

中餐烹饪专业 人才培养方案

二〇二二年五月

目录

一、专业名称及代码.....	1
二、职业面向.....	1
三、培养目标与培养规格.....	1
四、课程设置及要求.....	2
(一) 公共基础课程.....	3
(二) 专业(技能)课程.....	4
(三) 主要课程介绍.....	7
五、综合实训.....	10
(一) 观岗实训.....	10
(二) 跟岗实训.....	10
(二) 顶岗实训.....	10
六、教学进程总体安排.....	11
(一) 基本要求.....	11
(二) 教学进程安排.....	12
七、实施保障.....	12
(一) 师资队伍.....	12
(二) 教学设施.....	13
(三) 教学资源.....	13
(四) 教学方法.....	14
(五) 学习评价.....	14
(六) 质量管理.....	14
八、毕业要求.....	15
九、说明与建议.....	15
(一) 编制依据.....	15
(二) 方案执行的基本要求.....	15
(三) 编制与执行.....	15
十、附录.....	16

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称、类别、学习形式、学制及招生对象

1. 专业名称：

中职专业：中餐烹饪 专业代码：740201

2. 专业类别：旅游大类餐饮类

3. 学习形式：全日制

4. 学制与学历：

（一）三年，中专

5. 招生对象：初中毕业生

二、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 (74)	中餐烹饪 (7402)	餐饮业 (74)	中餐烹饪人员 (4-03-01) 营养配餐人员 (4-03-04)	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	

三、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，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，围绕云南省“三个定位”发展目标和“3815”战略发展目标，聚焦产业强省和职业教育强省建设，坚持面向市场、紧密对接二十大产业发展、促进就业的办学方向；健全德技并修、工学结合育人机制，坚持五育并举，加强课程思政建设，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系；深化产教融合、校企合作，推进三教改革，突出职业教育的类型特点；面向酒店、餐馆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、中式面点制作和营养餐设计等一线工作的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

1、坚持以人为本，五育并举，促进学生全面发展。全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进头脑，积极培育和践行社会主义核心价值观。传授基础知识与培养专业能力并重，强化学生职业素养养成和专业技术积累。将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养全过程。

2、坚持标准引领,确保科学规范。以职业教育国家教学标准为基础遵循,贯彻落实党和国家在课程设置、教学内容等方面的基本要求,强化专业人才培养方案的科学性、适应性和可操作性。

3、坚持遵循规律,体现培养特色。遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展规律,处理好公共基础课程与专业课程、理论教学与实践教学、学历证书与各类职业培训证书之间的关系,整体设计教学活动。

4、坚持完善机制,推动持续改进。紧跟产业发展趋势和行业人才需求,建立健全行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制,强化教师参与教学和课程改革的效果评价与激励,做好人才培养质量评价与反馈。

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

人才规格	中职
一、素质要求	
1. 思想道德素质	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. 身心素质	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. 职业素质和人文素质	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;
二、知识	1、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; 2、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;
三、能力	1、掌握有关中餐烹饪的基础知识; 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;
四、证书要求	1、中级中式烹调师 2、中式面点师

（三）人才培养模式

中餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作的方式，通过与企业现代学徒制试点班的设立，校企“双元”创新和推进人才培养模式。

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

通过校内技能学习、企业顶岗实习。第一、二、三学期本校专职教师与来自企业的兼职教师对学生以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。第四学期为工学交替形式，在校内实训室的岗位核心技能综合培养、拓展技能强化培养等转化为在企业实训。第四学期的培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以企业外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、企业进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后。

在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。

通过对学生进行分段培养的学习，成为纵向以学历专业能力为标准、横向以服务社会的职业资格能力为标准的纵横交错立体式高素质技能人才。

（四）主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：旅游管理、食品科学与工程、烹饪与营养教育专业。

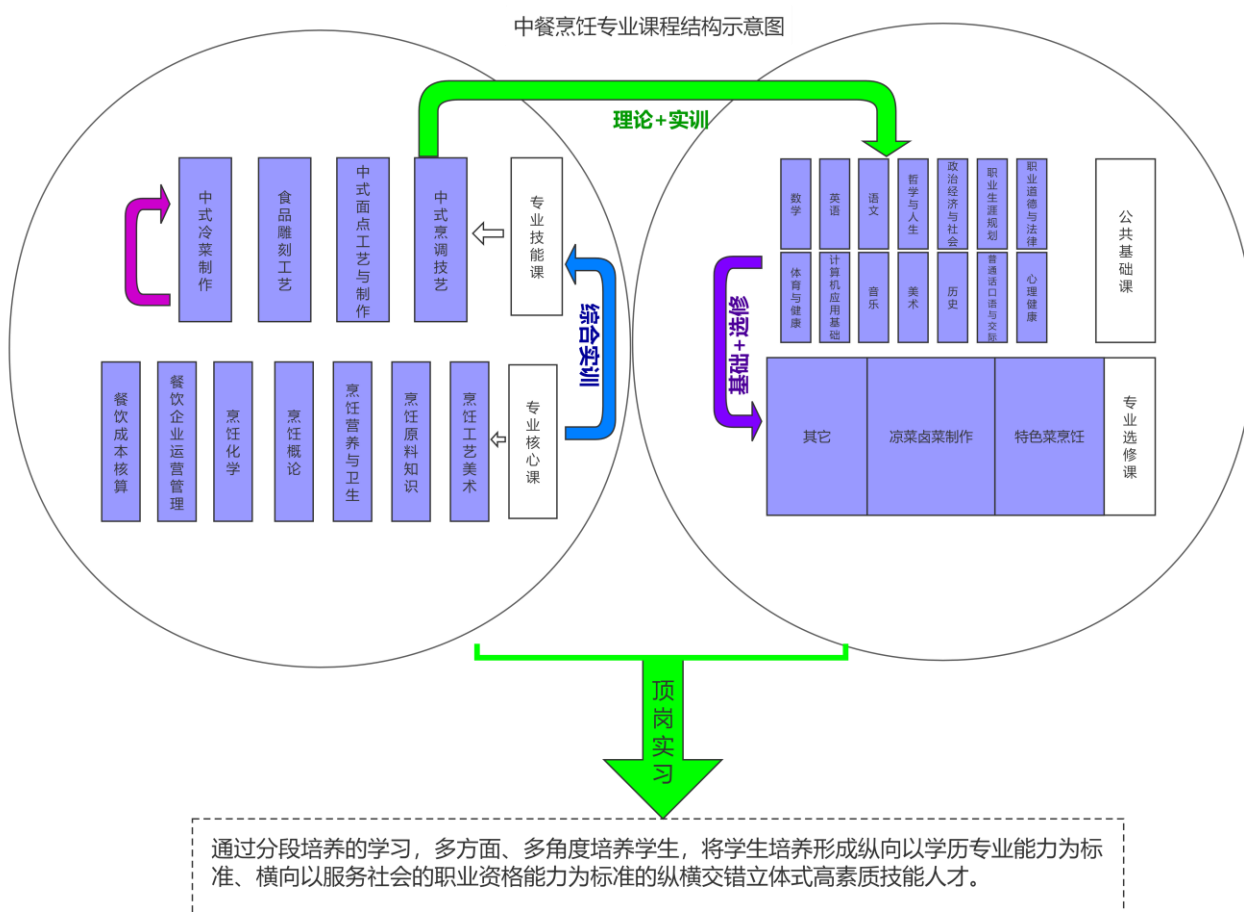
四、课程设置及要求

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，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，含校外实训、顶岗实习等多种形式。

表 3: 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学生文化素养，树立职业道德，为专业学习奠定基础的文化基础课程，从而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）、普通话口语与交际、心理健康等 14 门基础课程，共 1062 学时。

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，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
2	职业生涯规划	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，注重培养学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行合理的职业生涯规划。	36
3	政治经济与社会	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，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	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。	180
6	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。	180
7	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。	180
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	90
9	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，并与专业实际和行业发展密切结合。	108
10	音乐	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
11	美术		18
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
13	普通话口语与交际	依据相关文件开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
14	心理健康	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
合计			1062

（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、专业选修课、综合实训和顶岗实习。专业核心课程包括《烹饪原料加工技术》《烹饪原料知识》等 6 课程，专业技

能课包含《中式烹调技艺》《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710学时。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪工艺美术	本课程是研究以食用为目的色彩和造型的表现艺术，是中国厨艺的一个重要方面。烹饪工艺美术主要研究内容包括：色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学、和高超的烹饪科学技术。通过学习这门课程能使学生增长烹饪审美能力和鉴赏能力，提高审美情趣和精神素质，可以更好地弘扬中国饮食文化传统，适应当前烹饪发展的需要。	84
2	烹饪原料知识	本课程以行业中常见的烹饪原料为基础，特别是一些近年来运用较多的新开发的原料，如蔬菜原料中除了介绍常用的外，还介绍了现在人工栽培或者野生的“野蔬”等相关知识；课程采用行业商品分类法，对进行知识模块化整合，实施模块化教学，真正实现以服务为宗旨，以就业为导向的教学模式。	140
3	烹饪营养与卫生	本课程标准根据当下的行业需求对原有烹饪营养基础知识进行重新架构，增加了支持行业发展烹饪过程中复杂的物化及生物过程对营养素的影响规律、烹饪结果与人体消化吸收的关系、烹饪对食物营养素的有效利用和活性成分的有效保护等关键内容。	124
4	烹饪概论	本课程主要从中国烹饪史、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，将有利于今后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。	110
5	烹饪化学	本课程是食品化学在烹饪中的应用和发展，是用化学的方法研究烹饪工艺方面的本质科学，主要研究对象是烹饪原料的化学组成及其在烹饪加工中成分的变化和原料品质的变化之间的关系。	84
6	餐饮企业运营	本课程主要是学习市场营销及工商管理方面的基本	84

	管理	理论和基本知识，和营销方法与技巧方面的基本训练，培养学生具有分析和解决营销问题的基本能力。	
7	餐饮成本核算	本课程培养学生掌握经济管理基础理论，酒店、餐饮与旅游基础知识，具备酒店基本管理与服务能力。为毕业后从事酒店基层管理及餐饮、客房服务工作打下良好基础。	84

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750学时。

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	本课程讲授有关热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	388
2	中式面点工艺与制作	本课程系统教授中国面点的风味流派，面点的一般制作程序，中国面点的技术特点；介绍面点设备与工具，面点原料的运用，面点基本功；重点介绍了面团调制工艺，馅心制作工艺，面点成形与装饰工艺，熟制工艺。采用工艺步骤图例清楚地介绍了不同面团制作面点的实例，详尽地介绍了各地特色面点制作实例。阐明了面点的创新与开发，客观上帮助学生掌握和提高面点工艺制作。	96
3	食品雕刻工艺	本课程要求学生掌握莲花、荷花、牡丹等日常雕刻，掌握蔬菜、水果拼盘是的技巧，培养学生的创新创造思维。	92
4	烹饪原料加工技术	本课程从刀工的基础知识，刀法（如直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法等）、刀法成形（包含基本工艺型、花刀工艺型等）、刀工与配菜、蔬菜刀工的应用、水产刀工的应用等方面来施教。	174

合计	4		750
----	---	--	-----

3. 专业选修课

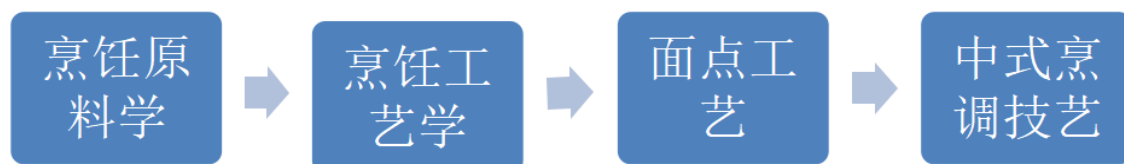
专业选修课程为专业技能方向的拓展课程，学生可以根据职业意向，选择2门课程进行职业方向拓展。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	特色菜烹饪	本课程讲授云、贵、川、湘等地传统特色制作的技艺；训练特色菜的烹饪技能，使学生具备烹饪地方特色菜所必需的烹调技艺。	72
2	凉菜卤菜制作	本课程进一步学习凉菜、卤菜制作技术，凉菜卤菜制作的操作程序和特殊技法，使学生熟练掌握中式冷菜制作技艺的基本操作技术。	72
3	其它	根据地方人才需求及学校专业自身条件确定。	72
合计			144*

*合计课时以两门课程进行计算

(三) 主要课程介绍

1、专业核心课程框架



2、课程简介

课程名称	烹饪原料学	性质	专业基础 学习领域课程	学时	72
先行或后续课程	是本专业的先行课程，烹饪专业课程的起点 后续课程： 饮食文化、烹饪工艺学等				
教学目标	1、 让学生认识并掌握动物性烹饪原料、植物性烹饪原料等各类烹饪原料的特性、差别； 2、 了解烹饪行业最基础、最常见、最流行的烹饪原料及其特性。				
主要教学内容	1、 烹饪原料的资源 and 分类、烹饪原料生物学基础、烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性、烹饪原料的品质检验和保藏原理； 2、 粮食类烹饪原料、蔬菜类烹饪原料、果品类烹饪原料、花卉药草类原料、畜禽类烹饪原料、蛋品和乳品烹饪原料、鱼类烹饪原料、其他水				

中餐烹饪专业人才培养方案

	<p>产品烹饪原料、 干货制品类烹饪原料、半成品烹饪原料；</p> <p>3、调料和食品添加剂，辅助烹饪原料以及烹饪原料的安全性等；</p> <p>4、介绍烹饪行业当今流行的烹饪原料及烹饪行业对原料的要求、烹饪特性等。</p>
教学实施过程 或方式	理论讲授与实践操作相结合的教学方式，大量课程在实训室里边讲边练。学生在学习的基础上，自己练习掌握烹饪原料的各种特性。
考核方式	主要考核学生的实践动手能力，让学生说出各种烹饪原料的特性、烹饪要点和对原材料的要求等等。学生考勤、学习态度、学生作品等都计入平时成绩。
教学条件	多媒体教室、烹饪实训室都具备，还有企业外聘教师指导学生专业基础学习领域课程和专业学习领域课程

课程名称	烹饪工艺学	性质	专业基础学习 领域课程	学时	72
先行或后续课程	先行课程：烹饪原料学、烹饪化学等 后续课程： 中式烹饪、面点工艺等				
教学目标	1、掌握烹饪工艺必须的基本知识 2、掌握烹饪工艺必须的基本技能 3、掌握烹饪的基本原理和操作方法				
主要教学内容	1、掌握原料的初加工工艺 2、掌握基本的烹饪方法 3、掌握热菜和冷菜制作的基本方法 4、掌握装盘和摆台的基本技巧 5、学生练习烹饪基本工艺技术				
教学实施过程 或方式	理论讲授与实践操作相结合的教学方式，大量课程在实训室里边讲边练。学生在学习的基础上，自己动手烹饪格式菜肴。				
考核方式	主要考核学生的实践动手能力，让学生说出各种烹饪原料的特性、烹饪要点和对原材料的要求等等。学生考勤、学习态度、学生作品等都计入平时成绩。				
教学条件	多媒体教室、烹饪实训室都具备，还有企业外聘教师指导学生专业基础学习领域课程和专业学习领域课程				

课程名称	面点工艺学	性质	专业基础学习 领域课程	学时	72
先行或后续课程	先行课程：烹饪原料学、烹饪化学、烹饪工艺学等 后续课程：中式面点（初级）（中级）、西式面点（初级）（中级）				
教学目标	1、掌握面点制作的一般程序和技术特点 2、掌握面团调制、馅心制作、面点成型、装饰与熟制工艺技术				
主要教学内容	1、面点制作的一般程序和技术特点； 2、面点设备与工具，面点原料的运用，面点基本功； 3、面团调制工艺，馅心制作工艺，面点成形与装饰工艺，熟制工艺； 4、面点的创新与开发。				
教学实施过程或方式	理论讲授与实践操作相结合的教学方式，大量课程在实训室里边讲边练。学生在学的基础上，自己实践训练制作面点的技能。				
考核方式	主要考核学生的实践动手能力，让学生说出各种烹饪原料的特性、烹饪要点和对原材料的要求等等。学生考勤、学习态度、学生作品等都计入平时成绩。				
教学条件	多媒体教室、烹饪实训室都具备，还有企业外聘教师指导学生专业基础学习领域课程和专业学习领域课程				

课程名称	中式烹调技艺（初级）	性质	专业学习领域 课程	学时	72
先行或后续课程	先行课程：烹饪工艺学、刀工练习等 后续课程：锅功练习、冷盘工艺等				
教学目标	1、掌握中式菜肴的烹饪方法和基本工艺 2、掌握中式菜肴的基本原材料的使用方法和技巧 3、学生能独立制作出中式菜肴				
主要教学内容	1、中式菜肴原料的选择和使用 2、中式烹饪的基本原则和主要方法 3、中式烹饪的基本要求和特点 4、中式菜肴制作实例演练 5、学生练习烹饪中式菜肴				
教学实施过程或方式	理论讲授与实践操作相结合的教学方式，大量课程在实训室里边讲边练。学生在学的基础上，自己独立练习烹饪中式菜肴。				

考核方式	主要考核学生的实践动手能力，让学生说出各种烹饪原料的特性、烹饪要点和对原材料的要求等等。学生考勤、学习态度、学生作品等都计入平时成绩。
教学条件	多媒体教室、烹饪实训室都具备，还有企业外聘教师指导学生专业基础学习领域课程和专业学习领域课程

五. 综合实训

（一）观岗实训

为了让学生更多地了解中餐烹饪专业，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。

（二）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。

（三）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。

校外实训条件

序号	校外实习实训基地名称	协议签订时间	年均接受实习学生数量(人次)	备注
1	浙江温州新聚丰园酒店	2021	100	
2	上海睿虎餐饮有限公司	2021	100	
3	云南云海肴餐饮集团有限公司	2021	100	
4	楚雄雄宝酒店	2017	50	
5	昆明世博花园酒店	2014	50	
6	云南安宁温泉宾馆	2014	50	
7	昆明一圣餐饮有限公司	2014	50	

序号	校外实习实训基地名称	协议签订时间	年均接受实习学生数量(人次)	备注

六、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 3230 学时,学校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 1062 学时,占总学时的 32.87%,专业技能课约占 2168 学时(其中专业核心课 710 学时,技能方向课 648 学时,综合实训 270 学时,顶岗实习 540 学时),占总学时的 67.13%,专业选修课 144 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	序号	课程名称	参考学时	学时安排						
				第一学年		第二学年		第三学年		
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课	1	职业道德与法律	36		2					顶岗实习
	2	职业生涯规划	36	2						
	3	政治经济与社会	36		2					
	4	哲学与人生	36			2				
	5	语文	180	2	2	2	2	2		
	6	英语	180	2	2	2	2	2		
	7	数学	180	2	2	2	2	2		
	8	体育与健康	90	1	1	1	1	1		
	9	计算机应用基础	108	2	2	2				
	10	音乐	18	1						
	11	美术	18		1					
	12	历史	36	1	1					
	13	普通话口语与交际	72	2	2					
	14	心理健康	36			2				
	合计		1062	15	17	13	7	7		
专业技能	专业核心课	1	烹饪基础	174	6	4				
		2	烹饪原料知识	140	4	4				

中餐烹饪专业人才培养方案

课程		3	烹饪营养与卫生	184			4	4	4	
		4	烹调师标准素质	68	4					
		5	市场营销	72				4		
		6	酒店管理	72			4			
		合计		710	14	8	8	8	4	
	专业技能课	1	中式烹调技艺	388		4	4	8	10	
		2	中式面点工艺与制作	96				2	6	
		3	食品雕刻工艺	92			2	2	2	
		4	中式冷菜制作	72			2	2		
		合计		648	0	4	8	14	18	
	选修课 (3选2)	1	特色菜烹饪	72				4		
		2	凉菜卤菜制作	72					4	
		3	其它	72					4	
		合计		144						
	综合实践	1	观岗实习	30	安排第一学年第一学期进行, 为期一周					
		2	跟岗实习	240	安排在第三学年第五学期进行, 为期8周					
		合计		270						
	顶岗实习	1	顶岗实习	540	安排在第三学年第二学期进行, 为期18周					
	专业技能课课时合计			2168						
	总计			3230	29	29	29	29	29	

备注:

1. 每学期教学实践为18周, 其中第1学期观岗实习一周, 实际学时按照17周计算, 第5学期跟岗实习八周, 实际学时按照10周计算。

2. 顶岗实习为18周, 顶岗实习按每周30学时计算。

七、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
2		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(生均台套)
1	中餐烹饪实训室	不锈钢炉灶	1
		不锈钢工作台	1
		不锈钢双星盆台	1
		万能蒸烤箱	1
		消毒柜	1
		道具存放柜	1
		餐具、容器、炊具	足量
		通风、给排水设施等	1
2	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1
		不锈钢工作台	1
		木质案板工作台	1
		不锈钢双星盆台	1
		发酵箱	1
		和面机	1/4
		压面机	1/4
		煎锅	1
		冰柜	1/20
		绞肉机	1/5
		炊具	1

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。

八、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专业学生。本方案的编制坚持走“产教融合、校企合作”之路，按照岗位对人才的要求，结合社会、企业的需要，在与企业充分沟通商议职业核心能力以及支持培养改核心能力的课程体系的前提下，明确了用什么方式培养出符合企业用人标准的创新型、复合型、应用型人才。

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。以市场需求为导向，分析职业，以培养满足职业岗位需要的高素质人才为目标，在对餐饮工作岗位、工作任务、工作过程、岗位技能分析的基础上，确定知识、能力和素质培养目标和要求，创新并实践高职教育教学规律的人才培养模式。围绕人才培养模式，统筹建设教学资源、校内外实训实习基地、课程体系、师资队伍。

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3年修订一次。

十一、附录

附录：中餐烹饪专业教学进程安排表

业教学计划

课程类别	序号	课程名称	参考学时	第 1 学期		第 2 学期		第 3 学期		第 4 学期	
				周数 18		周数 18		周数 18		周数 18	
				周课时	考试形式	周课时	考试形式	周课时	考试形式	周课时	考试形式
公共基础课	1	职业道德与法律	36			2					
	2	职业生涯规划	36	2							
	3	政治经济与社会	36			2					
	4	哲学与人生	36					2			
	5	语文	180	2		2		2		2	
	6	英语	180	2		2		2		2	
	7	数学	180	2		2		2		2	
	8	体育与健康	90	1		1		1		1	
	9	计算机应用基础	108	2		2		2			
	10	音乐	18	1							
	11	美术	18			1					
	12	历史	36	1		1					
	13	普通话口语与交际	72	2		2					
	14	心理健康	36					2			
		合计		1062	15		17		13		7
专业(技能)课	1	烹饪基础	174	6		4					
	2	烹饪原料知识	140	4		4					
	3	烹饪营养与卫生	184					4		4	
	4	烹调师标准素质	68	4							
	5	市场营销	72							4	
	6	酒店管理	72					4			
	1	中式烹调技艺	388			4		4		8	
	2	中式面点综合实训	216					6		4	
	3	食品雕刻工艺	92					2		2	
	4	中式冷菜制作	72					2		2	
	1	观岗实习	30	1周							
	2	跟岗实习	240								
	1	顶岗实习	540								
合计			2168								
总计			3230	29		29		29		29	

（一）教学要求

本标准是我校在深入开展市场调研基础上，结合就业岗位和学校实际情况制定，是专业课程教学实施的依据。

学校应按照本方案的要求开齐课程、开足课时，任课教师应按照课程要求制定课程教学实施计划，确保专业培养目标和人才规格的落实。

为全面实施本方案，学校有关部门应在设施设备、人员安排、排课调课、课程考核、教师评价等方面提供有效支撑。充分利用校企合作、工学结合等形式提高学生的职业能力。

在教学实施过程中，要以工作过程的完整性决定课时编排，专业教师要进行学习单元教学设计，既要注重教学过程与工作过程的密切联系，也要关注教学过程与工作过程的区别。教学实施前，要对相关教师及教学管理人员进行培训，在实施过程中，要加强沟通、协调与监控，要加强实施方案的过程性评价、阶段性评价和终结性评价，并及时改进。

制定新的人才培养模式评价机制，结合学生的思想道德，根据毕业生、实习生的就业反馈信息指导新的人才培养方案，落实“思技并重、人人发展”的要求，真正培养一批对学校、对社会有用的人才，也为学生自身的发展提供良好的支撑。

1. 公共基础课

公共基础课程教学要符合教育部有关教育教学基本要求，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。

(1) 教育理念上，尊重学生的不同认知起点，关注学生差异与发展，积极唤起学生主动学习的意识，让学生想学、乐学、会学。

(2) 教学内容上，坚持人才培养的基本标准。充分体现职业教育特色，加强实践能力和人文素养的培养，坚持能力为本的教学要求。

(3) 知识要求上，降低理论难度，增强学生学习自信，强化应用能力，教会学生学习方法，重视内容更新，拓宽学生文化视野。

(4) 教学方法上，加强学习策略导引，创设“人人可成才”的学习环境。要逐渐减少知识的单向灌输，增加教学活动的设计和安排，敢于放手让学生成为课堂的主人，给学生自主学习的时间、合作探究的时间和展示自我的舞台。

(5) 信息技术上，要充分运用现代信息技术手段，把信息技术和学科特点紧密结合起来，合理选择和优化组合教学资源，让教学的表现形式更加直观、形象、多元，构建充满活力和生机的课堂。实现教学信息呈现与教学资源共享、有利于信息反馈和教师调控教学手段，

(6) 评价标准上，实施学分制考核评价制度。学分制有利于加大过程性评价，实现过程性评价和终结性评价的有机结合，从而科学多元评价学生学习质量。在此基础上，创新优化其他多种评价内容和形式，强调知识的举一反三和融会贯通，重视应用能力和实践能力的考查，让每个学生都有不一样的发展。

(7) 教学中有机融入学校办学理念、“一训三风”建设内涵。学校办学理念和校风校训是基于对学校文化、长远目标、师资建设、

学生培养等方面的提炼，应将其有机融入课堂教学中，对学生学校文化认同、人才塑造、职业发展起到重要作用。

(8) 公共基础课时不低于总课时的 1/3。

2. 专业技能方向课

专业技能课是以培养特定职业岗位所需要的技能为目的的实践性课程，根据学校的实际情况，结合调研报告及毕业生反馈信息，在第四学期实行技能分项课。学生可以根据自身的情况，选择不同的技能方向课，培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后，在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。

(1) 深入贯彻专业技能方向课分项的实际特点，普及技能分项的优势，转变观念，紧紧围绕专业人才培养目标教学。这样更能集中教学资源，提高教学效率，提高学生在中式热菜或中式面点方面的实际操作技能。同时，按照相应职业岗位（群）的能力要求，融入综合实训课程教学内容，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色；

(2) 根据中餐烹饪的特点，结合新疆地方特色，创设真实的企业环境，采用项目教学、任务驱动教学的办法，使专业技能课程职业化；

(3) 根据学校现有的设施条件，虚拟教学环境，为学生创造更丰富的学习环境，引导学生在不同的社会条件下学会发现自身赖以生存的技巧和方法；

(4) 合理制定综合实训的课程体系，从学生的实际角度出发，建立符合学生发展、提高学生技能的教材资料；

(5) 将职业资格标准及内容纳入专业技能课教学内容。融入职业资格标准、考证标准要求，将国家考核标准体系贯穿教学的始终，使学生很好的了解与职业技能相关的资格标准体系框架，为更好的融入社会打下坚实的基础；

(6) 推动校企合作正常有效的开展，建立了“以厨房生产流程为依据、以职业能力培养为目标，融理论与技能于一体”的模块化教学，构建通用能力模块、职业核心能力模块、专业特定能力模块、拓展能力模块。其中，专业特定能力模块分热菜、面点、凉菜制作方向职业技能课程，在第四学期学生根据自己兴趣和特长进行选择。构建四段式的实践教学体系：即基本技能训练、专项技能训练、岗前综合实训、顶岗实习的实践教学体系，建立“校企合作。工学交替”的教学机制，把企业的需求、观念及社会对人才质量需求的及时动态反映给学校，学校根据企业、社会及毕业生就业状况的反馈信息及时调整教学侧重点，以更好的适应社会发展的需求，为学生毕业后更好的发挥自己的优势创造条件；

(7) 采用多元评价和过程性评价相结合, 促进学生形成良好的综合职业素养。结合课程的实际特点, 制定相关课程的考核标准与评价机制, 提高学生动手的积极性, 推动学生自主学习、能动学习, 促进教学有效开展。

3. 选修课

根据学生的爱好、发展方向的基本要求, 来定位开设的具体课程, 教学要符合学生的未来发展, 要不断创新教学方法、教学手段、教学模式, 利用学校现有的硬件、软件设施条件, 为学生的可持续发展提供更为便利的条件。

(1) 结合中餐烹饪公共基础课、专业技能课开设的特点, 开设烹饪美术、糖艺、新疆特色烧烤等选修课选修课, 学生可根据自身的爱好、发展方向选择不同的课程;

(2) 制定相应的培养计划和培养目标, 构建相应的课程体系评价标准模式, 整合教学内容, 自编教材;

(3) 创造灵活多变、和谐的课堂教学氛围, 组织学生进行不同的技能培训, 包括专业技能、管理经验、口才演练、艺术表演等。

4. 顶岗实习

顶岗实习是指在基本上完成教学实习和学过大部分基础技术课之后, 到专业对口的现场直接参与生产过程, 综合运用本专业所学的知识技能, 以完成一定的生产任务, 并进一步获得感性认识, 掌握操作技能, 学习企业管理, 养成正确劳动态度的一种实践性教学形式。

(1) 结合中餐烹饪的实际情况，根据学生的技能发展需求，学校联系相关企业安排学生进行顶岗实习；

(2) 学校应按照“严格对口”的原则，及时跟踪市场需求的变化，主动适应区域、行业经济和社会发展的需要，有针对性地进行调整，以就业为导向，以服务社会为宗旨，以提高学生职业能力为目标，使其更加贴近企业工作流程，学生进入企业后能够胜任工作。

(二) 教学管理

(1) 建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培训与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

(2) 教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，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，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

(3) 中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

(4) 教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

(5) 校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外顶岗实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

(6) 为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。