

四川省遂宁市安居职业高级中学校

中餐烹饪专业

# 人才培养方案

方案撰写：中餐烹饪专业建设委员会

参与企业：眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司

成都柴门餐饮管理有限责任公司

方案审定：四川省遂宁市安居职业高级中学校党总支

## 目录

<b>一、 专业名称及代码</b> .....	<b>1</b>
<b>二、 入学要求</b> .....	<b>1</b>
<b>三、 修业年限</b> .....	<b>1</b>
<b>四、 职业面向</b> .....	<b>1</b>
<b>五、 培养目标与培养规格</b> .....	<b>2</b>
(一) 培养目标 .....	2
(二) 培养规格 .....	3
<b>六、 课程设置及要求</b> .....	<b>6</b>
(一) 公共基础课程 .....	7
(二) 专业（技能）课 .....	12
(三) 选修课 .....	21
<b>七、 教学总体进程安排</b> .....	<b>23</b>
(一) 基本要求 .....	23
(二) 教学进程安排 .....	24
<b>八、 实施保障</b> .....	<b>26</b>
(一) 师资队伍 .....	26
(二) 教学设施 .....	27
(三) 教学资源 .....	29
(四) 教学方法 .....	31
(五) 学习评价 .....	32
(六) 质量管理 .....	33
<b>九、 课程免修置换规定</b> .....	<b>34</b>
(一) 证书与免修课程对应表 .....	34
(二) 竞赛获奖免修课程对应表 .....	34
(三) 课程置换对应表 .....	34
<b>十、 毕业要求</b> .....	<b>35</b>
<b>十一、 附录</b> .....	<b>35</b>



## 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

初中毕业或具有同等学力者。

## 三、修业年限

3 年。

## 四、职业面向

表 1：中餐烹饪专业职业面向分析表

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(代码)	主要岗位类别	1+X 职业技能等级证书(拟定)
旅游大类 餐饮类 (7402)	中餐烹饪 (740201)	服务业	4-03-01-01 中式烹调师 4-03-01-02 中式面点师 4-03-01-99 其他中餐烹饪人员 4-03-02-02 西式面点师	4-03-01-01 中式烹调师 4-03-01-02 中式面点师 4-03-01-99 其他中餐烹饪人员 4-03-02-02 西式面点师 6-12-06-01 糕点、面包烘焙工 6-12-06-02 糕点装饰工	1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 西式面点师



## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以立德树人为根本任务，以服务遂宁市餐饮行业和烹饪技艺发展为宗旨，培养德、智、体、美、劳全面发展，面向餐饮产品生产企业、酒店、宾馆、特色酒楼、连锁餐饮企业、机关及企事业单位食堂等，从事餐饮产品的生产、服务、管理和销售等岗位工作，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，具有创新能力和继续学习的能力，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

以校企合作为平台，企业需求为导向，岗位能力培养为本位，职业生涯可持续发展为根本，产教深度融合，工学紧密结合，探索以典型工作任务为主线的“校企岗位轮换、能力分层递进”的人才培养模式。

“校企岗位轮换”：是指以校内实训基地为依托，实训项目以虚拟企业产品为载体，培养学生岗位基础能力；以合作企业为平台，将企业项目和任务引入课堂，开展教学实习，让学生学习技能过程中，同时参与企业订单生产，依据企业产品加工流程和质量保障方法，完成虚岗向实岗、课岗向工岗相互轮换。

“能力分层递进”：是指学生在一、二、三年级技能学习过程中，将餐饮行业职业岗位群的素质及能力要求，划分



为基本技能（第 1-2 学期）、综合技能（第 3-5 学期）、岗位技能（第 6 学期）三个技能学习的阶梯式课程，在每一阶梯形成一个模拟+真实项目的训练平台；通过三个阶梯的项目学习、岗位学习、跟岗学习，实现职业能力由认知到熟练再到发展的逐步提升，岗位技能由生手到熟手再到能手的转化。

## （二）培养规格

### 1. 素质要求

（1）健康生活。身心健康，积极向上，具有体能和运动技能水平，具有健康意识和自我管理意识。

（2）学习拓展。有理想、有追求、有梦想，积淀人文修养，提高生活品质；主动学习餐饮产品制作和创新的新知识、新工艺及新技术，有发展就业创业能力的思想自觉。

（3）工匠精神。了解本专业先进模范人物的事迹，爱岗敬业、诚信自律、团队合作、精益求精的餐饮产品生、销售和服务行业从业人员职业道德和素养。

（4）社会责任。尊重自然，遵纪守法，明辨是非，遵守社会道德规范、公序良俗 和行为纪律，有责任担当。

（5）安全环保。安全文明、环境保护及节能降耗等意识，恪守操作规程与安全及防护规范，遵守餐饮产品生产、销售和服务相关标准及法规。

（6）信息素养。恰当地获取信息，合理判断信息来源，共享信息，形成信息意识；分析处理数据，形成职业岗位与生活情境中的解决方案，总结方法技巧，迁移运用，形成计算



思维；利用工具开展自主学习与协作学习，养成数字化学习与创新的习惯；具有信息安全意识，关注学习、理性判断新事物和新观念，积极负责的开展行动，具有信息社会责任。

(7) 审美情趣。在生活和职业情境中感受和领会艺术，激发想象力，形成创造性思维，尝试艺术创新，促进专业发展，提示生活品质；形成基本的审美能力，自觉抵制不良内容，具有健康的审美情趣；理解文化艺术作品蕴含的思想观念和历史文化价值，增强文化理解，坚定文化自信。

(8) 劳动素养。具有弘扬劳动精神，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，养成良好的劳动素养，让劳动教育贯穿家庭、学校、社会各方面。

## 2. 知识与能力要求

(1) 掌握中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关基础知识。

(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) 能应用现代营养学、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) 具有食品安全相关的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设备的能力。

## 3. 思政要求



(1) 政治认同。坚持马克思主义世界观和方法论，领会中国特色社会主义理论体系，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的认同，坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。

(2) 职业精神。具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有正确职业理想、科学职业观念、良好职业道德和职业行为，具备理性思维、批判质疑、勇于探究的科学精神，能够正确认识和处理社会发展与个人成长的关系，并做出正确价值判断和行为选择，在社会实践中增长才干。

(3) 法治意识。具有社会主义法治观念、正确的权利义务观念，尊法学法守法用法，维护宪法尊严，自觉参与社会主义法治国家建设。

(4) 健全人格。具有积极心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的心态，能自我调节和管理情绪，做到自立自强、坚韧乐观，提高心理健康水平和职业心理素质。

(5) 公共参与。具有主人翁意识，坚持以人民为中心，能够有序参与公共事务、积极承担社会责任。了解民主管理程序、体验民主决策价值、感受民主监督作用，增强公德意识、培养公共精神、提高参与能力。

(6) 国家认同。具有正确的世界观、人生观、价值观，初步形成正确的历史观，能够将唯物史观运用于历史学习于探究，并将其作为认识和解决现实问题的指导思想；能够在不同的时空框架下，理解历史变迁，运用史料实证认识现实社

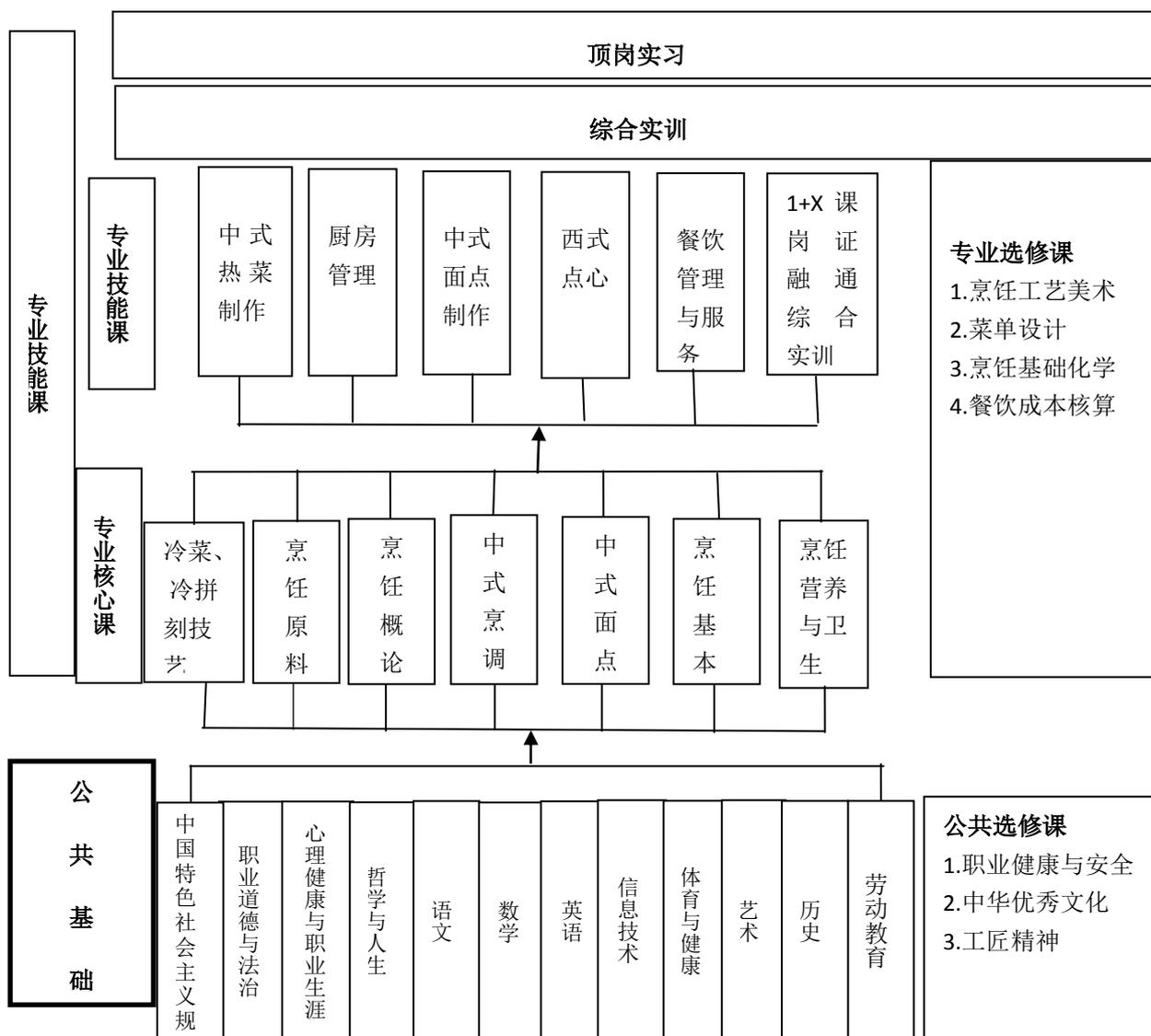


会和职业问题；树立正确的国家观，增强对祖国和民族的认同感。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业(技能)课程。公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康和艺术等课程。专业(技能)课包括专业核心课、专业技能课、综合实训和顶岗实习等课程；选修课包括专业选修课程和人文素养选修课程。

表 2：中餐烹饪专业课程结构图





## （一）公共基础课程

依据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）精神，开足开齐公共基础课程；本次修订已按照《思想政治》《语文》《数学》《英语》《历史》《信息技术》《体育与健康》《艺术》等新的课程标准，以及《劳动教育指导纲要》和《健康教育指导纲要》，开设公共基础课程。

表 3：公共基础课开设情况一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	中国特色社会主义	<p>1. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；2. 拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；3. 坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；4. 坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；5. 热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生；6. 具有人民当家作主的主人翁意识，积极参与民主选举、民主管理、民主决策、民主监督的实践，提高对话协商、沟通合作、表达诉求和解决问题的能力。</p>	<p><b>主要内容：</b> 中国特色社会主义的创立、发展和完善；中国特色社会主义经济；中国特色社会主义政治；中国特色社会主义文化；中国特色社会主义社会建设与生态文明建设；踏上新征程共圆中国梦。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>1. 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；</p> <p>2. 明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；</p> <p>3. 认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。</p>	36



2	思想 健康 政治 2 与 职业 生涯	<p>1. 具有自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态；2. 能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；3. 能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力；4. 学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。</p>	<p><b>主要内容：</b> 时代导航，生涯筑梦；认识自我，健康成长；立足专业，谋划发展；和谐交往，快乐生活；学会学习，终身受益；规划生涯，放飞理想。</p> <p><b>教学要求：</b> 通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。</p>	36
3	思想 政治 3 与 人生	<p>使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。</p>	<p><b>主要内容：</b> 立足客观实际，树立人生理想；辩证看问题，走好人生路；实践出真知，创新增才干；坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。</p> <p><b>教学要求：</b> 学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>	36
4	思想 政治 4 与 法治	<p>1. 正确认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；</p>	<p><b>主要内容：</b> 感悟道德力量；践行职业道德基本规范；提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严；遵循法律规范。</p> <p><b>教学要求：</b> 通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时</p>	36



		<p>2. 树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念；3. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标；4. 树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯；5. 正确行使公民权利，自觉履行公民义务，热心公益事业，弘扬集体主义精神。</p>	<p>代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。</p>	
5	语文	<p>1. 培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要；2. 指导学生学学习必需的语文基础知识，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；3. 指导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。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，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。</p>	<p><b>主要内容：</b> 按照基础模块、职业模块、拓展模块，均设置阅读与欣赏、表达交流、语文综合实践活动三个部分。 <b>教学要求：</b> 教学中，要遵循语文教育规律，突出职业教育特色。教学中要坚持以学生发展为本，探索富有实效的教学模式，改进教学方式、方法和手段，培养学生语文应用能力，提升学生的职业素养。 指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化，为培养高素质劳动者服务。</p>	360
6	数学	<p>全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，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。</p>	<p><b>主要内容：</b> 分为基础模块、拓展模块1和拓展模块2等三个模块。基础模块包括基础知识、函数、几何与数、概率与统计；拓展模块1是基础模块内容的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计；拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容，包括七个专题和若干数学案例。 <b>教学要求：</b></p>	270



			<p>数学课程教学实施要全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才成长规律；教学中要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。</p>	
7	英语	<p>全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p>	<p><b>主要内容：</b> 由基础模块、职业模块和拓展模块三个模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，旨在构建英语学科核心素养的共同基础，按主题组织教学。职业模块是各专业学生限定选修的学习内容，旨在为学生的专业英语学习与未来职业发展服务，是构建英语学科核心素养的重内容，按主题组织教学。拓展模块是为满足学生继续学习和个性发展而安排的任意选修内容。</p> <p><b>教学要求：</b> 中等职业学校英语课程应全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，发展和提升学生英语学科核心素养：应围绕课程标准定的学科核心素养与目标要求，遵循英语教学规律，制定教学计划。创设教学情境，完成课程任务；应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。</p>	270
8	历史	<p>揭示人类社会历史客观基础及发展规律的科学历史观和方法论；培养学生在特定的时间联系和空间联系中对历史事物进行观察、分析和思维方式； 运用可信的史料努力探求历史真实及进行历史阐释的态度与方法； 具有历史叙述和形成历史认识的能力与方法； 把家国情怀作为学习和探究历史应具有的社会责任与人文追求，是历史课程落实立德树人根本任务的重要标志。</p>	<p><b>主要内容：</b> 本课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块指的是“中国历史”，是中等职业学校各专业学生必修的基础性内容；拓展模块指的是“世界历史”，是在满足学生基础模块学习基础上，继续学习和个性发展等方面需要的选修内容。</p> <p><b>教学要求：</b> 教师应该按照本课程标准的规定和要求，适应中等职业教育特点，采用灵活多样的教学手段、方法和策略，充分开发和利用多种课程资源进行教学；在制定教学目标、选择教学内容、实施教学过程时，教师应将历史课程核心素养贯穿整个教学过程中，充分实现历史课程在立德树人方面的独特价值与功能。</p>	36
9	信息技术	<p>落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的</p>	<p><b>主要内容：</b></p>	108



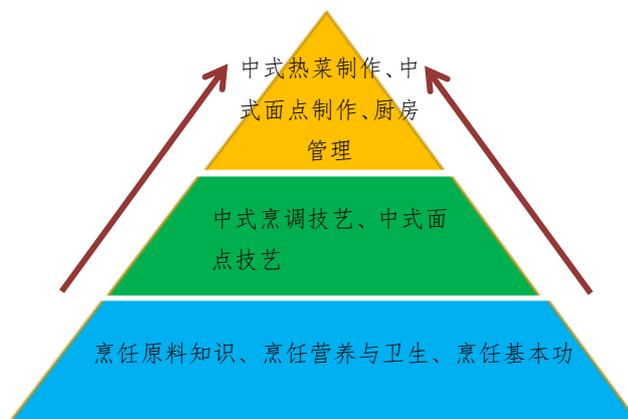
		基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。	<p>信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>信息技术课程教学要全面落实立德树人根本任务，遵循技术技能人才培养规律，依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养适应职业发展需要的信息能力。</p>	
10	体育与健康	落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。掌握 12 项体育运动技能，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，遵守体育道德规范和行为准则，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。	<p><b>主要内容：</b></p> <p>由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块包括体能和健康教育 2 个子模块。拓展模块一为限定性选修内容，包括球类、田径、体操、水上、冰雪、武术与民族民间传统体育、新兴体育类 7 个运动技能系列；拓展模块二为任意选修。课外体育锻炼、体育竞赛活动、体育社团活动等。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>落实立德树人的根本任务，遵循体育教学规律，始终以促进学科核心素养的形成和发展为主要目标。教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。</p>	180
11	艺术	坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	<p><b>主要内容：</b></p> <p>分基础和拓展两个模块。基础模块由音乐鉴赏基础和音乐实践活动等组成；拓展模块歌唱、演奏、舞蹈、设计、中国书画、中国传统工艺、戏剧、影视和其他内容组成。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标；深入分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合；遵循身心发展和</p>	36



			学习规律，精心设计组织教学；积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。	
12	劳动专题教育	<p>1. 树立正确的劳动观念。正确理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量，认识劳动创造人、劳动创造价值、创造财富、创造美好生活的道理，尊重劳动，尊重普通劳动者，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念。2. 具有必备的劳动能力。掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力。3. 培育积极的劳动精神。领会“幸福是奋斗出来的”内涵与意义，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。</p>	<p><b>学习内容：</b> 日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育、实践服务技能。</p> <p><b>教学要求：</b> 1. 持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力； 2. 定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀； 3. 依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。</p>	72
合计				1404

## （二）专业（技能）课

依据“校企岗位轮换、能力分层递进”的专业技能人才培养模式构建从餐饮产品构思、选料、刀工处理到不同类型餐饮产品制作、装饰、销售构建课程体系，学生学习技能过程中，通过项目学习、岗位学习、跟岗学习、顶岗实习，实现职业能力由认知到熟练再到发展的逐步提升，岗位技能由生手到熟手再到能手的转化。





## 1. 专业核心课

围绕餐饮产品生产、销售企业、不同类型传统产品的制作和创新产品（新菜肴、新工艺）的制作和生产的需求，也充分考虑学生技能形成规律、餐饮产品的选料、制作和装饰等因素，把有利于学生技能发展、专业素质提高等作为设置6门核心课程的重要依据。

表 4：专业核心课开设情况一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪原料知识	通过学生对烹饪原料知识的学习和了解，掌握原料的特性，熟悉原料的营养成分，懂得原料的储藏，学会原料在烹饪中的合理的运用，为后期的中式烹调技艺的学习打下基础。	<p><b>主要内容：</b></p> <p>(1) 烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则；</p> <p>(2) 烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；</p> <p>(3) 烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法；</p> <p>(4) 常用谷物类原料及谷物制品，了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节；</p> <p>(5) 常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求；</p> <p>(6) 常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季；</p> <p>(7) 常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；</p> <p>(8) 干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；</p> <p>(9) 菌藻类原料的概念和化学成分，理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；</p> <p>(10) 国家动物保护的相关法律法规。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>课程教学要全面落实立德树人根本任务，遵循技术技能人才培养规律，依据课程标准规定的学科核心素养与教学目标要求，对接中餐烹饪行业的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，引导学生通过多种形式的学习活动，在学习烹饪原料基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养运用烹饪原料知识和烹饪应用方法解决生产生活中相关实际烹调问题的能力。</p>	54
2	烹饪基本	通过本门课程的学习，	<p><b>主要内容：</b></p> <p>(1) 刀工必备的工具及使用保养方法；</p>	126



	功	使学生掌握烹饪基本功的基础知识，对接中餐烹饪行业的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，引导学生通过多种形式的学习活动，在学习烹饪基本功知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养运用烹饪基本功知识和烹饪应用方法解决生产生活中相关实际烹调问题的能力。	<p>(2) 烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其它刀法等刀法的操作方法、技术要领和应用；</p> <p>(3) 原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用；</p> <p>(4) 原料美化成型刀法的应用：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用；</p> <p>(5) 鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求；</p> <p>(6) 鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、焯毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；</p> <p>(7) 畜肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途；</p> <p>(8) 干货原料涨发的概念、方法和要求；</p> <p>(9) 干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；</p> <p>(10) 干货原料涨发方法；</p> <p>(11) 掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>结合生产生活实际，了解烹饪技术的认知方法，培养学习兴趣，形成正确的学习方法，有一定的自主学习能力；通过参加烹饪基本功实践活动，培养运用烹饪基本功技术知识和常见应用方法解决生产生活中相关实际烹调问题的能力；强化安全生产、节能环保和食品安全等职业意识，养成良好的工作方法、工作作风和职业道德。</p>	
3	烹饪概论	通过对本课程的学习，使学生了解烹饪的起源、发展和兴盛，掌握中式烹调的特点，熟悉中式菜肴的风味流派，了解不同民族、地域的饮食习惯，掌握中国菜肴、宴	<p><b>主要内容：</b></p> <p>(1) 中国烹饪的起源、发展和昌盛；</p> <p>(2) 能说出中国烹饪的要素和作用；</p> <p>(3) 中国烹饪的民族文化特质；</p> <p>(4) 中国烹饪的传统技术规范；</p> <p>(5) 中国烹饪工艺的现代化技术；</p> <p>(6) 中国菜品的属性与命名方法；</p> <p>(7) 中国菜品的构成；</p> <p>(8) 筵宴的特征和类别；</p> <p>(9) 筵宴设计的原则与要求；</p> <p>(10) 中菜、中点的主要流派；</p> <p>(11) 饮食民俗的概述；</p> <p>(12) 中国当代餐饮市场的格局。</p>	36



		席的特点特征。让学生对烹饪的了解更广阔，认识更深刻，学习更内涵。	<p><b>教学要求：</b></p> <p>通过理论知识的讲授，结合烹饪学科的专业知识，利用现代化的教学手段，丰富教学方法和教学内容，让学生客观深刻的感受中国烹饪文化的博大精深，同时课程中注意树立学生的文化自信，从传统的烹饪文化中去寻找灵感，挖掘资源，激发学生对烹饪文化的热爱，对传统文化的尊重。</p>	
4	中式烹调技艺	<p>通过本课程的学习，使学生掌握中式烹调的各项基础技艺，刀工处理、初步热处理、火候、调味、汤汁、浆、糊、芡的使用以及一些常见的烹调方法，此门课程在本专业的作用和地位至关重要。</p>	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；</li> <li>(2) 中国菜肴及主要地方风味流派的特点；</li> <li>(3) 烹调原料初步热处理的各种方法；</li> <li>(4) 烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；</li> <li>(5) 火候的概念；</li> <li>(6) 不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；</li> <li>(7) 味觉和味的分类；</li> <li>(8) 调味的的方法；</li> <li>(9) 调味的原则；</li> <li>(10) 汤汁的分类及制作步骤；</li> <li>(11) 汤汁形成的基本原理；</li> <li>(12) 调制浆、糊、芡所用的原料；</li> <li>(13) 上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；</li> <li>(14) 热菜烹调方法的概念及分类方法；</li> <li>(15) 常用烹调方法的操作关键；</li> <li>(16) 盛器与菜肴配合的原则。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>以常规的菜肴产品为载体，以具体任务为驱动，从味型和烹调方法两种不同的角度作为切入点，内容贴近市场的需求，让学生更直观更明白的掌握中式烹调技艺的相关知识，更好的认识不同的烹饪初步热处理、味型、烹调方法，扎实基础，为后续的中式热菜课程的学习打下基础。过程中注重培养学生吃苦耐劳的职业精神和精益求精的工匠精神。</p>	144
5	中式面点技艺	<p>通过本门课程的学习，使学生具有面点制作的基础知识，了解面点的定义、分类和风味流派，掌握各种类型面点的制作工艺和基本技法。</p>	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 中式面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；</li> <li>(2) 中式面点的分类及风味流派特点；</li> <li>(3) 地方面点小吃的概况及分类；</li> <li>(4) 面点制作基础知识；</li> <li>(5) 面团调制工艺；</li> <li>(6) 制馅技艺；</li> <li>(7) 成形技艺；</li> <li>(8) 成熟技艺；</li> <li>(9) 宴席面点的组合与应用。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>以常规的面点技艺为载体，以具体任务为驱动，从面点的地域和面团的分类两种不同的角度作为切入点，内容贴近市场的需求，</p>	126



			让学生更直观更明白的掌握中式面点技艺的相关知识，更好的认识不同地域的面点特点，不同种类面团的加工技巧，扎实基础，为后续的中式面点制作课程的学习打下基础。过程中注重培养学生吃苦耐劳的职业精神和精益求精的工匠精神。	
6	烹饪营养与卫生	通过课程的学习，使学生具备基础的营养学知识，掌握食品污染变质的原因，了解食源性疾病的特点，掌握食物中毒的一般知识，学习食品安全法规，掌握职业道德的要求，更好的指导学生进行安全、营养、卫生的餐饮产品的生产和制作。	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 食品安全的基本要求；</li> <li>(2) 食品污染变质的各种原因及预防措施；</li> <li>(3) 食品的保鲜和保藏的方法；</li> <li>(4) 食品添加剂的定义、种类及使用原则；</li> <li>(5) 主要烹饪原料的安全基本标准；</li> <li>(6) 防止烹饪原料腐败变质的主要方法；</li> <li>(7) 常见饮食疾病；</li> <li>(8) 食物中毒的一般知识；</li> <li>(9) 食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；</li> <li>(10) 《中华人民共和国食品卫生安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，在实践中严格遵照执行；</li> <li>(11) 饮食卫生的重要意义；</li> <li>(12) 餐饮企业的卫生要求；</li> <li>(13) 餐饮从业人员职业道德；</li> <li>(14) 食品储存、运输、销售过程的卫生要求。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>通过理论知识的讲授，结合烹饪学科的专业知识，利用现代化的教学手段，丰富教学方法和教学内容，让学生客观深刻的烹饪营养与卫生这门学科的重要，掌握一定的营养基础知识，培养学生职业道德精神，同时课程中注意树立学生对食品安全的重视，更好的了解食品安全法律法规以及餐饮行业的食品安全要求，以帮助学生未来更好的适应企业的食品安全卫生的管理。</p>	54
7	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	通过本门课程的学习，使学生掌握冷菜、冷拼和食品雕刻的基础知识，同时也掌握应的冷菜、冷拼、食品雕刻的制作方法和技巧，为后期的菜品制作与设计打下基础。	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 冷菜与食品造型技术的形成与发展；</li> <li>(2) 对不同冷菜进行切配装盘；</li> <li>(3) 花色冷菜拼盘；</li> <li>(4) 热制凉吃类菜肴；</li> <li>(5) 菜肴盘饰的原料及卫生要求；</li> <li>(6) 不同菜肴制作菜肴盘饰；</li> <li>(7) 不同主题水果拼盘；</li> <li>(8) 简单果蔬雕刻品种；</li> <li>(9) 不同性质食品原料造型技术；</li> <li>(10) 简单食品艺术造型。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>以理论为基础，以实践任务为导向，以行业和市场为目标，将理论与创新的基础知识融入实践教学课程中，让学生在动手能力提升的同时，也扎实理论基础，牢固掌握冷菜、冷拼和食品雕刻的相关知识。过程中注重培养学生吃苦耐劳的职业精神和精益求精的工匠精神。</p>	180



## 2. 专业技能课

专业技能课程均为理实一体的课程。突出职业能力递进的要求，兼顾餐饮产品的设计、选料、制作、装饰等专项技能，有针对性地对不同的职业岗位能力进行专项训练，为学生后续的专业技能学习和可持续发展提供支撑。

表 5：专业技能课开设情况一览表

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式热菜制作	通过对本门课程的学习，使学生具备菜肴的制作思路，掌握菜肴制作的基本技法，并能够从不同的角度对菜肴进行归纳、总结、创新。	<p><b>主要内容：</b></p> <p>(1) 热菜烹调方法概述；            (2) 水烹法；            (3) 油烹法；            (4) 汽烹法；            (5) 辐射法；            (6) 其他烹调方法；            (7) 山东菜制作工艺；            (8) 四川菜制作工艺；            (9) 江苏菜制作工艺；            (10) 广东菜制作工艺。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>在教学过程中，以菜肴产品为载体，采用项目教学法，理实一体的教学方法，让学生在“教”与“学”过程中，掌握菜肴产品在加工过程中的基本知识与技能。培养学生的分析问题和解决问题的能力，培养学生的菜肴审美能力和工匠精神。</p>	126
2	中式面点制作	通过本门课程的学习，使学生在掌握中式面点技艺的基础上强化动手能力，对面点品种有更加深刻的认识，从而达到强化技能的目的。	<p><b>主要内容：</b></p> <p>(1) 中式面点制作基本功训练；            (2) 煮制、蒸制面点的操作技能；            (3) 煎制、炸制面点的操作技能；            (4) 烙制、烤制和炒制面点的操作技能；            (5) 宴席面点的设计与制作；            (6) 各区域风味面点；            (7) 创新品种的操作技能。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>在教学过程中，以面点产品为载体，采用项目教学法，理实一体的教学方法，让学生在“教”与“学”过程中，掌握面点产品的不同工艺和规格的基本知识与技能。培养学生的分析问题和解决问题</p>	72



			的能力，激发学生的学习兴趣 and 钻研精神。	
3	西式点心	通过本门课程的学习，使学生具备了解西式面点制作的特点以及分类，能够正确的使用西式面点的相关工具设备进行西式面点的制作。	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 走进西点室；</li> <li>(2) 蛋糕制作工艺；</li> <li>(3) 面包制作工艺；</li> <li>(4) 混酥类制作工艺；</li> <li>(5) 清酥类制作工艺；</li> <li>(6) 泡芙类制作工艺；</li> <li>(7) 冷冻类制作工艺；</li> <li>(8) 巧克力类制作工艺；</li> <li>(9) 国外著名西点。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>在教学过程中，以西点产品为载体，采用项目教学法，理实一体的教学方法，让学生在“教”与“学”过程中，掌握西点产品的不同工艺和规格的基本知识与技能。培养学生的分析问题和解决问题的能力，促进学生对中西饮食文化的了解，学习西点中的优势技艺，促进中西饮食文化的交流与发展。</p>	72
4	厨房管理	通过对厨房管理的学习和了解，让学生了解厨房运营的基本情况，学会对厨房人员、原料、设备进行合理的管理，对成本和卫生进行科学有序的管理。	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 厨房管理的基本知识；</li> <li>(2) 厨房管理的基本流程及其工作思路；</li> <li>(3) 能厨房的人员、原料、设备、产品、安全的管理；</li> <li>(4) 厨房基本设计和布局；</li> <li>(5) 厨房的成本管理；</li> <li>(6) 厨房的卫生管理。</li> </ol> <p><b>教学要求：</b></p> <p>采用理实一体的教学方法，尽量应用多媒体、投影等教学资源辅助教学，帮助学生理解相关控制电路的工作过程。立足于加强学生实际操作能力的培养，通过项目训练提高学生学习兴趣，激发学生的成就感，每个项目的实施可采用小组合作学习的方法，强化学生的团队协作精神。</p>	36
5	餐饮管理与服务	通过课程的学习，了解餐饮管理的内容和含义，掌握现代餐饮的发展趋势，掌握餐饮服务的流程和管理，对生产、成本控制、销售、宴席	<p><b>主要内容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 现代餐饮经营管理的含义和内容；</li> <li>(2) 现代餐饮经营管理的发展趋势；</li> <li>(3) 餐饮管理基础知识；</li> <li>(4) 餐饮设备及用具管理；</li> <li>(5) 餐饮产品的生产质量管理；</li> <li>(6) 餐饮成本控制基础知识；</li> </ol>	108



		销售等进行学习。	<p>(7) 菜点产品销售价格的核算；</p> <p>(8) 宴席菜肴的配置与成本核算；</p> <p>(9) 餐饮服务质量的控制。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>以项目教学为主线，组织教学内容和实践教学课程，将工作任务必须的相关理论知识构建于项目中，学生完成具体项目的过程中学习完成相应工作任务，掌握必备的理论知识，训练职业能力。</p>	
6	1+X 课岗证融通综合实训	通过 1+X 项目与相关课程的融合和集中项目教学使学生能顺利取得 1+X 证书	<p><b>主要内容：</b></p> <p>烹饪原料加工技术、菜品创新与开发、中西式面点的制作。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>1. 聚焦考核标准。引导学生将问题与技术、训练与考核融合关联，将考核标准作为实施项目教学的线索，引导学生在解决问题的过程中经历分析思考、实践验证、反馈调整，提高临场反应能力。</p> <p>2. 考试标准引领。以典型任务为驱动，实施行动导向教学，引导学生关联专业知识与考核标准，掌握任务情境中运用中式烹调师、中式面点师的综合技能。</p> <p>3. 开展模拟考试。积极运用信息化教学手段，合理设计定期组织，加强教学全过程的信息采集与诊断分析，鼓励进行反思性学习，提高学生应试能力。</p> <p>4. 注重实践技能训练。依据 1+X 项目中的典型工作任务实施技能教学，注重运用 1+X 项目作业流程标准与要求强化实践技能训练，通过专项训练使学生顺利取得 1+X 相关职业能力证书。</p>	72
合计				486

### 3. 实践课程

#### (1) 识岗实习（66 学时/2 周）

为增强学生对职业和岗位的认知，提高学生对专业学习的兴趣。在第 1 学期和第 2 学期组织学生到遂宁周边的酒店、酒楼及其他餐饮企业进行认识岗位的实习，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求有一定的了解，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。



## (2) 跟岗实习 (396/12 周)

为提升实训质量,提高学生实践动手能力,依据企业岗位需求和学生课程学习情况,在第 3—5 学期集中或分段组织学生到遂宁本地合作的餐饮企业进行跟岗实训,将课堂实训技能转化为生产操作技能。考虑生产性实训和企业菜品制作的专业化要求较高,引入企业技术骨干和管理人员作为兼职教师,使实训项目与企业岗位操作紧密结合,专业技能的专门训练与企业岗位技能紧密结合,本校专业教师配合参与,以学生个人是否能独立完成校内生产性实训项目和企业菜品制作为考核目标,使学生能够较快地掌握技能。

## (3) 顶岗实习 (594/18 周)

学生顶岗实习可在专业对口用人单位、餐饮企业和从事餐饮加工、菜品制作和销售企业进行,依据学生的学习情况,全部集中安排。通过实习,让学生逐步适应未来的职业岗位,增强职业责任感,实现有学生向员工、学校人向社会人的过度和转变。及时发现教学的“短板”,逐步建立职业教育的“召回”制度,实施“回炉”训练。同时,专业课教师轮流进入企业,在带好管好学生实习的前提下,与企业师傅、非遗传承人和学生一道进行岗位实践,立足企业看培养、立足岗位看课程、立足技术看教学、立足需求看评价,突出职业学校教师的职业性。

识岗+跟岗+顶岗实习的教学时数为 1056 学时,占专业总学时数的 29.6%。



(4) 理实一体课程的实践学时（828 学时）专业核心课程、专业技能课程实行理实一体教学，其实践课时数约为 828 节，占比 23.2%，见下表：

表 6：理实一体课程中实践教学学时数统计表

类别	序号	课程名称	学时分配		
			总学时	理论学时	实践学时
专业核心课	1	烹饪基本功	126	18	108
	2	中式烹调技艺	144	36	108
	3	中式面点技艺	126	18	108
	4	冷菜冷拼与食品雕刻技艺	180	18	162
专业技能课	5	中式热菜制作	126	18	108
	6	中式面点制作	72	18	54
	7	西式点心	72	18	54
	8	餐饮管理与服务	108	36	72
	9	1+X 课岗证融通综合实训	72	18	54
合计			1026	198	828

据此，专业实践教学占总学时数的比例达到了 50% 的基本要求。实践课时总学时数统计如下表：

表 7：实践课总学时数统计表

序号	实践课类型	实践学时数	占比
1	识岗实习	66	1.8
2	跟岗实习	396	11.2
3	顶岗实习	594	16.7
4	理实一体课程	828	23.2
合计		1884	52.8%

### (三) 选修课

围绕企业的需求，结合学生未来就业和创业实际，以烹饪基础化学、烹饪工艺美术、餐饮成本核算、菜单设计作为



专业选修内容，以中华优秀传统文化、职业健康与安全和工匠精神作为素养选修内容，使学生得到更高层次、更加全面的发展。

### 1. 专业选修课（表8）

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	烹饪基础化学	通过学习使学生具备从事烹饪工作过程中的基本素养，了解食物的化学成分，掌握食物烹饪过程中的化学变化，以及一些食物化学毒素的危害、去除和烹饪过程中需要注意的方面。	<p><b>主要内容：</b> 营养素在烹饪中的变化，食物的有害成分，食物组织的特点，食物的感官特征。</p> <p><b>教学要求：</b> 利用教具、模型、实物和多媒体等创设生动形象的教学情境，配合实践案例进行分析讲解。</p>	54
2	烹饪工艺美术	通过学习培养学生良好的烹饪美学知识，在实践中美化原料，美化菜品，并能够进行综合的造型艺术，比如宴席的美化，展台的布局，并能够对各类烹饪艺术造型进行鉴别赏析。	<p><b>主要内容：</b> 烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术、烹饪艺术造型的赏析。</p> <p><b>教学要求：</b> 以教学为主线，整个教学活动中，应自始至终地联系实际，创造实践教学条件。利用实物、模型、录像、多媒体技术、以及现场参观、实训等手段开展形象生动的教学，使理论与实践融为一体。</p>	54
3	餐饮成本核算	通过学习使学生掌握餐饮成本计算的基本方法，学会制定产品的价格，能进行餐饮的成本控制和管理。培养学生具备本专业的高素质劳动者和中级技术应用性人才所必须具备的理论及专业实践技能，爱岗敬业和吃苦耐劳的精神以及良好的工作习惯。	<p><b>主要内容：</b> 餐饮计算基础、餐饮成本核算、饮食产品的销售价格、餐饮成本费用的管理。</p> <p><b>教学要求：</b> 以教学为主线，整个教学活动中，应自始至终地联系实际，创造实践教学条件。利用实物、模型、录像、多媒体技术、以及现场参观、实训等手段开展形象生动的教学，使理论与实践融为一体。</p>	54
4	菜单设计	通过本课程的学习，使学生具备对菜单的认知和了解，掌握菜单设计的不同类型，能够运用所学的综合知识设计各种不同类型的菜单。	<p><b>主要内容：</b> 认识菜单、探究菜单的不同类型、寻找菜单设计的依据、如何选择菜单的菜品、设计一份精美的菜单。</p> <p><b>教学要求：</b></p>	54



			结合所学习的烹饪概论、烹饪原料知识、中式烹调技艺等知识综合进行讲授，利用实物、模型、录像、多媒体技术、以及现场参观、实训等手段开展形象生动的教学，使理论与实践融为一体。	
合计				216

## 2. 公共选修课（表9）

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	中华文化	通过学习，使学生轻松感受经典的魅力，在增强记忆力，积累语言，提高语文素养的同时，进一步陶冶情操，提高道德素养。	<p><b>主要内容：</b> 儒学及其传承、道家文化、佛教及其中国化、中国传统艺术、中国传统民俗文化等。</p> <p><b>教学要求：</b>以经典的传统文化作品，并加以适当的注解；依照中国文化发展的流变，对经典著作进行不同角度的诠释和解读，探索其蕴含的文化精髓。既历数和陈述了中华优秀传统文化经典著作的源流和学术沿革，又全面系统地呈现了中华优秀传统文化经典著作的全貌和体系，呈现了几千年来中华优秀传统文化的核心内容。</p>	36
2	职业健康与安全	通过本课学习，帮助学生全面学习、了解、掌握职业健康相关法律法规，旨在让即将进入生产与管理第一线的学员了解工作中的危害人们身体健康的因素，防止事故的发生，减少由于事故发生带来的损失，减少患职业病的几率。	<p><b>主要内容：</b> 工业毒物的危害与防治、生产性粉尘的危害与防治、高温、灼伤的危害与防护、噪声的危害与防治、辐射的危害与防护、个体防护、职业卫生管理、建设项目职业病危害评价。</p> <p><b>教学要求：</b> 以课堂教学为主，并辅以观看职业病事故视频、分组讨论等多种方式，提高学生真切感受。同时应带学生现场感受真实案例用以巩固所学知识，培养独立分析问题和解决问题的能力。</p>	72
3	工匠精神	通过学习，让从国家、社会和个人三个层面深刻理解工匠精神对于中国制造、民族复兴的伟大意义，努力培育自身对工匠精神的自觉意识，并以实际行动弘扬工匠精神，练就工匠技艺。	<p><b>主要内容：</b> 工匠之道继往开来薪火传、执着专注一生只做一件事、精益求精要做就要做最好、创新进取愿乘长风破浪行、匠心筑梦家国情怀铸人生。</p> <p><b>教学要求：</b> 以典型、感人的普通劳动者</p>	36



			的故事为主体，辅以简明扼要、通俗易懂的论述和贴切精美的插图，形象生动地诠释工匠精神，力求让学生读得顺、记得住、吃得透，进而内化为力量、升华为态度，付诸行动，用技能报国的理想塑造自己的工匠人生。	
合计				144

## 七、教学总体进程安排

### （一）基本要求

依据教育部《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）和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）规定，本方案须达到如下要求：

1. 三年制中职每学年安排 40 周教学活动，总学时数不低于 3000；
2. 公共基础课程学时一般占总学时的 1/3；
3. 选修课教学学时数占总学时的比例均应当不少于 10%；
4. 实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上；
5. 顶岗实习一般为 6 个月，可分散或集中安排；
6. 18 课时计算为 1 个学分。

### （二）教学进程安排

依据教育部《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》（教职成司函〔2019〕61号）精神，主要呈现本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式、有关学时比例要求。

表 10 教学进程安排表



课程类别	课程性质	课程名称	课程代码	学分	学时	开设学期(周课时)						考核方式	学时比例	
						1期	2期	3期	4期	5期	6期			
公共基础课程	必修	中国特色社会主义	1012	2	36	√						考试	39.4%	
	必修	心理健康与职业生涯	1013	2	36		√					考试		
	必修	哲学与人生	1007	2	36			√				考试		
	必修	职业道德与法治	1014	2	36				√			考试		
	必修	语文	1001	20	360	√	√	√	√		√	考试		
	必修	数学	1002	15	270	√	√	√	√		√	考试		
	必修	英语	1003	15	270	√	√	√	√		√	考试		
	必修	历史	1008	2	36						√	考查		
	必修	信息技术	1009	6	108	√	√					考查		
	必修	体育与健康	1010	10	180	√	√	√	√		√	考核		
	必修	艺术	1011	2	36	√	√					考核		
	必修	劳动专题教育	1012	4	72	√	√	√	√			不计入总学时		
小				82	1404									
专业课程	核心课程	必修	烹饪原料知识	20103001	3	54	√					考试	20.2%	
		必修	烹饪概论	20103002	2	36		√				考试		
		必修	烹饪基本功	20103003	7	126	√	√				考试+考查		
		必修	中式面点技艺	20103004	7	126	√	√				考试+考查		
		必修	中式烹调技艺	20103005	8	144		√	√			考试+考查		
		必修	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	20103006	10	180			√	√		√		考试+考查
		必修	烹饪营养与卫生	20103007	3	54				√				考试
	小计				40	720								
	技能课程	必修	中式热菜制作	20103008	7	126				√		√	考试+考查	13.6%
		必修	中式面点制作	20103009	4	72			√				考试+考查	
		必修	厨房管理	20103010	2	36						√	考试	
		必修	西式点心	20103011	4	72				√			考试+考查	
		必修	餐饮管理与服务	20103012	6	108		√	√				考试+考查	
必修		1+X课岗证融通综合实训	20103013	4	72						√	考试+考查		
小计				27	486									
实	实践	识岗实习			66	1	1					考核	16.7	



实践课程						周	周						%
	实践	跟岗实习			396			4周	4周		4周	考核	
	实践	顶岗实习		33	594					18周		考核	
	小计			33	1056								
选修课程	专业限选	烹饪工艺美术	30103001	3	54	√						考查	10.1 %
	专业限选	菜单设计	30103002	3	54						√	考查	
	专业限选	烹饪基础化学	30103003	3	54				√			考查	
	专业限选	餐饮成本核算	30103004	3	54				√		√	考查	
	小计			12	216								
	公共限选	中华优秀传统文化	4001	2	36				√			考查	
	公共限选	职业健康与安全	4002	4	72	√	√	√	√			考查	
	公共限选	工匠精神	4004	2	36						√		
	小计			8	144								
	合计			20	360								
总计				202	3564	594	594	594	594	594	594		100%

备注：

1. 军训、入学教育以及每学期的考试周次，均不计入本计划，每学年按照 36 周、每周按照 33 学时进行教学计划的编制。学年实际教学活动周数为 40 周。

2. “课程代码”：第 1 位代表课程类别码（分为 1 公共基础课、2 专业技能课、3 专业选修课、4 公共选修课）；第 2、3 位为专业部代码（01 电子信息专业部、02 学前教育专业部、03 升学专业部、04 数控汽修专业部）；第 4、5 位为专业类别代码（01 电子技术应用、02 计算机网络技术、03 中餐烹饪、04 学前教育、05 数控技术应用、06 汽车运用与维修、07 畜牧兽医）；第 6、7、8 位为课程代码。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

1. 根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力。本专业应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专



任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 70%；应有业务水平较高的专业带头人，并聘请一定比例（10%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。兼职教师应是企业中的技术主管或技术骨干，具有高级技能证书，在相应的职业岗位上工作 5 年以上，具有丰富的实践经验，具备一定的实践教学能力。

2. 专业负责人：需要烹饪专业大专以上学历或中式烹调技师技术等级及以上，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上，在行业具有一定影响力，能独立从事教学、教研、教改等工作。

3. 按照以教师成才为宗旨的“全员继续教育、青年教师成才、培养双师型教师”的教师团队建设理念，以师德、技能培养为核心，以全面提高教师职业素质为重点，通过培养、培训、外聘等方式，打造一支素质过硬、专业技能强的教学团队。

4. 选拔 1 名熟悉餐饮产品制作和中等职业教育规律、实践经验丰富、教学效果好、具有课程改革和课程体系建设能力，能全面负责专业建设、具有中级职称的专业课教师作为专业教研组长；通过参加中等职业学校专业课教师国家级培训进行重点培养。

5. 对本专业现有的青年教师，通过“老带新”、参加省级培训、到企业实践等方式进行专业培训，通过 3-4 年时间培养成为高素质的专业骨干教师；结合校企合作、学校实训教学实际，将“产—教—学”落实到具体的教学活动中。



6. 加强校企合作的交流，从学校北京眉州东坡集团、成都柴门餐饮管理有限责任公司中聘请 2-3 名企业管理人员和技术骨干作为兼职教师，定期到学校给学生进行企业文化、生产流程、技术标准等内容进行讲解。

## （二）教学设施

本专业教学设施应配备理论教室和实习实训操作室，场地设备设施建设应具备既能满足理论教学，又能满足实践训练的一体化教学环境，尽可能创建真实的职业环境，促进学生综合职业能力的发展。

本专业教学场地应满足培养要求中规定的典型工作任务实施的环境及设备，设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明及通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组调研、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能。

校内教学场地和设备设施应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置。

### 1. 校内实训室

实训实习环境要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。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40 人/班）配置。学



校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。其主要设备及数量要求见下表。

表 11 校内实训基地设备配置表

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	5. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	3. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 不锈钢烟罩	1	/

注：各实训室主要设备数量按照标准班级 40 人/班进行配置。

## 2. 校外实训基地



本专业应建有北京眉州东坡集团、成都柴门餐饮管理有限公司 2 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。校外实训基地应能提供真实工作岗位，实现学生顶岗实习，并能最大限度满足学生最终在实训基地企业就业。

### （三）教学资源

本专业教学资源应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，包括实施“中餐热菜烹调实训室”典型工作任务的生产制作类教学资源；以及“初加工实训室”“冷菜实训室”“中西式面点实训室”“餐饮服务实训室”等教学资源，其内容包括：教学标准、教学安装、教学课件、教学/演示录像、教学素材等，其中：

#### 1. 课程标准

课程标准是课程的性质、目标、内容、实施建议的教学指导性文件，开发具有普适性的课程标准，为课程建设和教学实施提供基本框架方案。

#### 2. 教学安装

教学安装是根据教学对象和教学目标，确定合适的教学起点与终点，将教学诸要素有序、优化地安排，形成教学方案的过程。

#### 3. 教学课件



以学习单元为单位开发配套的教学课件，为学习者服务，帮助学习者更好的融入课堂，理解知识，更好的完成学习任务。

#### 4. 教学/演示录像

以学习单元为单位开发配套的教学录像，帮助学习者更好的理解专业知识，有效的完成学习任务。每个实操项目配套开发演示录像，帮助学习者反复观摩实操规范和方法，帮助学习者提高实践技能。

#### 5. 教学素材

教学素材资源是课程教学资源的素材来源。按照媒体类型分类包括文本、图片、音频、视频、动画等，主要内容包括教师/学生作品、图片、企业实际工作案例、教学测试题等。

### （四）教学方法

#### 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，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教学手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

#### 2. 专业核心课

专业核心课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业



变化的能力。本专业核心课程的课程目标主要是培养学生基本专业能力，满足餐饮行业对人才需求的基本就业要求，应围绕与餐饮企业岗位相关的加工、制作、装饰、菜品组合、筵席设计等方面设置教学内容。

根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

### 3. 专业技能（方向）课

按照主要职业岗位能力递进、“项目引领、学做一体”的总体原则，以菜肴产品的设计、制作、装饰、筵席设计的工作过程设定专业技能课程；根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场教学、实践训练、讨论、讲座等形式组织教学；不断改革教学方法，采用现场教学、案例教学、任务驱动教学等方法；不断创新教学手段，利用网络、多媒体、空间等信息化手段，倡导学生利用信息化手段自主学习、自主探索，积极开展师生教学互动，达到共同学习、共同提高的目的。

## （五）学习评价

### 1. 文化基础课

文化基础课由平时考核与期末考核相结合的方式进行，其中平时考核成绩占比 40%，半期考核成绩占比 20%，期末考核成绩占比 40%，教师可根据授课对象和授课情况的不同酌情调整，评价方式尽量根据学科特点采用多样化方式，坚



决克服以考卷定成绩，导致学生死记硬背，片面追求分数的教学倾向，重在培养学生的积极性和创造性，培养学生的学习习惯和纠正学生的学习态度，树立学生正确的人生观、世界观和价值观，力争让学生从德、智、体、美、劳全方面得到发展。

## 2. 专业（技能）课

专业技能课由平时考核与期末考核相结合的方式进行，其中平时考核成绩占比 40%（含出勤、纪律、作业、提问、实践、技能竞赛、文体比赛），半期成绩占 20%，期末考核成绩占比 40%【其中技能成绩占 60%（专业技能课程考核成绩=项目训练过程考核成绩×50%+期末操作技能考核成绩×50%），理论成绩占 40%】。考核方式可根据学生的实际情况和课程性质不同，采用开卷考试、闭卷考试、实际操作、理论可以与实际操作相结合等方式。

## （六）质量管理

1. 更新教学和管理观念。以转变传统教学和管理方式为切入，推进专业“三教”改革。学校和专业部应建立专业建设和教学过程质量监控机制，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. 完善教学常规管理运行机制。学校与专业部专业共同完善教学管理机制，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改，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、示范课等教研活动。

3. 构建质量保证体系。学校应建立专业毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、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. 持续有效强化专业建设。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，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，用“诊改”的思维，推进专业、课程和教师层面的诊改工作，持续提高人才培养质量。

5. 切实推进专业课程思政教育。教师在传授专业知识的同时注重对学生的思想品德的教育，要将爱岗敬业、吃苦耐劳精神及正确的人生观、价值观在教学中传授给学生。

6. 推行“工匠精神”精神进课堂。教师在校内课程教学、项目实训中精心设计任务（项目）、实施进程、多元评价，将爱岗敬业、吃苦耐劳、遵纪守法、钻研奉献、团结合作等工匠精神要素，行业动态、企业发展、典型案例、优秀毕业生成长全程渗透融入专业教学内容，激发对专业的热爱，对职业的向往，在有限的时间最大化促进学生“工匠精神”养成。

## 九、课程免修置换规定



鼓励将学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握的有关技术技能,按一定规则折算为学历教育相应学分。

### (一) 证书与免修课程对应表

序号	证书名称	证书等级	免修课程(代码)	免修学分
1	中式烹调师	四级	中式烹调技艺	8
2	中式面点师	四级	中式面点技艺	7
3	西式面点师	四级	西式点心	4
4	1+X 证书(中餐烹饪类)	初级	中式烹调技艺	8

### (二) 竞赛获奖免修课程对应表

序号	竞赛名称	获奖等级	免修课程(代码)	免修学分
1	中餐热菜	市级二等奖、省级三等奖及以上	中式烹调技艺	8
2	中西式面点	市级二等奖、省级三等奖及以上	中式面点技艺	7
3	冷拼与食品雕刻	市级二等奖、省级三等奖及以上	冷菜、冷拼与食品雕刻	10

### (三) 课程置换对应表

序号	置换课程			被置换课程	
	课程名称	成绩及认定单位	学分	课程名称(代码)	学分
1	原料加工见习	合格/眉州东坡集团		烹饪基本功	7
2	面点小吃见习	合格/眉州东坡集团		中式面点技艺	7
3	厨房打荷见习	合格/成都柴门		烹饪工艺美术	3

## 十、毕业要求

1. 德育量化考核合格;
2. 本专业规定的所有课程达到 60 分以上或修完全部学分方可毕业,90 分以上或者 80 分以上且获得省、市各类大赛二等奖以上的为优秀毕业生,其中一门课程低于 60 分或者在校期间有纪律处分未撤销的不予毕业;
3. 顶岗实习考核成绩合格;



4. 须参加一个及以上本专业工种职业资格证考试并获四级职业资格证书。包括 4-03-01-01 中式烹调师、4-03-01-02 中式面点师、4-03-02-02 西式面点师，1+X 中式烹调证书。

## 十一、附录

1. 中餐烹饪专业教学进程安排表
2. 教学计划变更申请表



## 附件 1:

四川省遂宁市安居职业高级中学  
中餐烹饪专业教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	课程代码	学分	学时	开设学期(周课时)						考核方式	学时比例	
						1期	2期	3期	4期	5期	6期			
公共基础课程	必修	中国特色社会主义	1012	2	36	2						考试	39.4%	
	必修	心理健康与职业生涯	1013	2	36		2					考试		
	必修	哲学与人生	1007	2	36			2				考试		
	必修	职业道德与法治	1014	2	36				2			考试		
	必修	语文	1001	20	360	4	4	4	4		4	考试		
	必修	数学	1002	15	270	3	3	3	3		3	考试		
	必修	英语	1003	15	270	3	3	3	3		3	考试		
	必修	历史	1008	2	36						2	考查		
	必修	信息技术	1009	6	108	3	3					考查		
	必修	体育与健康	1010	10	180	2	2	2	2		2	考核		
	必修	艺术	1011	2	36	1	1					考核		
必修	劳动专题教育	1012	4	72	1	1	1	1			不计入总学时			
小计				82	1404	18	18	14	14		14			
专业课程	核心课程	必修	烹饪原料知识	20103001	3	54	3						考试	20.2%
		必修	烹饪概论	20103002	2	36		2					考试	
		必修	烹饪基本功	20103003	7	126	4	3					考试+考查	
		必修	中式面点技艺	20103004	7	126	4	3					考试+考查	
		必修	中式烹调技艺	20103005	8	144		4	4				考试+考查	
		必修	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	20103006	10	180			4	3		3	考试+考查	
		必修	烹饪营养与卫生	20103007	3	54				3			考试	
	小计				40	720	11	12	8	6		3		
技能课	必修	中式热菜制作	20103008	7	126				4		3	考试+考查	13.6%	
	必修	中式面点制作	201030	4	72			4				考试+		



程			09									考查		
	必修	厨房管理	20103010	2	36						2	考试		
	必修	西式点心	20103011	4	72				4			考试+考查		
	必修	餐饮管理与服务	20103012	6	108		2	4				考试+考查		
	必修	1+X 课岗证融通综合实训	20103013	4	72						4	考试+考查		
	小计				27	486	0	2	8	8		9		
实践课程	实践	识岗实习			66	1周	1周					考核	16.7%	
	实践	跟岗实习			396			4周	4周		4周	考核		
	实践	顶岗实习		33	594					18周		考核		
	小计				33	1056								
选修课程	限选	烹饪工艺美术	30103001	3	54	3						考查	10.1%	
	限选	菜单设计	30103002	3	54						3	考查		
	限选	烹饪基础化学	30103003	3	54				3			考查		
	限选	餐饮成本核算	30103004	3	54				1		2	考查		
	小计				12	216								
	公共选修	限选	中华优秀文化	4001	2	36			2					考查
		限选	职业健康与安全	4002	4	72	1	1	1	1				考查
		限选	工匠精神	4004	2	36						2		
		小计				8	144	4	1	3	5			7
	合计				20	360								
总计				202	3564	594	594	594	594	594	594		100%	

备注：1-6 学期的教学周数以 18 周为准，每周按 33 节计划。





党总支 审批 意见	书记（校长）签字： _____ 年 月 日
-----------------	-----------------------

备注：此表审批后交教务处存档。