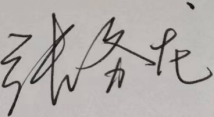
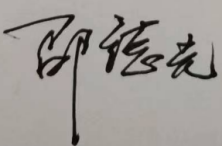
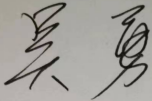
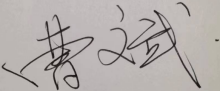


中餐烹饪专业

人才培养方案

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **中职专业** | 中餐烹饪 | **专业代码** | 740201 |
| **专业建设委员会审核** | 校内负责人签字：  行业、企业负责人签字： | | |
| **教学系部** | XXXX部 | **教学系部**  **负责人审核** |  |
| **教务科**  **负责人审核** |  | **分管副校长**  **审核** |  |
| **校 长** | **经2021年12月10日专题会议审查，同意提交学校党委会审核。**    **签字：** | | |
| **党支部书记** | **经2021年12月15日院党委会审核通过，同意实施。**    **签字：** | | |





备选签名：

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称：中餐烹饪

（二）专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年（2.5+0.5）

1. 职业面向

**（一）就业**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 本专业  对应行业 | 主要职业类别 | 主要岗位类别  （技术领域） | 职业资格证书 |
|  | 中餐烹饪（7402） |  | 中式烹饪  4-03-01-01 | 主要面向星级酒店、餐饮连锁、度假村、海外机构等餐饮服务业，大型企、事业单位食堂，从事烹饪及厨务管理岗位(中餐、中点、西点、营养餐制作)的工作 | \*初（中）级中式烹调师（第三方）  初（中）级中式面点师（第三方） |
|  | 西式面点 |  | 西式面点  4-03-02-02 | \*初（中）级西式面点师（第三方）  初（中）级中式面点师（第三方） |

**（二）升学**

高等院校相关专业

五、培养目标与培养规格

**（一）培养目标**

以习培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应安徽经济建设与社会发展所需要的，具有良好的职业道德与综合职业能力素养，掌握现代烹饪所必须的理论、实操技能及管理知识；面向生产、服务、管理第一线，有独立工作能力，并能自主创新，在烹饪行业的特定环境下，具备一定的创业能力，成为不断适应现代化烹饪产业发展所需的高级高素质技术技能专门型人才。

**（二）培养规格**

本专业毕业生应具有以下职业素养、职业能力：

**思想素质：**

（1）坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观。

（2）具有正确的世界观、人生观、价值观。具有爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，遵守法律，遵规守纪，具有社会责任感和参与意识。

（3）具备运用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，有为国家富强、民族昌盛而奋斗的志向和责任感。

（4）具有正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，具有良好的教师职业道德行为习惯和法律意识，具备工匠精神和创新创业意识及相应能力。

（5）具有良好的团队协作精神 、沟通能力和环境适应能力。养成自觉的安全意识、质量意识、成本意识和环保意识。

（6）具有积极的人生态度、健康的心理素质、良好的职业道德和较扎实的文化基础知识，具备一定的审美和人文素养。

**知识与能力：**

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、安全文明生产等相关知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料与加工技术、营养知识，掌握中式烹调和面点工艺。

（6）掌握厨房管理和厨房运行控制知识。

（7）掌握餐饮研发以及宴会策划等相关知识。

**职业技能：**

（1）具有良好的语言、文字表达能力，应用文写作和沟通能力。

（2）具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

（3）能够完成中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作；

（4）具有厨房生产组织和管理能力。

（5）具有餐饮企业基层管理能力。

（6）具有餐饮产品设计开发能力。

（7）具有宴会菜单设计与策划能力。

六、课程设置及要求

**（一）公共基础课程**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 | 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。 | 帮助学生了解中国特色社会主义的创立、发展和完善，理解开辟中国特色社会主义道路的伟大意义；了解社会主义基本经济制度及其优越性；明白中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势是中国共产党领导，理解我国政治制度的优越性，理解坚持党的领导、人民当家作主、依法治国有机统一是社会主义政治发展的必然要求；了解中国特色社会主义文化，增强文化自信；了解中国特色社会主义社会建设与生态文明建设。教学实践中，注意激发学生学习兴趣，注重探讨式和体验性学习，注重多样化考核评价。 | 36 |
| 2 | 心理健康  与职业生  涯规划 | 通过本课程的学习，使学生了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力；使学生掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 | 帮助学生理解社会发展是实现人生梦想的客观环境，理解职业生涯规划的重要性；学会客观的自我认识，认识理想与现实的差异性，掌握青春期的性心理知识，养成健康向上的生活方式；了解所学专业对应的职业群及演变趋势，立足专业谋划发展；学会和谐交往、快乐生活；端正学习态度，学会时间管理，树立终身学习意识；了解调整职业生涯规划的必要性，把握职业生涯规划调整的时机，持续完善职业生涯规划，放飞理想，人生出彩。  教学中，注意激发学生学习兴趣，可开展角色扮演、社会调查、人物访谈等活动，可选取典型案例开展座谈、讨论等，实行探讨式和体验性学习。注重多样化考核评价。 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 通过本课程的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 | 帮助学生了解马克思主义哲学是科学的世界观和方法论；理解世界统一于物质的原理，懂得客观规律性和主观能动性的辩证关系；懂得世界是普遍联系和永恒发展的，学会用联系和发展的观点分析问题；理解认识与实践的辩证关系，坚持理论联系实际，做到知行合一；认识社会存在与社会意识的辩证关系，明确人民群众是历史的创造者，理解个人价值与社会价值的关系。  教学中，遵循思想政治教育规律和学生身心发展规律，注意激发学生学习兴趣，可采用案例分析、讨论等方法，注重探讨式和案例式教学，注重多样化考核评价。 | 36 |
| 4 | 职业道德与法治 | 通过本部分内容的学习，学生能修理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结舍自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规茏、尊法学法守法用法的好公民。 | 掌握道德有法的关系，道德特点和作用，体认中华民族优良道德传统，坚持社会主义道德观，社会公德、家庭美德、个人品德的主要内容；理解职业道德的主要内容和意义，理解职业道德3抿进社会发展和个人岗位成才的必要性；劳动精神、劳模精神的内涵，理解新时代弘扬劳动精神、劳模精神的意义；认识职业礼仪対职业道德行为养成的作用；掌握加强职业道需修养的基本方法；懂得法治的科学内涵,了解中国特色社会主义法律体系构成，建殳法治中国是坚持和发展中国特色社会主义内在要求；禿法的地位，实行禿制的意义，公民基本权利与基本义务的关系；対民法、刑法、民事诉讼法等有基本知识。  教学中*，*嘶思想政治教育规律和学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，注重探讨式和体雖性学习，注重多样化考核评价。 | 36 |
| 5 | 劳动教育 | 本课程坚持党的领导，围绕培养担当民族复兴大任的时代新人，着力提升学生综合素质，促进学生全面发展、健康成长。把准劳动教育价值取向，引导学生树立正确的劳动观，崇尚劳动、尊重劳动，增强对劳动人民的感情，报效国家，奉献社会。 | 帮助学生掌握马克思主义劳动价值论，深刻理解劳动精神、劳模精神、工匠精神的价值，了解参加校园劳动、家庭劳动的意义，了解掌握职业技能的意义，积极参加劳动锻炼。在教学实践中，注意激发学生学习兴趣，注重案例分析、课堂讨论，积极开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等，强化实践性和体验性学习，注重多样化考核评价。 | 18 |
| 6 | 语文 | 学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，提升语言认知与积累、表达与交流，具备适应学习与生活需要的语言文字运用能力，养成自主学习和规范运用语言文字的良好习惯，进一步提高口语交际和文字写作素养。 | 本课程主要教学内容：通过语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流；古代诗文选读、中国革命传统作品选读、劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流等。掌握日常生活和职业岗位要求的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力,具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。 | 198 |
| 7 | 数学 | 通过本课程的学习，让学生掌握必要的数学知识、数学技能、数学方法，培养学生在学习和工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思维方式和解决问题的能力，培养学生具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识。 | 本课程主要教学内容：集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、直线与圆的方程等。要求以学生为中心，使用信息化手段提高教学效果，过程性评价不低于60%。 | 234 |
| 8 | 英语 | 通过本课程的学习，掌握基础模块和职业模块的知识，能听懂简单的职业英语对话，并进行简单的交流。能正确理解简短的职场中不同类型英语文章。提高学生的跨文化意识，开阔视野，激发学生学习英语的兴趣和热情。 | 本课程主要教学内容：中职英语词汇、听力、口语、阅读、语法、写作等。教学要求：注重学生听说读写能力的培养，通过创设教学情境增加学生在课内外利用英语进行口语、书面交流锻炼的机会，促进学生自主学习能力、综合文化素养的提升。 | 198 |
| 9 | 体育与健康 | 通过本课程的学习，学生能够了解体育运动相关的概念，掌握科学锻炼方法及运动损伤的急救处理方法。熟练掌握一至两项体育运动技能，提升学生的运动速度、力量、耐力、柔韧和灵敏等身体素质。激发学生的运动兴趣，增强自信心、意志力和自控力，培养学生团结合作的优良品质和良好的人际交往能力，为终身体育打下坚实基础。同时使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得发展。 | 本课程主要教学内容：1基础模块：基础素质训练（一般体能、专项体能、职业体能、健康教育）。2拓展模块：田径、健身操、武术、羽毛球、乒乓球、足球、篮球、气排球等运动项目。本课程教学要求：通过身体素质练习，专项训练，游戏练习，体质测量，教学比赛，对抗训练等方式进一步提高运动技能，形成良好的运动习惯和心理品质。引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和社会主义核心价值观。 | 180 |
| 10 | 信息技术 | 信息技术课程要落实立德树人根本任务，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，全面提升学生的信息素养和信息化职业能力。帮助学生理解信息技术、信息社会，了解信息技术相关知识，认识信息技术对当今人类生产生活的重要作用，理解信息社会特征，遵循信息社会规范，掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能，具备综合运用信息技术和所学专业知识解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力，在数字化学习与创新过程中培养学生独立思考和主动探究的能力。 | 教学内容：结合所学专业知识，围绕职业岗位情境中具体业务问题，使学生了解信息技术设备与系统操作、办公软件与设备使用、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等方面的知识，掌握信息获取、加工、分析、存储、信息安全、网络安全等知识与技能。要求：课堂教学理实一体化，通过设置与专业岗位相关的职业情境，采用任务驱动等教学方法，使学生达到预期教学效果。实践比例不低于60%。 | 108 |
| 11 | 历史 | 以唯物史观为指导，帮助学生进一步了解人类社会形态发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。 | 在“中国历史”模块教学中，帮助学生了解史前史、先秦史、秦汉史、三国两晋南北朝史、隋唐宋元明清史，掌握历史发展的线索和脉络，铸牢中华民族共同体意识；帮助学生了解晚清时期的内忧外患与救亡图存、辛亥革命、中国共产党领导的新民主主义革命的历史，充分认识“只有共产党能够救中国”；帮助学生了解社会主义革命和建设的初步探索、改革开放、中国特色社会主义进入新时代的历史。在“世界历史”模块教学中，帮助学生了解多样的文明古国、资本主义的兴起、工业革命、马克思主义的诞生与传播、第一次世界大战和俄国十月革命、苏联的社会主义建设第二次世界大战、两极格局下的世界、冷战结束后的世界。在教学实践中，注意将唯物史观、家国情怀等历史学科核心素养的培养融入教学过程；通过创设历史情境等丰富多彩的活动，引领学生对历史问题进行探究；善于挖掘中国历史上与中职学生专业学习密切相关的重要内容，提高历史教学的针对性和适切性；注重探讨式及其他形式的教学，注重多样化考核评价。 | 72 |
| 12 | 创新创业教育 | 通过本课程的学习，使学生具备创新精神和创业意识、能力。 | 本课程主要教学内容：1.创新创业的概念含义；2.创新创业对于人类和区域经济发展的意义；3.创新创业的实践活动；4.创新创业的政策宣讲。本课程要求：采用网课、专题讲座、社会实践等方式结合的课程形式，其中网课10学时，专题讲座2学时，社会实践活动4学时。 | 18 |
| 13 | 职业礼仪 | 以职业素养为本位，通过课堂教学和社会实践等多种形式，使学生懂导避守礼仪规范的重要性，掌握一般的社交礼仪规范。有意识地提高自己在礼仪方面的素质和能力，为今后的职业生涯打下良好的基础。培养学生哩解、宽容、谦逊、诫恳的待人态度，有人为善、庄重大方、谈吐文雅、讲究礼貌的行为举止。培养学生的集依主义意识，集体主义荣辱观，将个人形象与集体形象的塑造紧密结舍起来。 | 本课程教学内容：礼仪的概述；个人形象礼仪日常交往礼仪；公共礼仪；通联礼仪；职场礼仪；家庭礼仪；餐饮礼仪;步外礼仪等。  本课程教学要求:为了提高课程的针对性和有裁性，不断改进教学方法，提升教学质星，可使用情境教学、项目化教学、角色扮演、案例、实践教学法等多样性敦学手段。注重培养学生的实践能力，在理论必须够用的基础上，大星进行实践教学，使抽象的知识变成实际的技能，让学生做中学、做中教，切实提高学生素养,培养高尚的情操和良好的交际能力，促进学生职业责任感、荣誉感和内心职业信念的形成，为学生走上社会、走尙工作岗位打好基础。 | **36** |
| 14 | 艺术 | 坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。 | 本课程教学内容：包含音乐、美术、舞銘、设计、工艺、残剧、影视等艺术门类的综舍性课程，与义务教育阶段艺术相关课程相衔接，具有思想性、民族性、时代性、人文性、审美性和实践性。 | **36** |
| 15 | 中职生职业素养 | 立足服务区域经济发展，以创业与就业要求为基础，培养学生良好的职业人文素养。实现个人职业生涯可持续发展，最终成为企业、行业需要的舍格高素质的技能性人才。 | 通过学习，让学生掌握和养成好的学习习惯和学习能力、交流沟通能力、团队协作、实践能力*、*创造能力、就业能力*、*创业能力等职业通用能力,更好服务于社会，达成职业理想。 | **36** |
| 16 | 大别山红色文化读本 | 本课程主要围绕本土革命经典案例，通过歌曲、故事、观看影片等及书本中红色地方知识进行学习。让学生在学习的过程中，培养学生的爰国主义情怀，了解和掌握本地方民族文化知识。 | 通过学习，使学生的情感世界受到感染和黛陶，通过対革命历史事件的学习，思想倾尙、人文内涵的感受和理解，培养学生爱国主义精神，树立社会主义核心价值观感受革命的艰辛，更加珍惜现在的幸福生活。 | **36** |
| 17 | 中华优秀传统文化 | 该课程以弘扬中华优秀传统文化为宗旨，通过対中华传统文化进行提纲挈领的通俗介绍，让学生在阅读过程中感知中华传统文化的博大精采，増强其民族文化认同感和民族自我感。 | 通过该课程学习帮助学生树立正确的传统文化观念，対他们形成正确的世界观、人生观和价値观起到积极作用。 | **36** |
| 18 | 法律基础知识 | 在学校学习中和初涉社会时与学习、生活、就业等诸多方面密切相关的法律理论、知识和规定进行编\*本书编写目的是通过相关法学理论和法律实务的教育与指导，普及基本法律知识，解决实际法律冋觐， | 通过该课程学习提升学生整体法律素养，使学生能够真正懂法、守法和用法，自觉维护国家、社会和集体的利益以及自身的舍法权益，逐步成为符舍社会主义法台社会要求的舍格公民。 | **36** |
| 19 | 工匠精神读本 | 从工匠精神次被写进政府工作报吿，到国家规划和十九大报吿中对工匠精神的一再强调，表明工匠精神已经成为一种广泛的社会导尙精益求精、认真负责、锐意进取、改革创新的工匠精神。 | 通过该课程学习学生深刻认识匠精神的社会价值和素质教育导尙，工匠精神、劳动精神、动手能力、专注力和毅力、耐力，具有很强的感化作用。 | **36** |
| 20 | 中国书法 | 激发学生的学习性趣，以使学生掌握书法的学习方法和提高实际书写能力、提高学生的综舍人文素质为目标，教学中以理论结舍实践而重实的原则进行，力求为学生以后的专业发展奠定基础。 | 通过该课程学习学生了解书法艺术的性质、特点；了解书法历史概况；了雑主要书体的艺术特点和书写技法;掌握书法美学的基础理论，鉴赏书法作品的一般原则和方法。以培养感受书法美的敏感，提高书法审美水平。 | **36** |
| 21 | 国防教育 | 通过本课程的学习，掌握基本军事知识与军事技能；増强国防观念和国家安全意识；强化爰国主义、集依主义和革命英雄主义观念；提高组织纪律性。 | 主要教学内容：1.集中训练：《内务条令》、《纪律条令》、《队列条令》＜育训练；单兵基本战术训练；战地救护反自救。2,知识讲座：我国国防政策与法规；中国人民解勲军的性质、宗旨和光荣传统；现代军事科技与高技术战争。  要求由学校和具备军训資质的单位共同组织实施;集中训练课时不低于总课时的8学时；示范教学，集中训练，循序渐进。 |  |

**（二）专业（技能）课程**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| 1 | 烹饪概论 | 了解、掌握中国烹饪的简史、原理，中国菜品和风味流派、筵宴，使学生懂得中国传统饮食思想与哲理。  熟悉中国饮食文化和饮食民俗，使学生体会到我国人民在数千年的发展历史中所形成的饮食思想、饮食观念、审美情趣和生活态度。  了解当代烹饪市场的发展情况,使学生对烹饪专业知识有个提纲挈领的全面了解，为进一步学习专业知识打下基础。  能够掌握中国烹饪工艺的特点、流程和要素。能够掌握中国烹饪不同风味流派的特点和代表菜点。能够体会我国人民在数千年的发展历史中所形成的饮食思想、饮食观念、审美情趣和生活态度。能够掌握中国筵宴的概念、特点、种类、规格、环节和饮食构成。 | 了解中国烹饪的悠久历史和发展，熟悉烹饪地域的全面性和文化传承的系统性，掌握相关烹饪理论知识、中国烹饪风味流派、各类菜品及特色。 | 108 |
| 2 | 烹饪原料知识 | 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点;熟悉常用烹饪原料的品质特点:掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准、烹饪应用方法.熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴定方法和烹饪应用 | 使学生了解烹饪原料的种类及基本性质;熟悉主要原料品种的产地、上市季节、烹饪中的应用及河北名特烹饪原料知识,并掌握主要烹饪应用。 | 108 |
| 3 | 中式烹调技艺 | 了解中国烹调发展概况和主要地方风味流派的特点；熟悉烹调操作原理及要求；理解干货原料涨发和汤汁形成的基本原理；掌握中试烹调方法的基础知识；掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键；  掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴；熟练运用烹调基础知识和基本能力，设计、制作一般筵席菜肴。 | 让学生掌握原料的选择，原料的初加工与精加工，菜肴的组配，热处理的原理与应用，风味调配的原理与应用，各种烹调方法，菜肴的盛装与美化，菜品的开发与创新；实践包括各大菜系经典名菜烹调操作训练、涵盖各种烹调技法、识别油温、控制火候、味型调配、盘式围边、果酱画及冷菜制作和食品雕刻等。进一步了解烹调技艺的理论知识，熟悉烹调技艺的系统内容，掌握专业技术和操作要领，为全面、熟练掌握烹调综合技能、进行烹饪创新及熟悉胜任实践岗位打下基础。 | 108 |
| 4 | 中式面点技艺 | 使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知  识和基本技能;熟练掌握中式面点制作程序和操作技能;使学生具备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;了解面点制作的发展概况及其在饮含业中的重要作用;掌握面点分类及各地风味特点;掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型、成熟的基础知识。 | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力 | 108 |
| 5 | 中餐烹饪基本功训练（刀工） | 本课程在教学过程中紧密围绕国家职业技能鉴定实施，始终坚持理论与实践一体化教学，但又以模块的形式突出实践为中心的教学特点。使学生通过观察和实训，掌握常用刀具、磨石及菜墩的使用;刀工的基本操作姿势;直刀法、平刀法、斜刀法、混合刀法使用及加工方法:原料成形刀法和在烹饪中应用。了解刀工技术在烹饪技术中所起的作用和刀法发展趋势。为培养烹饪专业技术人才打下良好的基本功技术。最终为社会培养合格的烹饪专业技术人才。 | 通过演示+实训，使学生能熟练掌握中式面点的成型手法和制熟方法。熟练掌握各种基础技能技巧，并能在以后的实际操作过程中熟练运用 | 144 |
| 6 | 中餐烹饪基本功训练（勺工） | 本课程的教学目标是:使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。 | 通过演示+实训，使学生能熟练掌握中式面点的成型手法和制熟方法。熟练掌握各种基础技能技巧，并能在以后的实际操作过程中熟练运用 | 144 |
| 7 | 中式面点基本功训练 | 本课程的教学目标是:使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能， 熟练掌握中式面点制作程序和操作技能，使学生具备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。 | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点；掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领；能满足面点岗位要求；会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力 | 144 |
| 8 | 食品雕刻艺术 | 通过本课程的学习，使学生了解食品雕刻基本知识、原理和方法，了解有关食品雕刻规范，熟悉食品雕刻的全讨程，学会各工种的食品雕刻工艺和安全技术，以便毕业后能够比较好地适应烹饪现场操作的需要。 | 通过演示+实训，使学生掌握一定的艺术造型能力，能熟练掌握果蔬花卉，鸟类、兽类的雕刻方法。 | 144 |
| 9 | 中餐热菜制作 | 本课程的教学目标是: 使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的热菜烹调技艺， 熟练掌握刀功基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法:具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。 | 通过演示+实训，使学生能掌握从原料的选料，初加工，组配，味型以及烹饪不同的烹饪技法上对热菜制作进行系统的学习并举一反三，达到在烹饪过程中的熟练运用和开发。 | 72 |
| 10 | 冷菜制作工艺 | 通过模块化教学活动，使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技术，使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的职 业精神。 | 通过演示+实训，使学生系统掌握冷菜常用的烹调技法，常见24种味型的组配等，能熟练掌握凉菜的制作。 | 72 |
| 11 | 艺术拼盘 | 使学生能熟练掌握平面拼盘，立体拼盘及围碟制作，对盘面的构思，色彩的搭配，拼摆的手法以及刀工刀面的处理上做到熟练运用 | 通过演示+实训，使学生能熟练掌握平面拼盘，立体拼盘及围碟制作，对盘面的构思，色彩的搭配，拼摆的手法以及刀工刀面的处理上做到熟练运用 | 72 |
| 12 | 中式面点制作 | 使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。 | 通过演示+实训，对中式面点的基本操作及手法进行系统学习，通过面团的分类和制熟方法等方面进行训练等 | 36 |
| 13 | 中华传统文化 | 通过学习，最终培养学生对民族文化的温情与敬意，增强民族责任感，树立正确的理想和价值取向，提高审美情趣和人文素质，使他们成为全面发展的人 | 课程主要内容包括：绪论、中国文化的历史地理环境、中国文化值根的经济基础、物质生产民俗、中国文化依赖的政治结构。本课程的培养目标是帮助学生了解和认识中华传统文化的优秀要素，熟悉中国传统思维模式，学习中华传统美德，体悟中华民族品格；启迪学生热爱祖国、热爱民族文化；引导学生汲取中华民族智慧，传承中华民族精神，完善人格，深化家国情怀，增强民族自信心、自尊心、自豪感，弘扬中国价值；从而助推学生人文素养、职业素养和专业素养的全面发展。 | 36 |
| 14 | 中外民俗 | 本课程具有鲜明的民族性和丰富的知识性，通过民俗和旅游的有 机结合，将国内外各民族的民俗事象呈现给学生，使学生初步掌握民 俗的基本知识和内容，为学生优质完成酒店服务工作、搭建良好的社会人脉网做好淮备。其目标是培养具有良好的职业道德和素养，具备一定  民俗知识的高素质人才。 | 课程主要内容包括：民俗绪论、饮食民俗、茶艺民俗、酒水民俗、服饰民俗、居住民俗、人生礼仪民俗理解和掌握民俗文化的类型、特征。理解和掌握民俗文化与社区发展的关系。理解和掌握建筑、饮食、服饰、生产等民俗文化的区域性特征并能做出对比。理解和掌握全球性现代化进程中的民俗文化转型与文化多样性问题。了解联合国教科文组织有关民俗文化的公约及相关内容。 | 108 |
| 15 | 旅游地理 | 通过本课程的学习，使学生掌握旅游地理学基础理论，并能运用于指导旅游市场的开拓，旅游资源的保护，当地旅游业的发展，促进旅游业可持续发展。 | 课程主要内容包括：旅游地理学的研究对象、旅游地理学的研究内容、与相关学科的关系。通过介绍旅游地理学的基本理论、研究内容和科学体系，以便学生了解人类旅游活动与地理环境的关系, 从而为学习和研究人类的旅游活动提供必要的理论和方法；全面了解旅游地理学及其发展动态，认识人类旅游活动的生产和发展规律及其与地理环境的关系，理解旅游地理学的研究内容、任务、特点和方法，掌握旅游地理学的基本原理、方法和技能； | 90 |
| 16 | 西点工艺与实训 | 使学生系统地接受烹调职业、技能的训练，了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力，能独立制作一些典型的西式面点;提高在西式面点制作和饼房工作的职业养成等方面的动手能力和分析问题、解决问题能力。从而使学生能较好地胜任将来的西点制作工作 | 讲述了西点面包、蛋糕饼干、甜品等的制作方法。通过演示+实训，突出技能的训练、知识的运用。 | 36 |
| 17 | 旅游概论 | 了解社会经济发展与旅游活动的关系；明确旅游活动的内容、种类和表现形式；掌握发展旅游业的基本要素及各要素之间的关系；了解旅游对接待地区的基本影响；了解旅游和旅游业的发展趋势；能够结合旅游者需求分析旅游市场的开发；能够用旅游资源开发和保护的知识深入分析旅游资源实际应如何开发；能运用旅游业发展对旅游目的地所带来的系列影响分析如何引导旅游业实现有效可持续发展；能用旅游学基础知识分析某地旅游业的发展状况；具有良好的思想品德、具有较强的社会责任感、荣誉感和进取精神；养成独立思考问题、分析问题、解决问题的学习能力；具备旅游从业人员所需的行业价值观念和认知 | 让学生掌握旅游学基本范畴、基本原理和观点的基础上初步了解旅游业的基本要素及其运作过程, 为学习专业课程奠定良好的理论基础。同时让学生接受初步创意思维和能力训练 | 108 |
| 18 | 营养膳食设计与制作 | 掌握人体所需各种营养素及其营养学意义；掌握各类人群的营养需求和腾食原则。熟悉合理营养与平衡膳食的基本要求熟悉常用食物的营养价值；了解医院膳食的种类和住院病人的营养支持；能为公众提供基本的公共营养指导；能对常见病病人进行正确的膳食指导；能将合理营养与平衡膳食运用到实际生活中 | 通过演示+实训后，采用实操或分组实操，小组合作探究、个别指导等模式，使学生能独立进行营养餐的设计等 | 90 |
| 19 | 烹饪营养与安全 | 要求学生掌握营养学中重要的基本概念、基础理论知识、基本原理和一般评价方法，能对食品、菜点在加工制作工艺进程中加以应用，有目的地解决食品、烹饪、配膳工艺过程中的营养及卫生问题。为提高食品、菜点品质质量、营养质量、食品卫生安全质量，以及工艺改进的过程中发挥作用. | 通过对本课程的学习，使学生能够了解膳食营养基础知识，适应人们日益增长的食品营养和卫生的要求，培养学生在食品的营养和卫生监督管理方面的专业知识、职业能力，使学生能够在未来职业生涯中熟练的运用所学知识，提升专业能力 | 36 |
| 20 | 毕业宴席设计 | 本课程以提升学生宴会策划与管理能力，培养学生创新能力与实践能力为主线使学生在了解掌握宴会设计的方法和过程基础上，培养学生具备宴会运作管理知识，较强的设计能力、创新能力和成本控制能力，实现从基层执行人员到策划管理人员的初步转变，以便在将来的工作中把握机会，实现发展。 | 掌握宴会的分类和特点;熟悉客户沟通知识:掌握宴会菜点、酒水搭配原则；掌握中西餐宴会服务方式；熟悉中西式宴会设计流程和宴会流行趋势；了解宴会餐具搭配知识、地域文化、饮食文化知识；掌握中西餐台型布局知识:色彩、灯光、音乐搭配知识:8.了解宴会厅壁饰、摆件、通道装饰知识；熟悉各种宴会活动的设计方法；掌握中西餐服务接待礼仪知识；掌握中西餐宴会服务流程知识、大型宴会会议服务特点；了解宴会设备知识、宴会管理知识、食品安全知识 | 54 |
| 21 | 现代厨房管理 | 是烹饪与营养教育、烹饪工艺与营养、中餐烹饪与营养膳食等专业的一门专业课程，是一门涉及多学科，具有针对性与适用性、实践性与实用性、科学性与创新性相融合的课程，该课程以当前厨房岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代厨房管理的基本原理、基本方法及其运用方法。通过本课程的学习，使学生对现代厨房有一个全面的了解，熟悉厨房的基本业务和管理技能，明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨管理知识、具有管理意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。 | 使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理，熟悉厨房组织机构、设备布局，为培养从事有关餐饮专业、食品工业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础 | 54 |
| 22 | 菜单与宴席设计 | 本课程是烹饪专业的一门专业课程，它从宴会的历史、特点、分类、改革趋势到宴会的经营、促销、运作和管理，系统地讲述了宴会工作的方方面面内容，并以新颖实用的例子为实践操作提供了典范 | 系统的学习和掌握宴会相关知识、技能。通过学习使学生加深对酒店专业的认识，能掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论，为从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础 | 90 |

**（三）课程设置特色**

1.公共基础选修课分为公共限定选修课和公共任意选修课，根据学生自身发展的需要和兴趣爱好选择，每课程需达到达到2学分才修完。公共限定选修课，由《法律基础知识》、《大别山红色教育读本》、《中华优秀传统文化》《工匠精神读本》以及专业相关的课程《中职生职业素养》组成，占6学分，需要108学时；公共任意选修课（四选二）由《人文素养》、《科学素养》、《中国书法》《职业礼仪》组成，占4学分，需要72学时。

2.专业选修拓展课分为专业课选修课和专业方向选修课，根据学生学生专业发展的规划和兴趣爱好选择。专业课选修课（二选一），占2学分，需要36学时；专业方向选修课，占11学分,需要198学时。

3.公共实践课程是一项具有专业特点的实践性教学，也是学生获得教育实践知识和技能，树立正确价值观，形成良好职业认同感，培养与提高实际工作能力和创新能力的重要实践教学环节。由《国防教育》《社会实践》《劳动服务周》《毕业教育》组成，占18学分，需要2新学时。

七、课程进程总体安排

**（一）教学活动周安排**

表3-1教育教学活动按周分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学年 | 学期 | 课堂教学周 | 国防教育 | 劳动服务周 | 社会实践周 | 毕业教育 | 技能鉴定 | 岗位实习 | 总教学周数 |
| — | 1 | 18 | 1 | 1 |  |  |  |  | 20 |
| 2 | 18 |  | 1 | 1 |  |  |  | 20 |
| 二 | 3 | 18 |  | 1 | 1 |  |  |  | 20 |
| 4 | 18 |  | 1 |  |  | 1 |  | 20 |
| 三 | 5 | 18 |  | 1 |  | 1 |  |  | 20 |
| 6 |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 |
| 合计 | | 90 | 1 | 5 | 2 | 1 | 1 | 24 | 124 |

**（二）教学进程总体安排**

附录1：教学总体安排表

**（三）教学学时分配表**

表3-2教学学时分配表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程类别 | 门 数 | 学时数 | | | 占总学时  百分比 |
| 理论 | 实践 | 舍计 |
| 1 | 公共基础课程/公共实践课程 | 23 | 1022 | 652 | 1674 | 42% |
| 2 | 专业课程 | 22 | 347 | 1947 | 2294 | 58% |
| 其中专业核心课 | 8 | 165 | 663 | 828 | 21% |
| 理论环节总学时 | |  | 1369 | | | 35% |
| 实践环节总学时 | |  | 2599 | | | 65% |
| 选修课总学时 | |  | 414 | | | 10% |
| 教学总学时 | | 3968 | | | | |

八、教学实施保障

**（一）师资队伍**

根据本专业的发展需求，制定并执行教师外派学习、校本培训、企业交流、引进人才等计划。建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。

（1）专职专业教师应具有烹饪专业本、专科以上学历，具有高级以上职业资格证书或中等职业学校教师资格证书。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

（2）兼职教师应占专业教师20%及以上比例，须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

（3）专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 10年以上，在行业具有一定影响力。

**（二）教学设施**

（1）多媒体教室：2间

（2）校内烹饪实训中心

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教室名称 | 面积 | 设备种类 | 数量 | 备注 |
| 1 | 基本功训练大厅 | 160平 | 翻锅台 | 24张 |  |
| 不锈钢案板 | 18张 |
| 双耳锅 | 82张 |
| 炒勺 | 82只 |
| 2 | 中餐实训教室 | 80平 | 二炒一温灶 | 9台 |  |
| 蒸箱 | 1台 |
| 汤锅 | 2台 |
| 排烟罩 | 1套 |
| 切配台 | 10张 |
| 平冷操作台 | 1台 |
| 调料台 | 4张 |
| 四门冰箱 | 2台 |
| 双星水槽 | 1只 |
| 调味车 | 2只 |
| 九眼煲仔炉 | 1台 |
| 3 | 中点实训教室 | 30平 | 单炒单温灶 | 4台 |  |
| 单星水槽 | 2只 |  |
| 操作台 | 4只 |  |
| 压面机 | 1台 |  |
| 电饼铛 | 1台 |  |
| 4 | 西点实训教室 | 30平 | 双层四盘烤箱 | 1台 |  |
| 和面机 | 1台 |  |
| 鲜奶机 | 1台 |  |
| 醒发箱 | 1台 |  |
| 热水器 | 1台 |  |
| 消毒柜 | 1只 |  |
| 不锈钢水池 | 1只 |  |
| 储物架 | 2只 |  |
| 不锈钢操作台 | 4只 |  |
| 电磁炉 | 1只 |  |
| 平冷 | 1台 |  |
| 5 | 裱花教室 | 40平 | 台式鲜奶机 | 11台 |  |
| 大理石操作台 | 11台 |  |
| 柜式空调 | 2台 |  |
| 6 | 雕刻教室 | 40平 | 不锈钢操作台 | 11台 |  |
| 7 | 宴席大厅 | 40平 | 圆桌 | 2张 |  |
| 转台 | 2只 |  |
| 椅子 | 20只 |  |

（3）校外实习基地

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训基地名称 | 功能定位 | 设备保障情况 |
| 1 | 安徽同庆楼餐饮股份有限公司 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |
| 2 | 合肥天鹅湖大酒店 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |
| 3 | 云海肴（上海）餐饮管理有限公司 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |
| 4 | 南京辛香汇餐饮管理有限公司 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |
| 5 | 宁波市食遇餐饮管理有限公司 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |
| 6 | 温州去茶去餐饮管理有限公司 | 顶岗实习 | 各类设施完善有保障 |

**（三）教学资源**

教学资源建设内容包括教材编写、学习情境设计、实训项目设计、实训指导书编写、中餐资料收集和整理、教学课件制作、仿真实训软件选购、专业教学资源库建设等。为方便教师教学及学生学习，专业可结合学校信息化建设发展，依托自身和企业力量，共同开发实训指导教材、教学课件等教学资源。

1.教材选用

教材内容应体现先进性、通用性、实用性。要将本专业的新技术、新设备及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。将本专业不同课程内容的教学活动分解成若干典型的学习模块，按完成工作的需要和岗位操作规程，结合职业资格标准，组织教材内容。引入中餐烹饪专业所需技能所必须的理论知识，增加实践实操内容，强调理论在实践过程中的应用。

按照国家规定选用优质教材，坚决反对和杜绝使用盗版教材、盗印教材，绝不侵犯教材著作权。我校高度重视教材使用及管理工作，并成立教材管理委员会，出台教材教辅管理制度，根据教育部和省教育厅、人社厅有关文件要求，优先推广使用国家规划教材。按照教育部的规定及要求，保证公共基础课及思政课的课时，思政课及公共基础课严格按要求采用国家统一规划教材。专业课教材由本学部专业教师，教研人员，行业专家等组成专业课教材选用小组，由部长任组长、教学副部长任副组长，组织领导小组健全专业教材选用制度，优先从国家教材目录中选用教材，根据中餐烹饪行业发展，支持鼓励专业教师编制符合专业需求的校本教材。

2.图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅。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、文献包括中餐烹饪专业方面的期刊、文献，维修手册等；为满足学生全面发展需求，包括文学、科技、自然科学、职业发展、法律等类型图书及文献，实时更新图书文献资料。

3.数字教学资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、微课、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求，且在本区域处于领先水平，核心课程资源条件成熟时形成在线开放课程。

**（四）教学方法**

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，课程教学手段服务于课程教学方法，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块，各模块按其内容对专业培养目标的支撑，分成认识、理解、操作、拓展等不同层次，应采用先进的教学模式，优化教学过程，加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项操作与综合实操相结合、理实一体教学不断统的特点。推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，在课程开发与教学实施上强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

在教学过程中，坚持“做、学、教”合一的原则，通过“理实一体化，教学做一体化”的教学方法配套完整的教学教具实施教学，采用现场教学、现场示范教学、电化教学、讨论式教学、案例教学、项目驱动式教学和任务式教学等方法，灵活设计专业综合实训项目。

**（五）学习评价**

评价方面实行过程评价和考核评价相结合。

1.学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，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。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

2.要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

**（六）质量管理**

1.学校和专业部应建立常态化教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设、队伍建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2.教学管理是学校的中心工作，教学质量管理是教学管理的核心。为实现教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，教学管理部门要依据本专业人才培养方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对各专业实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极开展技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求,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。

3.学校积极推进学历证和职业资格证“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习要认真落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本专业的学生实习管理实施办法，加强监管。

4.学校和专业部应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度。任课教师听课评课不少于10次；每学期应保证有20%教师开展公开课、示范课教学活动，新教师必须严格实行学“青蓝工程”，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。

5.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、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，编制专业教学质量年度报告。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。本专业毕业要求为毕业学分不少于153学分，在校期间专业主干及核心课程必须达到及格要求。技能考核合格。

十、附录

附录1：教学总体安排表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐烹饪专业（三年制）课程设置与教学进度表（中餐烹饪方向）** | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程模块** | **课程编码** | **序号** | **课程名称** | **每学期教学周数及周学时分配** | | | | | | **总学时** | **总学分** | **课程性质** | | **备注** |
| **第一学年** | | **第二学年** | | **第三学年** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **考试** | **考察** |
| **德育课程体系** |  | 1 | 中国特色社会主义 | 1 |  |  |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 2 | 道德法律与生活 |  | 1 |  |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 3 | 哲学与人生 |  |  | 1 |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 4 | 心理健康与职业生涯 |  |  |  |  | 1 |  | 20 | 2 |  | √ |  |
| **公共基础** |  | 5 | 语文 | 4 | 4 | 4 |  | 5 | 5 | 440 | 20 | √ |  | 抽考评比科目 |
|  | 6 | 数学 | 4 | 4 | 4 |  | 5 | 5 | 440 | 20 | √ |  |
|  | 7 | 英语 | 3 | 3 | 3 |  | 4 | 4 | 340 | 15 | √ |  |
|  | 8 | 人文素养 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
|  | 9 | 科学素养 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
|  | 10 | 体育与健康 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
|  | 11 | 计算机基础 | 2 |  |  |  |  |  | 40 | 2 |  | √ |  |
| **公共基础课、德育课程合计** | | | **17** | **15** | **15** |  | **15** | **14** | **1520** | **74** |  |  |  |
| **专业课程** | **专业基础课** | 11 | 面点原料知识 | 2 |  |  |  |  |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 12 | 西点工艺与实训★ | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 | 4 | √ |  |  |
| 13 | 中式面点技艺 |  | 2 |  |  |  |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 14 | 现代厨房管理★ |  |  | 3 |  |  |  | 60 | 3 | √ |  |  |
| 15 | 烹饪营养与安全★ |  |  | 4 |  |  |  | 80 | 4 | √ |  |  |
| 16 | 菜单与宴席设计 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 17 | 旅游概论 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 18 | 旅游地理 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 19 | 普通话 |  | 2 |  |  |  |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| **专业理论课程合计** | | **4** | **6** | **7** |  | **6** | **0** | **460** | **23** |  |  |  |
| **第二课堂** | 19 | 中餐烹饪基本功训练 | 2 |  |  |  |  |  | 40 | 2 |  | √ | 集中阶段性授课    技能考核手册达标考核 |
| 20 | 中西式面点基本功训练 | 3 |  |  |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |
| 21 | 裱花基本功训练 | 3 |  |  |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |
| 22 | 西饼制作技术 | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 | 4 |  | √ |
| 23 | 蛋糕制作技术★ |  | 3 | 3 |  |  | 2 | 160 | 8 |  | √ |
| 24 | 裱花蛋糕制作技术 |  | 3 | 2 |  |  |  | 100 | 5 |  | √ |
| 25 | 面包制作技术★ |  | 2 | 4 |  |  | 2 | 160 | 8 |  | √ |
| 26 | 中式面点制作★ |  |  |  |  | 3 |  | 60 | 3 |  | √ |
| 27 | 法式甜品制作 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 |  | √ |
| 28 | 甜品台设计 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 |  | √ |
| 29 | 1+X证书项目 三选二 |  |  |  |  | 3 |  | 60 | 3 |  |  |
| 30 | 专业综合技能训练 （或跟岗实习） |  |  |  |  |  | 5 | 100 | 5 |  | √ | 中式烹调师、中式面点师、西式面点师 |
| **专业实训课程合计** | | | **10** | **10** | **9** | **0** | **10** | **9** | **960** | **48** |  |  |  |
| **专业理论、实训课程合计** | | | **14** | **16** | **16** |  | **16** | **9** | **1420** | **71** |  |  |  |
| **集中实践** | | 31 | 见习（周） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 实习（周） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 语数外（加课） | | | |  |  |  |  |  | 8 | 160 | 8 |  |  |  |
| **班会/校会** | | | | 1 | 1 | 1 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **总计** | | | | **32** | **32** | **32** | **0** | **32** | **32** | **3100** | **153** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **中餐烹饪专业（三年制）课程设置与教学进度表（中西面点方向）** | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程模块** | **课程编码** | **序号** | **课程名称** | **每学期教学周数及周学时分配** | | | | | | **总学时** | **总学分** | **课程性质** | | **备注** |
| **第一学年** | | **第二学年** | | **第三学年** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **考试** | **考察** |
| **德育课程体系** |  | 1 | 中国特色社会主义 | 1 |  |  |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 2 | 道德法律与生活 |  | 1 |  |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 3 | 哲学与人生 |  |  | 1 |  |  |  | 20 | 2 | √ |  |  |
|  | 4 | 心理健康与职业生涯 |  |  |  |  | 1 |  | 20 | 2 |  | √ |  |
| **公共基础** |  | 5 | 语文 | 4 | 4 | 4 |  | 5 | 5 | 440 | 20 | √ |  | 抽考评比科目 |
|  | 6 | 数学 | 4 | 4 | 4 |  | 5 | 5 | 440 | 20 | √ |  |
|  | 7 | 英语 | 3 | 3 | 3 |  | 4 | 4 | 340 | 15 | √ |  |
|  | 8 | 人文素养 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
|  | 9 | 科学素养 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
|  | 10 | 体育与健康 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |  |
| **公共基础课、德育课程合计** | | | **15** | **15** | **15** |  | **15** | **14** | **1480** | **72** |  |  |  |
| **专业课程** | **专业基础课** | 11 | 面点原料知识 | 2 |  |  |  |  |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 12 | 西点工艺与实训★ | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 | 4 | √ |  |  |
| 13 | 中式面点技艺 |  | 2 |  |  |  |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 14 | 现代厨房管理★ |  |  | 3 |  |  |  | 60 | 3 | √ |  |  |
| 15 | 烹饪营养与安全★ |  |  | 4 |  |  |  | 80 | 4 | √ |  |  |
| 16 | 菜单与宴席设计 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 17 | 旅游概论 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| 18 | 旅游地理 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 | √ |  |  |
| **专业理论课程合计** | | **4** | **4** | **7** |  | **6** | **0** | **420** | **21** |  |  |  |
| **第二课堂** | 19 | 中餐烹饪基本功训练 | 3 |  |  |  |  |  | 60 | 3 |  | √ | 集中阶段性授课    技能考核手册达标考核 |
| 20 | 中西式面点基本功训练 | 4 |  |  |  |  |  | 80 | 4 |  | √ |
| 21 | 裱花基本功训练 | 3 |  |  |  |  |  | 60 | 3 |  | √ |
| 22 | 西饼制作技术 | 2 | 2 |  |  |  |  | 80 | 4 |  | √ |
| 23 | 蛋糕制作技术★ |  | 4 | 3 |  |  | 2 | 180 | 9 |  | √ |
| 24 | 裱花蛋糕制作技术 |  | 3 | 2 |  |  |  | 100 | 5 |  | √ |
| 25 | 面包制作技术★ |  | 3 | 4 |  |  | 2 | 180 | 9 |  | √ |
| 26 | 中式面点制作★ |  |  |  |  | 3 |  | 60 | 3 |  | √ |
| 27 | 法式甜品制作 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 |  | √ |
| 28 | 甜品台设计 |  |  |  |  | 2 |  | 40 | 2 |  | √ |
| 29 | 1+X证书项目 三选二 |  |  |  |  | 3 |  | 60 | 3 |  |  |
| 30 | 专业综合技能训练 （或跟岗实习） |  |  |  |  |  | 5 | 100 | 5 |  | √ | 中式烹调师 中式面点师 西式面点师 |
| **专业实训课程合计** | | | **12** | **12** | **9** | **0** | **10** | **9** | **1040** | **52** |  |  |  |
| **专业理论、实训课程合计** | | | **16** | **16** | **16** |  | **16** | **9** | **1460** | **73** |  |  |  |
| **集中实践** | | 31 | 见习（周） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 实习（周） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 语数外（加课） | | | |  |  |  |  |  | 8 | 160 | 8 |  |  |  |
| **班会/校会** | | | | 1 | 1 | 1 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **总计** | | | | **32** | **32** | **32** | **0** | **32** | **32** | **3100** | **153** |  |  |  |

附录2：编制依据

1.习近平总书记就加快发展职业教育作出的重要批示（2014年6月）

2.习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话（2018年9月）

3.习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话（2019年3月）

4.习近平总书记对职业教育工作作出重要指示（2021年4月13日）

5.孙春兰副总理关于办好新时代职业教育的重要讲话（2019年5月）

6.国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010-2020年）

7.《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发（2019）4号

8.《中共中央国务院关于全面深化新时代教师队伍建设改革的意见》（2018年1月）

9.《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》（国发（2014）19号）

10.《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发（2015）36号）

11.《国务院关于推动创新创业高质量发展打造“双创”升级版的意见》（国发（2018）32号）

12.《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发（2017）95号）

13.中共中央办公厅国务院院办公厅印发《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》（2021.10.12）

14.教育部等六部门关于印发《职业学校校企合作促进办法》的通知

15.《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》国发（2014）19号15.教育部关于印发《教育信息化2.0行动计划》的通知

16.教育部关于印发《中等职业学校政治、语文、历史课程标准全面落实立德树人根本任务》的通知（教育部（2020.02））

17.《教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知》（教职成（2021）4号）

18.《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成（2015）6号）

19.《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》

20.中宣部、教育部《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》（教材（2020）6号）

21.《教育部、安徽省人民政府关于整省推进职业教育一体化高质量发展加快技能安徽建设意见》

22.《中等职业教育新旧专业对照表》

23.《职业教育专业目录（2021年）》

24.《中华人民共和国职业分类大典》

25.《中华人民共和国职业教育法》