



中餐烹饪专业人才培养方案

(2025)

广西农牧工程学校
2025 年 3 月

目录

第一章 培养目标概述	4
一、专业基本信息	4
二、专业名称及代码	4
三、入学要求	4
四、修业年限	4
五、职业面向	4
六、培养目标与培养规格	5
(一) 培养目标	5
(二) 培养规格	5
七、毕业要求	5
(一) 必修要求	6
(二) 其他要求	6
(三) 实习鉴定要求	6
八、主要接续专业	7
第二章 课程设计	7
一、岗位能力分析	7
(一) 岗位能力分析	7
(二) 对应的职业技能等级证书/1+X 职业技能等级证书	11
(三) 对应的职业技能比赛	11
二、培养模式	12
三、课程结构	14
(一) 课程结构图	14
(二) 课程开设与国家专业教学标准对应表	15
(三) 中高职衔接课程	16
四、课程结构	17
(一) 公共基础课程	17
(二) 专业基础课程	25
(三) 专业核心课程	27
(四) 专业选修课程	31
(五) 综合实践课	35
(六) 德育活动	36
(七) 实践教学	37
五、教学安排	37
(一) 专业教学活动时间分配表	37
(二) 课程学时比例构成表	38
(三) 教育教学安排表	38
(四) 必修课程支撑核心能力	41
(五) 专业技能训练安排	42
第三章 教学评价	42
一、学校教学主管部门监督与检查	42
二、教师考核评价	43
三、行业企业参与评价	43

四、教学评价方法与要求	43
五、教学评价的标准和维度	43
第四章 教学保障	44
一、教学实施保障	44
(一) 实施要求	44
(二) 教学管理	45
(三) 教学质量控制	46
二、专业师资保障	47
(一) 人员配备要求	47
三、课程资源保障	47
(一) 教材选用规则	47
(二) 课程资源开发与建设	48
四、实习实训场地保障	49
(一) 校内实训场地	49
(二) 校外实训基地	50
五、编制人员信息	50
六、参考资料	51

第一章 培养目标概述

一、专业基本信息

表 1 专业一览表

专业名称	专业代码	所属专业大类及代码	所属专业类及代码
中餐烹饪	740201	旅游大类(74)	餐饮类(7402)

二、专业名称及代码

(一) 专业名称: 中餐烹饪

(二) 专业代码: 740201

三、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

四、修业年限

基本年限 3 年, 有效年限 2-5 年。实行弹性学制和弹性学习, 允许学生休学创业。

五、职业面向

表 2 职业面向岗位表

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要职业类别	主要职业岗位 (技术领域)	对应“X” 证书与职业技能等级证书
旅游大类 (74)	中餐烹饪 (740201)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	管理类	行政总厨: 负责整个厨房的运营管理、菜品研发、成本控制及团队协调。 厨师长: 分管特定部门(热菜、冷菜、面点等)监督日常操作和菜品质量	中式烹调师 (四级工)
				烹饪类职位	炒锅岗: 负责炒、爆、熘等火候菜, 按技术分头灶、二灶、三灶、四灶等级别, 是厨房的核心岗位。 蒸锅岗: 专攻蒸制菜。 上杂岗: 处理干货发制及炖汤、煲类菜品。	粤菜制作职业技能等级证书(初级)
				切配类	砧板岗: 负责食材预处理、刀工切割及配菜, 需熟悉食材搭配和成本控制。	粤点制作职业技能等级

					打荷（助厨）：协助炒锅师傅备料、传递菜品、摆盘装饰、是链接砧板和炉头的纽带。	证书（初级）
				冷菜类	凉菜岗：制作冷盘、卤味、腌渍菜、注重摆盘艺术。	
				面点类	面点岗：擅长制作面食、点心、需精通和面、造型及蒸炸技巧。	
				烧腊类	烧腊岗：专攻烧烤、卤味、掌握腌制、火候与酱料配置。	
				前厅服务人员	传菜、上菜、服务技能	

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位(群)需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语(英语等)、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识

和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5. 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

6. 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

7. 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

8. 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

9. 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11. 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

七、毕业要求

（一）必修要求

通过三年课程的学习，学生需通过专业人才培养方案中规定的所有课程考试，每课程期评成绩在 60 分以上。

（二）其他要求

职业技能：鼓励取得与本专业相关的职业技能等级证书，如：中式烹调师中级（四级）、职业技能等级证书或 1+x 职业技能等级证书（初级）。

操行分要求：60 分及以上。

（三）实习鉴定要求

岗位实习期间，学生必须严格遵守实习纪律，取得企业实习鉴定达到合格以上，实习结束提交实习总结、实习手册和鉴定表。

八、主要接续专业

高职：中西面点工艺、烹调工艺与营养、西式烹饪工艺、餐饮服务与管理、营养配餐

本科：烹饪与营养教育、酒店管理、食品科学与工程

第二章 课程设计

一、岗位能力分析

（一）岗位能力分析

表 3 典型任务岗位能力分析表

岗位	典型工作任务	岗位工作能力要求	相关技能点	课程（学习领域）	1+x 认证等级模块
炒锅岗	负责炒、爆、熘等火候菜和酱料调制，月库存管理，按技术分头灶、二灶、三灶、四灶等级别，是厨房的核心岗位。	1. 掌握大翻锅、小翻锅、旋锅等。 2. 掌握煎、炒、炸、熘、烧等烹调方法。 3. 具备油温掌控的能力，掌握文火、武火、大火、中火、小火的调试方法。 4. 掌握调配基本味型和符合味型的能力。 了解中国饮食文化，具备创新能力。	1.1 勺工 1.2 中式烹调基本技法 1.3 不同技法对火候的掌控能力 1.4 根据菜品需求进行准确调味的能力 1.5 菜品研发能力	1. 烹饪工艺美术 2. 烹饪概论 3. 烹饪基本功 4. 智能烹饪基础 5. 饮食营养与配餐 6. 餐饮食品安全与操作规范 7. 厨房管理 8. 烹饪原料与加工技术 9. 食品雕刻与冷菜制作（上） 10. 食品雕刻与冷菜制作（下）	1. 中式烹调师中级证书 2. 《粤菜制作》1+x 证书
蒸锅岗	食材处理准备、干货处理和蒸制菜品、汤品制作，燕鲍翅	1. 专攻蒸制菜品，熟练烹饪技能，准确控制蒸制时间。 2. 食材特性，品质	2.1 火候控制能力 2.2 时间掌握管理能力 2.3 食材合理摆放	11. 中式菜肴制作 12. 中式面点制作（上）	

	料理和酱料制作，特殊食材处理，质量把控和设备维护。	鉴别方法，熟练掌握烹饪技巧，精细操作和创新能力。 3. 食材鉴别能力，团队协作能力，共同完成出餐任务。	能力 2.4 掌握调味技巧的能力 2.5 掌握高汤熬制的关键技巧 2.6 熟悉各种干货的泡发方法 2.7 精准掌握调味技巧和不同菜品口味需求 2.8 熟练掌握燕鲍翅高档食材的烹饪工艺	13. 中式面点制作（下） 14. 菜点美化与装饰 15. 服务礼仪 16. 旅游概论 17. 管理学 18. 西式面点制作 19. 四大菜系制作 20. 菜点酒水制作 21. 技能综合训练 22. 认识实习 23. 岗位实习	
砧板岗	食材初步加工处理，不同菜品的切配处理，食材的搭配以及库存和冰箱的管理，月采购计划和盘点。按技术分头砧、二砧、三砧、四砧等级别。	1. 具备熟练的刀工技能。 2. 熟悉食材的特性及鉴别方法，快速、高效的完成食材切配的能力	3.1 熟练掌握各种刀法 3.2 掌握不同食材的切割技巧 3.3 了解不同食材间的搭配原则 3.4 严格遵守厨房安全操作规程		
水台岗位（初加工）	对各类鲜活原料进行宰杀，去鳞，鳃，内脏的处理；将处理后的原料进行清洗，按品种、规	1. 能够准确识别各种原料的能力，判断是否符合加工要求。 2. 熟练掌握各种宰杀、处理工具的使用，保证高效完成初加工质量。	4.1 掌握不同刀具的使用方法。 4.2 熟悉各种水产品的处理方法。 4.3 了解不同原料对水质和水温的要求。 4.4 掌握厨房卫生		

	格分类以便后续加工；针对一些特殊原料进行特殊处理。	3. 严格遵守卫生安全意识，保持工作区域和工具的清洁，防止污染。	和安全知识		
烧味部	按技术分为冷菜岗和烧卤岗。 1. 凉菜岗负责制作各种冷菜、卤味冷盘，刺身等，根据不同菜品进行食材初加工处理。 2. 烧卤岗负责原料处理，烧腊和卤味等热菜制作，品质把控和调制卤水，负责烧卤设备操作和维护。	1. 能精准把握制作冷盘、卤味、腌制菜的口味调配，食材处理能力，摆盘艺术，卫生意识和创新能力。 2. 能够准确鉴别食材的能力，熟悉各种调料的调配能力，火候掌控能力	5.1 具备精湛的刀工技能 5.2 熟练掌握各种调味方法 5.3 了解色彩搭配原理 5.4 掌握食材和凉菜的保鲜方法 5.5 掌握家禽宰杀与处理方法 5.6 精通各种烧腊的腌制和调味方法 5.7 熟练掌握烧、烤、卤、腊的烹调技法 5.8 具备良好的刀工与摆盘技能		
面点岗	原料的处理，面团的调制，馅心的制作，面点的成型和熟制，以及质量的把控与出品，按技术等级分	1. 熟悉各类面点原料的特性，严格遵守工艺规范要求，创新应变和时间管理能力。 2. 与厨房其他岗位人员团队协作的能力。 3. 能够及时处理面	6.1 了解各种面粉、糖、油脂、蛋类、馅料等原料的特性、质量鉴别方法和储存要求。 6.2 熟练掌握各种面团的调制方法。 6.3 掌握各种馅心的制作工艺。		3. 《粤点制作》1+x 证书

	为主案，副案，主馅，初加工，熟制等岗位。	点制作过程中出现问题的能力	6.4 精通多种面点的成型技法 6.5 掌握不同面点的熟制方法 6.6 具备一定的面点装饰和美化技能 6.7 熟练操作面点制作所需的设备和工具及设备的维护和保养。		
厨师长	菜品研发与创新，厨房管理，食材采购与质量控制，成本控制，厨房卫生与安全管理	具备较强的领导能力，决策能力，协调沟通能力，学习创新能力，压力承受能力具	7.1 拥有精湛的烹饪技艺 7.2 掌握菜品的设计能力 7.3 了解食材营养成分和搭配原理能力 7.4 熟悉厨房的管理能力和食品安全与卫生知识的能力		
行政总厨	日常运营管理，菜品质量把控，成本把控，员工培训与发展，菜单规划与更新	具有专业和管理的能力，与行政总厨前厅服务和其他部门的沟通能力，应变能力 and 创新能力	8.1 精通多种烹饪方法 8.2 能够准确判断食材的鉴别技能 8.3 懂得食材营养搭配技能 8.4 掌握管理技能 8.5 熟悉食品安全法规和卫生标准		
前厅服务人员	顾客接待及点菜服务，上菜和席间服务，结账	具备服务热情，善于沟通和应变能力，同时具备记忆和团队协作能力	9.1 熟悉餐厅菜品名称、口味烹饪方法。 9.2 了解各类酒水		

	与送客等。		的品种, 产地、口味 9.3 能够掌握规范 礼仪 9.4 能够熟练进行 餐桌摆台和收银服 务		
--	-------	--	---	--	--

(二) 对应的职业技能等级证/1+X 职业技能等级证书

表 4 本专业对应的职业技能等级证/职业技能等级证书表

序号	职业技能等级证 /1+X 职业技能等级 证书	等级	证书内容及考核要求	对应课程
1	1+X 粤菜制作 职业技能等级证书	初级	证书内容: 粤菜基础知识、厨师职业素养、食品营养知识、餐饮食品安全知识、厨房基础知识、相关法律法规知识。 考核要求: 具有粤菜师傅的良好职业素养、专业基本理论知识、扎实的基本功和粤菜加工与烹调的基本能力, 能在餐饮企业中餐厨房和企事业单位饭堂的食品加工岗、水台岗、蒸锅岗、砧板岗等岗位上从事烹饪鲜活原料的选择、保管与活养, 原料初加工、刀工成型、简单腌制, 一般干货涨发, 烹调前预制加工, 跟单起菜, 零点菜肴配菜和零点菜肴制作等工作。	烹饪原料与加工技术、雕刻与冷菜制作技术、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化制作、餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐
2	中式烹调师职业技能等级证书 (四级)	中级	证书内容: 原料初加工知识、厨师职业素养、食品营养知识、餐饮食品安全知识、厨房基础知识、相关法律法规知识、菜品制作技能。 考核要求: 分为理论知识考试 (笔试) 和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式, 满分为 100 分, 60 分及以上为合格。理论考试合格者方能参加技能	烹饪原料与加工技术、雕刻与冷菜制作技术、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化制作、餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐

			考核，技能考核采用现场实操方式进行，技能操作考核分项打分，满分 100 分，60 分及以上为合格。	
--	--	--	---	--

（三）对应的职业技能比赛

表 5 专业课程与职业技能比赛对应表

序号	职业技能比赛名称	等级	主要比赛内容及要求	对应课程
1	自治区级职业院校技能大赛(中式烹饪)	区级	比赛内容: 筵席制作，分为技能操作和现场讲解，技能操作重点展示专业技能熟练程度、规范程度以及解决技术难题的创新能力，现场讲解主要介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。 考核要求: 参赛队根据项目实际需要，在 1 小时内完成比赛，同步进行技能操作和现场讲解。参赛队可自行选择自带设备和材料，或从承办方提供的设备和材料清单中自愿选择使用。主要从技能水平 60%、职业素养 10%、应用价值 10%、团队合作 10%、创新创意 10% 等五个方面，按权重对参赛队伍做整体评价。	
2	全国职业院校技能大赛(中式烹饪)	国家级	比赛内容: 筵席制作，分为技能操作和现场讲解，技能操作重点展示专业技能熟练程度、规范程度以及解决技术难题的创新能力，现场讲解主要介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。 考核要求: 与区级考核标准一致	

二、培养模式

按照餐饮企业发展需求，与上海馋厨餐饮企业深度融合，构建“双元一体”为核心的“现代学徒制”人才培养模式，以源于企业的真实生产项目为载体，科学系统地设计实训项目，使学习过程工作化，实训任务生产化，校企指导一体化，实现学校与社会资源优化组合，校企联合培养人才。

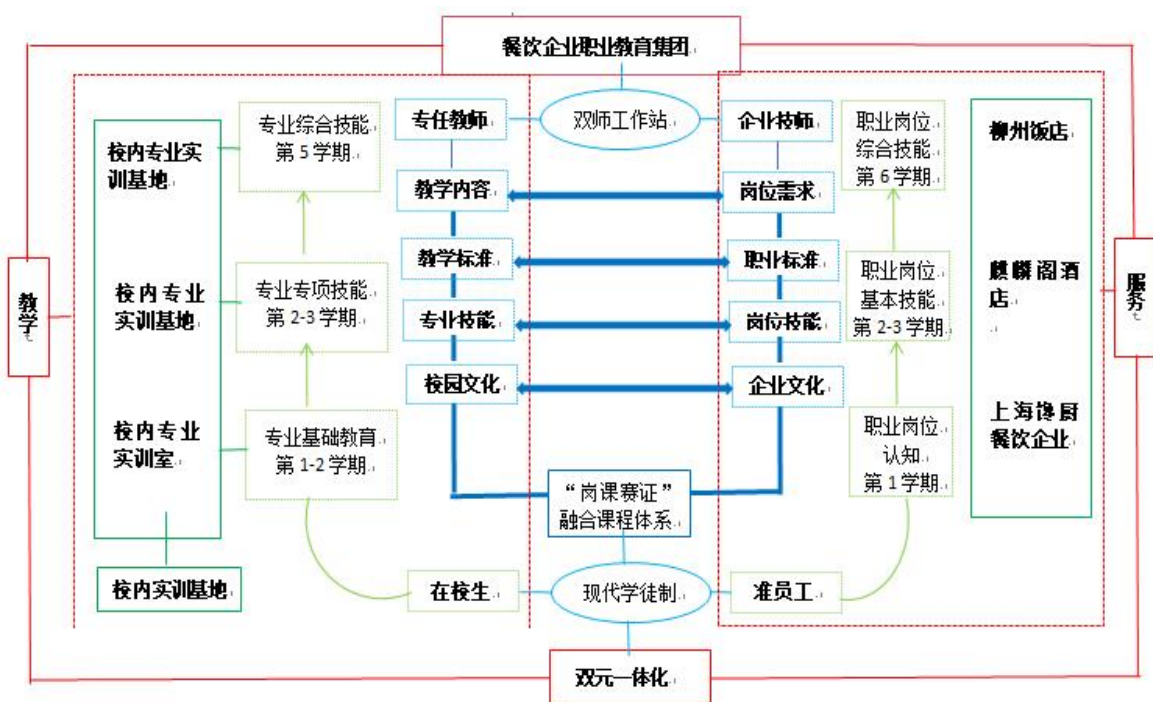


图1 “双元一体”的现代学徒制人才培养模式

三、课程结构

(一) 课程结构图

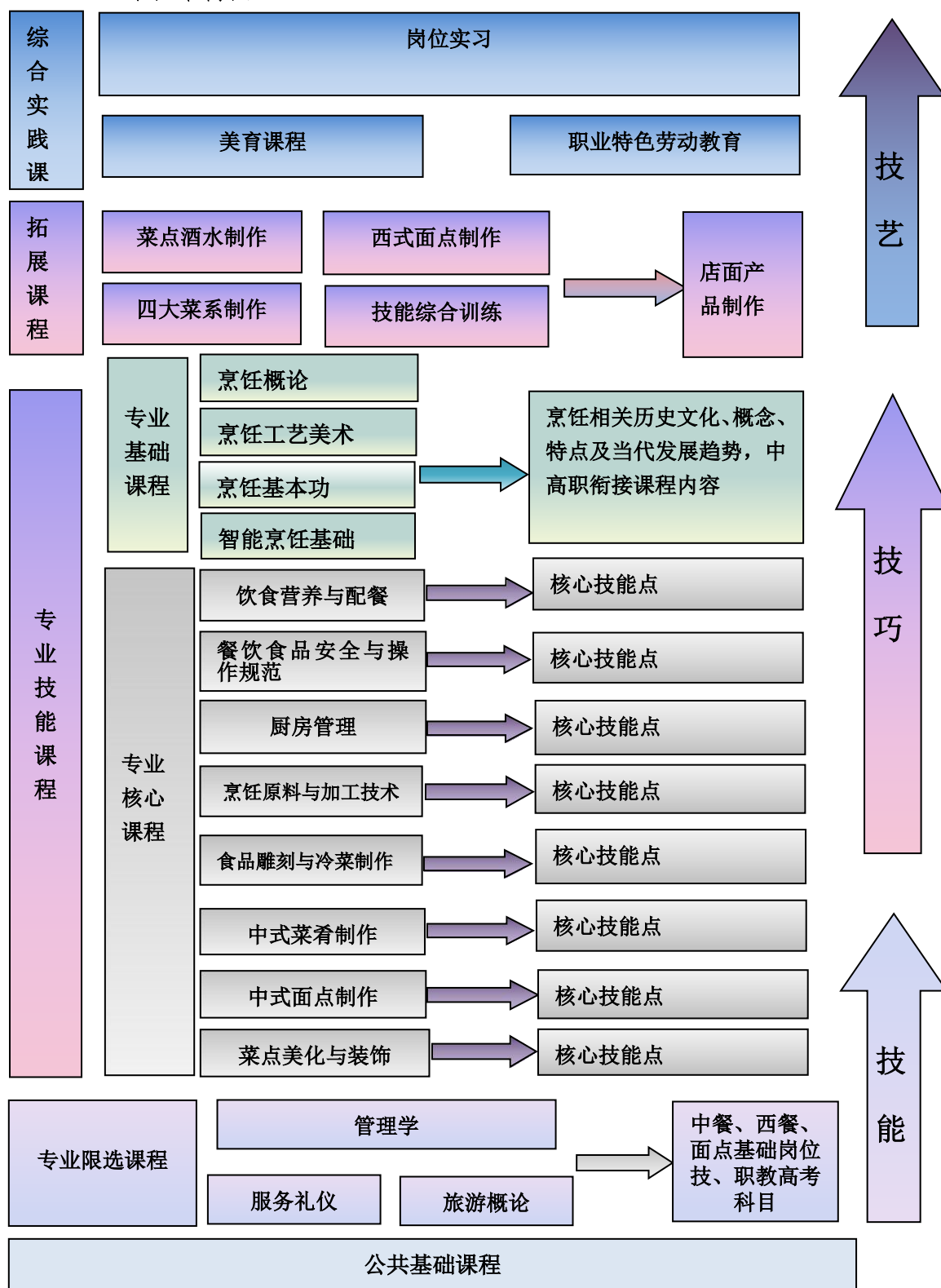


图 2 课程构建图

（二）课程开设与国家专业教学标准对应表

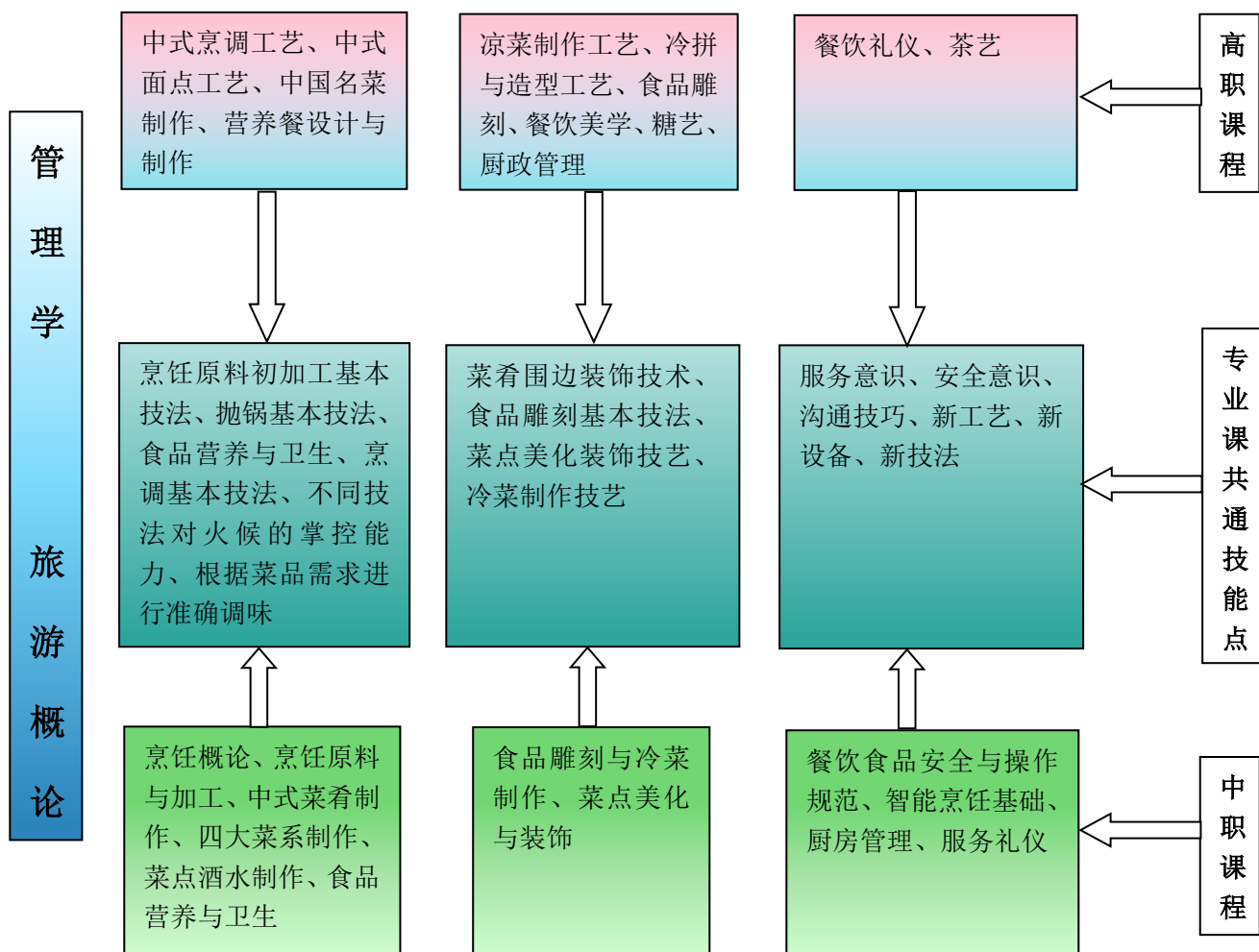
表 6 课程开设与国家专业教学标准核心课程对应表

国家专业教学标准核心课程	国家专业教学标准核心课程主要内容	本人才培养方案所对应的课程
饮食营养与配餐	① 了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 ② 掌握常用烹饪原料的营养价值。 ③ 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 ④ 掌握配餐的原则和方法。 ⑤ 能提供基本膳食指导。 ⑥ 能制作营养餐和编制营养食谱	饮食营养与配餐
餐饮食品安全与操作规范	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ② 了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。 ③ 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。 ④ 能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题。	餐饮食品安全与操作规范
烹饪原料与加工技术	① 了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值。 ② 掌握刀工基础知识。 ③ 掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。 ④ 能选料和鉴别原料品质。 ⑤ 能按照规定要求对烹饪原料进行初加工，具有环保及节约意识。	烹饪原料与加工技术
食品雕刻与冷菜制作	① 了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求。 ② 掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。 ③ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。 ④ 能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作食品雕刻基础品种、常见冷菜与基础冷拼。	食品雕刻与冷菜制作（上）、食品雕刻与冷菜制作（下）
中式菜肴制作	① 了解烹调方法的概念及分类。 ② 了解调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。 ③ 掌握常见烹调技法的操作要领。 ④ 能运用智能化设备操作。 ⑤ 能独立烹制基础菜肴。	中式菜肴制作
中式面点制作	① 了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅心的制作方法。 ④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。	中式面点制作（上）、中式面点制作（下）
菜点美化与装	① 了解菜点美化与装饰的概念及种类。	菜点美化与装饰

饰	② 掌握盘饰的不同制作方法。 ③ 掌握盘饰制作的原则和要领。 ④ 具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型。	
厨房管理	① 了解现代厨房的特点、设计布局。 ② 掌握厨房工作岗位职责和操作规程。 ③ 能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算。 ④ 能进行产品质量和安全卫生一般管理。	厨房管理

（三）中高职衔接课程

图3 中高职衔接课程对应图



四、课程设置与课时安排

（一）公共基础课程

表 7 公共基础课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	中国特色社会主义（结合《中国特色社会主义思想学生读本》课程上课）	必修	18 线上 2 线下（16 含实践）	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，立足中职学校育人目标和学生实际，发挥思想政治课关键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。 通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	
				主要内容	1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善； 2. 中国特色社会主义经济； 3. 中国特色社会主义政治； 4. 中国特色社会主义文化； 5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设； 6. 踏上新征程 共圆中国梦	
				教学要求	在教学形式上，采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上，通过讲好“中国故事”、“广西故事”、“农牧故事”，贯穿“五位一体”总体布局内容，让学生深度了解国家、社会、区域、行业发展情况，增强对国家政策的认同感；开发原创微课实施线上教学。在教学方法上，充分运用议题式、案例式等教学方法，增强课程的实效性。	

2	心理健康与职业生涯	必修	36 线上(4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神,落实立德树人根本任务,立足中职学校育人目标和学生实际,发挥思想政治课关键作用。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。 通过本部分内容的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,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,形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,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,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。	
				主要内容	1. 时代导航 生涯筑梦; 2. 认识自我 健康成长; 3. 立足专业 谋划发展; 4. 和谐交往 快乐生活; 5. 学会学习 终身受益; 6. 规划生涯 放飞理想。	
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上,实践教学与心理健康讲座、团辅等深度融合;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式等教学方法,提高教学效果。	
3	哲学与人生	必修	36 线上(4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神,落实立德树人根本任务,立足中职学校育人目标和学生实际,发挥思想政治课关键作用。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;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。 通过本部分内容的学习，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。	
				主要内容	1. 立足客观实际，树立人生理想； 2. 辩证看问题，走好人生路； 3. 实践出真知，创新增才干； 4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。	
				教学要求	在教学形式上，采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上，以党史教育为重点，将新民主主义革命和社会主义革命时期的重点事件，党和国家领导人运用唯物辩证法的标志性案例融入教学；运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上，充分运用议题式、案例式等教学方法，提高教学效果。	
4	职业道德与法治	必修	36 线上（4） 线下（32）	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，立足中职学校育人目标和学生实际，发挥思想政治课关键作用。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 and 行为习惯。 通过本部分内容的学习，学生能够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；能够根据社会发展的需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	
				主要内容	1. 感悟道德力量； 2. 践行职业道德基本规范； 3. 提升职业道德境界； 4. 坚持全面依法治国； 5. 维护宪法尊严； 6. 遵循法律规范	

				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上,剖析行业职业道德与法治案例,有机融入课堂教学;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式、案例式等教学方法,提高教学效果。	
5	中国特色社会主义思想学生读本(结合《中国特色社会主义》上课)	必修	18 线上 2 线下 16	课程目标	依据《关于做好〈习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本〉使用工作的通知》开设,是学生学习习近平新时代中国特色社会主义思想的重要教材,是推动大中小学思政科一体化建设的重要载体。对广大青少年学生系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想,牢记习近平总书记的殷切嘱托,牢固树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想,争做德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人具有重要意义。 通过学习,让学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系、思想内涵、精神实质、理论品格、重大意义,感受习近平总书记坚定的政治信仰、朴素的人民情怀、丰富的文化积淀、长期的艰苦磨砺、高超的政治智慧,在学习中形成正确的世界观、人生观和价值观,在理论思考中坚持正确的政治方向,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,自觉为以中国式现代化推进实现中华民族伟大复兴而努力奋斗。	
				主要内容	1.指导思想:习近平新时代中国特色社会主义思想 2.目标任务:实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴; 3.领导力量:坚持和加强党的全面领导; 4.根本立场:坚持以人民为中心; 5.总体布局:统筹推进“五位一体”; 6.战略布局:协调推进“四个全面”; 7.安邦定国:民族复兴的坚强保障; 和平发展:新时代中国特色大国外交。	
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上,注重历史学习与职业发展的融合,培养学生历史学科核心素养;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法,提高教学效果。	
6	历史	必修	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	依据《中等职业学校历史课程标准》(2020年版)开设,注重培养学生唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面历史核心素养,使学生进一步掌握重要的历史事件、历史人物、历史现象,了解人类社会发展的基本线索、脉络及规	

					律，树立正确的国家观，增强对祖国的认同感，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识，树立正确的世界观、人生观和价值观。	
				主要 教学 内容	1. 中国历史（中国古代史、中国近代史、中国现代史） 2. 世界历史（世界古代史、世界近代史、世界现代史）	
				教学 要求	在教学形式上，采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上，注重历史学习与职业发展的融合，培养学生历史学科核心素养；运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上，充分运用议题式、体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法，提高教学效果。	
7	语文	必修	252 线上 (28) 线下 (224)	课程 目标	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020年版）开设，旨在使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	
				主要 教学 内容	专题 1 语感与语言习得 专题 2 中外文学作品选读 专题 3 实用性阅读与交流 专题 4 古代诗文选读 专题 5 中国革命传统作品选读 专题 6 社会主义先进文化作品选读 专题 7 整本书阅读与研讨 专题 8 跨媒介阅读与交流 专题 9 劳模精神工匠精神作品研读 专题 10 职场应用写作与交流 专题 11 微写作	
				教学 要求	在教学形式上，采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上，注重将工作岗位任务有机融入教学，培养专业化语文应用能力；在教学方法上，充分运用议题式、情景体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法，提高教学效果。	

8	数学	必修	180 线上 (20) 线下 (160)	课程目标	依据《中等职业学校数学课程标准》(2020年版)开设,中等职业学校数学课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上,通过中等职业学校数学课程的学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。通过本课程的学习,提高学生学习数学的兴趣,增强学好数学的主动性和自信心,养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神,加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。同时,使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养,初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	
				主要教学内容	1. 集合 2. 不等式 3. 函数 4. 指数函数与对数函数 5. 三角函数 6. 直线与圆的方程 7. 简单几何体 8. 概率与统计初步 9. 充要条件 10. 数列 11. 平面向量 12. 立体几何 13. 排列组合	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学模式;在教学方法上,采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展,提高学生兴趣和教学效果。	
9	英语	必修	144 线上 (112) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校英语课程标准》(2020年版)开设,中等职业学校英语课程的目标是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上,进一步激发学生英语学习的兴趣,帮助提升职场语言沟通能力、思维差异感知力、跨文化理解能力、自主学习能力,以此掌握基础知识和基本技能,发展英语学科核心素养,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	

				主要 教学 内容	1.自我与他人 2.学习与生活 3.社会交往 4.社会服务 5.历史与文化 6.科学与技术 7.自然与环境 8.可持续发展 9.求职应聘 10.职场礼仪 11.职场服务 12.设备操作 13.技术应用 14.职场安全 15.危机应对 16.职业规划	
				教学 要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学模式；在教学策略上，体现职教特色，融入思政元素，讲好“中国故事”；在教学方法上，采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展，提高学生兴趣和教学效果。	
1 0	体育 与健康	必修	72 线上(8) 线下 (64)	课程 目标	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020年版）开设，要落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。 通过本课程学习，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣，学会锻炼身体的科学方法，树立健康观念，发扬体育精神，增强责任意识、规则意识与团队意识，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	
				主要 教学 内容	1.一般体能、职业体能、专项体能训练 2.健康教育 3.七大类运动项目其中2项运动技能的理论与实践。4.体育知识的掌握与体育文化传承	
				教学 要求	教学中以身体练习为主，体现体育运动的实践性，根据不同教学内容和核心技能点，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，及时进行教学反思和诊改，以达到教学目的和学业质量要求。	

1 1	信息 技术	必修	108 线上 (44) 线下 (64)	课程 目标	依据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020 年版) 开设, 要落实立德树人的根本任务, 满足国家信息化发展战略对人才培养的要求, 围绕中等职业学校信息技术学科核心素养, 吸纳相关领域的前沿成果, 引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践, 增强信息意识, 掌握信息化环境中生产、生活与学习技能, 提高参与信息社会的责任感与行为能力, 为就业和未来发展奠定基础, 成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
				主要 教学 内容	1. 信息技术应用基础 2. 网络应用 3. 图文编辑 4. 数据处理 5. 程序设计入门 6. 数字媒体技术应用 7. 信息安全基础 8. 人工智能初步	
				教学 要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学模式; 在教学方法上, 采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展, 提高学生兴趣和教学效果。	
1 2	艺术	必修	36 线上(4) 线下 (32)	课程 目标	依据《中等职业学校艺术课程标准》(2020 年版) 开设, 坚持立德树人的根本任务, 使学生通过艺术鉴赏与实践等活动, 发展艺术、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养, 成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
				主要 教学 内容	1. 音乐鉴赏与实践 2. 美术鉴赏与实践	
				教学 要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 将突显中华优秀传统文化、社会主义核心价值观的优秀文化作品有机融入教学过程。	
合计			总课时 1008	线下 768	线上 240	

(二) 专业基础课程

表 9 专业基础课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	烹饪工艺美术	必修	36 线上(4) 线下(32)	课程目标	1. 使学生了解烹饪工艺美术的基本概念、发展历史、基本原理和相关知识。 2. 培养学生在食品造型、菜肴装饰、面点制作等方面的实际操作技能,设计并制作有艺术价值和美感的烹饪作品。 3. 培养学生的审美能力、创新能力和文化素养,增强学生对烹饪行业的热爱和职业认同感。	
				主要教学内容	1. 烹饪工艺美术基础理论,包括烹饪工艺美术概念、特点、作用、色彩、构图和造型的原理。学习食品造型的基本原则、方法和技巧,包括冷拼、热菜、面点造型,食品雕刻等。 2. 学习菜肴装饰的目的和原则方法,为菜肴增添美感。 3. 了解烹饪器具的种类,特点和选用原则,餐厅环境布置艺术和基本要求、方法。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	烹饪概论	必修	36 线上(4) 线下(32)	课程目标	让学生全面了解烹饪学科的基本概念、发展历程、研究内容和学科体系,培养学生对烹饪行业的认知能力和分析问题的能力,激发学生对烹饪专业的兴趣和热爱,增强对中国传统饮食文化的传承和创新意识。	
				主要教学内容	1. 介绍烹饪的定义、内涵和外延,使学生对烹饪学科有整体的认识。 2. 讲解各类烹饪原料的特点、分类、营养价值及选用原则,涵盖原料的初加工技术,以及各种烹饪方法和特点。 3. 介绍食物的营养成分、营养价值,以及不同国家和地区的饮食文化特色。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	智能烹饪基础	必修	36 线上(4) 线下(32)	课程目标	1. 让学生了解智能烹饪的基本概念、发展现状与趋势,培养对智能烹饪领域的兴趣。使学生掌握智能烹饪设备的基本操作方法,能够运用	

				标	相关设备进行简单的烹饪任务。 2. 引导学生理解智能烹饪背后的技术原理，如传感器技术、自动化控制技术等，提升学生的科技素养和跨学科知识运用能力。 3. 培养学生在智能烹饪环境下的创新思维和实践能力，能够根据不同食材和口味需求，利用智能设备设计并制作简单的菜肴。	
				主要教学内容	1. 介绍智能烹饪的定义、发展历程、优势及应用场景，让学生对智能烹饪有初步的整体认识。 2. 讲解常见智能烹饪设备的种类、结构、功能及操作方法，如智能电饭煲、智能炒菜机、智能烤箱等；介绍设备的连接与控制方式，包括手机 APP 控制、语音控制等。 3. 探讨如何将传统烹饪技术与智能设备相结合，介绍智能食谱的设计与应用，包括食材搭配、烹饪步骤及参数 4. 简单介绍传感器技术在智能烹饪中的应用，如温度传感器、湿度传感器等对食材状态的监测；讲解自动化控制技术，如何根据预设程序实现烹饪过程的自动化。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	烹饪基本功	必修	72 线上（8） 线下（64）	课程目标	1. 使学生熟练掌握刀工、勺工等烹饪基本操作技能，具备扎实的基本功底。 2. 培养学生对食材特性、调料运用的准确把握能力，能合理选择和处理食材。 3. 引导学生养成良好的卫生习惯、安全意识和职业素养，遵守烹饪行业规范。	
				主要教学内容	1. 刀工技术：包括各类刀具的认识与使用，以及将食材加工成丁、丝、片、块、段等各种形状的技巧。 2. 勺工技术：学习晃勺、翻勺等勺工操作，掌握菜肴在锅中的运动轨迹和力度，实现均匀受热和调味。 3. 食材处理：了解不同食材的初步加工方法，如宰杀、洗涤、切割、初步熟处理等，以及干货原料的涨发方法。 4. 调味技术：掌握基本味型的调配比例和方法，以及根据不同菜肴进行调味的技巧。 5. 火候掌握：学习不同火力的特点和运用，根据菜肴的要求准确控制火候，使菜肴达到最	

					佳的口感和色泽	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 180	线下 160	线上 20	

(三) 专业核心课程

表 10 专业核心课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	饮食营养与配餐	必修	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1. 知识目标: 掌握营养学基础知识、食材营养特性,熟悉中餐烹饪营养搭配原则与膳食指南。 2. 技能目标: 能分析面点营养成分,根据不同人群需求设计科学营养的中餐烹饪配餐方案。 3. 素养目标: 树立健康饮食理念,培养严谨的营养配餐职业态度和食品安全责任意识。	
				主要教学内容	① 了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 ② 了解常用烹饪原料的营养价值。 ③ 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 ④ 掌握配餐的原则和方法。 ⑤ 能提供基本膳食指导。 ⑥ 能制作营养餐和编制营养食谱	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	餐饮食品安全与操作规范	必修	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1. 知识目标: 掌握餐饮食品安全法规、卫生标准及面点制作风险防控要点。 2. 技能目标: 熟练规范执行食材处理、加工制作、储存运输等安全操作流程。 3. 素养目标: 树立食品安全责任意识,培养严谨规范的职业操作习惯。	
				主要教学	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ② 熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。	

				内容	③ 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。 ④ 具备规范操作的能力，能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全问题	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	烹饪原料与加工技术	必修	72 线上（8） 线下（64）	课程目标	1. 让学生掌握各类烹饪原料的基本知识，原料的分类、特点、营养成分、品质鉴定方法等，以及不同加工技术的原理和应用。 2. 培养学生熟练掌握各种烹饪原料的加工处理技能，能根据不同菜品的要求合理选择和运用加工技术。 3. 使学生养成严谨、细致的工作态度和良好的卫生习惯，培养学生对烹饪原料加工技术的创新意识和审美能力，提升学生的职业素养。	
				主要内容	1. 按原料的来源、性质等进行分类，介绍各类原料的特点、产地、上市季节及营养成分。 2. 运用感官鉴定、理化鉴定等方法对原料的新鲜度、成熟度、纯度等进行鉴定。 3. 原料的宰杀、洗涤、初步整理和处理等。 4. 讲解切割的基本刀法，及配菜的原则和方法。 5. 介绍调味的基本原理、常用调味料的种类和作用，以及腌制的方法和目的，掌握不同原料适用的熟处理方式及注意事项。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	食品雕刻与冷菜制作（上、下）	必修	126 线上（14） 线下（112）	课程目标	1. 能够掌握食品雕刻的基本理论知识，雕刻工具的使用、雕刻原料的特性，以及冷菜制作的原理、调味知识和各类冷菜的特点。 2. 熟练掌握食品雕刻的各种技法，能够运用不同刀法完成各类花卉、动物、人物等雕刻作品；能独立制作多种冷菜，包括卤菜、凉拌菜等，掌握冷菜的配色、造型和装盘技巧。 3. 培养学生的艺术审美能力、创新能力和耐心细致的职业素养，让学生在食品雕刻与冷菜制作中展现出对美食艺术的追求。	
				主要教学	1. 介绍食品雕刻工具的种类和使用方法，讲解常用雕刻原料的选择与处理等。 2. 讲解食品雕刻技法：包括浮雕、圆雕、镂空	

				学 内 容	雕等技法,学习花卉雕刻、动物雕刻(如鸟类、鱼类等)、人物雕刻及景观雕刻等造型技巧。 3.讲解冷菜制作基础:冷菜的分类、特点及制作原则,常用调味料的特性与运用,冷菜制作的卫生与安全知识。 4.讲解冷菜制作工艺:卤菜的制作(如卤牛肉、卤鸭等),凉拌菜的制作(如凉拌黄瓜、凉拌鸡丝等),以及冷菜的拼摆造型技巧,单拼、双拼、什锦拼等。	
				教 学 要 求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
5	中式面点制作	必修	144 线上(16) 线下(128)	课 程 目 标	1.知识目标:掌握中式面点原料特性、制作工艺及传统面点文化知识。 2.技能目标:熟练运用搓、包、捏等技法,独立制作各类中式面点,具备创新改良能力。 3.素养目标:培养工匠精神,增强职业责任感,传承中式面点文化。	
				主 要 教 学 内 容	① 了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅心的制作方法。 ④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	
				教 学 要 求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
6	中式菜肴制作	必修	72 线上(8) 线下(64)	课 程 目 标	1.让学生掌握中式菜肴的基本理论知识,食材的分类、特性、营养价值,烹饪原料的初步加工方法,调味的原理和方法,以及各种烹饪技法的特点和适用范围等。 2.通过实践操作,使学生熟练掌握各类中式菜肴的制作技能,能够独立完成不同菜系、不同风味的菜肴制作,达到一定的刀工、勺工水平,掌握火候的运用和调味的技巧。 3.培养学生对中式烹饪文化的热爱和传承意识,具备良好的职业道德和职业素养,如食品安全意识、卫生习惯、团队合作精神以及创新能力等。	

				主要内容	1. 讲授烹饪基础知识，食材的选购、储存，烹饪工具的使用，厨房安全与卫生等。 2. 讲授刀工与勺工技能，学习各种刀法以及勺工的基本操作等。 3. 讲授烹饪技法，炒、爆、煎、炸、烧、炖、蒸、煮、烤等多种技法，每种技法都有具体的操作要领和实例菜肴。 4. 教授不同菜系的代表菜肴，如川菜의 麻婆豆腐、粤菜的白切鸡、鲁菜的糖醋鲤鱼、淮扬菜的狮子头，以及地方特色菜等。 5. 了解各种调味料的特性和使用方法，掌握基本味型的调配以及菜肴的调色技巧。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
7	菜点美化与装饰	必修	72 线上（8） 线下（64）	课程目标	1. 能够掌握菜点美化与装饰的基本理论知识，色彩搭配原理、造型设计原则、食品原料的特性与运用等。 2. 使学生熟练掌握各种菜点美化与装饰的技能技巧，能够根据不同的菜点特点进行创意美化与装饰。 3. 培养学生的审美能力、创新能力和艺术修养，增强学生对美食文化的理解与传承意识，同时注重培养学生的食品安全意识和卫生习惯。	
				主要内容	1. 讲授菜点美化与装饰的色彩基础知识，色彩搭配方法、对比与协调，造型基础理论等。 2. 学习利用水果、蔬菜进行造型设计，如水果拼盘、蔬菜围边等，掌握不同果蔬的处理方法和拼摆技巧。 3. 讲解面点的装饰手法，捏塑、点缀等，以及如何运用食用色素、巧克力等材料进行面点的美化。 4. 讲授菜肴的盘饰技巧，点缀，以及整桌菜肴的布局与装饰搭配。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
8	厨房管理	必修	72 线上（8） 线下（64）	课程目标	1. 知识目标：掌握厨房布局规划、人员管理、成本控制、食品安全等基础理论知识。 2. 技能目标：具备厨房工作流程组织、设备维护、原料采购与库存管理、质量把控的实操能	

					力。 3. 素养目标: 培养安全规范、高效协作的职业意识, 树立成本与质量并重的管理思维。	
				主要教学内容	① 了解中餐烹饪厨房工具设备及其使用。 ② 了解市场经济下的餐饮新业态及运作式。 ③ 掌握中餐烹饪厨房出品质量管理方法和成本核算。 ④ 掌握中餐烹饪厨房安全生产的操作规范及质量管理。 ⑤ 能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 702	线下 624	线上 78	

(四) 专业选修课程

表 11 专业选修课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	四大菜系制作	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1. 让学生了解四大菜系(鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜)的历史渊源、文化背景、特点及风味差异, 掌握各菜系的主要烹饪原料、调料及独特技法的知识。使学生熟练掌握四大菜系 2. 经典菜品的制作工艺, 能够独立制作出具有各菜系特色风味的菜肴, 具备一定的菜品创新能力。 3. 培养学生对中国传统饮食文化的热爱, 提高学生的职业素养、团队协作能力和创新精神, 增强学生的食品安全与卫生意识。	
				主要教学内容	1. 学习经典鲁菜菜品的制作, 掌握鲁菜擅长爆、炒、烧、炸等技法, 以及注重原料质地优良、以盐提鲜、以汤壮鲜的调味特点。 2. 学习经典川菜菜品制作, 掌握川菜的烹饪技法, 独特味型。 3. 学习粤菜的经典菜品制作, 了解粤菜选料广博奇异、讲究鲜、嫩、爽、滑、香的特点, 掌握粤菜的煲、炖、烤、焗等技法。 4. 学习淮扬菜菜品的经典制作: 掌握淮扬菜刀工、火候、造型的特点以及追求本味、清	

					鲜平和的风味特色。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	菜点酒水制作	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1.掌握各类菜点的分类、特点、制作原理,以及不同酒水的种类、酿造工艺、风味特点和搭配知识。 2.能够根据不同的场合和需求,合理选择菜点与酒水进行搭配,具备一定的菜点鉴赏和酒水品鉴能力。 3.培养学生对饮食文化的兴趣和尊重,提升其服务意识、职业素养和审美能力。	
				主要教学内容	1.介绍中式菜点和西式菜点的基础知识,原料选择、加工处理、烹饪方法,以及各地特色菜点。 2.介绍酒葡萄酒、啤酒、白酒、黄酒、鸡尾酒等各类酒水知识,学习其酿造过程、品牌分类、口感特点。 3.研究不同菜点与酒水搭配的原则和方法,了解不同国家和地区的搭配习惯。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	西式面点制作	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1.使学生掌握西式面点的基本概念、分类、原料特性以及制作原理等基础知识。 2.培养学生熟练掌握各类西式面点的制作工艺和技巧,能够独立制作面包、蛋糕、甜点、巧克力制品等常见西式面点。 3.培养学生的创新意识、审美能力和食品安全意识,养成良好的职业道德和工作习惯。	
				主要教学内容	1.介绍面粉、糖、油脂、鸡蛋、奶制品等常用原料的种类、特性及选用方法。 2.讲授不同类型的面包制作配方、制作流程和工艺要点等。 3.讲解海绵蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕等的制作方法,涉及原料配比、搅拌方法、烘焙技巧等内容。 4.教授布丁、慕斯、提拉米苏等甜点的制作工艺,包括馅料调制、成型装饰等环节。 5.介绍巧克力的种类、特性,以及巧克力造型、淋面、调温等制作技巧。	

					6. 学习西式面点的装饰技巧与造型, 提升面点的外观美感。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	技能综合训练	限选	288 线上(32) 线下(256)	课程目标	1. 知识: 掌握常见烹饪原料特性、基础烹饪技法原理及原料预处理要点。 2. 技能: 熟练完成 20+ 道经典菜肴制作, 精准运用刀工、火候、调味等技法。 3. 素养: 培养职业规范意识, 提升自主学习和创新能力。	
				主要教学内容	1. 原料与加工: 原料鉴别、刀工切配及预处理。 2. 核心技法: 煎炒烹炸等常见烹饪技法实操。 3. 综合实训: 宴席菜品设计与制作全流程实践。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
5	旅游概论	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	该课程根据广西职教高考考试大纲旅游专业大类的专业基础综合内容 而设置。通过旅游概论的学习, 使学生了解旅游的定义与内容、旅游的属性 与特点、中外旅游简史和旅游的发展趋势	
				主要教学内容	旅游的产生与发展: 包括古代旅游、近代旅游和现代旅游的发展特点与主要事件, 以及影响旅游发展的因素。 旅游活动: 涵盖旅游活动的概念、类型、基本要素, 如旅游者、旅游资源、旅游设施和旅游服务等。 旅游资源: 介绍旅游资源的概念、分类、特点及开发与保护的原则和方法。 旅游业: 讲解旅游业的构成, 如旅行社、旅游饭店、旅游交通等企业的职能与特点, 以及旅游业在国民经济中的地位和作用。 旅游市场: 分析旅游市场的概念、分类、特点, 以及旅游市场的细分与营销策略。 旅游与环境、社会文化的关系: 探讨旅游对环境的影响, 以及旅游与社会文化的相互作用, 包括旅游对文化遗产、交流和发展的促进作用, 以及可能带来的文化冲突等问题。	

				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
6	管理学	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	该课程根据广西职教高考考试大纲旅游专业大类的专业基础综合内容而设置。通过学习,本课程的教学目标是,使学生认识管理在人类各项活动中的重要意义与作用,理解组织内部的运作方式,掌握管理活动的基本原理、理论、方法和技巧,通过理论联系实际,培养他们观察管理活动现象、利用管理学思想分析管理活动本质、解决管理实践问题的能力。	
				主要内容	理论基础: 管理学概念、职能,古典、行为科学、现代等管理理论。 四大职能 计划: 计划类型、滚动计划法等方法,目标管理。 组织: 组织设计原则与常见结构,人员招聘、培训等配备流程。 领导: 特质、行为等领导理论,马斯洛需求层次等激励理论。 控制: 前馈、现场、反馈等控制类型,预算、质量等控制方法。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
7	服务礼仪	限选	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	该课程根据广西职教高考考试大纲旅游专业大类的专业基础综合内容而设置通过服务与礼仪的学习,使学生在熟悉服务与礼仪框架基础上,能认识服务与礼仪的职能和规律,并能运用所学服务与礼仪的方法分析和解决实际问题,培养学生诚实、守信、合作、敬业、公正的良好品质。	
				主要内容	基础理论: 服务礼仪概念、特点、作用及基本原则。 个人形象: 仪容仪表规范,站姿、坐姿等仪态训练。 语言沟通: 服务用语规范,倾听、表达等沟通技巧。 社交礼仪: 握手、递名片等见面礼节,会议、宴请座次安排。 行业礼仪: 酒店、旅游、商场等不同服务行业岗位礼仪规范。	

				教学 要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 720	线下 640	线上 80	

（五）综合实践课

1. “六农情怀”浸润式美育课程

表 12 “六农情怀”浸润式美育课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	“六农情怀” 浸润式美育	必修	线下 (180-300)	课程目标	学生展现积极向上的精神风貌，浸润学生健康的审美情趣和良好的艺术修养，培养学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，提高艺术素养，丰富学生校园文化生活。树立学生正确的历史观、民族观、国家观、陶冶高尚情操，丰富实践经历。	
				主要教学内容	1. 综合艺术展演：观看文艺演出、社团展演；（总课时 20） 2. 综合类比赛：校园征文演讲比赛、十大歌手比赛、摄影比赛、书法绘画比赛等。（总课时 20） 3. 文明风采：征文演讲类、摄影视频类、职业生涯与规划类、创新设计类、才艺舞台类。（总课时 20）	
		任选		主要教学内容	1. 综合艺术展演：参加文艺汇演或社团展等表演及排练；（总课时 30-60） 2. 社团活动：每周开展一次，每位同学最多可选择 2 个社团；（总课时 30-60） 3. 学生干部素质提升：基础培训、技能培训（大型活动礼仪、接待培训）、校外教育实践。（总课时 30-60） 4. 综合类比赛：参加校园职教活动周、文体周、十大歌手比赛、摄影比赛等。（总课时 30-60）	
合计			总课时 180-300			

2. 劳动教育课程

表 13 劳动教育课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	职业特色劳动教育	必修	线下 (328-368)	课程目标	开展体现本专业特色的职业劳动教育，培养学生形成良好的劳动素质、文明礼貌和良好的职业工作行为习惯，督促学生在工作生活中逐步养成良好的卫生文明行为习惯，同时营造文明礼貌、干净、整洁的实训场景和校园环境。	
				主要教学内容	项目一：职业劳动素质（总课时 80,1 课时/周），课余时间教学。 项目二：班级卫生（总课时 80,1 课时/周），课余时间教学。 项目三：志愿服务（总课时 60-100，课余时间教学）。 项目四：文明宿舍（总课时 80,1 学时/周，课余时间教学） 项目五：劳动教育学习（总课时,28, 2 学时/周，课余时间教学）	
合计			总课时 328-368	线下 328-368 实践 328-368		

（六）德育活动

表 14 德育活动安排表

序号	课程	课程内容和要求
1	理想信念教育课程	开展马列主义、毛泽东思想学习教育，加强中国特色社会主义理论体系学习教育，加强中国历史特别是近现代史教育、革命文化教育、中国特色社会主义宣传教育、中国梦主题宣传教育、时事政策教育，引导学生深入了解中国革命史、中国共产党史、改革开放史和社会主义发展史，倡导"富强、民主、文明、和谐，自由、平等、公正、法治，爱国、敬业、诚信、友善"的社会主义核心价值观教育。
2	素质提升培养课程	开展家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育，传承发展中华优秀传统文化，大力弘扬核心理念、中华传统美德、中华人文精神，引导学生了解中华优秀传统文化的历史渊源、发展脉络、精神内涵。
3	阳光健康实践课程	开展体育活动、生命安全、艾滋病预防、毒品预防、法治安全、心理健康等专题教育，引导学生

		认知了解身心健康重要性，增强安全防护意识，树立珍爱生命的情感。
4	“六农情怀”浸润式美育课程	开展社团活动、文艺活动、红歌比赛、书法绘画比赛等具有一职特色的美育活动，引导学生完善人格修养，增强文化创新意识。引导学生弘扬中华美育精神，以美育人、以美化人、以美培人。
5	职业特色劳动教育课程	开展学生日常行为规范、职业教育、文明礼仪教育、节约教育、劳动教育、志愿服务等教育活动，引导学生形成良好的行为习惯，培养学生热爱劳动，崇尚劳动，助人为乐，行善扬善的精神。

（七）实践教学

表 15 实践教学安排表

序号	实习形式	课程性质	总学时	实习内容	实习目标	备注
1	认识实习	必修	390	中厨房各岗位知识	认识岗位知识	
2	岗位实习	必修	390	中厨房各岗位知识	认识岗位知识	
合计			总课时 780			

五、教学安排

（一）专业教学活动时间分配表

表 16 教学活动时间分配表

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计 (周)
		1	2	3	4	5	6	
1	入学教育、军训	1						1
2	课程教学	16	16	16	16	16	0	80
3	复习考试	2	2	2	2	2	0	10
4	活动周	1	1	1	1	1	0	5
5	岗位实习（专项、综合）	0	0	0	0	0	20	20

6	实习手册、鉴定表、总结	0	0	0	0	0	0	0
7	机动	0	1	1	1	1	0	4
学期计划总周数		20	20	20	20	20	20	120

（二）课程学时比例构成表

表 17 各类课程学时比例构成表

课程类型		学时	占总学时的比例
公共必修课		1062	29.61%
公共选修课		164	4.57%
专业必修课		1644	45.85%
专业选修课		720	20.1%
合计		3590	
小计	必修课	2706	75.38%
	选修课	884	24.62%
	理论学时	1290	35.93%
	实践学时	2300	64.07%

（三）教育教学安排表

表 18 教学计划安排表

课程分类	课程性质	课程名称	考核方式	学时				各学期课时分配					
				总课时	线下课时	线上课时	实践课时	1	2	3	4	5	6
公	必修	中国特色社会主义	考查	18	16	2	6	1					
		心理健康与职业生涯	考查	36	32	4	6		2				
		哲学与人生	考查	36	32	4	6			2			
		职业道德与法治	考查	36	32	4	6				2		

共 基 础 课 程	习近平新时代中国特色社会主义思想 学生读本	考查	18	16	2	2	1					
	历史（基础模块 1- 中国历史）	考查	36	32	4	2			2			
	历史（基础模块 2- 世界历史）	考查	36	32	4	2				2		
	语文（基础模块 1）	考试	72	64	8	12	4					
	语文（基础模块 2）	考试	72	64	8	12		4				
	语文（职业模块）	考查	36	32	4	6			2			
	语文（拓展模块）	考查	36	32	4	6				2		
	语文（总复习）	考试	36	32	4	12					2	
	数学（基础模块 1）	考查	36	32	4	6	2					
	数学（基础模块 2）	考查	36	32	4	6		2				
	数学（拓展模块 1）	考查	36	32	4	6			2			
	数学（拓展模块 2）	考查	36	32	4	12				2		
	数学（总复习）	考试	36	32	4	12					2	
	英语（基础模块 1）	考查	36	32	4	6				2		
	英语（基础模块 2）	考查	36	0	36	6			✓			
	英语（总复习）	考查	72	0	72	4				✓	✓	
	体育与健康（基础 模块）	考查	36	32	4	32	2					
	体育与健康（拓展 模块 1）	考查	36	32	4	32		2				
	信息技术（基础模 块 1）	考查	36	32	4	32	2					
	信息技术（基础模 块 2）	考查	36	32	4	32		2				
	信息技术（基础模 块复习）	考查	36	0	36	0			✓			
	艺术（音乐鉴赏与 实践）	考查	18	16	2	10	1					
	艺术（美术鉴赏与 实践）	考查	18	16	2	10		1				
	军事理论	考查	8	8	0	0	✓					
	军事技能（军训）	考查	30	30	0	30	✓					
	劳动教育①	考查	4	4	0	2	✓					
	劳动教育②	考查	4	4	0	2		✓				
	劳动教育③	考查	4	4	0	2			✓			
	劳动教育④	考查	4	4	0	2				✓		
	小计		1062	822	240	322	13	13	8	10	4	0
限	中华优秀传统文化	考查	36	32	4	6			2			

	定 选 修	就业与创业指导	考查	36	32	4	4					2	
		体育与健康（拓展模块1）	考查	36	32	4	32			2			
		体育与健康（拓展模块2）	考查	36	32	4	32				2		
		国家安全教育①	考查	4	4	0	2	✓					
		国家安全教育②	考查	4	4	0	2		✓				
		国家安全教育③	考查	4	4	0	2			✓			
		国家安全教育④	考查	4	4	0	2				✓		
		学校急救教育课程 教学大纲(2024版)	考查	4	4	0	2			✓			
		小计		164	148	16	84	0	0	4	2	2	0
专业 基础 课	必 修	烹饪工艺美术	考查	36	32	4	16	2					
		烹饪概论	考查	36	32	4	0	2					
		智能烹饪基础	考查	36	32	4	6		2				
		烹饪基本功	考试	72	64	8	60		4				
		小计		180	160	20	82	4	6	0	0	0	0
专业 核 心 课	必 修	饮食营养与配餐	考试	72	64	8	60				4		
		餐饮食品安全与操作规范	考试	72	64	8	60			4			
		烹饪原料与加工技术	考试	72	64	8	60	4					
		中式面点制作（上、下）	考试	144	128	16	120	4	4				
		食品雕刻与冷菜制作（上、下）	考试	126	112	14	105	3		4			
		中式菜肴制作	考试	72	64	8	60			4			
		菜点美化与装饰	考试	54	48	6	45			3			
		厨房管理	考试	72	64	8	32				4		
		小计		684	608	76	542	11	4	15	8	0	0
专业 选 修 课	限 定 选 修	西式面点制作	考查	72	64	8	60		4				
		四大菜系制作	考试	72	64	8	60				4		
		菜点酒水制作	考试	72	64	8	60				4		
		技能综合训练	考试	288	256	32	256					16	
		服务礼仪	考查	36	32	4	4		2				
		服务礼仪(总复习)	考查	36	32	4	16					2	
		旅游概论	考试	36	32	4	24			2			
		旅游概论(总复习)	考试	36	32	4	4					2	
		管理学	考查	36	32	4	4				2		

		管理学（总复习）	考查	36	32	4	4					2	
		小计		720	640	80	492	0	6	2	10	22	0
实践教学	必修	岗位实习（校内实习）	考查	390	390	0	390						30
		岗位实习（校外实习）	考查	390	390	0	390						
		小计		780	780	0	780						
合计				3590	3158	432	2302	28	29	29	30	28	30

特别说明：班级人数不达40人时，实训分组不计课时。班级人数达40人以上，实训可分2组教学，多分组不计课时。

（四）必修课程支撑核心能力

表 19 中餐烹饪专业必修课程支撑核心能力分析表

必修课程名称	专业核心能力	信息化应用能力	创新创业核心能力	团队合作核心能力	自我学习能力	分析问题能力
中国特色社会主义		✓	✓	✓	✓	✓
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			✓	✓	✓	✓
历史			✓	✓	✓	✓
信息技术		✓	✓	✓	✓	✓
烹饪原料与加工技术（上、下）	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪概论	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪基本功	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪工艺美术	✓	✓	✓	✓	✓	✓
智能烹饪基础	✓	✓	✓	✓	✓	✓
饮食营养与配餐	✓	✓	✓	✓	✓	✓
餐饮食品安全与操作规范	✓	✓	✓	✓	✓	✓
厨房管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪原料与加工技术		✓	✓	✓	✓	✓
食品雕刻与冷菜制作（上）	✓	✓	✓	✓	✓	✓
食品雕刻与冷菜制作（下）	✓	✓	✓	✓	✓	✓

中式菜肴制作	✓	✓	✓	✓	✓	✓
中式面点制作(上、下)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
菜点美化与装饰	✓	✓	✓	✓	✓	✓
技能综合训练	✓	✓	✓	✓	✓	✓
岗位实习	✓	✓	✓	✓	✓	✓
实习手册、鉴定表、总结	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(五) 专业技能训练安排

表 20 专业技能训练安排统计表

技能层次	开设学期	学时	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	5	2	1. 具备掌握烹饪基本功的基础知识, 刀工技术、抛锅、火候、调味的掌控。 2. 具备烹饪原料识别和运用的能力。 3. 具备掌握雕刻的基本功的操作能力。 4. 熟练运用厨房常用器设备的能力	1. 厨房用具、设备的使用 2. 抛锅、刀工的操作与运用 3. 烹饪原料的识别及运用 4. 中式面点设备的使用 5. 西式面点设备的使用 6. 雕刻刀的使用及技巧	烹饪基本功、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式面点制作、西式面点制作
专项技能	5	6	1. 具备制作中式菜肴的能力。 2. 具备制作营养餐食的能力。 3. 具备中式面点和西式面点的制作能力。 4. 具备雕刻的操作能力。	1. 制作中式菜肴烹调的技法 2. 调味适当, 火候掌控能力 3. 营养餐食的搭配与制作的方法 4. 中式面点制作技法 5. 四大菜系制作技术 6. 花卉、鸟兽、整雕造型的雕刻技术	中式菜肴制作、饮食营养与配餐、中式面点制作、四大菜系制作
综合技能	5	8	1. 具备中式菜肴宴席制作基础。 2. 具备中式面点制作能力。 3. 具备西式面点制作 4. 具备四大菜系制作技法。	中式菜肴宴席制作基础 中式面点制作技术 四大菜系制作技术 西式面点制作技术	中式菜肴制作训练、中式面点制作技术训练、西式面点技术训练、四大菜系制作技术

第三章 教学评价

一、学校教学主管部门监督与检查

学校教务科、教学科研督导室和旅游商贸专业部等主管部门通过师资队伍建设、专

业建设、人才培养方案监控、教学督导和检查等方式，对本专业人才培养方案、专业建设、课程建设、实训实习基地建设、人才培养质量等方面进行监督和检查。

二、教师考核评价

考核评价方式由过程考核和结果考核两部分组成。过程考核（在线课程成绩统计）占总评成绩 30%，期中考核占总评成绩的 20%，期末考核占总评成绩的 30%，技能考核占总评成绩的 20%。过程评价以学习态度、操作能力、方法运用、合作精神为考核要素，以学习阶段、学习项目或典型工作任务为单元组织考核，考核内容以能力考核为主体。

三、行业企业参与评价

依托职教集团，加强学生顶岗实习的管理和考核、聘请行业企业的技术骨干担任实践技能课教学、毕业生跟踪调查等方式，积极推行专业建设与行业企业的亲密合作，使校企合作单位成为学校教学质量评价和监控的有机组成部分。

四、教学评价方法与要求

1. 坚持过程性评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

2. 理论部分可采用课堂综合表现、作业评价、学习效果课堂测试、统一考试等多元评价方法，笔试根据课程基本知识进行命题。

3. 根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提升，又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

4. 专业课考试采用实操考试形式，内容包括基本功模块、核心能力模块、拓展模块。

五、教学评价的标准和维度

表 21 中餐烹饪专业教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评价方法或维度
公共基础课程（考试）	平时成绩	30%	出勤率、线上学习记录、线上线下作业完成情况、线上学习达成率、经验值、合作学习参与率。
	段考成绩	30%	期中统一考试
	期考成绩	40%	期末统一考试
公共基础课程（考查）	平时成绩	40%	出勤率、线上学习记录、线上线下作业完成情况、线上学习达成率、经验值、合作学习参与率。

	期末考查	60%	期末考试
实践课程 (美育)	期评成绩	100%	出勤率、合作参与率、日常考核、获奖情况等。
实践课程 (职业特色 劳动教育)	期评成绩	100%	出勤率、合作参与率、日常考核、获奖情况等。
混合式课程	个人能力	30%	任务完成情况,活动成果等;发现问题、解决问题、总结归纳、自主学习、创新精神、动手能力、反思能力等评价。
	团队能力	30%	合作意识、沟通能力、社会责任感、团队贡献精神等。
	专业能力	40%	实际操作中规范、安全、节能、环保的完成任务情况。
理实一体化 专业课程	可视化成果展示 (平时成绩)	20%	实践计划安排表、工作日志、工作反思、生产产品的合格率等。
	学习能力(期中 成绩)	20%	课前/课后学习情况,笔记、作业完成情况,发现问题、解决问题、总结归纳、自主学习、创新精神、动手能力、反思能力、知识迁移能力评价。
	专业能力(技能 成绩)	30%	课堂练习评价、阶段性测试、段考、期考。
	知识能力(期末 成绩)	30%	实际操作中规范、安全、节能、环保的完成任务情况。
	期末成绩总评	100%	对以上四项综合评价。
项目任务式 专业课程	过程性 评价	60%	每个项目或任务通过自评、小组互评、教师评价及企业评价进行,综合四项评价项目得出总体评价。
	终结性 评价	40%	学习过程中的作业考核、作品展示、技能鉴定、技能比赛、社会活动等总体评价。
岗位实习	企业考核	40%	企业根据学生在工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习报告	30%	根据学生总结能力予以评定。实习报告应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题解决措施,经验体会与建议等。
	实习带队教师考 评	30%	带队教师根据学生实习完成情况、在工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

第四章 教学保障

一、教学实施保障

(一) 实施要求

1. 公共基础课

公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学、混合式教学等方法,通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛、慕课、现场实地教学

等形式，适当借助人工智能开发模型，调动学生学习积极性，为专业基础课和专业核心课程的学习以及再教育奠定基础。

2. 专业技能课

专业技能课主要以演示法、实践法开展教学，通过课程学习，使学生了解厨房各个岗位的相关理论知识和技术要领，提高学生技能操作规范性，了解原材料知识、食品安全知识、食品营养知识等方面知识，学会基础刀工、菜品围边、烹调技法等知识和技能，调动学生积极性促进学生技能提升。

3. 综合实践课

美育课程以课堂理论讲解、课后辅导实践、课后辅导实践训练为主要教学模式，邀请名家做讲座，将理论知识与技能训练相结合，引导学生树立正确的历史观、民族观、世界观、文化观，陶冶高尚情操，塑造美好心灵。

职业特色劳动教育以实践为主开展教学，通过开展系列劳动教育，体现本专业特色的职业特色劳动教育，培养学生形成良好的劳动素养，文明礼貌素养和良好的职业工作行为习惯，同时营造文明礼貌、干净整洁的实训场景和校园环境。

（二）教学管理

为保证教学方案的事实，提高专业的教育教学质量，制定一下教学管理措施：

1. 建立健全规章制度，加强教学常规管理

教学过程日常管理在学校教务科的指导下开展。教师授课计划、教案和作业批改情况检查由专业部和教学督导室进行检查，教师课堂教学情况通过巡堂检查和听课进行监控。教务科每周反馈一次教学检查情况，以便及时发现存在问题并提出解决办法。

表 22 学校教学管理制度一览表

序号	制度文件
1	《教师教学评价办法》
2	《教学事故认定及处理办法》
3	《广西农牧工程学校科研项目管理办法》
4	《教师技能竞赛管理办法》
5	《学生职业技能竞赛管理办法》
6	《广西农牧工程学校在线精品课程建设管理办法》
7	《广西农牧工程学校教材建设管理办法》

图 4 教学质量 8 字螺旋改进图

二、专业师资保障

（一）人员配备要求

1. 专业课教师中，具有本专业中级以上专业技术职称任职资格者不低于 75%，高级以上专业技术职称任职资格者不低于 20%；
2. 应有专业教师 12 人，生师比不大于 20 : 1；专业教师均要有本科以上学历，硕士研究生学历不低于 30 %；兼职教师比例达 30 %；
3. 专业专任教师具有“双师素质”的教师比例达到 90%以上；
4. 专任教师应接受过职业教育的培训，具有开发职业课程的能力；
5. 专业带头人应掌握前沿的职业教育人才培养理念、教育教学理论和方法，能正确把握本专业行业的发展分向，具有较高的教科研水平和丰富的实际工作经验。

三、课程资源保障

（一）教材选用规则

1. 总体要求。教材选取必须体现党和国家意志，全面贯彻党的教育方针。发挥教材建设在提高职业院校人才培养质量中的作用，统筹推进教师、教材、教法改革，培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。
2. 思想政治、语文、历史三科，必须使用国家统编教材。
3. 公共基础必修课教材须在国家规划教材目录中选用。专业核心课程教材优先从教育部、教育厅发布的规划教材目录中选用。选用的专业课程教材应尽量引入典型生产案例，能体现新技术、新工艺、新规范等。
4. 国家和自治区规划目录中没有的教材，可自主选用，或使用自编教材。可在国家建立的职业院校教材信息库查询教材信息。
5. 不得以岗位培训教材取代专业课程教材。
6. 选用的教材必须按照《广西农牧工程学校学校教材管理办法》程序进行审核，仅允许使用审核通过后的教材版本，擅自更改内容的教材不得选用，未按照规定程序取得审核认定意见的教材不得选用。

7.不得选用盗版、盗印教材。

（二）课程资源开发与建设

1.资源库开发与应用

依托中餐烹饪专业教学资源库平台，构建6门专业课程在线开放课程。每门课程设置课程简介、课程定位、课程标准、教学课件与微课视频、教学评价、习题与试题库等内容，学生可以查阅学习资料，自主学习、自主测试，教师网上答疑，通过网络交流讨论，促进师生互动。同时方便兼职教师直接参与校内的教学活动，将企业的资源转化为教学资源，丰富教学资源内容，实现优质专业教学资源共享。

（1）课程资源要展现教学内容，融入思政教育和创新创业教育，定位于“教学、辅教”，服务复合型技术技能人才培养培训，满足网络学习和线上线下混合式教学的需要。

（2）资源开发应以“颗粒化资源”为基础，所开发资源的最小单元应该是独立的知识点或完整的表现素材。

（3）资源类型一般包括文本类素材、演示文稿类素材、图形（图像）类素材、音频类素材、视频类素材、动画类素材和虚拟仿真类素材。应充分发挥信息技术优势、提高库内视频类、动画类、虚拟仿真类资源的占比。视频类素材注重叙事性和完整性。

2.校本教材开发

鼓励教师与行业企业专家合作，共同开发突出职业教育特色、体现基于工作过程和职业技能等级培训内容特点的模块化、项目化、活页式、工作手册式教材。

（1）公共基础课教材充分体现学科特点、突出职业教育特点。专业课程教材要充分反映产业发展最新进展，对接科技发展趋势和市场需求，及时吸收比较成熟的心技术、新技艺、新规范等。

（2）编排科学合理、图文表并茂，生动活泼，形式新颖。名称、名词、术语等符合国家有关技术质量标准 and 规范，数据、事例等客观、全面。鼓励开发活页式、工作手册式新形态讲义。

（3）资源类型一般包括文本类素材、演示文稿类素材、图形（图像）类素材、音频类素材、视频类素材、动画类素材和虚拟仿真类素材。应充分发挥信息技术优势、提

高库内视频类、动画类、虚拟仿真类资源的占比。视频类素材注重叙事性和完整性。

四、实习实训场地保障

（一）校内实训场地

表 24 主要设施设备及数量表

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	数量（台/套）	备注
1	烹调实训室	常见原料的加工与识别；饮食营养与配餐的等实训；火候、刀工、调味等实训。	操作台	20	
			炉灶	30	
			蒸锅/蒸箱	4	
			炸炉	4	
			冰箱	2	
			储物柜	20	
			排烟系统		
2	西点制作实训室	基础抹面、基础花边、蛋糕、面包及各类西点制作。	电热发酵箱	1	
			不锈钢案台	9	
			卧式冰柜	2	
			新麦三层烤箱	2	
			奶油搅拌机	6	
			抽油烟系统	1	
			25 型双动和面机	3	
3	中点制作实训室	学习和面、起酥、发酵、烘焙等多种技能，运用设备制作面点等实训。	20 型打蛋机	2	
			和面机	6	
			压面机	2	
			不锈钢案台	14	
			蒸箱	1	
4	抛锅实训室	烹饪基本功练习	蒸炉	2	
			炉灶	20	
5	烹调多功能实训室	花卉雕、艺术镂空雕、浮雕、大型整雕、组合雕、糖艺、面塑、冷菜冷拼制作等。	不锈钢案台	12	
			消毒柜	1	
			蒸箱	2	
			蒸炉	2	
			糖艺机	12	
			发酵箱	1	
			蛋糕展柜	1	
			烤箱	1	

			咖啡机	1	
			磨豆机	1	
			冰箱	2	
6	多媒体录播演示 (一)(二)	多媒体教学设备、超星 APP	超星一体机	2	

(二) 校外实训基地

表 25 校外实训基地一览表

序号	校外实训基地名称	主要实训内容	校外实训基地所在地	合作形式
1	柳州饭店控股有限公司	各岗位技能	柳州市	校企共建实训基地
2	上海饽厨餐饮管理有限公司	企业实践课程 / 岗位实习	上海	校企共建实训基地
3				校企共建实训基地

五、编制人员信息

表 26 编制人员信息

序号	姓名	工作单位
1	韦巧芸	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队主任
2	侯 旋	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
3	王彩云	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师/教务科副科长
4	石秀华	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师/办公室主任
5	汪锡平	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
6	郑凤仙	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
7	钟 韬	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
8	张巧丽	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
9	韩 妍	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师
10	韦美柳	广西农牧工程学校中餐烹饪课程团队教师

六、参考资料

- (一) 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)
- (二) 《职业学校学生实习管理规定》(教职成〔2021〕4号)
- (三) 职业教育专业目录(2021年)
- (四) 中华人民共和国职业分类大典(2022年版)
- (五) 广西农牧工程学校 2025 级专业人才培养方案制订标准
- (六) 中等职业学校中餐烹饪专业教学标准(2025年版)
- (七) 中等职业学校公共基础课程教学标准
- (八) 中式烹调师职业节能等级(4级)考核标准
- (九) 粤菜制作(1+X 职业技能等级证书名称)考核标准
- (十) 广西职业院校职业技能比赛评分标准

编制：中餐烹饪课程团队

审核：

批准：