



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

**烹饪工艺与营养专业
人才培养方案
(中职)**

二〇二〇年六月

编制说明

本专业人才培养方案根据《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）及学校《关于发布2020级人才培养方案（三年制专科）修订指导性意见的通知》（苏食教发【2020】19号）制定，自2020级执行。

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。

附件：专业人才需求调研报告；人才培养方案专家论证意见。

参与本方案制订的人员：

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：钱立新（吴江宾馆管理集团有限公司）

于学荣（江苏省餐饮行业协会）

参与人：

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）

罗来庆（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）

吴婷婷（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）

陈金女（江苏食品药品职业技术学院）

李旭（江苏食品药品职业技术学院）

周干（江苏食品药品职业技术学院）

陈善军 （无锡艾迪花园酒店）
吴 强 （淮扬菜集团股份有限公司）
方利峰 （苏州市吴江宾馆有限公司）
谢福钧 （海澜集团江阴海澜大酒店）

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 专业名称及代码	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	6
4 专业课程简介	7
4.1 专业基础课程	7
4.2 专业核心课程	9
5 毕业要求	12
5.1 课程与学分要求	12
5.2 证书要求	12
5.3 毕业项目	13
6 教学安排	13
6.1 课程及教学进程安排	13
6.2 各类课程学分、学时比例	18
第二部分 专业人才培养实施与保障	19
1 专业人才培养模式	19
2 人才培养保障	20
2.1 师资队伍	20
2.2 实践教学条件	22
2.3 其他教学资源	24
2.4 制度保障	25
附件 1: 专业调研报告	27
附件 2: 专家论证意见	43
附件 3: 专业能力与课程对应关系表	44
附件 4: 专业技能综合考核方案	46

第一部分 专业人才培养标准与要求

1 专业基本信息

1.1 专业名称及代码

烹饪工艺与营养（国编代码：540202）。

1.2 招生对象

招收高中毕业生或中职毕业生。

1.3 学制、学历

全日制三年，普通高等教育专科学历。

2 人才培养目标及规格

2.1 培养目标

烹饪工艺与营养专业主要培养理想信念坚定、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；掌握淮扬菜烹调技艺、营养指导与配餐、餐饮管理等专业知识和技术技能，面向烹调技术与餐饮企业管理等职业群（或技术领域），能够从事烹调、面点、营养配餐、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

2.2 人才规格

（1）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；

掌握烹饪概论、烹饪美学、烹饪营养、餐饮卫生与安全等专业基础知识；

掌握烹饪原料的识别、检验、保鲜与贮藏等专业基础知识；

掌握营养配餐、淮扬菜点制作的专业核心知识；

熟悉外菜系菜肴、西餐制作、宴会设计、餐饮管理等专业相关知识。

（2）能力要求

能够掌握计算机应用、应用文写作、语言表达、信息收集处理的方法与技巧；

能够对烹饪原料进行识别、保鲜、贮藏保管、合理加工、科学烹调；

能够设计并制作淮扬菜中高档宴席；

能够针对不同人群进行科学合理的营养配餐；
 能够制作常见的外菜系名菜和西餐菜肴；
 能够进行新菜品研发、食品安全控制、餐饮管理等工作。

(3) 素质要求

具有良好的思想政治素质和职业道德，志向从事餐饮职业；
 具有勤学苦练、团队协作和耐受挫折精神；
 具有良好的安全与卫生控制意识；
 具有良好的美学素养；
 具有强烈的创新和创业意识；
 具有精益求精的工匠精神。

3 职业岗位及能力要求

烹饪工艺与营养专业毕业生主要就业于酒店业、餐饮业中式烹饪等厨房一线岗位及其相关企业，其面向的职业岗位及能力要求见表 1-1。

表 1-1：烹饪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
主岗位群	中餐冷菜	具有冷菜原料加工、冷菜制作、拼盘制作等基本知识。具有食品安全知识、良好的职业素养和团队协作能力。能进行淮扬风味单碟冷菜、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。具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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。具有食品安全知识、良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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，制作营养餐。
迁移岗位群	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。
发展岗位群	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 专业课程简介

4.1 专业基础课程

4.1.1 烹饪原料

通过学习常见烹饪原料的概念、品种、性质、组织结构、化学成分、主要产地、烹饪运用等内容，学生能掌握常见烹饪原料的品种、特性，烹饪原料的识别、检验、保鲜与贮藏方法及原料在烹饪中的运用，具备正确选择烹饪原料的能力，具备食品安全知识和团队协作精神。实行模块化教学，即将教学内容分成绪论、畜类原料、禽鸟类原料、水产品、动物性加工制品、粮食、蔬菜、果品、植物性加工制品、调辅料等模块进行教学。实施教师讲授、实物展示、市场考察三位一体的教学模式，兼顾教学内容数量与教学质量之间的平衡，力求在学生掌握烹饪

原料感性认识的同时，提高对烹饪原料的理性认识。采用笔试+大作业方式进行考核评分：其中大作业包括：考勤 10%、平时作业 20%，调研报告 10%；期末试卷考核 60%。

4.1.2 烹饪概论

通过学习中国烹饪综述、中国烹饪发展简史、烹饪作业的三要素、中国烹饪基本工艺、中国烹饪菜肴体系、中国烹饪文化、中国烹饪艺术、中国烹饪发展前瞻等内容，学生能掌握掌握烹饪的起源、中国烹饪作业的三要素及作用、中国烹饪基本工艺、中国烹饪菜肴体系、中国主要传统饮食民俗、中国宴席特征、类别与宴席设计的原则、中国菜肴的主要美化艺术、命名艺术、现代先进餐饮相关知识，具备分析中国烹饪的发展历史，根据菜系界定和风味流派走势，根据宴席要求设计宴席，合理运用烹饪美化艺术手法，适应当代餐饮市场需求而发展自身的能力。具备传播中餐饮食文化和讲述美食典故的能力。实行模块化教学，即将教学内容分成中国烹饪综述、中国烹饪发展简史、烹饪作业的三要素、中国烹饪基本工艺、中国烹饪菜肴体系、中国烹饪文化、中国烹饪艺术、中国烹饪发展前瞻等模块进行教学。采用过程性考核（40%）与期末考核（60%）考核方法，过程性考核包括：考勤 20%、平时作业 20%；期末考核为：理论考试 60%，进行考核评分。

4.1.3 烹饪营养

通过学习人体需要的基本营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪与健康、特殊人群的营养需求分析等内容，学生能掌握人体所需要的营养素、了解常见食材原料的营养价值、掌握烹饪过程中营养素的保留手段，了解特殊人群营养需求，培养学生尤能够科学运用营养学知识指导烹饪制作过程，针对各类人群需求制订膳食营养改善计划、协助普及营养健康知识，响应“国民营养计划（2017-2030年）”号召，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐的能力。采用理论讲授、实践、社会调研的教学方法，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、酒店、医院现场观摩教学等多元化教学手段。采用过程性考核（40%）与期末考核（60%），过程性考核成绩包括：课程学习表现 30%（含课堂考勤 5%、课前预习 5%、课堂表现 10%、作业 10%）、网络学习表现 10%；期末考核为：理论考核 60%，进行考核评分。

4.1.4 餐饮食品安全

通过学习现实的食品安全问题、人类食物链各个环节的逻辑关系、可能引入的危害，GMP(良好操作规范)主要内容和在食品企业质量管理中的重要地位，SSOP 在食品企业的使用价值，膳食结构中的不安全因素及改良措施等内容。学生能够掌握生活中潜在的食品安全问题，能够对热点食品安全问题进行系统分析并提出建设性建议，能够执行食品企业质量管理体系的操作要点，能够依据 GMP 规范对涉及的人员、原料、设备和方法进行规范性设计，能够结合食品 GMP 体系，为企业编制可操作性的 SSOP 文件，能够利用 HACCP 7 个原理和 12 个步骤为食品企业产品建立 HACCP 体系，提高食品企业食品安全的管理水平。具备食品安全知识和良好的职业道德。采用网络教学方法，利用网络资源和课程资源平台进行巩固教学，结合酒店、宾馆、医院现场观摩教学等多元化教学手段。采用过程性考核（30%）与期末考核（70%），过程性考核成绩包括：课程学习表现成绩 30%（含课堂考勤 10%、作业 20%）；期末考核为：理论考核 70%，进行考核评分。

4.2 专业核心课程

4.2.1 烹调工艺

通过学习烹饪原料的加工原理及工艺、刀工原理及刀工刀法、加热对烹饪原料的影响、菜肴组配、调味知识、菜肴烹制工艺等方面的知识和技能。学生能掌握原料的初加工、初步熟处理、烹调成菜的相关工艺，掌握菜肴制作过程中应具备的技能和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺，具备对烹饪原料上浆、挂糊、拍粉和勾芡等着衣能力，具有制汤、制蹄、制冻等优化加工能力。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。实行模块化教学，即将教学内容分成烹饪原料初加工、分割加工工艺、保护性加工工艺、优化加工工艺、菜肴与筵席组配工艺、菜点质量指标的控制、烹饪原料的熟处理、热菜烹调方法等模块进行教学。采用过程性考核（40%）与期末考核（60%），过程性考核包括：考勤 20%、调研报告 20%；期末考核为：期末试卷 60%，进行考核评分。

4.2.2 面点工艺

通过学习中式面点基础概念、面点原料、面点制作基础技术、面团调制、馅

心调制、成型工艺、熟制工艺，基础面点制品制作等内容，学生能掌握面点加工常用原料的特性，面点加工制作的一般工艺环节，分坯、下剂、制皮、上馅等技术，具备正确选用原料，制作面团调制、馅心，运用各种成型、熟制方法进行一些典型面点加工的能力。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。实行理实一体的教学方式，即理论知识和实践操作的结合、教师示范、学生练习的结合，并结合学期“中式面点技能训练”实训周加强基本功。采用过程性考核（50%）和期末考核（50%），过程性考核包括：考勤、职业规范 10%、课堂实践成绩 40%；期末考核为：实践考试 50%，进行考核评分。

4.2.3 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，具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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、焯类烹调方法等 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%）。

4.2.4 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。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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+报告的方式进行考核评分：出勤率10%，子项目技能考核（含子项目技能、职业素养、职业习惯）30%，实验报告20%，综合技能考核40%（其中创新设计书10%、创新冷拼制作30%）。

4.2.5 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。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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%）。

4.2.6 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。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精

神和团队协作能力。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%）。

4.2.7 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。具备良好的职业素养、吃苦耐劳精神和团队协作能力。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%）。

4.2.8 营养配餐

通过学习科学配餐的基础知识、指南健康成人营养食谱的设计、老年人的营养食谱设计、老年人营养食谱设计与制作、乳母营养食谱设计与制作、孕妇营养食谱设计与制作等内容，学生能了解不同地区的膳食结构类型和特点，能够根据行业发展需要设计合理的营养菜点并为其制作营养标签，能够根据不同生理人群的营养需求进行合理食谱的设计及营养餐的合理制作，能够针对各类人群需求进行合理膳食指导，响应“国民营养计划（2017-2030 年）”号召，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐的能力。以任务驱动的形式进行模块化教学，采用理论讲授、教师示范、网络调研等多元化教学方法，利用多媒体教学、课程资源平台、课程网站进行巩固教学，充分利用烹饪实训中心作为模拟实践平台，开展营养菜点及营养食谱制作的实操课堂。采用过程性考核（50%）与期末考核（50%），过程性考核成绩包括：过程性考核成绩（50%）：①课程学习表现成绩（30%），包

含课堂考勤（5%）、课前预习（5%）、课堂表现（10%）、作业（10%）；②实验实训成绩（20%）；期末考试成绩（50%）；实践考核（50%），进行考核评分。

5 毕业要求

5.1 课程与学分要求

课程要求：各门必修课程及选修的课程考试合格。

学分要求：本专业各专业学生毕业时必须修满 144 学分，其中必修 118 学分，选修 26 学分。

5.2 证书要求

烹饪工艺与营养专业学生毕业时，各项能力必须合格，按表 1-2 所列要求取得相应技能证书。

必须取得《全国计算机等级考试一级证书》或《全国计算机高新考试办公软件模块中级证书》（OSTA）或学校组织的相关能力水平的考试成绩合格；高等学校英语应用能力 B 级证书或校内相当水平的考试或通过相关课程学习并考核合格；必须取得中式烹调师（中级）技术等级证书；建议取得中式面点师（中级）、西式烹调师（中级）、西式面点师（中级）等技术等级证书。

表 1-2：烹饪工艺与营养专业证书要求

能力项目	证书	要求
计算机操作能力	《计算机基础 MSOffice》一级证书 或校内相当水平的考试	必须取得
英语能力	高等学校英语应用能力 B 级证书 或校内相当水平的考试	必须取得
专业技能	中式烹调师（中级）技术等级证书 （具有中级烹调师的同学须取得高级烹调师技术等级证书）	必须取得
	中式面点师（中级）、西式烹调师（中级）、 公共营养师（中级）、西式面点师（中级）	建议取得

5.3 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。

6 教学安排

6.1 课程及教学进程安排

表 1-3：烹饪工艺与营养专业课程及教学安排表

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/修读方式				学期/时段						必/选	考/查	课程归口	备注	
					理论	理实	实践	网络	一	二	三	四	五	六					
公共基础课程	1	思想道德修养与法律基础	3	48	40		8		2×10W	2×10W						必	查	马院	注①
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	56		8				2×14W	2×14W				必	查	马院	注①
	3	形势与政策	1	16				16	2×2W	2×2W	2×2W	2×2W				必	查	马院	注②③ 不排课表
	4	大学生心理健康教育	2	32			16	16	2×8W							必	查	心理	注①② 不排课表
	5	大学生职业发展与就业指导	1.5	24	16			8	2×8W							必	查	就业	注②
	6	大学生创新创业基础	2	32	16			16		2×8W 2/						必	查	就业	注②
	7	大学英语	4	64	64				6×11W							必	考	基础	注③ 分层选修
	8	计算机应用基础	4	64			32	32		3×11W						必	考	信息	注②④ 分层选修
	9	体育	8	128	8	8	112		2×16W	2×16W	2×16W	2×16W				必	考	基础	
	10	军事理论	2	32				32	2×16W							必	查	基础	注② 不排课表
	11	应用文写作	2	32	16			16	2×8W							必	查	基础	注②④
	12	劳动教育概论	2	32			16	16		2×4W	2×4W	2×4W	2×4W			必	查	基础	注①② 不排课表
	13	职业社会能力	1	16	16					2×8W /2						必	查	各学院	
小计			36.5	584	232	8	192	152	14	9	4	4	0	0					

专业基础课程	14	烹饪原料	4	64	52		12		4×16W						必	考		
	15	餐饮卫生与安全	1.5	24				24			2×12W							
	16	烹饪概论	2	32	32					2×16W					必	查		
	17	烹饪营养	4	64	60		4			4×16W					必	考		
	小计		11.5	184	144	0	16	24	4	6	0	0	0	0				
专业核心课程	18	烹调工艺	4	64		48/16			4×16W						必	考		
	19	面点工艺	4	64		20/44					4×16W				必	考		
	20	基础菜肴制作	4	64		16/48				4×16W					必	考		
	21	淮扬冷拼制作	4	64		16/48				4×16W					必	考		
	22	淮扬名菜制作	8	128		32/96					8×16W				必	考		
	23	淮扬名点制作	4	64		16/48						4×16W			必	考		
	24	菜点创新设计	4	64		32/32							4×16W		必	考		
	25	营养配餐	4	64		24/40						4×16W			必	考		
	小计		32	512		180/332			4	8	8	4	4	0				
专业拓展课	26	烹饪工艺美术	2	32	24		8		2×16W						选	查		
	27	外菜系名菜制作	4	64		32/32						4×16W			选	查		
	28	西餐工艺	4	64		32/32					4×16W				选	查		
	29	现代厨房管理	2	32	32							2×16W			选	查		
	30	中医饮食保健	2	32	32							2×16W			选	查		选修2学分

		中医养生菜设计	2	32	32						2×16W			选	查			
	31	食品雕刻	4	64		32/32				4×16W				选	查		选修2学分	
		面塑	4	64		32/32				4×16W				选	查			
	32	宴席菜单设计	2	32	32							2×16W		选	查		选修2学分	
		淮扬饮食文化	2	32	32							2×16W		选	查			
	小计		22	352	120	112/112	8	0	2	0	8	6	6	0				
实践 专项	33	军训	2	48			48		2					必	查			
	34	烹调基本技能训练	1	24			24			1				必	查			
	35	面点基本技能训练	1	24			24				1			必	查			
	36	考工训练	1	24			24					1		必	查			
	37	综合技能考核	1	24			24					1		必	查		宴席设计与制作	
	38	顶岗实习	24	576			576						9	15	必	查		
	39	毕业设计（论文）	6	144			144								必	查		
	小计		36	864	0	0	864	0	0	0	0	0	0	0				
素质 拓展 课程	40	创新创业及公共艺术类	4	64	64						4×16W			选	查	基础	学生自选	
	41	食品药品特色类	2	32	32						2×16W			选	查	专业	同上	
	小计		6	96	96	0	0	0	0	0	6	0	0	0				
总计			144	2592	592	300/444	1080	176	24	23	26	14	10	0				

说明：

1.注①实践教学，不排入课表；注②网络不排课表；注③实践、网络不排课表；注④教学安排与序号 1、2 课程同步；注⑤开设学期参考公共基础课一览表。

2.《思想道德与法律基础》一、二学期各有 4 节实践教学；《毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论》三、四学期各有 4 节实践教学；《大学生心理健康教育》有 16 节实践教学；《大学生职业生涯规划》有 8 节实践、8 节网络教学；《大学生创新创业教育》有 8 节实践、8 节网络教学。

6.2 各类课程学分、学时比例

表 1-4：烹饪工艺与营养专业各类课程占比汇总表

课程 \ 学时	总学时	学时	占比	理论学时	理论占比	实践学时	实践占比
公共基础课程	2592	584	23%	240	9%	344	13%
专业基础课程		184	7%	144	6%	40	2%
专业核心课程		512	20%	180	7%	332	13%
专业拓展课程		352	14%	232	9%	120	5%
实践专项		864	33%	0	0%	864	33%
素质拓展课程		96	4%	96	4%	0	0%
合计		2592	100%	892	34%	1700	66%

第二部分 专业人才培养实施与保障

1 专业人才培养模式

本专业采用“课堂厨房一体、理论技艺并进”的人才培养模式”。该培养模式就是利用校内省级烹饪实训基地、教工餐厅及实习宾馆，以有形产品的生产为手段，以学生模仿练习为主要形式，学习烹饪基础知识，掌握烹饪基本技能，实现课堂厨房化；利用校外实训基地，将所学知识与实践运用紧密衔接，在巩固知识的同时利用实习岗位锻炼实践技能，培养学生职业素质和综合能力，实现酒店厨房课堂化，使课堂、厨房融为一体。“理论技艺并进”就是在烹饪技艺提高的同时，加强烹调工艺、淮扬饮食文化、营养配餐、餐饮管理、菜品创新等理论的系统学习，实现理论技艺同步提升，并通过《菜点创新设计》等课程培养学生创新思维和菜肴创新能力；通过大学生实践创新项目、大学生科技创新创业项目、参与教师科研课题等方式培养学生实践创新和创业能力。

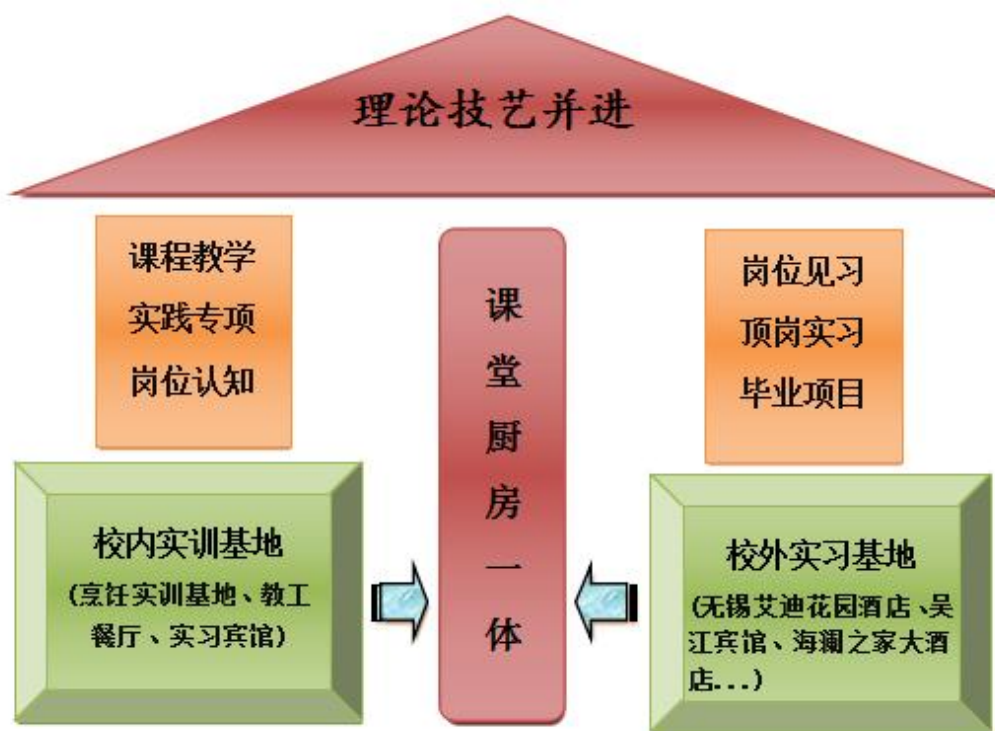


图 2-1：烹饪工艺与营养专业人才培养模式图

人才培养准备环节：专业团队通过开展餐饮行业、企业调研、毕业生调研获悉江苏以及长三角地区烹饪专业人才需求情况，通过召开专业建设指导委员会年会，明确烹饪工艺与营养专业的人才培养定位，联合企业制定人才培养方案与专

业核心课程标准，完善教学条件，修订规章制度，为人才培养实施打下坚实基础。

人才培养的实施环节：校企深度融合，进一步优化“课堂厨房一体、理论技艺并进”的人才培养模式，实施过程包括“校内学习”、“校外酒店实习”两个阶段，具体如下：

第一阶段（1~5 学期），“校内学习”阶段。学生在校内开展学习。通过《烹饪概论》《烹饪原料》《烹调工艺基础》《面点工艺基础》《烹饪化学》《烹饪工艺美术》《烹饪营养》《餐饮食品安全》等专业基础课程的学习及进行《烹调基本技能训练》《面点基本技能训练》《烹调师考工训练》《宴席设计与制作》等实践专项训练，培养基础知识和基本技能；通过《基础菜肴制作》《淮扬名菜制作》《淮扬名点制作》《淮扬冷拼制作》《菜点创新设计》《营养配餐》《外菜系名菜制作》《食品雕刻》《餐饮管理》等课程的学习，培养学生专业核心能力，并形成良好的职业习惯，为将来岗位实践打下基础。

第二阶段（第 6 学期），“校外实习”阶段。学生在校外实训基地开展实习。通过顶岗实习、毕业项目等实践专项训练，培养学生岗位职业能力和职业素养。

毕业生就业环节：做好毕业资格审查工作、毕业生就业推荐工作。保证学生高质量就业。

毕业生跟踪调查环节：学生毕业后，及时开展毕业生调查和用人单位调查，并结合第三方评价机构的评价报告，校企联合对人才培养过程进行总结，形成专业人才培养质量报告，通过发现人才培养过程中存在的问题，及时修订人才培养方案及课程标准，提升人才培养质量。

2 人才培养保障

2.1 师资队伍

本专业共有 46 名专兼职专业教师，其中专任教师 10 名，兼职教师 36 名。专任专业教师中，高级职称 3 人，占 30%，中级职称 1 人，占 10%，具备“双师”素质 4 人，占 40%。兼职教师中，来自行业企业 36 人，占 78.26%，具有中级以上专业技术职称或职业资格证书 36 人，占 100%。

表 2-1：烹饪工艺与营养专业专任专业教师一览表

序号	姓名	性别	学历（学位）	职称	拟主持课程	备注
1	丁玉勇	男	本科/硕士	教授	菜点创新设计 淮扬名菜制作	中国烹饪大师 烹调高级技师 面点高级技师
2	张胜来	男	本科/硕士	副教授	淮扬冷拼制作 淮扬名菜制作 宴席设计与制作	注册中国烹饪大师 烹调高级技师
3	高行恩	男	本科/学士	副教授	烹调工艺基础 基础菜肴制作	中国烹饪大师 烹调高级技师
4	吴婷婷	女	研究生/硕士	讲师	烹饪营养 营养配餐	注册营养师 公共营养师（技师） 烹调技师 健康管理师（高级） 中式烹调考评员
5	尹恣强	男	研究生/硕士	助讲	基础菜肴制作 淮扬名菜制作 中医饮食保健	烹调技师 公共营养师（高级） 中式烹调考评员
6	罗来庆	男	本科/学士	助讲	淮扬冷拼制作 菜点创新设计	注册中国烹饪名师 烹调高级技师
7	周蒙蒙	女	本科/学士	助讲	面点工艺基础 西餐工艺	烹调技师 公共营养师（高级） 中式烹调考评员
8	陈金女	女	本科/学士	助讲	烹饪原料 淮扬名点制作	烹调技师 面点技师
9	李旭	男	研究生/硕士	助讲	烹饪概论 淮扬菜饮食文化	高级烹调师
10	周干	男	研究生/硕士	助讲	餐饮食品安全 食品雕刻	高级烹调师

表 2-2：烹饪工艺与营养专业兼职教师一览表

序号	姓名	性别	学历	专业技术职称	职业资格证书	服务单位
1	于学荣	男	本科/学士	无	高级烹调师	江苏省餐饮行业协会
2	凌加友	男	专科	无	烹调技师	淮海国际大酒店
3	郭东风	男	本科	讲师	中级烹调师)	淮安国信大酒店
4	张燕	女	专科	无	高级面点师	淮安市交通宾馆
5	谢福钧	男	专科	无	高级烹调师	海澜集团江阴海澜大酒店
6	肖劲松	男	专科	无	高级烹调师	无锡艾迪花园酒店
7	孙学武	男	专科	无	烹调师高级技师	南京金陵饭店副
8	韦来兵	男	专科	无	烹调师高级技师	江苏淮左名都大酒店
9	黄卫良	男	本科	无	烹调师高级技师	太仓玫瑰庄园酒店
10	谢贤春	男	专科	无	高级面点师	无锡艾迪花园酒店

11	贾永康	男	专科	无	烹调高级技师	无锡艾迪花园酒店
12	郁正玉	男	专科	无	烹调高级技师	连云港港丽国际酒店
13	罗桂金	男	专科	副教授	烹调技师	淮扬菜集团股份有限公司
14	朱光	男	本科/学士	讲师	工程师	淮安市商技校
15	杜文宗	男	专科	副教授	烹调高级技师	淮安月季花园大酒店
16	盖强	男	专科	无	烹调高级技师	南京乐和餐饮有限公司
17	赵翠云	女	专科	无	高级面点师	无锡艾迪花园酒店
18	蔡国斌	男	专科	无	烹调高级技师	淮扬菜集团有限公司
19	刘江林	男	专科	无	烹调高级技师	淮扬菜集团股份有限公司
20	孙泉	男	专科	无	烹调高级技师	淮安国信大酒店
21	卞志敏	男	专科	副教授	烹调技师	淮安开元名都大酒店
22	杨发明	男	专科	无	烹调技师	淮安今世缘宾馆
23	刘文勇	男	专科	无	烹调高级技师	淮安宾馆
24	曹乃荣	男	专科	无	烹调高级技师	淮扬菜集团股份有限公司
25	王荫曾	男	专科	无	烹调高级技师	中国食文化研究会
26	毛玉平	男	专科	无	烹调高级技师	淮安市烹饪协会
27	李顺才	男	专科	无	烹调高级技师	苏州织造官府菜研究实践基地
28	陈卫	男	专科	无	烹调高级技师	海澜之家大酒店
29	张献民	男	专科	无	烹调高级技师	无锡同庆楼大酒店
30	周妙林	男	专科	无	烹调高级技师	江苏省餐饮行业协会
31	相进军	男	专科	无	烹调高级技师	淮安市烹饪协会
32	刘平	女	专科	无	烹调高级技师	淮安市天枫寨酒店
33	陈金标	男	本科/学士	副教授	烹调高级技师	无锡商业职业技术学院
34	叶强	男	本科/硕士	讲师	烹调高级技师	淮扬菜集团股份有限公司
35	周佳佳	男	专科	无	烹调高级技师	扬州烹饪协会
36	方利峰	男	专科	无	烹调高级技师	苏州市吴江宾馆有限公司

2.2 实践教学条件

校内: 本专业校内有 2 个实训基地, 共有 4 个实训(实验)室、1866 套实验(实训)设备, 实训设备总值 946.0866 万元。

表 2-3: 烹饪工艺与营养专业实训基地一览

实训基地	实训室 (或生产线)	工位数 (个)	主要设备	实训项目 (或生产产品)
省级烹饪实训基地	烹饪示范室	200 (座位数)	四眼大炉灶、西式扒炉、烤箱、排油烟系统、储物柜、工作台	中餐烹饪、西餐烹饪、面点制作
	中餐实训室	40	四眼大炉灶、蒸灶、烤箱、排油烟系、电冰箱、储物柜	中餐烹饪、西餐烹饪、面点制作
	面点实训室	40	四眼大炉灶、蒸灶、烤箱、和面机、打蛋机、台式打蛋机、排油烟系、电冰箱、储物柜、工作台	面点演示、中式面点制作西式面点制作

地	西餐实训室	40	电扒炉、电焗炉、油炸锅、电热炉、电冰箱、储物柜、工作台	西餐烹调、西点制作
	冷拼、雕刻实训室	40	大型冷藏展示柜、工作台、工作椅	食品雕刻、冷菜制作、冷拼制作
	营养配餐实训室	40	人体成份分析仪、电脑、营养配套软件	身体成分分析、营养成分分析、营养菜点设计、营养食谱设计与制作
	菜品研发实训室	40	电磁炒灶、磁汤灶、电磁煲灶、电热煲灶、电磁扒炉、电磁炸炉、电烤箱、精确控温低温慢煮锅、反压高温蒸煮锅、真空包装机、电冰箱	菜肴研发制作、面点研发制作
	菜品评价实训室	40	电子鼻、电子舌、质构仪、色差仪、酸度计、糖度计、盐度计、显微镜、电子天平、恒温箱、电冰箱	菜品质量检测、菜品风味评价
校内实训基地	苏食苑宾馆	40	电扒炉、电焗炉、万能蒸烤箱、油炸锅、电热炉、电冰箱、储物柜、工作台、	西式烹调
	教工餐厅	40	打蛋机、烤箱、醒发箱、电冰箱、储物柜、万能蒸烤箱	西点制作

备注：

1.苏食苑宾馆中冷菜间、切配间、面点间、炉灶间、餐饮部为学生提供岗位实习场所，开展校内实践专项实习，了解岗位职责和要求，在宾馆师傅带领下进行岗位实习、实训；

2.深化校企产教融合，将宾馆生产需要与日常教学邮寄融合，根据订单要求，学生制作产品供应宾馆服务的需要。

3.提供教师实践锻炼的岗位，同时教师参与新菜品研发，质量控制，提高专业实践能力。

4.为学生提供创新创业实践训练的场所，在教师的指导下开展大学生创新创业训练；

5.为学生提供就业岗位，学生毕业后经过双选成为宾馆的正式员工，享受员工的待遇。

烹饪工艺与营养专业实训（实验）室一览表

名称	工位数 (个)	主要设备	实训（实验）项目
基本功实训室（1） （翻锅训练）	40	模拟炉灶、双耳锅、手勺	烹调基本技能训练、勺工训练
基本功实训室（2） （翻锅训练）	40	模拟炉灶、双耳锅、手勺	烹调基本技能训练、勺工训练
基本功实训室（3） （刀工训练）	40	大型冷藏、展示柜、工作台、工作椅	刀工训练、冷拼操作、食品雕刻、原料初加工

基本功实训室(4) (刀工训练)	40	大型冷藏、展示柜、工作台、工作椅	刀工训练、冷拼操作、食品雕刻、原料初加工
---------------------	----	------------------	----------------------

校外：本专业校外有 22 个实习基地，其中接收 10 人以上顶岗实习基地 17 个，建立“店中校”的基地 4 个。

表 2-4：烹饪工艺与营养专业主要实习基地一览表

序号	实习基地	建立时间 (年、月)	主要实习岗位	每批可接纳 学生(人)
1	无锡艾迪花园酒店	2010 年 08 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	30
2	苏州市吴江宾馆有限公司	2013 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	30
3	淮扬菜集团股份有限公司	2010 年 09 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、食品雕刻	20
4	书香酒店投资管理集团有限公司	2013 年 09 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	40
5	淮安国信大酒店有限公司	2008 年 03 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	20
6	榕港国际酒店管理集团有限公司	2008 年 05 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	30
7	太仓玫瑰庄园酒店有限公司	2012 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	40
8	淮安曙光国际大酒店	2012 年 07 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	20
9	淮安迎宾馆	2009 年 07 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	30
10	南京天盛大酒店	2011 年 06 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	15
11	无锡太湖能园度假村	2004 年 07 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	15
12	南京乐和餐饮管理有限公司	2012 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	40
13	昆山格林菲尔有限公司 华美达大酒店	2011 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作、西式烹调	30
14	新元素(上海)餐饮有限公司	2011 年 08 月	西式烹调	40
15	昆山阳澄湖商务度假酒店 有限公司	2013 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	30
16	苏州凯莱大酒店有限公司	2013 年 11 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	30
17	苏食苑宾馆	2015 年 12 月	中式烹调、中式面点、冷菜制作	15

2.3 其他教学资源

课程：1门课程达到国家级精品资源共享课标准；5门课程达到省级精品课程标准；7门课程达到院级精品课程标准；网络课程2门。

教学资源库：负责1个国家级教学资源库子课程《营养配餐》建设。

教材：公开出版教材9本，其中国家“十三五”规划教材2本；编写校本教材4本。

其他：与无锡艾迪花园酒店有限公司共建了远程视频教学系统，主要用于为“店中校”学生授课；为“校中店”学生开展技术观摩活动；为企业员工进行业务培训；校企之间进行专业交流活动等。

2.4 制度保障

为使专业人才培养方案顺利实施、教学秩序规范严谨、考核评价客观有效，确保专业人才培养质量稳步提高，学院制订有一系列教学管理制度。在此基础上，酒店学院结合自身特点又制订了7个相关管理制度。

表 2-5：酒店学院主要教学管理制度一览表

序号	制度名称	制订（修订）时间
1	酒店学院二级教学督导教学管理制度	2019年7月
2	酒店学院兼职教师聘任与管理办法	2018年3月
3	酒店学院教师教学质量管理制度	2018年3月
4	酒店学院“店中校”学生管理办法	2017年3月
5	酒店学院毕业项目管理制度	2018年4月
6	酒店院校企合作班教学管理制度	2018年3月
7	酒店院校企合作部运行管理制度（修订稿）	2018年3月

学院主要监控措施：学院督导通过审查教学文件、巡视、听课、向学生调查了解等方式掌握教学情况，督促教学规范，推广优秀教师教学经验，指导部分教师不断提高教学水平，反馈或通报教学中存在的问题，并提出整改要求；教务处督查教学计划执行，开展教学值日检查，加强巡考，定期组织学生开展网上评教，严格审查毕业资格；学院领导和教学系统中层干部认真执行听课、评课制度。

二级学院主要监控措施：院系二级督导组，对教师的相关教学材料、课前准备、课堂教学、实验实训、学生作业、实习报告等进行督导检查，教学材料由院系存档，实施定期全面检查和不定期抽查，课堂教学实行不定期推门听课。学院教务处和质量控制办公室组成的学校督导机构依据学院有关规定，对院系督导组进行监控，同时对部分教师进行抽查，两级督导的检查结果作为对教师教学质量考核的重要依据。

合作培养企业主要监控措施：通过教师评学、学生评教以及定期向用人单位、行业专家、学生家长、毕业生进行人才培养质量调查等形式，进行人才培养方案质量的综合评估。

附件 1：专业调研报告

烹饪工艺与营养专业（群）人才需求调研报告

前言

根据中商产业研究院《2017-2022 年中国餐饮市场投资前景及趋势预测报告》显示，2012-2017 年餐饮市场整体呈现出稳步增长趋势，餐饮收入从 2012 年的 24491 亿元增长至 2016 年 35799 亿元，增长了 48%，到 2017 年底中国餐饮市场达到 39289 亿元，实现了 8.75 倍的跨越式增长，2018 年，全国餐饮收入比上年增长 9.5%，对比 2018 年全年全国服务业生产指数比上年增长 7.7%；2019 年餐饮业收入达到 46721 亿元，比上年增长 9.4%。为提高人民生活质量、开拓就业渠道、带动经济振兴发挥了极为重要的作用。

改革开放 30 年来，我国餐饮业发展注重品牌引领、强化内涵发展和质量提升，通过模式创新、科技创新、管理创新和组织创新，逐步实现了标准化生产、连锁化经营和科学化管理。目前，我国已经进入消费需求持续增长，消费加快升级，消费拉动经济作用明显增强的重要阶段，新型餐饮市场催生了餐饮产业的科技创新和可持续发展，新时期，餐饮业立足经济新常态，以“创新、协调、绿色、开放、共享”发展理念为指导，顺应居民消费结构升级和消费观念转变，以创新创造供给侧结构性改革，以现代技术为支撑，进一步促进市场规模扩大，继续保持中高速增长，从初级粗放型向多元精致型转化。

2013 年，全国开设烹饪工艺与营养专业的院校有 85 所，2014 年上升至 94 所，增长 9.57%，2015 年上升至 120 所，增长 27.66%，2016 年为 121 所，2017 年为 135 所，呈平稳增长的态势，从就业情况看，2013 年，餐饮从业人员 1004 万人，2016 年餐饮就业人数超过 2300 万，2017 年餐饮就业人数达 2461 万，年新增就业岗位约 160 万个。目前，餐饮市场乃至整个消费市场温和增长，传统高端餐饮走下神坛，但大众化餐饮强势崛起，2019 年全国餐饮企业数量超过 320 万家。

我院烹饪工艺与营养专业面向中高端大众化餐饮企业，培养掌握较强淮扬菜制作综合能力的烹饪技术技能人才，2015 年顺利通过国家骨干校建设项目中央财政支持的重点建设专业验收，目前烹饪工艺与营养专业为江苏省高水平高职教育骨干建设专业。随着我国餐饮行业转型升级加快，行业对烹饪人才的规格需

求势必发生一定的变化，为了适应行业需求，修订和完善烹饪工艺与营养专业人才培养方案，提高人才培养质量，2017年9月至2019年6月期间，我们组织烹饪工艺与营养专业教学团队，对相关餐饮企业、餐饮行业专家和本校近三年部分毕业生进行了深入的调研。

一、调研背景

1.基于对全国餐饮前沿的了解和发展动态的把握，通过查阅权威资料的方式，对全国餐饮发展转型的趋势开展了调研。

2.基于对全国烹饪专业办学情况和餐饮行业就业情况的了解，通过实地走访和网络查询相结合的方式对全国烹饪院校和行业总体情况进行了调研。

3.基于对目标单位用人单位和岗位能力需求的了解，采用实地走访和问卷调查相结合的方式对深度合作的餐饮企业进行了调研。

4.基于对学生学情的充分把握，通过座谈会和问卷的形式对2019届毕业生进行了充分的调查。

5.基于对学生兴趣爱好和拟定学习的专业方向的了解，采用问卷的形式对2018级新生进行了充分的调研。

二、调研目的与内容

（一）调研目的

1.通过餐饮行业发展现状和趋势，以及行业对烹饪人才的需求情况调研，希望获得餐饮行业企业对烹饪人才需求情况等信息，主要用于确定烹饪工艺与营养专业人才培养目标。

2.通过对餐饮企业厨房岗位设置、工作内容等情况的调研，希望获得目标企业的核心岗位以及岗位能力需求状况等信息，为进一步完善专业课程体系、改革教学内容提供依据。

3.通过对企业和学生的调研，尤其对教学形式、教学方法、教学手段等方面进行调研，希望获得既符合企业需求目标又符合学生学情的教学模式，为改革完善人才培养模式供依据。

4.通过对标杆院校机制体制、教学团队、课程体系、实习实训条件、创新创业模式、国际交流与合作等方面的调研，希望适时找到我们的差距，为今后的教学改革树立榜样。

（二）调研内容

1.本专业人才市场需求基本情况

通过查阅餐饮行业发展报告、咨询人才市场、通过搜集统计部门数据、网站新闻等渠道，调研全国餐饮业行情以及淮扬菜餐饮所占比重；依据 2016 年全省餐饮企业统计数据 and 2019 年全国餐饮业统计数据，了解本地餐饮市场对淮扬菜烹饪技术技能人才总体需求。

2.行业企业对本专业人才需求情况

通过现场调查、实地走访、校企合作部年会、校企论坛等途径了解企业自身的发展现状、对本专业的人才需求、对人才在知识、能力、素质、技能、学历等多方面的新要求。

3.本专业毕业生就业及发展需求情况

通过调查深度合作企业对我校学生实习、就业、人才培养的意见、建议，了解我院校企合作中取得的成效和存在的不足。

三、调研对象与方法

针对不同的调研内容，选择相应的调研对象，分别采用实地调研、问卷调研、网站查阅、文献查阅、咨询调研等方法对苏南、苏中以及上海、长三角一带的星级酒店进行调研、并对其岗位和能力进行调研和分析；通过毕业生信息反馈、校企指导教师信息反馈、行业指导委员会专家论证等调研方法，对目标市场的人才需求状况、目标企业和目标岗位进行调研，，具体见表 3-1、3-2、3-3。

表 3-1：烹饪工艺与营养专业人才需求调研对象与方法一览表

调研内容	调研对象	调研数量	调研方法
本专业人才市场需求基本情况	餐饮业发展报告、人才市场、网站、文献料	2/8	咨询、阅读、整理
行业企业对本专业人才需求发展情况	与本专业相关的企业	25 个	实地调研、问卷调研
本专业毕业生就业及发展需求情况	本专业 2017—2020 届毕业生	142 人	问卷调研、咨询调研
标杆院校专业建设及课程体系构建情况	全国烹饪特色院校和示范院校	5 家	问卷、实地走访

表 3-2：调查的主要企业一览表

序号	企业名称	企业类型	所在地区	调查时间	调查方法
1	无锡艾迪花园酒店	国有企业	无锡	2018.04	实地调查
2	淮安月季花园酒店	国有企业	淮安	2018.08	实地调查
3	淮安曙光国际大酒店	私营企业	淮安	2018.08	实地调查
4	淮扬菜集团股份有限公司	国有企业	淮安	2018.4	实地调查
5	苏州凯莱大酒店有限公司	股份制企业	苏州	2017.10	实地调查
6	苏州胥城大厦有限公司	国有企业	苏州	2016.10	实地调查
7	张家港华芳金陵国际酒店	私营企业	张家港	2016.01	实地调查
8	张家港市阳澄湖大酒店有限公司	私营企业	张家港	2018.01	实地调查
9	张家港市精品酒店有限公司	私营企业	张家港	2017.01	实地调查
10	张家港市中油泰富国际酒店有限公司	私营企业	张家港	2017.01	实地调查
11	苏州工业园区教育发展投资有限公司观园国际酒店	国营企业	苏州	2017.03	实地调查
12	淮安神旺大酒店	合资企业	淮安	2018.03	实地调查
13	新元素餐饮管理（上海）有限公司	外资企业	上海	2017.11	校企论坛会（现场调查）
14	淮安市阳光大酒店	私营企业	淮安	2018.11	校企论坛会（现场调查）
15	昆山澄湖菲尔蒙酒店	外资企业	昆山	2017.11	校企论坛会（现场调查）
16	鼎立国际大酒店	股份制企业	淮安	2018.05	校企论坛会（现场调查）
17	上海人家餐饮管理有限公司	股份制企业	上海	2017.11	校企论坛会（现场调查）
18	南京乐和餐饮管理有限公司	股份制企业	南京	2017.11	校企论坛会（现场调查）
19	榕港国际酒店管理集团有限公司	私营企业	上海	2017.04	校企合作部年会（现场调查）
20	无锡太湖能园度假村有限公司	国有企业	无锡	2017.04	校企合作部年会（现场调查）
21	吴江宾馆	国有企业	苏州	2018.05	校企合作部年会（现场调查）
22	无锡同庆楼集团	股份制企业	无锡	2018.12	校企合作部年会（现场调查）
23	昆山格林菲尔华美达大酒店有限公司	外资企业	昆山	2017.04	校企合作部年会（现场调查）
24	南通鹏欣花园国宾酒店	国有企业	南通	2017.04	校企合作部年会（现场调查）

25	太仓玫瑰庄园餐饮有限公司	私营企业	太仓	2017.04	校企合作部年会 (现场调查)
26	涟水中专	公办学校	涟水	2018.03	实地走访调查
27	徐州车辐中学	公办学校	徐州	2018.03	实地走访调查
28	大丰职业中学	公办学校	盐城	2018.03	实地走访调查
29	宿迁技师学院	公办学校	宿迁	2018.03	实地走访调查
30	淮阴中专	公办学校	淮安	2018.03	实地走访调查

表 3-3: 调查本专业(群)毕业生一览表

届别	专业	调查人数	调查时间	调查方法
2015	烹饪工艺与营养	26	2015.5	问卷调查
2016	烹调工艺与营养	39	2016.5	问卷调查
2017	烹调工艺与营养	43	2017.5	问卷调查
2018	烹调工艺与营养	60	2018.5	问卷调查
2019	烹调工艺与营养	32	2019.5	问卷调查

四、调查结果及分析

(一) 行业企业调查结果及分析

1. 餐饮行业需求旺盛，增长平稳

据国家统计局数据显示，我国餐饮业在 2012 年前的 20 年间，年营业额连续呈两位数增长，2012-2017 年餐饮市场整体呈现出稳步增长趋势，餐饮收入 2012 年为 24491 亿元，增长 16.8%，2013 年和 2014 年在经济新常态下，餐饮收入 26940 亿元。增幅仍在 9%-10%之间，2016 年 35799 亿元，增长了 21.2%，2017 年底中国餐饮市场达到 39289 亿元，比 2016 年增长了 8.8%，我国餐饮业从业人数超过 2200 万人，每年新增岗位达 200 多万个，2018 年，全国餐饮收入比上年增长 9.5%，对比 2018 年全年全国服务业生产指数比上年增长 7.7%；2019 年餐饮业收入达到 46721 亿元，比上年增长 9.4%。如图 4-1、4-2 所示。

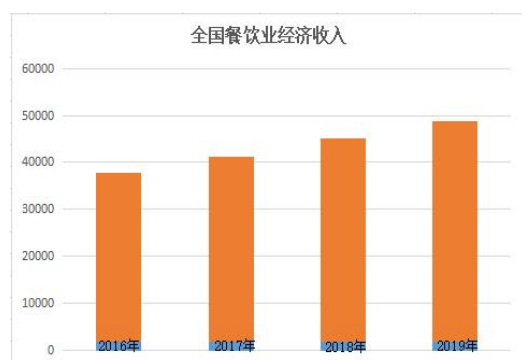


图 4-1 全国餐饮业经济收入

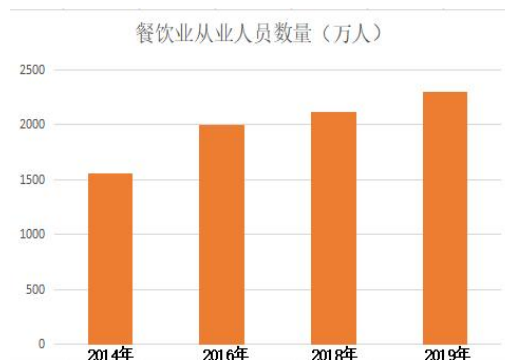


图 4-2 全国餐饮从业人员数量

江苏省统计数据显示，2014 年全省餐饮业服务网点 21.1 万户，比上年增加 5.6 万户，营业收入 2159 亿元，比上年增长 10.11%，2016 年比上一年餐饮收入增长 20.3%，2018 年上半年比去年同期增长 11.1%，新增厨师岗位 10 万人以上，如图 4-3、4-4 所示。



图 4-3 江苏省餐饮营业收入



图 4-4 江苏省餐饮服务网点

根据中国餐饮行业分析及发展趋势预测报告（2017-2025）显示，中国餐饮主要分为旅游饭店、餐厅（中餐、西餐）、自助餐和饭盒业、冷饮业和摊贩五大类，具体又分为三种类型，即：高档型餐饮市场、便利型餐饮市场、气氛型餐饮市场。大众餐饮约占 80%，高端餐饮成下降趋势，火锅与快餐业发展迅猛，餐饮业态具体分布如图 4-5。

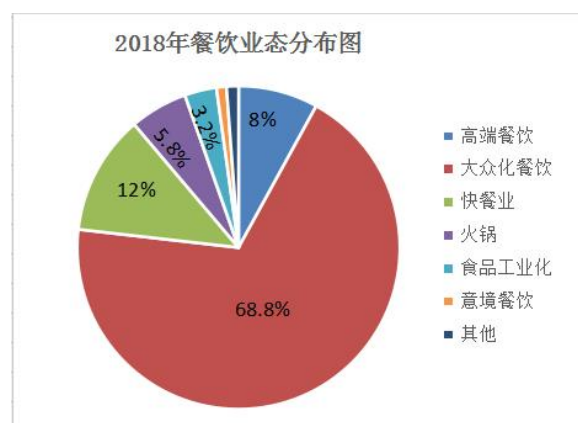


图 4-5 2018 年中国餐饮业业态分布

近几年来，因为中央“八项规定”对餐饮行业产生重大影响，高端餐饮企业纷纷改变市场定位和经营策略，在保持高品质的同时，更多地为普通百姓服务，促进了餐饮市场的理性、良性的发展，这是我国餐饮业未来的发展趋势，高水平的烹饪技能人才和餐饮服务人才正成为企业发展的核心要素，注重养生的淮扬菜必将成为将来百姓餐饮的主流，为我院烹饪工艺与营养专业建设和发展迎来了良

好的机遇。

2. 中高档餐饮企业对高素质烹饪人才有较大需求

被调查企业中，员工总数 500 人以上的 6 家，员工总数 200-500 人的 12 家，200 人以下的 2 家，厨房员工占员工总数约 30%（见图 4-6）。厨房员工中，专科学历的技术技能人才比例较低，比例在 5%-10%之间的企业最多，有 12 家，占被调查企业的 48%，有 25%的企业厨房员工专科学历比例在 5%以下，而希望厨房员工专科学历占员工总数 20%以上的企业有 16 家，占被调查企业的 64%，希望专科学历人员 30%以上的企业有 11 家，占被调查企业的 44%（见图 4-7），企业需要专科学历的高素质技术技能型烹饪人员平均达到现有员工的 15%以上，目前我省注册餐饮的从业人员超过 20 万人，按此比例推算，目前全省紧缺高素质技术技能烹饪人才 1 万左右，而江苏作为全国烹饪教育最发达省份，仅有 3 所院校开设烹饪专业专科学历教育。专科学历的高素质技术技能烹饪人才之所以受到企业重视，需求量大，主要原因是过去餐饮企业主要注重规模扩张，招工要求低，如今规模增长基本稳定，人们对饮食的质量要求越来越高，企业开始重视品牌建设，我院烹饪工艺与营养专业培养的技术技能人才既有较高的操作技能，又具有改革创新能力，符合企业的发展需求。

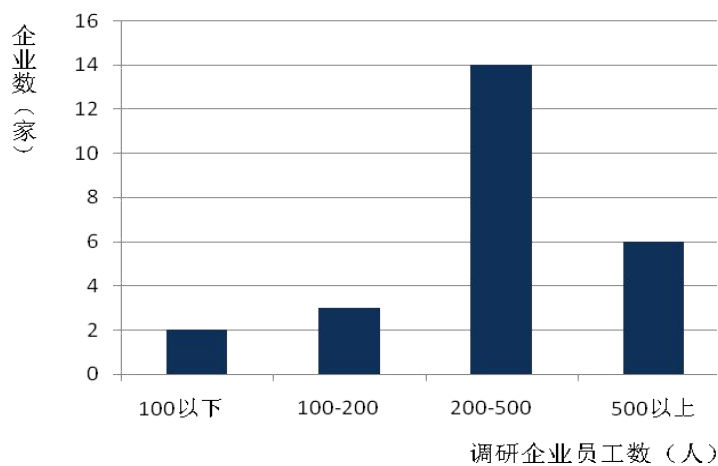


图 4-6 企业规模（员工数）

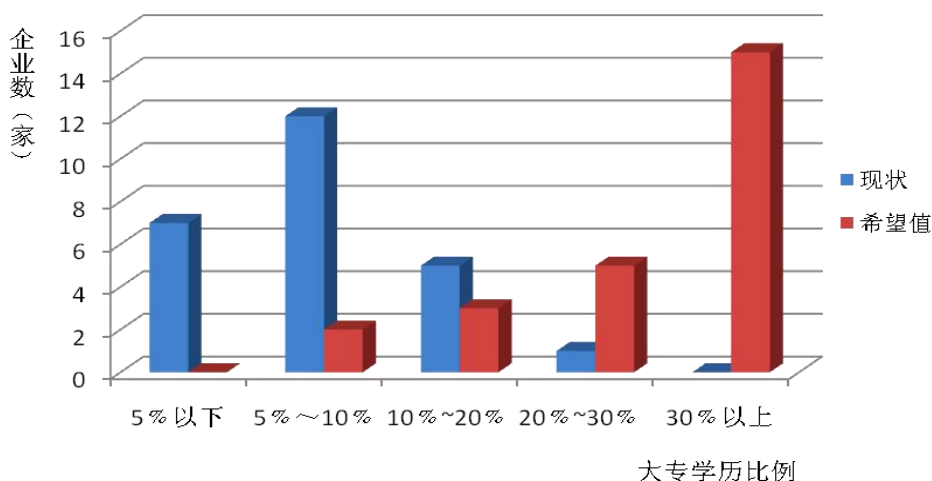


图 4-7 企业现有大专以上学历员工比例和希望比例

3. 中高档酒店厨房岗位呈现细分化，营养配餐、食品安全倍受重视

所有被调研的企业都可为入职烹饪员工提供很多起始工作岗位，包括原料采购、打荷、切配、热菜制作、冷菜制作、面点制作、蒸灶、西餐、营养配餐、食品安全、行政文员等，其中能够提供打荷切配、热菜制作、冷菜制作、面点制作、蒸灶、西餐制作等岗位的企业分别占到被调研企业的 80%、84%、68%、72%、60%、45%，表明打荷切配、热菜制作、冷菜制作、面点制作等岗位是餐饮企业烹饪人才需求的最主要岗位，并且起始工作岗位是以技能操作为主，因此，教学中应该重视学生技能的培养。而提供营养配餐和食品安全实习岗位的企业仅占被调研企业的 24%和 16%，比例虽相对较低，但比以往的调研数据明显增加，说明营养配餐和餐饮食品安全在餐饮行业逐渐受到重视，因此在教学中应加强这些岗位能力的培养（见图 4-8）。

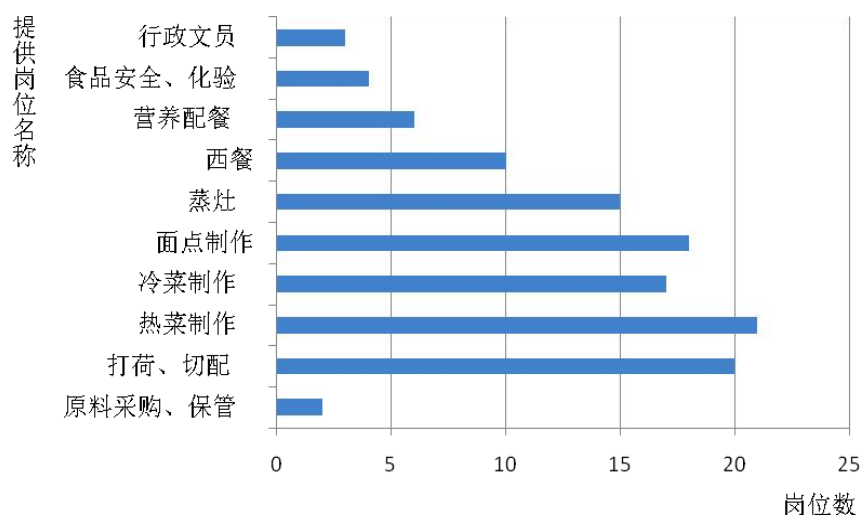


图 4-8 企业提供的初始工作岗位

4.烹饪人才晋升空间大，薪资福利增长快

4%的被调查企业厨房员工入职的薪资在 2500 元以下，只有 16%的企业薪资在 3500 元以上，绝大部分企业厨房员工的入职薪资在 2500 元-3500 元之间，这样的入职薪资待遇与其他行业横向比较，处于中等水平，这可能也是部分刚入行的烹饪岗位员工易流失、企业缺员的一个重要原因，但由于烹饪行业的员工饮食、住宿都由企业免费提供，因此，即便是 2500 元的入职薪资也应该是可以接受的。更重要的是，被调研的餐饮企业管理岗位工资相对较高，厨房班组长普遍月薪 5000 元以上，副厨师长、厨师长月薪更在 10000 元-20000 元之间（见图 4-9），这是其他行业少有的，也是我院烹饪工艺与营养专业毕业生 3-5 年可以胜任的发展岗位。

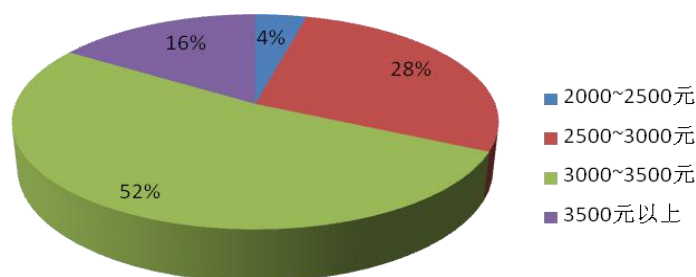


图 4-9 企业员工入职薪资待遇

5. 餐饮企业引进人才既要高技能，更要高素质

调研发现，企业普遍要求引进的烹饪人才具有较高的专业技能和通用职业能力，又希望他们掌握较为宽泛的专业知识，更看重人才的职业行为习惯。综合职业素养是企业普遍的用人标准（见图 4-10）。

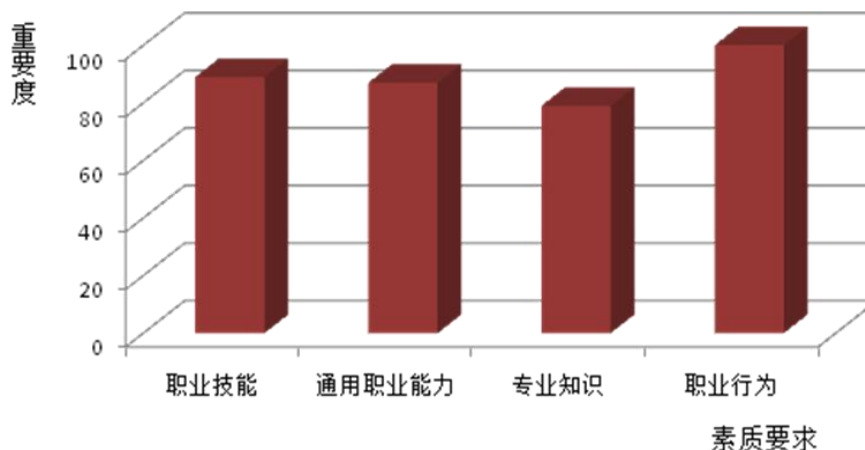


图 4-10 企业对员工综合职业素养的要求

所有被调查企业都希望引进人才有较强的专业技能，87%的企业希望学生要取得一定的职业资格证书，表明学校大力实施双证书制度非常重要。33%的企业还希望学生有高级技能证书，这是我们今后教学应该努力的方向。在职业技能中，70%以上的企业最注重学生的淮扬菜制作核心能力，我院烹饪专业学生主要能力的培养符合企业需求。其次注重学生的团队合作、沟通协调、决策、英语交流、创新应变等通用职业能力（见图 4-11）。教学过程中要经常开展学生主导的实践项目和课外活动，培养学生的团队合作和沟通协调能力。

被调查企业普遍要求引进人才有广泛的专业知识，如要求员工增加对食品营养卫生知识、饮食文化知识、礼仪知识、宴会组织与接待知识及餐饮法律法规知识的掌握（见图 4-12）。其中饮食文化知识和营养卫生知识越来越受到企业的重视，表明我国餐饮企业的经营管理水平和理念在明显提高。

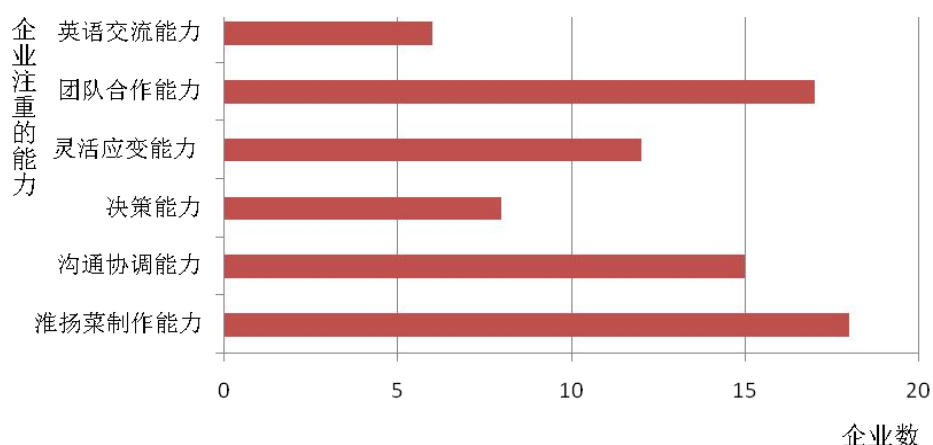


图 4-11 餐饮企业认为厨房员工应该具备的能力

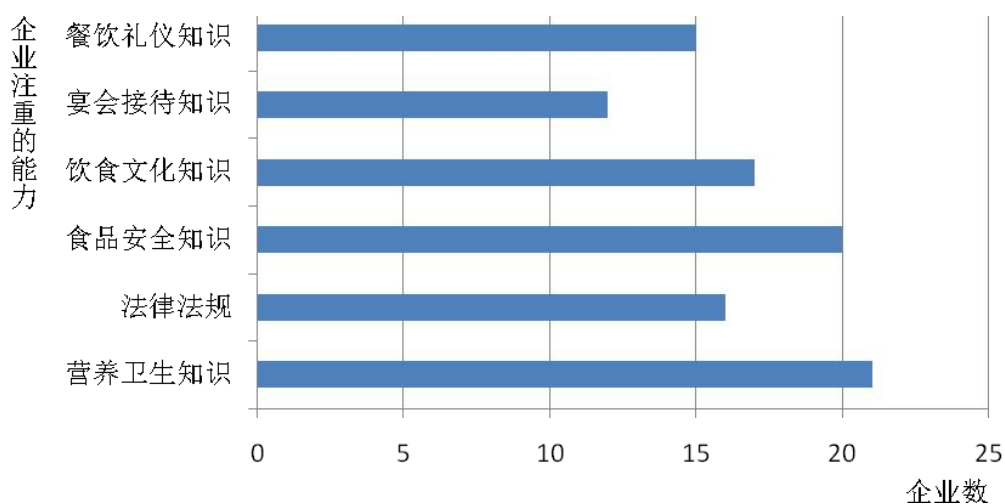


图 4-12 企业对员工文化知识的要求

在与企业的现场交流中还了解到，企业特别希望员工具有良好的职业素养和职业行为习惯。其中吃苦耐劳精神、爱岗敬业精神、进取精神、服务意识是企业普遍认为在员工培养中应该加强的，企业对员工个人素养要求比较一致，价值观趋同。企业对员工职业素养、职业行为诸多方面有较高要求，提醒我们在人才培养过程中需要加强的方面还很多。

6. 餐饮企业校企合作意愿强，希望协同办学企业多

企业希望与学校合作愿望很强，很多企业希望与学校进行多种方式的深度合作。其中希望进行协同办学的企业占 28%，希望建立稳定实习实训基地的企业占 53%，部分企业希望校企人员进行技术交流和菜品研发（见图 4-13）。表明校企合作的理念已被大多数企业高度认同，校企深度合作的意愿越来越强，我们要抓住机遇，大力进行校企协同育的教学改革。

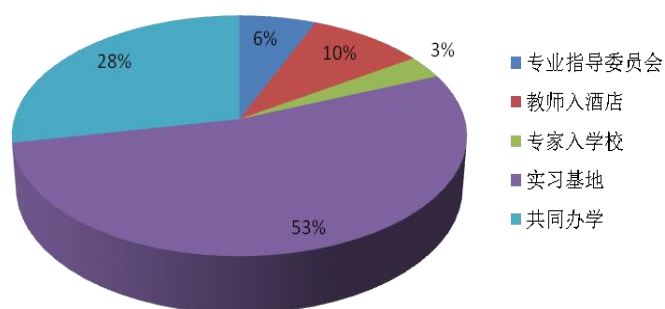


图 4-13 企业希望的校企合作方式

7. 中职学校对专业人才的培养不全面，缺乏全面而系统的知识和技能

通过对江苏省内多家中职学校的实地走访调研，发现好多学校专门为了升学考试，在高二或高三零时组织教学班，围绕应试要求开设一些针对性的课程并训练专项技能，这部分学生知识和技能与普高毕业生相差不大，因此我们为其设置的课程体系也差别不大。

（二）毕业生调研分析

1. 毕业生对口就业率高，入职岗位多为厨房一线

据我院就业部门统计数据显示，烹饪工艺与营养专业毕业生对口就业率始终保持在 97% 以上。本报告中抽取调查的毕业生初始就业单位均为餐饮及相关企业，初始就业岗位大多为餐饮一线生产岗位，其中原料初加工、菜肴切配、打荷、冷菜制作、面点制作岗位的人数较多，分别约 14%、21%、15%、17%、12%（见图 4-14），少量学生从事原料采供、营养师、点菜师等餐饮企业一线技术岗位。

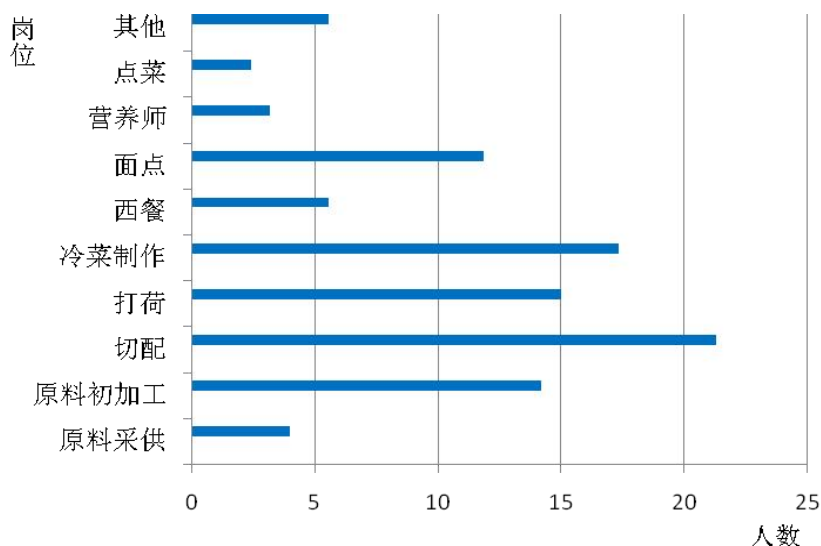


图 4-14 毕业生入职就业岗位

2. 毕业生岗位适应快，一至两年普遍升职

对 2015 届至 2018 届 45 名毕业生调查发现，他们目前的就业岗位与入职岗位有了明显的变化，毕业生一般经过 1-2 月就能完全胜任所在企业的岗位工作，半年到一年之间大部分人调整过工作岗位，初始工作岗位中人数较多的是原料初加工和打荷岗位，两年后已全部升迁，20% 的人已升迁为班组长、厨师长等一线管理岗位，还有 2 人担任了门店经理，升迁岗位中还出现了研发岗位（见图 4-15），这些都是初始就业岗位中没有的，但也有 15% 的同学已转至其他行业工作。

毕业生就业薪资待遇增长很快，4 届毕业生起薪逐年呈增长趋势，毕业第四年薪资平均水平达到起始薪资两倍以上，特别是毕业三年后薪资增幅很高（见图 4-16），所以学生们普遍认为从事烹饪工作只要坚持下去都会有很大的发展空间。

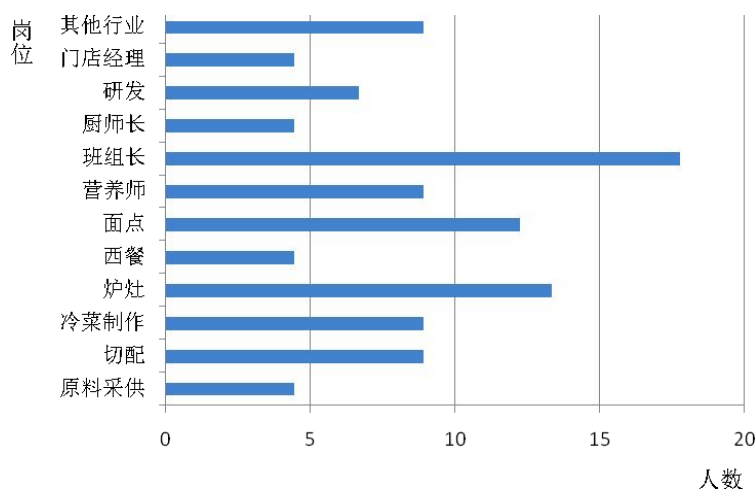


图 4-15 毕业生升迁岗位

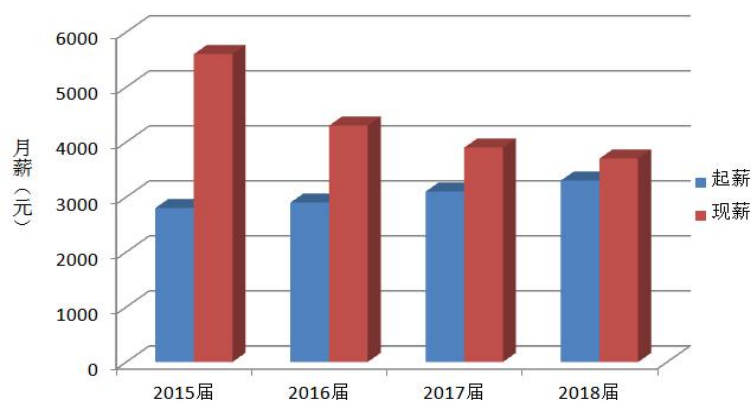


图 4-16 毕业生薪资变化

3. 开设的专业课程普遍受学生认可

调查发现：学生普遍认为开设的专业基础课和专业拓展课重要或者很重要，特别是对烹饪营养学、烹调工艺基础、烹饪工艺美术、基础菜肴制作、淮扬名菜制作等课程认可度高。但学生对营养配餐、淮扬冷拼制作、面点工艺基础、淮扬名点制作等几门课程认可度较低，仅有 5%-9% 的学生认为“不重要”（详见表 4-1），主要原因是学生就业后不从事或今后也不打算从事相关岗位的工作，另外在调查中发现，20% 以上的学生反映糖艺和面塑课程在就业中实用性较差，同时学生表示对该课程比较感兴趣，希望授课的形式可以更加灵活多样，建议在人才培养过程中能多安排一些专家专题讲座、技能大赛、参观交流等活动。

表 4-1 毕业生对课程的认可情况

课程	认为很重要（人数）	认为重要（人数）	认为不重要（人数）
营养配餐	106	11	10
烹饪原料	114	8	5
烹饪工艺美术	105	20	2
烹饪营养	116	10	1
烹饪工艺基础	121	6	0
面点工艺基础	101	18	8
基础菜肴制作	125	2	0
淮扬名菜制作	127	0	0
淮扬名点制作	102	14	11
淮扬冷拼制作	104	13	10

4.学生对校企合作共同培养给予好评

调查发现,学生普遍认为本专业在学校教学期间就能充分利用校内的烹饪实训基地、教工餐厅和校内实习宾馆等“校中店”,增加学生实际动手操作机会,同时也能感受烹饪的职业氛围,使学生能牢固的理解和掌握烹饪理论知识和扎实的烹饪基本技能;而在“店中校”教学阶段,则使学生的专业技能突飞猛进,同时了解并内化了企业文化,使学生真正成为一名职业员工,烹饪专业特别适合这种校企深度合作的“课堂厨房一体、理论技艺并进”人才培养模式,可以极大地提高学生的职业能力。

五、调研后的思考

(一) 加强课程思政改革, 培养学生职业素养, 提升学生职业认同感

烹饪作为传统服务业,其工作时间相对特殊,面对的又是终端消费者,要求员工具有较强的服务意识、敬业精神和吃苦耐劳精神。有些刚踏上工作岗位的学生会片面的看到本专业工作的辛苦,转而从事其他工作。在平时教学中我们要让学生了解到烹饪工作的性质和意义所在,认识到烹饪既是一门技艺,也是一门科学,更是一门艺术,是服务于民生的朝阳产业,他们即将从事的工作光荣而又意义重大。

针对“00后学生”的情况,我们应该大胆进行课程思政改革,在课程教学中穿插思想政治教育和职业道德教育,将专业教育与思想教育有机融合在一起,不断提高学生的职业素养。也可以在第二课堂等教学活动中,让学生通过创新、制作、销售自己的产品,获得成就感,通过服务对象的肯定获得职业认同感,从而体现自身的价值。还可以通过经常性的邀请一些行业大师名师现身说教,让学生了解优秀厨师的职业生涯历程,了解认真的工作态度和吃苦耐劳精神是成长为烹饪大师的基本素质;也要让学生了解现代餐饮企业烹饪工作的强度在不断减轻,以前认为不太可能实施的每周40小时工作制大多餐饮企业已在严格实施,使学生看到餐饮企业良好的发展趋向。通过多种形式的教育使学生形成巩固的专业思想和良好的职业素质。

(二) 深化人才培养模式改革, 探索“现代学徒制”运行机制

餐饮企业普遍要求招聘的烹饪人才是既懂烹饪“理论”又掌握烹饪“技艺”的技术技能人才,而烹饪技术只有在反复操作中才能提高,烹饪理论也只有在实

践中才能得以内化和升华。我院烹饪工艺与营养专业实施的“课堂厨房一体、理论技艺并进”人才培养模式显著提高了学生的技能和知识综合运用能力，“校中店”“店中校”育人机制也得到企业和学生的普遍认可，我们需要进一步巩固和升华这一成果。

《国务院关于加快发展现代职业教育的决定（国发[2014]19号）》、《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见（教职成[2014]9号）》等文件的出台，为我们进一步深化人才培养模式改革指明了方向，我们应在总结近几年校企合作办学经验的基础上，大胆实施现代学徒制试点，积极探索“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”的机制。在学生入学之初就与企业签订劳动合同，使学生“合法”的实现既是“学生”又是“员工”的双重身份；将课堂与企业岗位有机结合，以“半工半读”的组织形式实施教学过程，在实施过程中可以借助“校中店”作为过渡，不断探索企业工作岗位的教学模式，增强企业办学主体意识，制定岗位工作规范，科学合理安排教学内容、组织教学，使企业、学生、学校实现三方共赢，形成学校和企业双主体育人机制。

（三）适应行业企业需求，改革课程体系和教学内容

淮安是淮扬菜的发源地之一，有着深厚的烹饪文化底蕴和精湛的烹饪技术传承，淮扬菜集聚区餐饮企业需要淮扬菜制作能力较强的技术技能人才，我们要充分利用优势资源，密切联系企业，加大教育教学内容的改革，使其适合企业和学生需求。

专业课程的教学内容应以企业生产过程为导向进行开发，将企业技术、企业标准、企业文化融入教学内容，在企业实施教学过程。在素质拓展课中分配一定的学分由企业开设“酒店管理与文化”课，既可提高教学内容的应用性，又满足企业的需求；针对一些企业开始重视营养配餐人才，重视《营养配餐》《饮食保健》等课程；针对一些企业对烹饪人才英语水平的要求，可以增加《烹饪英语》课程；针对一些企业需要管理人才的要求，可以增加《餐饮管理》《厨房管理》等课程，从提高学生的综合发展能力。从发展学生的个性和兴趣爱好着眼，加大学生专业选修课程的比例，将面塑、糖艺、裱花、分子烹饪等与专业相关的一些课程提供给学生自主选择，发展学生的兴趣特长；另外，可以通过让学生组织各种社团活动，参加实践创新项目提高学生的组织能力、创新创业能力。

附件 2：专家论证意见

江苏食品药品职业技术学院				
烹调工艺与营养专业人才培养方案专家论证意见				
论证情况	论证时间	2019.6.18	论证地点	酒店学院会议室
	论证方式	专业指导委员会会议集中论证		
专家意见	<p>专家一致认为《烹调工艺与营养专业人才培养方案》修订的稿子科学合理，人才培养目标定位准确，经过调研，能够较好地把握企业人才需求状况，从相关岗位能力需求情况，对岗位能力的分析详细而周到，课程体系设置合理，课程覆盖面广，内容全面，注重学生职业素养的培养。</p> <p>建议：1. 将课程表中的《烹饪》突出高职层次培养目标能力的培养，2. 适当增加《烹饪》课程的教学时数。</p>			
论证专家信息	姓名	单位	职称/职务	签名
	于学荣	江苏餐饮行业协会	副会长、秘书长	于学荣
	金锋	淮安万达喜来登大酒店	总经理	金锋
	陈亚林	淮安雅力国际大酒店	总经理	陈亚林
	刘永贵	淮安城市名人酒店	行政总厨	刘永贵
	陈金标	无锡商业职业技术学院	教授	陈金标
	张秋明	淮安市金鸡喜满堂食品有限公司	总经理	张秋明
	朱玉林	淮扬菜集团	高级面点技师	朱玉林
	沈同凯	淮安金湖国际旅行社	总经理	沈同凯
	林泉	淮安国信大酒店	行政总厨	林泉
	王跃跃	淮安空港大酒店	行政总厨	王跃跃
曹甜千	江苏食品药品职业技术学院	教务处处长	曹甜千	

附件 3：专业能力与课程对应关系表

烹饪工艺与营养专业能力与课程对应关系表

专业人才培养目标	烹饪工艺与营养专业主要培养理想信念坚定、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；掌握淮扬菜烹调技艺、营养指导与配餐、餐饮管理等专业知识和技术技能，面向烹调技术与餐饮企业管理等职业群（或技术领域），能够从事烹调、面点、营养配餐、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。																			
专业能力	专业能力指标点	1. 烹饪原料	2. 餐饮食品安全	3. 烹饪概论	4. 烹饪营养	5. 烹调工艺	6. 面点工艺	7. 基础菜肴制作	8. 淮扬冷拼制作	9. 淮扬名点制作	10. 菜点创新设计	11. 烹饪工艺美术	12. 外菜系名菜制作	13. 西餐工艺	14. 营养配餐	15. 现代厨房管理	16. 食品雕刻	17. 宴席菜单设计	18. 实践专项.....	
食品营养与配餐能力	1.运用营养知识，评价食物的营养价值	√		√							√	√	√	√			√			
	2.掌握营养餐制作方法			√	√						√	√	√	√	√			√		
	3.正确制作营养餐				√										√	√			√	
	4.合理编制营养食谱				√										√	√			√	
餐饮食品安全控制能力	5.掌握餐饮食品安全危害风险与控制方法		√					√	√	√	√									
	6.掌握食物中毒与餐饮食品安全控制规范		√						√	√	√	√				√				
	7.针对餐饮食品安全进行操作管理		√						√	√	√	√				√				
	8.掌握食品安全快速检测方法	√	√						√	√	√	√				√				
中式菜肴烹调能力	9.熟练掌握烹饪原料的选择与加工方法					√		√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√
	10.掌握不同类型菜肴的组配与热处理方法					√			√	√	√	√	√	√	√	√				√
	11.能熟练进行菜肴烹制与美化					√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√
	12.能够开发与创新菜品					√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√
中式面点制作能力	13.掌握中式面点原料与设备器材使用方法						√			√	√	√								√
	14.熟练调制各类面团						√			√	√	√								√
	15.熟练掌握面点工艺操作流程						√			√	√	√								√

	16.能够开发与创新面点							√				√	√					√		√
宴会设计与制作能力	17.掌握不同类别宴会的环境布置方法																	√		√
	18.熟练掌握宴会工作流程																	√		√
	19.熟练制定宴会菜单																	√		√
	20.能策划不同主题的宴会																	√		√
餐饮企业运行管理能力	21.熟悉现代厨房组织结构与岗位配置																	√		√
	22.能够进行餐饮筹划与设计																	√		√
	23.熟练进行现代厨房运行与管理																	√		√
.....																			

注：1.专业能力表述严格参照教育部专业教学标准中毕业能力要求进行逐条梳理；2.在课程与能力指标点对应的单元格打“√”；3.该表格根据实际情况自定格式进行编制，旨在说明专业能力与课程的对应关系。

附件 4:

烹饪工艺与营养专业技能综合考核方案

一、考核时间

第四学期

二、考核方式

采用实践操作、技能展示、集中汇演等方式进行考核。有评委参加现场考核和集中点评，评委由行业企业专家和国家职业技能考评员构成。

三、考核项目

烹饪工艺与营养专业技能综合考核项目为：宴席设计与制作

1.组队方式：学生自由组队，每队由 5 名同学组成，进行团队协作，共同完成考核项目（不足 5 名的同学可单独组队，也可参与其他团队，但必须通过台签注明自己制作内容）；

2.考核要求：

（1）撰写宴席设计书：考核前完成宴席设计书的撰写，设计书要求包含宴席名称、设计背景、用餐人数、用餐标准、用餐季节、菜单设计、成本核算、营养分析等内容。

（2）填写原料采购单：自行设计一套原料采供单，并于考核前完成原料采供单的填写，采供单应包含原材料名称、选用部位、采供数量等内容。

（3）填写设备及器材清单：自行设计一套设备器材清单，并于考核前完成设备及器材清单的填写，设备及器材单应包含设备及器材名称、规格、型号、功率、安全性能等内容。

（4）宴席制作：学生团队在 3 个小时内协作完成宴席的制作，要求主题突出、选料精当、制作精致、口味正确、盛装器皿讲究、色彩搭配合理、营养搭配科学。

（5）菜品类别及数量要求：冷菜不少于 6 道或冷菜组合，热菜不少于 8 道，汤菜 1 道，面点 2 道，主食 1 道，水果拼盘 1 道。

（6）宴席解说与答辩：由团队代表向现场评委解说宴席设计及制作情况，解说时间为 5 分钟，然后由现场评委针对宴席的情况进行现场提问，团队成员现

场回答。

3.评分标准及配分

宴席设计与制作评分表

台号：_____

宴席名称：_____

评分项目	评分标准与要求	配分	得分
宴席设计书	设计精美 1-2 分；主题突出 3-5 分；菜单内容完整 3-5 分，成本核算正确 2-3 分；营养分析科学 2-3 分；文字表述通畅 1-2 分	20 分	
操作过程	操作方法得当 1-2 分；动作娴熟 1-2 分；卫生控制得当 1-2 分；着装规范，操作安全 1-2 分；原料利用率高 1-2 分	10 分	
解说与答辩	解说流畅，声音洪亮 1-2 分；内容正确 1-2 分；礼貌礼仪与职业素养 1-2 分；回答问题正确 1-2 分；对宴席内容把握准确 1-2 分	10 分	
宴席内容	宴席菜品能突出主题 1-5 分；原料选择与搭配合理 1-5 分，色彩搭配合理 5-10 分，菜肴口味把握准确，口味多样化 5-10 分；烹调方法不雷同 1-5 分；菜品质感丰富多样 5-10 分；盛器选用得当 1-5 分，营养搭配科学 5-10 分	60 分	
总分			

评委签名：_____

日期：_____

四、其他要求

根据“宴席设计与制作”的要求和评分标准，通过考核的学生，由系部颁发“烹饪工艺与营养专业技能综合考核”证书，证书分为：优秀（85分以上）、良好（70分-85分）、合格（60分-69分）三个等级。未通过考核的学生可以申请1次补考，如果补考仍然不合格，须申请参加下一年度课程重修，直到考核合格方可取得毕业资格。

学生如获得高级烹调师、餐饮业职业经理人等与本专业相关的职业资格证书，可视同专业技能考核通过。对证书的认定，系部拥有最终裁定权。

学生如果在市级技能比赛中获得银奖，或者在省级及以上大赛中获得铜奖以上，可以申请技能综合考核免考。