



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

**烹饪工艺与营养专业**

**2025 级人才培养方案**

**科学教育系**  
**2025 年 6 月**

## 2025 级烹饪工艺与营养专业（中高职三二分段二年制）

## 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（中高职三二分段二年制）

## （二）专业代码

540202

## 二、入学要求

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 2 年，修业年限 2~6 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	中式烹调师技能等级证、 中式面点师技能等级证、 1+X 粤点/粤菜制作证书
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表 2 所示。

表 2 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 3 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 4 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	高级营养配餐	健康管理师	高职	6 年以上

	发和研发	师	高级		
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) 了解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。

表 5 烹饪工艺与营养专业能力要求

能力分类	能力名称	能力描述
	沟通交流	熟练掌握普通话，语言表达能力强。

通用能力 关键能力	社会适应能力	团队合作	能与团队有良好的合作，能带领团队工作，能协调各团队之间的关系。
		文字表达	能正确阅读和理解文件通知，掌握常用应用文写作。
		责任意识	有责任心，具备一定的生产安全常识。
		问题解决	具备发现问题、分析问题的能力，能解决一般性问题。
		经受挫折	具有一定的抗压能力。
	解决问题能力	创新革新	具有一定的创新意识、具有一定的创业思维。
		自主学习	有学习进取的心态，有自我学习的能力，有学习提高的能力。
		信息技术	具有一定的计算机应用水平，懂得应用常用网络技术，懂网络安全常识。
		数据分析与处理	能够应用软件进行数据处理以及进行一定的数据分析
		总结能力	具有一定总结问题的能力，能根据问题总结经验，制定应对策略。
		外语应用	具有一门或一门以上外语阅读能力，具有一门或一门以上外语写作能力，具有一门或一门以上外语口语能力。
专业能力	菜品制作	能够根据烹饪常见的烹调方法，制作出中餐各大菜系的经典菜品，能够从事西餐岗位的基础工作，对中西餐的制作有一定了解，通过学习能具备二级厨师的技术能力。	
	营养配餐	具有一定的养辨别食物本身所包含的营养素、掌握营养调查与分析的方法和推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案的能力，使学生能够给个体和群体编制食谱，对一定的特殊人群进行营养指导的能力。	
	食品安全管理	具有一定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。	
	厨房管理	具有一定的指导厨房正常运转、岗位沟通的能力。	

	宴会设计	具有一定的中西餐宴会设计创新能力，餐饮管理与管理的职业技能及综合职业素养。
	产品销售	具有一定的销售产品、推广产品的能力和餐饮各类店铺运营管理的能 力。
	产品制作	具有一定的各种烘焙产品工艺操作的能力。

## 六、工作任务与职业能力分析

表 6 专业课与典型工作任务及能力对接表

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、烹调基本技能操作
		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 烹饪原料学、烹调基本技能操作
		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。	食品安全学 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、烹调基本技能操作 烹饪原料学、烹调基本技能操作 烹饪原料学、烹调基本技能操作 烹饪原料学 烹饪原料学 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	

		01-03-02 能对不同产地、质量的原材料	烹饪原料学 烹调基本技能操作 中式烹调工艺学实训
		01-03-03 作分析,选择合适的原料保证标准出品	
		01-03-04 能熟练掌握各种原料的感官检验方法,保证原材料新鲜度	
		01-03-05 能够根据小学科学课程标准,科学规范地进行小学科学教学设计;能以小学科学课程标准为依据,建立小学科学知识体系框架	
	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 烹调基本技能操作 中式烹调工艺学实训
		01-04-02 能熟练掌握各种植物原料的感官检验方法	
		01-04-03 能了解各种植物原料的性质,特点	
	01-05 调味品采购	01-05-01 能了解各种调味品的性能特点	烹饪原料学 烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训
		01-05-02 能了解各种调味品的保质期限,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	
	01-06 副食品采购	01-06-01 能了解各种副食品的性能特点	烹饪原料学 烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训
		01-06-02 能了解各种副食品的保质期限,保质期	
	01-07 厨房砧板岗位置操作	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 烹调基本技能操作 中式烹调工艺学实训
		01-07-02 能了解各种杂项类原料的保质期限,保质期	
		01-07-03 能熟练掌握各种杂项类原料的感官检验方法	
	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			
02-01-03 能熟练掌握不同原料对摆放空间的要求,合理存贮			
02-02 低温贮存		02-02-01 能根据原料存放时间的长短确定合适的温度	烹饪工艺学

		02-02-02 能根据原料性能选取合适的温度保存	烹饪卫生与安全学
		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	中式烹调工艺学实训
	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	综合素质
		02-03-02 能够熟悉厨房物料储存的岗位能力。	大学生创新创业教育
03 烹饪原料加工	03-01 烹饪原料初加工	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 烹饪卫生与安全学
		03-01-02 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
		03-01-03 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	烹饪原料学
		03-01-04 能对动物性原料头、蹄进行烧、刮、洗涤	
	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、烹调基本技能操作
		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	
	03-03 烹饪原料干货涨发	03-03-01 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	烹调基本技能操作
		03-03-02 能正确运用碱发方法对鱿鱼、墨鱼等原料发制	
		03-03-03 能正确运用盐发方法对动物性原料进行发制	
	03-04 原材料细加工	03-04-01 具备自主开展科学活动设计的能力	科技制作与科技活动、信息检索与网络安全
		03-04-02 具备搜集处理信息的能力、获取新知识的能力	
	03-05 原材料搭配	03-05-01 具备主动交流与合作的能力	大学生创新创业、科技制作与科技活动
		03-05-02 具备良好的组织、沟通和协调能力	
		03-05-03 实验室安全管理、实验室安全风险预防	
03-05-04 能够查阅外文文献			
04 中餐凉菜制作	04-01 拌菜制作	04-01-01 能选择原料调制出调料	中式烹调工艺学实训
		04-01-02 能对原料进行切、拍等处理	

与出品		04-01-03 能选择合适的配料制作拌菜	宴席设计与制作
05 中餐热菜制作	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	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作
		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	
	04-03 卤烧菜制作	04-03-01 能对卤烧的原材料进行初加工	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作
		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	
	04-04 厨房凉菜岗位操作	04-03-05 能对卤烧的原材料进行初加工	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
		04-03-06 能根据卤烧的原料配制出合适的卤料	
		04-03-07 能对原料进行切配、烹制等处理	
	04-05 食品雕刻制作	04-05-01 食品雕刻原料质量分辨	食品雕刻与菜点盘饰 烹饪工艺美术
		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	
	05-01 油烹法制作	05-01-01 能进行原料切配	中式烹调工艺学实训 宴席设计与制作 烹饪营养学
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			
能进行简单的菜肴装饰			
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	
		能进行简单的菜肴装饰	

	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	
		05-03-04 能进行简单的菜肴装饰	
	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	
		能进行一定的菜肴装饰	
	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	
	06 西餐制作	06-01 西餐自助餐岗位操作	
06-01-02 能掌握西餐自助餐厅服务和管理流程			
能从事西餐接待服务			
06-02 基础汤制作		06-01-03 能制作西餐常见的烧汁和基础汤	
		06-01-04 能制作西餐少司和调浓汤	
		06-01-05 熟悉东南亚风味汤及基础制作	
		熟悉日韩味增汤及基础制作	
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	
07 汤品制作		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		
	07-02 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料	
		07-02-02 能识别和运用各类滋补的原料	
		07-02-03 能根据各类滋补品的品质特	

	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)			
		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 能正确使用吊制清汤的火候 (小火)				
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	面点技能操作 中式面点工艺学 实训基本		
		08-01-02 能调制各类馅料			
		能制作形状的水调类面点			
	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			
	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			
		能按要求制作各种形状酥皮点心			
	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			
	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			
		能识别和制作常见粉类小吃			
	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			
	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	面点基本技能操作 中、西式面点 工艺学实训
				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	
能判断酥类面包醒发状态					
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			
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、			
	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			
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	餐饮管理、计算机应用、基础管理学基础		
		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能分析原料加工原料率			
	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能分析服务过程的成本			
	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能基础分析装修成本折旧核算			
	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能分析考核利润的核算			
	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能分析菜品的综合成本			
	10-06 菜品定价	10-06-01 能根据综合费用定价能根据市场定位定价			
	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	餐饮管理、计算机应用、烹饪卫生与安全性、烹饪营养学
				11-01-02 能分析出原料所含各种营养素	
		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能分析特殊人群的不同营养需求					
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		
	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		
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	烹饪工艺美术 宴席设计与制作主题宴会设计与 管理实务	
		12-01-02 能设计宴席商务套餐和营养餐能设计基础菜单		
	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		
	12-03 高低档原料的配比	12-03-01 能控制成本	烹饪工艺美术 宴席设计与制作	
		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能分析市场需求, 以寻求新元素的组合		
	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	宴席设计与制作 烹饪营养学	
12-04-02 能根据主题进行合理装饰搭				
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	宴席设计与制作、烹饪营养学、烹饪卫生与安全学、餐厅英语	
		13-01-02 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能根据菜单判定丧宴的上菜程序与成本		
	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能根据会议天数调节会议菜的品种		
	13-03 旅游团	13-03-01 能根据旅游团队制定出特色菜单		

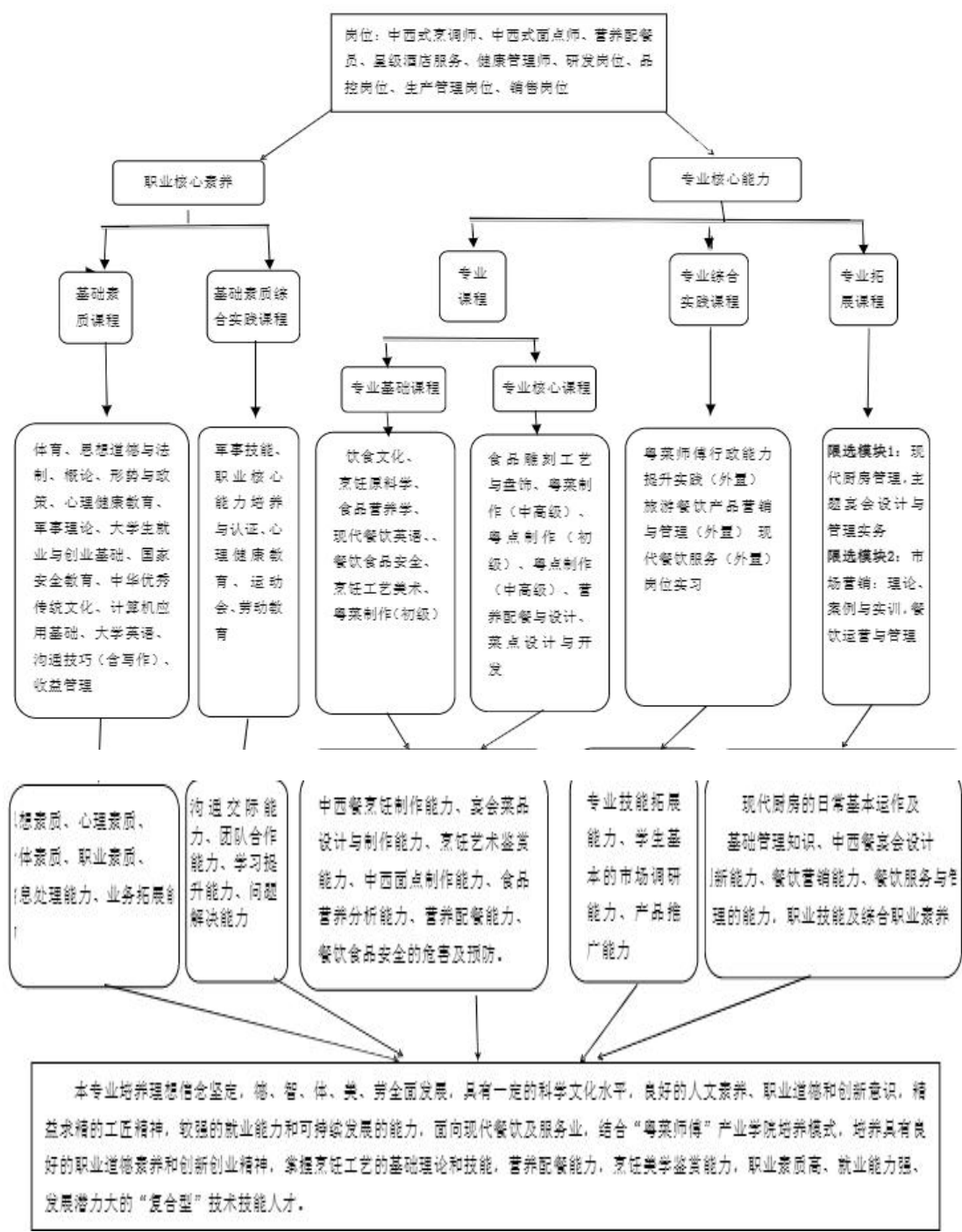
	餐、主题餐菜单设计	13-03-02 能根据不同标准制定出不同规格的特色菜单	
		13-03-03 能了解当地文化与历史典故	
		13-03-04 能根据当地文化和历史典故	
	13-04 高档宴会菜单设计	13-04-01 能定出具有主题文化思想的菜单	
		13-04-02 能了解山珍海味等原材料的特点与属性根据山珍海味的特性制定出菜单	
14 食品安全质量检验	14-01 原材料质量检验	14-01-01 能对原材料的质量进行初步判断	烹饪原料学 宴席设计与制作 烹饪卫生与安全学
		14-01-02 能按照国家及地方标准对食	
	14-02 加工品质量检验	14-02-01 能对加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	
	14-03 加工工艺过程质量控制	14-03-01 能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行质量监控	
		14-03-02 能掌握加工过程中每项工艺	
	14-04 成品菜质量检验	14-04-01 能对于菜肴盛器进行选用与检验	
		14-04-02 能按标准对高档成品进行检验	
		14-04-03 能按照标准对成品进行简单	
	14-05 菜品卫生质量检验	14-04-04 能掌握国家食品卫生标准,会看国标食品标准	
		14-05-01 能掌握菜品卫生质量的检验	
	14-06 菜品卫生质量控制	14-06-01 能严格执行菜肴制作过程中的卫生标准	
14-06-02 能掌握成品菜肴保存过程的卫生要求能掌握菜品盛器的卫生要求			
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	
	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	
		15-02-02 熟悉餐饮数字平台订房、点餐、收款等	
		15-02-03 能够运用餐饮数字 APP	
	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	

		15-03-02 具有创新思维和创新意识		
		15-03-03 能够进行细节创新、流程创新		
	15-04 自主学习	15-04-01 制定职业发展规划和学习计划		
		15-04-02 能进行时间管理		
		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		
		15-05-02 有较强的集体意识、团队合作和奉献精神		
	15-06 解决问题	15-06-01 有较强抗压能力、正视问题		
		15-06-02 分析问题、寻求方法、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硬件及沟通工具, 适应大数据、人工智能、虚拟现实等在商务领域的应用		
		15-07-02 熟悉商务数据搜集、分析、应用		
	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		
		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		
	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		
15-09-03 能够使用规范用语, 熟悉肢体语言与礼貌行为				
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			

## 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 38 学分，其中公共基础必修课 18 学分，公共基础限选课 6 学分，公共任选课 4 学分，公共综合实践课 6 学分，第二课堂 4 学分。

## 2. 专业课程

### (1) 专业基础课

本专业设置 5 门专业基础课程，共 14 学分，全部为必修课程。包含烹饪化学、中医饮食保健学、餐饮美学基础、餐饮管理、食品微生物课程。

### (2) 专业核心课

本专业设置 4 门专业核心课程，共 13 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	餐饮食品安全与控制	3	48	课程内容包括餐饮食品安全与控制的危害及预防、食源性疾病预防、餐饮食品安全与控制管理知识、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	饮食营养与配餐	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。	

### (3) 专业拓展课

本专业设置 3 门专业拓展课程，共 6 学分，全部为选修课程。包含茶艺赏析

与茶饮制作、餐厅英语、中国名菜课程。

#### (4) 专业综合实践课

本专业设置 7 门专业综合实践课程，共 19 学分，全部为必修课程。包含中式面点工艺学实训、冷拼工艺、岗位实习、毕业综合鉴定（毕业论文/设计）、毕业教育、专业研习、专业考察与见习课程。

## 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	7	1	1	1	4	6				20	4
	4	0	0	0	0	0	14		2	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 2-3 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。

### (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）	18	20.00	292	15.90
	公共基础限选课（选修）	6	6.67	96	5.23
	公共任选课（选修）	4	4.44	64	3.49
	公共综合实践课（必修）	6	6.67	192	10.46
	第二课堂（选修）	4	4.44	64	3.49
专业课程	专业基础课（必修）	14	15.56	224	12.20
	专业核心课（必修）	13	14.44	208	11.33
	专业拓展课（选修）	6	6.67	96	5.23
	专业综合实践课（必修）	19	21.11	600	32.68
合计		90	100.00	1836	100.00
其中	公共基础课程	38	42.22	708	38.56
	专业课程	52	57.78	1128	61.44
合计		90	100.00	1836	100.00
必修课		70	77.78	1516	82.57

	选修课	20	22.22	320	17.43
	合计	90	100.00	1836	100.00
其中	理论教学	——	——	682	37.15
	实践教学	——	——	1154	62.85
	合计	——	——	1836	100.00
其中	课内教学	61	67.78	980	53.38
	综合实践	29	32.22	856	46.62

### (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，组织开展教科研工作能力强，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、各式模具、牙刀、成型工具	90	现有
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	60	现有
4	多功能	学习面	、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、	60	现有

	食品室	塑、糖艺、雕刻	塑胶蛋糕托、各类刀具、面塑工具、糖艺工具等。		
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	五星酒店	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	20	

		等课程的 实训教学。		
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，用于岗位认识实践和预制菜肴综合见习。	50	
10	湛江谷丰餐饮管理有限公司	食品加工厂、连锁品牌，用于岗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 90 学分，其中必修课 70 学分，选修课 20 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	公共基础必修课（必修）	18

课程	公共基础限选课（选修）	6
	全校任选课（选修）	4
	公共综合实践课（必修）	6
	第二课堂	4
专业课程	专业基础课（必修）	14
	专业核心课（必修）	13
	专业拓展课（选修）	6
	专业综合实践课（必修）	19
合计		90

## （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	1+X 证书粤菜制作	广东省餐饮技师协会	建议获得
	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

## 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：王文斌  
审核人：罗斌  
分管校领导：刘国平

日期：2025 年 6 月 13 日

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		
公共基础课程	公共基础必修课	必修	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
			5	14070001	体育与健康教育 I	2	2	30	32	2*16				考查
			6	14070002	体育与健康教育 II	2	2	30	32		2*16			考查
			7	14010001	心理健康教育 I	1	8	0	16	2*4				考查
			8	14010002	心理健康教育 II		8	0			2*4			
			9	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18				考查
			10	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*16			考查
			11	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2				考查
			12	14090006	形势与政策 II		4	0		2*2				
			13	14090007	形势与政策 III		4	0			2*2			
			14	14090008	形势与政策 IV		4	0			2*2			
			15	14970001	国家安全教育	1	10	6	16		1*16			考查

				小计	18	158	134	292	132	160	0	0	
公共基础 限选课	选修	16	14090025	中国共产党党史	1	16	0	16	1*16				考查
		17	14100015	信息技术基础	2	10	22	32		2*16			考查
		18	34050010	大学英语	2	24	8	32	2*16				考查
				小计	5	50	30	80	48	32	0	0	
公共任选 课	选修	艺术 与 审 美		N 选 1	2			32					
		其 他 任 选 课		N 选 1	2			32					
				小计	4	32	32	64		32			
公共综合 实践课	必修	19	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I	2	8	8	32	2*8				考查
		20	14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II		8	8		2*8				
		21	14100019	大学生创新创业教育	1	16	0	16		2*8			考查
		22	14070006	入学教育与军事训练	2	16	112	128	64*2				考查
		23	14080008	大学生劳动教育	1	8	8	16	1*16			考查	
				小计	6	56	136	192	132	20		0	

公共基础课程合计					33	296	332	628	312	212		0	
专业基础课	必修	1	24080119	管理学基础	3	48	0	48	3*16				考试
		2	24080113	中医饮食保健学	3	32	16	48		3*16			考查
		3	24080036	烹饪工艺美术	2	16	16	32		2*16			考查
		4	24080037	烹饪化学	3	36	12	48		3*16			考试
		5	24080012	餐饮管理	3	48	0	48		3*16			考试
		6	24080069	食品微生物	3	36	12	48		3*16			考查
				小计	17	216	56	272					
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
				小计	13	176	32	208					
专业拓展课（烹饪方向）	选修	1	24110032	茶艺赏析与茶饮制作	2	16	16	32		2*16			考查
		2	24080009	餐厅英语	2	16	16	32		2*16			考查
		3	24080108	中国名菜	2	0	32	32		2*16			考查
				小计	6	32	64	96					
专业综合实践课	必修	1	24080110	专业技能训练	中式面点工艺学实训	4	0	64	64	4*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	24080137	岗位实习	10		320	320				320	
		5	24080007	毕业综合鉴定（毕业论文/设计）	1		16	16				16	

			6	24080135	毕业教育	0		40	40				40	
			7	24080139	专业研习	1		64	64			64		
			8	24080132	专业考察与见习	1		64	64			64		
					小计	21	0	632	632					
专业课程合计						57	424	784	1208	0	0	0	0	
总计						90	720	1116	1836	312	212	144	360	