

保定市第四职业中学

中餐烹饪专业 人才培养方案

(2021 年修订版)

保定第四职业中学

保定市第四职业中学

中餐烹饪专业 实施性人才培养方案

一、专业名称:中餐烹饪

二、专业代码: 740201

三、入学要求:初中毕业及以上文化程度

四、修业年限:三年

五、职业面向

职业面向表

序号	职业面向	就业的职业岗位	职业资格		
			证书名称	等级	颁证单位
1	烹调	中餐厨房切配、打荷、水台、炉灶、冷菜等岗位	中式烹调师	中级	国家劳动和社会保障部
2	面点	中、西点制作相应岗位	中式面点师 中式面点师	中级	国家劳动和社会保障部

六、培养目标

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识,热爱祖国,具备良好职业道德及食品卫生安全意识,掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术,具有良好的职业素养与综合职业能力,面向生产、服务、管理第一线,满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。

七、培养规格

(一) 基本素质

1. 具有良好的思想道德品质和法律意识；
2. 具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的基础和能力；
3. 有健康的身体和心理，良好的生活态度；
4. 有责任感，能吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考，有创新精神；
5. 有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神；
6. 有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念；
7. 严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；
8. 具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

（二）职业素质

1. 专业知识

- （1）掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
- （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）熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；
- （4）掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；
- （5）掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热

菜及面点产品；

(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) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

(9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

(10) 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；

2. 专业技能方向 1——烹调

(1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握本地风味名菜的制作方法和菜品特点；

(3) 能设计与制作本地常见筵席菜品；

(4) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

3. 专业技能方向 2——面点

(1) 娴熟掌握中、西式面点的制作方法和特点；

(2) 能制作常见的席点；

(3) 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

(三) 人才培养模式

中餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作，创新和推进“双元”和“订单培养”人才培养模式。

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

第一至五学期，有专职教师与来自企业的兼职教师对学生进行以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。第六学期为企业顶岗实习，根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，通过在企业的岗位技能综合培养、拓展技能强化培养。

在完成企业顶岗实习阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，提前认识企业文化，为六学期校毕业步入行业打下坚实基础。

八、课程设置及学时安排

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时	
1	德育课	职业生涯规划	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,增强提高职业素质和职业能力的自觉性,做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。	176
		职业道德与法律	帮助学生了解文明礼仪的基本要求、陶冶道德情操,增强职业道德意识,养成良好的职业道德行为习惯;指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识,树立法治观念,增强法律意识,成为懂法、守法、用法的公民。	
		经济政治与社会	指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。	
		哲学与人生	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。	
	心理健康	帮助学生了解心理健康的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适的方法。指导学生正确处理各种人际关系,学会合作与竞争,培养职业兴趣,提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力。正确认识自我,学会有效学习,确立符合自身发展的积极生活目标,培养责任感、义务感和创新精神,养成自信、自律、敬业、乐群的心理质,提高全体学生的心理健康水平职业心理素质。		
2	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法,并注重培养学生读、写、文学欣赏、人际沟通、爱国情怀等在本专业中的应用能力。形成良好的性、健全的人格,促进自身发展。	144	
3	数学	在初中数学的基础上,进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识,并注重培养学生发现问题、分析问题、解决问题、计算能力等在本专业中的应用能力。	144	
4	英语 / 烹饪英语	在基础英语学习的基础上,巩固扩展学生的烹饪专业基础词汇和基出语法,并注重培养学生英语发读写等在本专业中的应用能力。	144	
5	计算机应用基础	在初中相关课程的基础上,进一步学习计算机的基础知识,并注重培养学生计算机操作应用能力等在本专	144	

		业中的应用。	
6	体育与健康	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,并注重培养学生健康体魄,为继续学习和今后的工作奠定基础	144
7	音乐欣赏	了解基本的音乐欣赏知识,并注重培养学生中外音乐欣赏、新疆民族音乐欣赏、新疆民族歌曲练唱等能力。	36
8	烹饪化学	让学生在熟悉和了解有机化学相关知识的基础上,掌握和熟悉烹饪原料中最基本的化学物质的类型、结构特征、物理性质和化学性质、以及在烹饪操作中所发生的化学变化及其加工特征。为更好的学习营养学和其他相关课程打下坚实基础。	72
9	历史	在义务教育的基础上,促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统;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;培育社会主义核心价值观,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;培养健全的人格,树立正确的历史观、人生观和价值观,为中等职业学校学生未来的学习、工作和生活打下基础。	64
合计		9 门公共基础课	1068

(二) 专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪营养与卫生	了解食品营养与卫生的基础知识,熟悉食物的各种营养素对人体的作用,懂得食品卫生法。掌握科学烹调的方法和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。能应用于中餐烹饪岗位,会进行菜品的营养搭配	144
2	现代餐饮业经营管理基础	了解现代餐饮企业经营管理知识,学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理,能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。	72
3	面点基本功	了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点,掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求,会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。	126
4	餐饮成本核算	通过讲授,使学生了解和掌握饮食业成本核算的一般理论和分档取料、净料率、产品成本、售价等核算方法,了解筵席菜配制的成本核算,能独立按金额配菜核算菜肴成本。	36
5	烹饪概论	通过讲授,使学生了解和掌握什么是“烹饪”、“中国烹饪简史”、“中国烹饪原理和技术规范”、“中国菜品”、“中国筵宴”、“中国烹饪风味流派”、“中国饮食民俗”、“中国饮食文化”和“中国当	72

		代餐饮市场”，主要从理论上论述中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识。	
6	中式面点技艺	通过讲授,使学生了解和掌握面点制作基础知识、面团调制技艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用。	54
7	烹饪原料知识	通过讲授,使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法,并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。	72
合计		7门核心课程	576

(三) 专业课技能方向

1. 专业技能方向 1—烹调

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪基本功实训	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识,掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操作技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作,会应用不同刀工、勺功技巧。	108
2	中式烹饪技艺	了解中式烹调概述,鲜活烹饪原料的初步加工,刀工刀法和勺工技术,出肉及整料去骨,干货原料的涨发,烹饪原料的初步热处理,热菜的配菜,火候知识,调味,制汤,上浆、挂糊和勾芡,菜肴的烹调方法,热菜装盘,宴席知识等。	54
3	冷拼与食品雕刻	了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法,能独立完成果盘等制作,并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。了解冷菜的特点和要求,熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法,重点掌握拌、炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。	256
4	中式热菜制作	了解中餐热菜的菜点制作的制作规律,掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴;掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧,提升就业能力,胜任岗位要求以宴席菜肴制作为项目任务,对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作,并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。	600
合计		4门烹调方向性课程	1018

2. 专业技能方向 2—面点

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	裱花	通过实习,使学生熟练掌握裱花装饰技术	54
2	中式面点制作	通过实习,使学生熟练掌握中式面点各种面团和馅心的制法;熟练掌握制坯、成型、烹制的技法;掌握重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。	54
3	西式面点制作	掌握西式面点中面包类、蛋糕类、四类苏点、冷冻甜食类、饼干类。	910
合计		3 门面点方向性课程	1018

3. 选修课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪工艺美术	通过讲授,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。	54
2	礼貌礼节	了解社交礼仪的基本要求,掌握基体的社交礼仪及着装,注重培养学性在本专业岗位及人际交往的礼仪规范。	36
3	书法	通过讲授,使学生了解和掌握钢笔楷书、楷书笔画、楷书结构、硬笔行书、硬笔书法练习和欣赏等,以钢笔书法教学为主,突出实用性,适合职业学生教学使用。	36
4	茶艺	让学生学会茶的泡饮技巧。包括不同种类绿茶、红茶、花茶和乌龙茶的识别;不同茶类不同品种茶叶冲泡的茶具选配;泡茶用水及水温选择;茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服装等配置等内容。	36
5	咖啡	了解咖啡的历史及传播、咖啡器皿的介绍以及使用;单品咖啡的冲煮及各类流行花式咖啡的调配;精美水果拼盘、珍珠奶茶、花草茶等的制作;单品咖啡及花式咖啡 40 种配方及做法;	36
合计		5 门选修课	198

4. 顶岗实习

课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
职业综合能力实习 (顶岗实习)	了解烹饪职业岗位群各项工作内容;掌握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位的工作方法。能综合运用专业知识,具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验,具备分析与解决问题的能力,完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练。	1260

九、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周,其中教学时间 36 周(三年级为 32 周),

累计假期 12 周。1 周一般为 31 学时。顶岗实习一般按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。3 年总学时 3340 学时。顶岗实习累计总学时原则上为 1 学期。实训课时共 1642 学时(顶岗实习 480 学时、加校内实训 1090 学时、特色课实训 36 学时) 占总学时的 49.2%。

(二) 教学安排

中餐烹饪与营养膳食专业教学进程总体安排

课程类别	课程名称	总课时	各学期周数、学时分配					
			第一 学期	第二 学期	第三 学期	第四 学期	第五 学期	第六 学期
			18 周	18 周	18 周	18 周	16 周	16 周
公共基础课程 占总学时 比例 32%	德育	176	√	√	√	√	√	
	语 文	144	√	√	√	√		
	数 学	144	√	√	√	√		
	英语 / 烹饪英语	144	√	√	√	√		
	信息技术基础	144	√	√				
	体育与健康	144	√	√	√	√	√	
	烹饪化学	72			√	√		
	音乐	36	√	√				
	历史	64					√	
小 计	1068							
专业 核心 课占 总学 时比 例 17%	烹饪原料知识	72	√					
	现代餐饮业经营管 理基础	72					√	
	烹饪营养与卫生	144	√	√				
	烹饪概论	72				√		
	餐饮成本核算	36			√			
	面点基本功☆	126	√	√				
	中式面点技艺	54		√				
	小 计	576						
烹 饪基本功训	108	√	√					

专业课程占总学时比例 48%	方向性占总学时比例 31%	调方向	练☆							
			中式烹调技艺	54		√				
			冷菜冷拼与食品雕刻☆	256			√	√	√	
			中式热菜制作☆	600			√	√	√	
		小计		1018						
		面点方向	裱花☆	54				√		
			中式面点制作☆	54	√					
			西式面点制作☆	910		√	√	√	√	
		小计		1018						
		特色课程占总学时比例 6%	烹饪工艺美术		54	√				
礼貌礼节			36			√				
书法			36			√				
茶艺☆			36				√			
咖啡☆			36					√		
小计			198							
顶岗实习占总学时比例 14%	顶岗实习（周）		480						√	
总计			3340							

备注：课程名称后加“☆”为实训课。

十、实施保障

（一）教学团队要求：

1、专业负责人应具有副高及以上教师职务，取得高级烹饪技师或与所任学科相关的专业技术职务或职业资格证书。

3. 兼职教师占专业教师比例 10%-30%。

（二）专任专业教师应具备下列任职资格：

1、取得教师职业资格证；

2、具有烹饪类专业本科及以上学历；

3、具有良好的思想政治素质和职业道德，具备认真

履行教师岗位职责的能力和水平，遵守教师职业道德规范；

4、在企事业单位工作2年以上或到企业或生产服务一线实践累计6个月以上，取得烹饪从业资格证书，并逐步成为“双师型”教师，取得烹调师师或与所任学科相关的专业技术职务或执业资格证书。

（三）本专业兼职教师应具备以下任职资格：

1、在企业、行业、专业团体的烹饪岗位工作，有丰富的烹饪专业技术和工作经验，具有烹调师等高级及以上专业技术职务或烹饪管理职务；

2、具有一定的专业教学经历和教学水平；

3、具有较高的思想政治水平和责任心，热爱学生，为人师表；

4、有保证完成兼课任务所必需的时间。

（四）实训实验条件

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训实习室和校外实训基地。

本专业校内实训实习必须具有热菜实习、刀工切配实习室、中式面点等实训室。

十一、毕业要求

学生必须达到学校制定的《中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案》中各科成绩合格，并通过国家劳动和

社会保障部们组织的职业技能鉴定考试并取得相应证书方可准予毕业发毕业证书。

十二、编制说明

（一）专业方向课限定选修课程：本实施方案对限定选修课程按照两类专门化方向设置，一是按照中餐烹饪专业专门化方向设置专业课程模块，二是按照中西面点专业专门化方向设置专业课程模块；

（二）任意选修课的开设

- 1、任选课程分为人文素质类、专业技能类两类课程；
- 2、为体现我校的办学特色和教学的规律性，任意选修课由我校自主课程开发和设置。

（三）本方案为实施性方案，在执行本方案时，必须严格对照方案进行课程设置。如在具体实施过程中有较实际教学存在疑议，可根据实际情况对课程设置的时间、课时作滚动修改提议，经烹饪教研组所有组员与专家委员会代表共同探讨，方可对本方案进行滚动修改。

附教学进程安排表

课程类别	课程名称	总课时	各学期周数、学时分配						
			第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
			18周	18周	18周	18周	18周	16周	
公共基础课程 占总学时比例 32%	德育	176	2	2	2	2	顶岗实习	2	
	语 文	144	2	2	2	2			
	数 学	144	2	2	2	2			
	英语 / 烹饪英语	144	2	2	2	2			
	信息技术基础	144	4	4					
	体育与健康	144	2	2	2	2		2	
	烹饪化学	72			2	2			
	音乐	36	1	1					
	历史	64						4	
	小 计	1068							
专业课程 占总学时比例 48%	专业核心课 占总学时比例 17%	烹饪原料知识	72	4					
		现代餐饮业经营管理基础	72					4	
		烹饪营养与卫生	144	4	4				
		烹饪概论	72				4		
		餐饮成本核算	36			2			
		面点基本功☆	126	3	4				
		中式面点技艺	54		3				
		小 计	576						
	方向课 占总学时比例 31%	烹调方向	烹饪基本功训练☆	108	3	3			
			中式烹调技艺	54		3			
			冷菜冷拼与食品雕刻☆	256			4	4	7
			中式热菜制作☆	600			10	10	15
		小计	1018						
		面点方向	裱花☆	54				3	
			中式面点制作☆	54	3				
西式面点制作☆	910			6	14	11	22		
小计	1018								
特色课程 占总学时比例	烹饪工艺美术	54	3						
	礼貌礼节	36			2				
	书法	36			2				
	茶艺☆	36				2			

6%	咖啡☆	36						2
	小计	198						
顶岗实习占 总学时比例 14%	顶岗实习（周）	480					480	
总计		3340						