

中餐烹饪专业 人才培养方案

目 录

| | |
|----------------------|----|
| 一、专业名称（专业代码） | 2 |
| 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 |
| 1. 素质 | 3 |
| 2. 知识 | 4 |
| 3. 技能 | 5 |
| 六、主要接续专业 | 5 |
| （一）公共基础课设置及要求 | 6 |
| （二）专业课课程设置及要求 | 10 |
| 八、学时安排 | 15 |
| 九、教学进程总体安排 | 15 |
| （一）课程结构 | 15 |
| （二）学期教学活动周进程安排 | 16 |
| （三）教学进程安排 | 17 |
| 十、实施保障 | 21 |
| （一）师资队伍 | 21 |
| （二）教学设施 | 21 |
| （三）教学资源 | 24 |
| （四）教学方法 | 24 |
| （五）学习评价 | 25 |
| （六）质量管理 | 25 |
| 十一、毕业要求 | 25 |

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者；身体素质符合餐饮岗位要求。

三、修业年限

3年。

四、职业面向

| 所属专业大类（代码）A | 所属专业类（代码）B | 对应行业（代码）C | 主要职业类别（代码）D | 主要岗位类别（或技术领域）E | 职业资格证书或技能等级证书F |
|-------------|------------------|-------------|--|-----------------------|-------------------------|
| 旅游类 (13) | 中餐烹饪 (740201) | 餐饮业 (62) | 中餐烹饪人员 (4030100) 餐厅服务员 (4030500) 其他餐饮服务 人员 (4039900) | 中式烹调制 作、中式面 点制作 | 中式烹调师、中 式面点师（中 级） |

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德、智、体、美全面发展，具有基本的科学文化素养、良好的职业道德、继续学习的能力和创新精神；掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识和专业知识，具备中式热菜制作、冷菜制作和中式面点制作专业技术技能，具有较强的就业能力和一定的创业能力；面向现代餐饮服务领域的高素质劳动者和技术技能人才。主要面向餐饮行业企业的中餐烹饪人员职业群，从事中式烹饪制作等工作的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

1. 素质

Q1: 具有正确的世界观、人生观、价值观。

Q2: 坚决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。

Q3: 具有良好的职业道德、职业素养、法律意识。

Q4: 崇尚宪法、遵守法律，遵规守纪，崇德向善、诚实守信，爱

岗敬业,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。

Q5:尊重劳动、热爱劳动,具有较强的实践能力。

Q6:具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新精神。

Q7:勇于奋斗、乐观向上,能够进行有效的人际沟通和协作,与社会、自然和谐共处,具有职业生涯规划的意识,具有较强的集体意识和团队合作精神。

Q8:具有服从意识、吃苦耐劳精神和抗挫折能力;具有对突发事件的应急和自救的能力。

Q9:具有良好的身心素质、健康的体魄和心理、健全的人格,能够掌握基本运动知识和一两项运动技能,养成良好的卫生习惯、生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

Q10:具有一定的审美和人文素养,具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力,能够形成一两项艺术特长或爱好。

Q11:具有较强的表达能力和人际沟通能力,具有一定的人际交往能力和抗挫折能力。

2. 知识

K1:掌握必备的思想政理论、基本文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

K2:饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程及成本核算等相关知识。

K3:厨房设施、设备、工具的使用和保养方法及安全常识。

K4:有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

K5:熟记常用烹饪原料的相关知识和膳食营养知识。

K6:艺术鉴赏与创作知识和烹饪美学的应用知识。

K7:认识中国烹饪发展的历史和中国菜品、烹饪风味流派。了解中国烹饪原理和技术规范;扎实学习烹饪基本功,能熟练掌握烹饪七要素。

K8:能够安全熟练地使用设备和工具,并保证日常的清洁卫生。

K9:具有良好的语言沟通、合作能力;具有反思及自我管理的能力。

K10:具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

K11:掌握旅游学的基本理论知识,了解我国旅游市场的基本情况及相关法律常识。

K12:掌握管理学的基本概念和发展历史;掌握管理学的基本原理与方法。

3. 技能

A1:具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

A2:具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

A3:具有良好的团队合作能力和创新能力。

A4:具有刀工基本原理、原料加工方法和配菜知识,熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。

A5:具有中式烹饪关于火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、勾芡等烹调的基本技能。

A6:熟悉中式热菜常见的菜品特点,具备常见中式热菜的制作技能。

A7:具有冷菜、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,重点掌握冷菜中拌等十种的制作方法。

A8:熟知广西常见的菜品特点,具备常见广西菜肴的制作技能。

A9:具有按照餐饮服务各个环节的工作流程、工作规范的餐饮服务实际操作能力,并具备基本的餐饮营销能力。

A10:具备常见中西式面点的制作技能。

A11:具备餐饮吧台的服务技能及常见饮品调制技能。

A12:具备雕刻简易花形虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜盅、瓜灯,能用果蔬雕刻、果盘、围边的技能。

A13:具备独立制作西餐基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等技能。

六、主要接续专业

高职:烹饪工艺与营养专业

本科:烹饪与营养教育专业、食品科学与工程专业

七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

公共基础课分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课,文化课,体育与健康,艺术(或音乐、美术),历史。限定选修课程包括劳动教育、职业素养等相关课程。

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

(一) 公共基础课设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 | 支撑的培养规格 |
|-----------|---|------|----------|
| 中国特色与社会主义 | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> | 36 | Q2 K1 |
| 心理健康与职业生涯 | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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。</p> | 36 | Q7 Q9 |
| 哲学与人生 | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；</p> | 36 | Q1 |

| | | | |
|---------|--|-----|----------|
| | 阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。 | | |
| 职业道德与法治 | 依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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。 | 36 | Q3 Q4 |
| 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，对学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展，使学生掌握必需的语文基础知识，并注重培养学生日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，使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，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，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。 | 180 | Q7 K1 |
| 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力，使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实 | 216 | K2 |

| | | | |
|------|--|-----|----------|
| | 事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。 | | |
| 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，对学生进行听、说、读、写、语音、词汇、语法的教学，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。 | 180 | K1 A2 |
| 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，对学生进行计算机基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、演示文稿软件应用的计算机教学，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。 | 108 | Q6 |
| 艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和美术作为主要教学内容，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕 | 36 | Q10 |

| | | | |
|--------------|--|------------|-----------|
| | <p>塑、工艺、摄影等)的表现形式与发展演变进程,使学生了解美术的基础知识、技能与原理,熟悉基本审美特征,理解作品的思想情感与人文内涵,感受社会美、自然美和艺术美的统一,提高审美能力。</p> | | |
| <p>体育与健康</p> | <p>依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设,对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学,使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法,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</p> | <p>144</p> | <p>Q9</p> |
| <p>历史</p> | <p>依据《中等职业学校历史课程标准》开设,学生能够了解中国历史的基本知识,认识中国历史发展的总体趋势,对人类历史的延续与发展产生认知兴趣,感悟中华文明的历史价值和现实意义,形成爱国主义情感,开拓观察世界的视野,为形成正确的世界观、人生观和价值观,树立科学发展观,成为具有综合素质的合格公民奠定基础。</p> | <p>108</p> | <p>K1</p> |
| <p>安全教育</p> | <p>中职生校园活动安全知识,防火自护、自救安全、法制教育,交通安全,预防踩踏事故,卫生防病饮食安全,其他危险情况,寒暑假、节日长假安全教育,顶岗实习安全教育等。</p> | <p>18</p> | <p>Q6</p> |
| <p>劳动</p> | <p>根据《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》开设,旨在引导学生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</p> | <p>28</p> | <p>Q5</p> |

| | | | |
|--------|--|----|----------------------------|
| | 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，形成良好的劳动习惯。 | | |
| 新生入学教育 | 包括学校情况介绍、学校文化介绍、爱校教育、校规校纪教育、专业思想教育、就业指导教育、适应性教育、升学教育、班级同学合作教育、安全稳定教育、卫生教育等。 | 28 | Q4 Q6 Q7 Q8 |
| 军训 | 坚决贯彻落实教育部关于军训工作文件精神，对参训学员进行国防知识教育，加强政治思想工作，提高学生的政治思想觉悟，通过军事训练增强学生的组织纪律性，磨练学生意志，培养他们的爱国主义、集体主义和革命英雄主义精神。提高学校的日常管理水平和学生的综合素质，为今后的学习生活奠定坚实基础。 | 54 | Q1 Q2 Q4 Q6 Q8 |

(二) 专业课课程设置及要求

1. 专业基础课课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 | 支撑的培养规格 |
|---------|--|------|---------|
| 烹饪概论 | 认识中国烹饪发展的历史和中国菜品、烹饪风味流派。了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食民俗和中国饮食文化等，掌握中国菜品命名的方法和原则、中国当代餐饮市场的形势等，培养学生传承中国烹饪文化、具有创新意识和洞察中国当代餐饮市场的能力。 | 36 | K7 |
| 食品营养与卫生 | 熟悉食品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；懂得食品安全法，并能用营养、卫生常识指导实践操 | 36 | K4 |

| | | | |
|--------|--|----|-----|
| | 作。 | | |
| 烹饪原料知识 | 掌握原料的产地、名称、上市季节；掌握原料的品质鉴别，营养价值及用途；熟悉烹饪制作的用料要求；能够根据烹饪原料品质特点对原料的品质进行鉴别与烹饪原料保管；掌握鉴别和使用烹饪新型原料的能力。 | 36 | K5 |
| 厨政管理 | 了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。 | 36 | K2 |
| 旅游概论 | 了解旅游的发展历程，世界和我国旅游业的发展趋势；熟悉旅游活动的构成；旅游业（媒介）的构成及特点；掌握旅游市场的调查与划分，我国旅游市场的构成及管理；熟悉旅游业的影响及可持续发展的策略；掌握旅行社、旅游合同、旅游保险、导游人员、旅游交通、旅游饭店、旅游资源、消费者权益保护、旅游安全、旅游出入境等旅游法律常识。 | 36 | K11 |
| 服务礼仪 | 旨在培养学生良好的服务意识和心理，塑造良好的职业形象，陶冶学生的职业情操，使学生具有较强的表达能力和人际沟通能力，熟悉不同岗位群的礼仪需求，提高学生的综合职业素养。培养客我关系，有较强的人际交往能力和抗挫折能力。 | 36 | Q11 |
| 管理学 | 了解管理学的基本概念和发展历史；掌握管理学的基本原理与方法；掌握管理过程的具体职能，即计划、组织、领导、激励、控制和创新的基本原理、目的、性 | 36 | K12 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 质、内容、结构的特点以及执行这些职能的方法和手段；具备一定的环境分析、组织设计、沟通协调等能力，并能运用管理学知识提高实际管理工作水平。 | | |
|--|--|--|--|

2. 专业核心课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 | 支撑的培养规格 |
|----------|---|------|---------|
| 中餐烹调技术 | 了解火候、调味，初步熟处理，挂糊、上浆、勾芡等烹调理论基本知识，熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。 | 144 | A5 |
| 烹饪原料加工技术 | 了解烹饪原料的产地、上市季节、营养价值及用途等基础知识，掌握主要的质量检验和储存保管方法，能运用原料知识指导烹饪实践。学习刀工基本原理、原料加工方法和配菜知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。能根据菜单要求完成原料加工和配菜。 | 144 | A4 |
| 中餐热菜制作 | 了解中式热菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性，掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作工艺，熟练运用热菜制作技艺制作传统名菜，掌握制作宴席的基本知识和方法，会合理搭配宴席菜品，会根据市场需求设计宴席、更新菜品。 | 72 | A6 |
| 食品雕刻与冷拼 | 了解食品雕刻的刀法，掌握雕刻制品各品种的雕刻程序及要领，能雕刻简易花形虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜盅、瓜灯，能用果蔬雕刻、果盘、围边等对菜肴作点缀装饰。 | 72 | A12 |
| | 通过复习熟处理，挂糊、上浆、勾芡等烹调理论基本知识，进一步熟练地掌握 | | |

| | | | |
|---------|--|-----|-----|
| 中国名菜制作 | 火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，达到基本功熟练、具有一定的烹调操作技能，能独立烹制简单的中国名菜。 | 72 | A6 |
| 桂菜制作 | 了解广西独特饮食文化知识、广西特色菜肴的特点和几类经典特色食材，学会至少 15 道采用广西特色食材为原料的特色菜肴的制作方法；能完成以桂菜为主题的宴席设计及制作。 | 80 | A8 |
| 西餐热菜制作 | 了解西餐厨房的组织、学习使用西餐厨房设备与工具、认识西餐常用原料、掌握原料的初步加工、能独立制作基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等。 | 72 | A13 |
| 中式面点技术 | 了解各种面团和馅心的制法，掌握制坯、成型、烹制等技法，能独立制作中档宴会面点品种。 | 72 | A10 |
| 冷菜烧卤制作 | 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。 | 144 | A7 |
| 餐饮服务与管理 | 通过学习掌握餐饮服务的基本礼仪、高星级餐饮服务的基本技能、各个环节的工作流程、工作规范，培养学生餐饮服务实际操作能力。 | 108 | A9 |
| 吧台服务技能 | 了解申购单、入库单、盘点单据的填写，学习吧台服务礼仪，掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能，以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序。 | 36 | A11 |

3. 专业选修课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 | 支撑的培养规格 |
|---------|--|------|---------|
| 饭店产品营销 | 能对饭店市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行饭店客源市场的选择和细分；能描述饭店产品设计、创新与组合、饭店产品定价方法；能在人员促销过程中较好地完成推销任务；能通过广告宣传和营业推广对饭店产品进行宣传促销；能描述设计饭店产品内部促销资料的方法，对饭店促销活动方合理化建议。 | 36 | A9 |
| 西点制作技术 | 介绍西点配方、工艺流程的设计与制定，西点制作的工艺原理、工艺要求、工艺条件、操作技术等，熟悉和掌握各类西点制作的配方、工艺程序，掌握面团(面糊)调制、发酵、整形、烘焙、装饰等工序的基本原理、要求、影响因素，掌握各环节的操作技能，在实际生产中做到灵活运用，并能够解决生产中出现的各种问题 | 72 | A10 |
| 前厅服务与管理 | 能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。 | 72 | A9 |
| 饭店服务心理学 | 掌握心理学基本知识；能分析客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求；能根据不同客人的服务需求，为其提供人性化和个性化的服务，并能进行自我心理调适，完成各项对客接待服务工作。 | 36 | A9 |

4. 综合实训课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 | 支撑的培养规格 |
|------|---|------|----------------|
| 岗位实习 | 掌握餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；具有餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能，具备从事餐饮后厨及前厅各岗位所需的沟通和创新等技能。 | 540 | A1 A2 A3 |
| 社会实践 | 了解餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；了解餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能。 | 90 | A1 A2 A3 |

八、学时安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3400-3800，岗位实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 180 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学学时数占总学时的比例应不少于 10%。

学生岗位实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

九、教学进程总体安排

（一）课程结构

| 课程类型 | | 课程性质 | | 开设课程 |
|----------|----|--------|----|---|
| 一级 | | 二级 | | |
| 名称 | 代码 | 名称 | 代码 | |
| 公共基础课程 | G | 必修课程 | 1 | 中国特色与社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、历史、艺术 |
| | | 限定选修课程 | 2 | 安全教育、新生入学教育、军训、劳动 |
| 专业（技能）课程 | C | 专业基础课程 | 1 | 烹饪概论、烹饪原料知识、厨政管理、食品营养与卫生、广西饮食文化、旅游 |

| | | | | |
|--|--|--------|---|---|
| | | | | 概论、服务礼仪、管理学 |
| | | 专业核心课程 | 2 | 中餐烹调技术、烹饪原料加工技术、中国名菜制作、西餐热菜制作、食品雕刻与冷拼、桂菜制作、冷菜冷盘制作、中式面点技术、餐饮服务与管理、吧台服务技能 |
| | | 专业选修课程 | 3 | 饭店产品营销、西点制作技术、前厅服务与管理、饭店服务心理学 |
| | | 综合实训课程 | 4 | 岗位实习、社会实践 |

(二) 学期教学活动周进程安排

| 分类 学期 | 入学教育与军训 | 素质教育活动 | 理实一体教学周 | 实训教学周 | 岗位见习、岗位实习 | 课程考核与教学测评 | 教学周合计 |
|----------|---------|--------|---------|-------|-----------|-----------|-------|
| 第1学期 | 2 | —— | 8 | 8 | 1(寒假) | 1 | 20 |
| 第2学期 | —— | 1 | 8 | 8 | 1(暑假) | 2 | 20 |
| 第3学期 | —— | 1 | 8 | 8 | 1(寒假) | 2 | 20 |
| 第4学期 | —— | 1 | 8 | 8 | 1(暑假) | 2 | 20 |
| 第5学期 | —— | 1 | 8 | 8 | 1(寒假) | 2 | 20 |
| 第6学期 | —— | —— | —— | —— | 20 | —— | 20 |

(三) 教学进程安排

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 课程编码 | 学分 | 总学时 | 各学期周数、学时分配 | | | | | | 考核方式 |
|-----------|------|-----------|------|----|-----|------------|---|---|---|---|---|------|
| | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 公共 基础课 | 必修 | 中国特色社会主义 | G101 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | 必修 | 心理健康与职业生涯 | G102 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| | 必修 | 哲学与人生 | G103 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| | 必修 | 职业道德与法治 | G104 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考查 |
| | 必修 | 语文 I | G105 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | 必修 | 语文 II | G106 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| | 必修 | 语文 III | G107 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| | 必修 | 语文 IV | G108 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考查 |
| | 必修 | 语文（升学） | G109 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考试 |
| | 必修 | 数学 I | G110 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | 必修 | 数学 II | G111 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| | 必修 | 数学 III | G112 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| | 必修 | 数学 IV | G113 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考试 |
| | 必修 | 数学（升学） | G114 | 4 | 72 | | | | | 4 | | 考查 |
| | 必修 | 英语 I | G115 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|-----------|------|-----|----|----|---|---|---|---|--|----|
| 必修 | 英语 II | G116 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| 必修 | 英语 III | G117 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| 必修 | 英语 IV | G118 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考试 |
| 必修 | 英语 (升学) | G119 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考查 |
| 必修 | 信息技术 I | G120 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| 必修 | 信息技术 II | G121 | 4 | 72 | | | | | 4 | | 考查 |
| 必修 | 体育与健康 I | G122 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康 II | G123 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康 III | G124 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康 IV | G125 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康 VII | G126 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考试 |
| 必修 | 历史 I | G127 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| 必修 | 历史 II | G128 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| 必修 | 历史 III | G129 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考查 |
| 必修 | 艺术 | G130 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| 限选 | 安全教育 | G201 | 1 | 18 | 1 | | | | | | 考查 |
| 限选 | 新生入学教育 | G202 | 1.5 | 27 | 1W | | | | | | 考查 |
| 限选 | 军训 | G203 | 3 | 54 | 2W | | | | | | 考查 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------|----------|------|-----|------|----|----|----|----|----|----|----|
| | 限选 | 劳动 | G204 | 1.5 | 27 | 1W | | | | | | 考查 |
| | 小计 | | | 71 | 1278 | 12 | 14 | 12 | 12 | 14 | | |
| 专 业 课 | 专业基础课 | 烹饪概论 | C101 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | | 烹饪原料知识 | C102 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | | 食品营养与卫生 | C103 | 2 | 36 | | 2 | | | | | 考查 |
| | | 厨政管理 | C104 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考查 |
| | | 广西饮食文化 | C105 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考查 |
| | | 旅游概论 | C106 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考试 |
| | | 服务礼仪 | C107 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考试 |
| | | 管理学 | C108 | 2 | 36 | | | | | 2 | | 考试 |
| | | 小计 | | 16 | 288 | 4 | 2 | 2 | 2 | 6 | | |
| | 专业核心课 | 中餐烹调技术 | C201 | 8 | 144 | 4 | 4 | | | | | 考试 |
| | | 烹饪原料加工技术 | C202 | 8 | 144 | 4 | 4 | | | | | 考试 |
| | | 中餐热菜制作 | C203 | 4 | 72 | | | 4 | | | | 考试 |
| | | 中国名菜制作 | C204 | 8 | 144 | | | | 4 | 4 | | 考试 |
| | | 西餐热菜制作 | C205 | 4 | 72 | | | 4 | | | | 考试 |
| 食品雕刻与冷拼 | | C206 | 8 | 144 | 4 | 4 | | | | | 考试 | |
| 桂菜制作 | | C207 | 4 | 72 | | | | 4 | | | 考试 | |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-------|---------|------|-----|------|-----|----|----|----|---|----|----|
| | | 冷菜烧卤制作 | C208 | 8 | 144 | | | | 4 | 4 | | 考试 |
| | | 中式面点技术 | C209 | 4 | 72 | | | 4 | | | | 考试 |
| | | 餐饮服务与管理 | C210 | 6 | 108 | | | | 2 | | | 考试 |
| | | 吧台服务技能 | C211 | 2 | 36 | | | 2 | | | | 考试 |
| | | 小计 | | 64 | 1152 | 12 | 12 | 14 | 14 | 8 | | |
| | 专业选修课 | 饭店产品营销 | C301 | 2 | 36 | 2 | | | | | | 考查 |
| | | 西点制作技术 | C302 | 4 | 72 | | 4 | | | | | 考查 |
| | | 前厅服务与管理 | C303 | 4 | 72 | | | 4 | | | | 考查 |
| | | 饭店服务心理学 | C304 | 2 | 36 | | | | 2 | | | 考查 |
| | | 小计 | | | 12 | 216 | 2 | 4 | 4 | 2 | 0 | |
| | 综合实训课 | 岗位实习 | C401 | 30 | 540 | | | | | | 30 | 考查 |
| | | 社会实践 | C402 | 5 | 90 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 考查 |
| | | 小计 | | | 35 | 630 | | | | | 30 | |
| 学时合计 | | | | 198 | 3564 | | | | | | | |

十、实施保障

(一) 师资队伍

1. 师资结构

教育教学团队由校内教师和企业管理及顾问组成，包括德育教师、专业教师、中国传统文化教师、素质能力课程教师，各类教师既有侧重，又有合作，形成教育教学团队的综合实力。

2. 师资要求

(1) 专业带头人

配备至少 1 名具有讲师以上职称，持有与烹饪相关的技师以上职业资格证书的教育教学专业带头人。负责课程及教材建设工作，通过专业学习和交流活动提高理论水平，并参加过桂菜或素食烹饪培训，熟悉餐饮行业，把握专业发展的方向。

(2) 骨干教师

配备 3 名以上具有持有烹饪高级工以上相关职业资格证书的专业骨干教师。骨干教师是专业课程教学的主力，承担课程教学任务，指导专业技能比赛，承担专业建设的项目工作，通过理论学习、教学科研、行业企业实践等途径提高教师的综合能力。

(3) “双师型”教师

专业教师 65%以上应具有“双师型”，在掌握专业理论知识的同时，熟悉餐饮企业厨师工作的流程及要求，具备餐饮企业厨师工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

(4) 行业企业兼职教师

聘请行业企业人员作为学校兼职教师，担任专业实训课程、综合能力实训课程、企业见习、实践学习、顶岗实习指导教师，并参与学校的专业教师教学及学生技能项目评价的考核。行业企业兼职教师数量占专任教师的比例不低于 20%，兼职教师要求具备相关职业资格证高级工以上，具备相关教学能力。

(二) 教学设施

按本专业培养目标的要求，应配备相应的校内实训实习室和校外实训基地，作为保障条件。

1. 校内实训实习实训基地要求条件

| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备（基本配置） | |
|----|------------|-----------------|---------|
| | | 名称 | 数量（台/套） |
| 1 | 中式烹调实训室*4间 | 1. 不锈钢工作台 | 60 台 |
| | | 2. 不锈钢盆台 | 30 台 |
| | | 3. 不锈钢抽油烟设备 | 4 套 |
| | | 4. 煲仔灶 | 2 套 |
| | | 5. 蒸箱 | 3 台 |
| | | 6. 燃气灶 | 52 台 |
| | | 7. 冰柜 | 4 台 |

| | | | |
|---|------------|-------------|------|
| 2 | 烹饪刀工实训室*2间 | 1. 不锈钢工作台 | 10 台 |
| | | 2. 不锈钢双星盆台 | 8 台 |
| | | 3. 冷冻冷藏设备 | 1 台 |
| | | 4. 砧板与刀具 | 40 台 |
| | | 5. 电化教育设备 | 1 套 |
| 3 | 中式面点实训室 | 1. 醒发机 | 1 台 |
| | | 2. 不锈钢操作台 | 10 台 |
| | | 3. 双星盆台 | 20 台 |
| | | 4. 双头燃气灶台 | 1 台 |
| | | 5. 落地式燃气蒸灶 | 10 台 |
| | | 6. 不锈钢抽烟设备 | 1 套 |
| 4 | 冷菜烧卤实训室 | 1. 不锈钢工作台 | 8 台 |
| | | 2. 不锈钢盆台 | 8 台 |
| | | 3. 不锈钢抽油烟设备 | 6 台 |
| | | 4. 煲仔灶 | 8 台 |
| | | 5. 蒸箱 | 2 台 |
| | | 6. 燃气灶 | 10 台 |
| | | 7. 冰柜 | 2 套 |
| | | 8. 烤炉 | 4 台 |
| 5 | 豆腐坊 | 1. 磨豆机 | 2 台 |
| | | 2. 不锈钢工作台 | 2 台 |
| | | 3. 储物柜 | 2 台 |
| 6 | 烹调示范实训室*2间 | 1. 不锈钢炉灶 | 1 台 |
| | | 2. 不锈钢工作台 | 2 台 |
| | | 3. 不锈钢双星盆台 | 2 台 |
| | | 4. 电化教育设备 | 1 套 |
| | | 5. 不锈钢抽油烟设备 | 2 套 |
| | | 6. 砧板与刀具 | 6 套 |
| | | 7. 不锈钢课桌 | 10 张 |
| | | 8. 电子炉灶 | 1 台 |
| | | 9. 烤箱 | 1 台 |
| | | 10. 电蒸箱 | 1 台 |
| | | 11. 排椅 | 80 张 |

| | | | |
|---|---------|----------------|------|
| 7 | 西餐烹饪实训室 | 1. 抽油烟设备 | 1 套 |
| | | 2. 电烘炉带醒发箱 | 1 台 |
| | | 3. 冷冻冷藏设备 | 2 台 |
| | | 4. 消毒柜 | 1 台 |
| | | 5. 半平半坑电扒炉 | 1 台 |
| | | 6. 四头燃气煲仔炉连电焗炉 | 8 台 |
| | | 7. 双缸双筛电炸炉 | 1 套 |
| | | 8. 双通道工作台 | 1 台 |
| | | 9. 炒灶 | 16 台 |
| 8 | 桂菜小吃实训室 | 1. 石英面操作台 | 12 |
| | | 2. 抽油烟设备 | 1 套 |
| | | 3. 三层九盘电烤箱 | 1 台 |
| | | 4. 卧式冰柜合台 | 1 台 |
| | | 5. 电蒸锅 | 2 台 |
| | | 6. 燃气炉灶 | 5 台 |
| | | 7. 单星盆台 | 6 台 |
| | | 8. 电磁炉 | 4 台 |
| | | 9. 万能蒸烤箱 | 3 台 |
| | | 10. 双速双动合面机 | 1 台 |
| | | 11. B20 多功能搅拌机 | 2 台 |
| | | 12. 压面机 | 2 台 |
| | | 13. 空调 | 2 台 |
| | | 14. 烤盘架 | 1 台 |
| | | 15. 电热水器 | 1 台 |

2. 校外实训基地

校外实习实训基地应具有一定知名度、社会形象较好的餐饮企业或食品加工企业，能提供学生专业认知学习条件，以及实践学习及顶岗实习岗位，配合学校对岗位学习实习学生进行业务指导和管理。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：中式烹调师中级培养标准、桂菜标准体系等。

3. 数字教学资源配置基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：中式烹调工艺烹调技法训练、中式烹调工艺基本技能训练等。

（四）教学方法

普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。

1. 在校学习的教学方法

在校教学环节，主要采取项目教学、案例教学、任务教学、模块教学等方法。通过实际与仿真的项目或任务，让学生在教师的引导下参与探究式学习。所有课程全面普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。部分课程还需要使用讲授法、演练法等让学生巩固学习成效。

2. 企业实践的教学方法

企业实践一部分由学生所有单位或实习单位提供实习岗位，另一部分由学校统筹组织安排。实习期间实行岗位工作任务式教学，由岗位导师提供项目或任务，并组织开展教学组织与教学考核。

3. 线上学习的教学方法

部分课程或课程的部分环节需使用线上教学。线上教学基于智慧职教、爱课程、超星在线课程等知名在线课程平台，形成“互联网+教学管理系统”的开放共享学习平台，实现线上、线下混合式学习。

教师通过平台完成答疑、作业管理、课程管理、考试管理，实现学习过程实时监管、进度统计、成绩统计。学生通过平台完成视频播

放、作业、答疑、讨论、在线考试等操作，通过考核即可获取学分。根据教师设定的课程学习进度，完整地学习在线课程、记录笔记，师生、生生之间实现在线提问、在线讨论交流。系统将详细记录教学过程、学习过程，并分析学习行为与评估学习效果。

（五）学习评价

1. 注重过程性考核

课程教学要关注学生的学习过程，对学生的过程进行评价和记录，形成过程性考核和评价成绩。

2. 注重职业素质评价

课程教学过程中，将职业素质的基本要求落实到学生的课堂行为和学习行为中，按职业要求对学生的行为、方法思路、过程表现进行评价，引导学生认知、实践和巩固职业意识和职业行为，形成良好的职业习惯，提高职业综合素质。

3. 注重能力评价

课程教学评价，特别是专业课程的评价，在基础知识评价的基础上，更注重能力的评价，在评价内容、方式的设计上，体现出专业能力，在实施上注重专业能力的评价。将技能大赛、作品展示、技能考证纳入评价内容。多元主体评价通过设计多环节、多方面的评价项目，将评价主体从任课教师扩展到学生、同学、企业人员等，实现评价主体的多元化。

4. 专业课程考核评价

课程考核评价由过程性课程考核（占总成绩的 50%）和终结性课程考核（占总成绩的 50%）组成，其中过程性课程考核包括日常过程表现评分、单项技能或课程模块评分，终结性课程考核是指期末考核评分。专业课程具体考核评价办法按该课程考核标准实行。

（六）质量管理

1. 成立由行业企业专家及学校教师组成的专业建设指导机构，总体指导专业建设。

2. 校企合作企业中至少有 10 家是烹饪经营企业，为专业教学、学生顶岗实习与就业提供保障。

3. 行业企业专家及岗位能手参与专业建设方案制定、教学文件制定、课程与教材开发工作；担任课程教学任务；参与教学评价、实习指导等人才培养过程工作，为学校专业建设提供业务指导、人才及技术支持。

十一、毕业要求

1. 课程学习要求：必须通过所有课程考核。

2. 岗位实习要求：合格。

3. 学生综合素质测评：全部合格。

4. 职业资格证书要求：获得一项职业资格证书（含 1+X 职业技能证书）。
5. 符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。