

**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○二四年六月

目录

[一、专业名称及代码 3](#_Toc6650)

[二、入学要求 3](#_Toc24034)

[三、修业年限 3](#_Toc30148)

[四、职业面向 3](#_Toc17306)

[五、培养目标与培养规格 3](#_Toc27033)

[（一） 培养目标 3](#_Toc7700)

[（二） 培养规格 3](#_Toc21290)

[1.素质 3](#_Toc10886)

[2.知识 4](#_Toc13832)

[3.能力 4](#_Toc15987)

[4.专业技能 4](#_Toc17736)

[六、毕业要求 4](#_Toc11706)

[（一）学分和学时 4](#_Toc9733)

[（二）职业资格要求 5](#_Toc28398)

[七、课程设置及要求 5](#_Toc27332)

[（一）课程体系总体设计 5](#_Toc28606)

[（二）课程内容及要求 6](#_Toc17102)

[1.公共基础课程 6](#_Toc346)

[2.专业核心课 7](#_Toc17776)

[3.专业技能平台课程 7](#_Toc17714)

[八、教学进程总体安排 9](#_Toc16460)

[学分 10](#_Toc1162)

[（一）教学总体安排建议： 10](#_Toc26910)

[（二）实践教学体系： 11](#_Toc29098)

[1、第一、二学期 基础课程学习阶段。 11](#_Toc5785)

[2、第四、五学期校内实训与工学结合学习阶段。 11](#_Toc1989)

[3、第三、六学期 跟岗实习加顶岗实习。 11](#_Toc333)

[九、实施保障 11](#_Toc9917)

[（一）师资队伍 11](#_Toc21695)

[1、教学团队配备的总体要求 11](#_Toc12918)

[2、专职教师数量与要求 12](#_Toc23049)

[3、企业兼职教师聘任与要求 12](#_Toc31065)

[（二）教学设施 12](#_Toc4291)

[1、校内实训场所 12](#_Toc1062)

[2、校外实训基地 15](#_Toc28684)

[（三）教学资源 16](#_Toc16729)

[（四）教学方法 16](#_Toc6370)

[（五）教学评价 17](#_Toc20648)

[（六）质量管理 17](#_Toc19497)

[1、完善校企合作机制建设 17](#_Toc5978)

[2、突出重点，建设教学质量过程管理体系 18](#_Toc18970)

[3、 建立健全教学质量监控评价体系 18](#_Toc19603)

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、修业年限

3 年

四、职业面向

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 专业大类 及代码 | 对应的行 业 | 主要职业 类别 | 主要岗位 类别 | 可考取的职 业技能证书 | 接续专 业 | 专业（技能）方向 |
| 1 | 餐饮类 740201 | 餐饮业 | 正餐服务 | 中式面点 师 | 中级中式面点师 | 烹饪工  艺与营  养 | 中式面点 |
| 2 | 餐饮类 740201 | 餐饮业 | 正餐服务 | 中式烹调 师 | 中级中式烹 调师 | 烹饪工  艺与营  养 | 中餐烹调 |
| 3 | 餐饮类 740201 | 餐饮业 | 正餐服务 | 营养配餐 员 | —— | —— | —— |

五、培养目标与培养规格

**（一） 培养目标**

本专业坚持立德树人，面向餐饮企业和各企事业单位、学校、机 关、食堂等部门，培养思想政治坚定、德技并修，适应餐饮行业的需 要，具有爱岗敬业、吃苦耐劳、热爱劳动、精益求精的素质，掌握原 料初步加工、烹饪工艺基础、中餐热菜制作、中式面点制作、营养配 餐等知识和技能，德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

**（二） 培养规格**

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

**1.素质**

（1） 具有正确的世界观、人生观、价值观。

（2） 坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理 想，践行社会主义核心价值观。

（3） 具有良好的职业道德和职业素养。

（4） 具有良好的身心素质和人文素养。

（5） 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（6） 具有从事餐饮工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳的劳动精神和积极进取、敬意求精的工匠精神。

（7） 具有从事餐饮企业工作所必备的安全生产意识、节约意识、 环保节能意识，服务意识和创新意识。

（8） 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技 术、新工艺的能力。

具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

**2.知识**

（1） 掌握必要的公共文化基础知识，主要包括德育课、文化课、 体育与健康课、艺术课及其他选修公共课程，为专业知识的学习

和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进 终身学习。

（2） 掌握必要的烹饪理论知识，主要包括烹饪工艺基础、 饮食营养与卫生、烹饪原料知识、 厨房管理、地方餐饮文化的基础知识。

（3） 掌握餐饮企业成本核算原理、工作流程和相关生产技术 知识。

（4） 熟悉烹饪实践性环节的原料加工知识、热炒制作技术、面 点知识、营养配餐、果蔬雕刻技术、凉菜与冷拼制作技术等理论基础 知识。

**3.能力**

通用能力

（1） 具有一定的语文听、说、读、写能力。

（2） 具有一定的数学运算、数据计算和统计能力；

（3） 具有一定的英语听、说能力。

（4） 具有计算机应用的基本能力、信息技术应用能力。

（5） 与人友好交往、合作共事、有效沟通。

（6） 具有职业规划能力。

（7） 具有独立思考、逻辑推理、信息加工能力。

（8） 具有终身学习能力。

（9） 具有一定的审美能力。

**4.专业技能**

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

（2） 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进 行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

（3） 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行实践操作。

（4） 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关 知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

六、毕业要求

**（一）学分和学时**

学校实行学分制管理，18 学时计为 1 个学分，军训、入学教育、 社会实践、毕业作品等活动，以 1 周为 1 学分。

本专业教学计划安排 180 学分，其中：公共文化课程 52 学分， 专业课程 58 学分，校外工学结合的实训为 50 学分，拓展课程 20 学 分，拓展课程中选修课程不高于 10 学分。学生必须修满 170 学分。

**（二）职业资格要求**

学生应经过劳动部门的考核取得中餐烹调师（或中式面点师）职 业资格证书。

七、课程设置及要求

**（一）课程体系总体设计**

根据职业教育促进人的全面发展、适应社会需要的质量标准，按照 以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技 能的要求，分析中餐烹饪岗位的典型工作任务对应的能力、知识、素质要 求，以培养就业竞争能力和职业发展能力为目标，构建理论实践一体化 课程。同时，按照课证融合的要求，把学生取得中餐烹饪与营养膳食专 业从业资格证书需要的烹调技术专业理论知识和操作技能纳入课程体 系，要求学生参加劳动部门的考核，取得中餐烹调师（或中式面点师）职 业资格证书。

本专业课程体系设置分为四大类，即公共素养平台课程、专业群 共享平台课程、专业技能平台课程、专业拓展平台课程。在整个课程 体系中坚持德育为先、能力为重，把社会主义核心价值体系融入教育 教学全过程，引导学生正确树立爱国守法、爱岗敬业、团结友善、诚 实守信、勇于探索、开拓创新的职业素养和餐饮行业职业道德观念。 同时高度重视实践和实训教学环节，强化学生的实践能力和职业技能 培养，做到理论与实践并行、知识与技能并重。

1、公共素养平台课程，学习基本文化知识，培养学生的通识能 力、职业态度、职业兴趣、职业素养和文明习惯，让学生首先成为合 格公民。公共文化课程中的德育课包括职业生涯规划、职业道德与法 律、经济政治与社会、哲学与人生。文化课包括语文、数学、英语、 计算机应用基础、体育与健康。公共文化课程，学生应达到国家规定 的基本要求，其教学大纲由国家教育部统一制定。

2、专业群共享平台课程，以现代旅游服务业各相关行业职业岗 位群的“典型工作任务 ”为主线确定课程结构，依据职业能力和职业 认证标准要求，设计以企业项目、教学项目、认证考试项目相融合的 课程教学项目载体。实时引入行业企业的新知识、新技术、新标准、 新设备、新工艺及国家职业标准，动态更新教学内容，探索并形成与 行业、企业、岗位流程接轨的专业群“共建共享、互联互通 ”的四层 平台课程体系。

3、专业技能平台课程，学习中餐烹饪与营养膳食专业知识，培 养学生中餐烹饪与营养膳食专业的基本技能，如烹饪原料加工、烹调技术、中餐热菜制作、中餐面点制作等，涵盖在专业课程内的实训课 程，培养学生不同专业岗位需要的实际动手技能，实训课程包括在学 校实训中心开展的综合实训和工学交替模式下的校外实习实训。

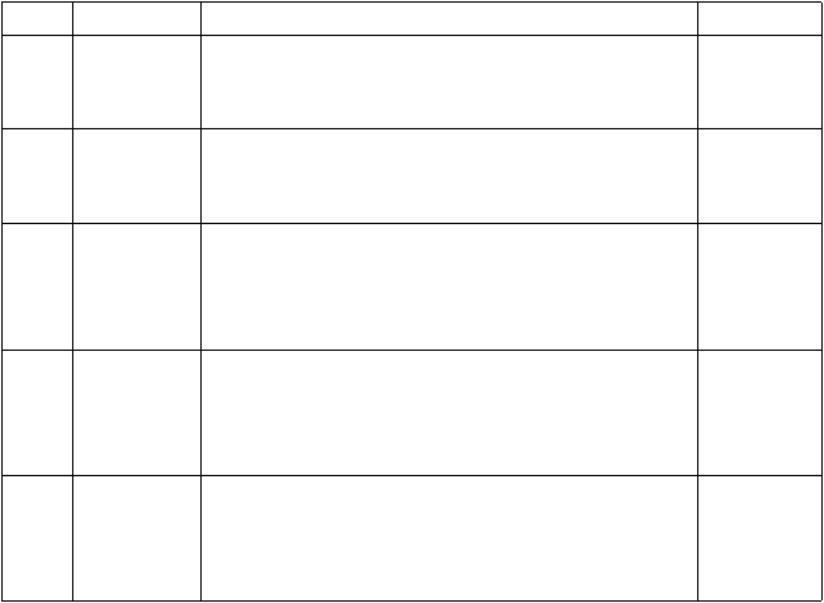
4、专业拓展平台课程，扩大学生的知识面，培养学生拓展能力 和社会适应能力，保障学生可持续发展需要。拓展课程又分为专业拓 展课程和素质拓展课程。专业拓展课程包括烹饪工艺美术、果蔬雕刻、营 养与卫生、厨房管理、西餐烹调技术、地方餐饮文化、成本核算、菜 品欣赏、顶岗实习指导等，拓展课程中有部分是选修课程；素质拓展 课程包括礼仪与修养、公共关系、语言艺术、硬笔书法等。

**（二）课程内容及要求**

**1.公共基础课程**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 职业生涯规划 | 依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 2 | 职业道德与法律 | 依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 3 | 经济政治与社会 | 依据《中等职业学校政治经济与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 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，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 198 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 180 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 144 |
| 8 | 计算机应用基础 | 依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 144 |
| 9 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 180 |
| 10 | 公共艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |

**2.专业核心课**

主要教学内容和要求

序号

参考学时

课程名称

烹饪概论

烹饪工艺 基础

烹饪原料与 加工工艺

食品安全与 操作规范

烹饪营养与 配餐

了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展 过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵 宴、中国烹饪风味流派构成。

1

36

了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握刀工刀法的 运用以及刀工成型、菜肴组配基本概念、主要规则， 以及调配原料、菜肴制作的常用方法。

108

2

了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保 管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新 型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初 步加工技术，能简单应用现代技工技术和设备。

3

36

熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法 规，各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物 中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、

4

36

餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。

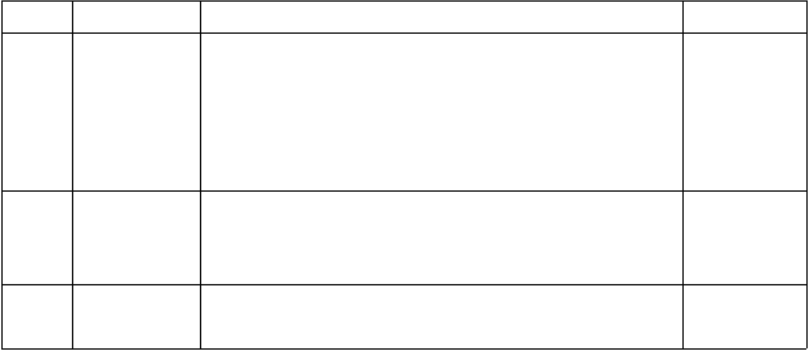
了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营 养价值的影响；熟悉常见原料材料营养价值与保健作 用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原 料营养价值。

72

5

**3.专业技能平台课程**

**中式烹调**

课程名称

序号

参考学时

主要教学内容和要求

熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握 烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领， 调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、 挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜 品和部分传统特色名菜。

了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜 品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与 卤水烹制。

熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能 运用不同烹调方法进行菜品设计。

中式烹调 技艺

1

234

烹饪艺术与 冷拼制作

126

2

菜品设计 与制作

3

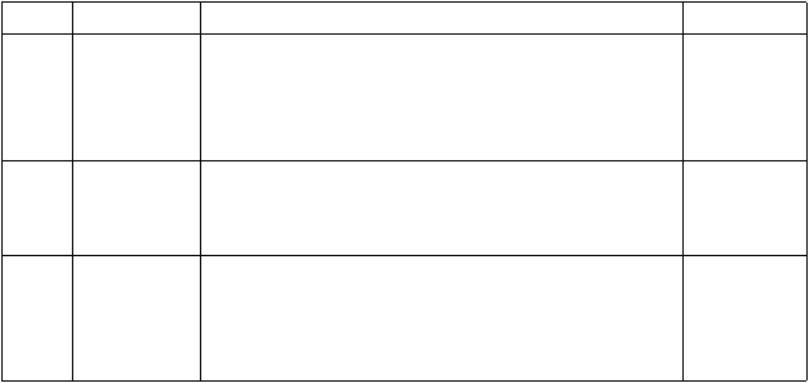
72

**中式面点**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 中式面点 技艺 | 了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握 各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟 制方法。 | 108 |
| 2 | 风味小吃 | 了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法； | 36 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 制作 | 掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的 制作方法。 |  |
| 3 名点制作 | 了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京 式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。 | 54 |

**营养配餐**

主要教学内容和要求

序号

课程名称

饮食保健 基础

营养配餐与 烹饪技术

营养餐设计 与制作

参考学时

了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉 四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食 疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物 搭配规则。

1

72

了解营养素损失原因和其在烹调加工中的变化；熟 悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调 与营养保护。

2

36

了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱 编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示 和餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和 套餐设计方法，以及特殊人群营养餐设计与制作。

3

72

**（3） 专业选修课**

①烹饪英语。

②烹饪工艺美术。

③宴席设计实务。

④特殊群体食疗与保健。

⑤西餐面点技艺。

⑥果蔬雕刻。

⑦地方饮食文化。

**（4） 综合实训**

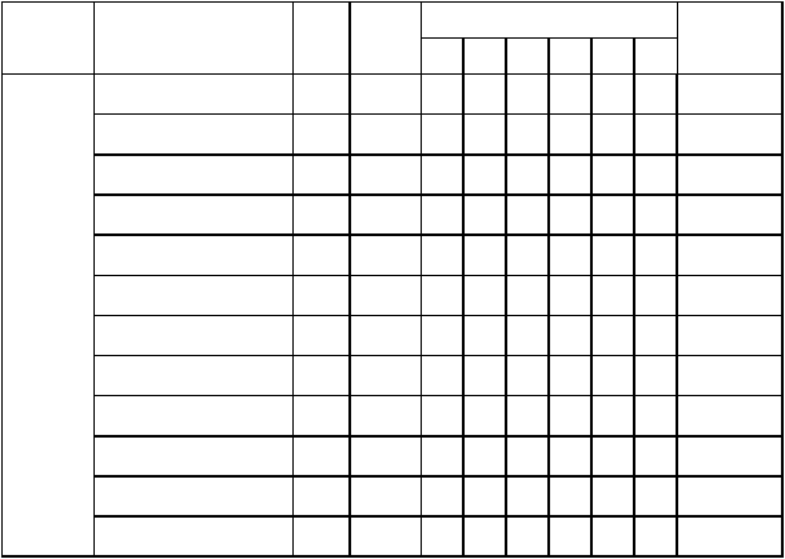
综合实训是学生从事中餐烹调岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解中餐烹调过程，掌握中餐菜点制作的相关知识和各项基本操 作技能，具有规范化运用中餐烹调技法和用具制作中餐菜点的职业能力， 并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求进行项目实训。

**（5） 顶岗实习**

顶岗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，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学 生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专 业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实 际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实 习。

八、教学进程总体安排

本专业三年计划 3402 课时。其中公共素养平台课程 1062 课时、 专业群共享平台课程 180 课时、专业技能平台课程 1710 课时（含第 六学期校外实习实训 540 课时）、专业拓展平台课程 360 课时。本专 业学时安排见下表：



学时

课程名称

职业生涯规划

职业道德与法律

经济政治与社会

哲学与人生

语文

数学

英语

体育与健康

计算机应用基础

公共艺术

历史

小计

评价方式

书面

书面

书面

书面

书面+口语

书面

书面+口语

考查

书面+操作

书面+操作

书面

|  |  |
| --- | --- |
| 3  2  3  2  2  2  2  13 | 4  2  2  2  2  2  10 |

分配

36

36

36

36

198

180

144

180

144

36

36

1062

2

2

2

2

11

10

8

10

8

2

2

59

公共 素养 平台

课程 分类

3

3

3

2

4

3

3

3

2

4

开设学期

学分

1

2

17

17

0

6

2

2

2

2

5

——



|  |  |
| --- | --- |
| 课程 分类  专业群 共享 平台  专业 技能 平台  专业 拓展 平台 | 课程名称  服务语言艺术  营养与卫生 客户服务 市场营销  职业形象塑造 小计  烹饪概论  中式烹调技艺 中式面点技艺  烹饪艺术与冷拼制作  烹饪工艺基础  烹饪原料与加工技艺  食品安全与操作规范  烹饪营养与配餐  菜品设计与制作  营养餐设计与制作  名点制作  综合实训与毕业作品 小计  心理健康、普通话、国 防教育、果蔬雕刻、茶 艺、烹饪工艺美术、地 方饮食文化、调酒、综 合礼仪、书法、等 100 |

门选修课程 军训、入学教育、

劳动教育、社会实践

顶岗实习 合 计

学分

2

2

2

2

2

10

2

13

6

7

6

2

2

4

4

4

3

12

65

20

5

30

189

学时 分配

36

36

36

36

36

180

36

234

108

126

108

36

36

72

72

72

54

216

1170

360

90

540

3402

开设学期

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1  0  2  2  2 | 2  0  4  3  3  2 | 3  2  2  5  3  2  2 | 4  2  2  4  4  2 |

4

4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6  4  2  0  29 | 12  0  1  0  30 | 12  4  1  0  32 | 14  6  1  0  35 |

5

2

2

4

2

1

3

12

14

6

0

15

41

6

0

0

0

0

15

15

评价方式

书面+实践 书面+操作 书面+实践 书面+实践 书面+操作



书面

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

书面+操作

实践



考查



实践

——

**（一）教学总体安排建议：**

1、学分由课程学分、综合实训、校外实训学分、拓展课程学分 组成。毕业学分要求达到 170 学分。

2、《烹饪工艺基础》、《中式烹调技艺》、《中式面点技艺》、《食品雕刻》的实训涵盖在课程教学内，为理实一体课程。

3、综合实训专指第三学期---第四学期，在校内实训中心开展的 工学交替综合实训。

4、拓展课程中现有选修课12 门，学生可修 5-7 门，总学分 10 分，以理实一体、集训队、社团活动、社会实践、社区服务等形式开 展教学。

**（二）实践教学体系：**

本专业具有较强的技术性和实践性，实践教学体系包括校内的 烹饪基本功训练、烹饪原料加工实训、中餐热炒制作实训、中式面点 制作实训、果蔬雕刻实训、凉菜与冷拼制作实训和实训中心综合实训，还 有校外的见习、实习和顶岗实习。通过单项或综合实训，培养学生的 动手操作能力。

**1、第一、二学期 基础课程学习阶段。**

开设烹饪基本功实训（包括烹饪专业行为规范、翻锅训练、刀工训练、和安全操作技能）和烹饪原料加工实训（学生掌握原料的鉴别和使用、择剔、宰杀、涨发等技能），要求学生各单项技能达标。第二学期中下企业见习7 天，走进、了解、认识企业，形成职业人和 职业岗位的初级概念。

**2、第四、五学期校内实训与工学结合学习阶段。**

开设中餐烹饪制作、中式面点制作、营养配餐三个岗位的实训。 在实训中心开展的综合实训，要求学生各项技能达标。全学年三个学 期采用工学交替模式、学校对接企业、课堂对接岗位的形式进行教学。要 求第三、四学期在校内烹饪实训中心进行综合实训不少于 18 周。

**3、第三、六学期 跟岗实习加顶岗实习。**

主要是了解餐饮行业单位的基本情况和中餐烹饪专业工作流程，包括企业的岗位设置和岗位职责，组织机构和人员分工，单位内部的管理制度和生产流程，学习和参与企业的原料预加工、中餐热菜制作、中式面点制作、食品雕刻、凉菜与冷拼等工作，能熟练使用餐饮单位的设备和设施，培养安全生产的职业意识和职业素养。在校强化学习培训一个月以后到企业进行跟第一次岗实习和第二次顶岗实习，班主任或带队专业老师全程参与。

九、实施保障

**（一）师资队伍**

**1、教学团队配备的总体要求**

以中餐烹饪专业在校学生330人规模为基数，按有关财经类中职学校师生比1：12，专兼教师比 2：1。本专业教师团队人数应为 32～35 人，其中专职专业课教师不得少于18 人。优化师资队伍结构，坚持“走出去，请进来 ”的原则，通过教师赴企业实践锻炼、行业资格认证、聘用企业行业专家等方式，制定教学团队建设规划并付诸实施。鼓励专任教师下企业“充电 ”，将专任教师下企业实 践学习纳入专任教师培养计划。从从企业聘请专家和技能能手担任兼职教师，优化师资队伍结构，建设一支专兼结合的“双师结构 ”教学团队，强化职业教育特色。

**2、专职教师数量与要求**

要求专业教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；具有 教师职业资格证书、中餐烹调师证书及高级考评员证书。专任实训教师都有在酒店厨房实践的工作经验，有过硬的专业技能，具备中式烹调师（中式面点师）高级及以上的资格证书。教师应用技术开发、推广能力强，能把最新的菜品及厨具使用、厨房管理等理念应用于教学中，教研、科研成果丰富。

本专业专职教师不得少于 10 名，专业课教师每两年到餐饮企 业实践两个月。专任专业教师具备“双师 ”资格（具备相关中式烹调师或中式面点师等专业职业资格证书）的比例要达到 85%以上；专任 专业教师积极参加市教育局组织的专业教师职业技能培训，通过参加 市级培训与考核获得市职业院校“专业技能教学水平合格证书”。

专业教师应具有烹饪专业操作技能，能独立承担2-3 门专业课程 教学，具备熟练开发职业课程的能力，具有指导学生参加各级烹饪技 能大赛的能力。

**3、企业兼职教师聘任与要求**

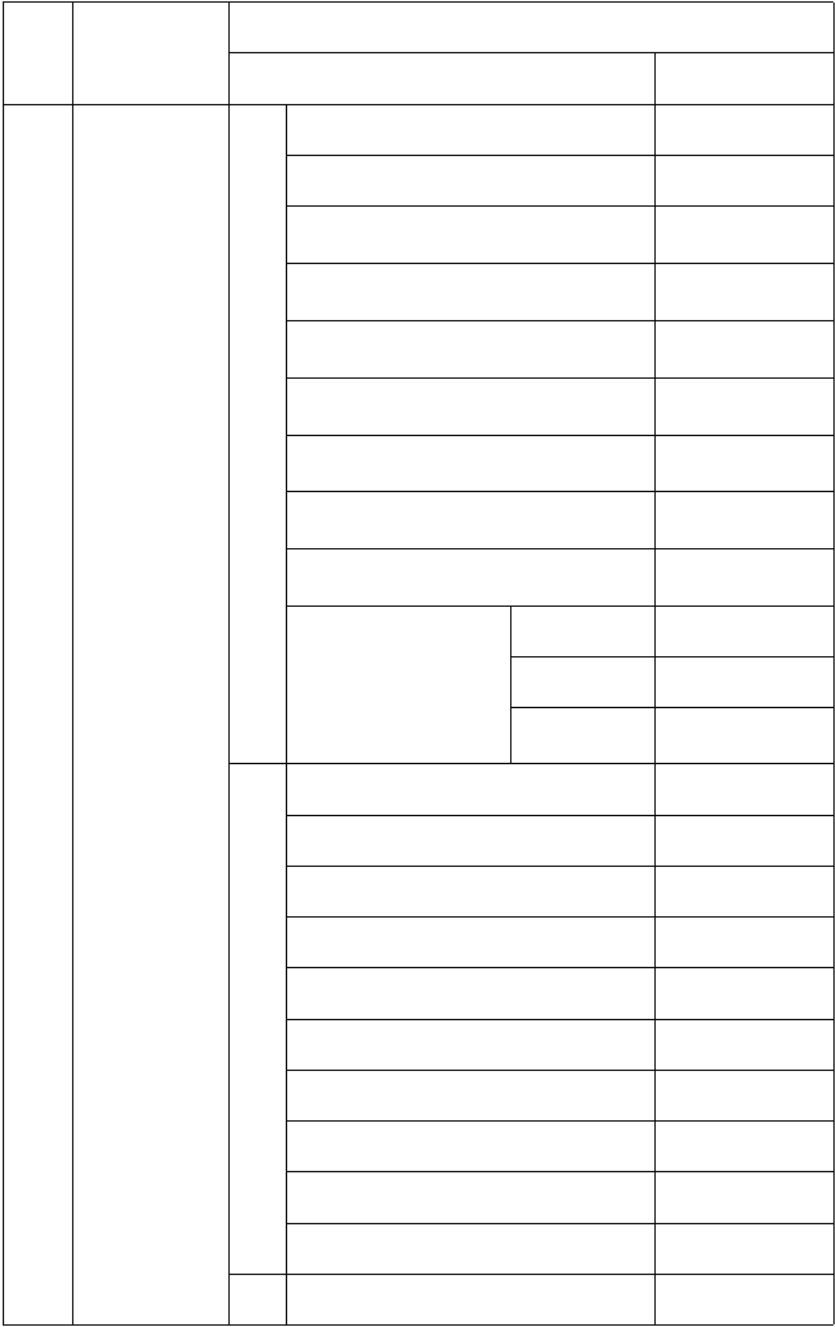
热心职业教育事业，责任心强，善于沟通；企业的餐饮业主管或 业务骨干，从事烹饪专业工作十年以上；具有一定的教学能力，通过 专业教学能力测试。学校聘请烹饪大师、餐饮行业技师或管理人才、 教育教学专家为兼职教师。

**（二）教学设施**

**1、校内实训场所**

我校拥有中餐烹调实训室 3 个、中式面点实训室 3 个、多媒体演示教室 1 个。校内有 240 个实训岗位，实践教学条件未能完全满足专业教学要求，基本能够满足项目教学、任务驱动教学的专业教室，基本够满足专业综合实训的实训室。校内实验实训室的设施设备技术含量高，设备价值达标率 50%以上，设备完好率 80%。实验实训项目达标率与开出率 60%。本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、

实施设备和数量见下表：

序号 实训室名称

中餐烹调 实训室

1

中餐烹调 实训室

理 实



体 多 功 能 智 慧 教 室

中 餐 烹 调 演 示 室

主要工具和设施设备

名称 数量（台/套）

不锈钢多功能工作台 [8](#bookmark1)

不锈钢炉灶 26

不锈钢双星盆台 [13](#bookmark2)

不锈钢烟罩 [7](#bookmark3)

调味车（全套） [7](#bookmark4)

餐具、容器、炊具 足量

万能蒸烤烤箱 [1](#bookmark5)

消毒碟盘柜 [1](#bookmark6)

四开门冰柜 [3](#bookmark7)

SEEWO 一体机 1

电化教育设备 AVA 录播系统 [1](#bookmark9)

AVA 电子屏

不锈钢炉灶 [1](#bookmark10)

不锈钢工作台 [1](#bookmark11)

不锈钢双星盆台 [1](#bookmark12)

不锈钢烟罩 [1](#bookmark13)

调味车（全套） [1](#bookmark14)

餐具、容器、炊具 足量

万能蒸烤烤箱 [1](#bookmark15)

消毒碟盘柜 [1](#bookmark16)

配套桌椅 40

电化教育设备（示教台）AVA 录播系统 [1](#bookmark17)

基 不锈钢工作台连单星盆 [16](#bookmark18)

[本 排风及新风设备 1](#bookmark18)

功 电化教育设备（示教台） [1](#bookmark19)

训 砧板 40

练 餐具、容器及用具 足量

室 电子秤 [2](#bookmark20)

餐具容器存放架 [1](#bookmark21)

刀具存放柜 [1](#bookmark22)

磨刀石 [16](#bookmark18)

垃圾桶 [1](#bookmark5)

模拟灶台炉架 40

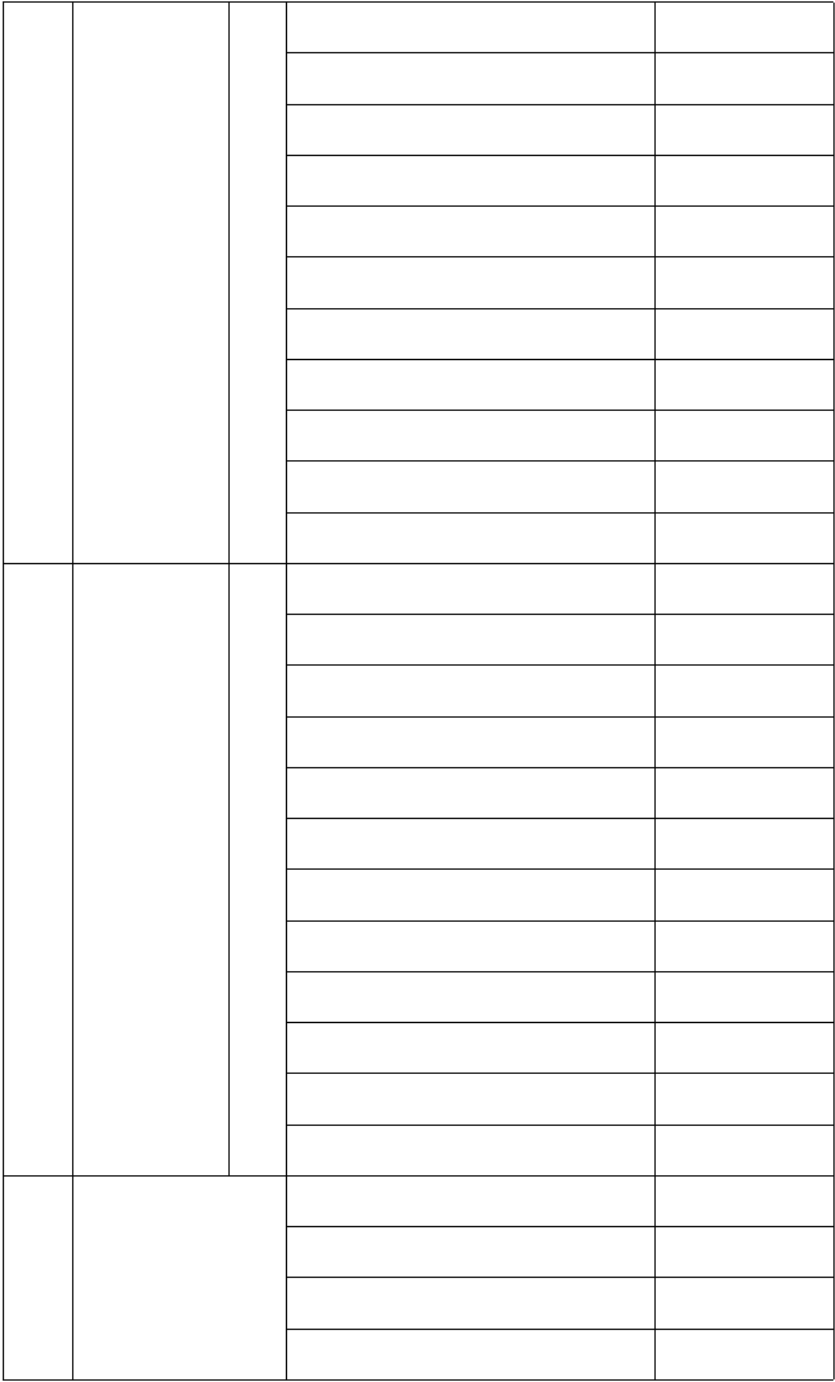
双耳锅及手勺 40

不锈钢炉灶 [8](#bookmark23)

不锈钢工作台连下一层 [8](#bookmark24)

不锈钢双星盆台 [10](#bookmark25)

不锈钢烟罩 [1](#bookmark10)

中

调味车（全套） 8

餐

中餐烹调 炊具（套） 20

1 实

实训室 餐具、容器、用具 足量

训

万能蒸烤箱 1

室

消毒碟盘柜 [1](#bookmark26)

垃圾桶 [7](#bookmark27)

希沃一体机 0

电化教育设备（示教台）AVA 录播系统 24

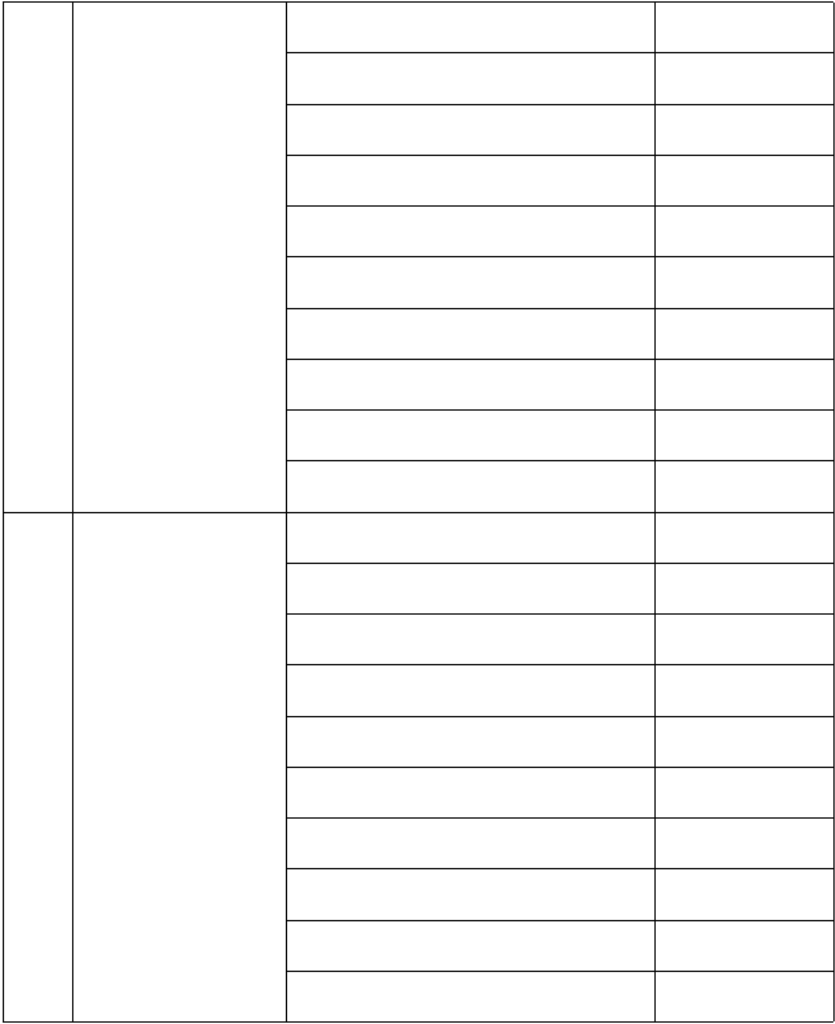
不锈钢集气罩 [1](#bookmark29)

不锈钢工作台连下一层 [2](#bookmark30)

2 中式面点实训室

不锈钢案板工作台 [7](#bookmark31)

不锈钢双星盆台 [2](#bookmark32)



醒发箱 [1](#bookmark17)

和面机 [6](#bookmark33)

压面机 [6](#bookmark34)

煎锅 [10](#bookmark35)

不锈钢糖粉车 [2](#bookmark20)

四门高身冰柜 [3](#bookmark36)

多层烤箱 [2](#bookmark37)

单缸炸炉 [7](#bookmark38)

绞肉机 [1](#bookmark5)

小型电子台秤 [7](#bookmark39)

不锈钢工作台连下一层 7

烤箱 2

压面机 1

量杯等测量用具 足量

压面机 1

3 西式面点教室

和面机 1

醒发箱 1

餐具、容器、用具 足量

不锈钢集气罩 1

不锈钢双星盆台 [1](#bookmark15)

**2、校外实训基地**

校外实训基地是中职学校实训系统的重要组成部分，是校内实训 基地的延伸和补充，是全面提高学生综合职业素质的实践性学习与训 练平台。根据教学需求，采取专业建设指导委员会推荐、教师主动联系、走访毕业生就业单位、企业招聘会和技术服务等方式建立适当数 量的专业校外实训基地。通过毕业顶岗实习情况的反馈，对校外实训基地进行适当安排。学校与用人单位签订校外实习基地合作协议，建 立符合课程教学要求的校外实践教学基地。与企业建立深层次的合作机 制，定期地派专业老师进行顶岗实习和指导学生实训，在实训内容、考核 管理等方面进行有效合作。

**（三）教学资源**

本着自主性、创新性 快捷的共享型专业教学资源库。专业教学资源库应围绕网络课程、素材库、教师公共备课资源库、实 践教学资源库、教学支持环境、双证制资源库等模块进行资源库的 建 设。通过开发和引进，建设课程的网络教学课程和素材库，设计或 购 置系列教学软件。通过建立专业特色资源库及配套的专业门户网站，丰富、扩展专业教学资源库的资源内容，增加资源的深度和广度。

专业教学资源库应包括专业标准库、专业网络课程库、专业多媒 体课件库、专业试题库、试卷库、专业图片库、特色资源库、学生作 品库、信息文献库、图片库、视频库和各类文件库等内容。通过教学 资源库，学生能实现主动式、协作式、自主型学习。资源库能完成包 括课程、实训、师资、案例等教学资源的分类管理、集中存储、高效 访问、动态评价与统计；能实现对系统安全管理、动态扩展。

**（四）教学方法**

在教学过程中，坚持“教、学、做 ”合一的原则，专业技术课程 均由获中级技术证及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学和任务式教学等 方法，并能根据菜品品种及特点来灵活设计专业综合实训项目。

如《中式烹调技艺》课程采用项目驱动式教学法组织教学，其步骤是：下达任务书（提出问题或项目背景） 分析任务（分析问题） 制定实施方案（制定解决问题方案） 任务实施（合作实践） 任 务自查（客户反馈） 项目展示、点评与总结。

下达任务书：即提出问题或项目背景。每个项目都有预期的目标和要求，项目任务由教师和企业专家共同下发，同时强调本项目任务 要求、进度要求。

分析任务：即分析问题。学生分析任务，查找资料，整理相关知识，交流信息，相互讨论，得出完成项目的思路、途径。

制定实施方案：根据每个项目任务要求及前面的分析，初步确定实施方案并提出预期技术难点，以求企业专家或教师解答；初步方案 经企业专家或教师检查后再进行修改或优化，形成最终实施方案。

任务实施：即合作实践。项目实施以小组为单位进行，选定项目经理。项目经理负责项目的组织与协调，按照行业规范与技能考核标 准进行任务实施。每位组员轮流担任项目团队中的各个岗位，这样既 能让学生有机会扮演不同身份担任不同工作，又能真实体现实际工作 情境，有利于培养学生协作精神。

任务自查：即项目完成情况、客户反馈。在任务实施过程中，安排一个反馈环节，检测实践完成目标与最初目标是否一致。每个项目 小组成员介绍项目进展情况和问题解决情况，同时由教师或除项目负责人以外的同学扮演客户，从客户的角度提出各种问题。学生发现项 目实施的问题并及时做出修改。这种反馈同时培养了学生为客户服务 的意识，锻炼了学生工作的耐性、细致和考虑问题的多样性。

项目展示、点评与总结：项目完成后，以项目团队的形式进行项 目展示，介绍项目的分工、设计思路、关键技术和项目结果，教师和 企业专家、其他项目小组对项目的实施情况进行提问和点评。通过这 种方式有效地培养了学生的沟通表达、展示自我的能力。

以上 6 个环节构成了项目驱动式教学的关键步骤，在实际使用中，可以根据项目本身的难易程度，进行适当的重复或简化。

**（五）教学评价**

评价标准参照行业标准和全国技能大赛的标准制定。实行过程评价和定期评价相结合。

1、理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%，理论考试占 70%的纸笔形式进行考核， 考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题。全方位对学生 学习情况进行评价和考核。

2、实训课程采用过程性考核和结果性考核相结合的方式。总成绩=过程性考核（70%）+结果性考核（30%）。其中过程性考核包括： 课前表现（10%）+课中成绩（30%）+课后巩固拓展（30%），结果性考 核包括：期中考核（10%）+期末考核（20%）。考核过程综合考虑原材 料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操 作能力进行评价和考核。

**（六）质量管理**

**1、完善校企合作机制建设**

以“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担 ”为指导思想，建立科学的人才质量监控与保障体系；逐步完善以教务科和教学督导 科为核心、企业行业参与的人才培养质量监控体系；加强人才质量信 息的收集与反馈，建立人才培养质量标准，及时纠正培养过程中的偏 差，实现对专业教学质量的全过程、全方位管理，确保专业教学质量 的不断提高。

**2、突出重点，建设教学质量过程管理体系**

对期中期末考试考核的内容和形式进行改革，改革传统的单一的卷面考核方式，形成符合职业能力培养要求的全面的专业考核体系和评 价机制；课内实训成绩以平时成绩（如操作行为规范、平时作业、出 勤情况）的方式计入期末总评成绩。对实践性较强的部分课程，则采 取以实践性考核为主的考核方式。

**3、建立健全教学质量监控评价体系** 建立健全对学生综合多元的评价机制，促进学生全面发展；在学生跟岗、顶岗实习期间，深入各实习企业进行实习过程监控，对实习教学过 程实施总体考核与评价，并对各类问题进行处理。