

连山壮族瑶族自治县职业技术学校 2025 级 中餐烹饪专业人才培养方案

专业名称: 中餐烹饪

专业代码: 740201

主持人: 曾玉莹

参与人: 欧金妹、黎杰、沈发弟、杨常和、吴伟强

审核人: 邓裕礼

审批人: 虞 坚

修订日期: 2025 年 8 月

学校名称 (盖章): 连山壮族瑶族自治县职业技术学校



连山壮族瑶族自治县职业技术学校 教务处

中餐烹饪专业人才培养方案

(2025年8月修订)

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力

三、修业年限

全日制三年

四、职业范围

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01）、中式面点师（4-03-02-02）、餐厅服务（4-03-02-05）、营养配餐员（4-03-02-06）
主要岗位（群）或技术领域	中餐烹饪制作、中式面点制作、营养配膳、食品安全管理以及餐饮服务等
职业类证书	中式烹调师（四级）、中式面点师（四级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党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，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历

史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

6. 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

7. 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

8. 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

9. 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11. 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

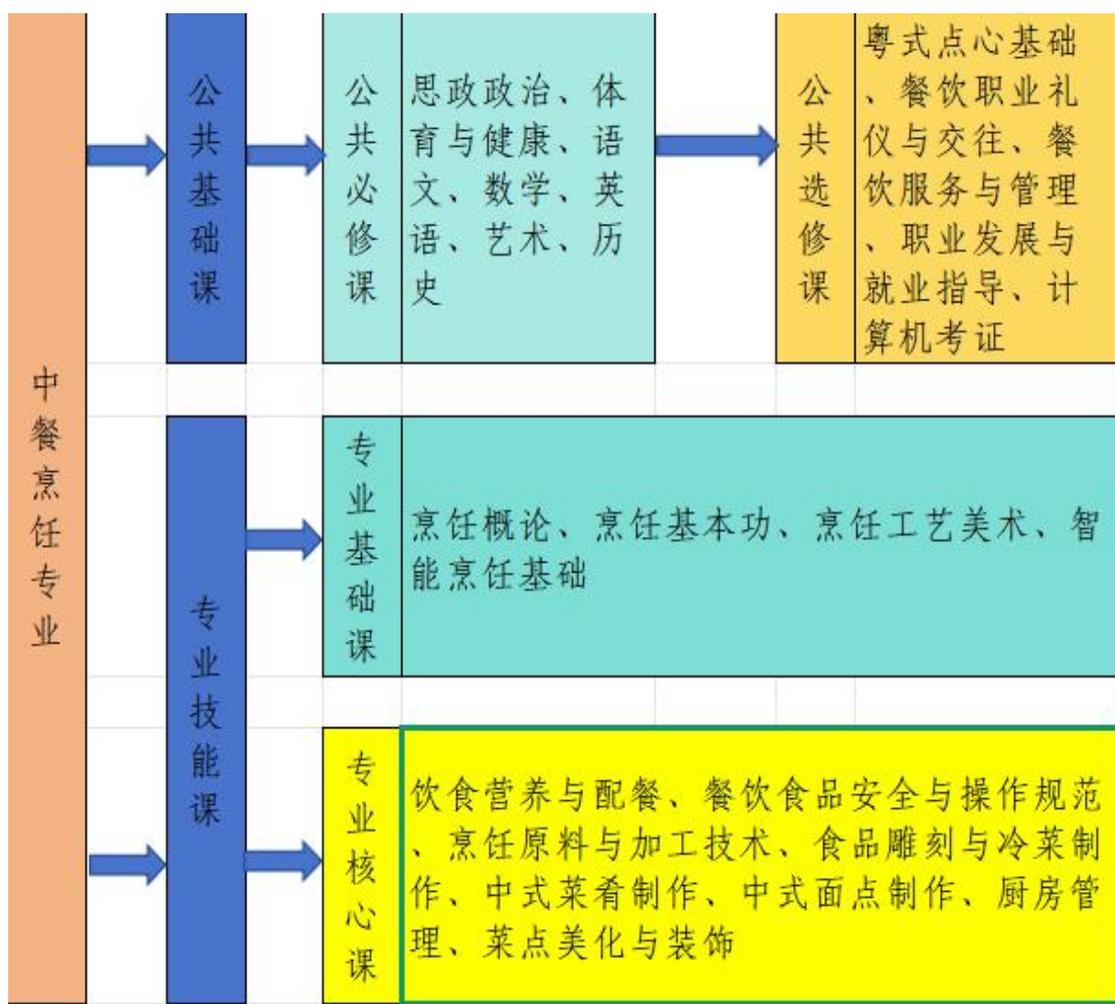
14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、继续学习专业

1. 接续升学高职专科：烹饪工艺与营养、中式面点工艺、西餐烹饪工艺

2. 接续升学高职本科：烹饪与营养教育

七、课程结构图





八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

1. 必修课

将思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。

公共基础课（必修课）			
序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设 （一）中国特色社会主义（36学时）： 1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善；2. 中国特色社会主义经济；3. 中国特色社会主义政治；4. 中国特色社会主义文化；5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设；6. 踏上新征程共圆中国梦。 （二）心理健康与职业生涯（36学时）： 1. 时代导航生涯筑梦；2. 认识自我健康成长；3. 立足专业谋划发展；4. 和谐交往快乐生活；5. 学会学习终身受益；6. 规划生涯放飞理想。 （三）哲学与人生（36学时）： 1. 立足客观实际，树立人生理想；2. 辩证看问题，走好人生路；3. 实践出真知，创新增才干；4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。	144

		(四) 职业道德与法治 (36 学时) : 1. 感悟道德力量;2. 践行职业道德基本规范;3. 提升职业道德境界;4. 坚持全面依法治国;5. 维护宪法尊严;6. 遵循法律规范。	
2	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设基础模块 (144 学时) : 专题 1 语感与语言习得 (9 学时) 专题 2 中外文学作品选读 (18 学时) 专题 3 实用性阅读与交流 (18 学时) 专题 4 古代诗文选读 (36 学时) 专题 5 中国革命传统作品选读 (18 学时) 专题 6 社会主义先进文化作品选读 (18 学时) 专题 7 整本书阅读与研讨 (18 学时)。 专题 8 跨媒介阅读与交流 (9 学时)。 职业模块 (63 学时) : 专题 1 劳模精神工匠精神作品研读 (27 学时) 专题 2 职场应用写作与交流 (18 学时) 专题 3 微写作 (9 学时) 专题 4 科普作品选读 (9 学时)	198
3	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设基础模块 (108 学时) : 主要包括数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模。这些数学学科核心素养既相对独立, 又相互交融, 是一个有机的整体。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。 拓展模块一 (36 学时) : 拓展模块一是基础模块内容的延伸和拓展, 包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。	144
4	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设基础模块 108 学时) : 主题 1: 自我与他人主题 2: 学习与生活主题 3: 社会交往主题 4: 社会服务主题 5: 历史与文化主题 6: 科学与技术主题 7: 自然与环境主题 8: 可持续发展。 职业模块 36 学时) : 主题 1: 求职应聘 主题 2: 职场礼仪 主题 3: 职场服务 主题 4: 设备操作 主题 5: 技术应用 主题 6: 职场安全 主题 7: 危机应对 主题 8: 职业规划	144
5	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。	108
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设学习本课程, 学生能够喜爱并积极参与体育运动, 享受体育运动的乐趣; 学会锻炼身体的科学方法, 掌握 12 项体育运动技能, 提升体育运动能力, 提高职业体能水平; 树立健康观念, 掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识, 形成健康文明的生活	180

		方式;遵守体育道德规范和行为准则, 发扬体育精神, 塑造良好的体育品格, 增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中增强体质、健全人格、锤炼意志, 使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	
7	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设历史学科包括唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面。唯物史观是诸素养得以达成的理论保证;时空观念是诸素养中学科本质的体现;史料实证是诸素养得以达成的必要途径;历史解释是诸素养中对历史思维与表达能力的要求;家国情怀是诸素养中价值追求的目标。	72
8	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设音乐鉴赏与实践(18学时): 音乐鉴赏与实践是以培养学生的音乐审美和实践能力, 提升其音乐品位为目的的音乐活动。学生通过聆听中外经典音乐作品, 参与音乐实践活动, 学习有关知识和技能, 认识音乐的基本功能与作用, 获得精神愉悦, 提高审美情趣和音乐实践能力。 美术鉴赏与实践(18学时): 美术鉴赏与实践是以培养学生的美术审美和实践能力, 提升其美术品位为目的的美术活动。学生通过观察、体验、赏析、评判等活动, 学习美术知识和技能, 欣赏美术作品, 了解作品主题, 感悟作品情感, 理解作品内涵, 认识美术的基本功能与作用, 提高审美情趣和美术实践能力。	36
9	劳动教育	根据《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》开设, 专题劳动教育利用每学期每周四的课后时间开展, 每周开设1课时, 完成规定的16个专题教育(讲座), 其他时间为劳动技能实践或体验。 旨在引导学生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、劳动最美丽的观念;体会劳动创造美好生活, 体认劳动不分贵贱, 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;具备满足生存发展需要的基本劳动能力, 形成良好的劳动习惯。	18

公共基础课(选修课)			
序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	粤式点心基础	通过本课程学习, 使学生初步熟练掌握各种中式面点基本功及基本技能手法, 能根据所学知识解释制作过程。	72
2	餐饮职业礼仪与交往	通过本课程的学习, 使学生了解在日常交往的基本礼节, 掌握对客服务岗位上的礼貌服务要求, 掌握商务接待礼仪的基本要求和规范, 能在岗位工作和人际交往中展示良好形象, 提升文明服务能力, 为职业生涯发展奠定基础。	36

3	餐饮服务与管理	通过本课程的学习,使学生全面地了解餐饮部运行与管理的内容,掌握餐饮服务规范和操作技能,学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题,培养学生实际应用能力。	36
4	就业指导与职业素养	本课程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,能够按照职业要求培养自己的职业道德,树立起自己的专业意识,增加专业兴趣,初步确定就业去向。	36
5	计算机考证	本课程的教学目的是使学生掌握一定的计算机文化基础知识,学会使用计算机,具备基本的操作计算机的能力,为学生在学习后续课程时运用计算机打下良好的基础,并使顺利通过全国计算机等级考试(一级)。	72

(二) 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程,是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程;专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程,是培养核心职业能力的主干课程;专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程,是提升综合职业能力的延展课程。

结合本地行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程,进行模块化课程设计,依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等,开展项目式、情境式教学,结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。

(1) 专业基础课程

一般设置4门。包括:烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础等领域的课程。

(2) 专业核心课程

一般设置 8 门。包括：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、厨房管理、菜点美化与装饰等领域的课程。

专业课程（专业基础课）			
序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	通过本课程的学习，使学生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、中国饮食文化、中国烹饪原理和技术规范、烹饪节事、中外烹饪交流与比较等内容。其中重点讲解中国饮食文化、中国烹饪原理和技术规范、中外烹饪交流与比较。通过课程的学习，使学生了解中外文化的差异，能够陈述中国风味流派的形成与分类，区分中外烹饪技艺差异。	36
2	烹饪基本功	通过厨师必备的基础知识和基本技能的学习和训练，如刀工、勺工等，为进一步的烹饪技能的学习打下坚实基础，使学生具备从事中餐厨房工作基本常识、提升烹饪技能的基本职业能力和技能基石。	72
3	烹饪工艺美术	通过本课程的学习，使学生掌握美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏等基础知识，掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣，运用所学的知识在烹饪食品的实际工作中努力创造美。	18
4	智能烹饪基础	通过课程的学习，使学生掌握烹饪刀工、勺工、原料加工、预制加工、菜点组配、火候与调味、基础菜点制作等基础知识和基本技能，为培养其行业通用能力提供课程支撑，同时也为相关专业后续课程学习奠定基础，培养学生树立正确的烹饪操作职业理念，养成良好的烹饪操作职业素养。	18

专业课程（专业核心课）			
序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饮食营养与配餐	通过课程的学习，使学生了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用，掌握常用烹饪原料的营养价值，掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识，掌握配餐的原则和方法，能提供基本膳食指导，能制作营养餐和编制营养食谱	36

2	餐饮食品安全与操作规范	通过课程的学习,使学生了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法,了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范,掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识,能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题	36
3	烹饪原料与加工技术	通过课程的学习,使学生掌握砧板岗位的直刀法、平刀法、斜刀法、混合刀法、跳刀等的操作方法,斩、起、片、切、剁、刮、撬、改、雕等刀工变化。后镬岗位的翻锅、旋锅、大翻、滤油、滤水、勾芡方法等技能,能够独立运用砧板岗位基本功和后镬岗位基本功对烹饪原料的刀工切配以及烹调。	36
4	食品雕刻与冷菜制作	通过本课程学习,使学生能正确运用各种工具、手法、技巧进行食品原料的平面刀花批改,花卉、动物等立体形态雕刻和简单座雕的雕刻的技术。	216
5	中式菜肴制作	通过本课程学习,使学生了解粤菜烹调技术的基本知识、基本原理、特别结合粤菜的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能,阐述各种烹调方法,并通过实例,说明各种烹调方法的特点、要求,烹调中火候、调味运用的技巧。通过学习和实训,使学生掌握原料初步加热处理、原料预制加工等技术,掌握勺功,学会运用各种烹调方法烹制出符合质量标准的菜肴。	216
6	中式面点制作	通过本课程学习,使学生能熟练地使用各种中式面点制作的各种机械,熟练掌握各种中式面点基本功及基本技能手法及部分中式面点产品的制作,能根据所学知识解释制作过程。学习点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程,掌握各类点心制作的核心技能,从而达到岗位职责所必备的基本职业技能,为进一步的学习和实际操作打下基础。	216
7	厨房管理	通过本课程的学习,使学生掌握餐饮企业厨房的烹饪生产流程,各岗位职责及相互关系,厨房设备常识及保养知识,厨房生产管理常识,使学生了解厨房管理的基本知识,提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力。	36
8	菜点美化与装饰	通过本课程的学习,使学生了解菜点美化与装饰的概念及种类,掌握盘饰的不同制作方法;掌握盘饰制作的原则和要领。具备基础菜点美化设计能力,能够独立制作简单的动植物类盘饰造型	36

专业课程(专业拓展课)			
序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时

1	地方风味菜肴	通过本课程的学习,使学生了解粤菜、淮扬菜、山东菜、四川菜为主的中国地方风味菜肴,并重点掌握白切清远鸡、刀切糍、九龙豆腐等清远市特色菜肴的制作。通过本课程的学习,使得学生了解粤菜等其他地方菜系的菜肴概念、文化、特点以及代表菜制作的方法,培养学生的民族热情和对中式菜肴菜系的认同感。	72
2	名菜名点赏析	通过本课程的学习,使学生掌握中国八大菜系及地方名菜名点的代表性品种、风味特色、烹饪技法及历史典故,能够分析菜点的文化内涵与工艺精髓,具备初步的鉴赏与评价能力,增强文化自信,理解饮食背后的哲学思想,培养学生传承和创新中国烹饪文化的能力。	18
3	食疗与保健	通过本课程的学习,使学生需要掌握营养基础知识、各类食物营养价值、合理营养,能开展膳食调查,建立饮食档案,具有基本的统计分析能力,能评价健康人、患者等不同人群的营养和膳食状况,根据人群的营养需求,合理编制健康人、患者等不同人群的食谱,培养学生掌握中医食疗的基本原理和方法,了解不同食材在中医理论中的功效和应用。	36
4	中式快餐	通过本课程的学习,使学生应全面了解现代中式快餐经营与管理的内容,掌握快餐店设计与经营模式,学会处理和解决中式快餐经营运作中的一般性问题,培养学生实际应用能力,如快餐店管理、营销策略制定和菜品制作,提升学生的健康饮食意识,能够在日常生活中做出更明智的快餐选择。	72
5	菜点酒水	通过本课程的学习,使学生需要掌握中国菜和外国菜的特点,中西点心的制作,饮料和酒水的分类及品鉴方法,以及菜点的开发与创新能力,培养学生应能运用所学知识从事酒店大堂、酒吧等相关工作,具备良好的职业道德素质、心理素质和服务意识。	36
6	烹饪专业英语	通过本课程学习,使学生能掌握烹饪领域基础专业英语词汇、常用表达与句型,可流畅进行日常及工作场景英语交流,如食材介绍、烹饪步骤讲解、餐厅服务沟通等;能准确翻译常见菜谱、菜单及相关资料;熟悉中西方饮食文化差异,能用英语传播中国烹饪文化;培养学生自主学习能力,为其在国际烹饪领域的职业发展奠定坚实语言基础。	36

(三) 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、劳动教育、入学教育及军训、认识实习、毕业教育、社会实践、岗前培训及专业实训、岗位实习

等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（1）实训

在校内外进行饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

（2）实习

在餐饮企业进行中餐烹饪专业的实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习。

加强对学生实习的指导、管理和考核。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

（四）相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育(含典型案例事故分析)、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座(活动)，并将有关内容融入课程教学中，

自主开设其他特色课程、组织开展德育活动，志愿服务活动和其他实践活动。

九、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和集中实训），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时；入学教育及军训、认识实习、毕业教育、社会实践、岗前培训及专业实训、岗位实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排；劳动教育等活动不计入教学周数和周课时数，专题劳动教育利用每周四的课后时间开展，每周开设 1 课时，完成规定的 16 个专题教育（讲座），其他时间为劳动技能实践或体验。3 年总学时数为 3000 ~ 3300，以 18 学时折合 1 学分，三年总学分为 170 以上（170 为毕业必要条件）。

1. 公共基础课

公共基础课的任务是依据 2020 年教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，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。

2. 专业核心课

专业技能课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

3. 专业（技能）拓展课

专业（技能）拓展课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台加专门化方向的课程结构，设置专业（技能）岗位 1213 方向课程。旨在推进中职学校专业课程设置实现专业课程与企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，有力促进中职学生更好就业和创业。

（二）教学活动周数分配表

内 容 学 期	校内教学	入学教育及军训	认识实习	毕业教育	社会实践	岗前培训及专业实训	岗位实习	考核	机动	寒暑假	合计
一	18	1						1		4	24
二	18		1					1		8	28
三	18							1	1	4	24
四	18							1	1	8	28

五	18							1	1	4	24
六	0			1	1	6	12			8	28
合计	90	1	1	1	1	6	12	5	3	36	156

(三) 课程结构表

课程类型	学分	课时总数 (学时)	理论课时 数(学时)	实践课时 数(学时)	占总课时 比例(%)
公共基础课	71	1278	912	366	40.80%
专业技能课	69	1242	558	684	39.66%
实践课	34	660	68	592	19.54%
合计	174	3180	1538	1642	100%
备注	实践课占总课时比例 51.64%				

(四) 教学进程表

连山壮族瑶族自治县职业技术学校 2025 级中餐烹饪专业教学进程表														
专业代码：740201 学制：三年（2.5+0.5）适用年级：2025 级 修订日期：2025 年 8 月 18 日														
课程 类 别	课 程 性 质	课 程 编 号	课程名称	学分	学时			各学期教学周数与周学时 分配						考 核 方 式
					总学	理论	实践	1	2	3	4	5	6	

别	质	码			时			18周	18周	18周	18周	18周	20周	式	
公共基础课	必修课	1	思政课	中国特色社会主义	2	36	36	0	2					考查	
		2		心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2				考查	
		3		哲学与人生	2	36	36	0			2			考查	
		4		职业道德与法治	2	36	36	0				2		考查	
		5	语文	11	198	198	0	2	2	2	2	3		考试	
		6	数学	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		7	英语	8	144	144	0	2	2	2	2			考试	
		8	信息技术	6	108	36	72	3	3					考查	
		9	体育与健康	10	180	36	144	2	2	2	2	2		考试	
		10	历史	4	72	72	0			2	2			考查	
		11	艺术	2	36	12	24					1	1		考查
	公共选修课	12	粤式点心基础	4	72	18	54	4							考查
		13	餐饮职业礼仪与交往	2	36	36	0					2			考查
		14	餐饮服务与管理	2	36	36	0					2			考查
		15	职业发展与就业指导	2	36	36	0					2			考查
		16	计算机考证	4	72	0	72	2	2						考查
小计：(占总学时 40.80%)				71	1278	912	366	19	15	12	13	12	0		
专业技能课	必修课	17	专业基础课	烹饪概论	2	36	36	0	2					考查	
		18		烹饪基本功	4	72	18	54	4					考查	
		19		烹饪工艺美术	1	18	9	9	1					考查	

		20	智能烹饪基础	1	18	9	9				1			考查
		21	饮食营养与配餐	2	36	12	24			2				考试
		22	餐饮食品安全与操作规范	2	36	24	12				2			考试
		23	烹饪原料与加工技术	2	36	12	24	2						考试
		24	食品雕刻与冷菜制作	12	216	72	144		4	4	4			考试
		25	中式菜肴制作	12	216	72	144		4	4	4			考试
		26	中式面点制作	12	216	72	144		4	4	4			考试
		27	厨房管理	2	36	36	0					2		考察
		28	菜点美化与装饰	2	36	12	24			2				考试
	选修课	29	地方风味菜制作	4	72	24	48					4		考查
		30	名菜名点赏析	1	18	18	0		1					考查
		31	食疗与保健	2	36	36	0					2		考查
		32	中式快餐	4	72	24	48					4		考查
		33	菜点酒水	2	36	36	0					2		考查
		34	烹饪专业英语	2	36	36	0					2		考查
		小计：(占总学时 39.66%)		69	1242	558	684	9	13	16	15	16	0	
实践课	必修课	35	入学教育及军训	1	30	4	26	1周						考查
		36	认识实习	1	30	4	26		1周					考查
		37	毕业教育	1	30	30	0						1周	考查
		38	社会实践	1	30	0	30						1周	考查
		39	岗前培训及专业实训	10	180	30	150						6周	考查

	40	岗位实习	20	360	0	360						12周	考查
	小计：(占总学时 19.54%)		34	660	68	592	0	0	0	0	0	0	考查
			174	3180	1538	1642	28	28	28	28	28		

十、实施保障

主要包括师资、教学设施、教学资源、教学方法、教学评价、质量

(一) 专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《全国关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设和合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应有业务水平较高的专业带头人，应配备2名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于60%，并聘请一定比例（10%~30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业已有专业专任教师6名，其中专业带头人1名，5名骨干教师。有计划地组织专业教师参加行业培训、到企业实践、承担教育教学研究任务、完善兼职教师聘任考核与培养制度等，使“双师型”教师达100%。

(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

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括中式烹调实训室、中式面点实训室多媒体演示室和技能大师工作室，满足专业教学要求。实训设备配置不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（50人/班）配置。根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

编号	设备名称	型号/规格(mm)	品牌	数量	单位
A	水台教学区				
A01	三层栅格层架	1500*500*1200	厂制品	4	台
A02	单星盆水池	700*700*800	厂制品	12	台
A03	双层平板工作台	1700*700*800	厂制品	8	台
A04	双层平板工作台	800*700*800	厂制品	4	台
A05	刀具消毒柜	1500*700*1000	厂制品	1	台
B	烹饪教学区				
B01	单星盆水池	700*800*800	厂制品	4	台
B02	双通工作台	1500*800*800	厂制品	8	台
B03	双通工作台	1500*800*800	厂制品	4	台
B04	普通烟罩	L*1200*500	厂制品	22.6	米
*	过滤网	500*500*50	厂制品	45	个
B06	天然气六头煲仔炉	1000*760*950	厂制品	1	台
B07	炉拼台	300*1100*1250	厂制品	8	台
B08	天然气双头单尾小炒灶	1800*1100*1250	厂制品	10	台
*	炉用风机	E4	仿西德/合资	20	台
B09	电热开水器连底座	9kw/380v	永强/广东	2	台
B10	三门海鲜蒸柜连蒸汽机	910*910*1850	厂制品	1	台

B11	四门双机双温高身雪柜	Q1.0E4 1220*692*1887	星星/广东	2	台
C	大师教学区				
C01	单星工作台（右星）	1500*760*950	厂制品	1	台
C02	岛式烟罩	L*1200*500	厂制品	6.4	米
*	过滤网	500*500*50	厂制品	13	个
C03	单星工作台	600*1000*800	厂制品	1	台
C04	单通工作台带靠背	1800*760*950	厂制品	1	台
C05	双层工作台	1100*800*800	厂制品	1	台
C06	靠背双门平台雪柜	1500*760*950	星星/广东	1	台
C07	备用编号				
C08	炉拼柜台	300*1000*800	厂制品	1	台
C09	拼柜	650*530*800(度做)	厂制品	1	台
C10	燃气单头矮汤炉	700*850*1250	厂制品	1	台
*	炉用风机	E4	仿西德/合资	1	台
C11	三门海鲜电蒸柜	900*900*1860	厂制品	1	台
C12	燃气双头单尾小炒灶	1800*900*830	厂制品	1	台
*	炉用风机	E4	仿西德/合资	1	台
C13	四头电陶炉	800*900*930	厂制品	1	台
D	面点教学区				
D01	四门双机双温高身雪柜	Q1.0E4 1220*692*1887	星星/广东	1	台
D02	电热开水器连底座	9kw/380v	永强/广东	1	台
D03	台式电平扒炉	TGH-21/ 600*550*350	佳斯特/广东	1	台
D04	承炉台	1500*760*600	厂制品	1	张
D05	台式双缸双筛电炸炉	EF-12L-2/ 580*550*410	佳斯特/广东	1	台
D06	天然气单头猛火炉	700*760*950	厂制品	1	台
D07	烙饼炉	YXD-45B/740*760*640	康威/广东	2	台
D08	双头蒸炉带蒸汽发生器	1800*1000*1250	厂制品	1	台
D09	电焗炉	WEC-306D 1320*900*1740	泓锋/广东	3	台
D10	L形油网烟罩	(9800+4500)*1200*500	厂制品	14.3	M

*	过滤网	500*500*50	厂制品	29	个
D11	双门醒发箱	WFF-2C/1400*720*2000	泓锋/广东	1	台
D13	饼盘架车	600X700X1700	厂制品	4	台
D14	多功能搅拌机	B30/620*720*1180	恒联/广东	1	台
D15	靠背单星盆台	700*760*800/150	厂制品	2	张

2. 校外实习基地

校外实习基地有连山龙山花园酒店和顺德“珍之宝”餐饮集团，共2家餐饮企业实习实训基地，能够满足专业教学要求，具备实训场地，能够满足理论实践一体化课程现场教学和实训项目开展，主要是使学生深入生产一线了解企业实际情况，体验维修企业文化，同时为专业教师提供企业实践。

序号	校外基地名称	依托单位	适用范围
1	连山龙山花园酒店实训基地	连山龙山花园酒店	教师实践、学生实习
2	顺德“珍之宝”餐饮集团基地	顺德“珍之宝”餐饮集团	教师实践、学生实习

（三）教学资源

严格按照教育行政部门文件规定和《教学用书征订目录》选用教材。校本教材或因实际需要选用《教学用书征订目录》以外的教材，应经学校同意并报本地教育行政部门批准后方可选购、采用。

严格采用国家统编“三科”教材，优先选用国家规划教材，校企合作共同开发校本专业教材，倡导开发和使用新型活页式、工作手册式教材、健全数字化教学资源库，广泛应用数字化和立体化教材。

（1）课程相关资源

为满足教学和学生自主学习的需要，根据人才培养方

案，结合本专业领域和职业岗位（群）任职要求，建设专业核心课程的网络教学资源库；建设国家级、省级、校级精品课程体系；积极编写基于岗位工作任务的特色教材，不断完善和提高多媒体课件的质量，为学生提供丰富的学习资源。

（2）信息与网络资源

逐步建设本专业学习网站，构建网络教学平台、教学互动平台、资源共享平台和精品课程建设平台，网络教学资源应包含课程设计资源和课程学习资源。课程设计资源包括课程标准、授课计划表、实训大纲、实训指导书、考核大纲等执行性文件；课程学习资源应包括电子教案、教材资源、教学课件、教学录象、教学案例、实训项目、课程题库、在线测试、网络资源和学习指南，为学生提供一站式自主学习服务。

（3）专家资源

建设由酒店企业专家和酒店企业能工巧匠组成的外聘专家资源库，专家的主要职责主要包括专业规划、专业建设指导、课程开发、师资培养、学术讲座和顶岗实习指导等工作，全程参与设计专业的建设与人才培养过程，保证专业建设和师资建设的长远发展。

（四）教学方法

（1）公共基础课

深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂，落实《关于加强和改进新时代中等职业学校德育工作的意见》，融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能

培养、社会实践教育，构建课程思政大格局。全面落实《中等职业学校公共基础课程方案》，开齐开足开好公共基础课。

公共基础课的任务是依据国家统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立社会主义核心价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和专业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。

推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，以信息技术创新教学方法及教学手段，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，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。

（2）专业技能课

专业技能课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能。根据专业培养目标，强化立德树人意识，结合专业素质要求，梳理各门专业课程蕴含的思想政治教育元素，推动专业课教学与思政理论课教学紧密结合，着力培养学生的社会责任感、创新精神和实践能力。

采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、模块化教学、工作过程行动导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。推动人工智能、大数据等新技术在教育教学中的应用，推进信息技术与专业教学融合创新。

围绕本专业要求，按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面

相关工种中级工的要求进行学习训练，强调理论实践一体化，突出“学中做、做中学”的职教特色，采用项目实战教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学。

（3）实践课程（岗位实习）

岗位实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力，提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训与校外实训基地结合，特别是生产性实训。加强专业实践课程教学，加大实训实习在教学中的比重，完善专业实践课程体系。

（五）学习评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价与学生自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。构建教师、企业及社会广泛参与的学生综合素质评价体系。

以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩，以行业职业岗位标准为参考依据，形成学校与行业专

家共同参与学生实习环节的评价机制。

期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准，合理确定平时测评成绩、期末考试考核成绩和总评成绩的权重关系。

（六）质量管理

严格科学制定本专业人才培养方案、实施性专业教学计划、各门专业课程教学标准和实训实习大纲，加强对实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，加强对教学过程的质量监控。严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。

严格按照《广东省中等职业学校教学管理工作规程》的要求进行操作，制订完善的教学质量管理、检查、评价的制度和方案，全面应用信息化技术实施教学管理。

严格执行国家《中等职业学校学生实习管理规定》，制定本校的学生顶岗实习管理实施办法，加强监管。以本方案为保证教学质量的纲领性教学文件，为指导和管理教学工作及专业建设的主要依据，为考核专业教学质量和学生学业质量评价的重要依据。建立学校教学工作诊改进机制，全面开展常态化教学诊改工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

十一、毕业要求

严格按照教育部关于印发《中等职业学校学生学籍管理办法》的通知（教职成[2010]7号）文件要求，符合国家及省教育行政部门有关中等职业学校学生学籍管理的规定。要求学生通过规定年限的学习，学生达到以下要求，准予毕业：

1. 思想品德评价合格；
2. 修满教学计划规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；
3. 岗位实习或工学交替实习鉴定合格；
4. 鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得多类职业技能等级证书；
5. 确保学生毕业时完成规定的教学环节和学时（学分），结合实际组织毕业考试考核，保证毕业要求达成度高，坚决杜绝“清考”行为。

十二、附录：连山职业技术学校人才培养方案变更审批表

连山壮族瑶族自治县职业技术学校

2025年8月18日

连山职业技术学校人才培养方案变更审批表

申请部门			适用年级/专业				
申请时间		申请执行时间					
人才培养方案调整内容	原方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期	
	调整方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期	
	调整原因及负责人	签名： 年 月 日					
	教务处意见	签名： 年 月 日					
教学副校长意见	签名： 年 月 日						

学校 意见	签名： 年 月 日 单位（盖章）
----------	--

说明： 变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（学校一份、提出变更的部门存一份）。