

**烹饪工艺与营养专业**

人才培养方案

**（2025版）**

云南轻纺职业学院制

二〇二五年七月

烹饪工艺与营养专业**人才培养方案**

本方案是为了实现烹饪工艺与营养专业人才培养目标设置的基本条件及毕业生达到的人才规格，是制定本专业人才教学计划的依据。凡授予本专业毕业证书者，均应执行本方案。

一、专业名称（专业代码）

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

批准设置日期：2021年4月

首次招生日期：2021年9月

二、学制与招生

（一）**学制：**基本修业年限以3年为主，弹性修读年限为2～5年。

（二）**招生对象：**普通高中毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力者。

（三）**招生方式：**统一招生、高等职业院校分类考试招生。

三、职业面向

本专业职业面向见表1。

**表1 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）  类别列举 | 职业资格（职业技能等级）证书列举 |
| 旅游大类（54） | 餐饮类（5402） | 餐饮业  （62） | 中式烹调师（40302-01）  中式面点师（40302-02）  西式面点师（40302-04 ）  餐厅服务员（40302-05）  营养配餐员（40302-06） | 中式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养配餐员等 | 中式烹调师、中式面点师、西式面点师、西式烹调师公共营养师职业技能等级证书 |

四、培养目标与培养规格

**（一）培养目标**

本专业培养德智体美劳全面发展，践行社会主义核心价值观，具有一定的文化水平、良好的职业道德和人文素养，掌握本专业的基本知识和主要技术技能，面向餐饮业等行业，培养能适应社会发展和经济建设,从事中、西式菜品加工制作的厨师及厨师长、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作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、知识和能力等方面达到以下要求。

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

1.素质要求

（1）思想政治素质：热爱社会主义祖国，能够准确理解和把握社会主义核心价值观的深刻内涵和实践要求，具有正确的世界观、人生观、价值观。

（2）文化素质：学生应具有较好的人文知识，中国传统历史、文化、传统和价值观念，提高对社会、人类和自然的认识和理解。学生应具有一定的烹饪美学艺术修养，同时有对音乐、绘画、书法、影视等方面的欣赏与表达能力，从而提升审美品位。

（3）职业素质：应当具备良好的职业素养，以食品安全、食品营养和顾客健康为首要目标，能自觉遵守行业法规，规范和企业规章制度。刻苦钻研菜点制作工艺，培养劳模精神、工匠精神和菜点创新意识。传承、弘扬中国优秀传统饮食文化，努力提高菜点制作的艺术性、文化内涵。尊师重道、热爱烹饪事业，具有较强的吃苦耐劳中国传统精神。

（4）身心素质：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习惯，以及良好的行为习惯。

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。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。熟悉中西方餐饮文化、餐饮技艺。

（2）掌握饮食营养与卫生安全知识。掌握烹饪原料、营养合理配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

（3）了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响;熟悉常见原材料营养价值与保健作用;掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值

（4）了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算 方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行，熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备 使用和基本维护。

3.能力要求

（1）职业基本能力

①培养学生熟练的掌握烹饪制作、食品卫生、膳食营养、烹饪美学等方面的基本知识和理论，系统地掌握烹调工艺、面点工艺、食品雕刻与冷拼等烹饪技术，能够在日常工作与生活中熟练应用于实践。

②能够对菜点原料进行合理营养搭配及营养成分分析，根据营养学原理提出合理的意见，能独立设计营养餐、营养宴席，具备应用营养学理论指导大众和特殊人群膳食相关问题的能力。

（2）职业核心能力

①具有基础的中、西餐烹饪及中西面点技艺，能熟练的制作中、西餐常见菜肴、中西式常见面点，特别是能较好地掌握各地菜肴、和小吃的全面操作技能。具备能策划大中型宴会，并设计筵席菜单和提供技术支持的能力。

②具有营养分析与合理膳食配餐、烹饪安全、食品安全、餐饮流程管理与控制能力。

③具有厨房生产组织和管理能力、具有餐饮企业基层管理能力、具有餐饮产品设计开发能力。

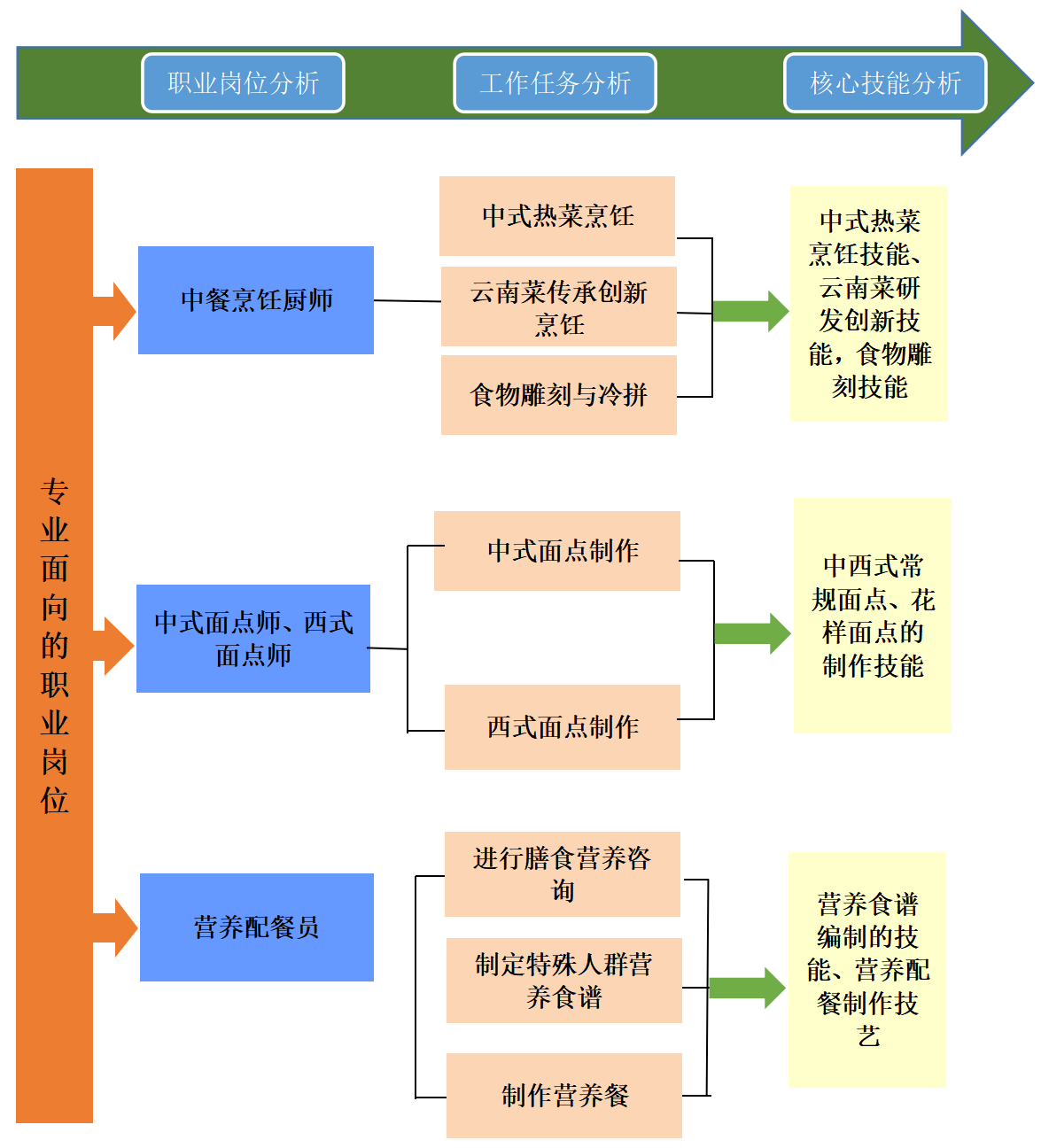
④具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力和具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

五、职业岗位能力分析

1. **岗位分析**

**表2 职业岗位和工作作务表**

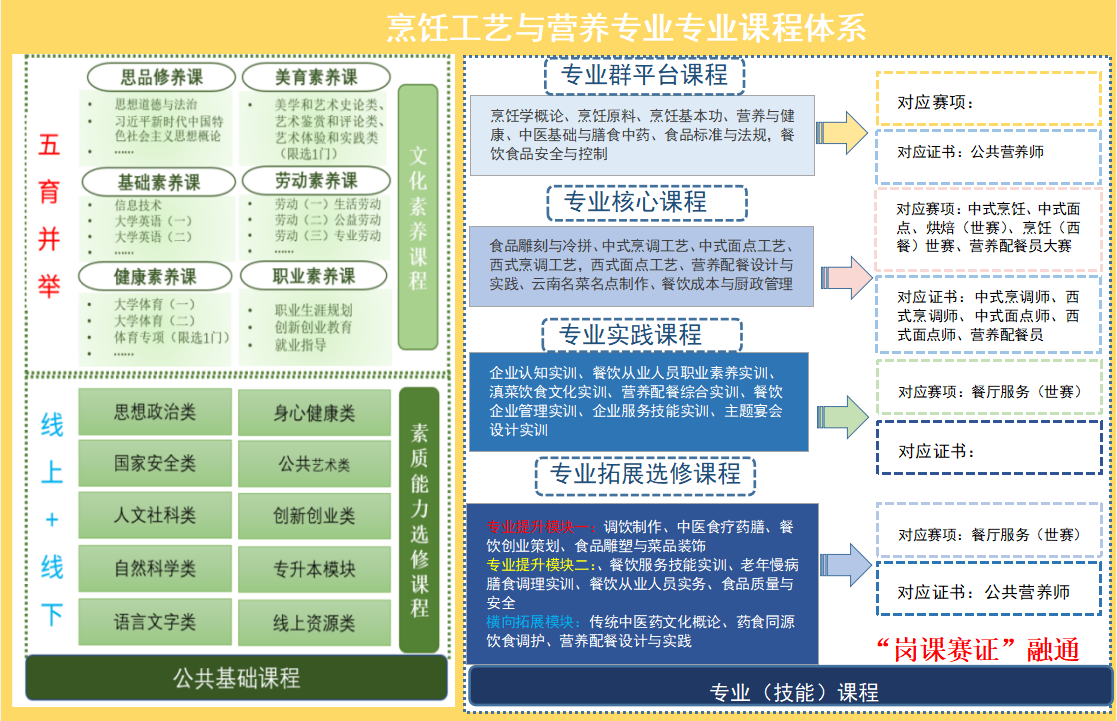
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业岗位  （核心岗位及相关岗位） | 典型工作任务 | 核心技能 | 主要教学内容 |
| 1 | 中/西餐烹饪厨师（核心岗位） | 1.中式菜品烹饪  2.西式菜品烹饪  3.食物雕刻与冷拼  4.宴会设计 | 1.具有烹调的基本功，并且具有基本的烹饪原理、餐饮食品安全、餐饮成本、厨政管理等关于烹饪的基本认识。  2.具备中式热菜烹调技能，特别是会制作云南名菜名点以及熟练一些中国传统名菜的烹调技能。  3.具有西餐烹饪基本技能，能够满足西餐厅对厨师的基本要求。  4.能根据客户需求设计宴会。  5.具有食品雕刻及食品冷拼的技能，并且能够利用烹饪美学原理。制作令人赏心悦目的食物。 | 《烹饪基本功》、《营养与健康》、《烹饪原料》、《餐饮食品安全与控制》、《烹饪学概论》、《餐饮成本与厨政管理》、《中式烹调工艺》、《云南名菜名点制作》、《食品雕刻与冷拼》、《西式烹调工艺》、《食品标准与法规》、《营养配餐设计与实践》 |
| 2 | 中式面点师、西式面点师（相关岗位） | 1.中式面点制作  2.西式面点制作 | 1.能够正确选择和保管原料，减少浪费；  2.能根据所做点心品种配备合适的馅心；  3.调制面胚；  4.用各种手法将点心制作成型；  5.能根据制品的色香味质，选用不同的熟制方法。 | 《中式面点工艺》、《西式面点工艺》、《营养与健康》、《营养配餐设计与实践》 |
| 3 | 营养配餐员（相关岗位） | 1.合理的膳食营养建议  2.制作营养餐 | 1.营养知识：应该具备全面的营养知识；  2.饮食规划和评估：需要能够制定适合个体或群体的饮食计划和菜单；  3.食材选择和购买：应熟悉各种食材的营养价值和适用性，并能选择新鲜、高质量的食材；  4.食物制备和烹饪技巧：需要具备基本的烹饪技巧，包括切割、烹调、蒸煮和烘焙等。 | 《营养与膳食保健》、《营养配餐设计与实践》实训》、《中医食疗药膳》、《中医基础与膳食中药》 |

**（二）岗位分析图**

六、课程设置及要求

**（一）课程体系**

以立德树人为根本任务，落实“课程思政”要求，促进产教深度融合，推进“岗课赛证”综合育人，构建“文化素养课程平台、专业群课程平台、素质能力选修课程平台 + 专业核心能力课程模块、专业拓展选修课程模块”的“3平台+2模块”课程体系，满足学生的多样化选择、多路径成才。



**（二）课程设置**

本专业A类课21门、B类课34门、C类课18门，课程标准16门，选修课程288学时，考试课16门，考查课57门。

1．公共基础课程

本专业公共基础课928学时，其中体育课96学时、毛泽东思想和中国特色

社会主义理论体系概论2学分、习近平新时代中国特色社会主义思想概论3学分、思想道德修养与法律基础3学分、形势与政策1学分，军训3周、劳动教育16学时。

（1）文化素养课程平台：按照党和国家有关文件规定，根据人才培养目标

要求，设置文化素养类公共必修课程，包括思品修养、基础素养、健康素养、美育素养、劳动素养和职业素养六个模块（见表3）。

**表3 文化素养课程开设表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **课程名称** | **学分** | **总学时** | **课程**  **类别** | **考核**  **方式** | **开设**  **学期** | **开课部门** |
| 思品  修养 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | A | 考试 | 1 | 马克思主义  学院 |
| 习近平新时代中国特色社 会主义思想概论 | 3 | 48 | A | 考试 | 2 |
|  | 毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论 | 2 | 32 | A | 考试 | 4 |  |
| 形势与政策（一） | 0.25 | 4 | A | 考查 | 1 |
| 形势与政策（二） | 0.25 | 4 | A | 考查 | 2 |
| 形势与政策（三） | 0.25 | 4 | A | 考查 | 4 |
| 形势与政策（四） | 0.25 | 4 | A | 考查 | 5 |
| 国家安全教育 | 1 | 2 | A | 考查 | 1 |  |
| 军事理论 | 2 | 36 | A | 考查 | 1 | 武装部 |
| 军事技能 | 3 | 108 | C | 考查 | 1 |
| 基础  素养 | 人工智能导论 | 1 | 16 | B | 考查 | 1、2 | 人工智能学院 |
| 信息技术 | 4 | 64 | B | 考试 | 1、2 | 人工智能学院 |
| 大学英语（一） | 4 | 64 | A | 考试 | 1 | 通识教育中心 |
| 大学英语（二） | 4 | 64 | A | 考试 | 2 |
| 大学语文（一） | 4 | 64 | A | 考查 | 2 |
| 健康  素养 | 大学体育（一） | 2 | 32 | B | 考查 | 1 | 教育体育学院 |
| 大学体育（二） | 2 | 32 | B | 考查 | 2 |
| 体育专项（限选 1 门） | 2 | 32 | B | 考查 | 4、5 |
| 心理健康教育 | 2 | 32 | B | 考查 | 1、2 | 马克思主义  学院 |
| 美育  素养 | 美学和艺术史论类、艺术鉴 赏和评论类、艺术体验和实 践类（限选 1 门） | 2 | 32 | A | 考查 | 1、2 | 艺术学院 |
| 劳动  素养 | 劳动 | 1 | 2 | C | 考查 | 2 | **马克思主义**  **学院** |
| 职业  素养 | 职业生涯规划 | 1 | 16 | A | 考查 | 1 | 就业创业服务  处 |
| 创新创业教育 | 2 | 32 | A | 考查 | 4 |
| 就业指导 | 1 | 16 | A | 考查 | 5 |

1. 素质能力选修课程平台：

为适应社会对人才多样化的需求、学生自我 发展和全面发展的需求以及学生综合素质提升、创新创业能力培养等需求，改善 学生知识结构、挖掘学生潜能、发展学生兴趣特长、培养人文素养、科学素养等， 面向全校学生开设素质能力公共选修课程。采用“线上课程资源 ”和“线下课堂教学 ”相结合的方式开展。包括思想政治类、国防安全类、人文社科类、自然科 学类、公共艺术类、语言文字类、身心健康类、专升本模块、创新创业类、线上 资源类等课程，最低选修学分为8 学分。其中创新创业类由各专业院系结合专业， 以项目为载体、以实践活动为主要开展形式进行开发，每个项目以4 学分计。

2.专业（技能）课程

专业（技能）课程以工作过程为导向，按照“ 岗课赛证 ”融通的专业课程开 发理念，融入课程思政，培养学生职业能力和职业精神。专业（技能）课程包括 专业群课程平台、专业核心能力课程模块、专业实践课程、专业拓展选修课程模 块四部分（见表 4）。

本专业开设专业群平台课程7门，专业群平台课程352学时；专业核心课程8门，专业核心课程672学时；专业实践性教学592学时、岗位实习400 学时、岗位实习开展 1 学期。

**表4 专业（技能）课程设置表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **课程名称** | | **课程**  **类型** | **课程 类别** | **学分** | **总学时** | **理论**  **学时** | **实践**  **学时** | **考核**  **方式** | **开设**  **学期** | **授课主体** | **课程目标** | **主要**  **教学内容** |
| 专业群课程平台 | 烹饪学概论 | | 必修 | B | 4 | 64 | 40 | 24 | 考查 | 1 | 学校 | 熟悉中国饮食文化和饮食民俗，饮食思想、饮食观念、审美情趣和生活态度；了解当代烹饪市场的发展情况，使学生对烹饪专业知识有个提纲挈领的全面了解。 | 烹饪综述、中国烹饪简史、中国烹饪工艺、中国菜点、中国烹饪风味流派、中国饮食文化和饮食民俗、中国筵宴、中国餐饮的现状与未来。 |
| 烹饪基本功 | | 必修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考查 | 1 | 学校/企业 | 掌握中西式烹调和面点的基本常识、工具的种类、基本技法、掌握刀工技巧；学习烹调方法；了解食材处理和储存：  掌握调味和配料。 | 中式烹调颠锅技法、刀工技法、切、剁、切丝、切块等不同的刀法；学习各种常见的烹调方法，包括炒、煎、煮、蒸、烤、炸等；  如何处理不同类型的食材；使用不同的调味料和配料来提升菜肴的味道和口感。 |
| 烹饪原料 | | 必修 | B | 2 | 32 | 24 | 8 | 考查 | 2 | 学校 | 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点；  掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准、烹饪应用方法。 | 烹饪原料基础知识、谷物类原料、蔬菜类原料、畜禽类原料、水产品类原料、干活制品类原料等地方名特原料及复合调味品原料。 |
| 营养与健康 | | 必修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考试 | 2 | 学校 | 掌握烹饪营养基础知识，将营养学的观点融入烹饪工艺理论中。 | 理解营养学基础；掌握食物成分和营养价值；学习饮食规划；理解特殊人群的饮食需求。 |
| 中医基础与膳食中药 | | 必修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 2 | 学校 | 理解中医理论框架，掌握百种药食两用食材特性及安全应用规范。 | 阴阳五行理论、四性五味归经、常用药材辨识、药性配伍禁忌、膳食安全性评估。 |
| 食品标准与法规 | | 必修 | A | 2 | 32 | 32 | 0 | 考查 | 3 | 学校 | 系统掌握国内外食品法规标准体系，培养运用标准保障合规与食品安全的应用能力。 | 涵盖核心食品安全法规、国内外标准解读、标签合规、认证体系及食品安全监管要点与风险防控。 |
| 餐饮食品安全与控制 | | 必修 | B | 2 | 64 | 40 | 24 | 考查 | 3 | 学校 | 使学生掌握了解食品安全法规和标准；掌握食材检验和质量控制；理解食品储存和交叉污染控制；熟悉食品安全风险评估和管理。 | 食品质量安全管理、餐饮相关法律法规。 |
| 专业核心能力课程模块 | 食品雕刻与冷拼 | | 必修 | C | 6 | 96 | 16 | 80 | 考试 | 2 | 学校/企业 | 通过教学使学生熟练掌握食品雕刻技术、造型设计、色彩搭配等的练习，从而提高学生的食品雕刻技艺和审美水平。 | 花卉类食品雕刻、鱼虫类食品雕刻、冷菜拼盘的基本刀工和技法、拼盘方式技法学习。 |
| 中式烹调工艺 | | 必修 | B | 6 | 96 | 40 | 56 | 考试 | 3 | 学校/企业 | 使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。 | 中餐烹调常识热菜的配菜  火候知识；调味；制汤；上浆、挂糊、勾芡；中式烹饪的特色菜肴。 |
| 中式面点工艺 | | 必修 | B | 6 | 96 | 40 | 56 | 考试 | 3 | 学校/企业 | 让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识,学习面点制作原料选择、面团、馅心、成形、熟制等工艺流程。 | 中式面点概述、中式面点常用的原料、面点实践操作基础知识、精品面食制作、精品点心制作等内容。 |
| 营养配餐与设计实践 | | 必修 | B | 6 | 96 | 40 | 56 | 考试 | 3 | 学校 | 具备营养素计算、营养菜单编制等能力，不同人群的生理状况，并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。 | 学习食品营养价值、营养配餐设计基础知识、营养食谱编制、特殊人群营养配餐与设计、常见慢性非传染性疾病人群营养配餐、养生食补膳食设计，并进行制作。 |
| 西式面点工艺 | | 必修 | B | 6 | 96 | 40 | 56 | 考试 | 4 | 学校/企业 | 掌握西式面点基本材料和工具；学习西式面点制作方法；  理解西式面点配方与调味；掌握西式面点的成型和装饰技巧；掌握面点烘焙技术。 | 认识西点制作常用设备与工具，练习制作面包、蛋糕 ,泡芙、饼干，层酥，布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。 |
| 云南名菜名点制作 | | 必修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考试 | 4 | 学校/企业 | 掌握云南滇菜制作及工艺菜流程，围绕绿色食品方向和传承民族特色，学习有深度和广度的云南菜。 | 云南特殊味型分类、传统滇菜技法学习、特色云南菜原料配伍用量，制作方法、风味特点。 |
| 西式烹调工艺 | | 必修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考试 | 4 | 学校/企业 | 掌握西式烹饪技巧；学习西餐菜单设计与规划；  熟悉西餐厨房组织与管理；  掌握西餐装盘与摆盘技巧；  熟悉西餐服务与礼仪。 | 掌握西式烹调方法，如煎、炸、烤、烩、炖等，实践编制西餐菜单，包括头盘、主菜、甜点等，考虑菜品的顺序和流程。  学习制作西式炖菜，如牛肉炖、猪排煮等，掌握时间和火候的把握。  学习西式肉类的处理和烹饪技巧，如牛扒、猪扒、火鸡等。 |
| 餐饮成本与厨政管理 | | 必修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考试 | 4 | 学校 | 使学生掌握餐饮成本控制，厨房岗位配置，人员配比，厨房功能设置分区和设置原则。各种厨房设备的使用和保养、管理与发展方向。 | 厨房管理中最基础的应知应会部分、厨房菜点生产成本管理、食品安全与厨房安全管理、厨房“8S”与“6T”管理法等 |
| 专业实践课程 | 企业认知实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 2 | 企业/学校 | 建立对餐饮企业组织架构、运作流程及岗位职责的直观认识，明确职业发展方向。 | 参观不同类型餐饮企业，学习部门职能、岗位设置、工作流程及企业文化。 |
| 餐饮从业人员职业素养实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 2 | 企业/学校 | 掌握餐饮行业从业人员基本素养 | 与客人沟通技巧、服务意识提升。 |
| 滇菜饮食文化实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 2 | 企业/学校 | 掌握滇菜核心风味特点与代表性技艺，理解其文化背景与传承价值。 | 学习滇菜历史、特色食材、经典菜式制作工艺、民族饮食习俗及文化内涵。 |
| 营养配餐综合实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 3 | 学校 | 掌握营养配餐实操技能。 | 在合理时间内完成营养食谱计算、并进行配餐训练，为营养配餐员技能掌握打下基础。 |
| 餐饮企业管理实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 3 | 企业/学校 | 掌握餐饮企业管理基本技巧 | 团队合作意识提升、提升岗位责任感 |
| 企业服务技能实训 | | 必修 | C | 1 | 16 | 0 | 16 | 考查 | 4 | 企业/学校 | 熟练掌握餐饮服务核心流程与规范，提升顾客沟通、协作与应急处理能力。 | 训练餐厅服务礼仪、预订接待、点餐传菜、酒水服务、收银结账及投诉处理技巧。 |
| 主题宴会设计实训 | | 必修 | C | 2 | 32 | 0 | 32 | 考查 | 4 | 企业/学校 | 掌握主题宴席的设计与制作实操技能。 | 主题宴席的设计，相关甜品制作。 |
| 专业拓展选修课程模块 | 专业提升模块（一） | 调饮制作 | 选修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考查 | 4 | 学校/企业 | 掌握饮品调制技能。 | 酒水、果汁等多种花样、饮品制作。 |
| 中医食疗药膳 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 3 | 学校 | 能针对不同体质设计调理药膳，实现疾病预防与健康管理功能。 | 九种体质辨证、四季养生药膳、慢病调理配方（如三高）、药膳烹制火候控制、功效验证方法。 |
| 餐饮创业策划 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 3 | 学校 | 具备市场定位、成本管控及数字化运营能力，完成可行性创业方案。 | 商圈选址分析、菜单工程定价、小程序营销策略、食品安全认证流程、商业计划书撰写。 |
| 食品雕塑与菜品装饰 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 4 | 学校 | 能掌握基本的果蔬雕、糖艺等立体造型工艺，提升菜品艺术附加值。 | 浮雕/镂空雕刻技法、巧克力造型、糖艺拉丝、可食用花艺、主题展台制作实训。 |
| 专业提升模块（二） | 餐饮服务技能实训 | 选修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考查 | 6 | 学校 | 掌握智能餐饮场景服务流程，提升客户体验设计与危机处理能力。 | 智能点餐系统操作、侍酒服务规范、主题宴会动线设计、客诉处理模拟实训。 |
| 老年慢病膳食调理实训 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 6 | 企业/学校 | 掌握常见老年慢性病（如三高）的膳食原则，能针对性设计并制作营养调理餐食。 | 学习老年营养需求、慢病饮食禁忌、低盐低糖低脂烹饪技法及特定调理膳食制作实操。 |
| 餐饮从业人员实务 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 6 | 企业/学校 | 熟悉餐饮企业核心运营流程与规范，掌握岗位协作、成本控制及基本管理实务技能。 | 训练餐厅前厅后厨协调、菜单设计与成本卡应用、原材料管理、排班及基础客户关系处理。 |
| 食品质量与安全 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 6 | 企业/学校 | 强化食品安全法规意识，熟练掌握厨房卫生操作规范及常见食安风险防控实操技能。 | 实践食品采购验收、储存保鲜、加工过程卫生控制、餐具消毒、五常法应用及食安事故应急处理。 |
| 横向拓展模块 | 传统中医药文化概论 | 选修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考查 | 2 | 学校/企业 | 掌握中医药基础理论及药食同源理念，理解其在烹饪养生中的应用原则与价值。 | 学习阴阳五行、脏腑经络、四气五味等基础，认识常见药食两用食材特性及其膳食应用。 |
| 药食同源饮食调护 | 选修 | B | 2 | 32 | 16 | 16 | 考查 | 3 | 学校/企业 | 能运用卫健委药食同源目录食材，设计功能性饮食干预方案。 | 学习87种药食目录应用（如山药/枸杞）、亚健康调理套餐设计、营养成分保留工艺、客户健康档案管理。 |
| 营养配餐设计与实践 | 选修 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 考查 | 3 | 学校/企业 | 熟练掌握不同人群营养需求分析与评价方法，具备科学编制营养食谱及精准计算能力。 | 实践膳食调查与评价、各类人群营养配餐设计、食谱编制与营养计算实操。 |

**表5 课程类别与学分结构总表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **类别** | **学分** | **学时** | **理论**  **学时** | **实践**  **学时** | **学时占**  **总学时比例%** |
| 必修课 | 文化素养课程平台 | 47 | 800 | 494 | 306 | 30% |
| 专业群课程平台 | 22 | 352 | 216 | 136 | 13% |
| 专业核心能力课程模块 | 42 | 672 | 272 | 400 | 25% |
| 专业实践课程 | 18 | 592 | 0 | 592 | 22% |
| 必修课合计 | | 129 | 2416 | 982 | 1434 | 89% |
| 选修课 | 素质能力选修课程平台 | 8 | 128 | 96 | 32 | 5% |
| 专业拓展选修课程模块 | 10 | 160 | 80 | 80 | 6% |
| 选修课合计 | | 18 | 288 | 176 | 112 | 10% |
| 总计 | | 147 | 2704 | 1158 | 1546 | 实践学时占  总课时比例 |
| 54% |

**（四）岗课赛证融通**

**表6 岗课赛证融通对应表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | **学分** | **对应的赛项** | **对应的证书** |
| 中式烹调工艺 | 6 | 中式烹饪 | 中式烹调师 |
| 中式面点工艺 | 6 | 中式面点 | 中式面点师 |
| 西式面点工艺 | 6 | 烘焙（世赛） | 西式面点师 |
| 西餐工艺 | 4 | 烹饪（西餐）（世赛） | 西餐烹调师 |
| 餐厅服务技能实训 | 4 | 餐厅服务（世赛） |  |
| 营养配餐设计与实训 | 6 | 营养配餐员大赛 | 营养配餐员 |

**（五）校企合作承担课程**

专业（技能）课程，按照“ 岗课赛证 ”融通的理念，开展分类分层教学，采用双导师师协同教学模式。校内教师负责理论教学、课程设计与阶段性考核；校外教 师负责实践操作指导、案例分析与技能评估；定期组织校内外教师联合教研会议， 确保教学内容与行业需求动态衔接，联合训练学生的专业技能、培养职业素养。

**表7 校企合作承担课程表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | **学分** | **企业名称** | **授课方式** | **承担课程学时比例** |
| 烹饪基本功 | 4 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |
| 食品雕刻与冷拼 | 6 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |
| 中式烹调工艺 | 6 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |
| 云南名菜名点制作 | 4 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |
| 西式烹调工艺 | 4 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |
| 企业认知实训 | 1 | 云南云安会都酒店、昆明茴香餐饮娱乐有限公司、昆明呈贡万达嘉华酒店（昆明发展酒店管理有限公司） | 分类分层教学线上及线下相结合 | 60% |
| 餐饮从业人员职业素养实训 | 1 | 上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层教学线上及线下相结合 | 60% |
| 滇菜饮食文化实训 | 1 | 云南云安会都酒店、昆明茴香餐饮娱乐有限公司、昆明呈贡万达嘉华酒店（昆明发展酒店管理有限公司） | 分类分层教学线上及线下相结合 | 60% |
| 餐饮企业管理实训 | 1 | 上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层教学线上及线下相结合 | 60% |
| 企业服务技能实训 | 1 | 云南云安会都酒店、昆明茴香餐饮娱乐有限公司、昆明呈贡万达嘉华酒店（昆明发展酒店管理有限公司） | 线下教学 | 60% |
| 主题宴会设计实训 | 2 | 翠湖宾馆、云南新东方烹饪学校、上海餐饮科技服务有限公司 | 分类分层线下教学 | 60% |

**（六）教学周数分配表**

**表8 教学周数分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学期及教学周数** | | **理论教学** | **军事理论**  **军事技能** | **实践教学** | | | | **其他** | **考试** | **合计** |
| **课程设计（大型作业）** | **技能实训（1+X考证）** | **教学生产实习** | **岗位实习** |
| 1 | 20 | 16 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 20 |
| 2 | 20 | 17 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 20 |
| 3 | 20 | 17 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 20 |
| 4 | 20 | 17 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 20 |
| 5 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 20 |
| 6 | 8 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 |
| **合计（周）** | **108** | 71 | 3 | 0 | 7 | 3 | 20 | 0 | 4 | 108 |

**（七）教学进程表**

详见附件“专业教学进程安排表”

学生在学校规定年限内，学完规定的教学内容，完成专业人才培养方案所规 定的学时、学分，达到“德智体美劳 ”培养要求，学分修满 147学分，公共基础课程学分不低于 55 学分，其中文化素养课程学分不低于47 学分；专业（技能） 课程学分不低于92学分，其中专业拓展选修课程学分不低于 10 学分，准予毕业。

八、实施保障

**（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

本专业学生数与本专业专任教师数比例19.7：1，双师素质教师占专业教师比例为60%，本专业研究生以上学历比例80%、高级职称比例30%、中级职称比例40%、兼职教师人数6人。

2.专业带头人要求

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称或较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，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。

3.专任教师要求

具有高校教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；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；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

本专业专任教师人数 10、双师教师比例60%、高级职称比例 30%，教师每年企业锻炼 1 月。

4.兼职教师要求

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，或具有技能大师、劳动模范、能工巧匠等荣誉称号的高技能人才，同时需要了解教育教学规律，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。

**（二）教学设施**

主要包括校内实训基地与校外实训基地。本专业普通教室间数5、多媒体教室间数4；校内实训基地数3个、实训工位数120个；校外实训基地数13个。

1.校内实训室（基地）基本条件

**表9 校内实训室（基地）表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室（基地）名称 | 工位数 | 对应课程名称 | 实训内容 |
| 1 | 食物雕刻实训室 | 16 | 食物雕刻与冷拼、云南名菜名点制作 | 食物雕刻、冷拼制作 |
| 2 | 中式面点实训室 | 16 | 中式面点工艺、云南名菜名点制作、 | 中式面点制作 |
| 3 | 西式面点实训室 | 16 | 西式面点工艺、云南名菜名点制作 | 西式面点制作 |
| 4 | 清真食品实训基地 | 30 | 云南名菜名点制作、中式烹调工艺、中医食疗药膳 | 中式菜肴制作、食疗药膳制作 |
| 5 | 滇菜实训基地 | 30 | 中式烹调工艺、云南名菜名点制作、中医食疗药膳 | 中式菜肴制作、食疗药膳制作 |
| 6 | 营养配餐室 | 30 | 营养与健康、营养配餐设计与实践 | 营养餐制作实训 |
| 7 | 营养与健康智慧教室 | 50 | 营养与健康、营养配餐设计与实践 | 配餐虚拟仿真实训 |

2.校外实训室（基地）基本要求

**表10 校外实训室（基地）表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室（基地）名称 | 工位数 | 对应课程名称 | 实训内容 |
| 1 | 云南省公共营养师协会 | 20 | 营养与健康、营养配餐设计与实践、中医食疗药膳 | 学生参观学习  营养配餐员岗位实习 |
| 2 | 上海餐饮科技服务有限公司 | 70 | 中式烹调工艺、中式面点工艺、云南名菜名点制作、西式烹调工艺、西式面点工艺、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习  西餐厨师岗位实习  西点烘焙岗位实习 |
| 3 | 昆明茴香餐饮娱乐有限公司 | 50 | 餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、食品标准与法规、企业服务技能实训 | 学生参观学习  餐饮管理员岗位实习  餐饮服务员岗位实习 |
| 4 | 云南云安会都酒店 | 70 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、食品标准与法规 | 学生参观学习 |
| 5 | 南京大惠企业发展有限公司 | 50 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习  餐饮管理员岗位实习 |
| 6 | 外滩人家（云南）控股集团有限公司 | 50 | 企业服务技能实训 | 学生参观学习  餐饮服务员岗位实习 |
| 7 | 内蒙古西贝餐饮集团有限公司上海分公司 | 50 | 企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习 |
| 8 | 上海联郡餐饮管理有限公司（南京大牌档） | 40 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习 |
| 9 | 上海花桥餐饮管理有限公司 | 30 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习 |
| 10 | 上海金弟餐饮管理有限公司 | 30 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习 |
| 11 | 上海缘味餐饮管理有限公司（金匠） | 30 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习 |
| 12 | 昆明呈贡万达嘉华酒店（昆明发展酒店管理有限公司） | 50 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训、西式烹调工艺 | 学生参观学习  餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习  西餐厨师岗位实习 |
| 13 | 云南云海肴餐饮管理有限公司 | 30 | 中式烹调工艺、餐饮成本与厨政管理、餐饮食品安全与控制、企业服务技能实训 | 餐饮服务员岗位实习  中餐厨师岗位实习 |

1. 支持信息化教学方面的基本要求

烹饪工艺与营养专业理论课程授课的教室在设施设备方面，应配备黑(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，并实施网络安全 防护措施；教师可以通过配套软件开发师生互动环节所需要的课堂活动。此外还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。

（1）利用现代信息技术开发多媒体课件，通过搭建起多维、动态、活跃、自

主的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分调动。

（2）建立完善的实训平台，满足学生的实验需要，并在教学过程中不断完善。

（3）充分利用校外实训基地，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，并在

合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

（4）积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使

教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

**（三）教学资源**

本专业教学资源中文本类资源 15 个、演示文稿类资源 300 个、图形（图像）类资源 150 个、音频类资源 150 个、视频类资源 150 个、动画类资源 150 个。

1．教材选用基本要求

（1）建立教研室、系部、学院三级教材审核制度，专业教师、行业企业专家、 教科研人员、教学管理人员等共同参与审定，按照国家规定选用规划级教材，选用过程须公开、公平、公正，严格按照程序选用，并对选用结果进行公示，不得以岗位培训教材取代专业课程教材，不得选用盗版、盗印教材，禁止不合格教材进入课堂。确定教材选用后，应报上级主管部门备案。

（2）专业公共基础课教材原则上选用高等职业教育国家级规划教材。

（3）专业课程教材原则教材选用的基本原则是：国家的规划教材；相关院校 普遍采用的较成熟教材；结合实际开发的校本教材。优先选择根据学校专业学生 培养目标及教学实际校企合作开发的高水平、具有专业特色的项目化教材、活页 式教材、工作手册式教材、云教材及实训实习指导教材。应体现本行业新技术、 新规范、新标准、新形态。

（4）教学团队及成员自主开发或校企合作开发的教学资源如音视频素材、教 学课件、案例库、虚拟仿真软件、云教材等课作为本专业教学的重要数字化教学资源。

（5）教材选用要考虑知识更新、专业技术更新、生产理念更新，因此，尽量 选择近 5 年出版的教材，对应执业资格证书和国家职业资格证书要求，可选用执 业药师考证用书及相关考证用书。

2．图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。一是文献应以烹饪工艺、营养科学、食品安全、餐饮管理等核心领域为主，内容需符合高职学生认知水平，强调理论与实践结合，突出应用性和操作性。二是资源需及时更新，反映行业新标准、新技术、新理念，并覆盖专业所有核心课程与关键能力模块。三是优先选用国家级规划教材、权威著作及现行有效的国家/行业标准。四海采取纸质图书与电子资源相结合的方式。五是满足生均图书量要求，保障核心文献复本量，并建立机制确保标准法规等资源的绝对时效性，最终为高素质技术技能人才培养提供坚实支撑。

3．数字教学资源配置基本要求

虚拟教学资源：信息化网络、多媒体、数字化，是教学活动开展最理想的教学资源，电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变。同时利用现代信息技术开发多媒体课件，通过搭建起多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，使学生突破时空性获得精品教学资源。

网站资源如下：

（1）爱课程https://www.icourses.cn/home/

（2）智慧职教https://www.icve.com.cn/

（3）中国大学慕课https://www.icourse163.org/

**（四）校企合作**

根据互利互惠、双向互动的原则，依托行业，联合企业，采取集中与分散相 结合的方法，建设多个稳定的能长期安排学生岗位实习的校外实习基地。通过面向企业提供“订单式 ”培养、“项目化 ”合作教育、技能培训与技术服务等途径， 进一步拓展校外实习基地。学院与企业共同管理、共同考核，确保实习教学质量，形成校外实习基地运行与管理长效机制，校外实训基地能满足本专业的生产性实习和半年以上岗位实习的需要。

**表11 合作企业情况表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 企业名称 | 所属行业 | 接纳实习人数 | 实习内容 |
| 1 | 云南省公共营养师协会 | 健康行业 | 5 | 营养配餐 |
| 2 | 上海餐饮科技服务有限公司 | 餐饮业 | 50 | 餐饮服务、中餐烹饪、西点烘焙、西餐烹饪 |
| 3 | 昆明茴香餐饮娱乐有限公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪、餐饮管理 |
| 4 | 南京大惠企业发展有限公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 5 | 外滩人家（云南）控股集团有限公司 | 餐饮业 | 10 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 6 | 内蒙古西贝餐饮集团有限公司上海分公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 7 | 上海联郡餐饮管理有限公司（南京大牌档） | 餐饮业 | 20 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 8 | 上海花桥餐饮管理有限公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 9 | 上海金弟餐饮管理有限公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 10 | 上海缘味餐饮管理有限公司（金匠） | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |
| 11 | 昆明呈贡万达嘉华酒店（昆明发展酒店管理有限公司） | 餐饮业 | 20 | 餐饮服务、中餐烹饪、西餐烹饪 |
| 12 | 云南云海肴餐饮管理有限公司 | 餐饮业 | 30 | 餐饮服务、中餐烹饪 |

九、教学实施

**（一）教学组织形式**

1.教学安排

烹饪工艺与营养专业的教学安排主要强调对学生在中式烹饪技术、中式面点工艺、营养与配餐、餐饮流程管理等方面的培养，在此基础上，增加西餐、西式面点、食物雕刻与冷拼等课程的学习。第一学期以公共基础课为主，并进行烹饪与餐饮相关知识的学习；第二学期以烹饪营养、烹饪原料、中医基础与膳食中药的基础学习为主，企业认知实训、餐饮从业人员职业素养实训、滇菜饮食文化实训。第三学期以中式烹调技能、面点工艺技能学习为主、营养配餐综合实训、餐饮企业管理实训相结合；第四学期以云南名菜名点制作、厨政管理、烹饪技能拓展为主，主题宴会设计实训、调制制作实训相辅。第五学期至第六学期到校外实习基地开展岗位实习，进行职业能力、敬业精神、团队协作能力等方面的培养。在校学习应满足147个学分。

2.教学方法和手段

烹饪工艺与营养专业指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法和手段。如讲授法、讨论法、直观演示法、练习法、任务驱动法、参观教学法、 自主学习法等。以达成预期教学目标。倡导因材施教、因需施教， 鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、项目教学法、课堂翻转、慕课、 微课、引导文教学法、角色扮演法、情景教学法、实地考察教学法等，坚持学中 做、做中学。坚持以学生为中心，以调动学生的学习积极性、主动性和提高学习 效果与质量为目标，结合课程内容与具体学习情境，有针对性地选择采用教学方 法与组合。

**（二）教学考核评价**

按照课程类型的不同，采用不同的考核方法。专业核心课程和专业基本课程由校内教师考核；实习实训由校内外指导教师共同考核，以校内为主；岗位实习由校内外指导教师共同考核，以校外为主。课程成绩考核不足60分者不予合格，必修课必须重修。岗位实习毕业生实习成绩不合格必修重修。相关技能类学习课程，以过程性考核为主，让学生注重技能学习过程，打好扎实的烹饪基本功。

**（三）教学管理**

加强校院二级管理，执行党和国家的教育方针，落实学校《云南轻纺职业学院教师教学工作管理办法》《云南轻纺职业学院考试工作管理办法》等文件要求，坚持立德树人，保障教学投入和教学基本条件建设，进一步细化学院教学基本规范和制度，建立教师教学激励机制、监督机制，提供教师教学发展的条件，保障正常的教学秩序，规范教学运行。加强特色重点专业建设、精品在线开放课程建设、教学资源库建设，创新人才培养模式，深化“三教”改革，提升教师教育教学能力，确保人才培养质量。

十、质量保障

( 1）学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，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。

(2）学校和二级院系应完善教学管理机制，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。

(3）学校应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。

(4）专业教研组织应充分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。

考核方式举例：过程考核、终结性考核

建立质量保障机构质量保障中心、学生评教平均2次/学期、同行评教平均次数6次/学期、督导评教平均次数6次/学期、企业评教平均次数1次/学期。

十一、附录

包括专业教学进程安排表、专业人才培养方案变更审批表等