

专业大类	专业代码
旅游服务类	740201

# 湖南省商业职业中等专业学校

## 中餐烹饪专业人才培养方案

适用年级： 2020 级

教研室主任： 肖冰

定制时间： 2020 年 5 月 15 日

院系审批人： 何彬

院系审批时间： 2020 年 5 月 24 日

学校审批人： 盛金朋

学校审批时间： 2020 年 5 月 26 日

# 目 录

一、专业名称及代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
五、培养目标与培养规格 .....	2
六、课程设置与要求 .....	3
七、教学进程总体安排 .....	1
八、教学保障 .....	3
九、毕业要求 .....	9
十、附件 .....	9
附件：专业人才培养方案变更审批表 .....	9

# 湖南省商业职业中等专业学校

## 中餐烹饪专业人才培养方案

专业名称	中餐烹饪	专业类别	旅游服务类	开设时间	1975年
学 制	3年	专业代码	130700	培养规格	中专
招生对象	初中毕业生	编写人员	烹调工艺与 营养教研室	编写时间	2020.03

### 一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

### 二、入学要求

初中学历或具有同等学力

### 三、修业年限

3年

### 四、职业面向

#### （一）职业面向

表 1 职业面向分析表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位 (或技术领域)	职业技能等级证书举例	备注
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	中餐烹饪	中式烹调师 (员) 4-03-02-01	水台、荷配岗、 炉台、冷菜	中式烹调师 (四级)	1. 属于专业培养的基础岗位； 2. 职业资格认证,按照技能鉴定标准,由学校统一组织参加鉴定。
			中式面点师 (员) 4-03-02-02	面点制作	中式面点师 (四级)	属于专业培养的提 升、拓展就业岗位。

#### （二）岗位分析

表2 岗位分析表

岗位名称	工作内容概述	典型工作任务	职业能力与素养
水台	鲜活动物性原料的宰杀与清洗工作。	1. 鸡、鸭、鱼类等鲜活原料的宰杀。	1. 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； 2. 能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方进行储藏。
荷配岗	烹饪原料的成型与精加工。 烹饪原料的着衣、致嫩处理；盘饰与菜肴装盘、质量控制；餐具合理使用。	1. 料头的切制与准备； 2. 原料成型与精加工； 3. 原料组配与营养分析。 4. 原料加热前的调味； 5. 菜肴的组配及初步处理； 6. 原料的上浆、拍粉等烹调辅助工作； 7. 菜肴的装盘与美化。	1. 能根据烹饪原料对菜肴进行设计和造型； 2. 能根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理。 3. 能根据不同菜肴的成菜要求对原料进行上浆、挂糊、拍粉等； 4. 能对菜肴进行合理装盘和美化，对成品进行质量控制； 5. 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
炉台	餐中菜肴烹制	1. 餐前原料初步熟处理； 2. 餐中菜肴烹制； 3. 宴席菜单的拟定于制作。	1. 能运用不同烹调技法设计和制作菜肴并控制出品质量； 2. 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力； 3. 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
冷菜	冷菜制作	1. 冷菜制作； 2. 冷菜拼摆； 3. 食品造型。	1. 能根据不同冷菜品种调制相应调味汁； 2. 能制作各类冷菜品种； 3. 能根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘；
中式面点制作	各类常见的中式面点制作	1. 各类常见的中式面点制作； 2. 造型及面点品种的创新研发。	1. 具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作点心的能力； 2. 能熟练使用各类中式面点制作设备，具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向社会餐饮、酒店等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事中式烹调、中式面点操作和中餐宴席设计等一线工作的高素质技术技能人才。

### （二）人才培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

### **1. 职业素养**

- (1) 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；
- (2) 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；
- (3) 具有从事餐饮业工作所必备的安全生产和食品安全意识、节约意识、环保节能意识，服务意识和创新意识；
- (4) 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；
- (5) 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力；

### **2. 专业知识**

- (1) 了解饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；
- (2) 熟悉食品安全相关法律法规及相关知识；
- (3) 理解中式烹调、面点制作中原料特性等知识及其与加工工艺选择之间的关系；
- (4) 掌握应用烹调相关知识和饮食保健基础知识及进行菜点创新、食疗膳食设计与制作的基础技巧；
- (5) 掌握常见的中西式菜点、中西式面点的制作与中餐宴席的设计与制作的基础知识。

### **3. 专业技能**

- (1) 具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力；
- (2) 具有熟练运用及规范操作厨房工具与设备的能力；
- (3) 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力；
- (4) 具有运用不同技法制作西餐基础菜品的能力；
- (5) 具有掌握基础烹饪工艺美术知识并能将其用于菜肴造型和美化的能力；
- (6) 具有进行餐饮产品成本核算的基础能力；
- (7) 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
- (8) 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；
- (9) 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

## **六、课程设置与要求**

### **(一) 公共基础课程**

表3 公共基础课程描述

11门公共必修课程严格按照教育部颁发课程标准实施，具体教学内容与要求如下。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
1	中国特色社会主义	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、对中国梦的信心，坚定把爱国情、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、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	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、新时代历史方位、“五位一体”总体布局的基本内容	1. 教学场地：多媒体教室+校外实践教学基地。 2. 组织形式：讲授+研讨+实践性学习。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	36
2	心理健康与职业生涯	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，帮助学生培育自立自强、敬业乐群的心理品质和积极向上的良好心态，为职业生涯发展奠定基础。	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求，阐释心理健康知识	1. 教学场地：多媒体教室+心理健康体验室+校内外实践教学基地。 2. 组织方式：采取案例式、讨论式教学，合理运用云班课、精品在线课程资源，激发学生学习兴趣，提高教学效率。 3. 评价建议：采取基础知识测试+职业规划作品评价+心理测试等多样化课程考核方式，过程评价和结果评价相结合。	36
3	哲学与人生	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。	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	1. 教学场地：多媒体教室+校外实践教学基地。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、角色扮演式等多维教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	36
4	职业道德与法治	帮助学生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。	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。	1. 教学场地：多媒体教室+校外实践教学基地。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
				学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	
5	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	艺术课程教学是培养学生艺术学科核心素养的重要载体。本课程基础模板包括音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践，结合专业和学生特点，选择美术鉴赏与实践作为重点内容，并选择 1-2 个拓展模块进行教学。	1. 教学场地：多媒体教室+校内文体艺基地。 2. 组织形式：采取示范式、任务式、小组活动等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果，帮助学生培育艺术学科核心素养、达成学业目标。 3. 评价建议：以日常学习过程考核为主，辅以期末汇报式测评结合评定课程成绩。	36
6	体育与健康	通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1--2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平。	树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式。	1. 教学场地：教室+校内运动场、体操房等。 2. 组织形式：采取示范式、任务式、竞技比赛式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。。 3. 评价建议：以日常学习过程考核为主，辅以期末体育项目测评结合，综合评定课程成绩。	108
7	语文	自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展。	1. 教学场地：多媒体教室等。 2. 组织形式：采取讲授式、分组讨论式、任务式、角色扮演等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	252

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
8	数学	培养学生具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。	通过中等职业学校数学课程的学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验。	1. 教学场地: 多媒体教室等。 2. 组织形式: 采取讲授式、分组讨论式、任务式等多种教学方法, 合理运用云班课等信息技术平台与手段, 提高教学效果。 3. 评价建议: 注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	288
9	中专英语 1	通过学习能在日常英语的基础上, 围绕职场相关主题, 能运用所学语言知识, 能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。	不同类型语篇传递的意义和情感; 以口头和书面形式进行基本的沟通英语表达。	1. 教学场地: 多媒体教室等。 2. 组织形式: 采取讲授式、分组讨论式、任务式、角色扮演等多种教学方法, 合理运用云班课等信息技术平台与手段, 提高教学效果。 3. 评价建议: 注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	72
10	中专英语 2	通过学习能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异; 能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异; 在了解中西思维差异的基础上, 能客观对待不同观点, 做出正确价值判断。	了解世界文化的多样性; 能了解中外文化以及中外企业文化; 能进行基本的跨文化交流; 能用英语讲述中国故事, 促进中华优秀传统文化传播。	1. 教学场地: 多媒体教室等。 2. 组织形式: 采取讲授式、分组讨论式、任务式、角色扮演等多种教学方法, 合理运用云班课等信息技术平台与手段, 提高教学效果。 3. 评价建议: 注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	72
11	历史	本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上, 以唯物史观为指导, 促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果; 从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的的关系, 增强历史使命感和社会	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, 培育和践行社会主义核心价值观; 掌握必备的历史知识, 形成历史学科核心素养, 树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观; 塑造健全的人格, 养成职业精	1. 教学场地: 多媒体教室+校外实践性体验教学基地。 2. 组织形式: 采取讲授式、分组讨论式、任务式、角色扮演等多种教学方法, 合理运用云班课等信息技术平台与手段, 提高教学效果。 3. 评价建议: 注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	72



序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
		责任感。	神,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。		
12	计算机应用基础	通过本课程的学习,学生能满足现代企业办公对计算机应用的实际需要。	计算机操作和应用的基本知识和技能,OFFICE 办公软件完成文档编辑、数据处理、演示文稿制作。	1. 教学场地: 多媒体教室+机房。 2. 组织形式: 采取讲授式、任务式、讨论式等多种教学方法,合理运用云班课等信息技术平台与手段,提高教学效果。 3. 评价建议: 注重课前、课中、课后形成性考核与期末测试相结合。	108
13	劳动教育	要通过各类劳动活动,教育引导崇尚劳动、尊重劳动,懂得劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理。	实训室的卫生管理与打扫; 教室的卫生管理与打扫; 寝室的卫生管理与打扫; 公共区域的卫生管理与打扫。	1. 教学场地: 教室+劳动技能训练场地。 2. 组织形式: 采取任务式、体验式、讨论式等多种教学方法,强化学生劳动意识与习惯,磨练学生劳动意志。 3. 评价建议: 采取过程性评价。	144

## (二) 专业(技能)课程

表4 专业核心理实课程描述

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
1	烹饪工艺美术	了解烹饪工艺美术的起源。理解课程中色彩的基础知识及色彩的情感和象征。掌握烹饪图案的类别、基本形式、平面及立体构成。	烹饪图案形式美法则； 烹饪菜点造型与拼摆； 烹饪综合造型艺术。	1. 教学场地：多媒体教室+实训室。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末知识测试相结合。	36
2	烹饪化学	使学生了解烹饪中原料及营养素变化必备知识，培养学生专业素质、提高学生的动手能力、动脑能力，为餐饮业向更高层次发展奠定基础，为现代人的饮食生活服务。	烹饪中原料及营养素变化必备知识； 烹饪变化的化学规律。	1. 教学场地：多媒体教室+实训室。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末知识测试相结合。	36
3	湖湘饮食文化	通过系统介绍湖湘的饮食历史、饮食特征和饮食观念引导学生了解饮食与民族文化的关系，深化对地方传统文化的认识，拓展文化视野，提高文化素养。	湖湘的饮食历史； 饮食特征和饮食观念； 饮食与民族文化的关系。	1. 教学场地：多媒体教室+校外实践性场地。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末考查相结合。	36
4	食品卫生与安全	通过食品卫生与安全教学使学生理解食品卫生与安全在餐饮行业的重要性，且掌握在烹饪的实际操作中的卫生与安全的要求。	食品卫生与安全的概念； 食品卫生与安全在酒店经营管理中的重要性及应用概况； 食品卫生安全中的食物中毒，各类病毒媒介，预防方法； 烹饪的实际操作中	1. 教学场地：多媒体教室+校内实践性场地。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
			的卫生与安全的要求。	知识测评相结合。	
5	餐饮经营与管理	理解现代餐饮经营管理的基础理论知识。掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。了解适应市场经济的餐饮运作方式。	餐饮产品质量基础知识、生产的安全与卫生； 餐饮的成本控制与核算； 餐饮的销售管理与服务管理。	1. 教学场地：多媒体教室等。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式、任务式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末知识测评相结合	36
6	饮食保健基础知识	通过本课程的学习，使学生了解和掌握食疗保健的运用，掌握食疗保健膳食原料的选择、加工及其制作，培养学生对中国传统技艺及文化的热爱。	食疗保健基本知识； 食疗保健膳食原料的选择原则；	1. 教学场地：多媒体教室+校内外实践性场地。 2. 组织形式：采取讲授式、讨论式、案例式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重课前、课中、课后形成性考核与期末知识测评相结合。	36
7	烹饪原料与加工工艺	了解各类鲜活原料的洗涤、宰杀和整理的相关知识。了解掌握各种原料刀工成型及美化的方法及规则。掌握植物类、动物类原料的初步加工方法。掌握原料切配加工方法。掌握原料初步熟处理的操作方法及要领	各类鲜活原料的洗涤、宰杀和整理的相关知识； 各种原料刀工成型及美化的方法及规则； 植物类、动物类的初步加工方法； 原料切配加工方法； 原料的成型与美化原理及方法；	1. 教学场地：理实一体教室+烹饪加工类综合实训室。 2. 组织形式：采取示范式讲授、分组讨论式、任务式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。 3. 评价建议：注重过程考核与实训作品评测相结合。 4. 中式烹调师（四级）的职业技能鉴定要素融入课程教学。	36

表5 专业核心技能课描述

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
1	烹调基本功训练	通过任务引领的项目活动,使学生掌握中餐厨房的基本工作流程和相应的操作技能,能胜任厨房水台、案台、灶台的基层岗位,使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必须具有的烹调基本功。	刀工、勺工必备的工具及使用保养方法;勺工的基本要求;中式烹调常用原料分类;刀工的基本要求;所有基础刀法的操作姿势;根据原料特点选择相应刀工刀法的原则。	1. 教学场地:中式烹饪理实一体化教室+综合实训室。 2. 组织形式:采取示范与案例式教学、分组讨论式、任务式、比赛式等多种教学方法,合理运用云班课等信息技术平台与手段,提高教学效果。 3. 评价建议:注重过程考核与实训作品评测相结合。 4. 中式烹调师(四级)职业资格鉴定所需基本功要素融入本课程相应任务中。	108
2	中式烹调综合技能训练	通过教学使学生掌握各种热菜的烹调方法和操作关键,并能在实际的工作环境中运用所学到的专业理论知识和技能独立完成工作任务,能够独立制作中餐菜点的能力。	各种热菜的烹调方法和操作关键;菜肴的原料配备、操作流程、成菜特点;装盘的基本要求;中式宴席设计与制作技巧及品评基本方法。	1. 教学场地:中式烹饪加工类综合实训室。 2. 组织形式:采取示范演示、分组讨论式、任务式等多种教学方法,合理运用云班课等信息技术平台与手段,提高教学效果。 3. 评价建议:注重过程考核与实训作品评测、汇报相结合。 4. 中式烹调师(四级)的职业技能鉴定要素融入课程教学。	432
3	西式烹调综合技能训练	通过教学,使学生了解西餐的定义,掌握西餐基础原料的特点,了解并掌握西餐主要菜式的种类特点,具备运用不同技法制作西餐基础菜品的能力。	西餐的定义;西餐基础原料的特点;西餐的主要菜式和特点;设计西餐菜品的原则。	1. 教学场地:中式烹饪加工类综合实训室。 2. 组织形式:采取示范演示、分组讨论式、任务式等多种教学方法,合理运用云班课等信息技术平台与手段,提高教学效果。 3. 评价建议:注重过程考核与实训作品评测、汇报相结合。 4. 西式烹调师(四级)的职业技能鉴定要素融入课程教学中。	72
4	中点制作	通过教学使学生	中国面点的风味流	1. 教学场地:理实一体教室	72

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求	参考学时
	技术	了解我国面点制作的特点，熟悉我国面点的风味流派及代表性品种，掌握合理搭配宴席面点的基本知识，具备加工基础面点产品的能力。	派及代表性品种；合理搭配宴席面点的基本知识；	<p>+中点面点实训室。</p> <p>2. 组织形式：采取示范演示、分组讨论式、任务式等多种教学方法，合理运用云班课等信息技术平台与手段，提高教学效果。</p> <p>3. 评价建议：注重过程考核与实训作品评测、汇报相结合。</p> <p>4. 融入职业技能鉴定与竞赛标准等。</p>	

## 七、教学进程总体安排

### (一) 专业课程教学进程

三年的课程教学整体安排详见表 6 所示。

表 6 教学进程总体安排表(中餐烹饪专业)

课程类别	课程名称	考核方式	学分	学时分配			学 期						
				总学时	理论教学	课内实践	1	2	3	4	5	6	
公共基础课	中国特色社会主义	考试	2	36	32	4			√				
	心理健康与职业生涯	考试	2	36	30	6		√					
	哲学与人生	考试	2	36	32	4			√				
	职业道德与法治	考试	2	36	32	4					√		
	公共艺术	考查	2	36	9	27	√						
	体育与健康	考查	6	108	27	81		√	√		√		
	语文(基础)	考试	6	108	102	6	√	√					
	语文(职业模块)	考试	4	72	60	12			√				
	语文(拓展模块)	考试	4	72	56	16					√		
	数学(基础模块)	考试	8	144	132	12	√	√					
	数学(拓展模块)	考试	8	144	132	12			√		√		
	中专英语 1	考试	4	72	60	12	√	√					
	中专英语 2	考试	4	72	60	12			√		√		
	历史	考试	4	72	66	6	√	√					
	计算机应用基础	考核	6	108	54	54		√					
	劳动教育	考核	8	144	16	128	√	√	√		√		
	小计			72	1296	900	396						

课程类别	课程名称	考核方式	学分	学时分配			学 期							
				总学时	理论教学	课内实践	1	2	3	4	5	6		
专业 (技能)课	专业 核心理实 课	烹饪工艺美术	考查	2	36	32	4	√						
		烹饪化学	考查	2	36	30	6	√						
		湖湘饮食文化	考查	2	36	26	10	√						
		食品卫生与安全	考试	2	36	32	4	√						
		餐饮经营与管理	考试	2	36	28	8			√				
		饮食保健基础	考试	2	36	30	6	√						
		烹饪原料与加工工艺	考查	2	36	8	28			√				
		小计		14	252	186	66							
	专业 核技能 课	烹调基本功训练	考试	6	108	48	60	√	√					
		中式烹调综合技能训练	考试	12	216	72	144			√		√		
		西式烹调综合技能训练	考查	6	108	54	54			√		√		
		中点制作技术	考查	4	72	36	36					√		
		小计		28	504	210	294							
	综合实践	认知实习	考查	4	72	0	72	√	√					
		跟岗实习	考查	20	480	0	480				√			
岗位实习		考查	20	480	0	480						√		
小计			48	1104	0	1104								
社会实践		考查	2	安排在寒暑假，未计入周课时安排										
入学教育、军训		考查	3	安排第一学年开学第1个月未计入周课时安排			√							
合计			167	3156	1296	1860								
比率					41.06%	58.94%								
备注：1. 认知实习主要指对专业和企业的认知，包括厨房观摩活动、厨房岗位见习、实践等活动；2. 专业技能抽查包括对专业理论知识、操作技能的抽查，跟岗和岗位实习按每周 24 课时，每周 1 学分计算；3. 每门课程和各个教学环节要落实岗课赛证融合育人和每门课程的课程思政。														

## （二）课程结构与学时分配说明

专业人才培养三年各类课程教学课时占比等见表 7 所示。

表 7 课程结构与学时学分安排表

课程学时学分统计表									
课程类型	课程性质	课程门数	学时					学分	
			学时小计	理论学时	占总学时的比例(%)	实践学时	占总学时的比例(%)	学分小计	占总学分的比例(%)
必修课程	公共基础必修课程 (含入学教育、社会实践、军训)	19	1296	900	25.57	396	12.13	72	44.00
	专业核心课程	11	756	396	15.49	360	12.99	42	28.58
	技能强化训练课程	4	1104	0	0	1104	33.82	48	27.42
	合计	34	3156	1296	41.06	1860	58.94	167	100

1. 专业课总学时 1968 学时，总学分 98 学分；  
2. 公共基础课程合计 1296 学时，占总学时 39.70%（入学教育、军训、社会实践未列周课时统计）；  
3. 选修课程由学校统一开设文化素养课、文体活动教育和专业方向选修课程，未列入专业教学课时统计，占比达到 10.5% 以上。  
4. 实践教学合计 1860 学时，占总学时 58.94%

## 八、教学保障

### （一）师资队伍

以中餐烹饪专业在校学生 30 人规模为基数，按中职学校师生比 1: 20，专兼教师比 2: 1。本专业教师团队人数应为 2~3 人，其中专职专业课教师不得少于 2 人。应当根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师 2 人；建立“双师型”专业教师团队，其中双师型教师应不低于 30%；应有业务水平较高的专业带头人。



## (二) 教学设施

中餐烹饪专业学生的学习和能力的培养，既注重理论知识的系统传授，形成专业知识体系，又需在校内实训基地、校外实训基地进行学做合一实践训练，通过理论+实践一体化的教学模式，达到人才培养的目标。

### 1. 理论授课教室

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并具有网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

### 2. 校内实习实训基地

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需，按每班 35 名学生为基准，校内实训基地符合如表 8 配置：

表 8 校内实习实训基地一览表

序号	实训室名称	数量规格	配置的主要设备名称及数量	主要功能
1	中式烹调实训室（博技楼 101、103）	2 间，共占地 400m <sup>2</sup>	水台 26 个、双炒双温灶 48 个、单炒单温灶 2 台、抽排 6 组、油烟净化灯 48 套、蒸柜 2 台、双眼煲仔炉 4 套、调料架 24 个、柜式工作台 6 个、座椅 180 套。	主要提供师生进行各类中式菜肴烹制、炒工、勺工，模拟企业工作环境。
2	中式烹调演示室（博技楼 112、310、312）	3 间，共占地面积 120m <sup>2</sup>	烤鸭炉 1 台、双眼煲仔炉 3 台、座椅 180 套、抽排 3 组、水台 3 个、柜式工作台 3 套、冷冻柜 3 台、平板电视 3 台、多媒体数据线 3 套、四门冷藏柜 3 台。	多功能综合实训厅，配备各行业必备设备、用具等，提供专业教师为全体同学、社会培训人员等进行现场演示专业教学。
3	刀功实训室（博技楼 313）	1 间，占地面积 120m <sup>2</sup>	不锈钢案台 30 个、水台 3 个、碗架 3 个、调料车 3 台、冷冻柜 1 台、四门冷藏柜 1 台、菜墩 60 个	主要提供学生及教师打荷、切配、菜品组配等红案基本功训练。
4	西式烹调实训室（博技楼 102）	1 间，占地面积 200m <sup>2</sup>	四眼炉灶 6 台、平扒炉 6 套、电炸炉 6 台、单层电烤箱 6 台、焗炉 2 台、中东烤肉炉 1 台、冰激凌机 1 台、制冰机 1 台、单炒单温灶 1 台、水台 7 个、柜式工作台 2 个、爆米花机 1 台。	主要提供师生进行西式烹调的实习实训和西餐的生产研发、承接各项比赛、赛事训练。

序号	实训室名称	数量规格	配置的主要设备名称及数量	主要功能
5	勺工实训室(博技楼105)	1间, 占地面积 120m <sup>2</sup>	练功架 12组 大勺 40个	主要提供师生勺工基本功训练。
6	中式面点实训室(博技楼201)	1间, 占地面积 200m <sup>2</sup>	木案台 34个、电炸锅 4个、三层烤箱 6台、醒发箱 4台、和面机 2台、压面机 2台、抽排 2组、双头双蒸灶 2台、双炒双温灶 2台、电饼铛 4台、海尔冰柜 2台、微波炉 2台、电磁炉 2台	主要提供师生进行中式面点、大众主食、面塑等技能实习实训, 兼备烘焙间、成熟间、大赛训练实训室。
7	中式面点演示室(博技楼210、212)	2间, 占地面积 80m <sup>2</sup>	电饼铛 2台、和面机 2台、打奶机 2台、粉碎机 2台、压面机 2台、双层烤箱 2台、醒发箱 2台、单炒单温灶 2台、水台 2个、柜式工作台 2台、多媒体设备 1套、平板电视 1台	主要提供师生进行各类中点制品生坯醒发、成熟、蒸煮等功能。
8	西式面点实训室(博技楼202)	1间, 占地面积 200m <sup>2</sup>	不锈钢案台 12个、水台 6个、烤盘 30个、打奶机 12台、冷冻柜 1台、四门冷藏柜 1台、三层烤箱 3台、双速双动和面机 3台、台式起酥机 1台、发酵箱 2台、烤盘车 1台、电炸炉 3台、制冰机 1台	主要提供师生进行西式面点烘焙技术、裱花技能的实习实训和生产研发, 兼具烘焙间、烘焙西点制作车间、西式面点新品研发基地等功能。

### 3. 校外实习实训基地

中餐烹饪专业具有稳定的校外实训基地, 能够提供开展中餐烹饪、西餐烹饪、中点制作等实训活动, 且实训设施齐备, 实训岗位、实训指导教师明确, 实训管理及实施规章制度齐全, 见表 9 所示。

表9 校外实习实训基地一览表

序号	校外实训企业名称	功能定位	备注
1	华天酒店集团股份有限公司	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
2	湖南枫林宾馆	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
3	湖南大碗先生餐饮连锁管理有限公司	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
4	株洲希尔顿大酒店	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
5	湖南徐记海鲜餐饮管理有限公司	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
6	湖南五十七度湘餐饮管理有限公司	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
7	株洲美的万豪酒店	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
8	湖南新长福餐饮管理有限公司	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
9	株洲金龙大酒店	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。
10	长沙运达喜来登酒店	提供实习实训所需的中式烹调、中式面点相关岗位。	满足跟岗实习、顶岗实习相关要求。

### (三) 教学资源

本专业按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立了由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善了教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。同时也给学生提供了全方位多规格的充足的教学资源，建成了系统集成化、素材标准化、资源可扩展的为教学、培训、自主学习服务于一体的群内共享型资源库，见表10所示。

表 10 教学资源一览表

教学资源库	省级精品课程《食品卫生与安全》 省级精品课程《烹饪原料与加工工艺》 校企共建平台“校企通”教学资源 各科目的课件、教案、视频、题库
推荐阅读教材	《烹饪原料与加工技术》 贾晋主编，中国劳动社会保障出版社 《湘菜非物质文化遗产概论》 彭军炜主编，中国轻工业出版社 《湖湘特色食材》 盛金朋、肖冰主编，中国轻工业出版社 《湘菜本色》 王墨泉 著，湖南人民出版社 《湘菜六味》 范命辉 著，湖南科学技术出版社

#### （四）教学方法

中餐烹饪专业根据双元共建共育共享原则，在努力营造职场氛围和企业文化的同时，授课过程中采用浸入教学、案例教学、实训教学、项目活动教学和工作过程导向教学等多种教学模式，同时，遵循当前教育先进理念，将现代化、信息化的教学方法和手段充分运用到教学中来，科学合理的利用各类教学资源及教学素材，例如云班课、微课、腾讯课堂等，结合教学素材，综合运用创设情境、任务驱动、角色扮演等多种教学方法进行课堂及实训室授课，使学生在学习中获得工作经验，塑造职业能力、提升职业素养，充分体现学生“学中做、做中学、学会学、学会做”和教师“做中教，做中学、做中改”。

情境导向，任务驱动。课程教学内容的展开和训练在仿真的教学环境和仿真的职业岗位下进行。学生按酒店厨房岗位进行设置，团队协作完成任务式教学，真正实现“学中做，做中学”。

在充分利用现代信息化手段的基础上，可以综合采用以下教学方法：讲授法、讨论法、直观演示法、练习法、自主学习法、参观教学法、情景模拟法等。

#### （五）学习评价

对于本专业学生要注重评价理论知识向评价实践技能转变，从总结性评价向形成性评价过度，形成评价体系。

##### 1. 日常考核

100分=考勤（20分）+仪容仪表（15分）+技能效率（20分）+学习态度（15分）+纪律（15分）+卫生（15分）

##### 2. 教师综合评判

学期成绩 (100分)	平时成绩 (30%) (过程性评估)	包括网上自主学习记录、辅导记录、单元测试记录、综合素质实践、课堂表现及课堂测试、作业、课堂测验、和出勤率等。
	实践操作考试 (30%) (终结性评估)	题库出题, 包括各类实践操作等, 其中课程考试和水平考试内容各占一定比例。
	期末成绩 (30%) (终结性评估)	题库出题, 包括填空、选择、案例分析、实践应用等, 其中课程考试和水平考试内容各占一定比例。
	认知学习和专业技能抽考 (10%)	统一安排时间进行, 由负责老师根据学生表现情况、任务完成情况、出勤率等进行评分。

### 3. 企业 (第三方) 评价

在跟岗实习、顶岗实习中, 融入企业 (第三方) 评价共同评价学习实习成果。在企业 (第三方) 评价中, 主要评价内容和要点包含:

跟岗/ 顶岗 实习 实训 考核 评价	工作态度 (20%)	作风纪律: 工作热情和遵守纪律情况; 工作积极性: 工作改进和工作成效地表现; 责任感: 完成工作情况和解决困难方法途径; 协作性: 与部门和同时工作协作情况。
	工作能力 (20%)	专业技能: 专业知识和对业务内容掌握情况; 解决问题能力: 发现和解决问题能力; 执行力: 落实工作计划能力和应变能力。
	工作业绩 (45%)	对设定的工作计划和目标完成情况。
	职业素质 (15%)	礼貌礼节: 接人待物有理有节, 细致周到; 服务意识: 主动认真, 以身作则。

## (六) 质量管理

1. 应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制, 健全专业教学质量监控管理制度, 完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、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. 应完善教学管理机制, 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诊断与改进, 建立健全巡课、听课、评教、评学等制度, 建立与企业联动的实践教学环节督导制度, 严明教学纪律, 强化教学组织功能, 定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制, 并对生源情况、在校生毕业水平、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. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

5. 应培养一支可持续发展的教学队伍，以提高人才培养质量为核心，优化团队结构，研究和改革教学内容。对接产业，学习新知识、新技能，研究烹饪相关的新工艺，挖掘新食材。通过社会服务、企业锻炼、教学竞赛、技能培训等途径提高教师的教育教学能力，打造一支专业知识扎实、专业技能过硬的教师队伍。

## 九、毕业要求

### （一）学分

要求：所修课程成绩全部合格，并修满规定学分。本专业学生要求在校学习期间，完成教学计划所有课程的学习，学分为 122 分，另，入学教育、军训、社会实践共 5 学分，选修课按学校整体要求完成学习，理论或实践成绩评定均至少为合格（若有不及格现象，于离校前参加学校组织的补考，补考成绩至少为合格）；参加认知学习和专业技能抽查并修完学分 8 学分，成绩评定为合格。跟岗实习和顶岗实习必须按时参加，时间必须按企业要求完成，学分共 40 学分，实习结束后必须上交实习总结报告，企业与学校的综合评定至少为合格（若学生有特殊情况不能完成全部实习的酌情考虑）。

### （二）职业资格证书要求

本专业学生在校期间必须参加职业资格鉴定，且至少取得一门与本专业相关中级职业资格证书。以下为学生在校期间可考取的职业资格证书：

序号	考核项目	考核发证部门	等级要求
1	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师	湖南省商业技师学院	四级

### （三）符合学校学籍管理规定中的相关要求

1. 在校期间遵守校纪班规，无重大违纪违规现象，方具备毕业资格。
2. 学业水平测试成绩合格。

## 十、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养、餐饮管理与服务

本科：烹饪与营养教育、旅游管理、食品科学与工程

## 十一、附件

附件：专业人才培养方案变更审批表

## 附件

湖南省商业职业中等专业人才培养方案变更审批表

专业名称	中餐烹饪与营养膳食专业	
变更内容	调整前	调整后
	1.中餐烹饪与营养膳食专业 人才培养方案  2.专业代码：130700	1.中餐烹饪专业人才培养方 案  2.专业代码：740201
变更原因	<p>根据教育部关于印发《职业教育专业目录（2021年）》的通知，部分中等职业教育专业名称发生变更。专业代码也相应发生变更。</p> <p style="text-align: right;">专业负责人：肖冰 2021年5月15日</p>	
系部意见	<p style="text-align: center;">审核通过，同意变更。</p> <p style="text-align: right;">系主任：何彬 2021年5月24日</p>	
教务处审核意见	<p style="text-align: center;">审核通过，同意变更。</p> <p style="text-align: right;">教务处处长：尹莎莎 2021年5月26日</p>	
主管校长审批意见	<p style="text-align: center;">审核通过，同意变更。</p> <p style="text-align: right;">主管校长：盛金朋 2021年5月26日</p>	

注：该表一式两份，批准后一份教务处备案，一份留存在专业所在系部。