

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） | 1 |
| 二、入学要求 | 1 |
| 三、基本学制 | 1 |
| 四、职业面向 | 1 |
| 五、培养目标与规格 | 2 |
| （一）培养目标 | 2 |
| （二）培养规格 | 2 |
| （三）专业技能方向 | 3 |
| 六、主要接续专业 | 4 |
| 七、课程设置及要求 | 4 |
| （一）公共基础课 | 5 |
| （二）专业技能课 | 6 |
| 八、教学进程总体安排 | 12 |
| （一）基本要求 | 12 |
| （二）教学安排建议 | 12 |
| 九、实施保障 | 15 |
| （一）师资队伍 | 15 |
| （二）实践条件 | 16 |
| （三）教学资源 | 18 |
| （四）教学要求及教学方法 | 18 |
| （五）学习评价 | 19 |
| （六）教学管理 | 19 |
| 十、毕业要求 | 20 |
| （一）学习能力 | 20 |
| （二）职业能力 | 20 |

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪专业（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、职业面向

五、

| 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 | 人力资源和社会保障部 |
| 2 | 中式面点 | 中式面点制作相关岗位 | 中式面点师 | 中级 | 人力资源和社会保障部 |
| 3 | 旅游服务 | 导游、景区讲解员等相关岗位 | 导游证 | 初级 | 中华人民共和国文化和旅游部 |
| | | 研学导师 | 研学旅行导师 | 中级 | 中国旅游协会 |

五、培养目标与规格

（一）培养目标

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、烹饪操作技术、导游讲解知识、研学旅游知识，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、旅游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、1+X 粤点制作职业技能、导游证、研学旅行指导师等等级证书。

（二）培养规格

1. 职业素养

- （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）能掌握基本讲解知识、非遗美食传承、研学服务、文化传播能力、文旅产品开发等知识。

2. 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) 掌握有关导游讲解、旅游基本活动、研学旅行的基本知识；

(4) 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备与维护；

(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) 掌握导游讲解技能、研学服务讲解技巧、非遗美食制作技能；

(7) 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；

(8) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

(9) 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、药膳配制与制作；

(三) 专业技能方向

1. 专业技能方向——中式烹调

(1) 熟练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。

2. 专业技能方向——中式面点

- (1) 熟练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。

3. 专业技能方向——导游服务

- (1) 熟悉旅游基本活动、旅游资源、旅游服务礼仪、旅行社的基本知识；
- (2) 掌握导游讲解技巧、研学旅游组织能力、非遗美食制作能力；
- (3) 能够进行导游讲解、参与非遗文化传播与传承。

六、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点工艺、旅游管理、研学旅行管理与服务、酒店管理与数字化运营、智慧旅游技术应用

本科：食品科学与工程、旅游管理、酒店管理、旅游管理与服务教育

七、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，包含校内外实训、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，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 198 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 180 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 144 |
| 8 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 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 | 144 |

| | | | |
|----|----------------------------|--|----|
| | 康 | 要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | |
| 10 | 公共艺术 | 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，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。 | 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 |
| 14 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学习读本 高中 | 依据《教育部办公厅 中共中央宣传部办公厅 财政部办公厅关于〈习近平新时代中国特色社会主义思想学习读本〉使用工作的通知》开设 | 18 |

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

| 序 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学 |
|---|------|-----------|-----|
|---|------|-----------|-----|

| 号 | | | 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 | 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 |
| 4 | 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 |
| 5 | 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 |
| 6 | 管理学 | 了解管理及管理者概论、管理理论的行程与发展，掌握计划职能、组织职能、领导职能、控制职能、激励职能、沟通职能，认识基本 | 72 |

| | | | |
|---|-----------|---|-----|
| | | 管理职能，并能够进行餐饮与旅游的基本管理。 | |
| 7 | 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 |
| 8 | 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 |

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 |
|--------------|---|------|
| (1) 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) 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 |
| (3) 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 |

(2) 专业技能方向 2--中西式面点

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|------------------|---|------|
| (1) 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 |

| | | |
|------------------------|--|-----|
| (2) 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 |
|------------------------|--|-----|

(3) 专业技能方向 3--导游服务、研学旅行指导师

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | |
|----------|---|----|
| (1) 旅游概论 | 了解旅游的概述，旅游的发展历史，理解旅游活动的基本要素与旅游业的，掌握旅游的基本知识与技巧。以导游讲解、美食体验课、研学指导师、非遗美食工坊、非遗讲解、美食文创店等进行综合实训，并进行非遗导游讲解的实践，提高学生的口语能力、接人待物能力、文化认同能力等。 | 72 |
| (2) 服务礼仪 | 本课程结合旅游业发展的变化及其对从业者的要求，培养学生在旅游服务、饭店饭店作中所需注意的相关礼仪、接人待物知识。 | 72 |

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。

4. 岗位实习

岗位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，保证学生岗位实习的顶岗与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，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替，多学期，分阶段安排学生实习。要加强岗位实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导，共同管理，合作育人的岗位实习工作机制。

八、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 3000—3500 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。

（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 | 课程性质 | 学时 | | | 学分 | 各学期周数. 学时分配 | | | | | | | |
|------|----------|------|-----|------|------|----|-------------|----|----|----|----|----|--|--|
| | | | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| | | | | | | | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| 公共文化 | 中国特色社会主义 | 必修 | 36 | 36 | 0 | 2 | 2 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------|----------------------------------|------------|------|-----|-----|------|----|----|------|----|--|---|
| 基础 课程 | 习近平新时 代中国特色 社会主义思 想学习读本 | 必修 | 18 | 18 | 0 | 1 | | | | | | |
| | 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 | 专 业 核 心 | 中国饮食文 化 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | 4 | | | | |
| | | 烹饪基本功 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | 4 | 4 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|------|-----|-----|----|----|----|----|----|---|--|--|
| 程 | 心 | 训练 | | | | | | | | | | | |
| | 课 | 中式面点制 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | | | 4 | 4 | | |
| | 程 | 作 | | | | | | | | | | | |
| | | 冷菜制作与 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | | 4 | 4 | | | |
| | | 食品雕刻技 | | | | | | | | | | | |
| | | 艺 | | | | | | | | | | | |
| | | 中式烹调技 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | | | 4 | 4 | | |
| | | 艺 | | | | | | | | | | | |
| | | 旅游概论 | 必修 | 80 | 40 | 40 | 4 | | 4 | | | | |
| | | 餐饮企业运 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | | | | 4 | | |
| | | 营管理 | | | | | | | | | | | |
| | | 服务礼仪 | 必修 | 92 | 40 | 52 | 5 | | | | 5 | | |
| | | 热菜制作 | 必修 | 144 | 62 | 82 | 8 | 4 | 4 | | | | |
| | | 食品安全与 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | | | 4 | | | |
| | 操作规范 | | | | | | | | | | | | |
| | 西餐面点制 | 必修 | 108 | 36 | 72 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | 作 | | | | | | | | | | | | |
| | 餐饮成本成 | 必修 | 72 | 18 | 54 | 4 | 4 | | | | | | |
| | 本核算 | | | | | | | | | | | | |
| | 管理学 | 必修 | 72 | 54 | 18 | 4 | | | | 4 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | 小计 | | 1360 | 552 | 808 | 75 | 16 | 16 | 19 | 20 | | | |
| | 烹饪美术 | 选修 | 108 | 36 | 72 | 6 | | | 3 | 3 | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-------------|----|----------|----------|----------|-----------|----|----|----------|----|----|----|
| 专 业 选 修 课 程 | 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 | | 360 | | 360 | 20 | | | | | 39 | 20 |
| | 操行 | | 18 | 18 | 360 | 1 | | | | | | 1 |
| | 小计 | | 378 | 18 | 720 | 21 | | | | | 39 | 21 |
| 合计 | | | 324 1 | 156 1 | 204 0 | 179. 5 | 38 | 39 | 37. 5 | 35 | 39 | 6 |

九、实施保障

（一）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年以上企业经理经验。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。

本专业教师均大学本科毕业，具有中等职业技术学校教师资格证。

(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。

(二) 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 |
| 5. 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，师生用仿真桌椅，整套录频设备等。 | 50 | 理论+实践教学 |

校外实训基地：

第三学年，下企业进行岗位实习三个月，实习企业为旅游大类企业、餐饮类企业，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。

此外，校外实训基地还有：贵港市北帝山旅游有限公司、雄森动物大世界、平南县生态公园、江南公园、江北公园、大安古镇等。

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。

（三）教学资源

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。学校有数字化教室、电子阅读书、各科目建立电子教案，实行资源共享。

（四）教学要求及教学方法

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. 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。

（五）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。

（六）教学管理

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，可实行工学交替等弹性学制。要合理调配专业教师，专业实训室和实训场地等教学资源，微课程的实施创造条件；要加强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。

建立专业指导委员会，定期修订人才培养方案。加强制度建设，逐步建立科学的教学管理机制，提高教学质量。

十、毕业要求

学生学完规定课程，经过考试（考核）合格，相应的职业技能鉴定考试合格，思想品德合格者，准予毕业，具体如下：

（一）学习能力

1. 完成专业标准中规定课程的学习，成绩合格获取取得相应的学分；
2. 达到《中学生思想品德评定标准》；
3. 岗位实习考核成绩达到合格及以上；
4. 取得 1+X 粤点制作职业等级证书、导游证、餐饮服务职业技能等级证书等技能证书其中的一项。

（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、团队协作能力和对客服务礼仪；
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、导游服务信息导游、学习新知识的能力；
5. 具有熟练的中餐烹饪能力与基本的导游知识讲解能力；
6. 热爱祖国的大好河山。