

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称

中餐烹饪

(二) 专业代码

130700

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业 大类（代 码）	所属专业 类 （代码）	对应 行业 （代码）	主要职 业类别 （代码）	主要岗位类别 （或技术领 域）	职业技能等级证 书举例
13	130700	6210	4030201 4030202 4030206	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员	中式烹调师（中级） 中式面点师（中级） 营养配餐员（中级）
A	B	C	D	E	F

（A、B 两列对照《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录》填写；C 列：参考国民经济行业分类(GB/T 4754-2011)填写，具体到行业、行业大类或（中类）；D 列：参考《中华人民共和国职业分类大典（2015 年版）》填写，具体到小类，可结合行业及企业现行分类方法填写；E 列：依据调研结果，参考行业及企业现行通用岗位类别（或者技术领域）表述填写；F 列：列举职业技能等级证书。）

五、培养目标、培养规格与培养模式

（一）培养目标

本专业培养拥护党的方针政策，德、智、体、美、劳全面发展，适应 21 世纪社会主义现代化建设，具有良好人文素质，适应社会 and 经济发展需要。掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中餐烹饪操作及餐饮业管理，具备扎实的烹饪基本功与娴熟地烹饪技能。熟练掌握烹调技术、面点技术及常见西式点心制作，科学使用烹饪原料、会烹饪制作，懂营养，适应餐饮行业全面发展的高素质技术型可持续发展人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

- (1) 具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业。
- (2) 具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神。
- (3) 具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。
- (4) 热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技术。

2. 知识要求

- (1) 中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。
- (2) 中式烹饪基础理论及专业知识和烹饪操作技能。
- (3) 餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。
- (4) 厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。
- (5) 有关食品安全和卫生等法律、法规知识。
- (6) 常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜品成本核算的知识。
- (7) 烹饪美学的应用知识。

3. 能力要求

- (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) 能够安全熟练地使用设备和工具，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、中西式面点常见品种，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)具有较强的食品安全法规意识、餐饮安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

中餐烹饪专业岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位类别		岗位描述	职业能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	中式烹调师	√		根据成品菜要求,合理选择原料,运用刀工、配菜、调味、熟制、装盘等技法制作中式菜肴的人员。	具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力;具有运用不同技法制作冷菜品种的能力;具有烹饪原料设计和制作造型的能力;具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。
2	中式面点师	√		主要负责各类面点的制作。熟悉各种原料的出产及市场供应情况,能根据季节的变化更换面点品种;	具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力;具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。
3	营养配餐员		√	1.厨房营养配餐 2.特殊人群营养配餐	能应用现代营养学知识进行营养菜肴的设计与制作;能应用营养烹调技术保护烹饪原料中营养成分;能应用现代营养学知识根据不同职业、不同人群特点进行营养餐设计与制作。

4. 课程思政要求

在素质教育蓬勃发展的当下,中餐烹饪专业的学生在进行教学时,需要加入思政教育内容。教师要通过树立先进典型人物、学习榜样、人生目标,以案例教学方式,明确

学生主体地位，更新教学理念，使其形成正确的世界观、人生观、价值观思想。并以身作则，发挥表率作用，继而为学生未来的学习发展打下坚实的基础。中职正是学生性格和习惯养成的关键时期，也是学生人生观和价值观确立的重要阶段。教师要对课程进行有效改革，了解各学科的教学目标，并结合学生的实际发展需要，将传统意义上的政治灌输式教学转变为学生对学科的认可，继而从根本上完成对学生的思政教育。

（三）人才培养模式

在人才培养模式上，不仅注重学生专业知识体系的构建与学习，也应注重专业课程设置。围绕培养学生从事餐饮服务操作管理的职业能力为目标，将课程资源的开发与设置同培养学生专业知识技能有机的结合，制定符合中职学生知识理论和专业能力相匹配的实践性教学环节，构建一个以综合能力培养的完善教学体系，侧重培养学生的实践操作技能及基层管理能力。使学生由单一的技术操作型人员转换为基层管理者，为学生今后的发展提供广阔空间。根据学生特点，设置相关工作岗位课程标准体系，拓宽职业出路，适应社会职业需求的多样化。

把理论知识与实践操作紧密结合。注重学生技能操作水平的提高，这就要求在课程体系构建中，紧密结合企业、行业工作岗位技能要求构建课程体系。根据企业工作岗位技能与要求，构建工学结合模式课程体系。根据课程体系的设置，合理安排好学生的理论学习与实训（践）课程比例与时间。理论教学、实践教学、企业实践交替进行。

采用 2+0.5+0.5 模式，既学校两年理论实践教学、半年企业见习、跟岗实习和半年企业顶岗实习。通过反复理论实践、工学交替，特别是见习与企业实践，注重学生工作岗位能力与职责素养的培养，各个岗位可实行轮换制习，例如参与企业的经营管理、菜品的研发，最终达到人才培养与企业需求相符，不仅完成学校企业的接轨，也达到由学生到社会人的转变过程。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求	课时
1	职业生涯规划	通过本课程的学习，使学生了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境；了解就业	通过本课程的教学，中职学生了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会	通过本课程的教学，中职学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观念，把个人发展和国家需	36

		形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。从而使学生具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能。	环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。	要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。	
2	职业道德与法治	通过对《职业道德与法律》的学习，帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	了解礼仪的基本要求，理解礼仪的意义。了解道德的特点和作用、公民道德和职业道德基本规范，理解遵守道德特别是职业道德的意义。 了解实体法和程序法的作用，理解依法治国的基本要求、尊重和保障人权的意义。 了解有关违法行为的危害和违法要承担法律责任、犯罪的危害以及对犯罪的惩罚，理解守法的意义。 了解相关的民事、经济法律常识，理解其意义和作用。	自觉践行礼仪规范，做讲文明、有礼仪的人。自觉践行公民道德和职业道德基本规范，做有道德的人。 维护社会主义法制尊严，履行保障宪法和法律实施的公民职责，依法维护自己的权益 自觉依法律己，同各种违法犯罪作斗争。 在民事和经济活动中按照法律规范做事，依法维护权益、履行义务、承担责任。	36
3	经济政治与社会	引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。	本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育。其作用是使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。	本课程针对中职学生层次特点，不仅介绍马克思主义政治经济学的基本原理，而且站在中国特色社会主义政治的角度探索现代社会经济政治与社会发展规律。通过学习，要求学生掌握马克思主义立场、观点和方法，了解现代经济政治与社会发展方向和理论研究前沿动态。培养学生运用马克思主义立场、观点和方法分析问题和解决问题的能力，从而引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，并为提高学生思考问题、分析和解决问题的能力提供了必要的知识。	36
4	哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，	1. 立足客观实际，树立人生理想 2. 辩证看	通过本部分内容的教学，学生能够了解马克思主	36

		讲述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；阐述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；引导学生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、人生观和价值观基础。	问题，走好人生路 3. 实践出真知，创新增才干 4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值	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，坚持实践第一的观点，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中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	
5	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、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树	1. 语言认知与积累。 2. 语言表达与交流。 3. 发展思维能力。 4. 提升思维品质。 5. 审美发现与体验。 6. 审美鉴赏与评价。 7. 传承中华优秀传统文化。 8. 关注、参与当代文化。	掌握语文学习的基本方法，在积极的言语实践活动中，逐步认识和掌握祖国语言文字运用的基本规律，并运用到专业学习和社会生活中。根据不同的交际对象和具体的语言运用情境，正确运用口语和书面语进行有效的表达与交流，具备适应学习与生活需要的语言文字运用能力，养成自主学习和规范运用语言文字的良好习惯，进一步提高口语交际和文字写作素养。运用联想和想象，获得对语言和文学形象的直觉体验，丰富自己的感受与理解，发展形象思维能力；比较、辨识、分析、归纳和概括基本的语言现象，具备独立思考、逻辑推理、信息加工的能力；运用基本的语言规律和逻辑规则，结合生活和职业情境，判别语言运用的正误与优劣，力求准确、生动、有逻辑地表达自己的认识，提高语言表达能力。体会中华文化的源远流长、博大精深和深远影响，体会中华优秀传统文化蕴含的思想理念、传统美德、人文精神，增强热爱中华文化的思想感情，继承、弘扬	144

				中华优秀传统文化和革命文化,抵制文化虚无主义错误观点,培育文化自信,不断完善道德品质和人格修养。学习和借鉴不同民族、不同区域、不同国家的优秀文化,抵御外来不良文化,提高吸收人类文明优秀成果的能力。	
6	数学	<p>中等职业学校数学课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上,通过中等职业学校数学课程的学习,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、基本技能、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。通过中等职业学校数学课程的学习,提高学生数学学习的兴趣,增强学好数学的主动性和自信心,养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神,加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。在数学知识学习和数学能力培养的过程中,使学生逐步提高数学运算、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,初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合 2. 不等式 3. 函数 4. 指数函数与对数函数 5. 三角函数 6. 直线与圆的方程 7. 简单几何体 8. 概率与统计初步 	<p>中等职业学校数学课程的任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验;具备中等职业学校数学学科核心素养,形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力;具备一定的科学精神和工匠精神,养成良好的道德品质,增强创新意识,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p>	72
7	英语	<p>中等职业学校英语课程的任务是在义务教育基础上,帮助学生进一步学习语言基础知识,提高听、说、读、写等语言技能,发展中等职业学校英</p>	<p>本课程由基础模块一、基础模块二和基础模块三,三个模块构成。按其涵盖内容组织教学,内容如下: 基础模块一: 1. 自我与</p>	<p>教学中应注意课程内容的价值取向,通过设计合理的教学活动,帮助学生在 学习语言知识、发展语言技能的同时,拓宽国际视野,坚定文化自信,逐</p>	144

		语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的劳动者和技术技能人才。	他人2. 学习与生活 3. 社会交往 4. 社会服务 5. 历史与文化 6. 科学与技术 7. 自然与环境 8. 可持续发展。基础模块二：1. 家庭生活 2. 休闲娱乐 3. 工作经历 4. 交通出行 5. 运动健康 6. 就医 7. 旅行 8. 网络生活基础英语三：1. 求职应聘 2. 职场礼仪 3. 职场服务 4. 设备操作 5. 技术应用 6. 职场安全 7. 危机应对 8. 职业规划。	步成长为践行社会主义核心价值观的高素质技术技能人才。在深化产教融合、校企合作的背景下，结合教学内容，尤其是职业模块教学内容，创设仿真或真实的教学情境，促进学生语言实践与应用能力的提升。	
8	信息技术	本课程依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，通过计算机基础知识、常用操作系统使用、文字处理软件使用、计算机网络的基本操作和使用等的讲授，使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。	培养和提高学生的计算机文化素质，为学生利用计算机学习其他课程打下良好的基础。办公自动化应用也是本专业的基本技能。其功能是培养学生熟练应用办公自动化技术解决工作中的实际问题，并为其后续专门化方向课程的学习和应用作前期准备。	掌握 Windows 中文操作系统、Word 文字处理软件、Excel 电子表格软件、PowerPoint 演示文稿软件、常用软件的使用和因特网的基本应用及管理。能够根据具体事例进行相应软件的具体操作；能够做到具体问题具体分析具体设计制作；具备一定的因特网的基本应用及管理方面的基本能力。	108
9	体育与健康	通过学习本课程，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；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。	教学内容包括一般体能、专项体能和职业体能；健康教育，包括健康的基本知识与技能，食品安全和合理营养，常见传染性和慢性非传染性疾病的预防，安全运动和应急避险，常见运动损伤的预防与处理，常见职业性疾病的预防与康复，环境、健康与体育锻炼的关系，了解反兴奋剂教育等方面的内容；运动技能系列，包括球类运动、田径类运动。	落实立德树人的根本任务，发挥体育独特的育人功能，遵循体育教学规律，提高学生运动能力，教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，强化职业教育特色，提高职业体能教育实践的针对性。	144
10	公共艺术(美术)	公共艺术课程要落实立德树人根本任务，以美育人、以文化人。通过艺术	了解美术的主要表现形式和分类方法，以及中外美术发展的基本	了解美术以及应用美术的基础知识，熟悉其基本审美特征，理解作品的思	36

		学习和艺术活动,进一步学习艺术知识和技能,了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别,培养艺术鉴赏兴趣;掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法,学会运用有关的基本知识、技能与原理,能初步比较、分析与描述不同时代、不同地区、不同文化艺术作品的艺术特点与审美特征;能依据文化情境,分析、判断、评价有关艺术作品、现象及活动,增强对艺术的理解与分析评判的能力;能积极参与艺术活动,交流思想、沟通情感,发掘表现潜能,体验创造乐趣,激发想象力和创造力,培养提升生活品质的意识,美化环境生活。使学生在艺术感知、审美鉴赏、创意表达和文化理解与传承等艺术核心素养方面获得发展,成为具有高尚道德情操和健康审美情趣的高素质技术技能人才。	脉络,知道美术创作的基本方法和造型语言,认识美术的形式美法则。 欣赏中国绘画、雕塑、建筑、书法、篆刻等传统美术,认识重要的艺术家及其代表作品和贡献,感受中国传统美术独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征,理解其与中华文化的密切关系。 欣赏外国优秀绘画、雕塑和建筑,了解其主要流派、艺术风格、审美特点和文化特征,认识重要的艺术家及其代表作品和贡献,比较、分析多元文化的中外美术表现。 认识美术情境,结合感知体验,运用美术语言和方法,描述、分析、解释和评价有关美术作品、美术现象及美术活动,探讨美术的社会、文化、历史作用和功能,加深感受理解。认识美术与姊妹艺术、其他学科和专业的关联,探索美术在社会生活、生产劳动、休闲服务等领域中的应用。	想情感与人文内涵,感受社会美、自然美和艺术美的统一,获得身心愉悦与欣赏经验,丰富人文素养与精神世界,拓展审美视野,提高审美能力,发展创新思维,形成正确的人生观、世界观和价值观,培养综合素养,提升生活品质和文化品位。	
11	历史	中等职业学校历史课程的目标是使学生通过历史课程的学习,掌握必备的历史知识,落实立德树人的根本任务。能够依据史实与史料对史事表达自己的看法;树立正确的国家观,增强对祖国的认同感;了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化;树立正确的世界观、人生观和价值观。	中等职业学校历史课程的教学内容包括中国历史和世界史两部分。中国史包括中国古代史、中国近代史和中国现代史。世界历史内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。	教师要树立核心素养的教学理念,合理设计教学目标、教学过程等,既要注重对历史学科核心素养某一方面的专门培养,也要注重对历史学科核心素养的综合培养,以科学有效地达成课程目标。在历史教学中有效运用现代信息技术,指导学生充分利用各种信息资源,开展基于网络的项目学习。	36
12	心理健康	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养	1. 时代导航 生涯筑梦 2. 认识自我 健康成长 3. 立足专业 谋划发展 4. 和谐交往	通过本部分内容的教学,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知	18

		目标, 阐释心理健康知识, 引导学生树立心理健康意识, 掌握心理调适和职业生涯规划的方法, 帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题, 培育自立自强、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, 根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导, 为职业生涯规划发展奠定基础。	快乐生活 5. 学会学习 终身受益	识, 树立心理健康意识, 掌握心理调适方法, 形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划, 探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标, 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, 提高应对挫折与适应社会的能力, 掌握制订和执行职业生涯规划的方法, 提升职业素养, 为顺利就业创业创造条件。	
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。	主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。	注重围绕丰富职业体验, 开展服务性劳动和生产劳动, 理解劳动创造价值, 接受锻炼、磨炼意志, 具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀。	18
14	安全教育	培养学生的社会责任感, 使学生逐步形成安全意识, 掌握必要的安全行为的知识和技能, 了解相关的法律法规常识, 养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯, 最大限度地预防安全事故发生和减少安全事件对学生造成的伤害, 保障中学生健康成长。	通过安全教育学生应当了解安全基本知识, 掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规, 安全问题所包含的基本内容, 安全问题的社会	通过安全教育, 学生应当树立起安全第一的意识, 树立积极正确的安全观, 把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合, 为构筑平安人生主动付出积极的努力。	144

(二) 专业(技能)课程

专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求	学时
1	中式烹饪技艺	使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础理论知识和基本实践操作技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的	1. 中式烹调概述 2. 鲜活烹饪原料的初步加工 3. 刀工刀法的勺工技艺 4. 肉、整料去骨 5. 干货原料的涨发 6. 烹饪原料的初步热处理	通过本课程的学习, 使学生熟练掌握烹饪各项基本功; 重点掌握各基本功的达标要求和标准。熟练掌握原料初步加工方法、初肉加工、干货涨发和配菜知识; 熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识。勺功, 火	72

		教学使学生达到中级中式烹调师的水平。	<ul style="list-style-type: none"> 7. 热菜配菜知识 8. 火候 9. 调味 10. 制汤 11. 上浆、挂糊、勾芡 12. 热菜的烹调方法 13. 热菜装盘 14. 筵席知识 	候和油温的识别、运用及调制各种浆、糊方法、勾芡技能，学会调味，能够独立烹制一般菜肴和当地特色风味菜肴，会烹制中等筵席菜肴。	
2	烹饪原料知识	通过本课程的学习，学生能较为全面而系统掌握各类烹饪原料的名称、外形、产地、产季、种类、品质特点、烹调应用、营养、品质鉴别。更有利于提高原料识别能力及原料烹饪运用能力。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 烹饪原料概述 2. 主配原料—粮食类 3. 主配原料—蔬菜类 4. 主配原料—畜禽类 5. 主配原料—水产品类 6. 主配原料—果品类 7. 调味原料 8. 佐助原料 	通过本课程的学习，使学生了解烹饪原料的种类，熟悉常用烹饪原料的产地、上市季节及品质特点，掌握烹饪原料在烹饪应用中的基础知识，能对常用烹饪原料进行质量鉴定并掌握其保藏方法。通过讲授，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原料的能力。	36
3	冷拼与食品雕刻	使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与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技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关知识打下基础。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 冷菜制作基础知识 2. 冷菜制作专业技术 3. 菜肴的盘饰与果盘的制作技术 4. 果蔬雕刻技术 5. 其他食品造型技术 	通过本课程的学习，使学生学会冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识，冷菜制作方法，冷盘拼制方法，食品雕刻的方法，菜肴的盘饰及果盘制作，筵席冷盘的设计与冷菜、冷拼的创新等；使学生掌握食品雕刻的基本方法，会进行花卉、动物、人物雕刻造型和组装技术；使学生熟练掌握中、低档宴会冷菜的制作技艺；熟练掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的制作技法、拼摆手法和雕刻技巧；重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺；能完成中档宴席的冷菜制作工作；有较强的岗位责任意识和良好的工作能力。	216
4	烹饪基本功训练	通过本课程的教学，要求学生较系统地掌握和了解刀工和勺工的基础知识。使学生熟	<ul style="list-style-type: none"> 1. 原料切配技术 2. 鲜活烹饪原料的初步加工 3. 分档及整料去骨 4. 干货原料初步加工 	通过本课程的学习，使学生熟练掌握烹饪各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准。了解刀具、菜墩、磨石等用具	144

		<p>悉刀工和勺工基本知识，掌握各种刀法的应用及翻锅的基本技能，掌握菜肴制作的基本流程及要领，为培养具有一定理论和操作技能的中级烹调师打下扎实的基础。</p>	<p>5. 热菜的配菜 6. 勺功基础</p>	<p>的种类、用途及保养；掌握刀工的基本操作姿势和操作方法；掌握翻锅基本知识；掌握手勺的操作方法；通过训练，使学生具备一定的手指力量、手腕力量和前臂力量。</p>	
5	中式热菜制作	<p>使学生具备烹饪行业高素质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。</p>	<p>1. 中式烹调概述 2. 烹饪原料的初步热处理技术 3. 火候 4. 调味技术 5. 制汤技术 6. 上浆、挂糊、勾芡技术 7. 热菜的烹调方法 8. 热菜装盘 9. 西式烹调基础知识</p>	<p>通过本课程的学习，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；能根据菜肴制作的风味要求正确选用；能完成常见烹调原料预加热处理、干货原料的涨发工作，符合质量标准；能运用炒、熘、爆、炸、蒸、煮、烧等烹调技法完成具有当地风味的菜肴制作工作，符合菜肴质量标准；能独立完成烹调岗的日常基础工作；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺；具备更新和发展菜品的能力。</p>	216
6	中式面点制作	<p>通过本课程的学习，使学生了解中式面点制作的整个工艺流程，掌握中式面点制作前的准备、调制馅料、调制面团、制皮上馅、成型、成熟、装盆等操作技能，初步具备从事中式面点的工作能力，具备理论与实践相结合的综合素养。具备诚实守信、善于沟通和合作的职业品质，为职业能力的发展奠定基础。</p>	<p>1. 面点制作基础知识 2. 水调面团品种制作 3. 膨松面团品种制作 4. 油酥面团品种制作 5. 米粉面团品种制作 6. 其它面团品种制作</p>	<p>通过本课程的学习，使学生熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征；能正确选用；能根据面点品种完成常见面点馅料制作、面团调制、面团成形制作工作，符合质量标准；能运用蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法完成具有当地风味的面点制作工作，符合面点质量标准；能独立完成面点岗的日常基础工作。</p>	216

(三) 专业方向课 (含选修)

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求	学时
1	中式面点技艺	<p>了解面点的基本理论,掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理,掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具,掌握面点加工基本技法,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、基本技法及风味特色;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的要求,胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。</p> <p>让学生积极沟通、团结协作,并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高,达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面点概述 2. 面点原料 3. 面点设备与工具 4. 面点面坯调制工艺 5. 面点制馅工艺 6. 面点成形工艺 7. 面点熟制工艺 8. 面点文化的表现形式 9. 面点的组合与运用 	<p>通过本课程的学习,使学生熟练掌握四种面团的调制、分剂、制坯、成型、制馅、熟制等基本技能,学会筵席面点和当地常用的面点制作。通过对面点基本知识的讲授和面点基本功操作训练,使学生了解面点制作的基础知识并掌握和面、馅心、成形、熟制等基本功以及制作各种面点的基本方法和技能。</p>	72
2	餐饮服务与管理	<p>通过该门课程的学习,让学生了解、掌握餐饮部业务内容、工作标准,具备餐饮服务意识与管理意识,做到:动手能力强,管理意识强,初步具备餐饮部主要营业点、基层督导的素质和管理能力。</p>	<p>餐饮服务与管理概论; 餐厅服务与管理; 宴会管理; 菜单管理; 餐饮原料管理; 厨房管理; 餐饮营销; 成本费用控制。</p>	<p>本课程主要讲授餐饮服务与管理概论、餐厅服务技能、餐厅服务与管理、宴会管理、菜单管理、餐饮原料管理、厨房管理、餐饮营销、成本费用控制等。通过该课程学习,使学生全面地了解餐饮部运行与管理的内容;掌握餐饮服务规范和操作技能,学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题。</p>	36
3	烹饪营养与卫生	<p>通过该门课程的学习,让学生了解、掌握烹饪营养与卫生的基本理论,掌握烹饪原料的选择、鉴别和管理,掌握烹饪原料的初加工和熟加工的基本技法,掌握烹饪原料的保管和运输,掌握烹饪原料的鉴别和检验,掌握烹饪原料的采购和验收,掌握烹饪原料的储存和保鲜,掌握烹饪原料的运输和配送,掌握烹饪原料的利用和节约,掌握烹饪原料的废弃物的处理和回收。</p>	<p>食品营养的基础知识;</p>	<p>通过本课程的学习,使学</p>	36

		学习,使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求,理解合理烹饪、科学配膳的基本原则,掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺,为科学合理设计与烹制菜点,做好饮食服务工作打下基础。	食物的各种营养素;食物对人体的作用;烹饪卫生基础知识;烹饪卫生应用知识。	生熟悉食品营养的基础知识;基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用;熟悉烹饪卫生基础知识和应用知识,提高学生烹饪卫生知识水平;较好地 将营养学与烹饪卫生理论应用到烹饪实践中;要求学生理论联系实际,重视营养和卫生理论对烹饪实践的指导作用。	
4	食疗与保健	通过本课程的学习,使学生正确了解健康人群的重要特征,全面了解中西医养生文化,掌握《中国居民膳食指南》具体内容。1.初步了解中医八纲,即阴、阳、表、里、寒、热、虚、实。能向顾客讲解中医养生“治未病”的理论基础。掌握并能够指导顾客科学地选择食物和调配膳以保证合理营养。掌握并指导顾客使用《中国居民膳食指南》。	中医食疗保健的意义和作用; 中医食疗常见病症治疗方法; 通过饮食可以改善体质的方法; 中国古代传统饮食文化; 药膳与药物的区别; 中医食疗的基本思想。	通过本课程的学习,使学生了解中医食疗保健的意义和作用,认识中医食疗;掌握中医食疗常见病症治疗方法;了解通过饮食可以改善体质的方法;掌握食物的基本性能;认识四季常见病症和食物治疗的作用;知道饮食治疗的原则;了解中国古代传统饮食文化;了解药膳与药物的区别;了解中医食疗的基本思想;通过学习本课程,使学生建立对食物营养对人体作用的宏观概念。	36
5	烹饪工艺美术	通过本课程的学习,使学生掌握烹饪美学概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点造型与拼摆、烹饪综合造型艺术及赏析等。掌握一定的美学理论、美术理论和技能,提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力,掌握饮食环境的设计,菜肴造型,宴席的艺术设计等知识与技能。	烹饪工艺美术的原理;色彩的对比和应用;烹饪色泽的搭配及色彩的运用; 饮食环境的设计;菜肴造型;宴席的艺术设计。	通过本课程的学习,使学生懂得烹饪工艺美术的原理,掌握色彩的对比和应用,提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力,掌握饮食环境的设计,菜肴造型,宴席的艺术设计。	36

6	餐饮成本核算	通过本课程的学习,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。	原材料成本的核算; 原材料成本的核算; 餐饮产品价格的核算; 餐饮业的利润与成本控制。	通过本课程的学习,使学生了解原材料成本的核算,原材料成本的核算以及宴席的成本核算;掌握一定的餐饮成本报表知识;了解餐饮产品价格的核算;了解餐饮业的利润与成本控制。培养学生一定的财务管理能力。	36
---	--------	--	--	---	----

(四) 综合实训

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求	学时
1	见习	初期接触酒店行业,培养学生对厨房的认知。	蓝海酒店集团中餐厨房管理基本知识、运作流程。 了解各岗位分工职责。集团经营各类菜品和品种。	1. 具备良好的职业道德,具有健全的心理品质、团队合作的精神、踏实勤劳的作风和健康的体魄。 2. 了解蓝海酒店集团中餐厨房管理基本知识、运作流程。 3. 分岗位后熟练掌握各自岗位中集团经营的各类菜品和品种。	60
2	跟岗实习	锻炼学生的基本操作技能	烹饪原料识别与初步加工	各类烹饪原料的营养价值:食物营养价值概述、植物性烹饪原料的营养价值、动物性烹饪原料的营养价值、加工型烹饪原料的营养价值。 平衡膳食与营养食谱设计:平衡膳食、营养食谱设计、特殊人群的营养与膳食、营养干预。	120
			粮食类原料与应用	合理烹饪:概念及意义、食物中的营养素在烹饪中的变化、烹饪对营养素含量的影响、食物搭配禁忌。食品卫生学基础知识:微生物的有关知识、食品的腐败变质、食品污染。	120
			蔬菜类原料的种类与初步加工	各类烹饪原料的卫生:植物性烹饪原料的卫生、动	120
			畜禽原料分解识别、种类与应用		120

				物性烹饪原料的卫生、加工性食品的卫生。食源性疾病：食物中毒、传染病与寄生虫病、食物过敏。饮食卫生管理：食品卫生法规有关知识、饮食业的卫生制度、餐饮业的卫生制度。	
--	--	--	--	--	--

(五) 顶岗实习

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学要求	学时
1	烹饪基本功练习	本课程的课程目标是：让学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，掌握餐饮企业厨房食品烹调基本的生产技术和工作能力，具备诚实守信、善于沟通、认真负责和共同合作的职业品质，树立优秀厨师职业意识、热爱本职岗工作，为职业能力的发展打下良好的专业基础。	刀工； 勺工； 翻勺；	掌握刀工的基本操作姿势和操作方法；掌握翻锅基本知识；掌握手勺的操作方法；通过训练，使学生具备一定的手指力量、手腕力量和前臂力量。	120
2	冷拼与食品雕刻	本课程的课程目标是：使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼与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技法，使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的职业精神。	雕刻的基本方法； 花卉、动物、人物雕刻造型技术； 花色拼盘和常用果蔬雕刻； 果盘、围边点缀的制作技艺； 中档宴席的冷菜制作工作。	掌握食品雕刻的基本方法，会进行花卉、动物、人物雕刻造型技术；重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺；能完成中档宴席的冷菜制作工作；有较强的岗位责任意识和良好的工作能力。	120
3	中式热菜制作	本课程的课程目标是：使学生具备烹饪行业高素质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；	刀工、火候、调味的常用技法； 烹调原料预加热处理； 干货原料的涨发； 炒、熘、爆、炸、蒸、煮、烧等烹调技法。	掌握刀工、火候、调味的常用技法；能完成常见烹调原料预加热处理、干货原料的涨发工作，符合质量标准；能运用炒、熘、爆、炸、蒸、煮、烧等烹调技法完成具有当地风味的菜肴制作工作，符合	150

		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。		菜肴质量标准,具备更新和发展菜品的能力。	
4	中式面点制作	本课程的课程目标是:使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能,熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术:面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能,使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题,达到中级面点师的操作技能。	发酵、水调、油酥、米粉面团; 制坯、制馅、成型、熟制知识; 蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法。	熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识;能运用蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法完成具有当地风味的面点制作工作,符合面点质量标准;能独立完成面点岗位的日常基础工作。	150

七、教学进程总体安排

(一) 教学活动时间安排

1. 教学活动时间安排表

单位: 周

学年	学期	教学 (含复习、考试、 实习、实训)	活动 (含军训等)	教学时间	假期	合计
一	1	18	2	20	6	26
	2	18	2	20	6	26
二	3	18	2	20	6	26
	4	18	2	20	6	26
三	5	18	2	20	6	26
	6	18		18		18
合计		108	10	118	30	148

2. 教学进程安排表

序号	课程名称	课程编码	学时	学分	考核方式
1	职业生涯规划	030201010101	36	2	考查
2	职业道德与法律	030201010102	36	2	考查
3	经济政治与社会	030201010103	36	2	考查
4	哲学与人生	030201010104	36	2	考查
5	语文	030201010105	144	8	考试
6	数学	030201010106	72	6	考查
7	英语	030201010107	144	8	考查
8	信息技术	030201010108	108	6	考试
9	体育与健康	030201010109	144	8	考查
10	公共艺术（美术）	0302010101110	36	2	考查
11	历史	030201010111	36	2	考查
12	心理健康	030201010112	18	1	考查
13	劳动教育	030201010113	18	1	考查
14	安全教育	030201010114	144	8	考查
15	中式烹饪技艺	030201010201	72	4	考试
16	烹饪原料知识	030201010202	36	2	考试
17	冷拼与食品雕刻	030201010203	216	12	考试
18	烹饪基本功训练	030201010204	144	8	考试
19	中式热菜制作	030201010205	216	12	考试
20	中式面点制作	030201010206	216	12	考试
21	中式面点技艺	030201010301	72	4	考试
22	餐饮服务与管理	030201010302	36	2	考查
23	烹饪营养与卫生	030201010303	36	2	考查
24	食疗与保健	030201010304	36	2	考查
25	烹饪工艺美术	030201010305	36	2	考查
26	餐饮成本核算	030201010306	36	2	考查

3. 课时分配比例

单位：节

课程类别	课时数	占总课比例 (%)	选修课时数	占总课时比例 (%)
公共基础课	1008	31%	252	7%
专业技能课	1152	35%		
综合实训	540	17%		
顶岗实习	540	17%		
总 课 时	3240	100%		

(二) 教学计划安排表

课程类别	课程编码	课程名称	学分	评价方式		教学时数			学 期						
				考 试 E	考 查 T	总 学 时	理 论 教 学	实 验 实 训	1	2	3	4	5	6	
									18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	
公共基础课	030201010101	职业生涯规划	2		T	36	36		2						
	030201010102	职业道德与法律	2		T	36	36			2					
	030201010103	经济政治与社会	2		T	36	36				2				
	030201010104	哲学与人生	2		T	36	36					2			
	030201010105	语文	8	E		144	144		2	2	2	2			
	030201010106	数学	6		T	72	72		2	2					
	030201010107	英语	8		T	144	144		2	2	2	2			
	030201010108	信息技术	6	E		108	28	80	4	2					
	030201010109	体育与健康	8		T	144	32	112	2	2	2	2			
	030201010110	公共艺术	2		T	36	36				2				
	030201010111	历史	2		T	36	36					2			
	030201010112	心理健康	1		T	18	18					1			
	030201010113	劳动教育	1		T	18	18					1			
	030201010114	安全教育	8		T	144	144		*	*	*	*			
小 计			58			1008	816	192	14	12	10	12			
(核心技能课)	030201010201	中式烹饪技艺	4	E		72	72		4						
	030201010202	烹饪原料知识	2	E		36	36		2						
	030201010203	冷拼与食品雕刻	12	E		216	72	144		4	4	4			
	030201010204	烹饪基本功训练	8	E		144	36	108	4	4					
	030201010205	中式热菜制作	12	E		216	72	144		4	4	4			
	030201010206	中式面点制作	12	E		216	72	144		4	4	4			
小 计			52			900	360	540	10	16	12	12			
向(方)课	030201010301	中式面点技艺	4	E		72	72		4						
	030201010302	餐饮服务与管理	2		T	36	36				2				

	030201010303	烹饪营养与卫生	2		T	36	36				2			
	030201010304	食疗与保健	2		T	36	36				2			
	030201010305	烹饪工艺美术	2		T	36	36					2		
	030201010306	餐饮成本核算	2		T	36	36					2		
小 计			14			252	252		4		6	4		
综合 实训	030202020301	见习实训				60		60						2W
	030202020302	跟岗实习				480		480						16W
小 计						540		540						
顶岗 实习	030201010401	顶岗实习				540		540						18 W
小 计						540		540						
每学期开设课程数									11	11	12	13	30	30
每周总课时数									28	28	28	28	30	30
课时合计						3240	1428	1812	504	504	504	504	540	540

(三) 素质教育活动安排表

序号	课程（活动）名称	课程（活动）内容	时间安排	学分	考核方式
1	烹饪艺术	专题讲座	第一学期	1	考查
2	少年工匠心向党 青春奋进新时代	专业技能展示	第二学期	1	考查
3	学习雷锋活动	公益活动	第三学期	1	考查
4	一心向党 巧手匠心	专业技能展示	第四学期	1	考查

八、实施保障

(一) 师资队伍

序号	姓名	学历学位	职称	是否双师
1	易文	大专	高级烹调师	是
2	姜继宏	中专	高级面点师	是
3	刘丹	本科	中级讲师	是
4	朱嘉懿	本科	助理讲师	是
5	毛蕊	本科	中级讲师	是
6	李盈莹	本科	助理讲师	是
7	郭爽	本科	高级讲师	是
8	李丽媛	研究生	中级研究员	是
9	周龙新	本科	助理讲师	是

10	王晶	研究生	高级讲师	是
11	王世新	本科	副教授级高级讲师	是
12	李丽	本科	助理讲师	是
13	徐海澜	本科	中级讲师	是
14	哈莉莎	本科	讲师	是
15	关晓军	本科	助理讲师	是
16	刘宇娜	本科	高级讲师	是

(二) 教学设施

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 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

表中餐烹饪校内实训条件

序号	实训室名称	面积	主要设备及工具	主要软件	功能
1	面点实训室	150 平方米	不锈钢工作台连下一层		用于学习“蒸”“煎”“炸”“烤”“水煮”“煲”等基本加温方法训练，熟练掌握和面、起酥、发酵、烘焙等多种制作技法，并根据成品要求对原料、辅料、调料进行加工，根据不同区域饮食文化制作中式、西式面点菜肴。
			木质面点操作台		
			多层蒸箱		
			多层电烤箱		
			电饼铛		
			立式冰箱		
			冰柜		
2	烹饪实训室	100 平方米	双头燃气灶		用于教师的讲解和实际操作，使学生能熟练掌握烹饪原料知识和烹饪技术，从刀工、勺工、煎、炒、烹、炸、蒸、氽、煮、切配、上浆挂糊、勾芡到热菜烹调用作，让学生巩固理论专业知识、掌握先进烹调技术，提高实践操作技能，养成良好的职业意识，为其就业与成才打下良好的基础。
			不锈钢工作台		
			不锈钢烟罩		
			不锈钢盆台		
			不锈钢炉灶		
			冰柜		

表中餐烹饪校外实训条件

序号	校外实习基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	西餐培训基地	天津比安卡	岗前实训	深度
2	中餐培训基地	山东蓝海集团	岗前实训	深度
3	中餐培训基地	沈阳鹿鸣春	岗前实训	深度

(三) 教学资源

序号	书 名	出版单位	编著者
1	职业生涯规划	高等教育出版社	蒋乃平
2	职业道德与法律	高等教育出版社	张伟
3	经济政治与社会	北京师范大学出版社	沈越、张可君
4	哲学与人生	高等教育出版社	王雯
5	语文	高等教育出版社	倪文锦、于黔勋
6	数学	高等教育出版社	秦静、郭为、毕渔民
7	英语	高等教育出版社	赵雯
8	信息技术	高等教育出版社	徐维祥
9	体育与健康	高等教育出版社	俞国良
10	公共艺术（美术）	高等教育出版社	李刚 王月智
11	历史	高等教育出版社	周妙林 夏庆荣
12	心理健康	高等教育出版社	俞国良
13	劳动创造美好生活	中国劳动社会保障出版社	檀传宝
14	安全教育	高等教育出版社	施胜胜 林小岗
15	中式烹饪技艺	高等教育出版社	王启武
16	中式面点技艺	高等教育出版社	庄永全 朱立挺
17	烹饪原料知识	高等教育出版社	樊建国
18	冷拼与食品雕刻	中国轻工业出版社	陈晓晓
19	烹饪基本功训练	高等教育出版社	黄丹 何海兰
20	中式热菜制作	高等教育出版社	刘五华 胡晓琛
21	中式面点制作	劳动出版社	宦平
22	食疗与保健	人民教育出版社	编写组
23	餐饮成本核算	高等教育出版社	樊平、李琦
24	烹饪工艺美术	高等教育出版社	周文涌
25	餐饮服务与管理	高等教育出版社	樊平、李琦
26	烹饪营养与卫生	高等教育出版社	高怀玉

(四) 教学方法

新课程体系着力体现以下核心要素：

1.职业能力为主线。着眼于职业岗位能力培养为专业课程体系的主线，即由过去的“理论先导、实践为辅”变为“任务驱动、问题牵引、实践为先”，培养动手能力，然后再学习、再提炼。

2.岗位工作为导向。以职业岗位工作的实际需要来重新建构课程体系，原课程中理论知识以够用、适用为度，做到有所留，有所弃，留原有课程中职业岗位所需的实用理论，弃学科导向和繁杂的纯理论，职业岗位工作导向成为新课程体系建构的主导。

3.典型任务为项目。以项目活动为单位，教师由照本宣科转向：活动设计，工作任务布置，课内引领和组织，现场启发和协调，课外辅导和答疑，学生在任务完成中求得知识，学会本领，在参与活动中增加知识，熟练技能，培养职业情感，形成职业习惯，提升职业素养。

4.模块组合为架构。技能操作与实用理论有机结合的模块是项目课程的最小单元，若干个模块组成的项目课程构建了新课程体系。

5.以学生为主体。项目课程改变了教师为中心的授课方式，工作任务下达，学生分组先行调研分析，查找资料，设计方案，课堂先行发言汇报。学生由被动学变为主动学，教师由手把手到放开手，促成学生有巧手，实现学生问在先、想在先、做在先，由无兴趣变为学有兴趣，学有成效。

(五) 学习评价

评价手段多元。以工作过程和工作结果评价相结合，教师、团队、个人三方评价相结合，校内校外评价相结合等多元评价体系替代了过去单一的以知识评价为主体的期中期末考试，较客观地反映每位学生在项目课程中的表现和取得的成绩。通过注重评价内容、丰富评价主体、评价形式多元化、动态化、过程化及兼顾可操作性的评价活动，真正实现有效评价、客观评价和奖优激励的作用。

(六) 质量管理

1.教学管理机制：明确教学管理和教学工作的具体要求，定期检查教师教学常规工作落实情况，发现问题及时反馈并进行跟踪检查。落实教学常规的管理制度，规范备、上、批、辅、评等各个环节。突出教改教研的先导地位，创设氛围，转变观念打造教研工作参与的全员化。

2.评价与反馈机制:

- (1) 个人自评与同学互评相结合;
- (2) 学生互评与老师评价相结合;
- (3) 技能掌握与运用相结合;
- (4) 工作结果与工作过程相结合;
- (5) 完成数量与工作质量相结合;
- (6) 课内与课外相结合;
- (7) 校内与行业相结合;
- (8) 职业素养与技能相结合;
- (9) 基本功与创新能力相结合;
- (10) 个人能力与团队合作精神相结合。

九、毕业要求

1、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格，取得该专业要求的最低学分。

2、修满教学计划规定的全部课程且成绩合格，完成规定学分；

3、顶岗实习鉴定合格；

4、毕业前取得中级面点师、中级烹调师等等级证书。

对满足以上全部条件的学生发放由沈阳市教育局统一印制的中等职业学校毕业证书，对于在规定的学习年限内考核成绩（含实习）仍有不及格且未达到留级规定，或思想品德评价不合格者发给结业证书。对未完成教学计划规定的课程而中途退学的学生，可以发给学生写实性学习证明。

十、论证与审批

专业		制订部门	教务处	联系电话	88902311
----	--	------	-----	------	----------

名称		负责人	邓 阳	联系电话	18698245666
学校初审意见	审核人签字： 年 月 日				
沈阳市中等职业教育教学指导委员会审核意见	审核人签字： 年 月 日				
沈阳市教育局审批意见	审核人签字： 年 月 日				