

揭阳市揭东区现代职业技术学校

2023 级中餐烹饪专业（740201）人才培养方案

一、专业名称与专业代码

1. 专业名称：中餐烹饪
2. 专业代码：740201

二、招生对象及学制

1. 招生对象：本专业招收初中毕业生或具有同等学力者
2. 修业年限：3 年，实行 2.5+0.5 模式

三、专业的培养目标和就业方向

1. 培养目标

本专业培养中餐厨师、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、药膳制作以及厨房、餐厅的管理等工作。

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加工能力；
4. 掌握常见的烹饪技法，能独立制作冷、热菜产品；
5. 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及药膳食疗配方开发；
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

主修实操课程：鼎工技能、刀工技能、风味菜肴制作（潮菜）、食品雕刻技术、冷拼与盘饰、中国名菜制作、中式面点实训。

主修理论课程：中西烹饪原料学、中医饮食保健、饮食营养与卫生、宴席设计、营养配餐。

辅修实操课程：西式面点实训、现代快餐。

在校内进行刀工、鼎工等基本技能训练，宴席设计及成本核算训练；药膳配制与制作训练；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（潮菜）、食品雕刻、冷拼与盘饰、药膳制作

七、对应职业（岗位）

4-03-01-01 中式烹调师、4-03-01-02 中式面点师、4-03-04-01 营养配餐员、X4-03-99-01 厨政管理师☆、调味品品评师☆

八、职业资格证书举例

中式烹调师（中级）、中式面点师（中级）、烹饪、粤菜制作、粤点制作

九、继续学习专业举例

高职：烹饪工艺与营养

本科：烹饪与营养教育

十、职业范围和职业资格证书要求

序号	专业(技能)方向	职业工种岗位范围	考取职业资格证书	备注
1	中式烹饪	中式厨房的炒锅、砧板、上杂、打荷、水台等技术岗位群工作	中级中式烹调师证	*考取中级职业技能资格证
2	中式面点	中西式面点厨房的小案、大案、熟笼、煎炸炕、办馅等技术岗位群工作	中级中式面点师证	*通过选修课程学习，学生可自主选考其他相近方向的初级职业技能资格证
3	营养烹饪	菜肴食品的营养配餐，药膳设计与制作，月子会所等技术岗位群工作	中级营养配餐师证 中级中式烹调师证	*学生经过计算机课程学习，统一考取计算机文字录
4	烘焙	酒店、餐饮企业西式面点厨房或食品厂生产车间面包房、糕点房、甜品房等技术岗位群工作	中级西式面点师证	

				人员职业技能 资格证
--	--	--	--	---------------

十一、专业核心课程

序号	课程与项目名称	教学内容与要求	教学建议
1	中西原料学	学习蔬菜原料、禽畜类原料、学习干货原料品质鉴别、应用和涨发加工技术。	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，善于灵活运用、变化和创新。
3	烹饪技术	了解烹调过程中两大重要因素：火候、调味的意义；学习烹饪原料的预制加工技术和配菜技术；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、氽、清等烹调技法。	结合国家中式烹调师要求的职业技能标准，加强候镬岗位基本功的训练。选好典型菜例，加强实践操作。
4	冷拼与盘饰	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。	着重指导学生实际操作能力，尤其注重刀工、拼摆的练习； 培养学生饮食食品卫生意识。
5	风味菜肴制作	学习潮州菜代表菜肴制作；	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。

6	中国名菜	学习鲁菜、川菜、淮扬菜等各大菜系典型代表风味菜肴。	教学过程中应注意举一反三，旁通类推；
7	中医饮食保健与药膳制作	学习中医药膳理论知识，掌握常见药材搭配与药膳制作方法	以实用性为主，可按不同季节人体特点教授学生制作适合调理的药膳；针对一些常见病制作具有食疗作用的药膳
8	宴席设计	学习宴席设计理论知识，并在理论知识的指导下完成“毕业宴席设计”教学成果汇报	要求学生在学习本课程后，运用所学知识，完成“毕业宴席设计”教学成果汇报，设计独具特色的宴席

十二、课程教学要求

(一) 公共基础必修课程、限定选修课程（见表）

表 公共基础必修课课程、限定选修课程设置及学时分配

序号	课程名称	学时数	学分
1	中国特色社会主义	38	2
2	心理健康与职业生涯	38	2
3	哲学与人生	38	2
4	职业道德与法治	38	2
5	语文	266	14
6	数学	190	10
7	英语	190	10
8	体育与健康	190	10

9	信息技术	152	8
10	艺术	38	2
11	历史	38	2
12	劳动教育	76	4

1. 思想政治课程（152 学时）

思想政治课程是落实立德树人根本任务的关键课程。中等职业学校思想政治课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程以立德树人为根本任务，以培育思想政治学科核心素养为主导，帮助中等职业学校学生确立正确的政治方向，坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平，促进学生健康成长、全面发展，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。

思想政治课程是中等职业学校德育工作主渠道，与初中道德与法治、高校思想政治理论课等课程相互衔接，与学校其他教育教学活动相互配合，共同承担思想政治教育立德树人的任务。

思想政治课程的主要任务是：紧密结合社会实践和学生实际，讲授马克思主义基本原理、马克思主义中国化理论成果，用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教育，引导学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设和要求，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，自觉培育和践行社会主义核心价值观，为学生成为担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。

思想政治课程由基础模块和拓展模块两部分构成。

基础模块是各专业学生的必修课程，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容。

拓展模块为选修课程，是必修课程的拓展和补充。选修课程除对学生进行时事政策教育外，还应根据国家形势发展、区域经济和行业发展状况，结合学校德育工作，学生社会实践、专业学习、顶岗实习，进行法律与职业教育，国家安全教育，民族团结进步教育，中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化教育，文明礼仪教育，就业创业创新教育，廉洁教育，艾滋病预防教育，毒品预防教育等。

(1) 中国特色社会主义。一年级第一学期，38 学时。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指

导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。

(2) 心理健康与职业生涯。一年级第二学期，38学时。基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。

(3) 哲学与人生。二年级第一学期，38学时。阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。

(4) 职业道德与法治。二年级第二学期，38学时。着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。

拓展模块，38学时。拓展模块由各地根据实际情况开设。开设“法律与职业”“国家安全教育”等选修内容。

(1) 法律与职业。基于中职学生职业发展的实际需要，主要介绍劳动法、就业促进法、合同法、劳动合同法、安全生产法、网络安全法、环境保护法、产品质量法、反不正当竞争法、民事诉讼法、劳动争议调解仲裁法等法律法规的基本原则和主要内容。引导学生在学习“职业道德与法治”的基础上，进一步学习职业生涯中常用的法律知识，正确认识有关的法律关系，依法行使权利、履行义务，依法解决纠纷，维护合法权益，增强法治意识，提升法治素养，用尊法学法守法用法的实际行动，助力职业理想的实现，推动社会主义法治国家建设。

通过本部分内容的学习，学生能够掌握职业生涯中常用的法律知识；理解劳动法、合同法、民事诉讼法等法律的基本原则；明确劳动就业、合同履行、安全生产、环境保护、市场竞争、民事诉讼、调解仲裁等活动中的法律关系；学会依法行使权利、履行义务，依法解决纠纷，维护合法权益，增强法治意识，积极同违法行为作斗争，展现新时代高素质劳动者的风采。

(2) 国家安全教育。落实宪法和国家安全法的精神，阐释总体国家安全观，明确坚持总体国家安

全观是新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略，阐明我们党治国理政的一个重大原则是统筹发展和安全，增强忧患意识，做到居安思危。帮助学生掌握国家安全法律知识和基本常识，牢固树立国家安全意识，强化政治安全、经济安全、国土安全、社会安全、生态安全、网络安全、科技安全等方面的教育，接受相关学习训练，增强维护国家安全的责任感和能力，依法履行维护国家安全的职责和义务。

通过本部分内容的学习，学生能够掌握国家安全法律知识和基本常识，理解坚持总体国家安全观、走中国特色国家安全道路的重要意义及基本要求，懂得国家安全是头等大事；能够认清国家安全形势，树立国家安全、人人有责的观念，增强危机忧患意识，强化爱国主义情感；能够遵守宪法、法律法规关于国家安全的规定，学会正确应对日常生活中突发安全事件的方法，履行维护国家安全的义务，不做有损国家安全的事，敢于同损害国家安全的行为作斗争，为维护国家安全做出应有的贡献。

2. 语文（266 学时）

语文课程是学习正确理解和运用祖国语言文字的综合性、实践性课程。工具性与人文性的统一是语文课程的基本特点。语文课程旨在引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，培育和践行社会主义核心价值观，增强文化自信。语文课程对于全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展素质教育，推进教育公平，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人具有重要作用。

中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程，其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。

3. 数学（190 学时）

数学是研究数量关系和空间形式的科学，是其他科学和技术的基础，是现实生活中解决问题的重要工具，是人类文化的重要组成部分。在大数据和人工智能时代，数学在科学研究和社会生产服务中发挥越来越大的作用，数学素养是现代社会每个人都应具有的基本素养。

数学课程是数学教育的基本形式，是学生获得数学基础知识和基本技能、掌握基本数学思想、积累基本数学活动经验、形成理性思维和科学精神的主要途径。

中等职业学校数学课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程，承载着落实立德树人根

本任务、发展素质教育的功能，具有基础性、发展性、应用性和职业性等特点。

中等职业学校数学课程的任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必须的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验，具备中等职业学校数学学科的核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。

4. 英语（190 学时）

英语是当今世界使用最为广泛的通用语言，是国际交流与合作的重要工具，是思想与文化的载体，对人的全面发展有积极的促进作用。中等职业学校英语课程是各专业学生必修的公共基础课程，兼有工具性与人文性。

中等职业学校英语课程的任务是在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多元性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。

5. 体育与健康（190 学时）

体育是以身体练习为基本手段，以增强人的体质，促进人的全面发展，丰富社会文化生活和促进精神文明为目的的一种有意识、有组织的社会活动。健康不仅指躯体没有疾病，还指心理健康、社会适应良好和道德健康。体育与健康能够发挥人体的运动能力，提高人的健康水平，促进人的全面发展。中等职业学校体育与健康课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程是以身体练习为主要手段，以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容，以培养中等职业学校学生的体育与健康学科核心素养和促进学生身心健康发展为目标的综合性课程。对于建设健康中国和人力资源强国，实现中华民族伟大复兴的中国梦具有重要意义。

中等职业学校体育与健康课程落实立德树人的根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展的必备的体育与健康学科素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。

6. 信息技术（152 学时）

信息技术涵盖了信息的获取、表示、传输、存储、加工等各种技术。信息技术已成为支持经济转

型发展的主要驱动力，是建设创新型国家、制造强国、网络强国、数字中国、智慧社会的基础支撑。提升国民素养，增强个性在信息社会的适应性与创造力，提升社会的信息化发展，对个人、社会和国家发展具有重大的意义。

中等职业学校信息技术课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程。学生通过对信息技术基础知识与技能的学习，有助于增强信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。

中等职业学校信息技术课程的任务是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。

7. 历史（38 学时）

历史学是在一定历史观的指导下，研究人类历史进程及其规律，并加以叙述和阐释的学科。历史学是人类文化的重要组成部分，在传承人类文明的共同遗产，提高公民文化素质等方面有着不可替代的重要作用。学习历史和研究历史，可以汲取人类文明优秀成果，增长智慧，以史为鉴，更好地把握今天、开创明天。

中等职业学校历史课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

8. 艺术*（38 学时）

艺术是人类运用特定媒介、形式和方法表现社会生活、表达思想情感、传播信息及反映审美意识的一种创造性活动。艺术是特殊的意识形态和独特的精神文化，具有丰富的历史和人文内涵，深刻反映和影响人类生活与社会文明发展。艺术能给人以价值引导、精神引领、审美启迪，具有温润心灵、陶冶情操等作用。

中等职业学校艺术课程是各专业学生必修的公共基础课程，是包含音乐、美术、舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类的综合性课程，与义务教育阶段艺术相关课程相衔接，具有思想性、民族性、时代性、人文性、审美性和实践性，是中等职业学校实施美育的基本途径。

中等职业学校艺术课程要坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能与方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增强文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。

9. 劳动教育（76 学时）

劳动是创造物质财富和精神财富的过程，是人类特有的基本社会实践活动。劳动教育是发挥劳动的育人功能，对学生进行热爱劳动、热爱劳动人民的教育活动。当前实施劳动教育的重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。

中等职业学校劳动教育课程是各专业学生限定选修的公共基础课程。重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：(1)持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；(2)定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；(3)依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。

(二) 专业通用课与中餐烹饪与营养膳食专业(技能)课

1. 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。

2. 中西烹饪原料知识

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。

3. 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。

4. 基本功训练（鼎工、刀工）

项目实操训练课程，强化烹饪班学生的刀工、鼎工等基本功训练，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。

5. 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。

6. 冷拼与盘饰

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。

7. 风味菜肴制作（潮菜）

本课程学习潮菜有代表性的、技术难度高的传统菜肴、创新菜肴，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、风味菜肴及筵席菜谱。

8. 中西式面点制作

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。

9. 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。

10. 中医饮食保健与药膳制作

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，为编制符合中国饮食文化、具有中餐烹饪特征的营养食谱打下基础。

十三、教学进程总体安排（课程设置及课时计划表）

主要包括公共基础课程和专业课程。公共基础课是各专业学生均需学习的有关基础理论、基本知识和基本素养的课程，专业课程是支撑学生达到本专业培养目标，掌握相应专业领域知识、能力、素质的课程。课程设置及教学内容基于国家相关文件规定，强化对培养目标与人才规格的支撑，融入有关国家教学标准要求，融入行业企业最新技术技能，注重与职业面向、职业能力要求以及岗位工作任务的对接。

2023 级中餐烹饪专业（2.5+0.5）（740201）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	理论课	实践课	学分	每周课时数						考核方式	考核形式	
								一学年		二学年		三学年				
								一	二	三	四	五	六			
								19周	19周	19周	19周	19周	18周			
必修 课	基础 模块	公共 基础 课	1	中国特色社会主义	38	38		2	2						笔试	考试
			2	心理健康与职业生涯	38	38		2	2						笔试	考试
			3	哲学与人生	38	38		2		2					笔试	考试
			4	职业道德与法治	38	38		2		2					笔试	考试
			5	语文	266	266		14	4	4	2	2	2		笔试	考试
			6	数学	190	190		10	2	2	2	2	2		笔试	考试
			7	英语	190	190		10	2	2	2	2	2		笔试	考试
			8	体育与健康	190		190	10	2	2	2	2	2		其他	考试
			9	信息技术	152		152	8	4	4					机考	考试
			10	艺术	38	38		2		2					其他	考查
			11	历史	38		38	2			2				其他	考查
			12	劳动教育	76	20	56	4	1	1	1	1			其他	考查
	小计（占总学时 37.3%）				1292	856	436	68	17	19	11	13	8			
	专业 模块	专业 基础 课	1	鼎工技能训练	38		38	2	2						操作	考试
			2	刀工技能训练	38		38	2	2						操作	考试
			3	烹饪原料知识	76	76		4	4						笔试	考试
4			烹饪营养与卫生	76	76		4		4					笔试	考试	

			5	宴席设计	76		76	4				4		笔试	考试	
			6	营养配餐	38		38	2			2			笔试	考试	
			小计（占总学时 11%）		342	152	190	18	8	0	4	2	4			
		专业 核心 课	1	面点制作技术	304		304	16	4	4		4	4	操作	考试	
			2	中餐烹调技术	304		304	16		4	4	4	4	操作	考试	
			3	食品雕刻	114		114	6	2	4				操作	考试	
			4	西式面点制作技术	76		76	4			4			操作	考试	
			5	冷拼与盘饰	152		152	8			4	4		操作	考试	
			6	现代快餐	152		152	8				4	4	操作	考试	
			7	中国名菜（示范）	76		76	4					4	操作	考试	
			8	中医饮食保健与药膳制作	76		76	4			4			操作	考试	
			小计（占总学时 35.1%）		1254		1254	66	6	12	16	16	16			
选修课	拓展 模块		公共 选修课	1	国家安全教育	38	38		2				2		其他	考查
		2		法律与职业												
		3		礼仪												
		专业 选修课	1	人文课												
			2	中国饮食文化												
			3	中国茶文化												
			4	插花艺术												
			5	烹饪英语												
			6	烹饪工艺美术												
		小计（占总学时 1.1%）		38	38		2						2			
专业实 践课	专业实践课(岗位实习)			540		540	30					18周				
	职业资格考核															
合计				3466	1046	2420	184	31	31	31	31	30				

十四、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业带头人的基本要求

熟悉基于工作过程的课程开发流程与开发方法，具有较高的中职教育认识能力；能准确把握电子信息工程技术专业发展方向，熟悉电子信息领域职业发展动态；具有较强的教研教改、学术研究尤其是应用技术开发、组织协调能力。

2. 专任教师、兼职教师的配置与要求

- (1) 具有中等职业学校教师资格证书；
- (2) 具有相应的职业技术等级证书；
- (3) 具有良好的职业道德和敬业精神；
- (4) 具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力；
- (5) 能遵循职业教育教学规律正确分析、设计、实施及评价教学；
- (6) 具备一定的课程开发和专业研究能力；
- (7) 能准确把握行业发展动态，与相关行业保持紧密联系；
- (8) 具有处理相关公共关系的能力。

(二) 教学设施

实践教学条件应按照完成专业课程学习情境教学、每个场地一次可容纳 50 名学生、进行理论实践一体化教学需要进行配置。我校中餐烹饪与营养膳食专业配套实训场所近 6000 平方米，建有刀工实训室 2 间、鼎工实训室 2 间、中点实训室 2 间、西点实训室 2 间、热菜实训室 2 间、多媒体热菜示范教室 2 间、摆台实训室 2 间共 14 间专业的实操室，设备及功能完备，具备开展“中餐烹饪”课程的硬件条件。

2. 校外实训基地要求

(1) 校外实训基地应具有较为先进的生产设备，设备数量能满足学生独立操作的教学要求，安全有保障，无危险隐患。能为学生提供包括基本技能和综合能力培养的实践环境，使学生在真实环境下进行顶岗实习，培养学生实践技能、团队协作精神、创新精神，为学生从事相关工作打下良好基础。

(2) 校外实训基地应选派政治素质好，实践经验丰富，具有一定理论水平，责任心强的相关技术人员、能工巧匠担任实习实训指导工作，并保持相对稳定。

(3) 校外实训基地应具备实习实训学生食宿、学习、卫生和劳动保护等方面的条件。

(4) 校外实训基地应根据人才培养目标的要求与学校共同制定实训实施计划和方案，共同编写实训教材。

(5) 校外实训基地应组织指导实习实训的相关人员同实习实训指导教师，共同组成实习实训考评小组，对学生的实习实训进行全面考核与评定。

(6) 校外实训基地应能为教师提供部分实践岗位，承担教师的培训任务；联合开展科研、学术交流等。

(三) 教学资源

教材是实现人才培养目标的主要载体，是教学的基本依据。选用高质量的教材是培养高质量优秀人才的基本保证。在进行教材选用时应整体研究制定教材选用标准，选择反映中职教育特色的优秀教材、精品教材，使在教学中教材能明显反映行业特征，如国家级规划教材、教育部专业教学指导委员会推荐教材或重点建设教材，以及其他一些具有时代性、应用性、先进性和普适性的教材。

网络资源：

校级网络课程、校级精品课程

国家级精品课程网站 (<http://www.jingpinke.com/>)

(四) 教学方法

1. 任务驱动：将新的技能知识蕴含于新的任务中，任务的发布通常以贴近学生生活的“导入思考”的形式给出，来激发学生的学生兴趣。

2. 教学做一体化：采用教师“边做边教”，学生“在做中学”，引导学生完成各个“任务”。

3. 注重自主学习：提供网络资源，并设置某些功能模块，以“练习”的形式给出，并有实现提示，要求学生根据已习得的知识和技能，并自行查找参考资料来完成，在巩固课堂知识的同时，也锻炼了学生自学能力和自主解决问题的能力。

(五) 学习评价

教师教学评价可以通过从事课堂教学活动的教师本人和学生进行的评价和通过督导、学校领导、教务人员以及教师同行等不参与课堂教学活动的评价者对教师的课堂教学进行的评价。

学生考核评价方式可以由平时成绩、期末考试成绩、课程设计等部分构成。平时成绩主要包含出勤成绩、作业成绩、课堂表现成绩，具体比例分配由任课教师根据学情自行分配，期末考试可以通过比赛完成。

(六) 质量管理

1. 突出全员监控、针对教学环节的过程监控，学校内部的监控主体是监控室、学生班干部、教务科；外部监控包括社会用人单位、实习单位等。

2. 通过反馈机制持续改进。在每学年暑假以多种形式，如上门走访、电子邮件、聊天软件等方式开展毕业生跟踪调查及用人单位的调查，汇总调查问卷撰写调查报告。

3. 建立了第三方的人才培养质量评价体系。根据毕业生就业率、专业对口率、企业满意度等在内的专业人才培养质量指标对教学内容、课程体系、教学方法进行修订，优化专业核心课程内容、调整

多个专业方向，同时针对教学方面，完善对教师的考核机制，建立科学的质量评估体系，采用多种评价方式，如同行评价、师生座谈会、谈心式交流、教师工作述职等，保证评价过程的高效性、评价结果的公正客观。对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

十五、毕业要求

1. 完成三年学习规定学分；符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。
2. 取得烹饪专业技或能证书或取得计算机等级考试一级及以上的合格证书。
3. 实习期满，按要求完成实习报告，由实习企业带教师傅和实习指导老师签字，交学校实习处存档，实习成绩合格。