

# 烹调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：烹调工艺与营养

专业代码： 640202

## 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

基本学制三年，最长五年。

## 四、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）	社会认可度高的行业企业标准	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员(4-03-02) 中式面点师(4030102) 营养配餐员(403040100)	烹调、餐饮管理	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的高素质技能型可持续发展人才。	中高级中式烹调师、中高级西式烹调师、中高级中式面点师、中高级西式面点师

---

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养拥护中国共产党的领导，拥护中国特色社会主义制度，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，具有良好的人文素养、职业道德、创新精神和工匠精神，具有较强的职业能力、就业能力和可持续发展的能力，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的专业知识和技术技能，面向星级酒店、餐饮企业及旅游行业等行业的职业群或岗位群，能够从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理复合型技能人才，能胜任星级酒店餐饮职业厨师、餐饮管理、各类职中、技校、团体和企事业单位、从事烹饪教育与培训等工作的“厚德、励志、博学、创新”的高素质技术技能人才。

### （二）培养规格

#### 1. 思想道德

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。

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。

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. 科学文化

- （1）具备一定的文学、历史、地理、哲学、艺术、法律等方面的知识
- （2）掌握必需的汉语言知识；

---

(3) 掌握烹调工艺学、烹饪原料学、烹饪营养等方面的相关知识；

(4) 掌握餐饮管理、宴席设计与管理等方面的专业知识；

(5) 掌握广东省及其他地区餐饮旅游资源状况；

(6) 掌握茶艺、音乐、雕刻等艺术方面的基础知识。

(7) 掌握本专业必需的基础理论，熟悉本专业领域内有关方面的专业知识，了解其学科前沿和发展趋势。

### 3. 技术技能

(1) 具有较强的文字和口头表达能力；

(2) 具有较强的计算机应用能力及信息的获取、分析与处理的能力；

(3) 具有较强的社会适应能力和社交能力；

(4) 具备掌握烹调工艺与营养专业基本原理和基础知识，能够熟悉烹调操作的基本原理并且能进行菜肴的研发和创新能力；

(5) 掌握营养搭配基本原理和基础知识，能够从事营养配餐、健康管理工作的能力。

(6) 掌握餐饮管理实际工作的基础知识和能力。具备熟悉酒店管理操作的基本技能和能力。

(7) 具备菜点制作的实操能力，能够进行原料的加工、中西面点制作、中西餐制作以及营养配餐设计和制作等动手操作能力。；

为了实现人才培养目标，构建以立德树人为根本，职业能力培养为主线，创新创业教育为导向，身体心理健康为基础，校企协同育人为路径的“一能双创”人才培养模式。

(1) 立德树人为根本。把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，落实“十育人”，做到课程育人、科研育人、实践育人、文化育人、网络育人、心理育人、管理育人、服务育人、资助育人、组织育人。

“才者，德之资也；德者，才之帅也。”人无德不立，育人的根本在于立德。坚持把立德树人作为根本任务，引导学生“做到明大德、守公德、严私德”，要在加强品德修养上下功夫，教育引导学生培育和践行社会主义核心价值观，踏踏实实修好品德，成为有大爱大德大情怀的人。要把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，学科体系、教学体系、教材体系、管理体系要围绕这个目标来设计，教师要围绕这个目标来教，学生要围绕这个目标来学。

---

(2) 职业能力培养为主线。职业能力是指完成一定职业任务应具有的能力。专业人才培养方案依据国家职业分类大典的要求凝练形成不同专业职业能力标准，融入教育教学活动全过程。

#### **4. 创新创业教育为导向**

创新创业是基于专业技术技能的创新创业活动。掌握创新创业活动所需的基本知识，具备创新创业所需的探索精神、创新意识和实践能力，了解行业环境、创业机会和创业风险，鼓励学生体验创业准备的各个环节，具备基本的创新创业素质。人才培养方案要突出创新创业教育，规划创新创业活动，推进创新创业教学与创新创业实践活动相结合，培养学生的创新精神和以岗位创业为主自主创业为辅的创业能力。

校企协同育人为路径。发挥学校与企业和技术技能人才培养的各自优势，构建校企协同育人平台、校企双赢实践平台，健全校企协同育人机制，形成校企协同育人体系，提高人才培养质量。

#### **5. 身体心理健康为基础**

加强体育教学和心理疏导工作。体育教学要秉承“学生为本，健康第一”的理念，培养学生具有健康的体魄，促进学生身心和谐发展。心理疏导首先要使学生掌握必备的心理知识自我心理调节方法，有效开展心理测试和心理质询活动，提高学生心理健康水平。

### **六、课程设置及要求**

课程设置分为公共基础课程和专业（技术技能）课程两类。

#### **（一）课程体系**

课程体系是人才培养方案的重要内容，专业人才培养方案采取由公共基础课组成的通识教育平台、专业基础与专业课组成的专业模块、校内活动与校外活动组成的课外模块，以及专业方向课、专业拓展课等组成的拓展模块构成“一平台三模块”课程体系。烹调工艺与营养专业课程体系设置基于餐饮服务岗位群的职业要求，建立以岗位能力为导向的人才培养模式，以各岗位模块所需知识技能为主线，以职业岗位必需知识为原则，要求学生在完成该岗位模块的学习后，能顶岗工作，达到所学与岗位所需的零距离。烹调工艺与营养专业采用的是就业岗位模块化人才培养模式。

<b>专业模块：</b> 专业基础与专业课程	<b>课外模块：</b> 校内活动与校外活动	<b>拓展模块：</b> 专业方向课、专业拓展与 自主学习课程
通识教育平台：公共基础课程		

——**通识教育平台**。主要由公共基础必修课程、公共必修专题讲座等组成，重在进行人文精神、人格养成、人生发展的教育。美育课程开设《PPT设计与制作》、高职语文开设《应用文写作》作为全院公共必修课程。

——**专业模块**。主要由专业基础课与专业课组成。课程设置努力对接学历证书+若干职业技能等级证书（以下称1+X证书）进行设置，重在进行职业价值塑造、能力培养和技术技能获取。将学生的创新意识培养和创新思维养成融入专业教育教学全过程。

——**课外模块**。主要由校内技术技能竞赛、科技文化节、创新创业竞赛等课外活动与假期社会实践、集中实践、劳动教育、顶岗实习等校外课外活动组成。重在培养社会责任感，增强岗位适应能力。

——**拓展模块**。由专业方向课、专业拓展课、自主学习、创新创业与公共选修课组成。一般包括拓展学生应用能力的课程、促进人才深层次发展的课程、体现学校特色课程，服务于学生专升本或个性发展的需求。

## （二）公共基础课程

负责公共课的教学单位要明确各门课程的课程目标、主要内容和教学要求，落实国家有关规定和要求。各专业严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。公共基础课程由思想政治理论课、体育、军事课、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、语文、数学、外语、美育课程等公共基础必修课程，马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、健康教育、信息技术等公共必修专题讲座组成。

序号	公共基础课	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德修养与法律基础	本课程主要目的是从当代大学生面临和关心的实际问题出发，以正确的人生观、价	涉及中国梦、理想信念、青春之问、中国精神、道德的	这门课程和社会现实的联系非常紧密，必须遵循理论

		<p>价值观、道德观和法制观教育为主线，通过理论学习和实践体验，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。</p>	<p>重要性等内容。</p>	<p>联系实际的原则，让学生在亲身参加各种实践活动。结合各章内容，选择撰写社会实践调查报告、撰写爱国影片观后感、知识竞赛、新闻播报等形式开展课堂实践教学，进一步培养和提高学生研究分析、解决实际问题的能力。</p>
2	<p>毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系</p>	<p>本课程承担着对大学生进行系统的马克思主义理论教育的任务，是巩固马克思主义在高校意识形态领域指导地位、坚持社会主义办学方向的重要阵地，是全面贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务的主干渠道和核心课程，帮助学生系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高学生运用理论的基本原理、观点和方法使学生打牢大学生成长成才的科学思想基础，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观。逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可</p>	<p>学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的含义及相关历史背景、意义等。</p>	<p>毛概课采取理论与实践相结合的方法，也就是实践教学。实践教学有助于全面地考察学生对所学理论知识的理解与掌握程度，并能提高学生运用所学知识、基本原理去分析与解决问题的能力，加深对中国现代化建设实践的认识，有利于实践教学与课堂教学结合，促进思想政治理论课与专业课的有机结合。</p>

		靠接班人。		
3	形势与政策	通过开展党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育，开展我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育，开展当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策教育，引导大学生遵循正确的观点和科学的方法分析判断形势，全面准确地理解党的路线、方针和政策，不断提高大学生认识把握形势的能力，进而坚定大学生走中国特色社会主义道路的理想信念。	形式与政策是时效性非常强的一门学科，每个学期都会针对前半年的热点问题进行分析讲解。	由于《形势与政策》课是一门理论性、知识性和实践性都很强的课程，同时又具有原则性、时效性等特点，因此，要根据课程教学要求和大学生的特点，采取灵活多样的教学形式，包括课堂教学、专题讲座、开展辩论会、社会实践等，社会调查报告、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。
4	体育	体育课程是大学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养为主要目的公共必修课程；是学校课程体系的重要组成部分；是高等学校体育工作的中心环节；是实施素质教育和培养全面发展人才不可缺少的	篮球、足球、排球、舞蹈、跑步等体育项目。	使学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能；培养运动兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神；提高对个

		重要途径。		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。
5	计算机基础	本课程是培养学生计算机应用的能力，提高学生的信息素养，为后继的计算机课程和专业课程的学习打下必备的计算机基础知识和技能。	<p>1. 计算机基础知识</p> <p>2. windows7 操作系统</p> <p>3. Microsoft Word 2010 的操作</p> <p>4. Microsoft Excel 2010 的操作</p> <p>5. Microsoft PPT 2010 的操作</p> <p>6. 计算机网络应用</p>	本课程要求掌握计算机的基本结构、熟练掌握计算机的基本操作技能，能熟练运用计算机进行文字、表格和幻灯片制作与处理的能力，具有初步的 Internet 使用能力，掌握一定的计算机安全知识，形成一定的计算机应用能力。
6	大学生职业发展与就业指导	让学生做好职业生涯规划，培养学生创业就业的专业技能、岗位适应能力和职业发展潜能。	结合高职高专开展职业指导教学的实际情况，着眼于当前毕业生就业环境、就业形势，以自我认知与发展规划、职业认知与自我提升、社会认知与职业融入三个阶段来安排高职高专大学生三年的职业指导课程教学。	<p>树立全局观，把握教材；</p> <p>了解学生所学专业，能将学业与就业相结合；</p> <p>能积极调动多种资源开展授课。</p>
7	大学生心理健康教	通过课程的学习，使学生掌握一定的心理健康知识，树	<p>1、心理健康概述</p> <p>2、自我意识</p>	1. 掌握大学生心理健康的标准



	育	立心理健康意识，培养乐观向上的心理品质和情绪调节能力；预防和缓解心理问题，优化心理品质；增强心理调适能力和社会生活的适应能力；挖掘心理潜能；培养新时期高素质职业技术人才。	3、情绪管理 4、人际交往心理 5、恋爱与性心理 6、人格的塑造 7、压力管理与挫折应对 8、常见心理问题识别 9、心理危机干预	2. 掌握大学生自我意识的特点以及如何完善自我 3. 掌握大学生情绪调节的方法 4. 掌握大学生人际交往的方法 5. 理解爱情三要素理论，学习如何处理恋爱中的问题 6. 理解气质与性格的特点，学习如何完善性格 7. 掌握压力管理与挫折应对的方法 8. 常见的心理问题识别 9. 识别心理危机的信号
8	马克思主义理论类	本课程围绕帮助学生掌握马克思主义的科学世界观和方法论，引导和培养学生树立正确的三观这一主题，结合中国特色社会主义建设的伟大实践，实事求是、与时俱进地全面、系统和准确地阐述马克思主义基本原理及其价值。	世界的物质统一性、事物的普遍联系和发展、认识世界和改造世界、人类社会的发展及其基本规律等。	由于本课程的特点，在教学中将十分注重理论和实践相结合。
9	党史国史	通过结合中国革命和建设的历史实际，认真研究党的文件和毛泽东等的著作；要把马克思列宁主义、毛泽东思想的普遍原理同当前的社会主义现代化建设的具体实际	中国共产党的创立时期、第一次国内革命战争时期、抗日战争时期等各个时期党内重大思想及事件。	党史教学要坚持课堂教学与社会实践的有机结合，教师讲授与学生讨论的有机结合，传统教学与电化教学的有

		结合起来, 注意研究新情况解决新问题; 联系个人思想实际, 不断提高政治觉悟, 改造世界观。		机结合, 力求使教学生动活泼, 使学生易于接受, 乐于参与, 勤于思考, 真正起到教书育人的作用。
10	中华传统文化	本课程开设目的在于加强学生的人文素质教育, 培养学生的现代人文精神, 本课程的中心任务在于提高高职学生的文化素质与综合素质。通过学习中国传统文化的基本内容, 完善学生的知识结构, 激发学生对于祖国的荣誉感和归属感, 进一步陶冶身心, 培养在生活中用传统文化的视角解决实际问题的能力。	涉及教派、茶文化、武术、书法等中华传统文化。	能将中国传统文化精神运用于实际社会生活, 并将思考所得用符合现代测评规范的、感染人的语言文字表达出了, 影响周围的人。
11	健康教育	要求学生掌握基本的健康常识, 增强自我保健意识, 提高健康素养, 促进学生健康成长和全面发展。	主要包括健康与职业发展、公民健康素养的养成、健康决策的方法与技能、合理饮食与营养、远离物质滥用、睡眠与健康、运动与健康促进、大学生心理问题及应对策略、生殖系统及卫生保健、爱情与亲密关系、生命体征与疾病预防、有效利用卫生服务资源、突发事件及个人安	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解健康概念;</li> <li>2. 通过学习确立健康的生活方式, 发展积极的心理品质, 促进生殖健康与性健康。</li> <li>3. 认识生命体征与预防疾病。</li> <li>4. 关爱生命、远离危险。</li> </ol>

			全防范等方面的内容。	
12	信息技术	<p>培养学生对信息技术的兴趣和意识，让学生了解或掌握信息技术基本知识和技能，使学生具有获取信息、传输信息、处理信息、应用信息技术手段的能力</p>	<p>信息技术是主要用于管理和处理信息所采用的各种技术的总称。主题包括计算机技术、网络技术、传感技术、通信技术、控制技、物联网和云计算、人工智能、大数据等</p>	<p>本课程由“信息获取”、“信息加工与表达”、“信息资源管理”、“信息技术与社会”主题组成，强调在信息技术基础上，面向学生的日常学习与生活，亲身体验提升信息素养。</p>
13	高职英语	<p>该课程属基本素质课，旨在让学生熟悉掌握日常生活中经常使用的英语基础知识与书面用语，具备一定的英语思维习惯，能够进行基本的日常交际会话；在加强英语语言基础知识和基本技能的同时，了解职场语言文化知识和通用的职场沟通技能，以交际为目的，培养学生的社会适应性、提高其自主学习能力、就业能力，满足学生初入职场的实际需求，为将来的就业工作做好充分准备。</p>	<p>注重实用性和适用性，偏向日常生活交际与工作场景，如适应大学生活、交友、购物、点餐、问路与指路、科技与网络、东西方文化禁忌与风俗习惯等；技能方面则会涉及自我介绍与介绍他人；电子邮件、通知的发布与回复；预定表、行程安排表等的填写与制定；产品或景点的介绍与讲解；商务交往与餐桌礼仪等；另外还会涉及一定的英语考试知识与训练以及解题技巧，如</p>	<p>具有较扎实的英语语言基础知识，能顺利阅读语言难度中等的一般性题材的文章，并能进行一定的分析、推理和判断，领会作者的观点和态度；能描述个人经历、观感、情感和发生的事件等；能写符合格式要求的常见的应用文，以及掌握有基本的写作技能；具有一定的口语表达能力，敢于展现自我的自信；能结合所学英语知识和文化背景，进行符合英语语言和思维习惯的日常会话交际。</p>

			高等学校英语应用能力考试（AB级）、大学英语四级等。	
14	创新创业基础	<p>知识目标：熟悉创建企业的过程及应注意的问题，理解创业成功的关键因素；掌握识别商机和正确认识自己的方法、创业计划书写作要点；懂得组建团队、开拓市场、财务与客户管理等相关知识。</p> <p>素质目标：培养学生创新意识、创业精神和企业家思维方式、树立全局观念，提高服务意识，养成良好职业素养，具备乐观向上，积极进取的精神。</p> <p>能力目标：培养学生发现需求、识别商机的能力；会撰写规范创业计划书；具备风险规避和危机处理能力，培养人际沟通能力。</p>	<p>创新的概念、创新思维、创业者所具备的素质、创业者所具备的能力、创业团队建设、专业想法的产生和筛选、创业项目的选择、如何评估创业机会等。</p>	<p>培养学生具有创业理论基础，掌握创业知识和基本技能，使学生成为适应职业生涯需要的、拥有创业精神、创新意识和创业能力的高素质人才。培养学生创新创业能力，良好的社会道德。</p>

### （三）专业（技术技能）课程

烹调工艺与营养专业包括专业基础、专业核心、专业拓展、专业实习（认知实习、跟岗实习、顶岗实习）等课程。其中必修课是人才培养课程的核心部分，包括公共课、专业基础课程和专业核心课程。选修课是为拓宽深化学生专业知识面，体现岗位特点和张扬学生个性而开设的课程，选修课分为专业选修课和公共选修课，专业拓展课在本专业人才培养方案内已列出，学生必须修满4学分。烹调工艺与营养专业核心课程由烹调工艺、烹调营养知识构成，主要课程包括《烹饪营养》、《中餐工艺与实操》、《餐饮管理》、《烹调工艺学》、《面点工艺

与实操》、《考证强化训练》。

1.专业基础课程。依据烹调工艺与营养专业教学标准确定的课程如下：《烹调原料学》、《中国烹饪概论》、《餐饮管理》、《基本练习》、《烹调工艺学》。

2.专业核心课程。

序号	专业核心课程	课程目标	主要内容	教学要求
1	中国烹饪概论	从中国传统美食文化、中国烹饪历史发展状况、中国烹饪技术原理、中国菜品审美、中国烹饪风味流派	本课程既重视技术性问题，又重视理论性内容；既具有科学性，又体现时代性，让学生全面了解掌握中国烹饪的基础知识。	要求学生掌握中国烹饪菜品及风味特色、中国筵宴菜品和中国烹饪未来发展诸方面系统的学习。
2	烹饪原料学	较为详细地介绍了烹饪行业当今流行的烹饪原料，并紧密结合烹饪行业对原料的要求，着重介绍了其烹饪特性，为学生以后进行原料加工处理实操打好坚实的理论基础。	本课程主要内容包括烹饪原料的资源 and 分类，烹饪原料生物学基础，烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性，烹饪原料的品质检验和保藏原理，粮食类烹饪原料，蔬菜类烹饪原料，果品类烹饪原料，花卉药草类原料，畜禽类烹饪原料，蛋类和乳品烹饪原料，鱼类烹饪原料，其他水产品烹饪原料，干货制品类烹饪原料，半成品烹饪原料，调料和食品添加剂，辅助烹饪原料以及烹饪原料的安全性等	介绍了行业当今流行的原料，并紧密结合当前行业对原料的要求，着重介绍了其特性，要求学生熟悉原料，并能够很好的运用原料。
3	烹饪营养	本课程内容包括人体需要的能量和营养素、各类食品的营养、各类人群的合理膳食、膳食与疾病、膳食结构与营养配餐、食品污染及其预防、食物中毒及其预防、食品卫生监督与管理、各类食品的卫生等。	主要学习人体需要的能量和营养素、各类食品的营养、各类人群的合理膳食、膳食与疾病、膳食结构与营养配餐。要求学生掌握基本的营养基础知识，并学会营养配餐。	掌握中国营养学会发布的《中国居民膳食指南》(2007)。使学生能系统地了解目前各类食品的概念、标准、要求及主要质量管理。课程还纳入了营养配餐、QS管理等目前最新的知识，设计了相应的实验实训内容，具有较强的实用性

4	烹调工艺学	本课程以科学发展观为指导,以市场为导向,以行业适用、必需、够用为基础,紧紧把握结合近年来我国烹调工艺学理论与实践的发展变化,以及高等职业教育教材改革创新理论。	根据中式烹调师职业岗位要求和烹调师国家职业资格标准(2006),与行业、企业共同研发的紧密结合烹调工艺实际的专业课程。高等职业教育的可操作性和实用性等特点,突出技能训练、重视素质培养。	使学生掌握原料的认识、腌制、调味、成形和烹制等一系列中餐基础理论知识。要求学生具备中餐制作的能力。具备对中餐工艺研究中所获得的知识和方法进行整理、分析能力以及科学研究能力,并最终提高学生的理论水平和操作技能。
5	中餐工艺与实操	课程针对中餐对学生进行纯技能的授课练习,主要内容包中	内容包括中式菜式制作、中国名菜制作、中餐菜点制作、基本功练习等,让学生	要求学生了解基本中式菜式制作、中国名菜制作、中餐菜点制作、基本

3.专业拓展课程。依据烹调工艺与营养专业教学标准,根据行业发展、职业发展、区域经济等对专业人才的需求设置了《茶艺基础》、《旅游学概论》、《宴会设计与管理》等课程

4.专业实习课程。依据专业需求设定认知实习、跟岗实习、顶岗实习等课程。

## 七、教学进程总体安排

(一)学时学分安排。基本学制三年总学时数 2564,周学时一般在 28-30,每学时不少于 45 分钟。整周集中实训单独设置,学时按 24 学时计算。鼓励学生自主学习,公共基础课程学时 670,占总学时 26%。选修课教学时数占总学时 12%。一般以 18 学时或一周计为 1 个学分。鼓励将学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握的有关技术技能,按一定规则折算为学历教育相应学分。加强与本科的重要公共基础课和重要专业课的衔接,适度加大本科衔接的重要基础课和重要专业课的课时,调整教学内容。

1.教学时间安排。每学年教学时间不少于 40 周，三年总教学周数 120 周，课堂教学原则上 65 周（见下表）。

学年	学期	教学运行周				
		授课周（理论教学和实践教学）	考试	入学教育（含军训）	机动	共计
一	1	15 周（具体分配由各专业确定）	2	2	1	40
	2	18 周（同上）	2			
二	3	18 周（同上）	2			40
	4	18 周（同上）	2			
三	5	20 周（同上）	0			40
	6	20 周（同上）	0			
合计		109	8	2	1	120

## 2.学分

学生三年制学习总学分原则上为 130 学分。军训、入学教育、专业见习与专业教育、社会实践等以 1 周为 1 学分。跟岗实习为 20 学分。顶岗实习为 20 学分。校内课外活动 4 学分。

## 3.学分绩点

学分绩点按下列课程绩点公式计算：

课程绩点=（分数/10）-5

课程学分绩点=学分×绩点

平均学分绩点=各门课程学分绩点之和/各门课程学分数之和

## 4.学分转换

（1）《计算机基础》课程成绩不合格，但获得计算机等级考试证书的，可转换为《计算机基础》学分。

（2）《高职英语》或《实用英语》课程成绩不合格，但获得英语等级考试证书的，可转换为《高职英语》或《实用英语》学分。

（3）获得本专业的主要证书每个可获 2 学分，其他相关证书每个 1 学分，可转换为相近专业基础课或选修课。

（4）学生参加竞赛获得省级及以上奖励的，可以申请免修相关专业课程一门，直接获得课程学分及绩点。

（5）退伍复学学生的入伍经历可作为毕业实习经历。

（6）未尽事宜，按有关规定执行。

(二) 实践教学安排。加强实践性教学，实践性教学学时占总学时数 64%。学生军训（含入学教育）2 周，劳动教育 16 学时，专业见习与专业教育 1 周，跟岗实习不超 6 个月。学生顶岗实习时间为 6 个月，按 20 周核算为 480 学时，采取集中或分阶段安排。

(三) 教学进程安排。教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。各类课程学时学分比例、专业教学进程安排、专业集中实践安排、专业课外活动安排等见下表。

### 1. 各类课程学时学分比例表

课程结构	课程类别	课程	小计		小计	
		性质	学时	占总学时比例	学分	占总学分比例
通识教育平台	公共课	必修	670	26.13%	31	85%
专业模块	专业基础课	必修	248	9.67%	14	77%
	专业课	必修	384	14.98%	22	92%
拓展模块	专业拓展	选修	54	2.11%	3	31%
	修与公共选修课	选修	180	7.02%	10	69%
课外模块	校内外课外活动	必修	1028	40.09%	50	46%
合计			2564		130	
理论教学			911	35.53%		
实践教学（实习实训）			1644	64.12%		



## 2.烹调工艺与营养专业教学进程安排表

烹调工艺与营养专业教学进程安排表																
课程结构	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学时分配			各学期周学时/(周数)						考核类别		
					总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6			
通识教育平台课	公共基础课	必修	思想道德修养与法律基础	3	54	45	17	3							考试	
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	64			4/16							考试
			形势与政策	1	48	48	0	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4			考查
			体育	3	108	0	108	2/15	2/15	2/15	2/9					考查
			计算机基础	3	54	18	36		3							考证
			大学生职业发展与就业指导	1	36	36	0		3/6		3/6					考查
			心理健康教育	2	36	36	0	3/6	3/6							考查
			马克思主义理论类	0.5	12	12	0									考查
			党史国史	0.5	12	12	0									考查
			中华优秀传统文化	0.5	9	9	0									考查
			健康教育	0.5	12	12	0									考查
			信息技术	0.5	9	9	0									考查
			统计学	3	54	54	0		3/18							考试
			高职英语	4	72	72	0	2	2							考试
			创新创业基础	2	36	36	0					4/9				考查
			PPT设计与制作	1	18	8	10					2/9				考查
			应用文写作	1.5	28	28	0					4/7				考试
小计				31	670	499	171									
专业模块	专业基础课	必修	中国烹调概论*	2	36	36	0	4/9							考试	
			烹饪营养*	3	52	52	0	4/13							考试	
			烹调工艺学*	2	36	36	0		4/9						考查	
			烹饪原料学*	2	36	36	0	4/9							考试	
			餐饮管理	2	36	36	0				2				考试	
			烹饪基本练习	3	52	0	52	4/13							考查	
	小计				14	248	196	52								
	专业课	必修	中餐工艺与实操*	4	72	18	54		4						考证	
			面点工艺与实操*	3	52	0	52		4/13						考证	
			西餐工艺与实操	3	50	0	50				4/13				考查	
			考证强化练习	4	68	0	68				4				考证	
			冷菜制作工艺	3	52	0	52				4/13				考查	
			饮食保健与药膳制作	3	54	0	54				3					
烹饪实践课程	2	36	0	36				2				考查				
小计				22	384	18	366									
拓展模块	专业拓展课	选修	菜点创新与研发	1.5	28	0	28				4/7			考查		
			广式烧腊		28	0	28							考查		
			食品雕刻工艺	1.5	28	0	28			4/7				考查		
			中国名菜		28	0	28							考查		
创新创业选修与公共选修课	10	180	180	0	在第2-4学期开设											
小计				13	236	198	54									
学分/学时/周课时合计				80	1538	911	643	19	21	19	19					

### 3.烹调工艺与营养专业集中实践安排表

课程结构	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学周	理论	实践	各学期周学时/(周数)						考核类别	
								1	2	3	4	5	6		
课外模块	校内活动	必修	军事课	4	2	36	112	2W							考查
			劳动教育	1		16		讲座5次						考查	
	校外活动		专业见习及专业教育(含职业素养)	1	1		24								考查
			跟岗实习	20	20		360					20W			考查
			顶岗实习	20	20		480						20W		考查
小计				46	43	52	976								

### 4.烹调工艺与营养专业课外活动安排表

课程结构	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学时	理论	实践	各学期周学时/(周数)						考核类别
								1	2	3	4	5	6	
课外模块	校内外活动	必修	大学生社会实践与综合素质训练项目	4				社会实践、劳动实践、创新创业实践、志愿服务、社团活动、科技活动、文化艺术、技能竞赛、其他社会公益活动以及其他素质拓展活动						考查
小计				4										

## 八、实施保障

### 1.师资队伍。

烹饪工艺与营养专业现有专任教师7人，其中正教授1人，硕士学位的教师3人；专任教师中有2年以上企业工作经历的有4人，双师素质教师占83%。2020年5月，我校成功申请广州市粤菜师傅培训基地和粤菜师傅工作室，为我校烹饪专业人才培养再次提供了专业的师资平台。

烹饪专业现有教师队伍构成表

序号	姓名	学历	职称/职务	教研/实训方向/电话	专兼职	备注
	鲁峰	本科	教授	旅游地理	专职	
	袁饶清	博士	教授	餐饮管理	专职	
	何洪健	研究生	讲师	烹饪原料学	专职	
	李绪彬	专科	讲师	中国名菜	专职	
	刘瑾瑾	研究生	讲师	面点工艺	专职	
	易丽娟	研究生	讲师	烹饪营养与卫生	专职	
	范国权	专科	讲师	烹调工艺学	专职	
	陈雄奔	专科	讲师	烹调工艺学	专职	
	徐斌	专科	讲师	烹调工艺学	专职	

---

## 2. 教学设施。

目前，我校已建成校内烹调实训室 5 个，并已投入使用，实训室分为中餐繁荣基地综合实训室、中餐厨艺实训室、中西面点实训室、中餐厨艺演示室、学生作品展示与模拟经营室。此外 2017 年 9 月我院过得国务院批准成立中餐繁荣基地。未来，规划在校内建设烹饪实训中心，引进国际品牌餐饮企业的管理模式，合理规划学校餐厅，建设校内特色餐厅、高档西餐厅以及酒水吧等校内生产型教学餐厅，为广大师生提供高标准餐饮服务。

烹饪专业瞄准国内外餐饮业龙头企业烹饪人才需要，坚持以中餐繁荣基地为依托，坚持校企合作，产学研结合，瞄准国际化发展方向，立足地方，面向粤、港、澳，为餐饮业提供高标准、职业化烹饪工艺与营养专业人才，为打造国内一流、国际知名的中国餐饮业人才培养基地和合作交流中心奠定了良好的基础。

## 3. 教学资源。

### (1) 图书

我校图书馆现有藏书 80 万余册，电子图书 4 万多种，各类期刊 132 种。其中幼儿教育类藏书 0.83 万余册、专业期刊 14 种，学校还准备投资几万元购买新的图书资料。另外，我院同广东财经大学华商学院共享其图书资源及电子资源。学校图书馆具有较为丰富的专业图书资料，完全能满足开办烹调工艺与营养专业的教学和实习需要。

### (2) 校外实习基地

本专业及其专业群已与广州太阳城酒店、广州天河希尔顿酒店、中国大酒店、中山喜来登酒店、广州圣丰索菲特酒店等一批国际品牌餐饮企业建立了良好的校企合作关系。

建设期内，将进一步拓展境内外实训基地，依托中餐繁荣基地，将实习基地扩展至美国、马来西亚、加拿大、新加坡、澳大利亚等国家和地区，实现境外实习、境外就业。

国际化校外生产型实训基地

序号	实训基地名称	隶属集团	主要承担的教学任务	建立时间
1	广州太阳城酒店（四星级）	太阳城集团	顶岗实习	2010
2	广州天河希尔顿酒店（五星级）	希尔顿集团	顶岗实习	2015
3	中国大酒店（五星级）	香格里拉集团	顶岗实习	2015
4	中山喜来登酒店（五星级）	喜达屋集团	顶岗实习	2015
5	广州圣丰索菲特酒店（五星级）	雅高集团	顶岗实习	2015

#### 4. 教学方法。

##### （1）讲授法

讲授法是教师通过语言系统向学生描绘情境、叙述事实、解释概念、论证原理和阐明规律的一种教学方法。

##### （2）演示法

演示法是教师运用教具或实物向学生展示，而使学生在观察中获取知识的方法。学生通过对实物或感性材料的认识，以加深对理性知识的认识。

##### （3）情境教学法

情境教学法是指在教学过程中，教师有目的地引入或创设具有一定情绪色彩的、以形象为主体的生动具体的场景，以引起学生一定的态度体验，它是寓教学内容于具体形象的情境之中的，它的核心在于激发学生的情感，从而帮助学生理解教材，并使学生的心理机能得到发展的教学方法。

##### （4）案例教学法

案例教学的着眼点在于学生创造能力以及实际解决问题能力的发展，通过一个个具体案例的思考，以“做中学”的形式，帮助学生理解知识。这种方法能大大缩短教学与实际生活的差距，鼓励学生独立思考，引导学生变注重知识为注重能力，并注重双向交流。

##### （5）小组讨论法

该方法通过将学生分小组就某个话题展开讨论，既调动了学生的积极性，也可使学生有展示自己能力的机会，培养学生的合作意识和思辨、表达能力。

##### （6）见习观摩

通过在酒店厨房的教学见习与观摩，理论联系实际，加深学生对理论知识的

---

理解和运用。

#### 5. 学习评价。

##### (1) 日常教学考核

日常教学考核主要是对学生的综合考核，包括平时成绩和期末考试/考查成绩。平时成绩是指学生的课堂表现、出缺席情况、作业成绩。按照学院规定，学生成绩评定中的平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。

##### (2) 用人单位满意度评价

通过用人单位满意度评价能较好地反映职业院校毕业生的就业能力和综合素质,有助于本专业及时调整人才培养质量的重要路径。

#### 6. 质量管理。

##### (1) 课堂管理制度

课堂管理制度主要包括对学生出缺席情况、课堂表现的登记和《酒店管理学院校内实训室管理制度》相关细则的要求。

##### (2) 教学见习实习等管理制度

相关制度包括：《酒店管理学院学生实习实施方案》《酒店管理学院专业建设指导委员会工作制度》《酒店管理学院专业诊断团队工作制度》。

##### (3) 考证管理制度

本专业学生毕业时主要考取资格证为中西式面点师中高级证书、中西式烹调师中高级证书、普通话二乙证书、计算机一级证书、英语 A/B 级证书等。考证管理制度在于提前制定计划、安排学生培训、考证和发证的事宜。

## 九、毕业要求

学生在基本学制三年，最长五年内修满的专业人才培养方案所规定的 2564. 学时 130.学分，完成规定的教学活动，达到培养规格规定的素质、知识和能力等要求，准予毕业。

撰稿人：

审核人：

日期：

日期：