

# 2019 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案 (专业学院方向两年制)

## 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

基本学制两年制，实行弹性学制，弹性学习年限为 2-6 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型人才。

### (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《教学计划进程表》	24.5	456	26.5%
专业课程		60.5	1090	63.5%

选修课程		10	180	10.5%
合计		95	1720	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. 中餐烹调	1.1 原料选购	1.1.1 设计各类筵席菜单 1.1.2 各类原料的品质鉴别 1.1.3 选购适宜的原料 1.1.4 原料成本核算 1.1.5 原料的贮藏 1.1.6 各类干制原料的涨发	烹饪原料 食品卫生与安全
	1.2 切配原料	1.2.1 蔬菜类原料摘洗、切配 1.2.2 水产品原料宰杀、清洗、分档、切配 1.2.3 禽类原料宰杀、清洗、分档、切配 1.2.4 肉类原料清洗、分割、切配 1.2.5 常用料花、料头切配 1.2.6 半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉 1.2.7 各种切配刀具使用	烹饪基本技能训练 粤菜烹调技术 I、2 食品营养与配餐 拼盘与盘饰工艺
	1.3 临灶操作	1.3.1 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 1.3.2 汤类菜肴制作 1.3.3 炒类菜肴制作 1.3.4 炸类菜肴制作 1.3.5 蒸类菜肴制作 1.3.6 炆类菜肴制作 1.3.7 煎焗类菜肴制作	粤菜烹调技术 II 粤菜烹调技术 (1) 粤菜烹调技术 (2) 地方风味菜肴制作
	1.4 菜肴装盘	1.4.1 菜肴出锅、盛装 1.4.2 整块熟料的改刀 1.4.3 菜肴围边、点缀 1.4.4 消毒柜、洗碗设备使用	拼盘与盘饰工艺
2. 中、西式面点制作	2.1 制作面皮	2.1.1 面点原料选择 2.1.2 面团调制、搓条、下剂、擀皮	烹饪原料 食品卫生与安全 广点制作技术 1、2

		2.1.3 水调面团面皮制作 2.1.4 发酵面团面皮制作 2.1.5 油酥面团面皮制作 2.1.6 米粉面团面皮制作 2.1.7 搅面机、压面机、搅拌机、酥皮机等设备使用	西点制作
	2.2 面点馅料制作	2.2.1 制作馅料原料的选择 2.2.2 馅料原料切配和调味 2.2.3 馅料原料烹调加工	烹饪基本技能训练 面点工艺 西点制作
	2.3 面点成型	2.3.1 面点上馅 2.3.2 面点成型 2.3.3 使用常用的面点制作工具	烹饪基本技能训练 面点工艺 西点制作 广点制作技术（1） 广点制作技术（2）
	2.4 面点熟制	2.4.1 蒸煮类点心熟制 2.4.2 煎炸类点心熟制 2.4.3 烘烤类点心熟制 2.4.4 广式甜点制作	广点制作技术（1） 广点制作技术（2） 西点制作
3. 西餐烹调	3.1 准备原料	3.1.1 西餐菜单设计 3.1.2 西餐原料选购 3.1.3 原料成本核算 3.1.4 原料储藏	烹饪原料知识 食品卫生与安全
	3.2 原料切配	3.2.1 西餐刀具、砧板分类使用 3.2.2 蔬菜类原料摘洗、切配 3.2.3 水产品原料宰杀、清洗、分档、切配 3.2.4 禽类原料宰杀、清洗、分档、切配 3.2.5 肉类原料清洗、分割、切配 3.2.6 半成品腌味、上浆、挂糊、拍粉	食品营养与配餐 烹饪基本技能训练
	3.3 原料制熟	3.3.1 基础汤制作 3.3.2 各类少司制作 3.3.3 西餐早餐制作 3.3.4 沙拉、配菜制作 3.3.5 西餐热菜制作 3.3.6 菜肴调味 3.3.7 煲仔炉、炉灶、汤锅、蒸柜、万能蒸烤箱、焗炉、烤箱、	西餐工艺 酒水知识与调酒技术 现代厨政管理

		平扒炉、坑扒炉、烧烤炉等加热设备使用、维护	
	3.4 餐点装盘	3.4.1 菜肴装盘 3.4.2 菜肴点缀和美化处理 3.4.3 准确出菜	拼盘与盘饰工艺
4. 餐饮管理	4.1 厨房生产管理	4.1.1 餐饮采购、验收与储存管理 4.1.2 餐饮成本核算与控制 4.1.3 厨房行政管理	现代厨政管理
	4.2 宴会组织策划	4.3.1 菜单的策划与设计 4.3.2 宴会台面环境设计 4.3.3 宴会管理 4.3.4 餐饮促销策划与设计	现代厨政管理 酒水知识与调酒技术

### （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. 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。

## **5. 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。

## **6. 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。

## 7. 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。

## 8. 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. 烹调工艺

课程目标：熟悉烹饪原料的初步加工方法，了解加热对烹饪原料的影响；强化刀工刀法的练习，具备本专业必需的专业技能；掌握配菜、调味、火候和菜肴烹制工艺方面的基本知识；最终掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。

主要内容：原料的加工原理及工艺、刀工原理及刀工刀法、加热对烹饪原料的影响、菜肴的组合、调味的知识、菜肴的烹制工艺等方面的知识和技能。

#### 教学要求

（1）素质目标：教学中将培养专业素养、职业道德和专业技能贯穿于整个教学过程中，同时通过该课程的学习，要培养学生的专业思维方式和树立学生的专业思想，为实践打下良好基础。激发在烹饪创作中的艺术灵感；使学生在积极沟通、团结协作等专业素养发面积极进取，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：通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法和变法，加强学生对烹调的知识从感性到理性的转变，使学生掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。

（3）能力目标：通过本课程学习，通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法和变法，加强学生对烹调的知识从感性到理性的转变，使学生掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调工艺，科学合理地完成菜肴制作工艺。

### 2. 烹调基本技能训练

课程目标：通过烹调基本技能的学习，让学生掌握烹饪原料的切配技能和相关知识，并能达到国家职业资格中级烹调师的刀法水平，具备刻苦耐劳、仔细认真、虚心好学的敬业精神和较强责任心的工作态度、为发展职业能力奠定基础。

主要内容：学习抛锅的基本功、火候的识别与调节、上浆、上粉、基本味型调制、刀工的运用等知识，以理论教学和课堂讲授、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。将临炉基本功、刀法的运用、烹饪原料形态的加工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：让学生学会沟通、与他人合作，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：了解烹饪基本技能理论，掌握抛锅的手法、火候的运用、运刀和刀法运用，掌握烹饪原料初步加工处理，掌握基本味型的调制、挂糊和上浆，熟悉烹饪原料的分档取料。

（3）能力目标：具有熟练的中餐烹饪操作基本技能；熟悉各类原料初加工；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任厨房砧板、炉台等技术工作。

### 3. 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，熟练面点的基本功，并能够制作四大面团的常见品种，且能举一反三、触类旁通，同时能达到中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、面点馅心知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、面点成熟的加温方法、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、馅心的调制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，掌握酒店点心房的设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点基本技能，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；能自我调整同类产品的配方，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。

#### **4. 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。

#### **5. 烹饪原料**

**课程目标：**使学生具备烹饪行业从业者所必需的烹饪原料基础知识，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；理解烹饪原料的组织结构、品质特点、化学成分；掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法，具备鉴别和运用原料的能力，为进一步学习相关专业基础知识打下基础。

**主要内容：**学习常用烹饪原料的基础知识包括品种,产地,产季,上市季节和品质要求;了

解烹饪原料的组织结构,品质特点,化学成分;熟悉原料的分类,质量变化的因素,品质鉴别,保管方法。

教学要求:

(1) 素质目标:通过小组项目教学,培养学生热爱专业,具备良好的专业素养。

(2) 知识目标:了解烹饪原料的基础相关知识,具备原料分类与保管的能力,掌握烹饪原料的品质鉴别方法,懂常用原料在烹饪中的应用。

(3) 能力目标:能根据烹饪原料的结构性质特点,分析其化学成分,具备品质鉴别和应用能力。能够胜任各级各类餐饮中烹饪原料的管理和技术工作,具备烹饪从业者职业素养。

## 6. 烹饪营养

课程目标:通过学习营养与卫生相关的基本知识,使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用,并获得对食品原料的卫生处理以及如何保证人体健康等理论基础知识,同时学习如何进行食品安全卫生管理及饮食行业从业人员职业道德规范要求以及中华人民共和国食品卫生法,使学生今后从事烹饪工作及饭店、旅游工作具有一定的理论基础与法制观念。

主要内容:学习人体对营养素的需要、各种食物的营养价值及其加工烹调中营养素的变化、损失与保存问题、食品卫生的基本要求、食物中毒的预防措施、食品卫生法等知识,使学生能更好地适应烹饪工作岗位,遵循学生职业能力培养的基本规律,采用任务驱动法、项目教学法、讲演练相结合等方法,将营养理论知识与科学烹饪、烹饪过程的卫生安全有机结合,对学生进行训练指导。

教学要求:

(1) 素质目标:学生在合作中学习,热爱科学,具有科学烹调的观念,辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用,具有营养卫生意识、爱岗敬业意识和创新意识。

(2) 知识目标:了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系以及《食品卫生法》的主要内容,掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识。

(3) 能力目标:掌握科学烹饪的基本技能,具备现代饮食营养卫生及预防食物中毒的基本技能,具备科学、合理搭配膳食的能力,能够胜任营养配餐员的工作。

## 7. 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复合型职业人才,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语口语表达。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。

### 8. 粤菜烹调技术

#### 粤菜烹调技术1

课程目标:通过了解学习粤菜相关基本知识及制作工艺,熟知粤菜烹调的基本技法和烹调法及其应用,具有娴熟的原材料刀功处理的能力,懂得各种动植物及干货食材原材料的初加工处理和切配,并能清楚其原料的烹调方法和烹调过程注意事项,理实一体同时能达到初级中式烹调师的职业资格标准要求。

主要内容:学习掌握粤菜的基本理论包括刀工技术和烹调基础知识;粤菜原料烹制前的预制和粤菜基本菜肴制作。理实一体以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合,使学生对粤菜菜肴的制作理论、烹调技巧和步骤原理有深刻的理解并掌握。课程内容突出理实一体化、职业化并符合市场需求,以理论为主、附于实践为原则,将粤菜相关基本知识及制作工艺,粤菜烹调的基本技法和烹调法及其应用作为主要教学内容。

#### 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,加强师生互动,建立良好的餐饮行业从业人员职业道德意识,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:理解粤菜烹调的概念及其火候和调味的基础知识,掌握粤菜原材料的选择、鉴别和管理,掌握热菜制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具,熟悉常见粤菜基本菜肴初加工步骤及其原料的处理方法,要求对粤菜烹调技法和烹调法有全面的认知和粤菜造型艺术的掌握。

(3)能力目标:能根据粤菜烹调的概念及其火候和调味的基础知识烹制粤菜具代表性的

基本菜肴，掌握粤菜基本菜肴初加工步骤及其原料的处理方法，掌握粤菜传统艺术造型和懂得独立自主创新艺术开发，对厨房各个岗位职能定位有清晰的认知，达到职业培养目标和职业技术资格的初步要求。

### 粤菜烹调技术 2

#### 课程目标：

通过了解学习粤菜相关基本知识及制作工艺，掌握粤菜的基本烹调技法，具有娴熟的砧板基本功，并能举一反三、触类旁通，能较快速的处理禽类、畜类、鱼类等原材料的初加工处理和切配，并能使用粤菜烹调方法对其进行烹制，同时能达到中级中式烹调师的职业资格标准要求。

主要内容：学习粤菜的基本理论、粤菜的风味流派、粤菜的成菜特色，以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合，使学生对粤菜成菜流程有深刻的理解并掌握。课程内容突出技能性、职业化并符合市场需求，以理论适度、重在实践为原则，将原材料的初加工及其切配、菜肴的制作熟成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：熟悉常见粤菜原材料初加工步骤及其处理的方法，要求对常用粤菜烹调技法掌握，和部分具有粤菜风味特色的味型调制。

(3) 能力目标：能根据粤菜菜肴特色对原材料进行前期的加工处理并能使用与其相对应的烹调技法进行菜肴的熟成，对厨房各个岗位都具有扎实的基本功功底，达到职业培养目标和职业技术资格的要求，并具有一定的菜肴品鉴与研发能力，有潜力在各类餐饮厨房中胜任技术管理、产品研发等岗位。

## 9. 广点制作技术 1

### 广点制作技术 1

课程目标：在原有中职学习的基础上，通过学习进一步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、面点馅心知识、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。

## 广点制作技术 2

课程目标：在原有中职学习的基础上，通过学习进一步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。

## 10. 食品营养与配餐

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：

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、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。

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。

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。

## 11. 拼盘与盘饰工艺

课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握低档宴会中冷菜切配与拼摆手法；熟练掌握

基本花色拼盘、果盘、围边点缀的制作技艺。初步具备中餐冷菜制作和食品雕刻的工作能力，具备诚实、守信、吃苦耐劳的品质，为发展专业职业能力奠定基础。

主要内容：学习单色拼盘、双色拼盘、假山、海南风光、芭蕉扇、牡丹花、雨后春笋等主题拼盘，以理论教学和课堂讲授、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。将平面拼盘、立题拼盘、简单盘饰作为主要教学内容。

教学要求：

(1) 素质目标：教学中将培养专业素养、职业道德和专业技能贯穿于整个教学过程中，同时通过该课程的学习，要培养学生的专业思维方式和树立学生的专业思想，为实践打下良好基础。激发在烹饪创作中的艺术灵感；使学生在积极沟通、团结协作等专业素养发面积极进取，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：通过本课程学习，能够有效的认识到美学在烹饪所起到的作用，了解美学的基础知识，认识美感的构成，掌握美学体系影响下的烹饪色彩基础，掌握雕刻、拼盘技法中的图案基础知识等。系统掌握食品雕刻常用工具的性能、正确的使用方法、使用技巧，培养学生对花卉、鸟类、园林景观、组合作品、盘饰小件等制作能力，使学生逐步掌握基本的雕刻技法，并能独立完成一些作品的制作。

(3) 能力目标：通过本课程学习，能够灵活运用烹饪中的雕刻、拼盘技法，掌握图案设计的基本原则和方法，根据原料可以使食品雕刻成品、拼盘造型不断变化，发挥烹饪原料在食品雕刻、拼盘造型中的作用，同时为作品的创新打下夯实的基础；能够掌握基本刀法；掌握基本造型作品的制作步骤。具备本专业扎实的基本功和娴熟的冷菜制作与食品雕刻设计创作能力，能综和应用所学知识，分析和解决烹饪中的实际问题。

## 12. 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知识与底蕴，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。

## 13. 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。

#### 14. 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。 )

## 15. 西点制作

**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。

## 16. 西餐工艺

**课程目标：**西餐工艺课程是烹调工艺与营养专业的专业任选课程之一，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：**通过训练使学生们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。通过练习使学生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、原理，熟悉常用原料切割和保存方法，搭配的原则等知识。掌握鸡蛋的原料知识，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。

## 17. 地方风味菜肴制作

**课程目标：**使学生学习并掌握烹调中国各地菜系代表菜肴的基本制作技术，要求学生在在今后的学习和工作中能运用这些技术知识解决一些实际问题，成为餐饮业一名优秀的烹调师。最终目的是能成为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，让学生熟悉全国代表性地方风味菜肴制作基础知识；了解地方风味菜肴制作基本流程。掌握以砧板为中心，由砧板、水台、剪菜组成的工艺组，称外线或开线；熟悉以候锅为中心，由候锅、上杂、打荷、传菜组成制作工艺组，称内线或里线。掌握烹制菜肴及粉面，调制复合调味品。半制成品、各类干货原料的预制。

**教学要求：**

(1) **素质目标：**培养学生能吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有容忍、沟通和协调能力，团队合作好、组织与协调能力强，有社会责任感、遵纪守法。培养学生良好的思想品德素质、社会责任感、荣誉感和进取精神等思想政治素质。养成良好的职业道德素质：职业态度端正，敬业爱岗、忠于职守，诚实守信，团结协作，具有明确的职业理想。塑造具备从事餐饮职业活动所需要的行为规范及价值观念，注重学会共处，学会做人，确立积极的人生态度。提升文化素质，使学生具有一定的审美情趣和文化品位，能够成为旅游饭店餐饮业的形象代表。

(2) **知识目标：**让学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，掌握餐饮企业厨房食品烹调基本的生产技术和工作能力，具备诚实守信、善于沟通、认真负责和共同合作的职业品质，树立优秀厨师职业意识、热爱本职岗工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础。知道地方风味菜肴制作主要是中餐菜肴制作的相关知识。了解各地域中餐菜肴制作方式的不同，掌握在不同场合中的地方名菜制作流程和要求。能够用饮食文化知识和营养学知识来解释各类名菜。了解餐饮管理的相关知识，如菜单设计、食品原料的采购与验收、地方风味菜肴制作质量控制、餐饮菜肴制作资源管理、餐饮经营分析。

(3) **能力目标：**能按照行业规范熟练操作水台、切配、打荷、上什、候锅等技术；掌握20道地方名菜的制作过程。掌握相应的出品制作流程。

## 七、教学进程总体安排

每学年教学时间40周，两年制专业总周数为78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，两年制总学分为95。

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
73	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	4	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	4

## (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. 烹调工艺实训项目	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. 粤菜烹调技术实训项目	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. 地方风味菜肴制作实训项目		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. 拼盘与盘饰工艺实训项目	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	培养良好的操作习惯	

			等储藏	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、西式面点)	1. 面点工艺实训项目 2. 广点制作实训项目 3. 顶岗实习与毕业论文设计 5. 西点制作实训项目	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,训练面粉成团加工技能,熟练操作该设备
		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
		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
		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
		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

## 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	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。

	以及职业素质养成。	
	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	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。

	建课程体系，确定教学内容及教学方法。	
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。

### （三）教学资源

教学资源包括教材、图书和数字资源。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

根据专业学生特点，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）学习评价

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）餐饮业中式烹调师高级（或西式烹调师高级）职业资格证书。
- （2）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95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 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	课堂教学理论讲授	课程实践	课外实践	一	二	三	四	五				六
											18	18	18	18	0				0
公共课	必修	003251	形势与政策(两年制)		1	32	32	32	0	0	8	8	8	8	0	0	百分制		
		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	五级制	校内	
		002801	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论II	是	3	54	46	46	0	8	54	0	0	0	0	0	百分制	校内	
		002802	思想道德修养与法律基础II	是	2	36	28	28	0	8	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	
		001296	体育		2.5	46	46	6	40	0	24	22	0	0	0	0	百分制	校内	
		002564	创新基础		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0	0	0	五级制		
		002565	创业基础		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0	0	0	五级制		
		001396	大学国文		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制		
	001398	大学生心理健康教育与职业规划		2	36	36	24	12	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内		
	小计					18.5	348	278	226	52	70	230	102	8	8	0	0		
	限选	001171	音乐鉴赏		2	36	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制		
		001170	社会交往与礼仪		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制		
		001172	语言表达艺术		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制		
		小计					6	108	108	108	0	0	36	72	0	0	0	0	
专业课	必修	000176	面点工艺	是	3	54	54	18	36	0	54	0	0	0	0	百分制	校内		
		000203	烹调基本技能训练	是	3	54	54	10	44	0	54	0	0	0	0	0	百分制	校内	
		000448	烹调工艺(1)	是	3	54	54	18	36	0	54	0	0	0	0	0	百分制	校内	
		000181	烹饪餐饮专业英语(1)		2	36	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制		
		000194	烹饪营养	是	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	
		000222	食品卫生与安全		2	36	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制		
		000099	广点制作技术(1)	是	3	54	54	18	36	0	0	54	0	0	0	0	百分制	校内	
		000261	粤菜烹调技术(1)	是	3	54	54	18	36	0	0	54	0	0	0	0	百分制	校内	
		000228	食品营养与配餐		2.5	46	46	22	24	0	0	46	0	0	0	0	百分制	校内	
		000100	广点制作技术(2)		2	36	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	
		000182	烹饪餐饮专业英语(2)		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制		
		002870	茶文化与健康		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	
		002882	拼盘与盘饰工艺	是	2	36	36	4	32	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内	
	000262	粤菜烹调技术(2)	是	3	54	54	18	36	0	0	0	54	0	0	0	百分制	校外		
	000202	烹调工艺(2)	是	2	36	36	12	24	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校外		
	000240	现代厨政管理		2	36	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制			
	003854	烹饪毕业设计(论文)		2	36	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	百分制	校外		
	003853	烹饪专业顶岗实习(两年制)		18	324	324	0	324	0	0	0	0	0	324	0	0	五级制	校外	
	小计					60.5	1090	1090	374	716	0	306	298	126	360	0	0		
	任选	003591	餐饮美学		2	36	36	18	18	0	36	0	0	0	0	0	百分制		
002419		西点制作		4	72	72	24	48	0	0	72	0	0	0	0	百分制	校内		
002421		西餐工艺		2	36	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校内		
002883		地方风味菜肴制作		2	36	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校外		
小计					10	180	180	42	138	0	36	108	36	0	0	0			
公共课合计					24.5	456	386	334	52	70	266	174	8	8	0	0			
专业课合计					70.5	1270	1270	416	854	0	342	406	162	360	0	0			
学分、学时及平均周学时统计					95	1726	1656	750	906	70	33.78	32.22	9.44	20.44	NaN	NaN			