

中等职业学校
2022 级中餐烹饪专业
人才培养方案
(专业代码: 740201)

编制人: 陈钢文

审核人: 余春玲

审批人: 李学宏

修订日期: 2022 年 8 月

梅州农业学校

梅州农业学校 梅州市理工学校

2022 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、指导思想

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，全面实施素质教育，以社会需求为依据，以就业为导向，以素质为基础，以职业技能训练为核心，培养学生的创新精神和实践能力；倡导以学生为本的教育理念，建立多样性与选择性相统一的教学机制；通过职业技术实践活动，全面提高学生的综合素质、职业道德和职业能力。

本专业学生的培养应体现以下基本原则：

（一）以全面素质为基础，以能力为本位

以科学的劳动观与技术观为指导，帮助学生充分认识职业和技术实践活动对经济建设和个人成长的意义及价值，使学生形成健康的劳动态度、良好的职业道德和正确的价值观，全面提高劳动者素质。把提高学生的职业能力放在突出的位置，加强实践性教学，使学生成为旅游业服务一线迫切需要的高素质劳动者。

（二）以旅游、餐饮业需求为基本依据，以就业为导向

将满足餐饮业的工作需求作为课程开发的出发点，全力提高职业教育的针对性和适应性。探索和建立依托企业用人“订单”进行教育和培训的机制。通过校企合作等形式，关注就业市场的变化，根据用人需求及时调整专业培养方向，确定培养规模，开发和设计实施性教学方案。实现人才培养与企业需求同步，课程设置与就业岗位对接，专业教学标准与职业资格标准衔接，学历证书与技能证书相结合。

（三）以学生为主体，体现教学组织的科学性和灵活性

根据餐饮业发展情况和单位用人的要求，同时要充分考虑学生的认知水平和现有知识、技能及兴趣，学校要为学生提供适应就业需要和学生发展的学习资源，力求在学习内容、教学组织方面给学生提供选择和创新的空間。为适应学生个性化发展的需要，构建开放式的课程体系，采用模块式课程结构，推行一体化教学，实施学分制管理制度以满足学生的不同需求。

二、培养目标与规格

（一）学制

学制三年（毕业总学分为 170 分）

（二）招生对象

初中毕业生或具有同等学力者

（三）培养目标

本专业旨在培养德、智、体、美、劳全面发展，适应 21 世纪社会经济发展和社会主义现代化建设需要，牢固掌握必需的科学文化知识和专业知识，具有综合职业能力，富有时代特征和创新精神，在旅游餐饮业第一线工作的高素质劳动者和实用型专门技能人才。

（四）专业知识与能力要求

1. 知识结构与要求

- （1）具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识；
- （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）掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识；
- （4）掌握有关中、西餐烹调的基础知识及其操作技术。

2. 能力结构与要求

- （1）具有熟练的中、西餐烹饪操作技能；
- （2）具有进行烹饪成本核算的能力；
- （3）具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力；
- （4）具有创新意识和立业创业能力；
- （5）逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力。

五、课程教学要求

（一）公共基础课

1. 思想政治

（1）中国特色社会主义

本课程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

本课程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

本课程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

本课程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。

2. 语文

(1) 中外文学作品选读

本课程旨在引导学生阅读诗歌、散文、小说、剧本等不同体裁的中外优秀文学作品，在感受形象、品味语言、体验情感的过程中，提高语言文化鉴别能力、文学欣赏能力和审美品位，提升人文素养。

(2) 古代诗文选读

本课程旨在引导学生阅读中华优秀传统文化中的经典古代诗文，体会中华文化的源远流长、博大精深，增进对中华文化思想理念、传统美德、人文精神的认识和理解，抵制文化虚无主义错误观点，提升对中华优秀传统文化的认同感、自豪感，增强文化自信，更好地传承和弘扬中华优秀传统文化。

(3) 中国革命传统和社会主义先进文化作品选读

本课程旨在引导学生阅读中国革命传统作品，深入学习革命志士以及广大群众为民族解放事业英勇奋斗、百折不挠的爱国精神和崇高品质；深入了解中国革命过程中涌现出的英雄人物和事迹，感受其大无畏的革命气概，体认中国共产党人的初心和使命；进一步提高语言

运用能力、思维能力和审美鉴赏能力；坚定理想信念，陶冶情操，形成正确的世界观、人生观和价值观。引导学生阅读反映社会主义先进文化的作品，关注和参与当代文化生活，增强弘扬社会主义核心价值观的自觉性和为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感，坚定文化自信；把握作品的思想性和艺术性，进一步提高阅读与欣赏、表达与交流，以及语文综合运用能力。

（4）职场应用写作与交流

本课程旨在培养学生职场应用写作，以及市场调查和策划、洽谈和协商、求职和应聘等能力，提高学生职业道德意识，培养严谨务实的工作作风，为实现高质量就业和职业生涯发展奠定基础。

3. 历史

（1）中国历史

本课程主要讲述中国古代史、中国近代史和中国现代史。中国古代史开始于我国境内人类产生，结束于 1840 年鸦片战争爆发前夕，历经原始社会、奴隶社会和封建社会三个阶段。中国近代史始于 1840 年鸦片战争爆发，止于 1949 年中华人民共和国成立前夕，是中国半殖民地半封建社会逐渐形成和瓦解的历史。中国现代史开始于 1949 年中华人民共和国的成立，是中国共产党领导全国人民进行社会主义革命、建设和改革的历史。

（2）世界历史

本课程主要讲述世界古代史、世界近代史和世界现代史。世界古代史始于早期人类的出现，止于 15 世纪末期，其间不同地区和国家以不同形式，经历了原始社会、奴隶社会和封建社会的发展过程。世界近代史始于 16 世纪初，终于 19 世纪末，是资本主义产生、确立和发展的历史。世界现代史始于 20 世纪初，是社会主义制度诞生、发展，并与资本主义制度相互竞争、并存的历史。

4. 数学

本课程要求学生掌握好现代社会工作和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，空间想象、数型结合、逻辑思维能力和简单应用能力。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。

5. 英语

本课程要求学生巩固基础词汇和基础语法，使学生掌握一定的语言基础知识和听、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，能读懂简单用文，能理解并仿照范例书写正常用的书信、便条、通知、说明等应用性文字材料，并能使用工具书自主学习，为今后学习英语和熟练运用打下基础。

6. 计算机应用基础

本课程要求学生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，网上交互能力，能考取全国计算机一级等级证书（部分优秀学生能考取二级）。教学内容包括计算机操作系统的使用、办公软件的使用、计算机网络的基本操作和使用等。

7. 体育与健康

本课程学习体育与卫生保健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，培养学生从事未来职业所必须的体能和自觉锻炼的习惯；注重学生特长的发展；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。

8. 劳动实践

通过劳动实践，体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括：实训室、课室、洗手间、楼道，周边草坪及指定区域的清洁等；校外劳动实践包括：暑假自主参加实习、实训或其它有益于身心发展的劳动实践等。

（二）专业基础课

9. 烹饪概论

通过教学，对烹饪相关知识有初步了解，如烹饪简史、烹饪原理、菜品、饮食文化等，为今后在烹饪理论的研究和操作技能上的发展和提高打下基础，以便更好适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。

10. 烹饪基础化学

通过教学，掌握普通化学相关知识，食物中的营养素及其在烹饪中的变化，食物组织的特点及食物的色、香、味等。意欲从化学角度来解释烹饪中的许多现象和变化，以帮助学生更好地理解、掌握和发挥烹调技艺。

11. 烹饪工艺美术（含雕刻）

通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。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。

12. 烹饪原料知识

通过教学，系统掌握烹饪原料学的基础理论和基本概念，全面了解烹饪原料的产地、产季、性质、应用和保管等方面的知识，为烹调技术和菜肴的制作打下基础。

13. 烹饪营养与卫生

通过教学，掌握营养学、食品卫生学的基本理论，掌握各类食品的营养价值及卫生，了解食品卫生管理中的各项法律法规及食品一般营养成分结构。

(三) 专业核心课

14. 烹饪基本功训练

通过对刀工、刀法、勺工、勺法、面点基本功的讲授和操作训练，使学生熟练掌握烹饪各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准。

15. 粤菜烹调技术

让学生综合运用各相关课程的专业知识和技能，以学习烹调粤菜代表菜肴为主，以学习烹调中国各地菜系代表菜肴为辅的风味菜肴烹饪制作技术，提高烹饪技术综合运用能力，具备从事餐饮企业厨房中各主要岗位，尤其是助镬、上杂、候镬等菜肴食品烹调制作岗位的基本职业能力。

16. 烹饪原料知识

通过教学，系统掌握烹饪原料学的基础理论和基本概念，全面了解烹饪原料的产地、产季、性质、应用和保管等方面的知识，为烹调技术和菜肴的制作打下基础。

17. 面点制作

学习各式点心面皮制作技术；学习各种面点产品不同的造型技术和加温方法；学习发酵疏松皮类、物理蔬菜皮类、化学疏松疲累、不疏松皮类等代表面点食品和各式糕点、地方名小吃的制作技术。

18. 西餐烹调技术（热菜制作）

学习西餐烹调的基础知识，西餐厨房热厨岗位技能，培养独立工作及拓展应变能力；学习薯菜和蔬菜配菜的制作技术和热菜基础汤汁制作技术；学习西餐常见的早餐、快餐食品的制作；学习西餐烹调方法：煮、炒、煎、炸、烩、焗、烧、焖、扒、蒸、串烧、烟熏等烹调技法

19. 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品摆技术。

（四）限修课程

20. 现代餐饮经营管理基础

通过讲授，使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序；熟练掌握餐饮质量管理和餐饮成本核算；重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。

21. 酒店管理

讲授酒店的含义、作用、分类、等级、产生和发展，酒店服务与管理的基本程序和基础理论，组织设计的原则，管理职能在饭店中的运用，对各部门业务管理概要，服务质量管理等内容，使学生了解酒店业概况，树立牢固的专业思想，熟悉酒店业基本业务过程，了解酒店管理的基本知识，为日后的服务和管理打下坚实基础。

22. 中国饮食文化

使学生系统地了解中国饮食文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势，并且理论与实际相结合，将理论运用与实践之中。

五、教学活动周数分配表

周 学 期	内 容 数 期	入 学 教 育 与 军 训	课 堂 教 学	校 内 集 中 实 训				认 识 实 习	顶 岗 实 习 前 教 育	顶 岗 实 习	机 动	考 核	毕 业 教 育	寒 暑 假	合 计
一		1	17								1	1		4	24
二			18					0.5			0.5	1		8	28
三			18								1	1		4	24
四			18								1	1		8	28
五									1	18	1			4	24
六										18	1		1	8	28
合计		1	71					0.5	1	36	5.5	4	1	36	156

六、课程设置及学时分配表

课 程	课 程 序 号	课 程 名 称	学 分	总 学 时	各学期周学时和实训实习安排		
					第一学年	第二学年	第三学年

类别	类型				一		二		三		四		五		六			
					课堂	实训	课堂	实训	课堂	实训	课堂	实训	课堂	实训	课堂	实训		
基础模块	公共基础课	1	中国特色社会主义	2	34	2												
		2	心理健康与职业生涯	2	36			2										
		3	哲学与人生	2	36					2								
		4	职业道德与法治	2	36							2						
		5	中外文学作品选读	2	34	2												
		6	古代诗文选读	2	36			2										
		7	中国革命传统和社会主义先进文化作品选读	2	36					2								
		8	职场应用写作	2	36							2						
		9	中国历史	2	34	2												
		10	世界历史	2	36			2										
		11	计算机应用基础	4	68	4												
		12	体育与健康	8	142	2		2		2		2						
		13	劳动实践	8	142	2		2		2		2						
小计				40	706	14		10		8		8						
专业基础课		1	烹饪概论	4	68	4												
		2	烹饪基础化学	2	34	2												
		3	烹饪工艺美术	4	70	2		2										
		4	烹饪原料知识	4	72			4										
		5	饮食营养与卫生	4	72			4										
		小计				18	316	8		10		0		0				
专业应用模块	专业核心课	1	基本功训练	2	34	2												
		2	风味菜肴制作（粤菜、客家菜）	16	284	4		4		4		4						
		3	烹饪原料加工技术	4	72			2										
		4	面点制作技术	4	72					2		2						
		5	烹调技术	4	72			2		2		2						
		6	冷菜、冷拼与食品雕刻	4	72					2		2						
		小计				34	606	6		8		10		10				
实践课程		1	入学教育与军训	1	26	1周												
		2	职业资格证书考核	1	26							1周						
		3	顶岗实习	56	1008										顶岗实习			

	模块	4	毕业教育		6						1天				
			小计	58	1066										
限 修 课		1	现代餐饮经营管理基础	4	72				4						
		2	中国名菜名点	4	72					4					
		3	烹饪文学作品欣赏	4	72				4						
		4	酒店管理	4	72					4					
		5	中国饮食文化	4	72				2		2				
			小计	20	360				10		10				
合计				170	3054	28		28		28					

七、成绩考核

(一) 课程教学考核

1. 考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩和平时成绩（包括平时考勤、完成实验、课外作业、课堂讨论、平时测验等）综合评定。对于有实践教学的课程，实践教学部分单独评定成绩。

2. 考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业、课堂讨论等情况评定。

(二) 实践教学环节课程考核

1. 学生按照实训实习或专门化实训实习（综合实训实习或课程设计）大纲要求完成每项实训实习项目后，撰写实训实习报告，由任课教师批改后，凡评定成绩达到合格及以上标准的可获得该项目规定的学分。

2. 实践技能考核项目：学生依据教务科制定的实践技能考核项目考核标准，在规定的学期内组织考核，考核结束后，凡考核合格者可获得该项目规定的学分。

3. 毕业论文（设计）

毕业论文(设计)是学生在学校学习期间最后一个综合性实践教学环节，是实践教学的重要组成部分。本专业每名同学在指导教师的指导下，撰写本专业的毕业论文（设计），在规定的时间内上交，由教务科组织专业教师评定，凡评为合格以上者可获得相应的学分。

4. 学生军训实践

凡参加军训并完成每天的训练科目的同学可取得规定的相应学分。

八、毕业

本专业学生修完计划全部课程，并经考核全部合格或修满 170 学分，方可获得毕业资格。