

连山壮族瑶族自治县职业技术学校

2026 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： 沈发弟、黎杰、欧金妹、杨常和、吴伟强

审 核 人： 杨常和

审 批 人： 虞 坚

修订日期： 2026 年 9 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 教务处制

中餐烹饪专业人才培养方案

(2026年9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）、 餐厅服务员（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/职业技能等级 （1+X）证书	职业资格证书：中式烹调师（四级）、中式面点师（四级） 1+X 职业技能等级证书：餐饮服务管理、营养配餐与设计、食 品安全与质量管控等证书

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；

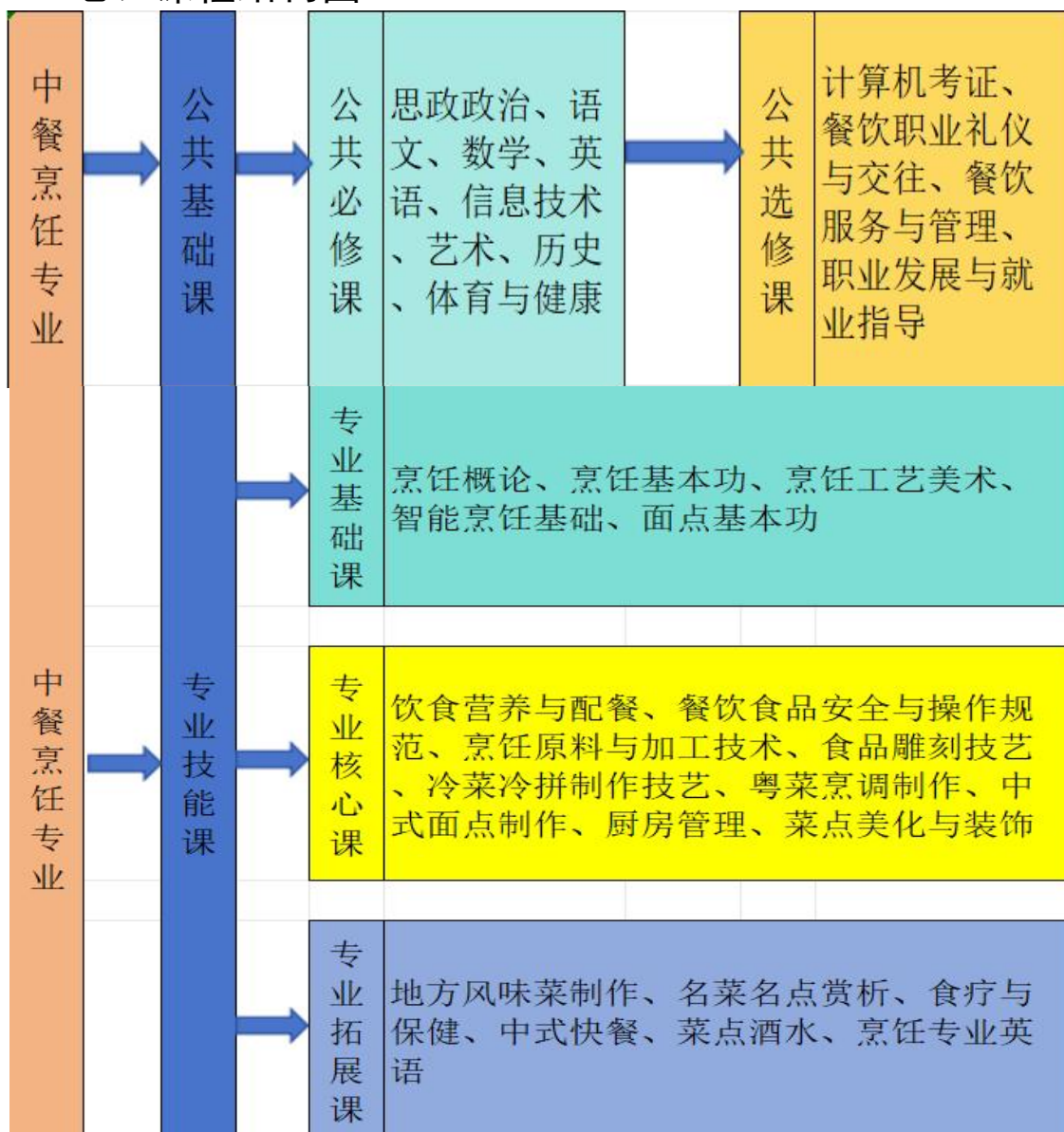
13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

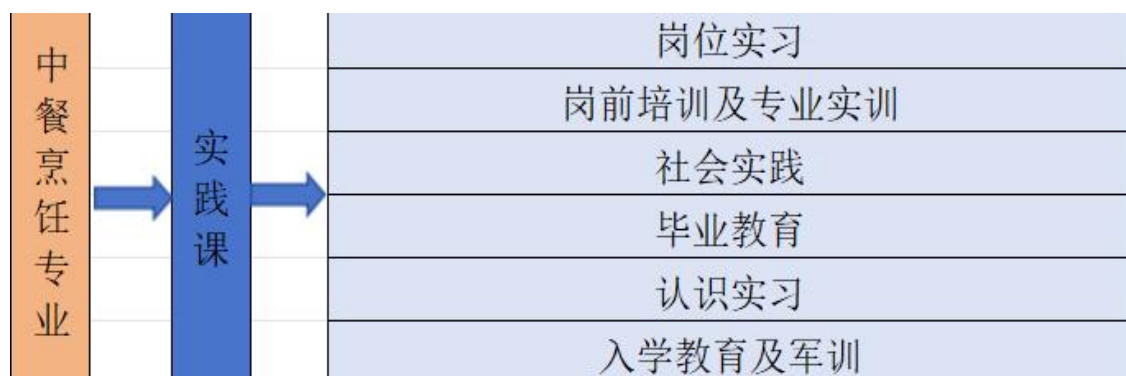
14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

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。 （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。	144
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（54 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)	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
		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）：	

4	英语	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。	180
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	36

		的基本功能与作用，提高审美情趣和美术实践能力。	
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	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
2	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

3	职业发展与就业指导	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
4	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,并使学生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 5 门。包括:烹饪概论、烹饪基本功、智能烹饪基础、烹饪工艺美术、面点基本功等领域的课程。

2. 专业核心课程

一般设置 9 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、食品雕刻技艺、冷菜冷拼制作技艺、粤菜烹调制作、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。	18
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	智能烹饪基础	通过课程的学习,在学生已掌握传统烹饪基本功的基础上,引导学生学习原料预制加工、菜点组配、火候与调味标准化管控、基础菜点工业化复刻等知识技能;熟悉万能蒸烤箱、智能温控设备、自动化预处理设备等现代智慧厨房设备操作,了解中央厨房、预制菜标准化生产流程,掌握数智化餐饮生产管控方法。课程为学生适配现代餐饮、智慧厨房岗位提供支撑,为后续顶岗实习奠定基础,培养学生树立标准化、智能化、安全化的现代烹饪职业理念,养成良好的岗位职业素养。	72

4	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。	36
5	面点基本功	本课程聚焦中式面点基础操作技能,设置六大核心教学模块:一是工具原料认知,熟悉常用器具使用养护及面粉、油脂、糖、酵母等原料特性;二是和面揉制基本功,学习水调面、膨松面、油酥面的和面、揉面、醒面手法及面团调控技巧;三分剂成型技法,掌握下剂、搓条、揪剂、擀皮、包馅及酥皮开酥等标准手法;四是造型塑形技能,运用搓、捏、卷、叠、剪、钳等手法制作饺子、包子、花卷、酥点等基础造型;五是熟制基础,熟悉蒸、煮、煎、炸、烤等成熟工艺,把控温度、时间及醒发关键点;六是卫生安全与6S管理,落实面案区域整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全现场管理要求,严格执行生熟分离、工具消毒、原料节约、厨余规范及设备安全操作流程,培养学生良好的职业卫生素养与岗位安全意识。	72

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	本课程旨在使学生掌握饮食营养基础知识、各类食物营养素功能及常用烹饪原料营养价值,熟悉科学烹饪、平衡膳食及营养搭配原则,具备配餐方法运用、营养餐制作及食谱编制的基本能力。	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生产操作规范等知识,能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	食品雕刻技艺	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。	72
5	冷菜冷拼制作技艺	本课程围绕冷菜制作与冷拼造型开展教学,涵盖原料初加工、传统烹调技法、刀工训练、拼盘手法及简易艺术冷拼等内容,注重培养学生规范操作意识、审美素养及食品安全防范能力。	126
6	粤菜烹调制作	本课程旨在使学生掌握粤菜烹调的基本知识与原理,结合粤菜特点,系统学习中餐厨房加温岗位的操作技能及各种烹调方法。通过实例教学与实训操作,使学生掌握火候运用、调味技巧及原料预制加工等技术,熟练运用勺功,能够烹制出符合质量标准的粤菜菜肴。	126
7	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。	126
8	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

9	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	地方风味菜制作	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	广式点心制作	本课程讲授广式点心基础知识、原辅材料选用标准、厨房设备规范使用及 6S 现场管理。重点训练各类面皮调制、经典咸甜馅料调配与加工核心技法，熟练掌握搓、擀、包、捏、褶、收口等成型手法，系统学习虾饺、烧卖、叉烧包、蛋挞、萝卜糕、肠粉等典型点心的标准化制作工艺。熟练运用蒸、烤、煎、炸等成熟技法，精准控制火候与出品时间，开展成品质量把控与标准化批量实训，注重传统技艺传承与创新实践，培养技艺扎实、素养全面的点心制作技能型人才。	72
3	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
4	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

5	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
6	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
7	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

学 期 \ 内 容	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	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	67	1206	894	312	38.51%
专业技能课	73	1314	480	834	41.95%
实践课	34	660	68	592	19.54%
合计	174	3180	1442	1738	100%
备注	实践课占总课时比例 54.65%				

(四) 教学进程表

连山壮族瑶族自治县职业技术学校 2026 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：2026 级														
课程类	课程性	课程编	课程名称	学分	学时			各学期教学周数与周学时分配						考核方
					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	4	4	3				考试
		6	数学		8	144	144	0	3	3	2				考试
		7	英语		8	144	144	0	3	3	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				2			考查
	公共 选 修 课	12	计算机考证		4	72	0	72	2	2					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
小计：（占总学时 38.51%）					67	1206	894	312	19	19	13	10	6	0	
专业 技能	必修 课	16	专业 基础	烹饪概论	1	18	18	0	1						考试
		17		烹饪基本功	4	72	18	54	4						考试

课	课	18	智能烹饪基础	4	72	54	18					4		考查
		19	烹饪工艺美术	2	36	18	18				2			考试
		20	面点基本功	4	72	18	54	4						考试
		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	食品雕刻技艺	4	72	18	54				4			考试
		25	冷菜冷拼制作技艺	7	126	18	108		3	4				考试
		26	粤菜烹调制作	7	126	18	108		3	4				考试
		27	中式面点制作	7	126	18	108		3	4				考试
		28	厨房管理	2	36	36	0				2			考查
		29	菜点美化与装饰	2	36	12	24					2		考试
	选修课	30	地方风味菜制作	8	144	18	126				4	4		考查
		31	广式点心制作	4	72	18	54				4			考查
		32	名菜名点赏析	1	18	18	0			1				考查
		33	食疗与保健	2	36	36	0					2		考查
		34	中式快餐	4	72	24	48					4		考查
		35	菜点酒水	2	36	36	0					2		考查
		36	烹饪专业英语	2	36	36	0					2		考查

			小计：(占总学时 41.95%)	73	1314	480	834	9	9	15	18	22	0	
实践课	必修课	37	入学教育及军训	1	30	4	26	1周						考查
		38	认识实习	1	30	4	26		1周					考查
		39	毕业教育	1	30	30	0						1周	考查
		40	社会实践	1	30	0	30						1周	考查
		41	岗前培训及专业实训	10	180	30	150						6周	考查
		42	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		
				174	3180	1442	1738	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、质量保障

(一) 专业师资

根据教育部《中等职业学校教师专业标准》《新时代基础教育强师计划》等文件要求，学校应进一步加强专业师资队伍建设合理配置教师资源。专业教师的学历、职称结构应基本合理，并具备良好的师德师风和终身学习能力，能够熟悉行业企业发展情况，积极参与课程教学改革与实践教学研究。

本专业已组建一支结构合理、业务能力较强的专业教学团队，现有专任教师 6 名，其中专业带头人 1 名、骨干教师 5

名。专业带头人具备较强的专业能力与教学研究能力，能够有效引领专业建设与课程改革。学校高度重视“双师型”教师队伍建设，注重聘请行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师，持续提升实践教学质量。同时，学校有计划地组织教师参加行业培训、企业实践及教育教学研究，不断完善兼职教师聘任考核与培养制度，力争实现“双师型”教师比例达 100%。

（二）教学设施

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
B05	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
B09	炉用风机	E4	仿西德/合资	20	台
B10	电热开水器连底座	9kw/380v	永强/广东	2	台
B11	三门海鲜蒸柜连蒸汽机	910*910*1850	厂制品	1	台
B12	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
C03	过滤网	500*500*50	厂制品	13	个
C04	单星工作台	600*1000*800	厂制品	1	台
C05	单通工作台带靠背	1800*760*950	厂制品	1	台
C06	双层工作台	1100*800*800	厂制品	1	台
C07	靠背双门平台雪柜	1500*760*950	星星/广东	1	台
C08	备用编号				
C09	炉拼柜台	300*1000*800	厂制品	1	台
C10	拼柜	650*530*800（度做）	厂制品	1	台
C11	燃气单头矮汤炉	700*850*1250	厂制品	1	台
C12	炉用风机	E4	仿西德/合资	1	台
C13	三门海鲜电蒸柜	900*900*1860	厂制品	1	台
C14	燃气双头单尾小炒灶	1800*900*830	厂制品	1	台

C15	炉用风机	E4	仿西德/合资	1	台
C16	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
D11	过滤网	500*500*50	厂制品	29	个
D12	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

本专业共建有 3 家餐饮企业校外实习实训基地，分别为连山龙山花园酒店、连山连丰大酒楼、顺德“珍之宝”餐饮集团。其中连山龙山花园酒店、连山连丰大酒楼为本地常态化教学实训基地，地缘距离近，可承接日常阶段性实训、理实一体化现场教学、短期岗位见习等项目，能够

满足专业日常教学要求，具备充足实训场地，保障实践教学项目常态化开展；顺德“珍之宝”餐饮集团为异地长期深度合作跟岗实习基地，侧重安排学生中后期集中跟岗实习、顶岗实习以及教师企业实践研修，不承担日常随堂教学实训任务。

校外实习基地主要用于组织学生深入餐饮行业生产一线，熟悉企业岗位工作流程，体悟企业文化；同时为本专业教师提供下企业实践锻炼、岗位研修的平台，助力教师提升“双师”实践能力。

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 实习基地	连山壮族瑶族自治县龙山花园酒店	日常教学见习、阶段性实训、学生实习、教师企业实践
2	顺德“珍之宝”餐饮集团跟岗实习基地	顺德“珍之宝”餐饮集团	学生集中跟岗、顶岗实习、教师企业研修（异地长期合作基地，不承接日常随堂实训）
3	连山连丰大酒楼	连山壮族瑶族自治县连丰大酒楼	日常教学见习、阶段性实训、学生实习、教师企业实践

（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》选用教材。校本教材或因实际需要选用《教学用书征订目》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、教学录像、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”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；以职业资格鉴定为基础，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

严格制定并执行人才培养方案、教学计划、课程标准和实训大纲，加强教学过程质量监控，加大过程考核与实践技能考核比重，推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价

及毕业生跟踪调查。按照《广东省中等职业学校教学管理工作规程》，完善教学质量、检查与评价制度，推进信息化教学管理。严格执行《中等职业学校学生实习管理规定》，制定本校实习管理实施办法。以本方案为教学质量的纲领性文件，作为教学管理、专业建设及学业评价的主要依据，建立常态化教学诊改机制，持续完善内部质量保证体系。

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170学分及以上；
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）。