

广西钦州商贸学校
中餐烹饪专业人才培养方案
(2026 级)
(2026 年 9 月修订)

编制部门： 中餐烹饪教研室

编制日期： 2026 年 9 月

审核部门： 教务科

审核日期： 2026 年 9 月

一、概述

为适配餐饮行业现代化升级、文旅融合发展、食品安全规范化管控、大众餐饮与高端宴席多元化发展新变化，顺应中餐标准化制作、厨政智能化管理、绿色健康烹饪、特色菜品创新、餐饮服务品质升级领域的行业发展新趋势，本专业精准对接新时代餐饮产业、新业态、新模式下中餐烹饪、面点制作、宴席设计、厨政管理、餐饮服务、菜品研发等岗位群的新要求，确立了清晰的技能型、实操型人才培养定位。

本专业坚持立德树人，培养德智体美劳全面发展的高素质烹饪技术技能人才。学生在校期间将掌握扎实的餐饮文化基础、食品安全法规、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生等专业基础理论与核心知识，熟练练就中餐烹饪核心实操能力；熟练掌握中式热菜、冷拼、雕刻、中式面点的标准化制作技艺，独立完成烹饪原料的鉴别、初加工与精细处理，具备宴席菜单设计、菜品创新优化、厨房基础运营与卫生管控能力，熟练完成各类餐饮成品的精细化制作与品质把控。专业培养全程贯穿工匠精神、匠心文化与餐饮职业素养培育，引导学生养成规范标准的操作习惯、严谨细致的职业作风，树立食品安全底线意识、诚信经营理念、绿色低碳烹饪理念。毕业生可直接面向星级酒店、餐饮连锁企业、特色餐饮机构、企事业单位食堂、文旅餐饮场馆等就业，胜任中式菜品烹饪、面点制作、宴席筹备、厨房日常运营、餐饮品质管控、餐饮技术服务等一线岗位工作。

二、专业名称及专业代码

（一）专业名称：中餐烹饪

（二）专业代码：740201

三、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学历者。

四、修业年限

三年

五、职业面向

对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
中式烹调师	中式烹调师职业技能等级证书（中级）	中式热菜制作
中式面点师	中式面点师职业技能等级证书	中式面点制作
冷菜制作员	中式烹调师职业技能等级证书（中级）	冷菜制作与食品雕刻
食品雕刻工	中式烹调师职业技能等级证书（中级）	冷菜制作与食品雕刻
砧板切配工	中式烹调师职业技能等级证书（初级）	原料初加工与切配
营养配餐员	营养配餐员职业技能等级证书	营养配餐
餐饮服务员	餐饮服务与管理职业技能等级证书	餐饮服务与管理
西式面点师	西式面点师职业技能等级证书	西式面点制作

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以餐饮行业岗位需求为导向、课程教学为核心、技能竞赛为引领、职业资格证书为检验，构建岗课赛证一体化育人模式。培养践行社会主义核心价值观、德智体美劳全面发展，具备良好素养、职业精神和专业技能的人才；

发展面向餐饮行业中式烹调师、餐饮生产管理等岗位，能从事原料切配、中式菜肴烹调等相关工作，实现“毕业即上岗、上岗即顶岗、持证即就业”的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生以岗课赛证融通为核心路径，筑牢基础、精准掌握岗位技能，全面提升知识、能力、素质，实现德智体美劳全面发展，达到以下要求：

1. 素质

（1）拥护党的领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，坚定理想信念，厚植爱国情怀与民族自豪感。

（2）熟悉餐饮行业法规、食品安全与安全防护知识，具备岗位、赛项、证书相关规范意识，恪守职业道德，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，强化责任担当。

（3）树立正确劳动观，热爱劳动，具备适配中餐烹饪职业的劳动素养，坚持岗位实操、赛训比拼、证书备考同步提升。

（4）具备岗位适应、赛训抗压、证书备考能力，拥有良好心理素质与团队协作精神，适应餐饮行业数字化、智能化发展。

2. 知识

（1）掌握语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具备岗位应用、赛项设计、证书理论考试所需的基本能力。

（2）掌握美育与烹饪美学知识，具备菜品造型、宴席设计等审美能力，拥有至少一项艺术特长或爱好。

(3) 掌握体育健康基本知识与运动技能，养成良好习惯，能够适应厨房岗位高强度工作。

(4) 掌握中餐烹饪专业基础理论，熟悉菜点流派、原料鉴别、营养卫生、食品安全等内容，并融入岗位、赛项及证书考核要求。

(5) 掌握中式烹调师相关职业技能等级证书考核要点，实现课证融通、以考促学。

(6) 掌握厨房管理、成本核算、智能设备操作等岗位知识，符合现代餐饮生产管理需求

3. 能力

(1) 岗位适配能力：熟练掌握中餐烹饪原料加工、核心烹调技法，具备原料鉴别、菜品制作、配餐设计、成本核算及厨房设备规范操作能力，符合砧板、贴灶、厨政助理等相关岗位技能标准。

(2) 课程实践能力：具备理实一体化学习能力，能将岗位任务、赛项要求、证书考点融入实训；具备宴席策划、菜品创新、团队协作及数字化工具运用能力，适配行业数字化发展。

(3) 技能竞赛能力：熟悉中餐烹饪职业技能大赛规程与标准，具备赛项实操、备战优化及复盘迁移能力，以赛促学，提升职业竞争力。

(4) 证书取证能力：具备中式烹调师相关职业技能等级证书的备考、取证能力，能拆解考点、强化训练，实现课证融通、提升就业适配度。

(5) 综合发展能力：具备良好沟通协作、基础英语交流能力；拥有终身学习、职业规划及问题分析、应急处理能力，能适应行业新技术、新工艺发展需求。

七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

公共基础课程包括德育课、文化课、信息技术、体育与健康、公共艺术、劳动教育、历史以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业拓展课。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）公共基础课程

1. 公共基础必修课

序号	课程名称	教学目标、内容及要求	参考课时
1	中国特色社会主义	课程目标： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。重点学习马克思主义、毛泽东思想、中国特色社会主义等内容。主要对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育，培养学生爱国主义精神。 教学内容： 马克思主义、毛泽东思想、中国特色社会主义，中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求。 主要要求： 学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养。	36
2	心理健康与职业生涯	课程目标： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。主要针对中职学校学生心理年龄特点，介绍如何开展学生心理健康教育活动，解决学生遇到的心理困扰问题以及那么帮助学生树立职业生涯规划观念，培养职业生涯规划能力，学习职业生涯规划方法，实施职业生涯规划行动。 教学内容： 职业生涯规划理论的基础知识，职业生涯规划确定达到理想职业的可行性路线，制定短、中、长期职业进程；确定目前状态	36

		和短期目标间的差距，寻找切入点，执行职业生涯规划并制定职业生涯规划书。 主要要求： 学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解心理健康和职业生涯规划的重要性，懂得解决自己心理困扰问题的方法，维护促进自身健康心理。	
3	哲学与人生	课程目标： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导。深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何让做人的教育。正确认识和处理人生发展中的基本问题，顺利和追求崇高理想，逐步形成真违规定确定世界观、人生观和价值观。 教学内容： 邓小平理论和“三个代表”重要思想；辩证唯物主义和历史唯物主义；马克思主义哲学基本观点和方法及如何让做人的教育。 主要要求： 学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确地看待自然社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，初步形成正确的世界观、人生观和价值观。	36
4	职业道德与法治	课程目标 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。主要是帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关胡法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。 教学内容： 文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，职业道德意识以及日常生活和职业活动密切相关胡法律常识。 主要要求： 掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	36
5	语文	课程目标： 中等职业学校语文课主要在九年义务教育的基础上，培养字生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。 教学内容：	216

		指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。 主要要求： 阅读与欣赏；表达与交流；语文综合实践活动	
6	数学	课程目标： 获得学习中等职业教育其他课程及进一步学习所必需的数学基础知识、理解基础知识、基本技能所涉及的数学概念、数学结论等产生的背景、应用及关联；了解数学发生、发展的基本规律及其与社会发展的相互作用； 教学内容： 在学习活动中，通过体验、感受、探究、应用的过程，提高运算求解、逻辑推理、空间想象、数据处理等基本数学能力，提高运用现代信息技术的能力，提高问题、分析问题和解决问题（主要是来自于生活实际及与专业相关的，简单的数学实际问题）的能力，提高数学思考、数学表达、数学交流和合作的能力，体会数学课程中知识内容所蕴涵的基本数学思想方法及其在数学思考中的积极作用。 主要要求： 使学生掌握数学（代数、三角、几何、解析几何）的基础知识，提高学生的数学素养，使学生掌握社会生活所必须的一定的数学基础知识和基本运算能力、基本计算工具使用能力，培养学生的数学思维能力，发展学生的数学应用意识。为学生学习职业知识和形成职业技能打好基础。为学生接受继续教育、终身教育和自身发展，转换职业岗位提供必要的条件。	144
7	英语	课程目标： 通过英语学习和实践，学生应具备：产生学习英语的兴趣，树立学习英语的信心；掌握一定的英语语言知识；具备必需的英语听写读能力；发挥主体作用，形成有效的英语学习策略；了解文化差异，能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。 教学内容： 识记单词，掌握常见的与见面用语有关的单词与短语；掌握简单的见面问候用语与句子结构，能够用所学的知识进行与见面有关的对话，了解、掌握英语名片的要素、格式，开能为自己设计一张未来的英语名片；能够用所学的相关的语法知识来完成课本上的练习；两个同学之间能够完成一个职场见面的问候对话；读懂课后阅读理解大概意思，并能复述其主要内容。	144

		主要要求： 培养学生对英语的学习兴趣，形成有效的学习策略，同时要求学生懂得课堂上的用语和一些基本的对话、短文，能够看图说话，提高学生的听、说、读、写能力，使学生获得运用英语的能力，达到语言运用能力的迁移和扩展。	
8	历史	课程目标： 了解人类文明发展的重要史实与基本线索、各主要文明的基本特征与相互关系，理解人类物质文明、精神文明、政治文明、社会文明进步的主要脉络与趋势。 教学内容： 在此过程中，奠定唯物史观的立场、观点和方法认识与社会、人与自然问题的思想基础；陶冶道德情操，养成健全人格，培育以爱国主义为核心的民族精神。 主要要求： 树立人类文明多元共创的价值观念，增进社会责任感和历史使命感。初步掌握史料及与探究、自主与合作、阅读与考察等基本的学习方式。	72
9	信息技术与人工智能通识	课程目标： 了解计算机信息基本知识，掌握计算机硬件基本组成；熟练使用键盘、鼠标及搜狗拼音等常用输入法；了解 WPS Word 窗口构成，掌握文档创建、编辑、格式化、版面设计以及表格图形处理方法；认识 WPS Excel 窗口，了解人工智能基础概念与典型应用；培养信息安全意识，遵守网络信息管理规范，合法规范使用计算机与 AI 工具。 教学内容： 学习计算机信息基础知识，掌握 Windows 操作系统与基础软件应用；熟练掌握 WPS Word、Excel、PowerPoint、Access 基本操作，学习计算机网络初步知识；突出 Windows 操作技能与办公软件综合应用能力培养；认识人工智能常见应用场景，学会简单 AI 工具的基础使用；培养文字处理、数据处理、信息获取加工能力，能够运用办公软件与简易 AI 工具解决学习、工作、生活中的常见问题。	108
10	体育与健康	课程目标： 学习体育与健康的教学活动，使学生掌握体育的基础知识和运动技能，促进学生身体正常发育，增强体质，提高学生社会责任感； 教学内容： 安全地进行体育活动；形成正确的身体姿势；具有关注身体和健康的意识。 主要要求： 培养学生自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高学生身心素质和社会适应能力，为学生终身锻炼、继续	144

		学习与创业立业奠定基础。	
11	公共艺术	课程目标： 通过了解和吸收中外优秀的艺术成果，提高审美素养，培养高雅的审美品位，提高人文素养，塑造健全人格。 教学内容： 通过是中外不同时期、不同流派、不同风格、不同体裁具有代表性的优秀音乐作品的介绍和借鉴，使学生对中外音乐文化发展的基本脉络有一个宏观的了解。 主要要求： 通过欣赏教学，提高学生的艺术文化素质；确立学生正确的人生观、世界观和审美观，陶冶学生高尚情操，激发学生热爱音乐艺术的情趣。	36
12	习近平新时代中国特色社会主义思想	课程目标：习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材的整体布局与分科安排科学有序，学科学段环节全面覆盖，思想内涵充分阐释，学习要求循序渐进、螺旋上升，全面提升课程教材铸魂育人功能，教育引导树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 主要教学内容：核心理论：新时代历史方位、中国梦、以人民为中心等基本观点。实践部署：经济、政治、文化、生态等各领域政策。方法论：马克思主义思想方法和工作方法。	18
13	劳动教育	课程目标： 依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设。本课程主要能帮助学生树立正确的劳动观点，使他们懂得劳动的伟大意义，同时培养学生热爱劳动和劳动人民的情感。教育学生从小勤奋学习，将来担负起艰巨的建设任务。 教学内容： 劳动教育的意义、劳动教育的价值、劳动教育的方式、劳动教育的实施 主要要求： 掌握劳动教育的基本知识和基本技能，重视对劳动技术的深刻理解，培养吃苦耐劳的精神。	36
14	安全教育	课程目标：通过安全教育，中学生应当了解安全基本知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题所包含的	54

		基本内容，安全问题的社会、校园环境。通过安全教育，中学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极的努力。 教学内容：安全用电知识、消防安全、交通安全、防溺水知识、校园欺凌等。	
--	--	---	--

2. 公共基础选修课

序号	课程名称	课程目标、内容及要求	参考课时
1	职业素养	课程目标：掌握职业素养的核心概念（如职业道德、职业技能、职业行为）及其内涵。培养职业规划、沟通协作、自我管理职场核心能力。树立诚信、专业、积极的职业态度，强化工匠精神与社会主义核心价值观 主要教学内容：职业素养的定义、特点及重要性（如个人竞争力、团队协作、组织绩效的关系）；职业素养“四词八字”核心理念（诚信、专业、积极、谨慎）。	18
2	中华优秀传统文化	课程目标： 本课程在教学内容上安排了传统哲学、文学、艺术、科技、宗教与民俗等知识，以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识。 教学内容： 中国传统哲学思想与美德；中国传统语言文字与书法绘画；中国传统养生与科技中国传统美食名饮；中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，中华民族文化的主要精神。 主要要求： 理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，了解中华民族文化的主要精神，传承传统文化，增强民族自信心、自尊心、自豪感，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化。	18
3	就业指导	课程目标： 通过本课程的教学，使学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展做出努力的积极态度。 教学内容：	36

		采用理论与实践相结合、讲授与训练相结合的方式进行。教学可采用课堂讲授、典型案例分析、情景模拟训练、小组讨论、角色扮演、社会调查、实习见习等方法进行。建立以课堂教学为主，个性化就业创业指导为辅，理论和实践课程交替进行的教学模式，切实提高学生就业竞争力，为学生顺利就业、适应社会及树立创业意识提供必要的指导。 主要要求： 了解国家就业方针政策，树立正确的择业就业和职业道德观念，锻造良好的心理素质，掌握求职的技巧和礼仪及树立创业意识。	
--	--	---	--

（二）专业课程

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	课程目标： 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。 主要教学内容： 中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等。 主要教学要求： 激发学生的学习兴趣，认识到学好本课程的重要性；介绍烹饪学科的基本概念和学习方法；介绍中国烹饪的起源、发展和昌盛及中国烹饪的情韵、风味和美学。	36
2	智能烹饪基础	课程目标： 通过本课程的学习掌握烹饪食材的使用、烹调以及原料的加工方法、营养卫生、和智能烹饪知识，积极为我国烹饪行业培养智能烹饪专业人才。 主要教学内容： 了解食材的分类、调味品的种类、工具的使用方法和烹调原理等，建立食材、调料与烹饪方式的基本搭配规律。掌握包括切、剁、搅拌、蒸、煮、炒、烤等基本烹饪技能，了解基本烹饪原理和食材处理的要点。了解食品安全方面的基本知识和注意事项，掌握食品储存和加工的卫生管理方法，避免食品中毒或传染病等食品安全问题。了解健康的饮食习惯和营养平衡的原则，掌握食品的营养分析及食物搭配的要点。了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其应用。	36

		主要教学要求： 让学生在掌握传统烹饪的基础上与时俱进，了解并掌握智能烹饪的含义和基本知识，掌握智能烹饪设备的运用与智能烹饪操作。	
3	烹饪基本功	课程目标： 使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。 主要教学内容： 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点，熟悉烹调各环节的操作原则及要求，掌握常用烹饪原料的加工方法和质量标准，掌握中式烹调方法的基础知识，了解餐饮成本核算的基本方法。 主要教学要求： 让学生学习烹饪基本功训练的意义与基本要求，烹饪基本功的基本内容，烹饪基本功训练的方法和思路，具体包括刀工技能训练，为中餐热菜的学习打好基础。	144
4	烹饪工艺美术	课程目标： 了解烹饪工艺美术的产生、特点、前途与展望，熟悉烹饪工艺造型原理，烹饪色彩，烹饪造型美的法则。 主要教学内容： 烹饪工艺造型原理，烹饪色彩，烹饪造型美的法则，食品图案的艺术形式，食品、烹饪工具造型艺术，餐饮环境风格与审美。 主要教学要求： 能够正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观，并在实践中合理地运用。	36

2. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	厨房管理	课程目标： 通过本课程的学习，了解餐饮企业管理体系，认识餐饮业的发展趋势，掌握餐厅服务技能、技巧。具备餐厅服务管理能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质。为将来从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础。 主要教学内容： 了解餐饮企业的类型与特点，掌握餐饮企业组织机构与岗位职责，掌握菜单设计的基本方法，掌握食材原料的质量标准，掌握计算采购数量的方法，掌握厨房物资管理与成本控制，掌握厨房卫生安全管理，掌握餐饮活动策划与产品开发。 主要教学要求： 让学生学习后，能够进行厨房设计布局与组织管理；熟练运	36

		用现代理念实施厨房生产运行管理；合理设计和控制人力资源；全面掌握和进行厨房产品质量管理；能够进行厨房物资管理与成本控制；对厨房员工进行培训与管理；能够进行厨房卫生安全管理；能够进行餐饮活动策划与产品开发。	
2	饮食营养与配餐	课程目标： 了解人体所需的营养素，了解常用烹饪原料的营养价值，能熟悉各类食品的卫生要求，能正确识别被污染的食品并及时预防，能正确了解食物中毒的知识及其预防，能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调，能对食品合理储存，了解餐饮业相关的卫生要求与管理。 主要教学内容： 人体对营养素的需求，食物中毒与预防，烹饪原料的营养价值，食品卫生管理。 主要教学要求： 培养学生细致严谨、一丝不苟的工作作风和学习态度；培养学生敬业爱岗思想，加强职业道德意识；培养学生团队协作精神。	36
3	餐饮食品安全与操作规范	课程目标： 通过本课程的学习，使学生了解“食品安全与操作规范”相关知识，了解该课程跟烹饪专业、烹饪岗位的关系，让学生树立学好“食品安全与操作规范”课程，保障食品安全的使命感和责任感。 主要教学内容： “食品安全与操作规范”课程的主要内容，明确“食品安全与操作规范”课程的考核办法好人学习办法，树立学好该课程，保障食品安全的使命感和责任感。 主要教学要求： “食品安全与操作规范”课程以培养学生的食品安全意识和操作规范为目的，使学生掌握食品安全的基础知识和基本操作规范，为职业发展打下坚实的基础。	36
4	食品雕刻与冷菜制作	课程目标： 让学生学习了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展；知道冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用；掌握冷拼的基本知识与方法、食品雕刻的基本知识与方法、冷菜制作工艺、冷菜的装盘；基本掌握糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作技法；掌握菜肴围边制作工艺及其常用的种类和方法；能够设计制作大型果蔬雕作品。 主要教学内容： 了解冷菜、冷拼与食品雕刻的特点。理解冷菜、冷拼与食品雕刻的地位和作用。掌握冷菜、冷拼与食品雕刻制作的基本技法要求。 主要教学要求： 通过模块化教学活动,使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼食品雕刻的基础知识和基本技能,掌握宴会冷菜、冷拼	216

		制作技艺及食品雕刻法,使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的业精神。	
5	烹饪原料与加工技术	课程目标: 熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用;了解烹饪原料加工的各种分类及其概念。 主要教学内容: 熟练烹饪原料加工的意义;原料加工和烹饪及调味的关系;熟练应用各种刀法;准确把握原料的成形标准;掌握原料加工的基本原则和注意事项。 主要教学要求: 熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用;了解烹饪原料加工的各种分类及其概念。	72
6	中式面点制作	课程目标: 了解面点的基本理论,掌握面点制作原料的选择、鉴别和保管,掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工,掌握面点加工基本技能,熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。 主要教学内容: 了解中式面点的概念、发展简况及其趋势、技术特点、分类及主要流派、常用设备与工具;面点设备与工具的保养;掌握中式面点原料知识;常用面点原料的选用、保管;中点主要的制馅原料;各种馅料的调制基本技术、成型基本技术。 主要教学要求: 能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特点,能设计、加工各类面点品种;达到职业培养目标和职业技术资格的要求,胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。	72
7	中式菜肴制作	课程目标: 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。 主要教学内容: 理解中式热菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性,掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作工艺,掌握制作宴席的基本知识和方法,会合理搭配宴席菜品。 主要教学要求: 使学生能理解中式热菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性;掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作工艺;掌握制作宴席的基本知识和方法,会合理搭配宴席菜品;具备运用热菜烹调技法制作基本菜品的技能;能熟练运用热菜制作技艺制作传统名菜;会根据市场需求设计宴席、更新菜品。	216
8	菜点美化	课程目标:	36

	与装饰	对菜肴进行美化装饰，养成规范的操作习惯，树立正确的职业道德和职业情感。 主要教学内容： 菜点美化与装饰认识，菜肴围边，菜肴点缀，果酱画。 主要教学要求： 要求学生掌握菜点美化与装饰的基本知识，熟练地运用各种食材制作各类菜点的拼盘和装饰。	
--	-----	---	--

3. 专业拓展课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游概论	课程目标： 帮助学生系统认识旅游行业，构建全面的旅游知识体系，明晰旅游活动各环节的运作机制。培养学生对旅游行业的兴趣与敏感度，提升其分析旅游现象、解决实际问题的能力，为后续深入学习旅游专业课程筑牢基础。 主要教学内容： 阐释旅游概念、本质、特征，介绍旅游活动的主体、客体与媒介；讲解自然旅游资源与人文旅游资源的分类、特点与开发保护；分析旅行社、酒店、交通等旅游企业的职能与运作模式，介绍旅游市场的供需关系；剖析旅游对经济、社会文化、环境产生的正负效应。 主要要求： 精准把握旅游基础概念，熟知各类旅游资源与旅游业构成要素；能运用所学分析旅游现象，提出合理的旅游发展建议；树立正确的旅游开发与保护意识。	72
2	服务礼仪	课程目标： 帮助学生掌握服务礼仪规范，塑造良好职业形象，提升服务意识与沟通能力。让学生能在各类服务场景中展现专业素养，以恰当礼仪赢得客户认可，为从事服务行业工作奠定坚实基础。 主要教学内容： 形象礼仪：包括仪容修饰、仪表着装与仪态规范； 接待礼仪：涵盖迎接、引导、送别客户的流程与细节； 沟通礼仪：讲解礼貌用语使用、有效倾听技巧、电话与网络沟通规范； 特殊场景礼仪：针对投诉处理、会议服务等场景，介绍相应礼仪要点。 主要要求： 牢记服务礼仪各项规范与原则，理解不同场景礼仪要求；在日常学习与模拟场景中，能规范展现礼仪动作，运用恰当沟通方式；将服务礼仪内化为自身素养，始终保持热情、专业的服务态度。	72

3	管理学	课程目标： 助力学生构建管理学知识框架，掌握管理的基本原理与方法，培养其运用管理学思维分析和解决实际问题的能力。激发学生的管理潜能，提升组织协调、决策和领导能力，为今后从事管理工作或参与团队协作筑牢基础。 主要教学内容： 阐释管理概念、职能与性质，介绍管理理论的发展历程；讲解目标设定、战略规划，传授决策的方法与流程；说明组织结构类型，涵盖部门划分、人员配置与组织变革；分析领导特质、风格，介绍激励理论与有效沟通技巧；讲解控制标准制定、绩效评估，强调管理创新的重要性与途径。 主要要求： 牢记管理核心概念、理论与方法，理解各管理职能内涵；能运用所学分析管理案例，制定简单计划与决策，有效沟通协调；形成系统的管理学思维，具备创新管理的意识与能力。	72
4	餐饮成本核算	课程目标： 要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。 主要教学内容： 掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法，掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法，全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法，学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法，学习和掌握其他成本的核算与控制方法。 主要教学要求： 使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。	36
5	食疗与保健	课程目标： 使学生掌握食疗与保健的基本知识、中医食疗基础理论及饮食养生文化背景，了解各类食材的食疗功效与配伍原则；培养学生结合中餐烹饪岗位需求，运用食疗知识设计、制作保健菜品的实操能力；激发学生对饮食养生文化的兴趣，提升职业素养与岗位竞争力，契合岗课赛证一体化育人要求。 主要教学内容： 讲解食疗与保健的定义、核心原则及饮食养生文化背景，结合中餐烹饪行业需求，普及中医食疗基础理论；详细示范各类食疗保健菜的选材、加工、烹饪技巧及配伍禁忌；通过具体菜品实例，让学生掌握不同功效食疗菜的制作流程、关键点，衔接岗位实操与证书考核要求。	36

		主要教学要求： 学生需认真听课、做好笔记，熟练掌握食疗与保健的基础理论、食材食疗功效及配伍原则；积极参与实操练习，规范完成食疗保健菜制作，提升实操能力；鼓励结合中餐烹饪岗位需求与现代饮食理念，在传统食疗菜品基础上创新，助力技能提升与赛项备战。	
6	烹饪化学	课程目标： 使学生掌握烹饪过程中涉及的化学知识与原理，理解食材成分在加工时的变化规律。培养学生运用化学知识优化烹饪工艺、提升菜品质量的能力，为深入学习烹饪专业知识、成长为高素质烹饪人才夯实基础。 主要教学内容： 介绍常见食材的主要化学成分；讲解烹饪中的水解、酯化、美拉德等反应；分析调味剂的化学特性，以及调味过程中的化学反应与味觉原理；阐述烹饪加工对食材营养成分的影响。 主要要求： 熟知食材成分、烹饪化学反应及调味化学知识，理解营养与烹饪的关系；能运用知识解释烹饪现象，优化烹饪操作，合理搭配食材以保留营养；在实践中尝试利用化学原理创新烹饪方法，提升菜品品质。	36

4. 认识实习

认识实习是职业教育实践性教学环节的重要组成部分，也是培养高技能专门人才的重要途径。严格执行《职业学校学生实习管理规定》，由学校统一组织，学生进入企业对应岗位，在专业人员指导下开展实操辅助。校企共同制定实习计划，明确实习目标、任务与考核标准，并开展岗前培训。旨在让学生熟悉岗位流程，将课堂理论转化为岗位实操技能，同步熟悉赛项规范与证书要求，为上岗和赛证备考蓄力。

5. 跟岗实习

跟岗实习是本专业开展的实践性教学环节，严格落实《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，确保实习岗位与所学专业岗位基本一致。采用校企合作、工学交替的灵活安排，学生能更深入地了解企业中餐烹饪及相关服务岗位的工作环境和管理要求。通过深度顶

岗，使学生在解决实际生产问题、熟悉企业管理流程的同时，全面树立职业劳动观，实现毕业即上岗、持证即就业的培养目标。

八、教学进程总体安排

（一）基本要求

本专业课程设置分为公共基础课、公共选修课、专业基础课、专业核心课和专业拓展课。

（二）教学活动时间分配表（按周分配）

注：机动周是为教学活动需要而设置的灵活时间。包括入学教育、职业周、艺术周、其他教学活动安排等。

学 期	一	二	三	四	五	六	小计
军训	1						1
课堂教学	18	18		18	18	18	90
复习考试	1	1		1	1	1	5
毕业教育						1	1
认识实习	1						1
岗位实习			18				18
机动	1	1		1	1		4
合计	22	20	18	20	20	20	120

（三）专业课程学时、学分分配表

专业课程体系学时、学分分配表

序号	课程类别		课程（门）	学时	所占比例（%）
1	公共课	必修课	14	1296	42
2		选修课	3	72	
3	专业课	基础课	4	252	39
4		核心课	8	720	
5		拓展课	6	324	
6	入学教育（军训）		1	56	1

7	岗位认知实习	1	30	1
8	岗位实习（校外）	1	540	17
合 计		38	3290	100

（四）教学安排建议

中餐烹饪专业教学进程安排表见（十一、附录）

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 校内专任教师

（1）校内专任教师应具备的条件

具备教师资格证书，拥有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理、食品类相关专业学历；具备相应年限行业工作或实践经验，达到对应的技术技能水平，熟练掌握本专业理论与实践教学能力。落实课程思政要求、挖掘专业思政元素；运用信息技术开展混合式教学改革，跟踪行业新经济、新技术前沿并开展社会服务；专业教师每年需在企业或生产性实训基地锻炼不少于1个月，每5年累计企业实践经历不少于6个月，确保教学与岗位、赛项、证书要求同频同步。

（2）校内专任教师现状

目前有专任教师19名，其中专业教师15名，其他专业教师4名。

序号	姓名	职称	序号	姓名	职称
1	叶卫华	高级讲师	11	黎伟	高级中式烹调师
2	李其燕	高级讲师	12	符高	中式面点师技师
3	梁喜梅	高级讲师	13	杨煜	高级中式烹调师
4	黄灵燕	高级讲师	14	吴小凤	中式面点师技师
5	黄小华	中式烹调师高级技师	15	黄子桐	助理讲师/高级公共营养师

6	张林富	高级中式烹调师	16	陆丽婷	高级中式面点师
7	邓敏思	助理讲师/公共营养师技师	17	宋家豪	中式烹调师技师
8	张则飞	高级中式烹调师/ 高级中式面点师	18	江全连	高级中式面点师
9	吴小玲	助理讲师/高级西式面点师	19	何莹	高级中式面点师
10	黄明	助理讲师/高级公共中式烹调师/高级西式烹调师			

(二) 教学设施

本专业配备齐全的专业教室、校内实训室及校外实训基地，构建“校内实训筑基、校外实战提升”的实训体系。

1. 专业教室

具备信息化教学条件。配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，覆盖无线网络并落实网络安全防护措施；同时配备应急照明装置，安防标志清晰规范，严格符合紧急疏散要求，确保逃生通道畅通。

2. 校内实训条件

校内配备 8 间功能齐全的实训室及抛锅基本功训练场所，紧密对接中餐烹饪岗位技能、技能竞赛标准及职业资格证书实操要求，具体涵盖：1 间刀工实训室、2 间热菜实训室、4 间面点实训室及 1 间大师工作室，主要设施设备及数量见下表：

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	刀工实训室	单通工作台柜	13

		柜式单星带台水池	8
		砧板刀具消毒柜	3
		四层平板货架	1
		四门高身雪柜	1
		毛巾消毒柜	2
		双通工作台	6
		砧板	50
2	热菜实训室	单头单尾小炒炉	1
		单通工作台柜带四头煲仔炉	2
		双头单尾小炒炉	24
		护拼台	28
		双通工作台柜	28
		单通工作台柜	24
		柜式单星水池	8
		砧板刀具消毒柜	4
		三门海鲜蒸柜	2
		六头煲仔炉	1
		双头矮汤炉	1
3	面点实训室	单通工作台	37
		柜式双星水池	3
		搅拌机	2
		压面机	2
		和面机	2
		座地双向起酥机	1
		发酵箱	4
		十二盆饼车	2
		三门烤箱	6
		六头煲仔炉	1
		四门碗柜	1

		四门单身雪柜	2
		双头七星蒸炉	2
		双头单尾炒炉	2

2. 校外实习实训条件

我校与 4 家企业签订校企合作协议，共建中餐烹饪校外实训基地，充分满足学生岗位实训需求。合作企业包括钦州市五洲大酒店、大海猫大酒店、星湖酒店、上海佐越，实训基地可全面覆盖中餐烹饪、面点制作、餐饮服务管理等相关岗位，助力学生将课堂所学转化为岗位实操能力。

校企合作一览表

合作办学 单位名称	单位资质	合作内容				
		岗位	对象	形式	目标	产业
五洲大酒店	有限公司	中餐厨师、 中点厨师、 服务员	三 年 级 学 生	学生实习	顶岗实习、 就业	
大海猫酒店	有限公司	中餐厨师、 中点厨师、 服务员	三 年 级 学 生	学生实习	顶岗实习、 就业	
星湖酒店	有限公司	中餐厨师、 中点厨师、 服务员	二、三年级 学生	学生实习、 教师调研	顶岗实习、 就业	
上海佐越 餐饮服务 有限公司	有限公司	中餐厨师、 中点厨师、 服务员	三 年 级 学 生	学生实习	顶岗实习、 就业	

（三）教学资源

1. 教学资料：涵盖课程标准、理论授课计划、实训计划、考核标准、毕业实习手册、毕业实习考核鉴定表、试题（卷）库、相关执业

考试大纲及辅导资料、授课任务书等，全面支撑教学实施与考核评价。

2. 教学资源：包含教材资源、电子教案、多媒体课件、网络教学资源、实训指导书、教学视频、图片集、案例集等。

（1）教材资源

专业主干课程按照学校教材管理规定，选用国家规划教材，贴合中职中餐烹饪专业就业岗位需求，帮助学生掌握岗位业务流程与操作技巧，为适应未来工作岗位打下坚实的基础；同时配备其他优秀教材作为补充参考。

（2）图书文献资源

学校图书馆藏书及文献资料丰富，可满足学生全面发展、教师教科研及专业建设需求，便于师生借阅查询。

（3）实训资源

校内设有刀工、热菜、面点、大师工作室等 8 个实训室，校外与 4 家酒店共建校企合作实训基地，为学生提供实操实训机会，衔接岗位技能、赛项训练与证书备考需求。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，选择适合的最优化教学法。综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，可根据课程内容采用讲授法、混合教学法、分组讨论法、案例教学法、任务教学法、现场教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略。根据内容特点和学生特点，以学生为主体，合理选择各种教学方法，教师起引导作用。在教学组织上充分利用校内理论实训

一体化教室的资源，采用问题教学、案例教学、任务驱动教学、情境教学、操作训练和综合实训能力考核等方法提高学生的职业能力。鼓励推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式，达成预期教学目标。

（五）学习评价

学习评价的核心目的是全面掌握学生学习历程，聚焦岗课赛证一体化育人目标，促进学生全面发展。评价过程中，弱化甄别与选拔功能，强化改进与激励作用，突出发展性评价导向。

对学生的评价兼顾认知、技能、情感态度，结合中餐烹饪专业特点与岗课赛证要求，采用观察、口试、笔试、技能操作、竞赛、资格鉴定等多元化方式，同时结合顶岗实习表现及带队老师评价，构建全方位考核体系，全面衡量学生专业素养与技能。

考核实行平时、期中、期末相结合的方式，各项成绩均以百分制计算，按比例折合成学期评价成绩，确保评价科学公正。

（六）质量管理

1. 质量保障：成立中餐烹饪专业人才培养质量保障监督委员会，统筹建设质量保障体系，制订具体的实施方案，组织指导开展实施工作，并履行中餐烹饪专业质量保障体系运行监督职能。

2. 培养模式：实施以能力培养为核心的“理论认知+专业实训+企业实战”三段式培养模式，各阶段均围绕岗位、课程、赛项、证书要求进行设计。

3. 教学管理：中餐烹饪专业教学活动由中餐烹饪教研室与教务科共同组织教学，教研组长负责具体教务管理工作。教研室承担课表安

排、授课形式、实训场地与设备管理、学生考核等主要教学管理工作。

4. 管理制度：推行学分制与证书制相结合的弹性教学管理制度。学生在学习期间可以通过不断地学习积累学分，各单科成绩合格者可以获得单科证书，各单科学分累计达到相应的总学分时可获得相应专业的技术等级证书或相应学历的毕业证书，实现学信融通。

5. 实训教学：专业实训课程以小组为单位开展教学活动。教研室选派教师组建任课小组，每门专业课程设一名主讲教师，统筹协调授课内容与形式。

6. 以赛促学：常态化开展校级烹饪技能竞赛，并积极组织参与市、区级赛事，以赛促练，激发学生学习动力与技能水。

十、毕业要求

毕业要求是指学生在规定学习年限内，修满本专业人才培养方案规定的学时学分、完成全部的教学活动，毕业时需达到的素质、知识、能力等综合要求，确保有效支撑本专业培养目标的实现。

（一）毕业成绩及素质教育要求

学生在规定学习年限内，需修完公共基础课程与专业课程全部内容，所有课程成绩合格；素质教育考核由班主任评定，合格后方可通过。

（二）证书要求

实行“双证毕业”，学生毕业时需同时取得毕业证及以下选考证书之一：

1. 中式烹调师职业技能等级证书；
2. 中式面点师职业技能等级证书；

（三）跟岗实习要求

完成规定的跟岗实习任务，且跟岗实习成绩合格，实现岗位实操能力与专业培养目标的精准对接。

十一、附录：教学进程安排表

课程类别		课程性质	课程名称	总学时	理论学时	实践学时	各学期周学时分配						考核方式
							1	2	3	4	5	6	
							18周	18周	18周	18周	18周	18周	
公共课	公共必修课	必修	中国特色社会主义	36	36	0	2						考查
		必修	心理健康与职业生涯	36	30	6		2					考查
		必修	哲学与人生	36	30	6				2			考查
		必修	职业道德与法治	36	26	10					2		考查
		必修	语文	288	288	0	4	4		2	2	4	考试
		必修	数学	216	216	0	2	2		2	2	4	考试
		必修	英语	144	144	0	2	2		2	2		考试
		必修	历史	72	72	0	2	2					考查
		必修	信息技术与人工智能通识	108	36	108	4	2					考查
		必修	体育与健康	144	36	108	2	2		2	2		考查
		必修	公共艺术	36	10	26	1	1					考查
		必修	习近平新时代中国特色社会主义思想	18	9	9	1						考查
			劳动教育	72	10	62	1	1		1	1		考查
			安全教育	54	18	36		1		1	1		考查
		小计：共开设 14 门		1296	961	371	21	19	0	12	12	8	
	公共选修课	限定选修	职业素养	18	9	9	1						考查
		限定选修	中华优秀传统文化	18	9	9		1					考查
		限定选修	就业教育	36	18	18						2	考查
		小计：共开设 3 门		72	36	36	1	1	0	0	0	2	

专业 课	专业基础 课	必修	烹饪概论	36	28	8	2						考试
		必修	智能烹饪基础	36	28	8				2			考试
		必修	烹饪基本功	144	28	116	4	4					考试
		必修	烹饪工艺美术	36	28	8				2			考试
		共 4 门，专业基础课小计		252	112	140	6	4	0	4	0	0	
	专业核心 课	必修	厨房管理	36	28	8		2					考试
		必修	饮食营养与配餐	36	28	8		2					考试
		必修	餐饮食品安全与操作规范	36	28	8					2		考试
		必修	食品雕刻与冷菜制作	216	44	172				4	4	4	考试
		必修	烹饪原料与加工技术	72	14	58	2	2					考试
		必修	中式面点制作	72	14	58				4			考试
		必修	中式菜肴制作	216	44	172				4	4	4	考试
		必修	菜点美化与装饰	36	28	8						2	考试
		共 8 门，专业核心方向课小计		720	228	492	2	6	0	12	10	10	
	专业拓展 课	选修	旅游概论	72	44	28					2	2	考试
		选修	服务礼仪	72	44	28					2	2	考试
		选修	管理学	72	44	28					2	2	考试
		选修	餐饮成本核算	36	26	10				2			考试
		选修	食疗与保健	36	10	26					2		考试
		选修	烹饪化学	36	28	8						2	考查
		小计：共开设 6 门		324	196	128	0	0	0	2	8	8	
	小计			1296	536	760	30	30	0	30	30	28	
其它	入学教育（军训）			56	12	44	1 周					考查	
	岗位认知实习			30	0	30				1 周		考查	
	岗位实习（校外）			540	12	540					12 周	考查	
合计				3290	1545	1781							

开设课程总数	38	考查课程数	18	考试课程数	20
--------	----	-------	----	-------	----

十二、编制人员信息表

序号	姓名	工作单位及职务
1	邓敏思	广西钦州商贸学校中餐烹饪教研室主任
2	黄 明	广西钦州商贸学校中餐烹饪教研室副主任
3	张则飞	广西钦州商贸学校中餐烹饪专业负责人
4	符 高	广西钦州商贸学校中西面点专业负责人
5	张林富	广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师
6	黎 伟	广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师
7	杨 煜	广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师
8	宋家豪	广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师
9	陆丽婷	广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师
10	黄子桐	广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师
11	吴小玲	广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师
12	吴小凤	广西钦州商贸学校中西面点专业教师
13	江全连	广西钦州商贸学校中西面点专业教师
14	黄小华	钦州市烹饪协会会长

