



2026 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

专业负责人： 龙平

二级学院： 数字经济与管理学院

2026 年 8 月

人才培养方案内容提要及审批表

专业名称	烹饪工艺与营养		专业代码	540202	
学制	三年制				
合作企业	1. 凤悦酒店及度假村 2. 深圳大中华希尔顿 3. 从都国际庄园				
目标岗位（毕业3~5年的）描述	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐师 4. 中西厨房主管				
课程门数	45		专业核心课程门数	7	
专业核心课程名称	烹饪原料、中式烹调工艺、餐饮成本控制、中式面点工艺、广式点心制作工艺、粤菜制作工艺、中国名菜制作（食品营养与配餐）				
毕业考核方式	考试、考查				
职业技能等级证书	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员				
公共必修课程总学分	31.5		公共必修课程总学时	673	
专业必修课程总学分	60.5		专业必修课程总学时	1089	
选修课程总学分	42		选修课程总学时	756	
总学时数/总学分	2518/134	理论总学时	1008	实践总学时	1510
理论课占学时比例		40.03%	实践课占总学时比例		59.97%
其他说明					
编制（签名）	1. 广东碧桂园职业学院 龙平 2. 凤悦酒店及度假村 麻晓龙 3. 深圳大中华希尔顿 贾震 4. 从都国际庄园 关泰宇				
审核（签名）					

专业教学指导 委员会主任 (签章)		二级学院 部门负责人 (签章)	
教务处负责人 (签章)		学校教学工作 委员会主任 (签章)	
校 长 (签章)		学校党委书记 (签章)	

目 录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	7
(二) 专业课程	8
(三) 实践性教学环节	11
(四) 职业技能等级(资格)证书与相关专业课程的关系	11
(五) 职业院校技能竞赛与相关专业课程的关系	12
七、教学进程总体安排	12
(一) 全学程教学周分配	12
(二) 教学进程表	13
(三) 学时比例	13
八、师资队伍	13
(一) 队伍结构	14
(二) 专业带头人	14
(三) 专任教师	14
(四) 兼职教师	15
九、实施保障	15
(一) 校企共育人才培养机制	15
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	19
(五) 学习评价	20
十、质量保障和毕业要求	21
(一) 质量保障	21
(二) 毕业要求	22
十一、专业能力图谱	22
十二、课程思政矩阵	30
十三、人才培养特色	32
十四、附录	39

2026 级烹饪工艺与营养专业 人才培养方案

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，贯彻党的二十大精神 and 二十届历次全会精神，落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，根据《教育部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）《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）等文件精神，落实《广东碧桂园职业学院关于做好2026级人才培养方案制（修）订工作的通知》（校教字〔2026〕32号）《以“三有”课堂引领“课堂革命”：广东碧桂园职业学院深化教学改革实施方案（2026—2028年）》等文件要求，践行“慈心善行、爱教乐学、勤德砺能”办学理念，深化教育教学关键要素改革，推进“三有”课堂建设，着力培养“会做人、会做事”“对人好、对社会好”服务基层一线技术和管理的高技能人才，组织开展2026级人才培养方案的制定工作。

为适应科技发展、产业升级与生活方式变革对餐饮行业生产、管理、服务等领域带来的新变化，顺应粤港澳大湾区餐饮服务业数字化、绿色化、智能化发展的新趋势，契合人民群众对美好生活、健康饮食和品质餐饮的需求，烹饪工艺与营养专业主动对接新产业、新业态、新模式下餐饮服务、营养管理、食品安全、健康餐饮等岗位（群）的新要求。通过推动职业教育专业升级与数字化改造，提升人才培养质量，满足现代餐饮业和健康服务业高质量发展对高素

质技术技能人才的迫切需求。本方案依据教育部发布的《烹饪工艺与营养专业教学标准（2025 年版）》以及国家和广东省职业教育相关标准制订，旨在指导该专业课程体系建设、教学实施与质量保障工作，为实现新时代职业教育高质量发展提供依据。

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业方向：无方向

专业代码：540202

二、入学要求

中等职业学校毕业、高中阶段毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限 3 年，最长不超过 6 年（含休学）。

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	中式烹调、中式面点、营养配餐、宴会菜品设计、厨房运行管理、餐饮数字化运营
职业类证书	中式烹调师、中式面点师、营养配餐员、食品安全管理人员证书、健康饮食管理师（新职业）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业面向餐饮业及健康饮食服务领域，培养德智体美劳全面发展，具有良好职业道德、工匠精神与社会责任意识，掌握烹饪工艺、饮食营养、食品安全、菜品研发、厨房运营管理等专业知识与

技术技能，具备数字化应用能力、创新能力、沟通协作能力和可持续发展能力，能够从事中式烹调、中式面点制作、营养配餐、宴会设计、厨房运行与管理等岗位工作的高素质技能人才。

（二）培养规格

本专业学生须落实德智体美劳全面发展要求，对标高职烹饪工艺与营养国家教学标准，结合粤港澳大湾区餐饮数字化、健康化产业需求与本校产教融合育人模式，在思想政治、文化基础、专业知识、专业技能、数字素养、身心发展、劳动素养七大维度达到如下17项规格要求：

1. 德育素养

坚定拥护党的领导，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，厚植家国情怀与岭南饮食文化自信，落实“良心、奋斗、感恩”育人价值观，具备服务健康中国、乡村振兴的社会责任感。

熟悉《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务操作规范》等行业法规，严守食品安全底线，恪守餐饮行业职业道德，秉持诚信经营、精益求精的工匠精神，具备岗位责任与应急担当意识。

落实三全育人要求，具备团队协作、沟通共情能力，尊重服务对象，树立以人为本的餐饮服务理念，自觉践行绿色低碳、节约粮食的生产生活理念。

2. 文化与人文素养

掌握思政等公共基础文化知识，具备规范文书写作、专业场景交流能力，能阅读设备操作说明，拥有基础跨文化交流视野。

系统掌握中华优秀传统文化、岭南粤菜饮食文化知识，具备餐

饮美学鉴赏、宴席美学设计能力，能将传统饮食文化融入菜品研发与膳食服务，具备人文审美素养。

具备基础科学素养，掌握烹饪化学、营养基础等理科常识，能用科学思维分析食材特性、膳食配比、厨房生产技术问题，具备终身自主学习、可持续发展能力。

3. 专业理论知识

全面掌握烹饪原料鉴别、干货涨发、中西烹调、广式点心、粤菜制作核心理论，熟悉八大菜系、地方风味菜发展脉络，掌握宴席菜品整体设计逻辑。

精通膳食营养、特殊人群配餐、食品安全管控、餐饮成本核算、库存管理、厨政运营专业知识，掌握中央厨房、团膳、康养膳食等多业态运营规律。

熟悉餐饮数字化、智能化发展趋势，掌握智能营养软件、智慧厨房设备、餐饮 ERP 系统基础理论，了解 AI 辅助菜品研发、营养配餐新技术应用路径。

4. 专业实操能力

熟练掌握刀工、火候、调味等烹饪基本功，独立完成粤菜、中式热菜、冷拼、广式点心全流程制作，可完成高档宴会菜、创新融合菜品研发与出品。

具备膳食调查、营养评估、分人群食谱编制实操能力，能独立设计减脂、老年、儿童、慢性病专属营养餐，完成营养宣教方案设计与落地。

掌握厨房生产组织、食材采购验收、标准成本卡编制、菜品定价、生产损耗管控实操技能，可胜任厨房基层技术与管理岗位工作。

5. 数字与创新能力

熟练操作智能营养分析系统、厨房数字化管理设备，运用 AI 工具辅助菜单设计、营养测算、成本优化，具备菜品创新、餐饮小微企业策划能力，适配数字化餐饮岗位需求。

6. 身心美育素养

达到《国家学生体质健康标准》合格要求，具备常态化运动习惯与心理调适能力，能适应餐饮行业倒班、高强度实操岗位工作；掌握美育基础，具备菜品摆盘、餐饮空间美学设计能力。

7. 劳动、职业发展与综合素养

树立正确劳动观，热爱烹饪一线实操岗位，吃苦耐劳，熟练完成生产性实训、企业岗位实习全流程工作，养成规范、卫生、高效的职业劳动习惯。

落实岗课赛证融通要求，可考取中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业技能等级证书，具备技能竞赛备赛、参赛能力，能依托竞赛提升实操水平。

清晰职业发展路径，毕业 3—5 年可胜任烹调/面点技师、营养配餐专员、中西厨房主管等目标岗位，具备岗位迁移、管理晋升、自主创业综合发展潜力。

六、课程设置及要求

遵循规律、体现培养特色的原则，结合本专业实施“三段递进，校企共育”和采用“三段式”教学组织方式，培养理想信念坚定、身心健康、具有良好的人文素养、职业道德和创新意识的基层一线技术骨干（或管理干部）的要求，构建“三段式”课程体系：

第一阶段（第 1-3 学期）的公共基础课和专业技术平台课，围

绕培养学生坚定的理想信念、良好的人文和职业素养以及专业基础能力的目标，设置公共基础课程和专业技术平台课程模块。专业技术平台课程模块体现精准对接岗位需求特色，依据岗位需求整合传统课程，精选课程内容。

第二阶段（第 4-5 学期）的岗位知识深化学习和技能强化训练课程，围绕提升学生完成分流岗位典型工作任务的专业实践能力，构建以典型工作任务为载体的岗位专业知识应用深化学习和技能强化训练项目，聚焦学生分流岗位专业实践能力，突出专业知识应用与实践，并通过深入企业，采用工学交替的教学模式，开展企业课堂学习，在实践中及时收集并解决学生岗位职务工作中共性问题，培养学生职业能力与职业精神。

第三阶段（第 6 学期）的专业岗位职务能力企业实践教学培养课程，围绕提升学生专业岗位职务能力，通过岗位实习，实现本专业培养基层一线管理干部或技术骨干的目标，并将对学生的创新思维和创新能力的培养，落实到指导学生毕业设计之中。

本专业的核心课程包括烹饪原料、中式烹调工艺、餐饮成本控制、中式面点工艺、广式点心制作工艺、粤菜制作工艺、中国名菜制作（食品营养与配餐）等课程。

本专业要构建与“三段递进、校企共育”人才培养模式相配套、具有办学特色的课程思政、思政课程、思想教育三者相融合的“大思政”体系，形成协同效应。将“价值塑造、知识传授和能力培养”三者有机融入每一门课程中，突出产教融合、职业技能和时代精神并重，让课程思政真正成为塑造学生灵魂、培养时代新人的有效载体。

在每门课程的“课程标准”中，设立独立的“课程思政目标”，并与具体的知识点、技能点、教学情境（如实训、实习、项目等）紧密结合，做到“一课程一特色”，充分挖掘本专业、本行业特有的思政资源（如行业楷模、行业历史、行业法规、行业文化、优秀企业文化等），形成独具特色的课程思政案例库。通过“如盐化水、润物无声”，自然融合且有机渗透到人才培养的全过程、各环节，通过案例教学、项目教学等方法，以及评教和考核，确保课程思政落地见效。

（一）公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。将习近平新时代中国特色社会主义思想概论、马克思主义理论等思想政治理论课程、体育、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育、创新创业教育、美育教育、人工智能导论、职业发展与就业指导、国家安全教育、安全急救教育、企业文化教育等列为公共基础必修课程。将中华优秀传统文化、人文素养、科学素养和创新创业实践等列为限定选修课程。同时，根据广东省教育厅文件，将《走在前列的广东实践》纳入公共基础必修课程。

为落实学校教学工作委员会 2026—2027 学年第一次会议审议意见，本专业严格执行国家有关规定，足额开设思想政治理论课、体育、军事理论与军训、劳动教育、美育教育等公共基础必修课程和实践教育等必修教学环节，课程设置、教学时间与课时占比等刚性要求不触碰红线；专业核心课程对标《烹饪工艺与营养专业教学标准（2025 年版）》，确保课程内涵覆盖国家标准规定的典型工作任务与核心要点，做到对标对表、名实相符。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是由需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

本专业结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型，探索创新课程体系。

（1）专业基础课程

主要包括饮食文化与美食鉴赏、食疗与药膳基础、餐饮概论、烹饪化学等领域的内容。

（2）专业核心课程

主要包括烹饪原料、中式烹调工艺、餐饮成本控制、中式面点工艺、广式点心制作工艺、粤菜制作工艺、中国名菜制作（食品营养与配餐）等领域的内容。

表2 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	烹饪原料	1. 掌握烹饪原料的分类和命名； 2. 掌握不同类型烹饪原料的特点、品质鉴别标准； 3. 掌握季节性原料应用； 4. 了解干货涨发	1. 讲授烹饪原料的概念、含义和分类特点，让学生掌握各种粮食类原料以及蔬菜类原料的分类和特点； 2. 讲授粮食类原料、蔬菜类原料、动物性原料和调辅原料的分类和特点，能够在菜肴制作和营养配餐时进行相关原料筛选； 3. 讲授时令食材搭配原则，学生掌握设计某个季节或节气的养生菜单，需含 5 道时令菜； 4. 讲授干货材料鲍鱼、海参等发制工艺，让学生了解不同材质的干货泡发方法。
2	中式烹调工艺	1. 掌握热菜烹调技法； 2. 掌握复合味型调制； 3. 掌握宴席头菜制作； 4. 了解创新菜品研发； 5. 了解成本控制实践。	1. 讲授炒爆熘炸等多种技法，让学生掌握加热对烹饪原料的影响，完成经典热菜等 8 道考核菜，色香味形达标； 2. 讲授鱼香汁、糖醋汁等经典配比，学生掌握配置不同菜式时，调制不同口味的酱汁； 3. 讲授各大菜系的代表菜式制作，如京菜北京烤鸭、淮扬菜狮子头、粤菜烧猪、闽菜佛跳墙等，让学生掌握两道菜肴的制作； 4. 讲授传统菜现代演绎方法，包括从烹饪选材、方式、摆盘呈现等各种角度进行创新。学生可以设计 1 道融合菜并完成展示介绍； 5. 讲授边角料再利用方案，让学生了解相应的实例并在实训课中加以应用。
3	餐饮成本控制	1. 掌握餐饮成本的构成与核算方法，能够监控和分析食材采购、库存管理及菜品生产中的成本数据； 2. 了解餐饮市场定价策略与成本控制的关键环节，通过优化流程和减少损耗，协助实现餐厅的成本管理目标。	1. 讲授餐饮成本的分类方法（固定成本与变动成本、直接成本与间接成本）及其具体构成内容，让学生掌握餐饮企业各项成本的识别与归类方法，能够准确进行成本分类； 2. 讲授食品成本率、饮料成本率的计算方法，标准成本卡的制定流程与应用要点，让学生掌握独立完成菜品标准成本卡编制和月度食品成本核算的技能； 3. 讲授采购标准制定、供应商评估方法、食材验收程序及成本控制要点，让学生掌握采购各环节的成本控制技能，能够有效降低采购成本； 4. 讲授食材仓储管理规范、库存盘点方法（永续盘存与实地盘存）、库存周转率计算与分析，让学生掌握库存管理技能，能够通过合理控制库存降低资金占用； 5. 讲授净料率计算方法、标准化操作流程、能源与人工成本控制要点，让学生掌握生产成本分析技能，能够识别浪费环节并提出改进方案； 6. 讲授菜单工程原理、成本加成定价法、贡献毛益定价法等定价策略，让学生掌握菜单分析与定价技能，能够优化菜品结构提升利润； 7. 讲授成本差异分析方法、成本分析报告的撰写规范与要点，让学生掌握成本分析报告的编制技能，能够为管理决策提供数据支持。
4	中式面点工艺	1. 掌握面团调制技术； 2. 掌握成型工艺训练； 3. 掌握熟制火候掌控； 4. 掌握馅料配制； 5. 掌握装饰工艺。	1. 讲授四类面团（水调/膨松/油酥/米粉）特性，让学生掌握发酵面团的方法； 2. 讲授中式面点制作时捏、擀、叠、剪等制作手法，让学生掌握制作月牙饺的标准，形状和速度达标； 3. 讲授中式面点制作时蒸、炸、烤温度曲线，学生掌握蒸制馒头、包子、花卷，炸制春卷、麻花、薯饼，烤制蛋黄酥、月饼等中式面点的操作； 4. 讲授三鲜馅、豆沙馅等经典中式面点标准配方及其制作，学生掌握馅料配制的方法； 5. 讲授中式面点制作的捏塑、镶嵌、裱花技巧，让学生掌握装饰工艺手法。
5	广式点心制作工艺	1. 了解广式面点相关知识；	1. 讲授广式面点基本理论、面点面团原理、面点馅心知识，让学生了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理；

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
		2. 掌握广式面点基本技法。	2. 讲授面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点等知识，让学生掌握面点加工基本技法，能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制，能设计、加工各类面点品种，达到职业培养目标和职业技术资格的要求，能够胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。
6	粤菜制作工艺	1. 了解粤菜发展历史和特点； 2. 掌握粤菜烹调工艺流程。	1. 讲授粤菜发展概况、粤菜的组成及其特色，让学生了解粤菜发展历史和粤菜代表菜系和菜品的特点； 2. 讲授粤菜厨房岗位划分及其工作职责，包括原料初加工、干货涨发、刀工切配、原料烹前预处理、菜肴组配、粤菜烹调技法、火候运用、调味技巧、菜肴装盘装饰等理论知识，让学生锻炼粤菜烹调的专业技能，掌握粤菜烹制核心技术。
7	中国名菜制作（食品营养与配餐）	1. 掌握八大菜系的文化特征； 2. 掌握地方风味菜肴制作方法。 1. 掌握营养学基础知识； 2. 掌握膳食调查评估； 3. 掌握科学配餐与食谱设计； 4. 掌握特殊人群营养管理； 5. 了解营养教育与宣传。	1. 讲授中国名菜菜肴制作（淮扬菜、四川菜、山东菜、广东菜、福建菜、湖南菜、安徽菜、浙江菜等八大名菜制作）基础知识，让学生解析名菜历史典故、历史渊源与文化寓意，能准确阐述东坡肉等名菜的历史渊源与文化寓意； 2. 讲授地方风味菜肴制作原料的选择、鉴别和管理，及其制作加工基本技法，让学生掌握基本地方风味菜肴制作品种、典型地方风味菜肴制作品种的设计、加工及风味特色的调制。 1. 讲授人体所需的七大营养素（碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、水、膳食纤维）的功能及食物来源、代谢与平衡（如基础代谢率、食物热效应），学生掌握基础营养学、人群营养学和疾病与营养等理论知识； 2. 讲授问卷法、24 小时回顾法等方法评估个体或群体的膳食摄入情况，运用软件（如营养计算器）分析膳食营养素的摄入是否达标，学生掌握评估方法并进行实践应用； 3. 讲授《中国居民膳食指南》平衡膳食宝塔，强化食物多样化和营养均衡的观念，学生能设计符合能量及营养素需求的日/周食谱，并标注食材用量和烹饪方法； 4. 讲授不同人群（如儿童、孕妇、老年人、慢性病患者）的生理特点和营养需求，学生根据特点来设计特殊人群的食谱； 5. 讲授科学的营养知识，如减脂饮食误区、素食营养搭配等，学生依此设计营养健康教育材料（如宣传海报、短视频）。

对照《烹饪工艺与营养专业教学标准（2025 年版）》，本专业专业核心课程名称及内涵与国家标准保持一致；为突出校企合作、粤菜文化等企业特色形成的课程命名差异，须向专业教学指导委员会作出说明，且课程内涵必须覆盖国家标准规定的典型工作任务与核心要点，做到对标对表、名实相符。

（3）专业拓展课程

主要包括：酒水调制与酒吧管理、餐饮服务与数字化运营、岭南文化、咖啡品鉴与烘焙入门、社区服务与文化建设、商业物业管理等领域的内容。

（三）实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（1）实训

在校内外进行单项技能实训、综合能力实训、岗位实习、毕业设计等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

（2）实习

严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准。在合作企业、中央厨房、星级酒店餐饮部、健康餐饮机构等单位开展。实习岗位：炉台助手、面点加工员、配餐员、厨房管理助理、宴会执行员等，包括认识实习和岗位实习。选派专门的实习指导教师和人员，对学生实习进行指导、管理和考核。

本专业结合顺德产业学院教学安排和年度双选会节奏，探索设置实训周、实训月，将学生项目实践安排充分体现在人才培养方案中，做到有据可依、教学管理规范；涉及赴顺德产业学院开展教学的项目，科学安排大一、大二学段赴顺德学习的时序，充分利用顺德真实项目和企业资源，推动“校企协同、工学一体、项目驱动”教学模式落地。

（四）职业技能等级（资格）证书与相关专业课程的关系

学生获得以下职业技能等级（资格）证书（经提交证书原件验证），可获得本专业相关1门专业课程学分。（若有多个职业技能等级证书，以最高等级核定）

表3 烹饪工艺与营养专业职业技能等级（资格）证书与相关专业课程的关系

序号	证书名称	证书等级	颁证单位	置换课程名称	学分	备注
1	中式烹调师	初级 / 中级 / 高级	人力资源和社会保障部	中式烹调工艺	3	获中级及以上可置换
2	中式面点师	初级 / 中级 / 高级	人力资源和社会保障部	中式面点工艺	3	获中级及以上可置换
3	营养配餐员	初级 / 中级 / 高级	人力资源和社会保障部	饮食营养与配餐	2	获中级及以上可置换
4	食品安全管理人员证书	合格证	市场监督管理局 / 食品协会	餐饮食品安全与控制	2	获证即置换
5	健康饮食管理师（新职业）	三级 / 四级	人社部（评价类证书）	健康餐饮与低碳厨房	2	可作为拓展课程置换

本专业突出技能导向，摒弃单一知识传授型课堂，强化技能培养，落实“100%毕业生取得至少一项职业技能等级证书”的目标要求，将技能培养与职业技能等级证书、职业院校技能竞赛深度融合，推动岗课赛证融通落地见效。

（五）职业院校技能竞赛与相关专业课程的关系

学生参加市级及以上职业院校技能大赛获奖，可获得本专业相关1或多门专业课程学分。（若获多个级别职业技能大赛奖项，以最高等级核定为准）

七、教学进程总体安排

（一）全学程教学周分配

表4 全学程教学周分配表

按学期/周数分配									
第一学年	第一学期（20周）				寒假	第二学期（20周）			暑假
	新生入学、军训及入学教育	课程教学	考试	机动	6	课程教学	考试	机动	6
周数	3	15	1	1		18	1	1	
第二学年	第三学期（20周）				寒假	第四学期（20周）			暑假
	课程教学		考试	机动	5	课程教学	考试	机动	7
周数	18		1	1		18	1	1	

第三学年	第五学期（20周）	寒假	第六学期（20周）		暑假
	岗位能力强化训练	春节	岗位实习与毕业设计	毕业教育与离校	7
周数	20	1	20	3	

结合顺德产业学院教学安排与年度双选会节奏，全学程教学周分配统筹考虑实训周、实训月及学生项目实践的时序安排；涉及赴顺德产业学院开展教学的专业课程，提前统筹教师安排，鼓励集中安排教学，避免教师两地往返，科学安排大一大二赴顺德学习的时序，充分利用顺德真实项目和企业资源。

（二）教学进程表

见附件1。

（三）学时比例

表5 学时比例

课程类别与性质		学时分配			课程类别总计	占总学时比例（%）
		总学时	理论学时	实践学时		
公共基础课	必修课	673	343	330	817	32.45%
	限选课	72	40	32		
	任选课	72	40	32		
专业（技能）课	专业群平台课（必修）	117	59	58	1701	67.55%
	专业技术平台课（必修）	612	284	328		
	专业群拓展课（限选）	36	14	22		
	专业岗位课（限选）	576	156	420		
	岗位实习与毕业设计	360	72	288		
学时合计		2518	1008	1510	——	
学时比例		100%	40.03%	59.97%		

八、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。

（一）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不低于 60%，专兼职教师年龄、学历结构合理。现有专任教师 6 人，其中高级职称 1 人，双师素质 5 人。

（二）专业带头人

本专业带头人具有美国饭店协会颁发的高级职业经理人 CHA 证书，能够较好地把握国内外餐饮行业、健康饮食服务行业和职业教育发展趋势，熟悉餐饮业数字化、绿色化、智能化发展方向，能够广泛联系餐饮集团、中央厨房、健康餐饮企业等用人单位，了解行业企业对烹饪工艺与营养人才的实际需求。主持专业建设、开展校企共育、教育教学改革、科研与社会服务能力突出，在专业改革与发展中发挥引领示范作用。

（三）专任教师

本专业专任教师具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪工艺与营养、食品科学与工程、餐饮管理、营养学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。

对标《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》

（教职成〔2026〕1号），落实教学关键要素改革任务，重点加强师资队伍能力提升。定期组织“三有课堂”（有用、有趣、有效）教学改革、课程思政设计、人工智能赋能教学等专题培训；鼓励教师深入企业实践锻炼，依托校内工作室承接产业项目，提升对接行业前沿、开展项目式教学和数字化教学的能力。

（四）兼职教师

主要从餐饮企业、中央厨房、营养健康机构、食品安全管理机构等相关企业的高技能人才中聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹饪工艺、营养配餐、食品安全等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、高级工及以上职业技能等级或中层及以上职务，了解教育教学规律，承担专业技能课程教学、企业实践教学培养、集中授课、岗位指导、学生职业发展规划指导等教学任务。

九、实施保障

（一）校企共育人才培养机制

持续深化“产教融合、校企共育”人才培养模式，建立本专业与凤悦酒店及度假村、希尔顿、广州从都国际庄园、连州温德姆温泉度假酒店、佛山顺德希尔顿欢朋酒店、佛山顺德万豪酒店等企业之间的校企共同育人工作机制，包括签订战略合作框架协议，建立专业教学指导委员会，建立产业学院，校企共同制（修）订专业人才培养方案、岗位职务工作标准、课程标准，共同编写教材，建立企业兼职教师、岗位导师教学培训制度、企业实践教学培养管理和学生管理制度等，确保校企共同育人各项工作规范有序扎实推进。

围绕顺德产业学院教学落地，本专业与佛山顺德希尔顿欢朋酒

店、佛山顺德万豪酒店等顺德区域合作企业共建“校企协同、工学一体、项目驱动”教学模式。明确大一、大二学段赴顺德产业学院开展教学的课程结构与项目实践安排，依托顺德真实项目和企业资源实施现场教学、真实订单教学与生产性实训，并提前统筹教师安排，保障教学模式落地见效。

（二）教学设施

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、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境管理等符合教育部有关标准，实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展中式烹调、西式烹调、中式面点和西式面点等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）烹调工艺实训室

配备砧板台、砧板、厨刀、炉灶、炉灶炊具、洗刷台、双通道荷台、双头蒸撑炉、三门分控蒸柜、高身冷藏柜和远红外线消毒柜

等设备设施，用于烹调基本功训练实训项目、冷拼工艺实训项目、中国名菜制作实训项目、粤菜制作工艺实训项目等实训教学。

（2）面点工艺实训室

配备和面机、搅拌机、压面机、发酵箱、三层电烘炉、木面板点心案板台和活动糖粉车等设备设施，用于中式面点工艺实训项目、广式点心制作工艺实训项目、地方风味点心制作实训项目和西点工艺实训项目等实训教学。

（3）西餐工艺实训室

配备四头煲仔炉连焗炉、微波炉、无烟烧烤炉、单缸双筛炸炉、平扒炉、面火炉、双层工作台和万能蒸烤箱等设备设施，用于西餐工艺实训项目等实训教学。

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地能提供中西餐厨房水台、切配、炉灶、排菜、点心等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实

习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（三）教学资源

本专业教学资源建设应以国家专业教学标准为依据，坚持“标准引领、资源共建、数字赋能”原则，构建覆盖专业理论学习、实操训练、职业认知、创新实践与就业指导全过程的资源体系。

教材与课程资源建设要求

（1）教材选用应优先采用教育部“十四五”规划教材、全国职业教育专业教材创新示范项目教材及校企联合编写的理实一体化特色教材；

（2）专业核心课程应逐步建设校本教材或工作手册，形成课程+项目+任务式资源包；

（3）特色课程（如粤菜文化、营养膳食创新等）可开发校本教材或教学案例集；

图书文献资源

（1）图书馆应配置不少于 500 册与烹饪工艺、餐饮管理、营养学、食品安全、餐饮数字化等相关专业文献；

（2）开通专业数据库或在线资源，如超星、智慧职教、国家职业教育在线精品课平台、学堂在线等；（3）配备行业标准库（如餐饮食品安全标准、营养膳食指南、酒店餐饮管理规范等）。

数字化教学资源

（1）建设烹饪虚拟仿真实训、数字菜谱设计平台、营养分析软件平台等线上资源；

（2）依托智慧职教平台等系统实现线上线下混合教学；

(3) 逐步形成“课程资源包 + 课堂互动资源 + 技能训练资源 + 考核资源库”四位一体教学资源体系。

落实《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）教材建设要求，健全学校、企业、行业共同开发教材的体制机制，建立企业技术专家、学校专业带头人、行业权威专家“三主编”教材开发机制，及时将新方法、新技术、新工艺、新标准、新装备引入教材内容；持续推进教材形态多样化建设，积极开发活页式教材、工作手册式教材、技术规范卡片等，探索开发数字教材，实现校企双方共编、共享、共用、共推。

（四）教学方法

本专业在教学方法上坚持“做中学、用中教、理实一体、课岗赛证融合”的职业教育类型特征，强调以能力发展为核心、以学生主动学习为中心、以真实情境为载体、以教学做合一为路径，构建多元化、场景化、项目化的教学实施模式。理论课程强调“项目导向、任务驱动、工作过程导向”的教学理念，通过工作过程再现、案例解析、项目研习等方式实现知识内化与技能关联。实操类课程注重情境创设与技能训练，通过工作坊式教学、分台实操演练、岗位轮训训练等方式提升学生的烹调工艺操作能力、菜品呈现能力与厨房协作能力。在数字化背景下，专业教学鼓励信息技术与课程深度融合，广泛应用混合式教学、SPOC 翻转课堂、智慧厨房实训系统、营养分析软件、数字菜谱设计工具等技术手段，推动“数字赋能餐饮人才培养”。校企协同育人方面，通过企业导师进课堂、真实订单教学、生产性实训、岗位教学等方式实现理论知识与真实工作场景精准对接，使学生在真实或仿真工作情境中完成知识迁移与能力

建构。思政教育方面，将课程思政理念贯穿教学全过程，将中华饮食文化、劳动教育、工匠精神、食品安全责任等融入课程教学，实现知识传授与价值引领同频共振。此外，本专业通过菜品研发工作坊、营养创新设计项目、小微创业实训等形式培养学生的创新意识、设计能力与创业素养，形成“专业能力+创新能力”双向培养机制。

本专业全面落实学校“三有课堂”（有用、有趣、有效）教学改革要求，将“三有课堂”实践路径融入人才培养全过程：以“有用”为导向，推动课程内容与行业岗位需求精准对接；以“有趣”为驱动，综合运用项目式教学、情境教学、混合式教学等教法学法，激发学生学习内驱力；以“有效”为标准，强化课堂产出与技能习得效果检验，让每一节课程教学提质增效、经得起检验，形成学校人才培养特色亮点。

（五）学习评价

本专业学习评价遵循“考教分离、能力导向、过程与结果并重”的原则，构建以知识、技能与职业素养为核心的多元化综合评价体系。评价方式包括笔试、开卷考试、课堂测验、课程论文等知识性测评方式；实操考核、技能抽查、阶段性技能测评、菜品制作作品展示等技能考核方式；以及专题报告、顶岗实习表现、团队项目、菜品研发作品集等综合能力考核方式，形成“知识学习—技能训练—综合表现”三位一体的评价模式。

在实施层面，专业核心课程普遍采用“技能实操 + 理论测评”双元考核方式，实践类课程考核中实践成绩占比原则上不低于 50%，充分体现职业教育“以能力为本”的考核导向；毕业顶岗实习实行企业导师与校内导师共同评价机制，突出岗位表现与职业素养评价；

职业技能等级证书取得情况纳入学业评价体系，实现“课岗赛证融合”协同育人模式；课程考核体系采用“过程性评价（40%）+终结性评价（60%）”结构，强化学习过程监测；同时鼓励采用形成性评价方式，如学习手册、学习证明、项目成果、作品集等，以记录学生成长轨迹并促进自主学习、反思学习与成果沉淀。

本专业坚持技能导向，深化评价改革，打破单一闭卷考试模式，构建以技能掌握为核心的多元评价体系：扩大实操考核、作品评定、技能抽查等技能性评价占比，研究并落实已获职业技能等级证书折算课程成绩（学分）的办法，推动“以证促学、以评促教”，使评价与培养形成闭环。

十、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1. 按照学校《关于进一步加强“产教融合、校企共育”人才培养的实施意见》文件精神，建立校企共同育人工作机制，校企双方协同做好育人过程管理，强化对人才培养实施的全过程监控，确保人才培养质量。同时，烹饪工艺与营养专业在学院教学质量管理制度下，严格执行教学质量管理制度，形成常态化的人才培养质量管控体系，以确保专业人才培养质量，全面实现专业人才培养目标。

2. 学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，

达到人才培养规格要求。

3. 学校和二级学院完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

4. 专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

5. 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（二）毕业要求

1. 学分要求

修完人才培养方案规定的所有课程，总学分达到 134 学分，其中公共限选课 4 学分，公共任选课 4 学分；此外，素质拓展学分不低于 12 分。学生可参照学校相关学分认定和转换办法获得素质拓展和课程学分。

2. 体能测试要求

体能测试成绩须达到《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》合格标准，成绩未达标者按结业或肄业处理。

十一、专业能力图谱

本图谱根据烹饪工艺与营养专业人才培养方案，结合餐饮行业企业职业标准、中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等岗位能力

要求及课程思政建设要求，系统梳理专业核心能力体系。

为顺应餐饮行业向数字化、绿色化、智能化发展的新趋势，契合粤港澳大湾区餐饮服务业高质量发展需求，本图谱将AI赋能理念融入人才培养全过程，采用“基础打底-核心筑基-岗位专精-拓展赋能”的递进式逻辑框架，将人才能力拆解为四大层级：

第一层：基础通用能力层（职业底色）。聚焦学生的思想政治素养、职业道德、法律合规意识及数字化基础工具应用能力，完成从“学生”到“准职场人”的素养打底。

第二层：专业核心能力层（行业基石）。覆盖烹饪工艺与营养专业全领域，重点培养烹饪原料认知、中式烹调工艺、中式面点工艺、餐饮成本控制等跨岗位通用的核心业务能力。

第三层：岗位专项能力层（核心竞争力）。对应专业教学分流，打造“烹饪技术岗位”与“营养配餐岗位”双引擎，形成差异化竞争优势。

第四层：综合拓展能力层（职场进阶）。依托企业真实场景与双导师制，培养学生的厨房运营管理思维与解决复杂生产任务的实战转化能力。

以下“能力图谱与教学要素联动明细表”以该四大能力层级为主线，将能力指标点与典型生产任务、支撑课程、教材资源、教师能力要求及评价手段逐一对应，推动“岗课赛证”融通与产教深度融合，确保教学实施与专业能力培养精准联动。

为落实“突出技能导向”要求，本专业在能力图谱基础上进一步将能力指标点下沉为可展示、可考评、可验证的具体技能清单，明确每项技能对应的实训项目、考核标准与评价载体，实现“能力

图谱—技能清单—考核评价”逐级落地，支撑“100%毕业生取得至少一项职业技能等级证书”目标达成。



图 1 层级框架图

二、基础通用能力层（职业底色 • 全岗位必备）

表6 支撑学生“学生”到“准职场人”转变，建立数智与素养基石

能力项 (一级)	能力指标点(二级/三级)	对应典型生产 任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
职业素养(课程思政)	二级:思想政治素养三级:①社会主义核心价值观践行②餐饮行业职业道德与规范恪守③跨部门团队协作④应急抗压与责任担当	新员工入职适应、顾客投诉处理、突发事件应对、团队协作服务	思想道德与法治、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、形势与政策、大学生职业发展与就业指导、国家安全教育、碧桂园企业文化、走在前列的广东实践	马工程系列教材、餐饮职业道德案例库、思政微课资源包、行业职业规范文本、广东改革开放实践案例集	具备课程思政设计能力;能结合餐饮真实案例开展价值引领;熟悉行业职业规范;了解广东发展实践	主题班会表现、素质拓展评分、职场模拟考核、综合素养测评(贯穿全学期≥12学分)
通用业务工具能力	二级:数字化办公三级:①Office/WPS办公软件熟练操作②餐饮文书(通知/函件/台账)撰写③《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法规应用④基础财务票据与台账管理⑤商务礼仪与服务沟通	餐饮通知发布、顾客沟通接待、日常文书处理、财务台账整理、法规条款查阅应用	人工智能导论、服务沟通、管理学基础、商务礼仪、数字化营销与新媒体传播、大学生创新创业、劳动教育	办公软件操作手册、餐饮文书写作模板、《中华人民共和国食品安全法》等法规文本、财务台账范本	具备数字化办公实操能力;熟悉餐饮文书规范;能结合法规案例开展实践教学	办公软件操作测试、文书写作大赛、法规案例研讨、服务沟通情景模拟
人文与科学素养	二级:人文底蕴与科学精神三级:①能运用中华优秀传统文化元素进行餐饮服务文化表达②能运用创新思维开展餐饮创业项目策划③能运用科学方法分析餐饮生产中的技术问题	餐饮文化主题设计、创新创业项目路演、餐饮技术问题分析	中华优秀传统文化类课程、创新创业类课程、人文素养类课程、科学素养类课程	中华优秀传统文化读本、创新创业案例库、人文素养拓展资源包、科学素养读本	具备跨学科教学能力;熟悉传统文化与创新创业教育;能指导学生开展素质拓展活动	文化主题设计评分、创业项目路演评审、人文素养测评、科学素养测试
身心健康与安全意识	二级:身心素质与安全防护三级:①体能达标与健康管理②心理健康调适③食品安全底线意识④生产安全与应急救援能力	厨房作业安全防护、食品安全事故预防、突发疾病应急救援、心理健康自我管理	军体融合课、军事技能、军事理论、大学生心理健康教育、体育体质健康测试、安全急救教育、美育概论	军事训练教材、心理健康教育案例库、食品安全培训手册、急救操作指南	具备军事训练指导能力;熟悉心理健康辅导方法;持有急救相关资质	体能测试达标、心理健康测评、安全实训考核、急救技能实操评分

三、专业核心能力层(专业基石,跨岗位通用)

表7 覆盖烹饪工艺与营养专业全领域，是所有岗位的通用专业技能。

能力项 (一级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
烹饪原料认知与应用能力	原料采购验收、时令菜单设计、干货涨发加工、原料库存管理	烹饪原料★、烹饪化学、烹调基本功训练	烹饪原料学教材、原料品质鉴别图谱、时令养生菜单案例库、干货涨发操作视频资源、思政案例：节约粮食与反对浪费	具备双师素质；持有中式烹调师职业资格；熟悉原料市场行情；能指导干货涨发实操	原料鉴别实操考核、时令菜单设计评审、干货涨发作品评分、原料管理台账检查
中式烹调工艺能力	热菜出品制作、宴席头菜烹制、创新菜品研发、成本控制实践	中式烹调工艺★、烹调基本功训练、中国名菜制作★、粤菜制作工艺★	中式烹调工艺教材、经典味型配方手册、各大菜系代表菜谱、创新菜品设计方案库、边角料再利用方案集、思政案例：工匠精神与传承创新	具备双师素质；持有中式烹调师中级及以上职业资格；具备菜品研发经验；熟悉各大菜系特点	烹调技法实操考核（8道菜评分）、味型调制测试、名菜制作作品展示、创新菜品设计答辩、成本控制方案评审
中式面点工艺能力	面点制品制作、产品改良、质量检验、馅料配制	中式面点工艺★、广式点心制作工艺★	中式面点工艺教材、面团调制技术手册、成型手法操作视频、熟制温度曲线图谱、馅料配方标准卡、面点装饰技法图集、思政案例：中华饮食文化传承	具备双师素质；持有中式面点师职业资格；熟悉广式点心特色；能指导面点全流程实操	面团调制实操评分、月牙饺成型考核（形状+速度）、熟制作品品鉴、馅料配制测试、装饰工艺作品评分
餐饮成本控制能力	食材采购成本监控、库存管理优化、菜品定价策略制定、月度成本分析报告编制	餐饮成本控制★、餐饮服务与数字化运营、主题宴会设计	餐饮成本核算教材、标准成本卡模板、采购管理手册、库存盘点操作指南、菜单工程案例库、成本分析报告范本、思政案例：诚信经营与节约意识	具备双师素质；熟悉餐饮企业运营；具备成本核算实操经验；能指导ERP系统操作	成本分类测试、标准成本卡编制作业、采购方案评审、库存盘点实操考核、菜单定价模拟、成本分析报告评分
粤菜制作工艺能力	粤菜菜品制作、厨房岗位轮训、宴席粤菜出品	粤菜制作工艺★、烹调基本功训练、烹饪原料★	粤菜制作工艺教材、粤菜厨房岗位标准手册、火候运用技术图谱、调味技巧案例库、装盘装饰图集、思政案例：岭南饮食文化传承	具备双师素质；持有中式烹调师职业资格；精通粤菜烹调技法；熟悉粤菜厨房管理	粤菜制作实操考核（多道菜评分）、厨房岗位轮训报告、宴席出品质量评价、粤菜文化知识测试
食品营养与配餐能力	营养配餐方案设计、特殊人群膳食管理、膳食调查评估、营养健康宣教	中国名菜制作（食品营养与配餐）★、食品营养与配餐★、智能营养软件应用、食谱编制与膳食设计	营养学基础教材、膳食调查方法手册、《中国居民膳食指南》、营养计算器软件操作指南、特殊人群食谱案例库、营养宣教素材模板、思政案例：健康中国战略与营养惠民	具备双师素质；持有营养配餐员或公共营养师职业资格；熟悉营养分析软件操作；能指导膳食调查实践	营养素知识测试、膳食调查实操评分、食谱设计评审（日/周食谱）、特殊人群配餐方案答辩、营养宣教作品评分
职业技能考证能力	职业资格备考、技能鉴定考试	职业技能考证	职业技能鉴定考试大纲、考证辅导教材、模拟试题库、实操考核标准	具备考评员资质；熟悉职业技能鉴定流程；能指导学生备考	模拟考试评分、实操模拟考核、考证通过率统计
专业综合实训能力	综合实训项目、宴席出品演练、菜品质量改进	烹饪专业综合实训	综合实训指导手册、宴席出品标准流程、质量自检清单、实训评价标准	具备双师素质；熟悉厨房综合运作；能组织大型实训项目	综合实训作品评分、宴席出品质量评价、实训报告评审

四、岗位专项能力层（岗位核心，精准匹配）

对应人才培养方案中的“岗位分流”，聚焦高附加值岗位

表8 烹饪技术岗位

核心岗位	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
名菜制作与地方风味开发能力	二级：名菜传承与创新； 三级：①能解析东坡肉等中国名菜的历史典故与文化寓意并准确阐述；②能按地方风味菜肴原料选择、鉴别和管理要求完成基本地方风味菜肴制作；③能设计、加工典型地方风味菜肴并调制出风味特色。	名菜出品制作、地方风味菜品研发、宴席菜品设计	中国名菜制作★、地方风味点心制作、冷拼工艺。	中国名菜制作教材、八大菜系文化图谱、名菜典故案例库、地方风味菜谱、冷拼工艺技法图集、思政案例：中华饮食文化自信	具备双师素质，持有中式烹调师高级职业资格，熟悉各大菜系特点，具备菜品研发能力。	名菜制作作品评分、文化寓意阐述考核、地方风味菜品设计评审、冷拼作品展示、宴席菜品搭配方案答辩
西餐工艺能力	二级：西餐制作技术。三级：①能掌握西餐原料初加工与切配技术标准；②能运用煎、烤、焗、烩等西餐烹调技法完成经典西餐菜品制作；③能按西餐摆盘标准完成菜品装盘设计；④能进行基础西餐菜单设计与成本核算。	西餐菜品制作、西餐宴会出品、菜单设计。	西餐工艺	西餐工艺教材、西餐烹调技法手册、西餐摆盘艺术图集、西餐菜单设计案例库、思政案例：中西饮食文化融合。	具备双师素质，熟悉西餐烹调技法，具备西餐厨房工作经验，能指导西餐全流程实操。	西餐制作实操考核、摆盘设计评分、菜单设计评审、西餐宴会出品质量评价
广式点心专项能力	二级：广式点心制作技术 三级：①能阐述广式面点面团原理、馅料知识及原料选择鉴别方法；②能运用广式面点制作手法、成熟成型方法完成基本面点品种制作；③能设计、加工各类广式面点品种并调制风味特色。	广式点心出品、茶楼面点制作、筵席面点设计	广式点心制作工艺★。	广式点心制作工艺教材、面点面团技术手册、广式点心品种图谱、茶楼面点运营案例库、思政案例：岭南早茶文化传承。	具备双师素质；持有中式面点师职业资格；精通广式点心制作；熟悉茶楼运营模式。	广式点心制作实操评分、面团调制测试、点心品种设计评审、风味特色品鉴
烹饪岗位强化训练能力	二级：岗位综合技能。三级：①能独立完成烹饪技术岗位典型工作任务；②能按厨房生产流程组织菜品生产并控制出品质量；③能处理厨房突发问题并协调团队协作；④能完成岗位实习任务并撰写实习报告。	厨房岗位轮训、菜品生产组织、质量控制、岗位实习。	烹饪岗位能力强化训练。	岗位实训指导手册、厨房生产管理案例库、质量控制标准文本、实习报告模板、思政案例：工匠精神与责任担当。	具备双师素质；具备企业挂职经历；熟悉厨房岗位运作；能担任企业实践校外指导教师	岗位轮训实操评分、生产组织模拟考核、质量控制检查、实习报告评审、企业导师岗位评价

表9 营养配餐岗位

核心岗位	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产 任务/职业场 景	支撑课 程 (模块 化/项目 化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能 力)	评价/观测手段 (含素养评价)
智能营养 软件应用 能力	二级：营养信息化管理。 三级：①能熟练操作营养 分析软件进行膳食营养素 计算；②能运用数据库查 询食物营养成分并生成营 养分析报告；③能利用 AI 工具辅助进行营养配 餐方案优化。	营养数据分 析、膳食评估 报告生成、智 能配餐方案设 计	智能营 养软件 应用	营养分析软件操作 手册、食物成分数 据库、AI 辅助配餐 工具使用指南、营 养分析报告模板	具备双师素质；熟 悉营养分析软件操 作；了解 AI 技术在 营养领域的应用	软件操作测试、 营养分析报告评 分、AI 辅助配餐 方案评审
食谱编制 与膳食设 计能力	二级：科学配餐技术。三 级：①能依据不同人群能 量及营养素需求编制平衡 膳食食谱；②能按食物多 样化原则设计一周带量食 谱；③能根据季节变化调 整食谱并控制成本。	食谱编制、膳 食方案设计、 营养咨询	食谱编 制与膳 食设计	食谱编制技术手 册、膳食设计案例 库、季节养生食谱 集、成本控制方案 范本、思政案例： 科学膳食与健康中 国	具备双师素质；持 有营养配餐员职业 资格；熟悉各类人 群营养需求；能指 导食谱编制实操	食谱编制实操评 分、膳食方案设 计评审、营养咨 询模拟考核、成 本控制方案检查
食品安全 与卫生管 理能力	二级：食品安全管控。三 级：①能执行《食品安全 法》及餐饮服务食品安全 操作规范；②能进行食品 留样、台账记录与追溯管 理；③能识别食品安全风 险点并制定防控措施；④ 能组织食品安全培训与应 急演练。	食品安全日常 检查、留样管 理、风险排 查、应急处置	食品安 全与卫 生	食品安全管理教 材、《食品安全 法》解读手册、 HACCP 体系文件、 食品安全应急预 案、留样管理台账 范本、思政案例： 食品安全社会责任	具备双师素质；持 有食品安全管理人 员证书；熟悉食品 安全法规；能组织 食品安全培训	法规知识测试、 留样管理实操考 核、风险排查报 告评分、应急演练 评价、食品安 全台账检查
营养配餐 岗位强化 训练能力	二级：岗位综合技能。三 级：①能独立完成营养配 餐岗位典型工作任务；② 能按营养配餐流程进行膳 食调查、评估与设计；③ 能处理营养咨询中的常见 问题并提供专业建议；④ 能完成岗位实习任务并撰 写实习报告。	营养配餐服 务、膳食调查 实施、营养咨 询、岗位实 习。	营养配 餐岗位 能力强 化训练	岗位实训指导手 册、营养配餐服务 流程标准、膳食调 查工具包、实习报 告模板、思政案 例：服务人民健康 需求	具备双师素质，有 企业挂职经历，熟 悉营养配餐岗位运 作，能担任企业实 践校外指导教师。	岗位轮训实操评 分、配餐服务模 拟考核、膳食调 查报告评审、实 习报告评分、企 业导师岗位评价

五、综合拓展能力层

表 10 针对大三阶段的企业实践教学培养，侧重于真实场景下的复杂问题解决

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
岗位实习与毕业设计能力 (烹饪技术方向)	二级：综合实践能力三级：①能在星级酒店或餐饮企业厨房岗位独立完成菜品生产任务；②能按厨房管理制度执行生产流程与质量控制；③能分析岗位实践中的共性问题并提出改进方案；④能完成毕业设计（菜品研发或厨房管理方案）并通过答辩。	企业顶岗实习，基层管理岗位实践，真实项目运营管理，毕业设计答辩。	岗位实习与毕业设计	企业实习指导手册、毕业设计指导书、岗位能力评价标准、企业导师评价体系、思政案例：爱岗敬业与职业发展。	具备双师素质，有企业挂职或项目合作经历，能担任企业实践校外指导教师。	企业导师岗位评价，实习周志考核，毕业设计答辩评分，用人单位综合评价。
岗位实习与毕业设计能力 (营养配餐方向)	二级：综合实践能力三级：①能在健康餐饮机构或企业营养部门独立完成营养配餐任务；②能按营养配餐管理制度执行服务流程与质量监控；③能分析岗位实践中的共性问题并提出改进方案；④能完成毕业设计（营养配餐方案或健康管理方案）并通过答辩。	企业顶岗实习，营养管理岗位实践，真实项目运营管理，毕业设计答辩。	岗位实习与毕业设计	企业实习指导手册、毕业设计指导书、岗位能力评价标准、企业导师评价体系、思政案例：服务人民健康与营养惠民。	具备双师素质，有企业挂职或项目合作经历，能担任企业实践校外指导教师。	企业导师岗位评价、实习周志考核、毕业设计答辩评分、用人单位综合评价
跨岗位拓展能力	二级：多元业态服务能力三级：①能运用酒水调制技术完成基础鸡尾酒与饮品制作②能按数字化运营要求完成餐饮服务与线上推广③能进行咖啡品鉴与基础烘焙操作④能运用岭南文化元素进行餐饮文化推广	酒吧服务、餐饮服务与数字化运营、咖啡吧运营、文化推广活动	酒水调制与酒吧管理、餐饮服务与数字化运营、咖啡品鉴与烘焙入门、岭南文化	酒水调制教材、餐饮服务数字化运营案例库、咖啡品鉴指南、岭南饮食文化图谱、思政案例：文化自信与跨界创新	具备双师素质，熟悉餐饮多元业态，具备跨界服务经验。	酒水调制实操评分，数字化运营方案评审，咖啡品鉴测试，文化推广活动策划评分。
专业群拓展能力	二级：综合服务能力三级：①能运用社区服务与文化建设知识组织餐饮文化活动②能按商业物业管理要求进行餐饮场所运营维护	社区餐饮服务、餐饮场所管理、涉外餐饮服务	社区服务与文化建设、商业物业管理	社区服务手册、商业物业管理教材	具备双师素质，熟悉社区服务与物业管理经验。	社区活动策划评分，物业管理方案评审。

说明

★为核心课程，考试课程

四层能力递进贯通，基础层全员必修，拓展层按方向选修

素养评价贯穿全学程，不低于 12 学分

职业技能等级证书：中式烹调师、中式面点师、营养配餐员，三个方向可叠加认证。

十二、课程思政矩阵

表 11 课程思政矩阵

课程思政面 与课程思政 线 课程名称	思政面 1（饮食 文化/家国情 怀）			思政面 2（文化 自信/技艺传 承）			思政面 3（工匠 精神/职业道 德）			思政面 4（服务 人民/社会责 任）			思政面 5（法治 意识/食品安 全）		
	尊重自然 绿色烹饪	节约资源 反对浪费	保护生态 服务战略	深植文脉 饮食报国	传承智慧 自主创新	严谨求实 科学精神	严守规范 精益求精	诚信为本 责任担当	安全第一 质量至上	回应需求 以人为本	服务基层 乡村振兴	应急救援 社会和谐	食品安全 底线守护	遵纪守法 行业法规	保密意识 信息安全
服务沟通							●	●		●	●			●	
管理学基础							●	●	●	●				●	
商务礼仪				●			●	●		●	●			●	
数字化营销 与新媒体传 播		●		●	●					●	●			●	●
烹饪原料	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				●	
烹调基本功 训练		●		●	●	●	●	●	●					●	
中式烹调工 艺		●		●	●	●	●	●	●	●				●	
烹饪化学					●	●			●					●	
餐饮成本控制	●	●					●	●	●	●				●	
中式面点工艺		●		●	●	●	●	●	●					●	
餐饮服务与数字 化运营				●	●		●	●		●	●			●	●
职业技能考证							●	●	●					●	
主题宴会设计				●	●		●	●		●	●			●	●
广式点心制作工 艺		●		●	●	●	●	●	●					●	

烹饪专业综合实训		●		●	●	●	●	●	●	●				●	
粤菜制作工艺		●		●	●	●	●	●	●	●				●	
酒水调制与酒吧管理				●	●		●	●		●				●	
餐饮服务与数字化运营				●	●		●	●		●	●			●	●
岭南文化				●	●										
咖啡品鉴与烘焙入门				●	●		●			●				●	
社区服务与文化建设				●			●	●		●	●	●		●	
商业物业管理							●	●	●	●				●	
中国名菜制作		●		●	●	●	●	●	●	●				●	
西餐工艺				●	●		●	●		●				●	
冷拼工艺		●		●	●	●	●	●	●					●	
地方风味点心制作		●		●	●	●	●	●	●					●	
烹饪岗位能力强化训练		●		●	●	●	●	●	●	●		●		●	
智能营养软件应用					●	●				●				●	●
食谱编制与膳食设计	●	●		●		●	●	●		●	●	●		●	
食品营养与配餐	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●	
食品安全与卫生			●				●	●	●	●		●	●	●	●
营养配餐岗位能力强化训练	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●		●	
岗位实习与毕业设计	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

十三、人才培养特色

深化课程思政建设：构建“饮食文化+思政矩阵”大思政育人格局

本专业深入贯彻《高等学校课程思政建设指导纲要》《全面推进“大思政课”建设的工作方案》等文件精神，落实学校《全面推进“三段递进、三全育人”课程思政建设实施方案》要求，立足烹饪工艺与营养专业特点，系统构建与“三段递进、校企共育”人才培养模式相配套、具有办学特色的课程思政、思政课程、思想教育三者相融合的“大思政”育人体系，形成独具特色的“饮食文化+思政矩阵”课程思政育人格局。

（一）构建“三全育人”课程思政体系，实现价值塑造、知识传授和能力培养有机统一

1. 顶层设计：构建“大思政”协同育人机制

本专业将课程思政建设纳入专业建设整体规划，形成“专业带头人统筹—教研室落实—任课教师实施”三级联动机制。在每门课程的“课程标准”中设立独立的“课程思政目标”，并与具体的知识点、技能点、教学情境（如实训、实习、项目等）紧密结合，做到“一课程一特色”。通过“如盐化水、润物无声”的方式，将价值塑造、知识传授和能力培养三者有机融入每一门课程中，让课程思政真正成为塑造学生灵魂、培养时代新人的有效载体。

2. 资源挖掘：形成独具特色的课程思政案例库

充分挖掘本专业、本行业特有的思政资源，包括：

- 行业楷模资源：如“粤菜师傅”工程代表人物、米其林星级厨师、非遗传承人等先进事迹，弘扬工匠精神、劳动精神。

- 行业历史资源：如中华饮食文化发展史、粤菜发展史、岭南饮食文化特色等，增强文化自信。

- 行业法规资源：如《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等，强化法治意识和底线思维。

- 行业文化资源：如“食不厌精，脍不厌细”的传统饮食理念、“药食同源”的养生智慧等，传承中华优秀传统文化。

- 优秀企业文化资源：如凤悦酒店及度假村、希尔顿等国际酒店集团的企业文化、服务理念和职业道德规范。

3. 融入路径：实现课程思政落地见效

通过案例教学、项目教学、情境教学等方法，以及评教和考核，确保课程思政落地见效。具体路径包括：

- 在理论课程中融入：如“烹饪原料”课程中融入节约粮食、反对浪费的思政教育；在“中国名菜制作”课程中融入名菜背后的历史典故与文化寓意。

- 在实训课程中融入：如“中式烹调工艺”实训中融入精益求精、追求卓越的工匠精神；在“餐饮成本控制”实训中融入诚信经营、勤俭节约的职业道德。

- 在企业实践中融入：如岗位实习中融入爱岗敬业、服务人民的职业精神；在毕业设计中融入创新思维和社会责任意识。

（二）打造“五面十五线”课程思政矩阵，实现思政元素全覆盖

本专业根据烹饪工艺与营养专业特点，结合餐饮行业职业标准、岗位能力要求和课程思政建设要求，系统构建“五面十五线”课程思政矩阵，将思政元素精准映射到每一门课程中。

思政面 1：饮食文化/家国情怀

聚焦绿色烹饪、节约粮食、生态保护与国家战略，培养学生尊重自然、反对浪费、服务大局的意识。

- 尊重自然绿色烹饪：在“烹饪原料”“粤菜制作工艺”等课程中，强调选用时令食材、遵循自然规律，体现人与自然和谐共生的理念。

- 节约资源反对浪费：在“餐饮成本控制”“烹调基本功训练”等课程中，强调边角料再利用、标准化操作，培养学生勤俭节约意识。

- 保护生态服务战略：在“食品营养与配餐”“食谱编制与膳食设计”等课程中，融入健康中国战略、乡村振兴战略，培养学生服务国家战略的使命感。

思政面 2：文化自信/技艺传承

聚焦中华饮食文化传承、技艺创新、科学精神，培养学生深植文脉、自主创新、严谨求实的品质。

- 深植文脉饮食报国：在“中国名菜制作”“岭南文化”“广式点心制作工艺”等课程中，深入挖掘八大菜系文化、岭南早茶文化、粤菜文化等，增强学生文化自信。

- 传承智慧自主创新：在“中式烹调工艺”“冷拼工艺”“地方风味点心制作”等课程中，强调传统技艺的传承与创新，培养学生守正创新的能力。

- 严谨求实科学精神：在“烹饪化学”“智能营养软件应用”“食品安全与卫生”等课程中，强调科学分析、数据支撑、实验验证，培养学生严谨求实的科学态度。

思政面 3：工匠精神/职业道德

聚焦精益求精、诚信担当、质量安全，培养学生严守规范、诚信为本、安全第一的职业素养。

- 严守规范精益求精：在“烹调基本功训练”“中式面点工艺”“烹饪岗位能力强化训练”等课程中，强调刀工标准、火候掌控、成型规范，培养学生追求卓越的工匠精神。

- 诚信为本责任担当：在“餐饮成本控制”等课程中，强调诚信经营、货真价实、服务承诺，培养学生诚实守信的职业道德。

- 安全第一质量至上：在“食品安全与卫生”“烹饪专业综合实训”“岗位实习与毕业设计”等课程中，强调食品安全底线、生产安全规范、出品质量标准，培养学生安全意识和质量意识。

思政面 4：服务人民/社会责任

聚焦以人为本、乡村振兴、应急救援，培养学生回应需求、服务基层、奉献社会的责任感。

- 回应需求以人为本：在“食品营养与配餐”“食谱编制与膳食设计”等课程中，强调根据不同人群需求设计膳食方案，体现人文关怀。

- 服务基层乡村振兴：在“营养配餐岗位能力强化训练”等课程中，融入社区营养服务、农村宴席设计等内容，培养学生服务基层的意识和能力。

思政面 5：法治意识/食品安全

聚焦食品安全底线、行业法规、信息安全，培养学生遵纪守法、守护安全、保守秘密的法治观念。

- 食品安全底线守护：在“食品安全与卫生”“烹饪原料”“岗

位实习与毕业设计”等课程中，强调食品安全是餐饮行业的生命线，培养学生守护食品安全的责任感。

- 遵纪守法行业法规：在“餐饮服务与数字化运营”等课程中，强调《食品安全法》《劳动法》《消费者权益保护法》等法律法规的学习和遵守。

- 保密意识和信息安全：在“数字化营销与新媒体传播”等课程中，强调客户信息保护、商业机密保守、网络信息安全，培养学生信息安全意识。

（三）形成“三段递进”课程思政实施路径，实现思政教育全程贯穿

第一阶段（第1-3学期）：思政素养打底期

- 公共基础课程：通过“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”等课程，夯实学生思想政治理论基础；通过“走在前列的广东实践”课程，增强学生对广东改革开放成就的认识和自豪感。

- 专业基础课程：通过“烹饪原料”课程融入节约粮食教育，通过“烹调基本功训练”融入工匠精神培养，通过“烹饪化学”融入科学精神培育。

- 特色活动：开展“粤菜文化大讲堂”“名厨进校园”等活动，邀请行业楷模、非遗传承人分享成长经历，激发学生职业认同感和使命感。

第二阶段（第4-5学期）：思政能力深化期

- 专业核心课程：通过“中式烹调工艺”“中式面点工艺”“粤菜制作工艺”等课程，深化工匠精神、文化自信教育；通过“餐饮

成本控制”深化诚信经营、勤俭节约教育。

- 岗位分流课程：

- 烹饪技术岗位：通过“中国名菜制作”深化饮食文化传承教育，通过“西餐工艺”深化中西文化融合教育，通过“烹饪岗位能力强化训练”深化爱岗敬业教育。

- 营养配餐岗位：通过“食品营养与配餐”“食谱编制与膳食设计”深化健康中国战略教育，通过“食品安全与卫生”深化食品安全底线教育。

- 企业课堂：通过工学交替、企业导师授课，将企业文化和职业道德融入教学，实现“校企思政”协同育人。

第三阶段（第6学期）：思政实践升华期

- 岗位实习：学生在真实工作场景中践行职业道德、服务人民、守护食品安全，企业导师与校内导师共同评价学生的思政表现。

- 毕业设计：将创新思维、社会责任意识融入毕业设计选题和指导，如“乡村宴席菜品设计”“老年人营养餐方案”“食品安全管理体系构建”等，培养学生解决实际问题的能力和服务社会的意识。

- 综合评价：建立“企业导师岗位评价+实习周志思政考核+毕业设计答辩评分”的综合思政评价体系，确保思政教育成效可观测、可评价。

（四）建立课程思政质量保障机制，确保思政教育落地见效

1. 教师能力提升机制

- 定期组织课程思政专题培训，提升教师课程思政设计能力和思政育人能力。

- 开展“课程思政示范课”评选，树立典型，推广经验。

- 鼓励教师深入企业实践，了解行业思政资源，丰富课程思政案例库。

2. 教学评价改进机制

- 将课程思政实施情况纳入教师教学质量评价和绩效考核。
- 建立学生思政素养测评体系，贯穿全学程，不低于12学分。
- 定期开展课程思政教学效果评估，根据反馈持续改进。

3. 资源建设更新机制

- 持续建设课程思政案例库，每年更新案例不少于20个。
- 开发思政微课资源包，实现线上线下混合式思政教学。
- 建立校企共享的思政资源平台，实现企业思政资源与学校教学资源互通共享。

（五）特色凝练与成效预期

本专业通过构建“饮食文化+思政矩阵”大思政育人格局，形成了“专业有深度、文化有厚度、育人有温度”的课程思政特色：

- 专业有深度：将思政元素与烹饪工艺、营养配餐、餐饮管理等专业知识深度融合，不是简单“贴标签”，而是实现“如盐化水”的自然融入。

- 文化有厚度：充分挖掘中华饮食文化、岭南饮食文化、粤菜文化的深厚底蕴，以文化人、以文育人，增强学生文化自信。

- 育人有温度：关注学生成长需求，将思政教育与职业发展规划、心理健康教育、创新创业教育相结合，实现全员全过程全方位育人。

通过系统推进课程思政建设，预期实现以下成效：

1. 学生思想政治素养显著提升，社会主义核心价值观内化于心、外化于行。

2. 学生职业道德和工匠精神显著增强，就业竞争力和职业发展潜力明显提升。

3. 专业课程思政覆盖率达到 100%，形成一批可复制、可推广的课程思政示范课程和典型案例。

4. 形成“课程思政—专业思政—学科思政”逐级递进的思政育人体系，为培养德智体美劳全面发展的高技能人才提供坚实保障。

十四、附录

1. 专业教学进程表

广东碧桂园职业学院（智慧管理专业群） 2026 级烹饪工艺与营养专业教学进程表

专业方向：烹饪工艺与营养

人才培养阶段	课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	课程类型	总学分	总学时	学时分配		核心课程	考核方式	学期周学时安排					
								理论学时	实践学时			1	2	3	4	5	6
第一阶段 职业素养培养与专业岗位基础能力训练	公共基础课	必修	991110010	思想道德与法治	A	3	54	45	9*			3					
			991110033	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A	2	36	32	4		▲		2				
			991110030	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	A	3	54	48	6		▲			3			
			991130006	走在前列的广东实践	B	1	18	10	8					1			
			991110011	形势与政策	A	1	48	48				每学期 8 学时					
			981120017	军体融合课	C	6	108	8	100			3	3	1	1		
			981120008	军事技能	C	2	112		112			2					
			981110013	军事理论	A	2	36	36						2			
			984130010	大学生心理健康教育	A	2	36	24	6+6*			2					
			981110022	大学生职业发展与就业指导	B	2	38	18	20			每学期 6 学时					
			981130005	大学生创新创业	B	2	36	18	18*				2				
			981110012	国家安全教育	A	1	18	18							1		
			981120058	体育体质健康测试	C	0.5	9		9			每学年 3 学时					
			981120019	劳动教育	C	1	18	4	14*				1				
			981110024	美育概论	A	1	18	18				1					
			111110001	人工智能导论	B	1	18	8	10				1				
			981110023	碧桂园企业文化	B	0.5	8	8				每学期 2 学时					
			981120077	安全急救教育	C	0.5	8		8			2					
			小计				31.5	673	343	330			11	9	7	2	
		限选	---	中华优秀传统文化类课程	A	2	36	20	16			课程设置面向全校，学生在限定课程中选择修学					
	---		创新创业类课程	A	2	36	20	16									
	小计				4	72	40	32									
	任选	---	人文素养类课程	A	2	36	20	16			课程设置面向全校，学生在给定范围内任选						
		---	科学素养类课程	A	2	36	20	16									
		小计				4	72	40	32								
	公共课合计						39.5	817	423	394			11	9	7	2	
		专业群平台课 (必修)	3121111	管理学基础	B	2	36	18	18			2					
			3121112	商务礼仪与沟通	B	2.5	45	25	20			3					
			3121113	数字化营销与新媒体传播	B	2	36	16	20			2					

			小计			6.5	117	59	58			7	0	0				
	专业 技术 平台 课 (必修)		044130330	烹饪原料	A	2	36	32	4	★	▲	2						
			044130331	烹调基本功训练	B	3	54	22	32		▲		3					
			044130332	中式烹调工艺	C	3	54	18	36	★	▲		3					
			044130333	烹饪化学	A	2	36	36	0		▲	2						
			044130334	餐饮成本控制	A	3	54	42	12	★	▲		3					
			044130335	中式面点工艺	B	3	54	26	28	★	▲		3					
			044130310	餐饮服务与数字化运营	B	3	54	28	26				3					
			044130336	职业技能考证	C	1	18		18				1W					
			044130337	主题宴会设计	A	2	36	24	12					2				
			044130338	广式点心制作工艺	B	4	72	32	40	★	▲			4				
			044130339	烹饪专业综合实训	C	4	72	0	72					4				
			044130340	粤菜制作工艺	C	4	72	24	48	★	▲			4				
			小计				34	612	284	328			4	15	14			
	专业 群拓 展课 (限 选)	模块一 (烹饪 技艺拓 展)	045320009	酒水调制与酒吧管理	C	1	18	4	14				1					
			44130310	餐饮服务与数字化运营	B	1	18	10	8				1					
		模块二 (酒店 服务体 验)	3121201	岭南文化	B	1	18	10	8				1					
			3121112	咖啡品鉴与烘焙入门	C	1	18	6	12				1					
		模块三 (物业 服务体 验)	3163304	社区服务与文化建设	B	1	18	10	8				1					
			3163305	商业物业管理	B	1	18	10	8				1					
		小计				2	36	14	22			0	2	0	0			

第二阶段 岗位分 流专业 知识深 化学习 和专业 技能强 化训练	专业 (技能) 课	烹饪技术 岗位课 (限选)	044130341	中国名菜制作	C	4	72	24	48	★	▲				4		
			044130342	西餐工艺	C	4	72	24	48						4		
			044130343	冷拼工艺	B	2	36	18	18		▲				2		
			044130344	地方风味点心制作	B	2	36	18	18						2		
			044130345	烹饪岗位能力强化训练	C	20	360	72	288							20w	
			小计			32	576	156	420						12		
		营养配餐 岗位课 (限选)	044130346	智能营养软件应用	B	2	36	18	18						2		
			044130347	食谱编制与膳食设计	B	2	36	20	16						2		
			044130348	食品营养与配餐	C	4	72	24	48	★	▲				4		
			044130349	食品安全与卫生	C	4	72	24	48						4		
			044130350	营养配餐岗位能力强化训练	C	20	360	72	288							20w	
			小计			32	576	158	418						12		

第三阶段 基层管理 干部（技术 骨干） 岗位职务 能力企业 实践教学	烹饪技术岗 位企业实践 教学培养	3131207	岗位实习与毕业设计	C	20	360	72	288									20w
	营养配餐岗 位企业实践	3131208	岗位实习与毕业设计	C	20	360	72	288									20w

培养		教学培养	小计		20	360	72	288	0	0	0	0	0	0	0
		专业（技能）课合计			94.5	1701	585	1116	0	0	11	17	14	12	0
学时、学分及学期周学时总计					134	2518	1008	1510	0	0	22	26	21	14	0

注：*表示课外实践；★表示核心课程； ▲表示考试课程，其余为考查；w 表示集中实践教学周
 学生素质拓展贯穿全学程，素质拓展学分为 12 学分以上
 专业技术拓展课程，群内一个专业一个模块，应列明所有专业的专业技术拓展课程，学生可自由选择其中一个或多个模块学习。