

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（原专业名称：中餐烹饪与营养膳食）

专业代码：740201（原专业代码：130700）

专业负责人：肖冰

制订时间：2020年5月15日

执笔人：蔡鲁峰

院系审批人：何彬

院系审批时间：2020年5月25日

学校审批人：盛金朋

学校审批时间：2020年5月26日

修订时间：2022年8月

制订说明

1. 本专业人才培养方案遵循《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》文件（教职成司函〔2019〕61号）和《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）有关要求修订完善，由行企校三方共同制定，适用于2020级中餐烹饪专业。

2. 参与人员：

盛金朋，正高级讲师，湖南省商业职业中等专业学校

何彬，高级讲师，湖南省商业职业中等专业学校

王飞，高级讲师，湖南省商业职业中等专业学校

肖冰，讲师，湖南省商业职业中等专业学校

蔡鲁峰，讲师，湖南省商业职业中等专业学校

李娜，讲师，湖南省商业职业中等专业学校

戴梦洁，讲师，湖南省商业职业中等专业学校

张艳，高级技师，湖南省商业职业中等专业学校

肖赅，高级技师，湖南省商业职业中等专业学校

易娜，高级技师，湖南省商业职业中等专业学校

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	8
八、教学保障	9
九、实施建议	14
十、毕业要求	15
十一、附件	16
附件：专业人才培养方案变更审批表	17

湖南省省商业职业中等专业学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201，原专业代码：130700）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

3年

四、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 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格(职业技能等级)
旅游大类 (74)	中餐烹饪 (740201)	餐饮业 (62)	中式烹调师 (4-03-02-01) 中式面点师 (4-03-02-02) 西式烹调师 (4-03-02-03) 营养配餐员 (4-03-02-06)	中餐厨师 西餐厨师 中式面点师 营养配餐员 厨政管理师 餐饮创业者	中式烹调师四级证 中式面点师四级证 西式烹调师四级证

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
荷台	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. 原料加热前的调味 2. 菜肴的组配及初步处理 3. 原料的上浆、拍粉等烹调辅助工作 4. 菜肴的装盘与美化	1. 能根据不同菜肴的成菜要求对原料进行上浆、挂糊、拍粉等 2. 能对菜肴进行合理装盘和美化，对成品进行质量控制 3. 具有运用食品安全知识执行规范操作的能力
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初步加工和分档处理 2. 能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏
案台	烹饪原料的成型与精加工	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	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
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	1. 能根据不同冷菜品种调制相应调味汁

		3. 食品造型	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、岗课赛证, 面向餐饮行业的餐饮企业、饭店餐饮部门, 以及各企事业单位、学校、机关的餐厅、食堂、中央厨房等部门, 培养思想政治坚定、德技并修, 德、智、体、美、劳全面发展, 具有爱岗敬业、吃苦耐劳、热爱劳动的素质, 具备良好的烹饪文化水平, 良好的人文素养、心理健康、职业道德和创新创业意识, 精益求精的工匠精神, 较强的就业能力和可持续发展的能力, 一定的审美思维和文化遗产意识, 掌握中餐烹饪专业知识和技术技能, 能够从事现代餐饮生产与管理、餐饮产品设计与创新等工作的高素质劳动者和高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

1. 素质目标

【政治素养】

拥护党的领导, 坚定不移走社会主义道路, 积极投身于中国特色社会主义建设; 胸怀天下, 爱国爱党, 热爱并认同中华民族优秀传统文化及新时代中国特色社会主义文化。

【专业素养】

(1) 热爱本专业, 用过硬本领支撑、传承、弘扬中华烹饪技艺和传统烹饪文化;

(2) 敢想敢做, 勇于尝试, 乐于创新, 敢于创业, 拥有探索创新的价值取向;

(3) 具有客观理性的思维特质, 追求卓越、精益求精的精神品质。

【个人素养】

(1) 诚实守信, 有良知良心, 遵守法律法规;

(2) 志存高远, 团结协作, 敢于担当, 严谨治学;

(3) 体魄健美, 心理健康, 乐观积极, 拥有个人兴趣和独立审美, 具有发现美、感悟美、体验美、分享美、弘扬美的意识;

(4) 认同并支持中国特色社会主义法制制度, 自觉遵法、学法、守法。

【职业素养】

(1) 忠于职业选择, 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、诚实守信, 具有精益求精的工匠精神, 具有尊重劳动、热爱劳动、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意识、卫生意识、节约意识、节能环保意识, 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. 知识目标

(1) 掌握常见的中西式菜点制作技术、中西式面点的制作技术与中餐宴席的设计与制作技术；掌握常见的中西式菜点、中西式面点的相关饮食文化；

(2) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识；

(3) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求与实践操作；

(4) 熟悉饮食营养与卫生安全知识；

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识；

(6) 掌握一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点；

(7) 掌握应用烹调相关知识和饮食保健基础知识进行菜点创新、面点创新的原则和方法、食疗膳食设计与制作的方法。

(8) 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。

3. 能力目标

(1) 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种、中西式菜点品种的能力；

(2) 具有良好的语言表达能力和沟通交流、团结协作的能力；

(3) 具有运用现代信息技术进行信息收集和整理的能力；

(4) 具备正确操作及维护常用器具设备的能力；

(5) 具有发现中式面点制作、中西式菜点制作过程中出现的问题、分析问题和解决问题的能力；

(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) 具有养身食疗膳食设计及筵席设计与制作的能力；

(9) 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；

(10) 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；

(11) 具有创新和创业的基础能力，能根据创新的原则和方法，制作应用新品，能通过新品表达审美体验和审美意识，具备发现美、感悟美、体验美、分享美、弘扬美的能力；

(12) 能够掌握中餐烹饪专业基本技能；能达到中餐烹饪专业技能学习中的技能精进、文化精通、原料精用、产品精美的学习要求。

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

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	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。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。	144

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
2	公共艺术	艺术课程教学是落实课程目标，培养学生艺术学科核心素养的重要载体。应加强课程研究，按照本课程标准，结合专业和学生特点，选择教学内容，制定教学目标，采取有效的教学策略，帮助学生培育艺术学科核心素养、达成学业目标。	72
3	语文	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，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。	288
4	数学	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，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。	180
5	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，理解不同类型语篇传递的意义和情感；能以口头和书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。	72
6	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。	72
7	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，促进中等职业学校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、人与自然的关系，增强历史使命感和责任感；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；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，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。目标是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。	72
8	中国特色社会主义	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，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。	36
9	心理健康与职业生涯	主要教学内容：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，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。 要求：1. 坚持立德树人，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；	36

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		2. 坚持正确育人导向, 强化价值引领, 教学要立足中国特色社会主义新时代新要求, 践行社会主义核心价值观; 准确理解学科核心素养, 科学制定教学目标; 围绕议题设计活动, 注重探讨式和体验性学习, 激发学生的学习兴趣; 加强学科内容的教学与社会实践活动相结合, 培养学生的实践能力和创新精神; 运用现代信息技术, 提高教学效率。	
10	哲学与人生	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。	36
11	职业道德与法治	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。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。	36
12	信息技术	通过本课程的学习, 使学生掌握计算机操作和应用的基本知识和技能, 能熟练应用 OFFICE 办公软件完成文档编辑、数据处理、演示文稿制作等工作, 能满足现代企业办公对计算机应用的实际需要。	108
13	劳动教育	要通过各类劳动活动, 教育引导学生崇尚劳动、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。	108

(二) 公共选修课

表 4 公共选修课程描述

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	化学	全面贯彻党的教育方针, 落实立德树人根本任务, 服务发展, 促进就业; 培养学生的化学学科核心素养, 使学生获得必备的化学基础知识、基本技能和基本方法, 认识物质变化规律, 养成发现、分析、解决化学相关问题的能力; 培养学生精益求精的工匠精神、严谨求实的科学态度和勇于开拓的创新意识; 引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观, 自觉践行社会主义核心价值观, 成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。结合专业特点, 根据教材进行针对性的内容教学, 在教学中理论与演示相结合, 让理论知识得到验证, 让知识直观化。	72
2	物理	初步具有实事求是、一丝不苟、精益求精的科学态度和精神品质; 具有主动与他人合作交流的意愿和能力, 能基于证据表达自己的观点和见解, 能耐心倾听他人意见; 了解物理与科技进步及现代工程技术的紧密联系, 关心国内外科技发展现状与趋势, 了解我国传统技术及当今处于世界领先水平的科技成果, 有为实现中华民族伟大复兴而不懈奋斗的信念和初步行动; 认识科学、技术、社会、环境的关系, 形成节能意识、环保意识, 自觉践行绿色生活理念, 增强可持续发展的社会责任感。结合专业特点, 根据教材进行针对性的内容教学, 在教学中理论与演示相结合, 让理论知识得到验证, 让知识直观化。	72
3	职业素养	学习的主要内容包括职业化精神、职场沟通、职业形象、职场协作、时间管理、健康管理、创新能力等方面。通过课程学习, 帮助学生提升职业意识, 规范职业行为, 养成优秀职业品质。引导学生了解职场、了解职业, 以一个准职业人的身份要求自己。使学生成为崇尚劳动、敬业守信、创新务实的社会好公民; 成为立	108

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		足岗位、服务群众、奉献社会的员工；成为德才兼备、创新进取、精益求精的优秀工匠。	
4	中华优秀传统文化	<p>要重视儒家文化的系统性，让学生初步系统感知中华传统美德。在内容体系上，以仁、义、礼、智、信“五常”，或孝、悌、忠、信、礼、义、廉、耻“八德”为道德纲目，通过经典专题教育，比较系统地认知、践行中华优秀传统文化所蕴含的中华美德，明白为人处世之道，完善道德品质，培育理想人格。对优秀传统文化经典进行系统研读、反思，了解传统经典的精髓，推陈出新，与时俱进，继承、弘扬中华传统美德；进行中外对比，借鉴国外优秀文化成果。</p> <p>通过学习中国古代哲学、宗教、文学、艺术、科技、教育的文化成就以及中国传统文化的现代含义，使学生领悟千百年来形成的民族文化精髓，丰富历史文化知识，提高学生的文化素质。通过课堂授课、讨论、自学、课后作业以及课外阅读等学习过程，教学应加大阅读量，掌握中国传统文化发展的历史脉络和逻辑进程。坚持理论联系实际，既要认真研读古现代的文化典籍，还可以进行文化古迹考察，互相比照和印证，加深对中华五千灿烂悠久文化的理解。通过本课程学习，使学生从传统文化中汲取精神力量和经验智慧，更加重视和热爱祖国优秀的文化传统，提高学生的整体文化修养与塑造高尚的人格。</p>	108

(三) 专业课程

表5 专业基础课程描述

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	湖湘饮食文化	<p>主要内容：本课程主要介绍湖南各市州的饮食历史、饮食特征和饮食观念，阐述了饮食与文化的关系，以及文化对饮食发展的作用等。</p> <p>教学要求：通过教学让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，提高文化素养及对饮食文化的归纳总结的能力。</p>	36
2	烹饪工艺美术	<p>通过教学使学生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。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、学习通等信息技术平台与手段，让学生了解并掌握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，提高教学效果。</p>	36

表6 专业核心课程描述

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	食品营养与安全	<p>通过教学使学生掌握食品营养与安全的概念；了解烹饪卫生与安全在酒店经营管理中的重要性及应用概况；掌握烹饪卫生安全中的食物中毒，各类病毒媒介，预防方法；在烹饪的实际操作中的卫生与安全的要求。</p>	36
2	中式烹调基本功训练	<p>主要内容：刀具的分类、特点及用途；刀具的存放、保养方法；磨刀的姿势、方法和刀具鉴别；直刀法、平刀法、斜刀法和刮刀法的运用。翻锅操作姿势，旋锅、小翻锅、大翻锅的操作技能。</p> <p>教学要求：通过教学使学生了解刀工、勺工必备的工具及使用保</p>	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		养方法，掌握烹饪刀具及勺工工具的分类、特点和用途，刀具的磨制及保养，菜墩的选择、使用与保养；勺工的基本要求，掌握勺工的基本操作姿势，翻锅的基本方法，熟练掌握锅的选择与分类；小颠翻锅的运用；大颠翻锅的运用；烹调过程的调味技巧；旋锅的方法运用。	
3	烹饪原料加工技术	主要内容：烹饪原料分类、加工方法。果蔬类原料、畜禽类原料、水产品类原料的鉴别、加工要求和方法；干货原料的涨发技术 教学要求：了解各类鲜活原料的洗涤、宰杀和整理的相关知识。理解一般干货原料的涨发原理发原理。掌握植物类、动物类和干货类原料的初步加工方法，原料切配加工方法。理解干货原料涨发和制汤的原理。掌握中餐烹调技艺的基础知识。	72
4	中式烹调综合技能训练	主要内容：包括以油为传热介质、以水为传热介质、以汽为传热介质的湘菜烹调方法及其他特殊烹调方法，以及冷菜制作。每一种烹调方法定义、工艺流程、操作关键、成品特点以及代表菜品的学习。 教学要求：通过教学使学生通过教学使学生掌握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；熟悉装盘的基本要求。了解湘菜的历史发展，感悟湖湘饮食文化通过学习了解烹调技法的分类原则，掌握以油为传热介质、以水为传热介质、以汽为传热介质的热菜烹调方法及其他特殊烹调方法和冷菜制作。能够运用所学知识解决实际生产中遇到的问题。掌握常见湘菜的制作方法，能够举一反三。要求学生应具备较高的技能素质和高尚的厨德修养。在生产实践中着重培养诚信意识、质量意识、安全意识、卫生意识、竞争意识、创新意识和服务意识。	324
5	面点工艺学	通过教学使学生掌握面点的基础知识，水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团品种相关的节庆点心和工艺点心；并且掌握各种地方特色小吃的制作；能够掌握宴席面点的基本知识合理搭配宴席点心	36
6	中式面点技艺	通过教学使学生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；掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、其他面团等的调制以及各类面团品种的制作与创新。	36
7	西式烹调综合技能训练	主要内容：掌握常用厨具设备的种类、特点，熟悉厨房环境，懂得烹饪原料选择的原则和方法；通过学习使学生能够熟练掌握西式烹饪的专业知识和专业技能，进一步达到高级西式烹调师的理论知识和实践技能水平。 教学要求：通过理论教学，掌握西餐的相关概念，掌握西餐烹调技术的主要特点，理解学习西餐烹调技术的意义。了解西餐在国内外的概况，熟悉西餐主要代表菜式的特点及代表菜肴具有良好的心理素质和职业道德素质。	72

表 7 专业拓展课描述

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	食品雕刻	主要内容：帮助烹饪专业的学生在重视烹饪基础上进行食品雕刻基础理论学习，采用理论与实操相结合，突出雕刻的务实性、连续性、有效性和可持续发展性，引导学生了解食品雕刻的起源与发展，种类及特点、表现形式，实用价值。 教学要求：帮助学生了解食品雕刻的起源、种类及表现形式，培养学生各类烹饪技巧的提升，从而培养学生烹饪岗位职业素质和	72

		能力，做到在理论上实用，与行业岗位的实际需求接轨，突出技能的培养。	
2	现代厨政管理	能根据市场变化进行餐饮门店的筹划；能根据市场与客情进行零点菜单设计与制作；能根据厨房实际运行情况进行厨房的生产管理；能根据厨房安全卫生要求进行厨房的安全与卫生管理。	36

七、教学进程总体安排

表8 学时与学分分配表

课程类型	学分小计		学时小计		备注
	学分	占总学分比例	学时	占总学时比例	
公共基础课	70	43.21%	1260	38.75%	
公共选修课	20	12.35%	360	11.07%	
专业（技能）课	72	44.44%	1632	50.18%	
合计	162	100.00%	3252	100.00%	
其中	实践教学环节		1678	51.60%	

表9 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		学 期					
						1	2	3	4	5	6
				理论时数	课内实践						
公共基础课	体育与健康	考查	8	26	118	√	√	√	√		
	公共艺术	考查	4	18	54	√					
	语文（基础模块）	考试	8	144	0	√	√				
	语文（职业模块）	考试	4	72	0			√			
	语文（拓展模块）	考试	4	72	0				√		
	数学（基础模块）	考试	8	144	0	√	√				
	数学（拓展模块）	考试	2	36	0			√			
	中专英语1	考试	4	72	0	√	√				
	中专英语2	考试	4	72	0			√	√		
	历史	考试	4	72	0	√	√				
	中国特色社会主义	考试	2	36	0	√					
	心理健康与职业生涯	考试	2	36	0		√				
哲学与人生	考试	2	36	0			√				

中餐烹饪专业											
课程类别	课程名称	考核方式	学分	学时		学 期					
				理论时数	课内实践	1	2	3	4	5	6
	职业道德与法治	考试	2	36	0				√		
	信息技术	考核	6	36	72		√				
	劳动教育	考核	6	0	108	√	√	√	√	√	
公共选修课	化学	考核	4	72	0			√	√		
	物理	考核	4	72	0				√	√	
	职业素养	考核	6	72	36				√		
	中华优秀传统文化	考核	6	36	72					√	
小计			90	1160	460						
专业 课	专业基础课	湖湘饮食文化	考查	2	36	0	√				
		烹饪工艺美术	考试	2	36	0	√				
		小计		4	72	0					
	专业核心课	食品营养与安全	考试	2	36	0			√		
		中式烹调基本功训练	考试	2	18	18	√				
		烹饪原料加工技术	考查	4	36	36					√
		中式烹调综合技能训练	考试	18	108	216			√	√	√
		面点工艺学	考查	2	18	18				√	
		中式面点技艺	考试	2	18	18					√
		西式烹调综合技能训练	考查	4	36	36			√		
	小计		34	270	342						
	专业拓展课	现代厨政管理	考查	2	36	0					√
		食品雕刻	考查	4	36	36				√	
		小计		6	72	36					
	专业综合实践课程	学期课程总数(门)	26								
认知实习			4		120	√				√	
专业技能抽查			4		120				√	√	
岗位实习			20		600					√	
总学时			162	1574	1678						
比率				48.40%	51.60%						

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。

八、教学保障

(一) 师资队伍

学生数与本专业专任教师数比例不高于 18:1，应构建“大师、教授”领衔，骨干教师支撑、专兼结合的教学创新团队，团队中教师数量、年龄结构、学历结构、职称结构、职业资格证书持有结构、双师结构配置如下表所示。

表 10 师资队伍一览表

名称	年龄段	人数	比例 (%)	分析结果
年龄结构分析	30 岁以下	7	35	从年龄结构看,本专业 40 岁以下的教师应占教师总数的 85%,应显示出该专业未来发展的优势,应真正形成以老带新,老中青结合,承前启后的专业教学梯队
	30-39 岁	10	50	
	40-49 岁	3	15	
学历结构分析	研究生	6	30	从学历结构来看,本专业拥有本科及以上学历的教师应达到 90%,应在教育教学研究方面有扎实的理论研究基础
	本科	12	60	
	大专	2	10	
职称结构分析	高级讲师	2	10	本专业应拥有高级讲师 2 名,中级讲师占比应达到 50%,应形成专业带头人引领,骨干教师支撑的优质教学团队
	讲师	10	50	
	助理讲师	8	40	
职业资格证书分析	高级技师	6	30	本专业教师技师及以上职业资格持有率应达到 70%,应从侧面印证教师队伍在实践教学上的可靠性
	技师	8	40	
	高级	6	30	
“双师型”分析	理论	2	10	应建立“双师型”专业教师团队,是中等职业教育科学健康发展的重要保证,本专业双师型教师比率应达到 80%,应符合专业教学要求
	实践	2	10	
	双师型	16	80	
教师专业荣誉	专业教师中应有中国烹饪大师、中国烹饪名师、湘菜大师、湘菜名师、**省技术能手、**省五一劳动奖章、市技术能手、市青年岗位能手、校级专业带头人、骨干教师若干人			
兼职教师	兼职教师当中,应采取遴选制度,聘请 XX 大酒店、XX 大酒店等企业专家人为兼职教师。兼职教师应均为酒店主管级以上职务,并具备有高级以上职业资格证书或者职业考评员资格,能对学校教学、教学计划制订、培养目标和规格制定、技能竞赛等进行专业指导和技术顾问			

(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,又需在教室、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要,按每班 35 名学生为基准,校内实训基地符合如下配置:

表 11 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	2 间, 共占地 400m ²	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	3 间, 共占地面积 120m ²	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	1 间, 占地面积 120m ²	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	1 间, 占地面积 200m ²	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菜的生产研发、承接各项比赛、赛事训练
5	勺工实训室	1 间, 占地面积 120m ²	练功架 12 组 大勺 40 个	主要提供师生勺工基本功训练
6	烹饪高水平实习实训基地	1 间, 占地面积 200m ²	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	2 间, 占地面积 80m ²	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

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
8	西式面点实训室	1间, 占地面积200m ²	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。

表 12 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	满足顶岗实习相关要求
4	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	满足顶岗实习相关要求
7	万豪大酒店	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	满足顶岗实习相关要求
9	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	满足顶岗实习相关要求
10	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。

表 13 教学资源一览表

教学资源库	省级精品课程《烹饪原料加工技术》 省级精品课程《面点工艺学》 省级精品课程《烹调工艺学》 校企共建平台“校企通”教学资源 云班课云平台、学习通平台教学资源 各科目的课件、教案、视频、题库、活页式教材
推荐阅读教材	《湘菜非物质文化遗产概论》彭军炜主编，中国轻工业出版社 《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，例如校企通、学习通、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：任务驱动教学法、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

评价方面实行过程评价和终结性评价相结合，适当引入增值性评价。

1. 根据专业不同课程特点，在理实一体的教学过程中采用过程性评价，根据课程标准的内容目标，对学生的学习态度，学习习惯，学习方法，知识和技能，个人素养、职业精神，合作、交流与分享等方面进行评价，根据学生差异性变化，为教学内容的调整提供依据，在教学过程中渗透思政教育的同时不断完善教学质量。

2. 结合本专业课程教学项目内容的不同，目标内容、评价项目及标准的评价标准也不同，在实现全面评价的基础上，进行针对性的单项评价内容，达到关注学生学习活动的整体评价的同时还关注各环节不同维度下学生的学习情况。

3. 要发挥不同评价主体在评价中的作用，将教师的评价与学生的自评、互评，企业导师的参评等有机结合起来。大力引入餐饮企业的岗位标准，融入企业评价元素。

4. 注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法。对学生的创新思维与实践要充分肯定、有效引导，维护学生的自尊心，激发学生的自信心。

5. 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 60%，理论考试占 40%的纸笔形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等。可根据课程需要融入企业导师评价、班主任评价、家长评价、社会评价，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

6. 实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 60%，实训操作考核占 40%，以实操任务完成情况方式进行考核。考核过程综合考虑操作规范、服务质量和服务效率、职业素养等，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

（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、实施建议

（一）突出德育目标

全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完善职业教育和培训体系、深化产教融合、校企合作前提下，坚持德育为先，培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）加强职业素养和工匠精神的培养

全面实施素质教育，培养学生社会责任感、创新精神、实践能力。教师应积极引导提升职业素养，努力提高学生的创新能力，培养学生严谨细致、诚实守信的职业道德。工匠精神的培育要服务于专业教学，对学生进行工匠精神的教育应该贯穿于专业教育教学全过程。

（三）根据本区域经济发展要求，进行动态调整

本专业的教学标准应根据区域经济产业升级新要求，进行动态调整，包括课程开设顺序、周课时安排、专业课程的教学内容和要求等，学校可根据行业产业的发展，专业培养目标的调整进行动态调整。

（四）遵循专业群建设要求，因材施教

在人才培养过程中，应根据专业群建设的要求，因材施教。针对职业岗位要求，形成有特色的校企对接的课程体系。根据不同班级、不同学生的认知水平，学习能力及自身素质，选择适合每个学生特点的学习方法进行因材施教，促进学生的全面发展。

（五）“课岗赛证”融合，突出实践性教学

教学中应注重对学生实际操作能力的训练，将课程理论知识、企业岗位要求、技能竞赛和国家职业技能等级标准有机的结合起来，强化项目式教学，让学生边学边练，突出技能培养目标，提高教学效果。加大职业技能等级证书的培训和考证力度，根据教学需要设计相应的技能训练活动，各项技能训练活动的设计应具有可操作性。教师必须重视实践经验的学习，重视现代信息技术的应用，尽可能运用现代化、多样化手段实施理论教学和实践指导。

十、毕业要求

（一）德育要求

思想品德：按照学校德育评价标准，达到合格以上。

1. 态度（20分）

表彰加分：三好学生、优秀学生干部、优秀团干、优秀团员、其他奖项：2分/项。学生干部加分：团委会、学生会、团支书、班长：2分；其他班级干部：1分。

处分扣分：留校察看：10分；记过：8分；严重警告：6分；警告：4分；通报批评扣分：1分。

2. 知识和能力（60分）

德育评价（30分）班级德育评价表。

定岗实习（20分）实习鉴定、实习报告。

技能竞赛加分（10分）技能竞赛国赛、省赛、市赛、校赛：5、3、2、1分。

3. 素养分（20分）

青年志愿者、社团（15分）志愿者社会实践、社团活动。

文体竞赛加分（5分）文体竞赛国赛、省赛、市赛、校赛：5、3、2、1分。

4. 毕业德育评定标准

总分 ≥ 80 分者，综合素质评价等级为“优”； $79 >$ 总分 ≥ 70 分者，综合素质评价等级为“良”； $69 >$ 总分 ≥ 60 分者，综合素质评价等级为“合格”；总分 < 60 分者，综合素质评价等级为“不合格”

（二）职业资格证书要求

本专业学生在校期间必须参加职业技能等级认定，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：

表 16 职业资格证书要求

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 西式面点师	湖南省省商业职业中等专业学校	四级

(四) 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。

十一、附件

附件：专业人才培养方案变更审批表

附件

职业中等专业学校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	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。 专业负责人: 2021年5月15日	
系部意见	审核通过, 同意变更。 系主任: 2021年5月24日	
教务处审核意见	审核通过, 同意变更。 教务处处长: 2021年5月26日	
主管校长审批意见	审核通过, 同意变更。 主管校长: 2021年5月26日	

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。