



中高职贯通培养三二分段试点

# 五年一体化人才培养方案

(2023 级)

中职学段（学校）： 高州市第一职业技术学校

中职学段专业： 中餐烹饪

高职学段（学校）： 广东茂名农林科技职业学院

高职学段专业： 烹饪工艺与营养

# 中高职贯通培养三二分段试点 五年一体化人才培养方案

## 一、专业名称及代码

中职阶段——专业名称：中餐烹饪，专业代码：740201

高职阶段——专业名称：烹饪工艺与营养，专业代码：540202

## 二、入学要求

中职阶段：初中毕业生或同等及以上学历者。

高职阶段：中高职贯通培养三二分段试点班，转段考核合格的中职学校相应专业的正式学籍学生。

## 三、修业年限

5年，其中3年中职，2年高职

## 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

学段	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
中职阶段	旅游大类（74）	餐饮类（7402）	食品制作业（14）	粮油、食品、饮料加工人员（7-7）	中餐烹调师、西餐烹调师、面点师	中式烹调师 中式面点师

高职学段	旅 游 大 类 (54)	餐 饮 类 (5402)	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)	高级中式烹调师 高级中式面点师 西式烹调师 (初级、中级) 西式面点师 (初级、中级) 营养配餐师 (四级、三级)
------	-----------------	-----------------	---------------	-----------------------	--	--

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

#### 1. 中职阶段培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德智体美劳全面发展中国特色社会主义现代化建设事业需要的建设者和接班人，具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

#### 2. 高职阶段培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德智体美劳全面发展中国特色社会主义现代化建设事业需要的建设者和接班人。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。

### (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；具有较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**

### **(1) 专业知识要求**

- ①掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
- ②掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；
- ③熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；
- ④掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；
- ⑤掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
- ⑥具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；
- ⑦具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；
- ⑧具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；
- ⑨具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；
- ⑩能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作。

### **(2) 公共基础知识**

掌握必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。

## **3. 能力要求**

### **(1) 专业技术技能**

- ①娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
- ②熟练掌握广东风味名菜的制作方法和菜品特点；
- ③能设计与制作广东常见筵席菜品；
- ④熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；
- ⑤熟练掌握常见的中西式面点的制作方法和品种特点；
- ⑥取得本专业相关中级职业资格证书。

### **(2) 通用能力**

- ①具有较强的英语听说能力和基本阅读能力
- ②具有计算机基础应用能力

## 六、课程设置及要求

### （一）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	
		中职学段	高职学段
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020版）》开设	
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020版）》开设	
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020版）》开设	
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020版）》开设	
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准（2020版）》开设	
6	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文化熏陶学生。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。
7	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020版）》开设	
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020版）》开设	
9	体育		本课程中身体素质锻炼贯穿始终，学生通过该课程学习，在运动参与、运动技能、身体健康、心理健康和社会适应五个

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
			学习领域中有所提高，掌握科学锻炼的基本知识、技术，培养其锻炼的兴趣和习惯，以充分发挥学生的主体能动性，为终身体育打下基础。通过课程学习，学生将增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能；培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式；发扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度；提高与专业特点相适应的体育素养。
10	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 版）》开设	
11	大学英语		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 and 自主学习能力，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。
12	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 版）》开设	
13	信息技术（中职学段）	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020 版）》开设	
14	信息技术（高职学段）		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。

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
15	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020版）》开设	
16	国家安全教育（中职学段）	《大中小学国家安全教育指导纲要》（教材〔2020〕5号）	
17	国家安全教育（高职学段）		依据《大中小学国家安全教育指导纲要》（教材〔2020〕5号）开设
18	劳动专题教育（中职学段）	依据《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设	
19	劳动专题教育（高职学段）		依据《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设
20	劳动教育（中职学段）	依据《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设	
21	劳动教育（高职学段）		依据《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设
22	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。
23	军事技能		本课程通过共同条例教育，分队的队列动作等，掌握基本的军事技能，培养良好的军人素质和作风。增强组织性和纪律性，培养吃苦耐劳和顽强拼搏的精神，促进校纪校风和校园精神文明建设。同时使增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。
24	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

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
			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。
25	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。
26	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



序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
			放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。
27	大学生心理健康		<p>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。</p>
28	大学生职业发展和就业指导		<p>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规划发展的自主意识，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规划发展的自主意识，教育引导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。</p>
29	大学生创新创业指导		<p>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。</p>

## （二）专业（技能）课程

### 1. 专业核心课程

专业核心课程教学内容及要求如表三所示。

表三 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	
		中职学段	高职学段
1	烹饪基本功训练	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操作技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。	
2	烹饪原料知识	了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。	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。
3	食品雕刻	了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。	
4	面点基本功训练	认识面点制作的基本设备和工具，了解面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点成型的基本操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。	
5	中式菜肴制作	了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求； 以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。	
6	中式面点制	了解中式面点制作基本操作技能	

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
	作	的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。	
7	地方风味菜点制作	了解中国各地特色菜点的特点及文化背景，掌握制作地方特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成地方风味特色菜点的制作。	
8	烹饪营养与卫生	了解食品营养与卫生的基础知识，熟悉食物的各种营养素对人体的作用，懂得食品卫生法。掌握科学烹调的方法和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。能应用于中餐烹饪岗位，会进行菜品的营养搭配。	
9	烹饪原料学		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。
10	面点工艺学		本课程是烹饪工艺专业必修课，具有较强的系统性、针对性和实用性。通过对本课程的学习，使学生不仅能掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识，还能使他们熟练地掌握其制作工艺过程，并能运用所学到的知识，解决实际工作中的问题，为社会服务。
11	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。
12	烹调工艺学		本课程系统传授原料加工、切配、临

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
			灶、烹制调味、装盘和点缀等烹制全过程，从烹饪理论的角度阐明各烹饪工艺单元的基本知识、基本技法和操作程序。通过学习可以提高培养具备相应职业素质、能够熟练完成菜肴设计和烹调工艺创新的高技能人才。
13	餐饮服务与管理		通过本课程的学习，使学生熟悉饭店餐饮部运转的基本程序与方法，掌握餐饮部的清洁保养和对客服务技能，为将来胜任餐饮服务及基层管理工作打下扎实的理论基础。

## 2. 其它专业课

其它专业课程教学内容及要求如表四所示。

表四 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	
		中职学段	高职学段
1	餐饮服务与管理	了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。	
2	饮食业基础知识	了解饮食业的历史、发展及其经营特点，初步熟悉饮食企业店址选择与整体设计的原则和依据。了解饮食企业组织机构的设置原则、内部机构的分类及纵横关系，掌握饮食企业经营管理的基础理论；掌握市场营销、菜单设计、采购进货、厨房生产、餐饮服务、成本核算等一系列饮食业生产经营管理的基础知识。	
3	烹饪美学	了解美学概论、烹饪美术、烹饪美术基础训练、烹饪造型图案训练和宴席设计艺术等内容。 通过教学使同学们掌握烹饪美学	

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
		在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。	
4	烹饪营养与配餐	了解饮食保健在烹饪和营养学中的重要作用，掌握饮食保健的原理，能通过烹饪手段用饮食调理人体健康。	
5	中式烹饪工艺（粤菜）	粤菜的发展历程与特色、烹饪原料、鲜活原料初加工工艺、干货原料涨发加工工艺、刀工技术、配菜工艺、烹制前的预制、烹调基础、烹调方法、菜品的造型艺术、筵席菜单与菜品成本核算等	
6	中餐考证培训	了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求；获取中级中式烹调师职业资格证书。	
7	厨房管理	了解厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、掌握厨房生产运作流程及其要点管理、厨房产品质量概念和质量控制方法、厨房卫生和安全管理等内容。会采用个性化管理。	
8	烹饪化学	了解烹饪化学和烹饪实践之间的关系。掌握科学烹饪的基本技能学生能够运用所学知识解决烹饪操作中遇到的实际问题；能够用烹饪化学的理论指导实践；具有科学烹调观念，辩证的思考和分析烹调过程中的各种元素的变化以及对人体的影响。	
9	中职学生岗位实习指导	了解企业概况，企业组织结构，企业规章制度；主要业务和 workflows，分析企业主要业务的技能要求。	
10	菜品设计与	了解传统菜，突破原材料的变化、	

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
	制作	调味汁的出新；造型的设计；菜点的组合；烹调法的变化；面点的调制；盘饰的处理；菜单的设计等方面进行分析与阐述,旨在使学生更加直观地理解菜品设计的不同技巧,拓展思路,激发创意。	
11	食品安全与操作规范	掌握食品安全基础知识、食品安全操作规范。能满足厨房岗位要求,提升安全操作规范和就业能力。	
12	宴席设计与菜品开发	了解宴席设计概述等基础知识、掌握宴席菜肴与菜单、台形设计以及菜品开发。拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。	
13	餐饮成本核算	掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法;掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法;全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法;学习服务与销售环节的成本控制,并掌握价格的核算与制定方法;学习和掌握其他成本的核算与控制方法;领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。 要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解,能够正确核算餐饮成本,掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点,并能够有针对性地实施成本控制。	
14	中国烹饪概论		本课程着重突出我国本科教育与高等职业教育特征的基础上,尽可能地吸收烹饪科学教学体系、食品学科与我国餐饮业发展的最新研究成果和发展动态信息,包括国际酒店业、餐饮业的发展与烹饪科学的最新成果。
15	烹饪英语		本课程是烹饪专业的基础课,收集本专业最新最实用的词汇和专业术语,选材新颖,语言准确,形式活动,图语文并茂,既充分体现英语教学的规律性,又充分体现专业特色,互动式教学,突出教学的实用性。
16	中医饮食保		本教材全书共分为三个部分,即上、

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
	健学		中、下三篇。其中上篇（第一章至第三章）为总论，主要介绍中国饮食保健学的概念、发展概况及特点，由路新国编写；中篇（第四章至第十六章）为食物与保健，主要介绍食物性能、炮制与烹调、食物的应用、各类保健食品及常用食疗药膳中药材，由路新国编写；下篇（第十七章至第二十三章）为食养与食疗，主要介绍食养与食疗基本法则、正常人的饮食养生及常见病的饮食治疗。

### 3. 实训实习课程

实训实习课程教学内容及要求如表五所示。

表五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	
		中职学段	高职学段
	认识实习	认识实习是专业教学的重要基础实践环节，教学目的是给学生从感性上认识厨房工作的实际情况，进一步增强学生对专业的认识，比较全面的了解开展工作的要求，加深对本专业所学知识及对专业的认同。	
	跟岗实习	跟岗实习是一门综合实训学习领域课程。是体现职业教育思想的一个重要环节，是指不具有独立操作能力、不能完全适应实习岗位要求的学生，由职业学校组织到实习单位的相应岗位，在专业人员指导下部分参与实际辅助工作的活动。这种实习方式即巩固课堂学习的效果，又为接下来所学的知识奠定良好的基础。跟岗实习是职业学校教学内容不可或缺的一部分	
	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，分析和解决实际问题的工作能力，使学生具有从事生产

序号	课程名称	教学内容及要求	
		中职学段	高职学段
			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。
	岗位实习 （中职学段）	第 6 学期安排岗位实习，学生在相关岗位上培养岗位能力和职业能力，提升职业素养。	
	岗位实习 （高职学段）		第 10 个学期安排岗位实习，学生到**企业及相关单位进行岗位实习，通过岗位的实际工作，将知识融于实践，让学生掌握有关**、**等岗位的技术和职业技能，在实践指导老师的指导下，完成预定的实习任务，培养学生的综合素质和动手能力，缩短学生走上工作岗位的适应期，提高就业竞争力。

## 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

学年	内容 周数 学期	教学	考核	入学教育 军训	岗位实 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	1	17	1	1						1	4	24
	2	18	1							1	8	28
2	1	18	1							1	4	24
	2	18	1							1	8	28
3	1	18	1							1	4	24



	2				19					1	8	28
4	1	16	1	2						1	4	24
	2	18	1							1	8	28
5	1	18	1							1	4	24
	2				17			1	1	1	8	28
总计	10	141	8	3	36			1	1	10	60	260

（二）课程设置与教学安排计划表

课程设置与教学安排计划如表七所示。

表七 课程设置与教学安排计划表



课程性质	课程类别	序号	课程	课程名称	学期		学分	总计	学时数		课程教学周学时									
					考试	考查			理论	实践	第一年		第二年		第三学 年		第四学 年		第五学 年	
											一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
											17周	18周	18周	18周	18周	19周	16周	18周	18周	18周
公共必修课	公共基础课	1	zzgb01	中国特色社会主义		1	2	36	30	6	2									
		2	zzgb02	心理健康与职业生涯		2	2	36	30	6		2								
		3	zzgb03	哲学与人生		3	2	36	30	6			2							
		4	zzgb04	职业道德与法治		4	2	36	30	6				2						
		5	zzgb05	英语		1、2	8	144	136	8	4	4								
		6	GB0006	大学英语	1	2	8	136	108	28							4	4		
		7	zzgb06	体育与健康		1、2、3、4、5	10	178	12	166	2	2	2	2	2					
		8	GB0007	体育		7、8	4	68	10	58							2	2		
		9	zzgb08	信息技术（中职学段）		12	6	108	10	98	2	4								
		10	GB0009	信息技术（高职学段）	7、8		4	68	30	38							2	2		
		11	zzgb09	语文	1	2	8	144	120	24	4	4								
		12	GB0010	大学语文		9	2	36	30	6									2	

13	zzgb10	历史		1、2	4	72	68	4	2	2								
14	zzgb11	数学		1、2	6	108	100	8	3	3								
15	zzgb12	艺术		3	2	36	36	0			2							
16	zzgb13	国家安全教育(中职学段)		5	1	32	32	0	每学期 4-6 学时, 共 32 学时									
17	GB0014	国家安全教育(高职学段)		9	1	16	16	0							每学期 2-4 学时, 共 16 学时			
18	zzgb14	劳动专题教育(中职学段)		5	1	16	16	0	每学期 2-4 学时, 共 16 学时									
19	GB0015	劳动专题教育(高职学段)		9	1	16	16	0							每学期 2-4 学时, 共 16 学时			
20	zzgb15	劳动教育 (中职学段)		5	2	36	0	36	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)									
21	GB0016	劳动教育 (高职学段)		9	2	34	0	34							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)			
22	GB0001	军事理论		7	2	36	36	0							2 月 18 日			

		23	GB0002	军事技能		7	2	112	0	112							Feb-56			
		24	GB0003	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		8	2	36	30	6								2		
		25	GB0004	思想道德修养与法律基础		7	3	48	38	10							3			
		26	GB0005	形势与政策		7、8、9	1	24	24	0							每学期 8 学时			
		27	GB0011	大学生心理健康教育		7	2	32	26	6							2			
		28	GB0012	大学生职业发展与就业指导		9	2	30	24	6							每学期 10 学时			
		29	GB0013	大学生创新创业指导		9	2	30	24	6							每学期 10 学时			
		30	GB0014	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		8	3	54	36	18								3		
		公共基础课小计					97	1794	1098	696										
专业必修	专业核心	1	zzzh01	烹饪基本功训练		1	4	68	0	68	4									
		2	zzzh02	烹饪原料知识	1、2		4	70	70	0	2	2								
		3	zzzh03	面点基本功训练		2	4	72	0	72		4								

		4	zzzh04	食品雕刻		3	4	72	0	72			4						
		5	zzzh05	中式菜肴制作		2、3、4	12	216	0	216		4	4	4					
		6	zzzh06	中式面点制作		3	4	72	0	72			4						
		7	MDGY01	面点工艺学（高职学段）	7、8		4	72	72	0						4			
		8	YYX01	烹饪营养学（高职学段）	8		4	72	24	48							4		
		9	50303	中医饮食保健学（高职学段）	7、8		4	72	24	48						4			
		10	PRYL01	烹饪原料学（高职学段）	7		4	64	24	40						4			
		专业核心课小计					48	850	214	636									
	其他专业课	1	zzzb01	饮食业基础知识	1		2	34	34	0	2								
		2	zzzb02	餐饮服务与管理	2		2	36	36	0		2							
		3	zzzb03	烹饪美学	3		2	36	36	0			2						
		4	zzzb04	中式烹饪工艺（粤菜）	3		2	36	36	0			2						
		5	zzzb06	厨房管理	4		4	72	72	0				4					
		6	zzzb07	烹饪化学	4		2	36	36	0				2					
		7	zzzb08	中职学生岗位实习指导		4	2	36	36	0				2					

		8	zzzb09	菜品设计与制作		5	4	72	0	72					4					
		9	PRYY01	烹饪英语（高职学段）	7、8		4	72	72	0							4			
		10	ZGPR01	中国烹饪概论(高职学段)	8		4	72	72	0								4		
		其他专业课小计						28	502	430	72									
	实 习 实 训 课	1	zzsx01	认识实习		6	1	30	30	0						1周				
		2	zzsx02	跟岗实习		6	7	210	0	210						7周				
		4		毕业设计（论文）		10	1	30	0	30										1周
		7	zzsx03	岗位实习（中职学段）		6	12	360	0	360						12周				
		8		岗位实习（高职学段）		10	17	510	0	510										17周
		实习实训课小计						38	1140	30	1110									
专业必修课小计						114	2492	674	1818											
选 修 课	中 职 学 段 公 共 选	1	zzgx01	礼仪		1、2	2	34	16	18	1	1								
		2	zzgx02	就业指导		5	2	36	18	18					2					
		3	zzgx03	创新创业培训		5	2	36	0	36					2					
		中职学段公共选修课需达到 4 学分						4	70	34	36									

修课																			
高职 学段 公共 选修 课	1	GX0001 GX0002	史学类（开设党史、国史等）		9	2	36	36	0									2	
	2	GX0003	马克思主义中国化时代化 进程与青年学生使命担当		7	1	24	24	0							2			
	3	GX0004	职业礼仪		9	2	36	30	6									2	
	4	GX0005 GX0006 GX0007 GX0008	公共艺术(开设影视鉴赏、 书法鉴赏、美术鉴赏、字 体设计等)		9	2	36	36	0									2	
	5	GX0009	中华优秀传统文化		9	2	36	36	0									2	
	高职学段公共选修课需达到 2 学分					2	36	36	0										
中 职 学 段 专 业 选	1	zzzx01	烹饪概论	1		2	34	34	0	2									
	2	zzzx02	果酱画盘饰与面塑		1	4	68	0	68	4									
	3	zzzx03	冷菜与冷拼制作		2	2	36	0	36		2								
	4	zzzx04	现代厨具知识	3		2	36	36	0			2							
	5	zzzx05	西式面点制作		4	4	72	0	72				4						



修 课	6	zzzx06	烹饪英语	4		2	36	36	0				2						
	7	zzzx07	特殊群体食疗与保健	4		2	36	36	0				2						
高 职 学 段 专 业 选 修 课	中职学段专业选修课需达到 14 学分			7、8	14	246	70	176											
	1	50313	烧卤工艺与风味菜肴制作技术		4	72	54	18								4			
	2	50314	冷拼制作技术		7	4	72	18	54							4			
	3	50315	果酱画制作技术		7	2	36	8	28							2			
	高职学段专业选修课需达到 4 学分					4	72	54	18										
选修课小计						50	424	194	230										
总计						261	4710	1966	2744										
说明：中职学段，必修课程 128 学分，选修课程 18 学分；高职学段，必修课程 82 学分，选修课程 6 学分，五年共修满 234 学分																			



## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 中职师资队伍

学校对专业教师进行专业技术培训、教学技能培训，并有计划地进行企业实践。教师加强集体备课、相互协调。建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。校企合作，聘用企业的优秀人才，给学生进行企业管理知识和技能知识的融合，让学生将在校学到的专业知识与实际应用，更快适应社会综合性人才的需要。

（1）专任专业教师应具有烹饪专业本、专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

（2）兼职教师应占专业教师 25%及以上比例，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

（3）校内、行业专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上，在行业具有一定影响力。

#### 2. 高职师资队伍

本专业教师具有高等职业学校及以上教师资格证书；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取得相应技师资格证；兼课教师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；具备一年以上餐饮行业实践经历，专业核心技能课程教师取得中级以上的技术资格证书；具备研究生及以上学历；职称中级和高级达到 60%，其中高职称教师不少于 20%。

### （二）教学设施

#### 1. 中职阶段校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训场室。本专业校内实训室有模拟餐饮厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班 40 人计算）。

中职学段						
序号	实训室名称	实训室面积	实训室功能	主要设施设备		
				名称及型号规格	数量	单位
1	中式热菜制作实训室	200	各种热菜制作、演示、教学及临灶训练	双头炒炉带水龙头, 水台(含锅、锅铲)	24	张
				3层蒸柜	2	台
				双层工作台	28	张
2	中式面点制作实训室	140	中式面点品种演示、中式面点品种制作实训	双层工作台带插座、水槽	12	张
				MT-288 揉压面机	4	台
				四门冰箱	4	台
3	中式冷菜制作实训室	40	冷菜品种制作	双层案板工作台	10	张
				砧板	12	只
4	打荷(食品雕刻)实训车间	70	食品雕刻各种作品制作	双层案板工作台	25	张
				教学摄像投影	1	台
				砧板	26	只
5	烹饪原料加工车间	70	刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训	双层工作台	28	张
6	西式面点室	120	西式面点品种演示、西式面点品种制作实训	双层工作台带插座、水槽	12	张
				HS-30 双动和面机	2	台
				厨师机	20	台

## 2. 高职学段配备校内实训室和校外实训实习基地

### (1) 校内实训室

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、有条件的院

校的烹饪专业实训设施应能实际运行。

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

## （2）校内外实践基地

校外实习基地建设的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。

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。

除了选择与国内企业合作外，根据旅游教育国际化发展趋势，根据本专业自身的情况，还将积极拓展餐饮业发达国家的学生海外实习基地。

烹饪专业已在茂名、深圳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岗位实习，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表

序号	合作企业	建立时间
----	------	------

1	深圳金百味连锁餐饮有限公司	2018 年 6 月
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	茂名海景湾国际大酒店	2019 年 6 月
9	茂名威利国际酒店	2019 年 6 月
10	茂名东园大酒店	2019 年 6 月
11	茂名碧桂园凤凰酒店	2019 年 6 月

### （三）教学资源

#### 1. 中职学段

##### （1）教材选用

中餐烹饪专业课程专业课选用符合中职办学层次、培养目标以及我院学生实际情况的教材，原则上选用中职中专近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。

##### （2）图书

我校图书馆现有藏书全校的图书数为 241167 册，电子图书数 1984 册，电子期刊 2397 册，音视频 1373 小时。学校图书馆具有较为丰富的专业图书资料，完全能满足本专业的教学。

##### （3）数字化（网络）资源

中餐烹饪专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等。

#### 2. 高职学段

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

##### 1. 中职学段

（1）全面推进学徒制教学模式，启动“项目管理”教学体系。项目（任务）教学法。

改变传统的三个中心的教学观，即以教师为中心转以学生为中心、以课本为中心转变为以“项目”为中心、以课题为中心转变为以实际经营为中心。将企业资源引入学校，烹饪专业各学科的分项和整合管理，比如烹饪教学中的“热菜工艺”、“冷菜工艺”、“食品雕刻工艺”和“面点工艺”等是不同项目的学科，在教学内容、技术、方法上很少有相通之处，而完成“菜品设计项目”、“宴会设计项目”等又恰恰融合了以上四个学科的技术内容。

（2）构建一体化实训教室，教学内容理实一体化，线上线下混合教学。

借助多媒体教学，激起学生的学习兴趣。课前线上微课预习、课中理实一体化，课后线上视频图片复习，线下实训技能练习。

（3）完善评价机制，加强后勤保障。

学校与企业行业深度融合，共同制定教学标准、课程标准、岗位技术标准、师傅标准，校企共同建设专业课程体系，开发烹饪专业教学教材，完善和建立科学的评价机制，对学生的各个方面进行评价使学生均衡发展。包括学生的专业技能评价、学生思想道德品质的评价以及学生的综合素质的评价等。

（4）加强就业指导，提高就职业能力，帮助学生转变就业观。

##### 2. 高职学段

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

##### 1. 中职学段

（1）实施学分制教学评价。

以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生；专业学习重在对任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与岗位实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

（2）根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。

采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举型小型展出，教师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展出型，请企业、教师、学生统一评分。

技能考核结合劳动部职业技能考试要求，进行教学和考核及鉴定，课程学习结束后，通过考取相应的技能合格证书，取得相应的课程成绩。

（3）实习（实训）效果评价

采用实习报告与实践操作水平相结合的方式，对学生的技能学习能力进行综合性的评价，多种方式对学生进行考核，严格要求学生，不可使学生有懒惰松懈的学习情绪。

（4）重视企业用人单位的评价。

“校企合作、工学结合”，校企教学融合，就是为了使具备相应的企业需要技能适应企业的人才需求。加强对学生跟岗实习的追踪，多方面了解用人单位对实习生的评价，吸取优秀的教学建议，摒弃错误的教学方式，更好地帮助学生融入社会，增强学生的自信心，增加就业。

## 2. 高职学段

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）在学校规定的修业年限内，教学计划内应修课程经补考或重（补）修后仍有不合格的，不予毕业。

## （六）质量管理

### 1. 中职阶段

教学管理应从教师与学生的实际出发，以人为本，改变以往传统的以教师为中心的教学模式。学校管理应确立“人人都能成才”、“不容有失”的职中教学思维方式，规范化、灵活化的调动教学的积极性，合理调配教师、实训室、实训场地等教学资源。为保障人才的输出和教学过程质量监控，从教学目标出发，我校的教学质量管理体系有，教务处、实训处、政教处等部门监督和反馈。教务处和实训处负责教学质量的监督和管理，政教处辅助管理学生的思想品德和行为习惯等。

（1）为优化学校的管理，对于教师，学校制定了评教制度。评教制度是由学生对教师进行教学评价，多方面评价教师的教学能力。每到期中期末，对学生发起问卷的方式，评出学生认为教学最优的教师。教务处、实训处对教师的教学进行督导，对所有的教学活动进行安排布置，对所有的评价结果进行分析调查，提出处理意见和工作建议。

（2）为保证学生的优秀学习习惯，政教处读学生进行教育引导，实训处对学生的专业知识技能进行定期考核，举办学生技能大赛，优化学生的毕业成绩，严格要求学生认真对待本专业，弘扬工匠精神，培养技术性人才。

### 2. 高职阶段

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。根据岗位实习情况，与企业领导和指导教师共同制定和执行岗位实习管理和考核体系，加强对人才培养过程的管理；为保证岗位实习的质量，制定岗位实习管理制度、考核体系、兼职教师管理制度，完善校企双方质量保障制度。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。

## 九、毕业要求

### （一）中职阶段

本专业学生达到下述两个方面要求，方可毕业。

#### 1. 成绩

学生成绩包括理论知识考核和实训课程考核。实训项目的考核应占到综合考核成绩的 50%，每学期实训项目的完成必需达到 60%以上，才可以评定为及格。毕业时所有的实训项目完成则要达到 80%以上，方可毕业。

#### 2. 学生成绩评定法

名称	评定方法
课堂实训课考核	1. 学生学习态度（占总成绩 10%） 2. 项目任务完成度（占总成绩 40%） 3. 实训报告（占总成绩 20%） 4. 课后技能练习视频（占总成绩 20%）
期末实训课考核	1. 平时实训课成绩（占总成绩 40%） 2. 总学习态度（占总成绩 20%） 3. 期末实训课考核成绩（40%）
课程技能证书	由国家教育考试院组织考试，并发证
顶岗实训成绩评定	实习结束后，学生成绩由企业、学生部和专业教研室成立考评小组评定。成绩比例如下：企业评价 占 60%；指导老师成绩占 40%

学生毕业前推荐考取表烹饪职业资格证书中的一项：

表 专业相关技能证书一览表

学段	证书名称	报名时间	考证时间	发证机构
中职学段	中式中级烹调师	时间待定	每年 6 月份	国家劳动和社会保障部
中职学段	中式中级面点师	时间待定	每年 4 月份	国家劳动和社会保障部
中职学段、高职学段	全国计算机等级考试	时间待定	每年 6、12 月	教育部

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

### （二）高职阶段

1. 本专业的学生必须修满 82 分，选修课程达到 6 学分才能获得毕业资格。

2. 本专业学生毕业前推荐考取下表中职业资格证书中的一项：

本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	广东省职业技能鉴定中心
中式面点师	时间待定	时间待定	广东省职业技能鉴定中心
西式烹调师	时间待定	时间待定	广东省职业技能鉴定中心
营养师	时间待定	时间待定	广东省职业技能鉴定中心

## 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工学、营养学、管理学等。
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。