

# 中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

邯郸市职教中心

2021 年 6 月 18 日

专业代码：130700

适用年级：2021 级

专业负责人：宋振岭

修订时间：2021 年 6 月 18 日

业务组长审批：宋振岭

专业部教学部长审批：乔文峰

教务处审批：

主管校长审批：

审批时间： 年 月 日

## 一、专业名称及代码

中餐烹饪与营养膳食（130700）。

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

## 三、修业年限

三年制。

## 四、职业面向

表 1 职业范围表

| 序号 | 专业方向 | 就业岗位                  | 职业资格  |    |            |
|----|------|-----------------------|-------|----|------------|
|    |      |                       | 证书名称  | 等级 | 颁证单位       |
| 1  | 中餐烹调 | 中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位 | 中式烹调师 | 中级 | 国家劳动和社会保障部 |
| 2  | 中式面点 | 中式面点制作相关岗位            | 中式面点师 | 中级 | 国家劳动和社会保障部 |

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识，热爱祖国，热爱，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。

### （二）培养规格

#### 1. 基本素质

- (1) 具有良好的思想道德品质和法律意识;
- (2) 具备一定程度的人文素养和科学文化知识,有一定继续学习的基础和能力;
- (3) 有健康的身体和心理,良好的生活态度;
- (4) 有责任感,能吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考,有创新精神;
- (5) 有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神;
- (6) 有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识,有较强的食品安全观念;
- (7) 严格遵守安全操作规范,具备安全操作意识;
- (8) 具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

## **2. 职业素质**

- (1) 专业知识
  - ①掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识,具备烹饪原料鉴别及初加工能力;
  - ②掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识;
  - ③熟悉餐饮业厨房工作的一般流程,会使用厨房设备;
  - ④掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术;
  - ⑤掌握常见的烹饪技法,能独立制作部分冷、热菜及面点产品;

⑥具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

⑦具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力，具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

⑧具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

⑨能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；

⑩能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

## （2）专业技能方向 1——中式烹调

①熟练掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

②熟练掌握风味名菜的制作方法和菜品特点；

③能设计与制作常见筵席菜品；

④熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

## （3）专业技能方向 2——中式面点

①熟练掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

②熟练掌握面点风味名点的制作方法和品种特点；

③能制作常见的席点；

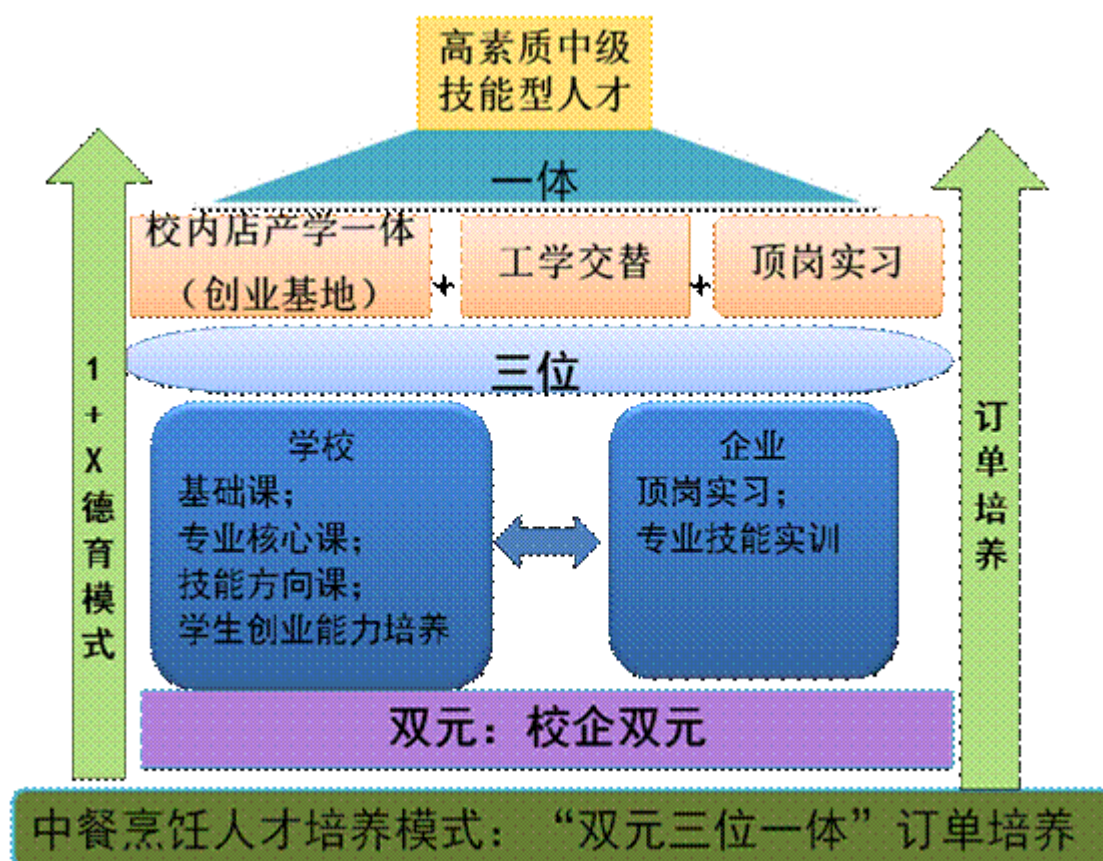
④熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

## 六、课程设置及要求

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、文化课、体育与健康、艺术（音乐或美术）、计算机基础以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业技能方向课、选修课。选修课以讲座及下企业参观学习的形式开展，包括烹饪美术、糖艺、特色烧烤等。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) 公共基础课程

| 序号 | 课程名称      | 课程内容与要求                                                                       | 参考学时 |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 心理健康与职业生涯 | 依据《中等职业学校心理健康与职业生涯规划教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用技术专业实际结合，指导学生关注数字媒体技术应用技术的最新法律和网络的职业操守。 | 40   |
| 2  | 职业道德与法治   | 依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，指导学生关注遵守数字媒体技术应用的最新法律和网络的职业操守。       | 40   |
| 3  | 中国特色社会主义  | 依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，指导学生关注遵守数字媒体技术应用的最新法律和网络的职业操守。      | 40   |
| 4  | 哲学与人生     | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，指导学生关注遵守数字媒体技术应用的最新法律和网络的职业操守。         | 40   |

|    |       |                                                                                 |     |
|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 5  | 语文    | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，指导学生学习数字媒体技术应用文案写作特点和写作方法。                  | 240 |
| 6  | 数学    | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，培养学生关注网络计算问题（如访问量、客户点击量）。                   | 240 |
| 7  | 英语    | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与数字媒体技术应用专业实际结合，指导学生关注网络英语的使用方向和使用习惯。                       | 240 |
| 8  | 信息技术  | 依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，同时提高学生计算机网络应用、多媒体应用的技术和使用计算机获得网络信息的能力，为学习专业核心课打下基础。        | 80  |
| 9  | 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，指导学生注意针对长期使用计算机所进行体育锻炼。                                 | 240 |
| 10 | 艺术    | 本课程是中等职业学校学生必修的一门公共课程，其任务是陶冶学生的艺术情操，培养学生具备基本的艺术素养，使学生具备一定的艺术鉴赏能力和审美能力。          | 80  |
| 11 | 历史    | 依据《中等职业学校历史教学指导纲要》开设，与数字专业相结合，全面贯彻党的教育方针，践行社会主义核心价值观，落实立德树人的根本任务，不断培养学生历史课程核心素养 | 80  |

## （二）专业核心课程

| 序号 | 课程名称         | 主要教学内容和要求                                                                                       | 参考学时 |
|----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 烹饪营养与卫生      | 了解食品营养与卫生的基础知识，熟悉食物的各种营养素对人体的作用，懂得食品卫生法。掌握科学烹调的方法和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。能应用于中餐烹饪岗位，会进行菜品的营养搭配。       | 36   |
| 2  | 现代餐饮企业经营管理基础 | 了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。 | 18   |
| 3  | 烹饪基本功        | 了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀                                                                           | 180  |

|    |                    |                                                                                                |     |
|----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    |                    | 工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。                                         |     |
| 4  | 烹 饪 原 料 加<br>工 技 术 | 了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。                           | 54  |
| 5  | 食 品 雕 刻            | 了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。                                          | 72  |
| 6  | 面 点 基 本 功          | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。        | 90  |
| 7  | 冷 菜 制 作            | 了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌、炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。 | 72  |
| 8  | 饮 食 与 保 健<br>基 础   | 了解饮食保健在烹饪和营养学中的重要作用，掌握饮食保健的原理，能通过烹饪手段用饮食调理人体健康。                                                | 36  |
| 9  | 精 品 菜 点 制<br>作     | 了解特色菜点的特点及文化背景，掌握制作特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成特色菜点的制作。能制作宴会菜肴。                                     | 72  |
| 10 | 特 色 面 点 制<br>作     | 了解地方特色面点的特点及文化背景，掌握制作特色面点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成地方典型面点的制作。能制作民族宴会面点品种。                             | 72  |
| 总计 |                    | 10门专业核心课程                                                                                      | 702 |

### （三）专业技能方向课程

#### 1. 专业技能方向 1——中式烹调

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|------|-----------|------|
|------|-----------|------|

|              |                                                                                                                                                                                                               |     |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 中式烹调<br>综合实训 | <p>了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求；</p> <p>以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。。</p> | 396 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## 2. 专业技能方向 2--中式面点

| 课程名称         | 主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                         | 参考学时 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 中式面点<br>综合实训 | <p>了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力；</p> <p>以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席面点设计、原料选择、初加工、、面点制作及美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。</p> | 396  |

## 3. 选修课

选修课是以学生自主拓展烹饪专业知识、专业技能，更进一步了解餐饮企业为目的的课程。通过任课教师、特聘的行业专家讲座、授课、实地参观考察等形式，开拓学生视野。

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求                                                            | 参考学时 |
|----|------|----------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 烹饪美术 | <p>通过烹饪美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成本的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。</p> | 18   |
| 2  | 糖艺   | <p>了解糖艺的制作技法及基础理论知识，使学生掌握糖艺的工序，明白各工序的要点及关键点的控制。掌握多种特色糖艺制作。</p>       | 18   |

|  |         |                                                                                        |    |
|--|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | 特色烧烤    | 了解特色烧烤的种类和制作方法，重点掌握烤羊肉串、烤牛肉串、烤全羊、馕坑烤肉、烤羊腰子、烤羊板筋、各种蔬菜烧烤等的制作方法。能独立完成多种特色烧烤的制作，胜任相关的岗位工作。 | 8  |
|  | 营养与配膳设计 | 了解广大人民群众饮食习惯和膳食原则及膳食宝塔基本要求，熟练掌握不同生理条件下的人群对膳食营养的不同要求，能针对不同人群设计相应的营养膳食食谱。                | 8  |
|  | 合计      | 4 门选修课                                                                                 | 52 |

课时安排上为每周课时，实际运行则以集中时间上课为形式，一门选修课的课时集中进行，运用交错滚动式的教学方法以提高教学效果。

#### 4) 顶岗实习

| 课程名称               | 主要教学内容和要求                                                                                                               | 参考学时 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 职业综合能力实习<br>(顶岗实习) | 了解烹饪职业岗位群各项工作内容；掌握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位的工作方法。能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练。 | 1260 |

### 七、教学进程总体安排

#### (一) 基本要求

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。1 周一般为 30 学时。顶岗实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。3 年总学时 3474 学时。包括军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动。

公共基础课程学时 954 学时, 占总学时的 27.4%。其余课程占总学时的 72.6%，其中顶岗实习累计总学时原则上为 1 学年。

## (二) 教学安排建议

| 课程类别   | 课程名称      | 总课时        | 各学期周数、学时分配 |      |      |        |      |      |
|--------|-----------|------------|------------|------|------|--------|------|------|
|        |           |            | 1          | 2    | 3    | 4      | 5    | 6    |
|        |           |            | 18 周       | 18 周 | 18 周 | 18 周   | 21 周 | 21 周 |
|        |           | 3474       | 30         | 30   | 30   | 30     | 30   | 30   |
| 公共基础课  | 中国特色社会主义  | 36         | 2          |      |      |        |      |      |
|        | 心理健康与职业生涯 | 36         |            | 2    |      |        |      |      |
|        | 哲学与人生     | 36         |            |      | 2    |        |      |      |
|        | 职业道德与法治   | 36         |            |      |      | 2      |      |      |
|        | 语文        | 144        | 2          | 2    | 2    | 2      |      |      |
|        | 数学        | 144        | 2          | 2    | 2    | 2      |      |      |
|        | 英语/专业英语   | 144        | 2          | 2    | 2    | 2      |      |      |
|        | 信息技术      | 144        | 4          | 4    |      |        |      |      |
|        | 体育与健康     | 144        | 2          | 2    | 2    | 2      |      |      |
|        | 艺术        | 72         | 2          | 2    |      |        |      |      |
|        | 历史        | 18         | 2          | 2    |      |        |      |      |
|        | 小计        | 954        |            |      |      |        |      |      |
| 专业技能课程 | 专业核心课程    | 食品雕刻       | 72         |      |      | 4 模块 1 |      |      |
|        | 专业核心课程    | 冷菜制作       | 72         |      |      | 4 模块 1 |      |      |
|        | 专业核心课程    | 烹饪原料加工技术   | 72         |      |      | 4      |      |      |
|        | 专业核心课程    | 餐饮企业管理基本知识 | 36         | 2    | 2    |        |      |      |
|        | 专业核心课程    | 烹饪营养与卫生    | 36         | 2    | 2    |        |      |      |
|        | 专业核心课程    | 面点基本功      | 72         |      | 4    | 2      |      |      |
|        | 专业核心课程    | 烹饪基本功      | 180        | 4    | 6    | 2      |      |      |
|        | 专业核心课程    | 饮食与保健基础    | 36         |      |      | 2      |      |      |

|  |            |          |      |  |  |               |    |    |    |
|--|------------|----------|------|--|--|---------------|----|----|----|
|  |            | 民族特色菜点制作 | 72   |  |  |               | 4  |    |    |
|  |            | 特色面点制作   | 72   |  |  |               | 4  |    |    |
|  |            | 小计       | 864  |  |  |               |    |    |    |
|  | 专业（技能）方向 1 | 中式烹调综合实训 | 396  |  |  | 12<br>模块<br>2 | 10 |    |    |
|  |            | 小计       | 396  |  |  |               |    |    |    |
|  | 专业（技能）方向 2 | 中式面点综合实训 | 396  |  |  | 12<br>模块<br>3 | 10 |    |    |
|  |            | 小计       | 396  |  |  |               |    |    |    |
|  | 选修课        | 烹饪美术     | 18   |  |  |               | 1  |    |    |
|  |            | 糖艺       | 18   |  |  |               | 1  |    |    |
|  |            | 特色烧烤     | 18   |  |  |               | 1  |    |    |
|  |            | 营养与配膳设计  | 18   |  |  |               | 1  |    |    |
|  |            | 小计       | 72   |  |  |               |    |    |    |
|  | 顶岗实习       | （42 周）   | 1260 |  |  |               |    | 30 | 30 |
|  | 总计         |          | 3474 |  |  |               |    |    |    |

注：专业技能方向 1 和专业技能方向 2、专业技能方向 3，学生根据自身发展需求三选二。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

学校对专业教师进行专业技术培训、教学技能培训，并有计划地进行企业实践。教师加强集体备课、相互协调。

建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。

1. 专任专业教师应具有烹饪专业本、专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2 年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

2. 兼职教师应占专业教师 25%及以上比例，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

3. 校内、行业专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上，在行业具有一定影响力。

专业教师任课条件要求

| 课程名称(实训教学项目) | 要求    | 企业工作经历要求               | 职业资格要求                |
|--------------|-------|------------------------|-----------------------|
| 中餐热菜制作       | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 中式面点制作       | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式面点高级技师证 |
| 冷菜制作         | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 打荷（食品雕刻）     | 高级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |

|         |       |                        |                       |
|---------|-------|------------------------|-----------------------|
| 烹饪原料加工  | 中级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 双师型教师、专兼职教师、中式烹调高级技师证 |
| 烹饪基本功训练 | 中级工以上 | 有酒店、饭店、宾馆等企业工作或有挂职经历人员 | 专职教师或双师型教师、中式烹调高级技师证  |

## （二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

### 1. 校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班 40 人计算）。

| 实训室名称           | 实训项目                   | 实训设备要求                      | 工位 | 课程设置     |
|-----------------|------------------------|-----------------------------|----|----------|
| 1. 中式热菜制作实训室    | 各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。     | 炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩           | 40 | 中餐热菜制作   |
| 2. 中式面点制作实训室    | 中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、   | 烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、 | 40 | 中式面点制作   |
| 3. 中式冷菜制作实训室    | 冷菜品种制作                 | 工作台、调料车、物料架、菜墩              | 40 | 冷菜制作     |
| 4. 打荷（食品雕刻）实训车间 | 食品雕刻各种作品制作             | 工作台、冷柜、物料架、菜墩               | 40 | 食品雕刻     |
| 5. 烹饪原料加工车间     | 刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训 | 炉灶、工作台、保鲜柜、物料架、菜墩、磨刀台       | 40 | 刀功训练原料成型 |

|                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
|----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 6. 烹饪<br>模拟实<br>训室         | 仿真软件     | 电脑，电脑桌椅，烹饪仿<br>真模拟软件教师用仿真计<br>算机<br>学生用仿真计算机<br>视频录播工作站<br>全高清跟踪摄像机<br>全场景职能调音台<br>强指向性采音话筒<br>专用一体化导播<br>专用一体化设备柜<br>液晶触控一体机<br>组合式亚光黑板<br>数字双通道功放<br>线阵列音响<br>60 寸电视机<br>学生桌<br>教师电脑桌<br>不锈钢冷面工作台<br>不锈钢电扒炉<br>不锈钢双眼电磁炉<br>灭蝇灯<br>微波炉<br>六头煲仔炉<br>不锈钢三层电烤箱<br>不锈钢蒸柜<br>不锈钢酵发箱<br>电饼档<br>和面机<br>打蛋机<br>不锈钢双星水池<br>不锈钢抽烟设备<br>不锈钢整体橱柜 | 40 |  |
| 7. 食品<br>膳食营<br>养分析<br>实训室 | 菜品膳食营养分析 | 计算机、食品营养分析软<br>件、电脑桌椅、班班通数<br>字交互设备                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40 |  |

|            |                |                                                                                                                                                                                                        |    |                      |
|------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------|
| 8. 民族特色实训室 | 民族糕点、民族风味菜点制作  | 自制囊坑<br>自制土囊坑<br>烧烤炉<br>架子肉囊坑<br>架子肉土囊坑<br>烤全羊炉<br>三层电烤箱<br>酵发箱<br>双头大抓饭锅<br>四门冰柜<br>冷面工作台<br>蒸饭车<br>抓饭铲子<br>砍骨刀<br>剔肉刀<br>剔肉架<br>烤肉签子                                                                 | 40 | 民族风味食品加工             |
| 9. 校中厨房    | 热菜、冷菜、面点、砧板、水台 | 双头单尾炒炉<br>炉间拼台<br>六头煲仔炉<br>简易工作台<br>双通道工作台<br>二层台上架<br>四层货架<br>三星水池<br>双星水池<br>污水处理池<br>灭蝇灯<br>四门冰柜<br>冷面工作台<br>单门消毒柜（餐具消毒）<br>双门蒸饭车<br>三分层烤箱<br>海鲜蒸柜<br>电动绞肉机<br>打蛋机<br>电饭锅<br>电子称<br>电子称<br>更衣柜<br>等 | 40 | 热菜、冷菜、面点<br>砧板<br>水台 |

## 2. 校外实训基地

第三学年，下企业进行顶岗实习一年，学校与企业签订合作协议，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

| 实训基地名称    | 实训项目                                                                                                           | 对实习单位要求                                                                                                                                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 银都酒店      | 1. 植物性烹饪原料初步加工<br>2. 鲜活原料初步加工<br>3. 动物性烹饪原料初步加工<br>4. 烹饪原料加工成型<br>5. 打荷<br>6. 凉菜品种制作<br>7. 面点品种制作<br>8. 大众菜品制作 | 1. 实习单位要对实习学生进行员工化管理。<br>2. 实习单位按照烹饪专业的技能要求和实习、实训项目内容给学生提供相对应的工作岗位，使学生能完成各种实训项目。<br>3. 学生实习实行轮岗制，实习单位定期对实习学生的工作岗位进行轮换，让学生熟悉每个岗位的工作流程及技能要求。<br>4. 实习单位要指派有经验的企业骨干人员与学校下企业教师对学生的实习全程进行指导。 |
| 军区装备部特运楼  |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 军区联勤部零五楼  |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 海大大酒店     |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 华瑞大厦      |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 九州大酒店     |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 全聚德       |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 军区政治部东梁宾馆 |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |
| 回府家宴      |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         |

在实践过程中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

### （三）教学资源

公共基础课、专业核心课和专业技能（方向）课，学校均选取了中等职业教育国家规划教材，为学生提供适合现阶段发展、符合学生学习规律的教材。

学校重视数字化教学资源建设，在智慧校园平台上建设了一批电子教学资源，包含授课计划、电子教案、教学课件、习题、案例、电子图书等。教师利用云班课教学软件存储电子教案，方便学生随时查阅，课下学习，实现优质教学资源共享，充分发挥现代信息技术在专业课教程教学中的作用，为学生自主学习和教师交流提供一个远程教育平台。

#### **（四）教学方法**

在教学方法上，学校主张理论实践一体化，突出“做中学，做中教”的职业教育教学特色。公共基础课程教学贴近学生、贴近职业、贴近社会，注重实践教学、体验教育、养成教育，促进学生全面发展和综合职业能力的提高。专业核心课和专业（技能）方向课按照职业（群）能力要求，教学方法主要有项目教学、案例教学、任务教学、等方法。

课堂之外，学校主张顶岗实习与社会实践指导方法，利用校内外实训基地，将学生所学知识运用到实际工作当中去，注重实践教学，将学生的自主学习、合作学习和教师引导等教学组织形式有机结合。

#### **（五）学习评价**

实施学分制教学评价。以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生；专业学习重在对任务完成质量及数量、技能大赛

成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与顶岗实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举型小型展出，教师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展出型，请企业、教师、学生统一评分。

技能考核结合劳动部职业技能考试要求，进行教学和考核及鉴定，课程学习结束后，通过考取相应的技能合格证书，取得相应的课程成绩。

教学评价标准由学校、企业共同制定。

## 1. 建立人才培养质量评价体系

在明确人才培养重要性前提下，进一步的工作便是对如何评价人才质量培养的成与败。在理解中等职业教育人才培养的特殊性基础上，构建人才培养质量评价体系。

宏观调控角度的若干评价思路。建立人才培养质量评价体系应考虑以下几个方面：把握受教育者身心全面及和谐发展的要求和规律、尊重学科发展的内在逻辑与相关性、社会企业特别是用人单位对中职毕业生知识、技能和素质的要求。

建立细节化、具体化的评价体系。建立专业设置论证制度、校际对照评测制度等，加强教学基本建设，加大力度对中职院校人才的培养，但是，中等职业教育在建设过程中存在不少困难和矛盾，因此建立必要的人才培养质量评价体系，对于解决这些问题，提升管理者的质量意识，推动教学发展具有深刻意义。

人才培养质量评价体系

| 人才培养质量评价体系 | 指标   | 主要衡量内容       | 参考权重 | 等级标准                      |                         |                          |                                 | 备注 |
|------------|------|--------------|------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------|----|
|            |      |              |      | A                         | B                       | C                        | D                               |    |
|            | 道德修养 | 道德素养与文化、心理素质 | 10%  | 措施完善、有效，学生思想道德、文化素质好，心理健康 | 措施得力，学生思想道德、文化素质较好，心理健康 | 有措施，学生有一定的思想道德、文化素质，心理健康 | 措施不得力，学生思想道德、文化素质较差，部分学生有心理健康问题 |    |

|  |          |              |     |                                               |                                                    |                                                  |                                                    |
|--|----------|--------------|-----|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  |          | 遵纪守法情况       | 10% | 学生懂法,熟知校规校纪,能够做到自觉遵守,无违纪现象,考风优良               | 学生了解法律常识和校规校纪,基本能够杜绝违纪现象,考风较好                      | 学生有一定的法律常识,了解部分校规校纪,偶尔有违纪现象,考风一般                 | 学生不了解法律常识和校规校纪,违纪现象多,考风差                           |
|  | 专业基础知识水平 | 学生基本理论的实际水平  | 10% | 学生能够牢固掌握中餐烹饪专业知识,通过专业技能测试,水平较高;学生毕业率、双证率高     | 学生能够基本掌握中餐烹饪专业知识,通过专业技能测试,达到中等水平;学生毕业率和双证率较高       | 学生能够掌握部分中餐烹饪专业知识,通过专业技能测试,达到合格水平;学生毕业率和双证率达到 60% | 学生掌握中餐烹饪专业知识少,专业技能测试通过率低;学生毕业率和双证率低                |
|  |          | 技能大赛、职业证书、等级 | 10% | 烹饪技能职业资格证书、等级考试通过率高;参与各级技能获奖数量多、级别高           | 烹饪技能职业资格证书、等级考试通过率较高;有一定数量的竞赛获奖                    | 烹饪技能职业资格证书、等级考试通过率达到 60%;有少量的竞赛获奖                | 烹饪技能职业资格证书、等级考试通过率低;无竞赛获奖                          |
|  |          | 实际应用能力       | 10% | 能够灵活运用中餐烹饪理论及实际操作技能知识,解决实际问题,并能够熟练应用于餐饮行业领域中。 | 能根据所学中餐烹饪专业理论及技能知识,解决一些专业范围内的问题,通过老师指导,能够运用于餐饮行业中。 | 能根据所学烹饪专业理论知识及技能操作知识,解决部分与本专业相关的实际问题,应用能力一般。     | 不能根据所学中餐烹饪专业知识解决实际问题,应用能力差。                        |
|  | 职业核心能力水平 | 交际能力         | 10% | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时能建立良好的人际关系,沟通能力强     | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时能正确处理人际关系,沟通能力较强          | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时与他人关系一般,有沟通             | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间,与人共事时不能建立良好的人际关系,与他人没有交流,沟通能力差 |
|  |          | 社会           | 10% | 能出色完成                                         | 能较好完成                                              | 能完成特定                                            | 不能完成特                                              |

|  |      |      |                                   |                                  |                                  |                                   |  |
|--|------|------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
|  | 能力   |      | 特定的任务，能迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作         | 特定的任务，能较迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作       | 的任务，能在任务范围内处理纷繁复杂的工作             | 定的任务，不能在任务范围内处理纷繁复杂的工作            |  |
|  | 团队能力 | 10%  | 成员密切合作，配合默契，遇到问题能积极与他人协商，共同决策     | 成员合作较密切，配合较好，遇到问题能与他人协商，共同决策     | 成员之间有合作，配合一般，遇到问题能与他人协商，共同决策     | 成员合作差，遇到问题不能他人协商，共同决策             |  |
|  | 创新能力 | 10%  | 能灵活运用知识和理论，在实践活动中不断提供具有价值的新思想，新方法 | 能较好运用知识和理论，在实践活动中能提供具有价值的新思想，新方法 | 能运用知识和理论，在实践活动中偶尔提供了具有价值的新思想，新方法 | 运用知识和理论能力差，在实践活动中不能提供具有价值的新思想，新方法 |  |
|  | 企业评价 | 生源   | 10%                               | 生源质量好                            | 生源质量一般                           | 生源质量差                             |  |
|  |      | 适应能力 |                                   | 适应能力强                            | 适应能力一般                           | 适应能力差                             |  |
|  |      | 实践能力 |                                   | 实践能力强                            | 实践能力一般                           | 实践能力差                             |  |
|  |      | 责任感  |                                   | 工作中有很强的责任感                       | 有一定的工作责任感                        | 没有工作责任感                           |  |

## 2. 课程评价考核

(1) 根据中餐烹饪专业特点及技能分项的要求，采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；

(2) 考核以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

(3) 各门课程根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

课程评价考核标准

| 考核项目 | 占比  | 优秀(85-100分)                                                               | 良好(75-85分)                                              | 及格(60-75分)                                      | 不及格(60分以下)                                             |
|------|-----|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 笔试   | 20% | 熟悉餐饮行业标准体系,认真完成各项作业,每学期考试成绩优异。                                            | 了解餐饮行业标准体系,能够按时完成各项作业,每学期考试成绩良好。                        | 了解餐饮行业标准体系,能够完成各项作业,每学期考试成绩合格。                  | 不了解餐饮行业标准体系,不能够完成各项作业,每学期考试成绩不及格。                      |
| 口试   | 20% | 面部表情自然,专业或课程内容介绍完整、切题,语音语调正确,表达流利,语言基本无错误。                                | 面部表情拘谨,专业或课程内容介绍较完整、切题,语音语调正确,能清楚表达内容,语言基本正确。           | 面部表情紧张,专业或课程内容介绍较完整、切题,能正确表达所讲内容,语言基本符合要求。      | 面部表情紧张,不能完整介绍专业或课程内容,不能正确表达所讲的内容,语言表述不清晰。              |
| 实操   | 20% | 烹饪技能操作基本正确,能正确使用各种实操设备,实操步骤合理清晰,能简单修理烹饪设备,熟悉各种设备、材料性能,能根据提供的原材料做出不同风味的菜点。 | 烹饪技能操作基本正确,能基本正确使用各种实操设备,操作步骤清晰,能根据提供的原材料做出至少2种不同风味的菜点。 | 烹饪技能操作基本正确,会使用多种实操设备,能按照步骤进行操作,能按照提供的原料做出规定的菜点。 | 烹饪技能操作基本不正确,只能使用少量的实操设备,不能根据步骤要求进行操作,不能按照提供的原料做出规定的菜点。 |
| 作品展示 | 10% | 自己能够独立设计、完成作品,且作品搭配色调清晰合理,色香味俱全,具有一定的创新性。                                 | 在老师的指导下能够完成作品的设计、制作,作品搭配色调清晰合理,基本符合                     | 在老师的指导下能够完成作品的制作,作品搭配色调基本合理。                    | 不能按照要求完成作品。                                            |

|      |     |                                                                       |                                                 |                                             |                                                |
|------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
|      |     |                                                                       | 色香味俱全的要求。                                       |                                             |                                                |
| 成果汇报 | 10% | 汇报内容完整清晰，能形成自己独特的思路，有自己的见解、想法，并能根据产品（菜点或面点）制作过程提出问题、分析问题，初步具备解决问题的能力。 | 汇报内容较完整清晰，能够形成合理简单的体系，能够根据产品（菜点或面点）的制作过程提出一些问题。 | 汇报内容较完整，思路比较清晰，能够针对产品（菜点或面点）的制作过程中一些步骤提出问题。 | 汇报内容不太完整，思路不清晰，不能够根据产品（菜点或面点）制作过程出现的问题提出合理的解释。 |
| 职业素质 | 10% | 学习态度较好，组织协调能力较强，并具有较强的职业素质。                                           | 学习态度端正，积极性高，并具有较强的职业素质。                         | 学习态度认真，无违纪现象，具有一般的职业素质。                     | 学习态度差，有违纪现象，职业素质差。                             |
| 团队合作 | 10% | 成员密切合作，配合默契，遇到问题能积极与他人协商，共同决策                                         | 成员合作较密切，配合较好，遇到问题能与他人协商，共同决策                    | 成员之间有合作，配合一般，遇到问题能与他人协商，共同决策                | 成员合作差，遇到问题不能他人协商，共同决策                          |

### 3. 工学结合评价

在校企合作、工学结合的运作机制中，学生在教育过程中占有主体地位。主要体现在培养学生职业实践技能上，充分利用学校和企业两种不同的资源，把课堂理论教育与行业企业真实的技能实践有机地结合起来，建立校企合作，工学结合人才培养模式下相适应的考核评价体系，形成由“教师评价、学生互评、用人单位评价和社会评价、家长评价”为主体的及时反馈的多元化评价体系，注重“过程+结果”的

评价机制,,通过用人单位反馈的信息不断优化教学内容与结构。鼓励学生在学习过程中注重职业道德、职业规范及团队精神的培养,提高学生的学习效率。

#### 4. 以职业能力为核心构建考核评价体系

职业能力是职业教育的核心,对于中餐烹饪专业而言,应该按照专业的职业核心能力及关键岗位能力的各个技能模块来形成考核评价体系。具体的考核评价要点与岗位职能要求是完全一致的。

| 序号 | 岗位 | 工作任务         | 职业能力             |
|----|----|--------------|------------------|
| 1  | 水台 | 海鲜池的维护与水产品活养 | 鲜活水产原料质量鉴别能力     |
|    |    | 鲜活水产品的初步加工   | 鲜活水产原料宰杀能力       |
|    |    | 动物性原料的出肉加工   | 熟练使用工具起肉能力       |
|    |    | 植物性原料的初步加工   | 熟练使用工具加工原料能力     |
|    |    | 水台原料的保管      | 保管不同原料的能力        |
| 2  | 打荷 | 餐具使用         | 菜肴与餐具合理搭配能力      |
|    |    | 餐前味料准备与用具清理  | 各种调味品辨析能力        |
|    |    | 菜肴烹制前造型      | 菜肴烹制前的造型、上粉、挂糊能力 |
|    |    | 菜肴出品装盘       | 碟头、盘饰的拼摆能力       |
|    |    | 复合调味品的调制     | 常用酱汁的调制能力        |
|    |    | 跟单、排菜        | 统筹、沟通与协调能力       |
| 3  | 砧板 | 原料成型加工与精加工   | 熟练使用各种刀法切改原料能力   |
|    |    | 进料单的制定       | 原料消耗的估算能力和组配能力   |
|    |    | 配菜、执单        | 准确的执码能力          |
|    |    | 估清单填写        | 统筹、计划原料能力        |
|    |    | 各种原料的保管      | 保管各种原料的能力        |
|    |    | 腌制原料         | 腌制各种原料的能力        |
|    |    | 菜肴创新         | 创新能力             |
|    |    | 月末盘点         | 成本核算能力           |
| 4  | 炒锅 | 各种调味品的运用     | 口味调制与辨析能力        |
|    |    | 各种火候的运用      | 控制各种火候的能力        |
|    |    | 各种芡色的运用      | 准确勾芡的能力          |
|    |    | 菜肴原料初步熟处理    | 不同原料的熟处理能力       |
|    |    | 菜肴的烹制        | 菜肴烹制及质量鉴别能力      |
|    |    | 设备使用与保养      | 厨房设备的使用与保养能力     |

|   |    | 菜肴创新        | 创新能力              |
|---|----|-------------|-------------------|
| 5 | 上什 | 餐前味料准备与用具清理 | 味的调制能力            |
|   |    | 涨发干货        | 涨发各种干货原料的能力       |
|   |    | 熬汤、煲汤       | 熬上汤、高汤及煲例汤的能力     |
|   |    | 烹制用蒸汽加热的菜肴  | 准确运用蒸汽加热的能力       |
|   |    | 菜肴创新        | 创新能力              |
| 6 | 面点 | 面团制作        | 调制各种面团能力          |
|   |    | 出胚、开皮       | 面团搓条、擀皮能力         |
|   |    | 面点成型        | 常见面点成型能力          |
|   |    | 制馅技术        | 常见馅料制作能力          |
|   |    | 加温技术        | 面点加温控制能力          |
|   |    | 质量分析与创新     | 质量分析与创新能力         |
| 7 | 冷菜 | 盘头装饰的制作     | 原料初加工的技能          |
|   |    | 单品菜式的制作     | 刀工、火候及原料加工的综合运用能力 |
|   |    | 工艺拼盘的制作     | 综合运用排、堆、叠、围等技术的能力 |

通过以职业能力为核心的考核评价体系，学生更明确实践技能与理论学习的提升空间，企业老师则可以根据学生的技能水平情况进行课程和岗位的调整，能够从根本上帮助学生发展自身的优势，提高竞争力，符合当下人才培养模式改革的前进方向。与此同时，这也能足以引起学校对实训教学的重视，为校内的教育理论课程改革提供了科学的依据和方向，让更多学生获得与行业企业发展对岗位人才需求一致的职业能力，实现了人才培养模式的改革。

在以考核学生职业技能为核心的过程中，坚持以学生为本，坚持考核评价方式人性化，将绩效性评价与发展性评价紧密结合起来，只有通过全面的评价，才能提高学生的职业综合素质，才能在更充分与行业企业的岗位需求对接，对于促进人才未来的长远发展，实现职业教育根本的育人目标，具有战略性的意义。

## （六）质量管理

### 1. 建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培训与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

### 2. 教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

3. 中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

4. 教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服

务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

5. 校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外顶岗实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

6. 为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。

## **九、毕业要求**

本专业学生达到下述三个方面要求，方可毕业。

### **1. 成绩**

本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格，方可达到毕业水平。

### **2. 学分**

修完公共基础课，专业理论课，专业实践课或选修课，学生至少获得 120 学分才能毕业。

### **3. 职业资格证书**

通过专业核心能力测试，获取国家颁发的中级中式烹调等级证书或中级中式面点等级证书。