

佛山市南海区九江职业技术学校

2024 级中餐烹饪专业人才培养方案
(专业代码: 740201)

执笔人: 席锡春

学校审核人

专业部: 崔庆荣

教务处: 彭燕娟

教学副校长: 黎国玉

企业审核人: 吴荣开

审定: 校党总支

二〇二四年六月 修 订

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标及培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、职业能力分析（双证书）	4
七、课程结构	6
八、课程设置及要求	7
(一) 公共基础课程	7
(二) 专业（技能）课程	7
(三) 选修课	12
九、教学进程总体安排	14
(一) 基本要求	14
(二) 学时比例表	14
(三) 教学活动周数分配表	15
(四) 教学安排表（见附件 1）	15
十、实施保障	15
(一) 师资队伍	15
(二) 教学设施	16

（三）教学资源	23
（四）教学方法	24
（五）学习评价	25
（六）质量管理	26
十一、毕业要求	27
（一）操行	27
（二）学分	27
十二、附录	27
附件 1 教学进程安排表	28
附件 2 人才培养方案调整审批表	错误！未定义书签。

佛山市南海区九江职业技术学校

2024 级中餐烹饪专业“双证书”人才培养方案

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

3 年

四、职业面向

专业大类 (代码)	专业名称 (专业代码)	专业 (技能) 方向	主要岗位 (技术领域)	双证书教育
餐饮类 (7402)	中餐烹饪 (740201)	中式烹调	面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位(群)。	1. “1+X”粤菜制作职业技能等级(初级)证书 2. 广东省中等职业技术教育专业技能课程证书(烹饪)

五、培养目标及培养规格

(一) 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

(1) 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

(2) 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

(3) 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

(4) 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

(5) 具有一定创新意识、实践能力和择业就业能力。

(6) 具有吸收和应用新技术的能力。

(7) 具有继续学习和适应职业变化的能力。

2. 专业知识和技能

(1) 熟悉烹饪饮食文化知识和各种菜系风格。

(2) 熟悉了解国家相关的食品卫生法律法规。

(3) 熟悉相关厨房布局、生产的初级管理基本知识和生产流程。

(4) 具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力。

(5) 熟悉烹饪原料的品质鉴定、初加工的基本能力。

(6) 掌握食品营养的基本知识。

(7) 掌握烹饪过程中有关的食物化学、食品安全卫生的基本知识。

(8) 掌握烹饪（美术）艺术的知识和基础菜点的美化设计能力。

(9) 掌握饮食经营产品成本核算的知识。

- (10) 掌握厨房现代管理的基本知识。
- (11) 掌握计算机及其应用的基本知识。
- (12) 能保管或饲养烹饪加工的原料。
- (13) 会使用厨房各种加工工具、机具和烹调设备。
- (14) 能运用不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料。
- (15) 掌握所学相关职业工种各技能品种的工艺操作，并运用不同的烹调方法制作菜肴（点心）品种。
- (16) 能合理进行菜肴营养配餐。
- (17) 能进行菜肴（面点）艺术造型设计。
- (18) 能通过搜集书刊、网络、餐饮市场等信息，综合运用所学知识和技能设计菜肴（点心）品种。
- (19) 会编制一般的宴会菜单。

3. 专业（技能）方向——中式烹调

(1) 专业知识

①熟悉雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜的设备、设施的基本知识和使用方法。

②掌握雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料的分类、品质鉴定的基本知识。

③掌握雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的知识和食品造型的方法。

(2) 专业技能

①能够合理选购雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料并进行品质鉴定。

②会使用雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的各种加工工具、机具和烹调设备。

③能运用不同技法、刀法、烹调方法等合理加工。

④能进行雕刻作品、冷菜冷拼及地方风味菜菜肴艺术造型设计。

4. 接续专业

接续高职专科专业：烹饪工艺与营养、营养配餐

接续高职本科专业：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业：烹饪与营养教育

六、职业能力分析（双证书）

坚持以科学发展观为指导，以服务为宗旨，以就业为导向。通过“双证融通”人才培养，积极探索人才培养与行业、企业用人需求紧密结合的新途径，努力提高学生综合素质和职业能力，增强学生就业本领，使中餐烹饪专业培养的学生更加符合行业、企业等用人单位的需求，更好地服务经济社会发展和学生终身发展。

中餐烹饪专业开展职业能力分析会，调整课程结构，更新课程内容，创新教学方式与方法。通过“双证融通”改革试点，积极探索专业教学要求与行业、企业的岗位需求，专业课程内容与职业标准，教学过程与生产、工作过程科学衔接的有效途径，真正把职业岗位所需知识、技能及其职业素养要求等融入学校的专业课程体系以及专业教学的全过程，提高教学质量。

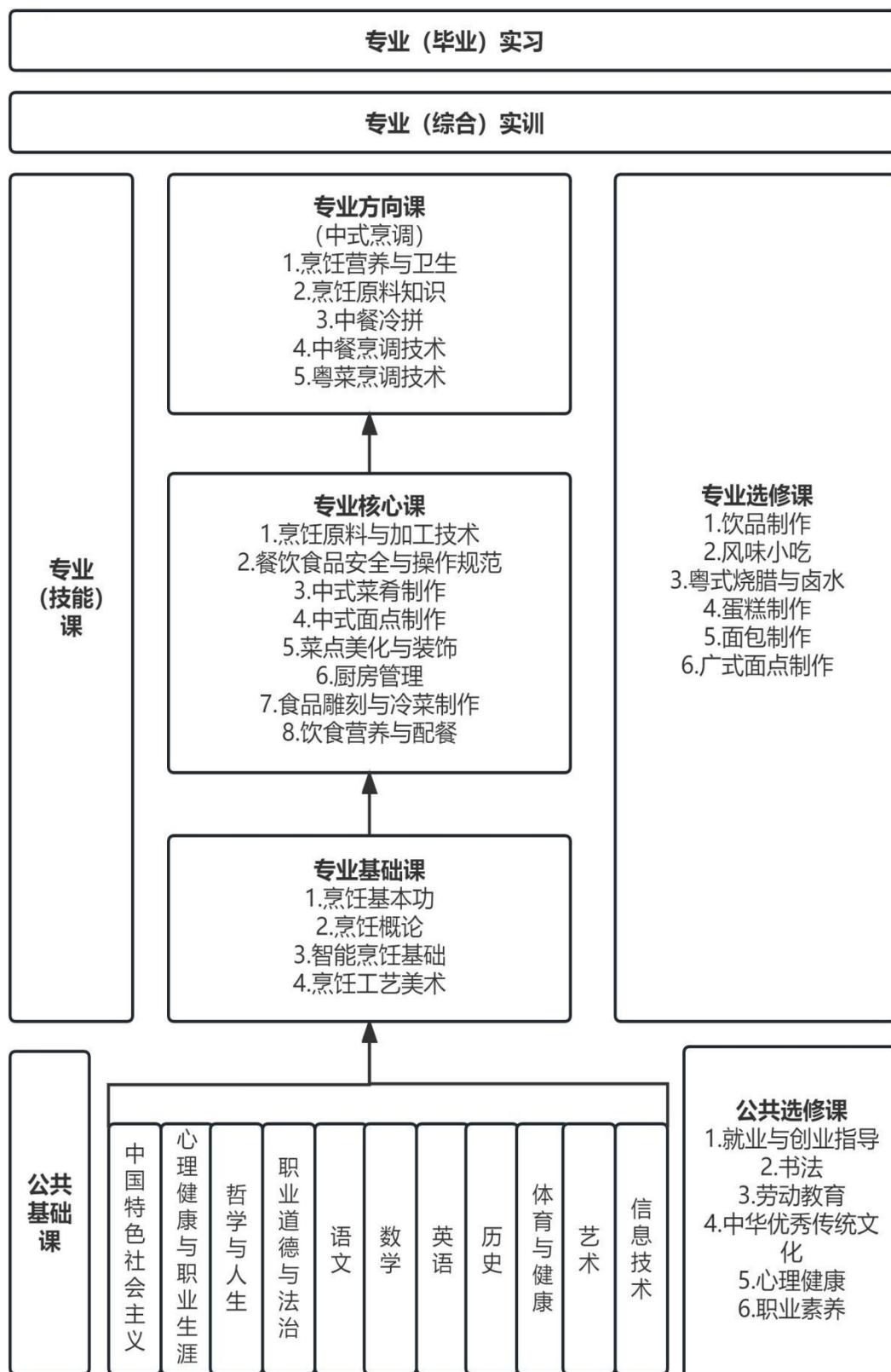
优化评价与考核，完善“双证书”制度。通过“双证融通”改革试点，结合学校评价和职业技能鉴定考核的特点，建立两者融通的学业评价机制。优化评价与考核的方式方法，把职业资格证书的终结性考评转变为学历教育教学过程中的形成性评价，确保学生在通过专业

课程考核后，达到相应职业资格证书的考核要求，在获得学历证书的同时，取得相应的职业资格证书，为进一步完善“双证书”制度。

职业能力分析表：

序号	主要职业岗位	主要工作任务	职业素质与职业能力	对应设置的课程
1	中餐烹饪	砧板、水台、剪菜、侯锅、上杂、打荷。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉饭店中餐厨房的工作流程； 2. 具有使用和基本维护保养中餐厨房相关设施设备和工具的能力； 3. 掌握中餐烹饪的基本知识与操作技能，具有解决烹调操作时出现的各种突发情况的能力。 	烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、烹饪原料与加工技术、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、烹饪概论、烹饪基本功、中餐冷拼、食品雕刻与冷菜制作、粤菜烹调技术、中餐烹调技术、中式热菜制作。
2	中式面点	案板、馅档、烘炉、煎炸档、蒸柜档。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉饭店中式面点制作的工作流程，能适应中式面点不同岗位的工作； 2. 具有使用及基本维护保养中式面点相关设施设备和工具的能力； 3. 掌握中式面点的基本知识与操作技能，能较好地应对操作工作中出现的各种突发情况。 	烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、智能烹饪基础、烹饪工艺美术、菜点美化与装饰、中式面点制作、广式面点制作、风味小吃。

七、课程结构



八、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史等基础必修课程，并将中华优秀传统文化、劳动教育、就业与创业等课程列为选修课。

专业技能课包括专业基础课、专业核心课、专业（技能）方向课、实训实践课以及专业选修课。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	基本学时	学分
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准—（2020年版）》开设	36	2
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准—（2020年版）》开设	36	2
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准—（2020年版）》开设	36	2
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准—（2020年版）》开设	36	2
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准—（2020年版）》开设	198	11
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准—（2020年版）》开设	198	11
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准—（2020年版）》开设	144	8
8	历史	依据《中等职业学校历史课程标准—（2020年版）》开设	72	4
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准—（2020年版）》开设	180	10
10	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准—（2020年版）》开设	36	2
11	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准—（2020年版）》开设	108	6
合计			1080	60

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课包括专业基础课、专业核心课、专业（技能）方向课和实训实践课以及专业选修课。

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	学分
1	烹饪基本功	通过这门课的学习，能熟识厨师职业的基本常识和熟练运用厨师的基本技能，打下扎实的烹饪基本功；让学生通过厨师必备的基础知识和基本技能的学习和训练，如刀工、勺工等，为进一步的烹饪技能的学习打下坚实基础，使学生具备从事中餐厨房工作基本常识、提升烹饪技能的基本职业能力和技能基石。	72	4
2	烹饪概论	通过学习有关烹饪基础理论，使学生对中餐烹饪专业有一个初步的了解，本课程深入浅出地了解有关烹饪基础理论中的要点和规律性的法则。有助于学生获取较为广泛的烹饪理论方面的知识并为学习其他的专业课打下基础。	36	2
3	智能烹饪基础	通过这门课的学习，了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其应用。了解智能化烹调基础知识、基本烹饪技能、食品安全和卫生知识、健康饮食知识和智能烹饪设备和技术等方面的内容。	36	2
4	烹饪工艺美术	学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏，并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣，运用所学的知识在烹饪食品的实际工作中努力创造美。	36	2
合计			180	10

2. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
1	烹饪原料与加工技术	<p>学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪原料进行保管或饲养的工作技能。</p> <p>学习烹饪原料的初步加工、涨发、肉料的腌制等方面的基本理论和基本技能。使学生明确原料加工技术在烹调中的地位 and 作用，掌握常用原料的各种加工、腌制、配菜等方法，做到运刀自如正确，规格符合标准，起净率高。</p>	72	4
2	餐饮食品	本课程通过对食品安全的基本概念介绍、食品中主要的危害物的	36	2

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
	安全与操作规范	介绍和认识、借鉴国际组织在食品卫生与安全管理中的做法，能对食品安全的基本概念、食品中存在的潜在危害、国内外食品安全现状、食品卫生与安全保障制度有所了解、要求学生掌握或熟悉本食品安全基本理论、基本知识。在教学过程中学会识别食品生产加工过程中的危害，并能针对不同的危害物制定相应的预防控制措施，为将来进行食品安全的监督管理工作打下良好的基础。		
3	中式菜肴制作—1+X 粤菜制作考证	本课程主要学习中餐的风味菜肴及创新菜肴制作，并学习部分其他地方菜系的代表菜，让学生懂得菜肴创新制作的方法与思路，懂得其他菜系代表菜制作技能。并具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营销理念，并具备相应的沟通协调等能力。与1+X 粤菜制作（初级）的考核内容有机融合。	72	4
4	中式面点制作	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，学生通过了解和掌握点心工艺的基础理论和基础知识，学习点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程，掌握各类点心制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能	72	4
5	菜点美化与装饰	本课程主要学习菜肴的美化，学生通过学习了解和掌握菜肴的装饰美化技术，能通过一定的加工附着于菜肴旁或其表面上，对菜肴色泽、形态等方面进行辅助装饰，掌握各类菜肴的美化形式，给菜肴带来美感。	72	4
6	厨房管理	学习餐饮企业厨房的烹饪生产流程，各岗位职责及相互关系，厨房设备常识及保养知识，厨房生产管理常识，使学生了解厨房管理的基本知识，提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力。	36	2
7	食品雕刻与冷菜制作	学习食品雕刻的基本知识和基本技术，使学生能正确运用各种工具、手法、技巧进行食品原料的平面刀花批改，花卉、动物等立体形态雕刻和简单座雕的雕刻技术。学习中餐冷菜制作的基本知识和基本技术，学习冷盘熟食原料的制作与选择知识。	72	4
8	饮食营养与配餐	通过这门课的学习，能熟练地知道什么是合理营养，如何才能做到合理营养；了解世界膳食结构的几种模式，中国的膳食结构及改进的方向；熟悉合理烹调与合理配菜的具体做法；知道平衡膳食的意义；能够对菜点进行营养成分的计算和营养价值分析，并具备相应设计营养食谱，科学配菜和分析合理营养等能力。	36	2
合计			468	26

3. 专业（技能）方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
1	烹饪营养与卫生	通过本课程的学习，使学生掌握人体所需的营养素、烹饪原料的营养价值、各类食品的卫生要求、食品污染的识别及防治、食物中毒及其预防、食物的合理烹调与加工、食品的合理储存、餐饮业卫生要求与管理。	36	2
2	烹饪原料知识	学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪原料进行保管或饲养的工作技能。 学习烹饪原料的初步加工、涨发、肉料的腌制等方面的基本理论和基本技能。使学生明确原料加工技术在烹调中的地位和作用，掌握常用原料的各种加工、腌制、配菜等方法，做到运刀自如正确，规格符合标准，起净率高。	36	2
3	中餐冷拼	学习中餐冷菜拼盘制作的基本知识和基本技术，学习冷盘熟食原料的制作与选择知识，懂得平面拼盘和简单半立体拼盘制作技巧，使学生学会一般的中餐冷菜拼盘和热菜盘饰拼摆造型技术。	72	4
4	中餐烹调技术—广东省中等职业教育专业技能课程证书（烹饪）	通过本课程的学习，使学生尽快掌握中餐制作基础知识、鲜活烹饪原料的初加工、刀工刀法和勺工技术、出肉及整料去骨、干货原料的涨发、烹饪原料的初步熟处理、热菜的配菜、火候知识、调味、制汤、上浆、挂糊和勾芡、菜肴的烹调方法、热菜装盘、宴席设计等知识，与烹饪课程证书考核内容有机融合	108	6
5	粤菜烹调技术	学习粤菜烹调技术的基本知识、基本原理、特别结合粤菜的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能，阐述各种烹调方法，并通过实例，说明各种烹调方法的特点、要求，烹调中火候、调味运用的技巧。通过学习和实训，使学生掌握原料初步加热处理、原料预制加工等技术，掌握勺功，学会运用各种烹调方法烹制出符合质量标准的菜肴。	108	6
合计			360	20

3. 实训实践课

(1) 专业（综合）实训

专业（综合）实训以提升烹饪专业学生的综合职业能力为教学目标，根据中式烹调方向的定向培养目标，通过与餐饮企业合作，共同开发多种形式的实战实训项目。以工学结合的形式进行合理的设置和排布，结合专业教学的实际需求，在校内外灵活开展能够提升学生的烹饪实战能力、积累推广实战经验以及提升中式烹调实操能力的项目，重点提高学生的动手能力和综合职业素养水平。通过专业（综合）实训中多种形式项目的实施，积极探索学徒制在本专业的落地实施途径。

序号	项目名称	主要实习内容和要求	参考学时	学分
1	综合实训	通过中式烹调实训，学习厨房炒锅、上杂、水台等岗位技能，综合运用多种烹调方法烹制各式菜肴，根据季节特点编制出一定数量符合质量要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱，设计出宴席菜品并进行综合训练，最终制作出合格的菜肴。	108	6
合计			108	6

（2）专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，学校根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。

毕业实习（岗位实习）是本专业最后的实践性教学环节，学校认真落实教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业岗位实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作

任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

序号	课程名称	主要实习内容和要求	参考学时	学分
1	专业（毕业） 实习	中式烹调方向——主要安排到星级宾馆、餐饮企业中从事炉头、打荷、上杂、切配、烧腊等岗位进行岗位实习。	540	28
合计			540	28

（三）选修课

本专业选修课课程根据专业教学需要以及学生兴趣爱好进行设置。学生需按照专业人才培养方案中规定的选课范围及要求进行选课；不应选修本专业人才培养方案中规定以外的课程；不应选择重复的或教学内容相似的选修课程；选修课程一旦选定原则上不允许变更。本专业的公共选修课和专业选修课如下表所示：

1. 公共选修课

序号	公共选修课 课程名称	主要实习内容和要求	参考学时	学分
1	就业与创业 指导	对学生的职业发展进行规划与指导；帮助学生树立正确的职业观和就业观；引导学生正确认识学业和就业的关系；帮助学生顺利就业、成功就业与创业。	36	2
2	书法	讲述了硬笔书法楷书、行书、草书、隶书、篆书五种书体的不同特点，以及笔画、部首、结构的不同书写方法，并针对不同书体给予了创作示范。	36	2
3	劳动教育	让学生通过学习劳动教育的知识，提高劳动文化素养，以适应就业和创业的需要。	36	2
4	中华优秀传统 文化	传授中国传统文化，传承中华民族精神，弘扬优秀传统文化传统，增强学生的文化涵养，丰富校园文化，发挥文化传承作用，全面提高学生的人文素质	36	2
5	心理健康	根据学生生理、心理发展特点，运用有关心理教育方法和手段，培养学生良好的心理素质，促进学生身心全面和谐发展和素质全面提高的教育活动。	36	2
6	职业素养	通过课程学习，帮助学生提升职业意识，规范职业行为，养成优秀职业品质。引导学生了解职场、了解职业，以一个准职业人的身份要求自己。	36	2
合计			108	6

2. 专业选修课

序号	专业选修课 课程名称	主要实习内容和要求	参考 学时	学分
1	饮品制作	本课程系统讲述了国内外酒水、咖啡、饮品的专业理论知识和服务操作技能以及吧台管理的基础知识，具有较强的实用性和科学性。通过该课程的学习，使学生较全面地掌握各种饮品的调制以及吧台服务和操作技巧。本课程着重培养学生扎实的饮品、酒水知识基础，尤其对于大众餐饮门店、酒店及娱乐休闲企业等现代餐饮企业的常见饮品、酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握。在学习掌握饮品、酒水知识以及吧台基础设施设备和相关专业理论的基础上学习研究吧台管理的基础理论。本课程在教学中，通过各种先进和实践的教学手段和方法，训练学生的动手能力和实际解决问题的能力，使学生在学了这门课程以后可以到吧台上岗。	72	4
2	风味小吃	通过学习，了解一些地方的文化特征、食俗，认识一些地方特殊原料的特性，掌握各个菜系的面点制作技法及风味特点，会制作一定数量的具有代表性的地方特色菜点，特别是广东各地方风味小吃产品制作，掌握广东地区风味小吃常用水调、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯面团的基础理论知识及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准，各种面点成型技术，制馅技术。	72	4
3	粤式烧腊与 卤水	本课程可以帮助烹饪类专业学生掌握烧、卤的知识和制作技术。其功能在于让学生在完成《粤菜烹调》的学习后，掌握粤式烧卤的制作技术，提高烹饪技术的综合运用能力，具备从事粤式烧卤厨房中凉拌、浸卤、烧制等食品烹调岗位的基本职业能力。	72	4
4	蛋糕制作	通过本课程学习，使学生了解更多的蛋糕品种，学习各种蛋糕的制作工艺流程。无论什么品种，其面坯、馅料、装饰、点缀等用料和用量都十分讲究和称量准确。熟练掌握基本操作手法（捏、揉、搓、切、割、抹、裱型及其他操作手法）会制作前的准备，具备理论、实践相结合的综合素养，具备诚实守信、善于沟通和共同合作的职业品质，为职业能力的发展奠定基础。	72	4
5	面包制作	通过本课程的学习，使学生熟悉制作面包原料基本性质，并能灵活应用；学会制作面包原料的初加工及处理方法，熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺，能熟练制作条形、橄榄形、辫形、绞绳形等常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等熟制作技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。	72	4
6	广式面点 制作	本课程主要学习广式点心各式面皮、馅料、肉料研制等制作技术，各种面点产品不同的造型技术和加温方法，使学生掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和广东饮早茶食品、各式糕点、地方名小吃等的制作技术。并具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营	72	4

	销理念，并具备相应的沟通协调等能力		
合计		216	12

九、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和实训），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时（按每天安排 6 节课计），校外（顶岗）实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3120 学时。

实行学分制，一般以 18 学时计 1 学分，入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，三年制毕业总学分 170 学分。

本专业公共基础课程学时占总学时 34.62%，专业（技能）课程学时占总学时的 55.00%，实训实践课学时占总学时的 22.69%，选修课占总学时的比例为 10.38%，实践性教学学时占总学时数 62.44%。

（二）学时比例表

课程类别	必修课					选修课	
课程类型	公共基础课	专业（技能）课				选修课	
课程类型	公共基础课	专业基础课	专业核心课	专业（技能）方向课	实训实践课	专业选修课	公共选修课
学时	1080	180	468	360	708	216	108
比例	34.62%	5.77%	15.00%	11.54%	22.69%	6.92%	3.46%

(三) 教学活动周数分配表

学期 \ 内容	校内课堂教学	入学教育及军训	认知实习	毕业设计实训	毕业实习	毕业教育	考核	机动	寒暑假	合计
一	17	1					1	1	4	24
二	18						1	1	8	28
三	18						1	1	4	24
四	18						1	1	8	28
五	18						1	1	4	24
六	0				18	1	1		8	28
合计	89	1			18	1	6	5	36	156

(四) 教学安排表 (见附件 1)

十、实施保障

(一) 师资队伍

学校认真贯彻落实教育部颁布《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》等文件精神及工作要求，进行专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

本专业构建了一支教学质量较高、实践经验丰富的“双师型”教师队伍。教师队伍由校内专任教师、企业兼职教师两大部分组成，包含“双师型”教师 9 名、高级教师 3 名、国家高级技师 2 名、国家级技师 2 名、高级技工 5 名、技能鉴定考评员 3 名，研究生学历 1 名，本科学历 12 名。

企业兼职教师有：南海区旺阁渔村饮食服务有限公司、广东五星名厨吴荣开、广东省粤菜大师林国晖、三水中旅行政总厨邓崇杰等。

学校中餐烹饪专业教师坚持以岗位需求为导向，根据行业发展趋势和企业用人要求，合理规划教学内容和课程设置。在课堂上，注重理论联系实际，将工作过程融入教学全过程，采用项目式、任务驱动的教学方法，让学生在完成真实的工作任务中掌握专业知识和技能。

为保持与行业发展接轨，教师定期到餐饮企业进行实习锻炼，学习行业新技术、新工艺，同时邀请企业技术人员到校进行专题讲座和技能培训，并与本地知名餐饮企业建立紧密合作，提供学生实习实训的平台，促进校企双方优势互补。

在日常教学中，教师积极探索行动导向教学法等新教学方法，改进传统的灌输式教学方法，鼓励学生通过实践、合作、探究等方式主动构建对知识的理解，培养其独立思考和解决问题的能力。视培养学生的职业能力和就业竞争力为教学的核心目标和出发点，在提高教学质量的同时，促进学生的全面发展。

（二）教学设施

本专业配备有校内实训实习室和校外实训基地。

本专业设置具备的基本实训条件，最多能满足一个班（60人）同时进行实训。

1. 刀工实训室（厨房的外线）

（1）实训室功能设置要求

①砧板岗主要完成：切改原料、腌制原料、制作馅料、配菜、熟品的斩砌。

②水台岗主要完成：保养鲜活原料，宰杀鲜活原料，部分原料的精加工，如斩排骨、斩生的鸡块、剪虾等。

③剪菜岗主要完成：浸洗剪切各类瓜果蔬菜。浸发一般干货，如干鱿鱼、冬菇、粉丝等。

2. 中式烹调实训室（厨房的内线）

（1）实训室功能设置要求

①候锅岗主要完成：烹制菜肴、调制复合调味品、半制成品、各类干货原料的预制。

②上杂岗主要完成：蒸、炖、煲等菜肴的制作、熬上汤。胀发各类干货，如：海产、干货等。

③打荷岗主要完成：协助候锅制作菜肴，原料烹制前的初步熟处理、上浆、上粉、拌粉、造型等，菜肴烹制后的配菜盘、造型。指挥筵席上菜次序，指挥传送菜肴。收尾工作。

3. 面点制作技术实训室

（1）实训室功能设置要求

①案板岗位主要完成：

1) 掌握点心及面包的制作技术，负责制作花卷、馒头、糯米粉皮类点心，薄饼、品饼（包括馅料配制），能够制作各种像生、时果点心。

2) 负责制作早茶市卖的各种物料，制作发面皮。

3) 负责部内日常所用原料、货源的领用，协助制定采购计划。

②馅档岗位主要完成：

1) 负责切配、拌制各种生、熟馅，切好灼车用的物料，讲究馅料的成色。

2) 保管好各种肉类及干、湿原材料，按要求放入冰箱或指定地点。

3) 及时向点心部大厨汇报本部门的食品储存量, 协助制定采购计划。

③烘炉岗位主要完成:

- 1) 负责以烘焗的方法将点心加温烘熟。
- 2) 灼车用的菜应做成半成品。
- 3) 炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜, 肠粉用的拌菜。
- 4) 炒拌馅需用的半熟芝麻, 各种熟咸馅的煮制。

④煎炸档岗位主要完成:

- 1) 负责以煎炸的方法将点心加温煮熟。
- 2) 灼车用的菜应做成半成品。
- 3) 炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜, 肠粉用的拌菜。

⑤ 蒸柜档岗位主要完成:

- 1) 负责蒸各种包点、花卷、饺类、糕点、各种半制品。
- 2) 指挥推销、保证点心及时供应。
- 3) 早茶市供应的蒸制品种的包制。

中餐烹饪专业校内实训室设备清单

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
1	中式烹调示范实训室(1+X)	双通工作柜台	13	台
		单通工作柜台	4	台
		炉拼台	10	台
		柜式单星盆	7	台
		单头矮汤炉	1	个
		刀箱	4	套
		电烘炉	1	个
		定制式组合多功能炉具教学示范台	1	台
		仿真抛锅架	2	个

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
		六头煲仔炉	1	个
		三门海鲜蒸柜炉	1	个
		烧腊风干柜	1	个
		烧腊炉	1	个
		双头双尾小炒炉	6	个
		四门雪柜	2	台
		抽风送风设备	2	套
		防火设备	1	套
		摄影录像设备	1	套
2	刀工实训室(含粤菜研发中心)	不锈钢工作台	20	台
		刀箱	1	套
		双层工作台	3	台
		单星盆工作台	4	台
		单星盘台	1	台
		双星盆台	5	台
		电烤炉	3	个
		双头双尾小炒炉	1	个
		双头单尾炒炉	2	个
		燃气蒸炉	3	个
		三门蒸柜	1	台
		制冰机	2	台
		10眼煲仔炉	1	个
		刀柜	2	个
		醒发箱	1	个
		搅拌机	2	台
		压面机	1	台
		四门雪柜	3	台
		沙门碗柜	2	台
		多媒体教学设备	1	套

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
		信息化设备	1	套
		抽风送风设备	2	套
		防火设备	1	套
		摄影录像设备	1	套
3	雕刻实训室	四门单温保鲜柜	1	台
		双层雕刻工作台	20	个
		双层单通地柜	2	个
		柜式抽油烟机	1	套
		抽风送风设备	1	套
4	中式面点实训室	纱门储物柜	1	台
		发酵箱	2	个
		夏普冰箱	4	台
		蒸气发生器	4	个
		搅拌机	3	个
		单通工作台	2	个
		料理机	2	个
		活动式饼盆车	5	辆
		活动面粉车	1	辆
		双层工作台	12	个
		单星盆工作台	3	个
		单星盆台	6	个
		压面机	1	个
		和面机	1	个
		保鲜工作柜台	2	个
		组合式定制式多功能炉台	1	个
		燃气四头煲仔炉	1	个
		双头汤面炉	1	个
		双头单尾撑炒炉	1	个
		洛饼机	1	个
双头蒸炉	1	个		
双盘肠粉炉	1	个		

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
		四门雪柜	2	台
		抽风送风设备	1	套
		抽油烟设备	1	套
5	西式面点实训室	保鲜工作柜台	2	个
		大理石工作台	8	个
		不锈钢工作台	20	个
		组合式定制式多功能台	1	个
		和面机	5	个
		搅拌机	5	个
		料理机	1	个
		起酥机	1	个
		活动面粉车	1	辆
		醒发箱	3	个
		制冰机	1	台
		四门雪柜	2	台
		电烘炉	3	个
		纱门碗柜	1	个
		抽风送风设备	2	套
防火系统	1	套		
摄影录像设备	1	套		
6	中式烹调实训室	厨具	20	套
		不锈钢工作台	20	个
		单星水池	10	个
		多层纱门碗柜	7	个
		多层工具柜	7	个
		消毒柜	1	个
		纱门碗柜	2	个
		柜式抽油烟机	3	台
		双层砧板工作台	9	个
		双头双尾小炒炉	10	个

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
		压面机	1	个
		绞肉机	1	个
		四门双温雪柜	2	台
		四门单温冷藏柜	2	台
		双通荷台	8	个
		双头例汤炉	1	个
		双头蒸炉	1	个
		双盆肠粉炉	1	个
		单头单尾小炒炉	1	个
		三门海鲜蒸柜	1	台
		蒸汽发生设备	1	套
		多媒体教学设备	1	套
		抽风送风设备	1	套

2. 校外实训基地

本专业建立多个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，与佛山岭南天地马哥孛罗酒店、西樵旺阁渔村酒店、九江雍景酒店、西樵云影琼楼酒店、西樵山大酒店、西樵园艺酒店等企业建立稳定的校企合作，校企合作企业均有健全的管理机制，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，保证学校与实训基地的有效合作。

校外实训基地	实训项目
西樵旺阁渔村酒店	烧腊、炒锅、砧板、打荷
九江雍景酒店	烧腊、炒锅、砧板、打荷
西樵云影琼楼酒店	炒锅、砧板、打荷、上杂

校外实训基地	实训项目
西樵园艺酒店	砧板、打荷、上杂、中点
佛山希尔顿酒店	炒锅、砧板、打荷、水台
佛山保利洲际酒店	炒锅、砧板、打荷、点心

(三) 教学资源

教学资源在中餐烹饪专业的教学中起到重要的支持和辅助作用。

1. 教材和课程标准

教材	主编	出版社
烹饪概论	李晓英 凌强	旅游教育出版社
烹饪工艺基础	张艳平	高等教育出版社
烹饪原料与加工工艺	王克金	北京师范大学出版社
食品安全与规范操作	张怀玉	高等教育出版社
烹饪营养与配餐（第二版）	林玉桓	中国人民大学出版社
中式烹调技艺	李刚	高等教育出版社
烹饪艺术与冷拼技艺	赵福振	重庆大学出版社
中式面点技艺	任昌娟	北京师范大学出版社
风味小吃制作	程文辉	科学出版社
名点制作	李存根	北京师范大学出版社
粤菜烹调技术	谭炳强 吴子彪 罗桂文	暨南大学出版社
蛋糕生产工艺	陈明瞭	暨南大学出版社

课程标准：课程标准是中餐烹饪专业教学的指导文件，其中包括了教学目标、教学内容、教学方法和评估方式等。课程标准的制定可以确保教学的有序进行，同时也可以帮助学生明确自己的学习目标和学习重点。

2. 校本课程开发及教学资源建设

(1) 以校企合作、企业岗位职业能力分析为依据，开发了《中式菜肴制作》《粤式烧腊与卤水》2门专业课的实训指导教材，做到科学

合理、务实够用，以满足企业的定向、定岗需求. 学生就业和继续发展的要求；

(2) 通过学校专业教师和企业共同开发教学资源及购买教学资源等方式，完善烹饪专业基础模块和烹饪方向模块核心课程的电子 PPT 教案、课件、教学素材等教学资源；

(3) 建设中餐烹饪专业试题库、技能竞赛标准及案例，通过校企共建专业资源库更好地提高专业课程的教学质量。

3. 校企合作教学资源

学校与南海旺阁渔村饮食服务有限公司达成“校企合作”协议，成立现代学徒制班，实施专业共建，人才共育，共建机构，共享资源。以职校学历教育为基础，以市场为导向，企业植入中餐烹饪专业课程、技能培训、项目实训。培训期间，企业派驻从业经验丰富的师资人员，提供专业指导，并按照企业的用人要求对学员进行管理培训。

此外，企业积极组织学校定制班学生参与各项技能竞赛，并安排优秀师资担任集训导师，让同学们参与实践，在竞赛中运用自己所学获得出色成绩，提高学校知名度及学生就业竞争力！旺阁渔村还为学校相关专业的老师提供企业学习平台，老师们可定期到企业进行专业学习和技术交流，通过此方式不断提升师资队伍的专业水平，不断提升职校办学质量和竞争力。产教融合、校企合作是职业教育的基本办学模式，是办好职业教育的关键所在。

(四) 教学方法

学生课程主要包括公共基础课程、专业（技能）课程以及实训实

践课，在教学过程主要使用教学方法有任务教学、模块教学、目标教学等方法，主要让学生掌握与高职高考要求相关知识点的同时培养学生的综合素养；专业（技能）课程围绕学生培养目标，将“岗课赛证”融会贯通，进行任务化、目标化、模块化的教学，在教学过程中结合书本知识点，利用理实一体化教室通过模拟演示的方法，增强学生对专业知识的理解和同化，让学生在学中做，在做中学；实训实践课程以学生操作技能为主体，职业能力标准为导向，通过“老师示范指导、学生模拟练习”由浅入深，从“生”到“熟”针对专业操作技能进行示范、指导性教学。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和人才规格要求，学校建立科学合理的教学评价标准，制定适应专业特点的评价办法，实行评价主体、评价方式、评价过程的多元化：专业课的教学评价实行校内校外评价相结合；公共基础课实行教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。学校不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注学生运用知识以及在实践中解决实际问题的能力水平，重视学生职业素质的形成。

学生所修课程均设有考核机制。考核分为考试和考查。公共基础课、专业课为考试课程；选修课为考试或考查课程。文化课、专业知识课推行教考分离，统一命题和阅卷；专业技能课实行统一考试，集体评分。

学校注重职业道德教育，构建学生、老师、家长、企业、社会广

泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。学校结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

（六）质量管理

1. 学校制定教学管理部门的教学目标实施细则，有目标、有措施、有布置、有指导、有检查、有落实和评价，并建立教学检查和巡视工作机制，深入到文化课和专业课教研组和教学课堂，了解和掌握第一手资料，及时应对教学质量的变化。

2. 充分发挥教研室的教学研究功能，以课题研究为龙头，以教育理论学习为手段，努力提高学校的教育和教学水平，集中力量做好教材的研究工作和教学方法的探索工作，开展相应的课题研究，培养教师研究习惯和提升教师科研水平，以教研促质量。

3. 建立学校教学质量检查的基本制度，提高教学质量监控的能力。落实每次大考后进行“质量分析”，反馈问题，促进教学，提升教学质量。

4. 教学过程中注重质量策划、高效课程教学、课程质量监控、课程质量改进四个方面的探讨，形成系统完整的课程教学质量管理体系。落实检查：授课计划、实训计划、实训指导书、教案检查、作业检查、

期中大检查、实训室使用登记情况、学生平时成绩管理考核评定表、题库建设、考试成绩录入、学分登记等，为教学管理提供质量保障。

十一、毕业要求

（一）操行

无任何纪律处分，操行合格。

（二）学分

通过规定三年的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分 170，完成规定的入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。人才培养目标有效达成。

十二、附录

一般包括教学安排表（附件 1）。

附件 1 教学进程安排表

课程类别	课程名称	课程代码	总学时	实践 学时	学分	各学期教学周数与周学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						17+1	18	18	18	18	18
必修 课	中国特色社会主义	JCX01	36	0	2	2					
	心理健康与职业生涯	JCX02	36	0	2		2				
	哲学与人生	JCX03	36	0	2			2			
	职业道德与法治	JCX04	36	0	2				2		
	语文	JCX05	198	0	11	3	3	3	2		
	数学	JCX06	198	0	11	3	3	3	2		
	英语	JCX07	144	0	8	2	2	2	2		
	体育与健康	JCX08	180	180	10	2	2	2	2	2	
	历史	JCX09	72	0	4	2	2				
	艺术	JCX10	36	36	2					2	
	信息技术	JCX11	108	108	6	3	3				
小计			1080	324	60	17	17	12	10	4	0

课程类别	课程名称	课程代码	总学时	实践 学时	学分	各学期教学周数与周学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						17+1	18	18	18	18	18
专业基础课	烹饪概论	740201XA001	36	0	2	2					
	烹饪基本功	740201XC002	72	72	4	4					
	智能烹饪基础	740201XA003	36	0	2	2					
	烹饪工艺美术	740201XB004	36	18	2	2					
	小计			180	90	10	10	0	0	0	0
专业核心课	烹饪原料与加工技术	740201XC005	72	72	4		4				
	餐饮食品安全与操作规范	740201XA006	36	36	2				2		
	中式菜肴制作(1+X 粤菜制作证书)	740201XC008	72	72	4			4			
	中式面点制作	740201XC009	72	72	4					4	
	菜点美化与装饰	740201XC010	72	72	4				4		
	厨房管理	740201XA011	36	0	2		2				
	食品雕刻与冷菜制作	740201XC012	72	4	4			4			
	饮食营养与配餐	740201XA013	36	0	2		2				
小计			468	328	26	0	8	8	6	4	0

设置格式[朱焕均]: 非突出显示

课程类别	课程名称	课程代码	总学时	实践 学时	学分	各学期教学周数与周学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						17+1	18	18	18	18	18
专业方向课 (中式烹饪)	烹饪营养与卫生	740201XA014	36	0	2			2			
	烹饪原料知识	740201XA015	36	0	2		2				
	中餐冷拼	740201XC016	72	72	4			4			
	中餐烹调技术 (烹饪课程证书)	740201XC017	108	108	6				6		
	粤菜烹调技术	740201XC018	108	108	6					6	
	小计			360	288	20	0	2	6	6	6
实践课	入学教育及军训	JCX18	30	30	1	1周					
	综合实训	740201XC019	108	108	6					6	
	毕业教育	JCX20	30	24	1						1周
	顶岗实习	JCX21	540	540	28						18周

设置格式[朱焕均]: 非突出显示

课程类别	课程名称	课程代码	总学时	实践 学时	学分	各学期教学周数与周学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						17+1	18	18	18	18	18
		小计	708	702	36	0	0	0	0	6	0
专业选修课 (6选3)	蛋糕制作	740201XC020	72	72	4				4		
	饮品制作	740201XC021	72	72	4				4		
	广式面点制作	740201XC022	72	72	4					4	
	面包制作	740201XC023	72	72	4					4	
	风味小吃	740201XC024	72	72	4					4	
	粤式烧腊与卤水	740201XC025	72	72	4					4	
		小计	216	216	12	0	0	0	4	8	0
公共选修课 (6选3)	心理健康	JCY12	36	0	2	1	1				
	职业素养	JCY13	36	0	2	1	1				
	书法	JCY14	36	0	2			2			
	中华优秀传统文化	JCY15	36	0	2			2			
	就业与创业指导	JCY16	36	0	2				2		
	劳动教育	JCY17	36	0	2				2		

课程类别	课程名称	课程代码	总学时	实践 学时	学分	各学期教学周数与周学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						17+1	18	18	18	18	18
	小计		108	0	6	1	1	2	2	0	0
学分及学时总计			3120	1948	170	28	28	28	28	28	0

