

百色市财经职业技术学校

中式烹饪与营养膳食专业

人 才 培 养 方 案

百色市财经职业技术学校

二〇一九年八月

一、专业名称及代码

中式烹饪与营养膳食（130700）

二、入学要求

初中毕业生及相同能力者

三、修业年限

三年制

四、职业面向

本专业学生的职业范围主要涉及中式热菜、中式凉菜、中式面点、食品雕刻、西式面点等工作。主要从事的就业岗位如下：

主要就业岗位及职业资格证书

序号	就业岗位	职业资格
1	炒菜厨师	中级中式烹调师 中级中式面点师
2	切配厨师	
3	打荷厨师	
4	上什厨师	
5	凉菜厨师	
6	白案厨师	

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业主要培养具有良好道德，身体健康，面向广西区内各各类餐饮企业第一线；从事酒店红案、白案、打荷、水台等工作；具有良好的职业道德、较强实践能力和创新精神，具备厨房实作能力，营养分析及营养配餐能力，德智体美全面发展的高素质技能型专门人才；为高职、本科院校的烹饪工艺专业、烹饪与营养教育专业、营养配餐等对应专业输送优秀的专业对口人才。

（二）培养规格

1. 具有与本专业相应的礼仪礼宾能力。
2. 具有食品加工技能，能够熟练进行烹调操作、刀工操作，通过学习考取相应中级中式烹调师技能证。
3. 具有中式面点制作技能，能熟练判断制品质量，通过学习考取相应中级面点师技能证书。
4. 具有营养学知识，掌握营养配餐技能，能对日常餐饮进行营养分析
5. 具有一定食品雕刻能力，摆盘审美能力
6. 具有应用自身技能处理特殊情况的能力。
7. 掌握必备的文化基础知识。
8. 掌握必需的人文科学知识、烹饪文化知识、烹饪原料知识、营养知识。
9. 掌握烹饪工艺、面点学等方面的基础知识及技能。
10. 掌握餐饮企业中式热菜、中式凉菜、中式面点、西式面点的相关理论知识操作技能等。
11. 掌握服务礼仪基本理论、基本方法和技巧。
12. 掌握营养学知识，合理利用营养学知识进行烹饪加工。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基

本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

（二）专业技能课

专业技能课应按照烹饪职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近餐饮企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

七、教学进程及总体安排

公共基础课教学内容和要求表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划 哲学与人生 职业道德与法律 经济政治与社会	依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，注重培养学生正确的世界观、人生观、法律意识，树立职业道德意识、经济意识，职业规划意识。	128
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，注重培养学生的阅读能力、口语表达能力、应用文写作能力等在本专业中的应用能力。	164
3	数学	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，注重培养学生的分类讨论思想、化归转化的意识，发展数学语言转换能力、数形结合思想解题能力。	144
4	英语	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，注重培养学生的英语阅读、口语表达与沟通能力等在本专业中的应用能力。	144
5	体育与健康	依据《中等职业学校体育教学大纲》开设，培养学生对体育动力的兴趣，提高身体协调性和身体素质，更好地适应专业岗位要求。	144
6	计算机应用基础	依据专业要求开设，培养学生对于计算机的应用与操作，以便于更好的应用于工作中。	108

专业基础课教学内容和要求表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成	36
2	烹饪工艺基础	了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法	36
3	烹饪原料与加工工艺	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备	108
4	食品安全与操作规范	熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范	36
5	烹饪营养与配餐	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值	36
6	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护	72

专业方向课教学内容和要求表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技艺	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜	72
2	烹饪艺术与冷拼制作	了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制	36
3	菜品设计	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能	72

	与制作	运用不同烹调方法进行菜品设计	
4	中式面点技艺	了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法	72
5	风味小吃制作	了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法	36
6	名点制作	了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作	72
7	饮食保健基础	了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则	72
8	营养配餐与烹饪技术	了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护	36
9	营养餐设计与制作	了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作	72

八、实施保障

（一）师资队伍

据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师 2 人；建立“双师型”专业教师团队，其中双师型教师应不低于 30%；应有业务水平较高的专业带头人

（二）教学设施

序号	实训室名称	主要工具和设施设备
----	-------	-----------

		名称		数量 (台 / 套)
1	中餐烹调实训室	中餐烹调演示室	不锈钢炉灶	1
			不锈钢工作台	1
			不锈钢双星盆台	1
			不锈钢烟罩	1
			调味车 (全套)	1
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤烤箱	1
			消毒碟盘柜	1
			配套桌椅	40
			电化教育设备 (示教台)	1

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	数量 (台 / 套)	
1	中餐烹调实训室	基本功训练室	不锈钢工作台连单星盆	16
			排风及新风设备	1
			电化教育设备 (示教台)	1
			砧板	40
			餐具、容器及用具	足量
			电子秤	2
			餐具容器存放架	1
			刀具存放柜	1
			磨刀石	16
			垃圾桶	1
			模拟灶台炉架	40
			双耳锅及手勺	40
		中餐实训室	不锈钢炉灶	8
			不锈钢工作台连下一层	8
			不锈钢双星盆台	10
			不锈钢烟罩	1
			调味车 (全套)	8

		炊具	10
		餐具、容器、用具	足量
		万能蒸烤箱	1
		消毒碟盘柜	1
		垃圾桶	1
2	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1
		不锈钢工作台连下一层	2
		木质案板工作台	16
		不锈钢双星盆台	2
		醒发箱	1
		和面机	1
		压面机	1
		煎锅	2
		不锈钢糖粉车	2
		四门高身冰柜	1

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设 备	
		名称	数量（台 / 套）
2	中式面点实训室	多层烤箱	1
		单缸炸炉	1
		绞肉机	1
		小型电子台秤	1
3	营养配餐实训室	不锈钢工作台连下一层	8
		实验试剂保存柜	4
		天平等测重用具	40
		量杯等测量用具	40
		实验用品、用具	足量
		凯氏定氮仪	1
		滴定实验设备	40
		灼烧测定设备	40
		营养成分分析仪	2

	电化教育设备（示教台）	1
--	-------------	---

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人 / 班配置。

（三）教学资源

根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，应在企业建立两类校外实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，按进程精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

（四）教学方法

（一）专业课程的考核专业课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，既要加强对学生知识技能的考核，又要加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

1. 过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

2. 终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

3. 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

（二）综合实训课程的考核评价

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，如实反映学生各项实训实习项目的技能水平。

2. 顶岗实习评价

顶岗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。

（三）顶岗实习课程的考核评价成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、

团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

九、毕业要求

要求学生完成两年在校学习，一年企业实习，并获得实习企业开具的实习鉴定，必须完成课程教学任务及实践教学任务，能够熟练完成餐饮生产活动，考取四级中式烹调师或四级中式面点师，在校期间所有课程评分均为合格者同意毕业。