财经商贸学院烹饪工艺与营养专业

人才培养方案

(2024 级)

专业代码	540202
适用年级	2024 级
专业负责人	陈钢文
编制小组成员	杨梓莹、刘勇、叶威琳、黄梓怡
编制时间	2024 年 4 月 17 日
学院审批人	刘宇辉、李燕
学院审批时间	2024 年 5 月 22 日
学校审批人	罗海兵、张亮仪
学校审批时间	2024 年 8 月 20 日

广东梅州职业技术学院

目　录

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

四、职业面向

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

七、教学进程总体安排

八、实施保障

九、毕业要求

十、附表

附表 1　烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

附表 2　烹饪工艺与营养专业各类课程学时学分比例表

附表 3　广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附表 4　广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

广东梅州职业技术学院财经商贸学院烹饪工艺与营养专业

2024 级人才培养方案

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

全日制普通中学高中毕业生；职业中学、中专、技校毕业生。

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
5402	540202	6200	4-03-02-01 4-03-02-02	行政总厨、厨师长、厨房部门主管、餐饮管理经理、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、食品雕刻厨师、面案厨师	中式烹调师（中级） 中式面点师（中级）

（二）专业面向岗位（群）能力分析

<table>
<tr><th rowspan="2">职业岗位类别</th><th rowspan="2">职业岗位</th><th colspan="2">能力</th></tr>
<tr><th>通用能力</th><th>专门技术能力</th></tr>
<tr><td>行政管理</td><td>行政总厨</td><td rowspan="4">通过设计、组织生产，提供富有特色的菜点产品吸引客人；日常运营管理等具有良好的管理，能为企业创造经济效益。菜肴烹调方法、火候、调味、出锅与装盘。刀工处理、成本控制、原料保管。味型的认识与调味、原料熟处理、装盘、盘饰等。</td><td>具备良好的管理能力、能够制定有序的餐饮管理计划和制度，提高餐饮企业的效率和质量；具备精湛的烹饪技能：能够制定出色的菜品方案，确保餐饮企业的菜品质量和口感；具备丰富的市场经验，能够根据市场需求和趋势，合理制定餐饮企业的市场策略，提高餐饮企业的市场竞争力。</td></tr>
<tr><td>餐饮厨房管理</td><td>厨师长</td><td>熟练掌握各种烹饪方法， 包括炒、煮、炸、蒸等，以及各种菜系的特色烹饪技巧，可以保证菜品的口感和味道；了解不同食材的特点、口感以及食材的搭配原则，合理安排菜单，确保食材的新鲜和品质。</td></tr>
<tr><td>餐饮厨房管理</td><td>厨房部门主管</td><td>对餐饮区域卫生情况、设备情况以及各岗位人员服务规范情况的检查和监督工作，与厨房工作人员保持密切联系，了解当日出菜情况，确保餐厅服务质量。</td></tr>
<tr><td>餐饮管理</td><td>餐饮管理经理</td><td>具备领导能力、管理能力、销售能力、沟通能力和培训能力等，以便有效地管理餐厅，提高员工工作效率和客户满意</td></tr>
</table>

后勤人员	热菜厨师		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，具有一定的菜肴创新能力，宴会设计能力，有较强的厨政管理能力。
后勤人员	切配厨师		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。
后勤人员	水台厨师		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。
后勤人员	打荷厨师		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。
后勤人员	中餐凉菜厨师		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。
后勤人员	上什厨师		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。
后勤人员	食品雕刻厨师		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。
后勤人员	面案厨师		能熟练掌握面点基本功，能制作出外形美观作品

后勤人员	面点馅档		能熟练掌握面点基本功，能制作出口味恰当的面点馅料。
后勤人员	面点熟制		能熟握各种烹调方法，能够掌握产品的火候，制作出较好的产品。

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；具有坚韧不拔的毅力、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掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华民族传统优秀文化知识等；

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、西式面点制作技巧。

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包括公共基础必修课和公共基础选修课。

1.公共基础必修课

本专业开设的公共基础必修课，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	军事技能（含理论）	4	144	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。	
2	思想道德与法治（含廉洁修身）	4	68	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育，增强学生思想道德素质和法治素养，使学生成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。	担当复兴大任，成就时代新人；领悟人生真谛，把握人生方向；追求远大理想，坚定崇高信念；继承优良传统，弘扬中国精神；明确价值要求，践行价值准则；遵守道德规范，锤炼道德品格；学习法治思想，提升法治素养。	
3	大学生国家安全教育	1	18	围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观。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。	习近平关于总体国家安全观重要论述，牢固树立总体国家安全观，坚持统筹发展和安全，坚持人民安全、政治安全、国家利益至上有机统一，坚持维护和塑造国家安全，坚持科学统筹。以人民安全为宗旨，以政治安全为根本，以经济安全为基础，以军事、科技、文化、社会安全为保障，健全国家安全体系，增强国家安全能力。完善集中统一、高效权威的国家安全领导体制，健全国家安全法律制度体系。	

4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果，掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的主要内容和历史地位，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，努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。	毛泽东思想及其历史地位；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；中国特色社会主义理论体系的形成和发展；邓小平理论；“三个代表”重要思想；科学发展观。	
5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的最新理论成果和党的创新理论，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，增强学生的使命担当意识，学习践行习近平新时代中国特色社会主义思想。	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，以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴，坚持党的全面领导，“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，中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体。	
6	形势与政策	1	32	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。	
7	职业规划与就业指导	2	32	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。	
8	人工智能与信息技术基础	2	64	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	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，提高心理健康意识，提升心理素质。	心理健康知识、心理健康与身体健康的关系，心理危机预防；自我心理调适方法与技能，情绪管理技巧；人际关系交往与冲突应对能力；职业规划与就业心理疏导；感悟和珍爱生命。	
10	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。	
11	劳动（实践）	2	32	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、实训或其他有益于身心发展的劳动实践。	
12	体育	6.5	104	本课程旨在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。	课程围绕体育与健康知识展开，包括学生身体素质练习、体育锻炼技能和方法，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，促进学生身心和谐发展。	
13	体能测试	0.5	16	本课程旨在通过大学生体质健康检测，对大学生的身体素质进行全面深入考核，并制定学生体质的相关方案和计划，进而帮助学生养成健康良好的运动习惯，整体提高年轻一代的身体素质水平。	课程围绕身体和体重、肺活量测试、50 米短跑、立定跳远和坐位体前屈和引体向上等项目展开，综合掌握当代大学生身体素质状况，并依据得出的结论进行有针对性的研究和分析。	
14	高职英语Ⅰ	2	32	本课程旨在让学生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。	课程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。	
15	烹饪专业英语	2	36	本课程旨在通过烹饪专业英语课程提升该专业学生的英语能力，以专业相关的英语为辅助性手段提升学生的职业能力与发展潜力，塑造烹饪专业学生的职业素养，使学	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。	

				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。		
16	高职语文	2	32	本课程是“十三五”职业教育国家规划教材。全书共分为十个单元，根据人才培养目标的需要，以培养高素质技术技能人才素养和职业素养为着力点，利用选文和课内外训练，进一步弘扬中华优秀传统文化，培养职业精神和工匠精神。	全书共分为十个单元，根据人才培养目标的需要，选文不局限于文学名篇，注重可读性和易学性，贴近社会现实，突出时代性、科学性、适用性和先进性，选择与社会、科技、生活、艺术等相关领域关系密切的篇目进行学习。	
17	创新创业基础	2	32	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。	
18	实验实训安全教育	1	16	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。	

（二）专业课

1.专业基础课

本专业开设的专业基础课，见表 3。

表 3 烹饪工艺与营养专业开设的专业基础课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	烹调工艺学	2	32	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，熟练地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。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。	

2	面点工艺学	2	32	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。	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，而且能够使学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。	
3	烹饪营养学	4	72	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。	
4	烹饪原料学	4	64	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。	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，有深入系统地了解，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、掌握烹饪原料的一般规律的目的，为后续课程打下必要的基础。	
5	中国烹饪概论	2	36	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。	
6	餐饮企业管理	4	72	过学习，使学生熟悉餐饮企业的基本业务和管理技能，明确餐饮企业的基本内容和基本方法，培养掌握餐饮企业知识、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	餐饮生产与发展变化、餐饮组织建构与设计布局、餐饮产品设计与开发、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。	

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	烹调基本功	4	64	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	4	64	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。	主要内容包括：面点基本功基础知识、面点基本功训练等。	
3	粤菜制作	4	72	粤菜是四大菜系之一，它以粤菜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	中式面点制作	4	72	掌握中式面点的原料运用、制作方法、制作技巧和风味特色。	主要内容：中国面点的原料特色及其运用，小吃点心的制作方法、制作要求、特色。	
5	客家菜制作	4	68	掌握客家饮食文化特色、菜肴制作技术技巧，传承弘扬客家饮食文化。	主要内容：客家饮食文化的历史渊源、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。	
6	食品雕刻与冷拼艺术	4	72	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	本课程通过理论教学、课堂演示和学生练习，使学生全面、系统地了解和掌握单一品种基础雕刻、组合雕刻、创意果蔬雕刻。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	

				艺能力。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和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。	常见的、代表性的冷菜品种。	

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（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（实践）课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	西式面点制作	6	102	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。	
2	菜肴设计与创新	4	84	通过本课程学习菜肴的继承与创新，目的是弘扬中华美食文化，带动餐饮业的发展。为了更好地发扬中国菜，要分析影响菜肴菜系发展的优势和劣势，以实现菜肴的继承与创新。	主要内容：了解菜肴为绿色食品与中国饮食文化的继承背景。菜肴的烹调技巧和酱料的使用。	
3	宴席设计与制作	6	102	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	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	

				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。	守法，在法律规范下进行营销活动的意识。	
4	烹饪技能综合实训	4	56	烹饪技能综合训练是一个多方面的过程，它涵盖了从食材处理到烹饪技巧，再到调味和摆盘等多个环节。	掌握基本刀工；熟悉火候掌握；学习调味技巧；练习烹饪技巧；注重食材新鲜度和质量：学会分辨不同食材的品质等	
5	专业见习	8	128	专业见习是大学教学计划中的一个有机部分，被视为大学学习阶段最重要的实践性教学环节之一，同时也是专业实习的前奏。通过有针对性的、指导性较强的见习，学生能够更好地将理论知识与实践相结合，从而强化专业知识，深入理解教育、教学的目标和策略。	在见习过程中，学生可以逐步获得实践工作的能力。他们通过亲身参与工作，了解工作的实际操作方式和流程，从而掌握相关技能和知识。这种实践性的学习方式不仅有助于提高学生的职业素质和技能水平，还为他们将来的职业规划打下坚实的基础。	
6	顶岗实习与毕业设计	16	448	顶岗实习是将学生在校内获得的理论知识与实践能力运用到现实的餐饮岗位上，在特定的实际工作中培养学生的专业岗位胜任力，为就业做好充分准备。毕业设计是对学生综合能力的锻炼与考核，旨在培养学生的综合能力。	在校内指导教师和企业指导教师的共同指导下，学生按照顶岗实习目标、实习计划完成岗位所需要的工作任务……在教师的指导下，确定与专业相关的选题进行毕业设计，并按照有关要求撰写毕业设计书及制作产品。	

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课，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	餐饮业法规	2	34	学习餐饮业法规，涵盖了多个方面，旨在确保餐饮企业的合法经营、食品安全以及消费者的权益。	食品安全法规、经营许可法规、消费者权益保护法规、从业人员管理法规	
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	阐述食品风味的化学基础，感官鉴评的生理学基础，食品的识别技巧，鉴评员的选聘与培训，鉴评的环境条件，方法	

				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。	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	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。	
4	烹饪卫生学	2	34	通过本课程学习，让学生掌握各类烹饪污染与控制、卫生管理的基本知识理论与运用。	烹饪污染的类型、各类烹饪的卫生、食品添加剂对烹饪的污染、烹饪中毒与预防、烹饪生产企业的卫生管理、烹饪安全性评价等。	
5	中外饮食文化	2	34	中外饮食文化各具特色，都承载着丰富的历史和文化内涵。通过了解和欣赏这些文化，可以更好地促进不同文化之间的交流和融合，推动人类文明的进步和发展。	中外饮食文化各有其独特之处，都深受各自地理环境、历史传承、宗教信仰和社会风俗等因素的影响。中国的饮食文化源远流长，具有鲜明的特色。首先，中国饮食风味多样，因地域广阔和民族众多，各地的饮食习惯和口味各异，形成了巴蜀、齐鲁、淮阳、粤闽等各具特色的风味。其次，中国烹饪技术高超，注重菜肴的美感，追求色、香、味、形、器的和谐统一，让人们在品尝美食的同时也能欣赏到艺术之美。此外，中国饮食文化还强调情趣，菜肴的命名往往富有诗意，体现了人们的智慧和想象力。 西方的饮食文化也有其独特之处。首先，西方的饮食典籍丰富，包括烹饪技术、烹饪文化与艺术、烹饪科学等多个方面。其次，西方饮食注重营养和科学的搭配，追求合理均衡的饮食结构，以满足身体的健康需求。此外，西方烹饪技艺精湛，追求制作上的精益求精和完美，注重美食与美器、美食与美境的配	

					合。	
6	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。	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，不需要特别的仪器、设备和软件。	
7	烹饪化学	2	34	通过烹饪化学的学习，我们可以更深入地了解食材的特性和烹饪过程中发生的化学反应，从而掌握烹饪技巧，提升菜肴品质。	它主要研究烹饪原料及其制品的营养成分、风味成分和有毒有害成分的种类、性质及其在烹饪中的作用与影响，以及这些成分在烹饪过程中的化学变化规律。	

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
			1	2	3	4	5	6	
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	16	18	18	18	18	16	104
2	其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动	1	1	1	1	1	3	8
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，能够较好地把握烹饪与营养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 个工位，用于粤菜制作、宴席设计与制作、客家菜制作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）食品雕刻冷拼实训室

食品雕刻冷拼实训室应配备食品雕刻冷拼制作所需的设备设施，以及相关配套工具，数量保证有 40 个工位，用于食品雕刻制作技术、冷拼制作技术等。

3.校外实训/实习基地基本要求

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.数字教学资源配置基本要求

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、因需施教，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 40%、理论考试占 60%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 50%，实训操作考核占 50%，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，加快教学资源的建设，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 142 学分。（详细见附表二）

必修课要求修满 116 学分，占总学分的 81.69%。其中，公共基础课要求修满 40 学分，占总学分的 28.17%，专业课要求修满 76 学分，占总学分的 53.52%；

选修课要求修满 26 学分，占总学分的 20.00%。其中，公共基础课（含公共艺术课）要求修满 16 学分，占总学分的 11.27%，专业课要求修满 10 学分，占总学分的 7.04%。

（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、附表

附表 1　烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

附表 2　烹饪工艺与营养专业各类课程学时学分比例表

附表 3　广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附表 4　广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

附录 1　烹饪工艺与营养专业课程设置与教学安排表

课程分类	课程性质	序号	课程编码	课程名称	学分	计划学时			开设学期（教学周数）						考核评价方式
						总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6	
									16周	18周	18周	18周	18周	16周	
公共基础课	必修课	1	001001A	军事技能（含理论）	4	144	32	112	2w						考查
		2	001002A	思想道德与法治（含廉洁修身）	4	68	68	0	2	2					考试
		3		大学生国家安全教育	1	18	9	9		2/9					考查
		4	001003A	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	36	0			2				考试
		5	001004A	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	36	18				2			考试
		6	001005A	形势与政策	1	32	32	0	2/4	2/4	2/4	2/4			考查
		7	001006A	职业规划与就业指导	2	32	16	16	2/8		2/8				考查
		8	001007A	人工智能与信息技术基础	2	64	32	32	4						考查
		9	001008A	大学生心理健康与安全教育	2	32	32	0	2/8	2/8					考查
		10	001009A	劳动专题教育	1	16	16	0	2/8						考查
		11	001010A	劳动（实践）	2	32	0	32	4/2	4/2	4/2	4/2			考查
		12	002001A	体育	6	104	0	104	2	2	2				考查
		13	002002A	体能测试	1	16	0	16	2		2		2		考试
		14	002003A	高职英语Ⅰ	2	32	32	0	2						考查
		15		烹饪专业英语	2	36	36	0		2					考查
		16		应用文写作	2	32	32	0	2						考查
		17	002006A	创新创业基础	2	32	16	16			2				考查
		18	002007A	实验实训安全教育	1	16	8	8	2/8						考试
		小计			40	796	433	363	18	8	8	4	0	0	
	选修			中共党史	1	16	16	0		2/8					考查

	课	详见公共选修课程一览表		思想政治理论社会实践	1	16	0	16	4	4	4	4			考查
				公共艺术选修课（必选）	2	32	32	0		2					
				其他公共选修课（必选）	4	64	64	0			4				
				综合素质课外实践项目（必选）	8	0	0	0							
		小计			16	128	112	16							
专业（技能）课	专业基础课	1		烹调工艺学	2	32	32	0	2						考查
		2		面点工艺学	2	36	36	0		2					考查
		3		烹饪营养学	4	72	72	0			4				考试
		4		烹饪原料学	4	72	54	18		4					考试
		5		中国烹饪概论	2	36	36	0		2					考查
		6		餐饮企业管理	4	72	54	18					4		考查
	小计				18	320	284	36	2	8	4	0	4	0	
	专业核心课	7		烹调基本功	4	64	16	48	4						考试
		8		面点基本功	4	64	16	48	4						考试
		9		粤菜制作	4	72	18	54		4					考试
		10		中式面点制作	4	72	18	54		4					考试
		11		客家菜制作	4	72	18	54			4				考试
		12		食品雕刻与冷拼艺术	4	72	18	54					4		考试
	小计				24	416	104	312	8	8	4	0	4	0	
	业综合技能（实践）课	13		西式面点制作	6	108	18	90			6				考查
		14		菜肴设计与创新	4	84	0	84					4		考查
		15		宴席设计与制作	6	102	17	85				6			考查
		16		烹饪技能综合实训	2	28	0	28					1W		考查
		17		顶岗实习与毕业设计	16	448	0	448						16W	考查
	小计				34	770	35	735	0	0	6	6	6	16	
专	选修课	1		餐饮业法规	2	34	34	0				2			考查
		2		食品感官评定	2	36	18	18			2				考查

业拓展课		3		酒店公关与礼仪	2	34	34	0				2			考查
		4		烹饪卫生学	2	36	36	0			2				考查
		5		营养配餐与设计	2	36	36	0				2			考查
		6		酒品饮料学	2	34	17	17					2		考查
		7		烹饪化学	2	36	36	0			2				考查
	小计（要求必选 10 学分）				10	176	158	18	0	0	6	6	2	0	
总学分、总学时、必修课周学时合计					142	2606	1126	1480	28	24	28	16	16	16	

注：实践为主课程（一周及以上的集中实践活动：大型实验课、实训课、实习、课程设计、毕业设计等）的学分：每周计 28 学时，每 28 学时 1 学分。

附表 2　烹饪工艺与营养专业各类课程学时学分比例表

课程类别	课程性质	小计		小计		备注
		学时	比例	学分	比例	
必修	公共基础课	796	30.54%	40	28.17%	
	专业核心课	416	15.96%	24	16.90%	
	专业群平台课（基础课）	320	12.28%	18	12.68%	
	专业综合技能（实践）课	770	29.55%	34	23.94%	
选修	公共选修课	128	4.91%	16	11.27%	
	专业拓展课	176	6.75%	10	7.04%	
合计		2606	100%	142	100%	
理论实践比	理论教学	1126	43.21%			
	实践教学	1480	56.79%			
合计		2606	100%			

附表 3

广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

（20xx-20xx 学年第 x 学期）

<table>
<tr><td>二级学院
（部）</td><td></td><td>教研室</td><td></td><td>年　级</td><td></td></tr>
<tr><td>专　业</td><td colspan="2"></td><td>调整类型</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="6">调整前后信息对照</td></tr>
<tr><td colspan="3">调整前信息</td><td colspan="3">调整后信息</td></tr>
<tr><td>课程名称</td><td colspan="2"></td><td>课程名称</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>开课学期</td><td colspan="2"></td><td>开课学期</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>开课单位</td><td colspan="2"></td><td>开课单位</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>课程类型</td><td colspan="2"></td><td>课程类型</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>课程性质</td><td colspan="2"></td><td>课程性质</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>学　分</td><td colspan="2"></td><td>学　分</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>周课时</td><td colspan="2"></td><td>周课时</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>实践周数</td><td colspan="2"></td><td>实践周数</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>总课时</td><td colspan="2"></td><td>总课时</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>考核方式</td><td colspan="2"></td><td>考核方式</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>调整原因</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

二级学院 （部） 意见	院　长签名：　　年　　月　　日
教务处 意见	处　长签名：　　年　　月　　日
校领导 意见	分管校领导签名：　　年　　月　　日
备注	

1.调整类型请选择“新增、删除、提前、延迟、更名、调学时、修改课程性质”等中的一种填写；2.此表应在课表编制前提交。完成审核后，此表一式三份，专业教研室、二级学院、教务处各一份。

附表 4

广东梅州职业技术学院人才培养方案更改审批表

二级学院（部）：　　申请日期：

<table>
<tr><td>专业名称</td><td></td><td>变更年级</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">变更要求</td><td>□增加课程</td><td>□取消课程</td><td>□更换课程</td></tr>
<tr><td>□变更授课学期</td><td>□变更课程性质</td><td>□变更考核方式</td></tr>
<tr><td>□变更学时</td><td>□变更学分</td><td>□其他</td></tr>
<tr><td colspan="4">变更前后信息对照</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">变更前</td><td colspan="2">变更后</td></tr>
<tr><td>课程名称</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>开课学期</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>课程性质</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>学分</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>学时</td><td colspan="2">理论：____实践：____</td><td colspan="2">理论：____实践：____</td></tr>
<tr><td>考核方式</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>申请原因</td><td colspan="4">申请人签名：
时间：</td></tr>
</table>

教研室意见	签名： 时间：
二级学院（部）意见	签名： 时间：
教务处意见	签名： 时间：

本表应在人才培养方案修改前提交，一式三份，二级学院、教研室、教务处各留存一份。