

晋江市晋兴职业中专学校

中餐烹饪专业人才培养方案

(2025 级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2025 年 6 月

编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《教育部等九部门关于印发<职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》、《中等职业学校专业教学标准—2025年修（制）订》、《中等职业学校公共基础课程标准》、《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》、《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2025年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，依照落实立德树人的根本任务，坚持面向市场、服务区域经济发展、拓宽就业和升学双通道的办学方向，突出职业教育的类型特点，创新人才培养模式的要求，制订我校2025年中餐烹饪专业人才培养方案。

目录

一、 专业名称及代码	- 2 -
二、 入学要求	- 2 -
三、 修业年限	- 2 -
四、 职业面向	- 2 -
五、 培养目标与培养规格	- 3 -
(一) 培养目标	- 3 -
(二) 培养规格	- 3 -
六、 人才培养模式	- 5 -
七、 课程设置及要求	- 5 -
(一) 公共基础课程	- 5 -
(二) 专业课程	- 7 -
(三) 考核方式	- 12 -
八、 教学进程总体安排	- 17 -
九、 实施保障	- 19 -
(一) 师资队伍	- 19 -
(二) 教学实施	- 20 -
(三) 教学资源	- 21 -
(四) 教学方法	- 23 -
(五) 学习评价	- 25 -
(六) 质量管理	- 26 -
十、 毕业要求	- 30 -
十一、 附录	- 30 -
(一) 、人才培养方案专家论证意见表	- 30 -
(二) 、人才培养方案审批表	- 30 -

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

一般为初中毕业生或者具有同等学力者

三、修业年限

学制 3 年

四、职业面向

所属专业大类(代码)	旅游大类 (74)
所属专业类 (代码)	餐饮类 (7402)
对应行业 (代码)	4-03-02 (GBM40302) 餐饮服务人员
主要职业类别(代码)	4-03-02-01 中式烹调师
主要岗位类别 (或技术领域)	中式烹调师、中式面点师
职业技能等级证书	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

1. 知识：掌握必须的文化知识，专业知识和过硬的专业技能

2. 能力：具有较过硬的中餐烹饪实训操作技能，能迅速适应餐饮企业岗位需求。

3. 素质：适应餐饮企业厨师工作。需要的德、智、体、美等方面全面发展的高素质技能型人才，能够做到爱岗敬业、诚实守信、廉洁自律、客观公正、坚持准则。

(二) 培养规格

1. 基础能力：

(1) 掌握中餐烹饪菜肴制作及相关专业知识

(2) 掌握中西面点制作及相关专业知识

(3) 掌握中餐烹饪营养与卫生基础知识

(4) 掌握基础餐饮企业厨房管理及相关专业知识

(5) 有良好的社会服务意识，具有观察、分析各种社会经济现象的能力，具备一定的政治鉴别能力；

(6) 掌握科学的思维方法，具有较强的自学能力和自我提高能力；

(7) 具有一定的外语水平和计算机应用能力；

(8) 具有健康的体魄，文明的行为习惯，良好的心理素质，健全的人格，良好的人际沟通与交往的能力。

(9) 具有安全、文明生产和环境保护的相关知识和技能

2. 社会能力

(1) 遵纪守法，爱岗敬业，诚实守信，具有良好的社会道德和职业道德；

(2) 具有良好的口头与书面表达能力、人际沟通能力；

(3) 具有强烈的责任感，良好的团队合作精神和客户服务意识；

(4) 具有健康的体魄和良好的心理素质，具有较强的社会、环境适应能力；

(5) 有一定的人文社会科学知识，具有良好的文化基础和修养。

3. 素质：

(1) 思想政治素质：有正确的政治方向；有坚定的政治信念；遵守国家法律和校规校纪；文明礼貌，诚实守信。

(2) 科学文化素质：有科学的认知理念与认知方法和实事求是勇于实践的工作作风；自强、自立、自爱；有正确的审美观；爱好广泛，情趣高雅，有较高的文化修养。

(3) 身体心理素质：有切合实际的生活目标和个人发展目标，能正确地看待现实，主动适应现实环境；有正常的人际关系和团队精神；积极参加体育锻炼和学校组织的各种文化体育活动，达到大学生体质健康合格标准。

(4) 职业素质：热爱自己的本职工作；有较强的服务理念和服务意识；有吃苦耐劳的精神；有较强的与人沟通的技巧；亲和力的培养；礼仪素质。

六、人才培养模式

采用“工学结合，定岗实习”的人才培养模式，采用教育厅的统一学制 2.5+0.5 学制要求，培养培养德、智、体、美全面发展，掌握必要的文化基础知识和烹饪专业的基本理论、基础知识和基本操作技能，具有良好的职业道德和综合素质，熟悉餐饮行业的相关政策、厨房卫生安全的有关条例，具有一定的实践技能和较强的实际工作能力和自我学习能力，在餐饮生产加工第一线从事原料加工、厨房管理工作的应用技能型人才。

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程、专业课程和顶岗实习。所有课程均以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届一中、二中、三中全会精神，全面贯彻落实习近平总书记关于教育的重要论述及全国教育大会精神，落实《中国教育现代化 2035》《国家职业教育改革实施方案》《福建省教育厅 福建省财政厅关于印发 福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案的通知》，全面贯彻党的教育方针，坚持社会主义办学方向，落实立德树人根本任务，贯彻落实 1+X 证书制度，促进学生德智体美劳全面发展。

(一) 公共基础课程

(1) 德育模块

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、美术、书法）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
6	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	120
7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据《习近平新时代中国特色社会主义教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
8	中华传统文化	依据《中华传统文化教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
9	劳动教育	依据《劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
10	职业素养	依据《职业素养教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20

(2) 基础模块

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320

2	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320
3	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320
4	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	80
5	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	200

(二) 专业课程

(1) 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游概论 (包含礼仪课)	<p>(一) 旅游概论核心内容:</p> <p>(1) 旅游基础理论: 旅游的定义、本质、类型(如休闲旅游、商务旅游、研学旅游等), 旅游业的构成(食、住、行、游、购、娱六大要素)与产业特征, 旅游发展历程、全球及中国旅游业现状与趋势。</p> <p>(2) 旅游相关要素: 旅游资源: 分类、开发原则、保护与利用(如自然景观、文化遗产)。</p> <p>旅游市场: 客源分析、消费行为特点、区域市场差异。</p> <p>旅游组织: 旅行社、酒店、景区等企业的职能与协作模式。</p> <p>(3) 旅游影响与可持续发展: 旅游对经济、社会文化、环境的正反影响, 生态旅游、低碳旅游等可持续发展理念与实践。</p> <p>(二) 礼仪课核心内容</p> <p>(1) 基础礼仪规范: 个人形象管理: 仪容(发型、妆容)、仪表(着装搭配)、仪态(站姿、坐姿、手势), 日常社交礼仪: 问候、介绍、握手、递接物品、电话沟通等。</p> <p>(2) 旅游行业专业礼仪: 服务接待礼仪: 导游、酒店、景区等岗位的接待流程与语言规范。</p> <p>涉外礼仪: 不同国家和地区的文化习俗、禁忌与沟通技巧(如跨文化礼仪)。</p> <p>餐饮礼仪: 中西餐餐具使用、餐桌礼节、宴会位次安排。</p> <p>(3) 应急礼仪与沟通技巧: 游客投诉处理中的沟通礼仪与情绪管理, 突发状况下的文明引导与协调能力(如团队冲突化解)。</p>	180

2	<p>烹饪化学是一门理论性和实践性并重的课程，旨在从烹饪角度出发，重点阐述烹饪原料成分及其与烹饪加工相关的性质，以及烹饪加工中食物成分的相互作用与变化规律。教学内容应包括但不限于以下几个方面：</p> <p>(1) 食品化学成分：分析食品的一般化学成分及其含量，并研究其在烹调过程中的变化。</p> <p>(2) 水分和无机盐：了解烹饪原料中的水分含量及水的生理功能，掌握水分活度的概念与实际意义，以及矿物质的功能、含量、存在形式及烹饪加工对矿质的影响。</p> <p>(3) 脂类：了解油脂的物理性质，如熔点、凝固点、烟点、油性和粘性等，理解油脂的化学性质，如水解、氧化、聚合等，并掌握其在烹饪加工中的应用及对烹饪加工和烹饪产品产生的不良影响。</p> <p>(4) 碳水化合物：理解单糖的结构、物理性质和化学性质，掌握淀粉的糊化与老化原理、影响因素及在烹饪中的应用。</p> <p>(5) 蛋白质：了解蛋白质的物理化学性质，掌握氨基酸的两性及蛋白质的胶体性质、变性作用、胶凝作用和乳化作用及这些性质在烹饪加工中的应用。</p> <p>教学要求应着重在理解和掌握基本原理的基础上，着眼于它在烹调加工中的应用，力求提高学生独立分析和解决实际问题的能力。此外，还应注重理论联系实际，善于开动脑筋，能够通过观察分析菜肴在烹饪过程中色、香、味的变化规律，力求提高烹饪工作者的独立分析和解决实际问题的能力</p>	20
3	<p>(1) 基础知识：介绍营养学和卫生学的基本概念、原理和重要性，包括食物中各种营养素对人体健康的影响，以及烹饪过程中营养素的损失与保护方法。</p> <p>(2) 食物选择与搭配：教授如何根据营养需求和健康状况合理选择食材，以及食材之间的搭配原则，以确保营养均衡。</p> <p>(3) 烹饪过程中的营养保持：讲解烹饪方法对食物中营养素的影响，如何通过适当的烹饪方法最大限度地保留食物中的营养成分。</p> <p>(4) 食品卫生与安全：强调食品卫生的重要性，包括食品的储存、加工、烹饪和食用过程中的卫生要求，以及预防食物中毒的措施。</p> <p>(5) 厨房清洁与食品安全实践：教授正确的厨房清洁方法和食品安全实践，包括食品储存、餐具消毒等，以确保食品安全。</p> <p>(6) 能力培养：通过实践活动，培养学生的实践能力和独立思考能力，让他们能够将所学的知识应用到实际生活中，如编制适合特定人群的食谱等。</p> <p>(7) 素质培养：通过教学活动，培养学生的职业道德、团队协作精神，以及热爱科学、努力学习和应用专业技术的意识。</p> <p>教学方法应包括讲解、演示、小组讨论和案例分析等多种形式，以确保学生能够全面理解和掌握烹饪营养与卫生的基本知识和技能。通过这样的教学内容与要求，旨在培养学生对营养与卫生的科学认识，提高他们的实践能力，以及为未来的烹饪工作做好准备</p>	80

4	<p>烹饪概论教学内容与要求应涵盖基础理论、技能实践、食材知识及文化理解四大方面。</p> <p>(1) 基础理论</p> <p>定义与范畴: 明确烹饪的定义, 介绍烹饪学的基本范畴, 包括烹饪历史、烹饪原理等。</p> <p>营养学基础: 阐述食物营养成分及其对人体的作用, 讲解合理膳食搭配原则。</p> <p>烹饪工艺学: 介绍烹饪的基本方法、技巧及工艺流程, 如切配、火候掌握等。</p> <p>(2) 技能实践</p> <p>基本技能训练: 通过实操课程, 让学生掌握刀工、火候、调味等基本技能。</p> <p>菜品制作: 选取经典及创新菜品进行教学, 强调从选材到成品的完整流程。</p> <p>卫生与安全: 强调厨房卫生、食品安全的重要性, 教授预防食物中毒等安全知识。</p> <p>(3) 食材知识</p> <p>烹饪概论 食材分类与识别: 介绍常见食材的分类、特性及识别方法。</p> <p>食材保鲜与储存: 讲解不同食材的保鲜技巧及储存条件, 确保食材品质。</p> <p>食材搭配与禁忌: 分析食材间的营养互补与相克关系, 指导合理搭配。</p> <p>(4) 文化理解</p> <p>饮食文化: 探讨不同地域、民族的饮食文化特色, 增进文化理解。</p> <p>烹饪艺术: 分析烹饪中的美学元素, 如色彩搭配、造型设计等, 提升烹饪的艺术性。</p> <p>可持续发展: 介绍绿色烹饪理念, 倡导环保、健康的烹饪方式, 培养可持续发展意识。</p>	20
5	<p>餐饮管理的教学内容与要求主要包括以下几个方面:</p> <p>(1) 餐饮行业基础: 餐饮企业类型、行业发展趋势、市场环境分析。餐饮经营模式 (如连锁、单体、快餐、正餐等)。</p> <p>(2) 餐饮运营管理: 餐厅选址与布局设计、菜单规划与定价策略, 供应链管理 (食材采购、库存控制、成本核算), 服务流程设计、客户体验管理、投诉处理。</p> <p>(3) 厨房与生产管理: 厨房流程优化、菜品标准化与质量管理, 食品安全与卫生规范 (如 HACCP 体系)、厨房设备维护。</p> <p>(4) 人力资源管理: 员工招聘、培训、绩效考核与团队建设, 岗位职责划分、服务礼仪与职业素养培养。</p> <p>(5) 市场营销与品牌建设: 餐饮品牌定位、营销渠道 (线上线下) 与促销策略, 社交媒体运营、客户忠诚度计划 (如会员体系)。</p> <p>(6) 财务管理与成本控制: 餐饮成本结构分析 (食材、人工、水电等)、利润核算, 预算编制、财务报表解读与风险管理。</p> <p>(7) 数字化与创新管理: 餐饮信息化系统 (如点餐、收银、库存软件)</p>	20

6	<p>应用,新兴趋势(如外卖运营、智能餐厅、可持续餐饮)。</p> <p>中式烹调技艺的教学内容与要求主要包括以下几个方面:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 基本知识和技能: 学生需要掌握中式烹调的基本知识和技能, 包括但不限于刀功、火候控制、调味技巧和烹调技法, 以及如何设计、制作宴席和特色菜等。 (2) 传统与现代结合: 学生不仅要学习传统名菜的制作技艺, 还要具备根据菜品需求变化更新和发展菜品的能力, 以及熟练运用热菜制作技术制作传统名菜。 (3) 基本功训练: 包括投料准确、挂糊、上浆适度均匀、正确识别和掌握油温、灵活掌握火候、勾芡适当、翻锅自如、出锅及时、装盘熟练等基本功训练。 (4) 职业道德和素养: 培养学生具有良好的心理素质、生活习惯和审美艺术修养, 符合职业要求的仪表、仪态和健康的体魄, 以及酒店管理基本技能技巧, 有一定的组织能力、协调能力、创新研发能力。 (5) 理论与实践相结合: 通过理论与实践相结合的教学方式, 使学生能够综合应用所学知识, 分析和解决烹饪中的实际问题, 同时激发在烹饪创作中的艺术灵感。 (6) 教学计划与要求: 中式烹调师培训教学计划与要求包括厨师的基本条件、基本功训练、培训目标等, 强调厨师的职业道德、技艺要求以及身体素质等方面培养。 (7) 传统烹调方法: 学生需要学习和掌握中国烹饪传统 42 种烹调方法, 如生炒、熟炒、滑炒等, 以及各种烹调技法的特点和操作要点。 	20
7	<p>(1) 饮食产品销售价格的构成: 学生需要了解饮食产品销售价格的构成, 理解并掌握饮食产品销售价格的计算方法, 以及产品定价的原则。这有助于学生掌握餐饮产品的定价策略, 从而更好地控制成本和利润。</p> <p>(2) 净料与净料率: 学生需要了解生净料、半制品、熟品的成本计算方法, 理解成本系数的概念, 并掌握食品成本三要素。通过实例分析, 学生将学习如何通过净料单位成本核算方法, 计算食品成本, 这对于控制食材浪费和提高食材利用率具有重要意义。</p> <p>(3) 度量衡的单位及换算: 学生需要了解常见的度量衡、体积、容积和质量的意义, 掌握长度、体积和质量不同单位的换算。这有助于学生在实际工作中准确测量食材和计算成本。</p> <p>(4) 餐饮成本核算的概念和意义: 学生需要理解餐饮成本核算的基本概念和重要性, 树立学好本门课程的信心。通过学习, 学生将能够认识到餐饮成本控制在企业经营中的关键作用。</p> <p>(5) 教学场地设施的要求: 由于本课程为理论课程, 教学在教室进行, 因此需要确保教学场地的设施满足教学需求。</p> <p>(5) 考核方式与标准: 考核将从识记、领会、简单应用及综合应用等四个方面进行, 以确保学生不仅理解基本概念和原理, 还能将其应用于实际问题的分析和解决中。</p>	20

(2) 专业技能课程:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	热菜	掌握烹调技术的基础理论知识和操作技能，掌握火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤等基本知识和技能。掌握各种勺功并能熟练运用。掌握常用烹调的工艺流程、特点及典型菜肴的制作方法，能烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴，能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。	360
2	面点	通过讲授，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。通过实习，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。	360
3	食品雕刻与冷拼	结合当地实际情况选开上述课程，亦可自行确定选修课程内容与学时。熟悉食品雕刻的工艺流程、操作要点和注意事项。	320
4	刀勺工	学生需要熟练掌握各种刀具的使用方法，包括直切、推切、拉切、距切、铡切、滚料切、抖切等，以及如何根据食材的特点选择合适的切割方式。这些技能是烹饪中不可或缺的基础，对于保证菜肴的质量和美观至关重要。	80

(3) 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪美术	烹饪美术教学是一门结合烹饪与美术的课程，通过学习和实践，让学生了解烹饪中的创意和艺术，以提高他们的烹饪技能和审美水平。	200

2	盘饰	<p>(1) 基础理论 盘饰的作用与原则（如色彩搭配、荤素平衡、意境营造）。 常用工具与材料认知（雕刻刀、模具、可食用花草等）。</p> <p>(2) 核心技法 果蔬雕刻（花卉、动物、景观造型）。 酱汁画与点缀（拉花、淋酱技巧，香料/花瓣装饰）。 餐具与摆盘构图（圆形、三角形等经典布局，盘边留白技巧）。</p> <p>(3) 主题创作 结合菜品风味设计盘饰（如清淡菜配简约造型，浓味菜配重色彩）。 节日/宴席主题盘饰（如寿宴的松柏、婚宴的花卉元素）。</p> <p>(4) 课程要求 实操能力：熟练完成基础雕刻与快速摆盘，限时内完成指定主题盘饰。 审美标准：盘饰需与菜品风格统一，避免喧宾夺主。 卫生规范：使用可食用材料，工具与成品需符合食品安全要求。</p>	200
---	----	---	-----

(三) 考核方式：按照基于岗位职业能力的课程体系及课程设置，将学生学习考核的内容分为三类，即学习领域课程（理论+实训课程）、校内实训课程和顶岗实践课程，并分别制订考核办法。

1. 学习领域课程考核办法

学习领域课程包括文化课程和专业技能课程，其最终成绩由单人成绩和小组成绩两部分组成，通过对学习过程和学习结果的评价，对学生知识、技能和能力进行综合考核。其中，理论知识和个人训练项目由教师通过对学生学习过程和结果的综合考核，得出学习成绩分值，该部分成绩占 50%。分组进行的实训内容由教师根据对各小组操作过程和结果的综合考核给出各小组成绩，小组内按照成员各自的表现和贡献互评，最后由组长确定出各成员的得分，上报任课教师。任课教师将每个学生的单人成绩与小组分配成绩相加，得出该课程的最终考核成绩。具体考核办法如下表所示。

序号	考核项目	考核内容	要 求	考核方法
1	学习表现	预习	提前预习	课前提问
		考勤	按时上、下课	教师考勤
		学习态度	纪律好,认真听课并做听课笔记	上课表现、检查笔记
		回答问题	问题回答积极、准确	随堂提问
2	平时作业	按时	按时上交作业	检查
		质量	作业工整,规范,内容完整正确	检查
3	课程大作业考核	按时	按时上交作业	检查
		质量	作业工整,规范,内容完整正确	检查
4	阶段性考核	考试、考查、测验	理解和掌握所学知识	口试、笔试、小论文等
5	实践性作业考核	操作	按规范流程操作	巡回检查和指导
		纪律	遵守实践各项制度	巡回检查和指导

说明:

1. 为确保教学质量,采取课程形成性考核办法;
2. 课程形成性考核方式有:平时作业考核、平时课程学习表现考核、阶段性成绩测验考核、专门设计的课程大作业考核、实践性作业考核等;
3. 每门课程的形成性考核类型一般不低于3种;
4. 按不同课程性质规定:各类课程形成性考核的具体考核项目、方法、评分标准及比例。

2. 实训课程考核办法

序号	考核项目	考核内容	要 求	考核方法
1	实训纪律	考勤	遵守管理制度,按时上下课,保持实训室整洁	教师考勤
2	实训资料	实训日志 实训总结	认真填写实训日志、撰写实训总结,并按时提交资料	检查

3	实训态度	职业习惯	学习态度积极, 诚信, 具有良好的职业道德	巡回检查和指导
4	实训操作	工作规范	遵守规章制度、按规范流程操作、能自主解决操作问题、安全文明生产	巡回检查和指导
		实训效果	实训数据正确、纪录完整	巡回检查和指导
		团队运行	分工明确、团结协作	巡回检查和指导
		现场专家评价	回答问题积极、准确, 能正确分析实训结果、解答问题	答辩或回答问题

说明:

1. 实践教学中加强巡回指导、检查结果, 并对错误的实验结果给学生进行分析;
2. 为确保实践教学质量, 采取实践技能课程形成性考核办法;
3. 课程形成性考核方式有: 实训纪律、实训资料、实训态度、实训操作等;
4. 每门课程的形成性考核类型一般不低于 3 种;
5. 按不同实践技能课程规定具体考核项目、方法、评分标准及比例。

(1) 过程评价内容与方法

过程评价包括考勤分和过程评价分。过程评价成绩占课程评价总分的 40%。

考勤分按教师、小组长的记录分三档进行。其考核标准为: 全勤可得 10 分, 缺勤未超过两天的得 8-9 分, 缺勤超过两天的得 5 分及以下分数。

过程评价的方式包括: 教师评价、小组长评价、小组成员互评, 其中教师评价占 40%, 小组长评价和小组成员互评各占 30%。教师评价、组长评价主要通过作业记录、课堂参与度、所起的作用、实践技能的掌握情况进行评价; 组内成员互相评

价主要从纪律、参与情况、组内成员协调情况、工作态度、合作能力、团队精神、业务能力等方面进行评价。

（2）结果评价内容与方法

结果评价主要包括个人作业评价、小组作业评价和技能竞赛等三种形式。占考核总分的 60%。结果评价的主要依据是该课程的考核标准，形成“步骤化、量化”考核标准，对学生个体或小组的结果进行量化考核。

个人作业主要是通过对学生个体完成的书面或实操作业，以评价学生的理论知识和专业技能评分。个人作业占结果评价成绩的 50%。

小组作业主要是在每个分组实施项目结束后，对以小组为单位提交全部实训资料，以评价小组“工作过程步骤”的计划、决策、实施等综合能力和职业岗位素养。小组作业成绩以“过程评价的得分名次”划分等级进行加权计列为个人成绩。小组通常为 8 人一组，其中 1、2 名为一级，得分权重比 100%，即用该小组作业成绩 $\times 100\%$ 作为其个人成绩，3-6 名为二级，得分权重比为 90%，即用该小组作业成绩 $\times 90\%$ 作为其个人成绩，7、8 名为三级，得分权重比为 75%，即用该小组作业成绩 $\times 75\%$ 作为其个人成绩。小组作业成绩占结果评价成绩的 40%。

3. 顶岗实习考核办法

校外顶岗实习成绩由校内专业教师评价、实习单位鉴定两部分组成。校内专业指导教师应根据学生“顶岗实习任务书”，结合学生顶岗实习总结、阶段汇报，分期检查情况对学生顶岗实习情况进行评定，分值占总成绩的 50%。实习单位鉴定主要

对学生的出勤情况、工作态度、工作成果和表现进行评定，分值占总成绩的 50%。具体考核办法如下表所示。

评价项目	分值	项目内涵	评价标准
实习资料	实习日志 20 分	根据实习情况，按时、真实地填写实习日志，每周 1 份。	1. 实习日志每少写 1 份，扣 1 分，扣完为止。 2. 无实习日志，不得参加答辩。
	实习总结 20 分	1. 按时提交实习总结，且字数不得少于 2000 字。 2. 总结真实、文字流畅、结构合理、无明显抄袭痕迹。 (每项 5 分)	1. 实习总结迟交，一律扣 10 分；字数少于 2000 字，扣 10 分； 2. 无实习总结，不得参加毕业论文答辩。
	实习单位鉴定 10 分	1. 实习鉴定应当按时提交。 2. 实习鉴定应当真实。	1. 无实习鉴定（原件），不得参加论文答辩； 2. 鉴定迟交，扣 10 分； 3. 实习鉴定单位公章与所实习单位名称不一致，不得参加答辩。
企业评价	企业实习指导教师评价 30 分	企业实习指导教师根据学生顶岗实习期间的职业能力（专业技能，学习能力、职业道德），做出等级评价。 等级分为：优、良好、合格、不合格。	等级量化标准：优（30 分）、良好（20 分）、合格（5 分）、不合格（0 分）。

评价项目		分值	项目内涵	评价标准
实习单位综合素质评价		20分	实习单位根据学生的综合表现（专业技能、学习能力、职业素质、遵守纪律），做出等级评价。 等级分为：优、良好、合格、不合格。	等级量化标准：优（20分）、良好（15分）、合格（10分）、不合格（0分）。
合计		100分		

4. 毕业考核标准

完成教学计划规定的课程学习，达到基本考核要求，成绩合格，取得毕业证书；达到餐饮企业厨房餐饮企业上岗要求，取得烹调师等相关技能证书。

八、教学进程总体安排

课程类别	课程序号	课程名称	学时(学期周时数/学分 *20周)			评价方式		学年学期安排课程时数						
			总计	课堂模式		学分	考试 (学业水平考) (学期)	考查 (技能鉴定) (学期)	第一学年		第二学年		第三学年	
				理论 讲解	实践 操作				1	2	3	4	5	6
公共基础课	德育模块	1 中国特色社会主义	40	40		2	4		2					
		2 心理健康与职业生涯	40	40		2	4			2				
		3 哲学与人生	40	40		2	4				2			
		4 职业道德与法治	40	40		2	4					2		
		5 公共艺术（国学、音乐、舞蹈、书法）	40	40		2		2					1	1
		6 历史（地方特色）	80	80		4		2	2	2				
		7 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	20	20		1	1				1			
		8 劳动教育	20	20		1		1	1					

基础模块	9	中华传统文化	20	20		1		1					1			
	10	职业素养	20	20		1		1					1			
	11	体育与健康	240	40	200	12		6	2	2	2	2	2	2		
	12	计算机应用基础	120	60	60	6	2		3	3						
	13	语文	200	200		10	4		2	2	3	3				
	14	数学	160	160		8	4		2	2	2	2				
	15	英语	160	160		8	4		2	2	2	2				
	公共基础课时小计		1240	980	260	62			16	15	12	11	4	4		
	专业基础课															
	1	旅游概论（包含礼仪课）	180	180		8	4		2	2	2	3				
	2	烹饪营养与卫生	80	80		4	4		1	1	1	1				
	3	餐饮管理	20	10	10	1				1						
	4	中式烹调技艺	20	20		1			1							
	5	烹饪化学	20	20		1						1				
	6	烹饪概论	20	20		1					1					
	7	餐饮成本核算	20	20		1				1						
	专业基础课小计		360	350	10	17			4	5	4	4	0	0		
	专业技能课															
	1	热菜	360	80	280	18		4	3	3	4	4	4			
	2	面点	360	80	280	18		4	3	3	4	4	4			
	3	食品雕刻与冷拼	320	80	240	16		4	3	3	3	3	4			
	4	刀勺工	80	20	60	4			2				2			
	专业核心课小计		1120	260	860	56			11	9	11	11	14	0		
	专业选修课															
	1	烹饪美术	200	100	100	10							10			
	2	盘饰	200	100	100	10							10			
	专业选修课小计		400	200	200	20			0	0	0	0	20	0		
	专业课程小计		1880	810	1070	93			15	14	15	15	34	0		
岗位实习			600	0	600	30			0	0	0	0	0	30		
合计			3720	1790	1930	185	周课时	31	31	31	31	31	34			
统 计																
							课 型	课 时	占总学时比例							
							公共基础课	1240	33. 33%							
							专业（技能）课 (含教学实习)	2480	66. 67%							
							选修课	400	10. 75%							
							理论课	1790	48. 12%							

实践课	1930	51.88%
-----	------	--------

九、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁发的《中等职业学校专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行专业师资队伍建设，合理配置教师资源，专业教师学历职称结构合理。

经过建设，目前本专业共有专业教师 10 人，双师型教师比例达 40%

专业师资队伍名单

序号	姓名	职务/职称	双师型类型	是否 双师	专任/兼任
1	庞超	高讲	中式高级烹调师	是	专任
2	潘飞飞	讲师	中式烹调技师	是	专任
3	徐娟	讲师	中式面点技师	是	专任
4	张婷	高讲	中式面点技师	是	专任
5	陈强	无	高级烹调师技师	否	专任

6	舒远健	无	中式高级烹调师	否	专任
7	黄达婷	助讲	无	否	专任
8	谢启安	绿岛酒店 (花档主管)	高级技师	否	兼职
9	梁夏蓉	泉州酒店 (面点主管)	高级技师	否	兼职
10	吴泉生	泉州酒店 (西厨主管)	技师	否	兼职

(二) 教学实施

1、校内实训环境

校内实训室基地配置表

实训室名称	实训项目	教学资源配置	设备价值
中餐实训室	中餐制作	中式炉灶、烤箱、蒸柜、抽油烟机、冰箱、储物柜、不锈钢案板	40万
冷拼雕刻实训室	冷拼制作 雕刻制作	冰箱、储物柜、不锈钢案板、多媒体	30万

面点实训室	中式面点制作 西式面点制作	和面机、压面机、醒发箱、冰箱、储物柜、炉灶、抽油烟机、不锈钢案板	40 万
-------	------------------	----------------------------------	------

2、校外实训环境

序号	单位名称	提供岗位
1	晋江荣誉国际酒店	厨师
2	晋江金马国宾酒店	厨师
3	厦门温德姆国际大酒店	厨师
4	晋江宝龙大酒店	厨师
5	晋江爱乐国际酒店	厨师
6	崇武西沙湾假日酒店	厨师

（三）教学资源

1、专任教师任职条件

- （1）遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- （2）有扎实的中餐烹饪服务理论功底；
- （3）有较强的语言表达能力和课堂组织能力；
- （4）熟练掌握中餐烹饪专业某一学习领域的知识与技能，能顺利完成其中各项实际操作任务；
- （5）有较强的概括能力，能解决本学习领域实际工作中问题；
- （6）具有创设问题情境、选择与确定问题、讨论与提出假设、业务实践和对学生学习结果做出准确评价的能力。

2、校外兼职教师任职条件

- (1) 遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- (2) 具有5年以上本专业工作经历；
- (3) 具备本专业技术资格（职务）；
- (4) 具有熟练的业务操作技能；
- (5) 具有完成课堂讲授、实习指导等教学任务的充足时间。

3、专兼职师资配备

(1) 专业带头人培养

培养1名专业带头人，在建设期初制定专业带头人选拔标准，同时制定专业带头人培养方案；在建设期内通过主持指导完成2门核心课程的开发、指导1门校本教材的编写、到国内优秀职业院校进行学术交流2次、参加教学改革研讨会2次、每年组织召开1-2次专业建设会议来推动专业建设、每年进行企业岗位流程实践1-2个月等方式，负责完善中餐中餐烹饪专业的课程开发和师资队伍建设。

(2) 骨干教师培养

在现有教师中，选择有潜力的2名专业教师进行重点培养，通过送到企业顶岗实践每年不少于1个月、每年参加专业研讨会不少于2次、到校外其他院校考察1次、积极参加中餐烹饪专业竞赛、参与校本教材编写和核心课程的开发建设。同时取得“双师”证书，具有中餐烹饪专业扎实的理论基础，并具有该学科较强的实践动手能力、能较好地指导学生进行实践教学。

(3) “双师型”教师培养

鼓励教师参加中式烹调师，面点师社会考试，考取相关职业资格证书，使教师提高专业知识和技能水平。通过两年建设，双师素质的教师比例达 90%。

（4）兼职教师队伍建设

从星级餐饮企业，企业等实际单位选取行业技术专家或业务能手，建立兼职教师资源库，制定兼职教师考核管理制度，以确保兼职教师队伍的稳定性和实效性。每年从中聘请部分成员作为兼职教师、客座教师或实习指导教师，充实师资队伍，改善学校师资结构，加强实践教学环节，提高教育教学质量。

（四）教学方法

1、人才培养路径

改革传统的教学方法，采用全新的现代职业教育教学方法：“专业教学过程对接生产过程”。“专业教学过程对接生产过程”同样不是一种具体固定的教学法，而是以培养能力为目标的各种教学方法的统称。我们把它定义为：是以学生为中心，以培养学生行为能力为目标，在教师的行为引导下，通过多种不定型的活动形式，激发学生的学习热情和兴趣，使学生主动地使用脑、手进行学习的教学方法。这种教学方法尤其适用中餐烹饪职业教育教学。主要原因是：据调查，近几年各类职业院校“中餐烹饪”专业的学生主要来源于文化基础普遍较差，学习主动性、自觉性也较差的初高中学生。但这样的学生往往头脑灵活，兴趣浓厚，虽然对理论知识的学习和吸收不是强项，然而对理论和技能相结合的知识接受的更快，更感兴趣，并且有的学生还有较强的懂礼仪、善社交的能力。因此，只注

重传授理论知识而忽略能力培养的灌输式的传统教学方法根本不适合这样的学生。

“专业教学过程对接生产过程”是以学生为中心，以能力培养为目的的教学活动。那么教师的角色就由传统的教学活动的主导者、组织领导者转变为教学活动的引导者或主持人。行为引导型教学是让学生在教师所设计的学习环境中熟悉生活和学习技能，而且也能让学生知道它们之间充满着矛盾；在教学过程中鼓励培养学生突破定向思维，多进行发散思维，善于从不同角度看问题，提问题，大胆创新，勇于实践；不但允许学生犯错误，而且也允许老师犯错误，以激发学生的好奇心、新奇感，让学生能提出问题或感到惊讶，要求学生用脑、心、手和所有感官全方位地投入学习。

（1）改革和完善教学评价方法

建立以能力为核心的学生评价机制，突出技能考核学生的学习，促进学校课程考试与职业资格鉴定的衔接统一，提高学生综合职业素养，引导学生全面发展。

（2）加强培养师德优良技能过硬，基础理论扎实的师资队伍

以加强教师职业道德建设为中心，全面提升教师队伍专业素质为重点，制订教师培养及引进计划，通过短期培训、企业锻炼、调研学习、主持科研课题、开发课程、帮带新老师、承担技术服务等多种方式，加大师资培养力度，使专业教师掌握学科前沿的变化，全面提升专业教师的教学能力，打造一支实践操作能力强，有扎实的专业理论基础和较好教学能力的高质量师资队伍。

（3）构建运行稳定，深入合作的校企合作机制

依托行业企业，力争到2015年增加2个相对稳定、深度合作的校外实习基地。根据“共建、共管、共享”的校企合作建设思路，校企合作开发实训项目和实训教材，全面推进实践教学改革，完善校内外实训基地运行机制和管理制度，使基地建设和管理工作达到同类学校先进水平。

2、改革创新教学方法和教学手段

在教学方法上，以现代职业教育教学理念和教育思想为指导，变单一注入式课堂教学方法为灵活多样的启发式教学方法，激发学生的学习激情和兴趣。发挥“以教师为主导”、“以学生为主体”、以案例教学为平台，强调启发式、直观式、讨论式、任务驱动式教学，将实物演示、课后练习、模拟实验、角色扮演、课后辅导答疑等相结合形成多种教学方法，以达到传统的教学方法和多媒体教学的互补。鼓励学生亲自动手，实现师生互动，使学生由被动接受知识转变为主动探索问题，实现学生学习过程的自主化。

3、考试制度的改革

改变过去主要依靠笔试，重理论、轻实践的考试方式。

考试方式采用理论加技能进行考核。理论为专业最基本的理论知识，加大实践技能的考核力度，合理评价学生的专业知识应用能力。为适应教学评价方法的改革，要求教师逐步转变教学重点，充分突出职业教育特色。

（五）学习评价

1、教学实效的评价

主要从就业、学生学习情况和工作胜任能力三个方面进行评价。就业时所学知识要用得上，这就要求我们在教学内容上进行有的放矢的选择。基于目前中职学校的学情，教学上应以企业用人标准和要求进行教学，对于学生应以是否学得会为标准。教师评价不再用单纯完成教学计划作为评价标准，为完成教学计划而不考虑学生是否学得进，学得会，计划完成得再好其效果也等于零。从工作能力上要评价学生相关工作岗位上能否胜任，可通过模拟岗位的工作要求由学生自主完成工作过程进行评价。

注意理论与实践一体化评价，制定理论以及实践评价标准，特别是在实践中，要注意根据不同基础的学生做不同层次的辅导和评价，因材施教。在考试模拟上，实施动态考核的评价方式，对学生的考核从基础知识、课堂讨论发言、平时作业、实际操作和社会实践等多方面进行综合测评。

（六）质量管理

1、上课质量监管

序号	考核项目	考核内容	要 求	考核方法
1	学习表现	预习	提前预习	课前提问
		考勤	按时上、下课	教师考勤
		学习态度	纪律好，认真听课并做听课笔记	上课表现、检查笔记
		回答问题	问题回答积极、准确	随堂提问
2	平时作业	按时	按时上交作业	检查
		质量	作业工整，规范，内容完整正确	检查

3	课程大作业 考核	按时	按时上交作业	检查
		质量	作业工整, 规范, 内容完整正确	检查
4	阶段性考核	考试、考查、测验	理解和掌握所学知识	口试、笔试、小论文等
5	实践性作业 考核	操作	按规范流程操作	巡回检查和指导
		纪律	遵守实践各项制度	巡回检查和指导

说明:

1. 为确保教学质量, 采取课程形成性考核办法;
2. 课程形成性考核方式有: 平时作业考核、平时课程学习表现考核、阶段性成绩测验考核、专门设计的课程大作业考核、实践性作业考核等;
3. 每门课程的形成性考核类型一般不低于3种;
4. 按不同课程性质规定: 各类课程形成性考核的具体考核项目、方法、评分标准及比例。

2、实训课程质量监管

序号	考核项目	考核内容	要 求	考核方法
1	实训纪律	考勤	遵守管理制度, 按时上下课, 保持实训室整洁	教师考勤
2	实训资料	实训日志 实训总结	认真填写实训日志、撰写实训总结, 并按时提交资料	检查
3	实训态度	职业习惯	学习态度积极, 诚信, 具有良好的职业道德	巡回检查 和指导
4	实训操作	工作规范	遵守规章制度、按规范流程操作、能自主解决操作问题、安全文明生产	巡回检查 和指导
		实训效果	实训数据正确、纪录完整	巡回检查 和指导

	团队运行	分工明确、团结协作	巡回检查和指导
	现场专家评价	回答问题积极、准确，能正确分析实训结果、解答问题	答辩或回答问题

说明：

1. 实践教学中加强巡回指导、检查结果，并对错误的实验结果给学生进行分析；
2. 为确保实践教学质量，采取实践技能课程形成性考核办法；
3. 课程形成性考核方式有：实训纪律、实训资料、实训态度、实训操作等；
4. 每门课程的形成性考核类型一般不低于 3 种；
5. 按不同实践技能课程规定具体考核项目、方法、评分标准及比例。

3、过程评价内容与方法

过程评价包括考勤分和过程评价分。过程评价成绩占课程评价总分的 40%。

考勤分按教师、小组长的记录分三档进行。其考核标准为：全勤可得 10 分，缺勤未超过两天的得 8-9 分，缺勤超过两天的得 5 分及以下分数。

过程评价的方式包括：教师评价、小组长评价、小组成员互评，其中教师评价占 40%，小组长评价和小组成员互评各占 30%。教师评价、组长评价主要通过作业记录、课堂参与度、所起的作用、实践技能的掌握情况进行评价；组内成员互相评价主要从纪律、参与情况、组内成员协调情况、工作态度、合作能力、团队精神、业务能力等方面进行评价。

4、结果评价内容与方法

结果评价主要包括个人作业评价、小组作业评价和技能竞赛等三种形式。占考核总分的 60%。结果评价的主要依据是该

课程的考核标准，形成“步骤化、量化”考核标准，对学生个体或小组的结果进行量化考核。

个人作业主要是通过对学生个体完成的书面或实操作业，以评价学生的理论知识和专业技能评分。个人作业占结果评价成绩的 50%。

小组作业主要是在每个分组实施项目结束后，对以小组为单位提交全部实训资料，以评价小组“工作过程步骤”的计划、决策、实施等综合能力和职业岗位素养。小组作业成绩以“过程评价的得分名次”划分等级进行加权计列为个人成绩。小组通常为 8 人一组，其中 1、2 名为一级，得分权重比 100%，即用该小组作业成绩 $\times 100\%$ 作为其个人成绩，3-6 名为二级，得分权重比为 90%，即用该小组作业成绩 $\times 90\%$ 作为其个人成绩，7、8 名为三级，得分权重比为 75%，即用该小组作业成绩 $\times 75\%$ 作为其个人成绩。小组作业成绩占结果评价成绩的 40%。

校外顶岗实习成绩由校内专业教师评价、实习单位鉴定组成。校内专业指导教师应根据学生“顶岗实习任务书”，结合学生顶岗实习总结、阶段汇报，分期检查情况对学生顶岗实习情况进行评定，分值占总评成绩的 50%。实习单位鉴定主要对学生的出勤情况、工作态度、工作成果和表现进行评定，分值占评总成绩的 50%。实习总评成绩分为合格和不合格两个等次，计入顶岗实习记录手册及学生实习成绩手册。学生按照实习计划完成实习任务，经考核合格者，给予相应等次的成绩。学校应将学生的实习报告、实习成绩等材料存档、备案。

在实习期间，实习生必须严格遵守实习有关规定及实习单位纪律，不得违反实习单位的规章制度、纪律，做与实践性学习活动无关的事。如有违反，一经发现从严处理，并判该实习项目成绩为不合格；凡缺勤达到总学时三分之一者，不予评定成绩，要补全出勤后再进行考核。凡在考核过程中弄虚作假者（如假实习鉴定、假证明等），成绩一律按 0 分计，并给予相应的纪律处分。没有特殊情况不得拖延实习

十、毕业要求

完成教学计划规定的课程学习，达到基本考核要求，成绩合格，取得毕业证书；达到餐饮企业厨房餐饮企业上岗要求，取得烹调师等相关技能证书。

十一、附录

（一）、人才培养方案专家论证意见表

（二）、人才培养方案审批表

晋江市晋兴职业中专学校
中餐烹饪专业《人才培养方案》
专家论证意见表

2015年5月10日

姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
王晖	院长	黎明职业大学	13313885871	王晖
杜杭芳	总厨	欧乐堡酒店	13959797583	杜杭芳
谢冬凤	总经理	荣誉酒店	13859722323	谢冬凤
程子贵	总经理	石狮绿岛国际酒店	13600799477	程子贵
陈恒锡	闽菜总厨	泉州酒店	15159591760	陈恒锡
专家论证意见	<p>经与会专家充分讨论，大家一致认为中餐烹饪专业2015年人才培养方案设置科学合理，该校办学符合要求，同意该方案予以实施。</p>			
	<p>组长签名：陈光</p>			

晋江市晋兴职业中专学校专业人才培养方案审批表

专业类别	旅游大类	类别代码	7402
专业名称(方向)	中餐烹饪	专业代码	740201
人才培养方案调整情况	<p>根据人才培养方案调研及人才需求分析,结合专业建设专家指导委员会各专家的意见,对人才培养方案进行调整,以体现职业教育的特点。</p> <p>1、根据学考改革,增加《旅游基础》、《礼仪》、《烹饪营养与卫生》课时量,夯实数字化时代核心基础能力,提升信息素养与问题解决能力。</p> <p>2、行业标准的融入,根据学考改革,技能赋分对《中餐热菜制作》《冷拼》课程教学,严格按照国家职业技能鉴定标准进行教学和考核,让学生在完成课程学习后能够直接参加职业技能鉴定考试,提高考试通过率。</p>		
专业组意见	<p>本专业根据专业设置动态调整方案,在调整后的专业培养目标基础上。修订2025年的人才培养方案,请学校审核。</p> <p>签名:陈晓 2025年5月10日</p>		
教务处意见	<p>该专业严格按照《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)文件要求,依规定程序修订本专业人才培养方案,请学校党总支给予审批。</p> <p>签名:陈晓 2025年6月28日</p>		
学校党总支审定意见	<p>同意</p> <p>签名(盖章) 2025年7月1日</p> 		