

烹饪（中式烹调）专业 人才培养方案 （中级工）



广西工贸高级技工学校

2024年2月(修订)

目录

一、概述	1
二、专业名称（专业代码）	1
（一）专业名称	1
（二）专业代码	1
三、入学基本要求	1
四、基本修业年限	1
五、职业面向	1
六、培养目标	3
七、培养规格	4
八、课程设置	5
（一）公共基础课程	5
（二）专业课程	9
（三）实践性教学环节	21
（四）相关要求	22
九、师资队伍	26
（一）队伍结构	26
（二）专业带头人	26
（三）专任教师	26
（四）兼职教师	26
十、教学条件	27
（一）教学设施	27
（二）教学资源	29
十一、质量保障和毕业要求	30
（一）质量保障	30
（二）毕业要求	33

一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下原料选配、中餐烹饪等岗位（群）的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

专业教学直接决定高素质技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准落实中职基础性定位，推动多样化发展，是全国中等职业教育中餐烹饪专业教学的基本标准，学校结合区域/行业实际和自身办学定位，制订本校烹饪（中式烹调）专业人才培养方案，办出水平，办出特色。

二、专业名称（专业代码）

（一）专业名称：烹饪（中式烹调）专业

（二）专业代码：0501-4

三、入学基本要求

初中毕业生或具有同等学力者。

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

表1 烹饪（中式烹调）专业职业面向表

所属专业大类（代码）	服务大类（05）
所属专业类（代码）	烹饪类（0501）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原料选配、中餐烹饪、营养配餐、中式面点等
职业类证书	中式烹调师

表 2 烹饪（中式烹调）专业职业岗位分析表

职业类别	工作岗位	职业能力
中式烹调师	水台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够与砧板和其它部门积极协调配合工作，并做好本岗位家禽畜类、水产品等原料的进货计划。 2. 负责动物性原料的饲养和规范化初始加工，如家禽畜类、水产品等的饲养与宰杀、清理、分类；负责蔬菜的规范化初始加工，如清洗、保管、裁剪的全面技术操作。 3. 要妥善处理鲜活原料，定时检查调理活养鲜活原料的情况，做到现用现杀，保证质量供应及时。 4. 懂得本岗位范围牲畜的起货成率，懂得挑选区分牲畜的好坏。 5. 货架、菜筐、鱼池、水池及时清理，码放整齐保持工作场地的清洁卫生。
	荷台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 做好上菜前的准备工作和卫生工作、合理指挥上菜的次序和菜肴造型等。 2. 每天要做好领货计划，指挥其他打荷人员领取调料，并辅导他们的技术工作。 3. 开餐前将案板配好的原料传递到灶台，并负责原料的初步热处理工作和半成品的初加工，如上粉、穿、酿、卷、包、贴、挤等。 4. 全面指挥中线的技术操作，协助炒锅师傅调配所需要的酱汁调料。 5. 做好与餐厅部、砧板岗、烧腊部的沟通和协调的工作。 6. 负责清理后炒锅岗位和荷台的环境卫生等工作。
	砧板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据库存和当天或某时间段的业绩有计划地做好原料和其他资源的下单与订购。

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 做好食品质量鉴别和验收工作，并负责所有厨房的食品原料加工及供应，严格控制原材料的质量和数量。 3. 原材料验收后及时入库，存放妥当、整齐，做到先进先用，保持原料应有的新鲜度。 4. 熟练掌握各种原材料的性能用途和初始处理方法，合理加工切配各种原材料，做到物尽其用，降低成本，保证毛利。 5. 负责与炒锅岗、餐厅、营业部联系和研究，开发新菜式，并且带好徒弟。 6. 每天或定期对设备检查和正常维护，注重环境与个人卫生、个人仪容仪表。 7. 完成上级领导临时安排的其它工作任务。
炒锅	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全面掌握本酒店菜系的烹饪技术，并对各大菜系的烹饪技法有一定了解，同时做好开餐前的各项准备工作。 2. 开餐时配合打荷岗安排菜肴的制作。 3. 负责调配所需要的调味料，以及宴席菜肴的制作，力求做好味准色美。 4. 改进技术，常与砧板、前厅部联系，协助厨师长制作菜单和开发新菜，对每款新推菜肴能迅速领会、通融、熟练的烹制。 5. 掌握各类原料的名称、产地、出菜使用率及最佳烹制特点，懂得成本核算和菜肴的销售价，降低成本提高毛利润。 6. 负责工作区环境的安全与卫生，和设备厨具的保养。 7. 懂得区分各种烹调方法，保证出品的质量风味独特，并满足客人对食品提出的特殊烹制要求。

六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、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，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专

业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

6. 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

7. 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

8. 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

9. 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11. 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

开设的公共基础课程有：思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等公共基础必修课程；并开设中国历史、世界历史、中华优秀传统文化、安全教育、职业素养等必修课程或限定选修课程。

表 3 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	心理健康与职业生涯	主要内容：学习四个方面的内容，自我认识、认识职业、认识专业与职业的关系、初步决策。 能力要求：帮助学生正确认识自己的能力和特长，认识社会的发展趋势及社会对人才的需求，确定自己的职业定位和发展方向，合理规划自己可能的职业发展轨迹。	36
2	职业道德与法治	主要内容：1. 习礼仪，讲文明；2. 知荣辱，有道德；3. 弘扬法治精神，当好国家公民；4. 自觉依法律己，避免违法犯罪；5. 依法从事民事经济活动，维护公平正义。	36

		能力要求：培养学生道德情操，树立正确的人生观、价值观、世界观，尊重法律规则，履行法律义务，崇尚公平正义。	
3	中国特色社会主义	<p>主要内容：1. 透视经济现象；2. 投身经济建设；3. 拥护社会主义政治制度；4. 参与政治生活；5. 共建社会主义和谐社会。</p> <p>能力要求：提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。</p>	36
4	哲学与人生	<p>主要内容：1. 坚持从客观实际出发，脚踏实地走好人生路；2. 用辩证的观点看问题，树立积极的人生态度；3. 坚持实践与认识的统一，提高人生发展的能力；4. 顺应历史潮流，确立远大的人生理想；</p> <p>能力要求：帮助学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。</p>	36
5	习近平新时代中国特色社会主义思想	<p>主要内容：主要学习习近平新时代中国特色社会主义思想，并且要根据新的实践对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、‘一国两制’和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等各方面作出理论分析和政策指导。</p> <p>能力要求：学习习近平新时代中国特色社会主义思想，培养学生树立正确的社会主义价值观。厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚</p>	36

		持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	
6	语文	<p>主要内容：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，注重培养学生专业文章阅读、应用文写作等在本专业中的应用能力。文学作品阅读训练，写作和口语交际训练。</p> <p>能力要求：正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化，为培养高素质劳动者服务。</p>	248
7	数学	<p>主要内容：依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重培养学生三角函数和复数计算等在本专业中的应用能力。</p> <p>能力要求：掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。</p>	108
8	英语	<p>主要内容：依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重培养学生英语专业资料阅读等在本专业中的应用能力。学习基础词汇和基础语法。</p> <p>能力要求：培养掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力和交际能力，为今后的专业学习奠定基础。</p>	212
9	历史（中国历史和世界历史）	<p>主要内容：培养学生学习中国近代史的基本知识，了解近代中国社会如何由封建的、独立主权国家，一步步演变到半殖民地半封建社会。</p>	72

		能力要求：掌握这个变化过程中的基本线索、史学理论和学习方法，深刻认识近代中国社会性质、特点及对现代、当代中国社会的影响。	
10	体育与健康	<p>主要内容：激发学生的运动兴趣，引导学生掌握体育与健康基础知识、基本技能和方法，增强学生的体能，培养学生坚强的意志品质、合作精神和交往能力等，为学生终身参加体育锻炼奠定基础，促进学生健康、全面发展。</p> <p>能力要求：掌握体育与健康基础知识、基本技能和方法，增强体能，意志品质、合作精神和交往能力等，为终身参加体育锻炼奠定基础，促进健康、全面发展。</p>	180
11	信息技术	<p>主要内容：计算机发展过程中的一些标志性事件和人物、IT 业内的知名人物和著名公司；常见的硬件和设备名、计算机的启动、BIOS 设置、计算机系统的安装与卸载；常见的操作系统、常用的软件和一些工具类软件；计算机网络的基本术语和常用的网络硬件、Internet 的应用。</p> <p>能力要求：使学生掌握一些计算机应用基础的知识，比如 word、Excel 等办公软件的基本操作，会编辑文件，制作表格，图文混排等。</p>	108
12	中华传统文化	<p>主要内容：了解中国古代文化赖以产生、发展的主、客观条件及其发生发展的历史进程。了解传统文化中哲学、史学、教育、宗教、文学、艺术、科学技术、伦理道德、科举等的基本内容及其发展演变。</p> <p>能力要求：把握传统文化的基本精神和基本特征，正确认识传统文化中的精华与糟粕，树立继承、弘扬传统文化的自觉意识。以史为鉴、放眼未来、把握文</p>	18

		化转型与发展的趋势，积极为社会主义新文化的构建贡献力量是培养学生具有良好传统文化素养。	
13	劳动教育	<p>主要内容：积极参与校园清洁打扫的劳动工作，懂得实训室的工具清洁与打扫。</p> <p>能力要求：主要以实习实训课为主要载体，为的是“培育劳动观念，端正劳动态度，养成劳动习惯，增强劳动情感。”</p>	18
14	职业素养	<p>主要内容：了解专业职业相关岗位应具备的职业素养，在实训实习过程中养成良好的行为习惯。</p> <p>能力要求：对本专业有正确的职业认知，具有吃苦耐劳的职业精神和刻苦专研、精益求精的工匠精神。</p>	18
15	安全教育	<p>主要内容：了解常见的安全危险行为，认真组织安全课和安全检查工作，使安全隐患降到最低系数。尽量使学生的生命、财产不因安全问题受到损害</p> <p>能力要求：增强学生的安全意识，提高学生自我保护能力。知道生命安全、具有一定的防溺水知识、交通安全、财产安全以及食品安全等意识。</p>	18
合计课时			1180

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

学校结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任

务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。
有条件的专业，结合教学实际，探索创新课程体系。

1. 专业基础课程

设置 4 门专业基础课。包括：烹饪概论、烹饪基本功、管理学基础、烹饪工艺美术等课程。

表 4 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪概论	<p>主要内容：从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。</p> <p>能力要求：使学生掌握专业基础理论知识的基础，培养学生对烹饪原料的鉴别与运用能力；培养运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力。</p>	36
2	烹饪基本功	<p>主要内容：鲜活原料的加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工技法、配菜等八个项目熟悉烹饪岗位的基本程序和原则。</p> <p>能力要求：掌握刀工（基本刀法、各类刀具使用）、勺功（各类勺具使用及勺功基本技能）、烹调技法（水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等各类烹调技法总计 24 种）烹调辅助技法（上浆、挂糊、勾芡）、调味等技法的运用具备从事中餐烹饪专业岗位的基本职业能力。</p>	72
3	管理学基础	<p>主要内容：管理理论发展：古典管理、行为科学、现代管理理论等；管理职能：计划、组织、领导、控制；战略管理：环境分析、战略制定与实施；组织结构与设</p>	36

		<p>计：部门化、职权分配、组织文化；人力资源管理：招聘、培训、绩效评估；决策与问题解决：决策模型、风险分析、创新方法；沟通与团队管理：冲突解决、激励理论、团队协作；项目管理：流程规划、资源调配、风险管理；变革与创新管理：组织变革、技术创新驱动。</p> <p>能力要求：掌握管理理论框架与实践方法；分析案例并制定战略与计划；领导团队、分配任务与激励成员；高效沟通协调与跨部门协作；运用数据支持决策与解决问题；应用项目管理工具与技术；适应变革并推动组织创新；理解伦理规范与社会责任意识。</p>	
4	烹饪工艺美术	<p>主要内容：烹饪色彩学：食材天然色彩搭配、对比与调和原则；造型艺术基础：对称、均衡、比例、节奏等美学法则在菜品中的应用；食材雕刻技艺：果蔬雕、黄油雕、冰雕等立体造型技法；摆盘设计：平面与立体构图、器皿选择、空间层次感营造；冷热菜装饰技法：酱汁绘画、可食用花卉/辅料点缀；主题宴席美学：文化元素融合（如节日、地域特色）；现代烹饪艺术趋势：分子料理、极简主义等风格实践。</p> <p>能力要求：掌握色彩搭配原理，独立完成菜品色彩设计方案；熟练运用雕刻工具，完成指定难度的食材雕刻作品；能根据菜品主题设计摆盘，合理运用器皿与装饰元素；理解中西餐审美差异，灵活应用不同菜系美学特征；遵守食品卫生标准，确保装饰材料安全可食用；提交原创作品集，体现创新性与艺术表现力。</p>	36
合计课时			180

2. 专业核心课程

设置 8 门。包括：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理等领域的课程。

表 5 专业核心课

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
1	饮食营养与配餐	①营养食谱编制。 ②营养餐制作。	①了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 ②掌握常用烹饪原料的营养价值。 ③掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 ④掌握配餐的原则和方法。 ⑤能提供基本膳食指导。 ⑥能制作营养餐和编制营养食谱	36
2	餐饮食品安全与操作规范	①食物中毒的预防。 ②厨房食品安全操作规范的执行。	①了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ②了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。 ③掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全生产操作规范等知识。 ④能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题	36

3	烹饪原料与加工技术	<ul style="list-style-type: none"> ① 烹饪原料品质鉴别。 ② 烹饪原料初加工。 	<ul style="list-style-type: none"> ①了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值。 ②掌握刀工基础知识。 ③掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。 ④能选料和鉴别原料品质。 ⑤能按照规定要求对烹饪原料进行初加工，具有环保及节约意识 	72
4	中式菜肴制作	<ul style="list-style-type: none"> ①水烹法菜肴制作 ②油烹类菜肴制作 ③汽烹与辐射烹调 ④辐射法菜肴制作 ⑤其他烹调方法菜肴制作 ⑥鲁菜代表菜肴制作 ⑦川菜代表菜肴制作 ⑧苏菜代表菜肴制作 ⑨粤菜代表菜肴制作 ⑩酸甜扣肉菜肴制作 ⑪老友鱼菜肴制作 ⑫柠檬鸭菜肴制作 	<p>本课程围绕十二项学习任务开展教学，系统讲授水烹、油烹、汽烹、辐射烹调及其他烹调技法原理与规范操作，学习鲁、川、苏、粤四大菜系风味特色、经典技法与代表菜品制作。重点实训广西特色菜酸甜扣肉、老友鱼、柠檬鸭，融合多类烹调技艺与地方复合味型调配。教学全程依托六步教学链条与标准化实训流程，运用数字化设备管控工艺参数，落实 7S 管理与食品安全规范。要求学生熟练掌握各类烹调技法、味型调配与菜品全流程制作，把控火候、时长、配料等关键点。同时深耕饮食文化，践行工匠精神，强化岗位协作、规范操作与菜品创新能力，实现技能、知识、职业素养协同提升。</p>	180

5	食品雕刻与冷菜制作	<p>① 基础果蔬雕品种雕刻。</p> <p>② 基础冷拼制作。</p>	<p>① 了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求。</p> <p>② 掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。</p> <p>③ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。</p> <p>④ 能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作食品雕刻基础品种、常见冷菜与基础冷拼。</p>	108
6	中式面点制作	<p>① 各类面团的制作。</p> <p>② 各类馅心的制作。</p>	<p>① 了解常用设备与工具的使用和保养。</p> <p>② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。</p> <p>③ 掌握各类馅心的制作方法。</p> <p>④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用。</p> <p>⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点</p>	72
7	菜点美化与装饰	<p>① 动植物类盘饰制作。</p> <p>② 基础菜点美化设计。</p>	<p>① 了解菜点美化与装饰的概念及种类。</p> <p>② 掌握盘饰的不同制作方法。</p> <p>③ 掌握盘饰制作的原则和要领。</p> <p>④ 具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型</p>	72
8		① 厨房出品质量管理。	① 了解现代厨房的特点、设计布局。	36

厨房管理	② 厨房成本控制与核算。 ③ 厨房卫生与安全管理。	② 掌握厨房工作岗位职责和操作规范。 ③ 能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算。 ④ 能进行产品质量和安全卫生一般管理	
合计课时		612	

3. 专业拓展课程

包括粤菜制作、川菜制作、地方风味菜肴制作、鲁菜制作、苏菜制作、餐饮服务礼仪、桂菜制作、西式面点制作、菜点酒水、综合实训等。

表 6 专业拓展课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	粤菜制作	<p>主要内容：粤菜制作工艺基础(包括粤菜茸胶制作工艺、粤菜上浆挂糊工艺、粤菜制汤工艺、粤菜酱汁调配工艺等)，粤菜烹调方法蒸、炖、煲、炒、焖、扒、煎、炸以及当前粤菜最流行品种的制作流程与制作要领等。</p> <p>能力要求：掌握粤菜烹饪制作工艺基础理论知识，运用粤菜烹调基本功，具有较高的粤菜烹调操作技能。了解上浆挂糊的操作要领及掌握粤菜品种上浆挂糊工艺。了解熬汤的操作要领及掌握清汤、浓汤、牛清汤的熬制工艺。掌握粤菜常用酱汁的调配工艺。掌握原料腌制的基本原理和方法。掌握粤菜炒、蒸、炖、煲、炒、焖、扒、煎、炸法的基本操作流程、操作要求、成品要求及操作要领。掌握粤菜各烹调方法的品种实例。</p>	72

2	川菜制作	<p>主要内容：涵盖川菜文化与原料调料基础，包括川菜流派、特色原料鉴别及红油、泡椒酱等复合调料炼制；核心基本功训练，含切、片、削等刀工，翻勺、晃勺等勺功及火候控制；20余种经典味型调配，如麻辣、鱼香、豆瓣味型等；炒、烧、蒸、炸、干煸等核心烹调技法；回锅肉、麻婆豆腐、宫保鸡丁等50道经典家常菜、宴席菜及冷菜制作；同时融入卫生安全、成本控制等职业相关知识。</p> <p>能力要求：知识上，熟知川菜理论、味型原理及原料特性；技能上，熟练掌握刀工、调味、烹调技巧，能独立完成标准出品，确保色、香、味、形、质达标，热菜5-8分钟/道的岗位适配速度；职业素养上，严格遵守安全操作与卫生规范，养成节约原料、团队协作的职业习惯，具备工匠精神与基础创新意识，毕业时达到中级中式烹调师从业标准，满足餐饮行业岗位需求。</p>	72
3	地方风味菜肴制作	<p>主要内容：传统菜系理论（历史、文化、特色）；地域性食材识别与处理；经典菜肴烹饪技法（如刀工、火候、调味）；地方饮食习俗与宴席设计；菜品创新与现代融合实践。</p> <p>能力要求：掌握基础烹饪技能与工具使用；精准复刻传统风味，理解地域差异；食材品质鉴别与应季搭配能力；食品安全与卫生规范操作；团队协作与菜品研发创新能力。</p>	72
4	鲁菜制作	<p>主要内容：涵盖鲁菜文化与原料基础，包括鲁菜三大流派（济南菜、胶东菜、孔府菜）特色、经典菜品典故，常用禽畜、海产、干货原料鉴别及初加工；核心基本功训练，含切、片、削等精细刀工，翻勺、晃勺等勺</p>	72

		<p>功，以及火候精准控制与吊汤技艺（清汤、奶汤炼制）；咸鲜、葱香、酱香等 15 余种经典味型调配；炒、爆、烧、扒、蒸、焖、炸等核心烹调技法；葱烧海参、糖醋鲤鱼、九转大肠等 40 道经典家常菜、宴席菜及冷菜制作；融入食品安全、成本核算、餐具搭配等职业相关知识。</p> <p>能力要求：知识上，熟知鲁菜理论、味型原理及原料特性，掌握吊汤、扒制等核心技法原理；技能上，熟练运用刀工、调味、烹调技巧，能独立完成标准出品，确保色、香、味、形、质兼具，适配餐饮岗位操作节奏；职业素养上，严格遵守安全卫生规范，养成节约原料、严谨细致的职业习惯，具备工匠精神与基础创新能力，毕业时达到中级中式烹调师从业标准，满足餐饮行业对鲁菜技能人才的需求。</p>	
5	苏菜制作	<p>主要内容：涵盖苏菜文化与原料基础，包括苏菜四大流派（淮扬、金陵、苏锡、徐海）特色、经典菜品文化内涵，常用河鲜、禽畜、时蔬、干货原料鉴别及初加工；核心基本功训练，含切、片、削等精细刀工，颠勺、晃勺等勺功，以及火候精准把控与吊汤技艺（清汤、奶汤炼制）；咸鲜、甜咸、糟香等 15 余种经典味型调配；炒、爆、烧、炖、蒸、扒、烩等核心烹调技法；松鼠鳜鱼、清炖狮子头、扬州炒饭、盐水鸭等 40 道经典家常菜、宴席菜及冷菜制作；融入食品安全规范、成本核算、装盘造型等职业相关知识。</p> <p>能力要求：知识上，熟知苏菜“清鲜平和、原汁原味”的风格精髓，掌握原料特性、味型原理及核心技法逻辑；技能上，熟练运用精细刀工与精准调味，能</p>	72

		独立完成标准出品，保证色、香、味、形、质和谐统一，适配餐饮岗位操作效率；职业素养上，恪守安全卫生规范，养成精工细作、节约原料的职业习惯，具备工匠精神与基础创新意识，毕业时达到中级中式烹调师从业标准，满足餐饮行业对苏菜技能人才的需求。	
6	餐饮服务礼仪	<p>主要内容：学习现代餐饮企业经营与管理基本知识，职业形象管理：仪容仪表规范（发型、妆容、制服标准）；餐具与摆台技能：中西餐餐具分类、摆台顺序及标准化操作；服务流程规范：迎客、点单、上菜、酒水服务、结账送客等环节标准化动作；中西餐礼仪差异：宴会座次安排、分餐顺序及禁忌事项；酒水服务专项：葡萄酒开瓶、醒酒、斟酒技巧及茶艺基础；宴会服务标准：国宴/商务宴/婚宴等场景的礼仪差异处理；应急事件处理：客户投诉应对、突发状况（打翻餐具等）解决预案；卫生安全规范：食品接触操作标准、防疫消毒流程。</p> <p>能力要求：专业素养：精准执行标准化服务流程。细节把控：餐具摆放误差$\leq 0.5\text{cm}$，水温/酒温控制精确。语言沟通：多语种基础问候及禁忌话题规避。临场应变：30秒内响应客户需求并妥善处理突发问题。团队协作：翻台率达标前提下完成跨岗位配合。文化适应：掌握主要客源国餐饮禁忌（如伊斯兰清真标准）。持续学习：每季度更新行业新规及服务升级内容。</p>	72
7	桂菜制作	<p>主要内容：涵盖桂菜文化与原料基础，包括桂菜流派（桂北、桂南、桂西、滨海）特色、地域饮食文化内涵，常用畜禽、河鲜、山珍、热带果蔬等原料鉴别及初加工；核心基本功训练，含切、片、削等刀工，颠勺、</p>	72

		<p>晃勺等勺功，以及火候精准把控与清汤、酸汤炼制技艺；咸鲜、酸辣、香糟、酸嘢等 15 余种经典味型调配；炒、焖、炖、蒸、酿、卤、烤等核心烹调技法；荔浦芋扣肉、柠檬鸭、啤酒鱼、老友粉、田螺酿等 40 道经典家常菜、地域特色菜及冷菜制作；融入食品安全规范、成本核算、特色装盘等职业相关知识。</p> <p>能力要求：知识上，熟知桂菜“鲜、香、酸、辣、爽”的风味精髓，掌握原料特性、味型原理及核心技法逻辑；技能上，熟练运用精准刀工与调味技巧，能独立完成标准出品，保证色、香、味、形、质兼具地域特色，适配餐饮岗位操作节奏；职业素养上，恪守安全卫生规范，养成精工细作、节约原料的职业习惯，具备工匠精神与基础创新意识，毕业时达到中级中式烹调师从业标准，满足餐饮行业对桂菜技能人才的需求。</p>	
8	西式面点制作	<p>主要内容：基础理论：原料特性（面粉、糖、油脂等）、工具设备使用、烘焙原理；面点类型：面包、蛋糕、饼干、挞、派、泡芙等制作技术。；装饰工艺：奶油裱花、巧克力造型、翻糖艺术、淋面与镜面技法。</p> <p>能力要求：手工操作：精准称量、面团成型、温度控制等技巧；原料把控：识别材料特性及对成品的影响；美学素养：造型设计、色彩搭配、创意摆盘能力；流程管理：统筹制作步骤、高效完成批量生产；品控能力：成品口感、外观评估及问题诊断。</p>	72
9	菜点酒水	<p>主要内容：中西餐菜点知识：食材特性、烹饪技法、经典菜品及地域特色；酒水分类与特性：葡萄酒、烈酒、啤酒、非酒精饮料的产地、酿造工艺及风味特点；菜点与酒水搭配原则：风味协调、口感平衡、文化适配等理</p>	36

		<p>论与实践；酒水品鉴与侍酒服务：品鉴流程、侍酒礼仪、酒具使用及存储规范；餐饮服务实操：酒单设计、点餐推荐、客户需求分析及销售技巧。</p> <p>能力要求：掌握菜点与酒水理论知识，准确识别品类及特性；具备菜酒搭配分析能力，提供专业建议；熟练运用侍酒技能，规范执行品鉴与服务流程；有效沟通客户需求，提升餐饮服务体验与销售业绩；遵守食品安全法规，管理酒水库存与成本控制。</p>	
10	综合实训	<p>根据选定综合实训项目，按照国家职业技能等级标准要求项目进行实训</p> <p>（中式烹调中级工）能掌握原料的选择、保管和使用，能运用正确的加工方法调制馅心、鉴定馅心，能熟练运用成型的五种方法，会运用炸、煎、复合熟制三种熟制方法制作相关食品，能对相应的原料下刀准确，完整无破损，做到综合利用原料，物尽其用，能够鉴别原料质量并根据成菜要求选用；能够根据干货原料的产地、质量，最大限度地提高出料率；茸泥制作精细，根据不同需要准确达到要求；食品雕刻与冷菜拼盘造型要符合主题，刀工细致，形象逼真；清汤、奶汤均达到质量标准。</p> <p>（中式面点中级工）熟悉中式面点师基本职业素养、饮食卫生和饮食营养等基础知识；掌握中式面点制作的原料选择、保管和使用，调制和鉴定馅心，五种面胚的调制工艺及相关食品制作，成型的五种方法要求，熟制的三种方法和工艺要求，装饰方法和注意事项。能掌握原料的选择、保管和使用，能运用正确的加工方法调制馅心、鉴定馅心，能正确运用五种面胚的调制工艺制作相关食品，能熟练运用成型的五种方法，会运用炸、</p>	168

		煎、复合熟制三种熟制方法制作相关食品，能用挤捏搓等方法做简单盘饰。能对相应的原料下刀准确，完整无破损，做到综合利用原料，物尽其用。	
合计课时			780

（三）实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

1. 实训

在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等

2. 实习

在餐饮行业的餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。

学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

表 7 校外教学生产实习实训内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	岗位见习	<p>主要内容：通过到校外实训基地参观，认识餐饮行业各个岗位的工作内容。</p> <p>能力要求：对餐饮企业各个岗位工作内容如：水台岗、切配岗、上什岗、打荷岗、炉灶岗、面点岗、冷菜岗、营养配餐岗、餐饮服务等的工作任务有初步认知。</p>	6

2	岗位实习	<p>主要内容：通过安排到餐饮企业进行初加工、切配工、上什工、打荷工、炉灶工、面点工、冷菜工、餐饮服务、营养配餐岗等岗位进行为期3个月的岗位实习。</p> <p>能力要求：通过岗位实习，吸收企业文化，提高自身综合素质，进入餐饮企业具体工作岗位进行社会适应性过渡，逐步完成学生到员工身份的转换。</p>	360
合计课时			366

（四）相关要求

充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

1. 学时安排

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，岗位实习按每周30学时安排，3年总学时不少于3000学时。实行学分制的学校，16~18学时折算1学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按1周为1学分。

公共基础课程学时一般占总学时的1/3，可根据不同专业人才培养的需要在规定时间内适当调整，但必须保证党和国家要求的课程和学时。专业课程学时一般占总学时的2/3。实习时间累计不超过6个月，可根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过3个月。实践性教学学时原则上要占总学时50%以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于10%。

2. 课程时间分配

表 8 课程时间分配

课程分类	课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配						
			总学时	理论课时	实践课时		一	二	三	四	五	六 8周	
公共 基础 课程	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2						
	心理健康与职业生涯	必修	36	30	6	2		2					
	职业道德与法治	必修	36	30	6	2			2				
	哲学与人生	必修	36	30	6	2				2			
	语文	必修	248	200	48	14	2	2	2	2	4	4	
	数学	必修	108	80	28	6	2	2	2				
	英语	必修	212	160	52	12	2	2	2				3
	信息技术	必修	108	36	70	6	2	2	2				
	体育与健康	必修	180	20	160	10	2	2	2	2	2		
	历史	必修	72	108	0	4	2	2					
	习近平新时代中国特色社会主义思想	必修	18	18	0	1	1						
	劳动教育	限定选修	18	0	18	1	1						
	安全教育	限定选修	18	8	10	1	1						

		职业素养	限定选修	18	18	0	1	1					
		中华优秀传统文化	限定选修	36	36	0	2						4
		小计		1180	810	404	66	18	14	12	6	6	11
专业 技 能 课	专业 基 础 课 程	烹饪概论	专业必修	36	36	0	2				2		
		烹饪基本功	专业必修	72	12	60	4	4					
		管理学基础	专业必修	36	18	18	2		2				
		烹饪工艺美术	专业必修	36	18	18	2		2				
		小计		180	84	96	10	4	4	0	2	0	0
	专业 核 心 课 程	饮食营养与配餐	专业必修	36	16	20	8			2			
		餐饮食品安全与操作规范	专业必修	36	18	18	4			2			
		烹饪原料加工技术	专业必修	72	8	64	4		4				
		中式菜肴制作	专业必修	180	36	144	14				10		
		食品雕刻与冷菜制作	专业必修	108	18	90	6	6					
		中式面点制作	专业必修	72	12	60	4		4				
		菜点美化与装饰	专业必修	72	12	60	4			4			

	厨房管理	专业必修	36	36	0	2				2		
	小计		612	156	456	46	6	8	8	12	0	0
专业拓展课程	粤菜制作	专业选修	72	12	60	4			4			
	川菜制作	专业选修	72	12	60	4			4			
	地方风味菜制作	专业选修	72	12	60	4					4	
	鲁菜制作	专业选修	72	12	60	4					4	
	苏菜制作	专业选修	72	12	60	4					4	
	餐饮服务礼仪	专业选修	72	36	36	4					2	3
	桂菜制作	专业选修	72	12	60	2					2	3
	西式面点制作	专业选修	72	12	60	4				4		
	菜点酒水	专业选修	36	20	16	2				2		
	综合实训	专业选修	168	0	168	10					4	8
	小计		780	140	640	42	0	0	8	12	20	14
实习	岗位见习	必修	6	0	6	1						
	岗位实习	必修	360	0	360	12						12周
	小计		366	0	366	13	0	0	0	0	0	0
	合计		3118	1316	1762	177	28	26	28	26	26	25

备注：课时总量应在 3000-3300 内，含选修课的课时量，每学期总周学时为 20 周，其中安排考试考核为 1 周，各种假期或活动安排调整 1 周，实际教学课程周时数为 18 周，第六学期 8 周在校上课，12 周外出岗位实习。

九、师资队伍

（一）队伍结构

目前本专业现有教师 23 人，师生比 20: 1。其中专任教师 20 人，兼职教师 3 人；本科学历以上 20 人；高级职称 3 人，中级职称 9 人，初级职称 4 人；高级技师 9 人，技师 8 人，高级工 5 人。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

（二）专业带头人

现有专业带头人 1 名，原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

通过对教师教学质量的评价，强化教师服务意识，不断提高教学水平，并对教学中的各个环节严格有效的控制。教务处制定考核细则，对教师的教学质量每学期进行考核一次。

（四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富

的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

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。

2. 校内实训场所基本要求

实验、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），实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展烹饪原料加工、食品雕刻、基础冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训活动。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。

按照专业培养目标和教学要求配备实训实习室和设施设备，我校目前有校内实训室 5 间，具体见下

表 9 校内烹饪（中式烹调）专业实训室设备配置表

序号	实训室名称	实训容量	主要功能
1	烹饪基本功实训室	50 个	主要设备： 无动力灶、不锈钢柜式案板、砧板等操作备。 主要功能：

			承担刀工、锅功、雕刻、拼盘等专业基本功的教学和训练,同时具有中式烹调师社会培训和职业技能考评的功能。
2	食品雕刻实训室	50个	<p>主要设备:</p> <p>不锈钢现代化操作案板,多功能水池,存放货物的货架、货橱,学生专用实训刀具、刀板,多功能实训教学多媒体等。</p> <p>主要功能:</p> <p>提供刀工、雕刻、拼盘等基本功实训之用,主要可以承担烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、菜点美化与装饰等实训教学等多门课程的教学和训练。同时具有中式烹调师社会培训和职业技能考评的功能。</p>
3	智能化中式烹调实训室	40个	<p>主要设备:</p> <p>实训室内设备配置齐全,拥有燃气动力灶、不锈钢柜式案板、冰箱、蒸箱、烤鸭炉、消毒柜、调料车、智能化教学一体设备等先进的操作设备。</p> <p>主要功能:</p> <p>实训室主要可以承担饮食营养与配餐、中式菜肴制作、鲁菜制作、川菜制作、苏菜制作、粤菜制作、地方风味菜制作等实训教学等多门课程的教学和训练。同时具有中式烹调师社会培训和职业技能考评的功能。</p>
4	烹饪综合实训中心	50个	<p>主要设备:</p> <p>实训室内设备配置齐全,拥有燃气动力灶、不锈钢柜式案板、冰箱、蒸箱、烤鸭炉、消毒柜、调料车等先进的操作设备。</p>

			<p>主要功能:</p> <p>实训室主要可以承担饮食营养与配餐、中式菜肴制作、鲁菜制作、川菜制作、苏菜制作、粤菜制作、地方风味菜制作等实训教学等多门课程的教学和训练。同时具有中式烹调师社会培训和职业技能考评的功能。</p>
5	面点综合实训室	50个	<p>主要设备:</p> <p>恒温醒发箱、多功能烤箱、蒸箱、打蛋机、和面机、压面机、冰箱等设备，多媒体教学设备。</p> <p>主要功能:</p> <p>可以承担中西面点制作等多门课程的教学和训练，同时具有中式面点师、西式烹调师的社会培训和职业技能考评的功能。</p>

2. 校外实训场所基本要求

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。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供原料选配、中餐烹饪等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

(二) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，中式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1. 教师管理制度

（1）教案：教务科组织教研组对各任课教师期初和期中教案进行检查，并签署意见和建议。

（2）听课：专业组全体成员每学期至少听课 12 节次以上，并做好听课记录及评价。期末对专任教师听评课材料进行检查。

（3）教研活动：专业组每周开展一次教研活动，就培训目标、培训计划、教学方法、教学经验、学生的学习态度、学习状态和学习方法等展开研究、讨论、交流和沟通，达成共识，并提出相应的建议、措施或对策。

（4）教学成绩评价：每位教师完成课程教学后，要根据教学大纲、考核目标及要求认真命题；考试结束后，任课教师对阅卷后的成绩进行总结和分析，填写教学质量分析表，以便指导今后的教学工作。对于实训课程，教师要注意考核学生的技能知

识点、安全操作等相关内容，对实训操作的评价要结合各工种的特点，制定有效的评价机制。

(5) 教学检查：教务处定期检查教案和作业布置批改情况、检查实践教学的情况、分析学生试卷等，了解教与学的实际状况。

(6) 实训课监管：教务处不定期巡堂检查学生在实训课过程中的上课情况，严格要求实训指导教师按照相关实训室管理制度，安全操作规程对学生进行严格管理。

(7) 教务处开展评教评学活动；对存在的问题应及时反馈至教师并采取措施加以解决。建立教学事故的认定、调查、追究、处理责任制度。

2. 教学方法

采用多种教学方法，如任务（项目）驱动教学法、小组讨论、头脑风暴法、练习法、演示法、讲授法等，注重理论与实践紧密结合，强化学生实践，让学生多动手操作，培养他们独立解决问题的能力。利用多媒体、交互式教学一体机、微课视频、教学视频等信息化教学手段与教材板书等传统教学方式相结合的教学手段。

实训以任务驱动教学法为主，让学生亲自经历岗位工作过程，并完成工作岗位具有典型意义的综合性的工作任务。在学习中按照“明确任务——任务实施——工作评价”做到“教学做一体化”，提高教学效果，实现学习过程与岗位流程的融通。通过“大师进校园”、“岗位课堂”等多种形式，实行“师傅+岗位+徒弟”的工学结合和分组轮训，培养学生学习能力、社会适应能力、沟通能力，促进了教学质量及教学效率的提高。

3. 学习评价

学习评价是促进中职教育管理、推动改革的重要手段。根据企业用人标准和企业对人才的要求，构建学校、企业、行业等多方参与的“三位一体”评价模式。实现评价主体多元化、内容多元化、方法多样化，推动人才培养模式与教学模式的改革创新。

通过校内评价与社会评价相结合，建立完善的信息反馈系统，为教学改革、人才培养提供重要依据。依据项目教学的进程，将平时成绩与期终考试评定相结合，综合利用形成性、诊断性和终结性评价来调整教学策略。对学生素质进行横向和纵向比较，确定学生文化基础优劣及其潜能所在。根据专业技能标准，制定考核的多元评价机制，

使评价真正能够反映学生的知识、能力与素质。

专业课程普遍采用笔试、技能，过程评分和综合考核相结合的方式，注重学习过程的监控，根据不同课程特点制定考核标准，建立以能力展示为主的考核方式，以从事中式烹调、中式面点等岗位所需知识、能力、素质为考核内容，对学生进行全面客观的评价。

表 10 教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
公共基础课程	平时成绩	60%	包括学习态度、出勤情况、课堂表现、课后作业等。
	总评成绩	40%	期末统一考试。考核内容主要是根据学生掌握的基础知识和能力进行综合评定。
专业技能课	过程性考核	60%	在课程教学实施过程中，对课程项目采取过程考核，考核内容包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	终结性考核	40%	期末统一考试。考核内容主要是根据学生掌握的专业知识和能力进行综合评定。
专业拓展课程	过程性考核	60%	在课程教学实施过程中，对课程项目采取过程考核，考核内容包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	终结性考核	40%	期末统一考试。考核内容主要是根据学生掌握的专业知识和能力进行综合评定。
岗位见习	过程性考核	60%	包括实习态度、出勤情况、实习表现、完成任务等。
	终结性考核	40%	实习指导老师及企业带班师傅做出评定。
岗位实习	过程性考核	60%	企业根据学生的工作表现进行过程考核。
	终结性考核	40%	校根据学生实际表现与考勤等相关记录、总结进行校方终结性评价。

健全和完善教学管理的各种规章制度，包括日常教学、质量监控、岗位实习、实践教学、教学档案和学籍等系列教学管理文件等。构筑了教学管理系统平台、教学资

源共享平台、师生交流平台、毕业生就业信息服务平台、服务社会的信息平台，保障对教学计划、课程、课表、学生成绩、学生就业、社会服务等进行有效管理，提高了管理效率。

在教学质量保障方面，根据企业用人标准和企业对人才的要求，构建“以就业为导向，以职业能力培养为核心，以综合素质训练为主线”的由校内（学校、老师、学生）校外（行业、企业）共同参与、过程性考核和结果性考核并重、理论考核和实践考核并重的“双教学监控”、“双评价考核”评价模式，保证正常教学和学习的有序开展以及教学质量的提高。

（二）毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

1. 课程成绩

每门课程结业后进行考试，以检查学生职业能力和综合素质的形成情况是否达到本专业培养目标和培养规格要求。学生通过三年的学习，按照中餐烹饪专业人才培养方案所规定的课程完成规定的教学活动，并且取得及格及以上的成绩。

2. 实践技能考核

技能实训采用任务（项目）操作考核方法，并与职业技能等级鉴定相结合，考取中级烹调师、中级面点师、1+X等职业技能等级证书至少1项或参与市级以上专业技能考核合格者。

3. 岗位实习

岗位实习期间按照岗位要求完成实习，并提交的实习日志、实习总结，由实习单位指导教师和校内实习指导教师共同考核，根据学生和实习单位作出的实习鉴定给予综合评定成绩，成绩合格。