

人才培养方案

专业名称 中餐烹饪

专业性质 中职

专业类别 餐饮类

专业代码 740201

基本学制 三年

招生对象 初中毕业生

防城港市理工职业学校

二○二二年一月

目 录

[一、专业名称及代码 1](#_Toc88037560)

[二、入学要求 1](#_Toc88037561)

[三、学习年限 1](#_Toc88037562)

[四、职业面向 1](#_Toc88037563)

[五、培养目标和培养规格 1](#_Toc88037564)

[六、课程设置及要求 4](#_Toc88037565)

[七、教学进程总体安排 18](#_Toc88037566)

[八、实施保障 20](#_Toc88037567)

[九、毕业要求 23](#_Toc88037568)

[十、附录 24](#_Toc88037569)

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201 )

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、学习年限

3年

四、职业面向

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 对应职业(岗位） | 职业资格证书举例 | 专业(技能)方向 |
| 1 | 中式烹调师 | 中式烹调师（中级） | 烹调师 |
| 2 | 中式面点师 | 中式面点师（中级） | 面点师 |
| 3 | 营养配餐员 | 营养配餐员 | 营养配餐 |

五、培养目标和培养规格

**（一）培养目标**

本专业坚持立德树人，掌握饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，掌握原材料选择、调配、加工处理的基础知识，具有熟练的中餐烹饪操作技能，并掌握西餐烹调基础知识和操作技术；培养出具有烹饪生产成本的核算能力和厨房各种设备工具的使用和养护的能力的优秀人才。

**（二）培养规格**

本专业所培养的人才应具有以下职业能力：

1.德育与文化知识要求

（1）树立正确的世界观、人生观和价值观，具有爱国主义、集体主义、社会主义思想；遵守国家法律、法规，具有良好的职业道德和行为规范；具备较强的工作执行力、责任心以及团队合作意识；

（2）掌握公共礼仪知识，能遵守公共场所礼仪规范,能正确处理人际关系；在日常生活学习中养成良好的安全习惯；

（3）具有一定的文学修养，具备日常生活和职业岗位需要的阅读能力、写作能力、口语交际能力及文学欣赏能力；

（4）掌握初等数学知识，能进行简单的数学运算，并能应用数学知识解决工作实际问题；

（5）掌握日常沟通英语词汇、语法，能够听懂简单的日常英语并进行简单的口语交流，能识别常用英文标志；

（6）掌握常用计算机操作知识，能熟练运用常用办公软件，较好的完成文字录入、文档处理、数据统计等工作；

（7）具有健康的体魄和健全的心理，具备胜任工作的体能素质和应对一定工作压力的心理素质；

（8）具有一定的艺术欣赏能力，了解不同艺术类型的表现形式，树立正确的审美意识。

2.职业能力培养目标

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

3.专业知识和技能

（1）烹饪原料知识：讲授有关烹饪原料的基础知识，培养学生对烹饪原料的鉴别与运用能力，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分；熟练掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法；重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业知识打下基础。

（2）烹饪营养与卫生：讲授现代营养卫生学的基础知识，培养学生合理烹饪、科学配膳的技能，使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础。

（3）烹饪工艺美术：介绍运用烹饪艺术所需的美术原理，研究以信用为目的的色彩和烹饪造型的表现艺术。通过学习，体现了烹饪活动中的美的创造、审美意识与烹饪文化的内在联系。为继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。

（4）烹饪基础化学：通过学习，使学生了解掌握一些烹饪原料在加工过程中出现的一些物质化学反应，科学应用烹饪原料配料，提高在烹制食物方面的科学有效性。

（5）现代餐饮经营管理：通过学习，了解掌握现代酒店在餐饮经营方面的先进管理理念与模式，为今后在工作岗位上进行有效管理打下坚实的理论基础。

（6）餐饮成本核算：通过学习，了解掌握餐饮成本核算的基本方法与基本规律，为今后学生在工作中打好理论基础。

（7）桂菜基础：通过学习，了解桂菜的历史、传统桂菜的制作与内涵，为发扬创新桂菜，振兴现代桂菜产业打下良好的基础。

职业资格证书要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名 称 | 等级 | 颁证单位 | 性质  （必考/选考） |
| 中式烹调师 | 四级 | 人力资源和社会保障部 | 必考 |
| 中式面点师 | 四级 | 人力资源和社会保障部 | 必考 |
| 营养配餐员 | 四级 | 人力资源和社会保障部 | 选考 |

1. 课程设置及要求

本专业开设课程包括文化基础课 专业课（专业核心课/专业技能课）综合实训课。

**（一）公共基础课程**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程名称** | **课时数** | **课程目标、主要内容和教学要求** |
| 文化基础课 | 中国特色社会主义 | 36 | 中国特色社会主义是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程使学生科学地把握社会主义的本质，真正认清社会主义初级阶段的基本国情，坚定中国特色社会主义的理想和信念。使学生学会运用中国化的马克思主义言立场、观点和方法分析问题和解决问题，增强学生投身于改革开放和社会主义现代化建设的自觉性、主动性和创造性，成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。 |
| 心理健康与职业生涯 | 36 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际行业发展密切结合 |
| 职业道德与法治 | 36 | 职业道德与法制是中等职业学校学生必修的一门德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导，对学生进行职业道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。 |
| 哲学与人生 | 36 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际行业发展密切结合 |
| 语文 | 144 | 语文是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：指导学生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。 |
| 数学 | 144 | 数学是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：使学生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。 |
| 英语 | 144 | 英语是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 |
| 物理 | 45 | 依据《中等职业学校物理教学大纲》开设选修，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 |
| 化学 | 36 | 依据《中等职业学校化学教学大纲》开设选修，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 |
| 信息技术 | 72 | 信息技术是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：使学生掌握必备的及新技术基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息会的合格公民。 |
| 体育与健康 | 144 | 体育是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：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社会适应能力服务。 |
| 公共艺术 | 18 | 依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 |
| 中华传统优秀文化 | 18 | 依据《中等职业学校中华传统优秀文化教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 |
| 历史 | 36 | 历史是中等职业学校学生必修的一门文化基础课。本课程的任务是：通过学生学习中国历史和世界历史，使学生了解中国和世界的发展历史，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，培养学生的爱国主义精神和世界情怀。 |
| 劳动教育 | 18 | 依据《中等职业学校劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 |
| 专业基础课 | 烹饪概论 | 72 | 介绍中国烹饪简史、烹饪原理和技术规范，中国菜品、中国宴席及烹饪风味流派，介绍中国饮食民俗及饮食文化，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。 |
| 烹饪原料知识 | 54 | 讲授有关烹饪原料的基础知识，培养学生对烹饪原料的鉴别与运用能力，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分；熟练掌握原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法；重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业知识打下基础。 |
| 烹饪营养与卫生 | 72 | 讲授现代营养卫生学的基础知识，培养学生合理烹饪、科学配膳的技能，使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础。 |
| 烹饪工艺美术 | 36 | 介绍运用烹饪艺术所需的美术原理，研究以信用为目的的色彩和烹饪造型的表现艺术。通过学习，体现了烹饪活动中的美的创造、审美意识与烹饪文化的内在联系。为继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。 |
| 烹饪基础化学 | 36 | 通过学习，使学生了解掌握一些烹饪原料在加工过程中出现的一些物质化学反应，科学应用烹饪原料配料，提高在烹制食物方面的科学有效性。 |
| 现代餐饮经营管理 | 36 | 通过学习，了解掌握现代酒店在餐饮经营方面的先进管理理念与模式，为今后在工作岗位上进行有效管理打下坚实的理论基础。 |
| 餐饮成本核算 | 72 | 通过学习，了解掌握餐饮成本核算的基本方法与基本规律，为今后学生在工作中打好理论基础。 |
| 专业核心课 | 粤菜基础 | 36 | 通过学习，了解桂菜的历史、传统桂菜的制作与内涵，为发扬创新桂菜，振兴现代桂菜产业打下良好的基础。 |
| 中式快餐 | 72 | 通过学习，了解掌握现代饮食文化、中式快餐的制作经营模式，为今后参与中式快餐经营打好基础。 |
| 烹饪原料加工 | 72 | 熟悉烹调各环节的操作原则及要求，理解干货原料涨发和汤汁形成的原理，掌握中式烹调方法的基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；为学生继续深造和适应职业转换奠定必要知识和能力基础。通过本课程的教学学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。 |
| 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 | 140 | 传授烹饪专业所必需的冷菜、冷拼、食品雕刻基本知识及基本技艺，使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。 |
| 中式面点制作 | 108 | 讲授面点基本制作技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术：面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能，达到中级面点师的操作技能。 |
| 中式烹调技术 | 108 | 讲授有关热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。 |
| 西餐工艺 | 216 | 讲授有关西餐烹调的概念及基本原则，传统名菜制作的技艺；训练基本菜品的操作技能，熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础 |
| 西点制作技术 | 108 | 通过实训教学，使学生完成面包制作、甜点制作、酥皮制作、蛋糕制作等基本功训练，熟练掌握和面、起酥、发酵、烘焙等多种制作技法，并根据成品要求对原料、辅料、调料进行加工，根据不同区域饮食文化制作西式面点菜肴。 |
| 综合实训课 | 跟岗实习 | 500 | 跟岗实习是通过校企合作平台，使学生在校外实训基地，将学习领域的内容与岗位职业能力要求深度融合，把所学烹饪专业知识和技能较好地应用在大型星级酒店、社会餐饮集团等岗位中，提高学生的综合能力与独立工作的能力，实现本专业人才培养目标与餐饮高素质人才需求准确对接。 |
| 顶岗实习 | 500 | 顶岗实习，让学生增强劳动观念和纪律观念，了解企业文化，为学生将来更好地适应社会作准备，使学生了解各类菜肴的制作和厨房工作的管理以及楼面日常管理工作的情况，巩固专业思想，学生通过实习来巩固专业课程内容，融会贯通所学的知识技能，提高运用理论知识解决烹饪实际问题的能力。最后达到强化职业技能，提高全面素质和综合职业能力。 |
|  |  |  |  |

七、教学进程总体安排

**（一）基本要求**

教学活动时间分配表（按周分配）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 小计 |
| 入学教育 | 1 |  |  |  |  |  | 1 |
| 课堂教学 | 17 | 18 | 18 | 18 |  |  | 71 |
| 复习考试 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 4 |
| 跟岗实习 |  |  |  |  | 20 |  | 20 |
| 顶岗生产实习 |  |  |  |  |  | 20 | 20 |
| 其他/毕业教育 |  |  |  |  |  |  |  |
| 机动 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 合计 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 120 |

1. **教学安排建议**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程分类 | | 课程名称 | 课程性质 | 学时 | | | 各学期周数、学时分配 | | | | | |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| 文化基础课 | | 中国特色社会主义 | 必修 | 36 | 30 | 6 | 2 |  |  |  |  |  |
| 心理健康与职业生涯 | 必修 | 36 | 30 | 6 |  | 2 |  |  |  |  |
| 职业道德与法治 | 必修 | 36 | 30 | 6 |  |  |  | 2 |  |  |
| 哲学与人生 | 必修 | 36 | 30 | 6 |  |  | 2 |  |  |  |
| 语文 | 必修 | 198 | 190 | 8 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |  |
| 数学 | 必修 | 144 | 130 | 14 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 英语 | 必修 | 144 | 124 | 20 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 物理 | 选修 | 45 | 36 | 9 |  |  | 2 |  |  |  |
| 化学 | 选修 | 36 | 30 | 6 |  |  |  | 2 |  |  |
| 历史 | 必修 | 72 | 60 | 12 |  | 1 |  |  |  |  |
| 劳动教育 | 必修 | 18 | 4 | 14 |  |  |  | 1 |  |  |
| 公共艺术 | 必修 | 36 | 10 | 26 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 中华优秀传统文化 | 必修 | 18 | 10 | 8 |  |  | 1 |  |  |  |
| 体育与健康 | 必修 | 144 | 16 | 128 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 信息技术 | 必修 | 108 | 8 | 100 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 小计 | | 1107 | 738 | 369 | 14 | 15 | 13 | 13 |  |  |
| 专业技能课 | 专业基础课 | 烹饪概论 | 必修 | 72 | 72 | 0 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 烹饪原料知识 | 必修 | 72 | 72 | 0 | 4 |  |  |  |  |  |
| 烹饪营养卫生 | 必修 | 72 | 72 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 烹饪工艺美术 | 必修 | 72 | 60 | 12 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 烹饪基础化学 | 必修 | 72 | 70 | 2 |  |  |  | 4 |  |  |
| 现代餐饮经营管理 | 必修 | 108 | 100 | 8 | 1 | 2 | 1 | 2 |  |  |
| 粤菜基础 | 必修 | 216 | 35 | 181 |  | 4 |  | 2 |  |  |
| 餐饮成本核算 | 必修 | 36 | 30 | 6 |  |  | 2 |  |  |  |
| 小计 | | 720 | 511 | 209 | 9 | 10 | 5 | 10 |  |  |
| 专业核心课 | 中式快餐 | 必修 | 72 | 25 | 47 | 4 |  |  |  |  |  |
| 烹饪原料加工 | 必修 | 72 | 60 | 12 |  |  | 4 |  |  |  |
| 西餐工艺 | 必修 | 216 | 36 | 180 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |
| 中式面点制作 | 必修 | 108 | 16 | 92 | 4 | 2 |  |  |  |  |
| 中式烹调技术 | 必修 | 108 | 10 | 98 |  | 4 | 2 |  |  |  |
| 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 | 必修 | 140 | 25 | 115 |  |  | 3 | 4 |  |  |
| 西点制作技术 | 必修 | 72 | 15 | 57 |  |  |  | 4 |  |  |
| 东南亚菜制作技术 | 必修 | 144 | 20 | 124 |  |  | 4 | 4 |  |  |
| 小计 | | 932 | 207 | 725 | 12 | 10 | 17 | 12 |  |  |
| 综合实训课程 | 跟岗实习 | 必修 | 500 |  | 500 |  |  |  |  | 20周 |  |
| 顶岗生产实习 | 必修 | 500 | 0 | 500 |  |  |  |  |  | 20周 |
| 小计 |  | 1000 | 0 | 1000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20周 | 20周 |
| 合计 | | |  | 3759 | 1456 | 2303 | 35 | 35 | 35 | 35 |  |  |

本专业三年总学时为3759学时，其中文化基础课1107学时，占29.4%，专业技能课1476学时，专占38.8%；跟岗实习与顶岗生产实习1000学时，占26.3%。学校可以根据自身实际上下浮动，但要达到基本的教学要求。

八、实施保障

**（一）师资队伍**

通过校外考察，学习先进的办学思路和经验;选派专业教师到企业接受专业新技术培训、与技术专家合作开展技术服务;请行业烹饪大师到校举办专业新技术报告会和高技能传授活动;制订吸引政策，引进、聘请物餐饮烹饪企业烹饪专家、技能专家充实专业带头人、骨干教师队伍。

**1.专业带头人的培养**

与餐饮行业、企业共同制定专业带头人选拔培养标准，通过到高校进修、到知名餐饮企业实践锻炼、参加教研会议等途径，培养和引进高素质“双师型”专业带头人。专业带头人需具有“双师型”教师资格，能够把握餐饮烹饪专业知识前沿，熟悉目前餐饮现状，具有较高的烹饪技能实际操作技能和丰富经验的理论知识。专业带头人不但要带领师资队伍进行专业建设，还要能较高水平的完成教学和教学管理以及科研、技术服务方面的工作。

**2.青年骨干教师的培养**

采取培训、研修，企业顶岗实践、开展科研活动等途径，培养在教学、课程建设、社会服务领域独当一面的骨干教师。培养骨干教师的职业能力，需业务能力强，教学质量评价优秀，能够承担工作过程导向的课程开发工作，主讲主干课程或核心课程;具有本专业课程建设与实训基地建设工作的能力;取得相应职业资格证书，达到“双师”素质标准;有一定的企业技术服务经历，具有较强的实践动手能力和一定的科技服务、社会培训能力。

1. **教学设施**

1.校内实训室

校内实训室主要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(台套）** | **工位数** |
| 1 | 中式面点实训室 | 三层六盘电烤箱 | 2 | 50 |
| 双门醒发箱 | 2 |
| 四门高身雪柜 | 2 |
| 高身饼盆车 | 2 |
| 双层工作台 | 12 |
| 单星洗物池 | 3 |
| 智能数码油烟  净化一体机 | 9米 |
| B30多功能搅拌机 | 2 |
| 燃气六头煲仔炉 | 2 |
| 工程款燃气节能双头单尾炒炉 | 3 |
| 智能数码一体机 | 1 |
| 四门高身雪柜 | 2 |
| 2 | 中餐实训室 | 燃气六头煲仔炉 | 2 | 50 |
| 扒炉 | 2 |
| 三层六盘烤箱 | 3 |
| 智能数码油烟  净化一体机 | 9米 |
| 16层饼盆架 | 3 |
| 全自动压面机 | 2 |
| 发酵箱 | 3 |
| 立式双开门冷藏展示柜 | 4 |
| 冷藏展示柜 | 2 |
| 双头炒炉 | 12 |
| 3 | 中餐实训室 | 燃气六头煲仔炉 | 10 | 50 |
| 工程款燃气节能双头单尾炒炉 | 10 |
| 智能数码一体机 | 13米 |
| 立式双开门冷藏展示柜 | 5 |
|  | 双头炒炉 | 8 |  |
| 四门高身雪柜 | 4 |
| 高身饼盆车 | 3 |
|  |  |

1. 校外实训条件

校外实训基地应具备长期、实用、稳定的特征。 （1）能完成所承担的实践教学任务，包括完成教学计划规定的能力训练，按照中烹专业“实践”的理念要求进行技能训练；按照职业中专教学管理制度来规范学生的行为准则；有各种健全的规章制度（安全、操作、管理等）；是正式的企业法人单位或职能齐全的二级单位。

（2）在本地区或外地区本行业有一定知名度，社会形象较好，能够为学生提供实训条件和相应的业务指导的企事业单位。所经营的业务和承担的职能与中餐烹饪专业对口。

（3）具有健全的组织机构，领导和工作人员素质高，管理规范，高水平专业技能。

（4）具有专业设计、研发、生产及新技术的推广应用的能力的企事业单位。

（5）实训基地合作方要不断充实与改进培训内容，改革培训方法，培养学生创新技能及独立解决实际问题的能力和职业道德、团结协作精神，全面提高学生的综合素质。

**（三）教学资源**

为适应中等职业学校国家示范建设的要求，进一步加快学校信息化建设步伐，着力建设数字化校园，全面建设职业教育数字化优质教学资源库，推进学校数字化教学资源统筹共建共享，专业建设了如下教学资源库：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **成果形式** | **名称** | **数量** | **合计** |
| 1 | 校本教材 | 《中式烹调工艺：基本技能训练》 | 1 | 2 |
| 《中式烹调工艺：烹调技法训练》 | 1 |
| 2 | 微课 | 《食品雕刻基础》 | 6 | 14 |
| 《烹饪原料基础》 | 8 |
| 3 | 教学课件 | 《中式烹调工艺：基本技能训练》 | 8 | 16 |
| 《中式烹调工艺：烹调技法训练》 | 8 |
| 4 | 电子教案 | 《中式烹调工艺：基本技能训练》 | 16 | 32 |
| 《中式烹调工艺：烹调技法训练》 | 16 |
| 6 | 视频教学 | 《中式烹调工艺：基本技能训练》 | 15 | 30 |
| 《中式烹调工艺：烹调技法训练》 | 15 |
| 7 | 教学案例 | 《中式烹调工艺：基本技能训练》 | 20 | 40 |
| 《中式烹调工艺：烹调技法训练》 | 20 |

**（四）教学方法**

积极改革教学方法，采用“实物入课堂教学法”、“案例教学法”、“互动教学法”、“任务驱动法”、“四段教学法”、“理实一体化教学方法”等切实提高课堂教学质量。让学生通过对基本理论的掌握和应用，达到对实践的指导。变“单向教学”为“双向教学”，调动学生学习的积极性和主动性。创造一种轻松和谐的氛围,使学生变被动学习为主动学习。

**（五）学习评价**

在考核方式上，建立体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化评价体系，积极吸纳餐饮企业参与学生的考核评价，通过多样式的考核方式，实现对学生专业技能和职业素养的综合评价。注重过程评价与结果评价相结合，结果评价由笔试和实操两部分组成。笔试主要考核学习者对本课程的基本概念和基本知识掌握程度；实操主要考核学习者对专业知识的实际应用能力。

1.课程教学考核

（1）考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、期中考试成绩和平时成绩（包括平时考勤、完成实验、课外作业、课堂讨论、平时测验等）综合评定。基本原则：进行期中考试的课程，期末考试成绩占60%、期中考试及综合测验成绩占30%、平时成绩占10%，其中实训实验比重较大的课程可期末考试成绩占60%，实训实验成绩占30%，平时成绩占10%；

（2）考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业、课堂讨论等情况评定，一般测验成绩占总成绩的60%，平时成绩占40%（出勤为20%、听课、作业、课堂讨论等为20%）。 综合实训课程按实际操作成绩评定。

2.实践教学环节课程考核

实习考核成绩由学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评四部分组成。

（1）学生自评：占考核成绩30%，由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

（2）企业考核：占考核成绩50%，由企业根据学生在企业的工作态度和工作任务完成情况进行综合评定。

（3）实习报告：占考核成绩10％，根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

（4）实习教师考评：占考核成绩10%，由实习教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

教学评价比例分布表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程分类 | 评分项目 | 分值比例 | 评价指标 | 评价主体 |
| 公共基础课程 | 平时表现 | 30% | 包括出勤情况学习纪律、学习态度、作业情况、素养。 | 学生、教师 |
| 测试（段考） | 20% | 取期中测验成绩。 |
| 期考成绩 | 50% | 期末统一考试。 |
| 专业课程 | 单个项目 | 30% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 | 学生、教师、企业 |
| 期末考试 | 70% | 期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。 |
| 顶岗实习 | 学生自我评价 | 20% | 敬业精神、工作表现、团队精神、人际关系、创新精神、实践能力、 | 学生自评 |
| 实习单位评定 | 50% | 企业考核 |
| 带队教师评定 | 30% | 遵守实习单位规章制度等。 | 教师考评 |

**（六）质量管理**

1.根据教育部、省教育厅有关文件精神,围绕学校人才培养目标和要求,遵循教育教学规律,组织制订教学管理规章制度、各教学环节的质量标准。

2.建立健全学校教学质量监控与保障体系,规范教学工作的各个环节,对教学工作的全过程、各环节,全方位地进行监督、检查、检测和评估。

3.建立健全教学质量信息反馈网络,对教学过程进行有效调控和优化,切实提高教学质量。

4.深化产教融合、校企合作，与行业企业共建人才质量培养评价体系。

九、毕业要求

（1）思想品德评价合格。

（2）修满教学计划规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分。

（3）顶岗实习或工学交替实习鉴定合格。

（4）在校期间取得相应的技能证书。

十、附录