2023级烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称：烹饪工艺与营养

（二）专业代码：540202

二、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。

三、修业年限

基本学制为三年，实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一)职业岗位群

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业（人才）标准或证书举例
旅游大类（54）	餐饮类（5402）	餐饮业（52）	餐饮服务人员（4-03-02）	行政总厨、厨师长、主厨、厨房部门主管、热菜厨师、切配厨师、水台厨师、打荷厨师、中餐凉菜厨师、上什厨师、面案厨师、餐饮管理经理	中式烹调师（高级） 中式面点师（高级） 西式烹调师（高级） 西式面点师（高级） 健康管理师（高级） 粤菜制作（高级） 粤点制作（高级）

（二）专业面向岗位（群）能力分析

序号	核心工作岗位及相关工作岗位	岗位描述	典型工作任务	职业能力要求及素质
1	炒锅	酒店、饭店及餐饮企业热菜厨房从事热菜制作和菜肴质量、人	热菜烹调方法、火候、调味、出锅与装盘。	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

		员管理。		新能力，宴会设计能力，有较强的厨政管理能力。
2	砧板	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行切配工作。	刀工处理、成本控制、原料保管。	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位流程的能力。
3	打荷	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行打荷工作。	装盘装饰、协助热菜厨师。	工作认真细心，吃苦耐劳，具有粤菜料头知识、酱料知识及食品卫生安全知识，具有快速适应厨房工位流程的能力。
4	水台	中高星级酒店的中餐厅或餐饮企业厨房进行初加工工作。	鸡、鸭、鱼、虾、蟹等原料的宰杀及初加工处理。	工作认真细心，吃苦耐劳，具有原料组织结构知识、宰杀技能，具有快速适应厨房工位流程的能力。
5	上什	中高星级酒店的中、西餐厅或餐饮企业厨房进行上杂工作。	蒸、扣、炖类菜肴制作、干货原料涨发、汤类熬制。	具有熟练的烹调技能，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。
6	熟食间（烧腊、卤水、盐焗等）	酒店、饭店及餐饮企业冷菜厨房从事冷菜制作和菜肴质量、人员管理。	味型的认识与调味、原料熟处理、冷拼制作、装盘、盘饰。	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。
7	食品雕刻	酒店、饭店及餐饮企业为宴会制作大型展台、看台、盘饰雕刻作品。	学习烹饪美术基础知识，食品雕刻原料与工具，食品雕刻所用的不同刀法、花卉的雕刻、鸟类的雕刻、其他类作品的雕刻。	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。
8	面点案板	餐饮企业面点厨房从事造型工作。	和面、醒面、搓条、下剂、熟制，层酥面团、澄面团、发酵面团等的制作。	能熟练握面点基本功，能制作出外形美观作品。
9	面点馅档	餐饮企业面点馅料调制工作。	咸、甜、复合味馅料、荤素馅料制作。	能熟练握面点基本功，能制作出口味恰当的面点馅料。
10	面点熟制	餐饮企业面点熟制工作。	炸制、煎制、蒸制等。	能熟练握各种烹调方法，能够掌握产品的火候，制作出较好的产品。
11	菜品开发与设计	负责并监督餐饮产品的质量、菜点的开发与创新、餐饮市场调研、管理模式的改进	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、乡土菜的引进与提炼、菜点合一	具备扎实的菜点制作能力，思维开阔，见世面广，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

		与完善。	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。	心理学知识，能设计出符合要求的各类菜单，创新能力较强。

五、培养目标与培养规格

（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，面向酒店服务行业的餐饮住宿职业群，能够从事餐饮服务、烹饪和餐饮创业等工作的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

（1）思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

（3）人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

（4）身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

（5）创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2.知识

（1）公共基础知识

①掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华民族传统优秀文化知识等；

②熟悉与本专业相关的经济理论和法律知识，熟悉餐饮市场经济的基本理论和基本经济制度等知识。

（2）专业知识

①掌握粤菜及我国其他菜系名菜、烹饪原料、烹调工艺和宴席设计等理论知识，熟练地掌握菜肴制作与菜品创新以及烹饪操作和宴席设计的技能技巧；

②掌握扎实的食品营养和保健的理论知识，具备营养配餐的技能；

③熟悉掌握中西式面点制作与创新，以及食品雕刻与冷拼创作技能技巧；

④掌握客家饮食文化知识和客家菜肴、风味点心小吃制作技巧。

3.能力

（1）通用能力

①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力；

②具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

（2）专业技术技能

①具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；

②具备一定的厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；

③具备烹饪原料选择、鉴别及初加工和刀工处理能力；

④具备较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力；

⑤掌握食品营养配餐、食品卫生安全控制、餐饮英语和烹饪基本理论知识。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课

本专业开设的公共基础课，见表 1。

表 1 烹饪工艺与营养专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	思想道德与法治(含廉洁修身)	4	62	针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育，使学生成长为自觉担当民族复兴大	人生的青春之问；坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观；明大德守公德严	

				任的时代新人。	私德、尊法学法守法用法。	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	34	掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高分析问题的能力，成为中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人。	新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论成果；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。	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	重在增强学生的使命担当意识，重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的理论成果，认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21 世纪马克思主义，培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的能力，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。	习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，“五位一体”总体布局，“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交，坚持和加强党的领导。	
4	形势与政策	1	48	了解国内外重大时事，全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策，认清国际国内形势发展的大局和大趋势，全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，激发爱国热情，增强民族自信心和社会责任感，珍惜和维护稳定大局，确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。	国内形势及政策；国际形势及对外政策；根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委员会和省教育厅的有关精神，针对学生思想实际，统一进行的规定教育内容；学生关心的社会热点难点问题。	
5	职业规划与就业指导	1	18	激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和职业生涯管理能力。	正确认识自我，适应大学生活；职业与成才的关系，职业生涯规划的意义与基本内容；如何做好职业生涯规划，职业生涯规划书的制作；就业形势分析，就业政策；求职准备与求职技巧，就业权益保护等。	

6	创新创业基础	1	18	培养学生创新意识，树立创新强国的理念，掌握开展创新创业活动所需的相关知识，锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。	通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤，从 0 到 1 开发一个创新创业项目，撰写商业计划书并完成路演。	
7	高职英语	4	62	掌握英语学习的方法和策略，具有较强的英语听、说、读、写、译能力，能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。	以职场共核情境英语为主线，以若干个子情境学习任务为导向，构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式，涵盖词汇拓展、句型巩固、项目设计和职场情境演绎等内容。	
8	信息技术	4	62	使学生初步掌握计算机原理、Windows 操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识与操作技能，了解信息技术的基本原理及应用。	计算机语言简介、计算机软硬件组成；Windows 操作系统的基本功能与使用方法；WORD 文档的综合排版、PPT 的设计与制作、EXCEL 综合数据处理；网络的基本概念、IP 地址的概念与配置、病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。	
9	军事理论与技能	4	148	掌握军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，激发爱国热情，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员；国家安全形势、国际战略形势；外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想。	
10	大学生心理健康与安全教育	2	32	树立心理健康与安全意识，掌握维护健康与安全的知识和技能，提高应对健康与安全风险的能力。	健康生活方式、疾病预防、心理健康、性与生殖健康、安全应急与避险；心理健康与身体健康的关系，自我心理调适与技能，缓解不良情绪的基本方法，维护良好人际关系与有效交流的方法，珍爱生命。	
11	劳动专题教育	1	16	认识劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。	

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/416102213224010145