

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业大类：旅游大类

专业类：餐饮类

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

本专业招收初中毕业生

三、修业年限

专业学制 3 年

四、职业面向

序号	专业方向	就业岗位	职业资格		
			证书名称	等级	颁证单位
1	中餐烹调	中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位	中式烹调师	中级	国家劳动和社会保障部
2	中式面点	中式面点制作相关岗位	中式面点师	中级	国家劳动和社会保障部

五、培养目标

本专业坚持立德树人，与新时代中国特色社会主义建设要求相适应，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

六、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：

（一）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。

（二）专业知识和技能

（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能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

（3）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。

（4）了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。

（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，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

（三）专业（技能）方向----中式烹调

（1）掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

（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。

（3）了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

（四）专业（技能）方向----中式面点

（1）掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

（2）熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。

（3）了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

（五）专业（技能）方向----营养配餐

（1）掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。

（2）能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

（3）能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。

（4）能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

（六）跨行业职业能力：

（1）具有适应岗位变化的能力。

（2）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。

（3）具有创新和创业的基础能力。

七、课程设置及教学要求

（一）《中餐烹饪》专业课程结构由公共基础课、专业技能课和实践实习三部分组成。

1. 公共基础课：主要包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、安全教育、历史、社团活动等课程。

2. 专业技能课：主要包括食品安全知识、现代餐饮管理、热菜基本功、面点基本功、烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、中式烹调技艺、中式面点技艺、风味小吃制作、名点制作、菜品设计与制作等。

3. 实践实习：主要包括中餐烹饪技能培养、综合能力提升和外出顶岗实习等活动内容。

（二）核心课程

1、《烹饪营养与卫生》

烹饪营养与卫生课程是一门涵盖烹饪技巧、食物营养学和食品安全知识的课程。它旨在教授学生如何合理搭配食材，烹制出健康、美味的菜肴，并了解食物对身体健康的影响以及如何确保食品安全。

在这门课程中，学生将学习以下内容：

烹饪技巧：学生将学习刀法、烹调方法和调味技巧等基本的烹饪技能，以及各种菜肴的制作方法。

食物营养学：学生将学习各类食物的营养成分，如蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等，以及它们对身体健康的重要性。

膳食搭配：学生将学习如何根据个人的营养需求，合理搭配不同种类的食材，以达到均衡饮食的目标。

食品安全与卫生：学生将学习食品储存、加工和烹饪过程中的卫生要求，以及如何避免食物中毒和交叉污染等食品安全问题。

通过这门课程的学习，学生可以提高自己的烹饪技能，培养健康饮食的习惯，并且能够为自己和家人制作出安全、营养的美食。此外，了解食物营养和食品安全的知识也有助于学生在日常生活中做出明智的饮食选择。

2、《中式烹饪原料》

中式烹饪原料课程旨在帮助学生了解和掌握中式烹饪所常用的原料，包括蔬菜、肉类、海鲜、豆制品等。以下是该课程的简要介绍：

蔬菜类原料：学习各种常用蔬菜的特点、选购方法和储存技巧。了解不同蔬菜对菜肴口感和营养价值的影响，如青菜、豆芽、茄子、黄瓜等。

肉类原料：学习常见肉类的选购和储存知识，包括猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉等。了解不同部位的肉对菜肴口感和烹饪方式的影响。

海鲜类原料：学习选购新鲜海鲜的技巧，并了解不同海鲜的烹饪特点，如虾、鱼、蟹、贝类等。掌握海鲜的新鲜度鉴别和储存方法。

豆制品原料：学习制作和使用豆制品的基本方法，如豆腐、豆浆、豆腐皮等。了解豆制品的营养价值和烹饪技巧。

调味品与佐料：学习中式烹饪中常用的调味品和佐料，如生抽、老抽、醋、姜蒜等。了解它们的特点和使用方法，以及不同搭配的味道效果。

中草药与香料：介绍中式烹饪中常用的中草药和香料，如枸杞、党参、八角、花椒等。了解它们的功效和使用方法，丰富菜肴口味。

通过学习以上课程，学生可以对中式烹饪的原料有全面的了解，并能够正确选购、储存和使用这些原料，为制作美味的中式菜肴提供坚实的基础。

3、《中式面点技艺》

中式面点技艺课程旨在培养学生对中式面点制作的基本知识和技能，包括面团制作、面点工艺和面食烹饪等方面。以下是该课程的简要介绍：

面粉及配方学：学习不同种类的面粉及其特点，了解不同配

方对面团质地和口感的影响。掌握面粉的选择与搭配技巧。

面团制作：学习制作中式面点所需的面团，如发酵面团、水油面团、碱水面团等。掌握不同制作方法和工艺技巧，确保面团的质量和口感。

面点工艺：学习制作中式面点的各种工艺技巧，如揉面、擀面、包馅、捏花、拉面等。了解不同面点工艺对口感和外观的影响。

中式面点品类：学习制作中式面点的常见品类，如包子、馒头、饺子、馄饨、面条等。了解它们的特点、制作工艺和口味搭配。

面点工具和设备：介绍中式面点制作所需的工具和设备，如面粉筛、面团切割器、擀面杖等。学习正确使用和保养这些工具。

面点装饰与摆盘：学习面点的装饰技巧，如在包子上刻花、在馒头上插花，以及面点的摆盘艺术。培养创意和美感。

面点烹饪技巧：掌握中式面点的烹饪技巧，如蒸、煮、炸等，确保面食的口感和香味。

通过系统学习以上课程，学员可以全面掌握中式面点制作的基本知识和技能，为将来在餐饮业或面点行业中从事专业工作打下坚实基础。

4、《中式烹调技艺》

中式烹调技艺专业基础课程旨在培养学员对中式烹调的基础知识和技能，并为日后的进阶学习和职业发展打下坚实基础。以

下是该课程的简要介绍：

食材学：学习各类食材的特点、选购、储存和处理方法，包括蔬菜、肉类、海鲜、豆制品等。了解不同食材对菜肴口感和营养的影响。

中式刀工：掌握中式刀法的基本知识和技巧，包括切、剁、切丝、切块等常用的切割技巧。培养准确、灵活的刀工操作能力。

中式烹调基础理论：学习中式烹调的基本原理，如火候掌握、调味品搭配、口味调整等。了解中式烹调的特点和技巧。

基本烹调技巧：通过实践训练，掌握中式炒菜技巧、水煮技巧、红烧技巧等常用的烹调方法。提高操作技能和烹饪效率。

中式汤品和酱料制作：学习制作中式汤品和酱料的基本方法，了解不同汤品和酱料对菜肴的提味和口感的影响。

中式糕点和点心制作：学习制作中式糕点和点心，如月饼、花卷、小笼包等。掌握其制作工艺和技巧，了解不同糕点和点心的特点和风味。

中式宴会菜肴制作：学习制作中式宴会菜肴，如宫廷菜、川菜、粤菜等。了解宴会用餐礼仪和菜肴搭配，培养对高级宴会烹饪的理解和技能。

通过系统学习以上基础课程，学员可以全面掌握中式烹调的基本知识和技能，并为日后的专业发展奠定坚实基础。

5、《风味小吃制作》

风味小吃制作课程是一门专注于教授各种地方特色小吃的制

作方法和技巧的课程。它旨在让学生了解不同地区的传统小吃文化，学习制作美味的风味小吃，并培养他们对创新和创造的热情。

在这门课程中，学生将学习以下内容：

小吃文化：学生将学习各地区的传统小吃文化，包括历史渊源、特色食材、制作方式等。他们将了解各个地方小吃的独特之处和背后的故事。

制作技巧：学生将学习制作各种小吃的技巧，包括面点、炸、烤、蒸、煮等不同的烹饪方法。他们将学会处理面团、操控火候、调配佐料等技能，以制作出口感鲜美、色香俱佳的小吃。

创新与改良：除了传统小吃的制作，学生还将被鼓励进行小吃创新和改良。他们可以尝试将不同食材或烹饪方法结合起来，创造出独特而美味的新款小吃。

卫生与安全：学生将学习小吃制作过程中的卫生与安全知识，包括食材选择、食品储存、清洁和消毒等方面。他们将了解如何确保小吃的制作过程符合食品安全标准。

通过这门课程的学习，学生可以了解和欣赏不同地区的小吃文化，掌握制作各种风味小吃的技巧，同时培养创新思维和口味挑战的能力。这将使他们能够在餐饮行业中有更广阔的发展机会，或者仅仅成为家庭聚会和朋友聚会中的独特食物制作人。

6、《菜品设计与制作》

菜品设计与制作课程是一门专注于教授菜品创意设计和制作技巧的课程。它旨在培养学生对菜品创新和美学的理解，提升他

们的烹饪技能，以设计和制作出精美、口感丰富的菜肴。

在这门课程中，学生将学习以下内容：

菜品设计原理：学生将学习菜品设计的基本原理和概念，包括色彩搭配、摆盘艺术、质感对比等。他们将了解如何通过合理的设计，使菜品更具吸引力和视觉效果。

食材搭配与创新：学生将学习不同食材的特点和味道，并了解它们之间的搭配原则。他们将学会创造独特的菜品组合，结合传统和现代的烹饪技巧，以及尝试不同的调味和烹饪方法。

口感与品质：学生将学习如何通过合理的烹调和处理方式，使菜品的口感更加丰富和均衡。他们将了解不同食材的处理方法，掌握嫩化、腌渍、烘烤等技巧，以提升菜品的质量和口感。

除了理论知识和技巧培养，学生还将通过实践和创作，设计和制作出一系列精美的菜品。通过这门课程的学习，学生将培养对菜品创意和设计的敏感性，提高烹饪技巧和品质要求，为未来成为专业厨师或者仅仅是家庭伙伴中的出色厨艺人打下坚实的基础。

八、学时安排

本专业课程结构包括公共基础课、专业技能课、社会实践和顶岗实习三部分，根据教学工作整体安排，计划分为三学年、六个学期完成，原则上学生在二年级时外出参加顶岗实习。第一、三学年每学期教学时间为 20 周，每周课时数为 44 节。按照规定，社会实践和顶岗实习期间每天按 8 课时计算，三学年共计

1600 课时。除社会实践和顶岗实习外,总课时数为 3520 节,其中,公共基础课为 1640 课时,占总课时数的 46.6%,专业技能课为 1880 课时, 占总课时数的 53.4%。

九、教学进度总体安排

课程类别	课程名称	学年学期		一		二		三		课时	总课时	
		教	学	1	2	1	2	1	2			
		周数	周数	20周	20周	20周	20周	20周	20周			
公共基础课	思想政治	中国特色社会主义		1						20	40	
		心理健康与职业生涯										
		哲学与人生			1							20
		职业道德与法治										
	必修	语文			4	4			6	6	400	1600
		数学			4	4			6	6	400	
		英语			4	4			6	6	400	
		体育与健康			1	1			2	2	120	
		信息技术			1	1					40	
		安全教育			1	1					40	
	历史			2	2					80		
	社团活动			3	3					120		
课程合计				21	21			20	20	1640		
专业技能课	基本能力	食品安全知识		1	1					40	320	
		现代餐饮管理		1	1					40		
		热菜基本功		3	3					120		
		面点基本功		3	3					120		
	核心能力	烹饪营养与卫生			3	3			6	6	360	1440
		烹饪原料知识			3	3			6	6	360	
		中式烹调技艺			3	3			6	6	360	
		中式面点技艺			3	3			6	6	360	
	选修课	风味小吃制作			1	1					40	120
名点制作				1	1					40		
菜品设计与制作				1	1					40		
课程合计				23	23			24	24	1880		

社会实践和顶岗实习	1周	1周	18周	18周	1周	1周	1600
-----------	----	----	-----	-----	----	----	------

十、实施保障

（一）教学要求

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，注重培养学生在中餐烹饪领域的综合素养及技能，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

依据本专业培养目标，结合教学工作实际、努力发展方向和社会人才需求，选择合适的教学内容，创新性对课程内容进行整合，在课程内容编排上合理规划，将理论知识、综合项目、任务实践于一体，强化专业技能训练，在实践中寻找和探究理论知识点，做到学用结合、学用相长，达到增强课程灵活性、实用性和实践性的目的。

（二）教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式，构建与中餐烹饪市场行业规范相适应的教学管理模式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实践场地等教学资源，为课程的实施创造条件，同时，还要加强对教学过程的质量

监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的持续提升，保证教育教学质量的稳步提高。

（三）教学评价

由学校、学生、合作单位三方共同实施教学评价，评价内容主要包括学生专业综合实践能力、“双证”的获得率及就业质量、专兼职教师教学效果等方面。逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

1、课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括提问互动、作业评价、理论考试、实践操作考核以及参加各级各类专业技能竞赛的成绩等。

2、实训实习效果评价方式

（1）实训操作评价

采用专业实训报告与实践操作能力相结合的方式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

（2）顶岗实习评价

顶岗实习考核主要对实习工作日志、实习报告、岗位能力鉴定、实习单位量化考评等方面进行综合评价。

十一、毕业要求

本专业学生达到以下标准方可毕业：

（一）通过规定学制的学习，修满专业人才培养方案全部课程，各科成绩必须达到 60 分以上或者“及格”以上等次。

(二) 完成顶岗实习任务，认真撰写实习报告，顶岗实习考核取得“合格”以上成绩。

(三) 取得相关专业职业资格证书。

(四) 符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定。

(五) 符合上级教育主管部门和学校的有关毕业要求。

十二、教学标准

(一) 职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和中餐烹饪规章制度。

2. 具有良好的人际交往能力，团队协作、服务意识。

3. 积极主动开展工作，乐于助人、能与他人分享经验和成果。

4. 具备正确的择业观，健康的择业心态，正确的择业方法、工作取向、独立决策能力与择业态度。

5. 具有一定的美学艺术修养。

(二) 关于技能

1. 中餐烹调:

具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；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。

2. 中餐面点:

具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

3. 营养配餐:

具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力。

4. 关于证书:

鼓励学生参加中式烹调师、中式面点师。