



中餐烹饪专业人才培养方案

(三年制)

邯郸市职教中心

专业代码：740201

适用年级：2022 级学生

专业负责人：宋振岭

制定时间：2022 年 6 月

专业部部长审批：宋振岭

审批部门：教务处

审批时间：2022 年 6 月



目录

一、专业名称及代码	4
二、入学要求	4
三、修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	5
1. 素质	5
2. 知识	5
3. 职业能力	6
六、课程设置及要求	7
(一) 公共基础课程	7
(二) 专业(技能)课程	13
1. 专业核心课程	13
2. 专业方向课程	16
3. 选修课	16
4. 岗位实习	17
七、教学进程总体安排	18
(一) 基本要求	18
(二) 教学要求	19
1. 公共基础课教学	19
2. 专业课教学	19
3. 岗位实习	19
(三) 课程学时安排(专业课与时调整)	20



八、实施保障	21
(一) 师资队伍	21
(二) 教学设施	23
1. 校内实训室	23
2. 校外实训基地	25
(三) 教学资源	25
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	26
1. 建立人才培养质量评价体系	27
2. 课程评价考核	30
3. 工学结合评价	32
4. 以职业能力为核心构建考核评价体系	32
(六) 质量管理	34
九、毕业要求	35
(一) 成绩	35
(二) 学分	35
(三) 职业资格证书	35
(四) 实习要求	36
十、附录	36



一、专业名称及代码

专业名称：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

3 年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能等级证书 和其他证书举例
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮服务 (092)	正餐服务 (0921)、 快餐服务 (0922)、 饮料及冷饮服务 (0923)、小吃服 务 (0924)	中餐烹饪、 中式面点	1. 中式烹调师(颁证 单位:国家劳动和社 会保障部) 2. 中式面点师(颁证 单位: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

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，按照全国教育大会部署，立足于中餐烹饪产业方向，对接市场需求，以促进就业和适应产业发展需求为导向，以立德树人为根本任务，健全德技并修、工学结合的育人机制，着力培养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

本专业培养的人才应具有以下素质、知识和职业能力。

1. 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. 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。

3. 职业能力

(1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

(2) 能设计与制作常见筵席菜品；

(3) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

(4) 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

(5) 熟练掌握面点风味名点的制作方法和品种特点；

(6) 能制作常见的席点；

(7) 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



(一) 公共基础课程

公共基础课程教学要求

序号	课程名称	内容及要求	
1	中国特色社会主义	课程目标	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、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。



		<p>主要内容</p>	<p>①中国特色社会主义的创立、发展和完善； ②中国特色社会主义经济；中国特色社会主义政治； ③中国特色社会主义文化； ④中国特色社会主义社会建设与生态文明建设； ⑤踏上新征程，共圆中国梦。</p>
		<p>教学要求</p>	<p>① 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； ② 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； ③ 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。</p>
<p>2</p>	<p>心理健康与职业生涯</p>	<p>课程目标</p>	<p>基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，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，为职业生涯发展奠定基础。</p>
		<p>主要内容</p>	<p>①时代导航，生涯筑梦。理解社会发展是实现人生梦想的客观环，领会新时代为个人发展提供了广阔舞台； ②认识自我，健康成长。学会从自我评价和他人评价中，全面、正确认识自我对于专业学习和职业发展的重要性； ③立足专业，谋划发展。了解所学专业对应的职业群及演变趋势，明确职业岗位对从业者心理素质和知识技能的要求； ④和谐交往，快乐生活。理解父母、尊重长辈，感悟亲情对自我健康成长和职业生涯发展的重要作用； ⑤学会学习，终身受益。端正学习态度，学会时间管理，善于利用闲暇时间，培养多种兴趣。 ⑥规划生涯，放飞理想。了解中职学生的就业优势，掌握应对职业发展中心理冲突的方法，增强职业适应性，提高职业生涯规划执行力。</p>
		<p>教学要求</p>	<p>通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握</p>



			制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生	课程目标	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。
		主要内容	①立足客观实际，树立人生理想。了解马克思主义哲学是人类认识史上的革命性变革，理解世界统一于物质的原理，懂得客观规律性和主观能动性的辩证关系； ②辩证看问题，走好人生路。了解唯物辩证法与形而上学的根本对立，懂得世界是普遍联系和永恒发展的； ③实践出真知，创新增才干。理解认识与实践的辩证关系，坚持实践第一的观点；领悟透过现象看本质的重要性； ④坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。认识社会存在与社会意识的辩证关系，理解人民群众在创造历史中的地位；了解价值观对人们行为具有导向作用，理解个人价值与社会价值的关系。
		教学要求	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。
4	职业道德与法治	课程目标	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。
		主要内容	①感悟道德力量。了解道德与法律的关系，了解道德特点和作用，了解社会公德、家庭美德、个人品德的主要内容； ②践行职业道德基本规范。了解职业道德内涵、特点及时代变迁；理解职业道德的主要内容和意义；了解劳动精神、劳模精神的内涵；理解新时代弘扬劳动精神、劳模精神的意义； ③提升职业道德境界。了解职业礼仪与职业道德的关系；掌握道德修养的基本方法； ④坚持全面依法治国。懂得法治的科学内涵；理解科学立法、严格执法、公正司法、全民守法的基本要求； ⑤维护宪法尊严。理解我国宪法的地位、作用和基本原则；懂得宪法实施的意义，理解我国宪法监督制度； ⑥遵循法律规范。阐释法律的特征和作用；分析法律与纪律



			的关系；理解我国民法的基本原则；简述我国刑法的基本原则；了解民事诉讼和行政诉讼的基本程序。
		教学要求	通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
5	语文	课程目标	培养具有基本的科学文化素养、与中餐烹饪专业相结合的实用能力和创新精神；具有良好的职业道德，掌握必要的文化基础知识、专业知识和比较熟练的职业技能，具有较强的就业能力和一定的创业能力。
		主要内容	现代文阅读能力、写作能力；初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读；自学和运用语文的良好习惯；品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。教学要求：根据学生的特点及不同专业的特殊性，既要训练语文的基本功，又要注重培养学生感受鉴赏文学的审美趣味。
		教学要求	根据学生的特点及不同专业的特殊性，既要训练语文的基本功，又要注重培养学生感受鉴赏文学的审美趣味。
6	数学	课程目标	培养学生与中餐烹饪专业相关的计算能力、计算工具使用技能何数据处理技能，培养学生的观察能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力和创业能力。
		主要内容	中职数学基础知识，和中餐烹饪专业相关的数学原理。
		教学要求	①从中等职业学校数学教学的实际出发，在教学活动中把基础知识基本技能、基本能力落到实处。 ②应通过典型例子创设问题情景，引导学生经历基础知识的生成与发展的过程，并在初步运用中理解基础知识。 ③倡导基本技能训练的多种方式，提高学生的参与度，适度运用变式训练，使学生掌握通性通法。 ④应确立和尊重学生在学习活动中的主体地位。 ⑤教学设计要重视学生的学习活动，教学实施要贯彻“教”为“学”服务的原则，促使学生“要学”、“会学”、“会数学式地思考”。 ⑥教师应不断反思自己的教学，以改进和调整教学方式，提高教学水平和教学能力。



7	英语	课程目标	培养学生听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。
		主要内容	课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成，基础模块是让学生能够听懂简单的课堂用语及与课文主题相关或类似话题的陈述，能认读所学词语、识别常用英文标志和常见文体的浅显短文，能使用口头和书面语言回答问题、简单描述个人经历。职业模块是让学生对与专业有关的英语有较浓厚的兴趣，逐步形成职业意识。能听懂与专业有关的英语指令，并进行简单的口语交流；能读懂与专业有关的简单英语资料；能填写与职业岗位有关的简单表格。能利用身边的资源和工具，学习和掌握与专业相关的英语。
		教学要求	①面向全体学生，为学生专业成长和终身发展奠定基础； ②兼顾客观差异，体现专业特色，满足个性发展； ③关注学生情感，营造和谐的教学氛围； ④加强学习策略指导，提高学生学习能力； ⑤不断更新教学理念，优化教育教学方式； ⑥利用现代教育技术，拓宽学习和运用英语的渠道。
8	体育与健康	课程目标	树立健康第一的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，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。
		主要内容	本课程教学内容由基础模块和拓展模块两个部分组成。基础模块主要包括田径类（跑、跳、投）、体操类（支撑、悬垂、腾跃）、球类（足、篮、排）、体育理论和健康教育等四个系列。拓展模块中主要包括健身类、娱乐类、养生保健类。
		教学要求	①坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能。 ②遵循体育教学规律，提高学生运动能力。 ③把握课程的结构，注重教学的整体设计。 ④强化职业教育的特色，提高职业体能教学实践的针对性 ⑤倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力。



9	信息技术	课程目标	在通过学习计算机及计算机基础知识、微机操作系统、文字处理软件、电子表格软件和演示文稿软件的基本知识及基本操作方法,进一步了解、掌握计算机应用的基础知识,具有计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等基本技能,初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。掌握现代办公中的文字处理、表格设计、演示文稿、网上浏览、电子邮件通信等常用软件的使用方法;同时,为进一步学习中餐烹饪专业打下基础,体验利用计算机技术获取信息、处理信息、发布信息的过程,逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法,培养严谨的科学态度和团队协作意识。
		主要内容	本课程的主要内容包括:计算机基础知识、Windows 操作系统、制作图文并茂的文书、编制可管理的电子表格、创建生动活泼的演示文稿、漫游互联网、综合实训等。
		教学要求	精讲多练,培养学生的实际动手能力,自学能力、开拓创新能力和综合处理能力。理论学时和上机学时的比例 1:2,通过实验指导给出详细的操作步骤,锻炼学生的动手操作能力和自学能力。
10	历史	课程目标	落实立德树人的根本任务,使学生通过历史课程的学习,掌握必备的历史知识,了解唯物史观的基本观点和方法,能够依据史实与史料对史事表达自己的看法;对史事之间的内在联系作出解释;能够全面客观地评价历史人物;树立正确的国家观,增强对祖国的认同感;了解世界历史发展的基本进程,理解和尊重世界各国、各民族的文化传统,树立正确的文化观,形成历史学科核心素养。
		主要内容	课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是包括“中国历史”和“世界历史”,拓展模块是满足学生职业发展需要,开拓学生视野,提升学生学习兴趣,供学生选修的课程,内容包括“职业教育与社会发展”和“历史上的著名工匠”两个模块。
		教学要求	①基于历史学科核心素养设计教学; ②倡导多元化的教学方式; ③注重历史学习与学生职业发展的融合; ④加强现代信息技术在历史教学中的应用。
11	艺术	课程目标	①学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别,培养学生艺术鉴赏兴趣。 ②学生掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法,学会运用有关的基本知识、技能与原理,提高学生艺术鉴赏能力。 ③增强学生对艺术的理解与分析评判的能力,开发学生创造潜能,提高学生综合素养,培养学生提高生活品质的意识。



	主要内容	由基础模块和拓展模块组成，其中基础模块包括音乐和美术两部分。拓展模块包括“舞蹈”、“诗歌”、“摄影”、“影视”、“戏剧”、“旅游文学”、“动漫艺术”、“园林建筑”、“艺术设计”、“京剧”、“剪纸”、“蜡染”、“皮影”、“苏绣”等。学生在完成基础模块学习后，选择拓展模块中的任意两个模块进行学习。
	教学要求	①遵循艺术规律，注重感知体验； ②加强课程建设，注重衔接融合； ③运用信息技术，创新教学方法； ④充分利用资源，拓展教学领域。

(二) 专业（技能）课程

1. 专业核心课程

专业核心课程教学要求

序号	课程名称	内容及要求	
1	烹饪基本功	课程目标	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业核心课程，其任务是使学生掌握刀具、刀工、勺具、勺功的基础知识，为烹饪实践奠定基础。
		教学要求	教学过程中既要采用示范教学法、演示和讲解等教学方法，同时也要采用录像、微课、模拟厨房等教学资源进行辅助教学。通过实训来激发学生的学习兴趣与成就感，教学过程中要注重对学生烹饪技能培养，尽可能使学生在专业知识和技能的过程中，有意识培养独立学习、获取新知识的能力。
2	面点基本功	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业核心课程，主要内容就是讲解面点的各种操作技巧和要领。
		教学要求	教学过程要以实践为主，以学生为主体，给足学生实践、锻炼的时间和机会。



3	烹饪营养与卫生	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业核心课程，其任务是使学生掌握食品营养与卫生的基础知识，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等。
		教学要求	本课程采用以分组实践教学和小组讨论法为主的教学方法，并辅以多媒体演示法、讲授法、案例教学法等教学方法相结合，多引入生产生活中的实例让学生对烹饪营养与卫生有更直观、更有价值的体会，提高学生的学习积极性和主动性。
4	烹饪原料加工	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，其任务是使学生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。培养学生根据不同原料应用不同方法的能力。
		教学要求	本课程的教学以实践为主，结合具体的原料实例进行教学，培养学生使用不同原料选择不同加工方式的能力。
5	冷菜制作	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，主要内容是使学生了解各种冷菜的特点和要求，掌握冷菜技法，培养学生独立完成多种冷菜制作的能力。
		教学要求	本课程的教学以实践为主，结合具体的冷菜原料进行实践教学，使学生能够独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。
6	精品菜点制作	课程目标	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。
		主要内容	本课程旨在介绍各种烹调方法的运用，研究各种烹调方法的制作要点、适用的烹调原料、常见的代表菜肴以及成菜的基本特点等。



		教学要求	本课程的教学以实践为主，通过教学，使学生了解基础菜肴的概念、常用原料、烹调方法，以及菜肴制作的变化。
7	特色面点制作	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，旨在讲授制作特色面点的原料知识和特殊的烹调技法。
		教学要求	本课程是一门实践技艺性强的课程，在教学中必须理论联系实际，通过理论教学和操作示范，要求学员既懂得面点制作的基本理论，又要学会操作，掌握面点代表的制作技术。
8	饮食与保健基础	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，是其他实践课程的理论基础。
		教学要求	本课程的教学以理论为主，结合各种实际案例，讲授饮食与保健的基础知识，在理论方面，为学生夯实基础。
9	食品雕刻	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，任务是培养学生宴会食品的雕刻技法，使学生能独立完成果盘等制作，熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。
		教学要求	通过本课程的学习，要求学生了解适当的理论基础知识，熟练掌握常用食品雕刻技法和常用食品雕刻作品的雕刻方法，培养学生食品雕刻的文化品位、审美意识、创新意识、时间应用能力。本课程是链接学生就业的一门十分重要的课程。
10	餐饮企业管理	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业基础课程，主要任务是通过本课程的教学，使学生全面了解餐饮企业经营的基本状况，系统掌握餐饮企业经营管理的基本知识和科学方法，为进一步学习和研究餐饮企业各部门业务管理以及毕业后从事相关工作打好基础。



		教学要求	通过本课程的学习，要求学生了解餐饮市场的基本情况，把握餐饮业的重要特点，了解餐饮业在国民经济和文化中所起的作用。
--	--	------	--

2. 专业方向课程

专业方向课程教学要求

序号	课程名称	内容及要求	
1	中式烹调	课程目标	了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法以及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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业方向课程，主要任务是培养运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。
		教学要求	教学以实际操作为主，理论为辅，理论和实操相结合的方法，教师面对面、互动式教学，切实提高授课质量与效益。
2	中式面点	课程目标	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。
		主要内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业方向课程，在教学中必须理论联系实际，通过理论教学和操作示范，要求学员既懂面点制作的基本理论，又要学会操作，掌握面点代表品种的制作技术。
		教学要求	通过教学，使学生懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握陷心的制作方法和要求，懂得各种面点成型和成熟的机理。

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	内容及要求
----	------	-------



1	烹饪 美术	课程 目标	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。
		主要 内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业选修课程，内容是使学生掌握烹饪美学概念、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式等。
		教学 要求	通过教学使学生掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。
2	糖艺	课程 目标	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。
		主要 内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业选修课程，主要内容为糖艺的制作技法及基础理论知识。
		教学 要求	通过教学，使学生懂得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。
3	营养 与配 膳设 计	课程 目标	了解广大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。
		主要 内容	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业学生必修的一门专业选修课程，主要内容为针对营养配膳职业岗位，基于人群营养状况调查、膳食结构调查、营养配膳设计与制作过程的需要设置课程内容。
		教学 要求	该课程在教学过程中采用任务驱动型项目导向模式组织教学，通过具体、真实的分析任务讲解，提高学生的综合应用能力。

4. 岗位实习

序号	课程 名称	内容及要求	
1	岗位 实习	课程 目标	职业学校学生实习是教育教学的基本环节和核心部分，通过岗位实习进一步提高技术技能人才培养质量，增强学生社会责任感、创新精神和实践能力，更好服务产业转型升级需要。



		主要内容	学校选择合法经营、管理规范、实习设备完备、符合安全生产法律法规要求的实习单位安排学生实习，会同实习单位共同组织实施学生实习。实习开始前，根据专业人才培养方案，与实习单位共同制订实习计划，明确实习目标、实习任务、必要的实习准备、考核标准等，并开展培训，使学生了解各实习阶段的学习目标、任务和考核标准。实习岗位符合专业培养目标要求，与学生所学专业对口或相近。
		教学要求	校企合作，职业学校和实习单位分别选派经验丰富、业务素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。实习指导教师和实习单位指定的专人负责学生实习期间的业务指导和日常巡视工作，定期检查并向职业学校和实习单位报告学生实习情况，及时处理实习中出现的有关问题，与学生做好沟通，并做好记录。

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，岗位实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排，三年总学时数为 3600 学时。

公共基础课中的中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、数学、英语、体育与健康、信息技术、历史、艺术为必修课，总学时为 1240 学时，占总学时的 34.4%。

专业课程分为专业技能课程和专业方向课程，占总学时的 48.9%。专业技能课中的烹饪基本功、面点基本功、烹饪营养与加工、烹饪原料加工等总学时为 1360 课时，占专业课程的 77.3%。专业方向课程中的中式烹饪、中式面点，总学时为 400 课时，占专业课程的 22.7%。

岗位实习总学时为 600 课时，占总学时的 16.7%，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。



选修课分为公共基础选修课和专业选修课，专业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、营养与配膳设计。

(二) 教学要求

1. 公共基础课教学

课程教学应与培养目标相适应，注重教学方法改革，部分单元可考虑与专业相结合，加强与学生生活、专业和社会实践的联系，使学生的职业能力与职业素养兼顾，着重培养学生将所学的公共基础的内容运用到实际的专业技能中，为学生今后的职业能力发展奠定良好的基础。

2. 专业课教学

专业课教学以行动导向理念为指导，坚持“岗课赛证”教学模式，按照“理实一体化”的要求组织教学，采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂管理，规范教学秩序，打造优质课堂，可运用小组合作、成果展示等教学方式开展教学活动。教学中应注重情感态度和职业道德的培养，应突出学生的主体作用，使学生在“做中学、学中做”的工作过程体验中完成学习任务培养学生分析问题、解决问题的能力。

3. 岗位实习

岗位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，认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生岗位实习办法》和《八部委岗位实习规定》的有关



要求，保证学生岗位实习其所学专业面向的岗位群基本一致。加强岗位实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导、共同管理、合作育人的岗位实习机制。

(三) 课程学时安排（专业课与时调整）

教学进程安排表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程编码	课程学时	理论(学时)	实践(学时)	理实一体(学时)	各学期教学周数及周学时分						考核方式
									一		二		三		
									20	20	20	20	20	20	
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义		40	20	10	10	2						考试
		2	心理健康与职业生涯		40	20	10	10		2					考试
		3	哲学与人生		40	20	10	10			2				考试
		4	职业道德与法治		40	20	10	10				2			考试
		5	语文		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		6	数学		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		7	英语		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		8	体育与健康		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		9	信息技术		160	60	60	40	4	4					考查
		10	历史		80	60	10	10	2	2					考试
		11	艺术		40	20	10	10		2					考试
			小计		1240	860	200	180	16	18	10	10	8	0	——
专业技能课程	必修课程	1	烹饪基本功		160	40	80	40	4	4					考试
		2	面点基本功		160	40	80	40	4	4					考试
		3	烹饪营养与卫生		80	40	20	20	2	2					考试
		4	烹饪原料加工		120	20	80	20	4	2					考试



	5	冷菜制作	160	20	100	40			4	4			考查
	6	精品菜点制作	160	60	60	40			4	4			考查
	7	特色面点制作	160	60	60	40			4	4			考查
	8	饮食与保健基础	120	80	20	20					6		考查
	9	食品雕刻	120	20	60	40					6		考查
	10	餐饮企业管理	120	60	40	20					6		考查
	小计		1360	440	600	320	14	12	12	12	18	0	——
专业方向课程	1	中式烹调	200	40	80	80			4	4	2		考查
	2	中式面点	200	40	80	80			4	4	2		考查
	小计		400	80	160	160	0	0	8	8	4	0	——
必修课程	岗位实习		600	0	0	600	0	0	0	0	0	30	考查
合计			3600	1380	960	1260	30	30	30	30	30	30	——
公共基础	1	书法	40	20	10	10	2						考查
	2	太极拳	40	20	10	10		2					考查
专业技能	1	烹饪美术	40	10	20	10			2				考查
	2	糖艺	40	10	20	10				2			考查
	3	营养与配膳设计	40	10	20	10					2		考查
选修课合计			200	70	80	50	2	2	2	2	2		——

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。

中餐烹饪专业现有专任教师 8 人，均是本科以上学历，其中高级职称 7 人，双师型教师 6 人。另有企业兼职教师 8 人，都具有餐饮企业一线厨师岗位经历，8 人全部是专业技师（二级厨师）以上水平，实践经验丰富，专业教学实力雄厚。烹饪专业师资队伍总体水平较高。

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	双师型教师、专兼职教师、中式面点高级技师证



		经历人员	
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

1. 校内实训室

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：

序号	实训室名称	实训项目	实训设备要求	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	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、	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	冷菜制作
4	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	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	刀功训练原料成型
6	烹饪模拟实训室	仿真软件	电脑，电脑桌椅，烹饪仿真模拟软件教师用仿真计算机 学生用仿真计算机 视频录播工作站 全高清跟踪摄像机	



			全场景职能调音台 强指向性采音话筒 专用一体化导播 专用一体化设备柜 液晶触控一体机 组合式亚光黑板 数字双通道功放 线阵列音响 60寸电视机 学生桌 教师电脑桌 不锈钢冷面工作台 不锈钢电扒炉 不锈钢双眼电磁炉 灭蝇灯、微波炉 六头煲仔炉 不锈钢三层电烤箱 不锈钢蒸柜 不锈钢酵发箱 电饼档 和面机 打蛋机 不锈钢双星水池 不锈钢抽烟设备 不锈钢整体橱柜	
7	食品膳食 营养分析 实训室	菜品膳食营养分析	计算机、食品营养分 析软件、电脑桌椅、 班班通数字交互设备	
8	校中厨房	热菜、冷菜、面点、砧板、 水台	双头单尾炒炉 炉间拼台 六头煲仔炉 简易工作台 双通道工作台 二层台上架 四层货架 三星水池 双星水池 污水处理池 灭蝇灯 四门冰柜 冷面工作台 单门消毒柜（餐具消 毒） 双门蒸饭车	热 菜 、 冷 菜、 点 砧板 水台



			三分层烤箱 海鲜蒸柜 电动绞肉机 打蛋机 电饭锅 电子称 电子称 更衣柜	
--	--	--	---	--

2. 校外实训基地

第三学年，下企业进行岗位实习一年，学校与邯郸市住宿和餐饮行业协会、邯郸市荣亭餐饮服务有限公司等多家大型酒店签订合作协议，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。

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，学校主张岗位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，企业参与岗位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

	指标	主要衡量内容	参考权重	等级标准				备注
				A	B	C	D	
人才培养质量评价体系	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	学生有一定的法律知识，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、职业资格证书、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、等级考试通过率低于 60%；无竞赛获奖	
		实际应用	10%	能够灵活运用中餐烹饪	能根据所学中餐烹饪专	能根据所学烹饪专业理	不能根据所学中餐烹饪	



	能力		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。	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。	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。	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
	社会能力	10%	能出色完成特定的任务，能迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作	能较好完成特定的任务，能较迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作	能完成特定的任务，能在任务范围内处理纷繁复杂的工作	不能完成特定的任务，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	生源质量较好	生源质量一般	生源质量差
	适应能力		适应能力强	适应能力较强	适应能力一般	适应能力差
	实践能力		实践能力强	实践能力较强	实践能力一般	实践能力差



		责任感	工作中有很强的责任感	工作中的责任感较强	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	值比	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，基本符合色香味俱全的要求。	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。
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
		各种菜色的运用	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岗位实习的管理制度，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岗位实习的管理办法，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。

（一）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。

（二）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。

（三）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。



(四) 实习要求

根据八部委岗位实习规定和中餐烹饪专业学生培养情况，安排满 16 周岁的学生进入合作企业进行岗位实习，实习岗位为中餐烹饪专业相关或相近的岗位，学生在实习单位的实习时间一般为 6 个月，由实习企业对学生实习期间的表现进行评定，要求学生在企业完成 6 个月的实践学习，企业实习评定达到合格水平。

十、附录

附件 1：教学进程表

附件 2：人才培养方案变更审批表

附件 3：课堂教学评价表

附件 4：学生评课表



附件 1

教学进程安排表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程编码	课程学时	理论(学时)	实践(学时)	理实一体(学时)	各学期教学周数及周学时分						考核方式
									一		二		三		
									20	20	20	20	20	20	
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义		40	20	10	10	2						考试
		2	心理健康与职业生涯		40	20	10	10		2					考试
		3	哲学与人生		40	20	10	10			2				考试
		4	职业道德与法治		40	20	10	10				2			考试
		5	语文		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		6	数学		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		7	英语		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		8	体育与健康		200	160	20	20	2	2	2	2	2		考试
		9	信息技术		160	60	60	40	4	4					考查
		10	历史		80	60	10	10	2	2					考试
		11	艺术		40	20	10	10		2					考试
			小计		1240	860	200	180	16	18	10	10	8	0	
专业技能课程	必修课程	1	烹饪基本功		160	40	80	40	4	4					考试
		2	面点基本功		160	40	80	40	4	4					考试
		3	烹饪营养与卫生		80	40	20	20	2	2					考试
		4	烹饪原料加工		120	20	80	20	4	2					考试
		5	冷菜制作		160	20	100	40			4	4			考查
		6	精品菜点制作		160	60	60	40			4	4			考查
		7	特色面点制作		160	60	60	40			4	4			考查



	8	饮食与保健基础		120	80	20	20					6		考查
	9	食品雕刻		120	20	60	40					6		考查
	10	餐饮企业管理		120	60	40	20					6		考查
	小计			1360	440	600	320	14	12	12	12	18	0	——
专业方向课程	1	中式烹调		200	40	80	80			4	4	2		考查
	2	中式面点		200	40	80	80			4	4	2		考查
	小计			400	80	160	160	0	0	8	8	4	0	——
	岗位实习			600	0	0	600	0	0	0	0	0	30	考查
合计				3600	1380	960	1260	30	30	30	30	30	30	——
公共基础	1	书法		40	20	10	10	2						考查
	2	太极拳		40	20	10	10		2					考查
专业技能	1	烹饪美术		40	10	20	10			2				考查
	2	糖艺		40	10	20	10				2			考查
	3	营养与配膳设计		40	10	20	10					2		考查
选修课合计				200	70	80	50	2	2	2	2	2		——



附件 2

人才培养方案变更审批表

专业名称		年级		生源类别	
变更类型	<input type="checkbox"/> 课程（包括新增、撤销及课程名称、学时学分、开课学期、考核方式等的变更） <input type="checkbox"/> 实践环节（包括实习实训、课程设计、社会实践等的变更） <input type="checkbox"/> 教学进程表 <input type="checkbox"/> 其他_____（可自行添加）				
变更原因					
课程变更后情况	课程名称				
	课程类别	必修课（公共基础课 <input type="checkbox"/> 选修课（公共限选课 <input type="checkbox"/> 专业基础课 <input type="checkbox"/> 专业限选课 <input type="checkbox"/> 专业课 <input type="checkbox"/> 专业任选课 <input type="checkbox"/> ）			
	课程学时		课程学分		实验（上机）学时
	开课学期		考核学期		考核方式
	从何年级开始实施				
变更后实践环节情况					
参与讨论人员签名					
	年 月 日				



专业内部 意见	教研室意见： 教研室主任签字： 年 月 日 专业主任/专业建设与教学指导委员会意见： 签字（盖章）： 年 月 日
教务处 意见	教务处意见： 签字（盖章）： 年 月 日
学校 意见	学校意见： 签字（盖章） 年 月 日



附件 3

课堂教学评价表

评课人姓名：

教研组：

课题名称：

评价项目	评价要点	符合程度		
		符合	基本符合	基本不符合
教学目标	(1) 符合课标要求和学生实际的程度			
	(2) 可操作的程度			
学习条件	(3) 学习环境的创设			
	(4) 学习资源的处理			
学习指导与教学调控	(5) 学习指导的范围和有效程度			
	(6) 教学过程调控的有效程度			
学生活动	(7) 学生参与活动的态度			
	(8) 学生参与活动的广度			
	(9) 学生参与活动的深度			
课堂气氛	(10) 课堂气氛的宽松度			
	(11) 课堂气氛的融洽度			
教学效果	(12) 目标的达成度			
	(13) 解决问题的灵活性			
	(14) 师生的精神状态			
学科特色	(1) 创设语文学习情景			
	(2) 教师范读及学习示范			
	(3) 教学语言面貌			
其他				
评价等级	A	B	C	
评语				



附件 4

学生评课表

上课时间		上课班级		
课程名称		授课教师	教研组	
评价项目与标准		评价指标		得分
对教学目标的确定 (10分)	优: 9-10	全面性: 关注烹饪专业知识和技能, 能力和方法、态度、情感、价值观等各发面--从知识技能、数学思想方法、数学能力及一般能力培养, 思想品德教育和学习态度、习惯养成等方面提出目标, 构成立体的、有机整合的目标体系。 适切性: 要求适当--正确把握中餐烹饪专业课程标准规定的、教材所体现的教学基本需求; 符合绝大多数学生的学习兴趣和发展水平; 反映结果与过程并重, 情感体验与认知发展融为一体。 个性化: 重视个性发展--兼顾学生的个性差异, 对不同层次学生提出有区别的要求。		
	良: 7-8			
合格: 5-6				
不合格: 5分以下				
对教学内容的处理 (15分)	优: 15-13	理解的准确性: 正确理解教材编写意图以及知识内容。 组织的合理性: 逻辑联系的知识整体, 教学内容紧扣烹饪专业, 形成结构; 教学内容的选取符合学生烹饪技能的发展, 与教学的目标要求相匹配, 并有效服务于教学目标。 呈现的适当性: 内容安排有序, 重点突出烹饪技能培养的重要性, 表述准确, 条理清楚, 呈现时机恰当, 水到渠成。		
	良: 12-10			
	合格: 9-7			
	不合格: 7分以下			
对教学过程的安排 (20分)	优: 20-17	整体的结构性: 整体把握烹饪行业理论知识, 基本训练合理安排; 教学讲评恰当组织; 各环节有机联系。 交流的多向性: 师生双边活动, 形式多样; 师生之间、学生之间多向交流; 信息交流渠道通畅。 进展的协调性: 从学生已有的知识经验出发, 提出分阶段要求, 逐步达到目标; 知识技能教学、能力培养、情感教育等有机结合, 协调发展, 及时进行教学的反馈和调节。 呈现的适当性: 内容安排有序。重点突出, 表述准确, 条理清楚, 呈现时机恰当, 水到渠成。		
	良: 16-12			
	合格: 11-9			
	不合格: 9分以下			
对教学环境的创设 (10分)	优: 10-9	师生关系的表现: 和谐型--师生平等, 互相尊重, 相互合作; 民主性--教学民主, 教学相长; 情感化--师生亲切, 教师对学生热情鼓励、充满信任, 学生有安全感。		
	良: 8-7			
	合格: 6-5			



	不合格: 5 以下	提供学生发表意见的机会: 提供机会让学生提出问题, 鼓励学生积极探索、大胆猜想, 组织学生进行讨论、验证等, 有一定频数和充足的时间, 并把握好时机。 教学手段及教育技术的应用: 合理使用教具、学具、投影仪、计算机多媒体辅助教学, 有效促进学生对教学的理解和应用; 学习过程的设计、评价方式方法的选择恰当。	
对学生思维空间的开放 (15分)	优: 15-13	提出问题的情况: 提出问题有一定质量——问题具有诱导性、探索性、发展性; 有利于激活教材、促进思维; 既让学生面临挑战又是经过努力可以解决的。 组织探究、讨论、交流活动的情况: 为学生采用自主探索、操作实践、合作交流过程的学习方式创造条件, 能有效开展活动; 体现出“探究—讨论—交流—讲话”的完整过程和有机联结, 以及独立钻研与合作学习的平衡兼顾。 对学生自己能做的事的处理情况: 学生能做的事放手让学生先去做, 鼓励学生主动去做。	
	良: 12-10		
	合格: 9-7		
	不合格: 7 分以下		
学生参与教学表现 (15分)	优: 15-13	学生主体意识的表现: 学习主动、思维积极, 讲评投入, 活动认真, 踊跃发表意见, 敢于提问、质疑。 学生参与能力的表现: 会自主学习和组织活动, 会提出问题和进行探究; 善于表达自己观点和倾听他人的发言; 善于获取、判断、选择、应用信息。 学生独立与创新的表现: 有独立思考和创新思维的习惯; 有独到见解或批判精神; 思维灵活。	
	良: 12-10		
	合格: 9-7		
	不合格: 7 分以下		
教师教学技艺发挥 (15分)	优: 15-13	语言表述与板书: 准确、规范、简明、有条理。 教态与激情: 亲切、自然、真诚、感情充沛。 观察与聆听: 细心观察学生动态, 耐心倾听学生发言; 进行必要的巡视或参与学生活动。 判断与应变: 判断正确, 反应迅速, 反应机敏, 处理得当。 调控与指导: 适时介入, 有效调控; 讲评到位, 指导有方, 会用问题引导学生思考, 善于提出给学生进一步思考的问题。	
	良: 12-10		
	合格: 9-7		
	不合格: 7 分以下		
综合得分			

邯郸市职教中心

2022年6月 日