

邯郸市春润中等职业学校

中餐烹饪专业人才培养方案

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、基本修业年限：

三年

四、职业面向：

中餐厨师、面点师、店助、店长/卖场管理、娱乐或餐饮管理、分区经理、酒店管理、餐厅领班、西点师、餐饮服务员，营养师，从事营养研究、药膳研发等职位。

五、培养目标与培养规格：

（一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱

劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、支付与安全等相关知识；

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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。

(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。

3. 能力

(1) 具有宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

(2) 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；

(3) 具有对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

(4) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

(5) 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；

(6) 具有厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

六、课程设置及要求：

(一) 公共基础课程

1、数学(144 学时)： 中等职业学校数学课程的任务要求是使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技术、数学方法、数学思想和活动经验；具备中职数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力。

2、语文(144 学时)： 语文课程是各专业学生的必修公共基础课，其任务要求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术，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奠定基础。

3、思想政治(144 学时)： 紧密结合社会实践和学生实际，讲授马克思主义基本原理、马克思主义中国化理论成果，用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教育，引导学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国特色社会主义经验建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养。四个学期分别开设：

① “中国特色社会主义”(36 学时)：

引领学生将自己的人生规划放到新时代的大背景中去设计。

② “心理健康与职业生涯”(36 学时)：

引领学生为实现中华民族伟大复兴“中国梦”规划好自己的人生出彩的“个人梦”目标。

③“哲学与人生”（36学时）：

强调引导学生运用马克思主义立场、观点和方法观察中国和世界，自觉弘扬社会主义核心价值观。

④“职业道德与法治”（36学时）：

引领学生掌握加强职业道德修养，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力。

4、英语(144学时)：在义务教育的基础上，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，发展中职英语学科核心素养。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，形成开方包容的态度，发展健康的审美情趣，增加国际理解，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。

5、信息技术(108学时)：要求全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中职学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力。

6、体育与健康（180学时）：坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养。

7、历史（72学时）：通过学科学习与运用逐步形成正确的价值观、必备品格和关键能力。历史学科包括唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面。通过学科核心素养的培育，达到立德树人的要求。

8、艺术（36学时）：中等职业学校艺术课程要坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生

的审美和人文素养，积极引导 学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和 方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力。

9、劳动教育（90 学时）：帮助学生把握劳动教育的基本内涵，形成劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念意识，在劳动中掌握生活技能、职业和社会技能，培养劳模精神、劳动精神和工匠精神，培育遵纪守法、诚实守信等优良品质。

（二）专业（技能）课程

专业基础课

1、烹饪概论（36 学时）：

了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成

2、烹饪工艺基础（108 学时）

了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法

3、烹饪原料与加工工艺（36 学时）

了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代技工技术和设备

4、食品安全与操作规范（36 学时）

熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食品中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理存储、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范

5、烹饪营养与配餐（72 学时）

了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值

6、餐饮企业运营与管理（72 学时）

了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护

专业核心课

1、中式烹调技艺（72 学时）

熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜

2、烹饪艺术与冷拼制作（36 学时）

了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制

3、菜品设计与制作（72 学时）

熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计

4、中式面点制作（72 学时）

了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法

5、名点制作（72 学时）

了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点计代表品种；掌握中国名点的制作

6、饮食保健基础（72 学时）

了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则

7、营养配餐与烹饪技术（36 学时）

了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护

8、营养餐设计与制作（72 学时）

了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作

七、教学计划安排

课程类别	课程序号	课程名称		学时					考核方式		学年、学期安排课程时数					
				总计	文化课教学	专业理论教学	实践教育	岗位实习	考试	考查	第1学年		第2学年		第3学年	
											1	2	3	4	5	6
										18周	18周	18周	18周	18周	18周	
公共基础课	1	思想政治	中国特色社会主义	36	36				√		2					
			心理健康与职业生涯	36	36				√			2				
			哲学与人生	36	36				√				2			
			职业道德与法治	36	36				√					2		
	2	语文		144	144				√		2	2	2	2		
	3	历史		72	72				√		2	2				
	4	数学		144	144				√		2	2	2	2		
	5	英语		144	144				√		2	2	2	2		
	6	信息技术		108	54		54		√		2	2	2			
	7	体育与健康		180	36		144		√		2	2	2	2	2	
	8	艺术		36	36				√			1	1			
9	劳动教育		90	36		54		√		2	2	2	2	2		
公共基础课合计				1152	810		342			16	17	15	12	4		
专业技能课	专业基础课	1	烹饪概论		36		18	18		√		4				
		2	烹饪工艺基础		108		48	60		√			2	2		
		3	烹饪原料与加工工艺		36		18	18		√	√	4	3			
		4	食品安全与操作规范		36		18	18		√		4				
		5	烹饪营养与配餐		72		36	36		√				2	2	
		6	餐饮企业运营与管理		72		36	36		√	√	4	3			
	小计				360		174	186			16	6	4	4		
	专业核心课	1	中式烹调技艺		108		36	72		√		2	4			
		2	烹饪艺术与冷拼制作		144		36	108		√		4	2	2		
		3	菜品设计与制作		144		36	108		√			4	4		
		4	名点制作		144		36	108		√				2	3	3
		5	营养配餐与烹饪技术		162		36	144		√				3	3	3
		6	营养餐设计与制作		72		36	36		√				2	2	
		7	饮食保健基础		72		36	36		√						4
小计				846		252	594			6	10	13	8	10		
实践实习	综合实训	1	烹饪原料与加工工艺		108			108		√				2	4	
		2	中式面点制作实训		108			108		√				2	4	
		3	餐饮企业运营与管理实训		108			108		√				2	4	
		4	烹饪艺术与冷拼制作		108			108		√				2	4	
		小计				432			432					8	16	
	1	岗位实习		540				540		√						30
合计				3240	810	360	1530	540			30	30	30	30	30	30

八、实施保障：

（一）师资队伍

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高级以上专业技术职务的专业带头人 2 人以上，中级以上专业技术职务的专任教师 5 人以上，来自行业企业的能工巧匠兼职教师 3 人以上。建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师要达 50%以上。专任教师每两年应有不少于两个月的饭店企业实践经历；应有良好的师德，关注学生发展；应为中餐烹饪与营养膳食专业本科以上学历，具备中等职业学校教师资格证书和职业资格高级工以上证书；熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识，能持续吸收行业和教育界新知；对餐饮行业有较为全面的了解，有下企业实践或者调研及其他在企业工作的经历。

（二）教学设施

除实验设备、图书资料、校内实训机房等方面与其他专业可以互补，做到资源共享外，学校为中餐烹饪专业又建设了中餐烹饪实训室、餐饮与客房服务实训室，为保证教学质量提供了良好的物质基础。

另外，学校和北京、上海等地餐饮企业进行了深度的校企合作，学生在实习企业能够进行中餐烹饪，面点师等实训活动，企业的实训设施齐备，实训实习岗位、实习指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

（三）教学资源

现有实训室和专业图书资料：餐饮与客房服务实训室 1 个，多媒体实训室 1 个，纸质图书 800 册，专业电子图书 2200 册和 16 种期刊、杂志。

1. 教材

教材选用严格按照国家规定，选用优质教材，教材尽量使用近三年出版的“国家规划教材”及校本教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立了由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善了教材选用制度，能够经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备

学校图书馆纸质图书 8000 册，专业电子图书 22000 册和 16 种期刊、

杂志。中餐烹饪类的图书文献配备能够满足学校中餐烹饪专业的人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，并且图书管理系统能方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关中餐烹饪、餐饮、以及实务操作类图书，经济、管理、营销和文化类文献等。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

秉承《国家职业教育改革实施方案》（职教 20 条）文件精神，大力进行“坚持知行合一、工学结合”的教学理念，进行教学方法改进和改革。

专业核心课程的教学方法主要采用任务驱动、基于工作过程为导向的教学形式，注重培养学生的实操技能和职业素养。

学习工作任务的形成是根据中餐烹饪职业岗位（群）的任职要求，以职业岗位需求为导向，以突出职业能力为培养目标，采用基于工作过程的课程设计理念，以真实工作任务为载体设计教学过程和教学内容；将课程设计成若干个学习任务，每个学习任务都对应一个实际的工作任务，设有完成每个任务的能力目标。老师的教学就是指导学生完成学习任务，在这个过程中，可以发挥学生的主观能动性，提高学生的实践能力和职业能力。

（五）教学评价

按照课程教学要求和教学实施模式的不同，主要分为以下三种教学评价模式：

1. 过程性评价与笔试考核相结合方式：过程考核 40%+期末考核 60%

过程考核主要考察学生的出勤率、学习态度、课堂发言、作业完成情况等方面，期末考核形式为笔试或机试。

2. 过程性评价与结果性考核相结合方式：过程考核 40%+课程设计作品或成果考核 60%

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；结果性考核是指通过

类似课程设计的形式，由学生完成最后的课程考核作品或成果进行评价。

3. 过程性评价+任务（项目）评价+结果性考核相结合方式：过程性评价过程 30%+任务（项目）评价 30%+课程设计作品或成果考核 40%

过程性评价从情感态度、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；任务（项目）评价指的是以任务驱动或项目导向的课程，教师对学生每个子任务（项目）的完成情况进行评价考核；结果性考核是指通过类似课程设计的形式，由学生完成最后的课程考核作品或成果进行评价。

（六）质量管理

1. 学校和专业组建立了专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学校和专业组建立了完善的教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学校建立了毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求：

1. 所有学习课程所修学分合计至少要达到 160 学分。（学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握的有关技术技能可折算为学历教育相应学分，每项按级别折算，最高每项不得超过 2 学分）；

2. 取得至少 1 个餐饮专业方向的中级职业资格证书，或同等岗位能力证书。