

广西商业技师学院

烹饪（中式烹调）专业人才培养方案



编制院校：广西商业技师学院

起草部门：烹饪旅游学部 起草日期：2020 年 5 月

复核部门：教务科 复核日期：2020 年 6 月

审核部门：学院党委 审核日期：2020 年 6 月

开始实施时间：2020 年 9 月

目 录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
五、培养目标与培养规格.....	3
(一) 培养目标.....	3
(二) 培养规格.....	3
六、课程设置及要求.....	5
(一) 公共基础课.....	5
(二) 专业基础课.....	9
(三) 专业技能课.....	11
(四) 一体化课程.....	12
(五) 跟岗实习.....	15
(六) 顶岗实习.....	16
七、教学进程总体安排.....	17
八、实施保障.....	18
(一) 人才培养模式.....	18
(二) 师资队伍.....	20
(三) 场地设施建设.....	21
(四) 教学资源.....	26
(五) 教学方法.....	28
(六) 学习评价.....	29
(七) 教学管理制度.....	30
(八) 质量管理.....	30
九、毕业要求.....	31
(一) 毕业考核.....	31
(二) 毕业条件.....	32
十、与高职和本科主要接续专业.....	32
十一、附录.....	32

烹饪（中式烹调）专业人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称：烹饪（中式烹调）

（二）专业代码：0501-4

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

表 1：烹饪（中式烹调）专业修业年限

培养层次	招生对象	学制
中级技能	初中毕业生	三年

四、职业面向

表 2：烹饪（中式烹调）专业对应的职业岗位范围

专业（技能）方向	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能 等级证书
烹饪（中式烹调）	餐饮业671	厨师	水台	中式烹调师 (四级)
			砧板	
			上杂	
			打荷	
			明档	
			灶台	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业，能够从事中餐厨房岗位群工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

该专业核心能力为：专业操作技能，其素质、知识、技能要求如下。

1. 职业素养

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养。

2. 知识要求

(1) 了解中国烹饪文化和烹饪发展史相关知识。

(2) 掌握烹饪设备、工具的操作及保养方法。

(3) 掌握翻勺、火候、调味、勾芡等基本功。

(4) 掌握烹饪原料的选择、鉴别、保管等相关知识。

(5) 掌握各种刀法的运用，能对原料进行分档取料、组配、整理。

(6) 掌握常用烹饪原料腌制、上浆、挂糊的预制加工知识。

(7) 掌握焯水、过油、走红等初步熟处理相关知识。

(8) 掌握制汤、干货涨发的相关知识。

(9) 掌握食品雕刻、凉菜拼盘、果盘、盘饰设计的相关知识。

(10) 掌握常用冷热菜基本烹调方法的相关知识。

(11) 熟悉烹饪营养与卫生基础知识，了解食品安全相关法律法规，掌握食品安全相关知识。

(12) 了解餐饮业发展，掌握餐饮企业成本核算、厨房管理相关知识。

3. 能力要求

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有基本的文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的

信息技术应用能力。

(4) 具有基础的营养分析、烹饪安全控制能力。

(5) 具有中餐冷热菜、中式面点的制作能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课

本专业公共基础课设置根据人力资源和社会保障部《技工院校公共课设置方案》编制。必修课程包括道德法律与人生、语文（含应用文）、数学、烹饪英语、历史、人际沟通与礼仪、体育与健康、安全教育、心理健康教育、就业指导、劳动教育等。

表 3：公共基础课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	思想政治（德育）	立足于中等职业教育，坚持以正确价值观为核心的人文素质与职业素质融合提升的教育导向，强化学生的道德与法律意识、提高理论思维能力和明辨是非能力、帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，培养学生“知行一致”的道德实践能力和法律行为能力，为逐渐成长为有理想有本领有担当的新时代青年打下坚实基础。	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，以社会主义核心价值观为主线，以世界观、人生观、价值观、道德观、法制观教育为重点，以培养学生的职业精神为抓手，通过讲好中国故事，讲好广西故事，引导学生学以致用、知行合一。	1. 专题讲授；2. 实践教学：开展“二合一”的实践教学方法。即讲一个案例、打一场微辩论。3. 抓过程：根据学习小组两项实践作业的完成情况作为学生的平时成绩。4. 考能力：期末考试题型以材料分析题为主，素材贴近生活，最好来自校园，注重考查学生的思辨能力、文字表达能力以及运用理论知识来分析问题的能力。	36课时
2	语文(含应用文)	本课程的教学内容由基础模块、职业模块和拓展模块三个部分构成，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使	指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交	引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的	72课时

		学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力,提高科学文化素养,以适应就业和创业的需要。	际能力,具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯。	人格,促进职业生涯的发展。	
3	数学	获得学习其他课程所必需的数学基础知识、基本技能;在学习活动中,通过体验、感受、探究、应用的过程,提高运算求解、逻辑推理、空间想象、数据处理等基本数学能力,提高问题、分析问题和解决问题的能力,体会数学课程中知识内容所蕴涵的基本原理及其在实践中的积极作用。	主要学习内容 包括集合、等式、函数、平面几何、立体几何、数系的扩展、向量与阵、数列、排列与组合、概率与统计等9个模块。	要从中等职业学校数学教学的实际出发,在教学活动中把基础落到实处;创设问题情景,引导学生经历基础知识的生成与发展的过程,并在初步运用中理解基础知识;倡导基本技能训练的多种方式,提高学生的参与度。确立和尊重学生在学习活动中的主体地位,要关注学生学习兴趣的激发与保持。	72 课时
4	历史	帮助中职学生掌握中国历史,了解中国悠久的历史 and 灿烂的文明成果,增强学生的爱国情感,弘扬和培育以爱国主义为核心的伟大民族精神。培养学生为建设繁荣富强的社会主义祖国而艰苦奋斗的精神。	主要学习内容 包括中国古代史,中国近代史,中国现代史。	充分考虑课上实训时间的安排,以保证课上讨论、练习的时间,避免课堂教学中教师讲授过多,学生感到枯燥乏味。充分利用每单元的经典、故事等,调动学生积极思考、练习的主动性,以更好地实现教学目标。	36 课时
5	英语	以《烹饪英语教学大纲》为导向,以学生为中心,以学生面向的就业岗位和	本课程围绕餐饮业工作环境交际用语为主题展开,着重培养学生在生	本课程是以应用为目的,培养学生实际应用英语的能力,全面培养学生的	72 课时

		工作过程为课程开发依据,以应用为目的,以知识为主线,挑选较为典型和常用的工作场景作为语言环境,将英语学习的实用性、合作性和交际性贯穿于教学之中,将英语听、说、读、写的基本要求融入行业工作过程内容中,最终实现提高职业能力素养的目标。	活、学习和工作中能够学以致用。	英语综合应用能力,使其在毕业后的社会交往和工作、学习中能够用英语进行简单的口头和书面信息交流。二是以素质教育为本,提高综合文化素养和创新能力,以适应将来各方面发展的需求,为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下良好的基础。	
6	计算机基础与应用 (信息技术)	通过教学使学生掌握计算机网络安全的基本知识以及 Word、Excel、PowerPoint 等计算机办公的基本应用技能,为今后在就业岗位利用计算机办公提高效率打下基础。	计算机的基础知识;常用操作系统的使用;文字处理软件的使用;计算机网络的基本操作和使用。计算机的基本构成、互联网的运用、Word 文字处理和综合排版、Excel 数据处理、PowerPoint 的制作。	以现代办公应用为主线,用项目引导、任务驱动方式,通过案例教学,提出问题→分析问题→解决问题→总结提高四步展开。紧紧围绕中职教育的人才培养目标,以学到实用技能、提高职业能力为出发点,注重提高学生综合应用和处理基本办公事务的能力。同时,教学活动设计注重工学结合和学生职业素养的提高。	72 课时
7	体育与健康	在“健康第一”学校体育思想指导下,坚持德智体美劳“五育”并举的教育理念,构建“体育课程思政”教学体系,积极推进“三全育人”综合改革。通过	体育课程内容主要包括一般身体素质训练、职业体能训练和专项运动技能训练三大主体内容。一般身体素质指速度、力量、耐力等基本身体运动	1. 教学组织。构建“课内外一体化”、课堂教学与课后自主学习相结合”的教学模式。2. 内容设置。第一二学期内容以一般身体素质和运动技能为主。第三	142 课时

		课程学习,使学生了解体育健康知识,熟悉科学锻炼方法,掌握一定运动技能,提高基础身体素质,促进身心健康和社会适应能力。	素质;专项运动技能指选项体育课所教授运动技术,例如篮球、足球、排球技术等。职业体能是与学生未来工作岗位相关的身体素质,以及工作耐受能力和适应能力。	四学期分专业开设职业体能课。3.考核要求。体育课程评价紧扣课程目标,注重学习效果和过程评价。运动参与程度20%,国家学生体质健康标准测试40%,专项技术考核40%。	
8	就业指导	通过讲授职业生涯规划理论与步骤、创新创业理论、求职实务技巧等内容,指导学生撰写职业生涯规划书、创业计划书和个人简历,掌握面试技巧,了解就业创业政策,增强职业生涯规划 and 创新创业意识,提高就业创业技能。	主要包括 1. 职业生涯规划:讲授职业生涯规划理论和职业生涯规划步骤,指导学生形成一份自己的职业生涯规划书; 2. 创新创业指导:讲授创新创业内涵、企业家精神、创意可行性研究方法、创业规划步骤等内容; 3. 求职指导:讲授就业渠道获得、个人简历撰写要点、面试技巧、就业流程和政策等内容。	形成性考核40%+终结性考核60%。形成性考核以完成学习任务的态度及课堂表现进行考核,包括学习态度、课堂作业完成情况以及对就业创业相关知识的正确认知等;终结性考核是在课程结束时对重要知识进行的考核,具体按教学模块执行,职业生涯规划模块须提交职业生涯规划书,创新创业指导模块须提交创业计划书,求职指导模块须制作个人简历。	36 课时
9	劳动教育	深入贯彻新时代党对劳动教育的新要求,以劳动精神培养为核心,以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容,让学生深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义,使学生牢固树立	打造以劳动精神培养为核心的劳动教育内容。统筹校内和校外、课堂和实践两种教育方式,将劳动教育纳入专业人才培养方案,建立以“专业学习/实习实训+劳动教育”的劳动育	在考核方式上,采用形成性与终结性评价相结合的多种考核方式。增加过程性成绩比重,增加考勤、劳动实践、劳动专题讲座发言表现等在成绩中的比重,合理确定过程性成绩在总成绩的比	36 课时

		劳动光荣、崇高、伟大的观念；培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；形成良好的劳动习惯。	人模式；开展劳动精神、劳模精神、工匠精神“三进”工作，将劳动精神的弘扬融入到校园文化和人文精神培育中，提高学生劳动认同感，增强职业荣誉感。	重。并注重通识课程要求的素质与专业要求的能力相结合。平时表现成绩占总分 60%；期末测试（或专业要求相关测试），成绩占总分 40%。	
--	--	---	---	--	--

（二）专业基础课

烹饪（中式烹调）专业基础课开设中国烹饪概论、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、饮食成本核算、厨房管理等。

表 4：专业基础课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	中国烹饪概论	本课程重点研究中国烹饪文化、科学、艺术，是学生掌握专业理论知识必不可少的课程。通过教学使学生初步了解中国烹饪的概念、内涵。了解中国烹饪文化和发展状况；懂得中国菜系的分类及特点和中国饮食习俗。有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。	第一章 综述 第二章 中国烹饪史 第三章 中国烹饪工艺学 第四章 中国烹饪风味流派 第五章 中国饮食民俗 第六章 中国饮食文化 第七章 中国当代餐饮市场	本课程的教学重点是中国烹饪文化、科学与艺术的系统知识。在有限的学时数内，重点讲解中国烹饪文化、总体特点和发展趋势，地方风味流派及名菜等。其难点是中国烹饪文化的特点、科学思想和烹饪艺术的实现方法，必须根据学生现有的文化与艺术素质循序渐进，由浅入深。倡导采取灵活多样的教学方法，如场景模拟法、案例教学法和实地调查法等，把教师讲授与指导学生自学结合起来，做到启发式、互动式教学。	36 课时
2	烹饪原料知识	通过本课程的学习，学生应能较为全面而系统掌握各类烹饪原料的名称、外形、产地、产季、	本课程重点研究粮食类、蔬菜类、畜禽类、水产类、干货类、菌藻类、果品类、调味品、	应加强课程内容与实际工作之间的相关性，整合理论与实践，培养学生职业能力。课程内容需	68 课时

		种类、品质特点、烹调应用、营养、品质鉴别。有利于提高对烹饪原料的识别能力及烹饪运用能力。	佐助类等 9 大类原料的教学。	与时俱进,应根据市场的变化作相应的调整。注重课程相关的现代信息技术的开发和利用,扩大学生的知识视野,充实学习内容。开展市场调研活动,加强学生对烹饪原料的了解。	
3	餐饮成本核算	通过本课程的教学,使学生掌握餐饮成本核算基本的方法,明确成本核算的任务;掌握饮食产品的成本构成;掌握餐饮成本核算方法,具备餐饮成本核算的能力,从而加强对成本的管理,促使合理降低成本,促进企业改善经济管理,提高经济效益。	模块一 各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法 模块二 存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法 模块三 生产环节的成本核算与控制方法 模块四 服务与销售环节的成本控制 模块五 价格的核算与制定方法 模块六 其他成本的核算与控制方法	通过课堂讲授、案例教学、课堂讨论等多种教学方法和手段,完成每一项教学任务,以加深学生对所学知识的理解和激发学生的学习兴趣,并运用多媒体等教学手段来加强教学的主动性和直观性。模拟工作当中的各个情景,由学生扮演其中的角色,设身处地的分析与解决所面临的问题,以此提高学生解决实际问题的能力。	36 课时
4	烹饪营养与卫生	通过讲授,使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识;基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用;重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识;懂得食品卫生法。	模块一 基础知识。 模块二 人体需要的营养素 模块三 烹饪原料的营养价值。 模块四 合理烹饪 模块五 食物中毒及预防 模块六 食品卫生管理	在教学过程中应采用多媒体等教学资源辅助教学;应发挥学生自主学习能力,努力培养学生获取、分析和处理信息的能力。教学过程中教师应积极引导,提升学生科学素养,培养学生从实际出发分析问题和解决问题的能力。	108 课时
5	厨房管理知识	通过本课程的教学,使学生了解现代厨房管理的基本原理、基本方法及其应用。使学生对现代厨房有一个全面的了解,熟悉厨房的基	第一章 现代厨房的特点 第二章 厨房的组织机构 第三章 厨房人力资源管理 第四章 厨房设计	通过典型案例的分析,引导学生理解如何通过管理手段,发挥下属积极性,以达到经营管理目标,并在以后的各单元教学中融会贯通。用	72 课时

		本业务和管理技能,明确厨房管理的基本内容和基本方法,培养掌握厨管理知识、具有管理意识和经营管理能力,富有创新精神的高素质、应用型人才。	布局 第五章 厨房设备与设备管理 第六章 厨房生产管理 第七章 厨房产品的质量管理 第八章 食品原料的管理 第九章 厨房卫生管理 第十章 厨房安全管理	模拟情景,创设任务等方法,在老师讲授及指导下,引导学生结合生产流程实例,模拟实践,学会用管理知识分析并达到理解。	
--	--	---	---	--	--

(三) 专业技能课

烹饪(中式烹调)专业技能课有烹饪工艺美术、广西地方风味名菜制作、面点知识等课程。

表 5: 专业技能课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术是中职烹饪专业的一门重要的专业课,是研究以食用为目的的色彩和造型的表现艺术,是中国厨艺的一个重要方面。通过学习这门课程能使学生增长烹饪审美能力和鉴赏能力,提高审美情趣和精神素质,可以更好地弘扬中国饮食文化传统,适应当前烹饪发展的需要。	模块一 烹饪美感构成 模块二 烹饪色彩 模块三 烹饪图案基础 模块四 食品造型艺术 模块五 餐饮环境和布置内容 模块六 烹饪饮食器具造型艺术	讲授与实训相结合,在教学实施中,注重使用与教学内容相关的实物、挂图、菜点案例、多媒体课件等数字化资源优化课堂教学。加强教学的直观性,提高学生学习和兴趣。注重“教”与“学”的互动。以菜点案例分析、佳作赏析、小组合作学习、教师演示、学生训练、作品展示与点评等不同形式,让学生学习相关知识和技能。	36 课时
2	广西地方	本课程为烹饪	模块一 桂北风味	按学生的认知	72 课

	风味名菜制作	(中式烹调)专业特色课程,通过对该课程的学习,使学生了解广西饮食文化,掌握广西地方名菜的制作技艺,为传承广西传统饮食文化,传承和创新广西菜技艺,为今后更好地服务区域餐饮经济打下基础。	名菜制作 模块二 桂东南风味名菜制作 模块三 桂西风味名菜制作 模块四 滨海风味名菜制作	特点,采用理论与实践相结合的形式来开展教学活动;应注重“教”与“学”的互动,应以学生为主体,让学生在“做”中“学”,授课中,要求充分体现文化性、地方性、标准化的传授。	时
3	面点知识	了解面点制作的发展概况及其在饮食业中的重要作用;掌握面点分类及各地方风味特点;掌握面点制作技艺从原料、而团调制到成型、成熟的基础知识;掌握基础面点品种的制作方法;培养学生爱岗敬业,树立良好的职业道德观念。初步具备应用新技术、新方法解决实际问题的能力。	模块一 面点基础知识 模块二 面团调制技艺 模块三 面点成型技能	按学生的认知特点,采用理论与实践相结合的形式来开展教学活动;应注重“教”与“学”的互动,应以学生为主体,让学生在“做”中“学”,掌握面点制作的要领,提高本课程的职业能力。授课中,要求充分体现地方风味特色面点品种的传授,以基础为主。	72课时

(四) 一体化课程

本专业按国家技能人才培养标准及一体化课程规范的要求,开设原料加工技术、烹调技术(基础技能)、烹调技术(热菜制作)、中式烹调技术(冷菜制作)、果蔬雕刻与冷拼等一体化课程。

表 6: 一体化课程主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	原料加工	通过对本课程的学习,使学生	模块一: 刀工设备的使	1. 切中丝练习 2. 切姜丝练习	倡导采用以工作任务引	140 课时

	技术	熟悉水台、砧板岗位工作的一般流程，主要工作任务，能根据学习任务的具体要求，制定工作方案并完成学习任务；培养良好的职业道德意识、责任意识；能吃苦耐劳和诚实守信；培养良好团结协作精神，具备做事认真，安全生产，遵守劳动纪律的敬业精神。	用与保养 模块二：基础知识学习与练习 模块三：原料加工刀法 模块四：原料成形 模块五：原料初加工技术 模块六：整料去骨 模块七：干货原料涨发 模块八：配菜	3. 刮刀法练习 4. 原料成形练习 5. 家畜内脏的初加工 6. 家禽的初加工 7. 分档取料 8. 水产品初加工 9. 整鱼、整鸡、整鸭去骨 10. 木耳、香菇、粉丝猪皮、鱼肚、蹄筋的涨发	项目教学法，行动导向教学法等先进的教学方法，通过“做中教，做中学”的教学模式引导学生自己独立思考；倡导学习小组学习方式，培养学生团队精神和合作精神；充分利用现代化的教学手段和多媒体设备实现教学从知识的传递向知识的处理和转变。	
2	烹调技术（基础技能）	通过教学，了解中式厨房的组织机构、灶台岗位职责工作流程；熟练掌握临灶基本功，并能正确使用和保养灶台设施设备及工用具。培养食品安全和规范意识；具备自主学习的能力和吃苦耐劳的精神。	模块一 中式厨房认知 模块二 炉灶基本功	1. 中式厨房岗位认知 2. 常用烹调设备和工用具 3. 勺工勺法 4. 火候 5. 调味 6. 原料初步熟处理 7. 勾芡 8. 挂糊与上浆	本课程以项目为导向，以任务为驱动，以案例为引导，实现学生“教、学、做”一体教学模式。采用多元评价方式，形成性考核60%+终结性考核40%。	428课时
3	烹调技术（热菜制作）	通过教学，掌握常用热菜烹调方法的概念、技法特点、操作关键及分类，并能运用烹调方法完成实践菜肴的制作；培养食品安全和规范意识；具备自主学	模块三 热菜制作 项目1. 以油为传热介质的热菜制作 项目2. 以水为传热介质的热菜制作 项目3. 以蒸	1. 炒菜制作 2. 爆菜制作 3. 炸菜制作 4. 熘菜制作 5. 煎菜制作 6. 烧菜制作 7. 焖菜制作 8. 扒菜制作 9. 煨菜制作	本课程以项目为导向，以任务为驱动，以案例为引导，实现学生“教、学、做”一体教学模式。教师提出工作任务，设计工作场景，准备	428课时

		习的能力和吃苦耐劳的精神。	汽为传热介质的热菜制作 项目 4. 以热空气为传热介质的热菜制作 项目 5. 其它传热介质的热菜制作	10. 烩菜制作 11. 灼菜制作 12. 氽菜制作 13. 煮菜制作 14. 蒸菜制作 15. 炖菜制作 16. 烤菜制作 17. 拔丝菜制作 18. 挂霜菜制作 19. 蜜汁菜制作 20. 焗菜制作 21. 焗菜制作	教学案例, 让学生为完成工作任务边做边练, 在老师适当的指导和引领下, 实现知识的学习和技能的训练。采用多元评价方式, 形成性考核 60%+终结性考核 40%。	
4	烹调技术 (冷菜制作)	通过教学了解冷菜制作的相关基础理论知识; 掌握常用冷菜烹调方法的概念、技法特点、操作关键及分类, 并能运用烹调方法完成实践菜肴的制作; 培养食品安全和规范意识; 具备自主学习的能力和吃苦耐劳的精神。	模块四 冷菜烹调方法 项目 1. 冷制冷吃菜的制作 项目 2. 热制冷吃菜的制作	1. 腌菜制作 2. 拌菜制作 3. 炆菜制作 4. 浸菜制作 5. 卤菜制作 6. 酱菜制作 7. 冻菜制作 8. 熏菜制作	本课程以项目为导向, 以任务为驱动, 以案例为引导, 实现学生“教、学、做”一体教学模式。教师提出工作任务, 设计工作场景, 准备教学案例, 让学生为完成工作任务边做边练, 在老师适当的指导和引领下, 实现知识的学习和技能的训练。采用多元评价方式, 形成性考核 60%+终结性考核 40%。	180 课时
5	果蔬雕刻与冷拼	通过本课程的学习, 使学生理解食品雕刻与冷拼的地位和作用与概念; 掌握食品雕刻的基本手法与雕刻技法, 能熟	模块一 果蔬雕刻 模块二 食品艺术造型技术	一、果蔬雕 1. 四角花雕刻 2. 蝴蝶雕刻 3. 玲珑球雕刻 4. 月季花雕刻 5. 荷花雕刻 6. 茶花雕刻 7. 神仙鱼雕刻	本课程以项目为导向, 以任务为驱动, 以案例为引导, 实现学生“教、学、做”一体教学模式。教师提	216 课时

		练运用果蔬原料进行一些常见品种的雕刻；熟练掌握单拼、双拼、三拼及简单什锦拼盘、象形拼盘的制作；培养食品安全和规范意识；具备自主学习的能力和吃苦耐劳的精神。	模块三 菜肴盘饰设计 模块四 冷拼制作 模块五 果盘的制作	8. 游虾雕刻 9. 窗之花雕刻 10. 鸟语花香雕刻 二、冷拼 1. 单拼 2. 双拼 3. 三拼 4. 扇形拼盘 5. 什锦拼盘 6. 椰岛风光 7. 荷韵 8. 雄鸡报晓 9. 锦鸣花开	出工作任务，设计工作场景，准备教学案例，让学生为完成任务边做边练，在老师适当的指导和引领下，实现知识的学习和技能的训练。采用多元评价方式，形成性考核 60%+终结性考核 40%。	
--	--	---	--	--	---	--

（五）跟岗实习

跟岗实习是教学计划中的一个重要组成部分，其效果的优劣直接关系到人才培养目标的成败。三个月的跟岗实习是学生了解社会、接触生产实际，获取、掌握生产现场相关知识的重要途径，可以让学生提前认识一下实习环境，了解企业文化，熟悉企业规章制度，体会实习工作中的酸甜苦辣，磨练学生意志，为最后的顶岗实习打下良好的基础。为了能够培养符合餐饮行业需要的高素质应用型技术人才，必须建立稳定的校外实习基地，才能保证实践教学的顺利进行，使得学生在真实的环境下和真实的岗位上进行学习和实践，提高学生的职业素养和职业能力。

跟岗实习是必须的教学过程，符合条件的学生必须按要求完成实习任务并考核合格。跟岗实习由学院统一安排，学生不得自行选择。对于未完成实习任务的学生，则按未完成实习任务及考核不合格处理，直至该生完成实习任务，否则不予毕业。

跟岗实习工作开展由各学部依据自治区教育厅等五部门关于印发《广西壮族自治区职业学校实习管理实施细则》的通知（桂教职成【2020】13号）以及学院教学计划有序开展。学部根据“立足桂林，面向全国”的工作思路，在全国各地建立烹饪（中式烹调）专业的实习基地，按计划定期输送大批优秀学生到合作单位进行校外实训实习。

学生在跟岗实习时，应遵守以下实习要求：

1. 实习生在学部制定的《实习教学计划》指导下认真开展实习，恪守

职业道德，服从安排，尊敬师傅，虚心学习。

2. 实习生应遵守学校和实习单位的各项规章制度，遵守劳动纪律，不迟到、不早退，不擅离岗位。有病有事要向实习单位部门主管请假，请假时间超过2天的应同时报告班主任，经实习单位和学校的同意后方可请假。

3. 实习生应搞好宿舍内务卫生，爱护公物，安全使用水、电、气等，严防一氧化碳中毒，不得擅自接驳电线与插座，不准使用电炉等危险电器。未经实习单位同意，不得留宿外人。

4. 实习生如实填写《实习报告》，认真做好实习工作记录，每月按要求向班主任汇报实习情况。

5. 为取得最佳实习效果，实习生进入企业实习后不得擅自更换或中止实习。未经学校同意擅自辞职或擅自离开实习企业的学生，学校将按规定严肃处理；

6. 实习生要牢记实习安全教育内容，不得私自外出旅游，不得参加传销组织及违法乱纪活动。

7. 实习生实习中要注意安全生产，严格遵守操作规程，严防事故发生。

8. 实习生不得私自外出兼职，凡私自外出兼职发生事故者，责任自负。

9. 实习生不得擅自在校外租房居住，不得谈恋爱。

（六）顶岗实习

顶岗实习阶段为6个月，学生由学校安排到校企合作餐饮企业专业对口岗位进行实习。实习主要内容是对本专业所涉及的主要岗位的工作实习，主要学习岗位实际操作技能，积累专业操作经验，培养职业道德、职业能力和服务意识，养成良好职业习惯。

实习结束前，学生须完成“实习报告”，“实习鉴定表”等实习过程材料。实习完毕后由班主任和实习指导教师从劳动态度、操作技能、实习纪律、与人合作等方面对学生进行考核，并根据实习单位意见综合评定出学生的实习成绩。考核内容所占比例如下：职业道德(20%)、职业纪律(10%)、劳动态度(10%)、职业形象(5%)、员工意识(5%)、文化修养(5%)、沟通交流能力(5%)、各岗位的业务能力(40%)。

实习前，学校应与实习单位（部门）签订实习协议书，明确双方的权利、义务和学生实习期间的管理责任。实习期间则由实习单位和学校实

管理机构共同负责，实习单位的部门领导、岗位师傅、学校选派的实习指导教师（班主任）具体实施。另外，建议在实习前召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项。学校与实习单位共同开展对学生的生产安全教育，劳动岗位纪律、操作和服务规范的教育，要特别突出安全教育，防止安全事故的发生。同时，学校实习指导教师（班主任）应针对本专业具有服务面广、实习点多而分散的特点，在实习过程中采取定期、不定期到各实习点巡查的方法，深入到实习单位了解和指导学生，同时加强与实习单位沟通和联系，发现问题及时解决。另外，学校应组织学生购买人身伤亡意外险。

七、教学进程总体安排

烹饪（中式烹调）专业学制为三年，在校上课四个学期，每学期教学周数为 21 周，其中，授课周数为 18 周，共 72 周，周学时为 28 学时。实习教学两学期，其中，跟岗实习 3 个月、顶岗实习 6 个月。三年总学时数为 3124 学时，其中，公共基础课程为 576 学时，占总学时的 17.8%；专业课程为 1468 学时，占总学时的 47%；跟岗实习为 360 学时，占总学时的 11.5 %；顶岗实习为 720 学时，占总学时的 23%。

表 7 烹饪（中式烹调）专业指导性教学计划表

招生对象：初中毕业生

学制：3 年

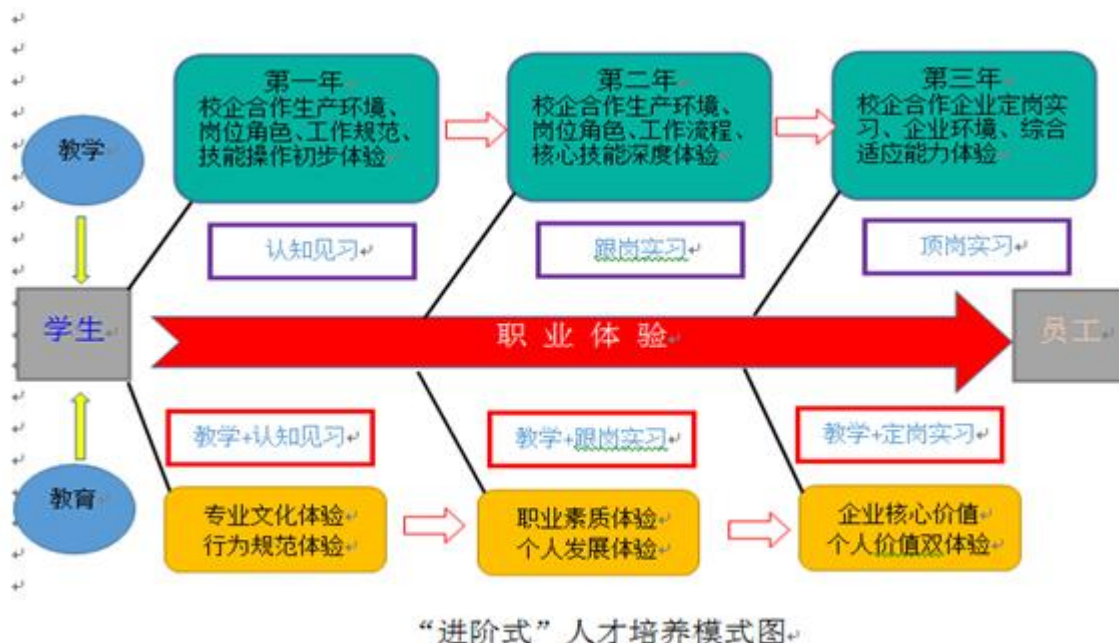
序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	
一	公共基础课	576	8	8	8	跟岗 顶岗 实习	8	顶岗 实习	
1	思想政治（德育）	36	*2	*2					考试
2	语文	72	*2	*2					考试
3	历史	36		*2					考试
4	数学	36	2						考查
5	英语	72			2		2		考查
6	计算机基础与应用（信息技术）	72			*2		*2		考试
7	体育与健康	144	*2	*2	*2		*2		考试
8	劳动教育	36			*2				考试

9	就业指导	36					2		考查
二	专业基础课	324	6	2	8		2		考查
1	中国烹饪概论	36	2						考查
2	烹饪营养与卫生	108		*2	*4				考试
3	厨房管理知识	72			*4				考试
4	烹饪原料知识	72	*4						考试
5	饮食成本核算	36					2		考查
三	专业技能课	180					6		考查
1	烹饪工艺美术	72	2	2					考查
2	广西地方风味名菜制作	72					4		考查
3	面点基础知识	36					2		考查
四	一体化课程	936	12	16	12		12		考查
1	原料加工技术	144	*4	*4					考试
2	烹调技术（基础技能）	72	*4						考试
3	烹调技术（热菜制作）	432		*8	*8		*8		考试
4	烹调技术（冷菜制作）	180			*4		*4		考试
5	果蔬雕刻与冷拼	144	*4	*4					考试
五	综合技能训练及考证	28							
1	职业技能等级认定	28					28		
六	校外实习					540		540	
1	跟岗实习					360			
2	顶岗实习					180		540	
周课时数			28	28	28	30	28	30	

八、实施保障

（一）人才培养模式

烹饪（中式烹调）专业的人才培养模式为产教融合、工学交替理念下的校企“双主体”共育，“进阶式”人才培养模式，培养符合餐饮行业职业规范要求的“专业技能强、创新素质高、有可持续发展潜力”的高素质技术技能人才。



第一阶段：一年级，将专业学习领域的内容与厨房岗位标准相融合，学生通过基础学习领域和专业学习领域的学习，培养学生基本职业能力和关键职业能力。

第二阶段：二年级，通过综合训练及跟岗实习相结合，使学生把所学知识和技能串接起来，建立有效联系，整体把握应用，培养学生的综合职业能力，为顶岗实习“预就业”打下坚实的基础。

第三阶段：三年级，技能扩展与顶岗实习相结合，在校内“一体化”素质的教师和企业兼职教师共同指导下，把校内学习与企业工作岗位锻炼相结合，把校内评价与企业评价相结合，把顶岗实习与就业相结合，学生通过实践而具备岗位基本能力，并获取与职业能力相匹配的职业资格证书，实现实习对接就业。

在第一、二学期中重点突出“职业素养+基础能力”的培养，在第三、四学期中重点突出“专业技能+岗位能力”的培养，并在第四学期结合餐饮企业经营情况，适时安排学生在企业进行初步的职业体验，在第六学期中重点突出“素质提升+综合能力”的培养，学生在企业中进行职业的全面体验，从而实现学生角色向员工角色的彻底转变。

该模式将学校教育、企业实践紧密联系起来，既重视理论教学和实践教学的相互融合，也注重职业素养教育的渗透，通过“三个结合”（即：

学校与企业结合、教学内容与企业工作内容结合、评价标准与企业用人标准结合）提高人才培养质量。具体实施如下表：

表 8： 烹饪（中式烹调）专业人才培养模式运行机制

阶段	学校模块	企业模块	工学交替过程
初步体验阶段 (第一学年)	基础知识学习	职业认知	初步学习本职业（专业）的基本内容，对应具备基本职业能力有初步了解，初步树立职业规划意识，为去企业进行职业体验做准备。
	基础技能实训	岗位认知	使学生了解职业轮廓和典型工作过程，在教师指导下完成一些职业取向的工作任务，通过的初步体验，对职业工作岗位有一个总体认知，体会到在工作中要遵循一定的规则、规定和要求，初步建立职业认同感。
深度体验阶段 (第二学年)	岗位专项技能实训	职业体验	使学生充分的了解和理解职业工作的结构，培养综合素质和专业基本能力。
	岗位专项技能学习	专业实习	通过深度体验，学生进一步了解在职业情境中限定时段解决问题和完成系统的工作任务的基本流程，同时发现并解决见习过程中的疑惑。
全面体验阶段 (第三学年)	职业能力培养	岗位训练	选择适应的职业岗位，并按就业岗位方向进行专业学习与训练；加强专业能力、社会能力、个人能力的培养；考取相应的职业资格证书。
	职业素养培养	顶岗实习	进行系统的岗位专业技能和职业能力的实习训练，学生能在严格的时间限定条件下完成特定的工作任务，达到就业岗位要求。传承民族餐饮文化。

（二）师资队伍

师资队伍整体结构应合理，符合专业目标定位要求，适应学科、专业长远发展需要和教学需要。

1. 年龄结构合理。专任教师中 45 岁以下的中青年教师比例 $\geq 30\%$ 。
2. 学历（学位）和职称结构合理。具有大学本科学历以上的专任教师

≥70%以上。

3. 生师比结构合理。生师比满足本专业教学工作的需要，生师比≤18：1。

4. 专业教师中具有副高以上职称的教师人数≥20%。

5. 一体化教师比例结构合理，中级以上一体化专任教师≥20 人。

6. 每门专业技能课程配备中级以上专任教师≥5 人。

7. 专兼比结构合理。聘请企业技术带头人、行业专家或企业管理人员担任兼职教师，以改善师资队伍的知识结构和人员结构，提高教师的实践教学水平。兼职教师占专业教师总数 20%左右。

8. 师资队伍培养的措施

（1）校内培训

①利用校企合作和专业建设指导委员会的优势，适时聘请专家、教授、企业技术人员、非物质文化遗产传承人到校为教师进行专业技能培训，促使教师及时更新知识及技能；同时，依托技能工作室，实施名师工程，以点带面，打造优秀核心教学团队。

②定期开展教学业务竞赛、绝技绝活演练、专业技能比武、指导学生技能比赛等路径，提高教师的业务素质。

（2）短期培训

一是利用节假日等业余时间，选派具有发展潜力的中青年教师参加高校或行业组织的相关专业培训。二是有计划、有步骤地选派部分教师到国家级或广西区职教师资培训基地参加培训学习，提升教师教育教学理论水平。

（3）企业实践

利用寒假和暑假，安排专业教师到企业参加生产实践或挂职锻炼，每年不少于 1 个月。拓展教师视野，吸纳新知识、新技术，提升教师的实践能力。

（三）场地设施设备

根据专业教学计划、教学大纲的要求（实践教学课时不得低于总教学时数的 50%），设置与本专业所开设课程相适应的中式烹调技术（热菜制作）一体化实训室、中式烹调技术（热菜制作）一体化实训室、刀工实训室、

食品雕刻与冷拼一体化实训室、中西式面点实训室等教学实验室，购置必要的设施设备。实验设备的总值不少于 1000 万元，并根据学校五年规划本专业招生总数，生均不少于 0.5 万元。每个教学班为 48 人，具体配置要求如下。

1. 每 200 个工位应至少配备一名专职实训室管理人员。

2. 校内实训室环境要求：

照明：每位学生操作面照度不低于 150lx，演示台面上方设局部照明，其垂直照度平均值不低于 200lx。

遮光：避免太阳光直接照射在操作台和演示台上。

通风：通风良好，干燥清洁，须有纱窗、纱门、排风装置。

电源：有控制电源的总开关、漏电保护器，配置适量 220V、380V 电源插座等。

供水：应配备供水、排水设施。

供气：操作室内具备管道煤气或天然气，并有燃气控制总开关。

消毒：灭蝇灯、紫外线消毒灯。

温度：配备空调。

消防安全设备设施（应急灯、干粉式灭火器、灭火毯等）。

厨房专用医药急救箱。

表 9：实训室设备配置表（每教室标准配置）

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量（台/套）	
1	中式烹调技术一体化实训室（热菜制作）	多媒体授课设备	1 套	中式烹调技术（热菜制作）一体化教学，职业资格鉴定、技能竞赛等
		集成式演示操作台	1 套	
		双头燃气灶	24 个	
		双通打荷台	24 张	
		不锈钢双星水槽	24 个	
		万能蒸烤箱	2 台	
		四头煲仔炉	6 个	
		冷柜	4 台	
		工作拼柜	6 个	

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量（台/套）	
		排烟系统	1 套	
		电扒炉	6 个	
		组合刀具	48 套	
		中餐厅组合餐具	48 套	
		小组学习桌	6 张	
		椅子	48 张	
		台式电脑	6 台	
		备餐台	6 个	
		货架	6 组	
		榨汁机	6 台	
		切片机	6 台	
		制冰机	1 台	
		搅拌机	6 个	
		消毒柜	2 个	
		办公桌/椅	1 套	
		四门储物柜	2 个	
		单星工作柜连垃圾桶	6 个	
		高压锅	6 个	
		红、绿、黄三色砧板	各 12 块	
2	中式烹调技术一体化实训室（冷菜制作）	多媒体授课设备	1 套	中式烹调技术（冷菜制作）一体化教学，职业资格鉴定、技能竞赛等
		集成式演示操作台	1 套	
		双头燃气灶	6 个	
		双通打荷台	12 张	
		不锈钢双星水槽	6 个	
		万能蒸烤箱	1 台	
		冷柜	4 台	
		工作拼柜	4 个	
		排烟系统	1 套	
		组合刀具	48 套	
		中餐厅组合餐具	48 套	
		小组学习桌	6 张	

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量（台/套）	
		椅子	48 张	
		台式电脑	6 台	
		备餐台	6 个	
		榨汁机	6 台	
		切片机	6 台	
		制冰机	1 台	
		搅拌机	6 台	
		消毒柜	2 个	
		办公桌/椅	1 套	
		四门储物柜	2 个	
		单星工作柜连垃圾桶	6 个	
		高压锅	6 个	
		电磁炉	6 个	
		明炉（电加热）	6 台	
		小号缸炉（电加热）	6 个	
		小号、中号不锈钢桶	各 6 个	
		货架	4 组	
		三门海鲜柜	1 个	
		红、绿、黄三色砧板	各 12 块	
3	刀工实训室	多媒体授课设备	1 套	原料加工技术教学，职业资格鉴定、技能竞赛等
		集成式演示操作台	1 套	
		双通打荷台	24 张	
		不锈钢双星水槽	24 个	
		工作拼柜	4 组	
		组合刀具	48 套	
		椅子	48 张	
		货架	4 组	
		四门储物柜	2 个	
		垃圾桶	6 个	
		红、绿两色砧板	各 24 块	
4	食品雕刻与冷拼一体	多媒体授课设备	1 套	食品雕刻与冷拼

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量（台/套）	
		集成式演示操作台	1 套	
		双通打荷台	24 张	
		不锈钢双星水槽	24 个	
		工作拼柜	4 组	
		组合刀具	48 套	
		椅子	48 张	
		货架	6 组	
		四门储物柜	2 个	
		垃圾桶	6 个	
		绿色砧板	48 块	
		办公桌/椅	1 套	
		陈列柜	1 组	
5	中西式面点实训室	多媒体授课设备	1 套	中西式面点一体化教学教学，职业资格鉴定、技能竞赛等
		集成式演示操作台	1 套	
		酥皮机	1 台	
		三门烘箱	2 台	
		面包醒发箱	1 台	
		电磁炉	10 台	
		云石面不锈钢工作台	10 张	
		台式厨师机	10 台	
		和面机	2 台	
		开水壶	4 个	
		四门冷冻冰箱	1 台	
		蛋糕转盘	24 个	
		排烟系统	1 套	
		电热水器	1 个	

3. 校外实训基地具备条件

(1) 校外实训基地必须是具有独立法人资格的行政和企、事业单位，有校企合作意愿的。

(2) 能满足烹饪（中式烹调）专业学生的实践教学要求，能按照教学

计划要求的时间等安排学生实习。

(3) 在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定的生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。

(4) 实训基地领导机构健全，应有专人负责学生的实习管理工作，应配备相应的兼职教师（高级以上职业技能等级）和技术力量指导学生实习。

(5) 实训基地建设的程序规范、手续完善、资料齐全、档案完整。

4. 校外实训基地基本配置数量

表 10：校外实训基地基本配置数量

基地要求		数 量 (家)	实习生人数 (%)	实训指导老师人数
星级酒店	国际品牌	5	15%	生师比不低于 1: 10
	国内品牌	5	15%	生师比不低于 1: 10
大中型餐饮企业	国内品牌	25	70%	生师比不低于 1: 10

(四) 教学资源

充分认识信息技术与学科的整合，在积极使用国家精品在线课程资源、国家专业教学资源库等相关资源的同时，努力打造烹饪（中式烹调）专业开放式共享性教学资源库，包括课程标准、学习页、工作页、课件、微课、习题库、教学视频等全套教学资源包，为一体化教学实施，实现混合式教学、翻转课堂教学提供有力的支撑。

教学场所配备教师教学和学生所必须的教材、工作页、工具书、设备说明书、技术规范、技术标准、数字资源等所必须的材料。学校应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，包括实施每个典型工作任务所需的教学资源。

表 11 选用教材一览表

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
一	公共基础课			

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	道德法律与人生	《德育》（第二版第一、二册）	中国劳动社会保障出版社	
2	语文	《语文》（第六版 上册）	中国劳动社会保障出版社	
3	数学	数学	中国劳动出版社	
4	历史	中国历史	人民教育出版社	
5	英语	《烹饪实用英语》（第二版）	中国劳动社会保障出版社	
6	计算机基础与应用	《计算机应用基础》	四川大学出版社	
7	体育与健康	《体育与健康》	中国劳动社会保障出版社	
8	劳动教育	《劳动教育读本》中职版	高等教育出版社	
9	就业指导	《职业生涯规划与就业指导》	中国劳动社会保障出版社	
二	专业基础课			
1	中国烹饪概论	《中国烹饪概论》	中国商业出版社	
2	烹饪营养与卫生	《烹饪营养与食品安全》	桂林漓江出版社	自编教材
3	烹饪原料知识	《烹饪原料知识》（第二版）	中国劳动社会保障出版社	
4	饮食成本核算	《饮食成本核算》	华中科技大学出版社	
5	厨房管理知识	《现代餐饮经营与管理》	劳动出版社	
三	专业技能课			
1	广西地方风味名菜制作	《桂菜风味名菜制作》	校本教材	
2.	烹饪工艺美术	《烹饪工艺美术》	华东科技大学出版社	
3	面点基础知识	《中式面点》（第二版）	中国劳动社会保障出版社	

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
四	一体化专业课			
1	原料加工技术	《烹饪原料加工技术》	中国劳动与社会 保障出版社	
	烹调技术(基础技能)	《烹调技术》(基础技能)	校本教材	
2	烹调技术(热菜制作)	《中餐烹调工艺》	漓江出版社	自编教材
3	烹调技术(冷菜制作)	《烹调技术》(第二版)	中国劳动与社会 保障出版社	
4	果蔬雕刻与冷拼	《食品雕刻与冷拼》	华东科技大学出 版社	

(五) 教学方法

1. 公共基础课程教学

公共基础课程教学要根据教学基本要求,认真学习教学大纲,准确把握课程定位,积极探索教学方式、方法和手段的改革,调动学生学习的积极性,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。

2. 专业课程教学

专业课程教学应围绕行业岗位对学生知识和技能的要求开展教学。按照烹饪(中式烹调)职业岗位(群)的能力要求,以实际岗位工作任务为出发点,岗位上需要什么,教学中就教什么,岗位上怎么做,教学中就怎么教,构建基于工作过程的项目化课程。

在教学方法上,要改变传统教学中的“先理论,后实践”的教学模式,打破理论与实践的界限,坚持理论与实践一体化的教学方法。坚持在做中教、做中学。通过采用项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,创新课堂教学。

在实践中根据需要学习的相关理论知识,用多少就教多少,以“必需、够用”为原则,学生边实践、边学习相关理论知识,既可调动学生的学习热情,也有利于提高学生的实践能力和综合能力。

(1) 依托已建成的烹饪（中式烹调）实训基地，注重学生学法指导。各学科成立“技能学习兴趣小组”，培养自学能力，帮助学生建立知识体系，使之系统化。注重基础、突出能力，强化训练。在课堂教学中要注意及时把握学生学习、心理动态，强化激励措施。组织互助学习小组，倡导3—5人成一组进行竞争、互动合作，强调整体的学习工作过程，利于学生综合职业能力的培养，促进专业学生技能素养双提升。

(2) 专业课程、核心课程要有计划安排企业专家、能工巧匠进校讲学。发挥校内技能大师工作室平台资源，聘请区内外行业专家、中国烹饪大师及广西非物质文化遗产（餐饮方面）的传承人到校传授技艺及教学交流。让师生不仅见证大师超群的专业技能，领略大师风采，更能从中了解更多的行业、企业发展情况。

3. “进阶式”教学模式的教学实施

根据技能提升和职业素养提升的“进阶式”的教学模式，根据合作企业的需求并考虑教学实践情况为基础，由第二学年和第三学年灵活安排学生认知实习、跟岗实习和顶岗实习。重点选择区域内的品牌知名度高、实力强的校企业合作餐饮企业作为实训基地，通过聚焦校企利益点，建立稳定的合作机制。企业提供体验、实训岗位，制定学生管理手册，确立师傅带徒弟的培训方式。实训岗位包括水台、砧板、打荷、上杂、冷菜、灶台等。重点是认知餐饮企业组织架构、餐饮企业文化、餐饮企业岗位职责及技术要求。为回校相关课程的学习准备信息资料，打好基础。

4. “订单班”教学实施

校企共同研讨、制定实施性教学计划。在实施过程中既有学校教师授课，也有订单企业专家、人力资源经理进校授课，同时还有企业实景的现场教学。校企合力，打造企业需求的人才。

（六）学习评价

根据学校制定的《专业技能课程考核评价办法》、《跟岗、顶岗实习考核评价办法》、《学生职业素质评价办法》等条例，在专业课程、校外跟、顶岗实习等各个方面实施“多主体多元化”的教学评价。即评价主体多元化，有企业、教师和学生共同参与；评价内容多元化，包括理论知识、实践能力及职业素质；评价方式多元化，如笔试、观测、现场操作、作品

制作、提交案例分析报告、单元考核等。

制定《课程评价表》，将课程学习评价分为平时过程性考核评价（60%）、期末终结性考核评价（40%）两大模块，其中，平时过程性考核评价包括：

1. 平时表现 40%（职业素养、考勤、作业、课堂实践等），2. 阶段考核 60%（单元测试）。期末终结性考核评价包括：1. 期末考试（笔试）40%，2. 期末考核（技能考核）60%。评价方式有自评、互评、教师评、企业评，权重分别为 20%、20%、30%、30%。每学习完一个模块都要进行多元测评，通过多元测评有效激发学生学习兴趣，提高学生自觉学习、主动学习的积极性，充分发挥学生主体作用。

（七）教学管理制度

教学管理实行校长领导下的主管教学副校长负责制。依据学校制定的相关教学管理制度进行教学管理。

1. 根据学校制定的《教师教学规范》、《教师业务考核办法》等制度，实施规范的日常教学管理。新学期开学之前，专业教师根据教学系制订的学期教研计划、教务科任课通知单以及校历制订本学期教学进度计划和教学活动安排，上交两周教案到学部检查；学期期中要上交教学进度计划表及教案进行检查教学“三统一”；学期期末进行教学完成情况检查。

2. 坚持开展教研教改活动，提升教师科研能力。按照教研计划开展教研活动，同时邀请行业企业专家进行参与共同研讨究新材料、新工艺、新标准；建立专业带头人、骨干教师导师制度，安排专业带头人、骨干教师进行“传、帮、带”活动，以老带新，以新促老，帮助新老师、兼职老师熟悉业务，总结教学经验。

3. 将“6s”管理制度贯彻到每次实训教学中，规范学生的操作，提升学生职业素养，养成卫生、安全操作的习惯。

4. 开展校企合作，创新校企合作模式，提升校企合作紧密度，提高人才培养质量。

（八）质量管理

1. 应具备中式烹调专业基础能力，包括文字语言沟通能力，介绍产品信息能力、正确解读产品配料单和生产计划单能力、鉴别与有效利用食品原

料的能力、控制食品加工过程中卫生与安全的能力、简单成本核算能力，不断自我学习能力；

2. 应具备专业操作技能，包括中式热菜制作技能、中式冷菜制作技能、果蔬雕刻与冷拼制作技能、原料加工技术技能；

3. 餐饮经营管理能力，包括与顾客沟通技巧、提供优质服务能力、店铺产品生产计划能力、中式宴席菜单设计能力、餐饮成本核算能力、产品创新能力，以及原料采购、保管和中式厨房生产的管理能力。

九、毕业要求

（一）学业考核

1. 学生必须参加教学计划规定的课程考核，考核包括操行和学业两个方面，考核成绩按学期记入学生成绩册，归入学生档案。考核成绩是确定学生升留级及毕业的依据，并可作为选拔学生干部、评选各类先进，发放奖学金、推荐就业等的依据。

2. 操行考核主要对学生遵守法律法规，公民道德、技工学校学生日常行为规范，学校的各项规章制度等实际情况进行综合评定。操行考核每学期进行，毕业时进行总评，成绩评定可采用4级制（优秀、良好、及格、不及格）。

3. 学业考核按教学计划规定的课程进行，考核分为考试和考查两种。成绩评定可采用百分制（60分为及格）与4级制（优秀、良好、及格、不及格）。

4. 每学期考试和考查的科目，由学校按教学计划确定。考试课程的总评成绩以期末考试为主，平时考核为辅。平时成绩可根据学生的学习态度和作业、实习、实验、提问、测验、期中考试等情况综合评定。考查课程的总评成绩，由任课教师根据学生平时的学习态度、学习成绩综合评定。

5. 体育考核应按课程学习成绩（或考查项目）及课外参加体育锻炼的情况进行综合评定。因患有某些疾病或有生理缺陷者，经县级以上医疗单位证明和学校教务部门批准，可减少考查项目或免考。

6. 学生因特殊原因不能参加考核，必须在考核前由本人与家长（或监护人）共同提出书面申请（因病不能参加考核，须经县级以上医疗单位或学校医务室证明），经学校教务部门批准后续考。

7. 考核成绩不合格的学生或因事（病）请假经批准缓考的学生，均应按学校规定的日期补考。因不合格而补考的学生，成绩达到合格以上者，均按 60 分计，并注明“补及”字样。因缓考而补考的学生，成绩按实际分数记载。试行学分制的学校，学生补考成绩的计算按有关规定执行。补考后仍不及格的课程，必须重新补考或重修。学年制的学生第二次补考由学校安排在毕业前安排。

8. 学生无故缺考、考核作弊，本次考核成绩以零分计，不得补考，并视情节轻重，给予批评教育或相应的纪律处分。对确有悔改表现者，经学校批准，可安排补考。

9. 学生每学期一门课无故缺课（含旷课、事假、病假等）超过 $1/3$ ，或缺交作业、实验报告超过 $1/3$ 者，不得参加该课程的学期考核，该课程学期成绩按零分记，必须补考或重修。

（二）毕业条件

学生毕业需要同时具备以下条件：

1. 学习课程全部考试合格；
2. 跟岗、顶岗实习考核成绩良好（含60分）以上；
3. 获得相应职业资格证书。