

江苏联合职业技术学院海门分院
五年制高等职业教育专业实施性人才培养方案
(2025 级)

专业名称: 烹饪工艺与营养

专业代码: 540202

制订日期: 2025 年 7 月 25 日

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、基本修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标	1
六、培养规格	2
七、课程设置	3
（一）公共基础课程	3
（二）专业课程	4
（三）实践性教学环节	10
八、教学进程及学时安排	11
（一）教学时间表	11
（二）专业教学进程安排表	12
（三）学时安排表	12
九、教学基本条件	12
（一）师资队伍	12
（二）教学设施	14
（三）教学资源	17
十、质量保障	18
十一、毕业要求	18
十二、其他事项	19
（一）编制依据	20
（二）执行说明	20
（三）研制团队	22

一、专业名称（专业代码）

烹饪工艺与营养（540202）

二、入学要求

初中应届毕业生

三、基本修业年限

五年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）、正餐服务（621）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01）、中式面点师（4-03-02-02）、营养配餐员（4-03-02-06）
主要岗位（群）或技术领域	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等
职业类证书	1. 中式烹调师职业技能等级证书（中华人民共和国人力资源和社会保障部 职业技能等级认定第三方机构，中级） 2. 中式面点职业技能等级证书（中华人民共和国人力资源和社会保障部 职业技能等级认定第三方机构，中级） 3. 营养配餐员职业技能等级证书（中华人民共和国人力资源和社会保障部 职业技能等级认定第三方机构，中级）

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向海门、南通及江苏地区餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，

能够从事原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等工作的高技能人才。

六、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握海门地区红色文化，敬仰、学习革命英雄精神，具有正确的地方历史认知观、价值观和热爱社会、热爱英雄的情怀。

3. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

4. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

5. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合本专业加以运用；

6. 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业基础理论知识；

7. 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力；

8.掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力；

9.掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

10.掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力；

11.掌握信息技术基础知识，具有适应餐饮行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

12.具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

13.掌握身体运动的基本知识和足球、篮球等体育运动技能，达到国家学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

14.掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成对海门绣品、蓝印花布鉴赏等艺术特长或爱好；

15.树立正确的劳动观念，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动能力、劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

七、课程设置

（一）公共基础课程

按照国家、省、学院有关规定开齐开足公共基础课程。

开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、心理健康与职业生涯（II）、国家安全教育、劳动教育等必修课程。

结合学校实际情况，开设地理、中华优秀传统文化、创新创业教育等必修课程。

结合地方特色和专业实际情况，开设海门红色文化、海门改革开放史、职业礼仪、演讲与口才、书法、口语交际、文化艺术品鉴赏、古诗词鉴赏等任选课程（表1）。

表1：公共基础课程任选课程开设情况

序号	课程名称	课程形式	开设学期	学时	实践学时	学分	选课形式
1	海门红色文化/ 海门改革开放史	线下课程	第6学期	32	10	2	系部公选 (二选一)
2	职业礼仪/演讲 与口才	线下课程	第7学期	32	10	2	系部公选 (二选一)
3	书法/口语交际	线下课程	第8学期	32	10	2	系部公选 (二选一)
4	文化艺术品鉴赏 /古诗词鉴赏	线下课程	第9学期	32	10	2	系部公选 (二选一)
合 计				128	40	8	

（二）专业课程

专业课程包括专业平台课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1. 专业平台课程

专业平台课程是餐饮类专业需要前置学习的基础理论知识和基本技能，为专业核心课程提供理论和技能支撑。

开设中外饮食文化、烹饪基础工艺、烹饪原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、餐饮美学基础、现代厨政管理等必修课程（表2）。

表2：专业平台课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	中外饮食文化	①了解饮食文化起源与发展，能借助情境案例诠释中外饮食文化的内涵与特征； ②掌握饮食器具、茶、酒水的分类及其在餐饮中的作用，能结合烹饪文化和用餐情境合理安排器具与酒水； ③掌握中外饮食民俗和饮食礼仪，能结合烹饪文化典型案例，合理安排饮食流程、饮食内容及饮食服务； ④掌握饮食文化交流的方法及其重要性，能开展烹饪文化的调研与交流，促进中外饮食文化的融合与发展。

2	烹饪基础工艺	<p>①了解中西烹饪的起源、发展与职业素养等相关知识；掌握体能训练方法，能适应不同餐饮岗位的体能需求；</p> <p>②掌握烹调设备的分类、功能、使用等知识，能在生产中合理使用和维护工具；</p> <p>③掌握不同中西烹饪原料的特性、用途与鉴别方法，能准确鉴别原材料品质；</p> <p>④掌握中西餐刀法及常见烹调技法，能根据烹调要求科学选料、准确施刀、独立完成基础菜肴制作；</p> <p>⑤掌握中西面点的调制、成型与成熟技法，能独立完成饺子、饼干等基础点心制作。</p>
3	烹饪原料	<p>①了解烹饪原料的分类、成分、品质与储藏等知识，掌握烹饪原料的鉴别和储存原理，能准确鉴别烹饪原料的品质、合理存储烹饪原料；</p> <p>②掌握烹饪原料与产地、产季、气候、加工工艺的关系，能根据不同的烹饪要求合理选择并运用原料；</p> <p>③了解调辅料的品种、分类、成分及特点，能根据调辅料特征与标签准确鉴别调辅料品质并合理运用调辅料。</p>
4	饮食营养与配餐	<p>①了解食物中营养的相关知识，掌握影响烹饪原料营养的相关因素，能准确阐述不同原料的营养价值；</p> <p>②掌握烹饪对食物营养的影响、营养计算方法、营养配餐的原则与方法，能根据中国居民膳食指南合理搭配食物，开展带量食谱设计；</p> <p>③掌握营养餐的分析工具和方法，能根据带量食谱完成营养餐制作、分析与改进；</p> <p>④能根据饮食卫生管理要求合理储存、运输和销售营养餐。</p>
5	餐饮食品安全与控制	<p>①了解餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制；</p> <p>②掌握餐饮食品安全控制规范、控制方法及部分快速检测方法等知识，能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验；</p> <p>③掌握餐饮食品安全生产规范和控制措施，能在生产销售过程中严格遵循生产规范确保食品的加工安全；</p> <p>④能针对生产过程中存在的风险制定科学的安全预防与应急措施，提升食品安全控制能力。</p>
6	餐饮美学基础	<p>①了解餐饮美学的基本理论知识；</p> <p>②掌握餐饮美的构成元素和影响因素，具备内容布置、菜肴造型、器具搭配和环境装饰的技能；</p> <p>③具备良好的审美价值、责任担当和文化自信，能根据不同情景分析餐饮美学价值并加以创新改进。</p>
7	现代厨政管理	<p>①掌握厨房设计原理、厨房设备管理与维护、厨房组建、厨房队伍建设、菜品选择、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等基础知识；</p> <p>②能根据酒店规模、经营理念和建筑物结构特点合理设计厨房、组织生产、设计菜品；</p> <p>③掌握现代厨房生产流程控制方法及成本计算方法，能根据厨房生产控制方法合理调节生产计划提升效率、确保食品质量；</p> <p>④掌握现代厨房原料采购、储存及使用的管理方法，能优化订购，管理损耗，具备安全节约意识。</p>

2. 专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程。

开设中式烹调工艺、食品艺术与冷菜制作、中式面点工艺、中式菜肴创新与制作、餐饮企业管理、中餐宴会设计实务、中国名菜等必修课程（表3）。

表3：专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	中式烹调工艺	①原料的选择与初加工 ②原料的切配预制 ③菜肴的烹调 ④菜肴的装盘装饰 ⑤菜肴的质量控制	①了解原料的选择与加工，掌握菜肴的组配、热处理的原理与应用，掌握风味调配的原理与应用、各种烹调方法； ②掌握熟制火候、菜肴调味等烹调基本功，能熟练使用厨房设备，能合理切配、预制原料，能选择合适的调味品和烹制器皿，能对菜肴进行装盘和装饰； ③掌握菜品的开发与创新等知识，能制作难度大、工艺复杂的菜品。
2	食品艺术与冷菜制作	①食品雕刻与冷菜制作认知 ②果蔬雕刻 ③果盘制作 ④其他造型制作 ⑤冷菜制作	①了解食品雕刻与冷菜制作的形成、发展与作用；熟悉食品雕刻、冷菜在宴席中的运用； ②了解食品雕刻的基本流程，熟悉各种食品雕刻的方法，能设计并制作简单品种的食品雕刻； ③了解果盘制作的基本流程，熟悉各种果盘制作的方法，能设计并制作不同主题的水果拼盘； ④了解花色拼盘的造型技术，能设计并制作简单的食品艺术造型； ⑤了解冷菜制作的基本流程，熟悉各种冷菜制作的方法，能制作不同品种的基础冷菜。
3	中式面点工艺	①水调面团制品生产 ②膨松面团制品生产 ③油酥面团类制品生产	①掌握中式面点的起源、发展、生产原理、风味流派、流派特点与代表品种等基础知识； ②掌握中式面点原料选择、面团调制、馅料调制、面点成型和成熟技法，能独立完成不同

		④米粉面团制品生产 ⑤其他面团制品生产	风味流派代表品种的制作； ③能通过情景设置对接岗位进行批量生产，同时提升责任、安全生产和精益求精意识。
4	中式菜肴创新与制作	①风味创新 ②理念设计 ③原料属性定位 ④高低档原料的配比 ⑤成品菜属性定位	①了解地方饮食风味知识，掌握地方风味菜肴制作的典型技法与特点； ②掌握菜品创新方法、菜品制作新工艺、新技术原理、菜品制作新流程、新规范的设计原理； ③能分析市场需求提出菜品设计的理念和思路，能根据市场需求，设计并制作创新菜品； ④能搭配基本的原料属性和原料，根据设计主题合理选择原料，能控制菜品成本。
5	餐饮企业管理	①运用餐饮智能管理系统进行餐饮采购与库存管理 ②成本核算与菜品定价 ③餐饮筹划与设计 ④人力资源管理 ⑤餐饮成本控制	①了解餐饮企业类型、特点、岗位配置、人员构架、生产、储存与销售等相关基础知识； ②能根据餐饮企业类型及特点进行企业选址、布局设计、菜单设计、生产营销； ③能运用餐饮智能管理系统控制人力成本、原料成本、生产成本和营销成本，实现降本增效，突出绿色环保。
6	中餐宴会设计实务	①中式宴会设计 ②冷餐会设计 ③鸡尾酒会设计 ④外卖宴会设计	①了解筵席、宴席和宴会的异同，熟悉各种类型宴会的特点及宴会的流程； ②能团队协作设计中式宴会的环境、服务和菜单，制作中式宴会的菜点，制定标准食谱，分析宴会的营养，控制宴会的质量与安全； ③能团队协作设计冷餐会的环境、服务和菜单，制作冷餐会的菜点，制定标准食谱，分析冷餐会的营养，控制冷餐会的质量与安全； ④能团队协作设计鸡尾酒会及外卖宴会。
7	中国名菜	①中国名菜认知 ②淮扬菜名菜制作 ③鲁菜名菜制作 ④川菜名菜制作 ⑤粤菜名菜制作	①了解中国菜的发展历史，熟悉四大菜系的特点及代表性菜肴； ②掌握淮扬菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领及制作工艺，能制作淮扬菜代表性名菜； ③掌握鲁菜名菜的用料与烹调

			方法、特点、操作要领及制作工艺,能制作鲁菜代表性名菜; ④掌握川菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领及制作工艺,能制作川菜代表性名菜; ⑤掌握粤菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领及制作工艺,能制作粤菜代表性名菜。
--	--	--	---

3. 专业拓展课程

专业拓展课程是对接餐饮类行业前沿,根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程,提升学生的综合职业能力。

结合地方产业特色和专业实际情况,开设茶歇设计与制作、茶文化与茶、餐饮成本核算、饮食消费心理等必修课程(表4)。

表4: 专业拓展课程(必修课程)主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述 格式要求	主要教学内容与要求
1	茶歇设计与制作	①茶歇主题与场景设计 ②茶点食材选择与搭配 ③茶歇品制作工艺实施 ④茶歇摆盘与装饰设计 ⑤茶歇成本控制与品质管理	①了解茶歇文化起源与现代餐饮场景应用,掌握茶歇主题设计原则与流程,能根据不同场景(如商务、宴会、休闲)制定茶歇方案; ②熟悉各类茶点食材的特性与搭配逻辑,掌握烘焙、裱花、冷加工等核心工艺,能制作中西式茶点(如马卡龙、司康、中式点心); ③掌握茶歇摆盘的美学原理与色彩搭配技巧,能结合主题完成整体视觉设计,同时具备成本核算与品质把控能力。
2	茶文化与茶	①茶叶品类认知与鉴别 ②茶艺冲泡技法实操 ③茶道礼仪规范执行 ④茶文化故事与历史讲解 ⑤茶席设计与茶会组织	①了解中国茶文化发展史,掌握六大茶类(绿茶、红茶、乌龙茶等)的产地、工艺、品质特征及鉴别方法; ②熟练掌握盖碗、紫砂壶等茶具的冲泡技法,能根据茶叶特性调整水温、投茶量等参数,呈现最佳茶汤品质; ③熟悉茶道礼仪中的接待、奉茶、品饮规范,能设计传统与现代茶席,组织小型茶会并讲解茶文化内涵。
3	餐饮成本核算	①餐饮成本数据收集与整理 ②原料成本核算与定价计	①掌握餐饮成本构成(直接成本、间接成本),能通过市场调研收集原料价格数据,运用

		算 ③人工与经营成本分摊分析 ④成本控制方案制定 ⑤餐饮利润报表编制	加权平均法等核算食材成本； ②理解毛利率、净利率等财务指标，能根据成本数据制定菜品定价策略，平衡市场竞争力与盈利目标； ③能分析人工成本占比、能源消耗等经营成本，提出采购优化、库存管理等成本控制措施，编制简易利润报表。
4	饮食消费心理	①消费者餐饮需求调研与分析 ②饮食行为动机与偏好判断 ③餐饮市场趋势预测 ④餐饮营销策略制定 ⑤顾客满意度提升方案设计	①了解消费心理学基础理论，掌握问卷调查、焦点小组等调研方法，能分析消费者对口味、环境、服务的需求偏好； ②理解从众心理、绿色消费等行为动机对餐饮选择的影响，能结合市场数据预测流行趋势（如健康饮食、地域风味）； ③能根据消费心理特征制定菜品创新、定价策略、场景营销等方案，设计顾客满意度提升措施（如个性化服务、会员体系）。

结合地区和学校特色，开设南通名点制作、调酒与服务、食品标准与法规、中医饮食保健、融媒体设计与制作、摄影、南通名菜制作、面塑技艺、西点工艺、咖啡与服务、西餐工艺、日料制作等任选课程（表5）。

表5：专业拓展课程任选课程开设情况

序号	课程名称	课程形式	开设学期	学时	实践学时	学分	选课形式
1	南通名点制作/ 调酒与服务	线下课程	第5学期	68	42	4	专业内公选 (二选一)
2	食品标准与法规/ 中医饮食保健	线下课程	第5学期	51	0	3	专业内公选 (二选一)
3	融媒体设计与制作/ 摄影	线下课程	第5学期	68	18	4	专业内公选 (二选一)
4	南通名菜制作/ 面塑技艺	线下课程	第6学期	68	42	4	专业内公选 (二选一)
5	西点工艺/咖啡 与服务	线下课程	第9学期	56	28	4	专业内公选 (二选一)
6	西餐工艺/日料 制作	线下课程	第9学期	56	28	4	专业内公选 (二选一)
合 计				367	158	23	

（三）实践性教学环节

实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动、军训等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1. 实训

在校内外结合本专业主要岗位群实际需求和职业类证书考试要求，对接真实职业场景或工作情境，在实践中提升学生专业技能、职业能力、劳动品质和劳动安全意识。

开设烹饪基础技能实训、中式烹调技能实训、食品艺术与冷菜制作技能实训、中式面点技能实训、中式菜肴创新与制作综合实训等实训项目（表6）。

表6：实训项目主要教学内容与要求

序号	实训项目名称	主要教学内容与要求	实训类型
1	烹饪基础技能实训	①掌握刀具安全使用规范，熟练完成原料切片、切丝、切丁等基础刀工操作，能根据食材特性选择合适刀法； ②掌握炉灶火候控制技巧，完成翻锅、颠勺等基本功训练，熟悉基础调味（咸鲜、酸甜、麻辣）的配比与技法，能独立完成简单家常菜的初步烹制。	单项技能实训
2	中式烹调技能实训	①依托校内生产性实训厨房或校企合作餐饮基地，完成原料初加工（宰杀、分档、干货涨发）、切配预制（按标准菜谱加工食材）、菜肴烹调（炒、炸、蒸、炖等技法实操）及装盘装饰全流程； ②根据餐饮企业岗位标准，执行菜品质量控制（口感、色泽、卫生检测），同步学习成本核算基础知识，能规范记录原料损耗与能耗数据。	生产性实训
3	食品艺术与冷菜制作技能实训	①开展果蔬雕刻实训（花卉、动物等造型雕刻），掌握刻、削、戳等技法，能独立完成简易食品雕刻作品； ②学习冷菜刀工处理（蓑衣花刀、菱形片等）、调味工艺（炆、拌、卤、酱），制作20种以上基础冷菜； ③根据宴会主题设计果盘与花色拼盘，掌握色彩搭配与造型构图原则，能完成3种以上主题性冷菜组合摆盘。	综合能力实训
4	中式面点技能实训	①进行水调面团（面条、饺子皮）、膨松面团（包子、油条）、油酥面团（酥饼、月饼）等五大类面团的调制与醒发实训，	生产性实训

		掌握面团软硬适中的判断标准； ②学习馅心调制（咸甜口味调配）、成型技法（包、捏、搓、擀）及熟制工艺（蒸、煮、煎、炸），能独立制作 10 种以上代表性中式面点（如小笼包、虾饺、驴打滚）； ③在实训车间开展批量生产实训，执行安全生产规范，完成从原料称量到成品包装的全流程操作。	
5	中式菜肴创新与制作综合实训	①通过市场调研分析餐饮流行趋势，结合地方特色设计 3-5 款创新菜品方案，明确风味定位、原料配比及成本预算； ②运用分子料理、低温慢煮等新技术工艺进行菜品试制，优化烹饪流程与口感，完成创新菜品的标准化菜谱制定； ③以团队形式参加校内创新菜品评比或企业试菜活动，根据食客反馈调整方案，同步掌握菜品推广与营销的基础方法。	综合能力实训

2. 实习

在餐饮行业的海门东恒盛国际大酒店有限公司、海门中天钢铁大酒店、海门满庭芳时尚餐厅、海门光华国际大酒店、南通海门福朋喜来登酒店、海门闻庄园进行实习，开设认识实习和岗位实习。海门分院建立了稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。海门分院根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

八、教学进程及学时安排

（一）教学时间表（按周分配）

学期	学期周数	理论与实践教学		实践性教学环节		机动周
		授课周数	考试周数	实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动、军训等	周数	
一	20	17	1	军事理论与军训	1	1
二	20	17	1	认识实习	1	1
三	20	17	1	烹饪基础技能实训	1	1
四	20	17	1	中式烹调技能实训	1	1

五	20	17	1	中式烹调技能实训	1	1
六	20	17	1	食品艺术与冷菜制作技能实训	1	1
七	20	17	1	中式面点技能实训	1	1
八	20	17	1	中式菜肴创新与制作综合实训	1	1
九	20	14	1	毕业设计	4	1
十	20	0	0	岗位实习	18	2
合计	200	150	9		30	11

(二) 专业教学进程安排表 (见附件)

(三) 学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1920	39.81%	不少于总学时的25%
2	专业课程	2003	41.53%	/
3	实践性教学环节	900	18.66%	/
总学时		4823		/
其中：选修课程		491	10.18%	不少于总学时的10%
其中：实践性教学		2699	55.96%	不少于总学时50%

说明：实践性教学学时包括采用理实一体化形式进行教学的实践学时和集中实践形式进行教学的实践学时。

九、教学基本条件

(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

烹饪工艺与营养专业专任教师 10 人，学生预计规模 130 人，学生数与本专业专任教师数比例达到 13:1，“双师型”教师占专业课教师数比例 60%，高级职称专任教师 5 人，占比 50%。

学校通过师资建设“六项工程”培养教师，整合校内外优质人才资源，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。根据学校十四五专业建设规划，学校会不断加大师资建设和引进的力度，形成了一只结构合理、能力卓越的师资队伍。

烹饪工艺与营养专业教学团队年龄结构衔接合理、数量稳定，学历符合办学要求，职称结构分布科学，既体现“以老带新”，更突出青年教师在教学团队中的骨干作用。团队同时聘请具有行业影响力企业工匠作为兼职教师，担任产业导师，通过集体备课、企业实践等一系列专业教研机制提升专业建设和师资力量，是一支校企合作、专兼结合、德才兼备、敬业乐群、教有特色的教学团队。

表 7：专业教学团队一览表

序号	姓名	类型	学历/学位	职称	双师型称号
1	周晟	专业带头人	本科	高级讲师	旅游类专业中级认定的证书
2	蔡建峰	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类专业中级认定的证书
3	沈杰	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类专业中级认定的证书
4	马建国	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类专业中级认定的证书
5	宋文彬	专业专任教师	本科	高级讲师	旅游类专业高级认定的证书
6	茅健亮	专业专任教师	硕士	讲师	/
7	陈新	专业专任教师	本科	讲师	/
8	沈冬敏	专业专任教师	本科	讲师	/
9	陆莉莉	专业专任教师	本科	助理讲师	旅游类专业中级认定的证书
10	冒钰荣	专业专任教师	硕士	助理讲师	/
11	朱斌兵	企业兼职教师	大专	中国烹饪大师/国家一级评委	/
12	朱华	企业兼职教师	大专	中式烹调师	/
13	顾高红	企业兼职教师	大专	中式面点师	/

2. 专业带头人

专业带头人周晟具有本专业高级讲师和较强的实践能力，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

本专业专任教师均具有教师资格和本专业领域的中式烹调师技师等级证书、中式烹调师高级技师等级证书、中式面点师高级等级证书;周晟、蔡建峰为国家技能考评员,具有扎实的烹饪专业相关理论功底和实践能力;具有较强信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究。积极参加校级课程思政培训,国家信息化能力培训,均获得结业证书;专业教师每年至少1个月在企业或实训基地实训,每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

本专业兼职教师从事餐饮行业的高技能人才中聘任,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有烹调师以上专业技术职称的比例为100%,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专业教学任务。

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实训实习基地。

1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。本专业教室均配备黑板、电子触摸大屏(含计算机、实物展台)、音响设备、监控设备,互联网接入或WiFi环境,并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求,安防标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所

烹饪工艺与营养专业有9个实训场所,包括多媒体中西餐示范阶梯教室、切配雕刻操作室、中点实训室、西点实训室、模拟厨房、冷

菜与西餐制作室、兴趣小组活动室、热菜实训室、烹饪考评室。本专业的实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展中西烹调基础工艺实训、中式烹调工艺实训、中式面点工艺实训、中式菜肴创新与制作实训、食品艺术与冷菜制作、中餐宴会设计实务等实验、实训活动。在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 8：校内外实训场所基本情况

序号	校内外实验、实训场所	主要设施设备配置	主要功能
1	多媒体中西餐示范阶梯教室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、中西餐初加工、中西餐烹调、中西点成熟、工作台、原料储存与成品冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、中式烹调、西式烹调、中式面点、西式面点、食品艺术与冷菜等项目的示范教学。
2	切配雕刻操作室	配备多媒体设备、网络、西餐冷菜初加工、西餐冷菜烹调、工作台、食品雕刻、翻糖工具、原料储存与成品冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、西餐冷菜、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训学。
3	中点实训室	配备多媒体设备、网络、工作台、蒸箱、中式面点加工、中式面点成熟、原料储存与成品冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、中式面点中西面点创新与制作、中式名点制作与赏析、地方风味面点工艺、中式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学。
4	西点实训室	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、工作台、西式面点加工、西式面点成熟、裱花工具、甜品摆台、原料储存与成品冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、西式面点、中西面点创新与制作、裱花与西点造型、茶歇设计与制作、西式名点制作与赏析、甜品设计与制作、饮品与调酒、西式面点师强化实训、产教融合实训等的实训教学。
5	模拟厨房	配备电脑、网络、多媒体设备、专业教学资源库、工作台、中	用于烹饪基础技能实训、中餐综合实训、食

		餐初加工、中餐烹调、中餐储存与冷藏等设备设施。	品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学。
6	冷菜与西餐制作室	配备多媒体设备、网络、西餐冷菜初加工、工作台、西餐冷菜烹调、食品雕刻、翻糖工具、原料储存与成品冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、西餐冷菜、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学。
7	兴趣小组活动室	配备多媒体设备、网络、中西餐冷菜初加工、工作台、咖啡机、展示柜、西餐炸炉、食品料理台、中西点工具、原料储存与成品冷藏等设备设施。	用于中西餐饮制作、料理技术分享、创新菜品研发、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学。
8	热菜实训室	配备多媒体设备、网络、炉灶、工作台、排风系统、高压水枪、移动推车、中餐初加工、中餐烹调、中餐储存与冷藏等设备设施。	主要用于烹饪基础技能实训、中餐综合实训、食品艺术与冷菜、产教融合实训等的实训教学。
9	烹饪考评室	配备多媒体设备、网络、工作台、展示柜、餐具模型、中餐储存与冷藏等设备设施。	主要用于菜品质量评估、菜品技能鉴定、新品研发评估、技能测评、产教融合实训等的实训教学。

3. 实习场所

烹饪工艺与营养专业有 6 个实习场所，包括海门东恒盛国际大酒店有限公司、海门中天钢铁大酒店、海门满庭芳时尚餐厅、海门光华国际大酒店、南通海门福朋喜来登酒店、海门闻庄园。符合教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）、教育部等六部门印发的《职业学校校企合作促进办法》（教职成〔2018〕1 号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地能提供原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验

的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 9：主要实习场所基本情况

序号	合作单位名称	主要提供的岗位	合作模式
1	海门东恒盛国际大酒店有限公司	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	现代学徒制 岗位实习
2	海门中天钢铁大酒店	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	岗位实习 校企合作
3	海门满庭芳时尚餐厅	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	岗位实习 校企合作
4	海门光华国际大酒店	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	岗位实习 校企合作
5	南通海门福朋喜来登酒店	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	岗位实习 校企合作
6	海门闻庄园	原料加工、中式烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房运行	岗位实习 校企合作

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用

依据国家、省、学院关于教材的相关管理规定，学校制定了《江苏联合职业技术学院海门分院教材管理办法》，通过教研组-系部-教务处层层检查、审核，经学校党委审批通过后实施，杜绝不合格的教材进入课堂。学校经规范程序，通过学院教材管理系统择优选用学院出版的院规教材或推荐教材。专业（技能）课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。

2. 图书文献配备

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关烹饪工艺与营养专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和厨房管理、饮食文

化、创意西点、信息技术类文献等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置

学校拥有超星数字图书馆,在教学楼中放置电子阅读机,学校电子图书馆包含电子期刊、电子图书合计 30 万册和音频等不同的数字化资源,每年定期更新数字图书资源。建设、配备与本专业有关的数字化教学案例库、虚拟仿真软件、仿真素材库、数字教材、真实企业平台行业案例等专业教学资源,种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

十、质量保障

1. 依据《海门分院专业设置与动态调整实施办法》,加强专业调研及专业论证,制订并滚动修订专业实施性人才培养方案。

2. 依据《海门分院课程管理制度》,制订并滚动修订课程标准,积极引进企业优质资源,与企业合作开设课程、共建课程资源。

3. 依据《海门分院教学质量标准编制与管理办法》,明确课堂教学、实验教学、实习实训、毕业设计等教学环节的质量标准,并进行动态修订。

4. 依据《海门分院教学诊断与改进工作实施方案》《海门分院教育教学督导工作方案》,加强教学质量监控管理,持续推进人才培养质量的诊断与改进。

5. 依据《海门分院教学常规检查制度》、《海门分院教师教学常规考核管理办法》、《海门分院教学“五认真”规范》和《海门分院实训教学规范》等制度,加强日常教学的运行与管理,严明教学纪律,强化教学组织功能,保持优良的教育教学秩序。

6. 依据《海门分院学生岗位实习管理条例》、《海门分院学生岗位实习跟踪调查制度》、《海门分院学生岗位实习管理考核办法》,

加强实习教学环节的监控和反馈，提升人才培养质量。

7. 海门分院作为联院烹饪工艺与营养专业建设指导委员会的委员单位，积极参加专指委的各类专业建设和教学研究活动，学习教学改革、资源建设等方面的先进做法。

8. 依据《海门分院教研活动制度》、《教师集体备课制度》，定期召开教学研讨会议，定期开设公开课、示范课并集中评课，通过集中研讨、评价分析等有效提升教师教学能力，持续提高教学质量。

9. 通过各级教学大赛、教学培训，结合《海门分院教学质量考核办法》，不断激励教师创新教学方法，将信息化、数字化、项目任务等应用于日常教学，开展开放、有效的课堂互动，提升课堂教学效能，提高人才培养质量。

10. 依据《海门分院学生素质综合测评办法》《海门分院学生素质综合测评办法实施细则》《海门分院学分认定互兑方案》等制度，对学生五年全周期、德智体美劳全要素进行评价，注重过程评价和结果评价结合，探索多元化互通评价，引导学生积极主动发展，促进五年制高职学生个性化成长和多样化成才。

11. 依据《海门分院毕业生跟踪管理制度》，建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，从生源情况、职业道德、技能水平、就业质量等方面，分析人才培养质量和培养目标达成情况，促使对学校教学管理进行螺旋式改进。

十一、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 综合素质毕业评价等级达到合格及以上；
2. 根据本方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满 269 学分。

十二、其他事项

（一）编制依据

1. 《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）；
2. 《教育部职业教育与成人教育司关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）；
3. 《职业教育专业目录》（2021年）；
4. 《职业教育专业简介》（2022年修订）；
5. 《职业教育专业教学标准》（2025年修（制）订）；
6. 《职业学校专业（类）岗位实习标准》；
7. 《关于深入推进五年制高职人才培养方案制（修）订工作的通知》（苏联院教〔2023〕32号）；
8. 《省教育厅关于印发五年制高等职业教育语文等十门课程标准的的通知》（苏教职函〔2023〕34号）；
9. 《江苏联合职业技术学院五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案（2025版）》（苏联院教〔2025〕20号）。

（二）执行说明

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学期周数按20周计算，其中教学周为18周，考试周为1周、机动1周。
2. 教学进程表中，中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、哲学与人生、职业道德与法治、历史、艺术按18周计算学时，其余公共基础课程按16周计算学时，专业课程按实际开设周数计算学时，每16~18学时折算1学分（小数点后数字四舍五入）。实践性教学环节按实际开设周数计算学时，1周为30学时，并折算1学分。根据《江苏联合职业技术学院海门分院学分认定通兑方案》，学生在德育、智育、体育、美育、劳育五个项目中取得相应成绩，经认定与审核，可以兑换成相应的学分。

3. 开齐开足思政课、历史课、艺术课，因集中实践周导致学时不足的部分，需在其余时间补足。

4. 充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。加强劳动教育、心理健康教育、宪法法治教育、国家安全教育、国防教育、创新创业教育，实施学生体质强健计划。加强和改进美育工作，以音乐、美术课程为主体开展美育教育，积极开展艺术实践活动，推进美育浸润行动。组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

5. 实践性教学环节共 30 周，包括军事理论与军训 1 周，认识实习 1 周，烹饪基础技能实训项目单项技能实训 1 周，中式烹调技能实训项目生产性技能实训 1 周，食品艺术与冷菜制作技能实训项目综合能力实训 1 周，中式面点技能实训项目生产性技能实训 1 周，中式菜肴创新与制作综合实训项目综合能力实训 1 周，毕业设计 4 周，岗位实习 18 周。按实际开设周数计算学时，1 周为 30 学时，并折算 1 学分。

6. 自主开设具有地区特色、校本特色的任选课程。采用系部公选（二选一），考查的考核方式，开设地方红色历史、改革历程、职场礼仪规范、语言表达技巧、书写艺术技法、日常沟通能力、艺术品审美、古典诗词赏析等方面的拓展课程，并将有关内容融入课程教学中。

7. 鼓励学生在取得毕业证书的同时，取得与专业相关的职业资格证书或职业技能等级证书，鼓励学生经过培训并通过社会化考核，取得与提升职业能力相关的其他技术等级证书。将中式烹调师职业技能等级证书（中级）、中式面点职业技能等级证书（中级）、营养配餐员职业技能等级证书（中级）、全国计算机等级考试一级证书、全

国英语等级考试二级证书，纳入课程教学模块，开展过程性评价。

8. 岗位实习是学生在校学习的重要组成部分，是培养学生综合职业能力的主要教学环节之一。岗位实习教学计划由校企根据生产岗位对从业人员素养的要求共同制订，教学活动主要由企业组织实施，学校参与教学管理和评价。

9. 学校制定毕业设计形式和指导要求，配备指导老师，加强毕业设计全过程管理，严格加强学术道德规范。

（三）研制团队

序号	姓名	单位名称
1	周晟	江苏联合职业技术学院海门分院
2	朱敏敏	江苏联合职业技术学院海门分院
3	宋文彬	江苏联合职业技术学院海门分院
4	蔡建峰	江苏联合职业技术学院海门分院
5	陆莉莉	江苏联合职业技术学院海门分院
6	朱斌兵	无锡永利天禧酒店
7	朱华	海门满庭芳时尚餐厅
8	顾高红	海门海棠湾餐饮
9	章海风	扬州大学旅游烹饪学院

五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业教学进程安排表

类别	性质	序号	课程名称	学时及学分			每周教学时数安排										考核方式		
				学时	实践教学学时	学分	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查	
							17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	17+1周	14+4周	18周			
公共基础课程	思想政治理论课程	1	中国特色社会主义	36	0	2	2											√	
		2	心理健康与职业生涯（I）	36	0	2		2										√	
		3	哲学与人生	36	0	2			2									√	
		4	职业道德与法治	36	0	2				2								√	
		5	思想道德与法治	48	16	3					3							√	
		6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	0	2							2					√	
		7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	0	3								3				√	
		8	形势与政策	24	0	1						总8	总8	总8				√	
	必修课程	9	语文	288	48	18	4	4	4	2	2	2						√	
		10	数学	256	24	16	4	4	2	2	2	2						√	
		11	英语	256	48	16	4	4	2	2	2	2						√	
		12	信息技术	128	64	8	2	2	2	2								√	
		13	体育与健康	288	256	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2			√	
		14	艺术（美术、音乐）	36	12	2	1		1									√	
		15	历史	72	4	4	2	2										√	
		16	心理健康与职业生涯（II）	16	0	1							1					√	
		17	国家安全教育	16	4	1							1					√	
		18	劳动教育	16	4	1	1											√	
		19	地理	64	12	4		2	2									√	
		20	中华优秀传统文化	32	10	2						2						√	
		21	创新创业教育	32	10	2							2					√	
		任选课程	23	海门红色文化/海门改革开放史	32	10	2						2						√
			24	职业礼仪/演讲与口才	32	10	2							2					√
			25	书法/口语交际	32	10	2								2				√
			26	文化艺术鉴赏/古诗词鉴赏	28	10	2									2			√
		公共基础课程小计				1920	552	118	22	22	17	12	11	12	10	7	4	0	
专业课程	专业基础课程	必修课程	1	中外饮食文化	34	17	2	2										√	
			2	烹饪基础工艺	204	168	12	4	4	4								√	
			3	烹饪原料	68	34	4		2	2									√
			4	饮食营养与配餐	102	30	6			2	4								√
			5	餐饮食品安全与控制	68	30	4			2	2								√
			6	餐饮美学基础	34	28	2				2								√
			7	现代厨政管理	34	26	2					2							√
	专业核心课程	必修课程	8	中式烹调工艺	204	150	12				4	4	4						√
			9	食品艺术与冷菜制作	136	100	8						4	4					√
			10	中式面点工艺	136	128	8						4	4					√
			11	中式菜肴创新与制作	136	110	8							4	4				√
			12	餐饮企业管理	68	8	4							2	2				√
			13	中餐宴会设计实务	124	80	8								4	4			√
			14	中国名菜	124	80	8								4	4			√
	专业拓展课程	必修课程	15	茶歇设计与制作	68	60	4				4								√
			16	茶文化与茶	17	18	1			1									√
			17	餐饮成本核算	51	10	3								3				√
		任选课程	18	饮食消费心理	28	12	2									2			√
			19	南通名点制作/调酒与服务	68	42	4					4							√
			20	食品标准与法规/中医学保健	51	0	3					3							√
			21	融媒体设计与制作/摄影	68	18	4						4						√
			22	南通名菜制作/面塑技艺	68	42	4							4					√
			23	西点工艺/咖啡与服务	56	28	4									4			√
			24	西餐工艺/日料制作	56	28	4										4		√
专业课程小计				2003	1247	121	6	6	11	16	17	16	14	17	18	0			
实践性教学环节		1	军事理论与军训	30	30	1	1周											√	
		2	认识实习	30	30	1		1周										√	
		3	烹饪基础技能实训	30	30	1			1周									√	
		4	中式烹调技能实训	60	60	2				1周	1周							√	
		5	食品艺术与冷菜制作技能实训	30	30	1						1周						√	
		6	中式面点技能实训	30	30	1							1周					√	
		7	中式菜肴创新与制作综合实训	30	30	1								1周				√	
		8	毕业设计	120	120	4										4周		√	
		9	岗位实习	540	540	18											18周	√	
实践性教学环节小计				900	900	30	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	1周	4周	18周			
合计				4823	2699	269	28	28	28	28	28	28	24	24	22	0			

说明：中国特色社会主义、心理健康与职业生涯（I）、哲学与人生、职业道德与法治、历史、艺术按18周计算学时，其余公共基础课程按16周计算学时，每16~18学时折算1学分。专业课程按实际开设周数计算学时，每16~18学时折算1学分。实践性教学环节按实际开设周数计算学时，1周为30学时，并折算1学分。