

山西省现代经贸学校

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

三、修业年限

3年

四、职业面向

本专业学生的就业范围,主要涉及从事餐饮业,包括各种中、高档酒店、大中型食堂的厨房生产管理、食品加工、营养配餐等工作。

专业类别	面向行业	对应职业 (岗位)	职业资格证书 举例	专业(技能)方 向
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	中式烹调师	中式烹调师	中式烹调
		中式面点师	中式面点师	中式面点

		营养配餐员	营养配餐员	营养配餐
--	--	-------	-------	------

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

1. 本专业培养德智体美劳全面发展的，具有诚信、敬业的良好职业素质，熟悉国家餐饮业法律法规，具备烹饪专业所需的基本理论与烹饪实务等方面工作所需的专业知识与操作技能，面向餐饮业及旅游景点、企事业单位、个体餐饮单位和服务机构，从事厨房生产管理、营养配餐的中、高端技能型人才。

2. 高度契合餐饮企业岗位需求、全面理解餐饮企业特点、熟识企业文化、掌握企业不同岗位需求，胜任餐饮企业各种岗位工作。

（二）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：

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）具有从事餐饮业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。

2. 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、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。

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，能制作代表性风味面点。

(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) 能在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。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业课和能力拓展课。公共基础课主要包括思想政治、语文、历史、数学、英语、体育与健康、信息技术、艺术、劳动教育等。专业课包括专业基础课、专业核心课。能力拓展课包括公共选修课、专业选修课。

实习实训对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习。

升学接续专业如下：高职专科专业：烹饪工艺与营养、营养配餐等；高职本科专业：烹饪与餐饮管理等；普通本科专业：烹饪与营养教育等。

（一）公共基础课

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	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
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	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， 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
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。	36
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。	198
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。	144
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。	144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设 ，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特 色。	144
9	体育与健 康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开 设，并与专业实际和行业发展密切结合。	180
10	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并 与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并 与专业实际和行业发展密切结合。	72

12	劳动教育	依据《中等职业学校劳动教育课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	18
----	------	---------------------------------------	----

(二) 专业技能课

1. 中式烹饪

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	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。	72
2	中国饮食文化	中国饮食文化的定义及特征；中国饮食文化的地域差异；饮食文化的研究内容。了解我国早期的食物原料；食物的演变与引进。	72
3	烹饪原料知识	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。	144
4	现代餐饮管理基础	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	108

		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。	
5	烹饪营养与卫生	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。	144

2. 中式面点

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式面点技艺	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。	216
2	名点制作	了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。	72

3. 营养配餐

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	饮食保健基础	了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、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。	72
2	营养配餐与烹饪技术	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。	108

七、教学进程总体安排

（一）基本情况

我校实行每学年两学期制，每学期19周（含复习周），周学时28学时。本专业教学总学时数3120学时，其中：公共基础课1080学时，专业技能课1440学时，岗位实习600学时。

（二）教学计划进程与学时分配表

教学时间安排针对三年制中职学生。在三年的学习过程中对学生的基础能力、专业技能、综合实践能力、职业素养进行培养。第一学期学习公共基础课和专业基础课，主要进行岗位基本技能训练，第二，三、四、五学期学习专业核心课，主要

进行岗位专业技能训练，第六学期是岗位实习，主要进行岗位职业能力训练，素质类课程贯穿教学的始终，主要培养学生的职业素养。

专业教学环节时间分配表（单位周）

学期	军训	入学教育	岗位实习	毕业教育	考试	教学周数	总周数
第一学期	1	1			1	18	21
第二学期					1	18	19
第三学期					1	18	19
第四学期					1	18	19
第五学期					1	18	19
第六学期			18	1	0		19
合计	1	1	18	1	5	90	116

教学计划进程表

课程类别	课程名称	教学时数	各学期学时分配						按学期分配	
			第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查
		一	二	三	四	五	六			
总学时	18	18	18	18	18	19				

公共基础课		中国特色社会主义	36	2					√		
		心理健康与职业生	36		2					√	
		哲学与人生	36			2				√	
		职业道德与法	36				2			√	
		历史	72	2	2					√	
		英语	144	4	4					√	
		数学	144	4	4					√	
		语文	198	4	4	3				√	
		信息技术	144	4	4					√	
		体育与健康	180	2	2	2	2	2			√
		艺术	36				2				√
		劳动教育	18			1					√
				小计	1080	22	22	8	6	2	
专业技能课	专业核心课	烹饪概论	72	2	2					√	
		中国饮食文化	72	2	2					√	
		烹饪原料知识	144			4	4			√	
		现代餐饮管理	108					6		√	

		基础										
		烹饪营养与卫生	144			4	4			√		
专业(技能)方向课	中餐烹调方向	中式烹调技艺	144			4	4				√	
		烹饪艺术与冷拼制作	144			4	4				√	
		菜品设计与制作	144				2	6			√	
	中餐面点方向	中式面点技艺	216	2	2	4	4				√	
		名点制作	72					4			√	
	营养配餐方向	饮食保健基础	72					4		√		
		营养配餐与烹饪技术	108					6			√	
	专业技能课小计			1440	6	6	20	22	26			
		岗位实习		600						√		
合计			3120	28	28	28	28	28				

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 师资队伍要求

（1）职业道德：专职教师应遵守爱国守法的基本要求，有正确的政治方向，热爱祖国，拥护中国共产党的领导，坚持并拥护社会主义核心价值观；具有爱岗敬业的本质要求，做新时代“四有”好老师。

（2）德育教学能力：专职教师须身心健康，具备良好的师德师风和从事职业教育工作的职业道德素养；应具有德育教学能力，具备在专业教学中贯彻课程思政的能力。

（3）专业教学能力：专职教师应具有中等职业学校教师资格证书及专业资格证书，具有中餐烹饪类专业本科及以上学历；具有专业教学能力和终身学习能力；具备适应产业行业发展需求，熟知餐饮行业标准的能力；须有平均每年不低于一个月的企业实践。

（4）实训指导能力：专职教师应具有适应餐饮核心工作岗位的校内外实训指导能力；熟知基于工作岗位的实习实训流程和标准；具备承担校内及校外实训课程辅导的能力。

(5) 信息化素养：专职教师应具有运用现代化信息技术教学手段的能力，能够将先进的教学信息和行业资讯及时纳入课程教学。

2. 师资队伍结构

(1) 师生比例：本专业师资队伍由专业教师、兼职教师和行业专家共同组成，师生比例达到中职职业学校设置标准 1:20。

(2) 师资结构：专业带头人不少于1人，骨干教师不少于2人，双师型教师比例达50% 以上，企业兼职的行业专家比例达20%，以上专业师资形成了一支具有较强教学能力、实践能力、科技服务能力的专兼职教师团队，积极推进名师工作室建设，成为了一支整体水平较高，充满活力的适应学校发展需要的双师型师资队伍。

(二) 教学设施

积极落实《职业院校专业实训教学条件建设标准》，建设智慧化校园设施。

1. 信息化教室：教室环境照明充足，环保达标、信息化设施先进齐备，能满足专业教学要求，建立师生互动的新型教学模式，促进教育信息化与教学的深度融合。

2. 本专业校内实训具备实习实训所需主要工具、实施设备。

3. 校外实训基地：根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，在企业建立两类校外实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生岗位实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和课程标准，按进程精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

（三）教学资源

1. 教材严格落实《职业院校教材管理办法》，严把意识形态关，选用经教材选用委员会推荐的规划教材，经校党委会审批后使用。公共基础课程教材须在国务院教育行政部门发布的国家规划教材目录中选用。专业课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。专业课程教材要充分反映产业发展最新进展，对接科技发展趋势和市场需求，及时吸收比较成熟的新技术、新工艺、新规范等，可使用

新型活页式、工作手册式教材。校本教材可根据我校课程及实训需要，结合我校培养特色组织编写。

2. 图书和数字资源图书配置应结合职业教育特点，“以素质为中心，以能力为基础”注重文献资源配置的方向，满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务的需要，图书数量达到生均30册以上。数字资源应建有专业教学平台，包含教学课件、教学视频、微课、多媒体软件、网络课程、考核试题库、教学案例库、工单式活页教材等教学资源，方便学生线上线下阅读与学习，方便师生互动交流。

（四）教学方法

1. 校企联合，动态培养：面向企业真实生产环境，以行业岗位标准为依据，教学过程对接生产过程，引入新工艺、新技术，采用项目制、情景式、模块化教学方法，注重培养学生就业岗位能力和综合素质，强化知识传授与生产实践紧密结合，以企业冠名学生作品展示的形式，让企业真正参与到教学过程中，深化校企联合培养。

2. 德育为先，技艺创融合：将思政元素融入专业课程，以“大爱之心”与“大美之意”来培养“大德之境”，从“技”到“艺”再到“创”，与校园特色文化建设内容融会贯通，实

现升华，形成“艺术+思政”的教学模式，实现全员、全程、全方位立体化育人。

（五）学习评价

1. 课程的考核评价

（1）过程性考核

教师要客观地根据学生在过程性评价的各个环节的表现给予相应的成绩，并做好成绩的登记和归档工作。过程性评价的构成要素建议包含以下内容：学生学习态度、课堂笔记、课堂提问、课堂训练、平时作业、平时考评、出勤、各阶段考核成绩、参加竞赛和其他突出表现等进行综合评价；

（2）终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试方式来进行考核评价。

（3）课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

理论课考核：过程性评价（30%）+终结性评价（70%）

实践性考核：过程性评价（50%）+终结性评价（50%）

2. 岗位实习课程的考核评价

由企业指导教师、专业指导教师和班主任组成的考核组，主要对学生在岗位实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

九、毕业要求

学生通过三年在校学习，按照专业人才培养方案规定，修完所有课程，且全部考核合格；完成入学教育、专业实训、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；按照国家“1+X”证书制度要求，取得相应的职业技能证书或职业资格证书；达到本专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，德智体美劳综合考核成绩合格，准予毕业。

十、人才培养方案编写人员

单位	姓名	职称	职务	工作单位
学校	高莉	讲师	专业组组长	山西省现代经贸学校
	崔书瑾	助理讲师	教师	山西省现代经贸学校
行业企业	贾帅帅	高级中式 烹调师	高级厨师	山西百姓渔村餐饮连锁酒店

	籍建新	高级中面 点师	厨师长	山西丽华大酒点
审核	卫宝川	讲师	副校长	山西省现代经贸学校
	杨乾	助理讲师	教务科科长	山西省现代经贸学校