

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3 年

四、职业面向

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	中式烹调师	中式烹调师	中式烹调
2	中式面点师	中式面点师	中式面点
3	营养配餐员	营养配餐员	营养配餐

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼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，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 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）具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
- （3）具有从事餐饮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) 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

(5) 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2. 专业知识和技能

(1) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

(2) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

(3) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

(4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

专业（技能）方向—中式烹调

1. 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

2. 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

专业（技能）方向—中式面点

1. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

2. 熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。

3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

专业（技能）方向—营养配餐

1. 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。

2. 能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

3. 能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设

计与制作。

4. 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

六、课程设置及要求

本专业课程设备分为公共基础课和专业技能课

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）方向和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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	72
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	72
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
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	180
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	180
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》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	36

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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	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	72
3	烹饪原料与加工工艺	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	144
4	食品安全与操作规范	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、食品污染识别及防制、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	36
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	36
6	餐饮企业运营与管理	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

专业（技能）方向课

(1) 中式烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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	216
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	180

(2) 中式面点

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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	风味小吃制作	了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法	144
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	144

(3) 营养配餐

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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	36
3	营养餐设计与制作	了解中式筵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	72

3. 专业选修课

- (1) 烹饪英语。
- (2) 烹饪工艺美术。
- (3) 宴席设计实务。
- (4) 特殊群体食疗与保健。
- (5) 西餐面点技艺。
- (6) 食品雕刻技艺实训。
- (7) 其他。

4. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证

学生顶岗位实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

十、教学时间安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3000~3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16-18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时维占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

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					
	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	4	72	2	2				
	数学	4	72	2	2				
	英语	4	72	2	2				
	计算机应用基础	10	180	6	4				
	体育与健康	10	180	2	2	2	2	2	
	公共艺术	2	36			2			
	历史	2	36				2		

		公共基础课小计	44	792	16	14	6	6	2		
专业 技能课	专业 核心 课	烹饪概论	4	72	4						
		烹饪工艺基础	4	72		4					
		烹饪原料与加工工艺	8	144		4	4				
		食品安全与操作规范	2	36				2			
		烹饪营养与配餐	2	36					2		
		餐饮企业运营与管理	4	72						4	
		小计	24	432							
	专业 (技能) 方向课	中餐 烹调 方向	中式烹调技艺	12	216				6	6	
			烹饪艺术与冷拼制作	12	216	4		4	4		
			菜品设计与制作	10	180				4	6	
			小计	34	612						
		中餐 面点 方向	中式面点技艺	12	216		6	6			
			风味小吃制作	8	144			4	4		
			名点制作	8	144	4					4
			小计	28	504						
		营养 配餐 方向	饮食保健基础	4	72			4			
			营养配餐与烹饪技术	2	36				2		
			营养餐设计与制作	4	72						4
			小计	10	180						
				顶岗实习	30	600					
		专业技能课小计	96	1728	12	14	22	22	26		
		合计	170	3120	28	28	28	28	28	30	

说明：本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排。

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据《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。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师 2 人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 30%；应有业务水平较高的专业带头人。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训室和校外实训基地。

1. 校内实训实验室

本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、实施设备和数量见下表。

序号	设备名称	标准配置	单位	数量
1	单通工作台	1000*800*800	1	台
2	炉拼台	300*1000*800+400	2	台
3	双炒单尾炉（用气）	1800*1000*800+400	1	台
4	单通工作台	1600*1000*800	1	台
5	单头蒸包炉（用气）	1000*1000*800+400	1	台
6	四头煲仔炉	800*800*800+150	1	台
7	双层工作台	1800*800*800	3	台
8	单星水池	700*700*800	1	台
9	新麦双动和面机	560*850*1120	1	台
10	新麦多功能搅拌机	540*540*1060	1	台
11	压面机	25KG	1	台
12	面粉车	550*550*550	1	台
13	木面案板工作台	1800*800*900	1	台
14	双层工作台	1500*800*800	1	台
15	饼盘车		1	台
16	灭蝇灯		2	台
17	两层六盘烤箱	1720*1400*1755	1	台
18	智能电碳两用民间瓦缸	50*105*90	1	个
19	平面双开门烤鸡炉（双用）	宽 990mm×深 865mm×高 1000mm	1	台
20	更衣储物柜		1	台
21	液晶电视		2	台
22	双门刀具柜		2	台
23	单门刀具柜		4	台

24	四层平板货架	1500*500*1500	6	台
25	双门冰箱		6	台
26	四层格栅货架	1500*500*1500	3	台
27	双通工作荷台柜带轮，刹车	1800*800*800	12	台
28	单星水池	800*800*800	4	台
29	挂墙开水器	3kw	1	台
30	制冰机		1	台
31	双头煲仔炉（连地柜）	400*800*800	6	台
32	炉拼台	300*800*800+400	10	台
33	双炒单尾炉（用气）	1800*1000*800+400	6	台
34	单头单尾炉（用气）	1000*1000*1200	2	台
35	三门海鲜蒸柜（用气）	1000*1000*1800	2	台
36	灭蝇灯		2	台
37	碳电两用烤鸭圆炉		1	台
38	碳电两用煨汤瓦罐		1	台
39	更衣储物柜		1	台
40	落地式白板		1	台
41	四层格栅货架	1500*500*1500	4	台
42	双层工作台	1800*800*800	4	台
43	单星水池	800*800*800	4	台
44	挂墙开水器	3kw	1	台
45	三层九盘烤箱	1490*1150*1755	2	台
46	双通工作荷台柜带轮，刹车	1800*800*800	8	台
47	双头煲仔炉（连地柜）	400*800*800	2	台

48	炉拼台	300*800*800	10	台
49	宁式炉灶（用气）	1800*1000*800+400	4	台
50	双炒单尾炉（用气）	1800*1000*800+400	3	台
51	单炒单尾炉（用气）	1000*1000*800+400	1	台
52	三门海鲜蒸柜（用气）	1000*1000*1800	2	台
53	灭蝇灯		2	台
54	落地式白板		1	台
55	更衣储物柜		1	台

说明：针对专业课程和校内实践性教学的需要配备校内实训实习场所。校内实训实习必须具备中餐烹饪演示教室、中餐烹饪实训室、主要设施设备及数量见下表。各表中工具、设施设备按每年两个平行班主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人 / 班配置，如班级数量增加应相应增加配置。

（二）校外实训基地

根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，应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顶岗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教学大纲，按进程精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

（三）教学资源

1. 配套教材

为了满足工学结合课程建设的需要，全面推进“理实一体化”的课程教学改革，将采用理实一体化教材，另外组织教师编写一体化实训教材。

2. 教学资源库建设

为了更好的提高教学效率，将在编写一体化教材的基础上建立数字资源库，帮助学生学习技能及理论知识。

（四）教学方法

1. 教学要求

（1）公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

（2）专业技能课

专业技能课按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内实训实习和校外实训实习基地，将学生的自主学习、合作学习和教师的引导教学等教学组织形式有机结合起来。要保证学生有充分的动手训练时间，有意识地强化企业工作规范及安全生产知识，培养学生良好的团队合作精神和成本控制及环境保护意识。

充分运用多媒体、分组实训、实际操作等手段，直观讲解教学重点要点。为配合教学，还要准备相应的资料，比如菜系菜肴制作、冷菜与冷拼制作、实训报告等。各学校在依据本标准制订实施性专业教学标准过程中，要结合本地实际情况和学校的办学特色。在实施性专业教学标准中，学生至少要选择个专业（技能）方向的课程学习。

2. 教学管理

教学管理要有一定的规范和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价标准和法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。主要体现在以下四个方面

（1）教学过程管理，按照教学过程的规律来决定教学工作的顺序，建立相应的方法，通过划、实施、检查和总结等措施来实现教学目标。

（2）教学业务管理，即对学校教学业务工作进行的有计划、有组织的管理。

（3）教学质量管管理，即按照培养目标的要求安排教学活动，并对教学过程的各个阶段和环节进行质量控制。

(4) 教学监控管理，将教学监控分为教学质量监控和教学过程监控，找出反映教学质量的资料和数据，发现教学中存在的问题，分析产生问题的原因，提出纠正存在问题的建议，促进教学质量的提高，促进学生学习水平的提高和教师的专业发展，保证课程实施的质量，保证素质教育方针的落实。

(五) 学习评价

(1) 教学评价的标准体现任务引领型课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，突出过程评价与阶段评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

(2) 强调理论与实践目标一体化评价，教学评价的对象包括学生知识的掌握、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等情况，引导学生在理解的基础上进行记忆，对所要达到的目标完成情况进行评价。

(3) 评价是注重学生动手能力与分析、解决问题的能力，对在学习和应用上有创新的学生应在评定时给予鼓励。

(六) 质量管理

为保障专业人才培养方案的运行实施，学校建立有完整的教学质量监控体系。例如：新聘教师培训办法；双师型教师认定办法；专任教师赴企业挂职锻炼管理暂行办法；外聘兼职教师管理办法；教师进修培训管理规定；专业带头人和中青年骨干教师评选办法；课程教学质量标准；教学督导工作条例；教学质量检查制度；教学事故认定与处理办法。

九、毕业要求

学生通过三年的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

十、附录

(二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
	职业生涯规划	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	4	72	2	2				
	数学	4	72	2	2				

公共基础课	英语	4	72	2	2					
	计算机应用基础	10	180	6	4					
	体育与健康	10	180	2	2	2	2	2		
	公共艺术	2	36			2				
	历史	2	36				2			
	公共基础课小计	44	792	16	14	6	6	2		
专业 技能课	专业 核心 课	烹饪概论	4	72	4					
		烹饪工艺基础	4	72		4				
		烹饪原料与加工工艺	8	144		4	4			
		食品安全与操作规范	2	36				2		
		烹饪营养与配餐	2	36					2	
		餐饮企业运营与管理	4	72					4	
		小计	24	432						
	专业 (技能) 方向课	中餐 烹调 方向	中式烹调技艺	12	216				6	6
			烹饪艺术与冷拼制作	12	216	4		4	4	
			菜品设计与制作	10	180				4	6
			小计	34	612					
		中餐 面点 方向	中式面点技艺	12	216		6	6		
			风味小吃制作	8	144			4	4	
			名点制作	8	144	4				4
			小计	28	504					
		营养 配餐 方向	饮食保健基础	4	72			4		
			营养配餐与烹饪技术	2	36				2	
			营养餐设计与制作	4	72					4
			小计	10	180					
		顶岗实习		30	600					
	专业技能课小计		96	1728	12	14	22	22	26	
	合计		170	3120	28	28	28	28	28	30

