

山西省现代经贸学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应 餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下 原料选配、中餐烹饪等岗位（群）的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人 才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教 育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依 据。本标准落实中职基础性定位，推动多样化发展，是全国中等职业教育中餐烹饪专业教学 的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校中餐烹饪专业 人才培养方案，办出水平，办出特色。

二、专业名称（专业代码）

中餐烹饪（740201）

三、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

四、基本修业年限

三年

五、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。

所属专业大类(代码)	旅游大类(74)
所属专业类(代码)	餐饮类(7402)
对应行业(代码)	餐饮业(62)
主要职业类别(代码)	餐饮服务人员(4-03-02)
主要岗位(群)或技术领域	原料选配、中餐烹饪
职业类证书	中式烹调师、中式面点师

六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观,传承技能文明,德智体美劳全面发展,具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德,爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神,扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力,掌握本专业知识和技术技能,具备职业综合素质和行动能力,面向餐饮业的餐饮服务人员等职业,能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质,筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础,掌握并实际运用岗位(群)需要的专业技术技能,实现德智体美劳全面发展,总体上须达到以下要求:

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(7) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置及学时安排

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、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本高中等。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
13	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本高中	领悟习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵、科学体系、精神实质、理论品格及重大意义；在知识学习中形成正确的世界观、人生观、价值观，在理论思考中坚持正确政治方向，在阅读践行中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；将该读本思想与精神融入到各科课程标准中。	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。	54

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。	108
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
6	菜点美化与装饰	了解菜点美化与装饰的概念及种类。掌握盘饰的不同制作方法。掌握盘饰制作的原则和要领。具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型	40
7	餐饮食品安全与操作规范	了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全生产操作规范等知识。能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题	40

8	厨房管理	了解现代厨房的特点、设计布局。掌握厨房工作岗位职责和操作规范。能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算。能进行产品质量和食品卫生一般管理	32
---	------	--	----

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	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	108

	术	响，以及合理烹调与营养保护。	
--	---	----------------	--

(三) 教学进程总体安排

1. 基本情况

我校实行每学年两学期制，每学期20周（含复习周）。本专业教学总学时数3022学时，其中：公共基础课1098学时，专业技能课1534学时，岗位实习390学时。

2. 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，第六学期主要是岗位实习，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					2	18	19
第三学期					2	18	20
第四学期					2	18	20
第五学期					2	18	20

第六学期			13	1	2	4	20
合计	1	1	13	1	11	94	120

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								
			第一 学年		第二 学年		第三 学年		按学期 分配		
		总学 时	一 18	二 18	三 18	四 18	五 18	六 19	考试	考查	
公共基础课	中国特色社会主义	36	2							√	
	心理健康与职业生 涯	36		2						√	
	哲学与人生	36			2					√	
	职业道德与法 治	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						√

		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 高中	18	1								√	
		小计	1098	23	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	54	1	2							√	
		烹饪原料知识	144			4	4					√	
		现代餐饮管理 基础	108					6				√	
		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				√
			菜点美化与装 饰	40						10			√
			餐饮食品安全 与操作规范	40						10			√
			厨房管理	32						8			√

	营养	饮食保健基础	72					4		√	
	配餐	营养配餐与烹饪技术	108					6			√
	方向										
	专业技能课小计		1534	5	6	20	22	26	28		
	岗位实习		390							√	
	合计		3022	28	28	28	28	28	28		
注：第六学期开设的校内课程时间为：开学第1个月（四周），校外岗位实习时间为：开学第二个月至第四个月（共3个月，13周，390学时）。											

九、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。

3. 专业教师配置

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	山西丽华大酒店
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

十、教学条件

（一）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。

（二）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。

（三）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，注重培养学生职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。

（四）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。

十一、质量保障和毕业要求

（一） 质量保障

（1）学校建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、

实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(2) 学校完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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) 专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，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。

(4) 学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(二) 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、岗位实习等教育教学活动；操行成绩符合《山西省现代经贸学校学生操行考核办法》规定要求；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。