



中餐烹饪专业人才培养方案

（三年制中职）

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：130700

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年（中职）

四、职业面向与接续专业

本专业主要面向餐饮服务行业企业，掌握烹饪原料加工、中式烹调技术、菜品研发及创新专业知识，具备运用食品安全知识执行规范操作的能力、烹饪基础刀工勺工的应用的能力、厨房生产成本控制和厨房管理的能力、现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力、职业生涯发展规划和终身学习能力，具有良好职业道德和职业生涯发展基础，在餐饮行业生产、服务、管理一线工作能从事切配、打荷、站灶、蒸车、明档岗位等工作。

表 1 职业面向一览表

序号	对应职业	对应岗位群或技术领域 举例	职业资格证书和职业 技能等级证书举例	专业方向
1	中式烹调师	切配厨师	中式烹调师（五级、 四级）	中餐烹调
2	中式烹调师	站灶厨师	中式烹调师（三级）	中餐烹调

本专业接续烹饪工艺与营养专业（代码：640202）（高职）、烹饪与营养教育专业（代码：082708T）（本科）。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的文化素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮等行业厨师职业群（技术领域），能够从事从事切配、打荷、站灶、蒸车、明档岗位等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）具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。
- （2）具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
- （3）具有健康的身体和心理，有良好的责任心、进取心和坚强的意志。
- （4）具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。
- （5）具有良好的书面表达和口头表达能力。
- （6）具备吃苦耐劳、敬业爱岗的工作态度。
- （7）勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
- （8）具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识，能够严格遵守安全操作规范。

2. 知识

- （1）掌握运用食品安全生产知识执行规范操作。
- （2）能对烹饪原料进行正确的鉴别、选择和成本核算。
- （3）能根据不同用途对烹饪原料进行合理的初步加工和刀工、分档处理。
- （4）能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏。
- （5）能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化。
- （6）根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配。
- （7）能根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制。
- （8）能运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量并能熟练使用各类灶具设备。

3. 能力

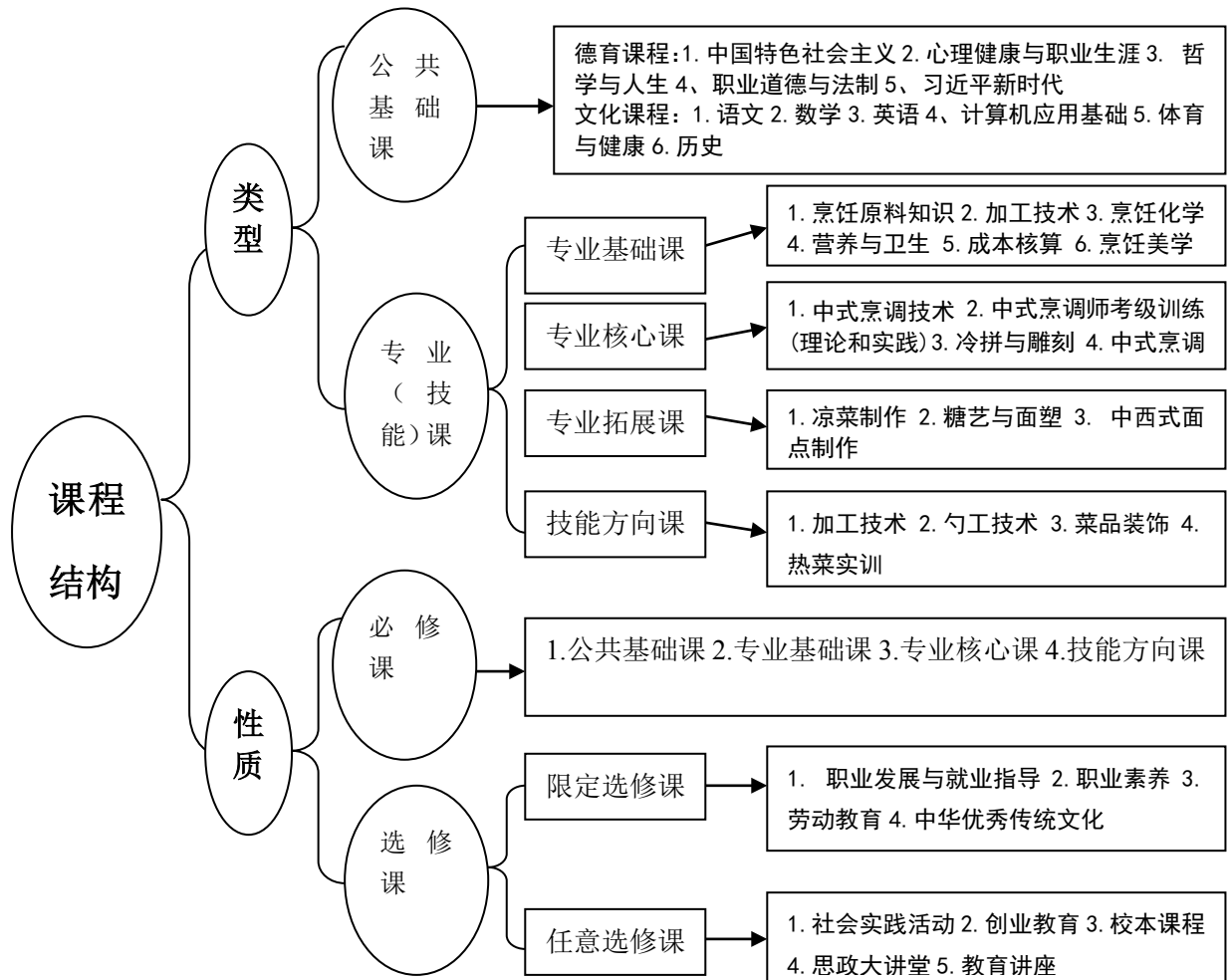
- （1）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。
- （2）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- （3）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- （4）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- （5）具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力
- （6）具有运用不同技法制作冷菜品种的能力
- （7）具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力
- （8）具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。
- （9）具有适应岗位变化的能力。
- （10）具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- （11）具有创新和创业的基础能力。
- （12）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。



(13) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力

六、课程设置及要求

(一) 课程结构



1. 公共基础课程（11 门）

根据学生全面发展需要和根据学生职业发展设置

中职：思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术，以及相关专业的物理、化学等必修课程。将马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、美育课程、职业素养等列为必修课或限定选修课。根据专业要求、学生特点和职业发展需要，合理开设公共选修课程。

2. 专业（技能）课程

(1) 专业基础课程（6 门）

为专业课学习奠定必要基础的课程，它是学生掌握专业知识技能必修的重要课程。不同的专业有各自的一门或多门专业基础课，同一门课程也可能成为多门专业课的专业基础课。



(2) 专业核心课程（8 门）

针对职业岗位（群）共同面向的工作任务和具有的职业能力，是不同专业方向必备的共同专业基础知识和基本技能。

(3) 专业拓展课程（6 门）

以培育学生的主体意识、完善学生的认知结构、提高学生自我规划和自主选择能力为宗旨，着眼于培养、激发和发展学生的兴趣爱好，开发学生的潜能，促进学生个性的发展和学校办学特色的形成，是一种体现不同基础要求、具有一定开放性的课程。拓展型课程由限定拓展课程和自主拓展课程两部分组成。

(二) 课程内容及要求

（提示：专业课程“主要教学内容和要求”应融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节）

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
职业生涯规划 (40)	对学生进行职业生涯规划教育和职业理想教育。并以此规范和调整自己的行为。	本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。本课程以毛泽东思想及中国特色理论为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行职业生涯规划教育和职业理想教育。通过本课程的学习，引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。
职业道德与法律 (40)	职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法制意识。	本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行道德教育和法制教育。通过本课程的学习，提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法制意识。
经济政治与社会 (40)	了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。	本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育。其任务是使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。
哲学与人生 (40)	运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点	本课程是中等职业学校学生必修的一门思想政治课。本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实落



鲁北技师学院（滨州航空中等职业学校）2021 级人才培养方案

	和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题。	实科学发展观，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育。通过学习帮助学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。
语文 (200)	培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础	本课程是中等职业学校必修的一门公共基础课。通过指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维的发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，为培养高素质劳动者服务。
数学 (160)	加强数学实践，培养数学的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础	本课程是中等职业学校必修的一门公共基础课。通过指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维的发展，加强数学实践，培养数学的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，为培养高素质劳动者服务。
英语 (160)	培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力	英语是中等职业学校学生必须的一门公共基础课。通过学习使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化修养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。
历史+中国 传统文化 (80)	讲授中国传统文化，传承中国民族精神，弘扬优秀传统文化，提高学校教育文化品位和学生人文素养的课程。	本课程是中等职业学校开设的一门限定选修课。是一门讲授中国传统文化，传承中国民族精神，弘扬优秀传统文化，提高学校教育文化品位和学生人文素养的课程。目的在于提升学生文化涵养，丰富校园文化，发挥文化传承作用，全面提高学生的人文素养。
计算机应用基 础 (40)	指导学生正确使用计算机，注重基本技能的训练和思维的发展，加强计算机的应用能力，为综合职业	通过指导学生正确使用计算机，注重基本技能的训练和思维的发展，加强计算机的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，为培养高素质劳动者服务。



	能力的形成以及继续学习奠定基础	
体育与健康 (200)	传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯。	本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。通过学习传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和增强社会适应能力服务。
烹饪原料知识 (80)	(1) 烹饪原料基础知识； (2) 各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法； (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则； (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准； (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法； (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品，了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节； (5) 能认识常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求； (6) 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季； (7) 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求； (8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点； (9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别； (10) 了解国家动物保护的相关法律法规
加工技术 (80)	(1) 鲜活烹饪原料的初步加工； (2) 分档及整料去骨； (3) 干货原料初步加工； (4) 热菜的配菜；	(1) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求； (2) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、焅毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领； (3) 能说出出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途； (4) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求； (5) 掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤； (6) 能选择正确的涨发方法，对常见干货原料进行涨发； (7) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求 (8) 掌握热菜配菜的原则和基本方法； (9) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜； (10) 掌握菜肴命名的方法和要求； (11) 掌握筵席配菜的类型及基本要求
刀工、勺工技术 (120)	(1) 刀工必备工具使用 (2) 刀法运用 (3) 原料切配技术；	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法； (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用：直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法等； (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用，如：块、片、条、丝、丁、粒、



		<p>未、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用；</p> <p>(4) 能掌握原料美化成型刀法的应用，如：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用；</p>
<p>成本核算 (40)</p>	<p>(1) 原料成本； (2) 原料毛利率； (3) 原料售价； (4) 宴席售价；</p>	<p>(1) 能掌握原料成本的计算方法 (2) 能掌握原料售价的计算方法 (3) 掌握整桌宴席成本的计算方法</p>
<p>烹饪营养卫生 (80)</p>	<p>(1) 营养基础知识； (2) 烹饪原料的营养价值； (3) 合理烹饪与平衡膳食</p>	<p>(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源； (2) 能说出六大营养素之间的关系； (3) 能掌握热量计算方法； (4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识； (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点； (6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值； (7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义； (8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念； (9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法； (10) 能说出几种人群的膳食特点； (11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点</p>
<p>筵席知识 (十)</p>	<p>(1) 古代宴席的种类和特点； (2) 现代宴席的种类和特点 (3) 筵席设计的要求和方法 (4) 筵席设计的原则</p>	<p>(1) 掌握古代宴席的种类和特点； (2) 掌握现代宴席的种类和特点 (3) 能掌握筵席设计的要求和方法 (4) 能掌握筵席设计的原则 (5) 能掌握一些代表名宴的筵席设计方法。 (6) 能设计春夏秋冬的一些主题筵席。</p>
<p>烹调技术 (160)</p>	<p>(1) 中式烹调概述； (2) 烹饪原料的初步热处理技术； (3) 火候； (4) 调味技术； (5) 制汤技术； (6) 上浆、挂糊、勾芡技术； (7) 热菜的烹调方法； (8) 热菜装盘；</p>	<p>(1) 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用； (2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点； (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法； (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领； (5) 能说出火候的概念； (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响； (7) 能说出味觉和味的分类； (8) 能掌握调味的方法； (9) 能掌握调味的原则； (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤； (11) 能掌握汤汁形成的基本原理；</p>



		<p>(12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；</p> <p>(13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；</p> <p>(14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；</p> <p>(15) 能掌握常用烹调方法的操作关键；</p> <p>(16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则；</p> <p>(17) 能掌握筵席菜肴的配制方法；</p> <p>(18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法</p>
凉菜制作 (40)	<p>(1) 凉菜制作基础知识；</p> <p>(2) 凉菜制作技术；</p> <p>(3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术；</p>	<p>(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展；</p> <p>(2) 能对不同冷菜进行切配装盘；</p> <p>(3) 能制作花色冷菜拼盘；</p> <p>(4) 会制作热制凉吃类菜肴；</p> <p>(5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求；</p> <p>(6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰；</p>
冷拼与雕刻 (80)	<p>(1) 果蔬雕刻技术；</p> <p>(2) 其他食品造型技术</p>	<p>(1) 会制作不同主题水果拼盘；</p> <p>(2) 会制作简单果蔬雕刻品种；</p> <p>(3) 了解不同性质食品原料造型技术，包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等；</p> <p>(4) 能制作简单食品艺术造型</p>
中式面点技术 (面点示范) (20)	<p>(1) 面点制作基础知识；</p> <p>(2) 水调面团品种制作；</p> <p>(3) 膨松面团品种制作；</p> <p>(4) 油酥面团品种制作；</p> <p>(5) 米粉面团品种制作；</p> <p>(6) 其他面团品种制作</p>	<p>(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；</p> <p>(2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点；</p> <p>(3) 能说出中餐面点制作的一般流程；</p> <p>(4) 会制作水调面团点心品种；</p> <p>(5) 会制作膨松面团点心品种；</p> <p>(6) 会制作油酥面团点心品种；</p> <p>(7) 会制作米粉面团点心品种；</p> <p>(8) 会制作其他面团点心品种</p>
西式面点技术 (20)	<p>(1) 西点制作基础知识；</p> <p>(2) 面包制作；</p> <p>(3) 蛋糕制作；</p> <p>(4) 饼干、曲奇的制作；</p> <p>(5) 泡芙的制作；</p> <p>(7) 裱花蛋糕制作</p>	<p>(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类；</p> <p>(2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点；</p> <p>(3) 能说出西餐面点制作的一般流程；</p> <p>(4) 会制作面包类西餐点心品种；</p> <p>(5) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种；</p> <p>(6) 会制作泡芙类西餐点心品种；</p>
中式烹调实训 (640)	<p>(1) 中式烹调实训一刀工、勺工训练</p> <p>(2) 中式烹调实训一水</p>	<p>(1) 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；</p> <p>(2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；</p> <p>(3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；</p>



	为介质烹调方法 (3) 中式烹调实训—蒸汽为介质烹调方法 (4) 中式烹调实训—油为介质烹调方法 (5) 中式烹调实训—固体为介质烹调方法 (6) 中式烹调实训—辐射传热介质烹调方法 (7) 中式烹调实训—特殊介质烹调方法	(4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领； (5) 能说出火候的概念； (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响； (7) 能说出味觉和味的分类； (8) 能掌握调味的方法； (9) 能掌握调味的原则； (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤； (11) 能掌握汤汁形成的基本原理； (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料； (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类； (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法； (15) 能掌握常用烹调方法的操作关键； (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则； (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法； (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
中式烹调师考 级训练 (20)	中式烹调师四级、五级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式烹调师初级、中级工的水平

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

1. 时间要求

(1) 每学年为 52 周，其中：教学 40 周，假期 12 周。28 学时/周，40 分钟/学时，三年中职总学时数为 3000-3300。

(2) 顶岗实习：30 小时/周，顶岗实习累计时间不超过 6 个月。

2. 学分要求

16-18 学时为 1 学分，三年总学分不少于 170 分；

军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分，共 5 学分。

3. 公共课要求

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，不低于 1000；严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程，中等职业学校应当将思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动等列为公共基础必修课程，并将物理、化学、中华优秀传统文化、职业素养等课程列为必修课或限定选修课。思想政治不低于 144 学时，语文不低于 198 学时，数学不低于 144 学时，英语 144 学时，信息技术 108 学时，历史 72 学时，体育与健康 144 学时，艺术 72 学时。

4. 专业课要求



一般占总学时的 2/3，各专业方向课的学时数应大体相当。

顶岗实习累计时间 6 个月，可根据实际需要集中或分阶段安排。

5. 实践课要求

要加强实践性教学，占总学时数一半以上。

6. 选修课要求

课程设置中应设选修课，占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排

表 3 时间分配

(二) 教学时间分配

项 目	第一学年		第二学年		第三学年		合计周数
	一	二	一	二	一	二	
课程教学	17	16	17	9	3		62
烹饪入门实训		2	1				3
入学教育、军训	1						1
职业资格考证辅导				9			9
顶岗实习					16	18	34
毕业教育						1	1
假期	1	1	1	1	1	1	6
考试	1	1	1	1			4
合计	20	20	20	20	20	20	120



鲁北技师学院（滨州航空中等职业学校）2021级人才培养方案

表4 教学安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学时		学分	学期课程安排（周学时）						考核方式（学期）			学时比例
				理论	实践		一		二		三		考试	考查	考证	
							1	2	3	4	5	6				
公共基础课程 1120	必修 980	思想政治（中国特色社会主义）	GB11	40		2	2							1		1.2%
		思想政治（心理健康与职业生涯）	GB12	40		2		2						2		1.2%
		思想政治（哲学与人生）	GB13	40		2			2					3		1.2%
		思想政治（职业道德与法治）	GB14	40		2			2					4		1.2%
		习近平新时代	GB01	20		1	1							1		0.6%
		语文	GB02	200		10	4	2			4		125			6.1%
		历史1	GB03	40		2	2							1		1.2%
		数学	GB04	160		8	4				4		15			4.8%
		英语	GB05	160		8	4				4		15			4.8%
		信息技术	GB06	40		2					2			5		1.2%
	体育与健康	GB07	200		10	2	2	2	2	2			12345		6.1%	
	限定选修 140	职业发展与就业指导	GX10	40		2		2						2		1.2%
		劳动教育	GX11	40		2			2					3		1.2%
		历史2 中华优秀传统文化	GX12	40		2				2				4		1.2%
		创新创业教育	GX13	20		1					1			5		0.6%
	任意选修 160	思政大讲堂	GR14	40		2	2							1		1.2%
社会实践活动		GR15	80		6		1	1	2				234		2.4%	
校本课程		GR16	40		2		1	1					23		1.2%	
专业（技能）课程 1460	专业基础课程 440	烹饪原料知识	XDPR01	60	20	4	4					1			2.4%	
		加工技术	XDPR02	60	20	4	4					1			2.4%	
		烹饪化学	XDPR03	60	20	4		4				2			2.4%	
		营养与卫生	XDPR04	80		4		4				2			2.4%	
		成本核算	XDPR05	40		2					2		5		1.2%	



鲁北技师学院（滨州航空中等职业学校）2021级人才培养方案

专业 核心 课程 900		烹饪美学	XDPR06	60	20	4			4				3		2.4%		
		中式烹调技术	XDPR07	80	80	8		4	4				23		4.8%		
		中式烹调师考级训练（理论和实操）	XDPR08	10	10	1					1			5	0.6%		
		冷拼与食品雕刻	XDPR09	40	40	4				4				4	2.4%		
		中式烹调实训—刀工、勺工训练	XDPR10		120	6		6					2		3.6%		
		中式烹调实训—水为介质烹调方法	XDPR11		80	8			2	2			34		2.4%		
		中式烹调实训—蒸汽为介质烹调方法	XDPR12		80	8			2	2			34		2.4%		
		中式烹调实训—油为介质烹调方法	XDPR13		120	16			3	3			34		3.6%		
		中式烹调实训—固体为介质烹调方法	XDPR14		80	8			2	2			34		2.4%		
		中式烹调实训—辐射传热介质烹调方法	XDPR15		100	8			2	3			34		3.0%		
		中式烹调实训—特殊介质烹调方法	XDPR16		60	2				3			4		1.8%		
	专业 拓展 课程 120		凉菜制作	XDPR17		40	2		2					2		1.2%	
			糖艺与面塑	XDPR18		40	2			2					3	1.2%	
			中西式面点制作	XDPR19		40	2				2				4	1.2%	
	实践 课程 720	实习 720	跟岗实习			160	8					8		5		4.8%	
			顶岗实习			560	28						28		6		17.0%
		基础 实践	入学教育、军训（2周）					2							1		%
			毕业教育（1周）					1							6		%
	合计				1610	1690	206	28	28	28	28	28	28	/		100%	



八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专任专业教师与获得与本专业相关的高级工以上职业资格，或取得非教师系列专业技术中级以上职称；中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有本专业本科以上学历；3 年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《山东省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。烹饪专业现有专业教师 4 人，教师队伍结构合理且均为双师型教师。

（二）教学设施

1、校内中式热菜实训室

功能：功能涵盖所有综合职业能力素质课程的实训需要，主要适用于烹调技术、加工技术、刀工勺工训练及雕刻冷拼，工位数 40，满足学生充分动手，贴近企业实际，创建工作情景，有利理论与实践的一体化教学

主要设备装备标准：（按一个标准班 40 人配置）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围（职业鉴定项目）
1	双拉门操作台	切配、打荷	台	10	中式烹调师初级、中级、高级、技师、高级技师鉴定
2	双向水池	洗涤	台	8	
3	双头炉灶	烹调	台	10	
4	四门冰箱	冷藏、冷冻	台	2	
5	四门保鲜柜	冷藏	台	1	
6	双门消毒柜	餐具消毒	台	1	
7	烤箱	烘烤类	台	2	
8	双门蒸车	蒸制类	台	2	

2. 校外实训（实验）装备

序号	实训基地名称	主要实训项目	所需实训设备	实训指导及实训实习管理模式
1	滨州大饭店	冷拼、雕刻	双层操作台、雕刻刀具等	
2	滨州腾达餐饮	打荷	双层操作台、餐具等	



3	魏桥蓝海御华 大饭店	蒸车	双门蒸车、海鲜 蒸柜等	
4	贵苑大饭店	烧烤、热菜	烤炉、灶台、扒 炉等	

（三）教学资源

教材选用国家级职业规范教材，学院拥有图书馆、电子文献配备、数字资源配备，烹饪实训室实训设备先进并严格按照酒店的标准配备，教师均为双师型教师具有多年的酒店实践和教学工作经验。

（四）教学方法

采用多媒体教学，利用课件和视频资料展示所授内容。结合实践需要，合理设置实践教学内容，与课堂理论内容相辅相成。在实践教学中，通过小组进行，组织观摩讨论等形式完成。做好授课情况的跟踪反馈，及时了解学员的需求，调节授课内容。

创新德技并修、工学结合育人机制，实行校企联合培养、双主体育人的学徒制，推行“1+X”证书制度。“以学生为中心”，聚焦课堂“主阵地”，深化教学模式改革，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学，推动课堂革命。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法提出要求和建议。

（1）目的和功能

导向功能。通过评价目标、指标体系的指引可以为教学指明方向，指明教师教和学生学应达的目标和方向。

激励功能。被评价者通过评价可以看到自己的成绩和不足，找到成功与失败的原因，不断改进教和学，驱动内部活力。

改进功能。通过评价及时获得教与学的反馈信息，判断教学过程是否有效，使课堂教学不断完善、改进和提高。

鉴定功能。通过评价来比较、区分教师的教学能力和学生的学习能力，以便制定周密计划进行指导和培养。

研究功能。通过评价不断地明确为达到一定教学目标所应选择的手段和程序，为教学研究提供必要的信息

（2）原则

发展性原则。教学评价是为教学目标服务的，应把促进教学质量提高和学生全面发展作为教学评价的最高追求。

科学性原则。评价方案的设计要以教育方针、教学大纲(指导纲要)为依据，符合教



育学、心理学的基本原理。

客观性原则。评价方案的指标体系一定要由反映课堂教学水平相关度高的指标构成，要做到每项指标的权重分配合理，标准界定明确，评价方案科学周全，使评价结果富于客观性。

（3）方法建议

评价方法建议：

学生自评：学生自评是让学生对照评价项目和标准，自己给自己评定成绩。学生自评有助于学生对自己的实践训练进行反思，鞭策自己向实践训练目标前进。

小组评定：小组评定是根据小组内每个成员的操作结果，对照评价项目和标准，综合小组大多数同学的意见，给每一个学生评定实践训练的成绩。

教师多元评价：教师确认是教师根据学生的自评成绩、小组成绩，对照评价项目和标准，给学生评定实践训练的成绩。教师对实践训练的目标、学生操作过程等有比学生更全面和深刻的了解，能通过评价引导学生达成实践学习的目标。

教师采用过程评价方式，构建合理的评价分值结构。过程性评价方式可以记录学生完成某一个项目或任务、某一个课题、某一个单元的具体情况，记载了学生操作的全过程。它全面、系统、客观的评价学生的综合操作能力，考核学生在操作中各个环节独立操作、完成操作的时间（即熟练程度）、操作程序是否达到要求、工作态度是否良好等情况，教师用职业资格证书制度，做好终结性评价工作。

总之，学生自评、小组评定与教师确认相结合的多元评价方式能够增强学生主体意识和自信心，引导学生自我总结、不断进取。建立基于能力标准的学习成果认定办法，完善以学习者为中心的教学评价体系；吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价（如 X 证书）；强调过程性评价和增值评价；促进学生全面发展，满足学生多层次、个性化成长需求，提高人才培养质量。

（六）质量管理

使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。知识教学目标了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点，熟悉烹调各环节的操作原则及要求，掌握中式烹调方法的基础知识。能力培养目标掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准，熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键，掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴，熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。思想教育目标具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领，具有高尚的审美情趣，热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的



烹饪技艺，具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

十、附录

（一）教学进程安排表

（详细教学计划见表4）

课程类别	课程性质	课程名称	学时		学分	学期课程安排（周学时）					
			理论	实践		一		二		三	
						1	2	3	4	5	6
公共基础课程 1120	必修 980	思想政治（中国特色社会主义）	40		2	2					
		思想政治（心理健康与职业生涯）	40		2		2				
		思想政治（哲学与人生）	40		2			2			
		思想政治（职业道德与法治）	40		2				2		
		习近平新时代	20		1	1					
		语文	200		10	4	2			4	
		历史1	40		2	2					
		数学	160		8	4				4	
		英语	160		8	4				4	
		信息技术	40		2					2	
	体育与健康	200		10	2	2	2	2	2		
	限定选修 140	职业发展与就业指导	40		2		2				
		劳动教育	40		2			2			
		历史2 中华优秀传统文化	40		2				2		
		创新创业教育	20		1					1	
	任意选修 160	思政大讲堂	40		2	2					
		社会实践活动	80		6		1	1	2		
		校本课程	40		2		1	1			
	专业（技能）课	专业基础课程	烹饪原料知识	60	20	4	4				
加工技术			60	20	4	4					
烹饪化学			60	20	4		4				
营养与卫生			80		4		4				
成本核算			40		2					2	
烹饪美学			60	20	4			4			



鲁北技师学院（滨州航空中等职业学校）2021 级人才培养方案

程 146 0	440												
	专业 核 心 课 程 900	中式烹调技术	80	80	8		4	4					
		中式烹调师考级训练（理论和实操）	10	10	1						1		
		冷拼与食品雕刻	40	40	4					4			
		中式烹调实训—刀工、勺工训练		120	6		6						
		中式烹调实训—水为介质烹调方法		80	8				2	2			
		中式烹调实训—蒸汽为介质烹调方法		80	8				2	2			
		中式烹调实训—油为介质烹调方法		120	16				3	3			
		中式烹调实训—固体为介质烹调方法		80	8				2	2			
		中式烹调实训—辐射传热介质烹调方法		100	8				2	3			
		中式烹调实训—特殊介质烹调方法		60	2					3			
	专业 拓 展 课 程 120	凉菜制作		40	2		2						
		糖艺与面塑		40	2				2				
		中西式面点制作		40	2					2			
实 践 课 程 720	实 习 720	跟岗实习		160	8						8		
		顶岗实习		560	28							28	
	基 础 实 践 720	入学教育、军训（2周）			2								
		毕业教育（1周）			1								
合计			1610	1690	20 6	2 8	2 8	2 8	2 8	2 8	2 8		

(二) 变更审批表等

中餐烹饪专业人才培养方案调整审批表

20 — 20 学年第 学期

申请单位		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时	



鲁北技师学院（滨州航空中等职业学校）2021级人才培养方案

		间				
人才培养方案调整内容	原方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
	调整方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
调整原因						
见	系部教务主任意见	系部教务主任（盖章）： 年 月 日				
	系部主任意见	系部主任（盖章）： 年 月 日				
	教务处意见	教务处处长（盖章）： 年 月 日				

说明：变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（教务处一份、提出变更的系部存一份）。

十一、说明

1. 本方案依据《省教育厅关于制定中等职业教育和五年制高等职业教育人才培养指导方案的指导意见》编制。
2. 本方案充分体现构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模



块化专业课程体系的课程改革理念。并突出以下几点：

（1）专业课程设置清晰，符合职业岗位要求。本方案依据中式烹调职业的岗位要求，通过对中式烹调师的职业能力分析来构建课程体系，保证学生能够掌握从事本专业领域实际工作的知识和技能。

（2）加强等级证书获取训练内容，凸显职业特定能力。中餐烹饪专业最主要的职业特定能力是专业操作能力，本方案在课程设置中特别加强了学生专业技能综合训练的内容，从专业方向方面加强对学生进行专业操作技能的训练。

（3）大赛融入专业课程，贯彻教学改革理念。本方案结合全国职业学校技能大赛中餐烹饪项目中职组比赛内容，将技能大赛的要求融入到专业课程中，并全面贯彻山东省职业教育教学改革理念。如针对中式热菜制作项目开设《中餐烹调技术》、《烹饪原料加工技术》等课程；针对冷拼与雕刻项目开设《冷拼与食品雕刻》课程；针对中餐面点制作项目开设《中西式面点技术》课程。

（4）人文课程丰富多样，提高学生综合素养。本方案尊重学生特点，发展学生潜能，加强德育、智育、体育、美育课程的同时，在任选课程中多开设人文类课程，促进学生思想素质、文化素质、业务素质、心理素质与身体素质的全面发展，奠定学生终身发展的良好基础。