



现代职业教育标准体系建设系列丛书

中高职衔接专业教学标准和课程标准:

中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业(中职)
烹调工艺与营养专业(高职)

广东省教育厅
广东省教育研究院

编

ZHONGGAOZHIXIANJIE

ZHUANYEJIAOXUEBIAOZHUN

HEKECHENGBIAOZHUN

ZHONGCANPENGREN YU YINGYANG SHANSHI ZHUANYE

XICANPENGREN ZHUANYE (ZHONGZHI)

PENGTIAOGONGYI YU YINGYANG ZHUANYE (GAOZHI)



广东高等教育出版社
Guangdong Higher Education Press



现代职业教育标准体系建设系列丛书

中高职衔接专业教学标准 和课程标准:

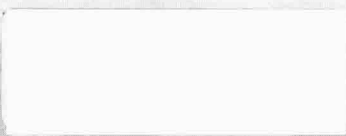
中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业(中职)
烹调工艺与营养专业(高职)

广东省教育厅 编
广东省教育研究院

丛书编委会

主 任: 魏中林
副 主 任: 汤贞敏 陈亚林 郑 文
编 委 会 成 员 (排名不分先后)
吴艳玲 吴念香 王魏锋 李海东 杜怡萍
邓文辉 吴 磊 廖友华 陈 达
本书编委会成员(排名不分先后)
李东文 王 刚 朱 匀 罗福南 仲玉梅
温俊文 邓宇兵 鲍亦璐 王红梅 邹亮亮
桑 健 余立富 梁兆基 温永森

本书执行主编:



广东高等教育出版社
Guangdong Higher Education Press

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

中高职衔接专业教学标准和课程标准: 中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业. 中职 烹调工艺与营养专业. 高职/广东省教育厅, 广东省教育研究院编. —广州: 广东高等教育出版社, 2017. 6

(现代职业教育标准体系建设系列丛书)

ISBN 978 - 7 - 5361 - 5968 - 6

I. ①中… II. ①广… ②广… III. ①烹饪 - 职业教育 - 教学参考资料
②营养学 - 职业教育 - 教学参考资料 IV. ①G719. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 149720 号

出版发行	广东高等教育出版社
	地址: 广州市天河区林和西横路
	邮政编码: 510500 电话: (020) 87551597 87551077
	http://www.gdgjs.com.cn
印 刷	佛山市浩文彩色印刷有限公司
开 本	787 毫米 × 1 092 毫米 1/16
印 张	10.5
插 页	1
字 数	250 千
版 次	2017 年 6 月第 1 版
印 次	2017 年 6 月第 1 次印刷
定 价	30.00 元



烹调工艺与营养专业职业能力标准行业专家研讨会



项目组成员赴餐饮企业调研实习学生



项目组成员调研烹调工艺与营养专业^①毕业生



项目组成员调研烹调工艺与营养专业在校学生



烹调工艺与营养专业职业能力分析行业专家研讨会之会前培训

^① 本书涉及专业中职学段为中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业，高职学段为烹调工艺与营养专业，中职学段和高职学段统称时为烹调工艺与营养专业。



项目组在进行职业能力分析行业专家研讨会之分组讨论



烹调工艺与营养专业中高职衔接课程体系建构教育专家研讨会 1



烹调工艺与营养专业中高职衔接课程体系建构教育专家研讨会 2



中高职衔接烹调工艺与营养专业标准研制项目内审会 1



中高职衔接烹调工艺与营养专业标准研制项目内审会 2

序

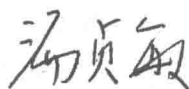
2016年12月，教育部部长陈宝生在现代职业教育发展推进会上提出，职业教育要“香”“亮”“忙”“强”“活”“特”起来，加快推进职业教育现代化。“亮不亮，看质量”，职业教育“亮”起来，更多体现在职业教育质量上，而标准是质量的基础、依据与保证，是确保和提升我国职业教育质量水平所必需的。科学建立现代职业教育系列标准是擦亮职业教育品牌的关键，也是广东实施教育发展“十三五”规划、创建现代职业教育综合改革试点省、加快建设现代职业教育体系的重点领域和关键环节，其中中高职衔接的专业教学标准和课程标准研制更是重中之重。这是由于现代职业教育改革发展的突破口之一在于研制中高职衔接专业教学标准和课程标准，实现相关专业中职、高职、应用型本科在技术技能型、应用型人才培养的目标、课程体系、教材体系、教学安排、评价等方面有机衔接。而标准研制是一项富有挑战性的工作，难度极大。值得欣慰的是，广东职业教育工作者通过长期的学习借鉴和创造实践，形成了“能力核心、系统培养”的理念，按照设计框架、构建标准、分级培养、衔接贯通的思路，找到了中职、高职、应用型本科衔接的可行路径与科学方法。专业教学标准和课程标准作为相关专业中职、高职、应用型本科衔接的教学基本文件，是明确各层次培养目标和规格、加强专业建设、构建课程体系、开发教材和学习资源、组织实施教学和规范教学管理的基本依据，是评估教育教学质量的主要标尺，成为社会用人单位选用职业院校毕业生的重要参考。基于这样的认识和判断，广东省教育厅一直高度重视这项工作。

2013年至2015年，广东省教育厅分别启动三批74个中高职衔接、高职本科衔接以及现代学徒制的专业教学标准和课程标准研制，第一批9个专业的中高职衔接专业教学标准和课程标准研制项目已于2015年完成，成果已出版，产生了很好的效果。第二批33个项目，在广东省教育研究院的组织指导下，在中职学校、高职院校、应用型本科院校和行业企业的共同努力下，经

过2年的研制,也取得了喜人的工作成绩和丰硕的研制成果,其中30个项目成果于2017年3月通过了省级验收。现在展现在读者面前的是第二批30个项目组研制的系列中高职衔接、高职本科衔接专业教学标准和课程标准。我由衷地为研制标准而付出辛勤劳动、取得显著成绩的各有关方面特别是直接参与研制的全体工作人员点赞。我期望,各职业院校和各行各业能认真学习领会、积极贯彻实施标准成果,在参照执行过程中多提建设性意见和建议,共同完善标准,为推进建立健全广东现代职业教育标准体系做出应有贡献,为创建现代职业教育综合改革试点省添砖加瓦!

是为序。

广东省教育研究院
院长、党委书记



2017年3月29日

前 言

为加快广东现代职业教育体系建设,解决中高职衔接中的目标定位不清、课程重叠、标准缺失等问题,2015年广东省教育厅启动第二批33个中高职衔接专业教学标准和课程标准的研制工作。其中,中高职衔接烹调工艺与营养专业教学标准和课程标准项目由顺德职业技术学院、广东省贸易职业技术学校、佛山市顺德区梁銶琚职业技术学校、佛山市顺德区厨师协会共同研制。同时,项目也吸收了广东省内多所高职院校、中职学校和企业共同参与,形成了一支中高职院校、行业企业紧密结合的研发团队。经过一年多的努力,在广东省教育厅、广东省教育研究院的指导下,项目组团结协作、开拓进取,克服时间紧、任务重等各种困难,按照统一部署,完成了标准研制各阶段的任务,研制成果顺利通过了广东省教育厅组织的项目验收。

该项目标准研制经历供需调研、职业能力分析、课程体系建构和标准编制4个阶段。在供需调研阶段,项目组采用调查问卷和实地访谈形式,调查珠江三角洲、粤东、粤西、粤北地区55家企业、13所高职院校、20所中职学校,对中高职烹调工艺与营养专业在校生的学习动机、升学意向、就业情况、专业能力、课程设置以及餐饮企业用工需求等进行了广泛调研,比较分析了中高职学校教学计划、人才培养方案等资料。项目组对所收集的原始资料进行了整理和汇总,撰写了《中高职衔接烹调工艺与营养专业调研报告》。在职业能力分析阶段,项目组根据供需调研阶段确定的中高职烹调工艺与营养专业毕业生就业岗位和职业生涯发展路径,邀请行业企业一线专家召开职业能力分析会,分析讨论烹饪专业就业岗位的工作项目、工作任务、职业能力和职业素养要求,并结合文献研究,对职业能力分析会结果进行整理和编码,形成了中高职衔接烹调工艺与营养专业的职业能力分析表。职业能力分析表按中餐烹饪与营养膳食专业和西餐烹饪专业分类,将中高职的烹调工艺与营养专业的职业能力点进行归纳,其中内含中餐烹饪与营养膳食专业23个工作项目,51项工作任务,共413项职业能力点;西餐烹饪专业17

个工作项目, 27 项工作任务, 共 260 项职业能力点; 另外, 还有 32 条职业素养点, 较系统、全面地涵盖了烹调工艺与营养专业的职业能力要求。在课程体系建构阶段, 项目组以职业能力分析为基础, 邀请 14 位中高职烹调工艺与营养专业教育专家召开中高职衔接课程转换会议, 就专业培养目标、职业范围、人才规格、课程结构、内容及要求、教学安排、教学基本条件和教学实施建议等进行研讨, 并将职业能力点与课程进行对接, 构建了中高职衔接烹调工艺与营养专业的课程体系。在标准编制阶段, 成立了教学标准和课程标准编写项目组, 以能力培养为核心, 梳理高职学段、中职学段及中高职衔接课程, 依照编写框架, 编制了烹调工艺与营养专业教学标准和核心课程标准。

本书由顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业教研室主任李东文副教授、广东省贸易职业技术学校食品专业部部长王刚高级讲师、广东省教育研究院黄文伟教研员担任执行主编, 并负责全书总纂。广东商学院黄明超副教授、佛山市顺德区梁銶琚职业技术学校宋匀一高级讲师、中国烹饪大师佛山市顺德区厨师协会罗福南会长、中国烹饪大师广式点心师联谊会梁兆基副会长等为本项目提供了技术支持, 顺德职业技术学院鲍亦璐、王红梅、邹亮亮老师, 广东创新科技职业学院黄瑜、冯凤平老师, 广东省贸易职业技术学校邓宇兵、蔡阳、纪琳媛、麦明隆、杨月通、胡源媛、刘亮、欧玉蓉、王建金等老师参与编写。在本书的编写过程中, 还得到了广东省教育研究院李海东副院长、杜怡萍研究员的悉心指导和帮助, 在此表示衷心感谢。

由于编者水平有限, 难免有疏漏和不足之处, 敬请读者给予批评指正。

烹调工艺与营养专业中高职衔接专业
教学标准和课程标准研制项目组
2017 年 5 月 8 日

目 录

上篇 中高职衔接烹调工艺与营养专业教学标准

一、专业名称及代码	(1)
二、招生对象	(1)
三、基本学制与学历	(1)
四、培养目标	(1)
五、职业范围	(2)
六、人才规格	(4)
七、典型工作任务及职业能力分析	(6)
八、课程结构	(6)
九、课程内容及要求	(9)
十、教学安排	(30)
十一、教学基本条件	(35)
十二、教学实施建议	(40)
十三、其他	(41)
十四、开发团队	(41)

下篇 中高职衔接烹调工艺与营养专业课程标准

中职学段：中餐烹饪基础课程标准	(43)
中职学段：中餐原料与加工技术课程标准	(49)
中职学段：中式烹调技术课程标准	(55)
中职学段：中式面点制作技术课程标准	(61)
中职学段：食品营养与卫生课程标准	(66)
中职学段：营养配膳课程标准	(73)
中职学段：西餐烹饪基础课程标准	(80)
中职学段：西餐原料知识课程标准	(86)
中职学段：西餐烹调技术课程标准	(91)

中职学段: 西点制作技术课程标准	(97)
高职学段: 粤菜制作课程标准	(103)
高职学段: 烹调工艺课程标准	(108)
高职学段: 食品营养与配餐课程标准	(113)
高职学段: 厨政管理课程标准	(118)
高职学段: 菜点与宴会设计课程标准	(123)

附 录

附录 1: 烹调工艺与营养(中餐烹饪与营养膳食)专业职业能力分析表	(129)
附录 2: 烹调工艺与营养(西餐烹饪)专业职业能力分析表	(147)
附录 3: 项目结题验收证书	(160)

上 篇

中高职衔接烹调工艺与营养 专业教学标准

一、专业名称及代码

中职学段：中餐烹饪与营养膳食（130700）；
西餐烹饪（130800）。

高职学段：烹调工艺与营养（640202）。

二、招生对象

中职学段：初中毕业生及同等学力者。

高职学段：转段考核合格的中职学校中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪等相应专业的正式学籍学生。

三、基本学制与学历

（一）学制

中高职衔接（“3+2”学制）：中职学段三年，高职学段二年。

（二）学历

中职学段学习合格取得中职教育学历，高职学段学习合格取得专科学历。

四、培养目标

（一）中职学段培养目标

1. 中餐烹饪与营养膳食

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，面向餐饮等行业（企业），能从事中餐烹饪与营养膳食助理厨师等岗位工作，具备原料识别与加工、中餐菜点制作、食品营养与卫生等基本知识和技能，具有较好的烹调加工生

产操作能力,具备高度的责任心与安全意识,团队合作与职业素养,以及继续学习能力,在生产、建设、服务、管理第一线的高素质劳动者和技能型人才。

2. 西餐烹饪

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应,德、智、体、美全面发展,面向餐饮等行业(企业),能从事西餐烹饪助理厨师等岗位工作,具备原料识别与加工、西餐菜点制作、食品营养与卫生等基本知识和技能,具有较好的烹调加工生产操作能力,一定的专业英语应用能力,高度的责任心与安全意识,团队合作与职业素养职业能力,以及继续学习能力,在生产、建设、服务、管理第一线的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 高职学段培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应,德、智、体、美全面发展,面向餐饮等行业(企业),能独立从事烹调工艺与营养厨师、营养配餐员、公共营养师等岗位工作,具有扎实的烹饪知识和营养知识,具备熟练的烹调技术、餐饮生产管理、营养配餐、英语运用等能力,具有创新创业意识、团队合作精神与职业素养,以及自主学习能力,在生产、建设、服务、管理第一线的高级发展型、复合型和创新型的技术技能人才。

五、职业范围

(一) 职业生涯发展路径

发展阶段	就业岗位							学历层次	发展年限/年	
	操作岗位	技术岗位					管理岗位		中职	高职
		中式烹调	中式面点	西式烹调	西式面点	公共营养				
.....	
		企业高管、行业专家						中职 高职	≥13	≥12
V	高级技师岗	中餐宴席设计与制作	中点宴席设计与制作	西餐宴席设计与制作	西点宴席设计与制作		行政总厨	中职 高职	10~12	9~11
VI	技师岗	营养配餐候锅	营养配餐烘焙	营养配餐煎炸	营养配餐烘焙		厨师长	中职 高职	7~9	6~8
III	高级岗	菜品设计、头锅、头砧	面点设计、烘焙、主案	菜品设计、少司档、扒档	烤炉	配餐制作、营养统计	主厨	中职 高职	4~6	3~5

续上表

发展阶段	就业岗位							学历层次	发展年限/年	
	操作岗位	技术岗位					管理岗位		中职	高职
		中式烹调	中式面点	西式烹调	西式面点	公共营养				
II	中级岗	候锅、上杂、砧板	熟笼、案板、烘焙、拌馅	明档、配菜	案板、成型	营养助理、食谱设计	厨师（营养配餐员）	中职 高职	1~3	0.5~2
I	初级岗	打荷、水台、帮杂	煎炸、肠粉、馅档、帮案	初加工、切配	和面、拌馅	营养入门	助理厨师	中职	0~1	0.5~1

注：(1)“发展阶段”应依据国家、行业企业的有关规定以及调查分析确定，将职业发展分为若干个阶段，阶段数量因各专业的具体情况而不同。(2)“就业岗位”的分类仅供参考，各专业可以自行分类。(3)“学历层次”只是要明确中职、高职对应的层次。

(二) 中职学段面向职业范围

1. 中餐烹饪与营养膳食

序号	对应职业（岗位）	专业（技能）方向	职业资格证书举例
1	助理厨师	中式烹调	中式烹调师（中级）、营养配餐员（中级）
2		中式面点	中式面点师（中级）、营养配餐员（中级）

助理厨师岗位：

从事餐饮企业打荷、水台、帮杂、煎炸、肠粉、馅档、帮案等餐饮生产一线中餐辅助工作。

2. 西餐烹饪

序号	对应职业（岗位）	专业（技能）方向	职业资格证书举例
1	助理厨师	西式烹调	西式烹调师（中级）
2		西式面点	西式面点师（中级）

助理厨师岗位：

从事餐饮企业打荷、水台、帮杂等餐饮生产一线西餐辅助工作。

(三) 高职学段面向职业范围

序号	对应职业(岗位)	专业方向	职业资格证书举例
1	厨师	中式烹调	中式烹调师(高级)
2		中式面点	中式面点师(高级)
3		西式烹调	西式烹调师(高级)
4		西式面点	西式面点师(高级)
5	营养配餐员	公共营养	公共营养师(高级)

厨师岗位、营养配餐员岗位:

从事餐饮企业候锅、上杂、砧板、熟笼、案板、烘焙、拌馅、营养配餐等生产及管理工作。

六、人才规格

(一) 中职学段人才规格

1. 中餐烹饪与营养膳食专业

(1) 职业素养。

- ①遵纪守法, 践行社会主义核心价值观。
- ②具有一定的人文素养、积极的人生态度和良好的身体素质。
- ③爱岗敬业、诚实守信, 具有良好的职业道德。
- ④有高度的责任感、良好的团队意识和沟通能力。
- ⑤具有一定的创新意识、解决问题及自主学习能力。
- ⑥具有良好的安全生产、环境保护和食品安全的意识。

(2) 专业能力。

- ①会合理选购烹饪原料并进行质量鉴定。
- ②能保管烹调加工的原料。
- ③会使用厨房各种中餐加工工具和烹调设备。
- ④能运用中餐不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料。
- ⑤能进行相关职业工种各技能品种的工艺操作, 运用不同的烹调方法制作菜点。
- ⑥会合理进行中餐菜肴配菜和营养分析。
- ⑦会进行中餐菜点艺术造型设计。
- ⑧会编制一般的中餐筵席菜单。
- ⑨能够进行餐饮成本核算。

2. 西餐烹饪专业。

(1) 职业素养。

- ①遵纪守法, 践行社会主义核心价值观。

②具有一定的人文素养、积极的人生态度和良好的身体素质。

③爱岗敬业、诚实守信，具有良好的职业道德。

④有高度的责任感、良好的团队意识和沟通能力。

⑤具有一定的创新意识、解决问题及自主学习能力。

⑥具有良好的安全生产、环境保护和食品安全的意识。

(2) 专业能力。

①会合理选购烹饪原料并进行质量鉴定。

②能保管烹调加工的原料。

③会使用厨房各种西餐加工工具和烹调设备。

④能运用西餐不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料。

⑤能进行相关职业工种各技能品种的工艺操作，运用不同的烹调方法制作菜点。

⑥会合理进行西餐菜肴配菜和营养分析。

⑦会进行西餐菜点艺术造型设计。

⑧会编制一般的西餐筵席菜单。

⑨能够进行餐饮成本核算。

⑩能读写英文菜单。

(二) 高职学段人才规格

(1) 职业素养。

①遵纪守法，践行社会主义核心价值观。

②具有较高的人文素养、积极的人生态度和良好的身体素质。

③爱岗敬业、诚实守信，具有良好的职业道德。

④有高度的责任感、良好的团队意识和沟通能力。

⑤具有良好的创新创业意识、解决问题及终身学习能力。

⑥具有较强的安全生产、环境保护和食品安全的意识。

(2) 专业能力。

①能合理选购烹饪原料并进行质量鉴定。

②能妥善保管烹调加工的原料。

③能熟练使用厨房各种加工工具和烹调设备。

④能熟练运用不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料。

⑤能进行相关职业工种各技能品种的工艺操作，运用不同的烹调方法制作菜点。

⑥能合理进行菜肴配菜和营养分析。

⑦能进行菜点艺术造型设计。

⑧能够进行餐饮成本核算与分析。

⑨能通过收集书刊、网络、餐饮市场等信息，综合运用所学知识和技能进行新菜点的研发。

⑩能设计宴会菜单。

⑪能在工作中熟练运用专业英语。

七、典型工作任务及职业能力分析

针对本专业中职、高职的操作类岗位、技术类岗位和管理类岗位等目标岗位,面向行业(企业),运用头脑风暴、文献研究、咨询专家、问卷调查、案例研究等方法开展职业能力分析,按中餐烹饪与营养膳食专业和西餐烹饪专业分类,将中高职的烹调工艺与营养专业的职业能力点进行归纳,其中内含中餐烹饪与营养膳食专业23个工作项目,51项工作任务,共413项职业能力点;西餐烹饪专业17个工作项目,27项工作任务,共260项职业能力点;另外,还有32条职业素养点,详见“附录1:烹调工艺与营养(中餐烹饪与营养膳食)专业职业能力分析表”及“附录2:烹调工艺与营养(西餐烹饪)专业职业能力分析表”。

八、课程结构

(一) 中职学段课程结构

1. 中餐烹饪与营养膳食专业

课程模块	课程名称	课程性质
公共基础课程	职业生涯规划	必修课
	职业道德与法律	必修课
	经济政治与社会	必修课
	哲学与人生	必修课
	语文	必修课
	数学	必修课
	英语	必修课
	计算机应用基础	必修课
	体育与健康	必修课
	公共艺术	必修课
	历史	必修课
专业课程	中餐烹饪基础	必修课
	中餐原料与加工技术	必修课
	* 中式烹调技术	必修课
	* 中式面点制作技术	必修课
	* 食品营养与卫生	必修课
	营养配膳	必修课
	项目实习	必修课