平南县中等职业技术学校

中餐烹饪专业

人才培养方案

目录

[一、专业名称（专业代码） 3](#_Toc3411)

[二、入学要求 3](#_Toc30003)

[三、基本学制 3](#_Toc2024)

[四、培养目标与培养规格 3](#_Toc23292)

[(一) 职业面向 3](#_Toc16795)

[(二) 目标定位 4](#_Toc10716)

[（三）培养规格 4](#_Toc10669)

1. 专业知识 5

[2.专业技能方向——中式烹调 6](#_Toc6572)

[3.专业技能方向——中式面点 7](#_Toc28616)

[六、课程设置及要求 7](#_Toc24025)

[（一）公共基础课 7](#_Toc23142)

[（二）专业技能课 10](#_Toc2223)

[1. 专业核心课 10](#_Toc26998)

[2.专业(技能)方向课 13](#_Toc15850)

[3.选修课 15](#_Toc28454)

[4. 岗位实习 17](#_Toc22232)

[七、教学进程总体安排 18](#_Toc22523)

[（一）基本要求 18](#_Toc27802)

[（二）教学安排建议 18](#_Toc25752)

[八、实施保障 19](#_Toc8507)

[(一) 师资队伍 21](#_Toc27372)

[(二) 实践条件 22](#_Toc1722)

(三) 校外实训基地 28

(二) 教学资源 28

(二) 教学方法 30

[(六) 学习评价 34](#_Toc8606)

[1.人才培养质量评价体系 39](#_Toc15167)

[2.课程评价考核 48](#_Toc20452)

[3.工学结合评价 53](#_Toc19469)

[4.以职业能力为核心构建考核评价体系 54](#_Toc19767)

[5.质量管理 60](#_Toc15604)

[九、毕业要求 62](#_Toc22400)

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪（740201）。

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

三、基本学制

3年制。

四、培养目标与培养规格

1. 职业面向

表1职业范围表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专业方向 | 就业岗位 | 职业资格 | | |
| 证书名称 | 等级 | 颁证单位 |
| 1 | 中餐烹调 | 中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位 | 中式烹调师 | 中级 | 人力资源和劳动保障部 |
| 2 | 中式面点 | 中式面点制作相关岗位 | 中式面点师 | 中级 | 人力资源和劳动保障部 |

1. 目标定位

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识，热爱祖国，热爱生活，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。取得中式烹调师中级职业资格证书和1+X粤点制作职业技能等级证书。

（三）培养规格

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。

1.专业知识

（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；

（11）能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

2.专业技能方向——中式烹调

（1）娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

（2）熟练掌握地方风味名菜的制作方法和菜品特点；

（3）能设计与制作本地区常见筵席菜品；

（4）熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

3.专业技能方向——中式面点

（1）娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

（2）熟练掌握粤式面点风味名点的制作方法和品种特点；

（3）能制作常见的席点；

（4）熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、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。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。

## （一）公共基础课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 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 |
| 3 | 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 |
| 4 | 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 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 198 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 180 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 144 |
| 8 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 108 |
| 9 | 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 |
| 10 | 艺术 | 依据《中等职业学校艺术教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 72 |
| 12 | 劳动教育 | 依据《中等职业学校劳动教育课程标准》(2020年版)开设，了解劳动教育的概念、马克思主义劳动观、劳动价值观、劳动实践形式、劳动技巧、劳动文化等，通过组织各种形式的劳动实践活动让学生亲身体验劳动的过程，从而加深对劳动的理解和认识。培养学生热爱劳动、热爱劳动人民的情感，树立正确的劳动观念，形成良好的劳动习惯和品质。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。 | 72 |
| 13 | 化学 | 依据《中等职业学校化学教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合 | 45 |

（二）专业技能课

1. 专业核心课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 中国饮食文化 | 了解中国饮食历史的概念、特点，以及餐饮业的现状与发展趋势。 | 72 |
| 2 | 烹饪基本功训练 | 通过学习本课程，使学生扎实掌握各种刀法、翻锅技法和炒勺的技法等烹饪基本功，为继续学习专业技术。 | 144 |
| 3 | 中式面点  （粤点制作课程融通） | 通过学习本课程，使学生了解中式面点的制作原理、调运以及运用的基本知识，掌握中式点心特别是粤式点心的制馅、成形、成熟等基本技能。本课程是开展1+X粤点制作职业等级证书的课证融通课程。 | 144 |
| 4 | 冷菜制作与食品雕刻技艺 | 本课程包括食品雕刻与冷拼制作两个部分。食品雕刻部分包括食品雕刻基础理论知识、植物、动物、建筑的雕刻等。冷拼部分包括冷拼基础理论知识以及冷拼常用原料加工制作方法。 | 144 |
| 5 | 中式烹调技艺 | 通过学习本课程使学生掌握炉台岗位群所需的基础知识和基本技能。学生通过学习炉台各个环节的专业技术，达到实用与够用统一实战与理论互补，为其进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。。 | 144 |
| 6 | 餐饮企业运营管理 | 通过学习本课程使学生了解和掌握餐饮行业经营与管理的相关知识和技能，为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。 | 72 |
| 7 | 饭店礼仪 | 本课程结合旅游业发展的变化及其对从业者的要求，培养学生饭店从业者在日常工作中所需注意的相关礼仪知识。 | 92 |
| 8 | 热菜制作 | 通过学习本课程，使学生了解火候和烹饪原料预熟处理的基本知识，掌握常用烹调技术的理论和技能。 | 144 |
| 9 | 食品安全与操作规范 | 通过学习本课程，使学生了解饮食卫生、食源性疾病和饮食卫生管理的基本知识。 | 72 |
| 10 | 西餐面点制作 | 通过学习本课程，使学生了解西式面点常用的原料和操作手法的基础知识，掌握蛋糕、面包、西饼的制作技能。 | 108 |
| 11 | 餐饮成本成本核算 | 本课程以行业适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点，使学生掌握实践操作理论。 | 72 |

2.专业(技能)方向课

(1)专业技能方向1--中式烹调

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 中式烹调  综合实训 | 了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求；  以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。 | 144 |

(2)专业技能方向2--中式面点

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 中式面点  综合实训 | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力；  以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席面点设计、原料选择、初加工、、面点制作及美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。 | 144 |

### 3.选修课

选修课是以学生自主拓展烹饪专业知识、专业技能，更进一步了解餐饮企业为目的的课程。通过任课教师、特聘的行业专家讲座、授课、实地参观考察等形式，开拓学生视野。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 烹饪美术 | 通过烹饪美术基础知识和基本技能的讲授，使学生了解烹饪技艺和烹饪成本的构图、色彩知识；具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。 | 108 |
| 2 | 糖艺 | 了解糖艺的制作技法及基础理论知识，使学生掌握糖艺的工序，明白各工序的要点及关键点的控制。掌握多种特色糖艺制作。 | 108 |
| 3 | 特色烧烤 | 了解特色烧烤的种类和制作方法，重点掌握烤羊肉串、烤牛肉串、烤全羊、馕坑烤肉、烤羊腰子、烤羊板筋、各种蔬菜烧烤等的制作方法。能独立完成多种特色烧烤的制作，胜任相关的岗位工作。 | 72 |
| 4 | 营养与配膳设计 | 了解广大人民群众饮食习惯和膳食原则及膳食宝塔基本要求，熟练掌握不同生理条件下的人群对膳食营养的不同要求，能针对不同人群设计相应的营养膳食食谱。 | 72 |

课时安排上为每周课时，实际运行则以集中时间上课为形式，一门选修课的课时集中进行，运用交错滚动式的教学方法以提高教学效果。

### 岗位实习

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 职业综合能力实习  （岗位实习） | 了解烹饪职业岗位群各项工作内容；掌握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位的工作方法。能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练。 | 700 |

七、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。1周一般为28学时。岗位实习一般按每周30小时（1小时折1学时）安排。3年总学时3489学时。以18学时为1个学分，3年制总学分190.5。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，以1周为1学分，共5学分。

公共基础课程学时1143学时,占总学时的33.33%。其余课程占总学时的66.67%，其中岗位实习累计总学时原则上为6个月。

（二）教学安排建议

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 中餐烹饪专业课程设置与教学时间安排 | | | | | | | | | | | | |
| 课程分类 | | | 课程名称 | |  | 学时 | | | 学分 | 各学期周数.学时分配 | | | | | | |
| 课程 | 总学 | 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 |
| 性质 | 时 | 学时 | 学时 | 20 | 20 | 20 | 20 | | 20 | 20 |
| 公共文化基础课程 | | | 中国特色社会主义 | | 必修 | 36 | 36 | 0 | 2 | 2 |  |  |  | |  |  |
| 心理健康与职业生涯 | | 必修 | 36 | 36 | 0 | 2 |  | 2 |  |  | |  |  |
| 哲学与人生 | | 必修 | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  | 2 |  | |  |  |
| 职业道德与法治 | | 必修 | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  | 2 | |  |  |
| 劳动 | | 必修 | 72 | 12 | 60 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | |  |  |
| 语 文 | | 必修 | 198 | 198 | 0 | 11 | 2 | 2 | 2 | 2 | |  | 3 |
| 数 学 | | 必修 | 180 | 180 | 0 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | |  | 2 |
| 英 语 | | 必修 | 144 | 144 | 0 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | |  |  |
| 信息技术 | | 必修 | 108 | 54 | 54 | 6 | 2 | 2 | 2 |  | |  |  |
| 体育与健康 | | 必修 | 144 | 16 | 128 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | |  |  |
| 艺术 | | 必修 | 36 | 18 | 18 | 2 |  | 1 | 1 |  | |  |  |
| 历史 | | 必修 | 72 | 72 | 0 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | |  |  |
| 化学 | | 必修 | 45 | 45 | 0 | 2.5 | 1 | 1 | 0.5 |  | |  |  |
| **小计** | |  | 1143 | 883 | 260 | 63.5 | 15 | 16 | 15.5 | 12 | |  | 5 |
| 专业课程 | | 专业核心课程 | | 中国饮食文化 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | 4 |  |  |  | |  |  |
| 烹饪基本功训练 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | 4 | 4 |  |  | |  |  |
| 中式面点制作 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 |  |  | 4 | 4 | |  |  |
| 冷菜制作与食品雕刻技艺 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 |  | 4 | 4 |  | |  |  |
| 中式烹调技艺 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 |  |  | 4 | 4 | |  |  |
| 餐饮企业运营管理 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 |  |  |  | 4 | |  |  |
| 饭店礼仪 | 必修 | 92 | 40 | 52 | 5 |  |  |  | 5 | |  |  |
| 热菜制作 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | 4 | 4 |  |  | |  |  |
| 食品安全与操作规范 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 |  |  | 4 |  | |  |  |
| 西餐面点制作 | 必修 | 108 | 36 | 72 | 6 |  |  | 3 | 3 | |  |  |
| 餐饮成本成本核算 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | 4 |  |  |  | |  |  |
| **小计** | | 1208 | 458 | 750 | 67 | 16 | 12 | 19 | 20 | |  |  |
| 烹饪美术 | 选修 | 108 | 36 | 72 | 6 |  |  | 3 | 3 | |  |  |
| 糖艺 | 选修 | 108 | 36 | 72 | 6 | 3 | 3 |  |  | |  |  |
| 特色烧烤 | 选修 | 72 | 18 | 54 | 4 |  | 4 |  |  | |  |  |
| 营养与配膳设计 | 选修 | 72 | 18 | 54 | 4 | 4 |  |  |  | |  |  |
| **小计** | | 360 | 108 | 252 | 20 | 7 | 7 | 3 | 3 | |  |  |
| 综合实训课程 | | | 岗位实习 | | 必修 | 700 |  | 700 | 39 |  |  |  |  | | 39 |  |
| 操行 | | 必修 | 18 | 18 |  | 1 |  |  |  |  | |  | 1 |
| **小计** | | | 718 | 18 | 700 | 40 |  |  |  |  | | 39 | 1 |
| **合计** | | | | | | 3429 | 1467 | 1962 | 190.5 | 38 | 35 | 37.5 | 35 | | 39 | 6 |

八、实施保障

1. 师资队伍

学校对专业教师进行专业技术培训、教学技能培训，并有计划地进行企业实践。教师加强集体备课、相互协调。

建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。

（1）专任专业教师应具有烹饪专业专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

（2）兼职教师应占专业教师25%及以上比例，每学期承担不少于30学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

（3）校内、行业专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践10年以上，在行业具有一定影响力。

1. 实践条件

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班50人计算）。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 实训室  名称 | 实训项目 | 实训设备要求 | 工位 | 课程  设置 |
| 1.中式热菜制作  实训室 | 各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。 | 炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩 | 150 | 中餐热菜制作 |
| 2.中西式面点制作  实训室 | 中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、 | 烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、 | 150 | 中西式面点制作 |
| 3.食品雕刻实训室 | 食品雕刻各种作品制作 | 工作台、调料车、物料架、菜墩 | 100 | 食品雕刻 |
| 4.奶茶生产实训室 | 各类风味奶茶的制作 | 工作台、冷柜、物料架、制冰机 | 50 | 奶茶制作 |
| 1. 烹饪基本功训练实训室 | 刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训 | 炉灶、工作台 | 50 | 刀功训练原料成型 |
| 6.烹饪多媒体教室 | 仿真软件 | 电脑，电脑桌椅，烹饪仿真模拟软件教师用仿真计算机  学生用仿真计算机  视频录播工作站  全高清跟踪摄像机  全场景职能调音台  强指向性采音话筒  专用一体化导播  专用一体化设备柜  液晶触控一体机  组合式亚光黑板  数字双通道功放  线阵列音响  60寸电视机  学生桌  教师电脑桌  不锈钢冷面工作台  不锈钢电扒炉  不锈钢双眼电磁炉  灭蝇灯  微波炉  六头煲仔炉  不锈钢三层电烤箱  不锈钢蒸柜  不锈钢酵发箱  电饼档  和面机  打蛋机  不锈钢双星水池  不锈钢抽烟设备  不锈钢整体橱柜 | 50 |  |

（三）校外实训基地

第三学年，下企业进行岗位实习六个月，学校与企业签订合作协议，企业均是餐饮行业的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

在实践过程中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

（四）教学资源

本标准是我校在深入开展市场调研基础上，结合就业岗位和学校实际情况制定，是专业课程教学实施的依据。

学校应按照本方案的要求开齐课程、开足课时，任课教师应按照课程要求制定课程教学实施计划，确保专业培养目标和人才规格的落实。

为全面实施本方案，学校有关部门应在设施设备、人员安排、排课调课、课程考核、教师评价等方面提供有效支撑。充分利用校企合作、工学结合等形式提高学生的职业能力。

在教学实施过程中，要以工作过程的完整性决定课时编排，专业教师要进行学习单元教学设计，既要注重教学过程与工作过程的密切联系，也要关注教学过程与工作过程的区别。教学实施前，要对相关教师及教学管理人员进行培训，在实施过程中，要加强沟通、协调与监控，要加强实施方案的过程性评价、阶段性评价和终结性评价，并及时改进。

制定新的人才培养模式评价机制，结合学生的思想道德，根据毕业生、实习生的就业反馈信息指导新的人才培养方案，落实“思技并重、人人发展”的要求，真正培养一批对学校、对社会有用的人才，也为学生自身的发展提供良好的支撑。

公共基础课程教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

我校有300M图书室, 有图书7.6259万册，电子图书10万册，共享1.7041万册。

建立共享教学平台，教室全采用电子白板，与网络联通。各科目建立电子教案，实行资源共享。

(五) 教学方法

1.教育理念上，尊重学生的不同认知起点，关注学生差异与发展，积极唤起学生主动学习的意识，让学生想学、乐学、会学。

2.教学内容上，坚持人才培养的基本标准。充分体现职业教育特色，加强实践能力和人文素养的培养，坚持能力为本的教学要求。

3.知识要求上，降低理论难度，增强学生学习自信，强化应用能力，教会学生学习方法，重视内容更新，拓宽学生文化视野。

4.教学方法上，加强学习策略导引，创设“人人可成才”的学习环境。要逐渐减少知识的单向灌输，增加教学活动的设计和安排，敢于放手让学生成为课堂的主人，给学生自主学习的空间、合作探究的时间和展示自我的舞台。

5.信息技术上，要充分运用现代信息技术手段，把信息技术和学科特点紧密结合起来，合理选择和优化组合教学资源，让教学的表现形式更加直观、形象、多元，构建充满活力和生机的课堂。实现教学信息呈现与教学资源共享、有利于信息反馈和教师调控教学手段。

6.评价标准上，实现过程性评价和终结性评价的有机结合，从而科学多元评价学生学习质量。在此基础上，创新优化其他多种评价内容和形式，强调知识的举一反三和融会贯通，重视应用能力和实践能力的考查，让每个学生都有不一样的发展。

7.教学中有机融入学校办学理念、一训三风建设内涵。学校办学理念是基于对学校文化、长远目标、师资建设、学生培养等方面的提炼，应将其有机融入课堂教学中，对学生学校文化认同、人才塑造、职业发展起到重要作用。

8.公共基础课时不低于总课时的1/3。

9.专业技能方向课

专业技能课是以培养特定职业岗位所需要的技能为目的的实践性课程，根据学校的实际情况，结合调研报告及毕业生反馈信息，在第四学期实行技能分项课。学生可以根据自身的情况，选择不同的技能方向课，培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收岗位实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后，在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为第五、六学期校外实习基地岗位实习打下坚实基础。

（1）深入贯彻专业技能方向课分项的实际特点，普及技能分项的优势，转变观念，紧紧围绕专业人才培养目标教学。这样更能集中教学资源，提高教学效率，提高学生在中式热菜或中式面点方面的实际操作技能。同时，按照相应职业岗位（群）的能力要求，融入综合实训课程教学内容，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色；

（2）根据中餐烹饪的特点，结合地方特色，创设真实的企业环境，采用项目教学、任务驱动教学的办法，使专业技能课程职业化；

（3）根据学校现有的设施条件，虚拟教学环境，为学生创造更丰富的学习环境，引导学生在不同的社会条件下学会发现自身耐以生存的技巧和方法；

（4）合理制定综合实训的课程体系，从学生的实际角度出发，建立符合学生发展、提高学生技能的教材资料；

（5）将职业资格标准及内容纳入专业技能课教学内容。融入职业从业资格标准、考证标准要求，将国家考核标准体系贯穿教学的始终，使学生很好的了解与职业技能相关的资格标准体系框架，为更好的融入社会打下坚实的基础；

（6）推动校企合作正常有效的开展，建立了“以厨房生产流程为依据、以职业能力培养为目标，融理论与技能于一体”的模块化教学，构建通用能力模块、职业核心能力模块、专业特定能力模块、拓展能力模块。其中，专业特定能力模块分热菜、面点、凉菜制作方向职业技能课程，在第四学期学生根据自己兴趣和特长进行选择。构建四段式的实践教学体系：即基本技能训练、专项技能训练、岗前综合实训、岗位实习的实践教学体系，建立“校企合作。工学交替”的教学机制，把企业的需求、观念及社会对人才质量需求的及时动态反映给学校，学校根据企业、社会及毕业生就业状况的反馈信息及时调整教学侧重点，以更好的适应社会发展的需求，为学生毕业后更好的发挥自己的优势创造条件；

（7）采用多元评价和过程性评价相结合，促进学生形成良好的综合职业素养。结合课程的实际特点，制定相关课程的考核标准与评价机制，提高学生动手的积极性，推动学生自主学习、能动学习，促进教学有效开展。

10.选修课

根据学生的爱好、发展方向的基本要求，来定位开设的具体课程，教学要符合学生的未来发展，要不断创新教学方法、教学手段、教学模式，利用学校现有的硬件、软件设施条件，为学生的可持续发展提供更为便利的条件。

（1）结合中餐烹饪公共基础课、专业技能课开设的特点，开设烹饪美术、糖艺、特色烧烤等选修课选修课，学生可根据自身的爱好、发展方向选择不同的课程；

（2）制定相应的培养计划和培养目标，构建相应的课程体系评价标准模式，整合教学内容，自编教材；

（3）创造灵活多变、和谐的课堂教学氛围，组织学生进行不同的技能培训，包括专业技能、管理经验、口才演练、艺术表演等。

11.岗位实习

岗位实习是指在基本上完成教学实习和学过大部分基础技术课之后，到专业对口的现场直接参与生产过程，综合运用本专业所学的知识和技能，以完成一定的生产任务，并进一步获得感性认识，掌握操作技能，学习企业管理，养成正确劳动态度的一种实践性教学形式。

（1）结合中餐烹饪的实际情况，根据学生的技能发展需求，学校联系相关企业安排学生进行岗位实习；

（2）学校应按照“严格对口”的原则，及时跟踪市场需求的变化，主动适应区域、行业经济和社会发展的需要，有针对性地进行调整，以就业为导向，以服务社会为宗旨，以提高学生职业能力为目标，使其更加贴近企业工作流程，学生进入企业后能够胜任工作。

(六) 学习评价

以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生；专业学习重在对任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与岗位实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举型小型展出，教师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展出型，请企业、教师、学生统一评分。

技能考核结合人力资源和劳动保障部职业技能考试要求，进行教学和考核及鉴定，课程学习结束后，通过考取相应的技能合格证书，取得相应的课程成绩。

教学评价标准由学校、企业共同制定。建立人才培养质量评价体系,在明确人才培养重要性前提下，进一步的工作便是对如何评价人才质量培养的成与败。在理解中等职业教育人才培养的特殊性基础上，构建人才培养质量评价体系。

宏观调控角度的若干评价思路。建立人才培养质量评价体系应考虑以下几个方面：把握受教育者身心全面及和谐发展的要求和规律、尊重学科发展的内在逻辑与相关性、社会企业特别是用人单位对中职毕业生知识、技能和素质的要求。

建立细节化、具体化的评价体系。建立专业设置论证制度、校际对照评测制度等，加强教学基本建设，加大力度对中职院校人才的培养，但是，中等职业教育在建设过程中存在不少困难和矛盾，因此建立必要的人才培养质量评价体系，对于解决这些问题，提升管理者的质量意识，推动教学发展具有深刻意义。

### 1.人才培养质量评价体系

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人才培养质量评价体系 | 指标 | 主要衡量内容 | 等级标准 | | | | 备注 |
| A | B | C | D |
| 道德修养 | 道德素养与文化、心理素质 | 措施完善、有效，学生思想道德、文化素质好，心理健康 | 措施得力，学生思想道德、文化素质较好，心理健康 | 有措施，学生有一定的思想道德、文化素质，心理健康 | 措施不得力，学生思想道德、文化素质较差，部分学生有心理健康问题 |  |
| 遵纪守法情况 | 学生懂法，熟知校规校纪，能够做到自觉遵守，无违纪现象，考风优良 | 学生了解法律常识和校规校纪，基本能够杜绝违纪现象，考风较好 | 学生有一定的法律常识，了解部分校规校纪，偶尔有违纪现象，考风一般 | 学生不了解法律常识和校规校纪，违纪现象多，考风差 |
| 专业基础知识水平 | 学生基本理论的实际水平 | 学生能够牢固掌握中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，水平较高；学生毕业率、双证率高 | 学生能够基本掌握中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，达到中等水平；学生毕业率和双证率较高 | 学生能够掌握部分中餐烹饪专业知识，通过专业技能测试，达到合格水平；学生毕业率和双证率达到60% | 学生掌握中餐烹饪专业知识少，专业技能测试通过率低；学生毕业率和双证率低 |
| 技能大赛、职业证书、等级 | 烹饪技能职业证书、等级考试通过率高；参与各级技能获奖数量多、级别高 | 烹饪技能职业证书、等级考试通过率较高；有一定数量的竞赛获奖 | 烹饪技能职业证书、等级考试通过率达到60%；有少量的竞赛获奖 | 烹饪技能职业证书、等级考试通过率低于60%；无竞赛获奖 |
| 实际应用能力 | 能够灵活运用中餐烹饪理论及实际操作技能知识，解决实际问题，并能够熟练应用于餐饮行业领域中。 | 能根据所学中餐烹饪专业理论及技能知识，解决一些专业范围内的问题，通过老师指导，能够运用于餐饮行业中。 | 能根据所学烹饪专业理论知识及技能操作知识，解决部分与本专业相关的实际问题，应用能力一般。 | 不能根据所学中餐烹饪专业知识解决实际问题，应用能力差。 |
| 职业核心能力水平 | 交际能力 | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间，与人共事时能建立良好的人际关系，沟通能力强 | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间，与人共事时能正确处理人际关系，沟通能力较强 | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间，与人共事时与他人关系一般，有沟通 | 在“订单式”培养学习或工学交替学习期间，与人共事时不能建立良好的人际关系，与他人没有交 流，沟通能力差 |
| 社会能力 | 能出色完成特定的任务，能迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作 | 能较好完成特定的任务，能较迅速地在任务范围内处理纷繁复杂的工作 | 能完成特定的任务，能在任务范围内处理纷繁复杂的工作 | 不能完成特定的任务，不能在任务范围内处理纷繁复杂的工作 |
| 团队能力 | 成员密切合作，配合默契，遇到问题能积极与他人协商，共同决策 | 成员合作较密切，配合较好，遇到问题能与他人协商，共同决策 | 成员之间有合作，配合一般，遇到问题能与他人协商，共同决策 | 成员合作差，遇到问题不能他人协商，共同决策 |  |
| 创新能力 | 能灵活运用知识和理论，在实践活动中不断提供具有价值的新思想，新方法 | 能较好运用知识和理论，在实践活动中能提供具有价值的新思想，新方法 | 能运用知识和理论，在实践活动中偶尔提供了具有价值的新思想，新方法 | 运用知识和理论能力差，在实践活动中不能提供具有价值的新思想，新方法 |  |
| 企业评价 | 生源 | 生源质量好 | 生源质量较好 | 生源质量一般 | 生源质量差 |  |
| 适应能力 | 适应能力强 | 适应能力较强 | 适应能力一般 | 适应能力差 |  |
| 实践能力 | 实践能力强 | 实践能力较强 | 实践能力一般 | 实践能力差 |  |
| 责任感 | 工作中有很强的责任感 | 工作中的责任感较强 | 有一定的工作责任感 | 没有工作责任感 |  |

### 2.课程评价考核

（1）根据中餐烹饪专业特点及技能分项的要求，采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；

（2）考核以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

（3）各门课程根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

课程评价考核标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核项目 | 值比 | 优秀（85-100分） | 良好（75-85分） | 及格（60-75分） | 不及格（60分以下） |
| 笔试 | 20% | 熟悉餐饮行业标准体系，认真完成各项作业，每学期考试成绩优异。 | 了解餐饮行业标准体系，能够按时完成各项作业，每学期考试成绩良好。 | 了解餐饮行业标准体系，能够完成各项作业，每学期考试成绩合格。 | 不了解餐饮行业标准体系，不能够完成各项作业，每学期考试成绩不及格。 |
| 口试 | 20% | 面部表情自然，专业或课程内容介绍完整、切题，语音语调正确，表达流利，语言基本无错误。 | 面部表情拘谨，专业或课程内容介绍较完整、切题，语音语调正确，能清楚表达内容，语言基本正确。 | 面部表情紧张，专业或课程内容介绍较完整、切题，能正确表达所讲内容，语言基本符合要求。 | 面部表情紧张，不能完整介绍专业或课程内容，不能正确表达所讲的内容，语言表述不清晰。 |
| 实操 | 20% | 烹饪技能操作基本正确，能正确使用各种实操设备，实操步骤合理清晰，能简单修理烹饪设备，熟悉各种设备、材料性能，能根据提供的原材料做出不同风味的菜点。 | 烹饪技能操作基本正确，能基本正确使用各种实操设备，操作步骤清晰，能根据提供的原材料做出至少2种不同风味的菜点。 | 烹饪技能操作基本正确，会使用多种实操设备，能按照步骤进行操作，能按照提供的原料做出规定的菜点。 | 烹饪技能操作基本不正确，只能使用少量的实操设备，不能根据步骤要求进行操作，不能按照提供的原料做出规定的菜点。 |
| 作品展示 | 10% | 自己能够独立设计、完成作品，且作品搭配色调清晰合理，色香味俱全，具有一定的创新性。 | 在老师的指导下能够完成作品的设计、制作，作品搭配色调清晰合理，基本符合色香味俱全的要求。 | 在老师的指导下能够完成作品的制作，作品搭配色调基本合理。 | 不能按照要求完成作品。 |
| 成果汇报 | 10% | 汇报内容完整清晰，能形成自己独特的思路，有自己的见解、想法，并能根据产品（菜点或面点）制作过程提出问题、分析问题，初步具备解决问题的能力。 | 汇报内容较完整清晰，能够形成合理简单的体系，能够根据产品（菜点或面点）的制作过程提出一些问题。 | 汇报内容较完整，思路比较清晰，能够针对产品（菜点或面点）的制作过程中一些步骤提出问题。 | 汇报内容不太完整，思路不清晰，不能够根据产品（菜点或面点）制作过程出现的问题提出合理的解释。 |
| 职业素质 | 10% | 学习态度较好，组织协调能力强，并具有较强的职业素质。 | 学习态度端正，积极性高，并具有较好的职业素质。 | 学习态度认真，无违纪现象，具有一般的职业素质。 | 学习态度差，有违纪现象，职业素质差。 |
| 团队合作 | 10% | 成员密切合作，配合默契，遇到问题能积极与他人协商，共同决策 | 成员合作较密切，配合较好，遇到问题能与他人协商，共同决策 | 成员之间有合作，配合一般，遇到问题能与他人协商，共同决策 | 成员合作差，遇到问题不能他人协商，共同决策 |

### 3.工学结合评价

在校企合作、工学结合的运作机制中，学生在教育过程中占有主体地位。主要体现在培养学生职业实践技能上，充分利用学校和企业两种不同的资源，把课堂理论教育与行业企业真实的技能实践有机地结合起来，建立校企合作，工学结合人才培养模式下相适应的的考核评价体系，形成由“教师评价、学生互评、用人单位评价和社会评价、家长评价”为主体的及时反馈的多元化评价体系,注重“过程+结果”的评价机制,,通过用人单位反馈的信息不断优化教学内容与结构。鼓励学生在学习过程中注重职业道德、职业规范及团队精神的培养,提高学生的学习效率。

### 4.以职业能力为核心构建考核评价体系

职业能力是职业教育的核心，对于中餐烹饪专业而言，应该按照专业的职业核心能力及关键岗位能力的各个技能模块来形成考核评价体系。具体的考核评价要点与岗位职能要求是完全一致的。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 工作任务 | 职业能力 |
| 11 | 水台 | 海鲜池的维护与水产品活养 | 鲜活水产原料质量鉴别能力 |
| 鲜活水产品的初步加工 | 鲜活水产原料宰杀能力 |
| 动物性原料的出肉加工 | 熟练使用工具起肉能力 |
| 植物性原料的初步加工 | 熟练使用工具加工原料能力 |
| 水台原料的保管 | 保管不同原料的能力 |
| 22 | 打荷 | 餐具使用 | 菜肴与餐具合理搭配能力 |
| 餐前味料准备与用具清理 | 各种调味品辨析能力 |
| 菜肴烹制前造型 | 菜肴烹制前的造型、上粉、挂糊能力 |
| 菜肴出品装盘 | 碟头、盘饰的拼摆能力 |
| 复合调味品的调制 | 常用酱汁的调制能力 |
| 跟单、排菜 | 统筹、沟通与协调能力 |
| 33 | 砧板 | 原料成型加工与精加工 | 熟练使用各种刀法切改原料能力 |
| 进料单的制定 | 原料消耗的估算能力和组配能力 |
| 配菜、执单 | 准确的执码能力 |
| 估清单填写 | 统筹、计划原料能力 |
| 各种原料的保管 | 保管各种原料的能力 |
| 腌制原料 | 腌制各种原料的能力 |
| 菜肴创新 | 创新能力 |
| 月末盘点 | 成本核算能力 |
| 44 | 炒锅 | 各种调味品的运用 | 口味调制与辨析能力 |
| 各种火候的运用 | 控制各种火候的能力 |
| 各种芡色的运用 | 准确勾芡的能力 |
| 菜肴原料初步熟处理 | 不同原料的熟处理能力 |
| 菜肴的烹制 | 菜肴烹制及质量鉴别能力 |
| 设备使用与保养 | 厨房设备的使用与保养能力 |
| 菜肴创新 | 创新能力 |
| 55 | 上什 | 餐前味料准备与用具清理 | 味的调制能力 |
| 涨发干货 | 涨发各种干货原料的能力 |
| 熬汤、煲汤 | 熬上汤、高汤及煲例汤的能力 |
| 烹制用蒸汽加热的菜肴 | 准确运用蒸汽加热的能力 |
| 菜肴创新 | 创新能力 |
| 66 | 面点 | 面团制作 | 调制各种面团能力 |
| 出胚、开皮 | 面团搓条、擀皮能力 |
| 面点成型 | 常见面点成型能力 |
| 制馅技术 | 常见馅料制作能力 |
| 加温技术 | 面点加温控制能力 |
| 质量分析与创新 | 质量分析与创新能力 |
| 67 | 冷菜 | 盘头装饰的制作 | 原料初加工的技能 |
| 单品菜式的制作 | 刀工、火候及原料加工的综合运用能力 |
| 工艺拼盘的制作 | 综合运用排、堆、叠、围等技术的能力 |

通过以职业能力为核心的考核评价体系，学生更明确实践技能与理论学习的提升空间，企业老师则可以根据学生的技能水平情况进行课程和岗位的调整，能够从根本上帮助学生发展自身的优势，提高竞争力，符合当下人才培养模式改革的前进方向。与此同时，这也能足以引起学校对实训教学的重视，为校内的教育理论课程改革提供了科学的依据和方向，让更多学生获得与行业企业发展对岗位人才需求一致的职业能力，实现了人才培养模式的改革。

在以考核学生职业技能为核心的过程中，坚持以学生为本，坚持考核评价方式人性化，将绩效性评价与发展性评价紧密结合起来，只有通过全面的评价，才能提高学生的职业综合素质，才能在更充分与行业企业的岗位需求对接，对于促进人才未来的长远发展，实现职业教育根本的育人目标，具有战略性的意义。

（1）重视过程性

以能力为标准，注重过程性评价。按照教学和企业的要求，将岗位能力训练的最终目标分解为多个单元，进行全程分段考核。考核评定的时间，不以学期、学年为限制，以实际课程中所含职业技能内容的具体情况确定，这需要企业和学校重新共同组织课程资源，构成技能的考核模块，然后再根据模块的具体教学情况安排考核的时间。

（2）考核主体多元化

为全面地考察学生的职业技能，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生实习中的同行、顾客等。建立以专业任课教师、企业实践指导教师评价为主，其他评价主体为辅的机制，全面考察学生职业能力的情况，以评定职业技能的高低，同时也应将学生的自我评价纳入考核环节。学生在企业参加实践后，必须完成一个述职报告式的作业，对自我表现进行总结，以利于学生的自我提高。

（3）实施以赛代考

鼓励学生在校期间，积极参与中餐烹饪的技能比赛，同时让企业的专家到校进行指导和训练，有针对性地提升学生的实践技能，明确理论知识的学习方向。对于学生，参加比赛能够激发对中餐烹饪专业学习的兴趣和热情，而且通过比赛，既能有效地考核评定学生的技能水平，提升学以致用的地位，又能促进校企合作模式的发展，可见以赛代考的考核评定模式值得推行。

（4）实施以证代考

鼓励学生通过国家职业资格认证考试、参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，参加各类职业技能大赛，校园科技文化活动，全面拓展技能水平，获得专业认可度较高的证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

在教学评价工作过程中坚持环环相扣管理模式，学生学习坚持环环考核到位，考核不及格，将不能进行到下一个学习环节，坚持教学成果、学习效果反馈机制。教学评价模式改革坚持出勤、作业与考试、考核相结合，平时测验与期中、期末考试相结合，闭卷与开卷相结合，理论考试与实践操作相结合，学校考试与实习工厂鉴定相结合，既注重过程也查看结果（文化课、专业理论课和专业实践技能课教学成绩评定办法见附件）。

### 5.质量管理

（1）建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培训与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理岗位实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

（2）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，保证教学质量。

（3）中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

（4）教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

（5）校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外岗位实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

（6）为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。

九、毕业要求

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 成绩

本专业学生所有成绩必须全部合格，方可达到毕业水平。

（二）职业能力

1.具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

2.具有良好的人际交往、团队协作能力和客观服务意识。

3.具有中餐烹饪相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。

4.具有获取中餐烹饪信息、学习新知识的能力。

5.具有熟练的中餐烹饪能力。