

# 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：中餐烹饪与营养膳食 代码：130700

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

专业类	专业代码	专业名称	对应行业	对应的岗位/职业	职业资格证书举例
旅游服务类	130700	中餐烹饪与营养膳食	中餐烹调 中式面点制作	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 厨政管理师 调味品品评师	中式烹调师（中级） 中式面点师（中级） 营养配餐员（中级）

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应社会和经济发展的需要，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才。

### （二）培养规格

基本素质与能力

- ①具有运用辩证唯物主义的基本观点及方法认识、分析和解决问题的能力。
- ②具备必要的法律知识，理解邓小平理论和“三个代表”的重要思想概论。
- ③具有爱国主义思想，国防意识。
- ④具有较强社会适应能力和社交能力。
- ⑤具有熟练操作计算机常用软件、并且处理业务工作的能力，获得高等学校计算机考试一级证书。
- ⑥具有一定的英语应用能力，通过学校英语应用能力考试。

⑦具有较强的社会适应能力和社交能力。

⑧具有择业、就业和自主创业的能力。

### 岗位核心能力学习领域（21个）

（1）岗位基础学习领域（5个）：中国烹饪概论、烹饪原料、烹饪基本功训练、烹饪营养卫生、烹饪化学

（2）岗位核心学习领域（10个）：烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术、中华药膳、饮食成本核算、冷拼与食品雕刻技艺、菜单与宴会设计、创新菜点开发与设计、现代厨政、西餐概论、综合实训、顶岗实习

（3）岗位拓展学习领域（6个）：烹饪工艺美术、烹饪设备与器具、中国名菜、饮品与调酒等。

## 六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

### （一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容目标
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，了解职业生涯规划以及中职生职业生涯规划的特点，掌握职业生涯规划的基础知识和职业生涯常用方法，会（能）初步形成正确的职业理想，基本形成正确的职业规划价值取向，形成关注自己的职业生涯规划及未来职业发展的态度，并注重培养学生职业意识，形成正确的职业观，明确职业理想对人生发展的重要性。
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，了解文明礼仪的基本要求，职业道德的作用和基本规范、陶冶道德情操、增强职业职业道德道德意识、养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业与法律活动密切相关的法律常识，树立法治观念、增强法律意识、成为懂法、守法、用法的公民；并注重培养如何养成学生良好的行为习惯在本专业中的应用能力。
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，了解马克思主义相关基本观点和我国社会主义经济、政治、

		文化与社会建设常识，经济政治提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析与社会现象、主动参与社会生活的能力；并注重培养学生树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设等在本专业中的应用能力。
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学基本观点，方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进哲学与人行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础；注重培养学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确认识和处理人生发展中的基本问题及在本专业中的应用能力。
5	语文（基础模块）	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，了解各类文体的基本知识，语文掌握听说读写的基本要领、会阅读、能根据要求进行应用文写作、并7注重培养学生独立阅读的能力和理论联系实际的能力。
6	数学（基础模块）	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能和能力，为学习专业知识，掌握专业技能，继续学习和终身发展奠定基础。
7	英语（基础模块）	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，了解职场英语、掌握基础英语知识和学习策略、会(能)进行自主学习、并注重培养学生听说读写等语言技能等在本专业中的应用能力。
8	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，历史学是一门研究人类历史进程的学科，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀。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，增强历史使命感和责任感，进一步弘扬以爱国主义为核心培养健

		全的人格，树立正确的历史观，人生观和价值观。为中等职业学校学生未来的学习工作生活打下基础。
9	计算机应用基础	计算机应依据《中等职业学校计算机教学大纲》开设，了解、掌握计算机应用用基础与基础知识、提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体幼儿园教技术应用等方面的技能，学生基本能够运用计算机解决幼儿园教学内育课件制容相关的应用能力。
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育教学大纲》开设，坚持以“健康第一”、“素质教育”为指导思想，以锻炼身体为原则，在传授体育和健康知识的体育同时，使学生建立现代社会健康观和获得终身体育锻炼的知识技能，提高体育观赏和休闲娱乐能力，使之为中职学生“踏上健康之路”“提高生活质量”服务。
11	艺术（美术）	本课程主要讲授美术的基础知识；培养学生对美术的兴趣与爱好，健康的审美情趣、初步的审美能力和良好的品德情操；提升学生的艺术欣赏能力，提高学生的观察能力，想象能力、形象思维能力和创造能力。

## （二）专业（技能）课程

专业基础课：

序号	课程名称	主要教学内容目标
1	烹饪概论	通过本课程的学习，使学生弄清烹饪与中国烹饪学基本了解中国烹饪文化明确中国的烹饪历史发展了解中国烹饪科学涵盖的范围了解当代中国烹饪艺术及其成果
2	烹饪原料	本课程的主要任务是是使学生了解粮食类、蔬菜类、果品类烹饪原料概况、品质检验与保藏，了解畜禽类烹饪原料的物理性质和化学成分，掌握畜禽肉的

		结构与畜胴体分割，蛋品和乳品烹饪原料基本属性，了解水产品烹饪原料、干货制品类烹饪原料概况，了解半成品烹饪原料、调料和食品添加剂以及辅助烹饪原料的概况，懂得烹饪原料的安全性
3	烹饪基本功训练	学习了解烹饪基本功训练的意义与基本要求，烹饪基本功的基本内容，烹饪基本功训练的方法和思路。
4	冷拼与食品雕刻技艺	通过本课程的学习，学生了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展知道冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用掌握冷拼的基本知识与方法掌握食品雕刻的基本知识与方法掌握冷菜制作工艺掌握冷菜的装盘基本掌握糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作技法，掌握菜肴围边制作工艺及其常用的种类和方法能够设计制作大型果蔬雕作品
5	烹饪原料加工技术	通过烹饪原料加工技术，使学生能烹饪原料加工的意义，原料加工和烹饪及调味的关系熟练应用各种刀法准确把握原料的成形标准掌握原料加工的基本原则和注意事项

6	烹调技术	通过本课程的学习，使学生学会把握和准确掌控火候学会菜肴口味的调和掌握预熟处理的方法掌握制汤的基本方法和操作要点区别勾芡、挂糊与上浆的不同作用、熟练应用熟练掌握热菜烹调方法和冷菜烹调方法.熟悉盛具的种类掌握与的原理掌握各菜系代表菜的制作能够制作寺院菜和少数民族风味菜
---	------	--

专业技能课：

序号	课程名称	主要教学内容目标
1	面点制作技术	通过本课程的学习，使学生学习中西面点的概念、发展简况及其趋势中西面点的技术特点分类及主要流派、常用设备与工具的保养易燃易爆物品的安全使用。中西面点原料知识，中西面点常用的主要原料、中点主要的制馅原料、辅助原料的选用、保管，面团调制基本技术，面点成型基本技术。
2	中华药膳	通过本课程的学习使学生掌握中华药膳历史悠久源远流长,传统医疗奠定了“药食同源”的保健基础药膳包涵着中华民族的优秀文化与博大精深的国粹成分药膳食疗的分类和特点 保健类药膳食品预防类药膳康复类药膳治疗类药膳广义的药膳原料选择狭义的药膳原料选择调料和饮料类原料
3	烹饪营养卫生	通过本课程的学习，使学生能够掌握营养学和食品卫生学的基础知识和原理了解营养卫生科学在餐饮业中应用的最新进展正确处理烹饪和餐饮中的食品营养、卫生和安全问题强调认知的过程从方法和

		原理方面来学习掌握合理烹调、平衡膳食以及食品安全的知识和技能体现现代高等职业教育改革的新理念营养和食品卫生学在餐饮和烹饪中的应用
--	--	--

### 实习实训

序号	课程名称	主要教学内容目标
1	创新菜点开发与设计	通过本课程的学习,使学生启迪中式菜点的开发思路,透析餐饮发展与菜点开发的关系明白继承传统与开拓创新的道理,把握菜品创新的基本原则掌握新菜点开发的基本程序,突出地方菜品的开发与制作.懂得特色食物原料的采集与利用
2	餐饮管理	通过该课程的学习,能够进行厨房设计布局与组织管理熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理合理设计和控制人力资源全面掌握和进行厨房产品质量管理能够进行厨房物资管理与成本控制对厨房员工进行培训与管理够进行厨房卫生安全管理能够进行餐饮活动策划与产品开发眼观四路耳听八方、精通十八般武艺、调动七大资源弹好八支曲调
3	饮食成本核算	本课程使学生系统地了解餐饮业的经营性质和职能餐饮业的体制和经营特点餐饮业启动资金的来源和分类餐饮业经营资金的周转现代餐饮业成本核算定义和特点餐饮业成本核算的重要性和作用餐饮业成本构成及产品成本要素餐饮业成本核算的原则、任务、要求

4	烹饪英语	要求学生通过学习，了解及学会适用于餐厅及厨房情景的英语语言交际厨房各厨师的英文头衔厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称英文菜单及食谱能用熟练的英语与外籍厨师长进行沟通交流
---	------	---

## 七、教学进程总体安排

课程设置	序号	课程名称	学分	总学时数			每周学时数						考核形式					
				合计	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查				
							1(20周)	2(20周)	3(20周)	4(20周)	5(20周)	6(20周)						
必修课	1	德育课																
		职业生涯规划	3	40	40	0	2											
		职业道德与法律	3	40	40	0		2										
		经济政治与社会	3	40	40	0			2									
			哲学与人生	3	40	40	0				2							
	2	语 文	20				4	2	2	4	4							
	3	数 学	12.5				2	2	2	4								
	4	英 语	17.5				2	2	2	4	4							
	5	计算机应用基础	10				4	4										
	6	体育与健康					2	2	2	2	2							
	7	艺术(音、美)						2										
			小计	72	160	160	0											
	专业基础课	8	旅游概论					4										
		9	中国旅游地理					4										
		10	旅游服务心理						4									
		11	公共关系						4									
		12	中国历史文化							4								
		13	饭店营销学						4									
			小计	0														
	专业技能课	14	餐饮服务与管理							4								
		15	前厅服务与管理							4								
		16	导游基础知识								4							
		17	导游业务								4							
		18	旅游政策与法规								2							
		19	茶文化							4								
		20	茶艺							2								
		21	旅游景区管理									4						
		22	饭店英语							2								
		23	旅游英语										2					
			小计	0														
	实习	24	认识实习					1周										
		25	跟岗实习							4周								
		26	顶岗实习	20	600								30					
			小计	20														
选修课	27	心理健康									2							
	28	商务礼仪					4											
	29	中国民俗文化									4							
	30	思想品德修养与法律基础									2							
	31	旅游英语听说																
	32	旅游英语口语																
	33	英语写作																
	34	日语									4							
	小计	0																
其他	35	职业资格证书	5															
	36	入学教育	1				1周											
	37	军训	1				1周											
		小计																
总 计							28	28	28	28	28	30						

## 八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

### （一）师资队伍

专业教师应具备的资格:中专教师资格，并接受相关专业课程的训练。

### （二）教学设施

实训场所面积	100m <sup>2</sup>	实训室数	1	
实训设备总值	10 万	生均实训设备值	0.2 万元/生	
<b>校内实训场所（室）情况</b>				
名 称	建筑面积 (m <sup>2</sup> )	主要设备及数量	总值 (万元)	主要实训内容
烹饪实验室	100m <sup>2</sup>	相关烹饪实训设备	10 万	烹饪专业相关实操
<b>校外实训基地情况</b>				
名称/合作企业		主要实训内容		
泉州荣誉酒店		烹饪实训		
泉州华侨大厦		烹饪实训		
台商区阿依海鲜酒楼		烹饪实训		

### （三）教学资源

在图书资料方面，要有丰富的文、史、哲及自然科学方面的文献资料，为学生学习奠定宽厚的基础；同时还要配置学前教育专业的书籍、期刊等辅助学习资料，还包括相应的光盘、电子图书等。学校配备有多媒体教室，并开通互联网，可以方便师生用网络资源来学习。

### （四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议。

采用案例教学法、问题导向法以项目形式开展教学。

采用“做中学做中教做学结合”的职业教育教学模式、教学过程与模拟工作过程相结合。

## **（五）学习评价**

采取平时成绩与期末考试相结合的方式。

平时成绩——考勤、作业、课堂问答、课堂讨论、技能操作能力等占总成绩的 50%。考试——总分为 100 分，占总成绩的 50%。

说明:教学的评价与考核采取阶段评价、过程评价和目标评价相结合,理论考核与实践考核相结合,单项能力考核与综合素质评价相结合的多元评价形式。以过程考核为主,教师现场评和学生互评结合,着重考核学生所掌握的基本技能,并能综合运用所学知识和技能分析、解决实际问题的能力。

## **（六）质量管理**

学生学习要教师评价和学习者互评相结合、过程评价和结果评价相结合、课内评价和课外评价相结合、理论评价和实践评价相结合、校内评价和校外评价相结合。改革考核手段和方法,加强实践性教学环节的考核,可采用形成性评价。

## **九、毕业要求**

学生通过规定年限的学习,修满专业人才培养方案所规定的学分,达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容,纳入综合素质考核,并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。

## **十、附录**