

# 揭阳市揭东区现代职业技术学校 2021 级中餐烹饪专业人才培养方案

## 一、专业名称与专业代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：130700

## 二、招生对象及学制

招生对象：本专业招收初中毕业生或具有同等学力者

学制：三年制

## 三、专业的培养目标和就业方向

### 1、培养目标

本专业培养中餐烹饪操作人员、营养配餐人员和餐饮管理人员。

### 2、就业面向

本专业毕业生主要面向饭店、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，从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作。

## 四、职业能力要求

1. 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；
2. 具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规；
3. 具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
4. 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
5. 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设计与制作；
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. 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

## 五、专业教学主要内容

烹饪概论、烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、中餐烹调技术、冷菜制作与食品

雕刻技术、面点制作技术、特色菜品制作技术、烹饪营养与食品卫生、营养餐设计与制作、餐饮成本核算、现代餐饮管理、菜单与宴会设计、中央厨房运转管理。

在校内进行原材料加工处理、刀工切配、烹调等基本技能训练，宴席设计及成本核算训练；营养餐配制与制作训练；在校外企业进行岗位见习与实习。

## 六、专业（技能）方向

中餐烹调、营养配餐、中式面点制作、中央厨房

## 七、对应职业（岗位）

中式烹调师、中式面点师、营养配餐员、厨政管理师

## 八、继续学习专业举例

高职：烹饪工艺与营养

本科：旅游管理、食品科学与工程

## 九、专业核心课程

序号	课程与项目名称	教学内容和要求	教学建议
1	原料加工技术	学习蔬菜原料、禽畜类原料、水产品原来的洗涤、宰杀、脱骨、分档取料合理使用等原料初加工技术； 学习“料头”应用，馅料制作，原料腌制，配菜，菜肴命名等技术； 学习干货原料品质鉴别、应用和涨发加工技术。	加强实践操作，积极容纳新原料、新技术、新工艺、新设备的教学内容； 指导学生利用课余时间了解市场，学会烹饪原料选购、品质鉴定等。
2	食品雕刻工艺	学习食品（含果蔬、琼脂等烹饪原料）的平面刀花刀法，花卉、动物等形态的雕刻和简单立体座雕技术。	加强学生雕刻基本功—各种手法、刀法的实操学习。
3	烹饪技术	了解烹调过程中火候、调味的意义； 学习烹饪原料的预制加工技术和排菜技术； 学习各种基本烹调方法：熬、煲、烤、蒸、炖、扣、炒、泡、扒、炸、煎、屈、焗、浸、灼、滚、烩、余、清等烹调技法。	加强岗位基本功的训练。选好典型菜例，加强实践操作。

4	冷菜拼盘制作工艺	学习冷盘菜肴的制作方法，冷盘的装盘技巧，艺术拼盘制作，命题冷盘和筵席冷盘的设计； 学习菜肴装盘的盘饰拼摆技术。	培养学生饮食食品卫生意识。
5	风味菜肴制作	学习粤菜菜系—广州菜、潮州菜、客家菜风味代表菜肴制作； 学习鲁菜、川菜、淮扬菜等各大菜系典型代表风味菜肴。	注意培养学生综合运用原料加工工艺、刀工技术和烹调技术的能力。

## 十、课程教学要求

### 【必修课】

#### (一)文化课

##### 1. 德育

(1) **职业生涯规划**:本课程引导学生树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，并以此规范和调整自己的行为；掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。

教学内容包括“职业生涯规划与职业理想”，“职业生涯规划条件与机遇”，“职业生涯规划目标与措施”，“职业生涯规划与就业、创业”，“职业生涯规划管理与调整”。

(2) **职业道德与法律**:本课程引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识；了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，成为懂法、守法、用法的公民。

教学内容包括“习礼仪，讲文明”，“知荣辱，有道德”，“弘扬法治精神，当好国家公民”“自觉依法律己，避免违法犯罪”，“依法从事民事经济活动，维护公平正义”。

(3) **经济政治与社会**:本课程引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。

教学内容包括“透视经济现象”，“投身经济建设”，“拥护社会主义政治制度”，“参与政治生活”，“共建社会主义和谐社会”。

(4) **哲学与人生**:本课程使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识,提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力,引导学生进行正确的价值判断和行为选择,形成积极向上的人生态度,为人生的健康发展奠定思想基础。

教学内容包括“坚持从客观实际出发,脚踏实地走好人生路”,“用辩证的观点看问题,树立积极的人生态度”,“坚持实践与认识的统一,提高人生发展的能力”,“顺应历史潮流,确立崇高的人生理想”,“在社会中发展自我,创造人生价值”。

## 2. 语文

在现有语文知识与语文能力的基础上,使学生应用专业学习和终生发展所必备的语言基础知识,进行必要的语文基础训练,使学生能够正确理解和运用祖国的语言文字,全面提升语文素养。

培养健康的审美情趣和健全的人格。逐步提高现代文和浅易文言文的阅读能力、口语交际能力、社会生活和工作必需的应用文写作能力。进一步增加阅读量,扩大知识面,具备基本的文学欣赏能力;加强口语表达的礼仪与技巧训练;写作本行业应用文和常用公文符合规范。

## 3. 数学

使学生应用现代社会工作与生活必备的数学常识,进一步培养学生的基本运算能力、基本计算工具使用能力、思维能力和简单的应用能力。通过本课程的学习,提高学生的综合素质,并为学生学习专业课程以及可持续发展打下基础。

## 4. 公共英语

巩固学生的基础词汇和基础语法,使学生应用一定的语言基本知识和听、说、读、写的基本技能,获得初步运用英语进行交际的能力。在此基础上,学生能从口头和书面材料中获取所需信息,能就熟悉的话题用英语进行简单的口头交流,能读懂简单应用文,能理解并仿照范例书写常用的书信、便条、通知、说明等应用性文字材料,并能够使用工具书自主学习,为可持续发展打下基础。

## 5. 计算机应用基础

学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算网络的基本操作和使用,掌握计算机操作的基本技能,具有文字处理能力、数据处理能力、信息获取、整理、加工能力、网上交互的基本技能。

## 6. 体育与健康

学习体育与卫生保健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，培养学生从事未来职业所必需的体能和自觉锻炼的习惯；注重学生的特性与体育特长的发展，培养自主锻炼、自我保健和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。

## **(二)专业通用课与中餐烹饪专业(技能)课**

### **7. 烹饪美术**

本课程学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏，并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣，运用所学的知识在烹饪食品的实际工作中努力创造美。

### **8. 烹饪英语**

本课程学习常用原料及常用烹饪英语的英文词汇，运用学过的语法知识(重点在应用文方面)，着重培养学生阅读英文食品制作说明、原料质量分析等方面的应用文体的能力。使学生能借助工具书阅读与本专业有关的一般英文菜谱资料。通过口语训练，使学生具有一定的烹饪英语听、说、读的基本技能，获得初步运用英语进行简单工作交际的能力。

### **9. 烹饪化学**

本课程学习食品化学中与烹饪相关的无机化学、有机化学的基本内容，了解烹饪原料主要化学成分的性质(蛋白质、脂肪、糖类等)，了解在烹饪过程中所涉及的食物物质化学变化、物理变化基本原理和现象(主要是色、香、味方面的变化)，使学生在理解上述基本原理的基础上对烹饪工作中出现的一般现象作科学的解释，提高科学解决烹饪相关问题的知识和能力。

### **10. 餐饮营业业务**

本课程学习餐饮饮食成本核算知识、菜肴和筵席菜合理组合知识、宴会设计知识，使学生学会餐饮业成本核算和售价计算的技能，具有餐饮企业营业业务员的工作能力。

### **11. 饮食营养与卫生**

本课程学习饮食食品的营养学与卫生学的基本知识。使学生运用现代营养学和卫生学的基础理论和基本原则，在食品的选料、加工、烹调以及保存过程中，懂得如何保存食品的营养价值，防止食物中毒，并学会菜肴食品营养分析方法，懂得营养配餐和一定的食疗知识。

### **12. 厨房管理知识**

本课程学习餐饮企业厨房的烹饪生产流程，各岗位职责及相互关系，厨房设备常识及保养知识，厨房生产管理常识，使学生了解厨房管理的基本知识，提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力。

### **13. 基本功训练**

项目实操训练课程，强化烹饪班学生的刀功、候镬等基本功训练，强化面点班学生的面团搓制、食品包捏造型等基本功训练，要求任课教师必须从严治教，因材施教，科学合理制定课程方案和训练项目、训练标准，使学生打下牢固的技能基本功基础。

### **14. 中国烹饪概论**

本课程学习中国烹饪的特征、构成，中国烹饪的发展历史，历代烹饪文化的状况及传承，中国各大菜系风味特色、烹调特点，中国烹饪今后发展的趋势等，使学生了解中国烹饪概况，提高对中国烹饪是中华民族优秀传统文化遗产之一的认识，增强学习中国烹饪的兴趣和信心。

### **15. 中餐烹饪原料知识**

本课程学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪原料进行保管或饲养的工作技能。

### **16. 食品雕刻工艺**

本课程学习食品雕刻的基本知识和基本技术(包括果蔬雕、牛油雕等)，使学生能正确运用各种工具、手法、技巧进行食品原料(含果蔬、琼脂等烹饪原料)的平面刀花刀法，花卉、动物等立体形态雕刻和简单座雕的雕刻的技术。

### **17. 原料加工技术**

本课程学习烹饪原料的初步加工、涨发、生熟原料的切配加工等方面的基本知识、基本理论和基本技能。使学生明确原料加工技术在烹调中的地位和作用，掌握常用原料的各种加工、腌制、配菜等方法，做到运刀自如正确，规格符合标准，起净率高。

### **18. 烹调技术**

本课程学习烹调技术的基本知识、基本原理，特别结合粤菜的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能，阐述各种烹调方法，并通过实例，说明各种烹调方法的特点、要求，烹调中火候、调味运用的技巧。通过学习和实训，使学生掌握原料初步加热处理、原料预制加工等技术，掌握勺功，学会运用各种烹调方法烹制出符合质量标准的菜肴。

## 19. 冷菜拼盘制作工艺

本课程学习中餐冷菜拼盘制作的基本知识和基本技术，学习冷盘熟食原料的制作与选择知识，懂得平面拼盘和简单半立体拼盘制作技巧，使学生学会一般的中餐冷菜拼盘和热菜盘饰拼摆造型技术。

## 20. 风味菜肴制作

本课程学习粤菜有代表性的、技术难度高的传统菜肴、创新菜肴以及潮、鲁、川、淮扬等菜系的有代表性的菜肴，使学生能综合运用多种烹调方法烹制各式菜肴，能根据季节特点编制出一定数量符合质量要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱。

## 21. 中式面点制作

本课程学习中式点心各式面皮、馅料、肉料研制等制作技术，各种面点产品不同的造型技术和加温方法，使学生掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和广东饮早茶食品、各式糕点、地方名小吃等的制作技术，食品质量要符合标准。

## 22. 中式节日点心制作

本课程学习中国各地、各民族，尤其是广东省区域各种民间传统节日面食和餐饮企业经营的传统节日点心食品的制作，了解各个面点品种的来源和历史典故，使学生具有传承传统饮食文化的意识。

## 23. 中国食疗基础知识

通过学习，让学生了解中医营养的概念，饮食调补学基础知识，掌握食物的性能和作用，常用食物的功效以及饮食调补学食物、饮食调补组方，了解中国传统“食医、食疗、食养、食补”的食疗原理。

## 24. 营养配餐

本课程学习营养配餐的理论依据、营养食谱的编制原则、营养食谱的制定和计算方法，使学生能够结合餐饮市场需要，运用合理的烹饪方法，定性、定量、标准化地设计营养餐食谱。

## 25. 营养菜肴制作

本课程运用营养配餐技术及标准，学习粤菜有代表性的、符合健康美食要求的传统菜肴，创新菜肴以及潮、鲁、川、淮扬等菜系的具有代表性的菜肴食品制作，使学生能综合运用多种烹调方法烹制菜肴，能根据季节特点，编制出一定数量的符合营养健康要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜。

## 中餐烹饪课程设置及课时计划表

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	每周课时数						
						一学年		二学年		三学年		
						一学期	二学期	三学期	四学期	五学期	六学期	
						19周	19周	19周	19周	18周	18周	
必修课	基础模块	公共基础课	1	德育	152	8	2	2	2	2		
			2	语文	152	8	2	2	2	2		
			3	数学	152	8	2	2	2	2		
			4	英语	152	8	2	2	2	2		
			5	历史	80	4	2	2				
			6	体育与健康	152	8	2	2	2	2		
			7	计算机应用基础	152	8	4	4				
			小计（占总学时 26.0 %）			992	52	14	14	10	10	
必修课	专业模块	专业通用及核心课	1	烹饪美术	38	2	2					
			2	中国烹饪概论	38	2	2					
			3	中餐烹饪原料知识	76	4	4					
			4	食品雕刻工艺	76	4	4					
			5	原料加工技术	114	6		6				
			6	烹饪英语	76	4		4				
			7	基本功训练	152	8	4	4				
			8	烹调技术	152	8			8			
			9	冷菜拼盘制作工艺	76	4			4			
			10	食品化学	76	4			4			
			11	餐饮营业业务	38	2			2			
			12	营养配餐	76	4		2	2			
			13	风味菜肴制作	152	8				8		
			14	营养菜肴制作	76	4				4		
			15	饮食营养与卫生	76	4				4		
			16	厨房管理知识	76	4				4		
小计（占总学时 39.0 %）			1368	72	16	16	20	20				
任选课	拓展模块	展	人文课									
		性	文化课									
		选	专业技能课									
		修	中国疗基础知识									
		课	中餐面点技术									
		课	中式节日点心制作									
小计（占总学时 4.3 %）			152	8	2	2	2	2				
专业实践课	企业顶岗实习			1080	56					18周	18周	
	职业资格考核				2							
合计				3512	186	32	32	32	32			