

汕头市中等职业学校 人才培养方案

中餐烹饪专业

汕头三江科技职业技术学校

2021年11月

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修学期限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
1. 素质	2
2. 知识与能力	2
六、课程设置	2
1. 公共基础课	4
2. 专业核心课	5
七、教学进程总体安排	6
八、实施保障	7
(一) 师资队伍	7
(二) 教学设施	8
1. 校内实训	8
2. 校外实习基地	9
(三) 教学资源	9
(四) 教学方法	9
(五) 教学评价	9
(六) 质量管理	9
九、毕业要求	10

汕头三江科技职业技术学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一. 专业名称：中餐烹饪（专业代码：740201）

二. 入学要求：初中毕业或具有同等学力

三. 修业年限：全日制三年

四. 职业面向

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识，热爱祖国，热爱新疆，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。

五. 培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业毕业生主要面向各类宾馆、饭店（酒店）、酒楼餐饮厨房的工作，优秀学生可推荐赴新加坡酒店、酒楼从事中餐厨房工作。

(二) 培养规格

1. 素质：

(1) 学历和职业技术等级：

学生毕业获得中职毕业证，并获得中式烹调师（中级）技能职业资格证书。

(2) 文化知识要求和思维能力：

具备必备的文化基础知识。主要包括政治、语文、英语、体育等基础知识。

(3) 职业道德要求：

具有积极的人生态度、健康的身体和心理素质；具备良好的职业道德及必备的文化基础知识；具有获取新知识、新技能意识和能力，能适应不断变化的职业社会；具有团队合作的意识；了解餐饮企业中式厨房的生产工艺流程，遵守各项工艺规程，适应中式厨房不同岗位的工作要求，具有安全生产意识，重视环境保护，并能解决一般性专业问题。

2. 知识与能力

(1) 具有高中文化程度或同等学历。

(2) 熟悉潮菜所用烹调原料的名称、产地、特点、性能、用途、质量标准和鉴别、保管知识。

(3) 了解海鲜、禽畜、鱼类等原料的组织结构、运刀部位和合理使用原料方面的知识。

(4) 掌握高档原料的涨发原理和方法。

(5) 掌握广东点心、潮汕名小吃的制作要点及方法。

(6) 熟悉食品雕刻及花式冷拼的知识。

(7) 掌握原料采购、验收及生产、销售、成本控制等方面的管理知识。

(8) 熟悉安全生产方面的知识。

(9) 熟悉中国主要菜系的特点和中国烹饪历史发展的概况。

(10) 具备营养卫生、烹饪美学、食品生化方面的基本知识。

(11) 了解厨房技术管理要求，熟悉厨房岗位分工及各工位的工作要求。

(12) 了解餐饮营销知识，能够运用营销方法对餐饮企业进行经营管理。

(13) 具备良好的专业道德素质，了解有关食品卫生安全的基本知识。

六. 课程设置

1. 本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

2. 公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

3. 专业技能课包括专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内、外实训、顶岗实习等多种形式。

1. 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中华优秀传统文化精典精选	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，旨在帮助学生通过对中华优秀传统文化学习树立健全人格，建立良好人际关系，提高学生文化素质和人文修养，激发学生对传统文化的热爱，增强学生民族自信心，自尊心和自豪感，培养高尚的爱国主义情操，进一步陶冶身心，培养生活中用传统文化视角解决实际生活的能力。	76
2	职业生涯规划	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，旨在引导学生树立正确的职业理想和职业观念，学生能够根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划。课程分成五大模块：职业生涯规划与职业理想；职业发展条件与机遇；职业发展目标与措施；职业发展与就业、创业；职业生涯规划管理与调整。通过课堂体验、活动探索形成职业生涯规划能力，树立正确的职业观、择业观和成才观。	36
3	社交礼仪	本课程是为了适应学生将来走上工作岗位后引来送往、与人沟通的职业特点而开设的一门公共课，本课程旨在学生通过学习了解社交礼仪的活动的规律、程序、规范，具备基本的社交礼仪基本技能，培养学生礼仪修养，提升学生个人素质，使学生在生活和工作中，能得体的与人进行交往，为组织和个人创造发展契机。	40
4	就业指导	本课程采用教学与训练相结合的方式进行，使学生了解就业形势，熟悉就业政策，提高就业竞争意识和依法维权意识；了解社会和职业状况，认识自我个性特点，激发全面提高自身素质的积极性和自觉性；了解就业素质要求，熟悉职业规范，形成正确的就业观，养成良好的职业道德；掌握就业与创业的基本途径和方法，提高就业竞争力及创业能力。	40
5	体育与健康	本课程依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，以树立“健康第一”为指导思想，传授体育与健康的基本文化知识，体育技能和方法。学生掌握两项以上体育技能，通过参与集体性体育活动，培养良好的人际关系和合作精神。学习与职业生涯相关的体育运动项目，认识体育对提高就业和创业能力的价值，提高综合职业素质，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、心理健康和社会适应能力服务。	152
6	计算机应用基础	本课程依据《中等职业学校计算机基础教学大纲》开设，要求学生学习计算机基础知识、桌面操作系统的功能及使用、办公软件的使用、计算机网络的基础知识与应用。通过学习，掌握计算机操作的基本技能，具有常用的文字处理能力、常用的数据处理能力和一般的演示文稿处理能力具有一定的信息获取、整理、加工能力和网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。	152
7	数学	本课程依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，要求学	152

		生掌握必要的数学基础知识，培养观察能力、空间想象能力，分析与解决问题能力和数学思维能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。教学内容由基础模块与拓展模块两部分构成：基础模块包括集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何（选学）、概率与统计初步（选学）；拓展模块包括三角公式及应用、平面解析几何（椭圆、双曲线、抛物线）、概率与统计。	
8	语文	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，要求学生掌握语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。本课程设置语文综合实践活动，通过创设生活情景和职业情景，提高学生综合运用知识、技能、方法的能力。学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。加强阅读与鉴赏经典作品的欣赏能力与基础写作能力，为学生的继续发展服务。	232
9	英语	本课程依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，以满足各专业学生就业与升学需求为目标，以融合文化素养、职业技能、语言知识为原则，巩固与延续初中英语知识，培养学生听、说、写、读技能，并初步形成日常生活和职业场景的英语应用能力。能听懂和说出简单指令；能读懂及进行简单的应用文写作；能理解语法项目的形式与意义，并应用于交际任务；能在交流中做到语音、语调基本达意。	156
10	公共艺术	本课程依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，以审美教育为核心，通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握各种艺术门类的基本知识、技能和原理，认识不同艺术类型的表现形式、审美特征，掌握欣赏艺术作品的方法、要领及对艺术的鉴赏力，对美丑的分辨力，净化心灵、陶冶情操，丰富学生的人文素养和精神世界，拓展学生的审美视野，发展创新思维与合作意识，形成正确的世界观、人生观和价值观，对提升学生今后的生活品质和文化品位有积极的促进作用。	40
11	历史	本课程依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	40

2. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪知识	通过学习，学生可以将烹饪的基本理论运用到烹饪过程中，能够科学地解释烹饪过程中的现象，从而知道它们是什么，为什么，培养合格的中级烹饪技术人员，具有良好的职业道德、理论和实践。	156
2	烹饪原料	使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的烹饪原料基础知识，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成	156

		分；熟练掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法；重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业知识打下基础。	
3	厨房技术管理	掌握厨房管理最基本的部分，如厨房设计、原材料管理、成本控制、质量管理、人事管理、健康与安全管理等，并设计成若干知识单元，运用模拟场景、创建任务等方法，在实践中不断提高。指导和指导教师，指导学生结合生产过程实例。模拟实践，学习运用管理知识进行分析和理解。	40
4	餐饮营销知识	使学生具备分析酒店营销环境的能力，及时跟踪客户行为，有针对性的营销策略，同时培养学生进行酒店营销研究、市场细分、市场定位能力，培养高层次人才	40
5	烹饪营养与卫生	本课程的教学目标是：使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础	40
6	餐饮业核算	使学生掌握餐饮业务实践：包括餐饮管理机构、人员配备、营销、商业计划、原材料采购与供应、产品生产、产品销售服务、酒类销售服务、宴会管理和产品展示，以及具体的歌剧。产品价格的制定和管理，成本核算和控制。锂。这门课的特点是技术很强。在掌握餐饮管理理论的基础上，熟练掌握上述环节的操作技能。	40

七. 教学进程总体安排

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	考核		各学期教学周数与周学时分配					
					考试	考查	1	2	3	4	5	6
							18周	20周	20周	20周	20周	20周
公共基础课	1	中华传统文化经典精选	5	76	√		2	2				
	2	职业生涯规划	2	36	√		2					
	3	社交礼仪	3	40	√				2			
	4	就业指导	3	40	√						2	
	5	语文	10	152	√		4	4				
	6	数学	10	152	√		4	4				
	7	英语	10	152	√		4	4				
	8	计算机应用基础	8	134	√		3	1	1	1	1	
	9	体育	12	196		√	2	2	2	2	2	
	10	公共艺术	3	40		√			2			
	11	历史	3	40		√				2		
选修	12	思想道德修养与法律基础	3	40		√				2		
	13	劳动教育	6	98		√	1	1	1	1	1	
	公共基础课小计 35%			75	1196							

专业 技能 课	专业 核心 课	1	烹饪知识	10	156	√		2	2	2	2		
		2	烹饪原料	10	156	√		2	2	2	2		
		3	厨房技术管理	3	40		√			2			
		4	餐饮营销知识	3	40		√				2		
		5	烹饪营养与卫生	3	40		√			2			
		6	餐饮业核算	3	40	√					2		
	小计 13%				30	472							
	专业 选修 课	1	烹饪英语	3	40		√					2	
		2	面点制作	5	80		√					4	
		3	调酒	5	80		√					4	
	小计 6%				13	200							
	综合 实训	1	刀工技术	12	196	√		2	2	2	2	2	
		2	鼎功技术	12	196	√		2	2	2	2	2	
		3	鲜活原料初加工	5	80		√			2	2		
		4	干货涨发	5	80		√			2	2		
		5	烹制前的熟处理	5	80		√		2	2			
		6	烹调法	5	80	√				2	2		
		7	食品雕刻	10	160	√			2	2	2	2	
		8	点心制作技术	5	80	√					2	2	
		9	考前训练	8	120	√						6	
		小计 22%				67	1072						
	顶岗实习				32	570							√
专业技能课小计				110	1744								
合计				216	3510			30	30	30	30	30	

注：一般 16—18 学时为 1 个学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

八、实施保障

(一) 师资队伍

(1) 本专业聘任教师应具有教师资格证书，专业核心课的聘任教师应具有中餐烹饪专业或相关专业大学本科及以上学历，聘任实习指导教师应具有中级工及以上专业技能证书。

(2) 专业核心课程的教师应具有双师型教师资格。

(3) 具有聘任教师 8 名，其中 1 名专业带头人，7 名骨干教师。

我校中餐烹饪专业带头人、骨干教师情况如表所示：

姓名	年龄	性别	职称	培养规划	主讲课程
刘炎光	67	男	高级烹调技师、考评员	专业带头人	鼎功技术、鲜活原料初加工
蓝琳玲	52	女	高级餐厅服务员	骨干教师	烹饪原料

陈进全	57	男	高级烹调技师、考评员	骨干教师	干货涨发
张树茂	52	男	高级烹调技师、考评员	骨干教师	烹制前的熟处理
马春生	57	男	高级烹调技师、考评员	骨干教师	烹调法、
纪少彬	47	男	高级烹调技师、考评员	骨干教师	食品雕刻、刀工技术
沈少平	58	男	壹级点心师	骨干教师	点心制作技术
李晓君	39	女	高级中式点心师	骨干教师	厨房技术管理

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

实验场室名称及数量	主要设备清单
烹饪示范、实训室 (135 m ²)	实训设备 25 套：(6SF-320 32cm 六层复合钢平煎锅、01AA087 8# 不锈钢爆炒炉架、不锈钢炉台、操作炉具、案板、9 寸小# 加厚油盆、10 寸大# 加厚油盆、精艺发 16cm 汤盆、精艺发 18cm 汤盆、34cm 物斗、30cm 物斗、六格味盒、竹批、加厚 45*35*4.8 方盘、9 寸手制方盘连盖、10 寸高边斜纹油格、HB-098C 点火枪(原 AA 点火枪)、A016 生力 8# 不粘油中压炉、振能 12cm 味盅、PE 保鲜膜 (30cm*400m)、钢丝球 (40 粒/包)、7105 思高五片庄百洁布。) 配套设备 1 套。
鼎功示范、实训室 (155 m ²)	实训设备 25 套：(30cm 连盘鼎架(加厚)、5 厘中华龙铲无磁/顺适、3# 钢羊壳、3# 钢羊铲、操作鼎、鼎架、铲、勺、不锈钢工作台。) 配套设备 1 套。
刀工示范、实训室 (与鼎功示范、实训室共用)	实训设备 25 套：(10cm 木砧、P01 十八子 1# 菜刀、进口人头大子石 (20 块/件)、80 头雕刻刀、5020 雕花刀、MP-3 正品张小泉厨房多用剪、不锈钢工作台。) 配套设备 1 套。
面点示范、实训室 (与鼎功示范、实训室共用)	实训设备 25 套：(外线焗炉、恒温箱、万能搅拌机、压面机、电磁炉、KS-410 烤箱 (41L)、BA-4 蒸饭柜、7 升鲜奶机 (大草原)、红木通心锤 (大)、家逸 JY3171 小小活动面棍、0.5A 45*35*2 冲孔盘、7 斤油包底纸 6*6、152016 20 目 36cm 不锈钢粉筛、S02 2# 菊花盏 0.65 (100 个/条)、一次性防滑挤花袋小#、C 款 1.5mm 手打特厚锅尺 3 (43cm)、明之亮钢包边 13 寸面厘、26cm 纸箱锅扫、B081 茶更、不锈钢工作台。) 配套设备 1 套。

多媒体教室 (65 m ²)	多媒体投影机：夏普 XR—N850SA，投影幕布：蓝宝石（电控），教学笔记本电脑（配置：CPU：英特尔奔腾双核处理器 T4500；内存：2GBDDR3；硬盘：320G 等），音箱等音频设备，配套设备 1 套。多媒体仿真软件 1 套。
-------------------------------	--

校外实习基地

本专业应建立 2-3 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，加强校企合作，我校目前正在逐步建设一支专兼职结合，结构合理，拥有职业道德、深厚专业理论和实践技能，能够在中餐专业教学实践中实施一体化教学的“双师型”专业师资队伍。(1)已经建立的校外见习和实训基地。学校现已烹饪协会和广东荣诚食品有限公司属下的荣诚面包连锁经营公司联合办学，由其提供的中西餐厨房作为实训场地，且在烹饪协会的中西餐厨师中选择符合条件，有一定中西餐理论基础和实践经验的厨师担任理论教师和实训指导教师。(2)同时，由广东荣诚食品有限公司属下的荣诚面包连锁经营公司提供糕点制作场地和设备，并派糕点制作技术员担任糕点制作的理论教师和实训指导教师。(3)已与汕头喜来登大酒店、南香渔港等知名度较高的大型酒店和大排档建立就业（实习）网络，并安排学生到这些单位参观调研、认识实习、跟岗实习和顶岗实习。

（三）教学资源

严格执行国家和省关于教材选用的有关文件规定，完善教材选用制度，经过规范程序选用教材，优先选用职业教育国家规划教材，数字资源有教学课件，教学视频等。

（四）教学方法

近几年，我校注重教学方法改革和多种教学方法的探讨，取得了较好的教学效果。除采用讲授、实操、实训、参观等教学方法外，还积极探索案例教学、“理论—实践—一体”等教学方法。在专业课中综合使用了多媒体教学手段，大力开展网络信息化资源建设。力争利用网络资源建设本专业主干课的教学资源库，能为师生提供多媒体课件学习、题库练习、在线答疑、实训、考证辅导、资料收集等多种辅助教学服务。

（五）教学评价

近几年，我校特别注重在考核方式上进行了探索与改革，转变了评价观念。评价的目的从注重甄别转变为注重激励、诊断与反馈。注意使用多元评价方式，使终结性评价与过程性评价相结合；个体评价与小组评价相结合；理论学习评价与实践技能评价相结合。除了采用传统的开卷、闭卷考核方式外，还采用了口试和实际操作能力技能测试相结合的考核方式；尤其是实施“理论—实践—一体”教学的课程，采用的是综合实训与职业技能等级证书考核来相结合，取得了成效。

课程考核方式为：1、理论考试 2、实操考试 3、职业技能等级证书考核 4、学校和企业共同评价考核。

（六）质量管理

建立中职学校教学工作诊断与改进制度，引导和支持学校全面开展教学诊断与改进工作，切实发挥学校的教育质量主体作用，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。根据学校的机构设置情况，健全各级专业教学管理机构，明确职责，同时建立健全覆盖专业教学全过程的教学管理制度规章。为了保证专业教学质量，必须加强监控组织建设。监控组织分为内部监控和外部监控两类。

1、校内建立教学督查组和学生教学质量监控与评价小组。督查组成员由校分管领导、督导组专家、教务处行政领导、学科带头人组成。实现对全校教学工作质量的全程监控，即对教学和管理环节进行动态监控，并通过听课督导等实现评价，并有利于大范围的教学质量监控与评价。学生教学质量监控与评价小组由各班级班长、学习委员、学习成绩优秀的学生按比例组成。及时收集、汇总、反馈教学一线信息，为教学管理和教学监控提供参考。

2、校外外部监控机制由专业建设指导委员会和教育行政主管部门组成。

专业建设指导委员会由行业专家、企业一线人员和示范校的学者专家组成，主要功能是为专业教学中的重点、难点问题提供指导、咨询和督促，尤其是对人才培养目标的定位、人才培养方案、工学结合、顶岗实习、实训设施建设等方面具有实践指导意义的问题，专业建设指导委员会经过充分座谈论证，并出具书面意见。

教育行政主管部门是另一个外部监控机构，通过检查和评估，对我校的专业教学质量进行监控。除了教育行政主管部门依照职权对我校进行工作检查之外，每年邀请教育行政主管部门依据《中等职业教育教学质量控制与评价指标体系》对该专业的教学环境、实践教学条件师资状况、人才培养模式、学生质量等方面进行评估，以评促建，以评促改，评建结合。

内部、外部监控机制的建立，能较好地对专业发展做全程监控，更重要的是重点地对教学过程、师资队伍建设做好了全面的监控，从而有效地提升整体师资建设水平。

九、毕业要求

学生通过三年的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，准予毕业。