



贵阳新东方烹饪高级技工学校

烹饪(中式烹调)专业

人才培养方案

层次	中技工	专业代码	0501-4
制定人签字:			
行业、企业负责人签字:			
教务负责人审核:			
校区负责人审核:			
校长审批:			

2023年6月更新

目 录

一、专业基本信息	1
二、人才培养目标	1
三、人才培养规格	2
四、课程安排	3
五、考核与评价	12
六、实施保障	13
七、毕业要求	18

一、专业基本信息

1、专业名称：烹饪(中式烹调)

2、专业编码：0501-4

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、职业等级认定：中式烹调师中级(国家职业等级认定四级)

二、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，通过本专业的学习具备基本的与人交流和合作、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。本专业学生理论基础扎实，实践动手能力强，思想政治坚定、德技并修、全面发展、诚实守信、吃苦耐劳的基本素质。具有良好的职业道德和人文素养，具有专业精神、职业精神、劳动精神、工匠精神、创新精神和较强的实践能力、可持续发展的能力。培养从事常用中式烹调原料加工和常见中式基础菜肴制作的中级技能人才，毕业时取得中式烹调师中级职业等级认定证书。

三、人才培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

1、职业素养要求

(1) 思想道德素质：掌握以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观，理论联系实际，实事

求是，坚持正确的思想、观点和方法论；树立正确的社会主义荣辱观，具有强烈的社会责任感；热爱祖国，遵纪守法，明礼诚信，助人为乐，积极运用所学知识服务祖国、服务社会，不断提高和完善自己。

(2) 身心素质：具有健康的体魄，具备良好的心理素质与文明的行为习惯。

(3) 职业素质和人文素质：具有良好的职业道德、娴熟的职业技能和良好的职业习惯；具备一定的自学能力、获取信息的能力、团队合作能力、心理承受能力和一定的拓宽专业面的适应能力；具有一定的文化内涵、艺术欣赏水平，热爱中西式面点事业，积极传播饮食文明，拥有现代餐饮服务意识。

2、专业知识要求

(1) 具有中式烹调制作理论知识，具备现代餐饮行业行业经营理念；

(2) 具有对常用烹饪食品原料的分类和对烹饪食品原料进行鉴定及必要的保管等方面的食品原料知识；

(3) 具有烹饪食品卫生与安全的基础知识，了解食品标准与法规及卫生管理制度；

(4) 具有餐饮企业经营管理基础知识；

(5) 具备高尚的从业道德理念，具有良好的劳动意识、就业、创业观念。

3、职业技能要求

1、能按照《中华人民共和国食品安全法》的要求鉴别和保管常用中式烹调原料，并能合理地进行加工处理。

2、能根据中式菜肴制作的工艺程序和技术关键，对中式烹调原料加工处对中式烹调原料加工处理方法和成菜质量标准进行评价。

3、能运用中式烹调热菜技法，加工制作不同风味的菜肴。

4、能根据顾客的需求，编排宴席菜单和制作一般风味宴席菜肴。

5、能运用食品雕刻、凉菜制作、食品拼摆的造型方法和技法，
加工制作成品

6、能对菜肴成品进行成本核算。

四、课程安排

1、课程设置和要求

(1) 公共基础课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	学时
1	思想政治	<p>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。</p> <p>引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和中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。</p> <p>指导学生了解职业道德的基本要求，掌握职业道德养成的途径和方法，帮助学生从适应岗位要求入手，奠定良好的职业道德基础，依法从事职业活动，增强创业意识和创业能力。</p>	根据最新三科统编教材进行	第一学期：36 第二学期：36 第三学期：36 第四学期：36
2	语文	培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	根据最新三科统编教材执行	第一学期：36 第二学期：36 第三学期：36 第四学期：36
3	历史	落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。	根据最新三科统编教材执行	第一学期：36 第二学期：36

4	数学	<p>主要在初等数学范畴内为专业学习、岗位工作和日常生活提供支持,帮助学生初步形成运用数学解决实际问题的能力。</p>	<p>中级班数学课程传授知识和培养技能并重,主要在初等数学范畴内为专业学习、岗位工作和日常生活提供支持,帮助学生初步形成运用数学解决实际问题的能力。数学基础(一)模块与初中数学课程衔接,为所有专业和日常生活提供共同的数学基础平台。数学基础(二)模块定向地为专业学习和岗位工作服务,兼顾职业发展的需要。</p>	<p>第一学期: 36 第二学期: 36</p>
5	英语	<p>在初中英语基础上,巩固和扩展英语基础知识与运用技能,包括词汇、语法、阅读、听力、口语、写作及翻译等,其内容的深度和广度基本达到普通高中中低年级英语水平要求。</p>	<p>能根据简单课堂教学用语做出反应;能听懂日常生活中的简单会话和职业场景中的简单指令。能给出简单的要求和指令;能借助肢体语言进行日常会话;能简单描述个人和日常生活情况。能抓住阅读材料的中心意思,找出细节信息;能读懂简单的应用文;能读懂附件三“话题项目表”范围内常见题材的简短阅读材料。能填写简单的表格;能写简单的个人介绍;能用简单句描述事物、表达看法。能朗读句子和短文,节奏、重音基本正确;能借助国际音标和拼读规则读新单词;能在交流中做到语音、语调基本达意。学习 1700 个左右单词,同时</p>	<p>第一学期: 36 第二学期: 36</p>

			学习 200 个左右习惯用语和固定搭配。	
6	数字技术应用	使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，使学生初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识。使学生树立知识产权意识，了解并能够遵守社会公德规范和相关法律法规，自觉抵制不良信息，依法进行信息技术活动。	1. 计算机基础知识计算机发展及应用领域、计算机系统基本组成常用计算机设备、信息安全与知识产权。 2. 操作系统的使用 操作系统简介、图形用户界面操作、文件管理、系统管理与应用、系统维护与常用工具软件的使用、中英文输入。因特网（Internet）应用因特网的基本概念和功能、因特网的接入、网络信息获取、电子邮件管理、常用网络工具软件的使用、常见网络服务与应用。文字处理软件应用文档的基本操作、文档的格式设置、表格操作、图文表混合排版。电子表格处理软件应用电子表格的基本操作、电子表格的格式设置、数据处理、数据分析、打印输出。多媒体软件应用多媒体基础、图像处理、音频、视频处理演示文稿软件应用	第一学期：36 第二学期：36

			演示文稿的基本操作、演示文稿修饰、演示文稿对象的编辑、演示文稿的放映。	
7	体育与健康	学生将掌握体育与健康 基础知识、运动技能和科学健身方法;培养运动兴趣和特长,养成锻炼的习惯,增强体能,增进健康;培养良好的心理素质,提高与人交流和合作的能力;发扬体育精神, 并与职业精神相结合,形成积极进取、乐观开朗的生活态度	1. 了解体育与健康的概念、体育文化知识,学习科学健身的方法,培养对体育运动的兴趣和爱好,提高对体育运动的关注和参与自觉性。 2. 了解运动中常见的损伤及简易处理方法。 3. 学会依据个人情况制定锻炼计划,并能按计划坚持体育锻炼。 4. 了解与职业有关的健康保健知识,学习职业性疾病相关内容,认识职业劳动者选择实用性体育锻炼的意义和方式。 5. 关注国内外重大体育赛事,从体育比赛的欣赏中学到体育知识,感悟体育精神。	第一学期: 18 第二学期: 18 第三学期: 18 第四学期: 18 第五学期: 18

8	美育	<p>使学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别，培养学生艺术鉴赏兴趣。使学生掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，学会运用有关的基本知识、技能与原理，提高学生艺术鉴赏能力。增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，开发学生创造潜能，提高学生综合素养，培养学生提高生活品质的意识。</p>	<p>通过不同美术类型的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。</p> <p>要重点选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，指导学生从自然、社会、文化和艺术等角度进行比较欣赏，更好地理解各民族文化内涵，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。</p> <p>组织、引导学生参加艺术第二课堂和社团实践活动，学会欣赏、理解形式美与内涵美的统一，提高审美能力。</p>	<p>第一学期：18 第二学期：18</p>
---	----	---	--	----------------------------

9	劳动教育	培养学生热爱劳动和劳动人民的良好思想品德，增强德育实效，帮助学生掌握基本的劳动技能。因此，劳技教育不仅仅是一种技能的教育。学生在学习劳动知识掌握劳动技能的同时，重在通过劳动实践培养劳动观念，磨练意志品质，树立勤俭节约、艰苦奋斗的精神，从而达到以劳树德、以劳增智、以劳长技、以劳强体、以劳益美、以劳促创新的目的”。劳动技术课程是一门基础性、综合性、实践性很强的学科，它为学生提供了体验技术活动过程，了解基本技术知识和操作技术，培养创新精神和实践能力，日益受到关注和重视。由于时代的发展，其课程目标、课程结构、内容与形式等也在不断改革变化。	除了教育学生了解劳动在人类生产和生活中的作用，了解和掌握某项生产劳动技能外，还十分注意教育学生了解现代生产活动的过程，并使他们了解劳动与环境生态保护、劳动与社会的关系。这种劳技课并不追求学生学到多少技术操作，不要求学习木加工的一定要做个木房；而是要求学生侧重了解整个生产过程和工序。	第一学期：18 第二学期：18 第三学期：18 第四学期：18 第五学期：18
10	心理健康知识与案例分析	通过典型案例分析培养学生心理健康知识引导学生健康成长。	技工院校学生学习心理健康知识与自我心理调试方法	第三学期：36 第四学期：36
11	通用职业素质	自我管理、自主学习	根据自我管理教案及自主学习教案内容实施	第三学期：36
合 计				900

(2) 专业基础、核心课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	学时
1	饮食业基础知识	了解饮食企业组织结构，掌握饮食企业经营的基础理论，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基础知识	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	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	36
3	烹饪化学	了解和掌握烹饪原料主要营养物质的重要理化性质及与之相关的应用，菜肴色、香、味的化学基础知识，了解烹饪原料在烹饪过程中的理化变化	水、蛋白质、糖类、脂类、食品中其他成分、食品颜色、食品气味和食品味道	36
4	烹饪美学	掌握一定的美学理论和技能，提高审美水平和审美能力，为烹饪过程中菜肴的美化提供必要的理论指导和操作技能指导	烹饪与色彩、形式美与烹饪图案、烹饪菜点造型、烹饪器具造型艺术	36
5	现代厨具及设备	了解和掌握现代厨具及设备的基本原理、使用方法及注意事项	中式厨房器具、中式烹饪机械、烹饪加热设备、厨房制冷设备、西餐厨房主要设备、面点加工器具及设备、厨房其他设备、厨房设备的管理与发展	18
6	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	36
7	烹饪原料知识	了解烹饪原料的分类、品质鉴定及贮存等基础知识，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、蔬菜类原料、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	72

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、干货原料涨发技术、配菜	36
9	烹饪基本功训练	了解烹饪基本功的作用，熟练掌握各种刀法、翻锅技法和炒勺技法，掌握锻炼体能的正确方法	刀工基本功、锅工基本功、烹饪体能基本训练、综合训练	72
10	烹调技术	掌握初步熟处理的方法，掌握常用烹调技术的原理和操作方法，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	36
11	冷拼与食品雕刻	了解冷拼与食品雕刻的形成和发展，掌握冷拼与食品雕刻制作的基本技法	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	216
12	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	108
13	宴席设计与菜品开发	掌握宴席菜单设计与制作的方法，了解中式菜品开发的现状，掌握菜品开发的基本原则和基本程序，掌握菜品开发的基本方法，掌握烹调工艺、面点工艺、菜品美化的创新方法	宴席菜肴与菜单设计、宴席菜单设计实例、宴席台面台形与主题宴会设计、中式菜品开发概述、菜品开发的创作思路、菜品开发的基本方法、烹调工艺的开发与创新、面点工艺的开发与创新、菜品美化与开发创新	216
14	教学菜——川菜	了解川菜的结构及特点，掌握川菜常用的制作工艺，能制作有代表性的川菜菜肴	制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴，制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴 制作炒、爆、熘、干煸类菜肴，制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴，制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴，制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴	162

15	教学菜——黔菜	了解黔菜的构成及特点，掌握黔菜常用的制作工艺，能制作大部分的黔菜菜肴	制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴，制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴，制作炒、爆、熘、干煸类菜肴，制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴，制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴，制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴	144
16	教学菜——湘菜	了解黔菜的构成及特点，掌握黔菜常用的制作工艺，能制作大部分的黔菜菜肴	制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴，制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴，制作炒、爆、熘、干煸类菜肴，制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴，制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴，制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴	162
17	教学菜——火锅+卤水	了解淮扬菜的构成及特点，掌握淮扬菜常用的制作工艺，能制作有代表性的淮扬菜菜肴	制作拌、炆、腌类菜肴，制作酱卤、冻类菜肴 制作酥、卷、灌、熏类菜肴，制作炸、炒、爆、烹、熘类菜肴，制作烧、扒、炖、焖、煨类菜肴，制作煮、熬、烩、氽、涮类菜肴，制作煎、贴、塌、类菜肴，制作瓢、蒸、烤类菜肴，制作拔丝、挂霜、蜜汁类菜肴	108
合计				1530

2、教学安排

(1) 基本要求

3年学制：总周数144周，其中教学120周(含企业顶岗实习)，入学、毕业教育各1周，考试8周，公益劳动和机动6周，假期24周。教学周学时一般为27-30学时，顶岗实习按每周30学时安排。

(2) 教学安排

初中毕业生 3 年学制培养中级工、表中“√”表示建议相应课程开设的学期。

表 1：教学安排表
(初中毕业生 3 年学制培养中级工)

课程类别	课程名称	学时	学期					
			1	2	3	4	5	6
公共基础课	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	144	√	√	√	√		
	历史	72	√	√				
	数学	72	√	√				
	英语	72	√	√				
	体育与健康	90	√	√	√	√	√	
	数字技术应用	72	√	√				
	美育	36	√	√				
	劳动教育	90	√	√	√	√	√	
	心理健康知识与案例分析	72			√	√		
	通用职业素质	36				√		

课程类别	课程名称	学时	学期					
			1	2	3	4	5	6
专业基础课	饮食业基础知识	36	√					
	饮食营养与卫生	36	√					
	烹饪化学	36			√			
	烹饪美学	36			√			
	现代厨具及设备	18					√	
	厨房管理知识	36				√		
	烹饪原料知识	72	√	√				
	烹饪原料加工技术	36	√					
专业核心课	烹饪基本功训练	72	√	√				
	烹调技术	36	√					
	冷拼与食品雕刻	216			√	√		
	面点技术	108				√		
	宴席设计与菜品开发	216				√	√	
	教学菜-川菜	162			√			
	教学菜-黔菜	144		√				
	教学菜-湘菜	162				√		
教学菜-火锅+卤水	108					√		
顶岗实习	企业顶岗实习	630						√

(3) 教学实施

表 2: 教学实施表
(初中毕业生 3 年学制培养中级工)

类别	序号	学年	一		二		三		总学时
		学期	1	2	3	4	5	6	
		周数	18	18	18	18	18	21	
		周数 (含复习一周、期中考试一周、期末考试一周)	21	21	21	21	21	21	
公共课	1	思想政治	2	2	2	2			144
	2	语文	2	2	2	2			144
	3	历史	2	2					72

	4	数学	2	2					72
	5	英语	2	2					72
	6	体育与健康	1	1	1	1	1		90
	7	数字技术运用	2	2					72
	8	美育	1	1					36
	9	劳动教育	1	1	1	1	1		90
	10	心理健康与案例分析			2	2			72
	11	通用职业素质				2			36
总计									900

类别	序号	学年	一		二		三		总学时
		学期	1	2	3	4	5	6	
		周数	18	18	18	18	18	21	
		周数 (含复习一周、半期考试一周、期末考试一周)	21	21	21	21	21	21	
专业基础课	12	饮食业基础知识	2						36
	13	饮食营养与卫生	2						36
	14	烹饪化学			2				36
	15	烹饪美学			2				36
	16	现代厨具及设备					1		18
	17	厨房管理知识				2			36
	18	烹饪原料知识	2	2					72
	19	烹饪原料加工技术	2						36
专业核心课	20	烹饪基本功训练	2	2					72
	21	烹调技术	2						36
	22	冷拼与食品雕刻			6	6			216
	23	面点技术					6		108
	25	宴席设计与菜品开发					12		216

	26	教学菜-川菜			9				162
	27	教学菜-黔菜		8					144
	28	教学菜-湘菜				9			162
	29	教学菜-火锅+卤水					6		108
实习	21	企业顶岗实习						21*30	630
每周学时数			27	27	27	27	27	1	2160
总计									3060

五、教学方法

(1) 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教学手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

(2) 专业基础、核心课

根据学生的学习特点，采用灵活多变、形式多样的“行动导向”的教学方法，主要有：

①理实一体化教学法

配合工学结合教学模式，在教学的每一个项目中设计一个实际的菜品，一个项目教学结束时，完成一个实际的菜品的生产、制作任务，进入工作现场，使实际工作与课堂相结合，完成项目的教学

实践过程。

②专业实训教学法

第一，充分利用校内实训室优势，安排专业实训教师进行现场实训辅导、让学生更能理论联系实际，培养学生实际动手能力，增强学生的动手操作规范。

第二，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。

第三，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。

第四，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。

六、考核与评价

1、考核与评价以国家职业技能标准和职业能力要求为依据。

2、本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、作品展示、综合作业、实验、实训操作等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

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、学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、平时测验等）综合评定。基本原则：进行考试的课程，期末考试成绩占70%、平时成绩占30%。

5、考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、实训、作业等情况评定，一般测验成绩占总成绩的60%，平时成绩占40%（出勤为20%、作业等为20%）。

七、实施保障

1、师资队伍

本专业公共基础课程教师须具有专科以上学历；专业核心课教师具备专科学历，必须取得高级工以上职业资格证书，具有1年以上企业实践经历；专业操作课教师须具有2年以上企业实践经历，能独立辅导学生参加市级，省级技能大赛。

专业教学团队对校内专业带头人、骨干教师、企业兼职教师的能力相关要求，其中：

（1）专业带头人：辅导专业教师开展专业教学，培养中青年教师，辅导学生参加各类专业技能大赛。

（2）骨干教师：专业基础课教师要求达到高级以上职称，高级

工以上职业资格证书；专业操作课教师能独立辅导学生进行专业训练和实习实训。

(3) 兼职教师：必须取得高级以上职业资格证书，并具有一定的专业教学能力。

2、教学设施

本专业配备校内实验实训室、校外实训实习基地和多功能教室。

(1) 多媒体教室：校内教学教室配备多媒体教室，主要设施设备及数量见下表：

序号	教室	主要设施设备	
		名称	数量
1	多媒体功能报告厅	投影（台）	2
		白板（块）	2
		容量	200 人

(2) 校内实训室：根据中式烹调专业人才培养目标的要求，遵循中职学生知识学习和技能掌握的规律，以学生职业能力的培养为主线，构建可以满足对学生进行岗位专项技能、岗位综合技能、岗位适应能力、职业创新能力和就业能力培养的实践教学平台。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	中餐烹饪实训室	不锈钢炉灶	1
		不锈钢工作台	1

		不锈钢双星盆台	1
		万能蒸烤箱	1/20
		调味车	1/2
		工具存放柜	1
		餐具、容器、炊具	足量
		通风、给排水设施等	1
2	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1
		不锈钢工作台	1
		不锈钢双星盆台	1
		发酵箱	1
		和面机	1/4
		压面机	1/4
		煎锅	1
		冰柜	1/30
		工具存放柜	1/5
		炊具	1
3	中餐烹饪示范厅	不锈钢炉灶	1
		不锈钢工作台	1
		不锈钢双星盆台	1
		万能蒸烤箱	1/30
		投影式多媒体教学一体机	1
		工具存放柜	1
		餐具、容器、炊具	足量
		通风、给排水设施等	1

3、校外实训基地

按照教学要求，通过定点校外实习（校外实训基地 15 家），使学生将在课堂上学到的书本知识转化到具体的生产工艺和技术要求上来，克服产学脱节。通过企业产品的质量要求、任务要求，严格

的生产纪律规范学生的工作行为，让学生在真实的生产环境中较早的接受企业生产一线新技术、新工艺和企业文化，使学得的专业技能更加符合企业的需要，使学生完成从“学生”到“准职业人”的重大转变。

4、教学资源

(1) 教材资源

本专业教材使用严格按照技工院校教材管理工作实施细则、人力资源社会保障部技工教育规划教材选用目录进行使用。

书代号	教材名称	作者
/	语文（等待三科统编教材）	/
/	历史（等待三科统编教材）	/
A01-4554	数学（上册）	陶彩栋/朱文佳
A01-4390	数学（下册）	陶彩栋/朱文佳
A01-4402	英语（第二册）（第三版）	王振亚
A01-3713	烹饪适用英语	汪莹
A01-3239	体育与健康	梁道松
A01-4522	计算机基础与应用	侯敏
A01-094002	经济与政治常识	何海根
A01-133202	职业道德与职业指导	宦平
/	道德法律与人生（等待三科统编教材）	/
A01-5133	心理健康知识与案例分析（第三版）	赵燕玲
A01-5208	美育（第四版）-美即生活	何语华
A01-4767	自我管理	张海峰、郑楚云
A01-3342	自我学习	朱漫、董浩

A12-5055	餐饮业基础知识	卢红华
A12-5179	烹饪原料知识	周宏
A12-5234	饮食营养与卫生	王爱明
A12-1216	烹饪美学	辛少坤
A12-4996	烹饪化学	何江红
A12-5067	厨房管理知识	赵子余
A12-4551	现代厨具及设备	朱长征
A12-5024	烹饪原料加工技术	贾晋
A12-5231	烹调技术	段晓艳
A12-4883	烹饪基本功训练	朱长征
A12-5066	宴席设计与菜品开发	赵子余
A12-5124	冷拼与食品雕刻	朱诚心
A12-5134	面点技术	孙长杰
A12-5057	教学菜-川菜	赵品洁、杨俊
A12-4835	教学菜-黔菜	吴茂钊、黄永国

(2) 数字化教学资源

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实训项目设计、实训指导书编写、中式烹调案例资料收集和整理、教学课件制作、专业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业可结合学校信息化建设发展，依托自身和企业力量，共同开发实训指导教材、教学课件等数字化教学资源。

八、毕业要求

根据《贵阳新东方烹饪高级技工学校学生管理规定》

1、学生应修完本专业规定学科，并完成半年顶岗实习，实习单

位认可实习成绩并通过，毕业前取得中式烹调师中级工资资格证。

2、学生毕业考核和操行总评（毕业鉴定）成绩合格者，准予毕业，由学校发毕业证书。

3、学生毕业时，有两门主要课程考试不及格者，应准予补考，补考后仍不及格者发给结业证书；操行总评不及格或生产实习课不及格者，发给结业证书。

4、学生毕业时，因身体状况不能参加工作者，允许保留学籍一年，病愈后由学校同有关部门联系，酌情安置。

编制依据

1. 人社部《技工学校中式烹调专业教学计划》。
2. 人社部《全国技工院校专业目录》（2022版）
3. 《技工院校教材管理工作实施细则》（2021 12号文）
4. 技工院校公共基础课程方案（2022年）