



百色市财经职业技术学校  
BWZ SWZ SI CAIZ GINGH CIZ YEZ GI SUZ YOZ YAU

# 中餐烹饪专业专业人才培养方案

设计单位：中餐烹饪专业建设指导委员会

负责人：徐恬思

编撰教师：徐恬思

指导专家：何新圳 元 冬

审核批准：梁武卷

二零二一年九月

## 目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业范围.....	1
(一) 职业面向.....	1
(二) 接续专业.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	3
(一) 公共基础课程.....	3
(二) 专业核心课程.....	6
(三) 专业技能课程.....	7
七、教学进程总体安排.....	9
八、实施保障.....	11
(一) 师资队伍.....	11
(二) 教学设施.....	11
(三) 教学资源.....	15
(四) 教学方法.....	15
(五) 学习评价.....	16
九、毕业要求.....	18

## 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及以上学历者。

## 三、修业年限

3 年。其中在校学习 2 年，顶岗实习 1 年。

## 四、职业范围

职业面向

序号	就业岗位	职业资格
1	炒菜厨师	中级中式烹调师 中级中式面点师
2	切配厨师	
3	打荷厨师	
4	上什厨师	
5	凉菜厨师	
6	白案厨师	

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业主要培养具有良好道德，身体健康，面向广西区内各各类餐饮企业第

一线；从事酒店红案、白案、打荷、水台等工作；具有良好的职业道德、较强实践能力和创新精神，具备厨房实作能力，营养分析及营养配餐能力，德智体美全面发展的高素质技能型专门人才；为高职、本科院校的烹饪工艺专业、烹饪与营养教育专业、营养配餐等对应专业输送优秀的专业对口人才。

## （二）培养规格

### 1. 素养要求

（1）具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；

（2）具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规；

（3）具备烹饪原料鉴别及初加工能力；

（4）掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；

（5）能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；

（6）能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作及药膳食疗配方开发；

（7）具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

（8）具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

(9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

## 2. 就业方向

专业毕业生主要面向饭店、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，从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理等工作。

## 六、课程设置及要求

本专业主要包括公共基础课程、专业(技能)课程和选修课程。

课程结构	
公共基础课	语文、数学、英语、职业生涯规划、物理、经济政治与社会、计算机应用基础、化学、体育与健康、历史、公共艺术、劳动教育、社会主义核心价值观
专业核心课	烹饪概论、烹饪工艺基础、烹饪原料与加工工艺、食品安全与操作规范、烹饪营养与配餐、餐饮企业运营与管理
专业技能课	中式烹调技、中式凉菜与拼盘、菜品设计与制作、烹饪基本功、筵席设计与制作、面点基本功、广式面点实中式面点技艺、西餐面点制作
选修课	传统文化、烹饪英语、食品雕刻实训、厨房管理实务

### (一) 公共基础课程

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

的积极性，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。

表 2：公共基础课开设情况一览表

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，并与专业实际和行业发展紧密结合	32
2	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紧密结合	32
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紧密结合	32
4	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紧密结合	32
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	144
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	144
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纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
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	36

## （二）专业核心课程

专业技能课应按照烹饪职业岗位（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，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，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，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近餐饮企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

表 3：专业核心课程开设情况一览表

序号	课程名称	课程目标	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	36
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	72
4	食品安全与	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	36



	操作规范	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	
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	72
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

### （三）专业技能课程

围绕行业的需求，也充分考虑学生技能形成规律、学生自身特点等因素，把以下5门课程设置为专业技能课程。

表 4：专业技能课开设情况一览表

序号	课程名称	课程目标	参考学时
1	中式烹调	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	72

	技 艺	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中国传统特色名菜	
2	中 式 凉 菜 与 拼 盘	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	36
3	菜 品 设 计 与 制 作	学习各种烹饪技法，对应菜品的练习，以掌握蒸炒炸煮、上浆挂糊、复合味调味等技术，	72
4	烹 饪 基 本 功	基本功练习是烹饪学习的基础，是入行的基本要求	72
5	筵 席 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

## 七、教学进程总体安排

表 6：教学进程安排

课程类别	课程名称	总学时	各学期周数、学时分配					
			1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	36			√			
	物理	36		√				
	经济政治与社会	36	√					
	化学	36				√		
	语文	144	√	√	√	√		
	数学	144	√	√	√	√		
	英语	144	√	√	√	√		
	计算机应用基础	72	√	√				
	体育与健康	72	√	√	√	√		
	公共艺术	36		√				
	历史	36			√			
	劳动教育	72	√	√	√	√		
	社会主义核心价值观	144	√	√	√	√		
小计	100							

			8						
专业 核心 课	专业 核心 课	烹饪概论	36	√					
		烹饪工艺基础	36	√					
		烹饪原料与加工工艺	36		√				
		食品安全与操作规范	36	√					
		烹饪营养与卫生	72			√	√		
		餐饮企业运营与管理	72			√	√		
		小计	288						
	中餐 烹 调 方 向	中式烹调技艺	72		√				
		中式凉菜与拼盘	36	√					
		菜品设计与制作	72			√			
		烹饪基本功	72	√					
		筵席设计与制作	72				√		
		小计	324						
	中 西 面 点 方 向	面点基本功	72	√					
		广式面点实训	72			√			
		中式面点技艺	72		√				
		西餐面点制作	72				√		
		小计	288						
		专业技能小计	900						

	顶岗实习	110 8					√	√
选 修 课	传统文化	36		√				
	烹饪英语	36			√			
	食品雕刻实训	36				√		
	厨房管理实务	36			√			
	小计	144						
合计		3160						

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

据教育部颁布的《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

#### 1. 校内实训室

表 7 校内实训基地设备配置表

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	热菜实训室	不锈钢工作连台	16
			双口双星猛火灶	4
			砧板	足量
			不锈钢烟罩	1
			万能蒸烤箱	2
			矮脚吊汤炉	3
			储物架	1
			商用四开门冰箱	16
			六眼小火灶	1
			烤鸭炉	1

			抽风系统	1
			双耳锅及手勺	足量
			不锈钢台盆	2
		基本功实训室	不锈钢双星盆台	1
			双口双星猛火灶	6
			储物架	2
			双耳锅及手勺	足量
2	中式面点	抽油烟机	2	
		双口双星电磁灶	3	
		木质案板工作台	6	
		不锈钢盆台	3	
		醒发箱	2	
		和面机	4	
		压面机	3	
		六眼小火灶	1	

		储物架	4
		商用四开门冰箱	1
		烘焙模具	足量
		多层烤箱	1
		厨师机	3
		裱花台	足量
		手持打蛋器	足量
		破壁机	3
		绞肉机	2
		蒸笼	足量
3	其他 专业 共用 设备	垃圾桶	3
		餐具、容器	足量
		三层餐车	3

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人 / 班配置。



### （三）教学资源

#### 1、教材选用

中餐烹饪专业课程专业课选用符合中专办学层次、培养目标以及我校学生实际情况的教材，原则上选用中专近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。

#### 2、图书资料

学校图书馆藏书中拥有中餐烹饪专业的纸质和电子图书、期刊，包括计算机应用专业职业资格证书考试相关参考和培训书，中餐烹饪方面的相关书籍等。

#### 3、数字化（网络）资源

中餐烹饪专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等。

### （四）教学方法

教学过程中，教师要以课程标准为准则，根据专业需求和课程特色，在课程教学过程中，重点倡导将“要我学”过渡为“我要学”的学习理念，突出“以学生为中心”，加强创设真实的企业情境，强调探究性学习、互动学习、

协作学习等多种学习策略，充分运用行动导向教学法，采用任务驱动法、项目教学法，小组协作学习，角色扮演教学法，案例教学法、引导文教学法、头脑风暴法、自主学习法等多种教学方法，践行“做中学”，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生解决问题及可持续发展的能力。专业课程的教学采用现代化教学手段，优化教学过程，以提高教学效果。

### （五）学习评价

（1）专业课程的考核专业课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，既要加强对学生知识技能的考核，又要加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

#### ① 过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

#### ② 终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

### ③ 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

## 2、综合实训课程的考核评价

### 1) 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生各项实训实习项目的技能水平。

### 2) 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多个层次、多方面的评价方式。

## 3、顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

### （2）教学评价

教师教学评价由学生、同行和督导环节构成。学生网上评价占 60%；同行评分占 10%，督导听课评分占 30%。

## 九、毕业要求

学生通过规定年限的学习,修满的专业人才培养方案所规定的学时,完成规定的教学活动,达到中餐烹饪专业人才培养方案所规定的毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。通过毕业考试、考核,取得本专业规定的职业资格证书或技能等级证书。