

2022 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：烹饪工艺与营养

(二) 专业代码：540202

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本学制为三年，实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一) 职业岗位群

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 (人才) 标准或证书举 例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	行政总厨、厨师 长、主厨、厨房 部门主管、热菜 厨师、切配厨 师、水台厨师、 打荷厨师、中餐 凉菜厨师、上什 厨师、面案厨 师、餐饮管理经 理	中式烹调师（高级） 中式面点师（高级） 西式烹调师（高级） 西式面点师（高级） 健康管理师（高级） 粤菜制作（高级） 粤点制作（高级）

(二) 专业面向岗位（群）能力分析

序 号	核心工作岗位 及相关工作岗 位	岗位描述	典型工作任务	职业能力要求及素质
1	炒锅	酒店、饭店及餐饮企 业热菜厨房从事热菜 制作和菜肴质量、人	热菜烹调方法、火候、调 味、出锅与装盘。	具有扎实的热菜操作基本功， 能按要求制作出色、香、味俱 全的菜肴，具有一定的菜肴创

		员管理。		新能力，宴会设计能力，有较强的厨政管理能力。
2	砧板	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行切配工作。	刀工处理、成本控制、原料保管。	工作认真细心，吃苦耐劳，具有扎实的原料鉴别知识和原料初加工技能，具有快速适应厨房工位流程的能力。
3	打荷	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行打荷工作。	装盘装饰、协助热菜厨师。	工作认真细心，吃苦耐劳，具有粤菜料头知识、酱料知识及食品卫生安全知识，具有快速适应厨房工位流程的能力。
4	水台	中高星级酒店的中餐厅或餐饮企业厨房进行初加工工作。	鸡、鸭、鱼、虾、蟹等原料的宰杀及初加工处理。	工作认真细心，吃苦耐劳，具有原料组织结构知识、宰杀技能，具有快速适应厨房工位流程的能力。
5	上什	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行上杂工作。	蒸、扣、炖类菜肴制作、干货原料涨发、汤类熬制。	具有熟练的烹调技能，调味准确，装盘合理，具有一定的烹饪美术知识，具备较高的菜肴鉴赏能力。
6	熟食间（烧腊、卤水、盐焗等）	酒店、饭店及餐饮企业冷菜厨房从事冷菜制作和菜肴质量、人员管理。	味型的认识与调味、原料熟处理、冷拼制作、装盘、盘饰。	具有熟练的原料初加工技能，调味准确，装盘合理，具有一定的烹饪美术知识，具备较高的菜肴鉴赏能力。
7	食品雕刻	酒店、饭店及餐饮企业为宴会制作大型展台、看台、盘饰雕刻作品。	学习烹饪美术基础知识，食品雕刻原料与工具，食品雕刻所用的不同刀法、花卉的雕刻、鸟类的雕刻、其他类作品的雕刻。	掌握扎实的食品雕刻基本功，能雕刻出符合要求的花卉、鸟类、动物等，具备一定的美学修养。
8	面点案板	餐饮企业面点厨房从事造型工作。	和面、醒面、搓条、下剂、熟制，层酥面团、澄面团、发酵面团等的制作。	能熟练掌握面点基本功，能制作出外形美观作品。
9	面点馅料	餐饮企业面点馅料调制工作。	咸、甜、复合味馅料、荤素馅料制作。	能熟练掌握面点基本功，能制作出口味恰当的面点馅料。
10	面点熟制	餐饮企业面点熟制工作。	炸制、煎制、蒸制等。	能熟练掌握各种烹调方法，能够掌握产品的火候，制作出较好的产品。
11	菜品开发与设计	负责并监督餐饮产品的质量、菜点的开发与创新、餐饮市场调研、管理模式的改进	搜集学习创新菜肴的开发思路，采集与利用食物原料、组合与变化调味技艺、乡土菜的引进与提炼、菜点合一	具备扎实的菜点制作能力，思维开阔，见世面广，具有较强的社会交往能力，丰富餐饮市场信息，具备一定的饮食消费

		与完善。	的创作、中西菜肴的结合、开发热菜、面点工艺、变化烹饪器具与装饰手法、探寻创新菜点思路。	心理学知识，能设计出符合要求的各类菜单，创新能力较强。
--	--	------	---	-----------------------------

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本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，掌握本专业知识和技术技能，面向酒店服务行业的餐饮住宿职业群，能够从事餐饮服务、烹饪和餐饮创业等工作的高素质、复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

（3）人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

（4）身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

（5）创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2.知识

(1) 公共基础知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识等；
- ②熟悉与本专业相关的经济理论和法律知识，熟悉餐饮市场经济的基本理论和基本经济制度等知识。

(2) 专业知识

- ①掌握粤菜及我国其他菜系名菜、烹饪原料、烹调工艺和宴席设计等理论知识，熟练地掌握菜肴制作与菜品创新以及烹饪操作和宴席设计的技能技巧；
- ②掌握扎实的食品营养和保健的理论知识，具备营养配餐的技能；
- ③熟悉掌握中西式面点制作与创新，以及食品雕刻与冷拼创作技能技巧；
- ④掌握客家饮食文化知识和客家菜肴、风味点心小吃制作技巧。

3.能力

(1) 通用能力

- ①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力；
- ②具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

(2) 专业技术技能

- ①具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
- ②具备一定的厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；
- ③具备烹饪原料选择、鉴别及初加工和刀工处理能力；
- ④具备较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力；
- ⑤掌握食品营养配餐、食品卫生安全控制、餐饮英语和烹饪基本理论知识。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

(一) 公共基础课

本专业开设的公共基础课，见表1。

表1 烹饪工艺与营养专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	思想道德与法治(含廉洁修身)	4	62	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育，使学生成长为自觉担当民族复兴大	人生的青春之问；坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观；明大德守公德严	

				任的时代新人。	私德、尊法学法守法用法。	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	34	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，提高分析问题的能力，成为中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人。	新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论成果；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。	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	重在增强学生的使命担当意识，重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的理论成果，认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义，培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的能力，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。	习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，“五位一体”总体布局，“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交，坚持和加强党的领导。	
4	形势与政策	1	48	了解国内外重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清国际国内形势发展的大局和大趋势，全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，激发爱国热情，增强民族自信心和社会责任感，珍惜和维护稳定大局，确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。	国内形势及政策；国际形势及对外政策；根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委员会和省教育厅的有关精神，针对学生思想实际，统一进行的规定教育内容；学生关心的社会热点难点问题。	
5	职业规划与就业指导	1	18	激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，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职业生涯管理能力。	正确认识自我，适应大学生活；职业与成才的关系，职业生涯规划的意义与基本内容；如何做好职业生涯规划，职业生涯规划书的制作；就业形势分析，就业政策；求职准备与求职技巧，就业权益保护等。	

6	创新创业基础	1	18	培养学生创新意识，树立创新强国的理念，掌握开展创新创业活动所需的相关知识，锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。	通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤，从0到1开发一个创新创业项目，撰写商业计划书并完成路演。
7	高职英语	4	62	掌握英语学习的方法和策略，具有较强的英语听、说、读、写、译能力，能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。	以职场共核情境英语为主线，以若干个子情境学习任务为导向，构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式，涵盖词汇拓展、句型巩固、项目设计和职场情境演绎等内容。
8	信息技术	4	62	使学生初步掌握计算机原理、Windows操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识与操作技能，了解信息技术的基本原理及应用。	计算机语言简介、计算机软硬件组成；Windows操作系统的基本功能与使用方法；WORD文档的综合排版、PPT的设计与制作、EXCEL综合数据处理；网络的基本概念、IP地址的概念与配置、病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。
9	军事理论与技能	4	148	掌握军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，激发爱国热情，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想。
10	大学生心理健康与安全教育	2	32	树立心理健康与安全意识，掌握维护健康与安全的知识和技能，提高应对健康与安全风险的能力。	健康生活方式、疾病预防、心理健康、性与生殖健康、安全应急与避险；心理健康与身体健康的关系，自我心理调适与技能，缓解不良情绪的基本方法，维护良好人际关系与有效交流的方法，珍爱生命。
11	劳动专题教育	1	16	认识劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。

12	实验实训安全教育	1	12	通过实验实训安全教育课程，加强学生实验实训安全意识和能力，保证师生人身安全、学校实验实训安全。	包括通识安全知识如实验室防火安全知识、应急处理措施，以及各专业实验实训安全知识。
13	体育	6	96	通过合理的体育教育和科学的体育锻炼，达到增强体质、增进健康，培养终身体育意识，促进学生全面发展。	学生以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能和方法为主要学习内容；通过身体活动，将思想品德教育，文化科学教育，生活与运动技能教育有机结合，促进身心和谐发展。
14	劳动（实践）	0	0	通过劳动实践，培养学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括：实训室、课室、洗手间、楼道，周边草坪及指定区域的清洁；校外劳动实践包括：暑假自主参加实习、实训或其它有益于身心发展的劳动实践。

2.公共基础选修课

公共基础选修课包括全校性公共选修课和综合素质课外训练项目。

本专业开设的公共基础选修课，见表2。

表2 烹饪工艺与营养专业开设的公共基础选修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	20	认清马克思主义在不同时代的具体形态；强化学生使命担当；深化对习近平新时代中国特色社会主义思想理解。	19世纪科学社会主义的创立；五四精神；新中国建立、社会主义建设；改革开放时代；中国特色社会主义新时代；新时代我国社会主要矛盾；建设美丽中国；中国特色社会主义文化自信；构建人类命运共同体；中国共产党领导等，并关联青年使命。	限选
2	公共艺术选修课	2	30	强化普及艺术教育，推进文化传承创新，引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵。	开设音乐、美术、舞蹈、戏剧、戏曲、影视、书法等公共艺术课程，重点突出公共艺术课程的实践性。	

3	综合素质 课外训练 项目	2	30	培养学生德智体美劳全面发展的 综合实践能力。	思想政治与道德素质、社会实践与志 愿服务、职业技能、科学技术、创新 创业、文化艺术与身心发展、社团活 动与社会工作、国际交流、辅修专业 学习等九大类的第二课堂实践活动或 竞赛活动。
4	综合素质 公共选修 课	2	30	扩大学生的知识面、完善学生 知识能力结构，培养和发展学 生的兴趣和潜能。	自我管理 with 学习能力、问题思考与解 决能力、团队协作与执行能力、人际 交往与沟通能力、组织领导与决策能 力、职业发展与创新能力、中华文化 与历史传承、科学与科技、社会与文 化、经济管理与法律基础、艺术鉴赏 与审美体验等十一类课程。

(二) 专业课

1. 专业群平台课

本专业开设的专业群平台课，见表 3。

表 3 烹饪工艺与营养专业开设的专业群平台课

序 号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备 注
1	烹饪营养 学	4	56	通过系统学习烹饪营养学的 基本理论与基本知识，了解 烹饪营养学的发展现状与趋 势，服务菜肴制作和膳食营 养分析，平衡膳食、合理营 养，提高分析和解决烹饪实 践中营养问题的能力。	以理论结合实践为手段，系统学习营 养学基础、烹饪原料的营养价值、平 衡膳食和营养状况评价，科学烹饪、 不同生理条件人群的营养、营养及疾 病、饮食养生，及营养分析、实习 等，系统掌握营养学的基本知识、基 本理论、基本方法，并将相关理论、 知识和方法、技能应用于烹饪实践。	
2	烹饪原料 学	4	56	本专业必修的一门专业课， 以烹饪原料为研究对象，研 究烹饪原料的化学组成、形 态结构、分类体系、品质检 验、贮存保鲜、烹饪运用、 营养价值等一般运用规律的	使学生对烹饪原料的组织结构、分 类、品质检验、贮存保鲜以及动物性 原料、植物性原料、调味原料、辅助 原料等内容，有深入系统的了解，通 过学习使学生达到正确地认识和鉴别 原料、合理地使用原料、掌握烹饪原	

				课程, 为保证菜肴风味特色、地方特色、菜肴品质提供必备条件。	料的一般规律的目的, 为后续课程打下必要的基础。
3	中国烹饪概论	4	56	本课程旨在揭示中国烹饪的主要特点, 弘扬优秀的中国烹饪文化, 进一步促进中国烹饪在改革开放中大踏步地健康发展。	研究中国烹饪产生、发展的历史过程, 烹饪风味流派的形成与发展及各流派的风味特点, 中国烹饪的文化积淀、科学观念、艺术表现, 饮食生活过程中产生的风俗习惯, 中国烹饪未来发展的前景等内容。
4	西点制作工艺	4	68	结合西点岗位专业技能需求, 通过理论与实践的相互融合促进学生掌握技术的同时打下扎实的理论基础, 突出对学生知识运用能力、技术操作技能、产品创新能力和实际综合能力的培养。	要求学生掌握西点基本功、西点各式面团(面糊)制作技术, 主要包括西点的种类及特点、面包制作、蛋糕制作、点心制作等。
5	宴席设计与制作	4	68	通过本课程的学习, 要求本专业学生较全面了解并掌握各种宴席和菜单设计的原则, 技巧和方法。学生通过学习掌握菜单与宴席的设计原则与要求, 零点菜单与菜品设计, 套餐菜单与菜品设计, 特色餐厅菜品与菜单设计, 特种餐菜单与菜品设计, 宴席菜单与菜品设计, 美食节菜单与菜品的设计, 菜品定价等。	使学生了解本课程基本知识和服务技能在餐饮的应用情况, 为顺利就业提供帮助。培养学生的服务意识、礼貌待客意识、酒店礼仪。培养学生爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神。养成团结协作的团队精神。形成拼搏进取、不畏艰难的职业精神。培养公平竞争的职业道德。树立遵纪守法, 在法律规范下进行营销活动的意识。
6	现代厨房运营与管理	4	68	通过学习, 使学生熟悉厨房的基本业务和管理技能, 明确厨房管理的基本内容和基本方法, 培养掌握厨房管理知识、具有管理意识和经营管理能力, 富有创新精神的高素质、应用型人才。	主要内容: 厨房生产与发展变化、厨房组织建构与设计布局、厨房产品设计与开发、食品原料的管理、厨房业务与生产管理、厨房生产与现场管理、餐饮成本控制与电脑运用、厨房人员管理与技术培训、厨房设备与安全管理、厨房产品销售与活动促销

					等。	
7	烹饪专业英语	2	34	通过在职业英语专业课程中培养学生英语能力，塑造学生的职业素养，以英语为辅助性手段提升学生的职业能力与发展潜力，使学生能够在之后的社会适应阶段中更好地发挥个人实力，保障其良好的发展前景。	在教学过程中，注重将英语单词、短语的教学与烹饪实训内容紧密结合，让学生在实践中摸索规律。内容包括厨房介绍、厨房用具、厨房食材等。	
8	烹调工艺学	2	34	通过本课程的理论学习，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一个全面的认识，熟练的掌握各种基本烹调方法。重点要求学生掌握烹调工艺的基本概念，了解厨房的组织与设备工具，烹饪原料的选择，对原料的初加工、切配、调味、加热与美化，饮食发展现状及菜品改革与创新。	要求学生掌握烹调工艺的基本概念，了解厨房的组织与设备工具，烹饪原料的选择，对原料的初加工、切配、调味、加热与美化，饮食发展现状及菜品改革与创新。课程的学习需要了解烹饪化学、原料学、烹饪营养学、烹饪卫生学、食品微生物学、烹饪美学、中国烹饪概论、中国饮食文化等课程的基础理论作为指导，具有较强的应用性，与面点工艺学以及其他食品加工工艺学有着密切的联系。	
9	面点工艺学	2	34	面点工艺学是为培养和检验烹饪专业学生的面点工艺学基本理论和基本实践而设置的一门专业课。面点工艺学需要以烹饪化学原料学、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪美学、食品微生物学、中国烹饪概论、中国饮食文化等课程的基础理论为指导，要求学生首先掌握上述课程的基础知识，并具有较熟练的动手操作能力。	通过本课程的学习不仅使学生掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识，而且能够使學生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。	

10	客家菜肴设计与创新	4	68	通过本课程学习客家菜的继承与创新,目的是弘扬客家美食文化,改善客家菜的烹调方法,提高客家菜质量,提高客家人民的生活水平,带动餐饮业的发展。为了更好地发扬客家菜,要分析影响客家菜系发展的优势和劣势,以实现客家菜的继承与创新。	主要内容:了解客家菜为绿色食品与客家菜的继承背景。客家菜的烹调技巧和酱料的使用。客家菜的用料以肉类为主,水产品较少;突出主料,注重原汁原味,讲求酥软香浓;注重火功,尤以砂煲菜闻名;造型古朴,乡土风貌明显。	
----	-----------	---	----	---	--	--

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课,见表4。

表4 烹饪工艺与营养专业开设的专业核心课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	烹饪基本功训练	4	56	让学生在烹调基本功学习与训练的过程中,由理论到实践,再由实践回到理论,循环往复练习,提高烹饪基本功、烹饪技艺。	主要内容包括:烹调基本功基础知识、烹调基本功训练等。	
2	面点基本功训练	4	68	让学生在面点基本功学习与训练的过程中,由理论到实践,再由实践回到理论,循环往复练习,提高烹饪基本功、烹饪技艺。	主要内容包括:面点基本功基础知识、面点基本功训练等。	
3	粤菜烹饪工艺	4	68	此课程是本专业的一门必修课程,是烹饪科学中的基础理论学科,它以烹饪工艺为研究对象,着重研究烹饪原料的选择与鉴别、初步加工、刀工成形、菜肴组配、烹饪制熟等一般规律。	通过本课程的学习,使学生对烹饪过程中原料的选择、初加工、干货涨发、刀工成形和菜肴组配、火候运用、调味规律以及烹饪方法有深入系统的了解,并达到掌握烹饪过程中原料的基本加工方法;了解烹饪的基本原理;合理运用所学知识于实践之中。	
4	客家菜肴	6	102	掌握客家饮食文化特色、菜	主要内容:客家饮食文化的历史渊	

	制作工艺			肴制作技术技巧，传承弘扬客家饮食文化。	源、客家饮食文化特色、客家传统菜肴制作方法与技巧、客家传统菜肴烹制及其创新等。	
5	食品雕刻	4	68	掌握食品雕刻技法，培养学生食品雕刻文化品位能力和审美能力，培养科学的观察和理解能力、灵活的应用能力、丰富的创新能力，培养熟练的食品雕刻操作技艺能力。	单一品种基础雕刻、组合雕刻、创意果蔬雕刻。	
6	冷拼工艺	4	68	本课程是以烹饪拼摆为主要研究内容，以冷菜制作原理，基本技能、工艺流程为主要研究对象。通过系统学习，使学生具备冷菜制作、拼摆技能和开发新菜品新工艺的能力，对实践操作具有直接的指导意义。使学生较系统地了解 and 熟悉冷菜工艺学的相关理论和技能内容，具有较强的动手能力。	本课程通过理论教学、课堂演示和学生练习，使学生全面、系统地了解 and 掌握拼摆工艺的基本原理和基本技能，熟知各类冷菜及花式总盘的制作和拼摆的原理，能独立制作常见的、代表性的冷菜品种。	
7	中国名菜	4	68	掌握多种中国名菜、典型菜品的加工，培养学生烹饪工艺加工的知识、能力和素质。	主要内容：掌握中国菜系及流派知识、中国名菜知识及制作方法、特色。	
8	客家地方风味小吃制作	6	102	掌握客家风味小吃的原料运用、制作方法、制作技巧和风味特色。	主要内容：梅州本土风味特色小吃的原料特色及其运用，小吃点心的制作方法、制作要求、特色。	

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（含实践）课，见表5。

表5 烹饪工艺与营养专业开设的专业综合技能（含实践）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	毕业顶岗实	12	392	使学生在理论学习的同时	企业实习	

	习			时，深入到生产实践的第一线，全面了解具体的操作流程、设备和一些具体工艺流程，培养实际动手能力，加强感性认识，提高学识水平；同时，使学生充分接触社会，了解行业的发展现状与发展趋势；使学生努力培养和提高自己的创新思维意识，积极培养自己关心社会发展、参与社会实践和努力开拓进取的精神。	
2	毕业设计	6	112	使学生对所学过的基础理论和专业知识进行一次全面、系统地回顾和总结。	通过具体题目分析，使理论与实践相结合，巩固和发展所学的理论知识，掌握正确的思维方法和基本技能，提高学生的独立思考能力和实际解决问题的能力。

4. 专业拓展课

本专业开设的专业拓展（含专业群综合项目）课，见表6。

表6 烹饪工艺与营养专业开设的专业拓展课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	食品标准与法规	2	34	了解国内外食品标准和法律法规进展与发展趋势，掌握食品标准的制定、食品标签标准规定要求、保健食品注册要求、食品添加剂使用标准，食品生产许可证、食品经营许可证和“三品一标”（无公害食品、绿色食品、有机食品和地理标志产品）以及食品检验实验室（计量认证）等条件要求及认证程序；学会食品产品质量标准	食品标准化管理与标准制定、食品安全管理及安全控制、食品质量管理及质量控制、计量管理与食品检测检验机构认证、食品生产经营许可证与认证、食品安全国家标准等。	

				的编写，制作不同食品标签，食品许可证申报资料的撰写，“三品一标”和食品检验实验室（计量认证）资质认证过程中体系文件如质量管理手册、程序文件和作业指导书的编制等。	
2	食品感官评定	2	34	通过介绍食品感官鉴评与其它食品学科的最基本知识和相关的前沿应用，激发学生对食品科学的浓厚兴趣，提高学生的专业理论水平，通过专业理论知识学习后，综合应用理论知识的实际能力。	阐述食品风味的化学基础，感官鉴评的生理学基础，食品的认识技巧，鉴评员的选聘与培训，鉴评的环境条件，方法的选定与结果分析，以及大量的应用实例，从简明实用的角度出发，全面地介绍各种食品感官鉴评方法，食品感官鉴评的基本概念、研究范畴、核心要素、感官鉴评方法等。
3	食品卫生学	2	34	通过本课程学习，让学生掌握各类食品污染与控制、卫生管理的基本知识理论与运用。	食品污染的类型、各类食品的卫生、食品添加剂对食品的污染、食品中毒与预防、食品生产企业的卫生管理、食品安全性评价等。
4	西方饮食文化	2	34	通过对本课程的学习，让学生了解西方饮食文化，培养学生积极地接受西方的饮食文化，在进行跨文化交际的时候，能够注意西方的礼仪规范，从而在求同存异的基础上更好的把握本民族的文化特征，探讨中西文化的差异。	西方饮食文化遗产、西方饮食民俗与礼仪、西方饮食科学与历史、西方饌肴文化、西方饮品文化、西方餐饮环境艺术等。
5	酒品饮料学	2	34	本课程结合实际，实务性较强，不同于一般的理论课程。结合实际，开设一些演示、操作实验，使学生对饮料的品质、特点等有一个直观的认识和了解，获得感官品质鉴赏知识，掌握简单的	通过对酒品饮料的感官品质鉴定，进一步熟悉和掌握酒品饮料的感官鉴定步骤和质量标准，加深对酒品饮料的品质特点、分类和包装等方面的了解通过品尝，认识到不同酒品饮料所特有的色、香、味、体，以及相互之间的区别。本实验为食品感官实验，不需要特

				饮品调制方法,有利于课堂教学成果,并为将来从事餐饮行业工作打下一定的基础。	别的仪器、设备和软件。	
6	酒店公关与礼仪	2	34	本课程主要是培养饭店前厅和基层管理人员必需的礼仪能力,开设该课程主要是使学生学习和掌握酒店服务礼仪的方法及意义,从而促进学生礼仪能力的培养和礼仪素质的养成,具备从事饭店餐厅与客房各岗位服务、开展基层管理所必须培养的礼仪能力。	阐述了酒店服务礼仪的内涵、酒店服务人员的仪容礼仪、仪态礼仪、酒店服务的语言艺术、国际接待礼仪常识、我国主要客源国和地区以及少数民族的习俗和礼节,会议服务礼仪、以及酒店各部门服务礼仪规范等。	
7	连锁企业经营管理	2	34	连锁企业经营是现代企业的组织形态和经营制度,目前正被零售、餐饮、服务等行业广泛应用,本课程的设置是为了适应连锁经营的发展,培养高素质、高技能、综合型的连锁经营管理人才。	本课程立足于连锁经营管理的实践,系统介绍了连锁经营管理的基本理论和实战成果,主要内容包括连锁经营管理概述、连锁经营的基本模式、连锁经营的主要业态、连锁企业的特许经营、连锁经营的组织结构、连锁经营的战略以及连锁经营的典型行业体检等。	

(三) 职业技能等级(资格)证书与相关专业课程的关系

学生获得以下职业技能等级(资格)证书(须提交证书原件验证),可获得本专业相关1门或多门专业课程学分,见表7。

表7 烹饪工艺与营养专业职业技能等级(资格、1+X)证书与相关专业课程的关系

序号	证书名称	证书等级	主管部门	置换课程名称	学分	备注
1	中式烹调师 (粤菜制作)	三级 (中级)	人力资源和社会保障部 (教育部)	客家菜菜肴制作工艺	6	
				烹调工艺学	2	
2	中式面点师 (粤点制作)	三级 (中级)	人力资源和社会保障部 (教育部)	客家地方风味小吃制作	6	
				面点工艺学	2	
3	西式烹调师	三级	人力资源和社会保障部	烹饪基本功训练	4	
				现代厨房运营与管理	4	
4	西式面点师	三级	人力资源和社会保障部	西点制作工艺	4	

				烹饪原料学	4	
5	健康管理师	三级	人力资源和社会保障部	烹饪营养学	4	
				烹饪原料学	4	

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表，见表8。

表8 烹饪工艺与营养专业教育教学活动时间安排表

序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动 时间	理论教学、实践教学、职业技能等级（资格）考证培训	14	17	17	17	17	18	100
2	其它教育 活动时间	考核	2	2	2	2	2		10
3		机动	2	1	1	1	1	1	7
4		入学教育、军事技能训练	2						2
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合 计			20	20	20	20	20	20	120

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺与营养、食品科学与工程、食品质量与安全等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称，能够较好地把握专业人才培养模式与方向、专业特色及其发展方向，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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，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，具有中级及以上相关专业职称，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.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。教学设施满足本专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积 1000 多平方米、设施等达到了国家颁布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

2.校内实训室基本要求

（1）烹饪实训室

烹饪实训室应配备中西式烹饪所需的厨房设备，数量要保证有 30 工位，用于中西式烹饪技术、粤菜烹饪工艺、客家菜肴制作工艺、中国名菜制作工艺等课程的教学与实训。

（2）面点实训室

面点实训室应配备中西式面点制作所需的设备设施，包括多用途搅拌机、和面机、烤箱、蒸炉、扒炉、烙饼机，以及相关配套厨房设备、工具，数量保证有 40 个工位，用于中西面点制作技术、客家风味点心制作等。

（3）食品检验检测实训室

食品检验检测实训室应配备一整套食品检验检测实训设备，要有 30 个以上的工位数，主要用于食品标准与法规、食品卫生学等课程的教学与实训。

3.校外实训/实习基地基本要求

至少能够接纳 15 人以上的教学实习、顶岗实习要求，能配备相应数量的指导教师对学生实训/实习进行指导和管理，规章制度齐全，学生安全有保障。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：餐饮类专业书籍、餐饮类期刊等。

3. 数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

构建以校企合作、工学结合为核心，教学做一体化为基本教学模式，激发学生学习的积极性和主动性，培养学生综合运用知识、解决实际问题的能力，结合教学大纲因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学，提高学生职业能力。

1. 公共基础课程

公共基础课教学符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”一体化的原则，专业技术课程均由获高级技能及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电子化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据菜品品种及特点来灵活设计专业综合实训项目。

（五）学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1. 教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2. 学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、家长评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

(1) 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%、理论考试占 70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空题、选择题、判断题、简答题、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

(2) 实训课程采用平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 30%，实训操作考核占 70%，以实操任务完成情况方式进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

(六) 质量管理

1. 更新教学管理理念，紧密围绕“先教做人，后教做事”的培养原则，坚持以人为本，把培养学生“学会做人”作为教学管理的出发点，把加强学生的职业道德和法制教育作为教学管理的重点，把培养做人作为主线贯穿整个教学管理的始终，努力营造一个相互渗透、齐抓共管的育人体系和教学氛围。

2. 完善各教学环节的规章制度，建立质量监控标准。根据人才培养模式改革的需要，深化教学组织、教学评价等制度改革，使教学各环节有明确的规定和评价检查标准，为顺利实行教学改革和教学工作规范奠定基础。

3. 结合教学内容与教学方法改革，积极推动行动导向型教学模式的实施。在教学模式上主要是结合学生特点和烹饪专业的课程特点，强化实践性教学环节，实施理论实践一体化、讲练结合、启发式教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学等多种教学方式。通过组织教师集体备课、说课、公开课、听评课等，加快教学资源建设，支撑行动导向型教学的落实。

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块；加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项实践与综合实践相结合、理实一体教学不断线的特点，推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，课程开发与教学实施强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

4. 更新教学基础设施，各类教学改革项目经费投入（即硬件建设）服务于教学模式改革的实施。充分利用现代教学技术手段开展教学活动，强化现代信息技术与教育教学有效整合，激发学生的学习兴趣，提高教学效率与效果。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

(一) 学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 139 学分。（详见附表二）

必修课要求修满 122 学分，占总学分的 87.77%。其中，公共基础课要求修满 34 学分，占总学分的 24.46%，专业课要求修满 88 学分，占总学分的 63.31%；

选修课要求修满 17 学分，占总学分的 12.23%。其中，公共基础课（含公共艺术课）要求修满 7 学分，占总学分的 5.04%，专业课要求修满 10 学分，占总学分的 7.19%。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018 年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学年总分的 50%与其他学年总分平均得分的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分者按结业或肄业处理。

十、附录

（一）附表一 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

（二）附表二 烹饪工艺与营养专业各类课程学时学分比例表

附表一 烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

课程类别	课程性质	序号	课程编码	课程名称	核心课程	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	备注		
							总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六				
										14周	17周	17周	17周	17周	18周				
公共基础课	必修课	1	001A01a	思想道德与法治 I (含廉洁修身)		2	28	20	8	2							考试	实践/网络学时在课外安排	
		2	001A02a	思想道德与法治 II (含廉洁修身)		2	34	30	4	2									
		3	001A03a	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	◎	3	48	32	16			2							考试
		4	001A04a	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	◎	2	34	34	0				2						考试
		5	001A05a	形势与政策 I		0.2	8	8	0	2/4									考查
		6	001A06a	形势与政策 II		0.2	8	8	0		2/4								考查
		7	001A07a	形势与政策 III		0.2	8	8	0			2/4							考查
		8	001A08a	形势与政策 IV		0.2	8	8	0				2/4						考查
		9	001A09a	形势与政策 V		0.1	8	8	0					2/4					考查
		10	001A10a	形势与政策 VI		0.1	8	8	0						2/4				考查
		11	002A01a	职业规划与就业指导		1	18	10	8					2/9					考查
		12	002A02a	创新创业基础		1	18	10	8					2/9					考查
		13	002A03a	高职英语 I		2	28	28	0	2									考查
		14	002A04a	高职英语 II		2	34	34	0		2								
		15	002A05a	信息技术 I		2	28	14	14	2									考试
		16	002A06a	信息技术 II		2	34	17	17		2								考试
		17	002A07a	军事技能 (含理论)		4	148	36	112	2周									考查
		18	002A08a	大学生心理健康与安全教育 I		1	16	16	0	2/8									考查
		19	002A09a	大学生心理健康与安全教育 II		1	16	16	0		2/8								考查
		20	002A11a	劳动专题教育 I		0.3	4	4	0			2/2							考查
		21	002A12a	劳动专题教育 II		0.2	4	4	0				2/2						
		22	002A13a	劳动专题教育 III		0.3	4	4	0					2/					

												2			
23	002A14a	劳动专题教育IV	0.2	4	4	0							2/2		
24	002A15a	实验实训安全教育	1	12	12	0	2/2		2/2			2/2		考试	
25	002A16a	体育 I	2	28	2	26	2							考查	
26	002A17a	体育 II	2	34	2	32		2							
27	002A18a	体育 III	2	34	2	32			2						
28	002A19a	劳动（实践）													每年1周
小计			34	656	379	277	10	10	6	4	2	2			
选修课	1	001A11b	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	20	20	0								限选
	2		公共艺术选修课必选2学分	2	30	10	20	音乐、舞蹈、美术、书法、戏剧、戏曲等							
	3		综合素质课外训练项目必选2学分	2	30	10	20	创新创业、技能竞赛、社会实践、国际交流、社团活动、科技活动及其他素质拓展活动							
	4		综合素质公共选修课必选2学分	2	30	10	20	国家安全教育、节能减排、绿色环保、人文艺术等课程							
	小计			7	110	50	60								
必修课	1	004A01a	烹调工艺学	2	34	34	0		2					考试	
	2	004A02a	面点工艺学	2	34	34	0		2					考试	
	3	004A03a	烹饪专业英语	2	34	34	0				2			考试	
	4	004A04a	烹饪营养学	4	56	56	0	4						考试	
	5	004A05a	烹饪原料学	4	56	56	0	4						考试	
	6	004A06a	中国烹饪概论	4	56	56	0	4						考试	
	7	004A07a	客家菜肴设计与创新	4	68	17	51					4		考查	
	8	004A08a	西点制作工艺	4	68	17	51					4		考查	
	9	004A09a	宴席设计与制作	4	68	17	51					4		考查	
	10	004A10a	现代厨房运营与管理	4	68	34	34					4		考查	
	11	004A11a	烹饪基本功训练	⊙	4	56	17	34	4					考查	
	12	004A12a	粤菜烹饪工艺	⊙	4	68	17	51		4				考查	
	13	004A13a	客家菜肴制作工艺	⊙	6	102	17	85			6			考查	
	14	004A14a	食品雕刻	⊙	4	68	17	51		4				考查	
	15	004A15a	冷拼工艺	⊙	4	68	17	51			4			考查	

专业

课	16	004A16a	面点基本功训练	⊙	4	68	17	51		4						考查
	17	004A17a	中国名菜	⊙	4	68	17	51					4			考查
	18	004A18a	客家地方风味小吃制作	⊙	6	102	17	85			6					考查
	20	100A01a	毕业顶岗实习		12	392	0	392							14周	其他
	21	100A02a	毕业设计		6	112	0	112							4周	其他
	小计					88	1641	491	1150	16	16	16	14	8	0	
选修课	1	004A19b	连锁企业经营与管理		2	34	22	12								考查
	2	004A20b	食品标准与法规		2	34	22	12								考查
	3	004A21b	食品感官评定		2	34	17	17								考查
	4	004A22b	酒店公关与礼仪		2	34	22	12								考查
	5	004A23b	食品卫生学		2	34	22	12								考查
	6	004A24b	西方饮食文化		2	34	22	12								考查
	7	004A25b	酒品饮料学		2	34	17	17								考查
	小计					10	170	85	85	0	0	6	4	0	0	
	要求必选 10 学分															
总学分、总学时、必修课周学时合计					139	2577	1005	1572	26	26	22	22	10	2		

注：实践教学每周折合 28 学时

附表二 烹饪工艺与营养专业各类课程学时学分比例表

课程类别		小计		小计		备注
		学时	比例%	学分	比例%	
公共基础课	必修课	656	25.45	34	24.46	
	选修课	110	4.27	7	5.04	
专业课	必修课	1641	63.68	88	63.31	
	选修课	170	6.60	10	9.19	
合计		2577	100	139	100	
理论实践教学比	理论教学	1005	39.00			
	实践教学	1572	61.00			
合计		2577	100			