

黔东南民族职业技术学院
烹调工艺与营养专业

人才培养方案

目 录

一、人才需求分析	2
二、专业名称	2
三、专业代码	2
四、入学要求	2
五、修业年限	2
六、职业面向	2
七、培养目标与培养规格	3
八、课程设置及要求	4
九、教学进程总体安排	16
十、实施保障	19
十一、毕业要求	22
十二、其他	12

黔东南民族职业技术学院

烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、人才需求分析

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国餐饮业的蓬勃发展。餐饮行业的专业化、市场化、国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，然而从业人员素质不高及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展、高质量发展的瓶颈，烹饪高学历专业人才呈现供不应求的状态。另外，随着人们对饮食养生的重视以及我国老龄人口的增加，康乐保健等行业也迅猛发展，具有扎实的营养学知识并懂得膳食搭配的专门人才缺口较大，因此本专业具有广阔的职业发展前景。

二、专业名称

专业名称：烹调工艺与营养

三、专业代码

专业代码：640202

四、入学要求

普通高中毕业生或具有同等学力者、中职推优毕业生

五、修业年限

全日制（3年）大专

六、职业面向

本专业属于餐饮管理与服务类，毕业生可从事餐饮企事业单位营养配餐、中餐厨师、西餐厨师、中西餐面点厨师、餐饮职业经理人、调酒师、咖啡师、茶艺师、中西餐厅服务师、宴会设计师等相关工作。

表1 烹调工艺与营养专业职业面向分析表

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 (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 (64)	餐饮管理 与服务 (6402)	餐饮行业	厨房生产管理 类 (403) (612)	酒店、中西餐厅、高 校后勤等餐饮部门厨 房生产、服务及管理 工作	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师
旅游大类 (64)	餐饮管理 与服务 (6402)	康乐保健 行业	康乐保健类 (800)	养生会所、月子中心 等保健会所营养配餐	健康管理师 保健调理师

七、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业面向现代餐饮行业企业，培养德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和创新精神，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理等专业知识，能从事营养分析、营养配餐、烹饪操作、厨房生产、厨房管理、餐饮管理等工作的具备可持续发展的高素质、技术型、创新型专门人才。

(二) 培养规格

1、素质要求

具有坚定正确的政治方向。热爱祖国，拥护中国共产党，掌握马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”和科学发展观的重要思想，践行社会主义核心价值观。

具有良好的社会公德、职业道德、较强的法律意识。

具有爱岗敬业、艰苦奋斗、勇于创新的集体主义精神。

具有较强的服务意识与协作精神。

具有良好的身心素质和人文素养，具备强健的体魄，健全的人格，健康的思维，坚韧的意志。

2、知识要求

掌握基本的语文、英语、计算机、人文社科等知识，具有基本的体育知识和素质。掌握本专业要求具备的理论基础知识。

3、能力要求

掌握熟练的中、西餐烹饪操作能力、中西面点制作技能。

具有烹饪营养分析和营养配餐的能力。

具有进行烹饪成本核算的能力。

具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。

具有餐饮企业经营与管理的能力。

具有创新意识、立业及创业能力

具有适应职业变化的能力和继续学习的能力。

4、创新创业要求

通过培养大学生创新意识，使现代大学生具备创新思维和创新精神，提高创新创业能力，在良好的创新创业教育氛围中开展创业实践。

(1) 创新意识培养：启蒙学生的创新意识和创业精神，使学生了解创新型人才的素质要求，了解创业的概念、要素与特征等，使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。

(2) 创业能力提升：解析并培养学生的批判性思维、洞察力、决策力、组织协调能力与领导能力等各项创新创业素质，使学生具备必要的创业能力。

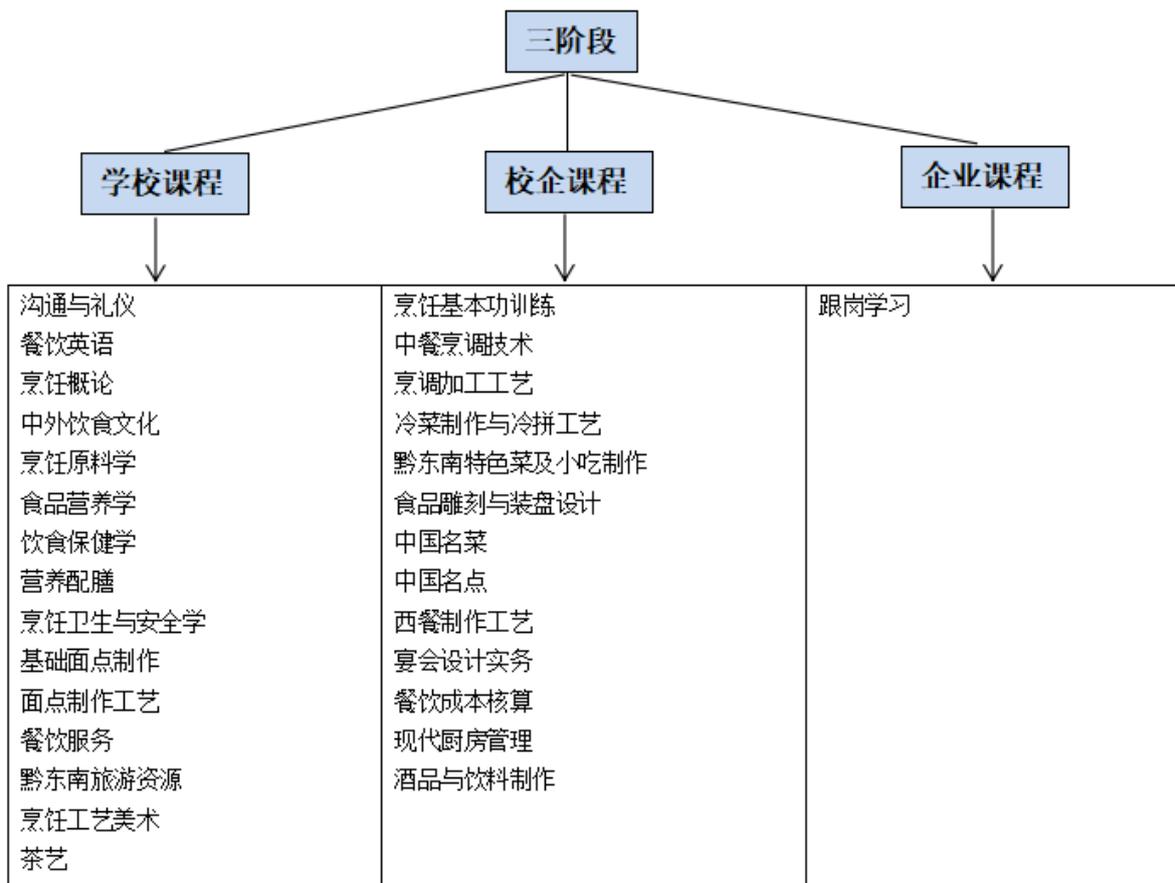
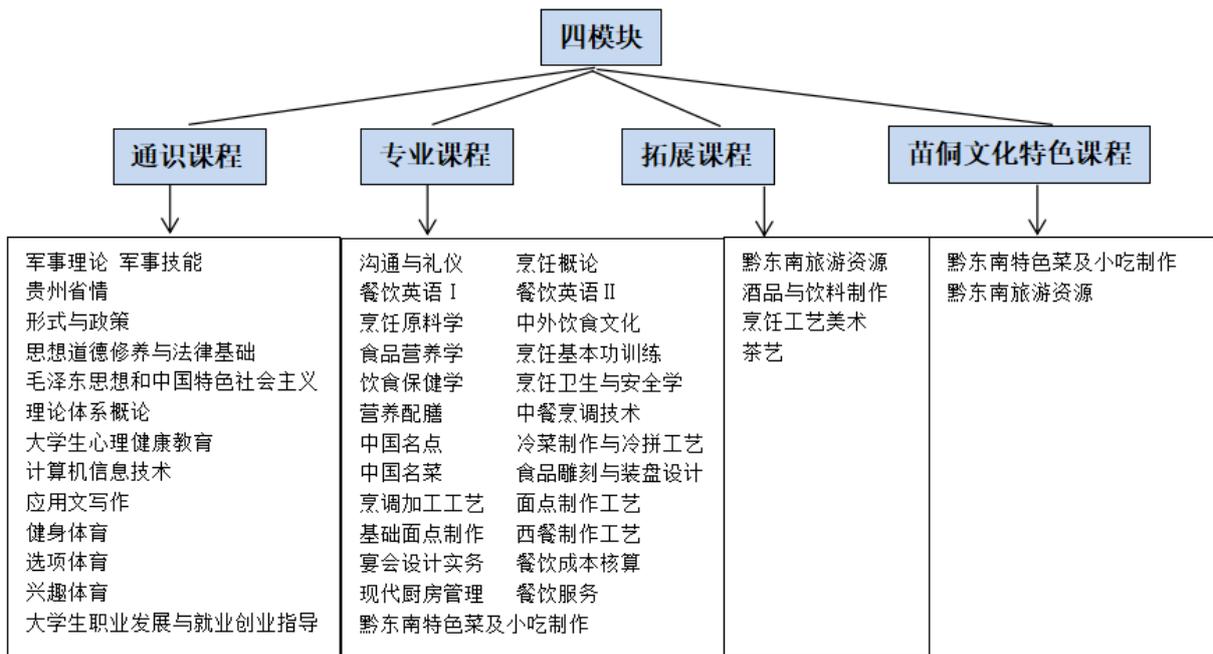
(3) 创业环境认知：引导学生认知当今企业及行业环境，了解创业机会，把握创业风险，掌握商业模式开发的过程，设计策略及技巧等。

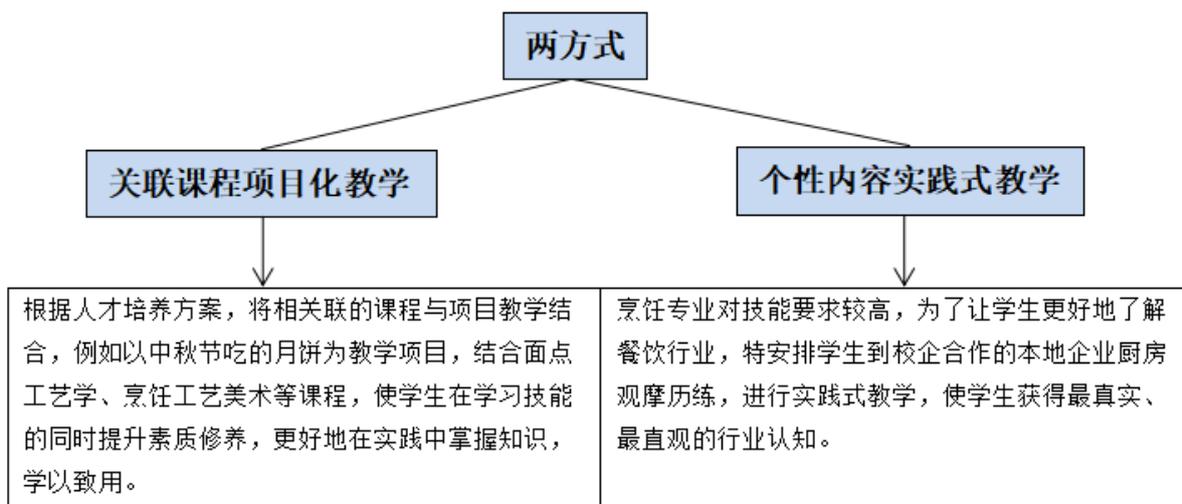
(4) 创业实践模拟：通过创业计划书撰写、模拟实践活动开展等方式鼓励学生体验创业准备的各个环节，包括创业市场评估、创业融资、创办企业流程与风险管理等。

八、课程设置及要求

以“学生→学徒→准职业人→职业人才”的培养路径为主线，将“国际水准·苗侗民族文化”生态和谐教育理念融入人才培养全过程。按照“四模块、三阶段、两方式”的课程体系，即课程结构模块化：通识课程+专业课程（专业技术技能基础课程+学徒岗位能力课程）+专业拓展课程+苗侗文化特色课程；专业课程内容分阶段进行：学校课程+校企课程+企业课程；专业教学采用两方式：关联课程项目化教学+个性内容实践式教学，动态调整课程内容和学时，开发专业课程系列苗侗民族文化教学资源，实现校企双主体育人。

烹调工艺与营养专业“四模块、三阶段、两方式”课程体系





（一）公共基础课程

通识课程按照《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》进行设置，共 10 门，合计 592 学时，计 30 学分，占总课时数的 22%。

烹调工艺与营养公共课课程设置

序号	课程	课程目标	主要内容	教学要求		总学时	学分
				理论学时	实践学时		
1	思想道德修养与法律基础	本课程以马克思列宁主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系为指导，以马克思主义中国化的最新理论成果——习近平新时代中国特色社会主义思想为指针，紧扣大学生成长成才中遇到的基本问题，有针对性地开展马克思主义人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导大学生树立远大理想，陶冶高尚情操，遵循并传承中华民族的优秀道德传统，认同并弘扬社会主义核心价值观，建构高尚的思想品德、良好的法律素养、科学的价值标准与正确的行为规范，为他们逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。	1. 新时代大学生的历史使命与时代责任	4	2	54	3
			2. 人生的青春之问	4	2		
			3. 坚定理想信念	4	2		
			4. 弘扬中国精神	6	4		
			5. 践行社会主义核心价值观	6	4		
			6. 明大德守公德严私德	6	2		
			7. 尊法学法守法用法	6	2		
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论	通过对本课程的学习，力争使当代大学生正确认识本国国情；正确认识和理解我党在	1. 毛泽东思想	10	2	72	4
			2. 邓小平理论	10	2		

	体系概论	同历史时期的路线、方针和政策；系统把握马克思主义中国化的两大理论成果：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，尤其是深刻把握和理解马克思主义中国化的最新理论成果、当代中国的马克思主义、21世纪马克思主义——习近平新时代中国特色社会主义思想。	3. “三个代表”重要思想	10	2		
			4. 科学发展观	12	6		
			5. 习近平新时代中国特色社会主义思想	12	6		
3	贵州省情	使贵州高校大学生在系统掌握专业知识的同时，全面了解贵州，认识贵州的本质特征，把握贵州经济社会的发展规律，激发大学生热爱贵州、开发贵州、建设贵州的热情，为实现富民兴黔的宏伟目标作出新的贡献。	1. 绪论	2	0	18	1
			2. 特殊的地理环境	2	0		
			3. 悠久的发展历史	2	1		
			4. 民族团结互助的社会环境	2	0		
			5. 令人瞩目的经济发展成就	2	0		
			6. 蓬勃发展的社会事业	3	1		
			7. 建设社会主义政治文明与全面建成小康社会	3	0		
4	形势与政策	《形势与政策》是高职各专业学生公共必修课。是对学生进行形势与政策教育的主渠道和主阵地，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，它在引导学生正确认识国情、正确理解党和国家路线方针政策、正确认识国际国内形势方面具有不可替代的重要作用。本课程运用马克思主义的立场、观点和方法帮助学生观察分析政治经济形势，理解和执行党的政策。正确认识国家改革与发展所处的国际环境、时代背景，正确理解党的基本路线、重大方针和政策，正确分析国内外关注的热点问题，激发学生的社会责任感，民族自信心，坚定立场，把握未来，勤奋学习，成长报国。	每学期教学内容不一样。设定依据，按国家教育部办公厅关于印发《高校“形势与政策”课教学要点》的通知内容，结合当前国际、国内形势的热点问题，结合我院学生的实际情况，确定讲授专题。	28	4	32	2
5	应用文写作	要求学生通过本课程的学习，实现以下目标：掌握“必需”的应用写作的基本理论和基础知识；能熟练写出符合国家政策法规、观点正确、内容充实、结构合理、层次分明、表达清晰、语言得体、标点正确的各类常用应用文书；能准确的阅读、评鉴一篇应用文书，能对具体的应用文书就观点、材料、结构、格式、语言等方面加以分析评鉴。	1. 应用文写作概述	2	0	32	2
			2. 日常生活文书	2	2		
			3. 社交礼仪文书	2	2		
			4. 事务文书	2	2		
			5. 行政公文	2	2		
			6. 经济类文书	2	2		
			7. 大学生应用文书	2	2		
			8. 综合实践训练	2	4		
		课程目标确定为运动参与和身心健康两大目标。	1. 一年级第一学期——普修课	0	36		

6	体育与健康	<p>培养学生对本课程的正确认识,培养学生参与锻炼的积极性。使他们能自觉地、积极地、经常地参与锻炼实现身体运动的参与目标,掌握科学锻炼身体的基本原理和方法,如掌握合理有效的健身方法、运动损伤的预防与处理、锻炼效果的自我评价等,用科学的理论知识指导实践。</p> <p>第二个目标是体育运动技能目标,第三个目标是根据学科、专业的不同,掌握合理的、有效的预防职业病的手段和方法。</p> <p>身心健康目标主要由三个子目标构成,即身体健康目标、心理健康目标和社会适应性目标。身体健康目标是通过体育课程的学习和锻炼,使学生在耐力、力量、柔韧及协调性等主要素质方面得到提高;在形态机能方面达到较为理想的标准和要求;掌握健身原理与方法及有关的保健、营养及卫生等知识,为达到身体健康目标服务。</p> <p>心理健康目标主要体现在情绪的调控能力和树立健康向上的自信心等方面。</p> <p>社会适应性目标是通过体育教育及体育活动培养大学生的合作能力、交往能力和适应能力,形成良好的人际关系和团结协作的团队精神。</p>	<p>2. 一年级第二学期——选项基础课。开设项目有篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、太极拳、健美操、瑜伽、体育舞蹈、跆拳道、户外拓展。</p>	0	36	108	6
		<p>3. 二年级第一学期——统一开设选项课(提高)。开设项目有篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、太极拳、健美操、瑜伽、体育舞蹈、跆拳道、户外拓展。</p>	0	36			
7	军事课	<p>普通高等学校通过军事课教学,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。</p>	<p>1. 军事理论。内容包含:国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员、国家安全概述、国家安全形势、国际战略形势、军事思想概述、外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想、战争概述、新军事革命、机械化战争、信息化战争、信息化装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器。</p>	36	0	148	4
			<p>2. 军事技能。内容包含:共同条令教育、分队的队列动作、现地教学、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练、野外生存、识图用图、电磁频谱监测等。</p>	0	112		

8	计算机信息技术	本课程涉及计算机的基础知识、操作系统基础、多媒体技术基础、计算机网络基础与Internet 技术、文字处理、电子表格和演示文稿软件等。这些知识和技能对于信息时代的大学生来说是必不可少的。通过本课程的学习,使学生掌握在信息化社会中工作、学习和生活所必须具备的计算机基本知识与基本操作技能,系统地、正确地建立计算机相关概念和微型计算机的操作技术;熟练地掌握在网络环境下操作计算机及常用应用程序的使用方法;具备在网上获取和交流信息的能力,为今后进一步学习和掌握计算机知识和技术打下良好的基础。	1. 了解计算机系统的基本知识,计算机的基本组成与工作原理,计算机软件与硬件的基本知识与相互关系,掌握微型计算机系统的基本配置与主要性能指标,了解计算机维护与计算机安全的基本知识。	0	16	64	4
			2. 掌握 Windows 操作系统的基本工作方式、掌握 Windows 环境下常规汉字的操作方法并熟练掌握一种汉字输入法;掌握中文 Windows 的基本操作、文件管理方法。	0	16		
			3. 掌握文字处理软件 Word、电子表格软件 Excel 及文稿演示软件 PowerPoint 的使用方法,具有使用计算机处理常用文档的能力;了解常用工具软件的使用。	0	16		
			4. 了解多媒体技术的基础知识、多媒体计算机的基本配置与基本操作;了解计算机网络的基本知识与基本组成,局域网的特点、组成及网络连接设备,掌握 Internet 的基本知识与使用,具有从互联网上获取信息资源的能力。	0	16		
9	大学生心理健康教育	通过教学,帮助学生认识健康心理对成长成才的重要意义,指导大学生树立心理保健意识,认识心理活动的规律与自身个性特点,掌握心理健康知识和心理调适方法,学会化解心理困扰;引导他们拥有乐观向上、积极进取的人生态度,学会学习,培养创造性思维,优化心理品质,开发心理潜能,促进全面成才。	1. 大学生心理健康教育的基本理论和概念	4	2	32	2
			2. 心理健康的标准与意义	8	2		
			3. 大学生的心理发展特征及自我心理调适的基本知识	12	4		
10	大学生职业发展与就业指导	通过系统教学活动,使毕业生熟悉国家的就业政策和法规,具有适应当前就业形势的就业知识和技能,即通过择业指导、就业指导、创业指导,帮助大学毕业生了解社会需求的信息,树立正确的择业观,增强择业意识,掌握求职的方法与技巧,不断提高主动适应社会需要的能力,做好就业创业准备,顺利实现就业	1. 我国高校毕业生就业制度与就业形势	2	1	32	2
			2. 职业基础知识	2	1		
			3. 大学生职业生涯规划	4	1		
			4. 大学生就业程序、途径与特点	4	1		
			5. 毕业生择业的方法与技	4	1		

		和创业。	巧				
			6. 毕业生就业心理指导	4	1		
			7. 就业协议及就业权益与保护	2	1		
			8. 毕业生社会适应能力	2	1		
合计				234	358	592	30

(二) 专业技能课程

专业（技能）课程共设置 29 门，含专业核心课程 8 门（表 3 中标出※号课程），合计 1344 课时，计 76 学分，占总学时的 48%。

1、专业（技能）课程

表 3 烹调工艺与营养专业（技能）课课程设置

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求		总学时	学分	教学类型		
				理论学时	实践学时			学校	校企	企业
1	沟通与礼仪	训练良好的语言表达技能和塑造职业形象	语言表达训练 职业礼仪训练	16	16	32	2	√		
2	餐饮英语 I	掌握厨房相关领域行业英语词汇，具有流利的交流能力	餐饮英语表达训练	16	16	32	2	√		
3	餐饮英语 II	掌握厨房相关领域行业英语词汇，具有流利的交流能力	餐饮英语表达训练	20	16	36	2	√		
4	烹饪概论	了解烹饪发展史和现代烹饪理论及潮流趋势	烹饪发展史和现代烹饪理论及现代餐饮发展趋势	20	12	32	2	√		
5	中外饮食文化	掌握客源国的饮食文化知识	客源国的饮食文化知识	20	16	36	2	√		
6	※烹饪原料学	了解餐饮烹饪原料知识及具有鉴别能力	烹饪原料基础知识	20	12	32	2	√		
7	※食品营养学	掌握食品营养学基础知识，能对原料的选配和加工手段作评价。	营养学知识	20	16	36	2	√		
8	饮食保健学	了解烹饪中卫生与食品安全问题	烹饪中卫生与食品安全问题	20	16	36	2	√		
9	营养配膳	掌握刀工、翻锅等烹饪基本技术。	烹饪基本技术	16	20	36	2	√		
10	烹饪卫生与安全学	了解烹饪中卫生与食品安全问题	烹饪中卫生与食品安全问题	20	16	36	2	√		

11	烹饪基本功训练	掌握刀工、翻锅等烹饪基本技术	烹饪基本技术	14	50	64	4		√	
12	※中餐烹调技术	掌握各烹饪原料如何进行加工和烹调	烹调加工工艺实训教程	22	50	72	4		√	
13	※烹调加工工艺	掌握中餐菜肴的制作特色、烹调方法、口味。	中餐烹调技术实训教程	22	50	72	4		√	
14	※冷菜制作与冷拼工艺	掌握冷菜制作与冷拼工艺	冷菜制作与冷拼工艺实训教程	22	50	72	4		√	
15	黔东南特色菜及小吃制作	掌握黔东南特色菜肴和特色小吃的制作技术	黔东南特色菜肴和特色小吃的制作实训教程	22	50	72	4		√	
16	※食品雕刻与装盘设计	掌握食品雕刻技法和装盘设计	食品雕刻技法和装盘设计实训教程	22	50	72	4		√	
17	中国名菜	掌握中国各菜系及代表菜的历史典故、烹制方法	中国名菜解析和实训教程	12	24	36	2		√	
18	基础面点制作	掌握面点的理论知识和基础的中西面点制作	面点理论知识和基础面点实训教程	14	50	64	4	√		
19	※面点制作工艺	掌握中西面点制作特色、操作方法	中西面点制作方法实训教程	22	50	72	4	√		
20	中国名点	掌握中国名点历史典故和制作方法	中国名点解析和实训教程	12	24	36	2		√	
21	※西餐制作工艺	掌握西餐菜肴的制作特色、烹调方法、口味	西餐制作工艺实训教程	22	50	72	4		√	
22	宴会设计实务	掌握宴会设计及菜单设计知识	宴会设计实训教程	22	50	72	4		√	
23	餐饮成本核算	掌握成本控制知识，培养有效地控制餐饮成本能力	餐饮成本核算	50	22	72	4		√	
24	现代厨房管理	了解餐饮企业厨房质量管理现状；掌握厨房质量管理相关知识	现代厨房管理	24	12	36	2		√	
25	餐饮服务	掌握餐饮服务技能	餐饮服务	12	24	36	2	√		
26	黔东南旅游资源	了解黔东南旅游资源	烹饪工艺美术	14	6	20	1.5	√		
27	酒品与饮料制作	掌握基础酒水酒水制作技能	酒水饮料制作	6	14	20	1.5		√	
28	烹饪工艺美术	具备一定美学欣赏和创作能力	黔东南旅游资源	6	14	20	1.5	√		
29	茶艺	掌握茶艺技术	茶艺实训教程	6	14	20	1.5	√		
30	合计			534	810	1344	78	16	13	

2、典型工作任务及职业能力分析

表 4 典型工作任务职业行动及内容描述表

序号	典型工作任务（岗位）	行动领域（能力）	学习领域（课程）
1	餐饮企事业单位营养配餐员	编制营养食谱，具备营养配餐能力	食品营养学、营养配膳、饮食保健学
2	餐饮企事业单位中餐厨师	具有扎实的烹饪基本功，掌握中餐菜肴烹制工艺	烹饪基本功训练、烹调加工工艺、中餐烹调技术、冷菜制作与冷拼工艺、食品雕刻与装盘设计、中国名菜
3	餐饮企事业单位西餐厨师	具备西餐菜肴制作的能力	西餐制作工艺
4	餐饮企事业单位中点厨师	具备制作中式点心的能力	基础面点制作、面点制作工艺、中国名点
5	餐饮企事业单位西点厨师	具备制作西式点心的能力	基础面点制作、面点制作工艺
6	餐饮企事业单位管理人员	具备餐饮行业企业管理能力	餐饮成本核算、现代厨房管理、餐饮服务

（三）选修课课程

按照《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》，选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%进行设置。

1、公共公选课

共开设 36 门，学生可根据各自学习情况任选以下课程进行学习。

表 5 公共公选课一览表

课程分类	课程名称	学时	学分	选修学期
人文通识	大学生安全文化	32	2	1
个性发展	大学生职业生涯规划与管理	32	2	1
人文修养	大学来了——e 时代大学生学习指导	32	2	1
人文修养	影视欣赏	32	2	2、3、4
人文修养	交流与沟通	32	2	2、3、4
人文修养	职业素养	32	2	2、3、4
人文修养	社交礼仪	32	2	2、3、4
人文修养	普通话	32	2	2、3、4
人文通识	健康教育	32	2	2、3、4
人文通识	少数民族传统文化	32	2	2、3、4
人文通识	国学简读	32	2	2、3、4
人文通识	文献检索	32	2	2、3、4
个性发展	书法	32	2	2、3、4
个性发展	美术	32	2	2、3、4
个性发展	表演	32	2	2、3、4
个性发展	演讲	32	2	2、3、4
个性发展	英语写作	32	2	2、3、4

个性发展	英语口语	32	2	2、3、4
个性发展	民族舞蹈	32	2	2、3、4
个性发展	中文写作	32	2	2、3、4
个性发展	声乐	32	2	2、3、4
个性发展	插花艺术	32	2	2、3、4
个性发展	钢琴	32	2	2、3、4
个性发展	二胡	32	2	2、3、4
个性发展	芦笙	32	2	2、3、4
个性发展	口才艺术	32	2	2、3、4
人文修养	职场沟通	32	2	5、6
人文修养	职场菜鸟礼仪指南	32	2	5、6
人文修养	企业文化--职场新人升级攻略	32	2	5、6
知识讲座	国家安全教育	32	2	2、3、4
知识讲座	节能减排	32	2	2、3、4
知识讲座	人与环保	32	2	2、3、4
知识讲座	金融知识	32	2	2、3、4
知识讲座	人与社会	32	2	2、3、4
知识讲座	人口资源	32	2	2、3、4
知识讲座	海洋科学	32	2	2、3、4

2、公共限选课

按照公共限选课中美育类、综合类、政史类、创新创业教育类、中华优秀传统文化类每类至少必选一门课程的要求，共选出 5 门课程，共计 156 学时，10 学分，占总课时的 6%。

公共限选课

课程大类	课程名称	必选课	课程代码	学分	总学时
美育类	音乐欣赏		080900224	1.5	24
	戏剧欣赏		080900225	1.5	24
	美术欣赏	√	080900226	1.5	24
	舞蹈欣赏		080900227	1.5	24
综合类	高职英语（专升本方向）	√	080900301	4	60
	英语在 XX 的应用（专业应用方向）		080900302	4	60
	高等数学（专升本方向）		080900303	4	60
政史类	中国简史	√	080900311	1.5	24
	中共党史		080900312	1.5	24
	马克思主义哲学		080900313	1.5	24

	科学社会主义		080900314	1.5	24
创新创业 教育类	创造性思维与创新方法		080900501	1.5	24
	创业管理	√	080900502	1.5	24
	易学实用的创业真知		080900503	1.5	24
	大学生创业概论与实践		080900504	1.5	24
	中国民间工艺		080900305	1.5	24
中华优秀 传统文化 类	中国民间艺术		080900306	1.5	24
	中国民风民俗		080900307	1.5	24
	中国诗文赏析		080900308	1.5	24
	中华医学		080900309	1.5	24
	中华美食	√	080900310	1.5	24
	合计			10	160

3、专业限选课

按照专业限选课程类至少必选三门课程的要求，共选出 3 门课程，合计 54 学时，计 3 学分，占总课时的 2%。

专业限选课

课程大类	课程名称	必选课	学分	总学时
专业限选课程	烹调设备养护	√	1	18
	美食摄影技术	√	1	18
	餐饮市场营销		1	18
	餐饮创业培训	√	1	18
	插花		1	18
合计			3	54

(四) 苗侗文化特色课程

序号	课程	课程目标	主要内容	教学要求		总学时	学分	教学类型		
				理论学时	实践学时			学校	校企	企业
1	黔东南特色菜及小吃制作	了解黔东南及苗侗民族菜肴文化，掌握黔东南特色菜肴制作	黔东南特色菜肴制作实训	22	50	72	4		√	

2	黔东南旅游资源	了解黔东南旅游发展现状及基础旅游知识,掌握黔东南主要景点分布和资源状况。	黔东南旅游基础知识学习、主要景点介绍	14	6	20	1.5	√		
合 计				36	56	92	5.5			

(五) 教学安排

1、课程类别、结构比例与学分

课程类别	课程性质	教学时数			占总学时百分比(%)	学分数
		总学时	其中			
			理论(%)	实践(%)		
公共课程	公共基础课	592	49%	51%	22%	30
	公共选修课	156	69%	31%	6%	10
专业课程	专业基础课	344	54%	46%	12%	20
	专业技术课	920	34%	66%	33%	52
特色课程	民族特色课	104	42%	58%	4%	5.5
	创新创业课	76	52%	48%	3%	4

2、主要实践教学环节

主要实践性教学环节安排表

实践教学项目	学分	周数	安排学期	备注
跟岗学习	/	16	第5学期	
顶岗实习	32	24	第6学期	
毕业设计	2	8	第6学期	

理论与实践教学比例

教学形式	内容	学时(比例<%>)
总学时	含公共基础课及毕业实习	2758
理论课程	不含毕业实习	872(39%)
实践教学	实践课时(不含毕业实习)	1282(47%)
	实践教学(实习)毕业论文(毕业设计)	576(22%)

3、教学活动时间分配

教学活动时间分配表

(单位:周)

学年	学期	总周数	其中		教 学 周 数 分 配					
			教学周数	寒暑假	课堂教学	考试	入学教育/军训	顶岗实习/实训	毕业设计/就业指导	机动周
一	1	22	20	6	14	2	2	/	/	2
	2	22	20	6	16	2	/	/	/	2
二	3	22	20	6	16	2	/	/	/	2
	4	22	20	6	16	2	/	/	/	2
三	5	22	20	6	16	/	/	24	/	1
	6	22	20	6	16	/	/	16	8	1
合计		120	106	36	94	8	2	40	8	10

九、教学进程总体安排

(一) 教学进度计划

表 10 烹调工艺与营养专业教学进度计划

类别	课程名称	课程代码	学分	学时分配			按学期分配学时						考试	考查		
							一学年		二学年		三学年					
				合计	理论	实践	一	二	三	四	五	六				
必修 课	军事理论		2	36	0	36	2								√	
	军事技能		2	112	0	112	2									
	形式与政策		2	32	24	8	共 8 学时	共 8 学时	共 8 学时	共 8 学时					√	
	思想道德修养与法律基础		3	54	36	18	2								√	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		4	72	54	18		4							√	
	贵州省情		1	18	16	2	1								√	
	大学生心理健康教育		2	32	24	8		2							√	
	计算机信息技术		4	64	0	64		4							√	
	应用文写作		2	32	16	16	2									
	健身体育		2	36	0	36	2								√	
	选项体育		2	36	0	36		2							√	
	兴趣体育		2	36	0	36			2						√	
	大学生职业发展与就业创业指导		2	32	24	8	共 8 学时	共 8 学时	共 8 学时	共 8 学时					√	
	小 计			30	592	194	398	11	12	2	0					
	职业 基础 课	沟通与礼仪		2	32	16	16	2								√
		餐饮英语 I		2	32	16	16	2								√
		餐饮英语 II		2	36	20	16		2							√
		烹饪概论		2	32	20	12	2								√
		中外饮食文化		2	36	20	16		2							√
		烹饪原料学		2	32	20	12	2							√	
		食品营养学		2	36	20	16		2						√	
		饮食保健学		2	36	20	16			2						√
		营养配膳		2	36	16	20				2					√
烹饪卫生与安全学			2	36	20	16			2						√	
小 计			20	344	188	156	8	6	4	2						
职业 技术 课	烹饪基本功训练		4	64	14	50	4							√		
	中餐烹调技术		4	72	22	50		4						√		
	烹调加工工艺		4	72	22	50			4					√		
	冷菜制作与冷拼工艺		4	72	22	50			4					√		
	黔东南特色菜及小吃制作		4	72	22	50				4				√		
	食品雕刻与装盘设计		4	72	22	50			4					√		
	中国名菜		2	36	12	24				2					√	
	基础面点制作		4	64	14	50	4							√		
	面点制作工艺		4	72	22	50		4						√		
	中国名点		2	36	12	24			2						√	
西餐制作工艺		4	72	22	50				4				√			

专业拓展课	宴会设计实务	4	72	22	50			4			√		
	餐饮成本核算	4	72	50	22				4		√		
	现代厨房管理	2	36	24	12				2			√	
	餐饮服务	2	36	12	24				2			√	
	小 计	52	920	314	606	8	8	18	18				
	黔东南旅游资源	1.5	20	14	6		2					√	
	酒品与饮料制作	1.5	20	6	14				2			√	
	烹饪工艺美术	1.5	20	6	14			2				√	
	茶艺	1.5	20	6	14				2			√	
	小 计	6	80	32	48	0	2	2	4				
	合 计	108	1936	728	1208	27	28	26	24				
	选修课	专业选修课	烹调设备养护	1	18	8	10						√
		美食摄影技术	1	18	10	8							√
		餐饮市场营销	1	18	10	8							√
		餐饮创业培训	1	18	10	8							√
5 选 3		插花	1	18	4	14						√	
小 计		3	54	34	20								
公共限选课		限选课(美育类)	1.5	24	14	10							√
		限选课(综合类)	4	64	54	10							√
		限选课(政史类)	1.5	24	14	10							√
		限选课(创新创业教育类)	1.5	24	14	10							√
		限选课(中华优秀传统文化类)	1.5	24	14	10							√
		小 计	10	160	110	50							
公共公选课		公共公选课一览表	8	/	/	/							未计入总学时
合 计		21	214	144	70								
总 计		129	2154	872	1282								
实践教学	跟岗学习	/	/	/	/								
	顶岗实习	32	576	0	576								
	毕业设计	2	32	0	32								
合 计	34	608	0	608									
总 计	163	2758	872	1886	27	28	26	24					

说明:

1. 选修课模块将满足选修 8 学分的要求, 同时课时量将满足总学时 10% 的选修要求。
2. 在学生进行课程选修时, 建议: 美育类、综合类、政史类、创新创业教育、中华优秀传统文化

文化类每类必选一门课程，而专业限选课程类必选三门课程。进行选修学分认定时将遵循这一原则。

3. 选课时间：一年级第一学期在入学报道后，开课前进行（在各系课表确定后进行，避免上课时间冲突。其它学期在学期结束前，各系排课后进行。）

十、实施保障

（一）师资队伍

教学团队由学校专任教师和企业兼职教师组成，师资力量雄厚。学院烹调工艺与营养专业建设“教师+大师+行业专家”的优质教学团队。鼓励专任教师参加企业实践、高校进修；鼓励兼职教师参加教学职业培训。校企合作共建具有国际视野的“双师型”专业教学团队。从强化技能和优化结构入手，通过“定岗位、重考核、抓项目、促发展”等一系列团队管理措施，提升团队“双师”素质和职教能力。培养领军人才，引领专业发展、推动校企融合；培养专业带头人，带动专业建设及教学改革；培养职教名师、骨干教师，提升课程建设、教学设计能力；培养青年教师，提升教学实施能力；聘请兼职教师，提升实训指导效果。

（二）教学设施

烹饪实训室按星级酒店厨房规格设计，分为：中餐（红案）实训室、面点（白案）实训室、冷拼实训室、基本功训练实训室、西餐实训室、理论教学区、品鉴展示区七大功能板块。

1、中餐（红案）实训：红案操作室是学生进行中式菜肴的烹制及冷盘拼摆练习的实训场所，共分为6个操作模块，分别为：原料加工模块、配菜模块、冷盘拼摆模块、刀工处理模块、食品雕刻模块、菜肴烹调模块。经过培训，达到相应级别的厨师专业理论知识和操作技能，熟练掌握中式菜肴制作工艺及流程。

2、面点（白案）实训：面点操作室是教师、学生进行中西式面点的演示和制作的实训室，集合了蒸、炸、煮、烙、烤全部工艺。面点操作室有5大训练模块：制馅工艺模块、面坯工艺模块、成形技术模块、熟制技术模块、装饰工艺模块。通过训练让学生熟悉面点制作工艺过程的操作原理、工艺流程及有关新工艺操作知识。

3、冷拼（冷菜与雕刻）实训：冷拼实训室是中式菜肴、冷盘拼摆、食品雕刻实训场所，搭配录播电视进行现场实时投屏学习，使学生更好地掌握菜肴的规范化、标准化等制作程序。通过原料标本、菜肴、食雕等作品展示，使学生对烹饪的艺术性有一定的感性的认识，从而培养学生的兴趣。

4、基本功训练实训室：满足翻锅、刀工练习，学生能掌握翻锅技术，能熟练运用适当的工具

和刀法将各种烹饪原料加工成不同的形状。

5、西餐实训：满足学生练习制作各种西式餐点，了解西式餐饮后厨设备的使用及西餐制作方法。

6、理论实训：实训室配备齐全的烹调设备和实时投屏录播系统，供理论教学使用。

7、品鉴展示：烹饪菜肴和点心等成品展示及品鉴，综合体现本实训基地文化。

表 12 校内烹调工艺与营养专业实训基地配置表

序号	名称	建筑面积 (平方米)	主要实训项目	是否面向其他 专业
1	翻锅训练实训室	110	抛锅基本功训练	是
2	中餐实训室	110	热菜制作	是
3	面点实训室	110	中西点制作	是
4	西餐实训室	110	西餐制作	是
5	食品雕刻实训室	90	食品雕刻与盘式制作	是
6	刀工训练实训室	90	刀工训练	是
7	中餐品鉴室	110	中餐品鉴	是
8	西餐品鉴室	110	西餐品鉴	是
9	录播教室	110	现场演示录播	是

(三) 教学资源

1、选用优质教材，尤其是十三五规划高职高专烹调专业最新教材。

2、完善网上教学资源，充分利用网络资源，优化教学手段，调动学生学习积极性，启发学生勤于思考，善于创造的能力。

3、开辟信息化教学手段，利用现代技术教学。

4、产学合作开发实验实训课程资源，充分利用本行业典型的企业的资源，进行产学合作，建立实习实训基地，实践“工学”交替，满足学生的实习实训，同时为学生的就业创造机会。

5、校内图书馆及资源充分利用。

(四) 教学方法

本专业教授过程采用讲授法、示范演示、练习法、案例研讨法、陶冶法、探究法、角色扮演、模拟演练等，更是尝试了一些比较有特色的教学方法：

1、参观考察教学法

在课程开始之初，参观考察本地的知名餐饮企业和高星级酒店，让学生与企业各岗位员工进行交流，使学生对行业和岗位能有较正确的认识，明确各岗位工作任务。

2、技能竞赛法

学生掌握了某项技能后，采用技能比赛的方式进一步强化专业技能训练，提高学生专业技能水平。

3、企业调研法

为了提高学生对餐饮企业各方面的认知，在课程的学习过程中，专业教师带领学生深入到合作餐饮机构了解其餐厅、厨房的布局、设施，分散在隐蔽处观察餐厅员工的对客服务，并提交调研报告。

4、现场模拟操作

利用实训场地的设施设备，进行实际操作训练，强化操作技能水平，采取模拟训练，熟悉工作流程和标准，使学生能更快地适应企业的要求。

5、专题讲座

定期请专业客座教授和业界资深人士举行专题讲座，充实课程的教学内容，开阔学生视野，有利于学生理解和掌握前沿知识，更好地实现课程的教学目标。

6、顶岗实习

在学生掌握了基本的服务知识和技能时，安排学生在校内实训基地进行跟班见习，课程结束后安排学生在校外实习基地进行顶岗实习，使其熟练掌握岗位工作流程及服务技能，能够独立进行工作，培养综合的从业素质，为走上社会打下基础。

(五) 学习评价

1、突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

2、强调目标评价和理论与实践一体化评价。

3、注意考核手段与方法，可通过课堂提问、学生作业、平时测验、实训及考试情况综合评价学生成绩，应适当增加实践性教学的考核比重。

(六) 质量管理

按照人才培养方案严格把控质量管理，采取听课、教师相互评教、学生网上评价，企业对毕业

生的评价和反馈等方式进行质量管理。

十一、毕业要求

- (一) 在正常修业年限内修满规定学分。
- (二) 按教学要求完成跟岗学习和顶岗实习实践教学环节。
- (三) 实习合格，毕业设计（论文）成绩合格。

十二、其他

人才培养方案修订责任人：谢青

修订团队成员：朱丽、杨宗琴、訾梅燕

分院核对人：文英兰

分院负责人：闻 芳