



中餐烹饪专业人才培养方案

(专业代码: 740201)

专业负责人 周欣

编制部门 基础部

审核部门 质量管理委员会

编制时间 2021 年 6 月

目 录

中餐烹饪专业人才培养方案	?
一、专业名称及代码	?
二、入学要求	?
三、修业年限	?
四、职业面向	?
五、培养目标与培养规格	?
(一) 培养目标	?
(二) 培养规格	?
六、课程设置及要求	?
(一) 公共基础课程	?
(二) 专业(技能)课程	?
七、教学进程总体安排	?
八、实施保障	?
(一) 师资队伍	?
(二) 教学设施	?
(三) 教学资源	?
(四) 教学方法	?
(五) 学习评价	?
(六) 质量管理	?
九、毕业要求	?
十、附录	?

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（表格内文字是仿宋_GB2312 小四，标题栏加黑）

所属专业大类 (代码)	对应行业	职业类别	岗位类别	职业资格证书或 职业技能等级证书
中餐烹饪人员 (4-03-01)	中餐烹饪人员 (4-03-01)	中餐烹饪 人员 (4-03-01)	中式烹调师 (4-03-02-0 1) 中式面点师 (4-03-02-0 2) 营养配餐员 (4-03-02-0 6)	初级、中级、高级厨 师资格证

说明：学生根据学习情况及专业技能方向考取相应职业技能证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，知行合一，面向酒店餐饮等行业企业，培养从事

中式烹调师等工作，具备中餐烹饪素质，掌握中餐烹饪知识，具备制作现代烹调操作技术和营养膳食组配制作能力，德、智、体、美、劳全面发展的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下素质、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 and 参与意识。

（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、安全意识、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）掌握烹调技法，烹饪原料，营养学和营养标签设计、制作知识。

- (2) 掌握雕刻、美工基础知识。
- (3) 掌握运用食品安全生产知识执行规范操作。
- (4) 掌握菜点文化背景和中国饮食文化。

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、勺功的应用的能力。
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- (4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力。
- (5) 具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- (6) 具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力。
- (7) 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- (8) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

专业（技能）方向 1——中式烹饪

- (1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛；
- (2) 掌握中国烹饪的要素和作用；
- (3) 掌握中国烹饪的民族文化特质；
- (4) 掌握中国烹饪的传统技术规范；
- (5) 掌握中国烹饪工艺的现代化技术；
- (6) 中国菜品的属性与命名方法以及制作；
- (7) 掌握中国菜品的构成；
- (8) 掌握筵宴的特征和类别；

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。

课程设置的总体要求是，严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程，全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进课程，统一实施中等职业学校思想政治课程标准。结合实习实训强化劳动教育，明确劳动教育时间，弘扬劳动精神、劳模精神，教育引导學生崇尚劳动、尊重劳动。推动中华优秀传统文化融入教育教学，加强革命文化和社会主义先进文化教育。深化体育、美育教学改革，促进学生身心健康，提高学生审美和人文素养。

公共基础课程包括思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、公共艺术、历史等必修课，（物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养）等限定选修课，以及国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养和科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关知识融入到专业教学和社会实践中。

专业（技能）课程包括专业核心课程、专业课程和专业拓展课程，实习实训是专业（技能）课程教学的重要内容，含校内外实训、综合实训、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。专业（技能）课程要强化技能等级证书及相关职业资格证书的研究，注重课程的综合化和模块化，注重课程内容与等级证书和资格证书的融合贯通。

（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	心理健康与职业生涯	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《中等职业学校心理健康与职业生涯课程标准》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	中国特色社会主义	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	108
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	72
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	72
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	72
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

2、公共基础限定选修课程（各专业根据实际需要选2门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	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,提高职业劳动技能水平,培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。	18
2	国家安全教育	通过国家安全教育,使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观,牢固树立国家利益至上的观念,增强自觉维护国家安全意识,具备维护国家安全的能力。	主要包括国家安全的重要性,我国新时代国家安全的形势与特点,总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义,以及相关法律法规。坚持正确方向,坚持遵循规律,坚持方式多样。	18
3	职业素养	培养和提升中职生的职业素养和职业能力,如团队合作能力、有效沟通能力等	依据《中等职业学校职业素养课程标准》开设,并与专业实际和行业发展密切结合	36

(二) 专业(技能)课程

1. 专业核心课程(4-6门)

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	烹饪概论	培养中职生对烹饪的技能素质,了解相关历史和传统文化	了解中国烹饪的起源、发展和昌盛;理解中国烹饪的民族文化特质;能对中国菜品的属性与命名方法;会烹饪工艺的现代化技术;	72
2	烹饪工艺基础	增强中职生烹饪能力,熟练掌握烹饪相关技艺。	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。	88
3	烹饪原料与加工工艺	增强中职生对于烹饪食材的了解以及对食材的处理。	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;理解说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准;能掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法;常用蔬菜类原料,了解蔬菜类原料的要求、常用畜禽类原料,了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产	88

			地和产季；能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；能说出菌藻类原料的概念和化学成分，	
4	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；能说出现代餐饮经营管理的发展趋势；能掌握厨房管理基础知识；能掌握厨房设备及用具管理；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。	88
5	烹饪营养基础	培养中职生对于餐饮分子化的理解和掌握。探究与创新意识、科学态度与社会责任等	了解糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、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；烹饪原料的分类、营养成分及特点；掌握主要烹饪原料的营养价值；合理烹饪、平衡膳食的目的及意义、概念；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	食品安全知识	培养中职生对食品卫生安全的了解、掌握及运用。	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；食品添加剂的定义、种类及使用原则；掌握主要烹饪原料的安全基本标准；防止烹饪原料腐败变质的主要方法；能说出常见饮食疾病；掌握食物中毒的一般知识；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；	72

2. 专业课程和专业拓展课程（各专业根据实际需要确定若干门）

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	参考学时
1	烹饪工艺美术	培养中职生对美的感知以及认识,训练其掌握关于菜肴的美的体现。	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;掌握冷菜造型与拼摆工艺;掌握热菜造型与装盘工艺;掌握简单食品雕刻造型技术;掌握围边装饰工艺;	88
2	中餐烹调技术	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;掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领;能说出火候的概念;掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响;味觉和味的分类;掌握调味的方法;掌握调味的原则;掌握汤汁的分类及制作步骤;掌握汤汁形成的基本原理;掌握调制浆、糊、芡所用的原料;能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类;能说出热菜烹调方法的概念及分类方法;掌握常用烹调方法的操作关键;掌握盛器与菜肴配合的原则;会宴席菜肴的配制方法;了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法。	116
3	冷菜与食品造型技术	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以及不同主题的盘饰。	了解不同性质食品原料造型技术;能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展;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;会制作不同主题水果拼盘;会制作简单果蔬雕刻品种;制作简单食品艺术造型。	116

4	中餐面点技术	培养中职生在中式烹饪中各个面点类的学习，将面点技术实训到位。	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	108
5	营养配餐	培养中职生对烹饪食材有一定的了解，有相互搭配，使营养价值更好的体现。	能说出各个食材的营养成分；了解食材与食材间相互作用，在一定基础上能够使营养价值得到最好的体现；会搭配菜肴使之不仅色香味俱全还能使人更好的吸收。	116

3. 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

跟岗和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《职业学校学生实习管理规定》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。跟岗和顶岗要有明确的规格要求，实习期间按企业标准管理和考核学生，一般安排在第5和第6学期。

七、教学进程总体安排

结合学校实际，人才培养方案采用“2+0.5+0.5”学制，按照每学年教学时间40周、每周28学时进行设计，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。

公共基础课程学时约占总学时的 1/3，各专业人才培养方案必须保证开齐、开足公共基础课的必修内容和学时。专业（技能）课程学时约占总学时的 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，认识实习应安排在第一学年。强化实践环节，加强实践性教学，实践性教学学时占总学时数的 50%以上。教学进程安排表如下：

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学时	学分	学期课程安排						考核方式	学时比例
						1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	必修课程	职业生涯规划		36	2	✓						过程和结果评价相结合	公共基础课占总课时的 47.75%
		职业道德与法律		36	2		✓						
		经济政治与社会		36	2			✓					
		哲学与人生		36	2				✓				
		语文		144	8	✓	✓						
		历史		72	4			✓	✓				
		数学		108	6	✓	✓						
		英语		72	4	✓	✓						
		信息技术		72	4	✓							
		体育与健康		144	8	✓	✓	✓	✓				
		公共艺术		36	2				✓				
	限定选修课	劳动教育		18	1	✓							
		国家安全		18	1	✓							

	程	教育											
		职业素养		36	2		✓						
公共基础课小计													
专业（技能）课程	专业核心课程	烹饪概论		72	4		✓					理实一体考核	实践教学学时占总学时的52.25%（50以上）
		烹饪工艺基础		88	4			✓					
		烹饪原料与加工工艺		88	4			✓					
		现代餐饮管理		88	4	✓							
		烹饪营养基础		72	4		✓						
		烹饪工艺美术		88	4			✓					
		食品安全知识		72	4				✓				
		中餐烹调技术		116	6	✓	✓						
	专业课程	冷菜与食品造型技术		116	6			✓	✓				
		中餐面点技术		108	4				✓				
		营养配餐技术		116	6			✓	✓				
	综合实训				30					✓			
	跟岗实习				30						✓		
	顶岗实习												
	专业（技能）课程小计												
合计					3周	3	✓						
社会综合实践活动	军训		1周	1	✓								
	入学教育		1周	1			✓						
	社会实践		1周	1						✓			

	毕业教育									
--	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

备注：“√”表示建议相应课程开设的学期。

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 230 多人；建立“双师型”教师团队，其中“双师型”教师的比例不低于？%；有业务水平较高的专业带头人 20 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。

校内实训室配置如下：

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能 (技术参数与要求)	数量 (台/套)	备注
1	厨师实训室 1	实训各类菜系的准备、爆炒、摆盘	乙醇燃气灶、打荷台、配菜案、配菜	电源：220V，50HZ，燃料：石油天然气；燃点：1200 度	分别为 24、24、20、48 台	

			敦			
2	厨 师 实 训室 2	实 训 各 类 蒸 品、面点制作	乙 醇 燃 气 灶、蒸箱、 双 开 门 冰 箱	蒸 汽 压 力 不 超 过 0.02 兆 帕	蒸 箱 2 台	

校外实习基地是专业实践教学质量的重要保证,有助于增加学生的就业机会,其建设程度直接关系到校外实践教学的实施效果和质量。校外实习基地实现校企共建、共管,学生实现共同评价。校企之间关系稳定,能够承接学生进行生产实习、顶岗实习等实践教学环节,并且能够实现人员互聘,实现学生共管共育;本专业校外实习基地能够根据培养目标要求和实践教学内容,校企合作共同制订实习计划和教学标准,精心编排教学设计并组织、管理教学过程,共同开发实践教学课程、编写实践指导教材等。通过校外实习基地的锻炼,使学生获得生产实践技能,进一步提升了学生的职业素养和专业水平。

(三) 教学资源

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。如中等职业教育国家规划教材、教育部专业教学指导委员会推荐教材或重点建设教材、校企合作特色教材以及校内自编教材或活页教材。

在图书文献配备及数字资源库方面,图书馆配备相当数量的专业学习资料,专业标准和行业标准,技术规范,相关手册,国内外的专业资料等。充

充分利用学校已经建成的智慧校园、数字化教学资源库以及国家职业教育精品课程网络等服务教学。

（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

根据职业岗位要求，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。