



**湛江幼儿师范专科学校**  
**ZhanJiang Preschool Education College**

# 2023 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

二零二三年六月





赖晓楠(专任教师)	高级工
林影虹(专任教师)	高级工
冯莉(毕业生代表)	广州工程技术职业学院/专业带头人/高级技师
张国顺(毕业生代表)	中山技师学院/专业带头人/中级
李超宇(在校生代表)	烹饪工艺与营养/21 级/1 班
林祥学(在校生代表)	烹饪工艺与营养/22 级/3 班

## 烹饪工艺与营养专业（540202）人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

### 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

学制 3 年，修业年限 3-6 年。

### 四、职业面向

表 1 食品检验检测专业职业面向

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）	主要岗位类别（或技术领域）	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) 住宿业 (61)	餐饮业 (6210) 旅馆业 (6110)	中餐烹调师、西餐烹调师、面点师、营养配餐师、酒店服务人员、采购员、内勤工作人员、旅游会展服务	1+X 粤菜制作职业技能等级证、1+X 粤点制作职业技能等级证、营养师、英语应用能力考试大学英语 A 级证书、全国高校计算机等级考试一级

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

本专业隶属省级烹饪工艺与营养高水平专业群，是该专业群的核心专业。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，掌握本专业知识和基本技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹饪、餐饮管理等工作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。

## 2. 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) 熟悉中西餐饮文化。

(4) 找我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。

## 3. 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。

# 六、课程设置及要求

## (一) 课程类别和结构比例表

表 2 课程类别和结构比例表

课程类别		学分	学时	占比%	备注
公共基础	人文素养课程	必修(限选)	34	544	37.1
		任选	2.5	40	
	小计		36.5	588	
	科学素养课程	必修(限选)	6.5	104	

课	任选		3	48		
	小计		9.5	152		
	综合实践课程	必修（限选）	5	176		
		任选	0.5	60		
	小计		6	216		
合计			52	956		
专业 课	学科素养课程	基础课（共享课程）	11	176	62.9	实践性教学学时、 学分≥50%，各类 选修课≥10%
		方向课（分立）	39	624		
		拓展课（互选）	10	160		
	实习实训课程	28	680			
合计			88	1640		
总计			140	2596		
各专业除去免修课程，实修学分、学时			三年制	≥135	≥2500	
			二年制	≥90	≥1600	
注：非专业群的专业参照执行，社会体育总学时≥2800 学时						

## （二）课程设置安排

课程主要包括公共基础课和专业课两大课程。公共基础课（52 学分）分为人文素养课程（思政课程单列）、科学素养课程（信息素养课程单列）和综合实践课程，每个课程分别分为必修、限选和任选三种类型；专业课（88 学分）分为专业共享课、专业方向课和专业拓展课，每个课程分别分为必修、限选和任选三种类型。

### 1. 公共基础课（52 学分）

#### （1）人文素养课程（36.5 学分）

必修（限选）课程包括：思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思政课实践教学、形势与政策、马克思主义中国化进程与青年学生使命担当、大学英语、体育与健康教育、心理健康教育、军事理论、大学语文、中华优秀传统文化概论、奥尔夫音乐教育（慕课）/大学美育。

任选课程：中国共产党党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史（思想政治类 4 选 1），其他人文素养类 2 学分由学生按兴趣和特长自行任选（20 选 1）。

#### （2）科学素养课程（9.5 学分）

课程包括：信息检索与网络安全、信息技术基础、大学生健康教育、国家安全教育、高等数学。

任选课程：信息素养类 14 选 1，其他自然科学类 6 选 1（其中《饮食营养与健康》可用专业课中《食品营养与健康》替代）。

#### （3）综合实践课（6 学分）

课程包括入学教育与军事训练、大学生创新创业教育、社会实践/志愿服务、就业指导、

思政课实践教学、大学生劳动教育。

## 2. 专业课（88 学分）

### （1）专业共享课（11 学分）

主要包括：管理学基础、中医饮食保健学、烹饪营养学、中国饮食文化。

### （2）专业方向课（39 学分）

主要包括：烹饪学概论、烹饪化学、食品微生物、烹饪原料学、烹调工艺学、面点工艺学、餐饮管理、烹调基本技能操作等。

### （3）专业拓展课（10 学分）

主要包括：中国名菜、冷拼工艺、餐厅英语、糖艺技术、茶艺赏析与茶饮制作、餐饮服务、调酒技术、西餐工艺等。

### （4）实践性教学课程（28 分）

包括中式烹调工艺学实训、中式面点工艺学实训、西式面点工艺学实训等。

## 七、教学进程总体安排（见指导意见）

表 3 教学活动周数分配表 单位：周

项目周数 学期、年	教育和教学实践活动									寒暑假	总计	
	上课	机动 复习	考试	社会实践 志愿服务	专业研习、考察 与见习	岗位实习	军训、入 学教育	毕业 设计	毕业 教育			
一	1	16	1	1	0	0	0	2		0	4	24
	2	16	1	1	1	1	0	0		0	7	27
二	3	16	1	1	1	1	0	0		0	4	24
	4	16	1	1	1	1	0	0		0	7	27
三	5	7	1	1	1	4	6	0		0	4	24
	6	0	0	0	0	0	14	0	2	4	0	20

注：每学期共有 20 周，其中教学周 16 周，机动周或复习周 1 周，考试周 1 周，社会实践（志愿服务）

1 周；第 2-5 学期各专业可根据人才培养需要开展 1-2 周专业研习、考察与见习活动；第六学期第 1-16 周为专业研习、专业考察与见习、岗位实习、毕业设计等，第 17-20 周为毕业教育周。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

本系现有专任教师 30 人，其中副高职称及以上有 9 人；高级技师 3 人，讲师 10 人，具有硕士研究生学历 16 人。专任教师中具备“双师”素质资格的教师有 17 人。师资队伍学历结构、职称结构、年龄结构等方面基本合理，是一支专业能力较强、专兼结合、团结协作、不断进取的教学团队。教师们具有扎实的专业理论知识和较强的教学能力和科研能力，近三年来在省级以上共发表科研学术论文近 50 篇，申请省级和市级课题多项。本专业积极采取措施多方面提高现有教师的双师素质，保证专业教学的质量。

本专业兼职教师都是餐饮行业一线的高级技师，他们能将餐饮行业前沿的理念和一线鲜

活的创新实践成果传授给学生，在指导学生进行技能实践训练、实现教、学、做一体化等方面起到了无可替代的作用，为本专业培养的人才与用人单位零距离接轨奠定了坚实的基础。

## （二）教学设施

校内实训条件及校外实践基地，能满足学生专业实习实践的需要。

### 1. 校内实训条件

有办公自动化软件实训室、多媒体实训室、化学实验室、生物实验室、面点实训室、中餐操作实训室、宴会实训室等，能满足学生在办公自动化管理实训、餐饮食品生化分析检测实训、餐饮服务行业中西餐实操实训等项目的实训需要。

### 2. 校外实践基地

本专业在省内外建立起一批条件好、起点高的校外实习、实训基地，同博鳌亚洲论坛大酒店、东莞欧亚国际酒店、佛山皇冠假日酒店、王品餐饮股份有限公司、惠州洲际度假酒店、惠州富力万丽酒店、惠州万怡酒店、御唐府企业发展有限公司、湛江海滨宾馆等一批知名餐饮企业建立了良好的实践合作关系。这些见习、实践基地的设施齐备，指导教师水平高，确保学生实习实训的质量。

## （三）教学资源

专业图书文献资源结构合理，学校已采购了清华同方数据库、万方数据库。专业图书资源丰富，能满足专业教师和学生资料查阅、文献检索、自主学习的需要，可满足幼儿发展与健康管理专业教学、教改、技术服务、科研对文献资源的需求，为学生的学习和发展提供有力的支撑。

与此同时，鼓励专任教师继续开展教材、教改科研项目、职业培训包、教学案例库、试题库、技能题库的建设。

## （四）教学方法

以培养学生岗位能力和职业素养为主线，根据教学内容，灵活运用项目教学、任务驱动教学、现场教学、案例教学、直观教学、类比教学等多种教学方法。

### 1. 项目教学

课程具体教学内容和训练项目可来自企业实际。比如《粤菜制作工艺》，可采用中餐厨房菜肴制作等项目，先让教师示范教学，学生实操练习，学生互评和教师点评等环节强化学生技能，为今后独立工作奠定了坚实的基础。

### 2. 类比教学法

在学习情境中，可以设置多个由简到繁的训练项目，各项目既有联系又有区别，联系即是完成相同的功能，区别即是采用不同的配方，不同的制作方法，得到不同的产品，通过这样不同项目的类比，激发学生的学习兴趣，培养学生思考问题、解决问题能力及创新能力。如《面点制作工艺》课程中，对蛋糕类点心可有不同的方法，虽然都可以将蛋糕制作出来，

但不同的配方和制作方法,制作出的蛋糕品质都是不同的,通过对比,激发学生的学习兴趣。

### 3. 直观教学法

在项目实施之初教师将上届学生作品展示给学生,让学生有信心和兴趣做出这样的产品;在项目实施中,部分课程可以通过视频教学,将每个项目的工作过程用视频影像的方式展示出来,使其更直观、清晰、易懂,供学生直观学习。

## (五) 学习评价

建立具有专业特点的课程学习评价标准,实施过程性评价与结果性评价结合、课程评价与技能考证结合的学生专业能力考核。建立课程学习的评价标准,建立考核的试题库,既进行专业技能的操作考试或作业评价,也进行专业技术的知识考试。

对教师教学的评价采用课程负责人制,开展教学研讨、随机听课、评课活动。以提高帮助为宗旨,对课堂教学进行系领导、同行教师、学生反馈等多层次的评价,对授课内容的组织、重点和难点的分析、教学方法的引入等内容展开评议、交流,提高青年教师授课水平。

积极探索多要素、多形式、多途径的评价模式,推进形成性评价。将职业道德、工作责任心、团队协作、遵章守纪等纳入评价范围、采用笔试、操作相结合的评价方式,专任老师评价、兼职教师评价、学生自评互评相结合。

## (六) 质量管理

建立健全校(系)两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标,运用系统方法,依靠必要的组织结构,统筹考虑影响教学质量的各主要因素,结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作,统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动,形成任务、职责、权限明确,相互协调、相互促进的质量管理有机整体。具体表现在:

1. 严格执行学校有关专业教学的有关规章制度。

2. 课程教学大纲按照学校的有关规定要求,已完成制订工作,每门必修课程(包括学科基础课和专业必修课)都保证有教学大纲,所有教学大纲内容充实科学,形式规范,教学安排都按照教学大纲的要求有条不紊地进行,执行情况良好。

3. 建立健全教学档案,包括专业教学计划、教学大纲、考试大纲、课程教学执行计划、毕业实习计划、考试命题格式、命题分布表、考试试卷分析、试卷归档、教研室活动记录、听课记录等以及其它教学管理文件齐全、完整,符合学校教学管理的规范和要求。

4. 加强与学生的联系,包括电话通讯、电子邮箱、走访谈心和网上交流等,了解学生们学习和实践中遇到的问题和困难,为他们答疑解惑。

## 九、毕业要求

### 1. 学分要求

学生通过规定修业年限的学习，修满本专业人才培养方案所规定的 140 学分，完成规定的教学活动，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求方可毕业。

## 2. 证书要求

(1) 鼓励学生参加相关专业技能证书考试，如粤菜制作职业技能等级证、粤点制作职业技能等级证、营养师等；

(2) 鼓励学生取得普通话水平测试二乙等级或以上证书、英语应用能力考试大学英语等级证书、全国高校计算机等级考试证书(一级或更高)等相关证书。

## 十、教学进度表



课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)		
							讲授学时	实践学时	总学时					
思想政治类	必修	1	14090001	思想道德与法治	2	2	2	24	8	32	考查	52	37.1	
		2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	3	20	12	32	考试			
		3	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3	4	32	16	48	考试			
		4	14090004	思政课实践教学	1	1	2	0	16	16	考查			
	限选	5	14090005	形势与政策 I	1	2	1	4	0	16	考查			
			14090006	形势与政策 II				4	0					
			14090007	形势与政策 III				4	0					
			14090008	形势与政策 IV				4	0					
	6	14090009	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	1	2	16	0	16	考查				
	任选	7		四史课程4选1	0.5	2	2-4	8	0	8	考查			
	小计				10.5			116	52	168				
	人文素养类	必修	11	14050001	大学英语 I	4	4	1	48	16	64			考查
			12	14050002	大学英语 II	4	4	2	48	16	64			考试
13			14070001	体育与健康教育 I	2	2	1	2	30	32	考查			
14			14070002	体育与健康教育 II	2	2	2	2	30	32	考查			
15		14010001	心理健康教育 I	2	2	1	8	0	32	考查				
		14010002	心理健康教育 II				8	0						
		14010003	心理健康教育 III				8	0						
		14010004	心理健康教育 IV				8	0						
16		14070003	军事理论	2	2	1	28	8	36	考查				
限选		17	14030001	大学语文 I	2	2	3	28	4	32	考查			
		18	14070004	体育与健康教育 III	2	2	3	2	30	32	考查			
		19	14070005	体育与健康教育 IV	2	2	4	4	28	32	考查			
		20	14030003	中华优秀传统文化概论	1	1	1	9	7	16	考查			
	21	14010013	奥尔夫音乐(慕课)/大学美育	1	2	1-2	16	0	16	考查				
任选	22		其他人文选修课程20选1	2	2	2-5	17	15	32	考查				
小计				26			236	184	420					
小计				36.5			352	236	588	考查				
自然科学素养类	必修	40	14100001	信息检索与网络安全	0.5	2	3	8	0	8	考查			
	限选	41	14100002	信息技术基础	3	3	2	20	28	48	考查			
	任选	42		信息素养类课程14选1	2	2	2-5	16	16	32	考查			
	必修	52	14080002	大学生健康教育	1	1	2-3	8	8	16	考查			



养类	其他自然科 学	限选	53	14080003	高等数学	2	2	1	24	8	32	考试
		任选	54		其他自然科学类课程6选1	1	1	2-4	10	6	16	考查
小计						9.5			86	66	152	
综合实践课	必修	61	14010009		大学生职业生涯规划	0.5	2	1	8	0	8	考查
		62	14100017		大学生创新创业教育	0.5	2	2	8	0	8	考查
		63	14010008		就业指导	1	4	5	16	0	16	考查
		64	14070006		入学教育与军事训练	2	64	1	16	112	128	考查
		65	14080008		大学生劳动教育	1	1	1-4	8	8	16	考查
	任选	66			综合实践类课程2选1	1	10	1-4	0	40	40	考查
小计						6			56	160	216	
合计						52			494	462	956	



公共基础课任选课程

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课学时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)
							讲授	实践学时	总学时			
思想政治类	任选	1	34090010	中国共产党党史	0.5	2	2-4	8	0	8	考查	
		2	34090011	新中国史								
		3	34090012	改革开放史								
		4	34090013	社会主义发展史								
			小计	0.5			8	0	8			
人文素养类	其他人文素养类 任选	1	34030003	应用写作	2	2	3-5	17	15	32	考查	
		2	34030004	唐诗宋词欣赏		2	3-4	17	15			
		3	34030005	大学生礼仪		2	2-5	17	15			
		4	34030006	演讲与口才		2	2-4	17	15			
		5	34090014	世界文化史		2	2-5	24	8			
		6	34030007	影视鉴赏		2	2-4	17	15			
		7	34060001	音乐艺术		2	2-4	16	16			
		8	34060002	舞蹈艺术		2	3-4	16	16			
		9	34110004	人力资源管理概论		2	3-4	16	16			
		10	34030009	书法艺术		2	3-4	16	16			
		11	34080001	大学生棋艺		2	2-4	16	16			
		12	34110005	金融投资与理财		2	3-4	16	16			
		13	34030010	文学鉴赏		2	2-4	17	15			
		14	34090015	中国近现代史纲要		2	4	24	8			
		15	34090016	马克思主义基本原理		2	5	24	8			
		16	34030011	大学语文II		2	5	17	15			
		17	34050003	大学英语III		2	5	26	6			
		18	34110003	茶文化与茶艺		2	2-5	24	8			
		19	34110006	电子商务基础(慕课)		2	2-5	15	17			
		20	34060003	歌舞礼乐		2	2-5	15	17			
			小计	2			17	15	32			
自然	信息素养类 任选	1	34100003	摄影与摄像技术	2	2	2-5	16	16	32	考查	
		2	34100004	网页设计		2	2-5					
		3	34100005	Photoshop平面图像处理		2	2-5					
		4	34100001	边缘计算与职能视觉应用(慕课)		2	2-5					
		5	34100014	二维动画设计与制作		2	2-5					
		6	34100008	STEAM创客教育		2	2-5					
		7	34100009	人工智能技术导论		2	2-5					
		8	34100010	机械识图与机械基础		2	2-5					
		9	34100011	现代科技概论		2	2-5					
			小计	2			16	16	32			



自然科学素养类		10	34100013	Python程序设计			2	2-5					
		11	34100012	信息素养			2	2-5					
		12	34040002	统计初步			2	2-5					
		13	34040003	Excel数据分析			2	2-5					
		14	34040004	网络数据采集			2	2-5					
	其他自然科学	任选	1	34080013	安全与国家安全教育	6选1	1	1	2-3	10	6	16	考查
			2	34080012	人口资源与海洋科学				2-3				
			3	34080011	节能减排与绿色环保				2-3				
			4	34080010	饮食营养与健康				2-4				
			5	34080009	大学生性健康修养				2-4				
			6	34080008	保育理论与实践				2-4				
	小计					3			26	22	48		
	综合实践课	任选	1	34050006	社会实践	2选1	1	10	1-4	0	40	40	考查
			2	34050007	志愿服务								
	小计					1			0	40	40		



课程类别		序号	课程代码	课程名称	学分	周学时	开课学期	授课时数			考核方式	学分要求	所占比例 (%)		
								讲授学时	实践学时	总学时					
专业共享课	共享课程	1	24080119	管理学基础	2	2	3	32	0	32	考查	88	62.9		
		2	24080109	中国饮食文化	2	2	2	32	0	32	考查				
		3	24080113	中医饮食保健学	3	3	4	36	12	48	考试				
		4	24080039	烹饪营养学	4	4	3	48	16	64	考试				
	小计					11					176				
	专业方向课 (分立课程)	烹饪方向	5	24080041	普通化学	3	3	1	36	12	48			考查	
			6	24080037	烹饪化学	3	3	2	36	12	48			考查	
			7	24080069	食品微生物	3	3	2	36	12	48			考查	
			8	24080040	烹饪原料学	4	4	1	52	12	64			考试	
			9	24080038	烹饪学概论	2	2	1	32	0	32			考试	
			10	24080034	烹调工艺学	3	3	2	48	0	48			考试	
			11	24080032	面点工艺学	3	3	2	48	0	48			考试	
			12	24080035	烹调基本技能操作	4	4	1	0	64	64			考查	
			13	24080033	面点基本技能操作	4	4	1	0	64	64			考查	
			14	24080012	餐饮管理	3	3	4	48	0	48			考查	
			15	24080057	食品雕刻与菜点装饰	2	2	2	0	32	32			考查	
			16	24080036	烹饪工艺美术	2	2	2	16	16	32			考查	
			17	24080129	烹饪卫生与安全学	3	3	3	36	12	48			考试	
	小计					39					624				
	专业拓展课	互选课程	19	24080108	中国名菜	12选5	10	2	4	16	16			32	考查
			20	24080031	冷拼工艺			3	3	0	48			48	考查
			21	24110032	茶艺赏析与茶饮制作			2	4	16	16			32	考查
			22	24080009	餐厅英语			2	4	16	16			32	考查
			23	24080008	菜点创新设计			2	5	16	16			32	考查
			24	24080013	调酒技术			2	4	16	16			32	考查
			25	24080080	西餐工艺			2	4	16	16			32	考查
			26	24080011	餐饮服务			2	3	16	16			32	考查
			27	24080021	功能食品			2	4	32	0			32	考查
			28	24080010	餐饮成本控制			2	4	32	0			32	考查
			29	24080107	预制菜点制作			2	5	16	16			32	考查
			30	24080078	糖艺技术			2	4	0	32			32	考查
			小计					10							160
	实践性教学课程	实训课程	必修	31	24080111	中式烹调工艺学实训I	3	3	2	0	48			48	考查
32				24080112	中式烹调工艺学实训II	3	3	3	0	48	48	考查			
33				24080110	中式面点工艺学实训	4	4	3	0	64	64	考查			
34				24080081	西式面点工艺学实训	4	4	4	0	64	64	考查			
实习课		限选	35	24080091	宴会设计与制作	1	2	5	0	16	16	考查			
			36	24080137	岗位实习	10	16	5~6	0	320	320	考查			
		必修	37	24080136	毕业综合鉴定 (毕业论文/答辩)	1	8	5	8	8	16	考查			
			38	24080135	毕业教育	0	4	6	8	32	40	考查			
			39	24080138	专业考察与见习	2	16	5	0	64	64	考查			
小计					28					680					
合计					88					1640					



执笔人：王文娟

审核人：罗斌

分管校领导：林川支