



中餐烹饪专业（中职）人才培养方案

（专业代码：740201）

编制部门：文化艺术科

审核部门：教务科

编制时间：2025年9月

目录

一、专业基本信息	错误！未定义书签。
二、职业面向	1
三、培养目标	1
四、培养规格	1
五、课程设置及学时安排	3
（一）课程设置	3
（二）总体学时分配	3
六、教学进程总体安排	4
七、师资队伍建设	5
（一）队伍结构要求	5
（二）专业带头人要求	6
（三）专任教师发展计划	6
八、教学条件建设	7
（一）校内实训场所	7
（二）校外实习基地	8
（三）教学资源建设	8
九、质量保障体系	9
（一）教学过程监控	9
（二）人才培养质量评价	9
（三）持续改进机制	9
（四）教学改革	10
（五）评价改革	11
十、毕业要求	12

一、专业基本信息

表 1：专业基本信息

项目	内容
专业名称	中餐烹饪
专业代码	740201
所属大类	旅游大类 74
所属专业类	餐饮类 7402
入学基本要求	初级中等学校毕业或具备同等学力
基本修业年限	三年

二、职业面向

- 初始岗位：水台、砧板、配菜、打荷等。
- 发展岗位：炒锅、上杂、凉菜师、面点师等。
- 职业技能等级证书：中式烹调师、中式面点师等职业资格证书。

三、培养目标

坚持立德树人，面向饭店、餐馆等餐饮服务企业及企事业单位餐厅等部门，培养德、智、体、美、劳全面发展，从事中餐烹调、面点制作等工作，具有良好人文素养、职业道德和创新意识，具备较强就业与实践能力的高素质劳动者和技术技能型人才。

四、培养规格

中职中餐烹饪专业的培养规格涵盖了多方面的要求，以下为详细介绍：

1. 素质

(1) 思想道德素质：树立正确的世界观、人生观、价值观，践行社会主义核心价值观，具有爱国主义、集体主义精神，遵守法律和社会公德，诚实守信，具备良好的职业道德和团队合作精神。

(2) 身心素质：拥有健康的体魄，达到国家规定的体育锻炼标准，具备良好的心理素质，能正确应对压力和挫折，保持积极乐观的生活态度。

(3) 人文素养：具有一定的文化底蕴，了解中国传统文化，尤其是饮食文化，具备一定的审美能力和艺术修养。

2. 知识

(1) 专业基础知识：掌握烹饪原料的名称、产地、特点、营养价值及鉴别方法，熟悉烹饪工艺的基本原理和流程，了解食品营养与卫生的基础知识，掌握烹饪设备和工具的使用与维护方法。

(2) 专业核心知识：精通中餐热菜、冷菜、面点等制作的工艺知识，掌握各种烹饪技法的操作要领，熟悉不同菜系的特点和代表菜品，了解食品雕刻和菜肴装饰的基本知识。

(3) 相关知识：了解餐饮企业的运营管理模式，熟悉厨房生产流程和质量控制标准，掌握一定的市场营销和成本核算知识，了解食品安全法规和相关政策。

3. 能力

(1) 专业能力：熟练掌握刀工、勺工、翻锅等烹饪基本功，能独立完成常见中餐菜肴、面点的制作，具备食品雕刻和菜肴装饰的基本技能，能够运用所学知识和技能解决实际烹饪中的问题。

(2) 方法能力：具备自主学习和自我提升的能力，能够通过各种途径获取新知识和技能，具有一定的创新能力，能根据市场需求和顾客口味研发新菜品，具备一定的信息处理和数据分析能力，能够对烹饪

过程和菜品质量进行监控和评估。

(3) 社会能力：具有良好的沟通能力和团队协作能力，能够与同事、顾客等进行有效的沟通和交流，具备较强的服务意识和人际交往能力，能妥善处理工作中的人际关系和客户投诉，具有一定的组织和管理能力，能够胜任厨房班组的管理工作。

五、课程设置及学时安排

一、课程设置

(1) 公共基础课：包括思政、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、艺术等，培养学生基本文化素养与思想道德品质。

(2) 专业基础课：如烹饪营养、烹饪原料知识、食品安全、饮食文化等，让学生了解中餐烹饪历史文化、原料特性等基础知识。

(3) 专业核心课：包含烹饪基本功实训、中餐热菜制作、中餐面点制作、冷菜制作与食品雕刻等，着重培养学生烹饪实操技能。

(4) 专业拓展课：可开设地方特色菜系制作、营养配餐、厨房管理等课程，拓宽学生知识面与技能范围。

(5) 实践教学：安排认知实习、跟岗实习和顶岗实习，让学生在真实工作环境中提升操作能力与职业素养。

二、总体学时分配：

(一) 三年总课时：3210 课时，理论 1110 课时，专业与实训 1710 课时，岗位实习 390 课时。

表 2：总体学时分配表

课程类型	学时占比	学时数	主要内容
------	------	-----	------

公共基础课程	1/3	1110	思政、语文、数学、英语、物理、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等
专业课程	2/3	1710	专业基础课、专业核心课、专业拓展课（含实践、岗位实习）
其中：实践性教学	≥50%	≥1620	实验、实训、岗位实习、毕业设计等
选修课程	≥10%	≥330	校本特色课、行业拓展课等

六、教学进程总体安排

表 4：教学进程总体安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学期						考核方式	学时比例	
				1	2	3	4	5	6			
公共基础课	必修	语文	200	3	3	2	2			考试	34.67%	
	必修	数学	160	2	2	2	2			考试		
	必修	英语	160	2	2	2	2			考试		
	必修	体育与健康	160	2	2	2	2			考试		
	必修	信息技术	120	1	1	2	2			考试		
	必修	历史	80	1	1	1	1			考试		
	必修	中国特色社会主义	40	2						考试		
	必修	非遗剪纸	20	2						考试		
	必修	心理健康职业生涯	30	1						考试		
	必修	劳动教育	20	2						考试		
	必修	哲学与人生	40		2	2				考试		
	必修	音乐鉴赏与实践	20		1	1				考试		
	必修	职业道德与法治	40				2			考试		
	必修	拓展训练	20				1			考试		
		小计	1110	19	16	15	14					
专业技能课	专业课	必修	饮食文化	160	4	4					考试	65.32%
		必修	烹饪营养	80	2	2					考试	
		必修	食品安全与卫生管理	90	2	2					考试	
		必修	烹饪原料	160	4	4					考核	
		必修	中式刀工技术	120	4						考核	
		必修	中式面点制作	100		4					考核	
		必修	中餐菜系制作	180			2	2			考核	
		必修	中餐烹饪工艺	160			4	4			考试	
		必修	冷菜与雕刻	160			4	4			考核	

必修	厨房管理实务	100			2	2			考试
必修	宴席设计	160			4	4			考核
必修	烹饪化学	150					8		考核
必修	烹饪专业英语	90					8		考核
小计		1710	16	16	16	1	6	16	考核
必修	岗位实习	390						12周	考查
小计		390							
合计		3210							100%

七、师资队伍建设

(一) 队伍结构要求

1. 专兼结合：专任教师应占教师总数 60%以上，承担专业基础课和核心课程教学。兼职教师比例约 40%，从行业企业聘请资深厨师、餐饮管理者等，负责实践课程、案例分析等教学，及时传递行业新动态。
2. 年龄结构：形成老中青结合的梯队。老教师经验丰富，可传帮带；中年教师年富力强，是教学科研骨干；青年教师充满活力，易接受新观念新技术。各年龄段教师比例合理，如老教师占 20%、中年教师占 40%、青年教师占 40%。
3. 职称结构：合理分布高、中、初级职称教师。高级职称教师引领教学改革和专业发展，占比 20%左右；中级职称教师为教学

中坚力量，占比 40%左右；初级职称教师在指导下提升教学能力，占比 40%左右。

（二）专业带头人要求

1. 专业素养：具备深厚中餐烹饪专业知识，精通至少一个菜系，掌握前沿烹饪技术和理念。持有高级及以上厨师职业资格证书，有丰富菜品研发和创新经验。
2. 教学能力：有先进教学理念和方法，能开展理实一体化教学，教学效果优秀。主持或参与精品课程建设，编写高质量教材或教学指导方案。
3. 行业影响力：在中餐烹饪行业有较高知名度，与行业企业保持密切联系，参与行业标准制定、技术评审等活动。能带领专业教师开展校企合作，为学生实习就业创造条件。
4. 科研能力：主持或参与专业相关科研项目，发表有影响力论文或取得科研成果，推动专业教学改革和创新。

（三）专任教师发展计划

1. 新教师入职培训：开展为期 1-2 个月入职培训，内容包括教育教学理论、学校规章制度、专业课程体系等。安排教学经验丰富教师一对一指导，帮助新教师熟悉教学流程，掌握教学方法。

2. 专业技能提升：定期组织教师参加烹饪技能培训和实践操作训练，如每学期组织 2-3 次校内技能培训，选派教师参加国内外高水平烹饪技能培训和学术交流活动，每年不少于 1 次。鼓励教师参加厨师职业资格证书考试，提升技能等级。
3. 教学能力培养：开展教学方法培训和教学竞赛，如每学期举办 1-2 次教学方法专题讲座，每年组织教学基本功竞赛。鼓励教师参与课程开发和教材编写，提升课程设计和教学实施能力。
4. 企业实践锻炼：要求教师每 2 年到行业企业实践锻炼不少于 2 个月，了解行业发展趋势、企业需求和新技术应用。实践结束后撰写实践报告，分享实践经验，将企业实际案例融入教学。
5. 科研能力提升：组织教师参加科研方法培训，鼓励教师参与科研项目和教学改革研究。设立科研奖励制度，对取得科研成果的教师给予奖励。支持教师发表论文和参与学术交流活动，提升专业影响力。

八、教学条件建设

（一）校内实训场所

校内实训基地建设：建设模拟真实餐厅后厨环境的校内实训基地，配备现代化的烹饪设备，如智能炉灶、专业烤箱等，让学生在接近实际工作场景中进行操作训练。还划分不同功能区域，如热菜区、冷菜区、面点区、雕刻区等，满足不同课程的教学需求。

（二）校外实习基地

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

与优质酒店、餐厅、食品加工企业等建立稳定的校外实习基地，为学生提供实习机会，让学生接触实际工作岗位，了解行业需求和标准。并且与企业合作开展订单式培养，根据企业需求调整教学内容和方向。

（三）教学资源建设

1. 教材选用：在教材选用方面，选用国家规划的职业教育教材和行业指导委员会推荐的教材，在内容上选择贴切专业发展，符合中职学生学习特点和等级证书及职业资格证书要求，结合学校自身实际教学情况和教学安排来选用教材；也可以选用校企合作企业提供的教材。如中等职业教育国家规划教材、教育部专业教学指导委员会推荐教材或重点建设教材、校企合作特色教材以及校内自编教材或活页教材。

2. 建立教学资源共享平台：搭建校内或校际间的教学资源共享平台，实现教材、课件、教学案例等资源的共享，促进教师之间的交流与合作。还可以利用网络平台，引入国内外优秀的中餐烹饪教学资源，拓宽师生的视野。

3. 校企合作开发课程：与企业共同制定人才培养方案和课程标准，

使教学内容与企业实际需求紧密结合。比如企业提出对创新菜品研发人才的需求，学校就可以在课程中增加相关内容，还能邀请企业技术骨干参与课程教学和评价。

九、质量保障体系

（一）教学过程监控

1. 日常管理：建立“巡课、听课、评教、评学”制度，教学主任每周巡课不少于3次，专任教师每月相互听课不少于2次，学生每月参与课程评价（线上+线下）。

2. 实践教学督导：组建督导团队，每月检查校内实训教学（如实训记录、安全规范），每季度检查校外实习（如实习日志、企业评价）。

3. 教研改进：专业教研组每月召开1次教研会，分析教学问题。

（二）人才培养质量评价

1. 企业参与评价：合作企业参与学生实习考核（占比40%）、毕业设计评审（占比30%），每年召开1次“校企人才培养研讨会”，反馈学生岗位适应能力。

2. 毕业生跟踪：建立“毕业生跟踪档案”，毕业后1-2年内，每半年调查1次就业情况（如岗位匹配度、薪资水平）、企业满意度，形成《人才培养质量报告》。

3. 增值评价：对比学生入学时（基础技能测试）与毕业时（技能考核+证书获取）的能力提升，分析教学成效，优化课程设置。

（三）持续改进机制

1. 年度调整：根据《人才培养质量报告》《企业需求反馈》，每年修订 1 次人才培养方案（如调整专业拓展课程内容、优化实训、实习内容）。

2. 资源优化：根据教学需求与产业升级，每 2 年更新 1 次实训设备、补充数字资源。

3. 考核激励：将教师参与企业实践、校本教材开发、学生技能竞赛指导等纳入绩效考核，激励教师提升教学与产业对接能力。

（四）教学改革

在教学方法上，强调以学生为主体、以教师为引导、以具体工作任务为载体组织教学，按照完整的工作过程，将理论教学和实践教学集成化，使课堂学习融“教、学、做”为一体，把学生专业知识和专业技能的学习过程置于工作过程、工作岗位的环境中，使技能实训在模拟仿真、实践操作训练、跟岗实习实习和岗位实习四个环节得到提升。

1. 推行项目过关制

专业课教学全面推广项目教学法，一是根据教学标准、课程标准、企业需求确定各科专业教学项目；二是编制项目教学实训指导书、项目考核标准，按计划实施项目教学；三是突出项目考核过关，要求开展一项一考，要求学生逐个过关。

2. 以赛促教、赛教融合

每学年举行技能月活动，开展技能大赛，提高了学生的学习积极性，促进了学生综合能力的提升。学校建立赛教融合机制，探索赛教融合人才培养目标，将各类各项技能竞赛的相关理念覆盖到教学的全部课程，以此强化学生职业技能的培养，提高专业课的教学质量。

（五）评价改革

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价，评价内容包括学生专业综合实践能力、1+X证书的获取率和毕业生就业率及就业质量、专兼职教师教学质量，逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

1. 课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、上机操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

2. 实训实习效果评价方式

2.1 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

2.2 岗位实习评价

岗位实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

3. 考核部分

3.1 知识技能考核部分

针对一、二、三年级学生展开，就学生在校学习知识和技能的学习状况进行评价。具体包括如下内容：

- （1）自我评价（10%）
- （2）出勤成绩（10%）
- （3）课堂表现（10%）
- （4）平时作业成绩（10%）
- （5）期中成绩（20%）

(6) 期末成绩 (40%)

3.2 毕业技能考核部分

开展综合技能考核，完成以下考核任务：

(1) 职业素养 (20%)

(2) 理论考核 (20%)

(3) 技能考核 (40%)

(4) 运行检测 (20%)

3.3 实习评价部分

针对三年级学生校内、校外实习的情况，由辅导教师、企业人员对学生的校内、外实习任务的完成情况进行综合评价。

十、毕业要求

1. 考核要求：所有课程考核合格（含理论考试、实训实操考核），毕业设计通过（需结合企业实际问题完成）。

2. 证书要求：取得至少 1 项与本专业相关的职业技能等级证书。

3. 实习要求：完成规定的校外岗位实习，企业实习评价合格。