

# 2019 级烹调工艺与营养专业人才培养方案 (现代学徒制方向三年制)

## 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)	中式烹调师 (4-03-02-01) 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)	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	中式烹调师； 中式面点师； 西式烹调师； 西式面点师

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应珠三角地区餐饮业发展需要的，面向餐饮企业中、西餐厨房生产、管理第一线，从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作或初级管理工作，具有现代餐饮业工作人员职业道德，具备熟练中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力，诚信做人、踏实做事、人格健全的技术技能人才。

### (二) 培养规格

培养的人才具有以下素质、知识、能力：

#### 1. 素质

- (1) 具有良好的思想政治素质、职业道德和遵纪守法观念。
- (2) 具有良好的敬业精神、诚实守信的品质和团队合作精神。
- (3) 具有较强的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力。
- (4) 具有一定的计算机应用能力、英语阅读、翻译和交流能力。
- (5) 具有新知识、新技能的学习能力、信息获取能力和创新能力。
- (6) 具有良好的服务意识、处理突发事件的应急能力。

## 2. 知识

包括对公共基础知识和专业知识等的培养规格要求。

- (1) 了解原料初加工、切配、临灶、成菜等烹饪全过程。理解各种工艺单元的基本原理、适用范围和操作基本程序。
- (2) 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。
- (3) 了解广东菜与其它菜系中名菜的风味特色、基本制作特点及代表性名菜的技术特色，理解各种烹调方法在各类菜系中的综合应用。
- (4) 了解点心的不同品种，理解点心在宴席中的重要作用和地位，理解调制各类面团、制作馅心及面点制熟的方法与原理。
- (5) 了解餐饮服务的基本知识和服务技能，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。
- (6) 了解现代西餐厨房初级工岗位的专业知识，熟练掌握切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料等方法；掌握西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的专业知识。
- (7) 了解餐饮业食品卫生安全知识和相关法律、法规。

## 3. 能力

包括对通用能力和专业技术技能等的培养规格要求。

其中通用能力一般包括口语和书面表达能力，解决实际问题的能力，终身学习能力，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。

- (1) 能熟练进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，烹制出一定数量中高档菜；
- (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) 会烹制各菜系中的代表性菜肴，能够独挡一面地制作典型的地方风味的宴席；能制作与设计一定数量的面点；会进行宴席菜单的设计，并能不断进行菜肴的创新；
- (4) 能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；
- (5) 会制作西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的工作；
- (6) 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。

# 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	36	678	26.6%

专业课程	程表》	85	1530	60.0%
选修课程		19	342	13.4%
合计		140	2550	100%

## (二) 工作任务与职业能力分析

表1 烹调工艺与营养专业职业能力分析

工作领域	工作任务	职业能力	课程设置
1. 砧板岗位	1.选购原料 2.切配原料 3.原料成本核算 4.原料的储存保管	1.各类原料的品质鉴别与选购 2.原料成本核算 3.常用料花、料头切配 4.蔬菜类原料摘洗、切配；水产品原料、禽类、肉类原料宰杀、清洗、分档、切配与贮藏 5.各种切配刀具使用	食材加工技能
2. 打荷岗位	1.食材预处理加工 2.常见酱汁调制 3.菜肴装盘	1.半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉 2.菜肴出锅、盛装、整块熟料的改刀 3.菜肴围边、点缀 4.消毒柜、洗碗设备使用	打荷岗位技能
3. 上什岗位	1.各类干制原料涨发 2.蒸制菜肴料头准备 3.蒸制菜肴	1.双耳锅、汤锅、炉灶、蒸柜、电烤箱、蒸烤箱、煲仔炉、雪柜等常用烹调加热设备使用 2.能涨发各类干制原料 3.能切配各类蒸制菜肴料头 4.能运用蒸烹调技法制作相应菜肴和汤菜	上什岗位技能
4. 炒镬岗位	1.烹制菜肴 2.设计宴席菜单 3.协助管理厨房	1.双耳锅、汤锅、炉灶、蒸柜、电烤箱、蒸烤箱、煲仔炉等常用烹调加热设备使用 2.能运用炒、炸、炆、煎、焗类烹调技法制作相应粤菜菜肴 3.设计小型筵席菜单	炒镬岗位
5.烧卤岗位	1.烧卤酱汁调制 2.烧卤菜肴制作	1.明炉烤法 2.挂炉烤法 3.卤味制作 4.腊味制作	烧卤岗位技能

## (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理论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 and 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学习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：理解中华优秀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-product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

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. 上岗岗位技能

课程目标:厨房上什岗位中“什”为广东方言,与“杂”同音,上什岗位是厨房八大岗位之一,通过学习,使学生具备热菜烹调技艺,掌握上什蒸笼技术、基本蒸菜品制作技术、蒸菜调味基本原则和方法,掌握基本需要蒸菜制作的菜品和相关烹调操作技能,了解粤菜上什工艺流程,并具有敬业爱岗的职业道德和创业本领

主要内容:

绪 论

项目一 厨房上什岗位设置

任务一 上什岗位的工作性质

任务二 上什岗位的操作技能

任务三 上什岗位的日常工作

任务四 上什岗位操作规范及基本要求

项目二 上什配合蒸制菜肴的品种制作

任务一 裹蒸法利用上什制作菜肴知识

任务二 扣蒸法利用上什制作菜肴知识

任务三 排蒸法利用上什制作菜肴知识

任务四 平蒸法利用上什制作菜肴知识

项目三 上什蒸制涨发品种制作

任务一 干货原料存储的基本知识

任务二 干货原料涨发的基本方法

任务三 利用上什蒸发法制作菜肴知识

项目四 上什配合制汤的品种制作

任务一 高汤和浓汤的制作知识

任务二 清汤制作知识

任务三 炖汤制作知识

任务四 药膳汤制作知识

项目五 上什配合扣制菜肴的品种制作

项目六 上什蒸制菜肴质量控制

任务一 时间控制

任务二 原料新鲜度控制

任务三 原料数量控制

任务四 原料重量控制

任务四 存储和保存

教学要求

(1) 素质目标

1. 具有服从意识、吃苦耐劳精神和抗挫折能力。
2. 具有良好的语言沟通与表达、合作及应变能力。
3. 培养高度的食品卫生安全、生产操作安全意识及良好的服务意识。
4. 能具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度,具有改革意识和创新精神。

(2) 知识目标

1. 了解粤菜上什岗位技能的特点;

2. 熟悉上什各环节的操作原则及要求;
3. 理解经过上什蒸制后的菜品形成的原理;
4. 掌握粤菜烹调方法的基础知识。

#### (3) 能力目标

1. 掌握上什岗位技能质量标准;
2. 熟悉上什工艺流程和技术关键;
3. 掌握常用烹调方法和分类,运用上什蒸制加工制作菜肴;
4. 熟练运用烹调基础知识和基本技能,设计、制作一般筵席菜肴。

## 2. 打和岗位技能

课程目标:通过本课程的学习,使学生熟悉厨房生产组织机构中打荷岗位的作业流程和职责,培养具有良好的职业道德和行为规范,掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识、专业知识和操作技能,具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识、具备规范严谨的操作习惯,从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

主要内容:

根据打荷工作的“枢纽”特点,和主要辅助炒锅工作、上杂的工作,并适当调整,共设置了3个学习单元,即“为水烹菜品烹制打荷”、“为锅烹菜品烹制打荷”、“为油烹菜品烹制打荷”。

教学要求

#### (1) 素质目标

1. 具有服从意识、吃苦耐劳精神和抗挫折能力。
2. 具有良好的语言沟通与表达、合作及应变能力。
3. 培养高度的食品卫生安全、生产操作安全意识及良好的服务意识。
3. 能具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度,具有改革意识和创新精神。

#### (2) 知识目标

1. 了解中餐厨房打荷岗位的定义、设置的意义。
2. 了解打荷岗位的作业程序。
3. 熟悉打荷岗位的职责。
4. 学会打荷岗位的制度要求。

#### (3) 能力目标

1. 具备调香原料、汁、酱、装饰原料、餐具准备的能力。
2. 具备调制八种糊(水粉糊、发粉糊、蛋清糊、蛋泡糊、蛋黄糊、全蛋糊、拍粉拖蛋糊、碎屑料品糊)的能力。
3. 具备原料调配与预制加工的能力。
4. 具备跟单指挥能力。
5. 具备对菜肴进行整理、装饰的能力。
6. 具备划单,安排出菜的能力。

## 3. 食材加工技能

课程目标:通过本课程的学习,使学生熟悉烹饪食材加工技术的概念、特征与作用;了解各类烹饪食材加工的各种分类及其概念;熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、

出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜等的各类操作技法。

主要内容：

绪 论

项目一 烹饪食材加工的工具、设备及运用

任务一 刀具的种类及用途

任务二 磨刀石的种类及磨刀技术

任务三 砧板与其它设备

任务四 刀工的操作规范及基本要求

项目二 烹饪食材的种类及用途

任务一 蔬果类食材知识

任务二 禽蛋类食材知识

任务三 家禽类食材知识

任务四 水产类食材知识

任务五 干货类食材知识

任务六 香料、调味料类食材知识

项目三 鲜活原料初步加工

任务一 鲜活原料初步加工的方法和基本要求

任务二 新鲜植物原料的初步加工

任务三 水生动物的初步加工

任务四 陆生动物的初步加工

项目四 干货原料涨发工艺

任务一 干货原料涨发的意义与要求

任务二 水发及水发原理

任务三 油发及油发原理

任务四 碱发与碱发原理

任务五 盐发、火发及涨发原理

项目五 刀 法

任务一 直刀法

任务二 平刀法

任务三 斜刀法

任务四 剖刀法

任务五 其它刀法

项目六 刀工综合运用

任务一 基本料形加工

任务二 花刀工艺形

项目七 出肉、分档取料与整料去骨

任务一 出肉加工

任务二 分档取料

任务三 整料去骨

项目八 帘子加工

任务一 缙子分类及缙子用料在缙子中作用

任务二 缙子形成原理与制缙要领

项目九 热菜的配菜

任务一 热菜配菜的作用与基本要求

任务二 配菜的原则、方法及菜肴命名

教学要求

(1) 素质目标

1. 具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。
2. 具有高尚的审美情趣。
3. 热爱烹饪事业，继承、发展、创新粤菜的烹饪技艺。
4. 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

(2) 知识目标

1. 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。
2. 理解食材加工技能中的各种刀法的概念及运用。
3. 能了解烹饪食材加工的各种分类及其概念。
4. 能掌握中式烹调方法的基础知识。

(3) 能力目标

1. 具有掌握各种常用烹饪食材加工处理方法和成型质量标准的能力。
2. 具有熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键的能力。
3. 具有掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜的能力。
4. 能够运用烹调基础知识和基本技能，完成设计、制作一般筵席菜肴的工作任务。

#### 4. 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。

#### 5. 烹饪营养

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，熟悉以健康人群为主要对象食物营养与健康的关系，学会在传统的烹饪技艺中运用合理烹饪的方法和原理。

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，合理膳食与营养等。

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，掌握将营养学的观点融入烹饪工艺理论的学习与操作过程中的应用方法，掌握合理烹饪、平衡膳食的餐食制作，并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。

(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. 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。

## 7. 烧卤岗位技能

课程目标：通过本课程的学习，使学生熟悉烧腊岗位原料初加工以及品种制作的概念、特征与作用；了解各类烹饪食材加工的各种分类及其概念；熟练掌握原料初加工、原料腌制、半成品制作、成品制作等的各类操作技法。

主要内容

- 项目一：烧腊基础知识
  - 任务一： 烧腊概述
  - 任务二： 烧烤的方法与工用具
  - 任务三： 烧腊部门的岗位职责及卫生制度
  - 任务四： 烧腊加工的基本知识
  - 项目二 烧烤品种制作
  - 任务一： 明炉烧烤品种制作
  - 任务二： 挂炉烧烤品种制作
  - 任务三： 风味烧烤品种制作
  - 项目三 卤水品种制作
  - 任务一： 卤水概述
  - 任务二： 潮州卤水品种制作
  - 任务三： 精卤水品种制作
  - 任务四： 白卤水品种制作
  - 任务五： 盐焗风味品种制作
  - 项目四 凉菜品种制作
  - 任务一： 凉菜制作的方法 12
  - 任务二： 常用凉菜（小吃）品种制作
  - 项目五 熏焗品种制作
  - 任务一：熏焗品种制作
  - 项目六 广式腊味品种制作
  - 任务一：广式腊味品种制作
- 教学要求

（1）素质目标

1. 具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。
2. 具有高尚的审美情趣。
3. 热爱烹饪事业，继承、发展、创新粤菜的烹饪技艺。
4. 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

（2）知识目标

1. 了解中国烧腊发展概况和粤港烧腊品种的风味特点。
2. 理解烧腊岗位原料初加工以及品种制作的概念、特征与作用。
3. 能了解烧腊岗位原料加工的各种分类及其概念。
4. 能掌握烧腊岗位各种烹调方法的基础知识。

（3）能力目标

1. 具有掌握各种常用烧腊原料加工处理方法和成型质量标准的能力。
2. 具有熟悉烧腊制作的工艺流程和技术关键的能力。
3. 具有掌握原料初加工、原料腌制、半成品制作、成品制作等各类操作技法的能力。
4. 能够运用烹调基础知识和基本技能，完成设计、制作一般筵席菜肴的工作任务。

## 8. 炒镬岗位技能

课程目标:通过学习，使学生具备热菜烹调技艺，掌握锅线炒锅技术、基本菜品制作

技术、调味基本原则和方法，掌握基本需要炒锅制作的菜品的烹调操作技能，了解粤菜炒锅工艺流程，并具有敬业爱岗的职业道德和创业本领。

主要内容：

绪 论

项目一 炒锅设备及运用

任务一 炒锅的种类及用途

任务二 炒锅的保养和维护

任务三 炒锅的属性

任务四 炒锅操作规范及基本要求

项目二 炒锅配合烹调法炒的品种制作

任务一 清炒法利用炒锅制作菜肴知识

任务二 油泡法利用炒锅制作菜肴知识

任务三 生炒法利用炒锅制作菜肴知识

任务四 熟炒法利用炒锅制作菜肴知识

任务五 软炒法利用炒锅制作菜肴知识

项目三 炒锅配合烹调法扒的品种制作

任务一 料扒法利用炒锅制作菜肴知识

任务二 汁扒法利用炒锅制作菜肴知识

项目四 炒锅配合烹调法煎的品种制作

任务一 蛋煎法利用炒锅制作菜肴知识

任务二 软煎扒法利用炒锅制作菜肴知识

任务三 煎焗法利用炒锅制作菜肴知识

任务四 半煎炸法利用炒锅制作菜肴知识

任务五 生煎法利用炒锅制作菜肴知识

项目五 炒锅配合烹调法焗和焬的品种制作

任务一 盐焗法利用炒锅制作菜肴知识

任务二 砂锅法和炉焗法利用炒锅制作菜肴知识

任务三 鼎焗法利用炒锅制作菜肴知识

任务四 原件焬法和碎件焬法利用炒锅制作菜肴知识

项目六 炒锅配合烹调浸和煮的品种制作

任务一 炒锅制作浸汤菜肴知识

任务二 炒锅制作浸煮菜肴知识

项目七 炒锅配合烹调滚和煨的品种制作

任务一 炒锅制作滚菜肴知识

任务二 炒锅制作煨菜肴知识

项目八 炒锅配合烹调糕烧和返沙的品种制作

任务一 炒锅制作糕烧菜肴知识

任务二 炒锅制作返沙菜肴知识

项目九 炒锅配合烹调焖的品种制作

任务一 生焖法利用炒锅制作菜肴知识



任务二 熟焖法利用炒锅制作菜肴知识

任务三 炸焖法利用炒锅制作菜肴知识

任务四 油焖法利用炒锅制作菜肴知识

教学要求

(1) 素质目标

1. 具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。
2. 具有高尚的审美情趣。
3. 热爱烹饪事业，继承、发展、创新粤菜的烹饪技艺。
4. 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

(2) 知识目标

1. 了解粤菜炒锅岗位技能的特点；
2. 熟悉炒锅各环节的操作原则及要求；
3. 理解经过炒锅后的菜品形成的原理；
4. 掌握粤菜烹调方法的基础知识。

(3) 能力目标

1. 掌握炒锅岗位技能质量标准；
2. 熟悉炒锅工艺流程和技术关键；
3. 掌握常用烹调方法和分类，运用炒锅加工制作菜肴；
4. 熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。

## 9. 烹饪餐饮专业英语

### 烹饪餐饮专业英语 1

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。

### 烹饪餐饮专业英语 2

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。烹饪餐饮专业英语（2）在专业英语（1）的基础上，融入西方餐饮文化内容，帮助学生更顺利地学习西式烹调，同时也更强化对粤菜制作的英文口语表达。从而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。

主要内容：本课程以西式烹调为主线，在对西餐原料的初加工的英文专业术语进行详细学习的基础上，进一步学习西餐少司、汤、面点、开胃菜、各类西餐主菜以及早餐和快餐的典型菜式及其制作流程的英文描述。

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：掌握蔬菜与肉类初加工的英文专业术语；掌握常见的西式汤、酱料、沙拉、西点、早餐的英文专业术语；了解常见西式汤、酱料、沙拉、西点制作过程的英文描述；掌握各类西餐主菜的词汇及其制作过程的英文描述。

(3) 能力目标：能对常见粤菜菜肴的烹调步骤进行简单的英语描述；能看懂典型西式菜肴的英文食谱，能听懂制作西式菜肴的英语视频。

## 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. 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。

## 12. 现代厨政管理

**课程目标：**《现代厨政管理》是烹饪与营养专业、酒店餐饮管理专业方向的一门主干专业课，是让学生掌握高质量的厨房生产技能和基本的餐饮管理能力，使学生达到星级酒店餐饮部和中华餐饮名店主要岗位的任职要求，具备中级或高级烹调师的知识与能力，取得广东省职业技能鉴定中心颁发的中级或高级烹调师资格证。为酒店及餐饮企业培养基层厨师，班长、主管等中基层管理人员。最终目的是能适应未来国际酒店业发展的综合性、高素质、国际化的专门人才。同时培养学生的吃苦耐劳、主动热情、认真周到、团结协作的服务精神，为学生职业的可持续发展奠定良好的基础。

**主要内容：**通过本课程学习，让学生熟悉粤菜厨房的生产组织两大部分. 厨房七个主要岗位：砧板、水台、剪菜、候锅、上杂、打荷的烹调工艺流程；了解设备烹调布局原则及方法；熟悉烹调部门人员配置方案；菜单设计技巧. 了解原料采购的方式和特点；了解采购原则；掌握进货价格的决策方法；掌握采购过程的控制技巧；掌握验收的控制技巧；了解储存的基本要求；掌握发货控制技巧；掌握盘存控制技巧；掌握储存量控制的基本技巧

**教学要求：**

(1) 素质目标：培养学生具有高素质厨政管理的文化修养；养成良好的厨房生产意识；塑造优秀的团队合作精神；提高厨政管理人员操作水平，培养其分析问题和处理问题的社会能力。

(2) 知识目标：了解厨政管理的基本概念；能按照行业规范熟练完成厨房生产整个流程；掌握厨政管理各级岗位工作职责；熟悉厨政管理业务的相关基础知识；理解并能制作各种宴会菜单与散点套餐知识；掌握作为一名合格的厨政管理人员必须具备的综合知识。

(3) 能力目标：熟练运用中西式烹饪出品技术；把握厨政管理实训实习能力；能够应用菜肴分析结果和食品营养知识完成一份完整的菜单设计；能够签订采购合同，实际完成一次完整的原料采购与验收；能够制定中厨作业流程；能够制定西厨作业流程。

### 13. 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。

### 14. 面点工艺

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，同时能达到高级中式面点师的职业资格标准要求。

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，能够胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。

### 15. 菜品研发与制作

课程目标：菜品研发与制作是烹调工艺与营养专业的一门专业任选课，通过任务驱动教

学模式，训练学生研发菜品、改革的意识，提升学生对烹饪和餐饮的审美情趣，从而增强自身的核心竞争力。

**主要内容：**学习菜品研发设计的概念和作用，菜品研发的思路 and 原则，菜品研发对菜肴创新的作用和意义，从菜品的原料使用、搭配、造型、质感、味型、盘饰、营养搭配等方面进行菜品研发、设计与制作。

**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，培养刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，改革意识和创新精神，培养高尚的审美情趣。

(2) **知识目标：**掌握菜品研发的概念、作用和意义，了解市场中新食材、新技术、新工具、新理念的动态。掌握菜品外观和形状设计、菜品色彩和质感设计、菜品味型和调味设计、菜品盘饰和装盘设计、菜品烹调技法设计、菜品食材搭配、营养配伍设计的方法和注意事项。

(3) **能力目标：**正确理解菜品研发的方法和原则，能根据食材的特点和营养、色泽搭配，选择合适的味型，运用合理的烹调技法，设计恰当的外观和形状以及盘饰和装盘艺术，来创新和研发菜品。

## 16. 广点制作技术

**课程目标：**通过学习了解广式面点相关基本知识，掌握基本技法，能制作常见广式点心品种，并能举一反三、触类旁通，同时能达到高级中式面点师的职业资格标准要求。

**主要内容：**学习广式面点基本理论、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，能够胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。

## 17. 甜品制作技术

**课程目标：**通过学习了解甜品点相关基本知识，掌握甜点和广式糖水制作的基本技法，能制作常见甜品和糖水品种，并能举一反三、触类旁通，同时能达到中高级甜品师的职业资格标准要求。

**主要内容：**学习甜点的概念、性质和应用，从法式甜点的基础展开，学习不同甜点素材的组合、加工以及装饰的技巧、精致呈现。从制作海绵蛋糕，到引入到糖雕塑和更多的巧克

力工作，巧克力管道和铸造，以及准备餐厅不同风格的甜点。在主厨的指导下了解掌握各种艺术技能。学习广式糖水的制作方法。

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

了解甜品的基本理论，掌握不同甜点素材的组合、加工以及装饰技巧，掌握制作甜品的相应设备、工具的使用性能和管理相关设备和工具，掌握制作广式糖水的基本技法，熟悉基本甜品品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

#### (3) 能力目标

能对不同甜点要去进行素材的组合、加工以及装饰，能使用好制作甜品的相应设备、工具，能制作广式糖水。

### 18. 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。

### 19. 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

原则上应具有高级以上职称，具有“双师”素质，教学水平良好，具备较强的教学改革研究能力，能带领专业团队开展专业建设，引领专业发展方向，拥有丰富的行业、企业资源，沟通协调能力良好。

#### 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
358	具有两年以上相应酒店厨房岗位实践经验，教学水平良好，最好具有中式烹调技师以上专业技能等级证书	16	酒店厨房中餐厨师长、西餐厨师长、饼房厨师长、点心部主管或以上职务或操作能手，具有本职业工种高级技师以上职业水平	6

### （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. 烹调工艺实训室	1. 烹饪基本技能 2. 果蔬雕刻与盘饰 3. 中式烹调师中级考证 4. 粤菜烹调技术实训项目 5. 中国名菜制作技艺实训项目 6. 拼盘与盘饰工艺 7. 地方风味菜肴制作 8. 创意美食设计制作	1. 砧板台、18 张	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、35 块	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、35 套	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、18 套	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、35 套	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、10 张	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、18 张	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、18 套	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、2 台	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、4 台	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、2 台	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、1 台	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、	1. 面点工艺实训项目	1. 和面机、2 台	面粉成团加工	培养良好的操作习惯和职业道德, 训练面粉



西式面点)	2. 广点制作实训项目			成团加工技能, 熟练操作该设备
	3. 中国名点制作实训项目	2. 搅拌机、9 台	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
	4. 毕业论文设计			
	5. 西点制作实训项目	3. 压面机、2 台	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
	6. 地方风味点心制作	4. 发酵箱、2 台	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
	7. 中式面点师中级考证	5. 三层电烘炉、4 台	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、9 台、张	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、10 台	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. 西餐工艺实训室 (西式烹调)	1. 西餐工艺实训项目 2. 顶岗实习与毕业论文设计 3. 西点制作实训项目 4. 创意美食设计制作	1. 四头煲仔炉连焗炉、4 套	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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
		2. 微波炉、9 台	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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
		3. 无烟烧烤炉、2 台	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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
		4. 单缸双筛炸炉、4 套	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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. 平扒炉、4 套	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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. 面火炉、4套	西餐菜肴和点心熟处理和加工工艺	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
		7. 双层工作台、9张	西餐原料切配等初加工工艺	培养良好的操作习惯和职业道德,训练西餐原料初加工技能
		8. 万能蒸烤箱、1台	西餐菜点烤、蒸等熟处理加工	培养良好的操作习惯和职业道德,训练西餐原料熟处理技能

## 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。
4. 哥顿酒店	职业岗位群的操作技	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操

	能和管理能力的培养以及职业素质养成。	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。
5. 北滘华美达广场酒店	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，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	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，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。
7. 顺德渔村	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，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。
8. 皇帝酒店	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	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对

	和企业实习，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。	学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。
9. 绿茵酒店	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，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。
10. 万怡新世界酒店	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，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。

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

教学资源包括教材、图书和数字资源，高职阶段文化基础课程根据学校要求提供于教学使用，专业课程建议使用国家规划高职类教材，根据需要组织编写校本教材和实训实习讲义。充分利用学校图书馆的图书和期刊杂志开拓学习第二课堂。在数字资源方面由中高职对口学校共同开发以专业核心课程为主的教学资源，利用信息化教学手段，给教学提供现代化平台。

### （四）教学方法

根据普高生源学生特点，因材施教、按需施教，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，结合烹饪专业的特点，坚持学中做、做中学，基于工作过程系统化理念进行教学改革，倡导以学生学习为中心的教育模式，鼓励教师充当领路人、辅助者角色开展教学。

### （五）教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、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，包括观察、口试、笔试、任务完成、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，通过建立二级学院二级督导制度和专业内部教师互相听课制度（包括兼职教师），加强教师交流，发挥专兼特长，取长补短，不断完善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）餐饮业中式烹调师高级（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 现代学徒制 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											20
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	0	54	0	0	0	0	0	百分制		
		002084	计算机应用基础	是	2.5	46	46	24	22	0	0	46	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		
		001297	体育(1)		1.5	28	28	4	24	0	0	28	0	0	0	0	0	百分制	校内	
		001233	高职英语(2)	是	4	72	72	72	0	0	0	0	0	72	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	0	0	54	0	0	0	百分制	校外	
		001079	哲学基础		2.5	46	36	36	0	10	0	0	0	46	0	0	0	百分制		
		002546	职业生涯规划		1	18	18	18	0	0	0	0	0	18	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	0	0	0	72	0	百分制	校外	
		001298	体育(2)		2	32	32	0	32	0	0	0	0	0	0	36	0	百分制	校内	
		001397	大学生心理健康教育		1.5	28	24	24	0	4	0	0	0	0	0	28	0	百分制	校外	
		002564	创新基础		1	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	18	0	5级制		
		002565	创业基础		1	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	18	0	5级制		
		小计		34	642	544	466	78	98	80	172	8	198	8	180					
限选		001171	音乐鉴赏		2	36	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	百分制			
		小计		2	36	36	36	0	0	0	0	0	0	36						
专业课	必修	003781	上岗岗位技能	是	12	216	216	0	216	0	72	0	72	0	72	0	百分制	校外		
		003780	打荷岗位技能	是	12	216	216	0	216	0	188	0	0	0	28	0	百分制	校外		
		003779	食材加工技能	是	16	288	288	0	288	0	144	0	144	0	0	0	百分制	校外		
		000189	烹饪化学		2	36	36	28	8	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内		
		000194	烹饪营养	是	2	36	36	28	8	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内		
		000222	食品卫生与安全	是	2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制			
		003783	烧卤岗位技能	是	8	144	144	0	144	0	0	0	72	0	72	0	百分制	校外		
		003782	炒镬岗位技能	是	20	360	360	0	360	0	0	0	120	0	240	0	百分制	校外		
		000181	烹饪餐饮专业英语(1)	是	2	36	36	36	0	0	0	0	0	36	0	0	百分制			
		000591	顾客关系与营销实务		2	36	36	18	18	0	0	0	0	36	0	0	百分制	校内		
		003591	餐饮美学		2	36	36	18	18	0	0	0	0	36	0	0	百分制	校内		
		000182	烹饪餐饮专业英语(2)	是	2	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	百分制		
		000240	现代厨政管理	是	2	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	百分制		
		002835	中国食品产业文化史		1	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	18	0	百分制		
				小计		85	1530	1530	254	1276	0	404	108	408	108	412	90			
	任选		000176	面点工艺		3	54	54	18	36	0	0	54	0	0	0	百分制	校内		
			003789	菜品研发与制作		3	54	54	0	54	0	0	54	0	0	0	百分制	校内		
			000171	岭南饮食文化		1	18	18	18	0	0	0	18	0	0	0	百分制			
			003785	广点制作技术		3	54	54	0	54	0	0	0	0	54	0	百分制	校内		
			003786	甜品制作技术		3	54	54	0	54	0	0	0	0	54	0	百分制	校内		
		000232	西餐工艺(1)		3	54	54	18	36	0	0	0	0	0	54	0	百分制			
		003787	酒水知识与调酒技术(学徒制)		3	54	54	0	54	0	0	0	0	0	54	0	百分制	校内		
		小计		19	342	342	54	288	0	0	126	0	108	0	108					
		公共课合计		36	678	580	502	78	98	80	172	8	198	8	216					
		专业课合计		104	1872	1872	308	1564	0	404	234	408	216	412	198					
		学分、学时及平均周学时统计		140	2550	2452	810	1642	98	24.20	20.30	20.80	20.70	21.00	20.70					