

# 邓州市职业技术学校

## 中餐烹饪专业人才培养方案

专业名称： 中餐烹饪

专业代码： 740301

学 制： 三 年

制订时间： 2023 年 8 月

# 邓州职业技术学校

## 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

招生对象：初中毕业生（或具有同等学历者）

### 三、修业年限

三年

### 四、职业面向

专业名称	所属专业大类	所属专业代码	就业面向	相应职业岗位群岗位	职业资格		
					证书名称	等级	颁证单位
中餐烹饪	旅游服务类	740201	主要面向饭店、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,从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作。	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、打荷员、管理人员	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员	初、中级	国家劳动和社会保障部门

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

1.具有马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论的基础知识；具有科学的世界观、为人民服务的人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想；具有良好的行为道德规范。

2.具有中等文化程度,掌握烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识、基本理论和职业技能,达到国家职业技能鉴定相关工种中级工的操作水平。

3.具备从事烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识,学会制作菜肴、地方名菜和各种常用点心,能制作中档筵席,烹调出色、香、味、形俱佳的饮食品。

## (二) 培养规格

### 1.知识结构

①具有基本的科学文化素养,掌握本专业必需的文化基础知识。

②掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识。

③掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识。

④掌握有关中餐烹饪的基础知识及其操作技术。

### 2.能力结构

①具有熟练的烹饪操作能力;

②具有运用烹饪营养卫生知识解决实际问题的能力;

③具有进行具体工作中的成本核算的能力;

④具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力;

⑤具有创新意识及创业能力;

⑥具有一定跨职业的择业能力;

⑦具有适应职业变化的能力和继续学习的能力。

### 3.素质结构

- ①有良好的心理素质、思想道德和职业道德；
- ②具备较强的法律意识和法制观念；

## 六、课程设置及要求

### （一）公共基础课程

#### （1）德育

##### ①职业生涯规划

本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。以邓小平理论、“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行职业生涯规划教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。

##### ②职业道德与法律

本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。帮助学生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。

### ③经济政治与社会

本课程中等职业学校学生必修的一门德育课。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育。其任务是使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，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。引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。

### ④哲学与人生

本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。使学生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的基本观点、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。

## （2）语文

语文课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。其任务是：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化，为培养高素质劳动者服务。

## （3）数学

本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。其任务是：在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识。培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。

## （4）英语

本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。其任务是：在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；

引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。

#### （5）计算机应用基础

计算机应用基础课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：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。

#### （6）美术

该课程在教育专业培养计划中的起着非常重要的作用，是主要课程；该课程是侧重于学生的技能技巧的培养。本课程的教学目的是使学生在理解和掌握美术基础知识和基本技能的前提下，提高自身的整体素质、审美能力、造型能力和动手能力。

#### （7）体育

本课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。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。

## (二) 专业 (技能) 课程

### 1、烹饪概论

课程名称	烹饪概论		
实施学期	1	总学时	40
<b>教学目标</b>	<p><b>知识目标:</b></p> <p>(1) 了解烹饪学科的七个基本概念。理解其中烹饪、烹调技术、烹饪学三个概念</p> <p>(2) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛</p> <p>(3) 了解中国烹饪的 8 大要素, 理解烹饪的作用, 理解中国烹饪的民族文化特质, 熟悉中国烹饪的传统技术规范, 了解中国烹饪工艺的现代化内容</p> <p>(4) 了解中国菜品的属性与命名方法, 了解中国当代菜品流行潮与迷宗菜</p> <p>(5) 了解宴席的特征和类别</p> <p><b>能力目标:</b></p> <p>(1) 通过教学, 使学生对中餐烹饪专业有一个初步了解。</p> <p>(2) 知道中国菜品的构成种类及各自特点。</p> <p>(3) 知道中国名菜承袭规律、借鉴途径、创新方法、审定标准。</p> <p>(4) 熟悉宴席的环节、构成、要求。</p> <p>(5) 掌握宴席设计的原则与要求。</p> <p>(6) 会根据主题编制一份席谱。</p> <p><b>情感、价值观目标:</b></p> <p>(1) 具备科学的世界观、人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想以及良好的职业道德和行为规范</p> <p>(2) 逐步形成创新精神、实践能力和立业创业能力</p> <p>(3) 具有健康的身体和心理, 基本的欣赏和创美的能力</p> <p>(4) 具有继续学习的能力和适应职业变化的能力</p>		
<b>教学内容</b>	<p>(1) 烹饪概论综述</p> <p>(2) 中国烹饪原理技术规范</p> <p>(3) 中国菜品</p> <p>(4) 中国宴席</p> <p>(5) 中国烹饪风味流派</p> <p>(6) 中国饮食民俗</p> <p>(7) 中国饮食文化</p> <p>(8) 中国当代餐饮市场</p>		
<b>考核要求</b>	<p>(1) 理论考查: 期末成绩 (70%)</p> <p>(2) 实践考核 出勤情况 (10%) 课后作业 (10%) 课堂讨论发言 (10%)</p>		

## 2、烹饪原料知识

课程名称	烹饪原料知识						
实施学期	1	总学时	80	理论学时	60	实践学时	20
<b>教学目标</b>	<p><b>知识目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点；</li> <li>2、熟悉常用烹饪原料的品质特点；</li> <li>3、掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准、烹饪应用方法。</li> </ol> <p><b>技能目标：</b></p> <p>熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。</p> <p><b>素质目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 培养适应社会主义现代化建设需要，具有中级烹饪技能人员</li> <li>(2) 具备基本的科学文化素养，掌握烹饪专业必需的文化基础知识、专业知识和比较熟练的专业技能</li> <li>(3) 具有继续学习能力和协调工作能力、管理能力和全局观念。</li> <li>(4) 具有创新、创业、开拓发展的精神。</li> <li>(5) 善于思考，具有独立分析问题、解决问题的能力，具有与人合作的精神和创新精神。</li> </ol>						
<b>教学内容</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(一) 烹饪原料基础知识</li> <li>(二) 谷物类原料</li> <li>(三) 蔬菜类原料</li> <li>(四) 畜禽类原料</li> <li>(五) 水产品原料</li> <li>(六) 干货制品类原料</li> <li>(七) 菌藻类原料</li> <li>(八) 果品类原料</li> <li>(九) 调味品类原料</li> <li>(十) 佐助类原料</li> </ol>						
<b>考核要求</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(一) 改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价、过程评价、目标评价、分层次评价相结合，理论与实践一体化评价模式。</li> <li>(二) 关注评价的多元性，将课堂提问、课堂表现、能力目标等考核作为平时成绩，占总成绩的 20%，实训操操占总成绩的 40%，期末考试占总成绩的 40%</li> </ol>						

## 3、烹饪营养与卫生

课程名称	烹饪营养与卫生		
实施学期	2	总学时	80
教学目标	<p><b>知识目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系</li> <li>2、理解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展</li> <li>3、掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识</li> </ol> <p><b>能力目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、掌握科学烹饪的基本技能。</li> <li>2、具备现代饮食营养卫生及预防食物中毒的基本技能。</li> <li>3、培养学生科学、合理搭配膳食的能力。</li> </ol> <p><b>情感目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、热爱科学，努力学习和应用新技术。</li> <li>2、具有科学烹调的观念，辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用。</li> <li>3、具有营养卫生意识、爱岗敬业意识和创新意识。</li> </ol>		
教学内容	<p>(一) 营养基础知识</p> <p>(二) 各类烹饪原料的营养价值</p> <p>(三) 合理烹饪与平衡膳食</p> <p>(四) 食品卫生基础知识</p> <p>(五) 各类烹饪原料的卫生</p> <p>(六) 预防食物中毒及常见饮食疾病</p> <p>(七) 饮食卫生及其法规</p> <p><b>选学内容：</b></p> <p>(一) 不同生理状况下的营养要求与强化食品</p> <p>(二) 化学农药与金属毒物及致癌物的污染与预防</p>		
考核要求	<p>(1) 理论考查： 期末成绩（70%）</p> <p>(2) 实践考核 出勤情况（10%） 课后作业（10%） 课堂讨论发言（10%）</p>		

## 4、餐饮成本核算

课程名称	餐饮成本核算		
课程实施	2	总学时	40
教学目标	<p><b>知识目标：</b> 学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本。</p> <p><b>能力目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；</li> <li>2. 掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；</li> <li>3. 全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法；</li> <li>4. 学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；</li> <li>5. 学习和掌握其他成本的核算与控制方法；</li> <li>6. 领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。</li> </ol> <p><b>素质目标：</b> 使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本、核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力，培养学生的互助合作的团队精神与创新精神；培养学生严谨求实的科学态度；</p>		
教学内容	<p>(一) 各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；</p> <p>(二) 存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；</p> <p>(三) 生产环节的成本核算与控制方法；</p> <p>(四) 服务与销售环节的成本控制；</p> <p>(五) 价格的核算与制定方法；</p> <p>(六) 其他成本的核算与控制方法；</p> <p>(七) 经营效益分析的基本内容和方法</p>		
考核要求	<p>(1) 本课程采取过程考核 + 项目成果考核的形式，考核内容包括学生的出勤状况、学习态度、课堂表现、模拟练习、试卷考核等方面。</p> <p>(2) 总成绩</p> <p>过程考核 ( 60%) + 项目成果考核 ( 40%)</p> <p>试卷考核 40%</p> <p>出勤状况 10%</p> <p>学习态度 10%</p> <p>课堂表现 10%</p> <p>模拟练习 30%</p>		

## 5、餐饮管理

课程名称	餐饮管理		
实施学期	4	总学时	40
教学目标	<p><b>知识目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 了解餐饮行业现状及发展趋势</li> <li>(2) 了解餐饮企业的空间划分与规划要点</li> <li>(3) 了解餐饮原材料储存的基本要求</li> <li>(4) 熟悉餐厅与厨房的合理定员</li> <li>(5) 熟悉餐饮企业的类型与特点</li> <li>(6) 掌握餐饮企业组织机构与岗位职责</li> <li>(7) 熟练掌握餐饮服务的基本服务技能</li> <li>(8) 全面掌握中餐服务的程序, 服务标准和服务技巧</li> <li>(9) 全面掌握西餐服务的程序, 服务标准和服务技巧</li> <li>(10) 掌握餐厅服务现场突发事件的预防和处理方式</li> <li>(11) 掌握零点菜单、宴会菜单的设计、制作的方法与技巧</li> <li>(12) 掌握餐厅选址及主题餐厅设计的基本理论及原则</li> <li>(13) 掌握餐厅营销策略及营销技巧</li> </ol> <p><b>能力目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构</li> <li>(2) 能操作餐饮服务的各项操作技能</li> <li>(3) 能按标准服务程序进行中餐服务</li> <li>(4) 能按标准服务程序进行西餐服务</li> <li>(5) 能综合运用菜单制作的规范和技巧, 完成一份三星级以上酒店的固定菜单和一份 1000 元左右的宴会菜单的制作</li> <li>(6) 能根据餐饮企业的具体情况制定相应的采购保管规章制度, 能够实际完成一次餐饮原材料的采购和验收</li> <li>(7) 能设计厨房室内环境并根据设计配备厨房设备, 并能制定菜肴的标准食谱</li> <li>(8) 能对新开餐厅进行合理选址及布局设计</li> <li>(9) 能对下一级员工进行餐厅理论及技能培训指导</li> <li>(10) 能熟练向客人推销餐饮产品</li> <li>(11) 能完成一份主题餐饮营销策划活动方案的撰写</li> </ol> <p><b>素质目标:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 树立爱岗敬业, 竭诚服务的餐饮职业道德风尚</li> <li>(2) 培养讲究卫生, 注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯</li> <li>(3) 摒弃餐饮职业低人一等的观念, 树立人格无贵贱, “我为人人服务、人人为我服务”的观念</li> <li>(4) 养成团队协作精神和敬业精神</li> <li>(5) 具有一定的审美情趣和文化品位, 使学生能够成为旅游饭店餐饮业的形象代表</li> </ol>		

<p>教学内容</p>	<p>(一) 认识餐饮业 (二) 中餐服务 (三) 西餐服务 (四) 菜单计划与管理 (五) 餐饮原料管理 (六) 厨房管理 (七) 餐厅管理 (八) 餐饮销售管理</p>
<p>考核要求</p>	<p>(1) 平时考核与期终考核相结合、理论考核与技能考核相结合的方式，注重过程考核 (2) 课程期评成绩=平时成绩×30%+实践技能成绩×30%+期末考试成绩×40% (3) 平时成绩包括出勤、作业、课堂回答问题和分组工作任务的完成等，其中出勤和作业占 20%，课堂回答问题占 30%，工作任务完成占 50%。实践技能考核成绩由项目成绩（占 70%）和期末技能考核成绩（占 30%）组成。</p>

## 6、现代厨房管理

课程名称	现代厨房管理						
实施学期	3	总学时	40	理论学时	40	实践学时	
教学目标	<p><b>知识目标：</b></p> <p>(1) 了解现代厨房生产运作特点；</p> <p>(2) 了解现代厨房生产要求；</p> <p>(3) 了解厨房组织机构设置；</p> <p>(4) 了解厨房人员配备；</p> <p>(5) 了解厨房设计布局原则；</p> <p>(6) 了解厨房设备选择原则及管理要求</p> <p>(7) 了解厨房产品质量控制方法</p> <p>(8) 掌握现代厨房管理任务；</p> <p>(9) 掌握确定厨房人员；</p> <p>(10) 掌握厨房设备管理的原则和管理的方法；</p> <p>(11) 掌握厨房各生产环节管理控制工作的要点和标准食谱的制定方法和步骤；</p> <p><b>技能目标：</b></p> <p>(1) 了解厨房的种类及掌握厨房与相关部门的沟通联系方式；</p> <p>(2) 能够对加工厨房、中餐烹调厨房、冷菜烧烤厨房以及餐厅烹饪操作台进行设计布局；</p> <p>(3) 掌握冷菜、点心质量与出品管理，标准食谱制定程序与要求。</p> <p>(4) 掌握质量感官评定法，学会阶段标准控制法、岗位职责控制法和重点控制法。</p> <p><b>素质目标：</b></p> <p>(1) 爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考。</p> <p>(2) 有良好的心理素质和敬业精神，遵守职业道德。</p> <p>(3) 具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念。</p> <p>(4) 具有创新、创业、开拓发展的精神。</p>						
教学内容	<p>(一) 现代厨房管理概述</p> <p>(二) 厨房组织机构</p> <p>(三) 厨房人力资源管理</p> <p>(四) 厨房设计布局</p> <p>(五) 厨房设备与设备管理</p> <p>(六) 厨房生产管理</p> <p>(七) 厨房产品质量管理</p> <p>(八) 厨房卫生管理</p>						
考核要求	<p>(一) 考核类型：理论考核</p> <p>(二) 试题类型：理论试卷：选择题+填空题+判断题+简答题+计算题 (三) 成绩比例：满分 100 分，平时成绩 30% + 期末成绩 70%</p> <p>(三) 平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、作业完成情况、课堂综合表现而定。</p>						

## 7、食品安全知识

课程名称	食品安全知识		
实施学期	3	总学时	40
<b>教学目标</b>	<p><b>知识目标：</b></p> <p>(1) 了解国内、国际食品安全现状，掌握食品安全与质量控制所研究的主要内容和研究方法。</p> <p>(2) 掌握食品毒理学的基本概念的、基本理论，食品安全性评价程序、评价方法，以及危险性分析的基本理论和方法。</p> <p>(3) 掌握影响食品安全的主要因素（生物因素、化学因素；学会用基本理论分析整个食品链过程中不安全因素的产生原因。</p> <p><b>能力目标：</b></p> <p>(1) 能够对热点食品安全问题进行系统分析，独立思考，指出该问题产生的社会根源、技术问题及监管机制的内在缺陷，并提出建设性建议；</p> <p>(2) 能够执行食品企业质量管理体系的操作要点；</p> <p>(3) 食品安全法规基本知识运用能力，具备查询及遵守食品类安全法规的能力。</p> <p><b>素质目标：</b></p> <p>(1) 在培养学生具备生产质量、食品安全监督、管理能力</p> <p>(2) 食品流通过程中食品安全、管理能力；原辅料质量安全监督、管理能力</p> <p>(3) 培养学生的互助合作的团队精神与创新精神；</p> <p>(4) 培养学生严谨求实的科学态度；</p>		
<b>教学内容</b>	<p>(一) 绪论</p> <p>(二) 食品质量管理体系</p> <p>(三) 食品安全的影响因素</p> <p>(四) 食品安全性评价</p> <p>(五) 食品加工过程中的质量与安全控制</p> <p>(六) 动物性食品的质量安全与控制</p> <p>(七) 植物性食品的质量安全与控制</p> <p>(八) 几种认证食品的质量安全与控制</p> <p>(九) 安全食品的规范管理</p> <p>(十) 食品良好操作规范、卫生操作程序能力</p>		
<b>考核要求</b>	<p>(1) 平时考核与期终考核相结合、理论考核与技能考核相结合的方式，注重过程考核</p> <p>(2) 课程期评成绩=平时成绩×30%+实践技能成绩×30%+期末考试成绩×40%</p> <p>(3) 平时成绩包括出勤、作业、课堂回答问题和分组工作任务的完成等，其中出勤和作业占 20%，课堂回答问题占 30%，工作任务完成占 50%。实践技能考核成绩由项目成绩（占 70%）和期末技能考核成绩（占 30%）组成。</p>		

## 8、实训模块一

课程名称	烹饪基本功						
实施学期	1	总学时	200	理论学时	80	实践学时	120
教学目标	<p><b>知识目标：</b></p> <p>(1) 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。</p> <p>(2) 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。</p> <p>(3) 掌握常用烹饪原料的加工方法和质量标准。</p> <p>(4) 掌握中式烹调方法的基础知识。</p> <p><b>技能目标：</b></p> <p>(1) 掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。</p> <p>(2) 熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。</p> <p>(3) 掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。</p> <p>(4) 熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。</p> <p><b>素质目标：</b></p> <p>(1) 具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。</p> <p>(2) 具有高尚的审美情趣。</p> <p>(3) 热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。</p> <p>(4) 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。</p>						
教学内容	<p>(一) 刀工</p> <p>(二) 勺功</p> <p>(三) 原料初加工</p> <p>(四) 烹调工艺基本技能</p>						
考核要求	<p>(一) 考核类型：实践考核</p> <p>(二) 试题类型：实践操作：单项考核+综合考核</p> <p>(三) 成绩比例：满分 100 分，平时成绩 40% + 阶段性考核成绩 60%</p> <p>(四) 平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、实操完成情况、课堂综合表现而定。</p> <p>(五) 命题原则：重点考察学生各个方面实践能力满足专业要求。</p>						

## 9、实训模块二

课程名称	中式面点						
实施学期	1、2、3、4	总学时	200	理论学时	80	实践学时	120
教学目标	<p><b>知识目标：</b></p> <p>(1) 了解面点制作的发展概况及其在饮食业中的重要作用</p> <p>(2) 掌握面点分类及各地风味特点</p> <p>(3) 掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型。成熟的基础知识</p> <p><b>技能目标：</b></p> <p>(1) 使学生具备饮食业高素质技术人员所必需的中式面点制作基础知识和基本技能</p> <p>(2) 熟练掌握中式面点制作程序和操作技能</p> <p>(3) 使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的理论水平</p> <p><b>素质目标：</b></p> <p>(1) 爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考</p> <p>(2) 有良好的心理素质和敬业精神，遵守职业道德</p> <p>(3) 具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念</p> <p>(4) 具有创新、创业、开拓发展的精神</p> <p>(5) 善于思考，具有独立分析问题、解决问题的能力，具有与人合作的精神和创新精神</p>						
教学内容	<p>(一) 面点制作基础知识</p> <p>(二) 面团调制技艺</p> <p>(三) 制馅技艺</p> <p>(四) 各类成型技艺</p> <p>(五) 成熟技艺</p> <p>(六) 面点的组合与运用</p> <p>(七) 和面基本技能训练</p> <p>(八) 制皮技能训练</p> <p>(九) 常用成型技能训练</p> <p>(十) 面点装饰基本技能</p>						
考核要求	<p>(一) 实训操作的考核：</p> <p>1. 实训操作成果的评分，细分到各个任务（50%）</p> <p>2. 实训报告的完成（10%）</p> <p>3. 实训的参与度（10%）</p> <p>(二) 个人部分的考核：</p> <p>1. 出勤情况（10%）</p> <p>2. 讨论发言情况（10%）</p> <p>3. 课后作业完成情况（10%）</p>						

## 10、实训模块三

课程名称	冷拼与食雕						
实施学期	1、2、3、4	总学时	200	理论学时		实践学时	200
<b>教学目标</b>	<p><b>知识目标</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 明确冷菜的定义。</li> <li>(2) 了解冷菜的形成。</li> <li>(3) 了解冷菜的地位及作用。</li> <li>(4) 了解现代餐饮中对冷菜的需求。</li> <li>(5) 知道冷菜部门在日常工作的工作任务。</li> <li>(6) 掌握各类冷菜的制作方法。</li> <li>(7) 理解冷菜调味原理。</li> <li>(8) 理解冷菜基本拼摆方法。</li> <li>(9) 理解花式冷盘拼摆原理。</li> <li>(10) 理解花式冷盘造型的色彩变化。</li> <li>(11) 掌握水果拼盘的制作方法。</li> <li>(12) 掌握冷菜围边的方法。</li> <li>(13) 理解筵席冷菜设计原则等内容。</li> </ol> <p><b>技能目标：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 能够制作各种常见冷菜，并且掌握关键技能。</li> <li>(2) 能够制作特殊冷菜材料，并且掌握关键技能。</li> <li>(3) 能够调制各种常见冷菜滋汁，并且掌握关键技能。</li> <li>(4) 掌握冷菜基本拼摆手法，并且掌握关键技能。</li> <li>(5) 能够拼摆单碟、双拼、三拼，并且掌握关键技能。</li> <li>(6) 根据教学菜品的模仿练习，能够举一反三的制作同类品种能力。(7) 掌握刺身制作原料的选择，同时掌握刺身制作关键能力。</li> <li>(8) 会制作各种形式的水果拼盘。</li> <li>(9) 掌握对单一菜肴进行围边的技能，同时具有筵席冷菜的整体围边艺术设计能力及围边技能。</li> </ol> <p><b>素质目标：</b></p> <p>通过学生对理论教学和实践训练，经过系统学习、菜品模仿练习和巩固、独立操作实践以及菜品创新4个过程能够使自己对冷菜工艺有一个系统的认识和把握，并能够按照冷菜厨师岗位的职业标准运用于今后的实际工作中。</p>						
<b>教学内容</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(一) 冷菜间实训操作的基本知识</li> <li>(二) 冷菜制作的基本技法</li> <li>(三) 冷菜拼盘的基本手法</li> <li>(四) 常用组合冷拼和艺术冷拼制作的方法</li> </ol>						
<b>考核要求</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(一) 考核类型：实践考核</li> <li>(二) 试题类型：实践操作：按要求制作出满足要求的菜品</li> <li>(三) 成绩比例：满分100分，平时成绩30% + 期末成绩70%</li> <li>(一) 平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、课堂要求完成情况、课堂综合表现而定。</li> <li>(五) 命题原则：重在考察学生实践操作能力。</li> </ol>						

## 11、实训模块四

课程名称	中式热菜制作						
实施学期	2、3、4	总学时	280	理论学时		实践学时	280
<b>教学目标</b>	<p><b>知识目标:</b></p> <p>(1) 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派特点</p> <p>(2) 熟悉烹调各环节的操作原则及要求</p> <p>(3) 理解干货原料涨发和汤汁形成的原理</p> <p>(4) 掌握中式烹调方法的基础知识</p> <p><b>技能目标:</b></p> <p>(1) 掌握烹饪原料加工处理方法可成型质量标准</p> <p>(2) 熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键</p> <p>(3) 掌握常用烹调方法和分类, 运用烹调基础知识加工制作菜肴</p> <p>(4) 熟练运用烹调基础知识和基本技能, 设计、制作一般筵席菜肴</p> <p><b>素质目标:</b></p> <p>(1) 爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考</p> <p>(2) 有良好的心理素质和敬业精神, 遵守职业道德</p> <p>(3) 具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念</p> <p>(4) 具有创新、创业、开拓发展的精神</p> <p>(5) 热爱烹饪事业, 继承、发展、创新祖国的烹饪技艺</p>						
<b>教学内容</b>	<p>(一) 中式烹调概述</p> <p>(二) 鲜活烹饪原料的初步加工</p> <p>(三) 刀工刀法和勺工技艺</p> <p>(四) 出肉、整料去骨</p> <p>(五) 干货原料的涨发</p> <p>(六) 烹饪原料的初步热处理</p> <p>(七) 热菜配菜知识</p> <p>(八) 火候</p> <p>(九) 调味</p> <p>(十) 制汤</p> <p>(十一) 上浆、挂糊、勾芡</p> <p>(十二) 热菜的烹调方法</p> <p>(十三) 热菜装盘</p> <p>(十四) 筵席知识</p> <p>(十五) 水产品、家禽、家畜的初步加工</p>						
<b>考核要求</b>	<p>(一) 实训操作的考核:</p> <p>1. 实训操作成果的评分, 细分到各个任务 (50%)</p> <p>2. 实训报告的完成 (10%)</p> <p>3. 实训的参与度 (10%)</p> <p>(二) 个人部分的考核:</p> <p>1. 出勤情况 (10%)</p> <p>2. 讨论发言情况 (10%)</p> <p>3. 课后作业完成情况 (10%)</p>						

## 七、教学进程总体安排

## (一) 课程安排

课程类别	课程性质	序号	课程名称	考核		总学时	学时分配		学期学时分配（周时数）						
				考试	考查		理论教学	实践教学	一学年		一学年		一学年		
									1 学期 20 周	2 学期 20 周	3 学期 20 周	4 学期 20 周	5 学期	6 学期	
必修课	公共基础课	1	语文	√		160	160			2	2	2	2		
		2	数学	√		160	160			2	2	2	2		
		3	英语	√		160	160			2	2	2	2		
		4	德育	√		160	160			2	2	2	2		
		5	计算机基础		√	160		160	2	2	2	2			
		6	体育		√	160		160	2	2	2	2			
		7	美术		√	160		160	2	2	2	2			
	专业技能课	8	烹饪概论	√		40	40			2					
		9	烹饪营养与卫生	√		80	80			4					
		10	餐饮管理	√		40	40						2		
		11	餐饮成本核算	√		40	40			2					
		12	烹饪原料知识	√		80	60	20	4						
		13	食品安全知识	√		40	40					2			
		14	现代厨房管理	√		40	40					2			
		15	基本功		√	200	80	120	6						
		16	中式面点		√	200	80	120	2	2	4	4			
		17	冷拼与食雕		√	200		200	2	4	4	2			
		18	中式热菜制作		√	280		280		4	4	8			
		19	顶岗实习		√	1120		1120							
合计						3520	1340	2180	30	30	30	30			

## （二）考核方式

课程考核方法分为考试和考查两种形式，具体考核形式有笔试、口试、开卷、闭卷、实操考核等方法。

学生平时成绩占30%，期末成绩占70%，考核成绩实行百分制，60分为及格分，期末总评成绩不及格者，应复习重考。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

1、选拔和培养专业带头人。坚持学术水平与师德并重，教学能力与科研推广应用及实践能力并重的原则，在中餐烹饪专业人员中选拔和培养具有副高及以上专业技术职务任职资格者，使之成为中餐烹饪专业建设和教学、科研的领军人物。

2、培养专业骨干教师。通过各种有效途径和方式，培养或引进既具有行业实践经验又能出色胜任中餐烹饪专业教学骨干教师。进一步提高其理论教学和实践教学水平，使之成为中餐烹饪专业课程建设的骨干力量。

3、建立“双师结构”合理的兼职教师资源库。从中餐烹饪行业中聘请有丰富临床菜肴制作、面点制作、刀工练习实践经验，具备中级以上职称的专业人才和技术骨干，建立完备的、合理的、动态的中餐烹饪兼职教师人才资源库，保证中餐烹饪专业和专业群的高技能专门人才的培养质量。

4、聘请行业专家指导。按照中餐烹饪教学与科研岗位聘请刀工、菜肴制作、面点制作等方面的专家，具体指导中餐烹饪专业的建设与发展，不断引入最新的理念和技术，并对专业建设进行指导、评估、综合评价。

5、加强青年教师培养和实践锻炼。制定科学的培养计划，鼓励和支持青年教师到一线顶岗实践，取得双师型教师资格。安排到我校实习基地，推进教学工作的传、帮、带和老中青相结合，提高本教学团队教师的整体教学水平。

6、加强教学研讨和教学经验交流，提升师资教学水平。积极参加教学改革与创新，整合中餐烹饪教学内容，开发、共享教学资源，丰富和充实护理学科前沿内容，鼓励本团队骨干教师发表教研教改论文。创造各种学习条件，鼓励中青年教师到国内高校、各大医院进修培训、学位进修、学术交流、顶岗实践、社会服务；举办听课评课、教学观摩、中餐教学查房、中餐新技术培训等，加强专兼职教师的教学交流和督导。鼓励年轻教师走出去，在校内外开展中餐学术交流，拓展视野，促进知识交融，以确保有一支高水平、高素质、多学科交叉融合的中餐烹饪教学团队。

专任主干教师介绍：

## （二）教学设施

在校学习期间依托餐厅四楼建立中餐烹饪实训室（模拟餐厅）及演示室，同时在实训室周围配置4个多媒体教室，讲练结合，随时进行实训演练。校外联合市餐饮协会为学生安排饭店进行短期见习，初步了解本专业岗位需求及能力需求。实习期间去北京华天饮食集团各大店面进行实习。

## （三）教学资源

有图书馆1幢，藏书数万册，另有阅览室1个，订购报刊100余种，可以满足师生教学借阅需求。同时有多媒体教室10个，公

共教学资源计算机教室 16 个，共 806 台计算机，充分满足学生上课需求，教材选用以国家规定教材为主，联系企业实际编写部分核心专业课教材，全方面培养学生。

#### （四）教学方法

本专业教学采用多种教学方式以及教学方法，旨在提高学生的学习兴趣以及学习能力，使学生学有所获。

理论课：注重激发学生的情感和兴致，变封闭型教学为开放型教学（例如：情景教学法、任务驱动法、案例讨论法、直观演示法、演示法、实验法等）

实践操作：演练结合，教师现场指导，加强学生实践操作训练；积极组织活动（社团、技能赛），寓教于乐，让学生在轻松、愉悦的环境中掌握技能。

#### （五）学习评价

采用多样评价方式，从整体评价学生，不以单方面决定学生优差。例如：从书面检测、口头检测、课堂观察、课后作业、成长记录表等多种形式来观察、了解学生。

采用学分制，对学生学习、生活等各方面进行评价，学生在学校以及在市、省有突出贡献则根据情况进行加分，一月一评，评出优秀学生并进行公示和奖励。

#### （六）质量管理

1、知其然，知其所以然。以联办企业要求为基准，丰富学生的专业知识，学生在技能操作好的同时也具有丰厚的专业理论知识，让学生不仅会做而且会说。

2、学生经过三年学习需获得职业资格证书：厨师证、中式烹调师、中式面点师等职业技能证书。

3、公共课以及专业课必须达标，每学期进行阶段性考核以及综合考评，对不合格学生进行再学习等形式，确保学生达到学校及企业要求。

## 九、毕业要求

1、思想政治：学生在校期间思想政治、品质不过关的，交由心理咨询室由学校专家进行指导，通过后允许其毕业。

2、知识、技能：严格把控毕业要求，学校、企业共同对学生专业知识、技能进行考核，考核通过则允许其毕业并签订就业协议，不通过则继续留校学习。

3、获得职业资格证书：通过计算机二级考试、普通话二乙以上等级证书、中式面点师证、中式烹调师证、营养配餐员。