

溆浦县职业中等专业学校中餐烹饪专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

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

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (技术领域)	职业资格证书或技能等级证举例
旅游服务类	130700	饮食业	厨师	中餐热菜	中式烹调师四级
旅游服务类	130700	饮食业	厨师	中式面点	中式面点师四级

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，

掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

(二) 培养规格

1. 素质

- (1) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2) 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- (3) 具有健康的身体和心理，有良好的生活态度；
- (4) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (5) 具有良好的书面表达和口头表达能力；
- (6) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (7) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- (8) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- (9) 能够严格遵守安全操作规范；
- (10) 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

2. 知识

- (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
- (2) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- (4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- (5) 具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- (6) 具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；

- (7) 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；
- (8) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力；
- (9) 具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力。

3. 能力

(1) 热菜制作：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力，具有运用不同技法制作冷菜品种的能力，具有烹饪原料设计和制作造型的能力，具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

(2) 面点制作：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力，具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力，具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

(3) 冷拼食雕：具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会典型冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法；具备一定的艺术欣赏能力和创新能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

(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	中等职业学校学生必修的一门思想政治课。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、	36

		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	中等职业学校学生必修的一门思想政治课。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。	36
3	职业道德与法治	中等职业学校学生必修的一门思想政治课。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。	36
4	哲学与人生	中等职业学校学生必修的一门思想政治课。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。	36
5	法律与职业	法律与职业是思想政治课拓展模块课程。本课程基于中职学生职业发展的实际需要，主要介绍劳动法、就业促进法、合同法、劳动合同法、安全生产法、网络安全法、环境保护法、产品质量法、反不正当竞争法、民事诉讼法、劳动争议调解仲裁法等法律法规的基本原则和主要内容。引导学生在“职业道德与法治”的基础上，进一步学习职业生涯中常用的法律知识，正确认识有关的法律关系，依法行使权利、履行义务，依法解决纠纷，维护合法权益，增强法治意识，提升法治素养，用尊法学法守法用法的实际行动，助力职业理想的实现，推	18

		动社会主义法治国家建设。	
6	国家安全教育	思想政治课拓展模块课程。本课程落实宪法和国家安全法的精神，阐释总体国家安全观，明确坚持总体国家安全观是新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略，阐明我们党治国理政的一个重大原则是统筹发展和安全，增强忧患意识，做到居安思危。帮助学生掌握国家安全法律知识和基本常识，牢固树立国家安全意识，强化政治安全、经济安全、国土安全、社会安全、生态安全、网络安全、科技安全等方面的教育，接受相关学习训练，增强维护国家安全的责任感和能力，依法履行维护国家安全的职责和义务。	18
7	语文	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化：为培养高素质劳动者服务。	234
8	数学	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。	180
9	英语	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	180
10	信息技术	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：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，围绕中等职业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，为就业和未来发	144

		展奠定基础,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。	
11	体育与健康	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是:落实立德树人的根本任务,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,引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观,自觉践行社会主义核心价值观,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。	144
12	公共艺术	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是: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。	72
13	历史	中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是: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。	90

(二) 专业 (技能) 课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技艺	了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派特征；熟悉烹饪各环节的操作原则及要求；理解干货原料涨发和汤汁形成的原理；掌握中式烹饪与方法的基础知识；掌握烹饪原理加工处理方法和成型质量标准；熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键；掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴；熟练运用烹饪基础知识和基本技能、设计、制作一般宴席菜肴。	72
2	烹饪营养与卫生	熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。	72
3	热菜制作	了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点；熟悉热菜制作中烹调各环节的操作原则及要求；掌握中式烹调方法的基础知识；掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴；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。	306
4	面点技艺与制作	了解面点制作的发展概况及其在饮食业中的重要作用；掌握面点分类及各地风味特点；掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型、成熟的基础知识；熟练掌握面点操作的基本技能；掌握各类面点的制作方法。	360
5	冷菜、冷与食品雕刻	熟悉冷菜拼摆的工艺流程、操作要点和注意事项；能熟练运用花色拼盘和常用果蔬雕刻、果盘、围边点缀技艺制作大型造型花拼、大型组合雕；能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。掌握食品雕刻与盘饰的工具、原料、造型、应用相关基本知识；能够灵活运用雕刻技法；能综合应用所学知识、技能，分析和解决食品雕刻岗位中的实际问题。	144
6	宴会设计与管理	通过本课程的学习，使学生熟悉设计宴会的主题，并根据主题布置会场，选择菜肴、酒水，	36

		了解宴会服务的有关流程。	
7	烹饪工艺美术	了解并掌握烹饪工艺美术的性质、历史渊源、研究对象、特点及造型原则等方面知识；掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用；熟悉掌握菜点美的意义和要素，掌握菜点造型艺术手法。	36
8	烹饪原料知识	掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点；掌握原料在烹饪加工中的变化规律；掌握原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴中。	54
9	烹饪概论	通过本课程的学习，学生应能较为全面而系统阐明中国烹饪的意义，阐述中国烹饪发展简史；烹饪作业的三要素；中国烹饪基本工艺，掌握中国烹饪菜肴体系；中国烹饪文化。以帮助餐饮管理专业学生了解烹饪和正确认识烹饪，了解餐饮及餐饮业的发展趋势。	36
10	餐饮企业运营与管理	了解并掌握厨房管理的基础知识、组织机构、人员配置、设计与布局、设备与用具管理的理论学习；餐饮企业产品质量、产品的生产质量及厨房安全与食品安全管理、各项管理制度的实施，以及餐饮企业产品成本核算。	36
11	餐饮成本核算	通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。	36

七、教学进程总体安排

序号	课程		按学期分配			教学时数			按学年及学期分配					
	分类	课程	课程性质	考试	考查	总学时	理论教学	实训教学	第一年		第二年		第三年	
									一	二	三	四	五	六
1	公共基础	中国特色社会主义	必修	√		36	36		36					
2		心理健康与职业生涯规划	必修	√		36	36		36					

3	课	哲学与人生	必修	√		36	36				36				
4		职业道德与法治	必修	√		36	36					36			
5		法律与职业	必修	√		18	18			18					
6		国家安全教育	必修	√		18	18		18						
7		语文	必修	√		234	234		72	72	54	36			
8		数学	必修	√		180	180		54	54	36	36			
9		英语	必修	√		180	180		54	54	36	36			
10		信息技术	必修	√		144	72	72	54	54	36				
11		历史	必修	√		90	90		36	36	18				
12		体育与健康	必修		√	144	144		36	36	36	36			
13		公共艺术	必修	√		72	72		36	36					
公共基础课课时小计:						1224									
1		专业 (技能) 课	烹饪概论	必修	√		36	36		2					
2	烹饪原料知识		必修	√		54	54		3						
3	中式烹调技艺		必修		√	72	36	36	4						
4	热菜制作		必修		√	306		306		5	6	6			
5	冷菜、冷拼与食雕刻		必修		√	144	54	90			4	4			
6	面点制作与技艺		必修		√	360	90	270	4	4	6	6			
7	烹饪营养与卫生		必修	√		72	72			4					
8	宴会设计与管理		必修	√		36	36						2		
9	餐饮企业运营与管理		必修	√		36	36						2		
10	餐饮成本核算		必修	√		36	36				2				
11	烹饪工艺美术		必修		√	36	36						2		
专业(技能)课课时小计						1188									
1	实践实训与顶岗实习					920								920	
合计		总学时数		3332											

说明：

本表不含军训、入学教育、毕业教育安排，学校可根据实际情况灵活设置。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 20%-50%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到学校“双师型”教师文件中规定的职业资格或专业技术职称要求。

3. 具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动；平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 50 学时的教学任务。

4. 采用双轨导师制，聘请有一定的理论基础，有意愿有责任心的企业能工巧匠担任企业导师，企业导师与学校导师的配比不低于 1: 4。

(二) 教学设施

1. 中餐烹调实训室（工位 40）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围（鉴定项目）
1	中餐操作台	中餐烹调技术实训	台	8	国家职业技能鉴定 《中餐烹调师》 (初中级)
2	菜刀	原料加工	把	40	
3	墩板	原料加工	块	15	
4	猛火炉灶	加热	套	15	
5	锅	食品加工	台	15	
6	勺	翻炒	把	15	
7	各类大小碗具	盛具	块	各 40	
8	各种型号碟	成品装盘	个	各 40	
9	各种型号盘	成品装盘	个	各 40	
10	洗刷池	洗刷	台	15	

2. 基本功与冷盘雕刻实训室（工位 40）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围（鉴定项目）
1	洗刷池	洗刷	个	15	国家职业技能鉴定 《雕刻师》（初级）
2	操作台	冷盘雕刻实训	台	15	
3	雕刻刀	食品雕刻与冷盘制作	套	40	
4	墩板	原料加工	块	15	
5	猛火炉灶	加热	套	15	
6	锅	食品加工	台	15	
7	勺	翻炒	把	15	
8	大小盘	雕刻与冷盘拼摆	个	各 40	

3. 多功能阶梯示范室（工位 40）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围（鉴定项目）
1	双星洗刷池	洗刷	台	1	
2	木案操作台	面点制作演示	台	1	
3	双通工作台	热菜制作	台	2	
4	墩板	原料加工	块	1	
5	猛火炉灶	加热	套	1	
6	锅	食品加工	台	1	
7	勺	翻炒	把	1	

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围(鉴定项目)
8	大小盘	雕刻与冷盘拼摆	个	各1	
9	多功能摄录设备	演示	套	1	

4. 面点制作实训室(工位40)

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围(鉴定项目)
1	操作台	中西式面点实训	平方米	15	国家职业技能鉴定 《中式面点师》 或《西式面点师》(初级)
2	烘烤箱	西式面点制作	台	2	
3	搅拌机	原料搅拌加工	台	2	
4	猛火炉灶	加热	套	4	
5	锅	食品加工	台	4	
6	蒸笼	蒸	套	1	
7	擀面杖	中点制作	把	60	

5. 校企合作与实训基地

单位	合作方式	合作内容	时间安排
维多利亚酒店	固定的校外实训基地	中餐烹饪、面点制作	第一至六学期、经常性
长沙新长福餐饮	固定的校外实训基地	中餐烹饪、面点制作	第三至四学期、每学期一个月
广州萍缘餐饮公司	固定的校外实训基地	中餐烹饪、面点制作	第五至六学期、顶岗实习
本地区其它各饭店	临时性实训场所	中餐烹饪、面点制作	第五至六学期、顶岗实习

(三) 教学资源

教材是课程资源的核心部分。此外广播电视节目、音像制品、报刊杂志、网络资源等都是可开发和利用的课程资源。

专业文化建设很大程度上依附于企业文化，因此应深度

发展校企合作文化，加强校企资源良性对接，形成校企文化互助，学校与企业间应加强硬件资源的共享与互利。

1. 采取选用和自编相结合，尽量选用现有的优秀教材，对目前没有以及不能满足和不能适用专业教学相关教材，组织力量进行教学内容的深化改革，加强与实践工作的联系，编出高质量、有特色的专业教材出版，解决教材的有无和不适用问题。力争在三年内，建设完成专业教材体系，做到内容先进、特色鲜明、结构合理、专业配套、保证质量，适应本专业教学需要。

2. 组织专业课教师编写、修订专业课教学大纲、教学讲义，建设与实践课程配套的实训大纲，自编实训指导书。在教材建设中组织专家进行反复论证，邀请企业技术专家参与，编写、选用合理的适用于应用型教学的优秀教材。

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

根据专业培养目标，结合企业生产与生活实际，选择合适的教学内容，大力对课程内容进行整合，在课程内容编排上，合理规划，集综合项目、任务实践、理论知识于一体，强化技能训练，在实践中寻找理论和知识点，增强课程的灵活性、实用性与实践性。

（五）学习评价

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价，评价内容包括学生专业综合实践能力、“双证”的获取率和毕业生及就业质量，专兼职教师教学质量，逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

1、课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、操作考核以及参加各类专业技能竞赛的成绩等。

2、实训实习效果评价方式

1) . 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技术水平。

2) . 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

（六）质量管理

1. 组织保障

在学校专业群指导委员会的指导下，成立了专业建设指导委员会，审订专业建设机制，指导开展建设。同时，建立健全科学的管理责任体系，明晰工作标准，明确项目实施的责任人，制定严格的责任追究制度，层层落实责任，确保建设项目的各个环节按照建设的要求落实到位。

2. 制度保障

完善专业建设的工作制度和 work 规范，制定工作标准和管理规范，提高管理层的决策能力和管理的科学化与规范化水平，确保实施人员的执行力度，促进本专业教育资源合理分配与有效利用，全面提高专业建设效率。

3. 经费保障

学校为大力支持各专业建设的顺利实施，为各个专业提供一定的经费支持，保障专业建设、师资培训、空间建设的顺利开展；建立严格的项目资金管理制度和监控制度，制订详细的分步骤、分年度资金使用计划，开展预算管理，保证项目资金完全用于专业建设，并产生最大效用。

4. 评估保障

结合学校专业建设的监督检查制度，制定本专业发展规划的年度总结报告，分析任务的建设进展情况，同时，对实施过程与效果进行有效评估，及时发现实施过程中出现的问题，调整实施手段。

人才培养方案的实施过程中，必须加强教学运行过程管理及质量监控，完善各项管理制度，建立督导机制，定期组织实施学生教，建立教学质量测评制度，及时掌握和监控教学运行过程。在学校教学质量监控体系的框架下，结合专业的特点，建立相应的教学质量监控体系。

九、毕业要求

毕业要求学生通过3年的学习，修满专业人才培养方案所规定的学时，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。学生综合评价记录填写详细，在校学习期间取得“中式烹调师”中级或者“中式面点师），将给予毕业。