

十堰职业技术学院（集团）学校

2024 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称(专业代码)

中餐烹饪(740201)

二、入学要求

初中毕业或具有同等以上学力

三、基本学制

三年

四、职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属专业 类 (代码)	专业名称 (代码)	主要职业 名称	主要岗位类 别 (或技术领 域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	中餐烹饪 (740201)	中餐烹饪操作员 营养配餐人员 餐饮管理人员	餐饮业	中式烹调师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设和地方社会经济发展需要，德、智、体、美全面发展的，具备相应的实践技能及工作能力，能够到生产、建设、管理、服务第一线工作，适应岗位需要的高素质高技能应用型人才。

(二) 培养规格

1. 素质要求

具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。具有良好的人际交往能力、团队合作精神和客户服务意识。具有正确的就业观和一定的创业意识。

2. 知识要求

- 1) 烹饪原料知识：熟悉各种烹饪原料的性质、特点、用途和处理方法。
- 2) 刀工技术：掌握各种刀法，能够熟练地对食材进行切割、切片、切丝等。
- 3) 烹饪方法：了解并能熟练运用炒、炸、煎、煮、蒸、炖、焖、烤等多种烹饪技巧。
- 4) 调味技巧：熟悉各种调味品的性质和使用方法，能够根据菜品要求进行合理调味。
- 5) 食品卫生与安全：了解食品卫生法规，掌握食品安全知识，确保食品加工过程中的卫生安全。
- 6) 菜品设计与创新：能够根据市场需求设计新菜品，并进行创新改良。
- 7) 烹饪设备使用：熟悉各种厨房设备和使用方法和维护保养。
- 8) 成本控制：了解食材成本计算，能够合理控制菜品成本。
- 9) 菜品呈现：掌握菜品的摆盘艺术，使菜品在视觉上吸引顾客。
- 10) 烹饪理论知识：了解烹饪历史、流派、烹饪理论和营养学基础。

3. 技能要求

- 1) 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；
- 2) 具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规；
- 3) 具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
- 4) 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
- 5) 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；
- 6) 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及药膳食疗配方开发；
- 7) 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；
- 8) 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；
- 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) 在校内进行原材料加工处理、刀工切配、烹调等基本技能训练，宴席设计及成本核算训练；营养餐配制与制作训练；药膳配制与制作训练；在校外企业进行岗位见习与实习。

六、主要接续专业

高职:中餐烹饪与营养膳食

七、人才培养模式及特色

本专业构建以提高学生竞争力为主线,以建设课程思政教学目标体系和技能训练项目体系为侧翼,促进学生由浅入深、由低到高的技术技能提升的四进阶人才培养模式。制订每门课程思政目标,形成专业思政教育内容体系,开发拥有自主产权的项目化专业教材体系,构造思政教育和技能培养相融合的专业课程体系,培养学生基本技能到专项技能的进阶、专项技能到综合技能的进阶、综合技能到岗位技能的进阶,为社会主义现代化建设培养“德技”兼修的技术技能人才。

八、课程设置与要求

课程结构: 课程设置分为公共基础课程、专业课程和拓展课三部分。其中公共基础课占比约 33%,由思想政治教育课程、语文、历史、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等组成;专业课占比约 60%,分为专业核心课、专业技能(方向)课和专业实践课程,专业实践一般由认知实习、课程实训、跟岗实训、专项实训、综合实训、岗位实习等组成;拓展课占比约 7%,可以是文化类课程或专业(技能)类课程,主要从基础素养、专业素养、人文素养、科技素养等方面纵向或横向拓展。实践教学学时在总学时中占比 50%左右。

(一) 公共基础课

公共基础课包括:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》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《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	职业道德与政治	依据《中等职业学校职业道德与政治教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设,并注重在教学内容中体现专业特色。	72

6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设,并注重在教学内容中体现专业特色。	72
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设,并注重在教学内容中体现专业特色。	72
8	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,并与专业实际和行业发展密切结合。	180
9	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	36
10	艺术	依据《中等职业学校艺术教学大纲》开设,并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	信息技术	依据《中等职业学校信息与技术教学大纲》开设,并注重在教学内容中体现专业特色。	144

(二) 专业技能课

专业技能课包括专业核心课(6—8门)、专业(技能)方向课和专业实践课。

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	中餐饮食文化	<p>思政目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 尊重食物:教育人们尊重食物的来源,了解食物的制作过程,以及珍惜食物的价值,从而培养节约粮食的良好习惯。 2. 礼仪教育:通过餐桌礼仪的传授,如正确的用餐姿势、餐具使用方法、敬酒顺序等,传承中华民族的礼仪文化。 3. 文化传承:通过中餐的制作和享用,传承和弘扬中华饮食文化,增强民族自豪感和文化自信。 4. 环保意识:提倡使用可持续发展的食材,减少食物浪费,培养环保意识,促进可持续发展的生活方式。 <p>教学内容及要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 历史沿革:介绍中国饮食文化的起源和发展,包括不同朝代的饮食特色和重要历史事件对饮食文化的影响。 2. 地域特色:讲解中国不同地区的饮食习惯和特色菜肴,如川菜麻辣、粤菜的清淡、鲁菜的鲜香等。 3. 食材介绍:介绍中国菜肴中常用的食材,包括各种蔬菜、肉类、海鲜、调味品等,以及它们的营养价值和烹饪方法。 4. 烹饪技法:详细讲解中国烹饪的多种技法,如炒、炸、蒸、煮、炖、烤等,并教授基本的刀工技巧。 5. 节日食俗:介绍中国传统节日中的特色食品和食俗,如春节的饺子、中秋的月饼、端午的粽子等。 6. 现代饮食趋势:分析当前中国餐饮市场的发展趋势,包括健康饮食、快餐文化、国际美食融合等。 7. 实践操作:通过实际操作,教授学生如何制作几道经典的中式菜肴,包括选材、处理、烹饪和摆盘等全过程。 	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
2	烹饪原料知识与应用	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生对食物的尊重和珍惜,理解食物从田间到餐桌的整个过程,从而养成节约粮食的好习惯。 2. 强化学生的食品安全意识,了解食品添加剂、农药残留等对健康的影响,学会选择和处理安全的食材。 3. 通过学习不同文化的烹饪原料和方法,增进对多元文化的理解和尊重,培养国际视野和包容心态。 4. 通过学习烹饪历史和传统,激发学生对本国及世界文化遗产的兴趣和热爱,增强民族自豪感和文化自信。 <p>教学内容及要求：</p> <p>烹饪原料知识与应用教学内容</p> <p>一、原料基础知识</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料分类: 蔬菜、水果、肉类、海鲜、谷物、豆类、调味品等。 2. 原料特性: 了解不同原料的口感、营养成分、季节性、储存方法等。 3. 原料选择: 掌握如何根据色泽、质地、新鲜度等标准挑选优质原料。 <p>二、原料处理技巧</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗: 不同原料的清洗方法,如蔬菜的浸泡与冲洗、肉类的清洗与去血水。 2. 切配: 学习各种刀工技巧,如切丝、切片、剞块等。 3. 烹饪前的准备: 如腌制、焯水、上浆等。 <p>三、烹饪方法与应用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪方法分类: 炒、炸、蒸、煮、烤、炖、煎等。 2. 各种烹饪方法的原理和操作要点。 3. 原料与烹饪方法的匹配: 根据原料特性选择合适的烹饪方法。 <p>四、调味品的使用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 常见调味品介绍: 盐、糖、酱油、醋、料酒、香料等。 2. 调味原理: 了解不同调味品对菜肴风味的影响。 3. 调味技巧: 如何平衡各种调味品的味道,达到最佳口感。 <p>五、食谱制作与创新</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 标准食谱的编写: 包括原料清单、分量、步骤说明等。 2. 食谱的变通与创新: 如何根据口味和原料变化调整食谱。 3. 实践操作: 通过实际操作来掌握食谱制作和创新技巧。 <p>六、食品安全与卫生</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全知识: 了解食品安全的基本原则和常见问题。 2. 卫生操作规程: 掌握厨房卫生操作的基本规范。 3. 食品保存与处理: 学习正确的食品保存方法和处理过期食品的措施。 	108
3	中餐服务	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 强化学生对中餐服务行业职业道德的认识,包括诚实守信、尊重顾客、勤奋敬业等。 2. 培养学生良好的服务态度和行为习惯,使其能够提供热情、周到、细致的服务。 3. 增强学生的团队协作能力,学会在团队中发挥自己的作用,与同事共同完成工作任务。 4. 提高学生的职业素养,包括对中餐文化、餐饮服务流程和标准的了解和掌握。 5. 培养学生的责任感和敬业精神,使其在服务过程中能够自觉遵守行业规范和企业规章制度。 6. 引导学生形成正确的价值观和职业观,为将来在餐饮行业的发展打下坚实的基础。 	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		教学内容及要求： <ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐服务概述：介绍中餐服务的基本概念、特点以及服务流程。 2. 餐厅环境布置：教授如何根据中餐文化特色布置餐厅环境，包括餐桌摆放、餐具摆放、装饰品选择等。 3. 餐饮服务礼仪：讲解中餐服务中的基本礼仪，包括迎宾、点菜、上菜、倒酒、结账等环节的礼仪规范。 4. 菜品知识：介绍中餐的各类菜品，包括菜系分类、特色菜品、食材知识、烹饪方法等。 5. 餐饮服务技能：教授实际操作技能，如托盘、摆台、斟酒、分菜、撤换餐具等。 6. 餐饮服务流程：详细讲解从顾客进店到离店的整个服务流程，包括接待、点菜、上菜、服务、结账等环节。 7. 应急处理：学习如何处理顾客投诉、突发事件等紧急情况。 8. 餐饮成本控制：了解餐饮成本的构成，学习如何进行成本控制和成本管理。 9. 餐饮营销与管理：介绍餐饮行业的营销策略和管理知识，包括菜单设计、顾客关系管理等。 10. 实践操作：通过模拟餐厅环境进行实操练习，提升实际服务技能。 <p>以上内容旨在为学生提供全面的中餐服务知识和技能，培养合格的中餐服务人才。</p>	
4	中餐烹调技术	思政目标： <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生的团队合作精神，通过共同完成烹饪任务，学会协调与合作，增强集体意识。 2. 强化学生的责任感，要求学生在烹饪过程中认真对待每一个环节，确保食品安全和卫生，培养对工作的认真态度。 3. 提高学生的审美能力，通过学习中餐的摆盘艺术和色彩搭配，培养学生的审美情趣和创造力。 4. 增进学生对中国传统文化的了解和尊重，通过学习中餐的历史和文化背景，加深对中国饮食文化的认识和尊重。 5. 培养学生的节约意识，教育学生在烹饪过程中合理利用食材，减少浪费，倡导绿色健康的生活方式。 6. 锻炼学生的沟通能力，通过与同学、教师的交流，提高表达和沟通技巧，增强人际交往能力。 7. 培养学生的创新精神，鼓励学生在掌握传统烹饪技艺的基础上，尝试创新菜品，培养创新思维和实践能力。 教学内容及要求： <ol style="list-style-type: none"> 1. 基础知识：介绍中餐烹饪的基本概念、烹饪工具和设备的使用方法、食材的分类和处理技巧。 2. 刀工技术：教授各种切、剁、片、丝等刀工技巧，以及如何保持刀具的锋利。 3. 烹饪方法：详细讲解炒、炸、煎、煮、蒸、炖、焖、烤等不同的烹饪方法和技巧。 4. 调味技巧：学习如何根据菜肴的需要进行调味，包括使用盐、酱油、醋、糖、料酒等基础调味料。 5. 食材知识：介绍各种常见食材的特性、营养价值和季节性选择。 6. 菜式制作：通过实际操作，教授制作经典中餐菜肴，如宫保鸡丁、红烧肉、清蒸鱼等。 7. 菜品摆盘：教授如何将菜肴美观地摆放在盘中，提升菜品的视觉效果。 	252

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		<p>8. 食品安全与卫生：强调食品安全的重要性，教授厨房卫生操作规范和食品储存方法。</p> <p>9. 创新与研发：鼓励学生尝试创新，学习如何根据顾客口味和市场需求研发新菜品。</p> <p>10. 实战演练：通过模拟餐厅环境，让学生在实操中巩固所学知识和技能。</p>	
5	面点技术	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生的耐心和细致，因为面点制作需要精确的计量和细致的操作。 2. 强化团队合作精神，鼓励学生在小组活动中相互协作，共同完成面点制作任务。 3. 增强学生的创新意识，鼓励他们在面点制作中尝试新的配方和装饰方法。 4. 提高学生的审美能力，通过学习面点的造型和装饰，培养学生的艺术感和审美观。 5. 培养学生的环保意识，教育学生在面点制作过程中注意节约食材，减少浪费。 6. 强化诚信教育，要求学生在面点制作和展示中保持诚实，不作弊，不抄袭。 7. 培养学生的服务意识，鼓励学生为他人制作面点，体验服务他人的快乐和满足感。 8. 教育学生尊重传统和文化多样性，通过学习不同地区的面点文化，增进对多元文化的理解和尊重。 <p>教学内容及要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 面点基础知识：介绍面点的起源、分类、特点以及面点在不同地区文化中的地位和作用。 2. 面团制作：教授不同类型面团的制作方法，包括发酵面团、油酥面团、烫面团等，以及各种面团的配方比例和操作技巧。 3. 面点制作工艺：详细讲解各种面点的成型方法，如擀、切、包、捏、卷等，以及面点的装饰和美化技巧。 4. 面点品种介绍：介绍不同面点品种的制作流程和特色，如包子、馒头、饺子、面条、饼类等。 5. 面点烹饪方法：教授各种面点的烹饪技术，包括蒸、煮、煎、炸、烤等不同的烹饪方式。 6. 面点质量控制：讲解如何通过面团的调制、发酵、成型、烹饪等环节控制面点的质量，确保成品的口感和外观。 7. 面点创新与研发：鼓励学生了解市场趋势，学习如何结合现代消费者的口味和需求，创新面点产品。 8. 实操练习：通过大量的实操练习，让学生亲自操作，巩固理论知识，提高面点制作技能。 9. 食品安全与卫生：强调食品安全的重要性，教授面点制作过程中的卫生操作规范和食品安全知识。 10. 行业发展趋势：介绍面点行业的发展现状和未来趋势，帮助学生了解行业动态，为未来就业或创业做准备。 	144
6	食品雕刻技术	<p>思政目标：</p> <p>培养学生的审美情趣、提高学生的创造力和想象力、加强学生的团队合作精神、提升学生的专业责任感以及强化学生的敬业精神。通过学习食品雕刻技术，学生不仅能够掌握一门技艺，还能在实践中学会尊重食材、珍惜劳动成果，从而培养出对工作的热爱和对职业的尊重。</p>	144

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		教学内容及要求： 1. 食品雕刻基础：介绍食品雕刻的历史、文化意义以及在餐饮业中的应用。 2. 材料选择与处理：讲解不同食材的特性，如何选择合适的材料以及初步处理技巧。 3. 基本工具介绍：教授各种雕刻工具的名称、用途和正确的使用方法。 4. 基础雕刻技巧：包括切割、雕刻、塑形等基本手法的演示和练习。 5. 图案设计：教授如何设计简单的图案，以及如何将设计应用到实际雕刻中。 6. 实物雕刻演示：通过实际操作演示，教授如何雕刻常见食物，如水果、蔬菜等。 7. 高级技巧提升：介绍更复杂的雕刻技术，如立体雕刻、组合雕刻等。 8. 创意与创新：鼓励学生发挥创意，尝试设计和制作具有个性的食品雕刻作品。 9. 安全与卫生：强调在食品雕刻过程中的安全操作规范和食品卫生的重要性。 10. 作品展示与评价：指导学生如何展示自己的作品，并进行评价和反馈，以提高技艺。	

2. 专业（技能）方向课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	饮食营养与卫生	思政目标： 1. 培养学生健康的生活习惯，理解均衡饮食的重要性。 2. 强化学生的食品安全意识，学会识别和避免不卫生的食品。 3. 教育学生尊重食物来源，倡导节约粮食，反对浪费。 4. 增强学生的自我保健能力，了解基本的营养知识和健康饮食原则。 5. 培养学生的社会责任感，关注公共健康问题，如肥胖、营养不良等。 6. 促进学生形成积极的生活态度，通过合理饮食来提高生活质量。 7. 引导学生学会科学地处理食物，掌握基本的烹饪技能和食品加工知识。 8. 培养学生对不同文化和饮食习惯的尊重和理解，促进跨文化交流。 教学内容及要求： 1. 营养学基础：介绍营养素的种类和功能，包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等，以及它们对人体健康的重要性。 2. 食物与健康：讲解不同食物的营养价值，以及如何通过合理搭配食物来满足人体的营养需求。 3. 健康饮食习惯：教授如何建立和维持健康的饮食习惯，包括定时定量、均衡饮食、避免暴饮暴食等。 4. 特殊人群营养：针对儿童、青少年、孕妇、老年人等不同人群的特殊营养需求进行讲解。 5. 饮食相关疾病：介绍与饮食不当相关的疾病，如肥胖、糖尿病、心血管疾病等，并讲解预防措施。 6. 食品安全与卫生：讲解食品的采购、储存、加工、烹饪过程中的卫生要求，以及如何预防食物中毒和食源性疾病。 7. 饮食计划与管理：教授如何制定个人或家庭的饮食计划，以及如何管理日常饮食，确保营养均衡。 8. 饮食文化与教育：探讨不同文化背景下的饮食习惯，	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
2	厨房管理	<p>思政目标： 培养学生的责任感、团队合作精神和遵守规则的习惯、以及对食品安全和卫生的重视。通过学习厨房管理，学生应学会尊重食物，理解食物来源的重要性，以及在准备食物过程中对健康和安全的考虑。此外，课程还应强调诚信经营、公平交易和对环境的可持续性考虑，使学生在掌握专业技能的同时，也能够形成良好的职业道德和社会责任感。</p> <p>教学内容及要求： 1. 厨房设计与布局：学习如何根据厨房的功能需求进行合理设计，包括工作区域的划分、设备的摆放以及动线的优化。 2. 食材采购与库存管理：掌握食材采购的流程、供应商选择、成本控制以及库存管理的最佳实践，确保食材的新鲜度和减少浪费。 3. 食品安全与卫生：了解食品安全法规，学习如何实施有效的食品卫生管理，包括个人卫生、食品处理、储存和交叉污染的预防。 4. 菜单规划与成本控制：学习如何根据市场需求和成本效益制定菜单，以及如何控制食材成本和人工成本，提高厨房运营效率。 5. 厨房团队管理：掌握厨房人员的招聘、培训、排班和激励方法，建立高效的厨房工作团队。 6. 质量控制与顾客服务：学习如何确保食品质量和服务水平，处理顾客投诉，提升顾客满意度。 7. 设备维护与能源管理：了解厨房设备的正确使用和维护方法，以及如何进行能源管理，降低运营成本。 8. 创新与趋势：探索餐饮业的新趋势，学习如何创新菜品和服务，以适应市场的变化。 9. 法律法规与标准：熟悉与厨房管理相关的法律法规，确保厨房运营的合法性。 10. 应急管理：学习如何制定和执行厨房的应急预案，包括食品安全事故、火灾等紧急情况处理。</p>	72
3	烹饪原料加工技术	<p>思政目标： 1. 培养学生对烹饪工作的热爱和尊重，理解食品加工的重要性和对人类健康的影响。 2. 强化学生的责任感和敬业精神，要求他们在处理食材时注重卫生和安全，确保食品质量。 3. 教育学生遵守职业道德，诚实守信，公平竞争，尊重知识产权，反对浪费。 4. 培养学生的团队合作精神和沟通能力，通过集体活动和项目合作，学习沟通协调，共同完成任务。 5. 引导学生关注社会和环境问题，倡导可持续发展的烹饪原料采购和使用方式。 6. 通过学习不同文化和烹饪传统，增进学生对多元文化的理解和尊重，促进跨文化交流。</p> <p>教学内容及要求： 1. 原料的分类与特性：介绍不同类型的烹饪原料，如蔬菜、肉类、海鲜、谷物等，以及它们的物理和化学特性。 2. 清洗与整理：教授如何正确清洗各种原料，去除杂质和不适宜食用的部分，保持原料的卫生和新鲜。 3. 切割技术：讲解各种切割方法，包括切片、切丝、剁碎等，以及不同原料适用的切割技巧。 4. 烹饪前的处理：介绍原料的腌制、上浆、焯水等预处理方法，以及它们对最终菜肴口感和风味的影响。</p>	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		5. 烹饪原料的保存：教授原料的正确储存方法，包括冷藏、冷冻、干燥等，以及如何防止原料变质。 6. 烹饪原料的综合利用：讲解如何充分利用原料，减少浪费，例如使用边角料制作其他菜品或汤底。 7. 安全操作规范：强调在原料加工过程中的安全操作规范，包括使用刀具的正确方法，防止交叉污染等。 8. 实践操作：通过实际操作练习，让学生掌握各种原料加工技术，提高动手能力。	
4	烹饪工艺 美术	<p>思政目标： 培养学生的审美情趣、提高艺术修养、增强文化自信、促进个性发展、强化劳动观念、培育团队合作精神以及树立正确的价值观。通过学习烹饪艺术，学生能够了解和尊重不同文化背景下的饮食习惯和传统，学会欣赏食物的美学价值，同时在实践中学习到勤奋、耐心和细致的重要性。此外，课程还旨在通过团队合作完成烹饪项目，培养学生的社会责任感和集体荣誉感。</p> <p>教学内容及要求： 1. 烹饪基础理论：介绍烹饪的基本概念、历史发展、不同菜系的特点以及烹饪的基本原则和方法。 2. 食材知识：教授各种食材的特性、选购技巧、储存方法和加工处理技术。 3. 刀工技术：讲解和练习各种刀法，包括切、片、剁、削等，以及如何安全高效地使用厨房刀具。 4. 烹饪方法：系统学习和实践不同的烹饪技巧，如炒、炸、蒸、煮、烤、炖等。 5. 菜品制作：按照菜系或烹饪类型，教授具体菜品的制作流程、调味技巧和摆盘艺术。 6. 食品卫生与安全：强调食品安全的重要性，教授食品卫生知识和操作规范。 7. 烹饪美学：探讨食物的色彩搭配、形状设计、营养均衡以及如何通过烹饪提升食物的视觉和味觉享受。 8. 创新与研发：鼓励学生进行菜品创新，学习如何根据市场需求和顾客口味进行菜品研发。 9. 实践操作：通过实际操作，让学生在老师的指导下独立完成菜品的制作，培养实际操作能力。 10. 评价与改进：教授如何对完成的菜品进行评价，以及如何根据反馈进行改进和优化。</p>	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
5	宴席设计	<p>思政目标： 培养学生的审美能力、团队合作精神、创新意识和社会责任感。通过学习宴席设计，学生能够了解和尊重不同文化背景下的饮食习惯和礼仪，增强文化自信和民族自豪感。同时，课程还应注重培养学生的环保意识，引导他们在设计宴席时考虑可持续发展和资源节约。通过实践活动，学生可以学习如何在满足客户需求的同时，传递积极向上的社会价值观。</p> <p>教学内容及要求： 1. 宴席设计基础：介绍宴席设计的基本概念、历史背景以及文化意义。 2. 设计原则：讲解宴席设计中的色彩搭配、空间布局、主题创意等基本原则。 3. 餐饮搭配：教授如何根据不同的宴席主题选择合适的菜品和饮品，以及它们的搭配技巧。 4. 花艺与装饰：介绍宴席中花艺设计的要点和装饰物品的选择与布置方法。 5. 预算管理：讲解如何在保证宴席品质的同时进行有效的成本控制和预算管理。 6. 案例分析：通过分析成功和失败的宴席设计案例，让学生了解实际操作中的注意事项。 7. 实践操作：组织学生进行实际的宴席设计和布置，以提升学生的动手能力和创新思维。 8. 客户沟通与服务：教授如何与客户沟通，了解客户需求，并提供专业的服务建议。 9. 宴会流程管理：讲解宴会的整个流程，包括迎宾、用餐、活动等环节的管理。 10. 营销与推广：介绍如何通过有效的营销策略和推广手段来提升宴席设计业务的知名度和竞争力。</p>	72

3 专业实践课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	综合实训	<p>课程思政目标：坚持“爱党爱国爱家乡”的价值传递，培养学生树立爱岗敬业的职业价值观</p> <p>掌握中餐烹饪服务的一般流程，具备从事中餐烹饪服务工作所需的基本能力，达到中餐厨师职业标准的相关要求，培养学生真诚、守信、有责任感、易于沟通的品质，树立规范化、个性化的服务意识。</p>	72
2	岗位实习	<p>课程思政目标：结合中国厨师的“工匠精神”，培养学生吃苦耐劳和团队合作精神。</p> <p>熟练掌握中餐烹饪服务的具体工作程序，学会设计菜式；进行经典菜式烹饪实践，掌握宴席设计的基本要求、基本技巧、常用方法等技能。</p>	504

(三) 拓展课

结合专业特点，从纵向或横向两个维度拓展。

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	西餐烹调技术	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生的专业精神和职业道德，使学生在在学习西餐烹调技术的过程中，能够认真对待每一次实践操作，注重食品卫生安全，遵守行业规范。 2. 强化团队合作意识，通过小组合作完成烹饪任务，让学生学会沟通协调，共同解决问题，培养团队协作能力。 3. 提高学生的审美能力和创新意识，鼓励学生在掌握传统西餐烹调技术的基础上，尝试创新菜品，提升个人的创造力和审美情趣。 4. 培养学生对不同文化的尊重和理解，通过学习西餐文化背景和烹饪技巧，增进对多元文化的认识和尊重，促进国际视野的形成。 5. 增强学生的责任感和敬业精神，通过了解西餐行业的发展趋势和职业要求，激发学生对未来职业生涯的规划和投入。 6. 教育学生诚实守信，无论是在食材的选择、烹饪过程还是成品的呈现上，都应坚持诚信原则，保证食品的真实性和质量。 <p>教学内容及要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基础知识：介绍西餐的历史、文化背景以及西餐的分类，如法国菜、意大利菜、西班牙菜等。 2. 厨房工具与设备：讲解西餐厨房中常用的工具和设备，包括刀具、炉具、烤箱、搅拌机等的使用方法和维护。 3. 食材知识：教授各种西餐常用食材的特性、选购、储存和处理方法，如肉类、海鲜、蔬菜、奶制品等。 4. 烹饪技巧：详细讲解西餐烹饪的基本技巧，如煎、炒、炸、烤、蒸、煮等，以及调味料的使用和配比。 5. 菜式制作：按照西餐的结构，从开胃菜、汤品、主菜、配菜到甜品，逐一教授各种经典西餐菜式的制作方法。 6. 菜品摆盘：教授如何将制作完成的菜品进行美观的摆盘，包括餐具的摆放、食物的装饰和色彩搭配。 7. 食品安全与卫生：强调食品安全的重要性，讲解西餐厨房中的卫生标准和操作规范。 8. 实践操作：通过实际操作练习，让学生在老师的指导下亲手制作西餐，加深对理论知识的理解 and 应用。 9. 创新与研发：鼓励学生了解现代西餐的发展趋势，学习如何创新菜品和研发新菜式。 10. 服务与管理：介绍西餐厅的服务流程、顾客沟通技巧以及餐饮管理的基础知识。 	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
2	中国烹饪简史	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 增进对中国饮食文化的认识和尊重，培养学生的文化自信和民族自豪感。 2. 通过学习烹饪历史，了解中国饮食文化的发展变迁，培养学生的爱国情怀。 3. 强化实践操作能力，通过动手实践，培养学生的劳动技能和勤劳务实的精神。 4. 促进学生对食材选择、健康饮食的重视，培养良好的饮食习惯和健康的生活方式。 5. 在烹饪过程中，强调团队合作与分工协作的重要性，培养学生的集体主义精神和社会责任感。 6. 通过学习中国烹饪的历史，激发学生对传统技艺的传承与创新意识，鼓励学生在未来的职业生涯中发扬光大。 <p>教学内容及要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 史前时期：中国烹饪的起源可以追溯到史前时期，当时的人们主要以狩猎和采集为生，烹饪方法简单，主要是烧烤和煮食。 2. 夏商周时期：这一时期，烹饪技术有了显著的发展，出现了青铜器烹饪器具，烹饪方法也更加多样化，如蒸、炖、炸等。同时，调味品的使用也更加广泛，如盐、酱、醋等。 3. 春秋战国时期：这一时期，烹饪技术进一步发展，烹饪理论开始形成，出现了专门的烹饪书籍，如《吕氏春秋》中的《本味篇》。 4. 秦汉时期：秦汉时期，烹饪技术继续发展，烹饪方法更加精细，调味品的使用也更加讲究，如出现了糖、蜂蜜等甜味调味品。 5. 魏晋南北朝时期：这一时期，烹饪技术达到了一个新的高度，烹饪方法更加多样，如炒、烩等，同时，烹饪理论也更加完善。 6. 唐宋时期：唐宋时期，烹饪技术达到了鼎盛，烹饪方法更加精细，调味品的使用也更加丰富，如出现了酱油、豆豉等调味品。 7. 元明清时期：这一时期，烹饪技术继续发展，烹饪方法更加多样，如出现了涮、烤等新的烹饪方法，同时，烹饪理论也更加完善。 8. 近现代：近现代以来，随着科技的发展，烹饪技术也得到了进一步的发展，出现了许多新的烹饪方法和设备，如微波炉、电磁炉等。 	36
3	地方小吃	<p>思政目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 增进学生对本地文化的了解和尊重，通过学习地方小吃的历史和制作方法，培养学生的文化认同感和民族自豪感。 2. 培养学生的实践能力和创新精神，通过亲手制作地方小吃，激发学生的动手能力和创新思维。 3. 强化学生的团队合作意识，鼓励学生在小组活动中相互协作，共同完成小吃的制作过程。 4. 提高学生的审美能力和艺术鉴赏力，通过对地方小吃的的外观、色彩、造型等方面的观察和学习，培养学生的审美情趣。 5. 教育学生尊重劳动，理解食物制作背后的辛勤付出，从而培养学生的感恩心态和勤俭节约的美德。 6. 通过了解地方小吃的食材来源和制作过程，增强学生的环保意识和健康饮食观念。 <p>教学内容及要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地方小吃的历史与文化：介绍小吃的起源、发展以及与当地文化的关联。 2. 主要食材介绍：讲解制作小吃所需的主要原料及其特点。 3. 制作工艺：详细说明小吃的制作步骤，包括配料、烹饪方法等。 	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		4. 地方特色小吃的分类：按照地域或风味对小吃进行分类讲解。 5. 实操演示：通过视频或现场演示的方式，展示小吃的制作过程。 6. 品尝与评价：组织学员品尝小吃，并学习如何评价和鉴赏地方小吃。 7. 创新与改良：探讨如何在保留传统风味的基础上，对小吃进行创新和改良。 8. 营销与推广：教授如何将地方小吃推向市场，包括包装、定价、宣传等策略。	
4	平面构成与色彩	思政目标： 培养学生对美的感知能力，提升审美素养，同时引导学生理解艺术与社会、文化、历史的紧密联系。通过学习平面构成的基本原理和色彩理论，学生能够认识到设计在传达社会主义核心价值观中的作用，增强文化自信。课程鼓励学生在创作中融入中国传统文化元素，展现中华美学精神，同时培养学生的创新意识和批判性思维，使其在设计实践中能够积极传播正能量，促进社会主义文化繁荣发展。 教学内容及要求： 1. 平面构成基础：介绍点、线、面等基本元素在二维空间中的表现形式和相互关系，以及如何通过这些元素的组合创造出视觉上的节奏、平衡和动态。 2. 形态与空间：探讨形态的分类、变化和组织方式，以及如何在平面中表现空间感，包括透视、重叠、渐变等技巧。 3. 色彩理论：讲解色彩的基本属性，如色相、明度、纯度等，以及色彩的视觉心理效应，包括色彩的冷暖、轻重、远近等感觉。 4. 色彩搭配：教授如何根据色彩理论进行色彩搭配，包括对比、和谐、渐变、分割等色彩组合方法。 5. 设计应用：将平面构成与色彩理论应用于实际设计工作中，如标志设计、版面设计、广告设计等，强调理论与实践相结合。 6. 创意表达：鼓励学生运用所学知识进行创意构思，通过实验性的练习来提高个人的审美能力和创新思维。 7. 作品分析与批评：通过分析经典与现代平面设计作品，学习如何评价和批评设计作品，提升鉴赏能力。	72
5	演讲与口才 (公共基础课延伸)	思政目标： 鼓励学生互相帮助、共同进步，培养团队协作精神；引导学生注重职业素养的培养，包括良好的沟通能力、服务意识和职业操守等。 教学内容及要求： 1. 特点和情境把握：教学中应让学生理解演讲与口才的独特性，以及不同场合下的表达要求。通过情境模拟，让学生在真实或模拟的演讲环境中练习，以适应各种演讲场合。 2. 表达能力提升：通过系统训练，提高学生在不同语境下的表达能力。包括叙述、说明、议论、抒情等多种语体的运用，使学生能够清晰、准确、有条理地表达自己的观点和见解。 3. 心理素质培养：在教学中注重学生口语交际成功心理的培养，帮助学生克服紧张情绪，增强自信心，以积极的心态面对公众演讲。 4. 思维与应变能力训练：通过各种思维训练和即兴演讲练习，提高学生的敏捷思维力和迅速应变能力，使学生能够快速组织语言，应对各种突发情况。 5. 记忆力强化：通过记忆技巧的教授和练习，增强学生的记忆力，使他们能够更好地记住演讲内容，提高演讲的连贯性和流畅性。	36

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		6. 专业领域语言技能：结合旅游行业等特定领域的实际需求，进行专业语言行为的模拟实训，使学生掌握专业领域内语言行为的一般规律。 7. 交际能力提升：通过模拟不同的交际语境，训练学生在实际交流中灵活运用语言的能力，提高交流应对的敏捷度和准确度，使学生能够在各种社交场合中自如地表达和沟通。	

九、教学进程总体安排

（一）教学进程安排

课程类别	课程名称	课程类型	总学时	学分	理论学时	实践学时	学 期					
							1	2	3	4	5	6
							22周	20周	20周	20周	20周	18周
公共基础课	入学教育与军事教育		60	2	20	40						
	中国特色社会主义	思政课	36	2	36		2					
	心理健康与职业生涯	思政课	36	2	36			2				
	哲学与人生	思政课	36	2	36				2			
	职业道德与法治	思政课	36	2	36					2		
	语文	文化课	144	8	144		4	4				
	数学	文化课	144	8	144		4	4				
	英语	文化课	72	4	72		2	2				
	中国历史	思政课	36	2	36		2					
	艺术	实践课	36	2	36			2				
	信息技术	理实一体	108	6		108	6					
	体育与健康	活动课	180	10	20	160	2	2	2	2	2	
	劳动教育	活动课	18	1	18							
	公共基础课小计		942	51	634	308	22	16	4	4	2	0
专业核心课	中餐饮食文化	理论课	72	4	72		4					
	烹饪原料知识与应用	理实一体	108	6	18	90		6				
	中餐服务	理实一体	72	4	18	54			4			
	中餐烹调技术	理实一体	252	14	75	177			4	6	4	
	面点技术	理实一体	144	8	24	120				4	4	

		食品雕刻技术	理实一体	144	8	24	120				4	4	
	专业技能（方向）课	饮食营养与卫生	理实一体	72	4	36	36			4			
		厨房管理	理实一体	72	4	36	36				4		
		烹饪原料加工技术	理实一体	72	4	18	54			4			
		烹饪工艺美术	理实一体	72	4	18	54			4			
		宴席设计	理实一体	72	4	24	48					4	
	专业实践课	技能训练	实训课	144	8		144		2	2	2	2	
		综合实训	实训课	72	4		72					4	
		岗位实习	实习课	504	18		504						28
		专业课小计			1872	94	363	1509	4	8	22	20	22
拓展课	西餐烹调技术	理实一体	72	4	24	48					4		
	中国烹饪简史	理论课	36	2	36		2						
	地方小吃	理实一体	72	4	36	36				4			
	平面构成与色彩	理实一体	72	4	24	48		4					
	演讲与口才 （公共基础课延	理实一体	36	2	18	18			2				
	拓展课小计			288	16	138	150	2	4	2	4	4	0
总计				3102	161	1135	1967	28	28	28	28	28	28

备注:

1. 每学年为 52 周, 教学计划周 40 周, 实际教学周 32-36 周。周学时一般为 30 学时。岗位实习一般按每周 30 学时安排(1 小时折 1 学时)。三年总学时不少于 3000 学时, 非学时越多越好。

2. 岗位实习原则上为半年。在确保学生实习总量的前提下, 学校可根据实际需要, 集中或分阶段安排实习时间。

3. 学分制计算规则, 总学分不少于 170 学时。理论课、理实一体化课程按 16-18 学时为 1 学分, 实践课程以每周或 30 学时 1 学分, 公益活动、社团活动、社会实践、入学教育等活动以每周或 30 学时 1 学分; 对获得各类奖励、荣誉、证书、创新等标志性成果, 可依据成果含金量和学校实际情况设定合理分值; 在计算学分的过程中, 不足计算单元的按实际折算, 学分计量最小值为 0.5 分, 学分计算结果保留小数点后一位, 采用“二舍八入、三七作五”方法舍取。

（二）课程学时分配及比例表

课程类别	课程门数	理论教学学时	实践教学学时	合计	占总学时（%）
入学教育、军训	1	20	40	60	1.93%
公共基础课	12	614	268	882	28.43%
专业核心课程	6	231	561	792	25.53%
专业技能（方向）课	5	132	228	360	11.61%
专业实践课	3		720	720	23.21%
拓展课	5	138	150	288	9.28%
合 计	33	1135	1967	3102	100.00%

（三）课外素质教育安排

结合专业特点、学校特色创新安排彰显职教类型特色的素质教育活动，从思想成长、创新创业、文体活动、志愿公益、社会服务劳动与安全和综合评比等组成，总计不少于12学分。

素质教育模块	主要活动名称	具体活动名称	考评方式	学分
思想成长类	入党积极分子、团课学习、主题团日活动、思想政治类主题讲座、人文类讲座等。	每周“党建带团建”班级主题团会、网上每周青年大学习、“弘扬建党精神，赓续红色基因”宣讲报告、青春期讲座、心理健康讲座等	综合评价等级评定（参与度及质量）	3
创新创业类	聆听创新创业各类学术报告、专题讲座，参加创新创业训练营活动。	职教开放周系列活动、省级创新创业大赛、创新创业报告会、旅游知识讲座、武当文化讲座	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
文体活动类	参加校院组织各类文体活动、美育活动。	全民长跑活动、羽毛球赛、乒乓球赛、篮球赛、演讲比赛、朗诵比赛、棋类比赛、非遗手工制作活动	竞赛获奖量化考核打分	2

志愿公益类	参加校院关爱留守儿童、帮扶孤寡老人等志愿活动，参加学校组织各类服务性劳动活动。	创文志愿活动、医疗志愿服务、学雷锋服务月活动、无烟日控烟宣传活动	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
社会服务类	参与社会实践活动、技能训练、大型活动接待服务	导游达人秀大赛、导游行业大赛、青龙山国家地质公园实训、十堰市博物馆参观实践活动、龙泉寺景区参观实践活动、武当山景区大型活动接待服务	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
劳动与安全	每周卫生检查评比活动、准军事化管理相关主题活动、各类安全教育讲座及主题班会、法制教育进校园宣讲活动、	内务整理技能比赛、文明班级、文明寝室评比活动、每周安全教育主题班会、“国家安全日”宣传活动、法制进校园讲座等	综合评价等级评定（参与度及质量）、量化考核打分	2
综合评比	参与国家、省级、学校等三好学生、优秀学生干部、优秀团员、优秀团干部及其他荣誉称号；担任各级团、学、社干部。	“学雷锋活动月”优秀表彰、期中期末优秀评选、先进班级流动红旗评选	民主评优	2

十、实施保障

（一）师资队伍要求

1. 师资配备基本要求

- （1）在校生与该专业的专任教师之比不高于 20:1（不含公共课）；
- （2）高级职称教师比例不低于 30%；
- （3）双师型”教师不低于 60%；
- （4）兼职教师（行业导师）数量占比 25%左右。

2. 专业专任教师任职条件

- （1）遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- （2）应具备本专业大学本科以上学历，具有中等学校及以上教师职业资格证书；
- （3）具备较强的课堂教学组织能力和指导学生创新设计、技能比赛等能力。

3. 行业导师任职条件

- （1）遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- （2）具备本专业中级职称或高级工以上职业技能证书，具有 3 年以上本专业工作经历，能够胜任教学工作。
- （3）对本行业情况有较深的了解，具有较高的专业素养和实践操作能力的技术骨干或技术能手、能工巧匠优先聘用。

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将

师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件要求

序号	实训室名称及其功能	场地面积	主要设备台套数量	服务课程	主要实训项目
1	中餐烹调实训室	80 平米	36	中餐烹调 食材处理 食品雕刻	中餐烹饪
2	中式面点实训室	80 平米	36	面点技术	面点技术
3	西餐烹调实训室	80 平米	36	西餐烹饪	西餐烹饪
4	中餐服务实训室	80 平米	36	中餐服务 宴席设计 工艺美术	中餐服务 宴席设计

2. 校外实训基地

序号	基地名称	功能	实习规模
1	太和饭庄	中餐烹饪实习	40
2	希尔顿酒店	中餐、西餐烹饪实习	20
3	堰丰酒店	中餐烹饪实习	20
4	万豪酒店	中餐、西餐烹饪实习	20
5	龙泉寺旅游风景区	宗教知识学习	40

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化教学资源等。

1. 教材选用基本要求

优先选用中等职业教育国家规划教材、省级规划（重点）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、文献配备应能满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。其中，专业类图书主要包括：有关餐饮行业的政策法规、职业标准，电子器件手册、电子产品手册、行业标准等必备手册资料，有关中餐烹饪专业的技术、方法、操作规范以及实务案例类图书等。

3. 数字资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真

软件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）专业教学方法、手段与教学组织形式的要求

公共基础课教学应符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，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。

专业技能课按照餐饮服务相应职业岗位群的能力要求，强化切配、雕刻、炒制、面点等工作岗位的能力培养要素。突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、任务教学、角色扮演、情境教学、案例教学等方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（五）专业教学考核、评价与管理

为激发学生对专业学习的积极性，增强学生的实践能力，提升学生的技能水平，营造一种学知识、练本领、夯基础的良好局面；鼓励学生积极参与各级各项技能大赛，形成我专业特色鲜明的教学管理模式，我们尝试改革部分课程考核评价方式，用“以赛代考”的新考核模式代替以往的统一卷面测试教学的考核模式。

根据本专业培养目标和人才理念，建立以学生职业素养、岗位能力培养为核心，教育与产业、校内与校外相结合的科学评价标准。评价环节包括对教学过程中教师、学生、教学内容、教学方法、教学手段、教学环境、教学管理等因素的评价，强化对学生学习效果 and 教师教学过程的评价。采用学分制、多层次、多元化的考评方法，引导学生全面提升和个性发展。

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收学生家长、旅行社参与。校内、校外评价结合，行业资格证考试、职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价结合，过程性评价与结果性评价结合。

不仅关注学生对切配、雕刻、炒制、面点服务必需知识的理解和岗位技能的掌握，更要关注相关知识在餐饮服务服务岗位实践中的运用以及解决岗位工作中实际问题的能力水平，重视岗位规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护岗位设备，保护环境等意识与观念的树立。

（六）质量管理

1、学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公

开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2、学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3、专业教研组织应建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4、学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业条件

取得学籍的全日制学生，完成规定的教学活动，修满本专业人才培养方案规定的学时学分，且完成素质教育规定的学分，准予毕业。

附件 1：调研报告

附件 2：课程标准（含综合实训标准、在岗学习标准）

附件 3：专业人才培养方案论证意见，人员组成：行业企业专家、教科研人员、教师和学生（毕业生）代表组成

附件 4. 校级党组织审定

中餐烹饪 专业人才培养方案 专家论证意见

专业人才培养方案目标能够与行业和企业需求相结合，突出中职教育特色，就业方向准确，符合市场人才需求。能按照人才培养目标的要求确定人才培养的规格，并提出了与人才培养规格相对应的综合素质要求，以及行业通用、职业特定、跨行业等各项职业能力，人才培养方向正确。

本方案的课程体系包括公共基础课程、专业技能课程（方向课程、平台课程），分为必修课、选修课和任选课三种类型，与专业人才培养目标、培养规格要求一致，适应了中餐烹饪岗位能力要求，课程设置科学、合理。专业核心能力表述准确，结构合理，适应了行业企业及社会对中餐烹饪人才知识、能力的要求。教学计划进度能够根据学情进行安排，总体上体现了知识、能力培养的规律，课时适中，次序合理。实训内容体现中餐烹饪岗位技能培养的要求，与人才培养目标一致，实训项目合理，时间安排恰当。建议减少部分课程的理论教学学时，适当增加实训内容。

负责人：

年 月 日

序号	姓名	工作单位	职务/职称	联系方式	签字
1	廖召光	汉江师范学院	院长/副教授	15971846779	
2	郑娜	湖北汽车工业学院	副教授	18772210004	
3	邓丽	湖北工业职业技术学院	副院长/副教	13886844098	

			授		
4	郝飞	湖北飞途国际旅行社	总经理	13387138114	
5	徐勇	武当 369 国际旅行社	副总经理	13972481145	
6	胡永 国	青龙山恐龙遗址 国家地质公园	主任	15972590768	
7	王昌 升	武汉商学院	学生	15586986466	
8	黄彬 塬	湖北文理学院	学生	15586969686	