

广西钦州农业学校

中餐烹饪专业

人才培养方案

(2021 级)

二〇二一年六月

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	1
六、培养规格	1
(一) 职业素养	1
(二) 专业知识和技能	1
七、主要接续专业	3
八、课程设置及要求	3
(一) 公共基础课	3
(二) 专业技能课	3
九、教学进程总体安排	9
(一) 基本要求	9
(二) 课程结构	10
(三) 课程比例结构	10
(四) 教学活动周数分配表	11
(五) 教学进程总体安排	12
十、实施保障	12
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	14
(四) 教学方法	14
(五) 学习评价	15
(六) 质量管理	15
十一、毕业要求	16
十二、附录	16
附录 1: 教学进程总体安排表	17
附录 2: 2020 级中餐烹饪教育专业人才培养方案审批表. 错误!未定义书签。	

中餐烹饪专业人才培养方案

(2021 级)

一、专业名称及代码

中餐烹饪专业（070201）。

二、入学要求

初中毕业生或具有同等或以上学力者。

三、修业年限

3 年。

四、职业面向

序号	专门化方向	就业岗位	职业资格
1	中西餐烹调	中式烹调师	中式烹调师（中级）--劳动和社会保障部门颁发的中式烹调中级证书，粮农食品安全评价技能证书（初级）。
		点菜师	
		出菜师	
		西式烹调师	西式烹调师（中级）--劳动和社会保障部门颁发的西式烹调中级证书，粮农食品安全评价技能证书（初级）
2	中西式面点制作	中式面点师	中式面点师（中级）--劳动和社会保障部门颁发的中式面点中级证书，粮农食品安全评价技能证书（初级）。
		西式面点师	西式面点师（中级）--劳动和社会保障部门颁发的西式面点中级证书，粮农食品安全评价技能证书（初级）。

五、培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，德智体美全面发展，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师、营养师、配餐员。就业岗位：酒店、宾馆、饭店等企事业单位从事烹饪岗位（红案、白案、中餐等）的工作人员与相应的基层管理工作人员。

六、培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的思想道德品质和法律意识；

2. 具备一定程度的人文素养和科学文化知识,有一定继续学习的基础和能力;
3. 有健康的身体和心理,良好的生活态度;
4. 有责任感,能吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考,有创新精神;
5. 有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神;
6. 有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识,有较强的食品安全观念;
7. 严格遵守安全操作规范,具备安全操作意识;
8. 具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

(二) 专业知识和技能

1. 专业知识

- (1) 掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识,具备烹饪原料鉴别及初加工能力;
- (2) 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识;
- (3) 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程,会使用厨房设备;
- (4) 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术;
- (5) 掌握常见的烹饪技法,能独立制作部分冷、热菜及面点产品;
- (6) 具备宴席设计能力,能在烹饪中应用工艺美术知识,传承中华烹饪文化;
- (7) 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力;
- (8) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力;
- (9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力;
- (10) 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作;
- (11) 能应用中国传统营养学(中医饮食保健基础理论)知识进行药膳配制与制作。

2. 专业技能方向 1——中式烹调

- (1) 熟练掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
 - (2) 熟练掌握广西、广东、四川风味名菜的制作方法和菜品特点；
 - (3) 能设计与制作广西常见筵席菜品；
 - (4) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；
- 本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

3. 专业技能方向 2——中式面点

- (1) 熟练掌握中式面点的制作方法和菜品特点；
- (2) 熟练掌握面点风味名点的制作方法和品种特点；
- (3) 能制作常见的席点；
- (4) 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

七、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养。

本科：旅游管理、食品科学与工程、烹饪与营养教育专业。

八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称 (课程代码)	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以中国人民对中国特色社会主义的艰辛探索为主线，分析中国走向社会主义的历史必然性，中国特色社会主义道路产生与发展的	36

		<p>内在逻辑,指出中国特色社会主义道路是中国共产党带领中国人民立足中国国情,不断调整发展方式,挑战智慧的极限开创的,在全面总结过去实践经验的同时,勾画了一幅未来中国发展的宏伟蓝图。强调建设中国特色社会主义总依据是社会主义初级阶段,总任务是实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴;中国特色社会主义事业的依靠力量是全国人民,领导力量是中国共产党;新的历史时期,建设中国特色社会主义总布局由经济、政治、文化、社会及生态文明五个方面建设组成。</p>	
2	职业道德与法治	<p>依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设,主要内容和要求为:强化职业道德和法治建设,帮助学生正确理解作为从业者不仅要学会做事,更要学会做人的道理,在职场中要树立良好的职业操守,遵守职业道德规范;正确理解依法治国理念,树立尊法知法守法意识,提高法治观念。</p>	36
3	哲学与人生	<p>依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设,主要内容和要求为:坚持马克思主义立场观点方法,结合专业要求和课程特点,将党的十九大精神,特别是习近平新时代中国特色社会主义思想有机融入课堂讲授;政治导向正确,理论观点鲜明,理论与实践有机结合,确保政治性、思想性、科学性、知识性和规范性;帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法,正确看待自然、社会的发展,正确认识和处理人生发展中的基本问题,树立和追求崇高理想,逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。</p>	36

4	心理健康与职业生涯	<p>依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：传授科学的心理知识，倡导批判与创新。掌握有关防治与消除心理健康问题的方法，学会认识自己，悦纳自己，调控自己，化解负向或冲突的思想与情感，保持心理的健康状态。引导学生了解社会、了解职业、了解自己的基础上，树立能取得职业生涯成功的自信心，形成正确的职业理想和就业观、创业观，实事求是地确立能激励自己奋发向上的发展目标，加强对职业生涯涉及到的形象意识、职业理想、责任意识、团队合作、职业能力等方面的知识学习，帮助学生准确进行职业认知和职业定位，树立正确的人生观、价值观、成才观，为学生的职业生涯奠定坚实的基础。</p>	36
5	就业创业创新教育	<p>依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：立足于职业教育特色，帮助学生了解社会、了解职业和了解自己，了解新时代的就业形势和职业特点，加强职业指导和创新教育，拓宽中职毕业生的就业渠道，引导学生转变就业观念，开展就业和创业教育，树立正解的就业观、创业观和创新意识。</p>	36
6	语文	<p>依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，主要内容和要求为：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学习奠定基础；提高学生的思想道德修养和科学文化素养，弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化，为培养高素质劳动者服务。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。</p>	144

7	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，主要内容和要求为：使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
8	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，主要内容和要求为：使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
9	信息技术	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块教学内容中体现专业特色	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，主要内容和要求为：树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。并与专业实际和行业发展密切结合。	144
11	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，主要内容和要求为：通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学	36

		生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。并与专业实际和行业发展密切结合	
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，主要内容和要求为：帮助学生掌握中国历史及世界历史的发展、演变及现状，抓住历史发展的规律与特点。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	72
13	化学	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，主要内容和要求为：使学生认识和了解生产、生活所的化学基础知识、基本技能和基本方法，养成严谨求实的科学态度，提高学生的科学素养和综合职业能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
14	安全教育	通过介绍日常以及假期等用电、乘车等安全知识，培养学生安全意识，为保障学生的人身安全对学生进行安全教育。	10

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	刀工技术	本课程使学生了解了解刀具、刀工、，掌握刀工操作技能以及现代刀具应用知识等实际操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工技巧。	36
2	食品雕刻技术	本课程主要学习用食品原料、刀具、雕刻工具拼摆图案的工艺拼盘，雕刻花、鸟、鱼、虫、小景、动物等成品的能力。	36
3	中式面点技术	本课程主要学习中式面点制作的设备、工具、面团、制馅、制坯、成型、成熟面点品种的制作，全面掌握各类面团的性质特点及其操作关键	72

		，力求达到面点制作品种的丰富性和时代性。	
4	西餐烹调技术	本课程主要学习西餐的基本专业理论知识和常见西餐品种的制作技法，组织协调西式厨房生产管理的能力，掌握较强的英语听说读写的能力，掌握常见的西式快餐制品的生产加工技法。	72
5	西式面点技术	本课程使学生了解烘焙制品生产的各式设备器具，熟练掌握各式烘烤制品的生产技法，重点掌握发酵、调制等基本方法，能独立制作各类西式烘焙制品及其制品的装饰美化技艺。	36
6	凉菜与冷拼技术	本课程使学生了解冷菜的特点和要求，熟练掌握冷菜、冷拼的制作和拼摆技法及花色拼盘和围边点缀的制作技法，重点掌握拌、炆、酱、腌、卤、冻、酥、熏、腊、水晶等的制作方法。能独立完成多种冷菜、冷拼及果盘的制作。	72
7	热菜制作	本课程主要学习火候的掌握、烹饪原料的前期热处理、菜肴着衣处理、调味工艺、菜肴盛装、各种烹调方法的概述、菜肴制作过程中热传递、制汤工艺、芡汁增稠工艺、烹调过程中的理化知识。	252
8	营养配餐技术	本课程使学生了解广大群众饮食习惯和膳食原则及膳食宝塔基本要求，熟练掌握不同生理条件下的人群对膳食营养的不同要求，能针对不同人群设计相应的营养膳食食谱，进行营养配餐，掌握食品安全防治知识以及粮农食品安全评价技能。	36
9	烧卤技术	本课程学习各种烧卤的历史知识；学习讲解各种香辛料的选择及分类、清洗及加工。原料采购、器具使用；学习各种卤水、烧腊的制作。	72

2. 专业限选课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	现代快餐	本课程使学生学习现代快餐产品设计，在理论上，提出了产品设计的步骤和方法，同时现代快餐机械与设备以及现代快餐企业管理。	36
2	中国宴席与设计	本课程以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席面点设计、原料选择、初加工、面点制作及美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴	36

		会成本核算的实践。提高学生综合运用操作技能及成本核算、管理方面的能力。	
--	--	-------------------------------------	--

3. 认知实习

第三学期，安排学生到企业认知实习，实习时间为一周。认知实习的主要目的是认知酒店餐馆的建设规划，了解职业岗位的工作常规和岗位职责，熟悉工作人员的工作特点，熟悉对厨房的设备、工具进行使用和养护。通过认知实习，培养学生对专业的热爱，帮助其树立正确的职业观，引导其发现自身在专业知识和能力等方面的不足，明确日后学习与提升的方向。

4. 跟岗实习

第五学期，安排学生到企业跟岗实习，实习时间为两周。跟岗实习的主要任务有：全程根据食品安全生产知识执行规范操作；进行烹饪基础刀工、勺功的应用；进行烹饪原料鉴别及初加工；具有菜点、宴席的审美和设计的能力；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；学会厨房生产成本控制和厨房管理；尝试进行定岗，定流程。通过跟岗实习，学生对烹饪工作有了更全面更深的理解，并有效锻炼了实操能力，为日后的学习与工作奠定了良好的基础。

5. 顶岗实习

构建科学完善、操作性强的考核评价体系是检验中职学校食品类专业顶岗实习教学效果的重要依据。“三结合”的顶岗实习考核评价方式有利于加强企业、学校和学生共同参与顶岗实习的教学管理,有助于检验和保证顶岗实习的效果。“三结合”顶岗实习考核评价方式的具体内容及评价方法,可为中职学校培养社会需要的人才提供实践依据。顶岗实习过程中,要明确校方以及企业职责,共同做好实习学生的管理,落实实习安全管理工作,使得顶岗实习工作得以安全有效的开展。

全面了解和掌握所学专业知识在实际工作中的应用,提高岗位技能,了解自己未来的发展方向,为正式就业打下基础。顶岗实习管理遵照学校制订的《学生顶岗实习管理办法》进行管理。

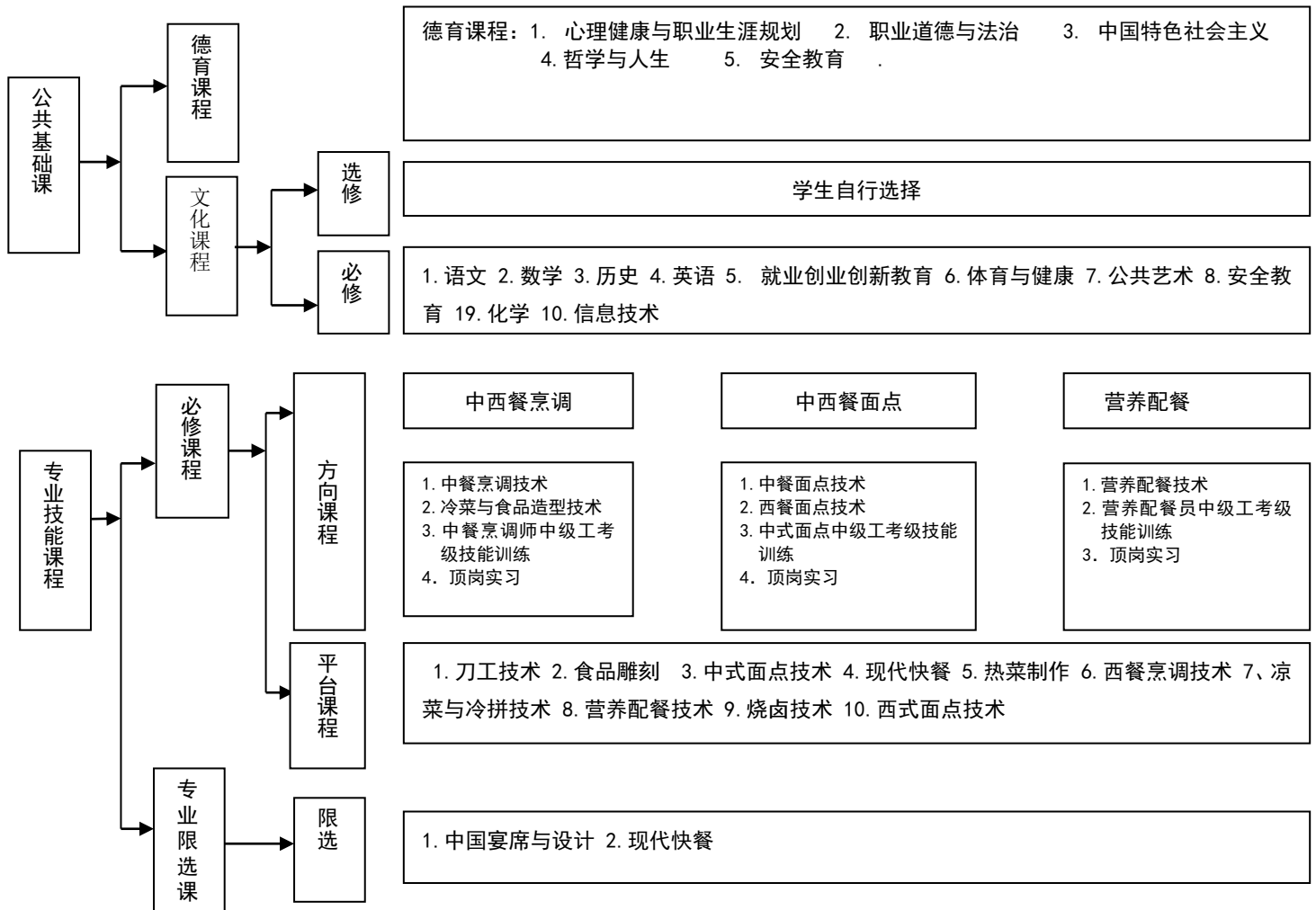
九、教学进程总体安排

(一) 基本要求

实行“2+1”的人才培养模式,第1~4学期在校学习,共5个学期,第6学期顶岗实习,共2个学期。中职学生在3年的学习中,先用两年在校内学习基本

理论、基本知识和进行基本技能的训练，再用半年的时间到校外企业单位真实的生产和工作岗位环境中，进行“教、学、做”一体化的顶岗实习，进一步加深、细化、熟练已学的理论知识和技能，提高职业素养，达到培养应用型高素质技能人才的目标。

（二）课程结构



课程比例结构

课程类型	课程类别		学时	占总学时百分比	学分	学时小计
必修课程	公共基础课		946	32.6%	53	2686
	专业 技能课	专业核心课	720	24.8%	40	
		顶岗实习	1020	35.1%	50	
选修课程	公共 基础课	选修课1	36	5.0%	2	144
		选修课2	36		2	
		选修课3	36		2	
		选修课4	36		2	
	专业 技能课	选修课 1	36	2.5%	2	72
		选修课 2	36		2	
总计			2902	100%	155	2902

(四) 教学活动周数分配表

项目	第一学年		第二学年		第三学年		合计
	1	2	3	4	5	6	
军训、入学教育	1						1
课程教学	17	18	16	17	16		66
教学实训实习(校内)							
认知实习			1				
跟岗实习					2		
考证训练与考核			1	1			
期末考试、校运会	1	1	1	1	1		4
毕业教育与就业指导						1	1
顶岗实习						18	18
机动	1	1	1	1	1	1	7
寒暑假	6	6	6	6	6	6	24
总计	26	26	26	26	26	26	156

(五) 教学进程总体安排(见附录)

十、实施保障

(一) 师资队伍

教学团队是人才培养方案的实施者，是核心力量。“工学结合、产教结合、校企合作”人才培养模式和基于工作过程的课程体系具体实施需要建立一支由专业专任教师、行业（企业）兼职教师共同组成的专兼结合的师资队伍。

专业带头人需要具有中餐烹饪教育专业较高的学术水平、较强的领导和管理能力、在同行业中具有一定的知名度，还要具备丰富的教学经验和实践经验，能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起领军作用。其主要工作有：组织行业、企业调研；进行人才需求分析；确定人才培养目标定位；组织召开专家研讨会；主持课程体系构建与课程开发；统筹规划教学团队建设；主持建立保障教学运行的机制与制度。

骨干教师需要具有本专业丰富的理论知识和实践经验，对职业教育有一定研究，能够运用符合职业教育的方法开展教学，具有良好的职业素质，治学严谨、爱岗敬业。其主要工作有：参与人才培养方案的制定；参与工学结合的优质核心课程、精品课程开发与建设；参与正常的理论教学与实验实训指导；参与专业教学管理制度的制定。

企业兼职教师应具备过硬的实践操作技能，教学管理能力以及分析解决问题的能力，善于沟通与表达的能力。其主要工作有：参与人才培养方案的制定；参与工学结合的优质核心课程、精品课程开发与建设；参与教学管理和实验实训指导；参与实验室与实习基地建设；参与科研成果研究与新技术开发利用；参与专业教学管理制度的制定。

(二) 教学设施

1. 教室配备

普通教室配备多媒体设备和必需教学软件，建设相应专业教室。

2. 校内实习实训基地

实训室名称	实训项目	实训设备要求	工位	课程设置
1. 中式热制作实训室	各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。	炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩	60	中餐热菜制作
2. 中式冷制作实训室	冷菜品种制作	工作台、调料车、物料架、菜墩	60	冷菜制作
3. 中式面点制作实训室	中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、	烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、	60	中式面点制作
4. 西式面点制作实训室	中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、	烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、打蛋器	60	西式面点制作
5. 大师工作室	烹饪文化展示	桌子、椅子、柜子	60	烹饪文化
6. 打荷（食品雕刻）实训车间	食品雕刻各种作品制作	工作台、冷柜、物料架、菜墩	60	食品雕刻
7. 储物间	储存物品	储物柜	60	各门专业课程
8. 西式实训室（一）	各种西餐制作、演示、教学及临灶训练。	双门蒸饭车、三分层烤箱、海鲜蒸柜、电动绞肉机、打蛋机、电饭锅、电子称	60	西餐制作
9. 西式实训室（二）	菜品膳食营养分析	双门蒸饭车、三分层烤箱、海鲜蒸柜、电动绞肉机、打蛋机、电饭锅、电子称	40	西餐制作

3. 校外实习基地

校外实习基地一览表

序号	实训基地名称	主要功能	实训基地性质
1	钦州金湾国际大酒店	师资培训、顶岗实习	签约实习基地
2	钦州五洲大酒店	师资培训、顶岗实习	签约实习基地
3	钦州大海猫大酒店	师资培训、顶岗实习	签约实习基地
4	钦州万颐大酒店	师资培训、顶岗实习	签约实习基地
5	钦州万国大酒店	师资培训、顶岗实习	签约实习基地

（三）教学资源

1. 教材选用

（1）公共基础课教材应优先选用获国家级或部委级的“优秀教材”或“推荐教材”；其次选用规划统编教材，一般不能选用其它教材。

（2）专业及专业认知课教材，一般以专业出版社出版的、纳入国家教材统一征订的教材为主。

（3）上述条件不能满足时，可考虑采用非统一征订正式出版的教材。

（4）当没有合适的公开出版教材，或者有公开出版教材但其内容、体系经论证已不符合当前专业教学要求时，可考虑选用我校专业已有教材建设的优秀成果即自编教材。

2. 图书文献配备

适时更新纸质专业图书，生均专业图书 15 册以上；增加电子图书、数字图书、音视频资料，鼓励学生网上阅读。

3. 数字资源配备

通过参加教学资源库共建共享、与企业共同开发等方式，开发数字化教学资源，建成能支持各种网络教学与学习模式的资源共享平台，实现资源共享，为改革教学模式和学生自主学习提供条件和保障。

将现代信息技术全面引入教学过程，进一步实现信息技术与课程教学的融合，创新教学内容的展示方式，促进教学方式的改革。结合数字校园建设，采用现代信息技术和数字仿真等手段，依托软件开发企业，合作开发和共享数字教学资源库，打破学生学习在时间、空间上的限制，丰富学生掌握专业技能的方式和手段。

数字化教学资源库建设内容：教学素材库、多媒体课件库、教学参考资料库、网络互动自主学习课程资源库。。

（四）教学方法

1. 公共基础课

在教学内容上，遵循“必须”和“实用为先、够用为度”的原则，满足学生职业生涯发展（终身学习、终身发展）的需要，提高学生综合素质和职业能力（职业转换）能力。

在教学过程上，主要运用“体验式教学、案例教学、情境教学、角式扮演、

课堂讨论”等以学生为中心的教学模式和教学手段。

2. 专业技能课

在教学内容上，应遵循“应用性、实践性、职业性”的原则，并按照职业岗位实际生产任务和生产流程、学生认知规律和职业成长规律设计学习情境和学习任务，以满足学生就业和自身发展的需要。

在教学过程上，应遵循“以教师为主导，以学生为主体”的原则，按照理实一体化的要求，依托校内外实训基地，让学生在生产中进行学习，在学习中参加生产，使学生熟练掌握各项专业知识和专业技能，并全面提升学生的职业素质和职业能力。

3. 教学管理

成立中餐烹饪教育专业建设指导委员会，根据学校教学管理制度，包括《教学管理实施细则》、《教师教学量化考核办法》、《教师教学工作规范》等制度，严格进行各项教学管理，保证学校教学工作有计划、有步骤、有条不紊地运转。

（五）学习评价

教学评价采用企业、学校及学生共同参与，过程性考核和结果性考核相结合，理论与实践一体化的评价方式。

1. 过程性量化考核

过程性考核可通过课堂观摩、学习行为分析、作业作品评价、档案袋资料采集等方式，从知识、能力、情感等方面全面衡量学生的学习状况，也可作为学科学业评价的依据。

2. 结果性考核

可采用纸笔测试、上机测试、技能实操测评相结合的形式，对学生进行学业水平考试，测查学生的阶段性学习状况。

3. 学期总成绩

结合过程性量化考核与结果性考核情况，根据不同学科特点，按比例合成学期总成绩。

（六）质量管理

1. 校企合作

以中餐烹饪教育专业指导委员会为平台，建立校企合作长效机制，与多家酒

店签定校企合作协议书，深化校企合作，加强与企业在人才培养、学生顶岗实习、技术研发、技术服务等方面的合作；校企双方共同制定《校企合作管理制度》、《学生顶岗实习管理制度》，校企共同参与实训基地、教师队伍和教材建设及教育教学改革，校企共同参与教学、生产实训过程及制定学生评价方案；校企共同研发新项目、新技术。

2. 教育教学管理制度

主要包括《教学管理实施细则》、《教师教学量化考核办法》、《教师教学工作规范》、《管理人员岗位职责》、《实验室管理员岗位职责》、《教学排课、调课、停课、补课有关规定》等。

3. 顶岗实习管理制度

主要包括《中餐烹饪教育专业顶岗实习管理规定》、《校企合作协议书》、《顶岗实习三方协议书》、《学生实习期间个人安全责任承诺书》、《学生顶岗实习考核表》、《学生顶岗实习任务书》、《顶岗实习报告表》等。

4. 校企合作与实践教学管理制度

为使专业建设方案落到实处，学校制定了关于校企合作与实践教学管理一系列的规章制度，主要包括有《校外实习基地管理办法》、《实验实训教学管理实施细则》、《实验室仪器设备管理办法》等。

5. 教学质量管理制度

为了加强教学管理，提高教学质量，学校制定了有关教学质量管理制度，主要包括《教师培训制度》、《教师社会实践制度》、《教师教学工作规范》、《教学工作督导制度》、《教学工作检查制度》、《教师听课制度》、《教学质量评价制度》、《毕业生跟踪调查制度》等。

十一、毕业要求

学生同时符合下列条件的，方能毕业：

- (一) 德育考核成绩合格以上；
- (二) 获得本专业相关职业资格（技能）证书一个以上；
- (三) 顶岗实习考核成绩合格以上；
- (四) 获得总学分不低于 166 分。

十二、附录

附录 1：教学进程总体安排表

附录 1：

教学进程总体安排表

课程分类	课程名称	课程代码	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配							
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6		
								节/周	节/周	节/周	节/周	节/周	节/周		
公共基础课	职业道德与法治	000055	必修	36	36		2		2						
	中国特色社会主义	000053	必修	36	36		2	2							
	哲学与人生	000054	必修	36	36		2			2					
	心理健康与职业生涯规划	000071	必修	36	36		2		2						
	安全教育	000058	必修	10	10		1								
	语文	000001 000002 000003 000004	必修	144	108	36	8	2	2	2	2				
	数学	000015 000016 000017	必修	108	108		6	2	4						
	英语	000029 000030 000031	必修	72	36	36	4	4	2						
	历史	000051 000052	必修	72	72		4	2	2						
	信息技术	000060	必修	108	54	54	6	2	2	2					
	体育与健康	000044 000045 000046 000047	必修	144	30	114	8	2	2	2	2				
	化学	000043	必修	72	36	36	4	4							
	就业创业创新教育	000070	必修	36	36		2				2				
	公共艺术	000059	必修	36	36		2	2							
	小计				946	670	186	53	22	18	8	6			

人才培养方案

专业课	专业 核心 课程	刀工技术	130701	必修	36	12	24	2	2		2				
		食品雕刻技术	130702	必修	72	30	42	4		2	2				
		中式面点技术	130703	必修	36	10	26	2		4					
		热菜制作	130707	必修	252	96	146	14	4	4	4	4			
		西餐烹调技术	130704	必修	72	34	38	4				4			
		西式面点技术	130705	必修	72	30	42	4			4				
		营养配餐技术	130708	必修	36	10	26	2			2				
		凉菜与冷拼技术	130706	必修	72	30	42	4					4		
		烧卤技术	130709	必修	72	30	42	4					4		
		小计					720	282	428	40	6	10	14	16	
限选 课程	现代快餐	130710	限选	36	16	20	2				2				
	中国宴席与设计	130711	限选	36	20	16	2					2			
	小计					72	36	36	4		0	2	2		
综合 实训 课程	顶岗生产实习		必修	102 0			50						30	30	
任选课程				选修	144	72	72	8			4	4			
课程学分总计					290 2	105 0	712	155							
总周学时								28	28	28	28				
非课程部分															
入学教育					0.5 周			0.5	0.5 周						
军训					1周			2	1周						
劳动					4周			4	1周	1周	1周	1周			
毕业教育					0.5 周			0.5				0.5 周			
毕业总学分								172							