

# 2024 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历者。

## 三、修业年限

三年（全日制）

## 四、职业面向及主要接续专业

（一）职业面向：

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位（群）。

表 1 职业岗位及职业证书

所属专业大类（代码）	对应行业及（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格或职业技能等级要求
旅游大类（74）	住宿和餐饮业（61）、餐饮业（62）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02） 西式烹调师（4-03-02-03） 西式面点师（4-03-02-04）	面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位（群）。	1+X粤菜制作技能等级证书证书、中式烹调师证书、中式面点师证书、西式烹调师证书、西式面点师证书

（二）主要接续专业：

高职：烹饪工艺与营养、营养配餐

高职本科：烹饪与餐饮管理五、培养目标和培养规格

普通本科：烹饪与营养教育

### （一）培养目标

本专业面向中高档餐饮企业和星级酒店中餐厨房，培养拥护党的基本路线，身心健康，具有良好的职业道德和行为规范，掌握中西餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识、专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，具备规范严谨的操作习惯，吃苦耐劳、精益求精的工匠精神，能够从事中餐热菜厨房、中式面点厨房、西餐厨房等专业岗位工作的高素质技能型人才。

### （二）培养规格

人才培养基本要求是：爱国敬业，思想品德好，达到中餐技能基本要求，具备科学的世界观，掌握基本中式面点知识和基本技能，具有扎实的中餐专业技能，能够掌握中餐厨房的基本运作流程，具有较好的沟通能力和团队协作能力，遵守法律和职业道德。本专业人才培养还应具备以下特征：

#### 1. 职业素质

（1）身心健康，诚实守信，具备良好的政治思想素质、道德品质、和法律意识。

（2）掌握中职生必备的文化基础知识，具备一定人文

和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。

(3) 具备从事餐饮服务行业基本的职业道德素养。

(4) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。

(5) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神。

(6) 具备良好的语言表达、人际交往能力。

(7) 具备较强的团队合作精神和服务意识。

(8) 能够严格遵守安全操作规范。

(9) 具备查阅检索一般专业资料的能力，具备基本的信息分析、判断、应用能力。

(10) 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。

(11) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。

(12) 具有良好的书面表达和口头表达能力。

(13) 具备进一步学习本专业新知识、新方法、新技术、

(14) 具有正确的就业观和一定的创业意识。

## 2. 知识要求

(1) 了解烹饪行业发展历史与现状，具备中西餐饮食烹饪文化的基本知识。

(2) 掌握常用中西餐烹饪原料的产地、性质、营养、加工、鉴别、保管、运输等基本知识。

(3) 掌握基础的膳食营养知识；能进行合理地膳食营养搭配。

(4) 具备基础的菜点成本核算知识，能进行简单的菜点成本核算，树立牢固的成本意识。

(5) 能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管。

(6) 基本了解餐饮企业里中、西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工

(7) 熟悉中餐厨房各岗位的工作流程、工作标准、衔接配合。具备符合厨房各岗位职责要求的基本工作经验。

(8) 了解餐饮企业中餐厨房功能布局，掌握中厨房常用设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。

(9) 具备有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

(10) 能够正确使用料单、菜牌、菜单、申购单。

### 3. 能力要求

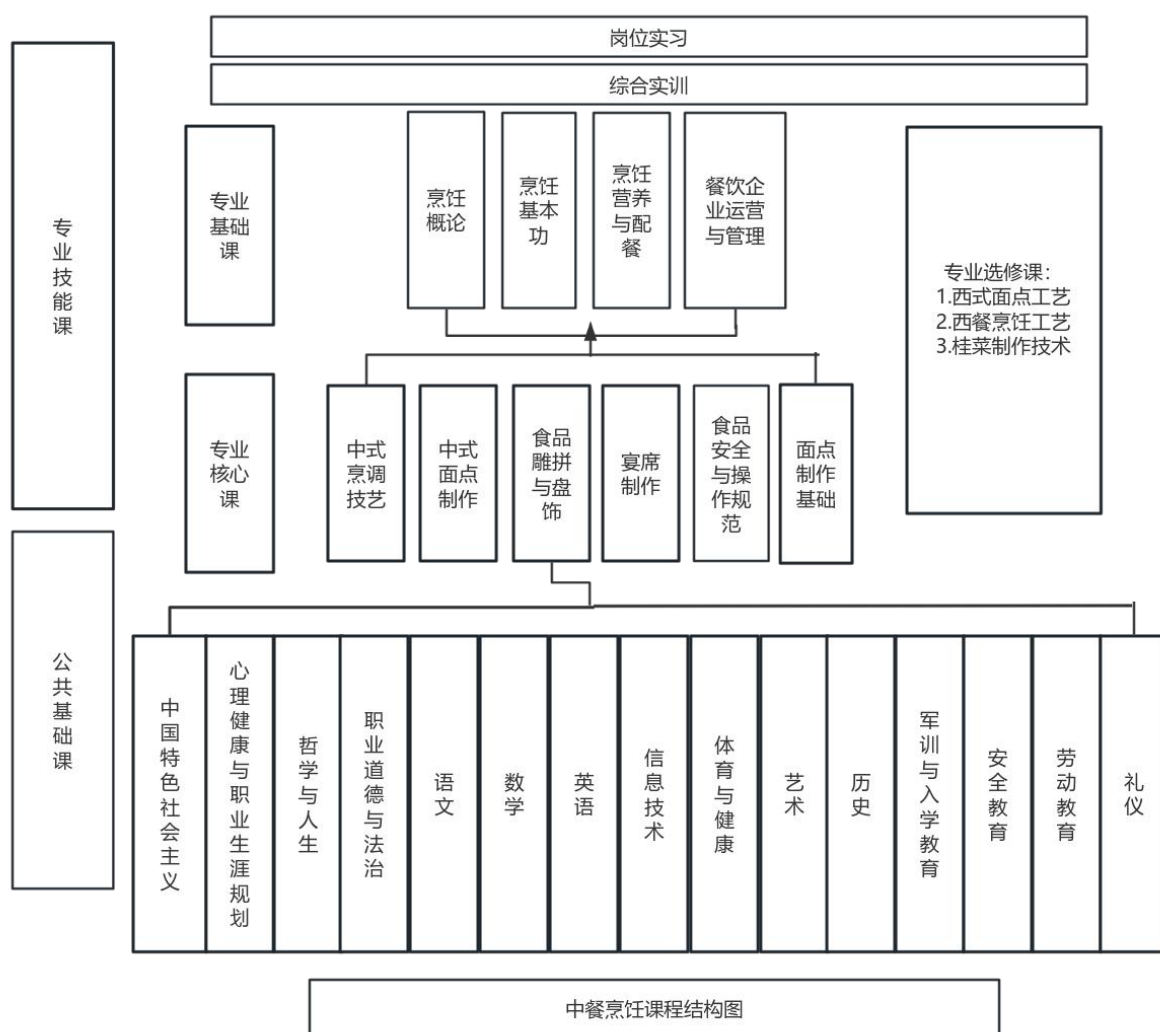
1. 能进行水产粗加工、蔬菜清洗加工、畜牧类粗加工。
2. 能完成动物原料的腌制、成品原料荤素搭配。
3. 能根据菜品的主配料比例搭配。
4. 能完成菜品装饰、餐具准备、汁酱调配、上菜顺序调度。
5. 能完成一般冷菜的制作，烧卤制作，冷菜原料切配成型。
6. 掌握烹调各种技法，成熟工艺。
7. 能对各种火候的认识及应用。
8. 能对原料初步熟制处理。

9. 有运用粤菜烹调技法制作粤菜、粤点的能力，并能根据不同原料制作粤菜、经典菜肴。

10. 能认识面点原料，进行馅心制作揉台面团，调制及成型。

## 六、课程结构与课程设置

表 2 课程结构与课程设置



### (一) 公共基础课程

公共基础课程包括：语文、数学、英语、中国特色社会

主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、体育与健康、艺术、礼仪、信息技术、历史、军训与入学教育、安全教育、劳动教育。

**表 3 公共基础课主要教学内容**

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020年版）》开设，培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力、审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识和技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	216
2	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，培养学生基本扎实的分析计算能力、计算工具基本使用技能和数据处理技能，培养学生系统全面特别是重点突出的观察能力、一定的空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、初步创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业创新能力。	216
3	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，明确新课标赋予教师教育教学方向上的新任务，即立德树人，发展英语学科核心素养，保证学业质量，	216

		突出英语学科的工具性和人文性的课程性质，从职场的语言沟通，思维感知差异，跨文化理解，自主学习四个维度帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力。	
4	中国特色 社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
5	心理健康 与职业生 涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯	36

		指导，为职业生涯发展奠定基础。	
6	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36
7	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，落实立德树人的根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和特长，使学生养成终生体育锻炼的习惯，形成健康的行为和生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	144
9	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，坚持落实立德树人	36



		根本任务，通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉和文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。	
10	信息技术	依据《信息技术课程标准(2020年版)》开设，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，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。	108
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准(2020年版)》开设要求，全面贯彻党的教育方针，践行社会主义核心价值观，落实立德树人的根本任务，不断培养学生历史课程核心素养。通过开设“中国历史”和“世界历史”的基础性内容，引导学生对中国重要的历史人、历史物、历史事件、历史现象做出科学的阐释和客观的评价，形成正确的历史价值取向；使学生在历史学习过程中逐步形成唯物史观、时空观念、史料实证、历史阐释、家国情怀五个方面的能力；塑造学生健全的人格，养成学生爱岗敬业、诚信公道、精益求精等职业精神；培养学生成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
12	礼仪	培养学生的文化修养，展示学生的精	36

		<p>神风貌。为学生应聘提供技能支持，给学生创造更多的就业机会。</p> <p>学生主要学习仪容、服饰、仪态、交往礼节和习俗礼仪等。要求学生掌握以站姿、坐姿、走姿、手势语、微笑等为基础，使学生熟练掌握沟通礼仪、面试礼仪、行为礼仪的要点。</p>	
13	军训与入学教育	<p>通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法制观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。</p>	56
14	安全教育	<p>依据《中等职业学校职业健康与安全教学大纲》开设，引导学生树立正确的职业健康与安全观念，使学生掌握职业健康与安全的基础知识，树立正确的职业健康与安全观念，形成职业健康与安全技能，提高职业素质和职业能力，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。</p>	10
15	劳动教育	<p>根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，劳动教育主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，</p>	64

		树立服务意识，实践服务技能；在公益活动、志愿服务中强化社会责任感。	
--	--	-----------------------------------	--

## （二）专业技能课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业选修课、实训课程和专业实习组成。

专业基础课程包括：烹饪概论、烹饪基本功、餐饮企业运营与管理、烹饪营养与配餐。

专业核心课程包括：中式烹调技术、食品安全与操作规范、面点制作基础、食品调拼与盘饰、中式面点技艺、宴席制作。

专业选修课程包括：桂菜制作技术、西餐烹调工艺、西式面点制作。

实训课程包括：中式烹调技术综合实训、西式烹饪工艺综合实训、面点综合实训、烹饪综合实训综合实训。

专业实习包括：岗位实习。

### 1. 专业基础课

**表 4 专业基础课程主要教学内容**

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	了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、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	36
2	烹饪基本功	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，	144

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。	
3	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。	36
4	烹饪营养与配餐	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	36

## 2. 专业核心课

**表 5 专业核心课程主要教学内容**

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中式烹调技术	主要学习火候的掌握、烹饪原料的前期热处理、菜肴着衣处理、调味工艺、菜肴盛装、各种烹调方法的概述、菜肴制作过程中热传递、制汤工艺、芡汁增稠工艺、烹调过程中的理化知识。	72
2	食品安全与操作规范	熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		<p>食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。</p>	
3	面点制作基础	<p>内容包含了面点的含义、面点制作的原料、面团调制工艺、馅心调制工艺、成形工艺、熟制工艺和宴席面点的配置等中式面点师所应具备的基本专业知识和基本技能。</p>	72
4	食品雕拼与盘饰	<p>主要学习用食品原料、刀具、雕刻工具拼摆图案的工艺拼盘，雕刻花、鸟、鱼、虫、小景、动物等成品的能力。主要学习用食品原料、刀具、雕刻工具拼摆图案的工艺拼盘，雕刻花、鸟、鱼、虫、小景、动物等成品的能力。熟练掌握食品雕刻的制作技法和雕刻技巧；</p>	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		重点掌握常用 果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺。	
5	中式面点技艺	主要学习中式面点制作的设备、工具、面团、制馅、制坯、成型、成熟面点品种的制作，全面掌握各类面团的性质特点及其操作关键，力求达到面点制作品种的丰富性和时代性。	72
6	宴席制作	熟悉宴席的概念、特征与作用；了解宴席的分类、形式；能根据主题要求，设计主题菜单，会核算宴席成本，并能会运用营养配餐知识计算宴席营养。 能根据设计的主题宴席菜单，采购原料，并对各类原料进行初步加工，刀工处理，制作各类菜品，并能在色、香、味、形、器、名、营养等诸方面，	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		做到协调完美。	

### 3. 专业选修课

**表 6 专业基础课程主要教学内容**

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	桂菜制作技术	烹饪专业最重要的课程之一，通过本课程的学习，使学生对桂菜的制作有一定的了解并掌握代表菜肴的制作，能在熟练掌握传统代表菜的基础上对桂菜进行创新的能力，并以烹调等级工中、高级以上的层次标准要求学生，完成本课程后能胜任中档桂菜餐厅厨师的职位。	72
2	西餐烹调工艺	课程主要讲授西餐烹调理论知识和操作技能及不同类型菜肴的工艺流程。基础理论知识主要包括：西餐原料知识、各类菜品的制作工艺、制作要点和制作原理以及菜肴	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		的质量标准等。实践主要为菜品制作：原料加工、烹调制作、点缀盛装等。	
3	西式面点制作	通过本课程学习，使学生了解更多的西点品种，学习各种西点的制作工艺。熟练掌握基本操作手法，具备理论、实践相结合的综合素养，具备诚实守信、善于沟通的	72

#### 4. 专业实习

专业实习为岗位实习。

**表 7 专业实习主要教学内容**

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	岗位实习	依据教育部等八部委颁布的《职业学校学生实习管理规定》开设，岗位实习是中等职业学校教育教学的重要内容和环节，也是对中职学生实施思想道德教育的重要途径。学校要结合实训实习的特点和内容，抓住中职学生与社会实际、生产实际、岗位实际和一线劳动者密切接触的时机，进行敬业爱岗、诚实守信为重点的职业道德教育，进行职业纪律和安全生产教育，培养中职学生爱劳动、爱劳动人民的情感，增强中职学生讲安全、守纪律、重质量、求效率的意识。要切实加强岗位实习过程管理，在岗位实习阶段，学校与实习单位共同做好实习过程中学生的劳动教育和岗位适应工作。实习结束后，学生要	784



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		撰写实习报告，由实习指导老师和实习单位共同考核。	

## 七、课程进程总体安排

每学年为 38 周，其中教学时间 36 周，周学时为 28 学时，岗位实习均为 19 周，每周 28 课时，共 784 学时，3 年总学时 3208 学时。其中公共基础课 1336 学时，约占总学时的 1/3，专业技能课 1827 学时，约占总学时的 2/3，选修课 324 学时，占总学时 10.01%。

**表 8 专业课程设置与教学时间安排表**

中餐烹饪专业 课程设置与教学时间安排表 (2024 级)												
课程类别	课程	课程名称	开课学期及周学时						总课时	实践课时	学分	考核形式
	性质		1	2	3	4	5	6				
公共基础课	必修	中国特色社会主义	2						36	8	2	考查
	必修	心理健康与职业生涯		2					36	10	2	考查
	必修	哲学与人生				2			36	8	2	考查
	必修	职业道德与法治					2		36	8	2	考查
	必修	语文	2	2		4	4		216	106	12	考试
	必修	数学	2	2		4	4		216	106	12	考试
	必修	英语	2	2		4	4		216	106	12	考试
	必修	信息技术	2+2	2					108	72	6	考试
	必修	体育与健康	2	2		2	2		144	128	8	考试
	必修	艺术(摄影)				2			36	20	2	考查
	必修	历史	2	2					72	12	4	考查
	限选	礼仪	2						36	20	2	考查
	必修	军训与入学教育	2周						56	40	3	考查

	必修	安全教育	1 周					28	14	1	考查		
	限选	劳动教育	4 个学期, 每学期 16 节					64	40	4	考查		
小计			16	14		18	16		1336	698	74		
专业 技能 课	专业基 础课	必修	烹饪概论	2					36	30	2	考试	
		必修	烹饪基本功	8					144	140	8	考试	
		必修	烹饪营养与配餐				2			36	30	2	考试
		必修	餐饮企业运营与管理		2					36	30	2	考试
	小计			10	2		2	0		252	230	14	
	专业核 心课	必修	面点制作基础		4					72	60	4	考试
		必修	中式烹调技术				4			72	60	4	考试
		必修	中式面点技艺				4			72	60	4	考试
		必修	食品雕拼与盘饰		4					72	60	4	考试
		限选	宴席制作					4		72	60	4	考试
		必修	食品安全与操作规范	2						36	30	2	考试
	专业选 修课	限选	西式面点工艺					4		72	60	4	考查
		限选	川菜制作技术		4					72	60	4	考查
		限选	西餐烹饪工艺					4		72	60	4	考查
	小计			2	12		8	12		612	510	34	
	综合实 训	必修	中式烹调技术综合实训	2 周						56	56	2	考查
		必修	西式烹饪工艺综合实训		2 周					56	56	2	考查
		必修	面点综合实训				2 周			56	56	2	考查
		必修	烹饪综合实训					2 周		56	56	2	考查
	小计			2 周	2 周		2 周	1 周		224	224	8	
实习	必修	岗位实习			28			28	784	784	44	考查	
小计					28			28	784	784	44		
合计			28	28	28	28	28	28	3208	2446	174		

备注:

1. 《信息技术》课程, 第一学期周课时“2+2”, 2 节为线上教学, 2 节为线下教学。
2. 第六学期, 报名升学的学生升学考试后再实习。

3. 职业素养实训贯穿整个学期，每周 2 课时。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 校内教师要求

（1）具有良好的职业道德和责任心；

（2）应具备本科以上学历；具有中等职业学校教师资格证；应具备相关行业资格证书和一定的工作经验；

（3）应熟练掌握所任教的课程相应的理论知识，并具备相应的实践操作能力；

（4）掌握教育教学基本规律，了解职业教育的规律和特点，具备较强的教学能力；

（5）掌握教授法、演示法、项目教学法、任务驱动法等教学方法。

#### 2. 校外兼职教师要求

（1）具有良好的职业道德和责任心；

（2）校外兼职教师应具备酒店行业或旅游服务行业 2 年以上一线工作经历，具有较丰富的行业经验和较强的实践技能；

（3）掌握教育教学基本规律，了解职业教育的规律和特点，具备较强的教学能力

**表 9 中餐烹饪专业教师条件一览表**

教师类型	教师人数	承担的主要教学任务及在专业建设中的作用
专业带头人	1名	具备中级职称、双师型教师，本科以上学历。主要负责制定人才培养方案、课程开发、教育教学研究等专业建设工作。
专职教师	4名	具备中级或以上职称、双师型教师等要求，本科以上学历。承担专业基础课和专业核心课程教学，指导学生实习实训。
实训指导教师	1名	具备本科学历或企业经验。承担实训室管理、学生实训实习指导、技能竞赛指导和教学等工作。
企业兼职教师	2名	承担专业核心实践课程或实践教学环节的教学与指导，参与课程开发，担任顶岗实习指导教师。

## 八、实训（实验）装备基本标准

根据本专业人才培养目标及专业技能课的主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

### （一）校内实训室

校内建有中式烹饪实训室2间、中式面点实训室1间、西式面点实训室1间、抛锅实训室1间，主要设施设备及数量。

**表 10 中餐烹饪专业校内实训基地及设备情况统计表**

序号	名称	建筑面积	教学工位	设备总值	主要实训项目
1	中式烹饪实训室 1	160 平方	69	38 万	中餐热菜、宴席制作等
2	中式烹饪实训室 2	135 平方	57	35 万	中西餐热菜、宴席等
3	中式面点实训室	190 平方	87	41 万	中式面点、中餐热菜、冷盘雕刻等
4	西式面点实训室	150 平方	54	42 万	西式面点、烘焙、西餐等
5	大师工作室	90 平方	50	13 万	烹饪大师课程、中西式烹调、中西式面点、宴席制作等
6	抛锅实训室	216 平方	100	5 万	烹饪基本功勺工训练、体能训练

## （二）校外实训基地

**表 11 校外实训基地一览表**

序号	单位名称
1	南宁会展豪生大酒店有限公司
2	广西荔园饭店投资有限公司
3	深圳市才智餐饮投资有限公司
4	广西红林大酒店有限公司
5	苏州吴宫大酒店有限公司
6	晋江爱乐国际酒店有限责任公司
7	东莞市欧亚国际酒店有限公司
8	东莞市东城国际酒店有限公司
9	广州椰妹餐饮管理有限公司
10	深圳市登喜路国际大酒店有限公司
11	杭州胖哥俩餐饮有限公司
12	广西芝味斋餐饮服务有限公司
13	广西升仲马餐饮服务有限公司
14	深圳市鲜语运营管理有限公司
15	深圳市宝利来投资有限公司深圳宝利来国际大酒店
16	上海避风塘美食有限公司

## 九、升学及毕业要求

在规定学习年限内，修完规定课程，通过考核，满足以下要求，准予升学和毕业。

1. 思想道德要求。符合学校德育标准，具有良好的思想道德，思想道德鉴定合格。

2. 职业资格（等级）证书要求（非必要要求），取得中式烹调师中级工（四级），或取得 1+X 粤菜制作技能等级证书证

书、中式面点师证书、西式烹调师证书、西式面点师证书。

3. 实践实习要求。完成规定的实践实习，并鉴定合格。

4. 学分要求。得到 174 学分。