



广东茂名农林科技职业学院  
专业人才培养方案

(2019 级)

专业名称 烹调工艺与营养  
专业代码 640202  
制订部门 食品工程系  
制订时间 2019 年 7 月

广东茂名农林科技职业学院制

# 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

全日制三年

## 四、职业面向

烹调工艺与营养专业职业面向一览表如表一所示。

表一 烹调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)	职业技能证书或技能等级证书举例
餐饮管理与服务类 (6402)	烹饪工艺与营养 (640202)	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

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；具有社会责任感和参与意识。

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。

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、专业基础课、专业核心课、专业方向模板课程、选修课和顶岗实习等模块。公共课主要安排

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，为进一步学习专业基础课程、专业核心课程和专业方向课程打好基础。在专业基础课程、专业核心课程和专业方向课程的安排上，循序渐进，做好前导课程与后续课程的衔接，专业基础课安排在前两个学期完成，为学习专业核心课程做铺垫；专业核心课程安排在第三、四学期，是形成学生职业素养和职业能力的最重要课程；专业方向模板课程根据不同专业方向有针对性地设置，安排在第三、四学期完成；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；跟岗实习和毕业论文指导安排在第五学期，毕业论文撰写和顶岗实习安排在第六学期，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。

## （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。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。
2	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。

3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>本课程主要以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署。通过课程学习，从整体上把握马克思主义中国化的理论成果的科学内涵、理论体系，特别是中国特色社会主义理论体系的基本观点，增强中国特色社会主义的自觉自信。树立历史观点、世界视野、国情意识和问题意识，增强分析问题、解决问题的能力。不断提高理论思维能力，以更好地把握中国的国情、中国社会的状况和自己的生活环境。</p>
4	形势与政策	<p>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。</p>
5	英语	<p>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。</p>
6	计算机应用基础	<p>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的能力；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，培养学生称为信息社会的合格公民。</p>
7	体育	<p>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。通过体育与健康课程的学习，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</p>

		素养。
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。
10	大学生就业与创新创业指导	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	职业礼仪	本课程主要内容包括职场礼仪概述、职场仪容礼仪、职场仪表礼仪、职场仪态礼仪、求职应聘礼仪、职场语言礼仪、职场交际礼仪、职场行为礼仪、职场宴请礼仪、职场办公礼仪。通过本课程的学习，使学生对职场礼仪知识有一个基础的了解和认识，掌握职场礼仪的基本理论、基本方法，掌握具体的技巧，帮助自己遵守职场礼仪要求，以增强自身的竞争力。

### （三）专业（技能）课程

#### 1. 专业基础课程

烹调工艺与营养专业基础课程教学内容与要求见表三。

表三 烹调工艺与营养专业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	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	烹饪卫生与安全学	烹饪卫生与安全学需要以烹饪化学、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、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	烹饪工艺美术	本课程培养学生了解美学理论、美术理论和技能,提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力,掌握饮食环境的设计,菜肴造型,宴席的艺术设计等知识与技能。在教学中,本课程使学生掌握烹饪美学概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点造型与拼摆、烹饪综合造型艺术及赏析等教学内容。
4	烹饪英语	本课程主要培养学生了解及学会适用于餐厅及厨房情景的英语语言交际,厨房各厨师的英文头衔、厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称英文菜单及食谱、能用熟练的英语与外籍厨师长进行沟通交流。
5	烹饪化学	本课程培养学生了解烹饪化学与烹饪实践之间的关系,要求学生能运用所学的知识解决烹饪操作中的实际问题,通过对必要的化学基本概念和基础理论、各主族元素和主要化合物等知识的学习,重点了解与烹饪和食品有关的元素及化合物的相关知识,从专业实际入手,从色、香、味、形、营养化学成分变化及食品化学的相关安全常识方面对各种菜肴、面点进行了初步探讨,充分反映了餐饮的专业要求,重点突出了学生应用能力的培养。
6	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。
7	现代厨房管理	现代厨房管理是酒店管理的分支,有它自身的复杂性、专业性。本课程主要培养学生了解厨房生产运行管理,培养学生按预设管理目标分步骤、分阶段予以实施,并不断总结、征询与反馈,最终形成符合企业长足发展的厨政监控、考核、激励管理体系。本课程的开展对于提高学生的专业水平,促进我国餐饮业从经验管理到科学管理的转变,实现我国餐饮业又好又快的发展将起到重要的作用。

8	营养配餐与膳食设计	<p>本课程应在学习生物化学、食品微生物学的基础上,围绕公共营养师职业需要的知识、能力和素质结构,选择相关知识,以期达到知识与技能、国家标准与职业资格证书相统一。通过该课程教学,使学生在全面理解各类食品的营养价值和不同人群的营养要求基础上,掌握食品营养学的理论和实践技能,并且学会对食品营养价值的综合评定。本课程不仅与生物化学有关,而且与食品科学、农业科学、食品生产密切相关格认证考试条件和能力。</p>
---	-----------	--

## 2. 专业核心课程

烹调工艺与营养专业核心课程教学内容与要求见表四。

表四 烹调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	<p>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。</p>
2	果蔬雕刻	<p>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。</p>
3	烹饪营养学	<p>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。</p>
4	烹调工艺学	<p>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。</p>
5	面点工艺学	<p>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。</p>
6	果酱画制作技术	<p>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,对果酱画进行系统学习,培养学生观察力,想象力,创造力。通过学习本课程,使学生掌握果酱调配,颜色搭配,果酱画创作等内容。</p>
7	中医饮食保健学	<p>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</p>



		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。
--	--	---

### 3. 专业技能方向课程

烹调工艺与营养专业技能方向课程教学内容与要求见表五。

表五 烹调工艺与营养专业主要专业技能方向课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
中餐热菜方向		
1	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。
2	冷拼制作技术	本课程是烹饪专业的一门主干专业课程,传授花色拼盘和常用果盘、围边点缀技艺制作大型造型花拼等,使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼实践能力和职业技能,掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺,不仅适应市场所需,根据市场需求和宴席要求,不断更新品种,还为进一步学习相关专业知识打下基础。
3	中餐热菜制作	本课程为中等职业技术学校烹饪专业中餐烹饪方向的一门专门化方向课程,是针对中餐烹调炉灶岗位设置的一门专业课程,其主要功能是让学生熟悉热菜烹调的基本程序和原则;掌握基本菜品的烹调操作技能,了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺,具备从事中餐烹调的基本职业能力。
4	烧卤工艺与风味菜肴制作技术	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,对粤式烧卤菜肴进行系统学习和练习,主要对学生进行粤式烧卤菜肴进行教学与实践,使学生认识粤式烧卤菜肴常用原料的鉴别,使用及保管知识,并且掌握烧卤菜肴的制作方法与技术要点。为系统学习整个烹调技术打下良好基础
面点方向		
5	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	中式面点制作	本课程紧紧围绕餐饮与酒店行业高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,对中式面点进行系统学习和练习,培养学生掌握基本的中式面点制作工艺和提高学生的操作能力,通过学习使学生具备中点品种的实践操作基本能力,为掌握中式面点制作奠定基础。
7	粤式点心制作	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,对粤式点心进行系统学习和练习,主要对学生进行粤式代表点心进行教学与实践,使学生掌握粤式点心的基本操作方法,让学生在掌握技能的过程中进行品种创新,通过学习使学生具备粤式点心品种的实践操作基本能力,创新精神与合作能力。

8	西式面点制作	本课程紧紧围绕餐饮与酒店行业高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，对西式点心进行系统学习和练习，培养学生掌握基本的西式点心制作工艺，在西点实训中学生可以掌握基本理论知识，总结西式点心制作工艺流程，通过系统学习使学生具备西式点心品种的实践操作基本能力，为掌握西式点心制作奠定理论与实践的基础。
---	--------	--

#### 4. 实习实训课程

烹调工艺与营养专业实习实训课程教学内容与要求见表六。

表六 烹调工艺与营养专业实习实训课程教学内容及要求

序号	课程名称	教学内容及要求
1	毕业论文指导	了解毕业论文写作程序，写作要求，写作方法。掌握文献综述和社会调研的能力。
2	跟岗实习	通过跟岗实习，可以进一步增进学生对企业的感性认识，树立岗位意识，为今后的走向工作岗位打下坚实的基础，提高学生的综合素质和适应社会的能力；同时也可以让学生对于工作岗位有了进一步的了解和认识，便于在今后的学习过程中，明确自己的职业发展方向以及树立正确的就业观。
3	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。
4	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。

## 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七所示。

表七 教学进程安排表

学期	内容 周数	教学	考核	入学教育 军训	毕业教育	实训	毕业论文 和顶岗实 习	机动	合计
1		17	1	2					20

2	18	1					1	20
3	18	1					1	20
4	18	1					1	20
5	17	1					2	20
6				1		17	2	20
总计	88	5	2	1		34	7	120

## (二) 学时、学分要求

1. 学时：总学时不低于 2500 学时

2. 学分计算的基本原则

①公共课、专业基础课、专业核心课、专业方向课、选修课、专业实训课：16—18 学时计 1 学分。

②职业资格证书：2 学分/证。

③毕业实习：1 周计 1 学分。

## (三) 课程设置与教学安排计划表

烹调工艺与营养专业课程设置与教学安排计划如表八所示。

表八 烹调工艺与营养专业课程设置与教学安排计划表

课程类别/性质	序号	课程名称	学期		学分	学时数			课程教学周学时						
			考试	考查		总计	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
									一	二	三	四	五	六	
	1	军事理论		1	2	36	36		2 周						
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		2	4	72	72			4					
	3	思想道德修养与法律基础		1	4	68	68		4						
	4	形势与政策		1234	2	32	32		每学期 8 学时						
	5	英语	1	2	8	140	140		4	4					
	6	计算机应用基础	12		4	70	35	35	2	2					
	7	体育		12	4	70	35	35	2	2					
	8	大学生心理健康		1	1	17	10	7	1						
	9	大学语文		3	2	36	36				2				

课程类别/性质	序号	课程名称	学期		学分	学时数			课程教学周学时					
			考试	考查		总计	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年	
									一	二	三	四	五	六
									17周	18周	18周	18周	17周	17周
	10	大学生就业与创新创业指导		12345	4	60	60		每学期 12 学时					
	11	职业礼仪		4	2	36	36					2		
	公共基础课小计				<b>37</b>	<b>637</b>	<b>560</b>	<b>77</b>						
专业(技能)课	专业基础课	1	中国烹饪概论	2		2	36	12	24		2			
		2	烹饪卫生与安全学	5		2	34	10	24				2	
		3	烹饪工艺美术	5		2	34	12	22				2	
		4	烹饪英语	5		2	34	10	24				2	
		5	烹饪化学	3		2	36	16	20			2		
		6	宴席设计实务	3		4	72	24	48			4		
		7	现代厨房管理	5		4	68	20	48				4	
		8	营养配餐与膳食设计		4	4	72	16	56				4	
		专业基础课小计				<b>22</b>	<b>386</b>	<b>120</b>	<b>266</b>					
	专业核心课	1	烹饪原料学	1		4	68	34	34	4				
		2	果蔬雕刻		1	4	68	60	8	4				
		3	烹饪营养学	2		4	72	36	36		4			
		4	烹调工艺学	3		2	36	16	20			2		
		5	面点工艺学	3		2	36	16	20			2		
		6	果酱画制作技术		4	4	72	4	68				4	
		7	中医饮食保健学	4		4	72	32	40				4	
		专业核心课小计				<b>24</b>	<b>424</b>	<b>198</b>	<b>226</b>					
	专业方向模块课程	中餐热菜方向												
		1	基本功训练		1	4	68		68	4				
		2	冷拼制作技术	2		4	72		72		4			
		3	中餐热菜制作	23		4	144		144		4	4		
		4	烧卤工艺与风味菜肴制作技术		4	2	36		36				2	
			中餐热菜方向课小计				<b>14</b>	<b>320</b>	<b>0</b>	<b>320</b>				
	面点方向													
	1	基本功训练		1	4	68		68	4					

课程类别/性质	序号	课程名称	学期		学分	学时数			课程教学周学时						
			考试	考查		总计	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
									一	二	三	四	五	六	
									17周	18周	18周	18周	17周	17周	
专业基础课	2	中式面点制作		3	4	72		72			4				
	3	粤式点心制作		4	4	72		72				4			
	4	西式面点制作	23		4	144		144		4	4				
	面点方向课小计				<b>16</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>356</b>							
	实习实训课	1	企业跟岗实习			1	30		30					1周	
		2	毕业论文设计指导			2	60	40	10					2周	
		3	毕业论文和顶岗实习			17	510		510						17周
		实习实训课小计				<b>20</b>	<b>600</b>	<b>40</b>	<b>550</b>						
		专业技能课小计				<b>80</b>	<b>1730</b>	<b>358</b>	<b>1362</b>						
	选修课	1	公共关系理学		4	4	72	72					4		
2		日语		4	4	72	72					4			
3		演讲与口才		4	4	72	72					4			
4		电影鉴赏		4	4	72	72					4			
5		字体设计		3	3	72	72				4				
6		书法		3	3	72	72				4				
7		中华传统文化		3	3	72	72				4				
8		美术鉴赏		3	3	72	72				4				
选修课小计（任选四门）				<b>16</b>	<b>288</b>	<b>288</b>									
总计					<b>133</b>	<b>2655</b>	<b>1206</b>	<b>1439</b>							
其中					必修课学分：117 必修课学时：2367										
总学分数：133 学分					总学时数：2655（其中理论学时1206，实践学时2447）										
备注：专业（技能）课程进程可依实际需要调整周学时				必修课	每学期开课门次		合计	11	9	8	7	7			
					考试门次		合计	3	4	5	1	4			
					考查门次		合计	8	5	3	6	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二级建造师或一级建造师资格证书。

(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(合实训指导教师)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、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。

#### (6) 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训工位，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时要注意: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,还将积极拓展如美国、阿联酋迪拜、英国、瑞士等餐饮业发达国家的海外实习基地。

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 烹调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	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

## 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门以上课程不合格，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(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 133 学分才能获得毕业资格。

烹调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 烹调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
中式面点师	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。
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。

## 十一、学分转换规定

执行学校有关文件规定。