

中餐烹饪专业

（三年制中专）

人才培养方案



丰城中等专业学校

基本信息表

撰 写 单 位：	中餐烹饪专业建设委员会		
合作企业：	涂桂珍	江西俱进教育科技有限公司	
蹲点校长：	游选峰	中餐烹饪	副高级
部长：	余艳平	中餐烹饪	副高级
专业带头人：	万跃华	中餐烹饪	中级
主要撰写人：	曾玮玮	中餐烹饪	中级
主要撰写人：	吕春霖	中餐烹饪	中级
主要撰写人：	熊茜林	中餐烹饪	中级

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	1
（一）培养目标	1
（二）培养规格	1
六、课程设置及要求	2
（一）公共基础课程	2
（二）专业（技能）课程	3
七、教学进程总体安排	4
（一）基本要求	6
（二）学时比例表	6
（三）教学安排表	7
八、实施保障	9
（一）师资队伍	9
（二）教学设施	10
（三）教学资源	12
（四）教学方法	12
（五）学习评价	13
（六）质量管理	14
九、毕业要求	14

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者

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	四级中式烹调技师	中餐烹饪
2	中式面点师	四级中式面点技师	中式面点
3	西式烹调师	四级西式烹调技师	西餐烹饪
4	西式面点师	四级西式面点技师	西式面点

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业结合江西省丰城市经济社会发展对人才的需求，依托餐饮烹饪行业，与职业技能烹饪教育类企业合作，培养的学生可以胜任烹饪技术从事餐饮酒店烹饪技能型工作，掌握升入高职所必备的文化和专业基础知识，德智体美劳全面发展，践行社会主义核心价值观，具有一定的文化水平、良好的职业道德和人文素养的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、知识和能力：

1. 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) 具有良好的人际交往、团队协作能力和客户服务意识。

2. 知识和能力

知识目标:

- (1) 熟记中餐烹饪的基础理论知识。
- (2) 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。
- (3) 掌握基础热菜的切配和制作工艺的要求。
- (4) 熟悉宴会的基础理论知识,并能合理搭配营养膳食。
- (5) 掌握烹调相关卫生清洁基础理论知识

技能目标:

- (1) 掌握基础烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。
- (2) 熟悉基础菜肴制作的工艺流程和技术关键。
- (3) 掌握常用的烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴。
- (4) 熟练运用烹调基础知识和基本技能,设计、制作一般筵席菜肴。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业(技能)课程。

(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	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设并设,并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设,并与专业实际和行业发展密切结合	36

3	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	240
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	240
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
8	历史	依据《中等职业学校中国历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	80
9	劳动	依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	20
10	体育	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	200
11	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	100
12	红色文化	依据江西省教育厅做好《红色文化》教育的通知开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
13	岗前培训	为切实做好学生就业前准备开设，并与专业实际和行业发展密切结合	80
14	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	100

（二）专业（技能）课程

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	中餐烹调技术与工艺	主要介绍烹调概述, 烹饪原料的初步熟处理, 热菜烹调方法, 快餐知识和筵席知识	80
2	烹饪原料与加工技术	主要讲述烹饪专业原料与原料的物质基础和原料加工的方式方法	80
3	烹饪营养与食疗	着重介绍营养学基础、烹饪原料营养价值、合理烹饪、平衡膳食、食疗保健知识	80
4	中式面点工艺	中西面点工艺主要研究中式面点制作及西式面点制作等方面基本知识和技能, 进行中西面点制作、产品研发与管理等。例如: 蛋挞、面包等西点制作, 杏仁酥等中式糕点的加工与研制, 中西面点的研发与销售等	80
5	西式面点工艺	结合我国当前对技能型、复合型、紧缺型人才需要的状况, 以培养, 中高技能型的烹饪人才为主导, 着重介绍营养学基础知识、烹饪原料营养价值、合理烹饪、平衡, 膳食、食疗保健基础知识、食养和食疗等, 遵循继承、发展与创新的原则, 突出反映了烹饪学科, 领域的新趋势、新知识、新技术、新成果的“四新”内容, 做到兼收并蓄, 不拘一格, 旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性, 以及学科间的交叉与渗透。	80
6	烹饪基本功	主要教学内容: 中餐烹饪厨房基础操作; 常用原料粗加工; 常用原料分档取料; 常用原料块形加工; 常用原料片形加工; 常用原料丝条段形加工; 常用原料丁粒末形加工 教学要求: 通过本课程的学习, 学生能具备基本原料与原料粗加工要求的相关知识, 掌握典型原料分档取料与成形加工等技能	480

7	中式烹饪技艺	主要教学内容：烹调前准备；炒类菜肴烹制；氽类菜肴烹制；爆类菜肴烹制；烧类菜肴烹制；熘类菜肴烹制；煮类菜肴烹制；炸类菜肴烹制；烩类菜肴烹制 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用热菜烹调方法和操作要求的相关知识，掌握典型菜肴的炒、氽、爆等烹制技能	500
8	冷菜制作与设计	原料冷盘拼摆；多种原料冷菜制作； 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用冷菜制作与拼摆的要求、方法以及卤水的制作的基本知识，掌握常用冷菜的制作与拼摆等相关技能	140
9	中式面点技艺	教学内容要点：全面了解中式面点主要流派和分类方法，熟练掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅、擀、按、卷、包等基本手法，同时基本手法的基础上使学生熟悉蒸、煮、烤、烙、煎、炸等面点成熟技术。 教学要求：理解面点的概念，学会面点的分类，掌握面点的主要风味流派，了解面团的作用，熟悉面团的分类方法，掌握面团调制的基本技艺。	500
10	西式面点技艺	教学内容：学会成形前的基础技艺：搓条，下剂，制皮和上馅；掌握色，捏，揉，卷及徒手成形技艺和擀、握等借助简单工具成形技艺。 教学要求：了解西点常用加热方法的成熟原理，掌握各种成熟方法的关键，熟悉馅料原料的加工处理方法，掌握馅料制作技艺。	500
11	西式烹调技艺	教学内容：了解西餐相关概念，掌握西餐的菜式，熟悉西餐的组成，原料的食用功能，西餐工具的使用，西餐基础汤、沙司及冷菜的制作 教学要求：掌握西餐原料的分类，西餐菜品的制作方法，掌握烹制与热传递的方法，掌握西餐调味方	160

		法	
12	食品雕刻与技艺	原料冷盘拼摆；多种原料冷菜制作； 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用果蔬、花卉雕刻制作与拼摆的要求、方法以及基本知识，掌握常用食品雕刻的制作与拼摆等相关技能	40

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和实训），累计假期 12 周，周学时一般为 30 学时（按每天安排 6 节课计），校外实习一般按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排。

实行学分制，以 10 学时为 1 学分，入学教育（军训）、校外实习、社会实践、毕业教育等活动，以 1 周为 3 学分，三年制毕业总学分不得少于 216 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，我校可根据本专业人才培养的实际需要，在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，保证学生修完本方案确定的公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，毕业实习（岗位实习）安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，我校可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

实践性教学学时原则上占总学时数 50% 以上。说明：此处的总学时仅为专业技能课，不包括公共基础课。

(二) 学时比例表

课程类型	公共基础课	专业技能课			选修课
课程	公共基础课	专业核心课	实践课（实训 实习课）	专业（技能） 方向课	公共选修课
学时	1440	400	810	1160	360
占比	33.1%	9.2%	18.6%	26.7%	8.27%

(三) 教学安排表

课程 类别	课程名称		代码	学分	总学 时	实训 学时	学期					
							1	2	3	4	5	6
公共 基础 课	中国特色社会主义		ZG001	4	40	0	2					
	心理健康与职业生涯		ZG002	4	40	0		2				
	哲学与人生		ZG003	4	40	0			2			
	职业道德与法治		ZG004	4	40	0				2		
	语文		ZG005	24	240	0	3	3	3	3		
	数学		ZG006	24	240	0	3	3	3	3		
	英语		ZG007	18	180	0	3	3	3			
	历史		ZG008	8	80	0				2	2	
	劳动教育		ZG009	2	20	10					1	
	体育		ZG010	20	200	150	2	2	2	2	2	
	艺术		ZG011	10	100	80	1	1	1	1	1	
	红色文化		ZG012	4	40	0					2	
	岗前培训		ZG013	8	80	40					4	
	信息技术		ZG014	10	100	80	3	2				
	小计			144	1440	360	17	16	14	13	12	
专业 (技 能)课	专业 核心 课	中餐烹调技术 与工艺	PR001	8	80	40	4					
		烹饪原料与加 工技术	PR002	8	80	40		2	2			
		烹饪营养与食 疗	PR003	8	80	40			2	2		
		中式面点工艺	PR004	8	80	45	2	2				
		西式面点工艺	PR005	8	80	45	2	2				
		小计		40	400	210	8	6	4	2		
	中餐 热菜	烹饪基本功	PR006	36	480	150	2	4	4	6	8	
		中式烹饪技艺	PR007	50	500	150	2	3	5	7	8	

	方向	冷菜制作与设计	PR008	7	140	150	1	3	2	1		
		食品雕刻与技艺	PR012	3	40	150	1				1	
		小计			1160	600	5	8	12	15	18	
	中西式面点烹调方向课	中式面点技艺	PR009	10	500	200	2	4	5	6	8	
		西式面点技艺	PR010	10	500	200	2	3	5	6	9	
		西式烹调技艺	PR011	8	160	200	1	1	2	3	1	
		小计		183	1160	600	5	8	12	15	18	
	小计				1560		13	14	16	17	18	
	小计				3000		30	30	30	30	30	
专业实习	综合实训			150		1周	1周	1周	1周	1周		
	岗位实习			600							20周	
	小计				750							
第二课堂	通用素质			120		1	1	1	1	1	1	
	时事政治			120		1	1	1	1	1	1	
	国防教育			120		1	1	1	1	1	1	
军训				60		2周						
考试				180		1周	1周	1周	1周	1周	1周	
合计				4350								

学生顶岗实习时间为 20 周，学校将结合专业实际需求及学校资源情况安排在第五或第六个学期进行。顶岗实习成绩体现学生在顶岗实习阶段学习、工作的综合表现与成果，由学校和实习单位根据学生顶岗实习期间的表现进行综合评价。具体考核内容由过程性考核与终结性考核两部分内容，其考核组成部分及成绩比例见表 1。考核的结果分优秀、良好、合格和不合格四个等级。

表 1 顶岗实习考核内容及成绩比例

序号	考核内容	组成部分及分值比例		占总成绩比例
1	过程性考核	实习单位顶岗实习巡回检查记录	70%	40%
		学校顶岗实习巡回检查记录	30%	
2	终结性考核	实习手册	50%	60%
		实习总结	20%	
		实习鉴定	30%	

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

1.专任教师须身心健康，具备良好的师德，并具有中等职业学校教师资格证书及专业资格证书。本科学历以上，中级及以上专业技术职务的专任教师 5 人；建立“双师型”专业教师团队，其中专业教师“双师型”教师应不低于 30%。

2.专业带头人具有本科及以上学历、教师系列副高及以上职称，从事本专业教学 10 年以上，具有与专业相关的高级技师职业资格，熟悉行业和本专业发展现状与趋势，经常性参加行业协会及各企业的相关活动。

3.专任教师应具备良好的师德和终身学习能力，能够适应、行业发展需求，熟悉企业情况，参加企业实践和技术服务，积

积极开展课程教学改革。

4.有实践经验的兼职教师占专任教师的 20%。

（二）教学设施

本专业配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训实习基地

中餐实训室

功能：适用于“烹饪基本功”、“中式烹调技艺”课程相关教学项

目

主要设备装备标准（以一个标准班40人配置）

序号	设备名称	单位	基本配置
1	油缸	个	20
2	漏勺	个	20
3	锅架	个	40
4	漏勺架	个	20
5	磨刀石	块	40
6	双耳锅	口	20
7	炒勺	把	40
8	案板	块	20
9	月牙盒	个	20
10	单头蒸炉	台	1
11	双头煲仔炉	台	2
12	单头单尾小炒灶	台	10
13	双通工作柜	台	12
14	单星盆水池柜	台	6
15	双头单尾小炒灶	台	10
16	四门高身雪柜	台	1

面点实训室

功能：适用于“中式面点技艺”、“西式面点技艺”课程相关教学

项目

主要设备装备标准（以一个标准班40人配置）

序号	设备名称	单位	基本配置
1	云石面平台雪柜	台	2
2	单通工作柜	台	10
3	风炉	台	1
4	双层工作台	台	10
5	面粉车	台	1
6	双星盆水池	台	4
7	和面机	台	1
8	搅拌机	台	1
9	饼盘车	台	1
10	三门烤箱	台	2
11	单门醒发箱	台	1
12	四门高身雪柜	台	1
13	不锈钢盆	个	20
14	擀面杖	个	40
15	刮板	个	40
16	电子秤	个	20
17	烤盘	个	20
18	蛋糕模具	个	20
19	电磁炉	个	4

2. 校外实训基地

校外实训基地是满足专业教学要求，具备实训场地，配置设备应能满足理论实践一体课程现场的开展，保障短期实践项目教学、顶岗实习等教学活动的实施，满足学生亲自动手操作和实践，全面巩固技能方向知识及技能，能够培养学生的岗位职业能力。

（三）教学资源

由专业带头人召集专业教师及企业教师以体现新技术、新工艺、新规划的原则对所有专业核心课程的课程课程标准，课程标准、教材选用、每门课程开发独立完整的知识点，每个知识点配套 PPT、案例素材、视频等资源。每门课程均设计测试练习题，测试练习题覆盖到各知识点。开发具有中等职业教育特点的游戏、仿真实训软件等。

开发与专业方向 and 行业岗位要求的教材，教材配备教学资源包，包含课件 PPT、教案、教学视频、案例等内容，作为建设网络教学平台的资源。所有课程按照图书馆配套教学辅导材料供学生借阅学习，建设能够满足多样化的课程资源，创新服务供给模式，服务学生终身学习。

（四）教学方法

公共基础课可以采取讲授式教学、启发式教学、问题探究

式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式，调动学生积极性，为专业技能课的学习奠定基础。

专业课程的教学组织形式应提倡教学方法和手段的多样化。可结合教学内容、专业方向和学生实际，采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、头脑风暴、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。

（五）学习评价

学习评价是评价主体、评价方式、评价过程的多元化，学习评价注意吸收计算机行业企业参与，校内校外评价结合，计算机相关职业技能鉴定与学业考核结合。过程性评价，应从情感态度、对应技能方向岗位能力、职业行为等多方面对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；结果性评价应从完成项目的质量、技能的熟练程度等方面进行评价。过程性评价内容包括：参加学习的课时、学习过程的参与程度、过程成果、技术操作与应用。结果性评价内容包括：分小组汇报总结，上交项目实施报告，汇报演讲、项目答辩考核成绩等；终结性评价内容包括：技能课程成果、综合实训成果和顶岗实训成果三部分。考核评价应纳入一定的计算机专业相关的企业人员评价（课程成果、顶岗实习评价）。各阶段评价还要重视对学生遵纪守

法、规范操作等职业素质的形成，兼顾对节约意识、网络安全意识的考核。

（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；要依据本标准的要求制定本专业教学计划，合理配备师资、教材、教学资料和实训资源，为课程的实施创造条件；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，保证教学质量。体现在以下三个方面：

1.教学过程管理，即按照教学过程的规律来决定教学工作的顺序，建立相应的方法，通过计划、实施、检查和总结等措施来实现教学目标。

2.教学质量管埋，即按照培养目标的要求安排教学活动，并对教学过程的各个阶段和环节进行质量控制。

3.教学健康管理，即通过教学监控发现教学中存在的问题，分析产生问题的原因，提出纠正问题的建议，促进教学质量的提高，促进学生学习水平的提高和教师业务能力的发展，保证课程实施的质量，保证素质教育方针的落实。

九、毕业要求

本专业学生考核按所开设理论课程、实验实训课程、各类实习（含毕业实习）三类类别进行考核。在校期间所有考核项

目全部合格方可获得毕业资格。

1.所修全部理论课程依据不同的考核方式进行考试,要求全部及格;

2.单列实验课、实训课、各类实习依据不同考核方式进行考核,要求全部合格;

3.毕业考核合格;

4.达到学分要求。