

# 河池市宜州区职业教育中心

## 中餐烹饪专业人才培养方案

2023年8月修改版

### 一、专业信息

1、专业名称（含专业代码）：

中餐烹饪（740201）

2、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

3、基本学

就业班 3 年 升大专班：2+3 年 升本班：3 年

### 二、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

班别	培养方式
升学班	学好升入高职、职业本科衔接的烹饪、食品加工的基本知识和技能，为升入高等职业院校打好基础。
就业班	本专业主要面向企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮服务业

#### （二）培养规格

班别	培养方式
升学班	“2+3”培养方式即前两年在中职学习，后三年进入高职学习培养方式

就业班	企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮企业人才培养
-----	------------------------

## （一）就业班职业面向

本专业主要面向企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮服务业等工作，培养从事中式烹饪、中式面点、食品加工等工作。

序号	对应职业（岗位）	职业资格技能等级证书	专业（技能）方向
1	企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮企业	中式烹调师（中级）1+X 热菜烹饪职业资格证书	企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮服务业
2	企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮企业	中式面点师（中级）1+X 面点制作职业资格证书	企事业单位食堂、宾馆、酒店等餐饮服务业

## （二）毕业生应具备的职业素养和技能

本专业毕业生应具有以下职业素养（综合素质、职业能力）：

### 1. 综合素质

- (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. 职业能力（职业能力分析见附录 2）

### （1）行业通用能力：

- 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。

### （2）职业特定能力：

①中餐烹调：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中餐面点：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）跨行业职业能力：

- ①具有适应岗位变化的能力。
- ②具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- ③具有创新和创业的基础能力。

### 三、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。

公共基础课包括德育课、语文、数学、英语、体育、以及计算机应用等基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

#### 1. 就业班课程（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	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并注重培养学生树立正确的职业观念和职业理想，形成关注自己的职业生涯规划及未来职业发展的态度等在本专业中的应用能力。	200
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重培养学生学习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、口语交际能力以及继续学习等在本专业中的应用能力。	200
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生能运用数学知识计算分析工程造价工作中的一般问题等在本专业中的应用能	200

		力。	
4	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重培养学生具有应用计算机学习的能力，达到会操作、会应用软件、会上网、会用计算机收集与处理信息等在本专业中的应用能力。	200
5	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并注重培养学生体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体质素质、提高综合职业能力，学习与职业相关的健康保健知识等在本专业中的应用能力。	200
合计			1000

## 2. 升学班课程（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	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并注重培养学生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等在本专业中的应用能力。	400
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重培养学生学习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、口语交际能力以及继续学习等在本专业中的应用能力。	400
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生能运用数学知识计算分析工程造价工作中的一般问题等在本专业中的应用能力。	400
4	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重培养学生具有应用计算机学习的能力，达到会操作、会应用软件、会上网、会用计算机收集与处理信息等在本专业中的应用能力。	400
5	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并注重培养学生体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体质素质、提高综合职业能力，学习与职业相关的健康保健知识等在本专业中的应用能力。	200

6	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重培养学生能用英语进行一般的日常会话，能借助工具查阅和翻译本专业英文资料等在本专业中的应用能力。	400
合计			2200

### 3. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	就业班参考学时	升学班参考学时
1	中餐烹调技术	了解烹饪原料的初步热处理技术，及火候；调味技术；制汤技术；上浆、挂糊、勾芡技术；热菜的烹调方法；热菜装盘；	80	60
2	中餐面点技术	了解面点制作基础知识；水调面团品种制作；膨松面团品种制作；油酥面团品种制作；米粉面团品种制作；其它面团品种制作。	80	60
3	冷菜与食品造型技术	了解冷菜制作基础知识；冷菜制作技术；菜肴的盘饰与果盘的制作技术；果蔬雕刻技术	80	60
6	烹饪基本功	了解原料切配技术；鲜活烹饪原料的初步加工；分档及整料去骨；干货原料初步加工；热菜的配菜；勺功基础。	80	60
合计			480	360

### 4. 专业方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	就业班参考学时	升学班参考学时
1	烹饪工艺美术	了解色彩基础；烹饪造型图案；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。	40	20
2	烹饪原料知识	了解各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法；动物保护常识。	40	20
3	烹饪概论	了解中国烹饪简史；中国烹饪原理与技术规范；中国菜品；中国筵宴；中国烹饪风味流派；中国饮食民俗；中国饮食文化；中国当代餐饮市场。	40	20
4	食品安全知识	了解食品安全基础知识；各类烹饪原料的安全鉴定；预防食物中毒及常见饮食疾病；食品安全管理；食品安全规范操作。	40	20
5	西餐面点技术	了解西点制作基础知识；面包制作；蛋糕	40	20

		制作；饼干、曲奇的制作；泡芙的制作；裱花蛋糕制作。		
6	现代餐饮管理	了解现代餐饮经营管理基础知识；厨政管理；餐饮产品的全面质量管理；餐饮成本控制与核算；餐饮销售管理；餐饮服务管理。	40	20
合计			240	120

## (2) 职业资格证书考核

序号	课程名称	主要教学内容和要求	就业班参考学时	升学班参考学时
1	营养配餐技术	能掌握配餐原理；食谱的概述；营养成分计算法及应用；食品交换法；能说出平衡膳食的设计原则；熟悉食谱编制的原则；掌握食谱编制的方法；	40	20
2	中式烹调师训练与考级	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	120	60
3	中式面点师训练与考级	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	120	60
合计			280	160

## 5. 顶岗实习

顶岗实习是学校培养方案和教学计划的重要组成部分，是实践教学的重要环节，是实现课堂教学和社会实践相结合的重要途径，也是学生从学校走向社会的一个不可或缺的过渡阶段。本专业第六学期选择专业岗位进行18周共540学时的顶岗实习。实现“毕业即就业、上岗即能用”的教学目的。学生进行顶岗实习时学校要与顶岗实习单位签订相关协议、购买安全保险，并实施有效的监督、检查。实习单位为

学生提供的岗位与学生所学专业应一致，使学生在实践中学习和掌握有关技术、工作岗位所必需的岗位能力和综合技能，以及适应现场的工作环境、工作对象和与合作伙伴共同协作的训练。通过这些实践教学环节的实施，达到毕业生“零距离”培养目的。

顶岗实习期间，学生必须服从实习指导教师的指导，完成规定的实习内容。顶岗实习期间，学生须严格遵守毕业顶岗实习单位的各项规章制度、操作规程、劳动纪律和保密要求，严格请假制度，不准擅自离开实习单位或无故缺勤。顶岗实习期间，学生要写实习笔记，实习完毕后，学生要写出个人实习总结。实习结束时，实习单位要根据实习生的工作态度、工作绩效、专业技能、组织纪律、团队合作、学习钻研等六个方面的行为表现，对每一位实习生做出评价，在实习考核表上签署意见。实习单位评价不合格的学生视为实习不合格。实习指导教师根据学生的实习表现和实习日记、实习总结的质量评定实习成绩，签署意见。在实习结束后一周内，开好实习总结会；两周内，写出实习总结，上报学校。

## **6、积极推行 2+3 专业对口升学考试政策，鼓励学生往升学方面发展。**

(1)转变经济发展方式赋予职业教育新使命。“十二五”时期国家以科学发展为主题，以加快转变经济发展方式为主线，把经济结构战略性调整作为主攻方向，促进经济长期平



稳较快发展和社会和谐稳定。 要求职业教育加快改革与发展提升服务能力，承担起时代赋予的历史新使命。

(2)发展现代产业体系赋予职业教育新任务。“十二五”时期，加快发展现代农业，提高制造业核心竞争力，推动服务业大发展，建设现代产业体系，迫切需要加快建设现代职业教育体系，系统培养数以亿计的适应现代产业发展要求的高素质技能型人才，为现代产业体系建设提供强有力的人才支撑。

(3) 构建终身教育体系赋予职业教育新内涵。把保障和改善民生作为加快转变经济发展方式的根本出发点和落脚点，把促进就业放在经济社会发展的优先位置，构建灵活开放的终身教育体系，努力做到学历教育 and 非学历教育协调发展，职业教育和普通教育相互沟通、职前教育和职后教育有效衔接，为形成学习型社会奠定坚实基础，要求必须把职业教育摆在更加突出的位置，充分发挥职业教育面向人人、服务区域、促进就业、改善民生的功能和独特优势，满足社会成员多样化学习和人的全面发展需要。

(4) 建设现代职业教育体系赋予职业教育新要求。当前职业教育仍然是我国教育事业的薄弱环节，中等和高等职业教育在专业、课程与教材体系，教学与考试评价等方面仍然存在脱节、断层或重复现象，职业教育整体吸引力不强，

与加强技能型人才系统培养的要求尚有较大差距。教育规划纲要明确将中等和高等职业教育协调发展作为建设现代职业教育体系的重要任务。这是构建现代职业教育体系，增强职业教育支撑产业发展的能力，实现职业教育科学发展的关键所在为此，迫切需要更新观念、明确定位、突出特色、提高水平，促进中等和高等职业教育协调发展。

## 四、教学进程总安排

### (一) 升学班

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配					
				1	2	3	....	....	20
公共基础课	职业道德与法律	6	400	4	4	4	4	4	4
	语文	6	400	4	4	4	4	4	4
	数学	6	400	4	4	4	4	4	4
	英语	6	400	4	4	4	4	4	4
	计算机应用基础	6	400	4	4	4	4	4	4
	体育与健康	4	200	2	2	2	2	2	2
专业技能课	中餐烹调技术	12	40	2	2	2	2	2	2
	中式面点技术	12	40	2	2	2	2	2	2
	冷菜与食品雕刻技术	12	40	2	2	2	2	2	2
	小计	76	2320	32	32	32	32	32	32
	烹饪基本功	10	40	2	2	2	2	2	2
	烹饪工艺美术	10	40	2	2	2	2	2	2
	烹饪原料知识	10	40	2	2	2	2	2	2
	小计	30	120	6	6	6	6	6	6
	烹饪概论	10	40	2	2	2	2	2	2
	烹饪安全知识	10	40	2	2	2	2	2	2
营养与卫生	10	40	2	2	2	2	2	2	

虫害防治方向	小计	30	120	6	6	6	6	6	6
	综合实训	18	49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
	顶岗实习	30	40						16周
军训、入学教育、社会实践、毕业教育		7	49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
复习考试			49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
合计		191	2867	20/周	20/周	20/周	20/周	20/周	20/周

## (二) 教学进程总安排 (就业班)

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配						
				1	2	3	...	...	20	
公共基础课	职业生涯规划	6	200	2	2	2	2	2	2	
	语文	6	200	2	2	2	2	2	2	
	数学	6	200	2	2	2	2	2	2	
	计算机应用基础	4	200	2	2	2	2	2	2	
	体育与健康	6	200	2	2	2	2	2	2	
专业核心课	中餐烹调技术	12	80	4	4	4	4	4	4	
	中式面点技术	12	80	4	4	4	4	4	4	
	冷菜与食品雕刻技术	12	80	4	4	4	4	4	4	
	小计	64	1240	24	24	24	24	24	24	
	专业技能课	烹饪基本功	10	60	3	3	3	3	3	3
		烹饪工艺美术	10	60	3	3	3	3	3	3
		烹饪原料知识	10	60	3	3	3	3	3	3
		小计	30	180	9	9	9	9	9	9
	作物	烹饪概论	10	60	3	3	3	3	3	3
		烹饪安全知识	10	60	3	3	3	3	3	3

病虫害防治方向	营养与卫生	10	60	3	3	3	3	3	3
	小计	30	180	9	9	9	9	9	9
	综合实训	18	49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
	顶岗实习	30	40						24周
军训、入学教育、社会实践、毕业教育		7	49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
复习考试			49	1周	1周	1周	1周	1周	1周
合计		179	1787	20/周	20/周	20/周	20/周	20/周	20/周

## 五、实施保障

### (一) 师资条件

**校内专职教师要求:**主讲教师具备大学本科以上学历(含本科);应接受过职业教育教学方法论的培训,具有开发职业教育课程的能力;具有助理讲师以上职称。

**实训指导教师:**有中式烹调师、中西面点师(高级)以上以上资格,有丰富的企业实践生产经验。

**企业兼职教师要求:**企业兼职教师应具备大学专科以上学历,具有高等级技能证书,在相应的职业岗位上工作5年以上,具有丰富的从业业务经验和管理经验。

1. 专业教师应具有中等职业学校及以上学校的教师任职资格。

2. 以每年招生4个班为基数,本专业的专业教师不少于8人,教师与本专业学生数之比达1:20以上,具有中级专

业技术职务人数不低于 60%，具有高级专业技术职务人数不低于 20%，专业教师学历应达本科以上学历。

3. 本专业全部课程中的 80%以上授课任务由经过相关专业系统培训，且具有中级职称以上和一定实践经验的专职教师承担。

4. 根据专业教学需要，可聘请一定数量、相对稳定的行业、企业兼职教师，兼职教师应具有专科以上文化程度和中级以上职称，并从事与本专业相关的实践工作 5 年以上。

5. 兼职教师应占本校专职教师总数的 20%左右。

6. 每年至少有 50%的专业教师进行 1~2 个月的专业实践，“双师”型教师数应占专业教师总人数的 60%以上。

## (二) 实训条件（教学环境）

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

### (三) 教学资源

#### 1. 教学文件

学校有所在地省市及以上政府教育行政部门或相关部门认可的指导性教学文件。有完整的实施性教学方案、课程教学基本要求、本专业基本技能考核方案。

有中等职业教育国家规划教材的样本，并有稳定的供应渠道。教材要具备思想性、科学性、先进性及实用性，必要时可开发校本教材或地方性教材。有完善的专业教学管理制度。

2. 图书资料 专业图书资料基本上能满足师生借阅需要。在校图书馆藏书中，本专业图书 6000 册，期刊 15 种，与本专业直接相关的书籍和期刊杂志总数不低于 40 册/每位学生，并建有电子阅览室。

3. 在教学过程中有挂图、模型、教具、教学录像片等教学资源，帮助学生掌握基本知识、基本技能，了解作物生产技术专业的前沿科学与先进技术。

4. 注重实训指导教材的开发和应用。

5. 具有一定的投影仪、多媒体等现代化教学设备，计算机数量不少于 1 台/10 名学生，并配有必需的教学软件。

6. 注重视听光盘、多媒体仿真软件、多媒体课件等现代化教学资源的开发和利用，与真实的工作场景结合，丰富教学手段和方法，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时加强课程资源的开发，建立跨校的多媒体课程资源的数据库，努力实现多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

7. 积极开发和利用网络课程资源。充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，促使教学从单一媒体向多种媒体转变、教学活动从信息的单向传递向双向交换转变、学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

#### (四) 教学方法

在理论教学中，基于学情分析，倡导因材施教、按需施教，能依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，实行任务驱动、项目导向、理实一体等多种教学模式，灵活运用问题教学法、案例教学法、角色扮演法等多种教学方法，以达成预期教学目标。理论教学采取课堂讲授、讨论、专题讲座等多种形式，开发多媒体功能，运用图像、动画、视频等多媒体教学，起到助教和助学的的作用。

实践教学采用校内实训、现场观摩、顶岗实习等多种形式进行。并运用多种教学方法和手段，将理论知识与实际工作结合应用。

#### (五) 学习评价

作物生产技术所面向的工作岗位具有极强的实践性和应用性，理论与实践相结合是该专业基本的教学原则，实践教学是本专业主要的教学方法。因此，学习评价必须强调实践，突出实践，采用传统的评价方式为辅，实践教学评价方式为主的评价方法。

##### 1. 具体原则

- (1) 评教与评学相结合
- (2) 学校评价与企业、社会评价相结合
- (3) 将职业技能大赛的某些理念引入农艺专业学习评价体系



## 2. 具体方案

学习课程分为必修课程和选修课程。所有课程均参加考核。

必修课程分考试课和考查课，各门课程均按教学标准的要求进行考核。成绩采用百分制，未通过者可补考2次。

选修课成绩采用合格与不合格制，未通过者可补考1次。

## (六) 质量管理

1. 建立科学可行的教学质量评估体系与制度；完善教学质量检查、监控的督导机制；实行教师业务、学生学籍的网络化管理。

2. 建立健全与工学结合、校企合作、顶岗实习等教学模式相适应的学生安全、考勤管理制度和实践成绩评估体系。

## 七、毕业要求

要求学生需完成三年的修业年限，获得一项职业资格证书或1+X职业技能等级证书。在规定的学时以及顶岗实习时具备以下基本素质：具有科学的世界观、人生观和爱国主义、集体主义思想，具有良好的职业道德和较强的服务意识；掌握必需的文化基础知识、专业知识和熟练的职业技能；具有继续学习的能力和适应职业变化的能力；具有创新精神和立业创业能力。

## 八、其他

1. 对于在规定年限内难以达到毕业要求的学生,发给结业证书。学生可在结业后 2~3 年内,参加学校认可的培训和考核,成绩达到规定合格标准的,可换取毕业证书。

2. 积极推行 2+3 专业对口升学考试政策,鼓励学生往升学方面发展。