



中餐烹饪专业 人才培养方案 (2024年6月修订)

福建省龙岩市农业学校

FUJIAN LONGYAN AGRICULTURAL SCHOOL

目录

一、专业名称（专业代码）	3
二、入学要求	3
三、修学年限	3
四、职业面向	3
（一）就业方向	3
（二）职业岗位（见表 1）	3
五、培养目标和培养规格	4
（一）培养目标	4
（二）培养规格	4
六、课程设置及要求	5
（一）公共基础课	6
（二）职业能力课	8
七、教学进程总体安排	9
（一）课时分配表（见表 6）	9
（二）教学进程（见表 7）	11
八、实施保障	12
（一）师资队伍	12
（二）教学设施	13
（三）教学资源	14
（四）教学方法	14
（五）学习评价	14
（六）质量管理	15
九、职业技能等级成绩认定	15
十、毕业要求	15

龙岩农校中餐烹饪专业 人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称:中餐烹饪(740201)

专业大类:旅游大类

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修学年限

全日制三年

四、职业面向

（一）就业方向

中餐烹饪与营养膳食专业毕业后可以从事企事业单位食堂、星级酒店、各类宾馆、社会餐饮门店等服务行业。

（二）职业岗位（见表1）

表1 职业岗位表

序号	职业岗位	职业资格证书
1	厨师长	1、中式烹调师
2	炒锅	2、公共营养师
3	蒸笼	3、中式面点师
4	冷菜制作与食品雕刻间	4、食品雕刻师
5	营养配餐	
6	切配（贴板）	
7	打荷	
8	粗加工间	

五、培养目标和培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够适应新市场经济发展需要，在各级各类餐饮服务行业厨房工作，掌握热菜、冷菜制作、成本核算、厨房管理、营养配餐、面点制作的专门人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下知识、综合素质和职业能力。

1. 知识

- （1）掌握必备的基础文化知识和人文知识；
- （2）掌握热菜、冷菜、中西点等方面的基本理论和知识；
- （3）掌握厨房管理、成本核算、营养配餐基本知识；
- （4）熟悉国家相关的法律和法规、方针和政策；

2. 综合素质

（1）新时代新征程上，思政课建设面临新形势新任务，必须有新气象新作为。要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，坚持思政课建设与党的创新理论武装同步推进，构建以新时代中国特色社会主义思想为核心内容的课程教材体系，深入推进大中小学思想政治教育一体化建设；

（2）要始终坚持马克思主义指导地位，以中国特色社会主义取得的举世瞩目成就为内容支撑，以中华优秀传统文化、革命文化和社会主义先进文化为力量根基，把道理讲深讲透讲活，守正创新推动思政课建设内涵式发展，不断提高思政课的针对性和吸引力，不断开创新时代思政教育新局面，努力培养更多让党放心、爱国奉献、担当民族复兴重任的时代新人；

- （3）具有良好的道德品质、职业素养、竞争意识；
- （4）具有健康的身体和心理素质；
- （5）具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- （6）具备良好的人际交往和团队协作能力、严谨的工作作风；

- (7) 具有良好的书面表达能力和口头表达能力；
- (8) 具有酒店餐厅和企事业单位厨房管理能力；
- (9) 具有创新和创业的基础能力；
- (10) 具有安全生产和做好安全预防应急工作能力。

3. 职业专门能力

- (1) 中餐烹调技术；
- (2) 烹饪原料加工技术；
- (3) 中西式面点制作技术；
- (4) 科学营养配餐能力；
- (5) 餐饮成本核算能力。

4. 职业拓展能力

- (1) 营销能力；
- (2) 星级酒店餐厅、社会餐饮管理能力；
- (3) 创办星级酒店、社会餐饮厨房的能力。

5. 证书要求

序号	专门化方向	就业岗位	国家职（执）业资格证书（技能证书）	
			名称	等级
1	厨师	饭店、酒店、 宾馆	中式烹调师	中、高级

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为：基本素质课（包括必修课、选修课）、职业能力课程。

基本素质课必修课包括：《德育》、《体育与健康》、《语文》、《数学》、《计算机基础》、《创业教育》。

基本素质课选修课包括：《职场安全》、《心理健康》、《红土文化》、《客家文化》、《普通话》。

职业能力课程包括：专业核心课程、专业方向课程、专业拓展课程、技能实训、职业考证、顶岗实习。

专业技能课包括：《中餐烹调技术》、《烹饪原料加工技术》、《中式面点技艺》、《餐饮成本核算》、《烹饪原料知识》、《烹饪美术》、《冷菜、冷拼与食品雕刻》《烹饪营养与安全》。

专业方向（选修）课程包括：《酒店营销策略》、《酒店营销管理》、《酒店沟通技巧》、《农产品市场营销》、《公关礼仪》。

技能实训课程包括：《热菜制作实训》、《冷菜制作实训》、《面点制作实训》、《食品雕刻实训》、《菜肴拼摆实训》。

职业考证课程包括：中式烹调师、面点师、食品雕刻师、公共营养师。（学生从中选择一个考证）

顶岗实习课程包括：《企业对口顶岗实习》。

（一）公共基础课

1. 公共基础必修课（见表2）

表2 公共基础必修课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	基本学时
1	中国特色社会主义 (含习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本)	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设	40
	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	40
	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设	40
	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	40
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设：课程主要包括语文基础知识、现代文和文言文阅读训练，文学作品阅读，写作和口语交际训练等。养成自学和运用语文的良好习惯，形成高尚的审美情趣。提高学生阅读现代文和浅易文言文的能	200

		力；培养学生欣赏文学作品的能力；提高学生实用文写作能力和日常口语交际水平。	
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设： 主要内容包括集合、不等式、函数、幂指对函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、概率与统计初步。使学生知道知识的含义及其简单应用。懂得知识的概念和规律以及与其他相关知识的联系。能够应用知识的概念、定义、定理、法则去解决一些问题。能对工作和生活中的简单数学相关问题，作出分析并运用适当的数学方法予以解决。	160
4	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设	160
5	计算机基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设：课程主要内容包括计算机基本概述、文字录入方法、windows基本操作、internet日常应用、计算机的日常维护、word日常应用、excel日常应用、powerpoint日常应用。使学生能够了解计算机常识，会正确使用计算机，能够在网上查找资料；会使用word制作图文并茂的文档和各种表格；会使用excel进行数据的统计和计算及制作统计图表；会用powerpoint制作演示文稿。	120
6	体育	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设：在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生健康的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯，培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业奠定基础。	160
7	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设	40
8	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设	80（中国历史和世界历史）

2. 公共基础选修课（见表3）

表3 公共基础选修课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	基本学时
1	公共礼仪	依据《中等职业学校公共礼仪教学大纲》开设	
2	健康教育	依据《中等职业学校健康教育教学大纲》开设	
3	沟通技巧	依据《中等职业学校沟通技巧教学大纲》开设	
4	红土文化	依据《中等职业学校红土文化应用基础教学大纲》开设	

（二）职业能力课

1. 专业核心课（必选课）（见表4）

表4 中餐烹饪专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	烹饪原料加工技术	通过对烹饪原料加工技术的学习，让学生基本了解烹饪原料的粗加工、细加工、精加工的常用方法，要求学生掌握日常常用的蔬菜、家禽、家畜、水产品、野山货、干货的加工方法。	240
2	中餐烹调技术	使学生掌握烹调的基本操作知识，掌握专业烹调基本方法。从以水、油、蒸汽、固体、干热空气等为介质的烹调方法入手。	240
3	烹饪原料知识	通过对日常常用的烹饪原料的学习，使学生掌握原料的性质，从产地、产季、品种特点、外观、质地、性状特征等了解烹饪原料，进一步掌握品质鉴定、储存保鲜、营养成分	240
4	中式面点技艺	通过基本功的学习，从和面、揉面、搓条、下剂、干皮、上馅、成形、成熟开始，初步学习水调面团，油酥面团、膨松面团、米粉面团和杂粮面团的成品制作，学习中式面点和西点的基本制作方法。	160
5	餐饮成本核算	使学生通过对菜肴的主、配、调料的净料单位成本计算的学习，从而学习主配料成本计算，最后用毛利率计算产品的销售价格。最终达到对整个宴席菜的成本合理控制。	40
6	烹饪美术	通过对美术基本功的学习，初步从学生对烹饪美术向菜肴审美观的提高，最后利用审美观念的提升来促进菜肴在主配料色泽、器皿上对整席菜肴的美化。	40

7	冷菜、冷拼与食品雕刻	冷菜制作、冷盘拼摆、食品雕刻的有机结合，能大大提高菜肴的档次和品味，通过学习使学生对冷菜制作的方法、拼摆方法和食品雕刻基础的掌握，从而在专业技能上更上一个层次。	160
8	烹饪营养与安全	通过对营养素种类、功效、含量等的学习，使学生在菜肴制作过程中合理搭配营养素，注重饮食卫生，最终达到平衡膳食。	40

2. 专业技能方向（选修）课程（见表 5）

表 5 专业技能方向（选修）课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	热菜制作实训	通过所学的各种热菜烹调方法，从实践来巩固理论。	
2	冷菜制作实训	通过所学的各种冷菜制作方法，从实践来巩固理论。	
3	面点制作实训	利用课堂所学，理论指导实践，用成品来巩固理论。	
4	食品雕刻实训	食品雕刻是手工活，只有通过多次的反复练习才能学有所成。	
5	菜肴拼摆实训	利用所学习制作的冷、热菜结合烹饪美术常识，创造性地搭配拼摆起来，形成刀工精湛、搭配合理、科学卫生、美观大方的作品。	

七、教学进程总体安排

（一）课时分配表（见表 6）

表 6 课时分配表

类别	序号	课程名称	学时及学分		周课时及教学周次安排				考核方法			
			学时	学分	一	二	三	四	五	六	考试	考查
					20周	20周	20周	20周	20周	岗位实习		

公共基础课	德育课	必修课	1	中国特色社会主义（含习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本）	40	2	2						√				
			2	心理健康与职业生涯	40	2		2						√			
			3	哲学与人生	40	2			2						√		
			4	职业道德与法治	40	2				2					√		
	文化课	必修课	1	语文	200	10	2	2	2	4					√		
			2	数学	160	8	2	2	2	2					√		
			3	英语	160	8	2	2	2	2					√		
			4	体育	160	8	2	2	2	2					√		
			5	计算机基础	120	6	2	4							√		
		限选课	6	公共艺术	40	1	2									√	
			7	中国历史	40	1	2									√	
			8	世界历史	40	1		2								√	
			9	劳动教育	80		1	1	1	1						√	
			10	安全教育	80		1	1	1	1						√	
公共基础课小计				1240	51	18	18	12	14								
专业技能课	专业平台课程	1	烹饪原料加工技术	240	12	6	2	2	2					√			
		2	中餐烹调技术	240	12	0	2	6	4					√			
		3	烹饪原料知识	200	12	2	2	2	4								
		4	中式面点技艺	200	8	2	4	4	0					√			
		5	餐饮成本核算	40	2	0	0	2	0					√			
		6	烹饪美术	40	2	0	0	0	2					√			
		7	冷菜、冷拼与食品雕刻	160	8	2	2	2	2					√			
		8	烹饪营养与安全	40	2	0	0	0	2					√			
		专业平台课小计				1160	58	12	12	18	16						

专业基本功	1	刀工练习							2周			√
	2	锅功练习							2周			
	专业方向课小计			120	8	0	0	0	0	4周		
专业实训（必修课）实践教学	1	热菜制作实训							10周			√
	2	冷菜制作实训							1周			√
	3	面点制作实训							1周			√
	4	食品雕刻实训							2周			√
	5	冷热菜拼盘实训							2周			√
	专业技能项目实训小计			480	32					16周		
顶岗实习	1	顶岗实习	800							20周		√
专业技能课合计												
任意选修课程	1	人文、专业技能类	150	5	1周	1周	1周	1周	1周			
	2	社会实践										
	任选课程合计			150	5	1周	1周	1周	1周	1周		
其他类教育活动	1	军训、入学教育			2周							
	2	毕业教育								1周		
	其他教育类活动小计									1周		
合计			3950	154	30	30	30	30	30			

（二）教学进程（见表7）

具备良好的师德和终身学习能力，适应行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革；具有较强的专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力；专任专业教师普遍参加教学竞赛、技能竞赛、教学改革、课题研究等活动；平均每两年到企业实践不少于 2 个月；兼职教师经过了教学能力专项培训，并取得合格证书。

（二）教学设施

1、校内实训实习室

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 50 生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下表 8。

表 8 校内实训实验室功能配置

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
热菜制作实训室	1. 热菜锅台	12	热菜制作
	2. 切配台	12	贴板
	3. 打荷工作台	12	菜单分配
	4. 煲仔炉	2	煲仔制作
	5. 蒸锅	1	上杂制作
面制作实训室	6. 面点工作台	12	点心制作

2、校外实训基地（见表 9）

校外实训基地由商品流通企业、农业种植企业等单位组成，应包含产品营销、电子商务等实习内容。

校外实训基地专业设施配备、业务范围、企业指导教师等能满足教学见习及毕业实习大纲要求。学校与校外实训基地签订协议书，明确各自管理职责，设置

专职管理部门与人员进行校外实训基地的管理。

校外实训基地岗位设置如下

表9 校外实训基地

序号	校外实训基地名称	实习岗位
1	龙岩华美达酒店	厨房专业对应岗位
2	厦门金雁酒店	厨房专业对应岗位
3	厦门宾馆	厨房专业对应岗位
4	厦门佰翔酒店	厨房专业对应岗位
5	厦门港漳州招银港区客家楼餐饮公司	厨房专业对应岗位
6	龙岩闽西宾馆	厨房专业对应岗位
7	龙岩（金华）佰翔酒店	厨房专业对应岗位
8	厦门五通	厨房专业对应岗位
9	龙岩山海大酒店	厨房专业对应岗位

（三）教学资源

为了教师方便教学，学生方便学习，开发与教材配套的课件、电子教案、教学模型、行业标准、专业图片等教学资源。

（四）教学方法

教学管理在规范性与灵活性的原则下，为体现专业特点，保证教、学、做三者相结合，结合学校实际教学资源，合理安排课程、调配教师，提高校内实训室的课内、外使用效率，积极协调校外实训基地，聘请企业专家参与教学活动，共同保证本标准的实施质量。

加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，做好教师培训培养工作，积极开展科学研究，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。

教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，即教师评价、学生互评与自我评价相结合，校内评价与校外评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与解决问题的能力水平。

教学评价包括理论知识、操作技能和职业素养 3 个方面。理论知识评价以笔试为主，结合课堂提问、作业综合评价；操作技能评价采用操作技能考试、技能竞赛等方法；职业素养评价采用观察、问卷、访谈等方法。

（六）质量管理

质量管理体现教师评价、企业师傅评价、学生互评与自我评价相结合，校内评价与校外评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与解决问题的能力水平。

质量管理包括理论知识、操作技能和职业素养 3 个方面。理论知识评价以笔试为主，结合课堂提问、听课表现、作业综合评价；操作技能评价采用操作技能考试、技能竞赛等方法；职业素养评价采用观察、问卷、访谈等方法

九、职业技能等级成绩认定

根据文件精神，本校学生中级工鉴定理论考试成绩将使用中餐烹饪专业核心课程《中餐烹调技术》的结课考试成绩，作为最终成绩。

实操成绩，通过委托命题、购买服务的方式向具备职业技能鉴定国家题库运行管理资质的机构申请认定考试。以考试成绩为准。

十、毕业要求

毕业生应获得以下几方面的知识、能力与素质：

1. 专业基础理论知识：了解中国各大菜系的历史发展，中式菜肴的特点及风味流派，中式烹调技艺基础理论知识，中西面点制作基础理论，熟练掌握热菜制作基本烹调方法，掌握龙岩闽西地方代表菜制作、部分闽南菜制作等相关知识。

2. 专业基本技能：掌握刀工、锅工、水锅、油锅、蒸锅专业操作流程。

3. 政策法规与发展动态：了解有关国家对餐饮服务行业的方针、政策和法规。

4. 工作基本能力: 沟通交流和厨房各岗位员工组织协调、行业发展信息获取和新菜创新能力, 具有安全生产, 强化安全意识、并能做好安全、预防、应急工作能力。

5. 分析处理问题能力: 具有发现、分析及处理餐厅及厨房问题的能力。

6. 创造创新创业: 具有独立进行社会餐饮门店开业、创业能力;

7. 人文素养与职业规范: 具有较好的人文社会科学素养和社会责任感, 在实践中能够遵守餐饮服务行业职业道德和规范;

龙岩市农业学校

2024年6月10日