

漯河食品职业学院

烹饪工艺与营养专业 人才培养方案 (专业代码：540202)

制定时间：二零二三年五月

修订时间：二零二四年五月

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
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置	5
(一) 公共课程	5
(二) 专业课程	6
(三) 专业主干课程描述	8
七、学时安排	12
八、教学进程总体安排	13
九、实施保障	16
(一) 师资队伍	16
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	17
(四) 教学方法	18
(五) 教学管理	19
十、教学评价	20
十一、毕业要求	20

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

普通高中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

全日制三年

四、职业面向

所属专 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)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹饪加工 (后厨厨师) 餐厅管理	1.中(西)式烹调师(三级) 2.中(西)式面点师(三级) 3.公共营养师 4.营养配餐员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，面向现代食品行业、农副产品加工业、质检技术服务行业等领域，能够以食品成果转化助推食品产业升级发展为引领，将立德树人贯穿于人才培养全过程，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，掌握本专业所需的烹饪营养与卫生、烹调工艺、面点制作工艺、营养配餐与设计、现代厨房运营与管理等基础知识和技术技能，熟悉餐饮、食品生产等行业，

掌握餐饮、食品等产业新技术、新工艺、新规范以及技术创新的主流方向，具备懂营养、精技能、会管理、能创新、善协作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

创新实施红色（价值观）训练、习惯（职业素养）训练、心理（自信心）训练、领导力训练、营销（自我展示）训练、创业训练“六大训练”，提升学生政治、文化、职业、身心、劳动等各方面素质。通过思政课程和课程思政，推进红色（价值观）训练，提升学生政治素质；通过劳动教育、军训、入学教育、顶岗实习、毕业教育等形式强化行为习惯训练，训练学生养成良好的生活习惯、自主学习习惯，提升劳动素质和文化素质；通过大学生心理健康教育及体育与健康教育，推进心理（自信心）训练，提升学生身心素质；通过创新创业教育、就业指导、生涯规划、创业孵化、创新创业竞赛、产教融合等创新创业实践教育路径，对学生进行领导力、营销（自我展示）、创业训练，提高学生职业素质。

（1）思政素质：热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。

（2）文化素质：具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的

审美观，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。

（3）职业素质：热爱食品行业，乐于从事食品餐饮行业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，对服务对象诚实守信、办事公道，对工作过程严谨细致、一丝不苟，对工作精益求精、认真负责。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。

（5）劳动素质：具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

2.知识要求

（1）了解党史国史，掌握本专业所必需思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉饮食文化、餐饮行业、食品产业发展史；明确餐饮行业、食品产业技术成果转化的重要意义，了解餐饮行业、食品产业发展动态和新产品、新技术、新方法；了解创新创业相关政策。

（3）掌握本专业必需的烹饪基本功、中国烹调工艺、

中西式面点技艺、营养配餐与设计、食品雕刻等专业核心知识；掌握烹饪原料、食品营养、餐饮服务与管理、餐饮成本核算、创新菜点设计等专业基本知识；掌握厨房设备应用及管理、餐饮后厨管理流程、餐饮企业经营、食品企业经营运作的相关管理知识。

（4）掌握食品质量安全法规与标准、食品控制与管理的基本知识，熟悉文明生产、环境保护、安全消防等知识。

（5）掌握中医饮食保健、健康心理教育等专业拓展知识。

3.能力要求

（1）具有适应数字化、智能化技术环境的计算机应用能力；

（2）具有良好的语言、文字表达能力、沟通能力、团队合作能力；

（3）具有鉴别各类烹饪原料品质优劣，根据不同菜品需求，对原料进行恰当的加工处理能力；

（4）具有依据菜品特点灵活运用多种烹饪技法使菜品达到色、香、味、形俱佳效果的能力；

（5）具有包子、酥皮、面包、蛋糕、甜品等中西式面点制作能力；

（6）具有中外地方风味特色小吃制作能力；

（7）具有中西菜点产品创新设计开发能力,具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；

（8）具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力；在学习和借鉴地方性菜品及技法的基础上，有能力根据新工艺、新理念，创新制作新的菜品能力；

（9）具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力；

（10）具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力；

（11）具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力；

六、课程设置

（一）公共课程

表 1 公共课程结构

素质结构	素质要求	支撑课程名称
思想政治	热爱党，热爱祖国，热爱人民；努力学习思想政治理论，有较强的上进心和人生远大理想；有求真务实，勇于创新的精神；遵纪守法，有较强的社会责任感；有正确的人生观、世界观、价值观和道德观。	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、形势与政策、党史、国家安全教育、习近平新时代中国特色社会主义思想概论
人文素质	具有较宽阔的文化视野，具有一定的科学思维和科学精神，具备健康、高雅的审美情趣和正确的审美观，具有良好的人际沟通能力，适应数字化、智能化环境，形成继续学习、可持续发展和善于研究的良好习惯。	大学语文、大学英语、高等数学、计算机应用基础、设计思考、发明创造、军事理论
职业素质	热爱食品行业，乐于从事食品餐饮服务事业，服务民众、奉献社会。树立创业意识，具有创新精神和成果转化意识，勇于承担社会责任和岗位责任，对服务对象诚实守信、办事公	中国饮食文化、创新思维训练、创业基础与实务、职业生涯规划、就业指导与创业教育

	道，对工作过程严谨细致、一丝不苟，对检验结果精益求精、认真负责。	
身心素质	具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。	体育与健康、大学生心理健康教育
劳动素质	具备满足生存发展和工作需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，具有勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	劳动教育

（二）专业课程

按照“岗位—能力—课程—环境”思路设置专业课程。

表2 专业“岗位—能力—课程—环境”表

主要职业岗位	主要能力要求	主要支撑课程名称	主要教学环境
创新创业	具有创新创业意识和成果转化能力；具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力	创新思维训练 创业基础与实务 成果转化实务 中国烹饪文化 餐饮企业管理 专利概述	（校内） 食品产业公共研发平台 人人出彩创新创业学院
烹饪加工 （后厨厨师）	具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力	烹饪原料	（校内） 烹饪实训室 食品产业公共研发平台
	具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力	食品营养与安全 营养配餐与设计	（校内） 食品产业公共研发平台 （校外） 万品酒店

	具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力	烹饪基本功 中式面点技艺	(校内外) 烹饪实训室 祥瑞餐饮有限公司 食品产业公共研发平台
	具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力;具有中式菜点制作与成品质量控制能力	中国烹调工艺 中式面点技艺 中国名菜制作	(校内) 烹饪实训室 久缘餐饮管理有限公司 祥瑞餐饮有限公司 食品感官检验室 食品产业公共研发平台
	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;具有厨房生产组织、厨房智能管理能力	餐饮厨房设备管理	(校内外) 烹饪实训室 万品酒店
餐厅管理	餐厅基础服务(能摆台、叠杯花、掌握规范服务流程、懂得礼貌用语、会介绍菜品)	餐厅服务管理	(校内) 烹饪实训室 酒店管理实训室
	餐饮管理(会排班,善于沟通交流、有培训员工的能力,熟悉餐厅日常管理,懂得上行下达)	餐厅服务管理	(校内) 酒店管理实训室 久缘餐饮管理有限公司 祥瑞餐饮有限公司 (校外) 万品酒店

(三) 专业主干课程描述

1. 烹饪原料

《烹饪原料》是烹饪工艺与营养专业必修的一门专业课,它既是一门自成体系的专业课程,又与《中国烹调工艺》、《面

点制作工艺》、《食品雕刻》、《西点制作工艺》等课程有密切的关系，为这些后续课程打基础。

将烹饪原料安全思政教育融入该专业课程中。如通过烹饪原料的选择、调研市场等，让学生了解烹饪原材料的挑选，品质的鉴定，通过原材料的安全发展史、国内外食品安全案例分析、贸易壁垒等帮助学生建立正确的世界观；通过食品安全法教育引导树立学法、懂法、守法、用法的观念等。

《烹饪原料》是一门以烹饪原料为研究对象，研究烹饪原料的化学组成、形态结构、分类体系、品质检验、贮存保鲜、烹饪运用、营养价值等一般运用规律的学科。本课程设置的目的是要求学生通过对烹饪原料的组织结构、分类、品质检验、贮存保鲜以及动物性原料、植物性原料、调味原料、辅助原料等内容，有深入系统的了解，通过学习使学生能达到正确地认识和鉴别原料、合理地使用原料、掌握烹饪原料的一般规律的目的，为后续课程打下必要的基础。

2.现代厨房营运与管理

本课程是烹饪专业的一门基础课程，为《中国烹调工艺》《中国名菜制作》《面点制作工艺》等课程的打下基础。能够让学生在烹调、面点基本功学习与训练的过程中，由理论到实践，再由实践回到理论中去，以此循环往复，每循环一次，就能使烹饪技艺进一步提高。

本课程设计充分体现任务引领、工作过程导向课程的思想，将本课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容；工学结合，突出实践；强化能力，注

重实训。依照厨房管理专业人才培养方案、培养规格进行课程设计，以厨房对管理人才的要求及厨房操作程序为依据，以实际工作流程为脉络，为达到学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，为学生将来走上管理岗位打下坚实的管理技能基础，满足学生职业生涯发展的需要的课程目标。

3.中国烹调工艺

本课程是烹饪工艺与营养专业的一门必修课程，是烹饪科学中的基础理论学科，它以烹饪工艺为研究对象，着重研究烹饪原料的选择与鉴别、初步加工、刀工成形、菜肴组配、烹调制熟等一般规律的学科。通过本课程的学习，可使学生对烹饪过程中原料的选择、初加工、干货涨发、刀工成型、菜肴组配、火候运用、调味规律以及烹调方法和基本原理深入系统的了解，并达到掌握烹调过程中原料的基本加工方法，合理运用所学知识于实践之中。

4.食品雕刻

学习本课程后，能够让学生掌握食品雕刻的起源与发展，食品雕刻的特点与作用，食品雕刻的运用，食品雕刻的原料与工具及其使用；理解食品雕刻的原则，掌握食品雕刻的程序，掌握雕品的保管，掌握雕品的应用，掌握食品雕刻的基本方法。

5.面点制作工艺

本课程主要讲授面点基本制作技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要

的知识和能力基础。

通过本课程的学习，使学生具备饮食业所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术；了解我国面点制作的特点，了解我国面点的风味流派及代表性品种，重点掌握京式面点品种，掌握合理搭配宴席面点的基本知识。熟练掌握各类面团的调制方法，熟练掌握各类面团的代表品种的制作方法，熟练掌握各类馅心的调制方法，掌握中式面点常用的成型手法，掌握面点制作的各种成熟方法。

6.西点制作工艺

《西点制作工艺》是传授西式面点制作知识和制作技能的专业实训课程。是着重培养学生把所学专业知运用到实践操作中的重要课程。本课程主要让学生了解、熟悉西式面点制作的基础知识，并掌握面包、蛋糕、饼干等西式面点的制作原理及制作工艺，遵循继承、发展、创新的原则，按照素质、知识、能力“三统一”的原则，把学生培养成适应市场、企业的技能型和复合型人才。

7.创新菜点设计

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。

8.中国名菜制作工艺

本课程是烹饪营养与工艺专业的核心专业课程之一。本课程分为概述、水产类案例、畜肉类案例、禽蛋类案例、蔬果及综合类案例等五个部分。根据上述五个部分，将本课程设计成4个实验教学单元，12个实验实训项目，30个实验实训任务。

为了增强学生的实践能力，增加了名菜制作方面的软件，供学生查阅。中国名菜制作主要是让学生广泛阅读和接近烹饪加工过程，在烹饪实训中心动手对真正案例菜品进行加工实验。在实施情境教学过程中，成立由专任教师和企业烹饪工艺专家专兼职相结合的教师团队，采用课堂教学和现场教学、理论与实践相结合的方式，在真实环境中培养学生的职业能力。

9. 营养配餐与设计

课程内容包括营养学基础理论、食物的营养价值、合理营养与平衡膳食、膳食调查与评价、食谱编制，营养标签的解读与制作、营养配餐的实践操作等。通过本课程的学习，使学生掌握营养配餐的基本理论和方法，具备根据不同人群需求设计营养食谱的能力，能够运用所学知识对食谱进行营养评估和调整，培养学生在营养配餐方面的创新思维和实践能力，为今后从事餐饮服务、营养咨询、健康管理等相关工作奠定坚实的基础。

七、学时安排

表3 学时分配表

项目	学分	学时	百分比 (%)	教学活动安排		
				第一学年	第二学年	第三学年

			数		20	20	20	20	20	20
理论 学时 分配	公共基础课模块	30	480	19.74	208	208	0	64		
	专业基础课模块	16	256	10.53	96		64	96		
	专业核心课模块	10	160	6.58	48	32	48	32		
	双创引领模块	6	96	3.95			64	32		
	合计	62	992	40.79	352	240	176	224		
实践 学时 分配	随堂实践	41	656	26.97	240	128	192	96		
	劳动周(同时开展技术创新转化实践活动)	2	32	1.32		16	16			
	“双创”实践活动及项目模块拓展	4	64	2.63		16	16	32		
	入学、毕业教育等	6	96	3.95	32					64
	专业认知实习、跟岗实习、顶岗实习	37	592	24.34	16				320	256
	合计	90	1440	59.21	288	160	224	128	320	320
必修总计		152	2432	100.00	640	400	400	352	320	320
理论教学与实践教学比例		992: 1440=1:1.45								
选修课		学分: 19 学时: 304								
总计		学分: 171 学时: 2736								

注：实践教学每周折合 16 学时。

八、教学进程总体安排

表 4 教学进程表（三年制）

课程类别	课程代码	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内周学时(每学期一周复习考试不计入学时)					
					总计	理论	随堂实践	第一学年		第二学年		第三学年	
								1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期

								20周 (课堂教学16周)	20周 (课堂教学18周)	20周(课堂教学18周)	20周 (课堂教学18周)	20周	20周	
公共基础课	000052A		思想道德与法治	考试	3	48	32	寒假实践16	3			跟岗实习(形势与政策2次讲座、创新创业思维训练、国家安全教育讲座2次在实习点进行)	顶岗实习 20	
	000047A		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2	32	32			2				
	000037A		形势与政策(讲座)	考查	1	16	16		2次讲座	2次讲座	2次讲座			2次讲座1
	000039A		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48		3					
	000006A		大学英语(一)	考试	2	32	32		2					
	000007A		大学英语(二)	考查	2	32	32			2				
	双创通识课	000034A	创新思维训练	考查	2	32	32		2					
		000035A	创业基础与实务	考查	2	32	32			2				1周
	000010A		大学语文	考试	2	32	32			2				
	050001A		信息技术	认证	4	64	32	32	4					
	000050A		大学生心理健康教育	考查	2	32	32		2					
	000014A		体育与健康(一)	考查	2	32		32	2					
	000015A		体育与健康(二)	考查	2	32		32		2				
	000031A		党史	考查	1	16	16			1(间周)				
	000030A		国家安全教育	考察	1	16	16		2次讲座	2次讲座				2次讲座1
	000032A		军事理论	考试	2	32	32			2				
	000008A		职业生涯规划	考查	2	32	32			2				
	000009A		就业指导与创业教育	考查	2	32	32							2
小计					37	592	480	112	18	15	0	4		
专业理论课		040101B	现代厨房营运与管理	考查	2	32	32	0				2		
	专创融合课	040102B	烹饪原料	考试	4	64	64	0			4			
		040103B	创新菜点设计	考试	2	32	32	0				2		
		040104B	食品营养	考试	4	64	64	0	4					
	040501C	餐饮服务与管理	考试	4	64	32	32	4						
	040105B	餐饮成本核算	考查	2	32	32	0				2			
	小计					18	288	256	32	8	0	4	6	
专业核心	040101C		烹饪基本功训练	考试	6	96	32	64	6					
	040102C		中国烹调工艺(上)	考试	4	64	16	48		4				

课	040103C		西式面点制作工艺		4	64	16	48			4		
	040204C		营养配餐与设计	考试	4	64	48	16			4		
	专 创 融 合 课	040104C	食品雕刻	考试	4	64	16	48		4			
		040105C	中国烹调工艺(下)	考试	4	64	16	48			4		
		040106C	面点制作工艺	考试	6	96	16	80	4		2(间周)		
		040107C	西式烹调工艺	考试	6	96	16	80			6		
	040108C		中国名菜制作工艺	考试	4	64	16	48				4	
	小计				42	672	160	512	10	8	16	8	
双 创 引 领	040101D		食品感官评定(单)	考查	1	16	16					1(间周)	
	040102D		成果转化实务(单)	考查	1	16	16					1(间周)	
	040103D		中国饮食文化	考查	2	32	32				2		
	040104D		食品技术发展史	考查	2	32	32				2		
	小计				6	96	96				4	2	
	必修总计				103	1648	992	656	36	23	24	20	20
选 修 课	000001E		艺术导论*	考查	2	32	32						
	000002E		音乐鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000003E		美术鉴赏*	考查	2	32	16	16	2				
	000004E		影视鉴赏*	考查	2	32	32						
	000005E		戏剧鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000006E		舞蹈鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000007E		书法鉴赏*	考查	2	32	16	16	2				
	000008E		戏曲鉴赏*	考查	2	32	16	16					
	000009E		设计思考	考查	2	32	32				2		
	000010E		专利概述	考查	1	16	16		1				
	000011E		发明创造	考查	2	32	32			2			
	000012E		演讲与口才	考查	2	32		32		2			
	000013E		文学与人生	考查	2	32	32						
	000014E		饮食与文化	考查	2	32	32						
	000015E		太极拳	考查	2	32		32			2		
	000016E		普通话测试	考查	2	32		32		2			
	000017E		中国古典文学欣赏	考查	2	32	32						
	000018E		环境与健康	考查	2	32	32						
	000019E		茶文化与茶艺	考查	2	32	16	16			2		
	000020E		食品安全与营养健康	考查	2	32	32					2	
	选修课小计				39	624	416	208	5	6	6	2	

在带*的艺术限定性选修课中至少选择2学分。

表5 集中实践教学环节安排表

序号	实践教学内容	学分	考核方式	实践教学时间安排（周）					
				第一学年		第二学年		第三学年	
				1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期
1	军训及入学教育（含劳动精神、劳模精神、工匠精神等专题劳动教育）	2	平时表现、考勤、测试	2 周					
2	劳动周	2	平时表现、考勤、测试		1 周	1 周			
3	技术创新成果转化实践活动								
4	专业认知实习	1	成果评定、企业评定	1 周					
5	“双创”实践活动周	1	成果评定				1 周		
6	项目模块拓展	3	成果评定		1 周	1 周	1 周		
7	跟岗实习(含形势与政策教育、劳动教育)	20	成果评定、企业评定					20 周	
8	毕业设计	16	成果评定、答辩						8 周（与顶岗实习同时进行）
9	顶岗实习（含实习动员专题劳动教育 4 学时，实习期间各实习点带队老师专题劳动教育 8 学时）		成果评定、企业评定						16 周
10	毕业教育及就业指导	4	平时表现、考勤、测试						4 周
	合计	49		3 周	2 周	2 周	2 周	20 周	20 周

九、实施保障

（一）师资队伍

- 1.在校 生与专任教师之比不低于 20:1。
- 2.要建立适应技术创新成果转化价值引领的食品烹饪工艺与营养技术技能人才培养模式的教师创新团队，并引入优

秀学生加入团队，为行业企业提供有效的技术咨询和技术服务，并开展社会培训。

3.全体专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；专任专业教师应接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力；专任教师“双师”资格（不但能胜任理论教学和实践教学，更要能解决食品烹饪工艺与营养相关企业生产技术难题）的比例要达到70%以上。

4.专业带头人应熟悉食品烹饪工艺与营养基本知识的应用、工作的指导和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力，具有高级职称，具有“双师”素质。

5.实训指导教师应具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书。

6.兼职教师应具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有5年以上本行业的一线工作经验。

（二）教学设施

1.校内教学环境。依托学院创设的基于成果转化全过程的成果转化激励环境、成果转化学习环境和产业孵化实践环境，在“产学研转创”的环境中通过技术链、产业链和创新链推进食品餐饮产业发展，用推动食品餐饮服务产业发展使命驱动学生的专业学习，激发学生学习的内生动力。

2.校内实训基地。结合“技术研发—成果转化—孵化产业”的成果转化项目课程体系，合理充分利用校内实验实训资源，包括漯河市食品产业公共研发平台、漯河市食品产业

技术市场、众创空间、孵化器、成果转化基地、生产性实训基地及专业实验室开展教学，在“产学研转创”的实践氛围中，在成果转化理念的引领下，锻炼学生技能。

3.校外实训基地。在学校周边及全国范围内食品餐饮行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 3-5 家，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品餐饮行业中具有代表性。

4.信息网络教学条件。为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）等确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

（三）教学资源

将食品及烹调工艺技术创新成果转化案例、课程思政成果引入课堂，积极开发行动导向的双创通识课、专创融合课活页教材和食品及新技术、新工艺、新规范活页教材，未开发的课程选用近 5 年的高职高专优质规划教材。同时本着开放性、自主性、创新性的原则，整合专业优质教学资源，引进和开发企业行业的资源，建设一个有行业企业共同参与、科学规范、使用方便快捷的共享型专业教学资源体系。专业教学资源库包括专业标准库、专业网络课程库、专业多媒体课件库、案例库、专业试题库、试卷库、专业图片库、专业视频动画库、特色资源库、学生作品库、信息文献库、图片

库、视频库、各类文件库等内容。通过教学资源库，学生能够实现主动式、协作式、自主型学习。

人文素质教学要服务于专业教学，对学生进行人文素质教育应该贯穿于专业教育教学全过程。如语文课偏重于普通话训练、应用文写作、沟通技术等训练；计算机应用课补充项目预算与财务计划管理等内容形成烹饪工艺与营养专业为核心的教学体系。

体现隐性课程，如社团活动、科技创新等。积极组建多方位、多层次的社团，培养学生个性发展；定期举行技能比赛，以赛促教；诚邀行业知名人士来校传经送宝，技能演示与指导。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，课堂与车间结合，积极引导学生提升职业素养，提高职业道德。

1.公共基础课程。公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可

持续发展奠定基础。

2.专业技能课程。在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由获高级技术证及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据菜品品种及特点来灵活设计专业综合实训项目。

（五）教学管理

在主管院长领导下，实行学院、系部两级负责，主要通过以下形式进行。

1.建立教学管理组织协调系统。专业教研室配合教务处，各系部对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

2.学院、系部两级督学系统。组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校系两级督学小组，实现督教、督学、督管。

3.学生信息员系统。成立由各班学生代表组成的教学质量监督小组，及时掌握一线的教学信息，对教学中存在的问题及时向系部、学院进行反馈。每学期期中由信息员组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、教学评价

以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能

考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1.笔试。理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2.实践技能考核。实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3.岗位绩效考核。在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4.成果转化能力的评价。以“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、企业评人”的五评制度为基本评价方式。

5.技能竞赛。学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

十一、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。

1.德、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格，取得该专业要求的最低学分。

2.完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、跟岗

实习、顶岗实习、毕业设计、实习报告等）的学习，成绩合格并取得相应学分。