**中餐烹饪专业人才培养方案**

**一、专业名称及代码**

专业名称：中餐烹饪

专业代码：130700

**二、入学要求**

初中毕业生或具有同等学力。

**三、修业年限**

3年。

**四、职业面向**

**表1 本专业职业面向**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 所属专业类  （代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别  （代码） | 主要岗位群或技术领域举例 |
| 旅游服务类  （13） | 餐饮业（0967） | 中式烹调师（4-03-01-01）；  中式面点师（4-03-01-02）；  营养配餐员（4-03-04-01） | 餐厅厨师；  行政总厨；  菜品研发 |

**五、培养目标与培养规格**

**（一）培养目标**

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大精神，落实立德树人根本任务，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部、快餐业、幼儿园等企事业单位，培养具有良好的职业道德，扎实的专业基本功，能从事中餐烹饪加工、营养配餐、餐饮运营管理等工作的德智体美劳全面发展的技术技能型人才。

**（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）具有爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

（3）具有从事餐饮工作必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识，服务意识和创新意识。

（5）具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。

（6）具有诚实守信、忠于职守、忠诚肯干的职业精神。

（6）具有学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

（7）具有从事餐饮行业所必备的人际交往能力。

（8）具备适应行业变化、在职业道路上自我提升的潜质。

**2.专业知识方向**

（1）了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

（2）具备一定的烹饪原料知识，能正确的识别烹饪常用原料及对常见原料的品质进行鉴别和选用。

（3）具有应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行常见菜点创新，营养餐设计与制作的知识。

（4）了解食品安全相关法律法规与专业知识。

（5）掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅运营相关知识

**3.专业（技能）方向——中式烹调、中式面点、营养配餐**

（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面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。

（3）了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

（4）掌握常用的烹饪技法，能制作常见的菜点品种。

（5）能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

（6）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。

（7）能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配置营养膳食。

**六、课程设置及要求**

1. **公共基础课程**

**表2 公共基础课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标教学要求及主要内容 | 参考学时 |
| 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，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 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，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 5 | 职业核心能力 | 依据学校《职业核心能力认定办法》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 6 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 216 |
| 7 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 144 |
| 8 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 144 |
| 9 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 72 |
| 10 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 108 |
| 11 | 艺术 | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 36 |
| 12 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 180 |
| 13 | 化学 | 依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 72 |
| 14 | 中华优秀传统文化（限选） | 依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 18 |
| 15 | 职业素养（限选） | 依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 18 |
| 16 | 劳动教育（限选） | 依据中共中央 国务院发布《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》《中等职业学校公共基础课程方案》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 18 |
| 17 | 军事理论与技能 | 依据社会实践课程要求，结合学校实际 | 48 |
| 18 | 社会实践 | 依据社会实践课程要求，结合学校实际 | 48 |

1. **专业基础课程**

**表3 专业基础课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标教学要求及主要内容 | 参考学时 |
| 1 | 烹饪概论 | 能描述中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、列举中国饮食民俗与饮食文化；熟悉中国筵席、中国烹饪风味流派构成 | 36 |
| 2 | 原料加工技术 | 描述烹饪原料的基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、原料初加工、分档取料、干货涨发等工艺的基本原理与常用方法：能对常见原料进行加工处理。 | 72 |
| 3 | 烹饪原料知识 | 了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别方法、烹饪原料保管常识；熟悉烹饪原料加工要求、食品污染识别及防治、食品原料合理利用、烹调预加工、合理储存等知识。 | 36 |
| 4 | 食品营养与卫生 | 熟悉人体所需各大营养素的名称、概念、食物来源、生理功用，食品安全与卫生知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染是及防制、食物中毒及预防、食物合理烹调。 | 36 |

1. **专业核心课程**

**表4 专业核心课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标教学要求及主要内容 | 参考学时 |
| 1 | 冷拼与冷菜+烹饪美学 | 了解烹饪美学的基础知识，对色彩、器皿、造型有基本的理解；掌握冷菜切配与摆盘规则、菜品造型初步、方法及基本技能；能进行常见冷菜制作与卤水烹制 | 112 |
| 2 | 烹调技艺 | 本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍烹调的概念和分类；火候的识别和运用；调味的原理和方法；烹调方法；菜肴的工艺流程和设计等。使学生能够灵活运用火候；准确调味；具有独立设计和制作菜肴的能力；具有分析和评价菜肴的能力。能够掌握火候的运用；调味的方法；烹调方法；掌握制作水烹、油烹、汽烹菜肴的流程和要点；具有设计和创新菜肴的能力。通过该课程学习，可培养学生良好的人际关系、与人沟通能力，团队精神，团结协作能力；熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境。 | 296 |
| 3 | 面点工艺 | 本课程是烹调工艺与营养专业的职业核心能力课程。课程主要介绍面点的概念和分类；面团的形成机理；调味的方法；成型方法；熟制方法；面点制品的工艺流程和设计等。使学生能够掌握面团调制方法；成型熟练并符合制品要求；培养学生掌握五大类面团的形成及调制、馅心的制作、面点的成形、面点的成熟、功能性面点。能够利用所学内容，独立完成不同款式、不同面团、不同成熟方法的面点制品。通过该课程学习，可培养学生良好的职业素养，与人沟通能力，熟练解决问题能力；良好的职业道德，能适应艰苦环境和团队精神。 | 276 |

**（四）专业拓展课程**

**表5 专业拓展课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标教学要求及主要内容 | 参考学时 |
| 1 | 食品雕刻技术 | 了解食品雕刻的发展过程及工具的使用方法；掌握花卉、虫、鱼、鸟等的雕刻技法。能根据要求进行简单的食品雕刻组合，对菜品进行美化。 | 112 |
| 2 | 宴会菜单设计/厨房管理知识 | 了解宴会菜单设计原则和成本；了解酒店后厨的一些原料管理、设备管理、成本管理、人员管理的知识。 | 40 |
| 3 | 餐饮业经营与管理/市场营销 | 了解餐厅后厨经营与管理、餐饮企业运行概况与业务流程、中央厨房基本概念与基本运行模式；掌握餐饮成本的核算方法；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护、。 | 36 |

**（五）综合实践教学**

**表6 综合实践教学课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标教学要求及主要内容 | 参考学时 |
| 1 | 饭店运营实践课 | 本课程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，本课程涉及饭店经营，饭店基础操作，饭店客户服务三个关键工作领域。涵盖水台、砧板、打荷、炒灶、冷荤、面点，菜单设计，日常订单管理，营销活动设计策划，大型宴会设计等十个典型工作任务。全面了解饭店运营的要求，方法与技巧。旨在培养学生对饭店运营的系统化思维与实践方法，同时掌握饭店运营的核心知识与核心技能。 | 208 |
| 2 | 顶岗实习 | 从事企业实践锻炼 | 480 |

**七、教学进程总体安排**

**（一）课程设置与教学进程安排表**

**表7 课程设置与教学进程安排表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课  程  类  别 | | 课 程 名 称 及 性 质 | 教学学时数 | | | 按学年及学期进行分配 | | | | | |
| 总  学  时 | 理  论  学  时 | 实  践  学  时 | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 18 | 18 | 18 | 18 | 10+8 | 20 |
| 1 | 公 共 基 础 课 程 | | A中国特色社会主义 | 36 | 36 | — | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 | A心理健康与职业生涯 | 36 | 36 | — |  | 2 |  |  |  |  |
| 3 | A哲学与人生 | 36 | 36 | — |  |  | 2 |  |  |  |
| 4 | A职业道德与法治 | 36 | 36 | — |  |  |  | 2 |  |  |
| 5 | A职业核心能力 | 36 | 36 | — |  |  | 2 |  |  |  |
| 6 | ■A语文 | 216 | 216 | — | 4 | 4 | 2 | 2 |  |  |
| 7 | ■A数学 | 144 | 144 | — | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 8 | ■A英语 | 144 | 144 | — | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 9 | A历史 | 72 | 72 | — | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | B信息技术 | 108 | 36 | 72 | 6 |  |  |  |  |  |
| 11 | A艺术 | 36 | 36 | — |  | 2 |  |  |  |  |
| 12 | C体育与健康 | 180 | — | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 13 | ■A化学 | 72 | 72 | — |  | 4 |  |  |  |  |
| 14 | A中华优秀传统文化（限选） | 18 | 18 | — |  |  | 1 |  |  |  |
| 15 | A职业素养（限选） | 18 | 18 | — |  |  | 1 |  |  |  |
| 16 | C劳动教育（限选） | 18 | — | 18 | 每周安排一次 | | | |  |  |
| 17 | B军事理论与技能 | 48 | 8 | 40 | 第一学期开学前2周 | | | | |  |
| 18 | C社会实践 | 48 | — | 48 | 每学期假期1周 | | | |  |  |
| 19 | A演讲与口才（任意选修）  A美术（任意选修） | 36 | 36 | — |  | 2 |  |  |  |  |
| 20 | A影视赏析（任意选修）  A阅读赏析（任意选修） | 36 | 36 | — |  |  | 2 |  |  |  |
|  | **小计1** | | | **1374** | **1016** | **358** | **24** | **26** | **12** | **6** | **2** |  |
| 21 | 专 业 （技 能） 课 程 | 专业基础课程 | ■A烹饪概论 | 36 | 36 | — | 2 |  |  |  |  |  |
| 22 | ■A食品营养与卫生 | 36 | 36 | — | 2 |  |  |  |  |  |
| 23 | B原料加工技术 | 72 | 36 | 36 |  |  | 4 |  |  |  |
| 24 | ■B烹饪原料知识 | 36 | 30 | 6 |  | 2 |  |  |  |  |
|  | **小计2** | | **180** | **138** | **42** | **4** | **2** | **4** |  |  |  |
| 25 | 专业核心课程 | ■B烹调工艺 | 296 | 96 | 200 |  |  | 4 | 8 | 8/0 |  |
| 26 | ■B面点工艺 | 276 | 92 | 184 |  |  | 6 | 6 | 6/0 |  |
| 27 | B冷菜冷拼+烹任美学（限选） | 112 | 40 | 72 |  |  |  | 4 | 4/0 |  |
|  | **小计3** | | **684** | **228** | **456** | **0** | **0** | **10** | **18** | **18/0** |  |
| 28 | 专业拓展课程 | B食品雕刻技术(限选） | 112 | 12 | 100 |  |  |  | 4 | 4/0 |  |
| 29 | B宴会菜单设计（任意选修）  A厨房管理知识（任意选修） | 40 | 40 | — |  |  |  |  | 4/0 |  |
| 30 | A餐饮业经营与管理（任意选修）  A市场营销（任意选修） | 36 | 36 | — |  |  | 2 |  |  |  |
|  | **小计4** | | **188** | **88** | **100** | **0** | **0** | **2** | **4** | **10/0** |  |
| 31 | 综合实践教学 | ■C饭店运营实践课 | 208 | 44 | 164 |  |  |  |  | 0/28 |  |
| 32 | C顶岗实习+毕业设计 | 480 | — | 480 |  |  |  |  |  | 20w |
|  | **小计5** | | **688** | **44** | **644** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0/28** | **20w** |
|  | 其他 | | 考试 | **—** | **—** | **—** | 1w | 1w | 1w | 1w | 1w |  |
| **小计6** | | | | **—** | **—** | **—** | **1w** | **1w** | **1w** | **1w** | **1w** |  |
| **合 计** | | | | **3114** | **1514** | **1600** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** | **20w** |
| **注** | | | 1.限定选修课程和任意选修课程用括号在课程名称后注明；用“■”表示考试课程，每学期各专业考试周统一考试的课程原则上3-4门；用“A”表示纯理论类课程，用“B”表示理论加实践类课程，用“C”表示纯实践类课程。所有符号放在课程名称前面。  2.军事理论与技能及入学教育在第一学期开学前2周完成；第二、三、四学期每学期开设任意选修课各2课时，其中第二和三学期为公共任意选修课，第四学期为专业任意选修课；第三、四、五学期每学期至少各开设4课时以上的限定选修课或任意选修课。 | | | | | | | | | |

**（二）学时分配表**

**表8 学时分配表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程门数** | **考试课门数** | **选修课门数** | **学时** | **学时百分百** |
| **公共基础课程** | 20 | 4 | 16 | 1374 | 44% |
| **专业基础课程** | 4 | 3 | 1 | 180 | 6% |
| **专业核心课程** | 3 | 2 | 1 | 684 | 22% |
| **专业拓展课程** | 3 | 0 | 3 | 188 | 6% |
| **综合实践教学** | 2 | 1 | 1 | 688 | 22% |
| **选修课程** | 9 | 0 | 9 | 426 | 13.7% |
| **合计** | 32 | 10 | 22 | 3114 | 100% |
| **总学时** | | 3114 | | | |
| **理论课程总学时** | | 1514 | | **实践课程总学时** | **1600** |
| **实践教学总学时占总学时之比** | | | | **51.4%** | |

**（三）教学进程安排表**

**表9 教学进程安排表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **一**  **年级** | **第一学期** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **◎** |  |
| **第二学期** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **◎** |  |
| **二**  **年级** | **第三学期** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **◎** |  |
| **第四学期** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **◎** |  |
| **三**  **年级** | **第五学期** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **▲** | **▲** | **▲** | **▲** | **▲** | **▲** | **▲** | **▲** | **◎** |  |
| **第六学期** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** | **☆** |

**说明：●---入学教育 ◎---考试 〓---假期 ▲---或综合实践 ◇---毕业设计（论文）**

**★---机动 ∥---军训 ﹟---校公益劳动 ☆---顶岗实习**

**八、实施保障**

**（一）师资队伍**

本专业团队共有专业教师15人，其中专任教师10人，兼职教师5人。具备副高以上职称教师4人，高级技师4人，技师2人，具备“双师型”素质教师9人，研究生2人。具体师资配备见表10、表11。

**表10 专任教师配备一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓 名** | **出生**  **年月** | **性**  **别** | **学历** | **专业技术职务** | **职业资格等级** | **是否“双师型”** | **讲授的课程** | **备注** |
| 1 | 赵晓策 | 1992.02 | 女 | 研究生 | 无 | 无 | 否 | 烹饪原料学  烹饪营养学 |  |
| 2 | 汪亚飞 | 1995.12 | 男 | 研究生 | 无 | 无 | 否 | 烹饪美学  菜点美化 |  |
| 3 | 张雯惠 | 1992.07 | 女 | 研究生 | 无 | 高级 | 否 | 饮食心理 |  |
| 4 | 张斌 | 1991.10 | 男 | 大专 | 无 | 无 | 否 | 军事理论 |  |
| 5 | 吴睿洁 | 1983.07 | 女 | 大学 | 讲师 | 高级工 | 是 | 西餐工艺  面点工艺 |  |
| 6 | 孟凡全 | 1969.07 | 男 | 大学 | 高级讲师 | 高级技师 | 是 | 烹调工艺  餐饮企业运行管理 |  |
| 7 | 计素娟 | 1969.02 | 女 | 大学 | 高级讲师 | 高级技师 | 是 | 面点工艺  餐饮企业运行管理 |  |
| 8 | 赵平 | 1971.06 | 男 | 大学 | 高级讲师 | 高级技师 | 是 | 冷菜工艺  烹饪美学  《菜点美化》 |  |
| 9 | 张文辉 | 1972.10 | 女 | 大学 | 高级讲师 | 高级技师 | 是 | 食品雕刻  营养配餐  食品卫生与安全  烹饪营养学 |  |
| 10 | 程晋春 | 1969.10 | 男 | 大学 | 高级讲师 | 高级技师 | 是 | 原料加工技术  烹调工艺 |  |
| 11 | 王惠忠 | 1968.10 | 男 | 大专 | 讲师 | 高级技师 | 是 | 原料加工技术  烹调工艺 |  |
| 12 | 陈晓芳 | 1991、1 | 女 | 大专 | 无 | 中级工 | 是 | 面点工艺 |  |

**表11 兼职教师基本信息一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓 名** | **性**  **别** | **年龄** | **学 历** | **专业技术职务** | **职业资格等级** | **所在单位** | **从事的技术领域/工作岗位/从业时间** | **讲授的课程（学时/年）及承担的主要工作** | **备注** |
| 1 | 关书东 | 男 | 60 | 中专 | 无 | 高级技师 | 宁夏书东餐饮管理有限公司 | 烹饪、管理、1989年 | 现代厨政管理  宴席设计实务  中国名菜  烹调工艺  餐饮企业运行管理 |  |
| 2 | 弯卫党 | 男 | 55 | 高中 | 无 | 高级技师 | 弯师傅饭店 | 烹饪、管理、1989年 | 中国名菜  现代厨政管理  宴席设计实务  烹调工艺  餐饮企业运行管理 |  |
| 3 | 漆香萍 | 女 | 55 | 中专 | 无 | 高级技师 | 同创烹饪学校教师 | 烹饪、厨师1989年 | 风味名点  面点工艺 |  |
| 4 | 袁明虎 | 男 | 26 | 大专 | 无 | 高级 | 小酌轩 | 烹饪、厨师2016年 | 烹调工艺  厨房管理 |  |

**（二）教学设施**

中餐烹饪专业依托石嘴山公共实训中心，形成烹饪热菜实训室、面点实训室、冷菜实训室、烹饪演示室、西点坊和刀工实训室及多家区内外实习基地共同构成的集教学、培训、竞赛三大功能于一体，具备区内领先的校内、外生产实训基地，具体设备见实验实训场地设备一览表。

**表12 数控技术专业校内实验实训场地一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实验实训场地** | **主要设备** | **工位数** | **面积**  **（m²）** | **实训室功能** | **备注** |
| 1 | 热菜实训室1 | 热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机 | 40 | 120 | 训练学生切配、颠勺和热炒能力 |  |
| 2 | 热菜实训室1 | 热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机 | 40 | 120 | 训练学生切配、颠勺和热炒能力 |  |
| 3 | 热菜实训室3 | 热灶、案板、冰柜、水池、冰箱、蒸箱、抽油烟机、鼓风机 | 40 | 110 | 训练学生切配、颠勺和热炒能力 |  |
| 4 | 面点实训室1 | 案板、储物柜、水池、蒸箱、电饼铛、煎锅、热灶 | 30 | 80 | 训练学生发面、和面、下剂和各种面点制作 |  |
| 5 | 面点实训室1 | 案板、储物柜、水池、蒸箱、电饼铛、煎锅、热灶 | 50 | 110 | 训练学生发面、和面、下剂和各种面点制作 |  |
| 6 | 冷菜实训室 | 案板、冷柜、冰箱、水池、墩子、热灶 | 80 | 40 | 训练学生冷菜制作、拼盘制作和食雕技术 |  |
| 7 | 烹饪演示室 | 多媒体设备、热灶、水池、案板、阶梯座位 | 60 | 100 | 为学生进行烹饪演示教学 |  |
| 8 | 西点坊 | 烤箱、醒发箱、案板、打蛋器、料理机、奶油机 | 20 | 40 | 训练学生各类西点和蛋糕的制作 |  |
| 10 | 刀工训练室 | 案子、墩子、刀具 | 60 | 200 | 训练学生刀工、切配能力 |  |

**表13 中餐烹饪专业校外实习场地一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 企业名称 | 企业地址 | 企业对接人 | 对接人电话 |
| 1 | 立达深航酒店 | 银川市兴庆区清和南街1471号 | 宋林 | 13995077573 |
| 2 | 宁夏海华国际饭店有限责任公司 | 石嘴山市大武口区朝阳东街 | 赵雯雯 | 13709522002 |
| 3 | 弯师傅大武口店 | 石嘴山市大武口区朝阳西街 | 孙守学 | 13639563419 |
| 4 | 北京王府井大董烤鸭店有限公司 | 北京市东城区王府井大街301号王府商厦6层 | 刘彩珠 | 13601289917 |
| 5 | 银川宁味楼 | 银川市金凤区贺兰山中路546号 | 马本斋 | 18995153389 |
| 6 | 星海湖宾馆 | 石嘴山市大武口区东方广场东侧 | 杨洋 | 18795024000 |
| 7 | 全聚德北京和平门店 | 北京市西城区前门西大街14号楼 | 李雪娇 | 13811384167 |

**（三）教学资源**

**1．教材选用**

优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性,调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练 ,鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

**2．图书配备**

学校图书馆藏书15.7万册，拥有电子图书40万册，电子期刊1600种。

**3．信息化资源**

学校数字教学资源比较丰富，教学资源达8569条1.44TB，其中视频动画101个40G；数字图书馆建设有自助借阅查询机、24小时自助图书馆等数字化设备，拥有电子图书40万册，电子期刊1600种。学校加大生产性实训教学资源的配备和开发，结合多媒体和网络技术，推动虚拟仿真教学平台和“互联网+”教育。

**（四）教学方法**

1．依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资，采用适当的教学方法，以达到预期的教学目标。

2．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、演讲竞赛等形式，调动学生学习积极性，为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

3．专业基础课程可以采用一体化教学、启发式教学、案例式教学、项目式教学等方法，利用集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验等方法，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生更好地理解和掌握比较抽象的原理性知识。

4．专业技能课程可以采用理实一体化教学、任务驱动式教学、项目式教学等方法组织教学,利用集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式,配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、仿真模拟软件等手段。

5．选修课可以根据课程特点和专业特点，灵活采用各种教学方法开教学。

**（五）学习评价**

坚持课程考核工作公平、公正、诚信、严谨的原则；坚持考查和考试相结合；坚持过程和结果相结合；坚持考试考核方式多样化。

**1．课程成绩构成**

A类课程（纯理论课程）中考查课的成绩构成比例为平时成绩占40%，期末成绩占60%；考试课程的成绩构成比例为平时成绩占30%，期末成绩占70%。B类和C类课程（理论加实践类课程、纯实践类课程）无论考试课还是考查课，平时成绩占30%，过程性考核成绩占30%，期末成绩占40%。

**2．记分**

所有成绩无论考查还是考试课程以百分制记分，即平时成绩、过程性考核成绩及期末成绩均记100分，按成绩构成比例折算课程考核最终成绩。

**3．平时成绩构成**

平时成绩由期中考核、平时测验、日常考勤、平时作业、课堂讨论、实习报告或调查报告等构成。

**4．过程性考核成绩构成**

B和C类课程中的课堂实践任务完成情况构成的过程性成绩。该两类课程应注重过程性考核，实现全程监控和沟通，做到因材施教，考核方式和内容适应学生的学习和思维习惯。

**5．期末成绩构成**

期末考试成绩构成期末成绩。其中A和B类考试课程以闭卷笔试的形式确定期末考试成绩，考查课程可以闭卷考试、开卷笔试、口试、口笔试结合、答辩、论文、上机或实践操作等多种形式中的一种或几种形式确定期末考试成绩；C类课程中的考试课程以抽测学生本课程的实践教学内容掌握程度确定期末考试成绩，考查课程也可根据实习作业、报告等评定期末考试成绩，无论B类或Ｃ类课程，在采取实践操作形式的考核中均要制定相应的考核方案和评分标准。

**6．其他**

为取得技能等级证书开设的课程，可采用鉴定考试成绩认定的办法确定课程成绩，即鉴定成绩等同于课程成绩。

学生顶岗实习或工学交替按学校顶岗实习管理办法评定成绩。

**（六）质量管理**

实施满足社会实际需要，本着实用、够用、会用的原则，构建以能力为本位的人才培养方案，并在专家委员会的指导下实施动态调整机制,教学质量管理严格执行学校相关制度，采用工学结合、加强实践环节的评价体系，激励学生以积极态度完成实践教学顶岗实习，达到“培养职业意识、提高职业能力、强化综合素质”的教学目标。积极做好毕业生考试模式改革和探索，做好毕业生“双证”考核工作，提高学生就业率。

教学质量评价方式：

**1．学生评价**：定期召开学生座谈会，学生网上评教，了解教师授课情况，听取学生意见和建议，将教师教学质量与师德业绩挂勾，督促教师不断提升教学能力，提高教学质量。

**2．教师评价:**定期召开教师教学座谈会，发放教师评学调查表，了解学生学习情况，听取教师意见和建议。

**3．校内教学督导评价：**定期与校内教学督导交流，了解学生上课、教师到岗情况，听取校内教学督导意见和建议。

**4．用人单位评价：**定期与用人单位交流，听取用人单位对学校和学生培养的意见和建议，了解学生在企业的学习和工作情况。

**九、毕业要求**

（一）修读完人才培养方案规定的全部课程，全部必修课及限定选修课成绩合格，公共基础任意选修课2门课程成绩合格，专业拓展任意选修课1门课程成绩合格方可准予毕业。

（二）职业资格证书要求

中餐烹饪专业毕业可取得以下职业资格等级证书：

**表14 资格证书**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考证名称** | **考证等级** | **备注** |
| 1 | 营养师（选考） | 初级 |  |
| 2 | 中式面点师（必考） | 中级 |  |
| 3 | 信中式烹调师（必考） | 中级 |  |

**十、附录**