



编号：1-2-C01

中餐烹饪专业人才培养方案(修订稿)

中餐烹饪专业

2021年8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
(三) 人才培养模式.....	4
六、课程设置及要求.....	7
(一) 课程体系结构.....	7
(二) 课程与培养规格的关系.....	10
(三) 公共基础课程.....	13
(四) 专业核心课程.....	19
(五) 专业(技能)方向课程.....	23
(六) 专业选修课程.....	25
(七) 企业课程.....	27
(八) 各类课程学时学分分配.....	30
七、教学进程总体安排.....	30
八、实施保障.....	31
(一) 师资队伍.....	31
(二) 教学设施.....	33
(三) 教学资源.....	36
(四) 教学方法.....	36
(五) 学习评价.....	37
(六) 质量管理.....	37
九、毕业要求.....	38
十、附录.....	38

一、专业名称及代码

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

三年

四、职业面向

表 1：职业面向

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）
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 西式烹调师 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

本专业坚持习近平新时代中国特色社会主义思想，落实立德树人根本任务，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，培养具有政治坚定、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. 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）具有获取前沿技术信息、学习新知识的能力。

（4）具有安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识。

（5）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、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
进行实践操作。

(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. 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，能制作常见菜肴品种。

②能在烹饪操作中合理保护菜肴营养成分。

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、食品卫生学等基础知识进行营养菜肴的设计与制作。

4. 课程思政

（1）了解伟大祖国灿烂的历史文化和发展历程，培养学生热爱祖国，热爱社会主义制度，拥护中国共产党的领导，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国主义情怀和坚定正确的政治方向，做到“两个维护”；

（2）了解我国餐饮行业最新发展趋势，了解我国饭店行业在国际上的领先地位，认同改革开放以来取得的伟大成就，坚定“四个自信”；

（3）了解餐饮行业的先进事迹，让学生树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观、价值观；

（4）崇尚宪法，遵纪守法，诚实守信，遵守道德准则和行为规范，引导学生扣好人生第一粒扣子，为今后每一个人生理想、每一份事业发展奠定坚实基础。做有理想、有道德、有文化、有纪律的“四有青年”。

（三）人才培养模式

1. 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. 模式名称

“一基三级，双岗递进”的人才培养模式

3. 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“一基三级，双岗递进”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。

4. 模式内涵

“一基”：职业基础能力，包括文化基础、技能基础、职业道德基础，实施时间主要集中在第1学期。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知识，夯实学生专业基本功。

“三级”：职业核心能力培养、提升和拓展的培养发展层级，实施时间分布在第二、三、四学期。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”

开展工学交替，同时与企业深度融合，通过聘请行业、企业技术能手兼课和讲座；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。

“双岗递进”：从单一岗位学习培养向复合型岗位学习培养递进，最终实现多岗迁移，实施时间分布在第五、六学期。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。

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。

总体框架设计（见图1）

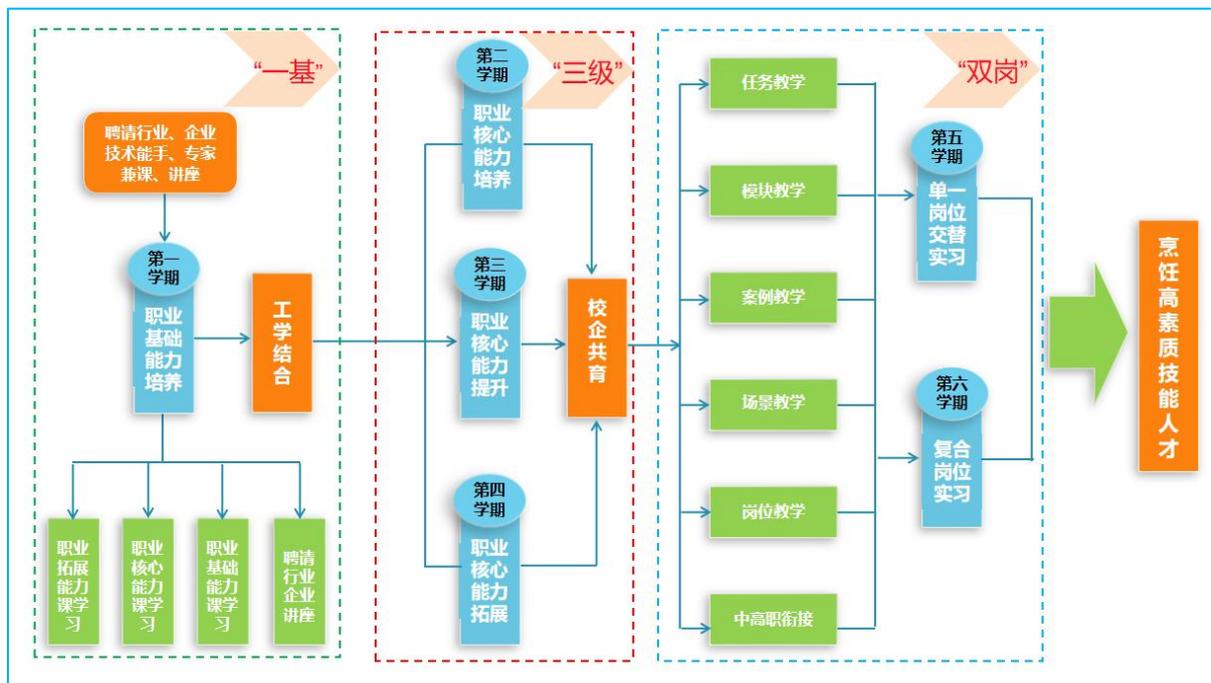


图 1：“一基三级，双岗递进”的人才培养模式总体框架图

六、课程设置及要求

本专业采用“一核两面，多岗迁移”的专业课程体系。

“一核”：以职业核心能力培养为目标重构专业课程。“两面”：关注学生文化素养和技能形成两个方面。“多岗迁移”：适应烹饪行业企业岗位需求和学生专业成长，夯实技能基础，通过持续交替的实习课程，实现不同类型和工种的岗位知识与能力的迁移。

本专业课程设置分为公共基础课程、专业（技能）课程。公共基础课程包括思想政治课、语文课、历史、数学、英语、信息技术以及其他自然科学和人文科学类基础课。专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训室专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）课程体系结构

1. 课程结构表，见表 2 所示。

表 2：课程结构表

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计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)

类别	课程名称	课程类型	授课学期
公共基础课	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：1044		
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	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		
	专业选修课	1.素食制作	B	3	
		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	1.安全生产	A	5		
	2.岗位操作流程	C	5		

	课程	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	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 所示。

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	
																	.1
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	√	√	√	√	√											

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	2.2	2.2	2.2	2.2	3.1	3.1.	3.1	3.1	3.1
								.1	.2	.3	.4	.5	.1	2	.3	.4	.5
思想	文	职	身	文	法	刀	调	烹	质	刀	调	烹	协	创			
政治	化	业	心	化	律	工	味	调	控	工	味	调	调	新			
		素质	素质	基础	法	知	知	知	知	能	能	能	能	能			
	5. 语文	√	√	√	√	√									√		
	6. 历史	√	√		√	√											
	7. 数学	√	√		√	√											
	8. 英语	√	√	√	√	√											
	9. 信息技术	√	√	√	√	√											
	10. 体育与健康	√	√		√	√											
专业核心课程	1. 烹饪原料	√	√	√	√	√	√										
	2. 烹饪营养卫生	√	√	√	√	√	√										
	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	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		

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	2.2	2.2	2.2	2.2	3.1	3.1	3.1	3.1	3.1
								.1	.2	.3	.4	.5	.1	2	.3	.4	.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	质量控制	刀工能力	调味能力	烹调能力	协调能力	创新能力			
	方向	2.创新面点	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	
专业选修课程	1.素食制作		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	
	2.中西式快餐		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	
	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特色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特色马克思主义立场、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。	<p>本课程内容</p> <p>由总论和十章组成。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	《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素、步骤及执行措施；了解心	<p>本课程主要包括心理健康和职业生涯规划两部分的内容。</p> <p>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。</p> <p>职业生涯包括职业定位、目标设定和通道设计等内容。</p>	《中等职业学校思想政治课程标准》 (2020年版)

			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	<p>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；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础；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。</p>	<p>本课程分为五个单元，分别是“立足客观实际，树立人生理想”“辩证看问题，走好人生路”“实践出真知，创新增才干”“坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值”等内容。</p>	《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	<p>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</p>	<p>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</p>	《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）

			<p>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,追求高尚的道德人格。</p>	<p>会主义道德观;了解社会公德、家庭美德、个人品德等内容。</p>	
5	语文	216	<p>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,进一步巩固和扩展学生必需的基础知识、基本技能,进一步提高阅读能力、写作能力和口语交际能力,培养文学作品欣赏能力以及发现问题、解决问题的能力,养成自学的良好习惯,培养古诗词鉴赏能力,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。</p>	<p>语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成。</p> <p>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。</p> <p>职业模块是为满足学生职业发展需要而设,由四个专题构成,分为劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读。</p> <p>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</p>	<p>《中等职业学校语文课程标准》(2020年版)</p>

				文学作品研读。	
6	历史	72	<p>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和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、协作创新等良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。</p>	<p>历史课程分为基础模块和拓展模块。</p> <p>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)。</p> <p>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。</p>	《中等职业学校历史课程标准》(2020年版)
7	数学	144	<p>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，提高学生学习的兴趣和信心，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</p>	<p>数学课程分为基础模块、拓展模块一和拓展模块二。</p> <p>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。</p> <p>拓展模块一是基础模块内容</p>	《中等职业学校数学课程标准》(2020年版)

			<p>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。</p>	<p>的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。</p> <p>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。</p>	
8	英语	144	<p>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。</p>	<p>英语课程分为基础模块、职业模块和拓展模块。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）
9	信息技术	72	<p>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的需要。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</p>	<p>信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。</p> <p>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。</p> <p>拓展模块包</p>	《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）

			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。	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。	
10	体育与健康	144	<p>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、健康行为和体有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。</p>	<p>体育与健康包括基础模块和拓展模块。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	《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	<p>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，注意培养学生在教学和学习过程中，既要注重理论的学习与积累，更要注重利用这些理论知识来指导实际操作。</p>	<p>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。</p>	
12	公共	36	<p>使学生首先掌握社交礼仪实务的基本理论和知识，具备</p>	<p>公共礼仪包括礼仪概述、个人</p>	《中等职业学校

礼仪	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职业岗位的工作需要。	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。	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: (1) 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; (2) 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	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。	

			<p>食物中毒的基本能力；</p> <p>(3) 培养学生科学、合理搭配膳食的能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 热爱科学，努力学习和应用新技术；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具有营养卫生意识、爱岗敬业意识和创新意识。</p>		
3	刀工技术	72	<p>知识目标:</p> <p>(1) 了解刀工的概念与作用；</p> <p>(2) 熟悉刀具的种类；</p> <p>(3) 掌握刀工具体的操作运用知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备基本刀法的操作能力；</p> <p>(2) 具备常用烹饪原料切配、组配的能力；</p> <p>(3) 具备色彩及营养合理搭配的能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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。	
4	烹饪工艺基础	72	<p>知识目标:</p> <p>(1) 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点；</p> <p>(2) 掌握菜肴的形成、发展及主要特点；</p> <p>(3) 熟悉烹调各环节的操作原则及要求；</p> <p>(4) 掌握干货原料涨发、油温鉴定、制汤工艺、配菜等相关知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备对不同烹饪原料初加工的能力；</p> <p>(2) 具备干货原料涨发、油温火候鉴别的能力；</p> <p>(3) 具备码味、上浆、挂糊、勾芡、制汤、配菜的能力。</p>	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。	

			<p>素质目标:</p> <p>(1) 激发学生学习烹饪的兴趣与激情;</p> <p>(2) 初步形成良好的职业道德和行为规范;</p> <p>(3) 热爱烹饪事业, 继承、发展、创新烹饪技艺;</p> <p>(4) 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的态度;</p> <p>(5) 对待工作任务细心、耐心, 做到精益求精的工匠精神。</p>		
5	菜肴制作(一)味型	72	<p>知识目标:</p> <p>(1) 掌握各项设备的使用、各种火力的运用、临灶的知识;</p> <p>(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。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备不同味型调制及相应菜品制作的能力;</p> <p>(2) 具备基础的菜肴创新能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神;</p> <p>(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;</p> <p>(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力;</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	本课程主要学习菜肴味型及代表菜品。	
6	菜肴制作(二)技法	72	<p>知识目标:</p> <p>(1) 掌握各项设备的使用、各种火力的运用、临灶的知识;</p> <p>(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。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备不同烹调方法的使用及代表菜品制作的能力;</p> <p>(2) 具备基础的菜肴创新能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信, 具备精益求精的工匠精神;</p> <p>(2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,</p>	本课程主要学习菜肴烹调方法及代表菜品。	

			<p>具有较强的责任感和正直的品质；</p> <p>(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>		
7	中餐面点基础	36	<p>知识目标：</p> <p>(1) 了解中餐面点发展概况和主要地方风味流派的特点；</p> <p>(2) 掌握中餐面点基础理论知识；</p> <p>(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。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备面点常用原料品质鉴定能力；</p> <p>(2) 具备中餐面点技能中和面、揉面、出条、下剂及制皮的能力；</p> <p>(3) 具备馅料制作的能力；</p> <p>(4) 具备对面点品种成形及成熟的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意识、组织与协调能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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。	
8	中餐面点技艺	72	<p>知识目标：</p> <p>(1) 掌握中餐面点技艺基础制作知识；</p> <p>(2) 掌握冷水面团面点品种制作知识；</p> <p>(3) 掌握发酵面团面点品种制作知识；</p> <p>(4) 掌握温水面团面点品种制作知识；</p> <p>(5) 掌握烫面面团面点品种制作知识；</p> <p>(6) 掌握粗粮面团面点品种制作知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>具备各类面团面点品种制作的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通能力、团队协作意</p>	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。	

		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。		
--	--	---	--	--

(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	<p>知识目标:</p> <p>(1) 熟悉四大菜系经典菜肴的文化知识;</p> <p>(2) 掌握味型调制的相关知识及成菜的相关标准知识;</p> <p>(3) 掌握四大菜系经典菜肴工艺流程知识;</p> <p>(4) 掌握四大菜系经典菜肴的刀工切配、码味上浆、烹调、装盘设计知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备原材料的鉴别能力;</p> <p>(2) 具备原料刀工切配能力;</p> <p>(3) 具备味型调制能力;</p> <p>(4) 具备四大菜系经典菜肴烹制能力;</p> <p>(5) 具备四大菜系经典菜肴装盘设计能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神;</p> <p>(2) 养成良好的爱岗敬业、创新意识、节约意识和安全意识;</p> <p>(3) 养成团队协作意识,培养良好的组织协调能力;</p> <p>(4) 养成精益求精的工匠精神;</p> <p>(5) 养成吃苦耐劳、认真负责的劳动品质;</p> <p>(6) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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	<p>知识目标:</p> <p>(1) 熟悉菜肴创新的概念、意义、要求、原则等;</p> <p>(2) 掌握菜肴创新的思路、方法。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备变化主料、辅料及利用新原料进行菜肴创新的能力;</p> <p>(2) 具备变化味型进行菜肴创新的能</p>	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	融入现代新技术的改革课程

			<p>力；</p> <p>(3) 具备变化烹调方法进行创新的能力；</p> <p>(4) 具备变化菜品呈现方式进行菜肴创新的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	新菜肴。	
3	面点制作	72	<p>知识目标：</p> <p>(1) 熟悉地方面点系形成的原因、特点；</p> <p>(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。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备制作京式、广式、苏式、川式面点代表品种的能力；</p> <p>(2) 具备较强的自学能力和面点品种创新能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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	<p>知识目标：</p> <p>(1) 熟悉面点创新的概念、意义、要求、原则等；</p> <p>(2) 掌握面点创新的思路、方法。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备变化主料、辅料及利用新原料进行面点创新的能力；</p> <p>(2) 具备变化味型进行面点创新的能</p>	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

			<p>力；</p> <p>(3) 具备变化烹调方法进行创新的能力；</p> <p>(4) 具备变化呈现方式进行创新的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>		
--	--	--	--	--	--

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

			<p>能力目标: 具备制作常见快餐品种的能力。</p> <p>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) 养成吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,培养较强的责任感和正直的品质; (3) 培养良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力; (4) 培养较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>		
3	食品雕刻	36	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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) 养成吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,培养较强的责任感和正直的品质; (3) 培养良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力; (4) 培养较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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	<p>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) 掌握常见冷拼拼摆相关知识。</p>	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。	

			<p>能力目标:</p> <p>(1) 具备一定的色彩搭配能力;</p> <p>(2) 具备一定的造型想象能力;</p> <p>(3) 具备常用冷拼制作能力;</p> <p>(4) 具备冷拼设计创作能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神;</p> <p>(2) 养成吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信,培养较强的责任感和正直的品质;</p> <p>(3) 培养良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力;</p> <p>(4) 培养较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>		
5	西餐制作	36	<p>知识目标:</p> <p>(1) 了解西餐的发展及特点;</p> <p>(2) 掌握西餐冷菜制作的知识;</p> <p>(3) 熟悉西餐热菜制作的知识;</p> <p>(4) 熟悉西餐汤品制作的知识。</p> <p>能力目标:</p> <p>(1) 具备制作西餐冷菜、热菜、汤品的能力;</p> <p>(2) 具备西餐品鉴的能力。</p> <p>素质目标:</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信,具备精益求精的工匠精神;</p> <p>(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;</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力;</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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	<p>知识目标:</p> <p>(1) 熟悉消防安全知识;</p>	本课程主要学习消防安全、	

			<p>(2) 熟悉食品安全相关知识；</p> <p>(3) 熟练掌握厨房设备操作要领；</p> <p>(4) 掌握处理突发情况相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备独立使用各种消防设备的能力；</p> <p>(2) 具备安全加工各种烹饪食材的能力；</p> <p>(3) 具备独立使用厨房设备的能力；</p> <p>(4) 具备处理突发情况的应急能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	设备安全、食品安全、人身安全等知识。	
2	岗位操作流程	120	<p>知识目标：</p> <p>(1) 熟悉后厨所有岗位名称；</p> <p>(2) 熟悉后厨所有岗位工作内容的标准。</p> <p>能力目标：</p> <p>掌握后厨所有岗位工作流程的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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	<p>知识目标：</p> <p>(1) 熟悉后厨炒锅设备的使用常识</p>	本课程主要学习烹饪概述、	

			<p>及流程；</p> <p>(2) 熟悉后厨油料和调料的特性；</p> <p>(3) 熟悉热菜基础味型；</p> <p>(4) 了解热菜 SOP 知识。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备能够根据烹饪实际合理使用各类油料和调料的能力；</p> <p>(2) 能够按照热菜 SOP 标准完成热菜岗位的工作。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(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；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力；</p> <p>(4) 具有较强的安全意识及对突发情况的应急处理能力。</p>	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。	
4	厨政 5S 管理	120	<p>知识目标：</p> <p>(1) 熟悉 5S 的定义；</p> <p>(2) 熟悉 5S 管理的执行要点。</p> <p>能力目标：</p> <p>具备能够按照 5S 标准对厨房进行布置及管理的能力。</p> <p>素质目标：</p> <p>(1) 遵守职业道德与法规、讲诚信，具备精益求精的工匠精神；</p> <p>(2) 吃苦耐劳、爱岗敬业、诚实守信，具有较强的责任感和；</p> <p>(3) 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织能力。</p>	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	<p>知识目标：</p> <p>熟悉企业例会制度及例会流程。</p> <p>能力目标：</p> <p>(1) 具备独立完成企业会操、企业舞蹈的能力；</p> <p>(2) 具备参加各类团建活动并完成任务的能力。</p> <p>素质目标：</p>	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。	

		(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。		
--	--	--	--	--

(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		1044	32.83%	
专业课程	专业核心课程	468	14.72%	
	专业（技能）方向课程	288	9.05%	
	专业选修课程	180	5.66%	
	企业课程	600	18.87%	
顶岗实习		600	18.87%	
总学时合计		3180		
实践教学学时合计		1804	实践教学/总学时	56.73%
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 所示。

表 11：教学时间安排

学年	项目 学期	军训 入学教育	课程 教学	顶岗 实习	学期周 数合计	学年周 数合计
一	1	2	18		20	38
	2		18		18	
二	3		18		18	36
	4		18		18	
三	5			20	20	40
	6			20	20	
合计		2	72	40	114	114

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 6 人，占比 18.18%；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》《西餐制作》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 XX	硕士	高级讲师	高级技师	《创新菜肴》 《菜肴制作》	专业教师
赵 XX	本科	高级讲师	高级技师	《中西式快餐》 《菜肴制作》	专业教师
周 XX	本科	高级讲师	高级技师	《素食制作》 《菜肴制作》	专业教师
张 XX	本科	高级讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《菜肴制作》	专业教师
贾 XX	本科	高级讲师	高级技师	《食品雕刻》 《菜肴制作》	专业教师
王 XX	本科	高级讲师	技师	《热菜制作》 《国学》	专业教师
唐 XX	本科	讲师	高级技师	《烹饪营养与卫生》 《菜肴制作》	专业教师
陈 XX	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《刀工技术》	专业教师
杨 XX	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《菜肴制作》	专业教师
李 XX	本科	讲师	高级技师	《刀工技术》 《烹饪营养与卫生》	专业教师
陈 XX	本科	讲师	高级技师	《烹饪工艺基础》 《菜肴制作》	专业教师
于 XX	本科	讲师	高级技师	《刀工技术》 《烹饪原料》	专业教师
陈 XX	本科	讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《食品雕刻》	专业教师
张 XX	本科	助理讲师	高级技师	《冷拼艺术》 《食品雕刻》	专业教师
苏 XX	本科	助理讲师	技师	《烹饪原料》 《刀工技术》	专业教师

刘 XX	本科	教员	技师	《烹饪原料》 《烹饪营养与卫生》	专业教师
刘 XX	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 XX	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 XX	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 XX	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、实训室、实习场地和实训基地等方面为实现本专业教育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 所示。

表 13：校内实训室要求

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 48 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 96 个、不锈钢大号长方平盘 26 个、圆碟 8"（成品装盘）48 个、大圆盘（成品装盘）48 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 48 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 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）48 个、大圆盘（成品装盘）48 个、仿真眼 5 包。	100	为《食品雕刻》《冷艺术》等课程进行实训提供条件。

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25个、绿色胶砧板25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"48个、白色圆碟12"48个、椭圆条盘48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:电子秤(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48个等。	150	该实训室一体化实训室,为《中餐面点基础》《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	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、	《职业综合素质实训》

	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。	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)。	
--	---	--	--

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所示。

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。	人民大会堂、人民大会堂宾馆、 丽思卡尔顿酒店等

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（翻转课堂、角色扮演、小组讨论等）、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、小组讨论等教学方法，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

建立以学生为主体，以校内教师、行业师傅共同参与、在学习过程中定向积分基础的“商城积分式”的专业技能评价模式。该模式针对学生在每一次课的学习过程中，对所学知识的掌握程度以及参与学习的积极程度、兴趣大小等进行分类量化考核，并把学生本节积分和上次积分进行累加，可以形成阶段性积分。确定知岗、识岗、见岗、上岗的考核标准，知岗段以学校教师评价为主，识岗、见岗段以学校和企业共同制定评价标准，对学生的上岗段以企业制定评价标准为主。为学生建立“学分准银行，逐步建立终身教育学分累积与转换制度，实现不同类型学习成果的互认和衔接，为探索建立“学分银行”奠定基础。

（六）质量管理

1. 教学质量管理

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
3. 人才培养方案专家论证意见表

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(★) 代表考试(☆) 代表考查
						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	
公共基础课程 (32.83%)	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	216	216		4	4	2	2			★
	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 (14.72%)	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	21	菜肴制作	72	18	54				4			★

(技能) 方向课 (9.05%)	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 (5.66%)	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 (18.87%)	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(18.87%)			600		600					30	
课程门数						11	12	10	9	5	
每周课时						28	28	28	28	30	30
合计			3180	1376	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	

附录 3:

人才培养方案专家论证意见表

单位（盖章）:

专业名称	中餐烹饪专业
论证时间	年 月 日
专家论证意见	
存在的问题及建议（可附页）	
专家签名： 日 期：	
论证结果	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 修改后再次论证 <input type="checkbox"/> 修改后发布