

江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点

实施性人才培养方案

学 制： 五年制

专 业： 烹饪工艺与营养

年 级： 2023 级

制订/修订： 制订 修订

二〇二三年九月

目 录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、基本修业年限	3
四、职业面向	3
五、培养目标	3
六、培养规格	4
(一) 素质	4
(二) 知识	4
(三) 能力	5
七、课程设置	5
(一) 公共基础课程	5
(二) 专业课程	6
八、教学进程及学时安排	12
(一) 教学时间表 (按周分配)	12
(二) 专业教学进程安排表 (见附件)	12
(三) 学时安排表	12
九、教学基本条件	13
(一) 师资队伍	13
(三) 教学资源	17
十、质量保障	18
十一、毕业要求	19
十二、其他事项	19
(一) 编制依据	19
(二) 执行说明	20
(三) 研制团队	21
附件 1: 教学进程安排表	1
附件 2: 任选课程开设安排表	4

一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

初中应届毕业生

三、基本修业年限

5 年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62） 正餐服务（621）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02） 营养配餐员（4-03-02-06）
主要岗位（群）或技术领域	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行
职业类证书	1. 中式烹调师职业技能等级证书（人力资源与社会保障局职业技能等级认定第三方评价机构、中级） 2. 中式面点师职业技能等级证书（人力资源与社会保障局职业技能等级认定第三方评价机构、中级） 3. 中式烹调师职业技能等级证书（人力资源与社会保障局职业技能等级认定第三方评价机构、高级）

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等岗位群，能够从事中式菜点制作、营养食谱设计、宴会策划、厨房生产控制等工作的

高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业学生在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握安全消防、环境保护、健康营养、文明生产等相关知识与技能，了解相关产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 具有较强的集体意识和团队合作意识；

4. 掌握基本身体运动知识和足球、篮球等运动技能，达到国家学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

5. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成音乐、美术、书法等艺术特长或爱好；

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

（二）知识

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

2. 熟悉中外饮食文化、中西烹调技法融合技巧，熟悉西餐烹饪相关技能，掌握西餐、西点基础工艺相关知识；

3. 掌握饮食营养与卫生安全、营养配餐知识；
4. 掌握烹饪原料、中式烹调工艺、中式面点工艺等知识；
5. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
6. 掌握餐饮生产、研发以及宴会策划等相关知识；
7. 了解餐饮美学、食品艺术与冷菜制作的相关知识；
8. 熟悉中国名菜、中国名点、现代快餐的相关知识；
9. 了解丹阳地区饮食习惯，熟悉本地代表菜点的相关知识。

（三）能力

1. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力，具备职业生涯规划能力；
2. 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
3. 具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；
4. 具有中式菜点制作与成品质量控制能力和菜肴创新能力；
5. 具有餐饮产品安全管理能力；
6. 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
7. 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；
8. 具有现代信息技术等基本应用能力；
9. 具有丹阳地方菜点制作、传承地方饮食文化和传统技艺的能力。

七、课程设置

本专业包括公共基础课程、专业课程等。

（一）公共基础课程

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

本对接情况开设摄影技术、微视频创作、形体训练、健美操、书法、绘画、劳动教育、环保教育、应用文写作、大学英语（专转本课程）等任选课程。

（二）专业课程

专业课程包括专业平台课程、专业核心课程、专业拓展课程和技能实训课程等。

1. 专业平台课程

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

表：专业平台课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	中外饮食文化 (34 学时)	饮食文化概述；饮食原料文化；饮食器具文化；中外茶文化；中外酒文化；中外饮食民俗；中外饮食礼仪；中外饮食文化交流	借助情境案例诠释中外饮食文化的基本理论知识；结合烹饪文化典型案例，分析中外饮食文化、饮品、民俗、礼仪等的功能和影响，以及饮食文化研究方法、交流形式与途径，促进中外饮食文化的融合与发展；组织开展烹饪文化的调研，在工作情境中提升责任意识、文化自信和职业认同；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
2	中西烹调基础工艺 (204 学时)	本课程分为中式烹饪基础模块、西式烹饪基础模块、中西面点基础模块 中式烹饪基础模块：卫生与安全基础；体能基础；烹调设备与工具使用；刀工基础；烹饪原料初加工；勺工基础 西式烹饪基础模块：西餐职业认知；烹调设备与工具使用；烹饪原料初加工；刀工基础；临灶技术 中西面点基础模块：中西点基础知识；烹调设备与工具使用；常用面	借助情境案例诠释中西烹调基础工艺的基本理论知识；结合典型中式烹饪基础生产加工任务，掌握卫生与安全、体能、刀工、勺工、原料初加工的相关知识及训练方法；开展中式烹饪基本功项目训练任务；在工作情境中提升体能、刀工、勺工、吃苦耐劳和精益求精的精神 结合典型西式烹饪基础生产加工任务，掌握西餐设备、刀工、临灶技能与原料初加工的相关知识及训练方法；开展西式烹饪基本功项目训练任务；在工作情境中提升刀工技术、临灶技能、吃苦耐劳和精益求精的精神 结合典型中西面点基础生产加工任务，掌握中式面点原料、加工设备、基本操作手法等相关知识；开展中西

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

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

2. 专业核心课程

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

表：专业核心课程主要教学内容与要求

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

	(136 学时)	菜例示教与制作；中式菜肴成型技法创新菜例示教与制作；中式菜肴烹调方法创新菜例示教与制作；中式菜肴味型质感创新菜例示教与制作；中式菜肴美化装饰创新菜例示教与制作；中式创新菜肴新媒体宣传与推广	路与方法；开展中式菜肴的创新设计与制作，在工作情境中牢固树立岗位意识，提升中式菜肴制作技艺和创造性思维能力；挖掘中国饮食文化中的思政元素，在融合和创新中弘扬中华美食文化
5	餐饮企业管理 (68 学时)	餐饮业概述；现代餐饮企业人力资源管理；菜单设计策划与管理；现代餐饮采购与库存管理；现代餐饮企业的生产管理；现代餐饮企业服务质量管理；现代餐饮企业营销管理；现代餐饮企业成本控制	结合餐饮企业管理具体任务，掌握餐饮企业管理相关的知识和技能；开展现代餐饮企业岗位管理、校企融通等活动；在工作情境中提升现代餐饮企业管理理念及实际运营管理能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
6	中餐宴会设计实务 (120 学时)	宴会概述；婚宴主题宴会；寿宴主题宴会；生日宴主题宴会；商务宴主题宴会；风味宴主题宴会；宴会设计与制作	结合中餐宴会设计实务生产任务；掌握婚宴、寿宴、生日宴、风味宴等的设计理念、内容与管理要求；开展中餐宴会相关调研，分析中餐宴会设计的理念和管理要求；在工作情境中提升宴会设计、营销及管理水平，培养勇于创新 and 灵活应变能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能

3. 专业拓展课程

专业拓展课程的设置对接餐饮行业前沿，促进学生全面发展，培养学生综合职业能力。专业拓展课程限选课课程库包括中国名菜、饮食消费心理、中国名点、食疗养生等 4 门课程。根据丹阳地区文化特色、本校优势特色及专转本对接情况，专业拓展任选课程开设了西式面点工艺、裱花与西点造型艺术、咖啡、茶艺、面塑、糖画、烹饪职业素养与就业指导、安全教育、西餐热菜工艺、西餐冷菜工艺、苏式面点制作工艺、风味面点小吃制作、丹阳味道、果酱画盘饰技艺、食品营养学、微生物学基础、旅游学概论（专转本课程）、管理学原理（专转本课程）等课程。

表：专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称（学时）	主要教学内容	教学要求
1	饮食消费心理 (68 学时)	饮食消费心理学基础知识、饮食消费一般心理过程、饮食消费感知觉心理活动、饮食消费者个性心理、饮食消费动机和行为决策、饮食消费社会群体特征、饮食消费心理干预、饮食销售服务心理、饮食消费心理发展	借助情境案例诠释饮食消费心理的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析饮食消费一般心理过程、饮食消费感知觉心理活动、饮食消费者个性心理等对饮食消费动机和行为决策的影响，以及饮食消费社会群体特征；开展餐饮市场调研，在工作情境中提升管理成效，形成树立饮食服务意识以营销意识，提升职业素养和管理艺术；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
2	中国名点 (68 学时)	中国面点的由来及发展历史；东北风味面点制作工艺；华北风味面点制作工艺；西北风味面点制作工艺；华东、华中、华南风味面点制作工艺；西南风味面点制作工艺；其他中式特色面点制作工艺	借助情境案例诠释中国面点发展的基本理论知识；结合工作情境生产加工任务；掌握中国各地区风味面点制作等相关知识；开展项目训练任务；在实际操作任务中，提升工匠精神，挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
3	食疗养生 (68 学时)	中医食疗与药膳的基本概念；常用中药的药理特点；中医保健理念；食疗药膳调理，滋养作用；结合食疗原理进行菜点设计；菜单编制；筵席设计	借助情境案例诠释食疗养生的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析中药药理特点、中医保健理念、饮食疗药膳调理；在工作情境中提升食疗菜点计、菜单编制与筵席设计的水平，培养勇于创新 and 灵活应变能力；挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能
4	中国名菜 (52 学时)	中国菜品的发展历史；中国菜的特点；东北名菜代表品种制作工艺；华北名菜代表品种制作工艺；西北名菜代表品种制作工艺；华东、华中、华南名菜代表品种制作工艺；西南名菜代表名品制作工艺；清真、素菜等	借助情境案例诠释中国菜品发展的基本理论知识；结合工作情境生产加工任务；掌握中国各地区风味菜品制作等相关知识；开展项目训练任务；在实际操作任务中，提升工匠精神，挖掘思政元素，发挥课程思政育人功能

4. 技能实训课程

技能实训课程的设置结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力和劳动品质。包括中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式烹调师职业技能等级考试项目实训（中级）、中式

面点师职业技能等级考试项目实训（中级）、中式菜肴创新与制作实训、宴席设计与制作实训、中式烹调师职业技能等级考试项目实训（高级）等。

表：技能实训课程主要教学内容与教学要求

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

			调味、造型、烹调方法及营养等方面对各项宴会主题进行设计及营销；能在培训中培养勇于创新 and 灵活应变能力
7	中式烹调师职业技能等级考试项目实训（高级）（1周/30学时）	中式烹调师职业技能等级考试各项目的操作强化训练	对接真实职业场景和岗位标准，在校内组织开展实训；能根据中式烹调师职业技能等级考试要求，熟练完成高级工各项目的制作；能在实训中培养政策法规与职业标准意识

八、教学进程及学时安排

（一）教学时间表（按周分配）

学期	学期周数	理论与实践教学		集中实践教学课程和环节		机动周
		授课周数	考试周数	实训、实习、毕业设计（论文）、社会实践、入学教育、军训等	周数	
一	20	17	1	军事理论与训练	1	0
				专业认识与入学教育	1	
二	20	17	1	劳动实践	1	1
三	20	17	1	中西烹调基础工艺实训	1	1
四	20	17	1	中式烹调工艺实训	1	1
五	20	17	1	中式烹调师职业技能等级考试项目实训（中级）	1	1
六	20	17	1	中式面点师职业技能等级考试项目实训（中级）	1	1
七	20	17	1	中式菜肴创新与制作实训	1	1
八	20	17	1	宴席设计与制作实训	1	1
九	20	13	1	中式烹调师职业技能等级考试项目实训（高级）	1	1
				毕业论文	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	149	9		32	11

（二）专业教学进程安排表（见附件）

（三）学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1962	39.4%	不低于 1/3
2	专业课程	2272	45.6%	/
3	集中实践教学环节	750	15.0%	/
总学时		4984	/	/
其中：任选课程		624	12.5%	不低于 10%
其中：实践性教学		2962	59. %	不低于 50%

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

九、教学基本条件

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，我校将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

本专业的专业专任教师 10 人，目前在校学生数约 156 人，学生数与本专业专任教师数比例为 16: 1，“双师型”教师 6 人，占专业课教师数 60%，高级职称专任教师 3 人，占专业课教师数 30%，企业兼职教师 3 人。专任教师队伍职称、年龄等梯队结构合理。通过校企合作，聘用本地区餐饮龙头企业行政总厨担任企业导师、邀请非遗面塑大师在我校成立非遗面塑工作室，组建了一支校企合作、专兼结合的教师团队，并定期开展专业教研活动。

表：烹饪工艺与营养专业专任教师情况

序号	姓名	出生年月	专业及学位	职称	双师型
1	陈玉刚	196802	烹饪/硕士	高级讲师	是
2	袁华芬	197301	烹饪/学士	高级讲师	是
3	夏燕	197610	烹饪/学士	高级讲师	是
4	邹银	198610	烹饪/学士	讲师	是
5	袁旺华	198612	烹饪/学士	讲师	是
6	姚志辉	196905	烹饪/学士	讲师	是
7	路易霞	200003	烹饪/学士	无	
8	丁沿含	200010	烹饪/学士	无	
9	邵建平	200109	烹饪/学士	无	
10	殷可为	199611	烹饪/学士	无	

2. 专任教师

专任教师具有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有教师资格证和中式烹调师、中式面点师等技能证书；具有烹饪与营养教育专业本科及以上学历；具有扎实的烹饪专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪餐饮业及餐饮

发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年有 1 个月在企业或实训基地实训，每 5 年累计有 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人陈玉刚老师，研究生学历，中式烹调高级技师，具有高级讲师职称，是江苏省技术能手、镇江市职教能手、丹阳市高中教育先进工作者，学校烹饪专业名教师工作室领衔人。能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本领域具有很高的专业影响力。

4. 兼职教师

我校有兼职教师 3 名，主要从校企合作单位，如丹阳水中仙酒店集团、丹阳香逸大酒店等本地优秀餐饮企业中聘任，兼职教师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，全部都有中式烹调师一级职业资格证书，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。

表：烹饪工艺与营养专业兼职教师情况

序号	姓名	单位及职务	出生日期	教学方向
1	邴永强	水中仙酒店集团 行政总厨	197707	热菜
2	付江丹	丹阳香逸酒店 行政总厨	197907	热菜
3	唐万军	水中仙酒店集团 热菜总厨	199202	热菜、冷拼

（二）教学设施

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

1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备了黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实训场所

校内外实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施先进，能够满足实验、实训教学需求，实验、实训指导教师确定，能够满足开展中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式面点工艺实训、中式菜肴创新与制作实训、食品艺术与冷菜制作、中餐宴会设计实务等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全。

表：校内外实训场所基本情况

序号	校内外实训场所	主要功能	主要设施设备配置
1	中餐烹饪实训室 (镇江市中式烹调职业体验中心)	用于中西烹调基础工艺实训、中餐综合实训、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中餐初加工、中餐烹调、中餐储存与冷藏等设备设施
2	烹饪示范实训室	用于中西烹调基础、中式烹调、西式烹调、中式面点、西式面点、食品艺术与冷菜等的示范教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中西餐初加工、中西餐烹调、中西点成熟、原料储存与成品冷藏等设备设施
3	中式面点实训室	用于中西烹调基础工艺实训、中式面点、中西面点创新与制作、中式名点制作与赏析、地方风味面点工艺、中式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中式面点加工、中式面点成熟、原料储存与成品冷藏等设备设施
4	西式面点实训室 (江苏省小熊饼干西点职业体验中心)	用于中西烹调基础工艺实训、西式面点、中西面点创新与制作、裱花与西点造型、茶歇设计与制作、西式名点制作与赏析、甜品设计与制作、饮品与调酒、西式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西式面点加工、西式面点成熟、裱花工具、甜品摆台、原料储存与成品冷藏等设备设施
5	西餐烹调实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、西餐宴会设计、日韩料理、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西餐初加工、西餐烹调、西餐宴会摆台、西餐储存与冷藏等设备设施
6	初加工实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西式面点加工、中式面点加工、西餐加工和中餐初加工、原料储存与成品冷藏等设备设施

7	冷拼与雕刻实训室	用于中西烹调基础工艺实训、西餐冷菜、食品艺术与冷菜、翻糖工艺、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、西餐冷菜初加工、西餐冷菜烹调、食品雕刻、翻糖工具、原料储存与成品冷藏等设备设施
	中式烹调职业体验中心	用于中西烹调基础工艺实训、中餐综合实训、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中餐初加工、中餐烹调、中餐储存与冷藏等设备设施
8	非遗面塑大师工作室	用于非遗面塑实训、糖画、产教融合实训等的实训教学	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、面塑、糖画教学设施设备、
9	烹饪党建展厅	用于烹饪文化、部处党支部文化建设展示与宣传	备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、烹饪文化墙、物件等设备

3. 实习场所

根据《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定了10家校外实习基地与学校建立稳定合作关系。这些校外实习基地提供了原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习日常工作、学习、生活的规章制度保障，有安全、保险保障，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

表：校外实训场所基本情况

序号	企业名称	性质	联系人	主要岗位
1	丹阳水中仙酒店集团	民营	郦永强	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜、西餐、面点、西点、酒水等
2	丹阳香逸大酒店	民营	张红霞	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜、西餐、面点、西点、酒水等
3	新世纪大酒店	民营	邹丽娟	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜、西餐、面点、西点、酒水等
4	丹阳金陵饭店	民营	汤仙花	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等

5	天禄人家	民营	赵佳	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等
6	宴江南大酒店	民营	姜南翔	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等
7	王府饭店	民营	姜燕	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等
8	天禾饭店	民营	王燕	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等
9	曲阿印象	民营	王军夫	炉灶、打荷、切配、冷菜、初加工、热菜等
10	丹阳市超力铭泉阁饭店	民营	徐梁	初加工、配菜、冷菜等

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用

依据国家、省、学院关于教材的相关规定，学校经规范程序，通过学院教材管理系统择优选用学院出版的院规教材或推荐教材。学校制定了《丹阳中专办学点教材管理办法(试行)》《丹阳中专办学点校本教材开发和管理办法》等内部管理制度，通过教研组-系部-教务处层层检查、审核、审批教材，杜绝不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配备

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。专业类图书文献主要包括经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍，有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食营养、中西烹调工艺、中式面点工艺、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理等专业书籍和文献。及时配置烹饪工艺与营养专业相关的食品雕刻艺术、预制菜、当代餐饮等新技术、新工艺、新服务方式相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置

我校烹饪专业设有独立的小型图书馆、配备纸质书籍、平板及电子阅览设备。建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数

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。目前已建立《烹调工艺学》、《中式面点》、《中式烹调技艺》、等3门精品课程，内涵教案、教学课件、微课视频等教学资源。种类丰富、形式多样、使用便捷、课程资源在线学习分享，能满足日常线上线下混合式教学要求。

十、质量保障

1. 依据学校《专业设置管理实施办法》、《人才培养方案管理办法》，加强专业调研及专业论证，制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据学校《课程管理制度》，制订并滚动修订课程标准，积极引进企业优质资源，与企业合作开发课程、共建课程资源。

3. 依据学校《教育教学质量监控的规定》等相关制度，加强教学质量监控管理，持续推进人才培养质量的诊断与改进。

4. 依据学校《教学日常管理规定》、《专业实践教学管理规定》，结合学校“教学五认真”要求，加强日常教学的运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，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，保持优良的教育教学秩序。

5. 依据学校《校本教研制度》，规范教研活动，积极组织、参加专指委的各专业建设和教学研究活动，定期召开教学研讨会议，定期开设公开课、示范课并集中评课，通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力，持续提高人才培养质量。

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

7. 依据《毕业设计（论文）质量标准》、《毕业设计（论文）评分标准》，规范毕业设计（论文）工作，确保毕业设计（论文）质量。

8. 依据学校《毕业生就业跟踪调查制度》，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上。
2. 完成本方案所制定的各教学环节活动，各门课程及毕业论文成绩考核合格。
3. 学生必须具备普通高校计算机一级同等水平及以上（非计算机专业）的通用能力；
4. 取得本方案所规定的中式烹调师高级职业资格证书和中式面点师中级职业资格证书。
5. 修满本方案所规定的 266 学分。

十二、其他事项

（一）编制依据

1. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；
3. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业简介》；
4. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业教学标准》；
5. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院〔2023〕32号）。
6. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案（2023版）》
7. 《江苏省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十

门课程标准的通知（苏教职函〔2023〕34号）》

（二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周，顶岗实习时间一般为18周，1周计30学时、1学分。入学教育和军训安排在第一学期开设。

2. 理论教学和实践教学按16~18学时计1学分（小数点后数字四舍五入）。技能实训课程及实践性教学环节按1周计30学时、1个学分。学生取得职业类证书或在各级各类比赛获奖可参照《学校奖励性学分管理规定》折算一定学分。

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

4. 坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，构建“三全育人”体系。在校外建有水中仙酒店集团校外实践基地，该集团旗下拥有4家独立运营的中高型饭店，以及多家大型企业、事业机构后勤服务，能够满足学生在不同岗位进行实践学习与实践。在校内建有“烹饪党建活动展厅”、“丹阳面塑非遗大师工作室”，定期开展烹饪党建活动、邀请非遗传承人进校授课，通过对非遗技艺的了解和学习，提升学生对优秀传统文化的认同感，增强民族文化自信。

5. 将劳动教育、创新创业教育等融入专业课程教学和有关实践教学环节中，在劳动实践周中开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育不少于30学时。依托学校市级“中式烹调”、省级“小熊饼干西点”两个职业体验中心，有序开展劳动教育类、创新创业类比赛及活动，如丹阳市烹饪联盟技能竞赛。通过劳动实践，形成正确的职业观和劳动价值观，提升学生适应社会的综合能力。

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

实训”与“中式烹调工艺”课程匹配，“中式烹调师技能等级考试项目实训”与“中式烹调工艺”课程匹配，“中式面点师技能等级考试项目实训”与“中式面点工艺”课程匹配，“中式菜肴创新与制作实训”与“中式菜肴创新与制作”课程匹配，“宴席设计与制作实训”与“中餐宴会设计实务”课程匹配。

7. 任选课程根据丹阳地区特色，结合本校优势课程，开设公共基础任选课程 10 门、专业拓展任选课程 18 门。具体按“附件 2: 五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业任选课程开设安排表(2023 级)”进行安排。

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

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

（三）研制团队

序号	姓名	单位名称	职称/职务	承担角色
1	朱云龙	扬州大学旅游烹饪学院	教授/博士生导师	高校专家
2	程玉慧	丹阳市教师发展中心	研训室副主任	审核人
3	陈玉刚	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	高级讲师/专业负责人	负责人
4	邹银	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	讲师/专业教师	执笔人
5	朱益湘	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	高级讲师/教务处主任	成员
6	朱群跃	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	高级讲师/部主任	成员
7	袁华芬	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	高级讲师/专业教师	成员
8	夏燕	江苏联合职业技术学院丹阳中专办学点	高级讲师/专业教师	成员
9	张红霞	丹阳香逸大酒店	总经理	企业专家
10	赵佳	天禄人家大酒店	总经理	行业专家
11	郦永强	丹阳水中仙酒店集团	行政总厨	行业专家

		13	体育与健康	300	256	17	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	√				
		14	艺术（音乐）	18	12	1	1												√		
		15	艺术（美术）	18	12	1		1											√		
		16	历史	72	36	4	2	2										√			
		17	化学	68	12	4		2	2										√		
		18	中华传统优秀文化	34	17	2								2						√	
	任 选 课 程	19	（见任选课程开设 安排表）	162	36	9			2		2		2	2	2				√		
公共基础课程小计				196 2	709	113	21	23	18	12	13	8	8	7	4	0					
专 业 课 程	专 业 平 台 课 程	必 修 课 程	1	中外饮食文化	34	17	2	2										√			
			2	中西烹调基础工艺	204	168	12	4	4	4								√			
			3	烹饪原料学	68	34	4		2	2									√		
			4	饮食营养与配餐	102	30	6			2	4									√	
			5	餐饮食品安全与控制	68	30	4			2	2									√	
			6	餐饮美学基础	34	28	2				2										√
			7	现代厨政管理	34	26	2					2									√
	专 业 核 心 课 程	必 修 课 程	8	中式烹调工艺	204	140	12				4	4	4						√		
			9	食品艺术与冷菜制作	136	92	8						4	4						√	
			10	中式面点工艺	136	92	8						4	4						√	
			11	中式菜肴创新与制作	136	92	8							4	4					√	
			12	餐饮企业管理	68	42	4							2	2						√
			13	中餐宴会设计实务	120	80	7								4	4					√
	专 必	14	饮食消费心理	68	18	4					4								√		

业 展 课 程	修 课 程	15	中国名点	68	52	4					4						√			
		16	食疗养生	68	52	4							4					√		
		17	中国名菜	52	40	3									4			√		
	技 能 实 训 课 程	任 选 课 程	18	(见任选课程开设安排表)	462	260	27				4	4	2		8	12			√	
			19	中西烹调基础工艺实训	30	30	1			1周										√
			20	中式烹调工艺实训	30	30	1				1周									√
			21	中式烹调师职业技能等级考试项目实训(中级)	30	30	1					1周								√
			22	中式面点师职业技能等级考试项目实训(中级)	30	30	1						1周							√
			23	中式菜肴创新与制作实训	30	30	1							1周						√
			24	宴席设计与制作实训	30	30	1								1周					√
25	中式烹调师职业技能等级考试项目实训(高级)	30	30	1										1周			√			
专业课程小计				227 2	150 3	128	6	6	10	16	14	18	18	18	20	0				
集 中 实 践 教 学 环 节	1	军事理论与训练(开学前开设)	30	30	1	1周												√		
	2	专业认识与入学教育	30	30	1	1周												√		
	3	劳动实践	30	30	1		1周											√		

	4	毕业论文	120	120	4									4周		√
	5	岗位实习	540	540	18										18周	√
集中实践教学环节小计			750	750	25	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	5周	18周	
合计			498 4	296 2	266	27	29	28	28	27	26	26	25	24	18周	

附件 2：任选课程开设安排表

任选课程类别	序号	课程名称	开设学期	周课时	学分	选课方式
公共基础 课程任选 课程	1	摄像技术/微视频创作	第 3 学期	2	2	2 选 1
	2	形体训练/健美操	第 5 学期	2	2	
	3	书法/绘画	第 7 学期	2	2	
	4	劳动教育/环保教育	第 8 学期	2	2	
	5	应用文写作/ 大学英语（专转本课程）	第 9 学期	2	1	
小 计				10	9	

专业拓展 课程任选 课程	1	西式面点工艺/裱花与西点造型艺术	第4学期	4	4	2选1
	2	咖啡/茶艺	第5学期	4	4	
	3	丹阳味道/果酱画盘饰技艺	第6学期	2	2	
	4	面塑/糖画	第8学期	2	2	
	5	烹饪职业素养与就业指导/安全教育	第8学期	2	2	
	6	西餐热菜工艺/西餐冷菜工艺	第8学期	4	4	
	7	苏式面点制作工艺/风味面点小吃制作	第9学期	4	3	
	8	食品营养学/旅游学概论（专转本课程）	第9学期	4	3	
	9	微生物学基础/管理学原理（专转本课程）	第9学期	4	3	
小 计				30	27	