

**广州市旅游商务职业学校  
中餐烹饪专业人才培养方案  
(2024级)**

**2024年6月**

## 前言

为进一步规范人才培养全过程、提高人才培养质量，学校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，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，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）等文件精神，严格按照规划与设计、调研与分析、起草与审定、发布与更新等制（修）订程序开展专业（群）人才培养方案制订与实施工作。

本专业（群）人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和公共基础课学生学业质量评价的重要依据。教务科依据本方案制定实施性专业教学计划，组织相关专业系、教研组、教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对教务科开展实施性专业教学计划的制定工作进行指导及实施进行管理监督。

本专业（群）人才培养方案由教务科组织专业系、专业教研组起草编写，经专业建设委员会论证，教务科、教育教学督导室审核，学校党委办公会审批。

编写组：朱洪朗、马健雄、谭子华、陈平辉、吴子彪、刘海珍、巫炬华、杨继杰、冯智辉、刘远东、刘月娣、陈奕慰、周锦驰、陈国永、孙炎彬

审核组：何永辉、谭子华、朱洪朗

# 广州市旅游商务职业学校 中餐烹饪专业人才培养方案 (2024 级)

## 一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中餐烹饪

(二) 专业代码：740201

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

基本学制为 3 年，全日制中等职业学校学历教育。

## 四、职业面向

表 1 中餐烹饪专业面向

专业大类 (专业类) 及代码	对应的 行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或 技术领域) (代码)	职业技能等级证书、社会认可 度高的行业企业标准和 证书举例 (X 证书)
旅游大类 (74) 餐饮类 (7402)	餐饮业 (H62)	中式烹调师 (4-03-02-01)	打荷岗、砧板岗、 上杂岗、炒锅岗、 烧卤岗、凉菜岗等 其他中餐烹饪人员	粤菜制作职业技能等级证书 (初级)—1+X 证书 中式烹调师 (中级) 烹饪专业技能课程证书 (ABCD 级)

注：专业大类（专业类）及代码依据教育部现行中等职业学校专业目录；对应的行业参照现行《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行《国家职业分类大典》；根据行业企业调研，明确主要岗位类别（或技术领域）；根据实际情况举例职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

中餐烹饪专业坚持立德树人，德技兼修，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础、饮食文化、烹饪方法、食品安全和营养配餐等知识，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神、信息素养、终身学习和可持续发展能力，面向粤港澳大湾区的高星级酒店及大中型餐饮企业，培养能够从事以粤菜制作为主的切配、烹调等工作的技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力：

#### 1. 综合素质

(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：具有良好的职业态度和职业道德修养，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) 人文素养与科学素养：具有融合中西传统文化精华、视野开阔；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、擅长合作的个人成长成材的素质基础。

(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，达到国际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) 创新素质：掌握创新思维基本方法，关心本专业领域的发展动态，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. 专业知识

(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) 掌握厨房生产的工作过程等相关知识，包括厨房管理、成本核算等基本知识；

(3) 掌握烹饪专业基础理论知识，包括烹饪原料分类、原料加工方法、基础烹调工艺等基础理论知识；

(4) 熟悉厨房烹饪相关的设施设备的基本使用方法；

(5) 掌握食品营养配餐、食品相关法律法规等相关方面的知识；

(6) 掌握烹饪美术的知识和菜肴、面点美化造型的方法；

(7) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；

(8) 了解菜肴烹饪、面点制作过程中有关的食物化学、食品安全卫生的基本知识；

(9) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

## 3. 能力

包括通用能力和专业技术技能等。

(1) 通用能力

① 语言表达能力：能用比较流利、标准的普通话、英文进行交流沟通。

② 具有熟练的社会交流沟通能力。

③ 具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

(2) 专业技术技能

① 能够完成常见烹饪原料鉴别并进行合理保管、初加工等工作；

- ②会运用不同烹调技法设计与制作菜点的能力;
- ③能够正确操作、保养烹调过程所需设施设备;
- ④能使用多种烹饪技艺完成各类菜点制作;
- ⑤能够进行菜点的审美,并能根据不同烹饪原料设计和制作造型完成简单设计;
- ⑥能熟练进行烹饪基础刀工、勺工应用的能力;
- ⑦能根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统菜点的能力;
- ⑧能运用烹调技法保护烹饪原料营养和设计制作营养标签;
- ⑨会根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作中式、粤式传统名菜。

#### 4. 毕业证书要求

- ①粤菜制作 1 + x 职业技能等级证书 (初级) (必考)
- ②全国计算机等级考试 (一级)
- ③全国英语等级考试 (一级)

### 六、主要接续专业

高职: 烹饪工艺与营养、营养配餐

本科: 烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育

### 七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程、专业群平台课、专业核心课程、专业群拓展课程、实践课程。基于职业能力分析,按照产业转型升级“新技术、新材料、新工艺、新方法”序化教学内容,我校确定的“底层共享、中层分立、高层互选、能力递进”专业群课程体系是一个完整的系统,通过底层共享的课程给学生提供专业领域内综合性、全面性的知识,为中层分立的专业课程学习提供相关知识、思想、能力等方面的储备,同时拓展互选课程的开设能够补充共性课程的不足,满足不同学生个性化的需求。

主要包括公共基础课程和专业(技能)课程。

#### (一) 课程结构



表 2 课程结构

课程性质		序号	课程名称	
必修课	公共基础课	1	思想政治	
		2	历史	
		3	语文	
		4	数学	
		5	英语	
		6	信息技术	
		7	体育与健康	
		8	艺术	
	专业群平台课	1	烹饪概论	
		2	智能烹饪基础	
		3	餐饮食品安全与操作规范	
		4	饮食营养与配餐	
		5	烹饪工艺美术	
		6	厨房管理	
	专业核心课	中餐烹饪	1	烹饪基本功
			2	中式菜肴制作（粤菜烹调技术）
			3	中式菜肴制作（粤菜制作）
			4	中式冷菜与冷拼制作
			5	粤式烧卤
			6	中国地方风味菜肴
7			食品雕刻	
8			烹饪原料与加工技术（粤菜）	
综合实践课	1	认知实习（服务周）		

课程性质			序号	课程名称
选修课	限定选修课	专业群拓展课	2	岗位实习
			3	综合实训
			1	菜点美化与装饰
			2	营养套餐设计
			3	客家菜制作
			4	潮州菜制作
			5	水果拼盘
			6	广式风味点心
			7	像形点心
			8	中国食疗与养生
			9	日式简餐制作
			10	韩国料理
			11	西式简餐制作
			12	酒水文化
			13	西餐菜肴制作
			14	菜点知识
			15	成本核算
	16	中式面点基础		
	17	中式面点制作		
	任选课	综合素质课	1	中高职衔接基础模块
2			中华优秀体育文化	
3			心理健康/劳动教育	
4			综合素质通识课程（线上）	
			5	任意选修

## （二）公共基础课程

包括公共基础必修课程和公共基础选修课程。

### 1. 公共基础必修课

表 3 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	思想政治	本课程依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，是以立德树人为根本任务，以培育思想政治学科核心素养为主导，与初中道德与法治、高校思想政治理论课等课程相互衔接，与学校其他教育教学活动相互配合，共同承担思想政治教育立德树人的任务。结合中职学校实际情况，引导学生坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平，促进学生健康成长、全面发展，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。	144
2	历史	本课程依据《中等职业学校历史课程标准》开设，是在义务教育阶段历史课程的基础上，结合中职学校实际情况，坚持唯物史观为指导，引导学生对中国及世界历史	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		进行更加深入的学习,促进学生进一步拓展历史视野、培养历史意识、发展历史思维、提高历史素养;使学生能够从历史发展的角度理解并认同中华优秀传统文化,自觉培育和践行社会主义核心价值观,树立正确的历史观、世界观和人生观,为学生未来的学习、工作与生活奠定基础。	
3	语文	本课程依据《中等职业学校语文课程标准》开设。要求学生掌握语文基础知识,掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力,具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。本课程设置语文综合实践活动,通过创设生活情境和职业情境,提高学生综合运用知识、技能、方法的能力。学生掌握基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯。加强阅读与鉴赏经典作品的欣赏能力与基础写作能力,为学生的继续发展服务。	216
4	数学	本课程依据《中等职业学校数学课程标准》开设,要求学生掌握必要的数学基础知识,培养观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力,为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。教学内容由基础模块与拓展模块两个部分构成:基础模块包括集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何(选学)、概率与统计初步(选学);拓展模块包括:三角公式及应用、平面解析几何(椭圆、双曲线、抛物线)、概率与统计。	180
5	英语	本课程依据《中等职业学校英语课程标准》开设,以满足各专业学生就业与升学需求为目标,以融合文化素养、职业技能、语言知识为原则,巩固与延续初中基础英语知识,培养学生听、说、读、写技能,并初步形成日常生活和职业场景的英语应用能力。能听懂和说出简单指令;能读懂简单的应用文及进行简单写作;能理解语法项目的形式与意义,并应用于交际任务;能在交流中做到语音、语调基本达意。	180
6	信息技术	本课程依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设,要求学生学习信息技术基础知识、Windows 桌面操作系统的功能及使用、办公软件的使用、计算机网络的基础知识及使用。通过学习,掌握信息技术操作的基本技能,具有常用的文字处理能力、常用的数据处理能力和一定的演示文稿处理能力,具有一定的信息获取、整理、加工能力和网上交互能力,为以后的学习和工作打下基础。	108
7	体育与健康	本课程依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设,以树立“健康第一”为指导思想,传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法。学生掌握两项以上体育技能,通过参与集体性体育活动,培养良好的人际关系和合作精神。学习与职业生涯相关的体育运动项目,认识体育对提高就业和创业能力的价值,提高综合职业素质,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	144
8	艺术	本课程依据《中等职业学校艺术课程标准》开设,以审美教育为核心,通过艺术作品赏析和艺术实践活动,使学生了解或掌握各种艺术门类的基本知识、技能和原理,认识不同艺术类型的表现形式、审美特征,掌握欣赏艺术作品的方法、要领及规律,增强学生对艺术的理解与分析评判的能力,从而提高学生对艺术的鉴赏力,对美丑的分辨力,净化心灵,陶冶情操,丰富他们的人文素养和精神世界,拓展学生的审美视野,发展创新思维与合作意识,形成他们正确的人生观、世界观和价值观,对提升学生今后的生活品质和文化品位有积极的促进作用。	36

## 2. 公共基础选修课

公共基础选修课包括综合素质选修课和综合实践类项目。

### (1) 中华优秀体育文化

本课程是依据教育部 2014 年《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》及国务院办公厅 2017 年《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》开设的公共必修综合素质课，旨在使学生增强运动能力的同时增长中华优秀传统文化知识，培育学生的民族精神、文化自信，帮助学生增强体质，增强民族凝聚力与民族向心力，增强中国青少年文化自信。

### (2) 心理健康/劳动教育

心理健康课程是集知识传授，心理体验与行为训练为一体的公共必修课程，旨在使学生掌握职业生涯规划、就业与心理健康基本知识，及时给予学生积极的职业、就业与心理方面的指导，帮助学生在正确认识自我的基础上对自我的人生做出合理的规划，树立健康的就业观与创业观，使学生逐渐地完善自我、发展自我、优化心理素质，促进全面发展。

劳动教育课程是依据国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》文件精神开设，是为构建德智体美劳全面培养的教育体系，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，通过劳动教育结合专业人才培养等实践活动，将劳动教育纳入人才培养全过程，增强学生职业荣誉感，提升职业技能水平，与德育、智育、体育、美育相融合，紧密结合经济社会发展变化和学生生活实际，实现知行合一，促进学生形成正确的世界观、人生观、价值观，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。

### (3) 综合素质通识课程（线上）

本课程是为充分发挥课程教学在素质教育中的作用，基于素质教育的基本目标，按照素质教育的内容要求，通过模块化的课程资源建设及其合理开设，推进素质教育中的课程教学改革，搭建有效的素质通识教育课程平台。利用线上教学的优势，促进学生素质的提高，培养学生的人文精神，培养人文关怀、提高人生修养、培育艺术情趣、促进身心健康，提高学生的科学素养，掌握科技基础知识、养成科学态度与方法、培养科学精神与品质、提高学生的创新能力，训练创新思维、掌握创新理论、善于创新研究，提升创新实践水平。

### (4) 中高职衔接基础模块

为实现中高职课程内容衔接的连续性、逻辑性和整合性，让学生夯实基础知识与能力模块。

## (三) 专业（技能）课程

专业课程包括专业必修课和专业选修课。

### 1. 专业必修课

专业必修课包括专业群平台课、专业基础课、专业核心课、综合实践课。

#### (1) 专业群平台课

表 4 专业群平台课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪工艺美术	本课程属于专业群平台课，是理论一体化课程。本课程主要介绍烹饪艺术相关基础知识，重点讲解美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏等烹饪相关基础美学知识。通过本课程理论和实践操作的学习，使得学生掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生正确的审美观念和健康的审美情趣，能够运用所学的知识在烹饪食品的实际工作中努力创造美。	36
2	厨房管理	本课程属于专业群平台课。本课程以社会主义核心价值观为指引，将“思政教研”融入厨房管理知识与技能教学中，面向初、基层餐饮厨房管理者，主要介绍餐饮企业厨房的烹饪生产流程，各岗位职责及相互关系，厨房设备常识及保养知识，厨房生产管理常识，使学生了解厨房管理的基本知识，提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力，培养具有爱国情怀、爱岗敬业、大国工匠精神的基层厨房现代管理人员	36
3	饮食营养与配餐	本课程属于专业群平台课。本课程主要介绍、讲解营养学基础知识、各种食物的营养价值、平衡膳食与营养配餐等内容。其中重点讲解各种食物的营养价值、平衡膳食与营养配餐。通过课程的学习，使学生了解我国现代居民营养健康的需求，熟悉常用烹饪原料的营养价值，掌握配餐的原则和方法，具有提供膳食指导的基本能力，能够制作营养餐和编制营养食谱。	36
4	餐饮食品安全与操作规范	本课程属于专业群平台课。本课程主要介绍、讲解食品卫生、食品安全、相关法律、安全操作规范等内容。其中重点讲解食品常见的危害因素和食物中毒的预防。通过课程的学习，使学生了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法，熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范，掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识；具有规范操作的能力，能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全卫生问题。	18
5	智能烹饪基础	本课程属于专业群平台课，属于理实一体化课程。本课程结合智能制作、数字化、大数据等国家重大战略方向关键词，在传统手工技术为主的餐饮烹饪教学中，通过介绍智能餐厅、智能烹饪的本质和历史发展情况，引入我国发展高新技术领域、中国制造 2025 等国家战略等思想课程思政元素，使学生通过使用智能化系统和设备来加深对传统烹饪技术和流程，并初步培养学生通过案例分析、创新设计等训练，培养传统烹饪技术和流程的优化意识。	54
6	烹饪概论	本课程属于专业群平台课，本课程主要介绍、讲解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食文化、中国烹饪原理和技术规范、烹饪节事、中外烹饪交流与比较等内容。其中重点讲解中国饮食文化、中国烹饪原理和技术规范、中外烹饪交流与比较。通过课程的学习，使学生了解中外文化的差异，能够陈述中国风味流派的形成与分类，区分中外烹饪技艺差异。	18

## (2) 专业核心课

表 6 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	烹饪基本功	了解中国烹饪基本概念、主要特征；了解厨师职业的基本常识和熟练运用厨师的基本技能，打下扎实的烹饪基本功；让学生通过厨师必备的基础知识和基本技能的学习和训练，如刀工、勺工等，为进一步的烹饪技能的学习打下坚实基础，使学生具备从事中餐厨房工作基本常识、提升烹饪技能的基本职业能力和技能基石。	72
2	中式菜肴制作 (粤菜烹调技术)	本课程属于专业核心课，理论实操一体化课程；本课程主要讲解粤菜烹饪技法、代表性菜肴制作，在课程教学过程中将烹饪原料加工技术、烹饪基本功、营养配餐、成本核算、食品安全、菜肴的设计与创新等内容充分融入课程，通过课程的学习，使学生掌握粤菜的烹饪技法分类、烹饪的操作流程、操作要点和操作技术，能够完成典型烹饪技法相关的菜肴制作。	216
3	中式菜肴制作 (粤菜制作)	本课程属于专业核心课，本课程主要介绍、讲解粤菜烹调技术的基本知识、基本原理和烹调方法等内容。其中重点讲解粤菜厨房各岗位的操作技能和菜肴制作。通过课程的学习，使学生掌握火候知识、调味知识、原料预制加工、排菜技巧及烹饪技法等基本操作能力，能够完成具有粤菜风味特色的相关烹调技法的菜肴制作。	252
4	中式冷菜 与冷拼制作	本课程属于专业核心课，本课程的教学针对中餐冷菜制作相关岗位能力的培养，通过学习，学生具备技能性应用人才所必需的冷拼制作材料、冷拼原料制法、基础以及花色冷拼造型等基本知识及基本技能，本课程是中餐专业高级烹调师考核的必备课程。从而能完成中餐所从事的各项工作内容。通过一定的强化训练，学生能够有中级以及高级烹调师所具备的冷拼制作能力和水平。	54
5	粤式烧卤	本课程属于专业核心课，本课程主要介绍、讲解粤式烧卤的基本知识、基本原理和烹调方法等内容。其中重点讲解粤式烧卤各岗位的操作技能和菜肴制作。通过课程的学习，使学生掌握火候知识、调味知识、原料预制加工、排菜技巧及烧卤技法等基本操作能力，能够完成具有粤式烧卤风味特色的相关烧卤技法的菜肴制作。	54
6	中国地方 风味菜肴	本课程属于专业核心课。本课程主要介绍粤菜、淮扬菜、山东菜、四川菜为主的中国地方风味菜肴。通过本课程的学习，使得学生了解粤菜等其他地方菜系的菜肴概念、文化、特点以及代表菜制作的方法，培养学生的民族热情和对中式菜肴菜系的认同感。	72
7	食品雕刻	本课程属于专业核心课，本课程主要介绍食品雕刻的基础知识、原理和方法，通过练习使学生掌握食品雕刻的工艺技术与操作的技能，了解有关食品雕刻的规范及动植物雕刻的组合技巧和方法，使学生能正确运用各种工具、手法、技巧进行食品原料的平面刀花批改，花卉、动物等立体形态雕刻和简单座雕的雕刻技术。	36
8	烹饪原料 与加工技术 (粤菜)	本课程属于专业基础课，理论实操一体化课程。本课程主要介绍讲解粤菜的原料分类和品质鉴定、储存保管方法、原料的产品特点和加工方法、烹饪原料在菜肴中的加工和应用，通过课程的学习，使学生掌握烹饪原料的分类、加工方法、烹饪应用和菜肴制作，能结合烹饪原料进行原料的加工和菜肴的制作。	72
9	菜点美化与装 饰	本课程属于专业基础课，本课程主要介绍烹饪菜点造型的基础知识，学习菜肴盘饰各种围边技术和作品制作，并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪菜点盘饰的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和菜点装饰作品制作能力，运用所学的知识在实际工作进行应用。	36
10	成本核算	本课程属于专业基础课。本课程主要介绍餐饮成本计算的基本原理和	18

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		要求等基本知识。通过本课程的学习,使得学生了解主辅料、调味品、餐饮产品、筵席成本的成本核算基本方法和管理的的重要性等基本知识和技巧,培养学生能够根据成本核算的要求,科学设置和熟练运用成本核算账户等工作能力。	
11	中式面点基础	本课程属于专业基础课,理论实操一体化课程。本课程主要介绍中式面点制作的常见工具、面点制作的基本技能、面团的概念及形成原理、面点制作的工艺流程等知识。通过课程的学习,使学生掌握面点制作的基本技能,能够正确使用面点制作常见的工作完成面点制作,掌握面点成型的基本技巧,能够熟练完成面团调制、揉制等面点制作基本过程。	36
12	中式面点制作	本课程属于专业核心课,理论实操一体化课程;本课程主要介绍中式面点制作工艺的流程、原料鉴别、中式面点品类等基础理论知识,通过课程的学习,使学生熟悉点心制作原料的选择、面团、馅心、成形、加温、装饰等工艺流程,能够熟练运用各类点心制作的核心技巧,能根据所学知识还原制作过程,良好应对不同中式(粤式)面点品种制作过程中的问题。	72

### (3) 综合实践课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	认知实习(服务周)	本课程为校内综合实训,即一年级两个学期的校内服务周与二年级参与校内真实接待服务。通过本课程的学习,使学生初步掌握餐饮烹调知识和技巧,强化学生实践能力。	30
2	岗位实习	按照企业指导老师应预先确定技能训练方案和进程安排,让学生到企业相关岗位严格按照岗位标准进行轮岗训练。通过实际操作训练、分阶段实施、理论联系实际等方式,让学生尽可能涉及企业生产全过程的工作任务实践,熟悉生产各环节的技能要求,理解并遵守生产质量管理规范,能够独立完成所在工作岗位的工序操作,切实提高业务工作能力和职业道德修养,并按要求提供实习过程小结和阶段性考核评价记录。	540

## 2. 专业选修课(专业群拓展课)

表 7 专业群拓展课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	菜点美化与装饰	本课程属于专业基础课,本课程主要介绍烹饪菜点造型的基础知识,学习菜肴盘饰各种围边技术和作品制作,并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习,使学生掌握烹饪菜点盘饰的基本知识和基本技能,培养学生具有正确的审美观念和菜点装饰作品制作能力,运用所学的知识在实际工作进行应用。	36
2	营养套餐设计	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍中式筵席营养设计原则以及营养分析原理。通过本课程的学习,使得学生进一步熟悉食谱编制原则和餐食调查方法、菜点营养成分标示、营养标签制作、食谱编制等知识。并培养学生为特殊人群进行营养餐设计与独立制作的能力。	36
3	客家菜制作	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍客家菜的历史、内涵、特质等方面基础知识。通过本课程的学习,使得学生加深对客家菜肴的特点等相关知识的理解,并培养学生一定饮食审美的能力,具有独立制作代表性的客家菜肴品种的能力。	36
4	潮州菜制作	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍潮州菜的历史、内涵、特质等方面基础知识。通过本课程的学习,使得学生加深对潮州菜肴的特点等相关知识的理解,并培养学生一定饮食审美的能力,具有独立制作代表性的潮州菜肴	36

		品种的能力。	
5	水果拼盘	本课程属于专业群拓展课。本课程通过介绍水果拼盘的基本知识和基本技术,以结构、色彩感等方面表现水果拼盘造型手法,训练水果搭配观察、创造的能力。通过本课程的学习,使学生了解美学认知、实物造型、色彩搭配、图案设计等内容,能正确运用各种工具、手法、技巧完成水果拼盘的制作。	36
6	广式风味点心	本课程属于专业群拓展课。本课程主要通过介绍广式风味点心及创新点心制作基本知识及技巧。通过本课程的学习,使得学生掌握点心创新制作的方法与思路,懂得其他地方代表点心的制作技能。能够正确运用各种工具、手法、技巧完成广式风味点心的制作。	36
7	像形点心	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍像形点心的历史、特点、内涵等基本理论知识和像形点心制作技巧。通过本课程的学习,使得学生能熟练地使用各种像形点心制作的工具完成像形点心制作。具备解决每种像形点心产品制作过程中出现问题的能力。	36
8	中国食疗与养生	本课程属于专业拓展课。本课程主要介绍饮食保健基础等理论知识。通过本课程的学习,使得学生能熟悉四季以及区域饮食禁忌、养生食谱、掌握饮食调补具备原则与食物搭配规则等基本理论知识。	36
9	西式简餐制作	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍各类西式快餐、时尚简餐、商务工作餐、意式简餐、法式简餐制作和装盘技术等知识。通过本课程的学习,使得学生能熟悉西式简餐的制作基本知识,掌握各种原料加工、制作方法和烹调技法的制作方法技巧,能够熟练运用西式简餐成型技法及烹调方法。	36
10	西餐菜肴制作	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍各类冷头盘(菜)、小吃制作及装盘技术,以及冷汁、各类汤菜制作、汤汁及热菜菜肴的制作和装盘技术。通过本课程的学习,使得学生能熟悉冷菜制作基本知识,掌握各种冷菜加工、制作方法和烹调技法冷汤的制作方法技巧,能够熟练运用西餐烹饪菜肴成型技法及烹调方法。	36
11	酒水文化	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍西餐常见酒水品牌、特性、及服务要求,给学生重点介绍常见酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展等。通过本课程的学习,使得学生提高对西餐酒水的认识,通过实际操作经典鸡尾酒的调制,认识各类酒水、在西餐中的应用。	36
12	日式简餐制作	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍日式简餐的历史、内涵、特质等方面基础知识。通过本课程的学习,使得学生加深对日式料理肴的特点等相关知识的理解,并培养学生一定饮食审美的能力,具有独立制作代表性的日式料理肴品种的能力。	36
13	韩国料理	本课程属于专业群拓展课。本课程主要介绍韩式料理的历史、内涵、特质等方面基础知识。通过本课程的学习,使得学生加深对韩式料理肴的特点等相关知识的理解,并培养学生一定饮食审美的能力,具有独立制作代表性的韩式料理肴品种的能力。	36
14	成本核算	本课程属于专业基础课。本课程主要介绍餐饮成本计算的基本原理和要求等基本知识。通过本课程的学习,使得学生了解主辅料、调味品、餐饮产品、筵席成本的成本核算基本方法和管理的的重要性等基本知识和技巧,培养学生能够根据成本核算的要求,科学设置和熟练运用成本核算账户等工作能力。	18
15	中式面点基础	本课程属于专业基础课,理论实操一体化课程。本课程主要介绍中式面点制作的常见工具、面点制作的基本技能、面团的概念及形成原理、面点制作的工艺流程等知识。通过课程的学习,使学生掌握面点制作的基本技能,能够正确使用面点制作常见的工作完成面点制作,掌握面点成型的基本技巧,能够熟练完成面团调制、揉制等面点制作基本过程。	36
16	中式面点制作	本课程属于专业核心课,理论实操一体化课程;本课程主要介绍中式面点制作工艺的流程、原料鉴别、中式面点品类等基础理论知识,通过课程的学习,使学生熟悉点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程,能够熟练运用各类点心制作的核心技巧,能根据所学知识还原制作过程,良好	72

应对不同中式（粤式）面点品种制作过程中的问题。

## 八、教学进程总体安排

### （一）教育教学活动周数分配表

表 8 教育教学活动周数分配表

教育教学活动时间安排表									
序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
			一	二	三	四	五	六	
1	教学活动时间	理论教学、实践教学、技能鉴定、资格认证	18	18	18	18	18	18	108
2	其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动		1	1	1	1	1	5
4		入学教育、军训	1						1
5		毕业教育、离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

### （二）学时、学分比例表

表 9 各类课程学时、学分比例表

各类课程学时、学分统计表					
课程类别		学时		学分	
		学时数	比例	学分数	比例
必修课	公共基础课程	1080	34.35%	60	35.29%
	专业课程	1434	45.61%	67	39.41%
选修课	专业课程	620	20.04%	43	25.29%
合计		3144	1	170	1
实践性教学课时		1630	51.84%		

### （三）课程设置与教学进程安排表

见附录

## 九、实施保障

### （一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

#### 1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。专业现有专任教师共 15 人，其中专任高级教师 5 人，占 33%；双师型教师 15 人，占比 100%。

专业现有兼职教师共 2 人，整合了校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任产业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

#### 2. 专业带头人

专业带头人具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广

泛联系行业企业，了解国内行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在专业改革发展中起引领作用。

### 3. 专任教师

专任教师应具有中等职业学校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有相关专业本科及以上学历；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；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历，本专业内专任专业教师“双师型”教师比例为100%。

### 4. 兼职教师

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。

## （二）教学设施

### 1. 教室基本要求

具备信息化教学设备，满足信息化教学需要。

### 2. 校内实训室基本要求

本专业具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能，实训场所符合面积、安全、环境等方面的条件要求，实训设施（含虚拟仿真实训场景等）先进，能够满足实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展中餐烹饪专业实训活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。

校内实训基地有教师示范实训室、学生操作实训室和综合实训中心。实训室包括：中餐烹调示范室、中餐烹调操作室等。实训设备配置不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。学校根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。主要设施设备及数量见下表：

表 10 校内实训室基本情况

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
1	中餐智能实训室 (5间)	教师示范和学生操作	炒炉	65	台
			蒸汽柜	4	组
			不锈钢工作台	47	套
			电化教学设备	1	套
			双耳锅、手勺、锅铲等	65	套
			刀具	150	套
			砧板	65	个
			抽风设备	1	套

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
			不锈钢四门冰箱	18	台
			配套座椅	5	套
			万能蒸烤箱	13	台
			垃圾桶	10	个
			餐具、容器、码兜	足量	
			电子称	15	个
2	烧卤智能实训室 (2间)	教师示范与学生操作	炒炉	2	台
			烧炉	2	组
			不锈钢工作台	4	套
			电化教学设备	1	套
			磨刀石	16	套
			抽风设备	6	套
			不锈钢四门冰箱	12	台
			万能蒸烤箱	2	台
			双耳锅、手勺、锅铲等	2	套
			刀具	40	把
			砧板	80	个
			餐具、容器、码兜	足量	
			洗碗机	2	台
			电子称	4	个
垃圾桶	4	个			
3	雕刻智能实训室	教师示范与学生操作	双门冰箱	1	台
			不锈钢工作台	12	台
			水池	3	个
			餐具、容器、码兜	足量	

### 3. 校外实践教学（实训、实习）基地基本要求

表 11 校外实践教学（实训、实习）基地

序号	基地	功能	规模
1	白天鹅酒店	实训与实习	30人左右
2	香格里拉酒店	实训与实习	20人左右
3	南沙大酒店	实训与实习	30人左右
4	W酒店	实训与实习	10人左右
5	威斯汀酒店	实训与实习	10人左右
6	广州酒家集团	实训与实习	50人左右
7	新兴家喻酒家	实训与实习	15人左右
8	黄埔华苑酒家	实训与实习	10人左右

9	广州南沙越秀喜来登酒店	实训与实习	8 人左右
10	广州奥园喜来登酒店	实训与实习	6 人左右
11	广州富力丽思卡尔顿酒店	实训与实习	10 人左右
12	百胜餐饮（广东）有限公司	实训与实习	15 人左右
13	四季酒店	实训与实习	10 人左右
14	中国大酒店	实训与实习	15 人左右
15	广州花园酒店	实训与实习	15 人左右
16	广州康莱德酒店	实训与实习	15 人左右
17	广东新白云宾馆	实训与实习	10 人左右
18	展丰朗豪酒店	实训与实习	10 人左右
19	洛奇先生餐吧	实训与实习	15 人左右
20	希尔顿逸林酒店	实训与实习	15 人左右
21	广州华钜君悦酒店	实训与实习	15 人左右
22	广州厚朴饮食有限公司	实训与实习	10 人左右

### （三）教学资源

表 10: 教学资源有关要求

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。推荐优先使用国规教材以及广州市教育局教研院推荐的专业教材。根据 2020 中职英语新课标加入职业模块内容教材；根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	配置与课程配套的图书文献资料。图书馆馆藏专业类图书资料册数过万册。
数字资源配备	1、英语在线平台：配置与课程配套的相关数字化教学资源。 2、在学校网教平台建设专业网络课程； 3、在学校专业教学资源库建设电子课件、微课、视频等数字化资源。

### （四）教学方法

本专业采用项目教学，案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟等教学模式，打造优质课堂。

在中餐烹饪课堂教学上采用训赛相融的方法，把课本内容改编为中职学生英语技能竞赛的职业情景描述和职场应用内容，提高学生课堂学习的有效性，促进学生学以致用和锻炼学生的逻辑思维能力。

### （五）学习评价

本专业各门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课堂教学评价体系，合理评价学生综合的知识、技能、素质能力。

### （六）教学评价

#### 1. 专业课程的考核

专业课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，既要加强对学生知识技能的考核，又要加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

#### (1) 过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面进行考核评价

#### (2) 终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

#### (3) 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

### 2. 综合实训课程的考核评价

#### (1) 校内实训评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生各项实训实习项目的技能水平。

#### (2) 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

### 3. 顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

#### (七) 质量管理

以提高和保障教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，把学校各部门、各环节的教学质量管理活动严密组织起来，将教学和信息反馈的整个过程中影响教学质量的一切因素控制起来，形成一个有明确任务、职责、权限的相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

专业教学质量保障体系包括校系两级质保体系，紧密结合；各主要教学环节均应有质量标准，包括教学准备、课堂教学、答疑、批改作业、考试、实验、实训、实习等。

条件保障是基础。包括专业教学经费、设施、质量监控机构和人员等。过程管理是重点。包括规章制度、校系两级管理等。自我评估是核心。建立周期性的

校系、专业、课程、实习实训、毕业设计等在内的系统的评估制度，以及在校生与毕业生跟踪调查和社会评价等。反馈调节改进是落脚点。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，形成持续改进的机制。

## 十、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

### （一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分为 170 个学分。

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《广州市旅游商务职业学校学分认定和转换工作管理办法》。

### （二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学分的 50%与其他学年总分平均得分的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分按结业获肄业处理。

## 十一、附录

（一）2024 级中餐烹饪专业（三年班）课程设置与教学安排表

（二）2024 级中餐烹饪专业（创新班）课程设置与教学安排表

（三）2024 级中餐烹饪专业（三二贯通班）课程设置与教学安排表

中餐烹饪专业群(中餐烹饪三年制) 课程设置与教学安排表 (2024级)

课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									18周	18周	18周	18周	18周	18周		
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试	
		小计					60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0
	专业课	专业群平台课	1	烹饪工艺美术	C	2	36	18	18			2				考试
			2	厨房管理	A	2	36	36	0					2		考试
			3	饮食营养与配餐	A	2	36	36	0		2					考试
			4	餐饮食品安全与操作规范	A	1	18	18	0	1						考试
			5	智能烹饪基础	C	3	54	18	36	3						考试
			6	烹饪概论	A	1	18	18	0	1						考试
		专业核心课	1	烹饪基本功	C	4	72	18	54	4						考试
			2	烹饪原料与加工技术(粤菜)	C	4	72	18	54		4					考试
			3	式菜肴制作(粤菜烹调技术)	C	6	108	28	80			6				考试
			4	中式菜肴制作(粤菜制作)	C	11	198	8	190				6	5		考试
			5	中式冷菜与冷拼制作	C	4	72	4	68			4				考试
			6	粤式烧卤	C	4	72	4	68				4			考试
			7	食品雕刻	C	3	54	3	51		3					考试
			8	成本核算	A	1	18	18	0			1				考试
		实习实训	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周						
			2	岗位实习	B	18	540	0	540			4周	4周		18周	
		小计					67	1434	245	1189	9	9	13	10	7	0
	选修课	限定选修课	1	中高职衔接基础模块	C	20	360	360						20		考查
			2	菜点美化与装饰	C	3	54	3	51				3			
综合素质课		1	中华优秀体育文化	C	4	72	8	64	2	2					考查	
		2	心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1			考查	
		3	综合素质通识课程(线上)	A	8	144	144		2	2	2	2	0	0	考查	
4	任意选修课	B	4	72	0	72			2	2			考查			
小计					43	774	551	223	5	5	5	8	20	0		
线下教学学时合计					162	3144	1514	1630	30	30	28	28	27	0		
线上教学学时合计					8	144	144	0	2	2	2	2	0	0		
教学学时总计(线上线下)					170	3288	1658	1630	32	32	30	30	27	0		

注: 1. 线下教学周总课时: 第一、二学期30节(专业课各9节), 第三、四学期按28节(专业课各13节), 第五学期27节(专业课7节), 原则上第六学期安排岗位实习。  
 2. 课程类型包括纯理论(A)、纯实践(B)、理论+实践(C)。  
 3. 考核方式包括考试、考查等。  
 4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学, 不计入线下周课时; 线下教学学时合计3144节, 教学学时总计(线上线下)为3288节。

中餐烹饪专业群(中餐烹饪创新班) 课程设置与教学安排表 (2024级)

课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式		
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六			
									18周	18周	18周	18周	18周	18周			
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2				考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2						考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3				考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2				考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2				考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1				考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2				考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1						考试	
			小计		60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0			
	专业课	专业群平台课	1	烹饪工艺美术	C	2	36	18	18			2					考试
			2	厨房管理	A	2	36	36						2			
			3	饮食营养与配餐	A	2	36	36	0		2						考试
			4	餐饮食品安全与操作规范	A	1	18	18	0	1							考试
			5	智能烹饪基础	C	3	54	18	36	3							考试
			6	烹饪概论	A	1	18	18	0	1							考试
		专业核心课	1	烹饪基本功	C	4	72	18	54	4							考试
			2	烹饪原料与加工技术(粤菜)	C	4	72	18	54		4						考试
			3	式菜肴制作(粤菜烹调技术)	C	6	108	28	80			6					考试
			4	中式菜肴制作(粤菜制作)	C	11	198	0	198				6	5			考试
			5	中式冷菜与冷拼制作	C	4	72	4	68			4					考试
			6	粤式烧卤	C	4	72	4	68				4				考试
			7	食品雕刻	C	3	54	3	51		3						考试
			8	成本核算	A	1	18	18	0			1					考试
		实习实训	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周							
			2	岗位实习	B	18	540	0	540			4周	4周			18周	
			小计		67	1434	237	###	9	9	13	10	7	0			
		选修课	限定选修课	1	中高衔接基础模块	C	20	360	360						20		考查
				2	菜点美化与装饰	C	3	54	3	51				3			
综合素质课	1		中华优秀体育文化	C	4	72	8	64	2	2					考查		
	2		心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1			考查		
	3		综合素质通识课程(线上)	A	8	144	144		2	2	2	2	0	0	考查		
4	任意选修课	B	4	72	0	72			2	2				考查			
	小计		43	774	551	223	5	5	5	8	20	0					
线下教学学时合计					162	3144	1506	1638	30	30	28	28	27	0			
线上教学学时合计					8	144	144	0	2	2	2	2	0	0			
教学学时总计(线上线下)					170	3288	1650	1638	32	32	30	30	27	0			

注：1. 线下教学周总课时：第一、二学期30节(专业课各9节)，第三、四学期按28节(专业课各13节)，第五学期27节(专业课7节)，原则上第六学期安排岗位实习。  
 2. 课程类型包括纯理论(A)、纯实践(B)、理论+实践(C)。  
 3. 考核方式包括考试、考查等。  
 4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学，不计入线下周课时；线下教学学时合计3144节，教学学时总计(线上线下)为3288节。

中餐烹饪专业群(中餐烹饪三二贯通班) 课程设置与教学安排表 (2024级)

课程性质	课程类别	序号	课程名称	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六		
									18周	18周	18周	18周	18周	18周		
必修课	公共基础课	1	思想政治	A	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		2	历史	A	4	72	72	0	2	2					考试	
		3	语文	A	12	216	216	0	3	3	3	3			考试	
		4	数学	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		5	英语	A	10	180	180	0	3	3	2	2			考试	
		6	信息技术	C	6	108	28	80	2	2	1	1			考试	
		7	体育与健康	C	8	144	24	120	2	2	2	2			考试	
		8	艺术	C	2	36	18	18	1	1					考试	
			小计		60	1080	862	218	18	18	12	12	0	0		
	专业课	专业群平台课	1	烹饪工艺美术	C	2	36	18	18			2				考试
			2	厨房管理	A	2	36	36	0						2	考试
			3	饮食营养与配餐	A	2	36	36	0		2					考试
			4	餐饮食品安全与操作规范	A	1	18	18	0	1						考试
			5	智能烹饪基础	C	3	54	18	36	3						考试
			6	烹饪概论	A	1	18	18	0	1						考试
		专业核心课	1	烹饪基本功	C	4	72	18	54	4						考试
			2	烹饪原料与加工技术(粤菜)	C	4	72	18	54		4					考试
			3	式菜肴制作(粤菜烹调技术)	C	6	108	28	80			6				考试
			4	中式菜肴制作(粤菜制作)	C	12	216	26	190				6		6	考试
			5	中式冷菜与冷拼制作	C	4	72	4	68						4	考试
			6	食品雕刻	C	3	54	3	51		3					考试
			7	成本核算	A	1	18	18	0			1				考试
			8	中国地方风味菜肴	C	3	54	3	51						3	考试
		实习实训	1	认知实习(服务周)	B	1	30	0	30	1周						
			2	岗位实习	B	18	540	0	540			4周	4周	18周		
			小计		67	1434	262	1172	9	9	9	6	0	15		
		选修课	限定选修课	1	中高职衔接基础模块	A	8	144	84	60						8
2	菜点美化与装饰			C	3	54	3	51				3				
3	中式面点基础			C	4	72	14	58			4					
4	中式面点制作			C	8	144	36	108				4		4		
综合素质任选	1		中华优秀体育文化	C	4	72	8	64	2	2					考查	
	2		心理健康/劳动教育	C	4	72	36	36	1	1	1	1			考查	
	3		综合素质通识课程(线上)	A	8	144	144		2	2	2	2		0	考查	
	4		任意选修课	B	4	72	0	72			2	2			考查	
	小计		43	774	325	449	5	5	9	12	0	12				
线下教学学时合计					162	3144	1305	1839	30	30	28	28	0	27		
线上教学学时合计					8	144	144	0	2	2	2	2	0	0		
教学学时总计(线上线下)					170	3288	1449	1839	32	32	30	30	0	27		

注：1. 线下教学周总课时：第一、二学期30节（专业课各9节），第三、四学期按28节（专业课各13节），第六学期27节（专业课19节），原则上第五学期安排岗位实习。  
 2. 课程类型包括纯理论(A)、纯实践(B)、理论+实践(C)。  
 3. 考核方式包括考试、考查等。  
 4. 公共基础类综合素质任意选修课开展线上教学，不计入线下周课时；线下教学学时合计3144节，教学学时总计(线上线下)为3288节。

附 2:

## 广州市旅游商务职业学校 教学进程变更审批表

申请教师			申请日期					
专业名称			年 级					
变更形式		课程名称及编号	周课 时	理论 课时	实践 课时	总学 时	考试 类型	安排 学期
调整 计划	原来计划安排							
	申请调整为							
增加计划								
变更 原因								
教研 组意 见	教研组长签名： 年____月 ____日							
教务 科意 见	教务科（签章）： 年 月 日							
校党 委意 见	校党委书记（签章）： 年 月 日							