

攀枝花市经贸旅游学校

中餐烹饪专业人才培养方案

适用年级：2021级中餐烹饪专业

专业负责人：高勇

分管副校长审核：傅梅

党委书记、校长审核：田锐

2021年7月修订

目录

编制说明	3
中餐烹饪专业人才培养方案编制成员	4
中餐烹饪专业人才培养方案审核流程	4
一、专业名称及代码	5
二、入学要求	5
三、修业年限	5
四、职业面向	5
五、培养目标与培养规格	6
(一) 培养目标	6
(二) 培养规格	6
六、课程设置及要求	7
(一) 课程结构	7
(二) 课程设置及要求	11
七、教学进程总体安排	17
(一) 课程类别学时统计表 (表三)	17
(二) 教学时间分配表 (表四)	17
(三) 教学进程表 (表五)	18
(四) 课外培养安排 (综合素质平台内容) (表六)	21
八、实施保障	22
(一) 师资队伍	22
(二) 教学设施	24
(三) 教学资源	26
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	27
(六) 质量管理	28
九、毕业要求	30
十、附录	30

编制说明

在深入学习《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）和《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函[2019]61号）基础上，本方案的制定以《国家职业教育改革实施方案》（国发[2019]4号）文件精神为依据，按照《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成[2021]2号）有关要求，结合烹饪专业现状、特点与社会需求编制修订而成。本方案在广泛调研，了解企业行业需求的基础上，以“适应职业岗位要求，培养学生综合素质”为目标制定本专业学生的知识、能力、素质结构，围绕“技能培养与专长发展”构建课程体系，积极探索“任务型、综合型、实践型”为突出特点的教学模式，把职业资格标准与课程教学内容相结合，校企合作，工学结合，突出职业能力培养。

本方案的主要特点：

1. 职教特色突出

本方案的制定坚持以服务区域经济建设、提高学生就业质量为宗旨，切实依靠地方、行业、企业的深度参与。明确中等职业教育技能型人才培养目标，注重理论与应用的联系，不断更新教学内容，改革教学方法和教学手段，强化岗位实用知识和技能，充分体现以就业为导向、能力为本位的职业教育指导思想。整体设计突出针对性、实用性和先进性。

2. 课程体系适用

注重素质培养，以职业素质为核心推进全面素质教育，并贯穿于教育教学的全过程；关注企业需求，重构基于工作过程的专业核心课程；着眼于中等职业学校学生实际，放眼于学生未来发展，搭建学生纵向晋升、横向拓展的人才立交桥；突出应用能力和实践能力的培养与训练，增大了实践教学的比例，创新了特色实训项目；课程体系符合中等职业学校人才培养规律。

3. 评价体系改革创新

实施“以德育为核心，以培养创新精神和实践能力为重点”的素质教育，坚持“以人为本，注重发展”的宗旨，改革评价标准和评价内容，促进学生全面发展；创新评价手段和评价方法，充分发挥学生主体作用；综合评价形式和评价类别，注

重科学性与可操作性。评价体系具备鉴定和选拔功能，兼顾发展功能。

中餐烹饪专业人才培养方案编制成员

负责人：高勇

编写组成员：

高勇 攀枝花市经贸旅游学校
王鹏 攀枝花市经贸旅游学校
徐孝洪 四季餐饮管理有限公司
李想 四川旅游学院

中餐烹饪专业人才培养方案审核流程

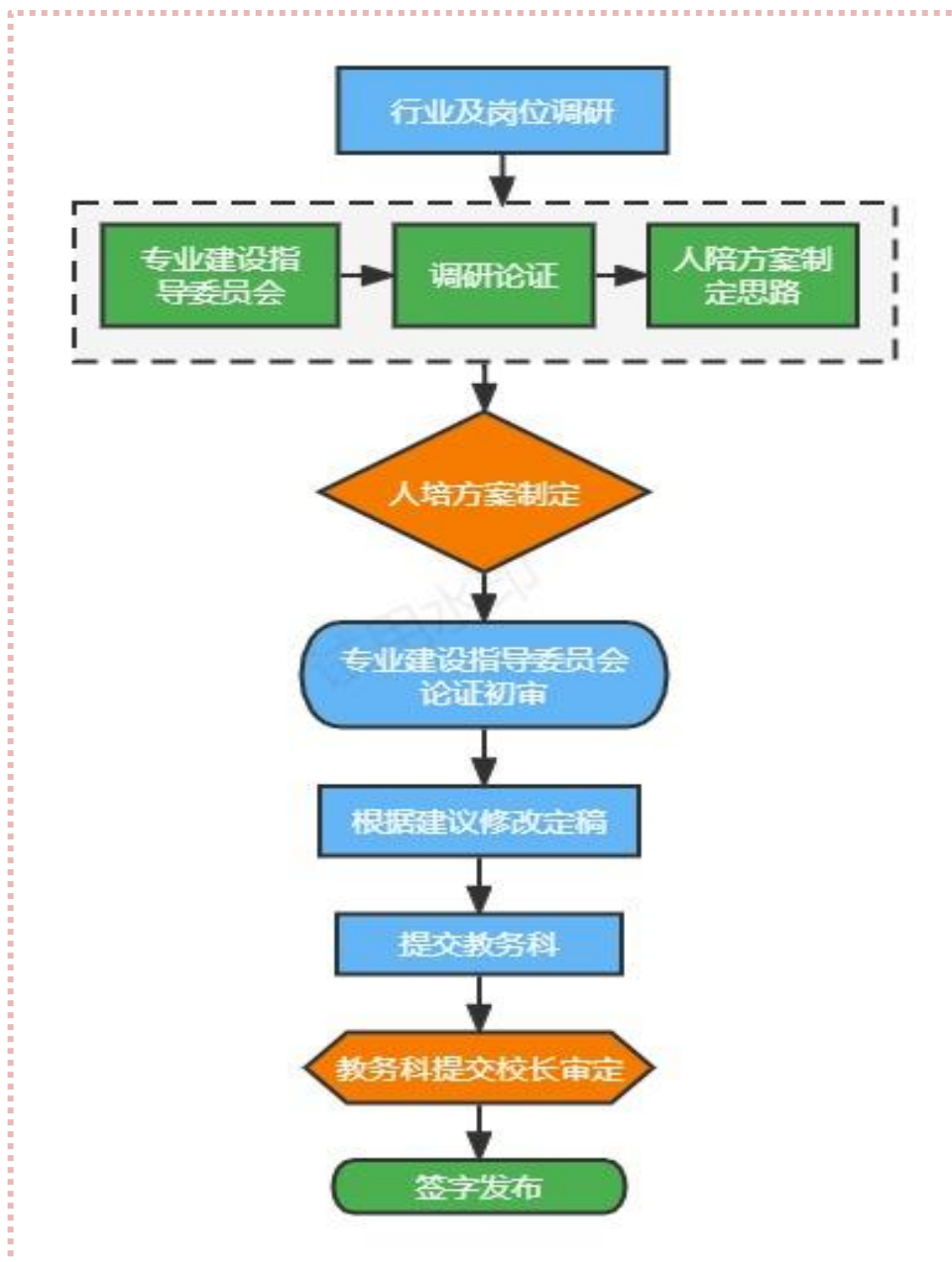


图1：人才培养方案审核流程图

一、专业名称及代码

中餐烹饪（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

三年

四、职业面向

本专业核心职业岗位（群）是餐饮企业后厨的打荷、墩子、上杂、炉灶、冷菜、面点制作等岗位。继续学习专业是烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、食品科学与工程专业（表1）。

表1：中餐烹饪与营养膳食专业职业岗位群

专业方向	就业岗位	技能水平认定		继续学习专业	
		证书名称	等级	高职	本科
中式烹调	中餐厨房打荷、墩子、上杂、炉灶、凉菜等岗位	中式烹调师	四级	烹饪工艺与营养	烹调工艺与营养 食品科学与工程
中式面点	中式面点制作相关岗位	中式面点师	四级		

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人。面向餐饮企业，培养具有良好思想道德素质、职业素养和文化水平，掌握烹饪原料、饮食文化、地方菜系、营养搭配等基本知识，具备烹饪基本功、菜肴制作、面点制作等能力，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

通过三年系统的学习，本专业毕业生职业道德良好，工作态度积极进取，专业知识和能力与相应阶段匹配。具体的知识、能力、素质如下图所示：

1. 知识结构（如图2）



图2： 知识结构图

2. 能力结构（如图3）

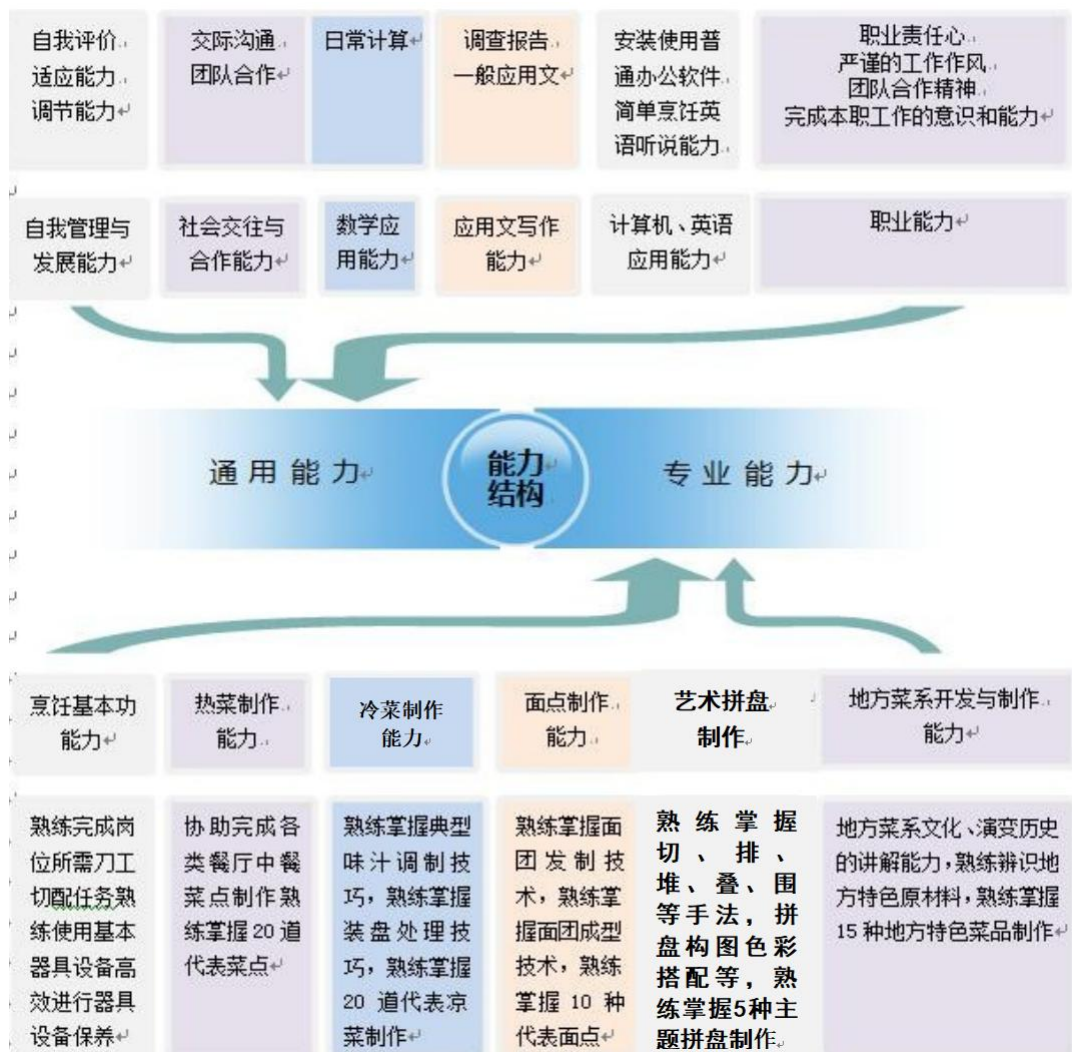


图3 能力结构图

3. 素质结构 (如图4)

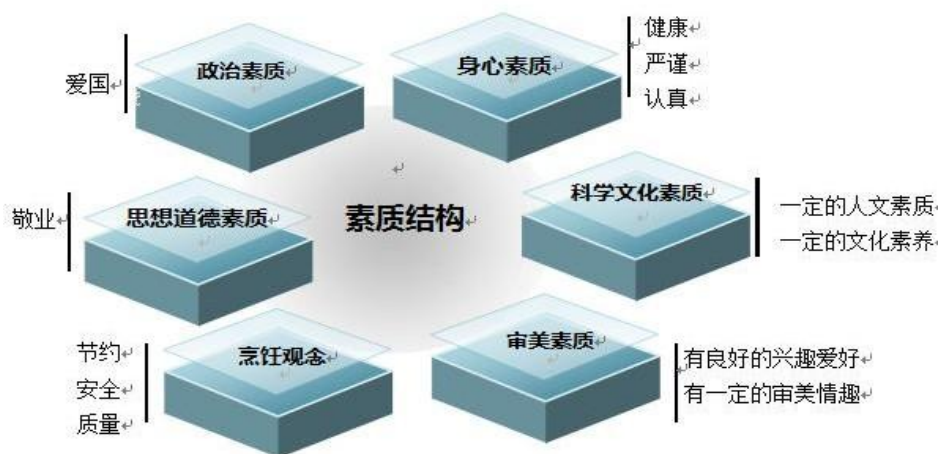


图4 素质结构图

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

1. 课程体系总体框架结构（如图5）

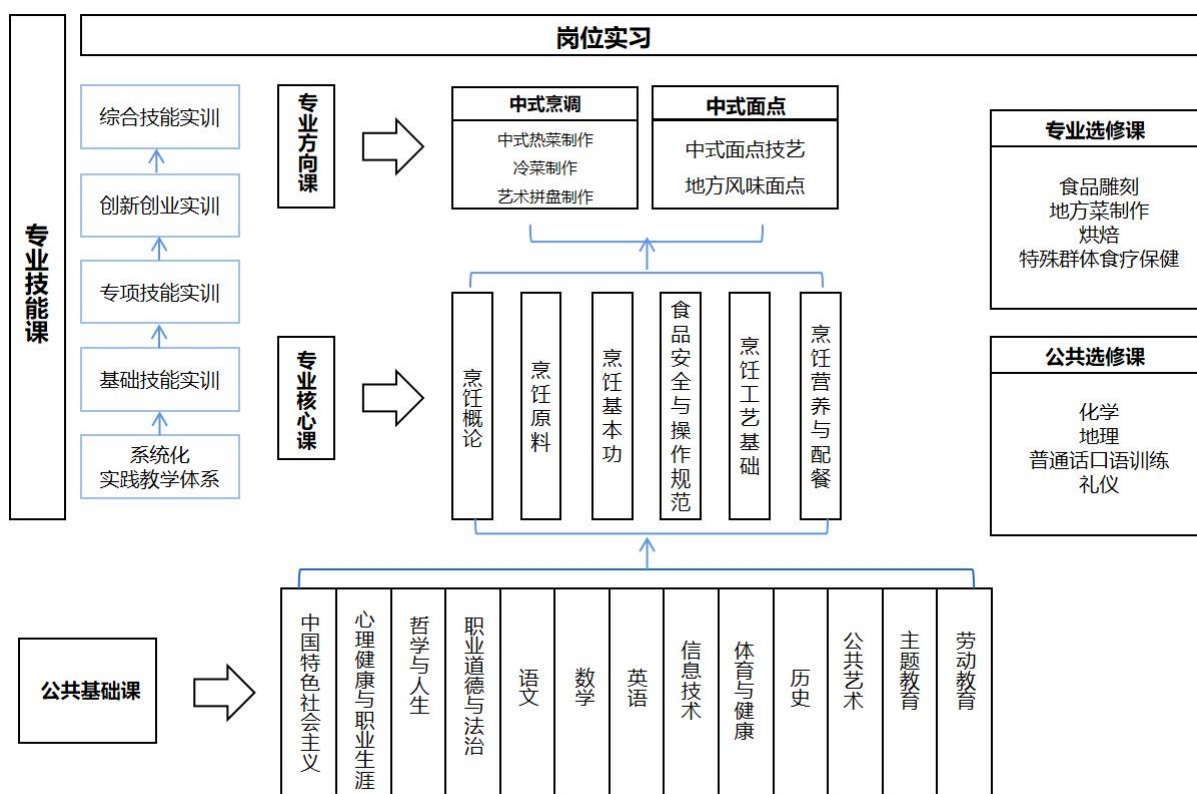


图5：课程体系总体框架结构

2. 以活动辅助教学，搭建贯穿整个学习过程的综合素质平台（如图6）



图6：中餐烹饪专业综合素质平台

3. 以立德树人为核心，系统设计公共基础课程（如图7）

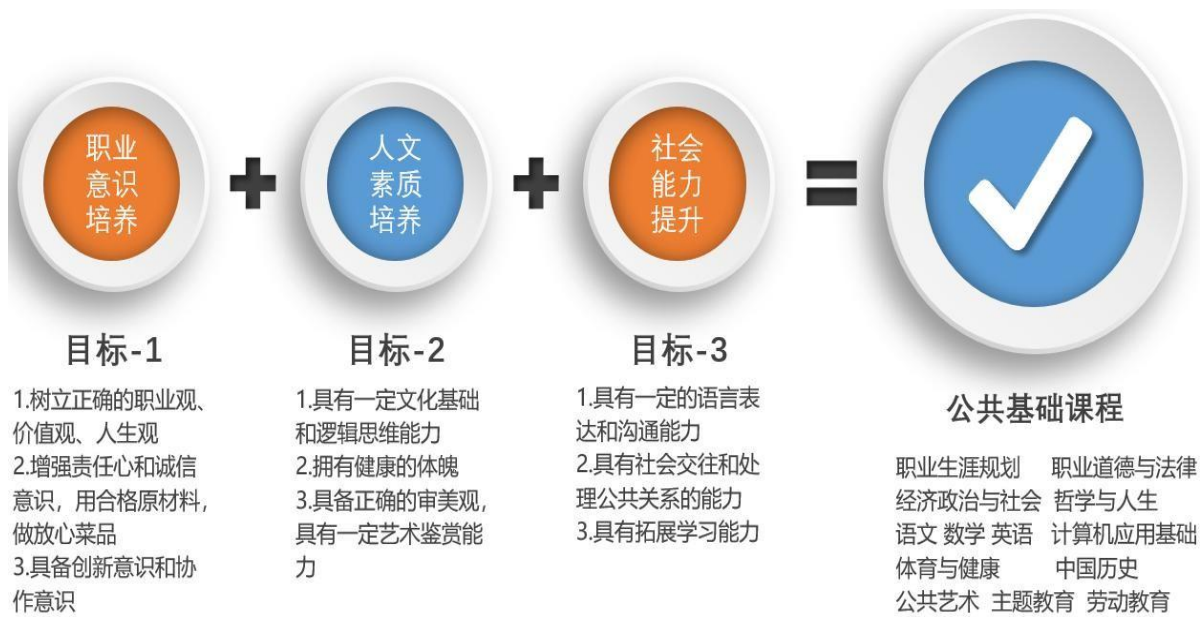


图7: 中餐烹饪专业公共基础课程

4. 夯实基础, 满足就业和升学需求, 以学生的发展设置专业核心课程 (如图8)

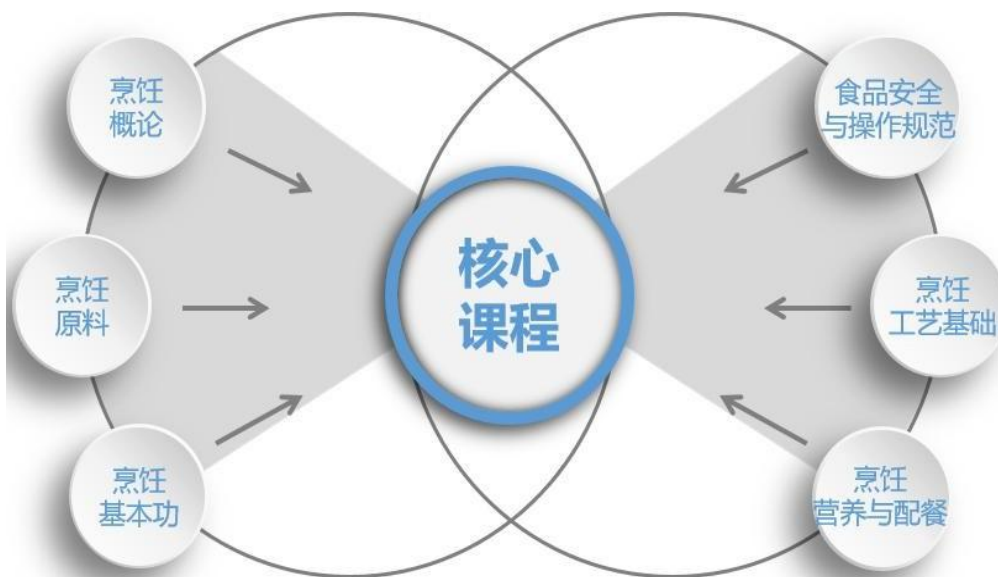


图8: 中餐烹饪专业核心专业课

5. 对接职业岗位，对接职业标准，重构基于工作过程的专业课程（如图9）

职业岗位	工作过程	工作任务	职业能力分析	职业能力归纳	课程设计
中式烹调师 打荷 砧板 上杂 炉灶 冷菜 水台	领料与原料处理	管理原材料 原材料初加工	1.熟悉蔬菜类、肉禽类、水产、干货的特点 2.熟悉各种调辅料的特点 3.具有较强沟通协调能力和较强责任心 3.熟练使用企业原料储管系统 4.具备宰杀、腌制、涨发等原料初加工能力	原材料处理能力	烹饪概论
	切配	切配成型	1.熟悉各种刀具的使用 2.熟练运用各种刀法进行原材料的切割成型 3.熟练按成菜标准进行餐具准备和配菜	刀工成型能力	食品安全与操作规范
	成品制作	菜肴制作 盘饰	1.熟练掌握各种成熟方式 2.熟练掌握各种酱汁调制 3.熟练掌握中餐热菜制品的烹饪工艺	营养搭配能力	烹饪原料
中式面点师 面点	面型制作	面团制作 馅心制作 面型成型	1.具备发酵面团、水调面团、油酥面团等面团制作能力 2.具备馅心原料的加工处理能力 3.具备素、荤、甜、咸、生、熟馅心的制作能力 4.熟练运用捏、包、搓、卷等成型手法	菜肴制作能力	烹饪基本功
	成熟	面点熟制	1.熟练应用各种成熟器具 2.具备蒸、炸、煎等成熟技艺	面点制作能力	烹饪营养与配餐 烹饪工艺基础
					中餐热菜制作 冷菜与冷拼 中式面点技艺 地方风味面点

图9：中餐烹饪专业技能课程

6. 关注学生兴趣，进行专业特长教育和专业特色教育，开设专业选修课（如图10）



图10：中餐烹饪专业选修课程

7. 依托校企合作，实现资源互助，实施“432”实训教学体系（如图11）

突出实践教学，深入开展校企合作与互动，拓展实训平台，开发实训项目，构建四级职业成长、三类职业能力锻炼、两项特色延伸的“432”实训体系。

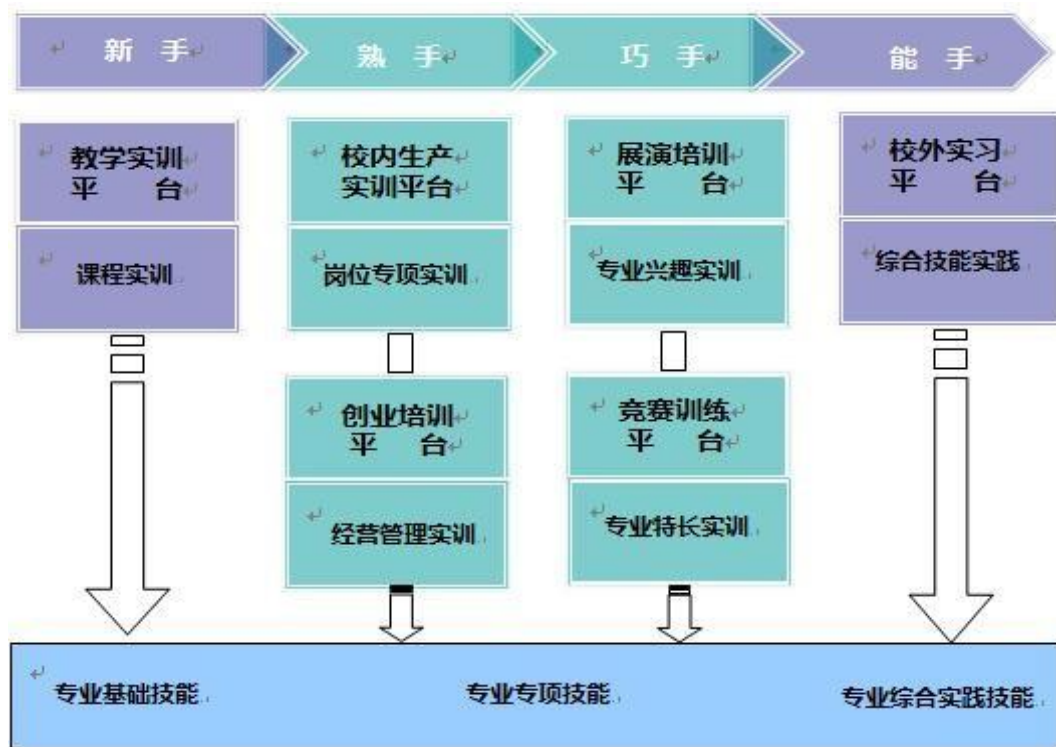


图11：中餐烹饪专业实训教学体系

（二）课程设置及要求

1. 公共基础课程

1.1 公共基础必修课（1197 学时）

1.1.1 中国特色社会主义（36 课时）

本课程旨在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。

1.1.2 心理健康与职业生涯（36 课时）

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。

1.1.3 哲学与人生(36 课时)

本课程旨在对学生进行马克思主义哲学知识及基本观点的教育。其任务是：通过课堂教学和社会实践等多种形式，使学生了解和掌握与自己的社会实践、人生实践和职业实践密切相关的哲学基本知识；引导学生用马克思主义哲学的立场、观点、方法观察和分析最常见的社会生活现象；初步树立正确的世界观、人生观和价值观，为将来从事社会实践打下基础。

1.1.4 职业道德与法治(36 课时)

本课程旨在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。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。

1.1.5 语文(198 课时)

在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。

1.1.6 数学(144 课时)

在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容：集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。通过教学，提高学生的数学素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想象、数形结合、

思维和简单实际应用等能力，为学习专业课程打下基础。

1.1.7 英语(144 课时)

在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；使学生能听懂简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，能读懂简单应用文，能模拟套写语篇及简单应用文；提高学生自主学习和继续学习的能力，并为学习专门用途英语打下基础。

1.1.8 信息技术(108 课时)

在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识、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，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。

1.1.9 体育与健康(153 课时)

在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯；培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。

1.1.10 主题教育(81 课时)

立足于将学生培养成有道德有价值的个人，有自主学习、成就自我的能力和素质；培养学生在学习过程中的主观能动性，使其成为学习的主题。在学习中增加学习的经验、体验生活的乐趣，增进人际的交往，培养健全的人格和思想，从而实现自我实现的需要。

1.1.11 劳动教育(81 课时)

本课程主要通过服务性劳动及公益劳动活动对学生进行劳动观点的教育，使他们认识到劳动是人类生存的第一个基本条件，劳动人民是物质文明和精神文明的创造者，从而把劳动看成是光荣的事，养成劳动习惯，热爱劳动，热爱劳动人民。同时教育学生增强集体观念，培养他们自觉地遵守纪律、爱护公共财物、珍惜劳动成果、

勤劳俭朴、艰苦奋斗等优良品质。

1.1.12历史(72 课时)

运用历史唯物主义观点，以社会形态从低级到高级发展为主线，展现历史演进的基本过程以及人类在历史上创造的文明成果，揭示人类历史发展的基本规律和大趋势，促进学生全面发展的一门基础课程。学生通过历史课程的学习，进一步拓展历史视野，发展历史思维，提高历史学科核心素养，能够从历史发展的角度理解并认同社会主义核心价值观和中华优秀传统文化，认识并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，树立正确的世界观、人生观和价值观，为未来的学习、工作与生活打下基础。

1.1.13公共艺术(72 课时)

本课程以美术鉴赏为主。本课程的开设力图使学生在了解美学知识的基础上，提高美术鉴赏的水平，认识艺术鉴赏的主要功能和途径；引导学生以正确的观点、立场和方法参与社会审美实践，开拓学生的艺术视野；陶冶道德情操，促进德、智、体、美的全面发展，逐步树立正确、高尚的人生观和审美观；提高思想道德素质和文化素质，进一步提高爱国主义热情和民族自信心。此外，通过跨学科的知识补充，对学生所学的专业有所促进。

1.2公共基础选修课程（72 学时）

公共选修课程包括：地理、化学、普通话口语训练、礼仪，公共基础选修课选修方式为分组二选一。

2. 专业课程

2.1专业核心课（468 学时）

2.1.1烹饪概论(36 课时)

主要从理论上论述中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识。

2.1.2烹饪原料(72 课时)

通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、

用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

2.1.3 烹饪基本功(144 课时)

通过对刀工、刀法、勺工、勺法、调味的讲授和操作训练，使学生熟练掌握烹饪各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准。

2.1.4 食品安全与操作规范(36 课时)

通过对食品安全基础知识、食品安全操作规范的学习和训练，掌握先进的管理方法，以解决餐饮食品生产中的质量和安全卫生问题。

2.1.5 烹饪技艺(108 课时)

通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。

2.1.6 烹饪营养与配餐(72 学时)

通过讲授，使学生了解食物的消化吸收与排泄，人体所需要的营养素，各种烹饪原料的营养价值、营养素在烹饪过程中理化性质的变化、食物保藏对原料营养价值的影响，原料选择与营养搭配原则，合理膳食制度、特殊人群的营养需要。

2.2 专业方向课(702 学时)

2.2.1 中式热菜制作(324 学时)

通过实训，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺；具备更新和发展菜品的能力。

2.2.2 冷菜制作(80 学时)

通过讲授，使学生了解冷菜制作工艺的分类、特点和方法，通过实训，使学生掌握冷菜制作的基本方法，冷菜装盘的基本手法、步骤与点缀，达到冷菜装盘的基本要求。

2.2.3 中式面点技艺(180 学时)

通过讲授，使学生熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；重点掌握我国面点的风味流派和特征。通过实习，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。

2.2.4 地方风味面点制作（36 学时）

讲授川、滇、粤、扬地区代表性的风味点心的来历和特点、制作过程、操作关键，使学生掌握地方风味面点的制作方法。

2.2.5 艺术拼盘制作：

艺术拼盘制作是烹饪专业的专业方向课程，该内容重点讲解冷拼的传统手法并详细讲解主题拼盘的操作步骤和立体造型，每个项目的最后一个任务都会呈现一幅完整的主题拼盘，在欣赏之时勾起大家学习冷拼的兴趣，同时大家可以根据操作步骤模仿制作。

3. 专业选修课程（252 学时）

专业选修课程包括：食品雕刻、烹饪工艺美术、地方菜制作、糕点烘焙、西餐制作、特殊群体食疗保健等课程，专业选修课选修方式为分组二选一。

4. “432” 实训教学（1080 学时）（表2）。

表2 “432” 系统化实践教学体系表

“432” 系统化实践教学体系				
实践环节	实训项目			实训平台
基础技能实训	原料鉴评	烹饪器具使用、保养	食物营养成分分析	烹饪实训室多功能实训室
	卫生规范 原材料管理	烹饪美术		
	鲜活原料的初步加工	刀工刀法	勺工技术	基本功实训室、食品雕刻室、热菜实训室、
	出肉及整料去骨	干货原料涨发	原料的初步热处理	

专项技能实训	火候知识	调味	制汤	面点实训室、冷菜实训室、演示厅、糕点烘焙室
	上浆、挂糊、勾芡	面团揉制	馅心制作	
	面团造型	面点熟制	食品雕刻刀法训练	
综合技能实训	切配	面点制作	冷菜制作	校内食堂 模拟厨房 多功能冷拼实训室
	热菜制作	筵席设计	营养配餐	
	艺术拼盘制作			
企业顶岗实习	打荷	墩子	上杂	企业厨房
	炉灶	冷菜	面点	
创新创业实训	模拟实训	创新菜肴制作	地方菜系开发与制作	模拟厨房 地方菜品研发中心

七、教学进程总体安排

(一) 课程类别学时统计表 (表3)

表3: 学时统计表

单位: 课时

课程类别	必修				选修	
	公共基础课	专业核心课	专业技能方向课	集中实践	公共基础选修	专业选修
课时	1197	468	702	1080	72	252
各类课程占比	31.7%	12.4%	18.6%	28.6%	1.9%	6.8%
必修课占比	91.3%				选修课占比	8.7%
总课时数	3771		理论课课时数	1107	实践课课时数	2664
			理论课占比	29.3%	实践课占比	70.7%

(二) 教学时间分配表 (表4)

表4: 教学环节安排表

单位: 周

学 期	入学 教育	军训	课 堂 教 学	基 础 技 能 实 训	专 项 技 能 实 训	综 合 技 能 实 训	创 新 创 业 实 训	顶 岗 实 习	毕 业 教 育	在 校 周 数	假 期	总 计	备 注
一	0.5	0.5	18	1						20	5	25	
二			18	2						20	7	27	
三			18		2					20	5	25	
四			18		1		1			20	7	27	
五			9	1	2	8				20	5	25	
六								17	1	0	0	18	
合计	0.5	0.5	81	4	5	8	1	17	1	100	29	147	

(三) 教学进程表 (表5)

表5: 教学进程表

单位: 课时

课程类别	课程名称	总 学 时	课时分配		教学周课时 (20 周)						
			理论	实训	第一 学期 18 周	第二 学期 18 周	第三 学期 18 周	第四 学期 18 周	第五 学期 9 周	第六 学期 18 周	
公共	中国特色社会主义	36	36		2						
	心理健康与职业生 涯	36	36			2					
	哲学与人生	36	36					2			
	职业道德与法治	36	36						2		
	语文	198	198		4	2	2	2	2		
	数学	144	144		2	2	2	2			
	英语	144	144		2	2	2	2			

公共基础课	基础课	信息技术	108		108	2	2	2			
		体育与健康	153		153	2	2	2	2	1	
		历史	72	72		2	2				
		公共艺术	72	72			2	2			
		主题教育	81	81		1	1	1	1	1	
		劳动教育	81		81	1	1	1	1	1	
		课时小计	1197	855	342	18	18	16	11	5	0
	公共选修课 (分组2选1)	化学	36	36						4	
		地理									
		普通话口语训练	36		36		2				
课程类别	课程名称	总学时	课时分配		教学周课时(20周)						
			理论	实训	第一学期 18周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 9周	第六学期 18周	
	礼仪										
	课时小计	72	36	36	0	2	0	0	4	0	
专	专业核心课	烹饪概论	36	36		2					
		烹饪原料	72	52	20	2	2				
		烹饪基本功	144		144	4	4				
		食品安全与操作规范	36	20	16	2					
		烹饪工艺基础	108	36	72	2	4				
		烹饪营养与配餐	72	72				2	2		
		课时小计	468	216	252	12	10	2	2	0	0

业 技 能 课	专 业 技 能 方 向 课	中式热菜制作	324		324			8	8	4	
		冷菜制作	80		80			4			
		艺术拼盘制作	80		80				4		
		中式面点技艺	180		180			4	4	4	
		地方风味面点制作	36		36					4	
		课时小计	702	0	702	0	0	15	16	16	0
	专 业 选 修 课 (分 组 2 选 1)	食品雕刻	108		108	3	3				
		冷拼与装饰技术									
		地方菜制作	108		108				4	4	
		糕点烘焙									
课程类别	课程名称	总 学 时	课时分配		教学周课时(20周)						
			理论	实训	第一 学期 18周	第二 学期 18周	第三 学期 18周	第四 学期 18周	第五 学期 9周	第六 学期 18周	
	西餐制作	36		36						4	
	特殊群体食疗保健										
	课时小计	252	0	252	3	3	0	4	8	0	
系 统 化 实 践	军训	30		30	1*30						
	入学教育										
	社会实践	在第二课堂及假期进行, 不占教学课时									
	毕业教育	30		30							1*30
	基础技能实训	120		120	1*30	2*30				1*30	
	专项技能实训	150		150			2*30	1*30	2*30		

实践教学	专业集中实践	综合技能实训	240		240					8*30	
		创新创业实训	30		30				1*30		
		企业顶岗实习	510		510						17*30
	实践教学小计		1080	0	1080	30	60	60	60	330	540
学时合计			总学时	理论	实训	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
			3771	1107	2664	33	33	33	33	33	30

(四) 课外培养安排 (综合素质平台内容) (表6)

表6: 课外培养安排

序号	课程名称 (项目)	类别	组织单位	活动内容
1	职业认知与规划	讲座	旅游部	餐饮企业人事经理讲座
2	青少年心理健康	讲座	学生处	生理卫生、恋爱观
3	校园艺术节	文化活动	校团委	学生书法绘画展、主持人大赛、文艺汇演
4	校园体育节	体育竞赛	校团委、体育组	运动会、排球比赛
5	消防演练	演习活动	旅游部	每学期一次
6	新春家宴点评	赏析活动	旅游部	第三学期
7	烹饪技能竞赛	竞赛	旅游部	冷拼、热菜、雕刻、面点
8	优秀实习生交流汇报会	讲座	旅游部	实习总结表彰, 经验交流

9	礼仪情景展示	文化活动	旅游部	规范礼仪、自设情景礼仪展示
10	导游讲解	竞赛	旅游部	导游讲解，烹饪专业学生可选择地方菜系文化传承和历史演变为内容进行讲说
11	家长开放日	展示活动	校团委、旅游部	调酒、菜品、烹饪技能展演
12	学生会、团委工作	服务于管理活动	校团委、旅游部	从事学生会、团委各部门工作

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

专任教师队伍结构合理，专业学生数与专任教师数比例为 18.7:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数为 53.6%。专任教师双师型占比为 60.7%。

2. 专业教师

专业教师 13 人，结构合理。专业职称：高级讲师 6 人，讲师 5 人，助理讲师 2 人；职业资格：川菜烹饪名师 4 人，中式面点高级技师 1 人，中式面点技师 2 人，中式烹调高级技师 1 人，中式烹调技师 4 人，高级中式烹调师 3 人，高级中式面点师 2 人，高级西式面点师 3 人，高级西式烹调师 3 人，市级学科带头人 1 人，市级骨干教师 5 人，“双师型”教师占比 100%。

有坚定的理想信念、良好的师德和终身学习能力，具备较强的信息化教学能力和实践操作能力；具有一定的课程开发能力和较强的教研教改能力；熟悉现代餐饮烹饪工作流程；具备一定的厨政管理、菜品研发等的实践经验，有参与餐饮企业菜品制作、服务的能力。每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

专业带头人具有中职高级讲师职称和中式烹调技师的职业资格，了解国内外相关行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展学校专业建设、课程开发、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。（表7）

表7：专业带头人能力构成

专业带头人能力构成					
学历要求	职业资格	教学能力	科研能力	职业能力	师德师风
本科及以上	技师及以上	从事本专业教学五年以上，胜任本专业两门以上主干课程，指导学生和青年教师实践和技能大赛	主持一项校级及以上课题，发表两篇专业论文	企业顶岗实践经历；参与企业产品研发及管理	遵纪守法，爱岗敬业，年度考核优秀

专业带头人能力结构占比

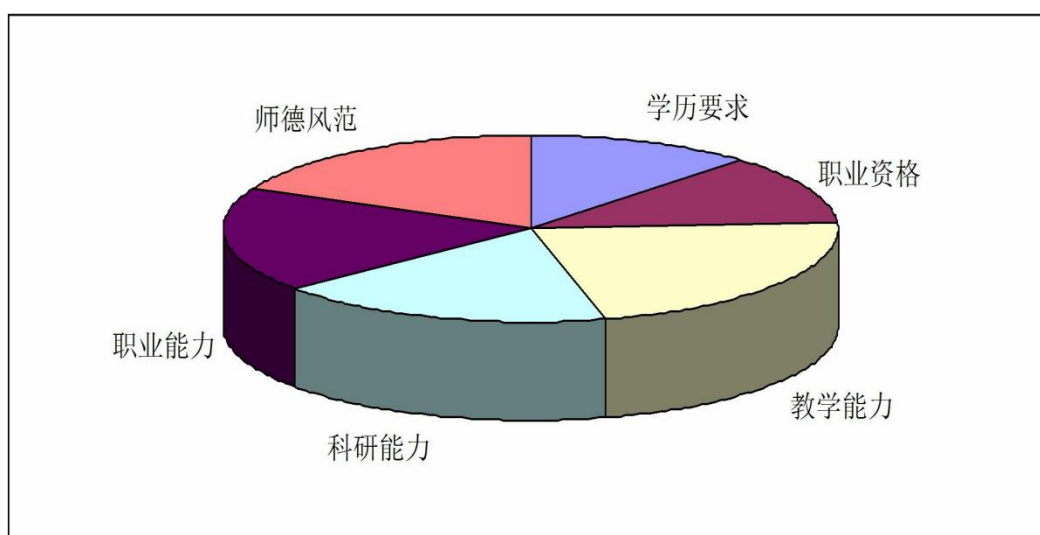


图12: 专业带头人能力结构占比

3. 兼职教师

兼职教师主要从知名餐饮企业的烹饪大师和高校的烹饪教育专家中聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹饪专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务（表8）。

表8: 专、兼职教师能力结构

序号	能力结构要求	专任教师		兼职教师	
		数量	要求	数量	要求

1	具有中式面点技师水平	1	特色面点制作、设计不同档次宴会席点、面点装饰与美化、能进行面点营养搭配	1	烹饪名师
2	具有中式烹调技师水平	3	原料鉴别与加工、菜肴装饰与美化、菜单调计、菜点制作、厨房管理、培训指导、营养配餐、宴会主理等	2	烹饪大师
3	具有三级营养师水平	3	食物摄入量调查、膳食营养素摄入量计算、膳食营养分析和评价、身体测量、营养状况和体征判别	1	国际药膳食疗师
4	具有高级西式面点师水平	2	熟悉西点制作工艺流程，西式面点常用设备及工具的使用与保养，西式面点制作的基本手法，西式点心的制作和装饰		
5	具有高级中式烹调师水平	6	能够鉴别原料质量并选用，能用不同烹饪手法制作菜品，能根据不同筵席档次制作菜品		

(二) 教学设施

本专业按照行业标准配备了校内专项技能实训室，校企合作共建了综合实践性校外实习基地。

1. 校内实训环境

校内具备按照岗位条件和岗位标准配置了较为齐全的各种实训室，主要功能和设施设备见下表（表9）：

表9：校内实训室设备情况一览表

序号	实训室名称	建筑面积 (平方米)	仪器设备 数 (台/套)	仪器设备 值 (万元)	开设实训项目	实习实训 工位数	年使用情 况 (人·课 次)
1	热菜实训室一	160	36	40	热菜制作	20	8640
2	热菜实训室二	160	36	40	热菜制作	20	8640
3	热菜实训室三	160	36	40	热菜制作	20	8640

4	热菜实训室四	160	36	40	热菜制作	20	8640
5	冷菜与拼盘实训室	110	16	16	凉菜制作 艺术拼盘制作	30	8640
6	多功能实训室	110	18	18	冷菜制作 艺术拼盘制作	30	8640
7	基本功实训室一	80	10	5	基本功训练	40	8640
8	基本功实训室二	80	10	5	基本功训练	40	8640
9	面点实训室	110	20	18	中式面点制作	30	4320
10	西点实训室	110	20	22	西式面点制作	30	1440
11	雕刻实训室	110	12	21	雕刻实训	40	8640
12	原料陈列室	70	12	10	原料、仿真菜展示	40	480
13	模拟厨房	90	15	16	实训、菜品研发	10	720
14	演示实训室一	60	5	7	实训演示	40	7200
15	演示实训室二	60	5	7	实训演示	40	7200
16	多功能实训室	100	5	15	专业交流、演示	40	1440

2. 校外实习基地

校外实习基地建设主要依托 XXX 本地企业，以顶岗实习、岗位置换为实训形式，保证本专业 100% 学生至少顶岗实习半年以上。签订校企共建实习基地协议，制定校外实习计划，建立校外实习学生实习档案、校外实习教师指导手册、企业过程督导手册等校外实习保障措施。目前，中餐烹饪专业已拥有 8 个校外实习基地。这些实习基地的建设与使用使中餐烹饪专业实践教学进一步加大了校企合作力度，践行工学结合，提高了学生综合应用能力，同时也为教师企业顶岗实践、教学案例收集和课程开发提供了帮助（表10）。

表10：校外实训基地情况一览表

序号	名称	功能定位	年接收学生人数 (人)	生均实训时间(天)
1	攀枝花市得天独厚餐饮集团有限公司	认知实习 岗位实习	80	200
2	四川省金府餐饮服务有限公司	认知实习 岗位实习	80	200
3	攀枝花市悦榕天香餐饮管理有限责任公司	认知实习 岗位实习	80	200
4	成都四际餐饮集团管理有限公司	岗位实习	40	180

5	成都布拉诺餐饮有限公司	岗位实习	40	180
6	五粮液北京龙爪树宾馆	岗位实习	30	180
7	四川会馆（北京）	岗位实习	30	180
8	昆明冠生园食品有限公司	岗位实习	20	180
序号	名称	功能定位	年接收学生人数 (人)	生均实训时间(天)

(三) 教学资源

1. 教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。按照学校教材选用制度，规范程序，开发适合专业的活页式、工作手册式校本讲义或校本教材。

2. 图书资料配备要求

配备相关图书文献，满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。

3. 数字资源配备要求

结合专业需要，开发和配备一批优质的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库，并合理运用于教学实践中，以此来丰富课程教学过程，提高学习效果。

(四) 教学方法

1. 公共基础课程

公共基础课程的任务是引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展需要，促进终身学习。

1.1 学生能力培养设定

公共基础课培养学生基础素质和能力，承担身心素质、思想道德素质、通识应用能力的培养任务，公共基础课程的学习阶段是学生正确思维方式、良好生活学习习惯、自主学习能力的形成阶段。

1.2 课堂教学组织

注重思维训练和知识运用，把握理论知识的难易度，提高学生思维素质与思维品质。

1.3 教学建议

符合学科学习规律，从实际出发，选用合适的教材，广泛采用启发式、讨论式、参与式教学方法结合教师个人教学特点，借助多媒体教学手段，激发学生学习兴趣，有步骤有计划的引导学生独立分析和综合，提高学生课堂参与度。

2. 专业技能课

2.1 教学模式

强化技能训练，推行“理实一体化”教学模式，优化、重构教学内容，教授学生缺乏的知识和技能，教授学生需要的知识和技能。

2.2 教学方法

以任务驱动，项目教学为主，广泛采用小组分工合作、模拟教学、案例教学、示范讲授等教学方法，鼓励教师创新教学方法和教学形式。

2.3 教学手段

借助多媒体教学、虚拟实训教学、企业厨房教学等教学手段，促进学生知识的理解和技能的掌握。

2.4 教学组织

理论教学、一体化教学、合作探究、开拓创新、顶岗实习各环节，环环相扣有机结合，注重能力培养，全面提高学生素质。技能训练与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业能力。最大限度利用现有资源，提高实训设备利用率，开拓实训平台，保障教学工作有序展开。

(五) 学习评价

中餐烹饪专业人才培养方案的编定，着眼于专业培养目标，坚持以“学生为中心”以“能力为本位”的核心理念，采用交互式评价、过程性评价、结果性评价等评价

手段，从专业知识掌握、专业技能熟练、专业素质养成三个维度，实施评价主体多元化、评价内容多维化、评价手段多样化的“三专三化”评价模式。

1. 三专三化评价模式（表11）

表11：“三专三化”评价模式

体系结构	评价主体多元化	评价内容多维化	评价手段多样化
专业知识	1、科任教师 2、班干部 3、学生本人 4、班主任	1、学习态度与习惯 2、知识点掌握 3、学科期末成绩 4、学习描述与心得	1、过程与结果记载 2、课堂考勤 3、作业完成情况记载 4、卷面测验 5、口试
专业技能	1、科任教师 2、学生 3、企业 4、家长 5、鉴定机构	1、学习态度与习惯 2、学习过程考核成绩 3、技能竞赛 4、学业作品 5、技能鉴定	1、过程与结果记载 2、习作报告 3、操作考核 4、年夜饭作品 5、资格证书
专业素质	1、学生本人 2、班干部 3、班主任 4、德育教师 5、心理健康教育教师 6、家长 7、企业	1、生活习惯与能力 2、劳动习惯与能力 3、法制纪律与遵守 4、心理健康状况 5、职业生涯规划 6、自我教育与管理 7、团队协作精神 8、特长与个性发展	1、调查 2、座谈 3、自评、互评 4、建立德育与心理健康成长档案 5、建立职业生涯规划档案 6、家长会、家访、家长开放日 7、建立综合素质发展档案

（六）质量管理

1. 制定教学制度规范教学，成立教学组织监督教学

本专业的教学运行管理执行学校相关制度，并根据旅游专业部的实际情况补充制定。全体教师在课堂教学和日常教育中应使用普通话，在板书、批改作业、教学设计、科研论文、案例中写规范汉字。严格对各类教材、教辅读物、试卷、教案等用语用词的规范审核把关。专业部主任负责安排专兼职教师的工作任务，校企结合，大力加强

实践教学条件建设。按照中餐烹饪专业建设专家指导委员会的建议，开展专业建设和教学改革。成立校领导、专业部领导、教师代表组成的教学过程监督委员会，监督教学运行情况，及时反馈信息，努力提高教学质量。

2. 建立实习管理体系，完善实习效果及时反馈机制

从三个方面着手建立完整的毕业生实习管理体系：

2.1 完善实习管理制度

制度是实习管理工作的纲领性文件，完善本专业实习生管理制度以规范实习生在实习过程中的言行，明确学生在实习期间的行为准则及对违反行为的处理原则。

2.2 成立两级实习管理结构

成立以校长任组长，学校书记与分管校长担任副组长，包括学生处主任和专业部分管教学和德育工作的副主任为成员的实习管理领导小组，成立以分管校长为组长，专业部分管教学和德育工作的副主任为副组长，包括学生处、招生就业处工作人员及各班主任老师的实习管理工作小组。

2.3 建立实习管理资源包

以实习申请书、实习协议书、实习生考勤表、实习生反馈表、实习生手册等表册组成一套完整的实习管理资源包，通过这些资料加强对学生的毕业实习考核，强化学生的实习过程管理。

从三个方面着手完善实习效果及时反馈机制：

1. 实习指导教师构成突破专业老师限制

配备实习指导助理，在职称、年龄、专业、经历等方面优化组合，便于实习期间内外部的组织协调与管理。

2. 实行实习指导教师周评，班主任教师月评制。

实习指导教师对学生实习要做到每周一评，按周汇总企业反馈资料，班主任教师对本班本地实习学生做到按月走访，对外地实习学生做到按月跟踪，及时向实习管理工作小组提交当月实习总结和月度实习评价。

3. 毕业实习成绩评定采用过程评价方法。

校企共同参与，实习生提交实习报告，企业进行考勤评价，学校参考指导教师周评和班主任月度实习评价，最终给予学生实习评价。

九、毕业要求

本专业毕业生同时满足下列两个条件方可毕业：

1. 修完本计划规定的全部课程，经考核各科成绩合格
2. 达到本专业要求的相应技能水平等级

要求学生在校三年期间，考核通过要求的相应技能水平等级考试，并鼓励学生达到更多的相应技能水平等级或考取相应职业资格证书。具体规定如表 12 所示：

表 12：考证相关要求在校期间学生考证相关要求

证书类别	学习领域	要求	必考/选考
能力证书	计算机应用能力	达标	选考
	普通话	达标	选考
技能水平认定	中式烹调师	四级	必考
	中式面点师	四级	选考
	营养配餐员	四级	选考

十、附录