

# 中餐烹饪人才培养方案

## 一、专业名称及代码

中餐烹饪专业（130700）

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

## 三、基本学制

全日制三年。

## 四、培养目标

培养适应我区餐饮经济发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

## 五、职业范围

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	中餐烹调	中式烹调师（四级）	中餐厨房各种菜肴的营养搭配及基本制作技能
2	中式面点制作相关岗位	中式面点师（四级）	中餐厨房各种面点制作技能

## 六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和产业文化素养）、专业知识和技能：

### （一）职业素养

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
2. 具有良好的人文和科学素养及继续学习的能力；
3. 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
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、爱岗敬业的工作态度；
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、团队合作精神和服务意识；
9. 能够严格遵守安全操作规范；
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

## （二）专业知识和技能

### 专业知识

1. 掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
2. 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；
3. 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；
4. 掌握有关中餐烹饪的基础知识及操作技术；
5. 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
6. 具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；
7. 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；
8. 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；
9. 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；
10. 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐搭配设计与制作；
11. 能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

### 专业技能方向 1——中式烹调

- （1）娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
- （2）熟练掌握本地风味名菜的制作方法和菜品特点；
- （3）能设计与制作本地常见筵席菜品；
- （4）熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为炒锅岗、冷菜岗、打荷岗、砧板岗、水台岗、上什岗等方向。

### 专业技能方向 2——中式面点制作

- （1）娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；
- （2）熟练掌握本地面点风味名点的制作方法和品种特点；
- （3）能制作常见的席点；
- （4）熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

## 七、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程

## 八、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。

### (一) 公共基础课程

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	哲学与人生	哲学与人生（第四版）	高等教育出版社	国家规划教材
2	职业道德与法律	职业道德与法律（第四版）	高等教育出版社	国家规划教材
3	职业生涯规划	职业生涯规划（第四版）	高等教育出版社	国家规划教材
4	经济与政治基础知识	经济与政治基础知识（修订版）	北京师范大学出版社	国家规划教材
5	历史	历史（广西版）	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
6	语文	语文（广西版）	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
7	数学	数学（广西版）	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
8	英语	饭店专业英语	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
9	计算机应用基础	计算机应用基础（windows7+office2010）	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
10	体育	体育与健康（南方版三年制）	辽宁大学出版社	国家规划教材
11	礼仪	学生实用礼仪	机械工业出版社	自治区教育厅审查教材
12	安全教育	中等职业学校学生安全教育读本	南海出版公司	自治区教育厅审查教材

### (二) 专业（技能）课程

#### 1. 专业核心课程

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	现代酒店服务意识	现代酒店服务意识	重庆大学出版社	
2	中餐服务	中餐服务	北京师范大学出版社	
3	前厅服务与管理	前厅服务与管理	高等教育出版社	
4	酒店服务礼仪	酒店服务礼仪	华东师大出版社	
5	餐饮服务与管理	餐饮服务与管理	电子出版社	
6	饭店管理概论	饭店管理概论	高等教育出版社	
7	酒店沟通技巧	酒店沟通技巧	浙江大学出版社	
8	旅游心理学	旅游心理学	高等教育出版社	
9	饭店财务管理	饭店财务管理	高等教育出版社	
10	酒店营销	酒店营销	华东师大出版社	

## 2. 专业技能方向课程

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	客房服务综合实训	客房服务综合实训	北京师范大学出版社	
2	酒店文化	酒店文化	华东师大出版社	
3	形体训练	形体训练(第2版)	高等教育出版社	
4	茶艺	茶艺	高等教育出版社	
5	酒店职场健康与安全	酒店职场健康与安全	重庆大学出版社	
6	调酒技术	调酒技术(第三版)	劳动出版社	
7	插花技术	饭店插花艺术	高等教育出版社	
8	服务语言艺术	服务语言艺术	高等教育出版社	

## 九、教学时间安排

### (一) 基本要求

1. 本专业基本学制为三年，总学时数约为 3120 学时。每学年为 40-44 周，其中教学时间 36-38 周(含复习考试)。周学时为 28~30 学时。其他还应包括入学教育、军训、顶岗实习等活动。

2. 公共基础课学时为 880 学时，占总学时的 28%。专业技能课程学时为 2240 学时，占总学时的 72%，其中，专业核心课程为 800 学时，专业方向课程为 640 学时，专业技能实训课 200 学时和顶岗实习为 600 学时。

3. 本专业的基本学制按照《中等职业学校专业目录(2010 年修订)》设置为三年制，增加职业技能训练时间，以高技能人才培养为目标，提高职业技能考核等级，在参照本标准的课程设置基础上，拓展专业群中可迁移岗位的职业能力培养。

4. 学校按照专业(技能)方向的特点，并结合区域经济发展和企业初次就业的实际需要，自主确定选修课程、开设顺序和周课时安排。

### (二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	总学时	各学期周数、学时分配						
			1	2	3	4	5	6	
			20	20	20	20	20	20	
公共基础课	职业生涯规划	40	2						
	职业道德与法律	40		2					
	经济政治与社会	40				2			
	哲学与人生	40			2				
	语文	160	2	2	2	2			
	数学	160	2	2	2	2			
	英语	80	2	2					
	计算机应用基础	40		2					
	体育与健康	160	2	2	2	2			
	礼仪	40	1	1					
	安全教育	40	1	1					
	历史	40	1	1					

		小计	880						
专业 技能 课	专业 核心 课	烹饪原料加工技术	80	4					
		烹饪基础	200	4	6				
		烹饪营养与卫生	80	4					
		餐饮企业管理	40			2			
		中餐烹调技术	240			6	6		
		面点基本功	120				6		
		饮食与保健基础	40				2		
			小计	800					
	专业 方向 课	冷菜与与冷拼制作技术	120			6			
		冷拼雕刻	80		4				
		冷菜制作	80			4			
		西餐面点	60				3		
		中式面点	300	6	3	3	3		
				小计	640				
		综合实训	200				10		
		顶岗实习	600					30	
		专业技能课小计	2240						
		合计	3120						

## 十、教学实施

### (一) 教学要求

#### 1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基

本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，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

根据专业培养目标，结合企业生产与生活实际，选择合适的教学内容。大力对课程内容进行整合，在课程内容编排上，合理规划，集综合项目、任务实践、理论知识于一体，强化技能训练，在实践中寻找理论和知识点，增强课程的灵活性、实用性与实践性。

### (二) 教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，可实行工学交替等弹性学制。要合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；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，保证教学质量。

## 十一、教学评价

教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；专业学习重在完成任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与顶岗实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举型小型展出，教

师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展成型，请企业、教师、学生统一评分。

教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评价指标	评价主体	评价依据
公共基础课程	平时表现	40%	包括出勤情况、学习纪律、学习态度、作业情况、素养。	学生、教师	《公共基础课程》单科成绩表
	测试(段考)	20%	取期中测验成绩。		
	期考成绩	40%	期末统一考试。		
专业课程	单个项目	60%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。	学生、教师、企业	《专业课程》单科成绩表
	期末考试	40%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。		
顶岗实习	学生自我评价	20%	敬业精神、工作表现、团队精神、人际关系、创新精神、实践能力、遵守实习单位规章制度等。	学生自评	《顶岗实习鉴定表》；  《学生顶岗实习成绩评价表》
	实习单位评定	50%		企业考核	
	带队教师评定	30%		教师考评	
职业技能大赛	职业技能大赛	加分项(1-10分)	校内技能比赛； 市级、区级技能大赛； 国家级技能大赛	行业、企业、学校	职业技能大赛加分细则
技能等级证书考核	职业技能考证		理论知识考试、 操作技能考核	行业、企业、学校	《职业技能鉴定指导中心》

## 十二、实训实习环境

### (一) 校内实训实习环境

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

本专业校内实训室有中式烹饪培训室、中式烹饪演示培训室、西点培训室、西点演示培训室、中式切配培训室、主要实施设备及数量见下表（按每班 60 人计算）。

实训室名称	实训项目	实训设备要求	工位	课程设置
1. 中式烹饪培训室	各种热菜制作、教学及临灶训练。	双头双温炒炉、单星拼台、双层工作台、双星水池、双头煲仔炉、海鲜蒸柜、八头煲仔炉、六头煲仔炉、烤鸭炉、烤鸭架	60	中餐热菜制作
2. 中式烹饪演示培训室	各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。	双头双温炒炉、单星拼台、双层工作台、四头煲仔炉、海鲜蒸柜	60	中餐热菜制作
3. 西点培训室	中式面点品种制作实训、	饼盘车、双头蒸包炉、双头肠粉炉、调料拼台、三层烤箱、发酵箱、双层工作台、单星水池、单通工作台、双速双动和面机、搅拌机、四层货架	60	中式面点制作
4. 西点演示培训室	中式面点品种演示	饼盘车、发酵箱、三层烤箱、调料拼台、单头蒸包炉、单通工作台、单星水池	60	中式面点制作

5.中式切配培训室	刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训	四门冰柜、单星沥水池、收残台、双层工作台	60	刀功训练原料成型
-----------	------------------------	----------------------	----	----------

### (二) 校外实训基地

第三学年，到企业进行顶岗实习，签订“三方”协议书，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店配备实习指导教师进行业务指导，根据企业的需求有针对性的培养适用型毕业生，符合企业的初心。

实训基地名称	实训项目	对实习单位要求
博白县宾宾国际大酒店	1. 植物性烹饪原料初步加工	1. 实习单位要对实习学生进行员工化管理。
博白县绿珠国际大酒店	2. 鲜活原料初步加工	2. 实习单位按照烹饪专业的技能要求和实习、实训项目内容给学生提供相对应的工作岗位，使学生能完成各种实训项目。
博白县丽晶大酒店	3. 动物性烹饪原料初步加工	3. 学生实习实行轮岗制，实习单位定期对实习学生的工作岗位进行轮换，让学生熟悉每个岗位的工作流程及技能要求。
博白县新世纪大酒店	4. 烹饪原料加工成型	4. 实习单位要指派有经验的企业骨干人员与学校下企业教师对学生的实习全程进行指导。
博白县大众食府	5. 打荷	
博白县翠鸽轩	6. 凉菜品种制作	
	7. 面点品种制作	
	8. 大众菜品制作	
博白县志成食品有限公司		

### 十三、专业师资

学校派遣专业教师外出接受培训，培养师资，并有计划地安排专业教师轮流到企业实践。

通过聘请校外烹饪行业知名厨师任教，建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人。

#### 1. 年龄结构合理

中餐烹饪专业需要教师具有较强的获取、吸收、应用新知识的能力。年龄在 50 岁以下的高级讲师及 35 岁以下的讲师所占比例要适宜，中青年骨干教师所占比例要高。

2. 学历（学位）和职称结构合理

具有研究生学历以上和讲师以上职称的教师要占专职教师比例的 80% 以上。

3. 生师比结构合理

生师比适宜，满足本专业教学工作的需要，一般不高于 20：1。

4. “双师型”教师比例结构合理

积极鼓励教师参与科研项目研发、到企业挂职锻炼，并获取中餐烹饪专业相关的职业资格证书，逐步提高“双师型”教师比例，使之达到 90% 以上。

5. 专兼比结构合理

聘请在生产实践中有较高技术水准，有一定教学水平和科研能力的人担任兼职教师，专兼比达到 15：1，以改善师资队伍的知识结构和人员结构，提高我校教师的实践教学水平，具备指导专业建设，参与课程教学与教材编写，能参与专业建设与校企合作项。

#### 十四、其他