



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

烹饪工艺与营养专业

2024 级人才培养方案

科学教育系
2024 年 6 月

2024 级烹饪工艺与营养专业（三年制） 人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称

烹饪工艺与营养专业（三年制）

（二）专业代码

540202

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

基本学制 3 年，修业年限 3~6 年。

四、职业面向

（一）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）	职业技能等级证书、 社会认可度高的行 业企业标准和证书
旅游大类 （54）	餐饮类 （5402）	餐饮业 （62）	餐饮管理人 员 （4-03-02）	中式烹调 餐饮管理 餐饮创业	中式烹调师、 1+X 粤菜（粤点） 制作、西式烹调师
食品药品 与粮食大 类（49）	食品工业 类 （4901）	食品制造 业（328）	烘焙食品制 造人员 （6-02-01）	食品厂研发岗 位、品控岗位、 生产管理岗位、 销售岗位	中式面点师、西 式面点师
医药卫生 大大类 （52）	健康管理 与促进类 （5208）	492（健康管 理）	健康咨询服 务人员 （4-14-02）	个体或群体健康 状况监测、分析，能 进行营养配餐与 团餐配餐	健康管理师、营 养配餐员

（二）职业发展路径

本专业可从事的工作岗位，可分为就业岗位（毕业前 3 年）、目标岗位（毕

业 3—5 年)、发展岗位(毕业 5 年后),各主要岗位能力描述如所示。

表 1 烹饪工艺与营养专业餐饮烹调师职业生涯发展路径

发展阶段	就业岗位		职业资格证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
VI	总厨	餐饮总监	中式烹调高级技师	高职	10 年以上
V	主厨	行政总厨	中式烹调高级技师	高职	7-10
IV	厨师长	主管	中式烹调技师	高职	6-9
III	副厨师长	副主管	中式烹调高级厨师	高职	3-5
II	二级厨师	领班	中式烹调中级厨师	高职	2-3
I	一级厨师、实习生	厨工	中式烹调中级厨师	高职	1

表 2 烹饪工艺与营养专业食品加工职业生涯发展路径

发展阶段	就业岗位		职业资格证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
V	厂长	食品加工生产研发总监、品控主任	食品营养及健康管理类证书	高职	8 年以上
IV	产品研发生产员、车间主任	食品加工生产研发主管、品控主管	食品营养及健康管理类证书	高职	5-8
III	生产班长	食品加工生产主管	中式烹调中级粤菜、粤点厨师	高职	3-5
II	一线生产人员	食品加工生产领班	中式烹调中级粤菜、粤点厨师	高职	1-2
I	实习生	食品加工生产线	中式烹调初级粤菜、粤点厨师	高职	1

表 3 烹饪工艺与营养专业健康管理职业生涯发展路径

发展阶段	就业岗位		职业资格证书	学历层次	发展年限
	技术岗位	管理岗位			
III	营养配餐个性开发和研发	高级营养配餐师	健康管理师高级	高职	6 年以上
II	营养配餐制作	营养配餐师	健康管理师中级	高职	2-5
I	营养配餐实习生	营养配餐员	健康管理师初级	高职	1

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管理人员职业群，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

本专业学生应在素质、知识、能力方面达到以下要求。

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，具有职业生涯规划意识，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，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；

（7）具有一定的职场涉外语言基本沟通、多元文化基础交流、语言思维能力和自主学习能力等四个方面的对外交流核心素养；

（8）遵守烹饪相关行业职业操守和较强的责任意识。

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）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识；

- (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。

六、工作任务与职业能力分析

工作项目 /职业素养	工作任务/ 职业素养分类	职业能力 (技能、工具、方法、要求、知识)	对应课程
01 烹饪基础能力	01-01 烹饪基础	01-01-01 能熟悉烹饪工艺基础理论能掌握原料腌制工艺理论（腌制配方、时间、标准）	烹饪原料学
		01-01-02 能掌握水温及熟制时间能掌握菜肴的调味、勾芡基础知识，对烹饪有一定的理解	中国饮食文化
		01-01-03 了解中西方饮食文化，懂得现代餐饮行业的营销策略，能够了解餐饮行业发展新动态	烹饪原料学、 烹调基本技能操作
		01-01-04 掌握营养学和食品卫生学的基础知识和原理，了解食品安全法和食品安全知识	烹饪原料学
	01-02 干货性原料采购	01-02-01 能了解干货原料的种类	烹饪原料学、 烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
		01-02-02 能鉴定干货原料的品质	
		01-02-03 能区别原料的产地、价格高低	
		01-02-04 能详细分辨原料的品级、质量和价格	
	01-03 动物性原料采购	01-03-01 能初步掌握各种动物性原料的名称，各部位规格分类	烹调基本技能操、 中式烹调工艺学实训
		01-03-02 能对不同产地、质量的原材料作分析，选择合适的原料保证标准出品	
01-03-03 能熟练掌握各种原料的感官检验方法，保证原材料新鲜度			
01-04 植物性原料采购	01-04-01 能了解各种植物原料的性质，特点	烹饪原料学	
	01-04-02 能熟练掌握各种植物原料的感官检验方法	烹调基本技能操作 中式烹调工艺学实训	

		01-04-03 能了解各种植物原料的性质,特点	烹饪原料学
	01-05 调味品采购	01-05-01 能了解各种调味品的性能特点 01-05-02 能了解各种调味品的保质期,保质期 01-05-03 能熟练掌握各种调味品的感官检验方法 01-05-04 能了解各地所生产的调味品	烹饪原料学、 烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
	01-06 副食品采购	01-06-01 能了解各种副食品的性能特点 01-06-02 能了解各种副食品的保质期,保质期 01-06-03 能熟练掌握各种副食品的感官检验方法	烹饪原料学、 烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
	01-07 厨房砧板岗位操作	01-07-01 能了解各种杂项类原料的性能特点和加工切配	烹饪工艺学
		01-07-02 能了解各种杂项类原料的保质期限,保质期	烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
		01-07-03 能熟练掌握各种杂项类原料的感官检验方法	烹饪原料学
	02 烹饪食品材料贮存与保管	02-01 常温贮存	02-01-01 能根据原料性质采取合适的存贮方法
02-01-02 能针对原料的保管要求保证存贮的温度、湿度、环境			烹饪卫生与安全学、 中式烹调工艺学实训
02-01-03 能熟练掌握不同原料对摆放空间的要求,合理存贮			烹饪原料学
02-02 低温贮存		02-01-01 能根据原料存放时间的长短确定合适的温度	烹饪工艺学 烹饪卫生与安全学、
		02-02-01 能根据原料性能选取合适的温度保存	中式烹调工艺学实训
		02-02-03 能做到卫生安全,做到各种原料分类存放,预防串味、变质	烹饪原料学

	02-03 厨房仓储岗位操作	02-03-01 能熟练掌握需保鲜原料的性能,选择合适的温度进行保鲜能够熟悉厨房物料储存的岗位能力	烹饪原料学 烹饪卫生与安全学 中式烹调工艺学实训
03 烹饪原料加工	03-01 烹饪原料初加工	03-01-01 能按菜品要求摘剔、洗涤蔬菜类原料	烹饪原料学
		03-01-02 能按菜品要求对果品类原料进行洗涤、削皮、去核	烹饪原料学
		03-01-03 能按动物性原料组织结构分档去料	烹调基本技能操作
		03-01-01 能对动物性原料内脏进行洗涤能对动物性原料头、蹄进行烧、刮、洗涤	烹饪原料学
	03-02 厨房水台岗位操作	03-02-01 能按菜品要求对鱼类原料进行刮鳞、去鳃、开膛、去内脏、洗涤	烹饪原料学
		03-02-02 能按菜品要求对虾类原料进行去须、去内肠、洗涤	烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训
		03-02-03 能按菜品要求对甲鱼、鳊鱼类原料进行宰杀、泡烫、去皮、去内脏、洗涤	
		03-02-04 能按菜品要求对其他水产类原料进行宰杀、去内脏、去毒、洗涤	烹饪原料学
	03-03 烹饪原料干货涨发	能正确运用水发方法对植物性原料和动物性原料进行发制 能正确运用碱发方法对鱿鱼、墨鱼等原料发制 能正确运用盐发方法对动物性原料进行发制	烹调基本技能操作
	03-04 原材料细加工	03-04-01 能按菜品要求将植物性原料加工成片、丁、条、块、丝等形状	烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训
		03-04-02 能按菜品要求将动物性原料加工成片、丁、条、块、丝、茸、花刀等形状	
	03-05 原材料搭配	03-05-01 能按菜品要求对原料进行色、形搭配 03-05-02 能根据人体健康需要对原料进行营养搭配 03-05-03 能根据宴席要求对原料进行色、形、营养搭配	烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训、中国名菜、宴席设计与制作

04 中餐凉菜制作与出品	04-01 拌菜制作	04-01-01 能选择原料调制出调料 04-01-02 能对原料进行切、拍等处理 04-01-03 能选择合适的配料制作拌菜	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作
	04-02 冻菜制作	04-02-01 能对原材料进行长时间蒸、煮、炖等处理，做出动物性汤料 04-02-02 能对原料进行刀工处理 04-02-03 能根据原料特点选择出合适的器皿，做出一定造型 04-02-04 能根据原料的质地，用不同的温度的方法进行冷冻	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作
	04-03 卤烧菜制作	04-03-01 能对卤烧的原材料进行初加工 04-03-02 能根据卤烧的原料配制出合适的卤料 04-03-03 能对原料进行切配、烹制等处理 04-03-04 能根据卤烧的要求选用合适的器皿，加入原料与卤料，进行卤制	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作
	04-04 厨房凉菜岗位操作	04-04-01 能根据不同主题，选择原料进行烹制加工 04-04-02 能对不需要烹制的原料进行刀工处理 04-04-03 能根据主题进行拼摆	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作 食品雕刻与菜点盘饰、 烹饪工艺美术
	04-05 食品雕刻制作	04-05-01 食品雕刻原料质量分辨 04-05-02 能按雕刻主题选择原料 04-05-03 能对原料进行雕刻制作	食品雕刻与菜点盘饰、 烹饪工艺美术
	05-01 油烹法制作	05-01-01 能进行原料切配 05-01-02 能掌握原料腌制保护工艺（腌制配方、时间、标准） 05-01-03 能掌握油温及火候 05-01-04 能掌握菜肴的调味、勾芡 05-01-05 能进行简单的菜肴装饰	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作 烹饪营养学
	05-02 水烹法制作	05-02-01 能进行原料切配 05-02-02 能掌握原料腌制工艺（腌制配方、时间、标准） 05-02-03 能掌握水温及熟制时间 05-02-04 能掌握菜肴的调味、勾芡 05-02-05 能进行简单的菜肴装饰	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作 烹饪营养学

05 中餐热菜制作	05-03 汽烹法制作	05-03-01 能进行原料切配 05-03-02 能原料腌制工艺（腌制配方、时间、标准） 05-03-03 能调制酱料 05-03-04 能掌握原料运用蒸汽熟制时间 05-03-05 能进行简单的菜肴装饰	中式烹调工艺学实训、宴席设计与制作烹饪营养学
	05-04 焗烤法制作	05-04-01 能进行原料切配 05-04-02 能原料腌制工艺（腌制配方、时间、标准） 05-04-03 能掌握焗烤设备的使用方法 05-04-04 能掌握熟制的时间及温度 05-04-05 能掌握菜肴的调味 05-04-06 能进行一定的菜肴装饰	中式烹调工艺学实训、宴席设计与制作烹饪营养学
	05-05 厨房锅线岗位操作	05-05-01 能读懂微波炉使用说明书 05-05-02 能掌握各类菜品的制作时间 05-05-03 能根据烹制要求对原材料进行初加热 05-05-04 能根据需要对原材料进行腌制 05-05-05 能选择合适的调味品和烹制器皿 05-05-06 能对菜肴进行装盘和装饰	中式烹调工艺学实训、宴席设计与制作烹饪营养学
06 西餐制作	06-01 西餐自助餐岗位操作	06-01-01 能熟悉西餐餐厅煎、扒岗设置 06-01-02 能掌握西餐自助餐厅服务和管理流程 06-01-03 能从事西餐接待服务	宴席设计与制作烹饪营养学
	06-02 基础汤制作	06-02-01 能制作西餐常见的烧汁和基础汤 06-02-02 能制作西餐少司和调浓汤 06-02-03 熟悉东南亚风味汤及基础制作 06-02-04 熟悉日韩味增汤及基础制作	宴席设计与制作烹饪营养学
	06-03 西餐基础餐制作	06-03-01 熟悉西餐菜品次序搭配 06-03-02 掌握沙拉头盘和手指餐制作 06-03-03 了解西餐主菜搭配 06-03-04 能掌握自助餐服务流程，制作自助餐基础菜品	宴席设计与制作烹饪营养学
	07-01 羹品制作	07-01-01 能使用调制好的成品汤 07-01-02 能用各种材料加入成品汤制作羹 07-01-03 能按照不同羹的种类用芡	中式烹调工艺学实训、宴席设计与制作烹饪营养学

07 汤品制作	07-02 滋补汤制作	07-02-01 能使用调制好的成品汤 07-02-02 能识别和运用各类滋补的原材料 07-02-03 能根据各类滋补品的品质特征控制滋补汤的烹调时间	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作烹饪营养学
	07-03 浓汤制作	07-03-01 能正确选择制作浓汤的原料 07-03-02 能正确使用吊制浓汤的火候（大火）	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作烹饪营养学
	07-04 厨房上杂岗位操作	07-04-01 能正确选择制作蒸制菜肴和时间把控 07-04-02 能正确使用吊制清汤的火候（小火） 07-04-03 能正确使用清除汤内的杂质的原料并进行清汤清理的操作	中式烹调工艺学实训、 宴席设计与制作烹饪营养学
08 中式面点制作	08-01 点心厨房岗位操作	08-01-01 能和制各种水类面团 08-01-02 能调制各类馅料 08-01-03 能制作形状的水调类面点	面点基本技能操作、 中式面点工艺学实训
	08-02 膨松类面点制作	08-02-01 能掌握各类膨松剂、改良剂等的使用法 08-02-02 能掌握各类膨松面点的火候 08-02-03 能制作高档宴会的精细面点	面点基本技能操作中式、 面点工艺学实训
	08-03 油酥类面点制作	08-03-01 能制作各类酥皮 08-03-02 能拌制各种酥皮点心用馅料 08-03-03 能按要求制作各种形状酥皮点心	面点基本技能操作、 中式面点工艺学实训
	08-04 面类小吃制作	08-04-01 能制作常见的面类小吃 08-04-02 能制作地方特色面类小吃	面点基本技能操作、 中式面点工艺学实训
	08-05 米类小吃制作	08-05-01 能制作出有鲜明地方特色的米类小吃 08-05-02 能识别和制作常见粉类小吃	面点基本技能操作、 中式面点工艺学实训
	08-06 其他类小吃制作	08-05-01 能全面了解其他类小吃，并能制作部分小吃	面点基本技能操作、 中式面点工艺学实训

09 烘焙面点制作	09-01 烘焙产品基础理论	09-01-01 能认识各种粉状原料 09-01-02 能进行单位换算与称量, 掌握各种原料的匹配比例 09-01-03 能掌握基础造型技法 09-01-05 能判断醒发基础面包各阶段状态 09-01-06 能判断酥类面包醒发状态	面点基本技能操作, 中、西式面点工艺学实训
	09-02 西式面点工具和模具使用	09-02-01 能掌握烤箱的开启, 使用 09-02-02 能掌握基础设备设施的使用方法 09-02-03 能掌握改良面包色泽所用技巧 09-02-04 能晾制和储存各种面包 09-02-05 能进行换算与称量工具使用	面点基本技能操作, 中、西式面点工艺学实训
	09-03 西式面点岗位基础技能操作	09-03-01 能掌握打蛋器及各种模具的使用方法 09-03-02 能判断打发状态, 根据突发状况进行补救 09-03-03 能做出基础造型及特殊造型蛋糕 09-03-04 能熟练掌握挤、搓、卷、切、贴、抹制成型	面点基本技能操作, 中、西式面点工艺学实训
	09-04 西式面点与基础糕点制作	09-04-01 能制作西点产品的方包、法棍、海绵蛋糕等基础糕点 09-04-02 能对蛋糕做简单装饰及特殊造型 09-04-03 能制作各种装饰材料	面点基本技能操作, 中、西式面点工艺学实训
10 成本核算与菜品定价	10-01 原料成本核算	10-01-01 能熟知原料的市场价 10-01-02 能分析菜品的配比 10-01-03 能计算单菜品的原材料成本 10-01-04 能分析原料加工原料率	餐饮管理、 计算机应用 基础管理学 基础
	10-02 工艺成本核算	10-02-01 能分析菜品工艺制作的时间长短 10-02-02 能分析菜品工艺的配料的成本 10-02-03 能分析工艺的价值 10-02-04 能计算单菜品的工艺成本 10-02-05 能分析服务过程的成本	餐饮管理、 计算机应用 基础、 管理学基础 烹饪原料学
	10-03 运营成本核算	10-03-01 能基础分析经营场地核算 10-03-02 能基础分析人力成本核算 10-03-03 能基础分析动力成本核算 10-03-04 能基础分析各项科税的核算 10-03-05 能基础分析装修成本折旧核算	餐饮管理、 计算机应用 基础管理学 基础

	10-04 利润核算	10-04-01 能懂得菜品利润核算公式 10-04-02 能分析经营利润的核算 10-04-03 能分析考核利润的核算	餐饮管理 计算机应用 基础管理学 基础
	10-05 消费群体确定	10-05-01 能分析消费市场定位 10-05-02 能分析菜品的消费群 10-05-03 能分析菜品的综合成本	餐饮管理 计算机应用 基础 管理学基础
	10-06 菜品定价	10-06-01 能根据综合费用定价 10-06-02 能根据市场定位定价	餐饮管理 计算机应用 基础、 管理学基础
11 食品原料 营养分析	11-01 原料单一成份分析	11-01-01 能分析出单一原料基本营养素 11-01-02 能分析出原料所含各种营养素	餐饮管理 计算机应用 基础管理学 基础、 烹饪营养学
	11-02 出品后营养分析	11-02-01 能分析出菜品所含能量 11-02-02 能分析不同人群的能量需要 11-02-03 能分析特殊人群的不同营养需求	餐饮管理 计算机应用 基础烹饪卫生与安全学 计算机应用 基础、 烹饪营养学
	11-03 人群与菜品搭配分析	11-03-01 能分析不同工种对营养和能量的特殊需求 11-03-02 能分析不同性别人群对营养和能量的营养需求 11-03-03 能分析不同地域人群的味型嗜好和营养需求	餐饮管理 计算机应用 基础烹饪卫生与安全学 计算机应用 基础烹饪营养学
	11-04 食物搭配分析	11-04-01 能掌握各种产能营养素的合理搭配 11-04-02 不同季节食物搭配和养生理念 11-04-03 不同体质食物搭配和养生理念 11-04-04 能掌握原料搭配所产反应和禁忌	餐饮管理、 计算机应用 基础烹饪卫生与安全学 计算机应用 基础烹饪营养学
12 菜品设计与 创新	12-01 理念的设计	12-01-01 能根据市场需求提出菜品设计的理念和思路 12-01-02 能设计宴席商务套餐和营养餐 12-01-03 能设计基础菜单	烹饪工艺美术、 宴席设计与制作烹饪营养学主题宴会设计与 管理实务

	12-02 原料属性定位	12-02-01 能掌握基本的原料属性和原料搭配 12-02-02 能根据设计主题合理地选择原料	烹饪工艺美术、 宴席设计与制作 主题宴会设计与 管理实务
	12-03 高低档原料的配比	12-03-01 能控制成本 12-03-02 能根据需要, 选定原料色泽的搭配 12-03-03 能灵活地组织搭配原料 12-03-04 能分析市场需求, 以寻求新元素的组合	烹饪工艺美术、 宴席设计与制作
	12-04 成品菜属性定位	12-04-01 能识别创新菜品与现有菜品的差异程度 12-04-02 能根据主题进行合理装饰搭配	宴席设计与制作 烹饪营养学
13 宴会菜单设计	13-01 喜宴菜单设计	13-01-01 能判断各类喜宴菜单标准及菜品数量 13-01-02 能根据客人要求制作不同标准的菜单 13-01-03 能根据菜单判定喜宴的上菜程序与成本 13-01-04 能掌握喜宴宴所忌讳的知识 13-01-05 能根据客人要求制定出标准菜单 13-01-06 能根据菜单判定丧宴的上菜程序与成本	宴席设计与制作、 烹饪营养学、 烹饪卫生与安全学、 餐厅英语
	13-02 国宴、会议菜单设计	13-02-01 能掌握国宴的礼仪要求 13-02-02 能根据国宴接待规格制定出国宴菜单 13-02-03 能根据国宴菜单制定出上菜程序 13-02-04 能掌握会议餐的要求及规格 13-02-05 能根据会议要求制定出会议餐的菜单 13-02-06 能根据会议天数调节会议菜的品种	宴席设计与制作、 烹饪营养学、 烹饪卫生与安全学 餐厅英语

	13-03 旅游团餐、主题餐菜单设计	13-03-01 能根据旅游团队制定出特色菜单 13-03-02 能根据不同标准制定出不同规格的特色菜单 13-03-03 能了解当地文化知识 with 历史典故 13-03-04 能根据当地文化和历史典故制定	宴席设计与制作、 烹饪营养学、 烹饪卫生与安全学 餐厅英语
	13-04 高档宴会菜单设计	13-04-01 能定出具有主题文化思想的菜单 13-04-02 能了解山珍海味等原材料的特点与属性 13-04-03 能根据山珍海味的特性制定出菜单	宴席设计与制作、 烹饪营养学、 烹饪卫生与安全学、 餐厅英语
14 食品安全质量检验	14-01 原材料质量检验	14-01-01 能对原材料的质量进行初步判断 14-01-02 能按照国家及地方标准对食品原材料的质量进行检验	烹饪原料学、 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
	14-02 加工品质量检验	14-02-01 能对加工成的菜品按质量标准进行检验 14-02-02 能按标准对菜品的营养成份及色、味、形、器进行检验	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
	14-03 加工工艺过程质量控制	14-06-01 能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行质量监控 14-03-01 能掌握加工过程中每项工艺的标准要求	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
	14-04 成品菜质量检验	14-06-02 能对于菜肴盛器进行选用与检验 14-06-03 能按标准对高档成品进行检验 14-04-01 能按照标准对成品进行简单的感官评价	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
	14-05 菜品卫生质量检验	14-05-01 能掌握国家食品卫生标准，会看国标食品标准 14-05-02 能掌握菜品卫生质量的检验方法	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学

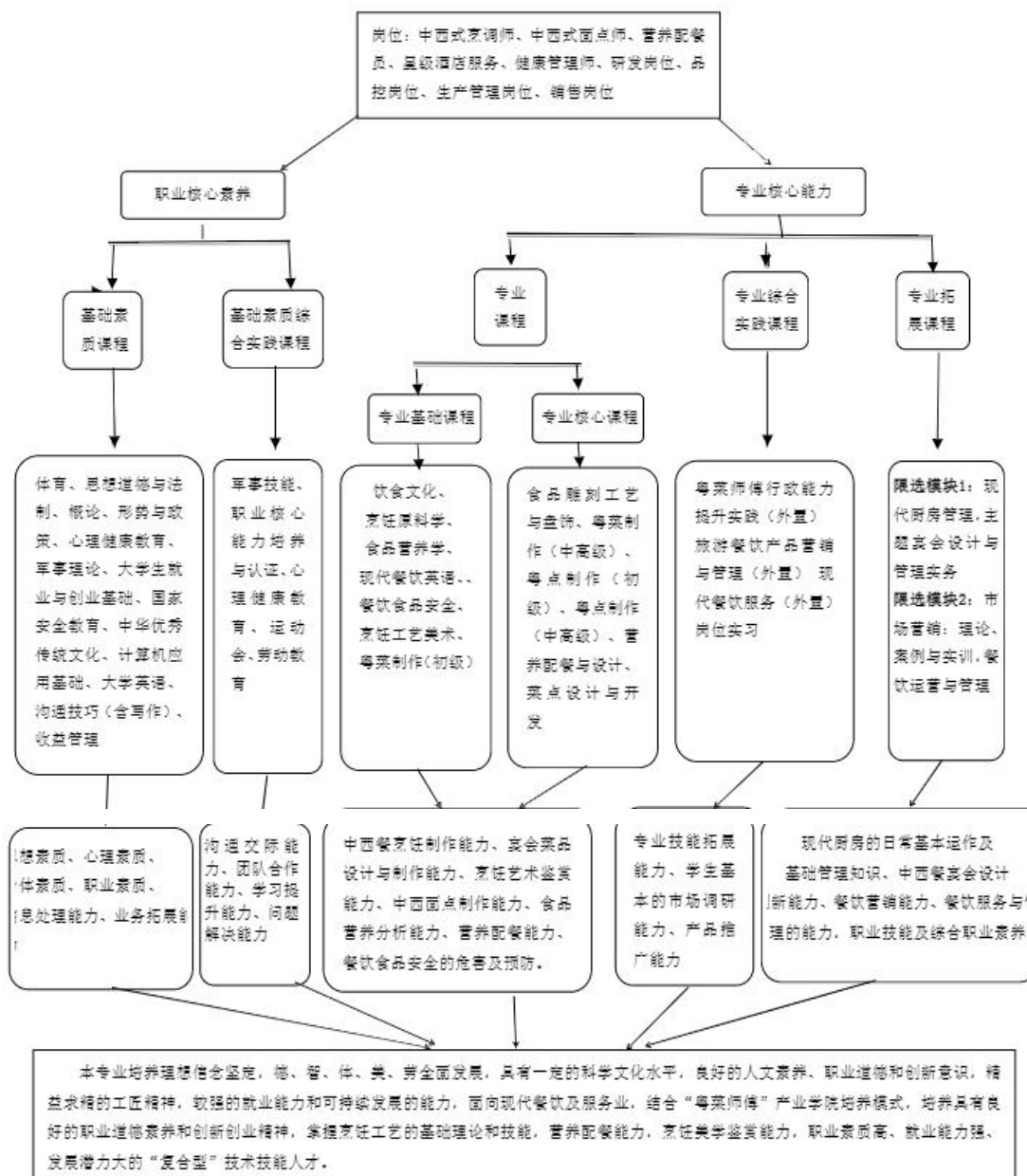
	14-06 菜品卫生质量控制	14-06-04 能严格执行菜肴制作过程中的卫生标准 14-06-05 能掌握成品菜肴保存过程的卫生要求 14-06-06 能掌握菜品盛器的卫生要求	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
15 职业素养 (通用能力、核心技能、关键能力)	15-01 沟通交流	15-01-01 掌握沟通的基本问题、基本原理和基本要求	管理学基础
		15-01-02 掌握倾听、赞美、说服、拒绝、冲突处理等沟通技巧	餐饮管理 管理学基础
		15-01-03 能够使用规范用语, 熟悉肢体语言与礼貌行为	餐饮管理 管理学基础
	15-02 数字应用	15-02-01 熟悉多媒体制作与实训一体化设备使用	餐饮管理 管理学基础
		15-02-02 熟悉餐饮数字平台订房、点餐、收款等	餐饮管理 管理学基础
		15-02-03 能够运用餐饮数字 APP	餐饮管理 管理学基础
	15-03 革新创新	15-03-01 具备精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度	餐饮管理 管理学基础
		15-03-02 具有创新思维和创新意识	餐饮管理 管理学基础
		15-03-03 能够进行细节创新、流程创新	餐饮管理 管理学基础
	15-04 自主学习	15-04-01 制定职业发展规划和学习计划	餐饮管理 管理学基础
		15-04-02 能进行时间管理	餐饮管理 管理学基础
			15-04-03 勇于奋斗, 积极主动, 适应能力强
	15-05 团队合作	15-05-01 设定共同目标和分工职责, 通过各类活动建立沟通渠道	餐饮管理 管理学基础
		15-05-02 有较强的集体意识、团队合作和奉献精神	餐饮管理 管理学基础
		15-06-01 有较强抗压能力、正视问题	餐饮管理 管理学基础
		15-06-02 分析问题、寻求方法、解决问题	餐饮管理 管理学基础

	15-06 解决问题		
	15-07 信息处理	15-07-01 熟练使用小满快发等常见办公软件及沟通工具，适应大数据、人工智能、虚拟现实等在商务领域的应用要求	餐饮管理 管理学基础
		15-07-02 熟悉商务数据搜集、分析、应用	餐饮管理 管理学基础
	15-08 责任（安全）意识	15-08-01 具备法制意识、环保意识、质量意识和网络信息安全意识，践行社会主义核心价值观	管理学基础
		15-08-02 具有健康的体魄、心理和健全的人格，重视人身安全和生产安全	管理学基础
	15-09 外语应用	15-09-01 掌握沟通的基本问题、基本原理和基本要求	餐厅英语 大学英语
		15-09-02 掌握倾听、赞美、说服、拒绝、冲突处理等沟通技巧	餐厅英语 大学英语
		15-09-03 能够使用规范用语，熟悉肢体语言与礼貌行为	餐厅英语 大学英语
	15-10 其他	15-10-01 掌握社交礼仪和餐饮就餐礼仪	餐饮行业拓展
		15-10-02 餐饮创新能力	餐饮行业拓展

七、课程设置及要求

（一）课程结构图

本专业根据粤港澳大湾区餐饮企业对毕业生职业核心能力和专业核心能力的要求，以及本专业“餐饮职业能力为一体，烹饪技能与食品营养为两翼”的人才培养模式和改革思路，设计了“公共基础课程”“专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和专业综合实践课程”的“1+4”课程体系。学生职业核心素养的培养主要由公共基础课程支撑，同时在专业类课程中渗透。烹饪工艺与营养专业课程结构图如下。



(二) 各类课程主要教学内容及要求

1. 公共基础课程

公共基础课程分为公共基础必修课、公共基础限选课、公共任选课和公共综合实践课四大类，共 49 学分，其中公共基础必修课 19.5 学分，公共基础限选课 17 学分，公共任选课 6 学分，公共综合实践课 6.5 学分。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容及要求	备注
1	思想道德与法治	2	32	通过讲授马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观。帮助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，尊重和維護宪法法律权威，识大局、尊法治、修美德，提升思想道德素	

				质和法治素养。引导学生坚定“四个自信”，增强运用马克思主义立场观点方法分析和解决问题的能力，做德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	本课程主要通过讲授毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观等马克思主义中国化的理论成果，让大学生全面了解中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成绩；对中国共产党不断推进马克思主义中国化时代化及其理论成果有更加深刻的理解与把握，进而提升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。	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	本课程主要是讲授马克思主义中国化时代化的最新理论成果，让学生系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和科学体系，把握这一思想的世界观、方法论和贯穿其中的立场观点方法，增进政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，切实做到学思用贯通、知信行统一，坚定为中华民族伟大复兴的使命与信心。	
4	思政课实践教学	1	16	本课程通过实践教学，使学生理论联系实际，提高学生运用马克思主义的立场观点方法，观察分析解决实际问题的能力。	
5	体育与健康教育	4	64	本课程要求学生掌握田径、球类和武术运动的基本理论、基本技能和基本训练方法，培养学生具备中华民族体育文化精神的自觉意识，使其具有强健的体魄、积极的人生态度和良好的心理素质。	
6	心理健康教育	2	32	通过讲授大学生心理健康标准、新生适应、自我意识等内容，让学生掌握心理健康的途径与方法，适应大学生活，培养良好的自我意识，会应用心理健康知识解决自身心理问题，提高心理素质水平。	
7	军事理论	2	36	本课程旨在适应强军目标根本要求，加强我国国防建设，提高学生综合国防素质，着眼国际、国内形势新的变化和发展，内容涵盖中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备、以及军事技能训练等，把军事领域的新形势、新理论、新知识与当前国家对大学生军训工作的新要求结合起来，具时代性、适用性，能更好地培养大学生的基本军事技能，促进大学生素质的全面提高。	
8	信息检索与网络安全	0.5	8	通过讲授信息检索的定义和作用、搜索引擎的使用、数据库的利用、网络安全的定义和重要性、常见的网络安全威胁、网络安全防范措施等内容，培养学生从海量信息中提取有效信息的能力；增强学生的自主学习能力和解决问题的能力；提升学生的网络安全意识，让他们能够识别和防范网络钓鱼、诈骗等网络安全威胁；帮助学生了解个人隐私保护的重要性，学会正确使用社交网络平台，避免泄露个人隐私。	
9	大学生健康教育	1	16	结合大学生身心健康状况的实际，围绕学生的健康需求，针对学生的主要健康问题及其影响因素，结合大学生身心健康状况的实际，分别从大学生心理健康，合理用药常识，学习与生活健康，常见传染病防治，大学生性健康，常见非传染性疾病预防，意外伤害与急救，运动与健康，营养与健康，食品安全，献血、骨髓移植与器官捐献，防灾避险等安全常识共十三章内容进行了深入浅出的阐述。	

10	形势与政策	1	16	通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系等基本知识的普及教育，帮助学生开阔视野，及时了解、正确认识国内外重大时事，正确认识世情、国情和党情，引导学生全面准确理解党的基本理论、路线、方针和政策，学会用正确的观点和方法分析形势，掌握时代脉搏，珍惜和维护国家稳定的大局，激发学生的爱国热情，增强民族自信心和责任感，坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，进而积极投身到改革开放和社会主义现代化建设的伟大事业中。
11	国家安全教育	1	16	重点围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观。学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。
12	大学生职业生涯规划与就业指导	2	32	本课程主要从职业生涯探索和目标设定、职业市场和行业研究、职业技能培养、就业市场分析、实践经验和实习指导、创业指导等方面进行教学培养。课程要求还包括参与课堂讨论、完成个人职业规划和目标设定的作业、参加实践和实习活动、帮助学生了解自己的兴趣、价值观和能力，与职业目标相匹配。并根据学生的需求和就业市场的变化进行及时调整和更新，鼓励学生主动探索就业市场、参加实习和社会实践活动，积极提高自己的就业竞争力。
13	大学生创新创业教育	0.5	8	本课程教学内容涵盖创新创业基础理论，包括创新思维培养、创业机会识别等。介绍创业过程，如项目选择、市场调研、商业模式设计等。同时重点讲解挑战杯、互联网+等创新创业比赛和参赛技巧。要求学生掌握创新方法，提升创新能力。能够运用所学分析市场需求，挖掘可行的创业机会。学生需积极参与课堂讨论与比赛实践，培养团队协作精神。通过案例分析和项目实践，锻炼解决实际问题的能力。最终，使学生具备一定的创新创业意识和素养，为未来的创业或职场发展奠定基础。
14	入学教育与军事训练	2	128	熟悉内务的概念、范畴和作用，熟悉队列，学会编队；了解队列指挥的性质、指挥的方法和指挥要求，指挥口令的分类和下达的方式；了解武器，了解步枪、自动步枪的构造；训练大学生具备基本的格斗技能，了解战场医疗救护，核生化防护；了解战备规定，紧急集合，行军拉练，野外生存，识图认图。通过学习，令大学生锻炼身体，养成良好的行为规范，增强组织性和纪律性，为大学生适应校园生活，更好地学习其它课程，打下良好的思想基础和身体基础。
15	大学生劳动教育	1	16	本课程主要内容包括劳动价值观的培养、劳动技能的提升、劳动习惯的养成、劳动精神的培育以及劳动法律法规的学习。旨在全面培养学生的劳动素养，使他们成为符合新时代要求的全面发展的人才。

2. 专业课程

(1) 专业基础课

本专业设置 9 门专业基础课程，共 27 学分，全部为必修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容（含实践项目）及要求	备注
1	烹饪原料学	4	64	本课程是以烹饪原料为主要内容，主要了解烹饪原料的自然属性分类、物理性质和化学成分，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，培养学生对烹饪原料的辨识和加工能力，懂得烹饪原料的安全性。	
2	烹饪化学	3	48	本课程主要了解烹饪原料及菜肴的化学组成，熟悉其主要成分的重要理化性质及与之相关的应用：了解烹饪加工中的有关理化变化及工艺中的应用和控制：了解菜肴色香味的化学基础知识及有关的应用。	
3	食品微生物	3	48	本课程研究微生物的形态、结构、营养、生理代谢、生长及控制、遗传育种、分类以及微生物在食品工业中的应用等基本理论知识和有关微生物的基本实践操作技能。使学生能够利用微生物发酵生产食品，并掌握在食品生产加工和食品卫生监督中有关微生物的鉴别、检验、生长控制等基础理论知识和基本实践操作技能，为学生以后从事专业技术工作打下坚实的基础。	
4	烹饪学概论	2	32	本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了相关烹饪基本理论中的要点和规律性法例，有助于学生获取较为宽泛的烹饪理论方面的知识，将有益于此后在理论研究和操作技术上的发展和提升，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋向。	
5	中国饮食文化	2	32	本课程的主要内容是了解和认识中国饮食文化历史背景和历史发展；了解烹饪科学、烹饪艺术专著成果方面的知识；了解中华文化的交融产生的深远影响；中国各大菜系的特点和风味特色等内容。培养专业基础素质，能理论与实际相结合，将理论运用于实践之中。培养学生烹饪相关理论的通识能力。	
6	中医饮食保健学	3	48	通过中医饮食保健学学习，要求学生扎实地掌握药膳与食疗学基本理论和基本技能，根据中医学的基础知识在药膳中的应用利用食物的特性改善和调节人体状况、预防疾病发生、调节疾病，为将来从事饭店和酒店配餐工作打下基础；能够掌握各种食物的性质；能够掌握药膳的配置方法；能够将药膳食疗运用到实际当中去解决实际中的问题；能够将药膳食疗运用到实践中。	
7	烹饪工艺美术	2	32	通过工艺美术学习，使学生了解烹饪艺术，如：面塑、食品雕刻、工艺雕刻、制陶工艺、化学装饰、分子料理等。引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自信，丰富学生人文素养和精神世界，培养学	

				生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质。	
8	烹调基本技能操作	4	64	本课程让学生具备菜肴制作（初级）水平。对常见烹饪原料鉴别和进行初步加工的基本职业能力；课程内容包括对菜点和烹饪的要求选用合适的方法初步加工处理烹饪原料，为原料切配和烹制做准备。并为学生后续学习专业课程奠定技能基础，并通过实物认识及训练，掌握粤菜烹饪原料的初步加工技术。	
9	面点基本技能操作	4	64	系统学习粤点制作基础面点生产制作过程，要求学生全面掌握 粤点制作原料、中式和西式点心基础、面点生产工艺流程、配方 计算、面点品质鉴定、面点产品问题分析及解决方案等知识。实践包括粤点制作基本功实训：和面、揉 面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘，对接学校职业核心 1+X 证书要求，达到粤点制作初级师的技能水平。	

（2）专业核心课

本专业设置 7 门专业核心课程，共 23 学分，全部为必修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容（含实践项目）及要求	备注
1	烹调工艺学	3	48	通过本课程学习，了解烹调理论和操作安全的基本知识，熟悉烹调加工的工艺流程，掌握烹饪原料鉴别与选择方法，理解各种刀法的运刀方法和不同火候对不同菜肴烹制的作用。培养学生运用各种不同刀法加工不同的烹饪原料，烹制水产类、家畜类、果蔬类、食用菌类等菜肴的能力。	
2	面点工艺学	3	48	学生通过本课程学习，能掌握面点的相关理论知识，应用于面点制作过程中，在学习中逐步构建面点工艺学学习体系和方法，注重知识的形成过程和实际应用，为其它课程学习和专业实践奠定基础。要求学生掌握面点工艺基础知识、品质鉴定基本原理和品质价格变化规律上，即抓住了实践教学内容，举一反三发挥学生创新能力。理论联系实际、通过系统性学习和实践培养学生学习专业方法和能力。	
3	烹饪卫生与安全学	3	48	课程内容包括烹饪卫生与安全学的危害及预防、食源性疾病预防、烹饪卫生与安全学管理知识、餐饮食品加工过程安全管理、餐饮食品 安全控制规范、餐饮业常用的部分快速检测试验等的教学内容，主要培养学生的对餐饮食品各种卫生、安全问题的认知能力、餐 饮食品加工过程中原辅料的安全监督管理能力、各个加工环节的基本安全监督、管理能力等。	

4	烹饪营养学	4	64	通过学习本课程，了解和掌握重要概念、原理和基础知识；了解烹饪原料的营养价值及卫生要求，影响烹饪原料营养素变化的因素等；能够科学、合理烹调；能够为特定人群提供营养与膳食；能够设计营养菜肴。
5	中式烹调工艺学实训 I、II	6	96	系统学习菜肴制作的工艺过程，要求学生全面掌握烹饪原料、中式烹调生产工艺流程、配方计算、中式烹调品质鉴定、中式烹调产品问题分析及解决方案等知识。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，对接学校职业核心 1+X 证书要求，达到中式烹调工艺学实训中级厨师的技能水平。为后续毕业设计奠定技能基础。
6	中式面点工艺学实训	4	64	课程主要内容是了解粤式点心风味特点，学习制作粤式代表点心，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对接学校职业核心 1+X 证书要求，达到粤点制作中级师的技能水平。

(3) 专业拓展课

本专业设置 5 门专业拓展课程，共 11 学分，全部为选修课程。

序号	课程名称	学分	学时	主要教学内容(含实践项目)及要求	备注
1	餐饮管理	3	48	包括餐饮业的类型及特点，市场分析及经营定位，餐厅的布局与设计，餐厅的组织与服务规范，经营产品设计、经营物资筹措、经营管理规范建立，市场推广策划，经营预算与成本管理。	
2	管理学基础	2	32	本课程主要讲授企业或其它经济组织管理的有关原理和方法，按管理基本概念、基本理论、管理职能、管理原则、管理方法和管理技巧等知识和技能模块进行教学，注重理论和实践、方法和应用相结合。通过学习，学生基本能够熟悉管理的基本理论和方法，初步具有分析和解决企业经营管理中实际问题的能力，为将来从事基层管理工作打下良好基础。	
3	中国名菜	2	32	通过本课程学习，学生掌握中国近代流行菜肴制作，学习不同地方风味的菜肴可以提升学生的认识能力以及创新能力。开拓了视野，提升了技术，本课程以中国现代流行的川菜鲁菜淮扬菜等地方风味代表菜肴，通过学习学生可以掌握不同地方风味菜肴，为将来去高级酒店打下坚实基础，加强学生的创新能力。	
4	茶艺赏析与茶饮制	2	32	课程将理论与实践相联合，介绍用茶和茶饮方式的源流，我国茶文化的发展，以及茶学基础知识，在对茶、	

	作			茶文化、茶道茶艺进行理论阐述的基础上, 进步展开茶道艺术实践教课, 包含茶叶的冲泡、品饮、鉴识等, 同时, 试试茶艺表演展现与实作。有助于培育学生对祖国传统文化精萃—茶道艺术的审美情味。经过该课程的学习, 使学生认识茶作为一种文化现象在中国的形成、发展及流传。
5	餐厅英语	2	32	在基础英语和大学英语的基础上, 进一步学习专业英语词汇和食品专业英语文章, 使学生能够阅读简单的餐饮相关英语文章, 并能够阅读中西餐英文菜单和书写菜单, 能在烹饪制作领域作最基本的英文沟通和写作, 培养学生外语应用和外语表达能力。

(4) 专业综合实践课

本专业设置 10 门专业综合实践课程, 共 25 学分, 全部为必修课程。

综合实践课名称	学习内容要求	职业技能与职业素质培养要求	学时(周)	学期	地点
食品雕刻与菜点装饰	课程系统地介绍了工艺美术中的色彩、图案、造型, 食品雕刻等基础技能技法吸取了烹饪实践中最新的知识和技能, 注意知识的应用性和可操作性。重点概括了食品雕刻在烹饪中的运用及制作方法。	胜任酒店酒楼餐饮艺术设计, 做高级餐饮管理师。锻炼学生理论联系实际的方式和实事求是的科学作风。树立正确的人生价值观, 端正生活态度; 具有理论联系实际, 严谨认真、实事求是的科学态度及良好的职业道德。	32	2	校内
冷拼工艺	食品雕刻艺术是介于中国烹饪技艺与工艺美术之间的一种边缘性艺术。以食物原料作为制作材料, 以精巧的构思、精湛的雕刻技术, 创造出独特的艺术作品, 饮企业做宴会摆台设计, 以及策划组织设计一些大型的餐饮宴会。	要求掌握冷菜制作的一般方法, 认识刀工在冷菜制作中的重要性, 并要求掌握制作花色冷盘的基本技能。	32	3	校内
糖艺技术	糖艺是指将烹饪常用糖类原料如砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理, 制作出具有观赏性、可食性	胜任酒店酒楼餐饮艺术设计, 做高级餐饮管理师。锻炼学生理论联系实际的方式和实事求是的科学作风。树立正确的人生价值观, 端正生活态度; 具有理论联	32	4	校内

	和艺术性的独特食品或食品装饰插件的加工工艺。	系实际，严谨认真、实事求是的科学态度及良好的职业道德。			
宴会设计与制作	课程结合菜单设计和现代宴会的特点，培养学生的接待服务能力、设计服务能力和自主创业能力，使学生结合现代筵席及菜单设计的特点，从实际出发，对筵席及菜单的基本概念、基础知识、基本方法等进行系统学习，增强学生实践动手能力和设计管理能力的课程。	本课程要求学生能通过对菜单设计的原则、技巧，各种宴会的设计特点和要求，以及餐旅心理学等知识的学习，掌握菜单的设计与策划能力、宴会组织与策划能力、宴会设计与布置能力、宴会接待和服务程序、服务技巧等相关技能，通过模拟菜单设计和宴会设计实验，以及参加实习训练，使学生符合菜单设计和宴会策划及服务人才的职业能力要求。	32	5	校外
西式面点工艺学实训	本课程学习是以职业岗位职责为导向，工作任务为引领，通过面点制作的理论教学和参观见习及基础训练，使学生系统掌握面点原料的分类与选料及使用要求，面点的制作原理与工艺流程。通过各种面点品种制作的实践项目教学，熟悉设备使用与维护等技能，各种代表性面点的制作方法，面点成品的品质鉴定等，强化学生的实际操作能力和培养学生的创新能力。	学生通过本课程的学习，把系统理论知识渗透教授于实践课程，应用烹饪原料基础理论、面点制作基础理论知识指导实践，实现知识与能力的融合，充分发挥学生自主学习和实践能力，积极调动学习兴趣和创新能力。	64	4	校内
岗位实习	通过进入真实习，了解餐饮习熟各悉所在岗位的职能范围和工作内容，熟悉企业部门沟通的控制技巧，理解并掌握企业各流程的具体操作以及相互衔接。	能够遵守企业各项规章制度，服从工作安排，懂得保守商业秘密，融会贯通地将所学的专业知识灵活应用于实际工作，综合培养学生烹饪专业核心能力和餐饮行业职业核心能力。	320	6	校外

专业研习	通过参与粤菜师傅专题培训, 结合企业课堂, 专业课程学习过程中, 使学生对粤菜岗位有更深刻的了解, 在学习过程中增加学生的行政管理能力。	要求学生对接实用性企业: 酒店厨房、酒店前厅、餐饮连锁经验品牌、食品加工工厂、营养配餐团餐中心等岗位, 进行行政能力认知了解, 并且结合自身职业发展规划培养岗位职业素养。	64	5	校外
专业考察与见习	学生通过结合企业相关用人单位进行实践, 结合企业课堂, 要求学生将在学校学习到的基础知识运用到岗位实践课程中, 提高餐饮管理综合能力, 能够理论与实践相结合。	培养学生具有良好的职业服务意识和行为规范, 掌握现代餐饮管理必备的文化基础知识、专业知识和操作技能, 同时拥有良好服务意识, 养成规范严谨的操作习惯, 能够从事餐饮相关工作的服务工作, 同时需要不断学习的能力和对不同岗位的适应能力。	64	5	校外

八、教学时间分配及教学安排

(一) 教学时间分配表

项目 周数 学期、年	教育和教学实践活动										总 计	寒暑 假
	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	20	4
	2	16	1	1	1	1	0	0		0	20	7
二	3	16	1	1	1	1					20	4
	4	16	1	1	1	1					20	7
三	5	16	1	1	1	0			1		20	4
	6	0	0	0		7	8		1	4	20	0

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。

(二) 分类课程学时(学分)分配表

课程类别		学分	比例	学时	比例
公共基础课程	公共基础必修课(必修)	19.5	14.44	316	12.17
	公共基础限选课(选修)	17	12.59	280	10.79
	公共任选课(选修)	6	4.44	96	3.70

	公共综合实践课（必修）	6.5	4.81	232	8.94
专业课程	专业基础课（必修）	27	20.00	432	16.64
	专业核心课（必修）	23	17.04	368	14.18
	专业拓展课（选修）	11	8.15	176	6.78
	专业综合实践课（必修）	25	18.52	696	26.81
合计		135	100.00	2596	100.00
其中	公共基础课程	49	36.30	924	35.59
	专业课程	86	63.70	1672	64.41
合计		135	100.00	2596	100.00
其中	必修课	101	74.81	2044	78.74
	选修课	34	25.19	552	21.26
合计		135	100.00	2596	100.00
其中	理论教学	——	——	980	37.75
	实践教学	——	——	1616	62.25
合计				2596	100.00
其中	课内教学	103.5	76.67	1668	64.25
	综合实践	31.5	23.33	928	35.75
合计		135	100.00	2596	100.00

（三）教学进度表（见附表）

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

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。

2. 专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、

有扎实学识、有仁爱之心；具有本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力，且对课程思政有一定的基础和了解；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

具有副高或专业高级技师以上职称，能够较好地把握国内外行业、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实际需求，对课程思政有一定的基础和了解，教学设计、专业研究能力强，组织开展教研工作能力，在本区域或本专业领域有一定的影响力。

4. 兼职教师

要从餐饮行业企业聘任，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，对课程思政有一定的基础和了解，有中式烹调技师（二级）或中式面点技师（二级）以上职业资格证书，高级营养师，厨政管理师，并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

1. 校内实训室

序号	实训室名称	主要功能	主要设备	容纳学生数	备注(现有、建设中、待建)
1	烹调实训室	中式烹调技术、西餐简餐制作	炒炉连操作台、四眼灶、蒸柜、电脑多媒体、水台连操作台、置物架、物料柜、绞肉机、砧板、中餐刀及磨刀石、各式餐盘及汤碗各式小工具、冰桶及各类平底锅锅铲、煎铲及各类汤勺、漏勺各型号、马斗及钢盅、学生座椅、榨汁机等.	90	现有
2	面点实训室	中西式面点制作	多媒体教学系统、液晶显示屏、四层八盘烘炉、多功能蒸箱、多功能搅拌机、立式面团搅拌机、压面机、台式开酥机、醒发箱、电磁炉、平烤盘、	90	现有

			各式模具、牙刀、成型工具等。		
3	烧腊实训室	现代烧腊制作	炭烤炉、明火炉、水台连操作台、烧腊工具、明炉、冰箱、置物架等。	60	现有
4	多功能食品室	学习面塑、糖艺、雕刻	台式忌廉机、巧克力熔炉、冰箱、空调、糖艺面塑展示柜、糖艺转台、塑胶蛋糕托、各类刀具、面塑工具、糖艺工具等。	60	现有
5	智慧烹调示范室	示范、营养配餐	炒炉连操作台、四眼灶、蒸柜、电脑多媒体、水台连操作台石、各式餐盘及汤碗各式小工具、冰箱汤桶及各类平底锅锅铲、煎铲及各类汤勺、漏勺、马斗及钢盅、学生座椅、榨汁机等。	180	现有
6	智慧面点示范室	示范、营养配餐	炒炉连操作台、四眼灶、电脑多媒体、水台连操作台石、各式餐盘及汤碗各式小工具、冰箱汤桶及各类平底锅锅铲、煎铲及各类汤勺、漏勺、马斗及钢盅、学生座椅、榨汁机等。	80	现有
7	基本功训练室	基本功训练	水台连操作台石、置物架、砧板、各式刀具、各式餐盘及汤碗各式小工具、漏勺、马斗及钢盅等。	80	现有

2. 校外实习实训基地

序号	名称	主要功能	接纳学生数/年	备注
1	博鳌亚洲论坛大酒店	五星酒店，用于中式烹调技术、中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	50	
2	希尔顿酒店	五星酒店，用于中式烹调技术、中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	50	
3	御唐府企业管理有限公司	用于中式烹调技术、中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	50	
4	湛江海滨宾馆	四星酒店，用于中式烹调技术、中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	20	
5	顺德万豪酒店	五星酒店，用于中式烹调技术、中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	15	

6	东莞欧亚国际酒店	五星酒店，用于中式烹调技术中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	20	
7	湛江喜来登酒店	五星酒店，用于中式烹调技术中餐宴会设计、中西面点制作、创新创业、餐饮管理等课程的实训教学。	15	
8	椰林海鲜码头	连锁品牌，用于岗位认识实践和预制菜肴综合见习。	50	
9	广州探窝餐饮有限公司	连锁品牌，用于岗位认识实践预制菜肴综合见习。	50	
10	湛江谷丰餐饮管理有限公司	食品加工厂、连锁品牌，用于位认识实践和预制菜肴综合见习。	50	
11	正大集团	食品加工厂，用于岗位认识实践和预制菜肴综合见习。	15	
12	三厨食品有限公司	食品加工厂、连锁品牌，用于岗位认识实践和预制菜肴综合见习。	50	

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

严格遵照教材选用及管理办法来选用教材。优先选用“十三五”和“十四五”国家规划高职院校专用教材，鼓励教师主编、参编教材，供学生使用。

2. 图书文献配备基本要求

学校图书馆配备较为丰富的学前教育专业图书文献，内容涵盖餐饮专业各个方面。

3. 数字资源配备基本要求

建设网络课程。鼓励在教学中建设网络课程，教师可以将适合线上教学内容录制成视频，便于学生课外的观摩和模仿。

建设专业课程互动共享平台。鼓励部分有条件的校外合作单位（教学点）联合建设本专业的互动共享平台，共同进行教材分析、教学观摩、课例研究等，共享课程资源。目前我专业已建成一个授课平台教师课件、教学视频可供学生观看及下载。

（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《中式烹调工艺学实训工艺》，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。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. 课程教学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）都保证有课程标准，所有课程标准内容充实科学，形式规范，教学安排都按照课程标准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。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。

5. 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。

十、毕业要求

（一）学分要求

学生修完本人才培养方案规定的课程，考核合格，获得规定的学分，总学分不低于 135 学分，其中必修课 101 学分，选修课 34 学分。

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《湛江幼儿师范专科学校学分认定和转换管理办法（试行）》。

课程类别		学分
公共基础课程	公共基础必修课（必修）	19.5
	公共基础限选课（选修）	17
	公共任选课（选修）	6
	公共综合实践课（必修）	6.5
专业课程	专业基础课（必修）	49
	专业核心课（必修）	23
	专业拓展课（选修）	11
	专业综合实践课（必修）	25
合计		135

（二）证书要求

证书类别	证书名称	颁证机构	获证要求 (必须通过/建议获得)
职业资格证书	“粤菜师傅” 1+X 证书 中式烹调工艺学实训	广东省餐饮技师协会	建议获得
	“粤菜师傅” 1+X 证书 粤点制作	广东省餐饮技师协会	建议获得
技能等级证书	中式烹调师	企业、行业相关组织	建议获得
	中式面点师	企业、行业相关组织	建议获得
	营养师	中国营养学会	建议获得
	健康管理师	国家人社部备案评价组织	建议获得
基本技能证书	高等学校英语应用能力考试（A）级	教育部考试中心	建议获得
	全国计算机等级考试	教育部考试中心	建议获得
	普通话水平测试证书	广东省语言文字工作委员会	建议获得

（五）其他要求

第二课堂成绩 10 学分，具体认定办法见《湛江幼儿师范专科学校“第二课

堂成绩单”学分认定及管理暂行办法》。

十一、研制团队

姓名	工作单位	职称/职务
王文诚	科学教育系	烹饪教研室主任、讲师
罗威	科学教育系	系主任、副教授
梁伟杰	科学教育系	系党总支书记、副教授
梁海娣	科学教育系	高级技师
赖晓楠	科学教育系	技师
蔡永文	科学教育系	高级技师
谭小敏	湛江技师学院	高级讲师
高飞	湛江御唐府企业管理有限公司	总经理、出品总监

执笔人: 王文刚:

审核人: 罗斌

分管校领导: 梁一峰

附表

教学进度表

课程类别	课程性质	序号	课程代码	课程名称	学分	授课时数			各学期学时分配						考核方式	
						理论学时	实践学时	总学时	1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	公共基础必修课	1	14090001	思想道德与法治	2	24	8	32		2*16						考查
		2	14090003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	20	12	32			2*16					考试
		3	14090002	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	32	16	48				3*16				考试
		4	14090004	思政课实践教学	1	0	16	16		1*16						考查
		7	14070001	体育与健康教育 I	2	2	30	32	2*16							考查
		8	14070002	体育与健康教育 II	2	2	30	32		2*16						考查
		9	14010001	心理健康教育 I	2	8	0	32	2*4							考查
		10	14010002	心理健康教育 II		8	0			2*4						
		11	14010003	心理健康教育 III		8	0				2*4					
		12	14010004	心理健康教育 IV		8	0					2*4				
		13	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18							考查
		14	14100001	信息检索与网络安全	0.5	8	0	8			2*4					考查
		15	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*8	1*8					考查
		16	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2							考查
		17	14090006	形势与政策 II		4	0			2*2						
		18	14090007	形势与政策 III		4	0				2*2					

		19	14090008	形势与政策IV		4	0					2*2					
		20	14970001	国家安全教育	1	10	6	16		1*16					考查		
				小计	19.5	182	134	316	80	116	60	60	0	0			
公共 基础 限选 课	选 修	21	14090010	中国共产党党史	1	16	0	16	1*16						考查		
		22	14100002	信息技术基础	3	20	28	48		3*16					考查		
		23	14050001	大学英语 I	4	48	16	64	4*16						考查		
		24	14050002	大学英语 II	4	48	16	64		4*16					考试		
		25	34030016	大学语文	3 选 1	1	8	8	16			2*8					考查
		26	34030017	应用文写作													考查
		27	34030018	中外获奖文学作品欣赏													考查
		28	34040008	高等数学	4 选 1	1	12	4	16			2*8					考查
		29	34040007	数学文化													考查
		30	34040006	统计初步													考查
		31	34040005	数学思维													考查
		32	34030013	中华优秀传统文化	3 选 1	0.5	4	4	8			2*4					考查
		33	34030014	论语导读													考查
		34	34030015	蒙学经典导读													考查
		35	34070002	体育与健康教育III（篮球）	15 选 1	2	2	30	32			2*16					考查
		36	34070003	体育与健康教育III（排球、气排球）													
		37	34070004	体育与健康教育III（足球）													
38	34070005	体育与健康教育III（羽毛球）															
39	34070006	体育与健康教育III（乒乓球）															

2024 级/烹饪工艺与营养专业/三年制

		40	34070007	体育与健康教育III（健美操）												
		41	34070008	体育与健康教育III（排舞）												
		42	34070009	体育与健康教育III（武术）												
		43	34070010	体育与健康教育III（形体与健身）												
		44	34070011	体育与健康教育III（匹克球）												
		45	34070012	体育与健康教育III（体育舞蹈）												
		46	34070013	体育与健康教育III（体育游戏）												
		47	34070014	体育与健康教育III（飞盘）												
		48	34070015	体育与健康教育III（飞镖）												
		49	34070016	体育与健康教育III（棋牌）												
		50	34070001	体能测试		0.5	0	16	16	2*8						考查
		小计		17	158	122	280	80	152	48	0	0	0			
公共 任选 课	选 修	人文 与 社会		N 选 1	2		32									
		科技 与 自然		N 选 1	2		32									

2024 级/烹饪工艺与营养专业/三年制

			艺术 与 审美			N 选 1	2			32										
					小计		6	48	48	96										
公共 综合 实践 课	必修	25	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I			2	8	8	32	2*8							考查		
		26	14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II				8	8						2*8					考查
		27	14100017	大学生创新创业教育			1	16	0	16		2*8							考查	
		28	14070006	入学教育与军事训练			2	16	112	128	64*2								考查	
		29	14080008	大学生劳动教育			1	8	8	16	1*16								考查	
		30	34050006	社会实践		2 选 1	0.5	0	40	40	10*4								考查	
		31	34050007	志愿服务																
						小计			6.5	56	176	232	158	30	14	14	16	0		
公共基础课程合计							49	444	480	924	318	298	122	74	16	0				
专业 课程	专业 基础 课程	必修	1	24080040	烹饪原料学			4	48	16	64	4*16							考试	
			2	24080037	烹饪化学			3	36	12	48		3*16							考试
			3	24080069	食品微生物			3	36	12	48		3*16							考查
			4	24080038	烹饪学概论			2	32	0	32	2*16								考试
			5	24080109	中国饮食文化			2	32	0	32		2*16							考试
			6	24080113	中医饮食保健学			3	32	16	48				3*16					考查
			7	24080036	烹饪工艺美术			2	16	16	32		2*16							考查
			8	24080035	烹调基本技能操作			4	0	64	64	4*16								考查
			9	24080033	面点基本技能操作			4	0	64	64	4*16								考查

2024 级/烹饪工艺与营养专业/三年制

				小计	27	232	200	432							
专业 核心 课程	必修	1	24080034	烹调工艺学	3	48	0	48		3*16					考试
		2	24080032	面点工艺学	3	48	0	48			3*16				考试
		3	24080129	烹饪卫生与安全学	3	32	16	48			3*16				考试
		4	24080039	烹饪营养学	4	48	16	64			3*16				考试
		5	24080111	中式烹调工艺学实训 I	3	0	48	48		3*16					考查
		6	24080112	中式烹调工艺学实训 II	3	0	48	48			3*16				考查
		7	24080110	中式面点工艺学实训	4	0	64	64			4*16				考查
				小计	23	176	192	368							
专业 拓展 课 (烹 饪方 向)	选修	1	24080012	餐饮管理	3	48	0	48				3*16			考试
		2	24080119	管理学基础	2	32	0	32			2*16				考试
		3	24080108	中国名菜	2	0	32	32				2*16			考查
		4	24110032	茶艺赏析与茶饮制作	2	16	16	32				2*16			考查
		5	24080009	餐厅英语	2	16	16	32				2*16			考查
				小计	11	112	64	176							
专业 综合 实践 课	必修	1	24080057	专业技能训练	食品雕刻 与菜点装 饰	2	0	32	32		2*16				考查
		2	24080154		冷拼工艺	2	0	32	32			2*16			考查
		3	24080078		糖艺技术	2	0	32	32				2*16		考查
		4	24080156		宴会设计 与制作	2	16	16	32					2*16	

2024 级/烹饪工艺与营养专业/三年制

		5	24080081	西式面点 工艺学实 训	4	0	64	64				4*16			考查
				小计	12	16	176	192							
		1	24080137	岗位实习	10		320	320					6*16	14*16	
		2	24080136	毕业综合鉴定（毕业论文/设计）	1		16	16					16		
		3	24080135	毕业教育	0		40	40						40	
		4	24080139	专业研习	1		64	64					64		
		5	24080132	专业考察与见习	1		64	64					64		
		6													
				小计	25	16	680	696							
		专业课程合计			86	536	1136	1672	192	208	384	288	240	360	
		总计			135	980	1616	2596	510	506	506	362	256	360	