

中餐烹饪专业

人才培养方案

目录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	2
三、修业年限.....	2
四、职业（岗位）面向.....	2
五、培养目标与培养规格.....	2
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	2
5. 岗位职业能力分析.....	4
工作岗位.....	4
工作任务.....	4
职业能力.....	4
中餐烹调.....	4
中餐烹调.....	4
1. 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力.....	4
2. 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力.....	4
3. 具有烹饪原料设计和制作造型的能力.....	4
4. 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理能力.....	4
5. 烹调技法制作传统名菜的能力.....	4
6. 中餐烹调其他能力.....	4
1. 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力.....	4
2. 具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力.....	4
3. 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.....	4
营养配餐.....	4
具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力.....	4
具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力.....	4
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.....	4
6. 岗位工作描述.....	4
专业：中餐烹饪 任务编号：01.....	4
岗位名称：中式烹调师、中式面点师、营养配餐员.....	4
六、课程设置及要求：.....	5
说明.....	12
七、教学进程安排.....	13
八、保障.....	16
（一）师资队伍.....	16
（二）教学设施.....	16
（三）教学资源.....	16
（四）教学方法.....	17
（五）学习评价.....	17
（六）质量管理.....	17
九、毕业要求.....	20
十一、附录教学进程安排表.....	190

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

四、职业（岗位）面向

序号	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术领 域举例	职业资格证书和职业技能等级 证书举例	专业（技能）方向
1	740201	中餐烹调	中式烹调师（四级）	中式烹调师
2	740201	中式面点制作	中式面点师（四级）	中式面点师

（二）接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向酒店、餐饮等行业企业，培养从事中餐烹饪、中式面点制作等工作，具备现代科学文化素养，掌握知识，具备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劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

总体表述有关人才培养规格的一般性要求。本专业毕业生应具有以下职业性的素质、知识和能力及中餐烹饪专业的知识结构为本专业学生必须具备的知识要素，可分为文化基础知识、专业知识和专业互补性知识。

1. 素质：

- (1) 培养学生的团队协作、团队互助的意识；
- (2) 培养学生自我学习的习惯、爱好和能力；
- (3) 培养学生依法规范自己行为的意识和习惯；
- (4) 培养学生的科学精神和态度；
- (5) 培养学生的创新精神和实践能力；
- (6) 具有较强的职业道德和职业素养。

2、知识：

- ①具有运用食品安全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。

3、能力目标

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：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；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营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；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。

专业（技能）方向1—— 中餐烹饪

专业（技能）方向2—— 中式面点制作

专业（技能）方向2—— 营养配餐

4. 课程思政

- (1) 培养学生较强的安全意识；

- (2) 培养学生的社会主义核心价值观；
- (3) 培养学生的工匠精神；
- (4) 培养学生的质量意识。

5. 岗位职业能力分析

工作岗位	工作任务	职业能力
中餐烹调	中餐烹调	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能力
		5. 烹调技法制作传统名菜的能力
		6. 中餐烹调其他能力
	中餐面点制作	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合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力
	营养配餐	具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力
		具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力
		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

6. 岗位工作描述

专业：中餐烹饪

任务编号：01

岗位名称：中式烹调师 、 中式面点师 、 营养配餐员

任务简述与工作要求：

(1) 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：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；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营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；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。

(2) 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。

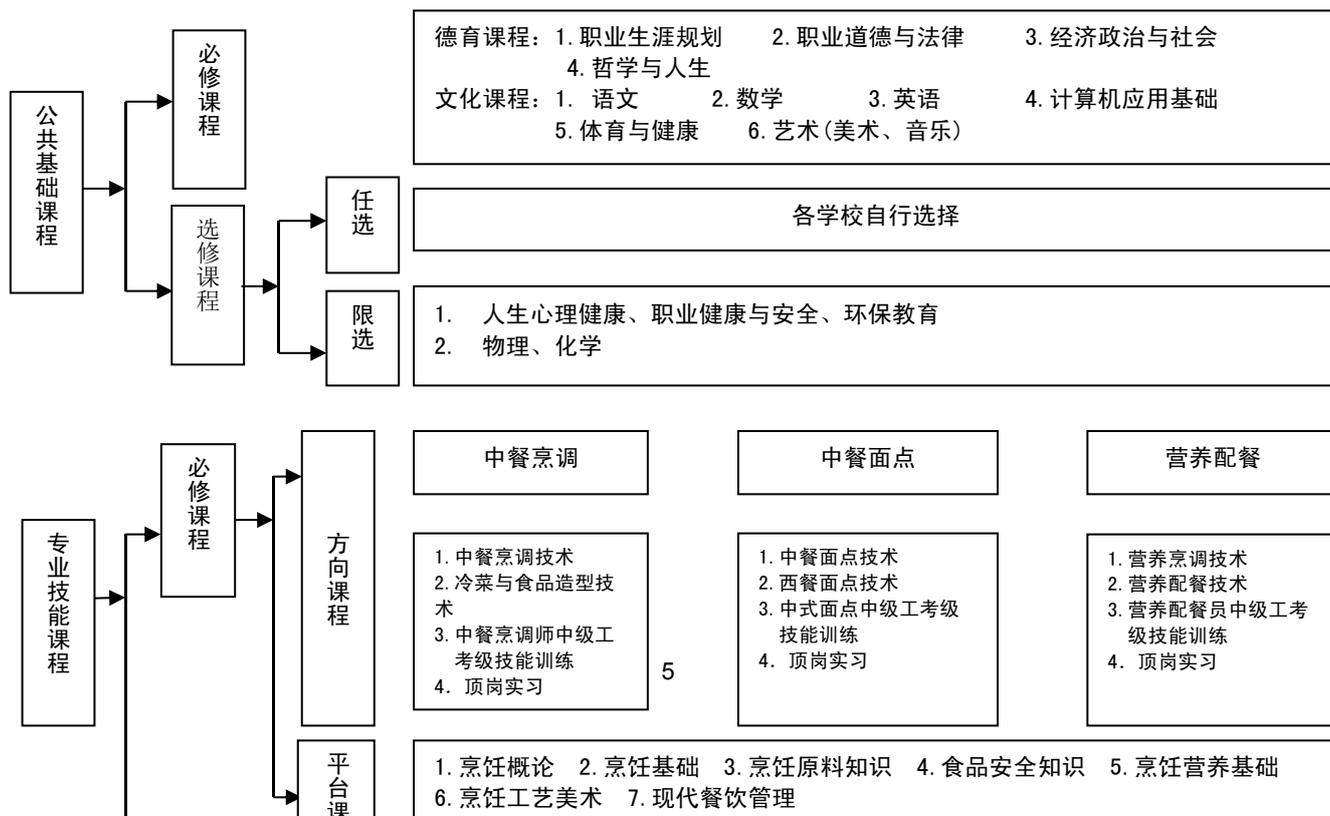
(3) 跨行业职业能力：

- ①具有适应岗位变化的能力。
- ②具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- ③具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置及要求：

1. 课程设置

课程类别	必修课				选修课	
	公共基础课		专业技能课		限选课	任选课
课程类型	公共基础课		专业技能课		拓展课	
模块	基础模块		专业模块		拓展模块	
	公共基础课	专业核心课	专业技能课	实践性教学课	专业课	
学时	1152	756	630	584	108	
比例	35.6%	23.4%	19%	18%	4%	



2、专业主要课程教学要求:

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求,把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

公共基础课包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、外语(英语等)、信息技术、体育与健康、艺术,以及相关专业开设的物理、化学等必修课程,还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等其他限定选修课程,以及根据地方及学校特色和学生多样化需求开设的任意选修课。

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

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1.	思想政治	包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、哲学与人生四个必修模块。依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设,并与学生专业能力发展和职业岗位要求密切结合。	144 (36*4)
2	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设,并与学生专业能力发展和职业岗位要求密切结合。	288 (72*4)

3	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	144 (36*4)
4	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	288 (72*4)
5	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	288 (72*4)
6	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	144 (36*4)
7	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	144 (36*4)
8	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。	72 (18*4)

2. 专业课

2.1 专业核心课

课程名称 (及课时要求)	主要内容	能力要求
烹饪概论 (120)	(1) 中国烹饪简史; (2) 中国烹饪原理与技术规范;	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛; (2) 能说出中国烹饪的要素和作用; (3)

	<p>(3) 中国菜品； (4) 中国筵宴； (5) 中国烹饪风味流派； (6) 中国饮食民俗； (7) 中国饮食文化； (8) 中国当代餐饮市场。</p>	<p>) 能说出中国烹饪的民族文化特质；(4) 能说出中国烹饪的传统技术规范；(5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术；(6) 能说出中国菜品的属性与命名方法；(7) 掌握中国菜品的构成；(8) 能说出筵宴的特征和类别；(9) 能说出筵宴设计的原则与要求；(10) 掌握中菜、中点的主要流派；(11) 了解饮食民俗的概述；(12) 能说出中国当代餐饮市场的格局；</p>
<p>烹饪基础(180)</p>	<p>(1) 原料切配技术；(2) 鲜活烹饪原料的初步加工；(3) 分档及整料去骨；(4) 干货原料初步加工；(5) 热菜的配菜；(6) 勺功基础。</p>	<p>(1) 会刀工必备的工具及使用保养方法；(2) 能掌握烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其它刀法等刀法的操作方法、技术要领和应用；(3) 能掌握原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用；(4) 能掌握原料美化成型刀法的应用：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用；(5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求；(6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；(7) 能说出出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途；(8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；(9) 会干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；(10) 能选择正确的涨发方法,对常见干货原料进行涨发；(11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求；(12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法；(13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜；(14) 掌握菜肴命名的方法和要求；(15) 掌握宴席配菜的类型及基本要求；(16) 掌握勺功技术,能熟练运用大翻、小翻技法。</p>
<p>烹饪原料知识(149)</p>	<p>(1) 烹饪原料基础知识；(2) 各类原料基础知识,原料的检验、贮存和保管方法；(3) 动物保护常识。</p>	<p>(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则；(2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；(3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法；(4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品,了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节；(5) 能认识常用蔬菜类原料,了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求；(6) 能认识常用畜禽类原料,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、产地和产季；(7) 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；(8) 能说出干货</p>

		制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；（9）能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；（10）了解国家动物保护的相关法律法规。
烹饪营养基础 (148)	(1) 营养基础知识； (2) 烹饪原料的营养价值； (3) 合理烹饪与平衡膳食。	(1) 能掌握糖类、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；（2）能说出六大营养素之间的关系；（3）能掌握热量计算方法；（4）能说出食物的消化与吸收相关知识；（5）能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点；（6）能掌握主要烹饪原料的营养价值；（7）能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义；（8）能说出合理烹饪与平衡膳食的概念；（9）能掌握合理烹调与加工的目的与方法；（10）能说出几种人群的膳食特点；（11）能说出不同国家的膳食营养结构特点。
现代餐饮管理 (148)	(1) 现代餐饮经营管理基础知识；（2）厨政管理；（3）餐饮产品的全面质量管理；（4）餐饮成本控制与核算；（5）餐饮销售管理；（6）餐饮服务管理。	(1) 了解现代餐饮经营管理的含义和内容；（2）能说出现代餐饮经营管理的发展趋势；（3）能掌握厨房管理基础知识；（4）能掌握厨房设备及用具管理；（5）能掌握餐饮产品的生产质量管理；（6）能掌握餐饮成本控制基础知识；（7）能会菜点产品销售价格的核算；（8）会宴席菜肴的配置与成本核算；（9）能掌握餐饮服务质量的控制。
食品安全知识 (56)	(1) 食品安全基础知识； (2) 各类烹饪原料的安全鉴定； (3) 预防食物中毒及常见饮食疾病； (4) 食品安全管理； (5) 食品安全规范操作。	(1) 能说出食品安全的基本要求；（2）能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施；（3）能说出食品的保鲜和保藏的方法；（4）能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则；（5）能掌握主要烹饪原料的安全基本标准；（6）能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法；（7）能说出常见饮食疾病；（8）能掌握食物中毒的一般知识；（9）能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；（10）了解《中华人民共和国食品卫生安全法》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；（11）能说出饮食卫生的重要意义；（12）能掌握餐饮企业的卫生要求；（13）能掌握餐饮从业人员职业道德；（14）能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要求。
烹饪工艺美术 (32)	(1) 烹饪工艺美术概述；（2）色彩基础；（3）烹饪造型 图案；（4）烹饪图案形式美法则；（5）烹饪菜点的造型与拼摆；（6）烹饪综合造型艺术。	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展；（2）能说出烹饪工艺美术的含义和特点；（3）能掌握色彩的基本知识；（4）能说出色彩的情感和象征意义；（5）能说出菜肴的色彩联想的一般规律；（6）能掌握菜肴的色调处理的基本原则；（7）能掌握烹饪图案的类型方法；（8）能掌握烹饪图案的

		基本形式；（9）能说出烹饪图案的平面构成的种类；（10）能说出烹饪图案形式美法则中的法则；（11）能掌握冷菜造型与拼摆工艺；（12）能掌握热菜造型与装盘工艺；（13）能掌握简单食品雕刻造型技术；（14）能掌握围边装饰工艺；（15）能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用；（16）能掌握宴席展台设计的方法；（17）能掌握饮食环境美化的方法。
中餐烹调技术 (32)	（1）中式烹调概述；（2）烹饪原料的初步热处理技术；（3）火候；（4）调味技术；（5）制汤技术；（6）上浆、挂糊、勾芡技术；（7）热菜的烹调方法；（8）热菜装盘；（9）西式烹调基础知识。	（1）能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；（2）能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；（3）能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；（4）能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；（5）能说出火候的概念；（6）能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；（7）能说出味觉和味的分类；（8）能掌握调味的方法；（9）能掌握调味的原则；（10）能掌握汤汁的分类及制作步骤；（11）能掌握汤汁形成的基本原理；（12）能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；（13）能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；（14）能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；（15）能掌握常用烹调方法的操作关键；（16）能掌握盛器与菜肴配合的原则；（17）会宴席菜肴的配制方法；（18）了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法。
冷菜与食品造型技术 (48)	（1）冷菜制作基础知识；（2）冷菜制作技术；（3）菜肴的盘饰与果盘的制作技术；（4）果蔬雕刻技术；（5）其他食品造型技术。	（1）能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展；（2）能对不同冷菜进行切配装盘；（3）能制作花色冷菜拼盘；（4）会制作热制凉吃类菜肴；（5）掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求；（6）能根据不同菜肴制作菜肴盘饰；（7）会制作不同主题水果拼盘；（8）会制作简单果蔬雕刻品种；（9）了解不同性质食品原料造型技术；（10）能制作简单食品艺术造型。
中餐面点技术 (32)	（1）面点制作基础知识；（2）水调面团品种制作；（3）膨松面团品种制作；（4）油酥面团品种制作；（5）米粉面团品种制作；（6）其它面团品种制作。	（1）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；（2）掌握中餐面点的分类及风味流派特点；（3）能说出中餐面点制作的一般流程；（4）会制作水调面团点心品种；（5）会制作膨松面团点心品种；（6）会制作油酥面团点心品种；（7）会制作米粉面团点心品种；（8）会制作其它面团点心品种。
西餐面点技术 (48)	（1）西点制作基础知识；（2）面包制作；（3）蛋糕制作；（4）饼干、曲奇的制作；（5）泡芙的制作；（7）裱花蛋糕制作。	（1）能说出西餐面点制作的发展概况及分类；（2）掌握西餐面点的分类及风味流派特点；（3）能说出西餐面点制作的一般流程；（4）会制作面包类西餐点心品种；（5

		）会制作蛋糕类西餐点心品种；（6）会制作饼干、曲奇类西餐点心品种；（7）会制作泡芙类西餐点心品种；（8）会制作裱花蛋糕类西餐点心品种。
营养烹调技术 (32)	(1) 烹饪原料营养成分构成分析；(2) 营养烹调基础知识，营养烹调的原则；(3) 营养烹调技法实例。	(1) 能说出饪原料的营养构成；(2) 能说出营养烹调技术的相关知识；(3) 能掌握运用营养烹调方法保护烹饪原料中营养成分的原理；(4) 会烹调前保护食品原料中营养成分的技术；(5) 会烹调中保护食品原料中营养成分的技术；(6) 会运用多种烹调方法保护食品原料中营养成分的技术。
营养配餐技术 (48)	(1) 营养配餐基本原理与食谱编制；(2) 菜点设计的营养价值评价；(3) 膳食质量调查及评估；(4) 高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制；(5) 中式筵席设计的营养原则与方法；(6) 营养菜点的设计与制作；(7) 营养标签的设计与制作。	(1) 能掌握配餐原理；食谱的概述；营养成分计算法及应用；食品交换法；(2) 能说出平衡膳食的设计原则；熟悉食谱编制的原则；掌握食谱编制的方法；(3) 能进行膳食质量调查设计和评估；(4) 能设计和制作特殊营养成分菜点品种；(5) 能掌握中式筵席设计的营养原则与方法；(6) 能根据不同需求设计和制作营养菜点品种；(7) 能根据不同菜点品种进行营养素计算，制作营养标签。
中式烹调师训练与考级(170)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式烹调师中级工的水平。
中式面点师训练与考级(170)	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式面点师中级工的水平。
营养配餐员训练与考级(170)	营养配餐员四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备营养配餐员中级工的水平。

2.2 专业选修课:

《菜品设计》能进行专业要求的菜品设计和创作。《菜单》能进行各级各类宴席菜单设计，能进行常见餐饮店菜单设计。

2.3 综合实训

序号	实训项目名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中餐烹饪实训室2个	中餐烹饪实训要求，完成中餐制作实训	170
2	面点实训室1个	面点实训要求，完成各种面点实训。	170

2.4 顶岗实习

到相关餐饮企业完成顶岗实习。

3. 教学时间分配表

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合的实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1(军训)	1	1
			1(入学教育)		
			1(烹饪入门实训)		
二	20	18	2(热菜基本功)	1	1
			1(勺功、刀工实训)		
三	20	18	2(面点基本功)	1	1
			1(面点制作实训)		
四	20	18	1(热菜基本功)	1	1
			2(工种考工训练)		
五	20	18	2(面点制作实训)	1	1
			2(冷菜制作实训)		
			4(中级工训练与考级)		
			2(社会实践)		
六	20	20	19(顶岗实习)	/	/
			1(毕业教育)	/	/
总计	120	110	42	5	5

说明

1. 总课时指某学科三年的课时数之和，合计栏下的课时指某学科 6 个学期的周课时数之和。
2. 每学期以 20 周计算，每周 30 课时。
3. 第一学期第 1 周为入学教育及军训，第六学期最后 1 周为毕业教育。
4. 第六学期安排到企业顶岗实习，不设考试周。

七、教学进程安排

(一) 基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，周学时一般为28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3000~3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。实行学分制的学校，一般16~18学时为1学分，3年制总学分不得少于170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分，共5学分。

公共基础课学时约占总学时的1/3，可以根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业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。实践性教学学时原则上占总学时50%以上。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%。

课程类别	序号	课程名称		学时数		课程教学各学期周学时										
				总学时	学分	一		二		三		四		五		六
						18周		18周		18周		18周		18周		20周
						15周	3周	15周	3周	15周	3周	15周	3周	8周	10周	20周
公共基础课	1	德育课	必修	职业生涯规划	30	2	2									
			职业道德与法律	30	2		2									
			经济政治与社会	30	2			2								
			哲学与人生	30	2					2						
			限选	心理健康	32	2								4		

程			职业健康与安全															
			环保教育															
	2	文化课	必修	语文	240	15	4		4		4		4					
	3			数学	210	13	4		3		3		4					
	4			英语	210	13	4		3		3		4					
	5			计算机应用基础	120	8	4		4									
	6			体育与健康	136	9	2		2		2		2		2			
	7			艺术(美术、音乐)	30	2			1		1							
	8			限选	物理	75	4	3	2									
		化学																
9		人文任选课程	122	8	1		1		3		1		4					
	小 计			1295	82	24		22		18		17		10				
专业 技能 课程	10	基础平 台课程	烹饪概论		120	8	6	1 周										
	11		烹饪基础		180	10			4	2周		2周						
	12		烹饪原料知识		149	9					4		4	1周				
	13		现代餐饮管理		148	9			4	1周	2	1周						
	14		烹饪营养基础		148	9							4		4	2周		
	15		烹饪工艺美术		32	2									4			
	16		食品安全知识		56	3											2周	
		小 计			833	50	6	1 周	8	3周	6	3周	8	1周	8	4周		
	17	技能方 向课程	中餐烹 调	中餐烹调技术		32	2								4			
	18			冷菜与食品造型技术		48	3								6			
	19			中餐烹调师中级工训 练与考级		170	9							2周		4周		
	20		中餐面 点	中餐面点技术		32	2								4			
21	西餐面点技术			48	3								6					
22	中式面点师中级工训			170	9							2周		4周				

			练与考级													
23		营养配餐	营养烹调技术	32	2								4			
24	营养配餐技术		48	3									6			
25	营养配餐员中级工训练与考级		170	9								2周		4周		
	小 计			250	14							2周	10	4周		
29	专业任选课程	社会实践活动	56	3										2周		
30		专业技能类选修	150	9				6		4						
31		小 计	206	12				6		4						
	顶岗实习			570	32											19周
其他教育活动	专业认识与入学教育			30	1		1周									
	军训			30	1		1周									
	毕业教育			30	1											1周
	小 计			90	3											1周
合 计				3244	193	30	3周	30	3周	30	3周	29	3周	28	10周	20周

注：1. 总学时3244。其中公共基础必修和限选课程（含军训、入学教育、毕业教育）学时占比约36%；专业技能课（含顶岗实习）占比约54%；任意选修课328学时左右（其中人文选修课程与专业选修课程课时比约为4:6），占比约10%。

2. 总学分193。学分计算办法：第1至第5学期每学期16-18学时记1学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动1周记1学分，共5学分。

八、保障

（一）师资队伍

1. 专任教师应具备教师资格证书，专业核心课的专任教师应具有土木工程专业或相关专业大学本科及以上学历专任实习指导教师应具有中级工及以上职业技能证书。专任教师应定期到行业、企业与专业相关的岗位群参加工程实践，企业实践时间每两年不少于两个月。

2. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；高级职称15%以上。

3. 兼职教师应占专业教师10%及以上比例，每学期承担不少于30学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家。

（二）教学设施

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50名学生为基准，校内实训基地的配置如下：

实验场室名称及数量	主要设备清单
多媒体教室 1 个	电脑一台，音响一套，投影一台
中餐烹饪实训室2 个	工作台 100 台
面点实训室 1 个	工作台 50 台
原料处理实训室1个	工作台100台

（三）教学资源

1. 建立完善的教材选编制度，专业课程教材及相应的教辅资料应当以本指导方案的要求为基本依据进行编写。

2. 教材应充分体现工学结合、任务引领、实践导向的课程设计思想。以课程涉及的典型岗位工作任务为主线结合职业技能证书考核以及实际操作能力的要求，合理安排教材内容。以学生未来发展和知识结构要求必须够用为度，不过分追求理论的深度与难度。

3. 教材在内容上应既实用又开放，即在注重设计理论讲解和实际操作能力训练的同时，还应把新知识、新技术和新方法融入教材，以便教材内容更加贴近实际。在形式上应适合中等职业学校学生认知特点，文字表达要深入浅出，图文并茂。

4. 教材应以设计完成的项目活动为基础，在形式上应适合中职学生的认知特点，通过情景模拟、角色体验、角色互换、情景再现、案例分析等多种手段呈现教学内容，文字表述要精炼、准确、科学，内容展现应图文并茂。

5.教材在内容上要具有实用性和可操作性,同时注重与时俱进,要把职业实践过程中的新知识、新规定、新方法融入教材,使教材更贴近工作实践的发展变化和实际需要。

6.教材编选要结合地区需要,以利于学生学习,符合学生认知规律和课程设置要求,突出“教、学、做”一体化。

(四) 教学方法

1. 教学计划

依据本方案,制定实施性教学计划。制定实施性教学计划时,要结合学校师资、就业等实际情况和班级学生实际情况。

2. 教学方法

(1)依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源,采取适当的教学方法,以达到预期的教学目标。

(2)公共基础课可以采取讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法,通过集体讲解、师生对话,小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式,调动学生的学习积极性,为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

(3)专业基础课可以采用项目教学、启发式教学情景教学、案例教学等方法,利用集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、模拟经营,企业参观等形式,配合教学软件、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段;使学生更好地理解和掌握各项基础技能,为以后的学习和创业打下基础。

(4)专业技能方向课可以采用任务驱动式教学、理实一体化教学,项目教学等方法组织教学,利用模拟情景分析、集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式,配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、仿真模拟软件等手段,使学生掌握技能的教学目的,提升教学效率。

(五) 学习评价

对学生的考核从基础知识、课堂讨论发言、平时作业、实际操作和社会实践等多方面进行综合测评。

1. 考试的依据和命题原则。符合教学大纲、文字教材规定的教学内容和教学要求。

(1) 考试命题范围和试卷内容覆盖本课程教材。

(2) 试卷要反映学习目标的各个层次要求;试题难易适中,可分为容易、适中、较难三个程度,所占比例大致为:容易占30%,适中占60%,较难占10%。

(3) 期末考试采用闭卷考试。

2. 考试形式:分实操和理论考试,实操占总成绩的40%,理论考试占总成绩的60%。

3. 综合评价:平时过程考核占30%,期末考试成绩占70%。

(六) 质量管理

1. 职业能力目标

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：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；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营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；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。

2. 职业资格证书考核目标

- (1) 中式烹调师；
- (2) 普通话证；
- (3) 计算机等级证；
- (4) 中式面点师

九、毕业要求

1. 品德评定（操行分）合格。

考核部门：政教处

2. 文化课与专业课合格

考核部门：教务处

3. 学生实习合格。

考核部门：招就处

4. 普通话证

考核部门：教务处

5. 技能证书：必须考取：中式烹调师、中式面点师

鼓励考取：办公软件与应用证、普通话二级乙等证书

考核部门：教务处

6. 毕业证书办理

学生必须满足上述所有的条件才能领取毕业证书。

十一、附录教学进程安排表

课程类别	课程类型	序号	内容及名称	理论课时	实践课时	总课时	每个学期周课时和实训实习安排						备注	
							第一学年		第二学年		第三学年			
							18周	18周	18周	18周	18周			
必修课程	基础模块	1	语文	216	0	216	2	2	2	2	4			
		2	英语	180	0	180	2	2	2	2	2			
		3	数学	180	0	180	2	2	2	2	2			
		4	中国特色社会主义	36	0	36	2							
		5	心理健康与职业生涯	36	0	36		2						
		6	哲学与人生	36	0	36			2					
		7	职业道德与法治	36	0	36				2				
		8	信息技术	72	0	72	2	2						
		9	体育与健康	180	0	180	2	2	2	2	2			
		10	历史	72	0	72	1	1	1	1				
		11	艺术	36	0	36	1	1						
		12	劳动教育	72	0	72	2	2						
		小计（占总学时35.6%）	1152	0	1152	16	16	11	11	10				
	专业模块	专业核心课	13	烹饪原料知识	0	108	108	2	2	2				
			14	中式烹饪技艺	72	0	72	2	2					
			15	食品雕刻技艺	90	54	144	4	4					
			16	川菜制作	48	60	108				3	3		
			17	烹饪营养与安全	36	72	108	4	2					
			18	面点制作工艺学	60	12	72			2	2			
			19	食品雕刻技艺实训	36	108	144		2	2	2	2		
				小计（占总学时23.4%）	342	414	756	12	12	6	7	5		
20		专业技能课	17	宴席菜品设计	0	108	108	2	2	1	1			
18	现代厨房管理	0	162	162			3	3	3					
19	餐饮业成本核算	0	144	144			2	3	3					
20	地方特色菜品制作实录	0	144	144			2	2	4					
21	中式面点制作	0	72	72			4							

			小计（占总学时19%）	0	630	630	2	2	12	9	10			
		实践性教学	22	专业技能证书		54	54			1	1	1		
			24	毕业教育		30	30						30	
			25	顶岗实习		500	500						500	
			小计（占总学时18%）			584	584			1	1	1		
选修课	扩展模块	扩展课	26	食品安全法规	12	60	72					4		
			27	工种实训		36	36				2			
			小计（占总学时4%）				108		0	0	2	4		
各学期周课时							30	30	30	30	30			
合计					1628	3230								