



广东茂名农林科技职业学院

退役军人现代学徒制专项烹饪工艺与营养专业人才培养方案（修订版）

（2022 级）

专 业 名 称 烹饪工艺与营养
专 业 代 码 540202
修 订 部 门 食品工程系
修 订 时 间 2022 年 6 月

广东茂名农林科技职业学院制

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

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

高等职业学校学历教育招生对象一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

高职学历教育修业年限全日制 3 年为主。

四、职业面向

烹饪工艺与营养专业职业面向一览表如表一所示。

表一 烹饪工艺与营养专业职业面向一览表

| 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 |
|--------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------|--|--|
| 餐饮管理与服 务类(5402) | 烹饪工艺与 营养 (540202) | 餐饮业(62) | 住宿和餐饮服 务人员(GBM 40300) | 住宿服务人员 (GBM 40301) 餐饮服务人员 (GBM 40302) 其他住宿和餐 饮服务人员 (GBM 40399) | 广东省酒店职业英 语等级证书、中式 烹调师、中式面点 师、茶艺师证 |

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业旨在培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应现代高星级酒店发展需要，具有良好职业道德和人文素养，实施“六民教育”，培养“六民”素质学生。“六民”具体指学生同时具备“社会公民”、“学校公民”、“职业公民”、“企业公民”四个方面的素质，并成为具有中国情怀的“中国公民”和具有世界眼光的“世界公民”。

专业技能培养目标：本专业主要面向广东珠三角区域，服务于旅游餐饮业、酒店，培养德智体美全面发展，具有良好的职业道德和敬业精神，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，满足宾馆、饭店等餐饮业的生 产、建设、管理、服务一线需求的高素质技能型可持续发展人才。掌握酒店服务与经营管理的基础知识和技术技能，具备良好的语言沟通、酒店经营管理和团队合作能力，面向生产、建设、服务、管理第一线岗位需要的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。

（2）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有加强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

（3）具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 知识要求

具备扎实的英语、化学、计算机等基本理论知识；掌握烹调工艺、烹饪营养、餐饮企业管理学科的基本理论、基本知识；掌握中式热菜制作、中西式面点制作、食品雕刻与冷拼技术。

3. 能力要求

能按菜系要求，完成宴席设计与相关菜品制作。具有食材优劣鉴定、食材储存技术，以及食材加工与处理、食材营养搭配等方面的能力。能应用美学理论及设计理论对食品原材料色型搭配、展现出菜品色、香、味、型的初步能力。了解国内外烹饪学科的理论前沿、应用前景及发展动态；熟悉我国八大菜系、地方饮食习惯及名菜名点、食品制作法规。

六、课程设置及要求

（一）课程体系

本专业以职业能力为主线，构建了工学结合、学做一体、个性培养的课程体系，该体系分为公共课、专业核心课、其他专业课、实训实习课、公共选修课以及专业选修课等模块。公共基础课主要安排在第一、二学期完成，主要是使学生了解社会，提高学生人文科学素养，培养学生的社会能力，为进一步学习专业课程打好基础。部分公共基础课贯穿人才培养全过程，如劳动教育、创新创业教育。专业核心课程主要安排在第三、四学期，是形成学生职业素养和职业能力的最重要课程；其他专业课则是对专业核心课的有益辅助和补充，帮助学生更好地进行专业学习；实训实习课中的毕业设计（论文）安排在第五学期和第六期，顶岗实习安排在六学期，是专业理论知识和专业技能在实际工作的综合运用，也是专业教育在校外的延续，以提高学生的社会能力和职业工作能力，以及运用专业知识技能解决实际问题的能力。选修课主要安排专业外的拓展课程，以拓宽学生的知识面和提高学生人文科学素养。

（二）公共基础课程

公共基础课程教学内容及要求如表二所示。

表二 公共基础课程教学内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|----------------------|--|
| 1 | 军事理论 | 通过本课程教学使学生接受国防教育，激发爱国热情，树立革命英雄主义精神，增强国防观念和组织性、纪律性，掌握基本的军事知识和技能。主要内容为：了解我国近代国防史和世界军事形势，增强国防意识。了解现代武器，现代军事科学技术和现代战争的特点和发展趋势，激发学生的爱国主义热情。 |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 本课程讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系基本原理，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。本课程以中国化的马克思主义为主题，以马克思主义中国化为主线，以建设中国特色社会主义为重点，把马克思主义中国化进程中形成的理论成果作为一个一脉相承又与时俱进的统一整体来进行把握，通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析，帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展，马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进；帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性，增强他们学习马克思主义理论的自觉性。 |

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|-------------|---|
| 3 | 思想道德修养与法律基础 | 本课程是一门综合性较强的思想品德课程，主要包括政治教育、思想教育、道德教育、法制教育等方面的内容。课程教学的根本任务是：贯彻落实“以德治国”、“依法治国”的重要思想和社会主义荣辱观，帮助大学生树立中国特色社会主义的共同理想，确立坚定的马克思主义信念，继承和弘扬爱国主义传统，加强自身道德修养、培育各种道德素质，提高法律素养、自觉遵纪守法，促使大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，引导大学生树立科学的理想信念，并在实现中国梦的伟大实践中化理想为现实，做“有理想、有道德、有文化、有纪律”的社会主义事业建设者和接班人。 |
| 4 | 形势与政策 | 通过本课程的教学，使学生了解国内外的重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏，激发爱国主义精神，增强民主自信心和社会责任感，珍惜和维护国家稳定的大局，为建设有中国特色的社会主义而奋发学习、健康成长。课程内容紧密结合国内外形势，紧密结合学生的思想实际，通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育，帮助学生开阔视野，及时了解和正确对待国内外重大时事，使学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。 |
| 5 | 英语 | 本课程以培养学生实际应用英语的能力为目标，侧重职场环境中英语实际能力的培养，使学生逐步提高用英语进行交流和沟通的能力。同时，使学生掌握有效的学习方法和策略，培养学生的学习兴趣和学习能力，提高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。掌握 3500 个英语单词，在口语和书面写作时加以熟练运用；掌握基本的英语语法，能在职场中熟练运用所学知识；能听懂日常生活用语和未来职业相关的一般性对话和陈述；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行比较有效的交谈；能就一般性话题写命题作文，能模拟套写与未来职业相关的应用文。 |
| 6 | 信息技术 | 本课程主要使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中的实际问题能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守信息道德与安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。 |
| 7 | 大学语文 | 通过本课程教学提高和强化学生对本民族语言文字的理解能力和运用水平。帮助学生继续积累本国语文的有关知识，继续培养他们阅读分析能力和文字表达能力，打好扎实的语文根底。通过阅读理解文学作品提高学生的思维品质和审美悟性。教育、引导学生阅读理解优秀的文学作品，帮助他们突破思维定势，激发创造精神，学会形象思维与逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式。同时，在教学的过程中，帮助学生辨别真善美与假恶丑，培养丰富的想象和联想能力，提高审美悟性，形成健康高雅的审美心理和情趣。以中国文学所体现的人文精神及优秀传统熏陶学生。要把传授知识与陶冶情操结合起来，发掘优秀文学作品所蕴涵的内在思想教育、情感熏陶因素，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。 |

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|--------------|--|
| 8 | 大学生心理健康 | 本课程是大学公共必修课程。主要内容涉及了心理健康的基础知识；认知自我；接纳自我；情绪管理；合理优化学习心理；恰当处理人际交往；树立正确的恋爱观以及远离网络危害等方面的知识。通过课程学习，旨在使学生明确心理健康的标准及现实意义，掌握并应用心理健康知识，培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，全面提高学生心理整体素养，为学生终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。 |
| 9 | 大学生职业发展和就业指导 | 本课程是公共必修课程，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发学生职业生涯发展的自主意识，树立科学的就业观、创业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和创新能力。通过本课程的教学，培养大学生职业生涯发展的自主意识，教育引导大学生树立积极正确的人生观、价值观和就业观，自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合，为个人生涯发展和社会发展不懈努力。 |
| 10 | 大学生创新创业指导 | 本课程是遵循职业教育规律，针对高职学生特点而组合开设的一门体现高职教育就业导向的综合性课程，强调理论性和实践性的有机统一，内容包括创业基础理论、创业意识、就业相关基本知识。通过课程学习，让学生树立职业生涯规划理念，掌握创业基本知识和技巧、增强创业意识和精神、了解国家就业方针和政策。有利于引导高职学生理性规划个人职业生涯发展，帮助高职学生了解社会需要及认识自身优势，促进学生职业素质发展，激发创业精神。 |
| 11 | 国家安全教育 | 通过本课程教学并结合专题教育，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。并要求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。 |
| 12 | 劳动专题教育 | 通过劳动精神专题教育、劳模精神专题教育以及工匠精神专题教育等，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，促使学生养成良好的劳动习惯。 |
| 13 | 劳动 | 本课程将劳动分为校内劳动实践和校外劳动实践两个部分。其中校内劳动实践包括：实训室、课室、卫生间、楼道、周边草坪及指定区域的清洁；校外劳动实践包括：寒暑假社会实践、志愿者活动及其他有益于身心发展的劳动实践。学生通过劳动实践，体会劳动创造美好生活，认可劳动不分贵贱，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。 |

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|--------------------|---|
| 14 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 通过本课程的学习,学生能够全面、准确地理解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景,掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系,包括“五新”:一是新时代,二是新矛盾,三是新思想(理论主题、核心要义、核心内容),四是新征程,五是新建设(五位一体、党的建设),从而认识习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和重大意义,增强学生对习近平新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同和情感认同,坚定走中国特色社会主义道路的决心和信心。 |

(三) 专业(技能)课程

1. 专业核心课程

烹饪工艺与营养专业核心课程教学内容及要求如表三所示。

表三 烹饪工艺与营养专业核心课程教学内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|----------|---|
| 1 | 烹饪原料学 | 本课程紧紧围绕高星级酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,对烹饪原料的全面了解和系统学习,培养学生科学思维方式和综合运用知识能力,通过学习,使学生提高识别、选购原料和根据原料特点进行实践操作基本能力,为后期整个烹调技术的学习和掌握有好的基础。 |
| 2 | 烹饪营养学 | 本课程主要培养学生正确处理烹饪和餐饮中的食品营养问题,强调认知的过程从方法和原理方面来学习,掌握营养学的基础知识和原理,合理烹调、平衡膳食的知识和技能,了解营养科学在餐饮业中应用的最新进展。 |
| 3 | 中医饮食保健学 | 本课程对中医饮食保健学的全面了解和系统学习,培养学生科学思维方式和综合运用知识能力,通过对食物性能、食物的应用、各类保健食品及常用食疗药膳中药材、食养与食疗的基本法则、正常人的饮食养生及常见病的饮食治疗等知识的学习,有助于学生获得广泛的烹饪相关理论方面的知识,辩证地认识到中医饮食保健学在学习中的指导作用。 |
| 4 | 烹调工艺学 | 本课程是烹饪专业最重要的课程之一,通过本课程的理论学习与实践技能培养,使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段,对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有全面的认识和熟练地掌握各种烹调方法。培养学生分析问题、解决问题的能力,为从事烹饪美食的生产、研究及创新奠定基础。 |
| 5 | 高凉菜基本功训练 | 本课程主要任务是讲授烹饪专业所必需的专业基础知识,使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作;培养运用烹调基础知识,解决烹调过程中实际问题的能力,为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。 |
| 6 | 高凉菜制作 | 本课程是烹饪工艺与营养专业的实训核心课程,课程通过讲授有关热菜烹调理论知识,传统菜肴制作技艺和训练基本菜品的操作技能等,使学生熟练掌握刀工,火候,调味和常用热菜烹调技法,为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。 |

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|--------|---|
| 7 | 宴席设计实务 | 本课程紧紧围绕餐饮与酒店行业人才应该具备的实践能力和职业技能，对宴席设计进行系统学习，培养学生的创新策划能力和管理运行能力。通过学习，使学生掌握装饰宴会环境，布置宴会餐台，创作宴会菜单等相关知识，提高学生的专业技能和服务技能。 |

2. 其它专业课

烹饪工艺与营养专业其它专业课程教学内容及要求如表四所示。

表四 烹饪工艺与营养专业其它专业课程教学内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|-----------|---|
| 1 | 中国烹饪概论 | 本课程通过对烹饪的发展史、烹饪饮食文化、烹饪工艺和烹饪当代的饮食市场等知识进行系统的学习，培养学生了解中国烹饪文学为主线，要求学生通过对中国烹饪史、烹饪饮食文化、烹饪工艺、烹饪艺术成果等方面的了解，掌握烹饪理论研究的视角，提高烹饪理论知识的学习，有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势。 |
| 2 | 食品营养与卫生 | 食品营养与卫生需要以烹饪化学、烹饪原料学、烹饪营养学、食品微生物学的基础知识为指导，要求学生了解卫生与人体健康及烹饪的关系，掌握以上课程的基础知识并具有较熟练的操作能力，掌握食源性疾病的、食品腐败变质、烹饪原料卫生、烹饪加工工艺卫生及卫生管理等方面的基本理论及实际应用。 |
| 3 | 创新菜品设计与制作 | 本课程内容突出对学生创新能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕创新任务完成的需要来进行，同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要，并融合了相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求。项目设计以掌握菜品创新的常用手段方法为线索来进行。 |

3. 实训实习课程

烹饪工艺与营养专业实训实习课程教学内容及要求如表五所示。

表五 烹饪工艺与营养专业实训实习课程教学内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|------------------------------------|---|
| 1 | 综合训练(高凉菜点制作、面点基本功实训、营养配餐实训、宴席设计实训) | 本课程主要任务是讲授烹饪专业所必需的专业知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调综合知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。 |
| 2 | 果蔬雕刻 | 本课程在开展中主要培养学生学习简单的雕刻、塑造的基本方法。培养细致、敏锐的观察能力和奇妙、独特的想像能力，发展创新意识和动手能力，大胆实践果蔬雕刻，体验雕刻乐趣，增强对自然和生活的热爱。 |

| 序号 | 课程名称 | 教学内容及要求 |
|----|----------|---|
| 3 | 毕业设计（论文） | 毕业设计（论文）是教学过程的一个重要教学环节，其目的在于训练学生综合运用所学的基本理论、基本知识和基本技能，分析和解决实际工作问题的能力，使学生具有从事生产和科学研究的初步能力。教学要求：根据课题的性质和要求，写出毕业设计（论文）计划书，学生应当独立完成全部任务；设计方案应合理，理论分析和计算正确；论文的要求要明确突出，论据要充分，分析及论述要条理清楚；要注意体现技术上的实用性和先进性，经济上的合理性以及计算机的应用。 |
| 4 | 顶岗实习 | 第六学期安排 6 个月的顶岗实习，学生从事烹饪工作，通过工作掌握有关厨房工作的具体工作任务，在实践教师的指导下，完成预定的学习任务，同时培养学生综合素质、动手能力，缩短学生走上工作岗位的适应期，提高就业竞争能力，是产学合作教育的重要教学环节。通过学生在企业的顶岗实习，将所学的专业知识进行实践性融合，使学生对烹饪技术更加熟练，为学生今后的就业做好铺垫。 |

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

教学进程安排表如表六所示。

表六 教学进程安排表

| 内容 周数 学期 | 教学 | 考核 | 顶岗实习 | 1+X 证书 考证 培训 | 综合 实训 | 毕业 教育 | 毕业设 计（论 文） | 机动 | 寒暑 假 | 合计 |
|----------------|----|----|------|-----------------------|----------|----------|------------------|----|---------|-----|
| 1 | 18 | 1 | | | | | | 1 | 4 | 24 |
| 2 | 18 | 1 | | | | | | 1 | 8 | 28 |
| 3 | 18 | 1 | | | | | | 1 | 4 | 24 |
| 4 | 18 | 1 | | | | | | 1 | 8 | 28 |
| 5 | 9 | 1 | | 2 | 4 | | 3 | 1 | 4 | 24 |
| 6 | | | 17 | | | 1 | 1 | 1 | 8 | 28 |
| 总计 | 81 | 5 | 17 | 2 | 4 | 1 | 4 | 6 | 36 | 156 |

（二）课程设置与教学安排计划表

烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排计划如表七所示。

表七 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排计划表

《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）：三年制高职总学时数不低于 2500，鼓励学生自主学习，公共基础课程学时应当不少于总学时的 1/4，**中、高职选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%。**

| 课程性质 | 课程类别 | 序号 | 课程编码 | 课程名称 | 学期 | | 学分 | 学时数 | | | | 课程教学周学时 | | | | | | |
|-------|-------|----|--------|----------------------|----|---------|----|-----|------|-----|----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| | | | | | 考试 | 考查 | | 总计 | 集中学习 | 理论 | 实践 | 第一年 | | 第二年 | | 第三年 | | |
| | | | | | | | | | | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | |
| | | | | | | | | | | | | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | |
| 公共必修课 | 公共基础课 | 1 | GB0001 | 军事理论 | | 1 | 2 | 36 | 36 | 36 | 0 | 18/2 | | | | | | |
| | | 2 | GB0003 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | | 2 | 2 | 36 | 22 | 24 | 12 | | 2 | | | | | |
| | | 3 | GB0004 | 思想道德修养与法律基础(含廉洁修身) | | 1 | 3 | 54 | 34 | 42 | 12 | 3 | | | | | | |
| | | 4 | GB0005 | 形势与政策 | | 12/34/5 | 1 | 40 | 24 | 40 | 0 | 每学期8学时 | | | | | | |
| | | 5 | GB0006 | 英语 | 1 | 2 | 8 | 144 | 88 | 112 | 32 | 4 | 4 | | | | | |
| | | 6 | GB0009 | 信息技术 | 12 | | 4 | 72 | 44 | 32 | 40 | 2 | 2 | | | | | |
| | | 7 | GB0010 | 大学语文 | | 3 | 2 | 72 | 44 | 48 | 24 | | | 4 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------|----------------------|----------------|--|---|---------------|----|-----|-----|-----|-----|--|---|---|--|--|--|
| | | 8 | GB 00 11 | 大 学 生 心 理 健 康教育 | | 1 | 2 | 36 | 36 | 28 | 8 | 2 | | | | | |
| | | 9 | GB 00 12 | 职 业 发 展 与 就 业指导 | | 12 34 5 | 2 | 30 | 30 | 24 | 6 | 每学期 6 学时 | | | | | |
| | | 1 0 | GB 00 13 | 创 新 创 业指导 | | 12 34 5 | 2 | 30 | 30 | 24 | 6 | 每学期 6 学时 | | | | | |
| | | 1 1 | GB 00 14 | 国 家 安 全教育 | | 12 34 5 | 1 | 16 | 16 | 16 | 0 | 每学年 4-6 学时，共 16 学时 | | | | | |
| | | 1 2 | GB 00 15 | 劳 动 专 题教育 | | 12 34 5 | 1 | 16 | 16 | 16 | 0 | 每学期 2-4 学时，共 16 学时 | | | | | |
| | | 1 3 | GB 00 16 | 劳 动 教 育 | | 12 34 5 | 2 | 44 | 28 | 0 | 44 | 每学年设劳动周（安排在寒假或暑假，校内每 2 周安排一次学生集体劳动，日常实训实习渗透劳动教育） | | | | | |
| | | 1 4 | GB 00 17 | 习 近 平 新 时 代 中 国 特 色 社 会 主 义 思 想概论 | | 3 | 3 | 54 | 34 | 36 | 18 | | | 3 | | | |
| | | 公共基础课小计 (占 25.8%) | | | | | 35 | 680 | 482 | 484 | 178 | | | | | | |
| 专 业 必 修 课 | 专 业 核 心 课 | 1 | 05 03 01 | 烹 饪 原 料学 | 1 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | 4 | | | | | |
| | | 2 | 05 03 02 | 烹 饪 营 养学 | 1 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | 4 | | | | | |
| | | 3 | 05 03 03 | 中 医 饮 食 保 健 学 | 2 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | 4 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|----------------------|----------------|--|---|---|----|-----|-----|-----|-----|---|---|---|----------|--------|
| | | 4 | 05 03 04 | 烹调工 艺学 | 3 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | | 4 | | |
| | | 5 | 05 03 05 | 面点工 艺学 | 3 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | | 4 | | |
| | | 6 | 05 03 06 | 中式热 菜制作 | 4 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | | | 4 | |
| | | 7 | 05 03 07 | 中式面 点制作 | 4 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | | | 4 | |
| | | 专业核心课小计 (占 22.4%) | | | | | 28 | 504 | 240 | 192 | 384 | | | | | |
| | 其他 专业 课 | 1 | 05 03 08 | 中国烹 饪概论 | 1 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | 4 | | | | |
| | | 2 | 05 03 09 | 烹饪卫 生与安全学 | 2 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | 4 | | | |
| | | 3 | 05 03 10 | 宴席设 计实务 | 2 | | 4 | 72 | 30 | 24 | 48 | | 4 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 其他专业课小计 (占 14%) | | | | | 12 | 216 | 150 | 72 | 144 | | | | | |
| | 实 习 实 训 课 | 1 | 05 03 11 | 基本功 综合训 练(烹饪 基本功 实训、面 点基本 功实训、 营养配 餐实训、 宴席设 计实训) | | 5 | 1 | 22 | 10 | 16 | 6 | | | | 2/1 1 | |
| | | 2 | 05 03 12 | 毕业设 计(论文) | | 6 | 4 | 120 | 48 | 0 | 120 | | | | 3 周 | 1 周 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------|----------------------|--|---|--|---|----|----------|-----|-----|----------|---|--|---|----------|-------------|
| | | 3 | 05 03 13 | 果蔬雕刻 | | 1 | 4 | 64 | 8 | 56 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 05 03 14 | 顶岗实习 | | 6 | 17 | 510 | 0 | 0 | 510 | | | | | 1 7 周 |
| | | 实习实训课小计 (占 25.4%) | | | | | 26 | 716 | 58 | 72 | 640 | | | | | |
| | | 专业必修课小计(占 61.8%) | | | | | 74 | 143 6 | 448 | 336 | 116 8 | | | | | |
| 选修课 | 公共选修课 | 1 | GX 00 01 GX 00 02 | 史学类 (开设 党史、国 史等) | | 5 | 2 | 36 | 16 | 36 | 0 | | | 2 | | |
| | | 2 | GX 00 03 | 马克思 主义中 国化进 程与青 年学生 使命担 当 | | 1 | 1 | 18 | 8 | 18 | 0 | 1 | | | | |
| | | 3 | GX 00 04 | 职业礼 仪 | | 5 | 2 | 36 | 16 | 30 | 6 | | | 2 | | |
| | | 4 | GX 00 05 GX 00 06 GX 00 07 GX 00 08 | 公共艺 术类(开 设影视 鉴赏、书 法鉴赏、 美术鉴 赏、字体 设计等) | | 5 | 2 | 36 | 16 | 36 | 0 | | | 2 | | |
| | | 5 | GX 00 09 | 中华优 秀传统 文化 | | 5 | 1 | 22 | 10 | 22 | 0 | | | | 2/1 1 | |
| | | 公共选修课需达 到 6 学分以上 | | | | | 6 | 112 | 48 | 106 | 6 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------|----------------|---------------|--|-----|---------------------------|----------|----------|----------|----------|--------|---|---|---|----------|--|
| 专业选修课 | 1 | 05 03 15 | 烧卤工艺与风味菜肴制作技术 | | 3 | 2 | 36 | 16 | 18 | 18 | | | 2 | | | |
| | 2 | 05 03 16 | 冷拼制作技术 | | 3 | 2 | 36 | 16 | 20 | 16 | | | 2 | | | |
| | 3 | 05 03 17 | 果酱画制作技术 | | 4 | 2 | 36 | 16 | 18 | 18 | | | | | | |
| | 5 | 05 03 18 | 西式面点制作 | | 5 | 4 | 66 | 20 | 40 | 26 | | | | | 6/1 1 | |
| | 6 | 05 03 19 | 粤式点心制作 | | 5 | 4 | 66 | 20 | 40 | 26 | | | | | 6/1 1 | |
| | 7 | 05 03 20 | 餐饮经营管理 | | 4 | 4 | 72 | 30 | 36 | 36 | | | | 4 | 4/1 1 | |
| | 专业选修课需达到 12 学分以上 | | | | | | 12 | 240 | 86 | 138 | 104 | | | | | |
| | | 选修课小计(占 12.5%) | | | | | 18 | 352 | 134 | 244 | 110 | | | | | |
| 总计 | | | | | | 12 7 | 246 8 | 106 4 | 106 4 | 145 6 | | | | | | |
| 其中 | | | | | | 必修课学分：108 必修课学时：2250 | | | | | | | | | | |
| 总学分数：126 学分 总学时数：2574，其中实践学时 1518，占 59% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注： | | | | | 必修课 | 每学期开课门次 | | 合计 | 12 | 1 1 | 1 0 | 9 | 6 | | | |
| | | | | | | 考试门次 | | 合计 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | | | |
| | | | | | | 考查门次 | | 合计 | 9 | 8 | 7 | 6 | 4 | | | |

（三）课程结构比例表

烹饪工艺与营养专业课程结构比例如表八所示。

表八 烹饪工艺与营养专业课程结构比例表

| 表8 现代学徒制烹饪工艺与营养专业课程结构比例表 | | | | | | | | |
|--------------------------|-------|--------|------|-------|------|-------|------|-------|
| 课程分类 | 学时及比例 | | | | | | | |
| | 总学时 | % | 理论 | % | 实践 | % | 集中学习 | % |
| 公共必修课程 | 680 | 27.6% | 484 | 19.6% | 178 | 7.2% | 482 | 19.5% |
| 专业必修课程 | 1436 | 58.2% | 336 | 13.6% | 1168 | 47.3% | 448 | 18.2% |
| 必修课程小计 | 2116 | 85.7% | 820 | 33.2% | 1346 | 54.5% | 930 | 37.7% |
| 公共选修课程 | 112 | 4.5% | 106 | 4.3% | 6 | 0.2% | 48 | 1.9% |
| 专业选修课程 | 240 | 9.7% | 136 | 5.5% | 104 | 4.2% | 86 | 3.5% |
| 选修课程小计 | 352 | 14.3% | 242 | 9.8% | 110 | 4.5% | 134 | 5.4% |
| 合 计 | 2468 | 100.0% | 1062 | 43.0% | 1456 | 59.0% | 1064 | 43.1% |

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业教师任职资格

专业教师具有高等职业学校及以上教师资格证书；或具有酒店行业部门经理从业经理（不少于3年）、部门经理或总经理上岗证书；具备研究生及以上学历；职称要求中级和高级达到60%，其中高职称教师不少于20%。

2. 专任教师任职资格

（1）专任教师和实训指导教师应具备一年以上酒店行业实践经历，专业核心技能课程教师应取得三级烹调师或二级烹调师资格证书。

（2）教师要掌握信息现代化教学手段，具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力。

（3）专任教师(含实训指导教师)应具备对现行教材的筛选、组合能力。

（4）明确专业培养目标，能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容。

（5）具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力。

（6）具有较强的语言表达能力。

（7）能够将学生的思想道德教育融入到教学全过程。

（8）专任教师应具备餐饮企业挂职工作经历一年以上，对餐饮行业各部门运营状况有实际的了解，具备餐饮行业的实际工作能力。

3. 兼课教师任职资格

(1) 兼课教师应具备一年以上餐饮行业实践经历,专业核心技能课程教师应取得中级以上的技术资格证书。

(2) 教师要掌握信息现代化教学手段,具备使用或制作多媒体课件进行教学的能力。

(3) 明确专业培养目标,能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内容。

(4) 具有较强的语言表达能力。

(5) 能够将学生的思想道德教育融入到教学全过程。

4. 外聘兼职兼课教师任职资格

(1) 校外兼职教师占专业教师总数 30%左右,承担全部学时 20%左右教学任务。

(2) 具有良好的师德,较强的敬业精神,具有一定的教育教学经验,熟悉高等教育的教学方法。

(3) 具有 5 年以上本专业工作经历。

(4) 具有中级(含)专业技术职称或硕士(含)以上学位或大中型企业中层以上管理人员,专业知识水平较高。

(5) 具有较强的语言表达能力和课堂组织能力。

(6) 具有完成课堂讲授、实习指导、论文指导等教学任务的充沛精力和充足时间。

(二) 教学设施

1. 校内外实训条件

烹饪工艺与营养专业的校内实训设施建设和配置的原则应体现实景、实境的原则,结合当前酒店厨房设施设备和学校教学条件来展开实训教学。

(1) 基本功实训室

学生在本实训室内利用器具,进行刀工、翻锅和调味训练,通过训练学生切配、炒菜动作,使学生掌握专业基本技能,培养学生的团队意识和协作精神。本实训室的项目应包括:刀工实训、锅工实训、调味实训。

(2) 中式面点实训室

学生在本实训室进行中式面点制作、广式点心制作等。学生通过操作点心设备、对传统中式点心学习和实训。

(3) 中餐热菜实训室

学生在本实训室进行粤式菜肴制作。学生通过制作菜肴,加强对原料处理能力,增长烹饪技艺。

(4) 茶艺实训室

学生在本实训室上《茶文化与茶艺》理论课程与《中华茶艺技能实训》的实践课。学生通过对六大茶类的认识与了解,进一步提高其学习兴趣及文化品位:通过实践课程中冲泡技艺的学习,使他

们掌握绿茶、红茶、乌龙茶的冲泡技艺，并能够进行茶艺表演。对学生文化品位及综合素质的提升都有一定的作用。

（5）校外实习基地

目标是建成各高职院校烹饪专业酒店高技能人才实战训练中心。烹饪专业校外实习基地建设紧扣区域经济和产业的定位，确定培养目标，有助于学生获取“知识”——必备的基础理论知识和专业理论知识；有助于学生练就“能力”——专业的实际工作基本能力和基本技能；有助于学生造就职业“素质”——良好的职业道德和敬业爱岗精神，同时，也有助于提高人才培养的整体质量和对现代社会环境的适应性。

校外实习基地的选择一般要符合以下条件：

- ①优先选择长期合作企业。
- ②优先选择毕业生集聚企业。
- ③优先选择集团化管理企业。
- ④优先选择提供实践指导教师和实施工位，能完成培训计划的企业。
- ⑤优先选择具有吸纳一定实习规模(20人以上)和提供住宿条件的企业。
- ⑥优先选择能满足专业实践教学和技能训练要求，能为学生提供顶岗实训半年以上岗位的企业。
- ⑦优先选择经营业绩良好的诚信规范的企业。

学校在进行校外实习基地建设中要注意：与校外合作单位应有长期合作协议和每次阶段性实习教学的短期合作协议；学生在校外合作单位实训或者实习，必须由学校指派专业教师随班辅导，以确保学生校外实习的安全并保证充分完成实习内教学任务；校外实习教学必须依据教学计划和教学大纲所规定的内容和标准，根据校外合作单位的具体情况和要求，通过校企协商，共同制定出可行性实习教学计划。每次阶段性实训都应有实习课题计划和教学标准；学生实习结束时，必须进行实习考核及鉴定，并作为正式学业成绩记入学生档案。

烹饪工艺与营养专业已在茂名、珠三角地区建立十多个校外实习基地，学生每年都可以在合作企业开展单独设置的专业实习和顶岗实习，职业能力和职业素养得到大幅度提高。本专业校外实习（实训）基地见表九。

表九 烹饪工艺与营养专业校外实习（实训）基地表

| 序号 | 合作企业 | 建立时间 |
|----|--------|---------|
| 1 | 东莞洲际酒店 | 2018年6月 |

| 序号 | 合作企业 | 建立时间 |
|----|-------------|------------|
| 2 | 茂名国际大酒店 | 2018 年 6 月 |
| 3 | 茂名浪漫海岸温德姆酒店 | 2018 年 6 月 |
| 4 | 茂名高铁站亚朵酒店 | 2018 年 6 月 |
| 5 | 维也纳国际酒店 | 2018 年 6 月 |
| 6 | 茂名华海酒店 | 2018 年 6 月 |
| 7 | 茂名熹龙国际大酒店 | 2019 年 6 月 |
| 8 | 阳江华邑酒店 | 2021 年 8 月 |
| 9 | 湛江民大喜来登酒店 | 2021 年 8 月 |
| 10 | 深圳香格里拉酒店 | 2021 年 8 月 |
| 11 | 深圳拾號餐饮 | 2021 年 9 月 |

2. 信息化条件

信息化教学的必要条件:数字化的软、硬件环境是实现信息化教学的必要条件。

信息化教学的资源质量:多媒体课件是目前信息技术支持教育教学的主要形式。此外还有文字、图片、动画、视频等素材等。

（三）教学资源

本专业结合课程特色，多渠道开展校企合作、工学结合的教材开发，鼓励教师编写课程讲义、开发相关配套课程资源，并在此基础上形成数字化课程同步网站。以课程为单位建立并及时更新课程教学资源库，课程教学资源库内容应包括:教学设计文件、电子教材、教学课件、典型案例、政策法规、音视频文件、动画库、习题与试题库、职业资格考试信息、专业图片库等；配备与专业教学相关的图书资料、电子杂志等相关的学习辅助性资源，建立校园网络信息系统，保证教师与学生可通过校园网络即时获取上述各项教学资源并可通过网络利用教学及实训软件开展备课、学习、实训等教学活动。

（四）教学方法

本专业以提高教育教学质量为目标，以满足学生成才成长的多元需求为出发点，以学生为中心，重视现代教育教学技术的应用，结合课程特色，进行合作学习、案例教学、情境教学、项目教学、任务驱动、行动导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式，发挥兼职教师在课程教学中的积极作用，充分调动学生的学习积极性和教学互动的参与度。

（五）学习评价

考核内容应体现：能力本位的原则、实践性原则、实用性原则、针对性原则及可持续性原则。

考核方式应体现：“过程考核，综合评价，以人为本”，强调以人为本的整体性评价观。

评价主体应体现：从过去校内评价、学校教师单一评价方式，转向企业评价、社会评价开放式评价。公共文化基础课采用以学生的学习态度、思想品德，以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时学习过程的评定。专业基础与专业技术课采用现场口试、实训报告、专题调研报告、实习总结、考勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作，现场考核，由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+目标”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格，均判为本门课程不及格。

在学校规定的修业年限内，累积 5 门课程不合格，不予毕业。

（六）质量管理

1. 教学运行组织管理

学校教学实行院(校)系两级管理。由一名副院长(校长)分管教学工作，教务处负责完成日常教学管理工作，负责制定教学管理规章制度，开展教学评估和检查，保证教学运行。系部负责日常教学的实施和管理，组织专业教师和教研室完成教学任务和教学建设。

成立以系主任为负责人，由教学主任、专业带头人、骨干教师和企业领导及专家组成的校企合作专业建设委员会，负责指导专业的建设、教学制度的制定和审核，并监控教学过程，评价人才培养质量；系部负责日常教学的管理和监控；合作企业负责学生顶岗实习、现场教学的管理和监控。

2. 教学质量监控评价

在日常教学管理中形成教学检查制度、教学质量分析制度、教学信息反馈制度和“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、社会评人”的五评制度。发挥专业建设委员会的积极作用，校企合作制定人才培养方案、工学结合课程标准和各教学环节工作规范性文件，使教学管理和质量监控有章可循、有据可依。建立企业参与的校系两级教学质量监控与评价体系。根据顶岗实习情况，与企业领导和指导教师共同制定和执行顶岗实习管理和考核体系，加强对人才培养过程的管理；为保证顶岗实习的质量，制定顶岗实习管理制度、考核体系、兼职教师管理制度，完善校企双方质量保障制度。

3. 教学管理制度

建立与工学结合相适应的校企双方共同参与管理的制度，形成校企共管制度化、规范化、可操作的管理办法。在实施人才培养计划和教学管理的过程中，针对校企联合育人出现的问题，根据企业、学生的要求，实施人才培养的柔性管理。

（1）企业的订单培养

根据就业单位的要求，对订单班，可以根据企业的要求，校企共同制定培养方案，灵活调整教学计划，设置适合企业所需人才规格要求的课程，并改革相应课程的教学内容、教学方法、教学模式和考核方法。

（2）实行弹性学制

允许学生由于服兵役、进入社会实践等原因暂时中断学习，学分制的建立体现了修业年限的弹性、课程的自选性。学生学分的修业年限最长可延长至 5 年。

（3）对于顶岗实习的柔性管理

学生顶岗实习的管理按照学院(校)、系学生顶岗实习管理办法执行，由企业兼职教师与学校教师按照毕业实践课程标准，在学校和企业共同管理、指导、考核下取得相应学分。

顶岗实习单位可灵活选择。在毕业实践环节，学生既可前往就业单位实习，也可去专业安排的校外基地进行实习，或自行联系实习企业。只要企业符合专业规定的实习教学条件要求，都可以去实习。

因就业单位的实际需求，针对部分学生提前前往就业单位实习或从事非本专业实习内容的，实行“学分替换”制度，学生在企业参加与专业相关或不相关的岗前培训，并考核合格，经系主任批准，可用企业考核成绩替换相应专业课程学分。

九、毕业要求

本专业的学生必须修满 121 学分才能获得毕业资格。

烹饪工艺与营养专业学生毕业前推荐考取表十职业资格证书中的一项：

表十 烹饪工艺与营养专业相关技能证书一览表

| 证书名称 | 报名时间 | 考证时间 | 发证机构 |
|-------------------|------|-----------|------------|
| 全国计算机等级考试 | 时间待定 | 每年 6、12 月 | 教育部 |
| 全国大学英语四、六级考试(CET) | 时间待定 | 每年 6、12 月 | 教育部 |
| 中式烹调师 | 时间待定 | 时间待定 | 人力资源和社会保障部 |
| 健康管理师 | 时间待定 | 时间待定 | 人力资源和社会保障部 |

备注：要求根据本人规划的就业方向考取上述职业资格证书之一

十、继续专业学习和深造建议

学生继续专业学习深造的途径有：

1. 参加相关专业的高等自学考试(以下简称高自考)的学习高自考的学习主要采取业余时间自主

学习的方式，可以于在校期间完成。

2. 参加专升本考试升至本科院校继续学习深造或参加函授、远程教育本科学习。烹饪工艺与营养专业可继续深造的本科专业包括烹饪与营养教育、食品安全与检测、食品科学与工程等。

3. 可考取专业相关高级工、技师技能证书。

4. 可通过有资质的中外办学合作项目或者个人通过考试，申请出国深造或出国进修和培训。

5. 专业毕业两年以同等学力参加并通过全国研究生招生考试，继续进行全日制、非全日制研究生的深造。

十一、学分转换规定

执行学校有关文件规定。