

**中
餐
烹
饪
专
业**

人才培养实施方案

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向和接续专业.....	1
（一）职业面向.....	1
（二）接续专业.....	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）典型工作任务分析.....	4
（二）课程结构.....	6
（三）课程设置及要求.....	8
（四）人才培养模式.....	13
1.人才培养模式建构的依据.....	13
2.人才培养模式的内涵.....	13
七、教学进程总体安排.....	14
（一）基本学时分配.....	14
（二）教学进程安排.....	15
八、实施保障.....	16
（一）师资队伍.....	16
（二）教学设施.....	17

(三) 教学资源.....	20
(四) 管理制度.....	20
(五) 教学方法.....	21
(六) 学习评价.....	22
(七) 质量管理.....	24
九、毕业要求.....	26
(一) 学业考核要求.....	26
(二) 证书考取要求.....	27
(三) 毕业条件.....	27
十、其它.....	28
(一) 编写依据.....	28
(二) 编制流程.....	28
(三) 运用范围.....	29
(四) 编制人员.....	29

中餐烹饪专业人才培养实施方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业或具有同等及以上学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向和接续专业

（一）职业面向

所属专业大类及代码	所属专业类及代码	对应行业及代码	主要职业类别及代码	主要岗位类别（或技术领域）	职业技能等级证书、行业企业标准和证书举例
住宿和餐饮（62）	餐饮业（621）	正餐服务（6210） 快餐服务（6220）	中餐烹饪人员（4—03—01）	中式烹调师 中式面点师	中式烹调师（四级 4030101） 中式面点师（四级 4030102）

（二）接续专业

高职专科：烹饪工艺与营养

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持课程思政的理念，落实立德树人的根本任务，面向中高档餐饮企业和酒店以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，

培养从事中式烹调、中式面点制作等一线工作的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应该具有以下素质、知识和能力：

1.素质

（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。

（3）具有主动、热情、甘于奉献的服务意识和素质，诚实守信、爱岗敬业。

（4）具有良好的餐饮行业行为规范、礼仪和审美素质。

（5）具有良好的人际沟通能力和团队协作精神。

（6）具有安全生产、节约资源、绿色消费的环保意识和行为素质。

（7）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。

2.知识

（1）了解中国饮食文化、烹饪传承发展等相关知识，能及时了解餐饮服务市场变化，跟进行业发展。

（2）掌握烹饪原料的选择、鉴别相关知识，能对不同烹饪原料进行初加工和刀工处理。

(3) 掌握基础烹饪技法，能独立制作基础菜肴。

(4) 熟悉现代营养学基础知识，能应用现代营养学相关知识进行简单营养餐设计与制作。

(5) 了解现代餐饮业态发展，掌握现代餐饮业经营的成本核算、厨房管理、餐厅服务相关知识，能进行厨房生产成本核算和厨房管理。

(6) 掌握基础美学知识，运用烹饪专项技能设计既安全又充满美感的菜点和筵席。

(7) 掌握食品安全相关知识，了解食品安全相关法律法规，能按照食品安全相关要求执行实践操作。

(8) 掌握烹饪设备的操作及简单维护。

(9) 具有 1~2 个工种的中级工（四级）职业资格证书。

3.能力

方向 1——中式烹调

(1) 了解传统名菜相关知识，熟练掌握中式烹调各类技术，能熟练运用相应技术制作菜肴。

(2) 了解食品艺术相关知识，熟练掌握各类冷菜制作技术，能制作常见冷菜和简单的食品艺术作品。

(3) 熟悉川菜、鲁菜、苏菜、粤菜，四大菜系代表菜肴的特色与制作方法，能熟练运用中式烹调相关知识和技能制作以川菜为主的融合菜肴。

(4) 达到中式烹调师中级（四级）考核标准。

方向 2——中式面点

(1) 熟练掌握中式面点的特点、制作技法，并能熟练运用相应技法制作面点品种。

(2) 了解西点相关知识，能制作简单西点。

(3) 了解地方风味点心特色，熟练掌握本地区名点的制作方法和成品特点。

(4) 熟悉主要流派面点的特色与制作方法，能运用中式面点相关知识和技能制作。

(5) 达到中式面点师中级（四级）考核标准。

六、课程设置及要求

（一）典型工作任务分析

在广泛开展行业、企业调研和实践专家研讨会的基础上，本专业打破传统的学科界限和体系，对相关企业提供岗位的工作任务和能力进行了分析，并将其转化为学习领域，以满足学生基本专业素养为目的，构建了专业课程体系。按照工作领域-工作岗位-典型工作任务-职业能力分析-学习领域（课程）表形成课程，见表 2。

表 2 工作领域到课程

序号	工作领域	工作岗位	典型工作任务	职业能力分析	课程
1	中式烹调师	水台	对蔬菜、畜、禽、水产等原料进行初加工。	1. 能鉴别原料的新鲜度。 2. 能用各种方法加工原料。 3. 能做好原料保鲜工作，妥善保管剩余原料。	《烹饪基础》 《烹饪营养与配餐》 《烹饪成本核算》 《烹饪美术》 《餐饮服务与管理》 《食品安全与操作规范》
		墩子	依菜品要求对原料按需要的规格细加工。	1. 能用各种刀法加工原料。 2. 会根据原料和菜肴特点进行配菜。 3. 能将切制好的原料腌制、上浆。 4. 能对切好的菜品保鲜处理。	
		临灶	将配制好的原料，按照热菜烹调技法制作相应的菜肴。	1. 能熟练地进行菜肴制作。 2. 能针对菜肴进行简单的营养分析。 3. 会根据不同菜肴的要求进行合理装盘。	

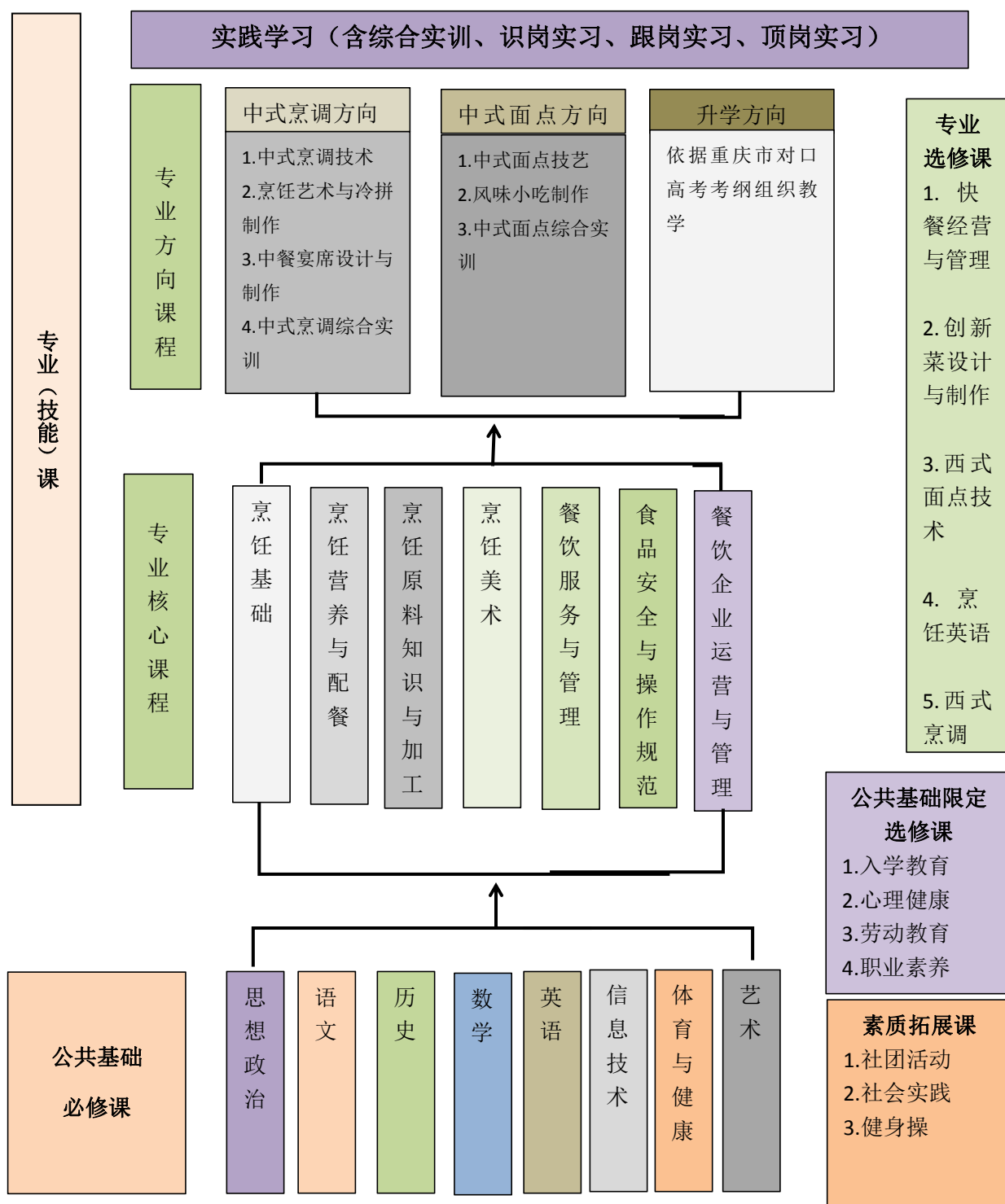
2		打荷	墩子和临灶的衔接工作，配合临灶厨师完成对菜品的制作，并对菜肴进行整理和装饰。	1. 能独立完成菜品配料。 2. 能整理和装饰菜肴。	《中式热菜制作》
		上什	制作蒸制、煲制菜肴，蒸制、煲制菜肴的整形、出菜工作。	1. 能调制基础浓汤、清汤。 2. 能涨发常见干货类原料。 3. 能正确运用蒸制、煲制烹调技法制作菜肴。	
		冷菜	依据菜牌运用技法进行简单的凉菜制作与拼摆、花式拼盘的设计与制作并确定主题凉菜。	1. 能做好开餐前的准备工作。 2. 能制作调味汁、酱和卤汤。 3. 能依据菜单制作菜肴。 4. 能依据菜品特点做相应装饰。 5. 能妥善保管剩余原料。 6. 能及时补充定货。 7. 能独立完成冷盘拼摆及雕刻的工作任务。	《冷拼与雕刻》
	中式面点师	蒸锅	肉类、水产品、蔬菜、米类、面类、豆类、杂粮类等原料蒸制品种的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜、豆类馅心。 2. 能正确加工各类发酵面团、杂粮面团、豆类面团、米粉面团。 3. 准确加工制作各种制品的成型。 4. 正确掌握蒸制的时间。 5. 正确计算出每个制品的成本。 6. 及时做好卫生保洁工作。 7. 懂得对蒸制品的保管、具备安全意识。	《烹饪基础》 《烹饪营养与配餐》 《烹饪成本核算》 《烹饪美术》 《餐饮服务与管理》 《食品安全与操作规范》 《中式面点技艺》 《风味小吃制作》
		煮锅	肉类、水产品、蔬菜、米类、面类、豆类、杂粮类等原料煮制品种的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜馅心。 2. 能正确加工各类冷水面团、温水面团、热水面团。 3. 准确加工制作各种制品的成型。 4. 正确掌握煮制时间。 5. 正确计算出每份制品的成本。 6. 正确使用煮制设备。 7. 及时做好卫生保洁工作。 8. 懂得对煮制品的保管、具备安全意识。	
		炸锅	米类、面类、豆类、杂粮类等原料炸制品种的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜、豆类馅心。 2. 能正确加工各类冷水面团、温水面团、热水面团、化学蓬松面团、发酵面团、杂粮面团。 3. 熟练掌握炸制品的成型。 4. 正确掌握炸制时间。 5. 正确计算出每份制品的成本。 6. 正确使用炸制设备。 7. 及时做好卫生保洁工作。 8. 懂得对炸制品的保管、具备安全意识。	

		烤培	肉类、水产品、蔬菜、米类、面类、杂粮类等原料烤培制品的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜馅心。 2. 能正确使用各类化学蓬松面团、物理蓬松面团、杂粮面团。 3. 准确加工制作制品的成型。 4. 正确掌握烘焙的时间。 5. 正确计算出每份制品的成本。 6. 正确使用烘焙设备。 7. 及时做好卫生保洁工作。 8. 懂得对烘焙制品的保管、具备安全意识。
		煎锅	肉类、水产品、蔬菜、米类、面类、杂粮类等原料煎制品的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜馅心。 2. 能正确加工各类蓬松面团、水调面团、杂粮面团。 3. 正确使用煎的火候 4. 正确掌握煎的时间和手法。 5. 正确计算出每份制品的成本。 6. 正确使用煎制设备。 7. 及时做好卫生保洁工作。 8. 懂得对煎制品的保管、具备安全意识。
		烙锅	蔬菜、米类、面类、杂粮类等原料烙制品的制作	1. 能正确加工各类发酵面团、水调面团、杂粮面团。 2. 正确掌握烙手法和火候。 3. 正确计算出每份制品的成本。 4. 正确使用烙制设备。 5. 及时做好卫生保洁工作。 6. 懂得对煎制品的保管、具备安全意识。
		炒拌	肉类、水产品、蔬菜、米类、面类、杂粮类等原料混合炒拌制品的制作	1. 能制作常见肉类、水产品、蔬菜切配方法。 2. 能正确加工各类发酵面团、冷水面团。 3. 准确掌握加工制作的火候。 4. 正确计算出每份炒制品的成本。 5. 正确使用炒制设备。 6. 及时做好卫生保洁工作。 7. 懂得对炒拌制品的保管、具备安全意识。

（二）课程结构

中餐烹饪专业根据《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号的相关要求，结合全国中餐烹饪专业中级职业资格考试大纲，在人才培养目标的指导下，由企业与企业、教师与师傅的共同参与，按照“企业用人需求与岗位资格标准”来设

置课程，校企共同建成包括“公共基础课+专业技能课+实践学习课程”为主要特征的适合现代学徒制的专业课程体系；根据教学实际进程形成 9+1+7+3+5+5 的分时段工学交替形式。将各专业方向都需要学习的专业课程设置为专业核心课程。见图 1。



1 课程结构图

（三）课程设置及要求

依据教育部现行《中等职业学校德育课程教学大纲》、《中等职业学校语文等七门公共基础课程教学大纲》和《重庆市中等职业学校30个专业人才培养指导方案》，结合本专业实际，注重学生的综合素质的培养，全面提升学生的文化素养，为学生继续学习和可持续发展奠定基础。将本专业课程设置为公共基础课程和专业（技能）课程。公共基础课程包括必修课和选修课。专业（技能）课包括专业核心课、专业方向课、专业选修课和专业实践实习。

1. 公共基础课

表3 公共基础课课程教学内容与参考学时

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	思想政治	依据《中等职业学校职业思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合。	128
2	语文	主要教学内容：现代文、文言文、表达与交流、口语交际、写作、综合实践活动。 要求：依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的语文基础知识，掌握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，具有初步的文学作品欣赏能力和简易文言文阅读能力。指导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，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。	192
3	历史	依据《中等职业学校职业历史课程标准》开设	64
4	数学	主要教学内容：集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何 要求：依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，教学内容为基础模块和职业模块两部分。本课程在注重学生数学基本知识的掌握上，培养中餐烹饪与营养膳食专业的学生应具有运算能力、逻辑思维能力、推导判断能力从而具有解决与专业相关的实际问题并把知识应用于实际的能力。	160
5	英语	主要教学内容：听、说、读、写、语音、词汇、语法。 要求：依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，使学生进一步学习英语基础知识。本课程注重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	192

		高思想品德修养和文化素养。	
6	信息技术	主要教学内容：五笔字型录入，计算机操作系统的基本操作方法Word排版的基本知识,Excel 数据处理的基本知识，制作演示文稿的基本方法。 要求：依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础，全面提升学生的信息素养。	128
7	体育与健康	主要教学内容：健康教育，田径类项目（跑、跳、投），体操类项目（支撑、攀爬、悬垂、腾跃），球类项目（足、篮、排） 要求：依据《中等职业学校体育教学大纲》开设，督促学生积极参与体育运动，学会制定和实施简单的个人锻炼计划。具备选择利于提高职业素质运动项目的意识、自我评价体育锻炼效果的能力。增强体能，努力提高以耐力、力量和速度为主的体能素质水平，基本掌握两项以上体育技能，不断提高运动能力，注重培养学生健康人格、体能素质及强健身体等在本专业中的应用能力。认识体育对提高就业和创业能力的价值，提高自己的综合职业素质等在本专业中的应用能力。	160
8	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业密切结合。	64

2. 专业（技能）课程

（1）专业核心课

表 4 专业核心课课程教学内容与参考学时

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	烹饪基础	主要讲授烹饪原料的基础知识，能够鉴别原料的品质，掌握原料的保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪原料的能力，掌握烹饪原料的洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配。	64
2	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、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	64
3	烹饪原料知识与加工	主要讲授净利率、毛利率的换算和综合毛利率的核算方法，计算菜点的销售价格，核算耗用原材料的成本，核算筵席菜肴成本的方法。使学生了解餐饮成本核算的意义与作用，掌握成本核算的方法，掌握净料率、毛利率等一些基本概念和核算方法，能够独立进行菜点产品销售价格的计算为专业方向综合职业能力的提高奠定良好的基础。	96
4	烹饪美术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，并注重培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美能力以及烹饪专业制作水平，提高学生职业素质、创新能力和合作意识。	32
5	餐饮服务与管理	主要教学内容：餐饮概述、中餐厅服务、西餐厅服务、酒水知识、餐厅员工管理、餐饮设备管理等，通过该课程的学习使学生全面的了解餐饮部运行与管理的内容，掌握餐饮	64

		服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生实际应用能力。	
6	食品安全与操作规范	熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、实物合理烹调及其加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。	32
7	餐饮企业运营与管理	主要教学内容：现代餐饮企业经营与管理，现代中餐厨房布局设计与运行管理，中央厨房运行管理，餐饮企业前台服务运行管理，现代餐饮成本构成，中餐厨房常用设备使用和维护以及厨房安全管理等。通过该课程的学习让学生掌握现代餐饮企业在生产经营过程中的任务运行流程、基本管理方法和理论知识。	32

(2) 专业方向课

表5 专业方向课课程教学内容与参考学时

序号	方向	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	中式烹调方向	中式烹调技术	主要教学内容：烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领；调味的原则和制汤的要领；掌握上浆、挂糊、勾芡的方法；盛器与菜肴配合的原则；运用热菜烹调技法制作基本菜品的技能运用热菜制作技艺制作传统特色名菜； 要求：通过学习和训练，掌握各种原料的刀工成型标准；熟悉各流派特色菜肴成菜特点；能灵活控制火候、正确识别油温；能使用常用烹调方法烹制菜肴；能吊制清汤、浓汤等；会懂得调味原则；能正确调制常用的复合味调料；能对不同原料进行上浆、挂糊、勾芡处理；熟悉盛器与菜肴配合的原则，做到装盘美观。	272
		烹饪艺术与冷拼雕刻	主要教学内容：菜品切配与拼摆、冷菜的烹制、卤水的制作、冷菜烧烤、水果拼盘、食品雕刻。 要求：通过学习，让学生初步具备食品雕刻和盘饰制作的工作能力。	240
		中餐宴席设计与制作	主要教学内容：宴席菜品与菜单设计、宴席酒水设计与服务等。 要求：通过学习，让学生初步具备宴会会场设计与服务所必须的专业基础知识和服务能力。	64
2	中式面点方向	中式面点技艺	教学内容：面点原料知识；各种面团调制原理；各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法。 要求：通过本课程的学习，使学生了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；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。	400
		风味小吃制作	教学内容：风味小吃基础知识；风味小吃制作方法；北京风味、广东风味等风味小吃的制作方法。 要求：用工本课程的学习，使学生了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、广东风味等风味小吃的制作方法。	176
3	升学方向	依据重庆市对口高考考纲组织教学		

（3）专业选修课

选修课第一、二、三、四、五学期开设，但不包含在总课时内，应在第二课堂开设，分为宴席设计实务、营养配餐与烹饪技术、心理健康、健身操、烹饪英语；素质拓展课分为入学教育、社团活动、社会实践，主要为了提高学生思想政治觉悟，加强纪律性，增强集体观念；培养学生的组织管理和实践动手能力、团队精神和协作精神，从而提高学生的综合素质。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	快餐经营与管理	1. 了解中西式快餐的特点；2. 市场动态变化对快餐的要求；3. 中央厨房菜点的设计与管理；4. 快餐的经营策略。	32
2	创新菜设计与制作	1. 市场调研、计划新菜项目、确定新菜开发品种；2. 设计新菜制作过程、试制研发新菜、改良并定型、菜品试销；3. 后厨前厅培训及推广；4. 销售目标考核。	32
3	西式面点技术	1. 了解西餐面点的基础知识；2. 熟悉西餐面点的制作方法；3. 掌握蛋糕类、饼干类、面包类、蛋挞等西点制作方法；	96
4	烹饪英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，在职业模块的教学内容中体现专业特色。通过本课程的教学实践，使学生较全面、系统地掌握和理解烹饪英语基础知识，掌握常用用语；在加强理论基础知识的学习中增强实践环节，突出理论与实践的相结合，提高学生烹饪英语的综合应用能力	96
5	西式烹调	1. 了解西餐的技术知识；2. 熟悉西餐制作方法；3. 掌握西餐冷菜、热菜的制作方法	96

（4）实践学习

实践学习包含综合实训、识岗实习、跟岗实习、顶岗实习等，是学生了解中餐烹调过程，掌握中餐菜点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化运用中餐烹调技法和用具制作中餐菜点的职业能力，并参加国家职业技能鉴定的重要途径和手段。

①校内综合实训

综合实训贯穿在学校教学的所有阶段，在校内实训基地进行，让学生掌握本专业的基本技能和安全操作规范。综合实训内容根据职业

技能方向开设，学生选其一进行实践。

序号	课程名称	教学内容及要求	参考学时
1	中式烹调综合实训	通过综合实训,使学生掌握各种原料的刀工形成标准;了解常用、新兴调味品的性能特点及调制复合味;运用多种烹调方法烹制相关的菜肴,从而能符合中式厨房岗位要求;达到中式烹调师考核四级标准。	512
2	中式面点综合实训	通过综合实训,使学生掌握中式面点制作的基本技术,符合中式面点制作色泽、形态、口味、火候、质感等质量要求;掌握多种中式面点品种的工艺流程,熟悉多种宴会面点的制作工艺;达到中式面点师考核四级标准。	512

②校外识岗实习

识岗实习安排在第一学年,学校组织学员到渝信及周边餐饮企业参观、观摩和体验共计 1 个月,以增强学员对餐饮企业的感性认识,提高学习专业知识和技能的兴趣。

③校外跟岗实习

跟岗实习安排在第二学年,学校组织学员渝信及校外周边企业、校外实训基地餐饮企业相应岗位跟岗实习共计 3 个月。学员在企业师傅指导下熟悉生产过程、岗位职责、安全规范。部分学员可以参与实际辅助工作,培养吃苦耐劳的敬业精神,培育沟通合作能力和责任意识。为顶岗实习做准备。

④校外顶岗实习

安排在第三学年,学校组织学生到渝信及校外合作企业进行顶岗实习共计 5 个月,主要面对水台、打荷、面点小工、凉菜小工、墩子、

炉子等岗位的工作；通过岗位实作，使学生进一步巩固所学理论知识，熟练掌握中式烹调师、中式面点师的工作内容。梳理爱岗敬业精神，提升服务意识和应变能力，增强独立工作和就业、创业能力。

（四）人才培养模式

1. 人才培养模式建构的依据

通过对重庆市内外餐饮企业等 10 余家企业、行业的调研，充分了解企业对中职学生职业能力的要求，充分发挥校内、校外专家的作用，根据调研结果与典型工作任务分析，把输送行业所需要的专业人才放在办学的首要位置。结合本校、本专业的教学实际情况，为了适应不同岗位的需要，结合学生的发展规划初步建构出本专业 135 工学交替 ● 现代学徒制人才培养模式。

2. 人才培养模式的内涵

135 工学交替 ● 现代学徒制人才培养模式是通过学校和北京渝信紫龙餐饮有限公司的深度合作，与教师、师傅的联合传授，创建“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的人才培养方式，形成以教师培训工人，工人带教师、教师带学生、工人带学生、学生带学生等多方位促进、全面发展的技能培养模式。教师深入企业去实践，成为能生产、善教学的教师，学生通过顶岗实习，拜工人为师，从而体现工人为师；教师通过校内实训对全体同学进行指导、讲授和对部分精品学生进行辅导，从而体现教师为师；精品学生和师兄带领其它学生进行实训，从而体现学生为师；学生聆听教师的讲解、拜师工人学技术，最终成为懂理论能上岗的员工。其运行结构图见图 2。

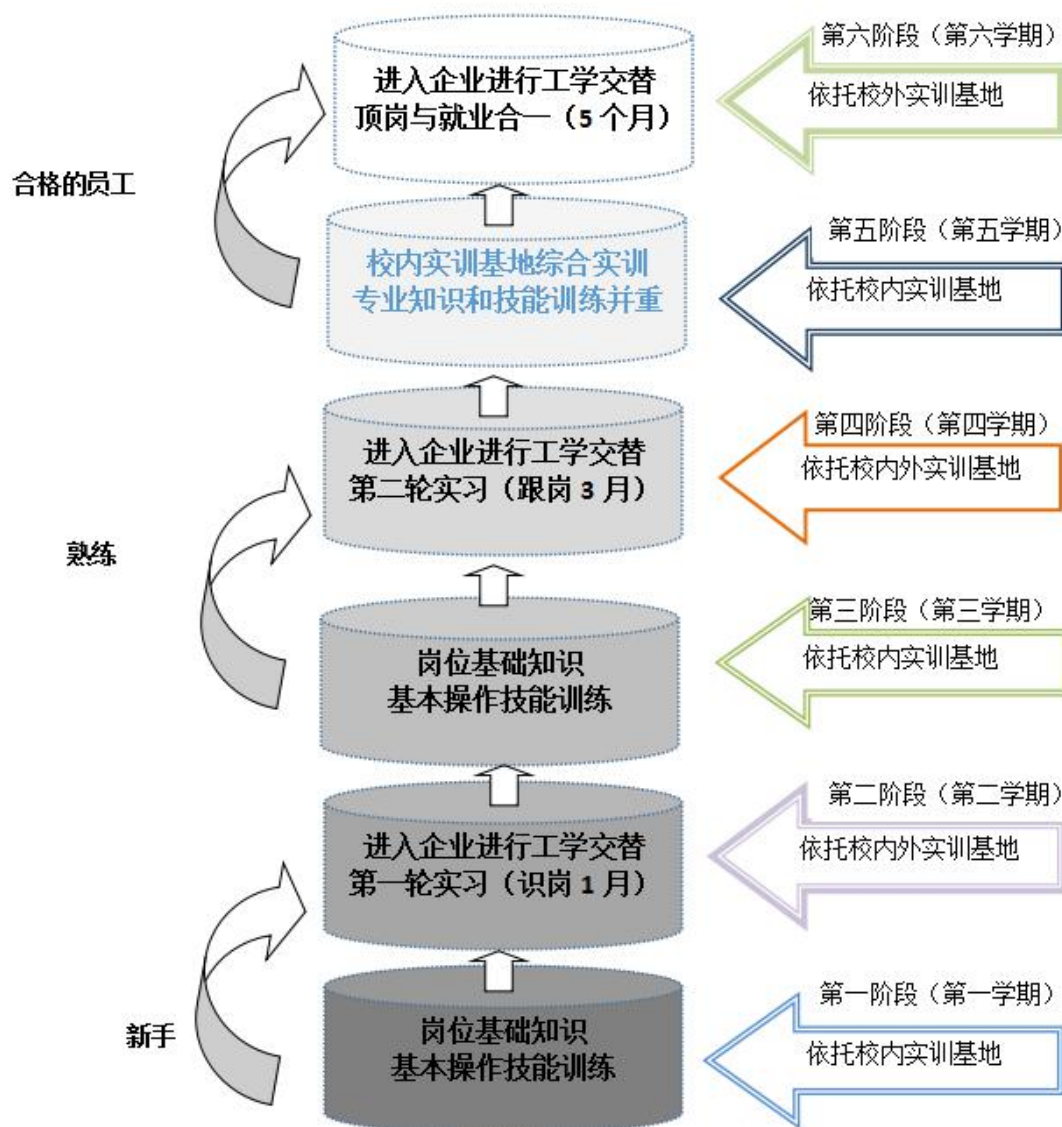


图2 135 工学交替●现代学徒制人才培养模式运行结构图

七、教学进程总体安排

（一）基本学时分配

1.本方案中，每学期校历周数20周，第一、二、三、四、五学期，每学期有效教学周共计16周，每周按32学时计算，其他如职教展示、社团活动、期末考试、综合社会实践共计4周；第六学期到企业顶岗实习20周，按每周30学时计算。第一学年9个月在校学习、1个月在企业识岗实习，第二学年7个月在校学习、3个月在企业跟岗实习，

第三学年 5 个月在校学习、5 个月在企业顶岗实习的分时段工学交替形式。

2.本方案中，公共基础课应按新颁发的课程标准执行。专业核心课以“够用”为原则，教学内容可根据专业需要进行适当调整。专业方向课允许学生在完成学业过程中自由选择，以满足学生职业生涯发展需要。素质拓展课分为入学教育（含军训）、社团活动、社会实践等，分散安排在第一、二、三、四学期。选修课安排在第一、二、三、四、五学期，选修课应在第二课堂开设，不包含在总课时内。

3.本方案中，总学时合计 3160 学时，其中公共基础课 1088 学时，约占 34.4 %；专业核心课 384 学时，约占 12.2%；专业方向课 1088 学时，约占 34.4 %；顶岗实习 600 学时，约占 19.0%。

（二）教学进程安排

表 10 教学进程安排表

课程类别	课程名称	学时	学期					
			1	2	3	4	5	6
公共基础必修课	思想政治	128	2	2	2	2		
	语文	192	3	3	3	3		
	历史	64	2	2				
	数学	160	3	3	2	2		
	英语	192	3	3	3	3		
	信息技术	128	4	4				
	体育与健康	160	2	2	2	2	2	
	艺术	64	2				2	
	小计 (占总学时 34.4%)	1088	21	19	12	12	4	
专业核心	烹饪基础	64	2	2				
	烹饪营养与配餐	64	2	2				
	烹饪原料知识与加工	96	3	3				

专业技能课	课	烹饪美术		32		2					
		餐饮服务与管理		64	2	2					
		食品安全与操作规范		32	2						
		餐饮企业运营与管理		32			2				
		小计 (占总学时 12.2%)		384	11	11	2	0	0		
	专业方向课	中式烹调方向	中式烹调技术	272		2	4	5	6		
			烹饪艺术与冷拼雕刻	240			4	5	6		
			中餐宴席设计与制作	64					4		
			中式烹调综合实训	512			10	10	12		
		中式面点方向	中式面点技艺	400		2	8	8	7		
			风味小吃制作	176				4	7		
			中式面点综合实训	512			10	8	14		
		升学方向	依据重庆市对口高考考纲组织教学								
		小计（占总学时 34.4%）		1088	0	2	18	20	28		
	顶岗实习	到企业顶岗实习 20 周	600						30		
		小计（占总学时 19.0%）	600						30		
	合计			3160	32	32	32	32	32		
	选修课	快餐经营与管理		32	1	1					
		创新菜设计与制作		32	1	1					
		西式面点技术		96	3	3					
		烹饪英语		96			2	2	2		
		西式烹调		96			2	2	2		
	小计			352	5	5	4	4	4		
	说明：选修课第一、二、三、四、五学期开设，应在第二课堂开设，不包含在总课时内。										

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校技术学校设置标准》的有关规定合理配备师资。根据本专业的特点和

要求，本专业教师必须具备以下条件：

1. 专任教师应具备高职专科以上学历，具有相应教师资格证书（中等职业学校教师资格证书或者中等职业学校实习指导教师资格证书、中式烹调师职业资格证书；文化课教师具备高级中学教师资格证书），有良好的师德，关注学生发展，熟悉教学规律，具备终生学习能力和教学改革意识。

2. 专业课教师应具有实际工作经验，熟悉餐饮行业、企业主要岗位工作流程，具备教学设计和实施课程教学的能力。

3. 专任教师应主动前往餐饮行业、企业进行相应的专业实践，专业课教师每年的专业实践时间不少于 1 个月。

4. 兼职教师

兼职教师应具有专科以上文化程度、中式烹调师职业资格、从事与专业相关的工作 5 年以上，具有丰富的技能操作能力或参与经营管理经验、理论水平较高并具有一定的教学能力。

（二）教学设施

本专业教学具有很强的技能特征，为了更好完成教学任务，达到最好效果，我校中餐烹饪与营养膳食专业必须具备校内实训基地和校外实习实训实习基地。

1. 校内实训基地

校内实训基地必须具备基本功实训室、中式烹调实训室、中式面点实训室、果蔬雕刻实训室等场所，主要设施设备及数量见下表：

实训室名称	设施设备名称	数量	单位	备注
基本功实训室	不锈钢工作台	25	套	
	砧板	50	套	
	餐具、容器	足量	套	
	餐具、容器存放架	1	台	
	刀具柜	4	套	
	磨刀石	25	套	
	垃圾桶	2	个	
	排风设备	1	套	
	电子秤	1	台	
	材料架	1	套	
	教学设备	1	套	
中式烹调实训室	抽油烟机设备	1	套	
	不锈钢双眼灶	20	台	
	不锈钢工作台	5	套	
	餐具、容器、用具	足量	套	
	调味车	10	套	
	炊具	40	套	
	消毒柜	2	台	
	蒸柜	4	台	
	垃圾桶	6	个	
	冷冻设备	4	套	
	货架	4	套	
中式面点实训室	不锈钢工作台	20	套	
	不锈钢盆	50	个	
	和面机	1	台	
	压面机	1	台	

	煎锅	2	台	
	多层烤箱	1	台	
	绞肉机	1	台	
	小型电子秤	5	台	
	冷冻设备	2	套	
	餐具、工具	足量	套	
	砧板	50	套	
	货架	1	套	
	教学设备	1	套	
	醒发箱	1	台	
	炸炉	1	台	
	电饼铛	1	台	
果蔬雕刻实训室	教学设备	1	套	
	砧板	50	套	
	刀具柜	2	套	
	不锈钢工作台	20	套	
	雕刻刀具	足量	套	
	冷冻冰柜	1	台	
	冷盘专用餐具	足量	套	
	雕刻专用底座	足量	套	

2. 校外实训基地

加强与行业和企业联系，建立稳定的校外实训基地，在与企业签订协议的基础上，进一步加强了内涵建设，邀请行业、企业技术骨干全程参与人才培养过程，通过校外实训实习，使学生掌握中餐烹饪技术，提升烹饪技巧，强化服务质量。

（1）校外实训基地标准

①实训实习基地应具有固定的经营场所、设施设备、资格许可和人员配置。

②企业为学员提供实习实训的岗位应与其所学专业面向岗位群基本一致。

③实习实训基地设施设备条件应有利于组织开展校外专业职业技能训练，且能够为学生实习实训提供必要的、安全健康的实习劳动环境。

（2）校外实训基地应具备的功能

①具备教学见习、教学实习的功能。

②具备顶岗实习功能。

③具备教学改革、教学科研的功能。

（三）教学资源

1.选用中等职业教育《中餐烹饪与营养膳食》专业国家规划教材和本专业教材配套的相关材料。

2.学校与北京渝信紫龙餐饮有限公司共同开发视频、音频、微课、PPT等数字教学资源，服务学生终身学习。

（四）管理制度

学校建立健全教学管理规章制度。主要包括《教学常规管理办法》、《师生课堂行为准则》、《实训教学管理办法》、《实训基地管理及考核办法》、《学籍管理办法》、《学生实习管理办法》、《教师教学工作质量评价办法》、以及师生评优评先、奖励管理办法等一系列

的教育教学管理制度。

1. 成立校企合作工作小组

学校组建以校长为组长的校企合作工作小组，专业组建以分管校长为组长、企业人员参与的校企合作小组，构建校企合作运行机制，建立相关制度，开展相关工作，为本方案的实施提供校企合作保障。

2. 组建专业建设指导委员会

组建以企业专家、行业专家、本专业专业教师为成员的专业建设指导委员会。指导本专业教学计划、校企合作计划，专业主干课程教学计划的制定和修订工作，对专业的人才培养目标、人才培养规格、课程设置、校企合作办学等具体工作提供建议，参与本专业的校内外实训、实习基地建设，指导本专业师资队伍建设工作，为本专业双师型教师的培养和开展社会服务提供支持和帮助。

3. 深度开展校企合作

积极参与相关职教集团和行业协会，与企业开展深度合作。与北京渝信紫龙餐饮有限公司人员互聘共用，双主体育人。学生进入该企业进行识岗、跟岗、顶岗实习，让人才培养有所依托，达到学生、企业、教师、学校共赢的效果，真正达成现代学徒制项目建设的目标。

（五）教学方法

在“以学生为中心，能力为本位，行业需求为导向”的指导下，体现“做中学，做中教”。的新职业教育教学特色。依据中职学生的学习心理特点，采取“五环四步”课堂教学模式，综合运用讲授、案例教学、媒体教学、项目教学、任务驱动等多种教学方法，充分利用

校内外实训基地，将课堂学习与课外训练、理论与实训结合在一起。充分体现现代学徒制的特点，使学生既能够掌握理论基础，同时又能参加实习、实训，增强实践经验，对自己专业及就业岗位有了更深的了解。

1. 公共基础课

公共基础课程主要是以培养学生科学文化素养，服务学生专业学习和终身发展为目的。因此，教学方法应重在能充分调动学生学习积极性；在教学组织形式上、教学手段等方面应开展改革创新，努力提高学生学习兴趣，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. 专业技能课

专业技能课应紧密结合本专业人才培养特点和专业能力素质要求，与思想政治课程紧密集合，同向同行。

专业技能课教学，按照《中餐烹饪与营养膳食》专业相应职业岗位群的能力要求，重点强化中式烹调、中式面点等工作岗位的能力培养。主要体现理论实践一体化，采取“五环四步”课堂教学模式，建议采用项目教学、任务教学、情景教学等方法，突出“做中学、做中教”的教育教学特色，培养学生综合实践能力，为今后就业打下坚实基础。

（六）学习评价

根据本专业的人才培养目标，建立以学生职业素养、岗位能力培养为核心、职业技能鉴定与学业考核相结合的多层次、多元化的评价

办法，从而引导学生全面提升和个性发展。

1. 组织评价培训

教务处每学期组织班主任、任课教师、企业和社会团体等相关人员进行培训，学习评价方案、领会指标体系、掌握评价工具。

2. 过程评价

任课教师使用基于“活动样本”学生职业能力多元立体评价的记载工具对学生在公共基础课程、专业核心课程、专业技能方向课程、选修课程学习中的职业能力情况进行记载评价；企业指导教师使用基于“活动样本”的学生职业能力多元立体评价记载工具对学生在跟岗实习、顶岗实习过程中的职业能力情况进行记载评价；班主任、家长、社会团体相关人员等使用基于“活动样本”的学生职业能力多元立体评价记载工具对学生在班级、家庭、社区生活中的职业能力表现情况进行记载评价。

3. 学期终结评价

每学期末，任课教师、企业指导教师、班主任、家长、社区人员等对学生的职业能力情况，相应的评价记载工具分别进行学期终结评价，形成总评成绩。

4. 评价结果审定

每学期末，班主任按照《学生职业能力评价表》《学生职业能力评价实施办法》对学生当期职业能力进行评价汇总，撰写学生职业能力评语，评价结果在班级内公示，并提交学校职业能力评价工作领导小组审核、认定。

5. 评价结果反馈

审定的评价结果生成《学生职业能力评价报告单》，并通知学生本人及其家长，同时接受学生及其家长对评价结果的申诉，并在申诉办理 10 个工作日内给予书面答复。

（七）质量管理

成立由学校领导、专业教师、行业精英、能工巧匠等组成的专业建设指导委员会，及时收集、反馈学生、教师等各方面人员对学校课程实施的意见和建议并进行讨论研究。通过对学校课程方案的执行情况 and 课程实施中的问题进行分析评估，及时进行课程内容调整，改进课程和教学的管理，形成教材不断革新的机制，使课程应成为一个开放、动态、可持续发展的系统。

1. 制（修）定教学文件的程序

教学文件是教学管理的最核心，依据它以教师为主导、以学生为主体、师生相配合的教学过程的组织管理和以教学管理为主的教学行政管理。规范和指导学校教学活动的主要依据，要保持一定的稳定性和权威性，教学计划一经确定，不得随意更改并认真组织落实。

①通过广泛调查社会发展对人的要求，认真做好需求分析。仔细论证培养目标和专业培养方向，制定和完善相关教学文件。

②在相关教学文件的要求下，由专业组提出制（修）订教学文件的思路、总体框架和基本格式等，报主管部门批准，送教务处备案。

③由专业组主持制（修）定相关教学文件，并经专业建设指导委员会和教务处商讨审议。

④主管部门审核签字下发执行。

⑤专业组根据市场要求，对教学文件中相关内容进行局部调整，但需报教务处备案。

2.教学过程管理

教师教学过程中由课前准备、上课、辅导、作业批改、成绩评定等基本环节组成，学生学习过程由课前准备、听课、实践、听教师讲评、完成作业、互评等环节组成。根据课程标准对教学的要求，通过教学六认真、教学督导、教研活动对教学过程进行监控。

3.备课管理

任课教师必须在上课前准备充分，一般以一课时为单位编写教案。教案是教师以课时单位设计的具体教学方案，严格按照五环四步教学模式编写教案，即能力发展动员、基础能力诊断、能力发展训练、能力发展鉴定、能力教学反思五环和任务、行动、展示、评价四步，备课以个人钻研为主，专业组每学期组织不少于两次的集体备课。

4.上课管理

必须按规定的课程表上课，不迟到、不拖堂、不提前下课、不私自调课。教师在上课的全部过程中，要严格执行课程规范，保障课堂秩序，认真组织和管理学生。教师必须在备好课的基础上上课，上课必须带齐所有相关资料，教师在布置作业时，要有明确目的、难易度适中、分量适当。

5.教学质量

教务处定期组织人员对所有任课教师开展月考工作。同时牵头组

织学生评教检查与巡查工作。教务处组织各班学习委员每节课配合任课教师认真填写教学日志。检查结果要及时反馈有关部门和教师本人，促进教学工作不断完善。

6. 教学档案管理

教学档案管理主要包括教学文书、教学业务、学生学籍和教师业务等档案的管理。教务部门应按照档案管理有关规定，确定各类教学档案的归档内容，做到规范、齐全、实用。短期档案由教务部门保存，需长期保存的经教务部门整理后交学校档案室保管。

九、毕业要求

（一）学业考核要求

根据《中餐烹饪与营养膳食》专业培养目标和培养规格，结合本校实际，要求对学生学业成绩、实习实训等方面进行考核，有效促进毕业要求的达成度。按照课程类型的不同，采用不同的考核办法。职业核心能力课程和专业基本技能课程友校内教师考核，实习实训由校内外指导教师共同考核。

1. 职业核心能力课程和专业基本技能课程考核

采用过程考核与期末考试相结合的方式考核。考核过程主要考察学生的知识积累和素质养成，依据是作业、课堂表现、考勤记录等方面。期末考试以笔试、操作等形式进行，重点在于考核学生的知识运用能力。课程结束后统一组织学生参加职业资格证书等级考试（国家四级）。

2. 实习考核

识岗实习、跟岗实习由校内指导教师和企业师傅共同评定，以校内评价为主。主要根据学生完成实训成果、评审表现、操作能力和态度综合评定，按照“优、良、中、及格、不及格”五个等级给出考核成绩。

顶岗实习成绩由企业师傅和校内指导教师共同评定，以企业评价为主。校内指导教师主要根据学生的顶岗实习笔记、对学生的指导记录进行评定；企业师傅主要根据学生顶岗实习期间运用所学专业知识和解决生产实际问题的能力以及职业素质提高情况进行评定，校内教师和校外企业师傅的评价各占一定比重，按照“优、良、中、及格、不及格”五个等级给出考核成绩。

（二）证书考取要求

- 1.必须取得“中式烹调师”或“中式面点师”等相关职业资格证书。
- 2.符合职业技能等级证书及 1+X 证书制度。
- 3.必须修完学校所开设的课程并按规定取得毕业证书。

（三）毕业条件

学生毕业需同时满足下列条件：

1. 学习课程全部考试合格。
2. 识岗、跟岗、顶岗实习考核成绩及格以上。
3. 获得中式烹调师或者中式面点师相关职业资格证书或行业资格证书。
4. 符合职业技能等级证书及 1+X 证书制度。

十、其它

（一）编写依据

- 1.教育部《关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》。
- 2.教育部《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》。
- 3.教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》。
- 4.重庆市《中等职业学校 30 个专业人才培养指导方案》。
- 5.中餐烹饪与营养膳食专业人才需求调研报告。

（二）编制流程

- 1.开展人才需求调研，对本专业相关行业、企业、开设同类专业的中职学校和毕业生进行调研，根据人才需求情况、岗位能力要求、毕业生发展等情况初步确定本专业人才培养目标，并据此初步确定学习任务和职业能力。
- 2.组织行业企业专家、课程专家进行典型工作任务分析，确定工作领域、职业能力要求，并初步拟定课程体系。
- 3.组织专业建设指导委员会成员、专业课教师、企业行业人员开展讨论。根据行业发展，我校专业实际和地方经济建设的现状，广泛讨论，提出合理建议。
- 4.优化课程结构，进行课程整合。根据岗位、工作任务和职业能力设置课程，确定核心课程。
- 5.组织专业带头人、骨干教师和相关专业教师及北京渝信紫龙餐饮有限公司相关人员根据教育部相关文件、课程大纲等要求编制方案

文本，多方征求意见并修改完善。

6.召开专家论证会，根据专家意见，进一步完善方案。

（三）运用范围

1.学校《中餐烹饪》专业现代学徒制试点班级。

2.中餐烹饪其它班级及 3+2 的中职阶段参考制定执行。

（四）编制人员

本实施方案由学校和北京渝信紫龙餐饮有限公司共同研发制定。