



湖南潇湘技师学院

烹饪专业人才培养方案（三年制）

专业代码：_____ 0501 _____

适用年级：_____ 2021 级 _____

教研室主任：_____ 刘水英 _____

制订时间：_____ 2021 年 6 月 _____

系部审批人：_____ 陈素芬 _____

审批时间：_____ 2021 年 7 月 _____

学院审批人：_____ 周利民 _____

审批时间：_____ 2021 年 8 月 _____

目 录

一、专业基本信息

1、专业名称

2、专业编码

3、学制年限

4、就业方向

5、职业资格

二、人才培养目标

中级工层次人才培养目标

三、课程安排

1、课程设置和要求

2、教学安排

四、专业课课程教学大纲

五、考核与评价

六、实施建议

（一）师资配备

（二）场地设备

（三）教学组织形式

（四）职业素养建议

烹饪（中式烹调）专业 人才培养方案

一、专业基本信息

1、专业名称

烹饪（中式烹调）

2、专业编码

0501

3、学制年限

层次	招生对象	学制	培养目标
中技	初中毕业生	3年	中级工

4、就业方向

在餐饮企业的中餐厨房，从事烹饪原料初加工、切配、菜点制作及厨房管理等相关工作。

5、职业资格

中式烹调师中级（国家职业资格四级）

二、人才培养目标

中级工层次人才培养目标

能胜任烹饪原料初加工、切配、常见菜肴制作、中式面点制作等工作任务，具备基本的与人交流合作、信息处理、自我学习和解决问题能力，以及安全生产、质量、团队合作等岗位意识。取得中式烹调师中级职业资

格证书。

三、课程安排

1、课程设置和要求

(1) 公共课

序号	课程名称	参考学时	考核方式
1	英语（中级）或新模式英语	68	考试
2	语文（中级通用知识）	68	考试
3	应用写作	36	考试
4	数学基础（一）（二）或专业数学（选修）	68	考试
5	计算机应用基础	104	考查
6	体育与健康	104	考查
7	道德法律与人生	32	考试
8	经济与政治常识	36	考试
9	职业道德与职业指导	36	考试

(2) 专业课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考学时
1	饮食业基础知识	了解饮食企业组织结构，掌握饮食企业经营管理的理论基础，了解菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、饮食成本核算与控制、饮食业市场营销等一系列饮食业生产经营管理的知识	饮食企业组织结构与人员配备、菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐厅服务与管理、饮食成本核算与控制、饮食业市场营销	36

2	厨房管理知识	熟悉厨房的组织结构设置和厨房主要岗位职责，了解厨房设计布局的相关知识，了解厨房人力资源、设备、生产、产品质量、食品原料、卫生和安全等方面的管理知识	厨房组织管理、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理，厨房食品原料管理、厨房卫生管理、厨房安全管理	72
3	烹饪原料知识	了解烹饪原料的分类、品质鉴定及储存等基础知识，掌握常见植物性烹饪原料、动物性烹饪原料、调辅料等的个体特征、品质鉴定和保存、烹饪中的运用等	粮食类原料、素菜类原料、果品类原料、畜类原料、禽类原料、水产品类原料、干货原料、调辅料类原料	64
4	西餐原料知识	知道西餐食材的来源，了解西餐食材的加工方法及营养价值，并能够进行一定的操作实践	家畜肉原料、家禽原料、水产品原料、肉制品和乳制品原料、蔬菜和水果原料、谷物类原料、西餐常用调味原料。	36
5	饮食营养与卫生	了解各种营养素、掌握各类烹饪原料的营养价值和卫生要求，了解营养食谱的设计，掌握食物中毒、食物过敏的预防措施，了解食品卫生有关的法律法规	营养学基础知识、各类烹饪原料的营养价值、平衡膳食与营养食谱设计、合理烹饪、食品卫生学基础知识、各类烹饪原料的卫生、食源性疾病和饮食卫生管理	72
6	餐饮业成本核算	本课程是烹饪专业基础理论课程。通过教学使学生掌握餐饮业成本核算和运用方法，揭示产品成本升降的因素，寻求合理降低成本的途径，合理制定产品的销售价格，促进和改善企业的经营管理，为企业获得最大利润	掌握各种餐饮产品成本核算的方法、制定餐饮成本报表、合理对餐饮产品定价，计算餐饮产品利润率	36

7	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	了解冷拼与食品雕刻的形成与发展，掌握冷拼与食品雕刻制作的基本方法	冷拼的种类、冷拼的原则和步骤、冷拼造型的方法和实例、食品雕刻的种类、食品雕刻的原料和工具、食品雕刻的原则和程序、食品雕刻的方法和实例、食品雕刻综合训练	144
8	烹饪原料加工技术	掌握常见烹饪原料的初加工方法和质量标准，掌握常见干货原料的涨发方法，掌握配菜的概念和方法	鲜活原料初加工技术、刀工与原料成型技术、分档取料与整料出骨、干货原料发涨技术、配菜	96
9	烹调技术	掌握初步熟处理的方法，掌握常用烹调技术的原料和操作方法，掌握菜肴装盘技艺	火候、烹调原料的预熟处理、制汤、调味、挂糊与上浆、勾芡、菜肴的烹调方法、菜肴装盘技艺	72
10	面点技术	了解面点的历史，了解面团的成团原理，掌握面团调制和各种制馅、成形、熟制技术，以及面点组合与运用技术	面团的成团原理、调制及运用，制馅技术，成形技术，成熟技艺，面点的组合运用	96
11	西餐烹调基础	了解西餐发展简史，初步掌握西餐基础汤，少司和配菜，头盘，汤菜，热菜的原料配比及制作方法	西餐厨房案前准备，基础汤、少司和配菜制作。头盘制作、汤菜制作，热菜制作	36
12	西式面点技术	了解西式面点概念、发展概况，熟悉西式面点的种类和特点，掌握各种常用蛋糕、面包、西饼的制作工艺	西式面点常用原料知识、西式面点制作基本操作手法、蛋糕制作工艺、面包制作工艺、西饼制作工艺	72
13	烹调实习	本课程是烹饪专业的实习操作技能理论课程，通过选料加工，切配和烹调的各项技术手段制作出菜品，为最终目的。	采用理论教学，示范演示和实践操作相结合的模式，注重学生实际动手操作能力的培养，针对市场的需要，在掌握传统菜品制作的基础上，巩固各种烹调方法，学以致用，开拓创新。	504

14	面点实习	本课程是烹饪专业的一门专业技术课程，通过教学使学生掌握中式面点制作的基础知识和基本技能。	熟练掌握中式面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的水平。	432
15	西点实习	本课程是烹饪专业的一门专业技术课程。通过教学使学生掌握西方点心制作的基础知识和基本技能。	熟练掌握西方点心制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级西点师的水平。	108
16	西式烹调实习	本课程是烹饪专业的一门专业技术课程。通过教学使学生掌握西式烹调的基础知识和基本技能，熟练掌握西式烹调程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力。	西餐厨房案前准备，基础汤、少司和配菜制作。头盘制作、汤菜制作，热菜制作。	72
17	社会生产实习	社会生产实习是时间教学重要环节，让学生实地接触了解餐饮企业、综合运用所学知识，使学生体会实际就业环境，为毕业后就业打下扎实基础。	知名餐饮企业、酒店自主实习、顶岗实习、统一实习，并撰写实习报告。	600

2、教学安排

教学安排表

课程类别	课程序号	课程名称	教学时数			第一学年		第二学年		第三学年		考核方式		
			合计	课堂教学	实践教学	第一学期 16周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 18周	第六学期 18周	考试	考查	
公共课	1	英语（中级）	68	68		2	2						√	
	2	语文（中级通用知识）	68	68				2					√	

课程类别	课程序号	课程名称	教学时数			第一学年		第二学年		第三学年		考核方式	
			合计	课堂教学	实践教学	第一学期 16周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 18周	第六学期 18周	考试	考查
	3	应用写作	36	36		2	2					√	
	4	数学基础	68	68		2	2					√	
	5	计算机应用基础	104	32	72	1(1)	1(1)	(2)					√
	6	体育与健康	104	32	72	1(1)	1(1)	(2)					√
	7	道德法律与人生	32	32		2						√	
	8	经济与政治常识	36	36			2					√	
	9	职业道德与职业指导	36	36				2				√	
		合计	552	408	144	12	12	8	0	0			
专业基础课理论	1	饮食业基础知识	36	36					2			√	
	2	厨房管理知识	72	72				4				√	
	3	烹饪原料知识	64	64		4						√	
	4	西餐原料知识	36	36				2				√	
	5	饮食营养与卫生	72	72				4				√	
	6	餐饮业成本核算	36	36					2			√	
		合计	316	316		4	0	6	6	2			
专业技术核心课	1	烹饪原料加工技术	96	64	32	4(2)						√	
	2	烹调技术	72	72			4					√	
	3	面点技术	96	64	32	4(2)						√	
	4	西餐烹调基础	36	36				2				√	
	5	西式面点技术	72	36	36				2(2)			√	
	6	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺	144	72	72				2(2)	2(2)		√	
		合计	516	344	172	12	4	2	8	4			
校内实习课	1	烹调实习	504	324	270		4(2)	3(3)	4(6)	2(4)			√
	2	面点实习	432	198	234		4(2)	3(3)	2(4)	2(4)			√
	3	西点实习	108	36	72					2(4)			√

课程类别	课程序号	课程名称	教学时数			第一学年		第二学年		第三学年		考核方式	
			合计	课堂教学	实践教学	第一学期 16周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 18周	第六学期 18周	考试	考查
	4	西式烹调实习	72	36	36					2(2)			√
		合计	1116	504	612	0	12	12	16	24			
校外实习课	1	社会生产实习	600		600						30		
		合计	600		600						30		
		总计	3100	1572	1528	26	26	26	30	30	26		

四、专业课课程教学大纲

(一) 饮食业基础知识教学大纲

1. 课程性质

饮食业基础知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解饮食行业的基本概念,以及饮食企业的组织架构、工作流程和工作方法,为继续学习专业技术和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解饮食业的概念、特点,以及饮食业的现状与发展趋势。

(2) 了解饮食业组织结构的设置原则、内部机构的分类及相互间关系,理解饮食企业经营管理的基础理论。

(3) 了解菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、饮食业市场营销等一系列饮食业生产经营管理活动的基础知识,具有初步的饮食成本核算与控制技能。

3. 课程内容

序号	饮食业基础知识课程内容		学时
1	饮食业概述	饮食业概念与分类	1

		饮食业特点与经营特性	1
		饮食业现状与发展趋势	1
2	饮食企业组织结构与人员配备	饮食企业组织结构	1
		饮食企业人员配备	1
		饮食企业从业人员素质要求	1
3	菜单策划与设计	菜单的功能与种类	2
		菜单策划	1
		菜单定价	1
		菜单设计	1
4	原材料管理	原材料菜构	2
		原材料验收	1
		原材料储藏与保管	1
		原材料的发放	1
5	厨房生产与管理	厨房生产特点与作用	2
		厨房布局	1
		厨房设备	1
		厨房生产业务	1
		厨房管理	1
6	餐厅服务于管理	餐厅种类与布局	2
		餐厅用具与设备	1
		餐厅服务	1
		餐厅管理	1
7	饮食成本核算与控制	饮食成本核算意义与作用	1
		饮食产品成本核算	1
		饮食产品价格核算	2
		饮食企业成本控制	2
8	饮食业市场营销	饮食市场调研	1
		饮食业店址选择与整体设计	1
		饮食业市场营销策略	1
合计			36

(二) 厨房管理知识教学大纲

1. 课程性质

厨房管理知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解厨房管理方面的基本理论知识、掌厨房管理的相关技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生的发

展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解厨房生产运作的特点,理解厨房的组织结构和厨房主要岗位职责。

(2) 了解厨房人员招聘与培训、厨房员工评估与激励的原则和办法。

(3) 能根据厨房实际,确定厨房人员数量,选择合适的厨房设备,并对其进行管理。

(4) 能根据厨房生产管理的原则和方法,进行厨房产品质量管理。

(5) 能进行食品原料的采购、验收、储藏与领发等工作。

(6) 了解厨房卫生和厨房安全管理的意义,能参与厨房卫生管理,具备预防一般厨房安全事故的能力。

3. 课程内容

序号	厨房管理知识课程内容		学时
1	厨房管理概述	厨房生产运作特点	2
		厨房生产要求	2
		厨房管理任务	2
2	厨房组织管理	厨房组织结构设置	2
		厨房岗位职责	2
		厨房的联系沟通	2
3	厨房人力资源管理	厨房人员配备	4
		厨房人员招聘与培训	2
		厨房员工评估与激励	2
4	厨房设计布局	厨房设计布局的意义与原则	2
		厨房整体环境设计	2
		厨房操作间设计布局	4
5	厨房生产与管理	厨房生产特点与作用	2
		厨房布局	4
		厨房设备	2
		厨房生产业务	2
		厨房管理	4

6	厨房设备与设备管理	厨房设备选择原则	2
		厨房加工、冷冻、冷藏设备	2
		厨房加热设备	2
		厨房设备管理	4
7	厨房生产管理	原料加工管理	2
		菜肴配份、烹调与开餐管理	2
		冷菜、点心生产管理	2
		标准食谱管理	4
8	厨房安全管理	厨房安全管理意义	2
		厨房安全管理规范	4
		厨房事故发生于预防	4
合计			72

(三) 烹饪原料知识教学大纲

1. 课程性质

烹饪原料知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解各种烹饪原料的分类、特性、品质鉴定、保鲜方法,以及在烹饪中的运用,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到:

- (1) 了解常见烹饪原料的分类方法。
- (2) 了解各类常见烹饪原料在烹调中的应用方法。
- (3) 能进行常见烹饪原料的选择、品质鉴定和保存。

3. 课程内容

序号	烹饪原料知识课程内容		学时
1	粮食类原料	谷类粮食及其制品	4
		豆类粮食及其制品	4
		薯类粮食	2
2	蔬菜类原料	根菜类	2
		茎菜类	2
		叶菜类	2
		花菜类	2

		果菜类	2
		食用菌类	2
		其它类	2
3	果品类原料	鲜果类	2
		果干与果仁类	2
		糖制果品	2
4	畜类原料	常见家畜品种	4
		畜肉制品	2
		乳及乳制品	2
5	禽类原料	常见家禽品种	4
		禽类制品	2
		禽蛋及其制品	2
6	水产品类原料	概述	2
		鱼类	4
7	干货原料	干货原料概述	2
		动物性干货原料	2
		植物性干货原料	2
8	调辅料类原料	调料	4
		辅助原料	2
合计			64

(四) 饮食营养与卫生教学大纲

1. 课程性质

饮食营养与卫生是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解饮食营养、平衡膳食和合理烹饪的基本概念,以及食品卫生、食源性疾病和饮食卫生管理的基本知识,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解各种营养素的生理功能、人体需要量、食物来源及在烹饪中的作用,能进行热能需要量的基本计算。

(2) 了解常用烹饪原料的营养价值和卫生要求,为合理配膳打下

基础。

(3) 了解平衡膳食的概念、意义，以及膳食指南、平衡膳食宝塔的内容，初步具备设计营养食谱的能力。

(4) 了解微生物的有关知识，以及食源性疾病的一般常识，具备预防食物中毒的能力

(5) 理解与食品卫生有关的法律法规、饮食业的卫生制度、餐饮业的卫生要求等。

3. 课程内容

序号	饮食营养与卫生课程内容		学时
1	饮食营养于卫生概述	食品营养于卫生的基本概念	2
		我国饮食营养于卫生的发展概况	1
2	营养学基础知识	人体所必须的营养素	1
		热能的来源于消耗	1
		食物的消化与吸收	1
3	各类烹饪原因的营养价值	烹饪原料营养价值概述	2
		植物性烹饪原料的营养价值	4
		动物性烹饪原料的营养价值	4
		加工性烹饪原料的营养价值	4
4	平衡膳食于营养食谱设计	膳食平衡概念和意义	2
		营养食谱设计	4
		特殊人群的营养于膳食	2
		营养干预	2
5	合理烹饪	合理烹饪的概念和意义	2
		营养素在烹饪中的变化	4
		烹饪对营养素含量的影响	4
6	食品卫生学基础知识	微生物的有关知识	2
		食品的腐败变质	2
		食品污染概念于分类	4
7	各类烹饪原料的卫生	植物性烹饪原料的卫生	4
		动物性烹饪原料的卫生	4
		加工性烹饪原料的卫生	4
8	食源性疾病	食物中毒	4
		传染病与寄生虫病	4
		食物过敏	4
合计			72

(五) 餐饮业成本核算教学大纲

1. 课程性质

餐饮业成本核算是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了餐饮业成本核算的内容和方法,以及餐饮业成本报表基本知识,掌握编写餐饮企业成本日报表、周报表、月报表相关技能,为解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

通过本课程的学习,要求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,掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点,并能够有针对性地实施成本控制

3. 课程内容

序号	餐饮业成本核算课程内容		学时
1	认知餐饮成本核算与控制	餐饮企业成本管理	1
		餐饮企业成本核算	1
		餐饮企业成本核算基本理论	1
		餐饮企业成本基本方法	2
2	餐饮企业采购环节的成本控制	餐饮企业采购概述	1
		餐饮企业采购流程	2
		餐饮企业采购成本控制	2
3	餐饮企业储存环节成本控制	餐饮企业物料验收与入库	1
		餐饮企业物料储存	1
		餐饮企业出库、领用与发放	2
		餐饮企业盘存	2
4	生产环节的成本核算与控制	菜点的成本核算与控制	1
		酒水的成本核算与控制	1
		宴会的成本核算与控制	2
5	价格核算与销售控制	服务控制	2
		价格核算	2
		销售控制	2
6	餐饮企业其他成本核算与控制	人工成本的核算与控制	2
		低价值易耗品核算与控制	2
		其他成本核算与控制	2
7	餐饮企业经济效益分析	收入控制	2

		利润计算及分析	1
		本量分析	1
合计			36

(六) 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺教学大纲

1. 课程性质

冷拼与食品雕刻是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础课程。通过本课程的教学,使学生了解冷拼的原则、拼摆步骤和常见造型方法,以及食品雕刻的基本知识,掌握冷菜拼摆和食品雕刻的相关技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达

- (1) 了解冷拼与食品雕刻的起源和发展历程。
- (2) 能制作常见的冷拼菜肴。
- (3) 能雕刻常见的食雕作品。

3. 课程内容

序号	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺课程内容		学时
1	冷拼与食品雕刻概述	冷拼的起源与发展	4
		食品雕刻的起源与发展	4
2	冷拼	冷拼的种类	2
		冷拼的原则	4
		冷拼造型的方法和实例	32
3	食品雕刻	食品雕刻的种类	4
		食品雕刻的原料和工具	4
		食品雕刻的原则和程序	4
		食品雕刻的方法和实例	54
		食品雕刻综合训练	32
合计			144

(七) 烹饪原料加工技术教学大纲

1. 课程性质

烹饪原料加工技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解常用烹饪原料的基本知识,掌握常用烹饪原料的加工方法和技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 能进行蔬菜、家禽、家畜内脏、水产品的初加工。
- (2) 能根据各种原料的成型规格,运用各种刀法,进行原料的刀工成型。
- (3) 能根据各种家畜、家禽的分档取料技术要求及质量标准,进行常用原料的分档取料。
- (4) 能对家禽及常见鱼类进行整料出骨。
- (5) 能涨发常见的干货原料。

3. 课程内容

序号	烹饪原料加工技术课程内容		学时
1	鲜活原料初加工技术	鲜活原料初加工概论	6
		新鲜蔬菜类原料初加工技术	6
		家禽类原料初加工技术	6
		家畜内脏初加工技术	6
		水产品类原料初加工技术	6
2	刀工与原料成型技术	刀工的作用与要求	6
		刀具的种类和菜墩	6
		磨刀技术	6
		基本刀法与操作	8
		原料成型于规格	6
3	分档取料与整料去骨	分档取料	6
		整料去骨	6
4	干货原料涨发技术	干货原料的涨发方法	6
		常见干货原料涨发实例	4

5	配菜	配菜的意义与作用	4
		配菜的要求与方法	4
		菜肴命名的方法与原则	4
合计			96

(八) 烹调技术教学大纲

1. 课程性质

烹调技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解火候和烹饪原料预熟处理的基本知识,掌握常用烹调技术的理论和技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解加热过程中的理化现象,能鉴别和掌握火候。
- (2) 了解烹饪原料预熟处理的方法和要求。
- (3) 能制作荤汤、素汤,能正确进行调味、挂糊、上浆、勾芡。
- (4) 了解热菜烹调 and 冷菜烹调的方法。
- (5) 能正确选择盛具,并完成菜品装盘。

3. 课程内容

序号	烹调技术课程内容		学时
1	烹调技术概述	烹调的起源与我国烹调技术的发展	2
		我国菜肴的特点与流派组成	2
		烹调的主要工具与基本功训练	2
2	火候	烹调中热的传递	2
		加热过程中的理化作用	2
		掌握火候	2
3	烹调原料的预熟处理	焯水作用、方法及要求	2
		过油作用、方法及油温识别	2
		汽蒸作用、方法及注意事项	2
		走红作用及方法	2
4	制汤	制汤的作用、种类及原理	2

		制汤的方法与操作关键	2
5	调味	味的概念及种类	2
		菜肴的味型与调配	4
		调味的时机、方法及基本原则	2
		调色与增香	2
		调味料的盛装保管与合理放置	2
6	挂糊与上浆	挂糊与上浆的区别和作用	2
		挂糊与上浆的种类和调制方法	4
7	勾芡	勾芡的作用与质量标准	2
		芡汁的种类与调制方法	2
		勾芡的方法与要求	2
8	菜肴的烹调方法	热菜烹调方法概述	4
		炸、炒、熘、爆	2
		煎、贴、踏、烹	2
		烧、趴、焖、焗	2
		烤、炖、蒸、烩	2
		煨、氽、煮、涮	2
		挂霜、拔丝、蜜汁、焗	2
		冷菜烹调方法	2
9	菜肴装盘技艺	装盘的要求	2
		冷菜装盘的分类与方法	2
		盛具与菜肴的配合	2
合计			72

(九) 面点技术教学大纲

1. 课程性质

面点技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解面团成团原理、调制及运用的基本知识,掌握制馅、成形、成熟等基本技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达

(1)了解面点的发展历史,以及面点各风味流派的特点和代表品种。

(2) 了解面团的调制原理，并能调制各种面团。

(3) 了解面点的制馅、成形和熟制方法。

(4) 能完成有代表性的中式面点的制作。

3. 课程内容

序号	面点技术课程内容		学时
1	面点技术概述	中式面点基础知识	4
		面点制作基本技术动作及操作程序	4
2	面团的成团原理、 调制及运用	面团的分类	4
		水调面团的成团原理、调制技术及运用	8
		膨松面团的成团原理、调制技术及运用	8
		油酥面团的成团原理、调制技术及运用	4
		米粉面团的成团原理、调制技术及运用	4
		其他面团的调制技术及运用	4
3	制馅技术	陷心得种类及制作要点	4
		咸陷制作技术	4
		甜馅制作技术	4
		膏浆制作技术	4
		包馅比例要求	4
4	成形技术	切、削、拔	4
		叠、摊、擀、按	4
		揉、包、卷、捏	4
		模具、柑花、滚镶嵌	4
		其他成形方法	4
5	成熟技艺	成熟技艺得意义和作用	4
		成熟原理与工艺技术及其运用	4
6	面点的组合运用	面点组合得意义及作用	4
		宴席面点配置要领	4
合计			96

(十) 西餐烹调基础教学大纲

1. 课程性质

西餐烹调基础是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。通过本课程

的教学，使学生了解西餐厨房案前准备的基本知识，掌握西餐基础汤、少司、配菜、头盘、汤菜和热菜制作的基本技能，为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下，本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西餐发展简史，以及西餐主要菜式和特色。
- (2) 能使用西餐厨房常见设备和工具。
- (3) 能完成常见西餐烹饪原料的选择和初步加工。
- (4) 能制作常见西餐菜肴。

3. 课程内容

序号	西餐烹调基础课程内容		学时
1	西餐概述	西餐发展与传播	2
		西餐主要菜式及特色	1
		西餐工艺概述	1
2	西餐厨房案前准备	刀具准备	1
		原料准备和初加工	2
		烹调准备	2
		煎盘使用方法	1
3	基础汤、少司和配菜制作	基础汤制作	2
		基础少司制作	2
		配菜制作	1
4	头盘制作	调味汁制作	1
		冷头盘制作	1
		沙拉制作	1
		热头盘制作	1
		冷汤制作	2
5	汤菜制作	奶油汤制作	1
		菜蓉汤制作	1
		蔬菜汤制作	1
		清汤制作	2
6	热菜制作	热菜制作工艺	2
		畜肉类菜肴制作	2
		禽肉类菜肴制作	2
		水产品菜肴制作	2

		蔬菜类菜肴制作	1
		谷物类菜肴制作	1
合计			36

(十一) 西餐原料知识教学大纲

1. 课程性质

西餐原料知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。培养学生对西餐烹饪原料的鉴别与运用能力,为学生继续深造和应用市场要求奠定必要的知识和能力基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解常用西餐烹饪原料的名称、产地、产季和品质要求。
- (2) 理解西餐烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。
- (3) 掌握西餐烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法。
- (4) 具备西餐烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力。
- (5) 掌握常用西餐烹饪原料在烹饪中应用的基本方法。

3. 课程内容

序号	西餐烹调基础课程内容		学时
1	西餐原料概述	西餐原料基础知识	2
		影响烹饪原料质量的因素	2
		烹饪原料鉴别的基本方法	2
2	畜类原料及其制品	畜肉类原料的组织结构	2
		畜类原料	2
		畜肉制品	2
		乳及乳制品	2
3	禽类原料及蛋品	常见的禽类品种	1
		蛋品	2
		蛋制品	2
4	水产品类原料	水产品类原料概述	1
		淡水鱼类	1
		海水鱼类	1
		鱼类制品	1
		其他水产品	1
5	谷类、蔬菜与果品类原料	谷类原料	1

		蔬菜类原料	1
		果品类原料	1
		其他类原料	1
6	调味品原料	一般调味品	1
		按调味品味道分类	1
		调味品原料的种类	2
		芳香植物调味品	1
		调味用酒	2
		调味品原料的品质鉴定与保管	1
合计			36

(十二) 西式面点技术教学大纲

1. 课程性质

西式面点技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。通过本课程的教学,使学生了解西式面点常用原料和操作手法的基本知识,掌握蛋糕、面包和西饼的制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生的发展定基础。

2. 课程目标

在本专业高级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西式面点的概念、种类及特点。
- (2) 了解西式面点常用的原料及其特点。
- (3) 能制作常见西式面点品种。

3. 课程内容

序号	西式面点技术课程内容		学时
1	西式面点概述	西式面点发展概况	4
		西式面点种类及特点	4
		西式面点制作常用设备与工具	4
		西式面点技术学习方法	4
2	西式面点常用原料知识	面粉	4
		糖类	4
		油脂	4
		蛋品	4
		乳及乳制品	4
		水	4
		酵母	4

		果料	4
		食品添加剂	4
		巧克力	4
		其他原料	4
3	西式面点制作基本操作手法	和、擀、卷	4
		捏、揉、搓	4
		切、刻、抹、裱型	4
合计			72

(十三) 烹调实习教学大纲

1. 课程性质

烹调实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用中式烹调的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解中式菜肴的构成及特点。
- (2) 能运用各种烹调技法,制作常见的湘菜菜肴。

3. 课程内容

序号	烹调实习课程内容		学时
1	湘菜概述	湘菜的发展过程	4
		湘菜的制作特点和风味特点	4
2	制作拌、炆类菜肴	拌菜的概念	2
		拌菜的工艺流程	4
		拌菜的关键工艺环节	2
		拌菜类的菜肴制作实例	30
3	制作酱、卤类菜肴	酱的概念	2
		酱菜的工艺流程与特点	4
		酱类菜肴制作实例	30
		卤制品菜肴的概念	2
		卤制品菜肴的工艺流程与特点	4
		卤制品菜肴制作实例	30
4	制作炸类菜肴	炸的概念	2

		炸的工艺流程与特点	4
		炸类菜肴制作实例	30
5	制作炒类菜肴	炒的概念	2
		炒的工艺流程与特点	4
		炒类菜肴制作实例	30
6	制作滑溜类菜肴	滑溜的概念	2
		滑溜的工艺流程与特点	4
		滑溜类菜肴制作实例	36
7	制作油爆类菜肴	油爆的概念	2
		油爆的工艺流程与特点	4
		油爆类菜肴制作实例	36
8	制作红烧类菜肴	红烧的概念	2
		红烧的工艺流程与特点	4
		红烧类菜肴制作实例	40
9	制作煮类菜肴	煮的概念	2
		煮的工艺流程与特点	4
		煮类菜肴制作实例	40
10	制作蒸类菜肴	蒸的概念	2
		蒸的工艺流程与特点	4
		蒸类菜肴制作实例	40
11	制作拔丝类菜肴	拔丝的概念	2
		拔丝的工艺流程与特点	4
		拔丝类菜肴制作实例	40
12	制作生氽类菜肴	生氽的概念	2
		生氽的工艺流程与特点	4
		生氽类菜肴制作实例	40
合计			504

(十四) 面点实习教学大纲

1. 课程性质

面点实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用中式面点的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解中式面点的构成及特点。
- (2) 能运用各种技法,制作常见的中式面点。

3. 课程内容

序号	面点实习课程内容		学时
1	水调面团训练	冷水面团训练	20
		温水面团训练	20
		热水面团训练	20
2	膨松面团训练	生物膨松面团训练	24
		化学膨松面团训练	20
		物理膨松面团训练	20
3	油酥面团训练	酥皮面团的训练	14
		摹酥面团训练	14
		混酥面团训练	14
		浆皮面团训练	14
4	米粉面团训练	米粉面团训练	14
		糕类面团训练	14
		团类面团训练	14
		发酵粉面团训练	14
5	其他面团训练	澄粉面团训练	14
		杂粮面团训练	14
		豆类面团训练	12
		蔬菜面团训练	12
6	成形技术训练	各种成形技术训练	54
7	成熟技艺训练	煮、蒸、炸训练	18
		煎、烤、炒训练	18
		其他成熟技艺训练	18
8	面点的组合运用	面点配置训练	12
		面点组合实例训练	12
		面点特色配置	12
合计			432

(十五) 西点实习教学大纲

1. 课程性质

西点实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用西式面点的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1)了解中式面点的构成及特点。
- (2)能运用各种技法,制作常见的西式面点。

3. 课程内容

序号	西点实习课程内容		学时
1	蛋糕制作工艺	蛋糕制作工艺概述	4
		蛋糕制作实例	6
		其他类蛋糕制作介绍	8
2	面包制作工艺	面包起源概述	2
		面包的分类	2
		面包的生产工艺	6
		面包的生产方法	6
		面包制作实例	8
3	西饼制作工艺	清酥的制作	6
		混酥的制作	6
		派的制作	6
		曲奇(饼干的制作)	6
		泡芙的制作	6
4	层酥的制作	果酱酥盒	6
		千层酥	6
		其他常见的酥类	6
5	其他西式面点的制作	其他西式面点的制作	6
		常见的西式面点实例	6
		特殊的西式面点实例	6
合计			108

(十六) 西式烹调实习教学大纲

1. 课程性质

西式烹调实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用西式烹调的相关知识和制作技能,了解和使用西式烹调的各类刀具和炊具,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西式烹调的构成及特点。
- (2) 了解和使用各类西式刀具和炊具
- (3) 能运用各种技法,制作常见的西式菜品。

3. 课程内容

序号	西式烹调实习课程内容		学时
1	基础汤制作	基础汤实例训练	12
2	基础少司制作	基础少司实例训练	12
3	配菜制作	配菜制作实例训练	10
4	头盘制作训练	调味汁制作训练	4
		沙拉制作训练	4
		热头盘制作训练	4
		冷汤制作训练	2
5	汤菜制作训练	奶油汤制作训练	4
		菜蓉汤制作训练	4
		清汤制作训练	4
6	热菜制作训练	畜禽类制作训练	4
		蔬菜类制作训练	4
		水产品制作训练	4
合计			72

五、考核与评价

- 1、考核与评价应与国家职业技能标准和职业能力要求为依据

2、可以采用多种考核方式，如笔试、作品展示、综合作业、实验、实训操作等。注重评价内容的整体性，兼顾综合素质与能力评价。

3、体现教师评价与学生自评、互评相结合，过程性评价与结果性评价相结合，定性评价与定量评价相结合。

4、考核与评价成绩中平时作业和课上练习成绩占一定比例（一般不超过 40%），阶段测验和期末考试成绩占一定比例（一般不低于 60%）。其中，对学生职业素养的考核分值比例不应低于 10%。

六、实施建议

（一）师资配备

任课教师应具有相关专业大学本科及以上学历，同时具有中级工及以上职业资格证书、中级及以上专业技术职务任职资格。

（二）场地设备

序号	名称	基本配备要求
1	理论授课教室	2 块标准黑板、1 块小黑板
2	多媒体教室	2 块标准黑板、1 台投影仪、一台计算机
3	实训室	工位 50 个、加热设备、切配设备、工具和用具
4	实习基地	顶岗实习

（三）教学组织形式

1、专业理论知识的教学组织形式应提倡教学方法和手段多样化。可结合教学内容、专业和学生实际，采用项目教学、情景教学等针对性强的教学方法；注重将传统和现代教学手段相结合，教学过程中宜选用示教模型和挂图，并采用多媒体课件、网络等各种教学资源充实教学，加强直观性教学，增强教学互动。

2、教学中应贯彻“理实一体化”的教学原则，优先采用行为导向、任务驱动、项目法、分组法、合作学习等教学方法。

3、教学中注重发挥学生的主体作用，鼓励学生积极主动参与。教师要

加强对学生实践环节的巡回指导和考核，发现问题及时纠正，充分发挥教师的主导作用。

4、通过工学结合、校企结合等合作方式，教养学生的安全意识、质量意识。

（四）职业素养建议

1、专业职业素养

（1）基础知识素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生掌握所学的烹饪基本技法，了解运用所学理论知识、加强实训实践学习达到了解理论、运用知识、熟练技巧的程度。

（2）创新思维素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生在掌握基础理论知识、实践技法的基础上，应当具有一定的革新创新思维，承担起推动中式菜肴传承与创新的重任。

（3）沟通合作素养：现代烹饪要求高度分工与合作，学生在实践中需要培养模块化工作思维，团队合作精神，良好的沟通技巧。

（4）审美情感素养：烹饪菜肴是高级别、多层次的艺术创作，要求学生在实践过程中培养菜品调味、摆盘呈现、饮食文化等多个层次审美能力和展示手法。

2、非专业职业素养

（1）思想政治素养：培养学生明确的政治立场、观念和态度，法律意识和观念、爱国情怀和为国家、社会做贡献的情操

（2）道德文化素养：素养应该包括人文精神、责任心、敬业感等

（3）心理健康素养：该素养应该包括强健的体魄、不屈不挠的心理品质、积极向上、健康的心态等。

备注：严格按照人力资源社会保障部办公厅下发的《关于印发 21 种技工院校教学计划和教学大纲的通知》（人社厅发[2015]51 号）精神执行。