



**江蘇食品藥品職業技術學院**  
JIANGSU FOOD & PHARMACEUTICAL SCIENCE COLLEGE

**烹調工藝與營養專業  
人才培養方案  
(面向社會人員)**

二〇一九年五月

# 编制说明

为贯彻落实国务院《国家职业教育改革实施方案》精神，推进高等职业教育教学改革，按照《江苏省高等职业院校面向社会人员开展全日制学历教育试办法》（苏教职〔2019〕9号）的要求，特制定面向社会人员开展全日制学历教育烹调工艺与营养专业人才培养方案，自2019年执行。

本方案由专业人才培养标准与要求、人才培养实施与保障两部分构成。专业人才培养标准与要求部分，主要包括专业基本信息、人才培养目标及规格、职业岗位及能力要求、专业核心课程简介、毕业要求及教学安排等。人才培养实施与保障部分由人才培养模式和人才培养保障组成，其中人才培养保障，包括师资队伍、实践教学条件、教学资源及制度保障等。

参与本方案制订的人员有：

主持人：

校内专业带头人：张胜来 江苏食品药品职业技术学院

兼职专业带头人：于学荣 江苏省餐饮行业协会

参与者：

焦宇知 江苏食品药品职业技术学院

丁玉勇 江苏食品药品职业技术学院

高行恩 江苏食品药品职业技术学院

尹恣强 江苏食品药品职业技术学院

罗来庆 江苏食品药品职业技术学院

吴婷婷 江苏食品药品职业技术学院

陈金女 江苏食品药品职业技术学院

周蒙蒙 江苏食品药品职业技术学院

申丽媛 江苏食品药品职业技术学院

陈善军 无锡艾迪花园酒店有限公司

钱立新 苏州吴江宾馆

陈亚林 鼎力大酒店

孙 泉 国信大酒店

曹乃荣 淮安迎宾馆  
吴国庆 曙光大酒店  
曹 斌 福地大都会  
戴树涛 开元名都大酒店  
张玉龙 神旺大酒店  
姚清兵 花果山国际大酒店  
杜文宗 月季花园大酒店

# 目 录

第一部分专业人才培养标准与要求.....	1
1 专业基本信息.....	1
1.1 专业名称.....	1
1.2 招生对象.....	1
1.3 学制、学历.....	1
2 人才培养目标及规格.....	1
2.1 培养目标.....	1
2.2 人才规格.....	1
3 职业岗位及能力要求.....	2
4 专业核心课程简介.....	4
5 毕业要求.....	4
5.1 证书要求.....	7
5.2 毕业项目.....	7
5.3 学分要求及学分置换条件.....	7
6 教学安排.....	14
第二部分专业人才培养实施与保障.....	17
1 专业人才培养模式.....	错误！未定义书签。
2 人才培养保障.....	17
2.1 师资队伍.....	错误！未定义书签。
2.2 实践教学条件.....	错误！未定义书签。
2.3 其他教学资源.....	错误！未定义书签。
2.4 制度保障.....	错误！未定义书签。
2.5 人才培养创新举措.....	18

# 第一部分专业人才培养标准与要求

## 1 专业基本信息

### 1.1 专业名称

烹调工艺与营养（640202）

### 1.2 招生对象

具有本省户籍或在苏务工（需提供6个月以上劳动合同证明）、具有高中阶段学历或同等学力及以上的企事业单位在职职工、退役军人、进城务工人员及待业人员等。

### 1.3 学制、学历

实行弹性学制，标准学制3年，学生的最长学习年限（含休学和保留学籍）为所在专业标准学制加2年，学生必须在最长学习年限内完成教学计划规定的课程。

学生在学校规定学习年限内，修完教育教学计划规定内容，成绩合格，达到学校毕业要求的，由学校进行学历电子注册并颁发普通全日制专科毕业证书。

## 2 人才培养目标及规格

### 2.1 培养目标

发挥高职院校资源优势，办好面向社会、面向人人的现代职业教育，努力提高职业教育办学质量，主要培养拥护党的基本路线，具有正确的社会主义核心价值观、职业道德和敬业精神，全面发展，适应烹调师、面点师、营养配餐师等厨房一线生产管理需要，具有良好的专业技能和职业素养，具有良好的沟通、协作、创新以及分析与解决问题的职业能力，具有良好的身体素质，掌握烹饪原料、烹饪美术、烹饪工艺、面点工艺、营养卫生、食品安全等基本专业知识，掌握基础菜肴制作、淮扬菜制作，面点制作、冷拼制作、营养配餐等专业核心技能，熟悉西餐制作、外菜系名菜制作、食品雕刻等拓展技能，面向烹饪技术与厨房管理领域的高素质技术技能型复合人才和高素质劳动者，助推我省经济社会发展，助力更多青年凭借一技之长实现人生价值。

### 2.2 人才规格

#### （1）素养要求

具有人际沟通交流、团队协作、灵活应变的能力；

具有知识技能更新、创新、创业能力；  
具有工匠精神和抵抗挫折精神；  
具有良好的思想政治素质、社会公德和职业素养；  
具有从事中度以上体力劳动的身体素质，吃苦耐劳；  
具有一定的文化修养、良好的审美倾向，熟悉淮扬菜饮食文化；  
具有较强的食品安全意识，遵纪守法、诚实守信；  
具有烹饪创新意识和发展淮扬美食文化的志向。

## (2) 知识要求

掌握思政、计算机信息技术、应用文写作、英语等公共基础知识；  
熟悉中国烹饪概况、淮扬饮食文化、烹饪美学、食品安全等专业基础知识；  
掌握人体营养需求及科学配餐、科学烹饪等知识；  
掌握烹饪原料识别检验、贮藏保管知识；  
掌握烹饪基础知识及淮扬菜制作工艺；  
掌握面点基础知识及典型淮扬面点制作工艺；  
熟悉外菜系菜肴制作和西餐工艺；  
掌握宴会设计、餐饮管理等专业相关知识。

## (3) 能力要求

能够计算机应用、应用文写作、语言表达、信息收集处理；  
能够识别各种常用烹饪原料并进行感官品质鉴定、合理贮藏保管；  
能够根据烹饪原料的特性进行初步加工；  
能够针对不同人群进行科学合理的营养配餐；  
能够进行淮扬菜中高档宴席制作；  
能够进行中高档宴席淮扬面点制作；  
能够制作常见的外菜系名菜；  
能够进行简易西餐制作；  
能够协助团队成员进行菜品研发、食品安全控制、厨房管理等工作。

## 3 职业岗位及能力要求

该专业毕业生主要就业于星级酒店及知名品牌餐饮企业及其他相关餐饮企业，职业岗位（群）分为主岗位、迁移岗位及发展岗位三种类型。本专业学

生的主岗位有菜品制作、面点制作、营养配餐；迁移岗位主要为西餐制作、团膳制作、餐饮食品安全管理等酒店业、餐饮业厨房一线岗位生产及管理的中式烹饪师、西式烹饪师、中式面点师、西式面点师、营养配餐师等；毕业3-5年后的发展岗位主要有菜品研发、厨房管理等，可胜任厨房的领班、厨师长、经理，等职业岗位。具体岗位及其对职业能力要求见表1-1。

表1-1 烹调工艺与营养专业职业岗位及能力要求一览表

岗位类型	岗位名称	职业能力要求
主岗位	中餐冷菜	具有冷菜原料加工、冷菜制作、拼盘制作等基本技能。能进行淮扬风味单个冷菜、宴席成套冷菜及常用花色冷拼的制作。对应中式烹调师（中级），中式烹调师（高级，部分获取）等级证书。
	中餐热菜	具有热菜原料初加工、切配、热菜制作、宴席热菜设计与制作等基础知识。能进行各种烹饪原料的初加工和切配；能制作中高档淮扬风味宴席成套菜肴。对应中式烹调师（中级），中式烹调师（高级，部分获取）等级证书。
	中式面点	具有制备面团；调制馅料；各式面点成型、熟制；宴席面点设计、面点制作等知识和技能。能熟练调制面点常用四大面团，能制作中高档淮扬风味宴席成套点心。对应中式面点师（中级），中式面点师（高级，部分获取）等级证书。
	营养配餐	具有各种人群营养分析；营养食谱设计；膳食指导建议和营养宣传的知识和技能。能计算分析菜肴中各种营养素含量；制定营养菜单；根据不同人群特点制定科学食谱。
迁移岗位	西餐制作	具有西餐烹饪原料及加工，西式面点制作等知识和技能。能进行西式早餐、西式菜肴的制作。能够进行汤酱制作；西式冷菜制作、西式热菜制作；对应西式烹调师（中级）证书。
	团膳制作	具有团餐、快餐和营养餐基础知识和技能，能进行团餐、中式快餐以及团体营养餐的制作，具有食品安全及品质控制能力。
	餐饮食品安全管理	具有食品安全监督、控制、指导等知识和技能。能制定宴会食品安全控制方案；监督餐饮各部门实施有效的食品安全控制措施。
发展岗位	菜品研发	具有菜点研发；菜点标准制定；菜品质量分析评价；菜点质量监控等知识和技能。能采用多种方法对菜品进行创新设计与制作，能进行菜肴质量分析，能对菜肴创新和质量改进提出合理性的建议；能根据既定目标进行菜肴制作和质量改进；能编制标准菜肴生产制作规程。
	厨房领班	能熟练进行所在部门岗位的各项操作；能进行员工管理；

		能对本部门的工作进行合理的计划和分析。具有部门员工管理；物资管理；工作流程管理、安全卫生管理等知识和技能。对应餐饮相关职业资格（中级或部分高级）证书
	厨师长	能合理的计划和分配厨房各生产部门的工作任务，组织、指挥厨房生产；能进行宴会菜单设计和宴会质量的控制；宴会成本的控制和菜品的研发创新。具有热菜、面点、冷菜、荷台、初加工各岗位的人员、卫生、出品、设备、安全、综合成本的管理等知识和技能。对应中式烹调师（技师）、餐饮职业经理人（中级）等证书。

## 4 专业核心课程简介

### 4.1 基础菜肴制作

通过学习“炸、熘、爆、炒、煎”类烹调方法及相关菜肴制作；“塌、烧、烩，扒、炖、焖”类烹调方法及相关基础类菜肴制作；“氽、涮、煮、蜜汁、拔丝、挂霜”类烹调方法及相关菜肴制作等内容，学生能掌握炸、熘、爆、炒、煎、塌、烧、烩，扒、炖、焖、氽、涮、煮、蜜汁、拔丝、挂霜等烹调方法，具备各种烹调方法的运用能力，掌握各种烹调方法的制作要点、掌握常见的烹饪原料、常见的代表菜肴、制作关键以及菜肴特点等；掌握基本的操作技能，能熟练掌握刀工、翻勺和调味技巧，正确运用火候，识别油温；明确操作规范，优化工艺流程；最大限度拓宽学生烹饪知识面，以适应市场就业竞争的能力，实行项目化教学，即将整个内容围绕烹调方法分成：认知基础菜肴知识以及炸、熘类烹调方法，爆、炒类烹调方法，煎、贴、塌类烹调方法，炖、焖、煨类烹调方法，氽、涮、煮类烹调方法，烧、烩类烹调方法，扒、焗类烹调方法等8个项目进行针对性教学。采用技能考核+实验报告等方式进行考核评分（出勤率10%，技能考核80%：即子项目考核50%+期末考核（创新实践）30%，实验报告10%）。

### 4.2 淮扬冷拼制作

通过学习淮扬冷拼的渊源；淮扬冷拼特点与造型原则，卫生指标控制；冷拼图案的审美设计；“锦绣前程、荷塘情趣、黄山日出、秋硕”等主题冷拼的制作；花色拼盘的创新设计与制作等内容，学生能掌握典型淮扬冷菜和冷拼的基础知识，全面了解淮扬冷菜的制作方法，了解和掌握冷菜的拼摆方法，并能学会冷菜创新思维，提高淮扬冷拼制作能力。具备常用冷菜和典型冷拼的制作能力，掌握部分冷菜的制作方法和制作要领；能够独立制作一定数量的冷菜；

对主题冷菜的综合运用能力与开拓创新能力。实行项目化教学，即将整个内容分成：认知淮扬冷拼制作基础知识，冷菜制作方法、主题冷拼制作、创新设计与制作等教学项目，其中冷菜制作方法按照冷菜制作方法又分为 2 个工作任务，主题冷拼制作按照拼盘主题不同又分为 6 个教学任务进行项目化教学。采用技能考核+报告等方式进行考核评分（出勤率 10%，过程考核（即子项目考核、职业行为、团队合作精神和实验报告）50%，期末考核 40%（其中创新设计书 10%、创新冷拼制作 30%））。

### 4.3 淮扬名菜制作

通过学习淮扬菜饮食文化；淮扬名菜的风味组成；淮扬菜集聚区各风味名菜体系特点；淮扬名菜选料特点、制作工艺和要领；“清炖狮子头、霸王别姬、软兜长鱼”等 60 道淮扬名菜制作等内容，学生能掌握淮扬名菜的风味组成，熟悉淮扬集聚区各风味名菜体系的特点，了解和掌握淮扬名菜的选料特点、制作工艺和制作要领，了解一定数量的淮扬名菜的代表品种和知名品种，熟悉和掌握部分淮扬名菜的制作工艺和制作方法。具备对典型淮扬名菜制作的学习，全面了解淮扬菜饮食文化，了解淮扬菜的制作工艺，提高淮扬菜制作能力，掌握部分淮扬名菜的制作方法和制作要领，能够独立制作一定数量的淮扬名菜，具备对淮扬名菜的综合运用与开拓创新能力。实行典型工作任务教学，即将淮扬名菜选取部分典型工作任务进行理实一体化教学。采用技能考核+报告等方式进行考核评分（出勤率 10%，过程考核（即子项目考核）50%，期末考核（创新实践）30%，实验报告 10%）。

### 4.4 淮扬名点制作

通过学习淮扬名点饮食文化、风味组成；淮扬菜集聚区各区域面点的风味特色；淮扬名点制作工艺要点；淮扬名点的创新；“三丁包子、翡翠烧麦、千层油糕、淮饺、油堆”等 30 道淮扬名点制作技术等内容，学生能掌握了解淮扬名点的风味组成；熟悉淮扬集聚区各区域风味名点体系的特点；了解和掌握淮扬名点的选料特点、制作工艺和制作要领；了解一定数量的淮扬名点的代表品种和知名品种；熟悉和掌握部分淮扬名点的制作工艺和制作方法，具备独立制作一定数量的淮扬名点及其综合运用与开拓创新等能力。实行典型工作任务教学，即将淮扬名菜选取部分典型工作任务进行理实一体化教学。采用技能考核+

报告等方式进行考核评分（出勤率 10%，过程考核（即子项目考核）50%，期末考核（创新实践）30%，实验报告 10%）。

#### **4.5 营养配餐**

通过学习营养配餐的准备、膳食调查和评价、食物营养价值评价、定量食谱设计与编制的基本方法、特殊生理人群营养配餐实训、特殊疾病人群营养配餐实训、选定人群膳食指南宣讲等内容，学生能了解不同人群的生理特征、营养需求、配餐原则等基本知识，掌握不同人群营养均衡食谱设计的基本程序。具备针对老年人、婴幼儿、孕产妇、青少年等特殊生理人群及高血压、糖尿病、肥胖等慢性病人开展膳食指导和营养宣传教育；在平衡膳食原则指导下，对菜肴进行营养分析以及在营养套餐制作的过程中，对传统烹饪方式进行营养化调整等能力。本课程主要采用理论讲授、实践、汇报的教学方法，利用多媒体教学、课程资源平台进行巩固教学；结合课程网站、教学资源库、烹饪实训中心实践等多元化教学手段。采用过程性考核（70%）与期末考核（30%），过程性考核包括：①课程学习表现成绩 20%（含课堂考勤 5%、课前预习 5%、课堂表现 5%、作业 5%），②实验实训成绩 50%；期末考核：理论考试 30%，进行考核评分。

#### **4.6 菜点创新设计**

通过学习创新的概念、意义、特征、以及创新菜点的特征和类型，创新菜点研发的基本条件，创新菜点的一般程序和基本原则，创造性思维的过程与特点；创新菜点研发的主要途径和方法等内容，学生能掌握一定的创新理论知识；能够判断某一菜点能否为创新菜点；能够用创造性思维进行创新菜点研发；能从原料选择、刀工处理、坯形加工、组合搭配、风味调配、加热方法、器皿盛装、装饰美化等方面研发创新菜肴，具备创新的思维方式和使用菜肴创新的常用技法的能力。实行典型工作任务教学，即菜点创新设计分成中式菜点开发思路、地方风味的继承与发展、食物原料采集与利用、调味技艺的组合与变化、乡土菜的引进与提炼、菜点合一的创作风格、中外烹调技艺结合热菜造型工艺的变换、面点工艺的开发与革新、创新菜点思路探寻、创新菜点设计（自我设计）等典型工作任务进行理实一体化教学。采用技能考核+报告等方式进行考核评分（出勤率 10%，过程考核（即子项目考核）50%，期末考核（创新实践）

30%，实验报告 10%）。

## 5 毕业要求

### 5.1 证书要求

必须取得中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、注册营养师、餐饮职业经理人等证书中至少 1 个与本专业相关的中级以上职业技能证书，或参与本专业自主开发的职业技能包考核且考核合格，鼓励考取更多职业技能证书。

鼓励取得教育部考试中心颁发的《计算机基础及 MS Office》一级证书或者由国家职业技能鉴定中心颁发的《OSTA 办公软件》中级及以上证书；鼓励取得高等学校英语应用能力考试等级证书或通过相关课程学习并且经过考核成绩合格；

### 5.2 毕业项目

以个人或团队完成一项与本专业相关的毕业设计或调研报告，或个人完成一篇与本专业相关的毕业论文，评审合格，答辩通过。

### 5.3 学分要求及学分置换条件

学分要求：总学分 140 学分

开展“1+X”证书试点和学分置换：学生取得教育部门认可的职业技能等级证书或通过其他渠道学习课程及取得成果，根据学分互认协议或认定办法进行学分认定与置换，可记入本人的学业学分。

(1) 鼓励提高职业技能，提升职业素质，学生在学习期间，获得高级别职业资格证书，每项职业技能证书可对应置换专业课程学分，学生取得中级职业资格可置换相应课程最高 2 学分；学生取得高级及以上职业资格可置换相应课程最高 4 学分；获得市级以上职业技能大赛二等奖或省级职业技能大赛三等奖以上奖项，经学校认定后可置换相应课程学分，最高 6 分；

(2) 鼓励自主学习，学生通过国家教育部认可的高等教育网站等网络渠道学习课程并取得的相应学习证明，由学校认定，根据课程级别、完成情况及与本专业课程体系融合度置换相应学分，原则上每门课置换学分不超过 4 学分；

(3) 鼓励科技创新，学生在专业学习和工作期间，取得发明专利、发表科技论文（中文核心及以上，排名前二），可置换相应课程学分 1-6 分，最高 12

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/206222140123010152>