

福建省南安职业中专学校

2024 年中餐烹饪专业
人才培养方案

前 言

为贯彻落实《职业教育法》《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（**教职成〔2019〕13号**）、根据《福建省教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（**闽教职成〔2019〕24号**），烹饪专业科在专业建设专家指导委员会指导下，开展人才培养方案调整调研、论证工作，依据产业需求、学生发展需要，把创新精神、人文素养、职业素养融入人才培养过程，制订了《2024年中餐烹饪专业人才培养方案》，于2024年5月提交学校党总支进行审定，并将根据审定通过的《2024年中餐烹饪专业人才培养方案》按照程序发布、向上级教育行政部门报备并主动向社会公开，接受全社会监督。

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制 3 年。

四、职业面向

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪、中式烹调、营养餐设计等岗位（群）。

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业 类别	主要岗位类 别	职业资格证书
旅游大类 (74)	中餐烹饪 740201	餐饮业	中餐烹饪	中式烹调师	中式烹调师（四级）
				中式面点师	中式面点师（四级）

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的专业能力和可持续发展能力，具有扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

六、培养规格

（一）素质要素：

1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度；
2. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
3. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
4. 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
5. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
6. 具有良好的书面表达和口头表达能力；

7. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
8. 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
9. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；

（二）知识要素：

1. 掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识。
3. 必须掌握安全操作规范；
4. 学会运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

（三）能力要素：

1.行业通用能力：

- （1）具有运用食品安全知识执行规范操作的能力；
- （2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- （4）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- （5）具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- （6）具有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；
- （7）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；
- （8）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

2.职业特定能力：

（1）中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

（2）中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

（3）营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力。

3. 跨行业职业能力：

- （1）具有适应岗位变化的能力。
- （2）具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- （3）具有创新和创业的基础能力。

七、课程设置及要求

根据工作岗位职业发展的需要，结合福建省中职生学业水平测试的具体求，构建本专业的课程体系。

本专业主要包括公共基础课程和专业课程。

公共基础课包括思想政治课、公共必修课、公共限定选修课等。

专业技能课程包括专业基础课、专业核心课、专业限定选修课等。

实习课程包括认知实习和岗位实习。

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	中国特色社会主义	掌握中国特色社会主义的基本概念和内涵。了解中国特色社会主义的历史发展过程、基本经济制度和政治制度。 理解中国特色社会主义的文化建设、生态文明建设和外交政策等。提高学生分析问题和解决问题的能力。 培养学生的爱国主义情感和民族自豪感。引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观。增强学生的文化自信和价值观认同，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信和制度自信。	主要教学内容： 依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。主要介绍中国特色社会主义的基本概念和内涵。中国特色社会主义的历史发展过程。中国特色社会主义的基本经济制度和政治制度。中国特色社会主义的文化建设。中国特色社会主义的生态文明建设。中国特色社会主义的外交政策和国际地位。 教学要求： 要求学生能够理解和掌握中国特色社会主义的基本概念和理论体系。通过对历史发展过程的讲解，使学生了解中国特色社会主义的形成和发展。要求学生了解并理解中国特色社会主义的经济制度和政治制度的基本内容和特点。引导学生关注和理解中国特色社会主义在文化和生态文明建设方面的重要性和成就。通过对中国特色社会主义外交政策的介绍，增强学生的国际视野和对国家外交政策的理解。
2	心理健康与职业生涯规划	帮助学生建立健康的心理素质，提升自我认知和自信心。 引导学生正确应对学习、生活中的压力，提高抗压能力。 使学生了解职业生涯规划的重要性，并能做出明智的职业选择。 培养学生良好的职业道德、职业素养，以及提高其就业竞争力。	主要教学内容： 依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。 （一）心理健康教育：自我认知和自信心的培养方法。压力管理与情绪调控的技巧。心理健康知识的普及。心理健康的测试与评估方法。 （二）职业生涯规划：职业生涯规划的意义和实施方法。职业技能和兴趣测试的介绍与应用。就业市场分析及其职业选择指导。职业规划书的撰写与实施步骤。 （三）职业道德与职业素养培养：职业操守与职业择业的原则。职场礼仪与职业形象塑造的要点。实现职业与家庭平衡的策略。 教学要求： 学生应能够理解和评价自己的心理状态，增强自我认知。学生应学会运用有效的压力管理和情绪调控方法，

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
			保持心理健康。学生应掌握职业生涯规划的基本知识和技能，能够制定合理的职业规划。学生应了解并遵守职业道德规范，塑造良好的职业素养。教学过程中应注重理论与实践相结合，通过案例分析、角色扮演等多种形式提高教学效果。教师应关注学生的个体差异，提供个性化的指导和帮助。
3	哲学与人生	使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识。 提高学生运用马克思主义哲学的基本观点和方法，分析和解决人生发展中重要问题的能力。 引导学生进行正确的价值判断和行为选择，树立积极向上的人生态度。 为学生人生的健康发展奠定思想基础	主要教学内容： 依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。 马克思主义哲学基础知识，特别是与人生发展密切相关的哲学观点。如何运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点看待自然、社会的发展以及人生发展中的基本问题。关于自觉能动性的基本观点及其在人生发展中的重要作用。实践与认识的辩证关系，以及实践在提高人生发展能力中的重要性。 教学要求： 学生应了解并掌握马克思主义哲学的基础知识。理解辩证唯物主义和历史唯物主义的基本观点和方法。认识到实践是认识的基础和检验的标准。 激发学生对哲学的兴趣，培养其对哲学问题的思考能力。引导学生形成积极向上的人生态度，勇于面对人生挑战。培养学生的自强不息意识和勇于实践的精神。 学生应能够运用马克思主义哲学的基本观点和方法，分析和解决人生发展中的实际问题。能够在实践中不断提高自身能力，为人生发展打下坚实基础。学会进行正确的价值判断和行为选择，实现自我价值的提升。
4	职业道德与法治	提升学生的职业道德素质，培养其良好的职业操守。 增强学生的法治意识，使其了解并遵守国家法律法规。 引导学生以道德和法律的要求规范自己的言行，成为遵纪守法的公民。	主要教学内容： 依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。 （一）职业道德部分：职业道德的基本概念和内涵。职业道德的作用和意义，以及在职场中的重要性。职业道德的基本规范和具体要求。如何培养和践行良好的职业道德。 （二）法治教育部分：我国宪法和法律的基本原则和主要内容。法律在社会生活中的作用和意义，以及遵守法律的必要性。学生的法律权利和义务，以及如何依法维护自己的合法权益。违法犯罪行为的法律责任和后果。 教学要求： 学生应了解职业道德的基本概念和内涵，理解职业道德在职场中的重要性。学生应掌握我国宪法和法律的基本原则和主要内容，了解法律在社会生活中的作用。 学生应认同职业道德的价值，愿意践行良好的职业道德。学生应树立法治观念，增强法律意识，自觉遵纪

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
			守法。 学生能够在职场中遵守职业道德规范，表现出良好的职业操守。学生能够在日常生活中遵守法律法规，依法维护自己的合法权益，同时不侵犯他人的合法权益。
5	语文	培养学生基本的语文素养，包括端正学习态度、激发兴趣、树立自信。 使学生掌握学习语文的基本方法，培养良好的学习习惯。 提高学生正确理解和熟练运用我国文字语言的能力。 让学生掌握基础的语文知识，以适应今后学习、生活和工作的需要。 提升学生的文化素养、审美情趣、人生态度和价值观。 培养学生的职业素质和创新精神，为未来就业和创业奠定基础。	依据《中等职业学校语文课程标准（2020 年版）》开设。 主要教学内容： 中职语文的教学内容通常由基础模块、职业模块和拓展模块三个部分组成，旨在共同基础与多样选择相结合。 基础模块：包括基本的语言文字知识、文学作品阅读、写作基础等，是所有学生必须掌握的核心内容。 职业模块：结合不同专业的特点，选择与职业教育相关的文本，强化职业语言和行业用语的学习，培养学生的职业素养。 拓展模块：为满足学生个性化需求和提升语文素养而设计，包括经典诵读、文化常识、文学鉴赏等拓展性内容。 教学要求： 注重语文实际应用，引导学生理解语文知识与职业实践的关联，激发学生学习语文的兴趣和信心。融合职业素养教育，通过模拟职业场景、职场讲座等方式，提高学生的职业素养和职业道德。灵活运用多种教学法，鼓励学生自主学习，通过日常积累全面提高语文素养。 培养学生的语言表达能力，包括口头表达和书面表达能力，使其能够准确、流畅地使用语言进行交流。提升学生的阅读理解能力，通过阅读不同类型的文章，提高阅读速度和理解深度。培养学生的文学素养和审美能力，通过学习文学作品，丰富学生的文化内涵和艺术修养。
6	历史	培养学生掌握基本的历史知识，了解重要历史事件和人物。 帮助学生形成正确的历史观念，能够理性分析历史事件，并理解其对当代社会的影响。 发展学生的历史思维能力，提高其分析和解决问题的能力。 通过历史学习，培养学生的爱国情怀和民族自豪感，增强其社会责任感和道德品质。	依据《中等职业学校历史课程标准（2020 年版）》开设。 主要教学内容： 中国古代史：包括远古文明、各个历史时期的重要事件和人物、政治经济制度、文化科技等。 中国近现代史：涵盖近现代中国的重要历史事件，如鸦片战争、辛亥革命、抗日战争等，以及近现代中国的社会变革和发展。 世界古代史：介绍古代世界各大文明的发展歷程和重要历史事件。 世界近现代史：包括世界近现代史上的重大事件，如工业革命、两次世界大战、冷战等，以及全球化背景下的世界发展趋势。 教学要求：

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
			教师应根据学生的实际情况，制定符合学生能力的教学目标，因材施教。 教学过程中应注重历史知识的连贯性和系统性，帮助学生建立完整的历史知识体系。 鼓励学生积极参与课堂讨论，提高其历史思维能力和表达能力。 通过多种教学手段（如讲授、讨论、案例分析等）激发学生的学习兴趣，提高教学效果。 培养学生的自主学习和独立思考能力，鼓励其通过课外阅读和研究拓宽历史视野。 强调历史学习的现实意义，引导学生将历史知识应用于实际生活中，增强其社会责任感和使命感。
7	数学	理解和掌握数学基础知识：使学生能够掌握数学的基本概念、原理和公式，为后续的专业学习和职业发展打下坚实基础。 培养数学思维能力：通过数学学习，培养学生的逻辑思维能力、空间想象能力和数据分析能力。 提升解决实际问题的能力：使学生能够运用数学知识解决实际问题，特别是在专业领域中的应用。 培养创新意识和创新能力：鼓励学生通过数学学习，发现新问题、提出新观点，培养其创新意识和创新能力。	主要教学内容： 依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设。 数与代数：包括数的概念、整数、有理数、实数、复数、代数式、等式与不等式、函数与方程等基础知识。 几何与图形：涵盖平面几何、立体几何、三角函数、向量与坐标系等内容。 统计与概率：涉及统计与统计图、概率与概率模型、抽样与统计推断等知识。 数学模型与应用：学习数学模型的建立和求解，以及数学在运筹学、金融、几何建模等实际应用领域的知识。 教学要求： 注重学生个体差异，因材施教：教师应根据学生的数学基础和学习能力，制定个性化的教学计划，确保每位学生都能在数学学习中取得进步。 强化实践应用，理论联系实际：教师应结合生活实例和专业背景，引导学生运用数学知识解决实际问题，提高学生的实践应用能力。 培养自主学习能力，鼓励创新思维：教师应激发学生的学习兴趣 and 求知欲，培养其自主学习和独立思考的能力，同时鼓励学生勇于创新，提出新颖的观点和解决问题的方法。 注重过程评价，多元评价方式：教师应关注学生的学习过程，采用多种评价方式（如课堂表现、作业完成情况、小组讨论等）全面评估学生的学习成果，以便及时调整教学策略，帮助学生更好地掌握数学知识。
8	英语	让学生掌握一定的英语基础知识和日常用语，能够进行基本的英语交流。 培养学生的英语阅读和写作能力，使其能够阅读简	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设。 主要教学内容： 基础英语知识与技能：英语基础语法和词汇，包括名词、代词、冠词等各类词汇和基本句型结构。听说读

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
		单的文章并撰写简单的英语作文。 提升学生的英语听说能力，以便能够听懂日常对话和简单的英语演讲。 增强学生的跨文化交际能力，以适应不同文化背景下的交流需求。	写基本技能训练，着重提高日常交流中的英语应用能力。 职业英语应用：与学生所学专业相关的英语词汇和表达方式。工作场景中的英语应用，如商务沟通、职场交流等。 跨文化交际能力：了解不同文化背景下的交际习惯，提高跨文化沟通的有效性。培养学生尊重和理解不同文化的能力。 教学要求： 知识掌握：学生应熟练掌握英语基础语法规则和常用词汇。能够准确理解和使用日常用语和专业术语。 技能提升：学生应具备基本的英语听力理解能力，能够听懂日常对话和简单演讲。提高学生的口语表达能力，使其能够进行流畅的英语交流。加强学生的阅读理解能力，使其能够独立阅读并理解简单英文文章。培养学生的英语写作能力，能够撰写简单的英文短文和应用文。 学习态度与跨文化意识：激发学生学习英语的兴趣和积极性，培养自主学习能力。增强学生的跨文化意识，提高其在多元文化环境中的适应能力。
9	信息技术	培养学生具备基本的信息技术素养，掌握信息技术的核心概念和基本技能。 使学生能够熟练运用信息技术工具解决实际问题，提高工作效率。 提升学生的信息安全意识，确保在信息处理和使用过程中遵循法律法规和道德规范。 培养学生的创新思维和团队协作能力，以适应快速发展的信息技术环境。	主要教学内容： 依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设。 计算机基础知识：操作系统的基本概念和常用功能。计算机硬件的组成和工作原理。网络基础知识和常用应用，如IP地址、DNS等。 办公软件应用：文字处理软件的使用方法，包括文档编辑、排版、打印等。电子表格软件的使用，涵盖数据录入、公式计算、图表制作等功能。演示文稿制作软件的应用，包括幻灯片设计、动画效果添加等。 网络应用与安全：互联网的基础知识，如上网设置、浏览器使用、电子邮件收发等。网络安全防护方法，包括防病毒、防黑客攻击等安全措施。 程序设计基础：简单的程序设计概念，如变量、数据类型、基本算法等。 教学要求： 学生应熟练掌握计算机基础知识和办公软件应用，能够独立完成日常办公文档的编辑和处理工作。学生需了解网络基础知识，并能够安全地使用互联网资源，防范网络风险。在程序设计方面，学生应根据自身专业需求，掌握必要的基础知识和技能。教学过程中应注重实践操作，通过项目式学习等方式提升学生的动手能力和问题解决能力。教师应关注学生的个体差异，提供个性化的辅导和支持，确保每位学生都能达到课程目标。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
10	体育与健康	培养学生养成良好的体育锻炼习惯和健康生活方式。 提高学生身体素质和身心健康水平。 让学生掌握体育知识，了解健康相关的科学知识，培养自我保健能力和团队合作精神。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设。 主要教学内容： 体育项目技能：学习基本的体育项目技能，如跑、跳、投以及篮球、足球等球类运动，培养学生对体育项目的兴趣和能力。 健康知识：传授营养保健、健康检查、常见疾病预防等知识，提高学生的健康意识和自我保健能力。 教学要求： 注重实践：教师应组织丰富多样的体育活动，让学生在实践中掌握技能，提高身体素质。 个性化教学：关注学生的个体差异，因材施教，确保每位学生都能在体育学习中取得进步。 培养自主锻炼习惯：鼓励学生养成自觉锻炼的习惯，为终身锻炼奠定基础。 全面评价：定期对学生的身体素质、运动技能、健康知识等进行评估，以全面了解学生的学习情况，并及时调整教学策略。
11	公共艺术	树立正确的审美观念：通过艺术课程的学习，学生应能够形成正确的审美观念，理解和欣赏不同艺术形式的美。 培养艺术感知与鉴赏能力：学生应能够感知不同艺术门类的特征，鉴赏艺术作品，提升对美的认识和体验。 激发创意表达能力：鼓励学生通过艺术创作表达自己的思想和情感，培养创新思维和艺术创作能力。 传承与理解文化艺术：加深学生对不同文化背景下艺术作品的理解，传承和弘扬民族优秀传统文化。	主要教学内容： 依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设。 艺术基础知识：包括艺术史、艺术理论、艺术评论等，帮助学生建立全面的艺术知识体系。 各艺术门类介绍：涵盖音乐、美术、舞蹈、设计、戏剧、影视等艺术门类，让学生了解并掌握各艺术领域的基本技能和表现方法。 艺术创作与实践：通过实践性的艺术创作活动，如绘画、演奏、舞蹈编排等，提升学生的艺术创作能力。 艺术鉴赏与评论：培养学生独立分析、评价艺术作品的的能力，形成个性化的艺术鉴赏观点。 教学要求： 注重理论与实践相结合：教师在教学过程中应注重理论与实践的结合，让学生在实践中深化对艺术理论的理解。 强调个性化教学：尊重学生的个体差异和兴趣爱好，提供个性化的教学方案，激发学生的学习兴趣和潜能。 培养创新精神：鼓励学生勇于尝试新的艺术形式和表现方法，培养创新精神和实践能力。 提升文化素养：通过艺术课程的学习，提升学生的文化素养和审美能力，使其能够更好地理解和欣赏不同文化背景下的艺术作品。

（二）专业技能课程

1.专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	烹饪概论	使学生系统了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势。 培养学生从事餐饮行业所需的基本素质和入门技能。 帮助学生树立正确的职业观，为后续课程学习和上岗培训打下基础。	主要教学内容： 中国烹饪的简史与发展历程。中国烹饪的原理和技术规范。中国菜品的分类、特点及制作工艺。中国筵宴的构成、设计与服务流程。中国烹饪的风味流派及其特色。中国饮食民俗与文化传统的介绍。中国当代餐饮市场的概况与发展趋势。 教学要求： 学生应了解并掌握中国烹饪的基本理论和知识。学生应熟悉中国菜品和风味流派的特点，能够识别不同菜系的烹饪技艺。学生应理解并掌握中国筵宴的设计原则和服务流程。学生应了解中国烹饪市场的现状和发展趋势，具备基本的市场分析能力。培养学生热爱烹饪事业，具备良好的职业道德和职业习惯。
2	烹饪基本功	学生应掌握中餐烹饪的基础理论，包括烹饪历史文化、原料学、烹饪技术原理等。熟练掌握中餐烹饪的实践技能，如刀工、烹调方法、火候控制等。 培养学生的职业素养，包括食品安全意识、卫生习惯以及良好的工作态度。增强学生的团队合作精神和服务意识。 提高学生分析问题、解决问题的能力，以及在实际操作中的应变能力。培养学生的创新思维，以适应不断变化的餐饮市场需求。	主要教学内容： 烹饪基础知识：包括中餐烹饪的特点、历史文化、发展前景以及基本要求。 职业素养与岗位职责：学习厨师的基本素养、岗位职责，了解厨房设备的使用及安全隐患。 烹饪原料与工具：熟悉烹饪原料的分类、鉴别方法及选择原则，掌握各种刀具、砧板的使用。 烹饪技术：包括刀工操作、翻勺技术、烹饪热传递原理、火候控制等关键技能。 菜肴组配与调味：学习菜肴组配的原则和方法，以及调味品的运用技巧。 教学要求： 学生应熟练掌握中餐烹饪的基础理论知识和实践技能，能够独立完成基本的烹饪操作。 培养学生的职业素养，包括良好的卫生习惯、安全意识、团队合作精神等。 要求学生能够根据不同原料的特性，合理运用烹饪技术进行加工处理，保证菜肴的质量和食品安全。 学生应学会根据菜肴的特点和要求进行合理的组配和调味，提升菜肴的口感和品质。 通过实践操作和案例分析，提高学生的问题解决能力和创新能力。
3	烹饪工艺美术	使学生掌握烹饪美学的基本理论和美术技能。 培养学生的构图能力、造型能力、创意思维能力和审美能力。	主要教学内容： 烹饪美学概述与基础知识：讲解烹饪美学的概念、特点和作用。介绍美学基础知识在烹饪中的应用。 烹饪色彩与图案设计：教授色彩的基本原理和运用，包括色彩的搭配、对比和调和等。学习烹饪图案的设计

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
		为学生今后的烹饪实践和职业发展奠定基础，提升其在烹饪造型和色彩搭配方面的专业素养。	原则和技巧，如对称、平衡、节奏等。 烹饪造型与拼摆艺术：训练学生的烹饪造型能力，包括食材的切割、雕刻和拼摆等技艺。探索不同食材和器皿的组合方式，创造出具有美感的烹饪作品。 烹饪综合造型艺术设计及赏析：结合实际案例，分析烹饪综合造型艺术设计要点和方法。欣赏并分析优秀的烹饪作品，提高学生的审美水平和创作灵感。 教学要求： 学生应熟练掌握烹饪美学的基本理论和美术技能，能够独立完成烹饪作品的造型设计。 培养学生的创新思维和审美能力，使其能够创作出具有独特美感的烹饪作品。 要求学生了解并遵循烹饪工艺美术的行业规范和标准，保证作品的安全性和实用性。 通过实践操作和作品展示，提高学生的自信心和职业素养，为其未来的职业发展打下坚实基础。
4	智能烹饪基础	使学生了解并掌握智能烹饪的基础知识和技能。 培养学生运用智能烹饪设备和技术进行烹饪操作的能力。 提升学生的创新能力和适应未来烹饪行业发展的能力。	主要教学内容： 智能烹饪概述：介绍智能烹饪的概念、发展历程及未来趋势。分析智能烹饪与传统烹饪的区别与联系。 智能烹饪设备与技术：讲解常见的智能烹饪设备及其功能特点。教授智能烹饪技术的操作方法和注意事项。 智能烹饪实践应用：指导学生运用智能烹饪设备进行实际操作练习。探讨智能烹饪在不同菜品制作中的应用技巧。 智能烹饪安全与卫生：强调智能烹饪过程中的安全规范和卫生要求。培养学生养成良好的智能烹饪操作习惯。 教学要求： 学生应熟练掌握智能烹饪的基础知识和技能，能够独立完成智能烹饪设备的操作和维护。 培养学生的创新思维和实践能力，鼓励其探索智能烹饪在中餐制作中的新应用。 要求学生严格遵守智能烹饪的安全规范和卫生标准，确保操作过程的安全性和卫生性。 通过实践操作和案例分析，提高学生的问题解决能力和团队协作能力，为其未来在烹饪行业的发展奠定基础。

2.专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	餐饮食品安全与操	使学生了解食品安全的重要性，掌握基本的食品安全知识。 培养学生遵守食品安全	主要教学内容： 食品安全基础知识：食品污染的途径、危害及预防措施。食品中有毒有害物质的来源及控制方法。食品的保质期、储存条件和食品标签的解读。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
	作规范	法规和操作规范的意识。 使学生能够正确实施食品安全管理措施，确保食品生产和加工过程的安全性。	食品安全法规与标准：国家相关的食品安全法律法规介绍。食品安全标准的解读与应用。 食品安全操作规范：食品加工场所的卫生要求与设备清洁规范。食品加工人员的卫生管理与健康要求。食品原料的采购、验收、储存与使用规范。食品加工过程中的卫生控制，包括交叉污染的预防、加工温度与时间的控制等。 食品安全事故的预防与处理：食品安全事故的案例分析。食品安全事故的预防措施与应急预案的制定。 教学要求： 学生应熟练掌握食品安全基础知识，能够识别并处理潜在的食品安全风险。 学生应了解并遵守国家相关的食品安全法律法规，能够在实践中正确应用食品安全标准。 学生应学会正确的食品加工操作规范，保证食品加工过程的卫生与安全。 学生应具备预防和处理食品安全事故的能力，能够在遇到问题时迅速作出正确反应。
2	饮食营养与配餐	使学生了解营养学的基本知识，认识不同营养素对人体健康的作用。 培养学生根据个体需求进行合理营养搭配的能力。 让学生掌握烹饪过程中食物营养的变化及保留方法。 提升学生的营养配餐技能，为不同人群设计合理的膳食方案。	主要教学内容： 营养学基础知识：讲解蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的功能与需求。介绍食物中营养素的来源及其对人体健康的影响。 营养搭配原则：阐述营养搭配的基本原则和方法。分析不同人群（如儿童、老年人、运动员等）的营养需求差异。 烹饪与营养的关系：探讨烹饪方法对食物中营养素保留的影响。教授如何在烹饪过程中最大化地保留食物的营养价值。 营养配餐实践：指导学生根据个体需求设计营养餐单。练习针对不同人群（如糖尿病患者、孕妇等）进行特殊的营养配餐。 教学要求： 学生应熟练掌握营养学的基础知识，能够准确解释各种营养素的功能和作用。 学生应学会运用营养搭配原则，为不同个体和群体设计合理的膳食方案。 学生在烹饪实践中应考虑营养素的保留，选择合适的烹饪方法以最大化食物的营养价值。 学生应具备根据实际情况调整营养配餐方案的能力，以满足不同人群的特殊需求。
3	烹饪原料与加工技	使学生掌握烹饪原料的基本知识，包括原料的分类、特点、品质鉴定及储存保鲜方法。	主要教学内容： 烹饪原料的分类：介绍植物性原料、动物性原料等不同类型的原料。 烹饪原料的特点：阐述各类原料的营养价值、口感

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
	术	培养学生熟练掌握各种烹饪原料的加工工艺和技术。 提高学生的实践操作能力和创新能力，为将来的职业发展打下基础。	特点等。 烹饪原料的品质鉴定：教授学生如何通过外观、气味等方法鉴别原料的新鲜度和质量。 烹饪原料的储存与保鲜：讲解不同原料的储存方法和保鲜技巧。 原料的初步加工：包括蔬菜的洗涤整理、水产品的宰杀处理、家禽家畜的宰杀与开膛等。 刀工与勺工技艺：训练学生的刀工技巧和勺工操作，提高加工效率。 原料的精深加工：介绍不同原料的切割方法、腌制技巧、挂糊上浆等加工工艺。 教学要求： 学生应熟练掌握烹饪原料的基本知识和品质鉴定方法，能够准确判断原料的新鲜度和质量。 学生应学会各种烹饪原料的加工工艺和技术，能够独立完成原料的初步加工和精深加工。 培养学生的实践操作能力和团队协作能力，提高学生的职业素养和综合能力。 鼓励学生创新思维的发展，为将来在烹饪行业的职业发展打下坚实基础
4	食品雕刻与冷菜制作	使学生掌握冷拼制作的基本知识和技能，包括刀工技术、拼盘设计与拼摆技术等。 培养学生的艺术审美观和创新能力，提升其对烹饪艺术的理解与欣赏能力。 为学生进一步学习和适应市场发展需要奠定知识和能力基础。	主要教学内容： 烹饪艺术与冷拼基础：介绍烹饪艺术与冷拼的概念、历史和发展趋势。讲解冷拼的原料识别与选用，以及拼摆的类型与造型式样。 刀工技术与拼盘设计：训练学生的刀工技术，包括各种刀法的掌握与运用。学习拼盘设计的基本原则和技巧，培养拼摆的创意与审美能力。 冷拼制作实践：通过实践操作，让学生掌握冷拼的制作流程和技术关键。学习不同类型冷拼的制作方法，如平面假山、立体假山等。 艺术冷拼的创新与探索：鼓励学生进行艺术冷拼的创新尝试，培养创新思维。探索新型冷拼材料的运用和拼摆手法的创新。 教学要求： 学生应熟练掌握冷拼制作的基本知识和技能，能够独立完成冷拼作品。培养学生的艺术审美观，使其能够设计出具有美感和创意的冷拼作品。注重实践操作能力的培养，要求学生多动手实践，提高制作技能。强调安全卫生意识，确保学生在操作过程中遵守卫生规范，保证作品的安全性。鼓励学生进行创新思维的培养，勇于尝试新的拼摆手法和材料运用。
5	中式菜肴制作	培养学生对中式热菜制作过程中烹调技法的理解和应用能力。	主要教学内容： 中式烹调基础知识：烹调工具和设备的使用与维护方法。食材的挑选、储存、加工技巧及分类。烹调中的

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
		使学生能够根据菜品需求进行菜品的更新、发展和创新。 让学生掌握传统名菜的制作技艺，并能熟练运用热菜制作技术。 提升学生制作宴席的基本知识和方法，学会合理搭配宴席菜品。	安全与卫生知识。 中式传统烹调技艺：刀工技巧，包括各种切、剁、削等基本刀法。炒菜、烧煮、蒸炖烧烤等烹调方法的掌握与应用。备汤技艺，如熬制高汤和清汤的方法。 经典菜品烹调技艺：学习川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜等四大菜系的特点及常见菜品制作方法。掌握宫保鸡丁、麻婆豆腐等名菜的烹饪技巧。传统面点如饺子、馒头等的制作方法。 教学要求： 学生应熟练掌握中式烹调技艺的基础理论和操作技能。 培养学生热爱烹饪专业，努力学习和应用专业技术的态度。 要求学生能够正确理解烹调技法对菜肴制作的重要性，并根据需求更新和发展菜品。 强调实践操作能力的培养，使学生能够独立完成传统名菜的制作。 注重学生的职业素养和综合素质的提升，包括卫生习惯、团队协作能力等。
6	中餐面点制作	使学生掌握中餐面点制作的基本知识和基础技能。 培养学生熟练运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的理论水平。 树立学生的爱岗敬业精神，培养良好的职业道德观念。	主要教学内容： 面点制作基础知识：面点的发展概况及其在饮食业中的重要作用。面点的分类及各地风味特点。面点制作从原料选择、面团调制到成型、成熟的基础知识。 面点制作技能：熟练掌握面点的基本操作技能，如和面、揉面、搓条、下剂等。掌握各类面点（如水调面团类、发酵面团类、油酥面团类等）的制作方法。馅心的配制和熟制技术，包括蒸、煮、炸、煎、烙、烤等。 教学要求： 学生应系统掌握面点制作的基本概念、原料知识、工艺流程及品质控制。学生应能独立完成面点的整个制作流程，包括原料准备、面团调制、成型、熟制等。培养学生的创新能力，鼓励其在传统面点基础上进行创新尝试。强调实践操作的重要性，学生应通过大量实训提高动手能力和解决问题的能力。培养学生的安全意识、卫生习惯，确保操作过程中的安全与卫生。树立学生的爱岗敬业精神，培养良好的团队合作精神和沟通能力。使学生具备初步的应用新技术、新方法解决实际问题的能力，以适应行业发展的需要。
7	菜点美化与装饰	使学生了解菜品设计的概念和作用，熟悉菜品设计的方法、原则和基本程序。 让学生掌握传统菜品创新的方法和原则，以及利用调味品进行菜品创新的方法。	主要教学内容： 菜品设计基础知识：包括菜品设计的概念、作用、方法、原则和评价标准等。 传统菜品与创新：学习八大菜系及少数民族传统菜品，了解继承传统菜品的意义，并掌握传统菜品创新的方法和原则。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
		式。 培养学生的菜品创新意识和小组合作自主探究的学习能力，具备菜品开发和制作的相关技能。	菜品原料与调味：熟悉菜品原料的开发利用方法，掌握原料的搭配和调味技巧，以及中式烹饪的常见味型。 菜品制作实践：通过实际操作，让学生掌握各种烹饪技法，培养实战动手能力，并能根据所学知识进行菜品创新。 教学要求： 学生应熟练掌握菜品设计与制作的基础知识和技能，能独立完成菜品设计与制作任务。培养学生的创新思维和自主探究能力，鼓励其尝试新的菜品设计和制作方法。要求学生注重安全卫生，严格遵守烹饪操作规范，保证菜品的质量和安全性。通过实践操作和作品展示，提高学生的自信心和职业素养，为其未来的职业发展打下坚实基础。
8	厨房管理	为达到学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，为学生将来走上管理岗位打下坚实的管理技能基础，满足学生职业生涯发展的需要，本课程设计以本专业学生的就业为导向，依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力分析及厨房管理专业就业岗位群对本专业人才要求的特点，确定本课程的课程内容。	主要教学内容： 通过平时有关日常管理的案例，引导学生理解如何“通过管理手段有效的使用和调配资源，发挥下属积极性，以达到经营管理目标”的概念，并在以后的各单元教学中融会贯通。 教学要求： 抓住厨房管理中最基础的应知应会部分，如厨房设计、原料管理、成本控制、质量管理、人员管理、卫生与安全管理等设计成若干知识单元，用模拟情景，创设任务等方法，在老师讲授及指导下，引导学生结合生产流程实例，模拟实践，学会用管理知识分析并达到理解。

3.专业选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	风味小吃制作	使学生了解中国各地风味小吃的历史背景和文化特色。 让学生掌握各类风味小吃的制作技术和工艺流程。 培养学生的实践操作能力，能够独立完成风味小吃的制作。 激发学生对传统美食文化的兴趣，提升其创新和研发新小吃的能力。	主要教学内容： 风味小吃概述：介绍中国各地著名的风味小吃及其文化背景。讲解风味小吃的特点、分类及制作技术概述。 原料与辅料知识：学习风味小吃制作所需的原料、辅料及其特性。探讨原料的选择、储存与预处理方法。 传统风味小吃制作技术：传授各地经典风味小吃的传统制作技术，如煎饼果子、臭豆腐、小笼包等。分析不同小吃制作过程中的关键技术要点和难点。 安全与卫生：强调风味小吃制作过程中的食品安全与卫生要求。学习如何确保小吃的质量与安全，包括食材储存、加工环境及个人卫生等方面。 教学要求： 学生应熟练掌握至少十种以上风味小吃的制作方

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
			法。学生应了解风味小吃的历史文化背景，并能向顾客进行简要介绍。要求学生亲自动手制作各种风味小吃，提高实践操作能力。严格遵守食品安全与卫生规范，确保制作的小吃安全无毒。培养学生养成良好的个人卫生习惯和职业道德素养。培养学生团队协作精神，学会与同事合作完成小吃制作任务。提高学生的沟通能力，使其能够与顾客有效交流，了解顾客需求并提供优质服务。
2	营养餐设计与制作	使学生掌握营养学基本知识和理论，了解不同人群的营养需求。 培养学生进行营养餐设计与制作的实际操作能力。 提升学生结合传统中餐烹饪技艺与现代营养理念进行创新的能力。	主要教学内容： 营养学基础知识：讲解营养素的种类、功能及人体需求量。探讨食物中营养素的来源及其对人体的作用。 营养餐设计原则：传授合理营养搭配的原则和方法。分析不同人群（如儿童、青少年、老年人等）的营养需求特点。 营养餐制作技术：结合中餐烹饪技艺，教授营养餐的制作方法。实践操作，包括食材选择、加工、烹饪及装盘等全过程。 营养餐评估与调整：学习如何评估营养餐的质量和效果。掌握根据个体需求调整营养餐配方的技巧。 教学要求： 知识与技能掌握：学生应熟练掌握营养学基础知识，能够准确分析食物中的营养素。学生应学会根据不同人群的营养需求进行营养餐的设计与制作。 实践操作与创新能力：要求学生通过实践操作，熟练掌握营养餐的制作技术。鼓励学生在传统中餐基础上结合营养学理念进行创新设计。 职业素养与安全意识：培养学生的职业素养，注重团队协作与沟通能力。 强调食品安全与卫生规范，确保制作的营养餐安全无害。

（三）公共选修课

开设生态文明教育、全命教育、国家安全教育、中华优秀传统文化、职业素养（含工匠精神）等通识课程内容，让学生根据自己的兴趣选择学习，以拓展学生的知识面，提升综合能力。

（四）实习

实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

实习分为认知实习和岗位实习两个阶段，由学校组织学生到相应的实习岗位，相对独立参与实际工作的岗位参与认知实习活动。旨在培养学生具备实践岗位独立工作能力。

八、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间为 40 周，累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，每学期按 45 分钟左右计，岗位实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时 3480。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

公共基础课程学时 1380，占比约 39.65%；允许根据行业人才培养的实际需要在规定范围内适当调整，但必须学生修完必修内容和学时。

专业技能课学时一般占总学时 60.35%，在确保学时实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时 10.9%。

（二）教学安排建议

2023 级《中餐烹饪》专业教学计划进程表

课程类别		课程名称	计划学时			学年学期安排课程时数					
			总学时	教学环节		第一年		第二年		第三年	
				理论	实践	1	2	3	4	5	6
						18周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础课	思想政治	习近平中国特色社会主义思想学生读本	18	18	0	1					
		中国特色社会主义	36	36	0	2					
		心理健康与职业生涯	36	36	0		2				
		哲学与人生	36	36	0			2			
		职业道德与法治	36	36	0				2		
	必修课	语文	216	180	36	3	3	3	3		
		历史	90	90	0	2	2	1			
		数学	216	196	20	3	3	3	3		
		英语	144	144	0	2	2	2	2		
		信息技术	144	72	72	4	4				
		体育与健康	180	40	140	2	2	2	2	2	
		公共艺术	72	36	36			1	1	2	

	限定选修课	通识课程：生态文明教育、全命教育、国家安全教育	36	36	0					2	
		通识课程：中华优秀传统文化、职业素养（含工匠精神）	36	36	0					2	
公共基础课程合计			1296	992	304	19	18	14	13	8	0
专业技能课程	专业基础课	烹饪概论	18	18	0	1					
		烹饪基本功	36	18	18	1	1				
		烹饪工艺美术	36	18	18			2			
		智能烹饪基础	18	9	9		1				
		小计	108	63	45	2	2	2	0	0	0
	专业核心课	餐饮食品安全与操作规范	18	16	4	1					
		饮食营养与配餐	72	36	36				2	2	
		烹饪原料与加工技术	144	114	30	2	2	2	2		
		食品雕刻与冷菜制作	162	44	118	2	2	3	2		
		中式菜肴制作	126	30	96			3	2	2	
		中餐面点制作	144	30	114	2	2	2	2		
		菜点美化与装饰	108	36	72			2	2	2	
		厨房管理	36	18	18					2	
		小计	810	324	488	7	6	12	12	8	0
		专业限定选修课	风味小吃制作	108	20	88				2	4
	营养餐设计与制作		36	20	16		2				
	中式烹调师取证实训		36	4	32					2	
	中式面点师取证实训		36	4	32					2	
	创新创业教育课程		36	30	6					2	
	小计		252	78	174	0	2	0	2	10	0
专业课程合计			1170	465	707	9	10	14	14	18	0
实习课程		认知实习	54	0	54				1	2	
		岗位实习	600	0	600						30
实习课程合计			720	0	720	0	0	0	1	2	30

总合计	3186	1457	1731	28	28	28	28	28	30
-----	------	------	------	----	----	----	----	----	----

九、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。围绕中餐烹饪专业核心技术打造教学团队，培养专业带头人和专业教师、兼职教师，提升团队教学能力、社会服务能力，以良好的制度环境、文化氛围和评价机制推进师资队伍建设。

专业师资队伍由学校专职教师、餐饮行业专家共同组成，专业队伍具有良好的职业道德和专业的技术水平。

1. 我校烹饪专业师资队伍配置情况

教师姓名	性别	学历	所学专业	职称	技能情况
黄老师	男	大专	烹饪	高级讲师	高级技师
刘老师	男	本科	烹饪	实习指导讲师	高级技师
吴老师	女	中专	烹饪	讲师	高级技师
吴老师	男	大专	烹饪	讲师	高级技师
陈老师	男	中专	烹饪	助讲	高级技师
林老师	男	中专	烹饪	助讲	高级工
林老师	男	中专	烹饪	助讲	高级工

2. 专业教师基本要求

（1）队伍结构

专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；研究生学历（或硕士学位）5%，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%-40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。专任教师队伍队要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有中职教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有高尚的师德，爱岗敬业，遵纪守法；具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《福建省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求, 如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称、具有高级烹饪技师，能够较好地把握国内外中餐烹饪行业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设

计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从餐饮企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的烹饪专业知识和丰富的实际工作经验，须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

（二）教学设施

1. 校内实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 45 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H

	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

2.校外实训基地建设

校外实训基地基本要求：具有稳定的校外实训基地；一般在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等场所进行岗位实习；能对接真实职业场景或工作情境，能进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。可接纳一定规模的学生安排顶岗实习；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；有保证实习日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

3.支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、知识考试与考核试题库、核心项目的实训操作视频库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。鼓励建设并完善建设优秀毕业生、创业精英和学生成长信息资源库、课程思政教学案例资源库等

（三）教学资源

教学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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

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：行业政策法规资料，有关职业标准，有关食品营养与卫生的技术、标准、方法、操作规范及实务案例类图书。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配置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、数字教材等专业资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

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，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，重在教学方法的改革、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。课程设置和教学组织形式应与培养目标相适应，注重学生能力的培养，加强与学生生活、专业和社会实践的紧密联系。

2. 专业技能课

专业技能课教学要体现“以学生为主体”的思想和行动导向的教学观，与企业商讨岗位能力需求，按照相应职业岗位（群）的能力要求，进一步强化理实一体化的教学模式，探索基于工作过程系统化的教学组织方式，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，探索项目教学、案例教学、任务教学、情境教学等方法，利用校内外实训基地，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。保证学生有充分的动手训练时间，并在教学实施过程中有意识地强化企业岗位规范，职业工作标准，加强教学内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，按照产业标准对技能人才规格的要求，培养学生良好的团队合作精神、质量意识、安全生产知识、成本控制与环境保护意识。培养学生学会数据采集及预处理、数据分析、可视化及应用等，能熟练应用各种分析方法及工具解决实际问题，并具备一定的后端动态交互页面的编写能力。根据专业培养目标、教育教学内容和学生的学习特点，采取了灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出职业教育教学特色，强化理实一体教学。

3.加强信息化建设

注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用，有利于创设形象生动的工作情境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时，建议加强课程资源的开发，充分利用现代信息技术和教育技术，建立多媒体教学资源数据库，积极开发和利用网络课程资源，以提高课程资源的利用率。

4.加强校企合作运行机制建设

以满足企业的岗位（或岗位群）工作需求为课程设置的出发点，力求课程设置与就业岗位对接，着力提高专业教学的针对性和适应性；根据信息产业发展，结合当地信息产业趋势及职业岗位的不同要求，设置专业（技能）方向；与企业紧密的联系，坚持企业课堂人才培养模式。根据企业对人才需求的变化，及时调整专业培养方向和课程设置，制定本专业指导性教学方案。

（五）学习评价

根据本专业人才培养目标建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收家长、行业企业参与，引入企业评价标准和管理制度。校内与校外评价结合，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相结合，过程性评价与结果性评价相结合，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，重视规范操作、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、注重成本核算与爱护生产设备、保护环境等意识与观念的树立。

评价方法采用典型职业活动完成过程评价、项目完成情况评价、操作规范评价、项目综合考核评价等多种方式。可以通过实操演练、小组合作、项目任务等方法评价学生的专业技能、操作方法、工作安全意识等。考试项目和考试方法确定后，应根据各门课程的性质制订考核办法，凡有操作技能要求的课程都应对学生的操作技能进行考核。

（六）质量管理

学校依据本专业的教学方案，规范制定本专业教学计划，并加强对教学计划执行的管理监督，严格按照教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。推进公共基础课学业质量评价，推行技能考核、学业水平测试、综合素质评价和毕业生就业跟踪反馈制度。并全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

十、毕业要求

学生完成相应课程学习，并同时具备如下条件，方可毕业

1. 通过课程学习，累计学分达 160 分以上；
2. 通过福建省中等职业学校学生学业水平合格性考试公共基础知识、专业基础等科目测试，成绩 D 级及以上；
3. 通过统一组织的专业技能测试，成绩 D 级及以上。
4. 须取得《中式烹调师》《中式面点师》《西式面点师》等级证书其中一种技能等级证书。

十一、说明

本专业人才培养方案将紧密结合中餐烹饪行业发展和企业的实际需求，进行滚动修订。专业的教学进程表可根据教学实际变化适当调整。