

**中等职业学校
2023 级中餐烹饪专业
人才培养方案**

(三年制)

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

三年

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	中式烹调师	中级中式烹调师	烹饪工艺与营养	中餐烹调
3	餐饮类 740201	餐饮业	正餐服务	营养配餐员	——	——	——

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。

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

公共基础课包括思想政治（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）、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、劳动教育以及中华优秀传统文化、国家安全教育课程。

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	中国特色社会主义	740200022	依据《中等职业学校德育课程标准》设立课程目标。	依据《中等职业学校德育课程标准》设置主要内容和教学要求。	36
2	语文	740200005	依据《中等职业学校语文课程标准》设立课程目标。	依据《中等职业学校语文课程标准》设置主要内容和教学要求。	180
3	劳动教育	740200021	主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计。重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的	根据教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的通知要求，职业院校开设劳动专题教育必修课，不少于16学时；组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公	16

			劳动态度。	益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。学校可根据本校实际情况，将劳动教育课程安排在劳动周中完成，也可在教学周中安排固定课时完成。	
4	心理健康与职业生涯	740200023	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	36
5	哲学与人生	740200004	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	36
6	职业道德与法治	740200024	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	36
7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	740200025	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	18
8	数学	740200006	依据《中等职业学校数学课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校数学课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	144

9	英语	740200007	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	216
10	信息技术	740200026	依据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	144
11	体育与健康	740200010	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	180
12	历史	740200015	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020年版）设立课程目标。	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020年版）设置主要内容和教学要求。	72
13	艺术（美术）	740200013	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》设立课程目标。	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》设置主要内容和教学要求。	18
14	艺术（音乐）	740200014	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》设立课程目标。	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》设置主要内容和教学要求。	18
15	中华优秀传统文化	740200016	中华优秀传统文化，以塑造健全人格为主脉，对中华优秀传统文化思想精华和道德精髓加以强化与提炼，立足中等职业学校学生的知识结构和水平，突显传统文化的现实应用，彰显中华优秀传统文化的时代价值，将中华优秀传统文化的精华要义内化于心，外化于行，实现“文化而润其内，养德以固其本”。	本课程要求学生理解并传承中华优秀传统文化的基本精神，从优秀传统文化中扩大文化视野，理解传统的人文精神、伦理观念、审美情趣及其中的现代因素。培养学生运用辩证唯物主义观点，历史地、科学地分析中国优秀传统文化的特点，从文化的视野准确而深刻地分析、解读中国的现实问题，提升中职学生的文化自信，以理性的态度和务实的精神去继承和发展中华优秀传统文化，不断实现文化创新。中华优秀传统文化课程一、二年级共安排72课时，各学校可根据本校实际情况，将课程安排在晨读、第二课堂等合适的时间。	32
16	国家安全教育	740200020	围绕理解人民福祉与国家的关系，树立中职阶段学生总体国家安全观。	一、举办专题教育讲座。每学期不少于1次，每次不少于2课时，合计10课时。以“4·15”全民国家安全教育日、《中华人民共和国国家安	32

				<p>全法》颁布实施等重要时间节点，面向全体师生组织国家安全教育公开课、讲座、报告会、研讨会等多种形式开展国家安全专题教育，引导学生不断增强国家安全意识，形成国家认同。二、组织主题教育活动。每学年不少于 1 次，每次不少于 2 课时，合计 6 课时。结合入学教育、升旗仪式、军训、企业实践、顶岗实习等活动，围绕学生熟悉、普遍关注的国家安全各领域内容，组织开展主题教育活动，通过参观爱国主义教育基地、走红色路线、走访调研等体验式综合实践活动，让学生接受国家安全主题教育，获得有积极意义的价值体验。积极发挥学生社团组织和主题班会平台作用，围绕国家安全开展各类喜闻乐见的教育活动，培养学生国家安全意识，提升维护国家安全的自觉性和认同感。三、开设国家安全教育校本课程。围绕政治、国土、军事、经济、文化、社会、科技、网络、生态、资源安全以及核安全、海外利益保护安全等 12 个重点领域，以及太空、深海、极地、生物等 4 个不断拓展的新兴领域安全，开发校本课程，可采取线上形式开展。一、二年级分别 6 课时，三年级 4 课时，合计 16 课时。</p>	
--	--	--	--	--	--

（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	烹饪营养与配餐	740200110	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	食品安全与操作规范	740200111	使学生掌握食品安全的基础知识,基本掌握食品安全与卫生的相关法律法规,通过学习和训练,学生能够了解食品的营养与卫生基础知识,并用来指导实践操作。	包括餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害,风险与控制,食物中毒,餐饮食品安全管理基础,餐饮食品安全控制规范,餐饮食品安全操作管理,不同业态的餐饮食品安全控制,餐饮业常用管理方法。	36
3	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;	162

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	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;具体鉴别、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。	576

			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。		
2	中式面点技艺	740203004	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
3	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。	144

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	烹饪营养与配餐	740200110	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	食品安全与操作规	740200111	使学生掌握食品安全的基础知识,基本掌握食品安全与卫生的相关法律法规,通过学习和训练,学生能够了解	包括餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害,风险与控制,食物中毒,餐饮食品安全管理基础,餐饮	36

	范		食品的营养与卫生基础知识，并用来指导实践操作。	食品安全控制规范，餐饮食品安全操作管理，不同业态的餐饮食品安全控制，餐饮业常用管理方法。	
3	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；	162
4	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。	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；具体鉴别、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。	540
5	中式面点技艺	740203004	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。	108

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。	108
---	--------	-----------	--	---	-----

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	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。	72
2	西式烹调技艺	740202002	掌握西式烹调制作的基本技法，拓展职业能力，提高就业竞争力。	通过本课程的学习，了解西式烹调基础知识，掌握西式烹调的基本技法，能制作简单的西餐菜肴。	36
3	日式料理	740202003	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。	熟悉烹饪制作用料要求；具体鉴别、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。	36

4	咖啡	74020 0106	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。	36
5	茶艺	74020 0107	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。	36
6	餐厅服务	74020 0108	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。	72
7	饮食文化	74020 0109	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。	中国优秀传统饮食文化，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
8	餐饮成本核算	74020 0111	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。	饮食业成本核算方法和技能。	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	认知实习	740200203	认知实习是帮助学生初步了解职业岗位安排的短期企业实践,通过认知实习,学生明确岗位要求,为进一步专业学习奠定基础。	认识岗位、了解岗位及岗位要求,对职业岗位有初步了解。	学校	6
2	实训1	740200027	实训是实践性教学环节。通过实训,使学生体验并养成良好的职业道德素质和行为规范,掌握必需的专业基础知识,了解职业岗位的相关环节。	初步了解岗位、熟悉岗位,熟悉岗位职责,能在师傅的指导下完成工作。	酒店	240
3	岗位实习	740200204	岗位实习是实践性教学环节,是专业教育的重要组成部分。通过岗位实习,使学生体验并养成良好的职业道德素质和行为规范,掌握必需的专业基础知识,了解职业岗位的相关环节;培养具有较强专业操作能力的高素质、高技能、创业型专门人才;促进内涵建设和“岗课赛证”的办学模式,提高人才培养质量。	深入了解岗位、熟悉岗位,明确岗位职责,能在师傅的指导下独立完成岗位工作。	酒店	600
备注: 认知实习安排在第一学期或第二学期机动周完成。						

八、教学进程总体安排

(一) 教学活动安排

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。

单位: 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	18			1				1	6	26
3	17			1			1	1	6	26
4	18			1				1	6	26
5	10	8		1				1	6	26
6		20								20
总计	78	29		5	1		1	5	30	150

(二) 课程设置和时间安排

中餐烹饪专业（三年制）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	学分	授课学时	理论学时	实践学时	各学期周课时安排						占总学时比例
									一	二	三	四	五	六	
									18/0	18/0	18/0	18/0	18/0	0/20	
公共基础课	必修课	中国特色社会主义	考试	A	2	36	36	0	2						35%
		心理健康与职业生涯	考试	A	2	36	36	0		2					
		哲学与人生	考试	A	2	36	36	0			2				
		职业道德与法治	考试	A	2	36	36	0				2			
		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	考试	A	1	18	18	0	1						
		语文	考试	A	10	180	180	0	3	3	2	2			
		数学	考试	A	8	144	144	0	2	2	2	2			

		英语	考试	A	8	180	180	0	2	2	2	2	2			
		信息技术	考试	B	6	144	56	88	4	4						
		体育与健康	考试	B	10	180	18	162	2	2	2	2	2			
		历史	考试	A	4	72	72	0	2	2						
		艺术	考查	A	4	36	36	0	1	1						
		劳动教育	考查	C	1	16	0	16	0.5	0.5						
	公共选修课	中华优秀传统文化	考查	A	2	32	32	0			2	2				
		国家安全教育	考查	A	2	32	32	0								
小计					64	1178	912	266	19.5	18.5	10	10	4			
专业技能课	专业核心课程	食品安全与操作规范	考试	A		36	36		1	1						
		烹饪营养与配餐	考试	A		72	72				2	2				
		中式烹调基础理论	考试	A		162	162		2	1	2	2	2			
	专业技能课程	必修课	中式烹调技艺	考试	B		576	0	576	4	6	8	6	8		
			中式面点技艺	考查	B		72	0	72			2		2		
			食品雕刻技艺	考查	B		144	0	144	2	2	2	2			
	专业选修课		盘饰艺术	考查	B		36	0	36					2		
			西式烹调技艺	考查	B		108	0	108			2	2	2		
			日式料理	考查	B		36	0	36					2		
			咖啡	考查	B		36	0	36				1	1		
			茶艺	考查	B		36	0	36				1	1		
															65%	

		餐厅服务	考查	B		72	0	72				2	2		
		饮食文化	考查	A		18	18						1		
		餐饮成本核算	考查	A		18	18						1		
	小计					1422	306	1116	9	10	18	18	24	0	
实践教学	必修课	认识实习	考查	C	2	6	0	6	1天						
		实训1	考查	C		240		240					8周		
		岗位实习	考查	C	30	600		600						20周	
	小计					846	0	846	0	0	0	0	0	0	
合计						3446	1218	2228	28.5	28.5	28	28	28	0	100%

注：1. 课程类型中 A 类为纯理论课程；B 类为理论+实践课程；C 类为纯实践课程。

本专业周学时为 28 学时，3 年总学时数为 3446 学时，其中公共基础课为 1178 学时，占总学时数的 35%；选修课为 424 学时，占总学时数的 12%；实践教学学时数为 2228 学时，占总学时数的 65%。按 18 学时折合为 1 学分，3 年总学分为 96 学分。

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 2 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 4 人；本科学历 100%，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
	王建	男	1980-	本科	副高	西餐烹饪	21	有

		01					
	母健伟	男	1984-01	本科	副高	西餐烹饪	15 有
	葛瑞	男	1989-06	本科	中级	西餐烹饪	8 有
	姜冬雪	女	1991-06	本科	中级	西餐烹饪	9 有
企业 兼职 专业 课教 师	李霆	男	1973-05	大专	厨师长	中餐烹饪	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	西式烹调1-2 室	操作工位	24	制作西餐冷菜、热 菜等菜品	西式烹调技艺、冷拼实 训课
		电磁灶	24		
		水池	15		
		演示台	1		
		四门冰柜	1		
		冷藏冰箱	1		

	万能蒸烤箱	1
	餐具、容器、用具	足量
	锅具	25

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	思政	中国特色社会主义	高教出版社			是		
2		心理健康与职业生涯		俞国良	7-04-05 4186-1	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
3		哲学与人生		王霖	7-04-05 4437-4	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
4		职业道德与法治		张伟	7-04-05 4366-7	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
5		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本		秦宣	7-01-02 3531-8	否		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
6	语文	语文(基础模块、职业模块)	高教出版社	倪文锦	7-04-05 2300-3 7-04-05 2294-5	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
7	数学	数学(基础模块、拓展模块)		李广全	7-04-05 6259-0	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道
8	英语	英语(职业模块、拓展模块、职业模块)	外研社	闫国华	7-5213-24 57-0	是		
9	信息技术	信息技术(基础模块、拓展模块)	高教出版社	徐维祥	7-04-05 6269-9	是		“爱课程”网 “中国职教MOOC”频道

10	体育与健康	体育与健康 (基础模块、 拓展模块)		郑厚成	7-04-0400 86-1	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
11	历史	历史(基础模 块、拓展模 块)		朱汉国	7-04-0484 854	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
12	艺术	烹饪工艺美 术		周文通	7-04-0260 83-0	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
13	西式烹调 基础理论	西餐烹调 技艺		闫文胜	7-04-01 4079-8	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
14	西式面点 基础理论	西餐面点 基础		李娜	7-04-04 7269-1	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
15	食品安全与 操作规范	食品安全与 操作规范		张怀玉	7-04-0493 25-2	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
16	营养与配餐	烹饪营养与 配餐		张景辉	7-04-0500 14-1	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
17	食品雕刻	食品雕刻技 艺		周文通	7-04-0347 75-3	是		“爱课程”网 “中国职教 M OOC”频道
18	职业素养	中职生职业 素养教育	北师大出 版社	宁选应	7-303-212 22-4	否		
19	中华优秀 传统文化	中华优秀传 统文化第一 册通识读本	辽宁师范 大学出版社	孙军	978-7-565 2-2583-3	否	位于本 书的 282 -283 页	

（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. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，采用情景教学法、案例教学法、混合式教学法、活动法等教学方法，思想政治、语文、数学、英语等课程要有效利用导学案，逐步实施翻转课堂教学，引导学生自主探究，合作学习。运用信息化教学手段，激发学生学习积极性、主动性，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

专业技能课依据理论与实践一体化的教学要求组织教学，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，采用项目教学、案例教学、任务教学、仿真教学等教学方法，注重培养学生解决烹饪岗位活动中的实际问题，提高岗位实际操作能力。充分运用信息技术手段、数字化教学资源 and 网络化、智能化的教学环境，突出教学重点，解决教学难点，优化教学过程。

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，根据中西面点专业的培养目标，按照中餐烹饪岗位群的能力要求，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

学习评价基于立德树人的根本任务和学生职业发展需要展开，促进学生德智体美的全面发展，既要关注学生知识技能的掌握向综合素养的发展转变，也要兼顾学生认知、协作、创新和职业能力的发展。

学习评价要体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，教师评价、企业评价、社会组织机构评价和学生自评互评相结合，过程性评价和终结性评价相结合。过程性评价从情感态度、岗位能力、职业行为等多方面对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；终结性评价从学生知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等方面进行评价。既要重视文化素养和专业理论知识的评价，更要重视专业技能水平和实践能力的评价，还要关注创新创业能力的评价。加强实践教学，尤其是跟岗实习、顶岗实习的学习评价要根据行业标准或企业标准，校企共同对学生的实习情况予以阶段性和终结性的评价。完善公共基础课和专业理论课的题库建设，使评价更加客观、科学。

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。

3. 顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。

（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

（一）学业要求

完成全部必修课及相应选修课程学习，成绩合格，修满 96 学分。

（二）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，顶岗实习时能独立地顶岗工作，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等相关职业技能等级证书。

（三）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。