

中餐烹饪专业

人才培养方案

方案编码：2274020101

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





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

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。

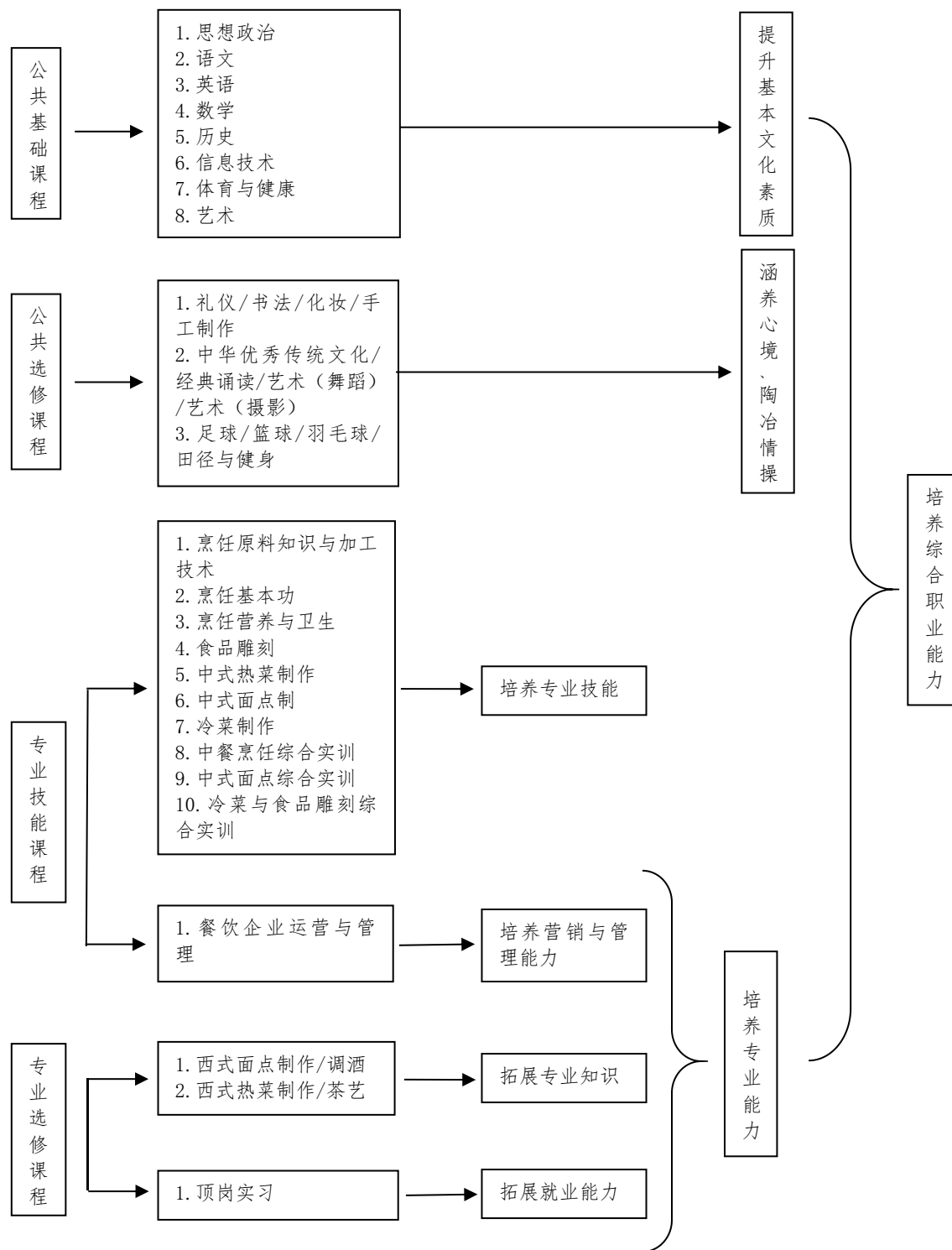
六、课程设置及要求

（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. 思想政治（86004000）（参考学时：128-144）

思想政治课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程。通过思想教育、政治教育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教育，使学生理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，培育学生政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养，能树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，能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，能自觉培育和践行社会主义核心价值观，使学生成为有正确世界观、人生观、价值观的，能担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

2. 语文课程 86001000（参考学时：160-176）

本课程是中职各专业学生必修的一门公共基础课程。为进一步培养学生的语言文字运用能力、思维能力、审美能力，通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与等方面获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，坚持立德树人，发挥语文课独特的育人功能，以发展语文学科核心素养为导向，根据学生认知特点和能力水平组织教学，自然融入职业道德、职业精神教育，努力实现语文教学与信息技术的融合，提高语文教学的实效。

3. 数学课程 86002000（参考学时：160-176）

本课程是中职各专业学生必修的一门公共基础课程。承载着落实立德树人根本任务、发展素质教育的功能，具有基础性、发展性、应用性和职业性等特点。任务是使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

4. 英语课程 86003000（参考学时：128-140）

本课程是中职各专业学生必修的一门公共基础课程。为进一步培养学生的语言基



基础知识学习能力，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

5. 体育与健康（86005000）（参考学时：128-140）

体育与健康课程是中等职业学校公共必修课程。通过传授体育与健康知识、技能和方法，提高学生体育运动能力，培养学生的运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，具备身心健康和职业生涯发展的体育与健康学科核心素养，通过本课程学习，能够积极参与体育运动，学会锻炼身体的科学方法，提高职业体能水平，遵守体育道德和行为规范，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识、团队意识。发挥体育独特育人功能，遵循体育教学规律，提高学生运动能力，把握课程结构，突出职业教育特色，培养学生自主学习能力。

6. 艺术（86007000）（参考学时：30-32）

艺术课程是中等职业学校公共必修课程。以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导學生主动参与艺术学习和实践，通过本课程的学习，掌握必备的艺术知识和表现技能，结合艺术情境，形成健康的审美情趣，根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段和方法进行创意表达，从文化的角度分析和理解作品，认识文化对艺术的影响。准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标；深刻分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合；遵循身心发展以及学习规律，精心设计组织教学；积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。

7. 历史（86076000）（参考学时：68-72）

历史课程是中职各专业学生必修的公共基础课程。围绕立德树人根本任务，在传承文明遗产、提升文化素质等方面有着不可替代的重要作用。通过本课程学习，学生能够运用唯物史观的基本观点认识并说明史事；能够在特定的时空环境下对史事进行理性分析和科学评判；搜集、辨析并运用史料；养成正确的历史观、国家观、民族观和文化观，促进唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释和家国情怀等历史核心素养的培养。以多元化的教学方式，结合职业教育特点，引导学生自觉提升人文情怀，关注现实问题，增强社会责任意识及职业认同感，为学生的成长及终身发展奠定基础。



8. 信息技术(86006000) (参考学时: 128-144)

本课程是中职各专业学生必修的一门公共基础课程。是落实立德树人的根本任务,在完成九年义务教育相关课程的基础上,通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践,培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。课程通过多样化的教学形式,帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用,理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范,掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能,综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题;在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力,不断强化认知、合作、创新能力,为职业能力的提升奠定基础。

2. 专业(技能)课程

(1) 烹饪原料知识与加工技术(85046000) (参考学时: 60-68)

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: 92-100)

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: 68-72)

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: 68-72)

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: 140-148)

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: 140-148)

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: 140-148)

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: 152-160)

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: 152-160)

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) 餐饮企业运营与管理 (85059000) (参考学时: 152-160)

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。

(11) 顶岗实习 (85062000) (参考学时: 520-540)

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) 礼仪课程 (86012000) (参考学时: 32-36)

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。

(2) 书法课程 (86011000) (参考学时: 32-36)

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。

(3) 化妆课程 (86013000) (参考学时: 32-36)

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。

(4) 手工制作课程 (86020000) (参考学时: 32-36)

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。

(5) 中华优秀传统文化课程 (86009000) (参考学时: 32-36)

讲授中华优秀传统文化的精髓,引导学生从文化的视野分析解读当代社会现象,



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，建立文化自信和文化自觉，以文化人，提高人文素养，塑造理想人格。

(6) 经典诵读课程 (86010000) (参考学时: 32-36)

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，以切实提高教学和课外阅读的质量。

(7) 艺术(舞蹈)课程 (86014000) (参考学时: 32-36)

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。

(8) 艺术(摄影)课程 (86015000) (参考学时: 32-36)

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。

(9) 足球课程 (86016000) (参考学时: 32-36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(10) 篮球课程 (86017000) (参考学时: 32-36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(11) 羽毛球课程 (86018000) (参考学时: 32-36)

中等程度掌握技术，能进行小规模的比赛。

(12) 田径与健身课程 (86019000) (参考学时: 32-36)

提高坚忍不拔的品质，塑造完美健康的体态。

(13) 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。

(14) 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。

(15) 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。

(16) 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	
	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	
公共基础课程	理论课	1	86004000	思想政治	140				2	2	2*	2*			
	理论课	2	86001000	语文	176				2*	2	2*	2*	2*		
	理论课	3	86003000	英语	140				2*	2*	2	2*			
	理论课	4	86002000	数学	176				2	2*	2*	2*	2*		
	理论课	5	85063000	历史	68				2*	2*					
	理论+实践课	6	86006000	信息技术	144						4*	4*			
	理论+实践课	7	86005000	体育与健康#	140				2*	2*	2*	2*			
	理论+实践课	8	86007000	艺术	32				2*						
学时总计					1016				224	216	252	252	72		
必修课程	专业技能课程	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**	96	24	72	6*						
		理论课	11	85050000	烹饪营养与卫生*	68	68		2		2				
		理论+实践课	12	85053000	食品雕刻**	72	12	60		6*					
		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*			
		实践课	16	85056000	中餐烹饪综合实训#	156		156						1-6周*	
		实践课	17	85057000	中式面点综合实训#	156		156						7-12周*	
		实践课	18	85059000	餐饮企业运营与管理	156		156						13-18周*	
		实践课	19	85062000	顶岗实习	540		540						18周*	
		学时总计					1740	220	1520						
		理论课	20	86012000	礼仪	32				2*					
		理论+实践课	21	86011000	书法										
理论+实践课	22	86013000	化妆												
理论+实践课	23	86020000	手工制作												
理论课	24	86069000	中华优秀传统文化	36											
理论课	25	86010000	经典诵读							2*					



	理论+实践课	26	86014000	艺术(舞蹈)									
	理论+实践课	27	86015000	艺术(摄影)									
	理论+实践课	28	86016000	足球	36	6	30			2*			
	理论+实践课	29	86017000	篮球									
	理论+实践课	30	86018000	羽毛球									
	理论+实践课	31	86019000	田径与健身									
学时总计											104	16	88
专业选修	理论+实践课	32	85060000	西式热菜制作#	72	12	60				4*		
	理论+实践课	33	85028000	调酒#									
	理论+实践课	34	85061000	西式面点制作#	108	18	90				6*		
	理论+实践课	35	85005000	茶艺#									
	学时总计					180	30	150					
学期总学时					3076								
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								3	2	2	0	0	0
学期课程门数								11	10	11	9	5	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。专任教师应具备良好的师德和终身学习能力，学校自开办高星级饭店运营与管理专业（政务服务方向）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学能力、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

1. 教材选用

教材资源科学化、实用化、前瞻化。在教材选用方面严格选取国家规划教材或按照学习领域教学需要编写特色教材。鼓励教师针对学生学情编选适合教材，倡导专业教师开发符合区域特色发展需要，适应于学生认知规律和课程设置要求，教学方法灵活，突出教学一体化的校本教材。教材内容要切合当前当地的实际情况，符合高星级饭店运营与管理专业（政务服务方向）专培养目标，突出实用性，前瞻性，良好的扩展性，充分关注行业最新动态，紧跟行业前沿技术。

2. 数字资源

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://chinahotel.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. 评价方式多元化

采取过程考核、终期考核与成果评估相结合的方式，注重对学生的任务完成情况、报告编写以及工作态度、团队协作和沟通能力的综合评估，力求体现学生的综合能力。

2. 评价过程多元化

成绩评定不以分数作为评价学生学业质量的唯一标准，根据学生的课堂学习状态、作业完成质量、期中期末考试考试成绩来进行综合评定，并对学生进行阶段性考核，记录学生在每一个阶段学业存在的问题和取得的进步，即成绩评定以过程与结果并重的综合评定为宗旨。

3. 评价主体多元化

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。

4. 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。

5. 注重思政素养提升的评估

将思政素养评估融入到教学评价的全过程，尤其是在实操、情景模拟等考核过程中，注重考察学生的政治素养、职业素养和人文素养等。

（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）思想政治素质

拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，坚定中国特色社会主义理想信念；树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观；实现德智体美劳全面发展，成为中国特色社会主义的合格建设者和可靠接班人。

（二）学业考核

修完专业人才培养方案规定的各门课程达到合格标准。

（三）创新创业意识

鼓励参与各类创新创业活动。

（四）职业素养

鼓励获得餐饮服务管理（初级）、前厅服务管理（初级）职业技能等级证书，以及茶艺师（中级）等职业资格证书。在工作和学习过程中能够诚信合作，敬业爱岗。

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4人，学校7人共12人。设主任委员1人、副主任委员1人、委员9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。

5. 人才培养方案专家论证报告（见表 13）



表9 中餐烹饪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:											
教学校长签字: _____ 年 月 日											



表 10 中餐烹饪专业执行性教学计划调整审批表

开课学期：20 —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	教研室主任： 年 月 日		
教务科 审批意见	教务科长： 年 月 日		



表 11 中餐烹饪专业人才培养方案审批表


人才培养方案名称	中餐烹饪专业人才培养方案	人才培养方案编码	2274020101
适用专业名称	中餐烹饪专业	专业代码	740201
学历	中职	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>关于专业课程设置，建议如下：</p> <p>学生在已经掌握《餐饮服务与管理》《餐饮企业运营与管理》等相关课程理论知识的基础上，应进一步结合专业特点，开设《中国饮食文化》课程，可以使学生了解中国饮食文化的概念和特点，掌握中国饮食文化的主要内容，体会中国饮食文化的博大精深，掌握不同地域社会公众的消费心理及饮食偏好，并能应用于今后的实践工作中，为将来成为酒店的初、中级管理人才和高级服务人才打下理论基础。</p> <p>专业建设委员会专家： </p> <p>专业建设委员会主任： </p> <p style="text-align: right;">2022 年 7 月 30 日</p>		
教务科审批意见	<p>教务科长： _____ 年 月 日</p>		
主管校长审批意见	<p>教学校长： _____ 年 月 日</p>		
学校党委会审批意见	<p>学校校长（学校盖章）： _____ 年 月 日</p>		



表 12 中餐烹饪专业建设委员会

序号	姓名	专业建设委员会职务	工作单位	单位职务	职称
1	王迪	主任	长春职业技术学校	旅游教研室副主任	讲师
2	朱琨	副主任	吉林省经济干部管理学院	旅游系主任	副教授
2	高飞	副主任	长春市职教中心	专业教研主任	高级讲师
3	郑微	委员、秘书	长春职业技术学校	专业教师	讲师
4	李曼	委员	长春职业技术学校	副校长	高级讲师
5	蔡杰	委员	长春师范大学	教研室主任	高级讲师
6	孙艳波	委员	长春职业技术学校	教务科长	高级讲师
7	孙铁军	委员	长春职业技术学校	专业教师	高级讲师
8	董博	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
9	杨春梅	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
10	于子贺	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
11	刘丽丽	委员	长春凯悦饭店	人力资源部总监	



表 13 中餐烹饪专业人才培养方案专家论证报告

人才培养方案专家论证报告

专业：中餐烹饪专业

负责人：王迪

评审结论及综合意见

一、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。

二、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。

三、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。

四、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。

五、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。

企业的人才需求。

专家组签字：

王迪 朱琨 高飞

2022 年 7 月 30 日