



山西省四方中等技术学校

SHANXISHENG SIFANG ZHONGDENG JISHU XUEXIAO



山西省国防教育示范学校

SHANXISHENG GUOFANG JIAOYU SHIFAN XUEXIAO

专业代码：740201

专业名称：中餐烹饪

中餐烹饪专业 人才培养方案 (2026版)

大爱校园 全人教育

校训：自立 自强 自尊 自爱

教风：爱生 爱岗 善教 博学

学风：勤学 苦练 精技 乐业

校风：明理 和谐 自信 正气

参编人员：郭东豪 何鑫祺 郝桐洋

山西省四方中等技术学校计算机应用专业建设委员会 修订

山西省四方中等技术学校教学工作委员会 审核

中共山西省四方中等技术学校支部委员会 审定

二〇二六年一月



前 言

专业人才培养方案是我校贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

为了全面贯彻习近平总书记在全国教育大会提出“大力培养大国工匠、能工巧匠、高技能人才”的重要指示精神，并及时把新技术、新工艺、新方法、新规范纳入教学内容，进一步增强我校专业建设与产业发展的匹配度与适应性，持续提升专业服务产业、支撑产业、促进就业的能力，学校组织专班力量对全校各专业人才培养方案进行了升级优化，主要程序是：规划与设计、学习与研讨、调研与分析、起草与论证、党支部审核与批准、发布与执行。

升级后的专业人才培养方案，优化了我校专业人才培养工作的“施工图”，符合《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》《中等职业教育专业简介》及有关规定，课程体系与内容、培养模式与方法紧密对接产业和生产过程，体现岗课赛证综合育人，类型教育特色鲜明，进一步解决了“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”的问题，为广大教师和班主任教书育人、建班育人，为我校办学能力高水平、产教融合高质量奠定了扎实的基础。

目 录

| | |
|------------------|----|
| 一、专业名称及代码..... | 1 |
| 二、入学要求..... | 1 |
| 三、修业年限..... | 1 |
| 四、职业面向..... | 1 |
| 五、培养目标与培养规格..... | 1 |
| (一) 培养目标..... | 1 |
| (二) 培养规格..... | 2 |
| 六、课程设置及要求..... | 5 |
| (一) 公共基础课程..... | 5 |
| (二) 专业课程..... | 16 |
| 七、教学进程总体安排..... | 27 |
| 八、实施保障..... | 30 |
| (一) 师资队伍..... | 30 |
| (二) 教学设施..... | 32 |
| (三) 教学资源..... | 34 |
| (四) 教学方法..... | 35 |
| (五) 学习评价..... | 35 |
| (六) 质量管理..... | 36 |
| 九、毕业要求..... | 37 |
| 十、附件：..... | 38 |
| 1.教学进程安排表..... | 39 |
| 2.变更审批表..... | 43 |

山西省四方中等技术学校 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：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。

四、职业面向

表 1 职业面向

| 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 (或技术领域) | 职业技能等级证书或职业资格证书 | 社会认可度高的行业企业标准和证书举例 |
|----------------|---------------|-------------|---------------------|---------------------------------------|-------------------------|--|
| 旅游大类 (74) | 餐饮类 (7402) | 餐饮业 (62) | 餐饮服务人员 (4-03-02) | 热菜制作 冷菜制作 切配、打荷 面点制作 宴席设计 | 中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 | 行业专业证书： 食品安全管理员证书 企业认可证书： 企业定制化岗位证书 国家职业技能等级证书： 中式烹调师、中式面点师 |

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业落实立德树人根本任务，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、理想信念坚定，德智体美劳全面发展，健全德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，熟悉国家相关行业法律法规；具有有工

工匠精神、敬业精神、创新精神、学习精神、诚信精神，掌握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、各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能掌握常见菜肴品种制作、餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务等专业岗位的基本知识和专业知识；具备良好的人际交往能力、沟通能力、创新和创业的基础能力；能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力三个方面达到以下要求：

1. 素质

- （1）具有良好的思想素质、道德品质、职业素养、法律意识；
- （2）具有良好的职业道德和职业信誉，爱岗敬业，遵纪守法，具备强烈的责任心和使命感；
- （3）具有健康的体魄和良好的心理素质，能够适应高强度的工作环境和压力；
- （4）具有良好的团队合作精神和沟通能力，能够与同事建立良好的人际关系；
- （5）具有强烈的安全意识，能够严格遵守厨房安全操作规程，防止意外事故发生；
- （6）具有创新意识和创新能力，能够不断探索新的烹饪技术和方法，推动中餐烹饪行业的发展；
- （7）具有精益求精的工匠精神，对待烹饪工作一丝不苟，追求完美的烹饪技艺和菜品质量

2. 知识

(1) 烹饪基础知识：掌握烹饪的基本原理、方法和技巧，了解烹饪过程中的物理、化学变化；学习烹饪工艺的基本流程，包括原料准备、加工处理、烹调技法、装盘装饰等。

(2) 烹饪原料知识：掌握常见烹饪原料的种类、特点、产地、季节性和用途；学习原料的鉴别、选择、储存和加工处理方法，确保原料的质量和安全性。

(3) 饮食营养知识：了解人体所需的营养素种类、功能和摄入标准，掌握营养配餐的基本原则和方法；学习食品安全与操作规范的基本知识，包括原料的储存、加工、烹饪过程的控制等。

(4) 厨房管理知识：了解厨房的基本结构和功能布局，掌握厨房设备的使用和维护方法；掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识。

(5) 中餐热菜知识：掌握中餐热菜的基本制作方法和技巧，包括炒、炖、煮、蒸、烤等；学习经典中餐热菜的制作流程和调味方法，能够独立完成热菜的制作。

(6) 中式面点知识：了解中式面点的种类、特点和制作工艺。学习面点的制作方法和技巧，包括面团的调制、成型、发酵和蒸制等。

(7) 冷菜与冷拼知识：掌握冷菜的制作方法和调味技巧，了解冷菜的储存和保鲜方法；学习冷拼的设计和制作技巧，能够独立完成冷拼的制作和装饰。

(8) 果蔬雕刻与食品装饰知识：学习果蔬雕刻的基本技巧和方法，能够制作简单的果蔬雕刻作品。掌握食品装饰的基本原则和方法，提高菜品的艺术价值和观赏性。

(9) 地方餐饮文化：了解不同地区餐饮文化的特点和风格，学习地方特色菜品的制作方法和调味技巧；传承和弘扬地方餐饮文化，提高中餐烹饪的多样性和文化内涵。

(10) 烹饪美学与餐饮礼仪：学习烹饪美学的基本原理和原则，掌握菜品色彩、形状、质地的搭配技巧；了解餐饮礼仪的基本知识和规范，提高服务质量和顾客满意度。

3. 能力

(1) 具有烹饪技法与菜肴制作的能力：熟练掌握烹、炒、煎、炸、熘、煸、烩、烧、焖等各种烹调方法；能够独立制作各种口味和风格的中餐菜肴，包括热菜、冷菜、面点等。

(2) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力：掌握烹饪原料的基本知识和分类，能够识别原料的性质、产地、季节性和新鲜度；能够对原料进行清洗、切割、腌制等处理。

(3) 具有菜品设计和创新能力：具备菜品设计的能力，能够根据顾客需求和餐饮市场趋势进行菜品设计；具备创新能力，能够不断探索新的烹饪技术和方法，创新菜品，提升菜品的艺术价值和市场竞争力。

(4) 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力：了解厨房管理的基本原则和方法，能够进行厨房成本控制和厨房设备维护；具备厨房卫生管理和食品安全管理的知识，能够确保厨房环境的清洁和食品的安全。

(5) 具有讲解菜点文化背景和中国饮食文化的能力。

(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) 具有服务意识和团队协作能力：具备良好的服务意识，能够始终以顾客为中心，提供优质的服务；具备团队协作能力，能够与同事共同协作，完成工作任务。

(8) 具有终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

主要包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、哲学与人生、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育、国防教育。

表 2 公共基础课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 |
|----|----------|--|---|--|
| 1 | 中国特色社会主义 | <p>1. 了解中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。</p> <p>2. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想。</p> <p>3. 拥护中国共产党的领导，领会中国共产党领导是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，理解新时代中国共产党的历史使命。</p> <p>4. 坚信中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特</p> | <p>1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善。</p> <p>2. 中国特色社会主义基本经济制度，感悟社会主义基本经济制度的优越性。</p> <p>3. 中国特色社会主义政治。了解我国根本政治制度和基本政治制度的内容、特点，理解我国政治制度的优越性。</p> <p>4. 中国特色社会主义文化。了解身边文化现象，正确看待传统文化，感悟世界文明多样性。</p> <p>5. 中国特色社会主义</p> | <p>1. 针对教学内容，综合运用该专业大类典型案例教学、探究式教学、情景式教学、小组合作式教学及社会实践等方式，落实教师主导、学生主体的教学理念。</p> <p>2. 因材施教。根据学生的认知规律和职业教育的特点，从学生实际情况出发。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。</p> <p>4. 运用现代信息技术</p> |

| | | | | |
|---|-----------|--|--|--|
| | | <p>色社会主义制度，坚定“四个自信”。</p> <p>5. 坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。</p> <p>6. 热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向。</p> | <p>社会建设与生态文明建设，理解打造共建共治共享的社会治理新格局和有效维护国家安全的重要意义和基本要求。</p> <p>6. 踏上新征程共圆中国梦。了解新时代中国特色社会主义发展的战略安排。</p> | <p>提高教学效率。</p> |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | <p>1. 自觉培育和践行社会主义核心价值观，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向。</p> <p>2. 正确理解职业理想的作用，明确职业生涯规划的重要性。树立正确的劳动观、职业观。学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划。具有健全的人格，能够正确选择人生发展道路，能够适应环境，应对挫折，勇于创新，正确处理求职、就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪自主、自助和积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>3. 突出本专业职业规划与培养专业能力相结合，培养科学、钻研的心理素养。</p> | <p>1. 时代导航，生涯筑梦。确立职业理想，理解职业生涯规划的重要性。</p> <p>2. 认识自我，健康成长。学会客观地认识自我。正确认识职业和现实的关系。了解尊重个体生理及心理特点差异的重要性。掌握合理的情绪调节方法。</p> <p>3. 立足专业，谋划发展。了解所学专业对应的职业群，制定职业生涯规划。</p> <p>4. 和谐交往，快乐生活。感悟亲情，学会感恩；理解和谐相处，抵制校园欺凌暴力和各种不良诱惑。</p> <p>5. 学会学习，终身受益。学会时间管理；掌握高效学习方法；树立终身学习意识。</p> <p>6. 规划生涯，放飞理想。学会评价、完善职业生涯规划。</p> | <p>1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。</p> <p>2. 准确理解学科核心素养，科学地制定每节课的教学目标。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。</p> <p>4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂，培养学生的实践能力和创新精神。</p> <p>5. 运用现代信息技术提高教学效率。</p> <p>6. 引导学生关注专业特色、行业发展前景、就业方向，做好职业生涯规划。</p> |
| 3 | 职业道德与法治 | <p>1. 培养学生的职业精神素养，结合职业要求，树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，养</p> | <p>1. 感悟道德力量。理解道德的特点和作用、道德与法律的关系，自觉养成良好的道德品行。</p> | <p>1. 立足于中国特色社会主义新时代新要求展开教学，结合中职生特点和专业特色，强化社会主义</p> |

| | | | | |
|---|-------|--|---|---|
| | | <p>成良好的行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。</p> <p>2. 法律面前人人平等的法治理念，学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式 and 行为习惯。</p> <p>3. 培养学生的公共参与素养，能够正确行使公民权利，自觉履行公民义务，遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务。</p> | <p>2. 践行职业道德基本规范。理解职业道德的内容和意义、劳动精神和劳模精神的内涵。</p> <p>3. 提升职业道德境界，了解职业礼仪与道德的关系，掌握提升道德修养的基本方法。</p> <p>4. 坚持全面依法治国。了解中国特色社会主义法治体系，理解科学立法、严格执法、全民守法的要求。</p> <p>5. 维护宪法尊严。理解宪法的地位、作用和原则。理解公民权利和义务的关系，树立正确的权利义务观。</p> <p>6. 遵循法律规范。理解民法、刑法等基本法的内容、原则，学会依法维权，做守法好公民。</p> | <p>核心价值体系的价值引领。</p> <p>2. 将学科核心素养培育贯穿于每节课的教学目标制定。</p> <p>3. 围绕议题设计活动进行教学，注重探讨式和体验式学习，充分发挥学生主体作用。</p> <p>4. 体现职业教育特点，加强实践与应用。侧重培养学生的创新实践意识、团队合作精神、工程素养和国际视野。</p> <p>5. 合理运用现代信息技术，形成有意义的学习环境，促进教与学的全面互动。</p> |
| 4 | 哲学与人生 | <p>1. 了解马克思主义哲学原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界、改造世界。</p> <p>2. 正确理解实践与认识的关系，学会用实事求是、具体问题具体分析等方法处理个人成长中的人生问题和社会问题。</p> <p>3. 引导学生弘扬和实践社会主义核心价值观，正确认识和处理人生发展中的各种问题，牢固树立和追求崇高的共产主义理想，为实现中华民族伟大复兴而奋斗终身。</p> <p>4. 提升学生创新意识、</p> | <p>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。</p> <p>共四个专题：</p> <p>1. 立足客观实际，树立人生理想。认识马克思主义哲学是科学的世界观和方法论；</p> | <p>落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。</p> <p>1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。</p> <p>2. 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体</p> |

| | | | | |
|---|----------------------|---|--|--|
| | | 科学精神、与时俱进等基本素养。 | <p>2. 辩证看问题，走好人生路。营造和谐的人际关系、正确对待人生矛盾、树立积极向上的生活态度。</p> <p>3. 实践出真知，创新增才干。坚持理论联系实际，做到知行合一。明辨是非，透过现象看到事物的本质。</p> <p>4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。</p> | <p>验性学习。</p> <p>4. 加强社会实践活动动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。</p> <p>5. 运用现代信息技术，提高教学效率。</p> |
| 5 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 | <p>1. 目标设定：通过读本的学习，学生能够深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵和重大意义，增强政治认同、思想认同、理论认同和情感认同。</p> <p>2. 能力培养：引导学生领悟理论精髓，提升思想道德修养和科学文化素质，培养担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>3. 价值引领：铸魂育人，培养学生坚定理想信念，在为实现中华民族伟大复兴中国梦的奋斗中贡献青春力量。</p> | <p>1. 核心要义：读本内容涵盖坚持和发展中国特色社会主义、全面建设社会主义现代化国家、新发展理念、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党等各个方面，体现为培养社会主义建设者和接班人的根本任务服务的宗旨。</p> <p>2. 思想体系：通过构建起具有大中小学各学段特点的习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育体系，实现各学段有机衔接，帮助学生建立系统的思想体系。</p> | <p>1. 重视思想政治教育：读本强调了思想政治教育的重要性，要求将习近平新时代中国特色社会主义思想全面融入教学中，加强社会主义核心价值观的教育，以及党的领导、劳动教育、总体国家安全观等项内容的教学。</p> <p>2. 强化实践能力培养：强调在实习实训过程中培养学生的职业道德、职业精神和工匠精神，提升他们的实践能力与创新能力。</p> <p>3. 推动产教融合：鼓励校企协同育人，挖掘和利用企业德育教育资源，加强实习实训中的德育工作，共同开展德育活动。</p> |
| 6 | 语文 | <p>1. 语言能力进阶</p> <p>引领学生深度参与阅读、欣赏、表达及交流等多元语文活动，逐步提升语言理解与表达的精准度与灵活性，满足日常生活、专业学</p> | <p>遵循国家通用语言文字的学习规律和技术技能人才的成长规律，依据学生身心发展特点，以语文学科核心素养为统领，整体建构、系统设计语文课程，学生通过阅读、表</p> | <p>1. 立德树人，发挥育人功能：秉持立德树人理念，借语文独特优势强化传统文化、革命与先进文化教育，教师要融合课程内容与育人目标，关注价值取向，践行核心价值</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>习及未来职场沟通需求。</p> <p>2. 思维素养提升</p> <p>借助语文综合实践活动，启迪学生逻辑思维、激发创新思维、培育辩证思维，练就独立思考、高效解决问题的能力。</p> <p>3. 审美情趣涵养</p> <p>在经典文学作品品鉴、优秀范文赏析进程中，挖掘文字之美，培养学生敏锐的审美感知力。</p> <p>4. 文化传承践行</p> <p>向学生全方位展现中华优秀传统文化，引导学生立足时代，创新性传承经典，于日常言行中弘扬社会主义核心价值观，厚植文化自信。</p> <p>5. 职业精神塑造</p> <p>有机融入职业场景材，促使学生在语文学习中体悟职场规则、职业道德，助力学生树立契合自身发展的职业理想，全方位为个人职业生涯与终身发展筑牢根基。</p> | <p>达、实践等活动，在语言、思维、审美、文化等方面获得持续发展。</p> <p>1. 基础模块：</p> <p>包括8个专题：</p> <p>语感与语言习得；</p> <p>中外文学作品选读；</p> <p>实用性阅读与交流；</p> <p>古代诗文选读；</p> <p>中国革命传统作品选读；</p> <p>社会主义先进文化作品选读；</p> <p>整本书阅读与研讨；</p> <p>跨媒介阅读与交流。</p> <p>2. 职业模块：</p> <p>包括4个专题：</p> <p>劳模精神工匠精神作品研读；</p> <p>职场应用写作与交流；</p> <p>微写作；</p> <p>科普作品选读。</p> | <p>观，引导学生树立正确三观，厚植爱国爱党等情怀，增强社会责任感与使命感。</p> <p>2. 把握素养，合理设计教学：精准把握语文学科核心素养4个层面内涵及关联，树立素养导向教学理念，贯穿教学全程；统筹各模块内容，提升课程开发设计能力，合理规划教学各环节，培养语言能力时协同发展思维、审美、文化素养。</p> <p>3. 以生为本，适配认知教学：确立学生主体地位，依学生认知与能力组织教学，采用启发、讨论式教学，夯实语文双基，激发学生参与，创设情境，培养自主学习、逻辑推理等能力，助其养成终身学习意识。</p> <p>4. 凸显职教，强化实践应用：紧扣职教特色，借语文综合实践活动关联专业、职业生活，融入职业道德与精神教育；打破教学界限，创设企业情境，推行任务驱动教学，引导学生在生活、专业学习里用语文，掌握运用规律。</p> <p>5. 提升素养，探索信息化教学：树立正确信息化教学理念，融合信息技术与语文教学，改变内容呈现、教学方式，助力学生整合资源、拓宽视野，利用网络开展多元学习；挖掘互联网优势，优化学</p> |
|--|--|--|---|

| | | | | |
|---|----|---|--|--|
| | | | | 习环境，探寻新型教学模式。 |
| 7 | 历史 | <p>1. 掌握基本的中国历史知识，逐步形成正确的历史时空观念。</p> <p>2. 初步形成正确的唯物史观，能够依据史料全面客观地评价历史人物。</p> <p>3. 树立正确的家国情怀，形成对中华民族的认同感，增强民族团结意识。</p> <p>4. 了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，传承民族气节；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，养成良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。</p> | <p>1. 中国古代史。包括先秦时期、秦汉时期、三国两晋南北朝时期、隋唐时期、宋元时期、明清时期的社会概况和文化。</p> <p>2. 中国近代史。包括鸦片战争和太平天国时期、甲午中日战争前后、戊戌变法时期、辛亥革命时期、国民革命时期、土地革命时期、抗日战争时期、人民解放战争时期的政治经济概况和文化。</p> <p>3. 中国现代史。包括社会主义制度建立时期、社会主义在探索中曲折发展时期、“文化大革命”时期、社会主义现代化建设新时期的政治经济概况和文化。</p> | <p>1. 根据课程目标与历史学科核心素养要求，结合学情，科学合理设定本课程的课程结构和学时安排。</p> <p>2. 创新教学形式、教学过程和教学方法，开展与历史相关的行业社会调查与讲座等活动，在做中教、做中学，调动学生学习积极性。</p> <p>3. 结合专业特点，创设与行业、专业相近的教学情境，设计体验未来职场的教学活动，探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式。</p> |
| 8 | 数学 | <p>1. 掌握必要的集合、函数、几何与代数、概率与统计等数学基础知识。</p> <p>2. 具备从数学角度发现和提出问题的能力、具备运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力、具备应用数学知识解决本专业中相关问题的能力。</p> <p>3. 提高数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模等数学核心素养。</p> <p>4. 加深学生对科学的科学价值和应用价值的认识。</p> <p>5. 结合数学学科特点，</p> | <p>基础模块：</p> <p>1. 集合及其表示方法、关系及运算。</p> <p>2. 不等式的基本性质、解法及应用等。</p> <p>3. 函数的概念、性质及应用。</p> <p>4. 指（对）数的概念及运算，指数（对数）函数的概念、图像、性质及应用。</p> <p>5. 角的概念的推广、弧度制、基本关系式、诱导公式、三角函数的概念、图像及性质。</p> | <p>1. 全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，教学中采用“以问题为导向”的教学模式，通过网络平台、几何画板、视频、课件等教学手段，达到融知识传授、能力培养、素质教育于一体的教学目标。</p> <p>2. 引导学生通过自主探究、小组合作等形式，在数学问题求解过程中掌握数学知识和方法，提高数学能力和数学核心素养。</p> <p>3. 通过案例教学，整合教学资源，为学生进一</p> |

| | | | | |
|---|----|---|---|--|
| | | <p>培养学生的爱国精神、创新精神、求实精神、奉献精神和工匠精神。</p> | <p>6. 直线的倾斜角和斜率、直线与圆的方程、位置关系等。</p> <p>7. 棱柱（锥）、圆柱（锥）、球的概念、表面积及体积。</p> <p>8. 古典概型、抽样方法、统计图表及数字特征等。</p> <p>9. 爱国主义教育、“四史”教育和社会主义核心价值观教育等典型案例。</p> <p>拓展模块：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 充要条件； 2. 三角计算； 3. 数列； 4. 立体几何。 | <p>步学习专业知识奠定基础。</p> |
| 9 | 英语 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 能理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能理解本专业文章结构及表达特点；能在本专业相关职场中综合运用语言知识以口头或书面形式进行基本的沟通。 2. 能理解英语在表达方式上、逻辑论证上体现出的中西思维差异；能客观对待不同观点，做出正确价值判断。 3. 能了解中外文化及与本专业相关中外企业文化；能进行跨文化交流；能用英语讲好中国故事，促进中华优秀传统文化传播，具备基本的工匠精神和职场素质。 4. 能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学 | <p>基础模块：</p> <p>主题：人与自我、人与社会和人与自然三大主题。通过主题充分挖掘中外文化知识。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 语言知识：包括语音知识、词汇知识、语法知识及语篇知识。 3. 语言技能：听说读写基本技能。 4. 语言策略：语言学习策略和语言技能发展策略。 <p>职业模块：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主题：与职业领域相关的技术应用、职场安全等主题。通过主题充分挖掘职场文化知识。 2. 语言知识：掌握文章语篇结构特点及表达特 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持立德树人，把握习近平新时代中国特色社会主义思想精神实质，潜移默化渗透工匠文化、红色文化、书香文化及中华优秀传统文化，发挥英语课程育人功能。 2. 充分运用音视频、微课、课件、网络平台等信息技术与手段，建构真实、开放、交互、合作的教学环境。 3. 充分运用线上、线下混合教学模式，结合本专业特点设计教学活动，开展活动导向教学，运用情境教学法、小组学习等调动学生学习兴趣，落实英语学科核心素养。 4. 突出职业教育本专业特点，重视英语实践应 |

| | | | | |
|----|--------|---|---|---|
| | | 习，选择恰当的学习策略和方法提高学习效率并掌握职业英语学习策略。 | 点。 3. 语言技能：基于相应职业场景，设计语言学习与实践活动，培养学生的语言应用能力。 4. 语言策略：指导学生选择恰当的学习策略并有效地加以运用。 | 用。 |
| 10 | AI技术应用 | <p>1. 学生应能树立正确的人工智能技术价值观与伦理安全观，系统掌握一项以上主流AI工具的核心应用技能，深刻理解AI技术在其所学专业及社会生活领域的典型应用模式，初步具备运用AI技术辅助进行知识学习、任务处理与创新解决问题的“人机协同”能力。</p> <p>2. 了解人工智能技术发展的基本脉络、核心原理及其对社会经济各领域的革命性影响；熟悉机器学习、自然语言处理、计算机视觉等关键领域的典型应用场景；掌握常见生成式人工智能工具的功能特性与适用范围。</p> <p>3. 能够熟练运用智能对话、AI绘图、数据分析等工具，高效完成信息检索、内容生成、图像设计与简单数据分析等任务；具备基础的提示词工程能力，能够通过有效交互优化AI输出结果；能结合自身专业，探索并实现AI工具在特定任务流程中的辅助应用。</p> <p>4. 形成对人工智能技术的辩证认知，积极关注技术发展前沿；建立牢固的数据隐私保护意识、知识产权意</p> | <p>第一模块：人工智能通识基础 本模块旨在构建学生对AI技术的整体认知框架。主要内容包括人工智能的定义、发展简史与三次浪潮；机器学习、深度学习、大语言模型等核心概念的基本原理；以及AI在智慧城市、医疗健康、智能制造、文化娱乐等领域的典型应用案例赏析。</p> <p>第二模块：核心工具应用与实践 本模块是课程技能培养的核心环节，重点在于“做中学”。主要内容涵盖：一是智能对话与文本生成工具的高级使用技巧，包括精准提问、多轮对话、内容优化与格式控制；二是AI绘画与图像生成工具的应用，学习通过文本描述生成、编辑和优化符合需求的视觉素材；三是AI辅助数据分析入门，学习利用工具进行数据清洗、摘要、可视化图表生成的基本方法；四是提示词工程基础，掌握结构化、场景化编写指令以获取高质量结果的策略。</p> <p>第三模块：人工智能与专</p> | <p>1. 以生动的历史故事、直观的案例视频和最新的行业报告为载体，深入浅出地进行讲解，重点在于激发学生兴趣、建立宏观理解，避免陷入复杂的数学与算法细节。</p> <p>2. 教学要求采用任务驱动法，设计如“撰写一封商务邮件”、“为一款新产品设计宣传海报”、“分析一份销售数据并撰写简报”等层层递进的实操任务，让学生在完成具体、真实的任务中熟练掌握工具。</p> <p>3. 教学上要求采用项目式学习，由教师引入贴近企业真实需求的综合性项目，引导学生以小组形式，综合运用本专业知识和AI工具，合作完成从方案设计、内容生成到成果展示的全过程。</p> <p>4. 教学要求采用案例研讨、情景辩论和制定《班级AI使用公约》等形式，鼓励学生进行批判性思考，将伦理安全内化为自觉的行动准则。</p> |

| | | | | |
|----|-------|--|--|---|
| | | <p>识与技术应用伦理观念；在项目实践中培养团队协作精神、批判性思维与数字化创新意识。</p> | <p>业融合探索</p> <p>本模块致力于推动AI技能向专业能力的转化。主要内容将根据各专业大类的特点进行定制化设计。</p> <p>第四模块：人工智能伦理、安全与未来发展</p> <p>本模块聚焦技术应用的责任边界与发展思考。主要内容包括人工智能带来的伦理挑战，如算法偏见与歧视、隐私数据泄露、深度伪造欺诈等；国内外相关的数据安全法规与行业规范；在学术与职业场景中负责任地使用AI的原则，如如何正确标注AI生成内容、杜绝学术不端；以及对人工智能未来发展趋势及其对职业影响的开放式讨论。</p> | |
| 11 | 体育与健康 | <p>1. 运动能力。学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平。</p> <p>2. 健康行为。树立健康观念，掌握健康知识和与学生职业相关的健康安全知识，自我保健、损伤和预防能力形成健康文明的生活方式。</p> <p>3. 体育精神。遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识</p> <p>4. 依据本专业学生未来的工作岗位需求，有针对性地训练与发展特定体能，学会根据自身职业技能特点制</p> | <p>基础模块：</p> <p>1. 体能训练：充分发展与专项运动能力密切相关的力量、速度、耐力柔韧、灵敏等运动素质。</p> <p>2. 职业体能：开展具有锻炼性、职业针对性的练习，融入职业精神教育。</p> <p>3. 健康的基本知识与技能：运动损伤及职业病的防治，安全运动与避险，青春期心理健康教育等，树立正确健康观。</p> <p>拓展模块：</p> <p>1. 田径：跑、跳、投的规则及动作要领。</p> <p>2. 体操：支撑跳跃规</p> | <p>1. 坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能，注重培养学生的体育精神、综合能力、文化认同感等。</p> <p>2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力。</p> <p>3. 把握课程结构，注重教学的整体设计，根据学生年龄特征、身心发展的需要，按不同运动项目的特点和技能形成的规律进行合理优化。</p> <p>4. 强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性。以坐、变姿职业体能为主，注重护眼知识的传授和良好习惯的养成。</p> |

| | | | | |
|----|------|--|---|---|
| | | 定职业体能锻炼计划。 | <p>则及动作要领。</p> <p>3. 球类：篮球、乒乓球等球类项目的规则及动作要领。</p> <p>4. 民族传统体育项目目：太极柔力球、八段锦等。</p> | 5. 倡导多元的学习方式，培养学生的自主学习能力。 |
| 12 | 艺术 | <p>1. 艺术感知。了解和掌握艺术的基础知识和基本技能，认识艺术独特的表现方式。</p> <p>2. 审美判断。形成基本的审美能力，能自觉抵制低俗、庸俗、媚俗，具有健康的审美情趣。</p> <p>3. 创意表达。培养创新意识和精神，形成创造性思维，结合专业学习，借鉴艺术方法和手段，进行艺术创新，促进专业发展，提升生活品质。</p> <p>4. 文化理解。理解和借鉴不同地域、不同时代文化，增进文化自信，坚定文化自信。</p> | <p>1. 音乐：认识音乐要素，音乐语言，学习把握音乐形象，了解音乐表现的丰富性和多样性。掌握音乐鉴赏的基本方法，感悟音乐思想情感，认识音乐对社会精神文明发展和个人健康幸福的价值。聆听中外经典作品，理解中国音乐与中国传统文化、革命文化和社会主义先进文化的密切联系。</p> <p>2. 美术：了解不同的美术门类，理解美术创作的基本方法和造型语言。欣赏中外书画、雕塑和建筑经典作品，理解世界美术文化的多样性，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的文化观。掌握美术鉴赏的基本方法并开展实践，激发创新意识，促进专业学习。</p> | <p>1. 注重艺术课程与专业课程的整合，服务专业发展。</p> <p>2. 遵循学生身心发展的学习规律，精心设计组织教学，充分利用现代信息技术，尝试艺术实践，体验不同艺术形式带来的精神感受。</p> <p>3. 体现职业教育特点，加强实践与应用，根据不同的专业对课程进行调整。</p> |
| 13 | 劳动教育 | <p>1. 理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念。</p> <p>2. 体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。</p> | <p>以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育；</p> <p>1. 理解日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。</p> <p>2. 围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动</p> | <p>1. 依照理实一体的教学理念，采取项目驱动，围绕本专业对应岗位劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计。</p> <p>2. 遵循学生劳动活动必修项目课程化的工作思路，带动理论课理论学习</p> |

| | | | | |
|----|------|--|---|--|
| | | <p>3. 具备满足生存发展需要基本劳动能力，形成良好劳动习惯。</p> | <p>组织、劳动安全和劳动法规等方面普及与学生职业发展密切相关的通用劳动科学知识。</p> <p>3. 结合本专业人才培养，增强学生职业荣誉感，提高职业技能水平，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。</p> | <p>与实践活动的深度融合。</p> <p>3. 积极运用现代教育技术，将多媒体课件、网络教学等现代化手段，采取理论学习与实践活动的混合，线上线下学习的混合学习，让劳动教育课活起来、让学生动起来。</p> |
| 14 | 国防教育 | <p>1. 增强中职学生国防观念与国家安全意识，使其掌握基本的国防知识与军事技能。</p> <p>2. 培养学生爱国主义、集体主义精神，提升纪律性与综合素质，助力学生理解国防责任，养成关心国防、热爱国防的良好素质，为投身国防建设或在各岗位实践行国防理念奠定基础，促进学生全面发展且成长为有担当的时代新人。</p> | <p>1. 关心国防，爱我中华：国防概述、国防历史、国防的重要地位、国家安全形势、国防政策。</p> <p>2. 学习国防法规，响应国防动员：我国的国防法规、我国的国防领导体制、我国的国防动员。</p> <p>3. 钢铁长城，捍卫祖国：我国的武装力量构成和领导体制、中国人民解放军的构成、中国人民武装警察部队的构成、民兵的构成。</p> <p>4. 了解现代军事高技术：军事高技术的概述、精确制导技术、侦察监视技术、伪装隐身技术、军用航天技术、电子战技术、核生化武器技术。</p> <p>5. 参加军事训练，提高自身素质：队列动作、行军、宿营与警戒、野外生存、战场救护。</p> | <p>1. 教学方法运用：灵活采用多样化教学方法，课堂上可运用多媒体，直观呈现国防建设成果、军事演练场景等，增强视觉冲击力，加深学生印象。开展小组讨论、案例分析等活动，激发学生主动思考，鼓励其发表对国防相关问题的见解。与武装部合作，为国家培养国防人才。</p> <p>2. 教学过程把控：注重理论与实践的紧密结合，合理分配国防知识讲解和军事技能训练时间。关注学生个体差异，对于技能掌握较慢的学生要耐心指导。定期开展课堂反馈，根据学生意见及时调整教学进度和方法。</p> <p>3. 考核评价机制：构建全面的考核体系，不仅考查学生对国防知识的记忆，还要考察军事技能的熟练度，以及在课程学习中展现出的纪律意识、爱国情感等态度表现，通过多元化考核准确衡量学生学习成效，确保国防教育达到预期目标。</p> |

(二) 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、实践性教学安排。

1. 专业基础课程

包括烹饪概论、智能烹饪基础、烹饪工艺美术、烹饪基本功。

表 3 专业基础课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 |
|----|------|---|--|---|
| 1 | 烹饪概论 | <p>1. 知识目标：了解中国烹饪的简史、原理、菜品和风味流派、筵宴。熟悉中国饮食文化、民俗，理解传统饮食思想与哲理。掌握当代烹饪市场的发展情况，为深入学习打下基础。</p> <p>2. 能力目标：掌握中国烹饪工艺的特点、流程和要素。理解不同风味流派的特点和代表菜点。体会中国饮食思想、审美情趣和生活态度。掌握筵宴的概念、特点、种类、规格、环节和饮食构成。对中国烹饪的现状和未来发展趋势做出合理判断。</p> <p>3. 素质目标：培养对烹饪事业“继承、发扬、开拓、创新”精神。树立正确的职业观，具备良好的职业道德和习惯。</p> | <p>1. 烹饪历史文化：中国烹饪起源、各朝代饮食特点，国外烹饪文化概览，传统饮食礼仪习俗。</p> <p>2. 食材知识：各类食材特性、产地、上市季，食材品质鉴别与储存方法。</p> <p>3. 烹饪技法：炒、煎、炸、蒸、煮等中式技法原理；烘焙、烤、焗等西式常用法；技法创新与融合运用。</p> <p>4. 菜系分类：鲁、川、粤、淮扬等八大菜系风格、名菜；新兴地方小众菜系特色。</p> <p>5. 营养搭配：人体营养需求，烹饪营养流失与保留，依人群、季节搭配菜谱。</p> | <p>1. 系统掌握烹饪历史，熟知中外烹饪起源、发展脉络，像中国各朝代烹饪风格演变，以及西餐在不同地域的形成特色，精准说出标志性事件、饮食文化转折点。</p> <p>2. 清晰辨别常见食材，了解产地、生长特性、营养价值，准确阐述食材选购标准、储存技巧，熟悉各食材适配烹饪法。</p> <p>3. 牢记各类烹饪技法原理，详述炒、蒸、烤等流程关键，对比中西烹饪技法差异，知晓技法革新成果。</p> <p>4. 深度把握各大菜系特点，剖析鲁菜咸鲜、川菜麻辣成因，精准列举经典菜品、独特调料；洞悉现代融合菜系发展态势。</p> <p>5. 能精准运用烹饪理论解析实际菜品，从食材搭配、技法选用到营养考量，给出专业评价，撰写菜品分析报告。</p> <p>6. 依食客需求、季节变换灵活搭配营养食谱，均衡膳食结构，精准计算</p> |

| | | | | |
|---|--------|--|--|---|
| | | | | <p>热量、营养成分。</p> <p>7. 结合新食材、饮食潮流改良创新菜品，融合多元技法、风味，独立设计创意菜单。</p> |
| 2 | 智能烹饪基础 | <p>1. 知识目标：学生能够理解智能烹饪设备的基本原理和操作流程。学生能够掌握智能烹饪设备的基本使用方法，并能进行简单的食材加工和烹饪。</p> <p>2. 能力目标：学生通过实践操作，能够熟练运用智能烹饪设备进行烹饪，提高烹饪技能。学生能够运用所学知识，创新烹饪方法，提升烹饪技巧。</p> <p>3. 素质目标：培养学生对智能烹饪技术的兴趣和热情。增强学生的团队合作意识，通过烹饪实践体验团队合作的重要性。</p> | <p>1. 智能烹饪设备原理与操作：介绍智能烹饪设备的基本原理、功能特点及操作流程。设备开机、设定程序、食材加工、烹饪操作等具体步骤的讲解与演示。</p> <p>2. 烹饪营养学知识：讲解烹饪营养学的基本概念，让学生了解食材的营养价值。学习如何合理搭配食材，提升菜品的营养价值。</p> <p>3. 食品安全与卫生：讲解食品安全知识，包括食材的选购、存储和处理方法。强调厨房卫生的重要性，确保烹饪环境的安全。</p> <p>4. 智能烹饪实践与团队合作：安排学生进行烹饪实践，分组合作完成菜肴制作。在实践中提升学生的烹饪技能，同时培养团队协作能力。</p> | <p>1. 理论讲解：教师需清晰、准确地讲解智能烹饪设备的基本原理和操作流程。结合实际案例，讲解烹饪营养学知识和食品安全与卫生的重要性。</p> <p>2. 实践操作：学生需在教师的指导下，进行智能烹饪设备的实践操作。通过分组合作，完成菜肴的制作，并在实践中提升烹饪技能。</p> <p>3. 评估与反馈：教师需对学生的实践操作进行评估，包括烹饪技能、团队协作能力和创新能力等方面。及时给予学生反馈，指出存在的问题，并提出改进建议。</p> <p>4. 安全意识：强调学生在操作过程中需严格遵守安全规范，确保人身安全和设备安全。</p> <p>5. 创新能力：鼓励学生运用所学知识，创新烹饪方法，提升菜品的口感和营养价值。</p> <p>6. 团队协作：在烹饪实践中，培养学生的团队协作能力，确保团队成员之间的分工明确、相互协作。</p> |

| | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|--|
| <p style="text-align: center;">3</p> | <p style="text-align: center;">烹饪 工 艺 美 术</p> | <p>1. 知识目标：学生应掌握烹饪工艺美术的基本理论，包括色彩学、造型艺术学等相关知识。了解烹饪工艺美术在中餐烹饪中的重要性及其实际应用。</p> <p>2. 能力目标：学生能够运用所学知识进行烹饪食材的色彩搭配、形态造型和摆盘设计。通过实践，熟练掌握烹饪工艺美术的各种技巧和方法。</p> <p>3. 素养目标：培养学生的审美情趣和创新能力，使其能够在烹饪中融入更多艺术元素。提升学生的职业素养，为未来的烹饪工作打下坚实基础。</p> | <p>1. 烹饪工艺美术概述：介绍烹饪工艺美术的基本概念、研究对象和特点。阐述烹饪工艺美术在中餐烹饪中的地位和作用。</p> <p>2. 色彩学基础与烹饪色彩应用：讲解色彩的基础知识，包括色彩的三要素、冷暖色调等。分析色彩在烹饪中的应用，包括食材的色彩搭配、菜品的色彩设计等。</p> <p>3. 造型艺术基础与烹饪造型技巧：介绍造型艺术的基本原理和构图方法。学习烹饪食材的形态造型技巧，如切割、雕刻、拼摆等。</p> <p>4. 烹饪图案与写生：讲解烹饪图案的类别、要素和写生方法。通过写生实践，提升学生对烹饪图案的感知和创作能力。</p> <p>5. 餐饮环境装饰与布置：介绍餐饮环境装饰的基本原则和方法。学习餐饮环境的布置技巧，包括照明、家具、陈设等方面的设计。</p> <p>6. 烹饪工艺美术实践：通过实际操作，让学生将所学知识应用于烹饪实践中。鼓励学生进行创新设计，制作具有艺术美感的菜品。</p> | <p>1. 理论讲解与实践操作相结合：教师应注重理论知识的讲解，同时结合实践操作，使学生更好地理解和掌握烹饪工艺美术的技巧和方法。</p> <p>2. 注重培养学生的审美能力：通过欣赏优秀的烹饪作品，提升学生的审美情趣和鉴赏能力。</p> <p>3. 鼓励学生进行创新设计：在教学过程中，教师应鼓励学生进行创新设计，培养学生的创新意识和实践能力。</p> <p>4. 注重学生的实践操作和团队协作：通过实践操作和团队协作，提升学生的烹饪技能和团队合作能力。</p> <p>5. 及时给予反馈和指导：教师应及时对学生的作品进行点评和指导，帮助学生发现不足并加以改进。</p> |
|--------------------------------------|---|---|---|--|

| | | | | |
|---|-------|--|--|--|
| 4 | 烹饪基本功 | <p>1. 知识目标：学生能够全面了解烹饪基本功的理论知识，包括刀工、火候、食材处理等。掌握不同烹饪技法的基本原理和操作流程。</p> <p>2. 能力目标：通过实践训练，学生能够熟练掌握烹饪基本功的各种技能，如精准的刀工技巧、恰当的火候掌控等。能够独立完成常见菜品的制作，并具备一定的创新能力。</p> <p>3. 素养目标：培养学生严谨细致的工作态度和爱岗敬业的职业素养。提升学生的团队协作能力和解决问题的能力。</p> | <p>1. 刀工技巧：介绍不同刀具的特点和使用方法。学习并掌握各种切割技巧，如块、丝、片、条、丁等。进行实际操作练习，提升刀工速度和精准度。</p> <p>2. 火候掌控：讲解火候的基本原理和分类。学习不同烹饪技法所需的火候的掌控等。进行火候掌控的实际操作练习，掌握火候的调节技巧。</p> <p>3. 食材处理：介绍常见食材的鉴别、储存和处理方法。学习食材的初加工和深加工技巧。进行食材处理的实际操作练习，确保食材的卫生和质量。</p> <p>4. 烹饪技法：讲解各种烹饪技法的基本原理和操作流程。学习并掌握煎、炒、炖、煮、蒸等常见烹饪技法。进行烹饪技法的实际操作练习，提升烹饪技能。</p> <p>5. 菜品制作与创新：学习常见菜品的制作方法，了解菜品的特点和风味。鼓励学生进行创新设计，制作具有个人特色的菜品。</p> | <p>1. 理论与实践相结合：注重理论知识的讲解，同时加强实践操作训练。通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对理论知识的理解。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调烹饪过程中的细节处理，如刀工的精准度、火候的掌控等。要求学生遵守烹饪规范，确保菜品的质量和卫生。</p> <p>3. 分阶段教学与考核：将课程内容分为不同的教学阶段，每个阶段结束后进行考核。根据考核结果，及时调整教学策略，确保学生能够掌握所学知识。</p> <p>4. 鼓励创新与实践：鼓励学生进行创新设计，制作具有个人特色的菜品。提供实践机会，让学生在实践中提升烹饪技能和创新能力。</p> <p>5. 培养职业素养：注重培养学生的职业素养，如工作态度、团队协作、沟通能力等。</p> |
|---|-------|--|--|--|

2. 专业核心课程

包括中式菜肴制作、食品雕刻与冷菜制作、餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料与加工技术、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理。

表 4 专业核心课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 典型工作任务描述 | 主要内容 | 教学要求 |
|----|---------------|--|--|---|---|
| 1 | 餐饮服务食品安全与操作规范 | <p>1. 知识目标： 学生能够全面理解餐饮食品安全的基本概念和重要性。掌握餐饮操作中食品安全的相关法律法规和标准。了解餐饮食品污染的途径及其预防措施。</p> <p>2. 能力目标： 学生能够识别并正确处理各种食材，确保食材的卫生和质量。掌握餐饮食品加工、储存和运输过程中的食品安全操作技能。能够运用所学知识，对餐饮环境进行食品安全评估和管理。</p> <p>3. 素质目标： 培养学生高度的食品安全意识和责任心。强调诚信经营和顾客至上的服务理念。提升学生的职业素养和团队协作能力。</p> | <p>1. 食物中毒的预防。</p> <p>2. 厨房食品安全操作规范的执行</p> | <p>1. 餐饮食品安全基础知识：餐饮食品安全的概念和重要性。食品安全相关的法律法规和标准。食品污染的途径及其预防措施。</p> <p>2. 食材识别与处理：常见食材的鉴别方法。食材的储存、保鲜和运输要求。食材的初步加工和卫生处理。</p> <p>3. 食品加工与制作：食品加工过程中的卫生要求。烹饪方法和食品安全的关系。食品制作过程中的温度和时间控制。</p> <p>4. 餐饮环境管理：餐饮场所的卫生标准和要求。餐具、厨具的清洗和消毒方法。垃圾处理和害虫防治。</p> <p>5. 食品安全风险评估与管理：食品安全风险评估的方法和步骤。食品安全事件的应急处理措施。餐饮企业食品安全管理体系的建立和维护。</p> | <p>1. 理论与实践相结合：注重食品安全理论知识的讲解，同时加强实践操作训练。通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对理论知识的理解。</p> <p>2. 强调食品安全意识：在教学过程中，不断强调食品安全的重要性和学生的责任。鼓励学生主动思考食品安全问题，提出改进建议。</p> <p>3. 注重细节与规范：强调食品加工和制作过程中的细节处理，如卫生要求、温度控制等。要求学生遵守食品安全规范，确保每一步操作都符合标准。</p> <p>4. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段，如 PPT、视频等，丰富教学内容。组织学生进行小组讨论、角色扮演等活动，提高课堂互动性。</p> <p>5. 加强考核与评估：定期进行理论测试和实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果，及时调整教学策略，确保学生能够掌握所学知识。</p> |
| 2 | 烹饪营养与配餐 | <p>1. 知识目标： 学生应掌握烹饪营养与配餐的基础理论知识，包括营养学基本原理、食物营养价值、膳食能量分布等。熟悉不同人群（如孕妇、婴幼儿、中老年人等）的营养需求和</p> | <p>1. 营养食谱编制。</p> <p>2. 营养餐制作</p> | <p>1. 营养学基础知识：营养学基本原理和概念。食物的营养价值和分类。膳食能量分布和平衡膳食原则。</p> <p>2. 不同人群的营养需求：孕妇、婴幼儿、小学生、中老年人等人群的营养需求和膳食安排原则。特殊人群（如肥胖、</p> | <p>1. 理论与实践相结合：注重营养学基础知识的讲解，同时加强实践操作训练，如食谱编制、膳食搭配等。通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对理论知识的理解。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调烹饪过程中的卫生要求和食品安全标准，要求学生严格遵守。鼓励学生注重细节处理，</p> |

| | | | | | |
|---|-----------|--|---------------------------------------|---|---|
| | | <p>膳食安排原则。了解食品安全与卫生管理的基本要求和标准。</p> <p>2. 能力目标：学生应具备膳食搭配、食谱编制等技能，能够根据营养学原理为不同人群设计合理的膳食方案。掌握烹饪原料的选择、加工和保存方法，确保食品的营养价值和安全性。能够运用所学知识进行营养咨询和教育，指导他人合理膳食。</p> <p>3. 素质目标：培养学生高度的责任心和敬业精神，注重食品安全和营养搭配的科学性。强调创新精神和团队协作能力，鼓励学生不断探索新的烹饪技巧和营养配餐方法。提升学生的职业素养和服务意识，为未来的职业发展打下坚实的基础。</p> | | <p>高血压、糖尿病等)的营养调节策略。</p> <p>3. 烹饪原料与加工：烹饪原料的选择、鉴别和储存方法。原料的加工处理和烹饪技巧对营养价值的影响。</p> <p>4. 食谱编制与膳食搭配：食谱编制的基本原则和方法。膳食搭配的策略和技巧，包括粗粮与细粮、蔬菜与水果、荤食与素食等搭配原则。</p> <p>5. 食品安全与卫生管理：食品安全的基本要求和标准。烹饪过程中的卫生管理和控制措施。食物中毒及常见饮食疾病的预防方法。</p> | <p>如食材的选择、加工和保存方法等。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段，如 PPT、视频等，丰富教学内容。组织学生进行小组讨论、角色扮演等活动，提高课堂互动性。邀请行业专家举办讲座或实践指导，拓宽学生的视野和知识面。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试和实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果，及时调整教学策略和方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |
| 3 | 烹饪原料与加工技术 | <p>1. 知识目标：学生应全面了解烹饪原料的种类、产地、上市季节及质量鉴定方法。掌握烹饪原料的组织结构、组成成分及风味特点。熟悉原料在烹饪中的运用规律及烹调加工特点。</p> <p>2. 能力目标：学</p> | <p>1. 烹饪原料品质鉴别。</p> <p>2. 烹饪原料初加工</p> | <p>1. 烹饪原料基础知识：原料的种类、产地及上市季节。原料的质量鉴定方法及储存原则。</p> <p>2. 粮食类原料及加工技术：粮食类原料的基础知识。面粉、大米的加工及储存方法。粮食类原料在烹饪中的应用。</p> <p>3. 畜禽类原料及加工技术：畜禽类原料的组织结构、组成成分及风味特</p> | <p>1. 理论与实践相结合：注重原料知识的讲解，同时加强实践操作训练。通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对理论知识的理解。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调原料加工过程中的卫生要求和规范操作。鼓励学生注重细节处理，如原料的切割、储存方法等。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段，如 PPT、</p> |

| | | | | | |
|---|-----------|---|---------------------------------------|---|--|
| | | <p>生应能正确识别、选择和处理各种烹饪原料。掌握原料的初加工、精加工及储存方法。能够运用所学知识，合理搭配原料，创新菜肴制作。</p> <p>3. 素质目标：培养学生对烹饪原料的尊重和珍惜，注重食材的合理利用。强调烹饪技艺的传承与创新，提升学生的职业素养和团队协作能力。激发学生对中餐烹饪的热爱和追求，为未来的职业发展打下坚实基础。</p> | | <p>点。畜禽类原料的初加工、精加工方法。畜禽类原料在烹饪中的应用实例。</p> <p>4. 蔬菜类原料及加工技术：蔬菜类原料的分类、产地及质量鉴定。蔬菜的清洗、切割及储存方法。蔬菜类原料在烹饪中的创新应用。</p> <p>5. 干货原料及涨发技术：干货原料的特点及涨发方法。常见干货原料（如海参、鱼肚等）的涨发实例。干货原料在烹饪中的应用技巧。</p> <p>6. 原料成型与配菜技术：原料成型的基本刀法及技巧。配菜的原则和方法。常见菜肴的配制方法及实例分析。</p> | <p>视频等，丰富教学内容。组织学生进行小组讨论、角色扮演等活动，提高课堂互动性。邀请行业专家举办讲座或实践指导，拓宽学生的视野和知识面。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试和实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果，及时调整教学策略和方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |
| 4 | 食品雕刻与冷菜制作 | <p>1. 知识目标：学生应掌握食品雕刻与冷菜制作的基本概念、原理及技巧。熟悉各类雕刻原料与冷菜原料的特性、用途及加工方法。了解食品雕刻与冷菜在中餐烹饪中的地位、作用及发展趋势。</p> <p>2. 能力目标：学生应能熟练运用各种雕刻工具与手法，创作出具有艺术美感的食品雕刻作品。掌握冷菜的制作工艺、调味方法及装盘技巧。能够独立设计并制作符合宴会或家庭聚餐需求的冷菜与食品雕刻作品。</p> | <p>1. 基础果蔬雕品种雕刻。</p> <p>2. 基础冷拼制作</p> | <p>1. 食品雕刻基础知识：食品雕刻的历史与发展。雕刻原料的选择、储存与加工方法。雕刻工具的种类、功能及使用方法。</p> <p>2. 冷菜制作基础知识：冷菜的特点、分类及制作工艺。冷菜的调味原则与方法。冷菜的装盘技巧与审美要求。</p> <p>3. 食品雕刻技法实践：基础雕刻技法（如直线刻、曲线刻、镂空刻等）的练习。花卉、动物、人物等雕刻题材的实践创作。雕刻作品的组装、上色与保存方法。</p> <p>4. 冷菜制作技法实践：常见冷菜（如拌菜、腌菜、卤菜等）的制作方法。创新冷菜的设计与制</p> | <p>1. 理论与实践相结合：在讲解理论知识的同时，注重实践操作的训练。通过案例分析、示范操作等方式，加深学生对理论知识的理解与应用。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调食品雕刻与冷菜制作过程中的卫生要求与规范操作。鼓励学生注重细节处理，如雕刻线条的流畅性、冷菜口味的调配等。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段展示优秀作品与案例，拓宽学生的视野。组织学生进行小组讨论、角色扮演等活动，提高课堂互动性。邀请行业专家举办讲座或实践指导，提升学生的专业水平与创新能力。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试与实践操作考核，评估学生的学习成果。根</p> |

| | | | | | |
|---|--------|--|------------------------------------|--|---|
| | | <p>3. 素质目标：培养学生对食品雕刻与冷菜制作的热爱与追求，注重作品的创新性与实用性。强调团队协作与沟通能力的重要性，提升学生的职业素养与服务意识。引导学生形成精益求精的工匠精神，注重细节处理与作品质量。</p> | | <p>作（如结合地方特色、节日主题等）。冷菜拼盘的设计与制作技巧。</p> <p>5. 综合实训与项目制作：结合宴会或家庭聚餐需求，进行食品雕刻与冷菜制作的综合实训。学生分组进行项目制作，从设计、选材到制作、装盘全程参与。项目成果的展示与评估，鼓励学生进行作品交流与分享。</p> | <p>据考核结果及时调整教学策略与方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |
| 5 | 中式菜肴制作 | <p>1. 知识目标：掌握中式菜肴制作的基础知识和基本理论，包括烹饪原料的选择、加工与搭配原则。熟悉中式菜肴的各种烹调技法，如炒、炖、煮、蒸、炸等，以及它们的工艺流程和操作关键。了解中式菜肴的调味原则和方法，能够根据不同的口味需求进行调味。</p> <p>2. 能力目标：熟练掌握中式菜肴制作的基本技能，包括刀工、火候控制、烹调技法运用等。能够独立设计并制作具有地方特色的中式菜肴，具备一定的创新能力。掌握中式菜肴的装盘技巧和审美要求，提升菜肴的整体美感。</p> <p>3. 素质目标：培养学生对中式烹饪文化的热爱和尊重，传承和弘扬中</p> | <p>1. 烹饪原料处理。</p> <p>2. 基础菜肴制作</p> | <p>1. 中式烹饪基础理论：中式烹饪的发展历史与特点。烹饪原料的选择、分类与储存方法。刀工技巧与原料成型方法。</p> <p>2. 中式烹调技法：炒、炖、煮、蒸、炸等烹调技法的基本理论与操作流程。各种烹调技法的特点、适用范围及操作关键。烹调技法在实践中的应用与调整。</p> <p>3. 中式菜肴调味与搭配：中式菜肴的调味原则与方法。各种调味料的性质、用途及搭配技巧。菜肴的色彩、形状与口感的搭配原则。</p> <p>4. 中式菜肴制作实践：经典中式菜肴的制作方法，如宫保鸡丁、鱼香肉丝等。地方特色菜肴的制作，如川菜、鲁菜、粤菜等。菜肴的创新设计与制作实践。</p> <p>5. 中式菜肴装盘与审美：菜肴的装盘技巧与审美要求。餐具的选择与搭配原则。菜肴的整体呈现与美感提升。</p> | <p>1. 理论与实践相结合：在讲解理论知识的同时，注重实践操作的训练。通过案例分析、示范操作等方式，加深学生对理论知识的理解与应用。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调中式菜肴制作过程中的卫生要求与规范操作。鼓励学生注重细节处理，如刀工精细度、火候控制等。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段展示中式菜肴的制作过程与成品效果。组织学生进行小组讨论、实践操作等活动，提高课堂互动性。邀请行业专家或资深厨师举办讲座或实践指导，提升学生的专业水平。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试与实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果及时调整教学策略与方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |

| | | | | | |
|---|--------|--|--------------------------------------|--|---|
| | | <p>华美食文化。强调团队协作和沟通能力的重要性，提升学生的职业素养和服务意识。引导学生形成精益求精的工匠精神，注重细节处理和菜肴质量。</p> | | | |
| 6 | 中式面点制作 | <p>1. 知识目标：掌握中式面点的基础理论知识，包括面点原料的选择、面团调制、馅心制作、成形与熟制工艺等。了解中式面点的历史渊源、风味流派与特色，以及面点制作的基本手法与标准。</p> <p>2. 能力目标：熟练掌握中式面点制作的基本技能，如面团调制、馅心制作、成形技巧、熟制方法等。能够独立设计并制作出具有地方特色的中式面点，具备一定的创新能力。掌握中式面点的装饰与摆盘技巧，提升面点的整体美感。</p> <p>3. 素质目标：培养学生对中式面点文化的热爱与传承意识，弘扬中华美食文化。强调团队协作与沟通能力的重要性，提升学生的职业素养与服务意识。引导学生形成精益求精的工匠精神，注重细节处理与面点质量。</p> | <p>1. 各类面团的制作。</p> <p>2. 各类馅心的制作</p> | <p>1. 中式面点基础理论：中式面点的历史与分类。面点原料的选择与搭配原则。面团调制的原理与方法。</p> <p>2. 面点馅心制作：馅心的种类与特点。甜馅与咸馅的制作方法。馅心的调味与搭配技巧。</p> <p>3. 中式面点成形与装饰：面点的手工成形与器具成形方法。面点的装饰技巧与色彩搭配原则。面点的摆盘与呈现技巧。</p> <p>4. 中式面点熟制工艺：熟制的原理与传热方式。蒸、煮、炸、烤、烙等熟制方法的特点与操作流程。熟制过程中的火候控制与品质保证。</p> <p>5. 中式面点制作实践：经典中式面点的制作方法，如饺子、包子、馒头、面条等。地方特色面点的制作，如各种糕点、小吃等。面点的创新设计与制作实践。</p> | <p>1. 理论与实践相结合：在讲解理论知识的同时，注重实践操作的训练。通过案例分析、示范操作等方式，加深学生对理论知识的理解与应用。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调中式面点制作过程中的卫生要求与规范操作。鼓励学生注重细节处理，如面团调制的均匀度、馅心的调味与搭配等。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段展示中式面点的制作过程与成品效果。组织学生进行小组讨论、实践操作等活动，提高课堂互动性。邀请行业专家或资深面点师举办讲座或实践指导，提升学生的专业水平。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试与实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果及时调整教学策略与方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |

| | | | | | |
|---|---------|---|--|--|---|
| 7 | 菜点美化与装饰 | <p>1. 知识目标：掌握菜点美化与装饰的基本概念、发展概况及分类，理解其意义、运用场合与使用禁忌。熟悉菜点美化与装饰所需的原材料、工具及设备，了解不同原材料的特性和使用方法。</p> <p>2. 能力目标：熟练掌握菜点围边、点缀、雕刻、果酱画等美化与装饰技法，能够独立完成菜点的美化与装饰工作。能够根据菜品的风格、色彩、形状等特点，进行合理的美化与装饰设计，提升菜品的整体美感。</p> <p>3. 素质目标：培养学生的审美能力和创新意识，使其在菜点美化与装饰中能够注重细节、追求完美。强调团队协作与沟通能力的重要性，提升学生的职业素养和服务意识。引导学生形成精益求精的工匠精神，注重菜点品质与食品安全。</p> | <p>1. 动植物类盘饰制作。</p> <p>2. 基础菜点美化设计</p> | <p>1. 菜点美化与装饰基础：菜点美化与装饰的概念、发展概况及分类。菜点美化与装饰的原材料、工具及设备介绍。菜点美化与装饰的色彩搭配与构图原则。</p> <p>2. 菜点围边技术：环形围边、半环形围边、端头围边等围边技法的特点与要求。围边材料的选择与搭配，以及围边技法的实践操作。</p> <p>3. 菜点点缀技术：雕刻盘式、花草盘式、脆片盘饰、器物盘饰等点缀技法的特点与要求。点缀材料的准备与加工，以及点缀技法的实践操作。</p> <p>4. 果酱画技术：山水果酱画、鱼虾果酱画、花鸟果酱画等果酱画技法的特点与要求。果酱画的材料与工具介绍，以及果酱画技法的实践操作。</p> <p>5. 菜点美化与装饰综合应用：不同风格、不同场合的菜点美化与装饰设计案例分析。学生进行菜点美化与装饰的综合应用实践，提升实际操作能力。</p> | <p>1. 理论与实践相结合：在讲解理论知识的同时，注重实践操作的训练，通过示范操作、案例分析等方式，加深学生对理论知识的理解与应用。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调菜点美化与装饰过程中的卫生要求与规范操作，确保学生的作品符合食品安全标准。鼓励学生注重细节处理，如色彩搭配、构图设计、技法运用等，提升作品的整体美感。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段展示菜点美化与装饰的成果品效果，激发学生的学习兴趣。组织学生进行小组讨论、实践操作等活动，提高学生的参与度和实践能力。邀请行业专家或资深厨师举办讲座或实践指导，提升学生的专业水平。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试与实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果及时调整教学策略与方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |
| 8 | 厨房管理 | <p>1. 知识目标：使学生全面了解厨房管理的基本概念、原则及流程，掌握厨房管理的核心要素。熟悉厨房组织结构的设置原则及人员配备要求，了</p> | <p>1. 厨房出品质量管理。</p> <p>2. 厨房成本控制与核算。</p> <p>3. 厨房卫生与安全管理</p> | <p>1. 厨房管理概述：厨房管理的概念、原则及流程介绍。厨房管理的意义与重要性分析。</p> <p>2. 厨房组织结构与人员管理：厨房组织结构的设置原则及类型介绍。厨房各岗位的职责与工作任</p> | <p>1. 理论与实践相结合：在讲解理论知识的同时，注重实践操作的训练。通过案例分析、模拟演练等方式，加深学生对理论知识的理解与应用。</p> <p>2. 注重细节与规范：强调厨房管理中的细节处理与规范要求。如原料的验收标准、贮</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>解厨房各岗位的职责与工作任务。掌握食品原料的采购、验收、贮藏与领发管理，以及厨房生产成本与质量控制的方法。</p> <p>2. 能力目标： 能够根据厨房管理的原则，制定厨房生产计划并进行有效的人员组织与管理。熟练掌握食品原料的管理技巧，确保原料的质量与安全。能够进行厨房生产成本与质量的控制，提高厨房生产效率。</p> <p>3. 素质目标： 培养学生的团队协作与沟通能力，使其在厨房管理中能够与他人有效合作。强调食品安全与卫生意识的重要性，确保学生在厨房管理中始终遵循相关规范。引导学生形成创新思维与持续改进的意识，不断提升厨房管理水平。</p> | | <p>务分析。厨房人员的管理技巧与激励方法。</p> <p>3. 食品原料管理：食品原料的采购方法与程序。验收、贮藏与领发管理的具体要求。原料质量控制与成本管理的策略。</p> <p>4. 厨房生产管理：厨房生产计划与进度控制。生产成本与质量控制的方法。厨房生产效率的提升途径。</p> <p>5. 厨房设备与工具管理：厨房设备与工具的选购原则与要求。设备的使用、维护与保养方法。厨房设备管理的措施与制度。</p> <p>6. 厨房卫生与安全管理：厨房环境的卫生控制要求。厨房各作业区的卫生管理。厨房安全管理的措施与制度。常见事故的预防与处理。</p> | <p>藏条件、设备的使用与维护等，确保学生在实践中能够遵循相关规范。</p> <p>3. 采用多种教学方法：利用多媒体教学手段展示厨房管理的相关内容，激发学生的学习兴趣。组织学生进行小组讨论、角色扮演等活动，提高学生的参与度和实践能力。邀请行业专家或资深厨师举办讲座或实践指导，提升学生的专业水平。</p> <p>4. 加强考核与评估：定期进行理论测试与实践操作考核，评估学生的学习成果。根据考核结果及时调整教学策略与方法，确保学生能够掌握所学知识。鼓励学生参加相关的职业技能竞赛或认证考试，提升职业竞争力。</p> |
|--|---|--|--|--|

3. 实践性教学安排

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

(1) 实训

在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

(2) 实习

在餐饮行业的餐馆、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实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

七、教学进程总体安排

第一至五学期每学期教学时间为 20 周（含入学教育、劳动教育、复习考试等），第六学期岗位实习 6 个月（24 周），校外不超过3个月（12周），周学时为 30 学时，三年总学时数为 3420，其中公共基础课程教学学时数 1170，占总学时数的 34%，实践教学学时数为 2250，占总学时数的 66%；

18 学时为 1 学分，三年总学分 195，其中入学教育、军训、劳动与社会实践、毕业教育等活动每周记 1 学分，共 5 学分。寒暑假第一、二学年 12 周，第三学年 8 周。

表 5 教育教学时间分配表

| 学期 | 合计周数 | 教学实训 | 复习考试 | 入学教育及军训 | 劳动与社会实践 | 毕业教育 | 岗位实习 | 假期 | 全年周数 |
|----|------|------|------|---------|---------|------|------|----|------|
| 一 | 20 | 18 | 1 | 1 | | | | 12 | 52 |
| 二 | 20 | 18 | 1 | | 1 | | | | |
| 三 | 20 | 18 | 1 | | 1 | | | 12 | 52 |
| 四 | 20 | 18 | 1 | | 1 | | | | |
| 五 | 20 | 18 | 1 | | 1 | | | 8 | 52 |
| 六 | | 11 | | | | 1 | 12 | | |

表 6 中餐烹饪专业教学进程总体安排

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 课程编码 | 计划学时 | | | 学分 | 按学年、学期分配周学时 (每学期教学时间 18 周) | | | | | | 占总学时比 | 考核方式 |
|------|------|-----------|--------------|------|------|------|----|-------------------------------|----|-----|----|-----|----|-------|------------|
| | | | | 总学时 | 理论教学 | 实践教学 | | 第一年 | | 第二年 | | 第三年 | | | |
| | | | | | | | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | |
| | | | | | | | | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 24 | | |
| 公共基础 | 必修 | 中国特色社会主义 | SF0000001B01 | 36 | 30 | 6 | 2 | 2 | | | | | | | 公共课占 考试 |
| | 必修 | 心理健康与职业生涯 | SF0000001B02 | 36 | 30 | 6 | 2 | | 2 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|-------|------------------|--------------|--------------|-----|-----|-----|----|----|----|----|---|----|-------|-----|-----|----|
| 课 | 必修 | 哲学与人生 | SF000001B03 | 36 | 32 | 4 | 2 | | | 2 | | | | 比 | 考试 | | |
| | 必修 | 职业道德与法治 | SF000001B04 | 36 | 30 | 6 | 2 | | | | 2 | | | | 考试 | | |
| | 必修 | 习近平新时代中国特色社会主义思想 | SF000001B05 | 18 | 18 | | 1 | | | | | 1 | | | 考试 | | |
| | 必修 | 语文 | SF000001B06 | 198 | 144 | | 8 | 4 | 4 | | | | | | 考试 | | |
| | 限选 | | | | 54 | | 3 | | | 2 | 1 | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 历史 | SF000001B07 | 72 | 62 | 10 | 4 | 2 | 2 | | | | | | 考试 | | |
| | 必修 | 数学 | SF000001B08 | 144 | 108 | | 6 | 3 | 3 | | | | | | 考试 | | |
| | 限选 | | | | 36 | | 2 | | | 1 | 1 | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 英语 | SF000001B09 | 144 | 108 | | 6 | 2 | 2 | 2 | | | | | 考试 | | |
| | 限选 | | | | 36 | | 2 | | | | 2 | | | | | 考试 | |
| | 必修 | AI技术应用 | SF000001B10 | 108 | 36 | 72 | 6 | 2 | 2 | 2 | | | | | 26% | 考试 | |
| | 必修 | 体育与健康 | SF000001B11 | 144 | 18 | 36 | 3 | 2 | 1 | | | | | | 考试 | | |
| | 限选 | | | | | 90 | 5 | | 1 | 2 | 2 | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 艺术 | SF000001B12 | 36 | 24 | 12 | 2 | 1 | 1 | | | | | | 考试 | | |
| | 限选 | 劳动教育 | SF000001B13 | 18 | | 18 | 1 | 1 | | | | | | | 考试 | | |
| 限选 | 国防教育 | SF000001B14 | 144 | 72 | 72 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 考试 | | | | |
| 小计 | | | | 1170 | 838 | 332 | 65 | 21 | 20 | 13 | 10 | 1 | 0 | 考试 | | | |
| 专业(技能)课 | 专业基础课 | 必修 | 烹饪概论 | SF7402012B01 | 72 | 72 | | 4 | 2 | 2 | | | | 实践课占比 | 考试 | | |
| | | 必修 | 智能烹饪基础 | PR7402012B02 | 72 | 18 | 54 | 4 | 2 | 2 | | | | | 考试 | | |
| | | 必修 | 烹饪工艺美术 | PR7402012B03 | 72 | 18 | 54 | 4 | 2 | 2 | | | | | 考试 | | |
| | | 必修 | 烹饪基本功 | PR7402012B04 | 198 | 54 | 144 | 11 | 3 | 4 | 4 | | | | 考试 | | |
| | 小计 | | | | 414 | 162 | 252 | 23 | 9 | 10 | 4 | 0 | 0 | | 0 | | |
| | 专业核心课 | 必修 | 餐饮食品安全与操作规范 | PR7402013B01 | 108 | 36 | 72 | 6 | | | 4 | | 2 | | | 65% | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪营养与配餐 | PR7402013B02 | 72 | 18 | 54 | 4 | | | | | 4 | | | | 考试 |
| | | 必修 | 烹饪原料与加工技 | PR7402013B03 | 144 | 36 | 108 | 8 | | | | 4 | 4 | | | | 考试 |
| 必修 | | 食品艺术雕刻与冷菜制作 | PR7402013B04 | 288 | 54 | 162 | 16 | | | | 4 | 4 | 4 | 3 | 考试 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|------|---------|--------------|------|------|------|-----|----|----|----|----|----|----|-------|----|
| | 必修 | 中式菜肴制作 | PR7402013B05 | 288 | 72 | 216 | 16 | | | 5 | 4 | 4 | 3 | 选修课占比 | 考试 |
| | 必修 | 中式面点制作 | PR7402013B06 | 216 | 36 | 108 | 12 | | | | 4 | 4 | 3 | | 考试 |
| | 必修 | 菜点美化与装饰 | PR7402013B07 | 144 | 36 | 108 | 8 | | | | 4 | 4 | | | 考试 |
| | 必修 | 厨房管理 | PR7402013B08 | 72 | 36 | 36 | 4 | | | | | 4 | | | 考试 |
| 小计 | | | | 1332 | 360 | 972 | 74 | 0 | 0 | 13 | 20 | 29 | 9 | | |
| 实习实训课 | 综合实训 | | PR7402014B01 | 144 | 36 | 108 | 8 | | | | | | 6 | 0% | 考试 |
| | 岗位实习 | | JD6603014B02 | 360 | | 360 | 20 | | | | | | 15 | | 考查 |
| | 小计 | | | | 504 | 36 | 468 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 21 |
| 合计 | | | | 3420 | 1396 | 2024 | 190 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | | |

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校设置标准》《中等职业学校教师专业标准》《职业教育“双师型”教师基本标准（试行）》和《新时代中小学教师职业行为十项准则》等有关规定，加强教学团队建设，科学合理配置教师资源。

1. 师资队伍数量

专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:20。

2. 师资队伍结构

本专业注重教师队伍建设和管理，不断引进和培养人才，形成以中青年教师为主，结构合理素质优化的教师队伍。

（1）确保“双师型”教师占 50%以上，兼职教师占专任教师比例的 20%及以上，以形成优势互补、共同发展的师资队伍结构。专业带头人不少于 2 人，具备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 20 年以上，

在行业具有一定影响力。骨干教师不少于3人，至少具备国家或省相关规定的职业资格证书或行业从业资格证书。

(2) 公共基础课程学科带头人不少于3人，均在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。能关注学科(课程)改革和发展状况，熟悉本学科(课程)的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

3. 师资队伍素质

遵守教育部制定的新时代中小学教师职业行为10项准则，坚持爱国守法、言行雅正、公平诚信、廉洁自律等基本原则，维护教师形象和威信，树立教书育人的责任感和使命感，践行教育家精神，符合“四有”好老师的标准，即有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，坚定不移地，听党话、跟党走，以身作则，以德立身、以德立学、以德立业，关注学生的成长和发展，尊重学生的个性和差异，用爱心、耐心、细心对待每一个学生。

具备德育工作能力、专业教学能力、实训指导能力、信息技术应用能力和创新能力这五方面能力相辅相成，共同构成了中餐烹饪专业教师的核心竞争力。能够根据中餐烹饪专业的特点和学生的实际情况，制定有效的德育目标、内容和方法，培养学生的职业道德、职业素养和职业情感。可以运用现代教育理念和教学方法，设计合理的教学计划、教案和评价方案，掌握中餐烹饪的基本理论、技能和流程，传授学生必要的知识和技能。

会组织开展多样化的实训活动，指导学生在实训基地或企业进行实践操作和技能训练，提高学生的动手能力和创新能力。

能够利用信息技术辅助教学，运用多媒体、网络等手段丰富教学资源 and 形式，拓展教学空间和渠道，促进教与学的互动与交流。

（二）教学设施

1. 教室

教室环境应符合建筑安全，照明充足，环保达标，具备信息化教学设施，能满足教学要求。并符合紧急疏散要求，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地

符合《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学习专业仪器设备装备规范）》，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35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 | 项目 | 主要设备名称 | 数量（台/套） |
|---------|---|------------|---------|
| 中餐烹调实训 | 水烹法（烧、扒、煨、炖、烩、焖、余、煮、蜜汁） 油烹法（炒、炸、爆、熘、煎、贴、烹、拔丝、挂霜） 汽烹法（蒸、熏） | 不锈钢工作台 | 4 |
| | | 不锈钢双眼水池 | 1 |
| | | 不锈钢烟罩 | 8 |
| | | 双头燃气灶 | 4 |
| | | 储藏柜 | 1 |
| | | 四门冰箱 | 1 |
| 冷菜、食艺实训 | 冷菜制作基础冷菜烹调方法 冷菜烹调工艺 菜肴盘饰与果盘制作 食品雕刻基础 食品雕刻的方法 筵席冷菜设计与冷菜制作创新 | 不锈钢工作台连 | 4 |
| | | 不锈钢双星盆台 | 1 |
| | | 卧式冰箱 | 1 |
| | | 双头燃气灶 | 3 |
| | | 不锈钢烟罩 | 4 |
| | | 不锈钢荷台 | 9 |
| | | 不锈钢货架 | 1 |
| 烹饪基础实训 | 厨房设备种类 刀工的使用 刀法的种类勺工 原料的加工 | 模拟灶台炉架 | 15 |
| | | 不锈钢工作台 | 10 |
| | | 刀具存放柜 | 4 |
| | | 1.2*60 木案板 | 20 |
| | | 1.5*80 木案板 | 10 |

| | | | |
|---------|--|---------|---|
| 烹饪初加工实训 | 蔬菜类原料加工禽肉类原料加工 水产类原料加工果品类原料加工 刀工与原料成形 分档取料与整料出骨 | 不锈钢工作台 | 3 |
| | | 不锈钢水池 | 1 |
| | | 卧式冰箱 | 1 |
| | | 双头燃气灶 | 5 |
| | | 不锈钢烟罩 | 5 |
| | | 不锈钢荷台 | 2 |
| 烹饪演示实训 | 烹饪技法 刀工刀法 勺工瓢工雕刻冷拼等 | 不锈钢炉灶 | 1 |
| | | 不锈钢工作台 | 2 |
| | | 不锈钢四星盆台 | 1 |
| | | 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。

3. 校外实训基地

学校不断深入合作就业单位，拥有5家稳定的中餐餐饮企业作为校外实训基地，山西黄河京都大酒店，北京全聚德烤鸭店，北京眉州东坡餐饮管理有限公司，北京汤城小厨连锁店，天津宝轩渔府餐饮管理有限公司。校企密切结合，教学深度融合关系，并签订校外实训及就业基地协议，明确管理职责，基地设施配备能满足如下要求。

(1) 认知实习

分阶段安排 1-2 周学时到校外实训基地山西黄河京都大酒店进行参观实习，对行业、企业及工作环境有基本认知，同时感受企业的工作环境与气氛。

(2) 岗位实习

学生通过课程《岗位实习》在企业生产一线上岗工作，锻炼学生综合运用所学的专业知识和基本技能，把理论和实践结合起来，提高岗位技能，了解自己未来的发展方向，进一步养成良好的职业素养，为正式就业打下基础。

(3) 产学研合作

通过教师与入企锻炼，与校外实训基地企业的深入沟通，建立起校企互信合作，帮助企业促进技改，携手企业参与学校课程改革，持续完善与行业形势和岗位技术相适应的课程体系，同时提高教师的实践能力和教学水平，从而在课堂上言之有物，提高教学水平。

(三) 教学资源

1. 教材选用

教材选用严格落实教育部印发的《职业院校教材管理办法》和《山西省四方中等技术学校教材选用管理办法》，严格选用程序，严把意识形态关，经校党组织审批后使用。公共基础课程教材须在教育部发布的国家规划教材目录中选用；专业课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。专业课程教材要充分反映产业发展最新前沿，及时吸收新技术、新工艺、新规范等，可使用新型活页式、工作手册式教材。

2. 图书文献配备

图书文献配备能满足学生专业学习、教师教学研究、教学实施和社会服务的需要，图书类型应丰富多样，生均图书不少于30册。

3. 数字资源配备

结合专业特色，加强优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，完善与本专业配套的数字资源，包括直观形象的图片、动画、视频、音频、虚拟仿真软件、素材库、实训项目库、考核试题库、技能鉴定库、教学案例库等。

（四）教学方法

1. 理论与实践相结合

采用项目式、任务式等教学方法，将理论知识与实践操作紧密结合。通过案例分析、理实一体化等方式，加深学生对理论知识的理解，并提高其实际操作能力。

2. 技能竞赛与创新创业

组织学生参加各类烹饪技能竞赛，以赛促学，提高学生的专业技能水平。鼓励学生参与创新创业项目，培养其创新思维和创业能力。

3. 信息化教学方法

利用多媒体教学资源，如思政微课、视频、动画、PPT 等，丰富教学内容和形式。建立在线学习平台，方便学生随时随地自主学习和交流。

（五）学习评价

1. 评价原则与内容：德育为先，技能为重，五育兼顾。

思想品德：依据教育部颁布的《中等职业学校学生公约》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；

专业知识与技能：依据专业教学标准和课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

科学文化知识与人文素养：依据教育部颁布的公共基础课课程标准，制定公共课教学质量评价细则。

2. 评价主体：努力实现多元化，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生在实习中的同行等。

3. 评价方式：采取过程评价与结果评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生质量评价的重要组成部分；要把以赛代考、以证代考纳入评价体系。鼓励学生在校期间，积极参与技能比赛，参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，获得专业认可的职业资格证书或技能等级证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

4. 评价结果：课程总成绩为 100 分，其中过程性考核占总成绩的 40%，课程结业考核占总成绩的 60%，总成绩 60 分为及格。

(六) 质量管理

1. 质量管理体系

成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设指导委员会，负责指导专业建设、课程设置和教学质量评估等工作。建立教学管理团队，包括教学主任、教务员、实训管理员等，对教学质量进行全面监控和评估。

2. 教学质量监控

(1) 日常教学检查：定期开展课堂教学质量检查，包括教学进度、教案、教学方法、课本、作业、学生课堂质量等。对实践教学环节进行全程跟踪和评估，确保学生掌握必要的烹饪技能。

(2) 定期评估与反馈：每学期组织学生进行教学质量评估，收集学生对教学质量的意见和建议。根据评估结果，及时调整教学计划、改进教学方法和手段。

(3) 实习实训质量监控：与校外实训基地紧密合作，共同制定实习计划和评价标准。定期对实习学生进行跟踪指导，确保实习质量。

3. 教学质量改进

(1) 根据教学质量监控结果，定期对人才培养方案进行修订和完善。

(2) 加强师资队伍建设，提高教师的教学水平和实践能力。

(3) 加大教学投入，改善教学设施和条件，为学生提供更好的学习环境。

4. 质量保证措施

(1) 制度建设：制定完善的教学管理制度和质量评估标准，确保教学工作的规范性和标准化。建立教学质量激励机制，对教学质量优秀的教师进行表彰和奖励。

(2) 校企合作：与餐饮企业建立紧密的合作关系，共同开展人才培养、技术研发和产学研合作。邀请企业专家参与教学指导和质量评估工作，提高人才培养的针对性和实效性。

(3) 学生管理：加强学生的日常管理和思想教育，引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观。建立健全的学生评价体系，对学生的综合素质进行全面评价。

九、毕业要求

学生通过在校三年学习，按照本专业人才培养方案的要求，修完规定的全部课程，成绩合格；完成入学教育、专业实训、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；按照国家“1+X”证书制度要求，取得相

应的职业技能证书或职业资格证书；达到本专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，德智体美劳综合考核成绩合格，准予毕业。

十、附件

1. 教学进程安排表

2. 变更审批表

附件 1

山西省四方中等技术学校
学期授课进度计划
XXXX—XXXX学年第X学期

课程名称: _____

授课班级: _____

任课教师: _____

专业负责人: _____

年 月 日 编制

课程目标说明

| | | | |
|----------|--|--------|--|
| 课程 | | 任课班级 | |
| 理论教学课时 | | 实践教学课时 | |
| 知识 目标 | | | |
| 能力 目标 | | | |
| 思政 目标 | | | |

学期授课进度计划

| | | | | | |
|----------------------------|---------|------|------------------|--|------|
| 学期教学时数（学时） | | | 课程标准 | | |
| 本课程总学时 | | | 名称版本 | | |
| 已讲授学时 | | | 使用教材 | | |
| 尚需学时 | | | 名称版本 | | |
| 本 学 期 学 时 分 | 本学期教学周数 | | 主要参考书 | | |
| | 本课程周学时数 | | | | 名称版本 |
| | 本课学期时数 | | 必 要 说 明 | | |
| | | 课堂讲授 | | | |
| | | 实训操作 | | | |
| | | 技能测试 | | | |
| | 期末考试 | | | | |
| | 机动 | | | | |

附件2

山西省四方中等技术学校人才培养方案变更审批表

专业级

| 序号 | 变更前 | | | | | | | 变更后 | | | | | | | 调整类型： 增加/删除 课程，调整 开课学期， 增减学时 |
|---------|----------|----------|----------|----------|--------|----|----|----------|----------|----------|----------|----|----|----|--|
| | 课程名 称 | 课程编 码 | 课程性 质 | 开设学 期 | 学时 | | | 课程名 称 | 课程编 码 | 课程性 质 | 开设学 期 | 学时 | | | |
| | | | | | 小计 | 理论 | 实践 | | | | | 小计 | 理论 | 实践 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调整原因： | | | | | | | | | | | | | | | |
| 专业部主任意见 | | | | | 教务主任意见 | | | | | 主管教学领导意见 | | | | | |
| 签字：年月日 | | | | | 签字：年月日 | | | | | 签字：年月日 | | | | | |