

高等职业学校烹调工艺与营养专业教学标准

一、专业名称（专业代码）

烹调工艺与营养（640202）。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调； 餐饮管理

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，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，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

（一）素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，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。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1~2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。

（二）知识

（1）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。

（6）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

（7）掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

（8）了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

（三）能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。

（4）具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

（5）具有中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作能力。

（6）具有厨房生产组织和管理能力。

（7）具有餐饮企业基层管理能力。

（8）具有餐饮产品设计开发能力。

（9）具有宴会策划与餐饮营销能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将党史国史、劳动教育、创新创业教育、大学语文、信息技术、专业英语、健康教育、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

学校根据实际情况可开设具有本校特色的校本课程。

2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。学校可自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1) 专业基础课程。

专业基础课程一般设置 6~8 门，包括：烹饪原料、烹饪学导论、饮食文化、烹饪化学、烹饪美学、饮食心理、餐饮成本控制等。

(2) 专业核心课程。

专业核心课程一般设置 6~8 门，包括：食品营养与配餐、餐饮食品安全、中式烹调工艺、中式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运行管理等。

(3) 专业拓展课程。

专业拓展课程包括：博雅课程、地方风味名菜制作、西式烹调工艺、西式面点工艺、食品雕塑与菜品装饰、餐厅服务技能实训、茶艺赏析与茶饮制作、现代快餐、菜点创新设计、餐饮创业策划与实训等。

3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表 2 所示。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	食品营养与配餐*	包括营养素基础知识，各类食物的营养价值；中国居民的营养需要、膳食原则和结构；膳食指南，营养配餐的原则和方法；营养食谱设计方法与营养餐制作
2	餐饮食品安全	包括餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制；食物中毒，餐饮食品安全管理基础；餐饮食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理；不同业态的餐饮食品安全控制，餐饮业常用管理方法及部分快速检测实验
3	中式烹调工艺*	理论包括原料的选择、原料的初加工与精加工，菜肴的组配、热处理的原理与应用，风味调配的原理与应用、各种烹调方法，菜肴的盛装与美化、菜品的开发与创新；实践包括烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；与烹调方法配套的菜品烹调操作训练等（根据生源类别增减内容）

续表

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
4	中式面点工艺*	理论包括中式面点的特色与风味、面点原料与工具设备, 各类面团调制原理、面点的工艺流程, 面点的开发与创新; 实践包括面点基本功实训: 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘, 与理论配套的面点品种制作训练等 (根据生源类别增减内容)
5	宴会设计与实践*	理论包括中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会的环境、服务及食品的设计知识; 实践包括整体策划不同主题的宴会, 设计标准营养菜谱, 制作宴会菜点等
6	餐饮企业运行管理	包括餐饮业的类型及特点, 厨房组织结构与岗位配置, 餐饮业选址与布局, 餐饮筹划与设计, 制作菜单, 采购与储藏, 厨房的生产管理, 餐饮服务与运行管理等

注: 标注“*”的课程为理实一体课程。

4. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室, 校外实训基地等开展完成。顶岗实习一般在大型知名餐饮企业、高星级酒店、创业基地内完成。实训实习主要包括: 企业认知实习、烹饪技术岗位实践、餐饮创新创业实践等校内外实训; 进入大型餐饮企业、酒店业餐饮部门开展烹调、面点、营养配餐等生产岗位的跟岗实习、顶岗实习。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 相关要求

学校应统筹安排各类课程设置, 注重理论与实践一体化教学; 应结合实际, 开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座 (活动), 并将有关内容融入专业课程教学; 将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学; 自主开设其他特色课程; 组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

(二) 学时安排

总学时一般为 2600 ~ 2800 学时, 每 16 ~ 18 学时折算 1 学分。公共基础课程学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%, 其中, 顶岗实习累计时间一般为 6 个月, 可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计不少于总学时的 10%。

八、教学基本条件

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25: 1, 双师素质教师占专业教师比例一般不低

于60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本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；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外烹调工艺与营养行业、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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

(二) 教学设施

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、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为：营造饭店、餐饮企业厨房职场氛围，符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。主要实训室如下：

(1) 烹饪多媒体演示室。

烹饪多媒体演示室应面积大于100m²，配备多功能组合灶、自动跟踪录播系统、冰箱、礼堂座椅、空调、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气（燃油）设备、各类厨房用器具等，用于厨房认知实训教学。

(2) 中式烹调实训室。

中式烹调实训室应面积大于120m²，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于中式烹调相关课程的实训教学。

(3) 中式面点实训室。

中式面点实训室应配备木质或不锈钢操作台、烤箱、蒸箱、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中点厨房用器具等，用于中式面点相关课程的实训教学。

(4) 西式烹调实训室。

西式烹调实训室应面积大于120m²，配备不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于西式烹调相关课程的实训教学。

(5) 西式面点实训室。

西式面点实训室应面积大于120m²，配备不锈钢操作台、烤箱、焗炉、炸炉、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、供气设备、各类西点厨房用器具等，用于西式面点相关课程的实训教学。

(6) 营养配餐实训室。

营养配餐实训室应面积大于100m²，配备计算机、营养配餐软件、多媒体教学设备、电子秤、体重秤、配餐台、厨房设备（包括电磁灶、家用炉灶、蒸箱、烤箱等）、给排水设备系统、排烟换气设备系统、各类厨房用器具等，用于营养配餐相关课程的实训教学。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展烹调工艺与营养专业相关等实训活动；实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能提供中西式烹调、中西式面点、配餐等实习岗位，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；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；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

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。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准，中西餐烹饪工艺、餐饮企业

管理技术和实务操作类图书以及学术期刊。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

(1) 学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

(2) 学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

(3) 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(4) 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。