
中餐烹饪专业人才培养方案

中餐烹饪专业

2020年8月

目 录

一、 专业名称及代码.....	3
二、 入学要求.....	3
三、 修业年限.....	3
四、 职业面向.....	3
五、 培养目标与培养规格.....	4
(一) 培养目标.....	4
(二) 培养规格.....	4
(三) 人才培养模式.....	5
六、 课程设置及要求.....	8
(一) 公共基础课.....	8
(二) 专业技能课.....	9
七、 教学进程总体安排.....	10
(一) 课程结构.....	10
(二) 教学时间安排.....	11
八、 实施保障.....	11
(一) 师资队伍.....	11
(二) 教学设施.....	13
(三) 教学资源.....	15
(四) 教学方法.....	16
(五) 学习评价.....	16
(六) 质量管理.....	17
九、 毕业要求.....	17
十、 附录.....	18

一、专业名称及代码

中餐烹饪专业（专业代码：740201）

二、入学要求

招生对象：初中毕业或具有同等学力者

三、修业年限

基本学制：三年

四、职业面向

本专业职业面向见表 1.

序号	项目	描述
1	专业类（代码）	旅游服务类（64）
2	对应行业（代码）	门类：商业、服务业人员类（14） 大类：商业、服务业人员类（1403）
3	主要职业类别（代码）	中式烹调师（14030401） 中式面点师（14030102） 营养配餐员（14030401） 餐具清洗保管员（14030502） 餐厅管理人员（14030503） 厨工（14030504） 咖啡师（14030301） 调酒师（14030402）
4	主要岗位类别（技术领域）	旅游餐饮连锁服务 饭店厨房专业技术 饭店厨房管理人员 饭店厨房后勤维护 自助餐和快餐业 冷饮及咖啡店 餐厅前厅管理岗位
5	职业技能等级证书举例 （可根据本区域实际情况和专业（技能）方向取得 X 个证书）	中式面点师 西式面点师 咖啡师 调酒师 营养配餐师
6	继续学习专业举例	高职：食品质量与安全专业、烹饪工艺与营养专业 本科：烹饪与营养教育专业

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，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养配餐设计等一线工作，德、智、体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才，有职业生涯发展基础的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

1.职业素养

- （1）具有良好的职业道德、诚信品质、敬业精神，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）具有良好的人际交往、团队协作能力和客户服务意识。
- （3）具备计算机相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。
- （4）具有获取前沿技术信息、学习新知识的能力。
- （5）具有安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识
- （6）具有一定的计算机操作能力。

2.专业知识

- （1）了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。
- （2）具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，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）了解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）掌握一定的成本核算知识，能进行简单菜点成本核算。
- （6）了解餐饮企业中餐厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- （7）掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。
- （8）熟悉中餐厨房各岗位流程、标准、衔接配合，具备厨房各岗位职责要

求的基本工作能力。

3.专业技能

(1) 中式烹调

- ①掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。
- 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。

(2) 中式面点

- ①掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。
- 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。

(3) 营养配餐

- ①掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。
- ②能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。
- ③能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。
- ④能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。

(三) 人才培养模式

1.构建理念

构建理念：以就业为导向、以职业能力培养为本位、以职业岗位需求为依据

2.模式类型

模式类型：132 校企共育，工学结合

3.模式名称

模式名称：“132 校企共育，工学结合的可持续发展”的人才培养模式

4.指导思想

根据企业工作任务要求确定岗位（群），以岗位（群）工作过程的要求为导向，密切开展校企合作，职业能力与职业素质并重，实施“132 校企共育，工学结合的可持续发展”的人才培养模式。在保证教学总体目标完成的条件下，灵活安排各学年教学时间，工作时间和学习时间相互交融，课程学习和专业实训相互嵌入，不断提升职业能力和职业素质，最终实现人才培养规格与社会用人单位岗位需求的最大限度符合。

5.模式内涵

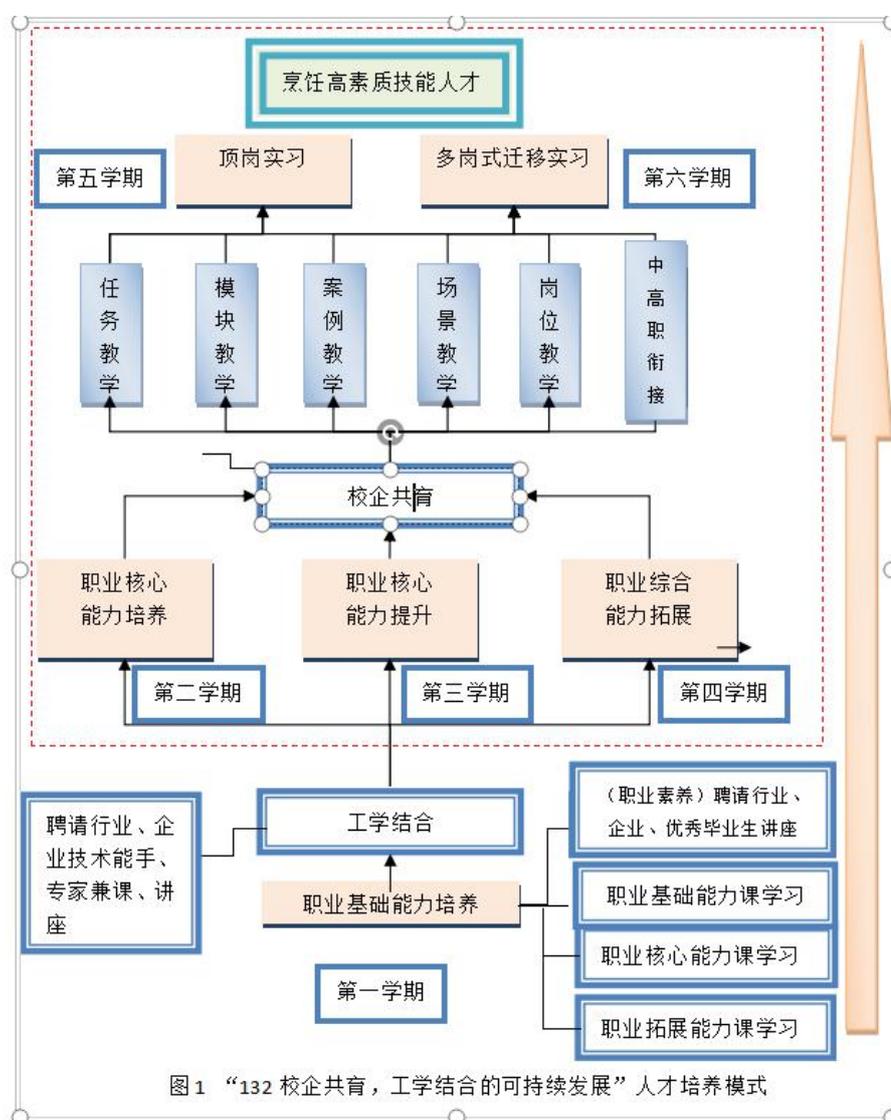
“132”的内涵：坚持立德树人贯穿整个人才培养模式，“1”指1个学期时间，即新生入学第一学期，为培养的第一阶段，即职业基础能力培养阶段，主要让学生认识烹饪职业、掌握基本职业能力，在此期间学生进行认知学习，培养学生专业基础知识和良好的职业情感与职业态度，让学生具备一定文化及专业理论基础知识，夯实学生专业基本功；

“3”指3个学期时间，即第二、三、四学期，是培养的第二阶段，在开足公共基础课程学习的情况下，兼顾学生技能培养。主要培养学生形成良好职业素质、掌握职业岗位核心能力，在此阶段主要采用“行动导向五化”、“项目导入任务驱动”、“技能竞赛”“专题讲座”、“工学交替”等教学模式，开展以模块教学、案例教学、场景教学、岗位教学以及技能鉴定为中心的专业核心课程学习，并在第三学期通过“体验式综合素质平台”开设工学交替核心课程，同时与企业深度融合，通过聘请行业、企业技术能手、专家兼课、讲座；注重学生校内专业课程学习与企业实际工作的一致性，将课堂搬入生产一线的实际工作岗位，实现学生职业能力与岗位工作能力的无缝对接，同时培养学生全局观念、协作观念和良好的职业道德，提高学生社会适应能力、沟通协调能力、综合实践能力和创新能力及自我调节能力；实现校企共育，工学结合的人才培养模式；

“2”指2个学期时间，即第五、六学期，为培养的第三阶段，主要培养学生具有良好的综合职业素养和岗位综合能力，在此阶段主要安排学生到企业进行顶岗实习，采用“定岗实习—多岗式迁移实习”模式，提高学生认识问题、分析问题、解决问题的能力，培养学生良好的职业道德、科学创新精神和熟练的专业技能，培养学生的职业综合能力。

校企共育，工学结合的可持续发展：遵循职业教育基本规律，以适应现代餐饮产业发展和社会进步需求为原则，充分发挥餐饮行业、企业在职业教育改革创新中的作用，促进教育与产业，学校与企业深度合作加快中餐烹饪专业建设，提高办学综合实力。建立行业、企业与职业院校密切协作，资源共享、共赢互利的机制。学生在校期间的第一阶段和第二阶段中行企与学校通过师资互聘、共建共享实训基地、共同开发校本教材、订单式培养，第三阶段通过学习与工作相互交替、融合的途径，将在校课堂的理论学习与社会实际工作紧密结合起来，着力培养烹饪高素质技能人才，给学生提供更广泛的实习和就业以及升学机会。

6. 总体框架设计



六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程、专业核心课程、岗位实训课程和拓展课程。

公共基础课程包括德育课、文化课、中餐烹饪与营养膳食基础、体育与健康以及其他自然科学和人文科学类基础课。专业核心课包括岗位核心课程和岗位专项技能实训，岗位实训课即模拟岗位真实环境进行岗位真实项目实训，拓展课程即岗位新技术拓展课程。实习实训包含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

(一)公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	职业与道德	依据《中等职业学校职业与道德教学大纲》开设，在并注重职业模块的教学内容中体现专业特色	36
5	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	114
6	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色（将中餐专业英语并入到英语教学中）	144
7	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
9	公共艺术（礼仪）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合（在本课程的基础上开设中餐餐桌艺术，了解西方餐饮文化，学习现代中餐礼仪）	72
10	公共艺术（烹饪）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并	36

	美学)	与专业实际和行业发展密切结合(在本课程的基础上开设烹饪美学,了解烹饪美学基础知识。)	
11	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设,并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设,并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72

(二)专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪原料	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管;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;能简单应用现代加工技术和设备。	36
2	食品安全与操作规范(刀工技术)	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。	72
3	烹饪营养	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。	36
4	餐饮企业运营与管理(厨政管理)	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,以及厨房设备的维护。	36

2. 专业(技能)方向(岗位)课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪工艺	掌握菜肴组配基本概念、主要规则,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
2	川菜味型	掌握川菜味型的调制方法并能够制作出代表的味型菜肴	72
3	川菜烹调方法	掌握川菜烹调方法的操作要领,并能够制作出代表烹调方法的菜肴	72

4	川菜制作	综合所学烹饪工艺知识、味型调制知识、烹调方法知识能够制作出各位原料的菜肴	72
5	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	72
6	菜品设计与制作（菜肴创新）	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

3. 专业拓展课（选修课）

- （1）地方菜制作
- （2）素食制作
- （3）中餐面点技艺
- （4）中西式快餐
- （5）食品雕刻
- （6）西餐烹饪基础

4. 综合实训

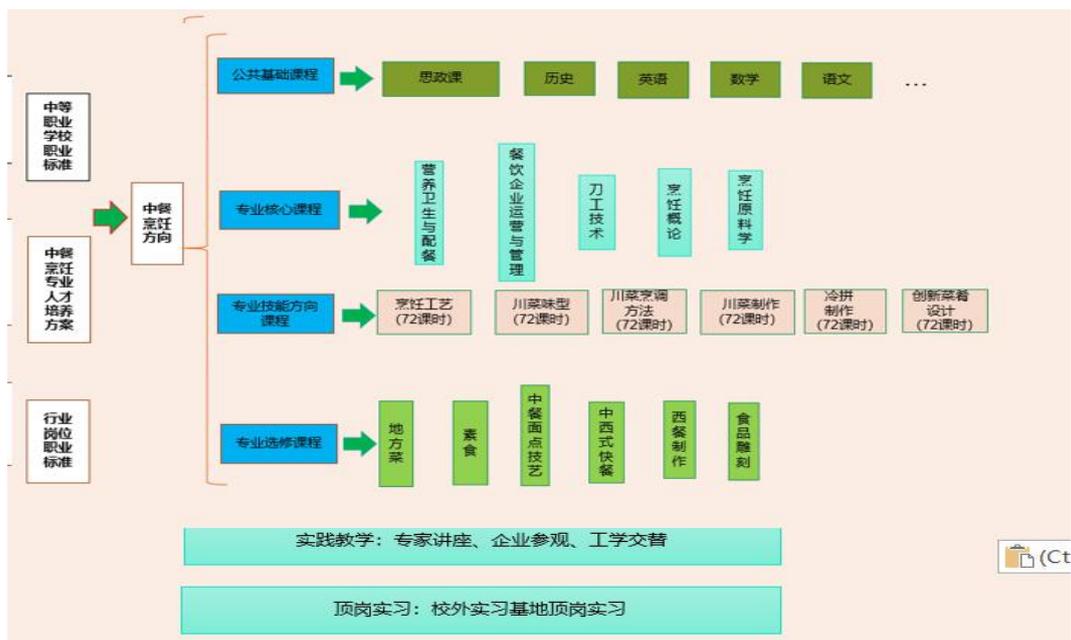
综合实训是本专业专门化方向课程，是学生从事中餐岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解中式烹调的加工过程，掌握中式烹调的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化制作中式烹调的职业能力，并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求进行项目实训。

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。在确保学生学习总量的前提下，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。

七、教学进程总体安排

（一）课程结构（见图 2）



(二) 教学时间安排

1. 教育教学活动分配建议

学年	项目 学期	军训 入学教育	课程 教学	考试	学期 机动	工学 交替	顶岗 实习	假期	学期 周数 合计	学年 周数 合计
一	1	2	16	1	1	1		5	26	54
	2		16	1	1	2		8	28	
二	3		16	1	1	2		4	24	52
	4		16	1	1	2		8	28	
三	5						20	4	24	52
	6						20	8	28	
合计		2	64	4	4	7	40	37	158	158

说明：第一学期新生提前 2 周入学，工学交替环节通常安排在 18 教学周之外(但可根据实际情况调整)。

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，建立适应中餐烹饪专业教学改革发展的需要，符合中餐烹饪专业教学要求的“双师”结构专兼职师资队伍，其中“双师型”教师不低于 80%。

专任专业课教师应具备良好的师德和终身学习能力，具有中餐烹饪专业或相应专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书和中餐烹饪专业相关工种中级以上职业资格证书，能够适应产业、行业发展需要，熟悉企业情况，参加企业实践和技术服务，积极开展课程教学改革。

专业带头人应有较高的业务能力，具有高级职称和高级职业资格证书，熟悉计算机及相关产业发展的整体情况和行业对技能型人才的需求，能提出专业建设的长期改革规划，具有较强的组织协调和教学管理能力，在专业改革发展中起引领作用。

骨干教师具有较强的事业心和责任感，具有良好的师德，具有中级以上职称，能独立讲授 1 门以上的专业核心课程。具有扎实的理论基础和较强的实践技能。

聘请中餐烹饪专业及相关行业企业的高技能人才担任专业兼职教师，应具备高级及以上职业资格证书或中级以上专业技术职称，能够参与学校授课、讲座、实训指导等教学活动。

教师姓名	学历	职称		主要任 教课程	备注
		教师职称	专业技能职称		
赵品洁	本科	高级讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
周宏	本科	高级讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
张文	本科	高级讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
刘源	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
唐博	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
陈坤浩	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师

杨俊	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
李海涛	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
陈应	本科	助理讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
于兴建	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
陈书伟	本科	讲师	高级技师	《烹饪美学》《冷拼雕刻》	专业教师
张贵	本科	助理讲师	高级技师	《烹饪美学》《冷拼雕刻》	专业教师
苏立	本科	助理讲师	技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
王呈乾	本科	助理讲师	技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
刘向阳	本科	教员	技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师
张伟强	专科	教员	高级技师	《烹饪工艺技术基础》 《川菜制作》	专业教师

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

实践教学条件应按照专业核心课程的学习情境、一次可容纳至少 40 名学生需要进行配置。校外实训基地。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	数量(台/套)	
1	中热菜实训室	中餐烹调演示室	不锈钢炉灶	1
			不锈钢工作台	1
			不锈钢双星盆台	1
			不锈钢烟罩	1
			调味车(全套)	1
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤烤箱	1
			消毒碟盘柜	1
			配套桌椅	40
			电化教育设备(示教台)	1
			岛式环保排烟设备	3

		整体中餐组合式炉具	3
		燃气火山石烧烤炉连下柜	3
		燃气平扒炉连座柜	3
		不锈钢开口工作台柜	10
		燃气二头明火炉连下柜	10
		疏通层架	2
		单缸炸炉连柜座	3
		意大利煮面炉	1
		不锈钢工作台柜	3
		基本 功 训 练 室	不锈钢工作台连单星盆
	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	

序号	实训室 名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台/套）
1	中餐 实 训 室	不锈钢炉灶	8
		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
		炊具	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
2	中式面点实 训室	不锈钢集气罩	1
		不锈钢工作台连下一层	2
		木质案板工作台	16

		不锈钢双星盆台	2
		醒发箱	1
		和面机	1
		压面机	1
		煎锅	
		不锈钢糖粉车	2
		四门高身冰柜	1
		多层烤箱	1
		单缸炸炉	1
		绞肉机	1
		小型电子台秤	1
3	营养配餐实训室	不锈钢工作台连下一层	8
		实验试剂保存柜	4
		天平等测重用具	40
		量杯等测量用具	40
		实验用品、用具	足量
		凯氏定氮仪	1
		滴定实验设备	40
		灼烧测定设备	40
		营养成分分析仪	2
		电化教育设备（示教台）	1

2. 校外实训基地

根据中餐烹饪专业人才培养需要和产业技术发展特点,在企业建立两类校外实训基地:一类是以中餐烹饪专业认识和参观为主的实训基地,能够反映目前烹饪专业技能方向新技术,并能同时接纳较多学生学习,为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件;另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地,能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位,并能保证有效工作时间,该基地能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。

(三) 教学资源

建设配套课程资源:公共基础课程按照教育部规定,选用国家规划教材;通识课程能力课程则依据专业集群的规划统筹安排。专业课程按照教育部相关教学标准和专业教学改革要求,开发《烹饪工艺与加工技术》、《烹饪原料知识》、《刀工技术》、《教学菜—川菜》、《创新菜肴制作》、《川菜冷菜烹调技术》等专业创意课程校本教材,同时结合专业“双证融通”开发专业教学校本教材,配套课程标准、课程评价方案、讲义、多媒体课件、微课程等内容。

(四) 教学方法

1. 公共基础课

教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，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. 专业技能课

专业技能课应按照中餐烹饪专业职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中研”的职业教育教学特色，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近中餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

(五) 学习评价

为体现专业培养目标和人才培养规格的水平 and 效果，专业应结合自身特质，完善学生学业综合评价。学业综合评价要以推进学生专业技能、创意能力和创意思维等综合职业能力和素养的提高为主旨，注重评价的整体性、发展性、过程性和先进性，体现出行动导向教学理念和先进的教育思想，能有效反映出学生的知识、能力、职业素养，达到“以评促学、以促评改”的目标。

1. 健全学生学业综合评价指标

建立中餐烹饪专业学生学业的多元化评价方式，建立起多元评价机制，使学生在多元评价中得到激励，促进烹饪专业学生个体的职业能力发展，成长为主动工作的智慧型员工。以知识技能、学习态度、合作能力、发展能力作为评价内容；以学习轨迹评价、基于展示任务评价等作为评价形式的探索，其根本目的在于促进学生的成长，发展学生的职业能力，课题的研究很好地实现了这个目的。学生访谈显示出他们确实从中收获自信与经验，从而提升他们的综合能力。

对学生的评价主要从知识、技能、素质三个维度进行评价，按照能力为主，知识为辅，过程为主，结果为辅的原则，设计评价方案，以学习情境为单位进行过程评价，知识考核、技能考核参照国家职业技能考核标准的要求设计

考核标准，技能考核同时结合行业企业标准，三者的考核比重为：知识 30%、技能 50%、态度 20%，各学习情境的考核成绩取加权平均值记入课程考核成绩。

考核评价模式

评价项目	知识考核	技能考核	素质考核
权重	30%	50%	20%
评价方式	课堂测试 单元考试 结业考试	实训技能考核 顶岗实习考核	道德品质 遵纪守法 学习态度
评价主体	任课教师	专业课教师 实习单位指导教师	班主任 任课教师 实习单位指导教师

2. 完善专业评价方案

根据专业集群课程评价方案指导意见，中餐烹饪专业将结合专业课程标准，以校本课程建设为突破口，制定并完善《烹饪工艺》、《刀工技术》、《川菜制作》等课程的课程评价方案，通过以点带面的方式，完善所有专业课程的评价方案，推进专业的评价建设。

(六) 质量管理

教学管理要更新观念，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，促进教师教学能力的提升。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

成立由企业(兼职)指导教师、专业指导教师和辅导员(或班主任)组成的考核组，要求毕业学生达到以下标准：

1. 思想品德评价合格；
2. 修满教学计划规定的全部课程且成绩合格；
3. 顶岗实习和工学交替实习鉴定合格。

十、附录

1、教学进程安排表

分类	序号	课程名称	总学时	理	实	各学期学时分配					
				论	训	1	2	3	4	5	6
				18周	18周	18周	18周	20周	20周		
公共基础课 (33.6%)	1	中国特色社会主义	36	36		2					
	2	心理健康与职业生涯	36	36			2				
	3	哲学与人生	36	36				2			
	4	职业道德与法治	36	36					2		
	5	公共礼仪	36	36		2					
	6	语文	216	216		2	4	4	2		
	7	数学	144	144		2	2	2	2		
	8	英语	144	144		2	2	2	2		
	9	信息技术	72		72		4				
	10	体育与健康	144		144	2	2	2	2		
	11	公共艺术（礼仪）	72	72				4			
	12	公共艺术（烹饪美术）	36	36					2		
	13	历史	72	72		2	2				
专业核心课程 (5.6%)	14	烹饪原料	36	36		2					
	15	烹饪营养	36	36		2					
	16	食品安全与操作规范 (刀工技术)	72		72	4					
	17	餐饮企业运营与管理 (厨政管理)	36	36				2			
专业（技能）方向 课 (13.4%)	18	烹饪工艺	72	18	54	4					
	19	川菜味型	72	18	54		4				
	20	川菜烹调方法	72	18	54			4			
	21	川菜制作	72	18	54				4		
	22	烹饪艺术与冷拼制作	72		72		4				
	23	菜品设计与制作(创新菜)	72	18	54				4		
专业选修课 (10.1%)	24	中餐面点技艺	72	18	54		2	2			
	25	地方菜	72	18	54				4		
	26	西餐烹饪基础	72	18	54			4			
	27	素食	36		36				2		
	28	中西式快餐	36		36				2		
	29	食品雕刻	36		36	2					
顶岗实习			1200		1200					2 学期	
课程门数						12	10	10	11		
每周课时						28	28	28	28	30	30
合计			3216	1116	2100	504	504	504	504	600	600

注：学期教学课时的计算只含理论课、实训课、考试、学期机动、顶岗实习的实际课时，其他教学环节所占课时未计入。顶岗实习按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。

2、人才培养方案变更审批表

人才培养方案变更审批表

专业名称 (代码)					
起草部门		负责人		起草时间	
审批意见					
审批人员				审批时间	