

2023 级迪庆州民族中等专业学校

中餐烹饪与营养膳食专业（三年制中专）人才培养方案

课程类别	序号	课程名称	学时分配			各学期开设周学时数						备注
			总学时	理论	实践	一学年		二学年		三学年		
						一	二	三	四	五	六	
基础课程	1	心理健康与职业生涯规划	36	36	0		2					
	2	中国特色社会主义	36	36	0	2						
	3	计算机应用基础	72	22	50	2	2					
	4	哲学与人生	36	36	0			2				
	5	普通话及口语交流	72	36	36	2	2					
	6	职业道德与法治	36	36	0				2			
	7	语文	144	0	144	4	2	2				
	8	数学	144	108	0	2	2	2	2			
	9	烹饪英语	36	108	0			2				
	10	英语	144	144	0	2	2	2	2			
	11	德育	144	0	36	2	2	2	2			
	12	体育	36	36	0	2	2	2	2			
	13	公共艺术（音乐）	18	18	0	2						
	14	公共艺术（舞蹈）	18	0	18		2					
	15	历史	36	36	0	2						
	16	劳动	72	0	0	1	1	1	1			
	17	阅读	36	0	0			1	1			
专业基础课	1	烹饪概论	72	72	0		4					
	2	烹饪基础知识	72	72	0	4						
	3	烹饪营养与卫生	36	36	0			2				
	4	食品安全与操作规范	72	72	0			2				
	5	餐饮企业运营与管理	72	72	0			2				
	7	烹饪原料基础知识	72	72	0	4						
课必修专业	1	烹饪原料加工技术	72	20	52		4					

	2	中式烹调技艺	72	12	60			4				
	3	食品雕刻	72	4	68			4				
	4	中式面点技艺	72	12	60				4			
	5	西餐基础	72	12	60				4			
	6	冷菜与冷拼制作	72	8	64				4			
	7	烹饪工艺基础	72	8	64		4					
	8	菜品设计与制作	72	8	64				4			
毕 业 实 习	1											
	2											
	3	专业实践课总计	612		86	524						
	4	毕业设计										
合计			284 4		77 6	2068						

(三) 专业核心课程及内容

十、毕业标准

(一) 技能达标合格

(二) 所有考试科目及格及以上

十一、课程考核

(一) 理论环节

(二) 实践环节