

河南省经济管理学校

2024 级《中餐烹饪》专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

招生对象：初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

学制：3 年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或职业技能等级 证书举例
旅游服务类 (13)	烹饪类	饮食业 (62)	厨师 (0603006)	面向中式烹调师等职业,原料选配、中餐烹饪等岗位(群)	中式烹调师(四级)、中式面点师(四级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展,将思政内容与专业技能课程结合,树立学生正确的世界观、人生观、价值观。使学生掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识,具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力,具有工匠精神和专业相关知识技能,能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才,为高一级院校输送合格毕业生。

(二) 培养规格

1、素质

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导,树立中国特色社会主义共同理想,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感和责任感。

(2) 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。

(3) 具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神和主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识。

(4) 具有健康的体魄,良好的心理素质和抗挫折能力。

- (5) 具有良好的礼文明仪素养、交往沟通能力和团队协作精神。
- (6) 遵守饭店行业行为规范,具有良好的礼仪素养。
- (7) 具备较强学习能力,能够适应社会行业变化和职业发展进行自我提升。

2、知识

(1) 公共基础知识

具有必备的文化基础知识。德育、语文、数学、英语、信息技术、劳动教育、体育与健康为公共基础必修课程。公共艺术、中华优秀传统文化、职业素养等课程为必修课或选修课。

(2) 专业知识

- a. 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。
- b. 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力,掌握基础烹饪技法,能独立制作菜点。
- c. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。
- d. 了解食品安全相关法律法规与专业知识,能按照相关要求与实践操作。
- e. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识,具备正确操作及维护常用器具设备的能力。
- f. 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程,能制作常见菜肴品种。
- g. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程,能制作主要面点品种。
- h. 能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。
- i. 了解相关的工艺美术知识,并能将其用于菜肴造型和美化。

3、能力

(1) 通用能力

- a. 具有良好的口语和书面表达能力;
- b. 具有基本的信息技术应用能力;
- c. 养成良好的学习习惯,培养终生学习的能力;
- d. 具有独立思考、逻辑推理和信息加工能力;
- e. 具有解决实际问题的能力。

(2) 专业技术能力

- a. 具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力;
- b. 具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力;
- c. 具有中餐餐饮产品安全生产的能力;
- d. 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力;
- e. 具有基础菜点的美化设计能力;
- f. 具有制作营养餐的初步能力;
- g. 具有中餐餐饮产品成本核算的基本能力;

h. 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；

（三）主要接续专业举例

高职专科：烹饪工艺与营养、营养配餐

高职本科：烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理

普通本科：烹饪与营养教育、食品卫生与营养学

六、课程设置及要求

（一）课程设置

本专业的课程主要包括公共基础课程和专业课程两类。

1. 公共基础课程

根据党和国家相关文件规定，本专业开设思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等必修课程，开设中华优秀传统文化、职业素养等选修课程；围绕时事政策教育、革命文化与社会主义先进文化教育、法律与职业教育、国家安全教育、民族团结进步教育、就业创业创新教育、公共卫生安全教育等教学内容，开设思想政治选修课程；开设关于节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关知识融入到专业教学和社会实践中。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程（选修）及实践教学环节（含认识实习、岗位实习、综合实训等）。

（1）专业基础课程包括：中式烹调技艺、烹饪营养与卫生、烹饪原料知识。

（2）专业核心课程包括：中餐热菜制作、冷菜、冷拼与食品雕刻、中式面点制作、西式面点制作。

（3）专业拓展课程（选修）包括：中国名菜、现代厨政管理、中华药膳、餐饮管理、餐饮成本核算、收银实务、形体、调酒、饭店概论、民俗基础知识。

（4）实践教学环节包括：认识实习、岗位实习。对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习。

（二）课程内容及要求

1. 公共基础课程

（1）公共基础必修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中国特色社会主义	通过本课程学习，学生能够树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华	本课程学习内容：中国特色社会主义的创立、发展和完善；中国特色社会主义经济；中	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，立足中国特色社会主义新时代新要求，结合	36	2

		中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	中国特色社会主义政治；中国特色社会主义文化；中国特色社会主义社会建设与生态文明建设以及踏上新征程共圆中国梦等六部分。	中职学生知识水平、年龄特征、所学专业特点及相关行业 and 产业发展情况，强化社会主义核心价值观体系的引领，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党和中国特色社会主义的认同。		
2	心理健康与职业生涯	通过本课程学习，学生能够树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，为职业生涯发展奠定基础。	本课程学习内容：时代导航，生涯筑梦；认识自我，健康成长；立足专业，谋划发展；和谐交往，快乐生活；学会学习，终身受益和规划生涯，放飞理想等六部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，选择正确的人生发展道路；学会适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理及行为问题，培养自主、自助和积极适应社会发展变化的能力。	36	2
3	哲学与人生	通过本课程学习，学生能够理解辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义，明白在社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义，积极弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基	本课程学习内容：立足客观实际，树立人生理想；辩证看问题，走好人生路；实践出真知，创新增才干和坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值等四部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生能够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	36	2

		础。		中的人生问题，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观。		
4	职业道德与法治	通过本课程学习，学生能够提高自身职业道德素质和法治素养，教师对学生进行职业道德和法制教育，能够帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法制意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	本课程学习内容： 感悟道德力量，践行职业道德基本规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法尊严和遵循法律规范等六部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生能够掌握加强职业道德修养的主要方法，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、尊法学法守法用法的好公民。增强职业道德意识，养成良好的职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。	36	2
5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	通过本课程学习，学生能够理解中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。	本课程学习内容： 指导思想、目标任务、领导力量、根本立场、总体布局、战略布局、安邦定国、和平发展等八部分内容。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，通过创新教学方式方法，引导学生在情境体验、问题辨析、社会活动的过程中，学会理性面对不同观点并做出正确价值判断与行为选择。	18	1
6	语文	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、文化传承与参与等学科核心素	本课程学习内容： 语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品	以课程标准为依据，坚持立德树人根本任务，发挥语文课程独特的育人功能；整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活	198 必修 144 选修 54	1 1

		养获得持续发展，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。	选读，整本书阅读与研讨和跨媒介阅读与交流等八个专题内容。	动；以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学；体现职业教育特点，加强实践与应用；提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。		
7	历史	通过本课程学习，学生能够了解唯物史观的基本观点和方法，能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；了解史料的多种类型，学会从历史表象中发现问题，树立正确的国家观和民族观，增强对祖国的认同感，增强民族团结，拥护中国共产党领导。	本课程学习内容： 《中国历史》和《世界历史》。《中国历史》包括中国古代史、中国近代史和中国现代史，共15个学习专题。 《世界历史》包括世界古代史、世界近代史和世界现代史，共11个学习专题。	以课程标准为依据，坚持立德树人根本任务，基于历史学科核心素养设计教学，倡导多元化的教学方式，注重历史学习与学生职业发展的融合，加强现代信息技术在历史教学中的应用。	72	4
8	数学	通过学习，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、技能、基本思想和基本活动经验，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。逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养。	本课程学习内容： 基础知识(集合、不等式)、函数(函数、指数函数与对数函数、三角函数)、几何与代数(直线与圆的方程、简单几何体)和概率与统计(概率与统计初步)等四部分内容。	要全面落实立德树人根本任务，遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才成长规律；要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。	144 必修 108 选修 36	8

9	英语	通过学习，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习等核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	本课程学习内容：主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等六部分内容。	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务发展和提升学生英语学科核心素养；遵循英语教学规律，制定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；应体现职教特色，注重实践应用，在教学中合理融入德育教育，引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。	144 必修 108 选修 36	8
10	信息技术	通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础。	本课程学习内容：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、人工智能初步等 8 个部分内容。	全面落实立德树人根本任务，遵循技术技能人才培养规律，依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合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、适应时代要求的信息素养。	108	6
11	体育与健康	通过学习，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；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。	本课程学习内容：基础模块和拓展模块两个部分。基础模块包括体能和健康教育；拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、武术与民间传统体育类运动、新兴体育类运动等内容。	要落实立德树人的根本任务，遵循体育教学规律，教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。	180 必修 144 选修 36	10
12	艺术	学生通过艺术鉴赏	本课程学习内	加强课程研究，按	36	2

		与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	容：音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践两部分。	照课程标准，结合专业和学生特点，选择教学内容，制定教学目标，采取有效的教学策略，帮助学生培育艺术学科核心素养、达成学业目标。		
13	劳动教育	准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求全面提高学生劳动素养，使学生：树立正确的劳动观念、具有必备的劳动能力，培育积极的劳动精神，养成良好的劳动习惯和品质。	本课程学习内容：日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。	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劳动态度。组织学生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；定期开展校内外公益服务性劳动。	18	1

(2) 公共基础选修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中华优秀传统文化	通过学习，学生掌握中华优秀传统文化基本知识；提升领悟和传承中华优秀传统文化的能力；提高中华优秀传统文化素养。	本课程学习内容：人伦纲常；礼乐教化；王朝兴亡；经邦济世；修身正己；协和万邦；舆地揽胜；宅兹中国；方外世界；乡风民俗；文学艺术；技艺百工等。	要发挥学科独特的育人功能；整体把握学科核心素养，合理设计教学活动；以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学；体现职业教育特点，加强实践与应用。	36	2
2	职业素养	通过学习，培养积极劳动态度和良好劳动习惯，具有正确职业理想、科学职业观念、良好职业道德和职业行为，具备理性思维、批判质疑、勇于探究的科学精神，能	本课程学习内容：职业素养；职业理想；品格素养；情绪管理素养；语言素养；礼仪素养；人际沟通素养；解决问题素养；实践执行素养；团队合作素养；职业发展	落实立德树人根本任务，遵循教育教学规律，激发学生学习兴趣。坚持正确育人导向，强化价值引领；准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；围绕议题设	36	2

		够正确认识和处理社会发展与个人成长的关系，并做出正确价值判断和行为选择，在社会实践中增长才干。	素养；职业创造素养等。	计活动，注重探讨式和体验性学习；加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。		
--	--	---	-------------	--	--	--

(二) 专业(技能)课程

(1) 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中式烹调技艺	通过本课程学习，学生能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 and 操作要领，调味成器与菜肴配合的原则。制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法，能运用热菜烹饪技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。	本课程主要学习烹饪原料、加工处理方法、各类烹调技法、调味知识、火候知识、菜肴搭配等。	通过课堂讲授、案例分析，学生掌握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 and 操作要领。能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜做到理实一体、学做合一、德技并修。	72	4
2	烹饪营养与卫生	通过本课程学习，学生能了解人体所需的营养素，了解常用烹饪原料的营养价值，能熟悉各类食品的卫生要求，能正确识别被污染的食品并及时预防，能正确了解食物中毒的知识及其预防，能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调，能对食品合理储存，了解餐饮业相关的卫生要求与管理。	本课程主要学习人体对营养素的需求，食物中毒与预防，烹饪原料的营养价值，食品卫生管理。	通过课堂讲授、案例分析，使学生掌握相关知识并培养学生细致严谨、一丝不苟的工作作风和学习态度；培养学生敬业爱岗思想，加强职业道德意识。	72	4
3	烹饪原料知识	通过本课程学习，学生能具备烹饪行业劳动者所必须的烹饪原料基础知识	本课程主要学习各类烹饪原料的主要品种及产地、上市季节、化学成分特	使学生了解烹饪原料知识研究的对象、范围、内容；认识烹饪原料知识	72	4

		识, 了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求。理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分, 熟练掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法, 重点掌握原料在烹饪中的运用。为进一步学习相关专业知识打下基础。	点等在烹饪中的应用、品质检验、保管方法。掌握原料在烹饪中的运用。	与相关学科的有机联系; 明确学习烹饪原料知识的重要意义。做到理实一体、学做合一、德技并修。		
--	--	--	----------------------------------	---	--	--

(2) 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中餐热菜制作	通过本课程学习, 使学生具备烹饪行业劳动者所必需的热菜烹调技艺, 熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法, 具备设计, 制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	本课程主要学习、掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作工艺, 掌握制作宴席的基本知识和方法, 会合理搭配宴席菜品。	采用项目式、任务式、案例式、情景化教学, 在教学过程中, 注重学生的实践操作, 将理论知识与实际操作相结合, 让学生在实践中巩固理论知识, 提高动手能力。做到理实一体、学做合一、德技并修。	252	14
2	冷菜、冷拼与食品雕刻	让学生学习了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成、发展和作用; 掌握冷拼的基本知识与方法、食品雕刻的基本知识与方法、冷菜制作工艺、冷菜的装盘等; 能够设计制作大型果蔬雕作品。	本课程主要学习冷菜、冷拼与食品雕刻的特点。掌握冷菜、冷拼与食品雕刻实操技能。	通过模块化教学活动, 使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼食品雕刻的基础知识和基本技能, 掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻法, 使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的业精神。	288	16
3	中式面点制作	了解面点的基本理论, 掌握面点制作	本课程主要学习中西面点原料知识,	采用项目式、任务式、案例式、情景	252	14

		车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备，掌握面点加工基本技术，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。	能分析各类面点的加工原理、掌握基本制作加工技法，能设计、加工各类面点。	化教学，使学生能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格要求的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。		
4	西式面点制作	掌握西点制作的基本原料理论知识；熟悉西点原料的组织结构、性质特点、适用范围；掌握西点原料的种类、性质、作用；重点掌握西点制作工艺中的规律，操作关键、创新等。同时培养学生爱岗敬业、乐于奉献、沟通合作的品质。	本课程主要学习西式面点原料知识；常用的主要原料；西点主要的辅助原料；西式面点制作的基本技术。	采用项目式、任务式、案例式、情景化教学，使学生掌握西式面点的加工原理、基本技法及风味特，能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格要求的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。	252	14

(3) 专业拓展课程（选修）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中国名菜	通过本课程学习，学生能了解我国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作技艺的研究，熟悉名菜原料的认知与鉴定，名菜剖析。	本课程主要学习我国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作技艺的研究；名菜原料的认知与鉴定；调味汁加工；热菜的烹调方法；名菜剖析。	采用项目式、任务式、案例式、情景化教学，使学生认识、掌握、理解名菜制作技术要领，提升学生技术能力层次，做到理实一体、学做合一、德技并修。	72	4
2	现代厨政管理	通过本课程学习，学生能够运用所学知识，解决餐饮后厨管理中遇到的实际问题，并且为今后继续提高打下必要的基础。掌握厨政管理的基本知识。掌握厨房的基本组成结构。	了解和掌握厨房设计的要求、设计形式以及不同设计方法所带来的优、缺点；了解各岗位职责，掌握厨政管理组织结构设计的原则，并掌握人员配备各的方法。	能熟悉厨房设计的要求、设计形式；了解各岗位职责，掌握厨政管理组织结构设计的原则，并掌握人员配备的方法；使学生建立“学习是为了解决实际问题”的意识；掌握厨房产品的设	36	2

				计思路与方法，特别是产品创新的思路和方法。		
3	中华药膳	熟悉中医药理论，熟悉常用食材、药材的性味归经、功效、主治、用法用量、药膳应用和使用注意。掌握各种烹饪方法的特点。熟悉影响病人恢复的诸多因素，设计适宜的药膳治疗方案。	本课程主要学习药膳特点及应用，药膳学基本理论，药膳制作基本技能，药膳原料，药膳配方。	能根据中医理论辨证施膳。能掌握常用药食的特点及应用。能采用科学的烹饪方法，制作出色、香、味、形、效的药膳食品。	72	4
4	餐饮管理	通过本课程的学习，了解餐饮企业管理体系，认识餐饮业的发展趋势，掌握餐厅服务技能、技巧。具备餐厅服务管理能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质。为将来从事餐饮服务与管理工作的打下坚实的基础。	本课程主要学习餐饮企业的类型与特点，餐饮企业组织机构与岗位职责，菜单设计的基本方法、厨房物资管理与成本控制，厨房卫生安全管理，餐饮活动策划与产品开发等知识。	让学生学习后，能够进行厨房设计布局与组织管理；熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理；合理设计和控制人力资源；全面掌握和进行厨房产品质量管理等。	36	2
5	餐饮成本核算	要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。	本课程主要学习饭店各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法，生产环节的成本核算与控制方法，学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法。	使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。	36	2

(4) 实践教学环节

序号	实践环节	课程目标	主要内容	教学要求	周数/	学分
----	------	------	------	------	-----	----

	名称				学时	
1	岗位实习	岗位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,旨在培养学生岗位实操能力。	按照教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》有关要求,保证学生实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。	对接真实职业场景或工作情景,在校内外(实训基地等)进行的实训教学,引入企业真实项目、工作过程和工作标准,按照项目执行流程组织教学,同时培养学生的劳动态度、工匠精神等。	24/30	24

(三) 课证融通

1. 职业技能等级证书与课程融通

(1) 职业资格证书--中式烹调师

对接课程：中式烹调技艺、中餐热菜、冷菜、冷拼与食品雕刻。

中式烹调师支撑课程：职业道德与法律、烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、中式烹调技艺、中餐热菜制作、冷菜、冷拼与食品雕刻。

(2) 职业资格证书--中式面点师

对接课程：中式烹调技艺、中式面点制作、西式面点制作

中式面点师支撑课程：职业道德与法律、烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、中式烹调技艺、中式面点制作、西式面点制作。

七、教学进程总体安排

(一) 教学周分配表

学期 环节	一	二	三	四	五	六	合计	备注
军训	(1)						(1)	在假期进行
入学教育	(1)						(1)	在假期进行
课程教学	18	18	18	18	18		90	
认识实习						1	1	
岗位实习						23	23	
毕业教育						1	1	
复习考试	1	1	1	1	1		5	
机动周	1	1	1	1	1		5	

合 计	20	20	20	20	20	25	125	
-----	----	----	----	----	----	----	-----	--

(二) 课程结构比例统计表

课程类别	课程性质	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比	
公共基础课程	必修课程	1062	816	246	31.05%	34.74%
	选修课程	126	126	0	3.68%	
专业课程	专业基础课程	216	90	126	6.32%	65.27%
	专业核心课程	1044	198	846	30.53%	
	专业拓展课程(选修)	252	54	198	7.37%	
	实践教学环节	720	0	720	21.05%	
合计		3420	1284	2136	100%	

其中, 选修学时总计: 378, 占比: 11.05%; 实践学时总计: 2136, 占比: 62.46%。

(三) 教学进程总体安排

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	学时安排			考核方式	学年/学期/周数/周学时						
					总学时	理论	实践		第1学年		第2学年		第3学年		
						学时	学时		1	2	2	4	5	6	
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义	2	36	36	0	考试	2						
		2	心理健康与职业生涯规划	2	36	36	0	考查		2					
		3	哲学与人生	2	36	36	0	考查			2				
		4	职业道德与法治	2	36	36	0	考试				2			
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	1	18	18	0	考试	1						
		6	语文	11	198	198	0	考试	2	2	2	2	2	3	
		7	数学	8	144	144	0	考试	2	2	2	2			
		8	英语	8	144	144	0	考试	2	2	2	2			
		9	信息技术	6	108	36	72	考查	4	2					
		10	历史	4	72	72	0	考查	2					2	
		11	体育与健康	10	180	36	144	考查	2	2	2	2	2		
		12	艺术	2	36	18	18	考查			2				
		13	劳动教育	1	18	6	12	考查					1		
		小计			59	1062	816	246		17	12	12	11	7	
		选修课程一	1	中华优秀传统文化	1	18	18	0	考查	1					
	2		职业素养	1	18	18	0	考查				1			
	小计		2	36	36	0		1	0	0	1	0			
	选修	1	革命文化与社会主义先进文化教育	1	18	18	0	考查		1					

课程二	2	就业创业创新教育	1	18	18	0	考查		1					
	3	国家安全教育	1	18	18	0	考查			1				
	4	民族团结进步教育	1	18	18	0	考查			1				
	5	时事政策教育	1	18	18	0	考查					1		
	小计		5	90	90	0			0	2	2	0	1	
公共基础课程合计			66	1188	942	246		18	14	14	12	8	0	
专业课程	基础课程	1	中式烹调技艺	4	72	18	54	考查	2	2				
		2	烹饪营养与卫生	4	72	36	36	考试	2	2				
		3	烹饪原料知识	4	72	36	36	考试	2			2		
		小计		12	216	90	126		6	4	0	2		
	核心课程	1	中餐热菜制作	14	252	54	198	考试		4	4	4	2	
		2	冷菜、冷拼与食品雕刻	16	288	72	216	考试	2	4	4	4	2	
		3	中式面点制作	14	252	36	216	考试	2	2	4	4	2	
		4	西式面点制作	14	252	36	216	考试	2	2	4	4	2	
		小计		58	1044	198	846		6	12	16	16	8	
	拓展课程(选修)	1	中国名菜	4	72		72	考查					4	
		2	现代厨政管理	2	36	18	18	考查					2	
		3	中华药膳	4	72		72	考查					4	
		4	餐饮管理	2	36	18	18	考查					2	
5		餐饮成本核算	2	36	18	18	考查					2		
小计		14	252	54	198							14		
1		岗位实习	24	720	0	720								24W
小计		24	720	0	720									
专业课程合计			108	2232	342	1890	0	12	16	16	18	22		
总计			175	3420	1284	2136	0	30	30	30	30	30		

说明: 1. 本表不含军训、入学教育、毕业教育等教学安排。军训、入学教育(共2周)安排在第1学期开学前,毕业教育(1周)安排在第6学期。

八、实施保障

(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,不断提高教师教育教学水平。同时,根据专业发展需要,继续从企业聘请行业企业的业务骨干和专家担任兼职教师。

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教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。具备在企业至少一年的实习经验,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。

(二) 教学设施

本专业须配备有校内实训实习室和校外实训基地

1、校内实训实习室

校内实习室应有：中餐热菜制作实训室、中餐热菜制作演示实训室、刀工实训室、中式面点实训室、西式面点实训室、基本功练习实训室、冷拼与食品雕刻实训室等。

2、校外实训基地

(1) 校外实训基地均与学校长期稳定合作，所选择的企业单位在专业上与本系学生在校所学专业全部对口，企业效益好，内部管理规范，再教育能力强，能满足学校教学改革及人才培养模式需求。

(2) 学校每年均与实习企业签订三方实习就业协议。

(3) 校外实训基地均具有专业的先进设施设备，能达到学生实习实训的要求，使学生很好的完成烹饪专业的技能学习及训练，能满足学生综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障。

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照国家规定和学校《教材管理实施细则（试行）》，选用优质教材，杜绝不合格教材进入课堂。坚持凡选必审的原则，教材选用需经包括专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等成员组成的学校教材选用与审核委员会审核后报学校党委审批。本专业公共基础课程教材选用严格落实国家要求，专业课程教材择优选用国家和河南省“十三五”或“十四五”职业教育规划教材。

2. 数字资源配套

借鉴国内外先进经验，在信息技术支持下，我校开始建设中餐烹饪专业共享型教学资源库，开放资源环境，实现教学资源网络信息化，为学生自主学习，教师教学研究、共享资源提供平台。

国家职业教育智慧教育平台：

<https://www.smartedu.cn/home/province?name=%E8%81%8C%E6%95%99>

学堂在线：<https://www.xuetangx.com/>

中国大学慕课：<https://www.icourse163.org/>

河南省经济管理学校智慧课堂：<http://192.168.150.110:8081/>

(四) 教学方法

1、公共基础课

符合教育部有关教育教学基本要求，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，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养，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

按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，采取课堂教学与工作环

境相融合，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，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。专业核心课程内容应以项目课程为主体，具体结构形式可以选择项目、案例、活动等进行呈现。

3. 实践教学管理制度

本专业在教学运行过程中，实训、实习等实践教学环节的执行是管理的难点和重点。为保障实习、实训教学效果，主要采取如下措施：一是制订和完善实践教学资料，做到实训课程有教学标准、质量考核标准和评分办法，教学过程按流程实施，学生有实习手册、教师有指导手册等；二是制订和完善实践教学管理文件，加强校内实训、毕业综合实践、校外岗位实习等实践教学环节管理，规范校内外实习实训基地运行；三是积极搭建校企合作实践教学平台，系内专业教师和企业实训指导师共同执行实践教学任务，系教学督导组、学生教学信息站对实践教学质量进行监督，教学检查工作小组、岗位实习工作小组、毕业综合实践领导小组对实践教学执行过程开展检查，对采集和反馈的信息进行分析和利用。

（五）学习评价

1、课堂教学评价

应根据本专业培养目标和人才规格要求，建立科学合理的教学评价标准，制定适应中餐烹饪专业特点的评价方法，实行评价主体、评价方式、评价过程的多元化：专业技能课的教学评价实行校内校外评价的组合，职业技能鉴定与学业考核相结合。不仅要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注学生运用知识以及在实践过程中解决实际问题的水平，重视学生职业素养的形成。

学生所修课程均应考核，考核分为考试和考查。公共基础课、专业技能课一般为考试课程；专业选修课为考试或考查课程。文化课、专业知识课应推行教考分离，统一命题和阅卷；专业技能课可实行统一考试、集体评分。英语、信息技术等课程可采取学校与社会考核相结合的方法，课程结业，组织学生参加社会认可的等级考核，取得相应的等级合格证书。

2、实训实习评价

（1）实训评价

主要用于考查学生实训实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学习（工作）项目的实施过程来评价。具体从学生参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、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）岗位实习评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师及辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在岗位实习期间的劳动纪律、工作态度、团队精神、人际沟通能力、专业技能

能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

（六）质量管理

建立教学过程管理、教学业务管理、教学质量管理、教学监控管理等机制，加强专业教学管理对稳定专业教学秩序、提高教学管理水平、教学质量具有积极的推动和保障作用。建立健全覆盖校、系、教研组三级，全员、全过程、全方位育人的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的主要各因素，结合教学诊断与改进、质量年报等自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、课程资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、优质课等教研活动。

3. 坚持“教考分离、严进严出”基本原则，严格考试过程管理，利用题库组合试卷，加强监考、阅卷、成绩等环节管理。积极推行课程考核改革，将课程考核嵌入学生学习过程，强化过程考核，分阶段、全方位对学生的知识、技能、素质掌握及提升情况进行评价。

4. 就业保障。建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业、创业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，持续提高人才培养质量，有效改进专业教学。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。毕业要求中必须体现取得 1+X 证书、职业技能等级证书或职业资格证书等要求。