

2025 级中餐烹饪专业人才培养方案

（2025 年 6 月修订）

专业负责人： 林 晨

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校



2025 年 6 月

目 录

编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业学生	2
2025 级中餐烹饪专业人才培养方案	3
一、 专业名称及代码	3
二、 入学要求	3
三、 修业年限	3
四、 职业面向	3
(一) 职业面向	3
(二) 职业资格证书	3
(三) 主要接续专业	4
五、 培养目标	4
六、 培养规格	4
七、 课程设置及要求	6
(一) 工作任务与职业能力分析	6
(二) 课程设置	7
(三) 公共基础课程	7
(四) 专业课程	10
八、 教学进程总体安排	15
(一) 专业课程设置与教学时间安排	15
(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)	17
(三) 学时占比表	17
(四) 技能考核	17
九、 师资队伍	18
(一) 队伍结构	18
(二) 专任教师	19
十、 教学条件	19
(一) 教学设施	19
(二) 教学资源	20
十一、 质量保障和毕业要求	23
(一) 质量管理	23
(二) 毕业要求	26

编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）
2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）
3. 《教育部等四部门关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》的通知（教职成〔2019〕6号）
4. 教育部等九部门《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》的通知（教职成〔2020〕7号）
5. 教育部《职业教育专业目录（2021）》
6. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》
7. 教育部《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》
8. 《自治区教育厅办公室关于做好职业院校专业人才培养方案相关工作的通知》（桂教办〔2025〕964号）

二、编制过程

开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 林 晨，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业负责人；
2. 赵庭政，中式烹调师（三级/高级工），中餐烹饪专业教师；
3. 潘兆剑，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；
4. 阳文平，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；
5. 张建新，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；
6. 陈献辉，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师。

（二）行业企业专家

1. 曾大文，广西烹饪餐饮行业协会资深会长；
2. 潘新耿，百色市烹饪餐饮行业协会会长。

（三）公共课教师

1. 覃 洁，讲师，公共基础部主任；
2. 麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；
3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；
4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；
5. 黄 圆，助理讲师，英语学科负责人；
6. 杨灿彬，教员，文体学科负责人；
7. 莫文能，教员，信息技术学科负责人。

（四）毕业学生

1. 邹世豪，百色市干部学院厨师，广西右江民族商业学校 2021 级中餐烹饪专业毕业生。
2. 劳正浩，百色市凌云浩坤湖民宿厨师，广西右江民族商业学校 2021 级中餐烹饪专业毕业生。

2025 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：中餐烹饪专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业 (岗位)	职业技能证书 (等级)
57 旅游大类	5702 餐饮类	餐饮业	餐饮服务人员	①中式烹调师 ②中式面点师 ③厨政管理师 ④餐饮服务人员	①中式烹调师 ②中式面点师

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（二）职业证书

1. 职业技能证书

表 2：中餐烹饪专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	中式烹调师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	中式烹调工艺、 食品雕刻与冷拼、 烹饪原料与加工 技术

2	公共营养师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	烹饪营养与配餐
3	中式面点师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	中西面点

（三）主要接续专业

1. 高等职业教育专科：烹调工艺与营养、餐饮智能管理、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐

2. 高等职业教育本科：食品科学与工程专业，烹饪营养与教育专业。

五、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，扎实的科学文化基础、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，面向餐饮行业的中餐烹饪岗位（群），能够从事中式烹调、中式面点、营养配餐等工作的技能型人才。

六、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:

表 3：中餐烹饪专业培养规格

培养规格	培养规格要求
素质	1.1 坚定拥护中国共产党的领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感； 1.2 具有社会责任感和社会参与意识、崇尚法律、遵法守纪、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范； 1.3 具有健康的身心 and 健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的卫生与健身习惯，以及良好的行为习惯； 1.4 养成良好的卫生与健身习惯，以及良好的行为习惯； 1.5 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神； 1.6 具有服务意识、环保意识、信息素养、工匠精神、创新思维； 1.7 具有文化自信和民族文化遗产与创新的意识； 1.8 具有专业认同感、行业自信心； 1.9 具有严谨、耐心、细致的工作态度； 1.10 具备从事餐饮业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； 1.11 具备自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，以及爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
知识	2.1 熟悉公共法律法规、环境保护、安全消防等知识； 2.2 掌握思想政治理论、科学文化基础和中华优秀传统文化知识； 2.3 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识； 2.4 掌握从事本行业所必须的管理学、市场营销学等技术理论和管理理论，了解国家相关方针、政策与法规； 2.5 熟练掌握计算机基础知识； 2.6 掌握烹饪原料、酒店管理理论、烹饪基础、雕刻工艺学、烹调热菜、凉菜卤菜制作、食品营养与卫生等理论和基本知识； 2.7 具备厨房管理基础知识。

培养规格	培养规格要求
能力	3.1具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力； 3.2具有规范的语言、文字表达能力和良好的沟通能力； 3.3能够利用信息化工具获取、处理、利用、发布和交流信息； 3.4能够熟练掌握不同刀法，如切丝、切丁、切片、剁馅等，根据食材和菜品需求调整刀工精细度，确保食材的切割均匀、美观； 3.5能够准确判断火力的强弱，调节不同的烹饪方式（如爆炒、炖煮、蒸煮、红烧等），避免食材过熟或未熟； 3.6能够理解并运用各种常见调味品（如酱油、醋、盐、糖、五香粉、花椒等）的比例和搭配，调制出符合中餐风味的酱汁和味道； 3.7能够掌握中餐烹饪中食材的搭配原则，如色香味形的搭配、食材的营养搭配等，做到食材的合理搭配，以提高菜肴的口感和营养价值； 3.8能够了解菜肴的摆盘技巧，能够根据菜品特点进行美观的装饰，提升菜肴的视觉效果，使之更具吸引力； 3.9能够正确处理各种食材，如肉类的去腥、蔬菜的去皮、海鲜的清理等，同时能够了解食材的存储方法，以确保食材的保存和口感。

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
切配	粗细加工	清洗食材、根据要求切割成指定形状，并分类存放以备烹饪使用。	能熟练掌握各种切割技巧、对食材的特性和处理方法有深入了解、具备细致的观察力和组织能力，以及遵循食品安全和卫生标准的意识。
	食物的腌制	调制腌料、均匀涂抹或浸泡、密封保存和控制腌制时间，以确保食材入味。	
打荷	菜品的装饰	选择合适的装饰材料，巧妙搭配，精心摆放，以提升菜品的视觉美感和吸引力。	能熟练进行食材处理，具备良好的组织能力、快速反应能力，以及对厨房工作流程的理解和团队协作能力。
	协助炒锅的工作	整理所需食材，按顺序放置，以确保炒制时的高效和顺畅。	
炒锅	菜品的制作	依次加入准备好的食材翻炒，调味后迅速出锅以保持鲜美口感。	能熟练掌握炒菜技巧、了解食材特性、具备高效的时间管理能力、良好的团队合作精神，以及对食品安全和卫生的严格遵守。
	菜单的设计	根据餐厅主题和目标顾客，精心选择菜品、安排布局、搭配色彩和字体，以吸引顾客并提升用餐体验。	

（二）课程设置

表 5：课程体系图



（三）公共基础课程

表 6：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法制观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	56
2	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，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
3	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，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	
4	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，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义的基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观、价值观基础。	36
5	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，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版）》开设，在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技能人才奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，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、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	216

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		的高素质劳动者和技能人才。	
9	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，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	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，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，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，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，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，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要内容包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020 年版）》开设要求，在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校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	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		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。	
14	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	90
15	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表 7：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	“烹饪概论”是一门系统介绍烹饪基本理论、技艺、文化和历史的综合性学科。它远不止是“如何做菜”的步骤指南，而是探讨“为何如此做菜”的深层原理，旨在培养学习者的综合烹饪素养和宏观视野。	36
2	烹饪基本功	本课程旨在让学员系统掌握中式烹饪的核心基本功，包括刀工、勺工、火候、调味及初加工等。通过大量实操训练，使学员能够熟练、规范、安全地处理各类食材，为后续学习特定菜系或高级烹饪技法奠定坚实基础。	72
3	烹饪工艺美术	这是一门连接烹饪与美学的跨界课程。您将深入探究色彩学、造型艺术和构图原理在菜肴呈现中的应用，通过系统训练提升审美品位与艺术创造力，学会将每一道菜品视为一件可食用的艺术品进行设计与塑造，全面提升宴席的视觉魅力。	36
4	智能烹饪基础	本课程带您步入烹饪科技的前沿领域。重点学习智能烹饪设备（如万能蒸烤箱、真空慢煮机等）的工作原理、操作技巧与数字化控制方法，掌握基于数据和程序的标准化烹饪模式，以适应现代餐饮工业化、智能化的发展趋势。	36

2. 专业核心课程

表 8：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饮食营养与配餐	本课程旨在系统阐述现代营养学理论与健康配餐的实践应用。您将掌握各类营养素的功能与食物来源，学会科学评估膳食营养价值，并能针对不同年龄、体质及健康目标的人群，设计出兼具美味、均衡与个性化的专业营养膳食方案。	36
2	烹饪原料与加工技术	本课程是烹饪工艺与营养专业的专业核心课，旨在系统阐述烹饪原料的基础知识，并重点讲授各类原料的加工处理技术和工艺流程。它是学习菜肴制作、筵席设计等后续课程的前置必修课。	72

3	食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	本课程是烹饪工艺与营养专业、食品艺术等相关专业的专业核心技能课程。它专注于传授食品雕刻的专业技术，培养学生将普通食材转化为精美艺术品的能力，是提升宴席档次、增强菜品表现力、培养厨师美学修养的关键课程。	72
4	食品雕刻与冷菜制作（冷菜）	本模块是冷菜艺术的基础与核心，专注于各类冷菜的单品制作技艺。我们旨在传授从经典到创新的冷菜制作方法，重点培养学生对风味、口感、质地和卫生标准的精准把控能力，为高级的冷拼艺术打下坚实的根基。	72
5	食品雕刻与冷菜制作（冷拼）	本课程是冷菜技艺的最高表现形式，是一门将烹饪技艺、美学设计和文化底蕴融为一体的艺术课程。课程重点教授如何将多种冷菜原料，通过精巧的构思和娴熟的刀工，组合成主题鲜明、构图美观、色彩协调的艺术拼盘。	72
6	中式烹调工艺（粤菜制作）	中式烹调工艺（粤菜制作）的主要教学内容包括粤菜的基础知识、食材处理与刀工技巧、传统烹饪方法（如蒸、煮、炒、炸、烧等）及经典粤菜的制作。要求学生掌握粤菜的调味与火候控制，熟悉粤菜的口味特点（清淡、鲜香、精细）和烹饪技巧。同时，注重食材的搭配与营养价值，培养学生的创新意识与审美能力，掌握餐品的装盘技巧。通过理论与实践相结合，培养学生的烹饪技术和综合应用能力。	72
7	菜点美化与装饰	本课程专注于提升菜品的视觉表现力与整体艺术感染力。您将精研各种盘饰技巧，包括创意酱汁画盘、果蔬雕刻、可食用花卉及现代点缀材料的运用，通过 hands-on 实践，让您的作品在餐桌之上先声夺人，成为视觉与味觉的双重享受。	36
8	厨房管理	本课程全面介绍现代餐饮厨房的运营与管理智慧。内容涵盖厨房组织架构设计、生产成本控制、原材料管理、标准化生产流程、团队沟通协调以及核心的食品安全卫生体系，旨在培养您成为具备高效执行与卓越领导力的厨房管理者。	36
9	中式面点制作	本课程是一门系统传授中国传统面点制作技艺与创新理念的专业课程。您将从和面、揉面、发酵等基础功学起，深入掌握蒸、煮、煎、烤、炸各类点心核心技法，实操演练南北风味流派经典与现代创新品种。课程旨在培养您独立制作、研发并能将美学设计融入其中的综合能力，深刻领略中国面食文化的匠心精神与无限魅力。	72

3. 专业拓展课程

表 9：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	广西民族特色菜肴制作（桂菜、八桂米粉系列）	本课程结合广西各民族风味菜肴的制作方法和技巧，让学生掌握广西各地具有当地代表性的民族传统菜肴的烹制技法，并根据季节特点编制出一定数量符合质量要求且具有当地艺术特色的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱。	72
2	中式菜肴制作（融合菜）	本课程是一门探索中餐精髓与全球风味创意融合的实践艺术。您将深入学习经典菜系技法，并打破传统界限，尝试将东西方食材、调味与烹饪理念进行巧妙碰撞，激发创新思维，掌握创作符合现代餐饮潮流的新派融合菜肴的能力。	72
3	服务礼仪	培养学生的职业素养和服务意识，主要内容包括服务行业的基本礼仪、沟通技巧、形象与仪态、客户关系管理，以及处理投诉和冲突的技巧，帮助学生提升服务质量与客户满意度。	108
4	管理学	《管理学》课程涵盖管理理论、组织设计、计划决策、领导激励、团队沟通与控制等内容，旨在培养学生的管理知识与实践能力，增强分析解决问题的技能，促进团队合作与批判性思维。	108
5	旅游概论	《旅游概论》课程介绍旅游的基本概念、历史、类型与发展趋势，探讨旅游目的地的规划与管理、旅游市场与消费者行为、文化旅游与可持续发展等内容，旨在培养学生对旅游产业的全面理解与实践能力。	108
6	中式烹调师考证实训	国家职业资格证书是衡量中式烹调从业人员技能水平的权威标准，是求职、任职、开业、晋升的资格凭证，也是企业评定技能等级、申请资质的重要依据。本课程专为计划参加中式烹调师（初、中、高级）国家职业资格鉴定考试的学员量身打造，以“精准辅导、强化实训、一战通关”为宗旨，采用“理论精讲+实操示范+模拟考试”的全方位教学模式，帮助学员系统梳理考点，突破技能难点，全面提升综合应试能力。	36

4. 综合实训课程

分为职业启蒙教育、职业教育活动周、岗位实习。

表 10：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	30
2	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，同时也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持	30
3	岗位实习	让学生通过在酒店实际操作提升学员的烹饪技能和工作经验。学员将在真实的餐饮环境中，参与厨房的日常工作，包括食材准备、菜品制作、厨房清洁等任务。通过实习，学员能够加强团队合作，提升应变能力，并学习如何应对高压工作环境。实习经历有助于学员更好地理解理论与实践的结合，为未来的职业发展打下坚实基础。	540

八、教学进程总体安排

(一) 专业课程设置与教学时间安排

表 11: 《中餐烹饪》专业课程设置与教学时间安排表

课程分类		课程名称	课程性质	学 时			学分	各学期周数、学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
								18周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程		军训与入学教育	必修	56	14	42	3	1周					
		中国特色社会主义	必修	36	28	8	2	2					
		心理健康与职业生涯	必修	36	28	8	2		2				
		哲学与人生	必修	36	28	8	2			2			
		职业道德与法治	必修	36	28	8	2				2		
		语文	必修	288	192	96	16	2	2	4	4	4	
		数学	必修	216	144	72	12	2	2	2	2	4	
		英语	必修	216	144	72	12	2	2	2	2	4	
		信息技术	必修	108	36	72	6			6			
		体育与健康	必修	180	18	162	10	2	2	2	2	2	
		艺术	必修	36	16	20	2			2			
		美育	限选	36	12	24	2				2		
		历史	必修	72	60	12	4		4				
		国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
		劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
		公共基础课合计			1476	824	652	85	12	16	22	16	16
专业课程	专业基础课程	烹饪概论	必修	36	18	18	2	2					
		烹饪基本功	必修	72	36	36	4	4					
		烹饪工艺美术	必修	36	18	18	2		2				
		智能烹饪基础	必修	36	18	18	2			2			
		小计		180	90	90	10	6	2	2	0	0	0

	专业 核心 课程	饮食营养与配餐	必修	36	18	18	2				2		
		烹饪原料与加工技术	必修	72	36	36	4	4					
		食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	必修	72	36	36	4	4					
		食品雕刻与冷菜制作（冷菜）	必修	72	36	36	4		4				
		食品雕刻与冷菜制作（冷拼）	必修	72	36	36	4		4				
		中式菜肴制作（粤菜）	必修	72	36	36	4		4				
		菜点美化与装饰	必修	36	18	18	2			2			
		厨房管理	必修	36	18	18	2				2		
		中式面点制作	必修	72	36	36	4				4		
		小计		540	270	270	30	8	12	2	8	0	0
	专业 选修 课程	广西民族特色菜肴制作（桂菜、八桂米粉系列）	限选	72	36	36	4			4			
		中式菜肴制作（融合菜）	限选	72	36	36	4				4		
		服务礼仪	限选	108	72	36	6	2				4	
		管理学	限选	108	72	36	6				2	4	
		旅游概论	限选	108	72	36	6	2				4	
		中式烹调师考证实训		36	18	18	2					2	
		小计		504	306	198	26	4	0	4	6	14	0
综合实 训课程	职业启蒙课程	必修				2	1周						
	职业教育活动周	必修				4		1周		1周			
	岗位实习	必修	540		540	30							30
	小计		540	0	540	36	0	0	0	0	0	0	30
合计				3240	1490	1750	187	30	30	30	30	30	30

（二）教学活动时间分配表（按周分配）

表 12：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训	1	2	2	2	2		9
岗位实习						20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

（三）学时占比表

表 13：对标中餐烹饪专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于3000学时	3240 学时
公共基础课学时一般占总学时的1/3	33.15%
实践性教学学时占总学时比例>50%	66.85%
拓展课教学学时数占总学时的比例均应当不少于10%	20%
岗位实习累计时长不超过3个月	540学时

（四）技能考核

表 14：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	中式烹调师	四级/中级工	第五学期	
2	公共营养师	四级/中级工	第五学期	
3	中式面点师	四级/中级工	第五学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

能够整合校内外优质人才资源，选聘烹饪协会高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

1. 依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试行）》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立数量充足，结构合理，能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专职教师队伍。

2. 具有中餐烹饪相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在餐饮企业锻炼，每5年累计不少于6个月的餐饮企业实践经历。外聘教师应具有中级以上专业技术职称，参与学校教学与实践活动指导。

表 15：中餐烹饪专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	0%
	中级职称	0%
	初级职称	0%

学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	0%
	30-40 岁	33.33%
	<30 岁	66.67%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

(二) 专任教师

表 16: 中餐烹饪专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校 / 专业 / 学位	企业或行业工作经历	专 职 / 兼 职
1	林晨	男	4 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
2	张建新	男	4 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
3	赵庭政	男	10 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
4	陈献辉	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
5	阳文平	男	4 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
6	潘兆剑	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职

十、教学条件

(一) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。

表 17：中餐烹饪专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
巾幗楼	智能黑板、操作台、炉灶	专业核心课	中式烹调工艺、热菜制作	60

2. 校内实训室基本要求

表 18：中餐烹饪专业校内实验实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	支撑课程	工位数
1	热菜实训室	炒锅	中式烹调	中式烹调	60
2	冷菜实训室	炒锅	中式冷菜	中式冷菜	60
3	雕刻实训室	案台	食品雕刻	食品雕刻	60
4	刀工实训室	案台	原料加工	原料加工	60

3. 校外实训基地

表 19：中餐烹饪专业校外实训基地一览表

序号	实训基地	主要实训项目	工位数
1	上海斐涌实业有限公司	前厅和后厨的实习内容帮助学员全面掌握餐饮服务技能。前厅部分包括客户接待、点单服务、餐桌礼仪和环境管理，学员通过与顾客的互动，提升沟通技巧和服务水平，确保顾客有良好的用餐体验。 后厨部分则包括食材处理、烹饪技巧、菜品出品与装盘，学员通过实际操作掌握中餐常用的烹饪方法，确保菜肴色香味俱佳。后厨还强调食品安全与厨房卫生管理，确保工作环境清洁且符合标准。通过前厅和后厨的双重实训，学员能将理论知识与实际操作结合，全面提高餐饮行业的专业素养。	500

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，

开发教学资源。教材、图书和数字资源结合实际具体提出，能够满足学生专业学习教师专业教学研究、教学实施。

1. 教材选用

表 20：中餐烹饪专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社

13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版处
14	必修	艺术	艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	烹饪概论	烹饪概论（第四版）	高等教育出版社
16	必修	烹饪基本功	烹饪基本功训练（第二版）	高等教育出版社
17	必修	原料与加工技术	烹饪原料知识（第三版）	高等教育出版社
18	必修	食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	食品雕刻与冷拼（“十四五”规划教材）	华中科技大学出版社有限责任公司
19	必修	中式烹调工艺（粤菜制作）	粤菜制作（初级）（“十四五”规划教材）	高等教育出版社有限公司
20	必修	广西民族特色菜肴制作（桂菜、八桂米粉系列）	校本教材	
21	必修	中式菜肴制作（融合菜）	校本教材	
22	必修	饮食营养与配餐	烹饪营养与配餐（“十四五”规划教材）	华中科技大学出版社有限责任公司
23	必修	厨房管理	餐饮服务与管理	北京理工大学出版社
24	必修	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术（第3版）	高等教育出版社
25	必修	智能烹饪基础	智能烹饪设备应用	高等教育出版社
26	必修	菜点美化与装饰	菜品策划设计（第2版）	北京师范大学出版社
27	限选	中式面点制作	中式面点制作 第3版	北京旅游教育出版社

28	限选	旅游概论	旅游学概论（双色）（含微课）	江苏大学出版社
29	限选	管理学	管理学基础	北京理工大学出版社
30	限选	服务礼仪	服务礼仪（第三版）	高等教育出版社

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。中餐烹饪专业诊改和质量管按照 8 字螺旋体系进行二次设计，达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路，依据目标和标准，组织实施，在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进，促进向更高的目标发展，形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 教学方法

（1）项目教学法：以项目教学法为统筹，纳入企业项目制作流程规范。引入企业项目，学生组成项目小组。在企业导师引导和辅导下，按照行业标准规范，完成项目的规划、设计与制作，根据任务完成情况获取劳动报酬，激发学生学习兴趣。

（2）任务驱动教学法：以任务教学法为驱动，实施“导”“析”

“练” “评” “拓”的过程，把项目分解为若干任务驱动教学进行。学生在教师、企业导师的帮助下，将项目分解为一个个小任务，在强烈的问题动机的驱动下，通过对线上教学资源的积极主动应用，进行自主探索和互动协作的学习，逐个完成分解的任务，最终完成整个项目。

（3）案例教学法：以案例教学法为关键，挑选餐饮企业中的代表性案例，引导学生讨论案例的优缺点，深入分析案例问题的疑难点，讨论学生暴露出的问题针对性点拨，教会学生从不同角度、不同方法探究解决案例问题，和学生一起总结出解决问题的最佳方案，有效运用所学知识来解决实际工作问题。

（4）情境教学法：以情境教学法为手段，创设典型生活情境，理论联系实际，激发学生学习情绪。

（5）分组教学法：以分组教学法为主体，以小组为单位对项目任务进行制作，强化协调沟通能力。对学生进行项目小组划分，每组5~6人，制定激励办法，课程考核成绩、劳动报酬均与小组考核挂钩，激发学生集体荣誉感、提升学习积极性、强化团队协作能力。

2. 学习方法：探究式学习、自主学习角色扮演、游戏学习、小组讨论、模拟仿真学习、社会实践学习。

3. 学习评价

（1）学生学习考核评价

①结合“书证融通、育训结合”人才培养模式，按照国家劳动和社会保障部职业技能鉴定中心提出的分层化的国家职业标准

体系，由职业特定技能，标准、行业通用技能标准、跨行业职业技能标准、核心技能标准四个模块构成。

②实行学分制管理，鼓励学生通过自选课程，参加职业技能等级证书考试，获得相应学分。对于教学质量的评价有用户（企业、学生、家长）参加评价、第三方机构的评价，考核学生解决实际问题的能力，不仅有合格的材料、先进的设备与手段，更有科学规范的质量管理与控制，全员的参与全因素、全过程的教学质量评价体系保证。

③推行过程考核和项目任务综合考核，尽可能地采用多种评价手段，如技能鉴定、模拟测试、作品制作、专题报告、口头与书面问答、直接观察、考察原有学习证据等。这样做能有力地保证坚持以技能培养为核心，满足社会需求为能力目标的职教特色。

（2）岗位实习考核评价

①考核要求：学校与实习餐饮企业双方共同制订实习考核标准与制度，明确考核内容、方法和要求，组织企业老师与学校专任教师共同实施，以实际操作考核为主，理论考试为辅。

②考核内容：理论考核内容为重点考查食品安全与卫生法规、烹饪原料知识、营养配餐基础、厨房生产安全等基本理论知识等；技能考核内容重点考核学生在中式热菜烹调、冷菜制作与拼摆、食材加工处理、菜肴美化装饰等核心技能方面的熟练程度与规范性。职业素养考核内容为注重对学生在实习过程中表现出来的职业道德、工作态度、劳动纪律、团队协作、沟通能力、厨房安全意识、节约意识及创新意识等进行综合评价。

③考核形式：过程性与终结性考核相结合，对职业素养及技能进行综合评价。①过程性评价：一是实习生实习日志检查表，以实习周为单位，每周一表，实习结束后装订成册。二是实习生能力测评：来自平时各项活动中的表现及撰写的体会、方案及作品等。②终结性评价：岗位实习结束前评价，实习个案考核：实习生在实习过程中需要书写实习个案。

（二）毕业要求

在规定学习年限内，修完规定课程，通过考核，满足以下要求，准备升学和毕业。

1. 符合国家、省教育行政部门对中等职业学校学生学籍管理的有关规定；
2. 思想品德评价合格，身心健康；
3. 公共基础课普遍测试成绩合格，修满规定的全部课程且成绩合格；
4. 必修专业课成绩合格；
5. 顶岗实习和社会实践考核合格；
6. 考取中式烹调师（四级）或公共营养师（四级）证书；
7. 符合学校的有关毕业要求。