

附件1

普通高等学校设置备案类 高等职业教育（专科）专业申请表

学校名称（盖章）：云南机电职业技术学院

学校主管部门：云南省教育厅

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

修业年限：三年

年拟招生人数：350

申请时间：2019年5月

专业负责人：杨萍

联系电话：13378806488

目 录

1. 学校基本情况表
2. 专业简介
3. 专业社会人才需求
4. 人才培养方案
5. 教师基本情况表
6. 支撑专业办学条件情况表
7. 学校专业指导委员会审议意见
8. 学校审批意见

注:

1. 申请表限用 A4 纸张打印填报并装订成册（各专业应分别装订成册）。
2. 所有表格均可另加页。
3. 本表内容应真实、准确。

1. 学校基本情况表

学校名称	云南机电职业技术学院	学校地址	昆明市龙泉路 704 号
邮编	650201	学校网址	http://www.ynmec.com
学校标识码	13757	办学性质	公办 <input checked="" type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
学校举办高职教育的年份	2004 年	现有高职高专专业（个）	41 个
学校专任教师总数（人）	322 人	学校专任教师中双师素质教师所占比例	68.01%
学校简介和历史沿革 (300 字以内)	<p>云南机电职业技术学院前身为创办于 1959 年的云南省机械工业学校，2004 年 7 月经云南省人民政府批准、教育部备案组建。2013 年通过云南省教育厅、云南省财政厅“省级示范性高等职业院校”建设验收；2015 年通过教育部、财政部“国家示范性高等职业院校建设计划”骨干高职院校建设项目验收，验收结论良好。学院组建以来，立“克尽厥职、笃行技精”之校训，承“开物成务、明德至善”之校风，坚持“依托行业，校厂一体，产教融合”的办学理念，服务现代装备制造业，办学实力得到不断增强。学院占地 600 余亩，建筑面积 19.89 万平方米，现有教职工总数为 372 人，专任教师 322 人；共有校内实训基地 42 个，八个“校中厂”，签订协议的校外实训基地 139 个。</p>		

注：专业代码按专业目录填写。

2. 专业简介

专业培养目标 (100 字以内)	本专业培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才。
专业核心能力 (100 字以内)	熟练掌握中、西餐烹饪技能；掌握中、西餐饮文化的特点；初步具备创新菜点的研发技能；熟练掌握中、西面点制作技术；熟练掌握酒类基础知识和调酒技能；掌握营养膳食基本技能和餐饮管理基本技能。
专业核心课程与 主要实践环节 (150 字以内)	烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术、中华药膳、饮食成本核算、冷拼与食品雕刻技艺、菜单与宴会设计、创新菜点开发与设计、现代厨政、西餐概论、毕业论文、综合实训、顶岗实习。
就业方向(100 字 以内)	面向中、高档宾馆、酒店、酒楼、大型国企食堂、食品加工企业、快餐业、高级私人会所，以及其他餐饮企业单位，从事营养配餐、烹调加工和伙食管理等工作。
其他(100 字以 内)	本专业在教学中实行“做中学、做中教”的模式，充分利用校内外实训基地，最大限度提升学生的实际操作能力。

3. 专业社会人才需求

(1000 字以上)

烹饪在我国历史悠久，烹饪技艺源远流长，烹饪文化博大精深。综观多方面数据，当下餐饮业市场，一面是红火发展的局面，而另一面却是因人才短缺，无力让门店迅速扩张，而备受煎熬的餐饮企业，针对这些现象，中国烹饪协会会长苏秋成指出“我国改革开放 30 年餐饮业营业额增长 200 多倍，年平均增长率高达 20.53%，餐饮消费成为拉动我国消费需求增长的重要力量，餐饮行业要发展，需要更多的有志青年投入到厨师烹饪的岗位中来”。据国家统计局最新统计数据显示，2017 年第三季度 GDP 增长 9.1%，餐饮收入 14737 亿元，同比增长 16.5%，如此朝阳的产业毋庸置疑，在各行业竞争激烈、投资环境恶劣的大环境下，涉足餐饮行业已经成为大财团、知名品牌企业发展第三产业的首选。仅仅一个希尔顿酒店未来五年内在华酒店将要达到 100 家之多，据不完全统计仅厦门市五星级以上酒店数量已经达到 30 多家，酒店业迅猛的发展势头给从事厨师烹饪的行业人才带来更广阔的就业空间。另据美国餐馆协会的报告，美国共有中餐馆 2.8 万家左右，年营业额近 300 亿美元，约占美国餐饮业网点与营业额的 3.4% 和 8.5%。欧洲国家的居民也对充满神秘感的中餐投入了很大的热情，纷纷以品尝中餐为荣，进一步推动了中餐业的迅猛发展。中、西餐厨师的工资高过飞行员，十年前厨师年薪 20 万、30 万以至更多！到现在更有技术入股、配房送车、大学进修、争得名誉。总厨的收入甚至比酒楼老板工资还高。国内的餐饮业发展可谓风起云涌，发展在国外的中国厨师更是薪资骄人。

当今的饮食业越来越朝着规模化、专业化方向发展，并随着外国餐饮企业的进入，使餐饮市场的竞争日益加剧，而对人才的争夺，特别是高技能人才的争夺日益激烈。面对国内餐饮业良好的发展态势，餐饮业人才状况却发生了变化，空前的“人才荒”成为阻碍中餐发展的最大问题。

各种数据和信息表明，当前餐饮市场的发展和旅游经济的发展迫切需要一大批烹饪高技能人才，尤其是本土烹饪高技能人才。以此来满足发展管理的需要，满足越来越多的中外宾客品尝具有当地特色饮食的需要，满足本地区人员对饮食多样化得需要。大学生易找，技术工人却难寻，对餐饮人才，尤其是掌握系统的中餐、西餐烹调技能和理论，掌握现代餐饮企业经营管理理念的高级人才需求越来越大，对他们的组织管理能力和创新能力都有更高和更严格的要求。烹饪高技能人才的匮乏已经成为制约经济快速健康发展的一个重要因素。同时导致了菜点数量和质量下降或价格的不断上涨，制约了消费的更快增加。中餐烹饪技能人才的现状具体

表现在：

（一）烹饪高技能人才年龄老化、青黄不接的状况，缺少能够挑大梁的人才。

（二）烹饪高技能人才学历偏低，知识结构不佳。（三）烹饪高技能人才数量不足，高技能人才不仅占从业人员总量的比例偏小，而且分布构成失衡。（四）从业学餐饮的人越来越少，有的企业招学徒的标准已降低到可以一点儿基础都没有，造成烹饪高技能人才后备力量不足。（五）参加职业资格鉴定的积极性不是很高。（六）烹饪技艺能力有待提高。首先，现有餐饮企业的厨师长、行政总厨，他们当中绝大多数是从厨师岗位上成长起来的，习惯于经验型管理，缺乏现代厨政管理理念，不擅长运用现代科学管理知识和先进管理技术。其次，在岗的厨师技能水平达不到企业发展的需要，要想找到技术水平好的厨师很难，造成企业在低水平层面发展或高价聘请外地人才，增加了企业负担。（七）烹饪高技能人才培养机制不够完善。

云南地处西南边陲，云贵高原，是连通东南亚诸国和中国内地的重要省份，历史文化悠久，古滇王国所在地，是全国旅游胜地，气候和地质条件独特，物产丰富，民族、宗教繁多，文化交融性和人口流通性较强。在这些多而广的条件下孕育了区别于“中国八大菜系”的滇菜。滇菜综合了动物王国、植物王国、和民族大熔炉的多层次优势，使滇菜形成了独特的历史、人文、自然特点，同时滇菜也称为中国烹饪文化中一颗璀璨的明珠，滇菜已成为云南地方菜和云南饮食文化的脊梁，已成为云南餐饮业发展的主要方向，滇菜的成菜方法和特点上都属于中餐范畴，目前云南餐饮业的发展正是在活跃期，但又是瓶颈期，因此滇菜技艺在传承与发展上需要大批的中、西餐厨师，尤其是经过专业培训、烹饪基本功扎实的一批烹饪新秀的诞生。

4. 人才培养方案

注：应包括培养目标、基本要求（素质要求、能力要求、知识结构要求）、修业年限、主要课程、主要实践实训教学环节和教学计划等内容

一、专业人才的培养目标和规格

（一）培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应社会和经济发展的需要，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才。

（二）人才培养规格

1. 职业岗位分析

学生在校期间，完成烹饪工艺与营养专业基本理论和职业基本技能的学习，毕业后通过3年的专业学习，可顺利考取中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养师等职业资格，从事各星级酒店餐饮后厨主厨、大厨、厨师长、行政总厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、厨师长、经理岗位；各类大型企业伙食团、职业厨师、营养配餐师和伙食管理员岗位；各类职中、技校、团体和企事业单位，从事烹饪教学、培训工作。

2. 工作范围

面向中、高档宾馆、酒店、酒楼、大型国企食堂、食品加工企业、快餐业、高级私人会所，以及其他餐饮企业单位，从事营养配餐、烹调加工和伙食管理等工作。

（三）职业核心能力和岗位核心能力（见表1、表2）

表1 烹调工艺与营养 职业核心能力表

核心能力	能力构成	相关课程(含实践训练课)	能力要求	备注	
职业核心能力	人文素质	具有运用辩证唯物主义的基本观点及方法	思想道德修养与法律基础	一般掌握	
		具备必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”的重要思想概论	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策	一般掌握	
		具有爱国主义思想，国防意识	国防教育（含军训）	一般掌握	
		具有较强社会适应能力和社交能力	人文素养	一般掌握	
	能力素质	具有熟练操作计算机常用软件、并且处理业务工作的能力，获得高等学校计算机考试一级证书	信息处理	熟练掌握	
		具有一定的英语应用能力，通过高等学校	外语应用	一般掌握	
		具有一定的语言及公文写作的能力	应用写作	一般掌握	

行为 素质	具有较强的社会适应能力和社交能力	职业素质拓展	一般掌握	
	具有择业、就业和自主创业的能力	就业与创业与指导	一般掌握	
	具备大学生的基本行为规范	入学教育	一般掌握	
	锻炼身体的基本技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，达到国家规定的高职学生	体育与健康	一般掌握	
	具有健康的心理素质	心理健康教育	一般掌握	
	具有熟练运用人际交往的技巧，展示沟通艺术能力	职业礼仪	一般掌握	

表2 烹调工艺与营养 岗位核心能力表

核心能力	能力构成	相关课程(含实践训练课)	能力要求	备注
岗位 核心 能力	岗位基础能力	加工制作	中国烹饪概论、现代厨政、烹调技术、烹饪基本功训练、综合实训、顶岗实习	熟练掌握
		成本核算	饮食成本核算	一般掌握
		烹饪制作	烹饪营养卫生、烹调技术、烹饪基本功训练、综合实训、顶岗实习	熟练掌握
	岗位核心能力	餐饮服务专业操作能力	中国烹饪概论、现代厨政、烹调技术、烹饪基本功训练、综合实训、顶岗实习	熟练掌握
		中餐、中式面点制作的能力	食品营养与卫生、面点制作技术、综合实训、顶岗实习	熟练掌握
		西餐、西点制作的能力	西餐概论、综合实训、顶岗实习	熟练掌握
		制作各式小吃的能力	冷拼与食品雕刻技艺、创新菜点开发与设计、中华药膳	熟练掌握
	岗位拓展能力	大型餐饮活动组织、	烹饪展台制作	熟练掌握
		烹饪技术培训、教育能力	烹饪工艺美术、中国名菜菜	熟练掌握
		烹饪产品营销的基本能力	餐饮管理	一般掌握

(四) 专业知识、能力和素质结构分析 (见表 3、表 4、表 5)

表3 烹调工艺与营养 专业的知识结构

一级知识	二级知识名称	三级知识名称	重要程度	备注
职业素质	思想道德修养与法律基础	具有爱国主义、集体主义、社会主义思想，遵纪守法，有良好的思想品德、社会公德	A	

核 心 能 力		毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	热爱祖国,拥护中国共产党的领导,懂得马列主义、毛泽东思想和邓小平理论与“三个代表”的基本理论	A	
		国防教育(含军训)	深化爱国主义教育,增强国防观念,提高国防素质,激发爱国热情,为促进国防建设与经济建设协调发展	B	
		人文素养	人文知识的培养,主要侧重于学生各方面综合能力的提高,进而达到学生科学素质和人文素质的平衡发展	B	
	能 力 素 质	信息处理	信息处理计算机应用基本知识	A	
		外语应用	英语阅读、听说、写作知识	A	
		应用写作	专业论文、公文写作	B	
		职业素质拓展	与人交流、数字应用、与人合作、解决问题、自主学习、革新创	B	
		创业与就业指导	具有服务意识和艰苦创业、团结协作精神具备自我实现、追求成	A	
	行 为 素 质	入学教育	学生安全教育、卫生教育方面的知识	B	
		体育与健康	锻炼身体的基本技能,养成良好的体育锻炼和健康习惯,达到国家规定的高职学生体育和军事训练合格标准	A	
		心理健康教育	心理健康教育的基本知识	A	
		职业礼仪	人际交往、沟通的基本知识	B	

表3 烹调工艺与营养专业的知识结构(续表)

一级知识名称	二级知识名称	三级知识名称	重要程度	备注
岗 位 核 心 能 力	烹 饪 基 础 知 识	中国烹饪艺术及其成果	A	
		烹饪及其文化特色	A	
		烹饪原料基础知识	A	
	化 学 基 础 知 识	烹饪化学基础知识	A	
	西 餐 基 础 知 识	西餐概论	A	
	面 点 基 础 知 识	中西面点的技术特点	A	
		中西面点常用设备与工具	B	
	凉 菜 基 础 知 识	原材料、制作方法、技巧	A	
	冷 拼 与 食 品 雕 刻 基 础 知 识	冷拼基本方法、要求	A	
		食品雕刻的制作技术	A	
	饮 食 成 本 核 算 知 识	饮食成本核算基础知识	A	

岗位核 心学习 领域	烹饪工艺知识	烹饪工艺造型原理	A		
		烹饪器具造型艺术	A		
		餐饮环境、烹饪造型艺术与赏析	A		
	西餐工艺知识	西餐餐具与酒具要求	A		
		西餐的基本制作与应用	B		
	凉菜制作知识	凉菜的地位与作用	A		
		凉菜制作工艺	B		
	面点工艺知识	中西面点的技术特点	A		
		面团调制基本技术	A		
		面点成形基本技术	B		
	营养卫生学知识	营养学和食品卫生学的基础知识和原理	A		
		烹饪和餐饮的食品营养卫生和安全	B		
	餐饮管理知识	掌握和进行餐饮质量管理	A		
		进行餐饮活动策划与产品开发	B		
	宴会设计知识	宴会设计的特点、要求及程序	B		
		宴会设计方法和注意事项	A		
	食品安全知识	食品安全法和食品安全知识	A		
	岗位拓 展学习 领域	写作知识	基础写作知识、专业写作知识	B	
		旅游基础知识	旅游基础知识	B	
市场营销基础知识		市场营销基本理论与策略	B		

表4 烹调工艺与营养专业的能力结构

一级能力名称	二级能力名称	三级能力名称	重要程度	备注	
职业核心能力	人文素质	具有运用哲学的基本观点及方法认识、分析和解决问题的能力	A		
		思想道德修养与法律基础			
		具备必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	A		
		毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论			
	国防教育(含军训)	培养学生的爱国主义思想	B		
	人文素养	具有较强社会适应能力和社交能力	B		
	能力素质	信息处理	计算机和专业软件应用能力	A	
		外语应用	外文阅读及对话能力	A	
		应用写作	应用文写作能力	B	
职业素质拓展		具有较强的社会适应能力和社交能力	B		
就业与创业指导		具有择业、就业、转岗能力	A		

行为素质	入学教育	具备大学生的基本行为规范	B	
	体育与健康	体育锻炼方面的能力	A	
	心理健康教育	具有健康的心理素质	A	
岗位基础能力	营养配餐能力	烹饪营养与卫生	A	
	药膳制作能力	烹饪营养与卫生	A	
	烹饪基本功应用能力	烹饪原料的鉴别、加工能力	A	
	烹调应用能力	色香味的精辨能力	A	
岗位核心能力	中餐制作能力	原料的加工及烹饪设备的应用能力	A	
	西餐制作能力	原料的加工及烹饪设备的应用能力	A	
	面点制作能力	中式及西式面点制作能力	A	
	食品雕刻及应用能力	凉菜制作和拼摆能力	A	
岗位拓展能力	组织管理能力	现代厨政管理及餐饮策划能力	A	
	社会交往能力	与顾客交往沟通能力	A	
	营销能力	成本核算和销售能力	B	
	艺术设计和鉴赏能力	艺术审美及策划能力	B	

表5 烹调工艺与营养 专业的素质结构

一级素质名称	二级素质名称	重要程度	备注
思想道德素质	政治理论修养	B	
	科学的思维方法	A	
	爱岗敬业、团结协作的精神	B	
	良好的行为规范、职业道德	A	
身心素质	身体健康	A	
	适应能力强	B	
	情绪情感控制良好	B	

文化素质	文史素养	A	
	法律知识修养	B	
	人文素养	A	
职业素质	熟知专业理论知识	A	
	掌握职业技能	A	
	了解市场行情	A	
创业素质	具有创业意识	B	
	能够分析和把握市场	A	
	实干精神	A	

二、专业人才培养模式

(一) **构建理念：**以就业为导向、以能力为本位、以岗位为依据

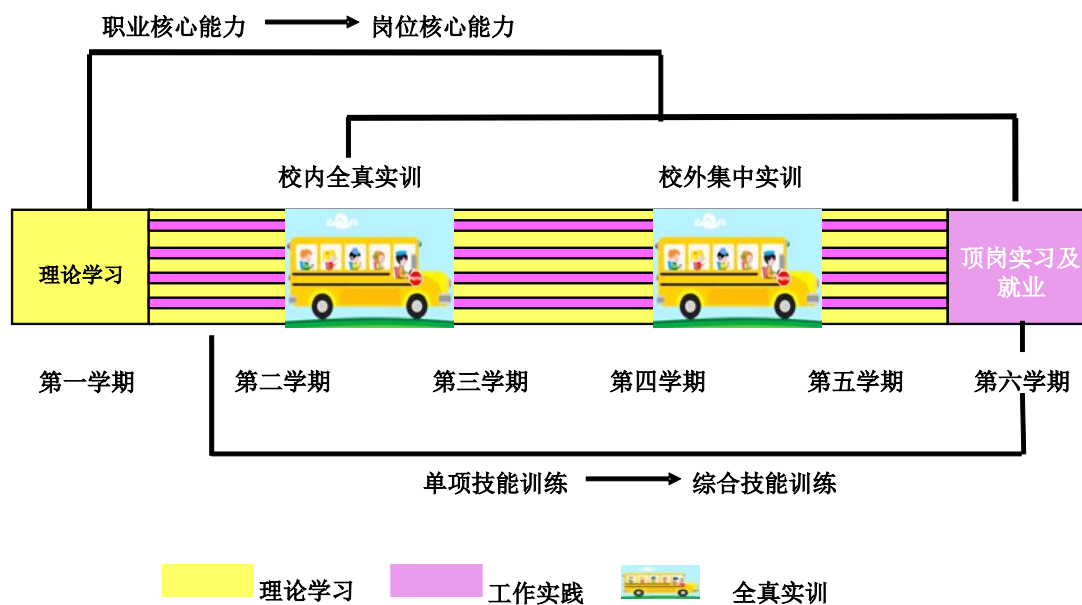
(二) **模式类型：**工学结合

(三) **模式名称：**“工学交融，全真实训”的人才培养模式

(四) **指导思想：**根据企业工作任务要求确定岗位（群），以岗位（群）工作过程的要求为导向，密切校企合作，职业能力与职业素质并重，实施“工学交融，全真实训”的人才培养模式。在保证教学总体目标完成的条件下，灵活安排各学年教学时间，工作时间和学习时间相互交融，课程学习和专业实训相互嵌入，不断提升职业能力和职业素质，最终实现人才培养规格与社会用人单位岗位需求的最大限度符合。

(五) **模式内涵：**“工学交融，全真实训”的人才培养模式是高职高专产学合作教育的载体，通过与餐饮、酒店、旅游企业的深度合作，以餐饮、酒店、旅游企业具体服务与管理过程为导向，本着“干什么学什么”、“缺什么补什么”、“要什么给什么”的原则，全程实行工学交融。各学年在完成教学计划规定理论教学任务后，打破学期界限，充分利用暑假，第一学年旅游旺季安排学生进行认知实习，了解和体验各岗位工作流程，培养学生专业基础知识和良好的职业情感与职业态度。第二学年实践教学时间内注重学生校内专业课程的学习与企业实际工作的一致性，同时培养学生全局观念、协作观念和良好的职业道德，提高学生社会适应能力、沟通协调能力及自我调节能力。第三学年实践教学时间内完成实际工作岗位能力训练，安排学生到餐饮、酒店、旅游企业进行为期半年的顶岗实习，提高学生认识问题、分析问题、解决问题的能力，培养学生良好的职业道德、科学创新精神和熟练的专业技能。

(六) **总体框架设计**



在“工学交融，全真实训”的人才培养模式实施中，必须要加强各环节的管理，建立运作系统、保障系统和评价监控系统。

运作系统包括培养目标的确立、合作企业的选择、合作教育组织的建立、专兼职教师的组织、教学方案的设计、教学环节的实施等；内含着理论教学体系、实践教学体系、素质教学体系和技能教学体系。

保障系统包括思想保障、组织保障、条件保障、机制保障。

评价监控系统包括实施过程监控、实施过程评价、总体评价、信息反馈等。

三、学制及招生对象

(一) 学制：三年

(二) 招生对象：招收参加全国统一高考的全日制应、往届高中毕业生，以及参加对口招生考试的同专业的中等专业学校、技工学校、职业中专应届毕业生。

四、获取证书最低要求

(一) 英语证书

高等学校英语应用能力等级证书（第四学期以前考取）

(二) 计算机证书

全国计算机应用能力等级（NCRE）证书或应用技术（NIT）考试证书（第四学期以前考取）

(三) 职业资格或职业技能证书

中式烹调师（中、高级）、西式烹调师（中、高级）、西式面点师（中、高级）、中式面点师（中、高级）、营养配餐员。

参加全国中式烹调、中式面点，西式烹调、西式面点等中高级职业资格证书的考试，并获得相应

等级证书；（第五学期前考取）

参加全国中、高级公共营养师或营养配餐员资格证书的考试，获得相关等级证书。（第五学期前考取）
以上各职业资格证书可根据本人选择的发展方向选得一证，也可一人多证。

五、岗位核心能力学习领域的教学设计

（一）岗位基础学习领域阶段的教学设计

岗位基础性学习领域教学设计的思路是：紧紧围绕培养目标，以学校为主体，充分听取企业意见，把各个单项和综合职业能力培养需要的统一的、反复出现的知识，构建成基础性学习领域的课程体系。

（二）岗位核心学习领域阶段的教学设计

岗位核心学习领域教学设计的思路是：围绕烹饪工艺与营养专业所涉及的核心能力与职业资格标准，充分利用校内外教育资源，根据各职业岗位的行动领域，以岗位能力为导向，校企合作，构建核心职业能力培养的学习领域课程体系。

（三）岗位拓展学习领域阶段的教学设计

岗位拓展学习领域教学设计的思路是：根据学生就业特点，从拓宽就业出发，在设计烹调工艺与营养专业核心课程基础上，构建掌握邻近专业职业岗位能力的学习领域核心课程体系与培养就业心理素质、社会素养的综合素质能力的课程体系，适应社会需求的多样化。

六、课程体系构建

（一）课程方案开发思路

对实际工作岗位的工作任务进行分析→结合职业资格标准进行工作任务归纳→按照从简单到复杂、单一到综合、低级到高级的认知规律进行学习任务归纳→采用资讯、决策、计划、实施、检查、评价的六步法进行工作过程系统化课程方案的构建→课程方案的具体化。

（二）学习领域课程的开发步骤

1. 分析职业工作过程：主要是了解和分析职业与工作过程之间的关系。
2. 了解职业教育条件：主要是调查和获得该职业在开展职业教育时所需要的条件。
3. 确定职业行动领域：主要是确定和统计该职业所涵盖的行动领域中的数量和范围。
4. 描述职业行动领域：主要是将所选择的行动领域转化为学习领域。
5. 扩展描述学习领域：主要是根据行动领域的内容，对各个学习领域进行扩展和描述。
6. 扩展表述学习情境：主要是通过学习领域具体话来扩展和表述学习情境。

（三）课程体系的构建

1. 课程体系的构建思想

以“岗位（群）—工作过程—岗位能力—核心能力—核心课程—支撑课程及相关课程”的建设思路，

开发适应专业培养目标、符合岗位核心能力要求的课程体系。

2. 理论教学体系

(1) 理论教学体系的设计

在构建以工作过程为导向的理论课程体系时，将理论课程体系设计为基础性学习领域理论课、核心学习领域理论课、拓展学习领域课 3 个阶段，其中基础性学习领域的理论课是烹饪工艺与营养专业学生的基础性课程；核心学习领域的理论课是烹调工艺与营养专业必须掌握的核心课程，注重进行专业核心能力的培养；拓展学习领域的理论课是根据烹调工艺与营养专业综合岗位的素质和能力培养要求所拓展的课程。

(2) 烹调工艺与营养专业理论课程体系的构成

根据“工学交融，全真实训”人才培养模式和职业岗位群要求，围绕能力主线构建课程体系，形成六大课程模块。人文素质模块：思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、国防教育（含军训）、人文素养；能力素质模块：信息处理、外语应用、应用写作、素质拓展、就业与创业指导；行为素质模块：入学教育、体育与健康、心理健康教育、职业礼仪。基础学习领域模块：烹饪概论、烹饪原料、烹饪基本功训练、冷拼与食品雕刻技艺、烹饪化学、烹饪英语；核心学习领域模块：烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术、中华药膳、饮食成本核算、食品营养与卫生、菜单与宴会设计、创新菜点开发与设计、餐饮管理、西餐制作技术；拓展学习领域模块：烹饪工艺美术、烹饪设备与器具、中国名菜、饮品与调酒、全校性任选课。

3. 实践教学体系

(1) 实践教学体系的设计

在构建以工作过程为导向的实践课程体系时，将实践课程体系设计为职业核心能力学习领域实践课和岗位核心能力学习领域实践课，其中职业核心能力学习领域的实践课是烹调工艺与营养专业学生共有的基础性的、验证性的、素质性的实践课程；其中岗位核心能力学习领域实践课又设计为：岗位基础学习领域的实践课、岗位核心能力学习领域的实践课、岗位拓展学习领域的实践课 3 个阶段，岗位基础学习领域的实践课是烹调工艺与营养专业学生必须掌握的基础技能和基础能力课程；岗位核心能力学习领域的实践课是根据烹调工艺与营养专业核心岗位的能力培养的要求所确定的核心技能和能力课程，注重进行专业核心能力的培养；岗位拓展学习领域的实践是根据烹调工艺与营养专业综合岗位的素质和能力培养要求所拓展的课程。

实践性课程采用“通识模块综合化”的课程模式。这一课程模式强调以培养职业能力为主线，以通识教育为基础，让学生先接受职业群体基础的基础教育和技能训练，然后根据学生自己的兴趣、能力以及社会需要，学习专业知识并进行职业技能的培训。在此基础上，拓展学习领域，使学生向多方向发展，使学生既具有较大的就业弹性和适应能力，又具有职业针对性。“通识模块综合化”课程模式的基本内涵是：

①通识：就是将工作性质相通的若干职业集合为一个职业群，分析该职业群高级技能型人才所必备的

共同基础知识和基本技能，以及各职业的专业技能，再加以系统整合，学习时先广泛学习某一职业群的共同知识和技能(即通识)，然后逐渐缩小学习领域，进行专门技术和专门技能的教育和培养。

②模块：课程分成岗位基础能力训练、岗位核心能力训练和岗位拓展技能三个模块，每个模块的课程设置，应在分析职业岗位能力的基础上，根据培养的人才应具有的知识、能力和素质，通过整合，把课程分成既有联系，又有区别的三个模块来进行。

第一模块——岗位基础能力模块。

这一模块强调打好基础，主要学习相关职业通用性的技能和相关知识，同时要进思想品德、职业道德、计算机应用能力、外语能力以及其他通用能力的培养和教育。

第二模块——岗位核心能力模块。这一模块紧接在职业基础教育之后，在该模块中需要同时完成专业基础理论和专业知识的学习，在课程设置和内容安排上应对专业内容进行综合化。这一模块的能力培养需要在校内外基地进行。

第三模块——岗位拓展能力模块。这一模块是在对职业的专业基础理论、专业知识进行学习和职业核心能力、岗位基础能力、核心能力的培养的基础上，根据职业岗位其它要求，拓宽知识领域，拓展职业岗位能力，设置和安排拓展能力培养。

(2)实践教学基地的构建。

实践教学基地是保证实践教学得以实现的场所，它是高等职业教育人才培养实现“四个结合”(学校与企业相结合；教学与生产、科研相结合；理论与实验、实践相结合；能力与知识、素质相结合)的重要前提。

实践教学基地由三个中心组成：理论知识应用的实验中心；校内能力训练的实训中心；校外能力的实践中心。

①理论知识应用的实验中心。该中心是学生深化基础理论、拓宽专业知识和创新思维的实验场所。

②校内能力训练的实训中心。该中心是学生单项职业技能、工程技术和综合职业能力培养的场所。所有的实训均有相应工作过程对应的项目，并模拟企业生产的真实环境。

③校外能力的实践中心。实践中心完全建设成真实企业的集合，企业生产的真实环境，并参照执行国家及行业职业技术规范化标准，建设的项目均是相关专业学生今后所从事的职业及工作岗位。

4. 职业核心能力课程体系

职业核心能力课程体系主要包括人文素质、能力素质、行为素质等三个素质教育模块。

(1)素质教育内容

素质教育的内容包括思想道德素质、思想道德素质、身心素质、文化素质、职业素质、创业素质等。

围绕这几方面的素质，从社会、经济的发展需要出发，从现代人的个性发展要求出发，制订可持续性的素质教育目标体系。素质教育不受大纲和课本的限制，根据素质教育目标的需要，在教育内容上，并作适当的扩展、补充，增加选修课，组织学术讲座，增设活动课、社会实践等，让学生学多、学活，深刻领

会，熟练运用，增强其各方面的适应能力。

(2) 素质教育的实施

素质教育的实施除主要依托课余时间进行外，还应融入其他教学体系的教学培养中去。

5. 技能教学体系

技能教学体系主要内容包括：基础技能模块、核心技能模块、拓展技能模块。其实施主要是融入其他三个教学体系的教学培养中。

七、课程设置及课程主要内容

(一) 课程设置

1. 职业核心能力学习领域（13 个）

(1) 人文素质（4 个）：思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、国防教育（含军训）、人文素养；

(2) 能力素质（5 个）：信息处理、外语应用、应用写作、素质拓展、就业与创业指导；

(3) 行为素质（4 个）：入学教育、体育与健康、心理健康教育、职业礼仪。

2. 岗位核心能力学习领域（21 个）

(1) 岗位基础学习领域（5 个）：中国烹饪概论、烹饪原料、烹饪基本功训练、烹饪营养卫生、烹饪化学

(2) 岗位核心学习领域（10 个）：烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术、中华药膳、饮食成本核算、冷拼与食品雕刻技艺、菜单与宴会设计、创新菜点开发与设计、现代厨政、西餐概论、毕业论文、综合实训、顶岗实习

(3) 岗位拓展学习领域（6 个）：烹饪工艺美术、烹饪设备与器具、中国名菜、饮品与调酒、全校性选修 2 个

(二) 课程主要内容（按重点课程、核心课程描述）（见表 9）

表 6 课程主要内容

学习领域 1: 烹饪概论 第一 学年 基本学时: 45 学时, 其中理论 22 学时、校内实训 23 学时

学习目标

- ◆ 弄清烹饪与中国烹饪学
- ◆ 基本了解中国烹饪文化
- ◆ 明确中国的烹饪历史发展
- ◆ 了解中国烹饪科学涵盖的范围
- ◆ 了解当代中国烹饪艺术及其成果

内容

- ◆ 中国烹饪与传统美食、烹饪及其文化特色
- ◆ 中华美食的传统风格、中国烹饪传统制膳特点
- ◆ 中国烹饪的起源与发展、中国烹饪技术原理
- ◆ 中国烹饪与菜品审美、中国菜品命名与评价标准
- ◆ 中国烹饪风味流派、中国筵宴菜品组合传承与发展
- ◆ 走向世界的中国烹饪

方法

- ◆ 讲授、说明、对比
- ◆ 电教、多媒体、幻灯片
- ◆ 实物分辨、标本观摩
- ◆ 市场见习、学习资料整理

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集、各种工作页
- ◆ 实物标本、农贸市场
- ◆ 水产品市场、厨房操作间

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 原料鉴别能力
- ◆ 地理知识
- ◆ 物产分布

学习领域2：烹饪原料 第一学年 基本学时：106学时，其中理论53学时、校内实训53学时

学习目标：对烹饪原料的全面了解和系统学习，培养学生科学思维方式和综合运用知识能力，通过学习，使学生提高识别、选购原料和根据原料特点进行实践操作基本能力，为后期整个烹调技术的学习和掌握有好的基础。

内容

- ◆ 了解粮食类烹饪原料概况、品质检验与保藏
- ◆ 了解蔬菜类烹饪原料概况、品质检验与保藏
- ◆ 了解果品类烹饪原料概况、品质检验与保藏
- ◆ 了解花常用的花卉类原料和常用药草类原料
- ◆ 了解畜禽类烹饪原料的物理性质和化学成分，掌握畜禽肉的结构与畜胴体分割
- ◆ 蛋品和乳品烹饪原料基本属性
- ◆ 了解水产品烹饪原料概况、品质检验与保藏
- ◆ 干货制品类烹饪原料概况、品质检验与保藏
- ◆ 了解半成品烹饪原料、调料和食品添加剂以及辅助烹饪原料的概况
- ◆ 懂得烹饪原料的安全性

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 对比
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 幻灯片
- ◆ 实物分辨
- ◆ 标本观摩
- ◆ 市场见习
- ◆ 学习资料整理

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集
- ◆ 各种工作页
- ◆ 实物标本
- ◆ 农副市场
- ◆ 水产品市场
- ◆ 厨房操作间

学生需要的知识和技能

- ◆ 烹饪概论
- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 原料鉴别能力
- ◆ 地理知识
- ◆ 物产分布

学习领域 3: 烹饪基本功训练 第 一 学年 基本学时: 136 学时, 其中理论 68 学时、校内实训 68 学时

学习目标

- ◆ 烹饪基本功训练的意义与基本要求
- ◆ 烹饪基本功的基本内容
- ◆ 烹饪基本功训练的方法和思路

内容

- ◆ 刀工技能训练
- ◆ 临灶技术综合训练
- ◆ 鲜活原料初加工训练
- ◆ 蔬菜类原料初加工训练
- ◆ 家禽类原料初加工训练
- ◆ 家畜类原料初加工训练
- ◆ 水产类原料初加工训练
- ◆ 调味技术训练
- ◆ 火候掌握与运用训练
- ◆ 初步熟处理技术训练
- ◆ 糊浆调制训练
- ◆ 冷菜烹制方法训练
- ◆ 热菜烹制方法训练

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 对比
- ◆ 演示
- ◆ 训练
- ◆ 观摩

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 各种操作规范规程
- ◆ 实训室
- ◆ 实验餐厅

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 深厚的基本功底
- ◆ 示范指导能力

学习领域 4: 冷拼与食品雕刻技艺 第一 学年 基本学时: 114 学时, 其中理论 57 学时、校内实训 57 学时

学习目标

- ◆ 了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展
- ◆ 知道冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用
- ◆ 掌握冷拼的基本知识与方法
- ◆ 掌握食品雕刻的基本知识与方法
- ◆ 掌握冷菜制作工艺
- ◆ 掌握冷菜的装盘
- ◆ 基本掌握糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作技法
- ◆ 掌握菜肴围边制作工艺及其常用的种类和方法
- ◆ 能够设计制作大型果蔬雕作品

内容

- ◆ 冷拼的分类制作原则与特点
- ◆ 冷拼的基本方法、要求
- ◆ 食品雕刻的原料、工具、类型、原则与特点
- ◆ 食品雕刻的基本方法及成品的保管与应用
- ◆ 冷菜制作工艺分类、特点和方法
- ◆ 冷菜装盘的基本要求、分类与式样
- ◆ 冷菜装盘的步骤、手法与点缀
- ◆ 一般拼盘的制作技法
- ◆ 什锦拼盘的制作技法
- ◆ 艺术拼盘的制作技法
- ◆ 常见花卉的雕刻技法
- ◆ 常见象形动物的雕刻技法
- ◆ 瓜盅、瓜灯、花瓶的雕刻技法
- ◆ 大型艺术造型拼盘制作工艺和技法
- ◆ 多碟组合艺术拼盘的制作技法
- ◆ 大型食品雕刻工艺和大型果蔬雕的制作技法
- ◆ 黄油雕、冰雕的制作技法
- ◆ 糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作技法
- ◆ 菜肴围边制作工艺及制作实例
- ◆ 果盘制作工艺的选择、特点、类型和实例
- ◆ 附录一 冷菜的色泽分析
- ◆ 附录二 水果营养成分表

方法

- ◆ 多媒体讲授
- ◆ 对比说明
- ◆ 电教
- ◆ 分步骤进行
- ◆ 幻灯片
- ◆ 实景观摩
- ◆ 行业学习
- ◆ 实训制作
- ◆ 资料整理

<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 图片集 ◆ 各种工作页 ◆ 工艺规范与标准 ◆ 专用设施用具 ◆ 操作场地 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪工艺美术 ◆ 艺术鉴赏 ◆ 中学美术基础 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富食品雕刻经验 ◆ 善于拼摆成形 ◆ 色感和 ◆ 质感好
---	--	--

学习领域 5：烹饪化学 第二学年 基本学时：72学时，其中理论36学时、校内实训36学时

学习目标

- ◆ 从化学的角度了解烹饪原料及产品→自然界一切与吃有关的物质
- ◆ 了解食物结构和性质及其变化给烹饪带来的影响→正面和负面
- ◆ 掌握食品成分在加工过程中的变化规律
- ◆ 为能动地控制和变革烹调工艺技术条件和方法奠定必需的理论基础
- ◆ 掌握研究物质变化规律的基本科学方法和技能
- ◆ 研究形成和保持烹饪产品的色、香、味、形的基本知识
- ◆ 研究提高营养成分使用价值或减少营养成分损失的因素、条件及确定合理烹调工艺方法的原理

内容

- ◆ 烹饪化学概述
- ◆ 物质和能量
- ◆ 化合价和化学键
- ◆ 化学变化和物理变化
- ◆ 溶液和胶体
- ◆ 化学平衡
- ◆ 怎样学习烹饪化学
- ◆ 有机化学基础
- ◆ 水和无机盐
- ◆ 脂肪的物理性质及其在烹调中的应用
- ◆ 脂肪的化学性质和在烹调加热中的变化
- ◆ 碳水化合物概述
- ◆ 蛋白质、氨基酸和肽
- ◆ 蛋白质性质在烹饪过程中的利用
- ◆ 维生素的脂溶、水溶损失及生物利用率
- ◆ 重要的酶类和影响酶促反应的因素
- ◆ 菜点风味的科学基础——质

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 试验
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 实物分辨
- ◆ 过程观摩
- ◆ 结果分析
- ◆ 学习资料整理

<ul style="list-style-type: none"> ◆ 烹饪化学实验 ◆ 实验一 氯化钠的提纯；实验二 凝胶的制备和性质； ◆ 实验三 脂类的化学性质；实验四 糖类物质的性质； ◆ 实验五 氨基酸和蛋白质的性质 		
媒体 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 图片集 ◆ 各种工作页 ◆ 实物标本 ◆ 农副产品 ◆ 水产品市场 ◆ 厨房操作间 	学生需要的知识和技能 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪营养卫生学 ◆ 烹饪原料学 ◆ 烹饪原料加工技术 ◆ 中学有机化学基础 	教师需要的知识和技能 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验

学习领域 6: 烹饪英语 第二学年 基本学时: 72学时, 其中理论36学时、校内实训36学时

学习目标

- ◆ 了解及学会适用于餐厅及厨房情景的英语语言交际
- ◆ 厨房各厨师的英文头衔
- ◆ 厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称
- ◆ 英文菜单及食谱
- ◆ 能用熟练的英语与外籍厨师长进行沟通交流

内容

- ◆ 厨房各厨师的英文头衔
- ◆ 厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称
- ◆ 常见蔬菜的英文名称及相关对话
- ◆ 常见水果的英文名称及相关对话
- ◆ 常见厨房用具的英文名称及相关对话
- ◆ 英文菜单及食谱

- ◆ 方法
- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 学习资料整理

媒体 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 厨房操作间 	学生需要的知识和技能 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 英语基础知识 ◆ 饮食文化 ◆ 跨文化交际基础知识 	教师需要的知识和技能 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验
---	---	--

学习领域 7: 烹饪原料加工技术 第一学年 基本学时: 76学时, 其中理论38学时、校内实训38学时

- ◆ 学习目标
- ◆ 烹饪原料加工的意义
- ◆ 原料加工和烹饪及调味的关系
- ◆ 熟练应用各种刀法
- ◆ 准确把握原料的成形标准
- ◆ 掌握原料加工的基本原则和注意事项

内容

- ◆ 刀工的基础知识和砧墩的种类、使用及保养
- ◆ 刀法的种类及其运用
- ◆ 鲜活原料的初步加工
- ◆ 出肉、去骨与分档取料
- ◆ 干货原料的涨发
- ◆ 原料成型的刀法技术和花刀
- ◆ 配菜的意义、方法和要求
- ◆ 筵席的配菜原理

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 对比
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 幻灯片
- ◆ 实物分辨
- ◆ 标本观摩
- ◆ 市场见习
- ◆ 学习资料整理

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集
- ◆ 各种工作页
- ◆ 实物标本
- ◆ 农副市场
- ◆ 水产品市场
- ◆ 厨房操作间

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 原料鉴别能力
- ◆ 地理知识
- ◆ 物产分布

学习领域 8: 烹调技术 第一、二学年 基本学时: 284 学时, 其中理论 142 学时、校内实训 142 学时

学习目标

- ◆ 烹调的起源与我国烹调技术的发展
- ◆ 我国菜肴的特点及组成
- ◆ 烹调的主要工具与基本功训练
- ◆ 学会把握和准确掌控火候
- ◆ 学会菜肴口味的调和
- ◆ 掌握预熟处理的方法
- ◆ 掌握制汤的基本方法和操作要点

- ◆ 区别勾芡、挂糊与上浆的不同作用、熟练应用
- ◆ 熟练掌握热菜烹调方法和冷菜烹调方法
- ◆ 熟悉盛具的种类掌握与菜肴的配合原理
- ◆ 掌握各菜系代表菜的制作
- ◆ 能够制作寺院菜和少数民族风味菜

内容

- ◆ 什么是烹饪，我国烹饪的特点
- ◆ 烹调中热的传递、理化作用和掌握火候
- ◆ 烹饪原料的预熟处理——焯水、过油、汽蒸、走红
- ◆ 制汤的作用、种类、原理、方法及操作关键
- ◆ 味的概念及种类
- ◆ 菜肴的味型及其调配
- ◆ 调味的时机和基本原则
- ◆ 调色与增香
- ◆ 调味料的盛装保管与合理放置
- ◆ 挂糊与上浆的区别及作用
- ◆ 勾芡的作用和质量标准
- ◆ 热菜烹调方法
- ◆ 冷菜烹调方法
- ◆ 盛具的种类与菜肴的配合
- ◆ 各大菜系名菜制作

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 电教
- ◆ 对比
- ◆ 多媒体
- ◆ 制作
- ◆ 说明
- ◆ 实物分析
- ◆ 过程观摩
- ◆ 市场见习
- ◆ 校内实训
- ◆ 顶岗实习
- ◆ 学习资料整理

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集
- ◆ 各种工作页
- ◆ 实训指导书
- ◆ 表格页
- ◆ 模拟示范教室
- ◆ 厨房操作间
- ◆ 企业见习

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语
- ◆ 烹饪原料学
- ◆ 烹饪原料加工技术
- ◆ 西餐概论

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 原料鉴别能力
- ◆ 原料加工能力
- ◆ 菜肴制作能力

学习领域 9：面点制作技术 第 二 学年 基本学时： 114 学时，其中理论 57 学时、校内实训 57 学时

学习目标

- ◆ 中西面点的概念、发展简况及其趋势
- ◆ 中西面点的技术特点
- ◆ 中西面点的分类及主要流派
- ◆ 中西面点常用设备与工具
- ◆ 面点设备与工具的保养
- ◆ 易燃易爆物品的安全使用
- ◆ 中西面点原料知识
- ◆ 中西面点常用的主要原料
- ◆ 中点主要的制馅原料
- ◆ 西点主要的辅助原料
- ◆ 面点原料的选用
- ◆ 面点原料的保管
- ◆ 面团调制基本技术
- ◆ 面点成型基本技术

内容

- ◆ 中国面点成型技术卷、包、捏、切、按、叠、剪、模具成型、滚沾、镶嵌
- ◆ 面点成熟技术、烤、炸、煎、蒸、煮、烙
- ◆ 制馅在面点中的作用
- ◆ 甜馅、咸馅制作工艺
- ◆ 生咸馅和熟咸馅
- ◆ 实面面团与运用
- ◆ 膨松面团与运用
- ◆ 油栈面团与运用
- ◆ 米粉面团与运用其他原料制品
- ◆ 西式点心制作

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 对比
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 幻灯片
- ◆ 实物分辨
- ◆ 标本观摩
- ◆ 市场见习
- ◆ 学习资料整理

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集
- ◆ 各种工作页
- ◆ 实物标本
- ◆ 农副产品
- ◆ 水产品市场
- ◆ 厨房操作间

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪化学
- ◆ 烹饪英语

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富实践经验
- ◆ 原料鉴别能力
- ◆ 地理知识
- ◆ 物产分布

学习领域 10：中华药膳 第二_学年 基本学时：_36_学时，其中理论_18_学时、校内实训_18_学时

学习目标

- ◆ 中华药膳历史悠久源远流长
- ◆ 传统医疗奠定了“药食同源”的保健基础
- ◆ 药膳包涵着中华民族的优秀文化与博大精深的国粹成分
- ◆ 药膳食疗的分类和特点
- ◆ 保健类药膳食品
- ◆ 预防类药膳
- ◆ 康复类药膳
- ◆ 治疗类药膳
- ◆ 广义的药膳原料选择
- ◆ 狭义的药膳原料选择
- ◆ 调料和饮料类原料

内容

- ◆ 药膳的渊源与流变
- ◆ 药膳的种类、特点
- ◆ 药膳的应用原则和配伍禁忌
- ◆ 药膳常用药物和常用食物
- ◆ 季节与调养药膳
- ◆ 保健类药膳配制方法
- ◆ 补益类药膳配制方法
- ◆ 防治疾病类药膳配制方法
- ◆ 常见病症药膳配制方法
- ◆ 内科病药膳配制方法
- ◆ 外科病药膳配制方法
- ◆ 妇科病药膳配制方法
- ◆ 儿科病药膳配制方法
- ◆ 男科病药膳配制方法
- ◆ 皮肤科病药膳配制方法
- ◆ 五官科病药膳配制方法
- ◆ 传染病病药膳配制方法
- ◆ 肿瘤病病药膳配制方法

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 比较
- ◆ 说明
- ◆ 分析认知
- ◆ 实物分辨
- ◆ 标本观摩
- ◆ 市场见习
- ◆ 实训室制作
- ◆ 学习资料整理

<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 配方页 ◆ 各种工作页 ◆ 实物标本 ◆ 表格页 ◆ 设备用具器皿 ◆ 厨房操作间 ◆ 营养分析室 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪化学 ◆ 烹饪英语 ◆ 烹饪原料学 ◆ 烹饪原料加工技术 ◆ 烹调技术 ◆ 面点制作技术 ◆ 烹饪营养卫生学 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验 ◆ 原料鉴别能力 ◆ 地理知识 ◆ 物产分布知识 ◆ 医药基础知识
---	--	--

学习领域 11：饮食成本核算 第二学年 基本学时：36学时，其中理论18学时、校内实训18学时

- 学习目标
- ◆ 餐饮业的经营性质和职能
 - ◆ 餐饮业的体制和经营特点
 - ◆ 餐饮业启动资金的来源和分类
 - ◆ 餐饮业经营资金的周转
 - ◆ 现代餐饮业成本核算定义和特点
 - ◆ 餐饮业成本核算的重要性和作用
 - ◆ 餐饮业成本构成及产品成本要素
 - ◆ 餐饮业成本核算的原则、任务、要求

<p>内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 烹饪原料的主料、配料成本核算 ◆ 烹饪生净料的成本核算步骤 ◆ 一料一档的成本核算 ◆ 一料多档的成本核算 ◆ 纯净料的成本核算 ◆ 烹饪半制品的成本核算 ◆ 无味半制品的成本核算 ◆ 调味半制品的成本核算 ◆ 烹饪熟净料的成本核算 ◆ 多渠道购进原料的成本核算 ◆ 成本系数应用法 ◆ 烹饪净料率与烹饪损耗率 ◆ 影响烹饪净料率精确度的因素 ◆ 烹饪调料和燃料成本核算 ◆ 调质料、调色料、调香料的成本核算 ◆ 热菜、冷菜的调料成本核算 ◆ 面食、点心的调料成本核算 ◆ 烹饪调料用量的估算方法 ◆ 餐饮产品成本核算 ◆ 餐饮菜肴、面点售价的核算 ◆ 餐饮筵席成本、售价的核算 ◆ 餐饮业的成本控制管理 	<p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 讲授 ◆ 说明 ◆ 练习 ◆ 电教 ◆ 多媒体 ◆ 实训实习 ◆ 企业见习 ◆ 资料整理 	
<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 多媒体电脑 ◆ 资料收集 ◆ 原料采购工作页 ◆ 原料验收工作页 ◆ 原料保管工作页 ◆ 原料验领用作页 ◆ 成本核算规范 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 烹饪原料加工技术 ◆ 烹调技术 ◆ 面点制作技术 ◆ 西餐概论 ◆ 冷拼与食品雕刻 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验 ◆ 原料鉴别能力 ◆ 菜单设计制作能力
<p>学习领域 12：烹饪营养卫生 第 <u>二</u> 学年 基本学时： <u>148</u> 学时，其中理论 <u>74</u> 学时、校内实训 <u>74</u> 学时</p>		

<p>学习目标</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握营养学和食品卫生学的基础知识和原理 ◆ 了解营养卫生科学在餐饮业中应用的最新进展 ◆ 正确处理烹饪和餐饮中的食品营养、卫生和安全问题 ◆ 强调认知的过程从方法和原理方面来学习 ◆ 掌握合理烹调、平衡膳食以及食品安全的知识和技能 ◆ 体现现代高等职业教育改革的新理念 ◆ 营养和食品卫生学在餐饮和烹饪中的应用 		
<p>内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 营养学基础 ◆ 宏量营养素蛋白质、脂类、碳水化合物 ◆ 人体的能量消耗、供给及食物来源 ◆ 微量营养素、维生素、无机盐 ◆ 水和其他膳食成分 ◆ 食品卫生学基础 ◆ 食品安全性的风险分析和评估 ◆ 食品污染和食源性疾病 ◆ 常见烹饪原料的营养及卫生安全 ◆ 植物性原料的营养价值与卫生安全 ◆ 动物性原料的营养价值与卫生安全 ◆ 其他食品的营养特点及卫生安全问题 ◆ 餐饮卫生管理及安全控制 ◆ 合理烹调与平衡膳食 ◆ 中国居民膳食营养素参考摄入量 ◆ 中国居民膳食指南 ◆ 中华人民共和国食品卫生法 ◆ 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范及其附件 ◆ 餐饮业卫生监督量化评分表 ◆ 食物成分表（简化版）走向世界的中国烹饪 	<p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 讲授 ◆ 说明 ◆ 对比 ◆ 电教 ◆ 多媒体 ◆ 分析验证 ◆ 实物讲解 ◆ 显微镜观察 ◆ 市场调查 ◆ 学习资料整理 	
<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 图片集 ◆ 各种工作页 ◆ 操作规范 ◆ 表格页 ◆ 实验室设备器皿 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪化学 ◆ 烹饪英语 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验 ◆ 原料鉴别能力 ◆ 良好的卫生习惯

◆ 操作间

学习领域 13: 创新菜点开发与设计 第三学年 基本学时: 44学时, 其中理论22学时、校内实训22学时

学习目标

- ◆ 启迪中式菜点的开发思路
- ◆ 透析餐饮发展与菜点开发的关系
- ◆ 明白继承传统与开拓创新的道理
- ◆ 把握菜品创新的基本原则
- ◆ 掌握新菜点开发的基本程序
- ◆ 突出地方菜品的开发与制作
- ◆ 懂得特色食物原料的采集与利用

内容

- ◆ 烹饪原料的引用与开发——改变原料出新菜
- ◆ 调味技巧的组合与变化——改变调味出新菜
- ◆ 调味品及其配制、变化与组合
- ◆ 味型的传承与创意
- ◆ 乡土菜的引进与提炼
- ◆ 菜点合一的创作风格
- ◆ 菜点互鉴拓展新品种
- ◆ 菜点交融开创新风味
- ◆ 菜点结合的制作特色
- ◆ 中西菜烹饪技巧的结合运用和特色
- ◆ 热菜造型工艺的变换原则
- ◆ 面点工艺的开发与革新
- ◆ 器具与装饰手法的变化
- ◆ 创新菜点思路探寻

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 启发
- ◆ 对比
- ◆ 说明
- ◆ 引伸
- ◆ 排列组合
- ◆ 危机思考
- ◆ 比武观摩
- ◆ 市场采风
- ◆ 学习资料整理

<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 图片集 ◆ 各种工作页 ◆ 专业书籍 ◆ 行业借鉴 ◆ 美食节 ◆ 参观学习 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪概论 ◆ 西餐概论 ◆ 烹饪原料学 ◆ 烹饪原料加工技术 ◆ 烹饪工艺美术 ◆ 面点制作 ◆ 冷拼与食品雕刻 ◆ 艺术鉴赏与修养 ◆ 烹调技术 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 丰富实践经验 ◆ 原料鉴别选择能力 ◆ 菜点组合能力 ◆ 器皿搭配能力 ◆ 口味精辨重组能力 ◆ 厚积薄发的储备
---	---	---

学习领域 14: 餐饮管理 第二 学年 基本学时: 76 学时, 其中理论 38 学时、校内实训 38 学时

学习目标

- ◆ 能够进行厨房设计布局与组织管理
- ◆ 熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理
- ◆ 合理设计和控制人力资源
- ◆ 全面掌握和进行厨房产品质量管理
- ◆ 能够进行厨房物资管理与成本控制
- ◆ 对厨房员工进行培训与管理
- ◆ 能够进行厨房卫生安全管理
- ◆ 能够进行餐饮活动策划与产品开发
- ◆ 眼观四路耳听八方、精通十八般武艺、调动七大资源弹好八支曲调

内容

- ◆ 中餐厨政管理的基本特征
- ◆ 中餐行厨政管理者应具备的素质
- ◆ 中餐行厨政与其他部门或行业的区别
- ◆ 中餐生产的基本要素
- ◆ 中餐厨房的合理设计与布局
- ◆ 中餐厨房设计的生产要求、卫生要求
- ◆ 影响中餐厨房设计布局的因素
- ◆ 中外厨房的环境要求
- ◆ 合理设计厨房组织、科学配备厨房员工
- ◆ 建立有效的管理体系与沟通模式
- ◆ 厨房生产运行管理
- ◆ 原料初加工阶段的运行管理

方法

- ◆ 讲授
- ◆ 说明
- ◆ 对比
- ◆ 电教
- ◆ 多媒体
- ◆ 参观学习
- ◆ 专题讲座
- ◆ 示范演绎
- ◆ 运作见习
- ◆ 心得整理

- ◆ 热菜厨房的运行管理
- ◆ 其他厨房的运行管理
- ◆ 厨房生产过程中的管理制度
- ◆ 食品原料管理
- ◆ 厨房生产成本控制
- ◆ 菜点出品质量控制
- ◆ 厨房卫生安全管理
- ◆ 酒店六常管理
- ◆ 厨房流动路线规划
- ◆ 建立出品监控制度
- ◆ 厨房的例会制度
- ◆ 厨房的激励制度
- ◆ 厨房的内外勾通
- ◆ 现代化厨房管理中，法，理，情

媒体

- ◆ 录像、多媒体
- ◆ 图片集
- ◆ 各种工作页
- ◆ 厨房操作间
- ◆ 职业厨师长

学生需要的知识和技能

- ◆ 中国饮食文化
- ◆ 烹饪概论
- ◆ 西餐概论
- ◆ 烹饪英语
- ◆ 烹饪原料学
- ◆ 烹饪原料加工技术
- ◆ 面点技术
- ◆ 烹饪营养卫生

教师需要的知识和技能

- ◆ 教师资格
- ◆ 职业资格
- ◆ 丰富厨房管理经验
- ◆ 餐饮组织能力
- ◆ 人财掌控经验
- ◆ 厨房设计经历

学习领域 15：西餐制作技术 第 二 学年 基本学时： 114 学时，其中理论 57 学时、校内实训 57 学时

学习目标

- ◆ 西餐含义和基本特点
- ◆ 西餐历史与发展状况
- ◆ 西餐餐具与酒具要求
- ◆ 西餐用餐礼节
- ◆ 西餐食品常用原料的选择
- ◆ 法国与意大利西餐概况
- ◆ 美国与英国西餐概况
- ◆ 基本西餐的制作和应用

<p>内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 西餐起源 ◆ 中世纪古西餐 ◆ 近代西餐发展 ◆ 现代西餐形式 ◆ 西餐食品原料之奶制品 ◆ 畜肉、家禽与鸡蛋 ◆ 水产品、植物原料 ◆ 调味品 ◆ 著名饮食鉴赏家和烹调大师 ◆ 法国餐饮文化著名菜系和工艺特点 ◆ 意大利餐饮文化著名菜系和工艺特点 ◆ 法国与意大利名菜名点制作 ◆ 美国与英国西餐概况和名菜名点 ◆ 美国餐饮文化著名菜系 ◆ 英国餐饮文化著名菜系 	<p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 讲授 ◆ 说明 ◆ 对比 ◆ 电教 ◆ 多媒体 ◆ 幻灯片 ◆ 实物分辨 ◆ 标本观摩 ◆ 市场见习 ◆ 学习资料整理 ◆ 实训室操作 	
<p>媒体</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 录像、多媒体 ◆ 图片集 ◆ 西餐各种工作页 ◆ 实物标本 ◆ 农副产品 ◆ 水产品市场 ◆ 厨房操作间 ◆ 酒店西餐厨房 ◆ 商业西点屋 	<p>学生需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 中国饮食文化 ◆ 烹饪化学 ◆ 烹饪英语 ◆ 烹饪原料学 ◆ 烹饪原材料加工 ◆ 烹调技术 ◆ 面点技术 ◆ 烹饪工艺美术 	<p>教师需要的知识和技能</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 教师资格 ◆ 职业资格 ◆ 精于西餐制作 ◆ 熟悉西点制作 ◆ 能够鉴别和选择西式原料 ◆ 熟知主要西餐国的饮食特征和制作要点 ◆ 能设计制作自助餐、鸡尾酒会、冷餐会

(三) 教学计划 (见表7)

表7 烹饪工艺与营养专业教学计划表

类别		学习领域		考核方式	总学时	第一学年						第二学年						第三学年					
						第一学期			第二学期			第三学期			第四学期			第五学期			第六学期		
						理论授课	校内实训	企业实训	理论授课	校内实训	企业实训	理论授课	校内实训	企业实训	理论授课	校内实训	企业实训	理论授课	校内实训	企业实训	理论授课	校内实训	企业实训
职业核心能力学习领域	人文素质	1	思想道德修养与法律基础	S	36	36																	
		2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	S	56				56														
		3	国防教育(含军训)	C	72	未计入总课																	
		4	人文素养★	C	24								16	8									
	能力素质	5	信息处理	Z	48	12	36																
		6	外语应用★	S	72	60	12																
		7	应用写作	C	30					10	20												
		8	素质拓展	C	80		20		20		20		20										
		9	就业与创业指导	C	30	14							16										
	行为能力	10	入学教育	C	15	未计入总课时																	
		11	体育与健康★	C	60	4	20		4	20	2	10											
		12	心理健康教育★	C	12					12													
		13	职业礼仪	C	12							6	6										
岗位核心能力学习领域	基础学习领域	14	烹饪概论	S	45	22	23																
		15	烹饪原料	S	106	15	15		38	38													
		16	烹饪基本功训练	C	136	30	30		38	38													
		17	冷拼与食品雕刻技艺	S	114				57	57													
		18	烹饪化学	S	72						36	36											
		19	烹饪英语	S	72						36	36											
		20	烹饪原料加工技术	C	76				38	38													
		21	烹调技术	C	284	30	30		38	38		36	36		38	38							
		22	面点制作技术	S	114									57	57								
	核心学习领域	23	中华药膳	C	36						18	18											
		24	饮食成本核算	S	36						18	18											
		25	食品营养与卫生	C	148						36	36		38	38								
		26	菜单与宴会设计	S	66														3	3			
		27	创新菜点开发与设计	C	44														2	2			
		28	餐饮管理	S	76									38	38								
		29	西餐制作技术	S	114									57	57								
		30	毕业论文	C	120	不计入总课时											4周						
		31	顶岗实习	C	600														600				
拓展学习领域	32	烹饪工艺美术	C	44														2	2				
	33	烹饪设备与器具	C	36						18	18												
	34	中国名菜	C	44														2	2				
	35	饮品与调酒	C	44														2	2				
	36	全校性任选课(见表7)	C	36							18		18										
合计			2803	223	186		269	249		240	248		284	262			120	600	121	121			
周学时 / 实践学时					28/186		28/249		28/248		29/262		600					22/121					
分类合计			总学时 2803 理论学时 1137 实践学时 1666 其中校内实训学时 1066 企业实训学时 600																				

说明: 1.学习领域名称后加★的, 全学期按 12 周或 14 周开课。2.S 为考试课, C 为考查课, Z 为以证代课

八、实践性教学计划表（见表8）

表8 实践性教学计划表

类别	领域号	学习领域名称	实训项目名称	学时数	学期	备注	
职业核心能力学习领域	能力素质	5	信息处理	电子文档、表格处理与制作、电子邮件发送与接收、网络资源应用、常用软件使用	36	1	
		6	外语应用	英语听、说、读、写训练	12	1	
		7	应用写作	常用公文写作	20	3	
		8	素质拓展	游戏、比赛项目、攀岩、体能训练等	80	1-4	
	行为能力	11	体育与健康	田径、球类	50	1-3	
		13	职业礼仪	人际交往与沟通礼仪、技巧	6	4	
岗位核心能力学习领域	基础学习领域	14	烹饪概论	中国烹饪文化及发展历史	23	1	
		15	烹饪原料	原料认知、鉴别、初加工	53	1-2	
		16	烹调基本功训练	刀、勺、火和制、体能等训练	68	1-2	课余
		17	冷拼与食品雕刻	拼盘、食品雕刻、面塑	57	2	
		18	烹饪化学	食物烹制过程中的理化变化	36	3	
		19	烹饪英语	烹饪专业英语、菜单、服务英语	36	3	
	核心学习领域	20	烹饪原料加工技术	鲜活原料初加工、出肉、去骨与分档取料、干货原料的涨发、原料成型的刀法技术和花刀、筵席配菜等	38	2	
		21	烹调技术	中餐菜肴制作、中式制汤、中式食雕制作、中式冷拼制作、中式面点制作	142	1-4	
		22	面点制作技术	中餐面点制作、西点制作	57	4	
		23	中华药膳	药膳常用药物识别、各种药膳配制	18	3	
		24	饮食成本核算	餐饮业成本核算的原则、任务、要求	18	3	
		25	食品营养与卫生	食品烹调前后的营养分析、检验、制作卫生	74	3-4	
		26	菜单与宴会设计	菜单设计、菜肴组合、宴会设计	33	6	
		27	创新菜点开发与设计	菜点合一创作、中西菜烹饪技巧的结合运用、热菜造型工艺、面点工艺的开发与革新、器具与装饰手法的变化	22	6	
		28	餐饮管理	现代厨房设计、运行、管理	38	4	
		29	西餐制作技术	西餐的历史、发展状况及用餐礼仪	57	4	
		30	毕业论文	论文撰写、答辩	120	5	
		拓展学习领域	31	顶岗实习	烹饪工艺与营养综合训练	600	5
	32		烹饪工艺美术	构成、设计	22	6	
	33		烹饪设备与器具	认知、操作和使用、保养	22	6	
34	中国名菜		认知、名称、起源、制作	22	6		
35	饮品与调酒		各种饮品的泡制、调制	14	3		
假期顶岗实习 4 周							
合计				1666			

九. 全校性任意选修课程

表 9 全校性任意选修课程目录

序号	课程名称	课程类别	开课总学时	学分	备注
1	公共关系学	院级选修课	36		
2	中国传统文化概论	院级选修课	36		
3	中国古典名著选讲	院级选修课	36		
4	普通话	院级选修课	36		
5	文献检索	院级选修课	18		
6	文学鉴赏	院级选修课	36		
7	美学与美育	院级选修课	18		
8	艺术欣赏	院级选修课	36		
9	书法艺术	院级选修课	18		
10	绘画	院级选修课	36		
11	文学阅读与欣赏	院级选修课	36		
12	音乐鉴赏	院级选修课	36		
13	乐理知识	院级选修课	18		
14	管理学基础	院级选修课	36		
15	西方经济学	院级选修课	36		
16	市场营销	院级选修课	36		
17	生活法律知识	院级选修课	36		
18	科学与技术	院级选修课	36		
19	公共政策概论	院级选修课	18		
20	人类与社会	院级选修课	36		
21	中国现代史概述	院级选修课	36		
22	网页制作	院级选修课	24		

选课要求：每个专业的学生在校时期必须完成 2 门选修课程的学习任务，选修学时不得少于 36 学时。

十、教学计划周数分配（见表 10、表 11）

表10 周数分配表

单位：周

学 期	课 堂 教 学	考 试	大 型 课 程 作 业 设 计	毕 业 设 计 (论 文)	实 习 实 训	职 业 技 能 训 练	入 学 教 育	毕 业 教 育	军 训	公 益 劳 动	社 会 实 践	机 动	在 校 周 数	假 期	总 计	备 注
I	15	1					0.5		2			0.5	19	6	25	
II	19	1								0.5		0.5	21	5	26	
III	18	1								0.5		0.5	20	6	26	
IV	19	1								0.5		0.5	21	5	26	
V				4	16								20	6	26	
VI	11	1						1							13	
合计	82	5		4	16		0.5	1	2	1.5		2	101	28	142	

表11 实践教学与理论教学比例

单位：学时

项目	实践教学		理论教学	备注
	校内实验实训	企业实训		
学时数	1066	600	1137	1. 国防教育与入学教育新生入学后集中进行，未计入总课时； 2. 思想道德修养与法律基础总课时 54, 36 课时列入教学计划表，另有 18 课时利用假期进行社会实践，未计入总课时； 3. 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论总课时 72, 56 课时列入教学计划表，另有 16 课时用假期进行社会实践，未计入总课时； 4. 素质拓展以班会为载体，以素质拓展中心为基地，由班主任、辅导员和专业人员组织实施； 5. 形势与政策总课时为 18，不计入总课时，以讲座形式进行。
总学时数	1666			
总学时数	2803			
占比例(%)	59.4		40.6	

十一、人才培养方案说明

（一）方案编制依据

1. 本方案依据教育部关于高职教学计划编写的原则意见，并结合烹调工艺与营养现状及特点编写而成；

2. 本方案在广泛调研，了解企业行业需求的基础上，“以社会需求为目标、确定学生就业岗位群，制定本专业学生的知识、能力、素质结构，围绕技能培养构建课程体系”的思路，积极探索以应用型、实际操作型为突出特点的教学模式。根据行业岗位职业能力要求开发学习领域课程，把职业资格标准与课程教学

内容相结合，校企合作，工学结合，突出职业能力培养。

（二）方案的特点

1. 体现高职教育的特点

充分体现高等职业教育以就业为导向、能力为本位的指导思想，以职业素质为核心推进全面素质教育，并贯穿于教育教学的全过程，即课程体系根据技能人才规格即时构建。

在制订专业教学计划、设计开设的课程时本着实事求是的态度，遵循“三个结合”（即素质教育与业务培养相结合、知识传授与能力培养相结合、教学与科研相结合）的指导思想，要考虑以下几个因素：第一、学院的办学层次、办学条件、办学环境。第二、外语专业课与烹饪工艺与营养专业课的恰当比例。第三、知识传授与能力培养的关系。第四、学生知识结构与市场需求的关系。

在满足本专业需要的基础上，为学生奠定可持续发展的理论基础。职业基础课程教学内容尽量体现广泛和新颖，注重理论与应用的联系，并注重不断更新教学内容，改革教学方法、教学手段；职业技能课程教学内容以强化岗位实用知识、技能为宗旨，突出针对性、实用性和先进性。职业技能训练体系由实践操作技能、教学实习、岗位实习和毕业设计等项目构成。通过专业教育、专业认识实习、岗位实习、毕业实习和毕业设计等环节，使学生认识专业，熟悉专业，培养能力；理论课程与实践课程都要成为综合素质教育的主渠道。同时，还要科学地安排课外教学活动和社会实践活动，使学生在校期间养成未来职业生活必需的综合素质。

2. 课程体系符合技术型应用型人才培养规律，注重实践教学

教学计划突出了技术应用能力和实践动手能力的培养和训练，增大了实践教学的比例。多数课程都设置了综合实训。理论课同实践课有机结合，以职业资格证、英语等级证等证书考试为依托，建立适应社会需要的人才培养模式。通过实训环节，学生从原来单纯的理论掌握上升到理论与实际相结合，既巩固了对原有知识的掌握，又学会了如何在现实工作中使用。

3. 注重课程设置的针对性和合理性，适时进行课程开发和课程整合

为了满足专业教学的需要，构建以就业为导向的课程体系，我们按照突出应用性、实践性的原则重组课程结构，更新教学内容；针对专业培养目标，以科目课程改革为基础，进行必要的课程整合，打破学科之间的界限，适时进行课程开发和课程整合。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	职称	最后学历毕业学校、专业、学位	教龄	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	陈锦亮	男	48	高级讲师	西南农业大学、食品工程、学士	26	烹饪 食品工程		兼职
2	王娴婷	女	38	高级讲师	昆明理工大学、冶金物理化学、硕士	12	食品检测		专职
3	蔡丽丽	女	39	高级讲师	河南工业大学、粮食油脂与植物蛋白、硕士	12	食品工程		专职
4	左志安	男	45	高级讲师	四川农业大学、动物营养、硕士	23	食品检测		兼职
5	杨强	男	28	教员	昆明学院、烹饪与营养教育、学士	4	中、西烹饪		专职
6	钟硕鹏	男	28	教员	昆明学院、烹饪与营养教育、学士	3	中、西烹饪		专职
7	刘燕	女	29	教员	云南大学、分析化学、硕士	3	食品检测		专职
8	张斌贤	男	31	教员	云南城市建设职业学院、烹饪工艺与营养	3	中、西烹饪、		专职
9	杨庆惠	女	48	高级实验师	云南财贸学院、会计	23	烹饪（中、西点）		专职
10	朱立蕃	女	33	讲师	云南农业大学、食品质量与安全、学士	10	食品质量与安全		兼职

6. 支撑专业办学条件情况表

专业办学经费及来源	财政拨款、学院自筹、企业投入		专业仪器设备总价值（万元）	400	
专业图书资料、数字化教学资源情况	<p>云南机电职业技术学院图书馆坐落在校本部西面。她始建于学校初创时，初名为“云南省机械工业学校图书室”，该馆初建时仅有图书千余册，工作人员 3---5 人。几经变迁，至 2000 年两校合并后，藏书已达 12 万余册，报刊合订本 4 千余册，馆舍约 4 千多平方米。图书馆大楼布局外观典雅大方，楼内设施完善、两层主书库与阅览室同层高，设计藏书可达 30 万册以上；有大小阅览室 3 间，设阅览座位 240 余个；电子阅览室。目前，我院已开通“云南高校图书馆外文网络数据库”、“CADAL 数字图书馆服务”、“ProQuest 外文数据库”。</p>				
主要专业仪器设备装备情况	序号	设备名称	型号/规格	数量	购入时间
	1	烹饪组合灶具	组	4	2016
	2	西点加工设备	批	1	2017
	3	酿酒设备	套	2	2017
	4	调酒设施设备	批	1	2017
5	糖艺设备工具	批	1	2017	
专业实习实训	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目

基地情况	1	西餐实训基地		校内	中餐、西餐烹调技术、调酒技术
	2	农产品实训基地		校内	中、西面点技术
	3	世博花园酒店	云南世博集团	校外	烹饪、面点
	4	绿茵阁	云南蕉叶企业管理有限公司	校外	烹饪、面点

7. 学校专业指导委员会审议意见

专业指导委员会名单					
序号	专业指导委员会职务	姓名	工作单位	职务与职称	专业特长
表决情况	专业指导委员会人数	参加审议人数	同意设置人数	不同意设置人数	弃权人数
专业指导委员会审议意见					
<p style="margin: 0;">主任委员： (签字)</p> <p style="margin: 0; text-align: right;">年 月 日</p>					

8. 学校审批意见

盖章（签字）：

日期