

# 烹饪工艺与营养专业人才培养方案

## (2022 级)

石嘴山工贸职业技术学院

2021 年 10 月

#### 编制说明:

1. 本方案参照《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）《自治区教育厅办公室关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（宁教办函[2019]119号）《教学标准》（中华人民共和国教育部政府门户网站发布）文件要求编制。

2. 由专业教师、企业专家、技术能手、教育专家组成专业建设指导委员会，以校企合作形式为基础，形成有效且可持续的专业建设指导运行机制。通过对企业、行业、人才市场、毕业生的调研分析，形成专业调研报告，做为人才培养方案制订依据。根据专业发展现状，定期开展专业调研、召开专业建设研讨会，不断完善人才培养方案，原则上每年做一次微调，每三年做一次大的调整，形成人才培养方案的动态调整机制。

3. 本方案的制订与审核过程得到宁夏书东餐饮管理有限公司、弯师傅饭店、西夏红楼饭店、宁夏工商职业技术学院、宁夏幼儿师范专科学校、宁夏职业技术学院、宁夏大学、宁夏财经职业技术学院、教育厅等相关领导、专家的指导，在此予以感谢！

4. 本方案适用于 2022 级学生。

# 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。

## 四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示

表 1 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)	主要岗位群或 技术领域举例
旅游大 类 (54)	餐饮类 类 (5402)	餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	水台、砧板、荷台、 炒灶、蒸车、成型、 烘焙、卤煮、出菜 配料、营养配餐员、 教辅、管理人员

## 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，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，良好的人文素质、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能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业，从事社会各阶层的营养配餐、烹调加工、餐饮

管理、各大食品加工厂和餐饮用品相关企业技术岗位等工作的技术技能人才以及高职院校烹饪专业教育教学和培训工作的管理服务型高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

### 1. 素质要求

（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、履行道德规则，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 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

### 2. 知识要求

（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。

### 3. 能力要求

(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) 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

(6) 具有厨房的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) 具有宴会策划和餐饮营销能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 公共基础课程 (见表 2)

表 2 公共基础课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
1	思想道德修养与法律基础	本课程融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课。本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题,培养学生运用马克思主义立场、观点、方法分析和观察问题,提高学生科学认识分析社会现象和社会问题的能力,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育,引导大学生提高思想道德素质和法治素养,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	64 (3)	公共基础课程	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程是以马克思主义中国化为主线,集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义,充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验;以马克思主义中国化最新成果为重点,全面把握中国特色社会主义进入新时代,系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位,充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。	64 (4)	公共基础课程	
3	形势与政策	本课程依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”,在介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上,阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。	48 (2)	公共基础课程	
4	党史国史	本课程通过了解党史、新中国史的重大事件、重要会议、重要文件、重要人物,了解我们党领导人民进行艰苦卓绝的斗争历程,了解中国近代以来 170 多年的斗争史、我们党的奋斗史、新中国的发展史,使学生可以客观地评价党和新中国建设发展的得失,认真总结经验教训,为当代进行的建设有中国特色社会主义的事业提供历史启示。	16 (1)	公共基础课程	
5	体育 1、2	本课程全面贯彻党的教育方针和教育部《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》的精神,是学校教学计划内的课程体系重要组成部分,是高等学校体育工作的中心环节;是以《学生体质健康标准(试行方案)实施办法》为依据,以学生身体练习为主要手段,通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程,使学生掌握一定的体育基本知识、基本技能和技巧,养成经常锻炼身体的习惯和终身体育的意识和行为,培养良好的思想道德品质和顽强拼搏精神、创新精神和积极进取的人生价值观与生活态度,提高适应社会与自然环境能力和抵抗疾病的能力。	64 (4)	公共基础课程	
6	体育 3、4		64 (2)	公共基础课程	

7	职业发展与就业指导	本课程立足学生就业创业、面向学生职业发展、提升学生就业的竞争力，突出学生职业体验，实施就业创业指导的“全过程、日常化”，帮助学生认识自我、确立职业目标、规划职业生涯，树立正确的就业创业观念，启蒙学生的创新意识和创业精神，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，使学生能够在就业创业时有明确、清晰的选择，并对未来职业生涯做出合理的规划。	16（1）	公共基础课程	
8	就业创业指导	本课程以培养具有创业基本素质和开创型个性的人才为目标，以培育在校学生的创业意识、创新精神、创新创业能力为主的教育。	16（1）	公共基础课程	
9	心理健康教育	本课程帮助学生认识心理健康与个人成才发展的关系，了解常见的心理问题，掌握心理调节的方法，解决成长过程中遇到的自我认识、学习适应、人际交往、恋爱心理、情绪管理、危机预防等方面的问题。从而提升大学生心理素质，有效预防心理疾病和心理危机，促进大学生全面的发展和健康成长。	32（2）	公共基础课程	
10	信息技术	本课程主要包括计算机概论篇、计算机组成篇和计算机应用技术篇三个教学模块。通过本课程学习，力求使学生系统掌握计算机信息基础知识，熟练使用计算机操作系统和计算机网络，熟练使用字处理软件、电子表格软件和演示文档软件，初步了解多媒体技术的应用和数据库技术的应用。	64（4）	公共基础课程	
11	英语 I、II	本课程主要学习英语听、说、读、写各方面的知识与技能，使学生掌握并熟练运用一定量的英语单词，能在电商岗位以及相关部门进行基本的英语交流，具有一定的英语表达水平和使用能力，为做好电商打下基础。	128（8）	公共基础课程	
12	高职语文	本课程是面向非中文专业开设的一门公共基础课。本课程为了积极主动地适应经济建设和社会发展对人才的需要，在学生经过中学语文学习的基础上，进一步学习古今中外的名家名作，了解文化的多样性、丰富性，尤其是了解并集成中华民族的优秀文化传统。	32（2）	公共基础课程	
13	中国优秀传统文化	本课程是让学生了解中国传统文化，传承中国民族精神，弘扬优秀历史传统，提高学校教育文化品位和学生人文素养，培养学生的爱国主义情操和建设社会主义现代化的历史使命感，培养有理想、有道德、有文化、有创新精神的合格人才。	16（4）	公共基础课程	
14	劳动教育	劳动教育是国民教育体系的重要内容，是学生成长的必要途径，具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。实施劳动教育重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。	16（1）	公共基础课程	
15	军事技能	通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	112（2）	公共基础课程	
16	军事理论		36（2）	公共	

				基础课程	
--	--	--	--	------	--

## (二) 专业（技能）课程（表 3）

表 3 专业（技能）课程列表

序号	课程名称	课程简介	学时 (学分)	课程 性质	备注
1	中式烹调工艺	<p>本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍烹饪的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹饪方法；菜肴的工艺流程和设计等。使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。</p> <p>能够掌握火候的运用；调味的方法；烹饪方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。通过该课程学习，可培养学生良好的与人沟通的能力，团队精神和团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德和能适应艰苦环境的能力。</p>	128（6）	专业核心能力课程	
2	中式面点工艺	<p>本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的方法；成型方法；熟制方法；面点制品的工艺流程和设计等。使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品。</p> <p>通过该课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德以及能适应艰苦环境和团队协作的能力。</p>	128（6）	专业核心能力课程	



3	冷菜与冷拼工艺	<p>本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍冷菜原料基本知识；掌握冷菜菜肴的制作与搭配；花色冷盘的制作与搭配。根据宴会的价格设计并制作各式冷菜，使学生掌握各种冷菜制作的烹饪方法；根据宴会的形式设计并制作花色冷盘，掌握花色冷盘的拼盘手法。掌握冷菜原料的鉴别与保管、冷菜的加工方法、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘方法、冷菜的色泽搭配、冷菜的营养搭配等。通过该课程学习，可培养学生良好的职业道德及适应艰苦环境的能力，培养学生与人沟通能力、团队精神和协作能力。</p>	128（6）	专业核心能力课程	
4	食品营养与配餐	<p>本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍各种营养素的生理功能、缺乏症、食物来源、供给量；各类烹饪原料的营养价值；烹饪原料选择与搭配的原则；合理烹饪、合理营养基础知识；不同人群的膳食调整原则；营养配餐的原理和食谱制定方法。具备膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定的能力；具备对菜点进行营养分析评价，并能进行宴席的设计的能力；具备如何选择合理的烹饪方法能力。通过该课程学习，培养学生良好的职业道德和适应艰苦环境的能力。培养学生与人沟通能力，团队精神和协作能力。</p>	32（2）	专业核心能力课程	
5	食品雕刻	<p>本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程，是我国烹饪技术中的一个重要组成部分，食品雕刻与菜点共同组成并体现中国烹饪的全部内容，同时它又是烹饪艺术的表现形式之一，彰显了烹饪的艺术性，主要培养学生的食品雕刻文化品位、审美意识、创新意识；提高学生的食品雕刻应用技术操作技能、实际灵活应用能力和创新能力，是烹饪工艺学的重要组成部分。其主要内容是要求学生了解和掌握食品雕刻在烹饪中的重要性，传授烹饪专业所必需的食品雕刻的基本知识和基本技艺，并且能熟练掌握雕刻的手法，为学生继续学习和</p>	64（3）	专业核心能力课程	

		适应社会发展需要奠定一定的知识和能力基础。			
6	餐饮成本控制	本课程是烹饪工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍现代厨房管理基本知识，掌握厨房岗位职责，掌握厨房人员招聘与培训，掌握厨房员工的考核与评估。熟练掌握现代厨房的厨房设计布局能力，厨房设备管理能力，厨房菜点创新和制作能力，现代厨房管理财务管理的能力。掌握厨房人员招聘与培训、厨房整体与环境设计、厨房生产流程设计、厨房卫生设计与管理、厨房安全预防与管理。通过该课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队协作的能力。	32（2）	专业核心能力课程	

## 七、教学进程总体安排

（一）课程设置与教学安排表见附件 1。

（二）学时与学分分配表见附件 2。

（三）教学进程表（见表 4）

表 4 教学进程表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
一年级	第一学期	//	//	//																		◎
	第二学期																	▲	▲	▲		◎
二年级	第三学期																	▲	▲	▲		◎
	第四学期																	▲	▲	▲		◎
三年级	第五学期																	▲	▲	▲		◎ ◇
	第六学期	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇	☆ ◇

说明：◎---考试   ■---假期   ▲---课程设计或综合实践   ◇---毕业设计（论文）

★---机动   //---军训   #---校公益劳动   ☆---顶岗实习

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

遵照学校师资队伍建设发展规划以及教师队伍管理、考核办法等相关制度，保障师资团队建设的顺利进行。

按“内部培养+企业聘请”的方式构建专兼结合的双师素质教学团队，形成有效的校企合作师资培训机制。团队成员，本专业共有专业教师 16 人，其中专任教师 10 名，兼职教师 6 名。有“双师型”教师 7 人，占专任教师总数 70%；高级技师 6 人，占专任教师总数 60%；副高以上职称教师 5 人，占专任教师总数 50%；研究生 3 人，占专任教师总数 30%。聘请具有行业影响力和丰富经验的兼职教师 6 名，其中高级技师 3 名、中国烹饪大师 3 名，构建一支大师领衔、专兼结合、双师素质的自治区级教学团队。形成校企合作、资源共享、信息交流、师资互动的良性互动氛。。

表 5 专业教学团队一览表

序号	姓名	年龄	性别	学历	专业技术职务	职业资格	是否“双师型”	讲授的课程	备注
1	赵晓策	1992.02	女	研究生			否	《饮食文化》《烹饪原料学》	
2	汪亚飞	1995.12	男	研究生			否	《烹饪美学》	
3	张雯惠	1992.07	女	研究生			否	《饮食心理》	
4	吴睿洁	1983.07	女	大学	讲师	高级技师	是	《西餐工艺》《烹饪化学》	

5	孟凡全	1969.07	男	大学	高级讲师	高级技师	是	《烹调工艺》《热菜基本功训练》	
6	计素娟	1969.02	女	大学	高级讲师	高级技师	是	《面点工艺》《面点基本训练》	
7	赵平	1971.06	男	大学	高级讲师	高级技师	是	《冷菜工艺》《餐饮成本控制》 《烹饪美学》	
8	张文辉	1972.10	女	大学	高级讲师	高级技师	是	《食品雕刻》《营养配餐》《食品卫生与安全》 《烹饪营养学》	
9	程晋春	1969.10	男	大学	高级讲师	高级技师	是	《水台岗位认知》《砧板岗位认知》《临灶岗	
10	王惠忠	1968.10	男	大学	讲师	高级技师	是	《水台岗位认知》《砧板岗位认知》《临灶岗	

表 6 兼职教师基本信息一览表

序号	姓名	性别	年龄	学历	专业技术职务	所在单位	讲授的课程（学时/年）及承担的主要工作	备注
1	关书东	男	60	中专	高级技师	宁夏书东餐饮管理有限公司	《现代厨政管理》 《宴席设计实务》 《中国名菜》《烹调工艺》 《餐饮企业运行管理》	
2	弯卫党	男	55	高中	高级技师	弯师傅饭店	《中国名菜》《现代厨政管理》 《宴席设计实务》《烹调工艺》 《餐饮企业运行管理》	
3	漆香萍	女	55	中专	高级技师	同创烹饪学校教师	《风味名点》 《面点工艺》	
4	申静	女	46	高中	高级技师	同福大饭店前厅经理	《风味名点》《面点工艺》 《现代厨政管理》 《宴席设计实务》	
5	王爱国	男	39	中专	高级技师	西夏红楼饭店、行政总厨	《中国名菜》《现代厨政管理》 《宴席设计实务》《烹	

							调工艺》《餐饮企业运行管理》
6	范海泉	男	35	大专	高级技师	枫桦浩泰大酒店、行政总厨	《中国名菜》《现代厨政管理》《宴席设计实务》《烹调工艺》《餐饮企业运行管理》

## (二) 教学设施

烹饪工艺与营养专业依托多年的办学实力，以自治区特色专业为抓手，依次建成了烹饪实训室3个、面点实训室2个、校内模拟实训基地一个、冷菜实训室一个、多功能演示室一个，刀工训练室一个，构成集教学、培训、竞赛三大功能于一体的，具备区内领先的校内、外生产实训基地。

表7 烹饪工艺与营养专业实验实训场地一览表

序号	实验实训场地	主要设备	工位数	面积(m <sup>2</sup> )	实训室功能	数量
1	热菜训练室	双眼炒灶、不锈钢工作台、蒸箱等	150	500m <sup>2</sup>	学生临灶训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	3间
2	面点训练室	面案、蒸箱 压面积、烤箱 多功能搅拌机 电饼铛等	100	300m <sup>2</sup>	面点制作和基本功训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	2间
3	冷拼训练室	不锈钢案板、双眼炒灶、冰箱 恒温冷藏保险柜	100	240m <sup>2</sup>	冷菜制作训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	2间
4	西点房	烤箱、风炉 恒温冷藏保险柜 不锈钢案板、多功能搅拌机	40	100 m <sup>2</sup>	西点制作、西点基本功训练、承办各级技能大赛、餐饮职业技能培训。	1间

5	演示室	多媒体一体化教学设施、不锈钢案板、双眼灶、蒸箱等		100 m <sup>2</sup>	菜品演示、公开课、观摩课。	1 间
6	刀工训练室	不锈钢案板、工具柜	100	200 m <sup>2</sup>	热菜基本功训练。	1 间

## (二) 校外实习实训基地

按照“互利互惠、合作共建”的原则，选取宁夏悦海大酒店、中国全聚德(集团)股份有限公司、天津狗不理餐饮有限公司、宁夏万达嘉年华餐饮有限公司、大武口枫桦浩泰大饭店、弯师傅大酒店等国内外优质实习实训基地，为企业量身打造订单式培养模式，进一步深化校企合作机制，继续建设运行良好的校外“顶岗实习”基地，重视校企合作机制的创新和实践，积极了解企业发展人才需要，完善现有的“现场教学”、“顶岗实习”等与企业合作的实践性教学模式，制定校外实习实训教学的质量管理办法，使学生校外实训制度化、规范化。专业教师积极参与企业职工培训、技术研发，将企业专家纳入专业师资团队建设，与相关企业建立牢固而长效的人才供需关系，实现真正的校企互惠双赢。

表 8 烹饪工艺与营养专业校外实习实训基地一览表

序号	单位名称	企业星级	联系人	联系电话	备注
01	立达深航酒店	四星级	宋林	13995077573	教师流动中心
02	宁夏海华国际饭店有限责任公司	四星级	赵雯雯	13709522002	教师流动中心
03	弯师傅大武口店	餐饮名店	孙守学	13639563419	教师流动中心
04	北京王府井大董烤鸭店有限公司	餐饮名店	刘彩珠	13601289917	

序号	单位名称	企业星级	联系人	联系电话	备注
05	银川宁味楼	餐饮名店	马本斋	18995153389	
06	星海湖宾馆	四星级	杨洋	18795024000	
07	全聚德北京和平门店	餐饮名店	李雪娇	13811384167	
08	北京中成天坛假日酒店	四星级	方宇	13671256269	
09	大武口粥底火锅	餐饮名店	方立峰	13995160797	
10	银川天梭生态园	餐饮名店	王金宁	13995306577	
11	枫桦浩泰大酒店	餐饮名店	范海泉	18609529710	
12	银川凯悦嘉轩	四星级	张红梅	18295276309	
13	银川万达嘉华酒店	四星级	马娟	15226278797	教师流动中心
14	银川国贸中心假日酒店	四星级	高佳	13519206875	
15	宁夏悦海宾馆	四星级	张银华	18895070066	
16	银川国际交流中心	四星级	撤经理	13895079124	
17	宁夏尊园餐饮管理有限公司	餐饮名店	杜杰	13895000538	
18	北京西苑饭店	四星级	庄经理	13661365075	
19	惠农区西夏红楼西北菜馆	餐饮名店	王爱国	13995366865	

### （三）教学资源

#### 1. 教材选用

优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性，调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，鼓励与

行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

## 2. 图书配备

学校图书馆藏书 15.7 万册，拥有电子图书 40 万册，电子期刊 1600 种。

## 3. 信息化资源

学院拥有 199 间多媒体教室；1 间传统录播教室；17 间多媒体教学机房；学院数字教学资源比较丰富，教学资源达 8569 条 1.44TB，其中视频动画 101 个 40G；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24 小时自助图书馆等数字化设备，拥有电子图书 40 万册，电子期刊 1600 种。学院加大生产性实训教学资源的配备和开发，结合多媒体和网络技术，推动虚拟仿真教学平台和“互联网+”教育。

### （四）教学方法

针对不同类型的课程，采用了不同的教学模式。

1. 公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法,通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式,调动学生学习积极性,为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

## 2. 专业基础课程

采用“理论+实训+实习”的教学模式，加大实践教学的比例，精讲多练。实践教学中改“指导书”为“任务书”，充分发挥学生的能动性。要求学生能自觉运用所学理论知识，自主设计方案，



对实训方案进行测试，在实践过程中培养学生的专业基本能力。

### 3. 专业核心课程和专业拓展课程

采用一体化教学模式，以学习项目（或任务）为载体，将知识点融入到各项目（或任务）之中，在实训室内按项目（或任务）组织实施教学，通过边教边学、边学边练、学做合一“教、学、练、做”有机融合的一体化教学过程，实现岗位技能培养的目的。

## （五）学习评价

坚持考查和考试相结合；坚持过程和结果相结合；坚持考试考核方式多样化；坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则。

### 1. 课程成绩构成

A类课程（纯理论课程）中考查课的成绩构成比例为平时成绩占40%，期末成绩占60%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占30%，期末成绩占70%。B类和C类课程（理论加实践类课程、纯实践类课程）无论考试课还是考查课，平时成绩占30%，过程性考核成绩占30%，期末成绩占40%。

### 2. 记分

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记100分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

### 3. 平时成绩构成

平时成绩由期中考核、平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

#### 1. 过程性考核成绩构成

B 和 C 类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

#### 5. 期末成绩构成

期末考试成绩构成期末成绩。其中 A 和 B 类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C 类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论 B 类或 C 类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

#### 6. 其他

为取得技能等级证书开设的课程，可采用鉴定考试成绩认定的办法确定课程成绩，即鉴定成绩等同于课程成绩。

学生顶岗实习或工学交替按学校顶岗实习管理办法评定成绩。

### **（六）质量管理**

实施满足社会实际需要，本着实用、够用、会用的原则，

构建以能力为本位的人才培养方案，校内教学质量要严格执行业院相关制度，采用工学结合、加强实践环节的评价体系，激励学生以积极态度完成实践教学顶岗实习，达到“培养职业意识、提高职业能力、强化综合素质”的教学目标。积极做好毕业生考试模式改革和探索，做好毕业生“双证”考核工作，提高学生就业率。

教学质量评价方式：

1. 学生评价：定期召开学生座谈会，学生网络评教，了解教师授课情况，听取学生意见和建议。将教师教学质量与师德业绩挂钩，督促教师不断提升教学能力，提高教学质量。

2. 教师评价：定期召开教师教学座谈会，发放教师评学调查表，了解学生学习情况，听取教师意见和建议。

3. 校内教学督导评价：定期与校内教学督导交流，了解学生上课、教师教学实施情况，听取校内教学督导意见和建议。

4. 用人单位评价：定期与用人单位交流，听取用人单位对学校和学生培养的意见和建议，了解学生在企业的学习和工作情况。

## **九、毕业要求**

### **（一）应修学分要求**

修读完人才培养方案规定的全部课程，取得必修课及限定选修课的全部学分和 5 个任意选修课程学分（公共基础任意选修课 3 学分、专业拓展任意选修课 2 学分）方可准予毕业。

## （二）外语能力要求

有电子商务专业英语一般阅读能力，具备能够进行英文版的商品说明、跨境平台等内容进行解读和识别的能力。

本专业毕业生考取高职学校英语应用能力 A/B 级考试合格

## （三）职业资格证书要求

电子商务专业学生可考取以下职业资格证书。

表 9 资格证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	中式面点师（必考）	中级	
2	中式烹调师（选考）	中级	
3	健康管理师（选考）	中级	
4	营养配餐师(选考)	中级	

## 十、附录

附件：1、课程设置与教学进程安排表

2、学分学时分配表

附件 1:

## 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学进程安排表

序号	课程类别	课程名称及性质	学分	教学学时数			按学年及学期进行分配					
							第一学年		第二学年		第三学年	
				总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六
1	公 共 基 础 课 程	I B 思想道德修养与法律基础 (含实践教学)	3	64	48	16	2	2				
2		I ■A 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	64	0			2	2		
3		I A 形势与政策	2	48	36	12	每学期 8 课时					
4		II A 党史国史	1	16	16	0		1				
5		I C 体育 1、2	4	64	0	64	2	2				
6		II C 体育 3、4	2	64	0	64			2	2		
7		I A 职业发展与就业指导	1	16	16	0				1		
8		II A 就业创业指导	1	16	16	0					讲座	
9		I A 心理健康教育	2	32	18	14		2				
10		I B 信息技术	4	64	24	40	4					
11		I ■A 英语 I、II	8	128	128	0	4	4				
12		I A 高职语文	2	32	32	0	2					
13		II A 中华优秀传统文化	1	16	16	0		1				
14		I A 劳动教育	1	16	16	0	1					
15		I C 军事技能	2	112	0	112	3W					
16		I A 军事理论	2	36	36	0	1					
17		III 公共基础任意选修课	1	16	16	0	1					
18			1	16	16	0		1				
19			1	16	16	0			1			
		<b>小计 1</b>	<b>43</b>	<b>836</b>	<b>514</b>	<b>322</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	
20	专 业 （技 能）	专 业 基 础 课 程	I ■A 饮食文化	2	32	32	0	2				
21			I ■A 烹饪化学	2	32	32	0			2		
22			I ■B 烹饪原料学	3	64	40	24	4				
23			I ■A 食品卫生与安全	2	32	32	0			2		
24			I ■B 饮食心理	2	32	32	0			2		
25			I ■C 热菜基本功训练	5	128	10	118	4	4			
26			I C 面点基本功训练	3	32	12	52	2				
27			I ■A 烹饪营养学	4	64	12	12		2	2		

28	课		II B 西餐工艺	4	64	44	20					4	
			<b>小计 2</b>	<b>27</b>	<b>480</b>	<b>246</b>	<b>322</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
29	程	专业 核心 课程	I ■ B 中式烹调工艺	6	128	48	80			4	4		
30			I ■ B 中式面点工艺	6	128	58	70			4	4		
31			I C 冷菜与冷拼工艺	6	128	40	56				4	4	
32			I C 食品雕刻	3	64	24	60					4	
33			I ■ B 食品营养与配餐	2	32	16	16					2	
34			I ■ A 餐饮成本控制	2	32	32	0					2	
			<b>小计 3</b>	<b>25</b>	<b>512</b>	<b>218</b>	<b>282</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	
35			专业 拓展 课程	III 专业任意选修课		1	32	32	0				2
36		1			32	32	0					2	
37	II B 中国名菜	3		64	14	50					4		
38	II B 风味名点	3		64	14	50					4		
	<b>小计 4</b>	<b>8</b>		<b>192</b>	<b>92</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>		
39	综 合 实 践 教 学		I C 水台岗位认知	3	72	0	72		3w				
40			I C 砧板岗位认知	3	72	0	72			3w			
41			I C 临灶岗位认知	3	72	0	72				3w		
42			II B 鉴定辅导	5	120	20	100					5w	
43			I C 顶岗实习+毕业设计	20	480	0	480						20w
			<b>小计 5</b>	<b>34</b>	<b>816</b>	<b>20</b>	<b>796</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	其他		<b>考试</b>					<b>1W</b>	<b>1W</b>	<b>1W</b>	<b>1W</b>	<b>1W</b>	
<b>合计</b>				<b>137</b>	<b>2836</b>	<b>1090</b>	<b>1822</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>20W</b>
注	<p>1. 用“ I ”表示必修课程，用“ II ”表示限定选修课程，用“ III ”表示任意选修课程；用“ ■ ”表示考试课程，每学期各专业考试周统一考试的课程原则上 3-4 门；用“ A ”表示纯理论类课程，用“ B ”表示理论加实践类课程，用“ C ”表示纯实践类课程。所有符号放在课程名称前面。</p> <p>2. 第一学期第 1 至 3 周连续军事技能训练及入学教育，集中上课从第 4 周至 19 周，第二、三、四学期第 1 至 16 周集中上课，集中实践从第 17 周开始；公共基础任意选修课程在第一、二、三学期开设，每学期至少选修 1 门课程，专业任意选修课程在第四、五学期开设，每学期至少选修 1 门课程。</p> <p>3. 《军事理论》军训期间安排 20 学时。</p>												

附件 2:

烹饪工艺与营养专业学分学时分配表

课程类别	课程门数	考试课门数	选修课门数	学分	学分百分比	学时	学时百分比
公共基础课程	19	2	7	43	31.39%	836	29.48%
专业基础课程	9	7	1	27	19.71%	480	16.93%
专业核心课程	6	4	0	25	18.25%	512	18.05%
专业拓展课程	3	0	4	8	5.84%	192	6.77%
综合实践教学	5	0	1	34	24.82%	816	28.77%
选修课程	13	0	13	25	18.25%	520	18.34%
合计	43	18	13	137	100.00%	2836	100.00%
总学时				2836			
理论课程总学时		1090		实践课程总学时		1822	
实践教学总学时占总学时之比				64.25%			