

中餐烹饪专业人才培养方案

(适用年级：2021 级中职)

一、专业代码

740201

二、专业名称

中餐烹饪

三、招生对象与学制

本专业招收初中毕业生或具有同等学历者，学制 3 年。

四、培养目标

本专业面向饭店、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，培养能适应社会主义现代化建设需要，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好职业道德，掌握一定科学文化知识，能从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作的高素质劳动者和技术技能人才。

1. 坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，自觉遵守党纪国法，遵守公德良俗，身心健康，行为规范，团结协作，树立良好的服务意识和创新意识，具备创业精神和工匠精神。

2. 掌握较强的刀工与勺工技术，根据烹饪要求能够对各种原料进行加工

3. 掌握川菜的烹调技法与味型，能够菜肴制作。

4. 掌握基本的中式面点制作技术，能够熟练高标准的捏制提着包、月牙饺。

5. 掌握本专业基础的成本核算与控制，能够完成一些简单的厨房管理

6. 了解烹饪原料基本营养知识、能够进行 2-3 类人群的营养膳食配制能力

五、职业方向

本专业毕业生主要面向凉菜岗、面点岗、热菜岗等厨房相关的工作岗位。

1. 初始岗位：热菜打荷岗、切配岗、上杂及水案等初加工岗位。

2. 发展岗位：本专业毕业生在企业一线连续工作 3-5 年左右的时间，经过专业能力、方法能力、社会能力的进一步锻炼，可以从初始岗位升迁到发展岗位。发展岗位包括：凉菜、热菜、面点岗（技术骨干）、凉菜、热菜、面点主管、厨师长、行政总厨、餐饮总监。

六、人才培养规格要求

1. 基本素质与职业态度

- (1) 具备良好政治思想素质、道德品质和法律意识。
- (2) 牢固树立人与自然和谐发展的生态理念。
- (3) 具备一定的人文、科学素养，形成良好的生活态度，具有健康的身体和良好的心理素质。
- (4) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的精神。
- (5) 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
- (6) 具有良好的团队合作精神、人际交往能力和社会适应能力。
- (7) 具有正确的就业观和一定的创业意识。
- (8) 具有高度的责任感和严谨、踏实的工作作风。
- (9) 具有终身学习的意愿与能力。

2. 知识与技能

(1) 职业基础能力

序号	能力要求	知识要求
1	具有健康的体魄，具备常规的认识、分析、解决问题的能力。	了解基本的政治理论知识、法律知识知识。
2	具备现代信息技术应用的基本能力，能利用新信息不断开发自身潜能和适应知识经济、技术进步及岗位变更需求。	具备计算机应用的基础知识。
3	具备口头或书面的形式与他人交流、表达自己的观点和意图的能力，能够阅读、撰写专业相关文件。	了解餐饮业发展的基本情况，具备中职应用语文相关的基础知识。
4	具有组织、协调职业岗位中个人与单位、个人与他人、个人与群组之间关系的能力。	具备社交礼仪、公共关系知识。

(2) 职业岗位能力（专项能力）

序号	能力要求	知识要求	面向岗位
1	了解制作凉菜原料的品种、特点；掌握凉菜原料的品质鉴别的方法与知识，并能正确选用，合理烹饪；掌握基本的食品雕刻技术、菜肴装饰与美化技术	烹饪原料、凉菜味型、原料的初步处理、复制调味品、凉菜烹调方法和食品雕刻的基本知识	凉菜岗
2	了解烹饪原料的品种、特	烹饪原料、热菜味型、烹	热菜岗

	点;掌握烹饪原料的品质鉴别的方法与知识;掌握常见调味料和特殊调味料的识别方法,并能根据菜肴的风味正确的选用,掌握菜肴的质量标准,能完成原料的初步熟处理,干货原料的涨发,符合质量标准,能运用炒、熘、爆、蒸、、烧、烩、煮、炸、煎、煸、烤、拔丝等烹调技法完成菜肴制作工作.	调方法、原料初步熟处理、原料保护优化工艺等知识.	
3	解馅心和面团原料的品种、特点;掌握馅心和面团原料的品质鉴别的方法与知识;能根据面点品种完成常见面点馅心制作、面团调制、面团成形,符合质量标准,能运用炒、蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法完成面点制作,符合面点的质量标准,	烹饪原料、面团发酵彭松原理知识	面点岗

(3) 职业拓展能力

序号	能力要求	知识要求
1	具有从事菜品研发与宴席设计等能力	菜单设计、烹饪工艺等知识
2	能为餐饮企业解决营销、菜品质量管理、厨房管理的基本问题	食品安全法规、餐饮管理与营销等知识
3	具备将自身技能与群体技能融合的能力,勇于创新、自主创业的能力	就业与创业相关知识

七、课程结构图

专业 技能 课	顶岗实习					
	综合实践					
	专业 核心 课	烹饪原料知识	烹饪工艺	餐饮服务与管理	食品安全	膳食营养
		刀工勺工技术训练	菜肴制作	食品雕刻	面点工艺	经典菜品训练

公共 基础 课	中国特色社会主义	心理健康与职业生涯	哲学与人生	职业道德与法治	语文	数学	英语	体育与健康	信息技术	历史	艺术
---------------	----------	-----------	-------	---------	----	----	----	-------	------	----	----

八、课程设置及教学要求

（一）文化基础模块（共 1224 学时）

1. 思想政治

（1）中国特色社会主义（36 学时）

本课程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。

（2）心理健康与职业生涯（36 学时）

本课程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。

（3）哲学与人生（36 学时）

本课程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。

（4）职业道德与法治（36 学时）

本课程旨在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。

2. 语文（288 学时）

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（216 学时）

通过课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必须的数学基础知识、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。

4. 英语（216 学时）

通过课程学习，帮助学生进一步掌握语言基础知识，提高听说读写等语言基本技能，发展职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习能力等核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的差异性，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人生观、世界观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观。

5. 体育与健康（144 学时）

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。

6. 信息技术（108 学时）

进一步学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。

7. 历史（72 学时）

本课程是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、

民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

8. 艺术（36 学时）

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，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）专业模块（共 900 学时）

1. 烹饪工艺（144 学时）

本课程主要学习烹饪原料及初加工；原料分割加工工艺；火候；原料初步熟处理；原料保护与优化加工工艺；制汤工艺；菜肴组配与设计工艺；调味工艺；烹调方法；菜肴装盘造型工艺等内容。通过学习，能运用烹饪工艺的原理解决烹饪中的疑难问题，要求学生具备勤奋的精神，同时具备解决问题的能力、思维能力、学习能力、团队精神，树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

2. 中式面点制作（144 学时）

本课程主要学习面点常用设备与器具；面团调制基本原理；面团调制工艺；面团制馅工艺；面团成形与装饰工艺；面点熟制工艺；面点创新与开发；水调面团品种（担担面，龙抄手等）；膨松面团品种（芽菜包子，鲜肉包子等）；油酥面团品种（龙眼酥，荷花酥等）；米及米粉类品种（豆沙麻圆，叶儿粑等）；杂粮及果蔬类面团品种（南瓜饼，土豆饼等）教学内容，通过大量的示范和操作练习使学生熟练掌握面点的操作技能树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

3. 膳食营养（72 学时）

本课程主要学习碳水化合物；脂类；蛋白质和氨基酸；能量平衡与体重管理；维生素；水和矿物质；食物营养价值的概念；谷类和薯类食品营养价值；豆类及含油种子类的营养价值；蔬菜和水果的营养价值；乳类和蛋类的营养价值；调味品的营养价值；营养素的参考摄入量；膳食结构和膳食指南；制定营养食谱的基本方法；各类健康人群的食谱设计；慢性病人和营养不良的食谱设计等内容，通过学习，具备营养搭配及针对不同食物原料选择合适的烹调方法以及菜点设计等

能力，具备良好的沟通能力和团队合作精神以及自我发展能力，树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识

4. 菜肴制作技术（144 学时）

本课程主要学习蒜泥白肉；糖醋排骨；花椒鸡丁等；水煮肉片；红烧肉；咸烧白；粉蒸肉；火爆腰花；鱼香肉丝；盐煎肉；回锅肉；锅巴肉片；宫保鸡丁；糖醋里脊；木耳肉片；辣子鸡丁；小尖鸡；酱肉丝；红烧狮子头；仔鸡豆花；雪花鸡淖；松鼠鳜鱼；麻婆豆腐等内容，通过学习掌握不同菜肴的原料组成、特点、制作方法、工艺流程、制作的难点等相关知识，同时具备解决问题的能力、思维能力、学习能力、团队精神，树立质量意识、安全意识、规范意识和创新意识。

6. 食品雕刻（72 学时）

本课程主要学习花卉雕刻；鸟类雕刻；鱼类雕刻；兽类雕刻；建筑雕刻等内容，通过学习掌握美学体系影响下的烹饪色彩基础，掌握雕刻技法中的图案基础知识，能够灵活运用平雕刻技法，掌握图案设计的基本原则和方法，掌握基本刀法，掌握基本造型作品的制作步骤。提高学生的艺术修养，激发在烹饪创作中的艺术灵感。

7. 烹饪原料学知识（36 学时）

本课程主要学习动物性原料（畜类及乳品、禽类及蛋品、水产品）；植物性原料（粮食、蔬菜、果品）；调辅原料（调味原料，辅助原料）等内容，通过学习熟悉常用烹饪原料的品质特点；掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准，烹饪应用方法。熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。养成对烹饪原料有敬仰之情，树立良好的烹饪观念。

（三）实习实训

实践教学是培养学生职业技能的重要环节，是对学生进行思想教育、劳动教育和培养敬业精神与职业意识的有效途径，也是对学生养成良好的职业习惯的重要措施。

实践教学分为课程实习、综合实习两大类。课程实习是指导需要单独开设与课程相配套的包含在课程教学中的技能课程。顶岗实习是安排在各级各类企事业单位进行的全面的综合性的教学技能训练，学校在安排时要制订详细的综合实习计划（指导书），要对学生在实习单位的表现和实习报告作全面的考核，成绩列入学生成绩册。

1. 课程实习：专业教师可根据本专业实际，在课堂内进行理论教学的同时，

安排适当时间进行实践训练，干货原料的涨发、原料的成型、花形原料成型、油温的鉴别、原料的初步熟处理等。

2. 顶岗实习：到企业单位一线部门实践训练，通过承担具体的厨房工作任务，培养学生综合运用所学知识、技能的能力，形成从事拟定岗位要求的综合素质和业务能力。

九、教学时间分配及教学进程安排

1、教学时间分配表（单位：周）

学期	课堂教学	教学实训（集中）	顶岗（毕业）实习	毕业教育	含军训（入学教育）	职业/就业指导	考试	机动	总计
一	18				2	讲座	1	1	20
二	18						1	1	20
三	18						1	1	20
四	18					讲座	1	1	20
五			20						20
六			16	4		讲座			20
合计	70		36	4	2		4	4	120

2、课堂教学计划进度表

模块分类	模块课时（比例）	序号	课程名称	课时	第一学期（18周）	第二学期（18周）	第三学期（18周）	第四学期（18周）	第五六学期（）	备注
文化基础模块	1224（38.2%）	1	中国特色社会主义	36	2				跟岗、顶岗（毕业）实习	
		2	心理健康与职业生涯	36		2				
		3	哲学与人生	36			2			
		4	职业道德与法治	36				2		
		5	语文	288	4	4	4	4		
		6	数学	216	4	4	2	2		
		7	英语	216	4	4	2	2		
		8	体育与健康	144	2	2	2	2		
		9	信息技术	108	2	2	2			

		10	历史	72	2	2			
		11	艺术	36			2		
		10	职业指导						讲座
		11	就业指导						讲座
		小计		1224	20	20	16	12	
专业基础课	468 (14.6%)	1	刀工勺工技术训练	108	4	2			
		2	食品安全	36			2		
		3	食品雕刻	72			4		
		4	餐饮服务与管理	72		4			
		5	膳食营养	72				4	
		6	烹饪原料知识	36	2				
		7	经典菜品训练	72					4
		小计		468	6	6	6	8	
专业核心课	432 (13.5%)	1	烹饪工艺	144	4	4			
		2	菜肴制作	144			4	4	
		3	面点工艺	144			4	4	
		小计		432	4	4	8	8	
	1080 (33.7%)		跟岗顶岗实习	1080					
合计				3204	30	30	30	28	

3. 集中性实践教学计划进度表

序号	课程名称	课时	开课学期	教学周数	备注
1	军训	60	1	2	
2	入学教育		1		讲座
3	劳动教育	120	1-4	4	
4	社会实践		1-4	1	寒暑假进行
5	跟岗、顶岗（毕业）实习	1080	5,6	36	

6	毕业总结	120	6	4	
小计		1460		47	

十、考核评价

(一) 文化课和公共基础课程考核评价

按学校教务处统一考核方案执行

(二) 专业课程考核评价

专业基础课程

考核突出过程性考核，考试成绩由平时作业成绩、单元测试成绩或实训任务完成情况、期末考试成绩组成。其权重分别为占 30%、30%、40%。平时成绩主要考核课堂任务完成情况、课后作业情况和课堂态度。

专业技能课程：

按下表进行考评

考核内容	考核成绩	权重
平时任务完成考核	100	25%
平时实训手册完成情况	100	20%
实训任务完成成绩	100	25%
期末测试（应知与应会）	100	30%
备注	各考核项得分乘以权重值所得分值之和 60 分以上为合格。	

技能训练是培养学生职业技能的重要环节，是对学生进行思想教育、劳动教育和培养敬业精神与职业意识的有效途径，也是对学生养成良好的职业习惯的重要措施。