



河池市技工学校
HE CHI SHI JI GONG XUE XIAO



烹饪（中式烹调）专业

人才培养方案

REN CAI PEI YANG FANG AN

（指导性教学计划）

烹饪（中式烹调）专业

人才培养方案

一、专业名称及专业代码

（一）专业名称：中式烹调

（二）代码：0501-4

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、基本学制

培养层次	招生对象	学制
中级技能	初中毕业生	3 年

四、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有综合职业能力，在生产、服务一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。面向社会，培养具有基本的科学文化素养，良好的职业道德，较强的就业能力和一定创业能力，从事中餐烹饪专业高素质技术技能型人才

五、职业范围

序号	专业方向	主要就业岗位	职业资格证书
1	中式烹调	炒锅、打荷、水台、蒸炖、烧腊	中式烹调师
2	中式面点	馅档、煎炸档、熟笼档、明档、包房等	中式面点师

六、人才培养规格

本专业毕业生应具有以下专业知识、职业能力、职业素养。

（一）职业素养

- （1）具有良好的思想政治素质、严谨的行为规范和社会责任心。
- （2）具有良好的身体素质和心理素质。
- （3）具有较强的人际交流和团队协作能力。
- （4）具有职业生涯规划能力。
- （5）具有较好的分析问题与解决问题的能力。
- （6）具有开拓创新、严谨务实、吃苦耐劳的工作作风。
- （7）具有爱岗敬业、追求卓越、诚实守信、尊重他人的良好职业道德。
- （8）具有自主学习新技能与新知识的能力。

（二）专业知识和技能

（1）知识结构

- ①中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。
- ②中式烹饪基础理论及专业知识和烹饪操作技能。
- ③餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。
- ④厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。
- ⑤有关食品安全和卫生等法律、法规知识。
- ⑥常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜点成本核算的知识。
- ⑦烹饪美学的应用知识。

（2）技能能力

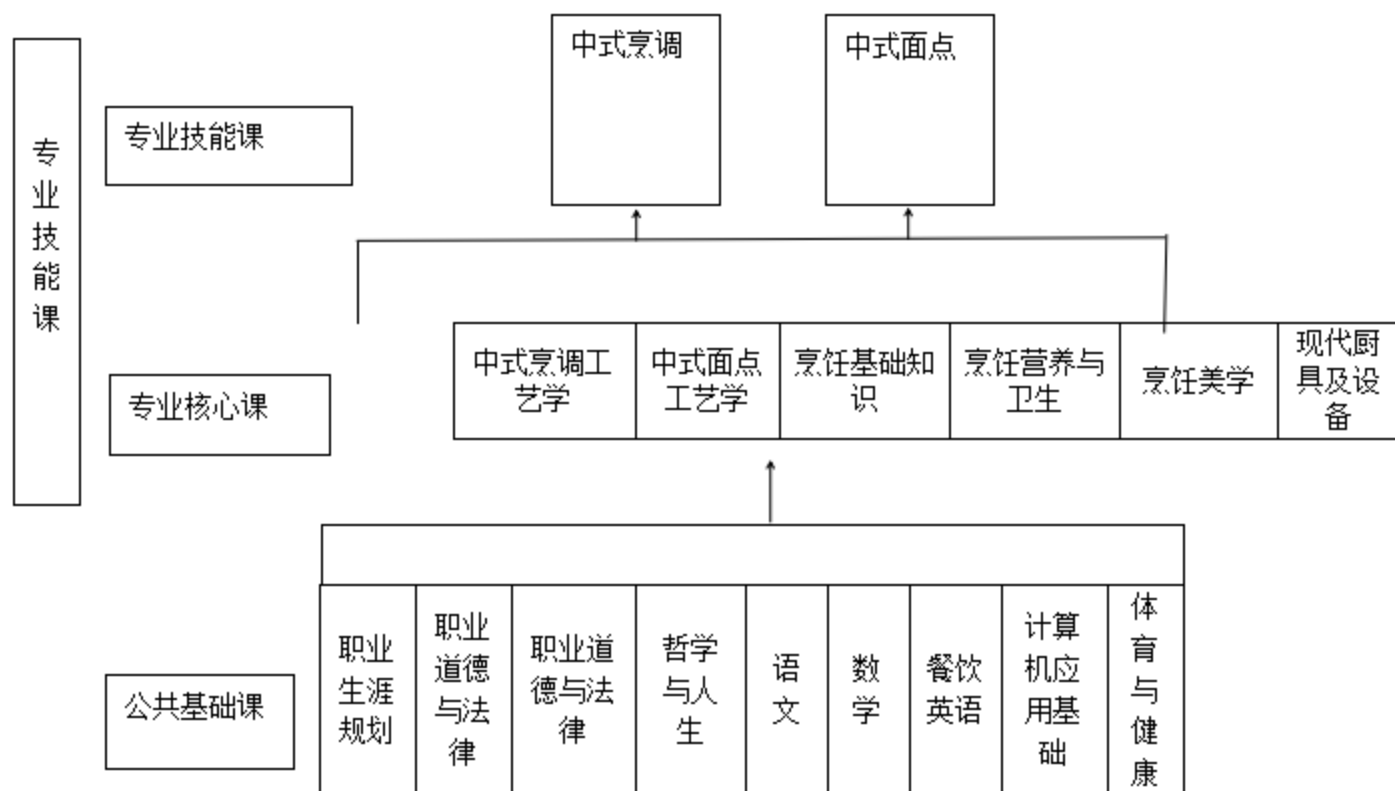
- ①掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。
- ②能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管。
- ③熟悉烹调各环节的操作原则与要求。
- ④能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。
- ⑤能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜，食品雕刻、中西式面点常见品种，保证其卫生、安全及营养价值。
- ⑥能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。
- ⑦具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

七、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：烹饪工艺与营养

八、课程结构及进度安排



本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、语文、数学、餐饮英语、计算机应用基础、体育与健康。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	工匠精神/劳动教育	通过对本课程的学习,使我们每个人都务必保持一份专注以及精益求精的态度。我们要去学习领悟工匠之道,工匠之魂,以及工匠之术的内涵。	40

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
2	德育 1 职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，使学生在入学时能对职业有个设计和定位，毕业时能了解基本的就业、创业程序知识。介绍就业和创业指导的有关内容，它包括：职业与社会、就业准备、职业选择、就业途径与方法、就业协议与劳动合同、创业素质与创业条件、创业动机与创业过程。通过生涯规划课程的学习，学生在正确的自我认识的基础上树立正确的职业理想和择业观，了解个人成长历程与生涯发展的关系，分析个人特质潜能，探索个人特质与生活角色的关系，并在学业期间对职业生涯进行规划，并做出充分的准备。	40
3	德育 2 职业道德与法律	本课程主要介绍职业道德的内涵和标准，以及社会生活中常见的法律法规，引导学生学法、懂法，树立正确的职业观和法律观。	40
4	德育 3 经济政治·职业生活	本课程主要介绍时事政治与政策，使学生及时了解国内外发生的重大政治事件及其影响，帮助学生确立正确的政治立场、政治态度，提高其政治觉悟和分析辨别复杂政治问题的能力，增进爱国主义感情。	40
5	德育 4 哲学与人生	本课程主要讲授经济、政治、世界观、人生观、法律等内容，对学生进行马列主义、毛泽东思想、邓小平理论的教育，进行新时期党的路线方针、政策的教育、国情教育。通过对马列主义哲学理论的讲授，对学生进行人生、思想教育、职业道德教育，使学生树立共产主义世界观和人生观。	40

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
6	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，在初中语文的基础上，通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，并注重培养学生应用文阅读能力、写作能力和口语交际能力，培养现代文的阅读能力、文学作品欣赏能力以及发现问题、解决问题的能力等在本专业中的应用能力。养成自学和运用语文的良好习惯，为提高全面素质、综合职业能力和适应职业变化的能力奠定基础。	120
7	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，在初中数学的基础上，通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的数学基础知识，让学生认识数学与自然界、与人类社会的关系，认识数学的科学价值、文化价值、应用价值，提高发现问题、分析和解决问题的能力，形成理性思维具有重要作用，对于学生智力的发展和健康个性的形成起着有效的促进作用。	80
8	餐饮英语	本课程主要学习在餐饮业中常用的英语词汇、句式，并能流利地使用日常口语进行交流。	80
9	计算机应用基础	本课程主要学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。	80
10	体育与健康	本课程主要进行田径、体操、球类、游泳的教学和训练，讲授生理卫生的一般知识，掌握体育的基本知识、基本技能和技术，用科学方法锻炼身体，增强体质，达到国家体育锻炼标准。	160

（二）专业技能课

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
1	烹饪概论	为达到学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解 and 应用，为学生将来走上管理岗位打下坚实的管理技能基础，满足学生职业生涯发展的需要的课程目标，本课程设计以本专业学生的就业为导向，依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力分析，及厨房管理专业就业岗位群对本专业人才要求的特点，确定本课程的课程内容。	36
2	现代厨房及设备	通过学习了解现代化厨房的日常管理、运作及设备的安全使用、保养	36
3	烹饪原料知识	以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。	72
4	烹饪营养与卫生	1、食品的消化和吸收、2、营养素：碳水化合物、脂类、蛋白质、无机盐、水和膳食纤维、3、热能基本知识 4、食品卫生的重要性 5、食品的污染、6、食品添加剂的卫生、7、食品包装的卫生、8、食品卫生管理	36
5	烹饪工艺	掌握一定的美学理论、美术理论和技能，提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力，掌握饮食环境的设计，菜肴造型，宴席的艺术设计等知识与技能。	36
6	餐饮业成本核算	熟悉常见度量衡单位之间的换算，掌握餐饮成本核算的一般知识和方法，能正确核算餐饮产品成本、销售价格、餐厅收入、费用及利润，掌握降低成本、合理控制餐饮销售、提高经济效益的一般方法。	36
7	宴会设计	通过学习使学生加深对酒店专业的认识，能掌握较为全面的宴会设计与管理的基本知识和基本理论	36

8	中式面点工艺学（理论）		72
合计			360

2. 专业技能课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	刀工、抛锅	1、通过刀工的三大实训模块的演示与培训，使学生掌握常用刀具、磨石及菜墩的使用，刀工的基本操作姿势：直刀法、平刀法、斜刀法、混合刀法使用及加工方法。	180
2	热菜制作（粤菜）	通过培训，了解粤菜烹饪方式及其特色，使学生掌握粤菜特点，熟练烹饪粤菜的代表菜品。	180
3	中式面点制作技术	使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。	48
4	雕刻拼盘	以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。	108
5	凉菜	通过培训，使学生熟练掌握各色冷菜品的制作方法，能熟练掌握各种烧腊的制作。	60
6	热菜制作（川、湘、粤、桂）	通过培训，结合几大菜系的风味，烹饪方式及其特色，使学生掌握各大菜系的分类及特点，熟练烹饪各大菜系的代表菜品。	252
7	烧卤	通过培训，通过培训，使学员熟练掌握各种卤水调制及卤菜制作	60
8	年夜菜制作	通过培训，使学员熟练掌握年夜菜制作	36
9	宴席制作	通过培训，使学员熟悉各种宴席制作	36

第一学期:

1.1 抛锅基本工课程内容

第一阶抛锅基本功			
周数	天数	示范	练习
第一周	1	正确抓拿手布+抛锅	抓拿手布+抛锅
	2	正确端锅+抛锅	练习抛锅
第二周	3	抛锅	抛锅
	4	旋锅+空抛	旋锅+空抛
第三周	5	端锅	端锅
	6	抛锅	抛锅
第四周	7	端锅+抛锅+旋锅	端锅+抛锅+旋锅
	8	一连贯动作	阶段考核

1.2 刀工基本工课程内容

第一阶抛锅基本刀功			
周数	天数	示范	练习
第五周	1	鱿鱼花刀	鱿鱼花刀
	2	长方形片	长方形片
第六周	3	菱形片	菱形片
	4	方丁+方条	方丁+方条
第七周	5	鱿鱼花刀	鱿鱼花刀
	6	二粗丝	二粗丝
第八周	7	菱形片	菱形片
	8	方条	方条
第九周	9	大刀花(兔子)	大刀花(兔子)
	10	大刀花(老鹰)	大刀花(老鹰)
第十周	11	大刀花(老鼠)	大刀花(老鼠)
	12	大刀花(蝴蝶)	大刀花(蝴蝶)
第十一周	13	银针丝	银针丝
	14	串花	串花
第十二周	15	流星锤	流星锤
	16	蓑衣花刀	蓑衣花刀
第十三周	17	银针丝	银针丝
	18	串花	串花
第十四周	19	流星锤	流星锤
	20	蓑衣花刀	蓑衣花刀
第十五周	21	刀工所有作品	刀工所有作品
	22	刀工所有作品	阶段考核

1.3 年夜菜制作

年夜菜教学			
周数	天数	示范	练习

第十六周	1	白切鸡	白切鸡
	2	柠檬鸭	柠檬鸭
第十七周	3	扣肉	扣肉
	4	红烧鱼	红烧鱼
第十八周	5	红烧猪手	红烧猪手
	6	红烧肉	红烧肉

第二学期:

2.1 热菜第一阶段课程内容

第一阶段热菜			
周数	天数	示范	练习
第一周	1	醋溜土豆丝	醋溜土豆丝
	2	干煸四季豆	干煸四季豆
第二周	3	番茄炒蛋	番茄炒蛋
	4	鱼香肉丝	鱼香肉丝
第三周	5	凉瓜炒牛肉	凉瓜炒牛肉
	6	扬州炒饭	扬州炒饭
第四周	7	宫保鸡丁	宫保鸡丁
	8	麻婆豆腐	麻婆豆腐
第五周	9	西芹炒百合	西芹炒百合
	10	干炒牛河	干炒牛河
第六周	11	手撕包菜	手撕包菜
	12	酒鬼玉米	酒鬼玉米
第七周	13	家常豆腐	家常豆腐
	14	鱼头豆腐汤	鱼头豆腐汤
第八周	15	上汤娃娃菜	上汤娃娃菜
	16	小炒肉	阶段考核

2.2 凉菜阶段课程内容:

凉菜阶段			
周数	天数	示范	练习
第九周	1	红油制作	红油制作
	2	腰果鸭胗	腰果鸭胗
第十周	3	手撕鸡	手撕鸡
	4	蒜泥白肉	蒜泥白肉
第十一周	5	夫妻肺片	夫妻肺片
	6	凉拌猪头皮	凉拌猪头皮
第十二周	7	凉拌海蜇	凉拌海蜇
	8	泡椒凤爪	泡椒凤爪
第十三周	9	横县鱼生	横县鱼生
	10	刺身拼盘	阶段考核

2.3 雕刻阶段课程内容:

雕刻阶段			
周数	天数	示范	练习
第十四周	1	月季花	月季花
	2	月季花	月季花
第十五周	3	喜鹊	喜鹊
	4	喜鹊	喜鹊
第十六周	5	荷花	荷花
	6	荷花	荷花
第十七周	7	假山	假山
	8	假山	假山
第十八周	9	花好月圆组装	花好月圆组装
	10	花好月圆组装	阶段考核

第四学期:

4.1 热菜二阶段课程内容

第二阶段热菜			
周数	天数	示范	练习
第一周	1	黄焖鸡	黄焖鸡
	2	剁椒鱼头	剁椒鱼头
第二周	3	玉扣纸包鸡	玉扣纸包鸡
	4	风味七寸肠	风味七寸肠
第三周	5	豉椒炒花甲	豉椒炒花甲
	6	酸豆角焖荷花鱼	酸豆角焖荷花鱼
第四周	7	吉列炸虾	吉列炸虾
	8	海鲜小炒皇	海鲜小炒皇
第五周	9	老友炒猪杂	老友炒猪杂
	10	咸鱼茄子煲	咸鱼茄子煲
第六周	11	爆炒腰花	爆炒腰花
	12	麻辣馋嘴蛙	麻辣馋嘴蛙
第七周	13	香菇蒸滑鸡	香菇蒸滑鸡
	14	高峰柠檬鸭	高峰柠檬鸭
第八周	15	虎皮尖椒	虎皮尖椒
	16	三杯鸡	三杯鸡
第九周	17	三丝炒面	三丝炒面
	18	豉汁炒花甲	豉汁炒花甲
第十周	19	珍珠丸子	珍珠丸子
	20	虫草花乌鸡汤	虫草花乌鸡汤

4.2 中式面点阶段课程内容:

中式面点阶段			
周数	天数	示范	练习
第十一周	1	水饺制作	水饺制作
	2	蒸饺制作	蒸饺制作
第十二周	3	馒头制作	馒头制作
	4	花卷制作	花卷制作
第十三周	5	鲜肉包制作	鲜肉包制作
	6	红豆包制作	红豆包制作
第十四周	7	油条制作	油条制作
	8	开口笑制作	开口笑制作

4.3 拼盘阶段

拼盘阶段			
周数	天数	示范	练习
第十五周	1	海南风光	海南风光
	2	海南风光	海南风光
第十六周	3	富贵竹	富贵竹
	4	富贵竹	富贵竹
第十七周	5	迎客松	迎客松
	6	迎客松	迎客松
第十八周	7	卤素拼	卤素拼
	8	卤素拼	卤素拼

第六学期:

6.1 热菜第三阶段课程内容

第三阶段课程内容			
周数	天数	示范	练习
第一周	1	蒜蓉粉丝蒸开边虾	蒜蓉粉丝蒸开边虾
	2	姜葱焗花蟹	姜葱焗花蟹
第二周	3	XO 酱爆鲜鲍鱼	XO 酱爆鲜鲍鱼
	4	生焖甲鱼	生焖甲鱼
第三周	5	番茄炖牛尾	番茄炖牛尾

	6	花菇扣鹅掌	花菇扣鹅掌
第四周	7	发菜扣白灵菇	发菜扣白灵菇
	8	虫草花炖乳鸽	虫草花炖乳鸽
第五周	9	椒盐蛇碌	椒盐蛇碌
	10	桂花炒鱼翅	桂花炒鱼翅
第六周	11	海南椰子鸡	海南椰子鸡
	12	艇仔海鲜粥	艇仔海鲜粥
第七周	13	金汤小米参	金汤小米参
	14	龙虾三吃	龙虾三吃

6.2 烧卤阶段课程

烧卤阶段课程内容			
周数	天数	示范	练习
第八周	1	盐焗鸡	盐焗鸡
	2	脆皮七寸	脆皮七寸
第九周	3	吊烧鸡	吊烧鸡
	4	烤鸭	烤鸭
第十周	5	叉烧	叉烧
	6	脆皮扣	脆皮扣
第十一周	7	蜜汁排骨	蜜汁排骨
	8	脆皮乳鸽	脆皮乳鸽
第十二周	9	琵琶鸭	琵琶鸭
	10	蜜汁鸡腿	蜜汁鸡腿

6.3 强化阶段课程内容

强化阶段课程内容			
周数	天数	练习	练习
第十三周	1	第一阶段菜品	第一阶段菜品
	2	第二阶段菜品	第二阶段菜品
第十四周	3	第三阶段菜品	第三阶段菜品
	4	凉菜阶段菜品	凉菜阶段菜品
第十五周	5	中点阶段菜品	中点阶段菜品
	6	烧卤阶段菜品	烧卤阶段菜品

6.4 宴席阶段课程内容:

宴席阶段课程内容			
周数	天数	宴席安排	宴席制作
第十六周	1	宴席开单+开张大吉宴	开张大吉宴
	2	乔迁宴	乔迁宴

第十七周	3	结婚宴	结婚宴
	4	满月宴	满月宴
第十八周	5	生日宴	生日宴
	6	商务宴	商务宴

3、综合实训

(1) 教学综合实训。

本专业是实践性很强的专业，理论与实践相结合是该专业基本的教学原则。教学综合实训必须放在突出的地位，原则上安排在第一、二、四、五学期教学过程中实施，可采用以下形式：

操作练习和训练：根据不同教学内容，可采用在课堂理论教学中辅以操作练习（理论实践一体化）或单独开设操作训练课两种办法，在实际中培养学生掌握课堂中学到的理论，形成能力。

专项练习：一般是在专业教学进行到一定阶段后安排模拟练习。

(2) 跟岗实习（在第三学期中实施）

①**实习内容：**通过组织学生到各大型连锁品牌餐饮店或者星级酒店中餐厨房、中点厨房等岗位实地参观和学习，观察厨房工作人员的实际工作情况，使学生了解厨房的岗位设置情况、岗位技术要求和菜肴、面点的生产工艺流程，能正确使用和维护厨房常用工具、设备，掌握各种菜肴、面点的基本制作技能，能独立进行操作，能运用所学的知识解决生产实际问题，熟悉职业岗位规范，具有良好的职业道德，从而获得烹饪及其相关工作的感性知识。

②**实习时间：**实施“工学交替”人才培养模式，安排在第三学期跟岗实习，亦可根据企业和学校的实际情况，从第二学年的第一学期起以一学期为实习时间单元，按班级组织学生到各企事业单位进行跟岗生产实习。

③**实习地点：**旅游、餐饮等服务业中的中央厨房各岗位，学生实习的岗位要与所学专业面向的岗位群相匹配。

④**考核要求：**学生参加跟岗生产实习的考核由学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评四个部分组成，具体如下：

a. **学生自评：**占考核成绩 20%，由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

b. **企业考核：**占考核成绩 40%，由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

c. **实习报告：**占考核成绩 20%，根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会

与建议等。

d. 实习带队教师考评：占考核成绩 20%，由带队教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

学生实习成绩由实习带队教师根据学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评进行综合评定，实习成绩按百分制记分，学生按照实习计划完成实习任务，经考核合格者，给予相应的学分。不及格者由学校重新安排实习后再进行考核。

（3）顶岗生产实习。

①实习内容：了解中餐厨房及中式面点的岗位设置情况、岗位技术要求和中式面点的生产工艺流程，能正确使用和维护厨房常用工具、设备，掌握中餐各菜系及中式面点的基本制作技能，能独立进行操作，能运用所学的知识解决生产实际问题，熟悉职业岗位规范，具有良好的职业道德，在毕业实习结束后完成生产实习报告。

②实习时间：实施“工学交替”人才培养模式，安排在第六学期顶岗实习，亦可根据企业和学校的实际情况，从第三学年的第二学期起以一学期为实习时间单元，按班级组织学生到各企事业单位进行顶岗生产实习。

③实习地点：旅游、餐饮等服务业中的烹饪岗位，学生实习的岗位要与所学专业面向的岗位群相匹配。

④考核要求：学生参加顶岗生产实习的考核由学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评四个部分组成，具体如下：

a. 学生自评：占考核成绩 20%，由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

b. 企业考核：占考核成绩 40%，由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

c. 实习报告：占考核成绩 20%，根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

d. 实习带队教师考评：占考核成绩 20%，由带队教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

学生实习成绩由实习带队教师根据学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评进行综合评定，实习成绩按百分制记分，学生按照实习计划完成实习任务，经考核合格者，给予相应的学分。不及格者由学校重新安排实习后再进行考核。

（4） 组织管理：

a.制定实习大纲、实习计划和签订顶岗生产实习协议。学校应与实习单位共同制定实习大纲，对实习的岗位和要求以及每个岗位实习的时间等提出明确的指导性意见，并签订书面协议，协议书必须明确学生劳动保险的投保人。

b.落实实习前的各项组织工作。通过召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项，并与学生家长签订书面实习协议。在同一单位顶岗实习的学生数如超过 20 人，学校要安排不少于 1 名以上的专职人员到实习单位实施全程管理和服务；学生数如超过 100 人，学校派出的专职管理人员不能少于 2 人。实习单位也要指定专门的师傅担任指导。

c.加强实习管理。学校要设立由学校领导、专业教师、企业相关人员组成的实习管理机构，明确职责。定期或不定期到各实习点巡回检查，发现问题及时纠正。

学校实习专职管理人员主要职责：管理实习生、及时与企业沟通、定期向学校汇报等。

学生要定期写出实习情况书面汇报交实习专职管理人员。

d.建立完善的学生实习考核评定机制，建立学生实习档案，将实习考核成绩作为学生毕业的必备条件

（5） 安全保障：

加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。学生必须具有安全保障，学校一律不得组织未办理劳动保险的学生参加顶岗生产实习。

九、教学时间安排

（一） 基本要求

学期	一	二	三	四	五	六	小计
课堂教学	16	17	0	17	17	0	65
复习考试	1	1		1	1		4
岗位综合实训			20				20
顶岗生产实习						19	19

养成教育	2	1		1	1	1	6
机动	1	1		1	1		4
合计	20	20	20	20	20	20	120

(二) 教学安排建议

职业技能等级	类型	序号	课程设置	各学期周数、周学时分配						总学时	考核方式
				第一学年		第二学年		第三学年			
				1	2	3	4	5	6		
				20周	20周	20周	20周	20周	20周		
中 级 技 能	公共基础课	1	工匠精神教育					2		40	考查
		2	德育 1 职业生涯规划	2						40	考试
		3	德育 2 职业道德与法律		2					40	考试
		4	德育 3 经济政治·职业生活				2			80	考试
		5	德育 4 哲学与人生					2		40	考试
		6	语文	4	2					120	考试
		7	数学		2		2			80	考试
		8	计算机应用基础				2	2		80	考查
		9	体育	2	2		2	2		160	考试
		10	英语（餐饮英语）	2			2			80	考查
		小计		12	8		10	8		760	
	专业基础课 (专业核心课)	1	烹饪营养与卫生				2	2		80	考试
		2	烹饪原料知识	2	2					80	考试
		3	中式面点工艺学（理论）		2					40	考试
		4	烹饪概论		2					40	考试
		5	现代厨具及设备	2						40	考试
		6	烹饪工艺	2						40	考试
		7	餐饮业成本核算					2		40	考试
		小计		6	6		2	4		360	
		1	考证理论				2	2		80	考查
		2	中式面点工艺				4			320	考查

	3	中式烹调工艺	10	14		10	14		960	考查
		小计	10	14		16	14		1120	
	顶岗实习				600			600	1200	
	周学时		28	28	30	28	28	30		

十、教学实施保障

（一）教学要求

1、公共基础课

公共基础课教学要体现中职教育的特点，增强为专业服务的服务意识。我们要对照“就业导向、服务社会”的办学理念，根据基础理论以“必需、够用”为度的原则，认真思考中职基础教育与学生就业的关系，解决基础知识与学生专业能力接轨的问题。

针对专业的培养目标，进行必要的课程整合；按照突出应用性，实践性的原则重组基础课程结构，更新教学内容。以必需够用为原则创新课程科目，优化教学内容，同时要兼顾学生素质的培养，要让学生感悟人生，认识社会，唤起学生的生命意识和社会责任感，使学生在获得审美享受的同时自然而然地陶冶情操、净化灵魂。要注重教学方法的改革。运用项目教学法，因材施教，积极实行启发式、讨论式、参与式教学方法，从教材和学生的实际出发，有计划有步骤地引导学生独立地进行分析 and 综合，给学生创造积极思维的条件和思路。要注重教学手段的改革。加强现代教育技术、手段的应用，加快计算机辅助教学的使用，实现教学技术和手段的现代化是提高教学水平的重要内容。

公共基础课教学要增加“实践性教学环节”，突出应用型人才的基础能力培养。公共基础课要体现“基本素质和基本工作能力的培养”，在公共基础课教学内容与体系的构建上，依据的不是学科理论知识体系，而是中职生应具备的能力体系。对于公共基础课，理论知识应通俗、浅显，减少理论推导方面的内容，理论教学要在讲清概念的基础上强化应用，即结合实际应用，多突出知识与方法在实际工作中的应用。

2、专业技能课

在教学过程中，重点倡导“要我学”改为“我要学”的学习理念，突出“以学生为中心”，加强创设真实的企业情境，强调探究性学习、互动学习、协作学

习等多种学习策略，充分运用行动导向教学法，采用任务驱动教学法、项目教学法、小组协作学习、角色扮演教学法、案例教学法、引导文教学法、头脑风暴法、卡片展示法、模拟教学法、自主学习等多种教学方法，践行“做中学”，教学过程突出“以学生为中心”，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生解决问题的能力及可持续发展的能力。教学模式：根据专业课程改革采取以实践为主线来组织课程内容开展教学的特点，专业教学模式广泛采取理论与实践教学的一体化、教室与实训室的一体化。教学内容采用企业的真实项目，实现以“一体化、开放式”、“能力进阶项目导向式”等为主要教学模式，教学过程体现“做中学、做中教”，学生通过完成工作任务的行动，来获得计算机的相关知识和技能，同时获得职业能力，提高人才的培养质量。

（二）教学管理

教学管理工作在校长领导下，实行学校、专业组两级负责，学校是教学管理的主体力量，主要通过以下形式进行：

1.建立教学管理组织协调系统，专业教研室配合教务处、各专业组对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题；

2.学校、专业组两级督学系统，聘请有丰富教学和教学管理经验的教师及专业组教学管理人员组成校组两级督学小组，实现督教、督学、督管；

3.同行教师评价系统，在校内开展公开课、教研课，同行老师对主讲教师教学效果进行评价工作，专任老师每人每学期必须听评课6节以上；

4.学生信息员系统，每班学习委员担任本班专业教学质量监督信息员，及时收集班级同学对专业教学的信息；对教学中存在的问题及时向系部进行反馈；

5.学生课堂教学效果反馈系统，每学期期末由专业组组织学生填写《课堂教学效果反馈表》，对所有上课教师的教学效果进行反馈；

6.教务网络监控反馈系统，由教务督导员通过网络监控及时获取教学信息。

为达到全面控制教学过程，提高教学质量的目的，进行课堂教学检查时，各类检查人员应填写相应的评估表和反馈表，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在教研室，并以适当的方式反馈给教师。每学期综合各种渠道的检查和反馈结果，采取先定量后定性的办法，对所有任课教师的教学效果和质量进行评价。评价结果将结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期，学校教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题以座谈会、个别交流、文字材料等形式进行，以随时总结经验，改进教学。

十一、教学评价

专业要积极推进课程教学评价体系改革，突出能力考核评价方式，建立由形式多样的课程考核形式组成的评价体系，积极吸纳行业企业和社会参与学生的考核评价，通过多样式的考核方式，实现对学生专业技能及岗位技能的综合素质评价，激发学生自主性学习，鼓励学生的个性发展以及培养其创新意识和创造能力，更有利于培养学生的职业能力。

（一）、考核方式

所有必修课和限选课及实训课等均在教学过程中或完成教学目标时进行知识和技能考核。

课程评分比例

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明
公共基础课程	平时成绩	20%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	段考成绩	30%	取由两次测验成绩平均。
	期考成绩	50%	期末统一考试。
专业课程	理论成绩	30%	统一考试
	任务完成成绩	70%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目最终完成的结果，给出终结性考核成绩。
项岗实习	学生自评	20%	由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	企业考核	40%	由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习报告	20%	根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明
	实习带队教师考评	20%	由带队教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

（二）专业课程评分标准

对学习成果的评价主要包括两部分内容，一方面是对学生是否完成当前问题的解决方案的过程和结果的评价，即所学知识意义建构的评价，而更重要的一方面是对学生职业素质（如：自主学习、交流合作、道德品质、个性情感等）能力的评价。

个人成绩=任务完成成绩×70%+理论考试成绩×30%

任务完成成绩=小组互评平均成绩×40%+教师评价×60%

评价标准			权重	
过程评价	出勤率、学习态度	出勤率≥90%	0.3	0.3
		认真踏实、勤学好问		
	团队协作	积极组织或配合团队完成任务	0.3	
	工作进度	按计划完成工作进度	0.4	
烹饪作品评价	烹饪作品内容	设计巧妙，有创新	0.8	0.4
	作品形式	造型美观，食品与食器搭配得当	0.2	
	作品展示	色、香、味、型俱全	1.0	0.3

评分方法：每一个评分项目均按优、良、中、差、无五个等级，各评定等级分别对应于相应满分100%、80%、50%、30%和0，然后乘以该评分项目的分值，既此项目的得分。

十二、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

校内实训实习场地有中式中式面点实训室，西式面点实训室，等，主要设施设备及数量见下表。

（一）校内实训室

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）

1	中式面点实训室（1个）	木面案板台	
		单温二门冰箱 1 台	
		三层六盘电烤箱	
		发酵箱	
		蒸炉	
		压面机	
		电炸炉	
		不锈钢工作台	
2	中餐实训室（2个）	双炒单尾炒炉	
		三门海鲜蒸柜	
		六头煲仔炉	
		单炒单尾炒炉	
		双头煲仔炉	
		四门冷柜	
3	西式面点实训室（1个）	冰柜	
		单炒单尾炒炉	
		电磁炉	
		中压炉	
		电饭煲	
4	刀工实训室（1个）	双层工作台	
		刀具存放柜	
		高身储物柜	
		单星带柜洗物池	
		单星洗物池	
		不锈钢洗手槽	
		单通工作台	
5	雕刻拼盘实训室（1个）	不锈钢工作台	
		单星洗物池	
6	抛锅实训室（1个）		
7	中餐演示教室（1个）	双炒单尾炒炉	
		冷藏工作台	
		六头煲仔炉	
		拼炉台	
		不锈钢水池	
		不锈钢工作台	

（二）校外实习基地

校外实训基地是中职学生与职业岗位直接接触，巩固理论知识、训练职业技

能、全面提高综合素质的实践性学习与训练平台。校外实训基地建设的功能定位应体现三个原则：一是满足工学结合要求，弥补校内实训基地的不足，提供真实的实训场景，使学生到对口职业岗位参与顶岗实习；二是提高学生就业竞争能力，缩短工作适应期；三是满足专业教师到企业实践需求，促进学校教育教学改革，提高整体办学实力；四是增强社会服务能力，扩大学校影响力和辐射力。同时，校外实训基地还是开展教学改革、科学研究、就业指导、服务社会等工作的多功能场所。

我们学校的校外实训基地建已形成校企合作的长效机制，采用“学校企业共同负责，共同管理，专人具体实施”的分层管理方法。应聘任企业具有丰富实践经验的技术人员或能工巧匠深入学校进行现场指导教学。与学校进行深度合作，培养出符合企业标准的技能型人才。同时按实习大纲的要求具体负责学习在顶岗实习期间的岗位教育和技术指导工作。具体落实学生的安全教育工作，负责学生顶岗实习期间的考勤、业务考核、实习鉴定等工作，并与校内指导教师共同填写相关内容。

十三、专业师资

本专业专任教师具有良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

课程的主讲教师具备中级专业技术职务的教师有 2 名，双师型教师 8 名。本教师队伍配置合理、校企互通，利于工学结合课程的教学，在学历及职称上形成科学的梯队，教学团队拥有丰富的企业经历，能充分胜任专业课程教学及教改，并具有一定的示范推广作用。

（一）专职教师队伍

专职教师人数	兼职教师人数	比例
8	0	8 : 0

（二）“双师”结构

专职教师组人数	双师人数	比例
---------	------	----

8	8	1: 1
---	---	------

(三) 教学队伍的学历结构

学历	人数	百分比
研究生	0	0%
本科	4	50%

(四) 职称及职业资格结构

副教授人数	讲师人数	一级实习指导教师
0	1	1

十四、教材使用情况

(一) 公共课教材选用要求

公共课教材选用要尽可能以中职层面专门针对中职生素质基础为主的教材，内容上要求图文并茂，通俗易懂，能对学生的基本素质提高起到一定的作用。

附表：公共基础课程教材选用参考

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	心理健康教育	心理健康教育	中国劳动出版社	
2	体育	体育与健康	江苏大学出版社	
3	计算机应用基础	计算机应用基础	航空出版社	
4	经济与政治常识	经济与政治常识	中国劳动出版社	
5	语文	语文	中国劳动出版社	
6	美育	美育	中国劳动出版社	
7	道德法律与人生	道德法律与人生	中国劳动出版社	

8	安全与救护	安全与救护	上海交通大学出版社	
9	公共艺术	公共艺术	上海交通大学出版社	
10	历史	历史	中国言实出版社	
11	沟通技巧	沟通技巧	机械工业出版社	
12	职业道德与职业指导	职业道德与职业指导	中国劳动出版社	

（二）专业课教材选用要求

教材采用中职学校国家规划教材，部分课程理论性较强或对课程有特别指导价值的，可采用高职高专规划教材。此外，对于课程在专业设置中具有实践性、生产性的，可根据专业特色由专业教学团队自行编写。

附表：专业核心课程教材选用参考

序号	课程名称	选用教材名称	出版社名称	备注
1	烹调技术	烹调技术	中国劳动出版社	
2	餐饮营养与卫生	餐饮营养与卫生	中国劳动出版社	
3	冷拼与食品雕刻	冷拼与食品雕刻	中国劳动出版社	
5	现代厨具与设备	现代厨具与设备	中国劳动出版社	
6	餐饮成本核算	餐饮成本核算	中国轻工业出版社	

