

中餐烹饪专业人才培养方案

(2026 级适用)



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	1
六、职业资格证书	2
七、职业能力和职业资格标准（职业技能标准）分析	3
八、课程结构框架	7
九、课程设置与要求	7
（一）公共基础课程	11
（二）专业课程	11
（三）实训实习	12
（四）相关要求	13
十、教学进程总体安排	14
（一）教学时间安排	14
（二）教学进程总体安排表	14
十一、实施保障	16
（一）师资队伍	16
（二）教学设施	16
（三）教学资源	18
（四）教学方法	19
（五）学习评价	19
（六）质量管理	19
十二、毕业要求	20
（一）学业考核要求	20
（二）证书考取要求	20
十三、主要接续专业	20

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（代码：740201）

二、入学要求

初级中学毕业或具备同等学力。

三、修业年限

3 年。

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02） 餐饮服务人员（4-03-02-03）
主要岗位（群）或技术领域	中餐烹饪师、中式面点师、原料选取员、营养搭配师、菜品搭配师、食品雕刻师、专业厨房设计师、成本核算员、中西餐汤品烹饪师、宴会策划师、产品研发员、供应链管理员、文化推广员
职业类证书	中式烹调师（初级）、中式面点师（初级）、餐饮管理运行证书、全国餐饮业职业经理人、餐饮管理师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的专业技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想

社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(7) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数智化和综合化发展的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、职业证书

序号	类别	证书名称	考核等级	颁发机构	说明
1	职业资格证书	中式烹调师	四级	人力资源和社会保障部	选考

2	职业资格证书	中式面点师	四级	人力资源和社会保障部	选考
3	职业技能等级证书	餐饮管理运行	初级	中国饭店协会	必考

七、职业能力和职业资格标准（职业技能标准）分析

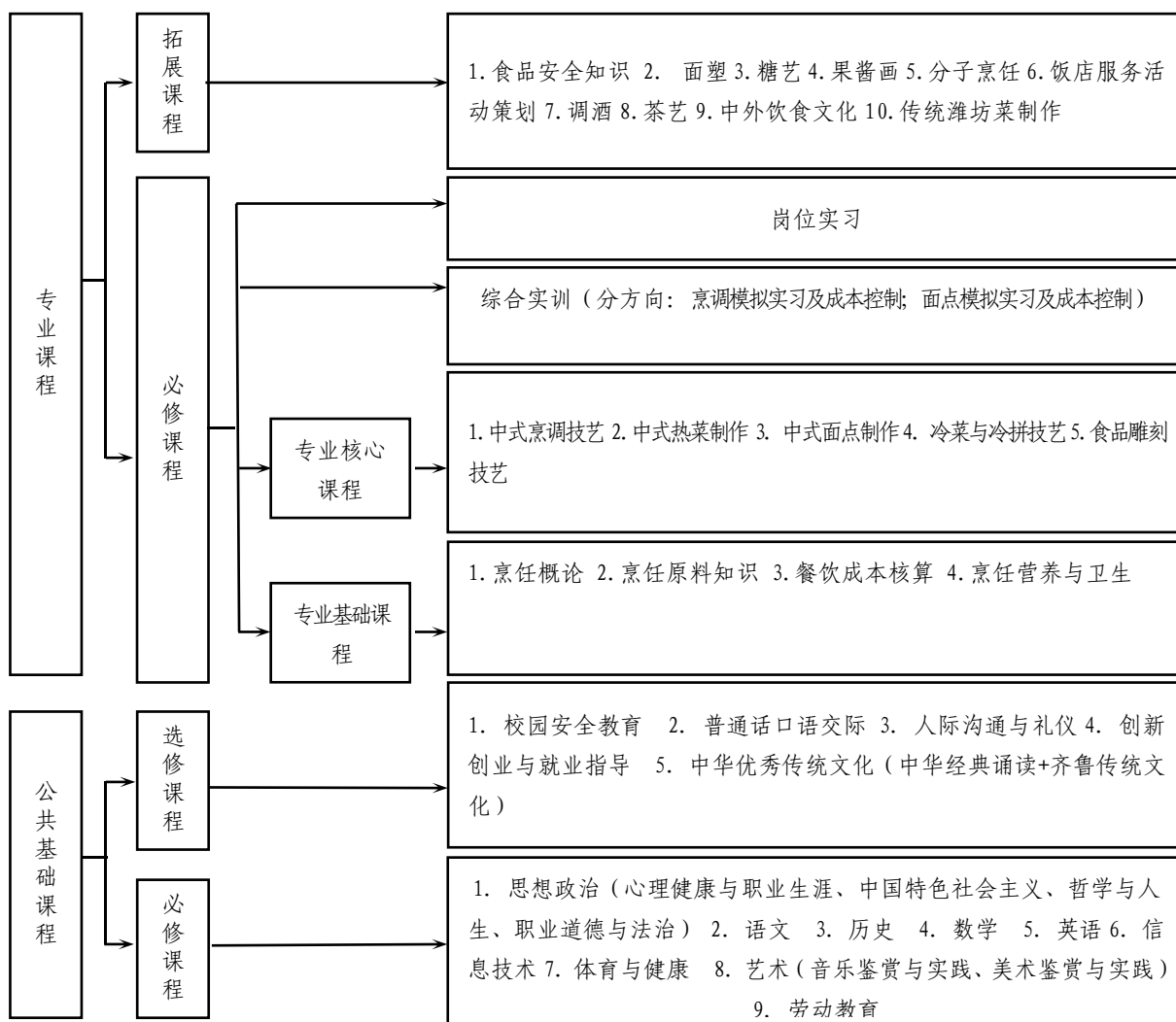
工作岗位	工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
中餐烹饪师	1.中式烹调制作	1-1 烹饪原料初加工	1-1-1 初步加工鲜活原料 1-1-2 水发常用干货 1-1-3 清扫清洗环境卫生和用具	中式烹调师
		1-2 烹饪原料切配	1-2-1 分割取料一般畜禽类原料 1-2-2 加工原料基本形状，如切丝、片、丁、条、段等 1-2-3 配制简单菜肴 1-2-4 拼摆简单冷菜	
		1-3 菜肴制作	1-3-1 融合应用多种烹饪技法 1-3-2 调控动态火候 1-3-3 解决临场问题 1-3-4 构建风味层次 1-3-5 控制出品效率	
		1-4 预制与调味	1-4-1 利用味觉精准辨识与调配 1-4-2 预处理与腌制食材 1-4-3 制作高汤与基础酱料 1-4-4 把控火候与调味时机 1-4-5 遵守标准化流程并勇于创新	
		1-5 厨房管理与协作	1-5-1 调配动线优化与资源 1-5-2 执行标准化流程 1-5-3 能跨岗位协同合作 1-5-4 管控成本控制与食安 1-5-5 能应急处理厨房突发情况	
中式面点师	2. 中式面点制作	2-1 水调面品种制作	2-1-1 能调制面坯 2-1-2 能制作成型生坯 2-1-3 会操作产品的熟成	中式面点师
		2-2 膨松面品种制作	2-2-1 能调制面坯 2-2-2 能制作成型生坯 2-2-3 会操作产品的熟成	
		2-3 米制品制作	2-3-1 能操作米水配置 2-3-2 能操作饭粥熟制	
		2-4 杂粮品种制作	2-4-1 能调制面坯 2-4-2 能制作成型生坯 2-4-3 会操作产品的熟成	

原料选取员、 营养搭配师、 菜品搭配师	3.食品营养与卫生的保障	3-1 营养分析与膳食评估	3-1-1 计算与分析食物营养成分 3-1-2 评估与优化膳食结构 3-1-3 判断特殊人群营养需求 3-1-4 能撰写报告和数据化呈现 3-1-5 能识别食品安全风险	中式烹调师 中式面点师
		3-2 科学配餐与菜单设计	3-2-1 分析与适配人群营养需求 3-2-2 构建系统化的菜单 3-2-3 能落地执行成本控制	
		3-3 特殊膳食调配	3-3-1 能设计疾病营养干预方案 3-3-2 能创新应用功能性食材 3-3-3 能及时响应个性化需求	
		3-4 食品安全与营养质量控制	3-4-1 能识别、防控食品安全风险 3-4-2 能管控食物的营养留存率 3-4-3 能执行标准化体系	
		3-5 营养宣教与咨询	3-5-1 能分析精准需求、设计个性化方案 3-5-2 能进行科学信息转化 3-5-3 能对媒体传播与效果进行评估	
食品雕刻师	4.食品雕刻与冷菜制作	4-1 艺术食雕设计与制作	4-1-1 能进行食材的立体造型与空间构图 4-1-2 能处理多材质食物 4-1-3 能对雕刻食品进行主题创意	中式烹调师 中式面点师
		4-2 冷菜造型拼摆	4-2-1 能对美学构图与色彩搭配做出解读 4-2-2 能精准把握结构塑形 4-2-3 能管控保存风味与安全	
		4-3 可食用装饰物制作	4-3-1 能进行微型雕刻与精密塑形 4-3-2 能够对食用材料进行创新应用 4-3-3 能对食材进行装饰系统集成	
		4-4 冷菜风味研发	4-4-1 能对复合味型进行设计与平衡 4-4-2 能对食材进行现代工艺的转化 4-4-3 能进行市场导向的产品化	
		4-5 展台动态维护	4-5-1 能实时监控品质与预判风险 4-5-2 能应急修复与快速响应 4-5-3 能进行环境的交互设计与优化顾客体验	
专业厨房设计师、 成本核算员	5.厨房管理	5-1 动线规划与空间优化	5-1-1 能分析空间效率、设计布局 5-1-2 能应用人机工程学 5-1-3 能使用集成智能系统	餐饮管理运行
		5-2 标准化流程管控	5-2-1 能量化工艺参数 5-2-2 能追溯与纠偏全流程 5-2-3 能进行有效的标准化培训	
		5-3 成本控制与资源管理	5-3-1 能精细化核算与分析成本 5-3-2 能充分利用可持续资源 5-3-3 能协同优化供应链全链条	
		5-4 食安风险控制	5-4-1 能应用危害分析与关键控制点（HACCP）体系 5-4-2 能防控与快速检测微生物	

			5-4-3 能管控过敏原与交叉污染	
		5-5 团队协同与培训	5-5-1 能指挥多岗位协同工作 5-5-2 能设计技能矩阵与培训 5-5-3 能建设非职权的领导力	
		6 餐饮成本核算	6-1 精准成本分解与核算 6-1-1 能够多维度解构成本 6-1-2 会使用数据建模与预测 6-1-3 能够管控业财融合 6-2 动态毛利监控与预警 6-2-1 能够抓取并分析实时数据 6-2-2 能构建智能收入模型 6-2-3 能构建可视化预警与决策系统 6-3 供应链成本优化 6-3-1 战略采购与供应商协同能力 6-3-2 能管控智能库存 6-3-3 会优化物流网络 6-4 人力效能分析 6-4-1 能诊断人效数据 6-4-2 能优化精益化排班系统 6-4-3 能提升组织活力 6-5 成本改善项目管理 6-5-1 能熟练应用精益改善工作流程 6-5-2 能推动跨部门变革 6-5-3 能持续改善管理体系	
	中西餐汤品烹饪师	7 汤羹与炖品制作	7-1 高汤与基础汤底制备 7-1-1 能精准调控火候与风味 7-1-2 能配伍食材与保全食物营养 7-1-3 能进行标准化的品控	中式烹调师
			7-2 经典炖品烹制 7-2-1 能配伍药食同源的食物 7-2-2 能精准调控火候时序 7-2-3 能融合传统技法与现代科技	
			7-3 创新汤品研发 7-3-1 能进行跨学科融合创新 7-3-2 能设计功能性配方 7-3-3 能将研发食物转化为厨房商品	
			7-4 季节性汤品设计 7-4-1 能对节气养生的食材配伍 7-4-2 能平衡感官体验与风味 7-4-3 能开发供应链的协同	
			7-5 标准化与质量控制 7-5-1 能设计标准化工艺参数 7-5-2 能检测全流程质量 7-5-3 能持续改进与追溯食品	
	宴会策划师	8 宴会设计与菜单策划	8-1 主题场景化设计 8-1-1 能融合菜品中文化叙事与 IP 8-1-2 能设计出符合空间美学与沉浸式体验的菜品 8-1-3 能够整合跨领域的资源	餐饮管理运行
			8-2 营养均衡菜单规划 8-2-1 能设计科学膳食结构 8-2-2 能及时响应功能性需求 8-2-3 能平衡感官与营养	
			8-3 成本控制与利润优化 8-3-1 能进行成本建模与动态定价 8-3-2 能降低供应链协同成本 8-3-3 能执行精益化运营	

		8-4 文化 IP 与故事包装	8-4-1 能挖掘文化符号与设计叙事 8-4-2 能营造沉浸式体验场景 8-4-3 能转化商业 IP 运营与价值	
		8-5 应急预案与客制化服务	8-5-1 能敏捷响应并处理危机 8-5-2 能洞察与执行顾客的个性化需求 8-5-3 能进行多线程的协同作战	
产品研发员、供应链管理员	9 食材开发与供应链管理	9-1 市场调研与需求分析	9-1-1 能收集与分析数据 9-1-2 能洞察与挖掘消费者需求 9-1-3 能研究竞品并进行差异化定位	中式烹调师 中式面点师
		9-2 原料筛选与供应链评估	9-2-1 能评估原料科学与控制产品质量 9-2-2 能优化供应链管理与成本 9-2-3 能评估原料的可持续性与合规性	
		9-3 配方设计与工艺开发	9-3-1 能设计食品的科学配方 9-3-2 能适配加工工艺与设备 9-3-3 能设计实验和分析数据	
		9-4 感官评测与功能验证	9-4-1 能科学评测感官数据 9-4-2 能验证功能与分析数据 9-4-3 能测试洞察消费者的感官需求	
		9-5 合规性审查与商业化落地	9-5-1 能应用食品法规与标准 9-5-2 能控制商业化成本 9-5-3 能协调各部门的项目管理	
文化推广员	10 烹饪教学与技艺传承	10-1 课程设计与教学大纲制定	10-1-1 会结构化设计教育体系 10-1-2 能系统化整合烹饪知识 10-1-3 能开发出教学评估工具	餐饮管理运行
		10-2 实操演示与标准化教学	10-2-1 能展示精准的技法分解与标准化动作 10-2-2 能演示多模态教学 10-2-3 能输出标准化课程	
		10-3 传统技艺挖掘与创新融合	10-3-1 能考据与复原传统技艺 10-3-2 能转化应用现代科技 10-3-3 能创新开发文化 IP	
		10-4 学员评估与反馈优化	10-4-1 能设计多维度评估体系 10-4-2 能分析数据化的教学反馈 10-4-3 能及时调整个性化教学	
		10-5 技艺推广与文化传播	10-5-1 能创作与运营新媒体内容 10-5-2 能及时转化文化符号与打造 IP 10-5-3 能跨领域整合各类资源	

八、课程结构框架



九、课程设置与要求

课程主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

1. 必修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。通过本课程学习，使学生理解中国特色社会主义理论体系的基本内容和科学方法，深刻理解党在社会主义初级阶段的基本路线、基本纲领和基本要求，准确把握建设中国特色社会主义的总依据、总任务和总布局，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，为全面建成小康社会、实现中华民族伟大复兴而努力奋斗。	36
2	心理健康与职	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，	36

	业生涯	并与专业实际和行业发展密切结合。通过本课程学习，使学生掌握心理健康的基本知识、方法和意识的教育，提高学生心理素质，帮助学生正确处理成长、学习、生活和求职就业中遇到的心理行为问题，促进其身心和谐健康发展。引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造良好的条件。	
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。通过本课程学习，使学生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。	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（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。通过本课程学习，使学生理解全面依法治国的总目标，了解我国新时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、遵法、学法、守法、用法的好公民。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。本课程的主要内容包括中职基础模块和职业模块。通过本课程的学习，使学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	216
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，并注重在各模块的教学内容中体现专业特色。本课程的主要内容包括中职基础模块和拓展模块。通过本课程的学习，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，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识，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。	180
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，并	144

		注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。本课程的主要内容包括中职基础模块和职业模块。通过本课程的学习，使学生掌握必备的英语语言基础知识，提高英语综合应用能力，促进英语学科核心素养的发展，引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣，理解思维差异，拓宽国际视野，坚定文化自信，促进文化传播，养成良好的学习习惯，促进语言学习与学习能力的可持续发展，培养具有中国情怀、国际视野，能有效进行跨文化交流的高素质技术技能人才。	
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，并注重在基础模块的教学内容中体现专业特色。本课程的主要内容包括：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。通过本课程的学习，使学生掌握信息技术基础知识与技能，增强信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。	72
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。课程的主要内容主要包括体能、健康教育、球类运动、田径类运动、体操类运动等。通过本课程的学习，使学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，学会锻炼身体的科学方法，掌握1~2项体育运动技能，树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式，遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团结意识，培养学生的运动能力、健康行为和体育精神。	144
10	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。本课程的主要内容包括：音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践。通过本课程的学习，引导学生主动参加艺术鉴赏和实践活动，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，充分发挥艺术学科独有的育人功能，以美育人、以文育人、以情动人，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。本课程的主要内容包括中国历史和世界历史。通过本课程的学习，使学生了解人类社会形态发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果，从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，塑造健全的人格，养成职业精神。	72
12	习近平新时代	本课程全面介绍习近平新时代中国特色社会主义思想的时代	18

	中国特色社会主义思想学生读本	背景、核心要义、精神实质、科学内涵、历史地位和实践要求。引导学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义，理解其蕴含和体现的马克思主义基本立场、观点和方法，增进对其科学性系统性的把握，提高学习和运用的自觉性，增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。	
13	劳动教育	依据中共中央国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设，并以实习实训课为主要载体开展劳动教育。本课程的主要内容包括劳动教育概论、劳动是人生幸福的源泉、大国工匠、劳动模范等时代楷模六部分内容。通过本课程的学习，引导学生正确理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高的劳动观念；促进学生体会劳动创造美好生活，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；为学生具备生存发展需要的基本劳动能力。	72

2.限选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	安全教育	依据教育部关于印发《大中小学国家安全教育指导纲要》的通知开设，旨在让学生提升自身安全意识，提高安全防护技巧与能力，理解总体国家安全观，认识国家安全对国家发展的重要作用，树立忧患意识，增强自觉维护国家安全的使命感。	18
2	党史国史	通过本课程的学习，引导学生了解党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，以史鉴今、资政育人，培养学生从党的历史中汲取智慧和力量，切实增强学生在生活实践中坚守初心、担当使命的思想自觉和行动自觉。	18
3	中华优秀传统文化	依据教育部关于印发《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》的通知开设，旨在通过开展经典诵读、齐鲁传统文化等，以增强学生对中华优秀传统文化的理性认识为重点，引导学生感悟中华优秀传统文化的精神内涵，增强学生对中华优秀传统文化的自信。	18
4	职业发展与就业指导	依据教育部办公厅等印发《职业院校全面开展职业培训促进就业创业行动计划》和《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》等通知开设，旨在帮助学生了解就业形势和政策，培养学生的创业技能与开拓创新精神。指导学生及时有效掌握就业信息，掌握求职技巧，掌握基本创新思维和方法，推进创新创业教育和学生自主创业能力培养。	18
5	职业素养	通过本课程学习，引导学生了解职场、了解职业，树立准职业人的身份意识；使学生成为崇尚劳动、敬业守信、创新务实的社会好公民；成为立足岗位、服务群众、奉献社会的准员工；成为德才兼备、创新进取、精益求精的优秀工匠。	18
6	创新创业教育	通过本课程的学习，培养学生的创新意识和创业精神，培养学生的洞察力、决策力、与领导力，使学生具备必要的创业能力；培养学生撰写创业计划书、模拟实践活动，让学生体验创业准备的各环节；培养学生落实以创业带动就业，促进毕业生充分就业。	18

（二）专业课程

1. 专业基础课与核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，其功能在于让学生对中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识有一个全面的认识。通过学习，使学生了解中国烹饪的发展历史和传统饮食文化的知识，为培养学生成为适应中国和世界餐饮发展趋热的新一代餐饮工作者打下理论基础，并为后续学习各专业化方向课程做好前期准备。	36
2	烹饪原料知识	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，是集理论性与应用性为一体的课程。通过学习培养学生从整体上对烹饪原料的基础知识有一定的认识，使学生具备选用、鉴别和保管原料的基本职业能力，并为其锻炼深造和使用行业要求奠定基础。	90
3	烹饪营养与卫生	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，它的任务是：讲授现代营养与卫生学的基础知识，培养学生合理烹饪科学配餐的技能，为学生学习专业知识和继续深造奠定必要的知识和能力基础。利用大数据平台，结合膳食营养搭配数字化平台，科学实现新时代下，探索新时代国民营养膳食食谱。	108
4	餐饮成本核算	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，通过学习其目标是让学生灵活运用净料率的计算方法准确算出净料率、毛料重量，净料重量，掌握主配料、调味品成本核算的基本方法使学生具备扎实的餐饮成本核算能力。	90
5	中式烹调技艺	通过学习掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴，能够熟练运用烹调基本技能，掌握勺工的基本操作方法及要求。掌握刀具的种类及刀具和菜墩的保养，掌握各种刀法的正确操作方法，掌握各种原料的成型要领。	162

6	中式热菜制作	通过学习掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准:常用烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴,能够熟练运用烹调技术技能,掌握勺工的基本操作方法及要求。	162
7	中式面点制作	通过学习掌握我国面点制作的特点,面点的风味流派及代表性品种。合理搭配宴席面点的基本知识,水调面团的调制方法及常用的成型手法,具备中式面点技艺及数字化技术能力和数字化职业能力。	162
8	冷菜与冷拼技艺	通过学习具备制作冷菜、冷拼的基本方法和技能,能熟练的制作花色冷菜冷拼以及作花色冷菜以及花色冷拼以及围边点缀等及围边点缀等,能根据市场要求、宴席的要求不断地更新品种。	108
9	食品雕刻技艺	通过学习食品雕刻技艺,掌握雕刻原料的造型方法,食品雕刻技艺中常用的操作手法,掌握正确的原料搭配手法及新型雕刻技艺的数字化技术能力。	54

2. 专业拓展课程

为适应烹饪技术进步及学生个人的职业发展,使学生具备职业综合素质、掌握相关烹饪行业或迁移岗位的基础知识、具有职业拓展和提升就业能力,本专业开设食品安全知识、面塑等拓展课程。

(三) 实习实训

根据专业人才培养和课程需要,本专业在专业课程学习过程中对接真实职业场景或工作情境,采取理实一体化项目教学实训和分阶段集中专门化综合实训的方式,在校内实训室进行教学实训和认识实习,第六学期在餐饮酒店等相关行业进行岗位实习。实训实习既是实践性教学,也是专业课教学的重要内容,应注重理论与实践一体化教学,严格执行《职业学校学生实习管理规定》(教育部教职成〔2021〕4号)和《中餐烹饪专业岗位实习标准》,保证学生岗位实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致,内容符合标准要求。深度开展产教融合,开发基于中餐热菜课程标准、中餐烹饪三级技能大赛标准、职业技能证书标准及真实工作任务的“岗课赛证融合”的实训教学项目及活页式、工作手册式实训

指导教材。

附：主要实践性教学项目（含理实一体化教学实训与集中专门化实训，其他专业课程的实践教学根据课程学习需要随堂安排）

序号	实习实训项目	达到标准	实习实训地点	学期	学时
1	餐厅厨房认知实训	了解餐厅厨房工作环境，增强感性认识，建立专业情结。	学校教职工餐厅	第3学期	36
2	基本功实训	能熟练掌握刀工、勺工、面点基本功等技能。	校内实训室	第2-3学期	102
3	中式热菜实训	能熟练中式热菜制作技艺。	校内实训室	第2-3学期	102
4	中式面点实训	能熟练中式面点制作技艺。	校内实训室	第3-4学期	102
5	冷拼实训	能进行简易冷拼项目。	校内实训室	第4-5学期	82
6	食品雕刻	能进行简易食品雕刻项目。	校内实训室	第4-5学期	260
7	岗位实习	巩固所学专业知识和技能，进行中餐厨房初加工、切配、打荷等服务等相关岗位的实践，提高专业技能和独立工作能力。初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为习惯，树立正确的就业观和一定的创业意识，学会沟通交流和团队协作技巧，提高社会适应性，树立终身学习理念，做到学有所用，学有所成，为今后真正走上工作岗位打下坚实的基础。	餐饮企业	第6学期	600

（四）相关要求

本专业落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。开设安全教育、普通话口语交际、人际沟通、礼仪教育、绿色环保、中华优秀传统文化、创新创业与就业指导、工匠精神等方面的选修课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学中；将创新创业教育融入专业课程教学和有关实践性教学环节中；增设食品安全知识、面塑、糖艺、果酱画、分子烹饪、饭店服务活动策划、调酒、茶艺、中外饮食文化、传统潍坊菜制作等专业特色拓展课程；组织开展劳动教育、德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

十、教学进程总体安排

（一）教学时间安排

周数 学期	内容	教学 (含理实一体教 学及专门化集中 实训)	复习考试	机动	假期	全年周数
一		18	1	1	12	52
二		18	1	1		
三		18	1	1		
四		18	1	1	12	52
五		18	1	1		
六		20				
					4	44

（二）教学进程总体安排表

课程 类别	序 号	课程名称	学 时	学 分	实践 学时	各学期周学时安排						考 核 方 式
						一	二	三	四	五	六	
						18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	
公 共 基 础 课	必 修 课	1	中国特色社会主义	36	2	4	2					★
		2	心理健康与职业生涯	36	2	4		2				★
		3	哲学与人生	36	2	4			2			★
		4	职业道德与法治	36	2	4				2		★
		5	语文	216	12		3	3	3	3		★
		6	数学	180	10		3	3	2	2		★
		7	英语	144	8		2	2	2	2		★
		8	信息技术	72	4	54	2	2				★
		9	体育与健康	144	8	108	2	2	2	2		★
		10	艺术（音乐鉴赏与实践、 美术鉴赏与实践）	36	2	18			1	1		
		11	历史	72	4	8	2	2				
		12	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18	1		1					
		13	劳动教育	72	4	72	1	1	1	1		
		小计（占总课时比例 31%）		1098	61	276	18	17	13	13		
	选 修 课	1	安全教育	18	1		1					
		2	党史国史	18	1			1				
		3	中华优秀传统文化	18	1				1			
		4	职业发展与就业指导	18	1				1			
		5	职业素养	18	1					1		⊙
		6	创新创业教育	18	1					1		

			小计（占总课时比例 2.2%）		72	5		1	1	1	1			
专业 课	专业 基础 与 核 心 课 程	专业 基础 课	1	烹饪概论	36	2		2						★
			2	烹饪原料知识	90	5	(54)	5						★
			3	烹饪营养卫生	108	6	(36)	6						★
			4	餐饮成本核算	90	5	(48)		5					★
		专业 核 心 课	5	中式烹调技艺	162	9	(102)		4	5				★
			6	中式热菜制作	162	9	(102)		4	5				★
			7	中式面点制作	162	9	(102)			4	5			★
			8	冷菜与冷拼技艺	108	6	(82)				3	3		★
			9	食品雕刻技艺	54	3	(27)					3		★
	专业基 础与核 心课		小计（占总课时比例 29%）			972	54	(553)	13	13	14	8	6	
	专 业 方 向 课 程	烹 调 方 向	1	烹调模拟实习	180	10	(180)					10		★
			2	成本控制	180	10	(80)					10		★
			小计（占总课时比例 10.8%）			360	20	(260)					20	
		面 点 方 向	1	面点模拟实习	180	10	(180)					10		★
			2	成本控制	180	10	(80)					10		★
			小计（占总课时比例 10.8%）			360	20	(260)					20	
	专 业 拓 展 课(选修 任意4 门)		1	食品安全知识	72	6	(12)			2		2		
			2	面塑	60	3	(12)				8	2		
			3	糖艺	30	3	(6)							
			4	果酱画	30	2	(6)				8	2		
			5	分子烹饪	30	3	(6)							
			6	饭店服务活动策划	30	2	(6)							
			7	调酒	30	3	(6)							
			8	茶艺	30	2	(6)				8	2		
			9	中外饮食文化	30	3	(6)							
			10	传统潍坊菜制作	30	2	(6)							
			小计（点总课时比例 7.6%）			252	14	(48)			2	8	4	
	岗位实习				600	30	(600)						31	
综合素养 教育		入学教育及军训			30	1	(26)	1周						
		社会公益活动				2								⊙
		社会调查与实践				2								⊙
周学时							31	31	31	31	31	31		
总学时及学分合计				3440	185	1844								

说明:

1. 岗位实习之外的实践课时及专门化实训课时包含在专业基础与核心课程和专业方向课程课时之内，加（），餐厅厨房认知实训包含在第三学期专业课程实训课时之内，不计入总实践课时。
2. ★表示考试课程，未标注考核方式的为考查课程；⊙表示课程实践在课外进行。
3. 社会公益活动、社会调查与实践等综合素养教育只计学分，不计学时；中华优秀传统文化（中华经典诵读+齐鲁传统文化）安排在展会完成，只计学分，不计学时。
4. 劳动教育除 1、2 学期安排于周三下午第三节外，其余学期劳动教育在实训课中完成。

（三）职业资格证书或职业技能等级证书考核要求与时间安排

证书名称	等级	考核时间	对应专业课程	说明
餐饮管理运行	初级	第四学期	烹饪营养与安全；中式热菜制作； 中式面点制作	

十一、实施保障

（一）师资队伍

专业师资符合教育部《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准》中对教师数量、结构、素质的基本要求。按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 本专业教师数量及结构要求

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 教师的素质要求

教师为人师表，从严治教，课程开发与实施能力强，胜任项目式、模块化理论实践一体化教学，课堂和技能实训教学目标达成度高，具有熟练应用信息化教学设计的能力，具有较高的数字化素养、数字化技术及数字化教育能力，支撑探索“数字化+教育”的教学研究与实践。全面提升职业院校教师数字素养，强化教师数字化意识、数字技术知识与技能，提高教师应用数字技术整合教育资源、实施教学活动、开展研究创新以及促进自身专业发展的能力，引导教师充分利用数字手段优化教学设计、改革教学方法、解决教学问题、变革教学模式。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过专业信息化教学资源平台和清华教育在线网络教学平台开展混合式教学；安装试听监控系统，能够进行网上监考及网上巡课；应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。升级传统实训教学基地，打造技能实训与理论教学一体化、融合数智教学职能的实训教学环境，将实景实物教学与数字化、智能化教学融合，提升实训效果。按每班40名学生为基准，实训室配置如下：

校内综合实训室 1 个，实训场所内包括勺工实训区，中式刀工实训区，中式面点实训区，冷拼实训区，食品雕刻实训区，理实一体化区两处，大师展示区一处，综合热菜实训区，主要满足专业教学、实训、职业技能鉴定等要求，特别是实训内容能与实际生产相结合，满足“教学做”一体化课程的教学需要及证书制度技能标准考核要求，能进行实践技能培养开发及为企业生产服务。

附：中餐烹饪专业校内实训室总览

序号	实训室名称	数量	总面积 (m ²)	对应课程	主要工具、设备 名称及数量
1	勺工实训区	1	300	烹调基本功	中式翻锅灶台 40 组
2	理实一体化区	1	100	烹饪原料、烹饪概论	课桌椅 30 套
3	中式刀工实训区	1	150	烹调刀工基本功	中式操作台 40 套，砧板 40 套
4	中式面点实训区	1	150	烹调面点基本功	面案操作台 40 套，工具 40 套
5	冷拼实训区	1	150	冷拼	中式操作台 40 套，工具 40 套
6	食品雕刻实训区	1	150	食品雕刻	中式操作台 40 套，工具 40 套
7	大师展示区一处	1	200	中式烹调	中式灶台 2 组，蒸车 2 组， 配套桌椅 30 套
8	综合热菜实训区	1	600	中式烹调	双眼双温灶台 12 组，配套用 具 24 套。
9	校内实习餐厅	1	2700	中式烹调认知实训	综合中式厨房四处

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求,实习基地应不少于 5 个,能提供中餐烹饪专业培养方向对口或与拓展岗位对口的相关实习岗位,能涵盖当前相关产业发展的主流技术,可接纳一定规模的学生实习;学校和实习单位双方共同制订实习计划,能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理,实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师,开展专业教学和职业技能训练,完成实习质量评价,做好学生实习服务和管理,有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度,有安全、保险保障,依法依规保障学生的基本权益。

(三) 教学资源

1. 教材选用要求

学校建立由专业教师、行企业专家和教研人员等参与的教材选用机制,完善教材选用制度,按照规范程序选用教材,公共基础课程统一使用国家规划和省推荐教材,专业技能课程 100%按要求使用国家规划和省推荐教材。

校本教材严格按照规定程序开发,健全学校、企业、行业共同开发建设的组织机制,实现三方共编、共享、共用、共推。建立企业技术专家、学校专业带头人、行业权威专家“三主编”教材开发机制,确保教材的科学性、实用性,保证质量。根据行业产业的发展以及专业特点,依据《中餐烹饪人才需求及岗位职业能力分析报告》,发挥专业建设委员会的作用,构建工作过程导向的项目化课程体系,将中式烹调技艺,中式面点技艺,冷拼与食品雕刻等课程开发成项目化活页式校本专业教材,开发教学设计、任务清单、工作页等专业教学辅助文件,完成建设数字化教材 1 部以上。

2. 图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要,方便师生查询、借阅,且定期更新。

3. 数字资源配备要求

根据《寿光市职业教育中心学校数字教学资源库建设方案》,充分使用清华教育在线和智慧树等网络教学综合平台,开发和配备一批教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库,所有实训室根据承担的实训项目配备项目教学指导性文件和操作过程微视频资源;根据《国家职业教育改革实施方案》的要求,对接中餐烹饪职业岗位需求和学生职业发展需要,结合《餐饮管理运行证书制度职业技能等级标准》,明确考核内容和形式,优化课程设置和教学内容,开发相适应的校本培训教材。以在线精品课程《中式热菜制作》建设为牵引,系统化改造课程体系,鼓励开发建设多介质、数字化、智能化、快速迭代的新形态教材,探索推动数字化融媒体教材建设。打造数字基座,健全实时开放、动态完善、内容丰富、层次立体的适应人人可学、时时可学的数字化、智能化课程教学资源平台。建设智慧实习实践数字化管理云平台,将实习组织、实习管理、实习指导、安全管理等学生实习全过程智慧化、数字化管理。

（四）教学方法

坚持立德树人根本任务，在教学过程中，思政课程和课程思政相结合，达到人才培养规格的素质要求。适应产业转型和数字化升级，打造职业教育数字化教学“新模式”，重构教学策略、教学组织、教学设计、教学内容和教学评价，打造数字化教学空间、开发数字化教学资源，更新数字化教学手段，创新数字化教学理论，提升技术技能人才培养质量。

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基本要求，通过理论讲授式、启发式、问题探究式等教学方法，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，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. 专业课

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，选择典型菜品为载体，按照相应职业岗位（群）的能力要求，结合技能考核标准要求和技能大赛要求，通过实际岗位任务与案例，践行学校“四六三”职场导学教学改革任务引领、问题导向的教学理念，采取“双导师”教学，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。学习评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，探索增值评价，注意吸收家长、行业和企业参与。注重校内评价与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、用人单位评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价结合。加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

学校内学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价、期末综合考核评价和岗位实习鉴定等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，考核学生的知识、专业技能和规范等方面的学习水平；岗位实习评价由实习企业和学校共同完成，从遵守纪律、工作态度、职业素养、专业知识和技能、创新意识、安全意识和实习成果等方面进行综合评价（分为优秀、良好、合格、不合格四个等级）。学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践中运用知识与解决实际问题的能力水平，重视节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等职业素质的形成。

（六）质量管理

1. 完善教学质量管理及评价机制。成立由学校质量评价中心、教学管理中心、教学

部教学学科组成的教学管理团队，强化教学组织功能。建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，健全专业教学质量监控和评价机制，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设。按照学校“四六三职场导学”教学模式评价要求，落实学校《课堂教学教师工作状态评分细则》《教师课堂教学评分细则》《实训教学质量评价细则》等文件要求，对教师教学质量进行综合评价。

2. 建立人才培养质量评价及反馈机制。落实学校《“准员工化”学生学习质量评价方案》，完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生成业水平、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。

3. 建立专业建设诊断与改进机制。定期组织专业建设委员会开展专业建设研讨，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设研究工作。专业教研组建立集中备课制度，每周召开一次研讨会议，对专业教学、实训室建设、社会服务、课程建设等进行研判，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

十二、毕业要求

（一）学业考核要求

据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。

（二）证书考取要求

学生毕业取得至少 1 个餐饮管理运行相应领域初级技能等级证书。

十三、主要接续专业

在专业人才培养中注重培养终身学习理念，让学生明确本专业毕业生继续学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职专科专业：烹饪工艺与营养，中西面点工艺，西式烹饪工艺，营养配餐，餐饮智能管理

接续高职本科专业：烹饪与营养教育，烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业：烹饪与营养教育