

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

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力。

三、职业面向



图 1 专业能力图谱

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 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	原材料加工、中式烹 饪、宴会设计、厨房 运行、营养配餐。	中式烹调师、西式烹调师、 营养配餐员、中式面点师、 西式面点师等职业技术证 书。

四、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。

五、培养目标和培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，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、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，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，具备职业综合素质和行动能力，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技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（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）掌握与本专业对应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，了解餐饮行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，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 1 门外语并结合本专业加以运用；

（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基础理论知识；

（6）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；

（7）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；

（8）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；

（9）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；

（10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的数字技能；

（11）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；

（12）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，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；

（13）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；

（14）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

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、走在前列的广东实践、大学英语、体育、信息技术与人工智能、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、军事技能训练中共党史（指定性选修课）、全校性公共选修课。

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合能力课程，涵盖有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

包括：面点基本功（一）、面点基本功（二）、烹饪原料加工工艺、烹饪营养基础、本味素食工艺、烹饪英语实务。

2. 专业核心课程

表 2 专业核心课程主要教学内容与要求

课程名称	主要教学内容与要求	技能考核项目与要求
潮菜制作工艺	① 潮菜文化溯源、风味特点（清鲜本味、注重海鲜）与食材选用原则； ② 潮式刀工技法（如鱼生片制、贝类处理）、火候控制（蒸、焯、焖的核心技巧）； ③ 经典热菜制作（如白灼响螺片、潮州卤鹅、砂锅粥）的工艺拆解与实操； ④ 潮式宴席设计逻辑（头盘、主菜、甜品的搭配规律）。	① 独立完成“清甜姜薯”（要求姜薯片雪白、口感润滑爽脆、汤水甘甜）； ② 制作“生炊肉蟹”（要求肉质嫩滑、味道鲜美、原汁原味）； ③ 限时完成 1 道潮式热菜组合（体现刀工、火候、调味协同性）； ④ 设计一份 8 人份潮式家宴菜单并说明设计思路。
西点工艺（一）	① 西点原料认知（面粉、油脂、糖类的特性与应用）、工具设备安全操作规范； ② 基础面团调制（软质/硬质饼干面团、海绵蛋糕面糊的搅拌手法与状态判断）； ③ 烘焙原理（温度、湿度对成品的影响）与基础产品制作（曲奇、玛芬蛋糕、泡芙）； ④ 装饰基础（奶油打发、水果摆盘、简单淋面技巧）。	① 制作“黄油曲奇”（造型统一、酥脆度达标、表面裂纹自然）； ② 烤制“海绵蛋糕”（蓬松度、湿润度符合标准，无塌陷）； ③ 组装“奶油泡芙”（泡芙壳空心饱满、奶油填充量适中、外观整洁）； ④ 完成一款西点的创意装饰（色彩搭配协调、主题明确）。
西点工艺（二）	① 进阶面团技术（千层酥皮折叠层次、丹麦面包发酵控制）； ② 复杂产品制作（法式慕斯、提拉米苏、巧克力调温与造型）； ③ 西式甜品摆盘美学（构图、色彩、质感平衡）； ④ 创新产品研发思路（融合地域风味、健康理念的设计方法）。	① 制作“千层拿破仑”（酥皮层次≥16 层、奶油夹馅均匀、切面整齐）； ② 完成“芒果慕斯”（慕斯体细腻无气孔、脱模完整、镜面淋面光亮）； ③ 设计一款“季节限定甜品”（附原料清单、制作流程、卖点说明）； ④ 限时完成 1 款西点的组合摆盘（体现风格统一性与视觉吸引力）。
中式面点（广式）	① 广式面点文化（早茶点心体系、节令点心习俗）与粉团分类（水油皮、澄面、糯米粉的特性）； ② 经典点心制作（虾饺、干蒸烧卖、叉烧包的馅料调制与包捏技法）； ③ 蒸制工艺（竹笼透气性、蒸汽时间对口感的影响）； ④ 广式面点卫生标准与出品效率优化。	① 制作“水晶虾饺”（皮薄透馅、褶皱≥12 个、虾肉鲜嫩弹牙）； ② 包制“干蒸烧卖”（顶部开口均匀、猪肉馅紧实不散、蒸后不塌底）； ③ 发酵“叉烧包”（面团体积膨胀 2 倍、裂口自然、叉烧馅甜咸适口）； ④ 限时完成 1 种广式点心的组合出品（体现品类丰富性与工艺完整性）。
中式面点（特色）	① 地方特色面点流派的风味差异； ② 特色技艺传承； ③ 非遗面点工艺解析； ④ 特色面点的商业化改良。	① 制作“潮式月饼”（酥皮起酥清晰、烘烤后不渗油）； ② 设计一款“地域特色面点”的改良方案（附市场调研、成本核算、推广策略）。
粤菜制作工艺	① 粤菜体系梳理（广府、潮汕、客家菜的风味分野与代表技法）； ② 粤菜核心技法（镬气小炒、老火靚汤煲制、烧腊腌制与烤制）； ③ 经典菜品实操（蜜汁叉烧、白切鸡、老火例汤的标准化流程）； ④ 粤菜宴席礼仪与文化表达（上菜顺序、	① 炒制“芥兰炒牛肉”（牛肉滑嫩、芥兰脆绿、镬气充足、酱汁包裹均匀）； ② 煲制“老火猪骨汤”（汤色清澈、味道醇厚、药材配伍合理）； ③ 制作“葱烧鲫鱼”（鲫鱼腌制、炸制定型、芡汁比例协调）； ④ 设计一份 10 人份粤式商务宴请菜

	器皿搭配的文化内涵)。	单(含前菜、主菜、汤品、主食、甜品,说明文化寓意)。
冷拼与卤味工艺	① 冷拼艺术理论(构图法则、色彩心理学在拼盘中的应用); ② 卤味核心技术(卤水分类、香料配伍、卤制时间与温度控制); ③ 经典冷拼制作(什锦拼盘、象形拼盘、花色冷盘的刀工与组装); ④ 卤味保鲜与安全(冷藏温度、亚硝酸盐防控、保质期管理)。	① 制作“什锦冷拼”(包含5种以上食材、刀工精细、色彩对比鲜明、摆盘有层次感); ② 卤制“五香牛肉”(肉质紧实不柴、香味渗透均匀、切片后纹理清晰); ③ 创作“象形冷拼”(如“孔雀开屏”造型,食材利用合理、形态逼真、可食用性强); ④ 制定一份“卤味产品安全操作手册”(含原料验收、加工流程、储存标准的SOP)。

3. 专业拓展课程

包括:食品生产概论、食品卫生与安全、食品检测技术、食品微生物学、食品加工技术、药膳菜肴技术、餐饮成本核算、厨房运营管理、餐饮智能管理、数字媒体技术。

4. 综合能力课程

包括:烹饪基本功、食品雕刻工艺、西式烹调技术、西式烹调工艺、地方风味菜品、岗位实习。

七、教学活动周数分配

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	1	15	2	0	2	20	40
	2	2	16	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	85	10	20	2		120

八、教学进程总体安排

(一) 课程计划

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	834	31.5	43	31.4	学时不少于总

						学时的 1/4
专业（技能）课程		1846	68.5	94	68.6	
合计		2680	100	137	100	
其中	必修课	2374	88.5	120	87.5	
	选修课	306	11.5	17	12.5	学时不少于总学时的 10%
实践性教学学时		1937				学时占总学时 50%以上
实践性教学占总学时比（%）		72.2				

（二）教学进程安排

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	
									15 周	16 周	18 周	18 周	18 周	20 周	
									周学时数 / 学期学时数						
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	32	32	0			2				
		2	99000752B	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	52	52	0				3▲			
		3	99000522B	思想道德与法治(1)	3	24	22	2	1						
		4	99000532B	思想道德与法治(2)		30	26	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	99000062A	形势与政策（4）		8	8	0				(8)			
		8	99000072A	形势与政策（5）		8	8	0					(8)		
		9	99000952B	走在前列的广东实践	1	16	10	6		1					
		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	99000612B	信息技术与人工智能	3	48	24	24	3▲						
		16	99000822B	劳动教育（1）	2	8	4	4	8						
		17	99000832C	劳动教育（2）		6	0	6		6					
		18	99000842C	劳动教育（3）		6	0	6			6				
		19	99000852C	劳动教育（4）		6	0	6				6			
		20	99000862C	劳动教育（5）		6	0	6					6		
		21	99000602A	国家安全教育	1	16	16	0		1					
		22	99000582B	艺术鉴赏	2	32	16	16				2			
		23	99000922B	创新创业教育与职业规划(1)	2	10	8	2	(10)						
		24	99000932B	创新创业教育与职业规划(2)		14	10	4		(14)					

专业(技能)课程			25	99000942B	创新创业教育与职业规划(3)		12	7	5					(12)				
			26	99000572B	应用写作	2	32	28	4		2							
			27	99000702B	大学生心理健康教育(1)	1	16	8	8	(16)								
			28	99000712B	大学生心理健康教育(2)	1	16	8	8		(16)							
			29	99000902A	军事理论	2	36	36	0		2							
			30	99000912C	军事技能训练	2	112	0	112		(112)							
			小计			41	798	428	370	10	14	6	5	0	0			
			选修课	1	99000293A	中共党史（指定性选修课）	1	18	18	0		(18)						
				2	99000783B	全校性公共选修课（说明：第2~5 学期开设）	1	18	9	9								
				小计			2	36	27	9	0	0	0	0	0	0		
			公共基础课程合计					43	834	455	379	10	14	6	5	0	0	
			专业基础课程	必修课（含专业群共享课）	1	06110450B	面点基本功（一）	3	60	12	48	4						
					2	06110460B	面点基本功（二）	3	64	12	52		4					
3	06110470B	烹饪原料加工工艺			4	78	12	66		6								
4	06110480B	烹饪营养基础			3	54	12	42			3							
5	061104900B	本味素食工艺			3	58	12	46				4						
6	06110500B	烹饪英语实务			3	54	12	42					3					
小计					19	368	72	296	4	10	3	4	3					
合计					19	368	72	296	4	10	3	4	3					
专业核心课程	必修课（含专业群共享课）	1		06110510B	潮菜制作工艺	4	72	18	54					4▲				
		2		06110380B	西点工艺（一）	4	72	18	54			4▲						
		3	06110390B	西点工艺（二）	4	72	18	54				4▲						
		4	06110400B	中式面点（广式）	4	72	18	54			4▲							
		5	06110410B	中式面点（特色）	4	72	18	54				4▲						
		6	06110420B	粤菜制作工艺	4	72	18	54			4▲							
		7	06110430B	冷拼与卤味工艺	4	72	18	54					4▲					
	小计			28	504	126	378	0	0	12	8	8						
合计					28	504	126	378	0	0	12	8	8					
专业拓展课程	限选课	模块一（4选2）	06110311B	食品生产概论	3	54	18	36			3				最低应选修6学分			
			06110341B	食品卫生与安全	3	54	18	36			3							
			06110361B	食品检测技术	3	54	18	36				3						
			06110371B	食品微生物学	3	54	18	36				3						
		模块二（4选2）	06110381B	食品加工技术	3	54	18	36					3		最低应选修6学分			
			06110391B	药膳菜肴技术	3	54	18	36					3					
			06110401B	餐饮成本核算	3	54	18	36					3					
			06110411B	厨房运营管理	3	54	18	36					3					
	任选课	1	06110421B	餐饮智能管理	3	54	18	36					3		最低应选修3学分			
		2	06110431B	数字媒体技术	3	54	18	36					3					

		小计		可选修课程学分		30	540	180	360	0	0	6	6	18		
				最低要求选修学分		15	270	90	180	0	0	3	3	9		
		合计				15	270	90	180	0	0	3	3	9		
综合能力课程	必修课程	1	06110450C	烹饪基本功	4	80	0	80	6							
		2	06110460C	食品雕刻工艺	4	72	0	72			4					
		3	06110470C	西式烹调技术	4	72	0	72				4				
		4	06110480C	西式烹调工艺	4	72	0	72					4			
		5	06110490C	地方风味菜品	4	72	0	72					4			
		6	06110040C	岗位实习	12	336	0	336							(336)	含毕业设计等
		小计			32	704	0	704	6	0	4	4	0	12		
	合计				32	704	0	704	6	0	4	4	0	336		
	专业（技能）课程合计					94	1846	288	1558	10	10	22	21	21	336	
总学时					137	2680	743	1937	20	24	28	26	24	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》安排在新入学教育期间以专题形式开展，不占用总学时。学生心理咨询工作安排学生在校期间以心理咨询、心理团辅、心理危机干预的形式开展，不占用总学时。

3. 专业群共享课程及开展线上教学的课程在备注栏中备注。

4. 岗位实习一般为 6 个月，计 12 学分，336 学时；如毕业设计安排在第六学期，统一在“岗位实习”一栏的备注中说明。

九、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25：1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍形成合理的梯队结构。整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上本专业学术带头人具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有高校教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业

本科及以上学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展技术研发与社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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. 专业教室要求

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. 校内外实验、实训场所要求

表 6 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	汕头职业技术学院烹饪实训基地	烹饪基本功实训	烹饪操作设备	50
		中式面点实训	食品雕刻设备	50
		食品雕刻实训	刀工、鼎工等设备	50
		西式面点实训	厨具设备	50
		中式烹调实训 西式烹调实训 营养与配餐实训	烘焙与面点实训设备	40

表 7 校外实训、实习基地

企业类型	数量	功能	可接纳学生人数/年	备注
烹饪类企业	4	烘焙类培训	40	
		潮菜制作	40	
		粤菜制作	40	

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

表 8 教学资源要求

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.sol38.com 超星尔雅数字化课程资源

（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. 构建“1410+N”的育人工作体系。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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

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 41 学分，专业（技能）必修课程应修满 79 学分，选修课程应修满 17 学分。

学分置换按相关规定执行，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 9 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	
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	
3	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	
4	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	
5	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	

表 10 基本技能证书

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	一级	教育部教育考试院	建议考取	
2	全国大学英语四、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◆ 认知实习、跟岗实习、研习//岗位实习◇毕业设计（论文）◎毕业演出●																				

（二）参与制订的单位（企业）

1. 汕头市东方世纪酒店管理有限公司
2. 汕头市潮泽食品科技有限公司
3. 汕头市佰家餐饮管理有限公司
4. 汕头南滨置业发展有限公司
5. 汕头技师学院