**佛山市南海区九江职业技术学校**

**2025级中餐烹饪专业人才培养方案**

**（专业代码：740201）**

|  |  |
| --- | --- |
| 执笔人： | 席锡春 |
| 专业部部长： | 麦毅强 |
| 教务处负责人： | 赵立和 |
| 教学副校长： | 岑清 |
| 企业审核人： | 吴荣开 |
| 党总支审定： | 南海区九江职业技术学校党总支 |
| 制订日期： | 2025年6月30日 |

目录

1. 概述 1

2. 专业名称（专业代码） 1

3. 入学基本要求 1

4. 基本修业年限 1

5. 职业面向 2

6. 培养目标 2

7. 培养规格 2

8. 课程设置与学时安排 4

8.1课程设置 4

8.2 学时安排 11

9. 师资队伍 12

9.1队伍结构 12

9.2专业带头人 12

9.3专任教师 13

9.4兼职教师 14

10.教学条件 14

10.1教学设施 14

10.2 教学资源 21

11.质量保障与毕业要求 23

11.1 质量保障 23

11.2毕业要求 23

1. 概述

中餐烹饪是中华民族在数千年历史长河中积淀形成的独特饮食文化与技艺体系，承载着民族智慧与生活美学。其以“食不厌精，脍不厌细”为核心理念，融合了食材甄选、刀工处理、火候掌控、调味艺术等多重技艺维度，形成了“色香味形器”和谐统一的审美标准。

从历史脉络看，中餐烹饪历经商周“八珍”的雏形、秦汉的烹饪技艺成熟、唐宋的风味流派初现，至明清形成鲁、川、粤、苏、闽、浙、湘、徽八大菜系，辅以各地民间风味与宫廷菜、官府菜的滋养，构建起庞大而精密的技艺体系。刀工上，“剞花如荔，切丝如发”的精细追求；火候上，“武火急炒，文火慢炖”的辩证运用；调味上，“咸鲜为本，百味调和”的平衡之道，共同构成了中餐烹饪的精髓。

在当代，中餐烹饪不仅是满足味蕾的技艺，更是传承文化、促进交流的载体。它既坚守传统技艺的根基，又积极吸纳现代营养学、烹饪科技的成果，不断创新菜品形式与烹饪方法，在全球化背景下展现出旺盛的生命力。对于中等职业学校中餐烹饪专业的学生而言，掌握这门技艺不仅意味着习得一技之长，更肩负着传承中华饮食文化、推动行业发展的使命。

1. 专业名称（专业代码）

中餐烹饪（740201）

1. 入学基本要求

初中毕业生或具有同等学力者

1. 基本修业年限

 3年

1. 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） | 职业技能等级证书/职业资格证 |
| 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.中级中式烹调师资格证2.“1+X”粤菜制作职业技能等级（初级）证书3.广东省中等职业技术教育专业技能课程证书（烹饪） |

1. 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料配、中式菜肴烹调等工作的技能人才

1. 培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

**职业素养**

①坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观， 具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

②掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解

相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

③掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

④具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识。

⑤树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

**专业知识和技能**

①掌握中国菜肴的主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

②掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

③掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

④掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

⑤掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

⑥掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

⑦具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

⑧掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

⑨掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

**接续专业**

①接续高职专科专业：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、食品营养与健康、餐饮智能管理

②接续高职本科专业：烹饪与餐饮管理

③接续普通本科专业：烹饪与营养教育

1. 课程设置与学时安排

 8.1课程设置

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。

8.1.1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 |

8.1.2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。

8.1.2.1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扎实基础，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 |

8.1.2.2.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 | 了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、 特点与营养价值， 掌握刀工基础知识，掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法， 能选料和鉴别原料品质，能按照规定要求对烹饪原料进行初加工， 具有环保及节约意识 | 72 | 4 |
| 2 | 餐饮食品安全与操作规范 | 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食 品安全管理方法， 了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范，掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相 关岗位的食品安全操作规范等知识，能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一 般问题 | 36 | 2 |
| 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、馅心、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 |

8.1.2.3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—广东省中等职业技术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 | 南海菜制作技术 | 课程聚焦南海地域饮食特色，教学内容以海鲜、禽畜、时蔬等南海食材为载体，系统传授南海本土传统烹饪技法，融合地域饮食文化溯源、营养膳食搭配原理与食品安全操作规范。教学要求学生精准掌握不少10道经典南海菜品的完整制作流程，能依据食材特性灵活切换烹饪手法，具备独立构思简易南海菜宴席菜单的能力；注重培育本土饮食文化传承使命感与创新烹饪实践能力，通过示范教学、分组实操、作品品鉴等环节，实现理论知识夯实与实操技能提升的双向教学目标。 | 108 | 6 |
| 合计 | 360 | 20 |

8.1.2.4.实训实践课

8.1.2.4.1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 |

8.1.2.4.2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 |

8.1.2.5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：

8.1.2.5.1.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 |

8.1.2.5.2.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，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、馅心、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 | 72 | 4 |
| 合计 | 216 | 12 |

8.2 学时安排

8.2.1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%。

8.2.2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% |

8.2.3教学活动周数分配表

| 内 容学期 | 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 |

8.2.4教学安排表（见附件1）

1. 师资队伍

9.1队伍结构

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、高级讲师3名、国家高级技师2名、国家级技师3名、技能鉴定考评员8名，研究生学历1名，本科学历12名。

9.2专业带头人

席锡春老师2008年毕业于扬州大学烹饪与营养教育专业，获理学学士学位，深耕中餐烹饪教育领域十余年，专业素养深厚，行业影响力突出。

作为中国烹饪大师、南海区优秀教师、南海区粤菜名厨、佛山市技术能手，他自2013年起担任南海区九江职业技术学校烹饪专业组长，带领团队深耕专业建设，成效卓著：2019年牵头申报并成功获批广东省粤菜师傅基地；2021-2024年主导完成广东省第三批双精准专业（中餐烹饪）建设并顺利通过验收，为区域烹饪人才培养搭建了优质平台。

行业实践方面，他多次受邀担任中式烹调、中式面点、西式面点等职业技能竞赛裁判，以专业视角助力技能人才评价体系完善。教研成果丰硕，公开发表教学论文3篇，主持省级课题3项（含省级精品课程1项）；编著领域成果显著，作为副主编在中国轻工业出版社出版《花色拼盘设计与制作》，参编中国质检出版社《食品雕刻与冷拼艺术》、科学出版社《中餐冷拼与菜肴盘饰制作》，其中《中餐冷拼与菜肴盘饰制作》入选教育部 “十三五” 职业教育国家规划教材，为烹饪专业教学提供了重要支撑。

9.3专任教师

专任教师队伍结构扎实，综合素养突出。学历层次方面，100%具备本科学历，其中研究生1名，为教学科研提供坚实基础。​

技能与职称水平亮眼：拥有佛山市技术能手2名，高级技师2名，技师3名，其余教师均具备高级工资格，技能实操能力过硬；职称上，高级讲师3名、讲师3名，教学经验丰富，理论功底深厚，另有8名教师担任职业技能等级认定考官，行业评价能力突出。​

专业建设贡献显著，团队深度参与省级课题3项，全力投身广东省粤菜师傅基地及第三批双精准专业（中餐烹饪）建设，为专业内涵发展提供有力支撑。​

教学与竞赛成果丰硕：4名教师获评南海区优秀教师，1名获南海区十佳教师称号，2名被评为南海区优秀竞赛辅导教师；教学能力竞赛中，获广东省职业院校教学能力比赛二等奖2次；辅导学生参加广东省职业院校学生技能大赛，斩获二等奖2次、三等奖4次；教师个人参与行业职业技能竞赛，2次夺得南海区一等奖，充分展现“教、学、做、赛”一体化能力。

9.4兼职教师

兼职教师队伍汇聚行业一线精英，涵盖知名餐饮企业及资深烹饪专家。其中包括南海区旺阁渔村饮食服务有限公司等行业代表性企业的技术骨干，以及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资深从业者。

这支队伍深耕餐饮行业一线，兼具丰富的实操经验与行业前沿视野，为专业教学注入鲜活的产业实践资源，有效衔接课堂教学与岗位需求，助力学生提升职业技能与行业认知。

10.教学条件

10.1教学设施

本专业配备有校内实训实习室和校外实训基地。

10.1.1校内实训室

本专业设置具备的基本实训条件，最多能满足一个班（50人）同时进行实训。

**1.刀工实训室**

（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**

（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。

**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、糕品、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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 沙门碗柜 | 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 |
| 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 |

10.1.2.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，与佛山南海嘉颐酒店、西樵桃源阁酒店、九江雍景酒店、南海旺阁饮食控股有限公司、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 |
| 旺阁饮食控股有限公司 | 炒锅、砧板、打荷、上杂 |
| 西樵桃源阁酒店 | 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 |

10.2 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。

11.质量保障与毕业要求

11.1 质量保障

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。

11.2毕业要求

1. 操行

无任何纪律处分，操行合格。

1. 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。

| **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 | 公共基础课 | 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** |
| 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 | 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 |
| 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 |  |  |
| 南海菜制作技术 | 740201XC018 | 108 | 108 | 6 |  |  |  |  | 6 |  |
| **小计** | **360** | **288** | **20** | **0** | **2** | **6** | **6** | **6** | **0** |
| 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 |
| **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 |  |  |
| **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 |