

广东创新科技职业学院·中职部
2022 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

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

基本修业年限3年，最长修业年限5年。

四、职业面向

表1 职业面向一览表

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
旅游大类 (74)	中餐烹饪 (740201)	餐饮类 (7402)	4-03 (GBM 4-3) 餐饮服务人员	4-03-01 (GBM 4-31) 中餐烹饪人员	中级中式烹调师, 中 级计算机操作员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应珠三角、东莞市区域经济发展，特别是东莞市旅游产业发展需要，具有正确的世界观、人生观和价值观，具备一定的国际视野、创新意识、创业精神，具有良好的职业道德、职业意识、职业纪律、敬业精神，具有良好的身体素质，具有较系统的从事烹饪专业相关岗位的基础知识和综合职业素养，能从事中式热菜制作、冷菜制作、食品雕刻、面点制作等相关技术岗位工作的德、智、体、美、劳全面发

展的高素质技术技能人才，同时为高等职业院校输送合格人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力要求如下：

1. 素质目标

（1）热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

（2）具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

（3）具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

（4）具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

（5）具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识，服务意识和创新意识。

（6）具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

（7）具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2. 知识目标

(1) 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。

(2) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

(3) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

(4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求与实践操作。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

3. 能力目标

(1) 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

(2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

(4) 能运用不同技法、刀法、烹调方法等合理加工；

(5) 能进行粤菜、雕刻、冷菜冷拼菜肴艺术造型设计。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

1. 必修课程

表2 公共基础必修课程一览表

序号	课程名称	主要内容和教学要求	基本学分	基本学时
1-4	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设	2	36
	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设	2	36
	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设	2	36

	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设	2	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设	11	198
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设	8	144
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设	8	144
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设	10	180
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设	6	108
10	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设	4	72
11	劳动教育	依据国家有关规定开设	2	36
12	国家安全教育	依据国家有关规定开设	1	18
13	国防教育（军事技能训练）	依据国家有关规定开设	1	30
14	入学教育与毕业教育	依据国家有关规定开设	1	30
15	公共艺术	依据国家有关规定开设	4	72

2. 选修课程

表3 公共选修课程一览表

序号	课程名称	主要内容和教学要求	基本学分	基本学时
1	入学教育与毕业教育	根据学校统一安排和专业的职业面向而定	2	36
2	第二课堂	第二课堂包括技能类、竞赛类、文艺类、文学类、创新教育等。	10	180

（二）专业（技能）课程

1. 必修课程

表4 专业必修课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
1	烹饪原料及初加工	通过讲授烹饪原料的基础知识，使学生熟悉各类原料的产地	上市季节、感官品质指标和用途，掌握主要的检验和储存保管方法，明确原料初加工技术在烹调中所占的重要地位，为操作实践打下良好基础	专业基础课程
2	中餐基本功训练	通过本课程的学习，使学生在烹饪加工过程中，必须掌握的最基本的烹饪知识与烹饪技能	烹饪基本功训练主要教学内容包括刀工技能训练、翻锅技能训练、烹饪原料初加工训练、原料初步熟处理技能训练、原料涨发技能训练等。通过本课程的学习，熟练掌握基本的操作技法，为以后烹饪工艺实训打下坚实的基础	

3	中式面点基础	该课程主要使学生学会使用面点制作的常用工具、了解常用面团的概念和形成原理	训练学生掌握制作面点的基本手法，熟练掌握制作面点的程序，例如和面、揉面、搓条、下剂、擀皮、上陷、成型、熟制和装盘。提高学生的实际操作能力。	
4	烹饪营养与卫生	在认识常见烹饪原料的基础上，使学生了解各类原料的营养成分和卫生要求	理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的营养知识和卫生知识，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础	
5	烹饪工艺学	了解中国烹饪基本概念、主要特征	掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作等工艺的基本原理与常用方法	专业核心课
6	面点工艺学	了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理	掌握各种面团制作工艺过程，各种制馅方法，以及成型和熟制方法	
7	中餐烹调技术	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准	掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜	

8	中式面点技术	使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能,熟练掌握中式面点制作程序和操作技能,使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力,达到中级面点师的理论水平。	讲授烹饪专业所必需的中式面点制作基础知识和基本理论,传授中式面点制作的基本方法,为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	
9	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行;熟悉现代厨房布局与基本运行流程,以及常用厨房设备使用和基本维护	掌握餐饮企业运行、餐饮成本核算、中央厨房基本运行、现代厨房基本运行,以及常用厨房设备使用和基本维护	
10	果酱画与盘饰制作	具有设计盘饰图案、构图、色彩搭配的能力;能熟练运用果酱画的制作技艺;	能熟练运用冷菜、冷拼与食品雕刻的制作技法、拼摆手法和雕刻技巧;能独立完成花色拼盘和常用果蔬雕刻,会熟练使用果酱画、围边点缀的制作技艺;	
11	专业技能综合实训 1: 烹饪操作技能训练	通过本课程的学习,使学生在烹饪加工过程中,必须掌握的最基本的烹饪知识与烹饪技能	掌握菜肴组配基本概念、主要规则,以及调配原料、菜肴制作等工艺的基本原理与常用方法	
12	专业技能综合实训 2: 面点操作技能训练	了解面点原料知识;熟悉各种面团调制原理	训练学生掌握制作面点的基本手法,熟练掌握制作面点的程序,例如和面、揉面、搓条、下剂、擀皮、上陷、成型、熟制和装盘。提高学生的实际操作能力。	
13	专业技能综合实训 3: 特色菜点开发	了解中餐烹饪或面点原料知识;根据实际方向进行中餐或中点的特色开发	训练学生掌握制作中餐烹饪或面点的制作方法,具有开发特色菜点的能力	
14	见识实习	组织学生在实际岗位实习,学生在岗位工作中体验、应用前续课程所学理论,反复训练工	刀工 1——初加工:摘菜、洗涤;涨发;水台(各类水产品的宰杀)等。刀工 2——配菜:常用菜肴的配制。拼摆和雕刻——打荷:围边、装饰、	

		作岗位所需能力,对在工作岗位遇到的问题 和疑惑,能在企业师傅和学校指导老师的辅导下解决,在理论-实践-再理论的循环中提升学生的专业能力和其他能力。	点缀。 勺工——前翻:常用烹调方法的掌握,员工菜肴的制作。 中点——包子、蒸点、炸点等制作	
15	岗位实习	组织学生在实际岗位实习,学生在岗位工作中体验、应用前续课程所学理论,反复训练工作岗位所需能力,对在工作岗位遇到的问题和疑惑,能在企业师傅和学校指导老师的辅导下解决,在理论-实践-再理论的循环中提升学生的专业能力和其他能力。	刀工 1——初加工:摘菜、洗涤;涨发;水台(各类水产品的宰杀)等。 刀工 2——配菜:常用菜肴的配制。 拼摆和雕刻——打荷:围边、装饰、点缀。 勺工——前翻:常用烹调方法的掌握,员工菜肴的制作。 中点——包子、蒸点、炸点等制作	

表5 职业岗位能力与课程对照表

序号	职业岗位	典型工作任务	职业岗位能力要求	对应课程
1	热菜烹调师	选购原料 原料初加工 切配原料 烹制菜肴 装盘、装饰处理	1. 具备烹饪原料鉴别能力 2. 具备原料初加工能力 3. 具备切配能力 4. 具有烹制菜肴能力	1. 《中式烹饪工艺》 2. 《烹饪基本功》 3. 《烹饪原料》 4. 《莞式菜肴制作》 5. 《烹调操作技能训练》
2	冷菜烹调师	选购原料 原料初加工 切配原料 冷菜摆拼	1. 具备烹饪原料鉴别能力 2. 具备原料初加工能力 3. 具备切配能力 4. 具有冷菜摆拼的能力	1. 《冷拼工艺》 2. 《烹饪基本功》 3. 《中式烹饪工艺》 4. 《烹饪原料》 5. 《烹调操作技能训练》
3	食品雕刻师	菜品装饰 烹饪艺术展示	1. 具备烹饪原料鉴别能力 2. 具备原料初加工能力	1. 《食品雕刻与菜品装饰》

		创新菜品研发	3. 具备食品雕刻制作能力 5. 具有菜肴装饰能力	2. 《烹饪基本功》 3. 《面塑与糖艺制作》
4	面点师	面坯调制 馅心调制 面点成型与熟制 装盘、装饰处理	1. 具备面坯调制能力 2. 具备馅心调制能力 3. 具备点心成型的能力 4. 具备面点熟制处理能力 5. 具有菜点装饰能力	1. 《面点工艺》 2. 《面点基本功》 3. 《烹饪原料》 4. 《名菜名点制作》

2. 选修课程（专业方向限选课程）

表6 专业方向限选课程一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	备注
1	食品雕刻与冷拼	通过本课程学习，使学生了解食品雕刻的意义、作用、种类、艺术要求；掌握食品雕刻原料的特性及选材的方法；掌握食品雕刻半成品和成品的保管方法；学会食品雕刻的常用手法和刀法以及了解食品雕刻的基本要求；能够根据筵席主题进行食品雕刻设计与制作，并将之运用到菜品设计中。	通过理论与实践相结合的教学，使学生熟练掌握低、中、高档宴会冷菜的制作技艺；熟练掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的制作技法、拼摆手法技巧；重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺。	方向 1: 中 餐烹 调方 向
2	菜品设计与制作	掌握菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法； 掌握不同烹调方法进行菜品设计的方法	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计	
3	风味菜制作	掌握勺工的作用、基本操作方法及要求； 掌握各种刀法的运用方法，各种原料的成型方法； 掌握初步熟处理的作用、操作方法及关键 了解和熟悉上浆、上粉、拌粉和勾芡的意义、作用及种类； 掌握各种热菜的	以粤菜风味菜为主，同时了解鲁菜、川菜、淮扬菜、徽菜、闽菜、湘菜的特色、原料、制法、制作窍门等。	

		烹调方法和操作关键； 熟悉装盘的基本要求； 熟悉中餐不同流派的风味特点。		
4	面塑制作	能够掌握面塑基础原料调制基本功（基本操作技能）。 能够正确使用面塑、常用设备、工具和日常维护。 能够独立完成的常见面塑配件的制作。 能够独立完成的常见面塑模具制品的制作。	面塑，俗称“捏面人”。它以糯米面为主料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造各种栩栩如生的形象。如今，面塑艺术作为珍贵的非物质文化遗产受到重视，根据所需随手取材，在手中几经捏、搓、揉、掀，用小竹刀点、切、刻、划、塑成身、手、头面，披上发饰和衣裳，顷刻之间，栩栩如生的艺术形象便脱手而成。	方向 2：中 餐面 点方 向
5	粤式点心制作	能够创新品种、灵活运用所学知识。 能独立完成粤式点心的操作过程工艺，并且能制定不同的宴会面点。 能够掌握粤式点心的制作与特点，并融通各地方风味的面点特色。 能够记住并学会几种粤式点心的制作方法以及投料标准，能够分辨出各种原材料在制作面包中起到的作用，能够按照品种的不同，选择正确的操作手法。	本课程通过讲授面点基本制作技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生运用不同的技术手法，独立制作各式面点品种。熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术，包括面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能，使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题，达到中级面点师的操作技能要求。	
6	风味点心制作	熟悉面点原料的质量鉴定方法、保管方法及烹饪用途。 能够熟练调制各种面团以及制作各种基础中式面点造型。 能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色；能设计、加工各类面点品种；达	以广式风味点心为主，同时了解苏式、京式、川式以及其他地方风味点心的特色、原料、制法、制作窍门等。	

		到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。		
--	--	---	--	--

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），假期 12 周。每学年分为两个学期，每学期教学周 18 周，复习、考试 2 周。

2. 3 年总学时不低于 3000，总学分不低于 170，国防教育（军事技能训练）、入学教育、职业技能训练项目（整周实训）、跟岗实习（社会实践）、顶岗实习等以 1 周为 1 学分计算。

（二）课程学时与学分的分配

表7 课程学时与学分分配表

课程类别	课程性质	学分	学时	学时占比%	备注
公共基础课程	必修课	64	1194	34.1%	1. 公共基础课程学时占总学时的1/3及以上； 2. 选修课学时占总学时的比例应不少于10%； 3. 实践性教学学时累计不低于总学时的50%。
	选修课	12	216	6.2%	
专业（技能）课程	必修课	84	1762	50.4%	
	选修课	18	324	9.3%	
合计		178	3496	100%	总学时不低于3000

（三）学年学期教学活动安排

表8 学年学期教学活动安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
第一学期20	☆	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	※	※
第二学期20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	※	※
第三学期20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	※	※
第四学期20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	※	※

第五学期20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	■	■	■	■	※	※
第六学期18	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	毕业离校

注：☆为国防教育（军事技能训练）、入学教育，—为课堂教学，※为课程项目答辩、论证、展示、课程考试，○为职业技能训练项目（整周实训），■为跟岗实习（社会实践）、顶岗实习。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1。
2. 学历要求：本科学历以上教师占专业教师队伍95%以上。
3. 职称要求：高级职称教师比应在10%以上，中级职称教师比应在60%以上。

4. 双师素质教师占专业教师比不低于60%。

5. 师资年龄结构要求：老、中、青教师比约为：2：5：3。

6. 专业教师知识结构的多样性要求：

应具有扎实的专业知识和技能，了解行业工作岗位职责与岗位要求，能够胜任专业相关课程的教育教学和科研工作，具备崇高的师德、较强的社会服务能力、强烈的责任心以及团队合作精神，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。具有中职教师资格证和行业相关职业资格证书。

7. 兼职教师应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，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。

8. 专业带头人资质规范要求

（1）具备讲师以上职称。

（2）具备先进的教育理念。

（3）具有把握专业发展方向、课程开发与改革、产品设计和技术开发的能

力。

- (4) 具备教研改革能力和经验，具有先进的教学管理经验和组织协调能力。
- (5) 具备较强的专业水平、专业能力。
- (6) 能够指导教学团队完成各项专业及课程建设工作。
- (7) 具备开展横向课题的能力和经验，打造经营教学。
- (8) 与行业界建立良好关系的能力。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

表9 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	主要实训项目	对应课程名称	开设学期
1	智能餐饮实训基地	基本功训练、菜肴制作、冷拼技术、食品雕刻、果酱画	《中餐基本功训练》 《中餐烹调技术》 《烹饪工艺学》 《食品雕刻与冷拼》 《果酱画与盘饰制作》	1. 2. 3. 4. 5
2	新餐饮实训中心	中式面点制作、面塑制作	《中式面点基础》 《中式面点技术》 《面塑制作》 《面点工艺学》	2. 3. 4. 5

2. 校外实习实训基地

表10 校外实习实训基地一览表

序号	基地企业名称	主要合作内容
1	广东创新科技职业学院东莞百胜餐饮（广东）有限公司实训基地	认识实习、见识实习、岗位实习
2	广东创新科技职业学院广东创新鸿骏智能技术有限公司实训基地	订单班、新型学徒制 认识实习、课内实训
3	广东创新科技职业学院东莞永益食品有限公司实训基地	课程建设、教师培训
4	广东创新科技职业学院东莞莞香楼饮食服务有限公司实训基地	订单班、新型学徒制 认识实习、见识实习、岗位实习
5	广东创新科技职业学院福州市凡塔斯餐饮管理有限公司实训基地	认识实习、创新创业实践

(三) 教学资源

学校建立专项资金用于购置教材和馆藏图书。学校健全教材选用制度，按程序规范选用教材，优先选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例。学校重视并鼓励课程开发工作，积极开发新课程模式，特别是适应于学分制管理的模块式课程和综合化课程的研究和探索。学校将加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，服务学生终身学习。

（四）教学方法

不断总结推广现代学徒制试点经验，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、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、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。为适应“互联网+职业教育”新要求，全面提升教师信息技术应用能力，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，积极推动教师教学角色的转变和教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学评价等方面的改革。

（五）学习评价

学生学习评价主要通过课程考核来实现。课程考核分为考试和考查两种类型，主要依照课程的性质以及对于支撑培养目标的重要程度确定。每学期一般安排 2 至 4 门考试课程，且以闭卷考试为主。本专业将严格落实培养目标和培养规格的要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在总成绩中的比重；严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、毕业设计等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

课程过程性考核(阶段性考核)的内容(项目)和方式,包括但不限于以下方面:到课率与平时作业,阶段测试(单元测验)课堂小测验、(阶段性)课程设计,案例策划,方案设计,作品设计,项目设计,课程论文,大作业,社会调查(调研报告),实践项目测试,职业素养测试,等等。所有课程可根据课程本身特点和性质、结合教学实际自行选择,也可以是课程教学团队自行拟定的其他考核项目。

(六) 质量管理

根据专业设置的培养目标,实施教学质量的控制,即教学计划的编制过程、教学计划与课程实施以及各个教学环节的控制。通过健全各项教学质量管理工作规范和对教学质量检查、评价的系统,运用现代化信息技术系统收集、处理和反馈教学各个环节的信息,实现教师质量管理的规范化、科学化和制度化。

根据课程特点,专业课程中融入专业技能竞赛以及专业考证知识,对提高教学质量提出更高要求,要符合相关要求。

九、毕业要求

在校修业期间,需要满足以下条件方可毕业。

1. 综合素质测评合格;
2. 须修满本专业所规定的学时学分,完成规定的教学活动(含实践教学活
动),顶岗实习考核成绩合格;
3. 获得本专业相关职业资格(技能)证书一个以上(含一个),或获得全国
计算机等级一级证书或全国英语等级证书;
4. 《国家学生体质健康标准》测试合格。

毕业时,经补考后仍有不及格课程的学生,按结业处理,由学校发给结业

证书；结业后，可在二年内按学校教务管理部门规定的时间参加补考，补考成绩及格者，按文件规定换发毕业证书。

表11 中餐烹饪专业职业资格（技能）证书

证书名称	考证时间（学期）	发证单位	备注
全国计算机一级等级证书	第三学期开学初	教育部	
厨师证书	第四、五学期	人力资源局	

十、附录（教学进程安排表）

专业教学进程安排表

2022级中餐烹饪专业教学进程安排表																	
课程模块			课程编号	课程名称	学分	计划教学时间分配			考核方式	各学期教学时间分配						备注	
						学时合计	理论学时	实践学时		一	二	三	四	五	六		
										18周	18周	18周	18周	18周	18周		
公共基础课程	公共基础必修	01	中国特色社会主义	2.0	36	36		考查	2	18周	18周	18周	18周	18周	18周		
		02	心理健康与职业生涯	2.0	36	36		考查		2							
		03	哲学与人生	2.0	36	36		考查			2						
		04	职业道德与法治	2.0	36	36		考查				2					
		05	语文	11.0	198	198		考试	3	3	3	2					
		06	数学	8.0	144	144		考试	2	2	2	2					
		07	英语	8.0	144	144		考试	2	2	2	2					
		08	体育与健康	10.0	180	20	160	考查	2	2	2	2	2				
		09	信息技术（含考证）	6.0	108	36	72	考试	3	3							
		10	历史	4.0	72	60	12	考试	2	2							
		11	劳动教育	2.0	36	6	30	考查	√	√	√	√	√				
		12	国防教育(军事技能训练)	1.0	30		30	考查	1周								
		13	国家安全教育	1.0	36	18	18	考查	√	√	√	√	√				
		14	入学教育与毕业教育	1.0	30	30		考查	0.5周				0.5周				
		15	公共艺术	4.0	72	36	36	考查			2	2					
	小计				64.0	1194	836	358		16	16	13	12	2	0		
	公共基础选修	16	就业指导	2.0	36	36								2			
17		第二课堂	10.0	180	90	90	考查	2	2	2	2	2					
小计				12.0	216	126	90		2	2	2	2	4	0			
专业课程（含技能）	专业基础课程（必修）	18	中餐基本功训练	6.0	108	54	54	考试	6								
		19	烹饪原料及初加工	6.0	108	54	54	考查		6							
		20	饮食业基础知识	4.0	72	72	0	考查	4								
		21	中式面点基础	4.0	72	72	0	考试		4							
		22	烹饪营养与卫生	4.0	72	72	0	考试	2	2							
		小计				24	432	324	108		12	12	0	0	0	0	
	专业核心课程（必修）	23	烹饪工艺学	6.0	108	108	0	考试				6					
		24	面点工艺学	6.0	108	108	0	考试				6					
		25	中餐烹调技术	6.0	108	54	54	考查					6				
		26	中式面点技术	6.0	108	54	54	考查					6				
		27	餐饮企业运营与管理	5.0	90	72	18	考试				3					
		28	果酱画与盘饰制作	6.0	108	36	72	考查					4				
		小计				35	630	432	198		0	0	15	16	0	0	
	专业方向限选课程	中餐烹调	29	食品雕刻与冷拼	6.0	108	54	54	考试						6		
			30	风味菜制作	6.0	108	54	54	考试						9		
			31	菜品设计与制作	6.0	108	54	54	考试						9		
			小计				18	324	162	162		0	0	0	0	24	0
		中餐面点	32	面塑制作	6.0	108	54	54	考试						6		
			33	粤式点心制作	6.0	108	54	54	考试						9		
			34	风味点心制作	6.0	108	54	54	考试						9		
			小计				18	324	162	162		0	0	0	0	24	0
	专业技能训练（必修）	35	专业技能综合实训1：烹饪操作技能训练	1.0	28		28	考查		1周							
		36	见识实习	6.0	168		168	考查						6周			
		37	岗位实习	18.0	504		504	考查							18周		
		小计				25.0	700	0	700		0	0	0	0	0	0	
合计				178.0	3496	1880	1616		30	30	30	30	30	0			

注：“√”表示课程开设根据实际情况适时安排；每学期第19-20周为课程项目答辩、论证、展示、课程考试。

第二课堂包括：技能类、竞赛类、文艺类、文学类、创新教育等