

# 福建省规范化中等职业学校



# 福建省武平职业中专学校

## 《中餐烹饪》专业人才培养方案

制 订 人：王华锦

审 核：林家雄

日 期：2024.06

# 适用于学制3年2024级旅游大类中餐烹饪与营养膳食专业

## 班级名称：24级中餐烹饪与营养膳食

### 一、专业名称及专业代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

### 二、招生对象

初中毕业生或具有同等学力

### 三、学制与学历

三年制，中职

### 四、就业方向

#### 1. 服务面向

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书	专业（技能）方向
1	中式烹调师	中式烹调师	中式烹调
2	中式面点师	中式面点师	中式面点
3	营养配餐员	营养配餐员	营养配餐

#### 2. 就业岗位（群）

主要就业岗位：可胜任星级饭店、餐馆、酒楼等后厨相关餐饮工作岗位；相关职业岗位：可独立、自主经营饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业等创业；发展职业岗位：在烹饪培训学校或相关教研部门从事培训教学、科研等工作。

#### 3. 职业岗位及典型工作任务（或岗位职责任务）

职业岗位	典型工作任务 (或岗位职责任务)	预计平均 获得的时间
饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业 (主要就业岗位)	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员	1 年
饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业 (相关职业岗位)	1. 后厨带班或部门管理工作 2. 独立开店、自主经营.	3 年

烹饪培训学校或相关部门从事培 训教学、科研工作。 (发展职业岗位)	1. 培训教师 2. 菜品设计、开发	5 年
---	-----------------------	-----

## 五、培养目标与规格

### 1.培养目标

本专业以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,坚持以就业为指导,坚持立德树人,培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和初、中级技能型人才。学生毕业后面向饭店、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,从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计制作等一线工作。

### 2.培养规格

本专业培养的人才应具有以下职业素养、专业知识和技能:

#### (1) 职业素养

- ①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。
- ②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。
- ③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。
- ④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。
- ⑤具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

#### (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。

#### (3) 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。

(4) 专业（技能）方向——中式面点

- ①掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。
- ②熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。
- ③了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

(5) 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。

### 3.职业资格证书

必须取得下列职业资格证书之一：

职业资格证书名称	等级	颁证机构
中式烹调师	初级及以上	人力资源和社会保障部
中式面点师	初级及以上	人力资源和社会保障部
营养配餐员	初级及以上	人力资源和社会保障部

## 六、人才培养模式和课程体系

### 1.人才培养模式描述

构建理念:以就业为导向、以能力为本位、以岗位为依据

模式类型:工学结合

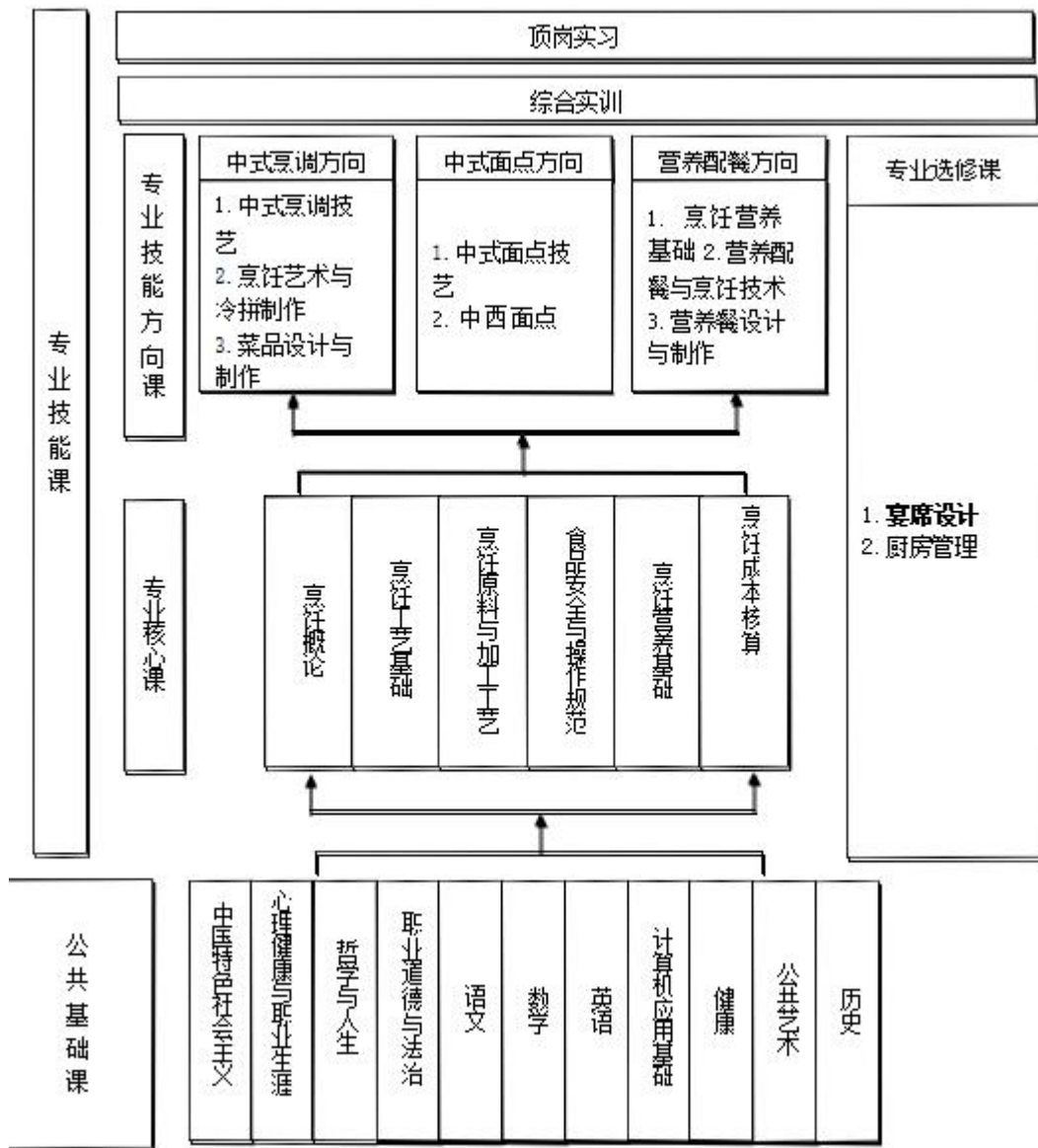
模式名称:“工学交融，模拟实训”的人才培养模式

指导思想:根据企业工作任务要求确定岗位(群)，以岗位(群)工作过程的要求为导向，密切校企合作，职业能力与职业素质并重，实施“工学交融。模拟实训”的人才培养模式。在保证教学总体目标完成的条件下，灵活安排各学年教学时间，工作时间和学习时间相互交融，课程学习和专业实训相互嵌入。不断提升职业能力和职业素质，最终实现人才培养规格与社会用人单位岗位需求的最大限度符合。

模式内涵:在“工学交融，模拟实训”的人才培养模式实施中，加强各环节的管理，建立运作系统、保障系统和评价监控系统。运作系统包括培养目标的确立、合作企业的选择、教学方案的设

计、教学环节的实施等；内含着理论教学体系、实践教学体系、素质教学体系和技能教学体系。

## 2.课程体系设计



## 七、专业核心课程简介

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求	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	<b>主要内容：</b> 包括烹饪起源，烹饪发展史，中国菜系的分类，烹调用具的更新等。 <b>教学要求：</b> 学生熟悉餐饮的发展史，增强学生对餐饮文化的重要性。引导学生掌握中国餐饮在人们生活中的主要地位，增强学生对中华餐饮文化的认识，	72

		国烹饪风味流派构成。	以及作为餐饮工作的自信心。成为大国工匠的重要意义。	
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。	<b>主要内容：</b> 包括烹饪原料的鉴别与管理，烹饪原料的储存，烹饪原料的运营与管理，烹饪原料的分割工艺。 <b>教学要求：</b> 学生熟练掌握烹饪原料的季节种类，各种原料食材的加工要求，以及刀工成型基本特点要求，各类刀法在菜肴制作中的运用，对菜肴中原料质量的鉴别等。	144
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，烹饪原料的洗涤、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。	<b>主要内容：</b> 包括烹饪原料基础知识，原料的分类，原料品质检验，储存保鲜，谷物类原料菜肴制作，蔬菜类原料菜肴制作，果品类菜肴制作，菌藻类原料菜肴制作，家畜类原料菜肴制作，水产原料菜肴制作。 <b>教学要求：</b> 学生熟练掌握烹饪原料知识的重要性，烹饪原料分类，各个单一原料的特点，烹饪原料的品质检验要求，烹饪原料的储存保鲜方法。	144
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。	<b>主要内容：</b> 包括食品安全事故案例分析，食品安全知识，食品和食品安全概述，食品经营需具备的条件。 <b>教学要求：</b> 学生熟悉食品安全知识，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。	72
5	烹饪营养基础	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。	<b>主要内容：</b> 包括现代营养学，饮食保健知识，不同人群营养素要求，各类人群营养餐的搭配标准。 <b>教学要求：</b> 学生掌握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。	144
6	菜品制作	使学生了解掌握一系列的经典名菜的来历以及制作方法和制作流程，并能熟练掌握部分经典名菜的制作。	<b>主要内容：</b> 包括八大菜系，各类菜系的名特菜肴，各类菜肴制作注意事项菜肴特点体现，操作流程要求。 <b>教学要求：</b> 掌握八大菜系系列经典名菜来历以及制作方法和制作流程，掌握部分经典名菜的制作。	144

7	烹饪成本核算	使学生全面了解烹饪成本核算基础。掌握烹饪成本的构成，理解成本核算在餐饮企业经营管理中的重要性。培养学生准确核算烹饪成本的能力，提升学生分析影响烹饪成本因素的能力，使学生能够运用成本核算结果进行经营决策，如菜品定价、成本控制等。	<p><b>主要内容：</b>烹饪成本核算基础，烹饪成本核算方法，烹饪成本控制，成本核算与经营决策。</p> <p><b>教学要求：</b>教学过程采用理论与实践相结合，案例分析，课程考核小组合作等方法。通过课程内容的学习，学生将能够全面掌握烹饪成本核算的基本知识和方法，具备分析影响烹饪成本因素的能力，提出成本控制策略，为餐厅经营决策提供数据支持。</p>	72
---	--------	---	---	----

## 八、课程设置及教学安排表

课程类别	序号	课程名称	总学时	按学期分配学时数						备注	
				第一学年 40周		第二学年 40周		第三学年 40周			
				1	2	3	4	5	6		
公共基础课	德	1	思想政治	160	2	2	2	2		顶岗实习	第二学期参加信息技术学业水平考试，第四学期参加语、数、英、思想政治等公共基础课和专业基础课学业水平考试；第五学期参加专业技能考试
	智	2	语文	240	3	3	3	3			
		3	数学	240	3	3	3	3			
		4	英语	240	3	3	3	3			
		5	历史	80	2	2					
		6	信息技术	80	2	2					
	体	7	体育	200	2	2	2	2	2		
	美	8	美育	40			1	1			
	劳	9	劳动	100	1	1	1	1	1		
		10	就业创业指导	20					1		
		11	艺术（人文素养）	20					1		
	小计（一）			1420	18	18	15	15	5		
专业（技能）课	专业核心课	1	烹饪概论	80	4						
		2	烹饪成本核算	80				4			
		3	烹饪原料知识与加工工艺	100			5				
		4	食品安全与操作规范	80				4			
		5	烹饪营养基础	100				5			
		6	烹饪工艺基础	160		8					
		7	基本功训练	180	9						
	专业技能课	1	烹饪艺术与冷拼制作	80		4					
		2	中餐烹调技艺	80			8				
		3	菜品设计与制作	120				6			
4		中式面点技艺	140	3	4						
5		中西点心	120			3	2				

实训课	6	营养配餐与烹饪技术	180					9	和职业技能鉴定考试；第六学期要升大学的学生参加专业技能考试。
	7	营养餐设计与制作	160					8	
	8	食品雕刻	60			3			
	9	果酱画	40				2		
	选修	1	宴席设计	80					
2		厨房管理	80					4	
小计（二）			1980	16	16	19	19	29	
实践模块	1	军训与入学教育	30	1周					
	2	社会实践	30						
	3	认知实习	60		1周			2周	
	4	顶岗实习（毕业实践）	600					20周	
小计（三）			720						
合计			4120	34	34	34	34	34	

## 九、专业办学基本条件和教学建议

### 1. 专业教学团队

中餐烹饪与营养膳食专业师资配置合理，有一支稳定、结构合理、整体素质优良，理论扎实、实践丰富的“双师型”专业师资队伍，现有专职教师 5 人中有职业资格证：高级中餐烹饪师3人，中级中餐烹饪师2人、高级面点师1人，具有“双师型”资格，完全能够支撑烹饪专业教学工作。专业教师具有良好的师德修养、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“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每年到企业实践不少于 40天。

### 2. 教学设施

#### (1) 校内实训室

本专业校内实训室及主要工具、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			主要功能
			名称	数量（台/套）	
1	中餐烹调实训室	中餐	不锈钢炉灶	1	满足中餐实训教学需要
			不锈钢工作台	1	
		烹调演示室	不锈钢双星盆台	1	
			不锈钢烟罩	1	
			调味车（全套）	1	

			餐具、容器、炊具	足量	满足中餐 基本职业 技能实训 需要	
			万能蒸烤烤箱	1		
			消毒碟盘柜	1		
			配套桌椅	40		
			电化教育设备（示 教台）	1		
	中餐基本 功训练室			不锈钢工作台连 单星盆		16
				排风及新风设备		1
				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
中餐实训 室			垃圾桶	1		
			模拟灶台炉架	40		
			双耳锅及手勺	40		
			不锈钢炉灶	40		
			不锈钢工作台	40		
			不锈钢双星盆台	10		
			不锈钢烟罩	2		
			调味车（全套）	8		
			炊具	10		
3	中式面点实训室 1		餐具、容器、用具	足量	满足中餐 实训操作 需要	
			万能蒸烤烤箱	1		
			消毒碟盘柜	1		
			垃圾桶	1		
			不锈钢集气罩	1		
			不锈钢工作台连 下一层	2		
			木质案板工作台	16		
			不锈钢双星盆台	2		
			醒发箱	1		
			和面机	1		
			压面机	1		
			煎锅	2		
			不锈钢糖粉车	2		
四门高身冰柜	1					
多层烤箱	1					
单缸炸炉	1					
绞肉机	1					

		小型电子台秤	1	
4	中式面点实训室 2	不锈钢工作台	8	满足面点实训操作需求
		实验试剂保存柜	4	
		天平等测重用具	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/班设置。

## (2) 校外实训基地

序号	合作企业名称	主要功能
1	紫金大酒店	保障短期实践项目教学、顶岗实习 等教学活动的实施，提供教师企业挂职锻炼岗位，实现教师轮岗实践，提升教师“双师素质”。
2	唐香楼宴会中心	
3	客家厨娘餐馆	
4	继续教育酒店	

## 3. 教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

- (1) 教材资源：高等教育出版社出版系列专业教材及配套的数字课堂课程资源。
- (2) 1+x 职业技能等级鉴定试点评价组织的线上培训平台。
- (3) 通过学校专业教师和合作企业共同开发教学资源及购买教学资源等方式，完善烹饪专业基础模块和烹饪方向模块核心课程的电子 PPT 教案、课件、教学素材等教学资源。
- (4) 建设中餐烹饪与营养膳食试题库、技能竞赛标准及案例。通过校企共建专业资源库，更好地提高专业课程的教学质量。

## 4. 教学方法、手段与教学组织形式建议

### (1) 推行项目过关制

①专业课程推行“项目过关制”教学改革，按照技能训练的要求，打破教材知识体系，编织为一个个的技能训练项目，每个项目训练按照教师教、学生训练、考核过关(不合格者再训练、补考)的路径进行实训教学。

②加强教学模式改革的教研工作，提升专业教师业务素养。每年有计划的选派专业教师参加培训、企业实践培训，每期邀请烹饪专家进校一次专题讲座，每期开展 2 次校本教研活动，研究

项目过关教学改革的问题，完善项目教学校本教材编制及“项目过关制”教学改革的教学、考核等工作。

## (2) 推行现代学徒制

学校与企业共同研究带教师傅标准、质量监控标准及相应实施方案，将企业科学的烹饪技能融入到教学中，进一步提升现代学徒制试点成效。

## (3) 以赛促教、赛教融合

①积极组织师生参加各类比赛活动，检验教学模式改革成效。组织教师参加省、市教学比赛，力争获奖，每期组织专业教师校内教学比赛，提高业务水平。

②组织学生参加省、市及烹饪行业协会内技能比赛，目标是市级一等奖及以上。

## 5. 教学评价、考核建议

对原有的教学评价体系进行完善，构建“多元化、多角度”评价模式。以往评价方式主要以学生的考试成绩作为唯一标准，以学校及教师的评价为主。建立评价主体由学校、企业、第三方机构的评价体系。

学校专业课程考核分为：理论与实践操作两部分，理论采用笔试为主，实践操作采用项目过关实操考核，根据项目过关考核标准对每个学生进行考核。

企业方面通过实训由企业对每一个学生进行评定。为激励学生我们还采取以下方式：

- (1) 每个教学项目完成后评选优秀学生作品；
- (2) 定期向家长展示学员作品；
- (3) 每学期组织期末评优活动；
- (4) 优秀学生作品展示；
- (5) 每学年组织校内优秀学员选举，并给予现金奖励；
- (6) 组织参加各级中餐烹饪与营养膳食专业技能比赛。

构建校内评价与社会评价相结合、教师评价与企业评价相结合的“多元化、多角度”评价模式，把评价结果作为激励学生奋发向上的重要手段。

## 6. 教学管理

教学质量是学校的生命线，学校的教学工作是企业培养实战型技能人才，所以保证教学质量更是合作的根本，制定以下监控方法与制度以保证人才培养的质量。

### (1) 教学质量监控方法

- ①每个教学周期教师要提交教学日志；
- ②班主任定期进行教学回访，建立家、校、企三方联系群，通报学习情况，分享学员成果；
- ③组织开展家长会，汇报学习成果，展示行业动态，分析就业形势。

## (2) 教学质量监控制度

- ①教师必须严格按照课程内容与进度授课，以保证教学质量；
- ②定期举行阶段性测试，以检验学生的学习效果，从而保证阶段性学习质量；
- ③教师必须严格检查学生完成作业情况，并认真点评指正，记录汇总形成学生个人学习档案；
- ④学校严格审查教师的教学日志，并纳入员工绩效的考核标准；
- ⑤学校准备好教学所需设备、场地、时间等环境因素，提供给学生最大的学习保障。

## 十、本专业人才培养方案开发团队

### 1. 校内教师

王良武：教学副校长，高级讲师，中级烹饪师

林家雄：文化教育旅游系主任，高级讲师，中级烹饪师

钟富祥：实训教师，高级烹饪师

唐海红：实训教师，高级烹饪师、面点师

饶衍联：中级讲师，中级烹饪师

余民敬：中级讲师，中级烹饪师

林露：助理讲师，高级烹饪师，烹饪师考评员

王华锦：中级讲师，旅游教研组长，中餐烹饪专业组长，中级烹饪师、高级茶艺师，商旅服务专项能力考评员

### 2、企业授课老师

陈洪标：唐香楼宴会中心厨师长，高级烹饪师李斯林：客家厨娘餐馆经理，烹饪师

朱兰华：武平美食协会会长，营养师

## 十一、毕业要求

### 1. 毕业资格

学生必须修完本校课程表所规定的课程，其中考查科目必须每个项目模块过关，考试科目理论和操作实践必须合格，且必须参加中职学生统一学业水平会考，成绩合格，取得规定的职业资格证书方可毕业。

### 2. 职业资格证书要求

资格证书要求：学生毕业时至少需取得一项由人力资源和社会保障部门或其他部门颁发的资格证书。

## 十二、执笔人、审核人

执笔人：王华锦

审核人：林家雄

系部专业教学指导委员会主任或系部主任：林家雄