

湛江市工商职业技术学校

湛江市工商职业技术学校

中餐烹饪与营养膳食 专业

(2022 级)

人 才 培 养 方 案

制定：农学系专业教研组 日期：2022 年 8 月

教学系审核： 教务科审核： 教学副校长：

日期： 日期： 日期：

中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪与营养膳食

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

标准学制为3年（2.5 + 0.5）

四、职业面向

所属专业大类	所对应行业	所对应职业（岗位）	职业资格证书
旅游	餐饮	厨师	中式面点师
旅游	餐饮	面点师	西式面点师
旅游	餐饮	糕点师	西式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应社会和经济发展的需要，实行产学研相融，学做一体的教学模式，采用学中做、做中学的教学方式，重视顶岗实习教学过程，以职业素养和职业能力培养为核心，以工作任务为导向，确定岗位职责，以职业岗位要求，确定职业能力，以职业能力确定教学目标，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具备较强烹饪技术和糕点创新能力，能从事西点烹饪制作、营养分析与营养配置以及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才。

（二）培养规格

【具备素质】

- 1、具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；
- 2、具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。
- 3、具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
- 4、具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神。
- 5、具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
- 6、能够严格遵守安全操作规范。
- 7、具有正确的就业观和一定的创业意识。

【知识结构与要求】

- 1、掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法。

- 2、掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。
- 3、了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤。
- 4、了解中、西饮食文化的特点。
- 5、具备一定的创业知识。

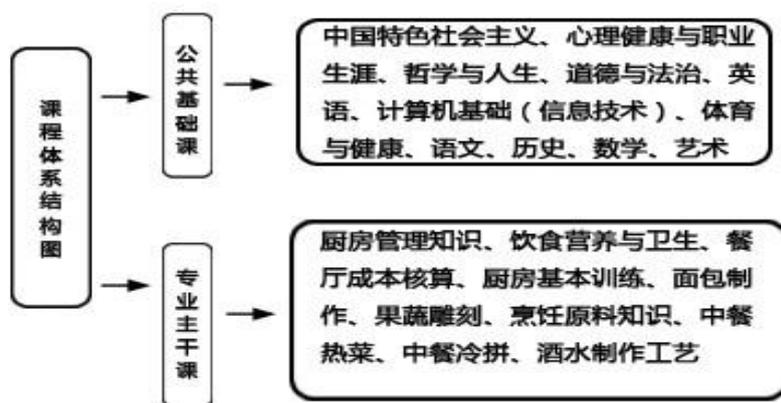
【能力结构与要求】

- 1、会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备。
- 2、能从事菜肴制作、并进行营养分析，能针对不同人群进行合理配餐。
- 3、能收集、处理本专业相关信息。
- 4、能借助工具书阅读与工作相关的英文资料，并能进行简单的英语交流。
- 5、能运用所学知识进行改革和创新，能在自己的专业领域有所创新。
- 6、具有自主学习，适应职业变化的能力。
- 7、具有协调、处理突发事件的能力。
- 8、具有相应的管理能力。
- 9、学生在毕业时须取得如下技能证书：中级面点师、中级营养配餐师。
- 10、必须获得本专业人才培养方案规定的技能等级证书和职业资格证书。

六、课程设置及要求

本专业的课程设置分为公共基础课、专业课。

公共基础课包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、道德与法治、语文、历史、数学、英语、计算机基础（信息技术）、体育与健康、艺术
 专业课包括专业基础课、专业核心课。



课程体系结构图

(一) 公共基础课程

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	学时
1	中国特色社会主义	了解中国特色社会主义发展变化,增强分析形势、解读政策的意识,提升综合职业素质和能力。	36
2	心理健康与职业生涯	树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观,形成职业生涯规划的能力,帮助学生了解心理健康的基础知识,树立健康心理意识。	36
3	哲学与人生	使学生了解马克思主义哲学与人生发展关系密切的基础知识,提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力,引导学生进行正确的价值判断和行为选择,形成积极向上的人生态度,为人生的健康发展奠定思想基础。	36
4	道德与法治	帮助学生了解文明礼仪的基本要求、陶冶道德情操,增强职业道德意识,养成良好的职业道德行为习惯;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。	36
5	英语	在基础英语学习的基础上,巩固、扩展学生的烹饪专业基础词汇和基础语法,并注重培养学生英语发音、读写等在本专业中的应用能力。	144
6	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法,并注重培养学生读、写、文学欣赏、人际沟通、爱国情怀等在本专业中的应用能力。形成良好的个性、健全的人格,促进自身发展。	198
7	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设,并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	72
8	数学	在初中数学的基础上,进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识,并注重培养学生发现问题、分析问题、解决问题、计算能力等本专业中的应用能力。	144
9	艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设,并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
10	计算机基础(信息技术)	在相关课程的基础上,进一步学习计算机的基础知识,并注重培养学生计算机操作应用能力等在本专业中的应用。	144
11	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能,掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法,并注重培养学生健康体魄,为继续学习和今后的工作奠定基础。	144

(二) 专业课程

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	学时	专业核心课程(是/否)
1	厨房管理知识	了解现代厨房生产运作的特点,掌握厨房人力资源管理的方法,掌握厨房设计、布局的原则,掌握厨房各项管理工作的原则和方法。	72	是

2	饮食营养与卫生	掌握营养学、食品卫生学的基本理论知识及平衡膳食与营养食谱的设计原则，了解烹饪原料的营养价值、卫生要求以及合理烹饪的意义。能够融营养卫生知识于烹饪技术之中，烹制出符合卫生、营养和感官要求的菜点。	72	是
3	餐厅成本核算	是根据《国家职业技能标准》中对中、西式烹调师果蔬雕刻技能的相关鉴定要求而编写的，内容包含了中、西式烹调师所应具备的果蔬雕刻的基本专业知识和基本技能。	72	是
4	厨房基本训练	了解刀具、刀工、勺具和基本知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代化刀具、勺具应用知识等实际操作技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。	108	是
5	中餐热菜	本课程讲授有关热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。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。	432	是
6	中餐冷拼	了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌、酱、腌等的制作方法。能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。	72	是
7	烹饪原料知识	以行业中常见的烹饪原料为基础，特别是一些近年来运用较多的新开发的原料，如蔬菜原料中我们除了介绍常用的外，还介绍了现在人工栽培或者野生的“野蔬”等相关知识；动物性原料中，我们增加了一些人工养殖的“野禽”、“野畜”。一方面拓宽原料相关知识面，另一方面也迎合人们的消费需求。	54	是
8	果蔬雕刻	了解围边点缀的制作方法简单的果蔬雕刻技法，能独立完成果蔬雕刻制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。	360	是
9	面包制作	了解面包的种类及性质，熟悉面包制作的原料分类以及面包的膨松原料和关键，熟练掌握面包生产工艺流程。	216	是
10	酒水制作工艺	本课程培养学生掌握酒水制作工艺，具备酒水配置技巧。为毕业后从事酒店及餐饮工作打下良好基础。	36	是

七、教学进程总体安排

(一) 中餐烹饪与营养膳食专业教学进度表

专业名称:中餐烹饪与营 养膳食			学历层次:中专				学制:3年(教学2.5)							
课程 类型	序 号	课程名称	总	实验	各学期周课时安排						考 试	考 查	备 注	
			课		学 期	1	2	3	4	5				6
			时		周 数	18	18	18	18	18				20
公 共 基 础 课	1	中国特色社会主义	36			2						√		
	2	心理健康与职业生涯	36				2					√		
	3	哲学与人生	36					2				√		
	4	道德与法治	36					2				√		
	5	英语	144				2	2	2	2		√		
	6	语文	198			2	2	2	2	3		√		
	7	历史	72					2	2				√	
	8	数学	144			2	2	2	2					
	9	艺术	36							2			√	
	10	计算机基础 (信息技术)	144	144		4	4						√	
	11	体育与健康	144	144		2	2	2	2				√	
	12	小计	1026	288										
专 业 课	13	厨房管理知识	72				4					√		
	14	饮食营养与卫生	72					4				√		
	15	餐厅成本核算	72							4		√		
	16	小计	216											
	17	厨房基本训练	108	108		6							√	*
	18	面包制作	216	216		4		4	4				√	*
	19	果蔬雕刻	360	360		4	4	4	4	4			√	*
	20	烹饪原料知识	54							3			√	*
	21	中餐热菜	432	432			6	6	6	6		√		*
	22	中餐冷拼	72	72					2	2		√		*
	23	酒水制作工艺	36	36		2							√	*
	小计	1278	1224											
企 业 实 践	24	毕业实习	600								30			
	25	小计	600											
合计			3120			28	28	28	28	28	30			

专业课分为专业基础课与专业核心课，专业核心课备注上注“*”

（二）课程结构表

课程类型	公共基础课	专业基础课	专业核心课	企业实践
课时	1026	216	1278	600
比例%	32.88%	6.92%	40.96%	19.23%

八、实施保障

（一）师资队伍

序号	姓名	性别	职务	教学专业方向	备注
1	余虹	女	专业教师	面点	
2	林丽权	女	专业教师	面点	
3	陈锡宁	男	实操教师	中餐	
4	全民华	男	实操教师	中餐	
5	陈上海	男	实操教师	中餐	
6	欧海燕	女	教师	英语、政治	
7	林露演	女	教师	英语、政治	
8	刘永	男	教师	体育	
9	罗春林	女	专业教师	酒水	
10	马晓军	男	教师	语文	
11	符建荣	男	教研组长	信息技术	
12	胡群红	女	教师	数学	
13	曲军	男	教师	艺术	

- 1、具有良好的职业道德和敬业精神。具有中等职业学校教师资格证书。
- 2、具有相应的职业技术等级中级及以上证书。
- 3、具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力。
- 4、能遵循职业教育规律正确分析、设计、实施及评价教学。
- 5、具备一定的课程开发和专业研究能力。
- 6、能准确把握行业发展动态，与相关行业保持紧密联系。具有处理相关公共关系的能力。
- 7、专业教师所占比例 80%以上。

（二）教学设施

序号	实训名称	功能
1	菜肴面点制作实训	完成烹饪基本功训练、面点制作的教学任务。
2	中餐实训	完成食品雕刻、冷饮料、中餐课程的教学任务。

（三）教学资源

1、教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2、图书文献配备基本要求

图书文献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：有关劳动与社会保障技术、方法、思维以及实务操作类图书，经济、管理、法律和文化类文献等。

3、数字教学资源配备基本要求

建设、配备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、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1、认识实习：认识实习是教学中一个很重要的组成部分，它是针对所学专业进行的调研实习活动，通过模拟家政工作环境或组织学员到社区和家庭实习的方法，提高了学生的感性认识，加深对课堂所学内容的理解，把课堂的理论知识和工作实践相结合。

2、生产实习：根据专业教学要求组织学员进行综合性家庭和社区服务实习或社会调查，指导学员写出实习报告或调查报告。

3、与西贝餐饮有限股份公司共建共享：按照“课岗融通、实境化历练”人才培养模式的总体要求，结合校企合作共建专业特点，实施“课岗融通、校企共育、德能并进”人才培养模式。

“课岗融通”：以主要工作岗位职业能力分析为主线，确定典型工作任务，分析出岗位典型工作任务的知识、技能与素质要求，构建课程体系，确立课程内容。从而实现了人才培养目标与岗位要求相统一，课程设置与职业能力需求相统一，课程目标与岗位标准相统一，教学内容与岗位技能需求相统一。

“校企共育”：依托专业理事会，借助与校企合作企业深层次合作，形成了课程、师资和实训基地三位一体的校企共育平台。校企双方共同实施专业调研，制订人才培养方案，构建课程体系，开发课程标准，引进企业真实项目，实施项目化课程改革，打造企业实境化实训基地，强化与合作企业的顶岗实习管理，共建双师结构教学团队等。校企紧密合作，融为一体，校企共育贯穿人才培养的全过程。

德能并进：根据专业特点，融我校“德能”文化特色育人体系于人才培养的全过程。

（五）学习评价

转变评价观念。评价的目的要从注重甄别转变为注重激励、诊断与反馈。

转变单一评价模式。注意使用多元评价方式，使终结性评价与过程性评价相结合；个体评价与小组评价相结合；理论学习评价与实践技能评价相结合。

建立多样化评价方式。除书面考试以外，还可采用观察、口试、现场操作、提交案例分析报告等方式，进行整体性、过程性和情境性评价。有条件的课程，可与社会性评价相结合，如参加考工、考级、资格认证等。

加强评价结果的反馈。通过及时反馈，更好地改善学生的学习，有效地促进学生发展。在反馈中要充分尊重学生，以鼓励、肯定、表扬为主。

为保证人才的培养规格和质量，以培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高和具有较强适应性的专门人才为指导原则，学校严格实行教学管理。具体方案如下：

1、总评成绩：平时成绩（过程性考核成绩） $\times 0.3$ + 期末成绩 $\times 0.7$ 。

2、凡总评成绩低于60分，即不及格，需补考。

3、学生取得毕业证书条件：学完规定的课程学时，取得本专业应取得的合格证书。

（六）质量管理

1、学校和系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，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、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、学校、系课应完善教学管理机制，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，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、示范课等教研活动。

3、学校应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。

4、专业教研组织应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。

九、毕业要求

序号	项目要求
1	完成专业人才培养方案规定的理论与实践环节，获得规定毕业分数。
2	计算机应用能力：获得全国计算机等级考试一级合格证书。
3	获得专业职业资格证书。
4	完成规定的顶岗实习和毕业实习。