

中餐烹饪与营养膳食专业

人才培养方案

方案编码：2174020101

长春职业技术学校



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、培养目标与培养规格	1
六、课程设置及要求	2
七、教学进程总体安排	10
八、实施保障	12
九、毕业要求	17
十、附录	17



长春职业技术学院
CHANGCHUN VOCATIONAL SCHOOL OF TECHNOLOGY



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

初中毕业或具有同等学历。

三、修业年限

3 年。

四、职业面向

中餐烹饪与营养膳食专业所属旅游服务专业大类（专业类），专业代码为 740201。本专业学生的职业领域主要涉及各类宾馆、饭店等餐饮企业企业，具体从事的就业岗位如下：（含未来 3-5 年内学生经过努力可能从事的岗位）。

表 1 中餐烹饪专业主要职业岗位

序号	对应行业	主要职业类别	主要职业岗位 (或技术领域)	职业技能等级证书(或者 社会认可度高的企业标 准和证书举例)	专业(技能)方向
1	餐饮业	中式面点师	中厨房	中式烹调师(四级)	中餐烹调
		中式烹调师	中厨房	中式面点师(四级)	中餐面点

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和产业文化素养）、专业知识和技能：

1. 职业素养

- (1) 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- (2) 具有从事餐饮企业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
- (3) 具有从事餐饮工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识，服务



意识和创新意识。

(4) 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知、新方法、新技术、新工艺的能力。

(5) 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

2. 专业知识和技能

(1) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

(2) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

(3) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

(4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

专业（技能）方向——中式烹调

(1) 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

(2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

专业（技能）方向——中式面点

(1) 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

(2) 熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

专业（技能）方向——营养配餐

(1) 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。

(2) 能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

(3) 能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。

(4) 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

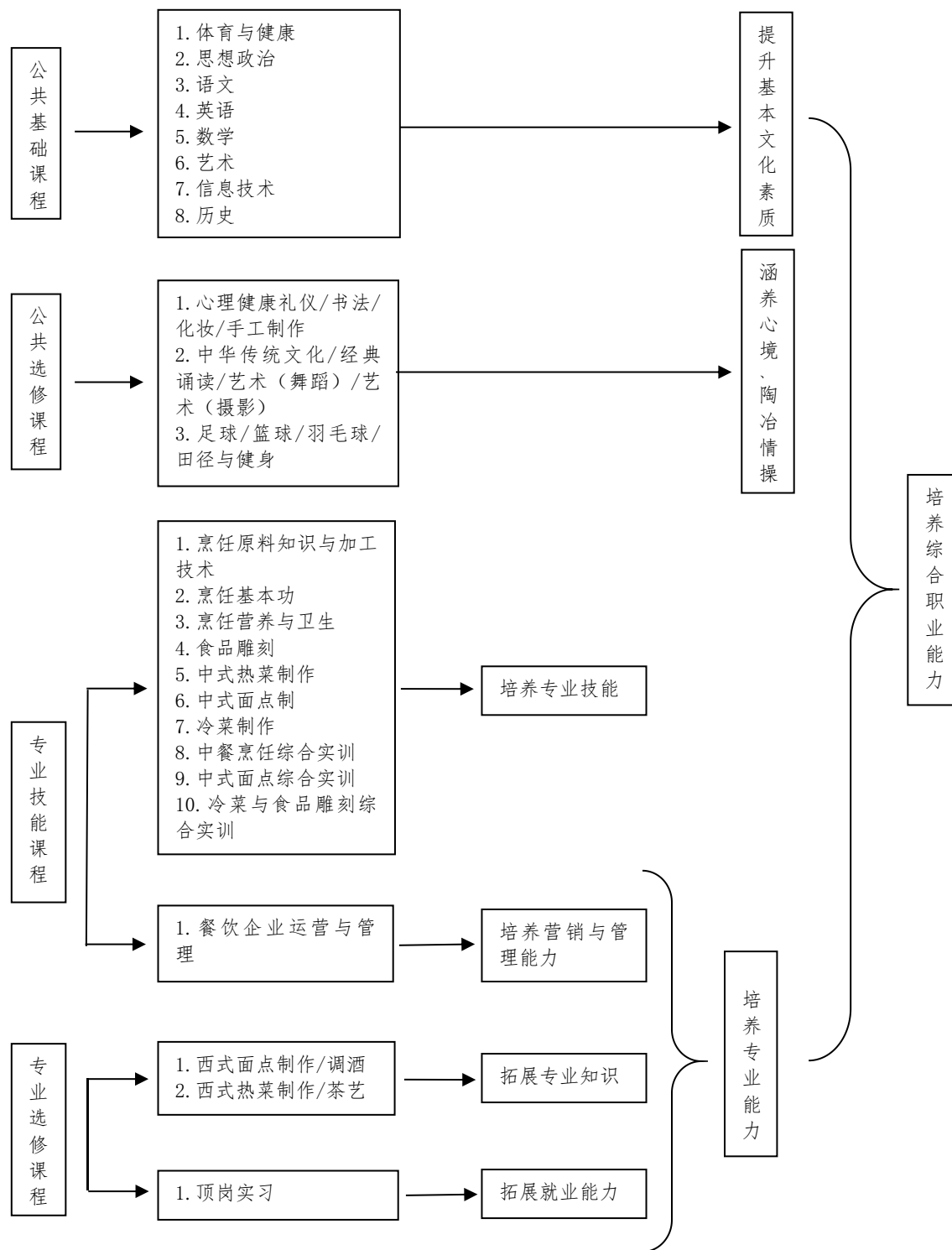
六、课程设置及要求

（一）课程结构

本专业深入开展行业调研和企业调研，了解企业的人才需求和岗位能力要求，通过典型职业活动分析，确定了专业人才培养目标。专业依托深厚校企资源，深化校企



合作，以提升学生的职业能力和创新创业能力为核心，以任务实践驱动专业教学，以职业资格证书和毕业证书为学生考核目标，遵循学做合一、在实训中体验学习发展的技能型人才培养规律，构建了“校企融合、多元融通”的人才培养模式。



专业课程结构图示



（二）课程设置及要求

课程设置主要包括公共基础课程、专业（技能）课程、选修课程。

1. 公共基础课

（1）体育与健康（86005000）（参考学时：140）

体育与健康课程是以身体练习为主要手段，有机整合体育与健康教育两门学科中相关的内容、方法、原理，以促进学生体质与健康发展为主要目标的综合类课程，是实施素质教育和培养德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才不可缺少的重要途径。通过本课程的学习，学生将掌握体育与健康的基础知识、基本技能与方法，增强体能；学会学习和锻炼，发展体育与健康实践和创新能力；体验运动的乐趣和成功，养成体育锻炼的习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力；提高自觉维护健康的意识，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

（2）思想政治（86004000）（参考学时：140）

通过对本课程的学习，了解学校的规章制度、掌握职业及对人生的意义、职业理想、职业生涯规划的重要性及职业生涯规划的制定要领、与专业对应职业群行业道德及规范、职业道德行为的养成途径、岗位职责、法律基础知识等相关知识。培养学生树立正确的职业理想、职业观、成才观，有结合自己及外部环境制定职业生涯规划的能力，能初步养成适应职业岗位要求的良好行为习惯，激发学生提高全面素质的自觉性。提高学生岗位适应能力、创新能力及可持续发展的能力，成为一名有知识、懂技术、守法律的合格的人才，为国家经济、政治建设贡献力量。

（3）语文（86001000）（参考学时：172）

语文是最重要的交际工具，是人类文化的重要组成部分。工具性与人文性的统一，是语文课程的基本特点。通过对本程的学习，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。

（4）英语（86003000）（参考学时：140）

英语是世界通用语言之一，是国际交流的重要工具。通过本课程的学习，使学生



不仅能进一步提高英语基本能力，在学生已有的英语基础上，继续培养较强的酒店接待服务的听说和自我表达能力。同时涵盖了英语运用于服务业的各项主要功能，如核实资料、给客人指路、介绍餐饮、提供建议、向客人致歉、了解两种语言文化差异等。同时，在教学中注意加强实践环节，核对学生基本技能的训练和培养，学以致用，以符合应用型人才的培养目标。

(5) 数学 (86002000) (参考学时: 172)

数学是研究空间形式和数量关系的学科，是科学和技术的基础，是人类文化的重要组成部分。通过本课程的学习，使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。

(6) 艺术 (86007000) (参考学时: 32)

公共艺术课程是以学生参与艺术学习、赏析艺术作品、实践艺术活动为主要方法和手段，融合多种艺术门类和专业艺术特色的综合性课程。通过本课程的学习，学生能够了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。

(7) 信息技术 (86006000) (参考学时: 144)

通过本课程的学习，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。

(8) 历史 (85063000) (参考学时: 68)

学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。以唯物史观为指导，促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

2. 专业（技能）课程



(1) 烹饪原料知识与加工技术 (85046000) (参考学时: 64)

本课程讲授烹饪专业所必需的专业技能知识。通过对各种烹饪原料的知识的理论和原料的技工技术的实训,使学生了解烹饪原料的基本概念、常用烹饪原料的基本品质要求;理解烹饪原料的性质特点和化学成分;掌握原料的质量变化因素、品质鉴别、保管方法;重点掌握原料在烹饪中的运用。熟练掌握烹饪原料加工的基础知识和常见的实际操作技术,使学生具备烹饪原料的选择、品质鉴别、保管和加工能力,培养学生爱岗敬业的精神,为后续学习《中式热菜制作》、《中式面点制作》等课程打下坚实的基础。

(2) 烹饪基本功 (85047000) (参考学时: 64)

本课程讲授烹饪专业所必需的专业基础知识,使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作,培养学生运用烹调基础知识解决烹调过程中遇到实际问题的能力,为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。

(3) 烹饪营养与卫生 (85050000) (参考学时: 72)

本课程主要讲授饮食营养、卫生的发展和基本概念,各类营养素与健康,烹饪食品污染的管理,平衡膳食与合理烹调,烹饪卫生管理及安全控制途径,使学生了解烹饪营养与卫生的相关理论,掌握烹饪原料的营养与卫生状况,具备制定符合膳食营养卫生要求食谱的能力。

(4) 食品雕刻 (85053000) (参考学时: 72)

本课程主要讲授食品雕刻的相关基础知识、基本原理、食品雕刻原料特性及选料方法。通过理论教学与实训,使学生学会食品雕刻的常用手法和刀法,熟悉食品雕刻的基本要求和办成品、成品的保存方法,能根据各种主题进行主题设计与创作,并将之运用与餐饮经营中。

(5) 中式热菜制作 (85051000) (参考学时: 144)

本课程主要讲授有关中式热菜烹调的概念及基本原则,中式传统名菜制作的技艺,训练基本中式菜品的操作技能,使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必须的中式热菜烹调技艺,熟练掌握刀工基础、火候、调味和常用的中式热菜烹调技法,具备设计、制作一定数量的中式风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的中式菜肴创新能力。

(6) 中式面点制作 (85052000) (参考学时: 144)

本课程主要讲授中式面点基本制作技术,中式面点制作的基本原理和基本操作程序,使学生能运用不同的技术手法,独立创作各式中式面点,为学生继续提高技艺和



适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。

(7) 冷菜制作 (85055000) (参考学时: 144)

本课程主要讲授中式菜肴冷菜制作的基础知识、常见冷菜的制作和特殊冷菜的制作方法、常见冷菜味汁和卤水的调制、冷盘造型。通过理论教学与实训,使学生了解冷菜制作基本知识,掌握冷菜的制作,熟悉掌握冷盘造型艺术的规律和制作方法,聚义较强的冷菜和冷盘造型的业务操作能力,适应当前烹饪发展的需要,从而成为合格的烹饪工作人员。

(8) 中餐烹饪综合实训 (85056000) (参考学时: 120)

本课程开设的目的是让学生掌握扎实的中餐烹饪技能,掌握一定的中餐烹饪技巧,为第六学期的顶岗实习打下坚实的基础。学生经过前一阶段的课程学习,已具备了最基础的专业理论知识和一定的操作技能,通过专业综合实训,力求使学生巩固前一阶段所学,查找自身在理论知识、操作技能方面的差距,并将理论与实际紧密相连,进一步明确学习目标,端正学习态度。

(9) 中式面点综合实训 (85057000) (参考学时: 120)

本课程开设的目的是让学生掌握扎实的中式面点制作技能,掌握一定的中式面点制作技巧,为第六学期的顶岗实习打下坚实的基础。学生经过前一阶段的课程学习,已具备了最基础的专业理论知识和一定的操作技能,通过专业综合实训,力求使学生巩固前一阶段所学,查找自身在理论知识、操作技能方面的差距,并将理论与实际紧密相连,进一步明确学习目标,端正学习态度。

(10) 冷菜与食品雕刻综合实训 (85058000) (参考学时: 150)

本课程开设的目的是让学生掌握扎实的冷菜制作与食品雕刻技能,掌握一定的冷菜制作与食品雕刻技巧,为第六学期的顶岗实习打下坚实的基础。学生经过前一阶段的课程学习,已具备了最基础的专业理论知识和一定的操作技能,通过专业综合实训,力求使学生巩固前一阶段所学,查找自身在理论知识、操作技能方面的差距,并将理论与实际紧密相连,进一步明确学习目标,端正学习态度。

(11) 餐饮企业运营与管理 (85059000) (参考学时: 150)

本课程讲授餐饮企业运营与管理的知识。通过本课程的学习,使学生了解餐饮企业的现状及发展趋势,掌握餐饮企业经营策划的相关知识,掌握人力资源管理的基本方法,熟练掌握餐饮生产、服务、营销的基本要领。培养学生具有较强的服务意识和管理意识,具有初步生产计划制定和营销策划能力。



(12) 顶岗实习 (85062000) (参考学时: 540)

本课程是学生在酒店企业顶岗进行的服务综合技能实习,是校内教育教学活动的延续和深化。主要巩固中餐制作、中式面点制作操作技能,让学生参与企业餐饮经营、产品制作、厨房管理等过程,了解企业业务环节,熟练掌握操作技能,加强职业道德修养,保证实习效果。

3. 选修课程

(1) 心理健康 (86075000) (参考学时: 32)

本课程主要向学生普及心理健康知识,树立心理健康意识,了解心理调节方法,认识心理异常现象,掌握心理保健常识和技能。其重点是认识自我、学会学习、人际交往、情绪调适、升学择业以及生活和社会适应等方面的内容。

(2) 礼仪 (86012000) (参考学时: 32)

本课程讲授礼仪的基本知识。通过教学和实训,使学生掌握个人礼仪、社交礼仪、职业礼仪、求职礼仪,并且能应用于个人日常生活和未来工作中,提高学生自身修养、个人形象和综合素质。

(3) 书法 (86011000) (参考学时: 32)

要求学生了解书法历史概况,掌握书法相关知识。根据自己的认知特点,学习并传承书法。了解主要书体的艺术特点和书写技法,掌握书法美学的基础理论,鉴赏书法作品的一般方法。

(4) 化妆 (86013000) (参考学时: 32)

本课程以塑造“个人形象为基础,职业造型为发展”这一思想贯穿于整个教学环节中,使学生对“化妆”的内涵有了更深刻的认识,培养了学生树立热爱生活的人生态度,敬己、敬人、敬业。

(5) 手工制作 (86020000) (参考学时: 32)

注重情感体验,使学生学会手工操作的基本技巧和方法,学会欣赏优秀的手工作品,体会出手工与民族文化、生活的密切关系,传承中国传统文化,注重结合学生生活经验和专业学习,开展实践创作活动,激发学生的学习兴趣,发展创新思维,提高创新能力。

(6) 中华传统文化 (86069000) (参考学时: 36)

讲授中国古代文化的精髓,引导学生从文化的视野分析解读当代社会的种种现象,力图在最基本、普遍的意义上来探讨人文经典,帮助学生发挥主体意识,加深对中国



文学的理解，而不是机械地接受文学历史常识。

(7) 经典诵读 (86010000) (参考学时: 36)

重视文学的熏陶感染作用和教学内容的价值取向，尊重学生在阅读行进中的独特体验。帮助学生积极地富有创意地建构文本意义，引导学生努力做到知人论世。在教学实践中，注重“指导自读”、“讨论交流”、“精讲释疑”、“浏览资料”四步结合，切实提高教学和课外阅读的质量。

(8) 艺术 (舞蹈) (86014000) (参考学时: 36)

注重引导学生增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，舞蹈课程以动作协调能力为训练重点，培养学生良好的气质，增强学生对舞蹈的理解。

(9) 艺术 (摄影) (86015000) (参考学时: 36)

通过摄影的操作训练，使学生比较系统地了解摄影的基本知识、基本方法和技巧，培养学生对摄影的实际操作兴趣；掌握摄影的基本规律和技术要求，能够运用所学知识、理论和技能，独立进行摄影操作，使学生具备初步的与摄影能力。

(10) 足球 (86016000) (参考学时: 36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(11) 篮球 (86017000) (参考学时: 36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(12) 羽毛球 (86018000) (参考学时: 36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(13) 田径与健身 (86019000) (参考学时: 36)

提高坚忍不拔的品质，塑造完美健康的体态。

(14) 西式面点制作 (85060000) (参考学时: 72)

本课程主要讲授西式面点基本制作技术，西式面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立创作各式西式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。

(15) 调酒 (85028000) (参考学时: 72)

本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程，在充分掌握理论知识的基础上，学会鸡尾酒的调制与创新。课程的任务在于通过教学，使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过



实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。并为学习相关后续课程，如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力。

(16) 西式热菜制作 (85061000) (参考学时: 108)

本课程主要讲授西式热菜的概况、特点、制作要求等知识，通过理论教学与实训使学生具备制作合格产品的工作能力，具备注重卫生、注重营养，在生产流程中善于沟通和合作的品质，为上岗就业所必须的职业能力奠定基础。

(17) 茶艺 (85005000) (参考学时: 108)

本课程主要讲授中国博大精深的茶文化和基本茶类的冲泡以及三种不同泡茶器具的茶艺表演。通过理论教学和实训，学生能够了解中国茶文化、传统礼仪，掌握茶叶的基本特征、六大茶类的品质特点、制作工艺、主要产地等知识，学会区别真假茶、新陈茶的方法，能够在冲泡不同茶类时选择适合的手法。通过对茶文化与茶艺的学习，使学生更加热爱中国传统文化，培养学生欣赏美的能力，净化学生心灵，拓宽学生就业方向。

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

三年制总周数为 151 周，其中教学时间(含复习考试)为 112 周，教学活动总学时为 3076 学时（包括理论教学学时和实践教学学时），入学教育和军训 2 周，毕业教育 1 周，机动时间为 6 周，假期 30 周。专业教学活动时间分配见表 2。

2 中餐烹饪专业教学活动时间分配表

周数 学年 学期	项目	入学 教育 和军训	教学周	考核	机动	毕业 教育	假期	学期 周数
一学年	1 学期	2	16	1	1		6	26
	2 学期		18	1	1		6	26
二学年	3 学期		18	1	1		6	26
	4 学期		18	1	1		6	26
三学年	5 学期		18	1	1		6	26
	6 学期		18	1	1	1		21
合 计		2	106	6	6	1	30	151

(二) 教学安排建议

专业课程设置与教学时间安排见表 3。



表3 中餐烹饪专业课程设置与教学时间安排表

课程性质	课程类别	课程类型	序号	课程代码	课程名称	总学时	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配					
									一学年		二学年		三学年	
									1	2	3	4	5	6
									16周	18周	18周	18周	18周	18周
必修课程	公共基础课程	理论+实践课	1	86005000	体育与健康#	140	8	132	2*	2*	2*	2*		
		纯理论课	2	86004000	思想政治	140	140		2	2	2*	2*		
		纯理论课	3	86001000	语文	172	172		4*	2	2*	2*		
		纯理论课	4	86003000	英语	140	140		2*	2*	2	2*		
		纯理论课	5	86002000	数学	172	172		4	2*	2*	2*		
		理论+实践课	6	86007000	艺术#	32		32	2*					
		理论+实践课	7	86006000	信息技术#	144	24	120			4*	4*		
		纯理论课	8	85063000	历史	68	68		2*		2*			
	学时总计						1008	724	284					
	专业技能课程	纯理论课	9	85046000	烹饪原料知识与加工技术*	64	32	32	4*					
		理论+实践课	10	85047000	烹饪基本功**	64	12	52	4*					
		纯理论课	11	85050000	烹饪营养与卫生*	72	72			4				
		理论+实践课	12	85053000	食品雕刻**	72	12	60		4*				
		理论+实践课	13	85051000	中式热菜制作**	144	24	120		4*	4*			
		理论+实践课	14	85052000	中式面点制作**	144	24	120		4*	4*			
		理论+实践课	15	85055000	冷菜制作**	144	36	108			4*	4*		
		纯实践课	16	85056000	中餐烹饪综合实训#	120		120						1-4周*
		纯实践课	17	85057000	中式面点综合实训#	120		120						5-8周*
		纯实践课	18	85058000	冷菜与食品雕刻综合实训#	150		150						9-13周*
		纯理论课	19	85059000	餐饮企业运营与管理	150		150						14-18周*
纯实践课		20	85062000	顶岗实习	540		540						18周*	
学时总计						1784	212	1572						
选修课程	公共选修	纯理论课	21	86075000	心理健康	32	4	28	2*					
		纯理论课	22	86012000	礼仪									
		理论+实践课	23	86011000	书法#									
		理论+实践课	24	86013000	化妆#									
		理论+实践课	25	86020000	手工制作#									



	纯理论课	26	86075000	心理健康	36	6	30	2*					
	纯理论课	27	86069000	中华传统文化									
	纯理论课	28	86010000	经典诵读									
	理论+实践课	29	86014000	艺术(舞蹈)#									
	理论+实践课	30	86015000	艺术(摄影)#									
	纯理论课	31	86075000	心理健康	36	6	30	2*					
	理论+实践课	32	86016000	足球#									
	理论+实践课	33	86017000	篮球#									
	理论+实践课	34	86018000	羽毛球#									
	理论+实践课	35	86019000	田径与健身#									
	学时总计				104	16	88						
专业选修	理论+实践课	36	85060000	西式面点制作#	72	12	60			4*			
	理论+实践课	37	85028000	调酒#									
	理论+实践课	38	85061000	西式热菜制作#	108	18	90			6*			
	理论+实践课	39	85005000	茶艺#									
		学时总计				180	30	150					
学期总学时					3076	982	2094						
公共基础课学时占总学时					33%								
选修课学时占总学时					9%								
实践性教学学时占总学时					68%								
学期考试课门数								2	3	1	0	0	0
学期课程门数								10	10	11	9	4	1
学期课内周学时								28	28	30	28	30	30

注：考查课用“*”注在开课学期的周学时分配后；专业核心课程用“*”注在课程名称后；理论实践一体化(项目)课程用“#”注在课程名称后；未注明教学周的为满学期教学。

八、实施保障

(一) 师资队伍

专业教学团队是一支团结奋进、年富力强的团队。100%本科学历，80%硕士学位；高级讲师15%，讲师58%，助理讲师27%；双师型教师100%，市级骨干教师1名。省级学生专业技能大赛优秀指导教师100%，教师外聘企业行业专家30%。

专任教师具备良好的师德和终身学习能力，学校自开中餐烹饪专业以来，一直重视专业师资力量的培养，通过参加各级各类培训、下企业实践、学习进修、教学研讨



等方式培养专业教师的教學能力、专业理论研究能力、实践指导能力、教学过程设计能力，优化了师资结构，具备了培养行业发展需求专业人才的能力。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

校内实训基地主要是依托一些专业实训室，通过理实一体教学、生产性教学实习来实现专业人才的专业技能和职业素养的培养。我校现有冷菜、热菜、雕刻技能综合实训室、面点实训室，实训室设备设施能够满足现有教学规模的需求，具有完善的实训室管理制度，设备使用制度、安全管理等实训室管理制度，使实训场所具有明显的职业特征。

表 4 中餐烹饪专业校内实训室设置

序号	实训室名称	实训室功能	应完成项目
1	冷菜、热菜、雕刻技能综合实训室	该实训室主要用于学生学习和练习冷菜、热菜制作、食品雕刻技能，学生以小组形式学习和练习，以竞赛模拟加强技能操作，从而使学生熟练掌握技能要领、熟练进行技能操作，并独立完成中、西式热菜制作与食品雕刻，夯实单项技能，扎实综合技能操作。同时，该实训室也可以进行理实一体化教学，能够将所学知识和技能的理论部分即可转化为实践进行操作。	食品雕刻
			中式热菜制作
			西式热菜制作
			冷菜制作
2	面点实训室	该实训室主要用于学生学习和练习冷中西式面点制作技能，学生以小组形式学习和练习，以竞赛模拟加强技能操作，从而使学生熟练掌握技能要领、熟练进行技能操作，并独立完成中、西式面点制作，夯实单项技能，扎实综合技能操作。同时，该实训室也可以进行理实一体化教学，能够将所学知识和技能的理论部分即可转化为实践进行操作。	中式面点制作
			西式面点制作

表 5 中餐烹饪专业综合实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	双炒单温灶	16 个	冷菜、热菜、雕刻技能综合实训室
2	工作台	16 张	
3	菜墩道具消毒柜	4 台	
4	四门雪柜	2 台	
5	万能蒸烤箱	1 台	
6	平台雪柜	2 台	



表 6 中餐烹饪专业面点实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	平板工作台	8 张	
2	油水离油炸机	4 台	
3	双门烤箱	2 台	
4	单门蒸饭车	3 台	
5	和面机	2 个	
6	电冰柜	1 台	
7	台式打蛋机	2 个	

2. 校外实训基地

学校一直与钓鱼台国宾馆、珠海石景山庄、南湖宾馆、长春海航名门酒店、香格里拉酒店、长春凯悦酒店等高星级饭店保持合作关系。近年来为使我校加快校企合作建设步伐，先后与南湖宾馆、洲际酒店集团等企业签订就业协议，定向培养专业人才；与长春凯悦酒店签订现代学徒制协议，开启校企合作、共同培养模式。校外的实训基地主要进行专业认知、参观实习、临时援助、顶岗实习等教学活动，与实习基地签订学生顶岗实习协议，与实习单位共同制订学生顶岗实习考核，通过校企合作来达到培养学生职业能力的目标。在实习基地管理方面主要采取就业科员实习管理、专业教师实习指导并进的方式，按照学校《校外顶岗实习管理办法》《学生顶岗实习手册》保障学生的顶岗实习教学质量。学生完全按照企业规范的工作标准完成各项目实训，实现学生专业能力与工作岗位能力的“零对接”，提高就业竞争力。

(三) 教学资源

表 7 中餐烹饪专业实教材选用表

序号	教材名称	出版社	主编	书号
1	烹饪原料加工技术	知识产权出版社有 限责任公司	杨征东	9787513036641
2	烹饪基本功训练	中国劳动社会保障 出版社	人力资源和社会保 障部教材办公室组 织编写	9787516731864
3	面点基本功实训教程	中国财富出版社	王成贵 张佳	9787504747419
4	烹饪概论	重庆大学出版社	冯玉珠	9787562489948
5	烹饪营养与卫生	高等教育出版社	张怀玉 蒋建基	9787040234961
6	中式热菜制作	高等教育出版社	庄永全 王振才	9787040260823
7	中式面点制作	北京师范大学出版 社	， 杨存根	9787303115709
8	食品雕刻	重庆大学出版社	江泉毅	9787562486381



9	主题宴会菜单设计	中国铁道出版社	潘雪梅	9787113097387
10	冷菜设计与制作	中国物资出版社	霍亿亿	9787504741714
11	西餐制作	科学出版社	周海霞 邹宇航	9787030408570
12	西式面点技术	中国劳动社会保障出版社	人力资源和社会保障部教材办公室组织编写	9787516724118

表 8 中餐烹饪专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	最佳东方	https://www.veryeast.cn/
2	中国酒店行业网	http://chinahotal.yilianapp.com/
3	百度文库	https://wenku.baidu.com/

(四) 教学方法

1. 公共基础课

公共基础课程在育人过程中能有效融合专业特点分析提炼学生的职业文化素养要求，应严格按照职业岗位要求人才的要求精选适合的基础知识。并主动渗透到日常教学和营造浓厚的校园育人氛围，为学生终身学习和职业发展奠定良好基础。

公共基础课程要适当运用讲授法、启发式、讨论式、辩论式、对话式、行动导向等教学方法，恰当运用多媒体、网络等现代教育技术，确立学生课堂教学中的主体地位，培养其思维能力和分析解决问题的能力，调动其学习的积极性和创造性，培养其创新意识。

公共基础课程实行平时考查与集中考核相结合，学习理论与现实表现相结合，通过笔试、参与教学活动情况，综合考核学生对所学内容的理解和实际表现，不断提高学生的理论水平和实际运用能力。使学生的职业道德素质、职业能力素质和综合职业素质，能通过公共基础课程模块训练而有所提高。

2. 专业技能课

根据专业人才培养目标要求，专业课程教学设计突出学生专业服务技能与管理能力的培养，专业技能结合工作岗位实际以实用为原则，理论知识以够用为原则。以“校园文化与企业文化一体化”“专业管理与企业管理的一体化”为保障，突出职业能力和职业道德的培养，促进人才专业能力、方法能力、社会能力三方面的协调发展。

以典型工作任务分析选取典型的工作内容，转化为学习领域内容，开发专业课程，依据岗位工作任务确定岗位的能力要求，确定学习知识与掌握技能领域。为达到专业人才培养目标，专业教学目标应以工作能力为导向，核心专业课程的教学过程以工作



过程为导向，模拟职业活动的工作情境，通过“理论与实践一体化”“教学内容与工作任务一体化”“专业能力与通用能力一体化”的教学，使学生对专业、行业、企业有认识和认同，并且形成人才培养的“技术规范 and 个性风格一体化”的教育特色。

在教学中以学生为中心，专业课程教学设计应针对不同的学习任务、不同教学内容特点，利用专业现有的实训条件，适当采用项目教学法、角色扮演、情境模拟等行动导向教学法，恰当运用现代信息技术优化教学过程，以学生实践能力训练为主线，实现“教、学、做”一体化。增强教学的实践性、针对性和实效性，提高教学质量。

课程考核方式以贡献和能力为依据综合评定学生学业水平。按照企业用人标准构建过程考核与结果考核结合，知识考核与能力考核并重的考核方式。考评人员多元化，学生自评、小组互评、教师评价、企业评价、注重学生学习过程的考核，并以实践操作能力作为评定成绩的主要依据，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，动态适应国家和当地经济社会发展需要，引导学生全面发展。

（五）学习评价

1. 教学评价要体现促进学生发展这一基本理念

这一理念首先体现在教学目标上，即要按照课程标准、教学内容的科学体系进行有序教学，完成知识、技能等基础性目标，同时还要注意学生发展性目标的形成。在教学过程中，教师要认真研究课堂教学策略，激发学生学习热情，体现学生主体，鼓励学生探究。

2. 评价主体需“多元化”

确切地说，教师、学校领导、学生、家长、企业、专业的研究机构等皆是评价的主体。教师评价、学生互评与自我评价相结合，促进被评价者通过参与、交流乃至自我评价，主动地、客观地检查自己的工作和学习，改进不足，进一步完善自我。同时让合作企业及家长以适当的形式参与各种方式的评价。

3. 职业技能鉴定与学业考核结合

关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成。

4. 注重学生学习发展过程的评价，将日常评价、阶段评价和期末评价有机结合

教师更加注重对学生日常学习和发展的评价，关注学生在学习过程中的点滴进步和变化，发挥评价的激励功能，让学生更多地看到自己的优势与进步，对未来的学习充满信心。



（六）质量管理

为稳步提升教育教学质量，形成良好的教学氛围，为企业和社会输送大量合格的技能型人才，严格执行我校教学管理制度，实施学校质量监控制度。按四级进行教学管理与监控，即：学校教学管理与监控、教务科管理与监控、教研室管理与监控、教师自我管理监控。主要从以下几个方面进行管理：

1. 学校教学规章制度的执行情况；
2. 对课堂教学质量进行监控，通过听课、学生反馈、督导检查方式进行；
3. 日常教学检查包括：授课计划、教学日志、作业检查、教案检查、听课记录检查、辅导答疑记录检查、成绩上报、质量分析、过程性评价管理等模块。

通过教学管理与监控，不断探索新途径、新办法，提升教师自身的教育教学能力，提高工作质量和效率。

九、毕业要求

学生通过3年的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。具体毕业标准：

（一）学业考核

及格。

（二）操行考核

合格。

（三）职业资格证书

中式烹调师（中级）、中式面点师（中级）。

十、附录

1. 专业学期教学计划调整审批表（见表9）

2. 执行性教学计划调整审批表（见表10）

为了稳定教学秩序，严格执行教学进程安排管理，各教研室如有特殊情况需调整教学安排，必须填写此表一式两份，经教学管理部门审批后方可执行。

3. 专业人才培养方案审批表（见表11）

4. 专业建设委员会（见表12）

专业建设委员会成员由行业企业、职业教育专家和学校专任教师组成。由高星级酒店行业的专家、企业技术骨干和学校专业带头人、骨干教师、实践指导教师、教学管理人员等组成其中职业教育专家和行业企业5人，学校8人共13人。设主任委员1



人、副主任委员 2 人、委员 10 人。主任委员由教研室主任担任。专业建设委员会的工作职责是：

(1) 研究专业建设与改革方案，审议专业发展中长期规划和年度计划；审议专业设置或专业改革的研究方案。

(2) 审议专业人才培养方案，出具专业人才培养方案论证报告。

(3) 研究专业校内实习基地、实训室建设方案，制定校内实习、实训基地建设规划，指导专业校内实习基地、实训室建设。研究专业校外实习基地建设方案，制定校外实习基地建设规划和实施方案，指导专业校外实习基地建设。

(4) 开展师资队伍建设研究，审议专业师资队伍建设规划和年度培养计划，指导专业师资队伍建设。

(5) 开展专业精品课程和专业资源库建设，审议行业标准、精品课程建设、课程标准、教材建设规划等，提出改进意见和建议。

(6) 开展本专业教学改革的研究，审议专业申报立项课题，对本专业建设工作中的重大问题开展调查研究，提供调查报告。



表9 中餐烹饪与营养膳食专业学期教学计划调整审批表

专业代码		专业名称		学制		调整学期	第	学期			
		调整项目									
课程	新增课程	课程名称					学期学时分配				
			学时	理论学时	实践学时	学时	周学时	理论学时	实践学时	考核类别	
			删减课程								
	开课学期及学时	课程名称									
				学时	周学时	理论学时	实践学时	学时	周学时	理论学时	实践学时
考核类别	课程名称										
调整原因及相关事项说明:											
教研室主任签字: _____ 年 月 日											
教务科审核意见:											
教务科长签字: _____ 年 月 日											
学校审批意见:											
教学学校长签字: _____ 年 月 日											




表 10 中餐烹饪与营养膳食专业执行性教学计划调整审批表

开课学期：20 一20 学年 学期

教研室		专 业	
学历 (学制)		班 级	
调整内容 (课程名称)	原计划安排		现计划安排
调整原因情 况说明	<p style="text-align: right;">教研室主任： 年 月 日</p>		
教务科 审批意见	<p style="text-align: right;">教务科长： 年 月 日</p>		



表 8 中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案审批表

人才培养方案名称	中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案	人才培养方案编码	2174020101
适用专业名称	中餐烹饪与营养膳食	专业代码	740201
学历	中专	修业年限(学制)	3年
教研室	旅游教研室		
专业建设委员会论证说明	<p>1、培养目标明确。从基本能力、专业能力、发展能力三个层次共同整合为职业能力，定位准确，目标明确，符合行业、企业、社会的人才需求。</p> <p>2、人才培养模式创新。通过市场调研、岗位能力分析，确定学生应具备的职业能力，改革传统人才培养模式，构建“岗位引导、能力多元”的人才培养模式，提升学生综合职业能力，可持续发展能力。</p> <p>3、课程体系完整、清晰。课程体系以就业为导向，以学生综合职业能力培养为主题的教育教学思想，既重视学生动手能力的培养，又注重学生职业道德、综合素养、创新创业精神、时间能力的培养。</p> <p>4、注重实践环节。实训环境完善、配套齐全、充分满足学生的实践实训要求，重视培养学生实践动手能力。</p> <p>5、指导性教学计划。教学计划设计体系完整，课程次序安排科学合理，周学时适中，以职业能力培养为重点，适应行业、企业的人才需求。</p> <p>专业建设委员会专家： 高飞</p> <p>专业建设委员会主任： 王迪</p> <p>2021年7月30日</p>		
教务科审批意见	<p>教务科长： 孙艳波 2021年8月20日</p>		
主管校长审批意见	<p>教学校长： 李曼 2021年8月20日</p>		
学校党委会审批意见	<p>学校校长(学校盖章)： 2021年8月20日</p> 		

说明：人才培养方案制定及修订必须填写此表一式两份(教务科、教研室各存一份)，其中签署意见和论证说明必须手签。



表 12 中餐烹饪与营养膳食专业建设委员会

序号	姓名	专业建设委员会职务	工作单位	单位职务	职称
1	刘铮	主任	长春职业技术学院	专业教师	讲师
2	高飞	副主任	长春市职教中心	专业教研主任	高级讲师
3	王迪	副主任	长春职业技术学院	专业教师	助理讲师
4	孙铁军	委员、秘书	长春职业技术学院	专业教师	高级讲师
5	李曼	委员	长春职业技术学院	副校长	高级讲师
6	刘利	委员	吉林省工商技师学院	院长助理	高级讲师
7	孙艳波	委员	长春职业技术学院	教务科长	高级讲师
8	董博	委员	长春职业技术学院	专业教师	讲师
9	杨春梅	委员	长春职业技术学院	专业教师	讲师
10	于子贺	委员	长春职业技术学院	专业教师	讲师
11	郑微	委员	长春职业技术学院	专业教师	讲师
12	刘丽丽	委员	长春凯悦酒店	人力资源部总监	