



鞍山职业技术学院

烹调工艺与营养专业 人才培养方案

（2020 级）

鞍山职业技术学院



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）岗位能力分析.....	1
（三）职业资格/技能等级证书.....	2
五、培养目标与培养规格	2
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	3
六、课程设置及要求	4
（一）公共基础课程.....	4
（二）通识选修课程.....	6
（三）专业（技能）课程.....	6
七、教学进程总体安排	14
（一）教学活动周安排.....	14
（二）学时学分说明.....	15
（三）专项实训教学安排.....	15
（四）课程模块结构.....	15
（五）教学进程安排.....	16
八、实施保障	20
（一）师资队伍.....	20
（二）教学设施.....	20
（三）教学资源.....	22
（四）教学方法.....	22
（五）学习评价.....	22
（六）质量管理.....	23
九、毕业要求	24
十、人才培养方案审定意见	25



一、专业名称及代码

专业名称：烹调工艺与营养专业

专业代码：640202

二、入学要求

本专业招收普通高级中学毕业生或具有同等学历毕业生

三、修业年限

学制：三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 4.1 烹调工艺与营养专业职业面向表

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	主要岗位群或 技术领域举例
旅游大类 (64)	餐饮类(6402)	餐饮业 (67)	中式烹调师 4-03-01-01 西式烹调师 4-03-02-01 西式面点师 4-03-02-02 中式面点师 4-03-01-02 餐饮管理岗 4-03-05-01 营养配餐员 4-03-04-01 食品加工 4-03-02-02	中餐厨房 西餐厨房 营养师或配餐员 中西面点企业 餐饮服务与管理

（二）岗位能力分析

表 4.2 烹调工艺与营养专业岗位能力分析表

工作岗位	工作任务	岗位所需能力
中式烹调师	热菜制作	1. 熟悉烹饪工艺知识 2. 熟悉烹饪加工生产过程 3. 掌握烹饪原材料知识 4. 掌握各种热菜的烹调方法 5. 了解烹饪原料初加工的相关知识 6. 具有爱岗敬业的职业道德
	凉菜制作	1. 熟悉凉菜的各种烹调方法 2. 掌握凉菜的制作及卫生要求 3. 掌握制作凉菜所需原料的质地等特点 4. 凉菜的口味、色彩搭配相关知识 5. 制作凉菜原料的初加工技术 6. 具有爱岗敬业的职业道德
面点师	中点制作	1. 具有食品加工生产知识 2. 具有常用中点品种的制作能力 3. 熟悉中点与菜肴的搭配知识 4. 掌握面点原材料的保管知识



		5. 具有爱岗敬业的职业道德
	西点制作	1. 具有制作常见西点品种的能力 2. 具有西点制作常用设备的熟练使用能力 3. 掌握西点原料知识 4. 掌握西点原料的保管知识 5. 具有爱岗敬业的职业道德
餐饮管理	餐饮部经理	1. 具有烹饪方面的知识 2. 熟悉餐饮运营过程, 加强安全操作检查 3. 掌握烹调和面点原材料的知识 4. 具有环保意识 5. 具有良好的语言表达能力 6. 具有组织协调、团队协作、沟通能力 7. 具有对员工进行培训、评估能力 8. 具有制定服务质量及卫生要求能力 9. 具有爱岗敬业的职业道德
	厨房厨师长	1. 具有烹饪方面的知识 2. 对各菜系菜肴有较高的烹调技术 3. 了解和熟悉食品原材料的成本 4. 懂得饮食知识和管理 5. 有较强的管理意识和管理水平 6. 对菜品的质量、食品安全检查 7. 具有爱岗敬业的职业道德
	行政总厨	1. 对菜系有较高的烹调技术, 深入研究 2. 了解和熟悉食品原材料的成本 3. 懂得酒店的基本概念, 酒店饮食和管理 4. 有较强的管理意识和管理水平 5. 具有团队协作精神, 善于调动厨师长及厨师的积极性 6. 具有爱岗敬业的职业道德

（三）职业资格/技能等级证书

表 4.3 职业资格证书表

序号	面向的职业岗位	职业资格证书
1	中餐酒店热菜厨师、凉菜厨师	人力资源和社会保障部 中式烹调师
2	西餐酒店厨师、西式简餐厨师	人力资源和社会保障部 西式烹调师
3	酒店中点师、食品生产企业中点师	人力资源和社会保障部 中式面点师
4	西餐酒店西点师、西点糕饼房西点师	人力资源和社会保障部 西式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要培养面向现代餐饮、旅游酒店餐饮部、社会中高档餐饮企业的烹饪技术岗位、营养分析与营养配餐岗位与餐饮管理岗位，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本理论知识，能从事烹饪操作、



营养分析与营养配餐以及餐饮业管理工作，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、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，有较好的组织、协调、控制能力，能适应宾馆业、餐饮业等厨房一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力、应用性较强的中高级专门技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生在知识、能力和素质等方面达到以下要求：

1. 素质

（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、安全意识、信息素养、工匠精神、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 1-2 运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

（7）熟练运用专业理论知识指导工作实践，能不断获取新的知识，提出新的问题，并能独立运用科学手段分析和解决问题。

（8）有主人翁的精神和主动热情而又严谨的工作态度，时刻以集体的利益为重，不怕吃苦，任劳任怨。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政治理论、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) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题、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，本专业必须的信息化技术应用能力。

(4) 具有营养分析与配餐、烹调安全控制能力。

(5) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

(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) 具有餐饮产品设计与开发能力。

(9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

1. 思想政治理论课程

表 6.1 思想政治理论课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	思想道德修养与法律基础	本课程通过理论教学与实践教学相结合，帮助和指导学生运用马克思主义的立场、观点和方法，解决有关人生、理想、道德、法律等方面的理论问题和实际问题，增强识别和抵制错误思想行为侵袭的能力，确立远大的生活目标，培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法制观念和法律意识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	通过本课程的学习，帮助学生理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本内容，使学生明确毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系是马克思主义的基本原理与中国实际相结合的两次伟大的理论成果。培养学生运用马克思主义的立场、观点和方法分析问题、解决问题的能力，增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本纲领以及各项方针政策的自觉性、坚定



		性，从而树立正确的世界观、人生观和价值观。
3	形势与政策	通过本课程，使学生深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，特别是习近平总书记最新重要讲话精神，深入贯彻落实党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，教育引导增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，传承和弘扬爱国主义精神，充分认识中国共产党领导和中国特色社会主义制度的显著优势，增强听党话、跟党走的自觉，努力做德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

2. 通修课程

表 6.2 通修课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	军事理论与军训	了解军事高科技的概念与分类、军事高科技和新概念武器赏析、感受军事高科技对现代战争的影响、掌握军事高科技与新军事变革的关系、提高身体素质。军训是提高政治觉悟，激发同学们的爱国热情，增强同学们的组织纪律性，养成良好的学风和生活作风，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的坚强性格和集体主义精神。
2	信息技术	主要内容是计算机的基础知识、常用操作系统的使用，文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，使学生掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理及整合能力。
3	体育	通过本课程，培养学生学习体育基本理论和体育运动项目的基本知识。增强体育锻炼与保健意识，养成锻炼身体的习惯，具有身体健康、心理健康心灵手巧等在本专业中的应用能力。
4	大学生职业发展与就业指导	通过本课程的学习使学生基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。具有自我搜索、信息搜索与管理、生涯决策和求职的技能。
5	创新创业教育	该课结合当下求职市场的最新形势，解答了求职者面临的诸多最新问题，提供了实用有效的职业规划方法、求职技巧及职场生存秘籍，帮助学生找到职业目标和理想工作，用激情和努力点亮人生梦想，追逐幸福和美好的生活。本教材介绍了各种职场为人处事的方法、经验和技巧，可以帮助学生建立良好的人际关系，处理好各种各样的人事关系，确保他们的为人处事更加高超、巧妙，在各种复杂的职场人际关系中纵横自如，成为游刃有余的职场人际关系处理高手，为保证学生能更好的胜任职场工作岗位。
6	中华优秀传统文化	本课程主要包括中国文化形成的背景、发展的脉络及各个发展阶段的主要内容和特点，重点讲授中国传统宗教、哲学、文学艺术、史学、典章制度、社会习俗和中外文化交流等几个方面。
7	大学生心理健康教育	通过本课程使学生了解心理健康方面相关的基本知识及心理健康的影响因素，学会评价个人心理健康状况。理解大学生心理健康蕴含的成长意义。帮助学生建立科学的健康观，能以科学的态度和方法来认识和处理心理健康问题。掌握一定的心理调适方法，促进学生形成良好的个性心理品质帮助学生学会自我保健，自我调适，更好地认识自己促进自我心理健康的发展。
8	党史国史	通过本课程，主要讲授中国近代以来抵御外来侵略、争取民族独立、推翻反动统治、实现人民解放的历史，帮助学生了解国史、国情，深刻领会历史和人民是怎样选择了马克思主义，选择了中国共产党，选择了社会主义道路。
9	美育	通过本课程全面提升学生的思想道德素质和科学文化素质，完善审美心理结构，促进身心健康，从而造就一代丰富个性、人格完美的社会主义新人。



10	劳动教育	本课程通过理论教学与实践教学相结合，对学生进行热爱劳动和劳动人民教育，使学生养成科学的劳动精神，掌握基本的劳动能力，形成良好的劳动习惯，树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念，坚守辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动、为民族伟大复兴劳动的价值取向，展现积极向上的劳动精神面貌。
----	------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. 学科基础课程

表 6.3 学科基础课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	大学语文	本课程以文学欣赏为主，拓展知识为辅，实践训练为补充，包括阅读鉴赏、知识拓展、思考练习三个部分，对学生阅读欣赏、写作表达、口才交流等能力进行系统地指导和训练，让学生在文化熏陶下，在技巧的熔炉里，强化阅读能力，提升写作水平。
2	专业外语 (饭店情景英语)	通过本课程，学生熟悉酒店及餐饮服务行业的实用英语知识，了解外国客人在酒店服务中的表达习惯，掌握酒店前厅部、客房部、餐饮部的专业词汇以及各主要岗位的规范化服务语言，熟悉常见英文菜谱的词汇，提高学生就业能力、创业能力。

(二) 通识选修课程

表 6.4 通识选修课程概述

通识选修课程	主要教学内容、课程目标及教学要求
	通过网络平台进行授课，课程内容主要体现课程的基础性、多元性、广博性，优化组合供学生选修的相关课程。

(三) 专业（技能）课程

1. 专业基础课程

表 6.5 专业基础课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	烹饪化学	本课程重点阐述烹饪原料成分及其与烹饪加工相关的性质；烹饪加工中食物成分的相互作用与变化规律；色、香、味、形、质等感官指标的形成原理与方法；提高营养成分使用价值的因素及条件；合理地确定烹饪工艺的原理等。
2	烹饪美学	通过教学，使学生掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。本课程是烹调工艺与营养专业的一门专业必修课程，使学生具备高素质劳动者和高素质的烹饪专业人才所必需的基本知识和基本性能，为学习专业知识和职业性能，提高全面素质，增强适应职业变化的能力和继续学习烹饪专业打下基础。
3	基本功训练(刀工、勺工)	通过本课程，学生对刀工、勺工基本功打下坚实的基础，促进热菜、凉菜、冷拼等专业课的学习。能够熟练运用各种刀法对烹饪原料进行刀工处理，使之达到烹调要求；掌握小翻勺、大翻勺、侧翻勺、晃勺等技术动作，为以后热菜烹调勺工运用打下基础。



4	烹调原料	通过本课程，了解烹饪原料的种类、性质、特点等，促进对烹饪原料进行科学、营养、安全的加工处理及烹调，熟悉烹调原料涉及食品安全方面的知识，掌握烹调原料加工技术和烹饪及调味的关系，掌握原料加工的基本原则和注意事项。
5	饮食文化	通过本课程使学生对中、西饮食文化有一个概貌的认知，增强学生的人文素质和美食常识，在了解中、西方饮食特点和文化的基础上，掌握饮食在日常生活中的重要性。
6	饮食心理	通过教学，使学生掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。本课程是烹调工艺与营养专业的一门专业必修课程，使学生具备高素质劳动者和高素质的烹饪专业人才所必需的基本知识和基本性能，为学习专业知识和职业性能，提高全面素质，增强适应职业变化的能力和继续学习烹饪专业打下基础。
7	餐饮成本控制	本课程要求学生能对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。

2. 专业核心课程

表 6.6 专业核心课程概述

课程名称	食品营养与配餐		
学期	第四学期	学时	32
学习目标 1. 掌握营养学基础知识 2. 掌握烹饪原料的营养价值，合理烹饪的方法以及合理膳食搭配 3. 了解特殊人群的营养需求，选择适合的烹饪原料及方法 4. 掌握人体必需营养素的特点 5. 了解配餐的基本原则			
学习内容 1. 膳食调查分析 2. 人体营养状况分析 3. 根据季节设计食谱 4. 为各类人群设计食谱 5. 了解烹调与营养的关系 6. 从事营养配餐的人员的要求 7. 营养师及配餐员的资格及考证相关内容			
教学要求 1. 了解烹饪营养对人体健康的重要性以及烹饪工作者的营养工作方法 2. 理解人体需要的营养素以及特殊人群的营养需求 3. 烹饪加工对原料营养价值的影响 能将营养学的观点融入烹饪工艺理论学习与操作过程中			
课程名称	餐饮食品安全		
学期	第四学期	学时	32
学习目标 1. 烹饪原料加工的意义 2. 原料加工和烹饪及调味的关系 3. 原料加工的基本原则和注意事项			



学习内容			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 鲜活原料的初加工 2. 禽、肉、海鲜类食品加工与管理 3. 干货原料的鉴别与涨发 4. 厨房岗位的规范操作 			
教学要求			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解烹饪原料加工的意义 2. 掌握原料加工和烹饪及调味的关系 3. 掌握原料加工的基本原则和注意事项 4. 掌握鲜活原料的初步加工工艺 			
课程名称	中式烹调工艺		
学期	第三学期	学时	32
学习目标			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 使学生具备成为高素质的劳动者和厨房操作管理人员所必需的烹饪知识 2. 饮食文化基础和技能 3. 为学生学习专业知识和烹饪技能打好基础，并注意渗透素质教育 4. 培养学生的辩证思维，加强学生的职业道德观念 			
学习内容			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲授中国烹饪学的概念、形成以及烹饪基础等基本理论 2. 介绍中国烹饪的民族特征，中国传统的饮食结构 3. 中国烹饪的风味流派及中国烹饪史和中国饮食民俗等内容 4. 烹饪专业基础知识 			
教学要求			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握厨房操作管理人员所必需的烹饪知识 2. 饮食文化基础和技能 3. 了解中国烹饪学的概念、形成以及烹饪基础等基本理论 4. 理解中国烹饪的民族特征，中国传统的饮食结构 			
课程名称	餐饮企业运行管理		
学期	第四学期	学时	64
学习目标			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐饮企业设计布局与组织管理，熟练运用现代理念实施餐饮企业生产运行管理 2. 合理设计和控制人力资源，全面掌握和进行餐饮产品质量管理 3. 了解物资管理与成本控制方法 4. 掌握对员工进行培训与管理的方法 5. 掌握卫生安全管理的方式方法 6. 掌握餐饮活动策划与产品开发技能 			
学习内容			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮业的类型及特点 2. 厨房组织结构与岗位配置 3. 餐饮业选址及布局 4. 餐饮筹划与设计 5. 制作菜单 6. 采购与储藏 7. 厨房的生产管理 8. 餐饮服务与运行管理 			
教学要求			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过实操，使学生具备餐厅服务中、高级水平相关的技能要求和理论知识 2. 能进行酒店餐饮部及现代餐饮企业的基层管理工作 3. 具备现代餐饮市场调研与分析的能力 			



4. 能初步具备自主创业的能力			
课程名称	中式面点工艺		
学期	第二学期	学时	64
学习目标 1. 了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理 2. 掌握面点车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具 3. 掌握面点加工基本技法 4. 熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调剂			
学习内容 1. 面点概述 2. 面点原料、设备与工具 3. 面点面胚调制、制馅、熟制工艺 4. 面点文化的表现形式 5. 面点的组合与运用			
教学要求 1. 能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色 2. 能设计、加工各类面点品种 3. 达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作			
课程名称	凉菜制作		
学期	第四学期	学时	64
学习目标 1. 了解凉菜的常用烹调方法并且制作出各类凉菜 2. 针对不同季节和宴会的整体特点，安排凉菜组合 3. 利用精湛的刀工技术对凉菜的食材进行刀工处理 4. 把握好不同凉菜食材的烹调火候 5. 注重凉菜的操作卫生，了解原料搭配的原则			
学习内容 1. 凉菜的烹调方法 2. 凉菜的口味搭配 3. 凉菜的装盘造型及手法 4. 凉菜使用原料的营养及色彩搭配 5. 凉菜在不同宴会中的菜品设计			
教学要求 1. 通过实操，使学生了解凉菜在宴席中的地位和作用 2. 能够运用烹饪图案设计，原料造型变化 3. 利用各种凉菜烹调方法制作不同要求凉菜的能力			
课程名称	冷拼		
学期	第三学期	学时	64
学习目标 1. 冷拼食材的初加工 2. 根据宴会的主题或所需的氛围设计冷拼图案，根据构图选择合适的食材 3. 掌握热制冷吃凉菜烹调方法，对冷拼食材进行烹调及加工			
学习内容 1. 冷拼食材的常用烹调方法 2. 冷拼所用坯料的刀工处理方法 3. 各类宴会的冷拼图案设计 4. 冷拼常用的刀具、模具、辅助工具及使用方法 5. 适合用于冷拼的动物性、植物性原料，及菜卷、肉卷等制作工艺 6. 冷拼的卫生操作要求			



教学要求

1. 通过实操，使学生具备制作与各类宴会主题相符合的冷拼菜肴
2. 能够熟练使用围、摆、拼、堆等冷拼手法
3. 能够熟练运用平刀法、斜刀法、直刀法等刀法对冷拼食材进行刀工处理
4. 掌握冷拼食材的烹调及加工方法

3. 专业拓展课程

表 6.7 专业拓展课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	食品雕刻与菜品装饰	本课程学习食品雕刻的刀法、技法，提高学生的烹饪美学造诣，制作婚宴、寿宴等主题宴会的雕刻展台，掌握菜品装饰的分类、特点、方法和基本要求，针对不同的宴会菜肴完成菜品装饰，提高食客的美食享受感。
2	菜点创新设计	本课程从菜品创新的多角度出发，提出了新菜品的发展方向，并对新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等内容进行了具体分析
3	宴会设计与实践	通过对主题宴会的设计与制作，掌握宴会策划——筹备——制作各个环节的流程设计方法，并能够制作一般主题宴会，同时掌握合理烹饪知识，少数民族的风俗和饮食习惯，餐饮企业成本核算知识，中式面点的相关知识。
4	热菜制作（地方风味名菜制作）	本课程系统学习传统辽菜热菜24种烹调技法，通过对各种烹调技法典型菜例的制作练习，全面了解中式热菜的烹调原理和制作方法；了解中国川菜、粤菜的发展历程与特色，理解食品营养与食品安全知识、川菜、粤菜制作工艺，掌握干煸、水煮、宫保、煲、炖、炒、焖、煎、炸、浸、清、滚、烩、白灼、卤、烤等烹调方法。掌握鲜活原料的初步加工工艺、川菜、粤菜烹制前的预制、造型艺术、烹调基础、烹调方法、干货涨发加工工艺、刀工技术、配菜等技能，能够将茸胶制作工艺、腌制工艺、上浆拍粉工艺、熬汤工艺、酱汁调配工艺与川菜、粤菜制作基础理论相结合。
5	西式烹调工艺	通过本课程，掌握西餐相关的理论知识，学会常用的西餐制作，学会常见沙拉的制作，能够会做一两种常用汤的制作，会做常用的比萨、三明治制作，学会常见沙司制作，会各种酱汁的制作方法。同时具有高度责任心和良好的团队合作精神。
6	西式面点工艺	通过本课程，了解西点的种类、特点、制作方法、口味特点等相关知识，掌握面包类、蛋糕类、冷冻甜食类、巧克力类、饼干类、泡芙类等代表品种的制作，使学生具备在西餐厅的西点房、蛋糕店、面包店等岗位工作的基本能力，拓宽学生的职业发展机会。

4. 专业选修课程

表 6.8 专业选修课程概述

序号	课程名称	主要教学内容、课程目标及教学要求
1	面塑工艺	了解面塑的制作与应用，掌握花鸟鱼虫等面塑做的的制作方法，结合宴会



		主题合理应用面塑作品，可以在主题宴会、菜肴中使用面塑作品加以点缀。
2	餐厅服务技能实训	本课程以酒店餐厅职业活动的工作过程为导向，以岗位分析为依据，以岗位实际工作任务为引领，充分体现岗位能力的培养以及后续发展能力的形成，旨在提高学生餐厅服务技能的同时，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。
3	茶艺赏析与茶饮制作	通过本课程，使学生了解中国的茶文化，茶树的起源、茶叶的分类及特征，泡茶器具的分类与艺术等基础理论知识；同时训练学生的冲泡技艺，培养学生具有“茶人”的气质和素养。
4	糖艺制作	通过本课程的学习，学生初步掌握糖艺作品制作；在餐台装饰、菜品装饰、宴会展台等用途中使用。
5	餐饮创业策划与实训	通过本课程，培养学生的创业意识；掌握市场分析和财务分析方法；提高对解决具体创业问题的设计与实施能力；掌握创业策划书的编制内容与方法；培养协调、合作、演讲能力。

5. 校外专项实训

(1) 中西餐方向

表 6.9 烹调工艺与营养专业顶岗实习安排（中西餐方向）

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
1	中餐冷菜厨师	10周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪原料加工 2. 中餐冷菜调味汁制作 3. 中餐卤制品制作 4. 中餐冷菜制作及装盘 5. 创新菜制作 	<p>能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能切配蔬果类原料并加工成半成品；能保管、储藏成品蔬果类原料</p> <p>2. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能正确调制中餐冷菜调味汁；能根据冷菜的需求及品质正确鉴别与保管</p> <p>3. 能根据不同的卤制菜品选择相应的原料并清洗加工成型；能根据不同的工艺完成菜品制作；能按照制作标准规范摆盘</p> <p>4. 能根据冷菜菜肴要求选择不同原料；能根据不同原料特性进行加工处理；能完成冷菜菜肴的制作并装盘</p> <p>5. 能从原料搭配角度进行菜肴创新；能从工艺流程方面进行创新；能从口味、色泽等方面进行创新；能从菜肴装盘角度进行创新</p>
2	中餐热菜厨师	8周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蔬果类原料加工 2. 水产类原料加工 3. 禽畜类原料加工 4. 基础汤制作 5. 制作成品酱汁 6. 各类中式菜肴制作 7. 创新菜肴制作 	<p>1. 能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能切配蔬果类原料并加工成半成品；能保管储存蔬果类原料</p> <p>2. 能鉴别、选用新鲜的水产类原料；能规范、安全、卫生地进行水产类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能切配水产类原料并加工成半成品；能保管储存水产类原料</p> <p>3. 能鉴别、选用新鲜的禽畜类原料；能规范、安全、卫生地进行禽畜类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能切配禽畜类原料并加工成半成品；能保管储存禽畜类原料</p> <p>4. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能识别特殊原</p>



				<p>料的作用；能根据不同的基础汤汁正确选用原料；能根据不同的操作工艺选择器具与设备；能按照操作流程完成基础汤、基础汁的制作；能根据使用要求完成对汤、汁的保存</p> <p>5. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能根据汤汁的内容选择相应原料及设备工具；能根据菜肴制作要求制作酱汁；能根据成品需要，制作与鉴别各类酱汁菜品；能完成菜品的装盘与装饰；能根据使用要求完成对酱汁的保存</p> <p>6. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能根据原料的性质选择合适的设备工具进行加工制作；能运用正确的方法完成菜肴熟制制作；根据原料性质正确搭配调味汁；能根据主菜性质正确搭配配菜；能正确使用盛器进行主菜的装盘与装饰</p> <p>7. 能从原料搭配角度进行热菜菜肴创新；能从原料搭配角度进行热菜菜肴创新；能从口味、色泽等方面进行创新；能从热菜菜肴装盘角度进行创新</p>
3	西餐厨师	7周	<p>1. 西餐凉菜制作</p> <p>2. 西餐热菜制作</p> <p>3. 西餐切配</p> <p>4. 西餐汁部调汁</p> <p>5. 创新菜制作</p>	<p>1. 能严格执行卫生要求，正确调制西餐冷菜调味汁；能根据冷菜的需求及品质正确鉴别与保管；能根据不同的工艺完成菜品制作；能按照制作标准规范摆盘；能根据冷菜菜肴要求选择不同原料；能根据不同原料特性进行加工处理；能完成冷菜菜肴的制作并装盘；能从原料搭配角度进行菜肴创新；能从工艺流程方面进行创新；能从口味、色泽等方面进行创新；能从菜肴装盘角度进行创新</p> <p>2. 根据实习西餐酒店的菜式，熟悉法餐、俄餐、意餐等常见代表性菜肴；能够把握西餐菜肴的口味特点；熟悉西餐常用设备、工具的使用方法，安全操作原则；根据在校学习的教学内容及酒店西餐菜肴，学会制作常见代表菜肴；掌握西餐菜品的装盘、盘饰、点缀等内容</p> <p>3. 能鉴别、选用新鲜的蔬菜类、肉类、水产类原料；能规范、安全、卫生地进行水产类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能鉴别、选用新鲜的禽畜类原料；能规范、安全、卫生地进行禽畜类原料加工；能正确使用和保养加工工具设备；能切配禽畜类原料并加工成半成品；能保管储存禽畜类原料</p> <p>4. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能识别特殊原料的作用；能根据不同的基础汤汁正确选用原料；能根据不同的操作工艺选择器具与设备；能按照操作流程完成基础汤、基础汁的制作；能根据使用要求完成对汤、汁的保存</p> <p>5. 根据美食需求及各国就餐者的爱好，利用营养配餐知识、烹调技法、菜品创新理念，制作出富有创意的西餐</p>

(2) 中西式面点方向

表 6.10 烹调工艺与营养专业顶岗实习安排（中西式面点方向）

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
----	------	----	------	---------



1	中式面点师	15周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握食品卫生法规 2. 熟练制作各种面团 3. 熟练制作各种馅心 4. 熟练掌握各种造型、成熟技法 5. 在传统技艺的基础上不断创新，能进行菜点结合食品的制作，能有机地将菜肴和点心相结合，拓宽面点的发展方向 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能鉴别、选用新鲜的面点制作原料；能规范、安全、卫生地进行原料初加工；能正确使用和保养加工工具设备；能保管、储藏原料 2. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能正确调制基础面团；能根据成品需求及品质正确鉴别与保管 3. 能根据不同的成品选择相应的原料并调制面团；能根据不同的原料完成馅心制作；能按照制作标准规范成型 4. 能从原料搭配角度进行点心创新；能从工艺流程方面进行创新；能从口味、色泽等方面进行创新；能从菜肴装盘角度进行创新 5. 对于中点造型、馅心制作、发酵工艺、原料配比等方面进行改良、创新研究，促进中点的发展
2	西式面点师	10周	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握食品卫生法规 2. 熟练制作各种面团 3. 熟练制作各种馅心 4. 熟练掌握各种造型、成熟技法 5. 在传统技艺的基础上不断创新 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握各种面点的工作流程和制作方法，有熟练的操作技术，能正确使用各种设备 2. 能熟练掌握各种面点的制作工艺，发酵、烤制时间，严格执行质量标准，保证面点质量和及时供应 3. 能合理利用砧板分档、切割、归类的原理进行馅料的切割加工；按面食的质量要求，配齐相关原料；加工种类面团，在操作规程内加工成各式皮胚；按面食的质量要求及操作规程，准确利用包、裹、卷等手法制成半成品或成品，合理放置；选择合适的熟制手段，对半成品进行烤、煮等方式的熟制处理 4. 能严格执行卫生要求，确保食品安全；能根据原料的性质选择合适的设备工具进行加工制作；能根据面点性质正确装饰；能正确使用盛器进行点心的装盘与装饰 5. 能从造型角度进行西式点心创新；能从口味、色泽等方面进行创新；能从西式点心装盘角度进行创新



七、教学进程总体安排

（一）教学活动周安排

表 7.1 烹调工艺与营养专业教学活动周安排表

周次 \ 学期	1	2	3	4	5	6	
1	●	↔	↔	↔	↔	□	
2	☆	↔	↔	↔	↔	□	
3	☆	↔	↔	↔	↔	□	
4	↔	↔	↔	↔	↔	□	
5	↔	↔	↔	↔	↔	□	
6	↔	↔	↔	↔	↔	□	
7	↔	↔	↔	↔	↔	□	
8	↔	↔	↔	↔	↔	□	
9	↔	↔	↔	↔	★	□	
10	↔	↔	↔	↔	#	□	
11	↔	↔	↔	↔	□	□	
12	↔	↔	↔	↔	□	□	
13	↔	↔	↔	↔	□	□	
14	↔	↔	↔	↔	□	□	
15	↔	↔	↔	↔	□	□	
16	↔	↔	↔	↔	□	□	
17	↔	□	▲	▲	□	□	
18	↔	□	◇	◇	□	▲	
19	↔	▲	◇	◇	□		
20	★	★	★	★	□		
21	■	■	■	■	□		
22	■	■	■	■	■		
23	■	■	■	■	■		
24	■	■	■	■	■		
25	■	■	■	■	■		
26	■	■	■	■	■		
课堂教学	16	16	16	16	8		
入学教育、军训	3						
校内专项实训			2	2			
校外实习		2			11	17	
机动周		1	1	1		1	
期末考试	1	1	1	1	1		
毕业设计、毕业考试							
毕业教育、岗前培训					1		
假期	6	6	6	6	5		
合计	26	26	26	26	26	18	

- ：入学教育
- ☆：军事理论与军训
- ↔：课堂教学
- ★：期末考试
- ◇：校内实训
- ▲：机动周
- ：校外实习
- ◆：毕业考试
- ：毕业教育
- △：毕业设计
- ：寒、暑假
- #：岗前培训



（二）学时学分说明

1. 每学年教学时间 40 周（含复习考试），周学时为 24-30。跟岗实习 3 周，毕业顶岗实习 25 周，每周 20 学时。

2. 实行学分制，以 16 学时为 1 个学分。专业实践课及军训、社会实践、入学教育、毕业教育、毕业实习等活动，以 1 周为 1 学分。

（三）专项实训教学安排

表 7.2 烹调工艺与营养专业专项实训安排表

序号	课程名称	学期	学时数（周）	起止周	课程实施方式
1	入学教育	1	1	1	讲座、参观
2	军事理论与军训	1	2	2-3	军训
3	综合实训(一)	2	2	17-18	校外实训
4	综合实训(二)	3	2	18-19	校内实训
5	综合实训(三)	4	2	18-19	校内实训
6	岗前培训	5	1	10	校内实训
7	跟岗实习	5	3	11-13	校外跟岗实习
8	毕业实习	5	8	14-21	校外顶岗实习
		6	17	1-17	

（四）课程模块结构

表 7.3 烹调工艺与营养专业课程模块结构表

课程类别	学分	理论课学时	实训课学时	合计学时	学时比例
公共基础课程	45	336	278	614	22.6%
职业素质课程	12	192	0	192	7.1%
专业技能课程	111	470	1446	1916	70.3%
合计	168	998	1724	2722	
理论、实训学时比例		36.7%	63.3%		
选修课学时		512	选修课学时比例		18.8%

（五）教学进程安排

表 7.4 烹调工艺与营养专业教学进程安排表

课程性质		课程编号	课程名称	课程学分	课程学时	理论学时	实训学时	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	教学周数	考核类别	备注	
公共基础课程	公共基础必修课程	03010001	形势与政策(一)	0.5	16	10	6	1						16	考查		
		03010008	思想道德修养与法律基础	3	48	32	16	3							16	考查	
		03010004	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	48	16		4						16	考查	
		03010003	形势与政策(二)	0.5	8	6	2		0.5						8	考查	
		03010006	形势与政策(三)	0.5	8	6	2			0.5					8	考查	
		03010007	形势与政策(四)	0.5	8	6	2				0.5				8	考查	
		02010001	入学教育	1	26		26	√							1	考查	整周
		02010005	军事理论与军训	2	52	16	36	√							2	考试	整周
		04060001	大学生职业发展与就业指导(职业生涯规划)	1	16	16		1							16	考查	
		04020001	信息技术(一)	2	32	16	16	2							8	考查	
		04010001	体育(一)	2	32	2	30	2							16	考试	
		04020002	信息技术(二)	2	32	16	16		2						16	考试	
		04010002	体育(二)	2	32	2	30		2						16	考查	
		04060002	创新创业教育	2	32	28	4		2						16	考查	
		04010004	体育(三)	2	32	2	30			2					16	考查	
		04010005	体育(四)	2	32	2	30				2				16	考查	
				04060003	大学生职业发展与就业指导(就业指导)	1	16	16					1			16	考查

		01010001	中华优秀传统文化	2	32	32		√						考查	线上	
		01010002	党史国史	2	32	32		√						考查	线上	
		01010003	大学生心理健康教育	1	16	16			√					考查	线上	
		01010004	美育	2	32	32			√					考查	线上	
		02010004	劳动教育	2	32	16	16	√	√					考查	劳动周	
		04050001	大学语文(一)	2	32	32		2					16	考查		
		04030012	专业外语(饭店情景英语)(一)	2	32	24	8	2					16	考试		
		04050002	大学语文(二)	2	32	32			2				16	考试		
		04030013	专业外语(饭店情景英语)(二)	2	32	24	8		2				16	考试		
	综合素质拓展模块	通识选修课程		人文与社会	4	64	64	0	√	√					考查	线上
				语言与艺术	4	64	64	0	√	√					考查	线上
				综合业务素质	4	64	64	0	√	√					考查	线上
	公共基础课程小计				57	806	528	278	13	14.5	2.5	3.5	0	0		
专业技能课程	专业必修课程模块	专业基础课程	14012001	烹饪化学(一)	2	32	30	2	2					16	考试	
			14012002	烹饪美学(一)	2	32	30	2	2					16	考查	
			14012003	基本功训练(刀工、勺工)(一)	2	32	4	28	2					16	考查	
			14012004	烹饪化学(二)	2	32	30	2		2				16	考试	
			14012005	烹饪美学(二)	2	32	30	2		2				16	考查	
			14012006	基本功训练(刀工)(二)	2	32	4	28		2				16	考试	
			14012007	烹饪原料	2	32	26	6			2			16	考试	
			14012010	饮食文化	2	32	28	4				2		16	考查	

		14012008	烹饪美术	2	32	26	6			2			16	考查	
		14012009	饮食心理	2	32	30	2			2			16	考查	
		14012011	餐饮成本控制	2	32	30	2				4		8	考查	
	专业 核心 课程	14013001	中式面点工艺	4	64	16	48		4				16	考试	一体化
		14013002	中式烹调工艺	2	32	16	16			2			16	考试	一体化
		14016004	冷拼（一）	2	32	0	32			4			16	考查	
		14013004	食品营养与配餐	2	32	24	8				2		16	考试	
		14013005	餐饮食品安全	2	32	24	8				2		16	考试	
		14013006	餐饮企业运行管理(一)	2	32	28	4				2		16	考试	
		14013007	凉菜制作（一）	2	32	0	32				4		16	考查	一体化
		14016005	冷拼（二）	2	32	0	32				4		16	考查	
		14013008	餐饮企业运行管理(二)	2	32	28	4					4	8	考试	
		14013009	凉菜制作（二）	2	32	0	32					4	8	考查	一体化
	校内 实践 教学	14014001	综合实训(一)	2	40		40		√				2	考查	整周
		14014002	综合实训(二)	2	40		40			√			2	考查	整周
		14014003	综合实训(三)	2	40		40				√		2	考查	整周
		14014004	岗前培训	1	20		20					√	1	考查	整周
	校外 实践 教学	14015001	跟岗实习	3	60		60					√	3	考查	整周
		14015002	毕业顶岗实习	25	500		500					√	√	25	考查
	专业 拓展 课程 模块	限选 课程	14016001	食品雕塑与菜品装饰 （一）	6	96	10	86	6				16	考试	
14016002			食品雕塑与菜品装饰 （二）	6	96	0	96		6				16	考试	
14013003			宴会设计与实践	2	32	4	28			2			16	考查	一体化

	14016006	菜点创新设计	2	32	32	0					4		8	考查
任选课程	14016003	餐厅服务技能实训	4	64	4	60			4				16	考查
	14016007	糖艺制作	4	64	4	60				4			16	考查
	14016008	面塑工艺	4	64	4	60				4			16	考查
	14016009	茶艺赏析与茶饮制作	4	64	4	60				4			16	考查
	14017001	热菜制作(地方风味名菜制作)(一)	4	64	6	58			4				16	考查/考证
专业方向课程	14017002	热菜制作(地方风味名菜制作)(二)	4	64	6	58				4			16	考查/考证
	14017003	西式烹调工艺(一)	4	64	6	58			4				16	考查/考证
	14017004	西式烹调工艺(二)	4	64	6	58				4			16	考查/考证
	14017005	西式面点工艺(一)	4	64	6	58			4				16	考查/考证
	14017006	西式面点工艺(二)	4	64	6	58				4			16	考查/考证
专业技能课程小计			111	1916	470	1446	12	16	22	24	16	0		
总计			168	2722	998	1724	25	30.5	24.5	27.5	16	0		



八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业课程教师

本专业教师原则上要具备一定实践经验、本科以上学历，专业带头人具备讲师及以上专业技术职称，具有本专业的专业建设和课程开发能力，具有 5 年以上本专业核心课程实践教学经验。专业核心课任课教师原则上要具有 5 年以上教龄且有一定实践经验。总体数量师生比不超过 1:20, 双师占比达到 60%以上。兼职教师具有本科以上学历，中级以上专业技术职务资格，具有 5 年以上与本专业相关的行业工作经历，具有较强的教学组织或实践教学指导能力，完全能够胜任课程理论教学或实践教学。

2. 实习基地指导教师

每个实习基地需配备具有高级职称的教学指导教师一名；总带教一名；依据学生数量实施一对一方式带教，带教老师学历为大专以上且从事本专业工作 5 年以上。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。

1. 专业教室

一般配备黑（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

表 8.1 校内实训基地基本情况

序号	实验实训室名称	主要仪器设备
1	烹调实训室	荷台、中式灶台、蒸箱、烤箱、调料车、烤鸭炉、中式餐具、炒锅、漏勺等
2	冷拼实训室	白钢灶台、带水槽工作台、冷藏柜、蒸箱、白钢工作台
3	西餐实训室（1）	西餐灶、扒炉、烤箱及西餐工作台等
4	西餐实训室（2）	西餐灶、西餐工作台、多媒体
5	中式面点实训室	多媒体、白钢面案、木面案、电烤箱、压面机、搅拌机、物品柜、扫除柜等



6	西式面点实训室	多媒体录播系统、冷藏柜操作台、白钢面案、木面案、压面机、搅拌机、和面机、物品柜、扫除柜等
7	面点成熟间	烤箱、蒸箱、电饼铛等
8	面塑实训室	面塑操作台 40 个，学生椅 40 把，亚克力带灯展示柜 2 个
9	刀工实训室	不锈钢操作案台，菜墩、菜刀、餐具、冰箱等
10	勺工实训室	两列勺工训练台、大勺、手勺
11	糖艺实训室	不锈钢案台、糖艺灯、餐具等
12	食品雕刻实训室	不锈钢操作案台，菜墩、雕刻刀具、餐具、冰箱
13	餐厅服务技能实训室	餐台、餐椅、餐盘、酒杯（套杯）、餐具、餐巾、菜谱
14	茶艺室	茶台、移动茶台、茶具、茶盘、水洗、茶荷、茶罐、查漏、茶壶、茶叶等
15	烹调演示室	阶梯式座椅、多媒体设备、多媒体、荷台 2 个，灶台 1 个，水槽 1 个，各种规格型号的餐具
16	面点演示室	配有学生桌椅 50 个，整体不可移动白钢案台一个、电饼铛一台、冷藏柜操作台 1 个、多媒体、物品柜、扫除柜等

3. 校外实训基地

为增强烹调工艺与营养专业的竞争力，满足社会对人才的需求，烹调工艺与营养专业分别拟与沈阳希尔顿酒店集团、沈阳凯宾斯基酒店、沈阳黎明国际酒店、沈阳北约客维景酒店、沈阳索菲特酒店、珠海海湾酒店集团、鞍山铂尔曼酒店集团，鞍山三人之家连锁西点集团、蜜之坊西点集团等 50 余家企业或协会签订校企合作协议，拟开展一系列相关的教学活动。在 50 家合作企业中，星级酒店 8 家，社会餐饮企业 12 家，调味品企业 1 家。主要合作内容与项目为：安排学生实习实训、为专业教学提供师资、参与并组织校内专业技能比赛，并提供部分资金资助。合作的企业均在本地区、本行业有一定知名度，组织机构健全，领导和工作人员素质高，管理规范，社会形象、发展前景较好；企业所经营的业务和承担的职能与烹调工艺与营养专业对口，能满足实习教学任务的要求，提供指导教师；能够为学生提供实习、实训条件和相应的业务指导，具备实习学生食宿、学习、劳动保护和卫生等方面的条件。校企合作充分体现就近就地、相对稳定、安全和节约经费开支，双方应互惠互利、义务分担的原则。

4. 学生实习基地

具有稳定的校外实习基地。实习基地要求是大中型餐饮企业、星



级饭店等相关机构，可接纳一定规模的学生实习；配备相应数量的优秀指导教师对学生实习进行规范的实习指导和管理。建立相关的规章制度，以保证实习生的日常工作、学习、生活的环境和条件，并保障学生实习期间的安全与保险。

5. 信息化教学

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件，引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，提升教学效果。

（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、图书及数字化教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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。其中，专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关职业标准，有关烹饪、营养膳食方面的图书等。

3. 数字资源配备的基本要求

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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1. 建立课程资源库或开放课程，及时更新课程内容，丰富课程网站资源。

2. 广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。

（五）学习评价



对学生学习评价建议采用形成性考核和终结性考核相结合的方式，既注重学习过程，又注重学习结果。

形成性考核的内容可包括学习态度、学习过程中的操作表现（如活动方案的设计、教育实习过程中的反思讨论）、阶段性的技能测试成绩（如刀工检查）等。终结性考核的内容可包括实践操作考试（如现场烹调菜品）或理论考试两种。形成性考核由任课教师和学生共同评价，终结性考核由实训指导师和专业教师共同评价。

在考核评价方式中，重点突出对学生学习过程及实际能力的考核。

（六）质量管理

质量是学校的生命线，影响质量共有三个方面：教学管理、学生管理和教学保障管理。

1. 教学管理的要求

教学是学校的中心工作，教学管理依据《鞍山职业技术学院常规教学管理办法》和《鞍山职业技术学院教学事故认定与处理办法》开展教学工作。规范教师从课前的准备、教学过程的实施及课后考核各方面来监控教师的教学行为，以保证教学质量。

2. 学生管理的要求

学生管理是教学实施过程的纪律保障，学生管理依据《职业院校学生行为规范》、《高等职业院校学生学籍管理暂行规定》、《鞍山职业学院学生管理规定》、《鞍山职业技术学院学生成绩管理办法》来规范学生的行为，为教学活动的开展提供纪律保证。育人管理贯穿学生管理的始终，学院各部门都应尽管理的责任，教师是教书育人，机关科室是管理育人，教学保障部门是服务育人。

3. 教学保障管理要求

教学保障是为教学提供物质保障，依据《高等职业院校专业教学标准》、《职业院校实训（实验）装备规范》、《鞍山职业技术学院教学设备采购办法》及《鞍山职业技术学院教学事故认定与处理办法》来规范总务部门、教务部门及其他教学辅助部门，为教学活动的开展提供物质保证。



九、毕业要求

学生需要达到学时、学分表中的要求，并且完成所有毕业条件方可毕业。

1. 学时学分要求

表 9.1 学时学分表

课程类别	学分	学时
公共基础课程	45	614
职业素质课程	12	192
专业技能课程	111	1916
合计	168	2722

2. 基本毕业条件

表 9.2 基本毕业条件

思想道德素质	思想道德素质考核合格
身体素质	达到国家颁布《学生体质健康标准》要求



十、人才培养方案审定意见

2020 级人才培养方案制（修）订审核意见表

二级学院名称:		现代服务分院			
人才培养方案专业名称:		烹调工艺与营养			
总课程数: 45				总课时数: 2722	
实训课占比: 63.3%				毕业学分: 168	
制（修）订 参与人	姓名	职称	学历学位	工作年限	备注
	赵洪猛	副高级讲师	本科	23	
	王林		硕士	3	录入、 校对、 整理
	赵琳娜		硕士	4	
	周冰	讲师	硕士	9	
制（修）订 依据	<p>1. 职业教育国家标准体系《高等职业院校专业教学标准》。</p> <p>2. 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）。</p> <p>3. 教育部职成司《关于组织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）及其附件。</p> <p>4. 2019年6月教育部职业教育与成人教育司负责人就《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》答记者问。</p> <p>5. 鞍山职业技术学院制定《鞍山职业技术学院2020级人才培养方案制订指导意见》。</p>				
二级学院 负责人意见	<p style="text-align: right;">负责人签字:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>				
学校主管 领导意见	<p style="text-align: right;">签 字:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>				
学校党委 意见	<p style="text-align: right;">签 字:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>				