

铜仁市交通学校

人才培养方案



专 业 名 称

中餐烹饪（专业代码：740201）

专 业 负 责 人

单 位 名 称

修 订 日 期

赵启海
铜仁市交通学校
2024年7月10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	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、人才培养模式	4
七、岗位分析与课程体系构建	4
(一) 岗位分析	4
(二) 课程体系构建	5
八、课程设置及要求	7
(一) 公共基础课程	7
(二) 专业基础课	16
(三) 专业课	17
(四) 拓展课	25
九、教学进程总体安排	28
(一) 总体要求	28
(二) 教学进程安排	35
十、实施保障	36
(一) 师资队伍	36
(二) 教学设施	38
(三) 教学资源	42
(四) 教学方法	45
(五) 教学组织	46
(六) 学习评价	48
(七) 质量管理	49
十一、毕业要求	49
十二、说明与建议	50
(一) 编制依据	50
(二) 方案执行的基本要求	50
(三) 编制与执行	50

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

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

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 （代码）	主要岗位类别	职业资格证书	专业技能方向
旅游大类 （74）	中餐烹饪 （7402）	餐饮业	中餐烹饪人员 （4-03-01）	中式烹调师	中式烹调师(中级)	中式烹调
				中式面点师		中式面点
			营养配餐人员 （4-03-04）	营养配餐员	中式面点师(中级) 营养配餐员(中级)	营养配餐

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业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，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养(职业道德和产业文化素养)专业知识和技能:

1. 职业素养

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上,具有自我管理能力、职业生涯规划的意识,有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格,掌握基本运动知识和1-2项运动技能,养成良好的健身与卫生习惯,以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养,能够形成1-2项艺术特长或爱好。

2. 专业知识

(1) 掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法及原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。

(2) 熟悉中国饮食文化的特点。

(3) 了解食品安全相关法律法规与专业知识。

3. 专业技能

(1) 会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备。

(2) 能从事菜肴制作、并进行营养分析,能针对不同人群进行合理配餐。

(3) 能运用所学知识进行改革和创新,能在自己的专业领域有所创新。

(4) 具有综合运用所掌握的理论知识和技能,能快速掌握餐饮工作所需的新知识、新技术、新方法、新工艺。

(5) 正确掌握翻锅和颠锅等技术。

(6) 掌握不同菜肴的火候。

(7) 熟悉面点原料的选择与加工,掌握面团制品的制作。

(8) 熟悉菜点结合食品的制作和民族风味小吃的制作。

专业技能——中式烹调方向

(1) 掌握凉菜、卤菜基本制作技术。

(2) 掌握冷菜制作的基本原理和基本操作程序,能运用不同的技术手法,熟练掌握中式冷菜制作技艺的基本操作技术。

(3) 具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺,熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法。

(4) 具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。

专业技能——中式面点方向

(1) 掌握面点设备与工具,面点原料的运用,面点基本功。

(2) 掌握面团调制工艺,馅心制作工艺,面点成形与装饰工艺,熟制工艺。

专业技能——营养配餐方向

(1) 掌握现代营养学与饮食保健基础知识,以及烹饪对营养价值的影响。

(2) 掌握常见原材料营养价值与保健作用。

(3) 掌握营养配餐基本原则、方法,以及主要烹饪原料营养价值。

六、人才培养模式

树立全面整体推进素质教育的理念，建立以学生为中心，全员参与、全方位目标管理和全程育人的人才培养体系，在培养学生基本理论、基本知识、基本技能的同时，构建“理实结合、德技双修、工学交替”的人才培养模式。围绕职业岗位能力的需求，以“就业升学”为导向，以“能力和素质培养为主线”紧密围绕培养目标和岗位工作任务，建立基于岗位需求的分段式工学交替课程体系，以培养专业技术应用能力和职业能力为主线，突出职业、加强人文、体现岗位、强化实践，实现“三强一高”（专业实践能力强、职业操作能力强、岗位应用能力强和综合素质高）人才培养定位，并将行业背景融入教育之中，实现校内专业教育与行业实际需求接轨。创新教育教学手段，充分发挥信息技术和数字化资源的作用，推行翻转课堂、慕课教学以及在线学习等方式，适应学生智能化学习需要。

七、岗位分析与课程体系构建

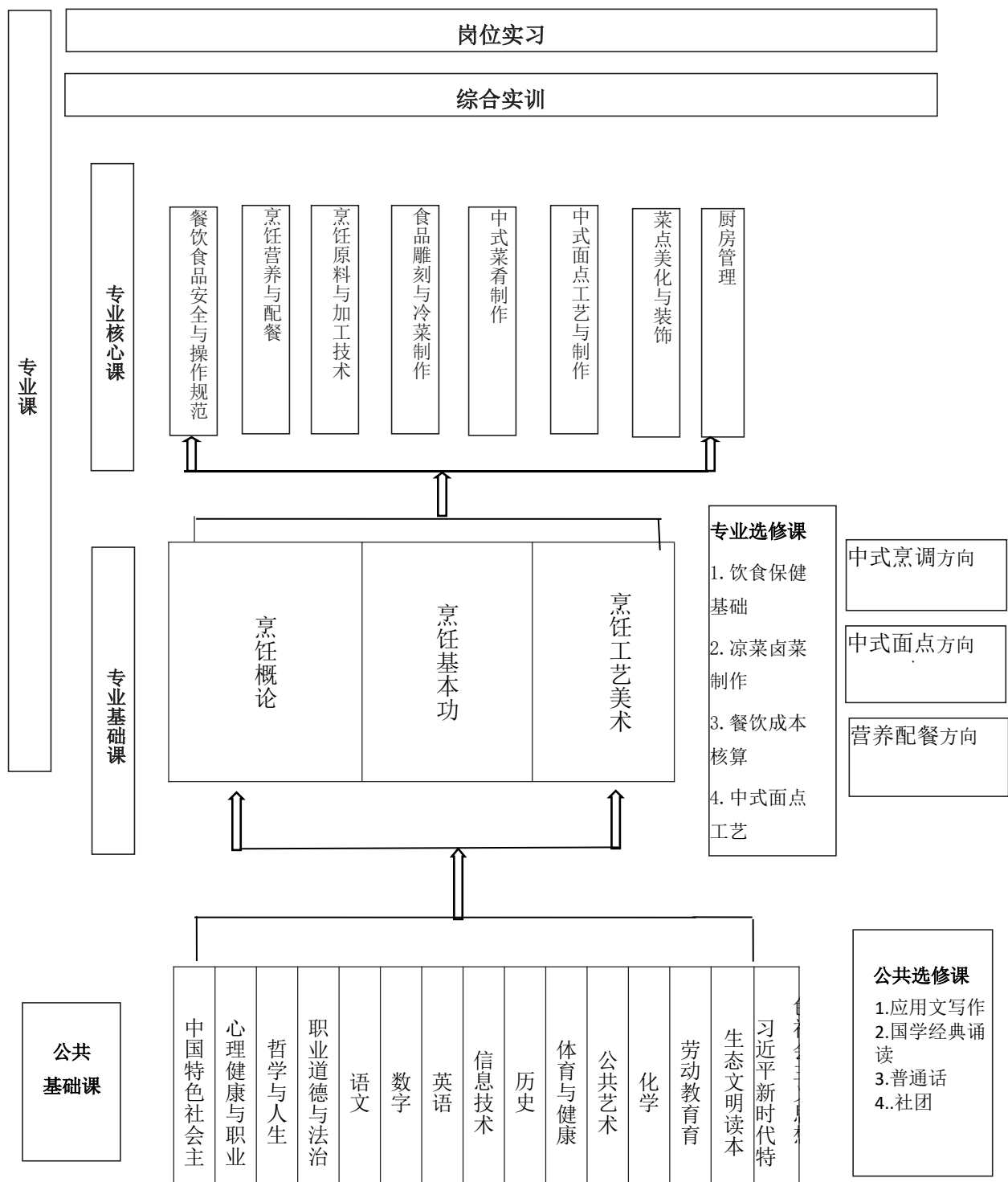
1. 岗位分析

本专业坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、树立科学世界观、人生观、价值观，遵纪守法，有良好的道德品质和法制观念，以促进就业为导向，面向饭店、餐馆、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，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养配餐等一线工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。本专业对应就业岗位主要有中式烹调师、中式面点师和营养配餐师。具体分析见下表：

工作岗位	工作任务	职业能力	对应学习课程	备注
中式烹调师	根据成菜要求，对原料、辅料、调料进行加工，制作中式菜肴	掌握煎、炒、烹、炸、焖、溜、熬、炖、蒸、煮等烹调技法，了解饮食卫生知识。	《烹饪概论》、《烹饪工艺基本功》、《餐饮食品安全与操作规范》、《烹饪原料与加工技术》、《食品雕刻与冷菜制作》、《烹饪营养与配餐》、《中式菜肴制作》、《中式面点制作》、《菜点美化与装饰》《厨房管理》。	
中式面点师	对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃	了解饮食卫生知识，安全生产知识，掌握搓、切、卷、包、擀、捏、拧、沾、蒸、烤、煮、烙、码盘等技法。	《烹饪概论》、《烹饪工艺基本功》、《餐饮食品安全与操作规范》、《烹饪原料与加工技术》、《食品雕刻与冷菜制作》、《烹饪营养与配餐》、《中式菜肴制作》、《中式面点制作》、《菜点美化与装饰》、《厨房管理》	
营养配餐师	根据用餐人员不同特点和要求，配制适合不同人群合理营养要求的餐饮。	了解饮食卫生知识及营养学知识，能确定能量和主要营养，调整与确定食谱，设计宴会食谱，应用食补养生食谱等。	《烹饪概论》、《烹饪工艺基本功》、《餐饮食品安全与操作规范》、《烹饪原料与加工技术》、《食品雕刻与冷菜制作》、《烹饪营养与配餐》、《中式菜肴制作》、《中式面点制作》、《菜点美化与装饰》《厨房管理》	

2. 课程体系构建

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的教育方针；坚持为党育人、为国育才，培养担当民族复兴大任的时代新人；坚持立德树人的根本任务，把思想政治教育贯穿人才培养体系，全面推进课程思政建设；坚持面向市场、服务发展、促进就业，将价值塑造、知识传授和能力培养融为一体。按照课程设置与岗位需求对接、课程内容与职业标准及工作任务对接、教学过程与工作过程对接的原则，构建“岗课赛证融通”的课程体系，使学生德、智、体、美、劳全面发展。



八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业课和拓展课。

公共基础课包括思想政治课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史、军训技能、国防教育、劳动课，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业课包括专业核心课、专业（技能）方向课、实习实训，实训实习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，利用寒暑假引导学生开展企业文化认知学习活动。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容、目标和要求	学时
1	中国特色社会主义	【主要教学内容】：学习当代中国的基本国情和发展实际，了解当代中国的基本特点，熟悉当代中国的历史方位和重要战略机遇期，全面建成小康社会，全面深化改革，中国特色社会主义经济建设，中国特色社会主义经济制度和体制，全面深化经济体制改革，中国特色社会主义政治建设，中国特色社会主义文化建设，中国特色社会主义社会建设，中国特色社会主义生态文明建设，中国特色社会主义领导力量，当代中国与世界等。 【教学要求】：让学生了解当代中国的发展和历史，中国特色社会主义制度，引导学生树立正确的政治思想，	40

		逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。 【教学目标】：使学生深刻理解中国特色社会主义的内涵，包括道路、理论、制度、文化等层面；熟知其发展历程，明晰各阶段的重要意义与成果。培养学生运用相关知识分析解决实际社会、经济、政治等问题的能力，增强学生对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，激发学生积极投身中国特色社会主义建设事业，实现中华民族伟大复兴的责任感与使命感。	
2	心理健康与职业生涯	【主要教学内容】：学习心理健康相关专业知识，了解心理问题自我疏导的方法，树立正确的人生观、世界观、价值观。 【教学要求】：让学生通过学习对自己的职业生涯有初步的规划和目标，具有良好的心理素质和职业素养，能正确认识和处理人生发展中的基本问题。 【教学目标】：让学生认识心理健康的重要性及其与职业生涯发展的紧密联系。帮助学生掌握维护心理健康的方法，提高自我认知、情绪管理、人际交往等能力，以便能更好地应对职业生涯中的挑战与机遇。同时，引导学生依据自身心理特点和职业兴趣规划职业生涯，培养积极的职业态度和适应能力，促进学生在职业生涯中实现个人价值与社会价值的统一。	40

3	哲学与人生	【主要内容】：学习马克思主义哲学的基本观点，正确了解人生的价值及意义，树立正确的人生观、世界观、价值观。 【教学要求】：让学生了解马克思主义哲学的基本观点和方法，指导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社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，引导学生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。 【教学目标】：让学生学会用辩证思维看待人生中的顺境与逆境、得与失等问题，提高思维能力。培养正确的世界观、人生观和价值观，增强对人生意义的思考，从而以积极、理性的态度面对人生抉择、规划人生道路，在生活实践中践行哲学智慧，实现人生价值。	40
4	职业道德与法治	【主要内容】：职业道德与法律的基本理论、基本知识，培养学生的创新精神和创新能力，运用所学职业道德与法律的基本理论和基本知识分析问题、解决问题的能力。 【教学要求】：让学生具有良好的职业道德和情操，具有严谨的法律意识。 【教学目标】：使学生了解职业道德的基本规范和要求，明白法治在职业领域中的重要意义。培养学生具备良好的职业道德素养，如敬业、诚信等品质，增强法	40

		治观念，能依法依规处理职业事务。引导学生将职业道德与法治意识内化为自身行为准则，在未来职业生涯中，既能坚守职业道德底线，又能依法维护自身和他人合法权益，做一名德法兼修的职业人。	
5	语文	【主要教学内容】：现代文、文言文、口语交际、综合实践活动。写作总论、公务类文书、事务类文书、日常文书。 【教学要求】：引导学生重视语言的积累和感悟，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。使学生具备扎实的应用写作基础理论知识及评价和实际写作的能力。 【教学目标】：提升学生的语言文字运用能力，包括听、说、读、写等方面。培养学生对各类文学作品的鉴赏能力，感受语言之美与文化内涵。增强学生的语文综合素养，如思维能力、文化传承意识等，使学生能准确、流畅、富有创意地表达自己的思想情感，并借助语文学习提升审美情趣和精神境界，传承和弘扬优秀的民族文化。	160
6	数学	【主要教学内容】：集合、不等式、函数、立体几何等。 【教学要求】：使学生提高发现问题、分析和解决问题的能力，形成理性思维具有重要作用。再次让学生	160

		打好计算基础。 【教学目标】： 让学生掌握数学基础知识和基本技能，如运算、几何图形认知、函数概念等。培养学生的逻辑思维、抽象思维、空间想象和数据分析等数学思维能力，提升其运用数学知识解决实际问题的能力，包括在生活、科学研究和其他学科中的应用。同时，培养学生严谨的科学态度和对数学学科的兴趣，感受数学的理性之美和广泛价值。	
7	英语	【主要教学内容】： 语音、词汇、语法、听说读写。 【教学要求】： 使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，能更好地适应国际劳动力市场的需要。 【教学目标】： 使学生掌握英语的基本词汇、语法和语音知识，具备良好的听、说、读、写技能。培养学生用英语进行跨文化交际的能力，理解英语国家的文化习俗、价值观等。提高学生的英语学习兴趣和自主学习能力，让学生能够在生活、学习、工作等场景中灵活运用英语进行信息获取、思想表达，并通过英语学习拓展国际视野，增强文化包容意识。	160
8	信息技术	【主要教学内容】： 文字处理软件的应用、电子表格制作、演示文稿制作等。 【教学要求】： 使学生基本掌握计算机基础知识的基础上，熟练使用计算机操作系统、熟练办公软件，以	120

		提高其综合素养。 【教学目标】： 让学生掌握信息技术的基础知识，包括计算机硬件、软件操作等。培养学生信息获取、加工、管理、表达与交流的能力，以及运用信息技术解决实际问题的能力。提升学生的信息素养，使其能正确认识信息技术对社会发展的影响，养成健康、安全、合法使用信息技术的习惯，适应数字化时代的发展需求并具有一定的创新能力。	
9	体育与健康	【主要教学内容】： 广播操、武术、篮球、跳远、跑步。 【教学要求】： 增进学生身心健康，增强学生社会适应能力。 【教学目标】： 让学生掌握体育与健康的基本知识、技能和方法。通过体育锻炼增强体质，发展力量、速度、耐力、灵敏、柔韧等身体素质。培养学生的运动兴趣和爱好，养成良好的体育锻炼习惯和健康的生活方式，提高心理健康水平和社会适应能力，促进学生身心全面健康发展。	160
10	公共艺术（美	【主要教学内容】： 让学生能了解一定的美术知识，掌握美术欣赏的基本方法。 【教学目标】： 通过学习素描、色彩、中国画等能在美术欣赏与美术实践探究活动中运用联想和想象，丰	40

	术)	富美术形象，增强美术理解。 【教学要求】：具有在美术活动中进行富有新意的构思与设计，并运用新媒体、新手法进行造型表现的能力，养成形象思维能力，提高综合思维水平。	
11	历史	【主要教学内容】：中国历史长河中相关历史知识及相关历史人物。 【教学要求】：让学生了解中国历史，学习古代和近现代伟人的精神。 【教学目标】：让学生掌握历史基础知识，包括重要历史事件、人物、文明发展脉络等。培养学生的历史思维能力，如时空观念、史料实证、历史解释等，使其能以史为鉴，理解人类社会发展规律。激发学生对历史文化的兴趣，增强民族自豪感和文化认同感，提升全球视野和多元文化理解能力，从而塑造正确的世界观、价值观和人生观。	80
12	化学	【主要教学内容】：学习物质的结构和变化，物质的浓度，化学反应速率和化学平衡，弱电解质的解离平衡，常见非金属单质 及其化合物，常见金属单质 及其化合物，最简单的有机化合物——烃，烃的衍生物，有机高分子化合物等。 【教学要求】：指导学生能综合运用所学的化学知识、技能和方法，分析和解决与化学有关的问题，感受	60

		化学与人类生产、生活之间的联系，逐步树立环保意识和安全意识。 【教学目标】：使学生掌握化学基本概念、原理、元素化合物知识和化学实验技能。培养学生的化学学科思维，如微观与宏观相结合、定性与定量相结合的思维方式。提升学生运用化学知识解决实际问题的能力，包括解释生活现象、进行化学计算、开展化学探究实验等。同时，增强学生对化学学科价值的认识，培养学生的科学态度、创新精神和环保意识。	
13	习近平新时代中国特色社会主义思想	【主要教学内容】：习近平新时代中国特色社会主义思想核心内容。 【教学目标】：深入推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进学生头脑，增强学习的系统性、实效性，落实立德树人根本任务。 【教学要求】：按照从具体到抽象、从感性体悟到理性认识的认知规律，科学编排不同学段分册内容和呈现方式，注重将系统性与学段针对性、严谨性与学生适宜性紧密结合，体系完整、重点突出、螺旋上升。通过学习，让学生不断深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的系统认识，逐步形成对拥护党的领导和社会主义制度、坚持和发展中国特色社会主义的认同、自信和自觉。	40

14	劳动教育	【主要内容】：学习劳动精神、劳模精神、工匠精神。 【教学要求】：通过专题学习劳动精神、劳模精神、工匠精神、全国各地劳模案例、大国工匠案例，让学生学会吃苦耐劳，向大国工匠学习。 【教学目标】：让学生理解劳动的价值与意义，掌握基本的劳动知识与技能，涵盖日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动等方面。培养学生积极的劳动态度和良好的劳动习惯，增强学生的动手实践能力、创新能力和社会责任感，使学生尊重劳动成果，崇尚劳动精神，成长为热爱劳动、善于劳动的新时代人才。	20
15	军事技能	【主要内容】：以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”的重要思想和科学发展观为指导，认真学习贯彻习近平系列重要讲话，按照新时期强军目标，适应我国人才培养战略目标和加强国防后备力量建设的需要，为培养高素质的社会主义事业的建设者、接班人和保卫者服务。 【教学目标】：通过课程教学，使大学生掌握基本的军事理论和基本军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，促进学生综合素质的提高。 【教学要求】：使学生在在校期间履行兵役义务，接	112

		受国防教育，激发爱国热情，增强国防观念和组织纪律性，掌握基本的军事知识和军事技能。	
--	--	---	--

(二) 专业基础课

序号	课程名称	主要内容、目标及要求	学时
1	烹饪概论	【主要教学内容】：了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化。 【教学目标】：掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。 【教学要求】：能够理解烹饪、烹调技术、烹饪学概论。	40
2	烹饪基本功	【主要教学内容】：学生将认识不同的刀具，了解其用途与特点，并学习直切、斜切、滚刀切、片切等多种基本切法，调味技巧部分，包括认识常见调味料并进行分类，翻锅技巧的教学涵盖介绍不同类型锅具的适用范围，练习前翻、后翻、侧翻等基本动作。 【教学目标】：让学生全面认识烹饪基本功的重要性的基本概念，掌握各种烹饪工具的使用方法和维护技巧，熟悉常见食材的特性和处理方法，学会不同的调味技巧和火候掌握方法。	40

		【教学要求】：认真听讲，积极参与课堂讨论和实操操作；遵守课堂纪律，听从教师指导；按时完成课后作业和实践任务；教师具备专业的烹饪知识和技能，能够熟练示范和讲解教学内容。	
3	烹饪工艺美术	【主要教学内容】：正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观，并在实践中合理地运用，是当前烹饪工作者刻不容缓的任务。人的食欲因生理条件所限，总有一定的“量”和“度”，因此人类的食欲享受是有限的，而艺术享受是无限的。 【教学目标】：是为了研究、提倡、推广烹饪造型的艺术规律，提高、拓展学生的审美观和创新能力。 【教学要求】：掌握课程基本概念、基础理论知识和专业技能，能用食用原料塑造和表现艺术形象与色彩，并赋予美味的研究。	40

（三）专业课

本课程模块分专业核心课程、专业技能方向课程、专业技能强化和顶岗实习。

1. 专业核心课

专业核心课程是本专业必修的课程，共计开设 8 门，总课时为 880 学时。

（1）专业核心课

序号	课程名称	主要内容、目标及要求	学时
1	食品雕刻与冷菜制作	【主要教学内容】：该课程是以培养餐饮企业的食品雕刻高级应用性人才为主要目标培养学生食品雕刻的文化品位、审美意识、创新意识、实践应用能力和创新能力。 【教学目标】：通过任务引领的项目活动，使学生具备本专业的高素质劳动者和高级技术性人才所必需的基本概念和基本操作方法。培养学生爱岗敬业、团结协作的职业精神。 【教学要求】：本课程要求学生掌握莲花、荷花、牡丹等日常雕刻，掌握蔬菜、水果拼盘是的技巧，培养学生的创新创造思维。	160
2	中式面点工艺与制作	【主要教学内容】：各类中式面点原料的认识，教授传统中式面点制作技法，学习制作多种经典中式面点同时涉及面点的创新与改良，鼓励学生在传统基础上进行创意发挥。 【教学目标】：让学生掌握中式面点的理论知识，包括原料特性、制作原理等。技能目标是培养学生熟练掌握中式面点制作工艺，能够独立制作出美味可口、造型美观的面点。素质目标为激发学生对中式面点制作的兴趣和热爱，传承和弘扬中国传统饮食文化。	160

		【教学要求】：学生积极参与课堂实践，认真学习理论知识，按时完成作业任务。注重操作规范和卫生安全，爱护烹饪设备和工具。教师应具备专业的面点制作技能和教学能力，采用灵活多样的教学方法，及时给予学生指导和反馈，为学生创造良好的学习环境。	
3	烹饪营养与配餐	【主要教学内容】：了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用。 【教学目标】：通过学习，能娴熟的运用营养配餐知识，掌握配餐员初级基础营养学知识，熟悉各种食品营养的元素组成。 【教学要求】：掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	80
4	厨房管理	【主要教学内容】：该课程主要包含食材管理，如采购、储存、成本控制以及厨房设备管理，了解设备使用、维护与更新。包括厨房卫生与安全管理，确保操作环境安全卫生。以及厨房生产流程管理，优化烹饪过程提高效率。 【教学目标】：了知识目标是让学生掌握厨房管理的基本理论和方法。技能目标为培养学生具备实际的厨房管理能力，能有效组织厨房运作。情感	40

		目标是提升学生的责任感和团队协作精神，认识到厨房管理的重要性。 【教学要求】：学生要认真学习理论知识，积极参与案例分析和实践活动。注重观察和思考，提出合理的管理建议。教师具备丰富的厨房管理经验和教学能力，引导学生掌握厨房管理技能，营造良好的教学氛围。	
5	中式菜肴制	【主要教学内容】：本课程讲授有关热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。 【教学目标】：使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法。 【教学要求】：具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	160
6	菜点美化与装饰	【主要教学内容】：主要包括色彩搭配知识，教授学生如何运用不同颜色让菜点更具吸引力。涉及食材造型技巧，还涵盖餐具选择与搭配，根据不同菜点选择合适的餐具提升整体美感。以及传授一些创意装饰方法。	80

		【教学目标】：知识目标是让学生了解菜点美化与装饰的重要性及相关理论知识。技能目标为培养学生掌握菜点美化与装饰的实际操作技能，能够独立完成菜点的装饰工作。情感目标是激发学生的创造力和审美情趣，提高对烹饪艺术的热爱。 【教学要求】：学生要积极参与课堂互动与实践操作，认真学习理论知识并加以运用。注重细节和卫生，确保装饰材料的安全可食用。教师应具备专业的装饰技能和教学能力，创新教学方法，给予学生及时有效的指导，提供丰富的教学资源和良好的教学环境。	
7	食品安全与操作规范	【主要教学内容】：熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范 【教学目标】：通过本课程的学习让学生了解现代食品的安全状况、存在的问题及采用食品卫生标准，认识食品中不安全的各种因素、危害及预防措施。 【教学要求】：了解有关食品的概念及食品安全性的现代问题，掌握食品安全性控制与人类食物	40

		链的关系及食品安全性的监控。	
8	烹饪原料与加工技术	【主要教学内容】：本课程以行业中常见的烹饪原料为基础，特别是一些近年来运用较多的新开发的原料，如蔬菜原料中我们除了介绍常用的外，还介绍了现在人工栽培或者野生的“野蔬”等相关知识；课程采用行业商品分类法，对进行知识模块化整合，实施模块化教学，真正实现以服务为宗旨，以就业为导向的教学模式。 【教学目标】：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。 【教学要求】：掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点。	160

2. 专业技能方向课

(1) 中式烹调方向课

序号	课程名称	主要教学内容、目标和要求	学时
1	凉菜卤菜制作	【主要教学内容】：本课程进一步学习凉菜、卤菜制作技术，凉菜卤菜制作的操作程序和特殊技法。 【教学目标】：使学生熟练掌握中式冷菜制作技艺的基本操作技术。 【教学要求】：掌握各种烹调方法代表性菜例的用料、制作工艺、特点和操作关键。	180

2	中式菜肴制	【主要教学内容】：本课程讲授有关热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。 【教学目标】：使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法。 【教学要求】：具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	180
3	技能考证实训	根据中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容，为 1+X 证书奠定基础。	80

（2）中式面点方向

序号	课程名称	主要教学内容、目标和要求	学时
1	中式面点工艺与制作	【主要教学内容】：本课程系统教授中国面点的风味流派，面点的一般制作程序，中国面点的技术特点；介绍面点设备与工具，面点原料的运用，面点基本功；重点介绍了面团调制工艺，馅料制作工艺，面点成形与装饰工艺，熟制工艺。采用工艺步骤图例清楚地介绍了不同面团制作面点的实例，详尽地介绍了各地特色面点制作实例。阐明了面点的创新与开发，客观上帮助学生掌握和提高面点工艺制作。	160

		【教学目标】：使学生具备饮食高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力。 【教学要求】：掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型、成熟的基础知识。	
2	风味小吃	【主要教学内容】：了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法。 【教学目标】：联系生活实际，让学生深深感受到家乡的风味小吃。 【教学要求】：掌握贵州风味、重庆风味等风味小吃的制作方法。	40

(3) 营养配餐方向

序号	课程名称	主要教学内容、目标和要求	学时
1	饮食保健基础	【主要教学内容】：了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识。 【教学目标】：通过学习，从基本营养素、生理调节、食品安全与卫生及饮食支持疗法等知识的学习，了解营养及健康的相关性及重要性。 【教学要求】：掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则。为考1+x证打好基础。	40

2	营养配餐与烹饪技术	【主要教学内容】：了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护。为考取1+x证打好基础。 【教学目标】：认识六大营养素，了解能量的消耗和获取途径。 【教学要求】：能够评价膳食蛋白质、脂类的营养价值。	40
---	-----------	--	----

（四）拓展课

序号	课程名称	主要教学内容、目标和要求	学时
1	饮食保健基础	【主要教学内容】：包含各类食物的营养成分介绍，如蔬菜、水果、谷物、肉类等。讲解不同人群的饮食需求，涉及饮食与疾病的关系，阐述合理饮食对预防疾病的作用，包括传统食疗方法的学习，了解一些具有保健功效的食材搭配。 【教学目标】：知识目标是使学生了解饮食保健的基本理论知识。技能目标为让学生能够根据不同情况制定合理的饮食计划。情感目标是培养学生关注饮食健康的意识，养成良好的饮食习惯。 【教学要求】：学生认真听讲，积极参与课堂讨论和实践活动。主动学习饮食保健知识，将其运用到	40

		日常生活中。教师应具备专业的饮食保健知识和教学能力，采用生动有趣的教学方法，引导学生掌握饮食保健技能，营造积极的学习氛围。	
2	风味小吃	【主要教学内容】：涵盖各地特色风味小吃的介绍，包括历史渊源、制作工艺及口味特点。教授常见风味小吃的制作方法，如煎饼果子、肉夹馍、臭豆腐等。讲解小吃食材的选择与搭配，以及调料的运用。同时涉及小吃创新与改良，鼓励学生在传统基础上进行创意发挥。 【教学目标】：知识目标是让学生了解不同地区风味小吃的文化内涵。技能目标为培养学生掌握多种风味小吃的制作技能。情感目标是激发学生对传统美食的热爱，传承和弘扬地方饮食文化。 【教学要求】：学生积极参与实践操作，认真学习小吃制作技巧。注重食材卫生和操作安全。教师应具备丰富的小吃制作经验和教学能力，采用直观的教学方法，及时给予学生指导和反馈，创造良好的教学氛围。	40
3	营养配餐与烹饪技术	【主要教学内容】：包括营养学基础知识，如各类营养素的功能与需求。教授根据不同人群进行营养配餐的方法，涵盖婴幼儿、青少年、成年人及老年人等。涉及食材的选择与搭配，以满足营养均衡的要求。	40

		同时讲解烹饪技术对营养保留的影响，以及不同烹饪方法的特点与运用。 【教学目标】：知识目标是使学生掌握营养配餐和烹饪技术的相关理论知识。技能目标为培养学生能够独立进行合理的营养配餐并运用恰当的烹饪技术制作美食。情感目标是提升学生对健康饮食的重视，培养良好的饮食习惯。 【教学要求】：学生认真学习理论知识，积极参与实践操作。注重营养与美味的结合，不断提升烹饪技能。教师应具备专业的营养知识和烹饪技术，采用多样化的教学方法，引导学生掌握营养配餐与烹饪技术，营造积极的学习氛围。	
--	--	--	--

3. 认知实习

为了让学生更多地了解中餐烹饪专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣。在一年级利用寒暑假组织学生到大中型餐饮企业、酒店等企业进行观岗实训，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，能较直观地了解烹饪相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

4. 岗位实习

岗位实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等

职业学校学生实习管理办法》的有关要求，确保学生实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。为提升实训质量，提高学生实践动手能力，结合企业和岗位需求，在第4学期组织学生分段到企业进行实习，巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能。在综合实训中引入企业技能人才作为兼职教师，实训项目与企业岗位操作紧密结合，本校专业教师配合参与，以学生个人是否能独立完成各个实训项目为考核目标，使学生能够较快地掌握技能。

通过岗位实习，使学生进一步巩固所学理论知识，使学生走向社会，接触本专业实际工作，接受企业指导教师的专业技能和专业理论指导。参加企业生产活动，在职业岗位环境和工作氛围中进行中餐烹饪和酒店服务管理等基本作业项目的实训，培养吃苦耐劳的品质和良好的职业道德、职业素质；培养与人交流、沟通的能力，促进学生由学校人向社会人的转变。

我校依托当地社会经济发展规划，结合我校实际，通过岗位实习，使学生了中餐烹饪企业组织机构、相关岗位的工作内容及工作过程，掌握中式热菜制作、中式冷菜制作、中西面点制作、营养配餐等专业知识。助力当地餐饮服务产业发展，填补当地餐饮行业紧缺高质量职业技术技能型人才空白。做到服务当地社会经济，服务当地人才需求，服务三农发展需要。

九、教学进程总体安排

（一）总体要求

本专业教学进度按20周实施，根据烹饪行业对中餐烹饪专

业技能型人才的要求，结合我校实际情况，制定了以下教学进度计划。

铜仁市交通学校中餐烹饪专业 2024 级课程运行表																	备注
培养层次：中职											制表时间：2024 年 7 月						
课程类型						学 分	考 试 / 考 查	学时数			按学年及学期分配						
											第一学年		第二学年		第三学年		
课 程 结 构	序 号	课程 编 码	课程 性质	课程名称	课程 类 型			总学 时	理论 学时	实践 学时	一	二	三	四	五	六	
						20 周	20 周				20 周	20 周	20 周	20 周			
公 共 基 础 课	1	22601	必修	中国 特色 社会主义	A	2.5	考试	40	40		2						
	2	22602	必修	心 理 健 康 与 职 业 生 涯	A	2.5	考试	40	40			2					
	3	22603	必修	哲 学 与 人 生	A	2.5	考试	40	40				2				
	4	22604	必修	职 业 道 德 与 法 治	A	2.5	考试	40	40					2			
	5	22605	必修	语 文	A	10	考试	160	160		2	2	2	2			
	6	22606	必修	数 学	A	10	考试	160	160		2	2	2	2			
	7	22607	必修	英 语	A	10	考试	160	160		2	2	2	2			
	8	22608	必修	历 史	A	5	考试	80	80		2	2					
	9	22609	必修	信息技术	B	7.5	考查	120	60	60	3	3					

		10	22610	必修	体 育 与 健 康	C	10	考查	160		160	2	2	2	2			
		11	22611	必修	公 共 艺 术 (美术)	B	2.5	考查	40	20	20	1	1					
		12	22612	必修	化 学	A	3.7 5	考试	60	60			3					
		13	22613	必修	习 近 平 新 时 代 中 国 特 色 社 会 主 义 思 想	A	1.2 5	考试	20	20		1						
		14	22614	必修	生 态 文 明 读 本	A	1.2 5	考查	20	20				1				
		15	22615	必修	劳 动 教 育	B	1.2 5	考查	20	10	10					1		
		16	22616	必修	军 事 理 论 与 训 练	C	2	考查	112		112	2 周						
		17	小计				4.5		1272	910	362	17	19	11	11			
专 业 基 础 课	18	22317	必修	烹 饪 概 论	A	2.5	考试	40	40			2						
	19	22318	必修	烹 饪 基 本 功	B	2.5	考试	40	20	20	2							
	20	22319	必修	烹 饪 工 艺 美 术	B	2.5	考试	40	20	20		2						

专业 课	业 核 心 课	21	22320	必修	餐 饮 食 品 安 全 与 操 作 规 范	B	2.5	考试	40	20	20	2						
		22	22321	必修	烹 饪 营 养 与 配 餐	B	5	考试	80	40	40	2	2					
		23	22322	必修	烹 饪 原 料 与 加 工 技 术	B	10	考试	160	80	80	2	2	2	2			
		24	22323	必修	食 品 雕 刻 与 冷 菜 制 作	B	10	考查	160	80	80			4	4			
		25	22324	必修	中 式 菜 肴 制 作	B	10	考查	160	80	80			4	4			
		26	22325	必修	中 式 面 点 工 艺 与 制 作	B	10	考查	160	80	80			4	4			
		27	22326	必修	菜 点 美 化 与 装 饰	B	5	考查	80	40	40			2	2			
		28	22327	必修	厨房管理	A	2.5	考查	40	40	0		2					
		29	小计				62.5		1000	540	460	10	8	16	16			
		30	22328	限 选 修	国防教育	A	1.25	考查	20	20		1						

	选修	31	22329	限 选 修	饮食保健 基础	A	2.5	考查	40	40			2					
		32	22330	限 选 修	风味小吃	B	2.5	考查	40	20	20			2				
		33	22331	限 选 修	营 养 配 餐 与 烹 饪 技 术	B	2.5	考查	40	20	20				2			
专 项 技 能 强 化		34	22332	必修	中 式 烹 调 技能强化	C	15	考查	240		240					1 个 月		
		35	22333	必修	中 式 面 点 技能强化	C	11. 25	考查	180		180					1 个 月		
		36	22334	必修	营 养 配 餐 技能强化	C	3.7 5	考查	60		60					1 个 月		
		37	22335	必修	岗位实习	C	30	考查	480		480					3 个 月		
		38	小 计				68. 75		1100	100	1000	1	2	2	2	6 个 月		
拓 展 课		39	22336	选修	应 用 文 写 作	A	2.5	考查	40	40		2						
		40	22337	选修	普通话	B	2.5	考查	40	20	20		2					
		41	22338	选修	国 学 经 典 诵读	A	2.5	考查	40	40				2				

		42	22339	选修	社团	C	10	考查	160		160	2	2	2	2			
		43	小计				17.5		280	100	180	4	4	4	2			
		44	总学时				223.25		3652	1650	2002	32	33	33	31			
		45			学 期 开 学 准 备							1 周	1 周	1 周	1 周			
		46			考 试 或 总 结 周							1 周	1 周	1 周	1 周			

（二）教学进程安排

公共基础课学时约占总学时的 $1/3$ ，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容、学时及主要选修课内容，专业技能课学时约占总学时的 $2/3$ 。

人才培养学时学分结构统计

课程	学分	总学时	理论学时	实践学时	占总学时比率 (%)
纯理论课 (A)	65	1040	1040	0	28.48%
理论+实践) 课 (B)	76.25	1220	610	610	33.41%
纯实践课 (C)	82	1392	0	1392	38.11%
合计	223.25	3652	1650	2002	100%

注：课程类型：A：理论课 B:理实一体 C:实践课

十、实施保障

（一）师资队伍

注重师资队伍的培养。重视中青年教师的培养，制定详细的教师培训计划，通过参加企业行业交流、企业实践、短期培训等多种途径，提高师资队伍整体教学水平。同时，注重“双师”型教师的培养，鼓励青年教师去对口企业顶岗锻炼，以提高教师的实践能力和职业素养，鼓励教师为企业开展技术服务，使教师融入企业生产，提高教师理论结合实践的能力。

专业课教师精通本专业部分核心课程，专业知识扎实，专业视野宽广，实践技能较强，富有改革和创新精神。具有较高的教学能力；具有先进的职业教育理念、熟悉行业、企业新技术发展动态，把握专业发展方向的能力，能主持专业课程开发，带动课程教学团队进行教育教学改革，进行精品课程建设、教材建设、校内外基地建设、技术应用开发和技术服务等，建设符合项目式、模块化教学需要的教学创新团队，不断优化教师能力结构。

通过教学改革和课程体系优化，合理制定教师工作岗位。以专业特色建设为核心，加强专业带头人、骨干教师、双师型教师的培养，合理引进企业能工巧匠、兼职教师等。专业师资配备主要包括一名专业带头人、骨干教师数名、专兼教师比例 1: 1; 副高级职称教师占比不低于 16%; 专任教师中获得职业资格证书或系列专业职称证书达 62% 以上; 双师素质教师占比 78% 以上，均具有企业或行业工作经历、并有技术专长。

1. 专任教师

具有中等职业学校教师资格和本专业领域有关证书; 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心; 具有中餐烹饪相关专业本科及以上学历; 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力; 具有较强的信

息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

2. 专业带头人

原则上应具有副高及以上职称,能够较好地把握国内外行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本专业人才的实际需求,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作能力强,在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

3. 兼职教师

主要从事烹饪相关企业聘任,具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神,具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验,具有讲师及以上相关专业职称,能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

序号	姓名	性别	民族	毕业院校	学历	专业	职称	职业资格证	任教课程	教师类别	工作单位	备注
1	杨乔云	女	土家族	贵州师范大学	本科	数学	高级讲师	高级计算机维修工	数学	专职	铜仁市交通学校	
2	帅永平	女	布依族	贵州师范大学	本科	汉语言文学	高级讲师		语文	专职	铜仁市交通学校	
3	刘洪芝	男	侗族	贵州师范大学	本科	思想政治	高级讲师		思政	专职	铜仁市交通学校	
4	张志仙	女	侗族	贵阳学院	本科	体育	高级讲师	国家二级裁判	体育	专职	铜仁市交通学校	
5	高歌	女	侗族	贵州大学	本科	英语	讲师	高级茶艺师	英语	专职	铜仁市交通学校	
6	王瑞仙	女	汉族	兴义民族师范学院	本科	学前教育	讲师	高级心理咨询师	心理健康与职业生涯	专职	铜仁市交通学校	
7	阳洪	男	汉族	贵阳学院	本科	音乐	讲师	高级汽车	音乐	专职	铜仁市交通	

								维修工			学校	
8	何小飞	男			本科	美术	助理讲师		美术	专职	铜仁市交通学校	
9	罗旭	男	侗族	西南民族大学	本科	法学	助理讲师		中国特色社会主义	专职	铜仁市交通学校	
10	杨运	男	侗族	贵阳学院	本科	化学	讲师	环境监测 工程技术 人员三级	化学	专职	铜仁市交通学校	
11	陶则高	男	汉族	湖南理工学院	本科	计算机	助理讲师		信息技术	专职	铜仁市交通学校	
12	鲁定成	男	侗族	贵州商学院	专科	旅游管理	技师	高级中式 烹调师	食品雕刻 与冷菜制作	专职	铜仁市交通学校	
13	宋先厚	男	侗族	铜仁市民族中学	高中		高级工	高级中式 烹调师	中式菜肴 制作	专职	铜仁市交通学校	
14	蒋美玲	女	侗族	国家开放大学	专科	法律事务	高级工	高级西式 面点师	中式面点 工艺与制作	专职	铜仁市交通学校	
15	李余	男	侗族	贵州职业技术学院	专科	旅游管理	高级技师	高级技师	烹饪营养 与配餐	兼职	铜仁市君逸凯悦大酒店	
16	刘国兴	男	汉族	铜仁市民族中学	高中		技师	二级技师	烹饪原料 与加工技术	兼职	铜仁市烹饪协会	

（二）教学设施

教学设施满足本专业人才培养实施需要，其中实训室面积、设施等应达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。实践教学条件是根据专业培养目标、人才

规格与质量标准、人才培养模式和专业主干课程“教、学、做”一体化的教学模式的需要，按照医院工作流程及管理模式进行配置。主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

实训环境具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括刀工实训室、雕刻实训室、热菜实训室、冷菜实训室和中西点实训室等，实训设备配置应不低于国家标准，主要设施设备数量按照标准班额（40人/班）配置。学校根据本专业学生数和班级数，合理增加设备数量，以满足教学要求。

本专业应配备校内实验实训室、校外实训实习基地和多功能教室。

1. 多媒体教室

校内教学用教室应配备多媒体功能教室，主要设施设备及数量见下表：

序号	教室	主要设施设备	
		名称	数量
1	多媒体教室	触摸式多媒体教学一体机	1
2		电子白板	1
2		电子展台	1

2. 校内实训室

根据中餐烹饪专业人才培养目标的要求，遵循中职学生知识学习和技能掌握的规律，以学生职业能力的培养为主线，构建可以满足对学生进行岗位专项技能、岗位综合技能、岗位适应能力、职业创新能力和就业能力培养的实践教学平台。

序号	名称	规格	数量	生均数量	备注
1	不锈钢工作台	张	18	1/7	食品雕刻实训室
2	学生靠椅	把	80	1	
3	工具柜	个	80	1	
4	面桌工作台	张	16	1/7	面点实训室
5	擀面杖	根	100	1	
6	压面机	台	1	1/80	
7	和面机	台	1	1/80	
8	发酵箱（24 盘）	台	1	1/80	
9	烤箱	台	2	1/80	
10	煮粉桶	台	2	1/80	
11	12 盘蒸饭车	台	2	1/80	
12	双层电烤箱	台	1	1	
13	帝王炉	台	1	1/80	
14	重型酥皮机	台	1	1/80	
15	上下门冷藏醒发 醒箱	台	1	1/80	
16	半包粉搅拌机	台	2	1/80	
17	电热风炉	台	1	1/80	
18	连续分割滚圆机	台	1	1/80	
19	插盘式冰箱 冰箱 冷冻室	台	1	1/80	
20	三明治柜	台	1	1/80	
21	立式风冷柜	台	1	1/80	
22	卧式工作台冷柜 风冷式 Air-Cooled	台	1	1/80	

23	咖啡机	台	1	1/80	
24	定做西点冷柜	台	1	1/80	
25	面包柜	台	1	1/80	
26	简易工作台	张	40	1/2	刀工实训室
27	砧板	块	200	1	
28	三星水池	台	8	1/16	
29	蔬菜架	台	10	1/16	
30	刀具柜	个	2	1/40	
31	欧驰宝冻柜	台	1	1/80	
32	半透明雪柜	台	1	1/80	
33	四门冰柜	台	3	1/40	
34	双层过滤水池	台	2	1/27	
35	制冰机	台	1	1/80	冷菜制作实训室
36	煲汤电磁炉	台	1	1/80	
37	燃气煲汤炉	台	2	1/40	
38	三门点菜柜	台	1	1/80	
39	简易工作台	张	10	1/8	
40	海鲜蒸柜	台	1	1/80	
41	双炒单尾燃油式 炉灶	台	20	1/2	热菜制作实训室
42	双炒单尾电磁炉	台	2	1/27	
43	双通工作台	台	10	1/27	
44	炉拼台	台	12	1/4	
45	烟罩	米	43	1/2	
46	送风管	米	60	1/2	
47	蒸饭车（24 盘）	台	2	1/40	
48	调料盒	套	20	1/2	
49	保温售饭车	台	2	1/20	

50	四头煲汤炉	台	1	1/80	
51	双耳炒锅	口	40	1/2	
52	双门消毒柜	台	4	1/20	
53	二层蒸箱	台	1	1	

3. 校外实训基地

按照教学要求，通过定点校外实习，使学生将在课堂上学到的书本知识转化到具体的生产工艺和技术要求上来，克服产学脱节。通过企业产品的质量要求、任务要求，严格的生产纪律规范学生的工作行为，让学生在真实的生产环境中较早的接受企业生产一线新技术、新工艺和企业文化，使学得的专业技能更加符合企业的需要，使学生完成从“学生”到“准职业人”的重大转变。通过校企合作，我校先后与铜仁市万山红大酒店、铜仁市君逸凯悦酒店达成校企合作，建立了众多优质的校外实训基地，具体见下表：

序号	基地名称	基地类型	接纳学生人数	工作岗位
1	贵州思勤华逸餐饮管理有限公司	岗位实习	50 人/次	中式烹调、中式面点、配餐
2	万山红大酒店	岗位实习	50 人/次	中式烹调、中式面点、配餐
3	铜仁市君逸凯悦酒店	岗位实习	50 人/次	中式烹调、中式面点、配餐

（三）教学资源

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实训项目设计、实训指导书编写、中餐烹饪案例资料收集和整理、教学课件制作、专

业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业可结合学校信息化建设发展，依托自身和企业力量，共同开发实训指导教材、教学课件等教学资源。

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实操项目设计、实训指导书编写、中餐烹饪专业以及相关行业资料收集和整理、教学课件制作、仿真实训软件选购、专业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业可结合学校信息化建设发展，依托自身和医院力量，共同开发实训指导教材、教学课件等教学资源。

1. 教材选用基本要求

（1）教材编写

教材内容应体现先进性、通用性、实用性。要将本专业的新技术、新标准及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。将本专业不同课程内容的教学活动分解成若干典型的学习模块，按完成工作的需要和岗位操作规程，结合职业资格标准，组织教材内容。引入中餐烹饪专业所需技能所必须的理论知识，增加实践实操内容，强调理论在实践过程中的应用。

（2）教材选取的原则

按照国家规定选用优质教材，坚决反对和杜绝使用盗版教材、盗印教材，绝不侵犯教材著作权。我校高度重视教材使用及管理工作，并成立教材管理委员会，出台教材教辅管理制度，根据教育部和省教育厅、人社厅有关文件要求，优先推广使用国家规划教材。按照教育部的规定及要求，保证公共基础课及思政课的课时，思政课及公共基础课严格按要求采用国家统一规划教材。专业课教材由本专业教师，教研人员，行业专家等组成专业课教材选用小组，由教研组长任组长，组织领导小组健全专业教材选用制度，优先从国家教材目录中选用教

材，根据中餐烹饪行业发展，支持鼓励专业教师编制符合专业需求的校本教材。

2. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学，培养符合地方需要的技术型中餐烹饪专业人才。

3. 专业资源

序号	教学资源名称	来源地	备注
1	中餐热菜制作	https://www.icourse163.org/course/HEPSVE-1205842808	
2	中式烹饪基础与实训	https://www.icourse163.org/course/JLTU-1207059809	
3	食品雕刻	https://www.icourse163.org/course/NNZY-1206145802	
4	食品营养与健康	https://www.icourse163.org/course/JSFSC-1207262802	
5	烹调工艺学	https://www.icourse163.org/course/CYPRXY-1002920008	

（四）教学方法

1. 教学模式改革

突出以学生为主体，能力培养为核心。采用理论与实践相结合教学做一体化的教学模式：情境教学、示范—模仿—训练、引导—发现、任务驱动等教学模式。强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能；以学生为主体，通过选用典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，注重“教”与“学”的互动，让学生在活动中提高实际操作能力；注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力；教师必须重视实践，更新观念，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导引导学生提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

2. 专业核心课程的组织与实施

（1）优化教学内容

与行业专家共同选择适应中餐烹饪职业岗位需求的教学内容，内容既与职业资格证书考试大纲相接轨，又能够体现当今行业发展的新理念、新趋势；将中餐烹饪职业能力要求转化为教学内容，共同开发职业核心课。

在理论教学中，基于学情分析，能力需求，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，倡导因材施教、按需施教，提倡项目教学、案例教学、问题教学、角色扮演、情景教学等，强调理论实践一体化，教学做一体化的人才培养模式改革；开展技能考核，技能竞赛等，提升专业知识与技能的综合应用能力。

（2）结合中餐职业标准编写课程标准及相应教材

课程标准编写与中餐职业标准对接,岗位模块为主线确定课程结构;以岗位工作任务为引领确定课程设置;以岗位职业能力为中心确定课程内容。直接切入临床工作岗位的真实过程去探究理论和实践的内容,实现教学过程与临床实践过程一致,满足未来毕业生零距离上岗。

（3）进行教学方法的改革采用项目化教学为主的多种教学方法,教学中综合运用启发式、引导式、教学做一体化、情景化等多种教学手段,在传授理论与实践内容的同时注重职业态度、职业道德等素质的培养。

（五）教学组织

为保证人才培养方案的顺利实施,中餐烹饪专业学生在校内学习、校内外课程实践和跟岗实习期间,都有相关的组织和制度来进行教学与学生管理的质量保障。

1. 组织保障

中餐烹饪专业学生培养的管理主要由校教务处、专业部、教研组负责,三级垂直管理,每一层级都有具体的职责及要求。每个班级设立1名班主任,班主任需经过遴选,并明确制定了班主任的工作内容和工作职责、考核办法,以班主任渊博的学识、高尚的师德严谨的治学态度感召学生,引导学生勤奋学习、追求卓越,促进科学精神与人文精神全面发展。通过班主任扎实而有效的工作,对学生学风上指导、思想上引导、心理上疏导,帮助学生尽快适应学习方法,了解、热爱本专业,调动学生学习积极性;引导学生进行力所能及的科技文化创新活动,使学生在校期间的专业素养和创新能力有明显的提高。

2. 制度保障

(1) 教师的质量管理:管理的对象除了公共课教师外,还有专业课教师。管理指标主要是德、识、才、勤、体几方面,包括:明确专业师资要求,教师业务水平;教学与科研、社会服务的协调发展;教师和谐度;师资分析、评价与反馈等。对课堂教学、实验实训教学和实习教学有明确和具体的要求,如课堂教学必须带齐教学大纲、授课计划、教材、教案、课件、课程状态记录本;实验实训的具体管理制度;通过公开课、说课、集体备课提升教学质量。借助学生评价、督导评价、领导评价、教师互评、自身评价、教学信息员评价等方面,对制定的监测指标进行统计分析,并作出相应的反应和反馈。

(2) 学生的质量管理:包括生源的质量管理、在校生质量管理和毕业生质量管理。

生源管理:生源要求,生源质量评价与把关。根据行业要求制订生源软硬件标准,如学生入学后进行心理测评,了解学生身体状况,建议确实不适合当护士的学生转专业。

在校生管理:加强学风建设,从德智体美劳全面全过程监控,通过教考分离的考试成绩、操作考核、技能竞赛、顶岗实习、参与科技竞赛和开发活动,参加其他社会活动等方面来监控。也包括教师、导师、辅导员对学生的评价。

毕业生管理:加强就业指导与管理,注意毕业与就业信息收集,要求学生统一参加职业技能等级证考试,并做好考前辅导,保证通过率。

（六）学习评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，邀请企业专家参与考核工作，共同制订考核内容和考核标准，重视学生综合职业能力的考核与评价。教学评价采用学生自评与互评、教师评价和企业专家评价相结合，过程性评价与终结性评价相结合的评价体系。教学评价包括对专业知识、专业技能和关键能力三个方面的评价。教学评价采取“四元”评价，即学校对任课教师评价、班主任对任课教师评价、学生对任课教师评价、学生家长对任课教师评价。每学期开展两次以上的评价。

本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

1. 考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、课堂讨论、平时测验等）、实习成绩综合评定。基本原则：进行考试的课程，期末考试成绩占 50%、平时成绩占 20%，实训实习成绩占 30%。

2. 考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业等情况评定，一般测验成绩占总成绩的 60%，平时成绩占 40%（出勤为 20%、听课、作业等为 20%）。

3. 课程考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、多种方式进行考核；以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、职业素质、团队合作等方面。

（七）质量管理

教学管理部门对任课教师每月的教案和听课记录进行定期检查，不定期对教师的教案进行抽查，随机推门听课。每周对班主任工作笔记进行检查，随机督查班主任对本班学生的监督力度，以保障教学质量。党支部对学校教师教学内容、教学行为定期或不定期进行巡查。

1. 教学上要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监督，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

2. 建立科学可行的教学质量评估体系与制度；完善教学质量检查、监控的督导机制；实行教师业务、学生学籍的网络化管理。

3. 建立健全与合作企业、岗位实习等教学模式相适应的学生安全、考勤管理制度和实践成绩评估体系。

十一、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满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根据培养目标，严把毕业出口关，结合本专业实际组织期末考试，补考及毕业考试(考核)。本专业学生毕业应符合以下要求：

1. 完成所有思想政治课程，参加学校组织的各种活动（运动会、大型晚会等），按时完成开学前军事训练，积极参加技能大赛，并完成相应学分。

2. 合格完成在校教学任务、专项技能强化、岗位实习必修课程，限选修课程完成 6 学分，选修学分不少于 8 学分。

3. 入学时间满 3 年。
4. 毕业时没有受到学校处分等情况。
5. 体育、劳动素质达标。
6. 参加技能鉴定，获得一个职业资格证书。
7. 体育、劳动素质达标。
8. 德育合格。

十二、说明与建议

（一）编制依据

1. 教育部《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准》。
2. 教育部《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）。
3. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4 号）。

（二）方案执行的基本要求

本专业人才培养方案适用于初中起点中职三年制职业教育中餐烹饪专业学生。在执行该方案时要制定实施性教学计划。在实施教学过程中，应发挥学生的主动性，保证人才培养方案的顺利实施。

（三）编制与执行

本方案在铜仁市交通学校中餐烹饪专业建设委员会领导下，由本专业教师和企业专家共同开发制订。

本方案要通过校企合作、共同运行、不断完善、及时修订，建议每 3 年大修订一次，每年进行部分修订。

说 明

一、本表一式三份。审批后，一份专业部存档，一份学校教务处存档。

二、专业人才培养方案如需重新修订，须在修订后一周内将修订原因及内容的详细说明和修订后的专业性人才培养方案审批表报区（县）教育局审核，报市教育局主管部门审批，市直属中职学校直接报市教育局。

三、从2020级起，每年专业设置审查备案时，需报送本表审批。新设专业需依据《贵州省省中等职业学校专业设置管理办法实施细则（试行）》、《铜仁市中等职业教育专业设置指导意见》要求报送材料审查备案。

制定依据	执行国家、省、市文件	《教育部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》、《中等职业学校专业目录2010年修订》、《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》、《教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知教职成厅〔2019〕6号》、《省教育厅办公室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黔教办职成函〔2019〕307号》、《市教育局关于做好中等职业学校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》			
	参照的指导性人才培养方案	《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准》			
	行业专家意见	专业人才培养方案人才培养目标与规格定位准确，核心课程结合行业资格标准，注重对学生的技能培养，符合行业企业对人才的要求，课程教学内容结合区域实际，教学环节安排合理，行业企业愿意与专业合作办学，同意专业人才培养方案实施。			
	其它	《中华人民共和国职业分类大典》、《中华人民共和国国民经济行业分类》			
培养目标		本专业坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促进就业为导向，面向饭店、餐馆、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，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养配餐等一线工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。			
职业（岗位）面向、职业资格、继续学习专业		职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
		中式烹调师、中式面点师、营养配餐员	中式烹调师(中级) 中式面点师(中级) 营养配餐员(中级)	专科：烹饪与营养教育专业、食品质量与安全专业	本科：食品科学与工程
综合素质	综合素质	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；具有良好的人际交往与团队协作能力；吃苦耐劳，工作责任感强，工作执行力强；具备较强的获取信息、分析判			

质 及 职 业 能 力		断和学习新知识的能力；具有积极的职业竞争和服务的意识；具有较强的安全文明生产与节能环保的意识。具有感恩国家、父母、老师的意识。	
	职业 能力	行业通用能力	掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法。掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。正确掌握翻锅和颠锅等技术。掌握不同菜肴的火候。熟悉面点原料的选择与加工，掌握面团制品的制作。了解菜点结合食品的制作和民族风味小吃的制作。了解中国饮食文化的特点。
		职业特定能力	会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备。能从事菜肴制作、并进行营养分析，能针对不同人群进行合理配餐。能运用所学知识进行改革和创新，能在自己的专业领域有所创新。
		跨行业职业能力	具有计算机操作技能，具有发现问题、分析问题和解决问题的能力，具有良好的人际交往与团队协作能力，吃苦耐劳，工作责任感强，工作执行力强，具备较强的获取信息、分析判断和学习新知识的能力。
学校 对校 本计 划说 明	依据国家、省、市关于《关于专业人才培养方案制订与实施工作指导意见》等文件精神，学校积极组建由专业带头人、专业教师、行业企业专家等组成的专业建设委员会，开展调研、收集资料编写人才培养方案，召开专题会议进行研讨并修改。根据以上相关文件精神 and 学校对专业发展规划，中餐烹饪专业人才培养方案是 2024 级学生培养的规范性文件，具体培养过程到培养目标达成必须与中餐烹饪专业人才培养方案一致，同时总结该人才培养方案的优点和不足，适当进行调整和修改，始终确保人才培养方案的科学性、可操作性和规范性。 2024 年 7 月 10 日		
专 业 部 审 核 意 见	 2024 年 7 月 11 日		
教 务 处 审 核 意 见	 2024 年 7 月 12 日		
学校 党 委 审 批 意 见	同志  2024 年 7 月 13 日		

