



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

2024 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。

本专业设立以来，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，2023年又获广西示范性民族文化遗产创新职业教育基地。目前学校以民族特色文化传承专业为标杆建设，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、第二示范实训室、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，专业专任教师本科率100%，且有丰富餐饮行业工作经验；目前与永丰宾馆、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

2024 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力

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

			<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>团队协作精神。</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、慕斯等制作工艺及制作流程。</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，熟悉客家文化和客家菜肴制作技艺，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、团结协作、吃苦耐劳的素养。

(2) 能够遵纪守法、诚实守信、具备团结协作精神。

(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、继续学习和适应职业变化的能力。

(5) 具备良好的政治思想素质、道德品质、法律意识、身体素质、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) 了解长寿贺州客家菜文化知识，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，安全用电知识，对现代餐饮经营管理知识、厨房的管理和程序、餐饮质量管理有一定的理解与运用。

(4) 掌握中西式面点及本地客家经典点心、小吃及相关制作技巧，能按照相关要求进行规范实践操作。

(5) 掌握食品营养与卫生等饮食基础知识。

3. 能力要求

(1) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。

(2) 掌握各类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) 熟悉主要流派的中餐技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

(5) 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。

(6) 掌握长寿贺州本地客家菜肴及小吃的制作技艺。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课程。

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。

专业技能课程包括专业核心课和专业（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</p>	144

		<p>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，为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	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</p>	144

		技术技能人才。	
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> <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>	144
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</p>	36

		<p>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>	
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>	36

		<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，通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>	
6	中国特色社会主义	<p>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理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察和分析经济、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</p>	36

		<p>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</p>	36

		<p>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>	
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>	144

		<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>	
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>	72
10	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</p>	72

		<p>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>	
11	艺术	<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> <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</p>	36

		智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
	合计		900

(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	中国饮食文化	本课程让学生了解和掌握我国各地区的饮食文化情况,文化特点及饮食特点,以此拓宽学生学习的视野,了解不同的饮食文化可以让学生掌握更多的烹调技术,为学生创新能力做铺垫	72
3	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。	72
	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、剞刀法,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艺,能独立完成 10 款及以上常用饮品的制作,掌握饮品调制的工艺流程及饮品店管理服务技能。	72
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	果酱与面塑	该课程让学生了解果酱画与面塑的装饰作用,掌握基础的果酱画与面塑制作技艺,并在一定基础上学会创新。	72
4	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
5	本地客家菜肴制作	该课程让学生熟悉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
6	考证培训	该课程使学生了解烹饪原料知	72

		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。	
7	茶艺	该课程主要学习选茗、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。	72
	合计		504

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</p>	30

		团队精神，合作精神等。	
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>	10
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		1070

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

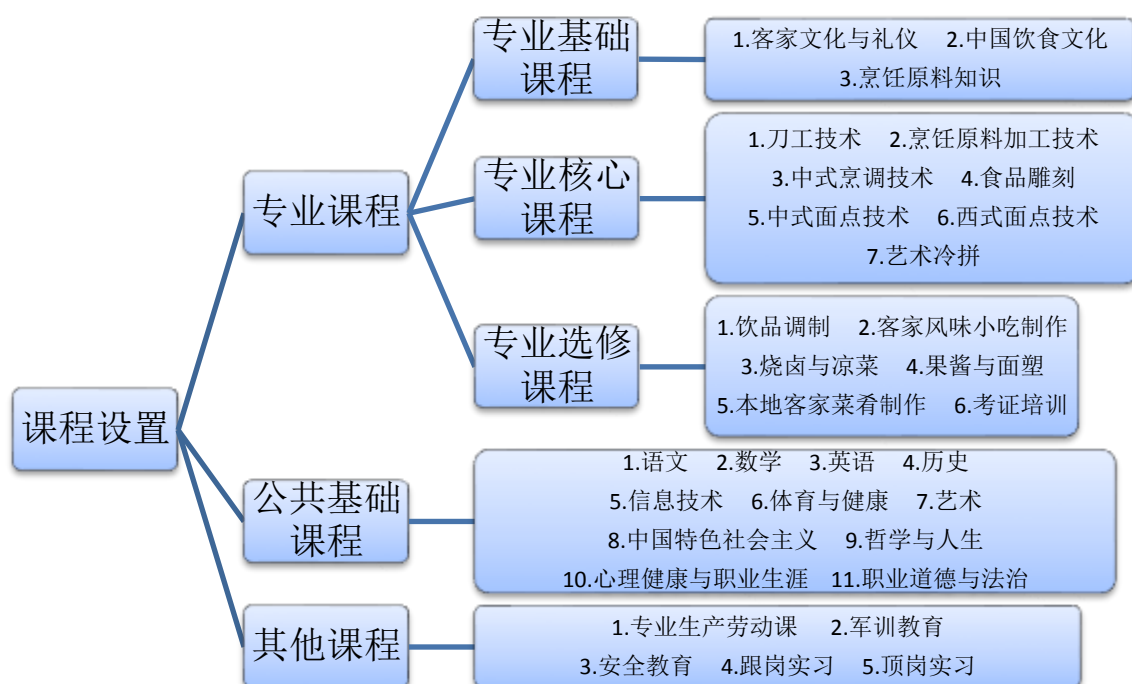
总学时的 1/3，专业学习领域课程学时约占总学时的 2/3，其中所开设选修课占总学时比例不少于 10%。

(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				
公共基础课	必修	语文	2	2	2	2			180	136	44	考试
	必修	数学	2	2	2	2			144	100	44	考试
	必修	英语	2	2	2	2			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	4						72	40	32	考试
	必修	历史				4			72	40	32	考试
	必修	艺术		2					36	20	16	考查
小计			14	12	10	14	0	0	1008	620	388	
专业基础技能课	必修	客家文化与礼仪	2						36	20	16	考试
	必修	中国饮食文化			4				72	50	22	考试
	必修	烹饪原料知识	2	2					72	50	22	考试
	小计			4	2	4	0			180	120	60
专业	必修	刀工技术	4						72	20	52	考试

核心 课	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	艺术冷拼				4			72	20	52	考试
小计			12	8	8	4			576	160	416	
专业 选修 课	选修	考证培训				4			72	20	52	考试
	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	果酱与面塑				4			72	20	52	
	选修	烧卤与凉菜		4					72	20	52	考查
	选修	本地客家菜肴制作					4		72	20	52	考查
	选修	茶艺		4					72	20	52	考查
	小计(7选5)				8	8	12			360	100	260
其他 课程	必修	专业生产劳动课	1	1	1				30	4	26	考查
	必修	军训教育							30	4	26	考查
	必修	安全教育							10	4	6	考查
	必修	顶岗实习					500	500	1000		1000	
小计			30	30	30	30	500	500	1070	12	1058	
合计									3194	1012	2182	

(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，把教师输送出到企业和外校培训，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。

(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、第二示范（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	第二示范 室实训室	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
		捞厘	2	

		单星沥水池	5	的示范及演示、 学生刀工、雕刻 等技能的实训
		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	1	
		变口	10	
		弯头	10	
		马克杯	60	
		调味勺	40	
		粉筛	10	
		保鲜盒	50	
		油鼓	30	
		塑料菜板	10	
		菜板围	10	
		剪刀	10	
		水果刀	20	
		制冰机	2	
		料理机	6	
研磨机	4			

		码碗	100	
		打蛋器	10	
		玻璃杯	40	
7	茶艺实训室	茶匙	10	主要用于茶艺的课堂教学
		玻璃杯	30	
		公道杯	10	
		茶托	10	
		茶具	10	
		茶桌	10	

2.校外实训基地

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、广西做好菜餐饮管理有限公司、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》、《刀工技术》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的考核，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“产教研融合”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，重视教学硬软件建设，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	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
	性质		一	二	三	四	五	六				
公共基础课	必修	语文	2	2	2	2			180	136	44	考试
	必修	数学	2	2	2	2			144	100	44	考试
	必修	英语	2	2	2	2			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	4						72	40	32	考试
	必修	历史				4			72	40	32	考试
	必修	艺术		2					36	20	16	考查
	小计		14	12	10	14	0	0	1008	620	388	
专业基础技能课	专业必修	客家文化与礼仪	2						36	20	16	考试
	专业必修	中国饮食文化			4				72	50	22	考试
	专业必修	烹饪原料知识	2	2					72	50	22	考试
	小计		4	2	4	0			180	120	60	
	专业必修	刀工技术	4						72	20	52	考试
核心必修课	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	艺术冷拼				4			72	20	52	考试
	小计		12	8	8	4			576	160	416	
专业 选修 课	选修	考证培训				4			72	20	52	考试
	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	果酱与面塑				4			72	20	52	
	选修	烧卤与凉菜		4					72	20	52	考查
	选修	本地客家菜肴制作				4			72	20	52	考查
	选修	茶艺		4					72	20	52	考查
	小计(7选5)			8	8	12				360	100	260
其他 课程	必修	专业生产劳动课	1	1	1				30	4	26	考查
	必修	军训教育							30	4	26	考查
	必修	安全教育							10	4	6	考查
	必修	顶岗实习					500	500	1000		1000	
	小计		30	30	30	30	500	500	1070	12	1058	
合计									3194	1012	2182	