# 2024—2024学年度烹饪专业教学计划

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-08-10

*第一篇：2024—2024学年度烹饪专业教学计划2024—2024学年度烹饪专业教学计划为贯彻《国务院大力发展职业教育的决定》的精神，使职业高中的烹饪专业更好地为国民经济和社会发展服务，根据《青岛市职业高中(中专)各专业教学计划》与《实验...*

**第一篇：2024—2024学年度烹饪专业教学计划**

2024—2024学年度烹饪专业教学计划

为贯彻《国务院大力发展职业教育的决定》的精神，使职业高中的烹饪专业更好地为国民经济和社会发展服务，根据《青岛市职业高中(中专)各专业教学计划》与《实验教学基地建设意见》，结合我校烹饪专业具体情况制定本计划。

一、培养目标

培养有理想、有道德、有纪律，坚持四项基本原则，热爱社会主义祖国和社会主义事业，具有为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的献身精神，具有实事求是，勤于思考，勇于创造科学精神和良好的职业道德，职业意识，职业纪律，职业习惯，忠于职守的敬业精神，掌握直接从事烹饪事业必需的文化基础知识和素养，专业技术知识和烹饪操作技能；有健康体魄的中级烹饪师。

二、招生对象与学制

招生对象：招收初中毕业.。学制：三年

三、课程设置 ㈠政治课

政治：包括《政治经济》、《世界观、人生观》和《法律》，主要对学生进行马列主义、毛泽东思想知识教育，共产主义道德品质教育，使他们掌握国家、政体等常识及法律法规等。

(二)文化课

1、语文：主要讲叙记叙文、议论文、说明文及应用文,通过字、词、名、语法基础知识和训练，着重培养阅读能力、写作能力、表达能力和自学能力，为学好专业课打下基础。

2、数学：主要讲授代数、三角、立体几何、解释几何等内容，使学生掌握本专业需要的教学基础知识，具有一定的教学运算能力，逻辑思维能力和空间想象能力，从而提高学生分析问题和解决问题的能力。

3、体育：以田径、体操、球类、武术、体育卫生知识为基本内容，按《中学生体育合格标准》指导学生锻炼达标。

4、音乐：学习音乐的基本知识，增强学生欣赏能力，陶冶学生情操。

5、普通话：使学生掌握正确的发音、读音规则，能流利地使用普通话，达到二级以上水平。(三)专业基础课

1、计算机基础知识：主要学习计算机应用的基础知识，使学生初步掌握计算机使用和维修程序的基本概念方法，掌握计算机有关命令，学会编制简单程序。

2、英语：使学生掌握英语基础知识，了解与烹饪专业有关的专业术语，会简单的英语会话，能借助英汉字典阅读简单的英文文章。

3、烹饪原料知识：讲授烹饪原料的基本知识，使学生掌握烹饪原料的种类、性能和化学成分，熟悉各类原料的产地、上市季节、感官品质指标、原料品质与使用关系和在烹饪中的用途，掌握主要原料的存贮保管等基本知识及方法。

4、成本：讲授饮食业使用的各种计算工具，计算方法，计算技术；学会筵席菜单统配、材料的选用和价格核算；懂得降低成本，提高经济效益的重要性及方法。

5、营养卫生：讲授仪器营养的基础知识，使学生掌握烹调原料、食物的各种营养及对人体的作用，懂得如何在烹调和面点制作过程中保持和提高营养素的交通，并注意合理配餐。同时讲授食品卫生常识使学生了解各种有毒、有害物质对人体的毒害，学好中华人民共和国有关食品卫生法规。

6、面点：讲授面点制作常用原料、面点用具的基本知识，基本操作技术，使学生掌握各种面点的面团调制、馅心制作、成形，熟制的基本知识和工艺方法。会制作常见的地方风味民族食俗面点制品，并能合理搭配和制作筵席面点。

7、创业指南：使学生学习如何结合所学文化课和专业课知识，掌握创业、建业的方式、方法，培养学生的创业、建业意识。

8、法律：主要对学生进行马列主义、毛泽东思想知识教育，共产主义道德品质教育，使他们掌握国家、政体等常识及法律法规等。

(四)专业课

1、烹调原料加工技术：讲究鲜活原料的初步加工，干货涨发，生原料的切配等基础知识理论和技能，使学生熟练掌握刀工、刀法、配菜、冷拼手法及食品雕刻的基本操作技术。

2、烹调技术：讲授烹调的基本技术知识和基本技术操作技能，重点讲授鲁菜烹调的知识和技能，使学生掌握勺功和原料的初步热处理，火候、调味、挂糊、上桨、勾茨等基本操作知识和烹调技法，并能独立烹制一般菜肴和所在地区常见的风味菜肴，掌握其它菜单重点菜肴的烹制作技术和筵席设计。

(五)实习：实习课是烹饪专业的一门主课，属技能强化培训教学环节，要求在实习指导教师指导下严格按教学大纲的内容进行实习，使学生切实掌握本专业各项基本操作工艺和技术；能正确使用各种饮事机械；培养学生具有安全、文明生产的习惯和一丝不苟的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；能独立完成一般筵席烹制，达到中级厨师的要求。

**第二篇：烹饪专业教学计划**

烹饪专业教学计划

一、教学计划说明

1、培养目标

本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。

2、教学模式与特点

本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”教学模式进行教学设计和课程安排的。第一年安排基础课程，在学校完成教学工作；第二年安排专业课程，由学校和企业共同完成教学工作。在专业课的教学安排上，理论教学和实操技能训练学时比例一般应掌握在1:2。“双元制”教学模式在理论教学上讲究广而浅，专业技能教学上要求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。

3、计划中的专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，主干课程共三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。教学实施过程中，每一模块的基本知识和基本技能的学习构成了若干小模块。涉及每一大模块的教学内容都必须由理论教学和实践教学相结合，边进行理论教学，边安排学生上岗实践。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学；在上岗实践中，由师傅按操作规程指导学生进行实操技能训练。

二、招生对象及学习年限

本专业招生对象为初中毕业生。实行学分制，按两年安排教学计划进程表。

三、课程设置与教学要求(一)本计划的课程由文化基础课和核心专业课组成。文化基础课含政治课和文化课，专业课主要有三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。每个模块都包含学生需要学习的基本知识和基本技能。总学时不少于1980学时(理论教学和技能训练总学时数)。

(二)本计划所列核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核，每学期考试考核门数不超过 5门。

(三)本专业课程设置的一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。

四、教学计划进程表(见附表)

五、课程说明

（一）文化基础课(l)语文(2)数学(3)英语

(4)计算机应用基础(5)军训(6)入学教育(7)职业道德(8)法律基础知识（9）岗前培训

（二）核心专业课(10)烹饪原料基础知识(11)烹饪营养与卫生(12)冷菜、冷拼与食品雕刻技术（13）中式热菜制作（14）中式面点制作工艺（15）现代餐饮经营管理

**第三篇：烹饪专业教学计划**

烹饪专业教学计划

（中级工，学制三年）

一、指导思想

1、以国家职业标准为依据，培养合格的中级技能人才。

2、坚持理论与实践相结合，突出职业技能训练，注重对学生分析问题与解决问题能力的培养。

3、紧密结合行业、企业生产实际需求，注意学生素质的全面提高。

4、体现现代科学技术的发展，突出教学的科学性和先进性。

二、培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具备从事餐饮或饭店管理的理论知识与职业能力，能从事厨房原料采购、加工，红案、白案、凉菜制作，营养配餐等一线的技术人员和厨房管理和餐饮企业管理的中级技能人才。具体要求是：

1、思想品德

培养学生具有良好的行为规范、职业道德和法律常识；知荣辱，爱祖国，敬业爱岗，诚实守信，遵守社会公德，具有团结合作意识和创业精神以能良好的人际沟通能力。

2、身心健康

使学生了解体育、卫生、保健知识，掌握体育锻炼技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具有健康的体魄和心理状态。

3、专业基础

（1）了解中式烹饪相关的历史、地理、民俗、美学等基本知识；（2）掌握中式烹饪相关的原料学、营养学基础知识；（3）熟悉烹饪相关法律、法规和操作规程；（4）掌握营养学的理论知识，了解厨政管理流程；（5）了解中式面点发展历史，主要流派的特点。

4、专业技能

（1）具有正确的使用常规厨房刀具、电器、蒸锅的能力，具有熟练的刀工和切配技能，具有基本成本预算能力并熟悉开单进货程序；

（2）掌握吊汤和蒸菜的基本技术，熟悉凉菜制作的卫生要求，对冷菜制作有较高技艺，掌握娴熟的勺工技艺、拥有全面的烹饪技能，具有丰富的菜肴制作经验；

（3）掌握中式面点常见品种的制作技术，通晓原理。

三、教学计划表

烹饪专业教学计划进程表

四、课程设置及要求

1、法律常识

了解有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力，做到依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争，成为具有较高法律素质的公民。

2、职业指导

了解国家的就业方针、政策、就业环境与就业途径，以及求职方法和技巧；掌握职业道德基本规范，陶冶高尚的职业道德情操；树立正确的择职观念，增强职业意识，提高就业能力。

3、体育

提高学生的体育技能和身体素质，达到相应的国家体育锻炼标准的要求；养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯，不断提高身体素质，以适应企业生产劳动和参加社会主义经济建设的需要。

4、语文

主要内容包括现代文和文言文阅读训练、文学作品阅读训练、写作和口语交际训练。通过学习提高学生读、写、听、说的能力，进一步提高学生对记叙文、说明文、议论文的理解能力和语言表达能力，使学生正确运用祖国的语言文字，提高文化素养；结合专业特点，加强应用文的练习。

5、数学

主要内容包括集合与逻辑用语、函数、指导数函数与对数函数、三角函数、数列和极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列组合、统计初步。通过学习提高学生的数学素养，提高学生的思维能力、空间想象能力、数形结合的能力、运算能力和解决实际问题的能力。

6、英语

主要包括基础词汇、基础语法和听、说、读、写的基本技能。通过学习使学生掌握英语语音、语法、词汇的基本知识和听、说、读、写的基本技能，掌握简单的日常用语，能够借助词典看懂本专业简单的说明书、手册。

7、礼仪修养

通过本课程的学习，使学生掌握常规的公共关系与社交礼仪的知识与技巧，培养礼仪意识，提高礼仪修养，塑造良好的个人与组织形象，为将来的事业发展奠定坚实的基础。本课程教学的基本要求是，透彻地讲授基本知识，同时注重理论联系实际，将理论教学与实际分析、案例教学相结合，使学生在掌握理论的同时，提高个人形象塑造与建立良好人际关系的实际能力。

8、普通话

使学生掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领，具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力；能用标准或比较标准的普通话进行朗读、说话、演讲及其它口语交际。教学要求是：坚持理论和实践相结合、课堂示范和自我训练相结合、课内学习

和课外活动相结合的基本原则，以理论为指导，以训练为主导，教学手段尽可能多样化，在讲授、示范、训练、讨论、模拟表达等常规方法的运用过程中，增强学生的学习兴趣。

9、心理健康知识

帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法；指导学生正确处理各处人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力；正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标；培养责任感、义务感，养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质，提高全体学生的心理健康水平的职业心理素质。

10、烹饪营养与卫生

通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

11、烹饪工艺美术

课程内容包括烹饪工艺造型中常用的素描、图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。

12、中国烹饪概论

通过对本课程的学习使学生更加全面客观的了解烹饪、更深入的认识烹饪，知道它既是一门文化又是一门艺术还是一门科学，从而更好的为以后学习烹饪做准备也为弘扬中华饮食文化做贡献。

13、餐饮经营管理基础

通过讲授，使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序；熟练掌握餐饮质量管理和餐饮成本核算；重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。

12、中式烹调技艺 通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘专业技能；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。

14、宴席菜单设计

通过宴席菜单设计基础知识和基本技能的讲授，使学生了解正规宴席的相关要求、文化和礼仪，掌握相应的理论知识；在通过适当的实际训练后能自己独立设计标准宴席。

15、烹饪原料知识

通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

16、餐饮成本核算

本课程主要内容包括餐饮产品成本的核算方法、核算步骤、单件产品的成本核算、批量产品的成本核算以及餐饮产品成本的控制方法等。

17、刀功技能实训

本课程是实践性教学课程，是对学生进行刀工、刀法基本功的讲授和操作训练，通过学习和训练，使学生熟练掌握烹饪中用刀的各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准为以后技术的提升做铺垫。

18、勺工技术实训

本课程主要内容是教会学生运用炒勺的方法与技巧的综合技术。即在烹制菜肴的过程中运用相应的力量及不同的方法推、拉、送、扬、托、翻、晃、转等动作，使炒勺中的烹饪原料能够不同程度左右翻动。勺工技艺对烹调成菜至关重要，直接关系到成品菜肴的品质。它是衡量中式烹调师水平高低的重要标志。

19、中式菜品制作实训

热菜制作技术系统的学习和大量实际操作。通过学习和训练，使学生了解众多菜品的成菜要求和质量标准；并熟练掌握各种烹饪技法、冷菜热菜的各种基本味型和装盘造型技巧。20、烹调火候实训

本课程的主要内容是教学员区别不同传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，识别油温，掌握油温的变化，能运用不同油温对原料进行烹饪，提高学员的应变力的实践能力。

21、创新菜肴

主要教学内容：菜肴创新基本方法、要素等通过学习和训练，使学生具备相应的菜肴创新能力，而且能在今后的工作中为之所用。

22、冷菜与雕刻技艺

主要教学内容：基础果蔬食品雕刻和冷菜拼盘技艺通过学习和训练，知道它是我国烹饪艺术的重要表现之一具备较高的欣赏鉴别能力和一定的操作技能。

23、面点工艺与制作

主要教学内容：发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；通过学习和训练：重点掌握我国面点的风味流派和特征以及制作面点的技艺加上大量的实训使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和高中档宴会面点的制作技艺。

24、配菜技术

主要教学目标：让学生掌握配菜基本要求和原理，并使用配菜的原则和方法对一般烹饪原料进行组配，并让学生掌握一般热菜和冷菜的配菜原理和方法并进行实际操作。

25、西餐基础

主要教学内容：系统的了解西餐烹饪基础知识和相应的饮食文化，通过学习和训练培养起学生的中西合璧的烹饪观；最后让学生掌握一些基础的西餐烹饪方法。

五、教学建议

1、确立以生为本的教学理念，按照能力本位要求设计、组织教学活动，制定开发校本课程篇二：烹饪专业教学计划

烹饪专业教学计划

一、教学计划说明

1、培养目标

本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。

2、教学模式与特点

本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”教学模式进行教学设计和课程安排的。第一年安排基础课程，在学校完成教学工作；第二年安排专业课程，由学校和企业共同完成教学工作。在专业课的教学安排上，理论教学和实操技能训练学时比例一般应掌握在1:2。“双元制”教学模式在理论教学上讲究广而浅，专业技能教学上要求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。

3、计划中的专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，主干课程共三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。教学实施过程中，每一模块的基本知识和基本技能的学习构成了若干小模块。涉及每一大模块的教学内容都必须由理论教学和实践教学相结合，边进行理论教学，边安排学生上岗实践。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学；在上岗实践中，由师傅按操作规程指导学生进行实操技能训练。

二、招生对象及学习年限

本专业招生对象为初中毕业生。实行学分制，按两年安排教学计划进程表。

三、课程设置与教学要求(一)本计划的课程由文化基础课和核心专业课组成。文化基础课含政治课和文化课，专业课主要有三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。每个模块都包含学生需要学习的基本知识和基本技能。总学时不少于1980学时(理论教学和技能训练总学时数)。(二)本计划所列核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核，每学期考试考核门数不超过 5门。

(三)本专业课程设置的一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。

四、教学计划进程表(见附表)

五、课程说明

（一）文化基础课(l)语文(2)数学(3)英语

(4)计算机应用基础(5)军训(6)入学教育(7)职业道德(8)法律基础知识

（9）岗前培训

（二）核心专业课(10)烹饪原料基础知识

(11)烹饪营养与卫生(12)冷菜、冷拼与食品雕刻技术

（13）中式热菜制作

（14）中式面点制作工艺

（15）现代餐饮经营管理篇三：烹饪专业教学计划与大纲

烹饪专业教学大纲

一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授

烹饪专业所必需的专业基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，食品营养与安全，根据《中式烹调师》、《中式面点师》等国家职业标准中级要求，掌握常用烹调的工艺流程和常用烹饪原料的加工方法。学会制作菜肴、地方名菜、创新菜和各种常用中式面点，制作中档宴席，烹调出色、香、味、形俱佳的餐饮食品。

二、专业名称

烹饪专业（中餐）

三、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及

应届初高中毕业生。

四、学习形式与学制

1、学习形式：脱产。

2、学制：实行学期制3年。第三年安排顶岗实习。

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业培养具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

（二）从业岗位

本专业毕业生主要面向酒店、餐饮等服务业，大型企、事业单位食堂，从事烹

饪岗位(红案、白案、中餐、西餐等)的工作。

（三）执业资格证书

国家职业标准《中式烹调师（四级）》证书

六、毕业生应具备的职业能力(一)知识结构

1、中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。

2、中式烹饪基础理论及专业知识和烹饪操作技能。

3、餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。

4、厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。

5、有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

6、常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜点成本核算的知识。

7、烹饪美学的应用知识。

（二）职业能力

1、掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准。

2、能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管。

3、熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

4、能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。

5、能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜，中式面点常见品种，保证其卫生、安全及营养价值。

6、能够正确运用烹饪技法制作面点，保证其卫生、安全及营养价值。

7、能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。

8、具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

（三）情感、态度、价值观

1、具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业。

2、具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神。

3、具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。

4、热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。

七、教学形式安排

1、理论授课：理论课程由教师组织面授

2、职业技能训练：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的要

求进行培训。实训过程中按照课程教学要求，组织学员实习，写出实习报告。

3、顶岗实习：第三年到企业顶岗实习，熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

八、课程设置及教学要求

教学课程分为文化公共课程、专业基础课程与专业技能、技能实践四部分。

理论、基本技能集中授课；专业课采用模块化教学、理论与实践一体化教学；综

合实习采用工学结合顶岗实习模式。

（一）教学要求

1、理论教学、一体化教学、合作探究、开拓创新、顶岗实习各环节，环环相扣有机结合，注重能力培养，全面提高学员素质。

2、技能训练与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业和创业能力。

(二)专业课程设置

【文化基础课程】

1、语文

教材：中国劳动社会保障出版社的《语文》

教学要求：立足于为学生的专业学习及今后职业生涯的发展和终身学习提供能力基础，为提升学生的人文素养，使学生形成科学的世界观、价值观和完善健康的人格奠定基础。突出语文的实用性和职业色彩，牢牢把握应用能力的提高和人文素养的渗透两个重心。

2、形体训练

教材：山东省职教教研室教材编写组新编《体育与健康》，高等教育出版社出版。

教学要求：通过课内外教学活动，全面提高学生身体素质，发展身体基本活动能力，增进学生身心健康。培养学生未来职业所必需的体能和社会适应能力，使学生掌握必要的体育与卫生保健意识，了解一定的科学锻炼和娱乐休闲方法：提高自主锻炼、自我保健和自我调控的能力，为学生个性与体育特长的发展及终身锻炼、继续学习、创业立业奠定基础。

3、德育

教学要求：中等职业学校德育课是学校德育工作的主导渠道，是各专业学生必修的基础课，是学校实施素质教育的重要内容。德育课的主要任务是有针对性地对学生进行马列主义、毛泽东思想和邓小平理论基本观点教育，辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点教育，经济与政治基础知识教育，法纪法制教育，文明礼仪、行为规范教育，职业道德、职业理想和创业教育，引导学生逐步树立正确的世界观、创业观，进行职业生涯设计，培养良好的思想政治素质和职业道德素养。

教材：职业生涯规划（高教版）

职业道德与法律（高教版）

经济政治与社会（高教版）

哲学与人生（高教版）

4、数学

教材：人教出版社出版的《数学》教材 教学要求：在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识；培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题和数学思维能力；引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。

5、计算机应用基础

教材：高等教育出版社出版的《计算机应用基础》

教学要求：通过本课程的学习，使学生掌握必需的计算机基本知识，能熟练地使用计算机进行学习，使学生达到熟练地利用计算机进行后继课程和本专业专业课学习的目的。

【专业课程设置】

1、专业基础课程：

（1）烹饪化学(80学时)通过对生物化学和食品生物化学有关知识的讲授，使学生基本了解烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。

（2）烹饪美学(40学时)通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

（3）烹饪原料知识(72学时)通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

（4）饮食营养与卫生(80学时)通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

（5）餐饮业经营与管理（72学时）

了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营额主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤，掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。

2、专业技能课程：

（1）冷拼与食品雕刻（60学时）

结合当地实际情况选开上述课程，亦可自行确定选修课程内容与学时。熟悉冷菜拼摆和食品雕刻的工艺流程、操作要点和注意事项。

（2）烹饪原料加工技术(40学时)熟悉烹饪原料加工的基本理论和方法，熟悉常用干货原料的涨发方法，熟练掌握烹饪原料的各种加工方法和刀法。结合实际操作，使学生熟练掌握各种原料加工的技巧。重点掌握各基本功的达标要求和标准。

（3）烹调技术(理论+实习416学时)掌握烹调技术的基础理论知识和操作技能，掌握火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤等基本知识和技能。掌握各种勺功并能熟练运用。掌握常用烹调的工艺流程、特点及典型菜肴的制作方法，能烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴，能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。

（4）面点技术(理论+实习260学时)通过讲授，使学生熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征。通过实习，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。

（5）综合实习(1200学时)综合实习是学生在餐饮生产现场进行的综合技能实习，是校内教育教学活动的延续和深化，集中在第五、六学期进行。

顶岗实习要在有经验的师傅和专业教师指导下进行。学校要加强对实习的指导、管理与考核，应与实习单位密切配合，制定实习计划，参与企业餐饮经营、产品制作、厨房管理等过程，了解企业业务环节，熟练掌握操作技能，加强职业道德修养，保证实习效果。实习期结束，必须有考评记录和实习鉴定。烹饪专业课程安排计划见p7页附表。篇四：中式烹饪专业教学计划

苏州市相城职业教育中心校旅游烹饪部

中式烹饪专业实施性教学计划

一、招生对象、学制、办学层次

（一）招生对象：初中毕业生或同等学历者

（二）学制：三年

（三）办学层次：中专

二、专业培养目标和培养要求

（一）专业培养目标：面向餐饮企业，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳等方面全面发展，身心健康，具有与本专业相适应的文化水平、专业技能，适应生产、建设、管理、服务第一线需要的烹饪中、初级实用型人才。

（二）专业培养要求：本专业所培养的学生应具备以下素质、知识、能力 素质：：(1)具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；(2)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。(3)具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。(4)具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神。(5)具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。(6)能够严格遵守安全操作规范。(7)具有正确的就业观和一定的创业意识。

知识：

(1)掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法。(2)掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。(3)了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤。(4)了解中餐饮食文化的特点。(5)具备一定的创业知识。

能力：

(1)会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备。(2)能从事菜肴制作、并进行简单营养分析，能针对不同人群进行合理配餐。(3)能收集、处理本专业相关信息。(6)具有自主学习，适应职业变化的能力。(7)学生在毕业时须取得如下技能证书：中级烹调师、（含）中级面点师、三、职业面向 1.主要就业岗位：各类大中型、中高档餐饮企业（宾馆、饭店、招待所等）菜肴制作、面点制作等岗位

2．各企事业单位食堂管理人员、中小型餐饮企业管理人员。3．次要就业岗位：营养配餐、食品加工企业食品制作生产等岗位。4．超市的生鲜加工人员；食品开发及加工人员。

四、职业分析与教学

五、核心专业课程设置及教学要求 1．行业认知

本课程的任务是在学生进行专业学习前，加深对烹饪专业的认识和理解，通过专家讲座、教师引领、企业参观等形式，让学生了解烹饪的特点、就业的环境等，从而提高学习烹饪专业的兴趣。2.入门常识

（1）烹饪原料知识

本课程的任务是通过原料知识学习，使学生获得较为广泛的理论知识，并能运用到实际操作过程中，合理选择烹饪原料。本课程讲授的原料知识应以大众的、基础的知识为重，而不是涉及到具体的原料。（2）烹饪营养与卫生

本课程是烹饪专业的基础理论课程，主要是通过对常见营养成分、食物营养卫生要求的学习，掌握相关的营养与卫生基础知识，为将来形成良好的职业卫生习惯打下基础。

（3）中国饮食文化

本课程的任务是使学生了解中国餐饮业的发展，形成良好的文化素养，培养高素质烹饪人才。该课程的主要内容是按照历史发展，讲述不同时期烹饪发展的概况，让学生知道中国餐饮业的特色，并能借鉴，为今所用。

（4）中式烹调技艺（烹饪工艺）

本课程讲授烹饪有关的概念、原理、烹饪方法等，为学生继续学习和适应职业转换提供条件。该课程主要是配合烹饪基本功及菜肴制作进行的。只需将平时运用到的实践用理论概括出来，进行讲授，让学生有一个宏观的了解即可。

（5）烹饪基础化学

本课程讲授在烹饪过程中常见的化学变化原理、影响烹饪的化学因素，希望学生在学习之后，能及时处理烹饪过程中所出现的各种化学问题。3.烹饪基本功训练

本课程是烹饪专业基础性操作课程，主要包括基础的刀工和翻锅技能。通过学习，学生掌握基本操作技能，为进一步学习烹饪技术打好基础，并形成良好的职业习惯。篇五：烹饪专业(对口)教学计划

烹饪工艺与营养专业教学计划 [专业属性：旅游大类-餐饮服务与管理类；专业代码：640202]

一、培养目标

（一）总目标

本专业培养德、智、体、美、技全面发展，具有深厚文化底蕴，高尚思想品德，掌握现代烹饪知识和操作技能，具有药膳、食疗技能专长，并懂得饮食企业经营管理的，能够运用下述知识和技术专长进行营养保健、临床健康指导的高级烹饪营养技术人才。

（二）专业目标

培养餐饮企业，主要是各类中、高档酒店、高级私人会所、社会餐饮酒楼的烹饪专业人才。

二、专业人才基本要求

1、具备中西餐烹饪理论及基本技术，熟练掌握120余种中西菜肴的加工切配及烹制方法。熟练掌握80个中西点心的制作方法。

2、系统掌握中医学基础理论和营养（药膳、食疗）学的基础理论和技术，并掌握应用技能、具备操作能力和开发设计能力，具有一定的现代自然科学和现代营养知识，具有创新意识，毕业后能够以药膳和食疗为主要手段，治疗相关疾病，并利用饮食营养、食疗药膳促进各种疾病的康处长效果和不同人群的保健。

3、掌握较全面的酒水知识及基本调酒技术；熟悉且能鉴别中外常驻见名酒的品质和30余种常见鸡尾酒的调制方法。

4、具备餐饮管理的基本理论知识，熟悉中西餐厅管理、厨房管理具体环节，包括如何进行宴会设计，制定菜单等技能。

5、掌握计算机语言，并能运用计算机从事餐饮业管理工作。

6、英语的听、说、读、写能力达到河南公共英语三级标准并取得证书。掌握本专业常见的英语词汇，能运用自如地向客人介绍菜品的原料、烹调方法，并为客人提供服务。

7、毕业时通过考核达到国家中、同级中式烹调师水平，并取得中（高）级中式烹调师的技能等级证书。

8、进一步自主获得知识的能力。

三、专业人才知识、能力、素质结构

职业能力一般包括以下四个方面的内容：（1）、具有尽职尽责的职业道德和良好的行为规范；（2）、掌握与职业、工作岗位有关的专业理论、专业技能；（3）、具有所在职业或岗位（群）相关领域内的活动能力；（4）评价吸收和利用国内外新技术的能力。378

四、招生对象及修业年限

本专业招收中专和职高毕业生，学制三年。

五、课程设置

（一）课程设置比例本专业课堂教学总学时1698学时，其中公共课占16%，文化基础课占22%，专业基础课占20%，专业课占36%，选修课6%

（二）主要专业课程简介

1、烹饪化学

该课程较为系统地学习与食物贮存和烹饪加工有关的化学知识，主要内容有水分、矿物质、脂、糖、蛋白质、维生素等人体营养要素的化学特性，酶及其生化作用，菜点色香味的基本知识等内容，为学习烹饪卫生学、烹饪工艺学等后续课程提供必要的化学知识。

2、烹饪原料学 379 该课程按人类常见食物的结构、生态和商品价值进行分类，着重讲授不同原料的生物特征、主要化学成分、营养价值、质量评鉴、贮存方法和烹饪工艺要求，增加学生烹饪工艺中充分合理地利用原料和不断开拓新的烹饪原料的能力。

3、烹饪营养学

本课程主要介绍各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，烹饪加工过程中的营养素的埋化性质的变化，各种烹饪对营养的影响，如何将营养学基础理论与烹饪实践相结合，根据各类不同人群的生理特点、健康状况和心理需要，制订合理的膳食计划，达到合理营养的目的。为学生将来从事与膳食营养有关的工作打下良好的基础。

4、饮食配膳保健

饮食配膳保健是以中国传统医学理论为指导，研究辩体食养、辩证食疗时的学科，从整体宏观的角度，结合现代科技检测手段，进行辩体辩证施食强调保护脾胃。通过本课程的学习，使学生了解医食同源的基本论点和饮食养生、饮食治疗的基本理论，掌握各类保健原料的保健使用，掌握四诊及辩体与辩证的方法，掌握不同人群的饮食养生原则和不同疾病的饮食治疗原则，掌握保健膳食的配膳原则及正确烹饪方法，并能通过传统的烹饪技艺进行合理配膳，制作保健膳食。

5、烹饪卫生与法规

阐述烹饪原料的卫生要求、质量变化规律和判定技术，初加工及熟制工艺、冷菜工艺、面点工艺卫生要求，可能出现的卫生问题及其控制措施，符合卫生要求的新型工艺发展方向。从餐饮业生产的基本环节入手，探讨人员的卫生素养、设施设备的卫生要求，卫生管理工作计划及其实施，餐饮食品管理的一般方法。本课程是烹饪类各专业十分重要的专业基础性课程，为胜任未来的烹饪工作企业管理工作和增进消费者的健康服务。

6、烹饪工艺学

本课程主要介绍较高的烹饪理论，培养实际操作能力，了解和掌握烹饪技术的基本知识和工艺流程，掌握各种常用的烹饪技法。通过学习使同学能够独立制做中、高档菜肴，达到中、高级职业技能水平。

7、西餐工艺学

本课程主要介绍较高的西餐烹饪理论，西式菜点制作技术和西方的饮食礼仪、礼节，培养酒店行业能独立操作的西餐中、高级专业人才。

8、餐饮管理

本课程主要介绍餐厅经营的可能行分析，餐馆设备及设计布局菜单筹划与设计食品原料的采购收与储存，管理厨房生产，管理餐厅，掌握各业务部门职业部门的划分和管理任务。

六、实践性教学

包括军事训练、公益劳动、社会与专业调查、课堂讨论、案例教学、模拟教学、实践教学、操作比赛和撰写毕业论文等。

1、军事训练：安排在第一学期的前两周。通过军事训练对学生进行爱国主义、集体主义教育，树立学生的国防观念纪律观念，提高其心理素质和身体素质。

2、公益劳动：培养学生的劳动观念和为社会为他人服务的品质，以及艰苦奋斗和吃苦耐劳的精神。

3、社会及专业调查：安排在每学年的寒暑假，共5周。通过社会调查、专业调查、参观访问、社区服务等社会实践活动使学生了解社会、了解市场信息，掌握调查研究的基本方法，培养学生的专业能力和素质。

4、校外专业实习：安排在第五学期，时间共16周。学生参与到岗位，实际动手操作，熟悉本专业业务，巩固和丰富专业知识，强化交际能力，积累实践经验，同时在实 380 际工作中培养发现问题、分析问题和解决问题的能力。

5、撰写毕业论文：安排在第六学期，共4周。在教师的指导下，撰写毕业论文，培养学生综合运用知识的能力，提高其理论水平和理论与实践相结合的能力。

实践教学环节是教学过程中不可或缺的重要环节，计划内的各环节均进行考核并作为成绩记入学生档案。

七、成绩考核

成绩考核分考试、考察两种、具体形式有笔试、口试、开卷以及其他方式，考试课成绩按百分制，考察课成绩按优、良、及格、不及格评定。毕业论文、社会调查与毕业实习由指导教师给出成绩；军事训练按个人小结、班级评定的方法考核。毕业论文的成绩分优、良、及格和不及格四个等级评定。

八、专业教学计划进程表（附表一）

九、教学时间分配表（附表二）

十、专业课及基础课实践教学进程表（附表三）

十一、专业选修课计划表（附表四）381 系主任签字： 教务处长签字： 主管校长签字：

说明：

1、《形势与政策》在1－5学期开设，每期采取讲座、考察、讨论等形式组织教学，并按照学 年进行考核，成绩记入学生档案。2、《大学生就业指导》在1、5学期以讲座的形式开设，时间、地点安排以当学期具体安排

为准。

**第四篇：2024烹饪专业教学计划**

2024烹饪专业教学计划

第1篇：烹饪专业教学计划

一、业务培养目标

培养21世纪社会主义现代化建设和人类可持续发展需要的德、智、体、美全面发展的，掌握烹饪与营养教育专业基本理论、基本知识和实践技能，有烹饪管理、营养配餐及教育能力的高级应用型本科人才。

学生毕业后，能在中高等职业院校和餐饮企业及相关科研机构从事教学和管理等工作。

二、业务培养要求

本专业学生主要学习教育学、教育心理学、烹饪化学、烹饪营养学、烹调工艺学、现代酒店经营与管理等方面的知识和技能。毕业生应获得以下知识和能力：

1.掌握马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、三个代表的基本原理，热爱祖国、具有良好的思想道德，遵纪守法，爱岗敬业。

2.掌握教育学、心理学的基础理论和基本方法，具有良好的教师素质和从事烹饪与营养教学和科学研究的基本能力。

3.掌握一定的化学基础知识和技能，以及烹饪与营养教育的最新科研进展和动态，具有科研、创新、创业能力。

4.掌握文献检索、资料查询的基本方法。

5.掌握一门外语，具有听、说、读、写、译的能力。6.具有熟练的计算机应用能力。

7.具有健康的体魄和良好的心理素质。

三、修业年限

修业年限为3至6年，招收高中毕业生。

四、授予学位 教育学学士学位

五、主干学科 教育学 营养学

六、主要课程

教育学、教育心理学、烹饪化学、烹饪营养学、烹饪卫生安全学、现代教育技术、烹调工艺学、面点工艺学、现代酒店经营与管理

七、毕业合格标准及学位要求

学生在校期间，必须修完规定的必修课108学分，选修课47学分以上，教学实习、毕业实习、毕业论文、科研训练、专业劳动、军训入学教育、社会实践、毕业教育等44学分，共计199学分。通过论文答辩，准予毕业。通过学位外语和国家计算机二级，方可授予教育学学士学位。

八、必要说明

1.专业选修课和公共选修课可分为必选和自选两部分，必选课要求每位学生必须修完规定的全部课程，达到规定学分要求；自选课可根据自己的爱好修够规定的学分，但选修课一旦选学，必须修完且合格，否则按选修不合格处理。2.必修课主要是培养学生的文化和专业基础能力，任选课主要是以拓展学生的知识面和创新、创业能力。无论是必修课或任选课在考核过程中，一次没通过者，均需要重修。3.毕业论文要实行制度化管理：使学生明确毕业论文的基本教学目的、选题和审题的工作程序、毕业论文的成果形式等，同时鼓励学生对自己感兴趣的其它课题进行开发研究，进一步培养自身的动手能力、创新能力，每个指导教师应对整个毕业论文阶段的教学活动全面负责，对每名学生要实行规范化管理，学生完成毕业论文后，各教研室应按毕业论文规范化要求进行审查，审查合格后按照答辩程序和评分标准，让每名学生进行答辩并给出成绩，最后要做好毕业论文的总结和归档工作。

九、实践教学环节

实践教学环节是将理论知识应用于实践教学的重要手段，是培养学生实践动手能力的主要措施，在教学中，应按照实习教学大纲的要求，充分利用实验室或实习基地的有利条件，加强实践教学技能训练。并根据教学内容制定详细的教学和考核实施方案。具体安排如下：

（1）教学实习：本教学计划规定在第7学期对面点制作技术、烹调加工技术、营养配餐与制作技术进行10周的教学实习。

（2）毕业实习：在第8学期进行，共14周。

（3）军训入学教育：在第1学期开学初进行，共安排4周。（4）科研训练在第2学期进行，共1周。

（5）毕业论文：第8学期在教师的指导下完成毕业论文。

（6）社会实践：学生在假期进行4周社会调查，并按照教师的指导写出调查报告。第2篇：烹饪专业教学计划

一、培养目标

培养方向:培养有社会注意觉悟，热爱旅游服务事业，具有良好素质和良好的职业道德，掌握从事厨师所必须的文化知识、专业理论知识和较强的专业操作技能，具有创新意识和接受终身教育实用型初、中级的中西餐烹饪厨师。

文化水平:进一步提高学生的文化水平，掌握专业所需要的文化基础和基本技能，为日后再学习、再提高打好基础。

二、学制及招生对象 学制:三年

招生范围及对象:全市应届初中毕业生

三、课程设置与教学要求:(一)德育课与文化课

(1)政治:使用国家教委审定的中等职业技术学校政治课教材(试用)，以建设中国特色的社会主义理论为主要内容，进行马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论教育，进行科学世界观、人生观教育，培养学生运用马列主义的立场、观点、方法观察分析问题和参与社会实践的能力，提高学生的政治素质和思想道德素质，为其逐步树立科学的世界观、人生观打下基础。

(2)职业道德:使用中等职业技术学校教材对学生进行以人民服务思想为核心的职业道德基本常识教育，特别是进行道德基本规范的教育和训练，使学生明确社会主义职业道德基本规范的具体内容，树立敬业意识、质量意识、团结协作意识、改革创新意识、增强法制观念、提高辩别、抵制行业不正之风的能力，为学生形成与其将来相适应的良好职业道德和职业行为奠定基础。

(3)语文:使用人民教育出版社职业教育室编著的职业高中课本语文第一到第四册。第四学期参加全市毕业会考。通过教学训练，提高学生理解和应用祖国语言文字的能力，培养学生具有一定的阅读能力、写作能力和口语能力，使学生掌握基本的学习方法，能阅读欣赏文学作品，并为阅读文言文打好基础，养成自学和运用语文知识的良好习惯，为学生继续学习打下良好文化基础。

(4)数学:使用人民教育出版社职业教育室编著的职业高中课本数学第一、二册。第四学期参加全市毕业会考，讲授代数、三角、立体几何、解析几何等基本内容，掌握数学的基础知识和基本方法，培养学生的运算能力、思维能力、空间想象能力、分析问题和解决问题的能力。

(5)英语:使用浙江省人民出版社的省编职业中学统一教材(英语)一、二、三册。通过教学使学生掌握一定量的词汇和短语;掌握必要的语法基础知识，能借助工具书看懂懂简单的专业资料，能进行日常交际的简单交谈;在听、说、读、写四个方面为能较顺利地进入专业英语的学习打下扎实基础。

(6)计算机应用基础:使用职业教育室编著的职业高中课本(计算机应用基础)。了解计算机的基础工作原理，掌握计算机操作的基本知识和技能，初步掌握一门计算机语言，能进行汉字输入和数据处理。能进行简单的文字处理工作，高一参加市教委组织的会考。(7)\_体育:使用浙江省高级中学《体育》试用课本。进行体育基础知识的教学和基础技能的训练，促进学生体质增强。在体育运动中培养学生具有坚强意志，养成用科学方法锻炼身体的良好习惯。(二)专业课 必修课

1、《烹饪原料知识》:讲授烹饪原料的基础知识，使学生熟悉各类原料的产地，上市季节、感官品质指标和用途，掌握主要的检验和储存保管方法，为学习烹饪打下良好基础。2《食品营养与卫生》:讲授现代营养卫生学的基础理论，了解食物的各种营养素及其对人体的作用，使学生懂得如何在烹调中保持利用和提高营养素的效能，掌握食品卫生法并与传统烹饪技术相结合，达到卫生标准，符合营养原则。

3、《中餐烹调技术》:烹调技术是烹饪专业中的一门主课，是菜肴制作一项专门技术，是专业课的重点，通过学习能使学生比较熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，筵席知识等内容，在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，课堂操作，生产实习，进行操作技能训练，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。

4、《面点制作技术》:使用高等教育出版社出版的《面点制作技术》和自编讲义，教授点心制作的一般原理和基本操作要领，不同面团，馅心的性质，特点，调治方法，能制作花色点心和当地常见的面点品种。

5、《餐饮成本核算》:使学生学会筵席菜单的编配，材料选用和价格的核算，懂得降低成本，提高经济效益的重要性，做到既能正确核算成本，毛利率和售价，又能制作菜肴，成为一名现代烹饪技术人员。

6、《烹饪原料加工技术》:使学生明确加工技术在烹调中所占的重要地位，同时加强学习“三基教育”，使基本知识，基本理论，基本技能紧密结合实际，通过学习使学生掌握好原料的初步加工，涨发，刀工技术，食品雕刻等知识，并能熟练掌握刀功刀法，配菜，冷拼等基本技能。

7《冷菜制作与食品雕刻》:讲授工艺美术的构图，调色，雕刻，造型等一般常识，使学生提高审美观和鉴赏水平，增强对菜点的配色和造型能力，为学好专业的装盘，筵席，雕刻等打好基础。

8、《舟山海鲜菜谱》:了解舟山海鲜的种类，特点，适合的烹调方法，海鲜菜肴的制作过程，人文典故，为烹调教学的实践活动提高技术指导，使学生毕业后能尽快适应工作岗位。

9、《素食饮食文化》:了解普陀山的素食起源，对素食的斋饭，细便饭，便饭的接待规格，菜肴模式有个基本了解，并对今后的素食发展趋势有所掌握。选修课

1、《舟山海鲜菜谱》

2、《舟山海鲜夜排挡文化》

3、《普陀素食文化》(三)实习

1、教学实习

文化课、专业课、专业实操(教学实习)=3:3:4

2、综合实习

第四学期为期三个月见习

第五、六学期为期十个月的毕业实习

3、考证、考级安排

第五学期末初级厨师等级考试 第六学期末中级厨师等级考试 第3篇：烹饪专业教学计划

一、专业名称、招生对象与学制(一)专业名称

中餐烹饪（我校开设的烹饪工艺与营养、高级面点两个专业，分别对应教育部《中等职业学校专业目录》中的中餐烹调、中餐面点两个专业方向）(二)招收对象与学制

本专业招收初中毕业生或具有同等学力者，学制3年。

高中文化程度毕业生(可免学课程设置中的文化基础课程部分），学制1年。

二、培养目标、人才规格(一)培养目标

培养适应社会主义现代化建设需要，德智体美等全面发展，热爱本专业岗位，具有一定的现代科学文化素养，具有烹饪专业所必须的理论、技能，有独立工作能力，并能自主创新的中级烹饪技能人员，如中级烹调师、面点师。在烹饪行业的特定环境下，具备一定的创业能力，成为不断适应现代化烹饪产业发展的实用型专门人才。(二)人才规格

本专业所培养的人才应具有以下知识、技能与态度：

1.具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识，具备适应职业变化的能力和继续学习的能力。

2.掌握有关餐饮经营和食品营养与卫生等方面的基础知识，具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。

3.掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识，掌握有关中、西餐烹调的基础知识及其操作技术。

4.具有进行餐饮成本核算的能力，有创新意识和立业创业能力

5.学生可根据就业方向必须考取劳动部门颁发的中级中式烹调师或中级中式面点师职业资格证书。学生可自愿考取劳动部门颁发的中级营养配餐员职业资格证书。

三、教学内容与教学要求

教学课程分为文化基础课程、专业课程、选修课程、二课堂课程、顶岗实习课程五部分。(一)文化基础课程 1.德育(140学时)(1)职业道德与职业指导(32学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。(2)职业道德与法律(36学时)本课程是中等职业学校学生必修的一门德育课程。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。(3)经济政治与社会(36学时)本课程是是中等职业学校学生必修的一门德育课。其任务是使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。(4)哲学与人生(36学时)本课程是是中等职业学校学生必修的一门德育课程。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。2.语文(156学时)本在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。3.数学(68学时)在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容：集合与逻辑用语、不等式、函数、数列。通过教学，提高学生的数学素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、数形结合、逻辑思维和简单实际应用等能力，为学习专业课打下基础。

4.烹饪英语(172学时)在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；使学生能了解中式菜肴的英文名称，并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤；对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。5.信息技术基础(68学时)在初中相关课程的基础上，进一步学习信息技术的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，使学生具有一定的文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。6.体育与健康(140学时)在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能,掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯；培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。(二)专业必修课程

7.中式烹调技艺(68学时)通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟处理方法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。8.烹饪原料知识(68学时)通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法。9.烹饪营养和卫生(68学时)通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

10.餐饮成本核算(18学时)通过讲授,使学生了解和掌握饮食业成本核算的一般理论和分档取料、净料率、产品成本、售价等核算方法,了解筵席菜配制的成本核算,能独立按金额配菜核算菜肴成本。11.现代餐饮经营管理基础(54学时)通过讲授，使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序；熟练掌握餐饮质量管理；重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。12.烹饪概论(36学时)通过讲授,使学生了解和掌握什么是“烹饪”、“中国烹饪简史”、“中国烹饪原理和技术规范”、“中国菜品”、“中国筵宴”、“中国烹饪风味流派”、“中国饮食民俗”、“中国饮食文化”和“中国当代餐饮市场”,主要从理论上论述中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识。13.中式面点技艺与制作(36学时)通过讲授,使学生了解和掌握面点制作基础知识、面团调制技艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用。14．西式面点技艺与制作(36学时)通过讲授,使学生了解和掌握西式面点制作基础知识、蛋糕类产品的制作，面包类产品的制作，西饼类产品的制作，果冻、布丁和慕斯类产品的制作，蛋糕装饰基础与应用。15.冷菜、冷拼和食品雕刻(144学时)通过理实对一体化教学，使学生熟练掌握中、低档宴会冷菜的制作技艺；熟练掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的制作技法、拼摆手法和雕刻技巧；重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺。

要求制作冷菜20种类，冷拼4种，果蔬雕6种，果盘2种，围边点缀8种。16.烹饪基本功训练(188学时)通过理实对一体化教学，使学生掌握刀工、刀法、勺工、勺法、面点基本功的讲授和操作训练，使学生熟练掌握烹饪各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准。17.中式热菜制作(432学时)烹调方向课程，通过理实对一体化教学，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作100种以上风味菜、特色菜的娴熟技艺；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技。具备更新和发展菜品的能力 18.中西面点制作(432学时)面点方向课程，通过理实对一体化教学，使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。制作面点品种不少于100种。(三)专业选修课程(216学时)19.烹饪工艺美术（32学时）

通过讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

20.营养配餐（36学时）

通过讲授，使学生了解营养餐配制基础知识，成年人、孕产妇、婴幼儿、儿童和青少年、中老年人以及特殊工作人员的营养餐配制方法，同时介绍了世界各主要地区和我国不同地区的饮食习惯。21.普通话(54学时)通过讲授，使学生掌握语音常识、声母、韵母、声调和音节、语流音变、词汇和语法、朗读和说话以达到国家语委颁布的《普通话水平测试实施纲要》，帮助学生顺利通过普通话水平测试。

22.保健食谱设计（18学时）

通过讲授，使学生掌握食养、食疗与药膳，不同人群的饮食原则及保健食谱，不同类型的保健食谱和四季保健食谱。23.现代快餐（36学时）

通过讲授，使学生掌握快餐的概念和起源;现代快餐产品设计;现代快餐机械与设备;现代快餐企业管理;现代快餐企业营销策略;现代快餐企业设计。24.西餐烹调技术（36学时）

通过讲授，使学生掌握西餐厨房的组织、西餐厨房设备与工具、西餐常用原料、原料的初步加工、基础汤和少司、头盘的制作、汤菜的制作、热菜的制作、早餐、快餐与小吃等的制作。

(四)二课堂课程（共216学时）25.书法(70学时)通过本课程的学习，使学生了解和掌握钢笔楷书、楷书笔画、楷书结构、硬笔行书、硬笔书法练习和欣赏等，以钢笔书法教学为主，突出实用性，适合职业学生教学使用。26.音乐(70学时)通过本课程的学习，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。27.欣赏(70学时)通过本课程的学习，使学生提高自身的艺术欣赏能力并提高他们的审美素质。本课程的教学内容有建筑艺术欣赏、绘画艺术欣赏、雕塑艺术欣赏、工艺美术欣赏、舞蹈艺术欣赏、戏曲艺术欣赏、摄影艺术欣赏、电影艺术欣赏等8部分。(五)顶岗实习课程（共1200学时）

28.顶岗实习是烹饪专业教学计划中一个重要组成部分，是本专业学生理论联系实际的一个重要实践性教学环节。通过一年的实训，让学生更好地理论联系实际，提高学生分析问题，解决问题的能力，对宾馆.饭店等从事烹饪岗位的相关知识有较深入的了解，获得较深入的实践知识，增强对相关课程的感性认识。通过实训，也使学生了解社会，接触生产实际，增强集体观念，协作精神和事业心、责任感，培养学生向生产实践学习的能力。因此，有计划地组织好第五、第六学期的实训，对于提高学生的技能水平尤为重要。

根据《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，集中安排在三年级一年完成。按每周30小时（每小时折1学时）安排。第4篇：烹饪专业教学计划

一、培养目标

中等烹饪专业是培养适应社会主义现代化建设需要，具有全面素质和较高道德水准及综合执业能力的饭店和宾馆炊事人员。具体要求是：

1、具有马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论的基础知识；具有科学的世界观、为人民服务的人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想；具有良好的道德和行为规范。

2、具有中等文化程度，掌握烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识、基本理论和职业技能，达到国家职业技能鉴定相关工种中级工的操作水平。

3、具备从事烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识，学会制作菜肴、地方名菜、创新菜、和各种常用点心，能制作中档筵席，烹调出色、香、味、形俱佳的饮食品。

二、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及应届初高中毕业生。

三、学习形式与学制

1、学习形式：脱产。

2、学制：实行学期制3年。第三年安排实习。

四、课程设置与课时

1、文化基础课程：语文144，汉语360，体育与健康144，专业汉语288，思想品德修养144，数学144、2、专业通修课程：烹饪原料加工技术288，烹调技术288，烹饪原料知识216，厨师管理知识360，面点技术288

五、教学辅导大纲和教材

1、教学辅导大纲和文字教材

（1）语文、数学、思想品德修养使用全区统一的（高

一、高二）教学大纲和文字教材。（2）烹饪原料加工技术，烹调技术，烹饪原料知识，厨师管理知识，面点技术使用劳动出版社的文字材料

（3）体育与健康使用教育部统一的教学指导纲要。

六、教学安排

1、授课：文字教材的课程由教师组织面授

2、自学：学员按教学辅导大纲要求，全面自学文字教材。自学学时数可根据课程难易程度和学员的实际情况安排，但不得少于教学计划规定的总学时数。

3、辅导：在学员自学文字教材的基础上，由辅导教师对学员进行辅导，辅导课包括自学指导、答疑解难、作业讲评、学习讨论和技能培训等。

4、实践：

（1）课程实验：按照课程教学要求，组织学员实验，写出实验报告。（2）课程实习：按照课程教学要求，组织学员实习，写出实习报告。

（3）职业技能培训：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的

要求进行培训。职业技能培训鉴定可与专业通修课程的技能培训、考核结合起来，也可与课程实习和毕业实践融为一体。

八、教学要求

1、教学中文字教学、辅导教学、实践教学、自学各环节有机统一，以学员自学为主体，文字教学为主导，辅导教学注重能力培养，全面提高学员素质。

2、课程教学要与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业和创业能力。

九、各门课程主要内容

1、思想品德修养：讲授思想、道德、情操等知识。

2、语文：讲授记叙文、议论文、说明文从事本专业工作所需要的应用文，学习汉语语法、修辞和文学欣赏的基本知识。

3、数学：在初中数学知识的基础上，讲授集合与函数、三角函数、立体几何等知识。

4、体育与健康：根据学员身体素质和体育基础组织教学，锻炼身体，强健体魄，提高自我保健和身心健康及适应环境的能力。

6、烹饪：讲授烹饪原料

7、烹饪原料知识：讲授饮食业的形成、发展及饮食业的特点、性质、饮食业内部的基本管理和经营方法。

8、烹调技术：讲授烹调的基本原理和要求及火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤的基本知识和技能。

9、厨师管理知识：讲授烹饪原料加工的基本理论及常用干货原料的涨发、烹饪原料的各种刀工及加工方法。

10、面点技术：讲授面点常用原料的性质、特点和用途及面点制作的基本原理。

十、考核

1、考核方式

（1）理论考核：文化基础课程、专业通修课程的理论考核由校统一考试。（2）技能考核：由劳保鉴定站统一负责组织实施。

**第五篇：中等烹饪专业教学计划**

附件1：

中等烹饪专业教学计划

一、培养目标

中等烹饪专业是培养适应社会主义现代化建设需要，具有全面素质和较高道德水准及综合执业能力的饭店和宾馆炊事人员。具体要求是：

1、具有马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论的基础知识；具有科学的世界观、为人民服务的人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想；具有良好的道德和行为规范。

2、具有中等文化程度，掌握烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识、基本理论和职业技能，达到国家职业技能鉴定相关工种中级工的操作水平。

3、具备从事烹调工艺流程和烹饪原料加工所必需的基础知识，学会制作菜肴、地方名菜、创新菜、和各种常用点心，能制作中档筵席，烹调出色、香、味、形俱佳的饮食品。

二、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及应届初高中毕业生。

三、学习形式与学制

1、学习形式：业余、脱产。

2、学制：实行学期制2年或以学分制为基础的弹性学制，弹性学制2-6年。

四、课程设置

1、文化基础课程：语文、思想品德修养、数学、烹饪化学。基本学分为22学分。

2、专业通修课程：饮食业基础知识、烹饪原料知识、饮食营养与卫生、西餐烹调技术、烹饪美学、烹调技术、烹饪原料加工技术、面点技术和毕业实践与职业技能鉴定。基本学分为60学分。

3、脱产学习增开课程：计算机应用基础、美育基础、英语、体育与健康。基本学分为26学分。

五、课程安排与学时分配（见附表）

六、教学辅导大纲和教材

1、教学辅导大纲和文字教材

（1）语文、数学、思想品德修养使用全省统一的教学大纲和文字教材。

（2）计算机应用基础、美育基础使用中央校统一编写的教学辅导大纲和文字教材。

（3）烹饪化学、饮食业基础知识、烹饪原料知识、饮食营养与卫生、西餐烹调技术、烹饪美学、烹调技术、烹饪原料加工技术、面点技术使用中国劳动社会保障出版社统一的教学大纲和文字教材。

（4）体育与健康使用教育部统一的教学指导纲要，无文字教材。

2、声像教材

计算机应用基础使用中央校统一制作的声像教材。

七、教学安排

1、授课：有声像教材的课程，由教学班组织学员利用声像教材组织教学。无声像教材的课程由基层校组织面授

2、自学：学员按教学辅导大纲要求，全面自学文字教材。自学学时数可根据课程难易程度和学员的实际情况安排，但不得少于教学计划规定的总学时数。

3、辅导：在学员自学文字教材及收视声像教学节目的基础上，由辅导教师对学员进行辅导，辅导课包括自学指导、答疑解难、作业讲评、学习讨论和技能培训等。

4、实践：

（1）课程实验：按照课程教学要求，组织学员实验，写出实验报告。

（2）课程实习：按照课程教学要求，组织学员实习，写出实习报告。

（3）毕业实践：根据专业教学要求组织学员进行综合性生产实习或社会调查，指导学员

写出实习报告或调查报告。

（4）职业技能培训：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的要求进行培

训。职业技能培训鉴定可与专业通修课程的技能培训、考核结合起来，也可与课程实习和毕

业实践融为一体。

八、教学要求

1、教学中声像教学、辅导教学、实践教学、自学各环节有机统一，以学员自学为主体，声像教学为主导，辅导教学注重能力培养，全面提高学员素质。

2、课程教学要与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养

就业和创业能力。

九、各门课程主要内容

1、思想品德修养：讲授思想、道德、情操等知识。

2、语文：讲授记叙文、议论文、说明文和从

事本专业工作所需要的应用文，学习汉语语法、修辞和文学欣赏的基本知识。

3、数学：在初中数学知识的基础上，讲授集合与函数、三角函数、立体几何等知识。

4、美育基础：讲授美学基本知识、美的基本概念、审美能力的培养、鉴赏美的基本方

法、各种类型的审美对象的特征及鉴赏要求等。

5、体育与健康：根据学员身体素质和体育基础组织教学，锻炼身体，强健体魄，提高

自我保健和身心健康及适应环境的能力。

6、计算机应用基础：讲授计算机的基本知识、磁盘操作系统、中文windows操作系统

和安全使用、汉字信息的输入输出技术、wps桌面排版系统、数据库的基本概念及foxbase的操作和程序设计初步。

7、英语：讲授语音、词汇、语法等语言知识，培养学员英语听、说、读、写的能力。

8、烹饪化学：讲授烹饪原料中主要成分的化学组成、理化性质及其在烹饪加工中的主

要变化，了解烹饪原料在加工过程中对菜肴色香味的影响。

9、饮食业基础知识：讲授饮食业的形成、发展及饮食业的特点、性质、饮食业内部的基本管理和经营方法。

10、烹饪原料知识：讲授烹饪原料的种类及烹饪原料的产地、上市季节及品质特点。

11、饮食营养与卫生：讲授人体所需要营养素的主要来源和营养素的生理功能及食品污

染的种类和预防措施。

12、西餐烹调技术：讲授西餐制作的基本知识和基本技能。

13、烹饪美学：讲授烹饪美学的基本原理、烹饪色泽的搭配艺术及色彩的运用。

14、烹调技术：讲授烹调的基本原理和要求及火候、调味、初步熟处理、挂糊、上

浆、装盘和制汤的基本知识和技能。

15、烹饪原料加工技术：讲授烹饪原料加工的基本理论及常用干货原料的涨发、烹

饪原料的各种刀工及加工方法。

16、面点技术：讲授面点常用原料的性质、特点和用途及面点制作的基本原理。

十、考核

1、考核方式

（1）理论考核：文化基础课程、专业通修课程的理论考核由省校命题，全省统一考试。

（2）技能考核：由省校鉴定站统一负责组织实施。

2、考核时间

每学期期末集中进行该学期所学课程的理论考核，各门课程的技能考核可根据教学进度和生产季节安排。理论考核不合格者，实行学期制的一般安排一次补考，最后一学期各门课程的统考、补考均在期末完成；实行学分制的，可参加学制有效期限内该门课程的任意一次考试作为补考，但只限参加一次。技能考核不合格者，可在同一生产季节再组织一次考核，也可在下一生产季节再次组织考核。实行学期制的，理论考核和技能考核均须合格，才能通过该门课程的考核；实行学分制的，理论考核合格和技能考核合格，可分别获得该门课程的理论学分和技能学分。

3、理论考试及阅卷按中央校、省校考试办法办理。技能考核由省农广校统一组织，按照国家职业技能鉴定规范进行考核。

4、将中专学历教育与和职业技能鉴定相衔接。中专学历教育的专业通修课程与职业技能鉴定理论考核相对应的课程可相互免试，即：中专学历教育课程考试合格的，可免相应岗位的职业技能鉴定理论考核；获得职业技能鉴定证书的，可相应免修5个学分的专业通修课程。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！