

江苏省*****中等职业学校

中餐烹饪专业实施性人才培养方案

江苏省****中等专业学校

市*餐饮有限公司

***市餐饮行业协会

编制

二〇二二年五月

目 录

一、专业及代码	3
二、入学要求与基本学制	3
三、职业面向与继续学习	3
四、人才需求调研	3
五、专业培养目标	4
六、人才培养规格	4
(一) 综合素质	4
(二) 职业能力	5
七、人才培养模式	6
八、课程结构与要求	7
(一) 课程结构	7
(二) 课程设置与要求	8
九、教学进程总体安排	10
(一) 基本要求	10
(二) 教学安排	11
(三) 实训教学安排	11
(四) 教学基本要求	11
十、实施保障	12
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	13
(三) 教学资源	15
(四) 教学方法	16
(五) 学习评价	17
(六) 质量管理	18
十一、毕业要求	20
十二、附录	20

一、专业及代码

专业类别：餐饮类（代码：18）

专业名称：中餐烹饪（专业代码：740201）

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

三、职业面向与继续学习

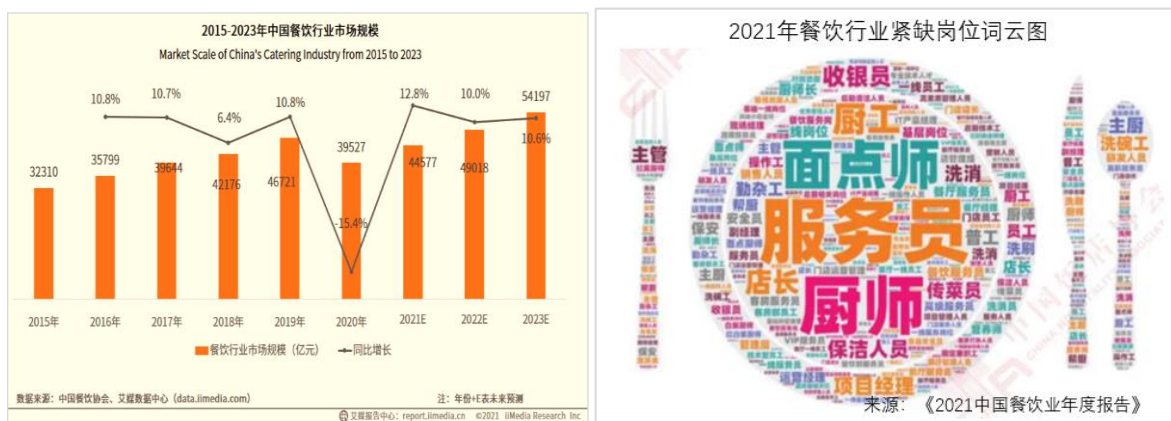
专门化方向	职业（岗位）	职业资格 或职业技能等级要求	继续学习专业	
			高职	本科
中式烹调	中餐烹调师 中式面点师 营养配餐员	中式烹调师（四级） 中式面点师（四级） 营养配餐员（四级）	烹饪工艺与营养 中西面点工艺 营养配餐	烹饪与营养教育 食品科学与工程
中式面点				

备注：毕业生实行“1+X职业资格证书”，即毕业证和职业资格证书，同时鼓励学生参加营养配餐员证书、国家公共营养师、普通话证书、计算机一级B证书等学习和考试。

四、人才需求调研

（一）行业发展现状

我国餐饮行业发展非常迅速，根据中国餐饮行业协会 2020 年统计预测数据，2015-2023 年中国餐饮行业规模有望从 3.2 万亿元增至 5.4 万亿元。我国对传统技艺和文化的保护，使中式烹饪技艺得到快速发展，它也成为餐饮行业发展的重要增长点。通过传统中华饮食文化和技艺的交流，涌现了许多创新工艺和制作技术，增加了许多新颖的品种。中式餐饮行业在快速发展的形势下蕴藏了巨大的商机，为中式烹调师和中式面点师提供了广阔的就业和创业舞台。



图表1：餐饮行业发展趋势及紧缺人才需求图

（二）人才需求调研

“十四五”期间，我市全力推进旅游强市战略，力争把“文旅+餐饮”培育成地方的优势产业、战略性支柱产业。同时鼓励扶持我市中华老字号名店、非物质文化遗产技艺等特色餐饮品牌，开发一批“地方名菜”和“地方名宴”、“地方名点”、“节日美食”。预计到2025年，全市游客年接待量将达到7500万人次以上，实现年旅游总收入610亿元以上。全年游客总数达1.02亿人次，旅游总收入达1189亿元，同时全市各类中式快餐连锁餐厅和各类星级酒店和企业单位营养配餐人才需求巨大，未来高素质的中式面点技术和管理人员将成为紧缺的餐饮人才。

五、专业培养目标

本专业依据国家教学标准，坚持立德树人根本任务，注重学生德、智、体、美、劳全面发展，培养具有良好的职业品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的知识与技能，能胜任中式烹饪、中式面点制作、传统工艺美食制作、创意菜点设计制作以及相应生产、服务、管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

六、人才培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地的工作作风和吃苦耐劳、精益求精的工匠精神，为职业发展和终身学习奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养，了解古今中外人文领域基本知识和文化成果，能够通过1~2项艺术爱好，展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为，弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

（二）职业能力

1. 行业通用能力

（1）了解餐饮行业相关的政策和法规，运用食品安全知识执行规范操作的能力。

（2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力及烹饪原料鉴别及初加工的能力。

（3）具有菜点文化背景和中外饮食文化的讲解能力。

（4）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。

（5）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。

（6）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。

（7）具有现代烹饪设施设备操作及维护的能力。

（8）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。

2. 职业特定能力

（1）中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

（2）中餐面点：熟悉中式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。掌握地方风味小吃的制作方法，会制作中华传统节日的代表性品种，能传承中华传统面点技艺。

（3）营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和制作营养标签的能力。

（4）掌握中餐菜点产品创新设计方法，能够学以致用，根据不同主题要求进行酒店餐饮产品创新设计。

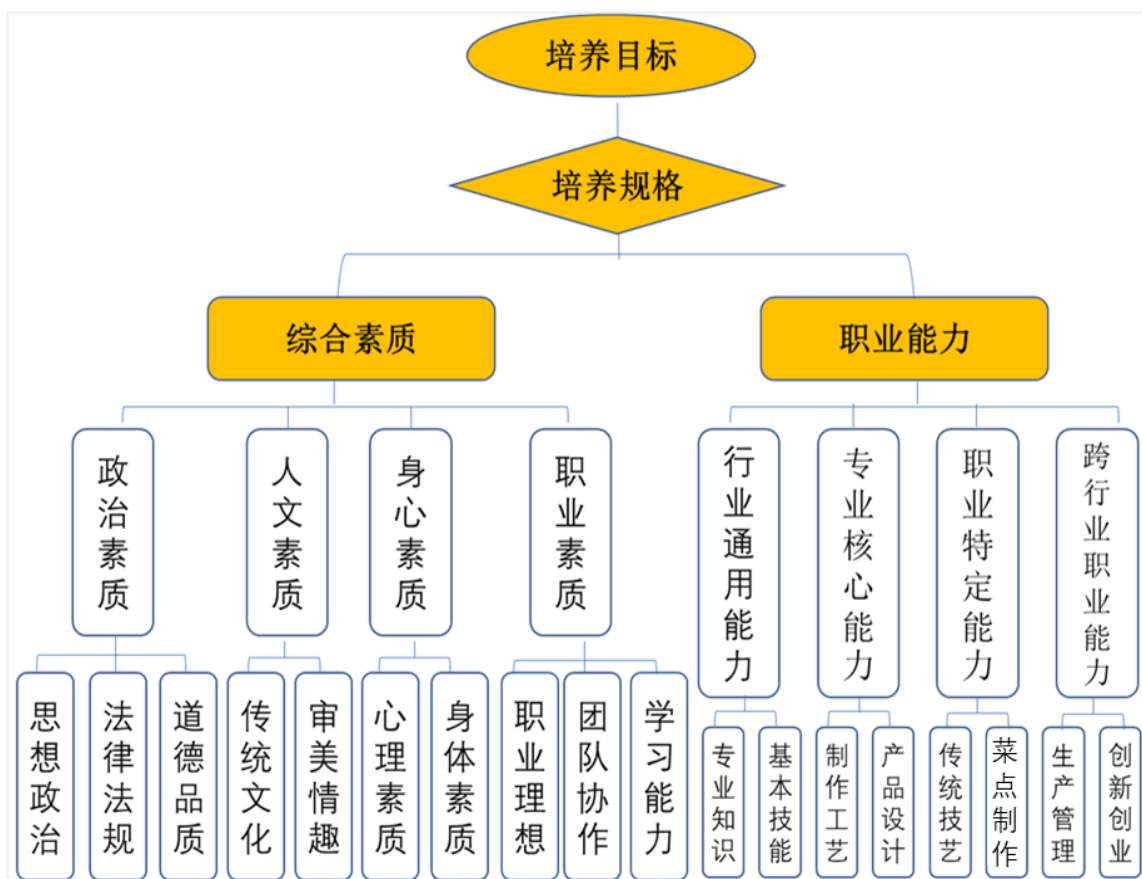
3. 跨行业职业能力

（1）具有适应岗位变化的能力，取得跨岗位相关证书。

（2）具有企业经营管理和生产现场管理的基础能力。

(3) 具有良好的学习能力和职业适应能力。

(4) 具有创新和创业的基础能力。



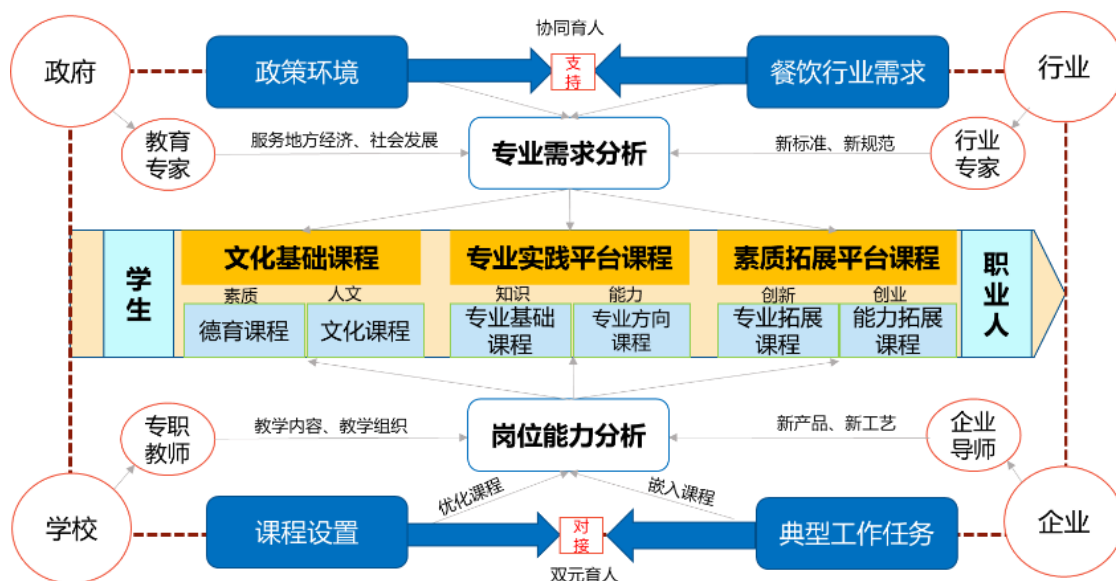
图表2：中餐烹饪专业培养目标图

七、人才培养模式

根据餐饮行业人才需求调研分析和企业岗位能力分析，推进“政行校企”协同育人模式，积极推进校企双元育人教学模式，深入开展教学改革，采用项目教学、任务驱动等教学方法，引入行业专家、企业导师、客户和家长等多元评价方式，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

根据社会和行业调研实际情况，结合专业人才培养目标和产教融合人才培养模式，科学研制实施人才培养方案，并充分发挥产教融合、校企合作在促进人才培养质量的作用。依据《关于进一步推进产教融合管理办法》，不断深化产教融合，校企共建校外实训基地，开展“教、学、做”合一教学改革试验，促进技能与证书相融合、工学交替相融合，实习、

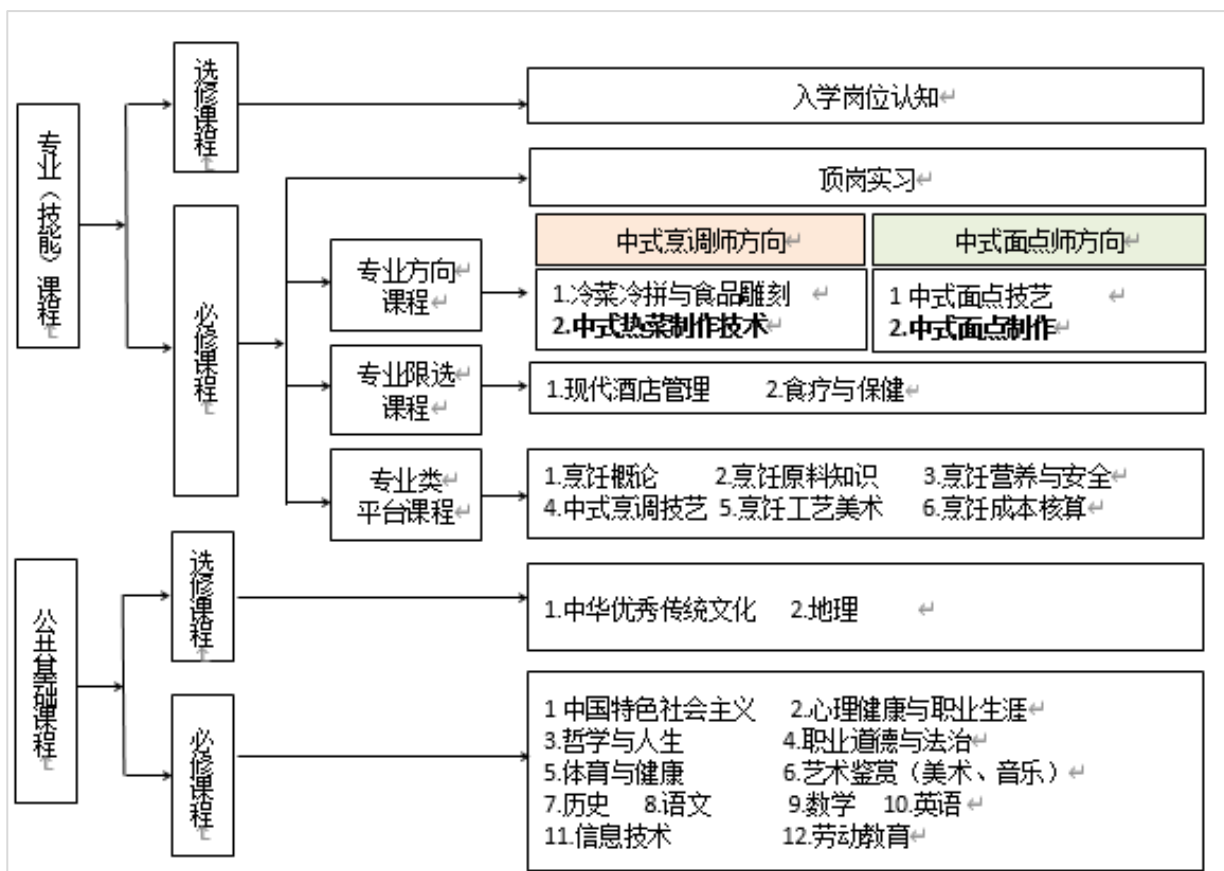
就业相融合，使学生的职业岗位能力达到更高的水平，培养具有一定社会竞争力的高素质技能型人才。



图表3：中餐烹饪专业“政行校企”协同育人模式

八、课程结构与要求

(一) 课程结构



图表4：中餐烹饪专业岗位课程结构图

（二）课程设置与要求

1. 公共基础课程

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	参考学时
中国特色社会主义	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	32
心理健康与职业生涯	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	36
哲学与人生	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	36
职业道德与法治	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	36
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定	208
历史	执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	68
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	176
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定。	176
信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定。	104
体育与健康	执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定。	176
艺术	执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、地方资源等，依据课程标准选择确定。	34
劳动教育	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时。	88
中华优秀传统文化	执行教育部颁布的《中等职业学校职业素养课程标准》和省有关本课程的教学要求强化学生职业素养教育，提高职业学校职业综合素质。	34
地理	《中等职业学校地理教学大纲》开设主要内容包括：地理环境、宇宙环境、宇宙环境概述、地球的运动、大气环境、大气环境概述、天气和气候、大气环境保护等。	36

2. 专业（技能）课程

(1) 专业类平台课程

课程名称	教学内容及能力要求	参考学时
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、中国烹饪风味流派构成	32
烹饪原料知识	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，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备	108
烹饪营养与安全	了解营养学知识熟悉常见原材料营养价值与作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值；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、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。	180
中式烹调技艺	掌握中式烹调技艺相关理论知识，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、勾芡方法等。	100
餐饮成本核算	掌握烹饪原料成本、人工成本、产品成本、产品定价、产品利润率、毛利、毛利率、收益等内容，通过过学习，可以让学生掌握店铺运营成本核算，产品净利润，餐饮运营收益等内容进行核算。	36
烹饪工艺美术	烹饪工艺美术的含义和特点；掌握色彩的基本知识；能掌握烹饪图案的类型方法和烹饪图案形式美法则中的法则；能掌握围边装饰工艺；能说出美学在西餐烹饪器具造型中的作用以及筵席展台设计的方法等。	36

(2) 专业方向课程

①中式烹调师方向课程

课程名称	教学内容及能力要求	课程学时
中式热菜制作	(1) 根据中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容； (2) 掌握各种烹调方法的运用，能制作各式菜肴； (3) 能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。 (4) 能够进行不同地方特色菜肴的制作； (5) 能够进行宴席设计与制作； (6) 能够根据不同人群设计制作营养餐制作；	216
冷菜冷拼与食品雕刻	(1) 熟悉冷菜、冷拼的概念以及特点和原则； (2) 掌握冷菜制作的技艺、常规冷拼的制作方法； (3) 掌握冷菜基本菜品、冷拼的操作技能； (4) 掌握菜肴的盘饰方法、技巧及具备获取专业新技术的能力； (5) 能进行基础的果蔬雕刻，掌握简单的雕刻手法； (6) 能进行食品的组合造型拼摆	136

②中式面点师方向课程

课程名称	教学内容及能力要求	课程学时
中式面点技艺	(1) 了解中式面点制作的历史及其发展方向，掌握中式面点的主要风味流派，分类及制作特点； (2) 掌握面点制作的工艺流程，能熟悉并熟练使用制作设备和工具； (3) 学会水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团和其他面团的调制； (4) 了解馅心概述，学会咸馅制作、甜馅制作的一般流程； (5) 熟练掌握成形的各种方法，并能合理进行制作； (6) 了解成熟的作用和标准，掌握基本成熟法及其他成熟法的操作；	32

中式面点制作	(1) 掌握调制水调、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯的基础理论知识； (2) 操作程序和质量标准以及基本技能，基本成型技术； (3) 掌握中式面点水调面团产品制作项目、膨松面团产品制作项目、油酥面团产品制作项目、米粉面团产品制作项目、杂粮面团点心制作项目等制作； (4) 能够制作典型苏式、广式、京式等面点特点及代表品种； (5) 掌握中国名点的制作，并具备中式面点师中级的水平。 (6) 掌握中华传统节日面点的制作，弘扬中国传统饮食文化。	144
--------	---	-----

③ 素质拓展课程

课程名称	教学内容及能力要求	课程学时
现代酒店管理	现代餐饮酒店管理基础知识；厨政管理；餐饮产品的全面质量管理；餐饮成本控制与核算；餐饮销售管理；餐饮服务管理；	36
食疗与保健	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	36

(4) 综合实训

综合实训是本专业专门化方向课程，是学生从事中餐烹饪和中式面点岗位工作的演练。通过综合实训，使学生了解中式面点和中式烹调的加工过程，掌握面点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化制作中式面点和中式烹调师的职业能力，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项目进行实训。

(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，根据学生专业方向，通过校企合作，实行工学交替，多学期，分阶段安排学生实习。

九、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，周学时为28学时，顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排，3年总学时数为3000-3300学时。

课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。实行学分制的学校，一般16-18学时为1学分，3年制总学分为159学分。军训、企业岗位认知、社会实践、毕业教育等活动以1周为1学分，共5学分。

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。专业技能课学时约占总学时的2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。选修课，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

（二）教学安排

见附件（1）中餐烹饪专业课程进度安排表

（三）实训教学安排

中西面点烹饪实训教学安排表

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数（课		
一	20	18	1（军训）1（企业岗位认知）	1	1
二	20	18	/（第二课堂进入校内创业基地实训）	1	1
三	20	18	/（第二课堂进入企业基地实训）	1	1
四	20	18	/（第二课堂进入企业基地实训）	1	1
五	20	18	学业水平考试（6周综合实训）	1	1
六	20	20	18（顶岗实习）	/	/
			2（毕业考试（考核）、毕业教育）		
总计	120	110	28	5	5

（四）教学基本要求

1. 公共基础课

（1）教师必须执行教学计划，按课表上课，遵守上课时间，尊重全体学生，善于处理师生关系，教与学的关系。

（2）认真组织教学，坚持全过程调动学生学习的积极性，特别重视非智力因素的作用，做到教书育人。

（3）贯彻教学原则，科学性与思想性统一，理实一体。正确处理知识和能力、教书和育人的关系。

（4）教师在正确传授知识的过程中，应渗透爱国主义教育，辩证唯物主义教育，社会主义民主和法制教育，培养学生的劳动观念、良好的道德修养、行为习惯和良好的品质。应重视现代教育技术与课程的整合。要更新教学观念，改进教学方法，充分发挥计算机、互联网等现代教育技术的优势，合理应用多种媒体组合，为学生提供丰富多样的学习资源和有益自学的教学环境。在教学过程中，倡导恰当利用数字化教学资源，作为辅助教学手段。

（5）教师应了解学生学习水平与心理特点，关注他们的学习困难，重视他们的学习需求，努力营造民主，和谐的学习氛围。加强教学内容与社会生活，职业生活以及专业课程的联系，创设与职业工作相近的情境，帮助他们在生活和工作中的作用。激发他们参与教学活动的兴趣与热情，使他们在参与中掌握学习方法，获得成就感和自信心。

2. 专业技能课

根据专业课程改革采取以职业实践为主线来组织实践课程内容，创新教学模式改革，广泛采取“工学一体化”教学策略，理论与实践的一体化、教室与实训室的一体化。教学内容采用企业的真实项目，开展“三生融合，六导六学”教学模式，教学过程中体现“做中学、做中教”，学生通过完成工作任务的行动，来获得中餐烹饪专业的相关知识和技能，同时获得职业岗位能力，提高人才的培养质量。

在教学过程中，教师要依据行动为导向的教学方法，在课程教学过程中，打造“三生融合”课堂，倡导民主的师生关系，“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，通过真实的企业项目融入教学过程中，坚持以“学生为主体，教师为主导”，做-教-学为一体。强调探究性学习、合作学习等学习策略，充分运用行动导向教学法，任务驱动教学法、情境教学法、角色扮演教学法、模拟教学法等多种教学方法，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，有效地培养学生分析问题、解决问题的能力及可持续发展的能力。

十、实施保障

（一）师资队伍

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值观体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2. 专业能力

（1）专业带头人应在本专业中享有一定知名度；本专业具有3年以上工作经验；有一定企业工作经验或在企业、行业协会担任一定职务；对本专业发展有一定研究；具有中餐烹饪高级（或相同等级证书）以上证书，中级以上专业技术职称。

（2）专任专业教师应具备中餐烹饪理论和中餐烹饪实践教学能力；具有中餐烹饪和中餐面点中级工（或相同等级证书）以上证书；坚持定期下企业实践，把握中餐烹饪行业最新动向，教学中能熟练运用信息化手段，熟练掌握信息化教学手段，合理使用信息化资源；注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果。

（3）“双师型”教师应取得符合《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》文件规定的职业资格或专业技术职称，要定期下企业挂职实践，并接受校企双方的共同考核。兼职教师须具备中西面点岗位丰富的实践经验，同时必须经过教

学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生之比不低于1:25，本科以上学历100%，研究生学历（或硕士以上学位）不低于5%，高级职称不低于50%，获得与本专业相关的高级工以上职业资格不低于60%，或取得非教师系列专业技术中级以上职称不低于30%；兼职教师占专业教师比例10%~40%，其中60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格；提高骨干教师、烹饪名师、烹饪大师的数量与比例；建设符合项目式、模块化教学需要的教学创新团队，不断优化教师团队能力结构。

（二）教学设施

1. 专业教室

专业教室应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设和江苏省中等职业学校中餐烹饪专业学业水平考试考点建设要求的相关标准和具体规定，配备符合中餐烹饪菜肴与面点制作和教学实际要求的安全应急装置和逃生通道并配备管理人员、技术团队；建有智能化教学支持环境，满足信息化教学的必备条件；具有体现中餐烹饪行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实训（实验）基本条件

（1）校内实训（实验）基本条件

- ①能满足不少于20人（2人/工位）的中式烹调、中式面点实践教学；
- ②具备信息化教学功能；
- ③符合江苏省烹饪专业学业水平技能考试的设施设备要求；
- ④能通过校企深度合作，由企业专家参与设计与开发，建设与企业中餐烹饪厨房相仿，符合开展现代学徒制试点的体验式中餐烹饪厨房工作环境；
- ⑤立足中餐烹饪文化建设，引入企业文化，打造与企业文化相仿的特有的中餐烹饪校园文化；岗位标准和人才需求标准为依据，建有健全的中餐烹饪厨房岗位制度和职业素养标准。根据本专业人才培养目标的要求及课程设置需要，按每班20名学生为基准，部分校内实训（实验）教学功能室配置如下：

实训室名称	主要设备名称	数量（台）	规格和技术的特殊要求
烹饪演示实训室	不锈钢双头燃气灶	1	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台	2	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	2	1600mm×600mm×800mm
	不锈钢电磁灶具（下层带烤箱）	1	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉	1	700mm×700mm×850mm
	四门冰箱	1	1225mm×760mm×1850mm
	不锈钢烟罩	1	/

实训室名称	主要设备名称	数量（台）	规格和技术的特殊要求
	多媒体教学设备	1	/
烹饪基础技术实训室	模拟灶台双头炉架	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台连单星盆	18	1800mm×800mm×800mm
	刀具存放柜	4	1600mm×760mm×800mm
	砧板	35	/
	多媒体教学设备	1	/
中式面点制作实训室	醒发箱	1	SM-40SP
	木质面点操作台	9	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1600mm×760mm×800mm
	双头燃气灶台	18	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气蒸灶	6	1800mm×800mm×800mm
	四门冰箱（冷藏）	1	1225mm×760mm×1850mm
	四门冰箱（冷冻）	1	1225mm×760mm×1850mm
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	蒸笼	70	/
	笼盖	9	/
	电蒸箱	1	/
	多功能和面机	2	/
	压面机	1	/
	小型电饼铛	9	/
	多媒体教学设备	1	/
中式烹调实训室	醒发箱	1	SM-40SP
	烤盘	35	600mm×400mm×30mm
	不锈钢一体式工作台（带水池和电磁炉）	9	2000mm×900mm×800mm
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气炒蒸灶	5	1800mm×800mm×800mm
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	多功能和面机	4	SM-10
	电子秤	35	200cc
	电开水器	1	1800mm×900mm×800mm
	四门28盘冷柜	2	SD-C4
	多层面包架	4	600mm×400mm×1700mm
	烤箱冷却架	35	600mm×400mm
	大理石操作台	1	1800mm×1000mm×800mm
	24头304不锈钢裱花嘴	35	/
	奶油搅拌机	18	/
	五盘热风炉	1	/
	不锈钢储物柜	1	/
	8-12寸蛋糕转台	35	/
	制冰机	1	/
	多媒体教学设备	1	/
中式面点演示实训室	不锈钢双头燃气灶	1	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢盆台	2	1600mm×600mm×800mm
	不锈钢电磁灶具（下层带烤箱）	1	1800mm×800mm×800mm
	四门冰箱	1	1225mm×760mm×1850mm
	烤盘	10	600mm×400mm×30mm
	烤盘架	1	/
	不锈钢烟罩	1	/

实训室名称	主要设备名称	数量（台）	规格和技术的特殊要求
	五盘热风炉	1	/
	速冻冰箱	1	/
	录播系统	1	/
	阶梯教室桌椅	35	/
	多媒体教学设备	1	/

3. 校外实训基本条件

校外实训基地应满足学生岗位实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习、实训指导教师，实训设施、设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理，具体要求如下：

（1）根据本专业人才培养的需要和餐饮行业发展的特点，建立校外实习基地，一是以专业认识和参观为主的实习基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育及认识实习提供条件；二是以接收学生社会实践和岗位实习为主的实训基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位，以上校外实训基地6个以上，且合作协议满三年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营三年以上，具有一定的规模，能满足至少35人同时进行专业认识实践或中式面点产品生产、面包生产、西式甜点产品生产等技能实训活动。

（2）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。实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供中西面点专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

（3）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。实习指导教师应从事该专业岗位工作3年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平和实践操作水平，热心于中西面点专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共同做好学生实习服务和管理工作的。

（三）教学资源

1. 教材

学校严格的教材选用制度，按照国家和省教育行政部门规定，规范教材遴选程序，保证选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂；发挥专业教师、行业专家和教研人员的作用，根据自身课程校企共同开发专业教学校本教材，配套课程标准、课程评价方案、微课程等；贯彻年度教材评审工作，检测使用教材的质量，及时发现教材不足并及时更换或调整教材。

专业教材要能体现专业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业教师、行业专家等作用，编写专业课程教材，建设有特色、高质量的校本教材。

2. 图书文献资料

配备餐饮行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献，如《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《中式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》《中式面点师国家职业技能标准（2018年版）》等；有规范的中西面点专业教学计划、课程标准、教学标准、实践教学任务书等完备的教学文件，如教育部《中等职业学校专业目录》、《****省中等职业教育中式烹饪专业技能教学标准》等。

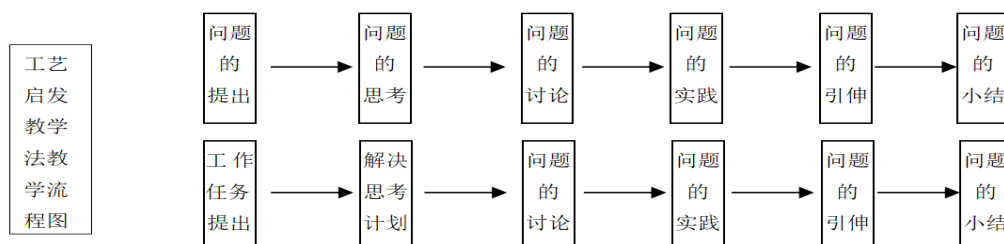
3. 数字资源

充分利用智慧职教平台有关中餐烹饪专业国家教学资源库中相关数字化资源。学校可以根据自身条件建设，在中式烹调和中式面点专业实训教学场所建设 2 个及以上的虚拟仿真实训室，建有与实训内容相配套的信息化教学资源，能够组织开展信息化实训教学活动。建设、配备与中西面点专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、数字教材等数字资源，依托中国烹饪协会网、中国饭店协会网、中国营养学会网等重要网站，做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

在教学过程中，教师要依据行动为导向的教学方法，在课程教学过程中，打造“三生融合”课堂，倡导民主的师生关系，“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岗位情境，通过真实的企业项目融入教学过程中，坚持以“学生为主体，教师主导”，充分运用工艺启发式教学法；行动导向教学法，任务驱动教学法、情境教学法等多种教学方法，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生分析问题、解决问题的能力及可持续发展的创新能力。

1. 工艺启发式教学法：艺启发式教学法也称模拟启发式教法，是指教师把问题作为教学的出发点，通过创设模拟情景和一定的启发技巧，用“问题”来贯穿和推进整个教学过程，如图所示。



图表5：启发式教学法

此方法关键在于教师对教学内容的重点、难点准确把握后，参照已往教学中常发性问题，来设计问题和创设模拟情景。通过这样精心设计的问题，为学生创设一种探索问题的氛围和教学情景，实现对知识的深刻领悟和对方法的全面掌握。

2. 项目教学法：项目教学法是以生产项目工作任务为载体，在教师指导下，学生对实际生产项目进行开发、制作的研究性学习的一种教学法。项目教学法在实施过程中，能有效地贯彻：教师主导，学生主体原则；理论联系实际的原则；通过“任务驱动”，实现以“能力为本位”的原则。通过实际项目的开发和制作，使学生将所学知识转化为实际工作的能力与项目开发的能力，更能提高学生的实际工作水平。在烹饪专业教学中应用较广，比如干货原料涨发项目教学、主题宴席设计制作项目等项目，运用项目教学法进行教学，教学效果更好。

（五）学习评价

在学生学习与教学评价过程中，突出能力考核评价方式，建立多样化形式的课程考核形式组成的评价体系，积极吸纳行业企业和社会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及岗位技能的综合素质评价，激发学生自主性学习，鼓励学生的个性发展以及培养其创新意识和创造能力，更有利于培养学生的职业能力。所有课程在教学过程中或完成教学目标时进行知识和技能考核，合格者取得该课程的学分。评价体系包括：笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等多种方式。

笔试：适用于理论性比较强的课程。考核成绩采取百分制，该门课程不合格，不能取得相应学分，由专业教师组织考核。

实践技能考核：适用于实践性比较强的专业课程。技能考核应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专兼职教师共同组织考核。

项目实施技能考核：综合项目实训课程主要是通过项目开展的，课程考核旨在评价学生综合专业技能掌握的情况及工作态度，并考核团队合作能力，因而通常采取项目实施过程考核与实践技能考核相结合进行综合评价，由专兼职教师共同组织考核。

岗位绩效考核：在企业中开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

职业资格技能鉴定：本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价标准。目前本专业的职业资格鉴定主要有：中式面点师中级工、西式面点师中级工。

技能竞赛：积极参加国家、省、市各有关部门及学校组织的各项专业技能竞赛，根据竞赛所取得的成绩作为学生评价标准，并计入相对应课程考核评价体系。

（六）质量管理

1. 编制实施性人才培养方案

职业学校依据本方案，开展专业调研，结合学校具体实际，参照本方案体例格式，编制科学、先进、操作性强的实施性人才培养方案，并滚动修订。

（1）按照落实立德树人的要求，注重学生关键能力和必备品格的培养，主动对接经济社会发展需求，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

（2）实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外顶岗实习1学期。三年总学时数为3196，其中，公共基础课程学时占比约为41%，专业（技能）课程（含其他教育活动）学时占比约为59%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

（3）注重中高职衔接人才培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”分段培养，对口单招升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

（4）制订课程实施性教学要求

①学校应依据国家专业教学标准、省专业指导性人才培养方案、国家和省相关课程标准，制订相应专业的公共基础课程、专业（技能）课程实施性教学要求，并参照相应课程标准的体例格式，编写完整的“××××课程实施性教学要求”，作为实施性人才培养方案的附件。

②课程实施性教学要求必须有机融入思想政治教育元素，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，兼顾中高职课程衔接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

③课程实施性教学要求必须能切实指导任课教师把握教学目标、开展教学设计，规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

（5）任意选修课程，我校结合专业特点和师资情况，根据学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设：

①公共基础任选课程：中华优秀传统文化、职业素养、地理等。

②专业（技能）任选课程：中西饮食文化、现代厨房管理、餐饮成本核算等课程。

(6) 职业学校应统筹安排公共基础课程、专业（技能）课程，科学安排课程顺序。各课程学时安排采用“学期学时”方式，学校灵活机动编排表，避免“周学时”安排带来的束缚，有利于学校落实教学自主权，推进和实施职业教育现代学徒制、项目教学、模块化课程和“1+X”证书制度。

(7) “实施保障”和“质量管理”应在本方案基础上进行细化，明确专业教师、教学设施、教学资源在结构、内容、数量、质量上的配置情况，提出本专业教育教学改革的推进方式、主要内容和实践举措，说明毕业考试（考核）的具体要求。

2. 推进教育教学改革

(1) **加强资源建设。**持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资料等建设工作，提高专业教学的基础条件，丰富并优化课程资源，为提高人才培养质量创造良好的教学环境。

(2) **更新教学理念。**充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养的质量。

(3) **打造专业特色。**坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应地方餐饮产业升级、满足社会需求，联合行业企业专家，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合开发校企合作开发工作手册、工作页和活页讲义等中西面点专业课程特色教材、校企合作开发教材，不断丰富课程教学资源。

(4) **优化课堂生态。**推进产教融合、校企合作，建设真实教学场景，将企业厨房转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展，加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

(5) **信息技术推进课堂革命。**适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、线上线下混合式教学等教学形式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

(6) **多元发展评价。**以中式烹调师和中式面点师技能鉴定考核、**省中职学校学业水平考试作为技能操作专业教学任务目标，并中式面点、西式面点制作等专业实践课程的教学内容紧密围绕技能鉴定考核、学业水平考试展开，夯实学生专业技能基础。

十一、毕业要求

落实培养目标和培养规格，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、等实践性教学环节，注重全过程管理与考核，毕业要求为：

1. 符合《**省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，操行评定合格；
2. 修完全部规定课程完成所有教学环节，成绩全部合格累计取得学分不少于176；
3. 参加毕业考试（考核），考试（考核）项目包括笔试、综合实践项目考评、中等职业学校学生学业水平考试是毕业考试的重要组成部分，毕业考试（考核）成绩达到合格以上，学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“综合实践项目考评、作品展示、顶岗实践成果报告”成绩为合格、优良、优秀；
4. 取得五、四级中西面点职业资格证书或执业资格证书等。

十二、附录

本方案依据《**省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》，参考教育部《中等职业学校专业目录》《中等职业学校公共基础课程方案》以及思想政治、语文、历史、数学等12门公共基础课程标准，参考《中华人民共和国职业分类大典》（2015版）、《国家职业资格目录》和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制，根据我校实际情况编制：

1. 修满本专业人才培养方案规定176学分；
2. 至少取得1项专业职业资格证书，具体要求见本方案中的“职业资格证书要求一览表”；
3. 本方案充分体现以构建能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，并突出以下几点：

（1）主动对接行业发展需求。围绕经济社会发展中西面点领域职业岗位能力要求，确定培养目标、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。

（2）服务学生全面发展。尊重学生特点，发展学生潜能，强化学生综合素质和职业核心能力培养，促进学生德、智、体、美全面发展，满足学生阶段发展需要，奠定学生终身发展的良好基础。

（3）注重中、高等职业教育课程衔接。统筹安排公共基础、专业技能课程，科学编排课程顺序，精心选择课程内容，关注与后续高等职业教育课程衔接。

(4) 坚持理论与实践的有机结合。注重学思结合、知行合一，坚持“做中学、做中教”，加强理论课程与实践课程的重构与融合，开展项目教学、理论实践一体化教学，强化学生实践能力和职业技能培训。

4. 本人才培养方案由校企合作单位****省****餐饮有限公司和***市餐饮行业协会和学校联合编制，并经中西面点专业专家委员审议，报市教育主管部门备案。

5. 本人才培养方案自2022年9月起执行。

6. 开发单位及核心成员

牵头单位及人员：****省*****学校餐旅教研室**主任。

参与单位及人员：**市餐饮职教集团 **会长；**市餐饮有限公司 **董事长，
市烹饪协会 *秘书长，市国际饭店 **餐饮部经理，**营养配餐公司技术总监。

附件1：教学进程安排表：

****中等专业学校餐旅教研室

****中等专业学校中餐烹饪专业委员会

2022年5月

2022级 中餐烹饪 专业教学进度安排表

课程类别	课程类型	序号	课程代码	课程名称	学时与学分				周课时及教学周安排						考核方式			
					学分	学时	理论学时	实践学时	一		二		三		考试	考查		
									1	2	3	4	5	6				
									16+2w	18w	18w	18w	18w	18W				
公共基础课程	必修课程	1	100A036	中国特色社会主义	2	32	32	0	2								✓	
		2	100A037	心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2								✓
		3	100A004	哲学与人生	2	36	36	0			2							✓
		4	100A038	职业道德与法治	2	36	36	0				2						✓
		5	100A006-100A010	语文	14	244	244	0	4	4	2	2	2			✓		
		6	100A011-100A015	数学	10	176	176	0	2	2	2	2	2			✓		
		7	100A016-100A020	英语	10	176	176	0	2	2	2	2	2			✓		
		8	100A039	信息技术	6	104	104	0	2	2	2					✓		
		9	100A023-100A027	体育与健康	10	176	176	0	2	2	2	2	2					✓
		10	100A028-100A029	艺术鉴赏(美术、音乐)	2	34	34	0	1	1								✓
		11	100A033	历史	4	68	68	0	2	2							✓	
		12	100F043	劳动教育	5	88	88	0	1	1	1	1	1					✓
		13	100A050	学业水平考试(思政)	2	36	36	0						2			✓	
	限定选修课程	14	100A035	中华优秀传统文化、职业素养等	2	34	34	0	1	1								✓
		15	100A032	地理	2	36	36	0		2								✓
小计					75	1312	1312	0	19	21	13	11	11	0				

				序号	课程代码	课程名称	学分	学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6	考试	考查			
				专业 (技 能 课程)	必修 课程	专业 类 平台 课程	专业 基础 课程	16	201P001	烹饪概论	2	32	32	0	2						
17	201P002	烹饪原料知识	6					108	108	0		4				2				✓	
18	201P003	烹饪营养与安全	10					180	180	120			4	4		2					✓
19	201P004	中式烹调技艺	6					100	25	75	4					2					✓
20	201P005	烹饪工艺美术	2					36	18	18			2								✓
21	201P006	烹饪成本核算	2					36	36	0						2					✓
专业 方向 课程	中式 烹调 师方 向	22	201F001		冷菜冷拼与食品雕刻	8	136	34	102	4	2					2			✓		
		23	201F002		中式热菜制作技术	12	216	36	180				6	6					✓		
	西式 烹调 师方 向	25	201F003		中式面点技艺	2	32	0	32	2									✓		
		26	201F004		中式面点制作	8	144	0	144			4	4						✓		
专业 选修 课程	限选修课程		26	201F005	现代酒店管理	2	36	27	9				2					✓			
			27	201F006	食疗与保健	2	36	18	18					2				✓			
素质拓展课程			28	201X001	烹饪英语	2	36	18	18					2				✓			
			29	201X002	中国饮食文化	2	36	18	18							2			✓		
顶岗实习			30	201S001	顶岗实习	27	540	0	540							18w		✓			
小计							93	1704	550	1274	12	10	18	16	10	0					
其他类活动			31	100F040	军训与入学教育	2	60	0	60	2w									✓		
			35	100G051	专业见习(岗位认知)	1.5	30	0	30		1w									✓	
			33	100F042	学业水平考试(技能训练)	1.5	30	0	30							2w				✓	
			32	100F041	就业指导(毕业教育)	1.5	30	0	30									1w		✓	
			34	100F049	社会实践	1.5	30	0	30									1w		✓	
			小计							8	180	0	180	0	0	0	0	0	0		✓
合计							176	3196	1794	1522	31	31	31	27	21						

注：本表是方案开发集成职业院校、行业企业专家共同开发。职业学校应结合本校特点和区域行业企业岗位需求，充分调研后，制定本校的该本专业教学进度计划。