

2023 级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

(烹饪工艺现代学徒制)

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

高等职业学校学历教育入学要求一般为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 (54)	餐饮类 (5402)	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	粤菜制作； 粤点制作；

五、培养目标与规格

(一) 学校培养目标

落实立德树人根本任务，培养适应新技术变革与产业转型升级需要，具有坚定理想信念，崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

(二) 专业培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，熟练掌握中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等专业知识和技术技能，面向餐

饮行业（企业）餐饮加工领域的，适应新技术变革与产业转型升级需要，具有现代餐饮业工作人员职业道德等素质，能够从事中、西餐厨房生产，以及初级管理等岗位工作，崇实向善、尚美养德、身心健康的发展型、复合型和创新型高素质技术技能人才。

（三）培养规格

培养的人才具有以下素质、知识、能力：

1. 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪。崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感 and 参与意识；

（3）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；

（4）勤于劳动、勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；

（5）具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯；

（6）具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，形成良好的餐饮美学感知力，能够形成一两项艺术特长或爱好；

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。理解各种工艺模块的基本原理、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）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；

（3）具有数字技能，适应餐饮数字经济发展新需求的能力；

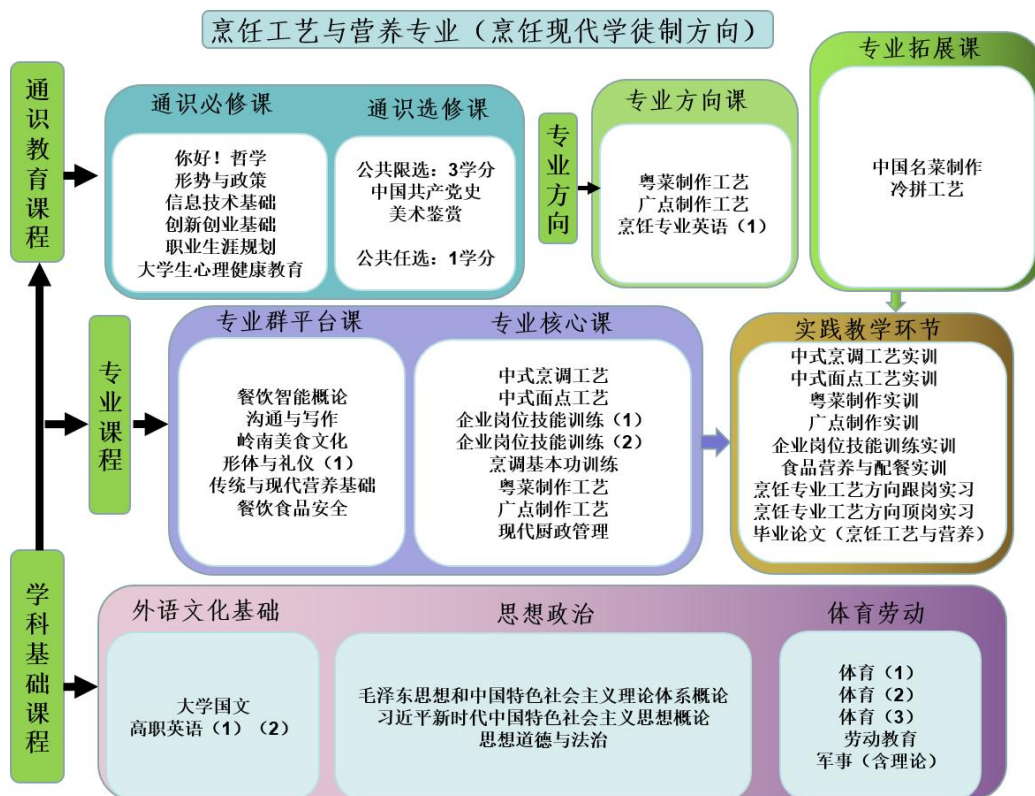
（4）能熟练进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，烹制出一定数量中高档菜；

- (5) 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；
- (6) 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；
- (7) 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) 课程地图

请根据专业人才培养目标，绘制本专业的课程地图，以课程规划指引专业的人才培养往规范化方向发展，课程规划要体现学生未来升学与就业的发展方向。请绘制课程地图：



(二) 工作任务与职业能力分析

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 餐饮食品安全
	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	饮食美学与筵席设计 粤菜制作工艺 冷拼工艺

		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	
	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 爇类菜肴制作 1.3.7 煎焗类菜肴制作	粤菜制作工艺 中国名菜制作
	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	冷拼工艺
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 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	烹饪原料 餐饮食品安全 中式面点工艺 广点制作工艺 西点工艺
	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	中式面点工艺 广点制作工艺 西点工艺
	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	中式面点工艺 广点制作工艺 西点工艺
	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	中式面点工艺 广点制作工艺 西点工艺
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 餐饮食品安全 现代厨房管理
	3.2 原料切配	3.2.1 西餐刀具、砧板分类使用	西餐工艺

		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	
	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、平扒炉、坑扒炉、烧烤炉等加热设备使用、维护	西餐工艺
	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	冷拼工艺
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	餐饮运营管理
	4.2 餐厅服务管理	4.2.1 餐厅内部员工管理 4.2.2 餐厅财产物资管理 4.2.3 餐厅营运活动过程管理	餐饮运营管理
	4.3 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	饮食美学与筵席设计

(三) 公共课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1. 习近平新时代中国特色社会主义思想	使学生全面系统掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的主题主线、科学体系、内在逻辑、基本内容和实践要求。引导大学生从根本上不断提高自己的思想理论水平和辨别是非能	全面介绍与阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求，以及在马克思主义发展史、中华民族复兴史、人类文明进步史上具有特殊重要地位，牢牢把握	(1) 素质：帮助大学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，知行合一、锤炼品格。 (2) 知识：帮助大学生深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义。

想 概 论	力，增强认识世界和改造世界的能力素质。	习近平新时代中国特色社会主义思想的基本立场观点方法。	(3) 能力：帮助大学生不断提高科学思维能力，增强分析问题、解决问题的实践本领。
2. 毛 泽 东 思 想 和 中 国 特 色 社 会 主 义 理 论 体 系 概 论#	使学生全面、系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，领会马克思主义中国化理论成果的精神实质，坚定对共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的信念和对中华民族伟大复兴中国梦的信心。	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，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。	(1) 素质：帮助学生树立正确的三观，坚定建设中国特色社会主义的理想信念。 (2) 知识：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。 (3) 能力：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。
3. 思 想 道 德 与 法 治	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。	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以引导大学生努力成长为能够担当民族复兴大任的时代新人为着眼点，以时代使命——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。	指引学生把握人生方向、坚定崇高信念，弘扬中国精神，自觉践行社会主义核心价值观；遵守道德规范、锤炼道德品格，引领良好的社会风尚；学习法制思想、养成法制思维，自觉尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养。
4. 形 势 与 政 策#	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和重大方针政策，提高学生政策分析和判断能力，增强学生实现中华民族伟大复兴的信念信心。	包括全面从严治党形势与政策，我国经济社会发展形势与政策，港澳台工作形势与政策，国际形势与政策等。	本课程是理论武装实效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性很强的一门高校思政课。教学以讲授为主，充分利用现代教育技术，采取灵活多样的教学方式，尤其是丰富网络教学资源，逐步实现教学资源共享及云端教学方式。
5. 你 好！哲 学	了解哲学的基础理论和基本知识及相关的背景知识、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周围的世界和社会生活。	学习并掌握马克思主义哲学、中国哲学、西方哲学、道德哲学、美学、科技哲学、人生哲学逻辑学相关入门知识和内容，培养学生阅读哲学书籍的习惯和学习哲学的兴趣。	结合高职学生的特点，重点运用案例教学，辅以讨论、辩论和录像等多种形式，突出学生的主体地位，调动学生的主动性和积极性，启发学生思考问题、分析问题和解决问题。

6. 大学国文	本课程通过对中国先秦元典的解读,分析其思想情感、审美价值和文化意义,提升大学生对中国传统优秀文化的认知,提升语言文学的热爱之情,陶冶其精神情操,提高其文化素养和文化内涵。	大学国文的课程内容为中国先秦文史哲经典作品,包括四书五经和诸子思想典籍,以“经、史、子”为主线展开18个单元课程内容教学。	大学国文坚持“以学生为中心”的教学理念,针对不同专业学生的特点,重构课程内容。大学国文采用“线上+线下”的教学组织形式,通过线上自学和线下讲授等多种方式,全方面地进行课程思政和浸润。
7. 体育	1. 增强体质、增进身心健康,培养终身体育意识; 2. 掌握体育健康基本知识和技能,学会科学锻炼身体的方法,养成自觉锻炼身体的习惯; 3. 培养良好的思想品德、意志、促进学生个性完善发展,提高社会适应能力。	包括高职体育与健康、基础体能与职业体能、奥林匹克运动等理论知识,以及球类运动、民族传统体育运动、游泳、健美操等体育项目。	从增强体质出发,与《国家体育锻炼标准》相结合;符合学生的认识和生长发育的规律;加强身体活动技能,熟练掌握一两项运动技能。培养学生顽强意志和爱国情怀,
8. 大学生心理健康教育#	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。	主要内容包括7大项目,分别是心理健康与心理咨询、自我意识与人格完善、学习与职业生涯规划、情绪管理与压力应对、人际沟通与冲突处理、恋爱与性心理、生命教育与危机干预。	一、通过教学,使学生在知识、技能和自我认知三个层面提升心理健康水平。 二、课程要采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法,线上与线下相结合的混合式教学模式。 三、针对不同知识点,挖掘课程思政元素,有机融入课程。
9. 职业生涯规划	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。	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。	(1) 素质:使学生具有正常的择业心理和心态,能很快适应和融入工作新环境,具备良好的思想品德、职业道德团队合作能力和敬业精神。 (2) 知识:使学生了解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:使学生学会制定职业目标、

			学习方向、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； 分析自我优劣、差距，明确奋斗方向。
10. 军事(含军事理论与军事技能)	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。	含《军事理论》和《军事技能》两部分，包含：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备、共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。	素质：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。 知识：通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识。 能力：通过军事课教学，让学生了解掌握基本军事技能。
11. 公共外语(1)(2)	旨在培养学生学习英语和应用英语的能力，为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。	对接技能大赛的要求，融入了课程标准、行业新业态、课程思政，进行课程内容重构，共分为五大模块：模块一 公司与产品；模块二 商务旅行与宴请；模块三 贸易流程；模块四 市场营销；模块五 职业规划。	(1) 知识目标：掌握必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识。 (2) 能力目标：培养必要的通用英语技能；能用英语讲述中国故事、传播中华文化。 (3) 素质目标：践行社会主义核心价值观；运用英语进行终身学习。
12. 信息技术基础	课程围绕高等职业教育专科各专业对信息技术学科核心素养的培养需求，吸纳信息技术领域的前沿技术，通过理实一体化教学，提升学生应用信息技术解决问题的综合能力，为其职业发展、终身学习和服务社会奠定基础。	Office2016 基本功能和操作、信息检索、程序设计基础、信息素养与社会责任、信息安全、项目管理、云计算、大数据、物联网、现代通信技术、机器人流程自动化、人工智能、数字媒体、虚拟现实、区块链等。	通过本课程学习，培养学生掌握 Office2016 基本功能和操作，提升信息检索、计算思维能力，了解云计算、大数据、物联网、现代通信技术、机器人流程自动化、人工智能、数字媒体、虚拟现实、区块链等新一代信息技术在日常生活和工作中的应用。
13. 创新创业基础	激发学生创新精神、创业意识、创新创业思维，使学生种下创新创业种子，培养学生在实践中运用创新的思维和方法创造性解决工作生活学习中遇到的各类问题，掌握创新创业实践科学的方法论，并积极参与	引导学生进行自我认知并生成创业团队，以团队为单位推进项目并进行整体考核，进而进入探索—>创造—>创新产品—>创业项目的项目实践学习过程。	(1) 素质：培养学生的创新意识与创新精神。 (2) 知识：了解效果推理理论、设计思维、精益创业等国际先进的创新创业理论及方法论，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。 (3) 能力：培养学生想法与机会、资源、行动三大领域的 15 项核心能力。

	各类创新创业实践。		
14. 劳动教育	增益学生的劳动观念、磨练意志品质、树立艰苦创业的精神以及促进学生多方面的发展，促使劳动教育与技术、职业教育紧密地联系在一起。重点增益学生的创新精神和实践能力，培养当代社会需要的高素质人才和创新型劳动者。	本课程通过促使学生参加综合实践活动，让劳动与技术教育有机结合到一起的重要学习过程。学生通过强调动手与动脑相结合参与各种探究性、操作性的劳动体验，以此形成良好的技术素养，从而实现形成创新精神和提升实践能力。	<p>(1) 素质目标：通过劳动体验，让学生在劳动中感受生活的乐趣。同时，使之形成良好技术素养，正确认识劳动的价值。</p> <p>(2) 知识目标：让学生了解各学科基础知识如何与实际工作场景进行综合运用，理解劳动与技术教育紧密结合后，能够丰富专业的学习内容，最终能够完成巩固知识、提升能力并形成创新意识。</p> <p>(3) 能力目标：学生通过把技术学习以劳动的形式进行综合运用，具备提升专业学习的能力。</p>

(四) 专业课

1. 专业群平台课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 餐饮智能概论	以当前餐饮业岗位的需求为导向，全面系统地介绍当今旅游业、酒店业、餐饮业基本情况。通过本课程的学习，使学生对餐饮业有一个全面的了解，掌握现代餐饮管理的基本原理、基本方法，熟悉餐饮的基本业务和技能，明确餐饮管理的基本内容和基本方法，培养掌握餐饮管理知识、具有服务意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。	当今餐饮业基本情况，餐饮管理的基本概念，餐饮管理的基本内容和基本方法，餐饮的服务项目和服务技能。	<p>(1) 素质目标：具备餐饮常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力；培养学生在员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法和技巧，培养学生养成良好的餐饮服务礼仪习惯，初步树立餐饮管理意识、服务意识、奉献意识、沟通协作意识，培养学生的实践能力、操作能力。</p> <p>(2) 知识目标：了解当今餐饮业基本情况，懂得餐饮管理的基本概念、基本内容和基本方法，了解餐饮的服务项目和服务技能。</p> <p>(3) 能力目标：对当今餐饮业基本情况有较为清晰的了解，掌握餐饮管理的一般概况。</p>	36
2. 沟通与写作	通过语音、交谈、演讲及相关写作项目的训练，使学生能够规范只用普通话进行	音准训练（声母、韵母、升调、轻声、儿化、误读校正）；	(1) 素质目标：具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度；具有得体的行为规范；提高素质，具有适应时	36

	<p>口语交流，较好地表达自己的观点、见解和主张，同时具有良好的应用写作能力，具备较好的人际沟通和交往能力，为学生今后的就业及职业发展提供有效的帮助，奠定良好的基础。</p>	<p>朗诵训练、交谈训练、演讲训练、公务文书写作训练、事务文书写作训练、其他应用文写作训练。</p>	<p>代需要的交往能力。</p> <p>(2) 知识目标：掌握人际关系的概念、种类、模式、原则以及过程；认识倾听的作用、原则、步骤；语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；非语言沟通的主要形式、作用和沟通策略；书面沟通的方式、优缺点、适用范围以及运用要点等。</p> <p>(3) 能力目标：能解释人际关系的含义、特征并说明学习课程的主要学习方法；能掌握非语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能掌握语言沟通的主要形式、作用及态度要求；能够灵活运用所学技巧与方法，正确处理各种人际关系，实现人间的高效沟通等。</p>	
3. 岭南美食文化	<p>通过本课程的学习，要求学生能对岭南饮食文化有一个初步的、全面的认识，初步熟悉岭南饮食文化的基本内涵，突出职业态度、职业习惯的培养和训练。学生通过本课程的学习，能运用所学知识，把握住餐饮服务的大方向，对餐饮部门进行科学规范。</p>	<p>岭南饮食文化的构成及产业文化；岭南饮食变迁与社会进步；岭南餐饮业发展的历史沿革、老字号、新字号等岭南餐饮行业文化；快餐行业文化；食品工业行业文化；食品产业人才的职业生涯发展。</p>	<p>(1) 素质目标：培养学生卓越的餐饮服务文化素养以及对餐饮服务行业的热爱，养成具有认真、自主学习的能力，懂得做好自己的职业发展规划，能认识到食品文化是餐饮文化重要部分。</p> <p>(2) 知识目标：了解岭南饮食文化的发展历程与历史沿革，理解现代食品工业化技术与生产的组织分工和食品产业化的制度化环境、食品加工的机械化自动化，掌握食品营养、安全、生产与环境知识。</p> <p>(3) 能力目标：掌握现代食品工业化、食品营养安全以及食品产业人才的职业生涯发展等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力等。</p>	36
4. 形体与礼仪 (1)	<p>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。</p>	<p>日常交际礼仪包括个人礼仪、日常交际礼仪、典礼礼仪和涉外礼仪的概念和内容以及日常礼仪的重要性；了解世界大国礼仪概</p>	<p>(1) 素质目标：培养学生具备热爱生活、热爱事业的信心和情操，提高审美能力，培养学生对自身的美好气质的信心和热爱，提高学生欣赏美、鉴赏美的能力。</p> <p>(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</p>	36

		况；掌握接待礼仪规范、沟通礼仪和社交礼仪的规范，让学生能够树立日常礼仪意识，并通过形体训练，塑造学生良好的形体。	和基本要求；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：掌握服务姿态训练基本方法，提高体态语言表现力，并在锻炼中塑造充满自信和活力的自我。	
5. 传统与现代营养基础	将中医食养与西方营养相融合，通过课程学习，可熟知人体的食物营养消化吸收特点，掌握人体营养素需求与能量平衡的一般规律，并将现代西方营养知识与传统中医食养相结合，能够熟练认知以健康人群为主要对象的食物营养与健康的关系。	按照现代西方营养体系主要讲授食物消化与吸收生理、营养物质的消化与吸收特点；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，以及食物原料的营养价值；有助于学生掌握现代西方营养基础知识。本课程西方营养与我国传统中医食养融合，从传统中医食疗思想、四季养生特点等方面讲授营养与中医养生。	(1) 素质目标：注重加强现代营养与传统中医养生方面健康的教育，强化学生营养保健意识；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：使学生了解营养保健对人体健康的重要性，系统理解和掌握现代营养与传统中医养生的基本理论和知识，通过将现代营养与中医食疗养生进行融合学习，具备营养食疗思想，并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。 (3) 能力目标：能综合应用本专业扎实的基本功和营养基础知识，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，有助于后继营养配餐课程学习，能完成营养配餐设计的任务，能将传统与现代营养知识运用到烹调加工生产实践中。	36
6. 餐饮食品安全	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餐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	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	(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。 (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，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。	36

	评价和提出控制措施,以确保食品卫生,保证食用安全。	规,更增加 HACCP 预防性餐饮卫生安全管理等授课内容。	(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。	
--	---------------------------	-------------------------------	---	--

2. 专业群模组课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 中式烹调工艺	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。	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。	(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。	54
2. 中式面点工艺	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,	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、筵席面点等知	(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	36

	同时能达到高级中式面点师的职业资格标准要求。	识,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。	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。	
3. 食品营养与配餐	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。	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。	(1)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。 (2)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。 (3)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。	54
4. 烹饪原料	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、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	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。	(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;熟悉各种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;熟悉动物性原料分类和应用特点,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	36

	指导学生运用新型和特种烹饪原料开发创新菜点。		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。	
5. 烹饪化学	本课程从化学角度来解释烹饪中的许多现象和变化,以帮助学生更好地理解、掌握和发挥烹调技艺。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。	本课程力求从烹饪角度出发,重点阐述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。	(1) 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。 (2) 知识目标:掌握烹饪原料及产品中的物质成分;烹饪加工中食品物质成分相互作用的规律;烹饪食品色泽、风味的科学基础;提高营养成分使用价值,进行合理烹调的原理;掌握分子美食中与化学相关的制作原理。 (3) 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。	36
6. 烹饪专业英语 1	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。	本课程以烹饪原料为英语学习的主线,授课内容包括厨具、技法、调味品、蔬果、畜禽肉类、海鲜和中西面点等常用专业英语,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。	(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。	36
7. 烹饪专业英语 2	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。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	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	(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	36

	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复合型职业人才,提高学生的职业竞争力。	制作流程的英文描述。	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. 餐饮运营管理	围绕餐饮业高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,使学生掌握从事餐饮服务与管理的能力,并能综合运用所学,通过实践训练,成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平,具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的,具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。	餐饮服务的基本知识、服务技能和管理的的基本理论与方法,熟悉并掌握餐饮部的组织结构,中、西餐服务,宴会服务及其他餐饮服务,了解、熟悉并掌握餐饮市场、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等,培养学生胜任酒店餐饮服务与餐饮部基层管理工作。	(1)素质目标:具备餐饮服务意识与管理意识,做到动手能力强,管理意识强,初步具备餐饮部主要营业点、基层督导的素质和管理能力。 (2)知识目标:掌握餐饮企业运营管理理论与服务技能,熟悉餐饮企业运营流程和操作规范。 (3)能力目标:使学生了解、熟悉并掌握餐饮部的概况,餐厅服务技能,中、西餐服务,宴会服务及其他餐饮服务,了解、熟悉并掌握餐饮部组织机构设置、餐厅员工管理、餐饮设备管理、餐饮服务质量和餐饮安全管理等。	36
9. 现代厨政管理	本课程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,使学生达到高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。为酒店及餐饮企业培养基层厨师、主管等中层基层管理人员。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	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、发货、盘存等控制技巧;掌握储存量控制的基本技	(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:掌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	36

	才。	巧。	业流程。	
10. 烹饪专业岗位实习	增强学生实际操作能力、烹饪工艺与营养专业的专业应用能力和餐饮管理岗位适应能力，	1. 粤菜加工制作 2. 面点加工制作 3. 西餐制作 4. 西点制作 5. 餐饮食品安全管理	(1) 素质目标: 培养培养学生的团队协作意识和爱岗敬业精神, 在实践中培养学生的专业核心技能和职业素质, 养成实事求是、严谨认真的态度, 培养学生灵活运用、勇于创新的工匠精神; (2) 知识目标: 了解顶岗实习企业的经营运作特点, 掌握顶岗实习企业所提供的餐饮管理、营养餐单设计与制作等岗位的基本运营知识和操作原理。 (3) 能力目标: 能完成餐饮企业运营与管理的初级岗位的工作, 能够进行粤菜、广点、西餐、西点的加工与制作, 能融入企业工作环境, 能分析评价顶岗实习单位业务管理工作的状况, 并能提出合理化改进意见。	234 学时 +468 学时
11. 毕业论文	本课程要求学生掌握文献检索的基本方法和毕业论文的格式规范, 能结合与顶岗实习工作的内容和烹饪工艺与营养专业教学相关的问题进行分析, 提出见解, 写出符合规范要求的毕业论文。	1. 检索文献 2. 阅读文献 3. 撰写论文初稿 4. 修改论文并定稿	(1) 素质目标: 具有一定的写作和逻辑思维能力; 学会利用战略发展的眼光看待问题, 具有认真负责的工作态度、严谨细致的工作作风, 具有良好的沟通能力和团队协作精神, 具有认真、自主学习的能力, 具有分析问题、解决问题的能力, 具有创新思维和灵活运用知识的能力。 (2) 知识目标: 了解岗位相关部门所需的专业知识, 熟悉检索文献的方法, 掌握论文写作的格式规范及写作方法。(3) 能力目标: 能利用烹饪工艺与营养专业知识分析问题, 提出见解, 写出符合规范要求的毕业论文。	72 学时

3. 专业限选课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
1. 粤菜制作工艺	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	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	(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	72

	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。	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。	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。	
2. 广点制作工艺	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。	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。	(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。	54
3. 中医营养与食疗	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	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；	(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	36

	同体质的养生食疗有初步的认识和理解。	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。	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。	
4. 菜品研发与制作	菜品研发与制作是专业必修课程。其功能在于：通过学习使学生掌握菜品设计创新的概念和作用，理解菜品设计思路和原则，了解菜品设计对菜肴创新的作用和意义，能从菜品的外观、形状、色彩、质感、味型与调味、盘饰、烹调技法、营养搭配等方面进行菜品设计与创新制作。	掌握菜品设计的概念和作用。 掌握菜品外观和形状设计的思路和注意事项。 掌握菜品色彩和质感设计的思路和注意事项。 掌握菜品味型和调味设计的思路和注意事项。 掌握菜品盘式和装盘设计的思路和注意事项。 掌握菜品烹调技法设计的思路和注意事项。 掌握菜品食材搭配设计的思路和注意事项。 掌握菜品营养配伍设计的思路和注意事项。	(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 掌握菜品设计的概念和作用；掌握菜品外观和形状设计的思路和注意事项；掌握菜品色彩和质感设计的思路和注意事项；掌握菜品味型和调味设计的思路和注意事项；掌握菜品盘式和装盘设计的思路和注意事项；掌握菜品烹调技法设计的思路和注意事项。 (3) 能力目标：正确理解菜品设计的思路和原则；能设计菜品的外观和形状；能设计菜品的色彩和质感；能设计菜品的味型和调味；能设计菜品的盘式和装盘艺术；能设计菜品的烹调技法来创新菜品；能设计菜品的食材搭配和营养配伍，制作营养创意菜品。	36
5. 地方风味点心制作	本课程是在学生掌握了一定的面点理论与基本功的基础上，以地方风味面点为主要研究对象，兼及其他风味特色的面点。在教师的指导	课程内容以华东名点、华北名点、华中名点、华南名点为中心组织课程内容，以课堂讲授、学生讨论、	(1) 知识目标：了解面点的三大流派，掌握地方名点历史典故、点心制作原料的选择、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	36

	<p>下有计划、有目的的进行实践操作，通过学生认识名点的历史、掌握名点的制作、获得一定的知识技能，从而满足宾馆饭店餐饮部门对一线工作劳动的需求。</p>	<p>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，将风味名点的历史典故与作品呈现作为主要教学内容。</p>	<p>和工具，掌握面点加工基本技法，学会面点品种的设计、加工及风味特色的调制。</p> <p>(2) 能力目标：能分析各类地方名点的加工原理、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。</p> <p>(3) 职业素质目标：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。</p>	
--	--	--	--	--

4. 专业任选课

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时安排
<p>1. 餐饮美学与宴席设计</p>	<p>本课程是培养酒店及餐饮企业宴会部门的服务相关岗位和主管和一线经理必须的技能课程。在学习中培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为餐饮服务员中级考试提供支付；为学生学习和掌握餐饮管理专业其他专业课程理论知识和职业能力、毕业后适应餐饮管理工作的需要奠定良好基础。</p>	<p>通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统地掌握三个方面的内容：其一了解餐饮中的形式美、器具美、环境氛围美等方面，研究中西餐宴会的布局与台面创新设计；其二，使学生掌握中西餐餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程和操作规范；其三，逐步形成灵活创新的中西餐服务管理思想，掌握宴会工作的中级技术应用型人次必备的管理理论与服务技能。</p>	<p>(1) 素质目标：具有较高的审美能力；具有较强的语言表达、沟通和协调能力；具有良好的团队合作精神和协调能力；具有主动、热情、耐心的服务意识；具有通过各种媒体资源查找所需信息的能力；具有使用计算机管理软件制作宴会策划与设计的能力</p> <p>(2) 知识目标：掌握餐饮美学基本知识；掌握宴会服务程序与操作标准；掌握宴会设计的内容、步骤和基本方法；熟悉宴会现场管理；掌握宴会定价和成本控制的基本方法；熟悉宴会预定与销售的原则与方法。</p> <p>(3) 能力目标：能够根据不同类型宴会要求合理布置会场场景和安排席位；能够合理设计宴会的餐台；能够合理设计宴会菜单和酒水；能够准确进行宴会中酒与菜肴的搭配；能够准确进行宴会预</p>	<p>36</p>

			订；能够对宴会现场进行质量控制；能对不同类型宴会进行准确定价；能从饮食美的本质、形体、美感、范畴和创造五方面对宴会设计进行渗透，全面系统地阐释宴会饮食审美活动的规律。	
2. 西点工艺	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。	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。	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	36
3. 西餐工艺	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。	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。	<p>(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。</p> <p>(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</p>	36

			<p>等知识。掌握鸡蛋的原料知识，制作方法和西餐搭配原则。</p> <p>(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。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。</p>	
4. 中国名菜制作	<p>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、认真负责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。</p>	<p>通过本课程学习，让学生熟悉中国名菜肴制作（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。</p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	36
5. 冷拼工艺	<p>冷拼工艺旨在培养学生对冷拼职业岗位的认识、承担和统筹能力，熟悉掌握冷拼职业岗位的智能，提高学生对该岗位需求的任务完成和专业操作能力，以及资料收集整理、制定实施工作计划、分析、动手、沟通</p>	<p>通过工作项目教学模式，以任务引领型的教学活动，完成拼盘简易知识、单拼拼摆、对拼拼摆、三拼拼摆、六拼拼摆、什拼拼摆、植物花卉拼摆等，让学生综合运用已学到的</p>	<p>(1) 知识目标：了解冷拼的基本理论，掌握冷拼制作原料的选择、鉴别和管理，掌握冷拼制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握冷拼加工基本技法，熟悉基本冷拼品种、典型冷拼品种的设计、加工及风味特色的调制。</p>	36

	协调、安全等综合素质和能力,树立良好职业道德与责任心。	烹饪基础知识和技能,学会冷拼的相关知识,掌握餐饮企业冷拼品种制作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,树立优秀冷菜、盘饰师职业意识、热爱本职岗工作,为职业能力的发展打下良好的专业基础。	<p>(2)能力目标:能分析各类冷拼的加工原理、基本技法及风味特色;能设计、加工各类冷拼品种;达到职业培养目标和职业技术资格的要求,胜任各级各类餐饮冷拼加工的管理和技术工作。</p> <p>(3)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。</p>	
6. 餐饮网络营销	使学生掌握从事餐饮企业营销的工作,并能综合运用所学,通过实践训练,成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平,具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的,具有应变、创新与创业能力的餐饮高技能人才。	网络营销基本知识、餐饮企业的网络营销产品梳理以及网络营销的渠道、方式、方法基本理论与方法,熟悉并掌握餐饮企业网络营销内容制作的基本方法,网络营销概况、餐饮网络营销的特殊性、餐饮网络营销产品设计、餐饮网络营销渠道管理、网络营销内容生成以及制作、餐饮网络营销运营等,培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。	<p>(1)素质: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;具备良好的职业道德和服务意识;具备良好的沟通能力和团队合作精神。</p> <p>(2)知识:以餐饮企业网络营销流程为主线,使学生比较系统的掌握餐饮企业在网络营销中运营所必备的理论及操作技能,培养学生胜任餐饮企业网络营销岗位的日常工作和管理工作。</p> <p>(3)能力:使学生了解、熟悉并掌握餐饮企业网络营销的概况,网络营销的实质内容以及合理安排餐饮企业日常网络营销工作的要点。</p>	36
7. 餐饮消费心理学	让学生理解并掌握消费心理的基础理论知识;学会分析并正确捕捉餐饮消费者的消费动机、消费需求;在餐饮服务过程中提供符合甚至超出消费者需求的服务;在餐饮管理和厨政管理的过程中应用餐饮消费心理学知识培训和激发员工的工作积极性和提升员工工作满意度和服务意识。	消费者心理活动过程、消费者个性心理、消费者的需要与动机、消费者群体与消费心理、餐饮产品价格与消费心理的关系、餐饮销售环境与消费心理的关系等内容。内容既有专业化的知识,也包括对应的典型案例,此外还有安排课外的实践作业。	<p>(1)素质目标:提升餐饮服务的思想素质、道德素质、业务素质、审美素质和心理素质。</p> <p>(2)知识目标:掌握并理解消费心理、消费者、消费行为、餐饮消费心理等概念;熟悉心理活动的规律性;掌握消费心理与消费行为的关系;熟悉餐饮消费过程中的各种心理现象。</p> <p>(3)能力目标:能够阐述消费心理应用的基本内容,对员工进行培训和激励;运用消费心理应用的</p>	36

			方法分析消费心理和行为,更好的为餐饮消费对象提供优质的营销服务、引导消费者科学饮食。	
8. 酒水知识与调酒技术	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。	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。	<p>(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。</p> <p>(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和蒸馏酒的基本知识;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。</p> <p>(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。</p>	36

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)。

学时与学分换算。18 学时折算为 1 学分,三年制总学分为 144。

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
295	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	12	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	5

（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. 烹调基本功训练实训项目 2. 冷拼工艺实训项目 3. 中国名菜制作实训项目 4. 粤菜制作工艺实训项目	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. 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	培养良好的操作习惯

			工艺	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、西式面点)	1. 中式面点工艺实训项目 2. 广点制作工艺实训项目 3. 地方风味点心制作实训项目 4. 毕业论文设计 5. 西点工艺实训项目	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
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	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	合作企业名称	基地功能与要求	职业能力与素质培养
1. 星级酒店实训基地	广州圣丰索菲特酒店	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。 通过校企合作,企业见习和毕业实习,实现学生专业性顶岗工作、轮岗培养,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。	1. 了解星级酒店管理要求和标准,熟悉岗位; 2. 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。 3. 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。
	惠州皇冠假日酒店		
	顺德美的万豪酒店		
	顺德喜来登酒店		
	深圳鹏瑞莱佛仕酒店		

2. 餐饮名店实训基地	南国餐饮集团	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。 通过校企合作，企业见习和毕业实习，实现学生专业性顶岗工作、轮岗培养，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。	1. 了解知名餐饮名店管理要求和标准，熟悉岗位； 2. 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。 3. 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。
	顺德东逸湾餐饮公司		
	龙的酒楼		
	顺德渔村		
3. 餐饮预制菜实训基地	顺德品珍鲜活预制菜企业	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。 通过校企合作，企业见习和毕业实习，实现学生专业性顶岗工作、轮岗培养，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。	1. 了解知名餐饮名店管理要求和标准，熟悉岗位； 2. 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。 3. 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。

1. 教材选用

课程教材使用建议表

序号	课程名称	推荐教材	出版社	主编	是否本校教师	教材形态（数字、新形态、传统教材等）
1	餐饮概况	中国食品产业文化简史	高等教育出版社	杨铭铎、陈健	是	传统教材
2	沟通与写作*	《沟通与写作》	华中科技大学出版社	张祥平	否	传统教材
3	形体与礼仪（1）*	《体态礼仪与形体训练》	北京师范大学出版社	付桂英	否	传统教材
4	传统与现代营养基础	《食品营养与配餐》	华中科技大学出版社	赵福振、张栋、许荣华	否	传统教材
5	中式烹调工艺*	《中式烹调工艺》	华中科技大学出版社	杨爱民，范涛，李东文	是	传统教材
6	中式面点工艺*	《中式面点工艺》	华中科技大学出版社	王吉林，邸元平	否	传统教材

7	烹饪原料*	《烹饪原料》	华中科技大学出版社	李顺发、杨小平、纪成	否	传统教材
8	烹饪化学*	《烹饪化学》	中国质检出版社	何江红、郝志阔、林梅	否	传统教材
9	餐饮食品安全*	《餐饮食品安全》	东南大学出版社	熊敏、王鑫	否	传统教材
10	烹饪专业英语 1	《烹饪英语》	科学出版社	周海霞	否	传统教材
11	烹饪专业英语 2	《烹饪英语》	电子工业出版社	张艳红	否	传统教材
12	餐饮运营与管理*	《餐饮管理（第4版）》	南开大学出版社	黄文波	否	传统教材
13	粤菜制作工艺*	1+X 粤菜制作	高等教育出版社	黎永泰、陈健	否	活页教材
14	广点制作工艺*	1+X 粤点制作	高等教育出版社	徐丽卿、许映花	否	活页教材
15	营养配餐*	《营养配餐》	中国轻工业出版社	黄丽卿	否	传统教材
16	中医营养与食疗*	《中医营养学》	上海科学技术出版社	翁维键	否	传统教材
17	餐饮美学与宴席设计	《饮食美学及其餐饮产品创新》	科学出版社	杨铭铎	否	传统教材
18	西点工艺	西式面点工艺与实训	科学出版社	钟志惠	否	传统教材
19	岭南饮食文化	岭南饮食文化	广东高等教育出版社	林乃桑、洗剑民	否	传统教材
20	西餐工艺*	西餐工艺与实训	中国旅游出版社	陆理明	否	传统教材
21	餐饮消费心理学*	《饮食消费心理学》	中国轻工业出版社	周忠民	否	传统教材

（四）教学方法

将专业课程逐步再造为学习领域课程，基本思路为：分析工作领域的行动情境，获得岗位职责；对行动领域进行提炼，获得职业能力；围绕职业能力，设计学习情境，遴选学习内容；根据实践流程，融入理论知识，制定学习地图；根据工作流程，设计行为流程，转化为以流程为导向的学习；开发具有工作任务、工作流程的学习载体——工作页以及确定教师与学生角色职责的培训模式；利用现代教育信息化技术，开发网络化教学资源库。

建议采用德国职业教育的行动导向教学法，参考 BIBB 六步法，将完整的工作行动分解为分析、计划、实施和检查工作任务；打造以能力为基础、以流程为导向的自组织合作式学习氛围，结合具体学习情境合理选择教学方法，如采用理实一体化教学、案例教学、项目教学、任务驱动教学法、头脑风暴法、小组拼图法等方法，倡导因材施教、按需施教，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法提出要求和建议。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。

以实际教学效果为核心，提倡过程考核、阶段考核，要求期末考核方式多样化，作品、成果、大作业、答辩等综合评价方式，采用线上、线下考核相结合。

1. 考核学生知识基础：依托网络平台，利用题库进行理论知识的测试。

2. 考核学生技能水平：该部分考核应作为学生评价的重点，学生在项目完成过程中，检测学生对主要技术的掌握情况及综合应用能力，同时专业根据技能题库进行技能统一考试。

3. 考核学生综合素质：学生在项目教学过程中表现出来的主动性、积极性、学习态度都可作为考核的评价要求。

（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. 学分要求

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

美育课程列入人才培养方案。每位学生须修满2学分美育课程学分方能毕业。

2. 证书要求

（1）推荐通过（获得）教育部“1+X”粤菜（点）制作中级职业技能证书。

（2）通过高等学校计算机等级一级（或以上）（可选）。

（3）通过高等学校英语应用能力B级认证（可选）。

3. 其他要求

在校期间至少参加1次“三下乡”或“返家乡”等社会实践。

十、附录

教学安排进程表。

课程教学计划进程表

专业名称: 烹饪工艺与营养 烹饪工艺与营养现代学徒制 (3年)

修订日期: 2023-07-13

2023注册全日制

课程类别	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						计分方式	实践教学场所	考核方式			
						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	000975	形势与政策 (1)		0	8	8	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0	无评分组件	校内	考试	
	005278	军事 (含《军事理论》与《军事技能》)*		4	72	24	24	0	48	72	0	0	0	0	0	0	五级制	校内	考查	
	005543	高职英语 (1)*		3	54	36	36	0	18	54	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007655	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		3	48	36	36	0	12	48	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007687	信息技术基础		3	48	24	24	0	24	46	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007653	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (三年制)		2	32	24	24	0	8	32	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	005281	劳动教育		1	18	6	6	0	12	3	3	3	3	6	0	0	五级制	校内	考查	
	005166	体育 (1)*		1.5	28	14	2	12	14	28	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	005288	职业生涯规划*		1	18	8	8	0	10	18	0	0	0	0	0	0	0	五级制	校内	考查
	000976	形势与政策 (2)		0	8	8	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	无评分组件	校内	考试	
	005549	高职英语 (2)*		4	72	54	54	0	18	0	72	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	005287	思想道德与法治		3	48	42	42	0	6	0	48	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007693	你好! 哲学		2.5	40	30	30	0	10	0	40	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	001396	大学国文		2	36	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007686	大学生心理健康教育#		2	36	18	18	0	18	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	005282	创新创业基础*		2	36	10	10	0	26	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	005167	体育 (2)*		2	36	18	4	14	18	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	000977	形势与政策 (3)		0	8	8	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	无评分组件	校内	考试	
	000978	形势与政策 (4)		0	8	8	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	无评分组件	校内	考试	
	000979	形势与政策 (5)		0	8	8	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	无评分组件	校内	考试	
005168	体育 (3)*		1	44	0	0	0	44	0	0	0	0	0	44	0	百分制	校内	考查		
007684	形势与政策 (三年制) #		1	8	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8	百分制	校内	考试		
	小计			38	714	420	394	26	294	309	315	11	11	58	8					
限选	005650	美术鉴赏*		2	36	18	18	0	18	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	006350	中国共产党史		1	18	18	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
		小计		3	54	36	36	0	18	0	54	0	0	0	0					
任选	999998	公共任选		1	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	五级制	校内		
		小计		1	18	18	0	0	0	0	18	0	0	0	0					
专业群平台	008111	烹饪专业英语 (1) #		2	36	36	30	6	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
		小计		2	36	36	30	6	0	0	36	0	0	0	0	0				
	008081	烹调基本功训练		3	54	54	18	36	0	54	0	0	0	0	0	0	百分制	校内		
	000169	冷拼工艺		2	36	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	008104	粤菜制作工艺		4	72	72	24	48	0	0	0	72	0	0	0	0	百分制	校外	考试	
	008105	广点制作工艺		3	54	54	18	36	0	0	0	0	54	0	0	0	百分制	校外	考试	
	000240	现代厨政管理		2	36	36	18	18	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校外	考查	
		小计		14	252	252	78	174	0	54	36	72	90	0	0	0				
	008136	餐饮智能概论#		2	36	36	32	4	0	36	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考查	
	004747	沟通与写作		2	36	36	18	18	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	008069	传统与现代营养基础*		2	36	36	32	4	0	36	0	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	000170	岭南美食文化		2	36	36	32	4	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校外	考查	
	000242	形体与礼仪(1)		2	36	36	18	18	0	0	0	36	0	0	0	0	百分制	校外	考试	
	005080	餐饮食品安全		2	36	36	32	4	0	0	0	0	36	0	0	0	百分制	校外	考试	
	小计		12	216	216	164	52	0	36	72	72	36	0	0	0					
专业模组	008082	中式烹调工艺		3	54	54	18	36	0	54	0	0	0	0	0	0	百分制	校内		
	008099	中式面点工艺		2	36	36	12	24	0	0	36	0	0	0	0	0	百分制	校内	考试	
	007557	企业岗位技能训练 (1)		12	216	216	18	198	0	0	0	216	0	0	0	0	百分制	校外	考查	
	007559	企业岗位技能训练 (2)		12	216	216	0	216	0	0	0	0	216	0	0	0	百分制	校外	考查	
	008101	烹饪专业跟岗实习		15	270	270	0	270	0	0	0	0	0	270	0	0	五级制	校外	考查	
	008103	烹饪专业毕业设计 (论文)		4	72	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	百分制	校外	考查	
008102	烹饪专业岗位实习		26	468	468	0	468	0	0	0	0	0	0	468	0	五级制	校外	考查		
	小计		74	1332	1332	48	1284	0	54	36	216	216	270	540						

课程教学计划进程表

专业名称：烹饪工艺与营养 烹饪工艺与营养现代学徒制（3年）

修订日期：2023-07-13

2023注册全日制

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						计分方式	实践教学场所	考核方式	
							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										
公共课合计					42	786	474	430	26	312	309	369	29	11	58	8			
专业课合计					102	1836	1836	320	1516	0	144	180	360	342	270	540			
学分、学时及平均周学时统计					144	2622	2310	750	1542	312	26.65	28.89	20.47	18.58	17.26	34.25			