院校学生毕业后所从事的食品行业检验检测、质量控制等岗位工作，选择典型的食品生产项目为载体，依据食品企业的食品质量安全控制岗位要求，以食品质量安全控制关键技术为核心，突出理论必需、应用为主，将教学内容与实际工作岗位任务相统一。全书模拟企业的项目任务，将生产中存在的问题作为案例引入课堂教学，通过问题导入→基础知识→应用实例→复习巩固→拓展资源→实践训练六个环节，使学习内容与实际生产紧密结合。根据不同的项目内容，全书针对性地融入相应的思政教学点，以提高学生的职业素养。

三、课程设计思路

本书在现代高等职业教育“工学结合”教学理念的指导下，依据食品质量安全控制工作岗位对职业能力的要求，以案例教学的方法，让学生在完成具体项目的过程中，掌握相关理论知识，培养学生积极主动、勇于探索的自主学习方式，并注重培养学生的职业能力、终身学习能力与可持续发展能力。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过在校内理实一体化学习，根据各个具体项目的要求，培养学生的食品质量安全意识，掌握基本的食品质量安全控制理论、基础知识、基本技能。通过模拟企业工作项目任务，围绕学生毕业后从事的食品行业的岗位工作要求，并针对性的融入相应的思政教学点，培养学生踏实肯干、吃苦耐劳的工作作风以及善于沟通和团队合作的工作品质，为学生走上工作岗位和自主创业打下坚实的基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）掌握食品质量安全基础知识
- （2）熟知食品标准并会查找和分析；
- （3）掌握食品质量检验方法；
- （4）掌握 5S 现场管理法 ；
- （5）熟知 ISO 9001 质量管理体系；
- （6）熟知良好生产规范（GMP）；
- （7）卫生标准操作程序（SSOP）
- （8）熟知危害分析与关键控制点（HACCP）
- （9）ISO 22000 食品安全管理体系
- （10）熟知食品生产许可（SC）认证
- （11）熟知食品质量安全认证

2. 能力目标

- （1）能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要求，对各类食品的生物性危害、化学性危害和物理性危害进行分析，并能根据食品安全事件进行分析 ；
- （2）能查找与分析食品安全国家标准，并能结合标准设计出厂检验报告单；
- （3）能根据利用 5S 管理法对企业现场进行改善；
- （4）能依据 ISO 9001 质量管理体系、良好生产规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害分析与关键控制点（HACCP）、ISO 22000 食品安全管理体系进行简单的企业管理；
- （5）能填写食品生产许可证申请书；
- （6）能编写无公害食品脱水蔬菜的企业标准。

3. 素质目标

- （1）具有坚定的社会主义信念，热爱中烹文化；
- （2）具有崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义价值观。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 食品质量安全基础知识	1. 掌握食品企业常用的质量安全体系 2. 会分析食品安全危害——生物性危害 3. 会分析食品安全危害——化学性危害 4. 会分析食品安全危害——物理性危害	1. 应用实例 熟肉制品的生物性危害、化学性危害和物理性危害分析 2. 实践训练 食品安全事件查找并分析	3
2	项目二 食品标准	1. 食品标准的分类 2. 食品标准的主要内容 3. 食品标准的代号和编号	1. 应用实例 《食品安全国家标准》《食品中致病细菌限量》标准解读 2. 实践训练 食品安全国家标准查找与分析	3
3	项目三 食品质量检验	1. 质量检验的含义 2. 食品质量检验的分类 3. 食品强制检验 4. 食品抽样检验	1. 应用实例 水果罐头加工企业的品控如何进行巡回检验 2. 实践训练 设计出厂检验报告单	3
4	项目四 5S现场管理法	1. 5S 现场管理法的含义 2. 5S 现场管理法之间的关系 3. 5S 现场管理法的要求	1. 应用实例 5S 现场管理法在餐饮企业的推行要点 2. 实践训练 利用 5S 现场管理法进行现场改善	2
5	项目五 ISO 9001 质量管理体系	1. ISO 9001 质量管理体系简介 2. ISO 9001 质量管理体系标准的构成 3. 七项质量管理原则 4. ISO 9001 质量管理体系的要求	1. 应用实例 ISO 9001 质量管理体系应用过程中的常见问题 2. 实践训练《质量管理体系要求》（ISO 9001：2015）应用实践	3
6	项目六 良好生产规范（GMP）	1. 良好生产规范（GMP）简介 2. 我国食品企业 GMP 相关标准 3. 食品企业 GMP 相关术语和定义 4. 食品企业 GMP 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）的内容和要求	1. 应用实例 GMP 在糕点、面包生产企业的应用 2. 实践训练 食品企业 GMP 应用实践	3

7	项目七 卫生标准操作程序 (SSOP)	1. 卫生标准操作程序 (SSOP) 简介 2. 卫生标准操作程序 (SSOP) 的主要内容 3. 卫生标准操作程序 (SSOP) 的要求	1. 应用实例 卫生标准操作程序 (SSOP) 在速冻食品企业的应用 2. 实践训练 卫生标准操作程序 (SSOP) 在饮料生产企业中的应用	3
8	项目八 危害分析与关键控制点 (HACCP)	1. 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系简介 2. 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系的术语和定义 3. 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系实施的基本步骤	1. 应用实例 HACCP 体系在乳制品生产企业的应用 2. 实践训练 HACCP 体系在复合果汁饮料生产中的应用实践	3
9	项目九 ISO 22000 食品安全管理体系	1. ISO 22000 食品安全管理体系简介 2. ISO 22000 食品安全管理体系的适用范围 3. ISO 22000 食品安全管理体系的基础术语 ISO 22000 食品安全管理体系的要求	1. 应用实例 ISO 22000 食品安全管理体系在罐头食品企业的应用 2. 实践训练 ISO 22000 应用实践	3
10	项目十 食品生产许可 (SC) 认证	1. 食品生产许可 (SC) 认证简介 2. 食品生产许可 (SC) 认证的种类 3. 食品生产许可 (SC) 认证的要求	1. 应用实例 肉制品的生产许可认证 2. 实践训练 填写食品生产许可证申请书	3
11	项目十一 食品质量安全认证	1. 食品质量安全认证简介 2. 食品质量安全认证的标志 3. 无公害食品的标准和认证 4. 绿色食品的标准和认证 5. 有机食品的认证要求和认证程序	1. 应用实例 无公害农产品水果的生产控制 2. 实践训练 编写无公害食品脱水蔬菜的企业标准	3

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

采用理实一体教学方法。为确保教学安全,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(3-4人/组);在完成工作任务的过程中,教师须加强示范与指导,注重学生职业素养和规范操作的培养。

2. 教学资源配备建议

(1) 教学场地

热菜制作教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能；面积以至少同时容纳30人开展教学活动为宜。

(2) 教学资料以工作页为主，配备教材、参考资料等学习资料。

七、教学考核

采用过程考核与终结性考核相结合的方式。

1.过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

(1) 课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况；

(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况；

(3) 阶段考核：纸笔测试。

2.终结性考核

纸币测试。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。

附件 6

《烹饪原料》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	烹饪原料				
课程类别	专业基础课程	课程代码			
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			64	64	
适应对象	2301-2305 烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《烹饪营养学》				
制订人	唐琳	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是高职院校烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。通过本课程的学习，使学生了解烹饪行业概况，促进职业意识形成；了解烹饪基本知识、安全管理等基本知识；感受、传播和弘扬烹饪文化，激发学生对本专业学习的兴趣，提高学生对烹饪专业的总体认识，为学生日后择业提供借鉴和参考。初步了解烹饪的基本理论、基本原理，提高分析问题、解决问题的能力，能解决烹饪中的实际问题，为本专业其他课程学习及适应专业工作打好基础。

三、课程设计思路

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，首先以实践为核心，辅以必要的理论知识，以配合就业与继续进修的需求，并兼顾培养学生创造思考、问题解决、适应变迁及自我发展能力，使学生具有就业或继续进修所需基本知能。然后利用校内外实训基地，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。最后，实施过程性考核与终结性考核，企业导师考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标

（一）总体目标

本课程以就业为导向，重视实践和理论结合教学，参照烹饪行家提出的教学的建议，设定本课程的目标、课程内容、活动设计和课时分配。课程设计依据培养目标和中职学生的认知能力，按照必需、够用的原则，适当加以拓展，激发学生对本专业学习的兴趣。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）了解烹饪原料经烹制加工的代表性菜肴；
- （2）理解烹饪原料的命名及分类方法；
- （3）掌握烹饪原料的学习内容与研究方法；
- （4）掌握各种动植物烹饪原料的品种、性质、组织结构等；
- （5）掌握各种动植物原料的产地、自然产季；
- （6）掌握烹饪原料品质检验的一般方法和常用的贮存保管原料的具体方法。

2. 能力目标

- （1）能根据可食性条件选择烹饪原料；
- （2）能利用网络搜集烹饪原料资源，解决实际问题；
- （3）能利用烹饪原料的各类标准，鉴别原料，控制原料安全；
- （4）能在学习及未来工作中参与野生动植物资源的保护；
- （5）能识别和合理应用各种烹饪原料；
- （6）能鉴别常见烹饪原料的品质。

3. 素质目标

- （1）具有良好的身体与心理素质；
- （2）具有正确的世界观、人生观、价值观；
- （3）具有自主学习专业知识的意识和习惯；
- （4）具有团队合作精神；
- （5）具有独立分析、解决问题的能力。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 烹饪原料概述	1. 烹饪原料的内涵及研究 2. 烹饪原料的命名和分类 3. 烹饪原料的标准与安全 4. 烹饪原料的开发与保护	1. 让学生利用网络了解烹饪原料发展的历史。 2. 了解学校所在地区标志性烹饪原料的基本情况。	4
2	项目二 粮食原料	1. 粮食原料概述 2. 谷类及制品 3. 豆类及制品 4. 薯类及制品	1. 利用烹饪的原料和图片展示或虚拟课件，让学生认知粮食原料的组成，掌握各种粮食品种的分类，中国名优粮种，各种粮食品种的烹饪运用 2. 利用学到的知识分析生活中的饮食中的粮食原料的构成及作用。	8
3	项目三 蔬菜原料	1. 蔬菜原料概述 2. 新鲜蔬菜 3. 蔬菜制品	1. 熟悉蔬菜品种的分类，特点，品质检验方法，蔬菜品种的烹饪运用。 2. 利用学到的知识分析蔬菜原料之间的相互关系。	8
4	项目四 果品原料	1. 果品原料概述 2. 水果 3. 坚果 4. 果制品	1. 了解各类果品的生长特点、品质特点。 2. 掌握果品的主要成分和营养价值，根据不同的烹调方法和菜点制作要求选择果品原料。 3. 调查市场上常用果品类原料（烹饪用）的种类、产季。	8
5	项目五 畜类原料	1. 畜类原料概述 2. 畜肉 3. 畜副产品 4. 畜肉制品 5. 乳及乳制品	1. 学生利用网络了解畜类原料的主要内容，实例内容让学生掌握畜类原料。 2. 了解畜类原料安全卫生的警示标志。	10
6	项目六 禽类原料	1. 禽类原料概述 2. 禽肉 3. 禽类副产品 4. 禽类制品 5. 蛋及蛋制品	1. 学生利用网络了解禽类原料的主要内容，实例内容让学生掌握畜类原料。 2. 了解禽类原料安全卫生的警示标志。	10
7	项目七 水产原料	1. 水产原料概述 2. 鱼类 3. 甲壳类 4. 软体类 5. 棘皮、刺胞类 6. 两栖、爬行类	1. 利用展示场室或虚拟课件，让学生认知加工制品的构造 2. 利用虚拟网络了解我国两栖类膳食的特点。 3. 动物性干货制品原料的品质鉴别与保管（网络展示）	10

8	项目八 调辅料	1. 调辅料概述 2. 基础调味料 3. 复合调味品 4. 辅助料 5. 食品添加剂	1. 通过实训体验调味料咸、甜、酸、辣等等在烹调中的应用。 2. 调味品的种类和鉴别与保管。	6
---	------------	--	---	---

六、教学建议

（一）教学方法

1、教学方法和教学手段强调教学过程中的实践性、开放性、职业性

《烹饪原料》是一门理论较强的课程，但是与烹饪实践紧密联系的课程。在教学过程中，灵活采用多种教学方法进行教学。如讲授法、启发式、讨论法、调研法、体验法等教学方法，通过灵活的课堂组织，充分调动学生的积极性、主动性和创造性，提高学生对知识的掌控能力以及创新能力。

2、现代教学手段的运用

（1）全程使用多媒体。利用先进的多媒体教室及专业实作室，提高教学效率。

（2）恰当运用现代辅助教学手段。教学过程中，采用视频、VCD、实物图片等教学手段辅助教学，使教学内容更具有直观性、形象性，激发了学生的学习兴趣。

（3）充分利用网络资源。

（二）评价方法

科学的教学评价体系是实现课程目标的重要保障。《烹饪原料》课程应根据课程标准的目标和要求，实施对教学全过程和结果的全面监控。课程的评价体系要体现评价主体的多元化和评价形式的多样化，实现评价的主体、内容、方式、对象和标准的多元化和评价过程动态化。使对教学过程和结果的评价达到和谐统一。

评价的具体形式与方法：

1、由教师、学生组成教学评价团队，对学生的积极性、自主性、参与性、学习过程和学习结果（掌握知识成效与技能成效）给予评价与考核。

2、学习过程的评价采用以学生和学习团队为主、教师为辅的评价体系。主要对学生的纪律、学习态度、学习活动中参与的积极性与能力、交流合作的能力的考核。

3、学习结果的评价主要采用以教师为主学生为辅的评价体系。主要对学生的学习能力、设计能力、学习成效进行综合性评价。

4、教学评价的结构与比例:

(1) 平时成绩(40%)的评分标准,主要由学生与学生团队给予评价。包括:考勤、作业、课堂表现。

(2) 期末理论考核成绩(60%)的评分标准,主要由教师给予评价

通过评价,使学生在课程的学习过程中不断体验进步与成功,认识自我,建立自信,促进学生对烹饪原料学的正确认识和运用;使教师获取教学的反馈信息,对自己教学行为进行反思和适当调整,促进教师不断提高教育教学水平;使学校及时了解课程标准的执行情况,改进教学管理,促进烹饪原料学课程的不断发展和完善。

(三) 教学条件

(1) 课堂教学,采用多媒体方式授课,给学生直观、清晰地视觉感受,为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

(2) 本课程需利用完备实物标本室。

(四) 教材编选

教材应以本门课程标准为基本依据,合理安排教材内容。教材应以学生为本,内容展现应图文并茂,文字表达应简明扼要,符合学生的认知水平,重在提高学生的学习兴趣。教材内容应突出实用性,重视将本专业最新的动态及时纳入教材,使教材更贴近本专业的发展和实际需要,符合现代餐饮行业的发展趋势,在授课中应将本门课程内容分解成若干典型模块,结合生活实际和大赛中的烹饪原料要求组织授课内容。教学活动的设计必须突出主题,具有可操作性。注重扩大学生的参与和提高学生参加活动的兴趣。

七、说明

本课程标准是为烹调工艺与营养专业制定,在授课过程中,可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。

附件 7

《中西式面点工艺》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	中西式面点工艺				
课程类别	专业核心课程	课程代码	02001013		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			80	80	0
适应对象	2301-2305烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论				
先修课程	中式面点工艺与实训				
后继课程	西式面点工艺与实训				
制订人	米国红	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程，课程主要培养学生的中西式面点工艺理论知识和技能，使学生掌握中西式面点工艺基本理论、基本知识和基本技能。围绕职业院校学生毕业后所从事的食品行业检验检测、质量控制等岗位工作，选择典型的中西式面点工艺制作项目为载体，依据中西式面点质量安全控制岗位要求，以中西式面点质量安全控制关键技术为核心，突出理论必需、实训应用为主，将教学内容与实际工作岗位任务相统一。全书模拟企业的项目任务，将中西式面点工艺生产中存在的问题作为案例引入课堂教学，通过问题导入→基础知识→应用实例→复习巩固→拓展资源→实践训练六个环节，使中西式面点工艺学习内容与生产实际紧密结合。根据不同的项目内容，全书针对性地融入相应的思政教学点，以提高学生的职业素养。

三、课程设计思路

本书在现代高等职业教育“工学结合”教学理念的指导下，依据中西式面点工艺质量安全控制工作岗位对职业能力需求进行培养，以案例教学的方法，让学生在完成掌握基本技能的过程中，掌握相关理论知识，培养学生积极主动、勇于探索的自主学习方式，并注重培养学生的职业能力、终身学习与可持续发展创新能力。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过在校内理实一体化学习，根据中西式面点工艺各个具体项目的要求，培养学生的中西式面点工艺制作过程中技能获得体验、安全意识，掌握基本的中西式面点工艺制作理论、基础知识、基本技能。通过模拟企业工作项目任务，围绕学生毕业后从事的食品行业的岗位工作要求，并针对性的融入相应的思政教学点，培养学生踏实肯干、吃苦耐劳的工作作风以及善于沟通和团队合作的工作品质、工匠精神、劳模精神，为学生走上工作岗位和自主创业打下坚实的基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）掌握中西式面点工艺基础知识
- （2）熟知中西式面点工艺基本技法，并会查找和分析；
- （3）掌握中西式面点工艺成品检验方法；
- （4）掌握中西式面点工艺制作过程5S现场管理法；
- （5）熟知中西式面点制作程序中良好生产规范；
- （7）国家食品卫生标准操作程序。
- （8）熟知中西式面点工艺技艺和理论融合。

2. 能力目标

（1）能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要求，对各类中西式面点工艺明确中西式面点下料、和面、成型、加热成熟、检验等技法制作工艺特点、典型原料和具体要求；

（2）能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明中西式面点制作的工艺流程，明确自己的任务并合理规划时间；

（3）能根据中西式面点预制加工要求，在老师的指导下独立完成原料准备与预制加工等；

（4）能依据中西式面点质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，根据糕点外观、口味、质地、色泽、营养卫生来查验出品质量；

（5）能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的中西式面点的成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录；

（6）能严格遵守职业道德，遵守国家食品卫生法、劳动保护法等相关规定执行操作，合理计划控制好成本核算，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题进行思考并给予解决的方法，向老师或团队成员交流学习经验，能够按照（1）能读懂任务书，能与相关

人员沟通任务细节，识别任务要素，明确挂糊上浆、勾芡、调味技术、调色技术、调香技术、调质技术、制汤等技法制作工艺特点、典型原料和具体要求；

(2) 能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明热菜制作的工艺流程，明确自己的任务并合理规划时间；

(3) 能根据预制加工要求，在老师的指导下独立完成原料预制与预制加工等；

(4) 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和预制程度来查验出品质量；

(5) 能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录；

(6) 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理规划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照(1)能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，明确挂糊上浆、勾芡、

调味技术、调色技术、调香技术、调质技术、制汤等技法制作工艺特点、典型原料和具体要求；

(2) 能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明热菜制作的工艺流程，明确自己的任务并合理规划时间；

(3) 能根据预制加工要求，在老师的指导下独立完成原料预制与预制加工等；

(4) 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和预制程度来查验出品质量；

(5) 能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录；

(6) 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理规划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照中西式面点制作工艺，制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结。

3. 素质目标

(1) 具有坚定的社会主义理想信念，热爱饮食文化；

(2) 具有崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义价值观、人生观、世界观。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 中式面点基础知识	1. 面点概况 2. 熟悉面点的特点与分类工作任务。 3. 了解面点的历史演变及风味流派 4. 熟悉面点生产作业流程与要求工作任务 5. 了解面点师上岗要求工作任务 6. 熟悉面点岗位操作规范	1. 应用实例对面点理论分析，熟悉各个流派的特点。上岗要求、安全技术分析 2. 仪容仪表着装训练、岗位操作流程查找并分析。	4
2	项目二 原料选用	1. 熟悉面点常用坯团原料。 2. 熟悉面点常用辅助原料。 3. 熟悉面团的种类。 4. 熟悉面点制馅、调味原料。	1. 应用实例 对面点原料的认知、主辅料、调味料、馅料等标准解读。	4
3	项目三 面点基本功和制馅工艺	1. 和面、揉面、饧面、搓条、下剂、制皮、上馅 2. 熟悉馅心相关知识工作 (1) 甜馅制作 (2) 咸馅制作 (3) 咸甜馅制作	1、应用实例 以冷水面团为例，讲解水饺：和面、揉面、饧面、搓条、下剂、制皮、上馅工艺过程 2. 基础基本功技法。	4
4	项目四	1. 水调面团（冷水面团、温水面团、热水面团）。 2. 膨松面团（生化膨松面团、物理膨松面团、化学膨松面团）。 3. 层酥面团（水油皮、擘酥皮、酵面层酥皮） （暗酥、明酥、半暗酥）（直酥、圆酥）。 4. 米制品面坯（米类面坯、饭皮面坯、米粉面坯）。 5. 杂粮及其它面坯。	1. 应用实例各种面团工艺过程 2. 各种面团操作基本要领技法。 3. 分析各种面团制作过程中的问题及解决方案	18

5	项目五 成熟工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉面点熟制的质量标准与热能应用任务 2. 蒸制作任务 3. 煮制工作任务 4. 炸制作任务 5. 煎制作任务 6. 烙制作任务 7. 烤制工艺与微波加热 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 应用实例 各种成熟技法讲解，演示到位。 2. 各种成熟技法及工具，利用 5S 管理法进行现场改善 3. 分析各种成熟技法中的问题，及注意事项。 	8
6	项目六 装饰工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉面点成形相关知识 2. 徒手成形工作任务 3. 借助简单工具成形 4. 模具成形技法 5. 装饰成形任务 6. 面点装盘与围边 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 演示手工成型、模具成型，装饰成型相关技术细节 2. 分析各种成形技法中的问题，及卫生注意事项。 	6
7	项目七 西点基础知识	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西点概述 2. 西点的特点及分类。 3. 西点常用原料。 4. 西点工艺常用设备与器具 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 应用实例对西式面点理论分析，熟悉各个流派的特点。 2. 熟知西点的原料、工具及使用方法。 	4
8	项目八 西点面包制作工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面包的起源与发展 2. 面包的分类 3. 面包的制作工艺。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分析面包的生化原理 2. 了解面包制作的种类及制作工艺程序。 3. 面包的指量与问题分析。 	6
9	项目九 蛋糕制作工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋糕概述 2. 蛋糕原料选择 3. 蛋糕制作工艺 4. 蛋糕装饰工艺 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分析物理面团涨发原理 2. 戚风蛋糕和海绵蛋糕的制作工艺过程 3. 蛋糕制作问题原因分析与纠正方法。 4. 鲜奶油打法工艺以及装饰过程注意事项。 	8

10	项目十 西饼制作工艺以及派挞类制作工艺	1. 西饼的分类 2. 原料选择 3. 西饼、派挞制作工艺	1. 分析西饼混酥面点. 2. 应用实例饼混酥面点制作工艺 3. 质量鉴定与问题分析	4
11	项目十一 西点清酥类制作工艺	1. 清酥类起酥原理 2. 清酥类产品的原料选用 3. 清酥类产品的生产工艺过程	1. 应用实例 清酥类产品制作工艺 2. 质量鉴定与问题分析	4
12	项目十二 泡芙类产品制作原理	1. 泡芙的启发原理 2. 原料选择。 3. 工艺流程以及原料配比和制作工艺过程	1. 应用实例泡芙工艺流程以及原料配比和制作工艺过程 2. . 质量鉴定与问题分析	2
13	项目十三 其他类西点制作工艺	1. 胶东类工艺 2. 冰淇淋工艺 3. 巧克力类工艺 4. 奶油膏类制作工艺 5. 蛋白糖霜类制作工艺 6. 布丁类制作工艺 7. 马卡龙制作工艺	1. 应用实例胶冻类、冰淇淋、巧克力类、奶油膏类、蛋白糖霜类、布丁类、马卡龙制作工艺过程。 2. 质量鉴定与问题分析	8

六、教学建议

1.教学组织方式方法建议

采用理实一体教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（5-6人/组）；在完成工作任务的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。

2.教学资源配备建议

（1）教学场地

中西式面点制作教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能；面积以至少同时容纳30人开

展教学活动为宜。

(2) 教学资料以工作页为主，配备教材、参考资料等学习资料。

七、教学考核

采用过程考核与终结性考核相结合的方式。

1.过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

(1) 课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况；

(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况；

(3) 阶段考核：纸笔测试、实操测试、口述测试。

2.终结性考核

学生根据任务情景要求，编写基础中西式面点制作工艺流程，按照企业操作规范，选择常见中西式面点原料、调料，组配等制作中西式面点工艺流程。按照企业对中西式面点制作要求组配，需达到色、香、味、形、意、养等方面的出品标准。在规定时间内完成指定中西式面点的制作，按照中西式面点质量标准对出品进行自检。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内

附件 8

《宴会设计与实践》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	宴会设计与实践				
课程类别	专业核心课程	课程代码	02001016		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	32	0
适应对象	第4学期				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论				
先修课程	《烹调工艺学》《烹饪原料》				
后继课程	《中式烹调实训》				
制订人	赵洋	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程，主要讲授宴会认知、中式宴会设计、西式宴会设计、冷餐会设计等理论知识。通过本课程的教学，使学生熟悉并学会常见的宴会设计方法，能够掌握中式宴会、西式宴会、冷餐会设计的工艺流程、技术关键等，初步具备宴会设计基本技能，培养具有较强职业能力、专业知识和良好职业素质的复合型技能技术人才。

三、课程设计思路

在工学结合课程建设模式的指导下，首先校企合作分析宴会设计工作过程和工作任务，共同开发岗位职业标准；然后依据职业标准，以职业能力为本位，开发课程标准，设计项目活动载体，编写项目教材；同时，建设双元主体的课程教学团队，在校内外实训基地开展以学生为主体、融“教、学、做、考、创业”为一体、以工作任务驱动的项目教学；最后，实施过程考核与结果考核相结合、校内考核与企业考核相结合、课程考核与创业考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过在校内学习，培养学生初步掌握宴会设计理论知识，初步具备宴会设计基本

技能，培养学生踏实肯干、吃苦耐劳的工作作风以及善于沟通和团队合作的工作品质，为学生走上工作岗位和自主创业打下坚实的基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）熟知宴会的基本概念；
- （2）熟知中式宴会设计的方法和工艺流程；
- （3）熟知西式宴会设计的方法和工艺流程；
- （4）熟知冷餐会设计的方法和工艺流程；

2. 能力目标

（1）能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，明确中式宴会、西式宴会、冷餐会等设计任务和具体要求；

（2）能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划；

（3）能根据宴会设计要求，在老师的指导下独立完成宴会设计；

（4）能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和预制程度来查验出品质量；

（5）能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录；

（6）能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理规划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照宴会设计标准，对工作过程的各个环节进行总结。

3. 素质目标

- （1）具有坚定的社会主义信念，热爱烹饪文化；
- （2）具有崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义价值观。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 宴会认知	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知宴会的概念； 2. 熟知宴会类型的区分； 3. 熟知宴会的特点； 4. 能够单独完成学习任务； 5. 能够进行总结反思。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织教学：清点人数、检查仪容仪表。 2. 复习提问：大家印象中的宴会是什么样。 3. 导入新课：通过相互讨论，同学们对宴会有一个初步认知，本堂课程正式讲授宴会认 	6

			<p>知。</p> <p>4. 讲授新课：明确授课主题。</p> <p>5. 课堂总结：通过讲授理论知识与同学们的互动，让同学们对宴会有一个新的认知。</p> <p>6. 布置作业：宴会特点。</p>	
2	项目二 中式宴会设计	<p>1. 熟知中餐宴会环境设计；</p> <p>2. 熟知中餐宴会服务设计；</p> <p>3. 熟知中餐宴会餐单设计；</p> <p>4. 能够独立完成学习任务；</p> <p>5. 能够进行总结反思。</p>	<p>1. 组织教学：清点人数、检查仪容仪表。</p> <p>2. 复习提问：大家印象中的中餐宴会是什么形式。</p> <p>3. 导入新课：通过相互讨论，同学们对中餐宴会有一个初步认知，本堂课程正式讲授中餐宴会的设计。</p> <p>4. 讲授新课：明确授课主题。</p> <p>5. 课堂总结：通过讲授理论知识与同学们的互动，让同学们对中餐宴会设计有一个新的认知。</p> <p>6. 布置作业：中餐宴会设计特点。</p>	6
3	项目三 西式宴会设计	<p>1. 熟知西式宴会环境设计；</p> <p>2. 熟知西式宴会菜单设计；</p> <p>3. 熟知西式宴会服务设计；</p> <p>4. 熟知中西结合宴会设计；</p> <p>5. 能够独立完成学习任务；</p> <p>6. 能够进行总结反思。</p>	<p>1. 组织教学：清点人数、检查仪容仪表。</p> <p>2. 复习提问：大家印象中的西式宴会是什么形式。</p> <p>3. 导入新课：通过相互讨论，同学们对西式宴会有一个初步认知，本堂课程正式讲授西式宴会的设计。</p> <p>4. 讲授新课：明确授课主题。</p> <p>5. 课堂总结：通过讲授理论知识与同学们的互动，让同学们对西式宴会设计有一个新的认知。</p> <p>6. 布置作业：西式宴会设计特点。</p>	6

4	项目四 冷餐会设计	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知冷餐会的概念; 2. 熟知冷餐会环境设计; 3. 熟知冷餐会菜单设计; 4. 熟知冷餐会服务设计; 5. 能够独立完成学习任务; 6. 能够进行总结反思。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织教学：清点人数、检查仪容仪表。 2. 复习提问：大家印象中的冷餐宴会是什么形式。 3. 导入新课：通过相互讨论，同学们对冷餐宴会有一个初步认知，本堂课程正式讲授冷餐宴会的设计。 4. 讲授新课：明确授课主题。 5. 课堂总结：通过讲授理论知识与同学们的互动，让同学们对冷餐宴会设计有一个新的认知。 6. 布置作业：冷餐宴会设计特点。 	6
5	项目五 鸡尾酒会设计	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知鸡尾酒会的认知; 2. 熟知鸡尾酒会环境设计; 3. 熟知鸡尾酒会菜单设计; 4. 熟知鸡尾酒会服务设计; 5. 能够独立完成学习任务; 6. 能够进行总结反思。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织教学：清点人数、检查仪容仪表。 2. 复习提问：大家印象中的鸡尾酒宴会是什么形式。 3. 导入新课：通过相互讨论，同学们对鸡尾酒宴会有一个初步认知，本堂课程正式讲授鸡尾酒宴会的设计。 4. 讲授新课：明确授课主题。 5. 课堂总结：通过讲授理论知识与同学们的互动，让同学们对鸡尾酒宴会设计有一个新的认知。 6. 布置作业：鸡尾酒宴会设计特点。 	6

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

采用理实一体教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（3-4人/组）；在完成工作任务的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。

2.教学资源配备建议

（1）教学场地

热菜制作教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能；面积以至少同时容纳30人开展教学活动为宜。

（2）教学资料以工作页为主，配备教材、参考资料等学习资料。

七、教学考核

采用过程考核与终结性考核相结合的方式。

1.过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

（1）课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况；

（2）作业考核：工作页的完成、课后作业等情况；

（3）阶段考核：纸笔测试。

2.终结性考核

纸笔测试。

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。

附件 9

《餐饮企业运行管理》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	餐饮企业运行管理				
课程类别	技能核心课程	课程代码	0244022		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	32	
适应对象	2301-2305烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	理论+实践				
先修课程					
后继课程					
制订人		审核人	李荣		

二、课程性质与作用

本课程是烹饪工艺与营养专业学生的一门专业核心课程，主要讲授餐饮企业营销分析与策划，餐饮企业组织结构与制度建设。通过本课程的教学，使学生熟悉并学会餐饮企业组织结构设计，餐饮企业人员配备方案，餐饮企业规章制度建，营销机会的寻找和创造，初步具备酒店职业经理人的本技能能力，培养具有较强职业能力、专业知识和良好职业素质的复合型技能技术人才。

三、课程思路

在工学结合课程建设模式的指导下，首先校企合作分析并制定餐饮企业运行管理办法，共同开发岗位职业标准；然后依据职业标准，以职业能力为本位，开发课程标准，设计项目活动载体，编写项目教材；同时，建设二元主体的课程教学团队，在校内外实训基地开展以学生为主体、融“教、学、做、考、创业”为一体、以工作任务驱动的项目教学；最后，实施过程考核与结果考核相结合、校内考核与企业考核相结合、课程考核与创业考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标

（一）总体目标

本课程紧紧围绕饭店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以饭店餐饮服务与

管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。通过实践课程的学习，使学生掌握从事饭店餐饮服务与管理的能力，并能综合运用所学，通过实践训练，成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的，具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。

（二）具体目标

1. 知识目标

- （1）熟知餐饮企业经营管理概念；
- （2）掌握餐饮市场分析
- （3）熟知餐饮业投资决策与筹建流程
- （5）掌握餐饮企业设计与布局
- （6）熟知餐饮卫生安全管理的要求。

2. 能力目标

（1）能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，餐饮企业经营管理概念、明具体要求；

（2）能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明餐饮企业运行管理的流程，明确自己的任务并合理规划时间；

（3）能根据预制加工要求，在老师的指导下独立完成餐饮运行管理的相关计划书等；

（4）能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和预制程度来查验出品质量；

（5）能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录；

（6）能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照原料预制与预制加工，制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结。

3. 素质目标

- （1）具有坚定的社会主义信念，热爱中烹文化；
- （2）具有崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义价值观。

五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 餐饮企业 经营管理	1. 熟知餐饮企业经营管理概念 2. 熟知餐饮企业经营类型。 3. 掌握餐饮企业运作过程。 4. 分析餐饮企业管理特点、原则、与任务。	1. 企业进课堂来讲述餐饮企业经营管理过程及运作过程等，根据讲述来设计经营管理计划书。 2. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中。	6
2	项目二 餐饮市场 分析	1. 熟知餐饮市场； 2. 分析我国餐饮市场概况。 3. 分析顾客餐饮购买行为。	1. 通过调查数据统计来分析市场情况。 2. 根据顾客的消费水平来分析餐饮酒店的市场的定位。	4
3	项目三 餐饮业投 资决策与 筹建	1. 熟知餐饮行业投资决策与筹建。 2. 分析餐饮业的规划与投资方向。 3. 了解餐厅选址。 4. 熟知餐厅的装修和设计。 5 熟知. 餐厅的餐具和酒具。	1. 应用实例；根据调查数据来确定餐厅选址。 2. 实践训练；通过 PPT 课件，利用生动图片、视频，形象展示酒店餐具和酒具的用法及作用。	4
4	项目四 餐饮企业 设计与布 局	1. 熟知餐饮企业设计与布局； 2. 熟知餐厅的设计与布局。 3. 了解厨房的设计与布局。	1. 应用实例；餐厅灯光及桌灯颜色选择。 2. 实践训练；利用 4d 厨房的标准来设计餐厅及厨房布局。	4

5	项目五 餐饮企业 组织结构 与制度建 设	1. 熟知企业组织结构与制度建设流程； 2. 熟知餐饮企业组织结构设计 3. 熟知餐饮企业人员配备方案 4. 掌握餐饮企业规章制度建设	应用实例；等级组织架构在餐饮企业中的应用。 2. 实践训练；编写产品生产标准，并进行成本核算，课堂通过 ppt 来了解酒店人员分配及制度管理设计出相对应的管理制度。	4
6	项目六 餐饮企业 生产管理	1. 熟知餐饮生产的特点及餐饮生产管理的任务。 2. 掌握食品原料采购和保管。 3. 设计餐饮生产计划。 4. 掌握餐饮生产标准的制定。 5. 掌握餐饮产品原料成本核算	1. 应用实例；一道菜品的主料和配料的成本核算。 2. 实践训练；编写产品生产标准，并进行成本核算。	4
7	项目七 餐饮卫生 与安全管理	1. 熟知餐饮卫生安全管理的要求。 2. 熟知餐饮卫生与厨房安全概念。 3. 掌握食品污染与预防措施。 4. 掌握餐饮卫生管理。 5. 了解餐饮经营安全管理。	1. 应用实例；4D 厨房式及中央厨房管理模式。 2. 实践训练 编写卫生安全管理计划书。	4

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

结合本课程的人才培养目标，遵循本课程的设计理念，结合餐饮服务与管理能力的素质要求，采用餐饮管理专家的意见，重组本课程的教学内容，设计出餐饮基础理论、餐饮服务技能、餐饮服务方式、餐饮菜单设计、餐饮管理等模块内容，实现工学一体化模块化教学。

2. 教学资源配备建议

(1) 教学场地

多媒体教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施

要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能；面积以至少同时容纳30人开展教学活动为宜。

（4）教学资料以工作页为主，配备一化学材、标准课程等学习资料。

七、教学考核

采用过程考核与终结性考核相结合的方式。

1.过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

（1）课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况；

（2）作业考核：工作页的完成、课后练习等情况；

（3）阶段考核：纸笔测试、口述测试。

2.终结性考核

纸笔

八、说明

本课程标准是为烹饪工艺与营养专业制定，在专业授课过程中，可以根据具体情况酌情调整授课内容。

附件 10

《岗位实习》课程标准

一、课程基本信息

课程名称	岗位实习				
课程类别	专业技能核心课程	课程代码	02440252		
课程学分	24	学时	总学时	理论学时	实践学时
			384	48	336
适应对象	2301-2305 烹饪工艺与营养专业学生				
适用专业	烹饪工艺与营养				
授课方式	企业导师和校内指导老师联合授课				
先修课程					
后继课程					
制订人	黄金波	审核人	李荣		

二、课程性质与作用

岗位实习是中式烹调专业学生的一门专业核心课程，主要巩固烹调专业理论知识，强化实际操作技能，为将来就业打下坚实基础。

三、课程设计思路

在工学结合课程建设模式的指导下，首先校企合作分析中式烹调专业工作过程和工作任务，共同开发岗位职业标准；然后依据职业标准，以职业能力为本位，开发顶岗课程标准，设计项目活动载体，在校内外实训基地开展以学生为主体、融“教、学、做、考、创业”为一体、以工作任务驱动的项目教学；最后，实施过程考核与结果考核相结合、校内考核与企业考核相结合、课程考核与创业考核相结合的多样化课程评价体系。

四、课程教学目标

（一）总体目标

通过在校内外实训基地岗位实习，使学生较为熟练地掌握烹饪原料加工方法、原料预制与预制加工、打荷、配菜、炒锅、炸锅等岗位流程和岗位职责，具备基本操作技能，培养具有较强职业能力、专业知识和良好职业素质的复合型技能技术人才。

（二）具体目标

1. 知识目标

- (1) 熟知各种原料名称;
- (2) 鉴别原料质量好坏;
- (3) 熟知所需烹饪原料的营养价值;
- (4) 熟知成本核算方法;
- (5) 熟知岗位工作流程。

2. 能力目标

- (1) 能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，明确具体要求;
- (2) 能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在企业导师的指导下制定工作计划，明确自己的任务并合理规划时间;
- (3) 能根据岗位要求，在企业导师的指导下独立运用所学知识和技能进行操作;
- (4) 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和熟制程度;
- (5) 能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录;
- (6) 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照基础热菜制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结。

3. 素质目标

- (1) 具有坚定的社会主义信念，热爱中烹文化，传承烹饪技艺;
- (2) 具有崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义价值观。

五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 初加工岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知初加工方法; 2. 能协同小组成员制定实习计划; 3. 能够独立完成实习任务; 4. 能够根据成品要求，对自己的作品进行评价; 5. 能够进行总结反思。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 获取任务：获取初加工任务，明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等; 2. 制定计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求制定初加工计划书; 3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行初加工; 4. 检查交付：依据加工质量标准，检查出品质量; 	6

			5. 总结反馈：按照企业管理规范整理厨房并归档；对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录对初加工过程中的问题和体会，与主管进行沟通交流。	
2	项目二 切配岗位	1. 熟知切配岗位工作流程； 2. 能够协同小组成员制定实习计划； 3. 能够独立完成实习任务； 4. 能够根据成品要求，对自己的作品进行评价； 5. 能够进行总结反思。	1. 获取任务：明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等。确定原料选用、切配质量要求； 2. 制定计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求、制定切配计划书； 3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行切配加工； 4. 检查交付：依据切配质量标准，检查切配质量； 5. 总结反馈：按照企业管理规范整理厨房并归档；对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录对切配过程中的问题和体会，与主管进行沟通讨论。	6
3	项目三 预熟处理岗位	1. 熟知预熟处理岗位工作流程； 2. 能够协同小组成员制定实习计划； 3. 能够独立完成实习任务； 4. 能够根据成品要求，对自己的作品进行评价； 5. 能够进行总结反思。	1. 获取任务：明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等。确定原料选用、预熟处理质量要求； 2. 制定计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求，制定预熟处理计划书； 3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行预熟处理； 4. 检查交付：依据预熟处理质量标准，检查预熟处理出品质量； 5. 总结反馈：按照企业管理规范整	6

			理厨房并归档；对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录对预熟处理过程中的问题和体会，与主管进行沟通交流。	
4	项目四 冷菜岗位	<p>1. 熟知冷菜岗位工作流程；</p> <p>2. 能协同小组成员制定实习计划；</p> <p>3. 能够独立完成实习任务；</p> <p>4. 能够根据成品要求，对自己的作品进行评价；</p> <p>5. 能够进行总结反思。</p>	<p>1. 获取任务：明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等。确定原料选用、品质量要求；</p> <p>2. 制定计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量规格要求、主料辅料品种数量质量要求，确定烹饪方法工艺流程和出品装盘点缀方式，制定计划书；</p> <p>3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行初加工、细加工并进行预热熟处理；按照工艺流程采用冷菜技法制作菜肴，并进行味型调制；</p> <p>4. 检查交付：依据餐品质量标准，检查菜肴的火候、色泽、质感、口味、卫生等；</p> <p>5. 总结反馈：按照企业管理规范整理厨房并归档；对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录对菜肴制作过程中的问题和体会，与主管进行沟通讨论。</p>	6
5	项目五 炒锅岗位	<p>1. 熟知炒锅岗位工作流程；</p> <p>2. 能够协同小组成员制定实习计划；</p> <p>3. 能够独立完成实习任务；</p> <p>4. 能够根据成品要求，对自己的作品进行评价；</p> <p>5. 能够进行总结反思。</p>	<p>1. 获取任务：明确出品时间、出品数量和质量要求、客人个性化需求等。确定原料选用、菜肴制作工艺、菜品外观和口感、卫生质量等菜肴出品质量要求；</p> <p>2. 制定计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求、主料辅料品种数量和质量要求，确定烹饪方法工艺流程和出品装盘点缀方式，制定计划书；</p>	6

			<p>3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行初加工、细加工并进行预热熟处理；按照工艺流程采用煮制技法制作菜肴，并进行味型调制；</p> <p>4. 检查交付：依据餐品质量标准，检查菜肴的火候、色泽、质感、口味、卫生等；</p> <p>5. 总结反馈：按照企业管理规范整理厨房并归档；对顾客意见中存在的问题提出改进措施。记录对菜肴制作过程中的问题和体会，与主管进行沟通讨论。</p>	
--	--	--	--	--

六、教学建议

1. 教学组织方式方法建议

采用企业导师和学校指导老师共同培养的方式。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（1-2人/组）；在完成工作任务的过程中，导师和指导老师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。

2. 教学资源配备建议

（1）教学场地

校外实训基地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件，有足够满足实习学生的工作岗位。

（2）工具、材料、设备

实习基地按岗位配备：灶具、砧板、刀具、餐具、厨具、盛器、原材料、调料等，以及煤气泄漏检测、灭火器和灭火毯等消防设施等。

（3）师资水平

要求企业导师须具备中式烹调师职业资格（三级）及以上的水平。

七、教学考核

采用过程考核与终结性考核相结合的方式。

1. 过程性考核

采用自我评价、小组评价和导师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

2. 终结性考核

岗位实习结束时，由企业导师和校内指导老师共同进行评价，并出具实习鉴定。

八、说明

本课程标准是为中式烹调专业制定，在岗位实习过程中，可以根据具体情况酌情调整实习内容。