

皖江职业教育中心学校

中餐烹饪与营养膳食专业

人才培养方案

专业代码：130700

经贸服务专业部

# 皖江职业教育中心学校

## 中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪与营养膳食

专业代码：130700

### 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

### 三、修业年限

3年。

### 四、职业面向

所属专业大类及代码		旅游服务类，130000	
序号	对应职业（岗位）	职业技能等级证书举例	专业（技能）方向
1	中式烹调师	中式烹调师（四级）	中式烹调
2	中式面点师	中式面点师（四级）	中式面点
3	营养配餐员	营养配餐员（四级）	营养配餐

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向餐饮类企业，培养从事中餐烹调、中餐面点、营养配餐等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

#### （二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

## 1. 职业素养

(1) 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

(2) 具有创新精神和服务意识。

(3) 具有人际交往与团队协作能力。

(4) 具有获取信息、学习新知识的能力。

(5) 具有借助词典阅读外文技术资料的能力。

## 2. 专业知识和技能

### 专业（技能）方向——中式烹调

(1) 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。

(2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并将其用于菜肴造型和美化。

### 专业（技能）方向——中式面点

(1) 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

(2) 熟悉主要风味流派的面点特色及技艺特点，能制作代表性风味面点。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并将其用于面点造型和美化。

### 专业（技能）方向——营养配餐

(1) 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。

(2) 能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

(3) 能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。

(4) 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

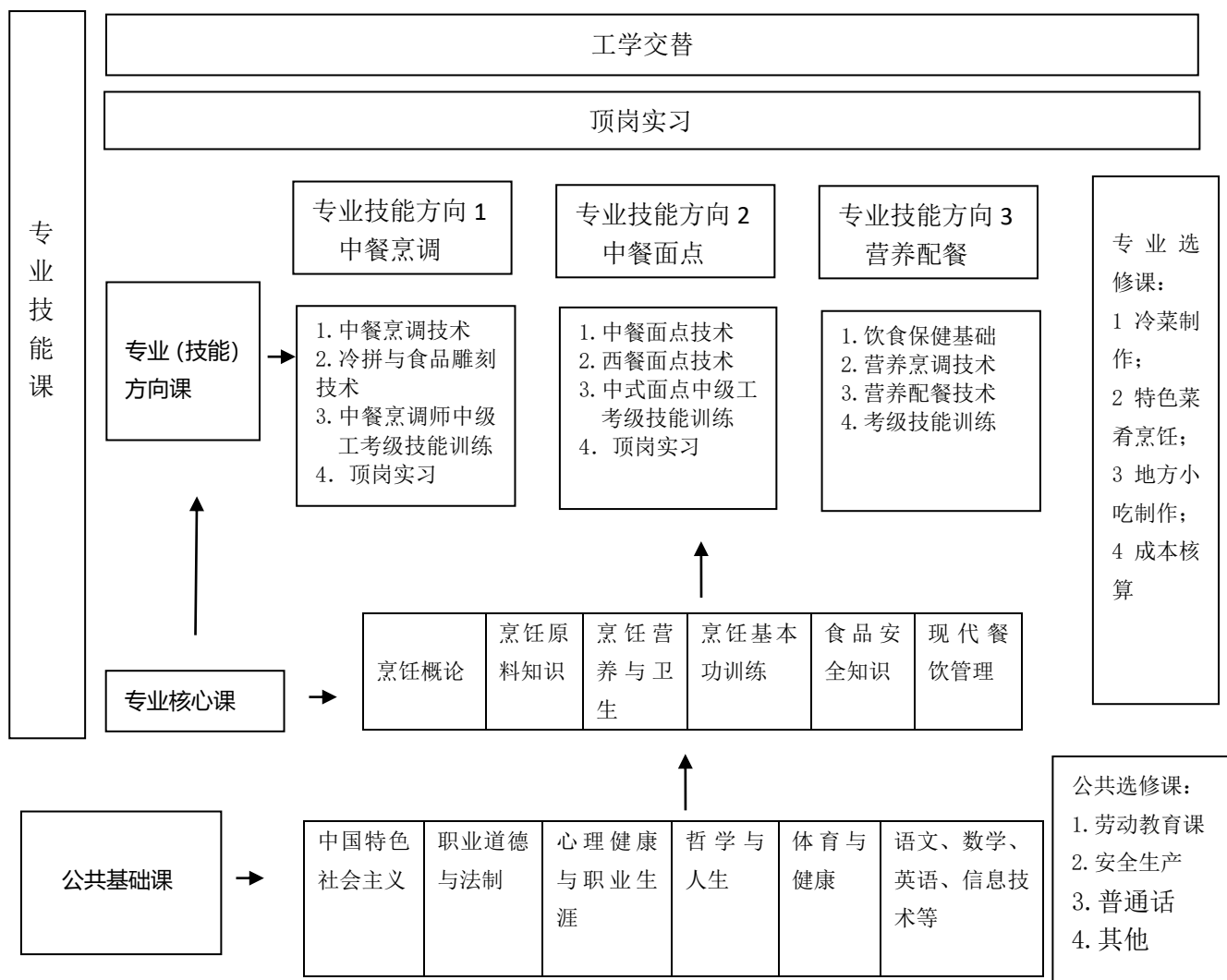
## 六、升学主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：烹饪与营养教育；食品科学与工程

## 七、课程设置及要求

### (一) 课程结构



## (二) 公共基础课程

### 1. 公共基础课

序号	课程名称	主要内容和教学要求	学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，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，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。使学生能够正确认识中华民族近代以来的发展历程，明确中国特色社会主义制度的显著优势，做到坚决拥护中国共产党的领导，坚定“四个自信”，把爱国情、强国志、报国行自觉融入到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。	36
2	心理健康与职业生涯规划	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，阐释心理健康知识、制订职业生涯规划的方法，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，使学生能正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培养自立自强、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，提升他们的职业素养，为毕业后顺利就业创业奠定基础。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，阐明马克思主义哲学的基本原理，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义的观点，使学生能够正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，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。	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，对学生进行职业道德和法治教育，使学生了解职业道德和法律规范，提高学生的职业道德素质和法治素养，指导学生养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，在义务教育的基础上，进一步引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高学生语言文字的运用能力、思维能力和审美能力，培育和践行社会主义核心价值观，增强文化自信，传承和弘扬中华优秀传统文化，为学好专业知识与技能，继续学习和就业创业奠定基础。	180
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，在义务教育的基础上，进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验，培养学生运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力，培育理性思维和科学精神，增强创新意识，为学好专业知识与技能，继续学习和就业创业奠定基础。	144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，在义务教育的基础上，进一步学习英语基础知识，引导学生在真	144

序号	课程名称	主要内容和教学要求	学时
		实情境中开展语言实践活动，提高听、说、读、写等能力，增强国际理解，理解思维差异，培养正确的情感、态度和价值观，为学好专业知识与技能，继续学习和就业创业奠定基础。	
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，引导学生通过信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境下生产、生活与学习的技能，培养正确的信息社会价值观和责任感，为学好专业知识与技能，继续学习和就业创业奠定基础。	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养体育爱好和专长，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣，增强体质，健全人格，锻炼意志，使学生运动能力、健康行为和体育精神三方面全面发展，养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，自觉践行社会主义核心价值观，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。	180
10	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，包含音乐、美术、舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类的综合性课程，引导学生主动参与艺术学习和实践，学习艺术基础知识、基本技能和方法，发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化育人，以情动人，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，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。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，在义务教育的基础上，以唯物史观为指导，让学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度思考人与人、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。	72

## 2. 公共选修课

- (1) 劳动教育课。
- (2) 应用文写作。
- (3) 普通话。

### (三) 专业 (技能) 课程

#### 1. 专业核心课

序	课程名称	主要内容	教学要求	学时
1	烹饪概论	(1) 中国烹饪简史; (2) 中国烹饪原理与技术规范; (3) 中国菜品; (4) 中国筵宴; (5) 中国烹饪风味流派; (6) 中国饮食民俗; (7) 中国饮食文化; (8) 中国当代餐饮市场	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛; (2) 能说出中国烹饪的要素和作用; (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质; (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范; (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术; (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法; (7) 掌握中国菜品的构成; (8) 能说出筵宴的特征和类别; (9) 能说出筵宴设计的原则与要求; (10) 掌握中菜、中点的主要流派;	36
2	烹饪基本功训练	(1) 原料切配技术; (2) 鲜活烹饪原料的初步加工; (3) 分档及整料去骨; (4) 干货原料初步加工; (5) 热菜的配菜; (6) 勺功基础; (7) 基础菜肴制作; (8) 基础面点制作	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法; (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用: 直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法等; (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用, 如: 块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用; (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用, 如: 麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、	144
3	烹饪原料知识	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识, 原料的检验、贮存和保管方法; (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准; (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法; (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品, 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节;	72
4	烹饪营养与卫生	(1) 营养基础知识; (2) 烹饪原料的营养价值; 合理烹饪与平衡膳食	(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源; (2) 能说出六大营养素之间的关系; (3) 能掌握热量计算方法; (4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识; (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点;	72

序	课程名称	主要内容	教学要求	学时
5	现代餐饮管理	(1) 现代餐饮经营管理基础知识; (2) 厨政管理; (3) 餐饮产品的全面质量管理; (4) 餐饮成本控制与核算;	(1) 了解现代餐饮经营管理的含义和内容; (2) 能说出现代餐饮经营管理的发展趋势; (3) 能掌握厨务管理基础知识;	36
6	食品安全知识	(1) 食品安全基础知识; (2) 各类烹饪原料的安全鉴定; (3) 预防食物中毒及常见饮食疾病; (4) 食品安全管理; 食品安全规范操作	(1) 能说出食品安全的基本要求; (2) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; (3) 能说出食品的保鲜和保藏的方法; (4) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则;; (5) 能掌握主要烹饪原料的安全基本标准; (6) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法; (7) 能说出常见饮食疾病;	36

## 2. 专业(技能)方向课

### (1) 中式烹调方向

序号	课程名称	主要内容	教学要求	学时
1	中餐烹调技术	(1) 中式烹调概述; (2) 烹饪原料的初步热处理技术; (3) 火候; (4) 调味技术; (5) 制汤技术; (6) 上浆、挂糊、勾芡技术; (7) 热菜的烹调方法; (8) 热菜装盘; (9) 西式烹调基础知识	(1) 能说出烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; (2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法;; (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (5) 能说出火候的概念; (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响; (7) 能说出味觉和味的分类; (8) 能掌握调味的方法; (9) 能掌握调味的原则; (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤; (11) 能掌握汤汁形成的基本原理; (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料; (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法;	144



序号	课程名称	主要内容	教学要求	学时
			(15) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法; (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法	
2	冷拼与食品雕刻技术	(1) 冷拼制作基础知识; (2) 冷拼制作技术; (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术; (4) 果蔬雕刻技术; (5) 其他食品造型技术	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2) 能对不同冷菜进行切配装盘; (3) 能制作花色冷菜拼盘; (4) 会制作热制凉吃类菜肴; (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰; (7) 会制作不同主题水果拼盘; (8) 会制作简单果蔬雕刻品种; (9) 了解不同性质食品原料造型技术,包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等; (10) 能制作简单食品艺术造型	36

## (2) 中式面点方向

序号	课程名称	主要内容	教学要求	学时
1	中餐面点技术	(1) 面点制作基础知识; (2) 水调面团品种制作; (3) 膨松面团品种制作; (4) 油酥面团品种制作; (5) 米粉面团品种制作; (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用; (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其他面团点心品种	144
2	西餐面点技术	(1) 西点制作基础知识; (2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类; (2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出西餐面点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种	144

### (3) 营养配餐方向

序号	课程名称	主要内容	教学要求	学时
1	营养烹调技术	(1) 烹饪原料营养成分构成分析； (2) 营养烹调基础知识，营养烹调的原则； (3) 营养烹调技法实例	(1) 能说出烹饪原料的营养构成； (2) 能说出营养烹调技术的相关知识； (3) 能掌握运用营养烹调方法保护烹饪原料中营养成分的原理； (4) 掌握烹调前保护食品原料中营养成分的技术； (5) 掌握烹调中保护食品原料中营养成分的技术； (6) 掌握运用多种烹调方法保护食品原料中营养成分的技术	36
2	营养配餐技术	(1) 营养配餐基本原理与食谱编制； (2) 菜点设计的营养价值评价； (3) 膳食质量调查及评估； (4) 高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制； (5) 中式筵席设计的营养原则与方法； (6) 营养菜点的设计与制作； (7) 营养标签的设计与制作	(1) 能掌握配餐原理；食谱的概述；营养成分计算法及应用；食品交换方法； (2) 能说出平衡膳食的设计原则；熟悉食谱编制的原则；掌握食谱编制的方法； (3) 能进行膳食质量调查设计和评估； (4) 能设计和制作特殊营养成分菜点品种； (5) 能掌握中式筵席设计的营养原则与方法； (6) 能根据不同需求设计和制作营养菜点品种； (7) 能根据不同菜点品种进行营养素计算，制作营养标签	36

### 3. 专业选修课

- (1) 冷菜制作；
- (2) 特色菜肴烹饪；
- (3) 地方小吃制作；
- (4) 成本核算

#### 4. 综合实训

本专业综合实训教学是以提升学生综合职业能力为教学目标，并与学生技能证书考核要求结合开展。本专业将积极开展“1+X 证书制度”试点，与合作企业共同开发综合实训项目，采取集中实训或企业实践的教学组织形式，校企教师共同对学生进行管理、指导和考核，组织学生进行技能考证，夯实学生可持续发展基础，拓展学生就业创业的本领。

综合实训教学时间安排在第五学期，对应“综合实训”课程，实训项目见下表，依据专业实际情况，可任选其一。

序号	综合实训项目	实训学时	实训内容	实训地点
1	中式烹调师训练与考级	72	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	烹饪实训室
2	中式面点师训练与考级	72	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	烹饪实训室
3	营养配餐员训练与考级	72	营养配餐员四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	烹饪实训室

#### 5. 顶岗实习

顶岗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，原则上安排在第六学期。按照教育部、财政部关于《中等职业学校实习管理办法》的有关要求，在安排时，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要，通过校企合作，可实行工学交替，多学期、分阶段安排学生开展实习。

## 八、教学进程总体安排

### (一) 基本要求

1. 三年学时总数为 3096，实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上。每学年安排 40 周教学活动（含复习考试），实际每学期按 18 周制定教学计划，周学时为 28 节（学时）；在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或多学期、分阶段安排开展认知实习、跟岗实习、顶岗实习等多种实习方式，其中工学交替安排在第五学期，顶岗实习原则上安排在第六学期，时间一般都为一学期，按每周 30 小时（1 小时计 1 学时）安排。

2. 公共基础课程学时约占总学时 1/3，必修课程必须保证学时；选修课程教学时数占总学时的比例不少于 10%，可根据实际情况开设或调整；专业（技能）课程学时约占总学时的 2/3。

3. 实行学分制，18 学时计 1 学分（即周课时 1 节计 1 学分），学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或有关技术技能，可酌情认定一定学分。

## (二) 教学进程安排

课程类别	课程名称		学分	学时			学期						考核方式	
				总	其中		1	2	3	4	5	6		
					理	实								
公共基础课	思想政治课	中国特色社会主义	2	36	36		2						考试	
		心理健康与职业生涯	2	36	36			2					考试	
		哲学与人生	2	36	36				2				考试	
		职业道德与法治	2	36	36					2			考试	
	公共基础必修课	语文	10	180	180		3	3	2	2			会考	
		数学	8	144	144		2	2	2	2			考试	
		英语	8	144	144		2	2	2	2			考试	
		信息技术	6	108	108		3	3					考查	
		体育与健康	10	180	36	144	2	2	2	2	2		考查	
		历史	4	72	72				2	2			考试	
		艺术	2	36	18	18			2				考查	
	公共选修课	劳动教育课	1	18	18						1		考查	
		应用文写作	1	18	18						1		考查	
		普通话	1	18	18						1		考查	
<b>公共基础课小计</b>		<b>56</b>	<b>1008</b>	<b>846</b>	<b>162</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>				
专业技能课	核心课	烹饪概论	2	36	36		2						考试	
		烹饪基本功训练	8	144		144	8						考试	
		烹饪原料知识	4	72	72			2	2				会考	
		烹饪营养与卫生	4	72	72			2	2				会考	
		烹饪原料加工技术	2	36		36			2				考试	
		食品安全知识	2	36	36					2			考试	
		现代餐饮管理	2	36	36					2			考试	
	<b>小计</b>		<b>24</b>	<b>432</b>	<b>252</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>				
	技能方向课	中餐烹调	中式烹调技艺	8	144	36	108	4	4					考试
			冷拼与食品雕刻技术	2	36		36		2					考试
		中式面点	中式面点	8	144	36	108		4	4				考试
			西式面点	8	144		144				8			考试
		营养配餐	营养烹调技术	2	36		36				2			考试
			营养配餐技术	2	36		36				2			考试
		<b>小计</b>		<b>30</b>	<b>540</b>	<b>72</b>	<b>468</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>12</b>			
	专业选修课	烹饪美学	1	18	18		1						考查	
		西餐烹调技术	4	72		72				4			考查	
综合实训（中级工考级）		<b>4</b>	<b>72</b>		<b>72</b>			<b>4</b>				技能鉴定		
工学交替		30	540		540					30				
顶岗实习		30	540		540						30	考核		

专业技能课小计	118	2126	324	1800	14	14	14	16	30	30	
社会实践	2										
入学教育	1										
军训	1										
毕业教育	1										
合计	177	3096	1170	1926	28	28	28	28	30	30	

## **九、实施保障**

### **（一）师资队伍**

本专业现有专任教师 7 人，其中，在编教师 5 人，聘用企业兼职教师 2 人。校骨干教师 2 人；学历结构，本科学历人数 5 人；职称结构上，高级职称教师 1 人，中级职称 3 人；已有 5 名教师通过“双师型”教师认定，双师型”教师占本专业教师的比例达 70%。已初步建成了一支结构合理、专兼结合、素质优良、专业技能过硬的满足本专业发展需要的教师队伍。

本专业将继续有序推进师资队伍建设工作，通过“走出去”和“请进来”，一方面有计划地组织教师参加各种培训、学历进修、企业短期技术培训、到企业挂职锻炼以及参与企业产学研合作等多种渠道，进一步提高全体教师的业务水平，强化动手实践能力；另一方面，利用校外实训基地的资源优势，积极聘请企业、行业的技术骨干和能工巧匠到学校担任兼职教师，补充加强专业师资力量。发挥他们的丰富实践经验，让他们承担校内实训指导、校外顶岗实习等环节的教学工作，并参与、课程体系改革、课程开发、实训基地建设等方面的专业建设工作。

同时本专业将继续加强教师专业团队建设，明确每位教师的专业发展方向，并充分利用学科带头人、骨干教师的示范引领作用，进一步加强对专业带头人、骨干教师队伍的培养；通过“师徒结对”活动，以“学、传、帮、带”，加强青年教师的培养，带动本专业教师队伍整体水平的进一步提高。从而促进本专业教育、教学、教科研水平的不断提高，推动专业教育教学改革的持续开展。

### **（二）教学设施**

#### **1. 校内实训馆室**

近年来，学校持续加大本专业实训馆室建设，本专业具备中餐烹调、面点等实训馆室，可以满足本专业开展教学实训、实习、培训和职业技

能鉴定的需要。

序号	教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)
1	中餐烹调实训室	不锈钢工作台连下一层	6
		不锈钢单星盆台	4
		不锈钢烟罩	1
		电化教育设备	1
		双头燃气灶	2
		立式冰箱	1
		排风设备	1
		墩板	60
		餐具、容器及用具	足量
		电子秤	3
		刀具存放柜	1
		餐具容器存放架	1
		磨刀石	足量
		垃圾桶	2
		炊具	4
2	面点实训室	醒发机	1
		不锈钢面点操作台	6
		单星盆台	2
		煎锅	4
		落地式燃气蒸灶	1
		多功能破壁机	1
		电磁炉	1
		多层电烤箱	2
		打蛋器	1

## 2. 校外实训基地

近年来，本专业加强校企合作，积极寻求建立校外实习实训基地，探索“产教融合，工学结合”的人才培养模式下，尝试“工学交替”的育人模式，运用企业真实的工作环境，为学生提供实践教学的校外延伸。一方面，积极结合课程教学，积极组织学生进入企业参观学习，进行认岗学习，深化和充实专业知识，熟悉工作流程及工作岗位要求，弥补课堂教学的不足；另一方面，加强学生岗位适应能力培养，为学生创造进入企业实习的机会，开展跟岗实习、顶岗实习，提高学生的实际操作技能，使学生在毕业时能够具备上岗工作的能力。



序号	基地名称	实习实训项目	接纳学生容量	备注
1	万达集团	中餐烹调、 中西式面点	30	
2	力生集团	中餐烹调、 中西式面点	30	
3	金鹰集团	中餐烹调、 中西式面点	30	
4	海外海假日酒店	中餐烹调、 中西式面点	30	
5	贝可瑞西点	西式面点	30	

### （三）教学资源

严格按照《安徽省教育厅关于进一步加强中等职业教育教材选用管理工作的通知》的要求，优先从国家级规划教材中选取相关教材。同时从相关电子资料、网络平台等选取适合的辅助资源。

#### 1. 教材选用

学校已健全教材选用、审核制度和校本教材开发、选用制度，规范教材管理与建设。本专业严格按照相关制度，以质量为标准，规范选用教材，优先从国家级规划教材中选取相关教材。

#### 2. 图书文献配备

学校设有现代化的图书馆，拥有藏书室、电子阅览室、教师阅览室、学生阅览室，配备了图书自动化管理系统、触摸式查询系统和多台电子阅读设备，设施完备，功能齐全。目前拥有纸质图书近 16 万余册，电子图书 20 万余册。学校每年投入一定资金，由各专业部统一申购，定期更新、订阅一定专业图书、杂志，为全校师生提供了丰富的教学和阅读资源，能够满足本专业教育教学参考图书文献的需要。

### **3. 数字资源配备**

近年来，学校持续开展信息化建设工作，已建成千兆主干校园网和数字化校园办公平台，信息资源共享平台、教学公共服务平台及数字化服务平台已经运用于教育教学和管理的全过程，所有班级和实训馆室配备了教学班班通设备，实现了教育教学过程的全面信息化。

与此同时，本专业深化课程体系改革，加快精品课程建设，配备购置了有关课程教学软件等辅助教学资源，并开展有关网络课程资源建设，满足学生在校、在岗、在家学习的需要。同时积极组织教师参加全国、省、市精品课程、微课大赛、信息化教学大赛，推进信息化技术在专业课堂教学中的应用。

#### **(四) 教学方法**

##### **1. 公共基础课**

公共基础课教学严格按照教育部有关教育教学的基本要求，以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。

##### **2. 专业技能课**

近年来，本专业结合行业、企业职业需求，根据人才培养目标，不断优化课程结构，修订完善本专业人才培养方案，并推进专业教育教学改革，依托校企合作开发校本特色课程，积极探索产教融合，校企协同育人。专业技能课程教学充分对接工作过程、衔接岗位需求，充分利用实训实习条件进行专业技能教学，全面探索“理实一体”的教学模式和“工学交替”的人才培养模式，并采用案例教学、项目教学等方法，学中做、做中学，在实践中寻找理论和知识点，让学生掌握更多的专业技能，并注重职业精神培养，提高学生的就业适应能力。

## **(五) 学习评价**

采取灵活多样的评价方式，主要通过课堂出勤、课堂提问、作业、笔试、实践操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等对学生进行综合评价。分平时成绩考核、理论知识考试、实训实习评价和顶岗实习考核。

### **1. 平时成绩考核**

注重过程考核，根据学生的出勤率、课堂纪律、回答问题情况、完成作业情况等做出平时成绩的评定。

### **2. 理论知识考试**

根据平时测验、期末考试成绩进行评定。

### **3. 实训实习评价**

各技能课程根据学生在实践技能训练操作过程中的规范程度以及完成的质量，以一定的技能标准，对学生的技能水平进行考核评定。并通过组织学生参加职业技能鉴定，认定学生的技能水平。

为适应“1+X”证书制度的开展，将逐步推行课程理论考试与技能鉴定理论考核合一，技能考核与技能鉴定合一的方式。

### **4. 顶岗实习考核**

包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

## **(六) 质量管理**

近年来，学校积极开展教学管理工作改革和创新，加强质量监控，进一步完善健全了学校的教学质量监控和保障机制，设立了教学质量监控督导组，构建了校-部-教研室-备课组的教学质量监控和保障体系，进一步规范了教学各环节的质量标准，强化教学过程管理，明确、落实教学管理相关部门检查、考核分工任务。对教学进度、备课、课堂教学、作业、考试、教研、调课、学籍管理、评价与奖惩、教学责任事故追究

和师德要求等方面，逐项明确对教师的要求，使制度详尽实用，用制度规范教学管理，让教学工作有章可循，有法可依。并通过全员育人值班、定期召开教学工作会议、定期检查教师教案、实行《班务日志》和《晚自习管理日志》记载，加强教学过程管理，规范课堂教学，严格落实教学纪律和课堂纪律管理，教学质量层层严格把关、严格考核，及时了解课堂情况，查处、纠正课堂教学不规范行为，发现问题及时解决，学校整体教学秩序井然有序，保证了各专业教学质量的稳步提升。

## **十、毕业要求**

学生必须通过规定年限的学习，修满本专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，达到的培养目标所要求的职业素养、知识和能力等方面要求。

1. 具有良好的思想道德和身体素质，符合学校规定的德育和体育标准；

2. 必须通过本培养方案规定的全部教学环节，学满全部课程，理论与技能考核成绩合格，取得 175 学分以上；

3. 毕业前必须至少取得一个与本专业相关的中级以上技能等级证书或职业资格证书。

## **十一、附录**

**附录一：**中餐烹饪与营养膳食专业教学进程安排表

**附录二：**中餐烹饪与营养膳食专业变更审批表

附录一：

中餐烹饪与营养膳食专业教学进程安排表

课程类别	课程名称	学分	学时	学期						
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课	思想政治课	中国特色社会主义	2	36	√					
		心理健康与职业生涯	2	36		√				
		哲学与人生	2	36			√			
		职业道德与法治	2	36				√		
	公共基础必修课	语文	10	180	√	√	√	√		
		数学	8	144	√	√	√	√		
		英语	8	144	√	√	√	√		
		信息技术	6	108	√	√				
		体育与健康	10	180	√	√	√	√	√	
		历史	4	72			√	√		
		艺术	2	36			√			
	公共选修课	劳动教育课	1	18					√	
		应用文写作	1	18					√	
		普通话	1	18					√	
公共基础课小计		<b>56</b>	<b>1008</b>							
专业技能课	专业核心课	烹饪概论	2	36	√					
		烹饪基本功训练	8	144	√					
		烹饪原料知识	4	72		√	√			
		烹饪营养与卫生	4	72		√	√			
		烹饪原料加工技术	2	36			√			
		食品安全知识	2	36				√		
		现代餐饮管理	2	36				√		
		小计	<b>24</b>	<b>432</b>						
	技能方向课	中餐烹调	中式烹调技艺	8	144	√	√			
			冷拼与食品雕刻技术	2	36		√			
		中式面点	中式面点	8	144		√	√		
			西式面点	8	144				√	
		营养配餐	营养烹调技术	2	36				√	
			营养配餐技术	2	36				√	
		小计	<b>30</b>	<b>540</b>						
	专业选修课	烹饪美学	1	18	√					
		西餐烹调技术	4	72				√		
	综合实训（中级工考级）		<b>4</b>	<b>72</b>			√			

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
	工学交替	30	540					√	
	顶岗实习	30	540						√
	专业技能课小计	<b>118</b>	<b>2124</b>						
	社会实践	2			√	√			
	入学教育	1		√					
	军训	1		√					
	毕业教育	1							√
	合计	<b>177</b>	<b>3096</b>						

说明：“√”表示相应课程开设的学期；

附录二：

中餐烹饪与营养膳食专业变更审批表

变更时间	变更内容	变更人	审批人	备注