

中餐烹饪专业人才培养方案

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

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 (代码)	主要岗位类别	职业资格证书
旅游服务类 (13)	中餐烹饪 (740201)	餐饮业 (62)	中式烹调师 (4-03-01-1)	中式烹调岗位	中式烹调师(中) 四级
			中式面点师 (4-03-01-02)	中式面点岗位	中式面点师(中) 四级

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业面向现代烹饪领域，培养理想信念坚定，热爱现代餐饮行业，适应现代餐饮制作、营销、客户服务等岗位需求，德智体美劳全面发展的复合型技能型人才。通过本专业的学习，学生应具有本专业扎实的理论基础，实践动手能力强，思想政治坚定、德技并修、全面发展、诚实守信、吃苦耐劳的基本素质。具有良好的职业道德和人文素养，具有专业精神、职业精神、劳动精神、劳模精神、工匠精神、创新精神和较强的实践能力、可持续发展的能力，同时掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作知识，能够在饮食行业生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技能型人才。同时在保障学生技术技能培养质量的基础上，加强文化基础教育，探索贯通培养规模，打开中职学生的成长空间。

(二) 培养模式

根据企业工作任务要求确定岗位(群)，以岗位(群)工作过程的要求为导向，密切校企合作，职业能力与职业素质并重，实施“工学交融，全真实训”的人才培养模式。在保证教学总体目标完成的条件下，灵活安排各学年教学时间，工作时间和学习时间相互交融，课程学习和专业实训相互嵌入，不断提升职业能力和职业素质，最终实现人才培养规格与社会用人单位岗位需求的最大限度符合。

(三) 培养规格

1. 职业素养

- (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；
- (8)具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；
- (9)具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；
- (10)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。

3. 能力

(1) 基本能力

- 1)具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
- 2)具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- 3)具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- 4)具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- 5)具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- 6)具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；
- 7)具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；
- 8)具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

(2) 职业能力

职业能力分析表

专业方向	职业能力
中式热菜制作	1. 使学员具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。 2. 为进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。 3. 达到初级中式烹调师的理论知识水平和实际操作工作能力。
中式面点	1. 每一位毕业生都要遵守职业操作规范，具备良好的职业道德及人文素养。 2. 对新知识，新技能的学习能力，和创新创业能力。 3. 中式面点基本理论知识和熟练掌握中西面点的制作方法
中餐冷拼与菜肴盘饰制作	1. 具备认知中餐冷拼用途的能力 2. 具备了解菜肴盘式的用途及作用的能力。 3. 能够独自完成果酱画的制作。 4. 能够制作鸡蛋造型，糖艺造型以及延伸造型和创造力。

西式面点	1. 具备对新知识，新技能的学习能力，和创新创业能力 2. 学习西点烘焙技术，掌握相关的专业知识。 3. 了解西点行业管理和经营。
食品雕刻	1. 了解并初步掌握食品雕刻的切、刻、造型等基本方法和技能。 2. 掌握食品雕刻的种类、工艺步骤及工艺要求。

六、课程设置及要求

1. 整个教学模块分为公共基础课和专业技能课。
2. 公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。
3. 专业技能课包括专业核心课、专业选修课、专业方向课，实训实习是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课程

公共基础课程教学内容及要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	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教学大纲》开设。	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	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》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	中国历史	依据《中等职业学校中国历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
6	世界历史	依据《中等职业学校世界历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
7	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	144
8	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
9	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
10	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	72
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
12	美术鉴赏与实践	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。	18

13	音乐鉴赏与实践	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。	18
14	生态文明教育	依据《中等职业学校生态文明教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	16

(二) 专业(技能)课程

1. 专业核心课程

专业核心课教学内容及要求

2. 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中式热菜制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。 2. 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。 3. 掌握中式烹调方法的基础知识。 	198
2	烹饪工艺基础	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解烹饪工作的每个环节和菜肴制作的烹饪工艺程序。 2. 掌握烹饪初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法、菜肴制作技术等烹饪单元操作技术掌握初步的冷热菜制作技术。 	72
3	食品雕刻	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解并初步掌握食品雕刻的切、刻、造型等基本方法和技能。 2. 掌握食品雕刻的种类、工艺步骤及工艺要求。 3. 了解食品雕刻的意义与作用，知道食品雕刻是一门具有实用价值很高的艺术作品，使学生喜欢雕刻。 	288
4	中西面点制作 技艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中西式面点基本理论知识。 2. 熟练掌握中西式面点的制作方法。 	72
5	中式面点制作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。 2. 了解中式面点基本理论知识和熟练掌握中式面点的制作方法熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。 3. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。 	72
6	烹饪概论	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解烹饪这一概念的内涵及其发展变化的过程弄清烹调、料理、饮食的含义。 2. 精通某一菜系的全部制作技术。 3. 掌握烹饪概论的相关知识。 4. 了解烹饪原料的产地、特点及营养等方面知识。 	36

专业选修课教学内容及要求

序号	课程名称	主要教学内容及要求	学时
1	烹饪原料知识	1. 掌握各种食材类原料的分类方法及常见原料在烹调中加工。 2. 掌握常用原料的名称、产地和产季，了解原料的品质鉴定与保鲜方法。	36
2	餐饮成本核算	成本核算对于企业的经营管理起着重要的作用，可以综合反映企业的经营情况，原材料使用是否合理，产品销售价格是否合理，促进企业的各生产部门不断提高操作技术和经营水平。	36
3	餐厨管理	1. 了解餐饮业、餐饮消费市场及我国餐饮经营市场的基本特征。 2. 掌握现代餐饮业的经营管理目标、经营管理模式、及经营管理趋势。 3. 学会分析餐饮业经营管理的现象和问题	36
4	中餐冷拼与菜肴盘饰制作	1. 了解盘饰制作、艺术冷拼的形成。 2. 了解现代餐饮中对盘饰制作、艺术冷拼的需求。 3. 知道冷菜部门在日常工作的工作任务。 4. 掌握各类盘饰制作、艺术冷拼的制作方法	36
5	西式面点制作	(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, 常用的设备与工具。 (2) 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	36
6	食品安全与操作规范	1. 掌握食品安全与操作规范的概念。 2. 熟悉食品安全的重要性。 3. 了解餐饮厨房的食品安全风险。 4. 了解供应不安全食品的法律风险。	36
7	烹饪营养与卫生	1. 掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等知识 2. 掌握科学烹饪的基本技能	36
8	饮品	1. 要了解现代年轻人的需求。饮品是很好的发展。 2. 要掌握各种饮品的知识及制作。	
9	咖啡制作	1. 要掌握各种饮品的知识。 2. 各种咖啡的制作工艺。	

3. 顶岗实习

顶岗实习安排在第四、五学期进行，实习时间为两学期，每周40小时，合计1140学时、56学分专业顶岗实习在校企合作企业或社会行业的相应岗位进行实习。岗位设置安排：水台，切配，上什，面案，打荷通过岗位实习，冷菜，火锅调味，餐厅服务员、收银员等。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基本作业项目的实训，提高实践动手能力。培养、锻炼学生综合运用所学专业知识和独立分析，

解决实际问题的能力，拓宽知识面，增强感性认识，加深对理论知识的理解，积累实际工作经验，从而为以后的专业学习创造有利条件。还可以了解计算机行业现况，了解计算机应用行业各岗位对人才的需求，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，增强团队合作精神，促进学生由学校人向社会人的转变。

七、教学进度总安排

(一) 总体要求

1. 教学总周数 120 周(顶岗实习为一年),每学期教学为 20 周,含半期、期末和机动时间,全学年为 40 周,三年总学时数 3166 学时,课时学分 232 学分,素养训练、社会实际、入学教育、毕业教育等活动占 5 学分,总学分为 237 学分

(二) 教学进程

中餐烹饪专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	各学年级周学时数						学时			小计	总学时占比 (%)
			一		二		三		理论学时	实践学时	总学时		
			上	下	上	下	上	下					
公共基础课程	1	中国特色社会主义	2						36	0	36	1060	33.48%
	2	心理健康与职业生涯规划		2					36	0	36		
	3	哲学与人生			2				36	0	36		
	4	职业道德与法治				2			36	0	36		
	5	历史	2	2					72	0	72		
	6	数 学		2	2	2			108	0	108		
	7	语 文	2	2	2	2			144	0	144		
	8	英 语		2	2	2			108	0	108		
	9	信息技术	2	2					36	36	72		
	10	体 育	2	2	2	2			36	108	144		
	11	美术鉴赏与实践	1								18		
	12	音乐鉴赏与实践		1							18		
	13	劳动教育	1	1	1	1			30	60	90		
	14	素养训练	2						26	100	126		
	15	生态文明教育			1				16	0	16		
专业基础课程	16	餐厨管理			2				18	18	36	108	3.41%
	17	食品安全与操作规范			2				36		36		
	18	中餐冷拼与菜肴盘饰制作				2			18	18	36		
专业	19	烹饪工艺基础	4						18	54	72	738	23.31%
	20	烹饪概论	2						36		36		

核心课程	21	中式热菜制作		4	4	3		66	132	198		
	22	中西面点制作技艺		4				18	54	72		
	23	中式面点制作	4					18	54	72		
	24	食品雕刻	4	4	4	4		72	216	288		
选修课	25	习近平新时代中国特色社会主义思想读本			1			18	0	18	432	13.64%
	26	自主管理文化		2				12	24	36		
	27	爱国主义教育			1			18	0	18		
	28	西式面点制作			4	4		18	126	144		
	29	饮品	2					18	18	18		
	30	烹饪原料知识		2				36		36		
	31	烹饪营养与卫生	2					36		36		
	32	咖啡制作			2			18	18	18		
	33	餐饮成本核算				2		18	18	36		
	34	西餐基础				2		18	18	36		
	35	礼仪				2		18	18	36		
实习	36	跟岗实习				2		0	36	36	756	23.89%
	37	顶岗实习					40	0	720	720		
班团活动（节）			1	1	1	1		18	54	72	72	2.27%
总学时								126	190	316	316	100%
								6	0	6	6	

八、实施保障

（一）师资队伍

中餐烹饪专业的专业教师采用了外聘合作企业的优秀员工的方式，一方面加强校企合作机制，另一方面与企业共同参与人才的培养，更能与时俱进，更高效的培养企业所需的人才。本专业共有教师22人，其中企业教师9人。其中高级教师4人，中级教师9人。

中餐烹饪专业教师结构表

类型	人数	占比
高级教师	4	18.2%
中级教师	9	40.9%
外聘教师	9	40.9%

(二) 教学设施

1. 校内实训条件

中餐烹饪专业实训室设备明细表					
序号	设备名称及特征描述			数量	主要实训室内 容
	实训室名称	设备名称	设备型号规格		
1	糖艺面塑实训 室	柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	2	糖艺面塑教学 实训演示
2		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	
3		多功能操作台	1.8x0.8x0.78	1	
4		4层不锈钢货架	1.2x50x1.5	9	
5		不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	24	
6		大理石台面	9x1.2	2	
7		糖艺操作机器和配套 设备	0.4x0.3x0.2	9	
8		搅拌机	0.385x0.235x0.425	8	
9		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	2	
10		拖把池	0.5x0.35x0.4	1	
1	翻锅区	翻锅灶	1.5x0.9x0.8	36	翻锅教学实训 演示
2		翻锅锅	8斤	72	
3		翻锅炒勺	8两	72	
4		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	4	
5		毛巾架	3M	1	
6		拖把池	0.5x0.35x0.4	1	
1	刀功实训室	操作台	1.5x0.6x0.8	21	刀工教学实训 演示
2		多功能操作台	1.8x0.8x0.78	1	
3		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	

4		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	4	
5		毛巾架	3M	1	
6		拖把池	0.5x0.35x0.4	1	
7		刀板架	6M	4	
1	西式面点房	操作台	1.5x0.6x0.8	24	西式面点类教学实训演示
2		大理石台面	9x1.2	2	
3		多功能操作台	1.8x0.8x0.78	1	
4		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	
5		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	4	
6		毛巾架	3M	1	
7		醒发箱	1.02x0.693x2	1	
8		4 开门冰箱	1.21x0.71x2	1	
9		双开门烤箱	BL20x-H21.23x0.78x0.55	2	
10		4 层不锈钢货架	1.2x0.5x1.5	3	
11		烤盘架	0.6x0.5x1.68	2	
12		搅拌机	0.385x0.235x0.425	1	
13		拖把池	0.5x0.35x0.4	1	
1	中式面点房	操作台	1.5x0.6x0.8	27	中式面点类教学实训演示
2		大理石台面	9x1.2	2	
4		多功能操作台	1.8x0.8x0.78	1	
5		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	
6		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	4	
7		毛巾架	3M	1	
8		油炸炉	0.6x0.36x0.265	6	
9		醒发箱	1.02x0.693x2	1	
10		双开门烤箱	BL20x-H21.23x0.78x0.55	1	
11		煎饼炉	870×650×470mm	1	
12		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	1	
13		4 层不锈钢架子	1.2x0.5x1.5	3	
14		大型搅拌机	60x53x89cm	2	
15		烤盘架	0.6x0.5x1.68	1	
16		拖把池	0.5x0.35x0.4	1	
1		热菜实训室 1	实训用灶台	1.5x0.9x0.8	
2	锅		8 斤	28	
3	单眼洗手池		0.6x0.6x0.8	14	
4	不锈钢操作台		1.5x0.6x0.8	18	

5		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	
6		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	6	
7		双层不锈钢架子	1.8x0.3x0.8	7	
8		炒勺	8 两	28	
1	热菜实训室 2	实训用灶台	1.5x0.9x0.8	12	中式烹调热菜的实训教学
2		炒勺	8 两	24	
3		锅	8 斤	24	
4		单眼洗手池	0.6x0.6x0.8	13	
5		不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	17	
6		双通操作台	1.8x0.8x0.78	1	
7		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	6	
8		双层不锈钢架子	1.8x0.3x0.8	7	
9		单开门蒸箱	0.7x0.5x1.5	2	
10		双开门蒸箱	1.5x0.5x1.5	1	
11		烤盘架	0.6x0.5x1.68	1	
1	模拟厨房	实训用灶台	1.5x0.9x0.8	12	提高学生实训教学作品，训练学生的中式烹调热菜成果。
2		锅	8 斤	24	
3		单眼洗手池	0.6x0.6x0.8	11	
4		不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	18	
5		双通操作台	1.8x0.8x0.78	2	
6		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	6	
7		双层不锈钢架子	1.8x0.3x0.8	6	
8		单开门蒸箱	0.7x0.5x1.5	2	
9		双开门冰柜	1.95x0.7x0.85	1	
10		烤盘架	0.6x0.5x1.68	1	
11		毛巾架	5M	1	
12		炒勺	8 两	24	
1	多功能厅	不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	19	
2		消毒柜	1x0.5x1.62	2	
3		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	8	
1	教室值班室	双层不锈钢架子	1.5x0.6x0.8	7	
2		拖布架子	2.2x30	1	
1	雕刻室	不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	17	雕刻课程的演示实训
2		消毒柜	1x0.5x1.62	2	
1	观摩演示厅 2	柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	2	课程教学演示

2		不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	1	
3		烤箱	BL20x-H21.23x0.78x0.55	1	
4		多功能操作台	1.8x0.x0.78	1	
5		双通操作台	1.8x0.x0.78	2	
1		观摩演示厅 1	柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	
2	双通操作台		1.8x0.x0.78	2	
3	不锈钢操作台		1.5x0.6x0.8	1	
4	烤箱		BL20x-H21.23x0.78x0.55	1	
5	多功能操作台		1.8x0.x0.78	1	
1	分料室	双层不锈钢架子	1.8x0.3x0.8	8	实训耗材的提前分配管理
2		4层不锈钢架子	1.2x0.5x1.5	4	
3		不锈钢操作台	1.5x0.6x0.8	2	
4		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	2	
5		4开门冰柜	1.21x0.71x2	1	
6		双眼洗手池	1.2x0.6x0.8	2	
7		毛巾架子	2M	1	
1	食品库房	5层不锈钢架子	1.2x0.5x1.8	9	可食用物品的存放和领取
2		4层不锈钢架子	1.2x0.5x1.5	9	
3		双通操作台	1.8x0.x0.78	1	
1	工具库房	5层不锈钢架子	1.2x0.5x1.8	6	日常工具和器具的管理
2		刀架	0.4x0.5x1.2	4	
3		拖车		2	
1	研发室	4层不锈钢架子	1.2x0.5x1.5	3	教师对菜品的研发和制作
2		双层不锈钢架子	1.8x0.3x0.8	2	
3		柜式冰箱	1.5x0.6x0.8	2	
4		双通	1.8x0.x0.78	1	
5		多功能操作台	1.8x0.x0.78	1	

2. 校外实训基地

校外实训基地

序号	合作企业	可提供合适岗位	可接受学生数量
1	**酒店	打荷、墩子、冷菜、蒸菜、小吃、餐厅服务员	50人
2	**酒店	打荷、墩子、冷菜、蒸锅、广东点心、餐厅服务员	

3	**餐饮管理有限公司	打荷、墩子、冷菜、餐厅服务员、蒸菜、小吃 水台	
---	------------	----------------------------	--

(三) 教学资源

数字化网络教学资源

序号	课程名称	资源库
1	中餐烹饪培训视频	https://tv.sohu.com/v/dXMvMjkzODcwNTAyLzgzODgwNTk5LnNodG1s.html
2	中式面点教程	https://v.sogou.com/v?query=%D6%D0%CA%BD%C3%E6%B5%E3%BD%CC%D1%A7%CA%D3%C6%B5&p=40230600&tn=0&st=255
3	西式面点教学视频	https://v.sogou.com/v?query=%CE%F7%CA%BD%C3%E6%B5%E3%BB%F9%B4%A1%BD%CC%D1%A7%CA%D3%C6%B5&p=40230600&tn=0&st=255

(四) 教学方法

1. 公共基础课

在教学过程中，教师要依据以行动为导向的教学方法，在课程教学过程中，重点倡导“要我学”改为“我要学”的学习理念，突出“以学生为中心”，加强创设真实的企业情境，强调探究性学习、互动学习、协作学习等多种学习策略，充分运用行动导向教学法，采用任务驱动教学法、项目教学法、小组协作学习、角色扮演教学法、案例教学法、头脑风暴法、卡片展示法、模拟教学法、自主学习等多种教学方法，践行“做中学”，教学过程突出“以学生为中心”，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生解决问题的能力及可持续发展的能力。

2. 专业技能课

专业技能课应按照中餐烹饪职业岗位(群)的能力，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，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，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及任务，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，利用校内外实训基地，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，贴近西餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

(五) 学习评价

采取过程考核、终期考核与成果评估相结合的方式，注重对学生的任务完成情况、报告编写以及工作态度、团队协作和沟通能力的综合评估，力求体现学生的综合能力。

评价的方式可以采取同学监督评价与教师评价相结合的方式。对以团队方式完成工作过程的团体，对队员的评价由队长负责，对团队总的评价由教师负责，两者结合形成队员的评价结果。

所有必修课和选修课及实训课等均在教学过程中或完成教学目标时进行知识和技能考核。考核评分标准如下表：

考核评分标准如下

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明
理论课	平时成绩	30%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等
	半期考试	30%	期中统一考试
	期末成绩	40%	期末统一考试
理实一体	平时成绩	30%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等
	理论成绩	30%	统一考试或人社部相关资格证书考试的成绩替代
	实操成绩	40%	学生的实训项目学习最终完成的结果，根据实训提交的作品齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
实训课	职业素养考核	40%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等方面情况综合评价。
	技能考核	60%	采用完成项目工作任务，并进行答辩的方式进行考核或人社部相关资格证书考试的成绩替代。
顶岗实习	学生自评	20%	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。
	企业考核	40%	由企业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。
	实习报告	20%	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。
	实习带队教师考评	20%	由带队老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。

(六) 质量管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。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。学校要建立学校负责、企业参与的课程管理机制，形成适应课程教学改革的教学管理制度。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。建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，确保教学质量。

教学管理工作是在分管副校长领导下，实行学校、专业科两级负责，学校是教学管理的主体力量，主要通过以下形式进行：

1. 建立教学管理组织协调系统，专业科配合教务处对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题；

2. 学校、专业科两级督学系统，组织有丰富教学和教学管理经验的教师及专业科教学管理人员组成两级督学小组，实现督教、督学、督管；

3. 制定相关规章制度，在专业课程体系改革的基础上，以专业核心课建设为重点，以职业性、实践性、开放性、校企合作、工学结合为目标，以基于职业能力培养和工作过程系统化的课程建设模式为向导，开展课程开发与建设。

九、毕业要求

(一)学业考核要求

通过烹饪专业三年的学习,修完教学计划规定的全部课程及修满规定的学分,成绩合格,并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养,同时掌握专业知识和实践技能,准予毕业。

(二)证书要求

中式烹调师(四级)职业技能等级证书