



河南省驻马店财经学校  
高星级饭店运营与管理专业人才培养方案  
(中餐烹饪方向)

河南省驻马店财经学校  
2025 年 7 月

# 目 录

一、专业名称及代码 .....	2
二、入学要求 .....	2
三、修业年限 .....	2
四、职业面向 .....	2
五、培养目标定位 .....	2
六、课程设置及要求 .....	4
七、教学进程总体安排 .....	7
八、实施保障 .....	11
九、毕业要求 .....	14
十、接续专业 .....	15

# 河南省驻马店财经学校

## 高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

### （中餐烹饪方向）

#### 一、专业名称及代码

专业名称：高星级饭店运营与管理（中餐烹饪方向）

专业代码：740104

#### 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者。

#### 三、修业年限

基本学制三年

#### 四、职业面向

所属专业 大类(代码)	所属 专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要 职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书举例
旅游大类 (74)	餐饮类 (7401)	住宿和餐饮业 (H61)	中式烹调师 (4030201) 厨政管理师 (4030299) 营养配餐员 (4030206)	中餐热菜制作 中式冷菜制作 食品雕刻与盘饰 厨房管理 菜单设计与营养配餐	中式烹调师职业技能 等级证书 厨政管理师职业能力 评价证书 营养配餐员职业技能 等级证书 食品安全管理员证书

#### 五、培养目标定位

##### （一）培养目标

本专业培养与我国现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，掌握扎实的中式烹调、面点制作、营养配餐等专业技能，具备餐饮

厨房生产、管理及创新能力的应用型人才。学生将系统学习原料鉴别、刀工技法、热菜与冷菜制作、传统与地方风味菜肴、食品卫生安全等核心课程，强化宴席设计、成本核算及现代烹饪技术应用能力。通过工学结合模式，培养工匠精神与职业素养，毕业生可胜任中餐烹调、厨房管理、餐饮创业等工作，适应餐饮行业标准化、多元化发展需求，成为传承中华饮食文化的高素质技术技能人才。

## （二）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

（1）坚定拥护中国共产党领导，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项目运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（7）具有健全的心理，具备稳定向上的情感力量，坚强恒久的意志力量，鲜明独特的人格力量。

### 2. 专业知识和技能

#### （1）专业基础知识

- ①掌握本专业所必需的烹饪工艺基础知识。
- ②掌握本专业所必需的烹饪营养与配餐基础知识。
- ③掌握饮食保健的基本知识。
- ④掌握人际交往与沟通的基本知识。

## (2) 专业知识与技能

- ①了解中西饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。
- ②具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。
- ③具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。
- ④了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。
- ⑤掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课。

公共基础课程包括思想政治、语文、数学、英语、体育与健康、艺术、历史、信息技术，以及其他自然科学和人文科学类选修课。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习多种形式。

### (一) 公共基础课程

#### 公共必修课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	380
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	190
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	190
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	144
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	190
10	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72

### 公共选修课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	应用文写作	应用文写作基础理论、常用文体的格式规范及写作技巧，培养学生规范写作能力与职业素养，要求注重理论与实践结合，强化实际应用能力。	36
2	书法	硬笔书写技能训练、书法基础理论及传统文化知识，注重通过临摹、创作实践培养学生审美能力耐心与规范书写习惯。	18
3	礼仪	学生个人形象塑造（仪容仪表、言谈举止）、社交礼仪（日常交往、校园规范）及职场礼仪（求职、办公）等核心规范，要求通过实践训练培养学生行为自律、文明素养及职业适应能力。	36

## （二）专业课程

### 1. 专业基础课

#### 专业基础课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
----	------	-----------	----

1	烹饪原料加工技术与基本功训练	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用，代加工技术和设备。符合烹饪工作的实际操作过程和职业学生的认知规律；能够让学生在基本功的学习与实践训练中，掌握多项操作技能。内容包括翻锅、烹饪原料初加工训练、调味技能训练、火候技能训练、烹饪美工、面点基本功。	216
2	烹饪工艺美学	了解中式烹调基本盘头盘饰、食品雕刻、花式；冷拼等基本技术。提升学生烹饪审美与装盘技艺。	72
3	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。	54
4	烹饪营养与卫生	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	72

## 2. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中式烹调技艺	原料加工（刀工、腌制）、火候控制、烹调方法（炒、蒸、炸等）、调味技巧、菜品装盘及创新设计，培养标准化操作与菜品研发能力。	208
2	中式面点技艺	了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。	118
3	烹饪原料知识	原料分类（谷物、油脂、添加剂等）、特性与选用、品质鉴别与储存、应用搭配、安全法规及行业趋势，培养科学选料与安全管理能力，支撑后续专业课程。	56
4	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	82
5	餐饮食品安全与操作规范	人员组织分工、成本核算控制、卫生安全规范、设备维护保养、菜单设计优化及高效生产流程管理，提升运营效率与团队协作能力	46

## 七、教学进程总体安排

### 1. 基本要求

本专业开设课程 29 门，包括 13 门公共基础课程，专业核心课程 5 门，专业选修课 4 门。三年总学时为 3386 学时。公共基础课 1682 学时，占总学时数的 49.7%；实践教学总学时 1840，占总学时数的 54.3%；选修课总学时 390 学时，占总学时数的 11.5%。

### 2. 教学进度计划安排表



## 2025 级高星级饭店运营与管理（中餐烹饪方向）专业教学进程计划

专业：		高星级饭店运营与管理（中餐烹饪方向）			学制：三年			起点：初中							
课程模块	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配		各学期学时分配（周学时）						课程类别	考查与 考试学 期
						理 论	实 践	一	二	三	四	五	六		
								18	18	18	18	18	18		
公共基础课	1	001200	国防教育	6	120		120							军训	
	2	001201	劳动教育	10	180		180	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	1 周	劳动周	
			习近平新时代中国特色社 会主义思想	2	36	36		2						讲座	
	3	001102	中国特色社会主义	2	36	36		2						必修	考查
	4	001103	心理健康与职业生涯	2	36	36			2					必修	考查
	5	001104	哲学与人生	2	36	36				2				必修	考查
	6	001105	职业道德与法治	2	36	36					2			必修	考查
	7	001106	语文	21	380	380		4	4	4	4	4	4	必修	1-4
	8	001107	数学	11	190	190		2	2	2	2	2	2	必修	1-4
	9	001108	英语	11	190	190		2	2	2	2	2	2	必修	1-4
	10	001109	历史	4	72	72		2	2					必修	考查
	11	001210	体育与健康	11	190		190	2	2	2	2	2	2	必修	1-4
	12	001211	信息技术	8	144	72	72	4	4					必修	考查
	13	001212	艺术	2	36	18	18	1	1					必修	考查

		公共基础课小计				1682	1102	580								
		公共基础课小计（占总学时比例）				49.7%										
专业课	专业基础课	14	121201	烹饪原料加工技术与基本功训练	12	216	36	180	4	2	4	2			必修	1-4
		15	121202	烹饪工艺美学	4	72	18	54		2	2			必修	考查	
		16	121203	餐饮企业运营与管理	3	54	18	36		2	1			必修	考查	
		17	121204	烹饪营养与卫生	4	72	18	54			2	2		必修	考查	
	专业核心课	18	122205	中式烹调技艺	12	208	36	172	3	2	2	2	2	2	必修	1-4
		19	122206	中式面点技艺	7	118	36	82				4	2	2	必修	4-6
		20	122207	烹饪原料知识	3	56	28	28					4	2	必修	5-6
		21	122208	烹饪概论	5	82	41	41					2	4	必修	5-6
		22	122209	餐饮食品安全与操作规范	3	46	23	23					2	2	必修	5-6
	选修课	公共选修课	23	002113	应用文写作	2	36	36				2			任选	考查
24			002214	书法	1	18		18	1					任选	考查	
25			002215	礼仪	2	36	36		1	1				任选	考查	
专业选修课		26	123210	中式名吃制作	4	64	18	46			3		2		限选	考查
		27	123211	果酱盘饰盘头制作	6	108	36	72				4		2	限选	考查
		28	123212	西餐文化	3	56	28	28				2	4		限选	考查
		29	123213	融合菜料理	4	72	36	36						4	限选	考查
选修课小计					390	190	200									

	选修课占总学时比例		11.5%										
	顶岗实习	21	390		390					13 周		必修	5
	总学时	150	3386	1546	1840	28	28	28	28	28	28		
	小计（占总学时比例）	187		45.7%	54.3%								

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

1. 本专业专任教师具有良好的师德和扎实的专业理论知识；具有中餐烹饪或中餐烹饪相关专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书、中餐烹饪从业资格证书或中餐烹饪专业技术资格证书。对本专业课程有较全面的了解，有企业工作经验或实践经历，能把握本专业前沿与技术，具备教学设计和实施能力。

2. 本专业现有专任教师 8 人，生师比 19.8: 1。其中，专业课教师 5 人。教学团队结构合理。

3. 专业教师应具有良好的师德风尚和终身学习能力，能够按照教育部门和财政部门要求，完成教师和中餐烹饪技术职务继续教育学习。能够每两年参加不少于 2 个月的企业实习与实践活动。坚持把立德树人作为根本任务，把立德树人融入技术技能培养、社会实践教育各环节，具备现代职教理念，积极开展课程教学改革，能够在教学中采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，积极探索和尝试“现代学徒制”培养模式和教学方法。

4. 加强校企合作，实行互派兼职制度，每年聘请行业、企业专家到校进行授课、讲座、指导比赛等工作。同时派出校内专业带头人，骨干教师进入企业兼职，学习企业先进、前沿的专业技术，服务于专业建设。

5. 鼓励教师参加各级别的专业技能比赛，提升教师理论联系实践的能力。激励教师进行深度研讨学习，利用专业深造、参与科研等项目，提升专业教师的理论功底。

### （二）教学设施

#### 1. 校内实训基地

专业实验实习设备一览表

序号	实验实训室名称	所用专业	适用课程
1	中餐烹饪实训室	高星级饭店运营与管理 (中餐烹饪方向)	烹饪原料加工技术、烹饪概论、烹饪原料知识、厨房管理、宴席设计、烹饪营养与膳食、智能烹饪基础、风味小吃制作、名点制作。
2	刀工锅工实训室	高星级饭店运营与管理 (中餐烹饪方向)	烹饪基本功训练、餐饮服务与管理、烹调技术、厨房管理、宴席设计、智能烹饪基础。

## 2. 校外实训基地

与中餐烹饪相关企业建立广泛联系，结合本专业实际，在相关企业建立校外实训基地，作为师资、设备和实习内容方面的充实。第 5、6 学期学生要在校外实训基地完成岗位培训和顶岗实习任务。

校外实训基地要能提供真实工作岗位，实现学生顶岗实习，并能最大限度地满足学生最终在实训基地企业就业的目的。

## (三) 教学资源

根据人才培养方案总体要求，中餐烹饪应用专业重视优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，构建与专业课程配套的相关资源，使学生能够尽快适应、了解和掌握将来所从事的中餐烹饪工作，直至熟悉中餐烹饪工作的全过程。

1. 建立动态教材资源库，积极开发校本教材。每学期根据行业发展与教学反馈，甄选符合前沿技术标准的国家级规划教材。同时，结合地方饮食特色与学校优势，组织教师编写适用于本校学生的校本教材与实训手册。

2. 重视常规课程资源的开发和利用。组织中餐烹饪专业教师共同制作精品课程教学资源；录制微课，配以直观形象的幻灯片、动画、视频等教学资源，以调动学生学习积极性、主动性，促进学生理解、接受课程知识和业务流程。

3. 教师通过中餐烹饪教学软件、电子课堂以及多媒体设备等，充分利用中餐烹饪模拟实训室的设施进行教学。

4. 充分运用网络课程资源。开发并利用现有的电子书籍、国家精品资源共享课资源库、各大网站等网络资源组织教学，使教学内容从单一走向多元，使学生的知识和能力的拓展成为可能。

5. 开发和利用校外实训基地。在不断开发和完善校内模拟实训室的同时，需要充分利用校外实训基地的资源，让学生在真实的环境中理解业务处理，熟悉真实的业务流程。

#### （四）教学方法

课程类型	公共基础课	专业技能课		岗位实训课
		理论	实践	
教学方法与手段	讲授与演示； 角色扮演； 小组讨论法。	案例教学法； 项目驱动法； 翻转课堂； 信息化互动 (仿真软件、在线平台)；	任务导向法； 工作过程模拟； 技能竞赛训练； 企业导师现场指导。	校企合作； 工学一体化； 顶岗实训。
教学组织	信息化教学； 学生为主体； 教师为主导。	理实一体化教学； 模块化课程设计。		校内基地生产化； 校外基地教学化。

#### （五）学习评价

本专业构建了“理论+实践+素养”三维一体的学习评价体系，采用过程性与终结性评价相结合的方式，全面考核学生的专业能力。通过理论测试评估专业知识掌握度，以实操考核检验刀工、火候等核心技能水平，结合项目任务评价考察创新思维和团队协作能力，并引入企业实习反馈评价职业素养。这种多元评价模式既关注学习成果，更重视成长过程，有效促进学生专业技能与职业素养的同步提升，确保人才培养质量符合高星级酒店餐饮行业的发展需求。

## （六）质量管理

本专业建立了全过程、多维度的教学质量保障体系，通过PDCA循环实现持续改进。在人才培养方案制定阶段，组建由行业专家、教育学者和专业教师组成的指导委员会，定期开展市场调研和职业能力分析，确保培养目标与行业需求动态匹配。教学实施过程中，建立“学校-企业-学生”三方联动的质量监控机制，通过督导听课、学生评教、企业反馈等渠道收集教学数据，运用信息化平台进行教学质量诊断分析。同时构建毕业生跟踪反馈系统，定期调研就业质量和发展状况，将用人单位评价作为专业建设的重要依据。专业还建立了完善的课程标准开发流程和教学资源更新机制，确保教学内容始终与行业技术发展同步，持续提升人才培养的适应性和竞争力。

## 九、毕业要求

学生毕业基本要求一览表

序号	项目或内容	基本标准	
1	课程要求	完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。	
2	素质要求	人文素质	1. 了解历史、文学、政治、法律、哲学、道德、语言等基本知识； 2. 工作中主张以人为本，重视人的价值，尊重人的尊严和权利，关怀人的现实生活，追求人的自由和平等。
		职业素质	1. 有正确的职业理想，有较高的职业品质和崇高的职业奉献精神，有尊重领导、团结协作的团队精神； 2. 具有较扎实、全面的专业岗位知识； 3. 有较强的组织、协调、指挥、管理能力； 4. 具备较扎实的专业知识和专业技能，掌握行业发展方向，具有科学精神、求知欲望和创新意识。

		核心技能	1. 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力,掌握基础烹饪技法,能独立制作菜点; 2. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力; 3. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识,具备正确操作及维护常用器具设备的能力。
3	职业资格证书要求	取得至少一项职业资格证书。	
4	学生量化考核成绩要求	在校期间无记大过及以上处罚或处罚已取消; 在校期间各学期学生量化考核成绩均在合格及以上等级。	

## 十、接续专业

接续高职专科专业：酒店管理与数字化运营（540106）、旅游管理（540101）、民宿管理与运营（540107）、会展策划与管理（540112）、葡萄酒文化与营销（540105）。

接续高职本科专业：酒店管理（340102）、旅游管理（340101）、会展经济与管理（340303）。

接续普通本科专业：酒店管理（120902）、旅游管理（120901K）、会展经济与管理（120903）、工商管理（120201K）、人力资源管理（120206）。