

韶关市职工大学
烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业基本信息

1. 专业名称

烹饪工艺与营养

2. 专业代码

540202

3. 办学层次

高起专

4. 学习形式

非脱产

5. 入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

6. 职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (对应行业)	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
旅游大类(54)	餐饮类(5402)	餐饮业(52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调 餐饮管理

二、培养目标与人才培养规格

(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，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹饪、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

(二) 人才培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1. 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)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、营养配餐知识，掌握中式烹饪和面点工艺。
- (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。
- (8)了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

2. 能力

- (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)具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力。
- (4)具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
- (5)具有中餐烹饪、中式面点、地方风味菜点的制作能力。
- (6)具有厨房生产组织和管理能力。
- (7)具有餐饮企业基层管理能力。
- (8)具有餐饮产品设计开发能力。
- (9)具有宴会策划与餐饮营销能力。

3. 素质

(1)坚定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。

(2)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。

(3)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。

(4)勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5)具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1~2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6)具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术特长或爱好。

三、修业年限

基本修业年限为三年，最高修业年限为 5 年。

四、课程设置

（一）课程设置

本专业课程包括公共基础课、专业课和选修课。

1. 公共基础课

公共基础课程 9 门，包括大学英语、高等数学、大学语文、思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、心理健康教育、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策、计算机基础。

2. 专业课

包括烹饪原料学、烹饪学导论、饮食文化、烹饪化学、烹饪美学、饮食心理、餐饮成本控制、食品营养与配餐、餐饮食品安全、中式烹饪工艺、中式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运行管理，其中专业核心课程为食品营养与配餐、餐饮食品安全、中式烹饪工艺、中式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运行管理、毕业实习。

专业核心课程主要教学内容见表 2。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	食品营养与配餐	包括营养素基础知识，各类食物的营养价值；中国居民的营养需要、膳食原则和结构；膳食指南，营养配餐的原则和方法；营养食谱设计方法与营养餐制作
2	餐饮食品安全	包括餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制；食物中毒，餐饮食品安全管理基础；餐饮食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理；不同业态的餐饮食品安全控制，餐饮业常用管理方法及部分快速检测实验
3	中式烹饪工艺	理论包括原料的选择、原料的初加工与精加工，菜肴的组配、热处理的原理与应用，风味调配的原理与应用、各种烹饪方法，菜肴的盛装与美化、菜品的开发与创新；实践包括烹饪基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等）；与烹饪方法配套的菜品烹饪操作训练等（根

		据生源类别增减内容)
4	中式面点工艺	理论包括中式面点的特色与风味、面点原料与工具设备, 各类面团调制原理、面点的工艺流程, 面点的开发与创新; 实践包括面点基本功实训: 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘, 与理论配套的面点品种制作训练等 (根据生源类别增减内容)
5	宴会设计与实践	理论包括中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会的环境、服务及食品的设计知识; 实践包括整体策划不同主题的宴会, 设计标准营养菜谱, 制作宴会菜点等
6	餐饮企业运行管理	包括餐饮业的类型及特点, 厨房组织结构与岗位配置, 餐饮业选址与布局, 餐饮筹划与设计, 制作菜单, 采购与储藏, 厨房的生产管理, 餐饮服务与运行管理等

3. 选修课

(1) 选修课一 (五选二)

地方风味名菜制作、西式烹饪工艺、西式面点工艺、食品雕塑与菜品装饰、菜点创新设计。

(2) 选修课二 (四史类选择性必修课, 必选一门)

包括党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史。

五、教学形式

采用线上与线下相结合的教学形式。

六、学时与学分

总学时为 1956。实行学分制, 以 18 学时计为 1 个学分。

七、考核与毕业要求

(一) 课程考核

毕业实习课采用过程性考核, 按“优、良、中、及格、差”进行评价, “及格”以上为合格。其余课程均采用过程性考核与终结性考核相结合的方式进行考核, 均以百分制计算课程成绩, 其中: 过程性考核占 30%, 终结性考核占 70%。

(二) 毕业要求

学生在学习期间, 德、智、体、美、劳等方面全面发展, 修完人才培养方案中规定

的课程门数(其中：选修课程不少于三门[含三门])，各科成绩合格,总学分达 90.5 以上，方可准予毕业。

八、教学进程安排

教学进程表见表 3.

表 3 烹饪工艺与营养专业教学进程表

课程类别	序号	课程代码	课 程 名 称	学 分	总学时	各学期学时分配										考核方式		备注
						线上教学	线下教学	实验实训	一	二	三	四	五	六	过程性考核	终结性考核		
																闭卷	开卷	
公共基础课	1	DXYY1	大学英语	4	72	56	16		72					√	√			
	2	GDSX2	高等数学	4	72	56	16		72					√	√			
	3	DXYW3	大学语文	4	72	56	16		72					√	√			
	4	SXDD4	思想道德与法治	4	72	56	16		72					√	√			
	5	ZHYX5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	36	18		54					√	√			
	6	XLJK6	心理健康教育	2	36	28	8		36					√	√			
	7	MXDS7	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	56	16			72				√	√			
	8	XSYZ8	形势与政策	2	36	36		6	6	6	6	6	6	√	√			
	9	JSJJ9	计算机基础	3	54	36	18	18	54					√	√			
专业 课	10	PRYL10	烹饪原料学	4	72	46	26	26	72					√	√			
	11	PRDL11	烹饪学导论	4	72	52	20	20	72					√	√			
	12	YSWH12	饮食文化	3	54	36	18	18	54					√	√			
	13	PRHX13	烹饪化学	4	72	46	26	26		72				√	√			
	14	PRMX14	烹饪美学	4	72	46	26	26		72				√	√			
	15	YSXL15	饮食心理	2	36	24	12		36					√	√			
	16	CYCB16	餐饮成本控制	4	72	46	26		72					√	√			
	17	YYPC17	食品营养与配餐	4	72	46	26	26		72				√	√			
	18	SPAQ18	餐饮食品安全	4	72	46	26	26			72			√	√			
	19	PTGY19	中式烹饪工艺	6	108	70	38	38			108			√	√			
	20	MDGY20	中式面点工艺	4	72	46	26	26			72			√	√			
	21	YHSJ21	宴会设计与实践	4	72	46	26	26				72		√	√			
	22	CYGL22	餐饮企业运行管理	2	36	24	12					36		√	√			
	23	BYSX23	毕业实习●	1.5	30		30						30	√				
选 修 课	24	FWMC24	地方风味名菜制作	4	72	46	26	26				72		√	√		5	

选修课 (二)	25	XSPT25	西式烹饪工艺	4	72	46	26	26				72			√	√	
	26	XSMD26	西式面点工艺	4	72	46	26	26				72			√	√	
	27	DSZS27	食品雕塑与菜品装饰	4	72	46	26	26				72			√	√	
	28	CDCX28	菜点创新设计	4	72	46	26	26					72		√	√	
	29	DS29	党史	2	36	30	6		36						√	√	
	30	XZGS30	新中国史	2	36	30	6		36						√	√	
	31	GGKFS31	改革开放史	2	36	30	6		36						√	√	
	32	SHXYFZS32	社会主义发展史	2	36	30	6		36						√	√	
合 计				108.5	1956	1340	616	406	600	510	330	294	186	36			
百分比 (%)						69	31	21	30	26	17	15	10	2			

备注：1. 请在考核方式中选择“√”填写。

2. 课程代码：以课程名称汉语拼音的前四位字母+序号命名。

九、教学实施保障

(一) 教材选用

按照国家规定选用最新出版的优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选教材。

(二) 师资队伍

1. 队伍结构

应加强“双师型”队伍建设，不断提高双师素质教师占专业教师比例，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

本专业专任教师应具有烹饪工艺、烹饪教育等相关专业本科及以上学历，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有丰富的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、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，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

应加强兼职老师队伍建设，兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。

（三）教学及实验实训条件

教学及实验实训条件主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

专业教室配有黑板、专业信息化教学触控一体机，互联网接入及 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；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. 校内实验实训室

序号	名称	基本配置要求
1	烹饪多媒体演示室	烹饪多媒体演示室大于 100 m ² ，配备多功能组合灶 1 套、自动跟踪录播系统套、冰箱 2 台、礼堂座椅 60 个、空调 1 台、厨房电器设备、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设备一批、给排水设备系统 1 套、排烟换气设备系统 1 套、燃气（燃油）设备、各类厨房用器具等，用于厨房认知实训教学。
2	中式烹饪实训室	面积大于 120 m ² ，配备不锈钢操作台 14 张、中餐灶台 12 台、蒸箱 2 台、给排水设备系统、排烟换气设备系统各 1 套、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等各 1 批，用于中式烹饪相关课程的实训教学。
3	中、西式面点实训室	配备木质或不锈钢操作台 20 张、烤箱 4 台、焗炉 1 台、蒸炉 2 套、炸炉 4 台、给排水设备系统、排烟换气设备系统各 1 套、货架、货柜、供气设备、冷藏设备、各类中、西点厨房用器具等一批，用于中、西式面点相关课程的实训教学。
4	西式烹饪实训室	面积大于 120 m ² ，配备不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、各类厨房用器具等，用于西式烹饪相关课程的实训教学。
5	基本功实训室	面积大于 120 m ² ，配备不锈钢操作台 12 张、不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等 8 套、给排水设备系统 1 套、各类厨房用器具等 1 批，用于烹饪相关课程的实训教学。

3. 校外实训基地

序号	实验实训基地名称	合作单位
1	韶关市恒胜餐饮集团实训基地	韶关市恒胜品味餐饮有限公司
2	韶关市风度华美达广场酒店实训基地	韶关市风度华美达广场酒店
3	韶关市小康生活餐饮服务有限公司实训基地	韶关市小康生活餐饮服务有限公司

（三）数字化资源

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，不断做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（五）质量管理

1. 学校和二级系应持续完善专业建设和教学质量诊断与改进机制，不断健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进,达成人才培养规格。

2. 学校和二级系应持续完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课等教研活动。

3. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（六）经费保障

学校是公益一类事业单位，办学不以营利性为目的，除上级财政拨付的办学经费外，继续教育的学费收入基本上用于改善办学条件。