

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。

三、修业年限

3年。

四、职业面向

表1 本专业职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要的职类别	主要岗位群或技术领域举例	典型工作任务
旅游 大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	水台	食品原料的初步加工
				砧板	食品原料深加工
				荷台	菜品装盘美化
				炒灶	食品原料熟处理
				蒸车	食品原料熟处理
				成型	面点成型
				烘焙	面点熟制
				卤煮	冷菜加工
				出菜	冷菜成型
				配料	面点、冷菜原料加工
				营养配餐员	针对不同人群进行分析、配餐
				教辅	职业学校烹饪专业教辅工作
管理人员	食品加工及餐饮行业管理人员				

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，落实立德树人根本任务，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部、快餐业、幼儿园等企事业单位，培养具有良好的职业道德，扎实的专业基本功，能从事中餐烹饪加工、营养配餐、餐饮运营管理等工作的德智体美劳全面发展的技术技能型人才。

（二）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：

1. 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）具有爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
- （3）具有从事餐饮工作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。
- （5）具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。
- （6）具有诚实守信、忠于职守、忠诚肯干的职业精神。
- （6）具有学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。
- （7）具有从事餐饮行业所必备的人际交往能力。

(8) 具备适应行业变化、在职业道路上自我提升的潜质。

2. 专业知识方向

(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，能正确的识别烹饪常用原料及对常见原料的品质进行鉴别和选用。

(3) 具有应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行常见菜点创新，营养餐设计与制作的知识。

(4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅运营相关知识

3. 专业（技能）方向——中式烹调、中式面点、营养配餐

(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。

(4) 掌握常用的烹饪技法，能制作常见的菜点品种。

(5) 能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

(6) 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。

(7) 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配置营养膳食。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

表2 公共基础课程列表

序号	课程名称	课程目标教学要求及主要内容	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
5	职业核心能力	依据学校《职业核心能力认定办法》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
6	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	216
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	216
9	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
10	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	108
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实	36

		际和行业发展密切结合	
12	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
13	化学	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
14	中华优秀传统文化 (限选)	依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
15	劳动教育	依据中共中央 国务院发布《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
17	军事理论与技能	依据社会实践课程要求，结合学校实际	56

(二) 专业基础课程

表 3 专业基础课程列表

序号	课程名称	课程目标教学要求及主要内容	参考学时
1	饮食业基础知识	描述饮食企业组织结构、饮食企业管理基础理论、饮食市场营销策略、菜单的策划与设计、厨房生产与管理等	36
2	烹饪原料知识	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别方法、烹饪原料保管常识；熟悉烹饪原料加工要求、食品污染识别及防治、食品原料合理利用、烹调预加工、合理储存等知识。	36
3	食品营养与卫生	熟悉人体所需各大营养素的名称、概念、食物来源、生理功用，食品安全与卫生知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染是及防制、食物中毒及预防、食物合理烹调。	54

(三) 专业核心课程

表 4 专业核心课程列表

序号	课程名称	课程目标教学要求及主要内容	参考学时
1	食品雕刻技术	了解食品雕刻的发展过程及工具的使用方法；掌握花卉、虫、鱼、鸟等的雕刻技法。能根据要求进行简单的食品雕刻组合，对菜品进行美化。	72
2	原料加工技术	刀工技术、鲜活原料的初步加工，出肉取料和整料去骨，干货原料的涨发、配菜等方面的基本知识和技能。刀工技术是采用各种不同的用刀工具方法，将烹饪原料加工成适应烹调需要形状的操作过程。	144
3	冷菜冷拼+烹饪美学	了解烹饪美学的基础知识，对色彩、器皿、造型有基本的理解；掌握冷菜切配与摆盘规则、菜品造型初步、方法及基本技能；能进行常见冷菜制作与卤水烹制	108
4	面点基本功训练	了解中式面点的基本情况，认识常见设备及工具并学会使用方法，掌握常见的中式面点的操作技能，能够初步成型，为面点工艺课堂打下基础。	54

(四) 专业拓展课程

表 5 专业拓展课程列表

序号	课程名称	课程目标教学要求及主要内容	参考学时
1	烹调技艺	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍烹调的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹调方法；菜肴的工艺流程和设计等。使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。能够掌握火候的运用；调味的方法；烹调方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流	216

		程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。通过该课程学习，可培养学生良好的人际关系、与人沟通能力，团队精神，团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境。	
2	面点工艺	本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的的方法；成型方法；熟制方法；面点制品的工艺流程和设计等。使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品。通过该课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队精神。	180

（五）综合实践教学

表 6 综合实践教学课程列表

序号	课程名称	课程目标教学要求及主要内容	参考学时
1	饭店运营实践课	本课程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，本课程涉及饭店经营，饭店基础操作，饭店客户服务三个关键工作领域。涵盖水台、砧板、打荷、炒灶、冷荤、面点，菜单设计，日常订单管理，营销活动设计策划，大型宴会设计等十个典型工作任务。全面了解饭店运营的要求，方法与技巧。旨在培养学生对饭店运营的系统化思维与实践方法，同时掌握饭店运营的核心知识与核心技能。	208
2	顶岗实习	从事企业实践锻炼	480

七、教学进程总体安排

（一）教学进程安排表

表 7 教学进程安排表

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
一 年 级	第一 学期																				◎		
	第二 学期																					◎	
二 年 级	第三 学期																					◎	
	第四 学期																					◎	
三 年 级	第五 学期											▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	◎	
	第六 学期	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆

说明：●---入学教育 ◎---考试 ■---假期 ▲---或综合实践 ◇---毕业设计（论文）

★---机动 //---军训 #---校公益劳动 ☆---顶岗实习

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业团队共有专业教师 15 人，其中专任教师 10 人，兼职教师 5 人。具备副高以上职称教师 4 人，高级技师 4 人，技师 2 人，具备“双师型”素质教师 9 人，研究生 2 人。具体师资配备见表 10、表 11。

表 8 专任教师配备一览表

序号	姓名	出生年月	性别	学历	专业技术职务	职业资格等级	是否“双师型”	讲授的课程	备注
1	赵晓策	1992.02	女	研究生	无	无	否	烹饪原料学 烹饪营养学	
2	汪亚飞	1995.12	男	研究生	无	无	否	烹饪美学 菜点美化	
3	马露	1992.07	女	研究生	无	无	否	饮食心理	

3	吴睿洁	1983.07	女	大学	讲师	技师	是	西餐工艺 面点工艺	
4	孟凡全	1969.07	男	大学	高级讲师	高级技师	是	烹调工艺 餐饮企业运行管理	
5	计素娟	1969.02	女	大学	高级讲师	高级技师	是	面点工艺 餐饮企业运行管理	
6	赵平	1971.06	男	大学	高级讲师	高级技师	是	冷菜工艺 烹饪美学	
7	张文辉	1972.10	女	大学	高级讲师	高级技师	是	食品雕刻 营养配餐 食品卫生与安全 烹饪营养学	
8	程晋春	1969.10	男	大学	高级讲师	高级技师	是	原料加工技术 烹调工艺	
9	王惠忠	1968.10	男	大专	讲师	高级技师	是	原料加工技术 烹调工艺	
10	陈晓芳	1991.1	女	大专	无	技师	是	面点工艺	
11	刘春燕	1991.06	女	研究生	无	无	否	烹饪美学	
12	赵宇惠	1992.06	女	研究生	无	无	否	烹饪化学	

表9 兼职教师基本信息一览表

序号	姓名	性别	年龄	学历	专业技术职务	职业资格等级	所在单位	从事的技术领域/工作岗位/从业时间	讲授的课程(学时/年)及承担的主要工作	备注
1	关书东	男	60	中专	无	高级技师	宁夏书东餐饮管理有限公司	烹饪、管理、 1989年	现代厨政管理 宴席设计实务 中国名菜 烹调工艺 餐饮企业运行管理	
2	弯卫党	男	55	高中	无	高级技师	弯师傅饭店	烹饪、管理、 1989年	中国名菜 现代厨政管理 宴席设计实务 烹调工艺 餐饮企业运行管理	
3	漆香萍	女	55	中专	无	高级技师	同创烹饪学校教师	烹饪、厨师 1989年	风味名点 面点工艺	
4	袁明虎	男	26	大专	无	高级	小酌轩	烹饪、厨师 2016年	烹调工艺 厨房管理	

(二) 教学设施

中餐烹饪专业依托石嘴山工贸职业技术学院，形成烹饪热菜实训室、面点实训室、冷菜实训室、烹饪演示室、西点坊和刀工实训室及多家区内外实习基地共同构成的集教学、培训、竞赛三大功能于一体，具备区内领先的校内、外生产实训基地，具体设备见实验实训场地设备一览表。

表 10 数控技术专业校内实验实训场地一览表

序号	实验实训场地	主要设备	工位	面积 (m ²)	实训室功能	备注
1	热菜实训室 1	热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机	40	120	训练学生切配、颠勺和热炒能力	
2	热菜实训室 1	热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机	40	120	训练学生切配、颠勺和热炒能力	
3	热菜实训室 3	热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机	40	110	训练学生切配、颠勺和热炒能力	
4	面点实训室 1	案板、储物柜、水池、蒸箱、电饼铛、煎锅、热灶	30	80	训练学生发面、和面、下剂和各种面点制作	
5	面点实训室 1	案板、储物柜、水池、蒸箱、电饼铛、煎锅、热灶	50	110	训练学生发面、和面、下剂和各种面点制作	
6	冷菜实训室	案板、冷柜、冰箱、水池、墩子、热灶	80	40	训练学生冷菜制作、拼盘制作和食雕技术	
7	烹饪演示室	多媒体设备、热灶、水池、案板、阶梯座位	60	100	为学生进行烹饪演示教学	
8	西点坊	烤箱、醒发箱、案板、打蛋器、料理机、奶油机	20	40	训练学生各类西点和蛋糕的制作	

10	刀工训练室	案子、墩子、刀具	60	200	训练学生刀工、切配能力	
----	-------	----------	----	-----	-------------	--

表 11 中餐烹饪专业校外实习场地一览表

序号	企业名称	企业地址	企业对接人	对接人电话
1	立达深航酒店	银川市兴庆区清和南街 1471 号	宋林	13995077573
2	宁夏海华国际饭店有限责任公司	石嘴山市大武口区朝阳东街	赵雯雯	13709522002
3	弯师傅大武口店	石嘴山市大武口区朝阳西街	孙守学	13639563419
4	北京王府井大董烤鸭店有限公司	北京市东城区王府井大街 301 号王府商厦 6 层	刘彩珠	13601289917
5	银川宁味楼	银川市金凤区贺兰山中路 546 号	马本斋	18995153389
6	星海湖宾馆	石嘴山市大武口区东方广场东侧	杨洋	18795024000
7	全聚德北京和平门店	北京市西城区前门西大街 14 号楼	李雪娇	13811384167

（三）教学资源

1. 教材选用

优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性，调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

2. 图书配备

学校图书馆藏书 15.7 万册，拥有电子图书 40 万册，电子期刊 1600 种。

3. 信息化资源

学校数字教学资源比较丰富，教学资源达 8569 条 1.44TB，其中视频动画 101 个 40G；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24 小时自助图书馆等数字化设备，拥有电子图书 40 万册，电子期刊 1600 种。学校加大生产性实训教学资源的配备和开发，结合多媒体和网络技术，推动虚拟仿真教学平台和“互联网+”教育。

（四）教学方法

1. 依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资，采用适当的教学方法，以达到预期的教学目标。

2. 公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式，调动学生学习积极性，为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

3. 专业基础课程可以采用一体化教学、启发式教学、案例式教学、项目式教学等方法，利用集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验等方法，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生更好地理解 and 掌握比较抽象的原理性知识。

4. 专业技能课程可以采用理实一体化教学、任务驱动式教学、项目式教学等方法组织教学，利用集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、

仿真模拟软件等手段。

5. 选修课可以根据课程特点和专业特点，灵活采用各种教学方法开教学。

(五) 学习评价

坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则；坚持考查和考试相结合；坚持过程和结果相结合；坚持考试考核方式多样化。

1. 课程成绩构成

A类课程(纯理论课程)中考查课的成绩构成比例为平时成绩占40%，期末成绩占60%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占30%，期末成绩占70%。B类和C类课程(理论加实践类课程、纯实践类课程)无论考试课还是考查课，平时成绩占30%，过程性考核成绩占30%，期末成绩占40%。

2. 记分

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记100分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

3. 平时成绩构成

平时成绩由期中考核、平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

4. 过程性考核成绩构成

B和C类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

5. 期末成绩构成

期末考试成绩构成期末成绩。其中A和B类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论B类或C类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

6. 其他

为取得技能等级证书开设的课程，可采用鉴定考试成绩认定的办法确定课程成绩，即鉴定成绩等同于课程成绩。

学生顶岗实习或工学交替按学校顶岗实习管理办法评定成绩。

（六）质量管理

实施满足社会实际需要，本着实用、够用、会用的原则，构建以能力为本位的人才培养方案，并在专家委员会的指导下实施动态调整机制，教学质量严格严格执行学校相关制度，采用工学结合、加强实践环节的评价体系，激励学生以积极态度完成实践教学顶岗实习，达到“培养职

业意识、提高职业能力、强化综合素质”的教学目标。积极做好毕业生考试模式改革和探索，做好毕业生“双证”考核工作，提高学生就业率。

教学质量评价方式：

1. 学生评价：定期召开学生座谈会，学生网上评教，了解教师授课情况，听取学生意见和建议，将教师教学质量与师德业绩挂钩，督促教师不断提升教学能力，提高教学质量。

2. 教师评价：定期召开教师教学座谈会，发放教师评学调查表，了解学生学习情况，听取教师意见和建议。

3. 校内教学督导评价：定期与校内教学督导交流，了解学生上课、教师到岗情况，听取校内教学督导意见和建议。

4. 用人单位评价：定期与用人单位交流，听取用人单位对学校和学生培养的意见和建议，了解学生在企业的学习和工作情况。

九、毕业要求

（一）修读完人才培养方案规定的全部课程，全部必修课及限定选修课成绩合格，公共基础任意选修课2门课程成绩合格，专业拓展任意选修课1门课程成绩合格方可准予毕业。

（二）职业资格证书要求

中餐烹饪专业毕业可取得以下职业资格等级证书：

表 12 资格证书

序号	考证名称	考证等级	备注
1	营养师（选考）	初级	
2	中式面点师（必考）	中级	
3	信中式烹调师（必考）	中级	

十、附录

附件：1、课程设置与教学进程安排表

2、学分学时分配表

3、课程体系结构图