

晋江市晋兴职业中专学校 中餐烹饪专业人才培养方案

(2026 级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2026 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2026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2026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	- 6 -
(二) 专业课程	- 9 -
(三) 考核方式	- 22 -
八、教学进程总体安排	- 28 -
九、实施保障	- 29 -
(一) 师资队伍	- 29 -
(二) 教学实施	- 31 -
(三) 教学资源	- 32 -
(四) 教学方法	- 34 -
(五) 学习评价	- 36 -
(六) 质量管理	- 37 -
十、毕业要求	- 41 -
十一、附录	- 41 -
(一)、人才培养方案专家论证意见表	- 41 -
(二)、人才培养方案审批表	- 41 -

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职业素质，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	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释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，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36
2	心理健康与职业生涯	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、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 通过本部分内容的学习，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观，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。	36
3	哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方论，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的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	36

		生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	
4	职业道德与法治	对学生进行职业道德和法治教育,提高中职学生的职业道德素质和法治素养。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。	36
5	公共艺术(国学、音乐、舞蹈、美术、书法)	能掌握一定的艺术知识、技能和方法,感受和体验艺术要素与艺术语言,分析与比较艺术特点与审美特征,理解艺术的丰富情感表达,欣赏艺术之美;能探究艺术作品创作背景、意图和思想情感,认识艺术现象及艺术活动,理解艺术的目的和功能,形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位;能独立或与他人合作开展艺术实践活动,展示艺术能力,交流艺术感受,表达思想情感,提升个人与社会生活品质,培育创新精神;能关注并参与中华优秀传统文化传承活动,了解中华民族丰富的文化遗产,理解艺术与文化的关系,感悟艺术所蕴涵的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	36
6	历史(地方特色)	主要内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史;泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习,学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识,增进对中国历史与文化的认同感,提升对祖国、家乡的热爱及自豪感,确立积极向上的人生观念。	72
7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义,系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点,全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想,深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	18
8	中华优秀传统文化	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中,注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施,让学生亲身感受传统文化的魅力,	18

		提高文化素养和实践能力。	
9	劳动教育	学生通过社区志愿服务、专家校友入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛，培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神、劳模精神等。	18
10	职业素养	通过学习职业相关行业法律法规，了解职业特点与职业道德，利用多种方式提升职业能力与职业素质。	18

2. 基础模块

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	语文	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，指导学生学语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力，具备基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。	198
2	数学	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。	144
3	英语	主要分为基础模块和拓展模块，基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力；拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则，通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，培养学生的职场语言沟通，思维差异感知，跨	144

		文化理解以及自主学习的能力。	
4	信息技术	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、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 8 个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108
5	体育与健康	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	198
6	人工智能	讲解人工智能的基本概念，如机器学习、深度学习、自然语言处理、计算机视觉等；介绍人工智能的发展历程和主要应用领域；教授机器学习的基本算法，如线性回归、逻辑回归、决策树等；介绍深度学习的基础知识，包括神经网络结构、反向传播算法等；引导学生使用简单的人工智能工具和框架，如 Scikit-learn、TensorFlow 等，进行基础模型的搭建和训练；通过实际案例和实验，让学生体验人工智能在图像识别、文本分类等领域的应用，要求学生能够理解和分析简单的人工智能模型，并运用所学知识解决一些基本的实际问题。	18

（二）专业课程

（1）专业基础课

序号	课程名称	主要教学目标、内容 and 要求	参考学时
		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。 (1) 基础理论	

1	烹饪概论	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。 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。 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。 (2) 技能实践 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。 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。 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。 (3) 食材知识 食材分类与识别：介绍常见食材的分类、特性及识别方法。 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。 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。 (4) 文化理解 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。 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。 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。	36
2	烹饪基本功	全书围绕中式烹饪基础技能展开，是中职烹饪专业入门课程，内容分为六大模块： 1. 烹饪原料基础 认识常用畜禽、水产、蔬菜、干货、调味品；掌握原料挑选、初加工、洗涤、涨发、宰杀、去皮去骨等预处理方法。 2. 刀工技术 握刀姿势、运刀方法；直刀、平刀、斜刀、削刀；丝、片、丁、粒、末、茸、花刀等成型技法；原料整齐度、均匀度规范。 3. 勺工与火候基础 颠勺、翻锅、摆锅；油温识别、火候控制；火力大小、传热方式、原料受热变化。 4. 调味基础 味型分类、调料配比；基础调味、加热调味、复合味调配；咸鲜、酸甜、麻辣、五香等常用味型。 5. 烹调基础技法 炒、爆、溜、炸、炖、焖、煮、蒸、烩等基础热菜技法；焯水、过油、勾芡、挂糊上浆。 6. 冷菜与面点简易基础	54

		凉菜拌制、拼盘基础；简单面团、擀皮、成型；卫生规范、食品安全与厨房操作规范。 二、教学基本要求 （一）知识要求 1. 熟悉厨房安全卫生规范、食品卫生法规，树立食品安全意识。 2. 掌握原料性质、刀工原理、火候原理、调味原理。 3. 能识别常见烹饪原料、调料，理解不同技法特点与适用菜品。 （二）技能要求 1. 规范握刀、运刀，刀工均匀、整齐、安全，达到中职基本功考核标准。 2. 熟练颠勺、翻锅，能控制火候、油温，做到受热均匀。 3. 会原料初加工、涨发、焯水、过油、勾芡、上浆挂糊。 4. 能独立完成基础热菜、简单凉菜制作，口味基本标准。 5. 操作规范、动作标准，养成整洁、高效的职业习惯。 （三）职业素养要求 1. 遵守厨房纪律，文明操作、节约食材、注重卫生。 2. 培养吃苦耐劳、细心严谨、精益求精的工匠精神。 3. 树立成本意识、安全意识、团队协作意识。	
3	烹饪工艺美术	本课程是中职烹饪专业美育与菜品造型的基础课，将美术、美学、工艺与烹饪实操结合，主要内容分为五大模块： 1. 烹饪工艺美术基础理论 美学基础知识、形式美法则（对称、均衡、节奏、对比、调和、统一）；烹饪工艺美术的特点、作用、发展；食品造型、色彩、构图的基本原理。 2. 烹饪色彩基础与应用 色彩三要素、冷暖色、对比色、调和色；菜肴色彩搭配规律；荤素原料、调味品、装饰食材的配色技巧；宴席整体色彩设计。 3. 烹饪图案与造型设计 基础图案、适合纹样、吉祥图案；冷菜拼盘造型、热菜围边设计；盘饰布局、菜品主次搭配；宴席台面造型艺术。 4. 食品雕刻工艺 果蔬雕刻工具使用；花卉、鸟兽、景物、简单立体雕刻；雕刻作品保鲜、搭配装盘；雕刻与菜品融合运用。 5. 冷拼与菜品造型工艺 冷菜拼盘构图、堆摆技法；热菜装盘、围边点缀；糖艺、面塑、果酱画等简易工艺；宴会菜品整体美化设计。 二、教学基本要求 （一）知识要求 1. 掌握美学、色彩、构图、图案的基础理论知识。 2. 理解烹饪工艺美术在菜品、宴席中的应用原则。 3. 熟悉食品雕刻、冷拼、盘饰的工艺原理与卫生要求。 （二）技能要求 1. 能运用色彩知识合理搭配菜肴，做到美观协调、食欲感强。	36

		2. 掌握基础构图，能独立完成冷拼、热菜装盘、盘饰设计。 3. 熟练使用雕刻工具，完成简单果蔬花卉、景物雕刻。 4. 能设计小型宴席菜品造型与台面布置，做到整体和谐统一。 （三）职业素养要求 1. 树立审美意识、卫生意识、安全意识，规范操作。 2. 培养创新思维，做到菜品既美味又美观。 3. 养成节约原料、精益求精、注重细节的工匠精神。	
4	智能烹饪基础	本课程是中职烹饪专业面向现代餐饮的新兴基础课，结合传统烹饪与智能化设备、数字化技术，主要内容如下： 1. 智能烹饪基础知识 现代智能餐饮发展、智能烹饪概念；厨房数字化、智能化特点；食品安全与智能管控、智慧厨房管理基础。 2. 智能烹饪设备认知与使用 智能蒸烤箱、智能炸炉、自动炒菜机、智能煲仔炉、数控煲汤设备、智能冷藏冷冻设备等；设备结构、功能、操作流程、日常维护保养。 3. 烹饪数字化基础 烹饪数据采集（温度、时间、火候、配比）；标准化配方、精准投料；电子菜谱、菜品数据管理；简单菜品编程与参数设置。 4. 智能烹饪工艺流程 食材智能预处理（自动切配、净菜加工）；智能控温、控时烹饪；标准化出餐流程；热菜、面点、简餐的智能制作实操。 5. 智慧厨房管理 食材库存智能管理、能耗监测；卫生监控、设备安全；智能点餐、后厨联动；餐饮信息化与成本控制。 二、教学要求 （一）知识要求 1. 了解智能烹饪、智慧厨房的发展现状与行业趋势。 2. 熟悉各类智能烹饪设备的工作原理、性能特点与安全规范。 3. 掌握烹饪标准化、数字化、智能化的基本理论。 4. 理解智能烹饪中的食品安全、设备安全、节能规范。 （二）技能要求 1. 能正确识别、规范操作主流智能烹饪设备，完成开机、参数设置、制作、关机、清洁保养。 2. 会使用智能设备完成家常菜、简餐、面点等标准化制作。 3. 能读懂菜品配方参数，实现精准投料、控时控温。 4. 具备基础设备故障识别、简单排查与上报能力。 （三）职业素养要求 1. 树立安全操作、规范使用、节能环保的职业意识。 2. 培养数字化思维、标准化意识，适应现代餐饮岗位需求。 3. 养成严谨细致、责任心强、注重效率的职业习惯。	36
		（一）旅游概论核心内容： （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	

5	旅游概论	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。 (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)。 旅游市场: 客源分析、消费行为特点、区域市场差异。 旅游组织: 旅行社、酒店、景区等企业的职能与协作模式。 (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。 (二) 礼仪课核心内容 (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。 (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。 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)。 餐饮礼仪: 中西餐餐具使用、餐桌礼节、宴会位次安排。 (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)。	126
---	------	--	-----

(2) 专业核心课程:

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	饮食营养与配餐	一、主要教学内容 1. 营养学基础 人体所需七大营养素(蛋白质、脂肪、碳水、维生素、矿物质、水、膳食纤维)的功能、食物来源、缺乏与过量危害; 能量代谢、膳食营养素参考摄入量。 2. 各类食物营养特点 谷薯、肉蛋、水产、蔬果、豆类、油脂、调味品的营养特点; 食物合理加工、烹调对营养的影响。 3. 膳食指南与健康饮食 中国居民膳食指南、平衡膳食宝塔; 三餐搭配、饮食习惯、食品安全与合理烹饪。 4. 不同人群营养 青少年、老年人、孕妇、运动员、肥胖、慢性病患者等特殊人群的营养需求与饮食原则。 5. 配餐与食谱编制 营养配餐原则、荤素搭配、粗细搭配; 计算热量与营养素; 编制单人、团体、宴席营养食谱; 菜品营养搭配设计。 6. 营养与烹饪应用	126

		烹饪中减少营养流失方法；菜品合理搭配；营养菜品、健康菜肴设计。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握各类营养素的作用、来源及缺乏症。 2. 熟悉常见食物营养价值，了解烹调对营养的影响。 3. 掌握平衡膳食、合理营养的基本原则。 4. 理解不同人群的营养需求特点。 技能要求 1. 能辨别食物营养特点，合理搭配日常饮食。 2. 会运用膳食指南，编制简单营养食谱、配餐方案。 3. 能在烹饪中减少营养流失	
2	餐饮食品安全与操作规范	一、主要教学内容 1. 食品安全基础知识 食品安全法律法规、餐饮卫生基本概念；食品污染（生物、化学、物理）、食物中毒类型、原因及预防；HACCP、4D、五常法等厨房安全管理常识。 2. 原料采购、验收与储存 食材索证索票、感官检验；冷藏、冷冻、干货储存条件；防止交叉污染、过期变质管理。 3. 厨房个人卫生规范 从业人员健康要求、健康证管理；洗手消毒、穿戴工服、仪容卫生；患病上岗禁忌。 4. 加工操作卫生规范 生熟分开、荤素分开；原料清洗、初加工卫生；刀具砧板分类使用；烹饪加热中心温度、烧熟煮透要求；凉菜、生食加工特殊规范。 5. 环境卫生与消毒 厨房、餐厅、餐具、容器清洗消毒；保洁存放；防鼠、防蝇、防尘；垃圾分类与废弃物处理。 6. 餐用具与设备安全 厨具、操作台、冰箱、蒸箱等设备清洁保养；化学消毒剂正确使用，避免残留中毒。 7. 食品安全事故应急处理 食物中毒上报流程、留样制度（菜品留样 48 小时）；突发事件处置与投诉处理。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握食品安全基本法规、食物中毒预防知识。 2. 熟悉食材采购、储存、加工、烹饪全流程卫生要求。 3. 理解个人卫生、环境卫生、餐用具消毒的规范标准。 4. 掌握食品留样、生熟分开、烧熟煮透等关键控制点。 技能要求	36

		1. 能规范执行从业人员个人卫生、洗手消毒流程。 2. 正确区分生熟工具，做到生熟分开操作。 3. 掌握食材验收、储存、加工卫生操作。 4. 会餐具消毒、环境清洁、食品留样等实操规范。 5. 能识别常见食品安全隐患，简单应急处置。 职业素养要求 1. 树立食品安全第一的职业意识，遵纪守法。 2. 养成规范操作、严谨细致、干净整洁的职业习惯。 3. 具备责任意识，保障顾客饮食健康安全。	
3	烹饪原料与加工技术	一、主要教学内容 1. 烹饪原料基础知识 原料分类、品质鉴别、新鲜度判断；原料营养价值、保管方法；原料选择原则、采购验收标准。 2. 畜禽类原料及加工 猪、牛、羊、鸡、鸭等部位划分、品质特点；宰杀、褪毛、开膛、去骨、分档取料、焯水去腥等初加工技术。 3. 水产类原料及加工 常见鱼类、虾蟹、贝类鉴别；宰杀、去鳞、去鳃、去内脏、去腥味；出肉、取片、剖花刀等加工方法。 4. 蔬菜、干货原料加工 蔬菜择洗、去皮、切配；干货原料（木耳、香菇、海参、鱿鱼等）涨发技术（水发、油发、盐发）；泡发、清洗、去腥处理。 5. 调味、辅料原料加工 香辛料、调味品特点；葱姜蒜、香料预处理；汤底、基础料加工。 6. 原料刀工成型与预处理 原料切丝、片、丁、块、茸；焯水、过油、腌制、上浆、挂糊；不同原料加工适用技法。 7. 原料储存与保鲜 冷藏、冷冻、常温储存；保鲜方法；防止变质、串味、交叉污染。 二、教学要求 知识要求 1. 熟悉各类烹饪原料的种类、产地、品质特点、鉴别方法。 2. 掌握原料初加工、分档取料、干货涨发的原理与方法。 3. 了解原料加工对菜品口感、营养、卫生的影响。 4. 掌握原料保鲜、储存及食品安全相关知识。 技能要求 1. 能正确鉴别原料优劣、新鲜度，合理选用原料。 2. 熟练完成畜禽、水产、蔬菜的初加工、宰杀、去骨、分档。 3. 掌握常用干货原料涨发技术，做到涨发适度、无异味。 4. 规范进行原料清洗、刀工成型、焯水、腌制等预处理。 5. 做到加工卫生、生熟分开、节约用料。 职业素养要求	72

		1. 树立食品安全、节约食材、讲究卫生的职业意识。 2. 养成认真细致、规范操作、注重效率的工作习惯。 3. 具备成本意识，合理利用边角料，提高原料利用率。	
4	食品雕刻与冷菜制作	一、主要教学内容 1. 食品雕刻基础 雕刻工具识别、使用与保养；雕刻原料选择（萝卜、南瓜、黄瓜、芋头、冬瓜等）；雕刻刀法、手法、基本技法；作品卫生、保鲜、存放方法。 2. 果蔬雕刻造型 简单花卉（菊花、月季、牡丹）、鸟兽、鱼虾、景物、人物基础造型；围边、盘饰、展台摆件制作。 3. 冷菜基础知识 冷菜特点、味型、调味原则；凉菜常用烹调方法（拌、炆、卤、酱、冻、熏、卷）；冷菜卫生与食品安全规范。 4. 冷菜制作技法 卤水调制、卤味制作；炆拌菜、腌渍菜、皮冻、卷扎菜；荤素凉菜加工、入味、成熟处理。 5. 冷菜拼盘与造型 冷拼构图、色彩搭配、摆拼手法；单拼、什锦拼、花色拼盘；宴席冷盘设计、装盘与围边搭配。 6. 综合实训 雕刻作品与冷菜菜品结合运用；宴席冷盘整体制作；盘饰美化、主题造型设计。 二、教学要求 知识要求 1. 熟悉食品雕刻、冷菜制作的原料、工具、工艺流程。 2. 掌握冷菜味型、调味方法及拼盘构图、色彩搭配原理。 3. 了解冷菜制作中的食品安全、卫生消毒、生熟分开要求。 技能要求 1. 熟练使用雕刻工具，能完成常见花卉、简单造型雕刻。 2. 掌握卤、拌、炆、冻等冷菜基本制法，独立制作常规凉菜。 3. 会进行冷菜切配、码味、装盘，能完成简单花色拼盘。 4. 做到作品美观、口味适宜、卫生达标、造型协调。 职业素养要求 1. 严格遵守卫生规范，重视食品安全，防止交叉污染。 2. 培养审美能力、耐心细致、精益求精的工匠精神。 3. 树立节约原料、规范操作、注重细节的职业习惯。	180

5	中式菜肴制作	一、主要教学内容 1. 中式烹调基础 中式菜肴特点、菜系常识；火候、油温、勺工、调味原理；焯水、过油、上浆、挂糊、勾芡、制汤等预处理工艺。 2. 热菜烹调技法 炒、爆、溜、炸、烹、煎、炖、焖、烧、烩、蒸、扒等常用技法；各技法操作要领、火候控制、代表菜品制作。 3. 冷菜制作技艺 拌、炆、卤、酱、冻、熏等冷菜制法；冷菜切配、调味、装盘；简单花色冷拼与卫生规范。 4. 原料加工与配菜 畜禽、水产、蔬菜、干货原料初加工；分档取料、刀工成型；主辅料搭配、荤素配比、营养搭配。 5. 味型调制 咸鲜、酸甜、麻辣、鱼香、家常、五香等基础与复合味型；调味时机、调料配比与投放顺序。 6. 菜品装盘与宴席设计 热菜、冷菜装盘造型、色彩搭配；宴席菜肴组合、上菜顺序；成本控制、食品安全与卫生操作。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握中式烹调基本原理、火候油温、调味、勾芡等理论。 2. 熟悉常用烹调技法、味型特点及地方风味常识。 3. 了解原料加工、配菜原则、食品安全与卫生规范。 技能要求 1. 熟练运用刀工、勺工，规范完成原料加工与初步热处理。 2. 能独立运用多种技法制作常见热菜、冷菜，口味正宗、火候适宜。 3. 会合理配菜、调制味型，完成菜品装盘与简单宴席搭配。 4. 严格遵守操作规范，做到卫生安全、节约用料。 职业素养要求 1. 树立食品安全意识、规范操作意识。 2. 培养吃苦耐劳、精益求精、注重细节的工匠精神。 3. 具备成本意识、审美意识，适应餐饮岗位工作需求。	324
		一、主要教学内容 1. 面点基础知识 中式面点特点、分类；常用原料（面粉、米粉、油脂、糖、蛋、酵母、馅料原料）；工具设备使用、安全卫生规范。 2. 面团调制工艺 水调面团（冷水面、温水面、热水面）；膨松面团（酵母发酵、化学膨松、老面）；油酥面团、米粉面团的调制原理与方法。 3. 面点成型技法	

6	中式面点制作	揉、搓、包、捏、擀、卷、叠、切、按、模具成型；饺子、包子、花卷、酥点、糕团等基础造型。 4. 馅料制作 咸馅（鲜肉、素菜、三鲜）、甜馅（豆沙、莲蓉、五仁、芝麻）；馅料调味、拌制、熟制处理。 5. 成熟方法 蒸、煮、炸、煎、烤、烙等成熟技法；火候控制、色泽与口感把控。 6. 常见品种制作 包子、馒头、花卷、饺子、馄饨、烧卖、酥饼、糕团等典型中式面点；地方风味面点制作。 7. 面点营养与卫生 原料保鲜、面团保存；制作过程卫生；成品存放与食品安全。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握各类面团、馅料的制作原理与特点。 2. 熟悉面点原料性能、成熟方法及工艺流程。 3. 了解面点卫生规范、成本控制、营养搭配常识。 技能要求 1. 能熟练调制各类面团，掌握揉面、醒发、擀皮等基础技能。 2. 会制作常见咸甜馅料，做到口味适中、配比合理。 3. 掌握基本成型手法，独立完成中式面点制作。 4. 正确运用蒸、煮、炸、烤等成熟方法，成品形态完整、色泽口感达标。 职业素养要求 1. 严格遵守食品卫生、操作安全规范。 2. 培养细心、耐心、精益求精的工匠精神。 3. 树立节约用料、注重效率、讲究品质的职业意识。	252
		一、主要教学内容 1. 菜点美化基础理论 烹饪美学、形式美法则（对称、均衡、对比、统一）；色彩搭配、构图布局；菜点美化原则、卫生与食用性要求。 2. 原料装饰与盘饰技法 果蔬边角料、花草、酱汁、巧克力、糖粉等装饰材料运用；围边、点缀、垫底、盘面构图；热菜、凉菜盘饰设计。 3. 食品雕刻装饰 简易果蔬雕刻、花件制作；雕刻件与菜品搭配、保鲜处理；宴席展台、盘头摆件制作。 4. 面点美化装饰 花色面点造型、捏塑、裱花；酥点、糕团、点心表面装饰；糖艺、果酱画、面塑简易技法。 5. 宴席整体美化 菜品组合、色彩协调、荤素搭配；台面布置、餐具搭配；冷拼、	

7	菜点美化与装饰	热菜、面点、汤品统一风格设计。 6. 卫生与安全规范 装饰原料卫生、可食用性；生熟分开、防止污染；节约用料、成本控制。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握菜点美化的美学原理、色彩、构图基础知识。 2. 熟悉盘饰、雕刻、面点装饰的常用材料与工艺。 3. 理解菜点装饰要美观、卫生、可食、实用的原则。 4. 掌握宴席菜点整体设计思路与食品安全规范。 技能要求 1. 能运用果蔬、酱汁等完成基础盘饰、围边美化。 2. 掌握简单食品雕刻、果酱画、面点造型装饰。 3. 会根据菜品特点搭配色彩、餐具，合理构图。 4. 能独立完成菜品、面点及小型宴席整体美化设计。 职业素养要求 1. 强化食品安全意识，装饰材料必须安全可食。 2. 培养审美能力、创新意识和工匠精神。 3. 养成节约原料、操作规范、注重细节的职业习惯。	72
8	厨房管理	一、主要教学内容 1. 厨房管理基础 厨房的功能布局、岗位设置（厨师长、砧板、打荷、炉台、面点、粗加工等）；厨房管理制度、岗位职责、职业道德。 2. 厨房环境与设备管理 厨房布局设计、环境卫生管理；常用厨具、灶具、冷藏设备的使用、维护、保养；安全用电、防火、防爆。 3. 原料采购、验收与库存管理 原料采购流程、验收标准；仓储分类管理、保质期控制；成本核算、减少浪费、边角料利用。 4. 生产流程管理 原料初加工、配菜、烹调、出餐流程；生产计划、菜品标准化、出餐效率控制；质量控制与菜品出品标准。 5. 食品安全与卫生管理 食品卫生法规、个人卫生、加工卫生；生熟分开、消毒、留样制度；食物中毒预防与应急处理。 6. 成本与营销管理 菜品成本核算、毛利率控制；菜单设计、菜品创新；团队管理、沟通协调、员工培训。 二、教学要求 知识要求 1. 掌握厨房岗位分工、管理制度和工作流程。 2. 熟悉原料采购、仓储、生产、出品全过程管理。	36

		3. 了解厨房设备维护、食品安全、成本控制基本知识。 技能要求 1. 能识别厨房各岗位职责，规范完成岗位协作。 2. 会进行原料验收、库存管理、简单成本核算。 3. 能做好厨房卫生、设备保养，把控菜品出品质量。 4. 具备基本现场管理、沟通协调和应急处理能力。 职业素养要求 1. 树立食品安全、规范管理、节约成本意识。 2. 培养责任意识、团队协作能力和职业纪律。 3. 养成严谨细致、高效务实的管理职业习惯。	
--	--	--	--

(3) 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	餐饮成本核算	一、主要教学内容 1. 餐饮成本核算基础 成本概念、构成；原料成本、人工成本、费用成本；毛利率、净利率、成本率基本概念；核算原则与岗位职责。 2. 原料采购与验收核算 原料采购价格、数量核算；验收计量、净料与毛料区别；进货台账、票据管理。 3. 净料成本核算 毛料、净料、边角料；净料率、出成率；一料多档成本计算；干货涨发后成本核算。 4. 菜品成本核算 主料、辅料、调料成本计算；单个菜品成本、批量菜品成本；宴席成本核算。 5. 售价与毛利率计算 成本毛利率、销售毛利率；菜品定价方法；调整售价、控制毛利率。 6. 库存与成本控制 原料领用、盘点、损耗核算；减少浪费、边角料利用；日常成本管控。 7. 经营核算 营业收入、成本对比；盈亏简单分析；餐饮经营基础财务常识。 二、教学要求 知识要求 1. 理解餐饮成本构成、净料率、毛利率等基本概念。 2. 掌握原料采购、净料加工、菜品成本核算原理。 3. 熟悉菜品定价、库存盘点、成本控制的基本方法。	144

		技能要求 1. 会计算毛料、净料成本、净料率、涨发原料成本。 2. 能独立核算单个菜品、宴席成本，计算毛利率并合理定价。 3. 会原料盘点、简单台账登记，分析成本损耗。 4. 能运用核算知识控制浪费、优化菜品成本。 职业素养要求 1. 树立节约意识、成本意识、诚信经营意识。 2. 养成细心严谨、精打细算、规范记账的职业习惯。 3. 具备责任意识，为餐饮经营提质增效服务。	
2	餐饮企业运营与管理	一、主要教学内容 1. 餐饮企业运营基础 餐饮行业特点、类型；企业组织结构、部门职能；岗位职责、企业文化与职业道德。 2. 餐饮市场与菜单管理 市场调研、顾客需求分析；菜单设计、菜品定价、菜品创新；菜单优化与更新。 3. 原料采购、仓储与厨房运营 原料采购、验收、库存管理；厨房生产流程、出品质量控制；成本控制、食品安全管理。 4. 前厅服务运营管理 餐厅布局、餐具用品管理；迎宾、点餐、上菜、结账服务流程；宴会、婚宴、团体餐组织。 5. 营销与客户管理 促销活动策划、线上线下营销；顾客接待、投诉处理；会员维护、提升回头率。 6. 卫生安全与日常管理 环境卫生、食品卫生、消防安全；人员培训、排班管理；突发事件应急处理。 7. 成本与财务管理 营收核算、成本核算、毛利率控制；减少浪费、提高经营效益。 二、教学要求 知识要求 1. 了解餐饮企业运营流程、组织架构和岗位分工。 2. 掌握菜单设计、原料管理、前厅服务、市场营销基本知识。 3. 熟悉食品安全、成本控制、顾客投诉处理相关知识。 技能要求 1. 能完成基础前厅服务、宴会组织、日常接待工作。 2. 会简单设计菜单、核算成本、策划小型营销活动。 3. 能规范处理顾客投诉，做好食品安全与现场管理。 4. 具备沟通协调、团队合作、现场执行能力。 职业素养要求	126

		1. 树立服务意识、安全意识、成本意识和诚信经营意识。 2. 养成礼貌热情、认真负责、高效务实的职业习惯。 3. 培养吃苦耐劳、创新思维和责任担当。	
3	智能家居科普	一、主要教学内容 1. 智能家居基础认知 智能家居概念、发展现状、组成结构；智能家居系统分类、核心特点；生活场景应用与行业前景。 2. 智能硬件设备 智能灯光、智能门窗、智能安防（摄像头、门禁、报警器）；智能家电、智能温控、智能窗帘、语音音箱等设备的功能、安装与使用。 3. 通信与控制技术 无线网络、蓝牙、WiFi、物联网基础；手机 APP 控制、语音控制、远程控制；设备组网、简单调试。 4. 智能家居场景设计 居家场景（回家模式、睡眠模式、离家模式）；安防场景、节能场景；简单方案搭配与布置。 5. 安全与维护 设备用电安全、网络安全；日常维护、故障简单排查；隐私保护、使用规范。 6. 实操体验 设备连接、APP 配对、场景设置；简单安装、调试、日常使用实训。 二、教学要求 知识要求 1. 了解智能家居基本概念、组成、发展趋势。 2. 认识常用智能设备功能与工作原理。 3. 掌握网络连接、远程控制、场景联动的基础知识。 4. 熟悉智能家居用电安全、网络安全规范。 技能要求 1. 能识别各类智能家居设备，完成基础连接与 APP 操作。 2. 会设置简单生活场景、实现设备联动控制。 3. 能进行简单故障判断、日常维护。 4. 具备基础设备使用与居家智能化布置能力。 职业素养要求 1. 树立安全用电、规范操作、网络安全意识。 2. 培养创新思维、动手能力和信息素养。 3. 养成严谨细致、节能环保的生活与职业习惯。	72

(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	按时	按时上交作业	检查

	考核	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
------	----	------	------

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)。
	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)。

评价项目	分值	项目内涵	评价标准
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*18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	实践				1	2	3	4	5	6
					讲解	操作				18周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课	德育模块	1	中国特色社会主义	36	36		2	4		2					
		2	心理健康与职业生涯	36	36		2	4			2				
		3	哲学与人生	36	36		2	4				2			
		4	职业道德与法治	36	36		2	4					2		
		5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、书法）	36	36		2		2					1	1
		6	历史（地方特色）	72	72		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	18	18		1	1				1			
		8	劳动教育	18	18		1		1	1					
		9	中华优秀传统文化	18	18		1		1					1	
		10	职业素养	18	18		1		1						1
	基础模块	11	体育与健康	198	18	180	11		6	2	2	2	2	2	1
		12	信息技术	108	54	54	6	2		3	3				
		13	语文	198	198		10	4		2	3	3	3		
		14	数学	144	144		8	4		2	2	2	2		

		15	英语	144	144		8	4		2	2	2	2		
		16	人工智能	18	16		1								1
		公共基础课时小计		1134	900	234	62			16	16	12	11	4	4
专业课	专业基础课	1	烹饪概论	36	36		2			1	1				
		2	烹饪基本功	54	18	36	3			1	1	1			
		3	烹饪工艺美术	36	18	18	2					1	1		
		4	智能烹饪基础	36	18	18	2					1	1		
		5	旅游概论（省统考科目）	126	126		7	4		2	2	2	1		
		专业基础课小计		288	216	72	16			4	4	5	3	0	0
		专业核心课	1	饮食营养与配餐	126	36	90	7					2	2	3
	2		餐饮食品安全与操作规范	36	18	18	2			1	1				
	3		烹饪原料与加工技术	72	9	63	5			2	2				
	4		食品雕刻与冷菜制作	180	36	144	10					4	2	4	
	5		中式菜肴制作	324	36	288	18		4	4	4	4	2	4	
	6		中式面点制作	252	36	216	14			4	4	4	2		
	7		菜点美化与装饰	72	18	54	4							4	
	8		厨房管理	36	18	18	2							2	
	专业核心课小计		1098	207	891	62			11	12	14	8	17	0	
	专业选修课	1	餐饮成本核算(选修课)	144	36	108	8						4	4	
		2	餐饮企业运营与管理(选修课)	126	36	90	7						3	4	
		3	智能家居科普(选修课)	72	36	36	4						2	2	
		专业选修课小计		342	108	234	19			0	0	0	9	10	0
		专业课小计		1728	531	1197	97			15	16	19	20	27	0
	顶岗实习				486		486	27							27
合 计				3348	1431	1917	186	周课时		31	31	31	31	31	31
统计				课 型				课 时		占总学时比例					
				公共基础课				1134		33.87%					
				专业（技能）课 （含教学实习）				2214		66.13%					
				选修课				342		10.21%					
				理论课				1431		42.74%					
				实践课				1917		57.26%					

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 50%

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	吴雅思	助讲	中式高级烹调师	是	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的问题；
- （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、帮带新老教师、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

2026年5月17日

	姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
专家 成员 名单	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					
	经与会专家充分讨论，大家一致认为中餐烹饪专业 2026 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。 组长签名：陈强				

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	74
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	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。 1、根据学考改革,增加《旅游概论》的课时量,提升职业素养与服务意识,提升综合表达与文化素养,助力升学。 2、行业标准的融入,根据学考改革,技能赋分对《中式菜肴制作》、《烹饪原料与加工技术》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。 3、为适应人工智能时代发展需求,增设《智能家居科普》课程,培养学生节能、环保、智慧生活的意识以及人工智能应用能力,提升就业竞争力。		
专业组意见	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 2026 年的人才培养方案,请学校审核。 签名: 陈强 2026年6月21日		
教务处意见	该专业严格按照《教职成(2019)13 号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》文件要求,按照规定的程序修订本专业人才培养方案,请学校党总支给予审批。 签名: 2026年6月21日		
学校党总支 审定意见	签名(盖章): 2026年6月21日 		