**（一）专业设置**

**1.专业目录**

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

所属专业大类：旅游大类

**2.专业特色**

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展，主要面向各级各类星级宾馆、大中型饭店、连锁企业等企事业单位，培养具有一定的文化水平、良好的职业道德和人文素养，能从事原料基础加工、原料切配、热菜烹制、冷菜制作与拼摆以及中式面点制作等相关工作，具有职业生涯发展基础的知识型、发展型技术技能人才。

**（二）专业课程体系**

**1.核心课程**

（1）烹饪营养卫生

教学内容：营养素需求分析；食品合理利用；食品污染及腐败变质预防；食物中毒预防；食品合理加工与膳食平衡

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备六大营养素以及食品卫生基本要求等知识，掌握常用烹饪原料营养价值分析与合理利用、食品储存方法、食品污染预防、食物中毒预防及食品合理加工与平衡膳食等技能

（2）餐饮成本核算

教学内容：餐饮成本核算；餐饮产品销售价格核算；筵席成本核算和宴会菜单设计；餐饮成本费用分析与控制

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备餐饮成本核算和成本控制的基本知识与方法，掌握独立计算餐饮产品净料率、毛利率和销售价格，设计宴会菜单以及控制餐饮成本费用的技能

（3）烹饪概论

主要教学内容：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”

教学要求：通过讲授烹饪专业所必须的专业基础知识，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学生对烹饪原料的鉴别与运用能力，为学生继续深造和适应市场要求奠定必要的知识和能力基础；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。

（4）中餐烹调基础

教学内容：烹饪原料品质特点、烹饪原料品质鉴别、烹饪原料保管

教学要求：通过学习和训练，学生能够按照烹饪制作的用料要求来选择适用的原料并对原料进行品质控制；具备认真、负责、能够钻研的品质。

（5）原料基础加工

教学内容：中餐烹饪厨房基础操作；常用原料粗加工；常用原料分档取料；常用原料块形加工；常用原料片形加工；常用原料丝条段形加工；常用原料丁粒末形加工

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备基本原料与原料粗加工要求的相关知识，掌握典型原料分档取料与成形加工等技能

（6）冷菜制作与拼摆

教学内容：运用Flash软件绘制出角色静态和动态造型；制作各种类型的Flash平面动画；根据脚本的要求，制作Flash动画短片

教学要求：通过学习和训练，能熟练操作相关软件的动画制作相关命令，熟练绘制动画、编辑动画，具备初步绘制角色、场景、合成、发布作品的综合能力

（7）热菜烹制

教学内容：烹调前准备；炒类菜肴烹制；氽类菜肴烹制；爆类菜肴烹制；烧类菜肴烹制；熘类菜肴烹制；煮类菜肴烹制；炸类菜肴烹制；烩类菜肴烹制

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用热菜烹调方法和操作要求的相关知识，掌握典型菜肴的炒、氽、爆等烹制技能

（8）原料切配

教学内容：整料出骨；茸泥处理；糊浆处理；原料美化成形；常见菜肴切配；经典菜肴切配

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备烹饪原料切配中禽畜类、水产类、豆类以及蔬菜类等原料的相关知识，掌握整料出骨、茸泥处理、糊浆处理和切配成形等加工技能

（9）中式烹调技艺

教学内容：中式烹调原料鉴别与选用；常用工具设备使用与保养；原料加工;原料切配;冷菜制作；热菜制作

教学要求：通过本课程学习，学生能遵守岗位操作要求，具备中式烹调中原料处理和各种冷菜拼摆、热菜烹制的基本操作技能

**2.实践课程**

（1）切配岗位实践

内容：在高星级酒店、大中型社会性饭店中厨房切配岗位。

要求：运用原料切配相关知识进行岗位实践。

（2）炉灶及打荷岗位实践

内容：在高星级酒店、大中型社会性饭店中厨房炉灶及打荷岗位。

要求：运用热菜烹制相关知识进行岗位实践。

（3）冷菜岗位实践

内容：在高星级酒店、大中型社会性饭店中厨房冷菜岗位。

要求：运用冷菜制作与拼摆相关知识进行岗位实践。

（4）面点岗位实践

内容：在高星级酒店中厨房、大中型社会性饭店中厨房面点岗位。

要求：运用中式面点制作相关知识进行岗位实践。

**（三）专业就业与升学前景**

**1.就业方向**

主要就业岗位：中式烹调师、西式烹调师、中式面点师

就业单位类型：国企酒店后厨、连锁酒店后厨、企事业单位食堂、食品加工公司

就业薪资范畴：5000-8000元

**2.升学途径**

升入针对上海市部分普通高校专科层次自主招生及上海市普通高校面向应届中等职业学校毕业生招生的相关高职、大专本科院校中烹饪工艺与营养、参与管理与服务、中西面点工艺、西餐烹饪、中餐烹饪等专业，历年升学率在93%以上。