



# 中餐烹饪专业 人才培养方案

# 河南辅读中等职业学校

## 中餐烹饪专业人才培养方案

### 一、概述

为适应科技发展、技术进步对餐饮领域带来的新变化，顺应餐饮业数字化、网络化、智能化发展的新趋势，对接中式烹调岗位、中式面点岗位、餐饮辅助岗位等，新模式下餐饮服务人员的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

### 二、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

### 三、入学基本要求

初级中等学校毕业或具有同等学历

### 四、基本修业年限

三年

### 五、职业面向

表 5-1 职业面向表

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位群或技术领域举例	职业资格证书举例
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	餐饮业（62）	餐饮服务人员（4-03-02）	中式烹调岗位、中式面点岗位、餐饮辅助岗位	中式烹调师、中式面点师

### 六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事中式菜肴烹调、中式面点制作、餐饮辅助等工作的技能人才。

## 七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。
3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。
4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用。
5. 养成良好的健康与卫生习惯、良好的行为习惯，具有健康的体魄、积极的心态、良好的人际关系和健全的人格。

6. 熟悉专业相关法律法规及环保、安全、文明生产知识，了解中国饮食文化、烹饪传承、餐饮市场变化及食品安全相关法规与知识并能实践操作。

7. 掌握烹饪原料知识与初步加工能力、基础烹饪及面点制作技法与工艺流程，能独立制作菜点、常见菜肴及主要面点品种。

8. 熟悉主要风味流派技艺特点与传统名菜知识并能制作代表性风味菜品，了解工艺美术知识并用于菜肴造型美化。

9. 具备现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识应用能力，能进行菜点创新、营养餐设计制作及根据不同职业和人群营养需求配制膳食。

10. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制管理、餐厅服务知识及常用器具设备正确操作与维护能力。

11. 拥有探究、终身学习及分析解决问题能力，良好的语言文字表达与沟通能力，团队合作能力。

12. 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力。

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好。

14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

## 八、课程设置及学时安排

### （一）课程设置

本专业课程设置包括公共基础课程、专业课程。

#### 1. 公共基础课

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。包含有中国特色社会主义、职业道德与法治、哲学与人生、心理健康与职业生涯、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共必修课程。党史国史、国家安全教育、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、工匠精神、数字媒体创意、演示文稿制作、舞蹈、篮球列为公共选修课。

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《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合；《习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本》融入本课程中。	36
2	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
8	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密切结合。	72
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	108
10	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密切结合。	144
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	依据《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	18

## 2. 专业课程

### (1) 专业基础课

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、中国烹饪风味流派构成。	72
2	烹饪基本功	了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。	144
3	烹饪工艺美术	了解烹饪工艺美术的基本概念、发展历程、在烹饪领域的应用价值；掌握烹饪造型艺术的构成要素、色彩搭配原理、图案设计方法，以及食品雕刻、冷拼造型、糖艺面塑等工艺的基本技法与美学要求。	36
4	智能烹饪基础	了解智能烹饪的基本概念、发展历程与行业趋势；掌握智能烹饪标准化出品、自动化操作、数据化管理的特点；掌握智能炒菜机、智能蒸烤箱等各类智能烹饪设备的操作与维护方法；培养数据分析、数字化管理能力；培养持续学习能力和创新研发能力，实现传统烹饪技艺与智能技术的融合创新。	54

## (2) 专业核心课

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式菜肴制作	1. 烹饪原料处理。 2. 基础菜肴制作。	了解烹调方法的概念及分类；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。	180
2	餐饮食品安全与操作规范	1. 食物中毒的预防。 2. 厨房食品安全操作规范的执行。	了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。掌握常见食物中毒的预控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题。	90
3	饮食营养与配餐	1. 营养食谱编制。 2. 营养餐制作。	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。	90
4	中式面点技艺	1. 各类面团的制作。 2. 各类馅心的制作。	掌握面点原料知识；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。	180
5	菜点美化与装饰	1. 动植物类盘饰制作。	了解动植物类盘饰制作、基础菜点美化设计；掌握盘饰制作的原则和要领；具备基	72

		2. 基础菜点美化设计。	基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型。	
6	食品原料与加工工艺	1. 烹饪原料品质鉴别。 2. 烹饪原料初加工。	了解食品原料品质特点、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。	72
7	厨房管理	1. 厨房出品质量 管理。 2. 餐饮成本控制 与核算。 3. 厨房卫生与安 全管理。	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐 饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本 概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本 运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维 护。	54
8	冷拼与食品雕刻	1. 基础冷拼制作。 2. 基础果蔬雕品种雕刻。	了解冷拼的种类、食品雕刻的种类；掌 握冷拼的原则、拼摆步骤、造型方法及实例 ，食品雕刻的原料、工具、原则、步骤、方 法及实例；完成食品雕刻综合训练；能运用 图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作 冷拼与食品雕刻基础品种。	144

### (3) 专业拓展课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
1	川菜制作	1. 川菜原料鉴别与预处理。 2. 川菜经典菜品制作。 3. 川菜特色味型调制。	了解川菜历史、流派及特色原料特性，掌握核心味型构成与调味原理；熟练原料预处理、火候调控及炒、煮等川菜技法，能独立制作经典菜品，具备基础创新与装盘美化能力。	36
2	地方风味菜制作	1. 地方特色原料鉴别与预处理。 2. 地方景点风味菜制作。	了解各地方风味菜历史、流派及特色原料特性，掌握核心味型构成与调味原理；熟练原料预处理、传统烹饪技法，能独立制作经典地方风味菜，具备基础创新与装盘能力。	54
3	粤菜制作	1. 制作粤菜经典菜品。 2. 结合粤菜特点基础创新。	了解粤菜历史、流派及特色原料特性，掌握核心味型构成与“以鲜为魂”的调味原理；熟练原料预处理、粤菜火候（如猛火快炒、慢蒸）及经典技法，能独立制作经典粤菜，具备基础创新与装盘能力。	36
4	中式快餐	1. 中式快餐的原料鉴别、处理与标准化储存。 2. 按配方制作经典中式快餐。 3. 调制快餐特色味型。	了解中式快餐发展、原料特性，掌握标准化制作与成本控制原理；熟练原料预处理、快速烹饪技法，能高效制作经典快餐，具备基础创新与标准化出餐能力。	54

#### (4) 专业实践环节

校内实训以“课程知识点落地、核心技能专项强化”为目标，依托校内实训基地与仿真岗位场景，围绕专业课程设计模块化实训项目，强化学生实操能力与问题解决能力。实习是中职计算机应用专业培养学生职业技能与岗位适应能力的核心环节，有利于实现“学练结合、岗课衔接”，助力学生掌握实用技能、积累岗位经验。

##### ①综合实训

在校内外进行刀工处理、火候调控、热菜制作、冷菜拼盘、宴席设计等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

###### 刀工基础实训

实训要求学生掌握各种基本刀法的操作原理和运用技巧，具备根据不同食材特性进行精准处理的能力，能满足后续烹饪环节对原料形态的要求。主要实训内容包括直刀、片刀、斜刀等基础刀法练习，丝、片、块、丁等标准形态原料的加工，花刀造型（如蓑衣花刀、荔枝花刀）的制作。

###### 火候与调味实训

实训要求学生掌握旺火、中火、小火等不同火候的判断与调控方法，熟悉各类调味品的特性与搭配规律，能根据菜品需求精准控制火候和调味比例，形成符合风味标准的菜品。主要实训内容包括不同火候下食材的变化观察与实操，咸鲜、酸甜、麻辣等基础味型的调制，火候与调味结合的实操（如爆炒类菜品的旺火快炒调味、炖煮类菜品的小火慢炖调味）。

###### 热菜制作实训（一）——家常菜系列

实训要求学生掌握家常菜的常见烹饪技法（如炒、烧、爆、炖、蒸等），能独立完成经典家常菜的制作，保证菜品的色泽、口感和风

味符合大众标准。主要实训内容包括家常炒时蔬（如清炒西兰花、蒜蓉油麦菜）、经典炖菜（如红烧肉、萝卜排骨汤）、快捷炒菜（如番茄炒蛋、青椒土豆丝）的制作流程与技巧。

### 热菜制作实训（二）—— 经典名菜系列

实训要求学生掌握地方经典名菜的传统烹饪技艺，理解菜品背后的文化内涵，能精准把控关键制作环节，还原名菜的正宗风味。主要实训内容包括鲁菜（如葱烧海参）、川菜（如麻婆豆腐）、粤菜（如白切鸡）、苏菜（如松鼠鳜鱼）等经典名菜的原料处理、烹饪步骤与装盘技巧。

### 冷菜拼盘与雕刻实训

实训要求学生掌握冷菜的腌制、凉拌、卤制等制作方法，具备简单拼盘造型和食品雕刻的能力，能通过造型提升菜品的视觉效果。主要实训内容包括冷菜制作（如夫妻肺片、凉拌木耳）、基础拼盘（如什锦拼盘、花色冷盘）的构图与摆放，简单食品雕刻（如萝卜花、黄瓜鸟）的技法练习。

### 宴席设计与制作实训

实训要求学生掌握宴席的主题构思、菜单设计、菜品搭配原则，能协调多人合作完成宴席制作，保证菜品出品的统一性和时效性。主要实训内容包括 6-8 人标准宴席的菜单制定（含冷菜、热菜、汤品、点心、水果），食材采购与预处理，分工协作完成宴席制作与摆台，撰写宴席设计方案。

## ②岗位实习

岗位实习是本专业最后的实践性教学环节，学生根据兴趣与专长，进入合作企业进行为期3个月的岗位实习。学校选派专职实习指导教师驻企管理，实时跟踪学生表现。通过岗位实习，学生能更深入地了

解餐饮相关服务岗位的工作环境和管理要求，熟悉企业生产经营活动过程，明确餐饮相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念与就业态度。

## （二）学时安排

结合学校实际，人才培养方案采用“2+0.5+0.5”学制，三年总学时数3310。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般每学时不少于45分钟，18学时为1学分，岗位实习按每周30学时1学分计算，军训、入学教育、社会实践、毕业教育、综合实训等活动1周为20学时1学分。

公共基础课程学时1242，按照国家规定开足公共基础课程。专业课程学时1968；选修学时414；实践学时1868，包括专业实践环节学时、综合实践环节学时和课内实践教学学时。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。

表 8-1 教学学时分配比例表

课程类别	学分	学时数			占总学时比例	
		总学时	理论学时	实践学时		
公共基础课程	公共必修课程	56	1008	812	196	37.5%
	公共选修课程	13	234	90	144	
专业课程	专业基础课程	17	306	198	108	59.5%
	专业核心课程	49	882	306	576	
	专业拓展课程	10	180	36	144	
	专业实践环节	24	600	0	600	
综合实践环节		5	100	0	100	3.0%
必修课合计		151	2896	1316	1580	87.5%
选修课合计		23	414	126	288	12.5%
总计		174	3310	1442	1868	
理论学时占总学时比例		43.6%				
实践学时占总学时比例		56.4%				

**表 8-2 教学进程表**

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	总学时	各学期学时分配							考核方式		
						理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六		
公共基础课	公共必修课	1	中国特色社会主义	2	36	36	0	36							过程与结果性评价相结合
		2	心理健康与职业生涯	2	36	36	0		36						
		3	哲学与人生	2	36	36	0			36					
		4	职业道德与法治	2	36	36	0				36				
		5	语文	11	198	198	0	36	36	36	36	54			
		6	数学	8	144	144	0		72	72					
		7	英语	8	144	144	0	36	36	36	36				
		8	历史	4	72	72	0	36	36						
		9	信息技术	6	108	54	54	54	54						
		10	体育与健康	8	144	18	126	36	36	36	36				
		11	艺术	2	36	36	0	36							
		12	劳动教育	1	18	2	16	18							
	公共选修课	1	国家安全教育	1	18	18	0						18		过程与结果性评价相结合
		2	中华优秀传统文化	2	36	18	18					36			
		3	党史国史	1	18	18	0						18		
		4	职业发展与就业指导	1	18	9	9						18		
		5	创新创业教育	1	18	9	9						18		
		6	工匠精神	1	18	18	0						18		
		7	数字媒体创意	1	18	0	18						18		
		8	演示文稿制作	1	18	0	18						18		
		9	舞蹈	2	36	0	36						36		
		10	篮球	2	36	0	36						36		
专业课程	专业基础课	1	烹饪概论	4	72	72	0	72							理实一体考核
		2	烹饪基本功	8	144	36	108	36	36	36	36				
		3	烹饪工艺美术	2	36	36	0		36						
		4	智能烹饪基础	3	54	54	0					54			
	专业核心课	1	中式菜肴制作	10	180	36	144		36	72	72				
		2	餐饮食品安全与操作规范	5	90	36	54			54	36				
		3	饮食营养与配餐	5	90	36	54				90				
		4	中式面点技艺	10	180	36	144		36	72	72				
		5	菜点美化与装饰	4	72	18	54	36	36						

		6	食品原料与加工工艺	4	72	54	18	36	36					
		7	厨房管理	3	54	54	0					54		
		8	冷拼与食品雕刻	8	144	36	108			72	72			
专业拓展课	1	地方风味菜制作	3	54	9	45						54		理实一体考核
	2	中式快餐	3	54	9	45						54		
	3	川菜制作	2	36	9	27						36		
	4	粤菜制作	2	36	9	27						36		
专业实践环节	1	综合实训	12	240	0	240						240		技能考核
	2	岗位实习	12	360	0	360						360		校企双元评价
综合实践环节	1	入学教育	1	1周	1周	0	1周							
	2	军训	2	2周	0	2周	2周							
	3	社会实践	1	1周	0	1周						1周		
	4	毕业教育	1	1周	1周	0						1周		

## 九、师资队伍

### 1. 队伍结构

按照“四有好老师”、“四个相统一”、“四个引路人”的要求建设教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。合理配置教师资源，本专业授课教师12人，其中中高级专业技术职务2人，“双师型教师”6人。

### 2. 专业带头人

专业带头人具有副高职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

### 3. 专任教师

本专业专任教师具有食品加工、食品智能加工技术等相关专业学历；具有相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具

有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

#### 4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验的专家作为兼职教师共同授课。兼职教师具有中级及以上专业技术职务（职称），了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

### 十、教学条件

#### （一）教学设施

本专业配备能够满足正常的课程教学的专业教室、校内实训实习室和校外实训基地。

##### 1. 专业教室

专业教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

##### 2. 校内实训实习室

本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、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）
1	中餐烹调实训室	不锈钢炉灶	2

			不锈钢工作台	2
			不锈钢双星盆台	2
			不锈钢烟罩	2
			调味车（全套）	2
			餐具、容器、炊具	足量
			万能蒸烤箱	2
			消毒碟盘柜	2
			配套桌椅	120
			电化教育设备（示教台）	2
2	中餐烹调实训室	基本功训练室	不锈钢工作台连单星盆	60
			排风及新风设备	1
			电化教育设备（示教台）	1
			砧板	60
			餐具、容器及用具	足量
			电子秤	2
			餐具容器存放架	1
			刀具存放柜	3
			磨刀石	16
			垃圾桶	4
		中餐实训室	模拟灶台炉架	60
			双耳锅及手勺	60
			不锈钢炉灶	22
			不锈钢工作台连下一层	22
3	中式面点实训室		不锈钢双星盆台	40
			不锈钢烟罩	22
			调味车（全套）	10
			炊具	22
			餐具、容器、用具	足量
			万能蒸烤箱	2
			消毒碟盘柜	2
			垃圾桶	5
			不锈钢集气罩	1
			不锈钢工作台连下一层	2
4	中式面点实训室		木质案板工作台	20
			不锈钢双星盆台	10
			醒发箱	1
			和面机	1
			压面机	1
			煎锅	2
			不锈钢糖粉车	2
			四门高身冰柜	1
			多层烤箱	2
			单缸炸炉	1
			绞肉机	1
			小型电子台秤	1

### **3. 校外实训基地**

为使中餐烹饪专业学生能够获取实战经验、精进烹饪技艺，本专业积极携手河南天堂鸟餐饮管理有限公司以及河南郑州建国饭店有限公司等业内知名企业，共同构建高水准的校外实训基地。这些企业不仅在中餐烹饪领域拥有深厚的积淀、精湛的技艺和独到的管理经验，还配备了先进的厨房设施。学生将有机会深入这些企业的后厨一线，在资深厨师的悉心指导下，参与中餐烹饪的各个环节，从食材挑选、加工到菜品制作、摆盘，全方位提升烹饪技能与创新能力。这一实践平台不仅助力学生深化对中餐烹饪艺术的理解与掌握，更为他们未来的职业生涯铺设了坚实的基石。同时，通过与业内精英的交流互动，学生还能及时了解行业动态，拓宽视野，为将来职业发展蓄积能量。

## **(二) 教学资源**

配备有能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

### **1. 教材选用**

在教材选用方面，选用国家规划的职业教育教材和行业指导委员会推荐的教材，在内容上选择贴切烹饪专业发展，符合中职学生学习特点和等级证书及职业资格证书要求，结合学校自身实际教学情况和教学安排来选用教材；也可以选用校企合作企业提供的教材。如中等职业教育国家规划教材、教育部专业教学指导委员会推荐教材或重点建设教材、校企合作特色教材以及校内自编教材或活页教材。

### **2. 图书文献**

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、

行业标准、职业标准，中式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。

### 3. 数字教学资源

配备有与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例等，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。充分利用国家职业教育精品课程网络等服务教学。

## 十一、质量保障和毕业要求

### (一) 质量保障

#### 1. 教学方法

指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生学习基础、教学资源等，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。注重启发式、讨论式、案例教学、项目教学、任务驱动、情景教学等行动导向教学方法的综合运用。鼓励学生独立思考，激发学习主动性，培养实干精神和创新意识。注重多种教学手段相结合，例如：讲授与多媒体教学相结合，视频演示与认知实习相结合，教师示范与真实体验相结合，根据课程内容和学生特点，灵活运用案例分析、分组讨论、项目训练、启发引导等教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，提高教学效果；在教学过程中，既要关注学生理论知识的学习又要重视职业技能的培训，积极引导学生提高职业能力。密切校企合作，建立工学结合的人才培养模式。

#### 2. 教学评价

教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。过程性评价，应从感情态度、对应技能方向岗位能力、职业行为等多方面对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；结果性评价应从完成项目的质量、技能的熟练程度等方面进行评价。过程性评价内容包括：

参加学习的课时、学习过程的参与程度、过程成果、技术操作与应用。过程与目标结合评价，结合课堂提问、现场操作、课后作业、模块考核等手段，加强实践教学环节的考核，并注重平时成绩。

强调理论与实践一体化评价，注重引导学生进行学习方式的改变。强调课程结束后综合评价，注重考核学生中餐烹饪与营养知识的应用水平。其中，专业基础课考核方式为：实操考核+理论考核；专业核心课考核方式为：实操考核+理论考核；专业拓展课考核方式为：实操考核+期末评价；综合实训与岗位实习为：技能课程成果+综合实训成果+岗位实训成果。

学期教学评价：过程评价（40%）+期末评价（60%）。

过程评价：课堂参与程度；课堂训练；各项目单项测试成绩；作品；课堂纪律与出勤。

期末评价：专业实操+期末笔试，相结合。

结果性评价内容包括：分小组汇报总结，上交项目实施报告，汇报演讲等；终结性评价内容包括：技能课程成果、综合实训成果和岗位实习成果三部分。关于岗位实习课程的评价，成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和班主任组成的考核组，主要对学生在岗位实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。各阶段评价还要重视对学生遵纪守法、规范操作等职业素质形成，兼顾对节约意识，网络安全考核意识的考核。

### 3. 质量保障体系

建设全员参与、全过程覆盖、全方位协同的人才培养闭环管理系统。通过制度化、规范化的质量保障机制，实现对教学活动的有效监控、对教学效果的精准评价、对教学问题的及时诊断，并据此动态优

化人才培养方案、课程体系与教学方法，最终形成人才培养质量持续提升的良性循环。

### （1）评价体系

**学生评教：**优化评教指标体系，不仅关注课堂教学效果，更注重对课程目标达成度、学习能力提升度的评价。采用随堂反馈与期末系统评价相结合的方式。

**教师评学：**引导教师对学生的学习过程、学习效果进行评价与反馈。

**同行/督导评议：**完善校、专业两级教学督导与同行听课制度。

**企业/行业评价：**积极引入行业企业专家，通过参与实习实训考核、课程共建等方式，对学生的实践能力、职业素养及人才培养方案与产业需求的契合度进行评价。

### （2）反馈体系

**建立反馈制度：**定期召开专业教研会议、师生座谈会等，面对面沟通反馈，共商改进措施。

**建立毕业生跟踪反馈机制，**了解毕业生职业发展状况，收集其对学校课程体系与能力培养的长期反馈。

**教务处及时收集各方评价数据，并确保将评价数据及时、精准地反馈至专业负责人与任课教师。**

### （3）人才培养动态调整体系

基于教学评价反馈信息，建立快速响应的人才培养内容动态调整机制。

**学校层面：**根据社会经济发展趋势、国家战略需求及综合评价反馈，定期对学校人才培养总目标、定位进行审视与优化。根据动态调整需求，出台相应政策，引导并支持专业与教师进行教学改革。优先

将资源投向亟需改进和前景良好的领域。

专业层面：建立人才培养方案修订机制。专业负责人需每年结合毕业生反馈、企业评价、在校生学业数据等，对培养方案进行微调，确保其科学性与前瞻性。教研组每周开展教学教改研讨，将评价反馈中发现的问题作为核心议题，及时调整课程大纲、教学内容、教材及教学方法，动态更新课程体系与教学内容。根据行业企业评价，动态调整实习实训项目、更新实验设备、共建产业课程，强化学生实践创新能力培养。

教师层面：①课前学情分析与备课：教师需基于以往的教学反思与学生反馈，充分进行学情分析，明确教学改进点，精心设计教学方案，实现因材施教。②课后教学反思制度化：任课教师每次课后进行简要教学反思，每学期末提交详细的课程教学总结，重点分析教学目标的达成情况、教学过程中的得失，并制定下一轮教学的改进计划。③参与教研活动：积极参与每周的听课互评与教研活动，主动寻求同行帮助，将外部反馈转化为个人教学能力的提升。

## （二）毕业要求

学生通过三年的学习，达到以下标准，准予毕业。

1. 按规定修完所有课程，完成教学规定考试并且成绩合格；总学分不少于162分，必修学分151分，选修学分不少于11分。
2. 完成规定的实习实训，企业考核结果为合格及以上。
3. 思政与素养方面：坚定拥护中国共产党领导和和中国特色社会主义制度，具有坚定的理想信念和良好的思想道德；具有诚实守信、爱岗敬业、奉献社会的职业精神；具备良好人文素养与科学素养。
4. 专业技能方面：掌握具备餐饮成本核算、厨房管理及食品安全法规知识，熟练掌握中厨热冷菜、中西面点制作与营养配餐技能，有

刀工、勺功等实操能力及现代烹厨设备操作经验。能设计制作菜肴名点、造型摆盘，还可运用技法保护原料营养，依据不同人群特点配置专属营养餐，并规范制作营养标签。

5. 综合能力方面：具有良好语言表达、文字表达、沟通合作能力及较强集体意识和团队合作意识；具有自主学习、终身学习的意识以及可持续发展的能力；拥有良好的学习与运动习惯及一定的心理调适能力；具有分析问题和解决问题的能力。