

# 廣東環境保護工程職業學院

## “烹饪工艺与营养”专业 人才培养方案

(2024 级 (2027 年入学高职) 中高职贯通培养三二分段,  
适用于佛山市南海区九江职业技术学校)

所属二级学院 (盖章): 食品健康学院

二级学院负责人(签名): 郝志阔

教务部(签名): 兰青

主管副校长(签名): 刘晓冰

批准日期: 2024 年 7 月

# “烹饪工艺与营养”专业人才培养方案

(2024级(2027年入学高职)中高职贯通培养三二分段)

## 专业名称及专业代码

中职学段：中餐烹饪(740201)

高职学段：烹饪工艺与营养(540202)

所属专业群名称：烹饪工艺与营养

群内其它专业名称：展示艺术设计、园林工程技术、园艺技术

## 一、招生对象及修业年限

### (一) 招生对象

中职学段：初中毕业生或具有同等以上学历

高职学段：转段考核合格的对口中职学校中餐烹饪专业试点班学生

(二) 修业年限：五年(中等职业教育三年+高等职业教育两年)

## 二、职业面向及主要工作任务

### (一) 中职学段职业面向及主要工作任务表

所属专业大类 (代码)	专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域	主要工作任务
旅游大类(74)	餐饮类 (7402)	餐饮业(0967)	餐饮服务人员 (4-03-02)	初、中级烹调师	1.熟悉各类基础设备;2.掌握粤菜的基本制作技术;3.掌握基础西餐制作技术。
				初、中级面点师	1.负责点心擀皮和包馅工作;2.熟悉面点岗位基础流程;3.严格执行食品卫生法规,把好食品卫生质量关。

### (二) 高职学段职业面向及主要工作任务表

所属专业大类 (代码)	专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域	主要工作任务
旅游大类(54)	餐饮类 (5402)	餐饮业(62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式烹调师	1.能辨别原料的特性、产地等,选用合适的原料制作菜肴;2.能对各类动

					<p>物加工；3.能对相关原料使用合适的涨发方法；4.能根据成菜要求及原料特性使用相应刀法；5.能使用合适的烹调方法对原料加工；6.能准确运用三浆四粉及相应勾芡技术；7.能运用拼摆手法和各类原料造型；8.能准确核算菜肴成本、售价及具备厨房管理能力。</p>
				中式面点师	<p>1.能运用中式面点成型技术和成熟方法加工各类面点；2.能根据面点品种选用合适面粉、米粉等原料；3.能根据面点风味、坯皮、季节、顾客、口味等情况制作馅心；4.能根据面点要求，运用各类手类调制面团及制作半成品。</p>
				西式烹调师	<p>1.能够进行原料选择和初加工；2.能运用各类刀法配制半成品；3.能够准确搭配菜品的主料和辅料；4.能调制冷、热少司；5.能利用各类烹调方法，烹制菜肴；6.能拼摆造型及编制菜单。</p>
				西式面点师	<p>1.能利用各类原料，调制各类面团；2.能利用各类造型技巧加工制作坯皮；3.能利用各类成熟方法制作面点；4.能进行点心艺术装饰。</p>
				营养配餐员	<p>1.能掌握市场原料供应情况；2.能计算不同菜点的营养素含量；3.能对就餐对句的营养与食疗的差异性调查、分析；4.能运用营养学知识，结合烹饪技法设计菜点，并说明菜点的营养标签；5.能够根据不同人群设计营养食谱。</p>

### 三、培养目标和培养规格

#### (一) 培养目标

##### 1. 中职学段培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化，面点制作方法、食品安全等知识，具备熟制中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

##### 2. 高职学段培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础知识，具备良好的人文素养、信息素养、科学素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神、劳模精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

结构类别	中职学段要求	高职学段要求
素质（思政要求）	1. 具有良好的心理素质，自尊、自爱、自强、勤奋、严谨、爱岗敬业。	1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
	2. 身体健康，无传染病，能胜任餐饮行业的一线工作。	2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。
	3. 树立正确的劳动观，崇尚劳动、尊重劳动。	3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化等文化基础知识，具有扎实的科学素养与人文素养，具备职业生涯规划能力。
		4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并结合本专业加以运用；具有一定的国际视野和跨文化交流能力。
		5. 掌握饮食文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮、餐饮安全等方面的专业理论知识，具有良好的职业素养。
		6. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好。
		7. 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精

		神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。
知识	1. 中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。	1. 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
	2. 常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜点成本核算的知识。	2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。
		3. 熟悉中西方餐饮文化。
		4. 掌握饮食营养与卫生安全知识。
		5. 掌握烹饪原料、营养配餐、中式烹调、面点工艺等基础知识。
		6. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
		7. 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。
能力	1. 餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。	1. 掌握原料选购鉴别与规范加工、烹调工艺、厨房管理等方面的专业知识与技能，具备较熟练的烹饪综合实践操作能力和厨房生产组织管理能力。
	2. 厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。	2. 掌握食品雕塑、菜品装饰、菜点创新、宴会设计等技术技能，具有餐饮产品工艺优化、产品设计创新及宴会策划与生产能力。
	3. 有关食品安全和卫生等法律、法规知识。	3. 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理膳食搭配、营养餐设计与制作等实践能力。
		4. 掌握餐饮食品安全、菜点质量控制、现代餐饮管理等专业理论知识，具有餐饮食品安全控制、菜点成品质量控制及餐饮营销等实践能力。
		5. 具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，掌握信息技术基础知识、专业信息技术能力，基本掌握数字化烹饪、厨房智能管理领域数字化技能。
		6. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。
		7. 掌握基本身体运动知识和至少1项体育运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

#### 四、职业发展路径

序号	就业类型/范围	工作岗位	
		初始岗位	发展岗位
1	高星级酒店餐饮部门	烹调师/面点师	行政总厨/厨政管理师
2	餐饮连锁企业	基层工作人员/储备干部	餐饮总监、职业经理
3	星级酒店	餐饮服务人员	餐饮经理、餐饮总监
4	自主创业	小型餐厅老板	酒楼、酒店老板
5	职业学校教师	职业学校教师	高级讲师
6	培训机构教师	培训教师	培训经理
7	餐饮企业人事培训员	培训员	餐饮经理、人事经理

#### 五、毕业标准

(一) 学分要求：

中职三年内最低修满 168 学分，其中必修课 105 学分，选修课 63 学分。

高职两年内最低修满 103 学分，其中必修课 85.5 学分（含第二课堂活动 2 学分），限选课 13.5 学分，任选课 4 学分。

（二）职业资格证书或职业技能等级证书要求：

1. 中职阶段职业资格证书要求：

在中职第 5 学期前获得专业对口的下列资格证书之一：

序号	证书名称	是否 1+X 证书	等级要求	颁发机构
1	1+X 粤菜制作	是	初级及以上	广东省餐饮技师协会
2	1+X 粤点制作	是	初级及以上	广东省餐饮技师协会
3	烹饪课程证书	否	C 级及以上	广东省教育考试院

2. 高职阶段职业资格证书或职业技能等级证书：

序号	证书名称	是否 1+X 证书	可置换学分
1	粤菜制作（中级）	是	2
2	粤点制作（中级）	是	2
3	中式烹调师	否	2
4	中式面点师	否	2
5	食品安全管理人员	否	2
6	健康管理师（高级）	否	2
7	驾驶证	否	2
8	与创业相关的其他资格证书，如会计证等	否	1
9	行业类相关证书	否	1

## 六、专业思政育人目标

本专业的思政育人目标是：本专业主要培养学生拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感，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，具有社会责任感和社会参与意识，具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维以及餐饮业职业道德，维护食品安全，保障餐桌健康，传播中国饮食文化，培养认真负责、吃苦耐劳、爱国爱岗、敬业钻研、德艺双馨的良好品质。

## 七、专业核心课程

营养配膳（中职）					
学期	五	学时	36	讲授	36
				实践	0

主要思政元素	培养学生具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维以及餐饮业职业道德，维护食品安全，保障餐桌健康，传播中国饮食文化。
职业能力要求	1.掌握营养学的基础知识，能进行人体营养状况评价、管理和指导； 2.具备丰富的烹饪原料营养知识，并进行原料合理搭配，膳食营养评价及给出合理建议； 3.具有食谱编制、营养配餐操作及膳食调查的能力，并能对食品及配方进行营养评价； 4.进行营养知识的咨询与宣教。
课程内容	1.营养学中人群划分及膳食结构的类型； 2.中国居民膳食营养素参考摄入量及中国居民平衡膳食指南； 3.食物成分表； 4.婴幼儿及学龄前儿童人群营养与配餐设计； 5.青少年及青壮年人群营养与配餐设计； 6.老年人群营养与配餐设计； 7.高低温人群营养与配餐设计； 8.高原环境人群营养与配餐设计； 9.常见慢性疾病人群营养与配餐设计。
教学组织	1.教学手段：多媒体教学、实训教学。 2.教学方法：课堂讲授、案例分析、实践实习、小组专题讨论、知识竞赛。 3.授课思路：本课程紧扣营养配餐员职业资格证书考试鉴定要求，按照教材每个章节悉心梳理每一个知识点，通过教师理论教学，示范教学、案例教学，学生的实际操作，从浅到深，由易到难，使学生掌握营养学的基础知识，能根据不同就餐对象，综合运用营养、烹饪原材料、食品卫生、中医滋补、养生理论等知识，进行科学合理的营养计算、食谱设计、烹饪原材料搭配，能胜任营养配餐员的工作。
教学基本条件	多媒体课室、烹饪实训室

粤菜烹调技术（中职）					
学期	二	学时	72	讲授	0
				实践	72
主要思政元素	培养学生吃苦耐劳、刻苦钻研，具备良好的操作技能及素养，传播粤菜饮食文化。				
职业能力要求	1.了解粤菜制作中常用设备与工具的性能，做到正确和安全操作； 2.掌握粤菜的一般工艺流程，并能改革创新； 3.能够应用烹调工艺的基本知识，指导粤菜的加工与生产。				
课程内容	1.粤菜制作工艺基础； 2.粤菜炒类菜肴工艺与制作； 3.粤菜蒸、煲菜肴工艺与制作； 4.粤菜炖、焖菜肴工艺与制作； 5.扒类、煎类菜肴工艺与制作； 6.炸菜、焗类菜肴工艺与制作； 7.浸类、焯类菜肴工艺与制作； 8.清煮、滚类、烩类菜肴工艺与制作； 9.潮汕卤水类菜肴工艺与制作； 10.烤类、鱼生类菜肴工艺与制作。				

教学组织	<p>1. 教学手段：多媒体教学、实训教学</p> <p>2. 教学方法：理论教学、示范教学、案例教学、课堂讨论、实践实习等。</p> <p>3. 授课思路：本课程以学生为主体，教学中，根据知识的内在联系，侧重培养学生的动手能力，通过教师示范教学，引导学生独立进行菜肴制作，使学生将理论与实际相结合，采用教学做一体化的方式教学，让学生掌握粤菜制作与分析的技能技巧，重点培养学生的综合职业能力和创新能力，能通过烹调师职业资格考试。</p>
教学基本条件	多媒体课室、中西餐实训室、校外实训基地

绿色餐饮智能管理（高职）					
学期	七	学时	48	讲授	48
				实践	0
主要思政元素	培养学生团队合作，认真负责，具备良好的创新创业意识及餐饮业职业道德。				
职业能力要求	<p>1. 掌握餐饮经营基础知识，能进行餐饮经营管理和指导；</p> <p>2. 具备厨房管理经验，并进行原料合理搭配，膳食营养评价及给出合理建议；</p> <p>3. 具有创业能力，并能对创业创新具备相关能力；</p> <p>4. 进行设计厨房的能力。</p>				
课程内容	<p>1. 熟悉餐饮业的类型及特点，组织结构与岗位配置；</p> <p>2. 掌握餐饮业选址与布局，餐饮筹划与设计，菜单设计与制作，绿色、环保餐饮原料采购与储藏，餐饮成本核算与控制，餐饮智能管理等知识；</p> <p>3. 能开展餐饮企业选址与布局；</p> <p>4. 能根据企业类型筹划与设计餐饮产品；</p> <p>5. 能开展企业餐饮人力资源管理；</p> <p>6. 能运用餐饮智能管理系统控制餐饮企业成本。</p>				
教学组织	<p>1. 教学手段：多媒体教学、实训教学。</p> <p>2. 教学方法：课堂讲授、案例分析、实践实习、小组专题讨论、知识竞赛。</p> <p>3. 授课思路：本课程紧扣餐饮管理要求，按照教材每个章节悉心梳理每一个知识点，通过教师理论教学，示范教学、案例教学，学生的实际操作，从浅到深，由易到难，使学生掌握餐饮的基础知识，能根据不同就餐对象，综合运用餐饮管理、创业、厨房运作、卫生要求等知识，进行科学合理管理，能胜任管理的工作。</p>				
教学基本条件	多媒体课室、烹饪实训基地、校外实训基地				

西式烹调工艺（高职）					
学期	九	学时	84	讲授	30
				实践	54
主要思政元素	培养学生吃苦耐劳，细心钻研，具备团队合作、工匠精神，了解西式饮食文化。				
职业能力要求	<p>1. 掌握中西餐设备的基本操作流程；</p> <p>2. 掌握各种西式菜肴工艺与制作；</p> <p>3. 掌握各类西式烹饪原料的基础知识。</p>				



课程内容	1. 西餐设备基础知识及操作要点； 2. 西式烹饪原料的基础知识； 3. 西式烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性； 4. 西式菜肴制作技术； 5. 花式菜肴制作技术； 6. 创新菜肴制作技术； 7. 西式菜肴的造型技术。
教学组织	1. 主要教学手段：多媒体教学、实训教学。 2. 教学方法：案例教学、课堂讨论、示范教学、实践教学。 3. 授课思路：本课程紧密结合烹饪行业对中西餐制作的要求，系统的介绍了各类中西餐制作等基础知识，通过教师的示范教学、学生实际操作检验，采用教学体一体化的方式对本门课程进行深入讲解，使学生对各类西式菜肴有较全面的了解，并能熟练掌握中西餐制作与分析。
教学基本条件	多媒体课室、中西餐实训室

西式面点工艺（高职）					
学期	九	学时	68	讲授	8
				实践	60
主要思政元素	培养学生吃苦耐劳，细心钻研，具备团队合作、工匠精神，了解西式饮食文化。				
职业能力要求	1. 掌握中西式点心设备的基本操作流程； 2. 掌握各种中西式点心制作，时尚冷、热饮的调制技术； 3. 了解各种中西点心的口味特点及制作方法。				
课程内容	1. 中西式点心设备基础知识及操作要点； 2. 中西式点心原料的基础知识； 3. 中西式烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性； 4. 时尚冷、热饮的调制技术； 5. 美式、法式、英式、德式等西式面包的烘焙制作技术； 7. 曲奇、饼干、酥点、泡芙、蛋塔、比萨、巧克力、提拉米苏等西点精品的制作； 8. 花式点心制作技术； 9. 创新面点制作技术。				
教学组织	1. 主要教学手段：多媒体教学、实训教学。 2. 教学方法：案例教学、课堂讨论、示范教学、实践教学。 3. 授课思路：本课程紧密结合烹饪行业对中西点制作的要求，系统的介绍了各类中西点制作等基础知识，通过教师的示范教学、学生实际操作检验，使学生对各类中西式面点有较全面的了解，并能熟练掌握中西点制作与分析。				
教学基本条件	多媒体课室、中西点实训室				

烹饪营养与食品安全（高职）					
学期	九	学时	60	讲授	60
				实践	0
主要思政元素	培养学生具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维以及餐饮业职业道德，维护食品安全，保障餐桌健康，传播中国饮食文化。				
职业能力要求	1. 掌握营养学的基础知识，能进行人体营养状况评价、管理和指导； 2. 具备丰富的烹饪原料营养知识，并进行原料合理搭配，膳食营养评价及给出合理建议； 3. 具有食谱编制、营养配餐操作及膳食调查的能力，并能对食品及配方进行营养评价； 4. 进行营养知识的咨询与宣教； 5. 进行健康管理及营养咨询。				

课程内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 营养学中人群划分及膳食结构的类型；</li> <li>2. 中国居民膳食营养素参考摄入量及中国居民平衡膳食指南；</li> <li>3. 食物成分表；</li> <li>4. 营养学基础知识；</li> <li>5. 食物中毒；</li> <li>6. 食品污染；</li> <li>7. 食品添加剂；</li> <li>8. 食谱编制。</li> </ol>
教学组织	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学手段：多媒体教学、实训教学。</li> <li>2. 教学方法：课堂讲授、案例分析、实践实习、小组专题讨论、知识竞赛。</li> <li>3. 授课思路：本课程紧扣营养配餐员职业资格证书考试鉴定要求，按照教材每个章节悉心梳理每一个知识点，通过教师理论教学，示范教学、案例教学，学生的实际操作，从浅到深，由易到难，使学生掌握营养学的基础知识，能根据不同就餐对象，综合运用营养、烹饪原材料、食品卫生、中医滋补、养生理论等知识，进行科学合理的营养计算、食谱设计、烹饪原材料搭配，能胜任营养配餐员及公共营养师、健康管理师等工作。</li> </ol>
教学基本条件	多媒体课室、烹饪实训室

## 八、实践教学环节

学期	主要实践教学环节	地点与主要设施	主要功能
第一学期	1. 烹饪基本功——抛锅	中式烹调实训室 炒锅、锅架、炒勺	培养学生的烹调基本功
	2. 烹饪基本功——刀工	刀工实训室 双层砧板台、砧板、桑刀	培养学生的刀工技能
第二学期	1. 食品雕刻	雕刻实训室、雕刻工作台、雕刻刀	培养学生食品雕刻的技能
	2. 粤菜烹调技术	中式烹调实训室、炒炉、炒锅、砧板台	培养学生的中餐技能
第三学期	1. 中式面点制作	中式面点实训室、蒸炉、砧板、烤炉等	培养学生中式面点技能
	2. 冷拼与盘饰	刀工实训室、砧板、工作台、桑刀	培养学生冷拼制作技能
	3. 中餐烹调技术	中式烹调实训室、炒炉、炒锅、砧板台	培养学生中餐制作技能
	4. 面点加工技术	中式面点实训室、砧板台。蒸炉、烤炉、炸炉	培养学生面点加工技能
第四学期	1. 面点加工技术	中式面点实训室、砧板台。蒸炉、烤炉、炸炉	培养学生面点加工技能
	2. 粤菜制作	中式烹调实训室、炒炉、炒锅、砧板台	培养学生中餐制作技能
第五学期	1. 面包生产工艺	西式面点实训室：搅拌机、砧板台、烤炉等	培养学生面包制作技能
	2. 风味菜肴制作	中式烹调实训室、炒炉、炒锅、砧板台	培养学生风味菜肴制作技能
	3. 蛋糕生产工艺	西式面点实训室、烤炉、搅拌机、压面机等	培养学生蛋糕制作技能
第六学期	1 顶岗实习	校外实训基地	强化学生专业技能和职业素养
第七学期	1. 菜点设计与创新	中西餐实训室、中西点实训室：烤炉、炉	强化学生菜点设计与创

		灶、水台、刀具、打蛋器等	新等能力
第八学期	1. 餐饮礼仪职业形象塑造	餐饮服务实训室：全身镜、托盘、酒杯、餐巾、圆桌、餐具、茶具	强化学生餐饮服务礼仪等基本技能
	2. 西点制作与分析	中西点实训室烤炉、蒸炉、打蛋器、案板、擀面杖、蛋糕转盘、托盘、模具、刮刀	掌握西点制作的技能技巧，培养点心开发创新的能力
第九学期	1. 烹饪创新创业实战	中西餐实训室、中西点实训室烤炉、炉灶、水台、刀具、打蛋器等	培养学生创新创业方面的能力
	2. 茶艺与插花艺术	餐饮服务室：餐桌、餐椅、插花相关用具	培养学生职业素养与艺术
	3. 西餐制作与分析	中西餐实训室：案板、炉灶、煤气、水台、炒锅、蒸锅、炒勺、砧板、刀具、扒炉	掌握西餐制作的技能技巧，培养菜品开发创新的能力
第十学期	1. 毕业综合实践	校外实训基地	强化餐饮食品安全管理和监督能力、菜点制作与营养配餐能力、餐饮企业经营管理能力

## 九、第二课堂安排

### 1. 人文素质类（1 学分）

学期	活动主题	活动形式、要求	学分
7-10	劳动教育	参加课内外劳动实践活动或讲座不少于 8 次	0.5
7-10	社团活动	参加学校课外文体素质活动，含团学、社团举办的各种活动	0.1 学分/次
7-10	学术讲座	参加学校或二级学院举办的学术讲座	0.1 学分/次
7-10	志愿者活动	参加志愿者活动（献血、敬老院活动、社区义工等）	0.1 学分/次
7-10	社会实践	参与创业项目（含创业竞赛）、老师的课题研究、办公文员、微电影制作、寒暑假社会实践 5 天及以上并提交证明材料	0.5 学分/次
7-10	科技文化节	凭有效证明获取学分（提供参赛作品）	0.5 学分/次
7-10	形象与创作类大赛	凭有效证明获取学分（提供参赛作品）	0.5 学分/次
7-10	行业精英进校园	凭有效证明获取学分	0.2 学分/次
7-10	校内其他非专业类竞赛	凭有效证明获取学分	0.2 学分/次
7-10	企业宣讲	参加学校或二级学院举办的企业宣讲的各种活动	0.2 学分/次
7-10	校运会	参加校运会比赛项目 2 项以上	0.5 学分/次
7-10	考证、培训	参加专业的专业考证和培训的工作人员	0.1 学分/次
7-10	专业服务	参加协助专业老师服务专业工作的人员	0.2 学分/次

### 2. 创新创业、科学素养类（1 学分）

学期	活动主题	活动形式、要求	学分
7-10	校内技能大赛	活动形式：专业学生校内外技能比赛 要求：烹饪类专业竞赛，含烹饪基本功、艺术冷拼、雕刻创作、面点技术和宴会设计、营养知识等项目，参加一项并考核合格即加 0.5 学分/项	0.5 学分/项
7-10	技能竞赛选拔	活动形式：学生参加竞赛选拔 要求：参与竞赛选拔，形式自定，成绩合格，参加一项即加 0.5 学分	0.5 学分/次
7-10	职业院校技能大赛	活动形式：高职高专技能比赛（教育部门主办或承办） 要求：专业竞赛，代表学院参加市省级以上竞赛	1 学分/次
7-10	行业技能大赛	活动形式：相关行业类技能比赛 要求：代表学校参加专业参赛；含设计烹饪菜肴制作、展示专业技能等方面竞赛	1 学分/次
7-10	教学技能比赛	活动形式：职业技能比赛 要求：要求烹饪专业参赛：设计课程设计、讲授	0.5 学分/次
7-10	专业英语或口语技能竞赛	活动形式：英语写作或口语 要求：专业竞赛	0.5 学分/次
7-10	主题宴会制作大赛	活动形式：专业学生校内技能比赛 要求：烹饪类相关专业、菜单设计、主题宴席设计、展示菜点创新能力、主题阐述	1 学分/次
7-10	大学生创新创业类比赛	活动形式：创新创业类比赛 要求：代表班级参加创新创业类比赛	0.5 学分/次
		活动形式：创新创业类比赛 要求：代表二级学院参加创新创业类比赛	1 学分/次
7-10	职业生涯规划大赛	代表二级学院参加学校竞赛，凭有效证明获取学分	0.5 学分/次

## 十、教学条件

### （一）师资队伍

#### 1. 中职学段专任教师及兼职教师

##### （1）本专业专任教师

具有本科及以上学历、中等职业学校及以上教师职业资格证书；具有本专业相关职业资格证书（三级以上）或相应技术职称。

##### （2）本专业兼职教师

校外兼职教师具有技师以上证书或从事星级酒店餐饮行业 5 年以上。

#### 2. 高职学段专任教师及兼职教师

##### （1）本专业专任教师

本专业教师具有本科及以上学历，本专业相关的职业资格证书（三级及以上）。

##### （2）本专业兼职教师

校外兼职教师具有技师以上证书或从事星级酒店餐饮行业5年以上，具有丰富的实践操作能力和较丰富的专业技能教学经验，优先选择行业专业技术一线人员或企业高级管理人员。

## (二) 教学设施

### 校内实践教学条件配置与要求

序号	学段	实验实训室名称	所属实训基地	能完成的实训项目	主要设备的配置要求
1	中职	中式烹调实训室	烹饪实训中心	中餐热菜、冷菜、烧腊	炒炉、蒸柜、工作台
2	中职	刀工实训室	烹饪实训中心	刀工、冷拼、	工作台、刀柜、砧板
3	中职	中式面点实训室	烹饪实训中心	中式点心	蒸炉、工作台、炸炉
4	中职	西式面点实训室	烹饪实训中心	西点、面包	烤炉、搅拌机、发酵箱
5	高职	中西餐实训室★	烹饪与餐饮实训基地	制作中西餐热菜、冷菜、美食欣赏	扒炉、炒锅、炸炉、烤炉、操作台
6	高职	中西点实训室★	烹饪与餐饮实训基地	制作中西式点心、美食欣赏	炸炉、烤箱、操作台、开酥机、
7	高职	烹饪基本功实训室	烹饪与餐饮实训基地	烹饪基本功、雕刻、冷拼练习	操作台、砧板
8	高职	餐饮服务实训室	烹饪与餐饮实训基地	餐饮礼仪、中华茶艺、插花艺术	酒杯、桌椅、餐巾、餐具
9	高职	音乐与形体训练实训室	烹饪与餐饮实训基地	形体训练	镜子、钢琴
10	高职	勺功实训场	烹饪与餐饮实训基地	勺功训练	抛锅架、铁锅
11	高职	餐饮模拟接待室★	烹饪与餐饮实训基地	插花、茶艺	茶具、茶桌、剪刀等
12	高职	花艺实训室★	生态修复与净化实训基地	构成、插花、压花、	冷柜、器皿、电钻、胶枪、烘箱、干燥箱、多媒体设备、实物投影仪
13	高职	果蔬生产基地★	生态修复与净化实训基地	果蔬生产、花坛花境、	自动喷灌系统，病虫害智慧监控系统，微耕机，打药机

说明：所属实训基地名称后用“★”表示专业群共享校内实训基地。

### 校外实践教学条件配置与要求

序号	学段	实习基地名称	功能
1	中职	佛山市马哥孛罗酒店	中西餐制作、西点制作
2	中职	佛山市高明温德姆至尊酒店	中西餐制作、西点制作、中点制作
3	中职	佛山市南海区旺阁渔村饮食服务公司	中餐制作、中点制作
4	高职	深圳君悦酒店★	中西式点心制作、中西餐制作、插花、艺术设计
5	高职	东莞松山湖凯悦酒店★	中西式点心制作、中西餐制作、插花、艺术设计、园艺
6	高职	王品（中国）餐饮有限公司	西餐菜肴制作、调酒、冷菜
7	高职	深圳盐田凯悦酒店	西餐菜肴制作、基层管理
8	高职	深圳深铁皇冠假日酒店	西餐菜肴制作、糖艺、调酒
9	高职	佛山保利洲际酒店	西餐菜肴制作

序号	学段	实习基地名称	功能
10	高职	深圳机场凯悦嘉轩酒店	西餐菜肴制作、西点制作
11	高职	佛山希尔顿酒店	西餐菜肴制作、西点制作、料理制作
12	高职	佛山保利洲际酒店	西餐菜肴制作
13	高职	深圳机场凯悦酒店	西餐菜肴制作、中餐菜肴制作、西点制作
14	高职	深圳龙华希尔顿逸林酒店	西餐菜肴制作、中餐菜肴制作、西点制作
15	高职	深圳佳兆业万豪酒店	中西餐菜肴制作、西点制作
16	高职	深圳机场凯悦酒店	西餐菜肴制作、中餐菜肴制作、西点制作
17	高职	阳江海陵岛皇冠假日酒店	西点制作、糖艺制作
18	高职	惠州洲际度假酒店	西点制作
19	高职	惠州艾美酒店	西餐菜肴制作
20	高职	惠州凯宾斯基酒店	西餐菜肴制作、中餐菜肴制作、西点制作
21	高职	玛尚诺餐饮有限公司	西餐菜肴制作
22	高职	拾号牛扒餐饮有限公司	西餐菜肴制作
23	高职	九胜餐饮有限公司	面点制作、管理
24	高职	佛山恒安瑞士酒店	中西餐菜肴制作
25	高职	北京 301 医院	营养配餐
26	高职	广州新东方烹饪学校	烹饪教师
27	高职	东莞安仆酒店	中西餐菜肴制作
28	高职	佛山技工学校	烹饪教师
29	高职	惠州商贸技工学校	烹饪教师
30	高职	广州汇华逸林希尔顿酒店★	中西式点心制作、中西餐制作、插花、艺术设计、园艺

说明：实习基地名称后用“★”表示专业群实习基地。

### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过活页式教材等多种方式进行动态更新。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准、饮食文化、饮食营养、烹饪原理、烹调技术、厨房运行、餐饮服务、企业管理等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

#### 3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

## 十一、课程设置及教学安排

### (一) 教学计划表 (周)

学年	周数 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		一	1			●	●	Ⓜ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
二	3	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
	4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
三	5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
	6	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
四	7			Ⓜ	Ⓜ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
	8	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	△
五	9	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	J	●	●	●	●	●	△	△
	10	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★				

符号说明： /——机动； Ⓜ——军事教育、入学教学、毕业教育； ●——理论课程教学； J——集中实训；  
△——考试周； ★——毕业综合实践(含毕业论文/毕业设计)。

### (二) 教学进程表

#### (中职) 教学进程表

课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程代码	学分	学时数			开课学期/周学时						考核方式	
						总学时数	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									18	18	18	18	18	18		
公共基础课程	必修	1	语文		6	108	108		2	2	2					S
		2	化学		2	36	36		2							S
		3	物理		2	36	36				2					S
		3	数学		6	108	108		2	2	2					S
		4	英语		6	108	108		2	2	2					S
		5	国家安全		2	36	36				2					S
		7	德育		6	108	108		2	2	2					S
		8	体育与健康		10	180	180		2	2	2	2	2			S
		9	历史		2	36	36					2				S
		10	信息技术		8	144		144	4	2	2					S
		11	思想政治		2	36	36							2		C
		12	心理健康		1	18	18		1							S
		13	公共艺术		2	36	36							2		S
公共基础课程	选修	14	职业素养		2	36	36							2		C
		15	中华优秀传统文化		2	36	36					2				
		16	劳动教育		2	36	36					2				
专业能力课	必修	17	烹饪基础		2	36		36	2							S
		18	烹饪原料知识		4	72	72		2	2						S
		19	烹饪营养与卫生		4	72	72		4							S
		20	中式面点制作技术		6	108	18	90					6			C

程	21	中餐烹调技术		6	108	18	90				6			C	
	22	顶岗实习		28	504		504						18周	C	
	选修	23	冷拼与盘饰		4	72		72			4				S
		24	食品雕刻		4	72		72		4					S
		25	粤菜烹调技术		4	72		72		4					S
		26	饮食保健基础		2	36	36				2				S
		27	菜品设计与制作		2	36	36						2		S
		28	粤菜烹饪教程		4	72	72						4		S
		29	烹饪工艺美术		1	18	18		1						S
		30	中式面点制作		4	72		72		4					S
拓展课程	必修	31	营养配膳		2	36	36						2	S	
		32	中国饮食文化		2	36	36					2		S	
	选修	33	面包制作		8	144		144				4	4	S	
		34	粤菜制作		4	72		72			4			S	
		35	中国名菜制作		6	108		108					6	S	
		36	第二课堂		10	180		180	2	2	2	2	2	2	C
总计				168	3024	1368	1656	28	28	28	28	28	28		

(高职) 教学进程表

课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	课程代码	学分	学时数			开课学期/周学时				考核方式	备注	
						总学时数	理论	实践	七	八	九	十			
									15	18	18	16			
公共基础课程	必修	1	思想道德与法治(含廉洁修身)		4	64	56	8	4/16					S	
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		2	32	28	4			2/16			S	
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论		3	48	44	4		3/16				S	
		4	公共英语		6	96	48	48	4/15					C	
		5	形势与政策		1	24	24	0	2/4	2/4	2/4			C	
		6	体育与健康		5.5	86	10	76	2/12	2/17	2/14			C	
		7	大学生心理健康		2	36	26	10	2/8	2/10				C	
		8	职业发展与就业指导(含职业素养)		2.5	38	28	10	2/12		2/7			C	
		9	创新创业基础		2	32	24	8			2/16			C	
		10	军事技能		2	112	0	112	2周					C	
		11	军事理论		2	36	36		2/9	2/9				C	
		12	劳动教育		1	16	2	14						C	
		13	国家安全教育		1	16	16	0		2/8				C	
	限选	14	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当		1	20	20	0	2/10					C	必选
		15	党史		1	16	16	0		2/8				C	四选一
			新中国史		1	16	16	0		2/8				C	
			改革开放史		1	16	16	0		2/8				C	
			社会主义发展史		1	16	16	0		2/8				C	
16	信息技术▲		3	48	24	24		6/8				C	二选一		
	高等数学		4	60	54	6	4/15					C			
17	实验室安全		0.5	8	6	2	4/2					C	必选		
18	美育素养课程		2	32	16	16	2/16					C	必选		



		19	中华优秀传统文化		2	36	18	18		2/18			C	必选
	任 选	20	公共选修课		-	-	-	-					C	
专业 能力 课程	必 修	21	绿色烹饪原料#		2	30	30	0	2/15				S	
		22	烹饪专业职业素养与职业生涯规划		1	18	14	4	2/9				C	
		23	绿色餐饮智能管理		3	48	48	0	4/12				C	
		24	烹饪化学		2	30	26	4	2/15				S	
		25	中式烹调工艺*#		5	90	30	60		6/15			S	
		26	菜点设计与创新(预制菜)		2	36	18	18		4/9			C	
		27	烹饪创新创业实训*		1.5	28	0	28		4/7			C	
		28	直播与网络营销		1	18	10	8		2/9			C	
		29	餐饮礼仪与职业形象塑造		2	36	18	18			2/18		C	
		30	西式面点工艺*		4	68	8	60			4/17		C	
		31	西式烹调工艺*		4.5	84	30	54			6/14		C	
		32	烹饪营养与食品安全#		3.5	60	60	0			4/15		S	
		33	中央厨房工艺设计与管理		2	36	28	8			2/18		C	
		34	毕业综合实践(含思想政治教育综合实践)		16	384	0	384				16周	C	
	限 选	35	美食与美酒文化▲		2	36	32	4	2/18			S		
36		餐饮大数据应用		2	36	36	0	2/18			S			
	任 选	37	花艺环境设计▲		2	36	4	32		4/9		C		
38		食品雕刻与冷拼		2	36	4	32		4/9		C			
拓展 课程	必 修	39	第二课堂(人文素质)		1	-	-	-				C		
		40	第二课堂(创新创业、科学素养)		1	-	-	-				C		
	限 选	41	生态环境教育		2	32	24	8		2/16		C		
		42	特殊人群膳食与保健		2	32	24	8		2/16		C		
	任 选	43	中华茶艺		2	34	10	24		2/17		C		
44		糖艺艺术		2	34	10	24		2/17		C			
<b>总计</b>					<b>103</b>	<b>1900</b>	<b>832</b>	<b>1068</b>	<b>26.1</b>	<b>27.1</b>	<b>27.8</b>			

说明: 1.课程名称后用“\*”表示专创融合课程;用“▲”表示专业群平台课程,用“#”表示“1+X”证书课程。

2.考核方式“S”表示考试;“C”表示考查。

3.公共选修课:学生可根据学校提供的课程资源,自行选修。

### (三) 课程结构比例分布表

#### 中职课程结构比例

课程性质	课程类别	结构要求			
		学时	学时比例(%)	学分	学分分布比例(%)
必修课	公共基础课程	990	32.7%	55	32.7%
	专业能力课程	900	29.7%	50	29.7%
	拓展课程	72	2.4%	4	2.4%
选修课	公共基础课程	108	3.6%	6	3.6%
	专业能力课程	450	14.9%	25	14.9%
	拓展课程	504	16.7%	28	16.7%

合计	3024	100%	168	100%
理论实践教学比例	理论课程		实践课程	
	学时数	所占总学时比例	学时数	所占总学时比例
	1368	45.24%	1656	54.76%

说明：1. 理论课程学时=课内讲课学时。  
2. 实践课程学时=课内实践学时+课外实践学时。

高职课程结构比例

课程性质	课程类别	结构要求			
		学时	学时比例 (%)	学分	学分分布比例 (%)
必修课	公共基础课程	636	33.47%	34	33%
	专业能力课程	966	50.84%	49.5	48.1%
	拓展课程	-	-	2	1.9%
选修课	公共基础课程	160	8.4%	9.5	9.2%
	专业能力课程	72	3.8%	4	3.9%
	拓展课程	66	3.49%	4	3.9%
合计		1900	100%	103	100%
理论实践教学比例	理论课程		实践课程		
	学时数	所占总学时比例	学时数	所占总学时比例	
	832	43.8%	1068	56.2%	

说明：1. 理论课程学时=课内讲课学时。  
2. 实践课程学时=课内实践学时+课外实践学时。

## 十二、学分置换

对于在校期间获取职业资格证书、职业技能等级证书、参加各类技能大赛并取得奖项，参加创新创业实践活动，获得各种发明专利、公开发表各类论文的学生，可按《广东环境保护工程职业学院学生申请免修课程、置换课程、替代学分及学分认定管理办法》计算学分。

## 十三、质量保障

### (一) 教学方法与手段

1. 体现高职高专特色，树立科学的教学理念，培养高素质复合型技术技能人才。
2. 更新原有的教学方法和教学手段，建立以学生为主体的教学模式。教学中由教师引导学生为辅，学生亲手操作实践为主，极大地提高了学生学习的兴趣和学习的自觉性，降低了通过传统方式授课的抽象性。
3. 以实践教学为主，理论教学为辅，提高学生的综合素质和实际操作能力。既重实践，又不轻理

论，突出高职高专的教育特色，以提高学生动手能力为主要教学目标，合理分解理论知识点，培养实际操作能力强的高素质复合型技术技能人才。

4. 紧跟行业的快速发展,不断更新教学内容。及时地更新教学内容,按照“实用、实践、先进”的原则及提高学生综合素质的思路,对教学内容进行重组和整合,实现了理论与实践的紧密结合,教学内容与社会需求的紧密结合,真正做到“学以致用”。

5. 利用多种途径,创造学习条件,增强教学效果。充分利用现代化教育手段、多媒体技术及校园网资源,极大地促进教学效果的提高。

6. 总结教学经验,加大教改研究力度,不断提高教学水平。对行业领域中的新技术、新方法和在实际教学中碰到的各种问题进行研究和讨论,学习新知识,总结好的经验,促进教学水平的不断提高。

## **(二) 学生学习评价**

### **1. 任课老师评价**

任课老师通过学生的课堂表现、作业情况、素质表现、期末考试等多方面评价学生的学习情况。

### **2. 学生小组长评价**

在教学过程中,可采用分组教学,分组教学模式引入学生小组长评价机制,可更真实、更全面的对学生的学习情况进行评价。

### **3. 督导评价**

学院一级督导及二级督导通过日常的教学检查、师生座谈会、学生学习预警等多方面评价学生的学习情况。

### **4. 行业企业评价**

建立本专业面向行业企业、本专业毕业生跟踪反馈机制和第三方评价机制,多途径定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## **(三) 质量管理**

### **1. 教学质量评价**

持续完善和落实《广东环境保护工程职业学院教学质量评估办法》、《广东环境保护工程职业学院教学督导工作管理办法》等教学质量管理制度,加强教学质量过程监控、质量评价跟踪。

### **2. 教学日常管理**

加强日常教学组织运行与管理,根据相关管理办法,定期开展教师教研讨论、学生学习预警、

师生座谈等教研活动。

### **3. 建立跟踪调查机制**

建立本专业面向行业企业、本专业毕业生跟踪反馈机制和第三方评价机制，多途径定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

### **4. 持续改进**

充分利用评价分析结果和跟踪调查结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

负责人（签名）：郑海云

参与编制人（签名）：席锡春、吴耀华、王银芬

审核人（签名）：潘兆广