

中餐烹饪专业

人才培养方案

2023年07月

目 录

一、 专业名称及代码	3
二、 入学要求	3
三、 基本学制	3
四、 职业范围	3
五、 培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
1、 职业素养	4
2、 专业知识和技能	4
六、 课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	6
(二) 专业技能课程	16
1、 专业核心课程	16
2、 专业(技能)方向课程	17
3、 专业选修课	18
4、 综合实训	19
5、 顶岗实习	19
七、 教学进程总体安排	19
(一) 基本要求	19
(二) 教学安排	21
八、 实施保障	22
(一) 师资队伍	22
(二) 教学设施	22
1、 校内实训室	23
2、 校外实训基地	25
(三) 教学资源	25
1、 教材	25
2、 图书	25
3、 数字化资源	26
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	26
(六) 质量管理	27
九、 毕业要求	27
(一) 成绩	27
(二) 学分	27
(三) 职业资格证书	27
十、 附录	27
(一) 定制说明	27
(二) 编写依据	27
(三) 运用范围	28

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

初中毕业生及具有同等学力者

三、基本学制

全日制三年

四、职业范围

序号	专业(技能)方向	职业资格证书	主要职业类别(代码)	主要岗位群或技术领域	接续
1	中式烹调技艺	中式烹调师	中式烹调师 (4-03-02-01)	中餐制作 凉菜制作	高职 烹饪工艺与营养 食品安全与检测
2	中式面点技艺	中式面点师	中式面点师 (4-03-02-02)	面点制作	职教本科 旅游管理 食品科学与工程 烹饪与营养教育

说明：可根据本地区实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持“立德树人”根本任务，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门培养从事中餐烹调、**中式面点技艺**等一线工作和德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

在日常教育教学管理中，坚持德技并修的职业教育育人理念，使学生在锤炼技能的同时，将**职业道德规范**深植于心，把培育学生的**工匠精神**作为职业教育的灵魂，作为其首要的职业道德育人目标，始终坚持把工匠精神渗透到职业教育全过程，促进学生更真切地体会到工匠精神的价值与实质。积极在职业教育中深化文化育人的理念，将职业道德、人文素养教育贯穿培养全过程，积极培养学生的**创新创业意识**，高度重视学生综合职业能力的培养。引导学生端正职业态度和提升专业技能，使之具有可持续的发展能力和专业上不懈的创新动力。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1、职业素养

- （1）具有良好的**职业道德**，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）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。
- （3）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。
- （4）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。
- （5）具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2、专业知识和技能

- （1）能阐述中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。
- （2）具备一定烹饪原料知识和初步加工能力，会相关烹饪技法，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）能阐述食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行实践操作。
- （5）会运用餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识解决生产过程中遇到的问题具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

专业（技能）方向—中式烹调

- (1) 会运用基本技法及工艺制作各类菜肴，如鱼类菜肴制作。
- (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。

专业（技能）方向—中式面点

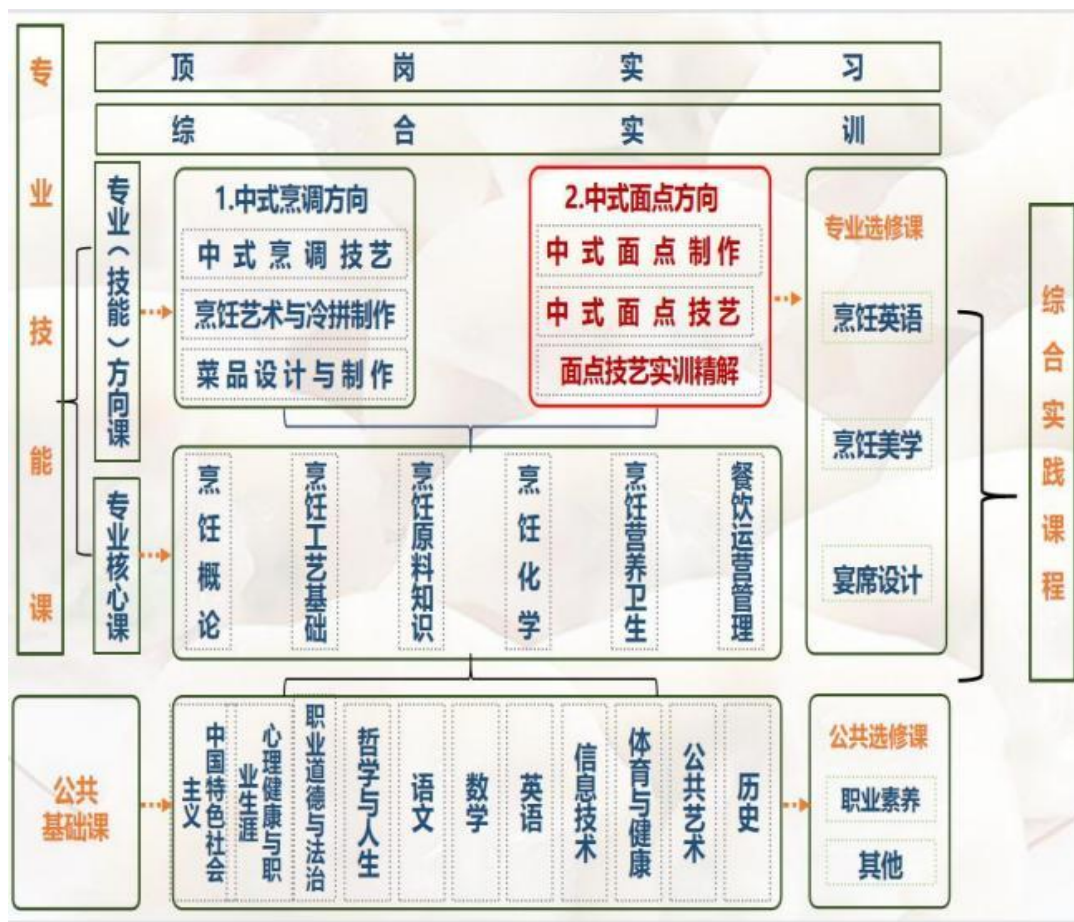
- (1) **掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能够调制面团制作面点品种。**
- (2) **熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。**
- (3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于**面点造型和美化**。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、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、顶岗实习多种形式。



(一) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求		参考学时
1	中国特色社会主义	核心 素养	政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与。	36
		课程 目标	<p>1、拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；</p> <p>2、坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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；</p> <p>3、坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；</p> <p>4、热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生；</p> <p>5、具有人民当家作主的主人翁意识，积极参与民主选举、民理、民主决策、民主监督的实践，提高对话协商、沟通合作达诉求和解决问题的能力。</p>	
		教学 要求	<p>1、坚持正确育人导向，强化价值引领；</p> <p>2、准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；</p> <p>3、围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习；</p> <p>4、加强社会实践活动，培育学科核心素养的社会大课堂；</p> <p>5、运用现代信息技术，提高教学效率。</p>	

2	心理健康与职业生涯规划	核心 素养	政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与。	36
		课程 目标	<p>1、正确认识劳动在人类社会中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；</p> <p>2、树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识，增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念；</p> <p>3、学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界；</p> <p>4、乐于为人民服务，勇于担当社会责任。</p>	
		教学 要求	<p>1、坚持正确育人导向，强化价值引领；</p> <p>2、准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；</p> <p>3、围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习；</p> <p>4、加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会课堂；</p> <p>5、运用现代信息技术，提高教学效率。</p>	
3	哲学与人生	核心 素养	政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与	36
		课程 目标	<p>1、具有自立自强、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；</p> <p>2、能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；</p>	

			3、能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力	
		教学要求	1、坚持正确育人导向，强化价值引领； 2、准确理解学科核心素养，科学制定教学目标； 3、围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习； 4、加强社会实践活动，培育学科核心素养的社会大课堂； 5、运用现代信息技术，提高教学效率。	
4	职业道德与法治	核心素养	政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与	36
		课程目标	1、了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标； 2、树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感； 3、学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯； 4、正确行使公民权利，自觉履行公民义务，热心公益事业，弘扬集体主义精神。	
		教学要求	1、坚持正确育人导向，强化价值引领； 2、准确理解学科核心素养，科学制定教学目标； 3、围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习； 4、加强社会实践活动，培育学科核心素养的社会大课堂； 5、运用现代信息技术，提高教学效率。	

5	语文	核心 素养	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。	198
		课程 目标	<p>1、语言认知与积累。加强语言的感知、领会和情感体验，注重语言习得和感悟，掌握必要的语文基础知识和基本技能；积累较为丰富的语言材料和言语活动经验，形成良好的语感；掌握语文学习的基本方法，在积极的言语实践活动中，逐步认识和掌握祖国语言文字运用的基本规律，并运用到学习和社会生活中。</p> <p>2、表达沟通能力。凭借语感和对语言运用规律的把握，在真实的生活和职业情境中，根据不同的交际对象和具体的语言运用情境，正确运用口语和书面语进行有效的表达与交流，具备适应学习与生活的语言文字运用能力，养成自主学习和规范运用语言文字的良好习惯，进一步提高口语交际和文字写作素养。</p> <p>3、发展思维能力。运用联想和想象，获得对语言和文学形象的直觉体验，丰富自己的感受与理解，发展形象思维能力；具备独立思考、逻辑推理、信息加工的能力；运用基本语言规律和逻辑规则，结合生活和职业情境，力求准确、生动、有逻辑地表达自己的认识，提高语言表达能力。</p>	
		教学 要求	<p>1、坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能；</p> <p>2、整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活动；</p> <p>3、以学生发展为本，根据认知特点和能力水平组织教学；</p> <p>4、体现职业教育特点，加强实践与应用；</p> <p>5、提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。</p>	
6	数学	核心 素养	数学运算、直观图像、逻辑推理、数学抽象、数据分析。	144

		<p>课程目标</p>	<p>1、全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析解决问题的能力。</p> <p>2、提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p> <p>3、在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。</p>	
		<p>教学要求</p>	<p>1、落实立德树人，聚焦核心素养。立德树人是教育的根本任务。在数学教学中，教师必须坚持正确的育人理念，将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生逐步形成正确的价值观念，树立为人民幸福、民族振兴和社会进步作贡献的远大志向，成为有理想、有本领、有担当的时代新人。</p> <p>2、突出主体地位，改进教学方式。确立学生在教学中的主体地位是发展学生核心素养的根本保证。教学中，教师应根据数学学科特点、学生认知规律和专业特点，采用启发式、探究式、合作式、参与式及社会实践等多种教学方式。</p> <p>3、体现职教特色，注重实践应用。突出对人才的技术和技能的培养，职业教育的培养目标也是职业教育的特色。</p>	
7	英语	<p>核心素养</p>	<p>职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习。</p>	144

		<p>1、全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>2、职场语言沟通目标；在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。</p> <p>3、思维差异感知目标：能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。</p> <p>4、跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。</p> <p>5、自主学习目标：能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法，能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。</p>	
	<p>教学要求</p>	<p>1、坚持立德树人，发挥英语课程育人功能。英语课程兼有工具性和人文性。在语言教学中，教师应注意课程内容的价值取向，充分发挥英语课程的育人功能，通过设计合理的教学活动，帮助学生在学语言知识、发展语言技能的同时，形成对外国优秀文化的正确认识及对中华优秀传统文化的深刻认知，拓宽国际视野，坚定文化自信，逐步成长为践行社会主义核心价值观的高素质技术技能人才。</p> <p>2、开展活动导向教学，落实学科核心素养。英语学科核心 素养是英语课程育人价值的集中体现。教师应深刻领会英语学科核心素养的内涵，根据教学目标，整合教学资源与学习资源，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的教学活动和任务，开展活动导</p>	

		<p>向教学。通过组织小组讨论、同伴互助、合作学习等活动，引导学生在解决真实问题与完成实际任务的过程中，提升职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习能力。此外，教师还应组织学生开展丰富多样的英语课外活动，鼓励学生充分利用校内外空间和资源，在真实和自然的情境中学习和使用英语，全面促进学生英语学科核心素养的提升。</p> <p>3、尊重差异，促进学生的发展。学生是英语学习的主体，英语教学应以学生的发展为中心，既关注全体学生的真实需求，又尊重学生的个体差异。在教学中，教师应依据学生的学习风格、学习经历、学习动机、学习兴趣、语言水平和学习能力，有效整合课程内容，选择适当的教学方法和教学模式，为学生提供多样化的学习选择，让不同类型、不同层次的学生都能享受到英语学习的乐趣，体验学习的快乐，使每个学生都能学有所得，促进学生的发展。</p> <p>4、突出职业教育特点，重视实践应用中等职业学校英语课程三个模块的内容涵盖了学生日常生活、职业发展与进一步学习所涉及的语言学习内容。教师在教学中应根据英语课程目标与技术技能人才培养的需要，有意识地加强课程内容与专业教育、职业生活的联系，重视学生语言实践应用能力的培养。同时，教师还应有意识地在教学中融入职业道德与职业精神教育。在深化产教融合、校企合作的背景下，教师应结合教学内容，尤其是职业模块教学内容，创设仿真或真实的教学情境，探索中等职业学校英语教育与专实践相融合的教学新模式，促进学生语言实践与应用能力的提升。</p>	
8	信息	核心素养	信息意识、计算思维、数字化学习与创新、信息社会责任。
	技术	课程目标	1、中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力；

			<p>2、课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题。</p> <p>3、在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	
		教学要求	<p>1、坚持立德树人，聚焦核心素养；</p> <p>2、立足岗位需求，培养信息能力；</p> <p>3、体现职业教育特点，注重实践技能训练；</p> <p>4、创设数字化学习情境，强化自主学习与创新能力。</p>	
		核心素养	<p>运动能力、健康行为、体育精神。</p>	
9	体育与健康	课程目标	<p>1、落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；</p> <p>2、学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；</p> <p>3、树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；</p> <p>4、遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识；</p> <p>5、帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>	180

		教学要求	<p>1、坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能；</p> <p>2、遵循体育教学规律，提高学生运动能力；</p> <p>3、把握课程结构，注重教学的整体设计；</p> <p>4、强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性；</p> <p>5、倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力。</p>	
10	公共艺术	核心素养	艺术感知、审美判断、创意表达、文化理解。	36
		课程目标	<p>1、通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。</p> <p>2、结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。</p> <p>3、根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。</p> <p>4、从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关系。了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀传统文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。</p>	
		教学要求	<p>1、准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标；</p> <p>2、深入分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合；</p> <p>3、遵循身心发展和学习规律，精心设计组织教学；</p> <p>4、积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。</p>	
11	历史	核心素养	唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀	72
		课程	1、了解唯物史观的基本观点和方法，包括生产力和生产关系之间的辩	

	目标	<p>证关系、经济基础和上层建筑之间的相互作用、人民群众在社会发展中的重要作用、人类社会形态经历了从低级到高级的发展过程等，初步形成正确的历史观；能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。</p> <p>2、知道特定史事是与特定的时间和空间相联系的；知道划分历史时间与空间的多种方式；能够在不同时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。</p> <p>3、知道史料是通向历史认识的桥梁；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据以实证精神对待现实问题。</p> <p>4、能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系作出解释，能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。</p> <p>5、能够认识中华民族多元一体的历史发展进程，形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新等良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。</p>	
	教学要求	<p>1、基于历史学科核心素养设计教学教师应认真研读课程标准，深刻领会和完整把握历史学科核心素养的内涵及其表现，要认识到历史学科核心素养的五个方面是一个互相联系的整体。</p> <p>2、教师要树立基于历史学科核心素养的教学理念，结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，既要注重对历史学科核心素养某一方面的专门</p>	

		培养，也要注重对历史学科核心素养的综合培养，以科学有效地达成课程目标。	
--	--	-------------------------------------	--

(二) 专业技能课程

1、专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
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、 中国饮食名俗与饮食文化 ； 掌握中国筵宴 、中国烹饪风味流派构成。	36
2	烹饪工艺基础	了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念以及调配原料、菜肴制作、 面点制作 等工艺的基本原理与常用方法。	72
3	烹饪原料知识	能讲述常见蔬菜原料，能独立完成蔬菜原料的初加工； 能讲述常见面点原料，能独立完成面点类原料的加工 ； 能讲述常见，能独立完成果品内原料的加工 ；能讲述常见水产品类原料，能独立完成水产品类原料的加工；能讲述常见禽蛋类原料，能独立完成禽蛋类原料的加工；能讲述常见畜乳类原料，能独立完成畜乳类原料的加工。	72

4	烹饪化学	熟悉食品安全知识；掌握 食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求 、食品污染识别及防制、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。	36
5	烹饪营养与卫生	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 。	72
6	餐饮运营管理	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 。	72

2、专业（技能）方向课程

(1) 中式烹调

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	中式烹调技艺	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。	144

2	烹饪艺术冷拼制作	了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制。	108
3	菜品设计与制作	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。	72

(2) 中式面点

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	中式面点制作	熟悉面点制作基础知识，熟悉面点原料知识，学会应用蒸制法、煮制法、煎制法、炸制法、烙制法、烤制法等成熟方法制作各式面点制品。	72
2	中式面点技艺	了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理，制馅工艺以及面点成型和熟制方法，会应用各种不同类型面团制作相应的面点品种。	72
3	面点技艺实训精解	了解中国名点的风味和特色，熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。	144

3、专业选修课

- (1) 烹饪英语。
- (2) 烹饪美术。

(3)宴席设计。

4、综合实训

综合实训是学生从事中餐烹调岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解中餐烹调过程，掌握中餐菜点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化运用中餐烹调技法和用具制作中餐菜点的职业能力，并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求进行项目实训。

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪原料加工技术	包括刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训。	30
2	中式烹调技艺	包括各种中式热菜制作、演示、教学及调味技术、翻勺技术、临灶训练。	30
3	中式面点技艺	中式面点品种制作演示、教学、中式面点品种制作实训。	30

5、顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。顶岗实习企业以当地企业为主，职业岗位以打荷、切配、热菜制作、冷荤制作以及面点制作为主，**确保学生顶岗实习岗位与所学专业面向的岗位群基本一致。**

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学年为40周(含复习考试)，周学时一般为30学时，顶岗实习按每周30小时(1小时折合1学时)安排，3年总学时数为3110。

公共基础课学时约占总学时的1/3，专业技能课学时约占总学时的2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

	课程名称	课程性质	考核形式		学分与学时数				开设学期						
			考 试	考 查	学 分	总学 时	理 论 学 时	实 践 学 时	第一学 年		第二学 年		第三学 年		
									一	二	三	四	五	六	
									18	18	18	18	18	18	
公共基础课	通用模块	中国特色社会主义	必修	√	2	36	32	4	2						
		心理健康与 职业生涯	必修	√	2	36	32	4		2					
		哲学与人生	必修	√	2	36	32	4			2				
		职业道德与 法治	必修	√	2	36	32	4				2			
		语文	必修	√	11	198	170	28	3	3	3	2			
		数学	必修	√	8	144	114	30	2	2	2	2			
		英语	必修	√	8	144	114	30	2	2	2	2			
		信息技术	必修	√	8	144	36	108	2	2	2				
		体育与健康	必修	√	9	180	40	140	2	2	2	2			
		公共艺术	必修	√	2	36	12	24			2				
		历史	必修	√	4	72	60	12	2	2					
		中职生劳动教育	必修		√	2	36	2	34				2		
拓展模块	综合素质模块	必修		√	4	72	72						4		

公共基础课小计				64	1170	748	422	15	15	15	12	4	
专业 核心 课	烹饪概论	必修	√	2	36	32	4	2					
	烹饪原料知识	必修	√	4	72	36	36	2	2				
	餐饮企业运营 管理	必修	√	4	72	64	8				2		
	烹饪化学	必修	√	2	36	20	16				2		
	烹饪工艺基础	必修	√	4	72	36	36	1	3				
	烹饪营养卫生	必修	√	4	72	64	8			3			
	小计			20	360	252	108	6	5	4	4		
专业 技能 课	中式 烹调 方向	中式烹调 技艺	必修	√	8	144	44	100	4	4			
		烹饪艺术 与 冷拼制作	必修	√	7	108	28	80			2	4	
		菜品设计与 制作	必修	√	4	72	12	60	2	2	2	2	
		小计			19	324	84	240	6	6	4	6	
	中式 面点 方向	中式面点 制作	必修	√	4	72	36	36	4				
		中式面点 技艺	必修	√	4	72	24	48		4			
		面点技艺 实训精解	必修	√	8	144	24	120			4	4	
		小计			16	288	84	204	4	4	4	4	
		模块一	必修	√	9	90	0	90					8
		专业技能课 小计				1065	420	642	15	15	15	18	8
合计				12	2210+900（顶岗实习课时）								

（二）教学安排

说明：

(1) 本表不含军训、入学教育、社会实践、选修课以及职业技能鉴定考证等教学安排，实际执行过程中根据实际情况灵活设置。

(2) 军训与入学教育、社会实践、选修课各计1学分，职业技能鉴定考证环节每考取1项等级证或操作证记1学分，最高不超过3学分。

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价和质量管理等

(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。根据学校师资比例，要求**建立双师型专业教师团队。其中，双师型教师应不低于25%**；应有业务水平较高的专业带头人。

专任专业教师与在籍学生之比不低于1:30，获得与本专业相关的高级工以上职业资格60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称30%以上；兼职教师占专业教师比例15%。

专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展**理实一体化教学，具有信息化教学能力，平均每两年到企业实践不少于2个月。**

序号	教师类型	配置数量	学历要求	职业资格要求	备注
1	专业带头人	2	专科及以上学历	高级技师	双师型教师
2	骨干教师	4	专科及以上学历	高级工及以上	双师型教师
4	青年教师	6	专科及以上学历	高级工及以上	双师型教师
5	外聘全职教师	6	高中及以上学历	高级工及以上	实习指导
6	外聘兼职教师	2	高中及以上学历	高级工及以上	实习指导
7	企业实习指导教师	3	高中及以上学历	高级工及以上	实习指导

(二) 教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

1、校内实训室

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班45名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

序号	实训室名称	主要工具和设施设备			
		名称	数量 (台\套)	对接课程	
1	中餐烹饪实训室	基本功训练室	不锈钢工作台连单星盆	16	《烹饪原料知识》 《中式热菜制作》
			排风及新风设备	1	
			电化教育设备(示教台)	1	
			砧板	40	
			餐具、容器及用具	足量	
			电子秤	2	
			餐具容器存放架	1	
			刀具存放柜	1	
			磨刀石	16	
			垃圾桶	1	
			模拟灶台炉架	40	
			双耳锅及手勺	40	
			中餐实训室	不锈钢炉灶	
		不锈钢工作台连下一层		8	
		不锈钢双星盆台		10	
		不锈钢烟罩		1	
		调味车(全套)		8	
		不锈钢双眼单星炒灶		10	
		餐具、容器、用具		足量	
		万能蒸烤箱	1		

		消毒碟盘柜	1	
		垃圾桶	1	
		四门冷柜	1	
		三层烤箱	1	
		单门蒸柜	1	
		海鲜蒸柜	1	
2	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1	《中式面点制作》 《中式面点技艺》 《面点技艺实训精解》 《名点制作》
		不锈钢工作台连下一层	2	
		木制案板工作台	16	
		不锈钢双星盆台	2	
		醒发箱	2	
		和面机	4	
		压面机	1	
		煎锅	20	
		不锈钢糖粉车	2	
		四门高身冰柜	2	
		多层烤箱	2	
		单缸炸炉	2	
		绞肉机	1	
小型电子秤	10			
3	冷菜冷拼实训室	不锈钢工作台连下一层	8	《食品安全与操作规范》 《冷菜冷拼》
		四门冰柜	4	
		风炉	2	
		四色菜墩	40	
		餐具用具	足量	
		食品雕刻刀具	40	
		电磁炉	40	

		破壁机	40	
		双星水池	2	
		电化教育设备(示教台)	1	

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

2、校外实训基地

校外实训基地是校内实践教学的延伸和拓展的场所，针对中餐烹饪专业(技能)方向，建立对应的校外实训基地，以确保专业教师企业实践、学生生产见习和工学结合以及顶岗实习的需要。

综合实训与顶岗实习是理论联系实际的一个重要实践性教学环节。通过实训，学生可以接触到实际生产环节，可以更好的把理论与实践相结合，提高学生分析问题、解决问题的能力，增强学生对相关课程的感性认识的同时增强学生的集体观念、协作精神和社会责任感。

本专业现有校外实训基地如下，能满足中餐烹饪专业知识和参观，岗位实习，校企共建需求。

序号	校外实训基地名称	协议日期	实习项目
1	***酒店	2019.4	岗位实习
2	***餐饮集团	2019.6	入学教育
3	***饭店	2019.6	校企合作
4	*****餐饮管理有限公司	2019.9	参观学习
5	*****大酒店	2020.3	岗位实习

(三) 教学资源

1、教材

通过活页式教材、企业任务工单、评价量表、思维导图等辅助学生有效解决技能难点，进行差异化辅导，提升学习效率，同时本专业公共基础课程应选用国家规划教材，专业课程优先选用国家规划教材、省部级及以上获奖的教材；并与新的课程体系相配套，选用近五年出版的教材的比例达到80%以上。

2、图书

本专业现有中餐烹饪专业教学参考书15000册以上(含电子读物),种类不少350种;相关中外专业期刊18种以上;升均专业图书不少于15册。

3、数字化资源

本专业现已搭建了智慧化教学平台,开发了微课资源、在线课程。通过校企合作“6+9”空中课堂、数字教材、虚拟仿真软件让演示教学方式与现代信息技术有机结合,让学习过程具象化,把难以理解的理论转化为图片、动画等便于学生理解和反复学习;通过智慧云平台教学实现学生的高效智能训练,使学习过程数据化、可视化、便于学生自纠自查,有效助力技能提升。通过学习平台解疑答惑、希沃课堂活动互动,提高学生的学习兴趣,提升教学效果。通过小组合作学习,学做结合,突出学生的主体性;培养学生的自学能力、知识拓展能力和创新能力。

(四) 教学方法

在教学模式和方法上,改变教学计划那种“粉笔加黑板”的普通教室、多媒体教室、实验(训)室等教学模式和方法。基于“CDIO模式”建构整体课程项目,以企业典型工作任务为主线构建“探学、导析、研索、智训、纠偏、品评、拓练”三段七环节教学流程。让学生全过程主动参与实践创新与学习。重点提升学生的专业实践能力。课程思政贯穿整个教学过程,实现“课程与行业互动,创新与传承相长”的教学实践新模式。

提倡将企业的工作任务与学生的学习任务结合起来,将企业的生产过程与教学过程结合起来,根据不同类型的课程和教学目标,选择不同的教学模式和方法。如在真实的环境中实施教学,采用引导性教学法、案例教学法、项目教学法,使学生在做中学,教师在做中教,融“教、学、做”为一体,有利于学生专业能力的培养。

(五) 学习评价

根据本专业培养目标,建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体、评价方式、**评价过程的多元化**。坚持做到:校内校外评价结合;理论评价和实践评价相结合;职业技能鉴定与学业测试结合;教师评价、学生互评与自我评价结合;课内评价和课外评价相结合;**过程性评价与结果性评价结合**。采取态度评价、操守评价、作业评价、效果评价等相结合的方式;关注岗位规范操作、安全文明生产等职业素养的形成;关注团队合作、爱护设备、节约能源、节省耗材、保护环境、创新创优等意识与观念的树立。不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握,更要关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平。应将上述要求,结合本专业实际予以具体化。

（六）质量管理

教学质量要更新观念，改变传统的教学管理方式。有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。学校要建立学校负责、企业参与的课程管理机制，形成适应课程教学改革的教学管理制度。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力提升。建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，确保教学质量。

九、毕业要求

根据国家有关规定、专业培养目标、培养规格的要求，结合学校办学实际，严把学生毕业关，结合专业实际组织毕业创作，毕业需达到以下要求：

（一）成绩

德育量化考核合格，修完本专业规定的所有课程(包括实践教学),成绩全部合格。工学交替及顶岗实习考核成绩合格。

（二）学分

须修满180学分，公共基础课程和专业课程考试考查合格；顶岗实达到合格等次。

（三）职业资格证书

通过专业核心能力测试，获取国家颁发的中级中式烹调等级证书或中级中式面点等1+X职业技能等级证书。

十、附录

（一）定制说明

根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成[2019]13号）和《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司函[2019]61号）等文件精神，依据《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准(试行)》，2023年9月经过市场调研、专家论证、学校教代会审议通过修订第三版，完成人才培养方案制订。

（二）编写依据




1. 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》。
2. 教育部《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准》。

3. 教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》。
4. 教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》










(三) 运用范围

*****学校中餐烹饪专业。

学校人才培养方案修订审批表

专业名称	中餐烹饪与营养膳食	专业代码	130700
修订理由	《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)指出“学校应当根据本意见要求, … 共同做好专业人才培养方案制(修)订工作”		
修订内容	根据《指导意见》和《关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》要求, 参考《职业院校专业人才培养方案参考模板(试行)》, 制订中餐烹饪与营养膳食人才培养方案		
教务处审核意见	同意	签字: 	2019年 11月 18日
校长审核意见	同意	签字: 	2019年 11月 18日
学校党组织审核意见	同意	签字: 	2019年 11月 18日

学校人才培养方案修订审批表

专业名称	中餐烹饪	专业代码	740201
修订理由	2021年3月27日,教育部印发《职业教育专业目录(2021)》,对职业教育专业目录修订,形成了《新职业教育专业目录(2021)》(以下简称《目录》)		
修订内容	根据《职业教育专业目录(2021)》,将我校中餐烹饪与营养膳食专业名称调整为中餐烹饪,由原专业代码130700调整为新专业代码740201.		
教务处审核意见	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">签字:  2021年  月 16日</p> <div style="text-align: right;">  </div>		
校长审核意见	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">签字:  2021年  月 16日</p> <div style="text-align: right;">  </div>		
学校党组织审核意见	<p style="font-size: 2em; text-align: center;">同意</p> <p style="text-align: right;">签字:  2021年  月 16日</p> <div style="text-align: right;">  </div>		

