



山东城市服务职业学院
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE

2024 级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

2024 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）、《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65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2024级高职专业人才培养方案编制指导意见》要求制定。

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 山东城市服务职业学院中餐学院院长/正高级实习指导教师

参编人员：

徐立文 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

李荣 山东城市服务职业学院中餐学院副院长/讲师

黄金波 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

米国红 山东城市服务职业学院中餐学院教师/高级讲师

辛丽莉 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

李艳丽 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

蔺圣翠 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

温宝莉 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

唐琳 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

孙菁一 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

吴培培 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师

张曼颖 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师



- 段鑫鑫 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
丛培柱 威海职业学院副教授
王庆利 烟台碧海大厦副总经理
于德水 菏泽颐庭华美达酒店总经理/齐鲁首席技师
刘 勇 烟台东山宾馆总经理助理/齐鲁首席技师
丛 涛 烟台东方海天酒店行政总厨/齐鲁首席技师
王 晓 烟台融通新时代酒店副总经理/山东省技术能手
郝中一 烟台凤凰山宾馆行政总厨/山东省技术能手
王书顺 山东城市服务职业学院中餐学院教师/高级讲师
丛 军 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
杜敦庭 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
郝庆良 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
张 静 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
丛 宇 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
郭正霞 山东城市服务职业学院中餐学院教师/讲师
林国明 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助讲
王旭杰 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助讲
李忠浩 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助讲
赵 洋 山东城市服务职业学院中餐学院教师/助讲



目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 职业技能标准与职业能力分析	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置及要求	3
(一) 课程体系架构	3
(二) 公共基础课程	4
(三) 专业(技能)课程	6
(四) 专业核心课程描述	11
(五) 素质拓展课程	18
七、学时安排	18
八、教学进程总体安排	19
(一) 课程设置及教学计划表	20
(二) 实践教学计划表	26
(三) 岗位实习活动安排表	27
九、实施保障	28
(一) 师资队伍	28
(二) 教学设施	31
(三) 教学资源	33
(四) 教学方法	34
(五) 学习评价	34
(六) 质量管理	34
十、毕业要求	34



附件..... 错误！未定义书签。

1. 《.....》课程标准..... 错误！未定义书签。



一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养 540202

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年制，可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间。

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)	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)	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) 公共营养师 (4-11-02-01) 健康管理师 (4-14-02-02)	烹调技术生产 面点技术生产 预制菜技术生产 营养配餐 营养健康管理服务 餐饮管理运行	中式烹调师 中式面点师 公共营养师 健康管理师 营养配餐员 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岗位群，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. 职业岗位分析。学生在校期间，完成烹饪工艺与营养专业基本理论和基本技能的学习，可以顺利考取中餐烹调师、西餐烹调师、面点师、营养师等职业资格，从事各星级饭店餐饮后厨主厨、大厨、厨师长、行政总厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、厨师长、经理岗位；各类大型企业配餐师和伙食管理员岗位；各类团体和企事业单位，从事烹饪教学、培训工作。

2. 工作范围。星级饭店餐饮后厨主厨、大厨、厨师长、行政总厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、厨师长、经理岗位；各类大型企业配餐师和伙食管理员岗位；各类团体和企事业单位，从事烹饪教学、培训等工作。

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）掌握必备的思想政理论、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、课程设置及要求

(一) 课程体系架构

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。

表 6-1 课程体系构成及学分分配表

课程类别		学分	学时	占比	必修	限选	任选
公共基础课程		44	752	30.9%	34	4-6	4-6
专业（技能）课程	专业基础课	9	144	6.3%	8	---	---
	专业核心课	39	932	27.4%	35	---	---
	专业实践课	45	800	31.7%	45	---	---
	专业方向课	5	80	3.5%	---	5	---
素质拓展课					---	---	
合计		142	2708				

（二）公共基础课程

公共基础课程 44 学分，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. 公共必修课

公共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。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	统筹学院	开设学期	备注
1	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	第二学期	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	马克思主义学院	第一学期	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	马克思主义学院	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处 (团委)	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程，第二至第三学期开设分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
<p>以上为公共必修课，总课时 608，学分 35。</p>						



2. 公共限选课

公共限选课根据专业人才培养工作的需要，从学院提供的 10 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 6-3 公共限选课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期	建议专业
1	胶东红色文化	16	1	马克思主义学院	第一学期	所有专业
2	传统文化	32	2	马克思主义学院	第一或第二学期	建议旅游与服务系各、文化与创新系相关专业
3	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三或第四学期	所有专业
4	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期	所有专业
以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。						

3. 公共任选课

公共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，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课清单中进行选修，选修 4-6 个学分，具体由教务处统筹。

（三）专业（技能）课程

专业（技能）课程 98 学分，占总学分的 69%，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。

1. 专业基础课程

专业基础课程设置 6 门，包括烹饪原料、烹饪化学、饮食文化、烹饪工艺美术、烹饪专业英语和餐饮成本核算。

2. 专业核心课程

专业核心课程设置 8 门，包括烹调工艺学、烹饪营养、餐饮食品安全、中西式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运营管理、岗位实习和毕业设计（论文）。

3. 专业实践课程



专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对烹饪工艺与营养人才的复合性要求设置 7 门。包括中式烹调实训、西式烹调实训、中西式面点实训、营养配餐与设计、食品雕刻与菜品装饰、冷菜与冷拼工艺、咖啡制作。

4. 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置 8 门，主要有酒水知识、现代厨房管理、地方特色菜制作、西式烹调工艺、餐饮创业策划与实践、餐厅服务、菜点创新设计、茶艺，学生在第三、四学期分别选则其中 4 门进行修读，应至少完成 4 学分。

表 6-4 专业（技能）课程教学计划安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	开设学期	课程主要内容
专业基础课程	烹饪原料	3	32	第二学期	本课程的主要内容包括：烹饪原料概述；主配原料－粮食类；主配原料－蔬菜类；主配原料－畜禽类；主配原料－水产品类；主配原料－果品类；调味原料；佐助原料；地方特产原料等。
	烹饪化学	1	16	第四学期	本课程的主要内容包括：食品中的水；食品中的糖类；食品中的蛋白质；食品中的脂质；烹饪常见油脂等。
	饮食文化	1	16	第一学期	本课程的主要内容包括：中国饮食文化源流；中国菜肴文化；中国饮茶文化；中国宴饮礼仪食俗；中国饮食养生文化；中国饮食审美等。
	烹饪工艺美术	1	16	第四学期	本课程的主要内容包括：烹饪工艺造型原理；烹饪色彩；烹饪造型美的法则；食品图案的艺术形式；食品造型艺术；饮食器具造型艺术；餐饮环境风格与审美；烹饪造型艺术与赏析等。



	烹饪专业英语	2	32	第四学期	自我介绍、对话练习；蔬菜类；水果类；肉类；海鲜类；乳制品和蛋类；饮品类；烹饪方法；厨房设备和厨房用具；中式面点；西式面点；中餐；西餐；酒店；Ordering food and taking order；Ordering dessert；Paying bill；Bar service；复习。
	餐饮成本核算	1	16	第四学期	本课程的主要内容包括：主料、配料成本核算；调味品成本核算；餐饮产品的成本核算；餐饮产品的价格核算；宴席成本核算；餐饮成本管理餐饮成本核算等。
专业核心课程	烹调工艺学	4	64	第一学期、 第二学期	本课程的主要内容包括：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等。
	烹饪营养	4	64	第三学期	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。
	餐饮食品安全	1	16	第四学期	本课程的主要内容包括：食品质量安全基础知识、食品标准、食品质量检验、5S现场管理法、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、食品生产许可（SC）认证、一食品质量安全认证等。
	中西式面点工艺	4	64	第三学期 第四学期	本课程的主要内容包括：中式面点基础知识、原料选用、面点基本功和制馅工艺、成熟工艺、装饰工艺、西点基础知识、西点面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西饼制作工艺以及派挞类制作工艺、西点清酥类制作工艺、泡芙类产品制作原理、其他类西点制作工艺等课程等。
	宴会设计与实践	1	16	第四学期	本课程的主要内容包括：宴会认知；中式宴会设计；西式宴会设计；冷餐会设计；鸡尾酒会设计等课程等。
	餐饮企业运行管理	2	32	第四学期	本课程的主要内容包括：餐饮企业经营管理；餐饮市场分析；餐饮业投资决策与筹建；餐饮企业设计与布局；餐饮企业组织结构与制度建设；餐饮企业生产管理；餐饮卫生与安全管理等课程等。
	岗位实习	20	600	第五学期 第六学期	本课程的主要内容包括：初加工岗位；切配岗位；预熟处理岗位；冷菜岗位；炒锅岗位等。
	毕业设计（论文）	2	60	第六学期	对毕业论文进行设计和创作
专业实践课程	中式烹调实训	22	400	第一、二、三、四、五期	本课程的主要内容包括：烹饪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、烹饪原料熟处理实训、烹饪调味工艺实训、烹调辅助工艺实训、烹调方法实训等。
	西式烹调实训	2	32	第四学期	本课程的主要内容包括：西



					式烹调工艺基础，西式烹调工艺原理，西式烹调工艺提升，西式烹调工艺拓展等。
	中西式面点实训	8	144	第三学期、第四学期、第五学期	本课程的主要内容包括：面团调制工艺、馅料调制工艺、面点成形工艺、面点成熟工艺、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、饼干制作工艺、清酥制作工艺、冷冻品类产品制作工艺等。
	营养配餐与设计	2	32	第三学期	本课程的主要内容包括：正常人群营养配餐与设计、常见慢性疾病人群营养配餐与设计、营养分析、营养菜谱设计与制作等。
	食品雕刻与菜品装饰	2	32	第三学期、第四学期	本课程的主要内容包括：食品雕刻工艺概述、食品雕刻工艺基础、食品雕刻工艺实训、瓜果雕刻工艺实训、糖艺制作工艺概述、菜品装饰设计理论、菜品装饰工艺实训、特殊菜品装饰实训、食品雕刻与菜品装饰创新应用等。
	冷菜与冷拼工艺	8	144	第一学期、第二学期	本课程的主要内容包括：冷菜烹调实训、冷菜造型实训、冷菜调味实训等。
	咖啡制作	1	16	第三学期	本课程的主要内容包括：意式咖啡的制作与服务；单品咖啡的制作与服务等。
专业方向（选修）课程模块 1	酒水知识	1	16	第四学期	酒水知识
	现代厨房管理	1	16	第四学期	现代厨房管理
	地方特色菜制作	2	32	第四学期	地方特色菜制作
	西式烹调工艺	1	16	第四学期	西式烹调工艺
专业方向（选修）课程模块 2	餐饮创业策划与实践	1	16	第四学期	餐饮创业策划与实践
	餐厅服务	1	16	第四学期	餐厅服务



	菜点创新设计	2	32	第四学期	菜点创新设计
	茶艺	1	16	第四学期	茶艺

(四) 专业核心课程描述

表 6-5-1 烹调工艺学课程描述

课程名称	烹调工艺学	学分	4	学时	64
课程目标	通过本课程的学习，让学生掌握烹调工艺学的相关理论知识，有效的指导学生的刀工、火候、调味等实践操作；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，解决营养配餐过程中菜肴组配、菜肴设计、菜肴制作等能力，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。				
学习内容	本课程的主要内容包括：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。				
能力培养	<ul style="list-style-type: none"> (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。 				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	烹调工艺学涵盖了食材选择、烹饪技法、菜品创新等多个方面，为烹饪从业人员提供了系统的理论知识和实践技能。岗位能力则是指从业人员在特定岗位上所应具备的技能、知识和素质。二者之间的关系表现为，烹调工艺学为岗位能力提供了理论支撑和实践指导，而岗位能力则是烹调工艺学在实际工作中的应用和体现。烹调工艺学作为烹饪行业的核心学科，其理论知识和实践技能是职业资格证书考核的重要内容。因此，通过学习和掌握烹调工艺学的相关知识和技能，可以考取中式烹调师、中西式面点师等职业资格证书。				

表 6-5-2 烹饪营养课程描述



课程名称	烹饪营养	学分	4	学时数	64
课程目标	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。				
学习内容	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。				
能力培养	<ul style="list-style-type: none"> (1) 能根据人群生理特点分析其营养需求； (2) 能初步评估人体营养状况，并提出膳食调整建议； (3) 能向不同人群科普合适的营养知识和膳食建议； (4) 能依据人体消化吸收知识进行合理的膳食安排 (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。 				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>烹调营养学是烹饪与营养学的交叉学科，它关注的是如何通过烹调手段保留和提升食材的营养价值，同时满足人们的口味需求。在餐饮行业中，烹调营养学的应用极其广泛，随着健康饮食观念的普及，消费者越来越关注食物的营养价值。掌握烹调营养学知识的厨师能够为消费者提供更加健康、营养的菜品。通过科学、合理的烹调手段，能够最大限度地保留食材的营养成分，提升菜品的营养价值等方面具有重要意义。</p> <p>职业资格证书的考试和培训内容通常涵盖了烹调营养学的理论知识和实践技能。通过学习烹饪营养，可以考取中式烹调师、中西式面点师、营养配餐员等证书。</p>				

表 6-5-3 餐饮食品安全课程描述

课程名称	餐饮食品安全	学分	1	学时数	16
课程目标	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。
学习内容	本课程的主要内容包括：食品质量安全基础知识、食品标准、食品质量检验、5S现场管理法、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、食品生产许可(SC)认证、一食品质量安全认证。
能力培养	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 能根据 5S 管理法对企业现场进行改善；</p> <p>(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；</p> <p>(5) 能编写无公害食品脱水蔬菜的企业标准。</p>
与岗位能力和职业资格证书的衔接	餐饮食品安全是餐饮行业的核心问题，通过学习本门课程、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，提升从业者的岗位能力。可以有效提升整个行业的专业水平，确保广大消费者能够享受到安全、健康的餐饮食品。通过学习餐饮食品安全，可以帮助考取中式烹调师、中西式面点师、营养配餐员等证书。

表 6-5-4 中西式面点课程描述

课程名称	中西式面点工艺	学分	4	学时数	64
课程目标	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。能够完成企业中西式面点岗位的工作任务。				



<p>学习内容</p>	<p>本课程的主要内容包括：中式面点基础知识、原料选用、面点基本功和制馅工艺、成熟工艺、装饰工艺、西点基础知识、西点面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西饼制作工艺以及派挞类制作工艺、西点清酥类制作工艺、泡芙类产品制作原理、其他类西点制作工艺等课程。</p>
<p>能力培养</p>	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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。</p>
<p>与岗位能力和职业资格证书的衔接</p>	<p>中西式面点工艺是中华饮食文化的重要组成部分。通过学习本门课程、掌握基本的中西式面点工艺制作理论、基础知识、基本技能。通过学习中西式面点工艺，可以考取中式烹调师、中西式面点师、营养配餐员等证书。</p>

表 6-5-5 宴会设计与实践课程描述

<p>课程名称</p>	<p>宴会设计与实践</p>	<p>学分</p>	<p>2</p>	<p>学时数</p>	<p>32</p>
<p>课程目标</p>	<p>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。</p>				
<p>学习内容</p>	<p>本课程的主要内容包括：宴会认知；中式宴会设计；西式宴会设计；冷餐会设计；鸡尾酒会设计等课程。</p>				



<p>能力培养</p>	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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，能够按照宴会设计标准，对工作过程的各个环节进行总结。</p>
<p>与岗位能力和职业资格证书的衔接</p>	<p>宴会设计是餐饮服务的重要组成部分，是一门将美学、文化、心理与实际操作相结合的艺术。优秀的宴会设计能够展现主人的品味与风格，提升宴会的整体气氛，为参与者带来愉悦的用餐体验。同时，宴会设计的成功与否，直接关系到餐饮企业的品牌形象与市场竞争力。掌握好宴会设计与实践这门课程，对于提升个人社会竞争力及未来职业发展至关重要。通过学习宴会设计，可以帮助考取中式烹调师、中西式面点师等证书。</p>

表 6-5-6 餐饮企业运营管理课程描述

课程名称	餐饮企业运营管理	学分	2	学时数	32
<p>课程目标</p>	<p>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。</p>				
<p>学习内容</p>	<p>本课程的主要内容包括：餐饮企业经营管理；餐饮市场分析；餐饮业投资决策与筹建；餐饮企业设计与布局；餐饮企业组织结构与制度建设；</p>				



	餐饮企业生产管理；餐饮卫生与安全管理等课程。
能力培养	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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。</p>
与岗位能力和职业资格证书的衔接	<p>餐饮企业运行管理课程旨在培养学生掌握餐饮企业日常运营管理的核心知识和技能。通过这门课程，学生可以了解餐饮企业的组织结构、运营流程、市场营销策略、财务管理等方面的知识，同时融合职业资格证书要求以及利用多种学习资源和途径，可以更好地掌握专业知识和技能，提升就业竞争力为未来的职业发展打下坚实的基础。通过学习餐饮企业运行管理，可以帮助考取中式烹调师、中西式面点师等证书。</p>

表 6-5-7 岗位实习课程描述

课程名称	岗位实习	学分	20	学时数	600
课程目标	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。				
学习内容	本课程的主要内容包括：初加工岗位；切配岗位；预熟处理岗位；冷菜岗位；炒锅岗位。				
能力培养	(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；				



	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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。</p>
<p>与岗位能力和职业资格证书的衔接</p>	<p>实习是大学生职业生涯中不可或缺的一部分，它不仅能够帮助学生将所学理论知识与实际操作相结合，还能够提供实践经验和职业素养的提升机会。通过实习，学生可以更加深入地了解行业和企业，为未来的职业发展打下坚实的基础。学生在实习期间注重实践经验的积累和技能的提升，积极参加相关的职业资格培训和培训。使同学们更好地掌握相关技能和知识，为未来的职业发展做好准备。通过岗位实习，可以帮助考取中式烹调师、中西式面点师等证书。</p>

表 6-5-8 毕业设计（论文）课程描述

课程名称	毕业设计（论文）	学分	2	学时数	60
课程目标	培养学生的研究能力、专业知识理解、实践技能应用、创新思维、学术交流能力等。				
学习内容	对毕业论文进行设计和创作。				
能力培养	毕业设计是本科教育的重要环节，它既是学生对所学专业知进行综合运用的实践过程，也是学生将理论与实践相结合，分析解决实际问题培养初步科学研究能力的一个重要途径。通过毕业设计的实践教学，综合地考查了教师的业务水平和学生的综合素质，更重要的是培养了学生的创新能力。				
与岗位能力和职业资格证书的衔接	毕业论文设计作为高校教育的重要环节，与岗位能力和职业资格证书的衔接至关重要。通过将毕业论文设计与行业需求、岗位要求和职业				



	发展目标相结合，不仅可以提高自己的专业素养和实践能力，还能为未来的就业和职业发展奠定坚实的基础。因此，我们应该充分重视毕业论文设计与岗位能力和职业资格证书的衔接工作，努力提高学生的职业素养和就业竞争力。通过学习毕业论文设计，可以帮助考取中式烹调师、中西式面点师等证书。
--	--

（五）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成 4 学分，64 学时。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。依据人才培养需要，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

表 6-6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
9	学术报告与讲座	32	2	中餐学院	第一至五学期
10	研学游学	16	1	中餐学院	第一至五学期

七、学时安排

每学年教学时间 40 周，课内学时一般按每周 20-24 学时计算，岗位实习按每周 30 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

烹饪工艺与营养专业总学分为 143 学分，总学时数为 2724，其中公共基础课程 45 学分，占总学分的 31%；专业（技能）课程 98 学分，占总学分的 69%；实践性教学学时占总学时的 60%。



八、教学进程总体安排

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。

表 8-1 2024 级烹饪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			一体化教学																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	工学交替、校企协同培养+岗位实习																		考试	
	2	岗位实习、毕业设计（论文）																			

(一) 课程设置及教学计划表

表 8-2 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	40	8	3						★
	01000101	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					★
	01000102	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		3					★
	01000004	形势与政策（一）	1	40	8	0	0.5						
		形势与政策（二）			8	0		0.5					
		形势与政策（三）			8	0			0.5				
		形势与政策（四）			8	0				0.5			
		形势与政策（五）			8	0					0.5		
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2					
	01000103	军事理论	2	36	20	16	2						
01000104	安全教育	1	16	12	4	1							
01000105	劳动教育	1	16	12	4	1							



	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★
	01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★
	01000106	信息技术	3	48	32	16		3					
	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1				
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1					
		小计	35	608	426	182	18.5	13.5	3.5	0.5	0.5		
公共 限选 课	01000064	礼仪	1	16	12	4			1				
	01000094	传统文化	2	32	28	4		2					
	01000008	胶东红色文化	1	16	12	4	1						
	01000068	创新创业教育	1	16	16	0			1				
		小计	6	96	80	16	2	2					
公共 选修 课		公共选修课 1	2	32	32								
		公共选修课 2	2	32	32								
		小计	4	64	64								
		自入校第二学期开设，每人在校需完成 4-6 个学分。											
专业	02001001	烹饪原料	2	32	32	0	2						★



基础课	02001002	烹饪化学	1	16	16	0	1						★
	02001004	饮食文化	1	16	16	0	1						★
	02001003	烹饪工艺美术	1	16	16	0				1			★
	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			8	128	128	0	5			4		
专业核心课	02001008	烹调工艺学（一）	2	32	32	0	2						★
	02001021	烹调工艺学（二）	2	32	32	0		2					★
	02001007	烹饪营养（一）	2	32	32	0			2				★
	02001035	烹饪营养（二）	2	32	32	0				2			★
	02001009	餐饮食品安全	2	32	32	0			2				★
	02001010	中西式面点工艺（一）	2	32	32	0			2				★
	02001046	中西式面点工艺（二）	2	32	32	0				2			★
	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	60	0						2	
	小计			40	948	348	600	2	2	10	4		22
专业实践课	02001015	中式烹调实训（一）	2	32	0	32	2						
	02001036	中式烹调实训（二）	2	32	0	32		2					
	02001037	中式烹调实训（三）	2	32	0	32			2				



	02001038	中式烹调实训（四）	4	64	0	64				4		
	02001039	中式烹调实训（五）	12	240	0	240					12w	（初加工，改刀，打荷各4学分）
	02001016	西式烹调实训	2	32	0	32			2			
	02001017	中西式面点实训（一）	2	32	0	32			2			
	02001040	中西式面点实训（二）	2	32	0	32				2		
	02001041	中西式面点实训（三）	4	80	0	80					4w	
	02001018	营养配餐与设计	2	32	0	32				2		
	02001020	食品雕刻与菜品（一）	1	16	0	16			1			
	02001042	食品雕刻与菜品（二）	1	16	0	16				1		
	02001033	冷菜与冷拼工艺（一）	2	32	0	32	2					
	02001043	冷菜与冷拼工艺（二）	2	32	0	32		2				
	02001045	冷菜与冷拼工艺（三）	4	80	0	80					4w	
	02001022	咖啡制作	1	16	0	16			1			
		小计	45	800	0	800	4	4	8	9	20w	
专业选修课（模块1）	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	32	0	32				2		
	02001027	西式烹调工艺	1	16	16	0				1		
		小计	5	80	48	32				5		



专业 选修 课(模 块2)	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	0	32				2			
	02001031	茶艺	1	16	16	0				1			
	小计			5	80	48	32				5		
素质 拓展 课	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	08000007	思想成长	1	16	0	16	√						
	08000012	社会实践、志愿公益	2	32	0	32	√	√	√	√	√		
	08000013	文体社团活动	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000056	技能特长	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000014	学生工作履历	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000015	创新创业	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000016	特色模块	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000003	学术报告与讲座	2	32	32	0							
	08000005	研学游学	1	16	0	16							
小计			4	16+3w	8	8+3w							
合计及周学时			143	2724+ 3w	1078	1628+3 w	31.2	20.2	23.2	23.2	20.2	22	
总学分/总课时			142/2708+3w										

说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。



山东城市服务职业学院
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE



(二) 实践教学计划表

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在校企合作单位开展完成。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

表 8-3 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	实践目标	实践内容	实践地点
1	中式烹调实训	1-5	24/400	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	对中式烹调的各种工艺和技法进行学习	烹调一体化学习工作站
2	西式烹调实训	4	2/32	掌握西式烹调技法	对西式烹调的各种工艺和技法进行学习	西餐一体化学习工作站
3	中西式面点实训	3-5	8/144	掌握中西式面点制作方法	对中西式面点的各种工艺和技法进行学习	中西式面点一体化学习工作站
4	营养配餐与设计	4	2/32	能够设计并且制作出营养餐	进行营养配餐制作，设计营养餐	营养一体化学习工作站
5	食品雕刻与菜品装饰	3-4	2/32	掌握食品雕刻方法、菜品装饰技巧	对基本的食品雕刻及菜品盘饰装饰进行学习	食品雕刻一体化学习工作站
6	冷菜与冷拼工艺	1、2、5	8/144	掌握冷菜制作技法、花式拼盘制作方法	对冷菜工艺流程及冷拼制作方法进行学习	冷菜一体化学习工作站
7	咖啡制作	3	1/16	掌握咖啡制作方法	对咖啡调制进行学习	咖啡制作一体化学习工作站
8	地方特色菜制作	2	2/32	掌握地方菜制作方法	对各个地方的经典菜品进行学习	烹调一体化学习工作站



9	岗位实习	6	20/600	适应相关岗位工作	到校外实训基地的相关岗位进行实习锻炼	校外实训基地
10	毕业设计（论文）	6	3/60	对自己在校期间所学能够有个总结	进行毕业设计	校内

（三）岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

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	1. 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。 2. 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	1. 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。 2. 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。

九、实施保障

（一）师资队伍

烹饪工艺与营养专业现有专任教师 32 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。

专任教师占比 84.4%。

兼职教师占比 15.6%。

表 9-1 烹饪工艺与营养专业专任教师

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
刘雪峰	男	1968.01	教授	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
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



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-冷菜	是
米国红	男	1975.07	副高级讲师	校内专任	专业核心课程-中西式面点制作	是
罗媛	女	1982.08	讲师	校内专任	专业核心课程-中西式面点制作	是
官经芳	女	1976.05	讲师	校内专任	专业核心课程-中西式面点制作	是
赵树萍	女	1981.08	讲师	校内专任	专业核心课程-中西式面点制作	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-中西式面点制作	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



表 9-2 烹饪工艺与营养专业兼职教师

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
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

(二) 教学设施

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、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、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，初步培养学生的动手能力和职业技能。

(1) 烹饪工艺与营养综合实训室

一流的教学设备设施：设施先进，设备齐全。目前中式烹调专业有基本功实训室、烹调实训室、花拼实训室、雕刻实训室等 16 个，各实训室设备设施先进齐全，可满足我院中式烹调专业教学及职业技能鉴定的培训与考核使用，可同时满足 700 人同时进行专业实习教学。



①基础模块

烹饪原料、烹饪化学、饮食文化、烹饪工艺美术、烹饪专业英语、餐饮成本核算。

②理论模块

烹调工艺学、烹饪营养、餐饮食品安全、中西式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运行管理。

③专业模块

中式烹调实训、西式烹调实训、中西式面点实训、营养配餐与设计、食品雕刻与菜品装饰、冷菜与冷拼工艺、咖啡制作等。

(2)烹饪多媒体演示室。

烹饪多媒体演示室面积大于 100 平方米，配备多功能组合灶、自动跟踪录播系统、冰箱、礼堂座椅、空调、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气（燃油）设备、各类厨房用器具等，用于厨房认知实训教学。

(3)中式烹调实训室。

中式烹调实训室面积大于 100 平方米，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于中式烹调相关课程的实训教学。

(4)中式面点实训室。

中式面点实训室配备木质或不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中点厨房用器具等，用于中式面点相关课程的实训教学。

(5)西式烹调实训室。

西式烹调实训室面积大于 120 平方米，配备不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于西式烹调相关课程的实训教学。

(6)西式面点实训室。

西式面点实训室面积大于 120 平方米，配备不锈钢操作台、烤箱、焗、炸、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等，用于西式面点相关课程的实训教学。



(7)营养配餐实训室。

营养配餐实训室面积大于 100 平方米，配备计算机、营养配餐软件、多媒体教学设备、电子秤、体重秤、配餐台、厨房设备（包括电磁灶、家用炉灶、蒸箱、烤箱等）、给排水设备系统、排烟换气设备系统、各类厨房用器具等，用于营养配餐相关课程的实训教学。

3.校外实训基地基本要求

具有稳定的校外实训基地；能够开展烹调工艺与营养专业相关等实训活动；实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4.学生实习基地基本要求

中餐学院实行“订单式培养”，与北京、上海、天津、南京、济南、青岛、烟台等地及加拿大、澳大利亚、日本 300 多家企业签订实习就业协议，常年为五星级酒店、国内外大型餐饮企业、国际游轮集团及人民大会堂、国家会议中心、京西宾馆、中国远洋集团、中石化服务公司、烹饪院校等输送人才。实现学生高平台、高层次、高工资、高质量实习就业。

5.信息网络教学条件

(1) 职培云数字化视频培训包

(2) 教师能够熟练运用学习通等教学资源对学生进行教学。

(三) 教学资源

1.教材选用基本要求

优选选用国家十四五规划教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准、中西餐烹饪工艺、餐饮企业管理技术和实务操作类图书以及学术期刊。

3. 数字教学资源配置基本要求



建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

常见的教学方法包括讲授法、演示法、实践操作法、小组讨论法和案例分析法等。讲授法主要通过教师的讲解来传授知识；演示法使学生直观看到制作方法；实践操作法则让学生亲自动手，通过实际操作来掌握技能；小组讨论法鼓励学生之间的交流与合作，共同解决问题；案例分析法则通过具体案例的分析，让学生将理论知识与实际相结合，提高分析和解决问题的能力。同时还要根据学生的实际情况和课程需求，灵活选择和运用教学方法，也要不断学习和探索新的教学方法和策略。可以更好地培养学生的专业技能和实践能力，为社会培养出更多优质技能型人才。

（五）学习评价

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。

（六）质量管理

1.制定明确的教学目标：教学目标是教学质量的基础。制定明确具体的教学目标，使教师和学生都能够清楚地了解学习任务和要求。

2.建立有效的评价体系：评价是教学质量的重要手段。建立科学、公正、全面的评价体系，定期对教师的教学质量进行评价，为教师提供反馈和改进建议。

3.加强教师培训：教师是教学质量的关键因素。加强教师培训，提高教师的教学水平和教育理念，使教师能够更好地适应教学需求。

4.鼓励学生参与：学生是教学的主体。鼓励学生积极参与教学过程，发挥学生的主观能动性，提高学生的学习兴趣和学习效果。

十、毕业要求

1.本专业学生毕业最低取得 141 学分，其中公共基础课 41 学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）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 1+X 等职业技能等级证书。