



**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二年制 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）二年制人才培养方案

### 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

中等职业学校西餐烹饪、中餐烹饪与营养膳食等相关专业应届毕业生。

### 三、修业年限

学制 2 年，修业年限 4 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)	20.5	328	33.3
		任选	2	32	
	小计		22.5	360	
	自然科学素养课程	必修(限选)	3.5	56	

课		任选	2	32	
		小计	5.5	88	
	综合实践课程	必修（限选）	5	176	
		任选	1	80	
		小计	6	256	
合计			30	640	
专 业 课	学科素养课程	基础课（共享课程）	11	176	66.7
		方向课（分立）	23	368	
		拓展课（互选）	6	96	
	实习实训课程	20	552		
合计			60	1192	
总计			90	1832	
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

课程主要包括公共课和专业课两大课程。公共课（30 学分）分为人文素养课程（思政课程单列）、自然科学素养课程（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（60 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. 公共课（30 学分）

#### （1）人文素养课程（20.5 学分）

必修（限选）课程包括：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、思政课实践教学、形势与政策等。

任选课程：应用写作、唐诗宋词欣赏、大学生礼仪、演讲与口才、世界文化史、影视鉴赏、音乐艺术、舞蹈艺术等。

#### （2）科学素养课程（3.5 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、高等数学等。

#### （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、大学生劳动教育等。

### 2. 专业课（60 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（23 学分）

主要包括：烹饪化学、烹调工艺学、面点工艺学、食品微生物、餐饮管理、食品雕刻与冷拼、烹饪工艺美术、烹饪卫生与安全学等。



(3) 专业拓展课 (6 学分)

主要包括：餐厅英语、糖艺技术、茶艺赏析与茶饮制作、功能食品等。

(4) 实践性教学课程 (20 分)

包括中西面点制作与分析、中国名菜、宴会设计与制作等。

## 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	10	1	1	1	1	6	0		0	4	24
	4	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 2-3 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 4 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 90 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	授课学时			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	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	3	1	32	16	48	考试	30	33.3			
	2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	2	2	26	6	32	考试						
限选	3	14090005	形势与政策 I	1	2	1	4	0	8	考查						
		14090006	形势与政策 II		2	1	4	0								
		14090007	形势与政策 III		2	2	4	0								
		14090008	形势与政策 IV		2	2	4	0								
小计				6					88							
人文素养类	必修	4	14050001	大学英语 I (非英语)	4	4	1	48	16	64	考查					
		5	14070001	体育与健康教育 I (非体育)	2	2	1	2	30	32	考查					
		6	14070002	体育与健康教育 II (非体育)	2	2	2	2	30	32	考查					
		7	14010001	心理健康教育 I	1	2	1	8	0	16	考查					
		8	14010002	心理健康教育 II		2	2	8	0							
		9	14070003	军事理论	2	2	1	28	4	32	考查					
	限选	10	14030001	大学语文 I (非中文)	2	2	1	28	4	32	考查					
	其他人文素养类	任选	11	14030003	应用写作	2	2	2	17	15	32			考查		
			12	14030004	唐诗宋词欣赏		2	2	17	15						
			13	14030005	大学生礼仪		2	2	17	15						
			14	14030006	演讲与口才		2	2	17	15						
			15	14090014	世界文化史		2	2	24	8						
			16	14030007	影视鉴赏		2	2	17	15						
			17	14060001	音乐艺术		2	2	16	16						
			18	14060002	舞蹈艺术		2	2	16	16						
			19	14110001	人力资源管理概论		2	2	16	16						
			20	14030009	书法艺术		2	2	16	16						
			21	14080001	大学生职业生涯规划		2	2	16	16						
			22	14110002	金融投资与理财		2	2	16	16						
			23	14030010	文学鉴赏		2	2	17	15						
			24	14090015	中国近现代史纲要		2	2	24	8						
			25	14090016	马克思主义基本原理		2	2	24	8						
			26	14110003	茶文化茶艺		2	2	24	8						
			小计				15			141		99	240			
			小计				21			141		99	328		考查	
	自然科学素养类	必修	27	14100001	信息检索与网络安全	0.5		1	2学时/次, 4次讲		8	考查				
任选		28	14100003	摄影与摄像技术	2	2	2	16	16	32	考查					
		29	14100004	网页设计		2	2									
		30	14100005	Photoshop 平面图像处理		2	2									
		31	14100006	Python 程序设计		2	2									
		32	14100008	STEAM 创客教育		2	2									
		33	14100009	人工智能技术导论		2	2									
		34	14100010	机械识图与机械基		2	2									
		35	14100011	现代科技概论		2	2									
36		14100012	信息素养	2	2											
其他自然 科学	必修	37	14080002	大学生健康教育	1	1	1	12	4	16	考查					
小计				3.5			28	20	56							



综合实践课	必修	38	14010007	大学生职业生涯规划	0.5	2	1	8	0	8	考查	
		39	14100013	大学生创新创业教育	0.5	2	2	8	0	8	考查	
		40	14010008	就业指导	1	4	3	16	0	16	考查	
		41	14070006	入学教育与军事训练	2	64	1	16	112	128	考查	
		42	14080008	大学生劳动教育	1	1	1-2	8	8	16	考查	
	任选	43	14050004	社会实践	2选1	1		1-3	0	80	80	考查
		44	14050005	志愿服务								
	小计					6					256	
	合计					30.5					640	



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 (%)				
							讲授学时	实践学时	总学时							
专业课	专业共享课	共享课程	1	24080119	管理学基础	2	2	1	32	0	32	考查	60	66.7		
			2	24080109	中国饮食文化	2	1	2	32	0	32	考查				
			3	24080113	中医饮食保健学	3	3	3	36	12	48	考查				
			4	24080039	烹饪营养学	4	4	1	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	24080034	烹调工艺学	3	3	2	48	0	48	考试				
			7	24080032	面点工艺学	3	3	2	48	0	48	考试				
			8	24080069	食品微生物	3	3	2	36	12	48	考查				
			9	24080012	餐饮管理	3	3	2	48	0	48	考查				
			10	24080031	冷拼工艺	3	2	1	0	48	48	考查				
			11	24080036	烹饪工艺美术	2	2	2	16	16	32	考查				
	12	24080129	烹饪卫生与安全学	3	3	3	36	12	48	考试						
	小计				23					368						
	专业拓展课	互选课程	6选3	13	24110032	茶艺赏析与茶饮制作	6	6	2	2	16	16			32	考查
				14	24080009	餐厅英语			2	3	16	16			32	考查
				15	24080021	功能食品			2	3	32	0			32	考查
				16	24080010	餐饮成本控制			2	3	32	0			32	考查
				17	24080107	预制菜点制作			2	3	16	16			32	考查
				18	24080078	糖艺技术			2	2	0	32			32	考查
	小计				6					96						
	实践性教学课程	实训课程	19	24080110	中式面点工艺学实训	4	4	1	0	64	64	考查				
			20	24080108	中国名菜	2	2	2	0	32	32	考查				
			21	24080091	宴会设计与制作	1	2	4	0	16	16	考查				
		实习课	22	24080137	岗位实习	10	16	3~4	0	320	320	考查				
23			24080136	毕业综合鉴定(毕业论文/	1	8	3	0	16	16	考查					
24			24080135	毕业教育	0	4	4	0	40	40	考查					
25			24080138	专业考察与见习	2	16	3	0	64	64	考查					
小计				20					552							
专业课合计				60			432	760	1192							
总计				90			706	1126	1832	90	100					



(用 EXCEL 表格单独提交)

执笔人: 王文娟

审核人: 罗武

分管校领导: 林川支