



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

尹忞强 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；能够从原料选择、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

分；

（4）鼓励岗位创新、创业，在与本专业相关的岗位上改进创新，经企业和学校认定后，根据岗位学习内容和工作量置换相应学分 1-6 分；

（5）鼓励参与专业课程资源开发，学生结合工作实际，积极参与课程资源建设并形成成果的，由学校认定，根据课程资源质量及成果等级，可置换相应课程学分 1-6 分，最高 12 分。

（6）通过本专业自主开发的职业技能包考核，每个技能包可置换 4-6 学分。

6 教学安排

6.1 课程及教学进程安排

课程模块 (占比)	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/授课形式						学期/时段						必/选	授课地点	考核方式	备注
					校内授课	送教上门	网络学习	面授答疑	岗位教学	观摩教学	一	二	三	四	五	六				
综合素质课程 包括两个子模块：公共拓展课程 30 学分、专业拓展课程 12 学分。 (1) 公共拓展课程开设 15 门课程。其中必修课 8 门共 16 学分；选修课提供 7 门，共 14 学分。 (2) 专业拓展课开设 6 门共 12 学分。	1	思想道德与法律基础	3	48			32	16			4						必	网上平台、校内	考查	
	2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	4	64			32	32				4					必	网上平台、校内	考查	
	3	形势与政策	1	16			12	4				4					选	网上平台、校内	考查	
	4	中国文化概论	2	32			24	8			4						选	网上平台、校内	考查	
	5	职业发展规划	2	32			24	8			4						选	网上平台、校内	考查	
	6	创新创业教育	2	32			24	8				4					选	网上平台、校内	考查	
	7	体能测试	2	32			24	8				8					选	网上平台、校内	考查	
	8	军事理论	1	16			12	4			4						选	网上平台、校内	考查	
	9	心理健康教育	2	32			24	8					4				选	网上平台、校内	考查	
	10	英语 900 句	2	32			24	8				4					选	网上平台、校内	考查	
	11	生态经济与绿色创业	2	32			24	8			4						选	网上平台、校内	考查	
	12	音乐鉴赏	2	32			24	8					4				选	网上平台、校内	考查	
	13	酒文化欣赏	2	32			24	8						4			选	网上平台、校内	考查	

	14	食品营养与健康	2	32			24	8					4			选	网上平台、校内	考查	
	15	健康美学与生活	2	32			24	8				4				选	网上平台、校内	考查	
	16	淮扬饮食文化	2	32			24	8					4			选	网上平台、校内	考查	
	17	中西饮食文化	2	32			24	8				4				选	网上平台、校内	考查	
	18	食品工艺	2	32			24	8					4			选	网上平台、校内	考查	
	19	营养配餐	2	32			24	8				4				选	网上平台、校内	考查	
	20	餐饮管理	2	32			24	8					4			选	网上平台、校内	考查	
	21	食品药品特色课	2	32			24	8				4				选	网上平台、校内	考查	
	小计		42	672			496	176											
专业基础课程	22	烹饪原料学	4	64			52	12			4					必	网上平台、校内	考试	
	23	烹调工艺基础	8	128			104	24			4					必	网上平台、校内	考试	
	24	烹饪概论	2	32			24	8			4					选	网上平台、校内	考试	
	25	食品安全概论	2	32			24	8					4			必	网上平台、校内	考试	
	26	烹饪工艺美术	2	32			24	8				4				必	网上平台、校内	考试	
	27	面点工艺基础	4	64			52	12					4			必	网上平台、校内	考试	
	小计		22	352			280	72											
专业核心课程	28	烹饪营养	4	64			24	16	24		4					必	学校、企业	考试	
	29	基础菜肴制作	4	64			24	16	24			4				必	学校、企业	考试	
	30	淮扬冷拼制作	4	64			24	16	24				4			必	学校、企业	考试	
	31	淮扬名菜制作	8	128			52	24	52		4					必	学校、企业	考试	
	32	淮扬名点制作	4	64			24	16	24					4		必			

	33	菜点创新设计	4	64			24	16	24					4			必	学校、企业	考试	
	小计		28	448			172	104	172											
实践技能课程	34	外菜系名菜制作	4	64			40	8	16				4				选	企业	考查	
	35	西餐工艺	4	64			40	8	16					4			选	企业	考查	
	36	食品雕刻	4	64			40	8	16				4				选	企业	考查	
	37	乡土菜制作	2	32			14	4	14				4				选	企业	考查	
	38	专项训练	3	72					72		24*1	24*2					选	企业	考查	
	39	岗位见习	3	72					72				24*3				选	企业	考查	
	40	考工考级训练	2	48					48					24*2			选	企业	考查	
	41	顶岗实习	9	216					216						24*9		选	学校	考查	
	42	毕业项目	15	360					360							24*15	选	企业	考查	
	43	餐饮创业实践	2	36					36								选	学校、企业	考查	
	小计		48	1028			134	28	866											
总计			140	2500			1082	380	1038											

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、厨房管理、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。

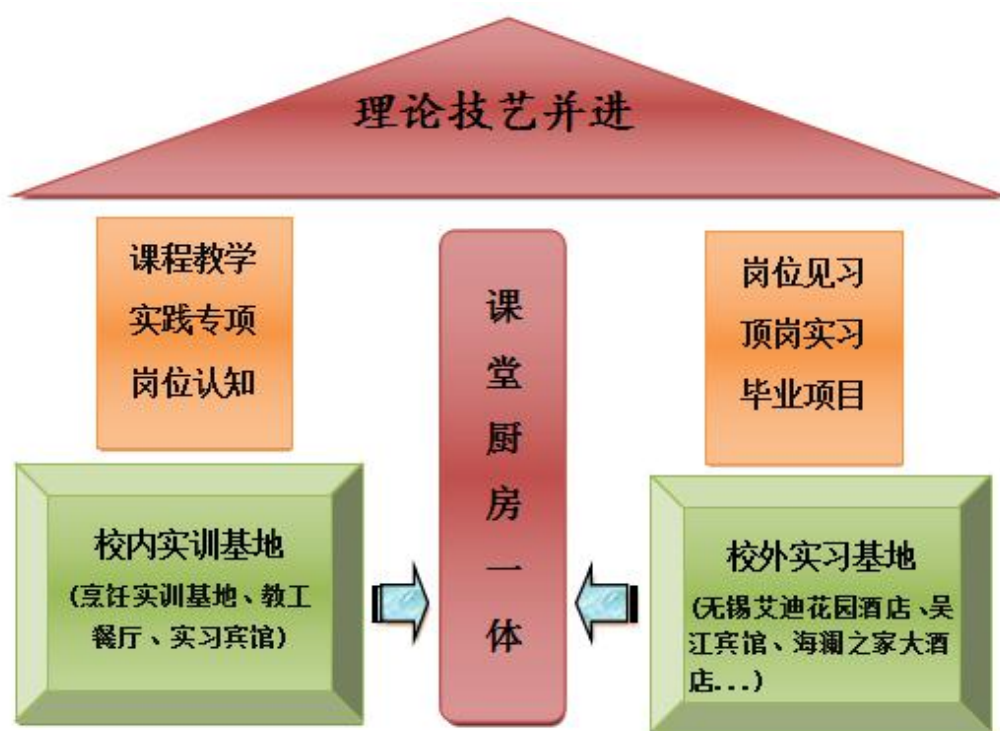


图 2-1：烹调工艺与营养专业人才培养模式图

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，明确烹调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（1~4 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》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 5~6 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 4 人，占 40%，具备“双师”素质 6 人，占 60%。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: 烹调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	公共营养师（高级）
5	尹恣强	男	研究生/硕士	讲师	基础菜肴制作 淮扬名菜制作 中医饮食保健	烹调技师
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
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	胡强	男	本科/硕士	讲师	烹饪概论 淮扬饮食文化	中式烹调师 旅游团队
10	倪雪华	男	研究生/硕士	讲师	淮扬饮食文化 餐饮管理	茶艺师（高级） 酒店团队
11	李旭	男	研究生/硕士	助讲	烹饪基本技能 烹调师考工训练	目前处于实习期

表 2-2: 烹调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	海澜之家大酒店
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	张猷民	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	吴江宾馆

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： 烹调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	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

实训基地	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
	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、营养配餐
	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

烹调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： 烹调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、	30

			冷菜制作、西式烹调	
2	吴江宾馆	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：建成 1 教学资源子库。

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	酒店学院校企合作班教学管理制度	2018 年 3 月
7	酒店学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。

2.5 人才培养创新举措

（1）课程内容与地方餐饮行业切合度高，专业能力与岗位需求紧密对接

针对长三角地区餐饮行业的企业需求和岗位能力需求状况，结合淮扬菜区域特色，制定的授课内容主要包括中式烹饪通识课程、基础菜肴制作、中式面点制作、淮扬冷拼制作、淮扬名菜制作、淮扬名点制作、菜肴创新设计、烹饪营养、厨房管理等，既注重对学员中式烹饪的基础知识和基本技能的学习，也注意突出淮扬菜核心技能的训练，不断增强学生的就业和创业能力。

（2）授课方式灵活多样，因材施教，符合社会人员学习特点

面向社会学员的授课方式灵活、多样，除包括在校的面对面授课外，还包括网络学习、岗位学习、社会实践等。其中集中授课比例占比为 28.7%，网络学习占比 19.1%，岗位实习占比 39.8%，实践及其他占比：12.4%。该授课方式打破了传统课堂教学的局限，既能实现专业人才培养目标，又能较好地解决社会学员时间紧张的实际困难，符合社会学员的学习特点，深受学员欢迎。

（3）授课时间和地点相对灵活，有效解决学生学习需求和岗位训练的矛盾

在授课时间和授课地点的选择上，可根据酒店行业淡旺季明显的特点，集中安排淡季上课；若学员相对集中，可安排教师送教上门；若学员相对分散，也可实行分批次上课或网络集中授课，很好地解决了学员学习和岗位工作之间的矛盾，做到旺季生产训练，淡季集中学习。

（4）学分置换方法多样，弹性学制解决学员后顾之忧

本人才培养方案设置了 5 种学分置换方法，鼓励学生自主学习，培养广泛的兴趣爱好，努力钻研专业技能，多渠道学习专业知识和专业技能，培养专业能力和创新创业能力，实现人才培养目标，加快培养地方经济发展急需人才。实施弹性学制，有效解决学习与工作的矛盾，延长学分的时效性，解决学员学习和创业的后顾之忧。

（5）校企共育共管，协同育人

在省内不同城市精选 10 余家深度合作企业，建立校企合作部，共同参与专业人才培养方案制定、专业人才培养模式改革、师资队伍建设、实训基地建设、专业课程教学、学生实习实训、创新实践和教学管理等活动。“校中店”“店中校”两大教学平台以及“校店一体，课岗融通”教学管理模式，为学生提供优良的教学资源，校内教师与酒店导师、学校领导和企业管理人员共同担任学生的指导老师，专业课程考核由校企双方共同评价，实现校企双场地教学，校企双导师授课，校企双班主任管理，校企双方形成评价互认体系，达到校企共同管理，协同育人目的。