

连山壮族瑶族自治县职业技术学校

中餐烹饪专业人才培养方案

(2022年8月)

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求及修业年限

1. 招生对象：初中毕业生或同等及以上学历者。
2. 学习年限：2.5+0.5年

三、职业面向

序号	专业(技能)方向	主要就业岗位	职业资格证书
1	中餐烹饪	中餐厨房冷盆	中级中式烹调师
		中餐厨房切配、炉灶、排菜等岗位	
		中餐热菜烹饪	
2	中式面点	点制中作等岗位	中级中式面点师

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，面向餐饮等行业(企业)，能从事中餐烹饪与营养膳食助理厨师等岗位工作，具备原料识别与加工、中餐菜点制作、食品营养与卫生等基本知识和技能，具有较好的烹调加

工生产操作能力，具备高度的责任心与安全意识，团队合作与职业素养在生产、建设、服务、管理第一线的高素质劳动者和技能型人才。

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

（一）职业素养

1. 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

2. 树立劳动观点，弘扬劳动精神、劳模精神，引导学生崇尚劳动、尊重劳动，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

3. 有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

4. 有基本的欣赏美和创造美的能力。

5. 具有高度的责任感和严谨、踏实的工作作风。

6. 具有终身学习的意愿与能力。

（二）专业知识和技能

1. 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；

2. 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点；

3. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力；

4. 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作；

5. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

（三）专业（技能）方向——中式烹调

1. 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

2. 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

（四）专业（技能）方向——中式面点

1. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

2. 熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性

风味面点。

3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

五、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括思想政治课、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业方向课和专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	思想政治	中国特色社会主义	<p>通过本部分内容的学习,学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程;明确中国特色社会主义制度的显著优势,坚决拥护中国共产党的领导,坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信;认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当,以热爱祖国为立身之本、成才之基,在新时代新征程中健康成长、</p> <p>本课程依据《中等职业学校思想政治标准(2020年版)》开设,主要教学内容包括:中国特色社会主义的创立、发展和完善;中国特色社会主义经济;中国特色社会主义政治;中国特色社会主义文化;中国特色社会主义社会建设与生态文明建设;踏上新征程 共圆中国梦。</p> <p>本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位,阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容,引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信</p>	36

		成才报国。	心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、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。	
	心理健康与职业生涯	<p>通过本部分内容的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展观,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。</p>	<p>本课程依据《中等职业学校思想政治标准(2020年版)》开设,主要教学内容包括:时代导航生涯筑梦;认识自我健康成长;立足专业谋划发展;和谐交往快乐生活;学会学习终身受益;规划生涯放飞理想。</p> <p>本课程基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标,阐释心理健康知识,引导学生树立心理健康意识,掌握心理调适和职业生涯规划的方法,帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题,培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导,为职业生涯发展奠定基础。</p>	36
	哲学与人生	<p>通过本部分内容的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析</p>	<p>本课程依据《中等职业学校思想政治标准(2020年版)》开设,主要教学内容包括:立足客观实际,树立人生理想;辩证看问题,走好人生路;实践出真知,创新增才干;坚持唯物史观,在奉献中实现人生价值。</p> <p>本课程阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证</p>	36

		析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义;引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	
	职业道德与法治	通过本部分内容的学习,学生能够理解全面依法治国的总目标,了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义;能够掌握加强职业道德修养的主要方法,初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力;能够根据社会发展需要、结合自身实际,以道德和法律的要求规范自己的言行,做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	本课程依据《中等职业学校思想政治标准(2020年版)》开设,主要教学内容包括:感悟道德力量;践行职业道德基本规范;提升职业道德境界;坚持全面依法治国;维护宪法尊严;遵循法律规范。 本课程着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
2	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化自信,树立正确的	本课程依据《中等职业学校语文标准(2020年版)》开设,主要教学内容包括9个专题:语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流。 本课程旨在引导学生根据真实的语言运用情境,开展自主的言语	198

		人生产理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	实践活动,积累言语经验,把握祖国语言文字的特点和运用规律,提高运用祖国语言文字的能力,理解与热爱祖国语言文字,发展思维能力,提升思维品质,培养健康的审美情趣,积累丰厚的文化底蕴,培育和践行社会主义核心价值观,增强文化自信。	
3	历史	中等职业学校历史课程的目标是落实立德树人的根本任务,使学生通过历史课程的学习,掌握必备的历史知识,形成历史学科核心素养。	本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上,以唯物史观为指导,促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果;从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关 系,增强历史使命感和社会责任感;进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神,培育和践行社会主义核心价值观;树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观;塑造健全的人格,养成职业精神,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
4	数学	通过中等职业学校数学课程的学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习数学的	本课程依据《中等职业学校公共基础课程方案》,依据中等职业学校数学课程的性质、任务和目标,基于数学课程的基础性、发展性、应用性和职业性,兼顾中等职业学校学生的实际水平与职业生涯发展需要而开设,主要教学内容包括: 中等职业学校数学课程分三个模块:基础模块和拓展模块。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。拓展模块是基础模块内容的延伸与拓展,包括基	144

		<p>兴趣,增强学好数学的主动性和自信心,养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神,加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p>	<p>基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。</p> <p>在数学知识学习和数学能力培养的过程中,使学生逐步提高数学运算、直观、想象、逻辑推理、数学抽象、数学分析和数据建模等数学学科核心素养,初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。</p>	
5	英语	<p>通过本课程的学习,进一步激发学生英语学习的兴趣,帮助学生掌握基础知识和基本技能,发展英语学科核心素养。学生能围绕职场上相关主题,运用所学语言知识,理解不同类型语篇所传递的意义和情感,能以口头或书面形式进行基本的沟通。同时能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异,能客观对待不同观点,做出正确价值判断。</p> <p>学习中外优秀文化,拓宽学生的视野,促进中华优秀传统文化传播。能通过不同的渠道获取英语学习资源,选择恰当的学习策略和方法,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p>	<p>本课程依据《中等职业学校英语课程标准》开设。分基础模块和职业模块,共144学时、8学分。主要学习人与自我、人与社会和人与自然三大主题范围,8个主题的学习,学习内容包括:个人简介、人物介绍、校园生活、节假日介绍、常规指令、日程安排、常见标识、海报、广告、常见票据、电子邮件、信函及与社会责任、合作意识和工匠精神等相关的内容。</p> <p>通过本课程的学习,培养学生包括语音、词汇、语法、语篇等要素在内的语言知识能力;提高学生听、说、读、写的的能力,形成语言技能,并在学习中形成包括语言学习策略和语言技能发展策略;通过对文化知识的学习,加深学生对文化与思维异同的理解,帮助学生正确认识 and 对待外国文化,吸收中外文化精华,形成正确的价值判断,自觉传播和弘扬中国特色社会主义文化。</p>	144
6	信息技术	<p>中等职业学校信息技术课程要落</p>	<p>信息技术应用基础模块旨在引导学生了解信息技术发展趋势、应</p>	108

	<p>实立德树人的根本任务，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。</p> <p>课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	<p>用领域，关注信息技术对社会形态和个人行为方式带来的影响，了解信息社会相关的文化、道德和法律常识，树立正确的价值观，履行信息社会责任；理解信息系统的工作机制，掌握常见信息技术设备及主流操作系统的使用技能。</p> <p>网络应用模块旨在引导学生了解网络技术的发展，综合掌握在生产、生活和学习情境中网络的应用技巧；理解并遵守网络行为规范，树立正确的网络行为意识；能合法使用网络信息资源，会有效地保护个人及他人信息隐私；会综合运用网络数字资源和工具辅助学习。</p> <p>图文编辑模块旨在引导学生综合选用字处理、电子表格、图形绘制等不同类型的图文编辑软件，根据业务要求进行文、表、图等编辑排版。</p> <p>数据处理模块旨在引导学生了解数据在生产、生活中的应用，根据业务需求选择相应的数据处理工具采集、加工与管理数据，初步掌握数据分析及可视化表达等相关技能。</p> <p>数字媒体技术应用模块旨在引导学生综合使用桌面或移动终端平台中的数字媒体功能软件，能熟练制作演示文稿。</p> <p>信息安全基础模块旨在引导学生了解信息安全常识，认知信息安全面临的威胁，充分认识信息安全的重要意义，具备信息安全意识，了解信息安全规范，能根据实际情况采用正确的信息安全防护措施。</p>
--	--	---

7	体育与健康	<p>中等职业学校体育与健康课程要落实立德树人的根本任务,以体育人,增强学生体质。通过学习本课程,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 1-2 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享受乐趣、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。</p>	<p>本课程依据《中等职业学校体育与健康课程标准 2020 版》开设,学科的核心素养主要包括运动能力、健康行为和体育精神,是学科健身育人价值的集中体现,是学生通过学科学习与实践而逐步形成的正确价值观念、必备品格与关键能力。</p> <p>依据《中等职业学校公共基础课程方案》、体育与健康学科核心素养与课程目标的要求,突出体育与健康课程以身体练习为主、实践性强等特点,同时满足中等职业学校学生学习、生活和职业发展的多样化需求,科学合理地设定本课程基础模块、拓展模块的课程结构并依此科学合理的设计教学内容。</p> <p>学科要落实立德树人的根本任务,遵循体育教学规律,始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要以身体练习为主,体现运动的实践性,要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点,合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价,积极进行教学反思等,以达到教学目的和学业水平要求。</p>	180
8	艺术	<p>通过本部分内容的学习,让学生参与艺术实践活动,掌握一定的艺术表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论、演唱等方法,感受艺术作品的形象及情感表现,识别不同</p>	<p>主要教学内容包括:音乐鉴赏与实践;歌唱;舞蹈;影视;工笔画;书法;手绘画;室内设计基础;基础素描。</p> <p>本课程主要坚持立德树人,充分发挥艺术学科独特的功能,以美育人,以文化人,以情动人,提高学生的审美和人文素养,积极引导</p>	36

	艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。结合艺术情境，丰富学生的审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。	学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，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。	
--	---	---	--

(二) 专业技能课

1. 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
	烹饪原料知识	通过本课程学习，使学生了解学习烹饪原料的种类，外形特征，产地，产季等方面的知识，认识和识别烹饪中常用的原料，以便于烹饪工作能正确地选用各种原料，配合营养及厨房配餐的需要，从而保证营养合理性与菜肴的质量。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业理论课程。主要内容要求包括：了解烹饪原料的种类、外形特征、产地、产季节等方面的知识。懂得如何对各种烹饪原料进行分类及鉴定。熟悉烹饪原料的保管方法，能在实际生活中运用正确的保管方法对烹饪原料进行保管。熟悉并重点掌握常用畜类原料、禽蛋类的原料、水产类原料、果蔬类原料、粮食类原料、干货类原料的保管方法、品质鉴定、烹饪应用。	2
2	烹饪概论	通过本课程学习，使学生了解中国烹饪发展的历史和中国现代烹饪的一些理论，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	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业理论课程。主要内容要求包括：了解中国烹饪简史，力求对掌握中国烹饪的发展历程的详情。了解中国烹饪理论和技术规范详情。了解熟悉中国各个地方的菜品种	2

		世界餐饮潮流的发展趋势。	类、风味特点。懂得中国宴席的要求及其各种宴席的特点、及能够快速制作各种宴席。了解中国烹饪风味流派,熟悉掌握中国八大菜系的风味特点及其熟悉其代表菜肴。了解中国各种点心流派,熟悉掌握各个点心流派的风味特点。	
3	烹饪营养与卫生	通过本课程学习,使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求,理解合理烹饪、科学配膳的基本原则,掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺,为科学合理地设计与烹制菜点,做好饮食服务工作打下基础。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业理论课程。主要内容要求包括:掌握各种营养基础知识及熟悉六大营养素的营养特点。掌握熟记各类烹饪原料的营养价值,能够合理利用烹饪原料的营养素,及其能够合理地平衡营养膳食。了解食品卫生基础知识,掌握各类烹饪原料的卫生要求,能在日常烹饪生活中做到营养卫生。预防食物中毒及常见饮食疾病。	72
4	烹饪原料加工技术	通过本课程学习,使学生了解厨师职业的基本常识和熟练运用厨师的基本技能,打下扎实的烹饪基本功;让学生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。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程。主要内容要求包括:熟练掌握烹饪技能的各种基本功,如:勺工,刀工、刀法,火候、调味、挂糊,上浆,勾芡等常用技法。在掌握理论的基础上,结合课堂讲学,进行操作技能训练,具备一定动手能力,为菜肴制作工艺等专业课打下基础。	72
5	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	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。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程。主要内容要求包括:熟练掌握冷菜、冷拼的制作技法、拼摆手法;重点掌握花色拼盘、果盘、围边点缀的制作技艺。熟练掌握食品雕刻的制作技法和雕刻技巧;重点掌握常用果蔬雕刻,果盘、围边点缀的制作技艺。	72

	药膳学 6	通过本课程学习，使学生了解世界膳食结构的几种模式，中国的膳食结构及改进的方向；熟悉合理烹调与合理配菜的具体做法；能够对菜点进行营养成分的计算和营养价值分析，并具备相应设计营养食谱，科学配菜和分析合理营养等能力。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程。主要内容要求包括：使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法药膳食疗学的发展历程；掌握各类原料的药用价值；熟记并合理运动各类人群的食疗食谱。	7 2
--	----------	---	--	--------

2. 专业方向课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
	粤菜热菜烹调	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。	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程。主要内容要求包括：学生要比较熟练地掌握火候、调味及粤菜烹调中各种烹调方法，具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴。了解掌握粤菜烹调技术的基本知识。熟练掌握运用热菜加工的各种刀法。熟练掌握运用热菜制作的各种烹调方法；熟练粤菜代表菜肴的制作。	7 2
2	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	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程。主要内容要求包括：点心制作原料的认识、选择应用；各种类型面团的制作；面团出条、下剂的技法；陷心的调制、	7

	<p>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。</p>	<p>成熟；成品成型、熟制的技法。熟练掌握各种面团调制及各种馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握广东点心中档宴会面点的制作技艺。能正确使用常用中式面点工具和设备。</p>	2
--	--	---	---

3. 实训实习课

(1) 专业（综合）实训

本专业与本地的龙山花园酒店、民族度假村进行校企合作，学生定期到企业实训，实训期限为两周，通过到企业实习可以：

1. 校外实习能加强学生实践能力的培养，构建校企合作“工学交替”的人才培养机制提升我专业的办学水平，可以帮助我们去认识企业，去了解企业，让企业了解职业学校、认识职业教育；促进学校进行教学改革，使学生的学习方式由被动接受学习向发现学习转变，学生不仅能快速掌握相关原理，并且会大大提高学生的综合能力；促进师资队伍的建设。

2. 在实际工作中，学会从自己所学的专业知识角度去思考、观察和解决实际问题。认真的回顾和总结专业知识在实习实训过程中的体现，主动地发现观察现象、发现问题、分析问题以及解决问题。

3. 了解当前社会对会展、中式烹饪专业人才的需求状况。

4. 在实际实习实训过程中，培养学生职业道德、专业实践能力、劳动意识、社会适应能力和自我调控能力，以增强学生感性认识、将所学的知识转化为能力、从而很快地适应社会生活，实现理论与实践的有机结合。

(2) 顶岗实习

本专业的学生参加顶岗的企业主要有本地的龙山花园酒店、民族度假村以及（具体待定）。通过职业岗位群的操作技能和管理职业岗位群的操作技能和管理，了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才。校企合作，企业见习和毕业实习，共同制定人才培养方案，构学校和企业共同完成对学生的培养，重点建课程体系，确定教学内容及教培养和提高学生的职业素质和职业能力学方法，通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力。

六、教学进程总体安排

(一) 学时比例表

课程类别	必修课				选修课	
	公共基础课	专业技能课			公共选修课	专业选修课
专业核心课		专业方向课	实习实践			
学时	104	540	720	568	144	72

	4					
比例	33.8%	17.5%	23.3%	18.4%	4.7%	2.3%

(二) 教学进程表

课程性质	课程类别	课程编码	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
					总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6	
								18周	18周	18周	18周	18周	18周	
必修 课	公共基础课	1	思想政治	8	144	144	0	2	2	2	2			考查
		2	语文	10	180	180	0	2	2	2	2	2		考试
		3	数学	8	144	144	0	2	2	2	2			考试
		4	英语	8	144	144	0	2	2	2	2			考试
		5	信息技术	8	144	56	88	3	3	2				考试
		6	体育与健康	10	180	50	130	2	2	2	2	2		考试
		7	历史	4	72	72	0	2	2					考查
		8	艺术	2	36	12	24	1	1					考查
		小计:(占总学时33.8%)		58	1044	802	242	16	16	12	10	4	0	
	专业核心课	9	粤式点心基础	4	72	38	34	4						考试
		10	烹饪原料知识	4	72	72	0			2	2			考试
11		中餐烹调	4	72	18	54	4						考试	

		技术											
	12	烹饪营养与卫生	2	36	36	0					2		考试
	13	烹饪化学	4	72	72	0					4		考试
	14	烹饪概论	2	36	36	0	2						考试
	15	烹饪原料加工技术	2	36	0	36					2		
	16	技能考证	8	144	144	0			4	4			考试
	小计:(占总学时17.5%)		30	540	416	124	10	0	6	6	8	0	
专业(技能)方向课	17	中式热菜制作	16	288	288	0		4	4	4	4		考试
	18	中式面点制作	16	288	288	0		4	4	4	4		考试
	19	冷菜、冷拼与食品雕刻	8	144	144	0		2	2	4			考试
	小计:(占总学时23.3%)		40	720	720	0	0	10	10	12	8	0	
实习实践课	20	军训	2	28	4	24	1周						
	21	顶岗实习	30	540	0	540						18周	
	小计:(占总学时18.4%)		32	568	4	564	0	0	0	0	0	0	
	22	现代厨房	2	36	20	16					2		考查

		管理											
	23	餐饮企业运营与管理	2	36	20	16					2		考查
	小计:(占总学时 2.3%)		4	72	40	32	0	0	0	0	4	0	
任选课	24	就业指导与创业教育	2	36	20	16					2		考查
	25	餐饮成本核算	2	36	20	16					2		考查
	26	计算机考证	4	72	0	72	2	2					考试
	小计:(占总学时 4.7%)		8	144	40	104	2	2	0	0	4	0	
	合计		172	3088	2022	1066	28	28	28	28	28	0	

备注:

1. 本专业属于校企合作，联合办学。

2. 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育、劳动教育等活动。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分，共5学分计入总学分。劳动教育开设16个专题教育，共1学分计入总学分。

3. 思想政治课程按第一学期《中国特色社会主义》，第二学期《心理健康与职业生涯》，第三学期《哲学与人生》，第四学期《职业道德与法治》顺序开设。

4. 每个学期均按 18 周实际上课时计算学时，每周周课时为 28 节。

七、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、教学质量管理等方面。

（一）师资队伍

本专业的专业技术专任教师 13 人，从餐饮企业引进拥有连续 10 年以上工作经历的食品雕刻、冷拼、中式烹调、面点专业中级以上职业技术资格人才 2 人，连山惠食鲜餐饮服务有限公司行政总厨（高级厨师）沈发弟先生作为技术顾问。支持专任教师参加在职专业课程学习，优化专业教学团队的学历结构。

（二）教学资源

（一）本专业依据本课程标准选用教材，优先选用国家规划教材，所选教材充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想；根据烹饪专业学生在工作方面的知识需求，设置全面、合理、够用的课程内容，强化参观实践的环节，增强学生的感性认识，以便增强学生适应工作岗位的能力；教材以学生的知识需求为本，以理论知识够用为原则，文字宜简明扼要，原理通俗易懂，易于理解；增强实践应用环节，力求模拟工作现场，增强学生的感性认识各个章节均要有强化训练环节，利于学生巩固知识点；教材中的活动设计可操作性强，既结合专业，又要富有新意，增强学生的参与和操作环节，以提高学生的学习兴趣和实践能力。

(二) 数字化资源开发与利用

(1) 利用网络课程进行教学方式、方法、手段、内容改革的试点和示范，不断完善素材，修订、完善网络课程的内容，建立适合烹饪专业使用的多媒体教学资源库，同时重点建设师生互动教学网络系统，使之成为教师远程、多方位指导一线学生操作的平台。构建影响较大的网络课程教学系统。

(2) 完善多媒体建设，包括多媒体课件及相关图片资料、录像资料和烹饪数字化资源库平台等。

(3) 建设中餐烹饪基础教学网络平台，建设中式烹饪精品课程，提高课程的相关信息。

(三) 教学方法

1. 公共基础课

公共基础课的任务是依据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、人生观和价值观，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。推动中华优秀传统文化融入教育教学，加强革命文化和社会主义先进文化教育；深化体育、美育教学改革，促进学生身心健康，提高学生审美和人文素养。

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，用信息技术改革课程教学。突出“学生为中心”

的教育教学理念，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，普及推行项目教学、案例教学、情境教学、模拟仿真教学、工作过程导向等新型教学模式。

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。广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、智慧课堂、混合式教学等教学方式、推动课堂教学革命。开展“互联网+教学”实施方案，全面提升教师信息技术应用能力，全面开展大数据、虚拟仿真等现代信息技术在教育教学中的应用。

本专业(1)在实际教学过程中，注意培养学生的分析辨别能力、创新能力和逻辑思维能采用探究或趣味教学，提高学生的学习兴趣，激发学生的成就感和学习动机，增强自信。(2)关键要注重“最基本，反复练”，训练和指导等有机结合，教师可适补充一些紧扣教材内容的实际应用题，增强学生的实际应用能力，使学生掌握最基本知识点，补充和巩固烹调知识。(3)在教学过

程中，注重烹饪专业与生活和工作有机融合，为中职生职业生涯发展的空间提供保障。(4)根据各专业的实际需求可选择部分章节使用。(5)利用学校校园局域网络条件，网上答疑，推荐教学辅助材料。

(四) 教学及学习评价

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，学业考核与技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。

创新评价方式方法，既关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

以过程性评价为导向，将学生平时学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成常态化学业水平测试、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。

以职业技能鉴定基础，允许用技能等级证替代一部份专业课程成绩或学分；以企业职业标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。

本专业采取形成性考核、终结性考核、以证代考等多种教学评价方式，全方位检验学生的学习效果。

形成性考核是职业技能教育教学质量保证体系的重要组成

部分;是强化素质教育和技能教育,加强教学过程管理,反馈学习信息的重要措施;是科学测评学生学习效果,提高学生综合素质和能力的重要途径。形成性考核主要考察学生的思想道德、学习态度、学习过程、作业习题、动手能力等,可采用抽查作业、撰写报告、讨论发言、提问回答、大型作业、小组项目等评价方法。

终结性考核主要是期末考试,考核内容分了解、熟悉、掌握三个层次,主要考查学生对知识的掌握程度是否达到大纲的统一要求。

其中,了解层次是指学生能够基本了解所学内容,检验学生对课本知识的掌握程度和辑性思维;;熟悉层次是指学生能够较好地理解和掌握相应内容,并能够进行简单分析和判断;掌握层次是指学生能够全面、深入理解和熟练掌握所学内容,并能够用所学的内容分析、初步设计和解答与实际应用相关的问题。

(1)公共课。以终结性考核为主,形成性考核为辅,部分课程实行专业部或学校统考。

(2)专业核心课。形成性考核与终结性考核并重,以能力考核为主导思想,每门主干课程都建立科学合理、便于实施的考核标准,考核可采用笔试、口试、实操等方式进行。

(3)专业技能课。以形成性考核为主,主要考核实施方案的合理性、科学性与实际操作过程,结合实操结果(作品)综合加以

评定，以实操能力来确定考核成绩。

(4)以证代考。部分课程融入职业技能鉴定内容，与职业技能鉴定和国家统考挂钩，实行教考分离，以证代考。

(5)顶岗实习。采用专业部、实习单位共同评价的方法。

(6)毕业实习。采用专业部、用人单位共同评价的方法。

(五) 教学质量 管理

教学工作是学校的中心工作，教学质量 管理是教学管理的核心。为实现中职学校教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，依据本专业人才培养方案，规范制定本专业实施性教学计划等教学文件，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，并加强对实施性教学计划执行的管理监督和教学过程的质量监控。推行学业水平测试、技能抽查、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。

学生顶岗实习严格执行国家五部委《中等职业学校学生实习管理规定》，制定本校的学生实习管理实施办法，加强监管。

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。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习鉴定、技能考证、毕业设计（或论文）等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

本方案是指导和管理教学工作及专业建设的主要依据，是保

证教学质量的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和学生学业质量评价的重要依据。

（六）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。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和专业综合实训室，建设一批一体化实训室，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。

中餐烹饪专业校内实训室配置

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	Q1.0E41220*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	Q1.0E41220*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-306D1320*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

本专业建立 2 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。

创新顶岗实习形式，借鉴德国、日本、瑞士等国家经验，探索创新实训基地运营模式，组织开展专业教学和技能训练，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。

根据本专业岗位实习要求，确定龙山花园酒店、民族度假村为主要并且长期稳定的校外实习基地和顶岗实习基地。

中餐烹饪专业校外实习基地

实训基地	基地功能与要求	职业能力与素质培养
连山龙山花园酒店	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才
	校企合作，企业见习和毕业实习，共同制定人才培养方案，构建课程体系，确定教学内容及教学方法	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力
连山民族度假村	职业岗位群的操作技能和管理能力的培养以及职业素质养成	了解行业、熟悉岗位；综合运用所学知识和技能，解决厨房操作运行和管理中的问题；培养既会做事又会做人的专业人才

	校企合作，企业见习和毕业实习，共同制定人才培养方案，构建课程体系，确定教学内容及教学方法	通过岗前培训、顶岗工作、轮岗培养，学校和企业共同完成对学生的培养，重点培养和提高学生的职业素质和职业能力
--	--	--

八、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，严格执行中职学籍管理规定，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），“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. 顶岗实习或工学交替实习鉴定合格。”

毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求，保证毕业要求的达成度高，坚决杜绝“清考”行为。

本专业毕业生可以达到高级技能职业资格，也可以通过专升本、高职本科衔接的形式接受本科专业的学习，或者通过社会培训提升专业技能获得技师、高级技师技能职业资格。

九、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

2022年8月23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					
见 教务处意见	签名：_____年 月 日					
长意见 教学副校长	签名：_____年 月 日					
学校意见	校长签名：_____年 月 日 单位（盖章）：_____年 月 日					

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）。