

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称和专业代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

学制：全日制专科三年

修业年限：实行学分制，基本修业年限三年，实行弹性学制，允许学生采用半工半读、工学交替等方式分阶段完成学业。

四、职业面向和职业岗位分析

（一）职业面向

各类星级酒店、连锁酒楼、餐厅、度假村、西餐厅、大型邮轮等餐厅的（中餐、潮菜）厨师，经过基层锻炼之后，可以从事餐饮的技术管理工作，如大厨、行政总厨、餐饮部经理；各大单位食堂的营养配餐师；各大食品加工厂和餐饮用品相关企业技术员岗位，如快速食品加工企业、调味料企业等。

表 1 职业面向表

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)	主要岗位群或技术 领域举例	职业资格证书和 职业技能等级证 书举例
旅游大 类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (02)	中餐烹饪人员 (4-3-1) 营养配餐人员 (4-3-4) 餐饮服务人员 (4-3-5)	潮菜和中餐的切配、打荷、热菜制作、热菜厨房管理、面点制作、面点厨房管理、冷菜制作与拼摆、冷菜厨房管理、营养配餐	中式烹调师、中式面点师、西式面点师、西式烹调师、调酒师等 职业技术证书； 潮式风味菜烹饪、潮式风味点心制作、潮式卤味制作的专项职业能力考核。

（二）职业岗位分析

1. 初始岗位和发展岗位分析

初始岗位：各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅等企业的中式或潮菜的切配、打荷、热菜制作、面点制作、冷菜制作与拼摆等岗位。

发展岗位：各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅等企业的中式或潮菜的营养分析、热菜厨房管理、面点厨房管理、西式面点师、西式烹调师、冷菜厨房管理等岗位、宴会设计岗位等。

2. 岗位能力要求及对接的课程，具体见表 2。

表 2 岗位能力要求及对接的课程分解图表

序号	岗位能力	能力要求及必须具备的知识	开设课程	实践环节
1	切配、打荷	工作认真细心，吃苦耐劳，具有扎实的原料鉴别知识和原料初加工技能，具有快速适应厨房工作岗位流程的能力。有刀工、勺功、干货原料的涨发的知识。	中国烹饪工艺学 烹饪原料学 烹调基本功训练	切配、刀工
2	面点制作	能熟练掌握面点制作基本功，能制作出外形美观、口味恰当的面点作品。和面、醒面、搓条、下剂、熟制等知识。	中式点心制作	中式面点实训
3	冷菜制作	具有熟练的原料初加工技能，调味准确，装盘合理，具有一定的烹饪美术知识，具备较高的菜肴鉴赏能力。味型的认识与调味、原料熟处理、冷拼制作、装盘、盘饰。	潮菜冷拼与烧卤技术	潮菜冷拼与烧卤实训
4	食品雕刻	掌握扎实的食品雕刻基本功，能雕刻出符合要求的花卉、鸟类、动物等，具备一定的美学修养。	食品雕刻应用技术	食品雕刻实训

5	热菜制作	具有扎实的热菜操作基本功,能按要求制作出色、香、味俱全的菜肴,具有一定的菜肴创新能力,宴会设计能力,有较强的厨政管理能力。配菜、热菜烹调方法、火候与热菜调味、热菜出锅与装盘。	潮菜热菜烹调技术 西式料理 药膳菜肴制作	潮菜热菜烹调实训 西式烹调制作实训
6	营养配膳	掌握食品营养的理论知识,熟悉不同人群的营养需求,掌握烹调基本知识,按照不同人群编制出针对性较强的食谱;结合餐饮市场需求编制食谱,符合大众口味,设计出色、香、味俱全的营养菜肴,成为懂理论,能操作的烹调师。	烹饪营养学 食品安全与卫生	配餐实训
7	菜点开发与宴席设计	搜集学习创新菜肴的开发思路、采集与利用食物原料、组合与变化调味技艺、乡土菜得引进与提炼、菜点合一的创作、中西菜肴的结合、开发热菜、面点工艺、变化烹饪器具与装饰手法、探寻创新菜点思路。具备扎实的菜点制作能力,思维开阔,见识面广,具有较强的社会交往能力,丰富餐饮市场信息,具备一定的饮食消费心理学知识,能设计出符合要求的各类菜单。创新能力较强。	菜点创新与设计 宴席设计 餐饮服务与管理	菜单设计实训 宴席设计实训

五、培养目标和培养规格

(一) 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;掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识,具有较强烹饪技术,能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐、宴会设计、餐饮管理、西式

烹调乃至传承中式（潮菜）烹调工艺非物质文化遗产的高素质应用型专门人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，努力学习马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想，积极贯彻落实社会主义核心价值观，牢固树立实现中华民族伟大复兴的共同理想和坚定信念；

（2）树立正确的人生观、世界观、价值观，具有良好的社会公德和责任感。热爱祖国、关心集体，艰苦奋斗、热爱劳动、崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、履行道德准则和行为规范，具有社会责任感 and 公共道德意识；

（3）树立自我管理意识、环保意识、安全意识，树立信息素养、工匠精神、创新思维；勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、开拓创新精神，有较强的集体意识和团队合作精神；

（4）具有健康的体魄、良好的心理、健全的人格，掌握基本运动知识和一两项目运动技能，养成良好的学习、生活习惯；

（5）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项目艺术特长或爱好。

2. 知识要求

（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）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；

（3）熟悉餐饮业实际工作的行为规范、工作流程和工作标准；

（4）熟悉中国饮食文化、潮汕文化和潮汕饮食文化；

（5）掌握餐饮烹调工艺、食品营养分析的基本理论以及安全、卫生相关知识；

（6）掌握潮菜及其制作工艺的知识；

（7）掌握良好的沟通、服务礼仪、餐饮服务心理学基础知识；

（8）了解厨房管理、成本控制、市场营销、餐饮管理等知识。

3. 能力要求

（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，具备一定的英语听说、读写能力，熟练使用常用职业英语，并能进行初步的业务沟通。

(3) 具备创新意识，能创造性地设计菜品和烹调工艺。

(4) 具备中餐、潮菜、西式烹调的切配、打荷、热菜制作、面点制作、冷菜制作与拼摆等基本技能；

(5) 具备中式烹调 and 潮菜烹调工艺技能，能搭配食物营养分析进行配餐；

(6) 具备热菜厨房管理、面点厨房管理、冷菜厨房管理等发展岗位技能；

(7) 具体通过营养分析和潮菜饮食文化进行宴会设计技能；

(8) 具备一定的餐饮企业运营与管理能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系框架

本专业课程设置包括公共基础课程和专业（技能）课程两大类，专业（技能）课程设置“专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合能力课程”四大课程模块。

1. 公共基础课程

必修课程：包括毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、形势与政策、大学英语、体育、信息技术、劳动教育、国家安全教育、艺术鉴赏、创新创业教育与职业规划、应用写作、大学生心理健康教育、军事理论、军事技能训练。

选修课程：包括马克思主义中国化进程与青年学生使命担当、全院性公共选修课。

2. 专业（技能）课程（含认知实习、跟岗实习、顶岗实习）

(1) 专业基础课程

包括烹饪学导论、烹饪营养学、烹饪原料学、饮食文化学、潮汕美食评鉴、烹饪英语、烹饪工艺学。其中，群平台课程：饮食文化学、潮汕美食评鉴。

(2) 专业核心课程

包括潮菜工艺学、西式烹调技术、烘焙工艺学、食品雕刻技术、西点制作技术、潮菜冷拼与烧卤技术、中式面点制作、潮菜热菜烹饪技术。

(3) 专业拓展课程

A、限选课程：

模块一（最低选修 6 学分，4 选 2：），包括烹饪器具与设备、烹饪美学、烹饪营养与卫生、面点工艺学。

模块二（最低选修 6 学分，4 选 2：），包括菜品创新与设计、中国名菜制作技术、药膳菜肴制作、宴会设计。

模块三（最低选修 6 学分，4 选 2：），包括新媒体运营、餐饮成本核算、厨房生产与管理、烹饪调味学。

B、任选课程（设置 18 学分，最低应选修 6 学分）：

包括普通话等级考试训练、酒水与调酒技术、刀工技能训练、鼎工技能训练、茶艺与茶文化、食品雕刻训练。

（4）综合能力课程

包括烹饪基本功实训、潮菜工艺实训、西式烹调实训、西式面点制作实训、中式面点制作实训、顶岗实习。

1.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

课程目标：通过介绍马克思主义中国化的理论成果，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。

主要内容：教材除前言和结束语外，由三部分共十四章组成，分别为：毛泽东思想（共四章）；邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观（共三章）；习近平新时代中国特色社会主义思想（共七章）。

教学要求：把立德树人作为教育的根本任务，通过专题理论教学和课堂实践活动，灵活运用问题式、案例式、讨论式、体验式和倒置式等教学方法，有效利用新媒体新技术手段，把理论教学、实践教学、网络教学结合起来，构建“三位一体”课堂教学体系，实现教、学、做一体化，切实增强教学的思想性、理论性和亲和力、针对性。

（2）《思想道德与法治》课程

课程目标：引导学生深化对马克思主义的人生观、价值观、道德观和法治观的认识，深刻领会社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。增强学生分析问题和解决问题的能力；提高学生的价值判断能力；培养学生良好的思想道德情操和法治素养；教育和激励学生有理想、有本领、有担当，勇做时代的弄潮儿。

主要内容：教材主要包括马克思主义的人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德观和道德素质、法治观和法治素养等。

教学要求：注重教材体系向教学体系的转化；注重知识体系向价值体系的转化；理论教学与实践教学相结合，灵活运用案例教学、研讨式教学等教学方法，增强教学的思想性、理论性和亲和力、实效性。

（3）《形势与政策》课程

课程目标：帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战；引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。

主要内容：主要讲授党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观、政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。

教学要求：依据教育部每学期印发的《高校“形势与政策”课教学要点》安排教学，突出理论武装时效性、释疑解惑针对性、教育引导综合性；理论教学与实践教学相结合，采取灵活多样的方式组织课堂教学。

（4）《大学英语》课程

课程目标：依托现代教育技术，通过线上、线下混合式教学模式，培养学生英语听、说、读、写、译综合语言应用能力，适应学生未来职业发展英语语言口头与书面实用技能的需要；同时将语言技能教育、跨文化教育与思想政治教育结合起来，培养学生文化自信，增强社会主义核心价值观。

主要内容：课程内容由三个部分组成，即综合、听说、实践。课程以线下课堂教学为主，培养学生的英语语言技能及综合应用能力；以线上教学平台为辅，培养学生的自主学习能力，满足个性化学习的需要；以英语第二课堂为延伸，拓展学生的实践应用能力。

教学要求：遵循“实用为主、够用为度”的原则，重视语言学习的规律，正确处理听、说、读、写、译的关系，确保各项语言能力的协调发展；打好语言基础和培养语言应用能力并重；强调语言基本技能的训练和培养实际从事涉外交际活动的语言应用能力并重，重视加强听、说技能的培养；通过多种现代化教学途径，开展英语第二课堂活动，激发学生学习英语的自觉性和积极性。课程采用形成性评估与

终结性评估相结合的原则。

（5）《体育》课程

课程目标：培养学生参与锻炼的积极性，掌握科学锻炼身体的方法，通过课程的学习，掌握 1-2 项自己较为喜欢的运动项目，以达到终生锻炼的目的。通过课程的学习和锻炼，使学生在耐力、力量、柔韧及协调性等主要素质方面得到提高，在形态机能方面达到较为理想的标准和要求。发挥体育教育的特色优势，帮助学生在体育中享受乐趣，增强体质，健全人格，锤炼意志。培养学生的合作能力、交往能力和适应能力，形成良好的人际关系和团结协作的团队精神。

课程内容：主要包括理论和实践两部分。理论部分包括运动项目的技术、战术理论和知识。实践部分主要包括田径、体操等，并通过逐步完善校园师资、场地、器材等情况，实施选项教学。

教学要求：严格按照《全国普通高校体育与健康教学指导纲要》的基本要求，将《学生体质健康标准》贯穿到教学，并结合汕头职业技术学院体育师资、场地、器材等实际情况对课程进行设置。

（6）《信息技术》课程

课程目标：高等职业教育专科是通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使高等职业教育专科学生的信息素养和信息技术能力得到全面的提升。

本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对人类生产、生活的重要作用，了解现代社会信息技术发展趋势，理解信息社会特征并遵循信息社会规范；使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。

主要内容：着重了解计算机基础知识，基本概念和基本操作技能，并兼顾实用软件的使用和计算机应用领域的前沿知识，力求以有效知识为主体，构建支持学生终身学习的知识基础和能力基础。

教学要求：在有限的时间内精讲多练，培养学生的动手能力，自学能力，开拓创新能力和综合处理能力。

（7）《劳动教育》课程

课程目标：本课程是高职院校公共基础必修课程之一，是素质教育不可缺少的

重要内容。该课程是一门实践活动课，学生通过亲身参与劳动获得直接劳动体验，促使学生主动认识并理解劳动世界，逐步树立正确的劳动价值观，养成良好的劳动习惯和热爱劳动人民的思想情感，树立为人民服务的理想信念，树立敬业精神、工匠精神，培养学生勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

主要内容：深入贯彻落实社会主义核心价值观教育，深入开展劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育、公共服务精神教育，充分进行爱国主义、集体主义教育，鼓励学生开展旅游公益服务、旅游行业实践、乡村旅游农业生产、智慧农业生产实践、工业旅游生产实践、公益服务实践、社会劳动实践等活动。

教学要求：劳动教育注重培养学生劳动能力和劳动精神，培养学生良好的身体素质，使学生养成良好的思想道德素质、心理素质，使学生牢记为人民服务的宗旨，注重围绕创新创业，结合旅游管理专业开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等，重视新知识、新技术、新工艺、新方法应用，创造性地解决实际问题，使学生增强诚实劳动意识，积累职业经验，提升就业创业能力，树立正确择业观，具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神，懂得“空谈误国、实干兴邦”的深刻道理；注重培育公共服务意识，使学生具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。

（8）《国家安全教育》课程

课程目标：本课程以习近平总体国家安全观为指导，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针，围绕立德树人根本任务和强军目标、维护国家安全根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国家安全意识和国家安全素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。

主要内容：本课程主要包括绪论、总体国家安全观、政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全、新型领域安全。

教学要求：课程在严格执行《中华人民共和国国家安全法》及教育部发布的《关于加强大中小学国家安全的实施意见》《大中小学国家安全教育指导纲要》等法规和文件，认真贯彻素质教育、创新教育思想，充分利用现代教育技术，采用课堂讲授与课外网络课程自学相结合的教学模式。课程列入学校人才培养方案和教学计划，充分利用互联网平台采用无纸化考试，课程考核的总成绩由平时成绩和考试成绩组成，考核成绩记入学生档案。

（9）《艺术鉴赏》课程

课程目标：了解艺术的发展演变及其精神的内涵，树立唯物主义科学观；通过对有代表性作品的鉴赏，学习不同类别艺术知识，特别是中国传统艺术知识，提升高职院校学生的文化素质，传承、弘扬中国优秀艺术文化；掌握不同类型艺术的基本发展脉络、了解不同类型的艺术作品及其特色，学会该类别艺术的基本鉴赏知识；着重培养学生思考艺术作品所表达的情感及创作者对于人性的追问，让学生在思考中将艺术鉴赏体会转化为对社会主义核心价值观的认同；保持自然、得体、高雅的外表形象，拥有积极向上的精神面貌，树立正确的世界观、人生观、价值观，促进学生身心全面发展。

主要内容：（理论和实践各占 50%）：共七章，分别为：艺术鉴赏概述、艺术发展沿革、艺术门类与艺术特征、名家名作赏析、不同类别艺术的地位和意义、艺术文化遗产保护与传承、中国传统文化与艺术美学。

教学要求：了解不同类型的艺术文化发展沿革及影响；树立唯物主义科学观以及正确的世界观、人生观、价值观；掌握不同类型艺术特征；学习不同类别代表性作品的赏析；学会正确评价不同类型艺术；思考中华美学精神的思想内涵，感受传统艺术的文化魅力，肩负起传承和弘扬的传统文化责任。

（10）《创新创业教育与职业规划》课程

课程目标：《创新创业教育与职业规划》课程作为我院学生的公共必修课，目的是通过系统的职业指导和创新创业训练，使学生在态度、知识和技能三个方面达到以下目标：通过教学，使大学生树立正确的人生观、价值观和就业观念，加强职业道德教育，确立职业的概念和创新创业意识；通过本课程的教学，大学生基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识自己和职业的特性以及社会环境，了解就业形势与政策法规，掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类以及创新创业基本知识；通过本课程的教学，大学生掌握职业生涯规划技能、求职技能和创新创业能力等，学会撰写职业生涯规划书和商业计划书等。

主要内容：职业意识培养与职业生涯发展、提高就业能力、求职过程指导、创新创业基础及核心能力、创新创业培训实务等。

教学要求：通过理论和实践教学，达到提升学生就业竞争力及创新创业能力的目的。

（11）《应用写作》课程

课程目标：掌握“必需”的应用写作基本理论和基础知识，能写出工作生活中的常用应用文书，能对具体的应用文书加以分析评鉴，并使学生在写作的过程中感受祖国文化，热爱祖国语言，增强学生的文化自信。

教学内容：本课程主要讲授应用文写作概述、日常应用文书、党政公务文书、事务文书、社交礼仪文书、大学生应用文书等文体基础知识及其格式和写法，并充分挖掘本课程蕴含的思政内容，结合地方传统文化，融入社会主义核心价值观。结合写作训练，使学生具备符合新时代要求的更高应用文写作能力和人文素养。

教学要求：（1）使学生从理论上把握所学文体，掌握必备的写作理论知识；（2）结合例文的分析讲授，引导学生加深对所学文体的全面的认识。（3）要指导学生进行有效的作文训练，通过写作实践形成良好的写作习惯和熟练的写作技巧。切实重视写作训练，并采用合理的训练手段，使学生所学的写作知识转化为写作能力，实现本门课程的教学目的。

（12）《大学生心理健康教育》课程

课程目标：本课程旨在紧紧围绕坚定学生理想信念，以爱党、爱国、爱社会主义、爱人民、爱集体为主线，围绕政治认同、家国情怀、文化素养、道德修养等重点优化课程思想内容供给，普及心理健康知识，使学生明确心理健康的标准及意义，增强大学生的自我心理维护意识和心理危机预防意识，掌握并应用心理健康知识，提升自我调适能力，提高大学生的心理健康水平，优化大学生心理素质，维护学生心理健康，促进大学生健康成长。

主要内容：了解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常见的异常表现；解自身心理特点和性格特征，能够正确的认识自我，客观地评价自我，接纳自我，掌握相关的自我心理探索和心理调适技能，如学习发展能力、压力管理、人际交往、问题解决等自我管理和自我发展的能力。

教学要求：通过课程改善和优化大学生的认知结构，使学生正确认识自己的心理健康状态，掌握自我调适的基本知识；帮助学生树立在出现心理问题时能够进行自我调适或主动求助的意识，减少和避免对自我心理健康不利的各种影响因素，维护自己的心理健康，能够积极探索适合自己并主动适应社会的生活状态。

（13）《军事理论》课程

课程性质：必修课、考查课

课程目标：通过军事理论课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，

达到增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，打造有特色的思政军理课，强化学生爱国主义精神、集体主义观念、传承红色基因、加强组织纪律性，把思想教育融入教学，提升军理课程的思想价值和精神内涵，促进大学生综合国防素质的提高，为培养中国人民解放军后备兵源和预备役军官打下坚实的基础。

主要内容：本课程主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等内容。

教学要求：课程在严格执行《普通高校学校军事理论课教学大纲》的基础上，结合我院培养高素质人才的需要，逐步构建以军事必修课为主干、以思政军理教育讲座为延伸的课程教学体系。坚持课堂教学和教师面授在军事理论课教学中的主渠道作用，在教学实践中加强学生的思想教育和优化军事理论教学方法和手段，深化课程改革，突破传统的僵化式教学模式。课程列入学校人才培养方案和教学计划，充分利用互联网平台采用无纸化考试，课程考核学期总成绩由平时成绩和考试成绩组成，考核成绩记入学生档案。

（14）《军事技能训练》课程

课程目标：本课程旨在提高学生的思想政治觉悟，激发爱国热情，增强国防观念和国家安全意识；进行爱国主义、集体主义和革命英雄主义教育，增强学生组织纪律观念，培养艰苦奋斗的作风，提高学生的综合素质；使学生掌握基本军事知识和技能，为中国人民解放军培养后备兵员和预备役军官、为国家培养社会主义事业的建设者和接班人打好基础。

主要内容：包括国防教育讲座、队列练习、喊口号、拉歌、拉练等。队列练习是军训重头戏，它包括：立正、稍息、停止间转法、行进、齐步走、正步、跑步、踏步、立定、蹲下、起立、整理着装、整齐报数、敬礼、礼毕、跨立、分列式会操等等。

教学要求：通过军训，使大学生掌握基本军事理论与军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高。

（15）《马克思主义中国化进程与青年学生使命担当》课程标准

课程目标：帮助学生了解马克思主义诞生以来的时代特点、马克思主义在中国的发展、不同时代青年的责任担当；帮助学生领悟新时代赋予的新使命，树立为实现中华民族伟大复兴而奋斗的远大志向。

主要内容：共设 10 个专题：一是 19 世纪科学社会主义的创立与青年使命；二是五四精神与当代青年使命；三是新中国建立、社会主义建设与青年使命；四是改革开放时代与青年使命；五是中国特色社会主义新时代与时代新人；六是新时代我国社会主要矛盾与青年担当；七是建设美丽中国与青年使命担当；八是中国特色社会主义文化自信与大学生文化素养；九是构建人类命运共同体与青年学生新担当；十是中国共产党领导与青年的政治使命。

教学要求：注意突出教学重点，要贯穿“一条主线”：用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，做到“四个讲清楚”。同时，要与时俱进完善教学内容。把习近平总书记最新重要讲话精神融入中国特色社会主义新时代部分的教学，有力推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进学生头脑，充分发挥精品思政课程的独特育人作用和优势。

2. 专业（技能）课程

（1）专业基础课程

① 《烹饪学导论》课程

课程目标：《烹饪学导论》是烹饪工艺与营养专业的专业基础课之一，通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。

主要内容：了解中国烹饪的八大要素：料、刀、炉、火、器、味、水、法；理解烹饪的作用，从饮食角度看烹饪的作用；从社会角度看烹饪的作用。理解中国烹饪的民族文化特质；理解熟悉中国烹饪的传统技术规范；了解中国烹饪工艺的现代化内容。

教学要求：本课程的教学重点是中国烹饪文化、科学与艺术的系统知识。在有限的学时数内，重点讲解中国烹饪文化、科学的内容、总体特点和发展趋势，烹饪艺术的实现方法和成果即历史类菜点与地方风味流派等。其难点是中国烹饪文化的特点、科学思想和烹饪艺术的实现方法，必须根据高职学生现有的文化与艺术素质循序渐进，由浅入深。

② 《烹饪营养学》课程

课程目标：通过专业课程与思政课程的有机融合，使学生比较系统地掌握烹饪营养学的基本理论、基本知识，将营养学的观点溶入烹饪工艺理论的学习与操作过程中，合理烹饪、平衡膳食，了解烹饪营养对人体健康的重要性，并能在筵席的设计和菜肴的制作中体现出来。

主要内容：课程重点讨论人体对营养素的需要、烹饪原料的营养价值以及烹饪加工对营养素的影响。使学生能较全面的掌握营养素的分类、生理功能、缺乏与过量、膳食来源与供给量，以及各类原料的营养价值等烹饪营养学知识；了解烹饪营养学的新进展与发展方向；并培养学生发现和解决烹饪营养学相关问题的能力和动手能力，为进一步学习其他专业课程以及今后从事相关工作奠定良好的基础。

教学要求：通过本课程的教学，使学生了解并掌握人体需要的各种营养素的相关知识；熟悉烹饪原料的营养价值；了解并掌握烹饪加工对原料营养价值的影响；了解合理烹饪的相关知识；了解并掌握烹饪营养与健康的相关知识；熟悉烹饪工作的营养工作方法；掌握膳食调查的方法及数据采集方法、调查报告撰写；具备科学配餐与食谱制定及营养调查能力；具备如何选择合适的烹饪方法的能力。

③ 《烹饪原料学》课程

课程目标：通过对烹饪原料知识的系统而全面的学习，希望能让学生全面认识到烹饪领域上所涉及到林林总总的原料，以此增加学生的见识，更重要的是指导同学去认识烹饪原料，进而指导烹饪原料在实际操作中的应用。

主要内容：烹饪原料是中餐烹饪专业的专业基础课，课程根据原料的属性分成烹饪原料基础、植物性原料、动物性原料、调辅原料四个必学模块和一个地方名特产原料选学模块共七十个课题，比较全面、系统地介绍了常用原料的名称、产地、产季、外形、种类、品质特点、烹饪运用、品质鉴别及储存保鲜等知识内容，着力以学生职业综合素质提高为重点、以培养学生能力为主线，注重基础，突出能力本位。

教学要求：通过本课程的学习，要求学生掌握烹调原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，选择高质量的原料；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握烹饪原料在加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，最大限度地减少营养素的损失，为菜肴制作和创新打下基础。

④ 《饮食文化学》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生掌握饮食文化是指特定社会群体食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术，以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们生产和生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。饮食文化的研究内容极其丰富，一般可以从两个方面进行选择：一是对特定群体饮食文化现象的整体分析与研究；二是对饮食文化现象中某个专门领域问题的分析与研究。

主要内容：通过本课程的学习让学生熟悉中国饮食文化，增强宏观思维、综合思维能力及想象力，学会如何鉴赏与品尝美食，懂得美食的创造艺术，研究怎么才能吃得有文化、有艺术，怎样才能给人提供高尚的精神享受，并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。在未来菜品开发、食品生产时，充分注意食品与人及人群关系的意识，以便能自主开发出富有文化含量与品位、附加值高的菜点美食。

通过本课程的学习，使学生了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。

教学要求：实际应用性强是该课程的一大特点，目前饮食行业对高素质高技能人才需求日益增多，所以该课程需确立学生能力培养为核心的教学目标，在教学中要强调知识的应用性，运用各种有效手段实现由知识性向应用性的迁移，创造各种实践机会，实现由应用性向实际工作的转化。

⑤ 《潮汕美食评鉴》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生掌握潮汕美食源远流长，地方特色浓郁，文化内涵深厚，用料考究，做工精细，品种繁多，香飘四方，名师辈出，名菜纷呈，赢得了世人的赞誉，成为当今饮食业高档次的菜系之一。以潮菜为主的潮汕美食一直以来在繁荣潮汕经济、传播潮汕文化、推动旅游发展等方面发挥着十分重要的作用。充分挖掘和发挥潮汕美食的经济和文化价值，将潮汕美食发扬光大，为繁荣潮汕经济和传播潮汕文化发挥更大的作用。

主要内容：潮汕菜的最突出特点，是以烹制海鲜见长。对海鲜的烹调选料考究，制作精细，至于以酱碟佐料，达到新鲜美味，清而不淡，鲜而不腥，郁而不腻。如

鸳鸯膏蟹、生菜龙虾、红炖鱼翅、蚝烙、清炖乌耳鳗、清汤蟹丸等，是潮菜海鲜类的代表名作。

潮汕菜的另一特点，是善于烹制以蔬果为原料的素菜。对蔬菜果品，粗料细做，清淡鲜美，营养丰富，如护国菜、马蹄泥、厚菇芥菜、糖烧地瓜等，皆为美食家所称道。潮州菜之所以享有盛名，不仅在于用料丰富，还在于制作精妙，加工方式依原料特点而多样化，有煎、炒、烹、炸、焖、炖、烤、焗、卤、熏扣、泡、滚、拌等，而且刀工讲究。多样化的制作方式，形成了潮州菜的风味特色。

潮汕菜特别重视配酱调味。不同菜色，配以不同酱碟，一菜一碟，咸甜酸辣，各有讲究。而酱料中的南姜、梅膏、鱼露、红豉油、三渗酱等，尤为潮汕特产。潮菜酱碟繁多，蔚为大观。

潮汕菜在讲究色、味、香的同时，还着意在造型上追求赏心悦目。厨师用竹笋、萝卜薯类等，精工雕刻成各式各样花鸟造型，作为点缀或菜垫，形成独特的“彩盘”艺术。潮州菜的筵席自成一格，大席喜用 12 道菜，其中咸、甜点心各一道。喜席必有头尾两道甜菜，称为“头尾甜”。

教学要求：本课程主要讲授潮汕美食的起源与发展，美食文化的风味流派，美食文化基础知识，美食习俗，非遗美食文化及餐厅安全等补充知识结合讲座形式知识，从各个方面对潮汕美食进行综合性的阐述。

⑥ 《烹饪英语》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，本课程从发展职业培训事业，开发劳动者的职业技能，提高劳动者的素质，增强劳动者的就业能力和工作能力出发，为烹饪工艺与营养专业的学生提供必要的英语交际能力。学习烹饪英语，目的是使中国餐饮事业有机地和国际餐饮事业接轨，从而把中式烹调技艺推向世界。

主要内容：共 10 个单元，每个单元分开始行动（Start off）、专注烹饪语言（Focus on Cooking Language）、总结应用（Summing up）、练一练（Have a Try）、能力拓展（Extension Activity）和趣味阅读（Reading for Fun）六个部分，内容主要涉及厨房职位与守则、厨房用具、烹调技法、调味料、蔬菜、水果、肉类、禽蛋、海鲜、糕点等。通过对本书的学习，学生能够掌握烹饪专业的专业基础词汇和对话。

教学要求：该课程要求学生重点掌握中式菜肴的英文名称，并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤；难点在于用自己的语言介绍菜肴的烹调过程。本课程的学习需

要有大学英语、中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性，对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。

⑦ 《烹饪工艺学》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段，对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识、熟练的掌握各种基本烹调方法。培养学生分析问题、解决问题的能力，为从事烹饪美食的生产、研究及创新奠定基础。烹调工艺学是一门实践性很强的应用学科，并且需要有烹饪原料学、烹饪营养学、饮食文化等课程的基础理论为指导，因此要求学生首先掌握上述课程的基础知识，并具有较熟练的动手操作能力。

主要内容：要求学生掌握烹调工艺的基本概念，了解厨房的组织与设备工具，烹饪原料的选择，对原料的初加工、切配、调味、加热与美化，饮食发展现状及菜品改革与创新。

教学要求：本课程在教学过程中，让学生掌握对各种烹饪原料及半成品的加工处理（如：切割、组配、调味、烹调、美化等）为学生从事烹饪工作打下坚实的基础。

（2）专业核心课程

① 《潮菜工艺学》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，能够使学生有效的认识潮菜工艺在菜肴制作中的地位与作用，掌握潮菜的制作方法、制作步骤、菜品组合、菜品设计开发、色彩搭配、加工方法、原料选择等方面的综合知识，使学生为学习下一步的课程和进入工作岗位打好基础。

主要内容：在项目教学中，突出新技术、新模式及饮食业发展趋势，采取多元化教学，积极开发多媒体课件、教师网页、音像资料，使教学内容更形象、生动、直观；同时充分利用学院的教学资源和网络平台，开展开放性教学，既丰富了教学内容，又激发了学生的学习兴趣，从而提高了教学效果。

教学要求：潮菜制作项目采用讲、演、练相结合，理论与实践一体化，使学生由“学中练”转变为“练中学”，为职业技能鉴定项目训练奠定基础。教师对学生的知识要求、能力培养进行技术指导，科学地设计学习性工作任务，使学生的大部分课余时间用于查阅文献资料、设计图案造型、基本功训练、解决问题等方面，提

高学生分析问题和解决问题的能力。

② 《西式烹调技术》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，通过对该课程的学习，使学生熟练掌握西餐的初细加工、少司调制和菜肴制作技能，掌握西餐的基础理论知识，了解西厨房的格局和设置，具备从事西式烹饪人员的基本能力和基本技能，具备与他人沟通的能力、待人接物的能力、协调能力等综合能力，提高学生的职业技能、服务意识和职业操守，为更好的从事餐饮工作打下坚实基础，最终把学生培养成复合型中高级烹饪技术人才。

主要内容：主要内容包括：西餐概述、西餐基础知识、西餐原料知识、西餐原料加工技术、西餐常用烹调方法、基础汤与沙司、开胃菜和沙拉、汤菜的制作、热菜菜肴的制作、甜食、早餐与快餐、西式面点制作等。

教学要求：使学生具备中级西餐烹调师所必需的基础理论知识和实践操作技能，能够熟悉西餐厨房的格局、人员配备分工、西餐常见的菜式、原料、加工技术、少司调制、冷热菜制作等方法。通过学习使学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能，进一步达到中高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平。

③ 《烘焙工艺学》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，通过实践、实训为主导的教学与操作，使学生了解焙烤制品的原辅材料、工艺配方及基本加工理论和加工基本技能。培养学生分析问题和解决问题的能力，并提高其应用能力水平。培养学生初步具有创新思维和分析问题、解决问题的能力，并能制定具体产品的工艺流程，切实提高学生的实际动手能力和处理实际问题的综合素质能力。

主要内容：能根据食品工艺要求选择合适的食品原辅材料；掌握面包、饼干、蛋糕、月饼的生产的基本操作技能。根据不同的面包、饼干、蛋糕的品种选择工艺，根据工艺流程和操作要点制作产品。

教学要求：开展“教、学、做”一体化教学，由教师、企业提出要求或任务，学生进行活动，学生在活动中要树立责任意识，增强团队的合作精神，掌握本课程的职业能力。根据课程操作性和工程性的特点，在教学中采用现场教学方式课时比较多。要求学生对各类焙烤制品要有整体认识。在学习中应处理好难点与重点、概念与应用、标准与灵活的关系，做到认真听，多练习，在操作中解决问题和难点。在学习和操作中，学生要积极思考，经常进行讨论，在讨论中加深对知识的理解和

认识，对实际问题的分析判断，增强对技术的运用能力。学生要提升应用所学知识解决实际问题的能力，增强学习兴趣和热情，学习中要有主动性、创造性，提高解决和处理实际问题的综合职业能力。在项目工程实践中除了进行专业技能训练外，还要锻炼组织能力、沟通能力、协作能力，培养个人的岗位职业能力和职业素质。

④ 《食品雕刻技术》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，通过任务引领的项目活动，使学生具备本专业的高素质劳动者和高级技术应用性人才所必需雕刻的基本概念和基本操作方法。培养学生爱岗敬业、团结协作的职业精神。掌握雕刻制品各品种的雕刻程序及要领；熟练掌握各种花卉、虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜果、瓜灯的雕刻方法；了解黄油雕、冰雕、糖雕的雕刻方法。

主要内容：主要包含两大项目：食品雕刻基础模块和食品雕刻技能模块，食品雕刻技能模块包含花卉篇、禽鸟篇、鱼虾篇。

教学要求：本课程要求学生仔细观察课内教师所演示的各种实物和图片，在日常生活中加以认知，提高对事物“形象”的造型能力，并通过对潮汕饮食文化丰富内涵的探索及积极、认真地思考，学习潮汕雕刻及建筑物的构造，不断提高自己的创新思维、艺术素养以及创作能力。

⑤ 《西点制作技术》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生熟知西点制作的基本理论、基本知识和基本技法，熟练掌握各类西点产品的制作技艺，做到学以致用，融会贯通，具备分析和解决西点生产制作中实际问题的能力，培养和树立良好的专业思想和职业素养。

主要内容：重点讲解、演示面包、蛋糕、清酥、塔、派、小西饼、泡夫、慕斯等西点的制作工艺及方法，并通过实训练习使学生掌握这几类西点常见主要品种的制作方法和操作技能，培养学生分析问题和解决问题的能力，辅导学生取得“西式面点师”、“烘焙师”等技术工种的职业资格证书。

教学要求：本课程的难点是如何将工艺理论知识有机地与实践操作相结合，用理论知识去指导实践过程，通过实践加深对理论知识的理解，提高技能运用水平及创新能力；如何使学生熟练掌握西点制作的操作技能；如何使培养的内容和要求紧密结合企业的需求；如何使理论和实践教学与职业资格考证培训良好地结合。

⑥ 《潮菜冷拼与烧卤技术》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，要求学生掌握潮式烧卤和冷拼制作的有关基础知识和基本技能，并能独立完成烧卤，厨房和冷菜制作间的各种烧卤冷拼的制作创新，冷拼的开发与制作等工作，培养学生冷拼的造型，分析归纳，拼摆，创新设计与运用能力，实现课堂和职业岗位对接。

主要内容：主要内容包括烧卤冷拼原料的识别与选用，烧炉冷瓶原料的加工处理，烧卤冷拼制作的设备和工作使用和管理，烧炉冷菜的营养平衡与卫生控制，各种潮式烧卤冷菜的制作技术，各种冷菜拼盘的制作技术。

教学要求：本课程教学方案在实施过程中，教师给学生介绍工作情境，提供信息和资讯，学生分组交流讨论，提供解决方案。通过烧卤冷拼制作技术和冷菜拼盘制作技术，冷拼原材料的备制刀工操作，冷菜拼摆手法与技巧等主要核心技术的考核，最后通过菜品验收的形式对学习成果进行评估，从而保证“现在学”和“未来用”的零距离对接。

⑦ 《中式面点制作》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生掌握中式面点的基本知识，获得中式面点的制作技巧；培养学生在学习中式面点过程中学会分析制作所遇到的问题并能独立解决的能力，使其形成良好的学习习惯，具备继续学习专业技术的能力；对学生进行职业意识培养和职业道德教育，使其形成严谨、敬业的工作作风，为今后解决生产实际问题 and 职业生涯的发展奠定基础。

主要内容：了解烹饪业（面点工艺）的职业要求、礼仪规范、职业道德，了解烹饪业（面点工艺）的基本程序，掌握烹饪业（面点工艺）的基本技能，为就业打下坚实的基础。

教学要求：使学生在掌握中式面点的基本知识及熟练掌握点心各式的制作技巧、手法等。在学会一定基本功基础上，加强学生的动手能力，提高其制作能力的熟悉程度和综合运用能力，学会常用具有代表性的 25—30 个左右点心的制作技术。

⑧ 《潮菜热菜烹调技术》课程

课程目标：具有一定的职业道德素质，了解餐饮服务与食品制作相关的法律知识，基本掌握烹调原料加工技术、烹调原料基础知识、一般菜肴的制作工艺，能够运用简单烹调基本技能，独立完成原料选择、加工、加热处理等厨房常规辅助工作。

主要内容：潮州菜发展演变的历史、风味特色、主要烹饪技艺、传统及创新的潮州代表菜, 以及潮州菜常用烹饪原料、潮州菜筵席知识。

教学要求：使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到潮菜烹调师的理论知识水平和实操水平。

（3）专业拓展课程

A、限选课程

① 《烹饪器具与设备》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，使学生在了解烹饪器具与设备的运作特点和使用方法，熟悉各类器具与设备，掌握在烹饪实践中常见的典型烹饪设备及国内外最新推广应用的先进设备，熟悉一般的传统设备或由于技术、环保等原因而正被淘汰的设备，掌握设备的种类和用途、正确的使用和维护保养知识，同时要掌握设备的基本结构和工作原理。

主要内容：烹饪器具，烹饪初加工器具及设备，烹饪热加工器具及设备，烹饪消毒设备，烹饪冷藏设备，烹饪常用器具及保养。

教学要求：学生在学习本门课程时要多看一些和厨房器具与设备相关的书籍，并要经常的到大型餐具市场和厨房设备市场进行调研，了解当今最先进的烹饪器具与设备的发展情况，并能根据现状改善烹饪的厨房器具与设备，从而提高烹饪产品的出品效率和出品速度，对厨房的器具与设备配备进行及时的更新换代，并能了解和使用每一个先进的厨房器具与设备。

② 《烹饪美学》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，学生通过对工艺美术基本中的素描、图案、色彩等理论知识的学习和了解，将之运用到烹饪技巧中。使学生能掌握烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。主要通过素描、食品雕刻、花色拼盘、菜肴造型等方面来学习。

主要内容：色彩的基本知识；色彩的冷暖；烹饪色彩的感性性与象征性；烹饪色彩的配合；菜肴的色调处理。

教学要求：教学组织中，具备对烹饪工艺美术研究中所获得的数据资料进行整理、分析能力以及科学推论能力，并最终提高学生的理论水平和操作技能。

③ 《烹饪营养与卫生》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，学生从整体上对烹饪原料的营养与卫生有一个认识，使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用，具备饮食卫生以及如何保证人体健康等食品营养与卫生基本职业能力，并为后续学习各专门化方向课程做好前期准备。烹饪营养卫生学是在基础营养与食品卫生学、营养生理学、食品微生物学、食物生物化学、烹饪学等学科基础上发展起来的一门理论性和实践性很强的新兴学科，它既是烹饪学科中重要的专业基础课，又是营养与食品卫生学科的重要分支。

主要内容：了解人体所需的营养素；了解常用烹饪原料的营养价值；能熟悉各类食品的卫生要求；能正确识别被污染的食品并及时预防；能正确了解食物中毒的知识及其预防；能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调；能对食品合理储存；了解餐饮业相关的卫生要求与管理。

教学要求：每个项目的学习都以中餐热菜制作为活动的载体，以工作任务为中心整合相关理论与实践，实现做学一体化。为了充分体现任务引领、实践导向课程的思想，采用教学示范和实践操作相结合的结构展示教学内容，通过典型中餐热菜的制作，使学生在技能训练过程中加深对专业知识与技能的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

④ 《面点工艺学》课程

课程目标：通过本课程教学，使学生能较系统地懂得面点制作的基本理论，掌握面点代表品种的操作技术，必须要求学生了解制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理，学会制作面点代表品类的基本操作技能，培养学生能独立制作面点的能力。

主要内容：水调面团的特性和形成原理；膨松面团的特性和形成原理；油酥面团的特性和形成原理；其他面团的特性和形成原理。

教学要求：通过学习本课程，使学生既能了解面点制作的基本理论，又能掌握面点代表品种的操作技术，理论和实践相结合，使学生达到符合餐饮企业需要的复合型高技能人才标准。

⑤ 《菜品创新与设计》课程

课程目标：课程目标：本课程以市场为导向，以行业适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。用创新的思维和意识大胆改良菜品。

主要内容：菜点创新主要包括中式菜点的开发思路、地方风味的继承与发展、食物原料的采集与利用、调味技艺的组合与变化、乡土菜的引进与提炼、菜点合一的创作风格、中外烹调技艺的结合、热菜造型工艺的变换、面点工艺的开发与革新、器具与装饰手法的变化、创新菜点思路探寻。

教学要求：通过学习学生能够掌握相关理论知识并运用于实践，能够参与完成甚至独立完成新菜品的开发。环境设计、菜品创新与营养搭配设计，摆台与服务程序设计及服务标准，使学生能在实际操作中充分地运用这些理论知识。

⑥ 《中国名菜制作技术》课程

课程目标：通过本门课程的讲述，使学生树立良好的审美观，运用辩证唯物主义方法认识世界，培养学生适应商业化社会要求的高级技术人才的工作和管理意识。通过合理组织课程内容、掌握菜肴和特殊方法，使学生进一步了解烹饪知识和技术，在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。通过本课程的学习，选取其中具有代表性的地方名菜，按地域介绍菜肴特色和饮食风味，以及名菜佳肴背后的典故和传说故事，使得学生能够了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化，从而达到拓展视野，丰富知识的效果。

主要内容：课程分为五章：第一章：绪论，讲述我国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作技艺的研究；第二章：名菜原料的认知与鉴定；第三章：调味汁加工；第四章：热菜的烹调方法；第五章：名菜剖析，将经典的菜肴以图文结合的方式诠释名菜的实际制作要点和难点。

教学要求：通过名菜原料选择技术、烹饪工艺技术、调味技术的研究分析，使学生认识、掌握、理解名菜制作技术要领，通过名师指导训练，提升学生技术能力层次，达到发展和创新菜肴的目的。打破传统教学方式、手段、内容，形成富有特色的创新型教学模式，达到培养学生创新能力的目标。采取指导教师研究分析，挖掘中国名菜、改良菜、创新菜特色，举一反三，拓展学生专业学习能力；采取多角度指导方式，即整合师资共同研究分析完成教学，多位教师共同完成一节课的设计和教学。实行模块式教学设计，分析菜肴选料搭配技巧、烹饪加工技巧、调味汁加工技巧，达到挖掘菜肴制作奥秘和暗香，引导与提升学生创新能力。

⑦ 《药膳菜肴制作》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合要求学生掌握中医药膳学的基本理论、基本知识与基本技能、熟悉及了解常用于药膳的食物及药物、一些药膳方的配方、制法、功效主治、方解等。

主要内容：熟悉 7 种粮食类食物、5 种蔬菜类食物、3 种食用菌类食物、7 种果品类食物、6 种肉禽乳蛋类食物、3 种水产品食物及 3 种调味品的功效、主治、常用药膳选方及使用注意。了解其余的食物类原料的功效、主治、常用药膳选方及使用注意事项。

教学要求：熟悉解表类、清热类、理血类、养生保健类和补益类药膳的适应症、方解及应用注意事项。了解泻下类、温里祛寒类、祛风湿类、利水祛湿类、化痰止咳平喘类、消食解酒类、理气类药膳的适应症、方解及应用注意事项。

⑧ 《宴会设计》课程

课程目标：本课程以市场为导向，使学生懂得宴席方面的基本知识，对宴席服务有较完整、系统的了解，培养学生宴席服务能力，具备酒店宴席服务素质，使学生能根据宴会主题对宴席进行灵活设计和策划。

主要内容：宴席设计从宴会的历史、特点、分类、改革趋势到宴会的经营、促销、运作和管理，系统地讲述了宴会工作的方方面面内容，并以新颖实用的例子为实践操作提供了典范。

教学要求：通过学习学生能够掌握相关理论知识并运用于实践，了解宴会的基础理论知识，理解宴会的设计、促销、经营、预订等原理及程序，掌握各式宴会的环境设计、菜品创新与营养搭配设计。摆台与服务程序设计及服务标准，使学生能在实际操作中充分地运用这些理论知识。

⑨ 《新媒体运营》课程

课程目标：引导学生将所学的新媒体基础知识与企业岗位技能进行整合，以项目驱动的方式组织教学来提高学生的新媒体实际运营能力。本课程使学生进一步了解新媒体运营的本质，在项目的实践过程中激发学生的创新意识，提高学生在新媒体实际运营过程中分析问题和解决问题的能力，以便使学生实现从学校到社会的平滑过渡。同时，运用课程思政教学，强化学生的思想政治素质，使学生更好地运用技术能力传播中国。

主要内容：本课程主要学习新媒体运营的基本知识、文案策划、自媒体运营、活动运营以及推广、短视频自媒体与音频自媒体运营、用户运营、运营人的通用方法等。通过学习本课程使学生具备创建并运营管理各自媒体平台的能力，成为一名合格的自媒体人，为学生的就业成才多提供一条途径。

教学要求：采用数字化教学模式、要求具备新媒体实训室、直播平台、媒体制作软件等条件。

⑩ 《餐饮成本核算》课程

课程目标：通过本课程的学习，使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。

主要内容：餐饮计算基础、餐饮成本核算、饮食产品的销售价格、宴会菜单设计、餐饮成本费用的管理等。

教学要求：通过学习掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法；学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；学习和掌握其他成本的核算与控制方法；领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。

⑪ 《厨房生产与管理》课程

课程目标：本课程教学的主要任务是使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理，熟悉厨房组织机构、设备布局，为培养从事有关餐饮专业、食品工业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础。

主要内容：现代厨房管理概述、厨房组织机构、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理、厨房卫生管理。

教学要求：通过本课程的学习，使学生在技能达到以下基本要求：（一）了解现代厨房生产运作特点和生产要求；（二）熟悉厨房机构的设置原则；（三）掌握厨房人力管理的基础知识；（四）熟悉厨房的硬件配备和设计布局；（五）掌握厨房生产运作流程及其要点管理；（六）厨房产品质量概念和质量和控制方法以及厨房卫生和安全管理等。

⑫ 《烹饪调味学》课程

课程目标：通过专业课程与思政课程的有机融合，菜肴中的复合味型主要是根据菜式的不同，将多种调味品按一定比例进行调配而成的。在调配过程中，调味品的数量是否准确，投料比例是否得当，添加顺序是否正确，均会影响调配后的口味。

主要内容：咸鲜味型，主味由咸味和鲜味构成。咸味重于鲜味，主味由咸味和鲜味构成。鲜味重于咸味，如豉油王、煎封汁、炆汁等。葱椒味型，主要以葱、姜、蒜、花椒为主要调味品，具有浓郁的蒜、姜等香味。葱椒味，如葱椒味、葱椒绍酒等，具有大葱、花椒、绍酒的香味。葱香味，以葱香味为主，鲜、咸味为辅，如葱油汁等。蒜香味，以蒜香味为主，咸、鲜、辣为辅，如蒜酱、蒜茸酱等。姜味，以姜味为主，咸、鲜、酸为辅，如姜汁。蒜姜味，以蒜姜味为主，咸、鲜、辣为辅，如蒜姜调味料。酸甜味型，主味以酸味略重于甜味。分为两类，一类辅以蔬菜、水果的香味，如OK汁、柠汁（西柠汁）、茄汁（粤）、青梅酱、草莓酱等；一类辅以辣味，如微辣的酸甜汁、唧汁；香辣的辣甜沙司等；咸辣的鱼露汁等。主味以甜味略重于酸味。分为两类，一类辅以水果的香味，如果汁等。一类辅以鲜咸味，如京都汁等。辣香味型，主味以鲜、辣为主，如马拉盏酱、辣酱油和川锅酱等。主味呈香、辣味，如咖喱汁、芥末糊、辣甜豆豉酱、咖喱油和渣辣椒等。主味呈麻、辣味，如糊辣酱、麻酱汁等。主味呈辛、辣味，如咖喱粉、复合咖喱酱等。主味呈辣、香味，如辣葵花酱等。香甜味型，主味以香味、甜味为主，如黑香酱、复合奇妙酱、柱候酱和椒梅酱等。以鲜味、甜味为主，如西汁等。以鲜味、香味为主，如鱼汁、复合柱候酱、复合调味料、乳精酱和沙爹汁等。主味以芳香为主，如五香粉、精卤水和白卤水等。主味以蛋、奶香味为主，如吉司粉、沙律汁等。主味呈酒香味，辅以鲜、咸味，如醉汁等。主味呈果香味，辅以鲜、咸味，辅以鲜、咸味，如果仁、果酱等。鲜肉香型：主味呈各种肉香。分为两类，一类辅以鲜味、甜味，如火腿汁、耗油、鸡精和蟹油等。一类辅以麻味、辣味，如鸡香油等。

教学要求：紧密联系实际，目前我国复合型调味料从口味上是酸、甜、咸、辣、麻及海鲜味应有尽有；用途方面是既有用于炸、炒、烹，也有用于蒸、煮、炖；品种方面是既有液体型调料，又有固体型调料；有的还用高档礼品盒包装，使调味品逐步向馈赠消费的方向发展。复合调味品正朝着品种多样化、使用方便化、质量精品化、营养保健化、功能多样化、包装精美化的方向发展，这是市场的大势所趋，更是烹饪调味所需。

B、任选课程

① 《普通话等级考试训练》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，根据高等职业教育人才培养目标的要求，本课程培养学生的全面的普通话等级考试与训练的知识与技能。

主要内容：普通话的基本知识，普通话水平测试的方法和技巧，声母、韵母、儿化、音调、单韵母、复韵母、字词、句子、单句、复句、段落、句型训练、短文训练。

教学要求：教学中让学生发现自己普通话发音存在的问题，通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能、克服不良发音习惯，养成正确发音习惯。学生掌握国家普通话水平测试的基本知识，在测试中达到相应的等级。

② 《酒水知识与调酒技能》课程

课程目标：本课程是酒店管理专业开设的一门专业课，通过课程的学习，学生能初步掌握调酒的基本知识和技能、方法，同时对酒文化有一个比较客观、全面的、详细的认识 and 了解，以期学生能将所学的专业理论知识与社会实践、专业实训进一步有机结合，增强他们的实际操作能力和应变处理能力，为毕业后从事相关工作奠定良好基础。

主要内容：本课程以认识酒文化为主线，详细学习酒水的分类、特点、产地和酒水鉴赏、酒水文化及酒水调制和服务的内容。

教学要求：采用示范讲解、学生模拟操作、教师点评、参观并通过大量的案例分析、讨论、观摩、示范和实践等方式，使学生掌握实际操作能力和分析、解决酒水服务中遇到的实际问题的能力，从而为学生进行生产实习和以后专业发展奠定基础。

③ 《刀工技能训练》课程

课程目标：学生基本掌握平刀法、斜刀法、直刀法，并能根据烹调和食用的要求运用各种刀法，将烹饪原料加工成不同的形状。

主要内容：直刀切、锯刀切、平刀拉片、斜刀拉片等刀法。

教学要求：通过教学加强学生身体各部位协调性的练习，注意动作和节奏的变化，强化刀工技能。树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒。

④ 《鼎工技能训练》课程

课程目标：翻锅是厨师临灶运用炒锅的方法与技巧的综合技术，简称厨师临灶的功夫。在烹制菜肴的过程中，运用相应的力度，不同方向的推、拉、送、扬、托、翻、晃、转等动作，使炒锅中的原料能够不同程度地前后左右翻动，使菜肴在加热、调味、勾芡、装盘等方面达到应有的质量要求。

主要内容：厨师对锅具的操作方法主要有旋、拌、翻等。旋，即左手握锅，通过晃动，使锅中的原料在锅中顺着一个方向旋转，或运用手勺、手铲拨动原料，使原料在锅中变动位置。通过晃锅，能调换原料在锅中的位置，使原料在锅中的温度保持一致。

拌，是指用手勺或手铲在锅中将原料上下拌动，使之混合，均匀受热。运用手勺搅拌的幅度应稍大，使不同位置的原料调换位置，达到均匀受热的目的。

以上这两种对锅具的操作方法比较容易，不需要过多的学习就能掌握。而对锅具的操作方法“翻”，难度比较大，需要一段时间的刻苦训练才能熟练掌握。

翻，是将原料在锅中翻动，适用于炒锅的操作。它需要运用腕力或臂力，使锅前端向上运动，锅的后端向下运动，锅中的原料在滑动时呈抛物线运动，使锅中原料移位，从而达到翻锅的目的。

翻锅，又称“抛锅”、“簸锅”。翻锅时，一般是以左手持握炒锅，右手持握手勺。在烹调过程中，为使原料在锅中受热均匀，成熟一致，入味、着色、挂芡均匀，除了用手勺搅拌以外，还要用翻锅的方法达到上述要求。翻锅技术的好坏，对菜肴的质量至关重要。翻锅的方法很多，按原料在锅中运动幅度的大小和运动的方向，可分为：小翻锅、大翻锅、助翻锅、晃锅、转锅等。

教学要求：在烹制菜肴的过程中，始终离不开锅的使用，翻锅技术对烹调成菜至关重要。它直接关系到成品菜肴的品质，是衡量一个厨师技术水平高低的重要标志。因此，学习烹调技术，首先要掌握好翻锅技术。

⑤ 《茶艺与茶文化》课程

课程目标：通过该课程的学习，使学生了解茶作为一种文化现象在中国的形成、发展及传播，掌握茶树栽培、茶叶加工与分类等茶学基础知识，学会茶叶冲泡等茶艺基本技能，提高艺术欣赏水平，并懂得一些关于普洱茶的识别、保管、品评知识。

主要内容：课程介绍了用茶和饮茶方式的源流，我国茶文化的发展，以及茶学基础知识。在对茶、茶文化、茶道茶艺进行理论论述的基础上，进一步开展茶道艺术实践教学，包括茶叶的冲泡、品饮、鉴别等，同时，尝试茶艺表演展示与实作。

教学要求：通过茶道艺术欣赏和创作，加之茶文化理论学习，培养学生对祖国传统文化精萃——茶道艺术的审美情趣。让学生走近身世复杂的茶之生命，受其文化熏陶，提升大学生艺术品味的层次，引导其追求高层次的生活情趣和精神享受。

⑥ 《食品雕刻训练》课程

课程目标：本课程通过雕刻观察这种手段，以结构感、色彩感等方面表现食品雕刻造型手法，训练雕刻观察、雕刻创造的能力。该课程将美学知识、造型艺术融入到食品雕刻当中，使之成为具有艺术性和可塑性的一门课程。学生通过对美学的认识、实物的造型、色彩的搭配、图案的设计等内容学习，提高学生的实际操作能力。

主要内容：能掌握食品雕刻的基本理论；能掌握各种食品雕刻技巧；能掌握基本造型作品的制作步骤；能独立或合作完成雕刻作品；了解美学的基础知识，认识美感的构成，具有一定的审美眼光；具有一定的色彩搭配能力；具有一定的造型想象能力；具有一定的艺术修养和职业技能本领。

教学要求：通过本课程的学习，以任务驱动式课题项目为载体。培养学生食品雕刻文化品味和审美能力，培养科学的观察和理解能力，培养灵活的应用能力，培养丰富的创新能力，培养熟练的食品雕刻操作技艺能力，培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德。

（4）综合能力课程

① 《烹饪基本功实训》课程

课程目标：使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。

主要内容：掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键；掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴；熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。

教学要求：根据中式烹调师岗位的工作需要，在学习该课程后，可以根据教学计划的整体安排，为学生学习其他专业课程提供必要的操作技能。建议本课程实行模块化学分结构，学生完成不同的学习项目的模块后，即可取得响应的学分。

② 《潮菜工艺实训》课程

课程目标：从人的饮食安全营养出发，对烹饪原料、食品卫生、营养、制作、技艺、科学为一体的专门学问，是以潮菜制作工艺为研究对象，重在培养学生实际操作的动手能力。

主要内容：烹饪原料初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法、菜肴制作技术等烹饪单元操作技术，同时遵循烹饪工艺的基本规律，而这些理论知识和基本原则规律的掌握，既是教学的重点，又是教学的难点所在。在教学过程中，应该化繁为简、深入浅出，而不是面面俱到。

教学要求：初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法等教学任务需要在实验室内进行完成，一些个别教学任务则需要学生首先进行社会调研，在得到大量的社会调查资料的基础上，进行作业，才能很好的完成教学任务。而目前学生进行社会实践活动方法的掌握、认知等应用能力的提高，无疑是教学过程中最大的难点。在教学过程中，每一个教学任务下达前，应事先做好方案，既有明确目标，又有详细要求，从而保证教学效果。

③ 《西式烹调实训》课程

课程目标：本课程综合了生物学、烹饪化学、食品营养学、卫生学、烹饪美学、管理学等相关学科知识内容的课程，具有技术性、综合性、系统性的特点。本课程以西餐烹饪职业活动为基本信息，以专业认知规律序化教学内容，以西餐厨房各岗位工作任务设计实训操作规程，综合考虑制作过程、服务用餐、上菜方式、实训条件、课时限制等各方面因素，将各子项目内容进行搭配组合，整合为一个教学单元，在学生明确岗位职责的条件下，全面掌握西式烹饪基础知识与基本技能。

主要内容：了解基础汤的种类；熟悉基础汤的烹调原理；掌握基础汤的制作步骤、操作要领及烹饪应用。了解少司的种类；熟悉少司的烹调原理；掌握少司的制作步骤、操作要领及烹饪应用。

教学要求：每个项目的设计要符合基于工作过程的教学要求，项目选取具有典型性、可操作性，能够体现课程的职业指导性、实践性。同时，兼顾与后续课程的衔接，着重培养学生职业能力，把职业技术资格考核内容纳入教学中，加强实训、实习课的社会实践，拓宽学生的视野，提高学生就业实力。

④ 《西式面点制作实训》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，本课程可以锻炼学生的动手能力，增强学生意志耐心细心等品质能力。激发创意，体验手工创作的乐趣。

提高学生的审美能力，激发学生爱的感受力。

主要内容：大部分面包、饼干、蛋糕需要放在烤盘上进行烘焙。烤盘最好配备 2 个，日常使用更为方便（如饼干一般一盘烤不下，有两个烤盘的话，当第一盘在烤的时候就可以准备第二盘了）。烤网不仅可以用来烤鸡翅、肉串，也可以作为面包、蛋糕的冷却架。隔热手柄（或隔热手套）可以防止拿取烤盘/烤网时候被烫伤。一般这三种工具在买烤箱的时候都会配备。

教学要求：西点已经是我们生活中不可或缺的一部分。近年来，随着健康理念的普及，家庭手工自制西点越来越盛行，西点有着巨大的需求和发展潜力。

⑤ 《中式面点制作实训》课程

课程目标：使学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求，以国家中式面点师职业资格要求为依据，以面点职业岗位需求分析为基础，以面点制作项目任务为载体，以教师讲解面点理论知识和演示面点制作过程为辅助，学生以小组分工合作为重点，在教师的指导下以完成面点制作为目的，实施理论实践一体化教学，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力培养和职业素养，起到主要支撑作用。

主要内容：根据职业岗位（群）和素质、知识、能力结构的调查分析，本课程教学要打破以往传统的、以理论知识传授为主要特征的学科课程模式，转变为以面点基本理论、面点风味流派、面点面团原理、面点馅料知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点设计为中心组织课程内容，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：教学方式上，适度采用项目教学和工作任务教学法，按照宾馆饭店面点间操作的各个环节的工作要求组织教学。教学评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，注重基础知识与职业技能的双重考核，旨在提升学生的综合素质和职业能力。

⑥ 《顶岗实习》课程

课程目标：通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，顶岗实习要按照行业

企业的岗位职业标准，全面实施校企合作、工学结合的人才培养模式，着重培养学生的良好职业道德，科学创新精神和熟练的专业技能。

主要内容：学生必须在顶岗实习期间理论联系实际，虚心向企业导师和学院导师请教学习，努力在真实的职场环境中提升自己做人做事的能力和素质，全方位提升自身的能力与水平。

教学要求：通过校企双导师的指导，培养学生良好的职业道德素质，努力践行社会主义核心价值观，培养积极进取的职业技能，为开展职业生涯奠定基础。

七、教学活动周数分配

具体安排见表 3。

表 3 教学活动周数分配表

学年	学期	入学教育、军事技能训练	课堂教学	复习考试	顶岗实习、毕业论文（设计）、毕业教育	机动周	学期合计	学年合计
一	1	3	14	2	0	1	20	40
	2	0	18	2	0		20	
二	3	0	18	2	0	0	20	40
	4	0	18	2	0	0	20	
三	5	0	18	2	0	0	20	40
	6	0	0	0	20	0	20	
合计		3	85	10	20	1	20	120

八、教学进程总体安排

（一）课程计划

本专业总学时为 2596 学时，总学分为 138 学分，实践性教学学时占总学时 50% 以上。其中，公共基础课程学时为 736 学时，占总学时 28%，40 学分；专业（技能）课程学时为 1860 学时，占总学时的 72%，98 学分。选修课教学学时数为 470 学时，占总学时的 16%，26 学分。具体安排见表 4。

表 4 各类课程学时、学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例（%）	学分	占总学分比例（%）	相关标准要求
公共基础课程		736	28	40	29	学时不少于总学时的 1/4
专业（技能）课程		1860	72	98	71	
合计		2596	100	138	100	
其中	必修课	2126	84	112	83	
	选修课	470	16	26	17	学时不少于总学时的 10%
实践性教学学时		1516				学时占总学时 50%以上
实践性教学占总学时比（%）		60				

（二）教学进程安排

具体见表 5

表 5 教学进程安排表

课程类别 、性质		序号	课程编码	课程名称	学分	学时	学时分配		课程安排及周学时数						备注	
							理论 教学	实践 教学	第一学年		第二学年		第三学年			
									第一 学期	第二 学期	第三 学期	第四 学期	第五 学期	第六 学期		
									16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周		
周学时数 / 学期时数																
公共基础课程	必修 课	1	99000502B	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（1）	2	36	32	4			2▲					
		2	99000512B	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2）	2	36	32	4				2▲				
		3	99000522B	思想道德与法治（1）	1.5	24	20	4	1							
		4	99000532B	思想道德与法治（2）	1.5	30	26	4		2						
		5	99000032A	形势与政策(1)	0.2	8	8		(8)							
		6	99000612A	形势与政策（2）	0.2	8	8			(8)						
		7	99000622C	形势与政策（3）	0.2	8		8			(8)					
		8	99000062A	形势与政策（4）	0.2	8	8				(8)					
		9	99000072A	形势与政策（5）	0.2	8	8					(8)				
		10	99000082B	大学英语(1)	3	56	34	22	3▲							
		11	99000092B	大学英语(2)	4	72	43	29		4▲						
		12	99000122B	体育(1)	2	36	4	32	2							
		13	99000132B	体育(2)	2	36	4	32		2						
		14	99000142B	体育(3)	2	36	4	32			2					
		15	99000542B	信息技术	3	48	24	24		3▲						
		16	99000592B	劳动教育	2	32	4	28			2					
		17	99000602B	国家安全教育	1	16	16	0		1						
		18	99000582B	艺术鉴赏	2	32	16	16				2				
		19	99000172B	创新创业教育与职业规划(1)	0.7	12	6	6	(12)							
		20	99000182B	创新创业教育与职业规划(2)	0.7	12	6	6			(12)					

		21	99000192B	创新创业教育与职业规划(3)	0.7	12	6	6			(12)				
		22	99000572B	应用写作	2	32	28	4		2					
		23	99000632B	大学生心理健康教育(1)	0.7	12	6	6	(12)						
		24	99000642B	大学生心理健康教育(2)	0.7	15	8	7		(15)					
		25	99000652B	大学生心理健康教育(3)	0.7	5	3	2			(5)				
		26	99000212C	军事技能训练	2	56		56	2						
		27	99000202A	军事理论	1	12	12		1						
		小计			38	698	365	333	9	13	6	4			
	选修课	1	99000283A	马克思主义中国化进程 与青年学生使命担当	1	20	20	0		20					
		2		全院性公共选修课(说明 第 2~5 学期开设)	1	18	9	9							
		小计			2	38	29	9	0	1	0	0	0		
	公共基础课程合计				40	736	394	342	9	14	6	4	0		
专业(技能)课程	专业基础课程	必修课 (含群平台课)	1	03250010B	烹饪学导论	3	48	32	16	3▲					
			2	03250020B	烹饪原料学	3	48	32	16	3▲					
			3	03250030B	饮食文化	3	48	32	16	3				群平台	
			4	03250040B	潮汕美食评鉴	3	48	32	16	3				群平台	
			5	03250050B	烹饪营养学	3	54	27	27			3▲			
			6	03250060B	烹饪英语	3	54	27	27		3				
			7	03250070B	烹饪工艺学	3	54	18	36		3				
			小计			21	354	200	154	12	0	6	3	0	
		合计			21	354	200	154	12	0	6	3	0		
	专业核心课程	必修课	1	03250080B	潮菜工艺学	4	72	36	36		4▲				
			2	03250090B	西式烹调技术	4	72	36	36			4▲			
			3	03250100B	烘焙工艺学	3	54	27	27		3▲				
			4	03250110B	食品雕刻技术	4	72	36	36			4▲			1+X
			5	03250120B	西点制作技术	4	72	36	36			4▲			
			6	03250130B	潮菜冷拼与烧卤技术	4	72	36	36			4▲			
			7	03250140B	中式面点制作	3	54	27	27			3▲			
			8	03250150B	潮菜热菜烹饪技术	4	72	36	36				4▲		
			小计			30	540	270	270	0	7	11	8	4	
		合计			30	540	270	270	0	7	11	8	4		
	专业拓展课程	限选课	模块一 (4选2)	03250011B	烹饪器具与设备	3	54	27	27		3				最低应 选修 6 学分
				03250021B	烹饪美学	3	54	27	27		3				
				03250031B	烹饪营养与卫生	3	54	27	27		3				
				03250041B	面点工艺学	3	54	27	27		3				
			模块二 (4选)	03250051B	菜品创新与设计	3	54	27	27			3			最低应 选修 6 学分
				03250061B	中国名菜制作技术	3	54	27	27			3			
				03250071B	药膳菜肴制作	3	54	27	27			3			
				03250081B	宴会设计	3	54	27	27			3			

最低应
选修6
学分最低应
选修6
学分

综合 能力 课程	任 选 课	模块三 (4 选 2)	2)														
			模 块 三 (4 选 2)	03250091B	新媒体运营	3	54	27	27					3		最低应 选修 6 学分	
				032500101B	餐饮成本核算	3	54	27	27					3			
				03250111B	厨房生产与管理	3	54	27	27					3			
		03250121B	烹饪调味学	3	54	27	27					3					
		1	03250131B	普通话等级考试训练	3	54	27	27					3		最低应 选修 6 学分		
		2	03250141B	酒水与调酒技术	3	54	27	27					3				
		3	03250151B	刀工技能训练	3	54	27	27					3				
		4	03250161B	鼎工技能训练	3	54	27	27					3				
		5	03250171B	茶艺与茶文化	3	54	27	27					3				
	6	03250181B	食品雕刻训练	3	54	27	27					3					
	小计	可选修课程学分			54	972	486	486			12	12	30				
		最低要求选修学分			24	432	216	216	0	0	6	6	12				
	合计				24	432	216	216	0	0	6	6	12				
	必修 课	1	03250160C	烹饪基本功实训	2	36	0	36		3							
		2	03250170C	潮菜工艺实训	2	36	0	36					3				
		3	03250180C	西式烹调实训	2	36	0	36				3					
		4	03250190C	西式面点制作实训	3	54	0	54					3				
		5	03250200C	中式面点制作实训	2	36	0	36					2				
		6	03250210C	顶岗实习	12	336	0	336						(336)	含毕业 教育		
		小计			23	534	0	534	0	3	0	3	8				
		合计			23	534	0	534	0	3	0	3	8	336			
	专业（技能）课程合计				98	1860	686	1174	12	10	23	20	24	336			
	总学时				138	2596	1080	1516	21	24	29	24	24	336			
最低应修满学分				138	2596	1080	1516	21	24	29	24	24	336				

说明: 1. 每学期考试科目均用“▲”在备注栏标注, 没标注的为该学期考查科目;
2. 《健康教育》安排在新生入学教育期间以专题形式开展, 不占用总学时。
3. 顶岗实习一般为 6 个月, 计 12 学分, 336 学时。

九、实施保障

(一) 师资队伍

本专业具有数量充足、结构合理、专兼结合、德技双馨的专业教学团队, 有专任教师 10 余人, 其中专任教师 10 名, 高级职称占专任教师总数的 30%; 具有 3 年以上行业企业工作经历专业专任教师 8 名, “双师”素质教师占专任教师总数的 90%, 聘请行业企业的专业人才和能工巧匠担任兼职教师, 逐步形成实践技能课程主要由具有相应高技能水平的兼职教师讲授的机制。专业教师任职要求如下:

1. 本专业专任教师

目前本专业有专任教师 10 人。其中副教授 2 人, 讲师 8 人, 博士 1 人, 硕士 8 人, “双师型”教师 8 人。本专业专任教师均具有高校教师资格和本专业领域有关

证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、企业管理等相关专业本科及以上学历；具有食品学专业、营养学专业、烹饪专业、旅游管理专业、企业管理专业等硕士及以上学位；具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践能力；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和行业科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

2. 本专业兼职教师

本专业的兼职教师主要从汕头市烘焙协会、汕头市各大酒店、餐饮协会等相关服务企业聘任；兼职教师具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹饪工艺与营养专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1. 教室要求

本专业拥有多媒体教室多间，均配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 实训室要求

A. 校内实训室

序号	实训室名称	实训项目	设备配置	
			主要设备名称	数量
1	酒店管理专业实训室	前厅、客房、餐饮等实训项目	电脑及相关软件	48
			座椅	50
			投影	1
			白板	1
			实训桌	2
			空调、音响等	1

B. 校外实训基地

企业类型	数量	功能	可接纳学生人数/年	备注
烹饪类企业	3	汕头市烘焙协会	40	
		南粤潮菜培训学校	40	
		汕头市帝豪酒店	40	
学校类	3	粤东高级技工学校	60	
		汕头技师学院	60	
		鮀滨职业技术学校	60	

注：“企业类型”表示什么样的企业，例如：技术服务公司、设备供应商、经销商、企事业单位、制造类企

业、设计类企业等。

（三）教学资源

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用，优先选用近三年出版的职业教育国家、省级规划教材和精品教材，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	本专业书籍 35 种，112 册。主要包括《烹饪原料学》、《潮菜工艺学》、《西式面点学》等本专业教材以及相关杂志相关资源。
数字资源配备	配置与课程配套的相关数字化教学资源： 1. 专业课程资源（含电子课件、在线课程、微课等） 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、能满足教学需要。 2. 数字电子资源（包括期刊、电子资源、外刊等，学习网址） 《中国菜系大全》 http://www.k167.com http://www.so138.com

（四）教学方法

本专业采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟教学模式，打造优质课堂。全面贯彻实施好本专业人才培养方案，必须在课程实施过程中坚持学生为中心的理念，努力做到综合使用“产教融合、工学结合、任务驱动、项目导向”等教学方法。根据每门课程内容的实际情况，可选择采用模拟教学、案例教学、项目教学、角色扮演及任务教学等多种教学方法。根据课程思政教学要求，在专业课程中有机融入课程思政内容，确保育人质量。

（五）学习评价

本专业每门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课程教学评价体系，合理评价学生掌握知识、技能、素质能力。

（六）质量管理

1. 建立课堂教学质量保证体系。坚持以学生为中心的质量保证体系，在教师自评、学生评价、同行评价、督导评价体系的基础上，“四位一体”与分类评价相结合、“多方”系统与精细评教相结合，监控目标与自我改进相结合，通过学生座谈会、教学检查、教师听评课活动、教学督导、教研活动、课堂教学质量评估等多种方式，帮助教师主动剖析自身差距和共同探讨课堂教学并共享经验，促进教师持续改进、不断提升专业教学能力，提高教学效果与学生学习成效。

2. 建立人才培养目标—标准—课程体系诊改机制。建立校企共同探讨的课程诊改机制，校、行、企多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，每年定期组织专业人才培养方案修订，紧跟旅游产业发展趋势和旅游行业人才需求，以旅游企业标准引领、体现旅游管理专业培养特色为目标，完善旅游管理专业课程标准、顶岗实习标准、旅游管理专业实训条件建设标准，促进专业与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

3. 健全学生知识、能力和素质达成的多元化考核评价体系。严格落实培养目标和培养规格要求，设计校企多元参与、过程性评价与终结性考核相结合的考核评价体系，加大过程考核、实践技能考核，成绩在课程总成绩占比达 40%以上；利用顶岗实习管理平台对学生实习进行全过程跟踪，强化实习过程管理与考核评价；实施“学历证书+烹饪职业技能等级证书”制度试点，将烹饪专业课程考试与烹饪职业技能等级考核同步考试评价，促进课证融通，合理评价学生掌握知识、技能、素质能力。

4. 建立毕业生跟踪调查机制。

十、毕业要求

（一）基本素质要求

德、智、体、美、劳全面发展，思想品德及操行考核合格；体质健康测试达标。

（二）学分要求

实行学分制，实施学分制改革选课制，学生在最长学习年限内获得的总学分达到人才培养方案中规定的毕业最低总学分要求且必修课全部合格。

最低应修满 138 学分，其中公共基础必修课程应修满 38 学分，专业（技能）必修课程应修满 74 学分，选修课程应修满 26 学分。

学分置换按《汕头职业技术学院学分制管理办法（试行）》、《汕头职业技术学院学分互换认定管理办法》有关规定执行，其中专业核心课程不得免修和学分置换。

（三）等级证书要求

表 6：职业技能等级证书（含职业资格证书）

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	获证要求	备注
1	西式面点师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
2	西式烹调师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
3	食品安全管理师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
4	公共营养师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
5	中式烹调师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
6	中式面点师	初级	中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	
7	营养配餐员		中华人民共和国人力资源 和社会保障部	建议考取	

表 7：基本技能证书（说明：主要指英语等级考试、计算机等级考试等证书）

序号	证书名称	证书等级	颁证机构	获证要求	备注
1	全国计算机等级考试 一级合格证书	初级	教育部考试中心	建议考取	
2	大学英语四、六级考试 成绩报告单	四级、六级	教育部高等教育司 全国大学英语四、六级考试委员会	建议考取	
3	高等学校英语应用能力 考试证书	B 级	高等学校英语应用能力考试委员 会	建议考取	

十一、附录

（一）教学进程安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一			☆ -	☆ -	☆ -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	△
二	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	△
三	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	△
四	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	△
五	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△	△
六	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	☆ ◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎	◇ ◎

1、以符号的形式填写；

2、符号说明：军训与入学教育、毕业教育☆ 教学-- 复习考试△ 综合实训◆ 教育见习、实习、
 研习/ /顶岗实习◇毕业设计（论文）◎毕业演出●

（二）汕头职业技术学院专业教学计划变更申请表

申请系（部）：

专业:

年级:

		变更前	变更后
课程类别			
课程名称			
课程编码			
学 分			
学时分配	理论教学		
	实践教学		
开课学期			
考试或考查			
专业合计总时数			
变更原因，提交教指委（系、部）分委会讨论结果（可另附页）	专业主任签名： 年 月 日		
系（部）意见		教务处意见	
系领导签名（公章）： 年 月 日		处领导签名（公章）： 年 月 日	
分管院领导 意见	院领导签章： 年 月 日		

说明：1、专业教学计划调整须在每学期十二周之前由申请专业填写，经由系（部）审批后，交教务处和院领导审批。

2、此表一式四份，一份存系，一份存专业教研室，两份存教务处教学运行科管理用以及专业教学计划存档。

3、变更原因需说明教指委（系、部）分委会讨论通过情况。