

广西钦州商贸学校 中餐烹饪专业人才培养方案 (2024 级)

编制部门： 中餐烹饪教研室

编制日期： 2024 年 6 月

审核部门： 教务科

审核日期： 2024 年 6 月

一、专业名称与代码

(一) 专业名称：中餐烹饪

(二) 专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历。

三、修业年限

标准学制：三年

四、职业面向

本专业毕业生主要面向中、高档宾馆、酒店、酒楼、大型国企食堂、食品加工企业、快餐业、高级私人会所，以及其他餐饮企业单位，从事营养配餐、烹调加工和伙食管理等工作。

职业面向表：

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书
旅游服务类	餐饮类	住宿类 餐饮类	餐饮服务人员	烹调 餐饮管理 餐饮创业者	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 1+X 粤菜制作

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业主要培养拥护党的基本路线，适应社会和经济发

展的需要，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强的烹饪技术和菜品创新能力，能从事中餐烹饪操作、营养分析、营养配餐及餐饮业管理的，德、智、体、美、劳全面发展的高素质技能型可持续发展的人才。

（二）培养规格

以“职业型人才”为培养目标，坚持育人为本，德育为先，高度重视学生的职业道德教育、学生的诚信品质、敬业精神和责任意识和遵纪守法意识、实践能力、就业能力和创业能力等方面的培养。

1. 素质结构

在项目课程教学、文化教育、职业环境中展开系列活动，达到培养职业素养之目标，使学生：

- （1）具备良好的思想政治素养；
- （2）具有良好的旅游职业道德和敬业精神；
- （3）具有较完备的食品相关的法律（法规）意识；
- （4）具备吃苦耐劳、积极进取、敬岗爱业的工作态度；
- （5）具有良好的人际交往能力和团队合作精神；
- （6）具备良好的职业态度和职业习惯；
- （7）具备良好的服务意识和创新意识；
- （8）能够严格遵守安全操作规范；
- （9）具有正确的就业观和一定的创业意识；
- （10）具备与本专业职业发展需要的人文素养。

2. 能力结构

(1) 具备与厨房中式烹饪各岗位相应的专业基础知识和技能;

(2) 具备良好的中文专业语言表达能力和菜单设计能力;

(3) 具有较强的烹饪与营养专业知识和操作能力;

(4) 具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力;

(5) 具有对厨房各岗位的组织、协调和控制能力;

(6) 具备较强的职业承受能力;

(7) 具有一定的创新和创业能力;

(8) 具有较强的自学能力和持续发展能力。

3. 知识结构

(1) 掌握政治基础理论知识;

(2) 掌握中国饮食文化的基本知识与基本理念;

(3) 掌握必备的基础理论和烹饪专业知识;

(4) 掌握动植物原料的性能、特点及食用价值;

(5) 掌握食品原料的加工、切配、烹调等的基本工艺原理;

(6) 掌握食品营养的基础知识及平衡膳食的原理;

(7) 掌握不同人群菜单设计的基本思路与方法;

(8) 掌握中餐烹饪领域里比较前沿的新技术与新思想;

(9) 熟悉中式烹饪工艺制作中的生产流程及制作工艺;

(10) 熟悉中式烹饪工艺生产过程中与前台和顾客的沟通技巧。

六、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，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。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。

（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	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，解决学生遇到的心理困扰问题以及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：	36

	生涯	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：	180

		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： 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。	180
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	180

		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。 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。初步掌握抄报及与探究、自主与合作、阅读与考察等基本的学习方式。	72
9	信息技术基础	课程目标： 了解计算机的基本知识；掌握计算机的基本组成；掌握键盘和鼠标的的使用；熟练的使用常用的输入法如：五笔字型输入法；了解 Word2003 的窗口构成；掌握建立和编辑文档、文档格式化的方法；掌握文档版面设计、表格和图形处理方法；认识 EXCEL 2003 的窗口。 教学内容： 学习计算机基础知识，掌握计算机 windows 操作系统和基本软件的应用。熟练掌握 word、Excel、powerpoint、access 的基本操作，掌握计算机网络的初步知识与操作使用。突出 windows 操作技能技巧和 office 综合应用的能力培养。使学生具有文字处理、数据处理能力，具有获取、传输、整理加工信息的应用能力，能运用常用的信息处理软件解决学习、工作、生活中的问题。 主要要求： 具有良好的信息素养，为终身学习和持续发展打下扎实	72

		的基础，培养学生对于计算机具有一定的操作应用能力以及对计算机的基本工作原理具有一定的了解。	
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、继续学习与创业立业奠定基础。	180
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

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	商务礼仪	课程目标： 主要是从理论与实践上阐述商务礼仪基本概念、特点、原则、功能的同时，对商务场合的个人形象塑造、日常事务、商务推销、专题活动、商务宴请等等做以具体阐述，达到让学生不仅具有塑造自身良好形象的能力，而且具有驾驭内外商务活动的能力，以此真正实现学生的学以致用。 教学内容： 主要是从理论与实践上阐述商务礼仪基本概念、特点、原则、功能的同时，对商务场合的个人形象塑造、日常事务、商务推销、专题活动、商务宴请等等做以具体阐述，达到让	36

		学生不仅具有塑造自身良好形象的能力，而且具有驾驭内外商务活动的能力，以此真正实现学生的学以致用。 主要要求： 了解商务礼仪在商务活动和社会交往中的重要性，掌握商务礼仪的基本知识、各种商务礼仪规范、礼仪我写和操作方法，了解国际商务交往中不同国家的风俗礼仪和文化差异。	
2	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： 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。	36
3	党史国史	课程目标： 本课程旨在帮助学生认识中国共产党的历史进程，了解国史、国情，深刻领会历史和人民怎样选择了马克思主义，怎样选择了中国共产党，怎样选择了社会主义道路。 教学内容： 中国革命的新道路，社会主义基本制度在中国的确立与发展，改革开放与现代化建设新时期；历史唯物主义、方法论分析和历史问题、历史是非和社会发展方向。 主要要求： 学习分析历史进程、事件和人物，提高运用历史唯物主义、方法论分析和评价历史问题、辨别历史是非和社会发展方向的能力，树立爱国主义情感与历史责任感，增强建设中国特色社会主义的自觉性。	36
4	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。	36

		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。	
5	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
6	普通话	课程目标： 养成说普通话的习惯，正确熟练地掌握字词的正确读音，能够说标准或比较标准的普通话，不低于国家普通话水平二级甲等。能够熟练地掌握汉语拼音，流畅地朗读各种常用文体。 教学内容： 普通话声母；普通话韵母；普通话声调；普通话语句训练；普通话短文训练；普通话命题说话。 主要要求： 深入体会普通话语音抑扬顿挫、节奏分明、旋律感强、表意丰富等特点，掌握普通话声调、声母、韵母的规范发音，掌握普通话语流音变的基本规律。	36
7	安全教育	课程目标：培养学生的社会安全责任感，使学生逐步形成安全意识，掌握必要的安全行为的知识和技能，了解相关的法律法规常识，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，最大限度地预防安全事故发生和减少安全事件对学生造成	36

		的伤害，保障中学生健康成长。 主要教学内容：1. 了解安全用电常识，懂得触电急救方法；2. 了解消防安全常识，火灾扑救常识，重视安全，珍惜生命。3. 理解灭火的原理，掌握灭火的几种方法和步骤。4. 通过交通安全的教育使学生了解生命的可贵，掌握有关的交通安全知识，认清学习目的，增强学生安全意识。5. 初步了解防溺水安全的有关内容，知道每一个学生都要提高安全意识。 主要教学要求：通过开展安全教育，培养学生的社会安全责任感，使学生逐步形成安全意识，掌握必要的安全行为的知识和技能，了解相关的法律法规常识，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，最大限度地预防安全事故发生和减少安全事件对学生造成的伤害，保障中学生健康成长。	
8	物理	课程目标： 物理课程要落实立德树人的根本任务，重视辩证唯物主义世界观和方法论教育，通过基础知识学习和实践，使学生进一步学习和掌握本课程的基础知识，了解物质结构、运动与相互作用、能量等方面的基本概念和规律及其在生产、生活中的应用，形成基本的物理观念，能用其描述和解释自然现象，能解决实际问题，以及提高创新能力。 教学内容： 对记录的实验现象和结果进行科学分析和数据处理，得出正确结论；通过动手实践提高知识领悟的意识和能力；了解物理在生产、生活和科学技术中的运用，初步具有工程思维和技术能力，能运用所学物理知识和技术解决简单的实际问题；具有探究设计的意识，初步具有发现问题、提出假设、设计验证方案、收集证据、结果验证、反思改进的能力。 主要要求： 要求全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务；引导学生从物理学的视角认识自然，认识物理学与生产、生活的关系，经历科学实践过程，掌握科学研究方法，养成科学思维习惯，培育科学精神，增强实践能力和创新意识；培养学生职业发展、终身学习和担当民族复兴大任所必需的物理学科核心素养，引领学生逐步形成科学精神及科学的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	36

（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。 主要教学要求：让学生在掌握传统烹饪的基础上与时俱	36

		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。	72
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。	36

		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	36

		的基础知识和基本操作规范，为职业发展打下坚实的基础。	
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。	180
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	72

		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、加工各类而点品种；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。	
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。	180
8	菜点美化与装饰	课程目标：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。	180

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调	课程目标：了解并掌握中式烹调师应掌握的职业道德、烹饪原料、饮食营养、食品安全、餐饮业成本核算、安全生	72

	师基础知识	产、相关法律法规等基础知识。 主要教学内容：职业道德、烹饪原料知识、饮食营养知识、食品安全知识、餐饮业成本核算知识、安全生产知识、相关法律、法规知识。 主要教学要求：通过本课程的学习，全面、系统地掌握中式烹调的基础理论知识，能够顺利地通过职业资格证书的理论考核。	
2	中华药膳	课程目标：熟悉中医药理论，熟悉常用食材、药材的性味归经、功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意。掌握各种烹饪方法的特点。熟悉影响病人恢复的诸多因素，设计适宜的药膳治疗方案。 主要教学内容：药膳特点及应用，药膳学基本理论，药膳制作基本技能，药膳原料，药膳配方。 主要教学要求：能根据中医理论辨证施膳。能掌握常用药食的特点及应用。能采用科学的烹饪方法，制作出色、香、味、形、效的药膳食品。	72
3	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	36

		能力。	
4	菜单与宴会设计	课程目标：掌握宴会设计所必备的专业理论知识和实践技能，注重培养学生具有自我发展，创作高水平特色主题宴会的能力，。 主要教学内容：了解宴会的种类和特点，熟悉沟通心理学知识，有良好的对客沟通能力，了解不同宾客的心理需求，能解读宾客预订各种宴会的信息；能关注时尚流行趋势，能把宾客需求与时代感融合的能力，能结合饭店特色设计主题宴会；熟悉菜单和酒水知识，菜点营养搭配知识，会设计符合宴会要求的菜单和酒水单；熟悉中西餐服务接待礼仪与知识，熟悉大型宴会服务特点，熟悉特殊宴会服务特点，能够服务接待各式宴会。 主要教学要求：具有独立进行餐饮服务接待工作的能力；具有采集、分析、归纳、交流、使用信息、经验、技能技巧的能力；具有综合知识与技能技巧，能从事较复杂的餐饮工作的能力。	72
5	创新菜点开发与设计	课程目标：了解餐饮发展与菜点创新，掌握菜点创新与思维突破，掌握菜品创新的基本原则，掌握新菜品开发的程序，了解地方风味的继承与发展，熟悉食物原料的采集与利用。 主要教学内容：了解餐饮发展与菜点创新，掌握菜品创新的基本原则，新菜品开发的程序，食物原料的采集与利用。 主要教学要求：启迪中式菜点的开发思路，透析餐饮发展与菜点开发的关系，使学生明白继承传统与开拓创新的道理，把握菜品创新的基本原则，掌握新菜点开发的基本程序，突出地方菜品的开发与制作，懂得特色食物原料的采集与利用。	72
6	1+X 粤菜制作	课程目标：了解岭南饮食文化，熟悉粤菜的风味特色，掌握粤菜制作的方法以及制作工艺流程。 主要教学内容：烹饪原料知识、原料品质检验与保藏、	72

		原料加工工具、原料初加工、干货（干料）涨发、刀工精细加工、冷菜制作、烹调设备与工具、粤菜烹调技术、粤式烧卤、粤菜厨房管理技术、粤菜制作职业技能等级考核产品实例等。 主要教学要求：通过系统地学习本课程，掌握粤菜制作的流程、工艺、方法。掌握粤菜的风味特色并能熟练的烹制。达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任粤菜制作的管理和技术工作。	
7	烹饪化学	课程目标：通过本课程讲授和实训的学习，使学生了解一些化学理论相关知识，了解掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化，了解掌握食物中的有害成分及其在烹饪中的变化、了解掌握食物色香味风味物质、食物组织的特点。 主要教学内容：食物中的营养素及其在烹饪中的变化；食物中的有害成分及其在烹饪中的变化；食物组织的特点；食物的色、香、味。 主要教学要求：培养学生具有良好的职业道德、行为规范和认真细致的工作态度，树立高度责任意识，为学生在本专业学习和职业岗位奠定必需的化学基础。	36

4. 认知实习

认知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。严格按照教育部等五部门关于印发《职业教育学习学生实习管理规定》的通知【教职成{2016}3号】要求，由我校统一组织安排学生到实习单位的相应岗位，在专业人员指导下部分参与实际辅助工作的活动。共同制定实习计划、明确实习目标、实习任务、必要的实习准备、考核标准等；并开展培训，使学生据了解实习阶段的学习目标、任务和考核标准。

5. 岗位实习

岗位实习是本专业第五学期开展的实践性教学环节，认真严格落实教育部、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。通过企业顶岗实习，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，熟悉企业生产经营活动过程，明确中餐烹饪及相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念与就业态度。

七、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、专业核心课和专业选修课。

(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

认知实习	1	1		1	1	1	5
岗位实习			20				20
合计	21	20	20	20	20	21	122

（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）	学时分配	所占比例（%）
1	公共课	必修课	11	1044	35
2		选修课	4	144	
3	专业课	基础课	4	180	41
4		核心课	8	792	
5		选修课	7	432	
6	认知实习		1	180	5
7	岗位实习		1	600	18
8	军训		1	30	1
合 计			37	3402	100

（四）教学安排建议

中餐烹饪专业教学进程安排表见（十、附录）

八、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

食品类本科或以上学历，中餐烹饪、中式面点类大专或以上学历；在本单位能独立完成一门课程的授课任务；具有整体课程设计能力和多种教学方法的能力。

（2）校内专任教师现状

目前有专任教师 16 名，其中专业教师 11 名，其他专业

教师 5 名。

序号	姓名	职称	序号	姓名	职称
1	叶卫华	高级讲师	9	吴小玲	中级西式面点师
2	李其燕	高级讲师	10	黄灵燕	高级讲师
3	梁喜梅	高级讲师	11	黄明	高级公共营养师
4	黄小华	高级技师	12	黎伟	高级中式烹调师
5	张林富	高级中式烹调师	13	符高	高级中式面点师
6	邓敏思	高级公共营养师	14	杨煜	高级中式烹调师
7	张则飞	高级中式烹调师	15	吴小凤	高级中式面点师
8	谢松梅	高级讲师	16	黄子桐	高级公共营养师

(二) 教学设施

本专业配备了齐全的校内实训室和校外实训基地。

1. 校内实训条件

校内实训实习具备刀工、热菜、面点、日本料理、大师工作室，共 6 个实训室，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	2

		炉	
		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	39
		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	3
		拼台	3
		咖啡机	1
		四门单身雪柜	2
		双头七星蒸炉	2
		双头单尾炒炉	2
		柜式单星水池	9

2. 校外实习实训条件

我校与 4 家企业签订了校企合作协议，满足学生实训的要求。

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	二、三年级 学生	学生实习	认知实习、 岗位实习、 就业	
大海猫酒店	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	认知实习、 岗位实习、 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	认知实习、 岗位实习、 就业	
海豚大酒店	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	认知实习、 岗位实习、 就业	

3. 校外实训基地

我校与钦州市五洲大酒店、大海猫大酒店、星湖酒店、海豚大酒店几家企业建立中餐烹饪实训基地，满足在校学生厨师、面点、餐饮服务管理方面的实训。

（三）教学资源

1. 教学资料：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；

2. 教学资源：含教材资源、电子教案、多媒体课件、网

络教学资源、理论教材、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，均选择国家十四五规划教材，对中餐烹饪专业中职学生就业岗位，通过学习和训练，使学生初步了解本专业相关岗位的基本业务流程，掌握业务操作技巧和方法，为适应未来工作岗位打下坚实的基础。同时备有其它优秀教材作参考。

（2）图书文献资源

学校图书馆除有大量藏书和文献资料，能满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生借阅、查询。

（3）实训资源

学校内配备有刀工、热菜、面点、日本料理、大师工作室，共6个实训室，校外与四家酒店建立了校企合作，提供给学生良好的实训操作机会。

（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

学习评价的主要目的是为了全面了解学生的学习历程，更好地促进学生的发展，改变评价过分强调甄别与选拔功能，忽视改进与激励功能的状况，突出评价的发展性功能。对学生评价，应兼顾认知、技能、情感等方面，可采取观察、口试、笔试、技能操作、职业技能竞赛、职业资格考试及鉴定等评价方式，并注意结合学生顶岗实习的考核、带队老师的评价，建立多元化考核、评价方式。考核采用平时考核、期中考试和期末考试相结合的方式，平时成绩和期中、期末考试成绩均以百分制形式计算折合成期评成绩。

（六）质量管理

1. 成立中餐烹饪专业人才培养质量保障监督委员会，负责中餐烹饪专业人才培养质量保障体系建立完善的领导工作，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. 中餐烹饪专业实施以能力养成为主线的三段式人才培养模式，其整个培养过程可划分为三个阶段，即"理论认

知+专业实训+企业实战", 每个阶段的培养方案都要以能力养成为主线来进行策划和设计。

3. 中餐烹饪专业教学活动可由中餐烹饪教研室和教务科组织开展, 教研组长直接负责教务管理工作。主要的教学管理和教务活动应由教研室承担, 包括安排课表、授课方式和实训室的使用、教学设备及实训场所的管理与维护等、学生的考核等等。

4. 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时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, 实现学分制与证书教育制的结合。

5. 专业实训课程以小组为单位组织实施教学活动。教研室根据课程内容要求选派适当的教师组成任课小组, 每个专业课程都有一名主讲老师, 负责协调授课内容、形式等。

6. 以赛促学, 本校烹饪专业每个学期都会举行一系列的烹饪项目比赛, 同时参加区级比赛、市级比赛。以比赛激发学生的学习动力。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习, 须修满的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, 毕业时应达到的素质、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。

（一）毕业成绩及素质教育要求

在规定学习年限内，修完规定的公共基础课程和专业课程，成绩合格，素质教育通过班主任评定考核给予通过。

（二）证书要求

双证：毕业证、选考证书

附选考证书：1. 中式烹调师；2. 中式面点师；3. 营养配餐员；4. 1+X 粤菜制作。

（三）顶岗实习成绩合格。

十、附录

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	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	20周	18周	18周	18周	
公共基础课	公共基础必修课	B 1	中国特色社会主义	2	36	36	0	2						C
		B 2	心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2					C
		B 3	哲学与人生	2	36	36	0				2			C
		B 4	职业道德与法治	2	36	36	0					2		C
		B 5	语文	10	180	180	0	2	2		2	2	2	C
		B 6	数学	10	180	180	0	2	2		2	2	2	C
		B 7	英语	10	180	180	0	2	2		2	2	2	C
		B 8	历史	4	72	72	0	2	2					C
		B 9	信息技术基础	4	72	12	60	2	2					C

专 业 课	公共基础选修课	B	10	体育与健康	10	180	0	180	2	2		2	2	2	C
		B	11	公共艺术	2	36	18	18				2			C
		小计：11 门			58	1044	786	258	14	14	0	12	10	8	
		以下为公共基础选修课，选 4 门，需完成 8 学分课程学习													
		X	1	商务礼仪	2	36	28	8					2		C
		X	2	就业指导	2	36	28	8					2		C
		X	3	党史国史	2	36	28	8	2						C
		X	4	中华优秀传统文化	2	36	28	8	2						C
		X	5	劳动教育	2	36	28	8		2					C
		X	6	普通话	2	36	28	8		2					C
		X	7	安全教育	2	36	28	8				2			
		X	8	物理	2	36	28	8				2			
		小计：8 门			8	144	72	72	2	2	0	2	2	0	
	专业基础课	B	1	烹饪概论	2	36	28	8	2						K
		B	2	智能烹饪基础	2	36	28	8	2						K
		B	3	烹饪基本功训练	4	72	28	44	4						K
		B	4	烹饪工艺美术	2	36	28	8		2					C
		小计：4 门			10	180	112	68	6	2	0	0	0	0	
	专业核心课	B	1	厨房管理	2	36	28	8		2					C
		B	2	饮食营养与配餐	2	36	28	8	2						K
		B	3	餐饮食品安全与操作规范	2	36	28	8						2	K

		B	4	食 品 雕 刻与冷 菜制作	10	180	72	108	2	2		2	2	2	K
		B	5	烹 饪 原 料与加 工技术	4	72	28	44	2	2					K
		B	6	中 式 面 点制作	4	72	28	44				4			K
		B	7	中 式 菜 肴制作	10	180	72	108		2		2	4	2	K
		B	8	菜 点 美 化与装 饰	10	180	72	108		2		2	2	4	K
		小计：8 门			44	792	356	436	6	10	0	10	8	10	
	专 业 选 修 课	X	1	中 式 烹 调师基 础知识	4	72	28	44					4		C
		X	2	中 华 药 膳	4	72	28	44					2	2	C
		X	3	餐 饮 成 本核算	2	36	26	10					2		C
		X	4	菜 单 与 宴会设 计	4	72	28	44				4			C
		X	5	创 新 菜 点开发 与设计	4	72	28	44						4	C
		X	6	1+X 粤 菜制作	4	72	28	44						4	C
		X	7	烹 饪 化 学	2	36	28	8				2			C
		小计 7 门			20	432	194	238	0	0	0	4	8	10	
	小计				74	1404	662	742	28	28	0	28	28	28	
其 他	B	1	军训	5	30	0	30	一 周						C	
	B	2	认知实 习	11	180	0	180	一 周	一 周		一 周	一 周	一 周	C	

	B	3	岗位实 习	37	600	0	600			二十 周				C
总计（所有课程）				193	3402	1520	1882							
开设课程总数 37				考查课程总数			25	考试课程数			12			

备注：

- a. 课程性质：必修课用 B 表示，选修课用 X 表示。
- b. 考核方式：考试课用 K 表示，考查课用 C 表示