

专业代码：740201

专业名称：中餐烹饪

# 中餐烹饪

## 专业人才培养方案



山西省四方中等技术学校中餐烹饪专业建设委员会  
山西省四方中等技术学校教学指导委员会  
中共山西省四方中等技术学校支部委员会

修订  
审核  
审定

二〇二三年十月



---

# 目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业(技能)课程	10
七、教学进程总体安排	20
八、实施保障	22
(一) 师资队伍	22
(二) 教学设施	23
(三) 教学资源	25
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	27
(六) 质量管理	28
九、 毕业要求	28
十、教学进程安排表、变更审批表	29

# 山西省四方中等技术学校

## 中餐烹饪专业人才培养方案

### 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

初中毕业生或具有同等学力者

### 三、基本学制

学制3年。

### 四、职业面向

表一 职业面向

专业大类及代码	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别(对应工位)	可考取的职业技能证书
旅游大类(74)	餐饮类(7402)	餐饮业	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 厨政管理师	热菜制作 冷菜制作 切配、打荷 面点制作 宴席设计	中式烹调师(四级) 中式面点师(四级) 营养配餐员(四级)

### 五、培养目标与培养规格

#### (一) 培养目标

本专业坚持落实立德树人根本任务，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、理想信念坚定，德智体美劳全面发展、健全德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，熟悉国家相关行业法律法规；具有工匠精神、敬业精神、创新精神、学习精神、诚信精神，掌

---

握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐、各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种、餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务专业岗位的基本知识和专业知识；具备良好的人际交往能力、沟通能力、创新和创业的基础能力；能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

## **(二) 培养规格**

### **1. 素质**

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想引导下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；；

(2) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；

(3) 具有健康的身体和心理；

(4) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；

(5) 具有良好的书面表达和口头表达能力；

(6) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；

(7) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；

(8) 具备良好的人际交往能力、沟通能力、团队合作精神和服务意识；

### **2. 知识**

(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。

(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  
进行实践操作。

(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。

### 3. 能力

①具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；

②具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；

③具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；

④具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；

⑤具有菜点、宴席的审美和设计的能力；

⑥具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的  
能力；

⑦具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；

⑧具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力；

⑨具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力；

⑩具有终身学习和可持续发展的能力；

## 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（技能）课程。专业  
（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程。

公共基础课包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学  
与人生、信息技术、职业道德与法律、语文、数学、英语、艺术、体

育与健康、历史、国防。

专业（技能）课包括专业基础课和专业核心课。

专业基础课程：烹饪概论、烹饪基础、烹饪工艺美术、烹饪基本功。

专业核心课程：中式菜肴制作、食品雕刻与冷菜制作、餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料加工技术、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨政管理、中餐烹调师中级工考级技能训练。

实习实训

#### （六）、公共基础课程

本专业公共基础课包括公共基础必修课和公共基础拓展课程。公共必修课程为语文、数学、英语、思想政治、体育与健康、历史、艺术、信息技术、物理。公共基础拓展课程为：国防教育、劳动教育、就业指导。

表 2 公共基础必修课程

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	主要教学要求
1.	中国特色社会主义	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、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、成才报国。	主要以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 共圆中国梦中国特色社会主义	教学要立足中国特色社会主义新时代新要求，结合中职学生知识水平、年龄特征、所学专业特点及相关行业和产业发展情况，强化社会主义核心价值观体系的价值引领，通过创新教学方式方法，引导学生在情境体验、问题辨析、社会活动的过程中，学会理性面对不同观点并做出正确价值判断与行为选择，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，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党和中国特色社会主义的认同。

			建设“五位一体”总体布局的基本内容。	
2.	心理健康与职业生涯	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规划，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。	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，终身学习。 6. 规划生涯，放飞理想。	可采用人物访谈、角色扮演、活动体验、小组讨论、数字故事、小组讨论、事例解读、案例讨论、情绪表演、情绪调节小实验、观看“大国工匠”专题片主题活动、经验交流等方式，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，根据社会发展和学生心理特点进行职业生涯指导。
3	哲学与人生	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。	1. 坚持从客观实际出发，脚踏实地走好人生路； 2. 用辩证的观点看为题，树立积极的人生态度； 3. 坚持实践与认识的统一，提高人生发展的能力； 4. 顺应历史潮流，确立崇高的人生理想； 5. 在社会中发展自我，创造人生价值	以议题的形式，通过阅读讨论，演讲比赛、主题班会、社会调查、采用案例分析、观看影视作品等方式阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证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。
4	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。	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。	以议题的形式，可列举事例、观看视频、诵读道德格言、可通过参与或举办“道德讲堂”活动，事例分析、角色扮演、分组讨论等、体会分享、模拟立法听证会、观看专题教育片、开展“以案说法”活动等方式达成 1. 要求学生尊重自己和他人，平等待人，真诚礼貌。2. 认同公民道德和职业道德基本规范，以遵守道德为荣，以违背道德为耻，崇尚职业道德榜样，追求高尚的道德人格。3. 尊重法律规则，履行法律义务，崇尚公平正义等目标。

5	语文	<p>学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,进一步培养学生掌握基础知识和基本技能,强化关键能力,使学生具有较强的语言文字运用能力,语言认知与积累、语言表达与交流、发展思维能力、提升思维品质、审美发现与体验、审美鉴赏与评价、传承中华优秀传统文化、关注、参与当代文化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,树立正确的人生理想,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。</p>	<p>中等职业学校语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容,由8个专题构成。职业模块是限定选修内容,由4个专题构成。专题1、专题2必选,专题3、专题4任选1个。3.拓展模块是满足学生继续学习与个性发展需要的自主选修内容。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.坚持立德树人,发挥语文课程独特的育人功能;深刻领会并完整把握语文学科核心素养4个方面的内涵、表现及其相互关系合理设计教学活动。</li> <li>2.以学生发展为本,根据学生认知特点和能力水平组织教学。</li> <li>3.体现职业教育特点,有意识地加强课程内容与专业教育、职业生活的联系和配合,重在实践与应用。</li> <li>4.教师要打破课堂内外、学科内外、学校内外的界限,引导学生在实际生活中结合专业特点学语文,用语文,逐步掌握运用语言文字的规律。</li> <li>5.提高信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变,要借助信息技术改变教学内容的呈现方式,引导学生有效整合语文学习资源,更好地理解学习内容。</li> </ol>
6	数学	<p>中等职业学校数学课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上,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需的数学基础知识、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的运思想方法分析和解决问题的能力。</p> <p>通过中等职业学校数学课程的学习,提高学生学习数学的兴趣,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>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、数据分析和数学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>	<p>中等职业学校数学课程分三个模块:基础模块、拓展模块一和拓展模块二。</p> <p>基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。</p> <p>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。</p> <p>拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容,包括七个专题和若干数学案例。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.中等职业学校数学课程教学实施要全面落实立德树人根本任务,培育和践行社会主义核心价值观,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</li> <li>2.教学要遵循数学教育规律,围绕课程目标,发展和提升数学学科核心素养,按照课程内容确定教学计划,创设教学情境,完成课程任务;</li> <li>3.教学中,教师应根据数学学科特点、学生认知规律和专业特点,突出主体地位,采用启发式、探究式、合作式、参与式及社会实践等多种教学方式;</li> <li>4.教学要体现职教特色,遵循技术技能人才的成长规律,在实践和应用的过程中,促进学生读懂数学语言、说清数学知识、解决实际问题;</li> <li>5.教师要主动适应信息时代背景下的数学教学方式,结合数学学科特点,将信息技术与数学课程深度融合,有效实施中等职业学校数学课程的信息化教学。</li> <li>6.教学中要合理融入思想政治教育,引导学生增强职业道德修养,提高职业素养。</li> </ol>
7	英语	<p>中等职业学校英语课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,在义务教育的基础上,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,为学生的职业生涯、</p>	<p>英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块三部分组成。基础模块是必修内容,基础模块教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略六部分构成。职</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.中等职业学校英语课程应全面贯彻党的教育方针,坚持立德树人,发挥英语课程育人功能,落实立德树人根本任务,发展和提升学生英语学科核心素养;</li> <li>2.应围绕课程标准规定的学科核心素养与目标要求,遵循英语教学规律,制定教学计划,开展活动</li> </ol>



	<p>继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，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；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。</p> <p>能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。</p> <p>能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。</p> <p>能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法；能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。</p>	<p>业模块是为提高学生职业素养，适应学生相关专业学习需要而安排的限定选修内容。拓展模块是满足学生继续学习和个性发展需要而设置的任意选修内容。</p>	<p>导向教学，落实学科核心素养创设教学情境，通过组织小组讨论、同伴互助、合作学习等活动完成课程任务；</p> <p>3. 尊重差异，促进学生的发展，在教学中，教师应依据学生的学习风格、学习经历、学习动机、学习兴趣、语言水平和学习能力，有效整合课程内容，运用信息技术，促进教与学方式的转变，选择适当的教学方法和教学模式，为学生提供多样化的学习选择；</p> <p>4. 应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。</p>
8	<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>中等职业学校体育与健康课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块包括体能和健康教育2个子模块。主要包括体能发展的基本原理与方法等内容；健康教育包括健康的基本知识与技能。拓展模块包括拓展模块一和拓展模块二。其中，拓展模块二为任意选修，拓展模块一包括球类运动等7个运动技能系列。</p>	<p>1. 中等职业学校体育与健康课程教学要落实立德树人的根本任务，发挥体育独特的育人功能。</p> <p>2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力，</p> <p>3. 把握课程结构，注重教学的整体设计始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。</p> <p>4. 强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性。</p> <p>5. 倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力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>

9	艺术	<p>中等职业学校艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务,使学生通过艺术鉴赏与实践等活动,发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.通过课程学习,参与艺术实践活动,掌握必备的艺术知识和表现技能。</li> <li>2.结合艺术情境,依据艺术原理和其他知识增强审美理解,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。</li> <li>3.根据一个主题或一项任务,运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法培养创新意识与表现能力。</li> <li>4.从文化的角度分析和理解作品,认识文化与艺术的关系。了解中国文化的源远流长和博大精深,热爱中华优秀传统文化,增进文化认同,坚定文化自信,尊重人类文化的多样性。</li> </ol>	<p>艺术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。</p> <p>基础模块是各专业学生必修的基础性内容,与义务教育阶段艺术相关课程内容衔接,包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。</p> <p>拓展模块是满足学生继续学习和个性发展需要的任意选修内容,包括舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类。</p>	<p>艺术课程教学是落实课程目标,培养学生艺术学科核心素养的重要载体。应加强课程研究,按照本课程标准,结合专业和学生特点,选择教学内容,制定教学目标,采取有效的教学策略,帮助学生培育艺术学科核心素养、达成学业目标。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.准确理解艺术学科核心素养,科学制定教学目标。</li> <li>2.深入分析艺术课程结构内容,加强课程衔接整合。</li> <li>3.遵循身心发展和学习规律,精心设计组织教学,通过案例教学、问题导向、情境模拟、专题研习、艺术实践和展示交流等形式,引导学生开展自主学习、探究学习和合作学习,坚持“做中学、做中教”。</li> <li>4.积极适应学生职业发展需要,体现职业教育特色,教师要根据艺术学科核心素养与课程目标的要求,选择合适的拓展模块内容开展研习,教师在教学中要强化艺术实践,注重与专业课程的有机结合,突出应用性。</li> </ol>
10	历史	<p>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,形成历史学科唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面的核心素养。让学生进一步了解人类社会形态发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果,增强历史使命感和社会责任感,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,树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观,塑造健全人格,养成职业精神。</p>	<p>中等职业学校历史课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容,包括“中国历史”和“世界历史”。基础模块Ⅰ“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史,基础模块Ⅱ“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史;拓展模块是满足学生职业发展需要,供学生选修的课程。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教师要树立基于历史学科核心素养的教学理念,结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面,合理设计教学目标、教学过程、教学评价等;</li> <li>2.教师应摆脱单一课堂教学组织形式和单纯语言信息传递形式,结合教学内容,创新教学形式、教学过程和教学方法,开展多元化的教学方式多种形式的教学;</li> <li>3.教师应结合专业人才培养方案,创设与行业、专业相近的教学情境,设计体验未来职场的教学活动,探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式,注重历史学习与学生职业发展的融合;</li> <li>4.教师应在历史教学中有效运用现代信息技术,利用互联网的资源共享和交互能力,创设历史情境,拓宽历史信息源,促进学生的深度学习。</li> </ol>
11	物理	<p>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,在完成义务教育的基础上,通过基础知识学习和实践,使学生在以下几方面获得发展。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.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,形成基本的物理观念,能解决实际问题。</li> <li>2.具有建构模型的意识</li> </ol>	<p>中等职业学校物理课程由基础模块、拓展模块一、拓展模块二三部分构成。</p> <p>基础模块由运动和力、功和能、热现象及能量守恒、直流电及其应用、电与磁及其应用、光现象及其应用、核能及其应用七个主题组成。是校机械建筑</p>	<p>物理教师应根据课程标准,落实立德树人根本任务,以促进学生物理学科核心素养的形成和发展为目标,结合中等职业教育特点,遵循物理教育规律,从学生实际出发,创造性地开展教学活动,采用灵活多样的教学方法,充分开发和利用多种课程资源进行教学。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.根据职业教育特点,以服务发展和促进就业为导向,把培养学生物理学科核心素养作为教学目</li> </ol>

		<p>和能力；具有批判性思维，能从不同角度思考解决问题的方法，追求技术创新。</p> <p>3. 掌握实验观察的基本方法，具有积极参与实践活动及通过动手实践提高知识领悟的意识和能力；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。</p> <p>4. 初步具有科学态度和精神品质；有为实现中华民族伟大复兴而不懈奋斗的信念和初步行动；形成节能意识、环保意识，自觉践行绿色生活理念，增强可持续发展的社会责任感。</p>	<p>类、电工电子类、化工农医类等相关专业学生必修内容。</p> <p>拓展模块一分为机械建筑类、电工电子类、化工农医类三大类。分别由运动和力，机械振动与机械波，力、静电场的应用、磁场的应用、电磁波等三个或四个专题组成。</p> <p>拓展模块二由近代物理及应用简介，物理与社会、环境和物理与现代科技三个专题组成。</p>	<p>标，把物理学科核心素养的培养与教学内容的学习全面对接，并贯穿于教学活动全过程。</p> <p>2. 重视情境创设，突出物理知识应用。</p> <p>3. 强化实践教学，提升操作技能。教师要高度重视学生实验教学，坚持做中教，认真完成课程标准中的学生实验，引导学生做中学、学中做。</p> <p>4. 教师要充分利用现代信息技术的独特作用，积极开展信息化教学，优化教学过程，开展基于大数据的教学评价。</p>
12	信息技术	<p>中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，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>信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分组成。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。</p> <p>拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作10个专题。</p>	<p>1. 在实施教学时，教师要贯彻立德树人的宗旨，准确把握中等职业学校信息技术课程的性质、任务和目标要求，发掘课程中的德育因素、关注学生综合能力的培养，在课程教学中融入为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感，将本学科核心素养内涵贯穿教学过程的始终。</p> <p>2. 在实施教学时，学校和教师应依托产教融合与校企合作，立足职业岗位要求，将信息技术的课程学习与学生的职业发展需求深度融合。</p> <p>3. 要遵循技术技能人才培养规律，坚持“做中学、做中教”，体现职业教育特点。</p> <p>4. 要积极将信息化教学理念应用于教学实践中，充分运用新一代信息技术手段、数字化教学资源和网络化、智能化的教学环境，突出教学重点、解决教学难点，优化教学过程，创设以学生为中心的学习情境，创设数字化学习情境，强化自主学习与创新能力。</p>

表3 公共基础拓展课程

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	主要教学要求
----	------	------	--------	--------

1	国防教育	<p>本课程以国防教育为主线，通过本课程的学习，帮助学生了解国防，关心国防，树立居安思危的国防观念增长知识，培养生活自理能力，养成良好生活习惯。通过国防常识、国防地理、国防科技等各方面教学使学生掌握部分浅易的国防常识、国防科技等知识，加强国防教育建设，一方面能够增强中职生的责任心，另一方面可以通过具体的国防教育行为提升中职生的爱国热情。</p>	<p>国防教育由国防教育理论课和军事体育课组成。国防教育内容主要有：我国的国防、国防法规和动员、我国的武装力量、现代军事高新技术和军事基本技能几个部分；军事体育课内容主要有：单个军人队列动作、野外生存、战场救护、宿营与警戒、轻武器的应用。</p>	<p>教学中应针对教学目标设计教学活动，并运用适当教学方法与教学资源实施教学，教学活动配合各校学生素质、教学环境设备条件等差异，适当安排教材与进度。教学过程中引导学生研讨活动与教师讲解并重。</p> <p>教学方式应结合教材内容实施讲解、示范、讨论、辩论、测验、电化教学、采访或专题研究等多元教学方式，鼓励学生阅读补充读物，多元运用图表、投影片模型等辅助教材，以增进教学效果。</p>
2	劳动教育	<p>劳动教育是一门涉及面广，融知识性、技术性、实践性及教育性于一体的综合学科，在培育人才中发挥着重要作用。通过劳动教育课程，要帮助学生形成基本的劳动意识，树立正确的劳动观念；发展初步的筹划思维，形成必备的劳动能力；养成良好的劳动习惯，塑造基本的劳动品质；培育积极的劳动精神，弘扬劳模精神和工匠精神。在劳动教育中，既要培养学生的基本素质，又要引导学生掌握一定的基本劳动技能，同时具有创新精神和环保意识，以便更好地完成劳动教育的教学任务。劳动教育要重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。</p>	<p>劳动教育课程内容包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理。生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术。服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务。</p>	<p>重视理论与实际结合，激发学生的学习兴趣在教学过程中，教师可搜集与课程内容相关的案例、故事、视频、拓展知识等，用榜样力量、身边的人和事，引导学生参与劳动，懂得劳动的意义。</p> <p>重视课堂互动，营造良好的学习氛围</p> <p>注重实践活动，提高学生的实践能力。劳动教育课程的最终目的是培养学生的劳动意识与劳动技能，教师可通过设计不同形式的实践活动，让学生参与其中，亲身体验劳动，感受劳动的魅力，掌握劳动技能，从而认识到热爱劳动是中华民族的美德，明白劳动对于追求幸福生活的重要性。</p>
3	就业指导	<p>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；使学生了解职业的有关概念、职业生涯规划以及与发展、求职就业、劳动合同等有关知识；了解职业道德与职业道德行为养成，了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息与就业创业的基本知识；使学生具备能进行生涯决策、搜集就业信息、求职面试、正确的处理与同事、领导的关系，适应新环境，具有初步创业能力。</p>	<p>本课程包含职业与就业、职业生涯规划、就业准备、求职技巧、权益保障、职业发展6个部分</p>	<p>本课程遵循“教师引导，学生为主”的原则，采用讲解、多媒体演示、场景模拟法、讨论、翻转课堂等多种方法，努力为学生创设更多知识应用的机会。</p> <p>讲解法主要用于讲授本课程的基础知识、行业岗位知识等理论性较强的知识。多媒体演示法：激发其学习兴趣和积极性的同时，不断提高其知识储备能力和综合文化素质。场景模拟法：提升知识的实际应用能力和职业素养。讨论法：提升交际能力、思辨能力、解决实际问题的能力等。</p> <p>教师在教学过程中，可根据学生的实际情况灵活选用教学方法，因材施教，尽量照顾到每一个学生的学习需求。</p>

## (二) 专业（技能）课程

## 1. 专业基础课程

专业基础课程包括：

**表 4 专业基础课程**

序号	课程名称	课程目标	主要内容	能力要求
1	烹饪概论	<p>“烹饪概论”是中餐烹饪专业的理论基础课之一，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。</p>	<p>中国烹饪简史； 中国烹饪原理与技术规范； 中国菜品； 中国筵宴； 中国烹饪风味流派； 中国饮食民俗； 中国饮食文化； 中国当代餐饮市场。</p>	<p>(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛； (2) 能说出中国烹饪的要素和作用； (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质； (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范； (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术； (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法； (7) 掌握中国菜品的构成； (8) 能说出筵宴的特征和类别； (9) 能说出筵宴设计的原则与要求； (10) 掌握中菜、中点的主要流派； (11) 了解饮食民俗的概述； (12) 能说出中国当代餐饮市场的格局；</p>
2	烹饪基础	<p>《烹饪基础》课程是一门专业核心课程，也是学生考取国家职业资格证书—中式烹调师（中、高级）的重要课程。以国家中式烹调师职业资格标准为依据，以烹调职业岗位理论知识和技能操作分析为基础，以烹调项目任务为载体，以教师讲解烹调理论知识和演示菜肴烹制过程为辅助，以学生小组分工合作为重点，在教师指导下以完成各项目菜肴的制作，实施理论实践一体化教学，从而完成本课程的各项教学任务。</p>	<p>(1) 原料切配技术； (2) 鲜活烹饪原料的初步加工； (3) 分档及整料去骨； (4) 干货原料初步加工； (5) 热菜的配菜； (6) 勺功基础。</p>	<p>(1) 会刀工必备的工具及使用保养方法； (2) 能掌握烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其它刀法等刀法的操作方法、技术要领和应用； (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用； (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用； (5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求； (6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领； (7) 能说出出肉原料的结构、</p>

				<p>不同部位原料的特点和用途；</p> <p>(8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；</p> <p>(9) 会干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；</p> <p>(10) 能选择正确的涨发方法，对常见干货原料进行涨发；</p> <p>(11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求；</p> <p>(12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法；</p> <p>(13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜；</p> <p>(14) 掌握菜肴命名的方法和要求；</p> <p>(15) 掌握宴席配菜的类型及基本要求；</p> <p>(16) 掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法。</p>
3	烹饪工艺美术	<p>《烹饪工艺美术》课程是一门专业核心课程，烹饪工艺美术地位和作用是多方面的，它不仅是美化宴席，烘托气氛的造型艺术，而且在与菜肴的配合上更能表现出其独到的艺术之美。它能使一个精美的菜肴锦上添花，成为一个艺术佳品，又能和一些菜肴在寓意上达到和谐统一。</p>	<p>(1) 烹饪工艺美术概述；</p> <p>(2) 色彩基础；</p> <p>(3) 烹饪造型 图案；</p> <p>(4) 烹饪图案形式美法则；</p> <p>(5) 烹饪菜点的造型与拼摆；</p> <p>(6) 烹饪综合造型艺术。</p>	<p>(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展；</p> <p>(2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点；</p> <p>(3) 能掌握色彩的基本知识；</p> <p>(4) 能说出色彩的情感和象征意义；</p> <p>(5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律；</p> <p>(6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则；</p> <p>(7) 能掌握烹饪图案的类型方法；</p> <p>(8) 能掌握烹饪图案的基本形式；</p> <p>(9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类；</p> <p>(10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则；</p> <p>(11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺；</p> <p>(12) 能掌握热菜造型与装盘工艺；</p> <p>(13) 能掌握简单食品雕刻造型技术；</p> <p>(14) 能掌握围边装饰工艺；</p> <p>(15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用；</p> <p>(16) 能掌握宴席展台设计的方法；</p> <p>(17) 能掌握饮食环境美化的方法。</p>
4	烹饪基本功	<p>本课程目标是：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。</p>	<p>刀工的定义和作用及端锅的姿势</p> <p>菜墩</p> <p>小翻锅</p> <p>刀法和锅工</p> <p>出锅的方法及剖刀法</p> <p>刀法及出锅的方法</p>	<p>1、能掌握磨刀的方法</p> <p>2、能掌握抓锅的姿势和技巧</p> <p>3、能掌握正确使用菜墩的方法</p> <p>4、能掌握小翻锅的方法</p> <p>5、能掌握直刀法、平刀法、晃锅的方法</p> <p>6、能掌握斜刀法、剖刀法、出</p>

			基本形状和花刀	锅的方法 7、能掌握特殊刀法、3种装盘方法 8、能掌握基本型状、花刀、出锅
5	餐饮成本核算	通过本课程的学习,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。	餐饮企业成本管理的基本知识 餐饮企业成本核算、成本控制的基础知识 餐饮企业采购流程、采购分类、采购方式 认识采购成本控制的3必要性 入库交接、入库验收与要求,储存及其作用,库房功能与类型 出库、领料的基本要求 营业收入的含义、内容	掌握餐饮企业成本管理的基本方法 掌握餐饮企业成本核算与成本控制,菜单设计的基本方法 能按照餐饮业的采购业务流程进行采购 掌握采购价格控制,采购数量控制以及采购成本分析和控制的方法与手段 入库验收程序、方法与控制、储存成本控制与管理方法 出库、领料的程序与管理方法 掌握价格确定的原则、方法

## 2. 专业核心课程

专业核心课程包括:

表5 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	能力要求
1	食品安全知识与操作规范	根据人才培养需求,结合市场的岗位需求情况,通过对食品安全基本概念的介绍、食品污染的主要形式和来源分析、国内外主要食品安全的案例剖析、食品新资源的应用;借鉴国际组织、发达国家与地区如美国和欧盟的食品安全监督体系,适应人们日益增长的对食品安全的要求进行探索;培养学生在食品的监督管理方面的专业知识、职业能力,使学	(1) 食品安全基础知识 (2) 各类烹饪原料的安全鉴定 (3) 预防食物中毒及常见饮食疾病 (4) 食品安全管理 (5) 食品安全规范操作	(1) 能说出食品安全的基本要求; (2) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; (3) 能说出食品的保鲜和保藏的方法; (4) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则; (5) 能掌握主要烹饪原料的安全基本标准; (6) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法; (7) 能说出常见饮食疾病; (8) 能掌握食物中毒的一般知识; (9) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法; (10) 了解《中华人民共和国食

		生既有扎实的专业知识，又有过硬的专业实践能力和应变能力；在生活实践中能够识别食品安全问题，能够辅助营养师、营养指导员、餐饮服务管理工作，并能够对其食品安全方面进行社会监督和管理。		品卫生安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，在实践中严格遵照执行； (11) 能说出饮食卫生的重要意义； (12) 能掌握餐饮企业的卫生要求； (13) 能掌握餐饮从业人员职业道德； (14) 能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要求。
2	烹饪营养与配餐	掌握不同人群膳食营养需求和膳食原则，能对不同人群进行食谱编制和膳食评价，贯彻“立德树人”根本任务，培养“厨德厨艺”双馨的高素质人才。	(1) 掌握平衡膳食宝塔内容 (2) 理解中国居民膳食指南 (3) 知道食谱编制理论和方法 (4) 掌握食谱编制的剧本要求 (5) 理解食谱编制的步骤 (6) 掌握健康个体和群体食谱编制原则、方法和步骤 (7) 能对营养失衡和代谢疾病人群建立营养食谱了解疾病人群的膳食制备和营养调理课程内容和要求	(1) 了解食物的消化与吸收、各类营养素、不同人群营养要求等基础知识 (2) 能利用所学营养基础知识，为烹饪过程及生活中的基础营养问题进行分析并提出解决方法 (3) 能掌握热量计算、营养素评价、营养餐菜单组配等方法 (4) 具有认真细致、严谨踏实的工作态度，以及分析问题、解决问题的能力 具有良好的职业道德和职业操守，吃苦耐劳、求真务实的精神以及合理烹饪与平衡膳食



<p style="text-align: center;">3</p>	<p style="text-align: center;"><b>烹饪原料加工技术</b></p>	<p>《烹饪原料加工知识》是研究烹饪过程中所运用的一切可食用原料的性质和规律的科学，与烹饪工艺学、菜肴烹调技术共同构成烹饪学科体系，并成为烹饪科学重要的组成部分，是烹饪工艺类各专业学生必须学习的一门专业基础课。通过对烹饪原料学的了解认知，对材料的试验，达到掌握材料性能、特征与用途，从而为后续烹饪制作打下良好的基础。并能在实践中对所学理论能学以致用，培养一批既具有一定责任心、有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才。</p>	<p>(1) 烹饪原料基础知识；</p> <p>(2) 各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法；</p> <p>(3) 动物保护常识。</p>	<p>(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则；</p> <p>(2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；</p> <p>(3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法；</p> <p>(4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品，了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节；</p> <p>(5) 能认识常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求；</p> <p>(6) 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季；</p> <p>(7) 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；</p> <p>(8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；</p> <p>(9) 能说出菌藻类原料的</p>
--------------------------------------	--	---	--	--

				<p>概念和化学成分，理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；</p> <p>(10) 了解国家动物保护的相关法律法规。</p>
4	食品雕刻冷菜制作	<p>本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，是由“凉菜”典型职业活动直接转变的课程，学习掌握烹饪专业所必要的冷菜基本知识及基本技艺，拥有较强的技术性和适用性。本课程主要任务是：使学生具备较强的中餐凉菜烹饪技术和规范操作能力，培育安全卫生买卖识，提高合作能力及应变能力。</p>	<p>(1) 冷菜制作基础知识；</p> <p>(2) 冷菜制作技术；</p>	<p>(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展；</p> <p>(2) 能对不同冷菜进行切配装盘；</p> <p>(3) 能制作花色冷菜拼盘；</p> <p>(4) 会制作热制凉吃类菜肴；</p>
5	中式热菜制作	<p>本课程是食品加工与厨艺专业学生必修的一门主干专业课程，它主要研究热菜烹的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的</p>	<p>(1) 中式烹调概述；</p> <p>(2) 烹饪原料的初步热处理技术；</p> <p>(3) 火候；</p> <p>(4) 调味技术；</p> <p>(5) 制汤技术；</p>	<p>(1) 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；</p> <p>(2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；</p> <p>(3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；</p> <p>(4) 能掌握烹调原料初步</p>

		<p>基础。通过教学使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技术，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。</p>	<p>(6) 上浆、挂糊、勾芡技术；</p> <p>(7) 热菜的烹调方法；</p> <p>(8) 热菜装盘；</p> <p>。</p>	<p>热处理方法的基本要求和操作要领；</p> <p>(5) 能说出火候的概念；</p> <p>(6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；</p> <p>(7) 能说出味觉和味的分类；</p> <p>(8) 能掌握调味的方法；</p> <p>(9) 能掌握调味的原则；</p> <p>(10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤；</p> <p>(11) 能掌握汤汁形成的基本原理；</p> <p>(12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；</p> <p>(13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；</p> <p>(14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；</p> <p>(15) 能掌握常用烹调方法的操作关键；</p> <p>(16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则；</p> <p>(17) 会宴席菜肴的配制方法；</p>
6	菜点美化与装饰	<p>通过本课程的学习，以任务驱动式课题项目为载体。培养学生食品雕刻文化品味和审美能力，培养科学的观察和理解能力，培养灵活的应用能</p>	<p>(1) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术；</p> <p>(2) 果蔬雕刻技术；</p> <p>(3) 其他食品造型</p>	<p>(1) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求；</p> <p>(2) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰；</p> <p>(3) 会制作不同主题水果</p>

		力，培养丰富的创新能力，培养熟练的食品雕刻操作技艺能力，培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德。	技术。	拼盘；  (4) 会制作简单果蔬雕刻品种；  (5) 了解不同性质食品原料造型技术；  (6) 能制作简单食品艺术造型。
7	厨政管理	《厨房管理知识》是三年制中职烹饪专业的一门专业课，是一门涉及面广、知识更新快、实践性很强的课程，该课程以当前厨房岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代厨房管理的基本原理、基本方法及其应用。通过本课程的学习，使学生对现代厨房有一个全面的了解，熟悉厨房的基本业务和管理技能，明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨政管理知识、具有管理意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。	(1) 现代餐饮经营管理基础知识； (2) 厨政管理； (3) 餐饮产品的全面质量管理； (4) 餐饮成本控制与核算； (5) 餐饮销售管理； (6) 餐饮服务管理。	(1) 了解现代餐饮经营管理的含义和内容； (2) 能说出现代餐饮经营管理的发展趋势； (3) 能掌握厨政管理基础知识； (4) 能掌握厨政设备及用具管理； (5) 能掌握餐饮产品的生产质量管理； (6) 能掌握餐饮成本控制基础知识； (7) 能会菜点产品销售价格的核算； (8) 会宴席菜肴的配置与成本核算； (9) 能掌握餐饮服务质量的控制。
8	中式面点制作	使学生具备饮食业高素质技术人才所必须的中式面点制作的基础知识和基础技能，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术，面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等	了解我国面点制作的特点  了解我国面点的风味流派及代表性品种  掌握合理搭配筵席面点的基础知识	熟练掌握各类面团的调制方法  熟练掌握各类馅心的调制方法  掌握中式面点常用的成型手法

		操作技能,使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题,达到中级面点师的操作技能。		掌握面点制作的各种成熟方法 能根据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点 具备更新面点制作的技能
9	中式烹调师训练与考级(综合实训)	通过培训,使受训人员掌握从事中式烹调师的基本知识,掌握基本的操作技能、懂得感恩,懂得利用法律武器维护自身利益,提高参训学员综合素质,促进中式烹调师从业人员规范化操作。并能对自己的能力及思想行为有一个客观而清醒的认识,并能与社会规范、企业要求相对照,修正自己的行为方式,从而找到一个符合企业用工要求又利于自身全面发展的途径。成为集知识、技能、态度三者兼备,缺一不可的实用型人才。”	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式烹调师中级工的水平。

### (三) 实习实训

对接真实职业场景或工作情境,在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习。

## 七、教学进程总体安排

第一至五学期每学年教学时间为 40 周(含入学教育、劳动教育、复习 考试等)，第六学期岗位实习 6 个月（24 周），周学时为 30 学时，三年总学时数为 3420 学时，其中公共基础课程教学时数 1026，占总学时数的 30%，实践教学时数为 2178，占总学时数的 56%；选修课程占总学时 15%。

16-18 学时为1学分，三年总学分195，其中入学教育、军训、劳动与社会实践、毕业教育等活动每周记1学分，共5学分。寒暑假第一、二学年 12 周，第三学年8周。

**表 6 教育教学时间分配表**

学期	教学实训	复习考试	入学教育及军训	劳动与社会实践	毕业教育	岗位实习	假期	全年周数
一	18	1	1				12	52
二	18	1		1				
三	18	1		1			12	52
四	18	1		1				
五	18	1			1		8	52
六						24		

表7 ( 中餐烹饪 ) 专业课程设置和时间安排

课程类别	课程名称	课程编码	课程性质	考核方式	总学时	理论学时	实践学时	学期 (每学期教学时间 18 周)												占总学时比				
								一		二		三		四		五		六						
								总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时					
公共基础课	中国特色社会主义	SF0000001B01	必修	考试	36	36		3	2									公共课占比						
	心理健康与职业生涯	SF0000001B02	必修	考试	36	36				3	2													
	哲学与人生	SF0000001B03	必修	考试	36	36					3	2												
	职业道德与法治	SF0000001B04	必修	考试	36	36						3	2											
	语文	SF0000001B05	必修	必修	144	198		5	3	5	3	5	3	3	2				30%					
			选修	考查	54			5	4	5	4	5	4	3	6	2								
	数学	SF0000001B06	必修	考试	108	144		3	2	3	2	3	2	3	2									
			选修	考试	36			3	6	2	3	6	2	3	6	2								
	英语	SF0000001B07	必修	考试	108	144		3	2	3	2	3	2	3	2									
			选修	考查	36			3	6	2	3	6	2	3	6	2								
	信息技术	SF0000001B08	必修	考试	108	36	72	3	2	3	2	3	2											
体育与健康	SF0000001B09	必修	考试	54	36	14	4	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2							
		选修	考查	90																				
		自选	考查	36																				
艺术	SF0000001B10	必修	考试	36	36							1	1	1	1									
历史	SF0000001B11	必修	考试	72	72		3	2	3	2														
小计					1026	810	21	6	2	7	1	5	2	7	0	1	5	3	0	0				
专业课	烹饪概论	PR7402012B01	必修	考试	72	72		7	4									实践课占比						
	烹饪基础	PR7402012B02	必修	考试	72	18	54			7	4													
	烹饪工艺美术	PR7402012B03	必修	考试	36	9	27	3	2															
	烹饪基本功	PR7402012B04	必修	考试	162	54	10	8	5	4	3	5	4	3										
	餐饮成本核算	PR7402012X01	选修	考试	36	18	18									3	2							
	小计					378	171	20	7	1	6	9	2	1	2	7	5	3	0	0	3	6	2	0
专业核心课	食品安全与操作规范	PR7402013B01	必修	考试	72	18	54					7	2	4				57%						
	烹饪营养与配餐	PR7402013B02	必修	考试	36	9	27						3	6	2									
	烹饪原料加工技术	PR7402013B03	必修	考试	72	18	54						7	2	4									
	食品雕刻冷菜制作	PR7402013B04	必修	考试	216	54	16	2					7	2	4	7	2		4					

	中式热菜制作	PR740201 3B05	必修	考试	288	72	21 6	7 2	4	7 2	4	7 2	4	7 2	4				
	中式面点制作	PR740201 3B06	必修	考试	144	36	10 8						5 4	3	9 0	5			
	菜点美化与装饰	PR740201 3B07	必修	考试	36	9	27			3 6	2								
	厨房管理	PR740201 3B08	必修	考试	72	72									7 2	4			
	小计				936	288	64 8	7 2	4	1 0 8	6	2 1 6	1 2	3 0 6	1 7	2 3 4	1 3	0	0
实 习 实 训 课	中餐烹饪综合实训	PR740201 4B01	必修	考查	162	36	12 6								1 6 2	9			
	中餐烹饪岗位实习	PR740201 4B02	必修	考查	720		72 0										7 2 0		
	小计				882	36	84 6	0	0	0	0	0	0	0	0	1 6 2	9	7 2 0	0
素 养 拓 展 课	国防教育	SF000000 5X01	选修	考查	144		3 6	2	3 6	2	3 6	2	3 6	2					
	劳动教育	SF000000 5B01	必修	考查	18		18								1 8	1			
	就业指导	SF000000 5X02	选修	考查	36										3 6	2			
	小计				198	0	18	3 6	2	3 6	2	3 6	2	3 6	2	5 4	3	0	0
合计					3420	130 5	19 35	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	7 2 0	0

14%

## 八、实施保障

### (一)、师资队伍

#### 1. 师资队伍数量

专任专业教师与在籍学生之比不低于1:20。共有教师12人，其中专业教师6人，公共基础学科教师6人。(专职教师8人，兼职教师4人)。

#### 2. 师资队伍结构

(1) 专业带头人3人，具备烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践15年以上，在行业具有一定影响力。专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《山西省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求，如中式烹调师。

(2) 公共基础课程学科带头人8人，均在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。能关注学科(课程)改革和发展状



况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

（3）专职教师8人，兼职教师4人，均具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有从事学科（课程）教学所在行业高级工以上职业资格证书或职业技能等级证书，有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发颇具专业特色的校本教材。

（4）“双师型”教师有4人，占比为25%，均取得国家或省相关规定的职业资格证书或行业从业资格证书，如电工等非教师系列中级专业技术职务或与本专业有关的中、高级职业资格证书或职业技能等级证书。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

### 3. 师资队伍素质

遵守教育部制定的新时代中小学教师职业行为10项准则，坚持爱国守法、言行雅正、公平诚信、廉洁自律等基本原则，维护教师形象和威信，树立教书育人的责任感和使命感。符合“四有”好老师的标准，即有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，坚定不移地听党话、跟党走，以身作则，以德立身、以德立学、以德立业，关注学生的成长和发展，尊重学生的个性和差异，用爱心、耐心、细心对待每一个学生。

具备德育工作能力、专业教学能力、实训指导能力和信息技术应用能力，这四方面的能力相辅相成，共同构成了中餐烹饪专业教师的核心竞争力。能够根据中餐烹饪专业的特点和学生的实际情况，制定有效的德育目标、内容和方法，培养学生的职业道德、职业素养和职业情感。可以运用现代教育理念和教学方法，设计合理的教学计划、教案和评价方案，掌握中餐烹饪的基本理论、技能和流程，传授学生必要的知识和技能。会组织开展多样化的实训活动，指导学生在实训基地或企业进行实践操作和技能训练，提高学生的动手能力和创新能力。能够利用信息技术辅助教学，运用多媒体、网络等手段丰富教学资源 and 形式，拓展教学空间和渠道，促进教与学的互动与交流。

#### （一）教学设施

## 1. 教室

专业教室符合国家、省关于中等职业学校设置和机电技术应用专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和通道；信息化教学设施先进齐备，建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备、多媒体教学一体机等器材，满足信息化教学的必备条件；具有体现装备制造行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。建筑安全、环保达标、卫生清洁、照明充足。

## 2. 校内实训基地

符合《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学习专业仪器设备装备规范）》，根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	1. 不锈钢烟罩	1	/
	2. 双头燃气灶	8	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	4	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	1	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 双头燃气灶	3	2400*1200*800H
	5. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	15	2400*1200*800H
	3. 不锈钢工作台连单星盆	3	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	4	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	6	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	1	1800*800*800/150H
	3. 卧式冰箱	1	/
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	1	1600*760*800H
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

## 3. 校外实训基地

学校拥有5家相对稳定的中餐餐饮企业作为校外实训基地。校企密切结合，教学深度融合关系，并签订校外实训及就业基地协议，明确管理职责，基地设施配备能满足如下要求。

### (1) 认知实习

分阶段安排 1-2 周学时到校外实训基地进行参观实习，对行业、企业及工作环境有基本认知，同时感受企业的工作环境与气氛。

## (2) 岗位实习

学生通过课程《岗位实习》在企业生产一线上岗工作，锻炼学生综合运用所学的专业知识和基本技能，把理论和实践结合起来，提高岗位技能，了解自己未来的发展方向，进一步养成良好的职业素养，为正式就业打下基础。

## (3) 产学研合作

通过教师与入企锻炼，与校外实训基地企业的深入沟通，建立起校企互信合作，帮助企业促进技改，携手企业参与学校课程改革，持续完善与行业形势和岗位技术相适应的课程体系，同时提高教师的实践能力和教学水平，从而在课堂上言之有物，提高教学水平。

## (三) 教学资源

### 1. 教材选用

选用符合国家中等职业学校专业教学标准的教材，教材要体现“升学与就业并重”的办学方向。教材选用严格落实教育部印发的《职业院校教材管理办法》和《山西省四方中等技术学校教材选用管理办法》，优先选择国家统编中职类教材、国家规划中职类教材；选择符合学生认知规律和课程设置要求，遵循“适用、实用”、“够用”的原则；选用体现新技术、新工艺、新规范便于实现“教、学、做”三位一体的教学形式的高质量教材。

### 2. 图书文献配备

丰富图书馆专业工具书及专业藏书量和电子图书，确保生均不少于30册。

重视优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，构建与该课程配套的相关资源。一是并配以直观形象的图片、动画、视频、音频、电子教案、虚拟软件等。二是积极建设实训项目库、考核试题库、技能鉴定库、教学案例库等教学资源库。三是充分运用网络课程资源组织教学，使教学内容从单一走向多元，使学生的知识和能力的拓展成为可能。

### 3. 数字资源配备

专业教室：应该配备多媒体教学设备，如投影仪、电脑、音响等，以及与专业相关的软件和数据库，如烹饪工艺软件、菜谱数据库等。

专业实训室：应该配备视频监控系統、视频录制系统、视频播放系统等，以便对学生的操作过程进行观察、评价和反馈。

专业图书馆：应该配备与专业相关的电子图书、电子期刊、电子报纸等数字资源，以及相应的检索系统和阅览设备。

专业网络平台：应该建立专业网站或网络课程平台，发布专业动态、教学资源、教学案例等信息，提供在线交流、在线测试、在线评价等功能。

#### （四）教学方法

教学方法要更新观念，结合传统的教学管理方式。有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。学校要建立学校负责、企业参与的课程管理机制，形成适应课程教学改革的教学管理制度。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升。建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，确保教学质量。

在教学模式上，强调以学生为主体、以教师为引导、以具体工作任务为载体组织教学，按照完整的工作过程，将理论教学和实践教学集成化，使课堂学习融“教、学、做”为一体，采用理论实践一体化的教学模式，把学生专业知识和专业技能的学习过程置于工作过程、工作岗位的环境中，使技能实训在模拟仿真、实践操作训练、校内生产性实习和校外顶岗实习四个环节循序渐进地联系在一起，具体如下：

（1）全面开展行动导向教学法。以学生为主体，通过项目的实施，调动学生的学习积极性；使学生既学会了实践技能，又掌握与此相关的理论知识。

（2）按照由“典型工作任务”→“行动领域”→“学习领域”的步骤，开发各核心课程的教学情境，大力推行任务驱动性、情境式教学等，进而完成人才培养任务。采用项目教学、案例教学、情景教学等教学方法，及时总结“做中学、做中教”的教学案例，优化教学设计，引导学生自主学习、探究学习、合作学习、提高教学实效。例如，你们可以根据专业课程的内容和要求，设计一些具有实际意义和挑战性的项目任务，如制作一道特色菜品、参加一次烹饪比赛、开办一家餐厅等，让学生按照项目管理的流程，从策划、执行、评价到总结，完成整个项目的过程。

（3）核心专业课程安排在一体化专业教室或实训车间来完成。师生双方边教、边学、边做，理论和实践交替进行，突出学生动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学生的学习兴趣。

（4）通过教师引导和精心组织，在教学实施中及时对学生完成任务情况进行总结评价，通过考评促进学生专业知识、专业技能的提高。

（5）组织学生参加校级、市级、省级和国家级组织的各项技能比赛，以赛促训，以训促学。

教学方法应该体现现代学徒制的理念，即以企业为主导，学校与企业紧密合作，实现教学与行业的对接，培养学生的实践能力和职业素养。例如，你们可以采用二元制或三元制的教学模式，将学生分为不同的小组，每个小组由一名企业导师和一名学校导师共同指导，定期在校内和校外进行交替式的理论学习和实践操作。

教学方法应该广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，激发学生的主动性、创造性和批判性思维，培养学生的问题发现、问题分析和解决问题的能力。例如，你们可以在项目教学的过程中，运用以

下几种教学方法：

**启发式：**通过提出问题、提示信息、引导思路等方式，引导学生自己发现问题和解决问题。例如，在教授烹饪原料与加工工艺这一课程时，你可以向学生提出一些有关原料选择、切配、调味等方面的问题，如“为什么要用冷水浸泡米饭？”，“如何切出薄而均匀的肉片？”，“如何根据不同菜品调整盐量？”等，并给出一些相关的信息或提示，让学生自己去思考和回答。

**探究式：**通过设计实验、观察现象、分析数据等方式，让学生通过亲身体验和实践操作来获取知识和技能。例如，在教授烹饪工艺基础这一课程时，你可以让学生进行一些烹饪实验，如比较不同火候对食物口感和营养的影响，比较不同油温对食物色泽和香气的影响，比较不同炒锅对食物温度和水分的影响等，并让学生观察实验现象，记录实验数据，分析实验结果。

**讨论式：**通过组织小组讨论、辩论赛、头脑风暴等方式，让学生通过交流沟通和相互协作来提高思维水平和表达能力。例如，在教授中餐菜系这一课程时，你可以让学生分成不同的小组，每个小组负责一个菜系的介绍和展示，如川菜、粤菜、鲁菜等，并在课堂上进行展示和评比，让其他小组提出问题或意见，进行讨论和辩论。

**参与式：**通过安排实习、实训、实践等方式，让学生参与到真实的工作环境和场景中，体验职业生活，增强职业技能和职业素养。例如，在教授烹饪概论这一课程时，你可以安排学生到一些知名的餐厅或酒店进行实习或实训，让学生跟随专业的厨师或经理学习烹饪技巧或管理方法，参与到餐厅或酒店的日常运营中，了解烹饪行业的发展趋势和市场需求。

## （五）学习评价

**评价原则与标准：**德育为先，技能为重，五育兼顾。

**思想品德：**依据教育部颁布的《中等职业学校学生公约》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；

**专业知识与技能：**依据专业教学标准和课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

**科学文化知识与人文素养：**依据教育部颁布的公共基础课课程标准，制定公共课教学质量评价细则。

**评价主体：**努力实现多元化，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生实习中的同行等。

**评价方式：**采取过程评价与结果评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生质量评价的重要组成部分；把以赛代考、以证代考纳入评价体系。鼓励学生在校期间，积极参与技能比赛，参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，获得专业认可的职业资格证书或技能等级证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

评价结果：课程总成绩为 100 分，其中过程性考核占总成绩的 40%，课程结业考核占总成绩的 60%，总成绩 60 分为及格。

### **(六) 质量管理**

(1) 坚持“三全育人，德技并重”的培养原则，提高学生的综合素质。

坚持把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，切实提升思想政治工作质量；严格按照国家规定开齐开足公共基础课程；构建基于职业岗位调查、典型工作任务分析基础上的专业课程体系；专业技能课程突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。

(2) 建立严格的教学过程监控制度。

从学生的日常行为规范，到学校的各种评价考核制度，各个环节的规章制度应该严格质量标准，认真执行落实标准，依靠制度管理和约束师生的行为。积极探索符合职业教育规律和特点的考核形式、方法与手段的改革，有效地促进教学。

(3) 加强实训基础设施和实训室的建设管理。

随着社会发展和企业需要更新教学基础设施，提高实训课的开出率，走产教研相结合的道路，探索职业教育的新模式。

(4) 积极推行新型教学方法。

积极进行教学改革，研究了解学生的心理特点和接受能力，使用学生喜闻乐见的教学方法，充分利用各种教学资源，注重实际工作任务情境的模拟，以行动导向为主的项目教学法、案例教学法和情景教学法等方法，提高课堂教学效率。

## **九、毕业要求**

学生通过三年在校学习，按照本专业人才培养方案规定，修完所有课程，全部考核合格，取得本专业相应的职业技能证书或职业资格证书，必修课不低于 158 学分，选修课不低于 32 学分；并完成入学教育、国防教育、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；德育考核符合《山西省四方中等技术学校中餐烹饪》要求，达到本专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，德智体美劳综合考核成绩合格，准予毕业。

## **十、附录**

1. 教学进程安排表

2. 变更审批表等

---

1. 教学进程安排表、变更审批表

山西省四方中等技术 学 校  
学 期 授 课 进 度 计 划

XXXX—XXXX 学年第一学期

课程名称 \_\_\_\_\_

授课班级 \_\_\_\_\_

任课教师 \_\_\_\_\_

专业部负责人 \_\_\_\_\_

教学副校长 \_\_\_\_\_

年 月 日编制

## 课程目标说明

课 程		任课班级	
理论教学课时		实践教学课时	
知识 目标			
能力 目标			
思政 目标			

## 学期授课进度计划



学期教学时数（学时）		课程标准		
本课程总学时		名称版本		
已讲授学时		使用教材		
尚需学时		名称版本		
本 学 期 学 时 分	本学期教学周数	主要参考书		
	本课程周学时数	名称版本		
	本课学期时数	必 要 说 明	。	
	课堂讲授			
	实训操作			
	技能测试			
期末考试				
机 动				

## 学 期 授 课 计 划 表

授课 顺序	周次	授课模块（章节）与内容提要	教学课时			重点难点	课外作业
			合计	讲授	训练		

山西省四方中等技术学校人才培养方案变更审批表

\_\_\_\_\_专业\_\_\_\_\_级

序号	变更前							变更后							调整类型： 增加/删除 课程，调整 开课学期， 增减学时
	课程名 称	课程编 码	课程性 质	开设学 期	学时			课程名 称	课程编 码	课程性 质	开设学 期	学时			
					小计	理论	实践					小计	理论	实践	
调整原因：															
专业部主任意见					教务主任意见					主管教学领导意见					
签字： 年 月 日					签字： 年 月 日					签字： 年 月 日					

校训：自立 自强 自尊 自爱  
教风：爱生 爱岗 善教 博学  
学风：勤学 苦练 精技 乐业  
校风：明理 和谐 自信 正气

参编人员：