

# 兰州现代职业学院

## 烹调工艺与营养

## 人才培养方案

(2020版)

学校名称：兰州现代职业学院

学校主管部门：兰州市政府

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

修业年限：三年

# 目 录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
(一)本专业职业面向.....	3
(二)本专业职业资格鉴定 1+X 项目.....	3
五、培养目标与培养规格.....	4
(一)培养目标.....	4
(二)培养规格.....	4
六、课程设置及要求.....	7
(一)公共基础课程设置及要求(必修).....	7
(二)专业(技能)课程.....	9
七、教学进程总体安排.....	16
八、实施保障.....	17
(一)师资队伍.....	17
(二)教学设施.....	19
(三)教学资源.....	23
(四)教学方法.....	24
(五)学习评价.....	25
(六)质量管理.....	28
九、毕业要求.....	29
十、附录.....	31
附录一：烹调工艺与营养专业教学进程安排表.....	31

# 烹调工艺与营养专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

烹调工艺与营养（640202）

## 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

### （一）本专业职业面向

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	职业资格证书 和职业技能等 级证书举例
旅游大类 (64)	烹调工 艺与营 养 (64020 2)	6402 餐饮类	640201 餐 饮 管理 640202 烹 调 工 艺 与 营 养 640203 营 养 配 餐 640204 中 西 面 点 工 艺 640205 西 餐 工 艺	1、从事饭店餐饮 后厨主厨、大厨、 厨师长、行政总 厨、餐饮部经理 岗位；2、各社会 餐厅、酒楼、私 人会所的大厨、 厨师长、经理岗 位；3、各类大型 企业伙食团、职 业厨师、营养配 餐师和伙食管理 员岗位	中式烹调师 中式面点师 西式面点师

### （二）本专业职业资格鉴定 1+X 项目

中式烹调师技术专业相关执业资格证书

序号	职业资格（证书）名称	发证单位	等级	应取证书
1	中式烹调师	人力资源和社会保障部	高级工	必取
2	中式面点师	人力资源和社会保障部	高级工	必取
3	西式面点师	人力资源和社会保障部	高级工	选取

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业以落实立德树人为根本任务，持续深化“三全育人”综合改革，坚持面向市场、服务发展、促进就业的人才培养方向，健全德技并修、工学结合育人的机制，培养学生具有坚定的理想信念，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、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的能力。培养具有与本专业领域方向相适应的文化水平与素质、良好的职业道德和创新精神，掌握本专业领域方向的技术知识，具备相应实践技能以及较强的实际工作能力，熟练掌握烹饪技能，熟练进行中式菜肴制作和营养搭配的高素质技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求：

#### 1. 素质

（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；

(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一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

## 2. 知识

(1) 了解烹饪基本技能训练的内容，理解烹饪基本技能中的理论知识。

(2) 了解原料初加工、切配、临灶、成菜等烹饪全过程。理解各种工艺单元的基本原理、适用范围和操作基本程序。

(3) 了解各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，理解烹饪加工过程中营养素的理化性质的变化，掌握各种烹饪方法对营养素的影响。

(4) 了解陇菜与其它菜系中名菜的风味特色、基本制作特点及代表性名菜的技术特色，理解各种烹调方法在各类菜系中的综合应用。

(5)了解点心的不同品种，理解点心在宴席中的重要作用和地位，理解调制各类面团、制作馅心及面点制熟的方法与原理。

(6)了解餐饮服务的基本知识和服务技能，理解餐饮管理的基本理论和方法，掌握现代餐饮企业的经营特征和理念。

(7)了解现代西餐厨房初级工岗位的专业知识，熟练掌握切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料等方法；掌握西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的专业知识。

(8)了解餐饮业食品卫生安全知识和相关法律、法规。

### 3.能力

(1) 会进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，烹制出一定数量高中低档菜。

(2) 能将营养学基础理论与烹饪实践相结合，制定合理的膳食计划。

(3) 会烹制各菜系中的代表性菜肴，能够独挡一面地制作典型的地方风味的宴席。

(4) 能制作与设计一定数量的面点。

(5) 会进行宴席菜单的设计，并能不断进行菜肴的创新。

(6) 能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；会制作西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的工作。

(7)能控制菜肴的品质，能协调餐饮部门各个岗位的工作，具有较强的餐饮管理应用能力。

## 六、课程设置及要求

全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，按规定开齐足公共基础必修课程、专业基础课程、专业核心课程，加强专业实训教学，突出特色开设人文素养、科学素养、专业综合能力提升等选修课程、拓展课程或专题讲座，积极组织学生参加劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，将知识、技能、素养教育融入到专业教学和社会实践。

### （一）公共基础课程设置及要求（必修）

序号	公共基础课程	主要教学内容与要求
1	思想道德修养与法律基础	本课程是中宣部、教育部规定的大学生的必修课，各专业的公共基础课。通过学习，使学生树立科学的世界观、人生观、价值观、道德观、法制观。培养学生的爱国主义情操，坚定理想信念的自觉，激发敬业创新精神，形成健全人格的品质与心理素质，掌握工作、生活中的基础法律理论，树立法治意识。通过引导和学习，使学生具备作为现代公民的道德素养和法律素养。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程是中宣部、教育部规定的大学生的必修课，各专业的公共基础课。本课程通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。
3	形势与政策	本课程结合当前国际国内形势以及高等教育改革形势，通过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等，阐明我国政府的基本原则、基本立场与应对政策，宣传社会主义核

		心价值观，帮助学生树立正确的人生观、价值观。
4	大学语文（含应用文写作）	本课程以听、说、读、写为基本载体，着重培养学生的阅读与理解，表达与交流等语文应用能力，是融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体，提高学生文化素养和职业基本素质，提升学生思想品质和审美悟性必修的公共基础课程。本课程对于提高学生的职业能力，丰富学生的职业情感，促进学生的职业发展，继承传统文化，建立精神家园、重塑人格，提升学生行为修养，为学生成长为高素质，有文化的现代职业人提供支撑和保障。
5	大学英语	本课程重点通过听、说、读、写教学，培养学生实际应用英语的能力，注重培养学生听说能力和实际应用语言的技能，特别是用英语处理与本专业职业生活相关的业务能力，培养具有一定的英语基础知识和语言技能的高素质技术技能人才。
6	计算机文化基础	本课程旨在使学生了解计算机应用基础知识，掌握 windows 操作系统，office 办公软件和使用互联网等计算机基本操作技能，能够运用计算机进行日常的信息加工和处理，提高学生办公事务的信息化处理能力，是培养学生的信息技术素养、网络安全意识、创新意识，提高学生职业能力和就业素质的一门必修公共基础课程。
7	大学体育	本课程旨在指导学生科学有效开展身体健康锻炼，重点以体育与健康知识，技能与方法为主要学习内容，树立健康生活工作方式，养成良好体育锻炼习惯，增强学生体质健康水平，完善与就业岗位相适应的身体素质储备，提升体育和素质素养为主要目的，是学生未来的学习、生活、工作、职业发展提供良好的身心素质基础的一门公共基础必修课。
8	心理健康教育	本课程旨在宣传普及心理保健知识，帮助学生认识健康心理对成长成才的重要意义，指导学生树立心理保健意识，掌握心理健康知识和心理调适

		方法，指导学生学会正确认识评价自己，悦纳自己，增强社会生活的适应能力，压力管理能力，问题解决能力，人际交往能力，自我管理能力和自我管理能力等，培养学生拥有乐观向上，积极进取的人生态度，并能够科学规划自己的未来和人生。是学生综合职业素养能力培养的一门必修公共基础课程。
9	人文素养、科学素养 选修课程	根据专业人才培养需要，提供传统文化、创新创业、演讲与口才、安全教育等人文素养、科学素养网络选修课程，每学期至少选修1门课程，通过线上学习、线下辅导，在线考试获取选修课程学分。
10	劳动教育	主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。

## (二) 专业(技能)课程

### (1) 专业基础课程

序号	专业基础课程	主要教学内容与要求
1	基础会计	<p>主要学习内容与要求； 会计核算会计科目与账户复式记账按照记账符号不同，分为 借贷记账法、 收付记账法、 增减记账法；会计凭证</p> <p>1.会计凭证 是记录经济业务事项发生或完成情况的书面证明，也是登记账簿的依据。</p> <p>2 .填制和审核会计凭证是会计核算的专门方法之一，会计核算工作的起点。</p>

2	烹饪原料学	<p>主要学习内容与要求：了解烹饪原料的概念和可食性；粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的分类（结构）、营养与烹饪运用特点；理解烹饪原料的分类方法；各种烹饪原料（粮谷类、豆薯类制品、果蔬、畜禽、水产品等）的典型品种及烹饪运用；掌握粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的品质检验与保藏方法；烹饪原料（粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料）各种典型品种的品质特性、烹饪运用及营养保健功能。</p> <p>主要技能与要求：能识别各种杂粮、鉴别大米及面粉的质量；能识别和合理应用各种蔬菜（包括中高档和希特蔬菜）；蔬菜的感官检验方法；识别猪肉、牛肉的分档部位及正确的烹饪应用；能根据家禽类原料各部位品质特点合理选择烹饪加工方法；能根据不同的烹调方法和菜点制作要求选择不同的禽类原料；对常见水产品能进行合理烹饪；鉴别调辅料的品质优劣及正确进行烹饪应用。</p>
3	烹饪化学	<p>主要学习内容：烹饪原料的化学成分、结构、状态、性质、功能以及烹饪过程中食物原料的化学变化原理</p>
4	烹饪概论	<p>主要学习内容：了解国内外酒店及餐饮管理的发展概况，掌握旅游酒店及餐饮管理的基本原理，并培养学生对专业学习的兴趣，懂得作为酒店职业人士应具备的专业技能，从而为即将展开的专业学习和职业生涯奠定扎实基础。</p> <p>主要技能要求：具备酒店管理基本意识和职业思想，能够建立酒店管理工作的基本框架和总体概念，能够讲解酒店与普通餐馆、招待所的区别。</p>
5	现代厨房管理	<p>主要学习内容与要求：厨房是餐厅心脏，要树立酒店的良好形象，培养品牌，餐厅必须建立完整细致的管理体系，并不断改善。管理实现统一标准、规格、程序、提高工作效率，降低成本，确保菜肴标准、质量、口味，提高服务速度，需要</p>

		行政总厨和其团队的不断努力
6	西菜西点工艺	<p>主要学习内容与要求:掌握厨房工作的职业道德,职业标准,食品卫生安全,操作安全,设备和工具的用途等知识。熟悉厨房中常见的蔬菜、鱼、鸡、牛肉的等原料,了解分割和制汤的原理。通过完成每一份的色拉,了解色拉的基础调味汁的制作方法和原理,了解色拉的常用原料,切割和保存方法,搭配的原则等知识。归纳整理早餐的套餐,鸡蛋的原料知识,制作方法和早餐搭配原则。能够举一反三,拓展学习内容,形成自学,自知的能力。</p> <p>主要技能与要求:能按标准穿着职业装,按规范加工食品,保证卫生安全。规范使用设备和工具保障个人和厨房整体安全。能熟练切配蔬菜、分割鱼、鸡、牛肉等动物性原料,熟练掌握基础汤,配菜的制作。能根据任务制作基础的色拉酱和用色拉酱制作基础的色拉,使学生掌握各种基础色拉制作的烹调方法。能根据早餐的套餐单制作出任何一套早餐,并可以灵活运用。能根据行业标准完成简单的煎、烩、炒等西餐热菜的制作。</p>
7	餐饮管理实务	<p>主要学习内容与要求:餐厅完整细致的管理体系和内容。餐饮管理实现统一标准、规格、程序、提高工作效率,降低成本,确保菜肴标准、质量、口味,提高服务速度</p>

## (2) 专业核心课程

序号	专业核心课程	主要教学内容和要求
1	烹调工艺学	<p>主要学习内容与要求:通过讲授,使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识;熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识;熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识等烹饪全过程;适当掌握冷拼、食品雕刻技艺,重点掌握</p>

		<p>常用烹调技法和宴席的设计知识。理解各种工艺单元的基本原理、适用范围和操作基本程序。</p> <p>主要技能与要求：通过实习，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺；具备更新和发展菜品的能力能综合运用烹调基本技术和原理烹制出一定数量（30-40道）中低档菜。掌握宴会冷菜、花式拼盘制作技艺及食品雕刻技法</p>
2	食品营养与配餐	<p>主要学习与要求：了解烹饪营养对人体健康的重要性以及烹饪工作者的营养工作方法，理解人体需要的营养素以及特殊人群的营养需求，掌握烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪的方法以及合理膳食搭配。</p> <p>主要技能与要求：掌握营养学基础知识，能够将营养学的观点溶入烹饪工艺理论的学习与操作过程中，有目的地解决食品、烹饪、配餐过程中的营养问题，做到合理烹饪、平衡膳食，并能在提高菜品品质质量、营养质量及工艺改进、膳食搭配过程中体现。</p>
3	菜单制作与筵席设计	<p>主要学习与要求：筵席主题设计、筵席菜单设计、原料采购计划、筵席制作、筵席服务</p>
4	面点工艺学	<p>主要学习与要求：通过讲授，使学生熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征；了解点心的不同品种在宴席中的重要作用和地位，理解调制各类面团、制作馅心及面点制熟的方法与原理，掌握面点皮坯制作、生坯成型的各种手法和技术要领。</p>

		主要技能与要求：通过实习，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。
5	川菜、陇菜制作	<p>主要学习与要求：了解中国烹饪古籍、陇菜的发展历程与特色，理解食品营养与食品安全知识、陇菜制作工艺，掌握蒸、煲、炖、炒、焖、煎、炸、焗、焫、浸、清、滚、烩、煮、卤、烤等烹调方法。</p> <p>主要技能与要求：掌握鲜活原料的初步加工工艺、川菜、陇菜烹制前的预制、粤菜造型艺术、烹调基础、烹调方法、干货涨发加工工艺、刀工技术、配菜等技能，</p>
6	高档菜肴实习教学	<p>掌握蒸、煲、炖、炒、焖、煎、炸、焗、焫、浸、清、滚、烩、煮、卤、烤等烹调方法。</p> <p>主要技能与要求：掌握鲜活原料的初步加工工艺、川菜、陇菜烹制前的预制、粤菜造型艺术、烹调基础、烹调方法、干货涨发加工工艺、刀工技术、配菜等技能，</p>
7	面点实习教学	通过实习，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。
8	餐饮食品安全	内容涉及餐饮服务场所、食品处理、清洁操作、餐用具保洁以及外卖配送等餐饮服务各个环节的标准和基本规范。

### (3) 专业拓展课程（选修课程）

序号	公共基础课程	主要教学内容与要求
1	烹饪专业英语	<p>主要学习与要求：了解酒店餐厅等各部门的服务英语，具体内容包括餐厅部的基本情况和各项服务用语及对话；厨房部的基本情况和各项服务用语及对话；酒店前台部的基本情况和各项服务用语及对话；厨房卫生与安全；各类厨房料理名词和手续动词以及厨房用具。</p>

		主要技能与要求:能对烹饪和餐饮服务有个总体的认识;掌握与使用英语的客人沟通的技巧;同时使学生能对西方餐饮的风俗习惯礼仪有所了解,解决实际服务中遇到的问题。
2	食品雕刻工艺	食品雕刻工艺一方面可以学习食品雕刻基础知识、美学知识、技能知识和相关的造型艺术,另一方面也可以加强食品雕刻与美学知识、食品雕刻基础知识、食品雕刻技能知识、食品雕刻作品的设计、花卉类食品雕刻、建筑类食品雕刻、禽鸟类食品雕刻、龙造型食品雕刻、人物类食品雕刻技艺。
3	兰州牛肉面	主要学习内容与要求:了解兰州牛肉面的发展历程与特色,理解食品营养与食品安全知识、牛肉面制作工艺,掌握制作牛肉汤、牛肉面的调制等烹调方法。

#### (4) 素质拓展项目

序号	职业素养培训项目	考核内容与方式	类别模块
1	特色晨读/晚读	传统文化、国内外经典作品诵读	文化素养
2	志愿者服务	累计时间达16个小时计1分,以此类推(出具主办方提供的证明)	感恩教育
3	社团活动	参加各级各类社团活动记录及指导教师评价成绩	职业素养
4	体育活动与竞赛	平时参加体育活动的记录,参加院级以上项目获奖可申请替代学分	素质教育
5	参加院校级各类比赛、作业作品展赛等活动	提供参加各级各类院校级比赛活动获奖证书,可申请替代学分。	职业素养
6	勤工俭学(校内)	提供学生处开具的勤工俭学证明	职业素养
7	企业、市场、社会调研	根据专业对接行业企业,统一组织或学生个人前往企业、市场、社会开展考查调研,	专业素养

		并完成调研报告（2000字）	
8	职业技能大赛	参加院级及以上职业技能大赛，获奖可申请替代学分	专业素养
9	假期社会实践	利用业余时间或假期参加时间，完成实践报告（2000字），获奖可申请替代学分。	职业素养
10	参加各类专题讲座、研讨	参加院校组织的安全教育、社会责任、绿色环保、管理等人文素养、科学素养方面的专题讲座、专题研讨活动，提供每学期参加活动一览表及一份总结报告(2000字)	素质教育

### (5) 专业实践教学

序号	专业实践项目	考核内容与方式	类别模块
1	企业认知实习	参加企业参观、见习、认知实习，提交认知实习报告（2000字）	职业素养
2	校内专项实训	根据专业课程安排，完成校内实训室实训项目训练，通过实训项目评比、实训作品评比考核，获奖可申请替代学分。	专业技能
3	企业工学交替实训	根据教学安排，赴企业开展阶段性工学交替实训，填写工学交替实训手册，由企业师傅、指导教师、学生共同评出实训成绩，根据实训情况16-18学时计1学分	专业技能
4	顶岗实习	根据教学安排，学生赴企业开展不少于6个月的顶岗实习，填写顶岗实训手册，撰写顶岗实习总结，由企业师傅、指导教师、学生共同评出顶岗实训成绩。	素质教育
5	毕业设计	根据专业特色，在教师指导下进行选题，完成开题报告、毕业设计，通过答辩，获得相应学分。	职业素养

本专业实践教学学时安排占总学时数50%以上。通过实施“校内基地基本技能实训”“校外企业见习、实践进行职业能力训练”“企业工学交替、顶岗实习就业能力训练”的“三训结合实训教学模式”，有效组织学生赴企业认知实习、

跟岗实习、顶岗实习等多种实习方式，强化以育人为目标的实习实训考核评价。认真落实学生顶岗实习6个月的规定，加强校内外实训基地建设，强化学生实习实训。统筹推进文化育人、实践育人、活动育人，广泛开展各类社会实践活动。

## 七、教学进程总体安排

### (一) 全学程教学历程烹调工艺与营养全学程教学历程

表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	A	A	B	B	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D
二	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	D
三	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	E	E	D	D
四	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	E	E	D	D
五	C	C	G	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	G	G	G	G	D	D
六	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F

注：  
A 入学教育，B 军事训练，C 课程教学，D 复习考试，E 技能鉴定，F 顶岗实习，G 毕业设计

### (二) 公共课、专业课设置及学时分配

高职每学年安排40周教学活动。三年制高职总学时数不低于2600，鼓励学生自主学习，公共基础课程学时应当不少于总学时的1/4。高职选修课教学时数占总学时的比例均

应当不少于 10%。一般以 16—18 学时计为 1 个学分。鼓励将学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握的有关技术技能，按一定规则折算为学历教育相应学分。

### (三) 理论课、实践课设置及学时分配

理论与实践教学学时数比例表

课程类别	学时数	占总学时百分比	备注
理论教学	1121	46.6%	
实践教学	1443	53.4%	
总学时	2564	100%	

注：1、理论教学总学时包含公共课与专业课总学时（不含实验课）

2、实践教学总学时包含实验、实训学时数

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 队伍结构

学院烹调工艺与营养专业现有从事公共基础课、专业课教学的专任教师 14 人，本科以上学历 100%，生师比约为 16: 1。其中专业课教师 12 人，高级职称 3 人，中级职称 3 人，初级职称 8 人，本科以上学历 100%，有 6 位教师参加了烹调工艺与营养专业国家级培训，12 人是具有中式烹调师职

业资格证书或有企业工作经历的“双师型”教师，专任教师双师型比例超过60%，烹调工艺与营养专业教学团队平均年龄37岁，中青年教师比例高，师资基础较好，教师工作状态积极，发展潜力大，今后学院将通过加强师资培训，选派教师赴企业实践、加大人才引进、外聘企业兼职教师等不断优化师资结构，提高教学团队的教学、科研和企业项目实践能力，以保障烹调工艺与营养专业人才培养质量。

## 2. 专任教师

学院烹调工艺与营养专业专任教师能够严格遵守师德规范，努力争做有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心的“四有教师”；10人具有中式烹饪和餐饮管理等相关专业本科学历；6人具有高校教师资格证书及中式烹调师高级技师证书；6人次参加了烹调工艺与营养专业国家级骨干教师培训、省级骨干教师培训、国家级骨干教师赴企业实践锻炼，学院烹调工艺与营养专业专任老师能够通过参与校企合作工作、指导学生赴企业工学交替实践、顶岗实习等，完成教师赴企业实践任务，通过开展教学实践，专任教师具有扎实的烹饪相关理论功底和实践能力，具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究，能够胜任学院烹调工艺与营养专业教育教学工作任务。

## 3. 专业带头人

学院在烹调工艺与营养专业专任教师中，选拔培养1-2名具有副高及以上职称，能够较好地把握中餐、西餐、餐饮管理专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对烹调

工艺与营养专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力的专业带头人，学院将通过支持专业带头人参加国内外进修培训、参与企业产学研实践、参与课题研究，辅导学生技能竞赛、编写校本教材、开发课程资源等多种途径，不断提升专业带头人的理论水平、技术能力和教学能力，带动专业教学团队建设，在专业建设与课程改革中发挥重要作用。

#### **4.兼职教师**

为了补充学院烹调工艺与营养专业师资不足，优化师资队伍结构，提升烹调工艺与营养专业教学团队的整体素质，根据专业教学需要，学院建立烹调工艺与营养专业兼职教师库，根据每学期专业教学实践需要，从餐饮行业、烹饪协会、企业聘任具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹调工艺与营养专业知识和丰富的实际工作经验，具有高级及以上相关职业资格，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的兼职教师，并加强兼职教师培养，支持兼职教师参与专业建设、实训基地建设、产学研实践等。

### **（二）教学设施**

#### **1.具备的专业教室条件**

每个教学班均配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散

要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

## 2.实训（实验）基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5.落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5.落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6.多层电烤箱	2	1600*760*800H

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

### 3.本专业学生实习基地建设情况

学院在广泛开展校企合作的基础上，遴选省内外优质、大型企业，与深圳面点王、兰州饭店、天津百饺园、上海宝燕集团、兰州鑫海大酒店等几十家餐饮企业建立了稳定的校外学生实习基地。为本专业学生提供星级饭店餐饮后厨主厨、大厨、厨师长、行政总厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、厨师长、经理岗位；各类大型企业伙食团、职业厨师、营养配餐师和伙食管理员岗位可接纳一定规模的学生实习；能够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，有安全、保险保障。

### 4.支持信息化教学方面情况

主动适应“互联网+职业教育”新要求，修订完善学院“三延伸两融合”教学模式改革实践，全面提升教师信息技术应用能力，积极推进信息技术与教学融合实践，通过数字

化校园环境建设、数字化教学资源库应用与建设，加快建设智能化教学支持环境，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，引导鼓励教师利用信息化教学资源、教学平台，仿真模拟平台实施教学，积极推动教师角色的转变和教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革，为学生终身学习服务。

### **（三）教学资源**

#### **1. 教材选用情况**

学院制定完善教材选用制度，建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，坚持按照国家规定选用规划教材或能够体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，支持和鼓励教师开发符合国家要求的校本教材，制定严格的校本教材使用规范。

#### **2. 图书文献配备情况**

学院建有3.6万平方米的图书馆，馆藏图书文献23万册，电子版图书60万册。配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，并为师生提升了方便的查询、借阅。购置了期刊库、有400多门网络课程的超星尔雅学习平台，专业类图书和学术期刊逐年采购和补充，能够满足本专业教育教学研究需要。

#### **3. 数字教学资源配置情况**

学院烹饪专业建设和配备多媒体教学资源，有丰富的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便

捷、动态更新、满足教学。

#### （四）教学方法

构建适应“互联网+职业教育”新要求，积极推进“公共基础课向第二课堂和校企文化融合延伸”“专业理论课向实践性教学延伸”“专业技能课向工学结合、技能展赛、顶岗实习岗位技能延伸”“信息技术与教学融合”“产教融合”的“三延伸两融合”教学模式改革实践，充分利用数字化教学资源、校企合作资源，推进本专业开展项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学、仿真模拟教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，逐步推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，加大实践教学力度，做好专业实训教学超过50%，提高课堂教学质量，强化学生职业技能训练。

图：“三延伸两融合”教学模式图示



本专业构建了“以岗位职业能力需求为核心、以职业能

力培养为主线、岗位工作为导向”的课程体系，通过实施“专业—岗位—能力—任务—项目—课程”六位一体式双向融通的人才培养模式，通过开展“课程教学项目化、实践教学任务化、技能训练标准化、实训项目专门化、顶岗实习岗位化”，将职业素质训练贯穿于教学及实训的各个环节，建设特色课程，有效实施“校内基地基本技能实训”“校外企业见习、实践进行职业能力训练”“企业工学交替、顶岗实习就业能力训练”的“三训结合实训教学模式”，促进校企文化融合，强化学生职业能力培养。

### （五）学习评价

根据学院构建的“六位一体”多元化学生综合能力评价体系要求，充分利用数字化校园环境建设的优势，严格落实本专业培养目标和培养规格要求，有效开展“学生品德评价、学业成绩评价、拓展活动参与评价、技能定级评价、工学交替评价、顶岗实习评价”等六个方面的综合评价，引入自评、互评、企业评、社会评等多元评价，客观公正、全过程、全方位进行学生综合能力评价，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。为学生搭建展示才能的舞台，提高学生的综合职业能力。

## “六位一体”多元化学生综合能力评价体系

1.有效开展学生思想品德评价，建立学生成长档案。坚持把立德树人作为根本任务，深化“三全育人”综合改革，全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。通过加强学生思想品德教育，在学生的思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节融入社会主义核心价值观，推动专业课教学与思想政治理论课教学紧密结合，切



实提升思想政治工作质量。通过制定学生思想品德评价标准，利用数字化教学环境建设、大数据分析等先进手段，建立学生思想品德成长档案，根据学生在校综合表现和参与各类活动的情况，在本专业各班开展学院、家庭、社会共同参与的学生思想品德评价改革。

2.开展多形式学生学业成绩评价，完善学生学籍档案。根据烹调工艺与营养专业学生在校期间开设的课程，根据公共基础课、专业理论课、专业技能课等课程教学特点和烹调工艺与营养专业特色，制定各学科考核标准和考试评价细则，采用理论测试、理论与技能测试相结合、技能竞赛、作业作

品展评、技能定级等多种形式考核评价学生的学业成绩，修订和完善学生学籍档案，探索基于数字化教学环境，加强学生学籍档案管理的新模式，实现学生学业成绩信息化管理。

### **3.重视学生专业拓展活动评价,强化学生职业素养培养。**

制定烹调工艺与营养专业技能竞赛、作业展评、社团活动评价标准，构建以赛促学、以赛促练、以赛促评综合评价改革。结合烹调工艺与营养专业各学科教学特点，积极组织烹调工艺与营养专业各年级各学科学生广泛开展“科科有训练、周周有展示、学期有竞赛、层层有选拔”活动，实现以赛促学、以赛促练、以赛促评。制定烹调工艺与营养专业各学科各年级各项目竞赛训练队活动方案、社团活动、作业作品展评的计划、实施方案、竞赛规程、评价标准，学生奖励制度等，鼓励学生结合自己的特长、兴趣参加学院各类竞赛训练、各种社团活动及作业作品展评活动等，整理归档各类活动资料，总结竞赛训练、社团活动、作业作品展评等活动的开展对促进学生专业技能和专业综合能力提升的成果。

**4.积极参与实施 1+X 证书制度试点。**充分发挥学院职业技能鉴定所的服务功能，结合学院烹调工艺与营养专业的课程特点，以烹调工艺与营养专业相对应的岗位工种中级工、烹调工艺与营养专业实训等确定烹调工艺与营养专业开展职业资格鉴定工作为抓手，认定技能和等级考试的科目，根据技能定级评价，鼓励学生制定技能定级标准和技能定级培训方案等，引进餐饮企业技能评价标准和职业资格认证，通过鼓励学生考取行业、企业认证有职业资格证书，积极开展

“1+X”证书试点工作，实现“以定促学，以定促评”评价模式改革。

5.企业共同参与学生工学交替实践评价，提升学生综合实践能力。充分发挥烹调工艺与营养专业校企资源优势，依托校内外实训基地，广泛开展学生实训基地见习、工学交替实践，制定学生工学交替实践考核评价细则、优秀实习生评价标准等，通过校企双方面共同评价学生工学交替实习的真正。

6.利用信息化平台，加强学生顶岗实习跟踪管理，形成多元参与的顶岗实习评价机制。创新学生顶岗实习管理机制，完善烹调工艺与营养专业校企共同评价学生综合能力的内容和形式。广泛与烹调工艺与营养专业合作企业研讨，制定校企合作协议，学生赴企业顶岗实习管理制度，学生实习就业协议等，完善班主任参与顶岗实习学生管理的相关规定，根据学生顶岗实习成绩评定表，实习总结，企业实习员工评价等相关资料综合评定学生顶岗实习成绩。依托数字化校园环境建设，逐步实现学生顶岗实习远程管理，创新基于网络平台的学生自评、互评、班主任评价、企业管理者评价等方式。

## （六）质量管理

（一）为落实《国家职业教育改革实施方案》，推进国家教学标准落地实施，提升本专业教育教学质量，根据每年度《职业院校人才培养工作状态数据采集》、《职业院校教育质量年报》及甘肃省职业院校教学质量诊断与改进机制等

工作要求，学院建立健全专业教学质量监控管理制度，不断完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学院与二级学院不断修订完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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。

（三）学院与二级学院共同合作，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，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。

（四）通过各专业教学部或专业教研积极参与教学质量诊断与改进工作，充分利用人才培养工作状态数据、质量年报、诊断与改进等评价分析结果，根据产业发展趋势和行业人才需求，引进行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励，做好人才培养质量评价与反馈，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

根据烹调工艺与营养专业人才培养方案规定，学生的毕业要求是：学生通过三年学习，需达到以下毕业要求：

（一）学时学分及成绩要求：学生必须完成不低于 2600 学时的教育教学活动，各门功课考核合格，至少考取一个与本专业相关的职业资格证书，修满不低于 150 学分的总学分，其中必修学分不低于 130，选修学分或专业拓展项目替代学分不低于 20。

（二）基础素养能力要求：

- 1、具有良好的思想道德和职业道德修养；
- 2、具有良好的文化修养；
- 3、具有良好的身体素质；
- 4、具有良好的心理素质。

（三）职业能力要求：

1. 会进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，烹制出一定数量高中低档菜。

2. 能将营养学基础理论与烹饪实践相结合，制定合理的膳食计划。

3. 会烹制各菜系中的代表性菜肴，能够独挡一面地制作典型的地方风味的宴席。

4. 能制作与设计一定数量的面点。

5. 会进行宴席菜单的设计，并能不断进行菜肴的创新。

6. 能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；会制作西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的工作。

7. 能控制菜肴的品质，能协调餐饮部门各个岗位的工作，具有较强的餐饮管理应用能力。

(四) 跨行业职业能力：

1、具有适应岗位变化的能力，该专业毕业生也能从事餐饮业管理工作；

2、具备市场营销及策划的能力，能从酒店经营等工作。

## 十、附录

### 附录一：烹调工艺与营养专业教学进程安排表

#### 烹调工艺与营养专业教学进程安排表

课程类型	课程名称	学时	学分	周学时	学时分配		学年、学期及周学时						考核		
					理论学时	实践学时	一		二		三		考试	考查	
							1	2	3	4	5	6			
公共基础课	思想道德修养与法律基础	60	3	4	54	6	4							✓	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	72	4	4	60	12		4						✓	
	大学英语	99	6	3	99	0	3	3						✓	
	大学语文(含应用文写作)	66	4	2	66	0	2	2						✓	
	计算机应用基础	96	5	4	48	48	4	2							✓
	大学体育	138	8	2	21	117	2	2	2	2					✓
	职业生涯规划	18	1	1	18	0			1						✓
	形势与政策	69	4	1	63	6	1	1	1	1					✓
	艺术欣赏	30	2	2	30	0	2								✓
	大学生创新创业	28	2	2	28	0					2				✓
	就业指导课	28	2	2	28	0					2				✓
	劳动教育	16	1	1	6	10	1								✓
心理健康教育	36	2	2	36	0		2							✓	
小计		740	41	29	551	189	18	16	4	3	4	0			
专业课	专业基础课	基础会计	72	4	4	72	0		4						✓
		烹饪化学	72	4	2	54	18		4						✓
		烹饪原料学	72	4	4	54	18	4						✓	
		烹饪概论	72	4	4	54	18	4							✓
		现代厨房管理	72	4	4	36	36			4				✓	
		西餐西点工艺	72	4	4	18	54			4					✓
		餐饮管理实务	72	4	4	54	18			4				✓	
	专业核心课	烹调工艺学	144	8	4	72	72			4	4			✓	
		食品营养与配餐	72	4	3	54	18			4				✓	
		菜单制作与筵席设计	72	4	6	18	54					6			✓
		面点工艺学	72	4	2	18	54				4				✓
		川菜、陇菜制作	108	6	6	8	100		6						✓
		食品安全和卫生	72	4	2	18	54			2				✓	
		菜肴实践教学	216	12	12	16	200	4		12					✓
	专业拓展课	面点实践教学	108	6	6	100	8				6				✓
烹饪专业英语		10	1	2	10	36				2				✓	
食品雕刻工艺		10	1	2		10				2				✓	
	兰州牛肉面	10	1	4		10	4							✓	
小计		1398	78	73	580	854	12	14	26	22	6				
实践教学	军事训练(含入学教育)	148	4		36	112	2周								
	毕业(顶岗)实习	360	32			360						20周			
	毕业(论文)设计	72	4			72					4周				
	大学生创新创业(网络)	16	1								1				
素质拓展	素质拓展1	10	1			10									
	素质拓展2	10	1			10									
	素质拓展课	10	1			10									

合计	2670	162	102	1161	1505	30	30	30	27	20			
----	------	-----	-----	------	------	----	----	----	----	----	--	--	--

# 兰州现代职业学院人才培养方案调整审批表

2020 — 2021 学年第 二 学期

申请单位	财贸学院	适用年级/专业	2020 级烹调工艺与营养			
申请时间		申请执行时间	2021 年.3 月			
人才培养方案调整内容	原方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
	调整方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
		基础会计 (注: 增加新课程)	选修	72	4	2

调整原因	让烹饪专业的学生掌握餐饮经营过程中财务管理方面的知识。完善烹饪高职学生的综合专业知识与能力
系部主任意见	<p style="font-size: 24px; margin: 0;">同意调整</p> <p style="margin: 0;">系部主任 (盖章):  2020 年 10 月 19 日</p>
教务处意见	<p style="margin: 0;">处长 (盖章):  2020 年 10 月 19 日</p>
分管院长意见	<p style="margin: 0;">院长 (盖章): </p>

说明: 变更人才培养方案必须填写此表, 一式两份 (教务处一份、提出变更的系部存一份)