

平南县中等职业技术学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪（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 年制。

四、职业（岗位）面向及主要续接专业

（一）职业（岗位）面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要岗位类别（或技术领域）	厨师、配餐员、面点师
职业类证书	中式烹调师、中式面点师、1+x 证书 粤点制作职业技能等级证书

（二）主要接续专业

1、高职专科：烹饪工艺与营养。

2、高职本科：旅游管理、食品科学与工程

五、人才培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识，热爱祖国，热爱生活，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。取得中式烹调师中级职业资格证书和 1+X 粤点制作职业技能等级证书。

（二）培养规格

- 1、具有良好的思想道德品质和法律意识；
- 2、具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的基础和能力；
- 3、有健康的身体和心理，良好的生活态度；
- 4、有责任感，能吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考，有创新精神；
- 5、有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神；
- 6、有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念；
- 7、严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

8、具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

9、专业知识

（1）掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；

（2）掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

（3）熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

（4）掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；

（5）掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；

（6）具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

（7）具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

（8）具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

（9）具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

(10) 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；

(11) 能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

10、专业技能方向——中式烹调

(1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握地方风味名菜的制作方法和菜品特点；

(3) 能设计与制作本地区常见筵席菜品；

(4) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

11、专业技能方向——中式面点

(1) 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握粤式面点风味名点的制作方法和品种特点；

(3) 能制作常见的席点；

(4) 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

六、课程设置及学时安排

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

公共基础课包括德育课、体育与健康、公共艺术、历史、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，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。

（一）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	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义》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	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	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	198
6	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	180
7	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	144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，并注重在职业模块教学内容中体现专业特色	108
9	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
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
12	劳动	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
13	化学	依据《中等职业学校化学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
14	军事训练	开展不少于7天的军事教育，学习国防知识，进行军事技能训练，树立爱国拥军、尊崇国防的思想，培养学生服从安排，吃苦耐劳、团结协作、坚韧自律的品质。包含基本军事知识教学24课时，基本军事技能训练44课时。	68

（一）专业课程

1、专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解中国饮食历史的概念、特点，以及餐饮业的现状与发展趋势。	32
2	烹饪基本功训练	通过学习本课程，使学生扎实掌握各种刀法、翻锅技法和炒勺的技法等烹饪基本功，为继续学习专业技术。	72
3	旅游概论	旅游与旅游学的基本概念、旅游的产生与发展历程、旅游者的界定与消费行为、旅游资源的分类开发与保护、旅游业的构成及各核心行业、旅游市场划分与营销、旅游对经济、社会文化和环境的影响、旅游组织与政策法规，以及智慧旅游、文旅融合等现代旅游发展趋势。	72

2、专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	冷菜制作与食品雕刻技艺	① 了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求。 ② 掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。 ③ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要	144

		领。 ④ 能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作食品雕刻基础品种、常见冷菜与基础冷拼	
2	中式面点	① 了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅心的制作方法。 ④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	144
3	中式烹调技艺	①了解中式菜肴的特点和流派。 ② 掌握烹饪原料的初步加工。 ③掌握鲜活原料的出肉加工技术。 ④掌握烹饪原料的初步熟处理。	72
4	粤菜制作	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	144
5	管理学	管理的基本概念与管理者职能、管理思想的历史演进、决策与计划、组织设计与组织结构、领导理论与激励、沟通与控制，以及组织变革与创新等。	36
6	餐饮成本核算	本课程以行业适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点，使学生掌握实践操作理论。	72
7	西餐面点基础	通过学习本课程，使学生了解西式面点常用的原料和操作手法的基础知识，掌握蛋糕、面包、西饼的制作技能。	144
8	食品安全与操作规范	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ② 了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。 ③ 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全管理操作规范等知识。	72

9	餐饮企业运营与管理	④ 能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题。 礼仪的基本概念与原则、旅游从业者的仪容仪表与仪态规范、见面与交往礼仪、沟通与语言礼仪、饭店与旅行社服务礼仪、景区接待与导游服务礼仪，以及涉外礼俗与宗教礼仪等。	72
---	-----------	---	----

(2) 专业技能拓展课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	1+x 粤点制作	①了解基础知识，包括粤点概述、职业要求、原料及工具认知。 ②掌握粤式点心的馅心制作、面团调制、成形技术、成熟工艺、装饰基础等内容。	72
2	调饮制作	调饮基础知识与常用器具设备、茶与咖啡等主要原料认知、各类基底茶汤与咖啡萃取、奶茶与果茶等常见饮品配方与制作、糖浆与配料搭配、装饰与出品规范，以及饮品创新与成本控制等。	72

3、岗位实习

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周,期中教学时间 40 周(含复习考试),累计假期 12 周,周学时一般为 28 学时,岗位实习按照每周 30 小时(1 小时折合为 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。

(二) 教学安排

课程分类	课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数. 学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20	20	20	20	20	20
公共文化基础课程	中国特色社会主义	必修	36	36	0	2	2					
	化学	必修	72	72	0	4	1	1	1	1		
	心理健康与职业生涯	必修	36	36	0	2		2				
	哲学与人生	必修	36	36	0	2			2			
	职业道德与法治	必修	36	36	0	2				2		
	劳动	必修	72	12	60	4	1	1	1	1		
	语文	必修	198	198	0	11	2	2	2	2		3
	数学	必修	180	180	0	10	2	2	2	2		2
	英语	必修	144	144	0	8	2	2	2	2		

			修										
		信息技术	必修	108	54	54	6	2	2	2			
		体育与健康	必修	144	16	128	8	2	2	2	2		
		艺术	必修	36	18	18	2		1	1			
		历史	必修	72	72	0	4	1	1	1	1		
		小计		1098	838	260	61	14	15	15	12	0	5
专业课程	专业核心课程	冷菜制作与食品雕刻技艺	必修	144	36	108	8	4	4				
		中式面点	必修	144	36	108	8	4	4				
		中式烹饪技艺	必修	72	18	54	4		4				
		旅游服务礼仪	必修	72	72	0	4		4				
		粤菜制作	必修	144	36	108	8			4	4		
		西餐面点基础	必修	144	36	108	8			4	4		
		食品安全	必修	72	36	36	8				4		

		与操作规范	修										
		餐饮成本核算	必修	72	72	0	4				4		
		管理学	必修	36	18	18	2				2		
		小计		864	342	522	52	8	16	12	14	0	0
	专业基础课程	烹饪概论	必修	72	72	0	4	4					
		烹饪基本功训练	必修	72	18	54	4	4			4		
		旅游概论	必修	72	18	54	4			4			
		小计		216	108	108	12	8	0	4	4	0	0
	专业选修课程	1+x 粤点制作	选修	72	18	54	4		4				
		名菜名点赏析	选修	72	72	0	4	4					
		特色烧烤	选修	72	18	54	4			4			
		小计		216	108	108	12	4	4	4	0	0	0
	综合实训课程	岗位实习	必修	700	0	700	39					39	
		操行	必	18	18		1						1

		修										
	小计		718	18	700	40	0	0	0	0	39	1
合计			3112	1414	1698	177	32	35	35	30	39	6

八、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级专业技术职务的专任教师 2 人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 30%；应有业务水平较高的专业带头人。

专任专业教师应具有烹饪专业专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2 年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加

教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

兼职教师应占专业教师 25%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、能工巧匠。

（二）实践条件

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班 50 人计算）。

实训室 名称	实训项目	实训设备要 求	工 位	课程 设置
-----------	------	------------	--------	----------

1. 中式热菜制作实训室	各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。	炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩	150	中餐热菜制作
2. 中西式面点制作实训室	中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、	烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、	150	中西式面点制作
3. 食品雕刻实训室	食品雕刻各种作品制作	工作台、调料车、物料架、菜墩	100	食品雕刻
4. 奶茶生产实训室	各类风味奶茶的制作	工作台、冷柜、物料架、制冰机	50	奶茶制作
5. 烹饪基本功训练实训室	刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训	炉灶、工作台	50	刀功训练原料成型

6. 烹饪演示教室	烹饪技能演示	配备智能化录/直播系统、不锈钢操作台、多功能组合炉灶、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施	50	热菜制作、课程录制
-----------	--------	---	----	-----------

（三）校外实训基地

选择优质企业开展校企合作，建立校外实训基地，保障短期实践项目教学、岗位实习等教学活动的实施，提供教师企业挂职锻炼岗位，实现教师轮岗实践，提升教师“双师素质”。

（四）教学资源

我校有 300（m²）图书室，有图书 7.6259 万册，电子图书 10 万册，共享 1.7041 万册。

建立共享教学平台，教室全采用电子白板，与网络联通。各科目建立电子教案，实行资源共享。

（五）教材选用

依据《广西壮族自治区中等职业学校教育教学管理规定》《平南县中等职业技术学校教材管理制度》选用与课程目标更为接近编写特色鲜明的教材；选用国家规划教材，确保教材选用的质量。

（六）教学方法

1、公共基础课

课程教学应与培养目标相适应，注重教学改革，部分单元可考虑与专业结合，加强与学生生活、专业和社会实践的联系，为学生可持续发展奠定基础。

2、专业课程

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成教学的预期目标。教师应于每学期开学之前拟妥授课计划，要从兴趣入手，以人为本，服务于学生，依据教学内容，进行教学活动设计。倡导采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等，在做中学，在做中教。

在针对“1+X”粤点制作职业技能证书的教学上，实行课证融通将证书内容融入具体的专业课程中，改革融

入了“1+X”证书课程的教学方法。

（七）教学评价

对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。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，保证教学质量。

（八）教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，可实行工学交替等弹性学制。要合理调配专业教师，专业实训室和实训场地等教学资源，为微课堂的实施创造条件；要加强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，保证教学质量。

建立专业指导委员会，定期修订人才培养方案。加强制度建设，逐步建立科学的教学管理机制，提高教学质量。

九、毕业要求

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）成绩

本专业学生所有成绩必须全部合格，方可达到毕业水平。

（二）职业能力

1、具有良好的职业道德，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、具有中餐烹饪相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。

4、具有获取中餐烹饪信息、学习新知识的能力。

5、具有熟练的中餐烹饪能力。