

专业名称:中餐烹饪专业

专业代码:740201



夏县职业中学

中餐烹饪专业

人 才 培 养 方 案

夏县职业中学 中餐烹饪专业建设指导委员会 修订

夏县职业中学 教 学 指 导 委 员 会 审核

中共夏县职业中学 支 部 委 员 会 审定

二〇二三年十月

目 录

一、专业名称及代码	- 4 -
二、入学要求	- 4 -
三、基本学制	- 4 -
四、职业面向	- 4 -
五、培养目标及培养规格	- 5 -
(一) 培养目标	- 5 -
(二) 培养规格	- 5 -
1.素质	- 5 -
2.知识	- 6 -
3.能力	- 6 -
(三) 职业方向	- 7 -
1.专业技能方向1——中式烹调	- 7 -
2.专业技能方向2——中式面点	- 7 -
(四) 人才培养模式	- 7 -
六、课程设置及要求	- 9 -
(一) 公共基础课程	- 9 -
1.公共基础必修课程	- 9 -
2.公共基础限定选修课程	- 10 -
(二) 专业技能课	- 11 -
1.专业核心课	- 11 -
2.专业选修课	- 12 -
3.实习实训	- 13 -
4.岗位实习	- 14 -
5.岗课赛证	- 14 -
七、教学进程总体安排	- 15 -

(一) 基本要求	- 15 -
八、实施保障	- 17 -
(一) 师资队伍	- 17 -
(二) 教学设施	- 19 -
1.多媒体演示教室	- 19 -
2.校内实训室	- 19 -
3.校外实训基地	- 19 -
(三) 教学资源	- 20 -
(四) 教学方法	- 20 -
1.公共基础课	- 20 -
2.专业技能课	- 20 -
(五) 学习评价	- 22 -
1.学校采取的质量检查方式:	- 22 -
2.学业水平考试评价	- 23 -
3.公共知识和专业课程的考核	- 23 -
4.公共基础知识考试	- 23 -
5.专业技能课程考核	- 24 -
6.成绩总体评价	- 24 -
7.实训实习效果评价方式	- 25 -
(六) 质量管理	- 25 -
九、毕业要求	- 27 -
(一) 成绩	- 27 -
(二) 学分	- 27 -
(三) 职业资格证书	- 27 -

夏县职业中学

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

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

三、基本学制

三年制。

四、职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别	职业资格证书	升学专业
旅游大类(74)	中餐烹饪(740201)	餐饮类(7402)	餐饮服务人员 4-03(GBM 4-3)	中式烹调师 中式面点师	中式烹调师(中级) 中式面点师(中级)	高职专科：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、餐饮智能管理 职教本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

本专业贯彻执行党的教育方针，坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促进升学就业为导向，培养适应我县经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。培养从事中式烹调、中式面点操作设计等一线工作，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

1.素质

（1）具备较高的思想道德素质：坚持党的路线，树立科学世界观、人生观、价值观，遵纪守法，有良好的道德品质和法制观念，爱岗敬业，事业心、责任感强；

（2）具备较高的职业素质：自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度、严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

（3）具备良好的专业素质：具备从事餐营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、创新意识；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；

（4）应用知识的能力：具有综合运用所掌握的理论知识和技能，能快速掌握餐饮工作所需的新知识、新技术、新方法、新工艺；

(5) 人文社会科学知识：具有通识性文学、哲学、思想道德、政治学、艺术、法学、心理学等方面的知识，具备良好的人际交往能力。

2.知识

(1) 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识；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；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；

(2) 掌握从事本行业所必须的中餐烹调的基础知识及其操作技术，了解国家相关方针、政策与法规；

(3) 熟练掌握计算机基础知识；

(4) 掌握烹饪原料、烹饪基础、冷拼雕刻工艺学、烹调热菜、凉菜卤菜制作、食品营养与卫生等理论和基本知识；掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；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；

(5) 具备对厨房管理基础知识。熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备。

3.能力

(1) 掌握有关中餐烹饪的基础知识；

(2) 掌握面点相关基础知识；

(3) 掌握餐饮管理的基础知识；具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

(4) 掌握厨房设备管理知识；具备对现代烹饪设施设备操作及

维护的能力；

(5) 掌握企业管理层次的工作对接基础知识；具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力。

(三) 职业方向

1.专业技能方向1——中式烹调

- (1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
- (2) 熟练掌握山西风味名菜的制作方法和菜品特点；
- (3) 能设计与制作山西常见筵席菜品；
- (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。

2.专业技能方向2——中式面点

- (1) 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；
- (2) 熟练掌握山西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。

(四) 人才培养模式

中餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作，创新和推进“2.5+0.5”的“双元三位一体”+“订单培养”人才培养模式。

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方

案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

“三位”即校内技能学习、校中店、企业三位。第一、二、三学期，有专职教师与来自企业的兼职教师对学生进行以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。第四学期为工学交替形式，在校内实训室的岗位核心技能综合培养、拓展技能强化培养。第四学期的培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收岗位实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后。

在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地岗位实习打下坚实基础。

通过“2.5+0.5”的学习，将学生培养形成纵向以学历专业能力为标准、横向以服务社会的职业资格能力为标准的纵横交错立体式高素质技能人才。

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。

公共基础课包括思想政治课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），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、专业选修课、实习实训等。其中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。

（一）公共基础课程

公共基础课是为增长个人文化素养，树立职业道德，为专业学习奠定基础的文化基础课程，实现职业教育与终身学习对接。包括思想政治、语文、数学、英语、体育与健康、信息技术、公共艺术（音乐、美术）、心理健康等 11 门基础课程。

1.公共基础必修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
2	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课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并	144

		注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	54
10	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	72

2.公共基础限定选修课程

1	思想政治	依据《中等职业学校职业思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	36
2	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	54
3	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	36
4	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	36
5	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	36
6	劳动教育	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	90
7	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	18

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

专业核心课是本专业必修的专业课程，共计开设8门。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式菜肴制作	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；	288
2	烹饪原料与加工技术	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴定与烹饪原料保管；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，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备。	216
3	食品雕刻与冷菜制作	了解冷菜的基本概念、性质及基本特点，了解中国冷菜的形成与发展，熟练掌握冷菜的制作技法及花色摆盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌了解冷拼的基本概念、性质及基本特点，了解中国冷拼的形成与发展，熟练掌握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。炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。	216
4	中式面点技艺	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；	144
5	菜点美化与装饰	了解菜点美化的基本原则，掌握利用菜肴以外的物料，通过一定的加工附着在菜肴旁或其表面上	144

		，对菜肴色泽、形态等方面进行装饰。	
7	饮食营养与配餐	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；能准确推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案。掌握营养调查与分析的方法；能够为一般个体及群体编制食谱，并进一步对特殊人群进行营养指导和营养宣教。	54
8	食品安全与操作规范	掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食品合理烹调与加工、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。	36

2.专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	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、中国烹饪风味流派的构成	108
2	烹饪基本功	了解刀具的使用包括刀的握持姿势、刀的运用力度、刀的运动轨迹等，掌握火候、调味技巧，掌握各种食材处理与烹调方法。了解食材处理以及各类厨具使用。	144
3	烹饪工艺美术	了解烹饪工艺美术的起源和发展,掌握烹饪工艺美术的研究对象和特点,。掌握通过烹饪原料、烹饪手段和专业手工技巧进行菜点设计制作技术。	144

4	智能烹饪基础	了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其应用。	54
---	--------	-------------------------------------	----

3. 实习实训

实习实训对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习。

(1) 认知实训

为了让学生更多地了解中餐烹饪专业，增强学生对专业的认识，提高学生对专业学习的兴趣。在一年级上学期组织学生到大中型餐饮企业、酒店等企业进行观岗实训，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，能较直观地了解烹饪相关的工作岗位，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

(2) 跟岗实训

为提升实训质量，提高学生实践动手能力，结合企业和岗位需求，在第5学期组织学生到企业进行跟岗实训，巩固专项实训过程中掌握的岗位操作技能。

在综合实训中引入企业技能人才作为兼职教师，实训项目与企业岗位操作紧密结合，本校专业教师配合参与，以学生个人是否能独立完成各个实训项目为考核目标，使学生能够较快地掌握技能。

4. 岗位实习

岗位实习是本专业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《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生岗位实习的岗位与其所学专业面向的岗位基本一致。在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、分阶段安排学生实习。通过岗位实习，使学生进一步巩固所学理论知识，使学生走向社会，接触本专业实际工作，接受企业指导教师的专业技能和专业理论指导。参加企业生产活动，在职业岗位环境和工作氛围中进行中餐烹饪和酒店服务管理等基本作业项目的实训，培养吃苦耐劳的品质和良好的职业道德、职业素质；培养与人交流、沟通的能力，促进学生由学校人向社会人的转变。

5. 岗课赛证

依据课程开发途径，将职业岗位、项目课程、资格证书、技能竞赛、创新创业等元素相互融通，形成“岗课融合、课证融合、课赛融合、课创融合”的“岗课证赛创”五点融通课程体系。“岗”即工作岗位，体现岗位能力要求；“课”为课程内容，建立适岗需求核心课程内容；“证”指学历证书和职业资格证书，体现专业知识和技能水平；“赛”是专业技能竞赛，衡量专业技能、检验教学质量、导向课程改革；“创”乃创新创业思维和能力。在校期间学生获得专业技能竞赛奖项可换算学分：市级竞赛积1分；省级竞赛积3分；国家级竞赛积5分。

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学期总周数均为 20 周，其中每学年上学期为 18 周为实际教学周+公共假期 1 周+考试 1 周+军训或公益劳动 1 周，下学期为 18 周为实际的教学周数+公共假期 1 周+考试 1 周。周学时一般为 31 学时，岗位实习按每周 31 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3100—3499。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

课程类别	课程名称	学分	学时	各学期周学时安排					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	中国特色社会主义	2	36	2					
	心理健康与职业生涯	2	36		2				
	哲学与人生	2	36			2			
	职业道德与法治	2	36				2		
	语文	8	144	2	2	2	2		
	数学	6	108	2	2		2		
	英语	6	108	2	2	2			
	信息技术	6	108	3	3				
	体育与健康	3	54	2	1				
	艺术	2	36		1	1			
	历史 思想政治(拓展部分)	4	72	1	1	1	1		
	修		2	36					2
	语文	3	54	1	1	1			

	限定选修课	数学	2	36			2				
		英语	2	36				2			
		信息技术	2	36	1	1					
		劳动教育	5	90			2	1	2		
		历史	1	18				1			
		公共基础课小计	60	1080	占总学时数的比例：(33.33%)						
公共选修课		安全教育	1	18	1						
		环保教育	1	18	1						
		就业指导	1	18					1		
专业技能课	专业核心课	中式菜肴制作	16	288	4	4	4	4			
		烹饪原料与加工技术	12	216	2	2	4	4			
		食品雕刻与冷菜制作	12	216			4	4	4		
		中式面点技艺	8	144	4	4					
		菜点美化与装饰	8	144			4	4			
		饮食营养与配餐	8	144	4	4					
		食品安全与操作规范	6	108	2	2					
		专业核心课学时学分	70	1260	占总学时数的比例：38.89%						
	专业选修课		烹饪概论	6	108					6	
			烹饪基本功	6	108					6	
			烹饪工艺美术	6	108					6	
			智能烹饪基础	4	72					4	
			专业选修课学时学分	22	396	占总学时数的比例：(12.22%)					
	综合实践		认知实习	30		安排第一学年第一学期进行，为期一周					
			跟岗实习	240		安排在第三学年第五学期进行，为期8周					
		合计	270								

实习实训	岗位实习（酒店学徒，打荷）	31	558						31
	实习实训学时学分	31	558	占总学时数的比例：（17.22%）					
专业技能课程总学时学分		123	2214	占总学时数的比例：（68.33%）					
军训		1	18						
社会实践		1	18						
入学教育		1	18						
毕业教育		1	18						
总学时总学分		190	3420						
周学时数统计				31	31	31	31	31	31

说明：

（1）本表的军训、社会实践、入学教育及毕业教育教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。黄色底纹表示是实训课程。

（2）每学期教学实践为 18 周，其中第 1 学期观岗实习一周，实际学时按照 17 周计算，第 5 学期跟岗实习八周，实际学时按照 10 周计算。

（3）岗位实习为 20 周，岗位实习按每周 31 学时计算。

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。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

（二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

1.多媒体演示教室

校内教学用教室应配备多媒体功能教室，主要设施设备及数量见下表：

序号	教室	主要设施设备	
		名称	数量
1	多媒体教室	触摸式多媒体教学一体机	1
2		实时投影仪	1
3		电子展台	1

2.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、冷菜制作实训，食品雕刻实训、烹饪基本功实训，采取分层次小组化教学。

3.校外实训基地

第三学年下学期，下企业进行岗位实习半年，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。

在实践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

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实训项目设计、实训指导书编写、中餐烹饪案例资料收集和整理、教学课件制作、专业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业可结合学校信息化建设发展，依托自身和企业力量，共同开发实训指导教材、教学课件等教学资源。

（四）教学方法

1.公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教学手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

2.专业技能课

专业技能课按照中餐烹饪职业岗位（群）的能力要求，强化理

论实践一体化，突出“做中学，做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主题的思想 and 行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目和任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近中餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。根据学生的学习特点，采用

灵活多变、形式多样的“行动导向”的教学方法，主要有：

（1）理实一体化教学法

配合工学结合教学模式，在教学的每一个项目中设计一个实际的菜品，一个项目教学结束时，完成一个实际的菜品的生产、制作任务，进入工作现场，使实际工作与课堂相结合，完成项目的教学实践过程。

（2）案例教学法

密切联系产品生产发展的实际及一些相关的案例，使学生在校期间能及时了解该领域的技术现状。通过案例分析与讨论，使学生们更好的理解所学的知识，增加现场实际经验，培养学生分析和解决实际问题的能力。

（3）现场教学法

充分利用校企合作的办学优势，聘请企业厨师、技师现场教学，让学生更多地、更有效地接触实际，增强学生的动手操作能力。

（五）学习评价

本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

1.考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、课堂讨论、平时测验等）、实习成绩综合评定。基本原则：进行考试的课程，期末考试成绩占 50%、平时成绩占 20%，实训实习成绩占 30%。

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、作业等为 20%）。

3.课程考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、多种方式进行考核；以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、职业素质、团队合作等方面。

1. 学校采取的质量检查方式：

学生的成绩评定采取平时过程性评价加期末终结性评价相结合的方式进行：

过程性评价：占总评价的 60%。教师要客观地根据学生在过程性评价的各个环节的表现给予相应的成绩，并做好成绩的登记和保存。过程性评价的构成要素包含以下内容：学生学习态度、课堂笔

记、课堂提问、课堂训练、平时作业、平时考评、出勤、各阶段考核成绩、参加竞赛和其他突出表现等进行综合评价；

终结性评价：期末进行综合考核，占总评价分值的 40%，采取理论和实践技能考核相结合的方式。

学期总评成绩 = 过程性评价 × 60% + 终结性评价 × 40%

2. 学业水平考试评价

学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等,重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

3. 公共知识和专业课程的考核

“以学生发展为中心”，采用学业水平考试的等级性考核模式，学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等,重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

4. 公共基础知识考试

学业水平考试分为合格性考试和等级性考试。合格性考试包括公共基础知识（含德育、语文、数学、英语、信息技术）、专业基础知识、专业技能考试 3 个部分；等级性考试包括公共基础知识中的德育、语文、数学、英语和专业基础知识。

合格性考试。将德育、语文、数学、英语 4 门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷Ⅰ），采取书面闭卷笔试方式。信息技术考试采取上机考试方式。

等级性考试。将德育、语文、数学、英语 4 门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷Ⅱ），采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

5. 专业技能课程考核

合格性考试。使用专业基础知识卷Ⅰ，采取书面闭卷笔试方式。

等级性考试。使用专业基础知识卷Ⅱ，采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

专业技能考试。专业技能合格性考试，采取现场实际操作或应用信息化综合实训平台等方式进行，具体考试方式、考试时长由学校根据实际确定。

6. 成绩总体评价

合格性考试。公共基础知识综合卷Ⅰ满分值 200 分，其中德育 40 分、语文 60 分、数学 60 分、英语 40 分；公共基础知识（信息技术）满分值 100 分。专业基础知识卷Ⅰ满分值 150 分。专业技能满分值 100 分。

合格性考试各个科目根据原始成绩划定 5 个等级，由高到低分为 A、B、C、D、E，其中 E 等级为不合格、比例不超过 5%。合格性考试不合格的（不含缺考），由学校组织补考，补考通过的认定为 D 等级。合格性考试成绩作为学生毕业资格认定依据之一。

等级性考试。公共基础知识综合卷Ⅱ满分值100分，其中德育20分、语文30分、数学30分、英语20分。专业基础知识卷Ⅱ满分值100分。

公共基础知识（德育、语文、数学、英语）和专业基础知识的合格性考试、等级性考试成绩作为学生报考高职院校、应用型本科院校依据之一。

7. 实训实习效果评价方式

1. 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

2. 岗位实习评价

岗位实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

（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中职学校专业人才培养要求。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，学业水平考试 D 以上，方可达到毕业水平。

（二）学分

修完公共基础课，专业核心课，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。