

广东酒店管理职业技术学院中职部

2023 级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

初中毕业生或具备同等学力者。

三、学制

基本学制：3 年

四、职业面向

表 1 职业面向一览表

所属专业 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (74)	中餐烹饪 (740201)	餐饮类 (7402)	餐饮服务人员 4-03 (GBM 4-3)	中餐烹饪人员 4-03-01 (GBM 4-31)	中级中式烹调师， 全国一级计算机证
旅游大类 (74)	中餐烹饪 (740201)	餐饮类 (7402)	餐饮服务人员 4-03 (GBM 4-3)	中式面点师 4-03-01 (GBM 4-31)	中级中式面点师， 全国一级计算机证

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应珠三角、东莞市区域经济发展，特别是东莞市旅游产业发展需要，具有正确的世界观、人生观和价值观，具备一定的国际视野、创新意识、创业精神，具有良好的职业道德、职业意识、职业纪律、敬业精神，具有良好的身体素质，具有较系统的从事烹饪专业相关岗位的基础知识和综合职业素养，能从事中式热菜制作、冷菜制作、食品雕刻、面点制作等相关技术岗位工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质技术技能人才，同时为高等职业院校输送合格人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（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指引下，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）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习

惯；

（6）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；

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

2. 知识要求

（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。

3. 能力要求

（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；

(4) 掌握西餐刀工技术，能正确使用各种刀法、加工方法加工各种原料；了解常用原料的营养成分，懂得基本的营养搭配；

(5) 熟练制作各类基础汤汁，能正确运用常用西餐烹调技法制作各种西餐热菜、汤菜菜肴；

(6) 掌握基本西餐面点制作技术。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业技能课程。

(一) 公共基础课程

1. 必修课程

序号	课程名称	课程目标、内容 and 要求	课时
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教学大纲》开设	36
	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教学大纲》开设	36
	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设	36
	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设	36
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设	198
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设	144
4	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设	144
5	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设	72
6	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设	144
7	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设	180
8	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设	36

(二) 专业（技能）课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、内容 and 要求	参考学时
1	烹饪基础知识	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、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	72
2	烹饪工艺基础	了解中国烹饪基本概念、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。	36

3	烹饪原料与加工工艺	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管;熟悉烹饪制作用料要求;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和设备。	72
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。	54
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。	36
7	西餐文化与礼仪	了解西餐发展历史;掌握西餐饮食文化、就餐礼节、餐饮服务基本知识,使学生具有餐饮服务基本技能。	54
8	特殊群体食疗与保健	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	36

2. 专业（技能）方向课

序号	课程名称	课程目标、内容 and 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。	144
2	西餐烹饪基础	了解西餐厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程,常用工具、设备,掌握西餐基本刀工技术、西餐烹调基本技法,能正确使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料,能够制作基础汤、基础冷热少司和西式早餐。	144
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
4	中式面点技艺	了解面点原料知识;熟悉各种面团调制原理;掌握各种面团制作工艺,各种制馅方法,以及成型和熟制方法。	72
5	西式面点制作	熟悉西式点心、面包、蛋糕、甜食制作的基本知识、加工制作方法,基本技能和工艺流程。	72
6	名点制作	了解中国名点的风味和特色;熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种;掌握中国名点的制作。	72

(三) 实训实习课程

1. 专业（综合）实训

本专业综合实训方式包括以项目实训、校企合作的生产性实训方式进行、以和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上结合课程的进度，每个学期都有一定的课时安排，还有部分课时安排在第5学期。技能考证是以国家相关部委（教育部、人力资源和社会保障部、工业和信息化部等）认证的职业技能证书为主。技能考证实训就是针对考证内容进行专业的理论以及实操训练。

2. 专业（毕业）实习

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，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，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，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 每学年为52周，其中教学时间40周（含考试复习和实训），累计假期12周。每学年分为两个学期，每学期教学周18周，复习、考试2周。校外实习一般按每周30小时（1小时折1学时）安排。三年总学时约为3000—3300学时。

2. 实行学分制，原则上一般以 16—18 学时计 1 学分，入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，三年制毕业总学分不得少于 170 学分。

3. 公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

4. 专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，毕业实习（岗位实习）安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

5. 课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为 10%。

（二）课程结构表(学分统计表)

项目	课程类别	第一学年		第二学年		第三学年		累计		比例	
		课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分
必修课	公共基础课	594	23	432	24	36	2	1062	49	35.26%	33.79%
	专业课	306	17	576	32	432	24	1314	73	43.63%	50.34%
选修课						36	2	36	2	1.2%	1.38%
实践课						600	21	600	21	19.92%	14.48%
累计		900	40	1008	56	1104	49	3012	145	100%	100%

（三）教学活动周数分配

内容 学期	校内 课堂教学	校内集中实训项目				认识 实习	跟岗 实习	顶岗 (毕业) 实习	毕业 教育	机 动	复习 考试	寒 暑 假	合 计
				专业 综合 实训	技能 考证 训练								
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								18	1	1		8	28
合计	89							18	1	6	5	36	156

(注:校内集中实训项目结合本校本专业实际安排,校内课堂教学周数安排也将随之调整)

(四) 教学进程安排表

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学分	周课时及教学周安排						考核方式		
					总学时数	1	2	3	4	5	6	考试	考查
						18	18	18	18	18	18		
必修课	公共基础课	1	中国特色社会主义	2	36	2						√	
		2	心理健康与职业生涯	2	36		2					√	
		3	哲学与人生	2	36			2				√	
		4	职业道德与法治	2	36				2			√	
		5	语文	11	198	2	3	3	3			√	
		6	数学	8	144	2	2	2	2			√	
		7	英语（考证）	8	144	2	2	2	2			√	
		8	信息技术（考证）	8	144	4	4					√	
		9	历史	4	72	2	2					√	
		10	体育与健康	10	180	2	2	2	2	2			√
		11	公共艺术	2	36			1	1				√
		小计		59	1062	16	17	12	12	2	0		

必修 课	专业 核 心 课 程	12	烹饪基础知识	4	72	4						√	
		13	烹饪工艺基础	2	36		2					√	
		14	厨房管理	2	36	2							
		15	烹饪原料与加工工艺	4	72	4						√	
		16	食品安全与操作规范	2	36			2				√	
		17	烹饪营养与配餐	3	54		3					√	
		18	餐饮企业运营与管理	2	36			2				√	
		19	西餐文化与礼仪	3	54				3			√	
		20	西餐专业英语	2	36				2			√	
		21	宴席设计	3	54				3			√	
		22	营养膳食与保健	4	72					4		√	
		23	烹饪基础化学	2	36					2		√	
		24	餐饮成本核算	4	72					4		√	
		25	中国烹饪文化史	4	72					4		√	
		小计		41	738	10	5	4	8	14	0		
	专业 技 能 课 程	26	中式烹调技艺	8	144			4	4				√
		27	西餐烹饪基础	8	144			4	4				√
		28	菜品设计与制作	6	108					6			√
		29	果酱画	4	72	2	2						
		30	中式面点技艺	4	72			4					√
		31	西式面点技艺	4	72		4						√
		32	名点制作	4	72					4			√
		小计		38	684	2	6	12	8	10	0		
	实 践 课	33	入学教育及实训	1	30	√							√
		34	认知实训	1	30		1周						√
		35	顶岗实习	18	540						30		√
		36	毕业教育	1							1天		√
		小计		21	600	0	0	0	0	0	30		
选修课	37	就业指导	2	36						2			
合计				161	3092	28	28	28	28	28	30		

说明：本表选修课教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

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。

建立一支学历结构、年龄结构、职称结构、专兼比例合理的教师队伍。

2. 专任教师的要求

建设一支数量足够、结构合理、素质合格、符合教学实际需要的专兼职教师队伍，有 2 名以上的专业课专任教师作为专业带头人，聘请行业企业技术骨干或社会能工巧匠承担相关专业课程教学，占专任专业教师数的 10~25%。任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师及以上任职资格。专业教师应具备西式面点师或者中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面地了解，具有餐饮企业厨房工作经验或实践经历，熟悉点心厨房工作流程及岗位技能要求，具备行动导向的教学设计和实施能力。

3. 实训指导教师的要求

应具备良好的师德和终身学习能力，具有本专业或相近专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书和应具备过硬的专业实践操作技能、拥有专业相关的职业资格证书（三级或三级以上），具有较强的指导学习能力，具备参与专业建设、专业核心课程建设、实训基地建设和编撰教材等方面的能力；具备一定分析解决问题的能力，善于沟通和表达。

4. 兼职教师的要求

聘请餐饮行业企业高技能人才担任专业兼职教师，应具有高级（含）及以上职业资格或中级（含）以上专业技术职称，能够参与学校授课、课外活动、讲座等教学活动。

（二）教学设施

1. 中餐烹饪专业校内专业实训基地建设要求

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	对应课程名称
1	中餐实训室	炉灶、炊具、工作台、容器、烤箱、消毒碗柜	基本功训练 菜肴制作 冷拼技术 食品雕刻	中餐基本功训练 中餐烹调技术 烹饪工艺学 食品雕刻与冷拼
2	西餐实训室	雪柜、工作台、蒸烤箱、西餐炉具、微波炉	基本功训练 西餐制作	西餐烹饪基础
3	中式面点室	醒发箱、和面机、烤箱、电子秤、煎锅、蒸柜	基本功训练 中式面点制作	中式面点基础 中式面点技术 面点工艺学
4	西式面点室	压面机、绞肉机、炸炉、烤箱、醒发箱、不粘锅	基本功训练 西式面点制作	西式面点基础 西式面点技术

2. 校外专业实训基地建设要求

积极联系多家知名企业作为本专业的校外实训实习基地，加强和推进校外实训实习力度，实现优势互补、资源共享，进一步实现校企深度融合，满足学生顶岗实习的需要，保障实训实习教学效果和学生的切身利益。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

严格执行国家和省(区、市)关于教材选用的有关要求，健全本专业教材选用制度。教材选用科学，体现职业能力培养，体现课改成果。

2. 图书文献配备基本要求

图书馆配备专业相关图书，订阅相关期刊、杂志。

3. 数字教学资源配置基本要求

提供多种形式和多种层次的数字教学资源（比如电子教案、课件、试题习题集、教学微课视频、多媒体教学课件等）；教学资源能有效支持教学过程；教学资源一般都能在智能手机、平板电脑等移动学习终端上使用。

（四）教学方法

为了在专业教学实施过程中，能把构建的人才培养模式和课程体系的作用在具体的教育教学中得到更好的应用，使学生能够得到更好更快的成长，在行业专家的指导和餐饮企业管理人员的参与下，积极组织专业教师开展教学方法改革，根据课程特点推广运用“项目引领、任务驱动”的教学模式，广泛采用“情境教学”、“案例教学”、“仿真教学”等教学方法开展教学。同时，利用信息化条件及信息化资源，积极开展线上线下混合式教学。

此外，为克服大班制教学的种种问题，积极推动小师傅教学模式改革，将实训教学岗位分工按照企业的岗位进行模拟分工，将学生轮流分组分岗，让学生充当小师傅，团队合作练习，突出实训技能的“定向”传授、职业素养的正规化培养，注重发挥学生的主体作用，让学生成为教学活动中主角，做中学、做中教，“教、学、做”一体化，提高学生的学习兴趣和提升学生专业操作技能和职业素养。

（五）学习评价

1. 专业课程的考核评价

本专业在突出以提升岗位职业能力为重心的基础上，针对不同教学与实践内容，构建多元化专业教学评价体系。在原有教师过程评价

的基础上,吸纳行业企业和社会有关方面组织参与考核评价,加大企业和行业直接参与评价的力度,将企业和行业的从业标准引入学生学习评价过程中,形成一套适应工学结合、以实操考核为主、体现对综合素质评价的课程考核体系。

(1) 过程性考核评价

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握,及学生解决问题的能力,主要通过完成具体的学习(工作)项目实施的过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度和职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时,在完成项目过程中所获得的实践经验、学生的语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

(2) 终结性考核评价

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握,通过期末考试或实操考核等方式来进行考核评价。

(3) 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度,按比例计入课程期末成绩。

2. 顶岗实习课程的考核评价

成立由企业(兼职)指导教师、专业指导教师和辅导员(或班主任)组成的考核组,主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面

情况进行考核评价。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学设施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，具备下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格；
2. 完成学校实施方案所制定的各教学环节活动，各门课程成绩考核合格；
3. 取得实施方案所规定的通用能力证书、职业资格证书或相对应的基本学分；

4. 修满学校实施性方案所规定的学分要求。