

**中等职业学校  
2023 级中餐烹饪专业  
人才培养方案**

**( 一年制 )**

**大连市烹饪中等职业技术专业学校**

**2023 年 7 月**

# 中等职业学校中餐烹饪专业人才培养方案

## 一、专业代码

740201

## 二、专业名称

中餐烹饪

## 三、基本修业年限

一年

## 四、职业面向

序号	专业大类及代码	对应的行业	主要职业类别	主要岗位类别	可考取的职业技能证书	接续专业	专业(技能)方向
1	餐饮类 740201	餐饮业	正餐服务	中式烹调师	中级中式烹调师	——	中餐烹调
2	餐饮类 740201	餐饮业	正餐服务	营养配餐员	——	——	——
3	餐饮类 740201	餐饮业	正餐服务	中式面点师	中级中式面点师	——	中式面点

## 五、培养目标定位

### (一) 培养目标

本专业坚持立德树人，主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮领域，培养从事中式烹调制作、营养膳食搭配、厨房间管理等工作，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，掌握现代烹饪技术的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

## 六、主要专业能力要求

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) 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有团队合作精神和良好的人际沟通能力；

(2) 具有从事餐饮业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。

(3) 具有从事餐饮业工作所需要的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

(4) 具有食品安全知识，遵守餐饮、旅游业相关法规。

## 2. 专业知识和技能

(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) 能进行烹饪原料的鉴别、初加工及切配；能进行常见的冷菜制作、拼摆和简单的食品雕刻；能制作常见的菜肴；

(3) 能应用营养学、卫生学知识，初步进行菜肴的创新与开发；

(4) 能进行厨房生产成本核算和厨房管理；

(5) 能应用工艺美术知识装饰菜肴、设计简单的宴席；

(6) 能对烹饪设备进行规范操作及简单维护。

(7) 掌握水调、发酵、油酥、米粉面团的性质、调制方法。

(8) 掌握制坯、制馅、成型、熟制和美化装饰基础知识。

(9) 我国面点的风味流派和特征。

(10) 掌握运用四大类面团，制作多种中式面点品种的工艺流程，熟悉多种宴会面点的制作技艺。

## 七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业技能课程。

### (一) 公共基础课程

公共基础课包括饮食文化、成本核算、英语、日语、信息技术、体育与健康、职业指导等课程。

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	饮食文化	740200109	注重在职业模块的教学内容中体现专业特色，培养学生欣赏文学作品的能力；提高学生沟通交流和应用文写作能力；接受优秀文化尤其是中国饮食文化的熏陶，为学生的专业发展打下坚实的基础。	中国优秀传统文化，让学生接受优秀文化尤其是中国饮食文化的熏陶，为学生的专业发展打下坚实的基础。	36
2	成本核算	740200111	并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色，本课程的任务是：使学生掌握必要的数	饮食业成本核算方法和技能。	18

			学基础知识，具备厨房餐饮成本核算知识，掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。		
3	英语	740200007	帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。	通过针对性的学习和训练，使学习者在听说读写等方面掌握一定的基本技能，初步形成用英语进行简单日常交际和职业技术方面交流的能力，为今后的就业和学习打下一定的基础。	72
4	日语	740200008	帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中外餐饮文化产业，培养正确的情感、态度和价值观。	在职业模块的教学内容中体现专业特色，本课程的任务是帮助学生进一步学习外语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步掌握厨房常用词汇及用法，形成烹饪外语的应用能力；激发和培养学生学习外语的兴趣，提高学生学习的自信心。	72
5	体育与健康	740200010	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 运动参与。</li> <li>2. 增强体能。</li> <li>3. 体育技能。</li> <li>4. 身体健康。</li> <li>5. 心理健康。</li> <li>6. 社会适应、</li> <li>7. 职业素质。</li> </ol>	树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	54
6	职业指导	740200017	本课程为应届毕业生就业指导课，是理论和实践相结合而实践性又较强的一门学科。	本课程对毕业生提供就业政策、求职技巧、就业信息等方面的指导，帮助毕业生根据自身的条件和特点选择职业岗位，发挥自己的才能，实现自己的人生价值，是学生毕业前教育的一门重要课程。	18

## (二) 专业技能课程

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课、职业技能证书课、专业选修课和实践教学，实践教学是专业技能课教学的重要内容，包含认识实习、校内综合实训、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。

## 1. 专业核心课

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪营养与卫生	740200102	使学生掌握烹饪营养与配餐的基础知识,基本掌握各种食物所含的营养素及其对人体的作用,重点掌握科学烹饪的意义和从事烹饪工作所必需的营养与配餐知识,基本掌握食品安全与卫生的相关法律法规,并用来指导实践操作。	包括营养素基础知识,各类食物的营养价值,居民的营养需要、膳食原则和结构,膳食指南,营养配餐的原则和方法,营养食谱设计方法与营养餐制作。	72
2	中式烹调基础理论	740201001	使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法,并具备发现和使用烹饪新型的能力。	包括原料的选择,原料的初加工与精加工,菜肴的组配,热处理的原理与应用,风味调配的原理与应用,各种烹调方法,菜肴的盛装与美化,菜品的开发与创新。	54

## 2. 专业技能课

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	中式烹调技艺	740201002	通过本课程的学习与训练,掌握烹饪原料的洗涤、整理、分档、取料,能根据不同的烹饪要求处理原材料,掌握各种原料的刀工成型标准,掌握一般菜肴和花色菜肴的搭配方法,掌握各类菜肴的营养搭配。通过学习和实践,使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法;具备设计、制作标准筵席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺;具备更新和发展菜品的能力。	烹调基本功训练(刀工、勺工、识别油温、控制火候等),与烹调方法配套的菜品烹调操作训练等。	324
2	中式面点技艺	740203002	通过本课程学习,使学生掌握水调、发酵、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制和美化装饰基	中式面点的特色与风味,面点原料与工具设备,各类面团调制原理,面点的工艺流程,面点的开发与创新;实践包括面点基本功实训:和面、揉面、	72

			基础知识及我国面点的风味流派和特征。通过学习和训练,使学生能熟练掌握用四大类面团制作多种中式面点品种的工艺流程,熟悉多种宴会面点的制作技艺。	搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘,与理论配套的面点品种制作训练等。	
3	西式面点技艺	740203004	通过本课程学习,使学生掌握蛋糕类、混酥类、清酥类、面包类、泡芙类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类以及各式喜庆蛋糕、脆皮蛋糕、蛋糕裱花、各式面包,各式西饼、酥点等西点制作技艺。	西式面点的特色与风味,面点原料与工具设备,各类面团调制原理,面点的工艺流程,面点的开发与创新;与理论配套的西式点心品种制作训练等。	72
4	食品雕刻技艺	740200103	通过本课程的学习,帮助学生灵活运用烹饪中的雕刻技法,发挥烹饪原料在食品雕刻造型中的作用,提高学生的艺术修养,激发学生在烹饪创作中的艺术灵感。	能利用水果、蔬菜等可食用原料,通过雕刻、拼接等手法制作菜品装饰,提高菜品美感。	36
5	盘饰艺术	740200104	秉承创意和新颖原则,坚持可食性强、制作快捷、成本低廉的理念,展现了创意盘式的艺术的魅力。与专业实际和行业发展密切结合,通过学习和训练,培养和提升学生的审美能力和对菜点成品的美化能力。	工艺美术基础知识、装饰图案构成、色彩知识、利用果酱、澄面等食材对中西式主题婚宴菜品进行装饰。	36

### 3. 职业技能证书课

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪营养与卫生	740200102	使学生掌握烹饪营养与配餐的基础知识,基本掌握各种食物所含的营养素及其对人体的作用,重点掌握科学烹饪的意义和从事烹饪工作所必需的营养与配餐知识,基本掌握食品安全与卫生的相关法律法规,并用来指导实践操作。	包括营养素基础知识,各类食物的营养价值,居民的营养需要、膳食原则和结构,膳食指南,营养配餐的原则和方法,营养食谱设计方法与营养餐制作。	72
2	中式烹调基础理论	740201001	使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方	包括原料的选择,原料的初加工与精加工,菜肴的组配,热处理的原理与应用,风味调配的原理与应用,各种烹调方法,菜肴的盛装与美化,菜品	54

			法，并具备发现和使用烹饪新型的能力。	的开发与创新。	
3	中式烹调技艺	740201002	通过本课程的学习与训练，掌握烹饪原料的洗涤、整理、分档、取料，能根据不同的烹饪要求处理原材料，掌握各种原料的刀工成型标准，掌握一般菜肴和花色菜肴的搭配方法，掌握各类菜肴的营养搭配。通过学习和实践，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准筵席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；具备更新和发展菜品的能力。	烹调基本功训练（刀工、勺工、识别油温、控制火候等），与烹调方法配套的菜品烹调操作训练等。	324
4	中式面点技艺	740203002	通过本课程学习，使学生掌握水调、发酵、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制和美化装饰基础知识及我国面点的风味流派和特征。通过学习和训练，使学生能熟练掌握用四大类面团制作多种中式面点品种的工艺流程，熟悉多种宴会面点的制作技艺。	中式面点的特色与风味，面点原料与工具设备，各类面团调制原理，面点的工艺流程，面点的开发与创新；实践包括面点基本功实训：和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成形、熟制、装盘，与理论配套的面点品种制作训练等。	72
5	西式面点技艺	740203004	通过本课程学习，使学生掌握蛋糕类、混酥类、清酥类、面包类、泡芙类、饼干类、冷冻甜食类、巧克力类以及各式喜庆蛋糕、脆皮蛋糕、蛋糕裱花、各式面包，各式西饼、酥点等西点制作技艺。	西式面点的特色与风味，面点原料与工具设备，各类面团调制原理，面点的工艺流程，面点的开发与创新；与理论配套的西式点心品种制作训练等。	72
6	食品雕刻技艺	740200103	通过本课程的学习，帮助学生灵活运用烹饪中的雕刻技法，发挥烹饪原料在食品雕刻造型中的作用，提高学生的艺术修养，激发学生在烹饪创作中的艺术灵感。	能利用水果、蔬菜等可食用原料，通过雕刻、拼接等手法制作菜品装饰，提高菜品美感。	36
7	盘饰艺术	740200104	秉承创意和新颖原则，坚持可食性强、制作快捷、成本低廉的理念，展现了创意盘式的艺术的魅力。与专业实际和行业发展密切结合，通	工艺美术基础知识、装饰图案构成、色彩知识、利用果酱、澄面等食材对中西式主题婚宴菜品进行装饰。	36

			过学习和训练，培养和提升学生的审美能力和对菜点成品的美化能力。	
--	--	--	---------------------------------	--

#### 4. 专业选修课

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要内容和教学要求	学时
1	咖啡	740200106	掌握基本咖啡饮品的制作方法，拓展职业能力，提高就业竞争力。	通过学习，使学生了解咖啡豆的种类、研磨方法以及咖啡器具的使用和保养，初步掌握各种咖啡的制作方法，具有初步的咖啡调饮能力。	18
2	茶艺	740200107	掌握基本茶饮品的冲泡方法，拓展职业能力，提高就业竞争力。	通过本课程的学习，帮助学生识茶、泡茶、品茶的知识，同时让学生在掌握泡茶技艺的同时陶冶情操、净化心灵，拉近人与人之间的距离，建立和谐人际关系。	18
3	餐厅服务	740200108	掌握餐厅服务的方法和技巧，拓展职业能力，提高就业竞争力。	通过本课程的学习，了解餐厅服务接待知识，掌握不同宾客的饮食要求，能按服务规程接待散客及一般宴会，能独立处理接待过程中的一般问题，提高综合服务能力。	36

#### 5. 实践教学

序号	课程名称	课程编码	课程目标	主要教学内容和要求	实践地点	学时
1	跟岗实习	740200201	跟岗实习是帮助学生初步了解职业岗位安排的短期企业实践，通过跟岗实习，学生明确岗位要求，为进一步专业学习奠定基础。	认识岗位、了解岗位、基本明确岗位要求，能在师傅的指导下完成岗位工作。	酒店	90

### 八、教学进程总体安排

#### (一) 教学活动安排

每学年为 46 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 6 周。



学期	理论教学	实践教学	入学教育/毕业教育	考试	军训	社会实践	劳动教育	机动	假期	合计
1	15	1		1	1		1	1	6	26
2	15	3		1				1		20
总计	30	4		2	1		1	2	6	46

## (二) 课程设置和时间安排

中餐烹饪专业（1年制）课程设置和时间安排

课程类别	课程性质	课程名称	考核方式	课程类型	授课学时	理论学时	实践学时	各学期周课时安排		占总学时
								一	二	
								18周	18周	
专业基础课	必修课	饮食文化	考查	A	36	36		1	1	
		成本核算	考查	A	18	18			1	
		英语	考查	A	72	72		2	2	
		日语	考查	A	72	72		2	2	
		体育与健康	考查	A	54	54		2	1	
		职业指导	考查	A	18	18			1	
	小计				270	270	0	7	8	25.0%
专业技能课	专业核心课	烹饪营养与卫生	考试	A	72	72		2	2	
		中式烹调基础理论	考试	A	54	54		1	2	
	专业技能课	中式烹调技艺	考试	B	324		324	8	10	
		中式面点技艺	考查	B	72		72	2	2	
		西式面点技艺	考查	B	72		72	2	2	

		食品雕刻技 艺	考 查	B	36		36	2			
		盘饰艺术	考 查	B	36		36		2		
	选修课	咖啡	考 查	B	18		18	1			
		茶艺	考 查	B	18		18	1			
		餐厅服务	考 查	B	36		36	2			
	必修课	实 践 教 学	跟岗实习	考 查	C	90		90		3周	
			小计				828	126	702	21	20
	合计					1098	396	702	28	28	100%

本专业周学时为 27 学时，1 年总学时数为 1098 学时；选修课为 72 学时，占总学时数的 7%；实践教学学时数为 702 学时，占总学时数的 64%。

## 九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

### （一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

公共基础课教师年龄结构合理，现有公共基础课教师 34 人，市级骨干教师 6 名，区级骨干教师 8 名，教授级高级讲师 3 人，高级讲师 26 人，讲师及以下 0 人，其中高级职称占基础课教师比例的 85%，本科学历 76%，硕士学历 21%，具有硕士学位 9 人。

专业教师学历职称结构合理，专任教师 21 人，其中专业带头人 2 名、骨干教师 12 名，建立了 3 人的行业企业兼职教师库，“双师型”教师人数 29 人，占专业课教师比例的 100%。专任教师教授级高级讲师 2 人，高级讲师 13 人，讲师及以下 2 人；本科学历 95%，具有硕士学位 5 人。

专业课教师	姓名	性别	出生年月	学历/学位	职称(兼职教师填写职务)	(从教专业)主授课程	教龄	企业工作(实践)经历
专职 专业 课教 师	韩政	男	1971-05	本科	副高	中餐烹饪	35	有
	侯青毅	男	1965-11	本科	副高	中餐烹饪	39	有
	赵洋	男	1979-05	本科	副高	中餐烹饪	21	有
	谭博	男	1982-08	本科	副高	中餐烹饪	16	有
	于淼	男	1985-03	本科	副高	中餐烹饪	13	有
	董衍涵	男	1989-06	本科	讲师	中餐烹饪	10	有
	刘衍基	男	1989-10	本科	讲师	中餐烹饪	9	有
	刘巧华	女	1966-03	本科	副高	中式面点技艺	38	有
	吴晓玲	女	1971-12	本科	正高	中式面点技艺	29	有
	赵子立	男	1982-04	本科	副高	中式面点技艺	19	有
	曲雅隽	女	1988-02	本科	副高	中式面点技艺	13	有
	张立娜	女	1980-12	本科	副高	中式面点技艺	18	有
	潘芙	女	1965-12	本科	正高	中式面点技艺	35	有
	魏湘杰	男	1978-08	本科	副高	西式面点技艺	23	有
吴莎莎	女	1990-10	本科	中级	西式面点技艺	9	有	

	王典	女	1982-04	研究生	副高	西式面点技艺	12	有
	付晓冬	女	1985-07	本科	中级	西式面点技艺	14	有
	肖堃	女	1989-08	本科	副高	西式面点技艺	11	有
企业 兼职 专业 课教 师	李霆	男	1973-5	大专	厨师长	中式烹调	4	有
	陈长宏	男	1969-03	大专	总经理	中餐烹饪	4	有
	邹瑞清	女	1979-06	大专	主管	中式面点技艺	4	有

## (二) 教学设施

### 1. 校内实训环境

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		备注	
		名称	数量(台/套)	功能	适用课程
1	中式烹调 1-4 室	燃气灶	20	制作中餐冷菜、热菜等菜品	中式烹调技艺、冷拼实训课
		不锈钢工作台	3		
		餐具、容器、用具	足量		
		万能蒸烤烤箱	1		
		炊具	20		
		四门冰柜	1		
2	中式面点 1-2 室	案板工作台	4	制作中式面点	中式面点技艺实训课
		四门冰柜	1		
		万能蒸烤箱连下架	1		
		蒸箱	1		

		燃气灶	6		
		制作工具	25		
		压面机	1		
		多功能粉碎机	1		
		绞肉机	1		
		电子秤	4		
		醒发箱	1		
3	雕刻实训室	操作案台	20	进行食品雕刻	食品雕刻实训课
		储物柜	2		
		希沃白板	1		
		演示操作台	1		
4	中西烹理实 一体实训室	电磁灶	40	制作中餐冷菜、热 菜、西餐冷菜、热 菜等菜品	中式烹调技艺、冷拼、 西式烹调技艺实训课
		演示灶台	1		
		储物柜	3		
		希沃白板	1		
		桌椅一体椅子	39		
5	西式面点1-2 室	四门冰柜	1	制作西式面点	西式面点技艺实训课
		电磁灶	12		
		烤箱	1		
		醒发箱	1		
		速冻冷柜	1		
		操作台	6		
		饼架车	1		
		多功能粉碎机	1		

		打蛋器	6		
		电子秤	4		
		制作工具	25		
		花色模具	足量		
		和面机	1		
		压面机	1		
3	中西面理实一体	操作台	12	中西式面点制作	中、西式面点技艺实训课
		演示台	1		
		储物柜	3		
		电磁灶	6		
		制作工具	40		

## 2. 校外实训基地

为满足本专业学生跟岗实习和顶岗实习需要,选择 3-5 家符合专业培养方向的企业作为校外实训实习基地,为学生提供中餐厨房各岗位等岗位的实训实习,同时进一步健全校外实训实习管理制度,并加强落实。

### 校外实训基地

序号	企业实践基地名称	企业主要业务	可提供的企业实践岗位或内容
1	大连富丽华酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
2	大连香格里拉饭店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
3	大连中远海运洲际酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
4	大连凯宾斯基饭店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
5	大连富力希尔顿酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位

6	深圳瑞吉酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
7	广州文华东方酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
8	北京 JW 万豪酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
9	上海浦东丽思卡尔顿酒店	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位
10	.....	旅游住宿餐饮	中餐厨房各岗位

### (三) 教学资源

对教材选用、图书文献配备、数字资源配备等提出有关要求。

序号	课程名称	教材名称	出版社	作者	书号	是否规划教材	配套图书文献说明	配套数字化资源说明
1	饮食文化	漫话饮食文化	重庆大学出版社	张毅	978-7-5624-8125-6	否		
2	体育	体育与健康	高教出版社	郑厚成	7-04-040086-1	是		“爱课程”网“中国职教MOOC”频道
3	中式烹调基础理论	中式烹调技艺		李刚	7-04-026077-9	是		“爱课程”网“中国职教MOOC”频道
4	中式面点基础理论	中式面点技艺		唐美雯	7-04-026030-4	是		“爱课程”网“中国职教MOOC”频道
5	中式烹调基础理论	烹饪原料知识		孙一慰	7-04-029835-2	是		“爱课程”网“中国职教MOOC”频道
6	营养与卫生	食品安全与操作规范		张怀玉	7-04-049325-2	是		“爱课程”网“中国职教MOOC”

								频道
7	营养与卫生	烹饪营养与配餐		张景辉	7-04-050 014-1	是		“爱课程”网 “中国 职教 MOOC” 频道
8	食品雕刻	食品雕刻技艺		周文通	7-04-034 775-3	是		“爱课程”网 “中国 职教 MOOC” 频道
9	英语	英语(第一册)	外研社	陈琳	7-5135-2 024-9	是		
10	英语	英语(第二册)		陈琳	7-5135-2 693-7	是		
11	日语	标准日本语	人教版		7-107-27 830-3	否		

#### (四) 教学方法

全面落实立德树人根本任务,准确把握专业人才培养的任务和目标要求,发掘课程中的德育因素教学中融入社会主义核心价值观教育,遵循技术技能人才培养规律,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、适应时代要求的综合素养。

##### 1. 专业基础课

专业基础课的教学符合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,调动学生学习的积极性,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

贯彻以引导就业为导向、以能力培养为本位的教学指导思想,根据烹饪中餐营养与膳食专业的培养目标,按照中餐烹饪岗位群的能力,强化理论实际一体化,突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色,体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观。要求产业对接专业、岗位标准对接课程标准、生产过程对接教学过程的要求,结合企业生产实际,对课程内容进行整合,并全面推进“做中学、做中教”教学改革,通过校企双元、现代学徒制等教学模式改革,强化专业技能训练,培养学生实践能力、创新能力和再学习能力。教师应于每学期开学之前确定授课计划,要从培养学生兴趣入手,依据教学内容,进行教学活动设计。根据学生实习就业岗位要求,采用理实一体化教学案例教学、项目教学、模块化教学等教学方法达成学生适应行业岗位要求的目标。

#### (五) 学习评价



所有课程采用形成性评价和终结性考核相结合的考核模式,实现评价主体和内容的多元化,既关注学生专业能力,又关注学生社会能力的发展,既要加强对学生知识技能的考核,又要加强对学生课程学习过程的督导,从而激发学生学习的主动性和积极性,促进教学过程的优化。引入第三方评价机制和企业岗位绩效评价机制,以项目任务完成情况为依据,对学生职业素养和实际能力进行评价。

## 1. 学科评价

### (1) 过程性评价

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力,主要通过完成具体的工作项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度和职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时,从在完成项目过程中所获得的实践经验、学生的语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

### (2) 阶段性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握,考核学生技能形成情况,通过期末考试、答辩、综合技能大赛等方式来进行考核评价。

### (3) 学科总体评价

根据课程目标,将形成性考核评价成绩及终结性考核评价成绩,按比例计入总成绩,形成学科总体评价。

## 2. 跟岗实习课程的考核评价

跟岗实习考核评价包括实习日志、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。

## (六) 质量管理

进一步加强质量管理意识的培养,着力在专业内涵建设和质量提高上下功夫。加强教育教学管理制度建设,切实做好过程管理,落实听评课、巡课和教师考核等制度,做好教学诊断与改进等教学质量保障体系的建设,促进专业人才培养质量的不断提升。

按照专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的要求,进一步完善教育教学标准,科学编制人才培养方案、课程标准、课程考核评价标准,并在教育教学活动中,规范执行有关标准。

## 十、毕业要求

### 1. 学业要求

完成全部必修课及相应选修课程学习,成绩合格。

### 2. 能力要求

专业技能较熟练,跟岗实习期间通过企业培训,能够完成工作任务,学习效果较好,经过学校、企业双方进行实习评价合格的;取得中级中式烹调师或中式面点师职业资格。

### 3. 综合素质要求

具有良好的职业道德、职业精神，身体素质较好，体育达标测试成绩合格，且无严重违法违纪行为的。

## 十一、附录

说明：①附录一般包括教学进程安排表、变更审批表等。②学校需建立健全行业企业、第三方评价机构等多方参与的专业人才培养方案动态调整机制，经学校充分论证并于每个学年前报市教育局审批备案后方可执行。

附录 1 教学进程安排表

附录 2 变更审批表

## 十二、其它

案制定团队：教务处

组长：朱玉

成员：潘芙、姜冬雪、韩政

案论证团队：政教处、招生实习处、规划发展处

组长：余小玉

成员：刘衍基、张斌、于淼

# 中餐烹饪专业调研报告

## 一、前言

中餐是我国人民的基础饮食，而如今随着经济的快速发展，中餐行业也迎来了飞速的发展。而在这个行业中，中餐烹饪制作人才的需求也日益增长，成为了一个备受关注的问题。

为了可持续发展，中餐烹饪行业需要拥有优秀的制作人才，因此，我校对中餐烹饪专业人才进行了调研，旨在了解中餐烹饪行业的专业人才现状并对我校中餐烹饪专业人才培养提出有效建议，从而更好地引领这个行业的未来。

## 二、调研背景

在人民生活由温饱进入全面建设小康社会的新阶段，餐饮业正与旅游、娱乐、文化等服务业相互促进、携手发展，发挥着日益重要的作用。随着我国政府拉动消费的政策影响、城乡居民收入较快增长和消费观念更新等因素，未来中餐餐饮业依然是引人注目的消费热点。本次调研主要目的是了解现阶段中职学校对中餐烹饪专业人才培养应该注重哪些方面。

## 三、调研方法

调研采用资料查询、现场调研和问卷调查三种方式。

1. 对大连餐饮行业和企业以及毕业生就业比较集中的城市，采取现场问卷调查、单位走访座谈的形式。问题尽可能设计成封闭式。

2. 对于数据分析和发展趋势分析采用资料查询的方式。

3. 对于市外、省外餐饮企业和就业分散的毕业生则主要采取了网络调查问卷调查。

## 四、调研数据

### 1. 行业现状

大连餐饮业整体发展水平位居全国前列，在今后较长一段时间内将保持高速增长的态势。在人民生活由温饱进入全面建设小康社会的新阶段，餐饮业正与旅游、娱乐、文化等服务业相互促进、携手发展，发挥着日益重要的作用。随着我国政府拉动消费的政策影响、城乡居民收入较快增长和消费观念更新等因素，未来餐饮业依然是引人注目的消费热点。

### 2. 人才结构

中餐烹饪制作人员是中餐烹饪从业人员的重要组成部分。在这些人员中，绝大多数都是非专业化的厨师或者是跨行业转型的新生代职工，对于职业技能的理解和掌握程度都存在一定的差异。

### 3. 人才质量

随着餐饮业结构调整和形象升级，对人才规格要求较高，既须深谙先进生产科技、能够进行规范化生产，又要掌握不同风味流派、不同国别菜系的烹饪艺术，需要掌握多种知识、多种厨艺、多种语言。

目前，在我市餐饮行业从业人员中，较少人经过正规学历教育，接受过系统全面的培训。所以烹饪行业从业人员中普遍存在素质较低、知识结构单一的问题。

## 五、调研结果

调查结果表明，目前大连市餐烹饪专业的毕业生基本面向饭店宾馆业，也有一定数量面向社会餐饮业。随着各地市宾馆、饭店的大量增加，对中餐烹饪专业的毕业生需求量越来越大。中餐烹饪专业的毕业生虽然能基本适应相应的技术岗位，但综合素质（职业道德、适应能力、相关知识、技能、外语等）与单位的要求尚有距离。

## 六、调研结论

1. 坚持育人为本、德育为先的原则，将素质教育融入人才培养的全过程，在培养学生技能的同时提升学生的职业素养，在培养学生全面素质的同时提升学生的创新素质，在培养学

生综合职业能力的同时培养稳定的心理素质，并且实现学校、企业共同全程参与学生校内和企业实习期间的素质教育过程。

2. 以适应职业岗位要求为导向，加强实践教学，促进知识传授与生产实践的紧密衔接。创新教学环境，构建具有鲜明职业教育特色的实践教学环境。创新教学方式，深入开展项目教学、案例教学、场景教学、模拟教学和岗位教学，通过数字仿真、虚拟现实等信息化方式，在教学中普遍应用现代信息技术，多渠道系统优化教学过程，增强教学的实践性、针对性和实效性，提高教学质量。