

# 人才培养实施方案

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

专业代码 740201

修订负责人 \_\_\_\_\_

研制部门 \_\_\_\_\_

教务科审查 \_\_\_\_\_

分管副校长审核 \_\_\_\_\_

学校党委审批 \_\_\_\_\_

\*\*\*职业教育中心

修订日期：2020 年 8 月

# 目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
(一)培养目标.....	1
(二)培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	4
(一)课程结构.....	4
(二)课程设置及要求.....	4
七、教学进程总体安排.....	9
(一)学时安排.....	9
(二)教学安排.....	10
八、实施保障.....	10
(一)师资队伍.....	11
(二)教学设施.....	12
(三)教学资源.....	12
(四)教学方法.....	12
(五)学习评价.....	13
(六)质量管理.....	14
九、毕业要求.....	15
十、其它.....	15
(一)编制依据.....	15
(二)编制人员.....	16
(三)修订说明.....	16

## 一、专业名称及代码

中餐烹饪与营养膳食(专业代码：740201)

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

3年

## 四、职业面向和接续专业

### (一) 职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格和职业技能等级证书举例
旅游大类(74)	旅游服务类(7401)	餐饮业(287)	中式烹调师(4-03-02-01) 营养配餐员(4-03-02-06) 调味品品评师(6-02-05-07)	中餐烹调 营养配餐 中央厨房	中式烹调师

说明：可根据学校实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

### (二) 接续专业

高职专科:烹调工艺与营养、中西面点工艺西式烹饪工艺等。

接续专业	高职学校名称	学校性质
烹调工艺与营养	XXXX 职业学院	公办
中西面点工艺	XXXX 职业学院	公办
西式烹饪工艺	XXXX 职业学院	公办

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

全面贯彻落实党的教育方针，坚持立德树人的根本任务，坚持文化与专业基础扎实、综合素质优良，德智体美劳全面发展的专业人才培养方向，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、中央厨房等中餐烹饪与营养膳食相关领域，

培养能基本满足高等职业院校升学要求及从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作的高素质劳动者和技能型人才。

## (二)培养规格

本专业毕业生应具有以下素养、知识和能力：

### 1.素养

(1) 具有坚定的政治方向、良好的思想品德素质和健全的人格,热爱祖国、热爱人民、拥护中国共产党的领导,具有国家意识、法制意识和社会责任意识,树立正确的世界观、人生观、价值观；

(2) 具有一定的体育与健康保健理论知识与技能,养成良好的体育运动锻炼和卫生保健习惯,受到必要的军事训练,具备健全的心理和健康的体魄；

(3) 具有专业必须的文化基础素养；

(4) 具有良好的人文修养和审美能力；

(5) 具有良好的职业道德素质,能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度；

(6) 具有主动、热情、甘于奉献的服务意识,诚实守信的品质,爱岗敬业、积极进取的工作态度；

(7) 具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识,服务意识、创新意识和知识产权保护意识；

(8) 具有良好的人际沟通能力和团队协作精神；

(9) 具有节约资源、绿色消费的环保意识和行为素质；

(10) 具有适应行业变化、自我提升的潜质和继续学习的基本素质；

(11) 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

## 2.知识

- (1) 掌握本专业所必需的思想政治、语文、数学、英语、历史、自然科学、营养健康等文化基础课知识；
- (2) 掌握本专业所必需的计算机等信息技术基础课知识；
- (3) 掌握本专业所必需的饭店安全知识；
- (4) 掌握本专业所必需的职业道德知识；
- (5) 掌握饭店服务用语、饭店专业英语和基础礼仪知识；
- (6) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；
- (7) 掌握现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识；
- (8) 了解食品安全相关法律法规与专业知识；
- (9) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识。

## 3.能力

- (1) 具备一定的烹饪原料初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点；
- (2) 掌握菜点创新、营养餐设计与制作的能力；
- (3) 掌握正确操作及维护常用器具设备的能力；
- (4) 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种；
- (5) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜，能制作代表性风味菜品；
- (6) 了解相关的工艺美术能力，并能将其用于菜肴造型和美化；
- (7) 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种；
- (8) 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；

(9) 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种；

(10) 转段升学。

## 六、课程设置及要求

本专业的课程设置分为公共基础课程和专业技能课程。公共基础课包括公共基础必修课和公共基础选修课。专业技能课包括专业群平台课、专业核心课、专业方向课、专业选修课、教学实习。

### (一) 课程结构

<b>教学实习</b>														
<b>专业技能课</b>	<b>专业方向课</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">餐饮企业运营与管理</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">中式烹调技艺</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">中式面点技艺</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">烹饪营养与配餐</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">菜品设计与制作</td> </tr> </table>					餐饮企业运营与管理	中式烹调技艺	中式面点技艺	烹饪营养与配餐	菜品设计与制作	<b>专业选修课</b> 1. 普通话 2. 幼儿园游戏 3. 幼儿园一日生活指导		
	餐饮企业运营与管理	中式烹调技艺	中式面点技艺	烹饪营养与配餐	菜品设计与制作									
<b>专业核心课</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">烹饪概论</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">烹饪基本功</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">烹饪原料加工工艺</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">烹饪艺术与冷拼制作</td> <td style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">食品安全与操作规范</td> </tr> </table>					烹饪概论	烹饪基本功	烹饪原料加工工艺	烹饪艺术与冷拼制作	食品安全与操作规范	<b>专业群平台课</b> 1. 交流沟通与能力训练 2. 形象设计 3. 营销基础 4. 服务礼仪			
烹饪概论	烹饪基本功	烹饪原料加工工艺	烹饪艺术与冷拼制作	食品安全与操作规范										
<b>公共基础必修课</b>	中国特色社会主义	心理健康与职业生涯	哲学与人生	职业道德与法律	中国特色社会主义思想 习近平新时代中国特色社会主义思想	语文	数学	英语	信息技术	历史	体育与健康	艺术（音乐、美术）	<b>公共基础选修课</b> 1. 传统文化 2. 安全教育 3. 劳动教育 4. 职业素养教育 5. 创新创业教育	

### (二) 课程设置及要求

#### 1. 公共基础课程

## (1) 必修课程

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《中等职业学校思想政治课程标准》开设。通过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；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。	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。通过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，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。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。通过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，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。	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。通过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；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。	36
5	习近平新时代中国特色社会主义思想	依据《习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材指南》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合	18
6	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设。学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，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。	346

7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设。通过学习学生提高学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	346
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设。通过学习学生职场语言沟通目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。	240
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设。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。课程通过多样化的教学形式，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；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。	108
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，通过学习学生能以唯物史观为指导，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。	72
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，通过学习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，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生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。	188

12	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，通过学习学生能参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。	36
----	----	--	----

## (2) 选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	传统文化	培养学生理解中华优秀传统文化的基本精神，了解中国传统哲学、文学、宗教等文化精髓和相关理论基础知识，并从优秀传统文化中扩大文化视野，理解传统的人文精神、伦理观念、审美情趣。	18
2	安全教育	依据《中小学公共安全教育指导纲要》开设，培养学生社会责任感，使学生逐步形成安全意识，掌握必要的安全行为的知识和技能，了解相关的法律法规常识，养成日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯。	18
3	劳动教育	使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	18
4	工匠精神	培养学生爱岗敬业的职业精神、精益求精的品质精神、协作共进的团队精神、追求卓越的创新精神。	18
5	创新创业教育实践	培养学生创新思维，会运用创新思维解决学习生活中的各类问题；锻炼创业能力等，掌握创业项目选择的方法，不断提高自身素质，引导完成从学生到社会人的角色转换并合理进行个人职业发展；就业准备。	18

## 2. 专业(技能)课程

### (1) 专业群平台课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	交流沟通与能力训练	能辨别有效的沟通方式；能通过分析、判断各类旅客和客户的心理特点，采用相应的服务技巧和沟通方式；能有效地管理情绪，解决民航服务中的冲突。	36
2	形象设计	掌握形象设计的特征、原则上，能够在不同场合指导自己的形象，进而培养个性化审美能力，提高综合能力。	36
3	营销基础	掌握营销环境、市场细分及目标市场选择、市场竞争、消费者	36

		需求及购买行为分析、市场调查、营销产品策略、营销价格策略、营销渠道策略以及营销促销策略等知识，能熟练运用市场调查，市场策划，广告推广，渠道建设等。	
4	服务礼仪	掌握各类礼仪的基本技巧、规范及操作方法，能以良好的个人风貌得体地与人交往，更好地胜任岗位工作。同时使中职学生展示自身良好的个人礼仪形象，掌握现代交际的基本礼仪规范，具备良好的礼仪素质。	36

## (2) 核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	36
2	烹饪基本功训练	了解刀功、基本功的内容，掌握小翻锅、大翻锅、旋锅、转锅、直刀切、斜刀切、平刀切、等技能，能根据菜肴造型要求选用不同的刀功和勺功。	72
3	烹饪原料与加工工艺	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
4	烹饪艺术与冷拼制作	了解烹饪艺术基础知识；掌握果蔬雕刻、冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制	144
5	食品安全与操作规范	了解餐饮食品生产中的质量和安全卫生常见的问题，了解违反食品安全法规的法律责任，了解餐饮厨房食品制作硬件设施卫生安全要求。掌握细菌性食物中毒的预防技术、厨房清洁消毒和虫害控制技术，熟悉餐饮厨房食品安全管理方法、餐饮厨房从业人员健康和卫生、厨房烹饪原料采购和贮存、厨房烹饪加工安全制作与规范、餐饮酒店食品备餐和配送。	108

## (3) 方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。	36
2	中式烹调技艺	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。	324
3	中式面点技艺	了解中式面点原料知识；熟悉各种麦类面团、米类面团以及杂色类面团调制原理；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。	360
4	烹饪营养与配餐	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则	36

		则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	
5	菜品设计与制作	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计。	72
6	食品雕刻	认识食雕是中国烹饪中的一项独特刀工技艺，具有较高的工艺美术价值。食雕涉及的内容形式广泛，所以要学会刀具技术特殊，因而成品造型千变万化，起到美化菜肴、装饰筵席的作用。	72

#### (4) 选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	风味小吃制作	解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法。	108
2	西餐面点技艺	了解认识西餐面点原料，了解西餐就餐礼仪和术语含义。掌握西餐面点制作工艺。	36
3	普通话	注重培养学生热爱祖国语言，使学生掌握普通话基本理论和发音要领；具备较强的方音辨别能力和自我语音辨证能力；能用普通话朗读、说话、演讲及口语交际；理解并熟悉服务过程中服务人员语言的基本要求。	36

### 3.教学实习课

按国家要求，结合教学需要通过烹饪与营养教育专业岗位实习，实习时间为15周，共450个课时，更广泛的直接接触社会，了解社会需要，加深对社会的认识，增强自身对社会的适应性，将自己融合到社会中去，培养自己的实践能力，缩短我们从一名大学生到一名工作人员之间的观念与业务距离。为以后进一步走向社会打下坚实的基础。

## 七、教学进程总体安排

### (一)学时安排

本专业总课时3612学时，必修课3306学时，选修课时306学时，选修课占总学时的8.4%。公共基础课1302学时，占总学时的36.4%，其中，公共必修课1478学时，公共选修课90学时。专业技能课1554学时，其中，专业必修课1422学时，专业选修课216学时，教学实习450学时。

## (二)教学安排

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	各学期周数、学时分配						考核方式	
					1	2	3	4	5	6		
					18周	18周	18周	18周	18周	3周		
公共基础课	1	中国特色社会主义	2	36	2						考试	
	2	心理健康与职业生涯	2	36		2					考试	
	3	哲学与人生	2	36			2				考试	
	4	职业道德与法治	2	36				2			考试	
	5	习近平新时代中国特色社会主义思想	1	18	1						考试	
	6	语文	12	234	2	2	2	2	4	6	考试	
	7	数学	14	270	3	3	2	2	4	6	考试	
	8	英语	12	234	2	2	2	2	4	6	考试	
	9	信息技术	6	108	3	3					考试	
	10	历史	4	72			2	2			考查	
	11	体育与健康	10	186	2	2	2	2	2	2		
	12	艺术(音乐)	1	18				1				
	13	艺术(美术)	1	18			1				考查	
	限定选修课	14	传统文化	1	18		1					
	15	安全教育	1	18				1				
	16	劳动教育	1	18			1					
	17	职业素养	1	18					1			
	18	创新创业教育	1	18						6		
小计			73	1392	15	15	14	14	15	26		
专业技能课	专业群平台课	19	沟通交流与能力训练	2	36		2				考试	
	20	形象设计	2	36	2						考试	
	21	营销基础	2	36			2				考试	
	22	服务礼仪	2	36	2						考试	
	核心课	23	厨政管理	3	54	2					考试	
	24	式面点技艺	5	90	4	3					考试	
	25	烹饪原料与加工工艺	4	72	2	2					考试	
	26	烹饪艺术与冷拼制作	8	144			4	4			考查	
	27	食品安全与操作规范	6	108			2	2	2		考试	
	28	餐饮企业运营与管理	2	36			2				考试	
	方向课	29	中式烹调技艺	18	324	2	4	4	4	4	考试	
	30	中式面点技艺	20	360	4	4	4	4	4		考试	
	31	烹饪营养与配餐	2	36			2				考试	
	32	菜品设计与制作	4	72		4						
33	食品雕刻	4	72					5	8	考查		
选	34	风味小吃制作	6	108				2	4		考查	

修 课	35	烹饪概论	4	72				4			考查
	36	烹饪基本功训练	2	36	2						考查
	37	中国传统营养学	4	72				4			
	38	书法	2	36	2						
	39	食品卫生学	6	108				2	4		
		小计	24	432							
		合计	12	216							
小计	96		1746	19	19	20	20	19	8		
教学实 习	25		450						15周		
合计	194		3510	34	34	34	34	34	34		

备注:

1.每年举办环境教育专题讲座至少1次, 新生入学后安排军事训练1-2周, 每年举办国防教育讲座1-2次;

2.在《传统文化》课程教学过程中嵌入式开展《武陵山民族文化》相关内容。

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》文件精神, 进行教师队伍建设, 合理配置教师资源。我校中餐烹饪与营养膳食专业的任课教师是以骨干教师为核心, 并聘请理论水平高、实践经验丰富的企业技术骨干作为兼职教师, 共同打造一支专兼结合的“双师”教学团队。

本专业共有专任教师12人, 其中, 专业教师3人, 企业兼职教师3人, 兼职教师在专任教师中的比例为40%, 师生比为1:19。专业教师中“双师型”教师2人, “双师型”教师在专业教师中的比例为67%。专任教师符合以下要求:

(1) 具有人社部门颁发的高级(含高级)以上职业资格证书, 有良好的师德, 关注学生发展, 熟悉教学规律, 具备终身学习能力和教学改革意识。

(2) 专业技能课教师应具有实际工作经验, 熟悉餐饮行业企业岗位能力标准和行业规范, 具备教学设计和实施课程教学能力。

(3) 专任教师应主动前往酒楼、饭店、酒店等企业进行相应的专业实践，每5年的专业实践时间不少于6个月。

## (二) 教学设施

### 1. 教室

专业共有教室4间，全部配备多媒体设备，能充分满足信息化教学需求。

### 2. 校内实训基地

校内实训基地现有实训基地2个，能满足专业教学需要。

### 3. 校外实训基地

专业与XXX餐饮有限公司合作，学生主打中式烹调基本功训练和热菜制作以及中式面点的操作。

序号	序号实训室名称	主要设备名称	功能	实训室地点
1	中餐烹饪实训基地	燃气灶、炒锅、工作台、水池、货架、工具组等	刀工和勺工训练。中餐实训、食蔬雕刻	烹饪实训楼
2	西餐面点实训室基地	工作台、烤箱、醒发箱、货架、电磁炉等等	蛋糕制作、饼干制作、包子小吃实训制作	实训楼北楼101

## (三) 教学资源

### 1. 教材选用

教材选用根据国家专业教学标准要求，教材优先选用国家规划教材，有关课程如无相应规划教材，选用符合国家专业教学标准要求的其他教材，或按国家专业教学标准要求自编校本教材。选用教材须经教研组长、专业部和分管领导同意。

### 2. 图书与网络资源

学校图书室配备了专业书籍和电子书12500套(册)，建立了专门的信息网络资源。

### 3. 教学资源库

制定了食品安全手册，作为旅游服务专业群的支撑专业，旅游服务专业群教学资源共建共享。

#### （四）教学方法

根据本专业人才培养目标，将教学要求、岗位实际需要、教育行业标准三者有机结合，改革创新教学方法，针对专业特色及专业学生的特点，深入开展体验式教学、任务驱动教学、项目教学、情境教学、案例教学等理实一体化教学方法，并与现代多媒体和网络教学手段相结合，进行教学方式方法革新和改良。

#### （五）学习评价

根据培养目标，建立以学生职业素养、岗位能力培养为核心，教育与产业、校内与校外相结合的科学评价标准。学习评价环节包括对教学过程中教师、学生、教学内容、教学方法、教学手段、教学环境、教学管理等因素进行评价，强化对学生学习效果和教师教学过程的评价。采用学分制、多层次、多元化的考评方法，引导学生全面提升和个性发展。

学习评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收学生家长、学生、教师、用人单位等评价主体的参与，校内、校外评价相结合，行业资格证考试、职业技能鉴定与学业考核相结合，学生评价、学生互评与教师评价结合，过程性评价与结果性评价结合。

##### 1.公共基础课学习评价方式

笔试与过程考核相结合方式：过程考核 60%+期末考核 40%。

过程考核主要考察学生的出勤率、学习态度、课堂发言、作业完成情况等方面，以及学生的自学能力，探索能力，动手能力和对知识的融会贯通能力。

##### 2.专业(技能)课评价方式

专业(技能)课评价主要根据课程的特点，主要有以下两种评价方式：

(1) 笔试与过程考核相结合方式:过程考核 60%+期末考核 40%。

过程考核主要考察学生的出勤率、学习态度、课堂发言、作业完成情况等方面, 期末考核形式为笔试。

(2) 平时表现+任务完成情况+终结性考核相结合方式: 平时表现 30%+任务考核 10%+终结性考核 60%。

平时表现主要考察学生的出勤率、学习态度、课堂发言、作业完成情况等方面, 课题考核主要考察学生任务完成情况, 终结性考核主要采用实操方式, 可采用教师设置任务, 然后根据学生完成任务的成果和成效进行评价。

## (六) 质量管理

### 1. 建立教学管理体系

#### (1) 教学管理体系

加强对教学过程的质量监控, 改革教学评价的标准和方法, 做好教师培养培训工作, 积极开展科学研究, 促进教师教学能力的提升, 保证教学质量。教学管理严格执行学校的三级教学管理体系, 由专业部在专业建设指导委员会指导下制定教学工作计划, 教务实习科负责教学计划审定, 对教学过程进行监督和评价。

#### (2) 教学管理制度

教学管理制度是保证人才培养方案顺利执行的基础, 学校制定《教学督导制度》《教师听评课制度》《学生评教制度》等制度对教学过程进行质量管理和评定。

#### (3) 教学管理信息化

充分利用 OA 平台进行课程管理、学籍管理、教务管理、网上评教等工作, 及时收集、汇总和更新管理信息, 使各部门之间能实时沟通和共享, 进而提高教学管理的效率和水平。

#### (4) 教学常规管理

加强教学常规的管理，使教师的备课、授课、批改作业、考试考核等各个环节更为科学、规范、有效。

## 2.开展校企合作

成立由职教专家、行业企业专家、高职院校实践专家和学校骨干教师组成的专业群建设指导委员会，专家成员结合实际从不同角度分析专业发展现状，指导本专业开展人才培养模式与课程体系改革、师资队伍建设与资源建设等工作，为本专业建设出谋划策。

## 九、毕业要求

本专业毕业生学满三年，且达到以下毕业标准方可毕业：

- 1.必须具有重庆市中职学生三年完整学籍；
- 2.各科成绩必须在合格及以上；
- 3.学生实习实训成绩必须在合格以上；
- 4.学生道德品质评价必须在合格以上；
- 5.没有受到学校警告以上处分或处分已经撤销；
- 6.获取中式点师或“1+X”职业资格证书。

## 十、其它

### （一）编制依据

- 1.教育部办公厅《关于制订中等职业学校专业教学标准的意见》(教职成厅〔2012〕5号)；
- 2.教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)；
- 3.教育部《中等职业学校公共基础课程方案》(教职成厅〔2019〕6号)；
- 4.教育部发布的中等职业学校公共基础课课程标准；

5.教育部公布的中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准；

6.旅游服务专业群行业企业人才需求调研报告；

7.旅游服务专业群典型工作任务与职业能力分析报告。

### （二）编制人员

1.职业教育指导专家：XXX 专家

2.行业企业指导专家：XXX 专家

3.学校领导及骨干教师：XXX 教师、XXX 教师

### （三）修订说明

人才培养实施方案将依据社会经济发展、行业发展趋势和行业人才需求状况变化，每三年进行一次修订，确保专业人才培养目标与规格符合社会需求，不断提升人才培养质量。