**夏邑县中等职业学校**

**中餐烹饪专业**

**人才培养方案（修订稿）**

专业代码：

专业负责人： 蒿红喆

制订时间：  2022年7月25日

目 录

[一、专业名称（专业代码）](#_Toc26392)

[二、入学要求](#_Toc8678)

[三、基本学制](#_Toc28856)

[四、培养目标](#_Toc15616)

[五、人才规格](#_Toc13416)

[六、主要接续专业](#_Toc16733)

[七、课程结构](#_Toc29905)

[八、课程设置及要求](#_Toc24368)

[九、教学时间安排](#_Toc5839)

[十、教学实施](#_Toc15602)

[十一、教学评价](#_Toc4088)

[十二、实训实习环境](#_Toc328)

中餐专业人才培养方案

主要完成人员名单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 专业技术职务 | 最后学历毕业学校、专业、学位 | 现从事  专业 |
| 1 | 王坤 | 男 | 21 | 中式烹调师 | 专科 | 实训教师 |
| 2 | 蒿红喆 | 女 | 22 | 中式面点师 | 专科 | 面点教师 |
| 3 | 吴广 | 男 | 24 | 中式烹调师 | 专科 | 实训教师 |
| 4 | 赵冲 | 男 | 25 |  | 专科 | 辅助教师 |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |

伊川县中等职业学校

中餐专业人才培养方案

# 一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪

# 二、入学要求

初中毕业或具有同等学历

# 三、基本学制

3年

# 四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德， 智， 体， 美全面发展，掌握必要的文化基础知识，专业知识和熟练的专业技能，具有良好的身心素质和职业道德，具有较强的就业能力和一定的创造能力，能适应酒店业，餐饮业，食品加工企业等一切岗位的需要，并且有本专业职业生涯发展能力的高素质技术技能让人才。

# 五、人才规格

本专业毕业生应具备以下基本素质，专业知识与技能。

【1】基本素质

1、具有良好的道德品质和职业培养。

2、具有良好的身心素质。

3、具有高强度责任心，积极的进取心和意志坚强。

4、具有良好的人际交往和团队协作能力。

5、具有良好的口头表达能力。

6、具有良好的服务意识和创新意识。

7、具有良好的就业观和一定的创业意识。

【2】专业知识与技能

1、掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。

2、能够对烹饪原料进行鉴别，加工处理和妥善保管。

3、熟悉烹调各环节的操作原则与要求。

4、能够安全熟悉地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。

5、能够正确运用烹饪技法制作热菜，冷菜，食品雕刻，保证其卫生安全及营养价值。

6、能够合理搭配色彩，制作常用饰品美化菜肴。

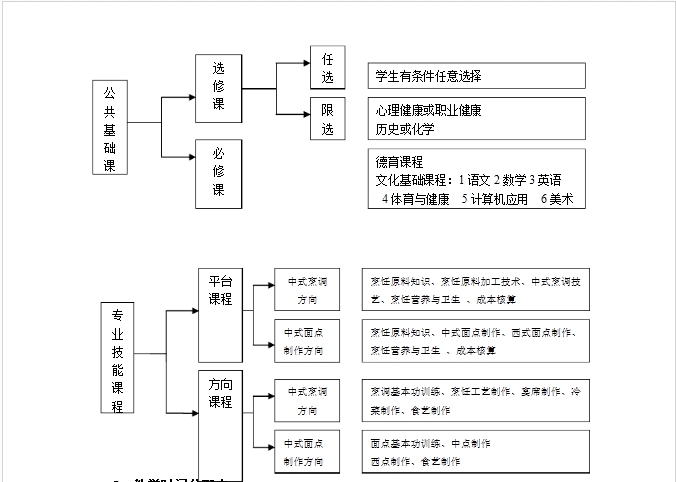
7、具有较强的法规意识，安全意识，节约意识和良好的卫生习惯。

# 六、主要接续专业

# 高职；烹调工艺与营养升高职高专和从军士官（工资加转业费）

# 本科；食品科学与工程

# 七、课程结构



# 八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训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。

## **（一）公共基础课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 1 | 职业生涯规划 | 依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 2 | 职业道德与法律 | 依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 3 | 经济政治与社会 | 依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 4 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 192 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 192 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 128 |
| 8 | 计算机应用基础 | 依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 128 |
| 9 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 144 |
| 10 | 公共艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |

## **（二）专业技能课**

### **1．专业核心课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程  名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 1 | 烹饪原料知识 | 主要内容是介绍各类原材料的产地、季节、材料性质以及使用方法、饮食禁忌以及包含的各类营养成分等方面让学生对各类瓜、果、蔬菜、禽、鱼、蛋、肉等多种原材料有一个全面的、系统的认识。 | 32 |
| 2 | 烹饪原料加工技术 | 本课程的教学目的的是使学生通过对刀工，鲜活原料的初步加工，干货原料的涨发，分档取料，配菜等方面知识的学习，加深对原料加工技术的认识，为掌握操作基本技能提供理论指导和规范操作要求。  本课程主要教学的内容是；鲜活原料初加工技术，刀工技术，干货原料的涨发，原料的出肉，分档，整料出骨，配菜，原料的成型技法。 | 32 |
| 3 | 烹调技术 | 本书内容包括烹饪基本知识，选料技术，刀工，调配技术，勾勺，火候，制熟介质，糊浆的制作技术，初步热处理技术，菜肴制作 与命名，菜肴制作的变化与创新等项目。 | 64 |
| 4 | 中式面点技术 | 是中餐烹饪专业教学的专业基础课程。通过讲授，使学生熟练掌握发酵，水调，油酥，米粉面团的性质，调制方法及制馅，成型，熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征。 | 64 |
| 5 | 厨房管理知识 | 分为厨房生产管理，厨房生产成本管理，食品卫生与安全管理，整个流程都是围绕着原料加工烹调成菜点的全过程进行的；由于各个原料加工要求不同，操作程序，内容和标准，做到有章可循，并结合餐饮本身的管理模式，凭借着管理者的管理经验，不断地激发生产人员的工作积极性，真正实现全员生产质量管理。 | 32 |

### **2．专业（技能）方向课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | | 基本功 | 基本功课程包括刀工、锅工两部分，刀工主要学习直刀法、斜刀法、片刀法等各类刀法以及各类花刀，锅工主要学习小翻锅、大翻锅、旋锅等各类翻锅技法。 | 128 |
| 2 | | 菜肴制作 | 通过直观的演示讲解教学，以及学生实际动手操作，理论结合实践来学习各类菜肴的制作。主要包括各菜系菜肴、风味小吃以及家常菜的制作。 | 192 |
| 3 | | 冷拼雕刻 | 通过实际操作进行讲解教学，主要包括各类花、鸟、鱼、虫以及各类组合雕刻。 | 128 |
| 4 | 面点制作 | | 通过直观的演示讲解教学，以及学生实际动手操作，理论结合实践来学习各类面点的制作。主要包括各类中式面点、部分西式面点的制作。 | 128 |

### **3．综合实训**

学校的教学要求，以中餐烹饪专业的综合项目或采用企业真实工作项目等方式进行，和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上可以结合课程的进度，安排在每个学期。技能考证在教体局的统一要求下完成，证书以开封教育主管部门的统一要求为准。

### **4．顶岗实习**

顶岗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，我校认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

# 九、教学时间安排

## **（一）基本要求**

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，周学时一般为28学时，顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排，3年总学时数为3 000～3 300。

实行学分制，一般16～18学时为1学分，3年制总学分不得少于170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分，共5学分。

公共基础课学时占总学时的1/3，根据行业人才培养的实际在规定的范围，保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时占总学时的2/3，在学生实习总量的前提下，根据实际需要集中安排实习时间，行业企业认知实习安排在第一学年。

## **（二）教学安排**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | | **课程名称** | **学分** | **学时** | **学期** | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共基础课 | | | 职业生涯规划 | 2 | 32 | **√** |  |  |  |  |  |
| 职业道德与法律 | 2 | 32 |  | **√** |  |  |  |  |
| 经济政治与社会 | 2 | 32 |  |  | **√** |  |  |  |
| 哲学与人生 | 2 | 32 |  |  |  | **√** |  |  |
| 语文 | 12 | 192 | **√** | **√** | **√** | **√** |  |  |
| 数学 | 12 | 192 | **√** | **√** | **√** | **√** |  |  |
| 英语 | 8 | 128 | **√** | **√** | **√** | **√** |  |  |
| 计算机应用基础 | 8 | 128 | **√** | **√** |  |  |  |  |
| 体育与健康 | 10 | 144 | **√** | **√** | **√** | **√** | **√** |  |
| 公共艺术 | 2 | 36 | **√** |  |  |  |  |  |
| 历史 | 2 | 36 |  | **√** |  |  |  |  |
|  | | | 公共基础课小计 | 62 | 984 |  |  |  |  |  |  |
| 专业技能课 | 专业核心课 | | 烹饪原料知识 | 10 | 90 | **√** |  |  |  |  |  |
| 烹饪原料加工技术 | 6 | 70 |  | **√** | **√** |  |  |  |
| 烹调技术 | 10 | 90 |  |  | **√** |  |  |  |
| 中式面点技术 | 10 | 90 | **√** | **√** |  |  |  |  |
| 厨房管理知识 | 6 | 70 |  |  |  | **√** |  |  |
| 小计 | 42 | 410 |  |  |  |  |  |  |
| 专业（技能）方向课 | 基本功 | 刀工 | 6 | 70 | **√** | **√** | **√** | **√** |  |  |
| 锅工 | 6 | 70 | **√** | **√** | **√** | **√** |  |  |
| 小计 | 12 | 140 |  |  |  |  |  |  |
| 菜肴制作 | 热菜制作 | 12 | 160 |  | **√** | **√** | **√** | **√** | **√** |
| 冷菜制作 | 10 | 60 |  | **√** | **√** | **√** | **√** | **√** |
| 风味小吃 | 6 | 60 |  | **√** | **√** | **√** | **√** | **√** |
| 小计 | 28 | 280 |  |  |  |  |  |  |
| 冷拼雕刻 | 单件雕刻 | 10 | 90 |  |  | **√** | **√** |  |  |
| 组合雕刻 | 8 | 62 |  |  |  | **√** |  |  |
| 冷拼造型 | 8 | 38 |  |  |  | **√** |  |  |
| 小计 | 26 | 190 |  |  |  |  |  |  |
| 面点制作 | 中式面点 | 12 | 136 | **√** | **√** |  |  |  |  |
| 西式面点 | 6 | 56 |  |  | **√** | **√** |  |  |
| 小计 | 18 | 192 |  |  |  |  |  |  |
| 顶岗实习 | | 24 | 1000 |  |  |  |  | **√** | **√** |
| 专业技能课小计 | | 124 | 2212 |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | | | | 186 | 3196 |  |  |  |  |  |  |

说明：(1)“**√**”表示相应课程开设的学期。

(2)本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排。

# 十、教学实施

## **（一）教学要求**

### **1．公共基础课**

公共基础课教学参照教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、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．专业技能课**

根据专业培养目标，结合企业生产与生活实际，选择合适的教学内容，大力对课程内容进行整合，在课程内容编排上，合理规划，集综合项目、任务实践、理论知识于一体，强化技能训练，在实践中寻找理论和知识点，增强课程的灵活性、实用性与实践性。

## **（二）教学管理**

教学管理更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理有一定的规范性和灵活性，可实行工学交替等弹性学制。合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；加强对教学过程的质量监控，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。

# 十一、教学评价

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价，评价内容包括学生专业综合实践能力、“双证”的获取率和毕业生就业率及就业质量，专兼职教师教学质量，逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

## **（一）课堂教学效果评价方式**

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、上机操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

## **（二）实训实习效果评价方式**

### **1．实训实习评价**

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

### **2．顶岗实习评价**

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

# 十二、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. **校内实训室**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **设备** | **数量** |
|  | 烹饪实训室（一） | 工作台 | 10 |
|  | 灶台 | 3 |
|  | 双耳炒锅 | 3 |
|  | 炒勺 | 3 |
|  | 油缸 | 2 |
|  | 调料盒 | 8 |
|  | 水池 | 1 |
|  | 抽油烟机 | 1 |
|  | 菜墩 | 35 |
|  | 刀 | 45 |
|  | 冰箱 | 1 |
|  | 定制刀架 | 1 |
|  | 练功灶 | 25 |
|  | 烹饪实训室（二） | 双耳锅 | 30 |
|  | 勺子 | 30 |

## **（二）校外实训基地**

根据计算机应用专业人才培养需要和产业技术发展特点，在企业建立两类校外实训基地：一类是以计算机应用专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前计算机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。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 校外实训基地名称 | 实习内容 |
|  | 杭州世外桃源酒店 | 顶岗实习 |
|  | 杭州名人名家酒店 | 顶岗实习 |
|  | 嘉兴隆聚酒店 | 顶岗实习 |
|  | 苏州农家乐园酒店 | 顶岗实习 |
|  | 青岛名家餐饮 | 顶岗实习 |
|  | 开元酒店集团 | 顶岗实习 |
|  | 曙光铂尊大酒店 | 顶岗实习 |