



莆田市中等职业学校人才培养方案

中餐烹饪专业人才培养方案

福建省莆田职业技术学校

2020年1月

前 言

（一）编制依据

1. 《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。
2. 教育部等六部门发布的现代职业教育体系建设规划。
3. 《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）。
4. 教育部2017年发布的中餐烹饪专业教学标准、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。
5. 《福建省福建省教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》闽教职成〔2019〕24号
6. 《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》
7. 《中餐烹饪专业人才需求分析和预测调研报告》。
8. 《中餐烹饪专业人才目标、规格、能力分析报告》。
9. 《中餐烹饪专业职业岗位群、典型工作任务与职业能力分析表》

（二）指导思想

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，按照全国教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，加快培养复合型技术技能人才，完善职业教育，办好人民满意的教育。

目 录

一、专业名称（专业代码）	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
六、课程设置及要求.....	4
七、教学进程总体安排.....	15
八、实施保障.....	17
九、毕业要求.....	22
十、附录.....	23

中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪（130700）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

学制：三年。

四、职业面向

所属大类		旅游服务类		专业代码	130700
序号	对应行业	职业类别	工作岗位	职业技能等级	行业企业证书
1	旅游服务业、餐饮业、国家机关等企业事业单位厨房	餐饮	中式烹调师	中式烹调师（四级）	
2		餐饮	中式面点师	中式面点师（四级）	
3		营养学	营养师	营养师	

说明：可根据学校实际情况和专业（技能）方向取得 1 或 2 个证书。

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼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餐设计等一线工作，德智体美劳全面发展的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

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) 具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

(3) 具有从事餐饮业工作所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。

(4) 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

(5) 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2. 知识要求

(1) 公共基础知识

掌握职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生、语文、数学、英语、计算机应用基础、公共艺术、历史等相关公共基础知识。

(2) 专业基础知识

了解中国烹饪发展简况、主要地方风味流派和宴席知识。了解餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。掌握厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。掌握面点制作的基础知识、了解面点设备基本常识。掌握常用烹饪原料的相关知识、膳食营养知识和菜点成本核算知识。了解有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

3. 能力要求

(1) 行业通用能力：

- ①具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
- ②具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- ③具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- ④具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- ⑤具有菜点、宴席的审美和设计的能力；

⑥具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；

⑦具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；

⑧具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

(2) 职业特定能力：

①中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

②中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

(3) 跨行业职业能力：

①具有适应岗位变化的能力。

②具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。

③具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置及要求

福建省莆田职业技术学校																			
中餐烹饪专业课程设置及学分安排表																			
课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	考核方式	第一学年		第二学年				第三学年		合计		比例	备注			
					20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	20周	学时	学分					
					课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分			学时	学分	
公共基础课	必修	思政（中国特色社会主义）	12110001	考试	2	2									36	2			
	必修	思政（心理健康与职业生涯）	12110001	考试			2	2							36	2			
	必修	思政（哲学人生）	12110001	考试					2	2					36	2			
	必修	思政（职业道德与法治）	12110001	考试							2	2			36	2			
	选修	思政（时事政策教育）	12110002	考试															
	选修	思政（法律与职业教育）	12110002	考试							2	2			36	2			
	选修	思政（国家安全教育）	12110002	考试															
	必修	语文	12110003	考试	2	2	2	2	2	2	2	2			144	8			
	必修	数学	12110004	考试	2	2	2	2	2	2	2	2			144	8			
	必修	外语（英语）	12110005	考试	2	2	2	2	2	2	2	2			144	8			
	必修	化学	12110006	考试	1	1									18	1			
	必修	历史	12110007	考试	1	1	1	1	1	1	1	1			72	4			
	必修	体育与健康	12110008	考试	2	2	2	2							72	4			
	选修	体育与健康	12110009	考试					2	2	2	2	2	2	108	6			
	必修	信息技术	12110010	实操	4	4	4	4							144	8			
必修	艺术	12110011	考试	1	1	1	1							36	2	音乐/书法			
选修	艺术	12110012	考试					1	1					18	1				
选修	妈祖文化	12110013	考试											36	2				
		小计			17	17	16	16	14	14	11	11	4	4	0	0	1116	62	
专业核心课	必修	烹饪概论	12110014	考试	3	3									54	3			
	必修	烹饪工艺基础	12110015	考试	3	3									54	3			
	必修	烹饪原料知识	12110016	考试	3	3									54	3			
	必修	食品安全与操作规范	12110017	考试			3	3							54	3			
	必修	烹饪营养与配餐	12110018	考试					3	3					54	3			
	必修	餐饮企业运营与管理	12110019	考试							3	3			54	3			
			小计		9	9	3	3	0	0	3	3	3	3	0	0	324	18	
	专业技能课	中餐烹调	必修	中式烹调技艺	12110020	实操			3	3						54	3		
			必修	菜品设计与制作	12110021	实操					3	3				54	3		
				小计		0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	108	6
		中餐面点	必修	中式面点技艺	12110022	实操					3	3	3	3	3	3	162	9	
			必修	风味小吃制作	12110023	实操					3	3	3	3	3	3	162	9	
				小计		0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	0	0	324	18
		营养配餐	必修	营养配餐与烹饪技术	12110024	考试						3	3			54	3		
			必修	营养餐设计与制作	12110025	实操							3	3		54	3		
				小计		0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	108	6
			选修	烹饪艺术与冷拼制作	12110026	实操					3	3					54	3	
		选修	创业创新	12110027	考试	1	1								18	1			
		选修	名点制作	12110028	实操							3	3		54	3			
		选修	饮食保健基础	12110029	考试							3	3		54	3			
	综合实习	认知实习	12110033	考查	1周	1	1周	1							2		2周		
12110033			考查					2周	2	2周	2			4		4周			
12110033			考查									30	30	600	30				
其它		劳动	12110030	考查											54	3			
		入学训练	12110031	考查											36	2			
		志愿者服务	12110032	考查											36	2			
		毕业鉴定	12110034	考查									1	0	1				
		毕业设计	12110035	考查									2	0	2				
	技能证书	中式面点师、中式烹调师、营养配餐员						6						6		2学分/证			
小计				10	17	12	13	18	20	21	29	27	27	30	33	1770	110		
总计				27	34	28	29	32	34	32	40	31	31	30	33	2886	172	100%	
备注																每学期由卫生室安排一周值周劳动共计54学时，3个学分			

通过职业岗位能力分析，最终对接运用于专业课程的设置为：公共基础课、专业技能课，各课程设置及学分情况如上表。

上表中三年总学时数为 2886，公共基础课 1116 学时，占总学时 38.67%，专业技能课 1770 学时，占总学时 61.33%，选修课 378 学时，占总学时 13.09%。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
1	思想政治	培养学生思想政治学科的核心素养，包括政治认同、法治意识、公共参与、职业精神、健全人格等。	<p>德育课程类别分为必修课程和任意选修课程。必修内容包括“中国特色社会主义”“心理健康与职业生涯”“哲学与人生”“职业道德与法治”四部分。任意选修课程，是必修课程的拓展和补充，由学生选择修习，主要包括时事政策教育、法律与职业教育、国家安全教育等。</p> <p>德育课程每个部分分设若干个学习领域，每个学习领域由学习目标和内容目标组成。实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。结合职业学校学生特点，创新思政课程教学模式。</p>

2	语文	<p>培养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。</p>	<p>由基础模块、职业模块和拓展模块三个部分构成</p> <p>(1) 基础模块(上、下册)是各专业学生必修的基础性内容和应该达到的基本内容。</p> <p>(2) 职业模块是适应学生学习相关专业需要的限定选修内容。</p> <p>(3) 拓展模块是满足学生个性发展和继续学习需要的任意选修内容,各专业教学时数不做统一规定。</p> <p>在阅读与欣赏板块,要求学会初步欣赏文学作品。了解散文、诗歌、小说、戏剧等文学形式的特点。</p> <p>在表达与交流板块,要求初步学会介绍、交谈、复述、演讲、即席发言、应聘等口语交际的方法和技能。</p> <p>在语文综合实践活动中要求能根据校园生活、社会生活和职业生活确定活动内容、活动项目、创设活动情境,围绕活动主题开展语文实践活动,运用有关的语文知识和技能,提高语文应用能力,培养职业理想和职业情感。</p>
3	数学	<p>培养学生所必需的数学基础知识、基本技能;理解基础知识、基本技能所涉及的数学概念、数学结论等产生的背景、应用及关联;了解数学发生、发展的基本规律及其与社会发展的相互作用。获得学习中等职业教育其他课程及进一步学习所必需的数学基础知识、基本技能;理解基础知识、基本技能所涉及的数学概念、数学结论等产生的背景、应用及关联;了解数学发生、发展的基本规律及其与社会发展的相互作用。</p>	<p>内容基础和拓展二个模块构成;基础模块包括集合与充要条件、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线与圆的方程、立体几何、概率与统计初步;拓展模块是在基础模块学习的基础上,继续学习和个性发展等方面需要的选修内容。</p> <p>要求:</p> <p>(1) 体现职业教育特点,促进学生职业发展</p> <p>(2) 提倡多样化的教学方式、方法和策略,激发学生学习兴趣</p> <p>(3) 注重现代信息技术在数学教学中的应用</p> <p>采用灵活、多样的评价方法,测验与教师观察相结合。充分发挥评价的激励导向和质量监控作用,促进学生的进步与发展。</p>

4	英语	<p>树立学习英语的信心,掌握一定的英语语言知识,具备必需的英语听、说、读、写能力,并能发挥主体作用,形成有效的英语学习策略,了解文化差异,能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。</p>	<p>内容由基础模块和拓展模块两大部分组成。</p> <p>基础模块为全体中等职业学校学生必修内容,学生在完成基础部分的学习,并通过相应的测评后达到基本要求,语言能力能为专业学习打下良好的基础,并满足职业发展对英语能力的基本需求。</p> <p>拓展模块是为学有余力或有继续学习需要的学生设置的选修内容。学生在完成拓展部分的学习,并通过相应的测评后达到较高要求,语言能力能满足其今后工作、学习和生活对英语的基本需求,并为其可持续发展和终身学习奠定较扎实的基础。</p> <p>要求:</p> <p>(1) 注重基础,突出实用性</p> <p>(2) 分层教学,增强选择性</p> <p>(3) 任务驱动,凸现趣味性</p> <p>用多元评价指标评定学生的综合语言素质,用质性评价的方式评价学生在学习过程中表现出的情感、态度和价值观,从而建立综合化的评价体系,促进教学方式和学习方式的根本转变。</p>
5	化学	<p>有助于学生主动构建自身发展所需的化学基础知识和基本技能,增进对物质世界的认识,进一步了解化学学科的特点;有利于学生体验科学探究的过程,学习科学研究的基本方法,加深对科学本质的认识,发展创新精神和实践能力。</p>	<p>结合人类探索物质及其变化的历史与现代化学科学发展的趋势,引导学生进一步学习化学的基本观点和基本方法,形成科学的世界观。在人类文化背景下构建化学课程体系,理解化学课程的人文内涵,发挥化学课程对培养学生人文精神的重要作用。</p>

6	历史	<p>培养学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统;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;培育社会主义核心价值观,树立正确的历史观、人生观和价值观。</p>	<p>内容分为基础和拓展二个模块构成;基础模块指的是“中国历史”,是中职各专业学生必修的基础性内容;拓展模块指的是“世界历史”,是在基础模块学习的基础上,继续学习和个性发展等方面需要的选修内容。</p> <p>要求:</p> <p>(1)树立正确的思想价值导向和核心素养目标取向;</p> <p>(2)体现职业教育特点,促进学生职业发展</p> <p>(3)提倡多样化的教学方式、方法和策略,激发学生学习兴趣</p> <p>(4)注重现代信息技术在历史教学中的应用</p> <p>采用灵活、多样的评价方法,测验与教师观察相结合。充分发挥评价的激励导向和质量监控作用,促进学生的进步与发展。</p>
7	体育与健康	<p>坚持健康第一的指导思想,通过学习体育与健康的基本知识、运动技战术与技能、科学锻炼身体的方法,提高学生的体能和体育实践能力,培养运动爱好和专长,养成终身体育锻炼的习惯,使学生具有健康的人格、强健的体魄,为学生身心健康和职业生涯发展奠定坚实的基础。</p>	<p>内容由基础模块和拓展模块两个部分构成</p> <p>(1)基础模块是各专业学生必修的基础内容。基础模块包括体能和健康教育2个子模块,体能模块又包括健康体能、运动体能和职业体能,其中运动体能可结合拓展模块中的运动技能系列实施。</p> <p>(2)拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要的选修内容,分为拓展模块一和拓展模块二。拓展模块一为限定性选修,包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族传统体育类运动和新兴体育类运动7个运动技能系列。</p> <p>要求:1、掌握必要的体育与健康基础理论知识、2国家学生体质健康测试必需达到合格以上3、掌握二项体育运动技能,并能应用于日常体育锻炼。</p>
8	信息技术	<p>全面提升学生的信息素养和信息化职业能力,让学生掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理等相关知识。</p>	<p>内容由基础模块和拓展模块二部分构成,基础模块为必修模块,拓展模块为选修模块。</p> <p>(1)基础模块:信息获取、信息加工与表达、信息资源管理及信息技术与社会4部分组成。涉及Windows7操作平台、Office办公软件,对音频、视频、动画等信息能进行简单处理,从而培养学生的自学能力、获取计算机新知识、新技术的能力,</p>

			<p>能使用计算机工具进行文字处理、数据处理及信息获取等能力。</p> <p>(2) 拓展模块：根据不同专业分别开设计算机维护与移动终端、应用办公云、制作实用图册、编制数据报表、保护信息安全等 8 个专题选择性地按项目综合实训方式实施教学。</p> <p>要求：由理论知识学习、基础技能训练、综合应用实践三个方面组成，从实践中掌握相关知识。</p>
9	艺术	<p>培养学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与自信，丰富学生人文素养，提高学生审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。</p>	<p>由基础模块和拓展模块二部分构成，基础模块培养学生创新能力和合作精神、喜闻乐见的音乐和美术作为主要内容。课内音乐 18 学时，美术 18 学时；拓展模块是适应不同专业、不同个性特点学生需要，内容既可以是基础模块的专项拓展，也可以是与基础模块不同的艺术门类；既可以是与专业相结合的艺术拓展，也可以是具有地方特色的民间艺术。</p> <p>要求：(1) 遵循艺术规律，注重感知体验；(2) 加强课程建设，注重衔接融合；(3) 运用信息技术，创新教学方法；(4) 充分利用资源，拓展教学领域。</p>
10	妈祖文化	<p>通过教学，使学生了解妈祖人物的生平事迹传说、妈祖信仰的发展、妈祖文化的内涵，理解妈祖文化的价值和妈祖信仰的功用，传承和弘扬妈祖精神，增强学生战胜困难的信心，养成热爱劳动、热爱人民、见义勇为、扶危济困、无私奉献等高尚情操。</p>	<p>主要学习妈祖文化、文献文物、莆仙民俗。了解妈祖文化的内容、各地方的习俗以及莆阳古建筑的历史文明。</p>

(二) 专业技能课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	烹饪概论	<p>烹饪概论是中餐烹饪专业的理论基础课之一，本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入</p>	<p>主要内容：</p> <p>(1) 中国烹饪简史；</p> <p>(2) 中国烹饪原理与技术规范；</p> <p>(3) 中国菜品；</p>

		浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。	<p>(4) 中国筵宴；</p> <p>(5) 中国烹饪风味流派；</p> <p>(6) 中国饮食民俗；</p> <p>(7) 中国饮食文化；</p> <p>(8) 中国当代餐饮市场。</p> <p>教学要求：</p> <p>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；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。</p>
2	烹饪工艺基础	通过以任务引领型的教学活动，让学生了解中餐烹饪的相关文化知识，以各工作岗位的基本技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的烹饪基本功，能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范，初步形成爱岗敬业的职业道德，热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺，为职业能力的提升奠定良好的专业基础。	<p>主要内容：</p> <p>(1) 原料切配技术；</p> <p>(2) 鲜活烹饪原料的初步加工；</p> <p>(3) 分档及整料去骨；</p> <p>(4) 干货原料初步加工；</p> <p>(5) 热菜的配菜；</p> <p>(6) 勺功基础</p> <p>教学要求：</p> <p>了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。</p>
3	烹饪原料知识	熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用；了解烹饪原料加工的各种分类及其概念；熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜等的各类操作技法。	<p>主要内容：</p> <p>(1) 烹饪原料基础知识；</p> <p>(2) 各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法；</p> <p>(3) 动物保护常识。</p> <p>教学要求：</p> <p>了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备。</p>
4	食品安全与操作规范	培养学生具备生产质量、食品安全监督、管理能力；食品流通过程中食品安全、管理能力；原辅料质量安全监督、管理能力。通过本课程内容的学习，办从事食品生产安全过程质量控制技术所需要的理论知识和技术能力奠定基础。	<p>主要内容：</p> <p>(1) 食品安全基础知识；</p> <p>(2) 各类烹饪原料的安全鉴定；</p> <p>(3) 预防食物中毒及常见饮食疾病；</p> <p>(4) 食品安全管理；</p> <p>(5) 食品安全规范操作。</p> <p>教学要求：</p>

			<p>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。</p>
5	烹饪营养与配餐	<p>培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，积极为我国营养相关行业培养专业人才。</p>	<p>主要内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 营养配餐基本原理与食谱编制； (2) 菜点设计的营养价值评价； (3) 膳食质量调查及评估； (4) 高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制； (5) 中式筵席设计的营养原则与方法； (6) 营养菜点的设计与制作； (7) 营养标签的设计与制作。 <p>教学要求：</p> <p>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；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。</p>
6	餐饮企业运营与管理	<p>通过餐饮服务于餐饮管理知识的学习和训练，使学生具备中、西餐服务所必须的基本知识和基本技能，具备餐厅基层管理的能力，培养诚实守信的职业态度和沟通协作的团队意识，培养创新能力和吃苦耐劳的精神。</p>	<p>主要内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 现代餐饮经营管理基础知识； (2) 厨政管理； (3) 餐饮产品的全面质量管理； (4) 餐饮成本控制与核算； (5) 餐饮销售管理； (6) 餐饮服务管理。 <p>教学要求：</p> <p>了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。</p>
7	中式烹调技艺	<p>使学生在掌握专业知识的基础上进行技能操作；培养应用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础，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，通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。</p>	<p>主要内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 中式烹调概述； (2) 烹饪原料的初步热处理技术； (3) 火候； (4) 调味技术； (5) 制汤技术； (6) 上浆、挂糊、勾芡技术； (7) 热菜的烹调方法； (8) 热菜装盘；

			<p>(9) 西式烹调基础知识。</p> <p>教学要求：</p> <p>熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。</p>
8	烹饪艺术与冷拼制作	<p>培养学生掌握烹饪艺术拼摆和专业技能，使学生具备餐饮行业高素质；劳动者所必须的盘饰制作、水果拼盘、艺术冷拼的基础知识和基本技能，掌握宴会中盘饰、水果拼盘及冷拼制作技艺技法，使学生具备适应市场需要的专业技术，成为能胜任星级酒店及高档次餐饮企业冷菜部门一线烹饪操作的高技能人才</p>	<p>主要内容：</p> <p>(1) 冷菜制作基础知识；</p> <p>(2) 冷菜制作技术；</p> <p>(3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术；</p> <p>(4) 果蔬雕刻技术；</p> <p>(5) 其他食品造型技术。</p> <p>教学要求：</p> <p>了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制。</p>
9	菜品设计与制作	<p>使学生认识热菜及其特点，能够区分菜品的地位和作用，掌握不同方式下的烹调方法的操作要领，重点了解祥兽、人物的形态及结构各部位的特征并熟练掌握其雕刻方法，掌握简单拼盘、花色拼盘和艺术拼盘的设计与制作。</p>	<p>主要内容：</p> <p>(1) 菜品策划设计与制作；</p> <p>(2) 烹调方法基础知识；</p> <p>(3) 拼摆手法、刀工刀法、拼盘次序；</p> <p>(4) 烹饪图案形式美法则；</p> <p>(5) 烹饪菜点的造型与拼摆。</p> <p>教学要求：</p> <p>熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计；掌握构图、布局的方法、造型艺术知识，常用果蔬果盘、围边点缀的制作技艺。</p>

10	中式面点技艺	<p>使学生具备饮食业高素质技术人才所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，达到中级面点师的理论水平</p>	<p>主要内容： (1) 面点制作基础知识； (2) 水调面团品种制作； (3) 膨松面团品种制作； (4) 油酥面团品种制作； (5) 米粉面团品种制作； (6) 其它面团品种制作。</p> <p>教学要求： 了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法</p>
11	风味小吃制作	<p>了解风味小吃的基本理论，掌握风味小吃制作原料的选择、鉴别和管理以及当地的饮食习惯，掌握小吃制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握小吃加工基本技法，熟悉基本小吃品种的设计、加工及风味特色的调制。</p>	<p>主要内容： (1) 各个地区风味小吃简介； (2) 不同地区风味小吃比较； (3) 风味小吃制作原料的选择和鉴别； (4) 小吃基本加工方法； (5) 风味特色的调制，</p> <p>教学要求： 了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法。</p>
12	名点制作	<p>使学生了解和认识中国民间各式各样的名点，知道其来源和发展经过，掌握制作方法，传播中国文化，传承中国工艺，能够区分中式名点和西式名点的特点。</p>	<p>主要内容： (1) 名点的发展历史 (2) 名点生产用原辅材料； (3) 名点加工工具及设备； (4) 名点文化及加工工艺配方 (5) 中西名点的区别；</p> <p>教学要求： 了解中国名点的风味和特色；熟悉妈祖宴、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作；能区分和比较中式和西式名点。</p>

13	饮食 保健 基础	<p>使学生认识到饮食保健的重要性，了解现代人们的亚健康及健康问题，通过学习本课程，从饮食保健出发，配合食疗和药膳，合理搭配，达到养生保健的目的，为人类和社会发展提供合理的饮食建议，帮助现代人们脱离亚健康。</p>	<p>主要内容： (1) 饮食保健学概述； (2) 饮食保健学发展概况和特点； (3) 食物与保健； (4) 常用食疗药膳中药材； (5) 食养与食疗基本法则。</p> <p>教学要求： 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；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则。</p>
14	营养 配餐 与烹 饪技 术	<p>掌握不同的人群膳食营养需求和膳食原则，能对不同的人群进行的食谱编制和膳食评价，掌握平衡膳食宝塔内容，了解中国居民膳食指南，知道食谱编制理论和方法，掌握食谱编制的基本原则，掌握健康个体和群体的食谱编制原则、方法和步骤，能对营养失衡和代谢疾病人群建立营养食谱</p>	<p>主要内容： (1) 营养配餐基本原理与食谱编制； (2) 菜点设计的营养价值评价； (3) 膳食质量调查及评估； (4) 高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制； (5) 中式筵席设计的营养原则与方法； (6) 营养菜点的设计与制作； (7) 营养标签的设计与制作。</p> <p>教学要求： 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。</p>
15	营养 餐设 计与 制作	<p>要求学生达到疾病掌握食品营养的基本知识和基本概念，熟悉各类营养素的功能、营养价值以及在生产、加工过程中可能出现降低食品营养价值的各种因素，并了解营养素的来源和供给量，熟悉各类食品的营养价值，了解食品营养强化的概念和要求。</p>	<p>主要内容： (1) 烹饪原料营养成分构成分析； (2) 营养烹调基础知识，营养烹调的原则； (3) 营养烹调技法实例。</p> <p>教学要求： 了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作。</p>

七、教学进程总体安排

（一）教学安排

本方案中每学年为 52 周，其中教学时间为第一、二学年教学活动 40 周；第三学期上学期教学活动 20 周，周学时为 28 学时，下学期到企业顶岗实习 20 周。每周约按 30 学时计算。

(二) 教学进程表

福建省莆田职业技术学校									
中餐烹饪专业课程设置及学分安排表									
课程类别	课程性质	课程名称	合计		比例	备注			
			学时	学分					
公共基础课	必修	思政（中国特色社会主义）	36	2	38.67%				
	必修	思政（心理健康与职业生涯）	36	2					
	必修	思政（哲学人生）	36	2					
	必修	思政（职业道德与法治）	36	2					
	选修	思政（时事政策教育）	36	2					
	选修	思政（法律与职业教育）							
	选修	思政（国家安全教育）							
	必修	语文	144	8					
	必修	数学	144	8					
	必修	外语（英语）	144	8					
	必修	化学	18	1					
	必修	历史	72	4					
	必修	体育与健康	72	4					
	选修	体育与健康	108	6					
	必修	信息技术	144	8					
	必修	艺术	36	2		音乐/书法			
	选修	艺术	18	1					
选修	妈祖文化	36	2						
	小计		1116	62					
专业技能课	专业核心课	必修	烹饪概论	54	3	61.33%			
		必修	烹饪工艺基础	54	3				
		必修	烹饪原料知识	54	3				
		必修	食品安全与操作规范	54	3				
		必修	烹饪营养与配餐	54	3				
		必修	餐饮企业运营与管理	54	3				
		小计		324	18				
	专业(技能)方向课	中餐烹调	必修	中式烹调技艺	54		3		
			必修	菜品设计与制作	54		3		
				小计			108	6	
		中餐面点	必修	中式面点技艺	162		9		
			必修	风味小吃制作	162		9		
				小计			324	18	
		营养配餐	必修	营养配餐与烹饪技术	54		3		
			必修	营养餐设计与制作	54		3		
				小计			108	6	
			选修	烹饪艺术与冷拼制作	54		3		
		选修	创业创新	18	1				
		选修	名点制作	54	3				
		选修	饮食保健基础	54	3				
		综合实习		认知实习			2	2周	
				跟岗实习			4	4周	
				顶岗实习	600		30		
	其它		劳动	54	3				
			入学训练	36	2				
			志愿者服务	36	2				
			毕业鉴定	0	1				
			毕业设计	0	2				
			技能证书		6	2学分/证			
	小计			1770	110				
总计				2886	172	100%			
备注			选修课378学时，占总学时13.09%						

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 本专业现有专任教师和实训指导教师 9 人，其中研究生学位 1 人，高级教师 1 人，讲师 4 人，助理讲师 1 人，其中双师型教师 5 人，并聘请行业企业高技能兼职教师 2 人。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《福建省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。

序号	姓名	性别	出生年月	学历、学位	职称(职务)	任教学科	证书类型
1	陈海云	女	197209	在职本科	高级讲师	化学	助理会计师、收银员二级、会计信息化
2	郑争春	男	197406	在职本科	讲师	思政	电子商务师
3	唐绍君	女	199106	研究生硕士	助理讲师	语文	
4	吴镬雄	男	199206	本科学士		数学	
5	宋向阳	男	196604	在职本科	讲师	英语	
6	郑明智	男	197001	本科学士	讲师	思政	
7	王建洪	男	197606	本科学士	讲师	中餐	中级厨师
8	张新强 (企业)	男	195401	高中		中餐	中式烹调师
9	谢剑峰 (企业)	男	197708	中专		中餐	中式烹调师
10	郑一正	男	196802	本科学士	高级讲师	计算机	全国计算机信息高新技术办公软件应用模块高级操作员证书

（二）教学设施

1. 根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 45 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

序号	实训室名称	主要设备名称	数量（台/套）	实训功能
1	中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	中餐烹调加工
		2. 不锈钢双星盆台	20	
		3. 不锈钢烟罩	1	
		4. 电化教育设备	1	
		5. 双头燃气灶	20	
2	冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	冷盘制作
		2. 不锈钢双星盆台	20	
		3. 立式冰箱	1	
		4. 电化教育设备	1	
		5. 双头燃气灶	10	
		6. 不锈钢烟罩	1	
3	烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	刀工操作
		2. 电化教育设备	1	
		3. 不锈钢工作台连单星盆	35	
		4. 刀具存放柜	10	
4	烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	食材前处理操作
		2. 不锈钢双星盆台	20	
		3. 立式冰箱	1	
		4. 电化教育设备	1	
5	中餐面点实训	1. 醒发机	1	中餐面点制作
		2. 木质面点操作台	10	
		3. 双星盆台	20	
		4. 双头燃气灶台	10	
		5. 落地式燃气蒸灶	10	
		6. 不锈钢烟罩	1	
6	西餐面点实训	1. 醒发机	1	西餐面点制作
		2. 工作台连下一层	10	
		3. 双星盆台	20	
		4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	
		5. 落地式燃气蒸灶	10	
		6. 多层电烤箱	2	
7	烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	烹饪实操演练
		2. 不锈钢工作台	2	
		3. 不锈钢双星盆台	2	
		4. 电化教育设备	1	
		5. 不锈钢烟罩	1	

2. 校外实训基地

学校应与企业建立两类的校外实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学

生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

本专业与帝宝花园酒店、浙江康喜乐嘉集团、福建亚明食品有限公司等进行校企合作，以上这些教学设施条件能够满足本专业的教学需求。

校外实训基地一览表				
序号	企业名称	企业性质	企业规模	合作项目
1	福建亚明食品有限公司	私企	100人以上	热菜教学
2	帝宝花园酒店	台企	100人以上	冷盘教学
3	浙江康喜乐嘉集团	私企	100人以上	面点教学
4	林家大院	私企	50人以下	刀工教学

（三）教学资源

所有教材按照学校教材采购办法由任课教师从《全国大中专教学用书汇编》目录中选出后经教研组长同意后报学校图书人员进行采购，部分教师用参考书可报图书人员单独采购，图书馆应配备本专业相关图书不少于200册，每年新购本专业相关图书不少于30册。

本专业所用教材均为国家规范教材，图书馆现有本专业相关图书68册，学校每年均配套一定金额的专项资金用于购买本专业相关的图书。

（四）教学方法

1. 模块教学——各个知识点的学习以模块能力要求为指标，以模块标

准为知识点考核标准。

2. 案例分析教学方法——通过对于不同的设计方案分析和讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

3. 讲练结合教学——教师边讲解边演示，师生同步操作，深入剖析烹饪方法与技巧。

4. 多元互动教学——企业、学校和在校学生频繁互动，理论讲授、实训、技术讲座互相贯穿。

5. 以赛促学——通过形式多样，丰富多彩的烹饪比赛活动，促进学生主动学习课程有关知识，加深学生对知识的理解和掌握，提高学生的学习兴趣。

6. 项目带动教学——以项目任务有效完成作为教学的目标堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

（五）学习评价

1. 所有课程均需进行考核，考试考查课程见附表；毕业实习结束学生必须写出实习总结和实习报告且附有实习单位的鉴定材料。

2. 毕业考核

（1）文化基础综合：按学业水平测试要求，考核成绩应为全部考生综合成绩前 95%，考查与考核相结合，实行教考分离。

（2）专业理论综合：按学业水平测试要求，考核成绩应为全部考生综合成绩前 95%，考查与考核相结合，实行教考分离。按该专业岗位操作技能型人材的所必需具备的专业理论综合知识的规格要求，考查与考核相结合，实行教考分离，采取笔试、机考等多种形式。

（3）专业主要技能：在实习现场或校内实训场地，参照国家相关职业

资格或技术等级标准要求，进行考核，达到学校相关等级要求。

（六）质量管理（根据福建省中学生学籍质量管理要求）

职业领域	就业岗位	职业资格
餐饮业	服务员、包厢服务员、豪华包件间服务员、楼面经理、传菜员、打荷、中点厨师、墩子师、水台、蒸箱厨师、炉子、凉菜厨师、雕刻厨师、火锅师、汤锅师、烧烤厨师、扒房厨师、刺生厨师、面包师、西点师、裱花师等	初、中级中式烹调师（市劳动和社会保障局）
酒吧	调酒师、小吃师、吧员等	
自主创业	自办餐厅、餐馆、烧烤店、点心铺等，这些创业项目的经费不是很多，相对而言，投入很少。只要具有过硬的技术、精心管理，也会有较好的发展（比如我校毕业生在成都创办的“公馆馒头”和“蒸新食艺”目前都发展到拥有十多个分店的小型食品企业）	初、中级面点师（市劳动和社会保障局）
其他	到一些民办的厨师学校做专（兼）职的烹饪教师等。	

九、毕业要求

序号	项目要求
1	按学校规定参加入学训练并得到相应的 2 学分
2	按学校要求参加劳动并得到相应的 3 学分
3	在学期间参加不少于 3 次的志愿者服务活动
4	福建省中职学生学业水平合格性考试（烹饪原料与加工工艺、语文、数学、英语、思政课 5 个科目）成绩达到 D 级及以上，或在学校组织的补考中达到 D 级及以上。
5	专业技能课考试达到 60 分及以上。
6	至少取得专业人才培养方案要求的 1 项职业技能等级证书，或参加省级及以上技能竞赛获得三等奖以上的成绩。

7	完成规定的顶岗实习和毕业实习。
8	总学分达 170 分及以上

十、附录