



眉山职业技术学院
Meishan vocational and technical college

三年制高等职业教育

人才培养方案

2023 级 烹饪工艺与营养专业

2023 年 7 月

一、专业名称及代码

专业名称	烹饪工艺与营养	专业代码	540202
所属专业群名称	无		
群内专业及代码	无		

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、修业年限

基本学业年限为 3 年，最长修业年限为 5 年。

四、职业面向

表 1 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)	主要岗位类别 或技术领域举例	职业资格证书 或技能等级 证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业(62)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 营养配餐员 (04-03-02-06)	热菜厨师; 凉菜厨师; 面点厨师; 营养配餐员。	中式烹调师 中式面点师 公共营养师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业立足眉山，面向成渝经济圈，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；掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，能够从事川菜与东坡菜烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。毕业 3-5 年能够胜任热菜厨师长、凉菜厨师长、面点厨师长、中餐厨师长、行政总厨、营养师等岗位的高素质技术技能人才。

（二）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。

1. 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导下，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 项艺术特长和爱好。

2. 知识

（1）掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉餐饮行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）掌握川菜、东坡饮食文化知识。

（4）掌握饮食品安全卫生、烹饪原料基本知识。

（5）掌握烹调工艺、面点工艺、营养配餐专业理论知识。

（6）掌握厨政管理、餐饮管理、餐饮策划与营销专业理论知识。

（7）掌握宴席与菜单设计知识。

（8）了解餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力

（1）具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力。

（2）具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力。

（3）具备扎实的刀工勺工技能，具备川菜、东坡菜等中式菜点制作与成品质量控制能力。

（4）具有餐饮产品安全管理能力，具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力。

（5）具备计算菜品的净料率、毛利、纯利、主辅料、人工成本的能力。

(6) 具有食品雕刻与菜肴装饰能力, 具备宴会设计与制作能力。

(7) 具有厨房生产组织、厨房智能管理、绿色生产、安全防护、质量管理能力。

(8) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(9) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(10) 具有一定的哲学、美学、伦理、计算、数据、交互、互联网思维能力。

六、课程设置

(一) 专业面向职业岗位与教学分析

职业岗位	典型工作任务	核心技能	开设课程
热菜厨师	任务一: 热菜原料预处理	能运用炒、熘、爆、炸、蒸、煮、烧等烹调技法完成川菜、东坡菜菜肴制作和宴席设计能力。	《中式烹调工艺》 《菜肴制作技术》 《东坡菜制作技术》 《菜品创新与宴会设计》
	任务三: 热菜菜肴制作		
	任务三: 热菜宴席设计		
凉菜厨师	任务一: 冷菜原料预处理	能运用拌、炸收、冻、糖沾等凉菜烹调技法完成凉菜的制作和宴席设计能力。	《中式烹调工艺》 《菜肴制作技术》 《食品雕刻与菜肴装饰技术》 《菜品创新与宴会设计》
	任务二: 冷菜菜肴制作		
	任务三: 凉菜宴席设计		
面点厨师	任务一: 面点原料预处理	能运用蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法完成川点、东坡小吃制作及宴席设计能力。	《中式烹调工艺》 《菜肴制作技术》 《中式面点工艺》 《菜品创新与宴会设计》
	任务二: 面点制作		
	任务三: 面点宴会设计		
	任务一: 食材鉴别 营养分析		《食品安全与营养配餐》

营养配餐员	任务二：各类营养餐的设计	能掌握烹饪理论知识与多种烹调技法设计制作营养餐。	《中式烹调工艺》 《菜肴制作技术》 《东坡菜制作技术》 《菜品创新与宴会设计》
	任务三：营养餐的制作		

（二）专业课程结构

		课程数（门）		学时		学分	
		数量	占比	数量	占比	数量	占比
课程结构	文化素质课程	15	38%	908	32%	47	30%
	专业平台课程	10	25%	352	14%	22	14%
	专业核心课程	7	20%	672	26%	42	27%
	专业拓展课程	6	14%	400	27%	14	28%
	专业实习	4	3%	212	1%	25	1%
	小计	42	100%	2544	100%	150	100%
修习类型	必修课	33	85%	2392	93%	138	92%
	选修课	9	15%	152	7%	12	8%
	小计	42	100%	2544	100%	150	100%
课程类型	A类课	12	30%	456	19%	32	20%
	B类课	20	53%	1144	44%	71	47%
	C类课	10	17%	944	37%	47	33%
	小计	42	100%	2544	100%	150	100%
理实结构	理论课						
	实践课						
	小计						

（三）主要课程及内容要求

1. 文化与素质课程简介

（1）公共必修课

《军事理论与军事训练》：本课程主要学习关于中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等军事基本理论知识；针对共同条令教育与训练、

射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练等军事技能开展相关训练,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

《思想道德与法治》:本课程是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课,针对大学生成长过程中面临的思想和法治问题,开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育,帮助大学生筑牢理想信念之基,培育和践行社会主义核心价值观,传承中华传统美德,弘扬中国精神,尊重和维护宪法权威,提升思想道德素质和法治素养。

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》:本课程以马克思主义中国化为主线,系统学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义等内容,提升大学生运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题的能力,引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、社会主义为什么好,坚定“四个自信”。

《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》:本课程通过讲述马克思主义中国化最新理论成果——习近平新时代中国特色社会主义思想,全面解读党在新时代的基本理论、基本路线、基本方略,使青年学生理解中国特色社会主义进入新时代的科学内涵和基本特征,切实增强全面贯彻党的基本理论、基本路线、基本方略的自觉性和主动性,进一步坚定建设富强民主文明和谐美丽的社会主义现代化强国的决心,引导学生坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,在实现中国梦的实践中放飞青春梦想。

《大学生心理健康教育》:本课程主要学习心理健康教育的基本概念、自我意识、压力管理和情绪调节、人际关系与社会适应、恋爱与性心理、学习心理以及职业生涯规划等内容,通过学习,使大学生能够正确认识自我与环境,树立心理健康意识,传授心理调适的方法,增强大学生的自我心理调节能力,有效消除心理困惑,提高受挫能力和适应能力。

《体育与健康》:本课程以落实立德树人为根本任务,贯彻“全民健身·促健康,弘扬文化·促传承”的精神,帮助学生了解运动健身原理与方法,掌握基础体能、球类、民族传统体育项目、操类和职业拓展等方面的运动技能,使学生能够正确运用运动技能进行锻炼,切实提高自身体质健康水平,达到“强体魄、练技能、修德行、促发展”的目的,促进、落实全民健身。

《形势与政策》:本课程以党的理论创新最新成果,新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践,党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点

难点问题为主要内容,针对大学生思想特点进行马克思主义形势观、政策观教育,帮助其准确理解当代中国马克思主义,深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战,引导大学生正确认识世界和中国发展大势,坚定“四个自信”。

《职业发展与就业创业指导》:本课程涵盖了大学生职业生涯规划、大学生就业指导 and 大学生创业指导三门课程的教学内容。通过课程的学习,使学生了解职业生涯规划的基本方法,了解国家就业创业政策,引导学生树立正确的择业观、创业观和就业观,切实提高学生就业竞争力,为大学生顺利就业、适应社会及树立创新创业意识提供必要的指导。

《劳动教育》:本课程通过对日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中知识、技能的学习,培养学生具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力;引导学生树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念;继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统,弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神;养成良好的劳动习惯和品质。

《信息技术》:本课程主要学习信息检索与信息安全等信息技术基础知识、办公软件的使用技术、图形图像和音视频数字媒体技术,培养学生获取信息、加工信息、传播信息和应用信息的能力,提升信息技术核心素养。

(2) 公共选修课

《高等数学》:本课程培养学生掌握科学思维能力,掌握数学知识和数学技术的重要基础课程。

《大学英语》:本课程主要学习语音、语法、词汇、语篇和语用知识,培养学生具备必要的英语听、说、读、写、译技能,有效完成日常生活和职场情境的沟通任务;获得多元文化知识,有效完成跨文化交际,用英语传播中华文化;辨别中英两种语言思维方式的异同,具有一定的逻辑、思辨和创新思维水平;掌握恰当的英语学习策略,能够运用英语进行终身学习。

《东坡文化》:本课程是为更好地传承和弘扬东坡文化,让学生详细了解“三苏”生平、主要文学成就、政德政绩和家教家风,以及三苏祠历史沿革、东坡文化研究传承等情况。

(3) 公共任选课

公共选修课包括马克思主义理论类课程、党史国史、创新创业教育与实践、健康教育、美育课程、职业素养、艺术导论、音乐鉴赏、美术鉴赏、影视鉴赏、戏剧鉴赏、舞蹈鉴赏、书法鉴赏、戏曲鉴赏等课程。

2. 主要专业(技能)课简介

(1) 专业平台课程

餐饮概论：本课程主要学习中国饮食的起源与发展，菜点制作与消费过程中的技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、习俗、礼仪等内容，同时增加菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等方面相应的案例分析和实训项目，使学生在增长知识、扩大视野、提高专业素质的同时，具备菜点开发与创新、餐饮活动策划等实际操作能力，力求把学生培养成为社会、行业所需的实用型高级管理人才和高级技能人才。

烹饪原料学：本课程主要学习动物性原料（畜类及乳品、禽类及蛋品、水产品）；植物性原料（粮食、蔬菜、果品）；调辅原料（调味原料，辅助原料）等内容，通过学习熟悉常用烹饪原料的品质特点；掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准，烹饪应用方法。熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。培养学生节约意识，树立良好的烹饪观念。

东坡饮食文化：主要学习苏东坡主要生平事迹，美食诗词、美食菜品、美食哲学等使学生了解苏东坡一生传奇经历，熟知东坡美食诗词、东坡菜品的历史典故、掌握东坡菜的种类、制作原料、烹调技法、火候掌控，经过系统学习能够设计制作出东坡宴，为东坡美食传承与发展奠定一定的基础。

烹饪化学：本课程主要学习基础知识、食品的化学组成、食品的形态和结构、食品的感官属性、食品烹调加工的原理。通过学习，了解一些化学理论相关知识，了解食物中的营养素及其在烹饪中变化，了解食物中的有害成分及其在烹饪中的变化，了解食物色香味风味物质，食物组织的特点。掌握烹饪基础化学知识，合理科学烹饪，热爱科学，具有科学的烹调观念。

餐饮礼仪服务：课程在介绍基本礼仪知识的基础上，针对服务行业的特点，深入阐述了服务人员所应具备的业务素质、职业道德和礼仪规范，旨在深化学生对服务意识及礼仪规范的理解，为从事服务行业各种工作打下扎实的基础。通过不同教师的系统讲授、示范操作与训练，使学生掌握社交及酒店服务礼仪的基本概念、常识、基本原理及方法技巧，为今后从事旅游服务工作塑造良好形象、提高服务艺术，奠定坚实的基础。

菜品创新与宴会设计：本课程主要学习菜单设计的原则与要求；单点菜单设计；套餐菜单设计；中式筵席菜单设计；西式筵席菜单设计；特殊菜单设计；菜单制作与评估等内容，通过学习使学生了解厨房菜品研发与设计的相关理论，增强对专业的了解和认识，提高适应行业的能力。

（2）专业核心课程

中式烹调工艺：本课程主要学习烹饪原料及初加工；原料分割加工工艺；火候；原料初步熟处理；原料保护与优化加工工艺；制汤工艺；菜肴组配与设计工艺；调味工艺；烹调方法；菜肴装盘造型工艺等内容。通过学习，能运用烹饪工

艺的原理解决烹饪中的疑难问题,要求学生具备勤奋的精神,同时具备解决问题的能力、思维能力、学习能力、团队精神,树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

餐饮企业管理:主要学习餐饮企业的组织架构构成与设计,运行与管理、厨房规划与设计、厨房管理机构设置人员配置、厨房运转流程管理等,使学生了解厨政管理的基本知识,掌握厨房设计布局、成本控制、菜点设计、美食活动策划的内容和方法;能进行厨房设计布局与组织管理,能有效实施厨房生产运行管理,能对厨房品质严格把关,能加强厨房物质与成本控制,能合理调配员工并对其进行培训等。

中式面点工艺:本课程主要学习面点常用设备与器具、面团调制基本原理、面团调制工艺、面团制馅工艺、面团成形与装饰工艺、面点熟制工艺、面点创新与开发、水调面团品种(担担面,龙抄手等)、膨松面团品种(芽菜包子,鲜肉包子等)、油酥面团品种(龙眼酥,荷花酥等)、米及米粉类品种(豆沙麻圆,叶儿粑等)、杂粮及果蔬类面团品种(南瓜饼,土豆饼等)教学内容。通过大量的示范和操作练习使学生熟练掌握面点的操作技能,树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

食品营养与配餐:主要学习食品安全与卫生的基本概念、食品污染的概念、分类及相应的预防措施;食品添加剂的定义、分类安全性和管理等使学生了解食品安全与健康的基本内容、掌握餐饮业的卫生管理制度和法规,对厨房的生产、加工进行管理和控制、把控菜品的营养品质和卫生质量。学习碳水化合物、脂类、蛋白质和氨基酸、能量平衡与体重管理、维生素、水和矿物质、食物营养价值的概念、谷类和薯类食品营养价值、豆类及含油种子类的营养价值、蔬菜和水果的营养价值、乳类和蛋类的营养价值、调味品的营养价值、营养素的参考摄入量、膳食结构和膳食指南、制定营养食谱的基本方法、各类健康人群的食谱设计、慢性病人和营养不良的食谱设计等内容。通过学习,具备营养搭配及针对不同食物原料选择合适的烹调方法以及菜点设计等能力,具备良好的沟通能力和团队合作精神以及自我发展能力,树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

菜肴制作技术:本课程主要学习蒜泥白肉、糖醋排骨、花椒鸡丁等、水煮肉片、红烧肉、咸烧白、粉蒸肉、火爆腰花、鱼香肉丝、盐煎肉、回锅肉、锅巴肉片、宫保鸡丁、太白鸡、木耳肉片、辣子鸡、小尖鸡、酱肉丝、仔鸡豆花、雪花鸡淖、茄汁菊花鱼等内容。通过学习掌握不同菜肴的原料组成、特点、制作方法、工艺流程、制作的难点等相关知识,同时具备解决问题的能力、思维能力、学习能力、团队精神,树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

食品雕刻与菜肴装饰技术:本课程主要学习花卉雕刻;鸟类雕刻;鱼类雕刻;

兽类雕刻；建筑雕刻等内容，通过学习掌握美学体系影响下的烹饪色彩基础，掌握雕刻技法中的图案基础知识，能够灵活运用平雕刻技法，掌握图案设计的基本原则和方法，掌握基本刀法，掌握基本造型作品的制作步骤。提高学生的艺术修养，激发在烹饪创作中的艺术灵感。

（3）专业拓展课程

烹饪美学：主要学习美学概论、烹饪美术、烹饪美术基础训练、烹饪造型图案训练和宴席设计艺术等内容。使同学们掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为菜肴增加美感。

厨房英语：主要学习厨房概述、厨房用具、蔬菜水果、肉类原料以生活化、情景化的方式引导学生学习，使学生产生对烹饪英语的兴趣，旨在口语和听力方面都有所提高，能够在高星级酒店及出国实习就业中使用英语正常沟通交流。

七、课程学时及学分分配表

课程类别		总学时	理论学时	实践学时	实践学时占比	课程总学时占比	学分数	课程总学分占比
必修课程	公共必修课	636	292	344	22%	25%	30	20%
	专业必修课	1540	438	1102	71%	61%	85	57%
选修课程	公共选修课	272	202	70	4%	11%	17	11%
	专业选修课	96	46	50	3%	3%	18	12%
总计		2544	978	1566	100%	100%	150	100%

注：表中公共选修课、专业选修课均以最低学时、学分计算。

八、教学进程安排

（一）教学总体安排

表 4 教学总体安排表

学 年	学 期	周 学 时	教学周历																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	1	26	★△	★△	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	▲
	2	28	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	▲

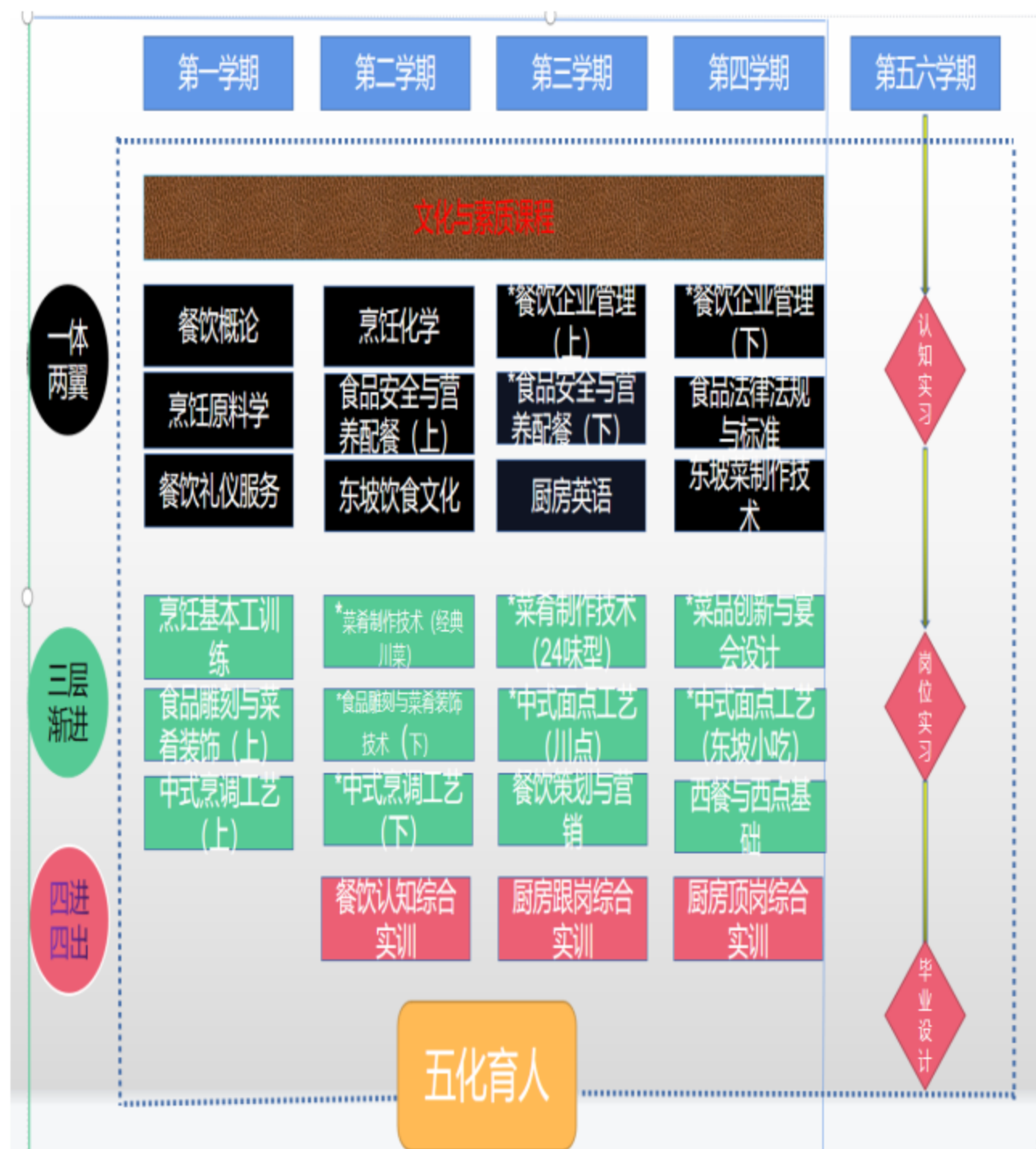
2	3	28	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	▲
	4	26	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	==	▲
3	5	16	※	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
	6	16	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆				

入学教育△ 军训★ 理实一体教学== 专项集中实训教学● 考试▲
认识实习※ 岗位实习☆

（二）课程地图

本专业的人才培养模式是“一体两翼、三层渐进、四进四出、五化育人”人才培养模式。以学生为主体，学校与企业形成合力，共同制定人才培养方案、共同制定课程标准、具有成熟的联合培养机制。

教师在进行人才培养过程中第一层首先要对学生的职业素养培养，吃苦耐劳精神培养，专业认知教导，构建良好的职业认同感，第二层是专业基本理论知识培养，任何的实践都会有相应的理论进行支撑，以前厨师知识文化水平低下，能知其然不知其所以然，能做不会说，不会写，导致厨师社会地位低下，作为一个现代厨师应当具备相应的烹饪理论知识、营养知识、餐饮文化知识、文档处理知识、管理知识、营销知识等，增加岗位核心竞争力。第三层是实操技能的掌握，菜肴制作能力、面点制作能力是烹饪专业两大核心技能，首先对烹饪基本功的掌握，刀工、勺工、月牙饺、提褶包四大基本功反复训练。学生熟练掌握了四大基本技能后，进行菜肴制作、面点制作、东坡菜制作等实践课程。



(三) ①中餐方向教学进程安排表

	课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	学时分配			各学期周学时数×理论教学周数						考核形式	开课方式	开课部门	备注
						学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6				
									17W	20W	20W	20W	20W	18W				
文化与素质课程	必修	1	80001001	军事训练及军事理论	4.0	148	36	112	36+112						◎	☑	人武部	
		2	80001002	思想道德与法治	3.0	48	36	12	2*12	2*12					※	√	马克思主义学院	
		3	80001003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2.0	32	24	8				2*16			※	√	马克思主义学院	
		4	80001004	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3.0	48	36	12	2*16	1*16					※	√	马克思主义学院	
		5	80001007	形势与政策	1.0	32	32	0	8	8	8	8			◎	√	马克思主义学院	
		6	80001005	体育与健康①-②	4.0	128	8	120	2*16	2*16	2*16	2*16			※	√	文化艺术系	
		7	80001010	信息技术	5.0	80	40	40	2*16	2*16	16				※	☑	文化艺术系	
		8	80001006	大学生心理健康教育	2.0	32	24	8	2*16						◎	☑	师范教育系	
		9	80001008	职业发展与就业创业指导	2.0	32	20	12	2*8			2*8			◎	√	学工部	
		10	80001009	劳动教育	1.0	16	4	12	16						◎	√	商贸旅游系	
		11	80001011	大学生安全教育	1	8	8	0	每学期2个学时						◎	√	学工部	
		12	80001012	艺术教育	2.0	32	24	8			2*16				◎	√	文化艺术系 师范教育系	安排在第3或第4学期
	限选	13	80002001	中国改革开放发展史	1.0	16	16	0	2*8						◎	□	马克思主义学院	二选一
			80002002	中国共产党党史	1.0	16	16	0	2*8						◎	□	马克思主义学院	
		14	80002003	东坡文化	2.0	32	24	8	2*16						◎	√	马克思主义学院	二选一
			80002004	中国优秀传统文化	2.0	32	24	8	2*16						◎	√	马克思主义学院	

	限 选 限 选	15	80002005	高等数学	4.0	64	50	14		2*16	2*16				※	√	文化艺术系	二选一 二选一， 第一年线下， 第二年线上	
			80002006	大学语文	4.0	64	64		4*16					※	√	文化艺术系			
			80002007	大学英语	8.0	128	80	48	4*16	2*16	2*16				※	☑			
			80002008	专业英语	8.0	128	80	48	4*16	2*16	2*16				※	☑			
	任 选	17	其它通识素质 教育课程	中华优秀传统文化类	2.0	32			自选					◎		文化艺术系			
				宪法法律类		32								◎		马克思主义学院			
				创新创业类		32								◎		学工部			
				信息技术类		32								◎		文化艺术系			
				职业素养类		32								◎		学工部			
				其它类		32								◎					
	小计					47	908												
专业基础课程	必修	1	51021001	餐饮概论	2	32	22	10	2*16						※	√	商贸旅游系		
	必修	2	52021002	烹饪化学	2	32	22	10		2*16					※	√	商贸旅游系		
	必修	3	51021003	餐饮礼仪服务	2	32	20	12	2*16						※	√	商贸旅游系		
	必修	4	51021004	烹饪原科学	2	32	20	12	2*16						※	√	商贸旅游系		
	必修	5	51021005	西餐与西点基础	4	64	48	16				4*16			※	√	商贸旅游系		
	必修	6	51021006	烹饪基本功训练	2	32	8	24	2*16						◎	√	商贸旅游系		
	必修	7	51021007	东坡饮食文化	2	32	20	12		2*16					※	√	商贸旅游系		
	必修	8	51021008	菜品创新与宴会设计	2	32	22	10				2*16			※	√	商贸旅游系		
	限 选	9	51022001	粤菜与淮扬菜制作	2	32	6	26				2*16			◎	√	商贸旅游系		三选一
			51022002	食品法律法规与标准	2	32	32	0				2*16			※	√	商贸旅游系		
			51022003	烹饪美学	2	32	20	12				2*16			※	√	商贸旅游系		
		10	51023001	厨房英语	2	32	20	12			2*16				※	√	商贸旅游系		三选一
			51023002	药膳食疗	2	32	20	12				2*16			※	√	商贸旅游系		
			51023003	生鲜超市熟食制作技术	2	32	20	12				2*16			◎	√	商贸旅游系		

			小计		22	352	234	118										
专业核心课程	必修	1	51024001	食品安全与营养配餐	6	96	60	36		2*16	4*16				※	√	商贸旅游系	
	必修	2	51024002	中式烹调工艺	6	96	48	48	4*16	2*16					※	√	商贸旅游系	
	必修	3	51024003	菜肴制作技术 (经典菜、24味型、)	8	128	20	108		4*16	4*16				◎	√	商贸旅游系	
	必修	4	51024004	中式面点工艺 (川点、东坡小吃)	8	128	28	100			4*16	4*16			◎	√	商贸旅游系	
	必修	5	51024005	食品雕刻与菜肴装饰技术	6	96	26	70	4*16	4*8					※	√	商贸旅游系	
	必修	6	51024006	东坡菜制作技术	4	64	10	54				4*16			※	√	商贸旅游系	
	必修	7	51024007	预制菜设计与制作	4	64	64	0			2*16	2*16			※	√	商贸旅游系	
	小计				42	672	256	416										
拓展课程	限选拓展	1	51025001	茶文化与养生	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	三选一
			51025002	餐饮策划与营销	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	
			51025003	咖啡冲泡与制作	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	
	必修	2	51025004	餐饮认知综合实训	4	60		60		60					◎	√		
	必修	3	51025005	厨房跟岗综合实训	4	60		60			60				◎	√		
	必修	4	51025006	厨房顶岗综合实训	4	60		60				60			◎	√		
	小计				14	212	20	192										
专业实习	必修	1	51026002	认识实习	1	16		16							◎	√	商贸旅游系	
		2	51026003	岗位实习	24	384		384					384		◎	√	商贸旅游系	
	小计				25	400		400										
其他	限选+任选		无需编码	第二课堂学分	3.0~5.0				限选+任选									
			总计		150	2544	948	1596										

注：表中※为考试课，◎为考查课，√为线下教学，□为线上教学，☑为线上线下混和教学。

②西餐方向教学进程安排表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	学时分配			各学期周学时数×理论教学周数						考核形式	开课方式	开课部门	备注
					学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6				
								17W	20W	20W	20W	20W	18W				
文化与素质课程	必修	1	80001001	军事训练及军事理论	4.0	148	36	112	36+112					◎	☑	人武部	
		2	80001002	思想道德与法治	3.0	48	36	12	2*12	2*12				※	√	马克思主义学院	
		3	80001003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2.0	32	24	8				2*16		※	√	马克思主义学院	
		4	80001004	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3.0	48	36	12	2*16	1*16				※	√	马克思主义学院	
		5	80001007	形势与政策	1.0	32	32	0	8	8	8	8		◎	√	马克思主义学院	
		6	80001005	体育与健康①-②	4.0	128	8	120	2*16	2*16	2*16	2*16		※	√	文化艺术系	
		7	80001010	信息技术	5.0	80	40	40	2*16	2*16	16			※	☑	文化艺术系	
		8	80001006	大学生心理健康教育	2.0	32	24	8	2*16					◎	☑	师范教育系	
		9	80001008	职业发展与就业创业指导	2.0	32	20	12	2*8			2*8		◎	√	学工部	
		10	80001009	劳动教育	1.0	16	4	12	16					◎	√	商贸旅游系	
		11	80001011	大学生安全教育	1	8	8	0	每学期2个学时					◎	√	学工部	
		12	80001012	艺术教育	2.0	32	24	8			2*16			◎	√	文化艺术系 师范教育系	安排在第3或第4学期
	限选	13	80002001	中国改革开放发展史	1.0	16	16	0	2*8					◎	□	马克思主义学院	二选一
			80002002	中国共产党党史	1.0	16	16	0	2*8					◎	□	马克思主义学院	
		14	80002003	东坡文化	2.0	32	24	8	2*16					◎	√	马克思主义学院	二选一
			80002004	中国优秀传统文化	2.0	32	24	8	2*16					◎	√	马克思主义学院	
	限	15	80002005	高等数学	4.0	64	50	14			2*16	2*16		※	√	文化艺术系	二选一

	选 限 选	16	80002006	大学语文	4.0	64	64		4*16					※	√	文化艺术系	二选一， 第一年线下， 第二年线上
			80002007	大学英语	8.0	128	80	48	2*16	2*16	2*16	2*16			※	☑	
			80002008	专业英语	8.0	128	80	48	2*16	2*16	2*16	2*16			※	☑	
	任 选	17	其它通识素质 教育课程	中华优秀传统文化类	2.0	32			自选				◎		文化艺术系		
				宪法法律类		32							◎		马克思主义学院		
				创新创业类		32							◎		学工部		
				信息技术类		32							◎		文化艺术系		
				职业素养类		32							◎		学工部		
				其它类		32							◎				
	小计					47	908										
专业基础课程	必修	1	51021001	餐饮概论	2	32	22	10	2*16					※	√	商贸旅游系	
	必修	2	52021002	烹饪化学	2	32	22	10		2*16				※	√	商贸旅游系	
	必修	3	51021003	餐饮礼仪服务	2	32	20	12	2*16					※	√	商贸旅游系	
	必修	4	51021004	烹饪原料学	2	32	20	12	2*16					※	√	商贸旅游系	
	必修	5	51021006	烹饪基本功训练	2	32	8	24	2*16					◎	√	商贸旅游系	
	必修	6	51021007	东坡饮食文化	2	32	20	12		2*16				※	√	商贸旅游系	
	必修	7	51021009	西餐烹饪基础	2	32	22	10			2*16			※	√	商贸旅游系	
	限 选	8		汤与少司工艺	2	32	6	26				2*16		◎	√	商贸旅游系	三选一
				食品法律法规与标准	2	32	32	0				2*16		※	√	商贸旅游系	
				烹饪美学	2	32	20	12				2*16		※	√	商贸旅游系	
		9		西餐厨房英语	2	32	20	12			2*16			※	√	商贸旅游系	三选一
				葡萄酒鉴赏	2	32	20	12				2*16		※	√	商贸旅游系	
				法餐摆盘艺术	2	32	20	12				2*16		◎	√	商贸旅游系	
	小计					22	352	234	118								
专业核心课程	必修	1	51025008	食品安全与营养配餐	6	96	60	36		2*16	4*16			※	√	商贸旅游系	

	必修	2	51025009	中式烹调工艺	6	96	48	48	4*16	2*16					※	√	商贸旅游系	
	必修	3	51025010	西式面点工艺 (经典西点、烘焙面包)	8	128	20	108			4*16	4*16			◎	√	商贸旅游系	
	必修	4	51025011	西式菜肴制作技术 (西式冷菜、西式热菜)	8	128	28	100			4*16	4*16			◎	√	商贸旅游系	
	必修	5	51025012	食品雕刻与菜肴装饰技术	6	96	26	70	4*16	4*8					※	√	商贸旅游系	
	必修	6	51025013	亚洲菜制作技术	4	64	10	54				4*16			※	√	商贸旅游系	
	必修	7	51025014	预制菜设计与制作	4	64	64	0			2*16	2*16			※	√	商贸旅游系	
	小计					42	672	256	416									
拓展课程	限选拓展	1	51026007	韩国料理	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	三选一
			51024005	地中海风味菜	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	
			51026008	分子料理	2	32	20	12			2*16				◎	√	商贸旅游系	
	必修	2	51028005	餐饮认知综合实训	4	60		60		60					◎	√		
	必修	3	51028006	厨房跟岗综合实训	4	60		60			60				◎	√		
	必修	4	51028007	厨房顶岗综合实训	4	60		60				60			◎	√		
	小计					14	212	20	192									
专业实习	必修	1	51028002	认识实习	1	16		16							◎	√	商贸旅游系	
		2	51028003	岗位实习	24	384		384					384		◎	√	商贸旅游系	
小计					25	400		400										
其他	限选+任选		无需编码	第二课堂学分	3.0~5.0				限选+任选									
									总计									
					150	2544	948	1596										

注：表中※为考试课，◎为考查课，√为线下教学，□为线上教学，☑为线上线下混和教学。

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业目前有教师 12 人，其中高级职称 3 人，讲师 3 人，助教 6 人，目前根据本专业师生配比为 1:26，在实施期间，将采用聘请兼职教师的方式，完成教学任务；双师素质教师占比为 100%。

2. 专业带头人

本专业专业带头人为张小东，治学严谨，师德良好，具有较强的协作能力和组织协调能力，具有双师素质，从事本专业教学多年；积极承担核心课程建设和教学任务，讲授本专业三门以上专业基础课；能够较好地把握餐饮行业、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，且在本区域、本专业具有一定的专业影响力。

3. 专任教师

本专业共有专任教师 7 名，都具有烹饪与营养教育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；具较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每年安排青年教师在眉州东坡酒楼、成都锦江宾馆、马旺子酒楼、新荣记餐饮管理有限公司等教师实践流动企业参加为期 1 个月的岗位锻炼。

4. 兼职教师

本专业将从眉山岷江东湖饭店、马旺子酒楼、乡坝头餐饮管理有限公司、眉州东坡等合作企业引进高技术职称的兼职教师，参与到专业教学工作中。具备良好的思想政治素质、职业道德精神，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；学生校外实训时要求按组配备 1 个校外兼职教师，按单位配备 1 个校内专任教师。

（二）教学设施

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 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

校内实验实训条件根据《高等职业学校烹饪工艺与营养专业实训教学条件建设标准》建设而成，达到专业人才培养目标和规格应具备的基本实训教学条件要求。

本专业实践教学条件一览表

序号	实训室名称	主要功能	配置建议
1	中式烹饪实训室	1. 承担《菜肴制作技术》《烹饪工艺》等课程的实践教学 2. 烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等） 3. 原料的初加工与精加工、菜肴的组配、热处理，各种烹调方法配套的菜品烹调操作训练、菜肴的盛装与美化等	中餐炒灶 10 台 荷台 10 台 双耳炒锅炒勺 10 套 星盆 10 套 餐盘 10 套
2	中式面点实训室	1. 承担《中式面点》课程实践教学 2. 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），各类面点品种制作训练等	木质荷台 10 台 双耳炒锅炒勺 10 套 星盆 10 套 餐盘 10 套 蒸笼 10 套
3	西式烹饪实训室	1. 承担《西餐西点基础》课程实训教学 2. 西式烹调师社会培训和职业技能考评	扒炉 10 台 炸炉 10 台 煲仔炉 10 台 万能蒸烤箱 2 台
4	西式面点实训室	1. 承担《西餐西点》课程实践教学 2. 西式面点师社会培训和职业技能考评	料理机 10 台 操作台 10 张 搅拌机 2 台 万能蒸烤箱 2 台
5	烹饪多媒体实训室	用于中餐、西餐、面点等理实一体课程的理论教学、示范演示教学和厨房	多媒体设备一套 中式炒灶一台 操作台一张

		认知实训教学	扒炉一台 炸炉一台
6	营养配餐室	1. 营养餐的前期设计 2. 承担《烹饪营养与配餐》《食品安全与卫生》课程教学 3. 练习食物搭配操作技能 4. 运用现代化信息设备与营养软件搭配营养餐	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（包括电磁炉、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

3. 校外实训基地基本要求

本专业与眉州东坡餐饮管理有限公司、岷江东湖饭店、马旺子酒楼、成都首座万丽酒店、新荣记、乡坝头餐饮管理有限公司等企业建立长期深度合作，为学生提供热菜岗位、凉菜岗位、面点岗位等岗位群核心技能的训练和岗位实习，实训设备齐备，实训管理及实训规章制度齐全。

（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：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源，订阅不少于 10 种专业领域的优秀期刊。

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。

（四）教学方法

本专业公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，通过教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。注重在潜移默化中坚定学生理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神，提升学生综合素质。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，利用校内外实训基地，按照酒店行业、企业相应职业岗位的核心能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，将校企合作真实工作任务引入教学过程中。

1. 讲授法：该方法是一种以说明、阐述、讲解、论述等口头语言方式表达教学内容的方法，也是本专业的课程教学使用频率较高的一种方法。本专业使用该方法在引入重要概念、知识点，在课程教学过程中运用讲授法的时候，结合图片、数据、故事等形式材料，带动学生听课积极性。

2. 任务教学法：在教学活动中，教师应当围绕特定的项目，设计出具体、可操作的任务，学生通过表达、沟通、交涉、解释、询问等各种语言活动形式来完成任务，以达到学习和掌握知识点的目的。在任务的履行过程中，以参与、体验、互动、交流、合作的学习方式，充分发挥学习者自身的认知能力，调动他们已有的目的与资源，在实践中感知、认识、应用，在“做”中学，“用”中学，体现了较为先进的教学理念。比如《餐饮企业管理》课程，引入企业真实管理，各小组负责一个管理任务，完成管理工作方案设计、评价、效果。

3. 案例分析法：该方法是由教师提供背景信息（工作或者生活中的典型案例），学生通过讨论、分析、解决问题、提出不同解决方案的教学方法。在案例设计过程中，清晰的带出核心知识点，例如：在《东坡菜制作技术》这门课程内容的教学过程中，学习“走红”这一知识点，选取相应案例让学生从案例中分析各中技法对走红处理达到的效果不同，也能更生动的了解东坡肉的核心技能。

4. 情景模拟法：该方法规定学生在一定情境下扮演案例中的角色，以学习、练习某种技能的教学方法。本专业采用角色扮演法在对厨房宴会设计中、菜品设计背景、营养分析、文化典故，例如：在《菜品创新与宴会设计》的课程教学中，学生通过情景模拟，完成菜品创新与制作等，从而达到技能训练及成果检验的效果。

5. 演示法：该方法指的是学生在教师的指导下，依靠自觉的控制和校正，反复地完成一定动作或活动方式，借以形成技能、技巧或行为习惯的教学方法。本专业部分实训课程采用该方法进行教学，例如《食品雕刻与菜肴装饰技术》课程教学教师采用演示方法，直观地向学生进行展示各类花卉、鱼类等雕刻制作。

（五）教学评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。引进行业和企业参与，体现评价主体的多元化；注重校内评价与校外评价相结合，职业等级认定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，体现评价方式、评价过程的多元化。

学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价、期末综合考核评价等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过观察、口试、笔试、实操、项目作业、职业技能大赛、职业等级认定等方法，考核学生的专业知识、专业技能和操作规范等方面的学习水平。根据课程性质的不同，学习评价方式不同。理论课如管理学基础这一类课程，采用学习过程评价+作业完成情况评价+期末测试的方式；技能课如《西餐西点基础》，采用学习过程评价+作业完成情况评价+实际操作评价+期末技能考核的方式；理实一体化课程，如《中式烹调工艺》，采用学习过程评价+作业完成情况评价+实际操作评价+期末测试的方式进行考核。

学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践中运用知识与解决实际问题的能力水平，重视职业道德、政策法规、规范操作等职业素质的形成。

（六）质量保障

1. 建立课程标准，落实多元化素质教育。课程是实施培养目标的蓝图，是学校组织教育教学活动最主要的依据。本专业通过制定课程标准从课程理念、目标、内容、实施等多方面全方位地凸显素质教育的基本精神，使课程与教学成为稳固、连续、推进素质教育的重要载体。制定相应课程标准，保证了教学过程中既有基本的、统一的规范和要求，又有充分的收缩与扩展、预制与生成、再造与创造的余地，标志着多元化素质教育有了可能。

2. 建立专业督导制度，确保课程教学质量。专业教学督导是教学管理工作的一个重要环节，它对提高教师的教学能力，加强专业教学常规管理，开展教育科研、深化教学改革，促进新课程的有效实施，具有积极的作用。通过建立健全巡课、听课等制度，建立与行业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，完善教学管理机制。本专业教学督导由黄芮及财贸教研室老师熊艳、干红芳、李勇胜、何志文组成。

3. 建立学生评教制度，促进教学水平提升。通过学生评教活动，一个教师自身的教学能力才能得到真正的肯定。为优化教学活动效果，广大教师又不断地进行教学改革，这就促进教师不断丰富提升知识，努力掌握新技能，从而为保证教

学质量打下一个良好的基础。本专业通过学校的学生评教系统数据反馈，针对相应课程教学进行调整优化。

4. 加强校企协同育人，深入开展现代学徒制试点工作对接餐饮厨房岗位需求和学生职业发展需要，校企共同研究制订人才培养方案，按照职业岗位的能力要求，制订完善课程教学标准，基于职业工作过程重构课程体系，及时将新技术、新工艺、新规范纳入课程教学标准和教学内容，鼓励学生考取中式烹调师、中式面点师（中级）。

5. 毕业生质量跟踪。完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，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。

十、毕业要求

1. 学业考核要求

完成本专业所有必修课程，文化与素质修满 47 学分、平台课程修满 22 学分等，总共修满 150 学分，且达到本专业人才培养目标、培养规格及职业能力要求，在校期间的德育量化考核合格，方能准许毕业。

2. 德育考核要求

德育考核作为学生在校期间的品德表现材料，其成绩记入学生思想品德考核表，存入学生档案，并以此作为评定三好学生、优秀学生干部等各类荣誉称号，同时作为评定奖学金以及毕业生毕业的重要依据。

十一、编制依据

本方案依据《国家职业教育改革实施方案》《关于实施中国特色高水平高职学校和专业建设计划的意见》，《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》《高等职业学校烹饪工艺与营养专业教学标准》《高等职业学校烹饪工艺与营养专业介绍》《高等职业学校烹饪工艺与营养专业实训教学条件建设标准》等文件及学校《关于制订 2022 年版人才培养方案的指导意见》、《眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业人才培养调研报告》编制。

- 附件：1. 眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业人才培养调研报告；
2. 眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业课程对毕业要求的支撑分析；
3. 眉山职业技术学院酒店烹饪工艺与营养专业人才培养方案专家论证意见；
4. 眉山职业技术学院酒店烹饪工艺与营养专业人才培养方案审批表。

眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业 人才培养调研报告

一、调研基本情况

（一）调研时间

2022 年 3 月至 2022 年 6 月

（二）调研目的

通过对餐饮行业发展趋势和人才需求进行调研，预测行业的发展前景；通过对典型企业的岗位需求和岗位核心能力、毕业生发展需求、相关院校本专业人才培养情况进行调研，结合我校实际情况，科学编制烹饪工艺与营养专业人才培养方案，提升人才培养的针对性和可操作性。

（三）调研对象

调研对象为高星级酒店、高端餐饮连锁企业。因疫情限制，本次调研范围受到了很大限制，仅对眉山范围内部分企业、毕业生、重要单位进行了走访调查，对眉山区域外的单位和个人，主要采取电话咨询、网络咨询等方式。

（四）调研形式

互联网信息收集、选择具有代表性的企业及现场走访座谈、参观考察、会议研讨、问卷调查、对毕业校友电话访问等形式。

（五）参与人员

烹饪工艺与营养专业专任教师：张小东、陶斌鑫、许川。

二、行业调研分析

（一）行业发展现状与趋势

据国家统计局数据显示，自 2012 年开始我国餐饮业年营业额连续呈两位数增长，餐饮收入 2012 年为 24491 亿元，增长 16.8%，2013 年和 2014 年在经济新常态下，餐饮收入 26940 亿元。增幅仍在 9%-10%之间，2016 年 35799 亿元，增长了 21.2%，2017 年底中国餐饮市场达到 39289 亿元，比 2016 年增长了 8.8%，2018 年进一步突破 4 万亿元，达到 4.27 万亿元，占全国经济产值的 4.7%。2019 年餐

饮服务业收入 4.7 万亿，同比增长 9.4%，仍远高于 GDP 增速。但是近两年来受疫情影响，全国多数餐饮企业、酒店、宾馆、基本处于亏损状态。随着疫情的好转，餐饮业逐步恢复发展迅猛，我国餐饮业从业人数超过 2800 万人，每年新增岗位达 120 多万个。

（二）行业人才需求

通过对各个企业的调研，在行业人才结构现状方面的分析主要从职业资格证书、从业人员的学历层次、从事本行业人员的工作年龄三个方面进行调研，具体数据如下列表格（餐饮从业人员 702 人）：

学历层次

学历层次	初中以下	初中毕业	高中毕业	大学专科	大学本科
人数	98	204	225	154	21
所占比例	14%	29%	32%	22%	3%

资格证书

资格证 书	初级工	中级工	高级工	技师	高级技师	无
人数	197	133	140	63	35	134
所占比例	28%	19%	20%	9%	5%	19%

工作年龄

工作年龄	一年以下	1-3 年	3-5 年	5 年以上
人数	169	197	252	84
所占比例	24%	28%	36%	12%

我们了解到现从事烹饪工作的从业人员大都持有相应级别的技能等级证书，取得证书的从业人员占到总人数的 81%。未取得证书的从业人员占到总人数的 19%，较为真实的反映了行业从业人员对职业资格证书的普遍认同。学历层次方面，取得高中及以下学历的人员占从业人员总人数 75%，取得高中以上学历的人员占从业人员总人数 25%，根据以上数据看出行业从业人员学历以初、高中学历为多。通过了解想继续通过成人教育和函授方式来提高自己文化素质及学历的从业人员也不在少数，有意向的是经理、厨师长及部门领班等工作人员。工作工龄方面工作，1-3 年包括 1 年以下的占从业人员总人数的 24%，3-5 年包括 5 年以上的

占从业人员总人数的 36%，通过了解，3-5 年工作人员为主要工作力量。

（三）区域餐饮行业对人才的质量需求

通过对单位的了解走访，了解掌握相关企业岗位设置及人才需求，了解岗位的典型工作任务和对人才知识、能力、素质的要求，了解掌握企业用工情况和人才市场人才需求情况，了解掌握毕业生适应胜任岗位工作情况。为加强专业建设，推进烹调工艺与营养专业人才培养模式的改革，办出专业特色，扩大办学规模，提高人才培养质量打下了坚实基础。

目前对人才质量上的要求主要有如下几个方面：

1. 素质要求

（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导下，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 项艺术特长和爱好。

2. 知识要求

（1）掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉餐饮行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）掌握川菜、东坡饮食文化知识。

（4）掌握饮食品安全卫生、烹饪原料基本知识。

（5）掌握烹调工艺、面点工艺、营养配餐专业理论知识、

（6）掌握厨政管理、餐饮管理、餐饮策划与营销专业理论知识。

（7）掌握宴席与菜单设计知识。

(8) 了解餐饮礼仪的相关知识。

3. 能力要求

(1) 具有烹饪职业操守、社会责任感，能够在实践中理解并遵守职业道德和规范，履行责任。

(2) 具备扎实的刀工勺工技能

(3) 具备川菜、东坡菜制作能力

(4) 具备四川小吃、东坡小吃制作能力

(5) 具备计算菜品的净料率、毛利、纯利、主辅料、人工成本的能力。

(6) 具备营养配餐的能力。

(7) 具有食品雕刻与菜肴装饰能力

(8) 具备宴会设计与制作能力

三、典型企业调研分析

(一) 典型企业岗位设置情况分析

随着餐饮业的发展，餐饮人才缺口日益明显。据调查，烹饪工艺与营养专业工作岗位大致有五种类型：管理岗位、中西式烹调岗位、中西式面点制作岗位、营养配餐岗位。管理层次的人才应属于酒店管理专业培养目标，本专业人才培养侧重于操作方向，主要培养中式烹调师、中式面点师、营养师，就业方向主要有以下几类：

1. 餐饮业

例如酒店，宾馆，餐厅，饭堂等。岗位群包括管理人员、专业技术人员、服务人员、辅助人员等。人才缺口达 2000 人左右

主要岗位有：大厅服务员、包厢服务员、豪包服务员、楼层经理、传菜员、打荷、烧烤厨师、中点师、西点师、热房领班、夜班厨师、早班厨师、汤锅厨师、扒板厨师、炸锅厨师、冷房领班、冷房厨师、扒房领班、扒房厨师、日料厨师、韩料厨师等。

2. 营养咨询

目前，营养咨询市场仍处于较大发展需求，例如营养咨询所，营养监督机关，幼儿园食堂等。人才缺口量在 100 人左右

3. 自主创业

自主创业仍是学生毕业后的一大重要选择，主要包括自办小餐厅，烧烤店等，

这些创业项目需要的经费不是很多，相对而言，投入较少。需要具体过硬的技术，精心管理，合理经营，也会有很好的发展前途。人才缺口 500 人左右

综上所述，眉山餐饮类人才缺口达 2600 人以上。

（二）典型企业岗位要求分析

工作岗位（群）	岗位职责	工作过程	能力素质要求
凉菜厨师	（1）掌握调味、上粉、上浆的技法。 （2）掌握菜肴美化造型。 （3）能协调好各程序之间的关系。 （4）具有现场协调能力，能协调好各程序之间的关系。	（1）负责出菜先后顺序。 （2）准备好每天用的调料和汤类、汁类，做好出菜前的准备工作。 （3）按菜单分别起菜，做好炒锅的助手。 （4）检查食品规格、质量。 （5）保持工作岗位的清洁卫生，不准无关人员入内	（1）掌握腌制、调味、上粉上浆 （2）掌握菜品的成熟技法 （3）掌握菜品的造型技法 （4）具备中级厨师资格
热菜厨师	（1）熟练地进行菜肴制作 （2）能针对菜肴进行简单的营养分析 （3）会根据不同菜肴的要求进行合理装盘 （4）能进行创新菜点的设计与加	（1）熟练掌握烹调的各种成熟技法，熟练制作各种菜品，掌握好翻锅技巧、注意事项 （2）了解热传递的种类与使用范围 （3）掌握常见基本味型、复合味型的知识 （4）掌握熟处理的方法、要领 （5）了解各种现代化厨具的使用方法	（1）具备中级厨师资格 （2）掌握各种烹调技法 （3）熟练掌握各种菜品的制作过程表达能力强，具有较突出的沟通能力和团队协作精神，能随机应变，独立工作。 （4）对菜品负责，具有良好的职业道德和职业素养
面点厨师	（1）掌握食品卫生法规 （2）熟练制作各种面团。 （3）熟练制作各种馅心 （4）熟练掌握各	（1）了解面点制作的工艺过程，熟练掌握各种面团调制、馅心的制作、面点的成型、成熟技法。 （2）了解常用面	（1）性格开朗、工作认真负责，有上进心。 （2）具有丰富的专业知识，扎实的专业技能。 （3）熟悉后厨各

	种造型、成熟技法。 在传统技艺的基础上不断创新	点原料的选择、加工与保管的要求 (3) 熟悉加工过程中原料所产生的物理和化学变化以及面团的种类和成团原理	岗位工作流程及相关业务。 (4) 表达能力强, 具有较突出的沟通能力和团体协作精神, 能随机应变, 独立工作。 (5) 能根据工作内容正确选用面点原料、辅助原料以及调味原料 (6) 掌握不同面点制作手法的 technical 要领
--	----------------------------	---	--

四、毕业生调研分析

(一) 毕业生工作岗位现状

通过调研, 毕业生分别在餐饮企业的热菜、凉菜、面点等岗位工作, 但是也有一部分学生在西餐、营养配餐员、食品研发等岗位上工作, 学生表示在校时课程设置较为丰富, 专业拓展课程如粤菜淮扬菜制作、药膳食疗、生鲜超市熟食制作技术等, 丰富了职业技能, 提高了就业竞争。

(二) 毕业生需求分析

1. 在英语课程中, 应侧重于培养表达能力;
2. 课程内容应丰富化, 课程安排应更均衡, 课程讲授应注重实践性;
3. 希望丰富和加强基本功、菜肴制作、厨政管理系统的课程。

五、相关高校调研分析

通过到相关兄弟院校进行调研, 大家一致认为, 要深入了解企业的用人标准, 使人才培养能满足用人标准, 我们应以专业课程为基础, 培养学生餐饮行业所需指示、能力和素质, 提高适应性和创造性, 同时把握行业发展动态, 不断更新课程知识结构和教学手段, 为餐饮业培养适用人才, 同时还应加强实践教学, 使学生在实习中实践, 在实践中学习, 不断提高理论水平和工作能力。

六、调研结果分析及建议措施

1. 完善学生知识结构的储备能力,做到在工作中理论与实践相结合的优秀人才。

2. 加强职业技术能力的培养。

3. 在校树立良好的情感、端正的态度、正确的价值观;培养具有良好职业道德、行为规范,尊师重道、爱岗敬业;具有良好的心理素质;具有独立思考、勇于创新的精神;热爱烹饪事业,继承、发展、创新祖国的烹饪技术;具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的的高素质专业化人才。

眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业 课程对毕业要求的支撑分析

课程名称 \ 能力要素	知识要求			能力要求		基本素质要求		
	专业基础知识	专业知识	其他相关知识	专业能力	综合能力	人文和科学素质	专业素质	身心和艺术素质
思想道德与法治			M		M	H		M
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论			M		M	H		L
形势与政策			M		L	L		M
信息技术			M		H	M		L
大学英语		L				H		M
大学体育①-②			M	M		L	H	
大学生心理健康教育			L		H			H
劳动教育			M		M			H
职业发展与就业创业指导			L		H	H		H
餐饮概论	H	M	L	M	M	H	H	M
烹饪化学	H	H	M	M	M	M	H	M
餐饮礼仪服务	M		L	L	M	H	H	H
烹饪原料学	H	H	M	H	H	M	M	M
餐饮企业管理	H	M	L	M	M	M	M	M
西餐与西点基础	H	H	L	M	M	H		L
菜品创新与宴会设计	H	M	M	H	M	M		M
烹饪基本功训练	H	H	M	H	H	H	M	M
食品安全与营养配餐	M	H	M	H	H	H	M	M
粤菜与淮扬菜制作	M	L	L	H	H	H	M	M
食品法律法规与标准	M	L	L	H	H	H	M	M
烹饪美学	M	M	L	H	H	H	M	M
厨房英语	M	M	L	H	H	H		M
药膳食疗	L	L	L	H	L	H		M
生鲜超市熟食制作技术	M	M	L	H	L	H	M	M
食品雕刻与菜肴装饰技术	H	H	M	H	H	H	L	M
东坡饮食文化	H	H	M	H	H	H		H
中式烹调工艺	H	H	M	H	H	H	H	M
川菜制作技术（经典菜、24 味型）	H	H	M	H	H	H	H	M
东坡菜制作技术	H	H	H	H	H	H	M	M
中式面点工艺（川点、东坡小吃）	H	H	M	H	H	H	M	M

茶文化与养生	L	L	L	L	L	H		M
菜品鉴赏	M	L	L	M	L	H		M
咖啡冲泡与制作	L	L	L	L	L			
认识实习	H	H	M	H		H	M	M
跟岗实习	H	H	H	H	H	H	H	H
顶岗实习	H	H	H	H	H	H	H	H

备注：课程体系与毕业要求的支撑分别用“H（高支撑度）、M（中支撑度）、L（低支撑度）”表示。其中H代表直接支撑，M代表间接支撑，L代表关联支撑。

眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业人才培养方案

专家论证意见

姓 名	职务/职称	工作单位	专业特长	签名
周世中	院长	四川旅游学院	烹饪	周世中
李 想	院长	四川旅游学院	烹饪	李 想
陈应富	教师	四川旅游学院	烹饪	陈应富
廖明江	系主任	眉山职业技术学院	管理学	廖明江
陈 华	人事经理	眉州东坡	人力资源	陈 华
黄芮	教研室主任	眉山职业技术学院	酒店管理	黄芮
张小东	专业带头人	眉山职业技术学院	烹饪	张小东
陶斌鑫	专任教师	眉山职业技术学院	烹饪	陶斌鑫
许川	专任教师	眉山职业技术学院	烹饪	许川
赫人禾	专任教师	眉山职业技术学院	烹饪	赫人禾
吕志成	专任教师	眉山职业技术学院	烹饪	吕志成
侯杰	专任教师	眉山职业技术学院	烹饪	侯杰
专业建设委员论证意见： 烹饪工艺与营养专业人才培养方案培养目标定位准确、符合社会人才需求，人才培养模式满足培养目标要求，课程体系的设置紧紧围绕培养目标，课程、学时设置合理，课程安排次序符合教育规律。实践教学环节有利于加强学生动手能力、创新能力和实践能力，一致认为本次修订的人才培养方案基本符合专业设置要求和培养目标定位。 委员会主任（签字）： 2022 年 12 月 5 日				

附件 4

眉山职业技术学院烹饪工艺与营养专业 人才培养方案审批表

系部： 商贸旅游系 （盖章）

序号	专业名称	适用年级	专业负责人（签字）
1	烹饪工艺与营养	2022 级	张小东
2			
3			
4			
5			

系部审核意见：

系部负责人（签字）：

系部党总负责人（签字、盖章）：

年 月 日

教务处审批意见：

教务处（盖章）

年 月 日