



郑州商业中等专业学校
Zhengzhou Shang Ye Zhong Deng Zhuan Ye Xue Xiao

**中餐烹饪专业
人才培养方案
(三年制)**

.....	1
.....	1
.....	1
.....	1
.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
.....	3
(一) 人才培养模式.....	3
(二) 教学模式.....	4
.....	4
(一) 公共基础课程.....	4
(二) 专业课程.....	6
.....	10
.....	12
(一) 师资队伍.....	12
(二) 教学设施.....	13
(三) 教学资源.....	15
(四) 学习评价.....	15
(五) 质量管理.....	16
.....	16
.....	16
(一) 学分奖励与转换制度.....	16
(二) 方案设计说明与审定程序.....	18

中餐烹饪专业人才培养方案

中餐烹饪 (740201)

初级中等学校毕业（生）或具备同等学力（者）

三年

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	中式烹调师、中式面点师、原料切配专员、营养配餐师、厨房运营助理
职业类证书举例	中式烹调师（初级、中级） 中式面点师（初级、中级）

说明：学生根据学习情况及专业技能方向考取相应职业技能证书。

（一）职业能力分析及要求

就业面向的行业：餐饮业、高星级酒店中餐部、中餐连锁企业、高端餐饮会所、团餐企业。

主要就业单位类型：高星级酒店、知名中餐连锁品牌、高端餐饮会所、团餐配送企业、私人厨房。

主要就业部门：中餐热菜厨房、冷菜厨房、面点房、宴会厨房、研发部。

从事的工作岗位：1. 中餐烹饪操作岗位 2. 厨房管理辅助岗位。

岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位名称		岗位任务描述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	中式烹调师	中餐烹饪操作岗位	中式烹调师/中式面点师	核心任务：按标准完成中餐热菜、冷菜、面点制作，把控原料处理与烹饪火候，配合宴会菜品生产，参与菜点质量检验与食品安全控制。	熟练掌握中餐原料鉴别与初加工技能；能规范完成热菜（炒、炖、蒸、炸等）、冷菜（拼摆、腌制）及中式面点制作；了解食材营养搭配原则，具备基础营养配餐能力；严格遵守食品安全操作规范，把控菜品口感与品质。
2	后厨主管	厨房管理助理	后厨主管	核心任务：协助制定厨房生产计划，协调原料采购与库存管理，跟踪菜品制作流程，参与厨房设备维护与安全检查，收集菜品反馈并协助优化。	能协助梳理厨房生产流程，优化操作环节；掌握基础厨房成本核算方法，控制原料损耗；了解厨房设备维护基础知识，能处理常见设备小故障；具备团队协作能力，协调厨房各岗位配合，收集整理客户对菜品的意见并反馈。

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

(二) 培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、

深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

6. 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

7. 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

8. 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

9. 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11. 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

（一）人才培养模式

以专业课程建设为战略核心，构建“四维联动”的中餐烹饪人才培养体系：

1. 课程体系升级维度：打造“通识+专业”融合生态，将数字素养通识课纳入公共通识教育模块；以中餐烹饪岗位群为枢纽开发模块化课程，涵盖原料处理、菜品制作、宴会设计、厨房管理等核心领域，动态调整教学内容，强化中餐行业新技术（如智能烹饪设备应用）、新食材、新规范教学，实现

人才培养与行业需求精准对接。

2. 技能培养强化维度：推行“岗课赛证”融通机制，探索技能竞赛成绩（如中餐烹饪大赛）、职业证书（中式烹调师）、生产性实践成果等学分转化路径。创新“德技并修、双核驱动”培养路径，既强化中餐烹饪实操技能，又培养精益求精的工匠精神与食品安全意识。

3. 全面发展支撑维度：构建党建引领思政育人、第二课堂育人矩阵，通过中餐文化节、技能比武、行业大师讲座（中国烹饪大师）等特色实践活动，落实“三全育人”。实习阶段同步嵌入就业指导服务，助力学生明确职业定位，提升行业适应力与就业竞争力。

4. 产教融合协同维度：构建校企深度合作机制，推动高星级酒店中餐部、知名中餐连锁企业参与人才培养方案制定、课程内容设计及实践环节实施，共建实训基地与教学团队。建立校企人才双向流动通道，企业厨师长参与授课、教师参与企业菜品研发，形成“共教、共研、共评”的协同育人格局。

（二）教学模式

探索“数字赋能双线融合三段贯通”教学模式：

数字赋能：深度融合数字化技术，引入中餐烹饪虚拟仿真实训平台（如热菜火候模拟、刀工虚拟实训）、原料处理数字教程、菜品制作视频库，系统提升教师在教学设计、实操示范、技能评价全环节的能力与效率，顺应现代中餐行业数字化、标准化发展新趋势。

双线融合：实现线上（自主学习原料知识、观看烹饪示范视频、虚拟仿真实训）与线下（实景操作、小组协作制作、岗位模拟）学习空间的无缝衔接与优势互补，解决实操教学中“火候难把控、原料损耗大”等问题。

三段贯通：以学习过程为中心，精准规划课前（原料知识预习、烹饪流程梳理）、课中（教师示范、学生实操、纠错指导）、课后（菜品复盘、拓展练习、技能考核）三阶段，形成“学-练-评”学习闭环。

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课

其中思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、劳动教育等列为公共基础必修课程。将化学、中华优秀传统文化、职业素养等列为公共选修课程。

公共基础课程教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
1	中国特色社会主义	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	心理健康	培养学生“政治认同、职业	依据《中等职业学校思	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
	与职业生涯	精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	
3	职业道德与法治	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	哲学与人生	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	培养学生“语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与”的语文学科核心素养。	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198
6	数学	培养学生“数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模”的数学学科核心素养。	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际、和行业发展密切结合。	144
7	英语	培养学生英语“职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习”的英语学科核心素养。	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
8	信息技术	培养学生计算机应用的实际操作能力和文字处理、数据处理、信息获取等能力。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
9	体育与健康	培养学生“运动能力、健康行为、体育品格”的体育与健康学科核心素养。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
10	历史	培养学生“唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀”的历史学科核心素养。	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
11	艺术	增强学生文化自觉和文化自信，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质。	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	使学生树立正确的劳动观	依据《中等职业学校公	30

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
		念，具有必备的劳动能力，养成良好的劳动习惯和品质，并重点结合专业特点，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。	共基础课程方案》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	

公共选修课程教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学与要求	学时
1	化学	培养学生化学基础知识和实验技能，强化科学探究能力；激发学习兴趣，树立科学态度和社会责任感；助力专业发展，提升解决实际问题的能力，为职业生涯奠定坚实基础。	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
2	中华优秀传统文化	指导学生理解中华文化精髓，传承民族精神，提升文化自信与家国情怀。通过系统学习传统思想、礼仪、文学及技艺，培养学生的人文素养、职业精神和社会责任感，助力全面发展，为后续专业学习奠定坚实基础。	依据《中华优秀传统文化进中小学课程教材指南》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
3	职业素养	塑造职业道德，强化专业技能，提升团队协作与沟通能力，培养创新精神和终身学习意识，为职业发展奠定坚实基础。	依据国家政策导向，企业人才需求和学生发展需要开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

按照教育部颁布的中餐烹饪专业教学标准要求、职业教育专业简介（2022年修订），结合行业分析和区域餐饮产业发展需求，开设4门专业基础课程：烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	烹饪概论	认知中餐行业发展现状与细分领域趋势；熟悉中餐厨	了解餐饮行业起源、发展及中餐行业特点；掌握中餐厨房的类型、岗

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
		房组织结构与各岗位职能；了解中餐烹饪行业政策法规与行业文化。	位设置及职能分工；熟悉中餐烹饪行业政策法规（如食品安全法）与行业文化；培养对中餐烹饪专业的职业认同感。
2	烹饪基本功	掌握中餐刀工（切、片、丝、丁等）基础技法；规范完成勺工（翻锅、颠勺）操作；把控基础烹饪火候与调味。	学习中餐刀工的基本原理与操作规范，掌握常见原料切割形状（丝、片、丁）；训练勺工技巧，能熟练进行翻锅、颠勺操作；掌握基础调味（咸、甜、酸、辣等）原理与调料搭配；通过实训形成规范的基本功操作习惯。
3	烹饪工艺美术	掌握中餐菜品造型设计的美学原则；完成菜品盘饰与冷拼造型制作；理解食材色彩搭配与器皿适配逻辑。	了解烹饪美学的基本概念与形式美法则（对称、均衡、对比）；掌握中餐菜品盘饰（花草、动物造型）制作技巧；熟悉冷拼造型的设计与拼接方法；理解食材色彩搭配与器皿选择对菜品呈现的影响，提升菜品审美呈现能力。
4	智能烹饪基础	了解智能烹饪设备（智能炉灶、万能蒸烤箱）的原理；规范操作智能设备完成中餐制作；掌握智能设备日常维护方法。	认识中餐常用智能烹饪设备的类型与功能；学习智能设备（如智能炒炉、自动蒸箱）的操作流程与参数设置；掌握设备日常清洁、故障排查与维护基础知识；能运用智能设备完成基础中餐菜品制作，提升烹饪效率。

2. 专业核心课程

按照教育部颁布的中餐烹饪专业教学标准要求，结合行业分析和区域产业发展需求，开设 8 门专业核心课程：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理。

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	饮食营养与配餐	了解不同食材的营养素组成及对人体的作用；掌握科学配餐的原则与方法；能为不同人群（老人、儿童）设计营养餐谱。	了解饮食营养的基础知识，掌握蛋白质、维生素、矿物质等营养素的功能；熟悉常见中餐原料的营养价值与搭配禁忌；掌握平衡膳食、科学配餐的原则；能根据不同人群需求（如减脂、养生）设计营养均衡的中餐食谱，并提供基础膳食指导。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
2	餐饮食品安全与操作规范	识别中餐制作中的食品安全风险(生物性、化学性);规范原料采购、储存、加工、烹饪各环节安全操作;掌握食物中毒预防与应急处理方法。	掌握食品安全相关法律法规(如《食品安全法》);了解中餐烹饪中生物性(细菌污染)、化学性(农药残留)危害的识别方法;掌握原料采购验收标准、分类储存要求、加工烹饪安全温度控制;能制定厨房食品安全操作规范,处理常见食品安全问题。
3	烹饪原料与加工技术	鉴别中餐常用原料(肉禽、水产、蔬果)的品质;掌握原料初加工(清洗、去杂、分档)方法;了解原料储存与保鲜技巧。	认识中餐常用原料的分类、产地及品质鉴别标准;掌握畜禽原料分档取料、水产原料去鳞去内脏、蔬果原料清洗去杂的方法;熟悉原料冷藏冷冻储存条件与保质期管理;能根据菜品需求选择合适原料并进行规范初加工,具备节约与环保意识。
4	食品雕刻与冷菜制作	掌握食品雕刻(果蔬雕刻)的基础技法;制作常见冷菜(凉拌菜、卤味)与冷拼造型;把控冷菜卫生与风味品质。	了解食品雕刻的工具类型与使用方法;掌握果蔬雕刻(如花朵、动物造型)的基本技法;熟悉冷菜(如夫妻肺片、凉拌木耳)的制作流程与调味技巧;能运用冷拼技法完成基础冷拼造型,确保冷菜卫生安全与风味达标。
5	中式菜肴制作	运用炒、炖、蒸、炸等技法制作中餐热菜;把控热菜烹饪火候与熟度,保证菜品口感;结合食材特性设计热菜搭配。	了解中餐热菜的分类与风味特点;掌握炒(滑炒、爆炒)、炖(清炖、红炖)、蒸(清蒸、粉蒸)、炸(干炸、软炸)等核心技法的操作规范;能精准控制火候以保证食材熟度与口感(如红烧肉软烂、炒青菜脆嫩);能独立烹制经典中餐热菜(如鱼香肉丝、清蒸鱼)。
6	中式面点制作	掌握各类面团(水调面团、油酥面团)的制作;制作常见中式面点(包子、饺子、点心);了解面点创新与筵席搭配逻辑。	了解中式面点的分类与风味差异;掌握水调面团(饺子皮)、油酥面团(酥皮点心)、发酵面团(包子)的制作工艺;熟悉面点馅心(咸馅、甜馅)的调制方法;能独立制作常见中式面点,并根据筵席主题搭配面点品类。
7	菜点美化与装饰	了解中餐菜点美化的概念与形式;掌握盘饰(果蔬盘饰、巧克力装饰)制作方法;具备基础菜点美化设计能力。	认识菜点美化的类型(盘饰、造型、器皿搭配);掌握果蔬盘饰(如黄瓜花、萝卜雕花)、巧克力装饰的制作技巧;熟悉菜品色彩搭配与造型设计原则;能根据菜品特点(热菜、冷菜)设计并制作适配的装饰,提升

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	
		菜品视觉呈现效果。		
8	厨房管理	了解中餐厨房的布局设计与功能分区；掌握厨房成本核算（原料成本、人工成本）方法；能协助制定厨房生产计划与工作流程。	掌握中餐厨房设计的基本原则（动线合理、功能分区）；了解厨房各岗位（热菜岗、冷菜岗、面点岗）的工作职责与操作规范；掌握厨房原料采购计划制定、库存管理、成本核算技巧；能协助优化厨房生产流程，控制原料损耗与运营成本。	

3. 专业拓展课程

依据教育部颁布的中餐烹饪专业教学标准，结合教学改革和校企合作企业实际需求，开设3门专业拓展课程：地方风味菜制作、烹饪专业英语、名菜名点赏析。

专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	地方风味菜制作	了解中餐主要流派（鲁菜、川菜、粤菜）的风味特点；掌握地方特色菜品（如宫保鸡丁、佛跳墙）的制作技法；能结合地域特色创新风味菜品。	了解鲁菜（咸鲜醇厚）、川菜（麻辣鲜香）、粤菜（清鲜爽滑）等主要流派的历史与技艺特点；掌握各流派经典菜品（如鲁菜九转大肠、川菜麻婆豆腐）的制作流程与关键技法；能分析不同地域食材特性，结合本地口味创新地方风味菜。
2	烹饪专业英语	学习中餐行业专业英语词汇（原料、技法、菜品）；能用英语进行菜品介绍与厨房工作沟通；能读懂英文中餐食谱与行业资料。	掌握中餐原料（如“pork belly 五花肉”）、烹饪技法（如“stir-fry 炒”）、菜品（如“Kung Pao Chicken 宫保鸡丁”）的英文表达；学习厨房工作常用英语句型（原料申领、流程沟通）；能运用英语向国际客户介绍中餐菜品，读懂英文食谱并完成菜品制作。
3	名菜名点赏析	了解国内外经典中餐名菜名点的历史文化背景；分析名菜名点的原料搭配与烹饪技法；培养对中餐美食的鉴赏能力。	认识中餐经典名菜（如北京烤鸭、东坡肉）、名点（如小笼包、月饼）的起源与文化故事；分析名菜名点的原料选择、工艺特点与风味构成；学习美食鉴赏的维度（口感、风味、造型）；通过品鉴与分析，拓宽专业视野，提升对中餐文化的理解。

4. 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程都要加强实践性教学。

(1) 实训

通过校企合作，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜烹饪、中式面点制作等综合实训，强化单项技能与综合能力训练。

(2) 实习

在高星级酒店中餐部、中餐连锁企业、高端餐饮会所等单位进行中式烹调、中式面点、厨房运营等岗位实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业运营周期（如餐饮旺季、节假日），优化学期安排，灵活开展实践性教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

(3) 相关要求

学校充分发挥思政课程和各类课程的育人功能，结合中餐行业特点落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人。开设绿色餐饮、中餐文化传承、行业工匠精神等方面拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；组织开展中餐技能竞赛、校园美食节、社区餐饮服务等德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3300—3600。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般 18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、劳动教育、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 28 学时，1 周为 1 学分，共 6 学分。

教学进程安排表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	备注	
					总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
									22	20	20	20	20	20			
公共必修课	1	10501001	中国特色社会主义	2	36	36		1	2							考试	
	2	10501002	心理健康与职业生涯	2	36	36		2		2						考试	
	3	10501003	哲学与人生	2	36	36		3			2					考试	
	4	10501004	职业道德与法律	2	36	36		4				2				考试	
	5	10505001	体育与健康 1	2	36	12	24	1	2							达标	
	6	10505002	体育与健康 2	2	36	12	24	2		2						达标	
	7	10505003	体育与健康 3	2	36	12	24	3			2					达标	
	8	10505004	体育与健康 4	2	36	12	24	4				2				达标	
	9	10509001	劳动教育	1	30		30	1								考察	不计入周学时

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程(学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时)						课程考核	备注	
					总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期			
									22	20	20	20	20	20			
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1			
公共选修课	10	10502001	语文 1	2	36	36		1	2							考试	基础模块
	11	10502002	语文 2	2	36	36		2		2						考试	基础模块
	12	10502003	语文 3	2	36	36		3			2					考试	职业模块
	13	10502004	语文 4	2	36	36		4				2				考试	拓展模块
	14	10502005	语文 5	3	54	54		5					3			考察	拓展模块
	15	10503001	数学 1	3	54	54		1	3							考试	基础模块
	16	10503002	数学 2	3	54	54		2		3						考试	基础模块
	17	10503003	数学 3	2	36	36		3			2					考察	拓展模块
	18	10504001	英语 1	3	54	54		1	3							考试	基础模块
	19	10504002	英语 2	3	54	54		2		3						考试	基础模块
	20	10504003	英语 3	2	36	36		3			2					考察	职业模块
	21	10306001	信息技术 1	3	54	36	18	2		3						考试	基础模块
	22	10306002	信息技术 2	3	54	36	18	3			3					考试	基础模块
	23	10306003	信息技术 3	2	36	24	12	4				2				考察	拓展模块
	24	10507001	历史 1	4	72	72		4				4				考察	
	25	10507002	历史 2	1	18	18		5					1				
	26	10508001	艺术	2	36	36		3			2					考察	基础模块
	27	10510001	就业指导	1	18	18		4				1				考察	
	28	10511001	军事训练/入学教育	2	60	20	40	1								考察	集中 2 周
	合计				66	1224	1010	214		14	17	16	13	3			
专业基础课	1	10513001	化学 1	2	36	18	18	3			2					考察	基础模块
	2	10513002	化学 2	2	36	18	18	4			2					考察	拓展模块
	3	10514001	中华优秀传统文化	1	18	18		5					1			考察	
	4	10515001	职业素养	2	36	36		4				2				考察	
	合计				7	126	90	36				2	4	1			
专业核心课	1	10116001	烹饪概论	4	72	54	18	1.2	2	2						考试	理实一体化
	2	10116002	烹饪基本功	6	108	36	72	1.2	3	3						考试	理实一体化
	3	10116003	烹饪工艺美术	2	36	18	18	3					2			考试	理实一体化
	4	10116004	智能烹饪基础	2	36	18	18	4				2				考试	理实一体化
	合计				14	252	126	126		5	5		2	2			
	1	10116005	饮食营养与配餐	8	144	72	72	1.2	4	4						考试	理实一体化
	2	10116006	餐饮食品安全与操作规范	6	108	54	54	2.3.4.5			1	1	1	3		考试	理实一体化
	3	10116007	烹饪原料与加工技术	8	144	36	108	1.2	6	2						考试	理实一体化
	4	10116008	食品雕刻与冷菜制作	8	144	36	108	1.2.3.4	2	2	2	2				考试	理实一体化
	5	10116009	中式菜肴制作	10	180	54	126	3.			5	3	2			考试	理实一体化

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	备注				
					总计	理论	实践		1学期	2学期	3学期	4学期	5学期	6学期						
									22	20	20	20	20	20						
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1						
								4.5												
	6	10116010	中式面点制作	8	144	36	108	5						8		考试	理实一体化			
	7	10116011	菜点美化与装饰	6	108	54	54	5						6		考试	理实一体化			
	8	10116012	厨房管理	6	108	72	36	4.5						4	2	考试	理实一体化			
	合计			60	1080	414	666		12	9	8	10	21							
专业拓展课	1	10116013	烹饪专业英语	4	72	36	36	3.4			2	2				考察	理实一体化			
	2	10116014	名菜名点赏析	4	72	18	54	3			4					考察	理实一体化			
	3	10116015	地方风味菜制作	4	72	18	54	5						4		考察	理实一体化			
	合计			12	216	72	144				6	2	4							
实践课	岗前实训			6	180		180	6							30					
	岗位实习			12	360		360	6							30	考察				
	合计			18	540		540													
专业（技能）课累计、占总学时比例				86	1548	612	936													
考试									1	1	1	1	1	1		每学期复习考试1周				
毕业教育活动				2	60															
平均周学时									31	31	32	31	31	30						
学分总计、学时总计				175	3426															
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例				19	342										10%					
实践性教学：学分总计、占总学时比例				98	1786										52%					

总课时实际达到 3426 学时，公共基础课为 1152 学时，实践性教学学时为 1786，选修课学时为 342 学时，公共基础课比例占比达 34%，实践课时占到教学总时数的 52%，选修课占总学时的 10%。满足教育部要求的公共基础课学时占总学时的 1/3 以上，专业技能课学时约占总学时的 2/3，实践性教学学时占总学时数的 50%以上，选修课占总学时不低于 10%。

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构：学生数与本专业专任教师数比例不高于 20 : 1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 50%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人：原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师：具有中等职业教育教师资格；原则上具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历；具有不少于2年的中餐行业工作经历或者实践经验，达到中式烹调师中级及以上技术技能水平；具有本专业理论和实践教学能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪中餐行业发展前沿（如分子中餐、新派融合菜），开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师：主要从本专业相关行业企业的高技能人才（如酒店中餐厨师长、中餐连锁企业技术总监）中聘任，应具有扎实的中餐专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请行业技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

校内实训室配置

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能	数量(台/套)	备注
1	中餐热菜实训室	1. 中餐热菜（炒、炖、蒸、炸）制作实训；2. 智能烹饪设备操作实训；3. 热菜调味与火候控制实训	中式炉灶（猛火灶）	热菜爆炒、炖煮	60 台	
			万能蒸烤箱	多功能烹饪（蒸、烤、焗）	10 台	
			智能炒炉	标准化热菜制作	5 台	
			不锈钢工作台	食材处理与操作	120 台	
			冷藏冷冻设备	食材储存	40 台	
			中餐刀具套装（片刀、砍刀）	食材切割	80 套	
			多媒体教学设备	教学演示与视频播	6 套	

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能	数量(台/套)	备注
2	中式面点实训室	1. 中式面点原料处理实训；2. 面团制作（水调、油酥、发酵）实训；3. 面点成型与蒸烤实训	放蒸箱	面点蒸制（包子、馒头）	5 台	
			烤箱（层炉）	面点烘烤（酥点、点心）	4 台	
			和面机、打蛋器	面团搅拌、馅心调制	20 台	
			醒发箱	发酵面团醒发	4 台	
			大理石工作台	面点塑形与操作	30 台	
			面点工具（擀面杖、模具）	面点成型	30 套	
			多媒体教学设备	教学演示	3 套	
3	食品雕刻与冷菜实训室	1. 果蔬雕刻实训；2. 冷菜制作与拼摆实训；3. 冷菜调味实训	不锈钢操作台	雕刻与冷菜制作	30 台	
			冷藏展示柜	冷菜储存与展示	6 台	
			雕刻工具套装（刻刀、模具）	果蔬雕刻	50 套	
			冷菜拼摆盘具	冷菜造型呈现	50 套	
			多媒体教学设备	雕刻与冷菜教学演示	2 套	
4	食品安全检测实训室	1. 食材安全快速检测实训；2. 食品微生物检测实训	食品安全快速检测仪	食材农残、兽药残留检测	3 台	
			微生物培养箱	食品微生物检测	2 台	
			电子天平	食材重量精准称量	30 台	
			实验操作台	检测操作	15 台	

校外实习基地是专业实践教学质量的重要保证，有助于增加学生的就业机会，其建设程度直接关系到校外实践教学的实施效果和质量。校外实习基

地实现校企共建、共管，学生实现共同评价。校企之间关系稳定，能够承接学生进行生产实习、岗位实习等实践教学环节，并且能够实现人员互聘，实现学生共管共育；本专业校外实习基地能够根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学标准，精心编排教学设计并组织、管理教学过程，共同开发实践教学课程、编写实践指导教材等。通过校外实习基地的锻炼，使学生获得生产实践技能，进一步提升了学生的职业素养和专业水平。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，中式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）学习评价

对学生学习评价的方式方法提出要求和建议。

建立学校、合作企业和其他社会组织等共同参与的教育质量多方互动评价机制，形成多元主体评价与过程评价相结合的分级分层教学质量评价体系，对学生的文化知识、专业知识、专业技能、职业素质、创业能力等多方面进行评价，突出技能和规范标准化及熟练化的考核。

1. 基本素养

评价基本素养主要包括品德素养、团队合作、敬业精神、组织协调等方面。依据学校学生素养评价标准执行，成绩评定由学生课程学习表现结果评价，以及第二课堂成绩单综合评价构成。

2. 专业素养评价

专业素养主要包括文化知识、专业基础、专业技能等方面。主要通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价，成绩评定按照平时表现占 40%，期末考试占 60% 进行综合评定。

3. 岗位实习评价

岗位实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价，成绩评定按照学校岗位实习管理规定执行。

（五）质量管理

对专业人才培养的质量管理提出要求。

1. 根据学校专业建设标准，建立校、系两级专业诊断与改进工作机制，成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设指导委员会，指导专业建设，完善专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 根据学校教学工作规范和主要教学环节标准完善学院教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量整改，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效促进专业建设、课程改革、团队建设和人才培养，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，形成诊改工作机制，持续提高人才培养质量。

（一）通过中餐烹饪专业三年的学习，修完教学计划规定的全部课程及修满规定的学分，成绩合格，并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养，同时掌握专业知识和实践技能，准予毕业。

（二）达到培养规格中描述的素质、知识、能力。

（三）鼓励学生获得本专业的国家、行业、企业相关的技能证书，获得国家职业资格证书和职业技能等级证书。

（一）学分奖励与转换制度

为探索建立多种形式学习成果认定机制，提高学生综合素质能力，培养学生创新创业意识，鼓励学生积极参加社会实践、社团活动、科技创新活动、计算机能力考试、普通话等级考试、各级各类专业技能竞赛、创新创业类比赛、职业技能等级考试等，并获取相关证书，通过学校认定的给予学分奖励。

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
1	专业技能竞赛	国家级 一等奖: 6 二等奖: 4 三等奖: 2	公共选修课 程专业选修 课 程	1. 年度内所有市级以上(含 市级)的同类项目,按最高等 级学分计算,不累计加分; 2. 技能大赛是指由国家、省、 市教育部门组织的技能竞 赛; 3. 技能考核是指由市职业教 研室组织的技能考核; 4. 国家级职业资格是指国家 有关行政部门颁发的技能鉴 定证书;
2	专业技能竞赛	省级 一等奖: 3 二等奖: 2 市级 一等奖: 2 二等奖: 1	公共选修课程 专业选修课程	5. 校内竞赛不同学科、不同 活动学分可累计,同学期间 学科多次活动只取最高学分 ; 6. 每学期三好学生、优秀班 干、优秀团员、优秀团干及 其它校级荣誉证书奖励,
3	“5+1”及综合 职业技能竞赛	同专业技能竞 赛	公共选修课程 专业选修课程	奖励 0.5 学分(不累计),省 市级以上荣誉按同等次省市 级学科竞赛予以奖励,由班 主任统计上报教务处。
4	学科竞赛	市级 一等奖: 2 二等奖: 1	公共选修课程 专业选修课程	
5	校内竞赛	校级 一等奖: 0.5 二等奖: 0.3 三等奖: 0.1	公共选修课程 专业选修课程	
6	评优秀先 进个人	国家: 3 省级: 2 市级: 1 校级: 0.5	公共选修课程 专业选修课程	
7	国家级职业资 格	高级: 6 中级: 2	公共选修课程 专业选修课程	
8	校内各类竞赛	一等奖: 0.5 二等奖: 0.3 三等奖: 0.1		
9	职业技能等级证 书	2-4	专业必修课程 专业选修课程	获取 1 个职业技能等级证书,置 换 2 学分,最多置换 4 学分。

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
10	普通话等级证书	1-3	公共选修课程	二级乙等, 置换1学分; 二级甲等2学分; 一级乙等, 转换3学分。

上述 10 个方面的学分可以累计, 但每个方面的奖励学分只能计算一次, 同一项目中有多个符合奖励条件者, 取该项奖励学分的最高值。

(二) 方案设计说明与审定程序

1. 设计说明

按照“专业调研→提炼专业岗位→岗位能力分析→岗位知识结构（关键知识、相关知识、拓展知识）分析→实训环节”设计思路, 遵循将职业素质教育贯穿于专业人才培养全过程的原则, 考虑职业教育与终身学习对接, 分析专业所需开设的课程。

2. 审定程序

(1) 教务处对各专业人才培养方案制（修）订的总体原则、形式、结构完整负责在人才培养方案制（修）订过程中协助各系部开展工作，并协调全校各专业公共类课程的教学安排。

(2) 各专业由专业带头人负责对专业人才培养方案提出具体制（修）订意见与初步方案。

(3) 教研室主任负责组织教研室成员集体讨论形成初稿。

(4) 各系部组织专业建设指导委员会（含企业专家）对专业人才培养方案进行初审。

(5) 教务处组织校内专家组进行论证。

(6) 学校党组织会议审定。

(7) 报上级教育行政部门备案。

(8) 通过学校网站等向社会公开, 接受全社会监督。