

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. 修业年限

基本修业年限为 3 年，最高修业年限为 5 年。

二、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，坚持德技并修、工学结合。立足韶关，服务粤港澳大湾区，培养高素质烹饪技能人才。学生自觉践行社会主义核心价值观，兼具良好人文、科学与素质素养，严守职业规范，弘扬工匠精神。熟练掌握中式烹调专业技艺，精通冷热菜品制作、食品雕刻与菜品摆盘，具备菜单设计、厨房管理、风险应急处置等综合职业能力。着力培养德智体美劳全面发展，适应行业发展、就业竞争力强、可持续发展潜力突出的新时代粤菜技艺人才。

（二）培养规格

学生应在系统学习本专业知识、完成相关实习实训的基础上，全面提升综合素质、专业知识与核心能力，掌握并能熟练运用岗位所需的专业核心技术技能。毕业生在素质、知识和能力方面应达到以下要求：

1. 素质要求

（1）思想道德素质：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、深厚的爱国情怀和中华民族自豪感；

（2）专业素质：掌握烹饪与营养专业相关的国家法律法规、行业标准及粤菜师傅职业规范；熟练掌握食品安全卫生、绿色烹饪、营养搭配、成本控制等核心技术与技能；了解粤菜饮食文化与行业传承，具备爱岗敬业的职业精神，严守职业道德准则，拥有高度的社会责任感与行业担当。

（3）文化素质：具备烹饪与营养专业必备文化基础，拥有良好人文素养与科学素养，熟知膳食营养与健康饮食理念，拥有清晰的职业发展认知与规划能力，能够适配现代餐饮行业高质量发展需求。

（4）劳动素养：树立正确的劳动价值观，尊重烹饪劳动、热爱膳食制作与营养配餐工作；具备适应专业发展的劳动技能与素养，弘扬劳模精神、劳动精神与工匠精神，践行“劳动光荣、技能宝贵、创造伟大”的时代风尚。

（5）职业道德素养：秉持诚实守信、沟通协作的职业品质，具备严谨细心、求真务实的工作作风；在厨房管理、菜品创新、校企合作与社会服务中，强化分工合作的职业道德意识，争做南粤工匠式高

素质技术技能人才。

2. 知识要求

（1）掌握烹饪行业基础理论与相关法律法规，具备扎实的餐饮管理与食品安全素养，熟知《食品安全法》及行业操作规范，具备强烈的法治意识与卫生安全观念，能够依法合规组织厨房生产与食材管理。

（2）熟悉粤菜文化底蕴与烹饪工艺基础知识，深入了解粤菜四大菜系特点、食材特性与营养搭配知识，掌握火候控制、油温调节、调味原理及刀工技法等核心工艺理论，理解传统烹饪技艺与现代餐饮科学的融合应用。

（3）掌握菜单设计与厨房运营管理知识，熟悉餐饮市场营销规律，掌握宴席菜单策划、菜品创新研发及成本核算方法。熟悉厨房动线设计、卫生管理制度及 5S 现场管理规范，具备高效的厨房生产组织能力。

（4）掌握食材供应链与成本控制知识，理解食材采购、仓储保鲜、供应链协同及库存管理的关键环节。掌握菜品成本构成与定价策略，能够依据市场行情进行食材优化选型与成本精细化管控。

（5）掌握烹饪器具与设备操作规范知识，熟悉中餐厨房各类炉具、机械设备及厨具的构造原理、性能参数与安全操作规程。掌握设备维护保养知识，能够根据菜品工艺要求正确选择和操作设备。

3. 能力要求

（1）社会能力：具备良好的沟通协作、团队配合能力，能高效完成后厨协同、供应链对接等工作；拥有良好职业人文素养与餐饮服务意识，主动履行膳食安全保障、服务大众饮食健康的社会责任。

(2)方法能力：具备自主学习行业新技术、新设备的能力，适应餐饮数字化、智能化发展；掌握菜品研发、问题解决与工作统筹方法，能科学开展烹饪工艺优化、餐饮运营管理；具备菜品营销、视觉呈现与数据化管理能力，可高效完成菜品推广、成本核算等工作。

(3)专业能力：

①掌握烹饪基础理论、营养卫生知识及食品安全法律法规，能依规开展厨房生产，严守食材与出品安全；

②熟悉智能烹饪设备操作、数字化烹饪管理技术，可运用相关系统开展餐饮生产工作；精通中餐全流程烹饪技能；

③掌握粤菜烹调、菜品研发与宴席设计技能，能独立完成各类菜品制作；具备厨房运营、成本管控与供应链管理能力，达到主管助理级统筹执行水平。

(4)职业态度：恪守餐饮行业职业道德与操作规范，秉持严谨细致、求真务实的工作作风；热爱烹饪事业，践行工匠精神，精益求精打磨烹饪技艺；具备强烈法治意识、食品安全责任意识与质量意识，坚守餐饮安全底线；爱岗敬业、诚实守信，保持积极进取、持续创新的职业追求。

三、课程设置

本专业课程体系包括公共基础课、专业课、职业能力拓展课以及综合实践教学。

（一）公共基础课

该模块设置 24 个学分，其中必修课 22 学分，选修课 2 学分。

开设必修课 9 门，包括：大学英语(3 学分)、高等数学(3 学分)、

大学语文(3 学分)、思想道德与法治(3 学分)、习近平新时代中国特色社会主义思想概论(3 学分)、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(2 学分)、心理健康教育(2 学分)、形势与政策(1 学分)、人工智能导论(2 学分)。

开设选修课 4 门，任选 1 门修读，包括：党史(2 学分)、新中国史(2 学分)、改革开放史(2 学分)、社会主义发展史(2 学分)。

(二) 专业课

该模块设置 48 个学分，其中必修课 44 学分，选修课 4 学分。

开设专业必修课 12 门，包括：包括烹饪原料学(6 学分)、烹饪学导论(4 学分)、饮食文化(2 学分)、烹饪美学(4 学分)、饮食心理(2 学分)、餐饮成本控制(3 学分)、食品营养与配餐(6 学分)、餐饮食品安全(2 学分)、中式烹饪工艺(6 学分)、中式面点工艺(4 学分)、宴会设计与实践(2 学分)、餐饮企业运行管理(3 学分)，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。

开设专业选修课 4 门，任选 2 门修读，包括：西式烹饪工艺(2 学分)、西式面点工艺(2 学分)、食品雕塑与菜品装饰(2 学分)、菜点创新设计(2 学分)。

专业核心课程主要教学内容见表 1。

表 1 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

（三）职业能力拓展课

该模块设置 8 个学分，全部为选修课程，任选 2 门修读。目前为学生提供 4 门课程，并根据国家政策、产教融合行业/企业需求、学生需求持续增加和更新。职业能力拓展课包括：现代烹饪技术(4 学分)、药膳与养生烹饪(4 学分)、餐饮品牌与营销(4 学分)、特色粤菜制作(4

学分)。

(四) 综合实践教学

该模块设置 11 学分,全部为必修课程。包括:入学教育(1 学分)、毕业教育(1 学分)、毕业实习(6 学分)、烹饪综合实训(3 学分)。

四、学时、学分安排

(一) 学时、学分要求

本专业实行学分制,以 18 学时计为 1 个学分,总学时数不低于 1638 学时,总学分不低于 91 学分。课程学时与学分分配比例见表 2 所示。

表 2 课程学时与学分分配比例

课程性质	课程类别	毕业学 分数	学时数	占总学分 (时)比例
必修课	公共基础课	22	396	24.18%
	专业课	44	792	48.35%
	综合实践教学	11	198	12.09%
	小计	77	1386	84.62%
选修课	公共基础课	2	36	2.19%
	专业课	4	72	4.40%
	职业能力拓展课	8	144	8.79%
	小计	14	252	15.38%
合计		91	1638	100%

(二) 学习成果认定与转换

已学习相同课程名称且课程其学分不低于规定要求,并在技师学院高级技工班全日制教学中取得合格成绩者,学生可依据学校课程免

修免考管理相关规定，申请现修专业对应课程的免修免考；学生获得的本专业相关职业资格证书、技能等级证书、竞赛获奖证书等成果，经学校认定通过后，可获得对应课程学分；具体认定标准与转换细则依据学校课程免修免考管理规定执行。

五、教学形式

采用线上教学和线下教学的形式。

六、课程考核

毕业实习课程采用过程性考核，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%。

七、毕业条件

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，各科成绩合格，总学分达 91 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	线上教学		线下教学		各学期学时分配						考核方式		
						理论学时	实验实训学时	理论学时	实验实训学时	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			必修课															
	1	DXYY1	大学英语	3	54	36	0	18	0		√					√	√	
	2	GDSX2	高等数学	3	54	36	0	18	0	√						√	√	
	3	DXYW3	大学语文	3	54	36	0	18	0		√					√	√	
	4	SXDD4	思想道德与法治	3	54	36	0	18	0	√						√	√	
	5	ZHYX5	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54	36	0	18	0		√					√	√	
	6	XLJK6	心理健康教育	2	36	24	0	12	0	√						√	√	
	7	MXDS7	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	36	24	0	12	0	√						√	√	
	8	XSYZ8	形势与政策	1	18	18	0	0	0	√	√	√	√	√	√	√	√	
	9	RGZN9	人工智能导论	2	36	24	0	6	6	√						√	√	
	必修课小计			22	396	270	0	120	6									
			选修课															
	10	DS10	党史	2	36	36	0	0	0	√						√	√	
	11	XZGS11	新中国史	2	36	36	0	0	0		√					√	√	
	12	GGKFS12	改革开放史	2	36	36	0	0	0			√				√	√	
	13	SHZY13	社会主义发展史	2	36	36	0	0	0				√			√	√	
	选修课小计（至少选1门）			2	36	36	0	0	0									
专业课			必修课															
	14	PRYL14	烹饪原料学	6	108	90	0	18	0	√						√	√	
	15	PRDL15	烹饪学导论	4	72	60	0	12	0	√						√	√	
	16	YSWH16	饮食文化	2	36	24	0	12	0			√				√	√	
	17	PRMX17	烹饪美学	4	72	46	0	26	0		√					√	√	
	18	YSXL18	饮食心理	2	36	24	0	12	0		√					√	√	
	19	CYCB19	餐饮成本控制	3	54	42	0	12	0				√			√	√	
	20	YYPC20	食品营养与配餐	6	108	72	0	36	0		√					√	√	
	21	SPAQ21	餐饮食品安全	2	36	24	0	12	0			√				√	√	
	22	PTGY22	中式烹饪工艺	6	108	54	0	36	18			√				√	√	
	23	MDGY23	中式面点工艺	4	72	46	0	26	0			√				√	√	
	24	YHSJ24	宴会设计与实践	2	36	24	0	12	0					√		√	√	
	25	CYGL25	餐饮企业运行管理	3	54	42	0	12	0					√		√	√	

	必修课小计				44	792	548	0	226	18									
		选修课																	
	26	XSPT26	西式烹饪工艺			2	36	24	0	0	12						√	√	√
	27	XSMD27	西式面点工艺			2	36	24	0	0	12					√		√	√
	28	DSZS28	食品雕塑与菜品装饰			2	36	24	0	0	12					√		√	√
	29	CDCX29	菜点创新设计			2	36	24	0	0	12						√	√	√
	选修课小计（4选2）				4	72	48	0	0	24									
职业能力拓展课	30	XDPR30	现代烹饪技术			4	72	46	0	0	26		√					√	√
	31	YSYS31	药膳与养生烹饪			4	72	46	0	0	26				√				
	32	CYYX32	餐饮品牌与营销			4	72	46	0	0	26					√		√	√
	33	TSYC33	特色粤菜制作			4	72	46	0	0	26				√			√	√
	小计（4选2）				8	144	92	0	0	52									
综合实践教学	34	RXJY34	入学教育			1	18	18	0	0	0	√						√	
	35	BYJY35	毕业教育			1	18	18	0	0	0						√	√	
	36	BYSX36	毕业实习			6	108	0	0	0	108						√	√	
	37	QCDZ37	烹饪综合实训			3	54	36	0	0	18						√	√	
	小计				11	198	72	0	0	126									
合计				91	1638	1066		572											
百分比（%）						65.08%		34.92%											

备注：1.学分与学时换算，以 18 学时计为 1 个学分。
2.请在考核方式中选择“√”填写。
3.总学时=线上教学学时+线下教学学时，线上（下）教学学时=理论学时+实验实训学时。
4.线上教学中的“实验实训学时”一般指虚拟仿真课程或环节等。

九、师资队伍

为保障烹饪工艺与营养专业人才培养质量，规范课程教学与学业指导工作，本专业组建了结构合理、专业适配、稳定可靠的师资队伍，统筹开展理论教学、实践教学、课程辅导及学情管理等各项教学任务，师资队伍具体情况说明如下：

（一）师资队伍总体数量

本专业专任教师共计 15 人，均有相应教师资格。专业课教师具有烹饪工艺与营养、中式烹调、中式面点教育等相关专业专科及专科以上学历；具有理想信念、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；有丰富的实践经历。

（二）职称结构情况

全体 15 名教师中，具有中级及以上职称教师共 12 人，占师资队伍总人数的 80%。高职称教师长期承担主干课程教学任务，在专业建设、课程改革和实践教学中发挥引领作用，有效保障了专业教学的学术水平与教学质量。

（三）专业背景情况

全体专业教师均具备与烹饪专业高度匹配的专业背景，专业方向主要覆盖食品营养与配餐、中式烹饪工艺、烹饪原料学、中式面点工艺、西式面点工艺等相关领域。所有教师均具备相应学历学位及专业教学资质，部分教师具有餐饮行业企业实践经历、中式烹调师、中式面点师职业资格证书或营养配餐培训认证，理论基础扎实、实践经验丰富，能够充分满足烹饪工艺与营养专业理论教学与实践技能培养要求。

（四）教师来源与分布情况

本专业教师来源均为本校直接聘用教师，无校外教学点。

十、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用教材。

（二）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。

（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

专业教室均配备希沃智能电子黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 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	实训（实验）室名称	功能	服务课程
1	烹饪多媒体演示室	教学、培训	粤菜技艺制作、中西面点、西餐技能训练、冷菜制作与拼盘、营养配餐与宴席设计、技能竞赛菜品研发。
2	中餐烹调实训室	教学、培训	原料鉴别与加工、广式烧腊与卤水制作、广式/客家风味热菜制作、宴席冷盘菜点装饰、赛事与职业资格考级。
3	中、西式面点实训室	教学、培训	面点基础技能、西式面点（烘焙/蛋糕/甜品、赛事与职业资格考级。
4	西式烹饪实训室	教学、培训	西餐烹饪、西式面点、餐饮服务、实操技能训练
5	基本功实训室	教学、培训	承担烹饪专业刀工、勺工、原料初加工、基础调味、食品雕刻等模块训练。
6	抛锅实训室	教学、培训	烹饪基本功训练

3.校内实验实训工位及面积

序号	实训（实验）室名称	面积 (平方米)	主要设备	工位数
1	烹饪多媒体演示室	120	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 2 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。	60
2	中餐烹调实训室	160	配备不锈钢操作台 14 张、双头中餐灶台 12 台、蒸箱 2 台、烧鸭炉 2 台、烧猪炉 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。	60
3	中、西式面点实训室	160	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	60
4	西式烹饪实训室	120	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。	40
5	基本功实训室	180	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。	100
6	抛锅实训室	100	配备仿真不锈钢双头炒炉（台）18 张	50

4.校外实训基地

序号	实训基地名称	实习项目
1	韶关市恒胜品味餐饮服务公司实训基地	1. 企业入职培训 2. 厨房各岗位轮岗实习 3. 面点岗位轮岗实习 4. 西式烹调岗位轮岗实习 5. 酒店综合岗位实习 6. 餐饮部岗位实训
2	韶关市风度华美达广场酒店实训基地	
3	韶关市小康生活餐饮服务有限公司实训基地	

(四) 质量保障

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。

4. 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。