

2020 级烹调工艺与营养专业人才培养方案 (烹饪工艺方向三年制)

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 (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	课程类型	学分	学时	占比	教学课程
----	------	----	----	----	------

公共课	公共必修课	35.5	650		见《课程教学计划进程表》
	公共限选课	2	38		
	公共任选课	1	18		
专业课	专业群平台课（必修）	12	216		
	专业模组课（必修）	73.5	1323		
	专业限选课	4	72		
	专业任选课	13	234		
合计	必修课	121	2189	85.8%	100%
	选修课（限选+任选）	20	362	14.2%	

（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 粤菜烹调技术 现代厨政管理
	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	烹调基本技能训练 营养学基础 粤菜烹调技术 冷拼工艺
	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（1） 粤菜烹调技术（2） 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	冷拼工艺

		1.4.3 菜肴围边、点缀 1.4.4 消毒柜、洗碗设备使用	
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 食品卫生与安全 面点工艺 广点制作技术(1) 广点制作技术(2) 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	面点工艺 广点制作技术(1) 广点制作技术(2) 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	面点工艺 广点制作技术(1) 广点制作技术(2) 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	面点工艺 广点制作技术(1) 广点制作技术(2) 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 食品卫生与安全 现代厨政管理
	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	西餐工艺

		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 现代厨政管理
	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	现代厨政管理
	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	餐饮信息化管理 餐饮消费心理学
	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	现代厨政管理

（三）公共基础课程

1. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

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

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

教学要求：

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

(2) 知识目标：了解马克思主义中国化理论成果的深刻内涵和精神实质，学习和掌握中国特色社会主义基本理论、基本路线和基本方略，理解习近平新时代中国特色社会主义思想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，掌握职业生涯规划的方法和步骤，拟出自己职业生涯规划方案；同时，进行在校学习目标规划，加强专业学习，全面提高自身的综合素质，缩小自身条件和社会需求的差距，提高就业竞争力。

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

教学要求：

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

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

(3) 能力目标：通过本课程的教学，使学生掌握以下能力：制定职业目标和学习方向；制定切实可行的学业规划和职业生涯规划；制作规范、具有个人特色的求职材料；进行正常的人际沟通和合作；分析自我优劣、差距，明确奋斗方向。

9. 军事（含军事理论与军事技能）

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

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

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

教学要求：

(1) 素质目标：通过军事课教学，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

(2) 知识目标：通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识。

(3) 能力目标：通过军事课教学，让学生了解掌握基本军事技能。

10. 高职英语

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

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

教学要求：

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

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

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

11. 计算机应用基础（非计算机类专业）

课程目标：作为非计算机类专业的基础平台课程，一方面为学生后续相关专业课程的学习夯实计算机基本操作技能的基础，另一方面培养学生处理信息的实用技能和利用信息化的手段提升生产力的职业素养和能力。

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

教学要求：

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

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

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

12. 创新创业基础

课程目标：本课程作为创新创业教育课程体系中的基石，肩负着国家要求的创新创业教育要“面向全体”重要功能。课程的目标在于紧密对接新的人才质量观，正确理解创新创业与职业生涯发展的关系，激发学生创新精神、创业意识、创新创业思维，培养学生的团队合作、沟通能力、领导能力等综合素养，提升学生面对不确定性风险的能力。通过课程，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的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，并积极参与各类创新创业实践。

主要内容：课程从充满不确定的时代特征，及应对不确定性的创业思维进入，阐述大学生学习创新创业基础的意义。引导学生进行自我认知并生成创业团队，确整个课程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，学生既像设计师一样思考，又像创业者一样行动，通过“边做边学”完成一个创新创业项目原型的设计与开发，在过程中激发创新、实践创业，提升创新创业能力。具体内容包括：变化的环境与创新创业；自我认知与创业团队；问题探索与机会识别；创新思维开发；创意方案；产品原型开发与市场测试；商业模式；商业呈现；商业计划书撰写等。

教学要求：

以提升学生创新思维和创业行动能力为目标。以培养具有“专业知识+创新思维+创业能力”的综合性人才，关注思维开发和行动实践，提升学生面对不确定性风险意识和能力。

以成果为导向。本基于成果导向理念进行教学设计，更加聚焦于产出，以学生为中心，从学生的获得结果出发进行反向设计。产出的成果可以直接对标各类创新创业竞赛，实践活动。

以能力为中心。通过一系列行之有效、富含创新方法论的实践训练，让学生学习和实践创新产品设计的全过程，不仅可以培养学生的创新创业能力，还有助于表达沟通、时间管理、实践动手能力等综合素养的提升，激发学生的原生潜能。

以实践为主线。课程教学方法采用基于实践的教学法，鼓励学生先行动，再学习，最后反思提升，学生在同一个课堂上可以生成完全不同的项目成果，整个过程都是面向未来，面向未知可能性的探索性实践。

以现代教学技术为工具。采用线上线下混合式课题，借助辅助式教学工具，进行情境决策、团队协作等，建立翻转课堂和体验课堂，提升教学效果，促进课堂学习成果化。

（四）专业课

1. 烹调基本技能训练

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

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

教学要求：

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

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

中的基本味型以及各种味型之间的相互作用。

(3) 能力目标：能熟练快速翻沙，达到考核标准（男生 120 次/分钟，女生 80 次/分钟），能熟练完成基本料型的切配（块、条、片、丝、丁、末），会正常使用炉灶，熟悉炉灶性能，会切当控制火候，熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键，了解烹调各环节的操作原则及要求，能独立进行临灶操作，包括翻锅、翻勺、装盘等操作技能，能对简单菜肴进行合理调味，会炒制一般菜肴。

2. 烹饪原料

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

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

教学要求：

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

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

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

3. 旅游、酒店及餐饮业概况

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

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

教学要求：

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

(2) 知识目标：了解旅游、饭店、餐饮行业在中国及世界的发展趋势；掌握旅游饭店业的

本质特征、分类；理解及掌握行业的组织结构；了解旅游社、饭店、餐饮业的管理。

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

4. 烹饪工艺

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。

5. 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。

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. 营养学基础

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

8. 粤菜烹调技术

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

主要内容：让学生熟悉粤菜厨房岗位职责和能力要求，学习粤菜烹调工艺流程的原料初加工、干货涨发、刀工切配、原料烹前预处理、菜肴组配、粤菜烹调技法、火候运用、调味技巧、菜肴装盘装饰等理论知识和专业技能；培养学生在专业相关课程学习过程形成知识体系和能力要求的专业素质，具备发现问题、解决问题的能力。

教学要求：

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

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

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

9. 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。

10. 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文口语表达。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。

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。

11. 冷拼工艺

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. 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

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。

13. 形体与礼仪(1)

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

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

教学要求：

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

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

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

14. 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。

15. 餐饮消费心理学

课程目标：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。

主要内容：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。

教学要求：

(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。

(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。

(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。

16. 餐饮信息化管理

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

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

信息化管理的特质

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

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

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

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

4. 学习制度化。在信息社会里，开放的信息网络，使知识产权、专有技术越来越无法保护了。它们不再可能为某个企业长时间所垄断。因此企业必须“自我学习”、“自我发展”，建立起企业内部的自我学习机制，不断超越自我，以适应信息社会的要求。

(3) 餐饮信息化的作用和应用

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

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

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

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

教学要求：

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

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

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

17. 西点工艺

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。

18. 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。

19. 中国名菜制作

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

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

教学要求

(1) 素质目标：主要是社会能力、态度的培养。让学生积极沟通、团结协作，并在主动参

与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

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

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

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141。

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 在校人数	专任教师		兼职教师	
	要求	数量	要求	数量
90	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	3

（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	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. 果蔬雕刻与盘饰	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. 中式烹调师中级考证	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. 粤菜烹调技术实训项目	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. 中国名菜制作技艺实训项目	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. 拼盘与盘饰工艺	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. 地方风味菜肴制作	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. 创意美食设计制作	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、西式面点）	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，训练面粉成团加工技能，熟练操作该设备
	2. 广点制作实训项目	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
	3. 中国名点制作实训项目	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
	4. 毕业论文设计			

	5. 西点制作实训项目 6. 地方风味点心制作 7. 中式面点师中级考证	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 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。
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。

（三）教学资源

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

（四）教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价

对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。

（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1学分美育课程学分方能毕业。

2. 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、西式面点师高级、中式面点师高级）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。

十、附录

1. 教学安排进程表

附表 1:

课程教学计划进程表

专业名称: 烹调工艺与营养(2020 级三年制) 专业方向: 烹饪工
艺

制订日期: 2020 年 4 月

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			课外实践	各学期课内周学时分配						考核方式	实践教学场所	计分方式	
							课内总学时	课堂教学			一	二	三	四	五	六				
								理论讲授	课程实践											
公共课	必修课	000973	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	▲	4	72	54	54	18	0			72				★	校内/校外	百分制	
		003965	思想道德修养与法律基础(1)	▲	3	54	42	42	12	0		54						★	校内/校外	百分制
		000980	形势与政策		1	48	48	48	0	0	8	8	8	8	8	8	8			五级制
		001079	哲学基础		2.5	46	36	36	10	0				46				★	校内/校外	百分制
		001396	大学国文	▲	2	36	36	36	0	0		36						★		百分制
		001232	高职英语(1)	▲	3	54	54	54	0	0	54							★		百分制
		001233	高职英语(2)		4	72	72	72	0	0		72								百分制
		001299	体育		4.5	81	81	99	72	18		体育(1) 28学时, 1.5	体育(2) 36学时, 2学分		体育(3) 004004, 18学时, 1			★		百分制

									学 分				学 分					
		00 20 84	计算机应用基础	▲	2. 5	4 6	4 6	2 4	2 2	0	46					★	百分 制	
		00 44 14	大学生心理健康 教育 I		2	3 6	3 6	2 4	1 2	0		36					校内 百分 制	
		00 50 00	创新创业基础		2	3 6	3 6	3 0	6	0		36					校内 百分 制	
		00 25 46	职业生涯规划		1	1 8	1 8	1 8	0	0	18						五级 制	
		00 40 20	军事(含《军事理 论》与《军事技 能》)		4	7 2	3 6	3 6	0	5 4	72						校内 五级 制	
		小计 1			35 .5	6 5 0	5 7 4	4 8 4	1 3 0	5 4	22 6	27 8	80	5 4	26	8		
	限 选 课	00 43 85	马克思主义中国 化进程与青年学 生使命担当		1	2 0	2 0	2 0	0	0	20					★	百分 制	
		00 40 37	中国文字与书法 2		1	1 8	1 8	1 8	0	0			18				百分 制	
		小计 2			2	3 8	3 8	3 8	0	0	20	0	18	0	0	0		
	任 选 课	99 99 98	公共任选		1	1 8	1 8	1 8	0	0			18				百分 制	
		小计 3			1	1 8	1 8	1 8	0	0	0	0	18	0	0	0		
专 业 课	必 修 课	专 业 群 平 台 课	00 01 73	旅游、酒店及餐饮 业概况		2	3 6	3 6	3 6	0	0	36				★	百分 制	
			00 05 91	顾客关系与营销 实务		2	3 6	3 6	1 8	1 8	0			3 6			★	校内 百分 制
			00 02 42	形体与礼仪 (1)		2	3 6	3 6	1 8	1 8	0		36				★	校内 百分 制

	004795	中国食品产业文化		2	36	36	32	40			36				★	校内	百分制
	004747	沟通与写作		2	36	36	18	18	0			36			★	校内	百分制
	004748	管理学原理		2	36	36	0	0			36				★		百分制
	小计 4			12	216	216	158	58	0	36	36	72	72	0	0		
专业 模 组 课	000185	烹饪工艺	▲	3	54	54	18	36	0		54				★	校内	百分制
	000177	面点工艺(1)	▲	2	36	36	12	24	0		36				★	校内	百分制
	000261	粤菜烹调技术(1)	▲	3	54	54	18	36	0		54				★	校内	百分制
	000262	粤菜烹调技术(2)	▲	3	54	54	18	36	0			54			★	校内	百分制
	000099	广点制作技术(1)		3	54	54	18	36	0		54				★	校内	百分制
	000100	广点制作技术(2)		2	36	36	0	36	0				36		★	校内	百分制
	000181	烹饪餐饮专业英语(1)	▲	2	36	36	0	0			36				★		百分制
	000182	烹饪餐饮专业英语(2)	▲	2	36	36	0	0				36			★		百分制
	000258	营养学基础		2.5	46	46	0	0			46				★		百分制
	000222	食品卫生与安全		2	36	36	0	0				36			★		百分制
000202	烹调基本技能训练		3	54	54	14	44	0	54					★	校内	百分	

	03																制
	00 01 95	烹饪原料	▲ 2	3 6	3 6	2 8	8	0	36					★	校内	百分制	
	00 38 51	烹饪专业顶岗实 习(1)	16	2 8 8	2 8 8	0	2 8 8	0				288			校外	五级制	
	00 38 52	烹饪专业顶岗实 习(2)	26	4 6 8	4 6 8	0	4 6 8	0					4 6 8		校外	五级制	
	00 38 54	烹饪毕业设计(论 文)	2	3 6	3 6	0	3 6	0					3 6		校外	百分制	
	小计 5		73 .5	1 3 2 4	1 3 2 4	2 7 6	1 0 4 8	0	90	13 6	144	1 6 2	288	5 0 4			
限 选 课	00 02 40	现代厨政管理	2	3 6	3 6	3 6	0	0				3 6				百分制	
	00 01 69	冷拼工艺	2	3 6	3 6	0	3 6	0			36			★	校内	百分制	
	小计 6		4	7 2	7 2	3 6	3 6	0	0	0	36	3 6	0	0			
任 选 课	00 00 01	葫芦丝表演艺术	1	1 8	1 8	1 0	8	0	18						校内	百分制	
	00 00 02	葫芦丝表演艺术 (2)	1	1 8	1 8	1 0	8	0	0	18					校内	百分制	
	00 35 82	餐饮信息化管理	2	3 6	3 6	1 8	1 8	0			36				校内	百分制	
	00 38 50	西点工艺	2	3 6	3 6	0	3 6	0			36			★	校内	百分制	
	00 01 71	岭南饮食文化	1	1 8	1 8	1 8	0	0			18			★		百分制	
	00 02 67	中国名菜制作	2	3 6	3 6	0	3 6	0				3 6			★	校内	百分制

	00 24 21	西餐工艺	2	3 6	3 6	0	3 6	0				3 6			★	校内	百分制
	00 36 29	餐饮消费心理学	2	3 6	3 6	1 6	2 0	0				3 6			★	校内	百分制
	小计 7		13	2 3 4	2 3 4	7 2	1 6 2	0	18	18	90	1 0 8	0	0			
烹饪工艺方向公共课所有课程合计			38 .5	7 0 6	6 3 0	5 2 2	1 3 0	5 4	24 6	2 7 8	116	5 4	26	8			
烹饪工艺方向专业课所有课程合计			10 2. 5	1 8 4 6	1 8 4 6	5 4 2	1 3 0 4	0	14 4	1 9 0	342	3 7 8	288	5 0 4			
烹饪工艺方向所有课程合计			14 1	2 5 2	2 4 6	1 0 4 4	1 4 3 4	5 4	39 0	4 6 8	458	4 3 2	314	5 1 2			
烹饪工艺方向学分、学时及平均周学时统计			14 1	2 5 2	2 4 6	1 0 6 4	1 4 3 4	5 4	22 .9 4	2 5	24.1 122. 74		17	3 2			

说明：1. ▲ 表示核心课程；★ 表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周

2. 原则上公共基础必修课程和公共限选课程合计学分不少于 36，不高于 39

3. 美育课程列入人才培养方案。每位学生须修满 1 学分美育课程学分方能毕业。

3.

4. 公共任选课和专业任选课学分合计不

得少于 14 学分，可以超过 14 学分

5. 总学分为 141 学分