

宁明县职业技术学校 中餐烹饪专业人才培养方案 (2026 年版)

修（制）订时间： 2026 年 8 月

适 用 年 级： 2026 级

执 笔 人： 龙登星

校 对 人： 陈高良

学 校 盖 章：



宁明县职业技术学校

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：初中毕业生或同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中式烹调	中式烹调师	中式烹调师（初级）	高职：烹饪工艺与营养、营养配餐、中西面点工艺等	本科：烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等
中式面点	中式面点师	中式面点师（初级）		
西式面点	西式面点师	西式面点师（初级）		

注：本专业学生主要面向星级酒店、餐厅、酒楼等餐饮行业 and 食品加工企业，从事中餐厨房炒锅、冷菜、砧板、打荷、水台、面点、上什、面点制作等岗位、工作。

1. 职业资格

(1) 初级烹调师(必考)、(2) 初级面点师(必考)、(3) 初级营养配餐员(选考)、(4) 普通话证书(选考)、(5) 计算机等级证书(选考)

2. 继续学习专业

高职:烹饪工艺与营养、营养配餐、中西面点工艺等

本科:烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养与我市经济建设建设要求与社会发展相适应，德、智、体、美全面发展，掌握必要的文化基础知识、专业知识和熟练的专业技能，具有良好的身心素质和职业道德，具有较强的就业能力和一定的创业能力在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具备以下基本素质、专业知识与技能。

1. 综合素质

- (1) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2) 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- (3) 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- (4) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (5) 具有良好的书面表达和口头表达能力；
- (6) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (7) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- (8) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- (9) 能够严格遵守安全操作规范；
- (10) 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

2. 职业能力

（1）行业通用能力：

- ①具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；

- ②具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- ③具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- ④具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- ⑤具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- ⑥具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；
- ⑦具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；
- ⑧具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

（2）职业特定能力：

①中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

②面点制作：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

（3）跨行业职业能力：

①具有适应岗位变化的能力。

②具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。

③具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业技能课。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、书法），信息技术等基础课专业技能课包括专业（核心）课和专业技能（基础）课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课程

1. 思政课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	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》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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、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规划指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
2	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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
3	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。通过历史教学，使学生继承和发扬中华民族的优秀文化传统，树立民族自尊心和自信心，形成建设新时代中国特色社会主义的坚定信念和坚持改革开放、振	72

		兴中华的时代精神。	
4	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。该课程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
5	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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、人生观和价值观基础。	36

2. 公共必修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参 考 学时
1	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。在学生原有知识的基础上，通过课堂教学和课外实践，进一步巩固和扩展学生必须的语文基础知识，努力提高学生的阅读理解能力、口语交际能力、思想道德水平，为全面提高学生基本素质，增强综合职业能力和适应能力奠定基础	180
2	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。该课程全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。通过学习，使学生能获得未来工作、学习和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想、基本活动经验，具备从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。	180
3	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。通过学习，学生能够听懂简单的课堂用语及与课文主题相关或类似话题的陈述，能认读所学词语、识别常用英文标志和常见问题的浅显短文，能使用口头和书面语回答问题，简单描述个人经历。学生通过英语学习和语言实践，逐步掌握基础知识和基本技能，不断提高语言运用能力和人文素养，为其职业发展和终身学习奠定良好的基础。	180
4	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色开设。通过学习，学生熟练掌握计算机的基本操作，掌握办公软件的常规操作，并能运用到实际生活工作中。同时了	72

		解因特网基础知识及多媒体技术应用基础。在教学中培养学生的实践能力，开拓创新能力，分析解决问题的能力，为今后的专业课学习打好基础。	
5	安全教育	中职安全教育的主要教学内容和要求包括交通安全教育、日常生活安全、活动安全教育、自然灾害中的自我保护教育、社会治安教育以及意外事故处理教育。这些内容旨在帮助学生树立国民意识，提高国民素质和公民道德素养，强调安全在人生发展中的重要性，并关注学生的全面、终身发展。	36
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设课程，并与专业实际和行业发展密切结合。该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，通过教学使学生的身体素质得到明显的提高，并且初步掌握科学锻炼身体的一些方法。努力培养担当民族复兴大任的时代新人，培养学生吃苦耐劳、团结协作等优良品德，为他们以后的工作、生活打下坚实基础。	180
7	劳动教育	该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，依据《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》和《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》，结合专业特点开设课程。通过劳动教育，增强学生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；该课程主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计：注重培养学生的敬业精神，吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度。	36

（二）专业课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪基本功训练	(1) 会刀工必备的工具及使用保养方法； (2) 能掌握烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其它刀法等刀法的操作方法、技术要领和应用； (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用； (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用：麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用； (5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求； (6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领； (7) 能说出出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途； (8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求； (9) 会干货原料涨发基本原理和常见干货原料涨发的步骤； (10) 能选择正确的涨发方法，对常见干货原料进行涨发； (11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求； (12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法； (13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜； (14) 掌握菜肴命名的方法和要求； (15) 掌握宴席配菜的类型及基本要求； (16) 掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法。	72
2	烹饪原料知识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则； (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准； (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化因素和原料保管方法；	72

		(4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品, 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节; (5) 能认识常用蔬菜类原料, 了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求; (6) 能认识常用畜禽类原料, 了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季; (7) 能认识常用水产品类原料, 了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求; (8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点; (9) 能说菌藻类原料的概念和化学成分, 理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别; (10) 了解国家动物保护的相关法律法规	
3	中式面点制作	(1) 熟练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。	144
4	烹饪营养与卫生	(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源; (2) 能说出食物的消化与吸收相关知识; (3) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点; (4) 能掌握主要烹饪原料的营养价值; (5) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义; (6) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念; (7) 能说出几种人群的膳食特点; (8) 能说出不同国家的膳食营养结构特点。 (9) 能说出食品安全的基本要求; (10) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; (11) 能说出食品的保鲜和保藏的方法;	72

		(12) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则; (13) 能掌握主要烹饪原料的安全基本标准; (14) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法; (15) 能说出常见饮食疾病; (16) 能掌握食物中毒的一般知识; (17) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法; (18) 了解《中华人民共和国食品安全法》及其他食品安全的相关法律法规的基本内容, 在实践中严格遵照执行; (19) 能说出饮食卫生的重要意义; (20) 能掌握餐饮企业的卫生要求; (21) 能掌握餐饮从业人员职业道德;	
5	中式 热菜 制作	(1) 要求熟悉岭南时令食材 (2) 熟悉岭南的风俗习惯 (3) 掌握岭南风味菜肴的常用烹调方法 (4) 了解岭南风味菜肴的调味方式 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	144
6	餐饮 成本 核算	(1) 了解现代餐饮经营管理的含义和内容; (2) 能说出现代餐饮经营管理的发展趋势; (3) 能掌握厨务管理基础知识; (4) 能掌握厨务设备及用具管理; (5) 能掌握餐饮产品的生产质量管理; (6) 能掌握餐饮成本控制基础知识; (7) 能会菜点产品销售价格的核算; (8) 会宴席菜肴的配置与成本核算; (9) 能掌握餐饮服务质量的控制。	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游概论	1. 旅游概述 (1) 了解旅游的定义和内容; (2) 理解旅游的属性 and 特点; (3) 掌握旅游的类型; (4) 了解国际旅游组织及中国旅游组织。 2. 旅游简史 (1) 了解古代旅行游览的发展及其特征; (2) 了解近代旅游的兴盛与旅游业的诞生; (3) 了解现代旅游迅速发展的原因和时代特征; (4) 理解中国旅游发展历程及现状。 3. 旅游活动的基本要素 (1) 掌握旅游者的概念; (2) 了解旅游者的类型和产生的条件; (3) 解旅游资源的概念、特点; (4) 掌握旅游资源的类型、开发原则、破坏类型; (5) 了解旅游业的概念和性质; (6) 掌握旅游业的特点、影响与作用。 4. 旅游业的构成 (1) 解旅行社的概念、类型和作用; (2) 掌握旅行社的职能和业务; (3) 了解旅游交通特点和作用; (4) 掌握旅游交通的类型、影响旅游者选择交通方式的 因素; (5) 掌握旅游饭店的分类、等级与评定; (6) 理解旅游饭店的概念、影响旅游者选择旅游饭店 的因素; (7) 掌握旅游景区的概念、等级、特点和类型;	72

		(8) 了解旅游景区应具备的条件; (9) 了解旅游商品的特点、分类和作用; (10) 了解旅游娱乐的概念、类型和作用。 5. 旅游市场 (1) 了解旅游市场的概念、形成条件; (2) 掌握旅游者的流动规律; (3) 了解旅游市场细分的概念; (4) 掌握旅游市场的细分标准; (5) 了解我国的入境旅游市场、出境旅游市场; (6) 掌握我国的国内旅游市场。 6. 旅游业的发展趋势 (1) 了解世界旅游业的发展趋势; (2) 掌握中国旅游业的发展趋势; (3) 了解生态旅游的概念、特点; (4) 理解生态旅游兴起的原因、发展原则、现状和意义; (5) 掌握旅游可持续发展的概念、目标和措施。	
2	服务礼仪	1. 礼仪基础知识 (1) 掌握礼仪的基本概念及作用; (2) 了解礼仪的起源与发展; (3) 了解礼仪的功能与基本原则。 2. 个人形象礼仪 (1) 了解旅游服务人员个人服务形象的重要性及基本要求; (2) 掌握仪容、仪表、仪态等个人形象塑造方面的基本操作规范; (3) 运用个人形象礼仪知识塑造职业形象。 3. 社交礼仪 (1) 了解人际交往中称谓、介绍、名片交换、握手等	72

		礼仪规范，熟知其禁忌要求； （2）掌握社交礼貌用语及交谈礼仪； （3）了解国际交往礼仪通则。 4. 行业服务礼仪 （1）了解饭店、旅行社、景区主要岗位礼仪； （2）掌握前厅服务、客房服务、餐饮服务、迎送、导游讲解、娱乐、导购等工作环节礼仪和规范服务要求。	
3	管理学	1. 管理及管理者概述 （1）了解管理、管理者的概念及管理的作用； （2）理解管理的性质、管理的基本职能及管理者层次； （3）掌握管理者的角色划分、管理者层次类型，管理者层次与管理者技能之间的关系。 2. 管理理论的形成与发展 （1）了解人类早期管理实践与管理思想、西方早期管理思想的形成与发展； （2）了解中国管理思想的形成与发展； （3）理解泰勒的科学管理理论、法约尔的一般管理理论、韦伯的行政管理理论、人际关系学说； （4）了解现代管理理论的主要学派。 3. 计划职能 （1）了解决策的概念、分类及决策方法； （2）掌握决策的原则、程序及定性决策方法； （3）了解计划的概念、内容（5W1H）、作用及类型； （4）掌握计划编制的程序及滚动计划方法。 4. 组织职能 （1）了解组织、组织结构、组织结构设计的概念； （2）理解组织的类型、组织工作的原则； （3）掌握组织的类型及优缺点。	72

		5. 领导职能 (1) 了解领导的概念、作用及领导者的概念; (2) 理解领导者的类型、领导者影响力的来源及影响因素; (3) 了解领导特性理论、领导行为理论及领导权变理论; (4) 掌握管理方格理论、菲德勒模型及领导艺术。 6. 控制职能 (1) 了解控制的概念及作用; (2) 理解有效控制的原则及分类; (3) 掌握控制过程及控制方法。 7. 激励职能 (1) 了解激励的概念、过程及作用; (2) 理解四种人性假设及激励原则; (3) 掌握激励基本理论及常用的激励方法。 8. 沟通职能 (1) 了解沟通的概念、过程及作用; (2) 理解沟通的类型、沟通障碍及克服方法; (3) 掌握有效沟通的方法与技巧。	
4	餐饮服务与管理	(1) 掌握接受预订程序 (2) 更好的理解电话礼仪 (3) 熟悉一项预订政策的优点和缺点 (4) 了解预订未到的问题并清楚如何减少预订未到的数量 (5) 了解环境气氛对就餐心理的影响 (6) 理解员工应达到的整洁和外观标准 (7) 熟悉因设施环境问题而造成伤害事故 (8) 了解正确使用厨房设备应避免的问题 (9) 迎宾员的形象促销 (10) 客人入座安排技巧	72

		(11) 客人用餐信息记录 (12) 冷热毛巾服务 (13) 口布及茶水服务 (14) 用餐气氛营造 (15) 能按要求整理、摆放、端托托盘 (16) 熟练完成餐巾花的选择、折叠、摆放艺术 (17) 能做到餐台及餐、酒用具摆放规范, 目符合客人要求, 便于服务操作 (18) 能做到斟酒量恰当, 保证斟酒服务安全 (19) 能准确选择上菜位置并规范摆放, 保证操作安全 (20) 能对整体造型菜着进行拆分服务, 做到手法准确, 符合卫生要求和操作规范 (21) 针对客人的特殊需求提供特殊服务	
5	烹饪 工艺 美术	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展 (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点 (3) 能掌握色彩的基本知识 (4) 能说出色彩的情感和象征意义 (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律 (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则 (7) 能掌握烹饪图案的类型方法 (8) 能掌握烹饪图案的基本形式 (9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类 (10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则 (11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺 (12) 能掌握热菜造型与装盘工艺 (13) 能掌握简单食品雕刻造型技术 (14) 能掌握围边装饰工艺 (15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用 (16) 能掌握宴席展台设计的方法	72

		(17) 能掌握饮食环境美化的方法	
6	现代厨房管理	(1) 使学生了解和掌握厨房设计的要求、设计形式以及不同设计方法所带来的优、缺点。 (2) 了解各岗位职责, 掌握厨政管理组织结构设计的原则, 并掌握人员配备的方法。 (3) 使学生建立“学习是为了解决实际问题”的意识。 (4) 掌握厨房产品的设计思路与方法, 特别是产品创新的思路和方法。 (5) 培养学生实际应用能力和解决问题的能力。 (6) 理解产品质量的内涵, 培养学生能够把握厨房产品质量与成本控制的能力。 (7) 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。 (8) 熟练运用厨政管理基础知识和基本技能, 规划、设计厨房及厨房员工的组建工作。 (9) 具有勤奋学习的态度, 严谨求实、创新工作作风。 (10) 具有良好的心理素质和职业道德素质。 (11) 具有高度的责任心和良好的团队合作精神。 (12) 具有一定的科学思维方式和判断分析问题的能力。	72
7	西式面点技术	(1) 了解西式面点的概念, 发展概况, 熟悉西式面点的种类及特点, 常用设备与工具。 (2) 熟悉西式面点常用原料及应用和基本操作手法。 (3) 掌握各种常用蛋糕、面包、西饼、果冻、布丁、慕斯制作工艺	72

七、教学进程总体安排

课程类别	课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
			总课学时	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	中国特色社会主义	必修	36	32	4	2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	32	4	2		2				
	哲学与人生	必修	36	32	4	2				2		
	职业道德与法治	必修	36	32	4	2					2	
	历史	必修	72	64	8	4	2	2				
	语文	必修	198	180	18	11	2	2		2	3	2
	英语	必修	180	160	20	10	2	2		2	2	2
	数学	必修	180	160	20	10	2	2		2	2	2
	体育与健康	必修	180	54	126	10	2	2		2	2	2
	艺术	必修	36	18	18	2				1	1	
	信息技术	必修	144	72	72	8	2	2				
	安全教育	必修	36	28	8	2				1	1	
	劳动教育	必修	36	8	28	2	1	1				
	军事训练	必修	56	12	44	3	第一学期开设					
	小计		1262	884	378	70	15	15		12	13	8
专业核心课	烹饪基本功训练	必修	72	8	64	4	4					
	面点基本功	必修	72	8	64	4	4					
	烹饪原料知识	必修	72	68	4	4	4					

	中式面点制作	必修	144	18	136	8		4			4	
	烹饪营养与卫生	必修	72	70	2	4		4				
	中式热菜制作	必修	144	4	68	4				8		
	桂菜制作	必修	72	4	68	4					4	
	餐饮成本核算	必修	72	70	2	4				4		
	小计		648	240	408	36	12	8		12	8	
专业 课基 础课	旅游概论	必修	72	68	4	4				4		4
	服务礼仪	必修	72	48	24	4					4	4
	管理学	必修	72	68	4	4					4	4
	中国饮食文化	必修	72	68	4	4	4					
	餐饮服务与管理	必修	72	36	36	4		4				
	西式面点	必修	72	4	68	4				4		
	中式烹调技艺	必修	72	4	68	4		4				
	小计		504	296	208	28	4	8		8	8	12
选修 课	冷拼雕刻	选修	72	4	68	4	三选一，第六学期开设					
	东南亚菜系	选修	72	4	68	4						
	凉菜与烧腊	选修	72	4	68	4						
	小计		72	4	68	4						4
综合 实训 课程	跟岗生产实习	必修	360		360	20	第三学期开展跟岗生产实习					
	顶岗生产实习	选修	360		360	20	第六学期开展顶岗生产实习					
	小计		720		720	40						

总计			3206	1424	1782	178	31	31		32	29	24
----	--	--	------	------	------	-----	----	----	--	----	----	----

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业现有 12 位教师，讲师 8 人，助教 4 人。其中双师型教师 3 人。

（二）教学设施

现有中餐实训室 1 间，面点实训室 1 间，抛锅场地 1 个，总价值约 200w

（三）教学资源

教材选用：该专业教材全部选用《全国职业教育与成人教育教学用书目录（国家规划教材中职分册）》和《全国职业教育与成人教育教学用书目录（行业规划教材分册）》。

序号	课程名称	选用教材名称	出版社名称	备注
1	中国特色社会主义	中国特色社会主义	高等教育出版社	自治区教育厅审查教材
2	心理健康与职业生涯	心理健康与职业生涯	高等教育出版社	
3	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社	
4	职业道德与法治	职业道德与法治	高等教育出版社	
5	中国历史	中国历史	高等教育出版社	
6	世界历史	世界历史	高等教育出版社	
7	语文	语文	高等教育出版社	
8	英语	英语	高等教育出版社	
9	数学	数学	高等教育出版社	
10	体育与健康	体育与健康	高等教育出版社	

	艺术	艺术	高等教育出版社	
11	信息技术	信息技术	北京理工出版社	
12	安全教育	安全教育	高等教育出版社	
13	劳动教育	劳动教育	高等教育出版社	
	军事训练	军事训练	高等教育出版社	
	中国饮食文化	中国饮食文化	高等教育出版社	
	面点基本功	面点基本功训练	高等教育出版社	
14	旅游概论	旅游概论	高等教育出版社	
15	烹饪营养与安全	烹饪营养与安全（第三版）	高等教育出版社	
16	烹饪原料知识	烹饪原料知识（第3版）	高等教育出版社	
17	服务礼仪	服务礼仪	高等教育出版社	
18	餐饮成本核算	餐饮成本核算（第四版）	高等教育出版社	
19	餐饮服务与管理	餐饮服务与管理	高等教育出版社	
20	烹饪基本功训练	烹饪基本功训练（第二版）	高等教育出版社	
21	管理学	管理学	高等教育出版社	
22	中式热菜制作	中式热菜制作（第三版）	高等教育出版社	
23	中式面点制作	中餐面点制作（第2版）	北京理工大学出版社	
24	西式面点	西餐面点制作	北京理工大学出版社	
	桂菜制作	桂菜制作教程	北京理工大学出版社	
	中式烹调技艺	中式烹调技艺	高等教育出版社	
	冷拼雕刻	冷拼雕刻	高等教育出版社	
	东南亚菜系	东南亚料理	华中科技大学出版社	
	凉菜与烧卤	烧卤凉菜制作技术	北京理工大学出版社	

（四）教学方法

任务驱动法、案例教学法、自主学习法。

（五）学习评价

采用多元评价方式，如笔试、考查等，教师可按课程内容和性质，

针对学生的学习过程、成果展示、实际操作和课堂表现进行综合评定。笔试考核以百分制记分，考查以五级分制（优、良、中、及格、不及格）记分。改革传统的考核方法，实行实践与笔试相结合，理论考核与技能考核相结合。对专业性较强的课程实行模拟考试，以加强对学生的技能培训与考核，部分课程采取取消卷面考试，完全用课程设计代替考核。

（六）质量管理

按照学校教学常规管理进行组织教学。建立健全管理制度，提高示范校整体管理水平，建立以校长为核心的管理领导小组，实行规范化管理，建立健全各种规章制度，开展示范校考核评估工作。做到以评促建、以评促改、以评促管，不断提高示范校的整体管理水平，确保各示范专业的正常运行。

九、毕业要求

1. 修完本专业教学计划中所有课程的学习。
2. 参加半年以上的顶岗实习并成绩合格。
3. 获得烹饪类专业技能证书或 1+X 技能等级证书。
4. 获得 170 分以上学分