



无锡商业职业技术学院
WUXI VOCATIONAL INSTITUTE OF COMMERCE

烹调工艺与营养专业人才培养方案



二〇二〇年一月

烹调工艺与营养专业人才培养方案（2019）

（专业代码：640202）

一、招生对象与学制

招生对象：社会人员（含三类人员）

学 制：3 年

学业年限：3-6 年

二、职业面向

本专业所属专业大类（旅游类）：640（代码）。

主要就业行业 (企业)	就业岗位 (群)	典型工作任务	能力要求
国内外知名品牌酒店、星级酒店、中高档社会餐饮、快餐企业、集体供餐单位	仓储管理	1. 原料采购 2. 原料贮藏 3. 仓储管理	1. 熟练进行原料采购与品质鉴别 2. 能合理贮存原料 3. 熟练使用出入库系统 4. 良好的团队协作和管理能力
	厨房生产与管理	1. 原料选用 2. 原料加工 3. 刀工处理 4. 菜肴烹调 5. 菜肴装盘装饰 6. 厨房管理	1. 熟练操作各类厨房设施设备 2. 熟练进行原料选用和配菜 3. 熟练地对原料进行合理的刀工处理 4. 熟练地烹调主食、副食、点心、汤 5. 后厨生产管理与控制 6. 良好的团队协作和管理能力 7. 良好的卫生及安全控制能力
	营养配餐	1. 营养菜单制作 2. 餐饮业营养标签制作 3. 菜肴营养评价 4. 营养咨询	1. 熟练地对健康人群进行营养配餐 2. 能计算菜点营养素和评价其营养价值 3. 良好的人际沟通、表达能力 4. 根据餐饮业营养标签通则制作菜肴营养标签

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

适应社会扩招生源的学习基础及学习目标，实施分类培养，培养理想信念坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神、较强的就业创业能力，具有支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，掌握烹调工艺与营养专业知识和技术技能，面向餐饮行业，培养在餐饮企业、饭店餐饮部门及各类企事业单位餐饮服务部门的烹调加工、营养配餐、厨政管理、餐饮管理等岗位群工作，能够从事现代餐饮生产与管理、营养配餐、产品研发等工作的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚定拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，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；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和社会参与意识。

(2) 具有良好的职业道德和职业素养。遵守、履行道德准则和行为规范；崇德向善，尊重劳动、爱岗敬业、知行合一；具有精益求精的工匠精神。具有质量意识、环保意识、安全意识、创新意识和信息素养；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密；具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。坚定的文化自信和社会责任，视野宽，品位高，审美情趣健康，饮食文化素养全面。达到《国家学生体质健康标准》，具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，具有良好的行为习惯和自我管理能力；对工作、学习、生活中出现的挫折和压力，能够进行心理调适和情绪管理。

2. 知识要求

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识；

(2) 了解与本专业相关的法律法规；

(3) 熟悉饭店、餐饮市场运行环境；

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识；

(5) 掌握烹饪原料知识；

(6) 掌握营养配餐知识；

(7) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；

(8) 掌握宴会策划知识；

(9) 掌握餐饮创业知识；

(10) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪；

(11) 熟悉餐饮企业新知识、新技术。

3. 能力要求

(1) 具有基本的计算机操作及现代化办公设备、工具应用能力；

(2) 具有自我心理适应、人际沟通、组织协调、团队协作、开拓创新、自我提高能力；

(3) 具有新知识、新技能的终身学习能力；

(4) 具有烹调操作实践、面点操作实践、营养配餐、烹饪安全控制能力；

(5) 具有厨房生产组织和管理能力（包括成本控制能力、品质控制能力等）；

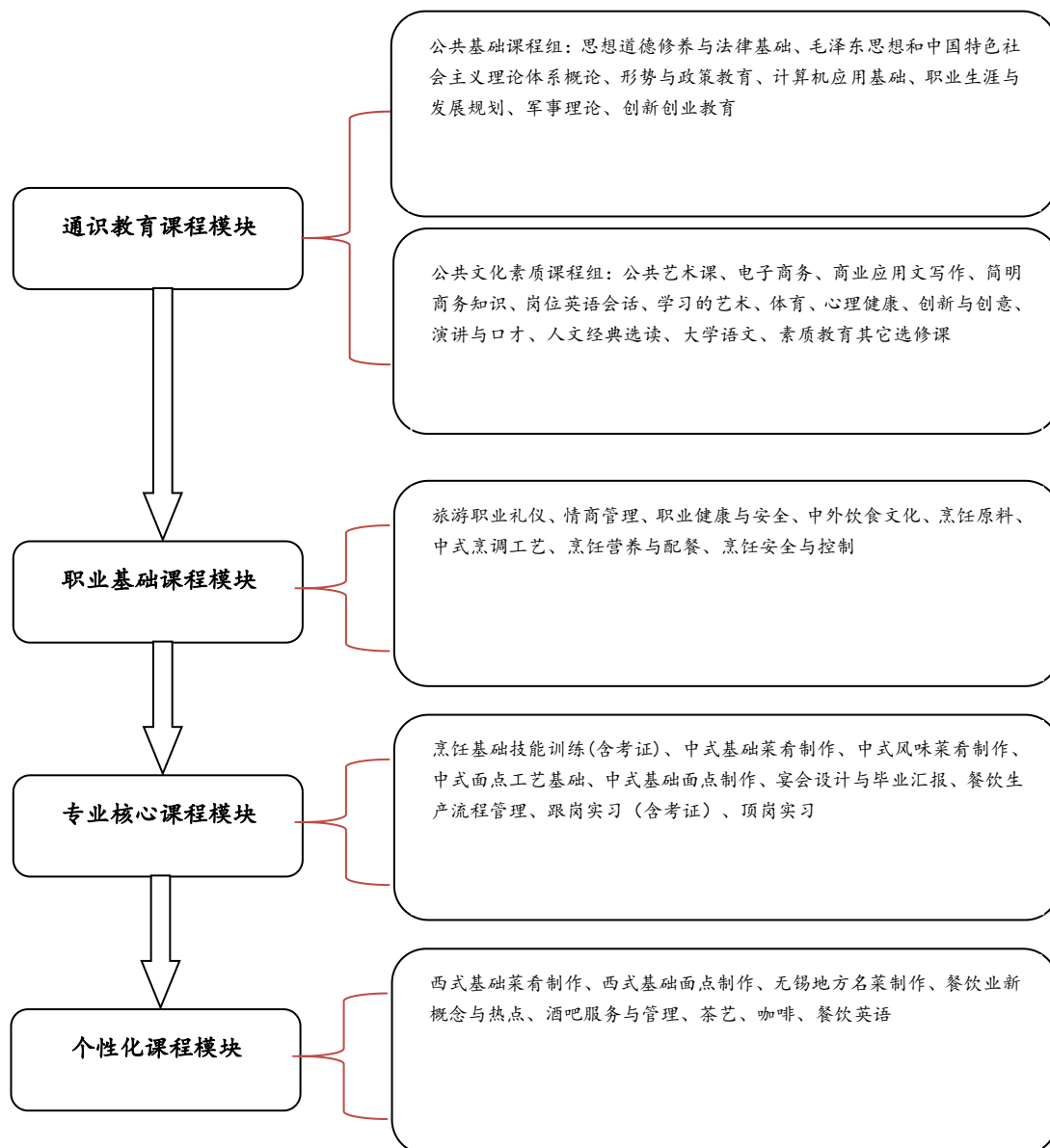
(6) 具有餐饮企业基层管理能力；

(7)具有餐饮产品设计开发能力;

(8)具有宴会策划与生产能力。

四、课程设置及要求

(一) 课程体系结构图



(二) 实践性教学环节安排

序号	实践项目名称	学分	学时数	安排学期	主要内容及要求	地点	考核方法	备注
1	烹饪基础技能训练	3	48	1	烹饪基本操作及基本菜肴制作能力	中式烹饪实训室	实操考核	
2	中式面点工艺基础	3	48	1	中式面点基本功	中式面点实训室	实操考核	
3	中式基础菜肴制作	4	64	2	中式菜肴制作	中式烹饪实训室	实操考核	中式烹调方向
4	中式风味菜肴制作	4	64	3	中式菜肴制作	中式烹饪实训室	实操考核	
5	中式基础面点制作	3	48	2	中式点心制作	中式面点实训室	实操考核	
6	西式基础菜肴制作	4	64	3	西式菜肴制作	西式烹饪实训室	实操考核	
7	无锡地方名菜制作	4	64	3	中式创意菜肴制作	中式烹饪实训室	实操考核	
8	西式基础面点制作	3	48	2	西式点心制作	西式面点实训室	实操考核	
9	宴会设计与汇报	4	64	6	宴会设计与实际操作	中式烹饪实训室	实操考核	
10	跟岗实习	24	384	5	在校内指导老师和校外师傅指导下,熟悉行业企业生产工作流程,提升专业技能	校外实习基地	指导老师考核	
11	顶岗实习	44	704	6	承担行业企业生产或管理岗位职责,锻炼专业技能或综合能力	校外实习基地	指导老师考核	
12	酒吧服务与管理	2	32	3	调酒及酒吧服务与管理	酒吧实训室	实操考核	
13	茶艺	2	32	3	茶水准备及茶水服务与管理	茶艺实训室	实操考核	

(三) 专业课程标准

专业课程标准参见烹调工艺与营养专业课程标准

五、教学进程总体安排

(一) 专业教学计划进程表

2019 年专业教学进程表（烹调工艺与营养专业 社会扩招班）

类型	课程名称	课程代码	课程类型	课程属性	课程性质	基准学分	基准学时	学时结构		建议开设学期及周课时						考核类型	备注	
								理论	实践	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期			
通识教育课程平台	思想道德修养与法律基础	SZ1001	B类	公共课	必修课	3	48	40	8	3							考查	脱产班：全部面授； 非脱产班：面授40%， 在线60%。
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	SZ2002	B类	公共课	必修课	4	64	56	8		3						考查	
	形势与政策教育	SZ1002	B类	公共课	必修课	6	96	64	32	2次	2次	2次	2次				考查	
	计算机应用基础	JS1101	B类	公共课	必修课	4	64	32	32		4						考查	
	军事理论	JC4001	A类	公共课	必修	1.5	24	24		2							考查	
	创新创业教育	CY1029	B类	公共课	必修课	1.5	24	8	16			4(6周)					考查	
	心理健康	XG0003	A类	公共课	必修课	1.5	24	24			2						考查	
	8选1	公共艺术课		B类	公共课	公共选修课	2	32	16	16							考查	脱产班：任意选择 非脱产班：请点击 课程介绍，选择可 以在线学习的课程
	选4	电子商务	GS9003	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	12	12							考查	
		商业应用文写作	JC2001	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	8	16							考查	
		简明商务知识	GS9002	A类	公共课	限定选修课	1.5	24	24								考查	
		学习的艺术	JC6108	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	12	12							考查	
		创新与创意	CY1026	C类	公共课	限定选修课	1.5	24		24							考查	
		演讲与口才	JC6103	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	12	12							考查	
		人文经典选读	JC6107	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	12	12							考查	
		健康教育	XG0004	A类	公共课	限定选修课	1.5	24	24								考查	
		中国近代史纲要	WLK007	A类	公共课	限定选修课	1.5	24	24								考查	
	吴文化十讲	JC6109	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	24								考查		
	大学语文	JC6102	B类	公共课	限定选修课	1.5	24	16	8							考查		
选1	职业素养教育选修课1门		A类	公共课	公共选修课	1.5	24	24							考查			
	小计					31	496	320	176	7	9	4						
专业基础课程平台	旅游职业礼仪	LY1075	B类	专业课	必修课	2	32	16	16				2			考查	脱产班：全程面授； 非脱产班：面授40%， 在线60%。	
	情商管理	LY2044	B类	专业课	必修课	2	32	16	16		2					考查		
	职业健康与安全	LY3363	B类	专业课	必修课	2	32	16	16			2				考查		
	中外饮食文化	LY3037	A类	专业基础课	必修课	2	32	32				2				考试		
	烹饪原料	LY3012	B类	专业基础课	必修课	4	64	48	16	4						考试		
	中式烹调工艺	LY3361	A类	专业基础课	必修课	2	32	32		2						考试		

	烹饪营养与配餐	LY3011	A类	专业基础课	必修课	4	64	64				4			考试		
	烹饪安全与控制	LY3008	B类	专业基础课	必修课	3	48	40	8		4				考试		
	餐饮生产流程管理	LY3003	A类	专业课	必修课	2	32	32				2			考试		
	小计					23	368	296	72	6	6	6	6				
专业核心课程平台	烹饪基础技能训练	LY3010	C类	专业基础课	必修课	4	64		64	4					考查	脱产及在岗无基础班开设	
	中式面点工艺基础	LY3007	C类	专业课	必修课	4	64		64	4					考查		
	中式基础菜肴制作	LY3051	C类	专业课	必修课	4	64		64		4				考查		
	中式基础面点制作	LY3021	B类	专业课	必修课	4	64		64			4			考查		
	中式风味菜肴制作	LY3019	C类	专业课	必修课	4	64		64			4			考查		
	中式基础菜肴制作	LY3051	C类	专业课	必修课	4	64		64	4					考查		
	中式基础面点制作	LY3021	B类	专业课	必修课	4	64		64	4					考查	在岗有基础开设	
	中式风味菜肴制作	LY3019	C类	专业课	必修课	4	64		64		4				考查		
	创意菜点设计与制作	LY3026	C类	专业课	必修课	4	64		64			4			考查		
	中式特色面点制作	LY3051	C类	专业课	必修课	4	64		64			4			考查		
	宴会设计与毕业汇报	LY1001	B类	专业课	必修课	4	64	12	52					4周	考查		教师远程指导自主设计、回校汇报
	跟岗实习	LY1005	C类	专业课	必修课	26	416		416					25周	考查		脱产班：学校安排；非脱产班：原岗位实习
顶岗实习	LY1004	C类	专业课	必修课	21	336		336					21周	考查			
	小计					71	1136	12	1124	8	4	8	0				
职业拓展课程平台	专业进阶课程平台	西式基础菜肴制作	LY3014	C类	专业课	专业选修课	4	64		64			4		考查	脱产班：全程面授；非脱产班：面授60%，在线40%。	
		西式基础面点制作	LY3016	B类	专业课	专业选修课	4	64	8	56			4		考查		
		无锡地方名菜制作		C类	专业课	专业选修课	4	64		64			4		考查		
		餐饮业新概念与热点	LY3365	B类	专业课	专业选修课	2	32	16	16			4		考查		
		酒吧服务与管理	LY2026	C类	专业课	专业选修课	2	32		32			2		考查		
		咖啡		C类	专业课	必修课	2	32		32			2				
		餐饮英语		A类	专业课	必修课	2	32	32				2				
茶艺	LY2025	B类	专业课	专业选修课	2	32	12	20		2				考查			
	小计					22	352	68	284	0	2	6	16				
	毕业教育													1周		全部返校	
	第二课堂		C类	公共课	必修课	10	160		160							暑期完成，提交电子报告	
	烹调工艺与营养专业合计					157	2512	696	1816	21	21	24	22			1600	

*备注：1、实训课网络授课建议程序：学生学习老师提供的学习素材，自己采购原料制作，过程和成品拍照，撰写实训报告上交老师，并完成当节课课堂测试。非脱产班学生参加面授课程授课时，按照上课时间，提前自备原料，在教师演示后，学生分组实训制作。2、持有各种资格证和学历证免修条件，请参见本节（三）部分。

(二) 学时学分分配表

	公共课 (约 30%)		专业课				第二、三 课堂活动 (约 8%)	合计	备注
	公共必修 课	公共选修 课	专业必修课 (约 40%)			专业选修课 (含 专业方向选修模 块) (约 22%)			
			专业基础 课	专业核 心课	专业实践课				
门数	7	6	9	8	10	3	8	40	
学时数	344	152	336	1136	640	1088	352	160	2512 课内总学时 1600
学分	21.5	9.5	21	71	40	68	22	10	157

(三) 课程免修条件

序号	持有证件名称级别	免修课程	备注
1	全日制大学专科毕业证书	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策教育、计算机应用基础、军事理论、创新创业教育、心理健康	旅游管理专业可加免 旅游职业礼仪
2	中式烹调师初级 (五级)	烹调基本技能训练	
3	中式面点师初级 (五级)	中式面点工艺基础	
4	西式烹调师初级 (五级)		无对应课程
5	西式面点师初级 (五级)		无对应课程
6	中式烹调师中级 (四级)	烹调基本技能训练、中式基础菜肴制作	
7	中式面点师中级 (四级)	中式面点工艺基础、中式基础面点制作	
8	西式烹调师中级 (四级)	西式基础菜肴制作	
9	西式面点师中级 (四级)	西式基础面点制作	
10	中式烹调师高级 (三级)	烹调基本技能训练、中式基础菜肴制作、中式风味菜肴制作、烹饪原料、中式烹调工艺、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、中外饮食文化	
11	中式面点师高级 (三级)	中式面点工艺基础、中式基础面点制作、中式特色面点制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、	
12	西式烹调师高级 (三级)	西式基础菜肴制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、中外饮食文化	
13	西式面点师高级 (三级)	西式基础面点制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制	
14	中式烹调师技师 (二级) 中式烹调师高级技师 (一级) 及其以上技术等级	烹调基本技能训练、中式基础菜肴制作、中式风味菜肴制作、创意菜点设计与制作、烹饪原料、中式烹调工艺、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、中外饮食文化、宴会设计与毕业汇报	
15	中式面点师技师 (二级) 中式面点师高级技师 (一级) 及其以上技术等级	中式面点工艺基础、中式基础面点制作、中式特色面点制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、创意菜点设计与制作、宴会设计与毕业汇报	
16	西式烹调师技师 (二级) 西式烹调师高级技师 (一级) 及其以上技术等级	西式基础菜肴制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、中外饮食文化、创意菜点设计与制作、宴会设计与毕业汇报	
17	西式面点师技师 (二级) 西式面点高级技师 (一级) 及其以上技术等级	西式基础面点制作、烹饪原料、烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制、创意菜点设计与制作、宴会设计与毕业汇报	
18	餐饮职业经理人资格证书	餐饮生产流程管理	
19	中级以上调酒师	酒吧服务与管理	
20	中级以上茶艺师	茶艺	
21	江苏省大学英语一级 b 及其以上 (含 a 级, cet4-6 级)	餐饮英语	
22	心理咨询师	心理健康	
23	营养配餐员、 公共营养师 (劳动口)	烹饪营养与配餐、烹饪安全与控制	
其他未列在本处的证书, 由二级学院负责认定。			

六、实施保障

（一）针对扩招生源不同基础实施分层教学

按上级主管部门和学校统一要求，对扩招生源进行详细的情况调查，对学员的具体信息进行摸底，重点调查专业基础、资格证考取情况、学习方式等，形成学情调查报告。在此基础上，实施分班分层次教学。按照标准不降、模式多元要求下，设置脱产、在岗学习两种学习形式，结合专业基础情况，又分为有基础、无基础两种学员类型。对不同学习形式和学员类型，提供不同的课程课时分配、学习形式与学习要求。保障有时间脱岗学习的扩招生源学得扎实，全面提升理论技能水平；保障无基础学员基础打的牢，专业技能水平迅速提升；保障有基础人员能在原来的基础上有拔高，发挥兴趣和专长，提升菜肴创新研发能力。

（一）人才培养模式

为培养高素质技术技能人才，烹调工艺与营养专业践行“学徒培养、校企合作、工学结合”办学理念，与王品集团、内蒙古小尾羊等十多家企业长期进行战略合作，为企业定制高规格人才，企业以资金、技术、人员参与学校人才培养全程，订单式培养、学徒制培养模式在全国同类院校中起到引领作用。2017年王品学徒制项目获无锡市学徒制重点项目。

实施“实境实训、创业模拟、顶岗实习”实践教学模式。校企合作建设真实的职业氛围，大师名师引领进行实境实训，开设校内生产性创业实训课程，结合跟岗、顶岗实习，培养学生技能素质、创新创业能力和良好的职业素养。

实施“五段递进、手脑一体、以赛促训、以训促学”的技能课程教学手段。按照核心技能学习的递进过程，设置基础技能训练、基础菜肴制作、风味菜肴制作、宴会设计制作、创业综合实训与实习等五段课程，保障技能学习效果。分析研究行业企业各层次、各类型技能大赛，引领实训教学；通过高层次大赛引领、中层校赛促学、底层课堂竞赛强化技能训练，提升技能学习效果。

实施“名师引领、行业借力、团队支撑、服务地方”开展产学研，服务地方。充分发挥校内名师引领作用，依靠“双师”团队，借力行业，大力开展教育教学研究与社会服务工作。对接产业、特色辐射、服务行业。对接产业，借助于依托本专业建立（设）的社会服务平台，服务行业。2008年135名师生参加北京奥运会餐饮服务实训，获2008年“中华金厨奖”（团体），2010年47名学生参加世博场馆餐饮服务实训，获服务场馆好评。

优化在线教学形式，采用现代技术手段，构建线上线下互补，学习时间灵活，形式多样的混合式教学。依托商院E学堂、超星泛亚、智慧职教，建设社招班课程授课平台，作为课程学习素材库；建立课程群，进行学习任务的发布、检查及在线答疑；用群直播形式开展新课讲授或操作演示，方便学生点播回看。同时探索联合企业共同开展专业课程教学，采取送教进企业形式（学员相对集中的企业），方便学员学习。

（二）专业师资队伍

烹调工艺与营养专业与中西面点工艺专业师资共建共享，现有专任教师18人。专任教师中，

副高以上 33%，中级 55.6%，具有硕士以上学位 44.4%；技师、高级技师 12 人，“双师”比例 90%。团队现有江苏省普通高校“青蓝工程”优秀青年骨干教师 3 人，餐饮业国家职业技能竞赛裁判员、餐饮业国家级评委 10 人，中国注册烹饪大师、太湖烹饪大师 10 人，无锡市有突出贡献高级技师 1 人。另外还有来自行业、企业一线的长期稳定兼职教师 23 名，专兼教师比例为 1: 1.3，队伍结构合理。师资队伍整体素质高、业务能力强、教学水平高、行业影响大、专兼结合的学习型教学团队。对于促进专业建设，培养具有较强实践能力和创新精神的高技能人才发挥着关键性的作用。

（三）校内实践教学条件

建成 14 个校内集职场环境、真实项目、实训实操于一体的专业实训室，实训场地 2700 多平米，有效保障学生“五段递进·手脑一体”训教模式对实训场地的要求。

表 3 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	工位数	主要设备（系统软件）	功能
1	中式烹饪实训室（一、二）	80	炉灶、操作台、工具设备、餐具、冰箱、储存柜	中式烹调实训
2	西式烹饪实训室	40	炉灶、操作台、工具设备、餐具、冰箱、储存柜	西式烹调实训
3	中式面点实训室	40	炉灶、操作台、工具设备、餐具、冰箱、储存柜	中式面点实训
4	西式面点实训室（一、二）	80	炉灶、操作台、工具设备、餐具、冰箱、储存柜	西式面点实训
5	烹饪示教实训室	40	多媒体设备、炉灶设备、操作台	烹饪示教
6	餐饮创业实训室	40	中西烹调、面点生产设备，餐厅设备	餐饮创业实训
7	中央厨房实训室（一、二）	80	炉灶、操作台、工具设备、餐具、冰箱、储存柜	中式烹调实训
8	营养配餐综合实训室	40	营养分析设备、配餐设备、化学药剂设备等	营养配餐综合实训
9	中餐服务实训室	40	台桌、台布、餐具	中餐服务实训
10	餐饮信息实训室	40	电脑及软件	餐饮信息实训
11	基础素能综合实训室	40	多媒体设备，化妆设备	基础素能、礼仪综合实训

七、毕业要求

（一）课程与学分要求

1. 本方案所列教学进程中所有课程考核合格（达到免修条件而免修课程视同考核合格，取得相应学分）；
2. 修满 157 学分，其中第二、三课堂学分不得低于 10 学分。

（二）技能证书要求

类别	序号	证书名称	考证学期	相关课程名称	备注
必考证书	1	中式烹调师三级（高级）	第五学期	中式菜肴制作	取得中式烹调师傅高级或中式面点师高级证书任一即可毕业。
	2	中式面点师三级（高级）	第五学期	中式面点制作	
选考证书	1	西式烹调师四级（中级）	第五学期	西式菜肴制作	取得中式烹调师、中式面点师、西式烹调师中级证书或与计划内课程相关的中级职业等级证书两项者，可顶替一个高级证书，同样具备毕业资格。
	2	西式面点师四级（中级）	第四学期	西式基础面点制作	