

江苏联合职业技术学院盱眙中专办学点  
五年制高等职业教育实施性人才培养方案  
(2024 级)

专业名称： 烹饪工艺与营养

专业代码： 540202

制订日期： 2024 年 7 月

## 目 录

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 一、专业名称及代码 .....                            | 1  |
| 二、入学要求 .....                               | 1  |
| 三、基本修业年限 .....                             | 1  |
| 四、职业面向 .....                               | 1  |
| 五、培养目标 .....                               | 1  |
| 六、培养规格 .....                               | 2  |
| （一）素质 .....                                | 2  |
| （二）知识 .....                                | 2  |
| （三）能力 .....                                | 3  |
| 七、课程设置 .....                               | 3  |
| （一）公共基础课程 .....                            | 3  |
| （二）专业课程 .....                              | 4  |
| 八、教学进程及学时安排 .....                          | 9  |
| （一）教学时间表（按周分配） .....                       | 9  |
| （二）专业教学进程安排表（见附件 1） .....                  | 9  |
| （三）学时安排表 .....                             | 9  |
| 九、教学基本条件 .....                             | 10 |
| （一）师资队伍 .....                              | 10 |
| （二）教学设施 .....                              | 12 |
| （三）教学资源 .....                              | 15 |
| 十、质量保障 .....                               | 16 |
| 十一、毕业要求 .....                              | 17 |
| 十二、其他事项 .....                              | 17 |
| （一）编制依据 .....                              | 17 |
| （二）执行说明 .....                              | 18 |
| （三）研制团队 .....                              | 19 |
| 附件 1：五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学进程安排表（2024 级） ... | 20 |
| 附件 2：五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业任性课程开设安排表（2024 级）   | 22 |

## 一、专业名称及代码

烹饪工艺与营养（540202）

## 二、入学要求

初中应届毕业生

## 三、基本修业年限

5 年

## 四、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）<br>中式面点师（4-03-02-02）<br>营养配餐员（4-03-02-06）                                                                            |
| 主要岗位或技术领域  | 原料加工、中式烹饪（龙虾菜点烹制）、营养配餐、宴会设计、厨房运行                                                                                                       |
| 职业类证书      | 中式烹调师职业资格等级证书（人力资源和社会保障部职业技能第三方鉴定机构，中级/高级）<br>中式面点师职业资格等级证书（人力资源和社会保障部职业技能第三方鉴定机构，中级/高级）<br>营养配餐员职业资格等级证书（人力资源和社会保障部职业技能第三方鉴定机构，中级/高级） |

## 五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，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能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的原料加工、中式烹饪（龙虾菜点烹制）、营养配餐、宴会设计、厨房运行等岗位，能够从事中式菜点制作（擅长龙虾菜点制作）、营养食谱设计、宴会策划、厨房生产控制等工作的高素质技术技能人才。

## 六、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习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

### （一）素质

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. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握安全消防、环境保护、健康营养、文明生产等相关知识与技能，了解相关产业文化，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；

3. 具有较强的集体意识和团队合作意识；

4. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和篮球、羽毛球等运动技能，达到国家学生体质测试标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具有一定的心理调适能力；

5. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成美术、音乐等艺术特长或爱好；

6. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

### （二）知识

1. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治理论和科学文化基础知识，具有良好的科学素养与人文素养；

2. 了解餐饮美学、餐饮企业管理的相关知识；

3. 熟悉中外饮食文化；

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；
6. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；
7. 掌握龙虾调料的配伍及烹调知识；
8. 掌握餐饮生产、研发以及宴会策划等相关知识。

### （三）能力

1. 具有探究学习、终身学习能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力，具备职业生涯规划 and 创新创业能力；
2. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力；
3. 掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，具有适应餐饮产业数字化发展需求的基本能力；
4. 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
5. 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；
6. 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
7. 具有餐饮产品安全管理能力；
8. 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
9. 具有龙虾调料选择、鉴别、搭配、味型把控及烹制能力；
10. 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力。

## 七、课程设置

本专业包括公共基础课程、专业课程等。

### （一）公共基础课程

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、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、形势与政策等思想政治理论课程和语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、地理、化学、劳动教育、国家安全管理共 18 门必修课程；依据江苏省联合职业技术学院烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案要求，结

合学校师资情况、设备设施及现代学生身体素质、心理素质和人文素养等具体情况，开设中华优秀传统文化作为限选课程；开设心理健康教育、篮球、普通话、礼仪训练、书法、羽毛球、走进音乐、短视频策划制作与运营、Office 高级应用、应用文写作、直播电商、演讲与口才、足球、创新与创业教育、大学生就业指导 15 门任选课程(见附件 2)。

## (二) 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和技能实训课程等。

### 1. 专业基础课程

专业基础课程的设置注重培养学生专业基础素质与能力，为专业核心课程的学习奠定基础。包括中外饮食文化、烹饪原料、中西烹调基础工艺、饮食营养与配餐、餐饮美学基础、现代厨政管理、餐饮食品安全与控制共 7 门必修课程。

表 1：专业基础课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称（学时）          | 主要教学内容                                                    | 教学要求                                                                                                                                                        |
|----|-------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 中外饮食文化<br>(34 学时) | 饮食文化概述；饮食原料文化；饮食器具文化；中外茶文化；中外酒文化；中外饮食民俗；中外饮食礼仪；中外饮食文化交流   | 借助情境案例诠释中外饮食文化的基本理论知识；结合烹饪文化典型案例，分析中外饮食文化、饮品、民俗、礼仪等的功能和影响，以及饮食文化研究方法、交流形式与途径；挖掘传统美德、民族精神、审美价值、家国情怀、文化素养等思政元素，开展烹饪文化的调研与交流，促进中外饮食文化的融合与发展                    |
| 2  | 烹饪原料<br>(68 学时)   | 烹饪原料基础知识；谷物类原料；蔬菜类原料；果品类原料；干货制品类原料；家畜类原料；家禽类原料；水产品类原料；调辅料 | 借助情境案例诠释烹饪原料的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析烹饪原料分类、产地、产季、质地等对原料品质的影响，以及不同原料的选择、鉴别与储存、加工处理等方法；挖掘勤俭节约、绿色环保、吃苦耐劳、精益求精和烹饪原料相关的法律法规等思政元素，开展原料实物场景下师生间、生生间的交流活动，促进原料的合理利用 |

|   |                      |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 中西烹调基础工艺<br>(204 学时) | <p>本课程分为中式烹饪基础模块、西式烹饪基础模块、中西面点基础模块</p> <p>中式烹饪基础模块：卫生与安全基础；体能基础；烹调设备与工具使用；刀工基础；烹饪原料初加工；勺工基础</p> <p>西式烹饪基础模块：西餐职业认知；烹调设备与工具使用；烹饪原料初加工；刀工基础；临灶技术</p> <p>中西面点基础模块：中西点基础知识；烹调设备与工具使用；常用面点原料选取；中西点基础工艺；中西点基础品种制作</p> | <p>中式烹饪基础模块：借助情境案例诠释中西烹调基础工艺的基本理论知识；结合典型中式烹饪基础生产加工任务，掌握卫生与安全、体能、刀工、勺工、原料初加工的相关知识与训练方法；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展中式烹饪基本功项目训练与生产</p> <p>西式烹饪基础模块：结合典型西式烹饪基础生产加工任务，掌握西餐设备、刀工、临灶技能与原料初加工的相关知识与训练方法；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展西式烹饪基本功项目训练与生产</p> <p>中西面点基础模块：结合典型中西面点基础生产加工任务，掌握中式面点原料、加工设备、基本操作手法等相关知识；挖掘餐饮绿色生产、安全防护、吃苦耐劳、终身学习和精益求精等思政元素，开展中西面点基础项目训练与生产，提升专业基础技能</p> |
| 4 | 饮食营养与配餐<br>(102 学时)  | <p>营养基础知识；烹饪原料的营养价值；合理烹饪与平衡膳食；不同人群营养需求；营养食谱设计与编制；营养餐制作与分析</p>                                                                                                                                                   | <p>借助情境案例诠释饮食营养与配餐的基本理论知识；结合中国居民膳食指南和典型案例，分析各类营养素对人体平衡膳食的影响，以及在烹饪中的作用、损失途径与保存方法，能针对不同人群设计并编制营养食谱；挖掘健康饮食、科学精神、法律法规和服务社会等思政元素，开展不同人群营养需求的调研与配餐，促进营养均衡</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| 5 | 餐饮食品安全与控制<br>(68 学时) | <p>食品安全概述；餐饮食品安全风险来源与控制；餐饮原材料采购安全与控制；餐饮食品加工安全与控制；餐饮食品存储安全与控制；餐饮食品销售安全与控制；餐饮食品安全预防与急救措施</p>                                                                                                                      | <p>借助情境案例诠释餐饮食品安全与控制的基本理论知识；结合具体工作任务和典型案例，分析食品安全风险的来源、安全生产规范、标准及法律法规等在餐饮食品生产中的作用；挖掘餐饮食品生产加工中关爱健康、食品安全、绿色餐饮和法律法规等思政元素，开展食品安全情景模拟实践，提升食品安全控制能力</p>                                                                                                                                                                                                                                      |

|   |                   |                                                                                                       |                                                                                                                                                           |
|---|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 餐饮美学基础<br>(34 学时) | 美学概述; 餐饮色彩; 美学法则与应用; 菜肴造型设计; 菜肴餐具美学; 菜肴搭配美学; 餐饮环境美学                                                   | 借助情境案例诠释餐饮美学的基本理论知识; 结合课程具体工作任务和典型案例, 分析菜肴造型、菜肴器具、环境装饰和内容布置等对餐饮美学的影响; 挖掘审美价值、文化素养、责任担当和文化自信等思政元素, 开展情景模拟, 培养餐饮美的鉴赏与创造能力                                   |
| 7 | 现代厨政管理<br>(34 学时) | 现代厨房的管理任务、现代厨房生产与加工革新; 厨房组织机构设置与人力配置; 厨房人力资源管理; 厨房的设计与布局; 厨房原料管理; 厨房生产流程; 厨房生产控制; 厨房产品质量控制; 厨房卫生与安全管理 | 借助情境案例诠释现代厨政管理的基本理论知识; 结合具体工作任务和典型案例, 分析厨房组织与布局、人力配置与管理、厨房原料管理、厨房生产流程等对厨政管理的影响, 以及生产成本、菜品质量、安全生产控制要素; 挖掘责任担当、安全规范、民主管理和公平公正等思政元素, 开展餐饮企业调研与模拟管理, 提升厨政管理水平 |

## 2. 专业核心课程

专业核心课程的设置结合本专业主要岗位实际需求和职业类证书考试要求, 注重理论与实践一体化教学, 提升学生专业能力, 培养学生职业素养。包括中式烹调工艺、食品艺术与冷菜制作、中式面点工艺、中式菜肴创新与制作、餐饮企业管理、中餐宴会设计实务共 6 门必修课程。

表 2: 专业核心课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称 (学时)             | 主要教学内容                                   | 教学要求                                                                                                   |
|----|-----------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 中式烹调工艺<br>(204 学时)    | 中式烹调工艺认知; 组配工艺; 调和工艺; 火候及初步熟处理工艺; 热菜烹调工艺 | 结合中式烹调工艺的工作任务, 掌握中式热菜制作的工艺流程、方法和操作要领; 挖掘行为规范、责任担当、安全生产和工匠精神等思政元素, 开展各类代表性菜肴制作; 在工作情境中提升实践操作水平和灵活运用能力   |
| 2  | 食品艺术与冷菜制作<br>(136 学时) | 冷菜与食品雕刻认知; 冷菜制作; 果盘制作; 冷拼造型; 基础雕刻; 主题雕刻  | 结合食品艺术与冷菜制作的工作任务, 掌握冷菜、食品雕刻制作技法与构图原理; 挖掘文化素养、审美价值、创新精神和工匠精神等思政元素, 开展冷菜、主题食品雕刻和冷拼的设计与生产, 在工作情境中提升实践动手能力 |



|   |                       |                                                                                                        |                                                                                                                             |
|---|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 中式面点工艺<br>(136 学时)    | 面点认知；面点制作基本工艺；水调面团制品；膨松面团制品；油酥面团类制品；米粉面团制品；其他面团制品                                                      | 结合中式面点风味流派代表品种的制作任务，掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、澄粉及其它面团的调制技法与要领；挖掘民族精神、生产规范、责任担当、安全生产和工匠精神等思政元素，开展中式面点产品的生产实践活动，提升中式面点生产能力        |
| 4 | 中式菜肴创新与制作<br>(136 学时) | 中式菜肴创新菜品设计书制作；中式菜肴食材组配创新菜例制作；中式菜肴成型技法创新菜例制作；中式菜肴烹调方法创新菜例制作；中式菜肴味型质感创新菜例制作；中式菜肴美化装饰创新菜例制作；中式创新菜肴新媒体宣传推广 | 结合中式菜肴创新设计与制作典型工作任务，掌握中式菜肴创新的设计分类、原则与方法；挖掘民族精神、创新精神、审美价值、岗位责任和工匠精神等思政元素，开展中式菜肴的创新设计与制作，提升中式菜肴制作技艺和菜品研发能力，弘扬中华美食文化           |
| 5 | 餐饮企业管理<br>(68 学时)     | 现代餐饮业概述；人力资源；菜单设计策划与管理；采购与库存管理；生产管理；服务质量管理；营销管理；成本控制                                                   | 结合餐饮企业管理具体任务，掌握餐饮企业管理相关的知识和技能；挖掘沟通能力、行为规范、企业文化、团队协作和社会责任等思政元素，开展现代餐饮企业岗位管理、校企融通等活动，提升管理效率                                   |
| 6 | 中餐宴会设计实务<br>(124 学时)  | 宴会概述；婚宴主题宴会；寿宴主题宴会；生日宴主题宴会；商务宴主题宴会；风味宴主题宴会；宴会设计与制作                                                     | 结合中餐宴会设计实务生产任务，掌握婚宴、寿宴、生日宴、风味宴等的设计理念、内容与要求；挖掘民族精神、红色文化、审美价值、创新精神和团队协作等思政元素，开展中餐宴会相关调研，分析中餐宴会设计的理念和管理要求，在工作情境中提升宴会设计、营销及管理水平 |

### 3. 专业拓展课程

专业拓展课程的设置对接餐饮行业前沿，促进学生全面发展，培养学生综合职业能力。专业拓展限选课程分别是中国名菜、餐饮成本核算、现代快餐、中国名点。根据淮安本地特色，结合五育并举、专业特点及本校专业建设实际情况，开设地方风味面点、龙虾制作技艺 2 门专业拓展课程，专业任选课程（见附件 2）。

#### 4. 技能实训课程

结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求,对接真实职业场景或工作情境,在实践中提升学生专业技能、职业能力和劳动品质。包括中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、食品艺术与冷菜制作实训、中式菜肴创新与制作实训等。

表 3：技能实训课程主要教学内容与教学要求

| 序号 | 课程名称（学时）             | 主要教学内容                                                      | 教学要求                                                                                                                           |
|----|----------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 中西烹调基础工艺实训（1周/30学时）  | 中西烹调基础基本技能、刀工实训、翻锅实训、烹饪原料初加工实训、西餐基础酱汁、基础菜肴制作、中西点基础工艺等项目强化训练 | 对接中式烹调师、西式烹调师国家职业技能标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内组织开展实训;能根据岗位生产标准进行原材料初加工、翻锅、基础菜肴制作、中西点面团与面胚制作;能在实训中培养严谨细致、认真负责的工作态度和良好的职业认同             |
| 2  | 中式烹调工艺实训（2周/60学时）    | 原材料加工、原材料分档与切配、原材料预制加工、菜肴制作、中式烹调师职业技能等级考试各项项目的操作强化训练        | 对接职业院校技能大赛赛项规程,创设真实职业场景或工作情境,在校内组织开展实训;能根据岗位生产标准进行原料加工、分档取料、切配、预加热和各式常见中餐菜肴的制作;能根据中式烹调师职业技能等级考试要求,熟练完成各项项目的制作;能在实训中培养精益求精的工匠精神 |
| 3  | 食品艺术与冷菜制作实训（1周/30学时） | 冷菜制作、果盘制作、基础冷拼制作、主题作品雕刻等项目强化训练                              | 对接职业院校技能大赛赛项规程和中式烹调师国家职业技能标准,创设真实职业场景或工作情境,在校内组织开展实训;能根据宴席冷菜要求进行冷菜、果盘、冷拼和主题食品雕刻的制作;能在实训中培养审美意识和精益求精的工匠精神                       |
| 4  | 中式菜肴创新与制作实训（2周/60学时） | 中式菜肴创新与制作基础知识;菜品外观和形状设计;菜品色彩和质感设计;菜品味型与调味设计等项目强化训练          | 对接职业院校技能大赛赛项规程,创设真实职业场景或工作情境,在校内外组织开展实训;能根据岗位生产标准和中餐行业的发展要求,从原料、调味、造型、烹调方法及营养等方面对中餐菜品进行调整创新;能在实训中培养开拓创新的精神                     |

## 八、教学进程及学时安排

### （一）教学时间表（按周分配）

| 学期 | 学期周数 | 理论与实践教学 |      | 集中实践教学课程和环节                  |    | 机动周 |
|----|------|---------|------|------------------------------|----|-----|
|    |      | 授课周数    | 考试周数 | 实训、实习、毕业设计（论文）、社会实践、入学教育、军训等 | 周数 |     |
| 一  | 20   | 17      | 1    | 军事理论与训练                      | 1  | 1   |
| 二  | 20   | 17      | 1    | 劳动实践                         | 1  | 1   |
| 三  | 20   | 17      | 1    | 中西烹调基础工艺实训                   | 1  | 1   |
| 四  | 20   | 17      | 1    | 中式烹调工艺实训                     | 1  | 1   |
| 五  | 20   | 17      | 1    | 中式烹调工艺实训                     | 1  | 1   |
| 六  | 20   | 17      | 1    | 食品艺术与冷菜制作实训                  | 1  | 1   |
| 七  | 20   | 17      | 1    | 中式菜肴创新与制作实训                  | 1  | 1   |
| 八  | 20   | 17      | 1    | 中式菜肴创新与制作实训                  | 1  | 1   |
| 九  | 20   | 14      | 1    | 毕业论文                         | 4  | 1   |
| 十  | 20   | 0       | 0    | 岗位实习                         | 18 | 2   |
| 合计 | 200  | 150     | 9    |                              | 30 | 11  |

### （二）专业教学进程安排表（见附件 1）

### （三）学时安排表

| 序号       | 课程类别     | 学时   | 占比     | 要求      |
|----------|----------|------|--------|---------|
| 1        | 公共基础课程   | 1998 | 39.36% | 不低于 1/3 |
| 2        | 专业课程     | 2358 | 46.45% | /       |
| 3        | 集中实践教学环节 | 720  | 14.18% | /       |
| 总学时      |          | 5076 | /      | /       |
| 其中：任选课程  |          | 542  | 10.68% | 不低于 10% |
| 其中：实践性教学 |          | 2950 | 58.12% | 不低于 50% |

## 九、教学基本条件

### （一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

#### 1. 队伍结构

本专业的专业专任教师 12 人，学生数与本专业专任教师数比例为 24:1，“双师型”教师与专业课教师数比例为 83%，高级职称专任教师占比 41%，专任教师队伍职称、年龄，梯队结构合理。选聘企业高级技术人员 4 人担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

表 4：专业专任教师

| 序号 | 姓 名 | 性别 | 年 龄 | 学 历 | 所学专业     | 职称   | 职业资格证书或非教师系列职称 |
|----|-----|----|-----|-----|----------|------|----------------|
| 1  | 侍朋  | 男  | 37  | 研究生 | 烹饪与营养教育  | 高级讲师 | 中式烹调师（高级技师）    |
| 2  | 肖海  | 男  | 41  | 本科  | 食品科学与工程  | 高级讲师 | 网络课件设计师        |
| 3  | 陈彬  | 男  | 52  | 本科  | 英语教育     | 高级讲师 |                |
| 4  | 周军  | 男  | 52  | 本科  | 旅游管理教育   | 高级讲师 | 餐厅服务员（技师）      |
| 5  | 胡春苗 | 女  | 47  | 本科  | 法学       | 高级讲师 |                |
| 6  | 戚善游 | 男  | 36  | 研究生 | 艺术设计（烹饪） | 讲师   | 中式烹调师（技师）      |
| 7  | 童巧芹 | 女  | 33  | 本科  | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 中式面点师（技师）      |
| 8  | 毛小萍 | 女  | 33  | 本科  | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 中式烹调师（技师）      |
| 9  | 姚丽丽 | 女  | 31  | 本科  | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 中式面点师（技师）      |
| 10 | 刘曼  | 女  | 28  | 本科  | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 西式面点师（技师）      |
| 11 | 郑文之 | 男  | 30  | 本科  | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 中式烹调师（高级技师）    |
| 12 | 张甜甜 | 女  | 37  | 研究生 | 烹饪与营养教育  | 助理讲师 | 中式面点师（技师）      |

## 2. 专任教师

专任教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有教师资格证和本专业领域有关证书；具有烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育、食品营养与检验教育、食品营养与健康等相关专业本科及以上学历；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪餐饮业及餐饮发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年不低于1个月在企业或实训基地实训，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

## 3. 专业带头人

侍朋，高级讲师、高级技师、江苏省烹饪大师、江苏省乡土人才大师工作室核心成员、龙虾烹饪大师、淮安市烹饪专业学科带头人、中餐烹饪省优质专业负责人。具有较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

## 4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有乡村振兴高级技艺师、中式烹调师（高级技师）、中国资深烹饪大师、江苏省首席技师，江苏省三带能手等相关资质之一，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。依据《江苏省盱眙中等专业学校兼职教师聘用管理办法》，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

表 5：兼职教师

| 序号 | 姓名  | 性别 | 年龄 | 专业   | 职务   | 资质                                                       |
|----|-----|----|----|------|------|----------------------------------------------------------|
| 1  | 陈昌林 | 男  | 59 | 中餐烹饪 | 兼职教师 | 高级乡村振兴高级技艺师、中式烹调师（高级技师）、中国资深烹饪大师、江苏省首席技师，江苏省三带能手等        |
| 2  | 叶玉明 | 男  | 48 | 中餐烹饪 | 产业导师 | 餐饮标准认定高级评审员、盱眙金谷园饭店总经理、餐饮杰出企业家、2020 餐饮领军人物等              |
| 3  | 许瑞海 | 男  | 55 | 中餐烹饪 | 产业导师 | 江苏省三带能手、十三香龙虾制作大师、江苏美食工匠、许瑞海乡土人才大师工作室领办人、盱眙许记调味品有限公司董事长等 |
| 4  | 倪振东 | 男  | 32 | 中餐烹饪 | 兼职教师 | 蓝夫烧肉有限公司董事长、江苏省烹饪大师、中式烹调师（技师）、2018 餐饮领军人物等               |

## （二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的实验室、专业教室、实训室和实训实习基地。

### 1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备智能黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

### 2. 校内外实训场所基本要求

校内外实训场所符合面积、安全、环境等方面的要求，实验、实训设施先进，能够满足实验、实训教学需求，有专门的实验、实训指导教师指导学生的学习和实践活动，能够满足开展中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式面点工艺实训、中式菜肴创新与制作实训、龙虾菜点烹制实训、食品艺术与冷菜制作、中餐宴会设计实务等实验、实训活动的要求，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保实验、实训活动的顺利进行。

表 6：校内实训场所基本情况

| 序号 | 实训室名称      | 主要功能                                                                                       | 主要设施设备及配置 |      |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
|    |            |                                                                                            | 名称        | 数量   |
| 1  | 中餐烹饪实训室    | 用于中西烹调基础工艺实训、中餐综合实训、食品艺术与冷菜、产教融合实训等实训教学                                                    | 双眼灶台      | 22 台 |
|    |            |                                                                                            | 切配台       | 12 套 |
|    |            |                                                                                            | 四层货架      | 3 台  |
|    |            |                                                                                            | 排风机组及管道   | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 油烟净化器     | 2 台  |
| 2  | 智能烹饪示范实训室  | 用于中西烹调基础、中式烹调、西式烹调、中式面点、西式面点、食品艺术与冷菜等的示范教学                                                 | 录播系统      | 1 套  |
|    |            |                                                                                            | 教学一体机     | 1 套  |
|    |            |                                                                                            | 显示屏       | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 双头炒炉      | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 烤炉        | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 四头电磁炉连焗炉  | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 排烟系统      | 1 套  |
| 3  | 中式面点实训室    | 用于中西烹调基础工艺实训、中式面点、中西面点创新与制作、中式名点制作与赏析、地方风味面点工艺、中式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学                      | 双眼炉灶      | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 工作台       | 14 套 |
|    |            |                                                                                            | 单眼蒸炉      | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 和面机       | 2 套  |
|    |            |                                                                                            | 压面机       | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 排烟系统      | 1 套  |
| 4  | 西式面点实训室    | 用于中西烹调基础工艺实训、西式面点、中西面点创新与制作、裱花与西点造型、茶歇设计与制作、西式名点制作与赏析、甜品设计与制作、饮品与调酒、西式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学 | 起酥机       | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 醒发箱       | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 工作台       | 12 套 |
|    |            |                                                                                            | 搅拌机       | 2 台  |
|    |            |                                                                                            | 三层烤箱      | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 二层烤箱      | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 三层蒸柜      | 1 台  |
| 5  | 西餐烹调实训室    | 用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、西餐宴会设计、产教融合实训等的实训教学                                       | 双头炒炉      | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 工作台       | 2 套  |
|    |            |                                                                                            | 8 眼煲仔炉    | 1 台  |
|    |            |                                                                                            | 电磁炉       | 1 台  |
| 6  | 初加工实训室     | 用于中西烹调基础工艺实训、西餐热菜、西餐冷菜、西餐菜品创新与制作、食品艺术与冷菜、产教融合实训的实训教学                                       | 工作台       | 12 台 |
|    |            |                                                                                            | 双星盆台      | 3 套  |
|    |            |                                                                                            | 四层货架      | 2 套  |
| 7  | 西餐冷菜、食艺实训室 | 用于中西烹调基础工艺实训、西餐冷菜、食品艺术与冷菜、翻糖工艺、产教融合实训等的实训教学                                                | 工作台       | 9 台  |
|    |            |                                                                                            | 双星盆台      | 2 套  |
| 8  | 龙虾烧制实训室    | 用于龙虾菜点制作实训，产教融合实训等                                                                         | 双头炒炉      | 20 台 |
|    |            |                                                                                            | 工作台       | 12 套 |
|    |            |                                                                                            | 四层货架      | 2 套  |
|    |            |                                                                                            | 排烟系统      | 2 套  |

### 3. 实习场所基本要求

依据《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》《江苏省盱眙中等专业学校实习生管理守则》等有关要求，对实习单位实地考察，确定经营合法、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与其建立稳定合作关系。

目前拥有盱眙沃阁泗洲大酒店、盱眙许记调味品有限公司、盱眙香江国际大酒店、苏州亨通凯莱餐饮有限公司等数十家稳定的校外实习基地。能提供烹饪技能操作、营养配餐、食品制作生产等方面工作岗位，可接纳一定规模的学生实习；能涵盖当前烹饪专业的主流实务；配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度和安全保障措施。

表 7：校外实训场所情况一览表

| 序号 | 单位名称        | 有否协议 | 承担教学任务      | 每次接受人数 |
|----|-------------|------|-------------|--------|
| 1  | 浙江嵊泗集团      | 是    | 岗位实习、教师实践   | 26     |
| 2  | 常州名园壹号大酒店   | 是    | 岗位实习、教师实践   | 40     |
| 3  | 浙江德悦大酒店     | 是    | 课程资源建设、岗位实习 | 34     |
| 4  | 苏州湾恒力国际     | 是    | 课程资源建设、岗位实习 | 23     |
| 5  | 诺丁牛排餐饮有限公司  | 是    | 课程资源建设、工学交替 | 30     |
| 6  | 无锡锡笼记       | 是    | 工学交替、教师实践   | 38     |
| 7  | 南京红杏大酒店     | 是    | 岗位实习、教师实践   | 23     |
| 8  | 盱眙金谷园饭店     | 是    | 工学交替、教师实践   | 20     |
| 9  | 盱眙沃阁泗洲大酒店   | 是    | 课程资源建设、工学交替 | 15     |
| 10 | 盱眙许记调味品有限公司 | 是    | 课程资源建设、工学交替 | 26     |
| 11 | 盱眙香江国际大酒店   | 是    | 工学交替、岗位实习   | 20     |
| 12 | 盱眙希尔顿欢朋酒店   | 是    | 课程资源建设、工学交替 | 26     |
| 13 | 盱眙天泉湖金陵山庄   | 是    | 工学交替、岗位实习   | 30     |
| 14 | 盱眙水韵长淮智慧酒店  | 是    | 工学交替、岗位实习   | 20     |
| 15 | 盱眙红胖胖龙虾集团   | 是    | 工学交替、岗位实习   | 18     |



### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

依据国家《职业院校教材管理办法》《江苏省职业院校教材管理实施细则》、江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关制度以及《盱眙中专办学点教材建设与管理办(试行)》《盱眙中专教材选用程序》等管理制度,建立了“教研组、系、校”三级教材选用审批机制,在教学实施中,文化必修课和思政必修课优先选用国家规划教材,专业平台课程和专业核心课程优先选用学院出版的院规教材或推荐教材,专业选修课则优先选用校企合作编写和开发教材,以保证教材符合生产实际和行业最新趋势,具有较高“技术跟随度”,能够反映本专业最新知识以及新工艺、新规范和新标准,引入典型生产案例。并根据学校专业发展需要,开发校本特色教材。

#### 2. 图书文献配备基本要求

学校建立线下(图书室、图书角)线上(平台图书屋)书库,图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括经管类、教育类、艺术类、历史类等学科基础书籍,有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食营养、烹饪原理、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理、盱眙龙虾、盱眙龙虾调料、盱眙龙虾营销等专业书籍和文献。

#### 3. 数字教学资源配置基本要求

与深圳国泰安共同开发《中餐热菜制作》《面点制作》2门课程资源包,与红胖胖龙虾、许记调味品有限公司共同开发《龙虾制作技艺》在线课程等专业教学资源库,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

## 十、质量保障

1. 学校根据《江苏省盱眙中等专业学校“十四五”专业建设规划》《专业建设实施方案》等，加强专业调研及专业论证，制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。根据学校《课程标准修订方案》，制订并滚动修订课程标准，积极引进企业优质资源，与企业合作开设课程、共建课程资源。

2. 学校制定了《江苏省盱眙中等专业学校教育教学质量监控网络体系》《江苏省盱眙中等专业学校教师教学质量考核办法》等人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业论文以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

3. 学校有完善的教学管理机制，制定了《江苏省盱眙中等专业学校教育教学质量监控方案及工作规范》《江苏省盱眙中等专业学校办学诊断与评估工作实施方案》，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

4. 专业教研组建立集体备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

5. 落实学校学生综合评价。按照《学院五年制高职学生综合素质评价实施方案》《学院五年制高职学生综合素质评价指标》及学校《五育并举学生综合素质实施评价方案》，对学生全周期、德智体美劳全要素进行纵向与横向评价，促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

6. 建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，制定了《毕业生就业质量分析及毕业生跟踪调查制度》并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## 十一、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上。
2. 完成本方案所制定的各教学环节活动，各门课程及毕业论文成绩考核合格。
3. 取得本方案所规定的中式烹调师(高级)或中式面点师(高级)或营养配餐员(高级)职业类证书其中 1 门。
4. 学生须具备普通高校计算机一级同等水平及以上(非计算机专业)的通用能力。
5. 修满本方案所规定的 273 学分。

## 十二、其他事项

### (一) 编制依据

1. 《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）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61 号）；
3. 《高等职业教育专科烹饪工艺与营养专业简介》；
4. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院〔2023〕32 号）；
5. 《省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十门课程标准的通知》（苏教职函〔2023〕34 号）；
6. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案》（2023 版）。

## （二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间 40 周，岗位实习时间为 18 周，1 周计 30 学时、1 学分。

2. 理论教学和实践教学按 16-18 学时计 1 学分。军事理论与训练、社会实践、毕业论文、毕业教育、岗位实习、技能实训周等，1 周计 30 个学时、1 个学分。

3. 学校坚持立德树人的根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。通过课程、讲座、专题活动、校园文化布置等方式增强思政文化氛围、强化思政教育。

4. 学校加强和改进美育工作，以美术、音乐课程为主体开展美育教育，积极开展艺术实践活动，美术、音乐课程各安排 1 个学分，共 2 个学分。

5. 学校根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。设立劳动实践 1 周。

6. 学分转化，依据《学院五年制高职学生综合素质评价实施方案》《学院五年制高职学生综合素质评价指标》及学校《五育并举学生综合素质实施评价方案》执行。

7. 制定毕业论文课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。

8. 为保证开足每门课程所需学时和教学内容，中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治等思想政治理论课程和数学、英语、体育与健康、历史、艺术等课程，因集中实践周导致学时不足的部分，利用自习课补足。

### (三) 研制团队

| 序号 | 姓名  | 单位名称        | 职称/职务      | 承担角色 |
|----|-----|-------------|------------|------|
| 1  | 侍朋  | 江苏省盱眙中等专业学校 | 高级讲师/教学主任  | 负责人  |
| 2  | 戚善游 | 江苏省盱眙中等专业学校 | 讲师/教研组长    | 执笔人  |
| 3  | 肖海  | 江苏省盱眙中等专业学校 | 高级讲师/副主任   | 成员   |
| 4  | 朱真彬 | 江苏省盱眙中等专业学校 | 高级讲师/系主任   | 成员   |
| 5  | 刘万青 | 江苏省盱眙中等专业学校 | 讲师/教学科长    | 成员   |
| 6  | 高庆昌 | 淮阴工业中专      | 高级讲师/专业负责人 | 特邀成员 |
| 6  | 杨军  | 红胖胖龙虾集团     | 运营经理       | 企业专家 |
| 7  | 许瑞海 | 许记调味品有限公司   | 董事长        | 企业专家 |
| 8  | 陈昌林 | 中国烹饪协会      | 高级乡村振兴技艺师  | 行业专家 |
| 9  | 叶玉明 | 盱眙餐饮协会      | 会长         | 行业专家 |

附件 1:

五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学进程安排表(2024 级)

| 类别       | 性质       | 序号       |               | 课程名称                 | 学时及学分 |        |     | 每周教学时数安排   |            |            |            |            |            |            |            |            |         | 考核方式 |    |   |  |
|----------|----------|----------|---------------|----------------------|-------|--------|-----|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------|------|----|---|--|
|          |          |          |               |                      | 学时    | 实践教学学时 | 学分  | 一          | 二          | 三          | 四          | 五          | 六          | 七          | 八          | 九          | 十       | 考试   | 考查 |   |  |
|          |          |          |               |                      |       |        |     | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 17+<br>1 周 | 14+<br>4 周 | 18<br>周 |      |    |   |  |
| 公共基础课程   | 必修课程     | 思想政治理论课程 | 1             | 中国特色社会主义             | 36    | 0      | 2   | 2          |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 2             | 心理健康与职业生涯            | 36    | 0      | 2   |            | 2          |            |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 3             | 哲学与人生                | 36    | 0      | 2   |            |            | 2          |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 4             | 职业道德与法治              | 36    | 0      | 2   |            |            |            | 2          |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 5             | 思想道德与法治              | 51    | 18     | 3   |            |            |            |            | 3          |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 6             | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 34    | 0      | 2   |            |            |            |            |            |            | 2          |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 7             | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论   | 51    | 0      | 3   |            |            |            |            |            |            |            | 3          |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 8             | 形势与政策                | 24    | 0      | 1   |            |            |            |            |            | 总 8        | 总 8        | 总 8        |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 9        | 语文            | 306                  | 48    | 18     | 4   | 4          | 4          | 2          | 2          | 2          |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 10       | 数学            | 272                  | 24    | 16     | 4   | 4          | 2          | 2          | 2          | 2          |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 11       | 英语            | 272                  | 48    | 16     | 4   | 4          | 2          | 2          | 2          | 2          |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 12       | 信息技术          | 136                  | 64    | 8      | 2   | 2          | 2          | 2          |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 13       | 体育与健康         | 300                  | 256   | 18     | 2   | 2          | 2          | 2          | 2          | 2          | 2          | 2          | 2          |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 14       | 艺术（美术、音乐）     | 36                   | 12    | 2      | 1   | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 15       | 历史            | 72                   | 8     | 4      | 2   | 2          |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          | 16       | 地理            | 34                   | 6     | 2      |     | 2          |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 17       | 化学            | 34                   | 12    | 2      |     |            | 2          |            |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 18       | 劳动教育          | 17                   | 0     | 1      | 1   |            |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 19       | 国家安全教育        | 17                   | 4     | 1      |     |            |            |            |            |            |            |            | 1          |            |         |      |    | √ |  |
|          | 限选<br>任选 | 20       | 中华优秀传统文化      | 34                   | 0     | 2      |     |            |            |            |            | 2          |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          | 21       | 公共基础课任性（见附件2） | 164                  | 60    | 9      |     |            | 2          |            | 2          |            | 2          | 2          | 2          |            |         |      |    | √ |  |
| 公共基础课程小计 |          |          |               |                      | 1998  | 560    | 116 | 22         | 23         | 18         | 12         | 13         | 10         | 6          | 8          | 4          | 0       |      |    |   |  |
| 专业课程     | 专业基础课程   | 必修课程     | 1             | 中外饮食文化               | 34    | 17     | 2   | 2          |            |            |            |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 2             | 中西烹调基础工艺             | 204   | 168    | 12  | 4          | 4          | 4          |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 3             | 烹饪原料                 | 68    | 34     | 4   |            | 2          | 2          |            |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 4             | 饮食营养与配餐              | 102   | 30     | 6   |            |            | 2          | 4          |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 5             | 餐饮食品安全与控制            | 68    | 30     | 4   |            |            | 2          | 2          |            |            |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 6             | 餐饮美学基础               | 34    | 28     | 2   |            |            |            | 2          |            |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 7             | 现代厨政管理               | 34    | 26     | 2   |            |            |            |            | 2          |            |            |            |            |         |      |    | √ |  |
|          | 专业核心课程   | 必修课程     | 8             | 中式烹调工艺               | 204   | 150    | 12  |            |            |            | 4          | 4          | 4          |            |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 9             | 食品艺术与冷菜制作            | 136   | 100    | 8   |            |            |            |            |            | 4          | 4          |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 10            | 中式面点工艺               | 136   | 128    | 8   |            |            |            |            |            | 4          | 4          |            |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 11            | 中式菜肴创新与制作            | 136   | 110    | 8   |            |            |            |            |            |            | 4          | 4          |            |         |      | √  |   |  |
|          |          |          | 12            | 餐饮企业管理               | 68    | 8      | 4   |            |            |            |            |            |            | 2          | 2          |            |         |      |    | √ |  |
|          |          |          | 13            | 中餐宴会设计实务             | 124   | 79     | 7   |            |            |            |            |            |            |            |            | 4          | 4       |      |    | √ |  |

|            |        |         |     |             |      |      |      |     |    |    |    |    |    |    |     |    |     |   |
|------------|--------|---------|-----|-------------|------|------|------|-----|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|---|
|            | 专业拓展课程 | 必修课程    | 14  | 中国名菜        | 68   | 51   | 4    |     |    |    | 4  |    |    |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 15  | 现代快餐        | 68   | 51   | 4    |     |    |    |    | 4  |    |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 16  | 餐饮成本核算      | 68   | 51   | 4    |     |    |    |    |    | 4  |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 17  | 中国名点        | 56   | 42   | 3    |     |    |    |    |    |    |    | 4   |    | √   |   |
|            |        |         | 18  | 地方风味面点      | 68   | 51   | 4    |     |    |    |    |    | 4  |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 19  | 龙虾制作技艺      | 124  | 102  | 7    |     |    |    |    |    |    | 4  | 4   |    | √   |   |
|            |        | 任选      | 20  | 专业课任性（见附件2） | 378  | 234  | 22   |     |    | 4  | 4  |    |    | 6  | 10  |    | √   |   |
|            | 技能实训课程 | 必修课程    | 21  | 中西烹调基础工艺实训  | 30   | 30   | 1    |     | 1周 |    |    |    |    |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 22  | 中式烹调工艺实训    | 60   | 60   | 2    |     |    | 1周 | 1周 |    |    |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 23  | 食品艺术与冷菜制作实训 | 30   | 30   | 1    |     |    |    |    | 1周 |    |    |     |    | √   |   |
|            |        |         | 24  | 中式菜肴创新与制作实训 | 60   | 60   | 2    |     |    |    |    |    | 1周 | 1周 |     |    | √   |   |
|            | 专业课程小计 |         |     |             |      | 2358 | 1670 | 133 | 6  | 6  | 10 | 16 | 14 | 16 | 22  | 20 | 22  | 0 |
| 集中实践教学环节   | 1      | 军事理论与训练 | 30  | 30          | 1    | 1周   |      |     |    |    |    |    |    |    |     |    | √   |   |
|            | 2      | 劳动实践    | 30  | 30          | 1    |      | 1周   |     |    |    |    |    |    |    |     |    | √   |   |
|            | 3      | 毕业论文    | 120 | 120         | 4    |      |      |     |    |    |    |    |    | 4周 |     |    | √   |   |
|            | 4      | 岗位实习    | 540 | 540         | 18   |      |      |     |    |    |    |    |    |    | 18周 |    | √   |   |
| 集中实践教学环节小计 |        |         |     |             | 720  | 720  | 24   | 1周  | 1周 | 1周 | 1周 | 1周 | 1周 | 1周 | 1周  | 4周 | 18周 |   |
| 合计         |        |         |     |             | 5076 | 2950 | 273  | 28  | 29 | 28 | 28 | 27 | 26 | 28 | 28  | 26 | 18周 |   |

附件 2:

五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业任选课程开设安排表（2024 级）

| 任选课程类别         | 序号 | 课程名称                          | 选课方式   | 开设学期 | 周学时 | 学分 | 总学时 |
|----------------|----|-------------------------------|--------|------|-----|----|-----|
| 公共基础课程<br>任选课程 | 1  | 心理健康教育/篮球/普通话                 | 限选 1 门 | 第三学期 | 2   | 2  | 34  |
|                | 2  | 礼仪训练/书法/羽毛球/走进音乐              | 限选 1 门 | 第五学期 | 2   | 2  | 34  |
|                | 3  | 普通话/短视频策划制作与运营/Office 高级应用/篮球 | 限选 1 门 | 第七学期 | 2   | 2  | 34  |
|                | 4  | 应用文写作/直播电商/Office 高级应用/足球     | 限选 1 门 | 第八学期 | 2   | 2  | 34  |
|                | 5  | 演讲与口才/创新与创业教育/羽毛球/大学生就业指导     | 限选 1 门 | 第九学期 | 2   | 1  | 28  |
| 小计             |    |                               |        |      | 10  | 9  | 164 |
| 专业拓展课程<br>任选课程 | 1  | 茶艺/饮品与调酒制作/咖啡制作               | 限选 1 门 | 第四学期 | 4   | 4  | 68  |
|                | 2  | 现代服务礼仪/中华美食文化赏析/茶歇设计与制作       | 限选 1 门 | 第五学期 | 4   | 4  | 68  |
|                | 3  | 中式面食/裱花技艺/面包制作技术              | 限选 1 门 | 第八学期 | 6   | 6  | 102 |
|                | 4  | 团膳设计与制作/龙虾菜肴设计与开发             | 限选 1 门 | 第九学期 | 4   | 3  | 56  |
|                | 5  | 地方特色菜肴制作/川菜制作                 | 限选 1 门 | 第九学期 | 4   | 3  | 56  |
|                | 6  | 苏式船点制作/烹饪英语                   | 限选 1 门 | 第九学期 | 2   | 2  | 28  |
| 小计             |    |                               |        |      | 24  | 22 | 378 |
| 合计             |    |                               |        |      |     | 31 | 542 |