

烹饪（中式烹调）专业人才培养方案

（三年制）

编制院校： 广西交通技师学院

起草部门： 商务服务系

起草日期： 2024年6月

复核部门： 教务科研科

复核日期： 2024年6月

审核部门： 中国共产党广西交通
技师学院委员会

审核日期： 2024年7月

开始实施时间： 2024年8月

烹饪（中式烹调）专业人才培养方案

（三年制中级工）

一、专业名称及代码

（一）专业名称：烹饪（中式烹调）

（二）专业代码：0501-4

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、学习年限

培养对象层次与学制

培养层次	招生对象	学制
中级技能	初中毕业生或具有同等学历	3年

四、职业岗位范围（面向）

本专业的对应专业（技能）方向、职业（岗位）、职业资格（职业技能）证书，见下表。

烹饪（中式烹调）专业对应的职业岗位范围

专业（技能）方向	主要职业（岗位）	职业资格（职业技能）证书
烹饪（中式烹调）	切配岗	中式烹调师（四级）
	打荷	
	热菜制作	

	冷菜制作	
	服务员	
	管理人员	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房厨师类岗位群，培养具有与人交流、与人合作、自主学习、解决问题、信息处理、创新能力、自我管理的通用能力，具有爱国爱党、家国情怀、崇尚劳动、诚信敬业、文化自信和工匠精神的职业素养和社会主义核心价值观，能胜任烹饪原料加工、基础热菜制作、基础冷菜制作、基础雕刻与菜肴装饰，并达到中式烹调师国家职业技能标准要求的高素质技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有思政、知识与技能、关键能力、职业素养等方面的要求，应将本专业所特有的，有别于其他专业的职业素养要求纳入。

1. 思政要求

（1）具有爱国主义精神，坚定的理想信念和民族自豪感。

(2) 具有正确的世界观、人生观和价值观。

(3) 具有良好的政治理论知识和修养。

(4) 具有积极向上、自信自爱等健全人格。

(5) 具有良好的社会责任感和使命感。

2. 专业知识和技能

(1) 烹饪原料加工：

①能读懂任务书并与主管沟通，明确烹饪原料类型和特点、初加工和成形的净料质量和分量要求，组配的出品要求。

②能叙述果蔬类、干货类、畜禽类和水产类原料的初加工、成型和组配的工艺流程，包含加工工序、成形程序、成品特点、加工要点等信息；列出工具和材料，制定工作计划。

③能在主管指导下对果蔬类、干货类、畜禽类和水产类原料进行品质鉴别和选择，进行摘洗、宰杀、整理、切割；根据家禽类和鱼类原料的部位特点进行分档、取料；使用直刀、平刀等将原料加工片、丝、丁、条、块、段、粒，并控制长宽、薄厚等尺寸；使用刮刀法并通过横竖交错等方式将原料加工成斜一字、十字交叉、月牙等刀型；根据原料和菜肴制作特点，选择主料和辅料、确定分量、搭配颜色和形状，配制多种原料的菜品。

(2) 基础热菜制作：

① 能读懂任务书，与主管、点菜员、仓管员沟通工作细节并识别工作要素，明确炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等技法制作工艺特点和典型菜品、出餐时间和顾客要求。

② 能根据企业作业规程和安全卫生要求，选择工具和原料，在热菜主管的指导下制定工作计划，明确自己的任务并合理规划时间。

③ 能根据菜肴制作要求，在热菜主管的指导下对常见原料进行预制加工处理，调配咸鲜、酸甜等味型配，进行简单调浆、制糊、勾芡、挂糊和上浆处理。

④ 能根据菜肴成品标准要求，独立运用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法制作菜肴；运用堆、托、扣、浇、摆等方法进行盛装及点缀。

（3）复杂热菜制作：

① 能根据菜肴的要求，明确炆、拌、卤、酱、腌的主要类型、工艺特点、典型菜品和口味特征，说明菜品用料、口味、分量、外观等出品要求和数量、时间等工作要求。

② 能整理菜品主料、辅料清单并说明主料和辅料用量和质量要求，列明初加工和细加工、熟制处理、加工调味、拼摆成型的工艺流程；整理并说明炆、拌、卤、酱、腌、泡等工艺的火候、调味要点；进行单拼、双拼、什锦拼的色彩搭配和图案设计；选择合适的工具和材料，分配工作时间，确定工作计划。

③ 能将常见原料加工成片、丝、丁、块，规格满足出品要求；使用咸、鲜、甜、酸、辣等常用调味料调制咸香、葱油、麻辣、红油、蒜泥、糖醋和姜汁等味汁，并采用拌、淋、蘸等手法进行调味；按照拌、炆、卤、酱、泡、腌等工艺操作规程进行加工，说明火候、时间和主料熟度的控制条件；能使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法使用

两、三种原料进行直线、斜线、叶形等造型的拼盘制作，说明色彩、尺度的控制要点；能根据工作计划，控制工作时间，在规定时间内完成菜品制作。

④ 能依据出品要求，对刀工、调味的精细程度和拼摆的色彩搭配、尺寸比例等方面对卫生、口味和外观检查。

（4）基础雕刻与菜肴装饰

①能读懂任务书的内容，与主管沟通明确花卉和简单装饰的制作工艺特点和成品质量标准，确定用料和数量、时间等工作要求。

②能查阅参考资料，独立整理雕刻和装饰所需蔬菜和水果等原料、工具清单并说明用量和质量要求；能根据出品要求独立确定直刻、旋刻、戳、切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等工艺流程、加工工序、

成型程序、成品特点、加工关键或质量要求，说明雕刻工具和刀法技术要点；制定雕刻和装饰制作计划。

③能使用直刀、削刀、刻刀、旋刀、戳刀等刀法和手法进行简易和整雕花卉的雕刻；能使用切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等手法进行简易装饰的制作。

④能使用目视、触感等方法对花卉造型、比例和装饰形态、颜色搭配、表现形式等特征和颜色搭配进行检查，并按照原料加工标准对成品进行检测。

3. 关键能力

（1）掌握烹饪概论、食品化学、食品卫生与安全、烹饪原料知

识等较宽泛的学科基础理论知识。

(2) 具有烹饪原料加工、基础热菜制作、复杂热菜制作、基础雕刻与菜肴装饰等工艺制作的能力。

(3) 具有烹调工艺、食品安全管理方面的基本知识、餐饮产品品质控制等职业综合能力。

(4) 掌握初级英语口语能力、了解人际沟通与礼仪等方面的基本知识，以利于将来的职业发展。

4. 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) 具有爱岗敬业、诚实守信、廉洁自律、客观公正、坚持准则的中式烹调师职业精神。

(3) 了解中式烹调师职业生涯发展要求，具有自主学习和适应职业变换的能力。

(4) 具有良好的人际交往能力、沟通协调能力、团队合作精神和服务意识。

(5) 具有正确的就业意识、良好的创业意识和一定的创新精神。

(6) 具有现代社会公民基本的文化基础知识、科学素养、环境保护意识、成本控制意识和健康生活态度。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业技能课和工学一体化课程。

（一）公共基础课

本专业公共基础课设置采用人力资源和社会保障部《技工院校公共基础课程方案》（2024年），必修课程包括思想政治、语文、历史、数学、英语、数字技术应用、美育、劳动教育课、通用职业素质、国防安全教育、物理、化学等。

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	中国特色社会主义	通过本课程内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	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。	40

2	心理 健康 与 职业 生涯	<p>通过本课程内容的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、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,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。</p>	<p>基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯规划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。</p>	<p>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规划指导,为职业生涯规划发展奠定基础。</p>	40
3	哲 学 与 生 活	<p>通过本部分内容的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	40

4	职业道德与治	<p>通过本部分内容的学习,学生能够理解全面依法治国的总目标,了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义;能够掌握加强职业道德修养的主要方法,初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力;能够根据社会发展需要、结合自身实际,以道德和法律的要求规范自己的言行,做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。</p>	<p>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。</p>	<p>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法规,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。</p>	40
5	语文	<p>从语文学科核心素养培育要求出发,学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,以“语言理解与运用”为基础,思维、审美、文化方面的发展建立在此基础之上,形成素养型目标,具体细化为语言认知与积累、语言表达与交流、发展思维能力、提升思维品质、审美发现与体验、审美鉴赏与评价、传承中华优秀传统文化、关注参与当代文化等八大目标。</p>	<p>教学内容主要为语文课程的基础模块(上册和下册)以及职业模块,围绕语文学科核心素养,以专题组织课程内容,也兼顾字、词、句、段、篇的组织形式。基础模块教学内容由中国革命传统作品选读、中外文学作品选读、古代诗文选读、整本书阅读与研讨、社会主义先进文化作品选读、语感与语言习得、实用性阅读与交流、跨媒介阅读与交流等8个专题构成;职业模块教学内容由、模工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读等4个专题构成。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持立德树人,发挥语文课程独特的育人功能。语言文字既是文化的载体,又是文化的重要组成部分。语文课程对加强中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的教育,培养文化自信,具有不可替代的优势。 2. 整体把握语文学科核心素养,合理设计教学活动,在实施过程中采用创设学习情境、开展自主积极的言语实践活动、任务驱动式教学等策略。 3. 以学生发展为本,根据学生认知特点和能力水平组织教学学生是语文学习的主体,语文教学要以学生为中心,基于学生,为了学生,促进学生全面发展。 4. 体现职业教育特点,加强实践与应用。 5. 提高信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变。 	200

6	历史	<p>技工院校历史课程目标是落实立德树人的根本任务,使学生通过历史课程的学习,掌握必备的历史知识,形成历史学科核心素养。通过本门课程学习,让学生逐步形成具有历史课程特征的必备品格和关键能力,是历史知识、能力和方法、情感态度和价值观等方面的综合表现,包括唯物史观、时空观念、史料实证、历史阐释、家国情怀五个方面。</p>	<p>中国历史内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史。中国古代史开始于我国境内人类产生,结束于1840年鸦片战争爆发前夕,历经原始社会、奴隶社会和封建社会三个阶段。中国近代史始于1840年鸦片战争爆发,止于1949年中华人民共和国成立前夕,是中国半殖民地半封建社会逐渐形成和瓦解的历史。中国现代史开始于1949年中华人民共和国的成立,是中国共产党领导全国人民进行社会主义革命、建设和改革的历史。</p> <p>世界历史内容包括世界古代史,近代史和现代史。</p>	<p>基于历史学科核心素养设计教学;倡导多元化的教学方式;注重历史学习与学生职业发展的融合;加强现代信息技术在历史教学中的应用。</p>	80
7	数学	<p>通过中等职业学校数学课程的教学,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从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。</p>	<p>基础模块:内容包括四部分,分别是基础知识(集合、不等式)、函数(函数、指数函数与对数函数、三角函数)、几何与代数(直线与圆的方程、简单几何体)和概率与统计(概率与统计初步)。</p> <p>拓展模块:内容包括四部分,分别是基础知识(充要条件)、函数(三角计算、数列)、几何与代数(平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数)</p>	<p>全面落实立德树人根本任务,培育和践行社会主义核心价值观,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律,围绕课程目标,发展和提升数学学科核心素养,按照课程内容确定教学计划,创设教学情境,完成课程任务;教学要体现职教特色,遵循技术技能人才的成长规律;教学中要合理融入思想政治教育,引导学生增强职业道德修养,提高职业素养。</p>	80

			和概率与统计(排列组合、随机变量及其分布、统计)。		
8	英语	以英语知识为基础、英语运用技能为核心的英语素质积累过程;强调文化品位、审美情趣、人格修养、学习方法和习惯的融合,不断提升学生在实际中运用英语的能力。在教学中设计具体情境、组织课内外活动等方式,帮助学生掌握阅读、写作、口语交际、查阅资料 and 制订计划等基本方法,促使学生形成创新意识和良好学习习惯。通过对话和短文等学习载体,培养学生具有听、说、读、写、译的能力,以及运用英语达到简单交流信息的目的。掌握有效的学习方法,提高文化素养,为继续学习和职业生涯打下坚实基础。	基础英语课程包括英语(一)和英语(二)两个模块。能力英语课程共有四个模块,从模块一到模块四代表由初级到中级英语水平的梯度。课程从个人家庭、学校生活、购物、食物、房屋居住、生活习惯、身体健康、工作以及计划安排等模块内容,由浅入深,选取学生熟悉的话题,培养学生听说读写的 ability。	教师应特别注意对学生听说能力的培养,通过大量的语言实践活动,切实提高学生综合运用英语的能力。教师要设法结合学生的年龄特点和生活实际,创设丰富的交际活动情境,增强语言实践的真实感,鼓励学生积极、主动地参与语言实践活动和创造性使用语言的尝试,逐步获得综合运用语言知识和语言技能进行交际的能力。帮助学生摸索适合自己的学习方法,了解和掌握记忆的规律,养成良好的学习习惯,培养学生自主学习的能力。	80
9	数字技术应用	通过本课程学习使学生掌握计算机基础知识,理解计算机常用术语和基本概念,熟练操作办公软件,对音频视频、动画等信息能进行简单的处理,具有网络的入门知识。	基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块有计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、浪示文精制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题。	了解计算机的基础知识,了解常用的汉字输入法,能正确输入中英文,熟悉典型操作系统的使用,初步了解常用办公软件的使用方法;具备计算机网络基本知识并能使用网络进行信息收集和 information 交流;了解计算机安全知识,能使用杀毒软件查杀病毒。	80

10	体 育 健 康	<p>通过体育与健康课程的学习,学生将掌握体育与健康基础知识、运动技能和科学健身方法; 培养运动兴趣和特长, 养成锻炼的习惯, 增强体能, 增进健康; 培养良好的心理素质, 提高与人交流和合作的能力; 发扬体育精神, 并与职业精神相结合, 形成积极进取、乐观开朗的生活态度。</p>	<p>体育的概念和组成、体育发展简史、全民健身知识、保教和康复体育方法简介、体育教学进度及内容、体育教学考核的内容。</p> <p>从身体各方面进行练习: 速度素质练习、耐力素质练习、力量素质练习、协调性素质练习、柔韧素质练习。</p> <p>基本运动技能训练: 田赛、径赛、足球、篮球、排球、乒乓球。</p>	<p>结合学校的实际情况和专业特点, 以树立“健康第一”为指导思想, 以养成良好的锻炼身体习惯、培养终身体育意识为目标。对传统的教学内容中对运动技术的规范化要求部分进行改造, 把身体素质、活动能力、实用技能、娱乐、休闲、健身等与健康、与学生将来走入社会后和生存, 所需息息相关的内容有机地结合起来。</p>	160
11	劳 动 教 育	<p>使学生能够正确理解和形成马克思主义劳动观, 牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观念; 促进学生体会劳动创造美好生活, 体认劳动不分贵贱, 热爱劳动, 尊重普通劳动者, 培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。</p>	<p>包含劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法律法规等内容, 设置四大模块——以劳立人、以劳建功、以劳增技、以劳育美, 以实现劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观教育。</p>	<p>依照理实一体的教学理念, 采取以项目驱动为引领, 理论学习与实践相结合, 让劳动教育课活起来、让学生动起来。遵循学生劳动活动必修项目课程化的思路, 带动理论学习与实践深度融合。积极运用现代教育技术, 将多媒体课件、网络教学等现代化手段与传统课堂相结合, 方便学生自主学习。</p>	40
12	美 育	<p>通过美育课程的学习, 帮助学生建构审美认知, 培养学生的审美能力, 丰富审美体验, 引导学生树立正确的审美观、文化观, 陶冶高尚情操, 塑造美好心灵, 完善人格修养, 增强文化自信, 增强学生文化创新和技术创新意识。</p>	<p>包括美和审美、美的欣赏、美的创造等3个单元, 具体以美的起源和发展、美的本质和特征、美的类型、审美与美感、形式美、自然美、社会美、科学美、技术美、艺术美、创设美好环境、塑造良好形象、培养高雅生活情趣、缔造美丽人生等为主要教学内容。教师可以联系学生的思</p>	<p>一是坚持弘扬社会主义核心价值观, 强化文化自信, 引领学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观, 陶冶高尚情操, 塑造美好心灵, 完善人格修养, 增强文化自信。</p> <p>二是阐述美的起源和发展, 探究美的本质和特征, 剖析美的类型和形态, 帮助学生增长美的基础知识, 丰富审美体验, 开阔人文视野。</p> <p>三是秉持融合理念, 坚持</p>	40

			想与生活实际,注重发挥学生的审美主体作用,有针对性地开展教学。	五育并举,渗透劳动教育,培养工匠精神、科学精神,增强学生文化创新和技术创新意识。	
13	通用职业素质	通用职业素质课程的总目标是提高学生参与社会主义现代化建设的执行力、在人才市场上的竞争力,为学生终身职业发展奠定扎实基础。具体体现为树牢职业理想信念、建立职业基本意识、掌握通用职业知识、发展通用职业能力等四个目标。	通用职业素质课程共设自我管理、自主学习、理解与表达、信息检索与处理、交往与合作、企业管理与企业文化、创业创新指导与实训、就业指导与实训等8个模块。8个模块可分为3组,教学时应循序渐进开展。第一组包含自我管理、自主学习、理解与表达三个模块,旨在培养学习职业技能和从事岗位工作所需的基础职业素质。第二组包含信息检索与处理、交往与合作两个模块,旨在加强适应环境和完成工作任务所需的重要职业素质。第三组包含企业管理与企业文化、创业创新指导与实训、就业指导与实训三个模块,旨在提升支持职业持续发展所需的关键职业素质。	1. 以学生需要为中心。教学组织形式突出学生主体地位,强调在实践中获得价值体验,在行动中内化观念、意识、知识,逐步掌握方法,满足学生素质提升的实质要求。 2. 以职业发展为核心。教学重点是理想信念驱动下职业基本意识和通用职业知识的综合运用,并转化为具体的职业能力,为就业、转岗、晋职和创新创业提供坚实平台,为长期职业发展架桥铺路。 3. 以能力培养为重心的。培养通用职业能力,聚焦解决职业活动中的实际问题,侧重考查实践过程和结果,引导各项素质培育有机融合,相互促进。	80
14	国防安全教育	对国防概述、国防法制、国防建设、武装力量、国防动员、我国安全环境、国际战略格局、军事思想、新军事革命、信息化战争、信息化装备有较清醒地了解。通过学习激发学生努力拼搏,掌握科技知识。 通过学习,达到和平时	军训的主要任务包括军事理论教学和军事技能训练两个部分。	通过开展军事理论教育,使大学生增强国防观念、掌握国防军事知识、发扬爱国主义精神,自觉履行国防义务。	40

		期积极投身到国家的现代化建设中,战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。			
15	语 (教 考 习)	文 职 高 复 习 对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 复 习。 通 过 复 习, 加 强 学 生 职 教 高 考 的 通 过 率。	1. 讲解部分历年真题; 2. 组织学生做模拟题。	对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 系 统 复 习。	80
16	数 (教 考 习)	学 职 高 复 习 对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 复 习。 通 过 复 习, 加 强 学 生 职 教 高 考 的 通 过 率。	1. 讲解部分历年真题; 2. 组织学生做模拟题。	对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 系 统 复 习。	80
17	英 (教 考 习)	语 职 高 复 习 对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 复 习。 通 过 复 习, 加 强 学 生 职 教 高 考 的 通 过 率。	1. 讲解部分历年真题; 2. 组织学生做模拟题。	对 照 职 教 高 考 复 习 大 纲 开 展 系 统 复 习。	80
18	职 能 测 (教 考)	业 力 试 职 高 考 通 过 学 习, 能 应 对 综 合 性 技 能 测 试, 重 点 对 学 生 的 信 息 技 术、 通 用 技 术 及 有 关 基 础 知 识 内 容 等	包 含 专 业 能 力 和 技 术 技 能	能 通 过 烹 饪 (中 式 烹 调) 专 业 类 别 技 能 适 应 性 测 试	120

(二) 专业基础课

各门课程的课程目标、主要内容和教学要求如下:

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	中国烹饪概论	在理论研究和操作技能上的发展和提高,以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势,成为一名称职的中餐烹饪师。	主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则,有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识。	深入浅出地从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则,有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识,将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提	40

				高，	
2	食品卫生与安全	掌握食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、防治控制方法等进行分析评价和研究。	本课程对食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、防治控制方法等进行分析评价和研究，以确保食品对人的身体健康不会产生负面影响。	认识理解食品由原料生产到饭桌每个环节中的各种危害因素及其传播规律、致病机理、防治控制方法等进行分析评价和研究，以确保食品对人的身体健康不会产生负面影响。	40
3	餐饮成本核算	掌握餐饮成本的基本理论、基本方法和基本技能，掌握餐饮成本计算的基本方法。	主要讲授餐饮企业成本核算的原理、原则、方法等问题。通过该课程的教学，学生能较为全面地了解和掌握餐饮成本的基本理论、基本方法和基本技能，掌握餐饮成本计算的基本方法。	认识理解餐饮企业成本核算的原理、原则、方法等问题。通过该课程的教学，学生能较为全面地了解和掌握餐饮成本的基本理论、基本方法和基本技能，掌握餐饮成本计算的基本方法。	40
4	烹饪营养学	掌握人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合法烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识、烹饪工作者的营养工作方法。	主要讲授人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合法烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识、烹饪工作者的营养工作方法。	认识理解人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合法烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识、烹饪工作者的营养工作方法。	40
5	餐饮服务与管理	掌握餐饮经营的基本理论、管理的方法技能	通过该课程的教学，学生能较为全面地了解和掌握餐饮经营的基本理论、管理的方法技能。	学生能理解较为全面地了解和掌握餐饮经营的基本理论、管理的方法技能。	40
6	食品化学	掌握食品化学的基础知识、方法与技巧	通过该课程的教学，学生能较为全面地了解和掌握食品化学的基础知识、方法与技巧。	学生能理解较为全面地了解和掌握食品化学的基础知识、方法与技巧。	40
7	专业基础综	要求对某一概念、	主要学习中式烹调	遵循理论与实践相统	120

合（职教高考）	<p>知识内容,能够准确再认、再现;在了解基础上,能够深刻领会相关知识、原理、方法,并藉此解释、分析现象, 辨明正误;要求能够灵活运用相关原理、法则和方法, 综合分析、 解决实际问题。</p>	<p>理论知识、烹饪营养知识、中式烹饪原料知识、果蔬雕及冷拼知识、烹饪化学知识等内容。</p>	<p>一、学习内容与工作内容相统一,采用多元化评价方式,结合课堂提问,学生作业、平时测验及考试情况,评定成绩。</p>
---------	--	---	---

（三）专业技能课程

应按国家技能人才培养标准的要求,准确描述各门课程的教学目标、教学内容、参考性学习任务 and 教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	基础雕刻（上）	能根据出品要求独立确定直刻、旋刻、戳、切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等工艺流程	食品雕刻知识与方法	常用刀具的执刀方法包括手刀的执刀方法、戳刀的执刀方法、球形刀的执刀方法。果蔬雕刻的基本刀法包括削、旋、切、刻、戳等。	学生根据任务情境中的要求,选用常见果蔬雕刻装饰原料,使用直刻、旋刻、戳、切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等技法进行花卉和蔬果盘饰制作,成品达到刀工整齐,无伤瓣、掉瓣;色泽艳丽,装盘整洁美观、构图合理,符合食品卫生要求的出餐标准。	80
2	基础雕刻（下）	能使用直刀、削刀、刻刀、旋刀、戳刀等刀法和手法进行简易和整雕花卉的雕刻	食品雕刻技艺	1. 直刻法花卉雕刻,如菊花葱、四角花、蔷薇花等 2. 旋刻法花卉雕刻,如三瓣月季、五瓣月季等	制作果蔬类雕刻,要求雕刻成品形态美观,层次清晰,比例得当,结构合理,与主题创意相符,立体感强。	80
3	基础冷拼（上）	能进行单拼、双拼、什锦拼的色彩	冷菜拼摆知识与方法	1. 一般冷拼 2. 什锦冷拼	冷菜制作的装盘手法一般运用的有排、	80

		搭配和图案设计		3. 花色冷拼	堆、叠、围、摆、覆等手法认知与操作。	
4	基础冷拼（下）	能使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法使用两、三种原料进行直线、斜线、叶形等造型的拼盘制作	冷拼制作技艺	1. 多碟组合花拼 2. 大型花色造型拼盘	按照工作计划和菜肴成品标准,使用三种以上原料进行什锦拼菜肴制作,盛装点缀后交付。	80
5	基础雕刻与菜肴装饰	能使用目视、触感等方法对花卉造型、比例和装饰形态、颜色搭配、表现形式等特征和颜色搭配进行检查,并按照原料加工标准对成品进行检测	冷菜、冷拼与食品雕刻方法	1. 切削、切刻类果蔬盘饰制作,如洋葱荷花、吉庆块等 2. 大型果蔬雕	雕刻与菜肴装饰的艺术形式美的法则、美化方式、色彩搭配等,雕刻与菜肴装饰图案变化的题材、分类、制作步骤、美化与运用等	80
6	基础水调面胚品种制作	了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识,学习面点制作原料选择、面团、馅心、成形、熟制等工艺流程。	中式面点的基础知识,如:面粉的辨别与选择;中式面点基本功的学习,如和面、下剂、擀皮、熟制等,并完成相应产品的制作。	通过实际操作,能够独立完成下剂、擀皮、制馅、包饺子、花卷、馒头、包子、麻球等中式面点产品。	六大面团的学习:水调面制品制作、膨松面制品制作、层酥面制品制作、米制品制作、杂粮品种制作、其他面坯品种制作。教学中必须理论联系实际,通过理论教学和操作示范,要求学员既懂得面点制作的基本理论,又要学会操作,掌握面点代表品种的制作技术。	80
7	基础蓬松面胚品种制作	主要使学生掌握烹饪糕点原料知识、糕点工艺美术等知识	主要使学生掌握烹饪糕点原料知识、糕点工艺美术等知识采用的加工手法等操作,通过使用学过的知识来加强对理论知识的理解,从而更好的运用到面包	面包制作的原料、手法、馅料、常见的面包种类:甜面包、欧包、硬质面包等。	通过基础甜面包的学习,延伸学习各种造型面包、欧包等。运用烹饪糕点原料知识、糕点工艺美术等知识。	80

			制作当中。			
5	茶艺基础与操作	通过茶艺基础操作，使学生掌握六大类茶叶基础知识，具备冲泡不同茶叶的操作能力。	<ol style="list-style-type: none"> 1.茶艺概况 2.茶艺基本技法 3.绿茶 4.红茶 5.藏茶 6.乌龙茶 7.黄茶与白茶 8.花茶茶艺 9.茶事服务程序 	<ol style="list-style-type: none"> ①茶艺概况 ②茶艺基本技法 ③绿茶 ④红茶 ⑤藏茶 ⑥乌龙茶 ⑦黄茶与白茶 ⑧花茶茶艺 ⑨茶事服务程序 	在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就动机。	80
2	西式烹调工艺（上）	<p>坚持立德树人，面向中高档餐饮企业、高星级酒店西餐厅、咖啡厅等。</p> <p>培养从事西式烹调、西式面点等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西餐烹饪基础 2. 西餐冷菜制作 3. 西餐热菜制作 	主要讲授西式烹调过程中各种原料加工、烹调的技巧，亲身实践操作各种原料，对学生在今后的西式烹饪加工中能有一定的帮助与启发，掌握熟练的烹调技术，有利于学生今后自主创业和找到合适的工作。	学习西餐基础和基本西餐制品。如意面、薯条、披萨、汉堡等的制作。运用西式烹调过程中各种原料加工、烹调的技巧。	80
3	西式烹调工艺（下）	<p>坚持立德树人，面向中高档餐饮企业、高星级酒店西餐厅、咖啡厅等。</p> <p>培养从事西式烹调、西式面点等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西餐热菜烹饪基础 2. 西餐头盘冷菜制作 3. 西餐复合热菜制作计 	主要讲授西式烹调过程中各种原料加工、烹调的技巧，亲身实践操作各种原料，对学生在今后的西式烹饪加工中能有一定的帮助与启发，掌握熟练的烹调技术，有利于学生今后自主创业和找到合适的工作。	学习西餐基础和基本西餐制品。如牛扒、鸡排、猪扒、羊排等菜品的制作。运用西式烹调过程中各种原料加工、烹调的技巧。	80

(四) 工学一体化课程

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	烹饪原料加工（上）	熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工等的各类操作技法。	1. 烹饪原料加工的工具、设备及运用 2. 植物性原料加工	1. 刀具保养 2. 大花刀头 3. 水发工艺 4. 油发工艺 5. 碱发工艺	对烹饪原料进行摘洗、宰杀、整理、切割、涨发等初加工处理，清除不符合食用要求 或对人体有害的部位，并按照烹调要求使用直刀、平刀、刮刀等刀法加工成块、丁、片、条、丝等形状，以及分档取料、菜肴组配	80
2	烹饪原料加工（下）	熟练掌握鲜活原料整料去骨、刀工和热菜配菜等的各类操作技法。	1. 动物性原料加工 2. 高档干货原料涨发工艺	1. 家禽内脏的加工方法； 2. 鱼类的初加工方法； 3. 整料出骨 4. 直刀、平刀、斜刀法。	根据加工要求进行摘洗、宰杀、整理、切割、涨发等处理后，并进行分档取料、整料出骨。运用直刀、平刀、刮刀等方法完成块、段、片、条、丝、粒的加工。	80
3	基础热菜制作（上）	经过加工和切配成形的常见动植物烹饪原料，通过炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法进行加热烹调 and 简单调味制成菜肴。	1. 原料加工方法：初加工、细加工、预熟处理等； 2. 烹饪方法：炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹饪方法；	1. 勾芡工艺 2. 火候控制 3. 油温控制	根据工艺流程对原料进行初加工、细加工并进行预熟处理；按照工艺流程使用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹饪方法制作菜肴	80
4	基础热菜制作（下）	经过加工和切配成形的常见动植物烹饪原料，运用堆、托、扣、浇、摆等盛装方法对	1. 调味方法：咸鲜、酸甜等味型的调制方法；腌渍、热渗、裹浇、	1. 上浆技法 2. 调味工艺 3. 勾芡工艺 4. 火候控制 5. 油温控制	能根据菜肴制作要求，对原料进行调浆、制糊、勾芡、挂糊和上浆等预熟处理 和预制加工，并调配咸鲜、酸甜等简单	80

		菜肴进行盛装及点缀制作出品。	跟碟等调味手法。 2. 装盘美化方法:堆、托、扣、浇、摆等装盘法。		味型。独立运用基础技法中的炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法制作菜肴。运用堆、托、扣、浇、摆等方法进行盛装及点缀并进行味型调制	
5	复杂热菜制作(上)	通过本课程学习,学生能胜任拌制、炆制、卤制、酱制、泡制、腌制菜肴等工作任务。	1. 原料初加工和细加工; 2. 使用煮制、焯水、腌制等方式进行熟制处理; 3. 使用拌、炆、卤、酱、泡、腌等技法进行加工; 4. 使用拌、淋、蘸等技调味。	1. 拌、炆、卤、酱、泡、腌等烹调方法。 2. 咸香、葱油、麻辣、红油、蒜泥、糖醋和姜汁等味汁调制方法。 3. 拌、淋、蘸调味方法;	按照出品要求将常见原料加工成片、丝、丁、块;使用咸、鲜、甜、酸、辣等常用调味料调制咸香、葱油、麻辣、红油、蒜泥、糖醋和姜汁等味汁;采用拌、淋、蘸等手法进行调味;按照拌、炆、卤、酱、泡、腌等工艺操作规程进行加工。	80
6	复杂热菜制作(下)	通过本课程学习,学生能胜任单拼、双拼、什锦拼盘制作等工作任务。	1. 使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法制成单拼、双拼或什锦拼。 2. 装盘装饰点缀成品并装盘。	1. 排、堆、叠、围、摆、覆等拼摆手法; 2. 单拼、双拼和什锦拼制作方法。	使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法使用两、三种原料进行直线、斜线、叶形等造型的拼盘制作。	80
7	特色热菜制作	学习完本课程后,学生应当能够胜任鲜汤、爆制、扒制、塌制、煨制、贴制、拔丝、蜜汁等菜肴的制作	1. 特色热菜调和工艺的认知与操作菜肴色香味质概念等知识;特色热菜调色、调味、调香、调质等工艺方法、调制原理、技术	1. 进行初加工、细加工和预熟处理; 2. 使用爆、扒、塌、煨、贴、拔丝、蜜汁等烹调方法进行	按照工艺流程制作菜肴,进行复杂味型的调制。根据餐品质量要求和客人个性化,按照爆、扒、塌、煨、贴、拔丝、蜜汁等烹调方法的工艺流程进行烹制,并进行装饰点缀后出品。	80

			关键等； 保色、润色等 调色方法；封 闭、烟熏等调 香方法；热 渗、裹浇等调 味方法；致 嫩、增稠等调 质方法。 2. 特色热菜 烹调方法的 认知与操作 爆、扒、塌、 煨、贴、拔丝、 蜜汁等烹调 技法的概念、 工艺流程、操 作关键及典 型代表菜 品的原料配 备、加工工 艺、成菜特 点及操作关 键等	菜肴制作。 3. 装饰点缀 成品。	
--	--	--	--	-------------------------	--

(五) 综合技能训练及考证

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习 任务	教学要求	参考 学时
1	职业资格 鉴定（中 式烹调师 四级）	掌握动物性原料 出骨方法，腌腊 制品初加工方 法，刀工美化技 法、中式菜肴制 作要求。	①原料初加工 ②原料分档与 切配 ③原料预制加 工 ④菜肴制作	①动物性原 料品质鉴别 及加工 ②干货原料 鉴别和加工 ③家畜类原 料分割、取 料.....	教学的选择应遵循职业 教育的特点和学生学 习认知的规律，兼顾可 操作性和学生层次， 在教学顺序安排上应 从简单到复杂、由单 项到综合，先行后知、 由浅入深、循序渐进。	80

(六) 岗位实习

岗位实习是工学结合人才培养模式的一个重要环节，要求学生在企业生产一线上岗工作，全面了解和掌握所学专业在实际生产中

的应用，提高岗位技能，了解自己未来的发展方向，为正式就业打下基础。

岗位实习时间安排：

实习阶段	实习目的	实习内容	实习要求	课时
认识实习	初步认识餐厅各岗位的功能和作用，尝试做一些简单的岗位工作，学以致用。	职业素养； 服务礼仪与沟通； 酒店服务与接待。	严格遵守企业的规章制度，转变心态，融入企业文化；多沟通交流、礼貌待人；不得无故缺席，坚持到底。	40
岗位实习	通过在校外岗位实习，巩固所学基本技能、菜肴品种、面点品种，学习企业厨师烹饪技术，补充学校教学不足，对校内所学技术在企业综合应用，全面检验自己对所学技术掌握程度。	职业素养； 服务礼仪与沟通； 酒店服务与接待； 刀工（1）——初加工： 摘菜、洗涤；涨发、水发；水台等 刀工（2）——配菜拼摆和雕刻 勺工——前翻 菜肴品种、面点品种	要求学生严格遵守企业规章制度，按照烹饪操作规程进行操作，虚心向企业厨师学习，仍然以基本功学习为主，逐渐深入菜肴品种的学习，能够综合所学技术在实际生产中的应用。	760

细化校外实习的管理模式：一个要求，双元制指导，三项任务，四项考核内容的综合考核：

一个要求就是在岗位实习期间，严格按照企业员工的要求进行管理，包括考勤、纪律、工作成效等；

双元制指导是指学生实习企业的兼职教师业务指导和学校教师的责任指导相结合；

三项任务是指学生在校外实习期间必须：及时记录工作任务和体

会，完成工作日记；每一阶段进行实习的回顾和总结，撰写总结报告；在实习期间通过参与企业的实践活动，巩固理论知识，提高操作技能；

四项考核包括：专业教师对学生工作日记完成质量的评价，占20%；专业教师对实习总结的评价，占20%；兼职教师对学生的评价，占40%；专业教师对学生实习工作状况的评价，占20%。

实习学生在校外实习期间接受学院和企业的双重管理，校企双方要加强对学生实习过程的指导和考核，由校内指导教师和校外指导教师共同评定校外实习学生的综合实习成绩。校外指导教师按《校外指导教师月度评价表》评定学生实习成绩；校内指导教师收阅《岗位实习手册》，结合《校内指导教师联系学生记录及月度评价表》和巡视情况综合评定学生实习成绩。

校外实习成绩评定办法

1. 校外实习成绩=校内指导教师评定成绩×30%+校外指导教师评定成绩×70%；

2. 校内指导教师评定成绩、校外指导教师评定成绩取月评价成绩的平均值。

3. 校外实习成绩评定采用五级制，90分~100分为优秀，80分~89分为良好，70分~79分为中等，60分~69分为合格，60分以下为不合格。

学生校外实习完成后，成绩合格者才能获得相应学分；无故不参加校外实习或实习成绩评定不合格的学生跟随下一个年级参加重修，补足相应学分；因生病或不可抗拒的自然因素等原因不能参加校外实

习的学生，必须申请缓修或免修，经所在系部同意，报教务处审核备案。

实习过程中，除每周在系统中完成实习周记外，每人应提交实习月报表。实习结束时，每人要提交总的实习报告。

实习月报表、总实习报告应包括下列内容：

- 1、对各类企业实习的全过程及作业顺序的描述；
- 2、对所参加的实习项目和内容的描述，以及必要的数据、图表、计算方法、工作步骤和流程示意图等；
- 4、主要实习收获、体会或见解以及对实习组织与实施的建议。
- 5、实习报告要求文字简练、条理清楚、概念明确、数据无误、结论正确。

七、教学进程总体安排

(以表格形式列出本专业各门课程名称、课程性质、学期课程安排、学时分配等内容。)

烹饪（中式烹调）3年制中级工专业指导性教学计划表

序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
一	公共基础课								
1	思想政治 中国特色社会主义	40	40						考试
2	思想政治 心理健康与职业生涯规划	40		40					考试
3	思想政治 哲学与人生	40			40				考试
4	思想政治 职业道德与法治	40				40			考试
5	语文（基础模块上）	80	80						考试
6	语文（基础模块下）	80		80					考试

7	语文（职业模块）	40			40				考试
8	中国历史	40	40						考试
9	世界历史	40		40					考试
10	数学 1	40			40				考查
11	数学 2	40				40			考查
12	英语 1	40			40				考查
13	英语 2	40				40			考查
14	数字技术应用	80	80						考试
15	体育与健康	160	40	40	40	40			考查
16	美育	40		40					考查
17	劳动教育（1周*40课时）	40	40						考查
18	通用职业素质 1	40			40				考查
19	通用职业素质 2	40				40			考查
20	国防安全教育（1周*40课时）	40	40						考查
21	语文（职教高考复习）	80						80	
22	数学（职教高考复习）	80						80	
23	英语（职教高考复习）	80						80	
24	职业能力测试（职教高考）	120						120	
二	专业基础课								
1	专业基础综合（职教高考）	120						120	
2	中国烹饪概论	40	40						考试
3	食品卫生与安全	40		40					考试
4	餐饮成本核算	40		40					考试
5	烹饪营养学	40			40				考试
6	餐饮服务与管理	40				40			考试
7	食品化学	40			40				考查
三	专业技能课程								
1	基础雕刻（上）	80	80						考查
2	基础雕刻（下）	80		80					考查
3	基础冷拼（上）	80			80				考查
4	基础冷拼（下）	80				80			考查
5	基础雕刻与菜肴装饰	80						80	考查
6	基础水调面胚品种制作	80			80				考查
7	基础蓬松面胚品种制作	80				80			考查

8	茶艺基础与操作	80					80	考查	
9	西式烹调工艺（上）	80			80			考查	
10	西式烹调工艺（下）	80				80		考查	
四	工学一体化课程								
1	烹饪原料加工（上）	80	80					考试	
2	烹饪原料加工（下）	80		80				考试	
3	基础热菜制作（上）	80	80					考试	
4	基础热菜制作（下）	80		80				考试	
5	复杂热菜制作（上）	80			80			考试	
6	复杂热菜制作（下）	80				80		考试	
7	特色热菜制作	80					80	考试	
四	综合技能训练及考证								
1	职业资格鉴定（中式烹调师四级）	80					80	考证	
五	岗位实习								
1	认知实习	40					40	考查	
2	岗位实习	760					760	考查	
周课时数			32	32	32	28	40	36	
备注							总课时：	4000	

说明：

1. 各学校可根据教学条件适当调整每门课程的课时及细化每学期的课时安排,也可将一门课程分解到不同学期内执行。

2. 思想政治、语文、历史、数学、英语、数字技术应用、美育、劳动教育课、通用职业素质、国防安全教育、物理、化学等公共课按照部颁《技工院校公共基础课程方案》（2024年）开设。

3. 专业基础课可穿插在工学一体化课程之间开设,也可根据工学一体化课程实施的需要分解融入到具体的工学一体化课程中。

4. 原则上每周工学一体化课程的课时安排为20个课时,其余时间由学校根据专业的整体要求,补充安排其他课程。

5. 本专业进行职业技能等级鉴定考试,可根据具体情况增加鉴定训练时间。

八、实施保障

(一)培养模式

烹饪（中式烹饪）专业人才培养体制：成立专业建设委员会，委员会由行业企业专家、课程专家、骨干教师组成，指导专业建设，推动专业的校企合作、产教融合工作深入开展，校企在师资人力、设备、场地、生产经营、宣传等方面资源共享、互利共赢，引领培养模式改革，通过对餐饮企业岗位工作进行调研分析，将岗位工作能力转化为学习领域，构建适应企业岗位技能的课程体系，构建“能力培养与工作实践对接合一、工学结合、顶岗实习”的技能人才培养模式。中级技能阶段的人才培养宜采用“学校为主，企业为辅”的校企合作人才培养模式。企业通过落实“企业参观考察、岗位群与职业发展通道专题讲座、企业技能比武观摩”等活动，以及学校“模拟企业的工作情境组织实施烹饪原料加工、基础热菜制作、复杂热菜制作、基础雕刻与菜肴装饰”等一体化课程教学，激发学生职业兴趣，培养学生技能操作的规范和熟练度，促进其职业素质的养成、职业责任感的建立和对中华饮食文化的自信和热爱。

专业人才培养运行机制：在专业建设委员会指导下开展工作，开展校企合作，共建设校内实训、校外实习基地、教学内容、课程体系、兼职师资队伍、场地、教学质量评估、实习就业等方面参与人才培养过程，专业教师团队经常到企业调研学习，为培养企业需要的人才打

下坚实的基础。以学校为主体的校企合作人才培养运行机制，应在招生就业、人才培养、人才评价、师资队伍组建和场地设备等方面以“学校为主，企业为辅”；反之，则是以“企业为主体”的引企入校、跟岗实习、企业新型学徒制等机制

(二) 师资队伍

1. 专任教师要求

(1) 具备烹饪（中式烹调）专业或相关专业工作经历，大学本科及以上学历，具有教师资格证书；

(2) 专任教师中“双师”素质教师比例不低于 70%；

(3) 具备本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称；

(4) 具备开发职业课程、组织与实施教学的能力；

(5) 具备指导学生生产性实训、技能大赛的能力；

(6) 专业教师每年到现场实践锻炼应不少于一个月。

2. 兼职教师要求

(1) 烹饪（中式烹调）相关企业的能工巧匠或技术能手，技师从事相关专业工作 3 年以上；

(2) 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；

(3) 具备一定的组织与实施教学的能力；

(4) 身体健康，热心教育事业，责任心强。

3. 专业师生比：教师与学生的比例小于 1:20。

4. 一体化教师符合《一体化教师标准》的要求。

(三) 场地设施设备

1. 校内实训室

为满足人才培养方案中的课程实验、技能实训要求，院校需建设一定数量和规格的校内演练实训室，不少于 150 人同时实训，设立如下实训室：

- (1) 雕刻实训室
- (2) 中餐热菜实训室
- (3) 西餐热菜实训室
- (4) 茶艺实训室
- (5) 面点基础技能实训室

实训室设备配置表

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量(台套)	
1	雕刻实训室	工作台	30	满足学生刀工、拼盘和雕刻的练习。
		雕刻刀	120	
		切片刀	60	
		砧板	60	
		星盆	10	
		凳子	60	
2	中餐热菜实训室	双头炒炉	30	学生在有一定的操作基础后，进一步学习热菜制作、调味工艺等实际操作训练的必备场所。
		六头煲仔炉	2	
		工作台	30	
		星盆	12	
		抽风柜	1	
3	西餐热菜实训室	六头煲仔炉	3	培训学生西式餐饮刀工切配，沙司调制，汤类制作，菜肴制作的场所。
		炸炉	2	
		工作台	12	
		星盆	6	
		扒炉	12	
		炉台	12	
4	茶艺实训室	茶具	30	培训学生丰富的传统茶文化及美学知
		茶桌椅	30	

		茶盘	30	识, 掌握茶艺表演、品茶技能, 适应餐饮多文化服务格局。
		茶叶柜	1	
5	面点基础技能实训室	空调	2	熟悉面点制作的基本内容和操作环境; 学会面点技能操作; 了解面点基本设备的安全使用; 掌握面点代表品种的制作技术。
		多媒体液晶触摸一体机	1	
		不锈钢面粉台	8	
		发酵箱	1	
		和面机	1	
		打蛋机	2	
		双星工作台	4	

注:应从满足本专业教学要求进行配置, 不能从学校目前现有条件来填写。

2. 校外实习基地

- (1) 具有足够数量的校外实训基地;
- (2) 校外顶岗实习基地应具备相应的实习条件, 足够容纳学生, 并为学生提供食宿及发放补助;
- (3) 配备具有丰富实践经验的顶岗实习指导教师为主、校内指导教师为辅, 通过在生产、经营、管理一线顶岗实践组织教学。

(四) 教学资源

本专业教学资源应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置, 突出对学生职业能力的训练, 理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行教学, 采用工作页、教材、图书、多媒体、智能资源库、智能化软件设备等材料设备以更好地实现教学目的。

选用教材一览表

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
1	公共基础课	中国特色社会主义	中国特色社会主义	中国劳动社会保障出版社	

2		心理健康与职业 生涯	心理健康与职业生 涯	中国劳动社会保障 出版社	
3		哲学与人生	哲学与人生	中国劳动社会保障 出版社	
4		职业道德与法治	职业道德与法治	中国劳动社会保障 出版社	
5		语文（基础模块 上、基础模块下、 职业模块）	语文	中国劳动社会保障 出版社	
7		历史	世界历史	中国劳动社会保障 出版社	
8		数学	数学上下册	中国劳动社会保障 出版社	
9		英语	新模式英语 1.2	中国劳动社会保障 出版社	
10		数字技术应用	计算机基础与应用	中国劳动社会保障 出版社	
1	专业基础课	中国烹饪概论	烹饪概论（第四版）	高等教育出版社	
2		食品卫生与安全	饮食营养与卫生 （第四版）	中国劳动社会保障 出版社	
3		餐饮成本核算	中国劳动社会保障出版社	中国劳动社会保障 出版社	
4		烹饪营养学	饮食营养与卫生 （第四版）	中国劳动社会保障 出版社	
5		餐饮服务与管理	餐饮业经营与管理 （第二版）	中国劳动社会保障 出版社	
6		化学	化学	中国劳动社会保障 出版社	
1	专业技能课	基础雕刻（上）	冷拼与食品雕刻 （第二版）	中国劳动社会保障 出版社	
2		基础雕刻（下）			
3		基础冷拼（上）			
4		基础冷拼（下）			
5		基础雕刻与菜肴 装饰	中式面点工艺实训 （广式面点）（第二版）	中国劳动社会保障 出版社	
6		基础水调面胚品 种制作			
7		基础蓬松面胚品 种制作			

8		茶艺基础与操作	茶艺与服务（第2版）	北京师范大学出版社	
9		西式烹调工艺（上）	西餐烹饪工艺实训	中国劳动社会保障出版社	
10		西式烹调工艺（下）			
1	工学一体化课程	烹饪原料加工（上）	烹饪原料与初加工技术	中国劳动社会保障出版社	
2		烹饪原料加工（下）			
3		基础热菜制作（上）	中式烹饪工艺实训（第二版） 中式烹饪工艺实训（第二版）	中国劳动社会保障出版社 中国劳动社会保障出版社	
4		基础热菜制作（下）			
5		复杂热菜制作（上）			
6		复杂热菜制作（下）			
7		特色热菜制作			

(五) 教学方法

打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式，转变为以工作任务为中心组织课程内容，运用“六步法”组织课堂教学，让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，构建相关理论知识，发展职业能力。

(六) 学习评价

教学评价主要通过学习通 APP 来进行评价过程数据的采集，主要由课前、课中、课后三部分的评价构成，评价环节全面，各项评价指标的评价主体和评价标准见下表：

课程教学评价指标			
评价构成	评价要素	评价主体	评价标准
课前	课前测试（10%）	学习通	系统评价

	资源浏览（10%）	学习通、QQ 群	系统评价
课中	课堂考勤（10%）	学习通	系统评价
	课堂活动（30%） （讨论、角色扮演、小组分工、回答问题、参与答疑、发表评论）	任务计划、学生自评、小组互评、专家点评、教师评价	依据企业标准和中式面点师职业资格鉴定评分标准
	课堂测试（10%）	学习通	系统评价
课后	拓展任务（10%） （实践操作、创新产品、课程反思）	教师评价	系统评价
	调查问卷（10%）	学习通	系统评价

评价标准来源于企业标准、中式烹调师职业资格等级考试评分标准

(七) 教学管理制度

本专业教学管理严格执行学院制订的各项质量管理制度。2006年学院根据国家重点技工学校质量管理标准，实施了质量管理体系，将教学管理等工作纳入质量管理体系监控范围，保障各项工作科学、规范、廉洁、高效。2007、2011年、2013年进行了修改完善，2019年在原质量管理体系基础上增加构建教学诊断与改进体系，在行政管理、教学管理等各方面共制订了包括《理论教学控制程序》、《实习教学控制程序》、《学籍管理》、《职业技能培训鉴定管理控制程序》、《校企合作管理控制程序》等33个质量体系程序文件及34个质量体系作业文件，规范各项工作程序，加强了全员、全过程管理，使管理工作得到更有效监控，实现教育教学质量的稳步持续提高。

(八) 质量管理

形成学院、教学系、专业负责人三级职责明确的教学管理机构。学校层面由教务处、督导室负责监督与指导，教学系层面有主管领导、系办主任进行管理与部署，专业层面有专业负责人具体实施。形成过程管理，在期初、期中、期末、考试、总结等环节实施抽查，确保教学正常运行。

九、毕业要求

（一）学习评价

对学生学习评价采用多元评价模式，建立“学校、企业、社会、家长、学生”共同参与的多元评价体系。学生综合成绩由考试成绩和平时成绩组成，一体化教学注重过程性考核评价，综合成绩反映学生综合职业能力。多元评价体系的具体质量监控包括《学生考试成绩表》、《教师评学表》《学生评教表》《毕业生满意度调查表》《企业满意度调查表》《家长满意度调查表》等方面。

（二）毕业要求

1. 修完教学进程安排规定的理论课程和实践教学环节，并经考核合格；
2. 获得本《人才培养方案》规定的职业技能资格等级证书；
3. 取得本《人才培养方案》规定的课外实践活动要求的学分；
4. 无学生管理、学籍管理等规章制度中规定不准予毕业的相关记录。