



国家重点 自治区示范
广西梧州农业学校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

广西第四批民族文化遗产创新职业 教育基地



广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地
GUAN XI CHANG SHOU HE ZHOU KE JIA CAI WEN HUA CHUAN CHENG CHUANG XIN ZHI YE JIAO YU JI DI

验收佐证材料

目 录

一、项目建设依据

- (一) 自治区教育厅认定文件
- (二) 向自治区教育厅报备获通过的建设方案及任务书

二、硬件建设佐证材料

(一) 传承培训中心建设材料

- 1. 面点制作实训室相关材料
- 2. 烹饪制作实训室相关材料
- 3. 饮品制作实训室相关材料
- 4. 各实训室实际使用情况材料

(二) 展示体验馆建设

- 1. 体验馆各展区场景相关材料
- 2. 展示视频相关材料
- 3. 菜品面塑模型相关材料
- 4. AR 虚拟展示相关材料

(三) 技艺大师工作室建设

- 1. 工作室场景相关材料
- 2. 东融名师工作室相关材料
- 3. 工作室活动相关材料
- 4. 贺州客家宴席及制作标准

三、内涵建设佐证材料

(一) 人才培养模式创新

1. 中餐烹饪专业人才培养指导委员会
2. 学习调研情况相关材料
3. “一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式：
4. 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案
5. 广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准

（二）课程体系建设

1. 《广西贺州客家菜制作》
2. 《广西特色小吃》
3. 教学资源库建设相关材料
4. 精品课程建设相关材料

（三）师资队伍建设

1. 中餐烹饪专业专兼结合的师资队伍一览表
2. 送培提升烹饪技艺情况相关材料
3. 师资队伍建设效果相关材料
4. 教师能力相关材料
5. 研发创新能力相关材料

（四）校企合作平台建设

1. 校企合作协议
2. 机制建设相关材料
3. 产品研发相关材料

（五）社会服务与宣传推广

1. 成立社团相关材料

2. 宣传报道相关材料

3. 社会培训相关材料

4. 活动开展相关材料

四、建设成效佐证材料

认定为自治区示范性民族文化遗产创新职业教育基地文件

三、内涵建设佐证材料

(一) 人才培养模式创新

1. 中餐烹饪专业人才培养指导委员会

(1) 人才培养方案的研讨会



(2) 专业建设指导委员会工作会议



2. 学习调研情况

（一）调研方案

广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设 调研实施方案

按照《广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设方案》，为了深入了解长寿贺州客家文化、充分收集素材、挖掘客家菜传承菜品及技艺，开展好调查研究工作，建设好长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，特制定本实施方案。

一、 广西民族文化传承创新职业教育基地调研

1. 调研目的：

学习其他民族文化传承创新职业教育基地建设先进经验，拓宽我们的视野，丰富我们的建设思路。

2. 调研对象及时间安排：

- ① 拟安排 2 天，前往柳州市第二职业技术学校——民族服饰（侗族服饰）文化传承创新创新职业教育基地；
- ② 拟安排 1 天，前往恭城瑶族自治县民族职业教育中心——民族工艺（恭城油茶）文化传承创新创新职业教育基地；
- ③ 拟安排 1 天，前往富川瑶族自治县职业技术学校——民族工艺（瑶绣）文化传承创新创新职业教育基地；
- ④ 拟安排 1 天，前往钟山县职业技术学校——民族艺术（瑶族歌舞）文化传承创新创新职业教育基地。

3. 调研内容:

- ① 各民族文化传承创新职业教育基地建设过程中在项目管理、基地建设、宣传推广和后期运作等方面的先进经验。
- ② 实地体验各民族文化传承创新职业教育基地建设成果，学习借鉴。

二、 长寿贺州客家文化溯源调研

1. 调研目的:

了解更源头、更原生态的客家文化，也为了更深层挖掘客家菜品及底蕴，为基地内涵建设增添更深底蕴。

2. 调研对象及时间安排:

- ① 拟安排 2 天，前往长寿贺州客家文化重要来源地之一——广东惠州市，调研惠州市厨师协会、客家菜品及客家菜名店。
- ② 拟安排 3 天，前往前往长寿贺州客家文化另一来源地——广东梅州市丰顺县，调研广东丰顺客家文化中心。

3. 调研内容:

- ① 溯源而上，从源头寻找更原始的长寿贺州客家文化，了解更原生态的客家饮食。
- ② 客家人聚居地区餐饮业发展现状及人才需求，同时采集积累相关素材。
- ③ 与长寿贺州客家文化做对比研究。

三、 长寿贺州客家文化本土调研

1. 调研目的:

全面系统准确采集长寿贺州客家文化，为基地文化内涵建设把准方向。

2. 调研对象：

- ①贺州图书馆、贺州博物馆、贺州客家围屋等储存历史的场馆所；
- ②拜访若干位长寿贺州文化研究者。

3. 调研内容：

- ① 查阅县志等历史文献，以及各类有关研究资料，了解贺州客家文化发展历史。
- ② 感受博物馆藏有关文物底蕴和客家围屋文化，加深理解，增添启发原。
- ③ 虚心请教研究者，听取专家宝贵建议。

四、 长寿贺州客家菜品、技艺和食材调研

1. 调研目的：

寻找有传承价值的长寿贺州客家菜品和烹制技艺，了解清楚食材生产情况，锁定各有价值菜品食材来源。

2. 调研对象：

贺州市三县两区范围内客家人主要聚居区，尤其是出产有极具盛名菜品的乡镇村屯。

3. 调研内容：

- ① 寻找具有寻找有传承价值的长寿贺州客家菜品，建立“长寿贺州客家菜名录”。
- ② 菜品的食材生产情况、锁定各菜品对应的食材及来源。

广西民族文化遗产创新职业教育 基地调研报告

一、调研背景

中餐烹饪专业是该校自 2018 年始开办的专业，专业的前身是中餐烹饪与营养膳食专业，2019 年获得广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，摆在我们面前的问题，是专业师资队伍力量不足，课程结构体系不完善，人才培养定位不准确，因此我们需要迅速的建立起专业特色办学的结构，制定科学合理的教学引领文件。

二、调研目的

为使中餐烹饪专业人才培养的目标和规格突显职业教育的针对性、实践性和先进性，学习其他民族文化遗产创新职业教育基地建设先进经验，拓宽我们的视野，丰富我们的建设思路。

通过社会调查，掌握行业和企业对烹饪专业的人才需求，包括人才培养规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、对岗位能力的要求、以及相应的职业资格标准，学校培养人才的教学模式、教学课程设置、培养手段等情况等等，做一个客观准确的判断、定位，以便于今后能更好地改进办学模式，改革课堂教学，指导实习实训，从而更好的为社会服务、为学生服务。

三、调研内容

1. 各民族文化遗产创新职业教育基地建设过程中在项目管理、基地建设、宣传推广和后期运作等方面的先进经验。
2. 实地体验各民族文化遗产创新职业教育基地建设成果，学习借鉴。

四、调研方式

采用访谈方式调查及现场参观的方法。

五、调研对象及时间安排：

1. 拟安排 2 天，前往柳州市第二职业技术学校——民族服饰（侗族服饰）文化传承创新创新职业教育基地；
2. 拟安排 1 天，前往恭城瑶族自治县民族职业教育中心——民族工艺（恭城油茶）文化传承创新创新职业教育基地；
3. 拟安排 1 天，前往富川瑶族自治县职业技术学校——民族工艺（瑶绣）文化传承创新创新职业教育基地；
4. 拟安排 1 天，前往钟山县职业技术学校——民族艺术（瑶族歌舞）文化传承创新创新职业教育基地。

六、调研收获

通过调研，与各学校相关人员沟通了解到，我们基地的建设目前存在的问题主要有以下几点：

1. 对长寿贺州餐饮行业发展现状认识不够深入。

专业刚成立 5 年的时间，对于专业发展定位是不够明确的，对于长寿贺州客家菜的发展认识也不够深入，经过调研，与餐饮行业烹饪大师、专业教师沟通交流，拓展思路，明确了以世界第一长寿市为契机，以贺州味道为根本，以发掘本土特色食材为己任，以打造长寿美食为目标，保留传统客家菜的同时，不断推陈出新，让贺州长寿美食文化走出贺州，走出广西，加明确了长寿贺州客家菜文化传承与创新的发展方向，为传承广西长寿贺州客家菜培养更多专业人才。

2. 餐饮行业对人才需求紧缺

“民以食为天，食为民之根本”，随着人们生活水平的不断提升，人们对餐饮服务的需求量更多，质量要求更高，因此餐饮服务业对专

业人才的需求量是有增无减。未来人们对餐饮的需求将是朝着“吃得健康，吃得美味，吃得美好”趋势发展，这势必会对从业人员的专业技术和专业素养提出更高的要求，因此我们在培养专业人才时需要适应社会需求。

3. 师资力量不足

目前学校部分烹饪专业教师是其它专业转岗而来，岗前只参加了为期短短几个月的培训。对行业的认识，专业的理解及办学组织上，势必存在很大的局限，也存在不科学之处。参与调研交流的大师们都是各大餐饮企业的总厨、总监等，经过坎坷的奋斗和艰辛的成长，其中有几位还是中国注册烹饪名师、中国烹饪大师，贺州市技术能手、“五一”劳动奖章获得者，是行业的佼佼者。通过与他们的交流，了解到他们的成长经历，技艺提升过程。让我们明白了培养学生不是一朝一夕，需要反复训练技能，我校烹饪专业教师师资力量还存在不足之处，教师自身的专业技能教学水平需要不断提升。

4. 学生对自己定位不准确，专业技能有待提升。

学生心理不够成熟，特别是刚出去实习的学生，还处于叛逆期，心理素质不过关，工作累一点，被批评一下就受不了，再加上现在的学生家庭生活比较优越，能吃苦耐劳的相对较少，就容易出现波动，实习做两三个月就离开。

另外学生对自己专业定位不准确：认为自己来实习几个月了，工资还是那些固定工资，别人都比自己高，却不知道自己的这一年是实习阶段，是学习技术、专业知识的最重要时间，而且本身水平不

够，还需更多的学习，技术是需要时间反复练习，训练出来的。

5. 校企合作有待加强

专业成立的时间短，对于校企合作的相关制度还不够完善，与企业沟通太少，虽然与本地餐饮行业有联系，但真正深入到企业了解企业的较少，就导致学校与企业没能很好的结合进行教学及调整，出现代沟现象。另外教师队伍深入企业或行业交流太少，没能及时了解企业的发展现状、对人才的需求及对学生操作要求等，及时改变教学方式。

七、对下一步办学的思考

（一）完善人才培养模式的建设

根据培养的需求，与市内知名企业，桂台（贺州）客家文化旅游合作示范区、贺州市烹饪名厨协会等合作，以桂东职业农民学院实训基地为依托，聘请区内知名客家菜烹饪技艺大师，与学校领导及烹饪专业教师，共同组成“长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养指导委员会”，共同设计、实施、评价长寿贺州客家烹饪技艺传承人才培养方案，实施“全日制中专生+短期培训”学制，创新“师傅带徒弟”技艺传承人才培养模式，培养青年教师与学生、新型职业农民等有志之士，成为长寿贺州客家菜烹饪技艺新传人。

在中餐烹饪专业教学中，将长寿贺州客家菜食材发掘与选用、长寿贺州客家菜品设计与制作、长寿贺州客家菜烹饪技艺、长寿贺州客家菜品文化包装与推广等纳入专业课程体系，开发长寿文化与客家饮食文化，将贺州长寿文化、贺州客家饮食文化等纳入到全校性公选课

范畴，明确建设广西长寿贺州客家菜文化传承与创新职业教育的方向。

（二）加强师资队伍的建设

通过企业挂职、学习培训、拜师学艺等途径培养专业带头人2人，骨干教师5人，聘请3-5名长寿贺州客家名厨大师，打造一支“大师领衔”的长寿贺州客家菜烹饪技艺人才培养和客家菜品推广团队，运用长寿贺州和客家饮食文化元素与贺州地理标志产品、地方特色物产相结合进行长寿客家菜烹饪技艺、菜品的开发和包装推广。

把建有“专兼结合、双师素质”专业教师队伍的工作纳入规范化制度化轨道。根据“立足培养、积极引进”的方式，优化教师队伍结构，通过三年努力，打造一支结构合理、素质优良、业务精湛、教学水平高的专兼结合的优秀教学团队。具体做法如下：

1. 与知名餐饮企业建立合作关系，建立师资互派机制，互相交流探讨专业人才培养和专业技能培训机制等。

2. 认识上到位，思想上重视，行动上全力支持。一方面大力引进有丰富餐饮企业工作经历的人员加盟到教师队伍中来。

3. 另一方面鼓励在职教师下餐饮企业锻炼和实践，要求专业教师尤其是青年教师每年有一定的时间下企业实践学习，提高专业技能水平和教学能力。

4. 聘请当地具有一定影响力及技艺精湛名厨来专业执教，特别本地客家菜传承与推广的烹饪大师，为本专业培养长寿贺州客家菜传承人。

（三）加强校企合作

学校的办学条件不管如何优越、如何的仿真，终究给不了岗位工作的氛围。不管老师如何的智慧和能干，终究无法完全以企业运营思

维去设计和组织教学。只有校企合作，探讨丰富的合作方式，产教深度融合，工学交替，才真正符合人才成长规律和教育规律的办学之路。

以上是通过与同行业进行交流后发现的问题，同时对发现的问题作相应建议，通过以上建议，希望对于我们学校今后中餐烹饪专业的建设与发展带来帮助，作为学校的特色专业，只有作更好的人才培养方案，顺应社会发展需求，中餐烹饪专业建设才会更加有活力，人才队伍才会更加强大。

八、调研相片（部分）

1. 赴广西职业技术学院调研

The image shows a screenshot of a website page from Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao. The page features a red navigation bar at the top with various menu items like '首页', '学校概况', '校园新闻', etc. The main content area displays an article titled '我校开展长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设专题调研'. The article text describes a research trip led by the school's party secretary to Guangxi Vocational College. Below the text is a photograph of a meeting in progress, with several people seated around a conference table. The photo includes nameplates for participants like '邱勇' and '朱奕敏'. A caption below the photo reads '图：座谈交流'. To the right of the article is a sidebar with sections for '教学科研' (Teaching and Research), '推荐文章' (Recommended Articles), and '热门文章' (Popular Articles).

广西梧州农业学校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

首页 学校概况 校园新闻 通知公告 专题专栏 党团专栏 服务三农
招生就业 学在梧州 历史回眸 教学科研 德育教育 思政专栏 专业系部

您的当前位置： 广西梧州农业学校 >> 教学科研 >> 教研动态 >> 正文

我校党政负责人叶继炎同志率队赴恭城职教中心交流学习

作者：李奕敏 来源：本站原创 点击数：695 时间：2020-7-18

7月16日，我校党政负责人、长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地建设领导小组组长叶继炎同志率基地建设执行小组部分成员一行5人前往恭城瑶族自治县民族职业教育中心交流学习。



恭城瑶族自治县民族职业教育中心——民族工艺（恭城油茶）文化传承创新职业教育基地为第二批广西民族文化传承创新职业教育基地。我校此行重点围绕民族文化传承创新职业教育基地建设过程中项目建设、宣传推广、传承人培养和后期运作等具体做法和先进经验进行学习交流，并实地参观体验了民族工艺（恭城油茶）文化传承创新职业教育基地建设成果。

教学科研

教研动态 技能大赛
专业动态 人才培养方案
教师风采 实训基地
教研成果 校企合作

推荐文章

没有推荐文章

热门文章

没有热门文章

2. 赴恭城瑶族自治县民族职业教育中心——民族工艺（恭城油茶）文化传承创新职业教育基地调研



3. 参观茶叶营销实训室



长寿贺州客家文化溯源调研报告

一、调研背景

中餐烹饪专业是我校自 2018 年始开办的专业，专业的前身是中餐烹饪与营养膳食专业，2019 年获得广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，为了更好的建设好我们的基地，因此我们需要迅速的建立起专业特色办学的结构，制定科学合理的教学引领文件。

二、调研目的

为使中餐烹饪专业人才培养的目标和规格突显职业教育的针对性、实践性和先进性，学习其他民族文化遗产创新职业教育基地建设先进经验，拓宽我们的视野，丰富我们的建设思路。

通过社会调研，了解更源头、更原生态的客家文化，也为了更深

层挖掘客家菜品及底蕴，为基地内涵建设增添更深底蕴。

三、 调研内容

1. 查阅县志等历史文献，以及各类有关研究资料，了解贺州客家文化发展历史。
2. 感受博物馆藏有关文物底蕴和客家围屋文化，加深理解，增添启发原。
3. 虚心请教研究者，听取专家宝贵建议。

四、 调研方式

采用访谈方式调查及现场参观的方法。

四、 调研对象及时间安排：

1. 拟安排 2 天，前往长寿贺州客家文化重要来源地之一——广东惠州市，调研惠州市厨师协会、客家菜品及客家菜名店。
2. 拟安排 3 天，前往前往长寿贺州客家文化另一来源地——广东梅州市丰顺县，调研广东丰顺客家文化中心。

3. 调研内容：

(1) 溯源而上，从源头寻找更原始的长寿贺州客家文化，了解更原生态的客家饮食。

(2) 客家人聚居地区餐饮业发展现状及人才需求，同时采集积累相关素材。

(3) 与长寿贺州客家文化做对比研究。

六、 调研收获

通过调研，与各学校、相关专业人员沟通了解到，我们归纳出以

下几个主要问题：

1. 对客家菜肴的文化与发展现状认识不够深入。

客家人的文化发展及历史背景我们了解不够深刻。特别是贺州客家来源有一部分也是来源于广东梅州，经过历史的演变才形成现在的贺州客家文化。通过与陈钢文客家大师的交流让我们明白工作室的组件要如何完成。对客家菜研发基地的交流学校让我们对客家菜肴的制作有了更深刻的认识。也明白推广不易。特别是对梅州客家博物馆的参观学习，一下打开了我们的格局，让我们对客家的文化渊源及客家的菜肴文化有了更深刻的了解。

2. 学生对自己定位不准确，专业技能有待提升。

现阶段培养的学生心理还不够成熟，特别是刚出去实习的学生，还处于叛逆期，心理素质不过关，工作累一点，被批评一下就受不了。对客家菜肴了解也不够深刻，对菜肴的制作步骤及文化背景没有深刻的吃透。导致部分毕业学生在毕业后传承、推广客家菜肴的工作效果不佳。因此在下一工作阶段应该重点培养打造学生对客家文化背景的传承下功夫，重视“客家文化与礼仪”这门课程，让学生学以致用。

3. 校企合作有待加强

我们专业成立的时间短，对于校企合作的相关制度还不够完善，与企业沟通太少，虽然与本地餐饮行业有联系，但真正深入到企业了解企业的较少，就导致学校与企业没能很好的结合进行教学及调整，出现代沟现象。另外教师队伍深入企业或行业交流太少，没能及时了解企业的发展现状、对人才的需求及对学生操作要求等，及时改变教

学方式。

4、对下一步办学的思考

（一）完善人才培养模式的建设

继续完善人才培养方案，用好大师工作室、基地这样的平台。多参与社会的各种活动，要走出去学习，引进更好的技术，培养更多的客家传承人才。

在中餐烹饪专业教学中，将长寿贺州客家菜食材发掘与选用、长寿贺州客家菜品设计与制作、长寿贺州客家菜烹饪技艺、长寿贺州客家菜品文化包装与推广等纳入专业课程体系，开发长寿文化与客家饮食文化，将贺州长寿文化、贺州客家饮食文化等纳入到全校性公选课范畴，明确建设广西长寿贺州客家菜文化传承与创新职业教育的方向。

（三）加强师资队伍的建设

把建有“专兼结合、双师素质”专业教师队伍的工作纳入规范化制度化轨道。根据“立足培养、积极引进”的方式，优化教师队伍结构，通过三年努力，打造一支结构合理、素质优良、业务精湛、教学水平高的专兼结合的优秀教学团队。具体做法如下：

1. 与知名餐饮企业建立合作关系，建立师资互派机制，互相交流探讨专业人才培养和专业技能培训机制等。

2. 继续与调味品“凤求唛”企业合作。以企业做为平台不断跟进企业的开发理念，推广理念，强化校企合作，不断打造客家菜肴的标准制作流程，烹调流程。

3. 另一方面鼓励在职教师下餐饮企业锻炼和实践，要求专业教师

尤其是青年教师每年有一定的时间下企业实践学习，提高专业技能水平和教学能力。

4. 聘请当地具有一定影响力及技艺精湛名厨来专业执教，特别本地客家菜传承与推广的烹饪大师，为本专业培养长寿贺州客家菜传承人。

以上是通过与同行业进行交流后发现的问题，同时对发现的问题作相应建议，通过以上建议，希望对于我们学校今后中餐烹饪专业的建设与发展带来帮助，作为学校的特色专业，只有作更好的人才培养方案，顺应社会发展需求，中餐烹饪专业建设才会更加有活力，人才队伍才会更加强大。

七、部分调研相片

1. 赴广东惠州市和梅州市调研学习

The image shows a screenshot of a website page from Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao. The page features a red navigation bar at the top with various menu items. The main content area displays an article titled "溯源客家文化，精准建设民族文化遗产创新职教基地——我校开展长寿贺州客家菜文化溯源调研活动". The article text describes a research trip from August 10-14 to Hui and Mei states. Below the text is a photograph of a group of people standing in front of the Hui Zhou Chef Association building, holding a red banner that reads "广西梧州农业学校 长寿贺州客家菜文化传承创新 职业教育基地建设调研".

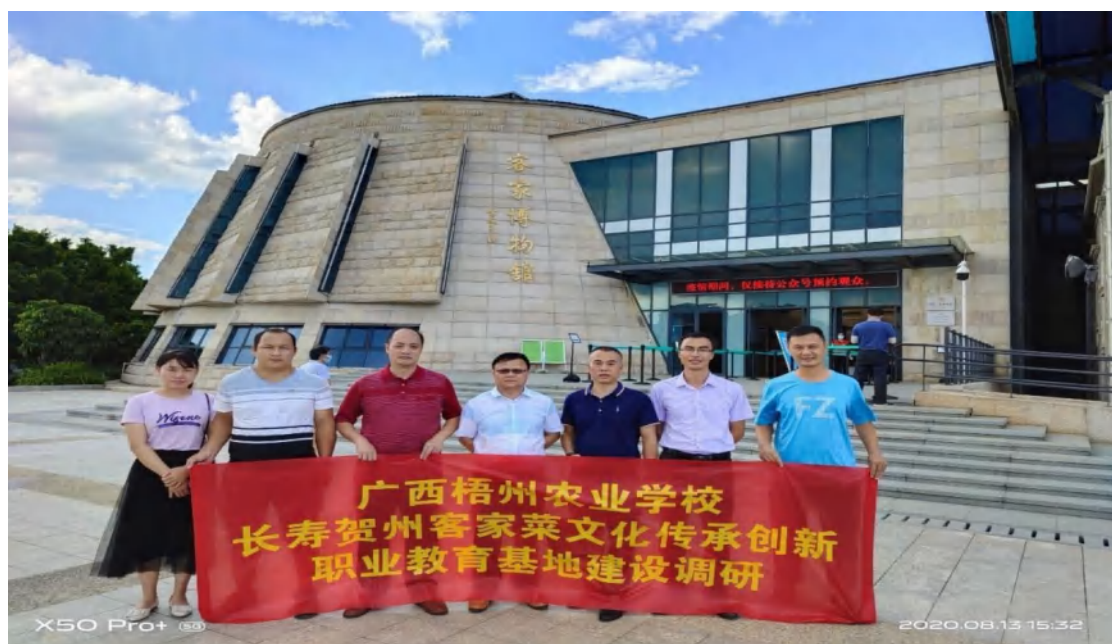
2. 到中国粤菜（客家菜）研发培训基地交流学习



3. 到国家级客家大师“陈钢文大师工作室”参观学习



4. 到梅州客家博物馆参观学习



5. 到客家菜研发培训基地学习



长寿贺州客家菜品、技艺和食材调研

一、调研背景

中餐烹饪专业是我校自 2018 年始开办的专业，专业的前身是中餐烹饪与营养膳食专业，2019 年获得广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，2020 年获得技能大师工作室，更好的建设好我们的基地，因此我们需要迅速的建立起专业特色办学的结构，制定科学合理的教学引领文件。

二、调研目的

为使中餐烹饪专业人才培养的目标和规格突显职业教育的针对性、实践性和先进性，学习其他民族文化遗产创新职业教育基地建设先进经验，拓宽我们的视野，丰富我们的建设思路。

寻找有传承价值的长寿贺州客家菜品和烹制技艺，了解清楚食材生产情况，锁定各有价值菜品食材来源。

三、调研内容

1. 查阅县志等历史文献，以及各类有关研究资料，了解贺州客家文化发展历史。
2. 感受博物馆藏有关文物底蕴和客家围屋文化，加深理解，增添启发原。
3. 虚心请教研究者，听取专家宝贵建议。

四、调研方式

采用访谈方式调查及现场参观的方法。

五、调研对象及内容

1. 调研对象：

贺州市三县两区范围内客家人主要聚居区，尤其是出产有极具盛名菜品的乡镇村屯。

2. 调研内容：

- ② 寻找具有寻找有传承价值的长寿贺州客家菜品，建立“长寿贺州客家菜名录”。
- ③ 菜品的食材生产情况、锁定各菜品对应的食材及来源。

六、调研收获

通过调研，与相关专业人员沟通了解到，我们贺州长寿食材如下：

1. 本地具有代表性的食材。

贺州作为一个长寿的城市，他有着丰富的长寿食材。大概如下：

(1) 大宁的水豆腐：特点是皮色金黄、肉质细嫩。采取煎酿的烹调技法更能突出此食材的鲜嫩。

(2) 信都鸡：信都鸡皮黄肉质细嫩，带有浓郁的鸡肉香味，肉质清甜，有嚼劲。

(3) 南乡鸭：肉质清甜，无骚味，具有浓郁的鸭乡味

(4) 芳林马蹄：具有皮薄，多汁少渣，味道清甜。

(5) 芳林的甘蔗：具有皮薄，味道清甜。

(6) 沙田柚子：肉质甘甜，带有浓郁的柚子清香。

(7) 沙田的粘米：米粒饱满富有弹性，具有淡淡的米香味。

(8) 英家头菜：有浓郁的头菜香味，色泽带黄，吃起来香脆可口。

(9) 黄洞竹笋：清甜鲜香，鲜嫩可口。

2. 特色菜肴。

(1) 贺街瓜花酿：汤清味美，色泽艳丽。

(2) 黄姚豆腐饼：味美，质感细嫩。

(3) 富川水库鱼头：汤鲜肉嫩

(4) 贺街干焖鱼块：干香味美

(5) 公会牛肠酸：香辣酸爽开胃

(6) 沙田猪头肉：汤鲜味美

(7) 富川香辣鱼仔：香辣可口

(8) 杀猪菜：香鲜可口

(9) 信都酒糟鱼：甜酸微辣，开胃可口

(10) 筒骨三宝酿：清鲜可口，汤味清甜

(11) 盐焗鸡：咸香味美。

(12) 黄田扣肉：甜香可口，软糯适中。

3. 调研情况总结

根据这次调研贺州长寿食材与菜肴的情况，我们发现有几个共同点：

(1) 所谓“一方水土养育一方人”地理环境是出好菜好食材的关键，例如南乡鸭在其它地方培养好后再放到南乡养2个月，肉质完全不一样。主要是由于南乡的水质不同导致肉质不同，因为南乡多温泉，水中含矿物质较大，一些微量元素也多。

(2) 一些特色菜肴是勤劳的人民大众在一日三餐中不断总结出来的一道道美食。例如黄姚豆腐饼是水豆腐捻碎后再重新组合烹调。

(3) 菜肴与食材有很明显的地域特点，最求原料的原汁原味，具有浓郁的地方特色。

4、对下一步工作计划。

(1) 在食材、菜肴制作中指定传统制作流程。因为随着时代的变迁，一些菜肴经过厨师最求利益化的改良，失去了原有面貌，因此作为客家文化菜肴传承基地我们依托这个平台将对传统菜肴制作方法制定标准。

(2) 对现有食材进行再度挖掘，研发一些与时代接轨的菜肴。研发一些更适合年轻人需求的菜肴。

(3) 把食材、菜肴融入教学。让更多的学生传承发扬传统菜，让长寿贺州菜肴、食材走出贺州，走向全国。

(4) 在挖掘菜肴、食材的基础上还要深挖后面的文化渊源。以食材带动文化，文化辅助食材，加深食材的内涵，让大家更容易了解食材的价值体现。在这样的前提下才会更容易的推广、普及。

七、部分调研相片

1. 赴贺州名厨委调研学习

The screenshot shows a website page from Guangxi Wuzhou Nongye Xueiao. The main article is titled "我校组织骨干教师前往贺州市名厨专业委员会调研交流" (Our school organized key teachers to go to Hezhou City Culinary Professional Committee for research and exchange). The article text describes a visit on December 24th to the Hezhou City Culinary Professional Committee, where they met with the committee's vice chair and other members. The article mentions the goal of promoting local specialties and developing long-life food. Below the text is a photograph of a group of people sitting around a table during a meeting. To the right of the article is a sidebar with navigation links under "教学科研" (Teaching and Research), including "最新动态" (Latest News), "基础大赛" (Basic Competition), "专业动态" (Specialty News), "人才培养方案" (Talent Training Plan), "教师风采" (Teacher风采), "实训基地" (Practice Base), "教研成果" (Research Results), and "论文著作" (Papers and Works). Below this are sections for "推荐文章" (Recommended Articles) and "热门文章" (Popular Articles), both showing "没有推荐文章" (No recommended articles).

2. 黄姚豆腐饼



3. 南乡鸭图片



4. 芳林马蹄



5. 英家头菜



3. “一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式：

(1)广西梧州农业学校中餐烹饪专业育人案例获得自治区教育厅二等奖

“一注魂，二造形，三全育”培育烹饪技艺新传人

——广西梧州农业学校中餐烹饪专业育人案例

广西梧州农业学校隶属自治区农业农村厅，是国家级重点、广西四星级中等职业学校，创建于1956年，位于世界长寿市——广西贺州市。学校开办有中餐烹饪等13个专业，全日制在校生规模5000多人。近年来，学校高度重视，上下努力，积极探索实践“一注魂，二造形，三全育”培育烹饪技艺新传人模式，取得十分显著成效。

1. 一注魂，既注入一个民族文化之魂于中餐烹饪专业办学育人之中。



图1：长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地正门



图 2：长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地内景

广西开办中餐烹饪专业学校众多，且绝大多数学校是千篇一律以川、湘、粤等菜系为对象，教授学生“切、雕、烹”等基本功，多欠缺一个活的魂而无突出特色可言。

广西梧州农业学校中餐烹饪专业办学育人过程中，紧跟行业发展需要，立足长寿贺州民族地区实际，不断摸索寻求适合且具特色的中餐烹饪专业办学之路，于 2019 年向自治区教育厅申报，获批建设“广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地”，列入广西第四批民族文化遗产创新职业教育基地。

以民族文化遗产创新职业教育基地建设为契机，将长寿贺州客家菜文化作为办学灵魂，注入整个中餐烹饪人才培养过程之中，通过开设长寿贺州客家菜文化课程、客家菜大师入校传艺、经典客家菜肴烹

调技艺强训、融入中国客家菜系交流和技能比赛等，培育有民族文化内在的烹饪技艺新传人。

2. 二造形，既塑造学生个人形象和塑造中餐烹饪专业形象。



图 3：统一专业制服

学生个人形象的塑造，主要做法是：全专业学生配备统一专业制服，专业制服为学校自主设计，融入“长寿贺州客家文化”，由广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地统一监制。学生在主题集会、专业实训、技能展示等活动时，统一穿着，专业制服的统一让学生有专业的自豪感，同时也更快的让学生适应本专业的工作环境，提

升专业凝聚力。此外，再通过开设针对课程《客家文化与礼仪》等，引导学生认识行业，认识从业标准，养成正确的职业行为习惯，从言行上塑造良好的个人形象。



图 4：学生统一着专业制服整齐集队



图 5：广西梧州农业学校烹饪美食协会活动合影

中餐烹饪专业形象塑造，主要做法是：日常坚持让学生统一着专业制服教室前整齐集队，齐步从操场穿插而进入实训室，在校内展示专业学子的精气神；每年文化体育周活动中，面向全校师生举办一次专业技能成果展，展示学生专业技能和优秀的作品；成立服务专业办学的校级“广西梧州农业学校烹饪美食协会”，专业抓专业形象、实训室管理、技能训练、比赛种子选手培育等，保持时刻“积极、专业、向上”的中餐烹饪专业形象。

3. 三全育，既专业教师团队“全员、全程、全方位”管理培育。

(1) **全员**，既全体专任教师全员管理。主要做法为：打破专业课任、公共课任、班主任等角色束缚，按“统一标准、统一指标、统一要求”管理学生日常方方面，不限定是哪个班、哪堂课上的学生，需教师干预管理时，任何一位老师都可以实施管理措施。



图 6：烹饪专业学生风采

(2) **全程**，既学生自入校起到毕业离校止的整个培育过程。主要做法为：

①科学合理制定人才培养方案。学生入学前，针对人才培育实际需要，开展精准行业调查研究，科学严谨制定人才培养方案，再经多方面论证审定。



图7：召开人才培养专题研讨会会场

②严格落实人才培养方案。学生入学后，组织严格落实，在整个教学过程中，要求教师按“统一教学标准、统一实操标准和统一卫生标准”开展教学活动，全面落实教学计划，说到做到，做到做好；要求学生按“统一着装要求、统一礼仪要求和统一品行要求”进行学习



图 8：学生在学习面点制作技术

③“阶梯晋级”规划学生成长。将学生成长分为三个阶梯：既入门阶、晋级阶和精英阶。所有新生入学第一学年为入门阶，着重学习“刀切、食雕、烹调、制面”等几大基本功，在实训服饰上，戴矮帽，以示区别。在入门阶后期，通过课程技能考核，确定可晋级学生升入晋级阶，晋级阶学生着重学习菜品、面点、饮品的制作及摆盘成宴等技能，在实训服饰上，戴高帽，以示区别；学生入学后第三学期，通过组织校内专业技能比赛，技能竞技来确定晋升精英阶学生，进入精英阶学生人数严格控制为专业学生总人数的 10%以内，精英阶学生是

为各类技能竞技种子选手，在实训服饰上，佩戴“精英胸牌”，以示区别。

(3) 全方位，既着力于学生的思想、素养、言行、心理、知识、技能等全方位的成长引导和培育。主要做法为：

①**师生零距离**。通过开展常态化面对面交流，主题交谈等，引导学生树立“有个人，有团队，有班级”意识；明了自己的“过去，现在，未来”树立职业理想。

②**名师进校园**。邀请注册中国烹饪大师、劳动模范等行业大咖进校园，开展专题讲座和技能展示，通过讲述一个个鲜活的大师经历和精湛的技能展示，帮助学生明确成长目标，树立职业理想，提高各项专业素养。



图9：组织烹饪名师进校园活动

③**坚定“教育教学”为核心**。主抓理实一体化教学，以“实操教

学”为切入，通过持续大量的专业技能实操教学，激起学生强大学习兴趣，从而让学生锻炼自己的专业技能，训练解决问题的能力。每次实操课后再设置针对性的相关专业理论讲解，用刚刚实操所得反过来诠释专业理论，如此更加深学生印象和促进理解深度。



图 10: 理实一体实训 (一)



图 11: 理实一体实训 (二)

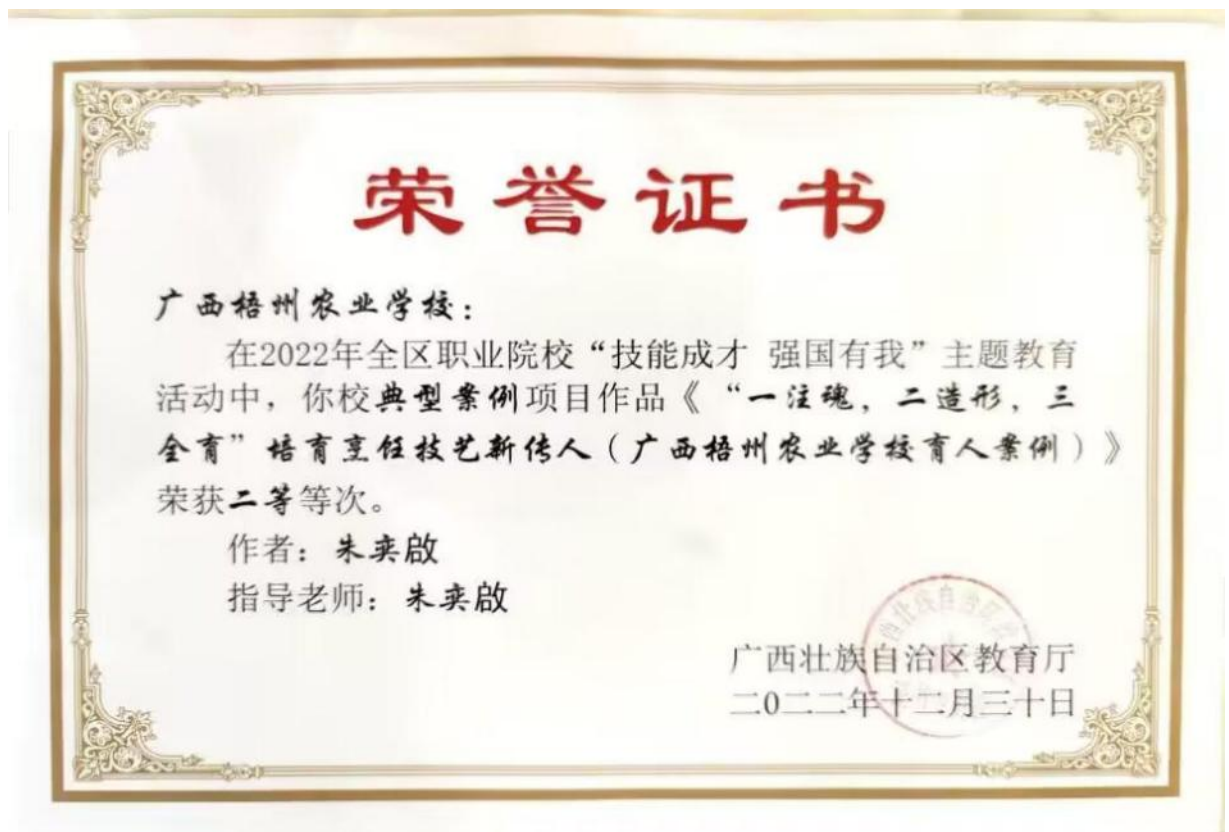




图 12：学生烹饪作品

（作者：广西梧州农业学校 朱奕啟）

(2) “一注魂，二造形，三全育” 培育烹饪技艺新传人（广西梧州农业学校育人案例）荣获二等奖



4. 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案：



国家重点 自治区示范
广西梧州农业学校
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

2023 级中餐烹饪专业
人才培养方案

广西梧州农业学校

监制

专业开设基本情况介绍

我校中餐烹饪专业前身为中餐烹饪与营养膳食专业，开办于2018年，专业开办以来一直致力于培养餐饮行业技能型人才，随着社会进步，人才培养模式也在逐步改进；目前本专业主要以培养“德、智、体、美、劳”全面发展的高素质人才，为餐饮行业输送“会讲、会做、会管理、会思考”的人才。

本专业设立有四年的时间，平均每年招生保持4-5个班级。2019年获得广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，目前学校以特色专业为标杆建设，建有长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地，有中西式面点实训室、第一示范实训室、刀工雕刻实训室、茶艺实训室、饮品调制实训室、中餐热菜实训室、多功能实训室等校内实训室，为专业课程教学创造了坚实的基础。

学校与贺州市名厨协会开展校企合作，每学期邀请5-10位行业资深专家到校进行授课，特别是邀请黄河等贺州客家菜大师到校传承客家菜文化与技艺。现本专业专任教师27人，其中高级讲师4人，“双师型”的教师占比58.5%人，且有丰富餐饮行业工作经验；目前与贺州市永丰宾馆、上海（捞王）餐饮管理有限公司及广州中味餐饮服务有限公司等餐饮企业成立校企合作，建立多家校外实训基地，用于学生实训教学及就业实习。

目 录

- 一、 专业名称及专业代码
- 二、 入学要求
- 三、 修业年限
- 四、 职业面向
- 五、 培养目标与培养规格
 - (一) 培养目标
 - (二) 培养规格
- 六、 课程设置及要求
 - (一) 公共基础课程
 - (二) 专业（技能）课程
- 七、 教学进程总体安排
 - (一) 基本要求
 - (二) 教学进程安排表
- 八、 实施保障
 - (一) 师资队伍
 - (二) 教学设施
 - (三) 教学资源
 - (四) 教学方法
 - (五) 学习评价
 - (六) 质量管理
- 九、 毕业要求
- 十、 附录

广西梧州农业学校

2023 级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

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历

三、修学年限

3 年

四、职业面向

本专业毕业生主要面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，从事中式烹调师、中西式面点师等工作。具体如下：

序号	对应职业	职业技能等级	专业（技能）方向	对应岗位或岗位群	能力特征
一	中式烹调师	中级四级	1. 掌握鲜活原料的初步加工。 2. 熟练常用干货的涨发。 3. 掌握常用原料基本现状的加工。 4. 熟练制作简单菜肴配	荷台 灶台 水台 上杂 切配	1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心。 2. 具有丰富的专业知识，具有较强的沟通能力和团队协作

			<p>制。</p> <p>5. 掌握常用菜肴的烹制。</p> <p>6. 掌握基础的果蔬雕刻技艺。</p>		<p>精神。</p> <p>3. 对菜品负责具有良好的职业道德和职业素养。</p> <p>4. 熟悉厨房各岗位工作流程及相关业务。</p>
二	中式面点师	中级四级	<p>中式面点是传授中式面点制作知识和制作技能。</p> <p>1. 了解面点制作的工艺过程，熟练掌握各种面团调制、馅心的制作、面点的成型、成熟技法。</p> <p>2. 了解常用原料的选择、加工与保管的要求。</p> <p>3. 熟悉加工过程中原料所产生的物理和化学变化。</p> <p>4. 面团的种类和成团原理。</p> <p>5. 面点制作的要求和手法。</p> <p>6. 面点的成形要求及适宜的成熟方法。</p>	<p>面点师</p> <p>包档岗</p> <p>熟笼岗</p> <p>煎炸岗</p> <p>单尾岗</p>	<p>1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心，能够吃苦耐劳。</p> <p>2. 具有丰富的专业知识，扎实的服务技能。</p> <p>3. 熟悉中式面点厨房各岗位工作流程及相关业务。</p> <p>4. 具有比较突出的沟通能力和团队协作精神，能随机应变，独立工作。</p>

三	西式面点师	中级 四级	<p>西式面点是传授西式面点制作知识和制作技能。</p> <p>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。</p> <p>2. 常用的设备与工具。熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法。</p> <p>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。</p>	烘焙师 裱花师 点心师	<p>1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心。</p> <p>2. 具有丰富的专业基础知识。</p> <p>3. 熟悉西饼房和包房各岗位工作流程及相关业务。</p> <p>4. 具有比较突出的沟通能力和团体协作精神，能随机应变，独立工作。</p>
---	-------	----------	--	-------------------	---

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业建立“一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式，与市内知名企业、贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作，以桂东职业农民学院实训基地为依托，聘请区内知名客家菜烹饪技艺大师，共同组成“长寿贺州客家菜文化传承人才培养指导委员会”，共同设计、实施、评价长寿贺州客家烹饪技艺传承人才培养方案，主要面向各级各类饭店、酒店等餐饮企业，培养与本专业相适应，德、智、体、美、劳全面发展，热爱祖国，具有基本的文化

素养，掌握本专业基础知识和基本技能，熟悉客家文化、客家菜肴及小吃制作技艺，具有继续学习的能力和创新精神，具有良好的职业道德、团队协作精神，具备吃苦耐劳的工作态度、较严谨的工作作风和较强的职业能力，达到国家职业技能烹饪类中级（四级）技能标准，从事中餐烹饪、中西式面点制作等工作的高素质应用型技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下素质要求、知识要求和技能要求：

1. 素质要求

（1）具备热爱餐饮事业，爱岗敬业、严谨务实的素养。

（2）具备客家人吃苦耐劳、艰苦奋斗、团结协作精神。

（3）具备良好的协调人际关系能力、服务意识和交流沟通能力。

（4）具有一定的自学能力、继续学习的能力。

（5）具备良好的政治思想素质、道德品质、法律意识和身体心理素质。

2. 知识要求

（1）了解食品安全知识，能掌握设备保养相关的知识。

（2）了解长寿贺州客家文化知识，对于本地客家菜肴及小吃有一定的了解。

（3）了解厨房安全操作知识、安全用电用水知识。

（4）掌握中西式面点和客家经典点心小吃相关技艺。

(5) 掌握食品营养与卫生等饮食基础知识。

(6) 具备一定的烹饪原料知识，了解基本烹饪原料。

3. 能力要求

(1) 具备一定的烹饪原料初加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜品。

(2) 掌握客家菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见的菜肴。

(3) 掌握烹饪艺术基础知识，能独立完成花卉、鸟类及冷拼作品的制作。

(4) 能制作主要流派的中餐热菜技艺及传统名菜、代表性风味菜品。

(5) 能制作代表性风味面点，熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点。

(6) 学会长寿贺州本地客家点心及代表性小吃制作方法。

六、课程设置及要求

严格按照国家中餐烹饪专业教学标准，结合基地建设需求，构建由“思政课程+课程思政+专业技能+特色课程”组成的课程体系，严格做到开足开齐思政课，创新做好课程思政，严抓理实一体专业课程和独辟非遗客家菜文化特色课程。

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

公共基础课程包括德育课，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。

专业课程包括专业基础课程、专业核心课和专业（技能）

方向课，实习实训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

序号	课程名称	课程目标和主要教学内容及要求	参考学时
1	语文	<p>课程目标：让学生在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，通过学习使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能。</p> <p>教学要求：提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。</p>	180
2	数学	<p>课程目标：在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出</p>	144

		<p>问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，通过学习使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力。</p> <p>教学要求：具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p>	
3	英语	<p>课程目标：在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣。</p>	144

		<p>教学要求：理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才</p>	
4	心理健康与职业生涯	<p>课程目标：正确认识劳动在人类社会中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识；学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。</p> <p>教学内容：通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态。</p> <p>教学要求：提高应对挫折与适应社会的</p>	36

		能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	
5	职业道德与法治	<p>课程目标：增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念，了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标，树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力。</p> <p>教学要求：能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。</p>	36
6	中国特色社会主义社会	课程目标：具有政治认同素养，能够初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原	36

主义	<p>理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p>	
----	--	--

		<p>教学要求：认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当,以热爱祖国为立身之本、成才之基,在新时代新征程中健康成长、成才报国。</p>	
7	哲学与人生	<p>课程目标：培养学生具有自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态;能够正确认识自我,正确处理个人与他人、个人与社会的关系,确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标,选择正确的人生发展道路;能够适而应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新,正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题,增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设,通过本部分内容的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是。</p> <p>教学要求：学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>	36

8	体育与健康	<p>课程目标：让学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，引导学生树立“健康第一”的思想，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄。</p> <p>教学要求：具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p>	144
9	信息技术	<p>课程目标：在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。</p> <p>教学内容：依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信</p>	108

		<p>息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题。</p> <p>教学要求：在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	
10	化学	<p>课程目标：在义务教育阶段学习基础上，再进一步通过化学学习，能依据组成和性质对常见物质进行辨识；理解物质是不断运动的，同时也是变化的；掌握观察化学反应现象的方法，能使用规范的化学语言准确地描述反应现象；认识实验探究对学习化学课程的重要性，掌握化学实验基本操作技能；具有严谨求实的科学态度和精益求精的工匠精神。</p> <p>教学内容：本课程学习培养学生的化学学科核心素养，使学生获得必备的化学基础知识、基本技能和基本方法，认识物质变化规律，养成发现、分析、解决化学相关问题的能力；培养学生精益求精的工匠精神、严谨求实的科学态度和勇于开拓的创新意识。</p> <p>教学要求：引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义</p>	72

		核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
11	历史	<p>课程目标：中等职业学校历史课程的目标是落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。</p> <p>教学内容：本课程学习主要任务是促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观。</p> <p>教学要求：树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p>	72
12	美术	<p>课程目标：艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。</p>	36

		<p>教学内容：通过本课程学习，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践。</p> <p>教学要求：进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p>	
	合计		1044

(二) 专业（技能）课程

1. 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	客家文化与礼仪	本课程的开设，主要学习客家文化及专业礼仪，熟悉本地客家文化发展历程、客家语言文化及地方风俗与礼仪；了解厨师必备的基本的社交礼仪原则和规范，掌握在公共场合下的基本礼仪行为、规范和常识，为学生的职业生涯奠定坚实的基础。	36
2	餐饮经营与服务	这门课程的开设，是让学生了解餐饮企业经营概况与业务流程、餐饮成本核算方法、基本规则与运行；熟悉现	36

		代厨房管理与服务的过程,以及掌握基本的餐饮服务技能。	
3	现代厨房管理	本课程让学生了解和掌握厨房设计的要求、形式;了解各岗位职责,掌握厨政管理组织结构设计的原则,并掌握人员配备的方法;掌握厨房产品的设计思路与方法,特别是产品创新的思路和方法。	36
4	烹饪原料知识	该课程是专业基础课程,主要使学生了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、存储和保管方法等基础知识。为学生学习其他专业课程打下基础。	36
5	烹饪营养与卫生	该课程是让学生了解人体必需的营养素、各类原料的营养价值,科学烹饪与营养、膳食结构与健康、特殊人群的营养与膳食、营养、膳食与慢性病,食品污染,各类食品的卫生,食品添加剂,食源性疾病与食物中毒,食品卫生安全法制管理等知识。	36
	合计		180

2. 专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	刀工技术	该课程让学生了解用刀的基本知识，掌握直刀法、平刀法、斜刀法、削刀法，并能根据烹调和食用的要求运用各种刀法，将烹饪原料加工成不同的形状，为厨房砧板岗位打下基础。	72
2	烹饪原料加工技术	本门课程让学生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。	72
3	中式烹调技术	该课程使学生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，为今后考中式烹调师证打好基础。	144
4	食品雕刻	这门课程使学生掌握烹饪美术知识、食品雕刻的方法及刀法，雕刻简易花型，对菜肴作点缀装饰，能掌握基本的鸟类雕刻，进行组合雕刻作品，掌握食品雕刻技艺。	72

5	艺术冷拼	该课程主要让学生了解宴会冷菜的制作技艺；冷菜冷拼的制作技法、拼摆手法；掌握单色、双色、花色拼盘、果盘、围边点缀的制作技艺，掌握不同的刀法和拼摆技艺，美化和烘托宴席主题，提高宴席档次。	72
6	中式面点技术	该课程让学生熟悉苏式、广式、京式等面点流派特点及代表品种；了解中式面点原料知识；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，熟悉面点组合的意义及应用。	72
7	西式面点技术	这门课程让学生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、常用的原料及应用和基本造作手法，掌握各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程。	72
	合计		576

3. 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	饮品调制	该课程使学生熟悉饮品调制的各种原材料，掌握 10 款以上常用饮品的制作技巧，能独立完成 10 款及以上常	72

		用饮品的制作，掌握饮品调制的工艺流程及饮品店管理服务技能。	
2	客家风味小吃制作	该课程让学生了解本地客家风味小吃，熟悉地方客家风味小吃的配方、制作过程、制作关键、成品标准，掌握客家小吃的操作要领。	72
3	烧卤与凉菜制作	本课程需要了解烹饪原料的选择和鉴别，熟悉烧卤冷菜常用香料和调味品，掌握基础的烧卤和冷菜制作工艺及流程。	72
4	本地客家菜肴制作	这门课程让学生熟悉贺州本地客家菜肴的饮食文化，掌握典型客家菜肴及本地特色客家菜肴的制作，传承客家菜文化，并在一定基础上学会创新。	72
5	考证培训	该课程使学生了解烹饪原料知识、原料加工、切配，制汤原理、厨房管理、烹饪美学及营养卫生知识等考证必备的知识。	72
6	茶艺	教学内容：这门课程主要学习选茗、择水、烹茶技术、茶具艺术、环境的选择创造等一系列内容，整个过程体现了形式和精神的相互统一，使学生了解和掌握更多茶知识。	36
	合计		396

4. 其他课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	专业生产劳动课	<p>教学内容：该课程遵循我国教育方针中提出的：“教育必须同生产劳动相结合”开设。对青少年学生进行劳动素质的培养，劳动操作能力的训练是学校素质教育的一个重要环节。</p> <p>教学要求：通过劳动课锻炼学生的动手能力，提高学生劳动技能，激发学生的创新精神</p>	30
2	军训教育	<p>教学内容：根据学校相关要求，对学生进行形体，队列等基本军事素养能力的培养。</p> <p>教学要求：以烹饪专业的行业素养为目标，培养学生能吃苦耐劳，有团队精神，合作精神等。</p>	30
3	安全教育	<p>教学内容：依据相关要求开设，引导学生树立正确的职业健康与安全观念，使学生掌握职业健康与安全的基础知识，树立正确的职业健康与安全观念，提高职业素质和职业能力。</p> <p>教学要求：使学生树立正确的职业健康与安全观念，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。</p>	30

4	跟岗、顶岗实习	<p>教学内容：本课程是学生根据企业实习指导教师的指导下，结合行业市场需求和人才培养标准以及烹饪生产活动，将提高学生的操作技能作为实习重点，完成切配，炒锅，上杂等工作。</p> <p>教学要求：提高学生的综合职业能力，培养学生吃苦耐劳、团结合作的精神。</p>	1000
	合计		1090

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中每学年教学时间安排 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 26-30 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排。公共基础课学时约占总学时的 1/3，专业学习领域课程学时约占总学时的 2/3，其中所开设选修课占总学时比例不少于 10%。

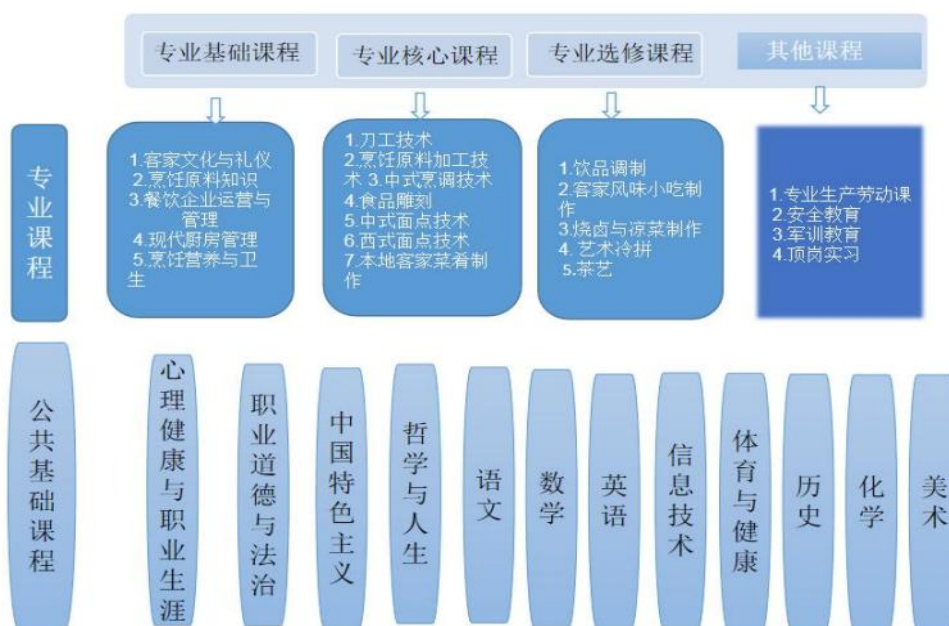
（二）教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	开课学期及周学时						总课时	理论课时	实践课时	考核形式
			一	二	三	四	五	六				
公共基础必修课	必修	语文	4	4		2			180	136	44	考试
	必修	数学	2	4	2				144	100	44	考试
	必修	英语			4	4			144	100	44	考试
	必修	中国特色社会主义	2						36	26	10	考查

	必修	心理健康与职业生涯		2					36	26	10	考查	
	必修	职业道德与法治				2			36	26	10	考查	
	必修	哲学与人生			2				36	26	10	考查	
	必修	体育与健康	2	2	2	2			144	60	84	考试	
	必修	信息技术	6						108	50	58	考试	
	必修	历史			4				72	50	22	考试	
	必修	化学				4			72	50	22	考查	
	必修	美术		2					36	20	16	考查	
	小计		14	14	14	14	0	0	1044	664	380		
专 业 基 础 课	必修	客家文化与礼仪	2						36	20	16	考查	
	必修	餐饮经营与服务		2					36	26	10	考试	
	必修	现代厨房管理				2			36	26	10	考试	
	必修	烹饪原料知识	2	2					72	50	22	考试	
	必修	烹饪营养与卫生				2			36	26	10	考试	
	小计		4	4		4			216	148	68		
	专 业 核 心 课	必修	刀工技术	4						72	20	52	考试
		必修	烹饪原料加工技术		4					72	20	52	考试
		必修	中式烹调技术	4	4					144	40	104	考试
		必修	食品雕刻			4				72	20	52	考试
		必修	西式面点技术		4					72	20	52	考试
		必修	中式面点技术	4						72	20	52	考试
必修		本地客家菜肴制作				4			72	20	52	考试	

		小计	12	12	4	4			576	160	416	
专业 选修 课程	选修	饮品调制			4				72	20	52	考查
	选修	客家风味小吃制作			4				72	20	52	考查
	选修	烧卤与凉菜				4			72	20	52	考查
	选修	艺术冷拼			4				72	20	52	考试
	选修	茶艺				4			72	20	52	考试
			小计			12	8			360	100	260
其他 课程	必修	专业生产劳动课							30	4	26	考查
	必修	军训教育							30	4	26	考查
	必修	安全教育							30	4	26	考查
	必修	顶岗实习					500	500	1000		1000	
		小计	30	30	30	30	500	500	1090	12	1078	
合计									3286	1076	2210	

(三) 课程结构



八、实施保障

（一）师资队伍

学校构建教师队伍建设的组织机构和工作机制，在物力、财力、人力上全面保障建设队伍建设工作。

学校和各教研室做好整体规划，从教师进校开始，建立教师专业成长档案，记录好教师成长的点点滴滴；并制定相应的继续教育和培训制度，把教师输送到企业和外校培训，提高教师的专业技能水平。具体师资要求如下：

（1）高级职称、中级职称、初级职称教师比例为 1:2:1。

（2）专任专业教师应具备本专业或相近专业大学本科以上学历或具有 5 年以上企业实践的技术骨干。

（3）专任教师“双师型”比例不低于 50%。

（4）具有崇高的政治素养，良好的道德观念；能制定专业课程建设方案，开发核心课程，拓展现有课程；具有一定的教学科研能力，能独立或协作完成科研项目。

（5）能够指导新任教师完成教学任务，培养教师人才，担任专业课教学，教学效果良好以上。

（6）以技能大师工作室为引领，采取“大师领衔”模式，通过企业锻炼、调研学习、培训进修、拜师学艺等途径，培育新增 2 名成员成长为广西烹饪名师及以上。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

校内实训实习具备有中餐热菜实训室、第一示范实训室、刀工与雕刻实训室、中西式面点实训室、多功能实训室、

饮品调制实训室、茶艺实训室等实训室，满足校内实训课程的教学活动。主要实训室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）	实训室功能及应用
1	中餐热菜实训室	双头双温炒炉	16	主要用于中式烹调技术、本地客家菜肴制作等课程的实训
		双层工作台	20	
		双星水池（无靠背）	9	
		双头煲汤炉	1	
		海鲜蒸柜	2	
		六头煲仔炉	1	
		双头蒸包炉	1	
		捞厘	30	
		单星拼台	10	
		双层工作台	10	
		四头煲仔炉	2	
		炒锅	20	
		调味盒	20	
		油鼓	30	
		柜式风机	3	
		三层烤箱	1	
2	中西式面点实训室	发酵箱	3	主要用于中式面点制作、西式面点制作、客家风味小吃制作等课程的实训
		双层工作台	12	
		单星水池	10	
		单通工作台	10	
		双速双动和面机	1	
		搅拌机	3	
		压面机	1	
		四层货架	4	
		饼盘车	4	
		擀面杖	60	
		三层烤箱	4	
		调料拼台	2	
		单头蒸包炉	1	
		打蛋器	50	
		双头肠粉炉	1	
		海鲜蒸柜	1	
码碗	400			
剪刀	10			

		转台	50	
		柜式风机	1	
		油鼓	30	
		塑料凳	100	
		粉筛	20	
		单头蒸包炉	1	
3	刀工雕刻实训室	松木砧板	30	主要用于刀工技术、刀工练习、食品雕刻、艺术冷拼等课程的实训
		刀柜	4	
		塑料凳	60	
		单星水池	4	
		四门冰柜	1	
		枫木砧板	10	
		收残台	5	
		双层工作台	16	
		单星沥水池	5	
4	第一示范实训室	单通工作台	2	主要用于中餐烹饪专业课程的示范及演示、学生刀工、雕刻等技能的实训
		捞厘	2	
		单星沥水池	5	
		烟罩	1	
		加厚雪平锅	10	
		烟网	1	
		调味盒	1	
		炒锅	2	
		炒铲	2	
		六头煲仔炉	1	
		双头双温炒炉	1	
		松木砧板	20	
		炒勺	2	
		三层烤箱	1	
烟管	1			
5	多功能实训室	炒勺	10	主要用于烧卤与凉菜制作、中式烹调技术等课程的实训
		调料拼台	5	
		炒锅	8	
		炒铲	10	
		六头煲仔炉	1	
		双头双温炒炉	4	
		松木砧板	10	
		柜式风机	1	
		风机保护箱	1	
		烤鸭炉	2	
		烤鸭架	10	

		双层工作台	4	
		四门冰箱	1	
6	饮品调制实训室	净化器	1	主要是用于饮品调制课程的实训
		封口机	5	
		变口	20	
		弯头	20	
		马克杯	60	
		调味勺	40	
		粉筛	10	
		保鲜盒	50	
		油鼓	30	
		塑料菜板	20	
		菜板围	20	
		剪刀	10	
		水果刀	20	
		制冰机	2	
		料理机	6	
		研磨机	4	
		码碗	200	
打蛋器	30			
玻璃杯	60			
7	茶艺实训室	双开门冰箱	1	主要用于茶艺的课堂教学
		冰箱柜	1	
		茶匙	20	
		玻璃杯	60	
		公道杯	20	
		茶托	20	
		茶具	20	
		茶桌	20	

2. 校外实训基地

以贺州市政府支持建设的“邱勇技能大师工作室”为基础，广罗长寿贺州地区业内尖端烹饪名师和长寿客家菜非遗传承人等为工作室领衔大师，与贺州市烹饪协会、文旅协会、媒体协会等行业协会建立紧密合作关系，深化与广西做好菜餐饮有限公司、捞王（上海）餐饮管理有限公司、广州中味

餐饮服务有限公司等多家标杆企业之间的合作，搭建多方联动合作平台，开展民族特色菜肴开发推广、传承技艺培训、民族文化品牌推广等活动，实现产教研深度融合，精准培养客家菜烹饪专业人才，促进长寿贺州民族特色餐饮行业的发展。

根据专业人才培养需求和中餐烹饪发展的特点，与企业合作，在校外共建了教学实训场地。贺州永丰宾馆、广西做好菜饮食管理有限公司、上海（捞王）餐饮管理有限公司、广州中味餐饮服务有限公司等餐饮企业已与学校有相关合作，每年可接收大量学生到企业生产实习，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位。

（三）教学资源

建设核心课程《中式烹调技术》、《中式面点技术》、《西式面点技术》、《本地客家菜肴制作》等课程教学资源，包括文本类素材、图形图像类素材、试题库素材和教学视频等。对学生的身心起到正面的促进作用，符合教学大纲和课程标准，有利于激发学生的学习动机和提高学习兴趣。

（四）教学方法

1. 任务驱动教学法

根据学生实训的实际，结合学习任务单元，下达学习任务单，提出任务要求和具有代表性的问题供学生思考，激发学生的求知欲，并以此为过渡或线索，通过引导学生探索 and 解决该问题，掌握这类问题所涉及的基本知识和思考方法，达到触类旁通的效果。

2. 情境教学法

比如根据凉菜制作与艺术冷拼学习项目和学习任务，模拟设计凉菜制作与艺术冷拼操作的工作情景，营造工作环境，邀请学生完成岗位工作任务，现场进行评价，对学生的成绩给予及时肯定，而对于学生的错误，我们会用轻松的口吻提出来，并赞扬他能动手操作等，使学生免受尴尬场面。整个教学过程强调“情感化”教学，教师把“微笑”和“肯定”带入实训中。让学生在愉悦的心情下轻松学习与训练技能，教师始终以苦练专业基本功为初始，平易近人，努力成为学生的良师益友，尤其重视对学生的激励，激发学生的学习兴趣 and 内在动机。

3. 角色扮演教学法

充分利用课堂、实习实训的机会，让学生扮演真实岗位工作人员，承担具体工作项目，完成工作任务，让学生进行相关岗位项目实训，培养学生职业核心能力。

4. 案例教学法

依据学习项目和工作任务，精选案例，分析案例，解决案例中的问题，积累工作经验，培养实际工作能力。

（五）学习评价

根据专业制定的培养目标，学生从知识、能力、素养三个维度进行综合评价，具体地从德育评价（30%）、学业评价（50%）和顶岗实习评价（20%）三方面落实。

1. 德育评价

德育评价依托学校德育学分平台，将学生的日常行为、学习习惯、假期实践等纳入量化。

2. 学业评价

学业评价依托课程展开，包括公共基础课、专业课、阶段实习，分为过程性评价（60%）和结果性评价（40%）两大部分。

3. 实习评价

学生实习评价主要由企业指导进行评价，同时也包括教师评价、自我评价及小组评价。其中校内指导评价占 30%，主要针对学生返校汇报情况、月总结情况进行评价，企业指导评价占 70%，主要针对岗位要求进行职业能力和素养进行评价。明确实习学生必须完成 10 个月以上的跟岗和顶岗实习，通过完成顶岗实习学生鉴定表和实习报告考核，并且在办理毕业生离校手续时仍然在岗的，才能获取毕业实习课程相应的学分。

4. 毕业工作能力评价

学生能胜任打荷、上什、水台、炒锅、中点制作、面包烘焙、裱花等相关岗位的工作。

（六）质量管理

为提高专业教学效果，保证人才培养质量，按照“产教融合”的中餐烹饪专业技能人才培养体系的总体要求，建成校企合作、工学结合的多元评价教学质量保障体系，健全教学质量管理制度，完善各个教学环节质量标准，重视教学软硬件建设，加强人才培养过程监控。由教学管理部门和专业指导委员会共同负责教育教学质量标准的建立、管理、监控、评价和反馈等工作。以现代厨房各岗位典型工作任务为主线，引入行业标准，构建相适应的质量标准体系，形成与企业生产标准相融合的专业教学标准、课程标准、实践教学

标准、跟岗顶岗实习标准，建立多元化、多视角的人才培养质量管理体系。

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；要加强对课程教学及实践环节的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进老师教学能力的提升，保证教学质量。

九、毕业要求

要求学生必须完成在校所修课程，成绩合格，技能达标；掌握计算机基本操作和常用办公软件的使用，考核成绩合格。学生参加企业的跟岗和顶岗实习，获得相应岗位技能，并撰写实习报告，成绩合格。同时获得烹饪专业相应的职业资格证书，或获得社会和用人单位认可程度高、对就业有实际帮助的其他证书。

十、附录

附件1 专业教学进程表

课程类别	课程性质	课程名称	开课学期及周学时						总课时	理论课时	实践课时	考核形式
			一	二	三	四	五	六				
公共基础必修课	必修	语文	4	4		2			180	136	44	考试
	必修	数学	2	4	2				144	100	44	考试
	必修	英语			4	4			144	100	44	考试
	必修	中国特色社会主义	2						36	26	10	考查
	必修	心理健康与职业生涯规划		2					36	26	10	考查

	必修	职业道德与法治				2			36	26	10	考查	
	必修	哲学与人生			2				36	26	10	考查	
	必修	体育与健康	2	2	2	2			144	60	84	考试	
	必修	信息技术	6						108	50	58	考试	
	必修	历史			4				72	50	22	考试	
	必修	化学				4			72	50	22	考查	
	必修	美术		2					36	20	16	考查	
	小计		14	14	14	14	0	0	1044	664	380		
专业 基 础 课 程	必修	客家文化与礼仪	2						36	20	16	考查	
	必修	餐饮经营与服务		2					36	26	10	考试	
	必修	现代厨房管理				2			36	26	10	考试	
	必修	烹饪原料知识	2	2					72	50	22	考试	
	必修	烹饪营养与卫生				2			36	26	10	考试	
	小计		4	4		4			216	148	68		
	专业 核 心 课 程	必修	刀工技术	4						72	20	52	考试
		必修	烹饪原料加工技 术		4					72	20	52	考试
		必修	中式烹调技术	4	4					144	40	104	考试
		必修	食品雕刻			4				72	20	52	考试
必修		西式面点技术		4					72	20	52	考试	
必修		中式面点技术	4						72	20	52	考试	
	必修	本地客家菜肴制 作				4			72	20	52	考试	

		小计	12	12	4	4			576	160	416	
专业 选修 课程	选修	饮品调制			4				72	20	52	考查
	选修	客家风味小吃制 作			4				72	20	52	考查
	选修	烧卤与凉菜				4			72	20	52	考查
	选修	艺术冷拼			4				72	20	52	考试
	选修	茶艺				4			72	20	52	考试
	小计				12	8			360	100	260	
其他 课程	必修	专业生产劳动课							30	4	26	考查
	必修	军训教育							30	4	26	考查
	必修	安全教育							30	4	26	考查
	必修	顶岗实习					500	500	1000		1000	
		小计	30	30	30	30	500	500	1090	12	1078	
合计									3286	1076	2210	

广西梧州农业学校 2023 级中餐烹饪专业人才培养方案 制（修）订工作报告

一、本次修订工作概况

中餐烹饪专业是我校自 2018 年始开办的专业，摆在我们面前的首要工作，既是迅速的建立起专业办学的顶层结构，制定科学合理的教学引领文件。

2018 年开始，学校组织教务及专业骨干教师们，多次前往兄弟院校参观学习交流，同时也深入行业企业调研，多方多渠道获取行业企业对专业人才的需求及对专业人才培养的意见建议。加强与贺州市烹饪名厨协会沟通联系，探索引进中国烹饪名师进校园等学生职业理想养成教育活动。做了大量的前期工作的基础上，按照国家发布的《中餐烹饪专业国家教学标准》的要求和准则，我们最终制定出了《广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案》（2023 年版）。

我们将紧密围绕餐饮产业发展的实际需求，探索“行业、企业和学校共同参与”的职业教育运行机制，建立“一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式，着力打造极具当地特色的“长寿贺州客家菜烹饪技艺民族文化遗产基地”，与市内知名企业、贺州市名厨专业委员会、贺州市烹饪名厨协会等合作，以桂东职业农民学院实训基地为依托，聘请区内知名客家菜烹饪技艺大师，共同组成“长寿贺州客家菜文化传承人才培养指导委员会”，培养长寿贺州客家菜烹饪技艺传承人。实训基地先后建成了中餐热菜实训室、中西式面点实训室、刀工雕刻、饮品调制等实训室，各类实验

器材总价值约 300 万元。占地 300 平方。承担了《烹饪营养与卫生》、《中式面点技术》、《食品雕刻》、《刀工技术》、《中式烹调技术》、《本地客家菜肴制作》等课程的教学实训任务，校内实训基地以实训教学为主，兼顾科研以及实验项目的开放，为中餐烹饪专业实训教学提供良好的服务。

为了满足学校十四五规划要求，立足于本校实际，满足市场对餐饮人才的需求，特组织了本次人才培养方案的诊改修订工作。在稳定正常教学的基础上，我们下一步着重要做好的工作是要积极探讨走出一条极具特色的专业办学之路。

二、人才培养过中存在的问题

(一) 学生对厨师职业认知不足

中餐烹饪专业学生年龄尚小，他们普遍认为厨师是很轻松的，就是每天做菜、做点心，不需要学习掌握理论知识，只要掌握技能，会做老师教的作品即可。由于学生对厨师职业认识不清晰，造成学习方向、学习目标不明确，对职业规划没有概念、目标不明确、动力不足。

(二) 校企合作的力度不够，合作形式和机制不成熟

在“校企合作，产教融合”教学的人才培养模式上形成了鲜明的特色，在培养模式方面都取得了一定的经验，教学效果和水平也有较明显的提升。但是，本专业的人才培养还不能完全适应企业的需求，校企融合度不够深入，企业参与人才培养方案制定的程度不够，校企合作的形式缺乏创新。

三、本次修订的宗旨目标及改进计划

(一) 采取多种措施，提升学生对厨师职业的认同感

首先，教师让学生了解社会对餐饮行业人才的需求，将学生关心厨师的社会地位、薪资情况传达给学生。其次，学

校可以定期邀请行业知名的厨师或优秀毕业生回校演讲，用现身说法来感染学生、鼓励学生，激发学生的热情。最后，通过学校系统的学习，使学生认识到中餐烹饪专业必要性和独特性，使学生对所学专业加深了解，树立正确的观念，增强学习信心。

（二）增强师资队伍建设，全面提升教育质量和效益

把“专兼结合、双师素质”专业教师队伍的工作纳入规范化制度化中。根据“立足培养、积极引进”的方式，优化教师队伍结构，通过三年努力，打造一支结构合理、素质优良、业务精湛、教学水平高的专兼结合的优秀教学团队。

（三）加强校企合作与沟通

积极探索，大胆创新，积极联系外面的企业，理论联系实际，共同进行方案调整；加强与企业的沟通，组织专业教师去企业实践观摩，调整人才培养方案。

四、预期成效

本次修订对于完善人才培养模式，深化教学改革，提高教育教学质量指明了方向，对完善中餐烹饪专业有着重要的意义。本次修订的目标立足餐饮企业，满足社会需求，培养更强餐饮行业技能的人才。

附件 2 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案实施审批表

专业名称		中餐烹饪		
专业代码		740201	适用年级	23级
团队成员信息				
姓名	性别	职务	职称	单位
邱勇	男	烹饪组组长	讲师	广西梧州农业学校
罗龙	女	教师	讲师	广西梧州农业学校
官舒云	女	教师	讲师	广西梧州农业学校
黄河	男	教师	讲师	广西梧州农业学校
潘发兴	男	教师	讲师	广西梧州农业学校
梁文娇	男	教师	助理讲师	广西梧州农业学校
钟春建	男	教师	助理讲师	广西梧州农业学校
李建海	男	企业	总厨	老树根农庄
韦铭汉	男	企业	总厨	国际酒店
钟华坤	男	企业	总厨	吉佳酒店
邹雄建	男	企业	总厨	花园酒店
专业负责人意见	该方案中的人才培养目标、课程设置等都经过校内专业教师与校外专家反复论证，符合国家教学标准，通过反复到企业调研，我们审核后一致认为该方案可行。 负责人签名：邱勇 2023年8月20日			
专业部负责人意见	同意实施 负责人签名：朱东敏 2023年8月20日			
教务科意见	同意实施 负责人签名：江伟 2023年8月21日			
主管领导意见	同意 负责人签名：何智敏 2023年8月28日			

5. 广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准：

(1) 广西长寿贺州客家菜文化传承人的培养方案与认定标准

广西长寿贺州客家菜文化传承人的培养方案与认定标准

客家菜文化是中国民族文化的组成部分，为了保护和传承客家菜文化，认定客家菜文化传承人的工作，本制度旨在明确长寿贺州客家菜文化传承人的培养与培训、认定标准等相关事项，确保长寿贺州客家菜文化的传承和发展。

一、传承人认定标准：

(一) 烹饪水平：传承人应具备高超的烹饪技能，能够制作出地道的长寿贺州客家菜。他们的菜品应具有独特的口感和风味，赢得烹饪专业人士和公众的认可。

(二) 文化素养：传承人应对长寿贺州客家菜文化有深入的了解，能够讲述客家菜的由来、历史和背后的故事。他们应具备较高的文化素养，对客家文化、习俗有独特的见解。

(三) 传统手艺：传承人应掌握与长寿贺州客家菜相关的传统手艺，如酿菜的制作、客家地方特色小吃的制作等。他们应对这些手艺有熟练的掌握，能够将传统手艺与现代烹饪技巧相结合。

(四) 培训成果：传承人应具备向他人传授烹饪技能和文化知识的能力，并取得显著的培训成果。他们应能够参与开展培训课程，并有效地与学员沟通，提升他们的烹饪技能和知识水平。

(五) 传承贡献：传承人应在传承长寿贺州客家菜文化方面做出积极贡献，致力于推广长寿客家菜文化，将其传承给下一代。他们应通过各种方式，如参与文化活动，积极传播客家菜文化的知识和技能。

二、传承人培养与培训：

(一)：培训内容包括：

1. 长寿贺州客家菜传统制作技艺的培训；
2. 长寿贺州客家菜文化的深入了解和研究；
3. 传承人教育背景和文化素养的提升；
4. 传承人组织和领导能力的提升。

(二) 培训的课程：

1. 公共基础课程

序号	课程名称	课程主要教学内容及要求
1	语文	教学内容：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，通过学习使学生具有较强的语言文字运用能力、思

		<p>维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能。</p> <p>教学要求：提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。</p>
2	心理健康与职业生涯	<p>教学内容：通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态。</p> <p>教学要求：提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。</p>
3	中国特色社会主义	<p>教学内容：依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。</p> <p>教学要求：认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。</p>
4	哲学与人生	<p>教学内容：依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是。</p>

		<p>教学要求：学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>
--	--	--

2.专业（技能）课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	客家文化与礼仪	<p>本课程的开设，主要学习客家文化及专业礼仪，熟悉本地客家文化发展历程、客家语言文化及地方风俗与礼仪；了解厨师必备的基本的社交礼仪原则和规范，掌握在公共场合下的基本礼仪行为、规范和常识，为学生的职业生涯奠定坚实的基础。</p>
2	烹饪原料知识	<p>该课程是专业基础课程，主要使学生了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、存储和保管方法等基础知识。为学生学习其他专业课程打下基础。</p>
3	烹饪营养与卫生	<p>该课程是让学生了解人体必需的营养素、各类原料的营养价值，科学烹饪与营养、膳食结构与健康、特殊人群的营养与膳食、营养、膳食与慢性病，食品污染，各类食品的卫生，食品添加剂，食源性疾病与食物中毒，食品卫生安全法制管理等知识。</p>
4	烹饪原料加工技术	<p>本门课程让学生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。</p>

5	中式烹调技术	该课程使学生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。
6	面点技术	该课程让学生熟悉各地方面点流派特点及代表品种；了解各地方面点原料知识；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，熟悉面点组合的意义及应用。

3.专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	客家风味小吃制作	该课程让学生了解本地客家风味小吃，熟悉地方客家风味小吃的配方、制作过程、制作关键、成品标准，掌握客家小吃的操作要领。
2	本地客家菜肴制作	这门课程让学生熟悉贺州本地客家菜肴的饮食文化，掌握典型客家菜肴及本地特色客家菜肴的制作，传承客家菜文化，并在一定基础上学会创新。
3	考核评价	该课程使学生了解烹饪原料知识、原料加工，制汤原理及营养卫生知识等考核评价的知识。
4	跟岗、顶岗实习	<p>教学内容：本课程是学生根据企业实习指导教师的指导下，结合行业市场需求和人才培养标准以及烹饪生产活动，将提高学生的操作技能作为实习重点，完成切配，炒锅，上杂等工作。</p> <p>教学要求：提高学生的综合职业能力，培养学生吃苦耐劳、团结合作的精神。</p>

（三）实施保障：

1、师资队伍保障：

学校构建教师队伍建设的组织机构和工作机制，在物力、财力、人力上全面保障建设队伍建设工作。

（1）以技能大师工作室为引领，采取“大师领衔”模式，通过企业锻炼、调研学习、培训进修、拜师学艺等途径，培育新增2名成员成长为广西烹饪名师及以上。

（2）具有崇高的政治素养，良好的道德观念；能制定专业课程建设方案，开发核心课程，拓展现有课程；具有一定的教科研能力和创新能力，能独立或协作完成科研项目。

（3）能够指导新任教师完成教学任务，培养教师人才，担任专业课教学，教学效果良好以上。

2.实训基地保障：

（1）校内实训基地

校内实训实习具备有中餐热菜实训室、饮品制作实训室、第一示范实训室、中西式面点实训室、多功能实训室等，满足校内实训课程的教学活动。

（2）校外实训基地

以贺州市政府支持建设的“邱勇技能大师工作室”为基础，广罗长寿贺州地区业内尖端烹饪名师和长寿客家菜非遗传承人等为工作室领衔大师，与贺州市烹饪协会、文旅协会、媒体协会等行业协会建立紧密合作关系，搭建多方联动合作平台，开展民族特色菜肴开发推广、传承技艺培训、民族文化品牌推广等活动，实现产教深度融合，精准培养客家菜烹饪专业人才，促进长寿贺州民族特色餐饮行业的发展。

三、传承人考核与评价

根据制定的培养目标，从知识、能力、素养三个维度进行综合评价，具体地从德育评价（30%）、学业评价（50%）和实习实践评价（20%）三方面落实。

1.德育评价

德育评价依托学校德育学分平台，将学生的日常行为、学习习惯、实践综合等纳入量化。

2.学业评价

学业评价依托课程展开，分为过程性评价（60%）和结果性评价（40%）两

大部分。

3.实践综合评价

实践综合评价以技能操作和组织管理两方面组成，由企业指导进行评价，同时也包括教师评价、自我评价及小组评价。其中校内指导评价占 50%，企业指导评价占 50%，主要针对岗位要求进行职业能力和综合素养进行评价。

(2) 长寿贺州客家菜文化传承人名单（部分）

长寿贺州客家菜文化传承人名单（部分）	
姓名	身份证号码
黎超凡	451102200501055114
罗玉婷	452402200404140349
黎雄	452402200312090911
薛创念	45240220040605513x
李昆媛	452402200404140349
梁燕明	452402200312060341
邱佩妹	452402200412160622
张艺	452402200308010642
陆千千	452427200304120612
邹怡	452427200403160812
谢家蒙	452402200404120380
黎振威	45240220040510063x
谢庆生	452402200408130316
潘虎	45240220040605513x
赖俊宇	452402200512215117
钟进涛	452402200506205134
赖声涛	452402200509064215
陶昌隆	452402200507295116
黎文科	452402200503253912
韩家建	452402200507204237
徐小童	452402200512104265
梁泽惠	452402200507013916
李金林	452402200508100915
梁锦吉	452427200509230436
刘光任	452428200507282511
柳德赤	452402200512070616
罗路盛	452402200507161337

(1) 长寿贺州客家菜传承人认定证书



长寿贺州客家菜文化传承人 认定证书

姓名：邹怡 身份证号：452427200403160812

参加长寿贺州客家菜文化传承人培训班，完成全部课程学习，考核成绩合格，准予毕业。

编号：2022001


长寿贺州客家菜传承基地
广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地
2022年 5月 30日

长寿贺州客家菜文化传承人 认定证书

姓名：钟进涛 身份证号：452402200506205134

参加长寿贺州客家菜文化传承人培训班，完成全部课程学习，考核成绩合格，准予毕业。

编号：2023001


长寿贺州客家菜传承基地
广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地
2023年 5月 26日