



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（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。

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

烹饪工艺与营养专业食品加工职业生涯发展路径

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

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

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	中外饮食文化

		有一定的理解	
		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 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	烹饪原料学、 烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
	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	烹调基本技能操、 中式烹调工艺学实训
	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	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限, 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 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
		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			餐饮食品安全与控制、 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 02-02-01 能根据原料性能选取合适的温度保存	烹饪工艺学、餐饮食品安全与控制、 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 餐饮食品安全与控制 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 03-02-03 能按菜品要求对甲鱼、鳗鱼类原料进行宰杀、泡烫、去皮、去内脏、洗涤	烹调基本技能操作、 中式烹调工艺学实训
		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 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	烹调基本技能操作、中式烹调工艺学实训
	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、宴会设计实务

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 宴会设计实务
	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 宴会设计实务
	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 宴会设计实务
	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、宴会设计实务、食品雕刻与菜点盘饰、餐饮美学基础
	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、餐饮美学基础
	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、宴会设计实务 饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务、饮食营养与配餐

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、宴会设计实务饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务饮食营养与配餐
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	宴会设计实务饮食营养与配餐
	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	宴会设计实务饮食营养与配餐
	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	宴会设计实务饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务饮食营养与配餐

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、宴会设计实务饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务饮食营养与配餐
	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、宴会设计实务饮食营养与配餐
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、 饮食营养与 配餐
	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 餐饮食品 安全与控制 计算机 应用基础、 饮食营养与 配餐
	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 餐饮食品 安全与控制 计算机 应用基础 饮食营养与 配餐
	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 餐饮食品 安全与控制 计算机 应用基础 饮食营养与 配餐
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	餐饮美学基 础、 宴会设计实 务 饮食营养 与配餐主题 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	餐饮美学基础、宴会设计实务 宴会设计实务 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	餐饮美学基础、宴会设计实务
	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	宴会设计实务 饮食营养与配餐
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	宴会设计实务、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、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	宴会设计实务、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制 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	宴会设计实务、 饮食营养与配餐、 餐饮食品安全与控制 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	宴会设计实务、 饮食营养与配餐、 餐饮食品安全与控制、 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、 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制
	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 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制
	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 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制
	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 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制
	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 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制

	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 宴会设计实务 餐饮食品安全与控制
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	餐饮管理 管理学基础
	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 解决问题	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

	15-07 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

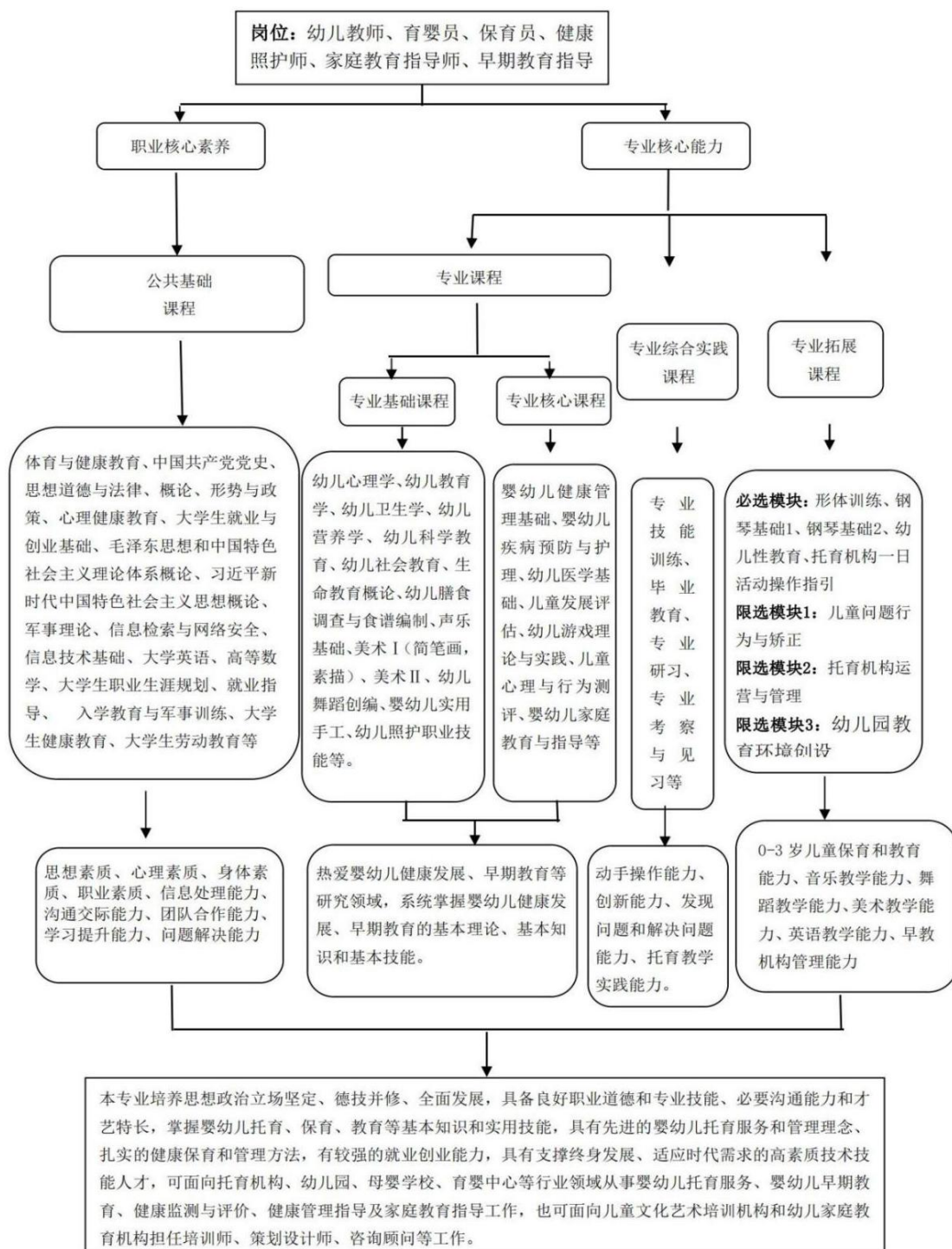
（一）课程结构图

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 53 学分，其中公共基础必修课 19.5 学分，公共基础限选课



17.5 学分，公共选修 6 学分，公共综合实践课 6 学分，第二课堂 4 学分。包含

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、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、中国特色社会主义思想概论、思政课实践教学、形势与政策、体育与健康教育、心理健康教育、军事理论、信息检索与网络安全、大学生健康教育等公共基础必修课，中国共产党党史、信息技术基础、大学英语、大学语文、应用文写作、中外获奖文学作品欣赏、高等数学、数学文化、统计初步、数学思维、中华优秀传统文化等公共基础限选课，大学生职业生涯规划与就业指导、大学生创新创业教育、职业素养与工匠精神、入学教育与军事训练、大学生劳动教育等公共综合实践课以及第二课堂。

2. 专业课程

(1) 专业基础课

本专业设置 8 门专业基础课程，共 24 学分，全部为必修课程。包含烹饪原料学、烹饪化学、食品微生物、烹饪学概论、餐饮美学基础、烹调基本技能操作、面点基本技能操作、中外饮食文化课程。

(2) 专业核心课

本专业设置 9 门专业核心课程，共 28 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。
5	中式烹调工艺学实训 I	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。
7	菜品设计与创新	4	64	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的创新设计，为将来去高级酒店打下坚实基础，加强学生的创新能力。
8	宴会设计实务	2	32	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。
9	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。

(3) 专业拓展课

本专业设置 10 门专业拓展课程，其中选修 5 门，共 11 学分，全部为选修课程。管理学基础、茶艺赏析与茶饮制作、餐厅英语、食品雕刻与菜点装饰、造型艺术蛋糕设计与制作、冷拼工艺、中医饮食保健学、西式烹调工艺、餐饮服务技能、现代快餐。

(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。包含中国名菜、西式面点工艺学实训、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	16	1	1	1	1				20	4
	4	16	1	1	1	1				20	7
三	5	7	1	1	1	4	6			20	4
	6	0	0	0	0	0	14		2	4	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。

(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	12.32
	公共基础限选课（选修）	17.5	12.96	288	11.23
	公共任选课（选修）	6	4.44	96	3.74
	公共综合实践课（必修）	6	4.44	192	7.49
	第二课堂（选修）	4	2.96	64	2.50
专业课程	专业基础课（必修）	24	17.78	384	14.98
	专业核心课（必修）	28	20.74	448	17.47
	专业拓展课（选修）	11	8.15	176	6.86

	专业综合实践课（必修）	19	14.07	600	23.40
合计		135	100.00	2564	100.00
其中	公共基础课程	53	39.26	956	37.29
	专业课程	82	60.74	1608	62.71
合计		135	100.00	2564	100.00
其中	必修课	96.5	71.48	1940	75.66
	选修课	38.5	28.52	624	24.34
合计		135	100.00	2564	100.00
其中	理论教学	——	——	964	37.60
	实践教学	——	——	1600	62.40
合计		——	——	2564	100.00
其中	课内教学	106	78.52	1708	66.61
	综合实践	29	21.48	856	33.39
合计		135	100.00	2564	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、成型工具等。	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辦法来选用教材。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 96.5 学分，选修课 40.5 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）	17.5
	全校任选课（选修）	6
	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）	24
	专业核心课（必修）	28
	专业拓展课（选修）	11
	专业综合实践课（必修）	19
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

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：马斌
分管校领导：马斌

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	5	6		
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	2	8	0	32	2*4						考查
			8	14010002	心理健康教育 II		8	0		2*4						
			9	14010003	心理健康教育 III		8	0		2*4						
			10	14010004	心理健康教育 IV		8	0		2*4						
			11	14070003	军事理论	2	28	8	36	2*18						考查
			12	14100001	信息检索与网络安全	0.5	8	0	8			2*4				考查
			13	14080002	大学生健康教育	1	8	8	16		1*8	1*8				考查
			14	14090005	形势与政策 I	1	4	0	16	2*2						考查
			15	14090006	形势与政策 II		4	0		2*2						
			16	14090007	形势与政策 III		4	0		2*2						

		17	14090008	形势与政策IV		4	0					2*2						
		18	14970001	国家安全教育		1	10	6	16		1*16				考查			
				小计		19.5	182	134	316	128	76	52	60	0	0			
公共基础 限选课	选修	1	14090025	中国共产党党史		1	16	0	16			1*16				考查		
		2	34100016	信息技术基础		3	20	28	48		3*16						考查	
		3	34050008	大学英语 I	2 选 1	4	48	16	64	4*16							考查	
		4	34050011	大学日语 I														
		5	34050009	大学英语 II	2 选 1	4	48	16	64		4*16							考试
		6	34050012	大学日语 II														
		7	34030016	大学语文	3 选 1	1	8	8	16			2*8						考查
		8	34030017	应用文写作														
		9	34030018	中外获奖文学作品欣赏														
		10	34040008	高等数学	4 选 1	1	12	4	16			2*8						考查
		11	34040007	数学文化														
		12	34040006	统计初步														
		13	34040005	数学思维														
		14	34030020	中华优秀传统文化		1	8	8	16		2*8							考查
		15	34070002	体育与健康教育III（篮球）	15 选 1	2	2	30	32			2*16						考查
		16	34070003	体育与健康教育III（排球、气排球）														
		17	34070004	体育与健康教育III（足球）														
		18	34070005	体育与健康教育III（羽毛球）														
		19	34070006	体育与健康教育III（乒乓球）														

		20	34070007	体育与健康教育III（健美操）												
		21	34070008	体育与健康教育III（排舞）												
		22	34070009	体育与健康教育III（武术）												
		23	34070010	体育与健康教育III（形体与健身）												
		24	34070011	体育与健康教育III（匹克球）												
		25	34070012	体育与健康教育III（体育舞蹈）												
		26	34070013	体育与健康教育III（体育游戏）												
		27	34070014	体育与健康教育III（飞盘）												
		28	34070015	体育与健康教育III（飞镖）												
		29	34070016	体育与健康教育III（棋牌）												
		30	34070001	体能测试		0.5	0	16	16	2*8						考查
		小计		17.5	162	126	288	144	112	32	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									

		艺术 与 审美		美育课程	N 选 1	2			32									
				小计		6	48	48	96		24	24	24	24				
公共综合 实践课	必修	1	14010017	大学生职业生涯规划与就业指导 I		2	8	8	32	2*8							考查	
		2	14010016	大学生职业生涯规划与就业指导 II		2	8	8	32					2*8				考查
		3	14100017	大学生创新创业教育		0.5	8	0	8		2*4							考查
		4	14010018	职业素养与工匠精神		0.5	4	4	8		8 讲座形式						考查	
		5	14070006	入学教育与军事训练		2	16	112	128	64*2								考查
		6	14080008	大学生劳动教育		1	8	8	16	1*16						考查		
				小计		6	52	140	192	148	14	6	6	18	0			
第二课 堂	选修	1	34990023	第二课堂		4	0	64	64	具体内容详见《湛江幼儿师范专科学校“第二课堂成绩单”学分认定及管理办法》（湛江幼专（2025）60号）。						考查		
公共基础课程合计						53	444	512	956	436	242	130	106	42	0			
专业 课程	专业基 础课程	必修	1	24080040	烹饪原科学		4	48	16	64	4*16						考试	
			2	24080037	烹饪化学		3	36	12	48		3*16						考查
			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	24080187	餐饮美学基础		2	16	16	32		2*16						考查
			6	24080035	烹调基本技能操作		4	0	64	64	4*16							考查
			7	24080033	面点基本技能操作		4	0	64	64	4*16							考查

		8	24080188	中外饮食文化	2	32	0	32		2*16					考查	
				小计	24	200	184	384								
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	24080189	餐饮食品安全与控制	3	32	16	48			3*16				考试	
		4	24080190	饮食营养与配餐	4	48	16	64			4*16				考试	
		5	24080111	中式烹调工艺学实训	3	0	48	48		3*16					考查	
		6	24080196	菜品设计与创新	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	
		8	24080191	宴会设计实务	2	16	16	32				2*16			考查	
		9	24080012	餐饮管理	3	48	0	48				3*16			考试	
						小计	28	240	208	448						
专业拓 展课	选 修	1	24080119	管理学基础	10 选 5	2	32	0	32		2*16				考查	
		2	24110032	茶艺赏析与茶饮制作		2	16	16	32			2*16			考查	
		3	24080009	餐厅英语		2	16	16	32			2*16			考查	
		4	24080057	食品雕刻与菜点装饰		2	0	32	32		2*16				考查	
		5	24080192	造型艺术蛋糕设计与制作		2	0	32	32			2*16			考查	
		6	24080154	冷拼工艺		2	0	32	32			2*16			考查	
		7	24080113	中医饮食保健学		3	32	16	48				3*16			考查
		8	24080193	西式烹调工艺		2	0	32	32			2*16				考查
		9	24080194	餐饮服务技能		2	0	32	32		2*16					考查
		10	24080195	现代快餐		2	0	32	32				2*16			考查
				小计	11	80	96	176								
专业综	必	1	24080108	中国名菜	2	0	32	32				2*16			考查	

合实践 课	修	2	24080081	西式面点工艺学实训	4	0	64	64				4*16			考查
		3	24080137	岗位实习	10	0	320	320					6*16	14*16	
		4	24080136	毕业综合鉴定（毕业论文/设计）	1	0	16	16					16		
		5	24080135	毕业教育	0	0	40	40						40	
		6	24080139	专业研习	1	0	64	64					64		
		7	24080132	专业考察与见习	1	0	64	64					64		
				小计	19	0	600	600							
专业课程合计					82	520	1088	1608							
总计					135	964	1600	2564							