**中餐烹饪专业**

**人才培养方案**

**目 录**

[一、专业名称及代码 1](#_Toc80635340)

[二、入学要求 1](#_Toc80635341)

[三、修业年限 1](#_Toc80635342)

[四、职业面向 1](#_Toc80635343)

[（一）就业岗位面向 1](#_Toc80635344)

[（二）岗位任务与职业能力分析 1](#_Toc80635345)

[五、培养目标与培养规格 2](#_Toc80635346)

[（一）培养目标 2](#_Toc80635347)

[（二）培养规格 3](#_Toc80635348)

[六、课程设置及要求 4](#_Toc80635349)

[（一）公共基础课程 4](#_Toc80635350)

[（二）专业（技能）课程 8](#_Toc80635351)

[七、教学进程总体安排 11](#_Toc80635352)

[八、实施保障 14](#_Toc80635353)

[（一）师资队伍 14](#_Toc80635354)

[（二）教学设施 15](#_Toc80635355)

[（三）教学资源 18](#_Toc80635356)

[（四）教学方法 19](#_Toc80635357)

[（五）学习评价 19](#_Toc80635358)

[（六）质量管理 20](#_Toc80635359)

[九、毕业要求 21](#_Toc80635360)

[十、附录 22](#_Toc80635361)

**中餐烹饪专业人才培养方案（2021级）**

# 一、专业名称及代码

中餐烹饪，专业代码：740201

# 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

# 三、修业年限

学制3年（校内理论与技能学习2.5年，校外顶岗实习0.5年）

# 四、职业面向

## （一）就业岗位面向

本专业通过对黑龙江省内多家中餐企业进行工作岗位及工作任务调研，调研内容主要为：了解企业用人机制、人才需求和岗位缺口；教学内容与企业岗位需要技能怎样更好的衔接；工学结合、校企合作如何更为紧密。

通过对企业的调研进行汇总和分析，归纳出适合中餐烹饪专业毕业生的岗位主要有：中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等工作岗位，针对不同工作岗位的工作任务进行与之对应的能力分析。

**表1中餐烹饪专业毕业生就业职业面向领域及主要工作岗位群**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类（代码）** | **所属专业类**  **（代码）** | **对应行业** | **主要职业类别**  **（代码）** | **主要岗位类别** | **职业资格证书** |
| 旅游服务类  74 | 中餐烹饪740201 | 餐饮业  （62） | 中餐烹饪人员  （4-03-01）  营养配餐人员  （4-03-04） | 中式烹调师 | 中式烹调师（四级）  中式面点师（四级） |
| 中式面点师 |
| 营养配餐员 |

## （二）岗位任务与职业能力分析

**表2岗位任务与职业能力分析表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位名称** | **岗位任务** | **能力分析** |
| 中式烹调师 | 1.保持食品加工安全与卫生；  2. 负责所需的复合调味品（汁、水、酱等）的加工制作工作；  3.积极创新，研究新原料、新菜品、新口味；  4. 负责按照工艺标准烹调各种菜肴；  5.负责本岗位设施、设备的维护。 | 1.能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；  2.能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；  3.能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；  4.能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；  5.能说出火候的概念；  6.能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；  7.能说出味觉和味的分类；  8.能掌握调味的方法；  9.能掌握调味的原则；  10.能掌握汤汁的分类及制作步骤；  11.能掌握汤汁形成的基本原理；  12.能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；  13.能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；  14.能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；  15.能掌握常用烹调方法的操作关键；  16.能掌握盛器与菜肴配合的原则；  17.会宴席菜肴的配制方法；  18.了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法。 |
| 中式面点师 | 1.负责本岗位所需调料、用具的准备工作；  2.负责所需的面点产品的加工制作工作；  3.负责食品加工安全工作；  4.负责本岗位设施、设备的维护和保养工作。 | 1.能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；  2.掌握中餐面点的分类及风味流派特点；  3.能说出中餐面点制作的一般流程；  4.会制作水调面团点心品种；  5.会制作膨松面团点心品种；  6.会制作油酥面团点心品种；  7.会制作米粉面团点心品种；  8.会制作其它面团点心品种。 |
| 营养配餐员 | 1. 负责分析烹饪原料营养成分构成.  2. 掌握营养烹调基础知识，营养烹调的原则.  3. 独立进行营养配餐.  4. 自觉维护、保养厨房设备及用具. | 1.能说出饪原料的营养构成；  2.能说出营养烹调技术的相关知识；  3.能掌握运用营养烹调方法保护烹饪原料中营养成分的原理；  4.会烹调前保护食品原料中营养成分的技术；  5.会烹调中保护食品原料中营养成分的技术；  6.会运用多种烹调方法保护食品原料中营养成分的技术。 |

**行业资格证书**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **职业资格名称** | **颁证单位** | **等级** | **要求** | **专业方向** |
| 1 | 中式烹调师 | 国家劳动与社会保障局 | 五/四级 | 必考 | 中式烹调 |
| 2 | 中式面点师 | 国家劳动与社会保障局 | 五/四级 | 必考 | 中式面点 |
| 3 | 生涯规划指导 |  | 1+X | 必考 |  |

# 五、培养目标与培养规格

## （一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，本专业培养理想信念坚定德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，面向星级酒店、饭店、餐馆等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作。

## （二）培养规格

本专业要求毕业生在毕业时在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

**1．素质目标**

**（1）思政素养**

掌握以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观，理论联系实际，实事求是，坚持正确的思想、观点和方法论；树立正确的社会主义荣辱观，具有强烈的社会责任感；热爱祖国，遵纪守法，明礼诚信，助人为乐，积极运用所学知识服务祖国、服务社会，不断提高和完善自己。

**（2）文化素质**

具备较高的语言表达能力和写作能力，具有操作Office办公软件的基本能力。

**（3）职业素质**

具有良好的职业道德、娴熟的职业技能和良好的职业习惯；具备一定的自学能力、获取信息的能力、团队合作能力、心理承受能力和一定的拓宽专业面的适应能力；具有一定的文化内涵、艺术欣赏水平，热爱中餐烹饪事业，积极转播饮食文明，拥有现代餐饮服务意识。

**（4）身心素质**

有健康的体魄，良好的心理素质，有健康的生活态度；有吃苦耐劳、甘于奉献的精神。

**2．知识目标**

（1）了解中国饮食文化、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实践操作。

（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。

**3．能力目标**

（1）掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

（2）熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

（3）了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

（4）掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

（5）熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。

（6）了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

（7）能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

（8）能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。

（9）能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

# 六、课程设置及要求

本专业课程设置以职业活动为导向，以素质教育为基础，以学生为主体，以技能实训为手段，总结归纳知识能力，系统设计课程体系，明确课程教学目标；在深入企业了解职业岗位工作内容的基础上，分析典型工作任务，确定学习领域，开发课程，按照满足岗位的需求重构理实结合课程体系，使课程源于岗位需求；同时与行业主管部门和行业协会沟通，将职业资格标准、行业标准、职业技能鉴定有机地融入课程体系和课程。

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

## （一）公共基础课程

公共基础课包括语文、数学、英语、历史、体育与健康、信息技术、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治，艺术、劳动教育、书法，教学课时数共计1256学时，占总学时比例为35.3%。

**表3 公共基础课程详情表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程**  **名称** | **主要教学内容和要求** | **学时** | **学分** |
| 1 | 语文 | 中职语文新课标要求，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，落实立德树人根本任务，以社会主义核心价值观统领课程改革，着力提升课程的思想性、科学性、时代性、系统性和指导性，建立对接紧密、动态调整、特色鲜明的职业教育课程体系，推动人才培养模式改革创新，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需求提供支撑。语文教学内容：1.要体现语文学科的核心素养，即语言理解与运用，思维发展与提升，审美发现与鉴赏，文化传承与参与。2.要实现语文课程八大目标：语言认知与积累，语言表达与交流，发展思维能力，提升思维品质，审美发现与体验，审美鉴赏与评价，传承中华优秀文化，关注、参与当代文化。 | 198 | 11 |
| 2 | 数学 | 中等职业学校数学课程目标是，通过数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。通过中等职业学校数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模的等数学学科核心素养，初步学会用数学的眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。 | 144 | 18 |
| 3 | 英语 | 中职英语新课标要求，以社会主义核心价值观统领课程改革，着力提升课程的思想性、科学性、时代性、系统性和指导性，推动人才培养模式改革创新，培养全面发展的社会主义建设者。学生通过基础模块教学内容的学习，掌握有效的学习方法，增强自主学习能力。指导学生参与阅读与欣赏、表达与交流及英语综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展。提高听、说、读、写等语言技能，注重素质教育以及学生语言学习和表达能力，发展英语学科职业素养，坚定文化自信，树立正确的人生理想。英语教学内容。1.要体现英语学科的核心素养，即语言理解与运用，思维发展与提升。2.要实现英语课程目标：语言认知与积累，语言表达与交流，发展思维与认知。 | 144 | 18 |
| 4 | 历史 | 中国历史包括中国古代史、近代史安排、现代史安排。通过重要历史事件、历史现象和历史人物让学生了解和熟悉中国灿烂的历史，近代的苦难，和新中国建立以来翻天覆地的变化。将唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释和家国情怀等历史学科核心素养的培养有机融入中国历史教学的全过程，帮助学生树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识；世界历史括世界古代史、世界近代史和世界现代史。通过教学，让学生知道早期人类文明的产生；了解各文明古国的主要成就，认识其对人类文明的贡献。了解西方主要国家资产阶级改革的原因过程和意义，殖民扩张和殖民体系建立对世界的影响，以及两次世界大战，冷战和冷战结束后的世界格局，深刻体会构建“人类命运共同体”的先进性和必要性。 | 72 | 4 |
| 5 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合，《体育与健康》课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要进行体育基本知识的教学、体育技能和方法基本技能的训练以及健康教育专题讲座，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。 | 180 | 10 |
| 6 | 信息技术 | 中等职业学校信息技术课程是各专业学生必修的公共基础课程，课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据 处理、程序设计入门、数字媒体技术、信息安全基础、人工智能初步8个部分内容；拓展模块设计了小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、演示文稿、数字媒体创意、个人网店开设等专题。教学中教师根据学生专业能力发展需要进行课程内容选择，以项目综合实训的方式实施教学，学生通过对信息技术基础知识与技能的学习，有助于增强信息意识发展计算思维，提高数字化学习与创新能力，树立正确的信息，社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。 | 108 | 6 |
| 7 | 中国特色社会主义 | 根据中等职业学校公共基础课程方案、思想政治学科核心素养与课程目标，结合中职学生特点和职业教育人才成长规律，设计本课程结构。通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。 | 36 | 2 |
| 8 | 心理健康与职业生涯 | 坚持正确育人导向，强化价值引领，科学制定教学目标，围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习，运用现代信息技术，提高教学效率。阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，同时可以考取“1+X生涯规划指导职业技能等级证书”，为学生职业生涯发展奠定基础。 | 36 | 2 |
| 9 | 哲学与人生 | 根据中等职业学校公共基础课程方案、思想政治学科核心素养与课程目标，结合中职学生特点和职业教育人才成长规律，设计本课程结构。通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 | 36 | 2 |
| 10 | 职业道德与法治 | 根据中等职业学校公共基础课程方案、思想政治学科核心素养与课程目标，结合中职学生特点和职业教育人才成长规律，设计本课程结构。结合当前的国家有关政策补充及丰富教学内容，并结合生活实际陶冶学生的思想情操，培养学生具有良好的职业道德观念和法律意识。通过本部分内容的学习，学生能够了解道德与法治是和谐社会的两大车轮构建社会主义和谐社会，法治是最可靠的保障，道德是最有力的支撑。以法治国，法礼并重是我国区别于其他国家法治思想的一个鲜明之处。通过课堂教学引导学生树立正确的道德观念，不断养成遵纪守法的行为习惯。引导学生们结合自己实际，参考教材里有关内容，尽量运用案例教学，包括教材里现成的案例以及学生身边的真实事例，有时候甚至把自己的经历跟学生分享，力求引导他们明确自己的前途理想，逐步树立正确的职业道德观念和增强法纪意识。 | 36 | 2 |
| 11 | 艺术 | 中等职业学校艺术课程是各专业学生必修的公共基础课程，包含音乐、美术、舞蹈、设计、工艺等艺术门类的综合性课程，目标是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 36 | 2 |
| 12 | 劳动教育 | 深入贯彻习近平总书记关于教育的重要论述,全面贯彻党的教育方针，加快构建德智体美劳全面培养的教育体系，通过课程培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质，并结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：1.课程学习，提高劳动意识，学习工匠精神等；2.持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高自立自强的意识和能力；3.定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；4.依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，认同劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。 | 18 | 1 |
| 13 | 书法 | 本课程其性质属于艺术门类的知识课，同时，又有工具课的特点。作为知识课，其教学目的是通过该课的学习，使学生了解书法艺术的性质、特点；了解书法历史概况；了解主要书体的艺术特点和书写技法；掌握书法美学的基础理论，鉴赏书法作品的一般原则和方法，以培养感受书法美的敏感，提高书法审美水平。作为工具课,为未来到工作岗位打好基础。1.通过对《书法》的学习，提高学生对书法学习的兴趣，使学生养成良好的书写习惯，掌握书法的学习方法和楷书、行书的书写技巧，书写能力有一定的提高，达到写出字好辨认、端正、美观、快速、具有一定的艺术美的程度。使学生能在工作时，写出一手规范、工整的字，从识认上给他人带来方便和美的享受。2.通过对《书法》的学习，学生能够了解书法发展简史，以及对书法常识；熟悉各种字体的特点，撑握书法的学习方法，同时提升学生的汉字书写和书法欣赏能力，审美情趣、文化素养，激发学生的民族自豪感。 | 36 | 2 |
| 14 | 选修 | 限定选修课程主要开设中华优秀传统文化、职业素养等课程，提高学校教育文化品味和学生人文素养。中华优秀传统文化课程帮助学生深入了解中国博大精深的传统文化，领略传统文化魅力，解读传统文化的精髓，从中获得人生的启迪，提升学生的民族自尊心、自信心、自豪感，引领学生形成高尚的道德情操、正确的价值取向。职业素养课程则是提高学生自我学习能力、沟通表达能力、团队合作能力、解决问题能力等，帮助学生提升职业意识，规范职业行为，养成优秀职业品质，使学生成为德才兼备、创新进取、精益求精的优秀工匠。 | 72 | 4 |

## （二）专业（技能）课程

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训课是专业技能教学的重要内容，含校内实训、校外实训、顶岗实习等多种形式，教学课时数共计1728学时，第六学期顶岗实习，实习课时576学时，共2304学时，占总学时数的比例为64.7%。

**1．专业核心课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** | **学分** |
| 1 | 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 | 72 | 4 |
| 2 | 烹饪工艺基础 | 了解中国烹饪基本概念、主要特征 ；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法 | 36 | 2 |
| 3 | 烹饪原料与加工工艺 | 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、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配 ；能简单应用现代加工技术和设备 | 36 | 2 |
| 4 | 食品安全与操作规范 | 熟悉食品安全知识 ；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范 | 72 | 4 |
| 5 | 烹饪营养与配餐 | 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 | 4 |
| 6 | 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 | 72 | 4 |

**2．专业（技能）方向课程**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **相关课程** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** | **学分** |
| 1 | 中式烹调技艺 | 熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准 ；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法 ；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜 | 72 | 4 |
| 2 | 烹饪艺术与冷拼制作 | 了解烹饪艺术基础知识 ；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能 ；能进行冷菜制作与卤水烹制 | 72 | 4 |
| 3 | 菜品设计与制作 | 熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法 ；能运用不同烹调方法进行菜品设计 | 72 | 4 |
| 4 | 中式面点技艺 | 了解面点原料知识 ；熟悉各种面团调制原理 ；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法 | 180 | 10 |
| 5 | 风味小吃制作 | 了解风味小吃基础知识 ；熟悉风味小吃制作方法 ；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法 | 108 | 6 |
| 6 | 名点制作 | 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 | 216 | 12 |
| 7 | 饮食保健基础 | 了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识 ；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则 | 72 | 4 |
| 8 | 营养配餐与烹饪技术 | 了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护 | 144 | 8 |
| 9 | 营养餐设计与制作 | 了解中式筵席营养设计原则及营养分析 ；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法 ；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作 | 108 | 6 |

**3．专业（技能）方向选修课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序**  **号** | **相关课程** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** | **学分** |
| 1 | 烹饪英语 | 烹饪英语是中餐烹饪专业选修课程。该课程要求学生重点掌握中式菜肴的英文名称，并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤；难点在于用自己的语言介绍菜肴的烹调过程。本课程的学习需要有中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性。 | 36 | 4 |
| 2 | 烹饪工艺美术 | 烹饪工艺美术是中餐烹饪专业选修课程。其目的在于通过学习烹饪菜品色彩、图案、造型等知识，使学生能运用烹饪艺术所需要的美术原理，研究以食用为目的的烹饪菜品色彩和造型；在烹饪活动中把美的创造、审美意识与烹任文化进行有机结合，培养学生对中西式烹饪菜品的审美能力，并为后续学习各专业化方向课程做好准备。 | 36 | 4 |
| 3 | 宴席设计实务 | 宴席设计实务是中餐烹饪专业选修课程。培养适应现代酒店业、餐饮业等领域的需要，具有良好的职业道德，具备酒店切配、热菜制作、冷菜制作、厨房采购等部门基层岗位能力与管理能力，具备“一技之长＋综合素质”的高素质技能型人才 | 108 | 6 |
| 4 | 特殊群体食疗与保健 | 特殊群体食疗与保健是中餐烹饪专业选修课程。面向医院、社区卫生保健机构、养老机构、学校、幼儿园，以及餐饮、食品与保健品等行业，培养基础人群、亚健康人群、疾病患者的技能型人才。 | 108 | 6 |
| 5 | 西餐面点技艺 | 西餐面点技艺是中餐烹饪专业选修课程。其目的在于拓展学是多项技能，使学生具备调制馅心、调制主坯、成型、成熟、装饰等西式面点制作的基本职业能力，培养学生从事西点制作相关工作的专业理论知识与技能能力。 | 108 | 6 |
| 6 | 食品雕刻技艺 | 食品雕刻技艺实训是中餐烹饪专业选修课程。培养学生食品雕刻文化品味和审美能力，培养科学的观察和理解能力，培养灵活的应用能力，培养丰富的创新能力，培养熟练的食品雕刻操作技艺能力，培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德。 | 108 | 6 |
| 7 | 精致甜品制作 | 主要学习冷冻甜食品种的操作技能；通过学习和训练，学生能了解冷冻甜食品种的特点，能掌握所学各种冷冻甜食品种的制作关键，同时在学习简单品种的基础上举一反三并对品种进行拓展。全面提高学生的综合职业能力。 | 72 | 4 |
| 8 | 西式基础菜肴制作技术 | 主要学习西餐热菜制作中王菜、配菜、汤菜、热沙司、装盘及烹调方法的基本知识和操作技能通过学习使学生对西餐烹饪技术有系统的了解熟练掌握汤技术、一般宴会的菜肴和一定数里的风味菜、特色菜制作。 | 72 | 4 |

**4．顶岗实习**

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，按教育部相关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，通过校企合作，实行工学交替实习。

# 七、教学进程总体安排

**表4中餐烹饪专业学期实施进程表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学期** | **课程**  **编码** | **课程**  **名称** | | | | **课程**  **性质** | **考核 方式** | **学分数** | **学时数** | **学时分配** | | **周 学时** | **教学周数** |
| **理论** | **实践** |
| 第一  学期 | 0101 | 语文 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 48 | 24 | 4 | 18 |
| 0102 | 数学 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 36 | 18 | 3 | 18 |
| 0103 | 英语 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 36 | 18 | 3 | 18 |
| 0104 | 历史 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | 18 |
| 0105 | 体育与健康 | | | | 必修 | 考查 | 2 | 36 | 8 | 28 | 2 | 18 |
| 0106 | 信息技术 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 18 | 36 | 3 | 18 |
| 0107 | 思想政治 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 | 18 |
| 0108 | 艺术 | | | | 必修 | 考查 | 1 | 18 | 8 | 10 | 1 | 18 |
| 2001 | 烹饪概论 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 36 | 36 | 4 | 18 |
| 2010 | 中式烹调技艺 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 12 | 60 | 4 | 18 |
| 2008 | 烹饪艺术与冷拼制作 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 12 | 60 | 4 | 18 |
| **小计** | | | | | | | **32** | **576** | **268** | **308** | **32** |  |
| 第二  学期 | 0101 | 语文 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 56 | 16 | 4 | 18 |
| 0102 | 数学 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 46 | 8 | 3 | 18 |
| 0103 | 英语 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 46 | 8 | 3 | 18 |
| 0104 | 历史 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 28 | 8 | 2 | 18 |
| 0105 | 体育与健康 | | | | 必修 | 考查 | 2 | 36 | 6 | 30 | 2 | 18 |
| 0106 | 信息技术 | | | | 必修 | 考试 | 3 | 54 | 18 | 36 | 3 | 18 |
| 0107 | 思想政治 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 32 | 4 | 2 | 18 |
| 0108 | 艺术 | | | | 必修 | 考试 | 1 | 18 | 12 | 6 | 1 | 18 |
| 2004 | 食品安全与操作规范 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 48 | 24 | 4 | 18 |
| 2009 | 菜品设计与制作 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 36 | 36 | 4 | 18 |
| 1906 | 中式面点技艺 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 12 | 60 | 4 | 18 |
| **小计** | | | | | | | **32** | **576** | **340** | **236** | **32** |  |
| 第三  学期 | 0101 | 语文 | | | | 限定选修 | 考试 | 3 | 54 | 36 | 18 | 3 | 18 |
| 0102 | 数学 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 | 18 |
| 0103 | 英语 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 24 | 12 | 2 | 18 |
| 0105 | 体育与健康 | | | | 必修 | 考查 | 2 | 36 | 6 | 30 | 2 | 18 |
| 0107 | 思想政治 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 26 | 10 | 2 | 18 |
| 0110 | 书法 | | | | 必修 | 考查 | 1 | 18 | 8 | 10 | 1 | 18 |
| 2002 | 烹饪工艺基础 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | 18 |
| 2003 | 烹饪料与加工工艺 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | 18 |
| 2011 | 风味小吃制作 | | | | 必修 | 考试 | 6 | 108 | 18 | 90 | 6 | 18 |
| 2013 | 饮食保健基础 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 24 | 48 | 4 |  |
| 2018 | 宴席设计实务 | 2选1 | | | 选修 | 考查 | 6 | 108 | 36 | 72 | 6 | 18 |
| 2019 | 特殊群体食疗与保健 | 选修 | 考查 | 6 | 108 | 36 | 72 | 6 | 18 |
| **小计** | | | | | | | **32** | **576** | **262** | **314** | **32** |  |
| 第四  学期 | 0105 | 体育与健康 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 12 | 24 | 2 | 18 |
| 0107 | 思想政治 | | | | 必修 | 考试 | 2 | 36 | 26 | 10 | 2 | 18 |
| 0109 | 劳动教育 | | | | 必修 | 考查 | 1 | 18 | 8 | 10 | 1 | 18 |
| 0110 | 书法 | | | | 必修 | 考查 | 1 | 18 | 6 | 12 | 1 | 18 |
| 0111 | 选修 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | 18 |
| 2005 | 烹饪营养与配餐 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 20 | 52 | 4 | 18 |
| 2012 | 名点制作 | | | | 必修 | 考试 | 6 | 108 | 18 | 90 | 6 | 18 |
| 2014 | 营养配餐与烹饪技术 | | | | 必修 | 考试 | 8 | 144 | 24 | 120 | 8 | 18 |
| 1905 | 西餐面点技艺 | | 2选1 | | 选修 | 考查 | 6 | 108 | 24 | 84 | 6 | 18 |
| 2021 | 食品雕刻技艺 | | 选修 | 考查 | 6 | 108 | 24 | 84 | 6 | 18 |
| **小计** | | | | | | | **32** | **576** | **156** | **420** | **32** |  |
| 第五学期 | 0105 | 体育与健康 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | 18 |
| 0111 | 选修 | | | | 限定选修 | 考查 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | 18 |
| 2006 | 餐饮企业运营与管理 | | | | 必修 | 考试 | 4 | 72 | 36 | 36 | 4 | 18 |
| 1906 | 中式面点技艺 | | | | 必修 | 考试 | 6 | 108 | 18 | 90 | 6 | 18 |
| 2012 | 名点制作 | | | | 必修 | 考试 | 6 | 108 | 18 | 90 | 6 | 18 |
| 2015 | 营养餐设计与制作 | | | | 必修 | 考试 | 6 | 108 | 18 | 90 | 6 | 18 |
| 0402 | 烹饪英语 | | | 2选1 | 选修 | 考查 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | 18 |
| 1903 | 烹饪工艺美术 | | | 选修 | 考查 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | 18 |
| 1911 | 精致甜品制作 | | | 2选1 | 选修 | 考查 | 4 | 72 | 12 | 60 | 4 | 18 |
| 0405 | 西式基础菜肴制作技术 | | | 选修 | 考查 | 4 | 72 | 12 | 60 | 4 | 18 |
| **小计** | | | | | | | **32** | **576** | **168** | **408** | **32** |  |
| 备注 | 1、总课时：课堂教学3560学时，包括理论课1914学时和实践课1686学时；  2、实践课：占总课时66.5%，在校内、外实训基地开展；  3、顶岗实习：到合作企业对口岗位顶岗实习，每周32工时/课时，服从企业安排。  4、学年教学周数：36周。 | | | | | | | | | | | | |

# 八、实施保障

## （一）师资队伍

专业师资队伍根据学习领域课程中知识、技能以及理论实践一体化教学组织的要求，中餐烹饪专业教师队伍结构合理，专业教师11人，兼职教师3人，高级职称比例22.22%，双师素质的教师比例为77.78%，满足教学实际需要。具体情况如下：

**1、专业带头人基本要求**

专业带头人1人，具有硕士及以上学位，所学专业为中餐烹饪专业或相近专业，具有高级及以上职称，具有西式面点师证书，具有中等职业学校教师资格证书，从事专业教学10年以上，热爱教学工作，获得市级以上教学奖励的教师。专业带头人应具备专业规划能力、专业调研能力、课程开发能力、教材研发能力，并取得一定的专业教研成果，能组织和带领整个专业教师团队进行专业建设。

**2、骨干教师基本要求**

骨干教师5人，具有本科及以上学历，所学专业为中餐烹饪专业或相近专业，具有中级及以上职称或具有烹饪类相关职业证书，具有中职/高职学校教师资格认证书，从事专业教学3年以上。骨干教师应具备教材研发能力、课堂教学能力、实践教学能力，在教学上有一定建树。

**3、兼职教师基本要求**

兼职教师3人，在行业内具有较大影响力，具有3年及以上的烹饪工作或相关工作实践经验，具有一定的教学能力，善于沟通与表达，能承担一定的教学任务、实训指导，能参与课程开发与建设，参与专业实训基地建设。

**表5中餐烹饪专业校内师资配备表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **专业技术职称** | **毕业学校** | **所学专业** | **学位** | **专职/兼职** |
| 1 | XX | 男 | 技师 | XXXXX | 烹饪与营养（西餐方向） |  | 专职 |
| 2 | XX | 女 | 技师 | XXXXX | 烹饪工艺与营养中（西面点方向） |  | 专职 |
| 3 | XX | 男 | 技师 | XXXXX | 西餐工艺（西餐方向） |  | 专职 |
| 4 | XXX | 男 | 技师 | XXXXX | 烹饪工艺与营养中（中餐方向） |  | 专职 |
| 5 | XX | 女 | 技师 | XXXXX | 西餐工艺（西餐方向） |  | 专职 |
| 6 | XX | 男 | 技师 | XXXXX | 中西面点工艺 |  | 专职 |
| 7 | XXX | 男 | 中级 | XXXXX | 财务管理 | 学士 | 专职 |
| 8 | XXX | 女 | 初级 | XXXXX | 市场营销 | 学士 | 专职 |
| 9 | XX | 男 | 中级 | XXXXX | 绘画 | 学士 | 专职 |
| 10 | XX | 女 | 高级 | XXXXX | 音乐 | 学士 | 专职 |
| 11 | XX | 女 | 中级 | XXXXX | 物流管理 | 硕士 | 专职 |
| 12 | XX | 女 | 副教授 | XXXXX | 食品科学与工程专业 | 硕士 | 兼职 |
| 13 | XX | 男 | 讲师 | XXXXX | 生物工程 | 硕士 | 兼职 |
| 14 | XX | 女 | 副教授 | XXXXX | 食品科学与工程专业 | 硕士 | 兼职 |

## （二）教学设施

**1．校内实训基地**

为使学生更快进入职业角色，更好地实施“任务引领”的教学模式和“双证融通”专业教学改革，并达到“学以致用”的要求，建设“高度仿真，先进实用”的中餐烹饪实训空间。由面点操作实训室（24工位）、烘焙实训室、经营管理实训室、原材料室等组成，能够满足中餐烹饪专业每届3个班（72人）课程实施需求。

**表6校内实训基地主要工具和设施设备表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **主要工具和设施设备** | | |
| **名称** | **数量** | **单位** |
| 1 | 中西点实训室 | 操作台 | 13 | 个 |
| 厨师机 | 6 | 台 |
| 教师机 | 1 | 台 |
| 投影仪 | 1 | 台 |
| 工具用具 | 200多 | 件 |
| 2 | 烘焙实训室 | 三层六盘烤箱 | 1 | 台 |
| 一层两盘烤箱 | 1 | 台 |
| 和面机（换头） | 1 | 台 |
| 大型打蛋机器 | 1 | 台 |
| 台式打蛋机 | 4 | 台 |
| 四门双温冰柜 | 1 | 台 |
| 醒发箱 | 1 | 台 |
| 烤盘 | 40 | 个 |
| 烤盘车 | 2 | 台 |
| 水槽 | 1 | 组 |
| 面粉箱子（大整理箱） | 4 | 个 |
| 不锈钢双拉门操作台 | 2 | 个 |
| 学生操作台 | 5 | 个 |
| 移动大音箱 | 1 | 个 |
| 热水器 | 1 | 个 |
| 电磁炉 | 4 | 台 |
| 微波炉 | 1 | 台 |
| 置物架（四层） | 3 | 组 |
| 消毒柜 | 1 | 台 |
| 净水器 | 1 | 个 |
| 3 | 西餐实训室 | 四头电磁煲仔炉 | 2 | 组 |
| 升降面火炉 | 2 | 组 |
| 电热煲仔炉六眼方形 | 2 | 组 |
| 集成排烟罩 | 1 | 组 |
| 烤箱 | 1 | 组 |
| 醒发箱 | 1 | 台 |
| 不锈钢操作台立架 | 1 | 个 |
| 厨师机 | 6 | 台 |
| 热水器 | 1 | 台 |
| 破壁机 | 2 | 台 |
| 货架 | 3 | 组 |
| 水池 | 1 | 组 |
| 4 | 西餐冷菜实训室 | 白钢桌面 | 13 | 张 |
| 刀具消毒柜 | 1 | 台 |
| 支架式白板 | 1 | 个 |
| 微波炉 | 1 | 个 |
| 西餐主厨刀 | 20 | 把 |
| 菜板 | 20 | 个 |
| 手持料理机 | 2 | 个 |
| 压面机 | 2 | 台 |
| 手持打蛋器 | 4 | 个 |
| 和面机 | 1 | 台 |
| 工具用具 | 足量 |  |
| 5 | 中餐烹调实训室 | 不锈钢双头炉灶 | 12 | 台 |
| 不锈钢工作台 | 12 | 张 |
| 不锈钢双星盆台 | 3 | 套 |
| 万能蒸烤箱 | 1 | 个 |
| 消毒柜 | 1 | 台 |
| 道具存放柜 | 1 | 台 |
| 餐具、容器、炊具 | 足量 | 个 |
| 通风、给排水设施等 | 1 | 套 |
| 6 | 中餐冷拼实训室 | 不锈钢集气罩 | 1 | 套 |
| 不锈钢工作台 | 12 | 张 |
| 木质案板工作台 | 6 | 个 |
| 不锈钢双星盆台 | 3 | 套 |
| 发酵箱 | 1 | 台 |
| 和面机 | 1 | 台 |
| 压面机 | 1 | 台 |
| 煎锅 | 1 | 台 |
| 冰柜 | 1 | 台 |
| 绞肉机 | 1 | 台 |
| 炊具 | 1 | 个 |

**2、校外实训基地**

根据专业发展的实际需要，校外实训基地要跟上企业技术水平的发展，积极推进校外实习基地建设，使学生在企业真实的生产实训环境中“零距离”地接触职业技术岗位，全面提高学生的理论认知、操作技能和综合素质,帮助学生完成从学生到企业生产者的心理与角色转换；同时,也为学生展现生产操作技能,取得企业认可,获取就业契机提供机会。

**表7校外实训基地实训情况一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **主要合作企业** | **合作内容** | **合作年限** | **接纳人数** |
| XXX烘培坊 | 实训基地 专业教师学习 | 长期 | 16 |
| XXX大酒店 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 15 |
| XXX大酒店 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 12 |
| XXX大酒店 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 16 |
| XXX饭店 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 20 |
| XXX酒店集团 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 30 |
| XXX酒店集团 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 30 |
| XXX大酒店 | 学生实习 专业教师学习 | 长期 | 30 |

## （三）教学资源

1.制定年度教学实施方案：专业应根据本方案，制定好每一学年具体的教学实施方案，其中应包括专业课程安排、人员安排、教学进度、保障措施等内容，并结合专业人才培养目标，全面落实相关内容和措施。

2.建设配套课程资源：公共基础课程按照教育部规定，选用国家规划教材；通识课程能力课程则依据规划统筹安排。专业课程按照教育部和相关教学标准和专业教学改革要求，选择规划教材，配套课程标准、课程评价方案、讲义、多媒体课件、微课程等内容。

**表8教学资源情况一览表**

| **学习资源类型** | **项目** |
| --- | --- |
| 课堂教学资源 | 教学标准 |
| 电子教案 |
| 多媒体教学课件，如教学PPT、教学视频、动画、图片等 |
| 各类课程的教学软件 |
| 各学习情境的生产案例分析 |
| 其他配套资源（各课程的教学引导问题、作业、试题库，技能竞赛方案） |
| 实训教学资源 | 各实训项目的实训指导书 |
| 各实训项目的实训工作单 |
| 工学交替生产实习手册 |
| 顶岗实习手册 |
| 教学辅助资源 | 各中餐烹饪、西餐烹饪制作课外书教材 |

## （四）教学方法

中餐烹饪教学始终把以人为本的教育思想放在首位,并穿插于整个实习教学过程当中, 该专业技能课程与语文、数学等传统课堂教学不同，它是一种典型的实践操作型课程，以实践教学为主，大部分知识点的学习，都是通过教师示范，学生操作练习来完成，在烹饪专业实践课堂教学中，摸索一套准确有效的实践操作课教学方法，借助教师的主导作用，充分发挥学生的主体地位，提高学生的动手能力，激发学生的学习兴趣，培养学生的思维能力，创新能力，使学生不但学会，而且会学、乐学，这已成为课堂教改研究的主题。本专业结合实际，在烹饪实践课中推行的教学法分成五步来走，讲、演、练、品、评，巡回指导。真正的提高课堂教学的效率和质量。

## （五）学习评价

为体现专业培养目标和人才培养规格的水平和效果，专业应结合自身特质，完善学生学业综合评价，能有效反映出学生的知识、能力、职业素养。

**1.课程考核**

(1)课程成绩评定：过程性评价占60%，终结性评价占40%。终结性评价可采用闭卷考试、开卷考试、口试、技能操作考核等方式或者它们的组合形式；过程性评价可选择平时表现（考勤、笔记、课程参与度）、平时作业、阶段性测验考核、实训报告、学习心得等一切反映学习过程的指标作为考核标准。

(2)考试课程成绩采用百分制评定：60分为及格，100分为满分。

(3)考查课程成绩的评定采用优、良、中、及格和不及格五级制。

**2.专业实践课程的考核**

专业实践课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，既要加强对学生知识技能的考核，又要加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

**（1）过程性考核（50分）**

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

**（2）终结性考核（50分）**

主要用于考核学生对西式面点产品制作的掌握掌握情况，通过实际制作，企业考核等方式来进行考核评价。

**（3）顶岗实习评价**

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

## （六）质量管理

**1.教学管理制度**

中餐烹饪专业依据《学校教学管理工作指导意见》，对原有的规章制度进行梳理修正及增订。使教学管理工作有章可循、有例可依，从而保障专业教学质量的提升。

**2.专业教学质量监控**

**（1）教学质量监控机制完善—教学秩序常态化管理**

以《学校教师教学工作规范》《学校教师教学检查实施细则》《学校听课、评课制度》《学校教职工考核条例》等规章制度为依据，中餐烹饪专业加强教学督导听课、教务日常巡查、教学期初期中期末常规检查、学生评教和教研组备课组活动检查等质量监控手段，管理人员以“知教情、明学情、督教法、导学法、促学业”的宗旨来督导监控教学质量，做好学生评教工作，及时与教师沟通反馈信息，使质量为学校之魂的理念深入每个师生心中，做好教学秩序常态化管理。

**（2）专业教学文件执行到位—专业教学过程化管理**

中餐烹饪专业聘请行业专家成立了专家指导委员会，注重专业教学文件的顶层设计与执行。通过调研、论证和讨论等工作流程，相继完成了专业人才培养方案、专业教学实施方案、专业实训方案、专业课程标准、学年制课程授课计划、中餐烹饪专业班级课程表等一系列完备的专业教学文件，用以指导和组织开展专业教学。

同时在专业指导委员会的协助下，明确了专业教学过程的管理要求。每一位专业教师的教案设计规范化，课堂教学流程有序化，专业课程考核评价科学化多元化，专业教学成果展示常态化，专业教学研讨制度化，专业课程的公开课透明化，努力打造常态规范、发展有序的教学模式。

**（3）考级考证监控制度有效—技能教学诊断性监管**

中餐烹饪专业以技能鉴定考核做为专业教学的监控管理手段，专业实训课程的教学内容紧密围绕技能证书考核展开，并以此形成实践操作课程的诊断性监管。所有中餐烹饪专业学生必须参加专业技能鉴定考核，专业课程教学内容及时调整，适应专业技能鉴定考核。

考核内容：中餐烹饪专业的学生参加国家劳动与社会保障局组织的《中式烹调师、西式烹调师（四、五级）》考核。

# 九、毕业要求

根据国家有关规定、专业培养目标和培养规格，结合学校办学实际，严把毕业出口关，要求学生通过3年的学习，修满本专业人才培养方案所规定的学分，同步参与职业教育国家“学分银行”试点，探索建立有关工作机制，对学历证书和职业技能等级证书所体现的学习成果进行登记和存储，计入个人学习账号，尝试学习成果的认定、积累与转换，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，准予毕业。

1．学生在校学习期间，需完成本专业规定的所有课程学习，成绩全部合格，并修满学分；

2．参加半年以上的顶岗实习并成绩合格。

3．取得本专业初级职业资格证书。

4. 取得至少一个1+X等级证书。

# 十、附录

**附件1：中餐烹饪专业人才培养授课计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | **课程名称** | | **授课时数** | **学分** | **第一学年** | | **第二学年** | | **第三学年** | | **课时**  **累计** | **占总**  **学时**  **%** |
| **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| **18**  **周** | **18**  **周** | **18**  **周** | **18**  **周** | **18**  **周** | **18**  **周** |
| 公  共  基  础  课 | | 军训 | | 104 |  |  |  |  |  |  |  | 1256 | 35.3% |
| 语文 | | 198 | 11 | 4 | 4 | 3 |  |  |  |
| 数学 | | 144 | 8 | 3 | 3 | 2 |  |  |  |
| 英语 | | 144 | 8 | 3 | 3 | 2 |  |  |  |
| 历史 | | 72 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 体育与健康 | | 180 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 信息技术 | | 108 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 思想政治 | | 144 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 艺术 | | 36 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 劳动教育 | | 18 | 1 |  |  |  | 1 |  |  |
| 书法 | | 36 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 选修 | | 64 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  |
| 小 计 | | 1256 | 64 | 20 | 20 | 12 | 8 | 4 |  |
| 专  业  技  能  课 | 专  业  核  心  课 | 烹饪概论 | | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | 288 | 8.1% |
| 烹饪工艺基础 | | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |
| 烹饪料与加工工艺 | | 36 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |
| 食品安全与操作规范 | | 72 | 4 |  | 4 |  |  |  |  |
| 烹饪营养与配餐 | | 72 | 4 |  |  |  | 4 |  |  |
| 餐饮企业运营与管理 | | 72 | 4 |  |  |  |  | 4 |  |
| 岗  位  方  向  课 | 中式烹调技艺 | | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | 1440 | 40.4% |
| 烹饪艺术与冷拼制作 | | 72 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |
| 菜品设计与制作 | | 72 | 4 |  | 4 |  |  |  |  |
| 中式面点技艺 | | 180 | 10 |  | 4 |  |  | 6 |  |
| 风味小吃制作 | | 108 | 6 |  |  | 6 |  |  |  |
| 名点制作 | | 216 | 12 |  |  |  | 6 | 6 |  |
| 饮食保健基础 | | 72 | 4 |  |  | 4 |  |  |  |
| 营养配餐与烹饪技术 | | 144 | 8 |  |  |  | 8 |  |  |
| 营养餐设计与制作 | | 108 | 6 |  |  |  |  | 6 |  |
| 选  修  课 | 烹饪英语 |  | 36 | 4 |  |  |  |  | 2 |  |
| 烹饪工艺美术 | 36 | 4 |  |  |  |  | 2 |  |
| 宴席设计实务 |  | 108 | 6 |  |  | 6 |  |  |  |
| 特殊群体食疗与保健 | 108 | 6 |  |  | 6 |  |  |  |
| 西餐面点技艺 |  | 108 | 6 |  |  |  | 6 |  |  |
| 食品雕刻技艺 | 108 | 6 |  |  |  | 6 |  |  |
| 精致甜品制作 |  | 72 | 4 |  |  |  |  | 4 |  |
| 西式基础菜肴制作技术 | 72 | 4 |  |  |  |  | 4 |  |
|  | 专业课小计 | | | 1728 | 96 | 12 | 12 | 20 | 24 | 28 |  | 1728 | 48.5% |
| 顶岗实习 | | | 576 |  |  |  |  |  |  | 32 | 576 | 16.2% |
| **合计** | | | | **3560** | **160** | **32** | **32** | **32** | **32** | **32** | **32** | **3560** | **100%** |

备注：周课时32学时，每学年教学周数为36，军训周数4，共计40周教学活动，拓展选修课按照中等职业学校公共基础课课程标准执行。

**附件2：中餐烹饪专业人才培养方案变更审批表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **申请教研室** | |  | **年级** |  | **专业** |  |
| **变更**  **理由** |  | | | | | |
| **相关**  **文件** | （本栏指哪个专业人才培养方案） | | | | | |
| **教学**  **计划**  **变更**  **内容** | 教学部主任：  年 月 日 | | | | | |
| **教务科审核**  **意见** | 负责人：  年 月 日 | | | | | |
| **主管校长审批意见** | 主管校长：  年 月 日 | | | | | |