

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

各类烹饪企业以及与烹饪企业相关的行业，可以从事中式烹调、西式面点、中式面点、西式烹调、粤菜制作等工作，如烹饪行业技师、行政总厨等；烹饪企业及相关企业的营养配餐师；烹饪相关企业技术员岗位、食品检验技术岗位、预制菜制作岗位、营养配餐岗位、食品营养分析岗位等。

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)	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)	中式烹饪、西式烹饪的切配、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、西式烹调师等职业技术证书； 1+X 证书：“粤点制作职业技能等级证书” “粤菜制作职业技能等级证书”（广东省餐饮技师协会）

（二）职业岗位分析

1. 初始岗位和发展岗位分析

初始岗位：餐饮企业、食品生产企业、预制菜等企业的中式或粤菜的切配、打荷、热菜制作、面点制作、冷菜制作与拼摆等岗位。

发展岗位：餐饮企业、各类食品类企业、各类预制菜、各类食品制造等企业的中式或粤菜的营养分析、食品研发助理、中式烹调管理、西式烹调管理、西式面点师培训、西式烹调师培训、冷菜与卤味制作等岗位。

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	对接课程	实践环节
1	中 烹 岗 位 能力	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，具有快速适应烹饪工作岗位流程的能力，具备刀工、鼎工、切配、营养配餐知识与技能，具备中式烹调的必需操作技能。	烹饪学、烹饪原料学、烹饪营养与配餐技术、烹饪化学与实验、烹饪技术、中式烹调技艺、粤菜工艺等课程。	刀工/鼎工/切配/营养配餐等中式烹调实践环节。
2	面 点 岗 位 能力	能熟练掌握面点制作基本功，能制作出外形美观、口味恰当、营养卫生、健康安全的面点制品。具备和面、醒面、搓条、下剂、熟制、特色面点制作、造型设计等知识与技能。	中式面点工艺（广式）、中式面点工艺（特色）、中式面点基本功、中式面点技艺等课程。	中点和面/轧型/广式与特色手法/烘焙设计等实践。
3	西 点 岗 位 能力	能熟练掌握西点制作基本功，能制作出外形美观、口味恰当、营养卫生、健康安全、造型雅致的西点制品。具备西点配制、揉剂设计、糕点设计、烘焙制作等知识与技能。	烘焙工艺学、西点基本功、西点工艺、烘焙工艺、西点技艺等课程。	西点配制/揉剂设计/糕点设计/烘焙制作/地方特色西点制作等实践。
4	冷 菜 制 作 岗位能力	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。具备味型的认识与调味、原料熟（卤）	烹饪学、烹饪原料学、冷拼与烧卤工艺等课程。	冷菜搭配/卤味制作/冷菜装饰雕刻/冷菜摆盘等实践。

		处理、冷拼制作、装盘、盘饰。		
5	食 品 雕 刻 岗位能力	掌握扎实的食品雕刻基本功,能雕刻出符合要求的花卉造型、鸟类造型、动物造型等,具备一定的美学修养。	食品雕刻技术、食品雕刻技艺与逻辑关联课程。	雕刻刀使用/雕刻花卉造型实践/雕刻鸟类造型实践/雕刻动物造型等实践。
6	西 式 烹 调 工 艺 岗 位 能力	具有扎实的西式烹调操作基本功,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,掌握配菜、烹调方法、火候与调味、出锅与装盘技艺。	西式烹调技术、西式烹调技艺与专业逻辑关联课程。	西烹原料搭配/菜肴创新/西式调味制作/西式装盘技术等实践。
7	食 品 营 养 配 膳 岗 位 能力	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,能操作的食品、烹饪领域高级人才。	烹饪营养与配餐技术、食品生产加工制作技术、食品感官检验技术、食品生产概论、食品微生物学等课程。	营养配餐/食品加工/食品制作/食品检验/食品化学实验等实践。

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、食品生产与管理的基本知识,具有较强烹饪技术,能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐、食品制作与管理、西式烹调、中式烹调、食品雕刻、中式面点、粤菜工艺乃至烹饪技艺传承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、遵纪守法、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，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识要求

- (1) 掌握必备的思想政治理论、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、国家标准、行业规范以及安全消防等知识；
- (3) 熟悉烹饪实际工作的行为规范、工作流程和工作标准；
- (4) 熟悉烹饪化学、食品加工相关领域的理论知识与工作技术；
- (5) 掌握烹饪工艺、食品营养分析的基本理论以及安全、卫生相关知识；
- (6) 掌握中式烹调及其制作工艺的知识；
- (7) 掌握西式面点的基础知识与制作工艺；
- (8) 掌握食品雕刻、食品加工制作等相关知识与技术。

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；
- (3) 具备创新意识，能创造性地设计菜品和烹调工艺。
- (4) 具备中式烹调热菜制作、冷菜制作与拼摆等基本技能；
- (5) 具备营养学、食品工程等技术，能搭配食物营养分析进行配餐；
- (6) 具备菜品创新、粤菜工艺等发展岗位技能；
- (7) 具备西式烹调、中式面点（广式、特色）制作技能；
- (8) 具备广东省“粤菜师傅”工程的职业标准与素养。

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、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、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：包括全院性公共选修课。

2. 专业（技能）课程（含认知实习、岗位实习）

（1）专业基础课程

包括烹饪学、烹饪原料学、烹饪营养与配餐技术、烹饪化学与实验、食品感官检验技术、食品生产概论、食品加工技术。

（2）专业核心课程

包括潮菜工艺、西点工艺、烘焙工艺、食品雕刻工艺、中式面点（广式）、中式面点（特色）、粤菜工艺、冷拼与卤味工艺。

△专业课程中群共享课程：烹饪营养与配餐技术、烹饪化学与实验、食品感官检验技术、食品生产概论、食品加工技术。

（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：），潮菜饮食文化、食品微生物学、中式烹调技术、药膳菜肴技术。

模块二（最低选修6学分，4选2：），食品雕刻技术、食品卫生与安全、烹饪专业英语、跨文化交际。

模块三（最低选修6学分，4选2：），菜品创新与设计、食品雕刻技艺、厨房运营与管理、西式面点技艺。

B、任选课程（设置18学分，最低应选修9学分）：

包括中式烹调技艺、中国名菜制作技术、中式面点技艺、粤菜证书、餐饮企业管理、宴席设计与管理。

（4）综合能力课程

包括烹饪基本功训练、中烹基本功训练、西点基本功训练、西烹基本功训练、岗位实习。

1.公共基础课程

《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。

《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》课程

课程目标：使学生对马克思主义中国化时代化最新理论成果有更加准确的把握；对中国共产党领导人民进行的历史变革、历史成就有更加深刻的认识；对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更加透彻的理解；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力的提升有更加切实的帮助；使学生忠诚拥护“两个确立”、增强“四个意识”、坚定“四个自信”、坚决做到“两个维护”。

主要内容：教学主要内容包括马克思主义中国化新的飞跃、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、坚持党的全面领导、坚持以人民为中心、以新发展理念引领高质量发展、全面深化改革、发展全过程人民民主、全面依法治国、建设社会主义文化强国、加强以民生为重点的社会建设、建设社会主义生态文明、建设巩固国防

和强大人民军队、全面贯彻落实总体国家安全观、坚持“一国两制”和推进祖国统一、推动构建人类命运共同体、全面从严治党和在新征程中勇当开路先锋、争当事业闯将。

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。

《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；教育和激励学生成为有理想、有本领、有担当，勇做时代的弄潮儿。

主要内容：教材主要内容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。

《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。

《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。

《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。

《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。

《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。理论教学部分，通过专题报告、劳模宣讲会、主题班会、主题党团日活动等多种形式，结合时代主题和生动案例提升学习效果，教育学生正确理解马克思主义劳动观，把握劳动精神的实质和内涵，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质，养成勤于劳动、善于劳动、乐于劳动的良好习惯。实践教学部分，围绕烹饪工艺与营养专业特色，积极打造“专业+劳动实践”“创新创业+劳动实践”等多种实践形式。通过烹饪工艺与营养专业技术技能服务，公益活动实践、环保知识宣传等方式，引领在校青年崇尚劳动、尊重劳动、热爱劳动，促进学生德智体美劳全面发展。

教学要求：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针，落实全国教育大会精神，坚持立德树人，坚持培育和践行社会主义核心价值观，把劳动教育纳入人才培养全过程，以课程教育为主要依托，以实践育人为基本途径，与德育、智育、体育、美育相融合，紧密结合经济社会发展变化和学生生活

实际，注重教育实效，实现知行合一，促进学生形成正确的世界观、人生观、价值观，促进学生全面发展。强化实践体验，让学生亲历劳动过程，提升育人实效性。深化产教融合、校企合作，协同育人，改进劳动教育方式，适应科技发展和产业变革，注重新兴技术支撑和社会服务新变化。强化诚实合法劳动意识，培养科学精神，提高创造性劳动能力。

《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。

《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。

《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。

《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。

《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。

《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。

《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。

《全院性公共选修课》课程

课程目标：（由所选课程确定）

主要内容：（由所选课程确定）

教学要求：（由所选课程确定）

2.专业（技能）课程

（1）专业基础课程

《烹饪学》课程

课程目标：《烹饪学》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，以便适应中国烹饪潮流的发展趋势，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。

《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。

《烹饪营养与配餐技术》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，将营养学的观点融入烹饪工艺、烹饪营养与配餐的学习与操作过程中，并在宴席的设计和菜肴的制作中体现出来。

主要内容：主要内容是烹饪原料的营养价值以及烹饪加工对营养素的影响、食品配餐的技术与技艺，使学生能较全面的掌握营养素的分类、生理功能、配餐技术以及各类原料的营养价值等烹饪营养学知识；并培养学生发现和解决烹饪营养、配餐技术与技艺传承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；具备科学配餐与食谱制订及营养调查能力；具备如何选择合适的烹饪方法的能力。

《烹饪化学与实验》课程

课程目标：该课程通过专业课程教学与思想政治教学有机融合，研究烹饪原料中各种化学物质与水、调味品、食品添加剂等在烹饪加工中发生的化学变化和这些变化对食品营养价值与风味的影响，以及不同烹调工艺对食品营养价值和风味影响的差异性的专业课程。

主要内容：通过本课程的学习，使学生增强宏观思维、综合思维能力及想象力，指导烹饪加工人员在烹饪中选择合适的烹调方法、正确使用调味品和食品添加剂，使烹调的食品更加符合人体营养需求及口感要求。在未来菜品开发、食品生产时，充分注意食品配餐与不同人群关系的意识，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。

教学要求：实际应用性强是该课程的一大特点，目前烹饪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。

《食品感官检验技术》课程

课程目标：学生通过本课程的学习，可以掌握食品感官评定的基础知识和常用的评定、分析方法，掌握感官评定的统计与报告技能，明确感官评定在食品生产质量控制中的重要性，同时培养学生分析问题、解决问题、从事科研及生产综合能力。

教学内容：课程系统介绍了食品感官评定的概念、内容、与其他分析方法的关系和发展历史及趋势，介绍了食品感官评定的基础知识、实验室建设、样品制备和呈送及评价员的选拔与培训，介绍了差别检验、排列检验、分级试验、描述分析检验等食品感官评定方法的具体操作流程和要求；介绍了食品感官检验与仪器分析的关系；介绍了食品感官分析的应用、试验设计等。

教学要求：学生应掌握以下知识：食品感官评定的基础知识；差别检验、排列检验、分级试验、描述分析检验等食品感官评定的基本方法、适用范围和样品呈送

的方法等。学生应了解以下知识：食品感官评定的概念、内容、与其他分析方法的关系和发展历史及趋势；食品感官评定的组织；差别检验、排列检验、分级试验、描述分析检验等方法评价员的选拔和数据分析统计方法；食品感官分析的应用、试验设计等。

《食品生产概论》课程

课程目标：学生通过本课程的学习，能做到全面掌握食品成分及其加工特性、食品保藏常用方法等基础知识，了解果蔬制品、肉制品、乳制品、谷物食品、糖果、饮料等各类产品生产的基本理论、种类及特点、生产工艺、产品常见问题及质量检验。在实际生产中，学生能根据原料的特性、产品的特点采用合适的生产工艺条件，并能对生产过程中的工艺要点进行控制。依托课程学习，培养学生树立正确的职业观，增强责任意识，养成吃苦耐劳的精神。

主要内容：课程系统介绍食品成分及其加工特性、食品保藏常用方法等基础知识，涵盖果蔬制品、肉制品、乳制品、谷物食品、糖果、饮料等各类产品生产的基本理论、种类及特点、生产工艺、产品常见问题及质量检验。

教学要求：学生应掌握碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素和矿物质的性质、种类和加工特性；食品变质的原因和控制方法；热加工、冷却冷藏、干制的方法；果蔬制品、肉制品、乳制品、谷物食品、糖果及巧克力、饮料的生产流程和工艺要点等。学生应了解食品中的主要成分；食品化学、物理和生物保藏技术；果蔬制品、肉制品、乳制品、谷物食品、糖果及巧克力、饮料生产的质量问题、控制措施和评价方法等。

《食品加工技术》课程

课程目标：本课程是一门专业选修课程。让学生了解各种食物制品加工技术的基础理论、基本原理并掌握食品加工工艺操作技能。重在培养学生的动手制作能力和创新应用能力。通过挖掘课程思政元素，培养学生的劳动精神、工匠精神、创新精神、严谨的科学态度、激发学生对职业的认同感和自信心，为今后从事与烹饪以及食品相关的工作打下良好的基础。

主要内容：理论知识：食品概述，食品的脱水干制，食品的热处理和杀菌技术，食品的冷加工原理与冷冻保藏技术，食品的化学、腌制、烟熏和辐射保藏技术，食品加工新技术等。实验技能：粮食制品的加工技术，乳制品的加工技术，发酵食品的加工技术、糖果加工技术等。

教学要求：了解食品及各种食品加工技术的理论原理，重点培养动手操作技能和创新应用能力。

（2）专业核心课程

《潮菜工艺》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；同时充分利用各类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。

《西点工艺》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、挞、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。

《烘焙工艺》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。

《食品雕刻工艺》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。

《中式面点（广式）》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和职业生涯的发展奠定基础。

主要内容：了解中式面点（广式工艺）的职业要求、礼仪规范、职业道德，了解中式面点（广式工艺）的基本程序，掌握中式面点（广式工艺）的基本技能，为烹饪专业职业技能打下坚实的基础。

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 18 种广式面点的制作技术。

《中式面点（特色）》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和职业生涯的发展奠定基础。

主要内容：了解中式面点（特色）、潮汕地方特色中式面点的职业要求、礼仪规范、职业道德，了解中式面点（特色）、潮汕地方特色中式面点的基本程序，掌握中式面点（特色）、潮汕地方特色中式面点的基本技能，为学生职业技能打下坚实的基础。

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潮汕地方特色 10 种面点的制作技术。

《粤菜工艺》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、掌握粤菜菜肴和特殊方法，使学生进一步了解粤菜（广式）

的知识和技术，在此基础上提高分析问题和解决问题的能力。

主要内容：第一章讲述粤菜工艺的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作工艺的研究；第二章讲述粤菜名菜原料的认知与鉴定；第三章讲述粤菜调味汁加工；第四章讲述粤菜热菜的烹调方法；第五章讲述粤菜名菜剖析，粤菜工艺的实际制作要点和难点。

教学要求：通过粤菜原料选择技术、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。

《冷拼与卤味工艺》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，要求学生掌握冷拼与卤味制作的有关基础知识和基本技能，并能独立完成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，烧卤冷拼原料的加工处理，烧卤冷拼制作的设备和工作使用和管理，烧卤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。

（3）专业拓展课程

《潮菜饮食文化》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：潮菜饮食文化的概念，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。

《食品微生物学》课程

课程目标：通过该课程的学习，使学生掌握食品微生物的形态结构、生理生化、生长繁殖、遗传变异、生态分布、传染免疫、分类鉴定以及微生物与其他生物的相互关系及其多样性，了解该学科的发展前沿、热点和问题，使学生牢固掌握食品微生物学的基本理论和基础知识，了解微生物的基本特性及其生命活动规律，为学生今后的学习及工作实践打下宽厚的基础。

主要内容：微生物的分离和纯培养；无菌技术；单细胞（孢子）分离；微生物的保藏技术。

教学要求：学习食品微生物学这门课程，必须首先了解什么是微生物、主要种类、特点、发展状况、研究意义等等。要求学生在联系实际的情况下掌握微生物的概念、特点，并提起学生学习食品微生物的兴趣。

《中式烹调技术》课程

课程目标：本课程综合了生物学、化学、营养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。本课程以中式烹饪职业活动为基本信息，以专业认知规律序化教学内容，以中式烹调厨房各岗位工作任务设计实训操作规程，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，掌握中式烹调基本功初级部分，如刀工、鼎工、砧板、炉具等基础操作内容。

主要内容：了解中式烹调；熟悉中式烹调原理；掌握初级中式烹调的基本步骤、操作要领及烹饪应用。

教学要求：中式烹调基本功的设计要符合烹饪专业职业生涯发展过程的教学要求，中式烹调基本功选取具有典型性、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，拓宽学生的视野，为后续中级课程打下基础。

《药膳菜肴技术》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、保健作用等。

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 种调味品的保健作用、常用药膳选方及注意事项，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保健作用及应用注意事项。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、保健功能及应用注意事项。

《食品雕刻技术》

课程目标：本课程是食品雕刻入门级课程，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。

教学要求：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，为更高等级课程的学习打下基础。

《食品卫生与安全》课程

课程目标：通过本课程的学习，使学生深入理解食品与人体健康、疾病的关系，系统地掌握食品卫生与安全的基本理论和基本技能，对食品从原料到成品消费整个链条中可能存在的各种污染及其传播途径、致病机制、安全防控措施进行分析和研究，并结合实际生活中出现的食品卫生安全事件予以综合分析评价，以提高食品卫生和质量，确保摄入的各类食品对人体健康无害。通过本课程的学习，使学生掌握有关食品安全的基础理论、基本技术，培养学生建立从农田到餐桌全产业链的食品

安全观和现代化的食品安全管理思维，推动食品产业的持续、健康、快速发展。

主要内容：理论知识部分，包括食源性疾病、食物中毒、食品的生物性污染、食品的化学性污染、食品的物理性污染、食品生产企业的安全管理、各类食品的卫生与安全、食品安全与卫生评价等。实验技能部分，包括食品中硝酸盐和亚硝酸盐的检验、食品中金黄色葡萄球菌的测定、食用植物油掺伪的检验等。

教学要求：明确课程目标，重点掌握引起食源性疾病的三大类污染因素、来源以及每种污染因素的特点，了解食品生产企业的安全管理措施，结合食品安全实时案例，在交流互动中思辨求真，引导学生以“食品安全专业学习者”“食品生产者”“食品安全管理者”不同视角提升眼界。同时使学生通过学习食品卫生与安全基础知识，逐步建立食品安全观，带着对国家、对行业、对人民的青春使命，去应对未来食品安全的新挑战，为实现“舌尖上的安全”奠定坚实的基础，从而培养有良好职业道德、扎实知识理论和良好操作技能的烹饪专业人才。

《烹饪专业英语》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和国际餐饮事业接轨，从而把中式烹调技艺推向世界，向世界传播优秀的中国饮食文化。

主要内容：课程导入；烹饪原料英语表达；烹饪器具英语表达；厨房英语表达；烹饪操作技术英语表达；特色菜肴制作技术英语表达；基础词汇；烹饪英语听力训练；烹饪英语口语训练；烹饪英语写作训练。

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。

《跨文化交际》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，采用对比、分析的方法，让学生了解中国与英语国家文化的异同，掌握必要的技巧以应对跨文化交际中产生的冲突；在对各种场景案例的讨论中，提升学生识别与辨别文化差异的能力、增强其对不同文化现象的宽容性以及处理文化撞击问题的灵活性；通过对真实交际

场景的模拟演练和反馈，熟悉跨文化交际的策略与方法，提高跨文化交际技能，拓展学生的思维能力。同时，帮助学生理清与解决在跨文化交际中因文化差异而产生的困惑及问题。

教学内容：学生英语口语表达能力和跨文化交际能力训练，在学习过程中能用英语交流，并能就某一主题进行对话或讨论，能就所熟悉的话题经准备后作简短发言。在对话和讨论的过程中能较好地掌握会话策略，在发言中能够比较清楚地表达个人意见、情感、观点等，语音、语调基本正确；能够了解认识英语国家较为典型的主流文化现象，进而主动观察、分析、对比、评价文化及文化差异现象；能够较为客观、系统、全面地认识英语国家的文化，能够探讨深层文化和研究中西方文化之间存在的差异，并且在跨文化交际活动中能够互补和融合两种不同的文化。

教学要求：本课程在设计教学内容的时候，充分考虑对学生文化素质的培养，尽可能地利用语言载体，让学生了解西方社会文化中人们的不同风俗习惯、行为模式、交际特点、言语及非言语语言的使用等，并进一步对不同文化的深层结构，包括价值观念、宗教信仰等进行研究，使学生对不同文化产生浓厚的兴趣，帮助他们建立正确的情感和认知态度，提高综合文化素养，提升潮菜烹饪的文化传播力与影响力。

《厨房运营与管理》课程

课程目标：本课程教学任务是使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全的管理，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：一是了解现代厨房生产运作特点和生产要求；二是熟悉厨房机构的设置原则；三是掌握厨房人力管理的基础知识；四是熟悉厨房的硬件配备和设计布局；五是掌握厨房生产运作流程及其要点管理；六是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。

《西式面点技艺》课程

课程目标：本课程是西点的中级课程，培养学生西点中级知识、中级技能操作技术。本课程属于技能提升课程，便于学生后续考取相应的技能证书。

主要内容：西点制作基础、西点技能训练，西式面点师的相关理论与实践操作。

教学要求：本课程是在初级课程的基础上进行的，要求学生对西式面点的初级理论与知识必须扎实，深刻领会西式面点的“理论+实践”的操作规范，学生需要严格遵守实训操作安全，加强对实训操作过程的管理。学生需要掌握 20 种常见西式面点制作工艺，并且要制作符合消费者市场要求的成品。

《中式烹调技艺》课程

课程目标：本课程是中式烹调的考证课程，主要有两部分构成，第一部分是理论部分，第二部分是考证的实操部分。学生通过本课程的学习，能够考取中式烹调师的相关证书，并且通过考取证书，有利于学生实现职业生涯由量变到质变的飞跃。

主要内容：中式烹调考证理论知识、中式烹调考证实践技能操作。

教学要求：本课程是在中式烹调初级的基础上进行的，学生需要具备扎实的初级中式烹调知识。本课程需要学生严格按照中式烹调证书（或 1+X 证书）的考核要求，通过本课程的理论知识、实践技能操作知识的学习，保证考取证书通过率。

《中国名菜制作技术》课程

课程目标：通过本课程使学生树立正确的审美观，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：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；名菜原料的认知与鉴定；调味汁加工；热菜的烹调方法；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。

《中式面点技艺》课程

课程目标：本课程是中式面点的考证课程，主要有两部分构成，第一部分是理论部分；第二部分是考证的实操部分。学生通过本课程的学习，能够考取中式面点的相关证书，有利于学生实现职业生涯由量变到质变的飞跃。

主要内容：中式面点考证理论知识、中式面点考证实践技能操作。

教学要求：本课程是在初级中式面点的基础上进行的，学生需要具备扎实的初级中式面点知识。本课程需要学生严格按照中式面点师证书（或 1+X 证书）的考核要求，通过本课程的理论知识、实践技能操作知识的学习，保证考取证书通过率。

《粤菜证书》课程

课程目标：本课程是粤菜工艺的考证课程，主要有两部分构成，第一部分是理论部分；第二部分是考证的实操部分。学生通过本课程的学习，能够考取粤菜工艺的相关证书，有利于学生在广东省的就业及职业发展。

主要内容：粤菜工艺考证理论知识、粤菜工艺考证实践技能操作。

教学要求：本课程是在粤菜工艺初级的基础上进行的，学生需要具备扎实的初级粤菜工艺知识。本课程需要学生严格按照粤菜工艺证书（或 1+X 证书）的考核要求，完成的参加本课程的理论知识、实践技能操作知识的学习，保证考取证书通过率。

课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握初级面点基本功知识，具备初步的开发面点的能力。

主要内容：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。

《餐饮企业管理》课程

课程目标：通过专业课程与思政内容紧密结合，培养学生综合运用烹饪专业知识参与企业管理的能力，提升学生的实践操作能力，为学生进入社会、实践管理工作打下良好基础。通过参与企业的经营管理活动，培养学生的人际协调与合作能力，使学生综合素质得到全面提升。

主要内容：主要包括餐饮企业概述、餐饮企业环境管理、餐饮企业市场营销管理、餐饮企业运营管理、餐饮企业人力资源管理、餐饮企业财务管理等知识。

教学要求：要求学生能应用基本的管理方法解决一些实际运营管理问题，把握参议企业管理的整体内容及其与营销、财务、人力资源的关系。在课程教学中贯彻立德树人，将思政教育融入课程中，帮助学生了解广东省“粤菜师傅”“文化技工”的发展战略、相关法律法规和相关政策，培育学生经世济民、诚信服务、德法兼修的职业素养，培养学生具有良好的企业管理道德，树立正确价值观，为职业发展做出贡献。

《宴席设计与管理》课程

课程目标：本课程以烹饪技术与技艺能力层级递进为导向，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，培养学生宴席设计能力，具备宴席管理素质，使学生能对宴席进行灵活设计和策划管理、菜肴设计与搭配。

主要内容：宴席设计从宴席的历史、特点、分类、改革趋势到宴席的经营、促销、运作和管理，系统地讲述了宴席工作的内容，并以新颖实用的“餐饮宴席+单位宴席”为实践操作提供了典范。

教学要求：使学生能够掌握烹饪宴席设计相关理论知识并运用于实践，了解宴席的基础理论知识，理解宴席的设计、促销、经营、管理等原理及程序，掌握各式宴席的菜肴设计、菜品创新、宴席花色搭配、宴席管理等内容。

（4）综合能力课程

《烹饪基本功训练》课程

课程目标：本课程严格按照广东省“粤菜师傅”工程质量标准，使学生具备粤菜工艺领域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。

主要内容：掌握烹饪工艺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；掌握常用烹饪工艺方法和分类；熟练运用烹饪工艺知识和基本技能，设计制作一般宴席菜肴。

教学要求：本课程对标广东省“粤菜师傅”工程，培养粤菜领域的专项人才。根据烹饪工艺岗位的工作需要，建议本课程实行模块化结构（如刀工、鼎工、切配等模块）学习方式。

《中烹基本功训练》课程

课程目标：本课程严格按照广东省“粤菜师傅”工程质量标准，使学生具备中式烹调领域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。

主要内容：掌握中式烹调工艺方法和成型质量标准；熟悉中式烹调制作的工艺流程和技术关键；掌握常用中式烹调方法和分类；熟练运用中式烹调工艺知识和基本技能，设计制作中式烹调常见菜肴。

教学要求：本课程对标广东省“粤菜师傅”工程，培养中式烹调领域的专项人才。根据中式烹调工艺岗位的工作需要，建议本课程实行模块化结构（如锅工、炉工、占灶等模块）学习。

《西点基本功训练》课程

课程目标：本课程严格按照广东省“粤菜师傅”工程质量标准，使学生具备西点领域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。

主要内容：重点讲解、演示面包、蛋糕、清酥、蛋挞、派、小西饼、泡夫、慕斯等西点的制作工艺及方法，并通过实训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。

教学要求：本课程对标广东省“粤菜师傅”工程，培养粤菜领域的专项人才。根据西式烹调工艺岗位的工作需要，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。

《西烹基本功训练》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。

《岗位实习》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，岗位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：学生必须在岗位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	岗位实习、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	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	86	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 2578 学时，总学分为 137 学分，实践性教学 1723 学时，占总学时 50%以上。其中，公共基础课程学时为 752 学时，占总学时 29%，41 学分；专业（技能）课程学时为 1826 学时，占总学时的 71%，96 学分。选修课教学学时数为 408 学时，占总学时的 16%，23 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		752	29	41	30	学时不少于总学时的 1/4
专业（技能）课程		1826	71	96	70	
合计		2578	100	137	100	
其中	必修课	2170	84	114	83	
	选修课	408	16	23	17	学时不少于总学时的 10%
实践性教学学时		1723				学时占总学时 50%以上
实践性教学占总学时比（%）		67				

（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	99000742B	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	32	4			2				
		2	99000752B	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	48	6				3▲			
		3	99000682A	思想道德与法治（1）	3	20	20	0	1						
		4	99000772B	思想道德与法治（2）		34	30	4		2					
		5	99000032A	形势与政策（1）	1	8	8	0	（8）						
		6	99000612A	形势与政策（2）		8	8	0		（8）					
		7	99000622C	形势与政策（3）		8	0	8			（8）				
		8	99000062A	形势与政策（4）		8	8	0				（8）			

		9	99000072A	形势与政策（5）		8	8	0					（8）			
		10	99000082B	大学英语(1)	3	56	30	26	3▲							
		11	99000092B	大学英语(2)	4	72	46	26		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	99000602A	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)	2	12	6	6	（12）							
		20	99000182B	创新创业教育与职业规划(2)		12	6	6			（12）					
		21	99000192B	创新创业教育与职业规划(3)		12	6	6				（12）				
		22	99000572B	应用写作	2	32	28	4		2						
		23	99000702B	大学生心理健康教育(1)	1	16	8	8	（16）							
		24	99000712B	大学生心理健康教育(2)	1	16	8	8		（16）						
		25	99000212C	军事技能训练	2	56	0	56	2							
		26	99000202A	军事理论	1	12	12		1							
		小计				39	716	384	332	12	11	6	5	0		
		选修课	1		全院性公共选修课（说明：第2~5 学期开设）	2	36	18	18							
	小计			2	36	18	18	0	0	0	0	0				
	公共基础课程合计				41	752	402	350	12	11	6	5	0			

专业（技能）课程	专业基础课程	必修课（含群共享课）	1	06110010B	烹饪学	3	48	24	24	3					线上+线下
			2	06110020B	烹饪原料学	3	48	24	24	3					线上+线下
			3	06110030B	烹饪营养与配餐技术	3	54	27	27			3			共享课 线上+线下
			4	06110040B	烹饪化学与实验	3	54	27	27		3▲				共享课 线上+线下
			5	06110050B	食品感官检验技术	3	54	27	27			3▲			共享课 线上+线下
			6	06110060B	食品生产概论	3	54	27	27			3▲			共享课
			7	06110070B	食品加工技术	3	54	27	27				3▲		共享课
			小计			21	366	183	183	6	3	9	3	0	
	合计			21	366	183	183	6	3	9	3	0			
	专业核心课程	必修课	1	06110080B	潮菜工艺	4	72	18	54		4▲				线上+线下
			2	06110900B	西点工艺	4	72	18	54		4▲				1+X
			3	06110100B	烘焙工艺	4	72	18	54				4▲		线上+线下
			4	06110110B	食品雕刻工艺	4	72	18	54		4▲				线上+线下
			5	06110120B	中式面点（广式）	4	72	18	54			4▲			线上+线下
			6	06110130B	中式面点（特色）	4	72	18	54				4▲		线上+线下
			7	06110140B	粤菜工艺	4	72	18	54			4▲			线上+线下
			8	06110150B	冷拼与卤味工艺	4	72	18	54					4▲	
	小计			32	576	144	432	0	12	8	8	4			
	合计			32	576	144	432	0	12	8	8	4			

专业拓展课程	限选课	模块一 (4选2)	06110001B	潮菜饮食文化	3	48	18	30	3					最低应 选修 6 学分	
			06110021B	食品微生物学	3	48	18	30	3						
			06110031B	中式烹调技术	3	54	18	36				3			
			06110041B	药膳菜肴技术	3	54	18	36				3			
		模块二 (4选2)	06110051B	食品雕刻技术	3	54	18	36			3				最低应 选修 6 学分
			06110061B	食品卫生与安全	3	54	18	36			3				
			06110071B	烹饪专业英语	3	54	18	36					3		
			06110081B	跨文化交际	3	54	18	36					3		
		模块三 (4选2)	06110091B	菜品创新与设计	3	54	18	36				3			最低应 选修 6 学分
			06110101B	食品雕刻技艺	3	54	18	36				3			
			06110111B	厨房运营与管理	3	54	18	36				3			
			06110121B	西式面点技艺	3	54	18	36				3			
	任选课	1	06110131B	中式烹调技艺	3	54	18	36					3 (1+X)		最低应 选修 3 学分
		2	06110141B	中国名菜制作技术	3	54	18	36					3		
		3	06110151B	中式面点技艺	3	54	18	36					3 (1+X)		
		4	06110161B	粤菜证书	3	54	18	36					3 (1+X)		
		5	06110171B	餐饮企业管理	3	54	18	36					3		
		6	06110181B	宴席设计与管理	3	54	18	36					3		
	小计	可选修课程学分			54	960	324	636	6	0	6	12	30		
		最低要求选修学分			21	372	126	246	3	0	3	6	9		
	合计				21	372	126	246	3	0	3	6	9		
综合能力课程	必修课	1	06110000C	烹饪基本功训练	2	32	0	32	2						
		2	06110010C	中烹基本功训练	2	36	0	36		2					
		3	06110020C	西点基本功训练	3	54	0	54			3				
		4	06110030C	西烹基本功训练	3	54	0	54				3			
		5	06110040C	岗位实习	12	336	0	336						(336)	含毕业教育
		小计			22	512	0	512	2	2	3	3	0	12	
	合计			22	512	0	512	2	2	3	3	0	336		
专业（技能）课程合计				96	1826	453	1373	11	17	23	20	13	336		
总学时				137	2578	855	1723	23	28	29	25	13	336		
最低应修满学分				137											

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。

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 6 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 4 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。专业教师任职资格要求如下：

1. 本专业专职教师

目前本专业有专职教师 6 人。其中副教授 2 人，讲师 4 人；博士 3 人，硕士 3 人，“双师素质”教师 6 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；具有食品科学与工程、烹饪工艺与营养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；具有扎实的烹饪工艺与营养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技师学院、汕头市烹饪协会、汕头市餐饮业协会等学校与机构聘任；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	烹饪工艺与营养实训基地	烹饪基本功实训 面点实训 食品雕刻实训 西点实训	烹饪操作设备	48
			食品雕刻设备	50
			展示设备	6
			刀工、鼎工等设备	60
			厨具设备	40
			烘焙与面点实训设备	40

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	烘焙类培训	40	
		潮菜制作	40	
		粤菜制作	40	
学校类	3	烹饪技能师资	60	
		烹饪技能竞赛	60	
		烹饪技艺传承	60	

（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.s0138.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，与分类评价相结合，与精细评教相结合，与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，帮助教师主动剖析教育教学问题，共同探讨提升课堂教学质量的途径，促进教师持续改进、不断提升专业教学能力，提升教育教学效果，提高学生学习成效。

2. 建立人才培养“课程目标—教学标准—实施方案”诊断与改进机制。建立校企共同参与的课程诊断与改进机制，建立政、校、行、企多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，每年定期组织修订烹饪工艺与营养专业人才培养方案。紧跟烹饪工艺与营养专业发展趋势和烹饪行业人才需求状况，以广东省“粤菜师傅”“文化技工”“乡村振兴”等人才培养工程重点、体现烹饪工艺与营养专业特色为目标，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；利用岗位实习管理机制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，开展烹饪工艺与营养专业课程考试与烹饪职业技能等级考核，科学合理评价学生掌握知识、技能、素质的能力。

4. 构建“1410+N”的育人工作体系，即坚持一个中心(以立德树人为中心)，深化“四大工程”(思政课程“铸魂”工程、课程思政“春雨”工程、红色文化“传播”工程、潮侨文化“传承”工程建设)，开展“十大育人”(课程、科研、实践、文化、网络、心理、管理、服务、资助、组织)行动，培育N个示范学院、育人精品项目，形成“三全育人”品牌矩阵。

5. 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137学分，其中公共基础必修课程应修满39学分，专业(技能)必

修课程应修满 75 学分，选修课程应修满 23 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	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
2	西式烹调师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
3	食品安全管理师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
4	公共营养师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
5	中式烹调师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
6	中式面点师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部授权机构	建议考取	或 1+X
7	粤点制作职业技能等级证书	初级、中级和高级	广东省餐饮技师协会	建议考取	1+X
8	粤菜制作职业技能等级证书	初级、中级和高级	广东省餐饮技师协会	建议考取	1+X

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/ /岗位实习◇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

申请院（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（院、部） 分委会讨论结 果（可另附页）	专业主任签名：_____ 年 月 日		
二级学院（部）意见		教务处意见	
院（部）领导签名（公章）：_____ 年 月 日		处领导签名（公章）：_____ 年 月 日	
分管校领导意 见	校领导签章：_____ 年 月 日		

说明：1、专业教学计划调整须由申请专业填写，经由二级学院（部）审批后，交教务处和院领导审批。

2、此表一式四份，一份存二级学院，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（院、部）分委会讨论通过情况。

（三）参与制订的企业

序号	企业名称
1	广东建业酒家有限公司
2	宏辉果蔬股份有限公司
3	汕头市华汇通职业培训学校
4	汕头市南粤潮菜餐饮服务职业技能培训学校