

中餐烹饪专业人才培养方案

(2021 年修订)



济源职业技术学院

目 录

一、 专业名称及代码.....	1
二、 入学要求.....	1
三、 修业年限.....	1
四、 职业面向.....	1
五、 培养目标与培养规格.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
六、 课程设置及要求.....	4
(一) 公共基础课程.....	4
(二) 专业技能课程.....	6
(三) 跟岗实习和顶岗实习.....	11
七、 教学进程总体安排	12
八、 实施保障.....	13
(一) 师资队伍.....	13
(二) 教学设施.....	14
(三) 教学资源.....	15
(四) 教学方法.....	15
(五) 学习评价.....	15
(六) 质量管理.....	17
九、 毕业要求.....	17
十、 附录.....	18

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

初中毕业或具有同等学历者。

三、修业年限

中职学历，修业年限为3年

四、职业面向

序号	对应职业 (岗位)	职业资格证书	专业(技能) 方向	继续学习
1	中式烹调师	中式烹调师 (四级)	中式烹调	可续接高职院校的烹调工艺与营养、营养配餐、中西面点工艺等相关专业；续接本科院校的烹饪营养与教育、食品科学与工程等相关专业。
2	中式面点师	中式面点师 (四级)	中式面点	
3	营养配餐员	营养配餐员 (四级)	营养配餐	

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养适应经济社会发展和行业变化的需要，有理想、有道德、有文化、有纪律、热爱社会主义国家和社会主义事业，具有良好的职业道德和行为规范，掌握必需的文化基础知识，具有相应的综合职业能力的中初级中餐烹饪人员。

(二) 培养规格

中餐烹饪与营养膳食专业培养得人才应具有以下职业素养（文化素养和职业素养）、专业知识和职业技能。

基本素养

1. 具有科学的世界观，正确的人生观、价值观、职业观和就业观。具有健康的体魄和良好的心理素质，

2. 严格遵守行业相关法律法规、规范和企业规章制度。

3. 具有诚信自律、精益求精的餐饮从业人员职业道德。

4. 具有从事餐饮业工作所需的吃苦耐劳、积极进取、爱岗敬业的工作态度。

5. 具有勤于思考、善于动手、团队合作、勇于创新的精神。

6. 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。

7. 具有一定的语言和文字表达能力、社会交往能力、继续学习能力。

专业知识和职业技能

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 实践操作。

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。

4. 达到中式烹调师四级考核标准。

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。

4. 达到中式面点师四级考核标准。

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。

5. 达到营养配餐员四级考核标准。

六、课程设置及要求

中餐烹饪与营养膳食专业得课程设置分为公共基础课程和专业技能课程两类。

序号	课程名称	学时数
1	1 职业生涯规划	40
	2 哲学与人生	40
	3 职业道德与法律	40
	4 经济政治与社会	40
2	语文	320
3	数学	320
4	英语	240
5	体育与健康	160
6	艺术	40
7	计算机应用基础	80
8	历史	40
9	心理	20
10	礼仪	20

11	劳动教育	40
----	------	----

1. 思想政治

教学要求：“育人为本，德育为先”，中等职业学校德育课是学校德育工作的主导渠道，是各专业学生必修的基础课，是学校实施素质教育的重要内容。德育课的主要任务是针对性地对学生进行马列主义、毛泽东思想和邓小平理论基本观点教育，辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点教育，经济与德育基础知识教育，法纪法制教育，文明礼仪、行为规范教育，职业道德、职业理想和创业教育，引导学生逐步树立正确的世界观、人生观和价值观，不断提高爱国主义、集体主义和社会主义思想觉悟，帮助学生树立正确的择业观、创业观，进行职业生涯设计，培养良好的思想德育素质和职业道德素养。

2. 语文

教学要求：在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅显文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。

3. 数学

教学要求：根据学生的学习基础和专业特点，进一步学习必需的代数、三角、几何、概率和统计等数学基础知识，为学生的自身发展和专业课学习打下基础。通过教学，提高学生的数学素养，培

养学生的基本运算能力、基本计算工具使用能力、空间想象能力、数形结合能力、逻辑思维能力和简单实际应用能力，培养和发展学生的创新意识。

4. 英语

教学要求：从激发培养学生学习英语兴趣入手，帮助学生树立自信心，养成良好的学习习惯，努力培养提高学生的自觉学习的能力，形成有效的学习策略，使学生在原有英语学习的基础上，巩固扩大基础知识，培养听、说、读、写的基本技能，注重结合不同专业工作的需要，对学生步入社会和进一步学习打好基础。

5. 体育与健康

教学要求：通过课内外教学活动，全面提高学生身体素质，发展学生身体基本活动能力，掌握必要的体育与卫生保健知识，了解现代科学锻炼和娱乐、休闲方法，增强学生自主锻炼、自我保健、自我评价、自我调控、社会适应及创新能力，为学生身心健康、个性与体育特长的发展及终身锻炼、继续学习、就业创业奠定基础。

6. 音乐

教学要求：通过教学培养和提高学生对音乐的感受力，并激励、鼓舞、教育、引导学生热爱生活，向往美好未来、树立崇高的理想；使学生了解音乐艺术的特征、感知音乐，从而理解音乐、欣赏音乐。提高学生感受美、表现美的能力。对于陶冶情操，培养创新精神和实践能力，提高文化素养与审美能力，增进身心健康，促进学生德、智、体、美全面发展。

7. 信息技术

教学要求：本课程主要内容包括计算机系统的基本概念、基础知识。通过学习，使学生初步掌握计算机应用知识和技术。掌握计算机主流操作系统的使用方法；理解计算机文字处理的基础知识，熟练掌握文字处理软件、电子表格软件的使用方法；了解网络的基本概念及使用方法。培养学生计算机技术应用能力、实践能力和创新能力。

8. 历史

教学要求：本教材是中等职业教育的规范性教材。通过本课程的学习，使学生掌握重要的历史事件，历史人物，历史现象，理解重要的历史概念，把握不同历史时期的基本特征及其发展趋势。培养学生识图、读史料的分析能力，引导学生学会收集、整理和运用相关的历史学习材料，启发学生对历史事物进行想象、联想和分析、综合、比较、概括等认知活动。注重培养学生的创新意识，以及与他人合作和参与社会实践活动的能力，增强学生的民族自豪感和爱国主义情感，弘扬世界各民族的优秀文化。帮助中职学生掌握中国历史及世界历史的发展、演变及现状，抓住历史发展的规律与特点。

9. 心理

教学要求：本深程以邓小平理论、“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，坚持心理和谐的教育理念，对学生进行心理健康的基本知识、方法和意识的教育。其任务是提高全体学生的心理素质，帮助学生正确认识和处理成长、学习、生活和求职就业中遇到的心理行为问题，促进其身心全面和谐发展。

帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调节的方法。指导学生正确处理各种人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力。正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标，培养责任感，义务感和创新精神，养成自信、自律敬业、乐群的心理品质。提高全体学生的心理健康水平和职业心理素质。

10. 礼仪

教学要求：本课程是中职学生的职业能力延伸课。通过本课程的学习，使学生掌握社会交际、日常交往中的基本礼仪知识，深刻认识到礼仪修养在日常生活和社交中的重要意义。同时通过实际训练，提高学生的应变沟通能力。帮助学生树立正确的人生观、审美观、职业道德观。

11. 劳动教育

劳动教育课是中职学生思想政治教育类课程，是学生树立马克思主义劳动观的关键课程，是面向全校所有专业开设的劳动教育必修课程。该课程旨在帮助学生树立马克思主义劳动观，铸造崇高个人品德；助益学生锻炼劳动技能；积累劳动经验，培养劳动习惯。通过劳动教育必修课，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，体会劳动不分贵贱，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；为学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力和形成良好劳动习惯奠定基础，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（一）专业（技能）课程

序号	课程名称	学时数
1	烹饪原料知识	160
2	中式面点技艺	160
3	中式烹调技艺	160
4	烹饪营养与卫生	80
5	中式面点制作	440
6	中式热菜制作	440
7	餐饮成本核算	80
8	烹饪工艺美术	220
9	冷拼与食品雕刻	200

1. 烹饪原料知识

通过讲授使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

2. 中式面点技艺

通过学习使学生了解面点基础知识、掌握中西面点工作岗位的所需技能，成为能够制作多种面点制品并能够适当创新的综合

技能型人才。

原料的涨发原料成型的刀法技术配菜等。

3. 中式烹调技艺

本课程囊括了各种中式热菜的风味特色、原辅材料、工艺流程和制作要领通过教授与实习使学生熟练掌握刀工、火候、调味等常用技法。

4. 烹饪营养与卫生

通过讲授使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识基本掌握食品的各种营养素及其对人体的作用重点掌握科学烹调的意义和从事烹调工作所必须掌握的卫生知识懂得食品卫生法。

5. 中式面点制作

通过讲授和实习使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识、了解中式面点制作的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力，达到中级面点师的操作技能。

6. 中式热菜制作

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，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法，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。

7. 餐饮成本核算

本课程主要内容包括 成本核算的意义、作用和成本管理成本核算方法。

用管理饮食产品的销售价格成本核算成果分析等通过讲授使学生了解如何餐饮业一般采用的成本核算知识和管理方法。

8. 烹饪工艺美术

开展烹饪工艺美术的研究,探讨烹饪工艺美术的特征及其现实意义,对于提高烹饪造型艺术的创新教育和审美教育水平具有一定的指导价值,对于提高企业的经济效益、促进烹饪事业的繁荣发展具有一定的现实意义。

9. 冷拼与食品雕刻

了解食品艺术得基础知识;熟悉冷菜切配与拼摆得方法;掌握冷菜得烹制、卤水的制作;掌握食品造型艺术的步骤和方法;

七、教学进程总体安排

学生在校学习为两学年,每学年为 40 周,其中教学时间 36 周。每周 30 学时。第五学期安排学生跟岗实习,在企业进一步学期企业文化、就业指导和安全规范,在技术指导带领下开展跟岗实训;第五学期为顶岗实习,学生在企业技术指导下,独立开展生产作业,一般按每周 30 学时安排。3 年总学时数约为 3240 学时。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3,累计总学时约为 1 学年。根据不同专业方向对行业人才培养的实际需要在规定的范

围内适当调整，上下浮动，但必须保证学生修完公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的 2/3，其中顶岗实习累计总学时原则上为 6 个月。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》的规定和要求，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或分阶段安排跟岗实习时间。

中餐烹饪专业教育教学活动时间分配表（按周分配）

学年	学期	入学教育、军训	课程教学	顶岗实习	寒暑假	成绩考核	毕业教育	总计
一	1	1	18		4	1		52
	2		19		8	1		
二	3		19		4	1		52
	4		19		8	1		
三	5		19		4	1		52
	6			18	8	1	1	
总计		1	94	18	36	6	1	156

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

配备公共基础课教师若干，有专职专业课教师 8 名，特聘教师 1

名，5人参加过国家或省级骨干教师培训他们教学经验丰富，教学能力强，是一支积极向上、团结协作的教师队伍。

（二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

1. 校内实训室

学校是国家中等职业教育改革发展示范学校，中餐烹饪与营养膳食专业是省级示范校重点建设专业。学校是河南省职业教育品牌示范学校，中餐烹饪与营养膳食专业是品牌示范专业。教学工具齐全，教学设施完善。拥有3间中餐实训室、1间面点实训室、1间刀工实训室、烹饪原料保管室等。

2. 校外实习基地

校外实习基地是职业学校实训系统的重要组成部分，是学生与职业技术岗位“零距离”接触，巩固理论知识、训练职业技能、全面提高综合素质的实践性学习与训练平台。基地除了作为实训教学、职业素质训导、职业技能训练与鉴定等平台外，还是开展教学改革、科学研究、就业指导、服务社会等工作的多功能场所。学校与济源宏安豪生大酒店、济源东方建国饭店等企业长期合作。

（三）教学资源

主要包括数字化资源、文本资源、地域特色资源、生活资源。

1、数字化资源。教师要充分利用微课、课件等数字化资源，组织开展教学活动，实现资源共享，强化师生互动，提高教学效率。

根据课程基本要求，及时开发满足人才培养要求的数字化教学资源库。

2、文本资源。包括教科书、教与学的辅助材料等，文本资源是教学活动的主要资源。有利于激发学习兴趣，扩大阅读视野，提升思维品质及职业素养。教师教学辅助材料要具有指导性和实用性，有利于帮助教师确立课程意识，更新教学观念，完善知识结构，提高教学能力。

3、地域特色资源。教师要指导学生通过图书馆和网络检索文献，河南名菜名点、济源特色小吃以进行社会实践等方式，了解本地区的烹饪现状；对本地区特色行业和骨干企业进行调研，了解行业及企业发展状况，整理成专题性的课程资源，使学生在开发利用地域特色资源的综合实践活动中，提高专业实践能力，服务当地经济。

4、生活资源。教师要引导学生关注生活，体验生活，积累资源。生活资源是指与学生成长相关联的家庭生活、学校生活、职业生活、社会生活等资源。在专业学习中，紧密联系生活实际，自觉运用生活资源，尤其是专业学习、实习实训等资源，更好地学习专业知识、提高服务能力。

科目	教材名称	出版社
思想政治	职业生涯规划	高等教育出版社
	职业道德与法律（修订版）	高等教育出版社
	经济德育与社会	财经版 13/08
	哲学与人生（修订版）	高等教育出版社
语文	语文	高等教育出版社
历史	历史	高等教育出版社
数学	数学	高等教育出版社
英语	英语	高等教育出版社

信息技术	计算机基础	机械工业出版社
体育与健康	体育与健康	人民教育出版社
艺术	艺术素养	电子工业出版社
劳动教育	劳动教育指导手册	河南科技出版社
中式烹饪原料	中式烹饪原料	电子工业出版社
中式面点技艺	中式面点技艺	电子工业出版社
中式烹调技艺	中式烹调技艺	电子工业出版社
烹饪营养与卫生	烹饪营养与卫生	电子工业出版社
中式面点制作	中式面点制作	高等教育出版社
中式热菜制作	中式热菜制作	高等教育出版社
餐饮成本核算	餐饮成本核算	高等教育出版社
烹饪工艺美术	烹饪工艺美术	高等教育出版社
冷拼与食品雕刻	冷拼与食品雕刻	高等教育出版社

(四) 教学方法

学校改善课堂教学，以技能推动理论学习，普及项目教学、案例教学、情境教学等教学方式，广泛运用探究式、参与式等教学方法，推广理实一体教学、混合式教学等新型教学模式，推进信息技术与教学有机融合。

专业引进现代学徒制教学理念，结合学生实际，制定教育教学内容，使学生获得更实用、更全面的专业技能。

(五) 学习评价

学生所修课程均应考核。公共基础课，专业技能课一般为考试课程；文化课、专业知识课推行教考分离，统一命题和阅卷；专业技能课实行统一考试，集体评分。

顶岗实习考核与评价。考核与评价由校企双方共同完成，校外实习成绩的过程和结果考核分别通过实习表现和实习报告两部分完成，实习表现占总成绩的60%，实习报告占40%；实习表现包括出勤和工作表现，实行量化考核，其中，企业考核占40%，学校占

20%；实习报告成绩的评定，企业占 30%，学校占 10%。

（六）质量管理

学校形成校长、主管教学副校长、教务处、教学部教务办教研室层层负责的教学管理组织体系，共同协作对本专业教学实施进行管理，保障实际教学按照人才培养方案规划有效实施。学校教学处全方位监督监控人才培养方案规划与实施，确保教学质量的高水平实现。

成立专业建设指导委员会，负责解决专业运行中问题，更新教育理念和技能，完善人才培养方案和课程标准，钻研教学方法和教学技能，为提升专业技术水平保驾护航。学校制定《教学计划的管理规定》、《课程标准的管理规定》、《学期授课计划管理规定》、《实践性教学管理规定》等教学运行管理制度以及《教师教学质量评估实施办法》、《专业带头人培养实施办法》、《骨干教师培养实施办法》、《教师进修培训实施办法》、《双师型教师培养与管理办法》等教学质量管理制度，切实保障教学质量。

九、毕业要求

通过三年的中专学历教育，毕业生应具有良好的职业道德和身体素质，掌握本专业必须的基础理论和基本技能；通过本培养方案规定的全部教学环节；具备较快适应岗位实际工作的能力和素质，能运用所学知识分析和解决实际工作中的问题。同时，必须取得中式烹调师或中式面点师职业资格证书之一，无违纪处分可准予毕业。

完成本专业教学计划中规定的内容，并完成各实践性教学环节和顶岗实习环节。文化基础课水平测试（毕业考试）成绩 60 分以上，专业技能课程综合考核（毕业考核）成绩合格。全部课程综合评价合格，不合格科目通过补考合格；综合素质考评合格以上；跟岗实习和顶岗实习鉴定合格以上；获得本专业相应的职业资格证书 1 项以上。

十、附录

附件一 中餐烹饪专业教学进度安排计划表

附件二 教学进程变更申请表

附件三 专业人才培养方案审核意见表

附件 1:

中餐烹饪专业教学进度安排计划表

课程类别	序号	课程名称	总学时数	学时分配						占总学时百分比
				第一学年		第二学年		第三学年		
				1 20周	2 20周	3 20周	4 20周	5 20周	6 20周	
公共基础课	1	思想政治	160	2	2	2	2			37.6%
	2	语文	320	4	4	4	4			
	3	数学	320	4	4	4	4			
	4	外语	240	3	3	3	3			
	5	历史	40	1	1					
	6	信息技术	80	2	2					
	7	体育与健康	160	2	2	2	2			
	8	艺术	40	1	1					
	9	劳动教育	80	1	1	1	1			
	10	心理	20	1						
	11	礼仪	20		1					
	12									
	13									
	14									
		小计	1580	21	21	16	16			
专业(技能)课	1	烹饪原料知识	160	4	4					46.2%
	2	中式面点技艺	160	4	4					
	3	中式烹调技艺	160	4	4					
	4	烹饪营养与卫生	80	2	2					
	5	中式面点制作	440			6	6	10		
	6	中式热菜制作	440			6	6	10		
	7	餐饮成本核算	80			2	2			
	8	烹饪工艺美术	220			3	3	5		
	9	冷拼与食品雕刻	200					10		
	10									
	11									
	12									
	13									
	14									
	15									
		小计	1940	14	14	17	17	35		
		顶岗实习	700						35	16.2%
		合计	4200	35	35	35	35	35	35	

附件 2:

教学进程变更申请表

教学部:

填报日期: 年 月 日

课程名称	年级	专业、 班级	教学部
原计划内容、 进程		变动后的内容、 进程	
变动理由	教研室主任签字: 年 月 日		
教学部意见	负责人签字: (盖章) 年 月 日		
教务处意见	负责人签字 (盖章): 年 月 日		

备注;本表一式三份, 教务科、 教务办、 授课教师各存一份, 附于《教师教学工作日志》。

附件 3:

专业人才培养方案审核意见表

专业名称	数控技术应用	专业方向	3D 打印技术
使用年级	20XX 级	学 制	3
专家评审 意见	专家意见:		
	专家签字: 年 月 日		
教学部审 核意见	专家意见:		
	专家签字: 年 月 日		
教学部审 核意见	负责人签字 (盖章): 年 月 日		
教学处审 核意见	负责人签字 (盖章): 年 月 日		
主管校长 审核意见	主管校长签字: 年 月 日		
校长审核 意见	校长签字: 年 月 日		