

中餐烹饪专业人才培养方案

(2023 级适用)



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	1
六、职业证书	2
七、职业能力和职业资格标准（职业技能标准）分析	3
八、课程结构框架	4
九、课程设置与要求	5
（一）公共基础课程	5
（二）专业课程	6
（三）实践性教学环节	7
（四）相关要求	8
十、教学进程总体安排	9
（一）教学时间安排	9
（二）教学进程总体安排表	10
十一、实施保障	11
（一）师资队伍	11
（二）教学设施	11
（三）教学资源	12
（四）教学方法	12
（五）教学评价	13
（六）质量管理	13
十二、毕业要求	14
（一）学业考核要求	14
（二）证书考取要求	14
十三、主要接续专业	14

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（代码：740201）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力。

三、修业年限

3 年。

四、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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或职业技能等级证书
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	餐饮业（62）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02）	中式烹调师 中式面点师	中式烹调师（初级）、中式面点师（初级） 餐饮管理运行 1+X 证书（初级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和现代烹调操作技术等知识，具备中餐烹饪工具选择与使用、中餐热菜制作、中式面点制作、冷菜制作加工、拼盘及凉菜制作等能力，具有工匠精神和数字化素养，能够从事热菜加工制作，面点制作，冷菜制作等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观，学习贯彻党的二十大精神，树立新时代中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感。

（2）具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作。

（3）具有良好的职业道德和职业素养，树立大国工匠精神，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（4）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、文明生产意识和严格遵守操作规程。

（5）具有良好的身心素质、数字化素养和人文素养。

(6) 具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识和可持续发展能力。

2. 知识要求

(1) 掌握中等职业学校学生必备的思政、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康等知识。

(2) 掌握中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

(3) 掌握食品安全相关法律法规与专业知识。

(4) 掌握中式厨具及用具的使用方法。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关专业知识。

3. 能力要求

(1) 具备运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；

(2) 具备烹饪基础刀工、勺工的应用能力；

(3) 具备烹饪原料鉴别及初加工的能力；

(4) 具备菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力；

(5) 具备菜点、宴席的审美和设计能力；

(6) 具备运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力，初步掌握中餐烹饪服务领域数字化技能和数字化职业能力；

(7) 具备厨房生产成本控制和厨房管理的能力；

(8) 具备现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

六、职业证书

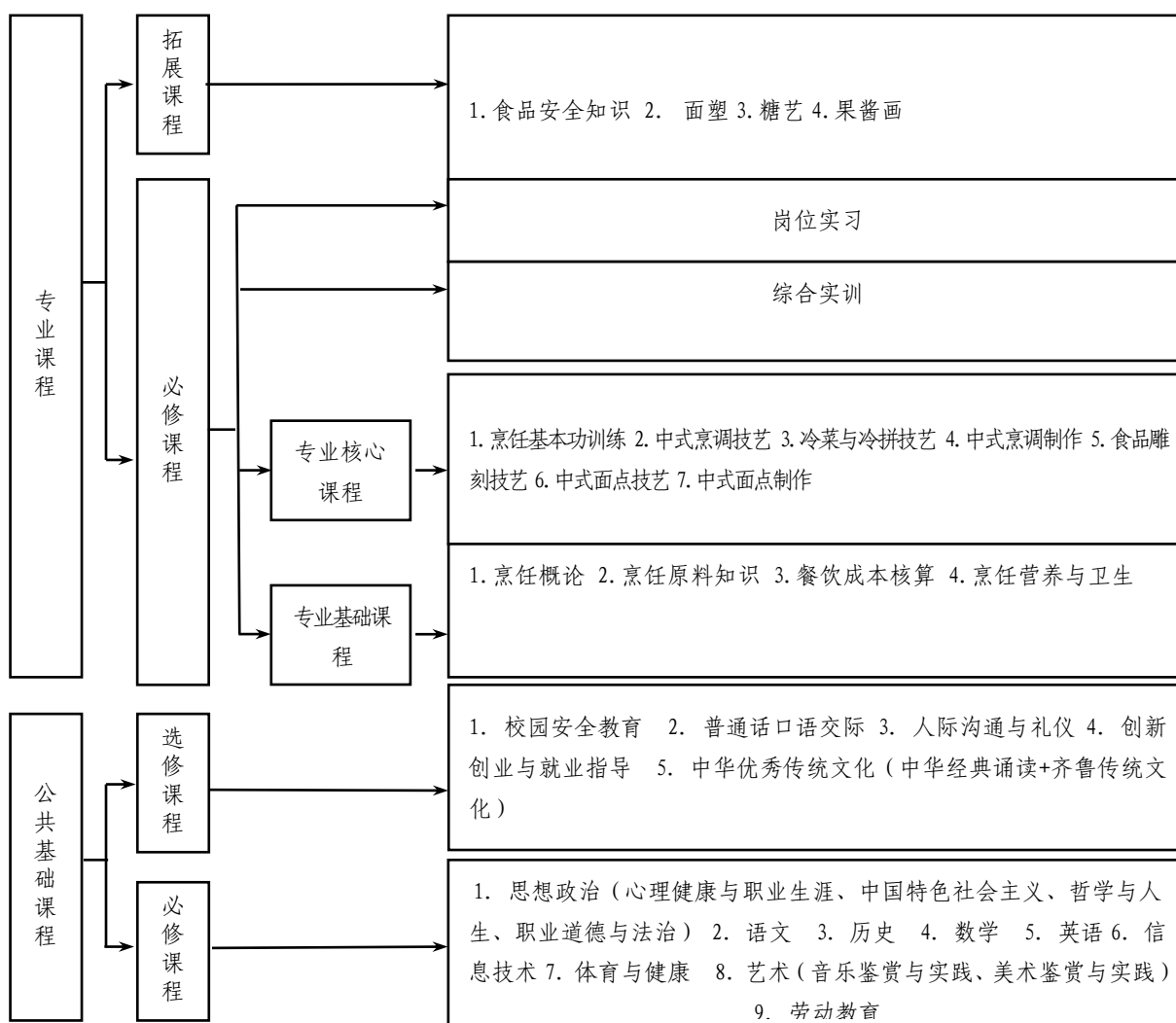
序号	类别	证书名称	考核等级	颁发机构	说明
1	职业资格证书	中式烹调师	四级	人力资源和社会保障部	选考
2	职业资格证书	中式面点师	四级	人力资源和社会保障部	选考
3	职业技能等级证书 (1+X)	餐饮管理运行	初级	中国饭店协会	必考

七、职业能力和职业资格标准（职业技能标准）分析

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准 (职业技能等级标准)
1.中式烹调师	1-1 烹饪原料初加工	1-1-1 鲜活原料的初步加工 1-1-2 常用干货的水发 1-1-3 环境卫生清扫和用具的清洗	●能按菜肴要求正确进行原料初加工。 ●能够合理使用原料，最大限度地提高净料率。 ●操作程序符合食品卫生和食用要求。
	1-2 烹饪原料切配	1-2-1 一般畜禽类原料的分割取料 1-2-2 原料基本形状的加工，如切丝、片、丁、条、段等 1-2-3 配制简单菜肴 1-2-4 拼摆简单冷菜	●能够对一般畜禽原料进行分割取料。 ●操作姿势正确，符合要领。 ●合理运用刀法，整齐均匀，统筹用料，物尽其用。 ●工作中保持清洁。 ●主配料相宜。 ●配料、布局合理
	1-3 菜肴制作	1-3-1 烹制一般菜肴工成形	●能熟练掌握翻勺技巧，操作姿势自然。 ●原料挂糊、上浆均匀适度。 ●菜肴芡汁使用得当。 ●菜肴基本味适中。 ●能够烹制简单汤菜。
2. 中式面点师	2-1 水调面品种制作	2-1-1 面坯调制 2-1-2 生坯成型 2-1-3 产品成熟	●能配制冷水面坯配料。 ●能配制温水面坯配料。 ●能调制冷水面坯。 ●能调制温水面坯。 ●能制作饺子皮。 ●能制作馄饨皮。 ●能制作烧麦皮。 ●能制作面条。 ●能用煮制法成熟无馅类水调面坯制品。 ●能用烙制法成熟无馅类水调面坯制品。 ●能用炸制法成熟无馅类水调生坯制品。
	2-2 膨松面品种制作	2-2-1 面坯调制 2-2-2 生坯成型 2-2-3 产品成熟	●能对生物膨松面坯进行配料。 ●能调制生物膨松面坯。 ●能用模具成型无馅类生物膨松制品生坯。 ●能手工成型无馅类生物膨松制品生坯。 ●能用蒸制法熟制无馅类生物膨松制品。

			●能用烤制法熟制无馅类生物膨松制品。
	2-3 米制品制作	2-3-1 米水配置 2-3-2 饭粥熟制	●能根据粳米的特点调整米与水的配方。 ●能根据粳米的特点调整米与水的配方。 ●能根据糯米的特点调整米与水的配方。 ●能熟制米饭类制品。 ●能熟制米粥类制品。
	2-4 杂粮品制作	2-4-1 面坯调制 2-4-2 生坯成型 2-4-3 产品成熟	●能调制米面类面坯。 ●能调制小米面类面坯。 ●能调制玉米面类生坯能调制小米面类生坯。 ●能熟制玉米面类制品。 ●能熟制小米面类制品

八、课程结构框架



九、课程设置与要求

课程主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）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	学时
1	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（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》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《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》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《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	216
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，并注重在各模块的教学内容中体现专业特色。	216
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》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课程标准（2020年版）》开设，并注重在基础模块的教学内容中体现专业特色。	72
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
10	艺术 （音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践）	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	依据中共中央国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设，并以实习实训课为主要载体开展劳动教育。	36

2.选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	校园安全教育	依据教育部关于印发《大中小学国家安全教育指导纲要》的通知开设，旨在让学生提升自身安全意识，提高安全防护技巧与能力，理解总体国家安全观，初步掌握国家安全各领域内涵及其关系，认识国家安全对国家发展的重要作用，树立忧患意识，增强自觉维护国家安全的使命感。	18
2	普通话口语交际	依据教育部、国家语委《关于进一步加强学校普及普通话和用字规范化工作的通知》开设，本课程以国家普通话水平测试大	18

		纲为标准，从交流、交际以及就业成才的需求出发，通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能。	
3	人际沟通与礼仪	依据教育部关于印发《中小学文明礼仪教育指导纲要》的通知开设，旨在让学生了解沟通技巧，掌握基本礼仪，弘扬中华民族优秀传统美德和社会主义道德，吸收借鉴世界有益文明成果，提高学生的思想道德素质和文明礼仪素养，为文明生活、幸福成长奠定基础	18
4	创新创业与就业指导	依据教育部办公厅等印发《职业院校全面开展职业培训促进就业创业行动计划》和《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》等通知开设，旨在帮助学生了解就业形势和政策，培养学生的创业技能与开拓创新精神。指导学生及时有效掌握就业信息，掌握求职技巧，掌握基本创新思维和方法，推进创新创业教育和学生自主创业能力培养。	18
5	中华优秀传统文化（中华经典诵读+齐鲁传统文化）	依据教育部关于印发《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》的通知开设，旨在通过开展经典诵读、齐鲁传统文化等，以增强学生对中华优秀传统文化的理性认识为重点，引导学生感悟中华优秀传统文化的精神内涵，增强学生对中华优秀传统文化的自信心。	课外实施

（二）专业课程

1. 专业基础与核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，其功能在于让学生对中国烹饪中、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有一个全面的认识。通过学习，使学生了解中国烹饪的发展历程和传统饮食文化的知识，为学生成为适应中国和世界餐饮发展趋热的新一代餐饮工作者打下理论基础，并为后续学习各专业化方向课程做好前期准备。	36
2	烹饪原料知识	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，是集理论性与应用性为一体的课程。通过学习培养学生从整体上对烹饪原料的基础知识有一定的认识，使学生具备选用、鉴别和保管原料的基本职业能力，并为其锻炼深造和使用行业要求奠定基础。	36
3	餐饮成本核算	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，通过学习其目标是让学生灵活运用净料率的计算方法准确算出净料率、毛料重量，净料重量，掌握主配料、调味品成本核算的基本方法使学生具备扎实的餐饮成本核算能力。	108

4	烹饪营养与卫生	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，它的任务是;讲授现代营养与卫生学的基础知识，培养学生合理烹饪科学配餐的技能，为学生学习专业知识和继续深造奠定必要的知识和能力基础。	90
5	烹饪基本功	通过学习熟悉刀具的种类及刀具和菜墩的保养，掌握各种刀法的正确操作方法，掌握各种原料的成型要领，掌握水调面团基本品种的制作方法，培养学生刻苦学习、钻研专业知识和技能的求知态度，提高学生的专业素养。	72
6	中式烹调技艺	通过学习掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准;常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴，能够熟练运用烹调技术技能，掌握勺工的基本操作方法及要求。	162
7	冷菜与冷拼技艺	通过学习具备制作冷菜、冷拼的基本方法方法和技能，能熟练的制作花色冷菜冷拼以及作花色冷菜以及花色冷拼以及围边点缀等及围边点缀等;能根据市场要求、宴席的要求不断地更新品种。	162
8	中式烹调制作用	通过学习掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴，能够熟练运用烹调基本技能，掌握勺工的基本操作方法及要求。	108
9	食品雕刻技艺	通过学习食品雕刻技艺，掌握雕刻原料的造型方法，食品雕刻技艺中常用的操作手法，掌握正确的原料搭配手法。	54

10	中式面点技艺	通过学习掌握我国面点制作的特点，面点的风味流派及代表性品种。合理搭配宴席面点的基本知识，水调面团的调制方法及常用的成型手法，具备中式面点技艺及数字化技术能力和数字化职业能力。	72
11	中式面点制作	通过学习中式面点制作，掌握各类面团的调制方法、中式面点常用的成型手法、面点制作的各种成熟方法、能根据市场的需求、季节的变化，合理组配宴席面点，具备面点品种制作与创新的能力及数字化技术能力和数字化职业能力。	72

3. 专业拓展课程

为适应烹饪技术进步及学生个人的职业发展，使学生具备职业综合素质、掌握相关烹饪行业或迁移岗位的基础知识、具有职业拓展和提升就业能力，本专业开设食品安全知识、面塑等拓展课程。

（三）实习实训

根据专业人才培养和课程需要，本专业在专业课程学习过程中对接真实职业场景或工作情境，采取理实一体化项目教学实训和分阶段集中专门化综合实训的方式，在校内实训室进行教学实训和认识实习，第六学期在餐饮酒店等相关行业进行岗位实习。实训实习既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学，严格执行《职业学校学生实习管理规定》（教育部教职成〔2021〕4号）和《中餐烹饪专业岗位实习标准》，保证学生岗位实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，内容符合标准要求。

附：主要实践性教学项目（含理实一体化教学实训与集中专门化实训，其他专业课程的实践教学根据课程学习需要随堂安排）

序号	实习实训项目	达到标准	实习实训地点	学期	学时
1	餐厅厨房认知实训	了解餐厅厨房工作环境，增强感性认识，建立专业情结。	学校教职工餐厅	第3学期	36
2	基本功实训	能熟练掌握刀工、勺工、面点基本功等技能。	校内实训室	第2-3学期	102
3	中式热菜实训	能熟练中式热菜制作技艺。	校内实训室	第2-3学期	102

4	中式面点实训	能熟练中式面点制作技艺。。	校内实训室	第3-4学期	102
5	冷拼实训	能进行简易冷拼项目。	校内实训室	第4-5学期	82
6	食品雕刻	能进行简易食品雕刻项目。	校内实训室	第4-5学期	260
7	岗位实习	巩固所学专业知识和技能，进行中餐厨房初加工、切配、打荷等服务等相关岗位的实践，提高专业技能和独立工作能力。初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为习惯，树立正确的就业观和一定的创业意识，学会沟通交流和团队协作技巧，提高社会适应性，树立终身学习理念，做到学有所用，学有所成，为今后真正走上工作岗位打下坚实的基础。	餐饮企业	第6学期	600

（四）相关要求

本专业落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。开设安全教育、普通话口语交际、人际沟通、礼仪教育、绿色环保、中华优秀传统文化、创新创业与就业指导、工匠精神等方面的选修课程或专题讲座(活动)，并将有关内容融入专业课程教学中；将创新创业教育融入专业课程教学和有关实践性教学环节中；增设食品安全知识、面塑等专业特色拓展课程；组织开展劳动教育、德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

十、教学进程总体安排

（一）教学时间安排

周数 学期	内容	教学 (含理实一体教学及专门化集中实训)	复习考试	机动	假期	全年周数
一		18	1	1	12	52
二		18	1	1		
三		18	1	1	12	52
四		18	1	1		
五		18	1	1	4	44
六		20				

(二) 教学进程总体安排表

课程类别			序号	课程名称	学时	学分	实践学时	各学期周学时安排						考核方式	
								一	二	三	四	五	六		
								18周	18周	18周	18周	18周	20周		
公共基础课	必修课	1	中国特色社会主义	36	2		2						★		
		2	心理健康与职业生涯	36	2			2					★		
		3	哲学与人生	36	2				2				★		
		4	职业道德与法治	36	2					2			★		
		5	语文	216	12		3	3	3	3			★		
		6	数学	216	12		3	3	3	3			★		
		7	英语	144	8		2	2	2	2			★		
		8	信息技术	72	4		2	2					★		
		9	体育与健康	144	8		2	2	2	2			★		
		10	艺术（音乐鉴赏与实践、 美术鉴赏与实践）	36	2				1	1					
		11	历史	36	2		1	1							
		12	劳动教育	36	2	(36)	1	1							
		小计（占总课时比例 31%）			1044	58	(36)	16	16	13	13				
	选修课	1	校园安全教育	18	1		1								
		2	普通话口语交际	18	1			1							
		3	人际沟通与礼仪	18	1				1						
		4	创新创业与就业指导	18	1					1					
		5	中华优秀传统文化		1								☉		
		小计（占总课时比例 2.2%）			72	5		1	1	1	1				
专业课	专业基础与核心课程	专业基础课	1	烹饪概论	36	2		2					★		
			2	烹饪原料	90	5	(54)	5					★		
			3	烹饪营养卫生	108	6	(36)	6					★		
			4	餐饮成本核算	90	5	(48)		5				★		
		专业核心课	5	烹饪基本功	162	9	(102)		4	5			★		
			6	中式烹调技艺	162	9	(102)		4	5			★		
			7	中式面点技艺	162	9	(102)			4	5		★		
			8	冷拼技艺	108	6	(82)				3	3	★		
			9	食品雕刻技艺	54	3	(27)					3	★		
	专业基础与核心课		小计（占总课时比例 29%）			972	54	(553)	13	13	14	8	6		
	专业方向课程	烹调方向	1	烹调模拟实习	180	10	(180)					10		★	
			2	成本控制	180	10	(80)					10		★	
			小计（占总课时比例 10.8%）			360	20	(260)					20		
		面点方向	1	面点模拟实习	180	10	(180)						10		★
			2	成本控制	180	10	(80)						10		★
			小计（占总课时比例 10.8%）			360	20	(260)					20		

	专业拓展课	1	食品安全知识	72	6	(12)			2		2		
		2	面塑	60	3	(12)				8	2		
		3	糖艺	60	3	(12)							
		2	果酱画	60	2	(12)				8	2		
		小计（点总课时比例 7.6%）		252	14	(48)			2	8	4		
	岗位实习			600	30	(600)						30	
综合素养教育		入学教育及军训		30	2	(26)	1周						
		社会公益活动			2								⊙
		社会调查与实践			2								⊙
周学时							30	30	30	30	30	30	
总学时及学分合计				3330	187	(1783)							

说明:

1. 岗位实习之外的实践课时及专门化实训课时包含在专业基础与核心课程和专业方向课程课时之内，加（），餐厅厨房认知实训包含在第三学期专业课程实训课时之内，不计入总实践课时。
2. ★表示考试课程，未标注考核方式的为考查课程；⊙表示课程实践在课外进行。
3. 社会公益活动、社会调查与实践等综合素养教育只计学分，不计学时；中华优秀传统文化（中华经典诵读+齐鲁传统文化）安排在晨会完成，只计学分，不计学时。
4. 劳动教育除 1、2 学期安排于周三下午第三节外，其余学期劳动教育在实训课中完成。

十一、实施保障

（一）师资队伍

专业师资符合教育部《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准》中对教师数量、结构、素质的基本要求。

1. 本专业教师数量及结构要求

中餐烹饪专业，要求专任专业教师数与在籍学生数之比不低于 1:20；专任专业教师本科以上学历 95%以上；获得高级工职业资格 80%以上，获得与专业相关的技师职业资格或非教师系列中级技术职称或执业资格 40%以上；聘请能工巧匠等担任兼职专业教师达到 25%；专业团队带头人业务水平高。

2. 教师的素质要求

教师为人师表，从严治教，课程开发与实施能力强，胜任项目式、模块化理论实践一体化教学，课堂和技能实训教学目标达成度高，具有熟练应用信息化教学设计的能力。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过专业信息化教学资源平台和清华教育在线网络教学平台开展混合式教学；安装试听监控系统，能够进行网上监考及网上巡课；应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内外实训场所基本要求

参照教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准(职业学校专业仪器设备装备规范)》中的《职业院校中餐烹饪类相关专业仪器设备装备规范》，根据本专业人才培养目标的要求及课程设置及“1+X”证书的需要，对照《中餐烹饪专业培训、考核站设备与工具清单》，在学校现有基础上，新建、扩充、优化与人才培养模式相适应的功能齐全的技能实训室，充分满足本专业实训教学需要。按每班 40 名学生为基准，实训室配置如下：

校内综合实训室 1 个，实训场所内包括勺工实训区，中式刀工实训区，中式面点实训区，冷拼实训区，食品雕刻实训区，理实一体化区两处，大师展示区一处，综合热菜实训区，主要满足专业教学、实训、职业技能鉴定等要求，特别是实训内容能与实际生产相结合，满足“教学做”一体化课程的教学需要及“1+X”证书制度技能标准考核要求，能进行实践技能培养开发及为企业生产服务。

附：中餐烹饪专业校内实训室总览

序号	实训室名称	数量	总面积 (m ²)	对应课程	主要工具、设备 名称及数量
1	勺工实训区	1	300	烹调基本功	中式翻锅灶台 40 组
2	理实一体化区	1	100	烹饪原料、烹饪概论	课桌椅 30 套
3	中式刀工实训区	1	150	烹调刀工基本功	中式操作台 40 套，砧板 40 套
4	中式面点实训区	1	150	烹调面点基本功	面案操作台 40 套，工具 40 套
5	冷拼实训区	1	150	冷拼	中式操作台 40 套，工具 40 套
6	食品雕刻实训区	1	150	食品雕刻	中式操作台 40 套，工具 40 套
7	大师展示区一处	1	200	中式烹调	中式灶台 2 组，蒸车 2 组， 配套桌椅 30 套
8	综合热菜实训区	1	600	中式烹调	双眼双温灶台 12 组，配套用 具 24 套。
9	校内实习餐厅	1	2700	中式烹调认知实训	综合中式厨房四处

3. 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应不少于 5 个，能提供中餐烹饪专业培养方向对口或与拓展岗位对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理的工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

(三) 教学资源

1. 教材选用要求

学校建立由专业教师、行企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度，按照规范程序选用教材，公共基础课程统一使用国家规划和省推荐教材，专业技能课程 100%按要求使用国家规划和省推荐教材。

校本教材严格按照规定程序开发，确保教材的科学性、实用性，保证质量。根据行业产业的发展以及专业特点，依据《中餐烹饪人才需求及岗位职业能力分析报告》，发挥专业建设委员会的作用，构建工作过程导向的项目化课程体系，将中式烹调技艺，中式面点技艺，冷拼与食品雕刻等课程开发成项目化活页式校本专业教材，开发教学设计、任务清单、工作页等专业教学辅助文件。

2. 图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。

3. 数字资源配备要求

根据《寿光市职业教育中心学校数字教学资源库建设方案》，充分使用清华教育在线和智慧树等网络教学综合平台，开发和配备一批教学课件、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，所有实训室根据承担的实训项目配备项目教学指导性文件和操作过程微视频资源；根据《国家职业教育改革实施方案》的要求，对接中餐烹饪职业岗位需求和学生职业发展需要，结合《餐饮管理运行“1+X”证书制度职业技能等级标准》，明确考核内容和形式，优化课程设置和教学内容，开发相适应的校本培训教材。

（四）教学方法

坚持立德树人根本任务，在教学过程中，思政课程和课程思政相结合，达到人才培养规格的素质要求。

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，通过理论讲授式、启发式、问题探究式等教学方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，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

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，选择典型菜品为载体，按照相应职业岗位（群）的能力要求，结合“1+X”技能考核标准要求和技能大赛要求，通过实际岗位任务与案例，践行学校“四六三”职场导学教学改革任务引领、问题导向的教学理念，采取“双导师”教学，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，

提升学习效率。

（五）教学评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。学习评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，探索增值评价，注意吸收家长、行业和企业参与。注重校内评价与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、用人单位评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价结合。加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

学校内学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价、期末综合考核评价和岗位实习鉴定等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，考核学生的知识、专业技能和工作规范等方面的学习水平；岗位实习评价由实习企业和学校共同完成，从遵守纪律、工作态度、职业素养、专业知识和技能、创新意识、安全意识和实习成果等方面进行综合评价（分为优秀、良好、合格、不合格四个等级）。学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践中运用知识与解决实际问题的能力水平，重视节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等职业素质的形成。

（六）质量管理

1. 完善教学质量管理及评价机制。成立由学校质量评价中心、教学管理中心、教学部教学学科组成的教学管理团队，强化教学组织功能。建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，健全专业教学质量监控和评价机制，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设。按照学校“四六三职场导学”教学模式评价要求，落实学校《课堂教学教师工作状态评分细则》《教师课堂教学评分细则》《实训教学质量评价细则》等文件要求，对教师教学质量进行综合评价。

2. 建立人才培养质量评价及反馈机制。落实学校《“准员工化”学生学习质量评价方案》，完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生成业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

3. 建立专业建设诊断与改进机制。定期组织专业建设委员会开展专业建设研讨，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设研究工作。专业教研组建立集中备课制度，每周召开一次研讨会议，对专业教学、实训室建设、社会服务、课程建设等进行研判，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

十二、毕业要求

（一）学业考核要求

1. 在校学习期间(含校外岗位实习期间)无违法或严重违纪行为，思想品德鉴定合格。
2. 在有效的时间内完成规定的全部学习内容，所有课程经考试或考查合格。

3. 岗位实习期满,提交了符合要求的岗位实习材料和企业实习鉴定,实习成绩合格。

(二) 证书考取要求

学生毕业取得至少 1 个餐饮管理运行相应领域“1+X”初级技能等级证书。

十三、主要接续专业

在专业人才培养中注重培养终身学习理念,让学生明确本专业毕业生继续学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职专科专业: 烹饪工艺与营养, 中西面点工艺, 西式烹饪工艺, 营养配餐, 餐饮智能管理

接续高职本科专业: 烹饪与营养教育, 烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业: 烹饪与营养教育