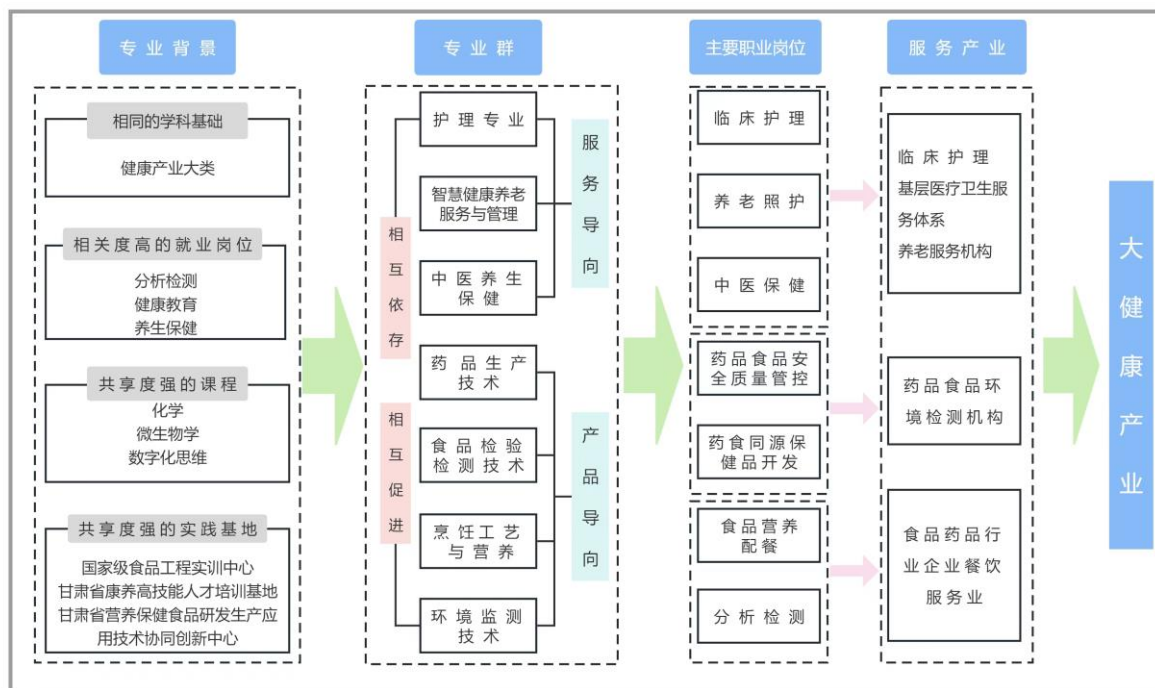


2024 级 烹饪工艺与营养 专业人才培养方案

一、专业名称 烹饪工艺与营养

二、专业代码 540202

三、所在专业群及组群逻辑



四、专业简介

烹饪工艺与营养专业属于旅游大类中的餐饮类专业，自与北京礼信年年餐饮管理有限公司、苏州市百盛天地大酒店、青岛铭家餐饮公司进行产教融合校企合作以来，不断加强组建高校、礼信年年、苏州百盛、青岛铭家及生态伙伴的联合团队，以行业前沿的技术标准、平台设备、企业讲师和产业资源为基础，结合企业在“餐饮连锁”领域的创新能力，融入两家企业文化和职业素养，共同建设适应烹饪工艺与营养专业需要的专业课程资源、实践教学环境、创新服务平台、产业型师资团队、社会化服务团队、人才评测等人才培养体系。为兰州市地方经济发展和餐饮标准化提供强有力的人才支撑，实现精准服务区域产业，发挥引领示范作用。

五、学制

（一）学制：全日制三年

（二）招生对象：中等职业学校毕业生、普通高级中学毕业生或具有同等学力者

（三）适用年级：2024 级

六、职业面向

序号	职业领域	就业岗位及工作	对接专业相关职业资格证书
1	食品营养	食品资源开发 营养配餐设计与指导	健康管理师 中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师
2	食品加工	热菜的制作 冷菜的制作 面点的制作 焙烤制品加工制作	
3	餐饮管理	宴会设计与制作 宴会策划 餐饮营销 餐饮基层管理	

七、人才培养目标与规格

（一）职业素质要求

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、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（二）职业岗位能力要求

1. 掌握必备的政治理论、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。

9. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

10. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

11. 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。

12. 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

13. 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

14. 具有厨房生产组织和管理能力。

15. 具有餐饮企业基层管理能力。

16. 具有餐饮产品设计开发能力。

17. 具有宴会策划与餐饮营销能力。

（三）职业岗位知识结构要求

工作 岗位群	主要职责	能力要求		
		知识	技能	职业素养
食品营养	1. 食品资源开发	1. 食品科学相关的基础知识和理论；	1. 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能	1. 能从实际出发，确

	2. 营养配餐设计与指导	2. 食品营养学相关的基础知识和理论; 3. 营养分析与配餐相关知识; 4. 中餐烹调、中式面点、地方风味菜点相关知识与理论。	力; 2. 掌握食品加工领域中各类食品的加工工艺及特点; 3. 熟练掌握食品行业的成本核算、推广及销售。	立正确的职业理想,具有良好的职业心态。 2. 树立良好职业道德,养成严谨细致、诚实守信、吃苦耐劳、遵规守纪的职业习惯和职业素养。
食品加工	1. 热菜的制作 2. 冷菜的制作 3. 面点的制作 4. 焙烤制品加工制作	1. 食品科学相关的基础知识和理论; 2. 食品营养学相关的基础知识和理论; 3. 营养分析与配餐相关知识; 4. 中餐烹调、中式面点、地方风味菜点相关知识与理论; 5. 中西方餐饮文化; 6. 饮食营养与卫生安全知识。	1. 掌握食品加工领域中各类食品的加工工艺及特点; 2. 具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力; 5. 熟练掌握食品行业的成本核算、推广及销售。	3. 建立健康的人际关系,兼有竞争意识、创新意识和团队协作精神。
餐饮管理	1. 宴会设计与制作 2. 宴会策划 3. 餐饮营销 4. 餐饮基层管理	1. 食品科学相关的基础知识和理论; 2. 食品营养学相关的基础知识和理论; 3. 中西方餐饮文化; 4. 饮食营养与卫生安全知识; 5. 餐饮企业管理和厨房运行控制知识; 6. 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识; 7. 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。	1. 掌握餐饮企业管理和厨房的技能; 2. 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划的能力; 3. 了解饮食消费心理、餐饮礼仪; 4. 掌握厨房生产组织和管理能力; 5. 掌握餐饮企业基层管理能力; 6. 掌握餐饮产品设计开发能力; 7. 掌握宴会策划与餐饮营销能力。	4. 具备健全的心理和健康的体魄,能够履行建设祖国和:保卫祖国的神圣义务,具有一定的美育知识和审美素养。

(四) 职业资格证书与职业技能等级证书要求

等级证书:

英语应用能力 A 级证书;

全国计算等级考试(一级);

普通话水平等级测试(二级乙等及以上)证书。

职业资格证书:

健康管理师

中式烹调师

中式面点师

西式烹调师

西式面点师

（五）学生就业岗位目标

本专业毕业生主要面向食品加工、食品销售服务、食品企业研发部门等岗位，培养能在各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅、度假村、高级会所、大中型食品加工企业、食品类物流企业从事快速食品加工、烹饪培训、餐饮技术管理、中餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理等相关岗位工作。

八、课程体系与核心课程

（一）课程体系设计

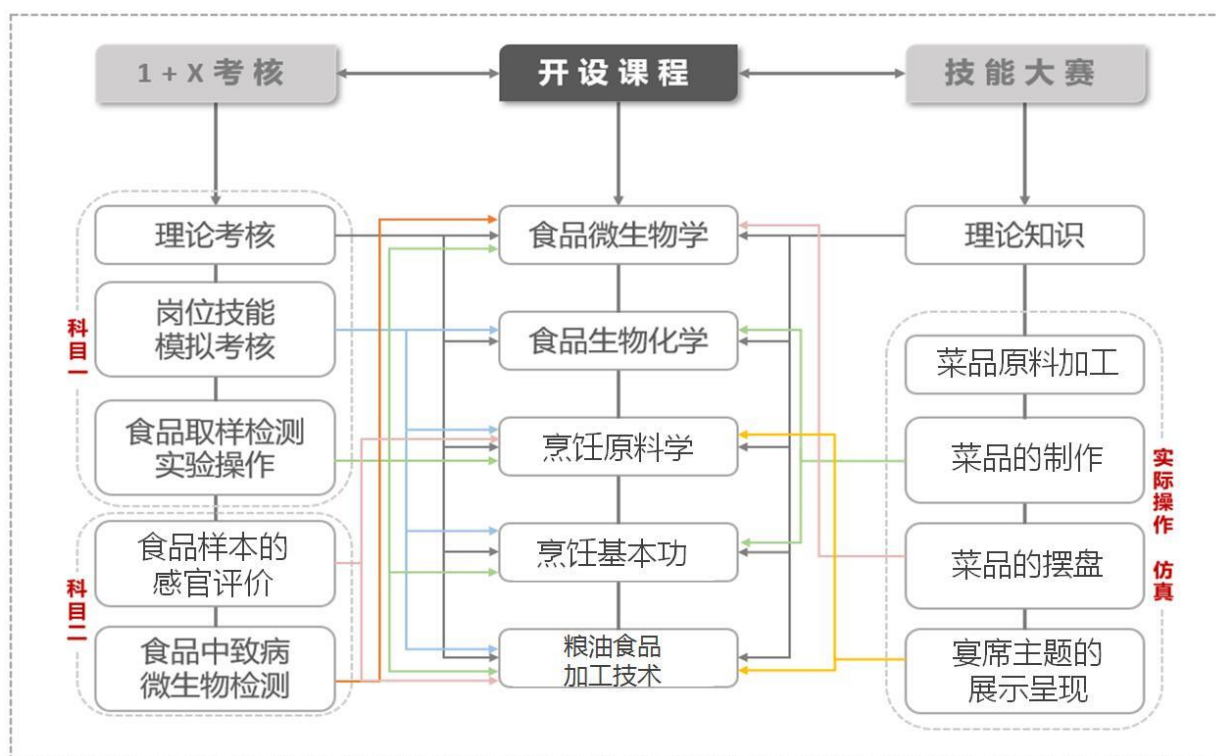
1. 典型工作任务分析

从课程设置上淡化学科，强化专业，体现高职教育鲜明的职业特色。大力推动专业设置与产业需求、课程内容与职业标准、教学过程与生产过程“三对接”，积极推进学历证书和职业资格证书“双证书”制度，做到学以致用，开展校企合作联合招生、联合培养的现代学徒制试点，强化学生的职业能力、岗位能力、转岗能力和创业能力的培养。按照人才培养目标和能力要求，建立面向各职业岗位群，论证并设立合理的劳动培养目标，提升学生的责任心、动手能力和实操技能，产学结合、理论与实践并重，课证融通、技术与人文融通，具有适应性、针对性的高职课程体系。

2. “岗课赛证”综合育人体系设计

以岗定课，改革专业课程内容，通过对烹饪工艺与营养专业“营养师、配餐员、食品加工生产、保健食品研发、餐饮酒店管理”等岗位的工作内容、岗位技能、工作职责进行分析，重构建筑工程技术专业核心课程。

打造“课证赛”融通课堂，突出技术技能培养，围绕“1+X 粮农食品安全评价”职业技能等级证书，设置与证书考取所对应的课程。结合“烹饪职业技能大赛”比赛内容，提高课赛内容的匹配度，实际操作仿真达 100%，理论知识覆盖达 90%以上（如图所示）。



（二）专业核心课程简介

（1）饮食营养与配餐

课程主要学习营养学基础、食物的营养价值及合理利用、膳食指南与营养健康、合理烹饪与食谱编制、营养菜点设计、特殊人群食谱设计、膳食调查与评价等。在努力为餐饮管理与服务类专业学习提供支撑的同时，拓宽知识面与就业方向，尽量与公共营养师职业资格认证对接，将烹饪技术、食物营养及人体营养恰当结合，通过学习能够对各类人群进行营养配餐或营养咨询等服务。

（2）餐饮食品安全与控制

该课程主要从食品安全的技术与管理的基本内容入手，对食品安全问

题进行科学普及介绍，内容包括食品添加剂与动物植物源食品的安全、影响食品安全的因素及控制、产品溯源与食品安全、行政监管与食品安全、食品行业应该怎样做——食品行业的自律与管理、消费者监督维权与食品安全。

（3）中式烹调工艺

课程主要为培养烹饪专业领域高素质、技能型人才而设定。学习内容包括八大菜系代表热菜、凉菜、花色拼摆、特色地方风味等。各项目均配有项目拓展与训练的实训题，以便学生将所学知识融会贯通。

（4）烹饪原料学

课程系统阐述了烹饪原料种类和不同原料的生物特征、主要化学成分、营养价值、商品学特征、质量检验和烹饪工艺要求。通过教学，使学生对中国烹饪所使用的原料从生物学角度、商品学角度、营养学角度、物理和化学等角度有一个比较全面而又细致的认识和掌握，为学生在菜点制作过程中，科学配菜、营养配餐，科学烹饪奠定坚实的基础。

（5）餐饮企业管理

餐饮企业管理是以现代服务企业管理理论为基础，从实务性和操作性角度介绍餐饮企业的运行与管理。课程将按照现代服务企业管理内在的联系和顺序，进行餐饮企业经营管理概述、投资篇、管理篇、服务篇、营销篇等的学习和讲解，既有对餐饮企业营销一般原理的阐述，又有实际操作办法的介绍，有助于学习者深刻理解餐饮企业经营管理的内涵。

九、课程体系分配比例及应修学分

课程类别	学时	占总学时比例	应修学分	备注
基本素质与能力课程（必修）	656	18%	31.5	
专业群基础平台课程（必修）	540	15%	30	
专业技能与认证课程（必修）	432	12%	24	
综合拓展项目课程（必修）	622	17%	35	
集中实践课程（必修，含实习（认知实习、跟岗实习、岗位实习）、毕业设计（论文）等）	1080	30%	36	集中安排的实践课程每周算 30 学时，每周记 1 学分

职业方向模块课程（限选）	180	5%	10	
人文素质教育课程（任选）	108	3%	6	其中公共选修课 2 学分，网络选修课 4 学分
合计	3618	100%	172.5	

十、教学进程安排及学分、学时分配（见表一）

十一、集中实践教学内容及进程计划（见表二）

执笔人：朱丽君 王雅琳

审核人：李宇洁

表一 2024 级烹饪工艺与营养 专业教学进程安排及学分、学时分配

课程类别		序号	课程（项目/模块） 名称	教学时数				学 分 数	教学周时数						评价 方式	备注
				总 课时	理 论	实 践	其 它		一		二		三			
									I	II	III	IV	V	VI		
									16	18	18	18				
必修课程	基本素质与能力课程	1	思想道德与法治	36	36			2	2						考试	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	36	36			2		2					考试	
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想	36	36			2			2				考试	
		4	思政实践	36		36		2				2			考试	
		5	形势与政策	32			32	1	(8)	(8)	(8)	(8)			考查	每学期 8 课时
		6	大学生就业与创业指导	36	16	20		2			1	1			考查	
		7	体育与健康	140			140	4	2	2	2	2			考试	
		8	大学语文	32	32			2	2						考查	
		9	演讲与口才	18	18			1		1					综合评价	
		10	大学英语	136	136			7	4	4					考试	
		11	信息素养	64		64		3.5	4						考试	按专业调整开设学期
		12	中华优秀传统文化导论	36	36			2		2					考查	
		13	劳动教育	18			18	1	*	*					综合评价	依据实际情况，调整周学时
		小计		656	346	120	190	31.5	14	11	5	5				
	专业群基础平台课程	14	化学	64	48	16		3.5	4						考查	
		15	餐饮概论	64	64			3.5	4						考试	
		16	中外饮食文化	64	64			3.5	4						考查	
		17	微生物学	64	32	32		3.5	4						考试	
		18	数字化思维	32	16	16		2	2						考查	
		19	烹饪原料	72	36	36		4		4					考试	
		20	餐饮美学基础	36	18	18		2		2					考查	
		21	食品贮藏与保鲜	72	36	36		4		4					考试	
		22	餐饮成本核算	72	36	36		4			4				考试	
		小计		540	350	190		30	18	10	4					
		专业技能与认证课程	23	餐饮食品安全与控制	72	36	36		4		4					考试
	24		饮食营养与配餐	72	36	36		4			4				考查	
	25		中式面点工艺	72	36	36		4			4				考查	
	26		中式烹调工艺	72	36	36		4				4			考查	
	27		宴会设计与实践	72	36	36		4			4				考试	
	28		厨政管理	72	36	36		4				4			考试	
	小计		432	216	216		24		4	12	8					
	综合拓展项目课程	29	餐饮服务技能	64	32	32		4	4						考查	
		30	西餐烹饪基础	72	36	36		4			4				考查	
		31	烹饪基本功	108	54	54		6		6					考查	
		32	市场营销	72	36	36		4			4				考查	
		33	餐饮企业管理	72	36	36		4				4			考试	
		34	调饮制作	36	18	18		2				2			考查	
35		面点项目实践	108	54	54		6				6			考查		
36		中华名菜系	72	36	36		4				4			考查		
37		专业论文写作	18	8	10		1				1			考查		
小计		622	310	312		35	4	6	8	17						
选修课程	块课程（限职业方向模块）	方向一	沟通与表达	36	18	18		2		2				考查		
			果酒加工技术	72	36	36		4			4			考查		
			团膳生产管理	72	36	36		4		4				考查		
		方向二														

		二													
		小计			180	90	90		10		6	4			
	任选	人文素质教育课程			108			108	6		2				
		小计			108			108	6		2				
	合计				2538	1312	928	298	136.5	36	39	33	30		

表二 2024 级烹饪工艺与营养 专业集中实践教学内容及进程计划

序号	实践课程（项目/ 模块）名称	学 分 数 （一周记 1 学分）	学时数（一周按 30 学时计算）						备注
			一		二		三		
			I	II	III	IV	V	VI	
	岗位实习						540	540	

