

湛江市海滨职业技术学校

2026 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学基本要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、基本修业年限

3 年

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中餐烹调的初步加工、切配、烹调、热冷菜制作等操作岗位	中式烹调师	专科：烹饪工艺与营养	本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程
中式面点	饭店中西面点师、蛋糕店技术人员等操作岗位	中式面点师		

五、培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，具备良好职业道德，掌握现代烹饪理论知识和烹调操作技术以及中西面点制作技术，满足餐旅服务行业需求的应用型、复合型的中级烹饪操作人员和管理人员，也可进行个体餐饮经营等。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下素质、知识和能力：

1. 基础知识要求

- (1) 了解不同原料的品质、性能、营养成分及适宜的烹调方法。
- (2) 了解中、西饮食文化的特点。
- (3) 了解现代厨具设备的原理、性能及操作方法。
- (4) 了解原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。
- (5) 具备一定的创业知识。
- (6) 能收集、处理本专业相关信息
- (7) 能借助工具书阅读与工作相关的英文资料，并能进行简单的英语交流。

2. 职业素质要求

- (1) 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的餐饮从业人员职业道德，具有食品安全意识。
- (2) 具有安全生产、环境保护与节能意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游相关法规。
- (3) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
- (4) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神。
- (5) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
- (6) 具有正确的就业观和一定的创业意识。

3. 核心技能要求

- (1) 能进行烹饪原料的鉴别、初加工和切配。
- (2) 能进行常见的冷菜制作、拼摆和简单的食品雕刻。
- (3) 能制作常见的菜肴、中餐主食、小吃和点心。

(4)能应用基本的营养学、卫生学知识，初步进行菜肴创新与开发，并进行简单的营养分析。

(5) 能进行厨房生产成本核算和厨房管理。

(6) 能应用工艺美术知识，设计简单的宴席。

(7) 能对烹饪设备进行操作及简单维护。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标、内容和要求	课时
1	中国特色社会主义	中国特色社会主义是中等职业学校学生必修的一门思想政治课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
2	心理健康与职业生涯	心理健康与职业生涯是中等职业学校学生必修的一门思想政治课程。本课程基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展的需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
3	哲学与人生	哲学与人生是中等职业学校学生必修的一门思想政治课程。本课程阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36

4	职业道德与法治	职业道德与法治是中等职业学校学生必修的一门思想政治课程。本课程着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
5	语文	中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程，其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，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，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。通过基础模块、职业模块和拓展模块的学习完成语文核心素养培养。	198
6	数学	课程任务是使中等职业学校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；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。通过基础模块、拓展模块一和拓展模块二的学习完成数学核心素养培养。	108
7	英语	中等职业学校英语课程的任务是在义务教育基础上，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；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。通过基础模块、职业模块和拓展模块的学习完成英语核心素养培养。	108
8	信息技术	课程任务是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，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。通过基础模块和拓展模块两个部分的学习完成信息技术课程核心素养培养。	108

9	体育与健康	课程落实立德树人的根本任务,坚持健康第一的教育理念,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,形成健康的行头与生活方式,健全人格,强健体魄,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。	180
10	历史	课程任务是在义务教育历史课程的基础上,以唯物史观为指导,促进中等职业学校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;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。通过基础模块和拓展模块两个部分的学习完成历史课程核心素养培养。	72
11	人文教育 (劳动+安全教育)	组织学生“工匠精神”的典型案列,用身边的人和事感染学生,让学生人人崇尚劳动,懂得用劳动创造美好生活的人生真谛,同时通过安全教育,提高学生对自己在生产生活中的个人保护意识,从而学会珍爱生命,理解生命的意义	36
12	艺术	要坚持立德树人,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,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。	36
13	人文素养: 经典诵读	以中华优秀传统文化、革命文化和社会主义先进文化为主体,通过“以读促悟,以诵传情”,实现文化传承与人格培养的统一结合,掌握经典篇目的文学常识和表现手法,增强文化自信与民族认同感,培养审美情趣与道德品格。	36
14	中职生礼仪	通过对生活礼仪、职业(工作)礼仪和社交礼仪知识的学习,使学生系统地获得礼仪基本知识,掌握礼仪规范并能灵活运用,使学生在日常生活和工作中,以及在各种礼仪场合表现得体,展示良好精神风貌。	36
15	创新创业指导	通过本课程的学习,学生能够了解和掌握基本的创新创业方法,培养主动创新意识的意识,激发创业激情,提升创新能力和创业能力;对大量创新创业案例的分析与讨论,帮助学生深刻地认识到创新的重要性。	36

(二) 专业基础课

课程名称	主要内容	能力要求	计划学时
烹饪概论	(1) 中国烹饪简史； (2) 中国烹饪原理与技术规范； (3) 中国菜品； (4) 中国筵宴； (5) 中国烹饪风味流派；	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛； (2) 能说出中国烹饪的要素和作用； (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质； (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范； (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术； (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法； (7) 掌握中国菜品的构成； (8) 能说出筵宴的特征和类别；	72
食品安全学	食品安全基础知识； 各类烹饪原料的安全鉴定； 预防食物中毒及常见饮食疾病； 食品安全管理； 食品安全规范操作。	(1) 能说出食品安全的基本要求； (2) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施； (3) 能说出食品的保鲜和保藏的方法； (4) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则； (5) 能掌握主要烹饪原料的安全基本标准； (6) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法； (7) 能说出常见饮食疾病； (8) 能掌握食物中毒的一般知识； (9) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；	36
烹饪营养学	营养基础知识； 烹饪原料的营养价值； 合理烹饪与平衡膳食	1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源； (2) 能说出六大营养素之间的关系； (3) 能掌握热量计算方法； (4) 能说出食物的消化与吸收相	72

		关知识； (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点； (6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值；	
--	--	--	--

(三) 专业核心课

课程名称	主要内容	主要教学内容和要求	计划学时
烹饪工艺美术	(1) 烹饪工艺美术概述； (2) 色彩基础； (3) 烹饪造型 图案； (4) 烹饪图案形式美法则； (5) 烹饪菜点的造型与拼摆； (6) 烹饪综合造型艺术。	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展； (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点； (3) 能掌握色彩的基本知识； (4) 能说出色彩的情感和象征意义； (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律； (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则；	108
厨房管理	了解现代厨房的特点、设计布局。 ① 如何维护厨房生产秩序。 ② 核算餐饮产品成本。 ③ 控制餐饮产品出品质	① 熟悉厨房工作岗位职责和操作规程。 ② 掌握厨房生产管理、产品质量管理、烹饪 原料管理以及安全卫生管理等厨房管理知识。 ③ 具备餐饮产品成本核算的能力，能够运用 智能化手段进行厨房管理	72
食品雕刻与冷菜制作	了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求 (1) 冷菜制作基础知识； (2) 冷菜制作技术； (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术； (4) 果蔬雕刻技术； (5) 其他食品造型技术。	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展； (2) 能对不同冷菜进行切配装盘； (3) 能制作花色冷菜拼盘； (4) 会制作热制凉吃类菜肴； (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求； (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰；	108
中式烹调/面点综合实训	(1) 刀工、刀法、勺工、勺法等基本功。 (2) 水调、发酵、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制	(1) 通过综合实训，使学生掌握各种原料的刀工成形，拆卸方法；能拼摆单一和花式冷盘；掌握糊与浆的调制方法；	180

	馅、成型、熟制等基础知识	(2) 通过学习和训练,使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法;熟练掌握制坯、成型、烹制的技法;重点掌握地方风味面点品种。	
--	--------------	---	--

(四) 专业技能方向课(中餐烹调方向)

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪基本功	系统学习原料切配技术、鲜活烹饪原料初步加工、原料分档处理与整料去骨、干货原料初步加工、热菜配菜、勺功基础等核心基本功,依托实操练习落地各类烹调技法,在菜式制作中充分彰显各菜系独有的本土特色。	108
2	烹饪原料与加工工艺	能阐述烹饪原料的概念、质量要求、选料目的与原则;说明原料化学成分、品质鉴别依据及标准;掌握原料分类、鉴别方法、储存质量变化、影响因素与保管技巧;辨识谷物、蔬菜、畜禽、水产、干货类常用原料,明晰各类原料的品名、结构、成分、产地、产季、上市时节及品质要点。	108
3	中式烹调技艺	通过学习和训练,熟悉各流派特色菜肴成菜特点,能灵活控制火候,正确识别油温;能使用常用烹调方法烹制菜肴;能吊制清汤、浓汤等;懂得调味原则,能正确调制常用的复合味调料;能对不同原料进行上浆、挂糊、勾芡处理;熟悉盛器与菜肴配合的原则,做到装盘美观。	108
4	粤菜制作	了解熟悉粤菜包括广州菜、潮州菜、湛江菜和客家菜等,理解并体现各地菜系的本土特色,烹调技法与菜式的实践。	180

(五) 专业技能方向课(中式面点烹调方向)

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	面点原料学	系统学习面点原料基础理论、品质鉴别、储存保管相关知识,分别辨识粮食、果蔬、畜禽蛋奶、水产干货、油脂糖及酵母等各类面点常用原料,掌握不同原料的组织结构、化学成分、产地产季、品质标准与保管方法,结合面点制作实操合理选料用料,依托原料特性优化面点成品风味与品质。	108
2	中式面点技艺	熟练掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅、成形、熟制等中式面点核心操作技艺,学习水调类、膨松类、油酥类、米粉类等不同品类面点的制作流程,依托反复实操练习	216

		适配各类面团特性，灵活运用蒸、煮、煎、炸、烤等成熟技法，在成品制作中凸显粤式面点精巧细腻的地域特色。	
3	广点制作	熟练学习广式点心的开皮、包馅、塑形、摆盘等专项技法，掌握虾饺、烧卖、叉烧包、蛋挞等经典广点的配方配比与标准化制作流程，实操练习蒸、焗、煎、炸、炕等广点专属熟制工艺，结合岭南饮食审美把控点心形态、口感与卖相，在出品制作中充分展现广点清鲜精致、层次丰富的本土特色。	180

(六) 专业拓展课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中医药膳基础	熟悉并运用中医药膳知识辅助烹饪实践的能力，掌握中医药膳的基本理论、熟悉常见的药食两用原料的功效与应用。	108
2	名菜名点赏析	系统赏析粤式经典名菜与特色名点，梳理菜品点心的历史渊源、文化寓意、原料搭配与技法特点；对比不同流派菜式、点心的风味差异与造型特色，解读摆盘美学、宴席搭配逻辑，结合行业标杆案例分析出品优劣，能独立品鉴菜品口感、卖相与文化内涵，传承岭南饮食文化特色。	72
3	食疗与保健	系统学习常见食材的性味功效、营养成分与配伍原则，掌握四季食疗搭配、不同人群膳食调养方案及药膳烹制注意事项；结合粤菜、广式面点的食材特点设计保健食谱，依托实操掌握药膳简易制作技法，能根据体质合理选配食材，在日常餐食制作中融合养生理念，彰显岭南药食同源的饮食特色。	108
4	成本核算	了解餐饮成本核算概述；掌握主辅料的成本核算；掌握调味品的成本核算；掌握餐饮产品的成本核算；掌握餐饮产品价格的核算；掌握筵席成本核算等。	72

七、教学安排

(一) 基本要求

1. 每学年为 52 周，其中教学时间 40 周(含考试复习和实训)，累计假期 12

周,周学时为 30 学时,每学年分为两个学期,每学期教学周 18 周,复习、考试 1 周,三年总学时约为 3000 -3300 学时。

2. 实行学分制,原则上一般以 16 -18 学时计 1 学分,入学教育(军训)、校外实习、毕业教育等活动,以 1 周为 1 学分。

3. 公共基础课程学时一般占总学时的三分之一,允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整,按实际情况调整课程开设顺序,但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

4. 专业技能课程学时一般占总学时的三分之二,其中认知实习可安排在第一学年,毕业实习(岗位实习)安排在最后一学期,实习时间累计不超过 6 个月,可根据实际情况集中或分阶段安排,校外企业岗位实习时间一般不超过 3 个月。

(二) 教学活动周数分配

学年	学期	入学教育 军训	课程 教学	机动	复习考 试	毕业 实习	寒暑假	毕业 教育	合计
一	1	1	18		1		4		24
	2		18	1	1		8		28
二	3		18	1	1		4		24
	4		18	1	1		8		28
三	5		18	1	1		4		24
	6					24	3	1	28
总计		1	90	4	5	24	31	1	156

(三) 教学安排表

课	课	序	课程名称	学	学时分配	各学期学时分配表	考核方式
---	---	---	------	---	------	----------	------

程类别	程性质	号		分	总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
								一	二	三	四	五	六	
								18	18	18	18	18	24	
基础模块	公共基础（必修）课程	1	中国特色社会主义	2	36	36		2						考试
		2	心理健康与职业生涯	2	36	36			2					考试
		3	哲学与人生	2	36	36				2				考试
		4	职业道德与法治	2	36	36					2			考试
		5	语文	11	198	198		2	2	2	2	3		考试
		6	数学	6	108	108		2	2	2				考试
		7	英语	6	108	108		2	2	2				考试
		8	信息技术	6	108	36	72	4	2					考查
		9	体育与健康	10	180	36	144	2	2	2	2	2		考查
		10	历史	4	72	72				2	2			考试
		11	人文教育（劳动+安全教育）	2	36		36	1	1					考查
		12	艺术	2	36	18	18	1	1					考查
		13	经典诵读	2	36	18	18	1	1					考查
		14	中职生礼仪	2	36	36		1	1					考查
		15	创新创业指导	2	36	18	18					2		考查
		小计（占总课时 35%）		61	1098	792	306	18	16	12	8	7		
	专业基础课	16	烹饪概论	4	72	36	36	4						考查
		17	食品安全学	2	36	36		2						考试
		18	烹饪营养学	4	72	36	36		4					考查
		小计（占总课 6%）		10	180	108	72	6	4	0	0	0		
	专业核心课程	19	烹饪工艺美术	6	108	36	72		4		2			考查
		20	厨房管理	4	72	36	32			6				考查
		21	食品雕刻与冷菜制作	6	108	36	72			6				考查
		22	中式烹调/面点综合实训	10	180	54	126					10		考查
		小计（占总课时 15%）		26	468	162	302	0	4	12	2	10		
		中餐烹调方向	23	烹饪基本功	6	108	36	72	6					考查
			24	烹饪原料与加工工艺	6	108	36	72		6				考查
			25	中式烹调技艺	6	108	36	72			6			考查
			26	粤菜制作	10	180	54	126				10		考查
			小计（占总课时 17%）		28	504	162	342	6	6	6	10	0	
		面点制作方向	27	面点原料学	6	108	36	72	6					考查
			28	中式面点技艺	12	216	72	166		6	6			考查
			29	广点制作	10	180	54	126				10		考查
			小计（占总课时 17%）		28	504	162	342	6	6	6	10	0	
	专业	30	中医药膳基础	6	108	36	72				6			考查
		31	名菜名点赏析	4	72	36	36					4		考查

岗位实习

拓展课程	32	食疗与保健	6	108	36	72					6		考查
	33	成本核算	4	72	36	36				4			考试
	小计（占总课时 12%）		20	360	144	216	0	0	0	10	10		
专业综合实训	34	入学教育	1	30	10	20	1周					1周	考查
	35	毕业教育	1	30	20	10							考查
	36	技能考证	1	30		30					1周		考查
	37	岗位实习	20	360		360	20学时（3个月）共12周						考查
	小计（占总课时 15%）		23	450	30	420							
周学时							30	30	30	30			
学时及学分合计			168	3060	1398	1658							
理论与实操学时比例					45%	55%							

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 具有一定数量的专业教师，专业教师应具有中等职业学校及以上学校的教师任职资格。
2. 专任教师队伍中至少应有 1 名专业带头人，专业带头人应具有讲师以上（含讲师）和餐饮服务人员的高级专业技术资格。
3. 专业设置的课程中的 70%以上的授课任务由经过相关专业系统培训、具有高级技能等级以上和一定实践经验的专职教师担任。
4. 根据实训教学需要配备 1~2 名实训指导教师，协助主讲教师完成实验实训任务。实训指导教师应具有丰富的实训经验，具有组织教学的能力，应具备本专业本科以上学历。
5. 专业教师应具有良好的师德师风和终身学习能力，能够按照人社部门和上级部门要求，完成教师和烹饪技术职务继续教育项目。能够每两年参加不少于 2 个月的企业实习与实践活动。

（二）教学设施

配备标准的技能实训室和设备，这是教学计划实施的基本条件。学校根据

人才培养方案建设可以容纳 50 个工位的标准中餐烹饪实训室一间，50 个工位的面点实训室一间，学校再根据学生就业方向和需求，尽可能地按照标准的要求配备相关资源，以确保教学计划的实施。

1. 实训室基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 50 名学生为基准，校内实训室配置如下：

序号	教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	备注
1	中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	16	
		不锈钢双星盆台	10	
		炒炉	20	1 台炒炉 2 个工位
		烹调用餐蝶	50	
		烹调用具（钻板、刀、手勺、双耳锅等）	50	
		大冰柜	2	
2	烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	
		烹调用具（（钻板、刀、手勺、双耳锅等）	30	
		刀具存放柜	5	
3	中西餐面点实训	发酵箱	2	
		不锈钢面点操作台	10	

序号	教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	备注
		蒸炉(配套)	2	
		多层电烤箱	2	
		冰箱	1	
		拉面机	2	
		打蛋机	1	
		搅拌机	2	

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

2. 校外实训场所

校外主要实训场所一览表

序号	实习实训场所名称	地址	实习实训项目	实训规模	备注
1	深圳市金百味餐饮有限公司	深圳市	烹饪技能实训	100-200人	
2	湛江市海洋国际酒店	湛江市	烹饪技能实训	20-30人	
3	湛江市金辉煌酒店	湛江市	烹饪技能实训	20-30人	

(三) 教学资源

学校有完整的具有符合上级主管部门颁布的本专业指导性人才培养方案精神的校内实施性教学计划和实施性教学大纲。具有实验实训指导书和实训大纲。

重视优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，构建与该课程配套的相关资源，使学生能够尽快适应、了解和掌握将来所从事的餐饮类工作，直至熟悉餐饮类工作的全过程。

1. 常规课程资源的开发和利用。组织烹饪专业教师共同编写与所用教材相

配套的理论知识与技能训练、综合实训等资料，用以辅助教学；配以直观形象的幻灯片、动画、视频等教学资源，以调动学生学习积极性、主动性，促进学生理解、接受课程知识和业务流程。

2. 教师通过电子课堂以及多媒体设备等，充分利用中餐烹调、中西面点的设施进行教学。

3. 充分运用网络课程资源。并利用现有的电子书籍、校精品资源共享课资源库、各大网站等网络资源组织教学，使教学内容从单一走向多元，使学生的知识和能力的拓展成为可能。

4. 开发和利用校内外实训基地。培养学生实际操作能力能力,在不断开发和完善校内模拟实训室的同时，积极开发利用校外实训基地的资源，让学生在真实的环境中练习技能，熟悉真实的工作环境和工作流程。使学生能够尽快适应、了解和掌握将来所从事的工作。

（四）教学方法

根据本专业培养目标和人才规格要求，遵照学生认知规律、依托教学资源平台，学校采取“工学结合、理实一体、多维仿真、螺旋上升”的基本教学策略，并实施适当的教学方法。

1. 教师进行必要的学情分析，分析学生的知识结构、心理特点、认知能力等，便于全面掌握课堂教学情况及学生的学习情况，从而对症下药，使课堂设计更加合理，教学结构更加优化。

2. 教师把现代教育技术的理念应用到教学中去，把信息技术与课堂教学有效的进行整合，通过运用案例教学、情景教学、模块教学法、任务驱动法、角色体验法、小组讨论等多种教学手段和教学方法，激发学生的学习积极性，使课堂教学效果最优化。

3. 教师以学生为主体，避免满堂灌，充分发挥学生的主观能动性，边讲边练，以练为主。让学生在学中做，做中学；注重教与学的互动，可培养学生做小教师辅助教学，教师与学生进行角色转换；针对学生厌学的现象，赏识教育，多鼓励，增强学生的自信和成就感。

4. 教师应突出专业技能培养目标，充分利用实验室、实习基地、教学案例等多种手段，使学生尽可能了解实际业务，使得理论和实际结合更加密切，提高动手操作技能，培养学生分析问题和解决问题的能力，提升学生的岗位职业能力。

5. 教师要培养学生正确的职业道德观，积极引导学生学会诚实守信、恪守规则、认真负责、严谨踏实、沟通合作。

6. 每一位专业课教师都应是“双师”型教师。组织安排老师到企业就任相对应岗位，实现老师到“企业服务人员”的角色转换，丰富教师的实际工作经验。

（五）学习评价

1. 评价方式

课程考核应强调过程性评价，采用过程考核和目标考核相结合的评价方法。过程考核主要在教学过程中对学生的出勤情况、学习态度、操作能力、课堂讨论、作业等情况进行的评价；目标考核是在整个课程结束时，对学生在知识和技能的整体掌握情况的评价。每个学习板块学习结束后进行月度考核，达到标准的学生授予“月度之星”奖励，按学期累计，鼓励学生获得荣誉的同时提高学习投入度。

2. 评价比例及要求

①学生学科成绩以期评成绩记入，专业教师做好学生平时考核记录，期评

成绩按平时成绩占 20%。主要包括对出勤情况、课堂提问、讨论、作业等情况进行评价。学生如果期评成绩不及格则需要补考。

②课程实训练习占 40%。采用学生自评、学生互评、教师评价方式对学生进行评价，分项目视实训完成情况记成绩。

③期末考试成绩占 40%。结合从业资格考试内容进行笔试。采用闭卷形式，建试题库，从中抽取。客观题占 60%，业务处理题占 40%。

3. 评价要点

①以是否达到学习目标为准，对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面，注重职业道德教育，实现企业参与、学校考试、教师评价、学生自评广泛参与的学生多元主体德育评价体系。

②以过程性评价为主体，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用规范纳入课程成绩评价范围，形成日常学业评价为主、期末考试为辅的过程性学业评价体系。

③以行业、企业评价标准为依据，形成学校与企业共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制，切实加强和实化学生顶岗实习教学内容要求。

（六）质量管理

1. 制定实施性教学计划，学习专业技能的课程，同时根据本地区中餐烹饪专业学生就业方向选择一定数量的专业技能选修课。课时规划上可视学生程度、师资队伍状况、社会需要及本校实习实训设备情况酌量增减。

2. 顶岗实习原则上应累计达到半年，包括基于校内实训基地开展的综合实训和校外企业顶岗实习。顶岗实习之前，学校应保证一定时数的校内综合实训。实施企业顶岗实习，应有校企联合制订的实习计划和明确的评价要求，学校要加强实习学生的日常跟踪管理，为学生办理企业顶岗实习期间的意外伤害保险。

3. 教师实施课程教学，要由学校组织教师设计相关教学方案，明确课程实施的教学目标、教学内容、教学方法、学习方法与组织方式、资源保障要求与质量评价要求。

九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，具备下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格；
2. 完成学校实施性方案所制定的各教学环节活动，各门课程成绩考核合格；
3. 取得实施性方案所规定的通用能力证书、职业资格证书或相对应的基本学分；
4. 修满学校实施性方案所规定的学分要求。