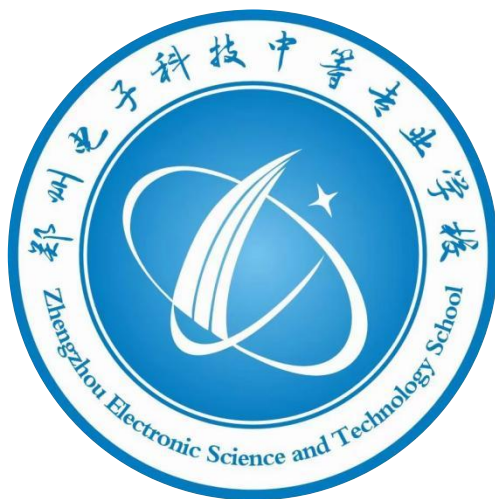




中餐烹饪专业人才培养方案

(专业代码：740201)

专业负责人： 程新权

编制部门： 教务科

审核部门： 学校专业建设指导委员会

修订时间： 2025 年 07 月

目录

中餐烹饪专业人才培养方案.....	1
一、专业名称及专业代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、主要接续专业.....	1
六、培养目标和培养规格.....	2
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	2
七、课程设置及要求.....	4
（一）公共基础课程.....	5
（二）专业课程.....	12
（三）综合实训.....	25
（四）实习.....	26
八、教学进程总体安排.....	26
（一）基本要求.....	26
（二）教学进度计划安排表.....	27
（三）教学学时分配及比例表.....	29
九、实施保障.....	29
（一）师资队伍.....	29
（二）教学设施.....	31

（三）教学资源.....	34
（四）教学方法.....	34
（五）教学评价.....	36
（六）质量管理.....	37
十、毕业要求.....	39
十一、附录	39

郑州电子科技中等专业学校

中餐烹饪人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中餐烹饪

(二) 专业大类：旅游大类

(三) 专业类：餐饮类

(四) 专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

序号	专业	专业类别	就业岗位	职业等级技能证书
1	中餐烹饪 (740201)	旅游大类 餐饮类 (7402)	酒店、星级宾馆后厨（切配、炉台打荷、二厨、一厨、厨师长）	中式烹调师 中式面点师 西式面点师

五、主要接续专业

接续高职专科专业举例：烹饪工艺与营养、中西式面点工艺、西式烹饪工艺、餐饮管理、食品安全与营养配餐。

接续高职本科专业举例：食品质量与安全、现代粮食工程技术、生物检验检测技术、食品科学与工程、烹饪与餐饮管理、健康管理、食品营养与健康、烹饪与营养教育、食品卫生与营养学。

接续普通本科专业举例：中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪、烹调工艺与营养、食品科学与工程、餐饮管理。

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业精品川菜、都市流行菜、创新菜、特色菜等地方经典名菜，并学习食品雕刻、中式面点、干锅、火锅、宴席知识等知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(7) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

七、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、体育与健康课、公共艺术课和公共选修课。专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课。实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、

实习等多种形式。

(一)公共基础课程

(1) 中国特色社会主义

课程名称	中国特色 社会主义	课程 性质	公共基础 必修课程	课时	36
主要教 学内容 及要求	教学内容：涵盖中国特色社会主义的形成背景与理论体系、新时代的历史方位与使命任务、“五位一体”总体布局与“四个全面”战略布局的核心内涵。 教学要求：在中职学生认知基础上，引导学生树立拥护中国共产党领导、拥护中国特色社会主义的政治信念，增强对国家发展道路的认同感与自豪感。指导学生掌握中国特色社会主义的关键概念与核心要义，能结合所学专业分析国家产业政策与职业发展趋势，明确个人职业成长与国家战略需求的关联；引导学生将个人职业理想融入国家发展大局，提升社会责任感与历史使命感，为成长为合格的新时代技术技能人才奠定坚实思想基础。				

(2) 心理健康与职业生涯

课程名称	心理健康与职 业生涯	课程性质	公共基础 必修课程	课时	36
主要教	教学内容：涵盖心理健康核心标准（如情绪管理、人际适应）				

学内容及要求	与中职生常见心理困扰（学业压力、人际矛盾、职业迷茫）的识别及调节技巧；自我探索和职业生涯阶段性规划，同时融入劳动精神、工匠精神等与职业素养相关的心理培育内容。教学要求：本学科基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，既引导学生认识自我、管理情绪、应对人际压力，培育自立自强、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，又结合职业发展规律，让学生明确职业兴趣、规划职业路径、提升职业适应力，在心理成熟与职业准备的双向赋能中，实现从校园到职场的平稳过渡与长远发展。
--------	---

（3）哲学与人生

课程名称	哲学与人生	课程性质	公共基础 必修课程	课时	36
主要教 学内容 及要求	教学内容：涵盖马克思主义哲学基础、人生问题专题、职业实践关联内容等，同时融入劳模精神、工匠精神背后的哲学逻辑与人生智慧案例。教学要求：引导学生树立辩证唯物主义与历史唯物主义的基本思维，增强理性看待问题的意识。指导学生掌握马克思主义哲学的关键概念与核心观点，培养学生用辩证思维化解人生困惑、用发展眼光规划职业路径的能力，能结合				

	所学专业辨析职业发展中的机遇与挑战；帮助学生树立正确的人生观、价值观与职业观，将哲学思维转化为解决实际问题的能力，为成长为有思考力、有行动力的新时代技术技能人才奠定思想基础。
--	---

(4) 职业道德与法治

课程名称	职业道德 与法治	课程性质	公共基础 必修课程	课时	36
主要教 学内容 及要求	教学内容：涵盖职业道德核心准则、中职生职业行为规范；各行业典型职业道德案例、职业岗位中的道德冲突应对方法；法治基础内容；职场法治应用专题，同时融入新时代劳模精神、劳动精神与法治精神的融合教育内容。 教学要求：通过本学科学习让学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。要求学生能够内化职业道德准则、外化法治行为规范，自觉提升职业境界，并学会运用法律维护自身合法权益、履行法定义务，为未来顺利融入职场和社会奠定坚实的思想与行为基础。				

(5) 语文

课程名称	语文	课程性质	公共基础	课时	228
------	----	------	------	----	-----

			必修课程		
主要教 学内容 及要求	教学内容：由基础模块、职业模块和拓展模块构成，具体内容包括中外文学作品选读、实用性文本阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、跨媒介阅读与交流等等。教学要求：语文课程要在九年义务教育的基础上，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的汉语拼音、汉字、语法语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的应用文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，学习跨媒介信息获取与表达的能力，提高信息时代职业素养。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，增强文化认同感和使命感，增强文化自信，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。				

（6）数学

课程名称	数学	课程性质	公共基础 必修课程	课时	228
------	----	------	--------------	----	-----

主要教学 内容及要求	中职数学课程是中等职业教育阶段的一门公共基础课程，旨在培养学生运用数学知识解决实际问题的能力，为学生的专业学习和终身发展奠定基础。在数学知识学习和数学能力培养过程中，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，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识，运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；使学生具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。
---------------	---

(7) 英语

课程名称	英语	课程性质	公共基础 必修课程	课时	228
主要教学 内容及要求	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，注重在教学内容中体现专业特色。包括人与自我、人与社会 and 人与自然三大主题范围，如校园生活，志愿服务，人类文明和多元文化，时代楷模和大国工匠等。学生通过学习这些主题能掌握语言基础知识和发展基本技能，形成积极的人生态度，树立正确的世界观、人生观和价值观. 教学要求：在九年义务教育基础上帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听说读写等英语技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学				

	学习英语的兴趣，提高学生的自信心，帮助学生掌握学习策略,养成良好的学习习惯.
--	--

(8) 信息技术

课程名称	信息技术	课程性质	公共基础 必修课程	课时	72
主要教 学内容 及要求	本课程旨在培养学生信息技术核心素养，支撑专业学习与终身发展。主要包括：计算机基础、操作系统应用、办公软件操作（文字处理、电子表格、演示文稿）、网络基础与信息安全、信息检索与数据处理、程序设计初步等。 教学要求：通过理论、实操一体化教学，强化实际操作能力，提升信息道德与安全意识，为学生专业学习与未来职业发展奠定坚实基础。				

(9) 历史

课程名称	历史	课程性质	公共基础 必修课程	课时	72
主要教 学内容 及要求	教学内容：本学科是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，以中国历史发展基本脉络为主线，贯通古代、近代与现代，重点讲述历代制度演变、经济文化成就、民族交融与国家统一进程，突出中华文明的悠久性与连续性；近现代部分着重阐释中国人民为救亡图存、实现民族复兴进行				

	的艰苦卓绝斗争与探索，深刻揭示历史和人民选择马克思主义、选择中国共产党、选择社会主义道路的必然性。 教学要求：要求掌握基本史实，形成正确的历史观、民族观与国家观，注重将历史知识与现实关怀相结合，提升职业素养与家国情怀，最终达成立德树人的根本任务。
--	---

（10）体育与健康

课程名称	体育与健康	课程性质	公共基础 必修课程	课时	132
主要教 学内容 及要求	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；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；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；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。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。				

（11）公共艺术

课程名称	公共艺术	课程 性质	公共基础 必修课程	课时	36
主要教	通过本课程的学习，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发				

学内容及要求	展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。
--------	---

（二）专业课

（1）烹饪概论

课程名称	烹饪概论	课程性质	专业基础课	课时	108
典型工作任务	1、了解中国烹饪发展过程与历史沿革； 2、了解中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化； 3、掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、掌握八大菜系的特点以及地域风味形成特点； 2、学习掌握南北宴席的制作区别以及宴席规格。 教学要求： 1、将“立德树人”融入教学各环节，凸显幼餐饮人员应具备的厨德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一；				

	2、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握烹饪概论基本知识与理论； 3、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 4、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	--

(2) 中式烹调技艺

课程名称	中式烹调 技艺	课程性质	专业基础课	课时	72
典型工作任务	1. 熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准； 2. 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； 3. 能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、掌握烹饪所有的烹饪技法和干货涨发的要求以及注意事项； 2、学习掌握原料的粗处理以及如何辨别新鲜食材； 3、必须熟悉每种器皿时候装什么菜肴、保证每份菜肴饱满不失协调。				

	教学要求： 1、将“立德树人”融入教学各环节，凸显餐饮人员应具备的厨德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一； 2、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握中式烹调技艺基本知识与理论； 3、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 4、采取形成性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	--

（3）烹饪工艺基础

课程名称	烹饪工艺 基础	课程性质	专业基础课	课时	180
典型工作任务	1、了解中国烹饪基本概念、主要特征； 2、掌握菜肴组配基本概念、主要规则， 3、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				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、学习掌握在烹调过程中需要用到的各项烹饪技法并且灵活运用；				

	2、熟练掌握上浆挂糊工艺以及菜肴的荤素搭配； 3、了解面点的制作配比和揉面手法。 教学要求： 1、将“立德树人”融入教学各环节，凸显餐饮人员应具备的厨德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一； 2、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，掌握烹饪工艺的基本知识与理论； 3、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 4、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	--

（4）食品安全与操作规范

课程名称	食品安全与操作规范	课程性质	专业基础课	课时	144
典型工作任务	1、熟悉食品安全知识； 2、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； 3、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。				
主要教	教学内容：				

学内容 及要求	1、整理（SEIRI）——将工作场所的任何物品区分为有必要和没有必要的，除了有必要的留下来，其他的都消除掉。目的：腾出空间，空间活用，防止误用，塑造清爽的工作场所。 2、整顿（SEITON）——把留下来的必要用的物品依规定位置摆放，并放置整齐加以标识。目的：工作场所一目了然，消除寻找物品的时间，整整齐齐的工作环境，消除过多的积压物品。 3、清扫（SEISO）——将工作场所内看得见与看不见的地方清扫干净，保持工作场所干净、亮丽的环境。目的：稳定品质，减少工业伤害。 4、清洁（SEIKETSU）——将整理、整顿、清扫进行到底，并且制度化，经常保持环境处在美观的状态。目的：创造明朗现场，维持上面 3S 成果。 5、素养（SHITSUKE）——每位成员养成良好的习惯，并遵守规则做事，培养积极主动的精神（也称习惯性）。目的：培养良好习惯、遵守规则的员工，营造团队精神。 6、安全（SECURITY）——重视成员安全教育，每时每刻都有安全第一观念，防患于未然。目的：建立起安全生产的环境，所有的工作应建立在安全的前提下。 教学要求： 1、将“立德树人”融入教学各环节，凸显餐饮人员应具备的
--------------------	--

	厨德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一； 2、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握食品安全与操作规范的基本知识与理论； 3、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 4、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	---

（6）饮食营养与安全

课程名称	饮食营养与安全	课程性质	专业核心课	课时	144
典型工作任务	1、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； 2、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。				
主要教学内容及要求	教学内容： 从餐饮品牌管理、餐饮营销推广、餐饮采购管理、餐饮企业“五常法”管理、餐饮质量管理、餐厅食品安全控制、餐厅运营安全管理七个方面对餐饮企业的运营与管理做充分的理解和研读。				

	教学要求： 1、将“立德树人”融入教学各环节，凸显餐饮人员应具备的厨德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一； 2、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握餐饮企业运营与管理的基本知识与技能； 3、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 4、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	--

（7）烹饪原料与加工工艺

课程名称	烹饪原料与加工工艺	课程性质	专业核心课	课时	216
典型工作任务	1、了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管； 2、熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配； 3、能简单应用现代加工技术和设备。				
主要内容	教学内容： 1、了解掌握原料的分类品种以及原料品质辨别；				

及要求	2、初步掌握原料的初加工和分类； 3、了解原料特性适合用于什么样的菜肴，以保证最佳的口感； 教学要求： 1、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握烹饪原料与加工工艺基本知识与能力； 2、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 3、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
-----	---

(7) 中式菜肴制作

课程名称	中式菜肴制作	课程性质	专业核心课	课时	102
典型工作任务	1、烹饪原料处理。 2、基础菜肴制作				
主要教学内容及要求	① 了解烹调方法的概念及分类。 ② 了解调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。 ③ 掌握常见烹调技法的操作要领。 ④ 能运用智能化设备操作。 ⑤ 能独立烹制基础菜肴				

	教学要求：1、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 2、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	--

（8）食品雕刻与凉菜制作

课程名称	食品雕刻与凉菜制作	课程性质	专业必修课	课时	48
典型工作任务	1、了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与摆、菜品造型步骤、方法及基本技能； 2、能进行冷菜制作与卤水烹制； 3、了解刀刻技法； 4、掌握雕刻技术在菜肴中的运用				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、掌握雕刻的多个品种和各式造型制作； 2、冷菜酱汁的调制和卤肉如何正确保存； 3、利用雕刻作品完美的和凉菜相结合，使其高端大气，提升菜品价格为酒店创造效益。 教学要求： 1、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握冷菜制作与食品雕刻知识与理论； 2、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨实践中问题，				

	培养学生职业认同感和岗位适应能力； 3、采取形成性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	---

(9) 中式面点制作

课程名称	中式面点制作	课程性质	专业必修课	课时	84
典型工作任务	1、了解面点原料知识； 2、熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法。				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、独立制作 3 款大街小巷都比较畅销的面食产品，掌握开酥的技法和要点保证每次做到产品都是一致的。 2、在有条件的情况下最好到名小吃发源地考查一下、最好都可以品尝一番，便于提升自己的见解和技术； 教学要求： 1、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握中式面点制作方法与理论； 2、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 3、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。				

（10）菜点美化与装饰

课程名称	菜点美化与装饰	课程性质	专业必修课	课时	24
典型工作任务	① 动植物类盘饰制作。 ② 基础菜点美化设计				
主要教学内容及要求	① 了解菜点美化与装饰的概念及种类。 ② 掌握盘饰的不同制作方法。 ③ 掌握盘饰制作的原则和要领。 ④ 具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型				

（11）厨房管理

课程名称	厨房管理	课程性质	专业核心课	课时	36
典型工作任务	① 厨房出品质量管理。 ② 厨房成本控制与核算。 ③ 厨房卫生与安全管理				
主要教学内容及要求	① 了解现代厨房的特点、设计布局。 ② 掌握厨房工作岗位职责和操作规程。 ③ 能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算。 ④ 能进行产品质量和安全卫生一般管理 教学要求：1、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力；				

	2、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。
--	---------------------------------

(12) 豫、川、湘、都市流行菜制作

课程名称	豫、川、湘、都市流行菜制作	课程性质	专业必修课	课时	120
典型工作任务	1、掌握豫、川、湘菜地方特色和味型以及构成特点、对当地特有食材和调料进行系统了解； 2、掌握豫、川、湘菜发展历程以及起源； 3、能熟练运用不同烹调方法进行菜品制作；				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、了解掌握原料的分类品种以及原料品质辨别，初步掌握原料的初加工和分类 2、独立完成 50 道小炒类菜肴、要求色香味美装盘美观； 3、独立制作一份特色汤品、要求色洁白保留本味； 教学要求： 1、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，指导学生掌握川、湘菜制作基本知识与理论； 2、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 3、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考				

	核与评价
--	------

(13) 营养餐设计与制作

课程名称	营养餐设计与制作	课程性质	专业必修课	课时	24
典型工作任务	1、了解中式筵席营养设计原则及营养分析； 2、熟悉食谱编制原则和餐食调查方法； 3、掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作。				
主要教学内容及要求	教学内容： 1、设计一份月子餐务必保证味道鲜美不失本味营养丰富、适合孕妇才可； 2、设计一份大众营养美食食谱、要确保营养丰富、价格合理口味好，充分掌握营养餐的设计知识。 教学要求： 1、通过讲授法、讨论法、任务驱动法、案例分析法等教学方法，合理利用信息化手段，掌握营养餐饮设计与制作的基本知识，； 2、通过见习和实习，引导学生分析解决从厨工作实践中问题，培养学生职业认同感和岗位适应能力； 3、采取过程性考核和终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。				

公共选修课程安排表

序号	课程名称	类别	备注
1	中华优秀传统文化	公共限选课	
2	劳动教育	公共限选课	
3	中华优秀传统文化	公共任选课	
4	创新创业教育	公共任选课	

专业选修课程安排表

序号	课程名称	类别	备注
1	果盘制作	专业选修课	
2	湘菜制作	专业选修课	
3	川菜制作	专业选修课	
4	地方风味菜制作	专业选修课	

（三）综合实训

综合实训课程是强化学生实践能力和职业技能，提高学生综合职业能力的重要环节。通过校内实习基地，校外实训场和顶岗实习以及岗前培训等形式，使学生具备本职业岗位（岗位群）所要求的能力。

1. 通过现场参观、观看录像等方式，引导学生进入专业领域初步了解专业概况，了解本专业等相关知识，增强感性认识，激发学生的学习兴趣，为学习后续专业技能课打下基础。

2. 利用校内实训基地进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

（四）实习

为了把学生培养成为企业生产服务一线迫切需要的高素质技能型劳动者，实现“毕业即就业，上岗即能用”的教学目的，将学生送到校外餐饮行业的餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。使学生在实践中学习和掌握有关技术、管理岗位所必需的岗位能力和综合能力，适应现场的工作环境、工作对象和与合作伙伴共同协作的训练。

八、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 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。1 周一般为 30 学时。顶岗实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。3 年总学时数约为 3500 学时。

2. 公共基础课程学时一般占总学时的 $\frac{1}{3}$ ，累计总学时约为 1 学年。不同专业技能方向可根据产业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，上下浮动，但必须保证学生修完公共基础课程的必修内容和学识。

3. 专业课程学时一般占总学时的 $\frac{2}{3}$ ，其中学生在实习单位的实习学生根据人才培养方案确定，顶岗实习一般为 3 个月，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。

4. 选修课为公共基础选修课和专业选修课。

(二) 教学进度计划安排表

25 级中餐烹饪课程设置及课时安排

课程分类	序号	课程名称	课程性质	学时安排			考核方式			学年/学期/周数/周学时数					
										第一学年		第二学年		第三学年	
				总学时	理论学时	实践学时	考试	考查	实操	1	2	3	4	5	6
										18周	18周	18周	12周	18周	6周
公共基础课	1	中国特色社会主义	必修	36	36		√			2					
	2	心理健康与职业生涯	必修	36	36		√				2				
	3	哲学与人生	必修	36	36		√					2			
	4	职业道德与法治	必修	36	36		√						2		2
	5	语文	必修	228	228		√			2	2	2	2	4	4
	6	数学	必修	228	228		√			2	2	2	2	4	4
	7	英语	必修	228	228		√			2	2	2	2	4	4
	8	信息技术	必修	72	36	36			√	2	2				
	9	体育与健康	必修	132	18	114		√		2	2	2	2		
	10	公共艺术	必修	36	18	18		√						2	
	11	历史	必修	72	72		√			2	2				
	1	选修一	选	36	18	18			√			2			

		2		修												
		1 3	选修二	选修	24	10	14			√			2			
		小计			120 0	100 0	200	0	0	0	14	14	12	12	14	14
专业 课	专业 基 础 课	1	烹饪概论	必修	10 8	18	90	√			2			3	3	
		2	中式烹调技艺	必修	72	18	54			√	4					
		3	烹饪工艺基础	必修	18 0	18	162			√	4	4	2			
		4	食品安全与操作规范	必修	14 4	36	108	√			4			3	3	
	专业 核 心 课	5	饮食营养与安全	必修	14 4	36	108	√				4		3	3	
		6	烹饪原料与加工工艺	必修	21 6	36	180			√		4	4	3	3	
		7	中式菜肴制作	必修	10 2	18	84			√			3	4		
		8	食品雕刻与冷菜制作	必修	48	18	30			√				4		
		9	中式面点制作	必修	84	18	66			√			2	4		
		1 0	菜点美化与装饰	必修	24	18	6			√				2		
		1 1	厨房管理	必修	36	18	18		√			2				
		1 2	豫、川、湘、都市流行菜 制作	必修	12 0	18	102			√			4	4		
		1 3	营养餐设计与制作	必修	24	0	24							2		
	拓展 课	1 4	专业选修课一	选修	10 8	0	108			√		3	3			
		1 5	专业选修课一	选修	60	0	60			√			2	2		
		1 6	专业选修课三	选修	48	0	48			√				2	2	
专业课合计					151 8	270	124 8	0	0	0	14	17	20	22	14	14

综合实训	1	入学教育及军训	必修	30		30				√				
	2	安全教育	必修	24	12	12				√	√			
	2	劳动教育	必修	54		54				√	√	√	√	
	4	实习	必修	360		360							√	√
	5	职业发展与就业指导	必修	18	8	10							√	√
小计				486	20	466								
总计				320 4	129 0	191 4	0	0	0	28	31	32	34	28
各学期课程门数										11	12	13	13	9
														8

(三) 教学学时分配及比例表

序号	课程类别		学时数	占总学时比例
1	必修课	公共课程	1140	35.58%
2		专业课程	1878	56.61%
3	选修课	公共课程	60	1.87%
4		专业课程	216	6.74%
理论教学比重：			1290	40.26%
实践教学比重：			1914	59.74%
合计：			3204	100%

九、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、质量管理等方面。

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

根据烹饪专业人才培养目标和学生规模，在师资结构上应按照专业带头人、骨干教师、双师素质教师、兼职教师进行合理配备学生数。本专业专任教师数比例不高于 85%，双师素质教师占专业教师比例不低于 20%，专任教师队伍职称、年龄，具有合理的梯队结构，具体要求见表 10。

师资队伍结构

队伍结构		比例（%）
职称结构	高级讲师	20%
	讲师	60%
	助讲	20%
学历结构	硕士	15%
	本科	85%
年龄结构	40 岁以上	30%
	30-39 岁	40%
	24-29 岁	30%
双师型教师	3 人	20%
生师比	20:1	不高于 20:1

2. 专业带头人

本专业带头人政治面貌为共产党员，应具有中等职业学校教

师系列高级讲师及以上专业技术职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域本领域具有一定的专业影响。

3. 专任教师

专任教师具有中等职业学校或高级中学教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每2年累计不少于2个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

本专业兼职教师主要从各大酒店聘请厨师长过来担任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的菜肴制作经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，技术技能水平高，具有较强的实践操作能力，具有中级及以上相关专业职称，较强的课堂组织能力，能承担专业教学资源开发、课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、多功能灶具、音响设备，互联网，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实践教学条件

校内实践教学条件按照完成专业学习领域核心课程的学习情境教学要求配置，每个场地满足一次性容纳 50 名学生进行基于行动导向的理论实践一体化教学的需要。专业课程的实践条件配置与要求见下表（以 200 学生数为基准）。

校内实践教学条件

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	数量 (台/套)	主要实训项目
1	多媒体演示教室	多媒体、多功能灶台、水台	2 套	菜品示范
2	西点教室	多媒体、大理石案台、烤箱、和面机、冰箱	50 学位	烘焙示范和实训
3	裱花教室	多媒体教学设备、大理石案台、裱花模具电冰箱	50 学位	裱花示范和实训
4	小吃教室	多媒体教学设备、多功能灶台、蒸箱、压面机、电饼铛	1 套	小吃培训实践

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	数量 (台/套)	主要实训项目
5	面点教室	多媒体教学设备、不锈钢案台、蒸箱、和面机	50 学位	面点示范和实训
6	中餐实训教室	不锈钢灶台、不锈钢案台、不锈钢水台、大型抽油烟机	100 学位	中餐实操

3. 校外实践教学条件

根据专业岗位定位及未来三年的平均在校生规模，要求具有良好的，能让同学们快速上手，一直保持盈利的各大酒店和餐饮连锁公司能同时接纳超过 20 名学生进行定期认知实习、跟岗实习、学期顶岗实习的校外实训基地。（望湘园餐饮有限公司、北京鲁采餐饮有限公司、郑州阿勇餐饮有限公司）

我校校外实训基地建设的目标要求具有良好的盈利以及实力雄厚各大餐饮名店。校外实训基地建设依据“三段式”人才培养模式，遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选拔运作比较成熟，经营情况良好，专业上有行业能手，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业。需要在实训基地完成切配、打荷、开菜单、临灶炒菜、面点制作以及后厨管理多岗位群核心技能的训练，承担学校综合实习和顶岗实习之需，能满足学校教学改革要求，配合学校开展人才培养模式的探索。

（三）教学资源

1. 教材的选用

（1）优先选用十三五、十四五职业教育规划教材；国家、省级规划教材；五年内出版教材；

（2）校企合作开发新型活页式教材。

2. 图书文献

学校图书馆配置相关专业书籍，供学生课外学习查阅。图书馆书籍 6 万册，价值 170 万元。主要专业图书包括《烹调原料学》、《烹调工艺学》等。

3. 数字教学资源

（1）各大热门视频软件（小红书、米熊）；

（2）希沃授、班级优化大师、中职教学资源网、高职招考网等教学资源；

（四）教学方法

1. 教学模式

五步教学：教学中通过“试、解、练、用、评”五步法的运用，模仿尝试、解析揣摩、流程演练、情景模拟、师生评价五步，在实践中发现问题，突出重点，攻克难点，学用一体，知行合一。

2. 教学方法

本标准是该校在深入开展市场调研基础上，结合就业岗位和

学校实际情况制定，是专业课程教学实施的依据。

学校应按照本方案的要求开齐课程、开足课时，任课教师应按照课程要求制定课程教学实施计划，确保专业培养目标和人才规格的落实。

为全面实施本方案，学校有关部门应在设施设备、人员安排、排课调课、课程考核、教师评价等方面提供有效支撑。充分利用校企合作、工学结合等形式提高学生的职业能力。

在教学实施过程中，要以工作过程的完整性决定课时编排，专业教师要进行学习单元教学设计，既要注重教学过程与工作过程的密切联系，也要关注教学过程与工作过程的区别。教学实施前，要对相关教师及教学管理人员进行培训，在实施过程中，要加强沟通、协调与监控，要加强实施方案的过程性评价、阶段性评价和终结性评价，并及时改进。

公共基础课程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。

专业技能课是以培养特定职业岗位所需要的技能为目的的实践性课程，根据学校的实际情况，结合调研报告及毕业生反馈信息，在第四学期实行技能分项课。学生可以根据自身的情况，

选择不同的技能方向课，培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后，在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。教学实施过程中，根据中餐烹饪的特点，结合怀化市地方特色，创设真实的企业环境，采用项目教学、任务驱动教学的办法，使专业技能课程职业化。

3. 教学手段

混合式教学：配套专任老师所建的课程网站，以及智慧职教、超星平台等教学平台采取线上线下混合式教学方法。拓展学生学习时空，发挥线上线下各自教学优势。

（五）学习评价

1. 评价主体

学校围绕教学相关工作，成立学生、教师和用人单位广泛参

与的专业教学质量监控组织，建立多方共同参与评价的开放式综合评价制度。本着成才先成人的指导思想，注重学生思想素质教育，由多方共同参与对学生的职业能力和综合素质进行考核。

2. 评价方法

依据每门课程以及课程的每个训练项目，采取过程评价与结果评价相结合，诊断性评价与形成性评价相结合，单项评价与综合评价相结合的多种评价方式。

3. 评价内容

（1）素质目标的考核，评价思想政治和职业道德，思想政治 50%，职业道德 50%；

（2）知识目标的考核，考核方法灵活多样，如平时作业、课堂练习、小测验及期末理论考试；

（3）能力目标的考核，采用技能考核形式，在完成训练项目过程中，全面考核学生的专业知识、专业技能和职业素养。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制

健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实实训、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。

2. 完善教学管理机制

加强日常教学组织运行与管理,定期开展课程建设水平和教学质量诊改,建立健全巡课、听课、评教、评学等制度,严明教学纪律和课堂纪律,强化教学组织功能,定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立专业毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制

每名学生的实习与就业分配给专业老师包干指导,由指导老师负责并对生源情况、在校生产业水平、毕业生就业情况等进行分析。专业带头人定期到实习用人单位开展调研,每年邀请用人单位及历届毕业生开展座谈与回访。

4. 全面推进课程思政建设。

全面推进课程思政建设,教师要将价值观引导于知识传授和能力培养之中,帮助学生塑造正确的世界观、人生观、价值观。各类课程与思政课程同向同行,将显性教育和隐性教育相统一,形成协同效应,构建全员全程全方位育人大格局。

5. 建立诊断与改进机制

充分利用评价分析结果有效改进专业教学,针对人才培养过程中存在的问题,制定诊断与改进措施,持续提高人才培养质量。依托国家师范类专业评估:一年一网查,三年一考核,五年一评估。以评促进,以评促改。

十、毕业要求

1. 学业要求：完成本培养方案规定的全部教学活动。
2. 素质要求：完成本专业要求的综合素质考核、公共基础课程考核、专业技能考核以及毕业考核，且各项考核合格。
3. 证书要求：
 - (1) 计算机应用能力考试证书鼓励获得
 - (2) 普通话水平测试二级乙等证书鼓励获得：
 - (3) 中级中式烹调师职业技能等级证书
 - (4) 中级中式面点师职业技能等级证书
 - (5) 中级西式面点师职业技能等级证书
5. 其他要求
 - (1) 无纪律处分或纪律处分已解除；
 - (2) 符合学校其他制度规定的毕业要求。

十一、附录

人才培养方案修订审批表