

漯河食品工程职业大学

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

(2025 版)

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

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1 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)
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) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04) 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、宴会设计、厨房运行、营养指导
职业资格证书或职业技能等级证书	中式烹调师 西式烹调师 中式面点师 西式面点师 营养配餐员 公共营养师 宴会定制服务师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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，爱岗敬业的职业精神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的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高技能人才。

（二）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训实习基础上，全面提升素质、知识、能力水平，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技能，总体上须达到以下要求：

1.素质要求

（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）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能；

（3）了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，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。

2.知识要求

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(2) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(3) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(4) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(5) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(6) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(7) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(8) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。

3.能力要求

(1) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(2) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，

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；

（3）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（4）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

针对岗位（群）的调查分析结果，在课程开发专家指导下，本专业资深教师和餐饮企业相关技术人员、技术能手共同进行岗位工作任务分析，提炼典型工作任务，归纳职业能力，并列出支撑课程，具体如下表：

表 2 职业岗位、典型工作任务及职业能力分析

岗位（群）	典型工作任务	职业能力要求	支撑课程	对应证书
1.原材料加工	1.1 食品原料的验收、挑选与初步鉴别； 1.2 原料的清洗、分割、干货涨发、分类处理； 1.3 原料的预加工与整理（如切配、去杂、分段）； 1.4 原料的保鲜、贮存与分类摆放管理； 1.5 加工过程中的食品安全与质量控制； 1.6 食材在不同烹调方法下的适配处理准备。	1.能熟练识别和分类常见动物性、植物性及调味类烹饪原料； 2.能判断原料的新鲜度、品质及适用性； 3.掌握基本原料鉴别方法； 4.掌握原料的清洗、分割、切配、涨发等初加工技能； 5.能根据菜品需求科学搭配原料，并做好加工前的准备工作； 6.熟悉食品安全相关法律法规，能规范执行原料加工环节的安全操作规程； 7.具备良好的卫生意识、责任意识和规范操作能力；	专业基础课： 烹饪原料 餐饮美学基础 餐饮概论 专业核心课： 餐饮食品安全与控制 中式烹调工艺 豫菜制作与创新 智慧营养与配餐 中式面点工艺 中式名点制作与创新 专业拓展课： 西式烹调工艺 团膳生产管理 中国名菜制作	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师
2.中式烹饪	2.1 原料的选择与初加工； 2.2 原料的切配预制； 2.3 菜肴、面点的制作； 2.4 菜肴、面点的装盘装饰； 2.5 菜肴、面点的质量控制。	8.熟练掌握中式菜肴与面点的常用烹调方法和基本制作技艺； 9.具备良好的刀工基础、调味能力和火候控制能力； 10.能根据不同菜系特点与	专业基础课： 餐饮概论 烹饪原料 专业核心课： 中式烹调工艺 豫菜制作与创新	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员

		营养需求, 进行合理搭配与创新制作; 11.具备一定的营养知识, 能结合食材特性进行科学配餐; 12.具备工匠精神与食品安全意识, 能严格执行操作规范和质量标准; 13.具备审美能力与装盘设计能力, 提升菜品整体呈现效果;	中式面点工艺 中式名点制作与创新 智慧营养与配餐 菜品设计与创新 宴会设计与实务 餐饮食品安全与控制 专业拓展课: 食品雕刻与装饰 中国名菜制作	
3.宴会设计	3.1 中式宴会设计; 3.2 西式宴会和中西结合宴会设计; 3.3 冷餐会设计; 3.4 鸡尾酒会设计。	14.能根据宴会主题、对象与场景独立完成宴会方案策划与菜单设计; 15.熟悉中式与西式宴会形式、菜品结构、服务流程及摆台布置原则; 16.具备较强的美学素养与文化整合能力, 能将饮食文化与节庆元素融合; 17.掌握冷餐、酒会、小食制作及出品管理技巧; 18.能根据客户需求进行定制化、差异化的宴会设计; 19.具备沟通协调、成本核算、营养搭配和现场应变等综合能力;	专业基础课: 餐饮美学基础 中外饮食文化 餐饮概论 餐饮成本控制 专业核心课: 宴会设计与实务 西式面点工艺 专业拓展课: 食品雕刻与装饰 西式烹调工艺	西式烹调师 西式面点师 宴会定制服务员
4.厨房运行	4.1 厨房布局设计; 4.2 厨房设备管理与维护; 4.3 厨房人员管理; 4.4 厨房安全管理控制; 4.5 运用餐饮智能管理; 4.6 系统进行餐饮采购与库存管理; 4.7 成本核算与菜品定价; 4.8 餐饮筹划与设计; 4.9 人力资源管理; 4.10 餐饮成本控制。	20.具备厨房组织与运营管理能力, 能统筹协调厨房各项工作; 21.掌握厨房布局设计、设备使用与维护常识, 具备动线优化与风险防控意识; 22.熟练运用餐饮管理系统开展原料采购、库存盘点、出品管控与数据分析; 23.能制定与执行厨房安全与卫生管理制度; 24.具备餐饮成本核算、菜品定价与成本控制能力; 25.熟悉餐饮人力资源管理流程, 能进行团队建设与绩效评估; 26.具备沟通协调、统筹调度与突发事件应对能力。	专业基础课: 餐饮成本控制 智能烹饪技术概论 专业核心课: 厨政管理 豫菜制作与创新 餐饮食品安全与控制 中式名点制作与创新 专业拓展课: 人工智能+烹饪 营养 团膳生产管理	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师 宴会定制服务员
5.营养指导	5.1 个体及群体营养状况评估与指导; 5.2 科学食谱设计与营	27.能够运用营养学知识及智慧配餐系统, 针对不同人群需求科学设计并调整	专业基础课程: 烹饪原料 餐饮成本控制	营养配餐员 公共营养师

	养配餐； 5.3 团膳菜单执行与生产流程管理；5.4 餐饮食品安全与成本协同控制； 5.5 营养健康宣教与膳食咨询服务。	营养食谱； 28.熟悉团膳全流程管理，能有效执行食品安全规范，识别与控制风险，保障餐品安全与供应； 29.掌握成本构成与核算方法，能在食谱设计、原料采购及生产环节实施成本控制与优化方案； 30.具备良好的表达与沟通技巧，能面向不同人群开展营养科普、健康宣教与膳食咨询服务； 31.能持续关注行业动态，利用信息技术获取、分析和应用营养领域新知识、新标准。	专业核心课程： 餐饮食品安全与控制 智慧营养与配餐 专业拓展课程： 人工智能+烹饪营养 团膳生产管理	
--	---	---	--	--

六、课程设置

课程体系总体由公共基础课程、专业课程、集中实践环节三大类别组成。

（一）公共基础课程

1.公共必修课程

公共必修课主要包括思想政治类课程、大学语文、大学生心理健康教育、大学英语、信息技术与人工智能通识、体育、国家安全教育、劳动教育、军事理论、职业生涯规划、就业指导与创业教育等课程。

2.公共选修课

公共选修课主要包括创新创业、食品营养与健康、国学经典与文化遗产、艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）、自然科学与工程技术、经济活动与社会管理、科学普及与技术创新、外

语交流与跨国文化、体育运动与心理健康、生活常识与手工体验等模块课程。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1.专业基础课程（必修）

主要包括：餐饮概论、烹饪原料、中外饮食文化、餐饮美学基础、餐饮成本控制、智能烹饪技术概论等课程。

2.专业核心课程（必修）

主要包括：智慧营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式烹调工艺、豫菜制作与创新、中式面点工艺、中式名点制作与创新、菜品设计与创新、宴会设计实务、厨政管理等课程。

3.专业拓展课程（选修）

主要包括：人工智能+烹饪营养、食品雕塑与菜品装饰、中国名菜制作、西式烹调工艺、团膳生产管理等课程。

（三）集中实践环节

实践性教学环节主要包括军事技能训练、专业认识实习及入学教育、劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）、岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育。

七、学时安排

表 3 课程设置及教学学时分配表

项目		学时					学分
		理论教学		实践教学		合计学时	
		学时	占总学时比例%	学时	占总学时比例%		
公共基础课程	通识必修课程	560	20.03	180	6.44	740	42
	通识选修课程	138	4.94	38	1.36	176	11
专业课程	专业基础课程	288	10.3	32	1.14	320	20
	专业核心课程	216	7.73	360	12.88	576	36
	专业拓展课程（选修）	28	1.00	100	3.58	128	8
集中实践教学安排	军事技能训练	0	0	112	4.01	112	2
	专业认识实习及入学教育	0	0	24	0.86	24	1
	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	0	0	48	1.72	48	2
	“双创”实践活动及项目模块拓展	0	0	24	0.86	24	1
	专业综合实训	0	0	24	0.86	24	1
	岗位实习、毕业设计（论文）、毕业教育	0	0	624	22.32	624	26
合计		1230	43.99	1566	56.01	2796	150
公共基础课占总学时比例:32.76%（916/2796）							
选修课占总学时比例:10.87%（304/2796）							
实践性教学学时占总学时比例:56.01%（1566/2796）							

注：实践教学每周折合 24 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	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期 1 周复习考试）					
					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）	岗位实习（20 周）	20 周（岗位实习 6 周）
公共必修课程	1	思想道德与法治	考试	3	48	32	16	48					
	2	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			32				
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	48	48				48			
	4	中共党史	考查	1	16	16			16				
	5	形势与政策	考查	1	16	16		2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座	2 次讲座		
	6	高等数学（I）	考试	2	32	32		32					
	7	高等数学（II）	考试	2	36	36			36				
	8	大学英语（I）	考试	4	64	64		64					
	9	大学英语（II）	考试	4	64	64			64				
	10	大学语文	考查	2	32	32		32					
	11	信息技术与人工智能通识	认证	4	64	32	32	64					
	12	大学生心理健康教育	考查	2	32	32			32				
	13	体育（I）	考查	1	36	4	32	36					
	14	体育（II）	考查	1	36	4	32		36				
	15	体育（III）	考查	1	36	4	32			36			
	16	国家安全教育	考查	1	16	16		16					
	17	军事理论	考试	2	36	32	4		36				
	18	劳动教育	考查	2	32		32		32				
	19	职业生涯规划	考查	2	32	32		32					
	20	就业指导与创业教育	考查	2	32	32					32		
	小计			42	740	560	180	328	288	88	36		
专业基础课程	专创融合课	1	餐饮美学基础	考查	4	64	32	32		64			
		2	餐饮成本控制	考试	4	64	64	0		64			
	3	烹饪原料	考试	4	64	64	0	64					
	4	中外饮食文化	考查	2	32	32	0	32					
	5	餐饮概论	考查	4	64	64			64				
	6	智能烹饪技术概论	考查	2	32	32			32				
	小计			20	320	288	32	96	96	128			
专业核心课程	专创融合课	1	豫菜制作与创新	考试	4	64	16	48		64			
		2	中式名点制作与创新	考试	4	64	16	48			64		
		3	菜品设计与创新	考查	3	48	12	36				48	
	4	中式烹调工艺	考试	4	64	16	48	64					
	5	中式面点工艺	考试	4	64	16	48			64			
	6	智慧营养与配餐	考试	4	64	16	48			64			
	7	厨政管理	考查	4	64	64	0				64		
	8	餐饮食品安全与控制	考查	2	32	32	0				32		
	9	西式面点工艺	考试	4	64	16	48				64		
	10	宴会设计与实务	考查	3	48	12	36					48	
	小计			36	576	216	360	64	64	128	224		96

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学分	学时分配			教学活动周数及课内学时（每学期1周复习考试）					
					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）	岗位实习（20 周）	20 周（岗位实习 6 周）
专业拓展课程	1	人工智能+烹饪营养（限选）	考试	1	16	0	16			16			
	2	食品雕塑与菜品装饰（限选）	考试	4	64	16	48				64		
	3	中国名菜制作	考试	4	64	16	48				64		
	4	西式烹调工艺（限选）	考试	3	48	12	36						48
	5	团膳生产管理	考查	3	48	48	0						48
	小计（最低要求）			8	128	28	100			16	64		48
公共选修课模块	创新创业类	创新思维训练	考查	2	32		32		32				
		创业基础与实务	考查	1	16	16				16			
		食品技术发展史	考查	1	16	16					16		
		成果转化实务	考查	1	16	16						16	
		餐饮企业管理（含食品营销）	考查	2	36	30	6						36
	食品营养与健康类		考查	公共艺术课程中最低选修 2 学分									
	国学经典与文化传承类		考查										
	艺术欣赏与审美体验（含公共艺术课程）类		考查										
	自然科学与工程技术类		考查										
	经济活动与社会管理类		考查										
	科学普及与技术创新类		考查										
	外语交流与跨国文化类		考查										
	体育运动与心理健康类		考查										
	生活常识与手工体验类		考查										
	小计（最低要求）			11	176	138	38						
课程合计			117	1940									
课程类别	序号	实践教学内容	考核方式	学分	总学时	理论学时	实践学时	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
集中实践	1	军事技能训练	平时表现、考勤、测试	2	112	0	112	2 周					
	2	专业认识实习（含入学教育）	企业评定	1	24	0	24	1 周					
	3	劳动周（同时开展技术创新成果转化实践活动）	平时表现、考勤、成果评定	2	48	0	48	分配在每学期，采用专题讲座、主题演讲、劳动技能竞赛、劳动成果展示、劳动项目实践等形式					
	4	“双创”实践活动	成果评定	1	24	0	24			1 周			
	5	专业综合实训	成果评定	1	24	0	24			1 周			
	6	岗位实习	成果评定、企业评定	17	624	0	624					20 周	6 周
	7	毕业设计（论文）	成果评定、答辩	8								8 周（与岗位实习同时进行）	
	8	毕业教育	平时表现、考勤、测试	1									1 周（与岗位实习同时进行）
	集中实践学时合计			33	856								
总计			150	2796									

注：军事训练 112 学时，记 2 学分；其他实践教学每周折合 24 学时，记 1 学分

九、学分置换

根据学校学分置换相关文件，鼓励学生参加各类职业技能竞赛、学科竞赛、创新设计、科技活动、艺术实践、社团活动、志愿服务等，提高学生的综合能力和职业素养。

十、实施保障

主要包括师资队伍、实践教学环境、教学资源、教学方法、考核评价、质量保障等方面。

（一）师资队伍

1.在校生与专任教师之比不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%。

2.建立适应技术创新成果转化价值引领的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.现有专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；其中副教授及以上职称教师占比为 60.0%；硕士及以上学位专任教师占比为 86.7%；专任教师中“双师型”教师占比为 91%；

4.专业带头人熟悉烹饪工艺与营养知识的应用、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）实践教学环境

1.校内教学环境

依托学校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，赋能专业教学。用推动食品餐饮产业发展使命驱动学生的专业学习，锻炼学生技能，激发学生学习的内生动力。

2.校内实训基地

结合“菜品研发—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训资源，烹饪工艺与营养专业实训基地包含烹饪基本功实训室、中式烹调实训室2个、中式面点实训室、西式面点实训室、食品艺术实训室、西式烹调实训室、营养配餐与制作实训室及漯河市食品产业公共研发平台、漯河市餐饮业市场、众创空间、孵化器、成果转化基地。教学在“产学研转创”的实践氛围中展开，在成果转化理念的引领下锻炼学生技能。

表5 烹饪工艺与营养专业实训室配置及功能

实训室名称	主要设备或仪器	主要功能	职业能力培养
中式烹调实训室	炉灶、排烟系统、切配工作台、各类烹饪锅具、砧板、调料台、双星水池	用于学生进行中式菜肴的制作实训,包括原料加工、切配、烹调等环节的实践操作,让学生熟练掌握中式烹调的各种技法,如炒、炸、煎、蒸、煮、炖等。	1.中式烹调设备使用及保养能力; 2.原料加工、分档取料能力; 3.中式烹调菜肴设计与制作能力。
中式面点实训室	木制操作台、不锈钢操作台、蒸箱、烤箱、电饼铛、电炸锅、和面机、压面机	主要用于学生进行中式面点的制作实训,涵盖面团调制、馅料制作、成型工艺、熟制方法等环节的实践操作,并能根据不同需求进行创新和改良。	1.中式面点常用设备及工具的使用与保养能力; 2.中式面点制作的基本手法、中式点心的制作工艺、常用装饰品等能力。
西式面点实训室	木制操作台、不锈钢操作台、烤箱、电炸锅、和面机、压面机、	主要用于学生进行西式面点的制作实训,包括面包制作、蛋糕烘焙、甜点制作、巧克力	1.西式烹调设备使用及保养能力; 2.原料加工、分档取料

	醒发箱	加工等方面的实践操作。使学生熟悉西式面点的各种原料特性,掌握西式面点的制作工艺和技巧。	能力; 3.西式烹调菜肴设计与制作能力。
西式烹调实训室	平炉、扒炉、炸炉、切片机、烤箱、工作台、双连水台、腌拌机、煮面炉、锯骨机等	主要用于学生系统开展西式菜肴制作实践,涵盖肉类、禽类、海鲜烧烤技术,蔬菜多样化烹调方法,蛋品料理制作,意大利面食标准化烹制,以及土豆、米、面类主食处理等核心技能训练,通过模块化实操使学生全面掌握西餐原料特性与专业烹饪技法。	1.西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力; 2.西式烹饪制作中主菜、配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力。
营养配餐与制作实训室	双炒炉、炉间料台、四头煲仔炉、蒸柜、单水池、电饼铛、微波炉、碎冰机、搅拌机、绞肉机、电烤箱、双通工作台、和面机、揉面机、四门冰柜、排烟环保设备、可视高温消毒柜、消毒备餐柜、柜式空调、电热恒温培养箱	主要用于营养分析与食谱设计、精准配餐与食材处理、科学烹饪与品质控制、餐食展示与评价等。	1.个性化营养配餐能力; 2.科学烹饪技术应用能力; 3.膳食指导与沟通能力; 4.餐饮质量与成本控制意识。
食品艺术实训室	操作台、双星水池、雕刻工具、砧板、展示台、消毒柜、多媒体	主要用于培养学生在食品艺术方面的创意和实践能力,包括食品雕刻、盘饰设计冷拼与凉菜制作等课程的实训。	1.食品雕刻能力; 2.菜肴装饰与美化能力。

3.校外实训基地

河南省内外知名餐饮行业、中央厨房及团餐企业,具有相对稳定、能够满足专业认知、技能实训、岗位实习,可提供营养搭配、菜点设计与研发、菜点生产、宴会设计与实施、营养指导、餐饮企业经营管理和流通等相关实习岗位。实习基地数量与专业学生规模相适应,管理规范,设备先进。

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）达到百兆速率到桌面，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

教学资源主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、课件、图书文献及数字教学资源等。

1.教材

优先选用国家级获奖教材、国家规划教材、国家和省级教育行政部门发布的优质教材。所选教材内容应与时俱进，保持科学性、先进性、前瞻性。发展迅速和应用性强的课程的教材要及时更新，在保证教材相对稳定性的前提下，应积极选用近年出版或修订的教材。

根据职业专科发展现状与实际，参考职业教育类国家级规划教材，按照人才培养目标对教学内容进行设计，编写烹饪工艺与营养专业教材，争创优质教材。

2.图书、期刊

图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规、行业标准、职业标准、工程手册、培训教程、专业理论等。及时配置新经济、新方法、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3.数字资源

根据专业及课程特点充分利用在线开放课程、虚拟仿真资源、开发课件（含微课）、开发教学材料、开发软件、职业教育

专业教学资源库等多种类型的学习资源。主要相关学习平台有中国慕课、智慧职教、超星学习通等。在此基础上，依据教育部关于职业专科建设的相关标准和要求，不断跟进和提升。

（四）教学方法

立足于加强学生实践能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，通过技术创新成果转化典型案例教学，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，贴近就业岗位现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，理实一体，提升学生综合素质。

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.专业课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业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）考核评价

改革教学评价机制，健全教师、学生和社会等参与多元化考核评价体系，形成服务成果转化引领的行业评校、企业评学、学生评教、教师互评、专家评质的“五评”制度。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。

（六）质量保障

在主管校长领导下，实行学校、学院两级负责，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，各学院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.学校、学院两级督学系统

组织有丰富教学和教学管理经验的教学管理人员组成校院两级督学小组，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学院、学校进行反馈。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。

十一、毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满 150 学分，准予毕业。

表 6 培养目标实现矩阵

培养目标	培养要求 (素质、知识、能力)	实现途径	
		课程	其他（如教学方式、技能竞赛等）
素质目标	1-1 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；	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、中共党史、形势与政策、国家安全教育、军事理论	军训、入学教育、主题班会、课程思政、红色教育活动

知识目标	1-2 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定,掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能;	思想道德与法治、食品安全与控制、餐饮成本控制	技能竞赛、岗位实习、实训课中的安全规范教学
	1-3 了解相关行业文化,具有爱岗敬业的职业精神,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。	职业生涯规划、就业指导与创业教育、劳动教育、餐饮概论	技能竞赛、顶岗实习、社会实践
	2-1 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语(英语等)、信息技术等文化基础知识,具有良好的人文素养与科学素养,具备职业生涯规划能力;	高等数学、大学语文、大学英语、信息技术与人工智能通识、大学生心理健康教育、体育	教学活动、通识课、竞赛训练、校园文化活动
	2-2 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力,具有较强的集体意识和团队合作意识,学习 1 门外语并结合本专业加以运用;	大学英语、大学语文、职业生涯规划	演讲比赛、团队汇报展示
	2-3 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识;	餐饮概论、烹饪原料、中外饮食文化、餐饮美学基础、智慧营养与配餐、食品安全与控制	专题讲座、参观学习
	2-4 掌握烹饪原料加工技术技能,具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力;	烹饪原料、中式烹调工艺、中式面点工艺	实训课程、技能竞赛、岗位实习
	2-5 掌握中式烹调技术技能,具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力;	中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计与实务、中国名菜制作	校内烹饪实训、专业比赛
	2-6 掌握菜肴配餐技术技能,具有制作营养餐的基本能力;	智慧营养与配餐、餐饮成本控制	健康饮食主题活动
	2-7 掌握智能化厨房管理技术技能,具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力;	智能烹饪技术概论、人工智能+烹饪营养、厨政管理	信息化管理实训、跨界竞赛(智能餐饮方向)
	2-8 掌握信息技术基础知识,具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。	信息技术与人工智能通识、人工智能+烹饪营养	信息化实践课程、数字化厨房演练
能力目标	3-1 具有终身学习和可持续发展的能力,具有一定的分析问题和解决问题的能力;	职业生涯规划、就业指导与创业教育、大学生心理健康教育	毕业论文/设计、项目化学习、校外实践
	3-2 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能,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;	体育、大学生心理健康教育、劳动教育	校园运动会、心理主题班会
	3-3 掌握必备的美育知识,具有一定的文化修养、审美能力,形成至少 1 项艺术特长或爱好;	餐饮美学基础、食品雕塑与菜品装饰、大学语文	艺术社团、展演活动
	3-4 树立正确的劳动观,尊重劳动,热爱劳动,具备与本专业职业发展相适应的劳动素养,弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神,弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。	劳动教育、中式烹调工艺、豫菜制作与创新、中式面点工艺、中式名点制作与创新	岗位实习、烹饪技能竞赛、社会服务活动

附件 1: 主要课程简介

附件 2: 公共选修课一览表

附件 3: 人才培养方案专家评审意见表

附件 4: 人才培养方案审批表

附件 5: 烹饪工艺与营养专业人才培养方案调研报告