



国家重点 自治区示范
广西梧州農業學校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

**2025 级中餐烹饪专业
人才培养方案**

广西梧州农业学校
监制

专业开设基本情况介绍

我校中餐烹饪专业前身为中餐烹饪与营养膳食专业，开办于2018年，专业开办以来一直致力于培养餐饮行业技能型人才，随着社会进步，人才培养模式也在逐步改进；目前本专业主要以培养“德、智、体、美、劳”全面发展的高素质人才，为餐饮行业输送“会讲、会做、会管理、会思考”的人才。

本专业设立有七年的时间，2019年获得广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，目前学校以特色专业为标杆建设，建有长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，有中西式面点实训室、第一示范实训室、第二示范实训室、茶艺实训室、饮品调制实训室、中餐热菜实训室、多功能实训室等校内实训。2023年荣获广西第二批示范性民族文化创意职业教育基地，建有客家小吃制作实训室、客家菜肴制作实训室、客家小吃体验实训室等校内实训室，为专业课程教学创造了坚实的基础。

学校与贺州市名厨协会开展校企协合作，每学期邀请5-10位行业资深专家到校进行授课，特别是邀请黄河、潘发兴等贺州客家菜大师到校传承客家菜文化与技艺。现本专业专任教师27人，其中高级讲师4人，“双师型”的教师占比58.5%，专业专任教师本科率100%，且有丰富餐饮行业工作经验；目前与永丰宾馆、上海（捞王）餐饮管理有限公司及广州中味餐饮服务有限公司等餐饮企业成立校企合作，建立多家校外实训基地，用于学生实训教学及就业实习。

目 录

一、 专业名称及专业代码

二、 入学要求

三、 修业年限

四、 职业面向

五、 培养目标与培养规格

 (一) 培养目标

 (二) 培养规格

六、 课程设置及要求

 (一) 公共基础课程

 (二) 专业课程

七、 教学进程总体安排

 (一) 基本要求

 (二) 教学进程安排表

八、 实施保障

 (一) 师资队伍

 (二) 教学设施

 (三) 教学资源

 (四) 教学方法

 (五) 学习评价

 (六) 质量管理

九、 毕业要求

十、 附录

广西梧州农业学校

2025 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪专业

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历

三、修学年限

3 年

四、职业面向

| | |
|--------------|-------------------|
| 所属专业大类（代码） | 旅游大类（74） |
| 所属专业类（代码） | 餐饮类（7402） |
| 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 |
| 职业类证书 | 中式烹调师、中式面点师、西式面点师 |

五、培养目标与培养规格

（一）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。

（二）培养规格

本专业学生全面提升知识、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. 职业素养

（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；

（3）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；

（4）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；

（5）掌握身体运动的基本知识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；

(6) 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。

2. 专业知识

(1) 理解中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、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；

(2) 熟悉厨房管理技术，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；

(3) 了解长寿贺州客家菜文化知识，对于本地客家菜肴及小吃有一定的了解。

(4) 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；

(5) 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. 专业技能

(1) 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；

(2) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(3) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工技术，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

(4) 掌握烹饪艺术基础知识，能独立完成花卉、鸟类及冷拼作品的制作。

(5) 熟悉客家主要风味流派的菜肴与技艺特点，能制作代表性客家风味菜肴。

(6) 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；

4. 人才培养模式

典型岗位工作任务与职业能力分析

| 序号 | 对应职业 | 职业技能等级 | 专业（技能）方向 | 对应岗位或岗位群 | 能力特征 |
|----|-------|--------|---|----------------------------|---|
| 一 | 中式烹调师 | 中级四级 | 1. 掌握鲜活原料的初步加工。 2. 熟练常用干货的涨发。 3. 掌握常用原料基本现状的加工。 4. 熟练制作简单菜肴配制。 5. 掌握常用菜肴的烹制。 6. 掌握基础的果蔬雕刻技艺。 | 荷台 灶台 水台 上杂 切配 | 1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心。 2. 具有丰富的专业知识，具有较强的沟通能力和团队协作精神。 3. 对菜品负责具有良好的职业道德和职业素养。 4. 熟悉厨房各岗位工作流程及相关业务。 |

| | | | | |
|---|---------------|----------|--|--|
| | | | | |
| 二 | 中式 面点 师 | 中级 四级 | <p>中式面点是传授中式面点制作知识和制作技能。</p> <p>1. 了解面点制作的工艺过程，熟练掌握各种面团调制、馅心的制作、面点的成型、成熟技法。</p> <p>2. 了解常用原料的选择、加工与保管的要求。</p> <p>3. 熟悉加工过程中原料所产生的物理和化学变化。</p> <p>4. 面团的种类和成团原理。</p> <p>5. 面点制作的要求和手法。</p> <p>6. 面点的成形要求及适宜的成熟方法。</p> | <p>1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心，能够吃苦耐劳。</p> <p>2. 具有丰富的专业知识，扎实的服务技能。</p> <p>3. 熟悉中式面点厨房各岗位工作流程及相关业务。</p> <p>4. 具有比较突出的沟通能力和团队协作精神，能随机应变，独立工作。</p> |

| | | | | | |
|---|---------------|----|---|-------------------|--|
| 三 | 中式 面点 师 | 中级 | 西式面点是传授西式面点制作知识和制作技能。 1. 了解西式面点的概念，发展状况，熟悉西式面点的种类及特点。 | 烘焙师 裱花师 点心师 | 1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心。 2. 具有丰富的专业基础知识。 3. 熟悉西饼房和包房各岗位工作流程及相关业务。 4. 具有比较突出的沟通能力和团体协作精神，能随机应变，独立工作。 |
| | | 四级 | 2. 常用的设备与工具。熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。 3. 熟悉制作各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程。 | | |

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

公共基础课程包括必修课程和限定选修课程。公共基础必修课程包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、中国特色社会主义、哲学与人生、历史、艺术、劳动教育等课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养等限定选修课程。

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。

（一）公共基础课程

1. 公共基础必修课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标和主要教学内容及要求 | 参考学时 |
|----|------|--|------|
| 1 | 语文 | <p>课程目标：让学生在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，通过学习使学生具有较强的语文学科运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能。</p> <p>教学要求：提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。</p> | 180 |

| | | | |
|---|----|---|-----|
| 2 | 数学 | <p>课程目标：在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，通过学习使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力。</p> <p>教学要求：具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p> | 144 |
| 3 | 英语 | <p>课程目标：在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科</p> | 144 |

| | | |
|------------------------|---|----|
| | <p>核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣。</p> <p>教学要求：理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才</p> | |
| 4 心理健 康与职 业生涯 | <p>课程目标：正确认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识；学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。</p> <p>教学内容：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观，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</p> | 36 |

| | | | |
|---|---------|--|----|
| | | <p>极向上的良好心态。</p> <p>教学要求：提高应对挫折与适应社会的能力，掌握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。</p> | |
| 5 | 职业道德与法治 | <p>课程目标：增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念，了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标，树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，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。</p> <p>教学要求：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。</p> | 36 |
| 6 | 中国特 | 课程目标：具有政治认同素养，能够初步掌握辩 | 36 |

| | | |
|--------------|--|--|
| 色 社 会 主 义 | <p>证唯物主义和历史唯物主义基本原理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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；坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p> | |
|--------------|--|--|

| | | |
|------------|---|----|
| | <p>教学要求：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> | |
| 7 哲学与人生 | <p>课程目标：培养学生具有自立自强、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；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；能够适而应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，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。</p> <p>教学要求：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。</p> | 36 |

| | | |
|---|--|--|
| 8 习近平 新中 国特 色社 会主 义思 想(学 生读本) | <p>课程目标：</p> <p>(一) 知识层面</p> <p>帮助学生系统、全面地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵，诸如新时代我国社会主要矛盾的转变，“两步走”建成社会主义现代化强国的战略安排，“十四个坚持”的基本方略以及新时代党的建设总要求等。让学生清晰把握中国特色社会主义事业的发展方向与脉络，丰富其政治理论知识储备。</p> <p>(二) 思想层面</p> <p>促使学生筑牢思想根基，坚定理想信念，将个人的理想追求与国家发展紧密相连。通过阅读，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高政治站位，从思想上深刻认同中国特色社会主义道路，增强对国家和民族的认同感、归属感和自豪感。</p> <p>(三) 行动层面</p> <p>鼓励学生将理论知识转化为实际行动，引导他们主动关注国家大事，在学习和生活中践行新思想。在日常行为中，培养社会责任感，积极参与社会实践，锻炼服务社会的能力，立志成长为有理想、有担当的时代青年，为国家的繁荣发展贡献自己的力量。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校中国特色社会主</p> | |
|---|--|--|

| | | |
|------------|--|-----|
| | <p>义教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p> <p>教学要求：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> | |
| 9 体育与健康 | <p>课程目标：让学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，引导学生树立“健康第一”的思想，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄。</p> <p>教学要求：具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的</p> | 180 |

| | | | |
|----|------|---|-----|
| | | 世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | |
| 10 | 信息技术 | <p>课程目标：在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题。</p> <p>教学要求：在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p> | 108 |
| 11 | 历史 | <p>课程目标：中等职业学校历史课程的目标是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，形成历史学科核心素养。</p> <p>教学内容：本课程学习主要任务是促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、</p> | 72 |

| | | | |
|----|----|--|----|
| | | <p>基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观。</p> <p>教学要求：树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p> | |
| 12 | 艺术 | <p>课程目标：艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。</p> <p>教学内容：通过本课程学习，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导学生主动参与艺术学习和实践。</p> <p>教学要求：进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p> | 36 |

2. 公共基础选修课

公共选修课为限定选修课，包括物理、化学、国学经典、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养课程，在六门课程中选择其中两门。

| 序号 | 课程名称 | 课程目标、主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|------|---|------|
| 1 | 物理 | 依据《中等职业学校物理教学大纲》开设。物理基础知识和基本技能,激发学生探索自然、理解自然的兴趣,增强学生的创新意识和实践能力;使学生认识物理对科技进步,对文化、经济和社会发展的影响,帮助学生适应现代生产和现代生活;提高学生的科学文化素质和综合职业能力,帮助学生形成正确的世界观、人生观和价值观。 | 36 |
| 2 | 化学 | 依据《中等职业学校化学教学大纲》开设。使学生认识和了解与化学有关的自然现象和物质变化规律,帮助学生获得生产、生活所需的化学基础知识、基本技能和基本方法,养成严谨求实的科学态度,提高学生的科学素养和综合职业能力,为其职业生涯发展和终身学习奠定基础。 | 36 |
| 3 | 国学经典 | 依据《中等职业学校国学经典教学大纲》开设。通过国学诵读加强中华优秀传统文化教育,对于引导中职学生增强民族文化自信和价值观自信,自觉践行社会主义核心价值观具有重要作用。 | 36 |

| | | | |
|---|-----------|--|----|
| 4 | 职业素养 | <p>依据《中等职业学校职业素养教学大纲》开设。</p> <p>培养学生良好的职业态度和持久的职业热情，该课程能够教育学生学会“做人”，学会做一个“职业人”，弥补学生社会能力及方法能力培养的缺失和不完善，最大限度地发挥校企合作优势，提高职业教育学生“零距离”就业能力，真正实现中职人文教育的培养目标。</p> | 36 |
| 5 | 职业发展与就业指导 | <p>依据《中华人民共和国职业分类大典》中的职业类别。分析学生的专业技能、通用技能，让学生明确自身优势能力，帮助学生了解性格类型对职业选择的影响，引导学生依据自我探索和职业认知设定合理目标，规划职业发展与就业路径。</p> | 36 |
| 6 | 创新创业教育 | <p>培养学生对创新创业有初步的认识和理解，介绍国家和地方出台的鼓励创新创业的政策法规，帮助学生了解政策环境，为创新创业活动提供政策依据，通过各种案例和训练方法，培养学生的创造性思维、批判性思维和系统性思维，激发学生的创新意识和灵感。</p> | 36 |

(二) 专业课程

专业技能课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1. 专业基础课程

专业基础课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程涉及的主要领域 | 典型工作任务描述 | 主要教学内容与要求 |
|----|-----------|-----------|--------------|
| 1 | 烹饪概论 | ①知识的研究与整理 | ①了解烹饪的起源与发展。 |

| | | | |
|---|----------|-----------------------------|---|
| | | ②行业交流与合作 | ②熟悉烹饪原料的分类方法及品质鉴别。 ③了解烹饪工具与设备。 |
| 2 | 烹饪基本功 | ①烹饪操作与火候把控 ②烹饪食材处理 | ①了解火候的特点。 ②掌握基本味型及调味方法。 ③熟悉基本刀法及其运用。 ④掌握翻勺技巧。 |
| 3 | 烹饪工艺美术 | ①菜品视觉设计 ②餐具与装饰搭配 | ①了解色彩搭配理论知识。 ②熟悉不同菜系烹饪工艺美术风格。 ③掌握食品雕刻的基础雕刻技法。 |
| 4 | 烹饪原料基础知识 | ①了解原来的基本知识 ②掌握相关的用途及保管方法 | ①该课程使学生了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值 ②掌握用途及主要原料的检验、存储和保管方法等基础知识。 |

2. 专业核心课程

一般设置8门，包括的课程：饮食营养与配餐、餐饮食品安全规范与操作规范、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、菜点美化与装饰和厨房管理。

专业核心课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程涉及的主要领域 | 典型工作任务描述 | 主要教学内容与要求 |
|----|-----------|----------|-------------------|
| 1 | | | ① 了解饮食营养的基础知识、各种食 |

| | | | |
|---|-------------|--------------------------------------|--|
| | 饮食营养与配餐 | <p>① 营养食谱编制 ② 营养餐制作</p> | <p>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。</p> |
| 2 | 餐饮食品安全与操作规范 | <p>① 食物中毒的预防 ② 厨房食品安全操作规范的执行</p> | <p>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。</p> |
| 3 | 烹饪原料与加工技术 | <p>① 烹饪原料品质鉴别 ② 烹饪原料初加工</p> | <p>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。</p> |
| 4 | 食品雕刻与冷菜制作 | <p>① 基础果蔬雕品种雕刻 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。 ② 掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。 ③ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。 ④ 能运用图案形式美法则和造型艺</p> |

| | | | |
|---|---------|-------------------------------|--|
| | | | 术， 较熟练地制作食品雕刻基础品种、常见冷菜与基础冷拼。 |
| 5 | 中式菜肴制作 | ① 烹饪原料处理 ② 基础菜肴制作 | ①了解烹调方法的概念及分类。 ②了解调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。 ③掌握常见烹调技法的操作要领。 ④能运用智能化设备操作。 ⑤能独立烹制基础菜肴。 |
| 6 | 中式面点制作 | ① 各类面团的制作 ② 各类馅心的制作 | ①了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅心的制作方法。 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。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。 |
| 7 | 菜点美化与装饰 | ① 动植物类盘饰制作 ② 基础菜点美化设计 | ①了解菜点美化与装饰的概念及种类。 ② 掌握盘饰的不同制作方法。 ③掌握盘饰制作的原则和要领。 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。 |
| 8 | 厨房管理 | ① 厨房出品质量管 理 ② 厨房成本控制与核算 | ①了解现代厨房的特点、设计布局。 ②掌握厨房工作岗位职责和操作规范。 ① 能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算。 |

| | | | |
|--|--|-------------|---------------------|
| | | ③ 厨房卫生与安全管理 | ② 能进行产品质量和安全卫生一般管理。 |
|--|--|-------------|---------------------|

3. 专业拓展课程

专业基础课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程涉及的主要领域 | 典型工作任务描述 | 主要教学内容和要求 |
|----|-----------|-----------------------------|--|
| 1 | 菜点酒水 | ① 酒水的分类 ② 酒水的品质鉴别 | ① 熟悉饮品调制的各种原材料 ② 掌握酒水调制的工艺流程。 ③ 掌握酒水服务管理技能。 |
| 2 | 地方风味菜制作 | ① 地方风味菜的制作 ② 地方风味菜肴的制作标准 | ① 熟悉客家菜饮食文化。 ② 掌握客家经典菜肴及本地特色客家菜肴的制作 ③ 传承客家菜文化，并在一定基础上学会创新。 |
| 3 | 客家风味小吃制作 | ① 客家风味小吃的品种 ② 客家风味小吃的制作 | ① 了解本地客家风味小吃。 ② 掌握地方客家风味小吃的制作过程及成品标准。 |
| 4 | 客家文化与礼仪 | ① 客家文化发展 ② 客家礼仪 | ① 了解客家文化发展。 ② 熟悉客家语言及地方风俗与礼仪。 ③ 了解厨师必备的基本的社交礼仪原则和规范。 |
| 5 | 茶艺 | ① 茶叶的分类 ② 茶叶的品质鉴别 | ① 了解茶叶的基础知识 ② 掌握各类茶叶的冲泡手法 ③ 学会鉴别茶叶的品质 |

| | | | |
|---|--------|---|---|
| | | | |
| 6 | 烧卤制作 | ①烧卤原材料的鉴别 ②了解卤料的性能及场地 ③掌握烧卤与凉菜的制作技巧 | ①烧卤原材料的鉴别 ②掌握凉菜的制作技巧 ③能鉴别卤料的场地及性能及作用 ④能掌握各种卤水的制作技巧 |
| 7 | 西式面点制作 | ①西式原料准备与处理 ②西式面点基础点心的制作 | ①了解西式面点的概念。 ②熟悉西式面点的种类及特点。 ③熟悉常用的设备与工具。 ⑤掌握蛋糕、面包、饼干、慕斯制作的工艺流程。 |
| 8 | 考证培训 | ①理论学食品安全法、食材鉴别、火候原理及营养搭配； ②实操按初、中级递进，初级练基础刀工与炒煮炖，做家常菜；中级学花刀、炸熘爆等，调复合味； | ①理论基础知识：理论学习是考证的基础，主要覆盖行业规范、食材认知和烹饪原理，考试形式多为“选择题+判断题+简答题”； ②基础烹饪技能（初级核心，中级进阶）刀工进阶：掌握“花刀”（如蓑衣花刀、菊花花刀，用于鱼类、鱿鱼等食材造型）、“精细切丝”（如萝卜丝、姜丝直径≤2mm）； ③技法拓展：新增“炸、熘、爆、煨、卤”等技法（如炸酥肉、熘肝尖、酱卤牛肉）； ④味型深化：能独立调制“复合味型”（如鱼香味、怪味、麻辣味，要求味型层次清晰，无串味）； ⑤以“实操考核”为重点，不同等级对应不同的技能难度，是考 |

| | | |
|--|--|---------|
| | | 证通过的关键: |
|--|--|---------|

4. 其他课程

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|---------|---|------|
| 1 | 专业生产劳动课 | <p>教学内容：该课程遵循我国教育方针中提出的：“教育必须同生产劳动相结合”开设。对青少年学生进行劳动素质的培养，劳动操作能力的训练是学校素质教育的一个重要环节。</p> <p>教学要求：通过劳动课锻炼学生的动手能力，提高学生劳动技能，激发学生的创新精神</p> | 30 |
| 2 | 入学教育 | 学校规章制度学习、专业介绍等教学活动 | 30 |
| 3 | 军训教育 | <p>教学内容：根据学校相关要求，对学生进行形体，队列等基本军事素养能力的培养。</p> <p>教学要求：培养学生能吃苦耐劳，有团队精神，合作精神等。</p> | 30 |

| | | | |
|---|--------|---|----|
| 4 | 毕业教育 | <p>教学内容：依据相关要求开设，引导学生树立正确的职业健康与安全观念，使学生掌握职业健康与安全的基础知识，树立正确的职业健康与安全观念，提高职业素质和职业能力。</p> <p>教学要求：使学生树立正确的职业健康与安全观念，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。</p> | 30 |
| 5 | 心理健康教育 | <p>教学内容：帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法。指导学生正确处理各种人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力。</p> <p>教学内容：使学生正确认识自我，培养责任感、义务感和创新精神，养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质，提高全体学生的心理健康水平和职业心理素质。</p> | 30 |

| | | | |
|---|----|--|-----|
| 6 | 实习 | <p>教学内容：本课程是学生根据企业实习指导教师的指导下，结合行业市场需求和人才培养标准以及烹饪生产活动，将提高学生的操作技能作为实习重点，完成切配，炒锅，上杂等工作。</p> <p>教学要求：提高学生的综合职业能力，培养学生吃苦耐劳、团结合作的精神。</p> | 500 |
|---|----|--|-----|

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，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，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%。

(二) 教学进程安排表

| 课程类别 | 课程 性质 | 课程名称 | 开课学期及周学时 | | | | | | 总课时 | 理论课时 | 实践课时 | 考核形式 |
|-----------|----------|------------------------|----------|----|----|----|----|---|------|------|------|------|
| | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | | | |
| 必修课程 | 必修 | 语文 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 180 | 160 | 20 | 考试 |
| | 必修 | 数学 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 144 | 120 | 24 | 考试 |
| | 必修 | 英语 | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 144 | 120 | 24 | 考试 |
| | 必修 | 心理健康与职业生涯 | | 2 | | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 职业道德与法治 | | | | 2 | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 中国特色社会主义 | 2 | | | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 哲学与人生 | | | 2 | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 习近平新时代中国特色社会主义思想(学生读本) | 1 | | | | | | 18 | 18 | 0 | 考查 |
| | 必修 | 体育与健康 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 180 | 30 | 150 | 考查 |
| | 必修 | 信息技术 | 4 | 2 | | | | | 108 | 38 | 70 | 考查 |
| | 必修 | 历史 | | | | 2 | 2 | | 72 | 50 | 22 | 考查 |
| | 必修 | 艺术 | | | | | 2 | | 36 | 16 | 20 | 考查 |
| | 必修 | 劳动教育 | | | | | | | 90 | 20 | 70 | 考查 |
| | 必修 | 安全教育 | | | | | | | 90 | 90 | 0 | 考查 |
| | | 小计 | 13 | 10 | 10 | 12 | 12 | | 1170 | 782 | 388 | |
| 限定选修(六选二) | 选修 | 物理 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 |
| | 选修 | 化学 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 |
| | 选修 | 国学经典 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 |
| | 选修 | 职业素养 | | | 2 | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|----|-------------|-----------|----|---|---|---|---|-----|-----|-----|----|--|
| | | 选修 | 职业发展与就业指导 | | | | 2 | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | | 选修 | 创新创业教育 | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | | 小计 | | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | | 72 | 32 | 40 | |
| 专业基础课程 | 必修 | 烹饪概论 | | 2 | | | | | 36 | 26 | 10 | 考试 | |
| | | 烹饪基本功 | 4 | | | | | | 72 | 26 | 46 | 考试 | |
| | | 烹饪工艺美术 | | | | 4 | | | 72 | 32 | 40 | 考试 | |
| | | 烹饪原料基础知识 | 2 | | | | | | 36 | 36 | 0 | 考试 | |
| | 小计 | | | 6 | 2 | 0 | 4 | 0 | | 216 | 120 | 96 | |
| | 必修 | 饮食营养与配餐 | | | | | 4 | | 72 | 20 | 52 | 考试 | |
| | | 餐饮食品安全与操作规范 | | 2 | | | | | 36 | 20 | 16 | 考试 | |
| | | 烹饪原料与加工技术 | | 4 | | | | | 72 | 26 | 46 | 考试 | |
| | | 食品雕刻与冷菜制作 | | 4 | 4 | | | | 144 | 44 | 100 | 考试 | |
| | | 中式菜肴制作 | 4 | 4 | 4 | | | | 216 | 66 | 150 | 考试 | |
| | | 中式面点制作 | 4 | | | | | | 72 | 22 | 50 | 考试 | |
| | | 菜点美化与装饰 | | | | 4 | | | 72 | 36 | 36 | 考试 | |
| | | 厨房管理 | | | | | 2 | | 36 | 20 | 16 | 考试 | |
| 小计 | | | 8 | 14 | 8 | 4 | 6 | | 720 | 254 | 466 | | |
| 课 拓 展 | 拓展 | 菜点酒水 | | | 4 | | | | 72 | 20 | 52 | 考查 | |

| | | | | | | | | | | | |
|------|----|--------------|----|----|----|----|-----|-----|------|------|------|
| | 拓展 | 地方风味 菜制作 | | | 4 | | | 72 | 22 | 50 | 考查 |
| | 拓展 | 客家风味 小吃制作 | | 4 | | | | 72 | 24 | 48 | 考查 |
| | 拓展 | 客家文化 与礼仪 | 2 | | | | | 36 | 20 | 16 | 考查 |
| | 拓展 | 茶 艺 | | | 4 | | | 72 | 36 | 36 | 考查 |
| | 拓展 | 烧卤制作 | | | | 4 | | 72 | 30 | 42 | 考查 |
| | 拓展 | 西式面点 制作 | | 4 | | | | 72 | 24 | 48 | 考查 |
| | | 拓展 考证培训 | | | | 4 | | 72 | 30 | 42 | 考查 |
| | 小计 | | 2 | 4 | 8 | 8 | 8 | 540 | 206 | 334 | |
| 其它课程 | 必修 | 专业生产 劳动课 | | | | | | 30 | 8 | 22 | 考查 |
| | 必修 | 军训教育 | | | | | | 30 | 8 | 22 | 考查 |
| | 必修 | 入学教育 | | | | | | 30 | 30 | | 考查 |
| | 必修 | 毕业教育 | | | | | | 30 | 30 | | 考查 |
| | 必修 | 实习 | | | | | 500 | 500 | 0 | 500 | 考查 |
| 小计 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 500 | 620 | 76 | 544 |
| 合计 | | | 29 | 30 | 28 | 28 | 28 | 500 | 3338 | 1470 | 1868 |

八、实施保障

(一) 师资队伍

学校按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20 :1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。

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。

2. 专业带头人

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。

3. 专任教师

(1) 具备大学本科以上学历，通过培训考核获得教师职业资格证书，具备良好的教学能力，具有“双师”素质；

(2) 具有较高的思想品德修养，遵守职业道德，关爱学生；

(3) 具有扎实的专业基础和实践能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，具备专业领域的独立研究和技术

开发能力；

(4) 具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

(5) 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。

(6) 能独立承担 1-3 门专业课程，独立指导 1 门实训课程；

(7) 具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

4. 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。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

校内实训实习具备有中餐热菜实训室、第一热菜示范实训室、第二示范实训室、中西式面点实训室、多功能实训室、饮品调制实训室、茶艺实训室等实训室，满足校内实训课程的教学活动。主要实训室设施设备及数量见下表：

| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备 | | |
|----|---------|-----------|-------|---------------------------|
| | | 名称 | 数量(台) | 实训室功能及应用 |
| 1 | 中餐热菜实训室 | 双头双温炒炉 | 16 | 主要用于中式烹调技术、本地客家菜肴制作等课程的实训 |
| | | 双层工作台 | 20 | |
| | | 双星水池(无靠背) | 9 | |
| | | 双头煲汤炉 | 1 | |
| | | 海鲜蒸柜 | 2 | |
| | | 六头煲仔炉 | 1 | |
| | | 双头蒸包炉 | 1 | |
| | | 捞厘 | 30 | |
| | | 单星拼台 | 10 | |
| | | 双层工作台 | 10 | |
| | | 四头煲仔炉 | 2 | |
| | | 炒锅 | 20 | |
| | | 调味盒 | 20 | |
| | | 油鼓 | 30 | |
| | | 柜式风机 | 3 | |
| | | 三层烤箱 | 1 | |
| 2 | 中西式面 | 发酵箱 | 3 | 35 |

| | | | |
|------|---------|-----|--|
| 点实训室 | 多媒体设备 | 1 | 主要用于中式 面点制作、西式 面点制作、客家 风味小吃制作 等课程的实训 |
| | 双层工作台 | 12 | |
| | 单星水池 | 10 | |
| | 单通工作台 | 10 | |
| | 双速双动和面机 | 1 | |
| | 搅拌机 | 3 | |
| | 压面机 | 1 | |
| | 四层货架 | 4 | |
| | 饼盘车 | 4 | |
| | 擀面杖 | 60 | |
| | 三层烤箱 | 4 | |
| | 调料拼台 | 2 | |
| | 单头蒸包炉 | 1 | |
| | 打蛋器 | 50 | |
| | 双头肠粉炉 | 1 | |
| | 海鲜蒸柜 | 1 | |
| | 码碗 | 400 | |
| | 剪刀 | 10 | |
| | 转台 | 50 | |
| | 柜式风机 | 1 | |
| | 油鼓 | 30 | |

| | | | | |
|---|-----------|-------|-----|----------------------------------|
| | | 塑料凳 | 100 | |
| | | 粉筛 | 20 | |
| | | 单头蒸包炉 | 1 | |
| 3 | 第二示范室实训室 | 松木砧板 | 30 | 主要用于刀工技术、刀工练习、食品雕刻、艺术冷拼等课程的实训 |
| | | 刀柜 | 4 | |
| | | 塑料凳 | 60 | |
| | | 单星水池 | 4 | |
| | | 四门冰柜 | 1 | |
| | | 枫木砧板 | 10 | |
| | | 收残台 | 5 | |
| | | 双层工作台 | 16 | |
| | | 单星沥水池 | 5 | |
| 4 | 第一热菜示范实训室 | 多媒体设备 | 1 | 主要用于中餐烹饪专业课程的示范及演示、学生刀工、雕刻等技能的实训 |
| | | 单通工作台 | 2 | |
| | | 捞厘 | 2 | |
| | | 单星沥水池 | 5 | |
| | | 烟罩 | 1 | |
| | | 加厚雪平锅 | 10 | |
| | | 烟网 | 1 | |
| | | 调味盒 | 1 | |
| | | 炒锅 | 2 | |

| | | | | |
|---|---------------------|--------|----|--------------------------------------|
| | | 炒铲 | 2 | |
| | | 六头煲仔炉 | 1 | |
| | | 双头双温炒炉 | 1 | |
| | | 松木砧板 | 20 | |
| | | 炒勺 | 2 | |
| | | 三层烤箱 | 1 | |
| | | 烟管 | 1 | |
| | 5 多功 能实 训室 | 炒勺 | 10 | 主要用于烧卤 与凉菜制作、中 式烹调技术等 课程的实训 |
| | | 调料拼台 | 5 | |
| | | 炒锅 | 8 | |
| | | 炒铲 | 10 | |
| | | 六头煲仔炉 | 1 | |
| | | 双头双温炒炉 | 4 | |
| | | 松木砧板 | 10 | |
| | | 柜式风机 | 1 | |
| | | 风机保护箱 | 1 | |
| | | 烤鸭炉 | 2 | |
| | | 烤鸭架 | 10 | |
| | | 双层工作台 | 4 | |
| | | 四门冰箱 | 1 | |
| 6 | 饮品调制 | 净化器 | 1 | 主要是用于饮 |

| | | | | |
|--|---------|------|-----|--------------|
| | 实训室 | 封口机 | 1 | 品调制课程的实训 |
| | | 变口 | 10 | |
| | | 弯头 | 10 | |
| | | 马克杯 | 60 | |
| | | 调味勺 | 40 | |
| | | 粉筛 | 10 | |
| | | 保鲜盒 | 50 | |
| | | 油鼓 | 30 | |
| | | 塑料菜板 | 10 | |
| | | 菜板围 | 10 | |
| | | 剪刀 | 10 | |
| | | 水果刀 | 20 | |
| | | 制冰机 | 2 | |
| | | 料理机 | 6 | |
| | | 研磨机 | 4 | |
| | 7 茶艺实训室 | 码碗 | 100 | 主要用 于茶艺的课堂教学 |
| | | 打蛋器 | 10 | |
| | | 玻璃杯 | 40 | |
| | 7 茶艺实训室 | 茶匙 | 10 | 主要用 于茶艺的课堂教学 |
| | | 玻璃杯 | 30 | |
| | | 功道杯 | 10 | |

| | | | |
|--|------------|----|--|
| | 茶托 | 10 | |
| | 茶具 | 10 | |
| | 茶桌 | 10 | |
| | 教师讲台及多媒体设备 | 1 | |
| | 烧水壶 | 20 | |

2. 校外实训基地

实训和顶岗实习是我校中职教育的一个重要组成部分，其效果的优劣直接关系到人才培养目标的成败，为了能够培养符合餐饮行业需要的高素质应用型技术人才，必须建立稳定的校外实训基地，才能保证时间教学的顺利进行，使得学生在真实的环境下和真实的岗位上进行学习和实践，提高学生的职业素养和职业能力。本专业共建立了下列校外实训基地：

本专业与贺州永丰宾馆、广西做好菜饮食管理有限公司、上海（捞王）餐饮管理有限公司、广州中味餐饮服务有限公司等餐饮企业合作，每年可接收大量学生到企业生产实习，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位。满足在校外实训基地完成学生岗位实训和顶岗实习任务的需要，同时也为教师企业挂职锻炼提供相应的岗位，提升教师的企业实践能力。

（二）教学资源

专业教学资源库建设以专业人才培养目标与标准的研究、制定为基础，在调研的前提下以工作过程为导向确立专业课程体系，围绕课堂教学内容、实验实训、教学指导等几个方面，依据研究确立的高水准的教学资源建设标准，组织采集并开发文字、音频、视频、动画、网络等多种形式的优质教学资源，构建中餐烹饪专业教学资源库，满足教师及学生的个性化需求。⁴⁰

建设《中式菜肴制作》、《中式面点制作》、《西式面点制作》、《烹饪原料与加工技术》等课程教学资源，包括文本类素材、图形图像类素材、试题库素材等。对学生的身心起到正面的促进作用，符合教学大纲和课程标准，有利于激发学生的学习动机和提高学习兴趣。

（三）教学方法

1. 我校制定专业方向的实施性教学计划要确保课程体系的科学性、系统性和实效性。加强教学管理和教学过程的质量监控，保证教学质量。
2. 公共基础课严格按照教育部要求，执行统一教学大纲，使用统一教材，把素质教育放在第一位，培养社会需要的合格毕业生。
3. 开设的专业课程教学标准所要求方向相一致，要与职业资格证书的要求相衔接。专业技能课教学组织遵循“能力本位、工学结合、校企合作、持续发展”的教育教学理念，主要采用“理实一体教学、校内仿真实训、校外顶岗实习”的形式组织教学。其中：理实一体教学以专任教师为主、兼职教师为辅，采取项目教学、情境案例等行动导向教学法组织课堂教学。

（四）学习评价

根据专业制定的培养目标，学生从知识、能力、素养三个维度进行综合评价，具体地从德育评价（30%）、学业评价（50%）和顶岗实习评价（20%）三方面落实。

1. 德育评价

德育评价依托学校德育学分平台，将学生的日常行为¹、学习习惯、假期实践等纳入量化。

2. 学业评价

学业评价依托课程展开，包括公共基础课、专业课、阶段实习，分为过程性评价（60%）和结果性评价（40%）两大部分。

3. 实习评价

校外顶岗实习成绩由学生自我评价、实习指导教师评价和实习单位鉴定三部分组成。学生自我评价由学生根据个人实习过程情况在实习手册中填写，实习指导教师计分，占总成绩的 20%；实习指导教师评价由带队实习教师根据学生顶岗实习期间的职业能力（专业技能、学习能力、职业道德）的掌握情况，包括实习手册中实习周志、实习总结的填写等，对学生顶岗实习情况进行综合评定，占总成绩的 20%。实习单位根据学生的顶岗实习期间的综合表现（专业技能、学习能力、职业素质、遵守纪律）进行综合评价，占总成绩的 60%。具体考核办法如下：

学生顶岗实习考核评价办法

| 序号 | 考核项目 | 考核内容 | 考核要求 | 考核办法 |
|----|-----------------|------|--|------------------------|
| 1 | 学生自我评价 (20%) | 自我鉴定 | 按学校和实习单位要求顶岗实习，完成顶岗实习任务，掌握相应岗位操作技能等，并填写实习自我鉴定。 | 学生在实习手册中自己填写，实习指导教师统分。 |

| | | | | |
|---|-----------------|-------------|--|--|
| | | 实习周志和实习总结 | 1. 按时、真实地填写实习周志，记录实习生活、工作过程。 2. 按要求撰写实习总结，包括实习单位介绍、实习主要过程、收获和体会，字数 500-800 字。 | 由实习指导教师根据学生实习手册内容进行综合评定。 |
| 2 | 实习指导教师综合评价(20%) | 实习指导教师评价 | 遵守工作纪律和职业道德、工作态度、表现好，学习能力强，掌握专业实际工作技能。 | 由实习指导教师根据学生顶岗实习期间的职业能力（专业技能，学习能力、职业道德），进行综合评价。 |
| 3 | 实习单位评价(60%) | 实习表现及技能掌握情况 | 工作态度好，按时出勤，工作表现和工作成果符合实习单位要求。 | 由实习单位根据学生的综合表现（专业技能、学习能力、职业素质、遵守纪律）进行综合评价。 |

(五) 质量管理

为提高专业教学效果，保证人才培养质量，按照“产教研融

合”的中餐烹饪专业技能人才培养体系的总体要求，建成校企合作、工学结合的多元评价教学质量保障体系，健全教学管理制度，完善各个教学环节质量标准，重视教学硬软件建设，加强人才培养过程监控。由教学管理部门和专业指导委员会共同负责教育教学质量标准的建立、管理、监控、评价和反馈等工作。以现代厨房各岗位典型工作任务为主线，引入行业标准，构建相适应的质量标准体系，形成与企业生产标准相融合的专业教学标准、课程标准、实践教学标准、跟岗顶岗实习标准，建立多元化、多视角的人才培养质量管理体系。

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；要加强对课程教学及实践环节的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进老师教学能力的提升，保证教学质量。

九、质量保障和毕业要求

（一）质量保证

学校建立专业人才培养质量保障机制，健全中餐烹饪专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

学校完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的

实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（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。

掌握计算机基本操作和常用办公软件的使用，考核成绩合格。

学生参加企业的顶岗实习，获得相应岗位技能，并撰写实习报告，成绩合格。同时获得烹饪专业相应的职业资格证书，或获得社会和用人单位认可程度高、对就业有实际帮助的其他证书。

根据专业制定的培养目标，学生从知识、能力、素养三个维度进行综合评价，具体地，从德育评价（30%）、学业评价（50%）和顶岗实习评价（20%）三方面落实。

1. 德育评价

德育评价依托学校德育学分平台，将学生的日常行为、学习习惯、假期实践等纳入量化。

2. 学业评价

学业评价依托课程展开，包括公共基础课、专业课、实习，分为过程性评价（60%）和结果性评价（40%）两大部分。

3. 顶岗实习评价

学生顶岗实习评价主要由企业指导进行评价，同时也包括教师评价、家长评价、自我评价及小组评价。其中校内指导评价占30%，主要针对学生返校汇报情况、月总结情况进行评价，企业指导评价占70%，主要针对岗位要求进行职业能力和素养进行评价。明确顶岗实习学生需要完成3个月的顶岗实习，通过完成顶岗实习学生鉴定表和顶岗实习报告的考核，并且在办理毕业生离校手续时仍然在岗的，才能获取毕业顶岗实习课程相应的学分。

4. 毕业工作能力评价

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。

十、附录

1. 中餐烹饪专业教学进程安排表

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 开课学期及周学时 | | | | | | 总课时 | 理论课时 | 实践课时 | 考核形式 |
|-------|------|---------------------|----------|---|---|---|---|---|-----|------|------|------|
| | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | | | |
| 公共基础课 | 必修 | 语文 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 180 | 160 | 20 | 考试 |
| | 必修 | 数学 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 144 | 120 | 24 | 考试 |
| | 必修 | 英语 | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 144 | 120 | 24 | 考试 |
| | 必修 | 心理健康与职业生涯 | | 2 | | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 职业道德与法治 | | | | 2 | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 中国特色社会主义 | 2 | | | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 哲学与人生 | | | 2 | | | | 36 | 30 | 6 | 考查 |
| | 必修 | 习近平新时代中国特色社会主义思想（学生 | 1 | | | | | | 18 | 18 | 0 | 考查 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-----------|----|-------------|----|----|----|---|------|-----|-----|----|----|
| | | | 读本) | | | | | | | | | |
| 必修 | 体育与健康 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 180 | 30 | 150 | 考查 | |
| | 信息技术 | 4 | 2 | | | | | 108 | 38 | 70 | 考查 | |
| | 历史 | | | | 2 | 2 | | 72 | 50 | 22 | 考查 | |
| | 艺术 | | | | | 2 | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 劳动教育 | | | | | | | 90 | 20 | 70 | 考查 | |
| | 安全教育 | | | | | | | 90 | 90 | 0 | 考查 | |
| | 小计 | 13 | 10 | 10 | 12 | 12 | | 1170 | 782 | 388 | | |
| 限定选修 (六选二) | 物理 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 化学 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 国学经典 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 职业素养 | | | 2 | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 职业发展与就业指导 | | | | | 2 | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 创新创业教育 | | | | | | | 36 | 16 | 20 | 考查 | |
| | 小计 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | | 72 | 32 | 40 | | |
| 专业技能课 | 专业基础课程 | 必修 | 烹饪概论 | | 2 | | | | 36 | 26 | 10 | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪基本功 | 4 | | | | | 72 | 26 | 46 | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪工艺美术 | | | 4 | | | 72 | 32 | 40 | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪原料基础知识 | 2 | | | | | 36 | 36 | 0 | 考试 |
| | | 小计 | 6 | 2 | 0 | 4 | 0 | | 216 | 120 | 96 | |
| | 专业核心课程 | 必修 | 饮食营养与配餐 | | | | 4 | | 72 | 20 | 52 | 考试 |
| | | 必修 | 餐饮食品安全与操作规范 | | 2 | | | | 36 | 20 | 16 | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪原料与加工技 | | 4 | | | | 72 | 26 | 46 | 考试 |

| | | | | | | | | | | | |
|------|----|-----------|---|----|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | 术 | | | | | | | | | |
| | 必修 | 食品雕刻与冷菜制作 | | 4 | 4 | | | 144 | 44 | 100 | 考试 |
| | 必修 | 中式菜肴制作 | 4 | 4 | 4 | | | 216 | 66 | 150 | 考试 |
| | 必修 | 中式面点制作 | 4 | | | | | 72 | 22 | 50 | 考试 |
| | 必修 | 菜点美化与装饰 | | | | 4 | | 72 | 36 | 36 | 考试 |
| | 必修 | 厨房管理 | | | | | 2 | | 36 | 20 | 16 |
| | 小计 | | 8 | 14 | 8 | 4 | 6 | | 720 | 254 | 466 |
| 拓展课程 | 拓展 | 菜点酒水 | | | 4 | | | 72 | 20 | 52 | 考查 |
| | 拓展 | 地方风味菜制作 | | | | 4 | | 72 | 22 | 50 | 考查 |
| | 拓展 | 客家风味小吃制作 | | | 4 | | | 72 | 24 | 48 | 考查 |
| | 拓展 | 客家文化与礼仪 | 2 | | | | | 36 | 20 | 16 | 考查 |
| | 拓展 | 茶艺 | | | | 4 | | 72 | 36 | 36 | 考查 |
| | 拓展 | 烧卤制作 | | | | | 4 | 72 | 30 | 42 | 考查 |
| | 拓展 | 西式面点制作 | | 4 | | | | 72 | 24 | 48 | 考查 |
| | | 考证培训 | | | | | 4 | 72 | 30 | 42 | 考查 |
| | 小计 | | 2 | 4 | 8 | 8 | 8 | | 540 | 206 | 334 |
| 其它课程 | 必修 | 专业生产劳动课 | | | | | | 30 | 8 | 22 | 考查 |
| | 必修 | 军训教育 | | | | | | 30 | 8 | 22 | 考查 |
| | 必修 | 入学教育 | | | | | | 30 | 30 | | 考查 |
| | 必修 | 毕业教育 | | | | | | 30 | 30 | | 考查 |
| | 必修 | 实习 | | | | | 500 | 500 | 0 | 500 | 考查 |

| | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|-----|------|------|------|--|
| 小计 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 500 | 620 | 76 | 544 | |
| 合计 | 29 | 30 | 28 | 28 | 28 | 500 | 3338 | 1470 | 1868 | |

2. 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. 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。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。

1. 2 校内外实验、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），实验、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，实验、实训指导教师配备合理，实验、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、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实验、实训活动。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。

(1) 中餐热菜演示教室

49

配备智能化录/直播系统、不锈钢操作台、多功能组合炉灶、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类

厨房生产工具等设备设施，用于中式菜肴制作、地方风味菜制作、中式快餐、食疗与保健等实训教学。

（2）烹饪基本功与食品雕刻综合实训室

配备不锈钢操作台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏/冷冻设备、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施，用于烹饪原料与加工技术、烹饪基本功、食品雕刻与冷菜制作、菜点美化与装饰等实训教学。

（3）中餐热菜综合实训室

配备不锈钢操作台、中式炉灶、蒸烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施，用于智能烹饪基础、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。

（4）中西式面点实训室

配备不锈钢操作台、醒发箱、蒸烤箱、多功能组合炉灶、冷藏/冷冻设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类中点厨房生产工具等设备设施，用于智能烹饪基础、中式面点制作等实训教学。

可结合实际建设综合性实训场所。

2.1 实习场所基本要求

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。

2.2 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。

2.2.1 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。

2.2.2 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、教科研等工作需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规₅₇、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。

2.2.3 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。