



黑河市职业技术教育中心学校

中餐烹饪专业

人才培养模式方案



目 录

一、专业名称与代码	4
二、入学要求	4
三、修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格.....	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	7
七、教学进程总体安排	20
八、实施保障	21
九、课证融通	27
十、毕业要求	27
十一、附录	29



中餐烹饪专业人才培养改革方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪；专业代码：740201。

二、入学要求

初中毕业生或具备同等学力者。

三、基本学制

三年。

四、职业面向

面向中式烹调师等餐饮业生产、管理服务业一线技术技能工作，酒店管理等工作。

所属专业 大类及代 码	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能等级证书、 行业企业标准和证书 举例
旅游大类 7402	740201	餐饮业	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 餐饮管理	砧板、上杂、打 荷、面案制作等 技术岗位工作	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持以立德树人，德技并修，面向星级酒店及中大型餐饮企业及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应的德、智、体、美、劳全面

发展，并具备良好的职业素养，掌握中餐烹饪、营养、餐饮管理的基本知识和技能，具有较强创新能力，能从事餐饮行业烹调等一线岗位工作的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具有科学的世界观、人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想，践行社会主义核心价值观。

（2）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（3）具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

（4）具有良好的沟通和协作能力，具有团队精神。

（5）具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

（6）具有健康的体魄，健全的心理和人格，良好的生活态度。

2. 知识

（1）了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

（2）具备一定的烹饪原料知识和初步加工鉴别能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点的知识。

（3）具有餐饮企业成本核算控制和厨房管理的知识。

（4）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的知识。



(5) 了解食品安全相关法律与专业知识，能按照相关要求进行实践操作。

3.能力

(1) 娴熟掌握中式烹调的各种技法，具备运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力。

(2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品的能力

(3) 娴熟掌握各类面点菜品特点，具备运用不同技法设计和制作中西式面点的能力。

(4) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

(5) 具备餐饮成本核算和餐饮企业生产现场管理的基础的能力

(6) 具有适应岗位变动和创新能力

六、课程设置及要求

(一) 课程构成

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

1.公共基础课程

(1) 公共必修课程：习近平新时代中国特色社会主义思想、心理与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、经济政治与社会、语文、数学、英语（俄语）、信息技术、体育与健康、历史、劳动教育、艺术等课程。

(2) 公共选修课程：职业生涯规划、中华传统文化、餐饮礼仪修养等课程。

2.专业课程

(1) 专业基础课程：烹调技术、烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、食品安全与操作规范、烹饪营养与卫生、餐饮企业运营与管理、成本核算。

(2) 专业核心课：中餐热菜制作、中式面点制作、食品雕刻与冷拼制作、基本功训练、中餐冷菜制作。

(3) 专业选修课程：烹饪概论、菜单设计、美学设计、西式面点。

(二) 课程简介

1.公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	习近平新时代中国特色社会主义思想	<p>课程目标：以习近平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和发展，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”总布局的基本内容，引导学生树立马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信仰、对中华民族伟大复兴的中国梦的信心，坚持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。</p> <p>主要内容：中国特色社会主义的创立发展和完善。中国特色社会主义经济中国特色社会主义政治中国特色社会主义文化。中国特色社会主义建设与生态文明建设。踏上新征程，共圆中国</p>	36



		<p>梦。</p> <p>教学要求：落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。 2. 准确理解中国特色社会主义内涵，科学制定教学目标。 3. 科学设计活动，注重探讨，适合体验性学习 4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。 5. 运用现代信息技术，提高教学效率。 	
2	心理健康与职业生涯	<p>课程目标：基于社会发展对中职学生职业生涯发展提出的新要求以及职业成才的培养目标，帮助学生职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。</p> <p>主要内容：包括职业与职业生涯，职业道德与职业理想，与职业相关的法律法规知识同时还包括职业规划的知识储备、能力储备，求职必备素质的提升以及求职的有关方面内容。</p> <p>教学要求：落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。 2. 准确理解职业生涯，科学制定教学目标。 3. 科学设计活动，注重探讨，适合体验性学习 4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。 5. 运用现代信息技术，提高教学效率。 	36
3	哲学与人生	<p>课程目标：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。</p> <p>主要内容：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，树立崇高的人生理想；在社会中发展自我，创造人生价值</p> <p>教学要求：落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规</p>	36



		<p>律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。 2. 准确理解哲学与人生，科学制定教学目标。 3. 科学设计活动，注重探讨，适合体验性学习 4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。 5. 运用现代信息技术，提高教学效率。 	
4	职业道德与法治	<p>课程目标：着眼于提高中职学生的职业道德素养和法治素养。对学生进行职业道德和法制教育。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，增强职业道德和法制意义，养成爱岗敬业依法办事的思维方式和行为习惯。</p> <p>主要内容：感悟道德力量，践行职业道德基本规范。提升职业道德境界。坚持全面依法治国维护宪法尊严，遵循法律规范。</p> <p>教学要求：落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。 2. 准确理解职业道德与法治，科学制定教学目标。 3. 科学设计活动，注重探讨，适合体验性学习 4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。 5. 运用现代信息技术，提高教学效率。 	
5	信息技术	<p>主要教学内容： 计算机应用基础课程主要包括计算机基础知识概论、Windows XP 操作系统、网络技术基础及应用、文字、表格、电子演示文稿的处理等六大模块</p> <p>教学要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解计算机的相关基础知识 2. 掌握 Windows XP 操作系统的使用与管理 3. 熟练掌握文字处理技术 4. 熟练掌握电子表格的处理 5. 熟练掌握电子演示文稿的应用 6. 掌握因特网的技术 <p>技能考核项目： 文件与文件夹的创建与管理 Windows XP 操作系统中控制面板的使用、文字的录入与编辑、电子表格与设置与计算分析、演示文稿的制作与应用</p> <p>技能考核要求：</p>	70



		通过当地劳动部门《计算机操作员》等级考试或全国 CEAC 办公自动化软件专家考试	
6	历史	<p>课程目标：落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。</p> <p>1. 了解唯物史观的基本观点和方法，包括生产力和生产关系之间的辩证关系、经济基础和上层建筑之间的相互作用、人民群众在社会发展中的重要作用、人类社会形态经历了从低级到高级的发展过程等，初步形成正确的历史观；能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。</p> <p>2. 知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的；知道划分历史时间与空间的多种方式；能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。</p> <p>3. 知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。</p> <p>4. 能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系作出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。</p> <p>5. 树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；能够认识中华民族多元一体的历史发展进程，形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统，树立正确的文化观，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新等良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。</p> <p>主要内容：基础模块 I “中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史。本模块共有 15 个学习专题。1.1 史前</p>	72



	<p>历史与先秦历史；1.2 秦汉时期大一统格局的建立与巩固；1.3 三国两晋南北朝的政权分立与民族交融；1.4 隋唐时期的繁荣与开放；1.5 宋元时期民族关系与社会经济文化的新发展；1.6 明清时期统一多民族国家的巩固及潜伏的危机；1.7 晚清时期的民族危机与救亡运动；1.8 辛亥革命与民国初年的社会；1.9 新民主主义革命的兴起与发展；1.10 中华民族的抗日战争；1.11 人民解放战争；1.12 中华人民共和国的成立及向社会主义过渡；1.13 社会主义建设道路的曲折发展；1.14 改革开放与建设中国特色社会主义；1.15 精湛的古代工艺和近现代的职业教育。</p> <p>基础模块Ⅱ“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。本模块有11个学习专题。2.1 多样的文明古国；2.2 中古时期的区域文明；2.3 资本主义的兴起与全球联系的建立；2.4 改变世界面貌的工业革命；2.5 马克思主义的诞生与传播；2.6 资本主义的扩展与亚非拉地区的民族独立运动；2.7 第一次世界大战和俄国十月革命；2.8 苏联的社会主义建设和资本主义世界经济危机；2.9 第二次世界大战；2.10 两极格局下的世界；2.11 冷战结束后的世界。</p> <p>拓展模块Ⅰ“职业教育与社会发展”，本模块主要学习不同历史阶段职业教育的发展概况及职业教育推动社会经济发展的作用。本模块共有5个学习专题。1.1 古代社会与工匠培养；1.2 工业革命与近代职业教育的兴起；1.3 中国职业教育的兴起与近代民族工业的发展；1.4 世界职业教育的发展与现代化进程；1.5 现代中国职业教育的发展与社会主义现代化建设。</p> <p>拓展模块Ⅱ“历史上的著名工匠”，本模块共有2个学习专题。2.1 中国著名工匠；2.2 外国著名工匠。</p> <p>教学要求： 1. 基于历史学科核心素养设计教学。教师应认真研读课程标准，深刻领会和完整把握历史学科核心素养的内涵及其表现，要认识到历史学科核心素养的五个方面是一个互相联系的整体。教师要树立基于历史学科核心素养的教学理念，结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，既要注重对历史学科核心素养某一方面的专门培养，也要注重对历史学科核心素养的综合培养，以科学有效地达成课程目标。</p> <p>2. 倡导多元化的教学方式。教师应摆脱单一课堂教学组织形式和单纯语言信息传递形式，结合教学内容，创新教学形式、教</p>	
--	---	--



		<p>学过程和教学方法,开展多种形式的教学;鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习,在做中教、做中学,调动和发挥学生学习的积极性、主动性和创造性。</p> <p>3.注重历史学习与学生职业发展的融合。教师应结合专业人才培养方案,创设与行业、专业相近的教学情境,设计体验未来职场的教学活动,探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式。</p> <p>4.加强现代信息技术在历史教学中的应用。教师应在历史教学中有效运用现代信息技术,利用互联网的资源共享和交互能力,创设历史情境,拓宽历史信息源,指导学生充分利用各种信息资源,开展基于网络的项目学习、模拟学习、微课学习,促进学生的深度学习。教师可通过现代信息技术,实时、动态监测与评价学生的学习过程与结果,给学生提供及时和针对性的指导。</p>	
7	语文	<p>主要教学内容:本课程是各专业一年级学生开设的一门基础课。本课程旨在全面提高学生的语文素养,指导学生正确理解和运用祖国的语言文字。通过本课程的学习,使学生积累语言文字材料,掌握学习语文的方法;培养学生良好的文化素养和审美情趣,进一步提高学生的阅读能力,写作能力,为学生继续学习和终身发展打下坚实的语文基础。</p> <p>教学要求:正确实用祖国的语言文字,加强自词的积累与运用,熟练掌握常用句式并加强句式转换,提高运用各种修辞手法的能力,能够理解叙述,描写,说明,议论,抒情等五种表达方式的作用。能够准确把握记叙文,说明文,议论文和常用应用文的内容及写作特点。养成阅读文学作品和对作品的鉴赏能力。能够熟读教材中的文言文,并借助词典及注释把文言文译成现代汉语。</p>	
8	数学	<p>主要教学内容:主要介绍有关代数的最基本内容、包括集合与逻辑知识的基本概念、不等式以及函数的基本知识。通过本课程的学习,学生获得学习中等职业教育其它课程及进一步学习所必需的数学基础知识、基本技能;理解基本知识、基本技能所涉及的数学概念、数学结论等产生的背景、应用及关联;了解数学发生、发展的基本规律及其与社会发展的相互作用。熟悉数学的基本概念,掌握数学的基础知识,并比较熟练地进行各种代数运算。在学习活动中,通过体验、感受、探究、应用的过程,提高运算求解、逻辑推理、空间想象、数据处理等基</p>	144



		<p>本数学能力，提高分析问题和解决问题的能力，提高数学思考、数学表达、数学交流和合作的能力，体会数学课程中知识内容所蕴含的基本数学思想方法及其在数学思考中的积极作用。</p> <p>教学要求：1. 理解集合的概念，并能进行有关集合的运算。2. 理解不等式的基本性质，掌握区间的概念和一元二次不等式及其解法。3. 理解函数的概念，掌握函数的性质。4. 掌握指数函数、对数函数的图像，了解其性质。5. 掌握三角函数的基本知识点，会用常见的三角公式，理解正弦函数和余弦函数的图像和性质。</p>	
9	外语	<p>主要教学内容：本课程旨在现有基础上，提高中职生的英语运用能力和人文素养。通过本课程的学习，学生将了解基本的语音知识并能初步运用于语言实践；了解并掌握最基本的词汇及最常用的构词法知识，掌握基本的语法规则并能运用于语音实践；了解并初步日常交际用语和护理职场英语相结合，兼顾基础英语与医护英语两方面，充分体现文化课为护理专业课程服务的指导思想；基本读懂常见题材的阅读材料，并运用最基本的阅读策略获取所需信息；能够书写简单的应用文，进行简单的英汉互译；有较明确的学习动机和一定的学习兴趣，具备初步的交际意识并能参与语言实践，并了解异国文化的意识。</p> <p>教学要求：了解重音、停顿等基本的语言、语调知识；口头表达做到语音、语调基本正确。了解和掌握 2000 个左右的单词和 200 个左右的习惯用语和固定搭配。掌握最基本的语法规则，运用语法知识来理解一般的语言现象，口头和书面表达语法基本正确，基本听懂课堂用语和简单的日常生活。用简单的英语初步的表达接待病人、与病人进行沟通的简短对话、对生命体征的描述、护理记录、医生诊断、简单的药品说明等体现教学互动，满足岗位需求。</p>	144
10	体育与健康	<p>主要教学内容：通过学生对广播操、太极拳、足球、篮球、羽毛球等体育基础理论知识的传授和实践相结合，促进学生对体育运动的热爱，提高身心健康，培养学生体育锻炼能力和意识，为现在和未来从事职业和生活奠定强健体魄基础。</p> <p>教学要求：1. 全面增强学生体质，促进身心健康发展。2. 通过对广播操，太极拳等体育项目的学习提高学生身体协调性，柔韧性等体育锻炼能力的发展，3. 讲解体育基础知识让学生喜好体育活动，增强锻炼意识。4. 培养学生团结合作的意识，增强责任感。5. 初步掌握锻炼身体的方法，具有自我锻炼的能力。</p>	144



		6. 培养学生爱国主义和集体主义的思想，公平竞争的态度，引导学生形成健康的个性。	
11	音乐欣赏	<p>主要教学内容：包括音乐篇和美术篇，音乐篇是欣赏各类音乐的同时，领悟欣赏音乐的方法，提高对于音乐的鉴赏能力，在潜移默化中提升审美的心理素质，进而激发学生热爱生活、热爱自然、热爱音乐的美好情愫。美术篇是一种特殊的复杂的精神活动，是人们在接受美术作品过程中经过玩味、尝试、领略，产生喜悦、爱好的过程。它对于提高人的艺术素养，陶冶人的思想情操，开阔视野，扩大知识领域，具有重要作用。</p> <p>教学要求：艺术欣赏的定义包括人们的感官接触到艺术作品产生审美愉悦：是对艺术作品的“接受”——感知、体验、理解、想象、再创造等综合心理活动，是人们以艺术形象为对象的通过艺术作品获得精神满足和情感愉悦的审美活动。</p>	36
12	美术欣赏	<p>主要教学内容：三维教学目标位：过程与方法；知识与技能；情感、态度和价值观。三维度间的关系，是通过一定的学习过程，使学生掌握一定的知识技能，逐渐体会和掌握学习方法，形成正确的情感、态度和价值观。在实际教学过程中，存在很多问题，如教学过程和方法陈旧，依然是灌输式、涂鸦式的教学；重知识技能而忽视学生个性的发挥，导致学生学而无趣，审美情感和思维能力难以提高，学生的个性得不到体现，已经不能满足当下学生的需要</p> <p>1、开发利用现代教育资源，为课堂添加“创意土壤”</p> <p>2、教学过程关注学生个性，合理“施肥”恰当“浇水”</p> <p>3、情感态度与价值观的达成。</p> <p>教学要求：美术鉴赏既涉及美术作品本身的艺术魅力和审美价值，又涉及鉴赏者的知识、能力、修养和复杂的心理过程。美术鉴赏受到主客体两方面条件的制约，这两个条件即美术鉴赏的客体条件（美术作品）与主体条件（鉴赏者）。</p>	
13	劳动		
14	职业素质	<p>主要教学内容：课程具有广泛的适用性。它具有个体的普适性、专业的普适性、肉仪的普适性、时间的普适性，对学生职业人生的可持续发展提供有力的帮助。通过学习，使学生常握和提高与职业活动密切相关的学习能力、沟通能力、组织协调能力，培养学生的敬业精神、团队意识、意志品质、创新意识等，并在课程专门的实训中不断内化职业基本素养，使学生能够更好地适应联场环境，在职业活动中拥有核心竞争力。</p> <p>教学要求：通过练习和反思，学习积极倾听和清晰表达的技巧；</p>	



		培养人才素质，人素质和技术能力同样重要，在工作中二者相互补充，共同影响职业发展；通过学习职业素质，在以后工作中能快速建立信任、明确角色和目标，及时解决冲突，保持团队的凝聚力。	
--	--	---	--

2. 专业课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
15	烹调技术	<p>主要内容:本课程主要学习烹调当中使用的基本工具、火候、烹饪原料的初步熟处理方法、调味制汤技术、上浆挂糊、勾芡技术、热菜的烹调方法等基础理论知识。</p> <p>教学要求:</p> <p>在整体的学习后，学生能够掌握基本技法：烹饪的预熟处理方法、调味制汤的要领；学习上浆挂糊以及勾芡的操作要领以及重要性；熟悉热菜的烹调方法的分类，并了解烹调方法的操作要领以及注意事项，从而使学生能够运用热菜烹调方法制作基础菜品，同时为中式烹调课的实习实训课程打牢基础，帮助学生在实践中找到解决问题的方法。</p>	72
16	烹饪原料知识	<p>主要内容:学习各类原料基础知识，烹调方法、原料的检验、贮存和保管方法。</p> <p>教学要求:通过熟悉掌握原料的分类；常用原料的名称，产地、产季、外部特征、主要营养成分、烹调用途、品质鉴定注意事项、储存保鲜等知识，使学生对烹饪原料进行科学合理的使用，在餐饮工作岗位上可以丰富菜点花色品种。</p>	18
17	烹饪原料加工技术	<p>主要内容:学习原料切配技术：鲜活烹饪原料的初步加工、分档及整料去骨；干货原料涨发等初步加工；勺工基础、热菜搭配。</p> <p>教学要求:能够熟悉说出原料的结构、不同部位的特点和用途，掌握鲜活原料初步加工的基本原则、要求和加工方法，掌握原料基本成型及美化成形的刀法应用。能选择正确的干货涨发的方法和步骤，对常见的干货原料进行涨发。熟练掌握勺工技术，为基本功训练打下坚实的基础。</p>	36
18	食品安全与操作规范	<p>主要内容:食品安全基础知识及事故案例分析，各类食品卫生要求与管理、各类烹饪原料的安全鉴定、食品安全烹饪操作规范，预防食物中毒及常见饮食疾病和食品安全事故应急处置。</p>	18



		<p>教学要求: 学生熟悉食品安全知识, 掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求, 食品储存、运输、销售过程的卫生要求; 掌握食品污染、变质腐败的各种原因及预防措施, 使学生在工作岗位中能够迅速采取措施、处理食品安全事故。</p>	
19	烹饪卫生与营养	<p>主要内容: 主要学习食品卫生以及烹饪工作场所的相关卫生知识; 营养基础知识、烹饪原料的营养价值; 不同人群营养素需求和各类人群营养餐的搭配标准, 根据营养膳食要求合理烹饪、平衡膳食。</p> <p>教学要求: 使学生掌握了解食物中各种营养成分对人体的作用; 了解如何在烹调中保护和提高营养的有效成分; 掌握不同国家的膳食营养结构。懂得食品卫生法, 具有从事烹饪工作所必需的卫生知识, 能应用于中餐烹饪岗位, 会进行菜品的营养搭配。</p>	36
20	餐饮企业运营与管理	<p>主要内容: 涵盖饭店的基础知识: 饭店的发展历史、分类与等级、组织结构, 市场调研、分析, 酒店服务等知识。</p> <p>教学要求: 使学生了解餐饮企业的运作流程, 掌握服务管理的技巧, 懂得部分市场营销的内容, 培养学生的实践能力和创新精神, 能够胜任餐饮企业的各个岗位。</p>	36
21	餐饮成本核算	<p>主要内容: 本课程包含餐饮计算基础, 餐饮费用管理, 餐饮成本核算: 净料与净料率, 主配料的净料成本核算方法、饮食成本核算方法等</p> <p>教学要求: 使学生能够对餐饮成本核算的内容、方法有一个全面的了解; 掌握不同原料的核算方法、正确核算餐饮成本, 能够对宴席菜单进行成本核算并能够对其结果进行分析。通过学习课程内容, 学生能够掌握餐饮成本核算的核心知识与技能, 从而使学生更好的利用成本核算提高利润。</p>	18
22	中餐热菜制作	<p>主要内容: 本课程主要学习烹饪原料加工处理的方法, 菜肴制作当中所包含的各类烹调方法: 煎炒烹炸熘爆涮烤等和部分传统地方名菜的制作</p> <p>教学要求: 了解中餐热菜菜点制作的方法, 掌握水烹法、油烹法、汽烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技能技术特点和技巧; 熟练掌握吊汤的操作技能, 制作不同类型菜肴; 能够</p>	288



		一般宴会的菜肴，提高学生的就业能力，胜任岗位要求。	
23	中西式面点制作	<p>主要内容: 本课程主要学习各种馅心的制作方法，各类面团的调制制作工艺以及成型成熟方法。</p> <p>教学要求: 了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎等操作要领；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服务。</p>	234
24	食品雕刻与冷拼制作	<p>主要内容: 学习内容包括冷拼和食品雕刻两部分：分类、原料选取、工具的使用方法等</p> <p>教学要求: 了解冷拼的起源与发展、冷拼的分类、原则和步骤，了解食品雕刻的分类、原料工具的选取。了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成不同造型的冷菜拼盘等制作，根据果蔬雕刻的制作技法，拼制若干品种的艺术造型。</p>	108
25	基本功训练	<p>主要内容: 主要学习烹饪刀法的运用：直刀法、斜刀法和其他刀法的操作方法、技术要领和应用；原料美化成形的刀法运用和勺工技术的运用。</p> <p>教学要求: 了解刀具，刀工、勺工基础知识，掌握刀工、勺工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，会应用不同刀工和勺工技巧。</p>	36
26	中餐冷菜制作	<p>主要内容: 学习内容为冷菜所包含的各类烹调方法和工艺流程：炆拌菜、煮烧类、气蒸类、冻制类、卷酿类等</p> <p>教学要求: 了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜的制作技法，重点掌握炆、拌、酱、腌、卤等制作方法，能独立完成多种冷菜及果盘的制作。</p>	288

综合实训

综合实训是本专业必修的专业训练，包括职业见习、烹调制作实习、酒店管理实习。主要任务是通过了解各大酒店厨师工作，增强学生的专业认同感和职业意识；学习并应用中餐烹调技术，实际体验厨师工作岗位任务，熟悉烹调师工作流程及规范；



进行实习训练，提高学生的职业素养和综合能力。

顶岗实习

顶岗实习是本专业最后的实践性教学环节。通过顶岗实习，使学生更好的将理论与实际相结合，全面巩固、锻炼实践操作技能，为就业打下坚实基础。顶岗实习的主要任务是让学生熟悉厨师工作的性质和职责，进一步掌握厨师工作和基本内容和特点，增强适应岗位的能力。

3.实践课程

项目	实践教学环节名称	实践周次	执行学期	考核方式
军训	军事操练（不含理论）	1	1	学习考勤
社会实践	假期两课社会实践	2	1	实践证明、实践报告
教学实践	假期专业见习	4	2、3	见习证明、见习报告
	实习前培训	0.5	4	考勤、考核
毕业实习	临床或企业实践训练	24	6	理论笔试、技能考试 操行考核
小计			-----	-----

七、教学进程总体安排

学 年	学 期	入学教 育军训	教学 活动	社会 实践	综合 实训	学期考 试考核	毕业 实习	1+X 证 书培训	寒暑 假	总 计
1	1	1	17	1		1			6	26
	2		18	1		1			6	26
2	3		18	1		1			6	26
	4		17		2	1			6	26
3	5									
	6									
合计		1	70	3	2	4				154



八. 学时安排（技工学籍）



29	心 课 程	中餐热菜制作	288	0	288	2				4	4	8	
30		中西式面点加工制 作	234	36	208	2		2	3	4	4		
31		食品雕刻与冷拼	108	36	72	2		2	2			2	
32		基本功训练	36	0	36	2		2					
33		中餐冷菜制作	288	0	288	2			4	4	8		
34	专 业 选 修 课	烹饪概论	36	36	0	2			2				
35		美学设计	36	36	0	2		2					
36		菜单设计	108	36	0	2		2	2	2			
37		综合实训	28	0	28								
38		毕业实习	1200	40	1160								
小计			2596	454	2080			11	10	11	12	22	
总学时数			3734										
周学时数								28	29	29	28	40	
课程门数													

九、实施保障

（一）师资队伍

现有专任教师 6 人。其中专业带头人 1 人，骨干教师 4 人，双师型教师 9 人。兼职教师 3 人，占专业课教师的 50%。

中餐烹饪专业师资队伍按照以提升师资队伍素质为中心，以培养专业带头人为引领，以骨干教师、双师型教师为重点，构建了一支结构合理、教学经验丰富、专业技能突出的师资队伍。

通过培养与引进结合，业务进修与下企业实践结合等方式，中餐烹饪教师专任教师具有扎实的本专业理论功底和实践能力，较强的信息化教学能力能够开展课程教学改革和科学研究。兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或技师资格，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教学任务。



(二) 教学设施

1.校内实训

目前校内有三个已建实训室：中餐烹调实训室、面点实训室、基本功实训室。校内实训室为学生烹饪专业理论和实操技能的学习提供了坚实保障。

功能实训室名称	实训项目	主要设备	适用人数	适用课程	适用范围
中式烹调实训室	各类中餐冷、热菜烹调制作、食品雕刻与冷拼、演示、教学及临灶训练	整套实训炊具	20人	中餐热菜制作 中餐冷菜制作、 食品雕刻与冷拼	理实一体化教学 岗位培训 教师培训
烹调基本功实训室	刀工、勺功训练，烹饪原料的各种成型方法和实训	整套实训炊具	20人	烹调基本功	
面点实训室	中西式面点产品制作演示、制作实训练习	整套实训炊具	20人	中西式面点课程	

2.校外实训

中餐烹饪专业校外有黑河国际饭店、黑河商贸酒店、黑河雅悦东方酒店、黑河临江渔村、布拉戈维申斯克市黄鹂鸟餐厅等。校外实训基地实习实训设备齐全，主要负责学生顶岗实习，针对切菜、配菜、冷热菜等制作，餐饮酒店企业后勤管理服务等相关实习实训岗位进行训练，满足本专业的实习实训需求。实习岗位配备指导教师对学生进行业务技术指导，使学生熟练掌握刀工技



能，拥有较强的烹调技术等专业技能，同时也建立良好的职业道德和企业使命感。

校外实训基地	实习实训项目
黑河国际饭店	中式烹调师、中式面点师、 西式面点岗位实训项目
黑河商贸酒店	中式烹调师、中式面点师岗位实训项目
黑河雅悦东方酒店	中式烹调师、中式面点师岗位实训项目
黑河临江渔村	中式烹调师、中式面点师岗位实训项目
布拉戈维申斯克市黄鹌鸟餐厅	西式烹调师岗位实训项目

（三）教学资源

1. 我校是国家中央电教馆信息化实验学校。学校共有图书 30248 册，其中中餐烹饪专业专业相关书籍 10.7839 万册。

2. 学校教学仪器设备总值达到 2839.62 万元，生均教学仪器设备值为 19610.6 元；本专业仪器设备总价值为 10.82 万元。

（四）教学方法

1. 教学模式

中等职业学校公共基础课教学要遵循各自的教育规律，突出职业教育特色。教学中要坚持以学生发展为本，探索富有实效的



教学模式，改进教学方式、方法和手段，提升学生的职业素养。各科以“生本课堂教学”为基础模式，推广翻转课堂、理实一体教学等新型教学模式。

2.教学方法

教学方法结合行业岗位需求，依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用多种恰当的教学方法，有效调动学生学习兴趣，促进学生积极思考与实践。运用理实一体化、探究研讨式、案例分析式、实训任务式、情境教学等适当的教学法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，坚持学中做、做中学，逐步探索适合职业教育教学教学方法。

（五）教学评价

教学评价应与行业标准、实践环节紧密结合，由学校、企业共同制定，创新评价模式。

1.过程评价：在教学过程中教师通过观察、记录分析学生在各个环节的学习情况来评估学生的学习能力和学习成果。主要通过以下几方面进行评价：课堂参与度评价、实践技能操作评价等

2.结果评价：通过期末考试、实操考核、课程作品等多种形式进行评价分析学生的学习成果，确保公平、公正，真实反映学生的专业技能水平等学习情况，检验学生的学习效果。并通过此分析诊断教学中存在的问题，并为教学改进提供依据。



3.增值评价：关注学生在学习过程中相对于自身原有水平的进步程度，经过阶段学习后，追踪学生在教学过程中的成长与发展，关注个体差异，采用多元化的评价主体，更有针对性的评估教学的增值效果，从而达到激励学生发展。

4.综合评价：教学对学生的综合评价是一个全面、客观、多维度的过程。通过对学生的职业基本素养、专业知识和技能、专业岗位能力进行评价。综合各个方面的表现，可以更加准确地了解学生的学习状况和发展潜力，为制定个性化的教学计划提供有针对性的指导。

（六）质量管理

完善以专业标准、课程建设标准、课堂评价标准、学生毕业标准为主要内容的标准体系。把学生满意率、企业满意率、社会满意率作为评价的核心指标，改革教师质量评价办法，建立以职业知识、职业技能与职业素养为评价核心、过程考核与结果考核相结合的课程考核评价体系，建立顶岗跟踪、监控机制。校企共同实施顶岗实习质量管理。

从学校、教务科、专业三层组织设计，明确各级监控制度设计。构建覆盖人才培养全程、企业和社会参与的多元开放的专业教学质量评价与质量保障体系。对人才培养的全程监控，包括教学设计、教学实施和教学考核三个阶段的监控，体现不同阶段，不同监控终端其监控主体的多元化、多样化及监控记录的制度化、规范化和常态化。



九、课证融通

本专业的教学内容与职业技能证书的标准相融合，确保学生在完成学业的同时获得相应的职业技能证书。如中式烹调师证等。

十、毕业要求

（一）毕业要求

学生通过规定年限的学习，完成专业人才培养方案所规定的教学活动，毕业时应达到中级中式烹调师、面点师的能力水平。

（二）其他要求

1.成绩考核分为理论知识考核与职业技能考核；平时成绩占40%，期中、期末成绩各占30%，考核成绩计入学生档案。

2.考试课程以百分制形式计入成绩，跨学期的学科各学期成绩按比例折合成百分制计入成绩；考查课程可采用开卷、答辩、操作或其他形式进行考核，按优秀、良好、及格、不及格计入成绩。

3.每学期所开设课程均应在期末进行考试或考查，考试课程应达到60分，考查课程达到及格成绩。

4.凡是理论与技能同时安排在课时计划中的课程，成绩可根据课程考核需要按比例计算学科成绩。

5.改革考核与评价方法，采用口试、项目论文、答辩、演讲、情境模拟测试、上机实作，加强过程评价与结果评价，推行技能目标考核制，实现达标测试与岗位测试相结合。

本专业学生在修业期满后，完成教学计划规定学时内容，各科考试、考核成绩及操行成绩合格者，准予毕业。同时鼓励学生

参加中式烹调师与中式面点师等考试，实行毕业证与职业资格证书“双证齐发”。

十、附录

对标中餐烹饪专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或学时数	是否达标
总学时不低于 3000 学时		达标
公共基础课学时占总学时比例>33.3%		达标
选修课学时占总学时比例>10%		达标
实践性教学学时占总学时比例>50%		达标
顶岗实习累计时长 6 个月		达标