

# 中餐烹饪与营养膳食专业

---

## 人才培养方案

# 目录

|                      |    |
|----------------------|----|
| 一、专业名称及代码            | 1  |
| 二、入学要求               | 1  |
| 三、修业年限               | 1  |
| 四、职业面向               | 1  |
| 五、培养目标与培养规格          | 1  |
| (一) 培养目标             | 1  |
| (二) 培养规格             | 1  |
| 六、课程设置及要求            | 2  |
| 七、教学进程总体安排           | 9  |
| (一) 教学进程安排表          | 8  |
| (二) 课程学时分配及比例表       | 9  |
| (三) 教学活动时间分配 (单位: 周) | 10 |
| 八、实施保障               | 10 |
| (一) 师资队伍             | 10 |
| (二) 教学设施             | 11 |
| (三) 教学资源             | 11 |
| (四) 教学方法             | 11 |
| (五) 学习评价             | 12 |
| (六) 质量管理             | 12 |
| 九、毕业要求               | 13 |
| 十、附录                 | 13 |

# 2020 级中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

中餐烹饪与营养膳食专业(代码: 130700)

## 二、入学要求

本专业招收初中毕业生或具有同等学力

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

| 所属专业类    | 所属专业类<br>(代码) | 对应<br>行业 | 主要职业<br>类别 | 主要岗位类别 (或<br>技术领域)         | 职业技能等级证书、社<br>会认可度高的行业企<br>业标准证书举例 |
|----------|---------------|----------|------------|----------------------------|------------------------------------|
| 13 旅游服务类 | 130700        | 酒店业      | 现代服务业      | 中西菜肴工艺、中<br>西餐制作、面点制<br>作等 | 中式烹调师                              |

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业主要培养适应社会主义现代化建设需要, 德智体美劳等全面发展, 具有中级烹饪技术的人员, 本专业毕业生应职岗位群主要面向旅游、餐饮等服务业, 从事烹饪岗位(红案、白案、中餐、西餐等)的工作。如中级烹调师、面点师。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

#### 1. 素质

培养有理想、有道德、有文化、守纪律, 树立正确的世界观、人生观、价值观, 具有良好的职业道德和职业素养, 忠于职守的敬业精神, 具有良好的身心素质和人文素养。

#### 2. 知识

- (1) 掌握本专业必需的文化基础知识。
- (2) 打好扎实的外语基础。
- (3) 掌握与酒店烹饪相关的技能知识。
- (4) 掌握酒店职业道德的基本知识和礼仪常识。
- (5) 掌握人际交往与沟通的基本知识。
- (6) 了解酒店服务和烹饪工艺基本知识。

- (7) 掌握中餐烹饪基本功知识。
- (8) 掌握食品雕刻与冷拼知识。
- (9) 掌握中餐烹饪工艺制作知识。
- (10) 掌握西点制作工艺知识。

### 3. 能力

- (1) 具有较强的语言表达能力和思辨能力。
- (2) 具有较强的汉语和英语口头表达能力和人际沟通能力。
- (3) 具有运用计算机进行业务操作的能力。
- (4) 具有良好的服务意识和较强的应变能力。
- (5) 具有一定的人际交往和社会协作能力。
- (6) 具有胜任中餐部基层员工及管理的能力。
- (7) 具有胜任西餐厨房的制作工艺基层管理的能力。
- (8) 具有胜任餐饮服务和餐饮部基层管理的能力。
- (9) 具有继续学习和适应职业变化的能力。
- (10) 具有吸收和应用新技术的能力。
- (11) 具有一定的创新和创业能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史以及计算机应用基础等。

专业技能课主要是包括专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习（为期6个月）等多种形式。

### （一）公共基础课

| 序号 | 课程名称      | 课程目标、主要内容与教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                      | 参考总学时 |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|    | 中职生职业生涯规划 | <p>【课程目标】使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，形成职业生涯规划能力，增强职业素质和职业能力，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观和成才观，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。</p> <p>【主要内容】学习职业生涯规划的相关知识。</p> <p>【教学要求】训练学生职业生涯规划与职业决策行动的技能，教会学生如何根据自己的专业特征和个人特点，结合社会未来的发展，规划合理的职业生涯，提高就业能力，并最终找到一个能够发挥个人潜力、具有发展空间的理想职业。</p>                                | 36    |
|    | 职业道德与法律   | <p>【课程目标】帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。</p> <p>【主要内容】学习职业道德与法律相关知识。</p> <p>【教学要求】帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。</p> | 36    |

|   |     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|---|-----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | 德育课 | 经济政治与社会 | <p>【课程目标】要求学生掌握马克思主义立场、观点和方法，了解现代经济政治与社会发展方向和理论研究前沿动态。引导学生掌握马克思主义的相关基本观点；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。</p> <p>【主要内容】马克思主义相关政治经济学的基本观点和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识。</p> <p>【教学要求】引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。</p>                                                                       | 36  |
|   |     | 哲学与人生   | <p>【课程目标】使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。</p> <p>【主要内容】学习马克思主义哲学知识及基本观点。</p> <p>【教学要求】使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。</p>                                                                                | 36  |
|   |     | 工匠精神    | <p>【课程目标】课程是以工匠精神为核心，以《工匠精神读本》为载体，重点通过对当代“大国工匠”故事的解读，培养学生正确认知、感悟工匠精神的能力，使之具有践行工匠精神的积极情感和自觉意识，进而为促进学生综合职业素质的形成奠定坚实的基础。</p> <p>【主要内容】在工匠精神内容的基础上，论述了工匠精神传承的意义，再从专注入手，从勤奋、认真、精进、创新、爱人等多角度、全方位深刻地阐释了工匠精神的内涵，激励学生优秀的员工，报效国家。</p> <p>【教学要求】根据学生认知规律和情感特征设计各种主题活动，及时付诸实施，并以合适的教育测量技术评估活动成效。不断完善活动方案，积累优秀课型和活动案例，努力注意搜集校友中杰出工匠、学校所在地区各类能工巧匠的成长故事和主要事迹，努力形成学生身边的工匠群体和工匠文化氛围。</p> | 36  |
| 2 | 文化课 | 语文      | <p>【课程目标】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。</p> <p>【主要内容】基础模块、职场信息阅读、国学经典诵读、技能高考用书等。</p> <p>【教学要求】掌握必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力。掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。</p>                                                                                                                                                  | 180 |
|   |     | 数学      | <p>【课程目标】使学生获得未来工作、发展所需要的基本知识、基本技能、基本活动经验。</p> <p>【主要内容】：不等式、函数、任意角的三角函数、向量等方面的计算知识，集合与逻辑用语、指数与对数函数、数列与数列极限、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计等应用数学的内容。</p> <p>【教学要求】通过学习，提高学生的文化素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想象、数形结合、逻辑思维和简单的实际应用等能力，为学习专业课打下基础。</p>                                                                                                                                     | 144 |
|   |     | 英语      | <p>【课程目标】帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                       | 144 |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
|---|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |         | <p>【主要内容】根据不同层次班级的授课与考核需要，进行必修的基础性内容、相关专业与高校衔接需要的限定内容、技能高考考纲内容以及个性发展和继续学习（新概念英语、雅思听说读写训练）拓展内容的学习。</p> <p>【教学要求】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。</p>                                                                                      |     |
| 3 | 计算机应用基础 | <p>【课程目标】让学生掌握计算机最基本的知识和操作技能，培养学生对办公软件文档的排版和数据的处理能力，为后继计算机课程和专业课程的学习打下基础。</p> <p>【主要内容】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。</p> <p>【教学要求】使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。</p>         | 108 |
| 4 | 体育与健康   | <p>【课程目标】通过合理的基础体育教学过程和科学的体育锻炼过程，增强学生体质，体育意识和锻炼意识提高体育能力，培养其锻炼身体的习惯，为进入下一阶段的学习，锻炼打下良好的基础。</p> <p>【主要内容】健康教育专题讲座、田径类、体操类、球类项目。</p> <p>【教学要求】树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。</p>                    | 180 |
| 5 | 公共艺术    | <p>【课程目标】了解不用艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系和区别，掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，提高学生艺术鉴赏能力，培养其提高生活品质的意识。</p> <p>【主要内容】音乐、美术鉴赏</p> <p>【教学要求】选择旋律优美、耳熟能详、喜闻乐见的、学生易接受的，具有经典性、代表性、时代性的名曲佳作，分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系，加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴涵的文化内涵与精神品质的理解；选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。</p> | 36  |
| 6 | 历史      | <p>【课程目标】掌握基本史实、基本概念、基本规律以及分析问题的能力。还要借助大事年表和历史地图等工具书，准确地把握历史事件地时空联系。提高学生分析问题、解决问题的能力，同时利用古代史丰富的爱国主义的史实对学生进行生动具体的思想教育。</p> <p>【主要内容】中国先秦时期到明清时期的政治、经济、文化等方面的通史教育。</p> <p>【教学要求】提倡问答一对话式的教学，也可以先布置问题，学生有准备的讨论方式，并把图像、影像与讲述相结合，引进多媒体教材，使历史教学更加科学、直观、生动，不断激发学生的学习热情，培养学生的创新精神和思辨能力。</p>                   | 36  |

## （二）专业技能课

### 1. 专业核心课

| 序号 | 课程名称       | 课程目标、主要内容与教学要求                                                                                                                                                                                                                       | 参考总学时 |
|----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1  | 烹饪概论       | <p>【课程目标】掌握中国烹饪文化、科学的内容、总体特点和发展趋势，烹饪艺术的实现方法和成果即历史类菜点与地方风味流派等。</p> <p>【主要内容】烹饪的发展史及相关菜肴流派的理论部分教学。</p> <p>【教学要求】学生掌握烹饪专业的行业发展史技能，培养学生理论联系实际的能力；学生掌握不同菜系的风味流派及八大菜系的独特风味，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的专业素养，培养学生成为信息社会的合格公民。</p>                | 36    |
| 2  | 烹饪工艺基础     | <p>【课程目标】掌握烹饪初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法、菜肴制作等烹饪单元操作技术，掌握初步的冷热菜制作技术，具有一定的动手能力。</p> <p>【主要内容】烹饪的刀工技术、现货原料处加工技术、菜肴的配料等理论部分教学加实践部分教学实</p> <p>【教学要求】学生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</p>                   | 108   |
| 3  | 烹饪原料加工工艺制作 | <p>【课程目标】掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法。</p> <p>【主要内容】烹饪的原料的应用的理论部分教学加实践部分教学。</p> <p>【教学要求】学生掌握不同烹饪原料的不同特性，合理的将理论部分的教学联系到实践中，培养学生理论联系实际的能力；学生掌握不同菜原料的不同的加工方法、制作工艺，为其以后职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的专业素养，培养学生成为烹饪专业需要的人才。</p>   | 144   |
| 4  | 食品安全与操作规范  | <p>【课程目标】掌握先进的食品安全管理方法，学会建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平的理论部分教学。</p> <p>【主要内容】餐饮服务场所、食品处理、清洁操作、餐用具保洁以及外卖配送等餐饮服务各个环节的标准和基本规范。</p> <p>【教学要求】学生熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。</p> | 36    |
| 5  | 烹饪营养配餐     | <p>【课程目标】熟练掌握和运用营养学的基本知识，根据用餐人员的不同特点和要求，配制和制作适合不同人群合理营养要求的餐饮产品，满足人们日益增长的健康服务需要而服务。</p> <p>【主要内容】烹饪的原料应用的理论教学。</p> <p>【教学要求】通过教学学生能够熟练掌握和运用营养学的基本知识，根据用餐人员的不同特点和要求，配制和制作适合不同人群合理营养要求的餐饮产品掌握营养烹饪的方法并进行营养配餐。</p>                        | 72    |
| 6  | 餐饮企业运营与管理  | <p>【课程目标】以现代餐饮企业在生产经营过程中的任务运行流程、基本管理方法和理论知识为重点，兼顾实践操作技能；以培养能够胜任现代餐饮业工作，满足餐饮职业岗位要求的中等技能型人才为目标。</p> <p>【主要内容】现代餐饮企业生产过程等运营方面的理论教学。</p>                                                                                                 | 72    |

|    |           |                                                                                                                                                                                                     |     |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    |           | <p>【教学要求】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</p>                                                                                                            |     |
| 7  | 中式烹调技艺    | <p>【课程目标】通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识。</p> <p>【主要内容】中餐烹饪的实践能力的教学。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生能够独立的掌握中餐的制作工艺，掌握相关菜肴的开发工艺，学生具备更新和发展菜品的能力。</p> | 270 |
| 8  | 烹饪艺术与冷拼制作 | <p>【课程目标】烹饪中的艺术造型；冷菜、冷拼制作基础；冷菜的营养平衡与卫生管理；常用冷菜制作；花式冷盘拼制造型实例；冷菜、冷拼的创新与应用。</p> <p>【主要内容】食品雕刻的实践能力的教学。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生能够独立的掌握冷拼制作方法，提升烹饪中的艺术修养。</p>                                              | 36  |
| 9  | 菜品设计与制作   | <p>【课程目标】了解菜品设计的方法。</p> <p>【主要内容】菜品的设计方法，包括外形、色彩、质感、味型、盘式、烹调方法、装饰、配伍、营养等方面的理论教学。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生熟悉菜品设计、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。</p>                                                    | 72  |
| 10 | 烹饪基本功     | <p>【课程目标】通过对刀工、刀法、勺工、勺法、面点基本功的讲授和操作训练，使学生熟练掌握烹饪各项基本功。</p> <p>【主要内容】中餐烹饪的实践能力的教学。</p> <p>【教学要求】学生熟练的掌握各烹饪基本功的达标要求和标准，熟练地掌握刀工基本功。</p>                                                                 | 108 |
| 11 | 西点烘焙      | <p>【课程目标】通过学习学生掌握面包的制作方法、蛋糕的制作、饼干制作、其它西点的制作工艺。</p> <p>【主要内容】西点制作的实践能力的教学。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生能够独立的掌握西餐的制作工艺，掌握相关面点的开发工艺，学生具备更新和发展创造的能力。</p>                                                      | 180 |
| 12 | 糖艺制作      | <p>【课程目标】通过学习学生掌握糖艺的制作方法、面塑的成形方法并且可以独立完成并实现创新。</p> <p>【主要内容】糖艺制作的实践能力的教学。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生能够独立的掌握糖艺面塑的制作工艺，掌握相关面点的开发工艺，学生具备更新和发展创造的能力，为以后工作奠定基础。</p>                                          | 144 |
| 13 | 饮食文化      | <p>【课程目标】透过饮食学习了解不同地域的不同文化；民族风情、地域特色，在烹饪中加以应用。</p> <p>【主要内容】饮食文化的理论课程教学。</p> <p>【教学要求】通过实践教学学生能够掌握不同地方的民族特色、饮食习惯，从不同的角度出发来了解我们的中国饮食。在以后的工作中熟悉不同民族的不同习俗，为以后工作奠定基础。</p>                               | 36  |



## 2. 专业选修课

| 序号 | 课程名称     | 课程目标、主要内容和教学要求                                                                                                                                                                 | 参考学时 |
|----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 食物雕刻技艺实训 | <b>【课程目标】</b> 烹饪中的艺术造型；雕刻造型实例。<br><b>【主要内容】</b> 食品雕刻的实践能力的教学。<br><b>【教学要求】</b> 通过实践的教学学生能够独立的掌握雕刻方法，提升烹饪中的艺术修养。                                                                | 36   |
| 2  | 烹饪工艺美术   | <b>【课程目标】</b> 使学生了解烹饪工艺，提升艺术修养。<br><b>【主要内容】</b> 烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术和烹饪艺术造型赏析等。<br><b>【教学要求】</b> 通过实践的教学学生能够独立的学习烹饪工艺的方法，提升烹饪中的艺术修养。 | 18   |

## 3. 综合实训

| 序号 | 课程名称 | 课程目标、主要内容和教学要求                                                                                                                                                                                               | 参考学时 |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 中式烹调 | <b>【课程目标】</b> 通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识。<br><b>【主要内容】</b> 中餐烹饪的实践能力的教学。<br><b>【教学要求】</b> 通过实践的教学学生能够独立的掌握中餐的制作工艺，掌握相关菜肴的开发工艺，学生具备更新和发展菜品的能力。 | 270  |
| 2  | 西点制作 | <b>【课程目标】</b> 通过学习学生掌握面包的制作方法、蛋糕的制作、饼干制作、其它西点的制作工艺。<br><b>【主要内容】</b> 西点制作的实践能力的教学。<br><b>【教学要求】</b> 通过实践的教学学生能够独立的掌握西餐的制作工艺，掌握相关面点的开发工艺，学生具备更新和发展创造的能力。                                                      | 180  |

## 4. 顶岗实习

通过顶岗实习可以强化学生实践操作能力，让学生熟悉工作环境与企业文化，了解工作流程与操作规范，形成良好的工作习惯，加深对职业的理解及认同，让学生完成从“学生”到“准职业人”的转变。学生校外顶岗实习可分为职业认知实习、工学交替实习和毕业顶岗实习三个阶段，按照班级分层培养模式安排，中专班实行6个月（24周）的企业实习，实习期满后填写实习鉴定和上交实习报告。

| 序号 | 项目名称 | 项目目标、主要内容和实习要求                                                                                                                                                         | 参考学时 |
|----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 西点制作 | <b>【课程目标】</b> 通过顶岗实习学生可以掌握面点出品的制作要求，熟练掌握蛋糕的制作、面包的醒发、饼干的烘烤等相关技艺，能独立制作简单甜点和面食制作工艺，掌握食品卫生操作能力，食物食材的正确保存方法，食品添加剂的正确使用方法。<br><b>【主要内容】</b> 面点出品的制作要求，熟练掌握蛋糕的制作、面包的醒发、饼干的烘烤。 |      |

|   |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                               |
|---|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|   |      | <p>【教学要求】学生能够按照食品加工规范制作加工食品，保证食品安全，规范的使用设备和工具保障个人及厨房的整体安全，能熟练选择原料、制作糖艺、西式点心和欧包；能熟练的掌握原料的成型特点。</p>                                                                                                                                                                                                                        | <p>根据课程性质，保证充足的校内实训时间。学生顶岗实习和工学交替，则根据具体的工作岗位，服从实习单位的工作安排。</p> |
| 2 | 西餐制作 | <p>【课程目标】通过顶岗实习和学习，使学生了解西餐热菜的概况、特点、制作要求等相关知识，初步具备制作合格产品的工作能力，具备注重卫生、注重营养。在生产流程中善于沟通和合作的品质，为正式上岗就业所必须的职业能力奠定基础。</p> <p>【主要内容】各式西冷牛排、沙司制作、各式汤品制作工艺、面食制作工艺、菜肴出品工艺；能运用烤、煎、炸、蒸、煮等各类西式烹调热菜制作。</p> <p>【教学要求】能熟练的应用各种烹饪技法，合理的将各种烹饪原料加以应用；通过训练学生们掌握熟练地厨房工作的职业标准，设备和工具的用途；通过完成每一项任务项目，学生感受到真实的工作任务，并学会举一反三，拓展学习的内容，形成自学、自治的能力。</p> |                                                               |
| 3 | 凉菜制作 | <p>【课程目标】通过顶岗实习和学习，使学生了解烹饪设备和工具的食用凉菜的制作工艺、出品要求能制作色拉酱，能运用色拉酱做色拉，能对水果进行切配装盘，熟练掌握食品卫生安全的操作能力。</p> <p>【主要内容】厨房菜品出品要求、凉菜汁配制、蔬菜沙拉制作、果品的切配。</p> <p>【教学要求】学生能够按照食品加工规范制作加工食品，保证食品安全，规范的使用设备和工具保障个人及厨房的整体安全，能熟练切配蔬菜、水果拼盘、凉菜配制；能熟练的掌握原料的成型特点、出品要求。</p>                                                                             |                                                               |
| 4 | 切配加工 | <p>【课程目标】通过顶岗实习和学习，使学生能正确使用和保养烹饪设备和工具，能按照食品安全法规和厨房安全生产工作；能对各种常见植物性、动物性原料进行切配，能制作简单的基础汤和简单的汤菜，掌握食品卫生操作能力，食品保管能力。</p> <p>【主要内容】植物性原料的切配、动物性原料的分档取料、合理的搭配食物。</p> <p>【教学要求】学生能够按照食品加工规范制作加工食品，保证食品安全，规范的使用设备和工具保障个人及厨房的整体安全，能熟练切配蔬菜、分割鱼、鸡、牛肉等动物性原料；能熟练的掌握原料的成型特点；能在烹饪加工中对原料灵活的加以应用，做到物尽其用。</p>                               |                                                               |
| 5 | 中餐烹饪 | <p>【课程目标】通过实习，使学生在岗位上学习更多的菜品出品要求、宴席知识；熟练掌握烹饪原料营养搭配、动物原料出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识。</p> <p>【主要内容】中餐菜肴出品要求、中式菜肴制作工艺、菜肴的装饰与围边。</p> <p>【教学要求】通过实践的教学学生能够独立的掌握中餐的出品要求，能够独立尝试菜肴出品，安全的操作中餐厅厨房的工具和器皿，能熟练切配蔬菜、分割鱼、鸡、牛肉等动物性原料；能熟练的掌握原料的成型特点；菜肴的风味特色能在烹饪加工中对原料灵活的加以应用，做到举一反三。</p>                                      |                                                               |

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学进程安排表

| 课程类别  |         | 课 程 名 称   | 学分   | 学时   | 考核方法   |        | 各学期周学时分配 |          |          |          |          |    |
|-------|---------|-----------|------|------|--------|--------|----------|----------|----------|----------|----------|----|
|       |         |           |      |      |        |        | 第一学年     |          | 第二学年     |          | 第三学年     |    |
|       |         |           |      |      | 考<br>试 | 考<br>查 | 一<br>18周 | 二<br>18周 | 三<br>18周 | 四<br>18周 | 五<br>18周 | 六  |
| 公共基础课 |         | 语文        | 10   | 180  | 考      |        | 2        | 2        | 2        | 2        | 2        |    |
|       |         | 德育        | 10   | 180  | 考      |        | 2        | 2        | 2        | 2        | 2        |    |
|       |         | 数学        | 8    | 144  | 考      |        | 2        | 2        | 2        | 2        |          |    |
|       |         | 英语        | 8    | 144  | 考      |        | 2        | 2        | 2        | 2        |          |    |
|       |         | 历史        | 2    | 36   | 考      |        |          | 2        |          |          |          |    |
|       |         | 计算机应用基础   | 6    | 108  | 考      |        | 2        | 2        | 2        |          |          |    |
|       |         | 公共艺术      | 2    | 36   |        | 考      |          |          | 2        |          |          |    |
|       |         | 体育与健康     | 10   | 180  |        | 考      | 2        | 2        | 2        | 2        | 2        |    |
|       |         | 小计        | 56   | 1008 |        |        | 12       | 14       | 14       | 10       | 6        | 0  |
| 专业技能课 | 专业核心课   | 烹饪概论      | 2    | 36   | 考      |        | 2        |          |          |          |          |    |
|       |         | 工艺基础      | 6    | 108  |        | 考      | 2        | 2        |          | 2        |          |    |
|       |         | 原料加工      | 8    | 144  |        | 考      | 2        | 2        | 2        | 2        |          |    |
|       |         | 食品安全      | 2    | 36   | 考      |        |          |          | 2        |          |          |    |
|       |         | 营养配餐      | 4    | 72   |        | 考      | 2        | 2        |          |          |          |    |
|       |         | 餐厅企业运营与管理 | 4    | 72   | 考      |        |          |          |          | 2        | 2        |    |
|       |         | 中式烹调技艺    | 15   | 270  |        | 考      | 3        | 3        | 3        | 3        | 3        |    |
|       |         | 烹饪艺术与冷拼制作 | 2    | 36   |        | 考      |          |          |          |          | 2        |    |
|       |         | 菜品设计与制作   | 4    | 72   |        | 考      | 2        | 2        |          |          |          |    |
|       |         | 烹饪基本功     | 6    | 108  |        | 考      | 3        | 3        |          |          |          |    |
|       |         | 西点制作      | 10   | 180  |        | 考      |          |          | 4        | 3        | 3        |    |
|       |         | 饮食文化      | 2    | 36   | 考      |        |          |          |          |          | 2        |    |
|       |         | 糖艺制作      | 8    | 144  |        | 考      |          |          | 3        | 3        | 2        |    |
|       |         | 小计        | 73   | 1314 |        |        | 16       | 14       | 14       | 15       | 14       | 0  |
|       | 专业选修课   | 烹饪工艺美术    | 1    | 18   | 考      |        |          |          |          | 1        |          |    |
|       |         | 食物雕刻技艺实训  | 2    | 36   |        | 考      |          |          |          | 2        |          |    |
|       |         | 小计        | 3    | 54   |        |        |          |          |          | 3        |          |    |
|       | 综合实训    |           | 8    | 144  |        |        |          |          |          |          | 8        |    |
|       | 顶岗实习    |           | 30   | 720  |        |        |          |          |          |          |          | 30 |
|       | 专业技能课小计 |           | 114  | 2232 |        |        |          |          |          |          |          |    |
| 合计    |         | 170       | 3240 |      |        | 28     | 28       | 28       | 28       | 28       | 30       |    |

## （二）课程学时分配及比例表

| 课程类别               | 课程门数 | 理论教学学时 | 实践教学学时 | 合计学时 | 占总学时（%） |
|--------------------|------|--------|--------|------|---------|
| 公共基础课              | 8    | 1008   | 0      | 1008 | 31.1%   |
| 专业核心课<br>(含技能方向训练) | 13   | 306    | 1008   | 1314 | 40.6%   |
| 专业选修课（可调整）         | 2    | 18     | 36     | 54   | 1.7%    |
| 综合实训               | 2    | 0      | 144    | 144  | 4.4%    |
| 顶岗实习               |      | 0      | 720    | 720  | 22.2%   |
| 合 计                | 25   | 1332   | 1908   | 3240 |         |

## （三）教学活动时间分配（单位：周）

| 内 容       | 学 期                        |    |    |    |    |    | 合 计 |
|-----------|----------------------------|----|----|----|----|----|-----|
|           | 一                          | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  |     |
| 入学教育与军训   | 1                          |    |    | 1  |    |    | 2   |
| 毕业教育      |                            |    |    |    | 1  |    | 1   |
| 理论教学      | 13                         | 12 | 9  | 8  | 4  |    | 42  |
| 实践教学      | 5                          | 6  | 9  | 9  | 15 |    | 29  |
| 考 试       | 2                          | 2  | 2  | 2  | 1  |    | 8   |
| 生产实习与毕业实践 |                            |    |    |    |    | 24 | 24  |
| 机 动       | 1                          | 2  | 2  | 2  | 1  |    | 6   |
| 寒 暑 假     |                            |    |    |    |    |    |     |
| 合 计       | 22                         | 22 | 22 | 22 | 22 | 24 | 134 |
| 备 注       | 中专班顶岗实习 24 周，实际教学周为 110 周。 |    |    |    |    |    |     |

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 专业教学团队

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。本专业拥有一支学历职称结构合理、具备“双师”素质的专兼职教学团队，其中双师型教师占比超过 70%。已聘请多名企（行）业的高级技术人员、能工巧匠为本专业的兼职教师。

#### 2. 专业带头人要求

除具备教师基本任职资格外，专业带头人还应具备如下任职条件：

- （1）具有高级中式烹调师职业资格证书，从事中餐烹饪教学 5 年以上；
- （2）具有扎实的理论基础和娴熟的实践能力，教育思想先进、组织能力和创新意识强，能解决生产中的技术难题；
- （3）能带领、组织教学团队进行烹饪专业建设；

- (4) 能带领、组织教学团队进行烹饪行业技术服务；  
 (5) 在本专业理论和实践领域中，教学改革和科研成果突出。

### 3. 骨干教师要求

除具有中职教师资格外，还应具备以下条件：

- (1) “双师”素质教师，中级以上职称，具有中式烹调师职业资格证书，从事中餐烹饪教学三年以上；  
 (2) 掌握专业发展方向和技术动态；  
 (3) 能协助专业带头人搞好专业建设和技术服务；  
 (4) 能组织专业教学和实践教学；  
 (5) 在本专业理论和实践领域中，具有较强的教改和科研能力。

### 4. 兼职教师要求

- (1) 具有良好的政治思想素质和职业道德，能做到教书育人，为人师表。  
 (2) 来自行业及企业生产一线（一般应有三年以上行业企业工作经历），熟悉企业工作程序，具有丰富的实践经验。  
 (3) 实训指导老师要求取得技师及以上技能等级证书，或具有独特专长的能工巧匠。

## （二）教学设施

### 1. 校内实训设备说明

| 序号 | 实训室名称  | 面向专业 | 建筑面积   | 工位 | 设备价值<br>(万元) | 实训项目 | 周使用<br>课时数 |
|----|--------|------|--------|----|--------------|------|------------|
| 1  | 红白案操作室 | 中餐烹饪 | 257.04 | 80 | 18.5317      | 中餐烹饪 | 16         |
| 2  | 红案展示室  | 中餐烹饪 | 97.4   | 40 | 0.98         | 中餐烹饪 | 16         |
| 3  | 烹饪切配室  | 中餐烹饪 | 64.5   | 40 | 2.3600       | 中餐烹饪 | 16         |
| 4  | 西餐烘焙室  | 中餐烹饪 | 49.34  | 40 | 5.0686       | 西点   | 12         |
| 5  | 中餐接待室  | 中餐烹饪 | 113.13 | 30 | 10.8960      | 中餐烹饪 | 16         |

### 2. 校外实训基地

现有校外实训基地一览表（代表性列举）

| 序号 | 实训基地名称     | 实训项目       | 是否有协议 |
|----|------------|------------|-------|
| 1  | ****酒店（五星） | 后厨、西餐厅、中餐厅 | 有     |
| 2  | ****酒店（五星） | 后厨、西餐厅、中餐厅 | 有     |
| 3  | ****酒店（五星） | 后厨、西餐厅、中餐厅 | 有     |
| 4  | ****酒店（七星） | 后厨、西餐厅、中餐厅 | 有     |

## （三）教学资源

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实训项目设计、实训指导书编写、中餐烹饪案例资料收集和整理、教学课件制作、专业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业课结合学校信息化建设发展，依托自身和企业力量，共同开发实训指导教材、教学课件等教学资源。

## （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，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教育手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

### 2. 专业技能课

根据学生的学习特点，采用灵活多变、形式多样的“行动导向”的教学方法，主要有：

#### （1）案例教学法

密切联系产品生产发展的实际及一些相关的案例，使学生在校期间能及时了解该领域的技术现状。通过案例分析和讨论，使学生们更好的理解所学的知识，增加现场实际经验，培养学生分析和解决实际问题的能力。

#### （2）现场教学法

充分利用校企合作的办学优势，聘请企业厨师、技师现场教学，让学生更多地、有效地接触实际，增强学生的动手操作能力。

### （五）学习评价

本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核。

1. 考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、课堂讨论、平时测验等）、实习成绩综合评定。基本原则：进行考试的课程（期末考试成绩占 50%、平时成绩占 20%，实训实习成绩占 30%）。

2. 考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业等情况评定，一般测验成绩占总成绩的 60%，平时成绩占 40%（出勤为 20%、听课、作业为 20%）。

3. 课程考核应以形式性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、多种方式进行考核；以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、职业素质、团队合作等方面。

### （六）质量管理

建立了教学质量监控和保障制度，并成立督导组，通过检查性听课、召开学生座谈会、抽查作业等多种渠道、多种方式收集教学信息，履行教学质量检查与监控职能。建立学期初、中、末三检查制度，规范教学管理，督导组每学期要进行期初、期中和期末教学检查。期初教学检查主要检查教学准备情况，包括教学设备、授课计划、教案、教材等的准备情况；期中教学检查主要采取听课、检查教案、抽查作业或实验报告等形式，全面检查任课教师的教学态度、教学内容与方法、教学环节、教学效果等；期末考核主要依据《教学质量考核办法》，进行督导评教、学生评教、教师互评进行量化打分。为保证顶岗实习的质量，企业、行业专家与指导委教师共同制定和执行顶岗实习管理和考核体系，加强对人才培养过程的管理，完善校企双方教学质量保障机制，建立保证教学质量不断提高的长效机制。

## 九、毕业要求

学业考评：取得专业规定的学科学分，通过所有科目的测试考核。

德育考评：无违纪违规行为，德育考评合格。

体育考评：按照教育部《国家学生体质健康标准》（2014 年修订），测试的成绩达到 50 分以上。

实训实践考评：完成教学实习实践活动，完成企业实习任务及鉴定报告。

## 十、附录

审批表（略）