

2019 级烹调工艺与营养专业人才培养方案

(公共营养方向三年制)

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历者。

三、修业年限

基本学制三年，实行弹性学制，弹性学习年限为 3-6 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)		职业技能证 书或行业企 业证书举例
				初始就业 岗位	3-5 年职业发 展岗位	
旅游大类 (64)	烹调工艺与 营养专业 (640202)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-02-02) 西式烹调师 (4-03-02-03) 西式面点师 (4-03-02-04) 营养配餐员 (4-03-02-06)	中西餐厨 房冷盆、 切配、炉 灶、排菜、 点心等岗 位	厨房领班；厨 师长；销售	中式面点师； 西式烹调师； 西式面点师； 营养配餐员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应企业和区域经济发展需要，具有行业职业资格，有一定的专业拓展和创新能力、良好职业道德、人文素养、团队精神，能从事大中型饭店及集团餐饮部门、社区、学校和大中企业从事团餐设计、营养指导及饮食质量控制的高端技能型专门人才。要求掌握膳食制作、膳食搭配、食品卫生与安全管理、营养指导与营养教育等专业知识和职业技能，面向膳食加工与设计、营养咨询与教育、食品原料计

划与管理、销售行业，成为膳食营养技术领域的高素质劳动者和技能人才。

（二）培养规格

培养的人才具有以下素质、技能和知识：

1. 素质

- (1) 具有正确的世界观、人生观、价值观；
- (2) 具有良好的职业道德和职业素养；
- (3) 具有良好的身心素质和人文素养；
- (4) 具有良好的思想政治素质、职业道德和遵纪守法观念。
- (5) 具有良好的敬业精神、诚实守信的品质和团队合作精神。

2. 知识

- (1) 了解各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，理解烹饪加工过程中营养素的理化性质的变化，掌握各种烹饪方法对营养素的影响。
- (2) 了解团餐的发展历程与特点，了解中国大型团餐企业的现状与发展。
- (3) 掌握食品化学、食品工艺、食品安全等方面的基本理论与实验技术。
- (4) 了解餐饮业食品卫生安全知识、相关法律法规、发展趋势和应用前景。
- (5) 了解现代厨房管理的基本知识和技能，理解餐饮管理的基本理论和方法，掌握现代餐饮企业的经营特征和理念。

3. 能力

通用能力

- (1) 具有较强的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力。
- (2) 具有一定的计算机应用能力、英语阅读、翻译和交流能力。
- (3) 具有新知识、新技能的学习能力、信息获取能力和创新能力。
- (4) 具有良好的服务意识、处理突发事件的应急能力。
- (5) 独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。

专业能力

- (1) 能将胜任餐饮膳食部门营养指导与干预。
- (2) 能将营养学基础理论与烹饪实践相结合，制定合理的膳食计划。
- (3) 能为集团餐饮部门、社区、学校和大中企业等团体进行营养膳食搭配。
- (4) 掌握食品生产全程质量安全控制与检（监）测原理与技术。
- (5) 能控制菜肴的品质，能协调餐饮部门各个岗位的工作，具有较强的餐饮管理应用能力。

力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置模块

模块	教学课程	学分	学时	占比
公共基础课程	见《教学计划进程表》	39	696	28.4%
专业课程		89	1603	63%
选修课程		12	216	8.6%

合计		140	2515	100%
----	--	-----	------	------

(二) 工作任务与职业能力分析

表1 烹调工艺与营养专业（公共营养方向）职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力	课程设置
1. 营养调查和评价	1.1 膳食调查和评价	1.1.1 食物摄入量调查 1.1.2 膳食营养素摄入量计算 1.1.3 膳食营养分析和评价	社区营养与干预
	1.2 人体营养状况测定和评价	1.2.1 身体测量 1.2.2 实验室指标收集和判断 1.2.3 营养状况和体征判别	
	1.3 营养筛查	1.3.1 微型营养评估法评价 1.3.2 营养风险筛查 1.3.3 主观全面评价法评估	
	1.4 营养流行病评估	1.4.1 食物营养素摄入量与疾病相关性判断 1.4.2 营养干预方案制定 1.4.3 营养干预效果分析和评价	
2. 营养配餐及评估	2.1 营养需要确定	2.1.1 婴幼儿、儿童、青少年及老年人营养需要确定、食物选择及主食、副食供给量的确定 2.1.2 营养相关性慢性疾病人群的营养需要确定、食物选择及主食、副食供给量的确定	生命期营养 疾病概述 营养配餐 1
	2.2 食谱编制	2.2.1 儿童和青少年食谱编制 2.2.2 幼儿园食谱编制 2.2.3 老年人食谱编制 2.2.4 糖尿病患者食谱编制 2.2.5 超重和肥胖症患者食谱编制 2.2.6 三高人群食谱编制 2.2.7 其它典型人群食谱编制	
	2.3 食谱调整	2.3.1 老年人、成人、青少年和儿童食谱营养评价 2.3.2 营养相关慢性疾病患者食谱营养评价 2.3.3 食物品种和数量调整	

3. 食品营养评价及教育	3.1 食品营养标签解读和制作	3.1.1 食物成分分析计划制定 3.1.2 营养标签制作 3.1.3 产品标签说明书撰写	烹饪化学 营养学基础 社区营养与干预
	3.2 食品营养价值分析	3.2.1 食品营养质量指数计算 3.2.2 食品蛋白质营养评价 3.2.3 食品碳水化合物营养评价 3.2.4 食品脂肪营养评价	
	3.3 食品营养资料编写	3.3.1 食品产品宣传资料撰写 3.3.2 市场需要调查表设计 3.3.3 调查资料分析及市场调查报告撰写	
	3.4 营养与食品安全知识咨询	3.4.1 烹饪营养、平衡膳食评估、建议 3.4.2 健康生活方式询问、评价、建议 3.4.3 食品污染、食物中毒等问题解答 3.4.4 身体活动和能量消耗评估	
	3.5 营养与食品安全知识教育	3.5.1 平衡膳食营养教育 3.5.2 维持体重和能量平衡教育 3.5.3 科普文章撰写	
4. 社区营养干预	4.1 营养与健康档案建立和管理	4.1.1 个人健康档案建立 4.1.2 人群营养缺乏病发生率和患病率计算 4.1.3 社区目标人群基本资料的百分比计算	社区营养与干预
	4.2 营养干预方案设计和实施	4.2.1 社区营养干预方案设计 4.2.2 普通人群科学运动方案设计	
5. 食品卫生与安全	5.1 食物中毒的防控	5.1.1 细菌性食物中毒预防 5.1.2 真菌性食物中毒预防 5.1.3 有毒动植物中毒预防 5.1.4 化学性食物中毒预防 5.1.5 食物中毒调查与处理	食品卫生与安全
	5.2 餐饮食品原料卫生管理	5.2.1 餐饮食品原料采购的食品安全控制 5.2.2 餐饮食品原料验收的食品安全控制	

		5.2.3 餐饮食品原料贮存的食物安全控制	
	5.3 菜点加工食物安全控制	5.3.1 菜点初加工的食物安全控制 5.3.2 热制菜点的食物安全控制 5.3.3 冷制菜点的食物安全控制 5.3.4 快餐与集体供餐的食物安全控制 5.3.5 餐饮食品添加剂的食物安全控制	
	5.4 餐饮从业人员及环境、服务安全控制	5.4.1 餐饮从业人员的安全控制 5.4.2 餐饮加工环境的设计与卫生控制 5.4.3 餐饮服务场所的卫生要求与安全控制 5.4.4 餐具的清洗与消毒	
6. 团膳服务	6.1 中式烹调	6.1.1 各类原料的选购及品质鉴别 6.1.2 各类原料的切配与加工 6.1.3 热菜菜肴的烹制	烹调基本技能训练 烹饪原料 粤菜烹调技术 1、2 西餐工艺 1、2
	6.2 面点制作	6.2.1 面点原料选购 6.2.2 面团面皮制作 6.2.3 馅料原料切配、加工及烹制 6.2.4 蒸煮类、煎炸类、烘烤类等中式点心熟制 6.2.5 各类面包、饼干、蛋糕等西式面点的烘焙	中式面点制作 1 中式面点制作 2 西点制作 1、2
	6.3 厨房食品加工与保藏	6.3.1 厨房生产布局设计 6.3.2 生产设备管理 6.3.3 厨房组织结构与人员配置 6.3.4 菜品设计与选择 6.3.5 生产流程管理 6.3.6 产品质量管理 6.3.7 生产安全管理	食品加工与保藏技术
	6.4 卫生质量管理	6.4.1 团餐基本流程与操作规范 6.4.2 团餐食品安全管理规范	食品卫生与安全

		(HACCP) 6.4.3 团餐企业食品安全管理制度 6.4.4 团餐企业的原料采购与贮存	
	6.5 信息系统建设及管理	6.5.1 团餐企业管理信息系统建设 6.5.2 团餐企业运营信息系统 6.5.3 团餐信息的市场传播	餐饮信息化管理

(三) 公共基础课程

1. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：使大学生全面、系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵；坚定马克思主义信仰，领会马克思主义中国化理论成果的精神实质，坚定“四个自信”，努力成为中国特色社会主义事业的建设者和接班人，自觉为实现中华民族伟大复兴的中国梦而奋斗。

主要内容：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，以中国特色社会主义为重点，着重讲授中国共产党将马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程，集中阐述马克思主义中国化理论成果毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，涵盖历史现实未来、改革发展稳定、内政国防外交、治党治国治军各个领域。

教学要求：

(1) **素质目标：**树立培养学生树立正确的世界观、人生观、价值观，坚定建设中国特色社会主义的理想信念，增强学生历史使命感、社会责任感以及敬业踏实的职业素质，培养社会主义现代化事业建设者所应具有的基本政治素质。

(2) **知识目标：**了解马克思主义中国化理论成果的深刻内涵和精神实质，学习和掌握中国特色社会主义基本理论、基本路线和基本方略，理解习近平新时代中国特色社会主义思想体系的理论内涵和历史地位。

(3) **能力目标：**能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识和解决社会现实问题，提升学生独立思考和勇于创新的能力，提升学生积极投身到决胜全面建成小康社会、实现中华民族伟大复兴伟大事业的能力。

2. 思想道德修养与法律基础

课程目标：通过课程的学习使学生比较系统地掌握思想道德修养与法律基础的基本理论，帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，打下扎实的思想道德和法律基础，促进大学生成长成才和全面发展。

主要内容：本课程针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。以人生选择——理想信念——中国精神——

核心价值观——道德修养——法治素养为课程内容主线。

教学要求：

(1) 素质目标：培养大学生形成正确的道德认知，做到明大德、守公德、严私德。培养学生理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓，增进法治意识，养成法治思维，更好行使法律权利、履行法律义务，做到尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。

(2) 知识目标：以马克思主义为指导，了解社会主义道德基本理论、中华民族优良传统，以及职业、家庭、社会生活中的道德与法律规范；理解人生真谛，坚定理想信念；掌握中国精神、社会主义核心价值观、中国特色社会主义新时代的时代特点与自己的历史使命。

(3) 能力目标：能够运用马克思主义的基本立场、观点和方法来分析、认识 and 解决社会现实问题，学会为人处事，学会合作思考。

3. 形势与政策

课程目标：课程是理论武装实效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性都很强的一门高校思想政治理论课，是帮助大学生正确认识新时代国内外形势、深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战的核心课程，是第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。

主要内容：进行党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验教育；进行我国及广东省深化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；进行党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育；进行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，世界重大事件及我国政府的原则立场教育；进行马克思主义形势观、政策观教育。

教学要求：

(1) 素质目标：让学生感知世情国情民意，体会党的路线方针政策的实践，增强学生实现“中国梦”的信心信念、历史责任感及国家大局观念，把对形势与政策的认识统一到党和国家的科学判断上和正确决策上，形成正确的世界观、人生观和价值观。

(2) 知识目标：帮助学生了解重大时事、国内外形势、社会热点，正确理解党的基本路线，重大方针和政策，正确认识新形势下实现中华民族伟大复兴的艰巨性和重要性，掌握形势与政策基本理论和基础知识。

(3) 能力目标：提高学生政策分析和判断能力，学会辩证分析国内外重大时事热点；提高学生的理性思维能力和社会适应能力，学会把握职业角色和社会角色；提高学生的洞察力和理解力，学会在复杂的政治经济形势中做出正确的职业生涯规划。

4. 哲学基础

课程目标：本课程是面向所有专业的人文素质教育类的核心课程，是一门基础性、综合性和人文性较强的课程。本课程的目标是让学生在马克思主义哲学的基础上，了解一般哲学的涵义、论域和功用，基本知晓中西哲学发展的历史与现状，理解哲学的基本理论，掌握哲学的思维方法，从而锻炼、发展学生的理论思维能力，丰富、提高其自身的道德精神境界，为学习其他专业课程打下良好的知识基础、思维基础和人文基础。

主要内容：本课程以马克思主义为指导，以马克思主义哲学为核心内容，授课内容主要包括本体论与人生之道、认识论与求真之道、道德哲学与善恶之道、美的哲学与审美之道、科技哲学与文明之道、哲学思维与辩论之道等专题。

教学要求：

(1) **知识目标：**通过学习让学生了解现代哲学的基础理论和基本知识，理解哲学的基本概念、基本原理、基本原则以及相关的背景知识、思想观点，掌握哲学理论和方法中的基本观点并能用以解释身边的世界和社会生活。

(2) **素质目标：**通过学习让学生感受智慧，提升境界，树立科学的世界观和高尚的人生观、价值观；培养学生的哲学智慧，使其形成理性思维、批判精神与谋善的品质。

(3) **能力目标：**通过学习让学生了解和掌握基本的哲学思维方法，能够理论联系实际，学以致用，同时提高以哲学为指导，观察、分析和解决问题的能力。

5. 大学国文

课程目标：本课程旨在通过学习中华元典，培养人文素养，提升综合文化素质，达到传承优秀传统文化、立德树人的目的。

主要内容：本课程通过对先秦重要经典的学习，让学生了解中华元典的基本内涵，汲取传统文化的精华，明了社会主义核心价值观的传统文化思想源。使学生感受中华民族自强不息的奋斗精神、崇德重义的高尚情怀、整体和谐的价值取向、客观辩证的审美原则，重视家国情怀、社会关爱和人格修养的文化传统，以增强文化自信和文化自觉。

教学要求：

(1) **素质目标：**理解中华传统文化所蕴涵的思维方式、价值观念、行为准则，树立崇德尚能的成才思想，培养精益求精的工匠精神。

(2) **知识目标：**了解先秦历史及中华文明史，掌握讲仁爱、重民本、守诚信、崇正义、尚和合等中华文化基本精神。

(3) **能力目标：**具体形象地感受和认识中华优秀传统文化并将之融入综合素养的能力。

6. 体育

课程目标：使学生掌握科学锻炼的基础知识、基本技能和有效方法，学会至少两项终身受益的体育锻炼项目，养成良好锻炼习惯。挖掘学校体育在学生道德教育、智力发展、身心健康、审美素养和健康生活方式形成中的多元育人功能，有计划、有制度、有保障地促进学校体育与德育、智育、美育有机融合，提高学生综合素质。

主要内容：通过学习足球、篮球、排球、网球、乒乓球、羽毛球、武术、游泳等基本战技术。促进力量、速度、耐力、灵敏性等身体素质的全面发展和提高内脏器官的功能；提高集中注意力的能力，提高判断能力，观察力；培养积极、果断、勇敢、顽强的作风和拼搏精神，锻炼勇敢顽强的意志品质。提高人体的力量、速度、耐力、灵敏、柔韧等身体素质，而且还能发展判断、注意、反应等心理素质，培养学生勇敢顽强、奋发向上的拼搏精神和严密的组织纪律性，培养团结协作，密切配合的集体主义精神。

教学要求：

(1) **素质目标：**提高学生体质健康水平，促进学生全面发展。

(2) **知识目标：**了解各单项的战技术及裁判规则并掌握其基本战技术。

(3) 能力目标：掌握两项以上健身运动基本方法和技能，能科学的进行体育锻炼，提高自己的运动能力，具有较高的体育文化素养和观赏水平。

7. 大学生心理健康教育

课程目标：课程旨在使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。

主要内容：第一部分：了解心理健康的基础知识，其中包括大学生心理健康导论，大学生心理咨询，大学生心理困惑及异常心理；第二部分：了解自我发展自我，其中包括大学生的自我意识与培养，大学生人格发展与心理健康；第三部分：提高自我心理调适能力，其中包括大学期间生涯规划及能力发展，大学生学习心理，大学生情绪管理，大学生人际交往，大学生性心理及恋爱心理，大学生压力管理与挫折应对，大学生生命教育与心理危机应对。

教学要求：

(1) 素质目标：通过本课程的教学，使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。

(2) 知识目标：通过本课程的教学，使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。

(3) 能力目标：通过本课程的教学，使学生掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。

8. 职业生涯规划

课程目标：使学生对职业生涯有初步的了解，分析和发现自己的优势、弱点和差距，掌握职业生涯设计的方法和步骤，拟出自己职业生涯规划方案；同时，进行在校学习目标规划，加强专业学习，全面提高自身的综合素质，缩小自身条件和社会需求的差距，提高就业竞争力。

主要内容：专业概况、课程体系；所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况；专业就业动态和趋势；职业对所学专业学生综合素质和要求。

教学要求：

(1) 素质目标：通过本课程的教学，使学生在专业技能外，具有一技之长；具有正常的择业心理和心态；具有很快适应和融入工作新环境的能力；具备良好的思想品德和职业道德；具有较强的团队合作能力和敬业精神。

(2) 知识目标：通过本课程的教学，使学生了解所学专业在社会发展中的地位、作用和需求状况；社会就业形势及我院毕业生就业状况；人文素质对成功择业的重要性；社会及企事业单位的人才需求；创业的基本条件和必备素质；与就业相关的法律、法规及权益保护政策。

(3) 能力目标：通过本课程的教学，使学生掌握以下能力：制定职业目标和学习方向；制定切实可行的学业规划和职业生涯规划；制作规范、具有个人特色的求职材料；进行正常的

人际沟通和合作；分析自我优劣、差距，明确奋斗方向。

9. 军事（含军事理论与军事技能）

课程目标：为适应立德树人根本任务和强军目标根本要求，服务军民融合发展战略实施和国防后备力量建设，增强学生国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，提高学生综合国防素质。

主要内容：第一部分：《军事理论》：（一）中国国防：国防概述、国防法规、国防建设、武装力量、国防动员等；（二）国家安全：国家安全形势、国际战略形势等；（三）军事思想：中国古代军事思想、当代中国军事思想等；（四）现代战争：新军事革命、信息化战争等；（五）信息化装备：信息化作战平台等。

第二部分《军事技能》：（一）共同条令教育与训练：共同条令教育、分队的队列动作等；（二）射击与战术训练：轻武器射击、战术等；（三）防卫技能与战时防护训练：格斗基础、战场医疗救护、核生化防护等；（四）战备基础与应用训练：战备规定、紧急集合、行军拉练等。

教学要求：

（1）素质目标：通过军事课教学，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。

（2）知识目标：通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识。

（3）能力目标：通过军事课教学，让学生了解掌握基本军事技能。

10. 高职英语

课程目标：课程培养学生的英语基础知识和语言技能，重点培养学生实际应用英语的能力，特别是听说能力。

主要内容：第一部分：了解公司和产品的英语基础知识，其中包括公司简介、公司内部简报、接待和产品安全手册等内容；第二部分：了解贸易关系的维护，其中包括贸易英语术语简介、交通工具、客户维护和售后服务等内容；第三部分：提高对商务环境的认识，其中包括英语的办公室环境介绍、商务会议、商务旅行、国际货币等内容；第四部分：深化对品牌的认识，其中包括英语的品牌知识介绍、质量认证、市场营销、创业等内容。

教学要求：

（1）素质目标：提高学生的中西文化修养，提高学生的跨文化意识，开阔其视野，使其更好地适应多元文化的环境；提高学生的英语语言素养，具备简单涉外事务的文化素质。

（2）知识目标：掌握用于日常交际及一般涉外业务的基本词汇以及本专业的核心词汇，掌握基础英语语法知识，掌握各种英语应用文体的写作规范和要求。

（3）能力目标：能听懂日常和一般涉外业务活动中的英语对话和陈述，并进行简单交流；能阅读并正确理解中等难度的一般题材的简短英文资料，能填写和模拟套写简短的英语应用文，且能借助工具将中等偏下难度的一般题材文字材料译成汉语；培养学生英语自主学习能力和多元文化的适应能力。

11. 计算机应用基础（非计算机类专业）

课程目标：作为非计算机类专业的基础平台课程，一方面为学生后续相关专业课程的学习夯实计算机基本操作技能的基础，另一方面培养学生处理信息的实用技能和利用信息化的

手段提升生产力的职业素养和能力。

主要内容：计算机基础知识、操作系统及 window 的基本操作、office（主要是 word，excel 和 PowerPoint）的基本功能及基本操作、网络及基本的操作。

教学要求：

（1）素质目标：通过本课程的学习，培养学生利用计算机进行日常办公所需的信息素养和利用计算机进行信息处理的职业素养。

（2）知识目标：了解计算机的历史、计算机软硬件的常见术语、计算机体系结构和各种进制等基本知识，掌握操作系统及相关组件的基本功能及操作；熟练掌握 word 的文字、段落、表格、图文混排、页面设置、邮件合并、样式、目录生成和审阅、查找/替换等日常办公相关的操作及技能；了解数据表的本质及相关术语，熟练掌握 excel 的格式设置、数据输入、数据处理和数据管理的基本操作及技能，掌握利用 excel 函数的帮助功能使用新的函数；熟练掌握利用 PowerPoint 制作演示文稿的基本操作及技能；了解网络的相关知识和基本术语，熟练掌握利用网络查找信息和传递信息的技能。。

（3）能力目标：熟悉 window 和 office 的基本操作，具有利用相关软件按要求处理日常办公、处理数据、制作演示文稿的能力，具有借助网络和帮助文档处理较复杂数据处理和其他办公事务的可持续发展的信息处理能力。

12. 创新基础

课程目标：初步了解创新及创新思维，掌握基本的激发创新意识、训练创新思维、应用创新方法、提升创新能力的原理和方法，使学生逐步有意识地开发自身的创新潜能，提高创新素质，培养学生在实践中运用创新的思维和方法创造性的解决工作生活学习中遇到的各类问题，进一步提升学生的专业综合能力，培养高素质的创新型人才。

主要内容：本课程以培养学生创新意识、创新精神和创新能力为主线，从创新活动的一般过程与逻辑规律出发，遵循高职教育教学规律和学生的认知规律，内容包括：创新认知、创新思维训练、创新方法、设计思维、创新产品的开发、创新成果的保护等教学项目与教学任务。

教学要求：

（1）素质目标：初步具备创新意识与创新精神，培养学生的创新能力、动手能力、多向思维能力、分析解决问题的能力、团队合作力，提升学生的专业素质。

（2）知识目标：掌握创新基础知识，熟悉常见的创新思维能力培养、创新思维方式训练、创新方法及其运用的内容与要求，学会运用创新思维及方法解决现实问题。

（3）能力目标：能突破思维障碍，发展创新思维能力，初步形成创造性思维品质，在实践中能够熟练使用不同的创新思维和创新技法解决某些实际问题，并在实践中有所发明、创造。

13. 创业基础

课程目标：使学生了解创业的概念、创业与人生发展的关系，培养学生的创业思维，增强学生团队协作能力，锻炼学生应对不确定性的思维模式与能力。使学生了解开展创新创业活动所需要的基本知识和流程，认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。

主要内容：课程关注创业者思维模式的培养，并提供国际先进的创业方法论。内容包括：创业与人生方向、包括创业思维与管理思维的比较；自我认知与有价值的想法的产生，挖掘自身资源，探索自身价值创造并产生有价值的想法；创业团队如何生成及其重要性，创业团队的内涵特征；问题探索，探索用户需求，掌握定义问题的技巧；创意方案，包括学习发散聚敛的集体创造方法，提出创意的解决方案，形成解决问题的初步方案。市场测试，了解精益创业的概念，掌握市场测试的基本要求，并将自己的方案做成原型，面向用户进行内部和外部测试；商业模式，组成商业模式的各个要素，设计适合自己项目的商业模式；商业呈现，学生了解商业的运行需要资源的支撑，并且通过了解资源的获取渠道，掌握一定的商业路演技能，对自己的项目进行路演展示。

教学要求：

(1) 素质目标：锻炼学生面对不确定性如何做决策的创业思维模式，培养学生创新创业精神，树立科学的创新创业观，种下创新创业种子，主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求。

(2) 知识目标：使学生了解开展创业活动所需要的基本知识和流程，掌握创业的广义和狭义基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。

(3) 能力目标：正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践，初步了解商业模式。

(四) 专业课程

1. 烹调基本技能训练

课程目标：烹调基本技能训练是烹调工艺与营养专业的一门专业必修课。按高职学生的认知特点，采用课程理论教学和操作演示和练习相结合来展示教学内容，培养学生全面了解和掌握烹饪基本技能等相关方面职业能力，为学习其它专业课奠定必要的理论基础和技术基础。

主要内容：学习刀工技能、临灶技术、鲜活原料初加工、调味技术、初步熟处理技术、浆糊调制、烹饪技法等单元操作技术，掌握初步的烹饪基本技能，具有一定动手能力。

教学要求：

(1) 素质目标：培养爱岗敬业的职业道德，热爱烹饪事业，为继承、发展和创新祖国的烹饪技艺打下坚实基础，具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，培养改革意识和创新精神，培养高尚的审美情趣，通过个人操作技能的提高，增强自身的核心竞争力。

(2) 知识目标：掌握烹饪原料鉴别和选择的方法及规律，掌握烹饪原料常用的初加工处理方法和成型质量标准，掌握切配的基本刀法、炉灶使用方法和火候控制，熟悉烹饪工艺的基本三要素，掌握淀粉胶体的性质和在烹饪中的应用，熟悉常用烹调方法和分类，熟悉调味中的基本味型以及各种味型之间的相互作用。

(3) 能力目标：能熟练快速翻沙，达到考核标准（男生 120 次/分钟，女生 80 次/分钟），能熟练完成基本料型的切配（块、条、片、丝、丁、末），会正常使用炉灶，熟悉炉灶性能，会恰当控制火候，熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键，了解烹调各环节的操作原则及要求，

能独立进行临灶操作，包括翻锅、翻勺、装盘等操作技能，能对简单菜肴进行合理调味，会炒制一般菜肴。

2. 烹饪原料

课程目标：本课程是烹饪工艺与营养专业的一门专业必修课，使高职烹饪专业学生在对烹调工艺、面点制作和营养配餐等专业课学习中所涉及到的各类原料有准确的、充分的、科学的认识，便于学生在实践操作过程中能正确地运用不同的原料，烹制出质量上乘的菜点，并且启迪和指导学生运用新型和特种烹饪原料开发创新菜点。

主要内容：讲授烹饪原料的分类和命名、品质检验和贮藏保管以及各类植物性原料、动物性原料和调辅原料的理化特性、组织结构特点、品质特点、产地、上市季节、烹饪运用规律及烹调加工特点。

教学要求：

(1) 素质目标：本课程注重科学素养和人文素养教育，加强学生有关原料的饮食文化素养培育，提升学生的人文素养；同时注重培养学生具有爱岗敬业的职业素养；能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神。

(2) 知识目标：掌握烹饪原料的概念、含义和分类特点，根据可食性条件选择烹饪原料；熟悉各种谷类、豆类、薯类等粮食类原料以及蔬菜类原料的分类和特点，能够在菜肴制作和营养配餐时进行相关原料筛选；熟悉畜肉类、禽肉类、水产类等动物性原料的分类和应用特点，能够掌握在菜肴制作和营养配餐时进行相关原料筛选；

(3) 能力目标：具备掌握各类烹饪原料的性质特点、化学组成和营养特点等方面的能力，能够完成各类烹饪原料的品质检验和质量标准评价的任务；具备常用烹饪原料在烹饪中应用的能力，能够进行新品菜肴的开发和创新。

3. 烹饪化学

课程目标：本课程是烹饪工艺与营养专业基础课。从化学角度来解释烹饪中的许多现象和变化，更好地发挥烹调技艺。通过本课程的学习使学生掌握烹饪原料成分及其与烹饪加工相关的性质；烹饪加工中食物成分的相互作用与变化规律；色、香、味、形、质等感官指标的形成原理与方法；提高营养成分使用价值的因素及条件；合理地确定烹饪工艺的原理等，为学生学习后续课程和掌握研究物质变化规律的必要的基本科学方法和技能打下必要的基础。

主要内容：烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；菜点色、香、味的化学组成成分；烹调过程中的化学变化及其成因机理。

教学要求：

(1) 知识目标：掌握烹饪原料及产品中的物质成分；掌握烹饪加工中食品物质成分相互作用的规律；掌握烹饪食品色泽、风味的科学基础；掌握提高营养成分使用价值，进行合理烹调的原理；

(2) 能力目标：具有较好的逻辑思维能力及综合分析能力；具有利用烹饪化学理论知识和技能解释和解决实际问题的能力；初步具有运用烹饪化学理论知识进行烹调技能创新的能力。

(3) 素质目标：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有高度的食品质量和安全意识。

4. 旅游、酒店及餐饮业概况

课程目标：培养学生能够综合运用所学知识充分认识到旅游业对社会经济发展的重要性，并形成自觉的服务观念与意识。教师传授核心内容、典型案例讲解；对授课学生进行分组讨论、项目任务实施、教师和学生的互动，培养学生分析问题、解决问题、与人相处、团队合作的能力。

主要内容：本课程是学习旅游酒店业在中国及世界的发展趋势，相关的定义和概念，行业的性质和组织结构，对旅游、酒店及餐饮行业的知识有一个初步的了解；培养学生对行业的熟悉与热爱、能够树立自觉的服务意识；通过本课程的学习，为学习今后的专业基础课和专业课打下良好的知识基础。

教学要求：

(1) 素质目标：培养精益求精的工作作风；培养旅游业服务的规范意识；培养分析解决问题的能力。

(2) 知识目标：了解旅游、饭店、餐饮行业在中国及世界的发展趋势；掌握旅游饭店业的本质特征、分类；理解及掌握行业的组织结构；了解旅游社、饭店、餐饮业的管理。

(3) 能力目标：使学生具备细致、敏锐的观察能力；培养学生分析问题、解决问题的能力；培养学生创新、获取信息及终生学习的能力，对学生全面素质的发展起到较好的促进作用。

5. 营养学基础

课程目标：本课程是一门集理论性、应用性、实践性于一体的综合性强的专业课程。通过本课程的学习，可掌握人体营养需求与能量平衡的一般规律，熟悉各类食物原料的营养特点。

主要内容：本课程讲授食物消化与吸收生理，让学生掌握营养物质的消化与吸收特点，有利于后继营养素的学习；讲授人体需要的碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质和水等营养素的特点和生理功能应用；讲授食物原料的营养价值。

教学要求：

(1) 素质目标：注重加强食品营养与健康的教育，强化学生营养膳食、合理配餐的意识；培养学生具有爱岗敬业的职业素养，能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神；

(2) 知识目标：使学生了解烹饪营养对人体健康的重要性，系统理解和掌握烹饪营养学的基本理论、基本知识，掌握各类食物原料的营养特点。

(3) 能力目标：具备本专业扎实的基本功和娴熟的营养配餐操作技能，能综合应用所学知识，分析和解决课程实践中的实际问题；具有一定的组织能力、管理能力和语言表达能力，能较好地完成营养配餐设计的任务，并能将烹饪营养知识很好地运用到烹调加工生产实践中。

6. 疾病概述

课程名称：疾病概述

课程目标：本课程从疾病的发生、发展、转归出发。让学生认识各种疾病的病因、临床表现、辅助检查、诊断、治疗和预防，能为病人制定合理的膳食方案，培养学生对病人和蔼可亲、急病人所急、想病人所想、一切为病人的利益出发的高尚情操

主要内容：疾病概论、诊断学基础、呼吸系统疾病、循环系统疾病、消化系统疾病、泌尿系统疾病造血系统疾病、内分泌及代谢疾

教学要求：

(1)素质目标：具有急病人所急、想病人所想、一切为病人的利益出发的高尚情操。对病人和蔼可亲

(2)知识目标：（1）掌握疾病发生的原因、经过与转归；（2）能判断组织损伤；（3）能说出炎症的原因、基本病理变化和结局；（4）明确肿瘤的病因和治疗原则（5）掌握视、触、叩、听四种基本的检查方法；（6）掌握问诊的技巧、内容；（7）了解临床诊断的内容（8）能描述病人的临床表现；（9）掌握病人的诊断依据；（10）能为病人提供合理的膳食指导

(3)能力目标：

具有判断病情的能力，能够为不同病情的病人提供有效的膳食指导。

7. 中国食品产业文化史

课程目标：提升学生传统食品文化方面的修养和素质，进而增强文化自信；对现代食品产业、餐饮业、快餐业、方便食品的现状有一定的认识；对餐饮业以及现代食品产业对餐饮业的相互关系有一定的认识；在餐饮管理、厨政管理、餐饮服务、膳食设计、营养配餐、菜品研发等过程中可以很好发挥我国传统食品文化的优势；启发学生从文化角度积极的进行创新和实践应用。

主要内容：中国饮食文化发展史、我国食品工业文化发展史、餐饮业文化发生史、快餐业文化发展历史、方便食品行业发展历史。

教学要求：

(1)素质目标：提升文化素质；提升对我国传统饮食文化的思想认识；强化学生对烹饪的理解和认识；形成正确的价值判断。

(2)知识目标：熟知中国食品产业文化相关的基本概念；掌握中国饮食文化、中国食品工业文化、餐饮业文化和快餐文化的发展历史掌握餐饮业、快餐食品产业的整体情况；熟悉现代技术在食品产业中的应用情况。

(3)能力目标：具有阐述我国食品产业文化精华的能力，能够在实训、实习和工作生活中更好的传承和发扬优秀传统文化；对我国饮食文化有深入的理解，可以在菜品研发设计、营养配餐过程中既实现创新，又符合我国饮食人员的习惯；现代食品产业中的技术进步可以启发学生在生产方式以及厨政管理等方面的改进。总之，通过该门课程的学习，学生的沟通能力、创新能力、沟通能力、团队建设能力等可以得到明显的提升；具有一定的文化传播能力。

8. 粤菜烹调技术

课程目标：让学生掌握粤菜烹调工艺流程中的专业技能，能运用专业理论体系来传承粤菜精华，成为优秀的粤菜厨房岗位从业人员，达到国家中式烹调师中级或高级水平；培养学生具备良好的职业道德和专业素质，能在职业生涯中更好地运用专业的理论知识和扎实的专业技能可持续发展成为具有过硬技能、精通理论、厨房管理、融合创新的高层次、国际化的粤菜行业精英。

主要内容：让学生熟悉粤菜厨房岗位职责和能力要求，学习粤菜烹调工艺流程的原料初加工、干货涨发、刀工切配、原料烹前预处理、菜肴组配、粤菜烹调技法、火候运用、调味

技巧、菜肴装盘装饰等理论知识和专业技能；培养学生在专业相关课程学习过程形成知识体系和能力要求的专业素质，具备发现问题、解决问题的能力。

教学要求：

(1)素质目标：培养学生具有较高的职业道德，具备良好的专业素质；培养学生对烹饪事业的爱好，激发学生对专业的热情；培养学生传承与创新意识，传承粤菜精华，奠定粤菜发展与创新的基础。

(2)知识目标：了解粤菜发展概况，熟悉粤菜的组成及其特色；与烹饪原料、烹调工艺、食品卫生与安全、烹饪营养等专业核心课程有机衔接融合，理解粤菜烹调工艺流程并熟记其理论知识；熟悉粤菜厨房岗位划分及其工作职责，掌握粤菜烹调制作核心技术；

(3)能力目标：根据粤菜烹调工艺流程来划分粤菜厨房岗位并熟悉其岗位职责，能熟练使用粤菜烹调的生产设备和工具，具有粤菜烹调的原料初加工、干货涨发、刀工切配、原料烹前预处理、菜肴组配、粤菜烹调技法、火候运用、调味技巧、菜肴装盘装饰等技能，既能够独立完成粤菜菜肴制作，也能团队协作完成粤菜主题宴席制作。

9. 中式面点制作

课程目标：通过学习了解面点相关基本知识，掌握基本技法，能制作四大面团的常见品种，并能举一反三、触类旁通，同时能分析点心的营养以及从平衡膳食的角度将点心使用的营养配餐中去。

主要内容：学习面点基本理论、面点风味流派、面点面团原理、面点馅料知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点等知识，以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合，构建项目引领、任务驱动的课程体系。课程内容突出技能性、职业化要求，以理论适度、重在实践为原则，将面点操作手法、水调面团、发酵面团、油酥面团的制作等基础知识与基本技能作为主要教学内容。

教学要求：

(1)素质目标

让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

(2)知识目标

了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

(3)能力目标

能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色；能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够将点心合理配餐。

10. 顾客关系与营销实务

课程目标：《顾客关系与营销实务》是高职高专酒店、旅游、烹饪专业的专业平台课，对酒店、旅游、烹饪专业人才培养目标的实现起到基础性作用。通过该课程学习，高职服务类专业学生能够掌握顾客关系与市场营销的基本原理与方法，根据旅游企业的要求学会市场细分、旅游消费者行为分析、培养市场调查与一定的数据分析能力，为旅游企业实施全员营

销提供专业基础知识，同时也为旅游管理毕业生多方求职、就业提供一定的知识应用储备。

主要内容：通过本课程的学习，使学生能够了解旅游市场营销基本概念及应用原理，熟悉市场细分、旅游者消费行为；理解顾客关系的核心内容与原理；掌握旅游市场调查的基本操作流程与数据分析；培养学生一定的应变与创新能力，为学习后续专业核心课程打下基础。

教学要求：

(1) **素质目标：**能够在学习过程中积极与他人合作，相互帮助，共同完成学习任务；拥有较强的语言表达、与人沟通与协调能力；拥有良好的心理素质和克服困难的素质；在生活中接触到市场营销的知识与技术时，乐于探究其实现手段、实现过程；拥有踏实肯干的学习热情、拥有自主学习营销新知识的素质与态度。

(2) **知识目标：**了解旅游市场营销基本概念及应用原理，熟悉市场细分、旅游者消费行为的特点；掌握顾客关系的核心内容与原理；熟悉旅游市场调查的基本操作流程与数据分析。

(3) **能力目标：**通过实务案例、市场调查，使学生具备发现、分析和解决问题的能力；培养学生能够运用顾客关系与营销原理进行市场细分、分析营销环境的能力；培养学生具备一定的营销策划能力；培养学生沟通、合作、应变的能力。

11. 食品卫生与安全

课程目标：本课程是高职烹饪专业的一门专业必修课，以知识为主线提高学生认知能力的课程，具有很强的科学性、社会性和应用性，是从事餐饮生产和管理行业的一门重要的专业基础课。本课程对餐饮食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、预防控制等进行分析评价和提出控制措施，以确保食品卫生，保证食用安全。

主要内容：本课程从食品卫生出现安全隐患（食品污染）为起点，通过食品污染及食物中毒的案例分析预防措施及处理方法，把卫生与安全结合起来，强化各类食品的卫生管理，提出餐饮业的卫生管理制度和法规，更增加 HACCP 预防性餐饮卫生安全管理等授课内容。

教学要求：

(1) **素质目标：**注重加强餐饮食品卫生与安全的教育，强化学生餐饮食品安全重要性的意识；培养学生具有爱岗敬业的职业素养，能够具有刻苦学习、钻研专业知识技能的科学态度，培养创新意识和创新精神；

(2) **知识目标：**了解食品卫生与安全的基本原理，掌握食品卫生基本理论和基本原理的实践应用，能够分析研究与餐饮业有关的各种卫生问题和控制对策，强化食品卫生意识，实施餐饮业卫生管理计划，以确保在实际过程中达到食品卫生标准要求，保障食用者的消费安全，增进健康。

(3) **能力目标：**具备餐饮加工制作过程中危害分析的能力，能够选择合适的预防控制措施并进行实施；具备食品安全计划的制定，能够进行实践应用；具备 HACCP 的预防控制管理能力，能够完成 HACCP 的实践应用管理任务。

12. 生命期营养

课程目标：本课程是高等职业学院公共营养专业的一门专业核心课程，主要以公共营养师的职业功能为重点，以各个特殊人群以及特殊环境作业人群为主线，旨在培养学生公共营养师职业能力和基本健康素养，以解决各个生命期及特殊环境人群涉及的营养问题、能进行膳食指导、养成健康生活方式。

主要内容：本课程是从实际应用的角度出发，设立六大知识模块，其中包括：膳食结构与健康、生命周期各阶段人群营养与膳食、特殊环境条件下人群营养与膳食、特殊作业人群营养与膳食、特殊病理人群营养与膳食、人群营养状况调查与评价。

教学要求：

(1) 素质目标：培养学生具备资料收集、组织协调、语言表达的综合素质，通过与实践结合的学习过程掌握工作岗位需求的各项技能和相关专业知识，并培养学生思维的逻辑性和思辨性。

(2) 知识目标：通过教师指导学生开展自主学习完成项目，结合社区营养调查和学校食堂营养调查，获取营养知识和技能，提高学生的针对各个人群的营养配餐能力和营养调查职业能力。

(3) 能力目标：在能力上培养学生运用知识的综合能力、严谨的工作作风、一丝不苟的工作精神、良好的沟通能力及团队精神，具有高尚的情操和优秀的人品，使他们成为德、智、体、美全面发展的优秀人才。

13. 烹饪餐饮专业英语

课程目标：本课程旨在提高学生的烹饪专业英语知识和实际运用能力，重点针对听说能力，培养具有专业技能和英语能力的综合型职业人才，提高学生的职业竞争力，同时也有助于学生向世界宣传中国的传统美食。

主要内容：本课程以烹饪原料为主线，授课内容包括原料烹调加工所需的厨具，原料烹调的技法，调味品、蔬果、畜禽肉类、海鲜和中西面点，从词汇到短语，从句子到完整的菜谱，循序渐进地让学生掌握烹饪专业所需的英语基础知识和对话。

教学要求：

(1) 素质目标：开阔视野，了解多元化的饮食文化背景，提高学生的餐饮文化修养；提高学生的英语语言素养，提高语言交际能力。提高英语学习兴趣，培养学生英语自主学习能力。

(2) 知识目标：掌握厨房主要职务与功能区的词汇；掌握常见厨具和食材的词汇；掌握中式菜肴的基本翻译方法。

(3) 能力目标：能对常见的中餐菜品进行中英互译；能用英文介绍菜肴的烹调制作步骤；能看懂英文食谱及制作流程。

14. 营养配餐（1）

课程目标：通过本课程学习，学生能对科学饮食及合理营养配餐方面有个总体而深入的认识；能够掌握科学饮食及合理营养配餐中重要的基本概念、基础理论知识、基本原理和一般评价和计算方法；能在餐饮设计中有目的地解决一些营养和合理膳食问题，为提高我国总体居民膳食营养发挥作用。

主要内容：膳食平衡及合理膳食的原则；孕妇、乳母、婴儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年、中老年人及肥胖、高血压、高血脂、糖尿病、心脑血管疾病等慢性非传染性疾病患者的食谱设计及制作；膳食原料采购单和对膳食原料成本进行核算；膳食调查及调查食谱的整理，膳食调查及食谱评价与调整。

教学要求：

(1)知识目标：了解营养配餐知识的相关概念和基本原理；了解膳食类型与配餐设计的概念和应用；掌握各类食品的营养价值；熟练应用平衡膳食宝塔法、交换份法、计算法、软件法进行餐饮设计；能够给特定的人群进行营养分析和配餐。

(2)能力目标：合理选择食物的种类和数量；能够应用膳食设计理论进行一般人群配餐；能够进行特殊人群的营养配餐和膳食建议；能够对现有食谱进行评价和改良；初步具有运用膳食设计理论知识进行宴会设计创新的能力。

(3)素质目标：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有较好的逻辑思维能力及综合分析能力；具有高度的食品质量和安全意识。

15. 食品加工与保藏技术

课程目标：本课程重点介绍常见的食品加工与保藏技术，以及最新的食品加工及保藏新技术。目的在于让学生在了解食品加工及保藏基本原理和方法的基础上，重点掌握果蔬食品、粮油制品、畜产品、饮料和发酵食品的加工及保藏技术及在生产中的应用，掌握食品的特性、食品保藏的原理、原料类食品的保藏、半成品食品的保藏、成品食品的保藏、食品流通中的保护、食品保藏中的质量安全控制等知识，使学生对各种工艺方法的应用有一个完整的概念，为将来的实践教学与后续学习奠定基础。

主要内容：食品特性及加工保藏原理；果蔬食品、粮油制品、畜产品、饮料和发酵食品的加工及保藏技术；食品保藏中的质量安全控制；食品原料、半成品、成品加工及保藏案例分析及实操。

教学要求：

(1)知识目标：了解食品加工与储藏课程的任务、基本内容和涉及的范围。掌握食品加工与储藏涉及基本概念、基本理论和基础知识。

(2)能力目标：掌握食品加工与储藏实验的原理和基本方法，具有独立进行实验方案的设计、解决有关实际问题和从事有关科学研究工作的能力。

(3)素质目标：具有严肃认真、实事求是的科学态度和严谨的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；具有较好的逻辑思维能力及综合分析能力；具有高度的食品质量和安全意识。

16. 西点制作（1）

课程目标：通过学习让学生在原有中职的基础上进一步了解西式面点的相关基本知识，掌握基本技法，会制作常见西式点心以及会做简单的装饰，并能举一反三、触类旁通，同时能达到高级西式点心师的职业资格标准要求。

主要内容：学习西点基本理论、原料知识、西式面点工艺基础、西式点心制作工艺、面包制作工艺、面包制作工艺，常用装饰品，西式面点工艺常用中英文对照，以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合，构建项目引领、任务驱动的课程体系。课程内容突出技能性、职业化要求，以理论适度、重在实践为原则，将相关基础知识与基本技能作为主要教学内容。

教学要求：

(1)素质目标

让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

(2) 知识目标

全面了解西式面点的基本理论，掌握西点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握西点制作厨房设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握西点加工基本技法，熟悉基本西点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

(3) 能力目标

能理解西点的加工原理、基本技法；能设计、加工蛋糕类、面包类、饼干类等常见西点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任各级各类餐饮西点加工的管理和技术工作。

17. 西餐工艺（1）

课程目标：西餐工艺课程是烹调工艺与营养专业的专业必修课程之一，是培养学生从事西餐厨房工作所需的实用技能的课程，旨在培养学生具有较强的西餐制作功底，掌握西餐的基本业务流程和技能，根据烹饪行业岗位的任职要求，突出学生的职业能力培养和职业素养。

主要内容：学习西餐烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务的体验等内容，从而具备相关岗位的各项职业能力。

教学要求：

(1) 素质目标：培养学生具有良好的心理素质和吃苦耐劳的精神，具有较强的团队协作能力，具有较强的人际沟通能力，具有自我学习、自我提高的能力。

(2) 知识目标：掌握厨房工作的职业道德，职业标准，食品卫生安全，操作安全，设备和工具的用途等知识。熟悉厨房中常见的蔬菜、鱼、鸡、牛肉的等原料，了解分割和制汤的原理。了解色拉的基础调味汁的制作方法和原理，了解色拉的常用原料，切割和保存方法，搭配的原则等知识。通过布置的任务，学生自己归纳整理西餐的套餐，鸡蛋的原料知识，制作方法和西餐搭配原则。

(3) 能力目标：能按标准穿着职业装，按规范加工食品，保证卫生安全。规范使用设备和工具保障个人和厨房整体安全。能熟练切配蔬菜、分割鱼、鸡、牛肉等动物性原料，熟练掌握基础汤，配菜的制作。能根据任务制作基础的色拉酱和用色拉酱制作基础的色拉，使学生掌握各种基础色拉制作的烹调方法。能根据西餐的套餐单制作出任何一套西餐，并可以灵活运用。

18. 食品安全快速检测

课程目标：通过本课程学习，学生能够掌握掌握快速检测技能，包括残留物的快速检测、食品添加剂及掺假快速检测、食品成分快速检测。以真实检验项目为载体，每个检验项目都按实际工作流程展开，反映食品检验、质量管理岗位群的工作流程、工作需要和能力要求，将学生的学习目标与工作岗位的需要结合在一起，培养学生检验知识、技能、工作态度、方法和职业意识。提高食品质量安全意识。

主要内容：残留物的快速检测；食品添加剂及食品掺假快速检测；食品成分快速检测。

教学要求：

(1) 知识目标：掌握食品快速检测常用方法的基本原理；熟悉食品快速检测常用仪器设备

的检测项目、使用方法和基本性能参数；熟悉各类检测样品的前处理方法；熟悉食品快速检测常用方法步骤。

(2)能力目标：能够在农贸市场或超市或农产品生产基地完成抽样工作；能够正确的使用和维护食品安全快速检测仪器设备；能够高效的完成样品前处理工作或快速取样工作；能够完成项目的检测操作任务；能够准确地记录测定结果，进行计算或判读并出具速测报告；能正确处理检测用废弃物、清洗器皿、清理实验台及实验室。

(3)素质目标：培养学生形成食品快速检测工作思路；培养学生热爱本专业工作，具备农产品食品必备的职业道德，尤其是诚信意识；培养学生具备实验操作安全意识。

19. 中医营养与食疗

课程目标：在我国传统中医体系基础上，重新认识常见的饮食材料的食疗功效以及性味归经特性，对不同季节以及不同体质的养生食疗有初步的认识和理解。

主要内容：中医基础知识；常见食材的性味归经以及食疗功效；常用的食疗方剂和制作方法；常用的食疗药材；不同季节和不同体质的养生保健及食疗方法。

教学要求：

(1)素质目标：提升文化素质、职业道德规范和思想认识。

(2)知识目标：掌握并理解中医的思想观念；熟悉常见饮食材料的性味归经和食疗功效；熟悉常见病的食疗方法；熟悉不同季节和体质的养生保健及食疗方法；了解常用食疗药材。

(3)能力目标：能够阐述中医体系的基本内容，对常见的健康问题进行初步的辩证分析；应用常见饮食材料对不同体质和不同季节的饮食问题进行分析 and 调整；能辨识食疗常用的药材。

20. 形体与礼仪(1)

课程目标：形体与礼仪是旅游与酒店管理专业的素养课程。通过本课程的学习，使学生掌握礼仪以及形体的基本知识，提高学生身体的协调性及表现能力，培养优雅的姿态和形体动作，提高审美情趣，提升综合素质。使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。

主要内容：认识形体与礼仪、掌握形象准备、仪态准备、形体准备；掌握日常礼仪；熟悉社交礼仪、商务礼仪、接待外宾礼仪。

教学要求：

(1)素质目标：培养学生的集体主义精神和良好的个人意志，提高审美素质；陶冶情操，培养高雅的气质和风度，提高学生欣赏美、鉴赏美的能力。

(2)知识目标：了解和学习形体语言与礼仪；掌握形体训练的基本原理和基本要求；掌握形体基本形态训练的要求、方法和技能技巧；了解姿态美、形体美、服务姿态美与提高工作效率、提高服务质量的密切联系，培养良好的个人意志及审美素质。

(3)能力目标：通过形体训练的基本方法，增强人体支撑能力、柔韧性、协调性，创造健美形体；全面训练人体运动系统，增强耐力；锻炼肌肉，控制体重，塑造匀称的身材；掌握服务姿态训练基本方法，提高体态语言表现力。

21. 社区营养干预

课程目标：《社区营养与干预》是一门集应用性、实践性于一体的综合学科。是在掌握基础营养学、烹饪化学、疾病概述等课程的基础上，使学生能进一步了解营养与疾病的关系，

以及营养素在预防疾病中的作用。本课程包含了社区服务理论和实务两个部分，对实务部分有所侧重。

主要内容：课程主要介绍中国居民膳食营养素参考摄入量、居民营养状况调查和评级方法、我国居民的膳食机构、食品强化与新食品的开发、食品营养标签与标识、饮食行为与饮食习惯等内容。本课程的总任务是使公共营养专业学生不仅能应用营养学的基本知识、基础理论和基本技能为普通及特殊人群提供切实可行的营养实施指南，配制简单的膳食，而且能面向社区所有的服务对象，为增强他们对疾病的免疫能力和延年益寿。

教学要求：

(1) 素质目标：热爱本职工作，对本专业有较深层次的理解；具有吃苦耐劳、勇于探索的精神和良好的职业道德。

(2) 知识目标：理解合理营养的卫生要求与膳食要求；掌握居民营养状况调查和评价的方法，理解实施营养教育和干预的理论。

(3) 能力目标：能够从事社区营养咨询、健康教育和干预工作；具有继续学习自我提高的能力。达到思想教育目标：包括充分认识和理解我国制定的有关营养政策

22. 餐饮信息化管理

课程目标：教导学生把中国传统饮食与现代信息化管理有机结合，推陈出新。教导学生如何利用互联网大数据将传统饮食店面打造成人气超群的网红打卡地。教导学生通过信息化管理将后端进销存系统流程化。

主要内容：

餐饮信息化介绍

随着中国餐饮业的蓬勃发展，越来越多的餐饮企业使用信息技术来提高自身的管理水平，把中国的传统饮食与现代信息化管理有机地结合在一起，为企业的做大、做强、管理规范化起到至关重要的作用，餐饮企业的管理目的是成本控制、运营控制、时效控制。其最终结果表现为效率和效益。而要达到这一目的，管理数据的及时性、准确性、完整性、有效性是至关重要的，而这些特性恰恰是信息系统的最重要的特点。

信息化管理的特质

企业信息化，即是企业进行信息化管理，将管理思想通过计算机技术实现。会分为以下几大特质：

信息数字。在信息化企业中，信息不是以文件、帐本、单据的形式出现为主。众多的信息只需要输入电脑就可以得到有序的和安全的。现在每一位计算机用户不需要进行信息数字化的枯燥工作，优良的软件、友好的界面。

生产柔性化。信息化企业通过及时获取市场信息，合理组织生产。即按订单生产，提供个性化服务，使得生产过程有序、生产节奏平称。同时能够保证高效率、低成本的优势。

3. 管理一体化。管理一体化是指在企业内部网络和信息系统的建设上，从科学、及时决策和最优控制的高度把信息作为战略资源加以开发和利用，并根据战略的需要把诸多现代科学管理方法和手段有机地集成，实现企业内部的人力、资金、物质、信息要素的综合优化管理。

4. 学习制度化。在信息社会里，开放的信息网络，使知识产权、专有技术越来越无法保

护了。它们不再可能为某个企业长时间所垄断。因此企业必须“自我学习”、“自我发展，建立起企业内部的自我学习机制，不断超越自我，以适应信息社会的要求。

(3) 餐饮信息化的作用和应用

1. 建立安全科学的食品供应体系，以保证食品的安全供应。无论是生产环节、食品仓储环节，还是食品配送调度配送环节、食品销售环节。都能精准、快捷地协助企业及从业者做出决策。生产环节上的编号、运送时间、运送批次。食品仓储环节上通过对入库、出库的记录，能清楚获知货品的发出地、储运历史、目的地、有效期等信息。在食品调度环节，系统能及时收集销售网点的信息，调配各项库存。在食品销售环节上建立产品与客户的一对一匹配化，以便信息反馈。

2. 建立完善的服务信息系统。内容全面、丰富、更新迅速且能实现共享的数据库，是实现餐饮管理信息化的关键。企业需选择符合自身或贴近自身特点的成熟软件。不成熟的软件会为企业带来漫长的改动、磨合时间，从而影响了时效。

3. 加强信息资源管理。餐饮管理信息系统的成功取决于信息的准确性和时效性。这种特定的时效性，需要企业与企业之间定期收集，及时交流，并通过网络手段迅速更新。信息质量控制也特别重要，对信息的来源筛选更是本环节的重中之重。

4. 提高餐饮行业的人员素质。服务行业在国内往往被认为门槛较低的工作，因此部分中小型餐饮还未很好的使用现代化工具。然而在飞速发展的社会，餐饮行业的从业人员必须提高自身素质。在拥有一个良好的信息数据管理系统后，要懂得如何借助系统最大化的发挥现代化技术的优势。

教学要求：

(1) 素质目标：理论基础与实操训练相结合，培养对餐饮信息化管理有一定了解、具备一定理论基础，且进行过短期的社会实操的人才。

(2) 知识目标：了解什么是餐饮信息化、理解餐饮信息化的意义和目的、掌握餐饮信息化管理什么、当今运用得较多的餐饮信息化管理的例子。

(3) 能力目标：具有应用信息化开展餐饮管理的能力，能够完成信息化管理的数据录入、数据整理、数据共享、数据分析工作。

23. 茶文化与健康

课程目标：让学生掌握茶艺冲泡技能与方法，将课堂教学与实际操作融为一体，提高学生的学习兴趣和实际操作能力。

主要内容：包括茶的起源与发展、茶的基础知识、饮茶与健康、茶叶冲泡技巧。

教学要求：

(1) 素质目标：培养强化学生实际操作能力，全方位多维度检验学生对知识的掌握程度和对茶艺的冲泡方法与技巧处理技能。激发学生对茶文化的兴趣，让学生在以茶修德、以茶明理。

(2) 知识目标：了解茶的基础知识和各类茶的冲泡方法；理解饮茶健康，运用科学的冲泡方法。

(3) 能力目标：通过学习该课程，培养学生具有丰富的茶文化与底蕴，通过熟练应用茶艺流程的操作，成为旅游市场需求的应用型、复合型专业人才。

24. 中国名菜制作

课程目标：通过工作项目教学模式，以任务引领型的教学活动，让学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，学会中国名菜制作的相关知识，掌握餐饮企业中国名菜制作品种制作的生产技术和工作能力，具备诚实守信、善于沟通、负责认真和共同合作的职业品质，树立中国名菜制作烹调师职业意识、热爱本职岗工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础。

主要内容：通过本课程学习，让学生熟悉中国名菜菜肴制作（淮扬菜、四川菜、山东菜、广东菜、福建菜、湖南菜、安徽菜、浙江菜等八大名菜制作）基础知识；了解中国名菜制作基本流程。

教学要求：

(1) 素质目标：主要是社会能力、态度的培养。让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

(2) 知识目标：了解地方风味菜肴制作的基本理论，掌握地方风味菜肴制作原料的选择、鉴别和管理，掌握地方风味菜肴制作厨房设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握地方风味菜肴制作加工基本技法，熟悉基本地方风味菜肴制作品种、典型地方风味菜肴制作品种的设计、加工及风味特色的调制。

(3) 能力目标：能分析地方风味菜肴制作的加工原理、基本技法及风味特色；能设计、加工各类地方风味菜肴制作品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮地方风味菜肴制作加工的管理和技术工作。

25. 餐饮美学

课程目标：本课程是培养学生具备基本的美学理论知识、较高的审美鉴赏能力和审美塑造能力的课程。重视美学理论向审美实践与设计实践能力的转化，注意理论与实践的结合，具有较强的综合性、渗透性和复杂相关性。

主要内容：《餐饮美学》属于一体化的课程类型，因此在课程设计兼顾了理论和实践两个方面的教学内容。由于《餐饮美学》针对的是未来酒店行业及烹饪行业的学生，因此在课程编排方面结合行业的实际需求，摆脱传统美学教育从美的本体论出发的逻辑结构，而是针对特定行业需求，对提升特定服务环境的审美作为本课程的目的和中心。课程的前半部分内容属于偏重理论的知识结构建设，旨在教给学生最基本和最必要的美学设计理论基础，包括应用美学和设计基础相关的几个大的知识块面；课程的后半部分则针对学生在酒店及烹饪行业工作时，面对工作环境和服务项目当中所涉及的具体的设计项目和审美问题，这部分内容以理论和实际相结合，包括饮食审美文化的发生、饮食美的本质与形态、餐饮色彩餐饮环境的装饰与布置等。同时，本课程具有现实性和时代感，这不仅体现课程所引导的审美知识体系是建立在具体行业和具体工作项目上的，课程的内容涉及大量的现实实例以及必要且实在的美学训练，还在于在课程讲授上将艺术鉴赏、审美文化等诸问题放在这门学科十分重要的位置上，旨在为全方位提升学生的综合素质，引导学生确立健康的审美价值观。

教学要求：

(1) 素质目标：理解和掌握美学的基本理论知识，能运用美学原理知识分析和鉴赏生活、

自然和艺术领域的审美现象，并能树立正确、健康、进步的审美观，提高人文素养。

(2)知识目标：(1)正确认识美的本质和特征、基本的审美心理、生活和美学的关系、人生和美的关系。(2)准确掌握设计基础的核心概念和部分基础知识，如造型要素，形式构成，色彩理论等。

(3)能力目标：正确理解美学基本原理，并能够理论联系实际，对美学现象和审美实践进行分析，自觉运用美学原理从事美的创造活动。如掌握基本的形式构成和色彩搭配，能完成简单的平面设计工作；理解并掌握形式美的几项主要法则的具体内容，并运用这些法则赏析酒店空间设计、餐食饮品的视觉设计，花艺和艺术品陈设等。)

26. 酒水知识与调酒技术

课程目标：通过对酒水的基本理论知识和基本服务技能的讲授，使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展，熟悉各类酒精饮料的常见品牌、特性及服务要求，并通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新和管理酒吧。

主要内容：了解酒水、酒精度的概念和分类，掌握葡萄酒的命名、年份、贮存、等级、酿造工艺、服务流程、品鉴方法，了解啤酒、黄酒、清酒的起源、制作原料、生产工艺，掌握六大蒸馏酒和中国白酒的主要分类、名品与饮用服务，掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握 20 款世界著名鸡尾酒的调制，并能进行酒吧的日常管理和运营。

教学要求：通过系统地对酒店管理专业的学生进行酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能的教学，使其了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识；熟悉各类酒精饮料的常见品牌、特性及服务要求，中外名酒的分类、特点；通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制；熟悉酒吧各服务岗位的要求并掌握酒吧服务程序，使其掌握酒吧服务的相关技能；结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力，增强学生就业竞争力。

教学要求：

(1)素质目标：具有较强的服务意识和职业素质，能吃苦耐劳、勤奋工作，能在相关领域自主学习，能与团队合作，能协调个人与团队目标，能在工作中发现问题、分析问题、解决问题，会理性品酒，了解酒水文化。

(2)知识目标：掌握酒品与饮料的分类、常用饮料杯类别、酒水服务总原则及软饮料的基本知识；掌握葡萄酒、黄酒、清酒和啤酒等酿造酒的基本知识；掌握蒸馏酒的基本知识；掌握开胃酒、甜品酒与利口酒的基本知识；掌握混合饮料的基本知识；掌握基本的酒吧管理知识。

(3)能力目标：能提供规范的软饮料服务；会通过感官品鉴判断葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒等酿造酒的品质，能提供标准的葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒等酿造酒服务；会通过感官品鉴判断蒸馏酒的品质，能提供标准的蒸馏酒服务；能提供标准的配制酒服务；掌握混合饮料的调制方法，解决基本的酒水管理问题。

七、教学进程总体安排

每学年教学活动 40 周，其中三年制专业教学总周数为 118 周（含 3 周军事课）。

学分与学时的换算。18 学时折算为 1 个学分，三年制总学分为 140。

教学进程安排详见附件“课程教学计划进程表”。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业负责人的基本要求

专业负责人要求有良好的思想道德素质，大学本科以上学历、具有硕士学位的中高级职称，具有高级技师职业资格证书的双师型教师，在行业或企业生产服务一线实践累计 12 个月以上，在本专业技术领域具有一定的影响力，有一定的教研教学经验，从事本专业教学工作 5 年以上，积极参与课程教学改革，不断探索有效的课堂教学方式，教科研成果显著。

2. 专任教师与兼职教师的配置与要求

专业在校生人数	专任教师		兼职教师	
	要求	数量	要求	数量
60	1. 具有半年以上相应岗位实践经验 2. 教学水平良好 3. 实操技能课程教师具有五年以上相应酒店厨房岗位实践经验,最好具有相关职业技师以上专业技能等级证书	5	1. 具有公共营养师二级或者临床营养师以上资格 2. 有丰富的相应岗位工作经验	2

包括专任教师和兼职教师。各专业在校生与该专业的专任教师之比不高于 25:1（不含公共课）。专业带头人原则上应具有高级职称，“双师型”教师一般不低于 60%，兼职教师应主要来自于行业企业。

(二) 教学设施

1. 校内实践教学条件配置与要求

实验实训室	实验实训项目	设备名称、台/套数	设备功能与要求	职业能力培养
1. 人体生理指标测量实验室	1. 测量婴幼儿身长	1. 卧式量床、10 台	测量婴幼儿身长	培养良好的操作习惯和职业道德,训练对人体身体生理指标测量
	2. 测量成年人群身长	2. 卧式量板、10 台	测量身长	培养良好的操作习惯和职业道德,训练对人体身体生理指标测量
	3. 测量人体身高和体重 4. 测量人体围度 5. 测量人体皮下脂肪厚度	3. 医用人体秤、10 台	测量人体身高和体重	培养良好的操作习惯和职业道德,训练对人体身体生理指标测量

		4. 皮尺、20把	测量人体围度和长度	培养良好的操作习惯和职业道德,训练对人体身体生理指标测量
		5. 脂肪测量卡尺、30台	测量人体脂肪厚度	培养良好的操作习惯和职业道德,训练对人体身体生理指标测量
1. 烹调工艺实训室(中式烹调)	1. 粤菜烹调基本技能训练项目 2. 粤菜烹调工艺实训项目 3. 粤菜制作技术实训项目 4. 地方风味菜肴制作技艺实训项目 5. 拼盘与盘饰工艺实训项目 6. 创意美食设计制作实训项目	1. 砧板台	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料初加工技能
		2. 砧板	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料初加工技能
		3. 厨刀	原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料初加工技能
		4. 炉灶	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料熟处理和加工技能
		5. 炉灶炊具	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料熟处理和加工技能
		6. 洗刷台	原料、烹饪器具的清洁	培养良好的操作习惯和职业道德,养成良好清洁卫生习惯
		7. 双通道荷台	切配原料及调味品的摆放	培养良好的操作习惯和职业道德,养成良好清洁卫生习惯
		8. 双头蒸撑炉	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料熟处理和加工技能
		9. 三门分控蒸柜	菜肴熟处理和加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练原料熟处理和加工技能
		10. 高身冷藏柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德,掌握原料储藏原则和方法

		11. 高身保鲜柜	烹饪原料、调味品等储藏	培养良好的操作习惯和职业道德,掌握原料储藏原则和方法
		12. 远红外线消毒柜	烹饪餐具和器具的消毒	培养良好的操作习惯和职业道德,养成良好清洁卫生习惯
2. 面点工艺实训室(中、西式面点)	1. 广式点心工艺实训项目 2. 广点制作技术实训项目 3. 地方风味点心制作实训项目 4. 顶岗实习与毕业论文设计 5. 西点制作实训项目	1. 和面机	面粉成团加工	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面粉成团加工技能,熟练操作该设备
		2. 搅拌机	搅拌面粉或馅料	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面粉和馅料搅拌加工技能,熟练操作该设备
		3. 压面机	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面团成型加工技能,熟练操作该设备
		4. 发酵箱	面点生坯醒发	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面点生坯醒发技能,熟练操作该设备
		5. 三层电烘炉	面点生坯熟加工	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面点生坯熟加工技能,熟练操作该设备
		6. 木面板点心案板台	面团成型加工	培养良好的操作习惯和职业道德,训练面点生坯成型技能
		7. 活动糖粉车	面粉等原料的储藏	培养良好的操作习惯和职业道德,掌握面点原料的储藏方法和原则
		3. 微生物实验室	1. 微生物、原料组织结构观察 2. 微生物培养	1. 超净工作台、4台
2. 显微镜、30台	微生物、原料组织			培养良好的操作

	3. 食品发酵实验 4. 发酵食品制作实验		结构观察及食品安全卫生检测	习惯和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能
		3. 保温箱、5 台	微生物培养、食品发酵	培养良好的操作习惯和职业道德, 训练制作发酵食品的操作技能
		4. 烘箱、5 台	实验器皿消毒	培养良好的操作习惯和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能
		5. 灭菌锅、5 台	实验器皿消毒	培养良好的操作习惯和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能
		6. 药品柜、5 台	化学试剂存放	培养良好的操作习惯和职业道德, 训练食品卫生安全检测的操作技能

2. 校外实践教学条件配置与要求

实训基地	基地功能与要求	职业能力与素质培养
1. 顺峰餐饮集团	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成。	了解行业、熟悉岗位; 综合运用所学知识和技能, 解决厨房操作运行和管理中的问题; 培养既会做事又会做人的专业人才。
	校企合作, 企业见习和企业实习, 毕业实习, 共同制定人才培养方案, 构建课程体系, 确定教学内容及教学方法。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养, 学校和企业共同完成对学生的培养, 重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。
2. 顺德喜来登酒店	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成。	了解行业、熟悉岗位; 综合运用所学知识和技能, 解决厨房操作运行和管理中的问题; 培养既会做事又会做人的专业人才。
	校企合作, 企业见习和毕业实习, 共同制定人才培养方案, 构建课程体系, 确定教学内容及教学方法。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养, 学校和企业共同完成对学生的培养, 重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。

3. 美的万豪酒店	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成。	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才。
	校企合作，企业见习和企业实习，毕业实习，共同制定人才培养方案，构建课程体系，确定教学内容及教学方法。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。
6. 龙的酒楼	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房运行和管理中的问题；培养即会做事、又会做人的专业人才。	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。

教学设施应满足本专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积、设施等应达到国家发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。信息化条件保障应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

（三）教学资源

教材、图书和数字资源结合实际具体提出，应能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。

（四）教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、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。

（五）学习评价

对教师教学、学生学习评价的方式方法提出建议。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

（六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

九、毕业要求

1. 证书要求

- (1) 推荐通过（获得）餐饮业营养配餐员高级（或西式烹调师高级）职业资格证书。
- (2) 通过（两年制可选）高等学校计算机等级一级或二级考试（或以上）。
- (3) 通过（两年制可选）高等学校英语应用能力 A 级或 B 级（或以上）认证。
- (4) 每位学生必须修满 1 学分的美育课程学分方能毕业。

2. 学分要求

学生学完人才培养方案规定的课程，成绩合格，修满140学分，方可取得全日制高职专科毕业证书。

十、附录

1. 教学安排进程表
2. 人才培养方案变更审批表

课程教学计划进程表

专业名称: 烹调工艺与营养 公共营养 2019注册全日制

修订日期:

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	核心课程	总学分	总学时	计划学时			各学期课内周学时分配						考核方式	实践教学场所	备注			
							课内总学时	课堂教学		课外实践	一	二	三	四	五				六		
								理论讲授	课程实践											17	19
公共课	必修	000980	形势与政策		1	48	48	48	0	0	8	8	8	8	8	8	5级制				
		004020	军事(含军事理论与军事技能)		4	72	18	18	0	54	72	0	0	0	0	0	0	5级制	校内		
		001232	高职英语(1)	是	3	54	54	54	0	0	54	0	0	0	0	0	0	百分制			
		002084	计算机应用基础	是	2.5	46	46	24	22	0	46	0	0	0	0	0	0	百分制	校内		
		001297	体育(1)		1.5	28	28	4	24	0	28	0	0	0	0	0	0	百分制	校内		
		002546	职业生涯规划		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	5级制			
		001233	高职英语(2)	是	4	72	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	百分制			
		003965	思想道德修养与法律基础(1)	是	3	54	42	42	0	12	0	54	0	0	0	0	0	百分制	校内		
		001298	体育(2)		2	32	32	0	32	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内		
		001396	大学国文	是	2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制			
		001397	大学生心理健康教育		1.5	28	24	24	0	4	0	28	0	0	0	0	0	百分制	校内		
		002564	创新基础		1	18	18	18	0	0	0	18	0	0	0	0	0	5级制			
		002565	创业基础		1	18	18	18	0	0	0	18	0	0	0	0	0	5级制			
		000973	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	是	4	72	54	54	0	18	0	0	72	0	0	0	0	百分制	校内		
		001079	哲学基础		2.5	46	36	36	0	10	0	0	0	46	0	0	0	百分制	校内		
004004	体育(3)		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	5级制					
小计					35	642	544	466	78	98	226	270	80	54	26	8					
任 选		999998	公共任选		1	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	5级制				
		小计					1	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0				
限 选		001171	音乐鉴赏		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制				
		004034	美术鉴赏		1	18	18	18	0	0	0	0	18	0	0	0	百分制				
小计					3	54	54	54	0	0	0	54	0	0	0						
专业课	必修	000203	烹调基本技能训练		3	54	54	10	44	0	54	0	0	0	0	0	百分制	校内			
		000173	旅游、酒店及餐饮业概况		2	36	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制				
		000189	烹饪化学		2	36	36	28	8	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内			
		000195	烹饪原料	是	2	36	36	28	8	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内			
		000258	营养学基础	是	2.5	45	45	45	0	0	0	46	0	0	0	0	百分制				
		000110	疾病概述	是	2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制				
		002835	中国食品产业文化史		1	18	18	18	0	0	0	18	0	0	0	0	百分制				
		000261	粤菜烹调技术(1)	是	3	54	54	18	36	0	0	0	54	0	0	0	百分制	校内			
		003637	中式面点制作(1)		2.5	45	45	18	27	0	0	0	46	0	0	0	百分制	校内			
		000181	烹饪餐饮专业英语(1)		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制				
		000210	生命期营养		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制				
		000222	食品卫生与安全	是	2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制				
		000591	顾客关系与营销实务		2	36	36	18	18	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校内			
		000256	营养配餐(1)		4.5	82	82	40	42	0	0	0	0	82	0	0	百分制	校内			
		000232	西餐工艺(1)		3	54	54	18	36	0	0	0	0	54	0	0	百分制	校内			
		000237	西点制作(1)		3	54	54	18	36	0	0	0	0	54	0	0	百分制	校内			
		000262	粤菜烹调技术(2)	是	3	54	54	18	36	0	0	0	0	54	0	0	百分制	校内			
		003503	食品加工与保藏技术	是	3	54	54	36	18	0	0	0	0	54	0	0	百分制	校内			
		003638	中式面点制作(2)		2.5	45	45	9	36	0	0	0	0	46	0	0	百分制	校内			
		003332	食品安全快速检测		1	18	18	10	8	0	0	0	0	18	0	0	百分制	校内			
		000233	西餐工艺(2)		3	54	54	18	36	0	0	0	0	0	54	0	百分制	校内			
		000238	西点制作(2)		3	54	54	18	36	0	0	0	0	0	54	0	百分制	校内			
		000209	社区营养干预		2	36	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内			
		000242	形体与礼仪(1)		2	36	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内			
		000275	中医营养与食疗		2	36	36	28	8	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内			
		000197	烹饪职业资格考证		1	18	18	0	18	0	0	0	0	0	18	0	百分制	校内			
		002843	营养专业顶岗实习		26	468	468	0	468	0	0	0	0	0	0	468	5级制	校外			
		003854	烹饪毕业设计(论文)		2	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	百分制	校外			
		小计					89	1603	1603	612	991	0	162	100	244	362	234	504			
		任 选		003582	餐饮信息化管理		2	36	36	18	18	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	
				000001	葫芦丝表演艺术		1	18	18	10	8	0	0	18	0	0	0	0	百分制	校内	
				000267	中国名菜制作		2	36	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校内	
002870	茶文化与健康				2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制				
000166	酒水知识与调酒技术				2	36	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内			
003591	餐饮美学				2	36	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内			
000171	岭南饮食文化		1	18	18	18	0	0	0	0	0	0	18	0	百分制						
小计					12	216	216	118	98	0	0	54	72	0	90	0					
公共课合计					39	696	598	520	78	98	226	270	134	72	26	8					

课程教学计划进程表

专业名称: 烹调工艺与营养 公共营养 2019注册全日制

修订日期:

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	核心课程	总学分	总学时	计划学时			各学期课内周学时分配						考核方式	实践教学场所	备注	
							课内总学时	课堂教学		课外实践	一	二	三	四	五				六
								理论讲授	课程实践										
专业课合计					101	1819	1819	730	1089	0	162	154	316	362	324	504			
学分、学时及平均周学时统计					140	2515	2417	1250	1167	98	22.82	22.32	23.68	22.84	18.42	32.00			