



山西省四方中等技术学校

SHANXISHENG SIFANG ZHONGDENG JISHU XUEXIAO



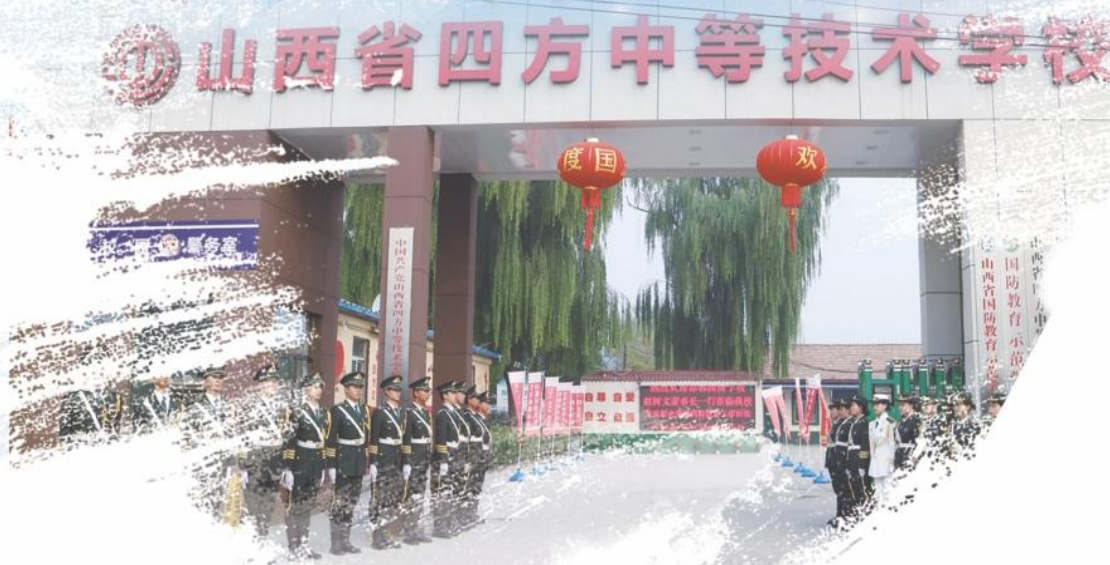
山西省国防教育示范学校

SHANXISHENG SIFANG GUOFANG JIAOYUSHIFANXUEXIAO

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

二〇二二年三月



# 目录

一、专业名称及代码 .....	2
二、入学要求 .....	2
三、修业年限 .....	2
四、职业面向 .....	2
五、培养目标与培养规格 .....	2
(一) 培养目标 .....	2
(二) 培养规格 .....	2
六、课程设置及要求 .....	3
(一) 公共基础课程 .....	4
(二) 专业(技能)课程 .....	4
七、教学进程总体安排 .....	5
八、实施保障 .....	7
1、师资队伍 .....	7
2、教学设施 .....	8
3、教学资源 .....	8
4、教学方法 .....	9
5、学习评价 .....	9
6、质量管理 .....	9
九、毕业要求 .....	10
十、教学进程安排表、变更审批表 .....	11

# 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

中餐烹饪与营养膳食(740201)

## 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

## 三、修业年限

3年

## 四、职业面向

序号	专业大类及代码	对应行业	主要岗位类别（对应工位）	职业技能等级证书举例
1	旅游大类（74）	餐饮业 （62）	中式烹调师（4-03-02-01）	中式烹调师（四级）

说明：可根据区域实际情况和专业(技能)方向，取得1或2个证书。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，健全德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调 and 营养餐设计等一线工作，德智体美劳全面发展的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

#### 1、职业素养

（1）具有认真负责、恪尽职守的敬业精神；以德为本、诚实守信的诚信精神；与时俱进、积极进取的创新精神；无私无畏、敢冒风险的奉献精神；刻苦钻研、顽强拼搏的学习精神；顾全大局、团结协作的团队合作精神。

（2）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（3）具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度和高尚的品格。

（4）具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识，服务意识和创新意识。

（5）具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

（6）具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力、计算机应用能力以及互联网交互能力。

## 2、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。

### 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。

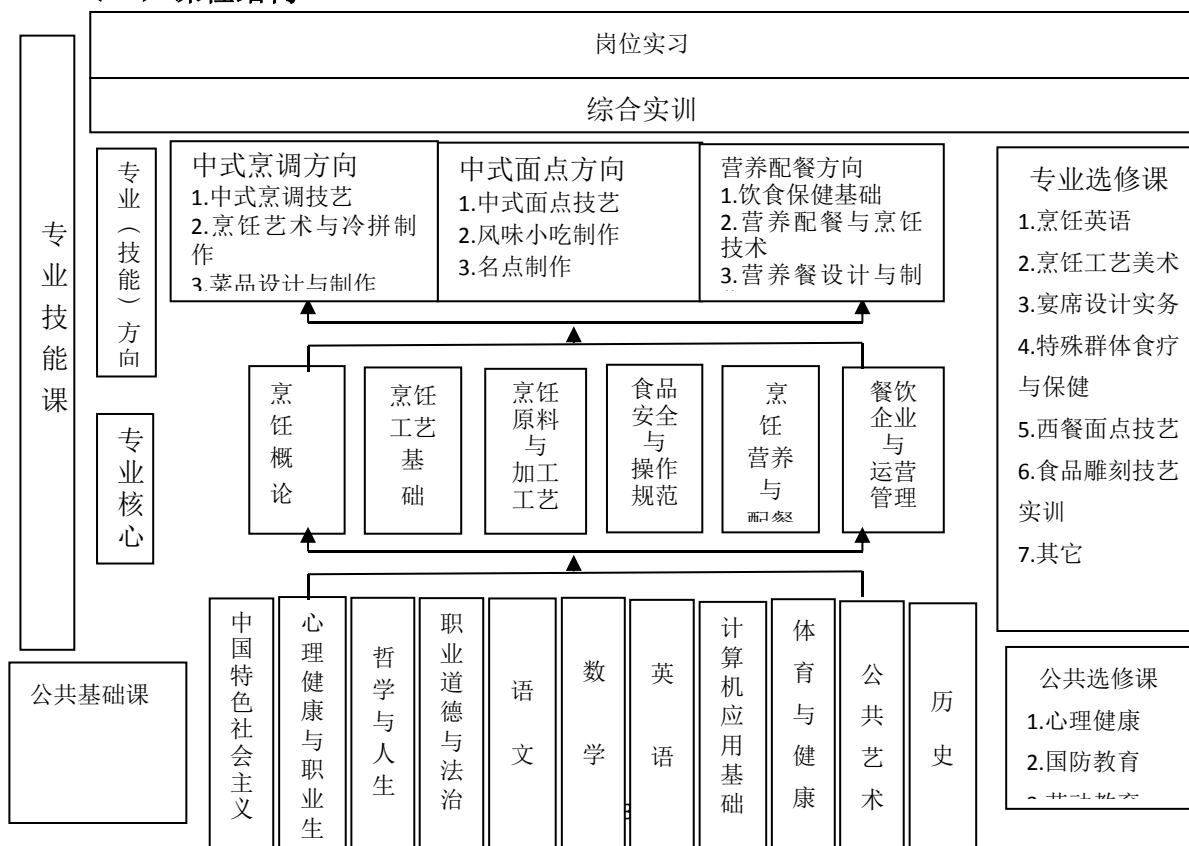
### 专业(技能)方向——营养配餐

- 1.掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。
- 2.能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。
- 3.能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。
- 4.能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

## 六、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、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。专业技能课包括专业核心课、专业(技能)方向课和专业选修课，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) 课程结构



## (二) 教学内容及要求

### 1、公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	180
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	144
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	144
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	72
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设并与专业实际和行业发展密切结合	72

### 2、专业技能课

#### (1) 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中餐发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成	36
2	烹饪工艺基础	了解中国烹饪基础概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法	108
3	烹饪原料与加工工艺	了解烹饪原料的品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作原料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力；烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术设备	36
4	食品安全与操作规范	熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染与识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范	36
5	烹饪营养与配餐	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值	72
6	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护	72

#### (2) 专业（技能）方向课

### ①中式烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技艺	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握 烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜	72
2	烹饪艺术与冷拼制作	了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制	36
3	菜品设计与制作	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计	72

### ②营养配餐

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	饮食保健基础	了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱， 以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则	72
2	营养配餐与烹饪技术	了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护	36
3	营养餐设计与制作	了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作	72

### 3、综合实训

综合实训是学生从事中餐烹调岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解中餐烹调过程，掌握中餐菜点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化运用中餐烹调技法和用具制作中餐菜点的职业能力，并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求项目进行实训。

### 4、岗位实习

岗位实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生岗位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。

## 七、教学进程总体安排

学 期	学 期 周 数	理论教学	实践教学		复 习 考 试	综合实践				
		教学	技能 训练	实习		入学 教育	军训	毕业 教育	岗前教育 (职业体验)	社会实践 (机动)
		周数	周数	周数		周数	周数	周数	周数	周数
一	20	10	6		1	1	1			1
二	20	12	6		1					1
三	20	8	6		1				4	1
四	20	10	8		1					1
五	20			19					1	
六	20			19				1		

## 中餐烹饪专业课程设置和时间安排

课程类别	课程名称	课程编号	课程性质	考核方式	授课学时			授课学期						占总学时	
					总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6		
公共基础课	职业生涯规划	SF0000001B01	必修	考试	36	36		36							34%
	职业道德与法律	SF0000001B02		考试	36	36			36						
	经济政治与社会	SF0000001B03		考试	36	36				36					
	哲学与人生	SF0000001B04		考试	36	36					36				
	语文	SF0000001B05		考试	198	198		50	50	49	49				
	数学	SF0000001B06		考试	144	144		36	36	36	36				
	英语	SF0000001B07		考试	144	144		36	36	36	36				
	计算机应用基础	SF0000001B08		考试	144	96	48	72	72						
	体育与健康	SF0000001B09		考试	180	144		36	36	36	36	36			
	公共艺术	SF0000001B10		考试	36	36							36		
	历史	SF0000001B11		考试	72	72		36	36						
	国防教育	SF0000001X01	选修	考查	32	32		16	16						
	物理	SF0000001X02	选修	考试		1010									
小计					1094		48								
专业(技能)课	专业核心课	烹饪概论		考试	64	64		64						54%	
		烹饪基础		考试	72	18	54		72						
		烹饪原料知识		考试	72	18	54			72					
		现代厨房管理		考试	72	72					72				
		烹饪营养与卫生		考试	80	40	40					80			
		食品卫生与安全		考试	72	72						72			
	小计					432		148							
	专业课	烹饪基本功		考试	192	36	156	48	48	48	48				
		中餐烹调技术		考试	288	36	252	72	72	72	72				
		冷菜制作		考试	144	36	108			72	72				
食品雕刻			考试	144	36	108			72	72					
				考试											

				考核										
				考查										
		综合实训		考查	288		288					288		
	小计				105 6	216	912							
	岗位实习			考查	600		600						600	
合计					318 2		1708	502	510	529	529	512	600	

说明：“√”表示建议相应课程开设的学期。

(2)本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定,进行教师队伍建设,合理配置教师资源。

1、专任专业教师与在籍学生之比应达 1:20,其中专业课教师应达 60%以上,建立“双师能力型”专业教师团队,努力实现“双师型”教师的比例应不低于专业课教师的 30%。

2、专业专任教师应具有良好的师德,对本专业课程有较为全面的了解,熟悉教学规律,有中餐餐饮企业一般岗位一线工作 3 年以上经验,并持有和任教专业相适应的职业资格证书。

3、公共课程教师应具有与任教课程对口的全日制本科学历,并取得中等职业学校教师资格。

4、兼职教师应是本区域或本行业的专家,比例控制在 15%~ 30%之间。

5、实习指导教师应具有与任教专业对口的专科以上学历,并取得高级工及以上职业资格。

### (二) 教学设施

#### (一) 校内设施

1、配备足够数量的理论教学教室,且均装有多媒体教学设备,可同时满足所有班级理论课程教学使用。

2、本专业校内实训实习室必须具备的实训室及主要工具可同时段满足 50%的在校学生进行实训操作。实施设备和数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	数量(台/套)	
1	中餐烹调实训室	中餐烹调演示室	不锈钢炉灶	1
			不锈钢工作台	1
			不锈钢四星盆台	1
			不锈钢烟罩	1
			调味车(全套)	1
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤烤箱	1
			消毒碟碗盘柜	1
			配套桌椅	40
			电化教育设备(示教台)	1
			不锈钢工作台连四星盆	16
	排风及新风设备	1		



		基本功 练室	电化教育设备(示教台)	1
			砧板	40
			餐具、容器及用具	足量
			电子秤	2
			餐具容器存放架	1
			刀具存放柜	1
			磨刀石	16
			垃圾桶	1
			模拟灶台炉架	40
			双耳钢及手勺	40
		中 餐实 训室	不锈钢炉灶	8
			不锈钢工作台连下一层	8
			不锈钢四星盆台	10
			不锈钢烟罩	1
			调味车(全套)	8
			炊具	10
			餐具、容器、用具	足量
			万能蒸烤箱	1
			消毒碟盘柜	1
垃圾桶	1			
2	营 养 配 餐 实 训 室	不锈钢工作台连下一层	8	
		实验试剂保存柜	4	
		天平测重用具	40	
		量杯等测量用具	40	
		实验用品, 用具	足量	
		凯氏定氮仪	1	
		滴定实验设备	40	
		灼烧测定设备	40	
		营养成分分析仪	2	
		电化教育设备(示教台)	1	

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人/班配置。

## (二)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、跟岗/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、教学基本要求资源

配备教学需要的专业软件与教学课件、电子教案、教学素材、微课等数字资源及教学网站等相关网络资源；相关教材及参考资料，教学任务书，教学录像等。

2、教材选用的原则。学校依据教材征订管理办法，教材选用教育部规划教材，以保证所远教材质量，教材选取应遵循“适用、实用、够用”的原则，教材要符合中等职业教育学生的心理特征和认知规律，以利于培养岗位能力和综合素养规格为标准，强调理论与实践的结合，便于实现“教、学、做”三位一体的教学形式。

3、校本教材编写建议。编写教材应依据本课程标准，充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想。

#### **(四)教学方法**

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岗位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。

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和积极性。

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。

#### **(五)学习评价**

1、实施学分制教学评价。以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生。

2、实施过程与结果相结合的综合性评价。

过程评价包括：日常表现评价和阶段目标考核。日常表现评价是对学生在日常出勤、课堂表现、日常行为、实践实习以及作业情况等方面进行的综合评价，阶段目标考核是对学生在各阶段学习效果的检验。

期末考试的考试范围包括本学期所有课程的内容，测试学生对教学目标的掌握程度；期末考试分为两部分：操作技能考试和理论知识考试。

3、努力实现考核主体多元化。为全面地考察学生的职业技能，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。

4、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，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

#### **(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。

3、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。

4、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。

5、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

1、学生学习课程分为必修课程(包括毕业实习)和选修课程，所有课程均应参加考试(考核)。必修课程考核分为考试和考查两种，选修课程考核均为考查。

2、各门课程的考核必须按课程标准的要求进行，成绩评定采用百分制，未通过课程考核时，可补考1次。

3、本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格方可达到毕业水平。

	成绩合格标准
成绩要求	公共基础课必修课、专业必修(专业核心、专业课程、技能考核)60分以上;
思想素质要求	思想政治课考试成绩必须达70分以上。包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治等课程。思想品德考核等级合格以上
身体素质要求	达到国家颁布的《学生体质健康标准》要求。
证书要求	取得国家汽车相关技能等级证2个以上。

十、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			



## 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						



