

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

表 1 职业面向表

表 2 岗位能力要求及对接的课程分解图表

1				
2				
3				
4				

5				
6				
7				

6 4 2:

6 4 2:

6 4 2

18

6

1.

2.

1

表 4 各类课程学时、学分分配表

			%		%	
	736	28	40	29	1/4	
	1860	72	98	71		
	2596	100	138	100		
	2126	84	112	83		
	470	16	26	17	10%	
	1516				50%	
%	60					

5

表 5 教学进程安排表

							16	18	18	18	18	20		
							/							
1	99000502B	1	2	36	32	4			2					
2	99000512B	2	2	36	32	4			2					
3	99000522B	1	1.5	24	20	4	1							
4	99000532B	2	1.5	30	26	4		2						
5	99000032A	(1)	0.2	8	8		8							
6	99000612A	2	0.2	8	8			8						
7	99000622C	3	0.2	8		8								
8	99000062A	4	0.2	8	8				8					
9	99000072A	5	0.2	8	8					8				
10	99000082B	(1)	3	56	34	22	3							
11	99000092B	(2)	4	72	43	29		4						
12	99000122B		2	36	4	32	2							
13	99000132B		2	36	4	32		2						
14	99000142B	(3)		36	4	32								
15	99000542B		3	48	24	24		3						
16	99000592B			32	4	28								
17	99000602B			16	16	0								
18	99000582B			32	16	16								
19	99000172B	(1)		12	6	6								
20	99000182B	(2)		12	6	6								

				3	54	27	27									3		
				3	54	27	27									3		
				3	54	27	27									3		
				3	54	27	27									3		
				3	54	27	27									3		
				3	54	27	27									3		
				54	972	486	486			12	12					30		
				24	432	216	216	0	0	6	6					12		
				24	432	216	216	0	0	6	6					12		
		1		2	36	0	36		3									
		2		2	36	0	36									3		
		3		2	36	0	36						3					
		4		3	54	0	54									3		
		5		2	36	0	36									2		
		6		12	336	0	336										336	
				23	534	0	534	0	3	0	3					8		
				23	534	0	534	0	3	0	3					8	336	
				98	1860	686	1174	12	10	23	20					24	336	
				138	2596	1080	1516	21	24	29	24					24	336	
				138	2596	1080	1516	21	24	29	24					24	336	

- 说明： 1. 每学期考试科目均用“▲”在备注栏标注，没标注的为该学期考查科目；
2. 《健康教育》安排在新生入学教育期间以专题形式开展，不占用总学时。
3. 顶岗实习一般为 6 个月，计 12 学分，336 学时。

序号	实训室名称	实训项目	设备配置	
			主要设备名称	数量
1	酒店管理专业实训室	前厅、客房、餐饮等实训项目	电脑及相关软件	48
			座椅	50
			投影	1
			白板	1
			实训桌	2
			空调、音响等	1

企业类型	数量	功能	可接纳学生人数/年	备注
烹饪类企业	3	汕头市烘焙协会	40	
		南粤潮菜培训学校	40	
		汕头市帝豪酒店	40	
学校类	3	粤东高级技工学校	60	
		汕头技师学院	60	
		鮀滨职业技术学校	60	

注：“企业类型”表示什么样的企业，例如：技术服务公司、设备供应商、经销商、企事业单位、制造类企

业、设计类企业等。

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。原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用，优先选用近三年出版的职业教育国家、省级规划教材和精品教材，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	本专业书籍 35 种，112 册。主要包括《烹饪原料学》、《潮菜工艺学》、《西式面点学》等本专业教材以及相关杂志相关资源。
数字资源配备	配置与课程配套的相关数字化教学资源： 1. 专业课程资源（含电子课件、在线课程、微课等） 本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、能满足教学需要。 2. 数字电子资源（包括期刊、电子资源、外刊等，学习网址） 《中国菜系大全》 http://www.k167.com http://www.so138.com

表 6：职业技能等级证书（含职业资格证书）

1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

表 7：基本技能证书（说明：主要指英语等级考试、计算机等级考试等证书）

1					
2					
3		B			

(一) 教学进程安排表

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
1																					
2											--										
	//																				

(二) 汕头职业技术学院专业教学计划变更申请表

1

2

3