



中餐烹饪专业人才培养方案

2025 年 8 月

桂平市第一中等职业技术学校

中餐烹饪专业25级人才培养方案

(基本学制 3 年)

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。

三、修业年限

学制：基本学制 3 年。

四、职业面向及主要续接专业

(一) 职业面向

专业大类及代码：旅游服务类（130700）

对应行业：餐饮服务行业

主要职业类别：中式烹调、中式面点

主要岗位类别、职业技能等级证书见表 1。

表 1

序号	专 业 方向	就业岗位	职业资格		
			证书名称	等级	颁证单位
1	中 餐 烹调	中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位	中式烹调师	中级	人力资源和劳动保障部
2	中 式 面点	中式面点制作相关岗位	中式面点师	中级	人力资源和劳动保障部

（二）主要接续专业

1. 高职：旅游管理（专业代码 640101）

涉外旅游（专业代码 640102）

导 游（专业代码 640103）

旅行社经营管理（专业代码 640104）

景区开发与管理（专业代码 640105）

2. 本科：酒店管理、旅游管理、旅游管理与服务教育

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业培养广西区经济建设与社会发展所需要的具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握中餐烹饪及营养膳食专业基本知识和基本技能，具备一定

创业能力，能满足餐饮服务行业要求的应用性、复合型中餐烹饪操作人员、营养配餐人员和餐饮管理人员。

具体目标是：

1. 职业道德与情感：具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度；具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；能够严格遵守安全操作规范；具有正确的就业观和一定的创业意识。

2. 职业技能：会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备；能从事菜肴制作、并进行简单的营养分析；能收集、处理本专业相关信息；能借助工具书阅读与工作相关的英文资料，并能进行简单的英语交流。

3. 职业知识：了解不同原料的品质、性能、营养成分及适宜的烹调方法；了解中、西饮食文化的特点；了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤；了解原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识；具备一定的创业知识。

（二）培养模式

充分发挥校企合作专业建设指导委员会中餐烹饪分会作用，深入企业调研，分析餐饮企业厨房岗位能力标准，制定专业人才培养目标、人才质量规格、课程标准等，构建培养以职业能力为核心的中餐烹饪与营养膳食专业人才培养模式。

第一阶段：职业素养+基础能力。安排在第一、二学期进行，第一、二学期主要目标是培养学生良好的职业道德和行为规范，掌握文化基础理论知识、专业基础知识及专业基本技能。

第二阶段：专业技能+素质提升。安排在第三、四学期进行，主要目标是学生的专业技能培养。以岗位能力标准为依据，按照核心课程中的“中餐烹饪基础模块、综合模块项目”有步骤地实施教学及技能训练，以水台、切配、打荷、上杂、灶台、冷菜等岗位具体工作任务为导向，培养烹饪原料加工技能、中餐烹调工艺、食品雕刻与冷拼技艺。

第三阶段：综合能力+岗位能力。第六学期根据学生就业意向和续接专业，参加职教高考，考试结束后，在旅游旺季期间进行“旺进淡出”阶段性实习，提升学生的服务意识及对职业的认知。经过三年的系统学习，把学生培养成掌握中餐烹饪与营养膳食专业知识、技能及营养配餐知识，熟悉职业岗位标准，具备良好的职业道德、合作意识和创新能力的高素质技能型人才。

（三）培养规格

由素质、知识、能力三方面的要求组成。

1. 素质

（1）基本素质

①有坚定的政治信念，热爱祖国，拥护中国共产党的领导，拥护党的路线、方针、政策，努力掌握中国特色社会主义基本理

论，具有爱国主义、集体主义的精神。

②有较强的社会责任心和良好的道德品质。遵纪守法，热爱劳动，行为规范。

③具有积极的人生态度，良好的心理素质，健全的人格，健康的身体和良好的体能。

(2) 职业素质

①具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规则和企业规章制度。

②具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

③具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、节能环保意识，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识、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。

⑥具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

2. 知识

(1) 掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力。

(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) 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备。
- (4) 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术。
- (5) 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品。
- (6) 具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化。
- (7) 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力。
- (8) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力。
- (9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力。
- (10) 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作。
- (11) 能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

3. 能力

专业（技能）方向 1——中式烹饪

- (1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
- (2) 熟练掌握地方风味名菜的制作方法和菜品特点；
- (3) 能设计与制作本地区常见筵席菜品；
- (4) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

专业（技能）方向 2——中式面点

- (1) 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；
- (2) 熟练掌握本地面点风味名点的制作方法和品种特点；
- (3) 能制作常见的席点；
- (4) 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

序号	能力模块名称	各能力模块应具有的专业能力	各能力模块开设的主要课程及实训
1	基本素质和能力	1. 品学优良、具有良好的思想道德和职业道德素质； 2. 掌握法律基本知识，具备较强的法律意识和法制观念； 3. 掌握体育和卫生保健的基本知识及运动技能，具备良好的身体素质； 4. 具备一定的数学知识，能运用数学知识解决实际问题的能力； 5. 熟悉本行业岗位和技能要求，具有	语文 数学 英语 安全教育 体育与健康 中国特色社会主义 心理健康与 职业生涯

		一定的创业和创造基础知识； 6. 掌握计算机应用基本技能。	哲学与人生 职业道德与 法治 信息技术 中国历史 世界历史 安全教育 劳动教育 色彩构成
--	--	----------------------------------	--

(二) 专业（技能）课程

1	一般职业能力	1. 具有从业岗位的操作能力； 2. 分析解决现场生产技术问题的初步能力。	烹调技术 餐饮成本核算 烹饪基本功 中餐热菜 烹饪工艺与美术 广西地方风味菜 烹饪营养与安全 食疗保健膳
---	--------	--	---

			食制作技术
2	核心职业能力	1. 能独立完成果盘等制作,并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边,能制作冷菜。 2. 能应用于烹饪菜品制作,会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。 3. 能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。 4. 能应用于中餐烹饪岗位,会进行菜品的营养搭配。 5. 能满足面点岗位要求,会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力 6. 能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作,会应用不同刀工、勺功技巧	烹饪职业素养与职业发展指导 宴席设计 食品雕刻与盘饰 冷菜制作 中式面点制作技术 旅游概论 旅游职业礼仪 管理学
3	综合	了解烹饪职业岗位群各项工作内容; 掌握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位	岗位实习

	职业能力	的工作方法。能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练。	
--	------	---	--

（一）专业核心课程。

序号	课程名称	主要教学内容与教学要求	技能考核项目与要求	学时数
1	烹调技术	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实操技能。	能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。	108
2	餐饮成本核算	了解餐饮成本核算的内容和方法，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程各个环节成本控制的关键点，并能够有针对性的实施成本控制。	培养学生职业能力，满足岗位需求，突出职业性，实用性，解决实际问题。	36

3	烹饪基本功	本课程以服务开展为宗旨、以促进就业为导向，按照立德树人的要求，突出核心素养，注重必备品格和关键能力的培养，兼顾中高职课程衔接，注重课程内容与职业标准对接，教学过程与营养配餐员工作过程对接。	能满足中式烹饪岗位要求。	54
4	中餐热菜	了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。	会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品	144
5	餐饮服务食品安全	了解食品安全与食品污染、食物中毒及预防方法，熟悉餐饮服务食品安全概况、熟悉餐饮服务食品安全管理。	具备食品安全的规范操作水平	36
6	宴席设计	具备宴席实设计能力，宴席策划能力。	具备宴席实设计能力，宴席策划能力	36
7	食品雕刻	了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，	具有实际操作上岗能力	72

	与盘饰	能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边		
8	冷菜制作	了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌、炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。	能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。	36
9	管理学	旅游管理学主要教学内容包括旅游管理原理、旅游者活动管理、旅游企业管理、旅游市场管理和旅游宏观管理五方面。要求学生掌握旅游企业管理的一般方法，并学会运用这些管理方法分析旅游企业管理中的实践问题。	会采用个性化管理。	180
10	中式面点制作技术	了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。	能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。	144

总计	10 门专业核心课程	702
----	------------	-----

（二）综合实训课程。

1. 中式烹调综合实训(144 学时)

主要内容有：了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求；以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。

2. 中式面点综合实训(144 学时)

了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力；以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席面点设计、原料选择、初加工、面点制作及美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。

3. 岗位实习（720 学时）

（1）实习内容：了解烹饪职业岗位群各项工作内容；掌

握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位的工作方法。能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练，在实习结束完成实习报告。

(2) 实习时间：实施“2.5+0.5”人才培养模式，安排学生在第三学期进行顶岗生产实习。

(3) 实习地点：珠三角和长三角，实习岗位与所学专业面向的岗位群相匹配。

(4) 成绩考核：考核成绩由技能考核成绩、操行考核成绩、实习报告成绩三部分组成。

技能考核：占考核成绩 60%，由企业根据学生在企业的工作态度和所掌握的专业技能进行综合评定。

操行考核：占考核成绩 20%，根据学生在实习中的认识态度、实际表现、遵守规章制度和劳动纪律等综合情况评定。

实习报告：占考核成绩 20%，根据学生总结能力予以评定。实习报告中包括实习计划、执行情况和实习体会，要求学生能结合专业知识，找出本岗位工作中存在的问题和不足，分析原因并提出解决问题的措施和建议。

(5) 组织管理。

①制定实习大纲、实习计划和签订顶岗生产实习协议。学校应与实习单位共同制定实习大纲，对实习的岗位和要求以及每个岗位实习的时间等提出明确的指导性意见，并签订书面协议，协议书必须明确学生劳动保险的投保人。

②落实实习前的各项组织工作。通过召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项，并与学生家长签订书面实习协议。在同一单位顶岗实习的学生数如超过 30 人，学校要安排不少于 1 名以上的专职人员到实习单位实施全程管理和服务；学生数如超过 100 人，学校派出的专职管理人员不能少于 2 人。实习单位也要指定专门的师傅担任指导。

③加强实习管理。学校要设立由学校领导、专业教师、企业相关人员组成的实习管理机构，明确职责。定期或不定期到各实习点巡回检查，发现问题及时纠正。

学校实习专职管理人员主要职责：管理实习生、及时与企业沟通、定期向学校汇报等。

学生要定期写出实习情况书面汇报交实习专职管理人员。

④建立完善的学生实习考核评定机制，建立学生实习档案，将实习考核成绩作为学生毕业的必备条件。

（6）安全保障：加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。学生必须具有安全保障，学校一律不得组织未办理劳动保险的学生参加顶岗生产实习。

七、教学进程总体安排

中餐烹饪专业课程设置与教学时间安排

每学年为 40 周，其中教学时间 36 周，周学时为 30 学时，岗位实习为 24 周，每周 30 课时，共 720 课时，3 年总学时 3474 课时。其中公共基础课 1278 课时，约占总学时的 1/3，专业技能课 1116 课时，约占总学时的 1/3，选修课 360 学时，占总学时 10%。

专业教学安排

课程类别			序号	课程名称	总学时	实践课时	学期周课时						学时分配比例（%）	备注
							1	2	3	4	5	6		
							18周	18周	18周	18周	18周	12周		
公共基础课	必修	1	心理健康与职业生涯	36	9		2					40.1%		
		2	职业道德与法治	36	9				2					
		3	中国特色社会主义	36	9	2								
		4	哲学与人生	36	9				2					
		5	语文	270	66	2	3		3	4				
		6	数学	270	66	2	3		3	4				
		7	英语	270	66	2	3		3	4				
		8	信息技术	18	6	1								
		9	体育与健康	180	128	2	2		2	2				
		10	中国历史	18	6	1								
		11	世界历史	18	6		1							
		12	安全教育	36	16	1				1				
		13	就业指导											
		14	劳动教育	36	36	1				1				
	选修	15	化学											
		16	物理											
		17	艺术、色彩构成	18	10	1								
公共基础课小计				1278	442	15	14		15	16				
专业技能核心	必修	1	烹调技术	108	80	6						24.3%		
		2	餐饮成本核算	36	18				2					
		3	烹饪基本功	54	36	2								
		4	中餐热菜	144	144		8							
		5	餐饮服务食品安全	36	18					2				
		6	宴席设计	36	36						2			

课		7	食品雕刻与盘饰		72	60	2	2						
		8	冷菜制作		18	18				1				
		9	管理学		54	50				1	2			
		10	中式面点制作技术		144	120	4	4						
专业核心课小计					702	580	14	14		4	6			
专业（技能）方向课	必修	方向一	烹饪通用方向	1	旅游概论	144	45		1		2	5	13%	
				2	烹饪工艺美术	36	18	2						
				3	广西地方风味菜	108	108				6			
		方向二	职业通用	1	烹饪营养与卫生	18	18				1			
				2	食疗保健膳食制作技术	18	18		1					
				3	旅游服务礼仪	90	30				2	3		
专业（技能）方向课小计					414	237	2	2	实习	11	8			
公共职业模块				1	语文职业模块	72						4	11.3%	
				2	数学职业模块	72						4		
				3	英语职业模块	72						4		
				4	综合职业模块	144						8		
公共职业模块选修课小计					360							20		
岗位实习					720	720								
总计					3474	1979	30	30		30	30	30		

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 校内教师要求

（1）具有良好的职业道德和责任心；

（2）应具备与任教课程相应或相近专业本科以上学历；具有中等职业学校教师资格证；应具备一定的相关行业工作经验；

（3）应熟练掌握所任教的课程相应的理论知识，并具备相应的实践操作能力；

(4) 掌握教育教学基本规律，了解职业教育的规律和特点，具备较强的教学能力；

(5) 掌握演示法、项目教学法、任务驱动法等教学方法。

2. 校外兼职教师要求

(1) 具有良好的职业道德和责任心；

(2) 校外兼职教师应具备相关行业 2 年以上一线工作经历，具有较丰富的行业经验和较强的实践技能；

(3) 掌握教育教学基本规律，了解职业教育的规律和特点，具备较强的教学能力。

(4) 大专等同学力，并具备专业技能高级等级证书资格。

烹饪专业教师条件一览表

教师类型	教师人数	承担的主要教学任务及在专业建设中的作用
专业带头人	1	具备中级职称、双师型教师，本科以上学历。主要负责制定人才培养方案、课程开发、教育教学研究等专业建设工作。
专职教师	3	具备高级职称 1 人，具备中级职称 2 人、双师型教师等要求，本科以上学历。承担专业基础课和专业核心课程教学，指导学生实习实训。
企业兼	4	承担专业核心实践课程或实践教学环节

职教师		的教学与指导，参与课程开发，担任顶岗实习指导教师。
-----	--	---------------------------

（二）教学设施

序号	实训室名称	设施设备名称		数量	单位
1	中餐烹调实训室	中餐烹调演示室	不锈钢炉灶	1	台
			不锈钢工作台	1	套
			不锈钢双星盆台	1	套
			不锈钢烟罩	1	套
			调味车（全套）	1	套
			餐具、容器、炊具	足量	套
			万能蒸烤烤箱	1	台
			消毒碟盘柜	1	套
			配套桌椅	32	套
			电化教育设备（示教台）	1	套
		基本功能训练	不锈钢工作台连单星盆	16	套
			排风及新风设备	1	套
			电化教育设备（示教台）	1	套

		室	砧板	32	套
			餐具、容器及用具	足量	套
			电子称	2	台
			餐具容器存放架	1	台
			刀具存放柜	1	套
			磨刀石	16	套
			垃圾桶	1	个
			模拟灶台炉架	32	套
			双耳锅及手勺	32	套
		中餐实训室	不锈钢炉灶	8	套
			不锈钢工作台连下一层	8	套
			不锈钢双星盆台	10	套
			不锈钢烟罩	1	套
			调味车（全套）	8	套
			炊具	10	套
			餐具、容器、用具	足量	套
			万能蒸烤箱	1	台
			消毒碟盘柜	1	台
			垃圾桶	1	台
2	中式面点实训室		不锈钢集气罩	1	套
			不锈钢工作台连下一	2	套

		层		
		木质案板工作台	16	套
		不锈钢双星盆台	2	套
		醒发箱	1	台
		和面机	1	台
		压面机	1	台
		煎锅	2	台
		不锈钢糖粉车	8	台
		四门高身冰柜	1	台
2	中式面点实训室	多层烤箱	1	台
		单缸炸炉	1	台
		绞肉机	1	台
		小型电子台称	1	台
3	营养配餐实训室	不锈钢工作台连下一层	8	套
		实验试剂保存柜	4	套
		天平等测重用具	20	套
		量杯等测量用具	20	套
		实验用品、用具	足量	套
		凯氏定氮仪	2	台
		滴定实验设备	20	套

		灼烧测定设备	20	套
		营养成分分析仪	2	台
		电化教育设备（示教台）	1	套
		粉碎榨汁机	2	台

（三）教学资源

要求教师不但要有先进的教育观念，有较高的理论水平，有驾驭课堂的艺术，还要掌握现代教育技术，能够利用网络引导学生进行探究性学习。能熟练使用和制作多媒体课件，提高课程的课件质量，力求将国内外相关领域的最新科研成果引入课堂教学。

（四）教学方法

课堂讲授能较多地采用启发式、讨论式、研讨式、合作式教学方法，突出学生在教学活动中的主体地位，充分调动了学生学习的主动性、积极性和创造性，以适应现代化教育需要。

（五）学习评价

主要面向培养德、智、体、美、劳全面发展，具备从事本专业相关工作所必需的文化基础知识，具备正确的语言文字表达和继续学习能力。

九、毕业要求

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

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. 具有良好的人际交往、团队协作能力和客观服务意识。
3. 具有中餐烹饪相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。
4. 具有获取中餐烹饪信息、学习新知识的能力。
5. 具有熟练的中餐烹饪能力。