



# 退役军人现代学徒制烹饪工艺与营养专业 2023 级人才培养方案

企业：湛江民大喜来登酒店

学校：广东茂名农林科技职业学院

## 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、入学要求招生对象、招工与招生形式

(一) 招生对象：茂名市户籍退役军人，并具有中职和高中学历的应、往届毕业生。

(二) 招工形式：公开招聘和接收岗位实习的中高职毕业生，签订劳动合同。

(三) 招生形式：校企联合招生（试点录取的考生如不是本企业在职人员，录取前与本企业签订劳动合同）。

## 三、基本学制与学历

(一) 学制：三年

(二) 学历：学生修满学分，并符合毕业条件和要求，可获得高职院校普通专科毕业证书。

## 四、培养目标

本专业培养与我国特色社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，主要面向整个餐饮业，能胜任餐厅服务岗位、中式面点岗位、西式面点岗位、中餐厨房岗位、西餐厨房等岗位工作，具备烹饪工艺与营养专业的基本知识和基本技能，具有一定的文体知识，身心健康，良好的语言沟通、团队合作和创新创业的职业能力，在加工、生产、服务、管理第一线的发展型、复合型和创新型技术技能人才。

## 五、培养方式

学校和企业联合招生、联合培养、一体化岗位育人。广东农林科技职业学院承担烹饪工艺与营养专业系统的公共基础知识、专业知识学习和技术技能训练；合作企业在餐厅服务岗位、中式面点岗位、西式面点岗位、中餐厨房岗位、西餐厨房等工作岗位，依据人才培养方案，通过师傅带徒形式，承担学徒的职业技能训练。真正实现产教融合、校企一体化育人。

## 六、职业范围

### (一) 职业生涯发展路径

表 1 烹饪工艺与营养专业职业生涯发展路径

发展阶段	学徒岗位	就业岗位	学历层次	发展年限（参考时间）
------	------	------	------	------------

		操作岗位	技术岗位	管理岗位		中职	高职
VI				行政总厨		18	12
V				餐饮经理或厨师长	中职、高职	12	9
IV				餐饮主管	中职、高职	10	7
III			炒锅主管、砧板主管、点心主管、西餐主管		中职、高职	8	5
II		炒锅厨师、砧板厨师、面点师等			中职、高职	4	2
I	打荷、水台、案板				中职、高职	1	0.5

## (二) 面向职业范围

表2 烹饪工艺与营养专业面向职业范围

序号	对应职业（岗位群）	学徒目标方向	职业资格证书举例
1	行政总厨岗位	管理员	中式烹调师、西式烹调师
2	炒锅岗位	技术主管	中式烹调师
3	中点岗位	技术主管	中式面点师
4	西餐岗位	技术主管	西式烹调师
5	西点岗位	技术员	西式面点师
6	餐厅服务	楼面经理	

## 七、人才规格

### 1. 职业素养

表3 烹饪工艺与营养专业职业素养

职业素养	合作企业要求（合作企业个性化要求）
(1) 热爱社会主义祖国，具有正确的世界观、人生观、价值观 (2) 具有良好的职业道德和职	(1) 遵纪守法，强烈的国家和企业认同感、社会责任感，践行中国特色社会主义核心价值观。 (2) 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业；尊重劳动、热爱

业素养	劳动；质量和安全意识；创新和团队合作精神；与社会、自然和谐共处。
(3) 具有良好的身心素质和人文素养	(3) 健康的体魄和心理、健全的人格；正确的审美和人文素养；学会欣赏和感恩；良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

## 2.专业能力

表4 烹饪工艺与营养专业能力

专业能力	合作企业要求（合作企业个性化要求）
(1) 语言表达能力	(1) 语言表达清晰；沟通交流畅顺；社交活动能力强；
(2) 信息处理能力	(2) 能运用信息技术和工具处理各种信息并向上一级报告；
(3) 原料鉴别能力	(3) 能鉴别烹饪原料，要求操作熟练；
(4) 原料存管能力	(4) 熟悉食材管理工作；能制定各种食材保管规则，做到精细化管理；
(5) 营养搭配能力	(5) 能进行食材营养搭配；
(6) 原料初加工能力	(6) 能对各种原料进行清洗、宰杀、分档；
(7) 原料精加工能力	(7) 能对各种原料进行切配、腌制、熟制；
(8) 特殊人群配餐能力	(8) 能制定各类人群膳食比例和膳食计划；
(9) 宴席设计能力	(9) 能对各类宴席设计主题、设计菜单和环境布置；
(10) 厨政管理能力	(10) 能对厨房人员管理、原料管理、菜品管理；
(11) 厨房规划建设能力	(11) 能对生产车间、场地设备布局进行规划和建设；
(12) 产品销售能力	(12) 能制定产品销售计划、产品销售策划和和产品销售营销；
(13) 创新创业能力	(13) 能进行技术创新、开拓市场；
(14) 终身学习能力	(14) 能不断学习新知识、新技术；
(15) 应急处理能力。	(15) 能对突发事件进行应急处理；

## 八、典型工作任务及职业能力分析

根据本专业餐饮运营目标岗位，运用运用头脑风暴法、专家访谈、调查法等方法，开展行业企

业专家研讨，获得 5 个典型工作任务，以及 12 个工作项目、任务，12 条职业能力点。典型工作任务(见下表)及职业能力分析表见附件。

表 5 烹饪工艺与营养专业典型工作任务一览表

序号	典型工作任务	工作项目及职业能力要求	备注
1	食材出入库记录	1. 采购。能熟练进行原料鉴别。 2. 登记。能熟练使用 word、excel 等软件开展登记工作。	
2	食材初加工	1. 操作设备的使用。能熟练运用刀工和加热设备。 2. 对食材进行清洁和保存。	
3	食材精加工	1. 干货原料的涨发。能熟悉各种干货原料的泡发方法。 2. 对新鲜食材进行刀工处理与贮存。	
4	食材烹饪	1. 菜肴设计与制作。能熟练使用烹调技法和原料搭配。 2. 能熟练掌握食材的火候和调味。	
5	餐饮运营	1. 选址。能进行地理区位的人员流动调查；能进行当地饮食口味和消费力的调研。 2. 开发产品。能创新和制作产品；能开展产品定价和发布。 3. 菜肴营销。能熟悉当地人消费心理；能对开发的菜肴进行营销。 4. 岗位人员编制。能根据餐厅用餐规模和场地大小编制岗位数。	

## 九、课程结构

本专业的课程体系构建是根据专业培养目标和职业教育“五个对接”的要求，结合企业实际，通过岗位职业能力分析和应具备的职业能力和职业素养，构建现代学徒制烹饪工艺与营养专业课程体系，使课程对接工作岗位，课程内容融入职业标准。整个课程体系分为两大模块，即公共基础课程模块和专业课模块。在教学进程安排上，注重前后续课程的衔接，公共基础课程原则上安排在第一学年完成，专业课模块安排在二、三年级完成。

表 6 现代学徒制烹饪工艺与营养专业课程结构表

课程模块	课程名称	课程性质
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	必修课
	思想道德与法治（含廉洁修身）	必修课
	形势与政策	必修课

课程模块		课程名称	课程性质
		英语	必修课
		信息技术	必修课
		体育（专项体育）	必修课
		大学语文	必修课
		大学生心理健康	必修课
		大学生职业发展与就业指导	必修课
		大学生创新创业指导	必修课
		国家安全教育	必修课
		劳动专题教育	必修课
		劳动	必修课
		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修课
专业课程	专业技术技能课程	果蔬雕刻	必修课
		中式热菜制作	必修课
		中式面点制作	必修课
		西式面点制作	必修课
		宴席设计实务	必修课
		营养配餐与设计	必修课
		毕业设计	必修课
		岗位实习	必修课
	学徒岗位能力课程	粤菜制作	限选课
		粤式点心制作	限选课
		餐厅服务实训课	限选课
		综合专业实训课	限选课
	公共选修课	马克思主义中国化时代化进程与青年学生使命担当	任选课
		史学类（开设党史、国史等）	任选课
		职业礼仪	任选课
		公共艺术（开设影视鉴赏、书法鉴赏、美术鉴赏、字体设计等）	任选课
		中华优秀传统文化	任选课
	专业拓展课程	冷拼制作	任选课
		食品法规	任选课
		粤式点心制作	任选课
		烹饪营养学	任选课
餐厅服务实训课		任选课	
筵席设计与制作		任选课	

## 十、课程内容及要求

课程设置、学时等应符合《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）要求。

## 1. 公共基础课程

表 7 公共基础课一览表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程,充分反映马克思主义中国化的两大理论成果,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系基本原理,坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。本课程以中国化的马克思主义为主题,以马克思主义中国化为主线,以建设中国特色社会主义为重点,把马克思主义中国化进程中形成的理论成果作为一个一脉相承又与时俱进的统一整体来进行把握,通过对马克思主义中国化理论成果怎样解决中国革命、建设、改革各个阶段问题的分析,帮助学生了解中国特色社会主义事业怎样在继往开来中不断向前发展,马克思主义中国化怎样在承前启后中持续向前推进;帮助学生深刻认识坚持马克思主义指导地位对实现中华民族伟大复兴的重要性,增强他们学习马克思主义理论的自觉性。	36
2	思想道德修养与法律基础(含廉洁修身)	本课程是一门综合性较强的思想品德课程,主要包括政治教育、思想教育、道德教育、法制教育等方面的内容。课程教学的根本任务是:贯彻落实“以德治国”、“依法治国”的重要思想和社会主义荣辱观,帮助大学生树立中国特色社会主义的共同理想,确立坚定的马克思主义信念,继承和弘扬爱国主义传统,加强自身道德修养、培育各种道德素质,提高法律素养、自觉遵纪守法,促使大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观,引导大学生树立科学的理想信念,并在实现中国梦的伟大实践中化理想为现实,做“有理想、有道德、有文化、有纪律”的社会主义事业建设者和接班人。	54
3	形势与政策	通过本课程的教学,使学生了解国内外的重大时事,全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策,认清形势和任务,掌握时代的脉搏,激发爱国主义精神,增强民主自信心和社会责任感,珍惜和维护国家稳定的大局,为建设有中国特色的社会主义而奋发学习、健康成长。课程内容紧密结合国内外形势,紧密结合学生的思想实际,通过适时地进行形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识的教育,帮助学生开阔视野,及时了解和正确对待国内外重大时事,使学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力。	40
4	英语	本课程以培养学生实际应用英语的能力为目标,侧重职场环境中英语实际能力的培养,使学生逐步提高用英语进行交流和沟通的能力。同时,使学生掌握有效的学习方法和策略,培养学生的学习兴趣和自主学习能力,提	144

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		高学生的综合文化素养和跨文化交际意识，为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下必要的基础。掌握 3500 个英语单词，在口语和书面写作时加以熟练运用；掌握基本的英语语法，能在职场中熟练运用所学知识；能听懂日常生活用语和未来职业相关的一般性对话和陈述；能就日常话题和与未来职业相关的话题进行比较有效的交谈；能就一般性话题写命题作文，能模拟套写与未来职业相关的应用文。	
5	信息技术	本课程主要使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中的实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守信息道德与安全准则，培养学生称为信息社会的合格公民。	72
6	体育（专项体育）	掌握体育运动的基本技能，身心健康，胜任岗位工作。	36
7	大学语文	通过本课程教学提高和强化学生对本民族语言文字的理解能力和运用水平。帮助学生继续积累本国语文的有关知识，继续培养他们阅读分析能力和文字表达能力，打好扎实的语文根底。通过阅读理解文学作品提高学生的思维品质和审美悟性。教育、引导学生阅读理解优秀的文学作品，帮助他们突破思维定势，激发创造精神，学会形象思维与逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式。同时，在教学的过程中，帮助学生辨别真善美与假恶丑，培养丰富的想象和联想能力，提高审美悟性，形成健康高雅的审美心理和情趣。以中国文学所体现的人文精神及优秀传统熏陶学生。要把传授知识与陶冶情操结合起来，发掘优秀文学作品所蕴涵的内在思想教育、情感熏陶因素，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。	72
8	大学生心理健康	本课程是大学公共必修课程。主要内容涉及了心理健康的基础知识；认知自我；接纳自我；情绪管理；合理优化学习心理；恰当处理人际交往；树立正确的恋爱观以及远离网络危害等方面的知识。通过课程学习，旨在使学生明确心理健康的标准及现实意义，掌握并应用心理健康知识，培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，全面提高学生心理整体素养，为学生终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。	36
9	大学生职业发展与就业指导	本课程是公共必修课程，既强调职业在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面发展和终身发展。通过激发学生职业生涯发展的自主意识，树立科学的就业观、创业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力	30

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		在学习过程中自觉地提高就业能力和创新能力。通过本课程的教学，培养大学生职业生涯发展的自主意识，教育引导树立积极正确的人生观、价值观和就业观，自觉把个人发展和国家需要、社会发展相结合，为个人生涯发展和社会发展不懈努力。	
10	大学生创新创业指导	本课程是遵循职业教育规律，针对高职学生特点而组合开设的一门体现高职教育就业导向的综合性课程，强调理论性和实践性的有机统一，内容包括创业基础理论、创业意识、就业相关基本知识。通过课程学习，让学生树立职业生涯规划理念，掌握创业基本知识和技巧、增强创业意识和精神、了解国家就业方针和政策。有利于引导高职学生理性规划个人职业生涯发展，帮助高职学生了解社会需要及认识自身优势，促进学生职业素质发展，激发创业精神。	30
11	国家安全教育	通过本课程教学并结合专题教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。并要求学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当。	16
12	劳动专题教育	通过劳动精神专题教育、劳模精神专题教育以及工匠精神专题教育等，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念，促使学生养成良好的劳动习惯。	16
13	劳动	本课程将劳动分为校内劳动实践和校外劳动实践两个部分。其中校内劳动实践包括：实训室、课室、卫生间、楼道、周边草坪及指定区域的清洁；校外劳动实践包括：寒暑假社会实践、志愿者活动及其他有益于身心发展的劳动实践。学生通过劳动实践，体会劳动创造美好生活，认可劳动不分贵贱，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。	44
14	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	通过本课程的学习，学生能够全面、准确地理解习近平新时代中国特色社会主义思想创立的时代背景，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系，包括“五新”：一是新时代，二是新矛盾，三是新思想（理论主题、核心要义、核心内容），四是新征程，五是新建设（五位一体、党的建设），从而认识习近平新时代中国特色社会主义思想的历史地位和重大意义，增强学生对习近平新时代中国特色社会主义思想的政治认同、思想认同和情感认同，坚定走中国特色社会主义道路的的决心和信心。	54

## 2. 专业技术技能课程

表 8 专业技术技能课一览表

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	粤菜制作	1.1- (1) ; 1.2- (2) ; 3.1- (1) ; 3.2- (2) ; 4.1- (1) ; 4.1- (2) ; 4.1- (3) ; 5.2- (2) 。	本课程是烹饪工艺与营养专业的学徒岗位能力课程，课程通过讲授有关粤菜烹调理论知识，传统菜肴制作技艺和训练基本菜品的操作技能等，使学生熟练掌握刀工，火候，调味和常用热菜烹调技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。	72
2	中式热菜制作	1.1- (1) ; 1.2- (2) ; 3.1- (1) ; 3.2- (2) ; 4.1- (1) ; 4.1- (2) ; 4.1- (3) ; 5.2- (2) 。	本课程是烹饪工艺与营养专业技术技能课程，课程通过讲授有关热菜烹调理论知识，传统菜肴制作技艺和训练基本菜品的操作技能等，使学生熟练掌握刀工，火候，调味和常用热菜烹调技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。	72
3	中式面点制作	1.1- (1) ; 1.2- (2) ; 3.1- (1) ; 3.2- (2) ; 4.1- (1) ; 4.1- (2) ; 4.1- (3) ; 5.2- (2) 。	本课程是烹饪工艺与营养专业技术技能课程，课程通过讲授有关中式点心理论知识，传统点心制作技艺和训练基本面点的操作技能等，使学生熟练掌握面团制作，发酵，熟制和常用面点制作技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。	72
4	西式面点制作	1.1- (1) ; 1.2- (2) ; 3.2- (2) ; 4.1- (1) 。	本课程是烹饪工艺与营养专业技术技能课程，课程通过讲授有关西式点心理论知识，传统点心制作技艺和训练基本面点的操作技能等，使学生熟练掌握面团制作，发酵，熟制和常用面点制作技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。	72

5	综合专业实训课	1.1- (1) ; 1.2- (2) ; 3.1- (1) ; 3.2- (2) ; 4.1- (1) ; 4.1- (2) ; 4.1- (3) ; 5.1- (1) ; 5.2- (2) ; 5.3- (3) ; 5.4- (4) 。	本课程是烹饪工艺与营养专业的学徒岗位能力课程，课程通过讲授有关粤菜烹调理论知识，传统菜肴制作技艺和训练基本菜品的操作技能等，使学生熟练掌握刀工，火候，调味和常用热菜烹调技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转化奠定必要的基础。	72
6	营养配餐与设计	4.3- (3) ; 4.3- (4) 。	《营养配餐与设计》是一门综合性、应用性课程，内容包括食材营养分析及控制，食材营养搭配、营养餐的设计。学习本课程要求学生能清楚行业相关概念，掌握特殊人群的配餐。	72
7	毕业设计	1.1-1.2; 2.1-2.5; 3.1-3.4; 4.4-4.4; 5.1-5.4; 6.1-6.3; 7.1-7.2; 8.1-8.5; 9.1-9.2。	毕业设计（论文）是教学过程的一个重要教学环节，其目的在于训练学生综合运用所学的基本理论、基本知识和基本技能，分析和解决实际工作问题的能力，使学生具有从事生产和科学研究的初步能力。教学要求：根据课题的性质和要求，写出毕业设计计划书，学生应当独立完成全部任务；设计方案应合理，理论分析和计算正确；论文的要求要明确突出，论据要充分，分析及论述要条理清楚；要注意体现技术上的实用性和先进性，经济上的合理性以及计算机的应用。	56
8	岗位实习	1.1-1.2; 2.1-2.5; 3.1-3.4; 4.4-4.4; 5.1-5.4; 6.1-6.3; 7.1-7.2; 8.1-8.5; 9.1-9.2。	学生通过从事餐饮业顶岗工作，掌握有关烹饪的具体工作任务，在实践教师的指导下，完成预定的学习任务，同时培养学生综合素质、动手能力，缩短学生走上工作岗位的适应期，提高就业竞争能力，是产学合作教育的重要教学环节。通过学生在企业的岗位实习，将所学的专业知识进行实践性融合，使学生对烹饪技艺更加熟练，为学生今后的就业做好铺垫。	952

注：“对接典型工作任务及职业能力”填写典型工作任务和职业能力编码，编码与附件的职业能力分析表对应，学科课程除外。

## 2. 学徒岗位能力课程

表9 学徒岗位能力课程一览表

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
----	------	---------------	-----------	------

1	果蔬雕刻	1.1 1.2	本课程在开展中主要培养学生学习简单的雕刻、塑造的基本方法。培养细致、敏锐的观察能力和奇妙、独特的想像能力，发展创新意识和动手能力，大胆实践果蔬雕刻，体验雕刻乐趣，增强对自然和生活的热爱。	72
2	烹饪原料学	6.1 6.2 6.3	《烹饪原料学》烹饪工艺与营养专业的学徒岗位能力课程，紧紧围绕星级酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，对烹饪原料的全面了解和系统学习，培养学生科学思维方式和综合运用知识能力，通过学习，使学生提高识别、选购原料和根据原料特点进行实践操作基本能力，为后期整个烹调技术的学习和掌握有好的基础。	72
3	烹饪营养学	3.1 3.2 3.3 3.4	《烹饪营养学》烹饪工艺与营养专业的学徒岗位能力课程，主要培养学生正确处理烹饪和餐饮中的食品营养问题，强调认知的过程从方法和原理方面来学习，掌握营养学的基础知识和原理，合理烹调、平衡膳食的知识和技能，了解营养科学在餐饮业中应用的最新进展。	72
4	宴席设计实务	8.1 8.2 8.3 8.4 8.5 6.1 6.3	本课程紧紧围绕餐饮与酒店行业人才应该具备的实践能力和职业技能，对宴席设计进行系统学习，培养学生的创新策划能力和管理运行能力。通过学习，使学生掌握装饰宴会环境，布置宴会餐台，创作宴会菜单等相关知识，提高学生的专业技能和服务技能。	72

注：“对接典型工作任务及职业能力”填写职业能力编码，编码与附件的职业能力分析表对应，学科课程除外。

## 十一、教学安排

(一) 学时：总学时 2624 学时。

(二) 学分计算的基本原则：公共课、专业课、任选课 16~18 学时计 1 学分；岗位实习 1 周计 1 学分。总学分为 127 学分。

烹饪工艺与营养专业教学安排计划如表 10 所示。

表 10 现代学徒制烹饪工艺与营养专业三年制教学安排（课程、学分、学时）

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配						教学场所、学时分配			评价方式	说明		
					1	2	3	4	5	6	学校	网络	企业				
					18	18	18	18	18	18							
公共基础课程	必修课	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理	3	54		3						27	27		笔试	

			论体系概论												
		2	思想道德与法治（含廉洁修身）	4	72	4					36	36		笔试	
		3	形势与政策	1	40	每学期 8 学时					16	24		笔试	
		4	英语	8	144	4	4				72	72		笔试	
		5	信息技术	4	72	2	2				36	36		笔试	
		6	体育（专项体育）	2	36			1	1		16	20		任务考核	
		7	大学语文	4	72			4			36	36		笔试	
		8	大学生心理健康	2	36	2					18	18		笔试	
		9	大学生职业发展与就业指导	2	30	每学期 6 学时					15	15		任务考核	
		10	大学生创新创业指导	2	30	每学期 6 学时					15	15		任务考核	
		11	国家安全教育	1	16	每学年 4-6 学时，共 16 学时					8	8		笔试	
		12	劳动专题教育	1	16	每学期 2-4 学时，共 16 学时					8	8		笔试	
		13	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	54		3				22	32		笔试	
			已安排课程小计	37	672	12	12	4	0	0	0	325	347	0	
专业课程	专业技	1	粤菜制作	4	72	4					36		36	笔试	
		2	中式热菜制作	4	72		4				36		36	笔试	

	术 技 能 课 程	3	中式面点制作	4	72			4			36		36	笔试			
		4	西式面点制作	4	72			4			36		36	任务考核			
		5	综合专业实训课	4	72				4			36		36	笔试		
		6	营养配餐与设计	4	72				4			36		36	任务考核		
		7	毕业设计	4	56					2周,每周28节				56	任务考核		
		8	岗位实习	34	952					16周,每周28节	18周,每周28节				952	任务考核	
			已安排课程小计	62	1440	4	4	8	8	0	0	216	56	1168			
	学 徒 岗 位 能 力 课 程	1	果蔬雕刻	4	72	4								72	任务考核		
		2	烹饪原料学	2	36		2							36	任务考核		
		3	烹饪营养学	4	72				4					72	任务考核		
		4	宴席设计实务	4	72			4						72	任务考核		
			已安排课程小计	14	252	4	2	4	4	0	0	0	0	252			
	任 选 课 ( 含 专 业 拓 展 课 程)	公 共 选 修 课  任 选 不 少	1	马克思主义中国化时代化进程与青年学生使命担当	1	24	1					12	12		笔试		
2			史学类(开设党史、国史等)	2	36		2					18	18		笔试		

于6学分)	3	职业礼仪	2	36				2			18	18		笔试
	4	公共艺术 (开设影视鉴赏、书法鉴赏、美术鉴赏、字体设计等)	2	36				2			18	18		笔试
	5	中华优秀传统文化	1	18			1				8	10		笔试
	任选不少于6学分		6	108	1	2	0	4	0	0	52	56	0	
专业拓展课 任选不少于10学分)	1	冷拼制作	2	36	2						18	18		笔试
	2	食品法规	4	72		4					36	36		笔试
	3	粤式点心制作	4	72			4				36	36		笔试
	4	烹饪营养学	4	72			4				36	36		笔试
	5	餐厅服务实训课	4	72				4			36	36		笔试
	6	筵席设计与制作	4	72				4			36	36		笔试
	任选不少于10学分		10	180	2	4	8	8	0	0	0	90	90	
合计			129	2652	23	24	24	24	0	0	593	549	1510	

### (三) 工学交替的教学组织进度安排表

表 11 现代学徒制烹饪工艺与营养专业工学交替教学组织进度安排表

内容 周数 学期	工学交替的教学组织进度安排									
	入学教育	理论教学	师徒岗位技能教学	考核	顶岗实习	毕业设计(论文)	毕业教育	机动	合计	
1	1	9	9	1					20	
2		9	9	1				1	20	

3		9	9	1				1	20
4		9	9	1				1	20
5					16	2		2	20
6					18		1	1	20
合计	1	36	36	4	34	2	1	6	120

## 十二、教学基本条件

### (一) 学校条件

#### 1. 学校导师条件

- (1) 具有良好的师德；
- (2) 具有高等职业学校（高校）教师资格证书；
- (3) 具备一年以上餐厅服务、后厨管理、餐饮策划行业、企业实践经历，专业核心技能课程教师应取得中高级专业技术职称资格证书；
- (4) 能按照教学大纲的要求科学合理的安排教学内，将教材内容融入职业标准；
- (5) 具备运用灵活多样的教学模式、教学方法进行教学的能力；
- (6) 具有较强的语言表达能力；
- (7) 掌握信息现代化教学手段，具备使用和制作多媒体课件进行教学的能力。

#### 2. 校内实训室。

校内实训必须具备如下实训室，主要设施设备及数量见下表 12。

表 12 现代学徒制烹饪工艺与营养专业实训设施设备一览表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	规格	数量（生均台套）
1	2 个中餐热菜实训室	教师一体化炉灶	304 不锈钢一体灶	1 台
		炒炉	2000×1000×800mm	18 台
		操作台	1800×1000×800mm	120 工位
2	中式面点实训室	电磁单头单尾炒炉	智厨、ZC-3V15C-A1	1 台
		电磁双头蒸笼	智厨、ZC-3V12M-D2	1 台
		肠粉炉	智厨、ZC-3V15F-B1	1 套
		电饼铛	国产、定制	1 台
		操作台	1800×1000×800mm	55 个工位
		烤箱	三层、三麦	2 部
	柜式大理石连星盆台	国产、定制	7 套	

3	西式面点实训室	烤箱	三层、三麦	2部
		操作台	1800×1000×800mm	55个工位
		搅拌机	恒联、B20	3台
		起酥机	国产	1台
4	冷拼-雕刻实训室	四层货架	国产 304 不锈钢	1台
		四门双温冰箱	国产 760L	1台
		柜式双通工作台	1800×1000×800mm	60个工位
		5G 移动示范车	国产	1套
5	餐厅服务实训室	圆桌	直径 1.8 米	8台
		模拟吧台		1套
		冰箱	海尔	1个
		操作台	1800×1000×780mm	2张
6	基本功实训室	炒锅架	1500×800×780mm	16套

## （二）企业条件

### 1.企业导师条件

- （1）能较好遵守职业道德规范，品行端正；
- （2）工作技能优秀，善于表达沟通、责任心强、具备言传身教的能力；
- （3）在工作岗位工作满 3 年以上；
- （4）具备专科及以上学历或技能水平达到高工及以上水平；
- （5）有过成功带新员工经验者、评选为优秀员工者优先。

### 2.企业岗位培养条件

湛江民大喜来登酒店成立于 2015 年 11 月，企业地址位于湛江市赤坎观海长廊旁的天然泳场地段，所属行业为旅游服务业，经营范围包含：住宿、餐饮、会议室租赁、健身、休闲。是餐旅一体企业，设有餐饮部，实行线上线下销售自产产品。现有员工 330 多人，餐饮部设有西餐厅、中餐厅、日式餐厅、茶室、休闲吧等工作岗位，有充足的工作岗位和丰富的教学资源。

## 十三、教学实施建议

### （一）教学要求

1. 由校企双方共同承担教学任务。
2. 由校企导师共同制定人才培养方案、课程标准和授课计划，紧紧围绕教育部关于职业教育的“五个对接”开展教学，提高人才培养质量和针对性。
3. 坚持以学生技能培养为主的现代人才培养模式和以产教融合、实岗育人等多样化的“做中学、

做中教”教学模式，运用案例教学、项目教学、任务驱动等方法开展教学，以个性化发展要求为学生确定工作岗位和技能培养方向，让学生以良好的心态和热情去学习职业技能。

4. 严格抓好教师备课、上课、作业布置、课后辅导、考核等环节的检查。

5. 理论知识和基本技能课由学校教师为主导开展集中线上教学，任务训练、岗位技能课由企业导师以“师带徒”方式开展现场教学。

## （二）教学组织形式

1. 由校企双方共同组织教学。

2. 分组（个别）教学与班级授课相结合，理论知识、基本技能以班级授课为主，岗位技能、职业素养培养以分组（个别）授课为主。

3. 网络（线上）教学与现场教学（岗位）相结合。

## （三）学业评价

1. 知识考核与能力测试相结合，过程考核和结果考核相结合的学业评价。

2. 选用笔试、项目考核、任务和业绩考核、以证代考、能力测试等多种的学业评价。

3. 学业评价的内容包括学生知识技能、岗位技能和任务完成、学习（工作）态度和职业素质等方面，以职业能力和综合素质为学业评价重点。

## （四）教学管理

1. 成立由校企共同组成的现代学徒制试点班的教学组织管理机构，日常教学工作由系部和企业人事部共同实施和管理。

2. 建立和健全校企导师聘任和考核制度。

3. 针对学生和学徒的双身份，建立科学合理的日常教学管理与运行机制，加强日常教学环节的检查 and 督导。

4. 建立实践性教学管理体系，加强学生岗位实践和岗位实习的教学管理。

5. 制定专门的学徒管理办法，保障学徒基本权益。

6. 加强学生学业档案管理。

## （五）质量监控

1. 根据人才培养标准，校企共同制定人才培养方案、课程标准、考核方案和教学环节工作规范性文件，使教学管理和质量监控有章可循、有据可依。

2. 建立校企教学条件评估制度，保证校企导师条件、实训条件、岗位教学条件能满足现代学徒

制试点班的教学需要。

3. 共同建立教学运行与质量监控体系，共同加强教学过程管理，使日常教学管理中的检查、听课、教学评估、教学质量分析、教学信息反馈形成制度化、规范化，做到“学生评教、教师评学、同行评课、专家评质、社会评人”。

4. 建立形式多样的教学质量评价机制，通过笔试、面试、任务考核、业绩考核、以证代考等形式对学生学业进行综合评价。

5. 加强日常教学督导工作。

## 十四、毕业要求

本专业的学生在学校规定的修业年限内，必须修满 127 分(其中公共课 37 学分、专业技术技能课 62 学分、学徒岗位技能课 16 学分、任选课 12 学分)才能获得毕业资格。

退役军人现代学徒制烹饪工艺与营养专业学生，毕业前推荐考取表 13 职业资格证书中的一项：

表 13 烹饪工艺与营养专业相关技能证书一览表

证书名称	报名时间	考证时间	发证机构
全国计算机等级考试	时间待定	每年 6、12 月	教育部
全国大学英语四、六级考试(CET)	时间待定	每年 6、12 月	教育部
中式烹调师证	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部
中式面点师证	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部
西式烹调师证	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部
西式面点师证	时间待定	时间待定	人力资源和社会保障部

备注：要求根据本人规划的就业方向考取上述职业资格证书之一

## 十五、其他

### 附录：制订团队

#### (一) 行业企业团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	赖恩忠	湛江民大喜来登酒店	西餐行政总厨
2	钟华君	湛江民大喜来登酒店	中餐行政总厨

## (二) 学校教师团队

序号	姓名	单位	职称、职务
1	李彦勋	广东茂名农林科技职业学院	讲师，食品工程系主任
2	陈楚健	广东茂名农林科技职业学院	助教，烹饪教研室主任
3	林婷婷	广东茂名农林科技职业学院	助教，烹饪专任教师
4	陈晓梅	广东茂名农林科技职业学院	助教，烹饪专任教师
4	黎志君	广东茂名农林科技职业学院	助教，烹饪专任教师

附件：烹饪工艺与营养专业职业能力分析表

附件：

退役军人现代学徒制烹饪工艺与营养专业职业能力分析表

序号	岗 位	典型工作任务	职业能力	备注
1	食材出入库记录	1. 食材的采购； 2. 食材登记。	(1) 采购。能熟练进行原料鉴别。 (2) 登记。能熟练使用word、excel 等软件开展登记工作。	
2	食材初加工	1. 设备的使用； 2. 原料的清洗、保存。	(1) 操作设备的使用。能熟练运用刀工和加热设备。 (2) 对食材进行清洁和保存。	
3	食材精加工	1 干货原料的涨发； 2. 刀工处理与贮存。	(1) 干货原料的涨发。能熟悉各种干货原料的泡发方法。 (2) 对新鲜食材进行刀工处理与贮存。	
4	食材烹饪	1. 菜肴的设计； 2. 掌握原料的火候与调味； 3. 营养分析与配膳。	(1) 菜肴设计与制作。能熟练使用烹调技法和原料搭配。 (2) 能熟练掌握食材的火候和调味。 (3) 能进行食材的营养分析。 (4) 能熟悉特殊人群的营养搭配。	
5	餐饮运营	1. 选址 2. 开发产品 3. 菜肴营销 4. 人员编制。	(1) 选址。能进行地理区位的人员流动调查；能进行当地饮食口味和消费力的调研。 (2) 开发产品。能创新和制作产品；能开展产品定价和发布。 (3) 菜肴营销。能熟悉当地人消费心理；能对开发的菜肴进行营销。 (4) 岗位人员编制。能根据餐厅用餐规模和场地大小编制岗位数。	

