

福建省南安职业中专学校

2025 年中餐烹饪专业
人才培养方案

前 言

为贯彻落实《职业教育法》《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**），根据《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**），烹饪专业科在专业建设专家指导委员会指导下，开展人才培养方案调整调研、论证工作，依据产业需求、学生发展需要，把创新精神、人文素养、职业素养融入人才培养过程，制订了《2025年中餐烹饪专业人才培养方案》，于2025年5月提交学校党总支进行审定，并将根据审定通过的《2025年中餐烹饪专业人才培养方案》按照程序发布、向上级教育行政部门报备并主动向社会公开，接受全社会监督。

目 录

一、专业名称及代码	4
二、入学要求	4
三、修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
1.德育方面	4
2.专业领域方面	5
3.体育方面	5
4.美育方面	5
5.劳动教育方面	5
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课设计	6
(二) 专业基础课	13
(三) 专业核心课	15
(四) 专业选修课	19
(五) 实习	21
八、实施保障	22
(一) 师资队伍	22
(二) 教学设施	23
1.校内实训基本条件	23
2.校外实训基地建设	24
(三) 教学资源开发	25
1.教材选用	25
2.数字教学资源	25
(四) 教学方法	25
1.教学组织	25
2.教学方法	25
九、质量保障和毕业要求	26
(一) 教学质量保障体系	26
1.教学运行组织管理	26
2.教学质量监控	26
3.毕业生跟踪反馈和社会评价机制	26
(二) 毕业要求	26

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制 3 年。

四、职业面向

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪、中式烹调、营养餐设计等岗位（群）。

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业 类别(代 码)	主要岗位类 别	职业资格证书
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人 员 (4-03-02)	原料选配	中式烹调师（四级）
				中餐烹饪	中式面点师（四级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.德育方面

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定,掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能,了解相关行业文化,具有爱岗敬业的职业精神,遵守职业道德准则和行为规范,具备社会责任感和担当精神。

2.专业领域方面

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语(英语等)、信息技术等文化基础知识,具有良好的人文素养与科学素养,具备职业生涯规划能力;

(2) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力,具有较强的集体意识和团队合作意识,学习 1 门外语并结合本专业加以运用;

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识;

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能,具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力;

(7) 掌握中式烹调技术技能,具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力;

(8) 掌握菜肴配餐技术技能,具有制作营养餐的基本能力;

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能,具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力;

(10) 掌握信息技术基础知识,具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能;

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力,具有一定的分析问题和解决问题的能力。

3.体育方面

(1) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能;

(2) 养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯;

(3) 具备一定的心理调适能力,能应对学习和未来工作中的压力与挫折。

4.美育方面

(1) 掌握必备的美育知识,具有一定的文化修养和审美能力;

(2) 形成至少 1 项艺术特长或爱好,能在艺术活动中感受美、表达美。

5.劳动教育方面

(1) 树立正确的劳动观,尊重劳动,热爱劳动;

(2) 具备与本专业职业发展相适应的劳动素养,弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神;

(3) 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚,能在实践中积极参与劳动,提升劳动技能。

六、课程设置及要求

公共基础课程:中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与治法、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、历史、体育与健康、公共艺术、中华优秀传统文化、就业指导、职业素养。

劳动教育:通过劳动实践周、岗位实习、社会实践、志愿者服务、创新创业、技能竞赛,培养学生职业素养、培育学生劳动观和劳动素养。

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) 公共基础课设计

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
1	中国特色社会主义	1. 知识目标: 掌握中国特色社会主义的基本概念、历史发展脉络及核心内涵, 理解我国基本经济制度、政治制度、文化建设、生态文明建设及外交政策的具体内容。 2. 能力目标: 能结合案例分析国家发展战略, 准确阐述各领域制度的特点与意义, 形成对时事政治的关注与思考能力。 3. 素养目标: 坚定“四个自信”, 厚植爱国主义情怀, 树立投身社会主义现代化建设的理想信念。	教学内容: 1. 理论基础: 中国特色社会主义的内涵、历史发展阶段及核心要义; “四个自信”的具体内容与实践体现。 2. 制度与实践: 基本经济制度(公有制为主体、多种所有制经济共同发展等)、政治制度(人民代表大会制度等)的运行机制; 文化建设(社会主义核心价值观)、生态文明建设(绿色发展理念)的实践成果; 我国外交政策(独立自主的和平外交)与国际地位。 教学要求: 1. 能完整叙述中国特色社会主义的历史发展脉络, 准确举例说明“四个自信”的实践案例。 2. 结合当前社会热点(如乡村振兴、科技创新), 撰写不少于 500 字的分析报告, 体现对国家发展战略的理解。 3. 积极参与课堂讨论, 观点明确、论据充分, 展现对国家发展的认同与思考。	36
2	心理健康与职业生涯	1. 知识目标: 了解心理健康的核心要素(自我认知、情绪管理等)及职业生涯规划的基本流程(职业探索、目标设定等), 掌握职场礼仪与职业操守的基本规范。 2. 能力目标: 能运用心理调适技巧缓解压力、管理情绪; 能结合自我评估结果制定合理的职业生涯规划, 完成求职简历与模拟面试。 3. 素养目标: 树立积极的职业观, 培养自立自强的心理品质与适应社会的能力。	教学内容: 1. 心理健康: 自我认知方法(SWOT 分析法)、情绪调控技巧(深呼吸、积极暗示)、压力应对策略; 心理健康测试与评估工具的使用。 2. 职业规划: 职业兴趣与能力测评、就业市场分析(行业趋势、岗位需求)、职业生涯规划书的撰写(短期 / 长期目标、实施路径)。 3. 职业素养: 职场礼仪(见面问候、商务沟通)、职业操守(诚实守信、敬业奉献); 模拟面试场景与应对技巧。 教学要求: 1. 完成自我认知报告, 准确分析自身优势与不足, 提出 3 条针对性的改进建议。 2. 制定完整的职业生涯规划书(含目标分解、时间节点), 并通过模拟面试展示职业素养, 通过率不低于 80%。 3. 能运用至少 2 种情绪调控方法处理	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
			实际问题，课堂实践活动参与度 100%。	
3	哲学与人生	1. 知识目标：掌握马克思主义哲学的基本原理（唯物论、辩证法、认识论），理解实践与认识的辩证关系及人生价值的实现路径。 2. 能力目标：能运用哲学观点分析社会现象（如科技发展与伦理的关系）和个人成长问题（如挫折应对），撰写有逻辑的哲学感悟。 3. 素养目标：培养理性思维与批判精神，树立积极向上的人生态度，自觉践行社会主义核心价值观。	教学内容： 1. 哲学基础：唯物论（物质与意识的关系）、辩证法（矛盾分析法、联系与发展观点）、认识论（实践是认识的基础）的核心观点。 2. 人生应用：个人与社会的关系、人生价值的评价标准（奉献与索取）；用具体问题具体分析方法解决学习、生活中的实际困境。 教学要求： 1. 能举例说明唯物论、辩证法在生活中的应用（如用矛盾观点分析“理想与现实的差距”），逻辑清晰。 2. 撰写不少于 600 字的哲学感悟，结合个人经历阐述“实践出真知”的理解，观点明确。 3. 参与小组讨论时，能运用哲学原理反驳或支持某一观点，展现批判性思维。	36
4	职业道德与法治	1. 知识目标：掌握职业道德的基本规范（爱岗敬业、诚实守信等）及与职业相关的法律法规（劳动法、合同法核心条款）。 2. 能力目标：能分析职业场景中的道德困境（如利益冲突），运用法律知识判断劳动纠纷中的权利与义务，参与模拟法庭活动。 3. 素养目标：树立法治观念与职业道德意识，养成依法行事、恪守职业操守的习惯。	教学内容： 1. 职业道德：各行各业通用道德规范（如医生的“救死扶伤”、教师的“教书育人”）；职业选择中的诚信原则、职场中的团队协作伦理。 2. 法治基础：劳动法（劳动合同签订、加班工资规定）、合同法（合同生效条件、违约责任）的核心内容；违法犯罪的法律责任（如职务侵占的后果）。 3. 实践应用：典型案例分析（如“员工泄密的道德与法律责任”）、模拟法庭（劳动纠纷诉讼流程）。 教学要求： 1. 能准确列举 5 项职业道德规范，并说明其在本专业岗位中的具体体现。 2. 结合案例判断劳动合同的有效性，指出 3 项常见的违法条款，正确率不低于 90%。 3. 参与模拟法庭活动，能清晰陈述观点（原告 / 被告 / 法官角色），符合法律程序要求。	36
5	习近平新	1. 知识目标：理解习近平新时代中国特色社会主义思想	教学内容： 1. 理论体系：习近平新时代中国特色社	18

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
	新时代中国特色社会主义思想学生读本	主义思想的核心要义（如“十个明确”）、精神实质及实践要求，了解其在经济、政治等领域的具体应用。 2. 能力目标：能结合国家重大成就（如脱贫攻坚、航天工程）阐述思想的指导作用，参与主题研讨并发表见解。 3. 素养目标：增强政治认同与社会责任感，树立“强国一代有我在”的担当意识。	会主义思想的历史背景、形成过程；“十个明确”“十四个坚持”的核心内容。 2. 实践成果：在经济领域（高质量发展）、政治领域（全面从严治党）、社会领域（共同富裕）、生态领域（“双碳”目标）的实践案例；对青年成长的寄语与要求。 教学要求： 1. 能准确说出“十个明确”中的 5 项核心内容，并举例说明其对应的实践成果（如“全面深化改革”与自贸区建设）。 2. 参与“我为家乡发展献一策”主题活动，结合思想内涵提出 1 条可行性建议，形成书面报告。 3. 在班级研讨中，能结合自身专业阐述如何践行“工匠精神”，体现责任担当。	
6	语文	1. 知识目标：掌握现代汉语语法、常用文体（记叙文、应用文等）的写作规范，了解中外经典文学作品的基本内涵。 2. 能力目标：能流畅阅读现代文与浅易文言文，写出结构完整、语言得体的文章（如请假条、工作总结）；能进行清晰的口语表达（如主题演讲、职场汇报）。 3. 素养目标：培养文化自信与审美能力，提升职业场景中的语言应用水平。	教学内容： 1. 阅读与鉴赏：现代文阅读（记叙文、说明文的结构分析）、文言文阅读（常见虚词、句式）；中外经典文学作品选读（如《背影》《项链》），理解其思想情感与艺术特色。 2. 表达与应用：应用文写作（请假条、通知、简历等格式规范）、记叙文写作（叙事完整、情感真实）；口语交际（演讲技巧、职场沟通话术）。 教学要求： 1. 能在 30 分钟内阅读一篇 800 字现代文，准确概括主旨并分析写作手法，得分不低于 80 分。 2. 写出符合格式要求的职场应用文（如工作总结），无错别字，语言得体；参与班级演讲比赛，表达流畅、逻辑清晰。 3. 能背诵 5 篇（首）经典诗文，说出其文化内涵，体现对中华优秀传统文化的理解。	198
7	数学	1. 知识目标：掌握工作岗位所需的数学知识（函数、几何、概率统计等），理解数学思想（数形结合、建模思想）的应用价值。 2. 能力目标：能运用数学公式解决实际问题（如工程测量中的距离计算、生产中的概率估算），	教学内容： 1. 基础运算：函数（一次函数、二次函数）的图像与性质；几何图形（三角形、圆）的周长、面积计算；概率统计（平均数、方差）的基本方法。 2. 职业应用：工程测量中的直角三角形应用、生产质量控制中的概率计算；Excel 数据处理（图表制作、函数运算）。 教学要求： 1. 能熟练计算函数值、几何图形参数，	144

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
		通过数据分析提出合理化建议。 3. 素养目标：培养严谨的逻辑思维与精益求精的工匠精神，为专业课程学习提供数学支持。	误差不超过 5%；用概率知识分析“产品合格率”，得出合理结论。 2. 完成 1 项专业相关的数学应用任务（如电气专业的电路参数计算），步骤完整、结果准确。 3. 运用 Excel 处理一组生产数据，生成图表并写出 2 条分析建议，体现数据应用能力。	
8	英语	1. 知识目标：掌握基础英语语法（时态、从句）与 1500 个以上核心词汇，了解职场英语常用表达（如设备操作、客户接待）。 2. 能力目标：能听懂简单的英语指令（如机器操作说明），进行日常对话与职场简单交流；能阅读英文产品说明书，写出简短英文邮件。 3. 素养目标：拓宽国际视野，具备基本的跨文化交际意识（如中西礼仪差异）。	教学内容： 1. 语言基础：一般现在时、过去时、将来时的用法；名词、动词、形容词的辨析；职场核心词汇（如“equipment”“operation”）。 2. 技能应用：听力训练（设备操作指令、简单对话）；口语表达（“How to use this machine?” 等职场问句）；阅读与写作（英文说明书关键信息提取、邮件格式）。 3. 文化认知：中西方职场礼仪差异（如称呼、时间观念）。 教学要求： 1. 能听写 50 个职场相关单词，正确率不低于 85%；听懂一段设备操作指令，准确完成动作模拟。 2. 用英语进行 3 句以上的职场对话（如客户咨询回应），发音标准、表达清晰。 3. 阅读一份英文产品说明书，找出 3 个关键参数，正确率 100%；写出 1 封约见客户的英文邮件，格式正确	144
9	信息技术	1. 知识目标：掌握计算机硬件与操作系统的基本原理，了解网络安全（如病毒防护）与知识产权的基本常识。 2. 能力目标：能熟练操作办公软件（Word 排版、Excel 数据统计、PPT 制作），运用 Photoshop 进行简单图文处理；能通过网络获取专业信息。 3. 素养目标：培养数字化学习与创新能力，树立规范使用信息技术的意识。	教学内容： 1. 基础操作：Windows 系统操作（文件管理、软件安装）；Office 办公软件（Word 文档排版、Excel 公式计算、PPT 动画设计）。 2. 进阶应用：Photoshop 基础（图片裁剪、文字添加）；网络应用（信息检索、邮件发送）；数据安全（杀毒软件使用、密码设置）。 教学要求： 1. 在 30 分钟内完成一份含图文的 Word 文档排版（页边距、行距、页眉页脚设置），符合规范。 2. 用 Excel 计算一组班级成绩（平均分、排名），并生成柱状图，结果准确。 3. 设计 1 张专业相关的宣传海报（如	108

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
			“电气安全须知”），包含文字与图片，布局合理。	
11	历史	1. 知识目标：了解中国历史（古代至现代）与世界历史的重要事件（如鸦片战争、工业革命）、关键人物（如林则徐、牛顿）及文明成果（如四大发明、蒸汽机）。 2. 能力目标：能梳理历史发展的基本线索（如中国近代史的抗争历程），运用唯物史观分析历史事件的影响（如辛亥革命的意义）。 3. 素养目标：增强民族自豪感与文化自信，从历史中汲取解决现实问题的智慧。	教学内容： 1. 中国历史：古代文明（夏商周至明清的政治、文化）；近代史（鸦片战争、五四运动）；现代史（新中国成立、改革开放）的重大节点。 2. 世界历史：古代文明（古埃及、古希腊）；近代史（新航路开辟、工业革命）；现代史（两次世界大战、全球化）的发展脉络。 教学要求： 1. 能画出中国近代史时间轴（1840–1949），标注 5 个关键事件及意义，准确率 100%。 2. 撰写短文分析“丝绸之路”对当代中外交流的启示，体现历史与现实的联系。 3. 在小组展示中，能介绍 1 项世界文明成果（如蒸汽机）对人类的影响，逻辑清晰。	72
12	体育与健康	1. 知识目标：掌握至少一项运动技能（如篮球、跑步）的技术要领，了解运动损伤预防（如热身方法）与健康饮食的基本常识。 2. 能力目标：能完成中等强度的体育锻炼（如 3 分钟跳绳、1000 米跑），达到国家学生体质健康标准；能在团队运动中配合队友完成战术。 3. 素养目标：培养规则意识与团队精神，树立“健康第一”的理念，养成终身锻炼习惯。	教学内容： 1. 运动技能：篮球（运球、投篮）、田径（跑步、跳远）、体操（广播体操）等项目的技术训练；团队战术配合（如篮球传切配合）。 2. 健康知识：运动前热身、运动后拉伸的正确方法；常见损伤（扭伤、拉伤）的应急处理；合理膳食（蛋白质、维生素摄入）的原则。 教学要求： 1. 篮球项目能完成连续 10 次运球 + 3 次投篮，命中率不低于 30%；1000 米跑（男生）/800 米跑（女生）成绩达到国家合格标准。 2. 参与团队比赛（如班级篮球赛），能执行战术配合，展现团队协作精神。 3. 制定个人周锻炼计划（含运动项目、时长），并按计划执行，打卡率不低于 80%。	180
13	公共艺术	1. 知识目标：了解音乐（声乐、器乐）、美术（绘画、书法）的基本分类与代表作品（如《黄河大合唱》《清明上河图》）。 2. 能力目标：能欣赏	教学内容： 1. 艺术鉴赏：音乐（民族乐器、西洋乐器的音色特点；《黄河大合唱》的情感表达）；美术（油画与中国画的区别；书法字体（楷、行、草）的特点）。 2. 实践活动：合唱训练（节奏、声部	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
		并简单评价艺术作品的风格（如中国画的写意特点），参与艺术实践（如合唱、手抄报制作）。 3. 素养目标:提升审美判断能力，感受艺术与生活的联系，增强文化自信。	配合）；手抄报设计（主题构思、色彩搭配）。 教学要求： 1. 能说出 3 首经典音乐作品的名称及作者，描述其听感体验（如《茉莉花》的清新风格）。 2. 参与班级合唱比赛，音准、节奏正确，表现积极；完成 1 份主题手抄报（如“校园文化”），布局美观、主题突出。 3. 能区分油画与中国画的 2 个关键差异，体现基本的艺术鉴赏能力。	
15	语文（选修）	1. 知识目标：深入理解经典文学作品的主题思想、人物形象及艺术手法，掌握文学评论的写作规范和语言艺术（修辞、演讲）的核心技巧。 2. 能力目标：能对经典作品进行深度赏析（如分析《红楼梦》中人物的命运隐喻），撰写逻辑严谨的文学评论；能运用修辞技巧进行主题演讲，参与文化专题研究并形成观点。 3. 素养目标：培养批判性思维与创新意识，拓宽文化视野，提升文学审美与人文素养。	教学内容： 1. 经典研读：《红楼梦》《哈姆雷特》等中外名著的选读，分析其时代背景、人物塑造与象征手法。 2. 写作与表达：文学评论的结构（引论－本论－结论）与论证方法；修辞学（比喻、排比等）在写作和演讲中的应用；演讲艺术（台风、语调、情感表达）。 3. 文化研究：地域文化（如闽南民俗）、民俗文化（传统节日内涵）的专题探究。 教学要求： 1. 完成 1 篇不少于 800 字的文学评论，准确分析作品的艺术特色，论点明确、论据充分。 2. 参与班级演讲比赛，运用至少 3 种修辞技巧，主题鲜明、表达流畅，获评委平均分不低于 80 分。 3. 提交 1 份文化专题研究报告（如“端午习俗的演变”），包含实地调查数据，体现独立思考。	36
16	数学（选修）	1. 知识目标：掌握数学建模的基本流程、数学竞赛的典型题型，理解数学在专业领域的应用原理。 2. 能力目标：能运用数学建模解决实际问题（如生产调度中的最优方案设计）；能应对数学竞赛中的综合题型，将数学方法应用于专业课程的问题分析。 3. 素养目标：提升逻辑	教学内容： 1. 数学建模:建模步骤(问题抽象－公式推导－模型验证)，如“校园食堂排队时间优化”模型设计。 2. 竞赛专题：数学奥林匹克中的数论、几何综合题解题技巧；数形结合、分类讨论等思想的应用。 3. 专业应用 教学要求： 1. 完成 1 个实际问题的数学建模（如“班级成绩分布分析”），包含数据采集、模型建立和结论建议。 2. 独立解答 5 道数学竞赛综合题，正	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
		辑推理与复杂问题解决能力, 强化数学与专业应用的结合意识。	确率不低于 60%。 3. 结合本专业, 举例说明 1 个数学原理的应用, 步骤清晰。	
17	英语 (选修)	1. 知识目标: 掌握专业领域的核心英语词汇 (如 “circuit” “gear”) 及专业文献的阅读方法, 了解商务英语谈判的基本句型。 2. 能力目标: 能阅读简单的专业英语资料 (如设备说明书), 进行短句翻译; 能通过影视素材模仿口语表达, 完成简单的商务谈判对话 (如价格协商)。 3. 素养目标: 增强专业英语应用能力与跨文化交际意识, 满足职业场景中的英语沟通需求。	教学内容: 1. 专业英语: 专业词汇 (如 “transformer” “PLC”)、专业术语 (如 “bearing” “torque”); 专业说明书的结构与关键信息提取。 2. 技能训练: 英语影视片段模仿 (语音、语调); 实用翻译技巧 (直译、意译的选择); 商务谈判常用句型 (如 “Our offer is...” “Could you consider...?”)。 教学要求: 1. 掌握 200 个以上专业英语词汇, 能翻译 5 个专业短句 (如 “PLC controls the motor speed”), 准确率不低于 90%。 2. 模仿 1 段英语影视对话, 发音标准、情感到位; 参与模拟商务谈判, 完成 3 轮以上对话, 达成基本沟通目标。	18
18	中华优秀传统文化	1. 知识目标: 了解中华传统思想 (儒家 “仁礼”、道家 “自然”)、传统文学 (唐诗宋词)、传统艺术 (书法、京剧) 及民俗 (春节、端午) 的核心内涵。 2. 能力目标: 能赏析古典诗词的意境 (如李白诗的豪放风格), 参与传统手工艺制作 (如剪纸、刺绣), 阐述传统文化在现代生活中的体现 (如 “孝道” 的当代实践)。 3. 素养目标: 增强文化自信与民族自豪感, 培养对传统文化的传承意识和创新应用能力。	教学内容: 1. 思想与文学: 儒家、道家思想的核心观点; 唐诗宋词选读 (李白、杜甫、苏轼作品) 及赏析方法。 2. 艺术与民俗: 书法基本笔法 (楷书横、竖); 京剧脸谱的色彩寓意; 春节贴春联、端午包粽子等民俗的流程与意义。 3. 实践体验: 剪纸、刺绣等手工艺制作; 传统节日主题班会 (如 “中秋诗词朗诵”)。 教学要求: 1. 背诵 10 首古典诗词, 能说出其中 5 首的作者及创作背景, 赏析其艺术特色。 2. 独立完成 1 件传统手工作品 (如剪纸窗花), 工艺规范、主题鲜明。 3. 撰写短文 “传统文化在我身边”, 举例说明 3 个现代生活中的传统文化元素, 体现传承思考。	18
19	就业指导	1. 知识目标: 了解当前就业市场的行业趋势 (如智能制造、现代服务)、地方就业政策及劳动合同法的核心条款。 2. 能力目标: 能制作	教学内容: 1. 就业形势: 本地重点产业 (如电子信息、装备制造) 的人才需求; 新兴职业 (如工业机器人运维) 的发展前景。 2. 求职技能: 简历制作技巧 (STAR 法则写经历); 面试常见问题应答 (如 “你	36

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	课时
		针对性强的求职简历（突出专业技能与实践经历），掌握面试礼仪（着装、应答技巧）；能制定个人职业规划，运用政策维护自身劳动权益。 3. 素养目标：树立正确的就业观与职业价值观，提升求职竞争力与职业适应能力。	的优势是什么”）；职场礼仪（握手、递名片规范）。 3. 政策与规划：劳动合同的签订要点（试用期、社保）；职业规划的 SMART 原则（具体、可衡量、可实现）；创业项目的初步构思方法。 教学要求： 1. 制作 1 份针对本专业岗位的简历，包含实习 / 实训经历，经老师评阅达到“优秀”等级。 2. 参与模拟面试，着装得体、应答流畅，符合职场礼仪规范，通过率不低于 80%。 3. 制定 1 份 3 年职业规划，包含短期目标（如“6 个月掌握 PLC 操作”）和实现路径，逻辑清晰。	
20	职业素养	1. 知识目标：掌握职业道德规范（爱岗敬业、诚实守信）、团队沟通技巧（倾听、表达）及创新思维方法（头脑风暴、逆向思维）。 2. 能力目标：能在团队项目中有效协作（如分工、协调矛盾），运用沟通技巧解决职场冲突；能提出改进工作的创新建议（如优化实训流程）。 3. 素养目标：培养敬业精神与工匠精神，形成积极的职业态度，提升适应职场变化的综合能力。	教学内容： 1. 职业道德：职场诚信案例分析（如“如实上报工作失误”）；工匠精神的内涵（精益求精、专注坚持）。 2. 沟通与协作：团队合作中的角色分工（领导者、执行者）；非语言沟通（眼神、手势）的重要性；冲突解决技巧（换位思考、求同存异）。 3. 创新训练：头脑风暴法的操作步骤；实训设备使用中的小改进（如“工具定位摆放”提高效率）。 教学要求： 1. 分析 1 个职场道德案例，指出问题所在并提出正确做法，体现职业道德判断。 2. 参与团队项目，主动承担任务，有效沟通，推动方案落地。 3. 提出 1 条针对专业实训的创新建议，具有可行性，被班级采纳或获老师认可。	36

（二）专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游概论	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策	主要教学内容： 掌握旅游学的基本概念和原理，了解旅游业的发展历程和现状，掌握旅游市场的基本规律和营销策略，熟悉旅游资源的开发和保护，理解旅游的社会、经济和环境的影响，以及探讨旅游的未	144

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
		和最新 旅游发展动态，能在工 作中运用相关知识进行 服务、管理和决策。	来发展趋势。 教学要求： 通过案例分析、实践调查和项目策划等方式， 可以锻炼学生的实际操作能力和创新思维，为将来从事 旅游相关行业的工作打下坚实的基础。	
2	烹饪基本功	学生应掌握中餐烹饪的基础理论，包括烹饪历史文化、原料学、烹饪技术原理等。熟练掌握中餐烹饪的实践技能，如刀工、烹调方法、火候控制等。 培养学生的职业素养，包括食品安全意识、卫生习惯以及良好的工作态度。增强学生的团队合作精神和服务意识。 提高学生分析问题、解决问题的能力，以及在实操中的应变能力。培养学生的创新思维，以适应不断变化的餐饮市场需求。	主要教学内容： 烹饪基础知识：包括中餐烹饪的特点、历史文化、发展前景以及基本要求。 职业素养与岗位职责：学习厨师的基本素养、岗位职责，了解厨房设备的使用及安全隐患。 烹饪原料与工具：熟悉烹饪原料的分类、鉴别方法及选择原则，掌握各种刀具、砧板的使用。 烹饪技术：包括刀工操作、翻勺技术、烹饪热传递原理、火候控制等关键技能。 菜肴组配与调味：学习菜肴组配的原则和方法，以及调味品的运用技巧。 教学要求： 学生应熟练掌握中餐烹饪的基础理论知识和实践技能，能够独立完成基本的烹饪操作。 培养学生的职业素养，包括良好的卫生习惯、安全意识、团队合作精神等。 要求学生能够根据不同原料的特性，合理运用烹饪技术进行加工处理，保证菜肴的质量和安 学生应学会根据菜肴的特点和要求进行合理的组配和调味，提升菜肴的口感和品质。 通过实践操作和案例分析，提高学生的问题解决能力和创新能力。	36
3	服务礼仪	《服务礼仪》提高学生的 礼仪素养和商务礼仪运用 的能力，使其在步入社会后能够表现出良好的精神 风貌和礼仪行为，逐步形 成良好的气质、风度与涵 养，以此来提升学生自身修养和综合职业素养，增 强其适应社会和职业变化 的能力，增进其在就业市 场的软实力。	主要教学内容： 该学科教学内容包括以下几个 方面：第一部分了解中华文明 礼仪的核心精神；第二部分学习个人职业形象，包括站、坐、走、微笑、着装要求等方 面的训练；第三部分进行社交 基本礼仪的学习：如何自我介 绍，握手的原则，三者之间介 绍的原则，谈话礼仪等。第四 部分学习商务礼仪：商务接待 礼仪、商务拜访礼仪、商务会议礼仪等。 教学要求： 要求学生能够掌握 各种场景下的礼仪原则，并学 以致用把所学的礼仪知识游刃 有余地应用于校园生活与未来 的工作中。	72
4	烹饪	使学生掌握烹饪原料的基本知识，包括原料	主要教学内容： 烹饪原料的分类：介绍植物性原料、动物性原料	

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
	原料与加工技术	的分类、特点、品质鉴定及储存保鲜方法。 培养学生熟练掌握各种烹饪原料的加工工艺和技术。 提高学生的实践操作能力和创新能力,为将来的职业发展打下基础。	等不同类型的原料。 烹饪原料的特点: 阐述各类原料的营养价值、口感特点等。 烹饪原料的品质鉴定: 教授学生如何通过外观、气味等方法鉴别原料的新鲜度和质量。 烹饪原料的储存与保鲜: 讲解不同原料的储存方法和保鲜技巧。 原料的初步加工: 包括蔬菜的洗涤整理、水产品的宰杀处理、家禽家畜的宰杀与开膛等。 刀工与勺工技艺: 训练学生的刀工技巧和勺工操作, 提高加工效率。 原料的精深加工: 介绍不同原料的切割方法、腌制技巧、挂糊上浆等加工工艺。 教学要求: 学生应熟练掌握烹饪原料的基本知识和品质鉴定方法, 能够准确判断原料的新鲜度和质量。 学生应学会各种烹饪原料的加工工艺和技术, 能够独立完成原料的初步加工和精深加工。 培养学生的实践操作能力和团队协作能力, 提高学生的职业素养和综合能力。 鼓励学生创新思维的发展, 为将来在烹饪行业的职业发展打下坚实基础	144

(三) 专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮食品安全与操作规范	使学生了解食品安全的重要性, 掌握基本的食品安全知识。 培养学生遵守食品安全法规和操作规范的意识。 使学生能够正确实施食品安全管理措施, 确保食品生产和加工过程的安全性。	主要教学内容: 食品安全基础知识: 食品污染的途径、危害及预防措施。食品中有毒有害物质的来源及控制方法。食品的保质期、储存条件和食品标签的解读。 食品安全法规与标准: 国家相关的食品安全法律法规介绍。食品安全标准的解读与应用。 食品安全操作规范: 食品加工场所的卫生要求与设备清洁规范。食品加工人员的卫生管理与健康要求。食品原料的采购、验收、储存与使用规范。食品加工过程中的卫生控制, 包括交叉污染的预防、加工温度与时间的控制等。 食品安全事故的预防与处理: 食品安全事故的案例分析。食品安全事故的预防措施与应急预案的制定。 教学要求: 学生应熟练掌握食品安全基础知识, 能够识别并处理潜在的食品安全风险。 学生应了解并遵守国家相关的食品安全法律法	18

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
			规，能够在实践中正确应用食品安全标准。 学生应学会正确的食品加工操作规范，保证食品加工过程的卫生与安全。 学生应具备预防和处理食品安全事故的能力，能够在遇到问题时迅速作出正确反应。	
2	饮食营养与配餐	使学生了解营养学的基本知识，认识不同营养素对人体健康的作用。 培养学生根据个体需求进行合理营养搭配的能力。 让学生掌握烹饪过程中食物营养的变化及保留方法。 提升学生的营养配餐技能，为不同人群设计合理的膳食方案。	主要教学内容： 营养学基础知识：讲解蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的功能与需求。介绍食物中营养素的来源及其对人体健康的影响。 营养搭配原则：阐述营养搭配的基本原则和方法。分析不同人群（如儿童、老年人、运动员等）的营养需求差异。 烹饪与营养的关系：探讨烹饪方法对食物中营养素保留的影响。教授如何在烹饪过程中最大化地保留食物的营养价值。 营养配餐实践：指导学生根据个体需求设计营养餐单。练习针对不同人群（如糖尿病患者、孕妇等）进行特殊的营养配餐。 教学要求： 学生应熟练掌握营养学的基础知识，能够准确解释各种营养素的功能和作用。 学生应学会运用营养搭配原则，为不同个体和群体设计合理的膳食方案。 学生在烹饪实践中应考虑营养素的保留，选择合适的烹饪方法以最大化食物的营养价值。 学生应具备根据实际情况调整营养配餐方案的能力，以满足不同人群的特殊需求。	72
3	食品雕刻与冷菜制作	使学生掌握冷拼制作的基本知识和技能，包括刀工技术、拼盘设计与拼摆技术等。 培养学生的艺术审美和创新能力，提升其对烹饪艺术的理解与欣赏能力。 为学生进一步学习和适应市场发展需要奠定知识和能力基础。	主要教学内容： 烹饪艺术与冷拼基础：介绍烹饪艺术与冷拼的概念、历史和发展趋势。讲解冷拼的原料识别与选用，以及拼摆的类型与造型式样。 刀工技术与拼盘设计：训练学生的刀工技术，包括各种刀法的掌握与运用。学习拼盘设计的基本原则和技巧，培养拼摆的创意与审美能力。 冷拼制作实践：通过实践操作，让学生掌握冷拼的制作流程和技术关键。学习不同类型冷拼的制作方法，如平面假山、立体假山等。 艺术冷拼的创新与探索：鼓励学生进行艺术冷拼的创新尝试，培养创新思维。探索新型冷拼材料的运用和拼摆手法的创新。 教学要求： 学生应熟练掌握冷拼制作的基本知识和技能，能够独立完成冷拼作品。培养学生的艺术审美观，使其能够设计出具有美感和创意的冷拼作品。注重实践操	198

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
			作能力的培养,要求学生多动手实践,提高制作技能。强调安全卫生意识,确保学生在操作过程中遵守卫生规范,保证作品的安全性。鼓励学生进行创新思维的培养,勇于尝试新的拼摆手法和材料运用。	
4	中式菜肴制作	培养学生对中式热菜制作过程中烹调技法的理解和应用能力。 使学生能够根据菜品需求进行菜品的更新、发展和创新。 让学生掌握传统名菜的制作技艺,并能熟练运用热菜制作技术。 提升学生制作宴席的基本知识和方法,学会合理搭配宴席菜品。	主要教学内容: 中式烹调基础知识:烹调工具和设备的使用与维护方法。食材的挑选、储存、加工技巧及分类。烹调中的安全与卫生知识。 中式传统烹调技艺:刀工技巧,包括各种切、剁、削等基本刀法。炒菜、烧煮、蒸炖烧烤等烹调方法的掌握与应用。备汤技艺,如熬制高汤和清汤的方法。 经典菜品烹调技艺:学习川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜等四大菜系的特点及常见菜品制作方法。掌握宫保鸡丁、麻婆豆腐等名菜的烹饪技巧。传统面点如饺子、馒头等的制作方法。 教学要求: 学生应熟练掌握中式烹调技艺的基础理论和操作技能。 培养学生热爱烹饪专业,努力学习和应用专业技术的态度。 要求学生能够正确理解烹调技法对菜肴制作的重要性,并根据需求更新和发展菜品。 强调实践操作能力的培养,使学生能够独立完成传统名菜的制作。 注重学生的职业素养和综合素质的提升,包括卫生习惯、团队协作能力等。	144
5	中餐面点制作	使学生掌握中餐面点制作的基本知识和基础技能。 培养学生熟练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。 树立学生的爱岗敬业精神,培养良好的职业道德观念。	主要教学内容: 面点制作基础知识:面点的发展概况及其在饮食业中的重要作用。面点的分类及各地风味特点。面点制作从原料选择、面团调制到成型、成熟的基础知识。 面点制作技能:熟练掌握面点的基本操作技能,如和面、揉面、搓条、下剂等。掌握各类面点(如水调面团类、发酵面团类、油酥面团类等)的制作方法。馅心的配制和熟制技术,包括蒸、煮、炸、煎、烙、烤等。 教学要求: 学生应系统掌握面点制作的基本概念、原料知识、工艺流程及品质控制。学生应能独立完成面点的整个制作流程,包括原料准备、面团调制、成型、熟制等。培养学生的创新能力,鼓励其在传统面点基础上进行创新尝试。强调实践操作的重要性,学生应通过大量实训提高动手能力和解决问题的能力。培养学生的安全意识、卫生习惯,确保操作过程中的安全与卫生。树立学生的爱岗敬业精神,培养良好的团队合	216

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
			作精神和沟通能力。使学生具备初步的应用新技术、新方法解决实际问题的能力，以适应行业发展的需要。	
6	菜点美化与装饰	使学生了解菜品设计的概念和作用，熟悉菜品设计的方法、原则和基本程序。 让学生掌握传统菜品创新的方法和原则，以及利用调味品进行菜品创新的方式。 培养学生的菜品创新意识和小组合作自主探究的学习能力，具备菜品开发和制作的相关技能。	主要教学内容： 菜品设计基础知识：包括菜品设计的概念、作用、方法、原则和评价标准等。 传统菜品与创新：学习八大菜系及少数民族传统菜品，了解继承传统菜品的意义，并掌握传统菜品创新的方法和原则。 菜品原料与调味：熟悉菜品原料的开发利用方法，掌握原料的搭配和调味技巧，以及中式烹饪的常见味型。 菜品制作实践：通过实际操作，让学生掌握各种烹饪技法，培养实战动手能力，并能根据所学知识进行菜品创新。 教学要求： 学生应熟练掌握菜品设计与制作的基础知识和技能，能独立完成菜品设计与制作任务。培养学生的创新思维和自主探究能力，鼓励其尝试新的菜品设计和制作方法。要求学生注重安全卫生，严格遵守烹饪操作规范，保证菜品的质量和安全性。通过实践操作和作品展示，提高学生的自信心和职业素养，为其未来的职业发展打下坚实基础。	36
7	厨房管理	为达到学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解 and 应用，为学生将来走上管理岗位打下坚实的管理技能基础，满足学生职业生涯发展的需要课程目标，本课程设计以本专业学生的就业为导向，依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力分析及厨房管理专业就业岗位群对本专业人才要求的特点，确定本课程的课程内容。	主要教学内容： 通过平时有关日常管理的案例，引导学生理解如何“通过管理手段有效的使用和调配资源，发挥下属积极性，以达到经营管理目标”的概念，并在以后的各单元教学中融会贯通。 教学要求： 抓住厨房管理中最基础的应知应会部分，如厨房设计、原料管理、成本控制、质量管理、人员管理、卫生与安全管理等设计成若干知识单元，用模拟情景，创设任务等方法，在老师讲授及指导下，引导学生结合生产流程实例，模拟实践，学会用管理知识分析并达到理解。	36
8		使学生掌握营养学基本知识和理论，了解不同人群的营养需求。 培养学生进行营养	主要教学内容： 营养学基础知识：讲解营养素的种类、功能及人体需求量。探讨食物中营养素的来源及其对人体的作用。	

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
	营养餐设计与制作	餐设计与制作的实际操作能力。 提升学生结合传统中餐烹饪技艺与现代营养理念进行创新的能力。	营养餐设计原则：传授合理营养搭配的原则和方法。 分析不同人群（如儿童、青少年、老年人等）的营养需求特点。 营养餐制作技术：结合中餐烹饪技艺，教授营养餐的制作方法。实践操作，包括食材选择、加工、烹饪及装盘等全过程。 营养餐评估与调整：学习如何评估营养餐的质量和效果。掌握根据个体需求调整营养餐配方的技巧。 教学要求： 知识与技能掌握：学生应熟练掌握营养学基础知识，能够准确分析食物中的营养素。学生应学会根据不同人群的营养需求进行营养餐的设计与制作。 实践操作与创新能力：要求学生通过实践操作，熟练掌握营养餐的制作技术。鼓励学生在传统中餐基础上结合营养学理念进行创新设计。 职业素养与安全意识：培养学生的职业素养，注重团队协作与沟通能力。 强调食品安全与卫生规范，确保制作的营养餐安全无害。	36

（四）专业选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	风味小吃制作	使学生了解中国各地风味小吃的历史背景和文化特色。 让学生掌握各类风味小吃的制作技术和工艺流程。 培养学生的实践操作能力，能够独立完成风味小吃的制作。 激发学生对传统美食文化的兴趣，提升其创新和研发新小吃的能力。	主要教学内容： 风味小吃概述：介绍中国各地著名的风味小吃及其文化背景。讲解风味小吃的特点、分类及制作技术概述。 原料与辅料知识：学习风味小吃制作所需的原料、辅料及其特性。探讨原料的选择、储存与预处理方法。 传统风味小吃制作技术：传授各地经典风味小吃的传统制作技术，如煎饼果子、臭豆腐、小笼包等。分析不同小吃制作过程中的关键技术要点和难点。 安全与卫生：强调风味小吃制作过程中的食品安全与卫生要求。学习如何确保小吃的质量与安全，包括食材储存、加工环境及个人卫生等方面。 教学要求： 学生应熟练掌握至少十种以上风味小吃的制作方法。学生应了解风味小吃的历史文化背景，并能向顾客进行简要介绍。要求学生亲自动手制作各种风味小吃，提高实践操作能力。严格遵守食品安全与卫生规范，确保制作的小吃安全无毒。培养学生养成良好的个人卫生习惯和职业道德素养。培养学生团队协作	72

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
			精神,学会与同事合作完成小吃制作任务。提高学生的沟通能力,使其能够与顾客有效交流,了解顾客需求并提供优质服务。	
2	烹饪工艺美术	使学生掌握烹饪美学的基本理论和美术技能。 培养学生的构图能力、造型能力、创意思维能力和审美能力。 为学生今后的烹饪实践和职业发展奠定基础,提升其在烹饪造型和色彩搭配方面的专业素养。	主要教学内容: 烹饪美学概述与基础知识:讲解烹饪美学的概念、特点和作用。介绍美学基础知识在烹饪中的应用。 烹饪色彩与图案设计:教授色彩的基本原理和运用,包括色彩的搭配、对比和调和等。学习烹饪图案的设计原则和技巧,如对称、平衡、节奏等。 烹饪造型与拼摆艺术:训练学生的烹饪造型能力,包括食材的切割、雕刻和拼摆等技艺。探索不同食材和器皿的组合方式,创造出具有美感的烹饪作品。 烹饪综合造型艺术设计及赏析:结合实际案例,分析烹饪综合造型艺术设计要点和方法。欣赏并分析优秀的烹饪作品,提高学生的审美水平和创作灵感。 教学要求: 学生应熟练掌握烹饪美学的基本理论和美术技能,能够独立完成烹饪作品的造型设计。 培养学生的创新思维和审美能力,使其能够创作出具有独特美感的烹饪作品。 要求学生了解并遵循烹饪工艺美术的行业规范和标准,保证作品的安全性和实用性。 通过实践操作和作品展示,提高学生的自信心和职业素养,为其未来的职业发展打下坚实基础。	36
3	食疗与保健	掌握食疗保健的核心理论(如“药食同源”“四性五味”);熟悉常见食材的食疗功效、性味归经及搭配禁忌;了解不同体质和人群的食疗调理原则。 能根据体质特征设计针对性食疗方案;能制作简单食疗菜品(如养生粥、药膳汤);能向他人讲解食疗知识及食材功效。 培养以“治未病”为核心的健康饮食理念,提升结合烹饪实践传播传统食疗文化的意识	教学内容: 1. 理论模块: (1) 讲解食疗保健的基本概念、历史发展及核心理论(如“药食同源”“四性五味”); (2) 解析常见食材的食疗功效(如山药健脾、枸杞明目)、性味归经及适用人群; (3) 分析不同体质(如阴虚、阳虚)的特征及对应的食疗调理原则,四季养生食疗要点。 2. 应用模块: (1) 理论:讲解食疗方的配伍原则(君臣佐使)、食材搭配禁忌(如菠菜与豆腐相克); (2) 实践:设计3款针对特定人群的食疗食谱(如儿童助长粥、老年人降压汤),制作2道食疗菜品(如当归黄芪乌鸡汤、绿豆百合粥)。 教学要求: 所有食疗方案需注明适用人群及功效依据,菜品制作需记录食材用量及烹饪步骤,提交食谱设计方案和菜品成品照片	28

（五）实习

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，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

实习分为认知实习和岗位实习两个阶段，由学校组织学生到相应的实习岗位，相对独立参与实际工作的岗位参与认知实习活动。旨在培养学生具备实践岗位独立工作能力。

七、教学进程总体安排

课程类型	序号	课程名称	课程性质	学分	学时合计	学时分配		学期						考核方式
						理论	实践	1	2	3	4	5	6	
公共基础课	思想政治课	1	中国特色社会主义	必修	2	36	30	6	2					笔试
		2	心理健康与职业生涯	必修	2	36	30	6		2				笔试
		3	哲学与人生	必修	2	36	30	6			2			笔试
		4	职业道德与法律	必修	2	36	30	6				2		笔试
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	必修	1	18	18	0	1					笔试
	文化基础课	6	语文	必修	11	198	182	16	2	3	3	3		笔试
		7	数学	必修	8	144	128	16	2	2	2	2		笔试
		8	英语	必修	8	144	128	16	2	2	2	2		笔试
		9	信息技术	必修	6	108	54	54	4	2				实操
		10	历史	必修	4	72	36	36	2	2				笔试
	其他公共课	11	体育与健康	必修	10	180	18	162	2	2	2	2	2	实操
		12	公共艺术	必修	2	36	18	18		2				实操
		13	劳动教育	必修	2	54	9	45	1周	1周				实操
			公共基础必修合计		60	1098	711	387	17	17	11	11	2	0
	公共选修课	15	语文(选修)	限选	2	36	36	0				2		笔试
		16	数学(选修)	限选	2	36	36	0				2		笔试
		17	英语(选修)	限选	1	18	18	0				1		笔试
		18	中华优秀传统文化	限选	1	18	18	0				1		笔试
		19	就业指导	限选	2	36	36	0				2		笔试
		20	职业素养	限选	2	36	36	0				2		笔试
			公共基础选修合计		10	180	180	0	0	0	0	0	10	0
公共基础课小计				70	1278	891	387	17	17	11	11	12	0	
专业(技能)课	专业基础课	21	旅游概论	必修	8	144	144	0			4	4		笔试
		22	烹饪基本功	必修	2	36		36	2					实操
		23	服务礼仪	必修	4	72	72			4				实操
		24	烹饪原料与加工技术	必修	8	144	30	114	2	2	2	2		实操

专业基础课小计				22	396	246	150	4	6	6	6	0	0	
专业 核心 课	25	餐饮食品安全与操作规范	必修	1	18	14	4	1						笔试
	26	饮食营养与配餐	必修	4	72	18	54					4		实操
	27	食品雕刻与冷菜制作	必修	11	198	40	158	3	2	3	3			实操
	28	中式菜肴制作	必修	8	144	20	124			4	2	2		实操
	29	中餐面点制作	必修	12	216	40	176	3	3	2	2	2		实操
	30	菜点美化与装饰	必修	2	36	4	32					2		实操
	31	厨房管理	必修	2	36	18	18					2		实操
	32	营养餐设计与制作	必修	2	36	16	20					2		实操
专业核心课小计				42	756	170	586	7	5	9	7	14	0	
专业 选修 课	33	风味小吃制作	限选	4	72	10	62				2	2		实操
	34	烹饪工艺美术	限选	2	36	8	28			2				实操
	35	食疗与保健	限选	2	36	8	28				2			实操
专业选修课小计				8	144	26	118	0	0	2	4	2	0	
专业（技能）课小计				72	1296	442	854	11	11	17	17	16	0	
岗位实习	36	校内岗位实习	必修	13	240	0	240						2个月	考核
	37	校外岗位实习	必修	20	360	0	360						3个月	考核
合计				175	3174	1333	1841	28	28	28	28	28	30	
统计	课型			课时		占总学时比例								
	公共基础课			1278		40.26%								
	专业（技能）课 （含教学实习）			1896		59.74%								
	选修课 （含公共基础选修课和 专业选修课）			324		10.21%								
	理论			1333		42.00%								
	实践			1841		58.00%								

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业按照“四有好老师”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的标准。要求教师具备丰富的专业实践经验，能够熟练指导学生进行专业实践操作；同时，教师需每五年累计有六个月的企业实践经历。高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%-40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。学生 120 人，学师比为 17.14：1。

中餐烹饪专业师资队伍配置情况

序号	教师姓名	性别	学历	所学专业	职称	带头人、 骨干教师	技能情况
1	黄文荣	男	本科	烹饪	高级讲师	带头人	高级技师
2	刘文举	男	本科	烹饪	实习指导讲师	骨干教师	高级技师
3	吴端苗	女	本科	烹饪	讲师	骨干教师	高级技师
4	吴家伦	男	大专	烹饪	讲师	骨干教师	高级技师
5	杨昌贤	男	大专	烹饪	助讲		高级技师
6	林秀君	男	大专	烹饪	助讲		高级工
7	林文端	男	大专	烹饪	助讲		高级工

（二）教学设施

1.校内实训基本条件

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：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

2.校外实训基地建设

校外实训基地基本要求：具有稳定的校外实训基地；一般在餐馆、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；能对接真实职业场景或工作情境，能进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。

具体校外实训基地有：

序号	合作企业	教学任务及岗位	岗位数
1	厦门牡丹集团	烹饪原料加工、食品雕刻、热菜制作、面点制作	30
2	石狮五洲集团	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作	30
3	南安三叶集团	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作	30
4	南安金鹿集团	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作	30
5	南安泛华大酒店	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作	30
6	晋江闽南厝	烹饪原料加工、冷菜制作、热菜制作	20
7	南安君悦酒店	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作	30
8	南安南鑫酒店	烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作	30

通过共建校外实训基地实现专业实训的拓展和延伸，主要包括学生进行专业体验实习、学生进行项目任务实习、学生进行岗位实习、校外实训基地要符合坚持学校与实训基地长期稳定合作、协调发展的建设规划原则，健全的管理机构和政策措施，能保证学校与实训基地的有效合作。具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪专业核心技能的训练，能够承担学校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）教学资源开发

1. 教材选用

（1）思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术等公共基础课程严格选用教育部指定教材。

（2）专业课程教材的选用：优先选用十四五规划教材；优先选用任务驱动式教材，强化实践导向与能力培养；以近三年出版的教材为主，确保内容时效性与先进性；鼓励选用校企合作开发的校本教材，贴合岗位实际需求。

2. 数字教学资源

（1）教学视频资源库：建设、配置与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（2）互动学习社区：搭建在线互动学习社区，学生可在社区内交流学习心得、分享学习资料、提出问题与疑惑。教师定期参与社区讨论，解答学生问题，引导学习方向。社区还会邀请行业专家进行线上讲座与交流，分享行业最新动态与实践经验，拓宽学生视野，增强学生学习积极性与主动性，营造良好的学习氛围。

3. 图书文献配备

学校拥有图书配备为180000余册，生均图书超40册。本专业图书文献7200余册，生均图书超60册，配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品营养与卫生的技术、标准、方法、操作规范及实务案例类图书等。

（四）教学方法

1. 教学组织

严格遵循“教、学、做、评一体”总体原则，结合课程性质灵活采用多样化教学组织形式。公共基础课及专业基础课中侧重理论教学的课程，以班级授课为主，聚焦系统知识传授与理论体系构建，同步融入案例分析、课堂互动等环节，强化“教”与“学”的衔接；专业核心课、专业选修课及实习实训等实操性课程，以分组教学为核心，通过小组任务驱动、实操协作、互评互改等方式，突出“做”与“评”的融合，提升学生实践能力与团队协作素养。

2. 教学方法

不断改革教学方法，课堂教学采用项目教学、案例教学、场景教学、模拟教学等方法；不断创新教学手段，利用网络、多媒体、空间等信息化手段，倡导学生利用信息化手段自主学习、自主探索，积极开展师生教学互动，达到共同学习、共同提高的目的；引进企业真实运营项目，采用“双

导师”制，企业导师与学校专业教师之间“互帮、互助、互学”，将企业生产经营服务流程融入课堂教学，实现课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

九、质量保障和毕业要求

（一）教学质量保障体系

1. 教学运行组织管理

在中餐烹饪专业的教学运行组织管理领域，我们采纳了一种校企合作、共同管理的创新模式。在此模式下，由专业带头人、骨干教师以及来自企业界和行业内的专家共同组成一个专业建设指导委员会。该委员会的主要职责是指导整个专业的建设工作，监控教学过程的每一个环节，以及对人才培养的质量进行评价和把关。教学部则负责日常教学活动的管理和监控工作，确保教学质量和教学秩序。与此同时，合作企业则承担起学生顶岗实习和现场教学的管理和监控任务，为学生提供实际工作环境中的学习机会，确保学生能够将理论知识与实践相结合，从而更好地适应未来的工作需求。

2. 教学质量监控

本专业建立了教学质量监控体系，由专家组负责检查性听课、组织学生座谈会、抽查作业等，以执行教学质量检查与监控。确立了学期初、中、末三次检查制度，规范教学管理流程。专家组每学期进行期初、期中、期末教学检查，分别关注教学准备、教学过程评估和期末考核。顶岗实习教学质量由企业、行业专家和指导教师共同管理与考核，以强化人才培养过程管理，完善校企教学质量保障机制，建立教学质量持续提升的长效机制。

3. 毕业生跟踪反馈和社会评价机制

建立毕业生跟踪反馈和社会评价机制，定期分析人才培养目标的达成情况。跟踪内容涵盖就业情况、职业能力等，通过问卷、访谈等方式实施，社会评价主体包括用人单位、行业专家等学校定期汇总分析相关数据，将结果反馈至各部门，用于调整专业规划、课程设置等，形成持续改进闭环，以提升人才培养质量，培养符合社会需求的技术技能人才。

（二）毕业要求

学生在校修满本专业所要求的全部课程，考试合格，符合以下要求，准予毕业。

1. 根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

- （1）全日制学历教育学生综合素质总评合格。
- （2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；
- （3）实习考核合格。

2. 学业水平考试：参加福建省中等职业学校学生学业水平考试。

3. 取得证书(满足以下任意一本证书即可)

- （1）《中式烹调师》
- （2）《中式面点师》