

# 中等职业学校中餐烹饪专业

(三年制)

人  
才  
培  
养  
方  
案

(专业代码：740201)

# 目录

一、专业名称及代码专业名称 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
五、培养目标与培养规格 .....	1
六、课程设置及要求 .....	2
七、教学进程总体安排 .....	8
八、实施保障 .....	9
九、毕业要求 .....	13
十、附录 .....	13

# 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

初中毕业或具有同等学力

## 三、修业年限

3年

## 四、职业面向

所属专业大类	对应行业	职业类别	岗位类别	职业技能等级证书
中餐烹饪人员	中餐烹饪人员	中餐烹饪人员	中式烹调师	中级中式烹调师

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

根据区域市场人才需求和人才规格要求，我校中餐烹饪专业的人才培养目标为：培养适应我区经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和冷拼制作、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护、组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

### （二）培养规格

本专业培养的人才应具有以下素质、知识和能力：

#### 1. 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》。

(2) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、卫生安全意识、成本节约意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有良好的客户服务意识；具有良好的心理素质及突发事件的处理、应变能力。具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力；具有良好的观察能力、动手能力和分析能力。

## 2. 知识

- (1) 掌握中国传统饮食文化、菜品历史文化的相关知识。
- (2) 掌握常见烹饪原料的特点、营养、品质鉴别与保管原理。
- (3) 掌握热菜制作、冷菜制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。
- (4) 掌握中餐热菜、中式面点、雕刻冷拼的相关基础知识。
- (5) 熟悉食品安全知识，食品安全与卫生相关法律法规以及烹饪操作规范。
- (6) 了解现代营养学与饮食保健基础知识，烹饪过程中营养的合理保护。
- (7) 了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法。

## 3、能力

- (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- (2) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用能力。
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工、熟制的能力。
- (4) 具备中国传统饮食文化、菜品历史文化的讲解能力。
- (5) 具备中式热菜、中式面点、雕刻冷拼的设计与制作能力。
- (6) 能够合理搭配烹饪原料营养素，设计营养标签并进行实践制作的能力。
- (7) 具备厨房生产成本控制和厨房管理、设备维护的能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

进行课程设置时，坚持育人为本，遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展

规律，处理好理论教学与实践教学，学历证书与各类职业培训证书之间的关系，整体设计教学活动，采取“素质类课程培养、操作过程渗透、专业讲座、岗前培训”等综合手段，促进学生全面发展。

公共基础课包括思想政治课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其它自然科学和人文科学类基础课。

专业基础课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内、外实训、顶岗实习等多种形式。



**（一）公共基础课程**

**1. 公共基础必修课程**

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	职业生涯规划	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法制	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校职业道德与法制课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	经济政治与社会法治	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校中国特色社会主义课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	哲学与人生	培养中职生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养	依据《中等职业学校哲学与人生课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	语文	培养中职生“语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与”的语文学科核心素养	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
6	数学	培养学生“数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模”的数学学科核心素养	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
7	英语	培养中职生英语“语言运用能力，文化鉴赏能力，思维活跃能力，学习提升能力”	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
8	信息技术	培养学生计算机应用的实际操作能力和文字处理、数据处理、信息获取等能力	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
9	体育与健康	培养中职生“运动能力、健康行为、体育品格”的体育与健康学科核心素养	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	历史	培养学生“唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀”的历史学科核心素养	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
11	艺术	增强学生文化自觉和文化自信，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品味和审美素质	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

12	劳动教育	全面提高学生劳动素养，使学生树立正确的劳动观念，具有必备的劳动能力，培育积极的劳动精神，养成良好的劳动习惯和品质。	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。重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。	36
----	------	---	---	----

## 2、公共基础限定选修课程（各专业根据实际需要选2门）

(1) 国家安全教育

(2) 职业素养

### (二) 专业（技能）课程

#### 1. 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	现代餐饮管理	培养中职生对现代餐饮管理的能力，提高对餐饮服务整体质量的把握。	了解现代餐饮经营管理的含义和内容、发展趋势；能掌握厨务管理基础知识；能掌握厨务设备及用具管理；能掌握餐饮产品的生产质量管理；能掌握餐饮成本控制基础知识；能会菜点产品销售价格的核算；会宴席菜肴的配置与成本核算；能掌握餐饮服务质量的控制。	54
2	中式烹调技艺	增强中职生烹饪能力，熟练掌握烹饪相关技艺，并将烹饪技法运用在菜肴的烹制中。	了解刀工必备的工具及使用保养方法；理解烹饪刀法的运用、操作方法、技术要领和应用；会热菜配菜的原则和基本方法、据营养要求对烹饪原料进行科学配菜、掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法。	72
3	烹饪原料知识	增强中职生对于烹饪原料的了解以及对烹饪原料进行的处理、鉴别、保管。	了解烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则；理解各烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法。	144
4	烹饪基础化学	培养中职生从化学角度解释烹饪原理的科学态度，帮助学生更好地理解、掌握和发挥烹调技艺。	掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化；理解食物中的有害成分及其在烹饪中的变化，食物组织的特点，食物的感官特性。以激发学生的学习兴趣，培养他们的理解能力，引导他们参与互动教学。	72

5	食品安全与营养	培养中职生的营养健康价值观，提高食品安全保健意识，运用营养学原理指导实际生活中遇到的问题。	了解六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；能说出六大营养素之间的关系；热量计算方法；能说出食物的消化与吸收相关知识；能掌握合理烹调与加工的目的与方法；几种人群的膳食特点；不同国家的膳食营养结构特点	72
6	烹饪工艺美术	培养中职生对美的感知以及认识，将美学运用与菜肴之中，制作出更多更美的菜肴。	了解烹饪工艺美术的起源和发展；烹饪工艺美术的含义和特点；掌握色彩的基本知识；色彩的情感和象征意义；菜肴的色彩联想的一般规律；菜肴的色调处理的基本原则；掌握烹饪图案的类型方法；掌握烹饪图案的基本形式；烹饪图案形式美法则中的法则。	72
7	食品卫生	培养中职生对食品卫生安全的了解、掌握及运用。在操作中牢记食品卫生安全问题，养成良好的职业习惯	了解《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，在实践中严格遵照执行；食品安全的基本要求；能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施；能说出食品的保鲜和保藏的方法；掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；饮食卫生的重要意义；掌握餐饮企业的卫生要求。	54

## 2. 专业技能课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	中餐热菜	增强中职生对烹饪技能的理解、掌握。对调味方面进一步精进，成为个人的技能。	了解烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；掌握烹调原料初步热处理的各种方法基本要求和操作要领；运用勺工和刀工技术合理的加工原料，对原料进行合理的烹调。	216
2	冷拼与摆盘	培养中职生对菜肴造型的创造性以及对美的感悟，对于不同食材的创新能力和不同宴席主题的冷拼。	了解冷菜制作的基本要求，冷菜拼摆的基本类型与样式；掌握冷菜拼摆的基本步骤与手法，掌握冷菜制作的安全管理措施；对不同冷菜进行切配装盘；制作花色冷菜拼盘；会制作热制凉吃类菜肴；根据不同菜肴制作菜肴盘饰；会制作不同主题宴席拼盘。	72

3	中式面点制作	培养中职生在中式烹饪中各个面点类的学习，掌握面点制作的核心技法，制作出更多符合标准的面点作品。	能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；掌握中餐面点的分类及风味流派特点；能说出中餐面点制作的一般流程；会制作水调面团点心品种；膨松面团点心品种；油酥面团点心品种；米粉面团点心品种；会制作其它面团点心品种	72
4	烹饪基本功	培养学生实践动手能力，掌握基本的烹饪基本，为将来菜品制作奠定良好基础。	掌握各类刀工技法，能对食材进行正确的切配，掌握正确的翻锅和翻勺技法，并将技法运用于菜品的制作。	72
5	果蔬雕刻	培养中职生对雕刻技法实践能力和创新能力的培养，培养学生综合创作能力。	了解烹饪艺术基础知识；掌握食品雕刻的概念、起源与发展、意义与作用。掌握雕刻的特点和分类，雕刻的基本方法及基本技能；能进行造型雕刻。	108

### 3. 专业选修课

- (1) 烹饪英语
- (2) 宴席设计实务
- (3) 特殊群体食疗与保健
- (4) 西餐面点技艺
- (5) 其他

### 4. 综合实训

综合实训是根据学期课程开设情况、学生对专业知识和技能掌握情况等，为提升学生综合职业能力为目标而设计的一种训练项目。鼓励与企业合作开发综合实训项目，强调实训的任务性、结果性，以获得合乎企业要求的产品或符合职业要求的规范操作。综合实训应以学期为单位组织实施，计入相应学分。

#### 4. 跟岗和顶岗实习

跟岗实习计划在第 5 学期。内容主要为到企业短期见习，或进行短期的技能实践、技能培训等。以提高专业技能、培养吃苦耐劳的敬业精神、培育沟通合作能力和责任意识为主要目的，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。

定岗实习计划在第 6 学期进行，时间为 6 个月。安排学生在美发店为主的嘉华酒店、

赵厨餐饮有限公司、佰翔酒店等校外实训基地开展顶岗实习，实习岗位涵括打荷、面点、砧板、热菜、冷菜等岗位。通过实习使学生熟练掌握各项操作技能，适应企业严格的管理制度，感受企业文化，接受企业文环境的熏陶，为顺利融入社会，走上中餐烹饪行业的职业道路奠定基础。

## 七、教学进程总体安排

教学进程安排表如下：

课程类别	课程性质	课程名称	学时分配			学分	学期						
			理论基础	技能训练	合计		1	2	3	4	5	6	
公共基础课	必修课	职业生涯规划	24	12	36	2	2						
		职业道德与法律	24	12	36	2		2					
		经济政治与社会	24	12	36	2			2				
		哲学与人生	24	12	36	2				2			
		语文	80	64	144	8	2	2	2	2			
		数学	94	50	144	8	2	2	2	2			
		英语	70	74	144	8	2	2	2	2			
		计算机应用基础	72	72	144	8	2	3	3				
		体育与健康	34	110	144	2	2	2	2	2			
		历史	18	18	36	2		2					
		公共艺术	18	18	36	2				2			
	劳动教育	18	18	36						2			
	选修课	国家安全教育	18	18	36	2						2	
	职业素养	18	18	36	2							2	
公共基础课合计				1008									
专业课		烹饪基础化学	36	36	72	4	4						
		中式烹调技艺	36	36	72	4	4						
		烹饪原料知识	90	54	144	8	2	2	4				
		食品安全与营养	48	24	72	4	2	2					
		食品卫生	36	18	54	3		4					

		烹饪工艺美术	48	24	72	4				4		
		现代餐饮管理	36	18	54	3						
	专业技能课	烹饪基本功	12	60	72	4	4					
		果蔬雕刻	32	76	108	6		3	3			
		中式面点制作	16	56	72	4				4		
		冷拼与摆盘	16	56	72	4			4			
		中餐热菜	60	156	216	12		4	4	4		
		专业课合计			1080							
	入学教育、军训、毕业教育	30	60	90	5	2周					1周	
	校内综合实训	80	120	200							8周	
	跟岗实习	100	240	340	30						10周	
	顶岗实习	140	400	540	30							20周
	共计			3258								

备注：三年总学时数为3000—3300。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般每学时不少于45分钟，18学时为1学分，三年制总学分不得少于170。顶岗实习一般按每周30学时计算，军训、入学教育、社会实践、毕业教育等活动以1周为1学分。

## 八、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《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。本专业专任教师的学历职称结构合理，至少配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师6名；建立“双师型”教师团队，其中“双师型”教师的比例不低于50%；有业务水平较高的专业带头人10多名。

专业专任教师具有中等职业学校教师资格证书和相关专业资格证书，有理想信念，有道德情操。有扎实学时，有仁爱之心，对本专业课程有较为全面的了解，熟悉教学规律，了解和关注餐饮行业动态与发展方向，具备积极开展课程教学改革和实施的能力。聘请行业企业高技能人才担任专业兼职教师，兼职教师具有高级以上职业资格或中级以上专业技术职称，能够参与本专业授课、讲座等教学活动。

### （二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

1、校内实训室如下：

实训室名称	主要工具和设备		
	名称	数量（台/套）	
中餐烹饪实训室	中餐烹调演示室	不锈钢灶台	1
		不锈钢工作台	1
		不锈钢双星盆台	1
		不锈钢烟罩	1
		调味车（全套）	1
		餐具、容器、炊具	足量
		万能蒸烤烤箱	1
		消毒碟盘柜	1
		配套桌椅	40
		电化教育设备（示教台）	2
		中餐智能实训平台	1
	冷拼实训室	不锈钢工作台	24
		排风及新风设备	1
		砧板	40
		餐具、容器及用具	足量
		电磁炉	16
		餐具容器存放架	3
		刀具存放柜	3
		冰箱1台	30
		厚度尺	40
		角度测量仪	20
		一体机	3
		电磁炉	16
		中餐智能实训平台	1
		冷拼速绘仪	40
	中餐实训室	不锈钢炉灶	40
		不锈钢工作台连下一层	30
		不锈钢双星盆台	40
		不锈钢烟罩	40
		调味车（全套）	2
		炊具	40
		餐具、容器、炊具	足量
		万能蒸烤烤箱	1
消毒碟盘柜		1	
垃圾桶		4	
面点实训室	不锈钢操作台	16	
	不锈钢双星盆台	16	
	醒发箱	2	
	和面机	1	
	压面机	1	
	煎锅	2	

		不锈钢糖粉车	2
		冰柜	2
		多层烤箱	1
		单缸炸炉	1
		破壁机	3
		小型电子台秤	38

## 2、校外实训基地

建立校外实训基地需与当地行业企业合作，选择实用与专业化程度高的企业单位，创造学生实训和实习的环境与条件。

企业名称	可提供的顶岗实习岗位	岗位数
万达嘉华酒店	餐厅服务、面点、打荷、热菜、冷菜制作	40
佰翔酒店	餐厅服务、面点、打荷、热菜、冷菜制作	40
赵厨餐饮有限公司	餐厅服务、打荷、切配、冷菜制作	40

### (三) 教学资源

1、在教材选用方面，选用国家规划的职业教育教材和行业指导委员会推荐的教材，在内容上选择贴切专业发展，符合中职学生学习特点和等级证书及职业资格证书要求，结合学校自身实际教学情况和教学安排来选用教材；也可以选用校企合作企业提供的教材。

序号	课程名称	教材名称	出版社或校本教材
1	烹饪基础化学	烹饪基础化学	高等教育出版社
2	中式烹调技艺	中式烹调技艺	高等教育出版社
3	烹饪原料知识	烹饪原料知识	高等教育出版社
4	食品安全与营养	食品安全与营养	高等教育出版社
5	食品卫生	食品卫生	高等教育出版社
6	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术	高等教育出版社
7	现代餐饮管理	现代餐饮管理	高等教育出版社
8	烹饪基本功	烹饪基本功	高等教育出版社
9	果蔬雕刻	果蔬雕刻	校本教材
10	中式面点制作	中式面点制作	高等教育出版社
11	冷拼与摆盘	冷拼与摆盘	校本教材
12	中餐热菜	中餐热菜	校本教材

2、校企共建中餐智能实训平台、使用超星学习通平台建立信息化教学资源库，包含企

业真实项目案例、微课视频、动画原理视频、核心技能点示范操作视频、仿真实训软件、学习任务工单、教学资源素材、学生课后训练题库等。

#### **（四）教学方法**

结合课程特点、教学条件等情况，针对学生实际学情实施理实一体化教学，注重启发式、讨论式、案例教学、项目教学、任务驱动、情景教学等行动导向教学方法的综合运用。鼓励学生独立思考，激发学习主动性，培养实干精神和创新意识。注重多种教学手段相结合，例如：讲授与多媒体教学相结合，视频演示与认知实习相结合，教师示范与真实体验相结合，虚拟仿真与实际操作相结合，专项技术教学与综合实际应用相结合等。

#### **（五）学习评价**

对学生的学业评价要突出德育为首、能力为本理念，体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，即教师评价、学生相互评价与自我评价相结合，部分专业课程可以聘请企业教师参与评价；专业课程的考核评价尽量减少理论考试方式，而应以实操考核、项目考核和过程考核为主，学习过程性评价与终结性评价相结合；评价内容应涵盖情感态度、岗位能力、职业行为、知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等。

关于跟岗实习和顶岗实习课程的评价，成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和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情况进行考核评价。

#### **（六）质量管理**

贯彻立德树人、知行合一，以服务发展为宗旨，以促进就业为导向的指导思想，建立烹饪专业建设和教学质量诊改机制，健全教学运行管理和质量监控机制，完善课堂教学评价、实习实训、毕业设计专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

完善烹饪专业教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平与教学质量诊断与改进，健全巡课、听课、评教等制度，建立与企业联动的实践教学环节监督制度，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。同时建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，并充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

## 九、毕业要求

### （一）学业考核要求

通过烹饪专业三年的学习，修完教学计划规定的全部课程及修满规定的学分，成绩合格，并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养，同时掌握专业知识和实践技能，准予毕业。

### （二）证书考取要求

根据职业岗位需求，对接可考取的国家职业资格证书和职业技能等级证书，明确证书有关内容有机融入专业课程教学的途径、方法和要求。

## 十、附录

学期教学进程安排表、变更审批表等。