



陕西旅游职业中等专业学校
SHAANXI TOURISM VOCATIONAL SECONDARY SCHOOL

中餐烹饪专业人才培养方案

(2022年修订版)

陕西旅游职业中等专业学校教务处编制

二〇二二年八月

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制3年，修业年限为2-4年。

四、职业面向

表1：中餐烹饪专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业	主要职业类别（代码）	主要岗位类别	职业资格证书
旅游服务类 (13)	中餐烹饪与 营养膳食 (1307)	餐营业 (62)	中餐烹饪人员 (4-03-01) 营养配餐人员 (4-03-04) ¹	中式烹调师	中式烹调师（四级） 中式面点师（四级）
				中式面点师	
				营养配餐员	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业贯彻执行党的教育方针，坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促进就业为导向，面向饭店、餐馆、酒店等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

¹ 依据《中华人民共和国职业分类大典》(2018)。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 具备较高的思想道德素质：坚持党的路线，树立科学世界观、人生观、价值观，遵纪守法，有良好的道德品质和法制观念，爱岗敬业，事业心、责任感强；

(2) 具备较高的职业素质：自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度；

(3) 具备良好的专业素质：具备从事餐营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) 应用知识的能力：具有综合运用所掌握的理论知识和技能，能快速掌握餐饮工作所需的新知识、新技术、新方法、新工艺；

(5) 人文社会科学知识：具有通识性文学、哲学、思想道德、政治学、艺术、法学、心理学等方面的知识，具备良好的人际交往能力。

2. 知识

(1) 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识；

(2) 掌握从事本行业所必须的管理学、市场营销学等技术理论和管理理论，了解国家相关方针、政策与法规；

(3) 熟练掌握计算机基础知识；

(4) 掌握烹饪原料、酒店管理理论、烹饪基础、雕刻工艺学、烹调热菜、凉菜卤菜制作、食品营养与卫生等理论和基本知识；

(5) 具备对厨房管理基础知识。

3. 能力

- (1) 掌握有关中餐烹饪与营养膳食的基础知识;
- (2) 掌握面点相关基础知识;
- (3) 掌握营养配餐的基础知识;
- (4) 掌握餐饮管理的基础知识;
- (5) 掌握厨房设备管理知识;
- (6) 掌握企业管理层次的工作对接基础知识。

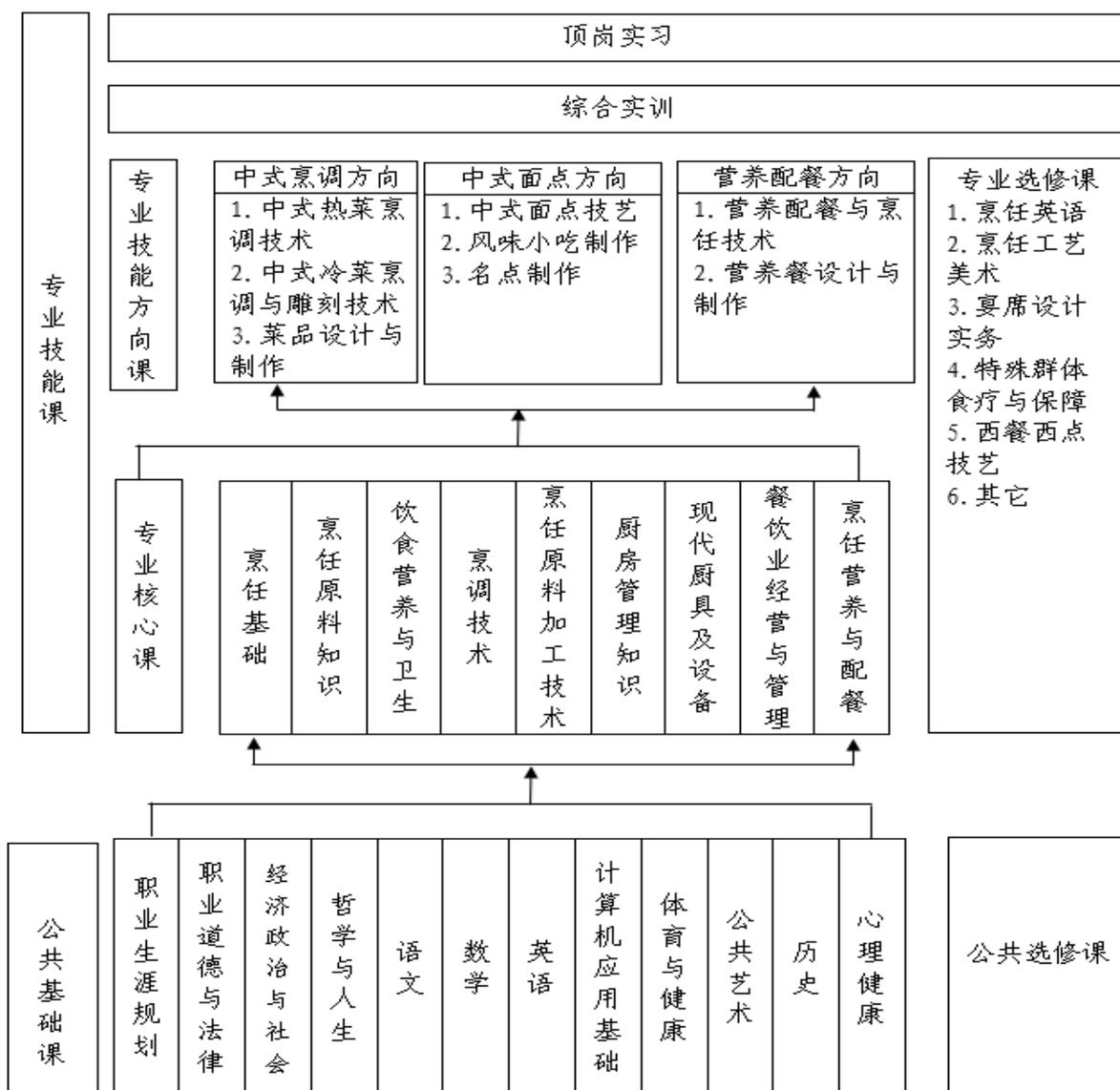
六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括思想政治课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业技能课、专业选修课、综合实训和顶岗实习等，其中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。

表 2: 中餐烹饪专业课程结构示意图



(一) 公共基础课程

公共基础课是为增长个人文化素养，树立职业道德，为专业学习奠定基础的文化基础课程，实现职业教育与终身学习对接。包括职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生、语文、数学、英语、体育与健康、计算机应用基础、公共艺术(音乐、美术)、职业素养、心理健康等 14 门基础课程，共 1044 学时。

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	根据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》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《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》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《中等职业学校数学教学大纲》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《中等职业学校数学英语大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
8	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，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
12	物理	依据《中等职业学校物理教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	45
13	化学	依据《中等职业学校化学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	45
14	职业素养	依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

15	劳动教育	依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
----	------	---------------------------------------	----

(二) 专业(技能)课程

专业(技能)课程,本模块课程分专业核心课程、专业技能课程、综合实训和顶岗实习。专业核心课程包括《烹饪基础》《烹饪原料知识》等6课程,专业技能课包含《中式热菜制作》《中式面点工艺与制作》等4门课程。

1. 专业核心课

专业核心课是本专业必修的专业基础课程,共计开设6门,总课时为504学时。

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。	36
2	烹饪工艺基础	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。	144
3	烹饪原料加工技术	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;能简单应用现代加工技术和设备。	54
4	食品安全与操作规范	熟悉食品安全常识,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。	54

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
5	烹饪营养与配餐	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,	54
6	餐饮企业经营与管理	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	72

2. 专业技能课

专业技能课为本专业面向岗位所必须的中式烹调、中式面点、食品雕刻等技能技术,该类课程的开设主要是为了培养学生的专业技能,为学生可持续发展提供支撑,本类课程总计 576 学时。

(1) 中式烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技艺	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准;掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领,调味、盛器与菜肴配合的原则,制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法;能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜	288
2	烹饪艺术与冷拼制作	了解烹饪艺术基础知识;掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能;能进行冷菜制作与卤水烹制。	216
3	菜品设计与制作	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。	72

(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，各种制宪方法，以及成型和熟制方法	72
2	风味小吃制作	了解风味小吃基本知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握陕西风味、四川风味、广东风味等风味小吃的制作方法	216
3	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	288

(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禁忌、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	216
3	营养餐设计与制作	了解中式宴席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作	288

3. 专业选修课

专业选修课程为专业技能方向的拓展课程，学生可以根据职业意向，选择2门课程进行职业方向拓展。

- (1) 烹饪英语
- (2) 烹饪工艺美术
- (3) 宴席设计实务
- (4) 特殊群体食疗与保障

- (5) 西餐面点技艺
- (6) 食品雕刻技艺实训
- (7) 其他

4. 综合实训

(1) 认知实习

为了让学生更多地了解中餐烹饪与营养膳食专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣。在一年级上学期组织学生到大中型餐饮企业、酒店等企业进行观岗实训，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，能较直观地了解烹饪相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

(2) 跟岗实训

为提升实训质量，提高学生实践动手能力，结合企业和岗位需求，在第 5 学期组织学生到企业进行跟岗实训，巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能。在综合实训中引入企业技能人才作为兼职教师，实训项目与企业岗位操作紧密结合，本校专业教师配合参与，以学生个人是否能独立完成各个实训项目为考核目标，使学生能够较快地掌握技能。

5. 顶岗实习

专业顶岗实习可在专业对口用人单位的基础岗位进行实习。通过岗位实习，使学生进一步巩固所学理论知识，使学生走向社会，接触本专业实际工作，接受企业指导教师的专业技能和专业理论指导。参加企业生产活动，在职业岗位环境和工作氛围中进行中餐烹饪和

酒店服务管理等基本作业项目的实训，培养吃苦耐劳的品质和良好的职业道德、职业素质；培养与人交流、沟通的能力，促进学生由学校人向社会人的转变。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 本专业教学时间按 40 周（含假期、复习考试等），教学进度建议按 36 周实施，周学时为 29 学时（不含班会课）；三年总学时数约 3138 学时，可根据实际情况自行确定课程开设顺序和周学时安排。

2. 公共基础课程学时约占 1044 学时，占总学时的 33.2%，专业技能课约占 1968 学时（专业核心课程 504 学时，技能方向课 576 学时，综合实训 288 学时，顶岗实习 600 学时），占总学时的 62.7%，专业选修课 72 学时，不占学时（采取 2 选 1，第 4 期选 1 门，第 5 期选 1 门）。

（二）教学进程安排

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	36	2					
	习近平新时代中国特色社会主义思想	2	36	2					
	职业道德与法律	2	36		2				
	经济政治与社会	2	36			2			
	哲学与人生	2	36				2		
	语文	11	198	4	4	3			
	数学	8	144	2	2	2	2		
	英语	6	108	2	2	2			
	计算机应用基础	6	108	2	2	2			
	体育与健康	4	72	2	2				
	公共艺术	2	36			2			

	历史	4	72		2	2			
	物理	2.5	45				3		
	化学	2.5	45				3		
	劳动教育	2	36			2			
	职业素质教育	2	36				2		
	公共基础课小计	60	1044						
专业 核心课	烹饪概论	2	36	2					
	烹饪原料知识	3	54	3					
	烹饪原料加工技术	3	54		3				
	面点技术	3	54		3				
	烹调技术	3	54			3			
	烹饪营养与配餐	3	54			3			
	饮食营养与卫生	3	54				3		
	厨房管理知识	2	36				2		
	现代厨具及设备	2	36				2		
	餐饮业运营与管理	4	72				4		
	小计	28	504						
专业 技能课	中餐烹 调方向	中式热菜烹调技艺	16	288	4	4	4	4	
		中式冷菜与雕刻技术	12	216	4	4	4		
		菜品设计与制作	4	72				4	
		小计	32	576					
	中餐面 点方向	中式面点技艺	4	72	4				
		风味小吃制作	12	216		4	4	4	
		名点制作	16	288	4	4	4	4	
		小计	32	576					
	营养配 餐方向	饮食保健基础	4	72	4				
		营养配餐与烹饪技术	12	216		4	4	4	
		营养配餐设计与制作	16	288	4	4	4	4	
		小计	32	576					
	综合实训		16	288	4	4	4	4	
顶岗实习		32	600					16 16	

	专业技能课小计	108	1968						
综合素质	军训及入学教育	2	36	√					
	公共选修课	4	72		√	√			
	毕业教育(含毕业综合能力测试)	1	18						√
	小计	7	236						
合计		170	3174						

说明：“√”表示建议相应课程开设的学期。

八、实施保障

(一) 师资队伍

本专业专任教师须具有专科以上学历，专业核心课教师必须取得中级工以上职业资格证书，具有1年以上企业实践经历；专业操作课教师须具有2年以上企业实践经历，能独立辅导学生参加市级，省级技能大赛。

专业教学团队对校内专业带头人、骨干教师、企业兼职教师的能力相关要求，其中：

(1) 专业带头人：辅导专业教师开展专业教学，培养中青年教师，辅导学生参加各类专业技能大赛。

(2) 骨干教师：专业基础课教师要求达到中级以上职称，高级工以上职业资格证书；专业操作课教师能独立辅导学生进行专业训练和实习实训。

(3) 兼职教师：专业基础课教师要求达到中级以上职称，高级工以上职业资格证书；专业操作课教师必须取得中师以上职业资格证书，并具有一定的专业教学能力。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实验实训室、校外实训实习基地和多功能教

室。

1. 多媒体教室

校内教学用教室应配备多媒体功能教室，主要设施设备及数量见下表：

序号	教室	主要设施设备	
		名称	数量
1	多媒体教室	触摸式多媒体教学一体机	1
2		电子白板	1
3		电子展台	1

2. 校内实训室

根据中餐烹饪专业人才培养目标的要求，遵循中职学生知识学习和技能掌握的规律，以学生职业能力的培养为主线，构建可以满足对学生进行岗位专项技能、岗位综合技能、岗位适应能力、职业创新能力和就业能力培养的实践教学平台。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	数量（台/套）	
1	中餐烹调实训室	中餐烹调演示室	不锈钢炉灶	1
			不锈钢工作台	1
			不锈钢双星盆台	1
			不锈钢烟罩	1
			调味车（全套）	1
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤烤箱	1
			消毒碟盘柜	1
			配套桌椅	40
			电化教育设备（示教台）	1
1	中餐烹调实训室	基本功	不锈钢工作台连单量盆	16
			排风及新风设备	1

			电化教育设备（示教台）	1
			砧板	40
			餐具、容器及用具	足量
			电子秤	2
			餐具容器存放器	1
			刀具存放柜	1
			磨刀石	16
			垃圾桶	1
			模拟灶台炉架	40
			双耳锅及手勺	40
		中餐实训室	不锈钢炉灶	8
			不锈钢工作台连下一层	8
			不锈钢双星盆台	10
			不锈钢烟罩	1
			调味车（全套）	8
			炊具	10
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤烤箱	1
			消毒碟盘柜	1
			垃圾桶	1
2	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1	
		不锈钢工作台连下一层	2	
		木质案板工作台	16	
		不锈钢双星盆台	2	
		醒发箱	1	
		和面机	1	
		压面机	1	
		蒸锅	2	
		不锈钢糖粉车	2	
		四门高身冰柜	1	
2	中式面点实训室	多层烤箱	1	
		单缸炸炉	1	

		绞肉机	1
		小型电子秤	1
3	营养配餐 实训室	不锈钢工作台连下一层	8
		实验试剂保存柜	4
		天平等测重用具	40
		量杯等测量用具	40
		实验用品、用具	足量
		凯氏定氮仪	1
		滴定实验设备	40
		灼烧测定设备	40
		营养成分分析仪	2
		电化教育设备（示教台）	1

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人/班配置

3. 校外实训基地

按照教学要求，通过定点校外实习，使学生将在课堂上学到的书本知识转化到具体的生产工艺和技术要求上来，克服产学脱节。通过企业产品的质量要求、任务要求，严格的生产纪律规范学生的工作行为，让学生在真实的生产环境中较早的接受企业生产一线新技术、新工艺和企业文化，使学得的专业技能更加符合企业的需要，使学生完成从“学生”到“准职业人”的重大转变。

（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，专业可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，不断创新教学手段和教学模式，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，培养学生的学习能力和职业能力，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）理实一体化教学法

配合工学结合教学模式，在教学的每一个项目中设计一个实际的菜品，一个项目教学结束时，完成一个实际的菜品的生产、制作任务，进入工作现场，使实际工作与课堂相结合，完成项目的教学实践过程。

（2）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。通过案例分析与讨论，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。

（3）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、更有效地接触实际，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，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

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成绩综合评定。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、作业等为 20%）。

3. 课程考核应以形成性考核为主，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

加强人才培养过程质量监控。以“工学结合”实践教学为重点，强化人才培养全过程质量监控。制定教育教学质量监控管理程序与标准、主要教学环节质量监控管理程序和教育教学质量监控体系管理文件等。以“过程控制”为重点，构建教育教学质量与监控体系等，实现教学管理与监控二线分开。

九、毕业要求

1. 德育量化考核合格。

2. 修完本专业规定的所有课程(包括实践教学),成绩全部合格。
3. 工学交替及顶岗实习考核成绩合格。
4. 获得烹饪、面点(中级及中级以上)等诸工种资格证书至少一种。
5. 获得计算机等级证书一级。

十、说明与建议

(一) 编制依据

1. 教育部《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》。
2. 教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)。
3. 《国家职业教育改革实施方案》(国发〔2019〕4号)。

(二) 方案执行的基本要求

本专业人才培养方案适用于初中起点中职三年制职业教育中餐烹饪与营养膳食专业学生。在执行该方案时要制定实施性教学计划,根据烹饪行业人才的需求可以适当地调整课程。在实施教学过程中,应发挥学生的主动性,保证人才培养方案的顺利实施。

(三) 编制与执行

本方案在普定县中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业建设委员会领导下,由本专业教师和企业专家共同开发制订。

本方案要通过校企合作、共同运行、不断完善、及时修订,建议每1年修订一次。