



冀州职教中心

中餐烹饪专业人才培养方案

专业代码： 740201

修订部门： 教学三处

审核部门： 教务处

二零二三年八月

一、专业名称及专业代码

专业名称：中餐烹饪

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	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	中式烹调师	中式烹调师	中式烹调
2	中式面点师	中式面点师	中式面点
3	营养配餐员	营养配餐员	营养配餐

五、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。

六、人才培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

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. 具有从事餐饮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、环保节能意识，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。

（二）专业知识和技能

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操作。

5. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、管理、餐厅服务相关知识，具备正确制作及维护常用器具设备的能力。

专业（技能）方向——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与及传统名菜知识，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。

专业（技能）方向——中式面点

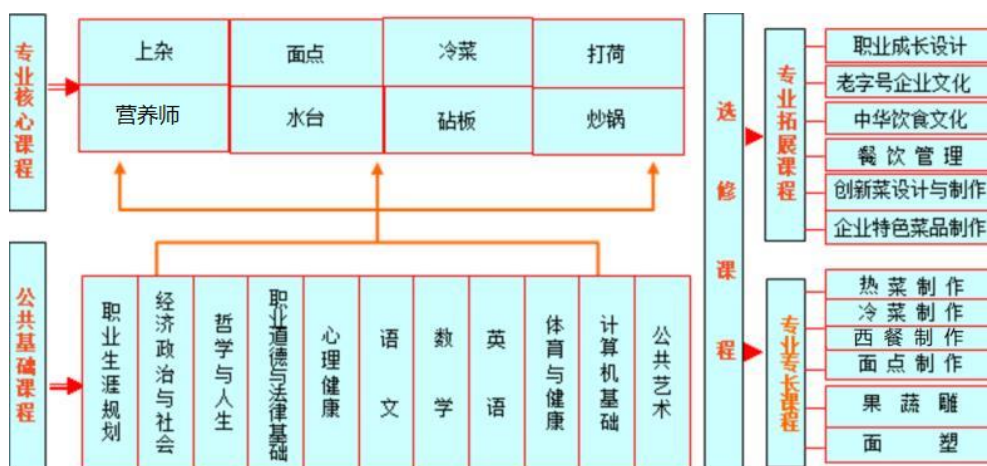
1. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。
2. 熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作挖根生风味面点。
3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

专业（技能）方向——营养配餐

1. 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。
2. 能烹饪操作中合理保护菜点营养成分。
3. 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。
4. 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

七、课程设置及教学要求

《教育部关于制定中等职业学校教学计划的原则意见》，明确其课程设置分为公共基础课程和专业技能课程两类。依照中等职业学校专业教学标准，本专业人才培养目标和专业定位，形成了由公共基础课、专业核心课、专业选修课（含专业拓展课和专业专长课）组成的课程架构。如图所示



(一) 公共基础课程

1. 思想政治

（1）中国特色社会主义

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。

（2）心理健康与职业生涯

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，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。

通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业、创业创造条件。

（3）哲学与人生

阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；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。

通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中

做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。

（4）职业道德与法治

着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助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。

通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。

2. 语文

学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。

3. 数学

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本知识、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发展的过程中，使学生逐步提高数学运算，直观想象、逻辑推理、数学抽象、数学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。

4. 英语

在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。职场语言沟通目标；在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。思维差异感知目标；能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客

观对待不同观点，做出正确价值判断。跨文化理解目标；能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。自主学习目标；能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法；能监控，评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。

5. 信息技术

在完成九年义务教育相关课程的基础上，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。

课程通过多样化的教学形式，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。

6. 体育与健康

体育与健康课程要落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。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。

7. 历史

中等职业学校历史课程的目标是落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，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。

知道特定的史事是与特定的时间和空间联系的；知道划分历史时间与空间的多种方式；能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。

知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。

能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系作出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。

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；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；了解世界历史发展的基本进程。

理解和尊重世界各国、各民族的文化传统，树立正确的文化观，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；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。

8. 艺术

艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。

通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。

结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。

根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。

从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关系。了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀传统文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。

9. 物理

物理课程要落实立德树人的根本任务，重视辩证唯物主义世界观和方法论教育，在完成义务教育的基础上，通过基础知识学习和实践，使学生在以下几方面获得发展。

了解物质结构、运动与相互作用、能量等方面的基本概念和规律及其在生产、生活中的应用，形成基本的物理观念，能用其描述和解释自然现象，能解决实际问题。

具有建构模型的意识 and 能力，并能根据实际问题需要，选用恰当的模型解决简单的物理问题；能对常见的物理问题提出合理的猜想与假设，进行分析和推理，找出规律，形成结论；能运用科学证据对所要解决的问题进行描述、解释和预测；具有批判性思维，能基于证据大胆质疑，能从不同角度思考解决问题的方法，追求技术创新

掌握实验观察的基本方法，能对记录的实验现象和结果进行科学分析和数据处理，得出正确结论；掌握物理实验的基本操作技能，具有规范操作、主动探索的意识和意愿，具有积极参与实践活动及通过动手实践提高知识领悟的意识和能力；了解物理在生产生活和科学技术中的运用，初步具有工程思维和技术能力，能运用所学物理知识和技术解决简单的实际问题；具有探究设计的意识，初步具有发现问题、提出假设、设计验证方案、收集证据、结果验证、反思改进的能力。

初步具有实事求是、一丝不苟、精益求精的科学态度和精神品质；具有主动与他人合作交流的意愿和能力，能基于证据表达自己的观点和见解，能耐心倾听他人意见；了解物理与科技进步及现代工程技术的紧密联系，关心国内外科技发展现状与趋势，了解我国传统技术及当今处于世界领先水平的科技成果，有为实现中华民族伟大复兴而不懈奋斗的信念和初步行动；认识科学·技术·社会·环境的关系，形成节能意识、环保意识，自觉践行绿色生活理念，增强可持续发展的社会责任感。

10. 形势与政策

贯彻立德树人要求，针对中职生认知特点，通俗解读党和政府的方针政策，系统分析国内外时事热点，培养关心时政、视野开阔、自信自强的高素质技术技能人才。

（二）专业技能课程

专业核心课是依据开发的“工作过程导向”课程而设置的，共开设 8 门，包括《营养师》、《水台》、《上杂》、《砧板》、《炒锅》、《打荷》、《冷菜》、《面点》。培养学生具备良好的职业道德，掌握必要的专业知识和较为熟练的专业技能，强化实践能力和职业技能，提高综合职业能力的重要途径。在教学实施过程中，按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，突出理实一体化的教学，强化校内校外综合实训。

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程性质	课程主要内容及要求
1	营养师	本课程是由全部典型职业活动整合而形成的基础课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品的消化与吸收； 2. 营养与能量平衡； 3. 碳水化合物 脂类 蛋白质和氨基酸 维生素 矿物质营养作用； 4. 水膳食纤维 和 营养与膳食平衡 ； 5. 食品的功能性与功能食品； 6. 未来的食品营养问题。 <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据烹饪专业菜品，多做案例分析； 2 倡导探究性学习。
2	水台	《水台》是由典型职业活动水台工作直接转化的一门专业核心课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 沟通领料。 2. 蔬菜加工。 3. 畜类原料加工。 4. 禽类原料加工。 5. 水产品加工。 6. 收档。 <p>学习要求：</p> <p>通过对动植物原料初加工的学习,具备对原料的辨别、分档取料、提升对原料的初加工的能力。</p>
3	砧板	《砧板》是专业典型职业活动砧板工作直接转化而来一门专业核心课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 领料验货。 2. 沟通加工,将原料依菜品要求切割成各种规格的片、丝、丁、条、块、段和常用花刀造型等形状。 3. 腌制上浆。 4. 菜品配份。 <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握直刀、平刀、斜刀、刮刀等刀法,熟练地掌握各种原料的切配技术。熟知厨房工作流程;熟练掌握刀具、菜墩的使用和保养。 2. 熟知淀粉和常用调味料的基本知识,掌握腌制、上浆的技法。 3. 熟悉菜品色泽、营养搭配知识。
4	上杂	《上杂》是由典型职业活动上杂工作直接转化的一门专业核心课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依据菜品要求完成浓汤、清汤的调制。 2. 鉴别常用干货类原料。 3. 依据水发、油发、碱发干货的工艺流程,涨发干货原料。 4. 依据蒸制、煲制类菜肴的制作工艺,蒸制或煲制菜肴。

			<p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备基础浓汤、清汤的能力。 2. 具有涨发干货原料的能力。 3. 调制各种基础汤汁、蒸制、煲制菜肴的能力。
5	打荷	<p>《打荷》是由典型职业活动打荷工作直接转化的一门专业核心课程。</p>	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 调香原料、菜肴汁、酱的调制方法和使用范围，协助炒锅调制各种糊。 2. 按照成菜要求，整理菜肴，进行菜肴装饰。 3. 掌握菜肴的上菜程序；依据点菜单和炒锅厨师技术特长，分派组配好的菜肴原料，安排菜肴制作，提供餐具。 <p>学习要求：</p> <p>具备配合炒锅，跟单指挥，对菜肴进行整理和装饰的能力。</p>
6	炒锅	<p>《炒锅》是由典型职业活动炒锅工作直接转化的一门专业核心课程。</p>	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炒锅工作岗位开档与收档 2. 掌握勺工技术及灶前基本操作方法。 3. 掌握油烹法：运用炸、煎、炒、熘、烤、爆的相关技法，按照操作要领制作典型菜肴。 4. 掌握水烹法：运用氽、煮、蒸、焖、烩、烧的相关技法，按照制作要领制作典型菜肴。 5. 运用热菜装盘知识和方法，完成氽制菜、煮制菜、蒸菜、焖菜、烩菜、烧菜的装盘。 6. 在烹制菜肴全过程中初步掌握火候、火力、油温的鉴别。 <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过典型菜例的烹调，不断积累实践经验，掌握烹调的多种技法，提高中餐热菜烹调技能。 2. 在工作中，提倡吃苦精神，增强节约意识和安全卫生意识，规范岗位操作，提高企业岗位的胜任能力。
7	冷菜	<p>《冷菜》是由典型职业活动冷菜工作直接转化的一门专业核心课程。</p>	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习制作调味酱汁； 2. 学习制作各种冷菜菜肴的技法； 3. 掌握冷菜常见基本味，复合味的特点和调制原理，运用调味、调香、调色的方法，制作汁、酱和卤汤。 4. 按照热制冷食、冷制冷食技术的操作要领，制作热制冷食类菜肴。 5. 正运用刀工技法，将原料切制成形，并拼摆造型。 6. 餐具与各种菜肴的搭配。 <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备较强的中餐冷菜烹调能力； 2. 具有一定的食品雕刻的能力； 3. 具有较强的食品卫生、安全意识。
8	面点		<p>课程内容：</p>

			<p>1. 了解常用设备的安全操作程序，掌握常用工具的使用方法。了解面点原料的基本知识，掌握分类处理方法，并合理存放原料。</p> <p>2. 掌握并熟练运用相应的技法制作水调面团和馅心，利用水调面团和煮、烙技法制作水饺、馅饼等成品。</p> <p>3. 掌握并熟练运用相应的技法制作膨松面团和馅心，利用膨松面团和蒸、烤技法制作包子、肉末烧饼等成品。</p> <p>4. 掌握并熟练运用相应的技法制作层酥面团和馅心，利用层酥面团和相应的熟制方法，制作酥盒、兰花酥等成品。</p> <p>5. 掌握并熟练运用相应的技法制作米粉面团和馅心，利用米粉面团和蒸、炸等方法制作米糕、南瓜饼等成品。</p> <p>6. 掌握并熟练运用相应的技法制作杂粮及澄粉面团和馅心，利用杂粮及澄粉面团及蒸制等方法，制作澄面玉兔、小窝头等成品。</p> <p>7. 在完成工作任务的过程中，保持工作环境的干净整洁。</p> <p>学习要求： 具备正确使用中餐面点常用设备和工具、运用面点制作技法制作成品的能力。</p>
9	西餐	<p>《西餐工艺》是由典型职业活动面点工作直接转化的设计的一门专业核心课程。</p>	<p>课程内容：</p> <p>1. 了解常用西餐设备的安全操作程序，掌握常用工具的使用方法。了解西餐原料的基本知识，掌握分类处理方法，并合理存放原料。</p> <p>2. 掌握并熟练运用相应的技法制作冷菜、热菜、汤菜、汁、酱等制作。</p> <p>3. 掌握并熟练运用相应的技法制作意式、美食、法式、东南亚、日韩料理等代表品种。</p> <p>4. 在完成工作任务的过程中，保持工作环境的干净整洁。</p> <p>学习要求： 具备正确使用西餐常用设备和工具、运用制作技法制作成品的能力。</p>

2. 专业拓展课

序号	课程名称	课程性质	课程主要内容及要求
1	职业成长设计	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <p>1. 引导学生结合企业用人标准，做好个人的自我解剖；</p> <p>2. 制定具体措施，规范自己的日常学习和行为；</p> <p>3. 结合《职业生涯规划》课程的学习，每人完成书面的职业成长设计。</p> <p>学习要求： 1. 依据烹饪专业的社会需要，挖掘自己与职业要求相符的长处；</p>

			2. 增强职业生涯成功的自信心。
2	老字号企业文化	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 概括了解老字号餐饮企业文化； 2. 了解老字号的历史形成及特点概况； 3. 了解老字号的品牌与业绩的内涵特点； 4. 了解老字号的烹饪与服务的内涵特点； 5. 了解老字号厨德要求； <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 爱岗敬业； 2. 善于与他人合作的团队意识； 3. 认真细致的工作作风和工作责任感
3	中华饮食文化	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中国菜系发展与融合； 2. 了解饮食文化的与民族和地域文化的关系； 3. 了解饮食文化与时令节日的关系使学生了解中华饮食文化发展。 <p>学习要求：</p> <p>能够分析饮食文化与养生文化、酒文化等其他文化发展的联系。</p>
4	企业特色菜品制作	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <p>了解老字号菜品的制作过程、口味特点、操作要领。</p> <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学会制作具有企业特色 20 个菜品或面点； 2. 更多了解企业及菜品的演变过程。
5	创新菜品设计	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <p>主要是营养配餐菜品设计</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 营养分析 2. 食品卫生安全分析 3. 菜品创新设计制作 <p>学习要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学会制作具有营养特色的菜品或面点； 2. 更多了解富含营养特点菜品的演变过程
6	餐饮企业厨房管理	本课程是专业选修课程里的一门专业拓展课程。	<p>课程内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解国家相关的企业政策和法律法规； 2. 了解餐饮企业类型、餐饮企业经营的环节； 3. 了解餐饮企业原料的采购、管理与验收； 4. 了解厨房的组织管理、厨房生产流程的管理、标准菜谱及研发的制定、厨房卫生与安全管理； 5. 了解餐饮销售策略与技巧、餐饮成本构成和控制体系； 6. 了解餐饮人员的行为管理 <p>学习要求：</p>

			1. 使学生在企业实习和工作中守法懂法； 2. 使学生更好的熟悉企业，适应企业。 3. 为学生的长足发展奠定基础
--	--	--	--

3. 专业专长课程

序号	课程名称	课程性质	课程主要内容及要求
1	热菜制作	本课程是对学生限选课程。	课程内容： 1. 加强学生对热菜的认知； 2. 提高学生对热菜的技法熟练程度； 3. 提高学生对某一个菜式独特的烹调技能。 学习要求： 能够服务于行业的需求，对企业的热菜制作打下夯实的基础。
2	冷菜制作	本课程是对学生限选课程。	课程内容： 1. 了解企业的冷菜的制作过程； 2. 了解企业的冷菜的口味特点、操作要领、装盘技巧及特殊工具的使用； 3. 提高学生对冷菜技法的熟练程度，提高学生对某一冷菜菜式的制作的独特能力。 学习要求： 让学生有更多的机会了解企业及菜品的演变。
3	面点制作	本课程是对学生限选课程。	课程内容： 1. 了解企业的面点的制作过程； 2. 了解企业的面点的口味特点、操作要领、装盘技巧及特殊工具的使用； 3. 掌握某一面点或糕点独特的制作技巧。 学习要求： 让学生有更多的机会了解企业及菜品的演变
	西餐制作	本课程是对学生限选课程。	课程内容： 1. 了解西餐的制作过程； 2. 了解西餐的口味特点、操作要领、装盘技巧及特殊工具的使用； 3. 掌握不同流派西餐独特的制作技巧。 学习要求： 让学生有更多的机会了解企业及菜品的演变
41	果蔬雕	本课程是对学生限选课程。	课程内容： 1. 分辨挑选果蔬雕原料； 2. 学会运用切、削、戳、旋刮等刀法； 3. 完成花卉、建筑、禽鸟鱼兽等造型； 4. 学会运用果蔬雕对菜品或糕点盘饰设计和制作；

			5. 学会制作宴席看盘。 学习要求： 学会运用烹饪美学知识，通过对果蔬原料的造型雕饰，完成对菜品的美化和宴席的烘托。
5	面塑	本课程是传承中华传统文化，继承非物质文化遗产化遗产，限选课程。	课程内容： 1. 在学习过程中了解面团和制作成品凉制的过程。 2. 逐渐学会平面浮雕、花卉制作、卡通公仔像、神话典故人物、现代人物的捏制； 3. 了解面塑在餐饮工作中的作用及用途。 学习要求： 1. 不断激发学习兴趣，提倡做中学，学中思，思中获的学习方法； 2. 弘扬民族传统文化，掌握面塑多种技法； 3. 提高对生活的观察能力，增强对作品的创新意识。

八、教学进程总体安排

课程类别	序号	课程名称	课程性质	学时				课程教学各学期周学时						
				学分	合计	讲授	实训 实习	一	二	三	四	五	六	
								18周	18周	18周	18周	18周	18周	
公共基础课程	1	中国特色社会主义	必修	2	36	36		2						
	2	心理健康与职业生涯		2	36	36			2					
	3	哲学与人生		2	36	36				2				
	4	职业道德与法治		2	36	36					2			
	5	形势与政策		2	36	36		1	1					
	6	语文		11	198	198		3	3	3	2			
	7	数学		8	144	144		2	2	2	2			
	8	英语		8	144	144		2	2	2	2			
	9	信息技术		6	108	36	72	3	3					
	10	体育与健康		8	144	48	96	2	2	2	2			
	11	艺术		2	36	24	12	1	1					
	12	历史		4	72	68	4	1	1	1	1			
	13	物理		4	72	48	24	2	2					
	14	小计		61	1098	890	208	17	17	12	11			
专业课程	15	营养师	必修	3	54	36	18			3				
	16	水台		1	18		18	1						
	17	砧板		8	144	36	108				4	4		
	18	上杂		3	54		54						3	
	19	打荷		2	36		36			1	1			

20	炒锅	16	288	72	216			6	10
21	冷菜	11	198	36	144	4		1	6
22	面点	11	198	54	144			5	2
23	西餐	6	108	36	72	2	1	2	1
24	职业成长设计	1	18	18				1	
25	老字号企业文化	1	18	18		1			
26	中华饮食文化	1	18	18		1			
27	企业特色菜品制作	3	54		54				2
28	创新菜品设计	2	36	18	18			2	
29	餐饮企业厨房管理	2	36	18	18				2
30	热菜制作	4	72	24	48		2	2	
31	冷菜制作	4	72	24	48		1		2
32	面点制作	4	72		72		2	1	1
33	西餐制作	3	54		54		2		1
34	果蔬雕	4	72	24	48	4			
35	面塑	4	72	24	48		4		
小计		88	1692	426	1158	13	13	18	19
		304	2790	1316	1366	30	30	30	30
顶岗实习		30	540						
合 计		180	3330						

每学年 52 周，教学时间为 40 周，周学时为 30 学时，共计 3330 学时。其中公共基础课教学为 1098 学时，约占总学时的 33%；专业教学为 1692 学时，约占总学时的 51%；顶岗实习为 540 学时，约占总学时的 16%。

八、实施保障

（一）师资队伍

教学实施工作中的师资主要包括主业核心课程的任课教师和企业实习指导教师（聘用企业工作人员）两部分，具体要求如表所示。

师资基本要求一览表

	专业核心课程任课教师	实习指导教师	兼职教师
学历	烹饪或餐饮类专业本科以上学历	烹饪或餐饮类专业大专以上学历	
职称	讲师以上职称	助理讲师或相关证书初级以上职称	高级技师
师资资格	中等职业学校教师资格证书 烹饪从业资格证书 餐饮类中级以上专业技术职务	相关岗位从业资格证书 烹饪或餐饮类初级以上专业技术职务	相关岗位从业资格证书 烹饪或餐饮类初级以上专业技术职务
实践工作年限	3年	3年	5年
教学工作年限	3年	无要求	无要求
职业道德	良好师德	具备良好烹饪职业道德或相关岗位道德	具备良好烹饪职业道德或相关岗位道德
能力要求	具备行动导向课程的教学设计、实施、组织能力；自我监控、自我管理能力；熟悉企业烹饪工作流程；	相关工作岗位技术熟练；具有一定的指导学生的能力；自我监控、自我管理；能够认真履行指导教师的职责	工作岗位技术熟练；具有一定的指导学生的能力；自我监控、自我管理；能够认真履行指导教师的职责

其中，专业核心课程任课教师，达到累计1个月以上的专业实践（实习、顶岗、调研等）时间，并撰写3000字以上的报告；积极开展职业教育“课题”研究和探索工作；具备与时代进步、社会发展相协调一致的有关科学、人文等方面的基础知识，教学、教研、生产实践一体化的复合型人才。

（二）教学设施

1. 教学场地的保障

教学场地包括校内实训基地和校外实训基地

校内实训基地：

校内实训基地要充分发挥现有实训设施设备的优势，依据以工作过程为导向的教学要求，创设真实性工作环境和理论实践一体化教学场景，要能够满足学生职业层级培养单项基础训练和综合实训的需求。

校内实训基地要具有真实性和仿真性，具备工作、教研、实训、展示等多项功能，现已配备砧板实训室、热菜综合实训室、冷菜操作专项实训室、面点实训室、能进行厨房中热菜、冷菜、面点基本岗位的业务模拟操作及技能训练，符合《中等职业学校烹饪专业实训基地装备的标准》国家标准的要求，并具有较高水平。同时，各实训室应配备现代化教学设备来实现信息化教学，满足理实一体化教学的需要。具体要求如下表所示。

校内实训基地基本要求一览表

实训室名称		功能 (含新开发功能)	职业能力	专业课程或实训项目	技能培训项目
专项岗位实训	砧板实训室	砧板岗位训练	专业岗位基本技能	砧板的操作技能	刀工技能签定
	热菜实训室	热菜专业岗位训练	专业岗位基本技能	热菜应用基本技能	中式烹调技能证书
	冷菜实训室	冷菜专业岗位训练	专业岗位基本技能	冷菜应用基本技能	中式烹调技能证书
	面点实训室	面点专业岗位训练	专业岗位基本技能	面点应用基本技能	中式面点技能证书
	营养配餐实训室	营养分析配餐岗位训练	专业岗位技能	营养配餐	三级营养师
综合实训	综合实训室	以真实的企业案例和数据为背景,烹饪专业各岗位协作为基本训练模式,满足餐饮企业人才岗位要求,全面提升学生的综合素质	热菜岗位能力、冷菜制作能力、面点制作能力	整个厨房工作岗位的能力分析和掌握	中式热菜、冷菜、面点技能证书

菜品研发中心	菜品研发中心	菜品研发和教学项目的转化	菜品创新能力	企业特色菜品制作技能训练	中式热菜、冷菜技能培训
--------	--------	--------------	--------	--------------	-------------

2. 校外实训基地:

(1) 要加强同万豪、洲际、小厨娘、眉州东坡等餐饮集团校外实训基地的建设。选择正规企业,知名品牌的餐饮企业、集团公司建立校外实训基地,进一步增加校外实训基地,满足学生实习实训的需要。

(2) 要与实习基地签订相关协议,规定双方的责任与义务,协议中必须包含涉及企业委派经验丰富的厨师作为学生实习指导教师,要保证学生实习实训顶岗实习等各阶段的实习实训的学习内容的完成,学生实习期间受到伤害的保险条款,保证学生实习期间的安全。聘请有工作经验的厨师作为学生实习实训的企业指导教师,对学生给予技术上和职业道德上的指导与评价,合作双方均应按实习手册的要求承担各自的指导义务。

(3) 在校外实训基地建设方面,与企业开展交流合作,建设紧密型校外实训基地,能够提供相关的烹饪岗位模拟实训需求,集中或分阶段安排学生参观、认知实习、顶岗实习和教师实践。学生实习安排主要安排在专长层级到企事业单位的烹饪及相关岗位顶岗实习,将校外实习基地建成融学生社会实践、顶岗实习、就业、教师培训和技术服务等功能为一体的综合型实训基地。

(三) 教学资源

校企共同制定人才培养方案、共同开发专业核心课程、共同制定层级标准,通过校企合作支撑平台、工学结合学生成长平台,进行专业文化建设,理实一体化教学,顶岗实习等,完成厨师能力递进培养目标。如图所示。

第一学年 基础层级

第一学年为基础层级,通过公共基础课程,专业核心课程(水台、砧板、炒锅)专业拓展课程(中华饮食文化、职业成长设计、老字号企业文化)、校内综合实训(用于考察刀工和煎、炒、炸、煮、蒸、氽等烹饪技法的实训项目)、技能比赛、企业见习、社会实践等活动,获取基础层级合格证书。培养厨师基本职业能力,夯实基本功,为学生的可持续性发展打下坚实的基础。

第二学年 发展层级

通过公共基础课程,专业核心课程(打荷、炒锅、上杂、面点、冷菜、西餐),专业拓展课程(餐饮管理、菜品创新),校内综合实训(包含烤、熘、爆、烩、烧、焖等烹饪技法的实训项目)、企业综合实训(参与企业的真实工作活动)、技能比赛、社会实践等活动,获取发展层级合格证书、中式烹饪师中级证书。提高学生的基本技能的运用能力,培养厨师

综合职业能力，基本能够胜任厨师岗位工作。

第三学年 专长层级

通过专业核心课程（上杂、面点、冷菜），专业拓展课程（企业特色菜品制作），专业专长课程（热菜制作、冷菜制作、面点制作、西餐制作、果蔬雕、面塑），校内综合实训（恰当运用各种烹调技法，能够进行宴席设计与制作）、企业顶岗实习（参与企业的真实工作活动）、社会实践等活动，获取专长层级合格证书、中式烹饪师中级证书。在专业专长课程学习中，学生根据自身的优势、潜能和兴趣，在热菜制作、冷菜制作、面点制作、西餐制作四门课程中任选一门课程，同时在果蔬雕、面塑两门课程中任选一门课程，作为学生自己的专长方向，在某些技能点上形成专长，从而培养厨师岗位胜任能力。

（四）教学方法

1. 实行校级、系级两级平行教学管理模式，在教学管理实践工作中不断创新探索，切实推进教学管理模式的建设，优化教学管理方法，建立和实施科学规范的教学管理、评价、奖励制度。

2. 合理调配、使用、挖掘教学资源，探索校企合作模式、工作项目管模式，逐步形成企业参与教学研究、创新工作项目教学实训模式，协调学校与企业团队的关系，达到双方共赢的目标。

3. 改革教学评价的标准和方法，采用能力本位的评价方法，开展在传统听课、评课、精品课程、汇报交流等活动的基础上，以课程目标和职业要求为标准，采用样本抽测、面试、就业单位评价反馈等方法的检测教师的教学效果。

4. 创新集中排课，错层排课等排课方式，针对本专业学生的具体情况，配合教学课程改革，积极采用分组合作学习的教学组织方式，着力培养学生的自我管理能力、组织能力、沟通合作能力。

5. 积极探索专业教学特色，通过教学计划的实施，在课程设置、教学计划与实施、教学资源开发与利用、教学评价与激励、教学过程与工作工程紧密结合、教师与企业实践专家、教学课程专家密切联系、学生职业素质培养与就业要求对接等多方面，形成学校烹饪专业教学特色，创新校企合作、工作结合、顶岗实习的职教人才培养模式。

（五）学习评价

要深化评价模式改革，建立教师、学生、企业、家长多元评价机制。完善学业评价体系和学生质量整体评价体系，制定职业能力层级考核评价方案。

对学生的评价应体现检查、诊断、反馈、激励、导向和发展的功能，要形成性评价与终结性评价相结合的原则。学生职业成长过程性材料，记入“职业成长记录袋”，以真实、

有效、多样且有代表性的学习（工作）成果呈现方式反映学生各阶段的职业成长过程，激发学生的成就感、自信心和创新精神。

要体现评价主体、评价方式的多元化和方法的多样性，注重评价过程与教学过程相统一，注重评价的有效性、真实性，采用企业化考核评价，充分调动学生的积极性。坚持评价主体、评价方式、评价过程的多元化。采用任课教师评价、实训指导教师评价、学生自评、学生互评、企业人员参评的多种评价方法。考评考核要遵循职业层级考核方案。公共基础课程考核应采用口试、笔试相结合，单元考核与阶段考核相结合；专业课考核应采用书面考试与实操相结合等多种考核形式。

技能大赛、成果展示的成绩应记入考核成绩。

企业实践、顶岗实习学生的考核须有企业单位的评价和相关技能的考核。考核成绩作为职业层级评定成绩的重要参考。

（六）质量管理

在教学实施项目工作中探索教学管理方法、创新教学管理模式，是教学管理部门的重点工作，也是保证教学实施质量的关键一环，教务部、教学督导室是教学管理的主要部门的主要部门，主要做好以下工作。

结合烹饪专业特点及就业实际情况，经与多家企业调研，走访、协调，拓展校企合作深度，在第三组建烹饪“全聚德订单班”，依拖校外实训基地资源，开展“校企融合，层级递进”的实践教学，通过企业文化的塑造，熟悉业务与岗位技能，强化团队合作能力、提升综合素质，为学生进入顶岗实习奠定实践基础。

九、毕业要求

1. 具有符合国家规定的注册学籍。
2. 完成本专业全部课程（含顶岗实习）且成绩合格。
3. 具备良好的思想品德和身体素质。
4. 取得国家人力资源和社会保障部颁发的中式烹调师职业资格证书。