**《烹饪》专业培养方案（2024版）**

# 一、专业方向名称及代码

专业方向：烹饪（中式烹调）（0501-3）

所属专业：烹饪（中式烹调）（0501-3）

# 二、层次

技工-高级工

# 三、学制

4年

# 四、描述

# 五、毕业学分及证书要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 总学分 | 必修课学分 | 指定选修课最低要求学分 | 任意选修课学分 |
| 192 | 192 | 0 | 0 |

# 六、实际执行的教学计划

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 学时安排 | | | 学分 | 各学期课程教学周学时安排 | | | | | | | | 考试形式 |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 第四学年 | |
| 理论 | 实操 | 总计 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **一、公共基础课（必修）** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 数学 | 72 | 0 | 72 | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 2 | 语文1 | 42 | 30 | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 3 | 语文2 | 42 | 30 | 72 | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 4 | 语文（职业模块） | 24 | 30 | 54 | 3 |  |  | 3 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 5 | 英语 | 72 | 0 | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 6 | 美育1 | 10 | 0 | 10 | 1 | 2M5 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 7 | 美育2 | 10 | 0 | 10 | 1 |  | 2M5 |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 8 | 劳育1 | 5 | 5 | 10 | 0.5 | 2F5 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 9 | 劳育2 | 5 | 5 | 10 | 0.5 |  | 2F5 |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 10 | 劳育3 | 5 | 5 | 10 | 0.5 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 11 | 劳育4 | 5 | 5 | 10 | 0.5 |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 考查 |
| 12 | 军训 | 27 | 71 | 98 | 2 | 49 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 13 | 数字技术应用 | 36 | 36 | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 14 | 体育与健康1 | 0 | 32 | 32 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 15 | 体育与健康2 | 0 | 36 | 36 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 16 | 体育与健康3 | 0 | 36 | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 17 | 体育与健康4 | 0 | 36 | 36 | 2 |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 考查 |
| 18 | 历史1 | 36 | 0 | 36 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 19 | 历史2 | 36 | 0 | 36 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 20 | 中国特色社会主义 | 30 | 6 | 36 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 21 | 心理健康与职业生涯 | 30 | 6 | 36 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 22 | 哲学与人生 | 30 | 6 | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 23 | 职业道德与法治 | 30 | 6 | 36 | 2 |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 考试 |
| **小计** | | **547** | **381** | **928** | **49** | **20** | **16** | **9** | **6** |  |  |  |  |  |
| **二、专业一般课程（必修）** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 烹饪美学 | 72 | 0 | 72 | 4.5 |  |  | 4 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 2 | 饮食业基础知识 | 36 | 0 | 36 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 3 | 现代厨具及设备 | 32 | 0 | 32 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| **小计** | | **140** | **0** | **140** | 8.5 | **2** | **2** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| **三、专业核心课程（必修）** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 烹调技术1 | 32 | 32 | 64 | 5 | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 2 | 烹调技术2 | 36 | 36 | 72 | 6 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 3 | 烹饪原料知识 | 72 | 0 | 72 | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 4 | 烹饪原料加工技术1 | 0 | 32 | 32 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 5 | 烹饪原料加工技术2 | 0 | 26 | 26 | 1.5 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 6 | 饮食营养与卫生 | 72 | 0 | 72 | 4 |  |  | 4 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 7 | 冷拼与食品雕刻 | 36 | 36 | 72 | 5 |  |  | 4 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 8 | 营养配餐 | 24 | 0 | 24 | 2 |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 考查 |
|  |  | 272 | 162 | 434 | 29.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **小计** | | 272 | 162 | 434 | 29.5 | **6** | **10** | **8** |  |  |  | **6** |  |  |
| **四、专业拓展课程（必修）** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 西餐烹调基础 | 36 | 0 | 36 | 3 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 2 | 厨房管理知识 | 32 | 0 | 32 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考试 |
| 3 | 餐饮业经营与管理 | 36 | 0 | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 4 | 面点技术（选修） | 18 | 18 | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 5 | 中式烹调师（考工）1 | 92 | 20 | 112 | 4 |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 考试 |
| 6 | 中式烹调师（考工）2 | 94 | 10 | 104 | 4 |  |  |  |  |  |  | 26 |  | 考试 |
| 7 | 中国饮食文化概论 | 24 | 0 | 24 | 2 |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 考查 |
| 8 | 饮食消费心理学 | 32 | 0 | 32 | 2 |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 考查 |
| 9 | 宴席设计与菜品开发 | 24 | 0 | 24 | 2 |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 考查 |
| **小计** | | **388** | **48** | **436** | **23** | **2** |  | **6** | **28** |  |  | **46** |  |  |
| **五、实习实训课程（必修）** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 顶岗实习2 | 0 | 540 | 540 | 18 |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 考查 |
| 2 | 顶岗实习3 | 0 | 540 | 540 | 18 |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 考查 |
| 3 | 顶岗实习4 | 0 | 540 | 540 | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 考查 |
| 4 | 顶岗实习1 | 0 | 540 | 540 | 18 |  |  |  |  | 30 |  |  |  | 考查 |
| 5 | 地方名菜操作实训1 | 0 | 72 | 72 | 2 |  |  | 4 |  |  |  |  |  | 考查 |
| 6 | 地方名菜操作实训2 | 0 | 112 | 112 | 4 |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 考查 |
| 7 | 烹调基本功训练1 | 0 | 32 | 32 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| 8 | 烹调基本功训练2 | 0 | 36 | 36 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| **小计** | | **0** | **2412** | **2412** | **82** | **2** | **2** | **4** | **28** | **30** | **30** | **30** | **30** |  |
| **总计** | | **1347** | **3003** | **4350** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：1、总学分192学分，其中必修课192学分（100.0%），选修课0学分（0.0%）。

2、总学时共约4350学时，其中理论约**1347**学时（31%），实操约**3003**学时（69%）;选修课学时约0学时（0.0%）;其中公共基础课约928学时 （21.3%） ,专业一般课程约140学时 （3.2%） ,专业核心课程约434学时 （10%） ,专业拓展课程约436学时 （10%） ,实习实训课程约2412学时 （55.4%）。