
中餐烹饪专业 2020 级人才培养方案

制定日期：2019 年 9 月

修订日期：2021 年 3 月

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	2
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	2
六、课程设置与要求.....	3
（一）课程体系结构.....	3
（二）课程与培养规格的关系.....	6
（三）公共基础课程.....	9
（四）专业核心课程.....	14
（五）专业（技能）方向课程.....	19
（六）专业选修课程.....	21
（七）企业课程.....	23
（八）各类课程学时学分分配.....	26
七、教学进程总体安排.....	26
八、实施保障.....	27
（一）师资队伍.....	27
（二）教学设施.....	29
（三）教学资源.....	32
（四）教学方法.....	33
（五）学习评价.....	33
（六）质量管理.....	34
九、毕业要求.....	35
十、附录.....	35
（一）实践环节教学进程安排表.....	35
（二）人才培养方案变更审批表.....	错误!未定义书签。

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪专业

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

基本学制：三年

四、职业面向（见表1）

表1：职业面向一览表

序号	项目	描述
1	所属专业大类（代码）	旅游（74）
2	所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
3	对应行业（代码）	餐饮业（62）
4	主要职业类别（代码）	1. 厨师（120508） 2. 烹饪人员（120503）
5	主要岗位类别（或技术领域）	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 健康管理师
6	职业技能等级证书	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 健康管理师
7	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

备注：1. 所属专业大类和专业类（代码）来源于教育部《职业教育专业目录（2021年）》；2. 对应行业（代码）来源于《国民经济行业分类（2019 修改版）》；3. 主要职业类别分类（代码）来源于《中华人民共和国职业分类大典》。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业面向饭店、酒楼、酒店、企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养政治坚定、思想端正、德智体美劳全面发展，从事中式烹调和中式面点操作等一线工作，具有一定文化水平，掌握必备中餐烹饪基础理论和菜肴制作的专业知识，具备认知、合作、创新、职业能力等支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，具有较强就业能力、良好职业道德和职业素养，可持续发展的中级技能人才、社会主义事业合格建设者和可靠接班人。

（二）培养规格

1. 素质

（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）具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

（3）具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、节能环保意识，服务意识和创新意识。

（4）具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

（5）具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2. 知识

（1）了解中国饮食文化、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，能独立制作菜肴。

（3）具备应用现代营养学、食品卫生学等基础知识进行菜肴创新、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操作。

（5）掌握一定的成本核算知识，能进行菜肴成本核算。

（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. 能力

(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。

六、课程设置与要求

(一) 课程体系结构

1. 课程结构图，见表 2 所示。

分类	课程	
公共基础课	中国特色社会主义	职业道德与法治
	心理健康与职业生涯	哲学与人生
	语文	数学
	信息技术	英语
	体育与健康	历史
	艺术（烹饪）	
专业核心课	烹饪原料	菜肴制作（一）味型
	烹饪营养与卫生	菜肴制作（二）技法
	刀工技术	中餐面点基础
	烹饪工艺基础	中餐面点技艺
专业技能（方向）课	菜肴制作	面点制作
	创新菜肴	创新面点
专业选修课	素食制作	冷拼艺术
	中西式快餐	西餐制作
	食品雕刻	
企业课程	安全生产	厨政 5S 管理
	岗位操作流程	团队拓展
	炒锅理论	
顶岗实习		

2. 中餐烹饪专业课程设置及课程体系结构等信息，见表 3 所示。

表 3 中餐烹饪专业课程体系（课程类型包含 A-理论课 B-理论+实践课 C-实践课）

表 5-1 食品烹饪专业课程设置表（课程类型包含：A-理论课、B-理论+实践课、C-实践课）						
类别		课程名称		课程类型	授课学期	
公共基础课程	1. 中国特色社会主义		A		1	
	2. 心理健康与职业生涯		A		2	
	3. 哲学与人生		A		3	
	4. 职业道德与法治		A		4	
	5.语文		A		1,2,3,4	
	6.历史		A		1,2	
	7.数学		A		1,2,3,4	
	8.英语		A		1,2,3,4	
	9.信息技术		A		1	
	10.体育与健康		A		1,2,3,4	
	11.艺术（烹饪）		A		3	
	12.公共礼仪		A		2	
	合计		学时：1080			
	专业（技能）课程	专业核心课	1.烹饪原料		A	1
2.烹饪营养与卫生			A	2		
3.刀工技术			C	1		
4.烹饪工艺基础			A	1		
5.菜肴制作（一）味型			B	2		
6.菜肴制作（二）技法			B	3		
7.中餐面点基础			B	2		
8.中餐面点技艺			B	3		
合计			学时：468			
专业（技能）方向课程		中餐方向	1.菜肴制作		B	4
			2.创新菜肴		B	4
		面点方向	1.面点制作		B	4
			2.创新面点		B	4
		合计		学时：288		
专业选修		1. 素食制作		B	3	

	修课	2. 中西式快餐	C	3
		3. 食品雕刻	C	1
		4. 冷拼艺术	C	2
		5. 西餐制作	C	2
		合计	学时：180	
	企业课程	1. 安全生产	A	5
		2. 岗位操作流程	C	5
		3. 炒锅理论	A	5
		4. 厨政 5S 管理	A	5
		5. 团队拓展	C	5
		合计	学时：600	
	顶岗实习	关键能力 (社会能力、文化素质修养)	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，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。	
		合计	学时：600	

（二）课程与培养规格的关系

课程支撑专业人才培养规格中素质、知识和能力要求，具体关系矩阵图见表 4。

表 4 课程支撑培养规格关系矩阵图

类别	课程名称	1 素质				2 知识					3 能力					
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力				
							2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.1.5
		思想政治	文化素质	职业素质	身心素质	文化基础	法律法规	刀工知识	调味知识	烹调知识	质控知识	刀工能力	调味能力	烹调能力	协调能力	创新能力
公共基础课程	1. 中国特色社会主义	√	√	√	√	√										
	2. 心理健康与职业生涯	√	√	√	√	√										
	3. 哲学与人生	√	√	√	√	√										
	4. 职业道德与法治	√	√	√	√	√										
	5.语文	√	√	√	√	√										
	6.历史	√	√		√	√										
	7.数学	√	√		√	√										
	8.英语	√	√	√	√	√										
	9.信息技术	√	√	√	√	√										
	10.体育与健康	√	√		√	√										

类别	课程名称		1 素质				2 知识					3 能力					
			1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力				
								2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.1.5
			思想政治	文化素质	职业素质	身心素质	文化基础	法律法规	刀工知识	调味知识	烹调知识	质控知识	刀工能力	调味能力	烹调能力	协调能力	创新能力
专业核心课程	1.烹饪原料		√	√	√	√	√	√									
	2.烹饪营养与卫生		√	√	√	√	√	√									
	3.刀工技术		√	√	√	√	√	√	√			√	√			√	√
	4.烹饪工艺基础		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	5.菜肴制作（一）味型		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	6.菜肴制作（二）技法		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	7.中餐面点基础		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	8.中餐面点技艺		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
专 业 （ 技 能 ） 方 向 课 程	中餐方向	1.菜肴制作	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
		2. 创新菜肴	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	面点方向	1.面点制作	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
		2.创新面点	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
专业选	1. 素食制作		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	2. 中西式快餐		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

类别	课程名称	1 素质				2 知识						3 能力				
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力				
							2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.1.5
							法律法规	刀工知识	调味知识	烹调知识	质控知识	刀工能力	调味能力	烹调能力	协调能力	创新能力
修课程	3. 食品雕刻	√	√	√	√	√	√	√			√	√			√	√
	4. 冷拼艺术	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	5. 西餐制作	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
企业课程	1.安全生产	√	√	√	√	√	√								√	√
	2.岗位操作流程	√	√	√	√	√	√								√	√
	3.炒锅理论	√	√	√	√	√	√								√	√
	4.厨政 5S 管理	√	√	√	√	√	√								√	√
	5.团队拓展	√	√	√	√	√	√								√	√
顶岗实习																

（三）公共基础课程

公共基础课程目标与教学内容见表 5 所示。

表 5 公共基础课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	教学学时	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容及教学要求	备注
1	中国特色社会主义	36	本课程是中职思想政治课的核心课程。课程以中国特色社会主义体系为主线，贯彻“以德治国”和“依法治国”的思想。使学生系统理解和掌握马克思主义中国化的理论成果及其理论精髓，全面反应习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵，全面提高学生思想政治素质和中国化马克思主义理论素养；使学生科学把握社会主义的本质，真正认清社会主义初级阶段的基本国情，坚定中国特色社会主义的理想和信念；使学生学会运用中国化马克思主义立场、观点和方法分析问题和解决问题，增强学生投身于改革开放和社会主义现代化建设的自觉性、主动性和创造性，成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。	本课程内容由总论和十章组成。 总论部分主要介绍了中国特色社会主义理论体系的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质、历史地位和指导意义。 从第一章到第十章分别讲述了，党的思想路线、社会主义本质、基本国情、以及党在经济建设、政治建设、文化建设、生态文明建设等各个方面的基本理论和基本政策。	《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）
2	心理健康与职业生涯	36	本课程是中职思想政治课的核心课程。课程是集知识传授、心理体验与行为训练为一体的必修课。课程旨在使学生掌握职业生涯规划、就业与心理健康的基本知识，及时给予学生积极的职业生涯规划、就业与心理方面的指导，帮助学生在正确认识自我的基础上对自我的人生做出合理的规划，树立健康的就业观与创业观，使学生逐渐地完善自我、发展自我、优化心理素质，促进全面发展。通过本课程的学习使学生知道职业生涯规划的要害、步骤及执行措施；了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解中职阶	本课程主要包括心理健康和职业生涯规划两部分的内容。 心理健康包括保持性格完好、智力正常、认知正确、情感适当、意志合理、态度积极、行为恰当、适应良好等内容。 职业生涯包括职业定位、目标设定和通道设计等内容。	《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）

			段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识；掌握就业方面的相关知识与技巧。		
3	哲学与人生	36	哲学与人生是中职学校学生必修的一门德育课程。本课程主要对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力；引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础；使学生把握客观规律，明确人生发展方向，做一个自强不息、勇于行动、善于行动的人。	本课程分为五个单元，十五个课题，分别学习客观实际与人生选择、物质运动与人生运动、自觉能动与自强不息、普遍联系与人际关系和谐、变化发展与顺境逆境、矛盾运动与人生发展等内容。	《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）
4	职业道德与法治	36	职业道德与法治课程是中职学校学生必修的一门德育课程。本课程对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。通过对本课程的学习，帮助学生了解文明礼仪的基本要求，职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。使学生了解礼仪的基本要求，理解礼仪的意义，理解遵守道德特别是职业道德的意义。使学生尊重自己和他人，平等待人、真诚礼貌；认同公民道德和职业道德基本规范，以遵守道德为荣、以违背道德为耻，崇尚职业道德榜样，追求高	职业道德与法治课程分了解道德与法律的关系，理解我国坚持依法治国和以德治国相结合的意义；了解道德特点和作用，体认中华民族优良道德传统，理解坚持马克思主义道德观、社会主义道德观；了解社会公德、家庭美德、个人品德等内容。	《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）

			尚的道德人格。		
5	语文	252	中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程，其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技能人才奠定基础。语文课程旨在引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，培育和践行社会主义核心价值观，增强文化自信。	语文课程由基础模块和拓展模块构成。 基础模块是各专业学生必修的基础性内容，由八个专题构成，分为语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读等。 拓展模块是满足学生继续学习与个性发展需求的自主选修内容，由三个专题构成，分为思辨性阅读与表达、古代科技著述选读、中外文学作品研读。	《中等职业学校语文课程标准》（2020年版）
6	历史	72	通过历史课程的学习，使学生掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。了解唯物史观的基本观点和方法，包括生产力和生产关系之间的辩证关系、经济基础和上层建筑之间的相互作用、人民群众在社会发展中的重要作用、人类社会形态经历了从低级到高级的发展过程等，初步形成正确的历史观；能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识 and 解决现实问题的指导思想。树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；能够认识中华民族多元一体的历史发展进程，形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新等	历史课程分为基础模块和拓展模块。 基础模块分为中国历史（中国古代史、中国近代史、中国现代史）和世界历史（世界古代史、世界近代史、世界现代史）。 拓展模块分为职业教育与社会发展、历史上的著名工匠等内容。	《中等职业学校历史课程标准》（2020年版）

			良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。		
7	数学	144	在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验；具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力；通过中等职业学校数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。在数学知识学习和数学能力培养的过程中，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，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	数学课程分为基础模块、拓展模块一和拓展模块二。 基础模块的分为基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）等内容。 拓展模块一是基础模块内容的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。 拓展模块二是帮助学生拓展视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容，包括数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题等内容。	《中等职业学校数学课程标准》（2020年版）
8	英语	144	中等职业学校英语课程是在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	英语课程分为基础模块、职业模块和拓展模块。 基础模块分为自我与他人、学习与生活、社会交往、社会服务、历史与文化等八个主题内容。 职业模块分为求职应聘、职场礼仪、职场服务等八个主题内容。 拓展模块分为自我发展、技术创新、环境保护三个主题的内容。	《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）

9	信息技术	72	中等职业学校信息技术课程通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。	信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。 基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步八个部分内容。 拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作等十个专题。	《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）
10	体育与健康	144	体育与健康课程坚持健康第一的教育理念，通过传递体育与健康知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力。引导学生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，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。引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	体育与健康包括基础模块和拓展模块。 基础模块包括一般体能、专项体能、职业体能和健康教育四个子模块。 拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动和新兴体育类运动。	《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020年版）
11	艺术（烹饪美学）	72	通过烹饪美学基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识，且有审美基础知识和美化成品的能力，注意培养学生在学习和教学过程中	烹饪美学包括绪论、美学概述、烹饪美术基础训练、烹饪造型实例训练、筵席设计艺术。	

			程中,即要注重理论的学习与积累,更要主重利用这些理论知识来指实际操作。		
12	公共礼仪	36	使学生首先掌握社交礼仪实务的基本理论和知识,具备社交礼仪的理念和意识,认识各个礼仪活动的规律及规程。熟悉一般社交礼仪行为的规范,具备社交礼仪实务接待和服务的基本技能,能与宾客有效的沟通。培养学生的礼仪修养,提升学生的个人素质,树立良好的职业形象,以便能够更好地适应就业岗位的工作需要。	公共礼仪包括礼仪概述、个人礼仪、社交礼仪、交谈礼仪、接待礼仪、拜访礼仪、馈赠礼仪、职场礼仪。	《中等职业学校公共礼仪》(2020年版)

(四) 专业核心课程

专业核心课程目标与教学内容见表6所示。

表6 专业基础课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	教学学时	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容及教学要求	备注
1	烹饪原料	36	知识目标: 了解烹饪原料概念、分类、营养、品质鉴定、储存保管等相关知识,掌握烹饪原料服务于烹饪的标准。 能力目标: (1) 具备烹饪原料品质鉴定的能力。 (2) 具备烹饪原料储存保管的能力。 (3) 具备合理利用原料进行烹饪的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信。 (2) 吃苦耐劳、诚实守信,具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 (4) 具有较强的自学、创新、应变能力。	本课程主要学习烹饪原料的概念、品质鉴定、储存保管、营养价值、烹调用途等。	

2	烹饪营养与卫生	36	知识目标: (1) 了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系。 (2) 理解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展。 (3) 掌握科学烹饪、平衡膳食及营养合理搭配等方面的相关知识。 能力目标: (1) 具备科学烹饪的基本技能。 (2) 具备现代饮食营养与卫生及预防食物中毒的基本能力。 (3) 培养学生科学、合理搭配膳食的能力。 素质目标: (1) 热爱科学, 努力学习和应用新技术。 (2) 具有科学烹调的观念, 能够辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用。 (3) 具有营养卫生意识、爱岗敬业意识和创新意识。	本课程主要学习现代营养卫生学基础、合理烹饪、科学配膳等知识。	
3	刀工技术	72	知识目标: (1) 了解刀工的概念与作用。 (2) 熟悉刀具的种类。 (3) 掌握刀工具体的操作运用知识。 能力目标: (1) 具备基本刀法的操作能力。 (2) 具备常用烹饪原料切配、组配的能力。 (3) 具备色彩及营养合理搭配的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。	本课程主要学习刀具鉴别、磨刀方法、刀法练习、菜肴配制等知识。	

			(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
4	烹饪工艺基础	72	知识目标: (1) 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。 (2) 掌握菜肴的形成、发展及主要特点。 (3) 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。 (4) 掌握干货原料涨发、油温鉴定、制汤工艺、配菜等相关知识。 能力目标: (1) 具备对不同烹饪原料初加工的能力。 (2) 具备干货原料涨发、油温火候鉴别的能力。 (3) 具备码味、上浆、挂糊、勾芡、制汤、配菜的能力。 素质目标: (1) 激发学生学习烹饪的兴趣与激情。 (2) 初步形成良好的职业道德和行为规范。 (3) 热爱烹饪事业, 继承、发展、创新烹饪技艺。 (4) 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的态度。 (5) 对待工作任务细心、耐心, 做到精益求精的工匠精神。	本课程主要学习原料初加工、干货涨发、油温鉴定、火候鉴别、原料初步熟处理、码味、上浆、挂糊、勾芡、配菜等知识。	
5	菜肴制作 (一) 味型	72	知识目标: (1) 掌握各项设备的使用、各种火力的运用、临灶的知识。 (2) 掌握菜肴味型的调制方法、主要特点、调制各种味型的技术要领及各种味型代表菜品制作的相关知识。 能力目标: (1) 具备不同味型调制及相应菜品制作的能力。 (2) 具备基础的菜肴创新能力。	本课程主要学习菜肴味型及代表菜品。	

			素质目标： （1）遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 （2）吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 （3）具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 （4）具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
6	菜肴制作 （二）技法	72	知识目标： （1）掌握各项设备的使用、各种火力的运用、临灶的知识。 （2）掌握菜肴的各项烹调方法、主要特点、操作要领及各种烹调方法代表菜品制作的相关知识。 能力目标： （1）具备不同烹调方法的使用及代表菜品制作的能力。 （2）具备基础的菜肴创新能力。 素质目标： （1）遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 （2）吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 （3）具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 （4）具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习菜肴烹调方法及代表菜品。	
7	中餐面点基础	36	知识目标： （1）了解中餐面点发展概况和主要地方风味流派的特点。 （2）掌握中餐面点基础理论知识。 （3）掌握中餐面点基本技法、调味技艺、馅料制作、成型工艺、成熟技法等相关知识。 能力目标： （1）具备中餐面点常用原料品质鉴定的能力。 （2）具备中餐面点技能中和面、	本课程主要学习中餐面点基础知识、基本技法、调味技艺、馅料制作、成型工艺、成熟技法。	

			揉面、出条、下剂及制皮的能力。 (3) 具备馅心制作的能力。 (4) 具备对面点品种进行成形及成熟的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
8	中餐面点技艺	72	知识目标: (1) 掌握中餐面点技艺基础制作知识。 (2) 掌握冷水面团面点品种制作知识。 (3) 掌握发酵面团面点品种制作知识。 (4) 掌握温水面团面点品种制作知识。 (5) 掌握烫面团面点品种制作知识。 (6) 掌握粗粮面团面点品种制作知识。 能力目标: 具备各类面团面点品种制作的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习冷水、发酵、温水、烫面、粗粮面团等中餐面点品种的制作。	

（五）专业（技能）方向课程

专业（技能）方向课程目标与教学内容见表 7 所示。

表 7 专业核心课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	教学学时	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容及教学要求	备注
1	菜肴制作	72	知识目标: (1) 熟悉地方菜系形成的原因、特点。 (2) 掌握地方菜的各项烹调方法、操作要领及代表菜品制作的相关知识。 能力目标: (1) 具备鲁菜、淮扬菜、川菜、粤菜等四大菜系代表菜品制作的能力。 (2) 具备较强的自学能力和菜肴创新能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习粤菜、川菜、鲁菜、淮扬菜四大菜系的代表菜品及相关文化。	
2	创新菜肴	72	知识目标: (1) 熟悉菜肴创新的概念、意义、要求、原则等。 (2) 掌握菜肴创新的思路、方法。 能力目标: (1) 具备变化主料、辅料及利用新原料进行菜肴创新的能力。 (2) 具备变化味型进行菜肴创新的能力。 (3) 具备变化烹调方法进行菜肴创新的能力。 (4) 具备变化菜品呈现方式进行菜肴创新的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备	本课程主要学习变化原料创新菜肴、变化味型创新菜肴、变化烹调方法创新菜肴、变化呈现方式创新菜肴。	融入现代新技术的改革课程

			精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
3	面点制作	72	知识目标： (1) 熟悉地方面点系形成的原因、特点。 (2) 掌握地方面点的成型技法、操作要领及代表品种制作的相关知识。 能力目标： (1) 具备制作京式、广式、苏式、川式面点代表品种的能力。 (2) 具备较强的自学能力和面点品种创新能力。 素质目标： (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习京式、广式、苏式、川式面点的代表品种。	
4	创新面点	72	知识目标： (1) 熟悉面点创新的概念、意义、要求、原则等。 (2) 掌握面点创新的思路、方法。 能力目标： (1) 具备变化主料、辅料及利用新原料进行面点创新的能力。 (2) 具备变化味型进行面点创新的能力。 (3) 具备变化烹调方法进行面点创新的能力。 (4) 具备变化呈现方式进行面点创新的能力。 素质目标： (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。	本课程主要学习变化原料创新面点、变化味型创新面点、变化烹调方法创新面点、变化呈现方式创新面点。	融入现代新技术的改革课程

			(2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
--	--	--	--	--	--

(六) 专业选修课程

专业选修课程目标与教学内容见表 8 所示。

表 8 专业选修课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	教学学时	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容及教学要求	备注
1	素食制作	36	知识目标: (1) 熟悉蔬菜类、豆制品类、奶制品类原料的各项特性。 (2) 熟悉素食的特点、制作原则、要求等。 能力目标: 具备制作各类素食的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力	本课程主要学习蔬菜类素食、豆制品类素食、奶制品类素食。	
2	中西式快餐	36	知识目标: (1) 熟悉中西式快餐的定义、标准等。 (2) 了解常见中西式快餐品种的制作流程知识。 能力目标: 具备制作常见中西式快餐品种的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，	本课程主要学习中式快餐产品制作、西式快餐产品制作。	

			具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力		
3	食品雕刻	36	知识目标: (1) 掌握食品雕刻的基本理论。 (2) 掌握各种食品雕刻技巧。 (3) 了解美学的基础知识, 认识美感的构成, 具有一定的审美眼光。 (4) 掌握常用食品雕原料形状、属性、保管方法等基本知识。 能力目标: (1) 具备一定色彩搭配能力。 (2) 具备一定造型想象能力。 (3) 具备花卉类、鱼类、鸟类等雕刻的能力。 (4) 具备食品雕刻设计创作能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习雕刻基础知识、花卉类雕刻、鱼类雕刻、鸟类雕刻等。	
4	冷拼艺术	36	知识目标: (1) 了解冷拼的形成与发展。 (2) 熟悉冷拼的基本技法。 (3) 了解美学的基础知识, 认识美感的构成, 具有一定的审美眼光。 (4) 掌握常见冷拼拼摆的相关知识。 能力目标: (1) 具备一定的色彩搭配能力。 (2) 具备一定的造型想象能力。 (3) 具备常用冷拼制作能力。 (4) 具备冷拼设计创作能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。	本课程主要学习冷拼概述、植物冷拼拼摆、动物冷拼拼摆、山水冷拼拼摆、其他冷拼拼摆。	

			(2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
5	西餐制作	36	知识目标： (1) 了解西餐的发展及特点。 (2) 掌握西餐冷菜制作的知识。 (3) 熟悉西餐热菜制作的知识。 (4) 熟悉西餐汤品制作的知识。 能力目标： (1) 具备制作西餐冷菜、热菜、汤品的能力。 (2) 具备西餐品鉴的能力。 素质目标： (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习西餐概述、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐汤品制作等。	

(七) 企业课程

企业课程目标与教学内容见表 9 所示。

表 9 企业课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	教学学时	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容及教学要求	备注
1	安全生产	120	知识目标： (1) 熟悉消防安全知识。 (2) 熟悉食品安全相关知识。 (3) 熟练掌握厨房设备的操作要领。 (4) 掌握处理突发情况的相关知识。 能力目标：	本课程主要学习消防安全、设备安全、食品安全、人身安全等知识。	

			(1) 具备独立使用各种消防设备的能力。 (2) 具备安全加工各种烹饪食材的能力。 (3) 具备独立使用厨房设备的能力。 (4) 具备处理突发情况的应急能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
2	岗位操作流程	120	知识目标: (1) 熟悉后厨所有岗位名称。 (2) 熟悉后厨所有岗位工作内容的标准。 能力目标: 掌握后厨所有岗位工作流程的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。	本课程主要学习 SOP 的意义、岗位操作流程(打荷、砧板、凉菜、炒锅等岗位流程)。	
3	炒锅理论	120	知识目标: (1) 熟悉后厨炒锅设备的使用常识及流程。 (2) 熟悉后厨油料和调料的特性。 (3) 熟悉热菜基础味型。 (4) 了解热菜 SOP 知识。 能力目标: (1) 具备能够根据烹饪实际合理使用	本课程主要学习烹饪概述、炒锅设备使用常识及流程、常用油料与调料识别、火候油温的认知、热菜基础味型、热菜 SOP。	

			各类油料和调料的能力。 (2) 能够按照热菜 SOP 标准完成热菜岗位的工作。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。 (4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。		
4	厨政 5S 管理	120	知识目标: (1) 熟悉 5S 的定义。 (2) 熟悉 5S 管理的执行要点。 能力目标: 具备能够按照 5S 标准对厨房进行布置及管理的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。	本课程主要学习 5S 管理法 (常整理、常整顿、常规范、常清洁、常自律)。	
5	团队拓展	120	知识目标: 熟悉企业例会制度及例会流程。 能力目标: (1) 具备独立完成企业会操、企业舞蹈的能力。 (2) 具备参加各类团建活动并完成任务的能力。 素质目标: (1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神。 (2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信, 具有较强的责任感和正直的品质。 (3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。	本课程主要学习企业会操、企业例会舞蹈、企业例会流程、团建活动等。	

（八）各类课程学时学分分配

各类课程的课时与学分、占总学时的比例，见表 10 所示。

表 10 学时分配

课程类型		课程学时	课程学时/总学时	备注
公共基础课程		1080	33.58%	
专业 课程	专业核心课程	468	14.55%	
	专业（技能）方向 课程	288	8.95%	
	专业选修课程	180	5.59%	
	企业课程	600	18.65%	
顶岗实习		600	18.65%	
总学时合计		3216		
实践教学学时合计		1804	实践教学/总学时	56%
制定人：		教务处处长：	教学副校长：	

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

依据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成(2019)13 号）和教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅(2019)6 号）规定，本方案须达到如下要求：

1. 三年制中职，每学年安排 40 周教学活动周，总学时数不低于 3000；
2. 公共基础课程学时一般占总学时的 1/3；
3. 选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%；
4. 实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上；
5. 顶岗实习一般为 6 个月，可分散或集中安排；

(二) 教学时间安排, 见表 11 (教育教学活动分配建议)

表 11 教学时间安排

学年	学期项目	军训入学教育	课程教学	考试	顶岗实习	学期周数合计	学年周数合计
一	1	2	18	2		22	42
	2		18	2		20	
二	3		18	2		20	40
	4		18	2		20	
三	5		18	2		20	40
	6				20	20	
合计		2	90	10	20	122	122

说明: 第一学期新生提前 2 周入学。

八、实施保障

(一) 师资队伍

本专业教学团队共有专业教师 49 人。

1. 专任教师

本专业教学团队共有专任教师 33 人, 专任教师结构如下:

学历结构——硕士 3 人, 占比 9.1%; 本科学历 30 人, 占比 90.9%。

职称结构——高级讲师 5 人, 占比 15.2%; 讲师 11 人, 占比 33.3%。

技能结构——高级技师 20 人, 占比 60.6%; 技师 13 人, 占比 39.4%。

年龄结构——青年教师 15 人, 占比 45.5%。

2. 兼职教师

专业聘有兼职教师 16 人, 其中专业内兼职教师 8 人, 占比 16.3%; 校外兼职教师 8 人, 占比 16.3%。主要承担《创新菜肴》《素食制作》《中西式快餐》《西餐烹饪》等教学工作, 均具备高级及以上职业资格证书或中级以上专业技术职称。

3. 双师型教师

通过一方面引进企业技术和管理骨干，一方面选派教师参加企业工程实践、校企合作项目等多种形式和途径，积极打造一支高水平的双师结构教师队伍。目前，具有“双师型”素质教师 34 人，占比 83%。

表 12 专业部分师资一览表

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		
葛惠伟	硕士	高级讲师	高级技师	《创新菜肴》 《菜肴制作》	专业教师
赵品洁	本科	高级讲师	高级技师	《中西式快餐》 《菜肴制作》	专业教师
周宏	本科	高级讲师	高级技师	《素食制作》 《菜肴制作》	专业教师
张文	本科	高级讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《菜肴制作》	专业教师
贾晋	本科	高级讲师	高级技师	《食品雕刻》 《菜肴制作》	专业教师
唐博	本科	讲师	高级技师	《烹饪营养与卫生》 《菜肴制作》	专业教师
陈坤浩	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《刀工技术》	专业教师
杨俊	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《菜肴制作》	专业教师
李海涛	本科	讲师	高级技师	《刀工技术》 《烹饪营养与卫生》	专业教师
陈应	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《菜肴制作》	专业教师
于兴建	本科	讲师	高级技师	《刀工技术》 《烹饪原料》	专业教师
陈书伟	本科	讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《食品雕刻》	专业教师
张贵	本科	助理讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《食品雕刻》	专业教师
苏立	本科	助理讲师	技师	《烹饪原料》 《刀工技术》	专业教师

王呈乾	本科	助理讲师	技师	《烹饪工艺基础》 《菜肴制作》	专业教师
刘向阳	本科	教员	技师	《烹饪原料》 《烹饪营养与卫生》	专业教师
刘博	硕士	讲师	高级技师	《中餐面点基础》 《中餐面点技艺》	专业教师
祝俊强	本科	讲师	高级技师	《中餐面点基础》 《中餐面点技艺》	专业教师
雷锡林	本科	助理讲师	高级技师	《中餐面点基础》 《中餐面点技艺》	专业教师
肖洁	硕士	助理讲师	高级	《烹饪营养与卫生》 《烹饪原料》	专业教师

（二）教学设施

根据本专业人才培养要求和学生规模需求，在教室、实训（实验）室、实习场地和实训基地等方面为实现本专业教育教学目标提供了必要的保障。

1. 专业教室基本条件

专业教室全部为多媒体功能教室，学生座位比达到 1：1.2。

2. 校内实训室（基地）基本要求（见表 13、表 14）

表 13 校内实训（实验）室要求

序号	名称	基本配置要求	场地 /m ²	功能说明
1	刀工实训室	台式冰箱 1 台、储物柜 1 台、砧板架 2 个、货架（带沥水架，沥水盘）2 个、不锈钢垃圾桶 2 个、不锈钢边台 2 组、不锈钢水槽 7 个、不锈钢案台 7 张、双层毛巾杆 7 个、加厚白色胶砧板 43 个、辅助配套设备套件、器材工具：不锈钢盆（直径 30cm）26 个、不锈钢码斗 86 个、不锈钢大号长方平盘 26 个、圆碟 8"（成品装盘）43 个、大圆盘（成品装盘）43 个、电子秤（500g）7 个。	100	为《刀工技术》等课程进行实训提供条件。
2	冷拼、雕刻实训室	台式冰箱 1 台、储物柜 1 台、砧板架 2 个、货架（带沥水架，沥水盘）2 个、不锈钢垃圾桶 2 个、不锈钢边台 2 组、不锈钢水槽 7 个、不锈钢案台 7 张、双层毛巾杆 7 个、加厚白色胶砧板 43 个、摆臂摄像头 5 组、辅助配套设备套件、器材工具：不锈钢盆（直径 30cm）26	100	为《食品雕刻》《冷艺术》等课程进行实训提供条件。

		个、不锈钢码斗 86 个、不锈钢大号长方平盘 26 个、圆碟 8" (成品装盘) 43 个、大圆盘 (成品装盘) 43 个、仿真眼 5 包。		
3	中餐热菜一体化实训室	集成灶 1 组、双头炒灶 6 组、万能蒸烤箱 1 台、四开门冰箱 1 台、3 点位实时直播系统 1 套、吊汤灶 1 台、洗手池 1 台、水池 12 台、不锈钢边台 2 组、打荷台 13 台、制冰机 1 个、储物柜 2 组、平头煲仔炉 (单眼) 12 台、多媒体电视 2 台、抽真空机器 1 台、5P 空调 1 台、电磁炉 2 台、辅助配套设备套件、器材工具: 卤水桶 1 个、高压锅 1 个、货架 1 个、不锈钢大垃圾桶 1 个、加厚白色胶砧板 13 个、绿色胶砧板 13 个、油缸 13 个、炒勺 13 个、炒锅 13 个、稀筛 (抄瓢) 13 个、密筛 13 个、调味勺 13 个、电子秤 1 台、高速料理机 1 台、锅铲 7 个、白色圆碟 6" 43 个、白色圆碟 12" 43 个、椭圆条盘 43 个、码碗 130 个等。	150	该实训室一体化实训室, 为《烹饪工艺基础》《菜肴制作 (一) 味型》《菜肴制作 (二) 技法》《创新菜肴》等课程进行实训提供条件。
4	中餐面点一体化实训室	集成灶 1 组、双头炒灶 6 组、万能蒸烤箱 1 台、和面机 1 台、三层蒸柜 1 台、高速压面机 1 台、双门发酵柜 1 台、智能三层烤箱 (带蒸汽) 1 台、多功能搅拌机 1 台、开酥机 1 台、平头雪柜 2 台、四开门冰箱 1 台、3 点位实时直播系统 1 套、吊汤灶 1 台、洗手池 1 台、水池 12 台、不锈钢边台 2 组、木制案台 13 台、制冰机 1 个、储物柜 2 组、平头煲仔炉 (单眼) 12 台、多媒体电视 2 台、抽真空机器 1 台、5P 空调 1 台、电磁炉 2 台、辅助配套设备套件、器材工具: 电子称 (10 公斤) 1 个、电子秤 1 台、面粉筛 13 个、电子秤 (500g) 13 个、货架 1 个、不锈钢大垃圾桶 1 个、加厚白色胶砧板 13 个、绿色胶砧板 13 个、方形白色胶砧板 13 个、油缸 13 个、炒勺 13 个、炒锅 13 个、稀筛 (抄瓢) 13 个、密筛 13 个、调味勺 13 个、高速料理机 1 台、白瓷碗 43 个等。	150	该实训室一体化实训室, 为《中餐面点技艺》《面点制作》等课程进行实训提供条件。
5	西式烹调技能实训室	单星盆连工作台 7 台、四门高身双温雪柜 2 台、四层货架 1 台、燃气单头矮汤炉 1 台、万能蒸烤箱连座架 1 台、炉拼台 3 台、燃气双头小炒炉 2 台、燃气四头煲仔炉 2 台、柜式半平半坑扒炉 2 台、开口工作柜 1 台、台式升降面火炉 1 台、柜式双缸双筛电炸炉 2 台、配套设备套件、器材工具: 食物夹 4 套、硅胶膜 10 套、不锈钢扣抹 10 套、酱汁壶 10 套等。	120	为《中西式快餐》《西餐烹饪》等课程实训提供条件。

表 14 校内实训基地要求

序号	名称	实训基地功能	实训基本条件	实训项目
1	体验式综合素质培养平台	为学生创建真实工作环境,通过工学交替式的深度体验,模拟岗位角色,遵照工作规范进行技能训练,初步体验专业行为规范;同时通过“实训环境企业化”、“班级环境专业化”,使学生初步体验专业文化,在实践中提升职业素质。	中餐热菜间 1 间(200 平方米): 预设六条生产线, 3 个主要职能部门(加工部门、配菜部门、炉灶部门), 共设立 20 个工作岗位; 小吃间(60~80 平方米): 配备蒸、煮、烤、炸为主的烹调设备及和面、搅拌、压面等器械; 凉菜间(60~80 平方米): 以开放式明档厨房为主的操作场所; 西餐操作间(60~80 平方米): 配备烤、扒、煎、炸为主的烹调设备; 西点房(60~80 平方米): 配备以烤、炸为主的烹调设备和搅拌器械; 原料储藏室 2 间: 分为常温储藏室 1 间(50~60 平方米), 低温储藏室 1 间(15~20 平方米)。	《职业综合素质实训》

3. 校外实训基地基本要求

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。

4. 学生实习基地基本要求 (见表 15)

表 15 学生实习基地要求

序号	实习类型	实习基本条件	实习基地(单位)举例
1	顶岗实习	配备 2 名学校指导教师,每 5 个学生配备 1 名企业指导教师,《实训指导书》中明确实习目的、实习内容、实习管理制度及保密要求等。	

5. 支持信息化教学方面的基本要求

（1）硬件基本要求

配备由满足信息化教学所需高速宽带校园网络,建设功能完善的网络多媒体教室。

（2）软件基本要求

配备有与本专业有关的教学云平台、教学资源平台、仿真教学模型库、音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件等。

（三）教学资源

1. 教材

（1）教材选用原则

按照国家规定选用优质教材,禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构,完善教材选用制度,经规范程序择优选用教材。公共基础课程选用教材必须符合国家教育行政部门的相关规定,专业(技能)课程按照教育部相关教学标准和专业教学改革要求,积极开发课程校本教材。

（2）教材选用建议

《烹饪原料加工技术》(第三版),国家级职业教育规划教材,ISBN: 9787516719794;

《教学菜》(第四版),国家级职业教育规划教材,ISBN: 9787516718278;

《烹饪原料知识》(第三版),国家级职业教育规划教材,ISBN: 9787516719220;

《菜肴创新与制作》,重庆大学出版社,ISBN: 9787568924566;

2. 数字化学习资源

建立以网络教学资源为特色的教学资源库,打造专业学习所需的在线学习课程,配备视频库、课件库、案例库、习题库、虚拟仿真软件等数字化资源。种类丰富、形式多样,使用便捷、满足教学,实现教学资源师生共享。

（四）教学方法

1.公共基础课

教学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“学中做、做中学、做中研”的职业教育教学特色，体现以“学生为主体、教师为主导”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、素质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，专业结合自身特质，完善学生学业综合评价。学业综合评价以推进学生理论知识、专业技能、素质培养等综合职业素养的提高为宗旨，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、以评促改”的目标。

1.健全学生学业综合评价指标

建立多元评价机制，利用多元化评价方式激励学生，促进学生职业能力发展。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。

在评价中主要采用线上+线下混合式评价模式，线上利用教学云平台，收集成果数据和行为数据，利用评分板、统计图等方式，对学生掌握知识的情况进行评价，每一教学模块最后一个项目采用远程连线行业大师的方式，从行业标准、

职业操守等方面对学生进行综合评价；线下采用知识考核与技能考核相结合、课程考核与职业技能鉴定相结合、现场操作与项目开发考核相结合、教师考核与专家评价相结合、过程性评价与总结性评价相结合，既注重过程考核，又重视成果展示，引导学生全面发展；通过小组赛、班级赛、校级赛、市级赛、省级赛、国家赛六级递进式竞赛体系，检验学生专业能力和职业素养；通过体验式综合教学平台开展工学交替、顶岗实习，组建现代学徒制实验班校企共管，双元育人，采用实习跟踪系统，建立信息反馈机制，实现由企业标准对学生进行评价。

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，中餐烹饪专业结合专业课程标准，以校本课程建设为突破口，制定并完善《刀工技术》《烹饪工艺基础》《菜肴制作（一）味型》《菜肴制作（二）技法》《中餐面点制作》等课程的评价方案，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

1. 教学质量

建立学校负责、企业参与的管理机制，针对性出台《教学质量管理条例》《教学运行管理条例》等规章制度，形成适应课程教学改革的教学管理制度。成立专业建设指导委员会、校企合作委员会等机构对专业建设、人才培养方案制订、课堂教学、实践教学、教研活动等方面的开展进行指导咨询和质量监控。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；加强对教学过程的质量监控，完善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。

2. 教学督导

学校建立了稳定的督导制度。教学督导不仅督查和指导教学各环节，还拓宽了工作领域，通过参与教师评优、教学管理等系列工作，为学校提高人才培养质量、促进教育教学质量的稳步提升发挥了积极作用。

3. 教学评教多元化

综合运用学生评教、教师评学、同行评教以及社会评价来客观衡量课程教学质量，是学校教学质量管理工作的重要手段之一。学生评教是学生参与教学管理的充

分体现，学校在每学期期中召开“学生座谈会”汇总教学过程问题，期末认真组织全校学生开展评教工作，学生可以充分表达对于课程教学质量的意见和建议。教师评学是教师通过诊断性评价、形成性评价、终结性评价对学生学习获得性进行评价，对改进学生学习方法、促进优良学风的形成，达成教学目标起着重要作用。同行评教按学校要求进行同行间听课并完成评教，并在网上填写听课记录，可以帮助教师收集到同行之间可靠的且建设性的信息。社会评价则是通过开展毕业生满意度调查和用人单位评价等方面来综合评判专业培养出的学生是否符合社会发展需要。学校科学开展评教工作，客观使用评价结果信息，有利于教师改进教学方法，进一步提高教学质量。

4. 诊断与改进

建立专业和课程建设质量诊断与改进机制。通过认真开展自我诊断，及时总结和梳理问题，理清专业和课程建设思路，制定改进方案，从而保障人才培养质量。

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. 顶岗实习鉴定合格。

十、附录

1. 中餐烹饪专业教学进程安排表
2. 人才培养方案变更审批表

附录 1：

中餐烹饪专业教学进程安排

分类	序号	课程名称	总学时	理论	实训	各学期教学周数及学时分配			考核方式(★) 代表考
						第一学年	第二学年	第三学年	

						1	2	3	4	5	6	
						18周	18周	18周	18周	20周	20周	
公共基础 (33.58%)	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	语文	252	252		2	4	4	4			★
	6	数学	144	144		2	2	2	2			★
	7	英语	144	144		2	2	2	2			★
	8	信息技术	72		72	4						★
	9	体育与健康	144		144	2	2	2	2			★
	10	历史	72	72		2	2					★
	11	艺术（烹饪）	72	18	54			4				
	12	公共礼仪	36		36		2					
专业核心课程 (14.55%)	13	烹饪原料	36	36		2						★
	14	烹饪营养与卫生	36	36			2					★
	15	刀工技术	72		72	4						★
	16	菜肴制作（一）味型	72	18	54		4					★
	17	菜肴制作（二）技法	72	18	54			4				★
	18	中餐面点基础	36	8	28		2					★
	19	中餐面点技艺	72	18	54			4				★
	20	烹饪工艺基础	72	72		4						★
专业（技能）方向课 (8.95%)	21	菜肴制作	72	18	54				4			★
	22	创新菜肴	72	18	54				4			★
	23	面点制作	72	18	54				4			★
	24	创新面点	72	18	54				4			★

专业 选修 课 (5.59%)	25	素食制作	36		36			2				☆
	26	中西式快餐	36		36			2				☆
	27	食品雕刻	36		36	2						☆
	28	冷拼艺术	36		36		2					☆
	29	西餐制作	36		36		2					☆
企业 课程 (18.65%)	30	安全生产	120	120						6		★
	31	岗位操作流程	120		120					6		★
	32	炒锅理论	120	120						6		★
	33	厨政 5S 管理	120	120						6		★
	34	团队拓展	120		120					6		☆
顶岗实习(18.65%)			600		600						30	
课程门数						11	12	10	9	5		
每周课时						28	28	28	28	30	30	
合计			3216	1412	1804	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。

附录 2:

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	