



孔祖中等專業學校

中餐烹飪專業 人才培養方案

專業名稱：中餐烹飪

專業代碼：740201

適用學制：三年制

制定時間：2023年6月

修訂時間：2025年6月

孔祖中等專業學校教務處制

孔祖中等专业学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪(740201)

二、入学要求

初中毕业或具有同等学历

三、基本学制

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原料选配、中餐烹饪……
职业类证书	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）人才规格

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。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程性质与任务	学时
1	中国特色社会主义	按照《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》执行。全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务:以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位,阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容,引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心,坚定中国特色社会主义道路信、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。	36
2	心理健康与职业生涯	按照《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》执行。全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务: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。	36
3	哲学与人生	按照《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》执行。全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务: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。	36
4	职业道德和法治	按照《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》执行。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和行为习惯。	36
5	语文	按照《中等职业学校语文课程国家标准(2020年版)》执行,全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务;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,提高运用祖国语言文字的能力,理解与热爱祖国语言文字,发展思维能力,提升思维品质,培养健康的审美情趣,积累丰厚的文化底蕴,培育和践行社会主义核心价值观,增强文化自信。	306
6	数学	按照《2020年中等职业学校数学教学标准》执行。全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务;围绕函数、几何与代数、概率与统计以数学知识、数学技能、数学思想、数学方法和活动经验为主线组织课程内容。使中等职业学校学生获得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:具备中等职业学校数学学科核心素养,形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题	216

		题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力：具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，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。	
7	英语	按照《2020 年中等职业学校英语课程标准》执行。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养：引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，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
8	信息技术	按照《2020 年中等职业学校信息技术课程标准》执行。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题：在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。	108
9	体育与健康	按照《2020 年中等职业学校体育与健康课程标准》执行。通过学习本课程，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，掌握 12 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平：树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康知识，形成健康文明的生活方式：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。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。	180
10	艺术（美术鉴赏与实践）	按照《2020 年中等职业学校艺术课程标准》执行。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：充分发挥艺术学科独特的育人功能，以关育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，引导学生主动参与艺术学习和实践，进步积累和掌握艺术基本知洪、基本技能和方法，培养学生感受关、鉴赏关、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。	18
11	艺术（音乐鉴赏与实践）	按照《2020 年中等职业学校艺术课程标准》执行。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：充分发挥艺术学科独特的育人功能，以关育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，引导学生主动参与艺术学习和实践，进步积累和掌握艺术基本知洪、基本技能和方法，培养学生感受关、鉴赏关、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。	18
12	中国历史	按照《2020 年中等职业学校历史课程标准》执行，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进	54

		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，从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	
13	世界历史	按照《2020 年中等职业学校历史教学标准》执行，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：以唯物史观为指导，促进中等职业学校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，从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	36
14	劳动教育	通过劳动教育必修课，使学生能够正确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、劳动最美丽的劳动观念，促进学生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，为学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力和形成良好劳动习惯奠定基础，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	54
15	安全教育	对中职学生进行安全教育，是贯彻落实科学发展观的具体措施，是培养中职学生树立国民意识，提高国民素质和公民道德素养的重要途径和手段。中职学生安全教育既强调安全在人生发展中的重要地位，又关注学生的全面终身发展，要激发中职学生树立安全第一的意识。确立正确的安全观，并努力在学过程中主动掌握安全防范知识和主动增强安全防范能力。	18
16	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	按照《中等职业学校思想政治课程标准(2020 年版)》执行。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信、把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	54
合计			1386

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
----	------	-----------	----

1	烹饪原料知识	主要内容是介绍各类原材料的产地、季节、材料性质以及使用方法、饮食禁忌以及包含的各类营养成分等方面让学生对各类瓜、果、蔬菜、禽、鱼、蛋、肉等多种原材料有一个全面的、系统的认识。	72
2	烹饪原料加工技术	本课程的教学目的是使学生通过对刀工,鲜活原料的初步加工,干货原料的涨发,分档取料,配菜等方面知识的学习,加深对原料加工技术的认识,为掌握操作基本技能提供理论指导和规范操作要求。 本课程主要教学的内容是;鲜活原料初加工技术,刀工技术,干货原料的涨发,原料的出肉,分档,整料出骨,配菜,原料的成型技法。	72
3	烹调技术	本书内容包括烹饪基本知识,选料技术,刀工,调配技术,勾勺,火候,制熟介质,糊浆的制作技术,初步热处理技术,菜肴制作与命名,菜肴制作的变化与创新等项目。	90
4	中式面点技术	是中餐烹饪专业教学的专业基础课程。通过讲授,使学生熟练掌握发酵,水调,油酥,米粉面团的性质,调制方法及制馅,成型,熟制知识;重点掌握我国面点的风味流派和特征。	90
5	厨房管理知识	分为厨房生产管理,厨房生产成本管理,食品卫生与安全管理,整个流程都是围绕着原料加工烹调成菜点的全过程进行的;由于各个原料加工要求不同,操作程序,内容和标准,做到有章可循,并结合餐饮本身的管理模式,凭借着管理者的管理经验,不断地激发生产人员的工作积极性,真正实现全员生产质量管理。	54

2. 专业（技能）方向课

1	基本功	基本功课程包括刀工、锅工两部分,刀工主要学习直刀法、斜刀法、片刀法等各类刀法以及各类花刀,锅工主要学习小翻锅、大翻锅、旋锅等各类翻锅技法。	288
2	菜肴制作	通过直观的演示讲解教学,以及学生实际动手操作,理论结合实践来学习各类菜肴的制作。主要包括各菜系菜肴、风味小吃以及家常菜的制作。	432
3	冷拼雕刻	通过实际操作进行讲解教学,主要包括各类花、鸟、鱼、虫以及各类组合雕刻。	324
4	面点制作	通过直观的演示讲解教学,以及学生实际动手操作,理论结合实践来学习各类面点的制作。主要包括各类中式面点、部分西式面点的制作。	216

3. 综合实训

学校的教学要求,以中餐烹饪专业的综合项目或采用企业真实工

作项目等方式进行，和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上可以结合课程的进度，安排在每个学期。技能考证在教体局的统一要求下完成，证书以教育主管部门的统一要求为准。

4. 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，我校认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，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。通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学期按 18 周计算，3 年总学时数为 3500~4500。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制，一般 16~18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时占总学时的 1/3，根据行业人才培养的实际在规定的范围，保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时占总学时的 2/3，在学生实习总量的前提下，根据实际需要集中安排实习时间，行业企业认知实习安排在第一学年。

（二）教学安排

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	中国特色社会主义		2	36	√					
	心理健康与职业规划		2	36		√				
	哲学与人生		2	36			√			
	职业道德与法治		2	36				√		
	语文		17	306	√	√	√	√	√	
	数学		12	216	√	√	√	√	√	
	英语		10	180	√	√	√	√	√	
	信息技术		6	108	√	√				
	体育与健康		10	180	√	√	√	√	√	
	艺术 美术		1	18	√					
	艺术 音乐		1	18		√				
	中国历史		3	54	√	√				
	世界历史		2	36		√				
	劳动教育		3	54	√					
	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本		1	18	√					
	普通话口语训练		1	18		√				
	硬笔书法		1	18			√			
	中国古典诗歌赏析		1	18				√		
	职业礼仪		1	18					√	
	应用文写作		1	18	√					
	安全教育		3	54	√		√		√	
	小计		82	1476						
专业技能课	专业核心课	烹饪原料知识		4	72	√				
		烹饪原料加工技术		4	72		√			
		烹调技术		5	90			√		
		中式面点技术		5	90				√	
		厨房管理知识		3	54	√				
	专业方向课	基本功	刀工		8	144	√	√	√	√
			锅工		8	144	√	√	√	√
		菜肴制作	热菜制作		10	180		√	√	√
			冷菜制作		8	144		√	√	√
			风味小吃		6	108				√
		冷拼雕	单件雕刻		6	108		√	√	√
			组合雕刻		6	108		√	√	√
			冷拼造型		6	108		√	√	√

	刻									
	面 点 制 作	中式面点	6	108			√	√	√	
		西式面点	6	108				√	√	
		顶岗实习	20	600						√
		专业技能课小计	111	2238						
		合计	193	3714						

说明：(1) “√”表示相应课程开设的学期。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排。

八、实施保障

(一) 教学要求

1. 公共基础课

公共基础课教学参照教育部有关教育教学的基本要求，按照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

根据专业培养目标，结合企业生产与生活实际，选择合适的教学内容，大力对课程内容进行整合，在课程内容编排上，合理规划，集综合项目、任务实践、理论知识于一体，强化技能训练，在实践中寻找理论和知识点，增强课程的灵活性、实用性与实践性。

(二) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业

学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，专业教师高、中、初级职称要有一定的比例，具有中级专业技术职务人数不低于 50%，具有高级专业技术职务人数不低于 20%。建立“双师型”专业教师队伍团队，其中“双师型”教师应占专业教师总人数的 50%以上，应有业务水平较高的专业带头人。

1. 专任教师

专任教师应具备中等职业及以上学校的教师资格证书。承担专业技能课授课的专任教师应具有相关专业本科以上学历；专任实验、实习指导教师，具有专科以上学历，具有高级工及以上职业技能证书能独立完成实验、实习指导和相应的技能考核工作，其数量不少于专业教师的 50%。以每年招生两个班为基数，本专业的专职专业教师不少于 6 人，与本专业在校学生人数之比应在 1：16~1：20 之间。

专任教师应定期到行业、企业的岗位群参加实践，企业实践时间每两年不少于两个月。

2. 实训指导教师

实训指导教师应具备本专业或相近专业大学专科以上学历（含专科）；有技师及以上资格，有丰富的企业维修生产经验。

3. 兼职教师

企业兼职教师要求：企业兼职教师应具备大学专科以上学历，具有高等级技能证书，在相应的职业岗位上工作 5 年以上，具有丰富的从业业务经验和管理经验。

（三）教学评价

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价，评价内容包括学生专业综合实践能力、“双证”的获取率和毕业生就业率及就业质量，专兼职教师教学质量，逐步形成校企合作、工学结合人才培养模式下多元化教学质量评价标准体系。

1. 课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、上机操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

2. 实训实习效果评价方式

（1）实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

（2）顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、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。

（四）实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训室

序号	实训室名称	设备	数量
1	烹饪实训室（一）	工作台	2
2		灶台	6
3		双耳炒锅	6
4		炒勺	6
5		油缸	4
6		调料盒	12
7		水池	2
8		抽油烟机	1
9	烹饪实训室（二）	工作台	8
10		菜墩	30
11		刀	30
12		冰箱	2
13		定制刀架	1
14	烹饪实训室（三）	练功灶	30
15		双耳锅	30
16		勺子	30

2. 校外实训基地

根据计算机应用专业人才培养需要和产业技术发展特点，在企业建立两类校外实训基地：一类是以计算机应用专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前计算机专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时

间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

序号	校外实训基地名称	实习内容
1	杭州世外桃源酒店	顶岗实习
2	杭州名人名家酒店	顶岗实习
3	嘉兴隆聚酒店	顶岗实习
4	苏州农家乐园酒店	顶岗实习
5	青岛名家餐饮	顶岗实习
6	开元酒店集团	顶岗实习
7	曙光铂尊大酒店	顶岗实习

（五）教学资源

1. 基础文化课程教学资源。严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。中等职业学校应当将思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等列为公共基础必修课程，并将物理、化学、普通话口语训练、中国古典诗歌赏析教程、职业礼仪等课程列为必修课或限定选修课。所选用课程均为国家统编教材或者国家规定教材。

2. 专业技能课程教学资源。严格按照国家规定的要求选择。

3. 其它教学资源

（1）图书资料 专业图书资料基本上能满足师生借阅需要。在校图书馆藏书，本专业图书一般不少于 2000 册，期刊 8 种，与本专业直接相关的书籍和期刊杂志总数不低于 40 册/每位学生。并建有电子阅览室。

（2）在教学过程中，要有用挂图、模型、教具、教学录像片等教学资源，帮助学生掌握基本知识、基本技能，了解专业的前沿科学

与先进技术。

（3）具有投影仪、多媒体等现代化教学设备，计算机数量不少于 1 台/10 名学生，并配有必需的教学软件。

（4）注重视听光盘、多媒体仿真软件、多媒体课件等现代化教学资源的开发和利用，与真实的工作场景结合，丰富教学手段和方法，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时建议加强课程资源的开发，建立跨校的多媒体课程资源的数据库，努力实现多媒体资源的共享，以提高课程资源利用效率。

（5）积极开发和利用网络课程资源。充分利用诸如电子书籍、电子期刊、数据库、数字图书馆、教育网站和电子论坛等网上信息资源，促使教学从单一媒体向多种媒体转变、教学活动从信息的单向传递向双向交换转变、学生单独学习向合作学习转变。同时应积极创造条件搭建远程教学平台，扩大课程资源的交互空间。

（六）质量管理

1. 严格毕业要求。根据国家有关规定、专业培养目标和培养规格，结合学校办学实际，进一步细化、明确学生毕业要求。严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和教学环节，结合专业实际组织毕业考试（考核），保证毕业要求的达成度，坚决杜绝“清考”行为。

2. 促进书证融通。鼓励学校积极参与实施 1+X 证书制度试点，将职业技能等级标准有关内容及要求有机融入专业课程教学，优化专业人才培养方案。同步参与职业教育国家“学分银行”试点，探索建立

有关工作机制，对学历证书和职业技能等级证书所体现的学习成果进行登记和存储，计入个人学习账号，尝试学习成果的认定、积累与转换。对专业人才培养的质量管理提出要求。

九、毕业要求

（1）成绩要求

修完本专业教学计划中所有课程。所有必修课与选修课，均要进行理论知识和职业技能考核。理论成绩考核采取考试、考查两种方式。考试成绩采用百分制，考查成绩和技能考核成绩按优秀、良好、合格、不合格四个标准评定。每一门课程均应按照教学大纲要求的标准和考核方式进行严格的考核，成绩合格的学生才可取得毕业资格。学生考核不合格课程，提供一次补修和补考机会。

三年总学分不得少于 170 分。

（2）技能要求

按照课程标准规定的技能项目，每项技能均需达到合格以上

（3）技能证书要求

至少取得一个与专业相关的中级职业资格证书。

十、附录

附表一 教学进度安排表

附表二 变更审批表

附表一 教学进度安排表

课程类别		课程名称	学时数			学期							
			小计	理论	实训	1	2	3	4	5	6		
公共基础课		中国特色社会主义	36			2							
		心理健康与职业规划	36				2						
		哲学与人生	36					2					
		职业道德与法治	36						2				
		语文	306	306		4	4	3	3	3			
		数学	216	216		3	3	2	2	2			
		英语	180	180		2	2	2	2	2			
		信息技术	108	54	54	3	3						
		体育与健康	180	90	90	2	2	2	2	2			
		艺术 美术	18	9	9	1							
		艺术 音乐	18	9	9		1						
		中国历史	54			2	1						
		世界历史	36				2						
		劳动教育	54	18	36	1		1		1			
		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	18			1							
		普通话口语训练	18	9	9		1						
		硬笔书法	18	9	9			1					
		中国古典诗歌赏析	18	18					1				
		职业礼仪	18	9	9					1			
		应用文写作	18	18		1							
		学生安全教育	54	18		1		1		1			
		小计		1476	963	225	23	21	14	12	12	0	
专业技能课	专业核心课		烹饪原料知识	72	36	36	4						
			烹饪原料加工技术	72	36	36		4					
			烹调技术	90	54	36			5				
			中式面点技术	90	54	36				5			
			厨房管理知识	54	54	18	3						
	专业方向课		基本功	刀工	144	36	108	2	2	2	2		
				锅工	144	36	108	2	2	2	2		
			菜肴制作	热菜制作	180	72	108		4	2	2	2	
				冷菜制作	144	72	72		2	2	2	2	
				风味小吃	108	54	54					6	
			冷拼雕	单件雕刻	108	36	72			2	2	2	
				组合雕刻	108	36	72			2	2	2	
				冷拼造型	108	36	72			2	2	2	

课程类别			课程名称	学时数			学期					
				小计	理论	实训	1	2	3	4	5	6
		刻										
		面点制作	中式面点	108	36	72			2	2	2	
			西式面点	108	36	72				2	4	
			顶岗实习		600		600					
		专业技能课小计		2238	684	1572	11	14	21	23	22	30
合计				3714	1647	1797						

附表二 变更审批表

申请单位			适用年级/专业			
申请时间			申请执行时间			
人才培养方案调整内容	原方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
	调整方案	课程名称	课程性质 (必修、选修)	学时	学分	开课学期
调整原因						
系部主任意见		系部主任（签字）： 年 月 日				
教务处意见		处长（签字）： 年 月 日				
校长意见		校长（签字）： 年 月 日				
