

**河南省中等职业学校
烹饪概论课程标准
(2025 年)(试行)**

目 录

一、课程性质与任务	1
(一) 课程性质	1
(二) 课程任务	1
二、课程目标与要求	1
三、课程结构与内容	2
(一) 课程结构	2
(二) 课程内容	3
四、学生考核与评价	5
(一) 评价原则	5
(二) 评价方式	5
(三) 评价结果运用	6
五、课程实施与保障	6
(一) 课程实施	6
(二) 教学条件	7

一、课程性质与任务

（一）课程性质

烹饪概论是研究烹饪行业历史、文化、技术及职业规范的综合性应用学科。烹饪概论课程是中等职业学校食品与餐饮类专业的专业基础课程，主要内容包括中国烹饪史、技术原理、菜点筵宴、风味流派、饮食民俗文化及现代餐饮市场。

（二）课程任务

本课程全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，对接食品与餐饮行业一线岗位对技能人才的现实需求，使学生掌握食品与餐饮类专业必备的中国饮食文化、中国烹饪原理和技术规范等知识和技能，具备从事中式烹调师、中式面点师等岗位的能力，养成尊重传统、精益求精的素质，为后续专业课程学习及未来职业发展奠定坚实基础。

二、课程目标与要求

本课程立足中等职业教育人才培养定位，通过系统的理论学习、实践训练和综合应用，应达到以下目标与要求。

1. 能识别与区分中国烹饪发展各历史阶段的主要特征与代表性成就，了解其基本脉络与演变规律。
2. 会观察、描述与分析中国烹饪工艺中的基本原理在典型菜品制作中的实际应用，理解其内在联系与技术要求。
3. 能理解中国烹饪技术规范，为后续专业技能课程的学习奠定理论基础。
4. 掌握中国菜点的命名方式与特点，明确其基本构成要素。
5. 理解筵宴设计的基本原则、要求及分餐制的重要意义。
6. 会查阅中国饮食文化相关资料与行业标准，获取有效信息以支持学习与工作。
7. 具备协作意识，能在团队中有效沟通，配合完成综合性学习任务。
8. 树立规范意识，能遵守操作要求并正确使用相关教学资源。
9. 了解餐饮行业的发展动态，具备适应行业变化的初步意识。
10. 能对完成的学习任务进行总结反思，具备持续改进的意愿和能力。
11. 能说明典型地域饮食习俗的文化内涵与社会功能，理解其文化价值。

12. 能分析中国烹饪发展过程中关键技术变革与文化遗产的相互关系。

三、课程结构与内容

（一）课程结构

本课程由 9 个教学模块构成，包括绪论、中国烹饪简史、中国烹饪原理和技术规范、中国菜点、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食民俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场。

本课程主要内容及参考学时如下。各学校可结合教学实际情况，在保障课程目标达成的前提下，灵活分配各教学内容的学时数。

模块	内容	参考学时
绪论	中国烹饪的相关概念及研究领域	2
中国烹饪简史	中国烹饪的起源	8
	中国烹饪的发展	
	中国烹饪的昌盛	
	中国烹饪史的启示	
中国烹饪原理和技术规范	中国烹饪的要素和作用	8
	中国烹饪的民族文化特质	
	中国烹饪的传统技术规范	
	中国烹饪工艺的现代化	
中国菜点	中国菜点的属性与命名	6
	中国菜点的构成	
	中国当代菜点流行趋势	
中国筵宴	筵宴的特征和类别	6
	筵宴设计的原则与要求	
	筵宴改革与试行分餐制	
中国烹饪风味流派	烹饪风味流派概述	12
	中菜主要流派	

续表

模块	内容	参考学时
中国烹饪风味流派	中点主要流派	12
中国饮食民俗	饮食民俗概述	6
	年节文化食俗	
	地方风情食俗	
中国饮食文化	饮食文化概述	4
	中国烹饪文化遗产	
中国当代餐饮市场	中国餐饮从业人员的职业素养	12
	中国餐饮市场的现状与发展趋势	
	中国餐饮的国际化发展	
合计		64

（二）课程内容

模块	任务描述	教学内容与要求
绪论	认识中国烹饪的相关概念及研究领域	掌握中国烹饪的相关概念，了解中国烹饪的研究领域
中国烹饪简史	1. 追溯中国烹饪的起源。 2. 梳理先秦至明清时期中国烹饪的发展脉络。 3. 研究中国烹饪昌盛阶段的发展特征。 4. 总结中国烹饪史对现代餐饮的启示	1. 了解中国烹饪的起源，分析火的使用与早期烹饪工具的出现对中国烹饪发展的影响。 2. 了解先秦至明清各时期烹饪演变的概况，能够梳理不同历史阶段的烹饪发展轮廓。 3. 掌握中国烹饪昌盛阶段的发展概况，能够阐释其标志性特征。 4. 了解中国烹饪史对现代餐饮的启示，树立对中国烹饪的整体认知
中国烹饪原理和技术规范	1. 分析中国烹饪的要素和作用。 2. 总结中国烹饪的民族文化特质。 3. 归纳中国烹饪的传统技术规范。 4. 探讨中国烹饪工艺的现代化发展	1. 掌握中国烹饪中料、刀、炉、火、器、味、水、法等八大要素。 2. 理解烹饪的作用。 3. 了解中国烹饪的民族文化特质。 4. 掌握中国烹饪技法的传统技术规范，了解不同技法对菜品质量的影响。 5. 了解中国烹饪工艺的现代化在饮食观念、原料选择、工具革新等方面的具体表现

续表

模块	任务描述	教学内容和要求
中国菜点	1. 研究中国菜点的属性与命名方法。 2. 辨识中国菜点的构成。 3. 总结中国当代菜点流行趋势	1. 掌握中国菜点的基本属性。 2. 掌握中国菜点的命名原则与方法。 3. 了解中国菜点的构成，了解各类菜点的起源及特色。 4. 了解中国当代菜点流行趋势
中国筵宴	1. 辨识筵宴的特征与类别。 2. 总结筵宴设计的原则与要求。 3. 探讨筵宴改革与试行分餐制的实践意义	1. 掌握筵宴的概念、特征、规格与类别。 2. 理解筵宴设计的原则、内容、要求，能够完成完整的筵宴设计策划。 3. 了解筵宴改革原因及方向，理解分餐制的重要意义
中国烹饪风味流派	1. 界定烹饪风味流派。 2. 梳理中菜主要流派。 3. 梳理中点主要流派	1. 了解烹饪风味流派的概念、成因及认定要求。 2. 掌握中菜主要流派的地域分布、特征及代表品种。 3. 掌握中点主要流派的地域分布、特征及代表品种
中国饮食民俗	1. 辨识饮食民俗。 2. 梳理中国年节文化食俗。 3. 梳理地方风情食俗	1. 了解饮食民俗的基本概念与分类体系，能够归纳饮食民俗成因、特征及表现形式。 2. 掌握中国主要传统节日对应的文化食俗。 3. 掌握不同地区的饮食习俗，了解居家饮食食俗、人生礼仪食俗等内容
中国饮食文化	1. 辨识饮食文化。 2. 梳理中国烹饪文化遗产	1. 掌握饮食文化的概念。 2. 了解世界饮食文化的体系及中国饮食文化的研究对象。 3. 了解著作、菜谱、礼俗、文物、语汇等中国烹饪文化遗产
中国当代餐饮市场	1. 总结中国餐饮从业人员的职业素养。 2. 分析中国餐饮市场的现状与发展趋势。 3. 探讨中国餐饮的国际化发展	1. 理解新时代对中国餐饮从业人员的素养要求。 2. 了解中国餐饮市场的发展现状，展望中国餐饮市场未来的发展趋势。 3. 了解中国餐饮国际化发展的现状与策略

四、学生考核与评价

（一）评价原则

1. 坚持立德树人

把立德树人成效作为评价的根本标准，注重学生理想信念、爱国情怀、品德修养和职业道德的培育，将践行社会主义核心价值观贯穿于评价全过程。

2. 促进全面发展

落实德智体美劳全面发展的评价要求，注重考查学生的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，关注学生创新精神、个性发展与综合职业能力的达成，促进学生健康成长、全面发展。

3. 突出能力导向

体现职业教育类型特色，根据食品与餐饮类专业特点，设计体现烹饪技术应用、文化传承与创新的专业特色，以考核学生对烹饪的技术原理、风味流派、饮食民俗文化等内容的理解与表达能力为重点的评价内容和方式。

4. 注重多元评价

强化过程评价，改进结果评价，探索增值评价，健全综合评价。鼓励社会评价和学校评价相结合，教师评价和学生评价相结合。

5. 推动技术赋能

充分利用数字技术，提高教育评价的科学性、专业性、客观性。

（二）评价方式

1. 过程评价

通过课堂表现、项目实践、小组协作、技能实训等环节，重点考查学生在学习态度、实践规范、团队沟通及职业习惯等方面的表现。

2. 结果评价

采用模块测试、综合任务及期末考核等方式，检验学生在烹饪理论、文化知识、技术规范方面的综合运用能力。

3. 增值评价

重点考查学生在知识掌握、技能操作、思维与应用能力及严谨求实的职业素养方面的进步幅度，关注个体发展与提升，探索纳入学生成长档案。

4. 综合评价

不仅关注知识的学习、技能的训练，还要注重职业综合素质和行动能力的培养，促进学生全面发展。

（三）评价结果运用

1. 服务学生发展

通过评价结果帮助学生认识在知识掌握、技能应用和职业素养等方面的优势与不足，为专业学习、职业规划和个人发展提供依据。

2. 改进教学工作

教师根据学生在烹饪理论理解、技术规范执行、文化内涵分析等方面的评价结果，及时调整教学策略、案例设计与实践活动。

3. 完善课程建设

将过程评价、结果评价及增值评价的评价结果作为优化教学内容、教学资源与评价体系的重要参考。

五、课程实施与保障

（一）课程实施

1. 教学要求

落实立德树人根本任务，根据本课程目标、内容特点和学生认知基础，以学生为中心设计教学活动。有机融入饮食文化传承与保护观念、中国传统烹饪技艺“守正创新”意识、精益求精的工匠精神等思政元素。对接中式烹调师、中式面点师等职业能力要求，贯彻理实一体化理念，以经典餐饮案例与典型市场现象为载体，通过任务驱动、案例教学等方式，引导学生在追溯烹饪历史脉络、辨析风味流派特征、分析餐饮市场的发展现状与趋势中掌握烹饪学科的核心知识、技术规范与创新思维。积极运用现代信息技术，优化课前

诊断与学情分析、教学资源供给与内容呈现、课堂互动与策略调整、多元评价与增值追踪、思政与职业素养融入等过程。

2. 教材编写要求

教材编写须遵循食品与餐饮类专业教学标准和本课程标准，基于烹饪文化认知、工艺原理理解、餐饮市场分析等典型学习任务设计内容，突出烹饪理论与实践一体化的实用性与针对性。结构设计应适配模块化教学与混合式学习需求，配套开发微课、虚拟仿真、在线测试等数字资源。

3. 课程资源开发与利用要求

文本资源方面，开发学习材料、实习实训手册等教学材料。

数字化资源方面，构建涵盖音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件等在内的资源体系。

（二）教学条件

1. 师资配备要求

主讲教师应持有相应专业的教师资格证书，具备食品科学、烹饪工艺、餐饮管理或饮食文化等相关专业背景及教学能力，能够胜任烹饪概论课程的理论与实践教学。

课程负责人应具有中级及以上职称，具有3年以上教学或行业实践经验。

兼职教师可聘请来自餐饮企业、饮食文化研究机构、行业协会等单位、具有扎实专业功底或5年以上岗位实践经验的人员承担实践教学指导。

教学团队应定期开展教研活动，共同研课备课，提升教学效果。

2. 教学设施要求

专业教室应具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

校内实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实训项目注重工学结合、理实一体，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展饮食文化展示、菜单设计等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

校外实训场所应符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符

合产业发展实际，符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议，能提供与学生规模相适应的实习实训岗位，配备指导教师，保障实习实训顺利进行。

编制人员及单位：

宿 时，河南农业职业学院
吴翠彦，河南工业贸易职业学院
王静静，长垣烹饪职业技术学院
吴玉萍，新郑市中等专业学校
胡 强，长垣烹饪职业技术学院