

XXXX 学校
中餐烹饪专业人才培养方案
(适用 2021 级)

2021 年修订



一、专业名称及代码

1. 专业名称：中餐烹饪
2. 专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者；符合中职学籍入籍要求和学校招生基本规定。

三、修业年限

全日制三年学制

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中式烹调	加工间厨房 冷菜厨房 热菜厨房	中式烹调师中级 (国家职业资格四级)	高职：餐饮智能管理、 烹饪工艺与营养、中 西面点工艺、西式烹 饪工艺、营养配餐	本科：烹饪与餐饮管 理、食品营养与健康
中式面点	中式面点房	中式面点师中级 (国家职业资格四级)		
西式面点	西式面点房	西式面点师中级 (国家职业资格四级)		
西式烹调	西餐厅	西式烹调师中级 (国家职业资格四级)		

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书，有条件的可兼得。

五、培养目标与培养标准

（一）人才培养目标

培养适应经济建设与社会发展所需要的，能够紧跟产业发展趋势和行业人才需求的，具有合格文化基础，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握扎实现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备高职升学基础、满足餐饮业需求的初等技术技能型人才。

（二）规格要求

1. 基本素质

- (1) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2) 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- (3) 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- (4) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (5) 具有良好的书面表达和口头表达能力；
- (6) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (7) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- (8) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- (9) 能够严格遵守安全操作规范；
- (10) 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

2. 职业素养

- (1) 培养学生养成诚实守信、遵纪守法、廉洁自律的职业道德习惯；
- (2) 培养学生养成做事认真细心、尽职尽责的工作习惯；
- (3) 培养学生善于合作沟通的团队精神；
- (4) 培养学生吃苦耐劳、不计个人得失的耐挫精神；
- (5) 培养学生积极上进、不断学习新知识的进取精神。

3. 专业知识与技能

- (1) 行业通用能力

- 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具有运用烹调技能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。

（2）职业特定能力

- ①中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。
- ②中餐面点：具有运用不同技法制作和设计中式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。
- ③西式面点：具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力。
- ④西餐烹饪：了解西餐各类菜式的不同特点，具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作西餐冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作部分西餐名菜的能力。

中餐烹饪专业职业能力分析

职业岗位	工作任务	职业技能	知识领域	能力整合排序
加工间厨房	1. 烹饪原料选择	对烹饪原料进行正确的鉴别、选择和成本核算	烹饪基础；烹饪原料知识；现代餐饮管理	一、行业通用能力 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 二、职业特定能力 1. 中餐烹调能力 (1) 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力 (2) 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力 (3) 具有烹饪原料设计和制作造型的能力 (4) 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力 2. 中餐面点制作能力 (1) 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力 (2) 具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力 (3) 具有根据不同面团选择
	2. 烹饪原料初加工	根据不同用途对烹饪原料进行合理的初步加工和刀工、分档处理		
	3. 烹饪原料保管	根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏		
冷菜厨房	1. 冷菜制作	根据不同冷菜品种调制相应调味汁； 制作各类冷菜品种	烹饪概论；烹饪基础；冷菜、冷拼与食品雕刻技艺；烹饪工艺美术；烹饪营养基础；烹饪营养与卫生；现代餐饮管理	
	2. 冷菜拼摆	根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、组合		
	3. 食品造型	根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 制作水果拼盘； 制作刺身拼盘		
热菜厨房	1. 打荷	熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法的使用； 对菜肴进行合理装盘和美化； 对菜肴成品进行质量控制	烹饪概论；烹饪基础；中式热菜制作；烹饪工艺美术；烹饪营养基础；烹饪营养与卫生；现代餐饮管理；中式烹调师训练与考级	
	2. 上什	根据不同需要制作烹饪用基础汤； 熟练使用蒸汽设备，掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别； 根据需要对菜肴进行初步熟处理		
	3. 切配	根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理； 根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配； 根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制		

中餐烹饪专业人才培养方案

	4. 炉灶	运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量； 熟练使用各类烹饪灶具设备		合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力 3. 营养配餐能力 (1) 具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力 (2) 具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力 (3) 具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力 三、跨行业职业能力 1. 具有适应岗位变化的能力 2. 具有餐饮企业经营管理能力和餐饮企业的基础能力 3. 具有创新和创业的基础能力
面点厨房	1. 中点制作	运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量； 熟练使用各类中式面点制作设备	烹饪概论；烹饪基础；中式面点制作；西式面点制作； 烹饪工艺美术；烹饪营养基础；烹饪营养与卫生；现代餐饮管理；中式面点师训练与考级	
	2. 西点饼房	运用不同西式面点制作技法制作西式面点品种并控制出品质量； 熟练使用各类西式面点制作设备		
西餐烹调	1. 汉堡食品烹饪和服务	负责本部所有食品的准备、烹饪、装饰，达到质量标准。制作多种汉堡品种并控制出品质量；熟练使用各类制作设备		
	2. 扒房	了解各国风俗习惯及生活忌讳。掌握供菜菜单变化情况，负责各类肉类的制作，有丰富的扒烧技术，控制食物的生熟程度，保证肉类软、滑的质量，使肉扒完整，线条清晰，条纹分明。	蛋糕制作 西餐烹调理论 西餐烹调制作 西餐烹调师理论 西点烘焙 巧克力糖艺制作 创新西餐制作	
	3. 打荷岗	负责检查厨房生产准备工作，能控制餐厅出品时间，掌握每张菜单的内容，并能处理客人特殊要求。		
	4. 冷房	负责每天的冷菜制做，开餐前配料准备就绪，能掌握菜式的切拼，务求把成品制做精美，把好卫生关。		

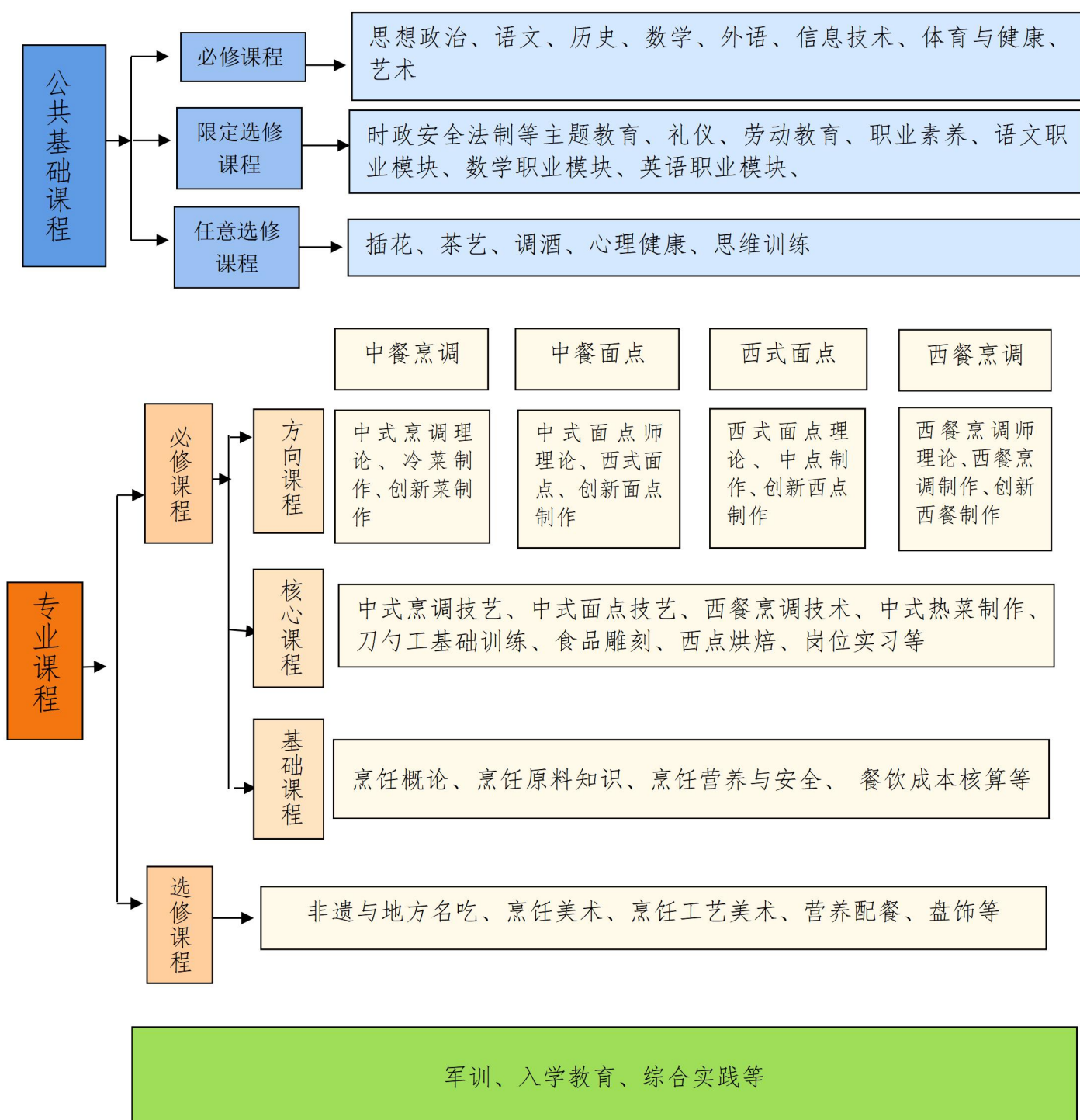
4. 综合职业能力

- (1) 具有较强的学习交流、人际交往和合作能力；
- (2) 具备一定的职业判断能力；
- (3) 具有学习新知识与技术的能力；

- (4) 具有适应岗位变化的能力；
- (5) 具有进行工作总结的能力；
- (6) 具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置

(一) 课程结构及主要课程



（二）教学资源

图书馆配备专业教学报刊、杂志和图书；建立数字化教学资源库；建立校企合作、产教融合实训基地；行业企业兼职教师专家人才库。

七、学时安排及教学进程总体安排

课程类别	序号	课程名称	学分	学时	学期						
					1	2	3	4	5	6	
公共基础课程	必修课程	1	思想政治	8	144	2	2	2	2		岗位 实习
		2	语文	8	144	2	2	2	2		
		3	数学	6	108	2	2	2			
		4	英语	6	108	2	2	2			
		5	信息技术	6	108	2	2	2			
		6	体育	10	180	2	2	2	2	2	
		7	历史	4	72	2	2				
		8	艺术	2	36	1	1				
	小计（占比 27.8%）			50	900	15	15	12	6	2	
	限定选修课程	1	语文（职业模块）	3	54					3	
		2	数学（职业模块）	2	36				2		
		3	英语（职业模块）	2	36				2		
		4	安全、法制、劳动等教育	2	36	0.5	0.5	0.5	0.5		
		5	心理健康教育	1	18	0.5	0.5				
	小计（占比 5.5%）			10	180	1	1	0.5	4.5	3	
任意选修课程	1	插花,茶艺,调酒	1	18	1						
	2	礼貌礼节	1	18		1					
小计（占比 0.5%）			1	18	1	1					
合计（占比 33.9%）			61	1098	17	17	12.5	10.5	5		
专业课程	基础课程	1	烹饪概论	2	36	1	1				
		2	烹饪原料知识	4	72	2	2				
		3	烹饪营养与安全	4	72	2	2				
		4	餐饮成本核算	2	36				2		
	小计（占比 6.7%）			12	216	5	5		2		
	核心课程	1	中式烹调技艺	16	288		4	4	4	4	
		2	中式面点技艺	12	216			4	4	4	
		3	西餐烹调技术	8	144			2	2	4	
		4	中式热菜制作	4	72	2	2				
		5	刀勺工基础训练	6	108	3	3				
		6	食品雕刻	4	72	2	2				
7		西点烘焙	6	108			2	2	2		
小计（占比 31.1%）			56	1008	7	11	12	12	14		

中餐烹饪专业人才培养方案

中式烹调方向课程	1	中式烹调理论	4	72			2	2		
	2	冷菜制作	4	72			2	2		
	3	创新菜制作	2	36					2	
小计（占比 5.6%）			10	180			4	4	2	
中式面点方向课程	1	中式面点师理论	4	72			2	2		
	2	西式面点	4	72			2	2		
	3	创新面点制作	2	36					2	
小计（占比 5.6%）			10	180			4	4	2	
西式面点方向课程	1	西式面点理论	4	72			2	2		
	2	中点制作	4	72			2	2		
	3	创新西点制作	2	36					2	
小计（占比 5.6%）			10	180			4	4	2	
西餐烹调方向课程		西餐烹调师理论	4	72			2	2		
		西餐烹调制作	4	72			2	2		
		创新西餐制作	2	36					2	
小计（占比 5.6%）			10	180			4	4	2	
任意选修课程		非遗与地方名吃	4	72			2	2		
		烹饪美术	2	32		2				
		烹饪工艺美术	2	32			0.5	0.5	1	
		营养配餐、盘饰	2	32					2	
小计（占比 4.4%）			8	144		2	2.5	2.5	3	
综合实践与岗位实习		毕业教育	1	18					1	
		岗位实习	30	540					30	
		军训、入学教育	2	36						
小计（占比 18.3%）			33	594					31	
合计（占比 66.1%）			119	2142	12	18	18.5	20.5	19	31
总计			180	3240	29	35	31	31	24	31

注：1. 总学时 3240。其中公共基础必修课程学时占比 33.9%；专业技课（含顶岗实习）占比 66.1%；选修课程模块（含公共选修课和专业选修课）占比约 10.9%。

2. 总学分 180 分。每学期上课 18 周，考试 2 周。18 课时 1 学分。学生考取职业技能等级证书或 1+X 证书或导游证等从业资格证书按学校学分管理规定鼓励性加分。

3. 课程设置的课时安排及实施必须依据教育部公布的课程标准和本省教育厅颁布的专业教学指导方案。如有变更需专业组需请示学校专业建设指导委员会审议同意方可执行。

八、教学实施

（一）教学要求

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高，职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业课程

通过深入企业调研，分析饭店行业典型职业活动和核心职业技能，由理论专家、行业专家、专家教师组成课程改革课题小组共同构建基于饭店工作过程、以项目为导向、以工作任务为载体、以职业生涯发展路线为整体脉络的课程体系，专业技能课程体现设置与饭店岗位群对接，课程内容与岗位核心任务对接，按照相应职业岗位(群)的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色。专业技能课案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学方法。

（二）学习评价

本专业采用“过程性评价和终结性评价相结合、教师评价和学生小组互评相结合”的考核评价模式。根据教学标准结合行业岗位标准要求，联合合作企业制订规范、科学的评价标准。从职业素质与修养、工作任务达成效率与成果进行综合评价，建立形成性评价体系，避免“一考定终生”的做法，将平时成绩纳入考核。考核方式主要有笔试、网测、考查等。

1. 公共基础课程考核

主要是针对以理论为主的公共基础课程进行的考核，注重了解学生对

知识的掌握与理解，主要采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法进行考核。积极参与本市中职公共基础课网上测试，配合推进本市中职学业水平考试，本市中职公共基础课网上测试成绩占 60%，校内成绩占 40%。

2. 专业技能课程考核

主要是针对理论与实训相结合的专业技能课程进行的考核，主要是一种形成性的过程性考核，把学生成绩的评定分解到整个课程教学过程中，并请企业专家到校考核。

对理论学习内容评价主要与课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多种方法进行考核。对实训内容主要与实训态度、实训纪律、实训效果、实训能力等方面进行考核。

积极参与本市中职专业课网上测试，配合推进本市中职学业水平考试，本市中职公共基础课网上测试成绩占 60%，校内成绩占 40%。

3. 实践课程考核

主要是针对纯实训类课程进行的考核，主要是一种形成性和终结性相结合的考核，强调对学生完成实训过程和完成实训质量的考核。

4. 企业实习考核

企业顶岗实习考核对学生实行以企业为主的月月考核和鉴定制度，实习成绩由企业和学校共同考核和鉴定，考核合格者发给由企业单位和学校共同盖章的“工作经历证书”。企业顶岗实习过程考核占 60%，顶岗实习报告成绩占 40%。

（三）质量管理

1. 教学管理

教学部依据专业教学标准制定实施性教学计划。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

顶岗实习安排在最后一个学期，实习就业办公室要加强实习学生的日常跟踪管理，为学生办理企业顶岗实习期间的意外伤害保险。

2. 教学方法

“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动，实践教学等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

①根据任务驱动、职业导入、职业岗位、职业拓展的逻辑线索构建本专业核心课程体系，可实现课程体系由学科体系到工作体系的转变。

②在职业导入过程课程中，通过系列小巧实用的技能训练，让学生在专业知识启蒙的同时，掌握基本技能、建立专业信心、培育职业情感、转换职业角色。

③创建融“教、学、做”于一体的教学模式，教师的“教”（点拨、归纳、协助排除难题）和学生的“学与做”（项目操作），能有机融入在项目训练之中。

④教学内容紧跟行业的实际问题与发展需要，教学过程强调“以学生为主体，注重能力培养，解决实际问题，讲究团队协作”，通过大量的项目和小组讨论，启发学生“习知识、练技能，重运用”，着力培养学生在工作中解决实际问题的能力。

3. 教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收行业参与，探索第三方评价。学校考核与实习单位考核、知识考核与技能考核、过程考核与结果考核、课程考核与职业技能鉴定的“四结合”学生评价模式，提高学生的综合职业能力，引导学生全面发展。教学评价不仅

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，重视规范操作等职业素质的形成。

4. 学分管理

教学部根据学校学分管理办法、教学标准，结合教学实施情况，组织对学生学习课程情况、考试考核结果的学分认定工作，并将结果计入学生成长档案。作为毕业鉴定的学业依据。

八、毕业要求

- (一) 思想政治评价和综合素质评价合格；
- (二) 学分总分不低于 144 学分。
- (三) 顶岗实习评价合格
- (四) 获得至少 1 项专业或相关专业资格证书。

九、其他

该专业人才培养方案经过专业教师调研、专业建设指导委员会研讨和论证得出，如有不当之处敬请批评指正！

2021 年 1 月

附：教学进程安排表

见第七部分“学时安排及教学进程总体安排”

