

河池巴马国际养生旅游学校

中餐烹饪专业

人才培养方案

(修订)

康养专业部

2021年8月

目录

一、专业名称及代码	3
二、招生对象及学制	3
三、专业分析与定位	3
(一) 行业背景分析	3
(二) 人才培养需求及岗位能力调研成果概述	4
(三) 培养目标	5
(四) 培养要求	6
四、职业资格证书和就业范围	7
五、主要接续专业	8
六、构建和完善“职业体验式”的人才培养模式	8
七、课程体系	9
(一) 课程结构图	9
(二) 课程设置及要求	9
八、教学时间安排	13
九、教学实施	14
(一) 教学要求	14
(二) 教学管理	19
十、教学资源配置	21
(一) 师资条件	21
(二) 实训条件	22
十一、考核评价	23
(一) 评价方法	23
(二) 评价主体	24
(三) 评价内容	25
(四) 实训室建设	26
十二、毕业生资格及要求	26

河池市巴马民族师范学校

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

- 1、专业名称：中餐烹饪
- 2、专业代码：（740201）

二、入学要求

招生对象：初中毕业生或具有同等学历者

学制：3年

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

根据2019年广西教育厅职业教育中餐烹饪与营养膳食示范特色专业及实训基地建设项目要求，我校专门制定了我校关于中餐烹饪与营养膳食专业的《中等职业学校示范特色专业及实训基地建设方案 and 任务书》（以下简称为《任务书》），我们将严格按照《任务书》的要求进行建设。

本专业为适应巴马长寿养生国际旅游区建设对旅游人才的需求，培养热爱祖国，热爱家乡，以能快速适应就业岗位需要及对口大学所需人才培养为目标，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识，特别是熟练烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。

（二）培养要求

实训基地的建设：示范特色专业及实训基地建设项目按照《任务书》的要求严格执行，把项目资金用在刀刃上，具体实施及建设方案见《任务书》。

在学生培训上：本专业毕业生应具有在以下职业素养、专业知识和技能：

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. 具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
3. 具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识。
4. 具有从事餐饮业工作所必备的的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

5. 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

专业知识和技能:

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和初步加工能力,掌握基础烹饪技法,能独立制作菜点。

3. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计于制作能力。

4. 了解食品安全相关法律法规与专业知识,能按照相关要求进行操作。

5. 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、具备正常操作及维护常用器具设备的能力。

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,能制作代表性风味菜品。

3. 了解相关的工艺美术知识,并能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,并能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。

四、职业资格证书和就业范围

(一) 职业资格证书

序号	专业方向	就业岗位	职业资格		
			证书名称	等级	颁证单位
1	中餐烹调	中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位	中式烹调师	中级	国家劳动和社会保障部
2	中式面点	中式面点制作相关岗位	中式面点师	中级	国家劳动和社会保障部

(二) 职业范围

本专业学生的职业范围主要是为以后面向巴马长寿养生国际旅游区的饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，担任中式烹调师、中式面点师、营养配餐员。

五、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养。

本科：旅游管理、食品科学与工程、烹饪与营养教育专业。

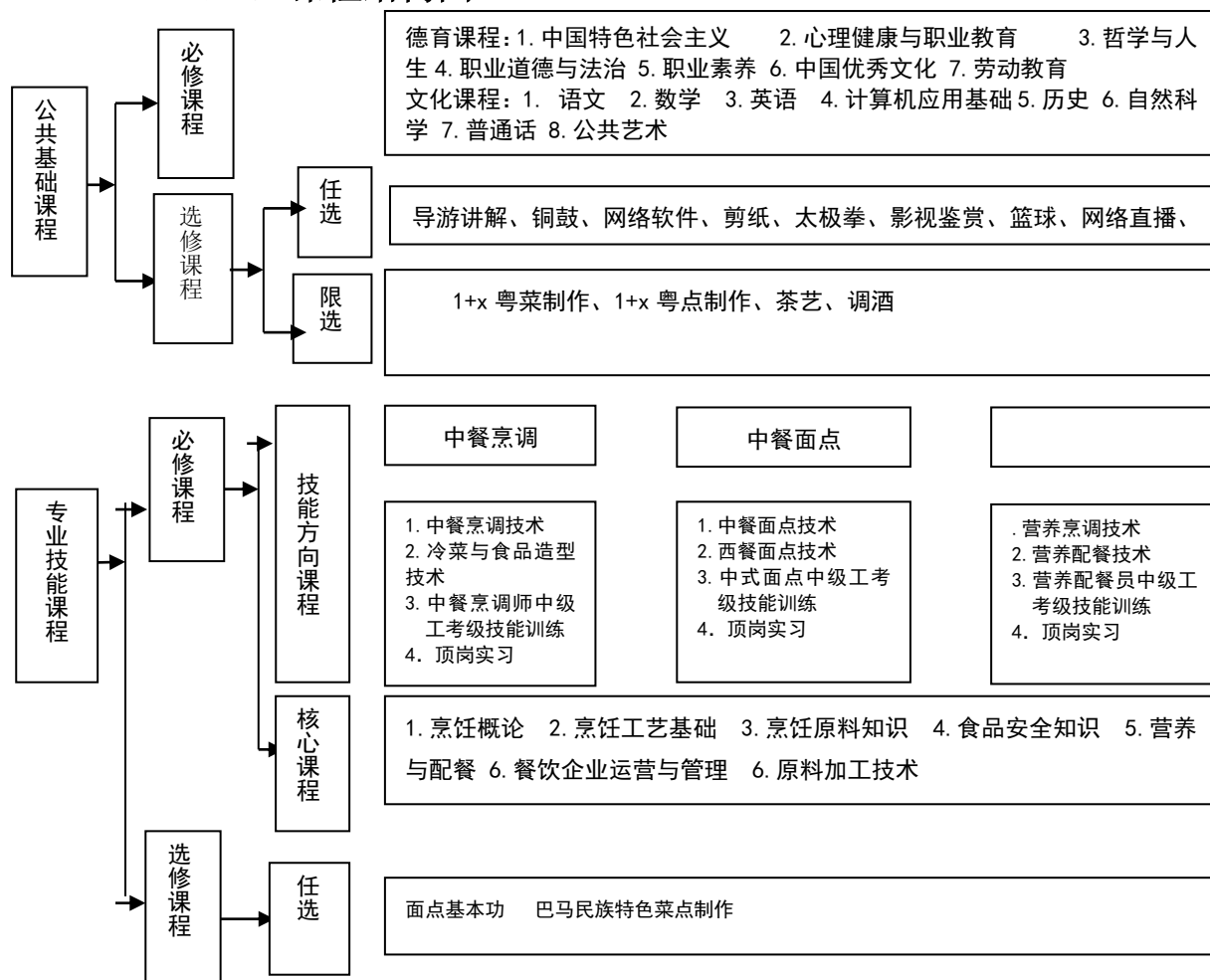
六、构建和完善“职业体验式”的人才培养模式。

“职业体验式”人才培养模式是按照工作过程导向的理念，通过理论实践一体化的课程实现以学生为主体的“做中学”，结合分阶段职业体验和企业顶岗体验，让学生在“工作”中学，从经验中学，实现与岗位要求的无缝对接

通过课堂教学中的模拟体验，学生在仿真环境下模拟岗位角色，遵照工作规范，进行技能训练，初步体验专业行为规范；同时通过“实训环境企业化”、“班级环境专业化”，使学生初步体验专业文化通过工学交替式的深度体验，学生在真实的生产环境中，按照厨房各岗位工作流程，进行实际操作，体验真实的岗位角色，在实践中提升职业素质。通过顶岗实习，体验真实的职业环境、企业文化，进行综合技能操作，完成从学生到员工的转化。通过“职业体验式”营造学生与企业“零距离”接轨的专业学习氛围，培养学生专业技能的同时培养学生的职业道德素质，为学生的可持续发展奠定基础。同时，教师的实践能力也得到同步提升。

七、课程体系

(一) 课程结构图



(二) 课程设置及要求

(一) 公共基础课（总学时 1116）

(1) 中国特色社会主义（36 学时）

依据《中等职业学校思想政治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(2) 心理健康与职业生涯规划（36 学时）

依据《中等职业学校思想政治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(3) 哲学与人生（36 学时）

依据《中等职业学校思想政治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(4) 职业道德与法律（36 学时）

依据《中等职业学校思想政治教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(5) 语文（144 学时）

依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的

教学内容中体现专业特色。

(6) 数学 (144 学时)

依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

(7) 英语 (144 学时)

依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

(8) 计算机应用基础 (72 学时)

依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

(9) 体育与健康 (144 学时)

依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(10) 公共艺术 (36 学时)

依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(11) 历史 (72 课时)

依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(12) 普通话 (36 课时)

依据《中等职业学校普通话教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(13) 自然科学 (物理、化学) (36 课时)

依据《中等职业学校自然科学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(14) 中国传统文化 36 课时)

依据《中等职业学校中国传统文化教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(15) 职业素养 (36 课时)

依据《中等职业学校中国职业素养教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

(16) 劳动教育 (72 课时)

依据《中等职业学校中劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合

2. 专业核心课（总学时 432）

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	了解中国烹饪的起源、发展和昌盛；能说出中国烹饪的要素和作用；能说出中国烹饪的民族文化特质、中国烹饪的传统技术规范、中国烹饪工艺的现代化技术；能说出中国菜品的属性与命名方法；掌握中国菜品的构成；能说出筵宴的特征和类别；能说出筵宴设计的原则与要求；掌握中菜、中点的主要流派；了解饮食民俗的概述；能说出中国当代餐饮市场的格局；	36
2	餐饮企业运营与管理	了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性化管理。	36
3	烹饪原料与加工技术	了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。	72
4	烹饪原料知识 (热菜、面点)	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；能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；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；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；能认识常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求； 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季； 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求； 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别； 了解国家动物保护的相关法律法规。	72
5	食品安全与操作规范	能说出食品安全的基本要求；能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施；能说出食品的保鲜和保藏的方法； 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则；能掌握主要烹饪原料的安全基本标准；能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法；能说出常见饮食疾病；能掌握食物中毒的一般知识；能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；	72
6	烹饪营养与配餐	了解饮食保健在烹饪和营养学中的重要作用，掌握饮食保健的原理，能通过烹饪手段用饮食调理人体健康。	72
总计		6 门专业核心课程	432

3. 专业技能课程（总学时 612）

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹调技术	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操作技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。	252
2	食品雕刻	了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。	144
3	基本功	掌握刀工、抛锅等基本功技能。	72
4	中式面点	了解中式面点制作所需工具的认识、对其揉面等手法的掌握，学会地方面食制作。	144
5	西式面点	了解西式面点制作所需工具的认识、对其裱花等手法的掌握，初步掌握西点制作。	144
总计		5 门专业技能课程	612

4. 顶岗实习（1170 学时）

课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
职业综合能力实习 (顶岗实习)	了解烹饪职业岗位群各项工作内容；掌握中餐烹饪与营养膳食专业各岗位的工作方法。能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练。	1170

八、课程设置与教学时间安排

类别	课程名称	总课时	周课时					
			第一学年		第二学年		第三学年	
			一	二	三	四	五	六
公共基础课程 (29.45%)	中国特色社会主义	36	2					
	心理健康与职业生涯	36		2				
	哲学与人生	36			2			
	职业道德与法治	36				2		
	语文	144	2	2	2	2		
	数学	144	2	2	2	2		
	英语	144	2	2	2	2		
	体育与健康	144	2	2	2	2		
	计算机应用基础	72	2	2				
	公共艺术	36	2					
	历史	72	2	2				
	普通话	36	1	1				
	自然科学(物理、化学)	36	2					
	中国传统文化	36		2				
	职业素养	36			2			
劳动教育	72	1	1	1	1			
小计	1116	20	18	13	11			
专业核心课程 (11.4%)	专业核心课	烹饪概论	36	2				
		食品安全与操作规范	72		2	2		
		烹饪营养与配餐	72			2	2	
		餐饮企业运营与管理	36			2		
		原料加工技术	72		2	2		
		烹饪原料知识	36	2				
		糕点原料知识	36				2	
		中式面点成本核算	36				2	
		糕点工艺美术	36				2	
小计	432	4	4	8	8			
专业技能课 (16.15%)	专业(技能)方向课	基本功(刀工、抛锅)	72	2	2			
		烹调技术(粤菜制作)	252		4	4	6	
		食品雕刻与冷拼制作	144	4	4			
		中式面点(粤点制作)	72			4		
		西式面点	72				4	
小计	612	6	10	8	10			
专业选修课 (3.8%)	1+x 粤点制作	36	2					
	茶艺	36		2				
	1+X 粤菜制作	36			2			
	调酒	36				2		
小计	144	2	2	2	2			
实践 (39.19%)	认知实习	35	35					
	跟岗实习	280		70	70	140		
	顶岗实习	1170					585	
	小计	1485	35	70	70	140	585	
总计		3789	32	34	31	31		

九、教学实施

（一）教学要求

本方案是我校在深入开展市场调研基础上，结合就业岗位和学校实际情况制定，是专业课程教学实施的依据。

学校应按照本方案的要求开齐课程、开足课时，任课教师应按照课程要求制定课程教学实施计划，确保专业培养目标和人才规格的落实。

为全面实施本方案，学校有关部门应在设施设备、人员安排、排课调课、课程考核、教师评价等方面提供有效支撑。充分利用校企合作、工学结合等形式提高学生的职业能力。

在教学实施过程中，要以工作过程的完整性决定课时编排，专业教师要进行学习单元教学设计，既要注重教学过程与工作过程的密切联系，也要关注教学过程与工作过程的区别。教学实施前，要对相关教师及教学管理人员进行培训，在实施过程中，要加强沟通、协调与监控，要加强实施方案的过程性评价、阶段性评价和终结性评价，并及时改进。

制定新的人才培养模式评价机制，结合学生的思想道德，根据毕业生、实习生的就业反馈信息指导新的人才培养方案，落实“思技并重、人人发展”的要求，真正培养一批对学校、对社会有用的人才，也为学生自身的发展提供良好的支撑。

1.公共基础课

公共基础课程教学要符合教育部有关教育教学基本要求，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。

（1）教育理念上，尊重学生的不同认知起点，关注学生差异与发展，积极唤起学生主动学习的意识，让学生想学、乐学、会学。

（2）教学内容上，坚持人才培养的基本标准。充分体现职业教育特色，加强实践能力和人文素养的培养，坚持能力为本的教学要求。

（3）知识要求上，降低理论难度，增强学生学习自信，强化应用能力，教会学生学习方法，重视内容更新，拓宽学生文化视野。

（4）教学方法上，加强学习策略导引，创设“人人可成才”的学习环境。要逐渐减少知识的单向灌输，增加教学活动的设计和安排，敢于放手让学生成为课堂的主人，给学生自主学习的时间、合作探究的时间和展示自我的舞台。

（5）信息技术上，要充分运用现代信息技术手段，把信息技术

和学科特点紧密结合起来，合理选择和优化组合教学资源，让教学的表现形式更加直观、形象、多元，构建充满活力和生机的课堂。实现教学信息呈现与教学资源共享、有利于信息反馈和教师调控教学手段，

(6) 评价标准上，实施学分制考核评价制度。学分制有利于加大过程性评价，实现过程性评价和终结性评价的有机结合，从而科学多元评价学生学习质量。在此基础上，创新优化其他多种评价内容和形式，强调知识的举一反三和融会贯通，重视应用能力和实践能力的考查，让每个学生都有不一样的发展。

(7) 教学中有机融入学校办学理念、“一训三风”建设内涵。学校办学理念和校风校训是基于对学校文化、长远目标、师资建设、学生培养等方面的提炼，应将其有机融入课堂教学中，对学生学校文化认同、人才塑造、职业发展起到重要作用。

(8) 公共基础课时基本维持在总课时的 1/3 左右。

2. 专业技能方向课

专业技能课是以培养特定工作岗位所需要的技能为目的的实践性课程，根据学校的实际情况，结合调研报告及毕业生反馈信息，在第四学期实行技能分项课。学生可以根据自身的情况，选择不同的技能方向课，培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后，在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。

(1) 深入贯彻专业技能方向课分项的实际特点，普及技能分项的优势，转变观念，紧紧围绕专业人才培养目标教学。这样更能集中教学资源，提高教学效率，提高学生在中式热菜或中式面点方面的实际操作技能。同时，按照相应职业岗位（群）的能力要求，融入综合实训课程教学内容，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色；

(2) 根据中餐烹饪的特点，结合巴马地方特色，创设真实的企业环境，采用项目教学、任务驱动教学的办法，使专业技能课程职业化；

(3) 根据学校现有的设施条件，虚拟教学环境，为学生创造更

丰富的学习环境，引导学生在不同的社会条件下学会发现自身赖以生存的技巧和方法；

(4) 合理制定综合实训的课程体系，从学生的实际角度出发，建立符合学生发展、提高学生技能的教材资料；

(5) 将职业资格标准及内容纳入专业技能课教学内容。融入职业从业资格标准、考证标准要求，将国家考核标准体系贯穿教学的始终，使学生很好的了解与职业技能相关的资格标准体系框架，为更好的融入社会打下坚实的基础；

(6) 推动校企合作正常有效的开展，建立了“以厨房生产流程为依据、以职业能力培养为目标，融理论与技能于一体”的模块化教学，构建通用能力模块、职业核心能力模块、专业特定能力模块、拓展能力模块。其中，专业特定能力模块分热菜、面点、凉菜制作方向职业技能课程，在第四学期学生根据自己兴趣和特长进行选择。构建四段式的实践教学体系：即基本技能训练、专项技能训练、岗前综合实训、顶岗实习的实践教学体系，建立“校企合作。工学交替”的教学机制，把企业的需求、观念及社会对人才质量需求的及时动态反映给学校，学校根据企业、社会及毕业生就业状况的反馈信息及时调整教学侧重点，以更好的适应社会发展的需求，为学生毕业后更好的发挥自己的优势创造条件；

(7) 采用多元评价和过程性评价相结合，促进学生形成良好的综合职业素养。结合课程的实际特点，制定相关课程的考核标准与评价机制，提高学生动手的积极性，推动学生自主学习、能动学习，促进教学有效开展。

3.选修课

根据学生的爱好、发展方向的基本要求，来定位开设的具体课程，教学要符合学生的未来发展，要不断创新教学方法、教学手段、教学模式，利用学校现有的硬件、软件设施条件，为学生的可持续发展提供更为便利的条件。

(1) 结合整个旅校专业开设的特点，开设热菜制作、面点制作、果酱画、插花、茶艺、导游讲解等选修课，学生可根据自身的爱好、发展方向选择不同的课程；

(2) 制定相应的培养计划和培养目标，构建相应的课程体系评价标准模式，整合教学内容，自编教材；

(3) 创造灵活多变、和谐的课堂教学氛围，组织学生进行不同的技能培训，包括专业技能、管理经验、口才演练、艺术表演等。

4.顶岗实习

顶岗实习是指在基本上完成教学实习和学过大部分基础技术课之后，到专业对口的现场直接参与生产过程，综合运用本专业所学的

知识和技能，以完成一定的生产任务，并进一步获得感性认识，掌握操作技能，学习企业管理，养成正确劳动态度的一种实践性教学形式。

(1) 结合中餐烹饪的实际情况，根据学生的技能发展需求，学校联系相关企业安排学生进行顶岗实习；

(2) 学校应按照“严格对口”的原则，及时跟踪市场需求的变化，主动适应区域、行业经济和社会发展的需要，有针对性地进行调整，以就业为导向，以服务社会为宗旨，以提高学生职业能力为目标，使其更加贴近企业工作流程，学生进入企业后能够胜任工作。

(二) 教学管理

(1) 建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培训与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

(2) 教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

(3) 中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

(4) 教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

(5) 校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外顶岗实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

(6) 为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。

十、教学资源配置

(一) 师资条件

1. 专业专任教师的要求

(1) 具备大学本科以上学历，通过培训考核获得教师职业资格证书，具备教学能力；

(2) 具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

(3) 具有扎实的专业基础和实践能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，具备专业领域的独立研究和技术开发能力；

(4) 具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

(5) 具备中餐烹饪师和营养师等职业资格证书或相关企业技术工作经历，具有“双师”素质；

(6) 能独立承担 1-3 门专业课程，独立指导 1 门实训课程；

(7) 具有指导学生参加专业领域比赛的能力。

(5) 能独立承担 1-3 门实训课程，独立指导学生完成实训计划；

(6) 具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

2. 校外企业兼职教师的要求

(1) 在行业内有一定威望和知名度或具有中级以上职称，在企业中，主持或参与过企业重大项目，为企业的发展做出过较大的贡献；

(2) 具有较长时间的企业专职技术工作经历，有较强的实践能力；

(3) 专业基础扎实，能胜任专业课程的教学或实训指导工作；

(4) 具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

(5) 热心教育事业，责任心强，善于沟通；

3. 学校根据实际需要及《任务书》里关于对师资的培训要求，合理的使用广西教育厅职业教育中餐烹饪与营养膳食示范特色专业及实训基地建设项目的资金，为中餐烹饪与营养膳食专业的师资队伍建设提供有生力量。

（二）实训条件

根据《任务书》及实训需求，本专业应将配备校内实训和校外实训基地。

1. 校内实训室

校内实训基地配置一

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
1	热菜实训室	250	烹饪全套设备, 28 个工位	14 套	养生食品 烹饪技能训练
2	烹饪演示室	50	炉灶、录播系统	各 1 套	菜肴示范制作

校内实训基地配置二

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
3	养生食品展示实训室	140	养生食品标本展示柜、多媒体教学设备、地方养生产品	1 间	养生食品标本教学

校内实训基地配置三

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
4	刀工雕刻实训室	100	工作台 12 张, 教师演示台 2 张	1 间	刀工、雕刻训练
			多媒体系统一套		
			录播摄像系统一套		
5	抛锅训练室	70	模拟灶台 10 套、空调等	1 间	

校内实训基地配置四

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
6	养生菜肴研发室	100	两套大功率电磁炉	1 间	教师、学生菜肴研发
			两套蒸饭柜、海鲜柜		
			工作台、冰箱、消毒柜等		
7	中西面点实训室	100	2 套烤箱、1 套蒸柜、2 台冰箱、1 台消毒柜、工作台 9 张	1 间	中西面点训练
8	中餐宴会实训室	90	中餐宴会圆桌 3 张, 酒柜、餐具等	3 间	中餐烹饪宴会设计

2.校外实训基地

第三学年,下企业进行顶岗实习一年,学校与企业签订合作协议,企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业,实习环境优良,工作条件生活条件较为优越,同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导,校企双方合作愉快,学生学习目标明确,符合企业用工要求。

本专业的校外实训基地现有:巴马武周大酒店、巴马寿乡国际大酒店、广西宏泰吉生态旅居投资有限公司、巴马华昱旅游集团、巴马寿乡国际旅游集团、仁寿度假山庄、广西巴马中脉投资开发有限公司等企业合作建立实训基地,可开展专业见习、核心课程授课、顶岗实习等多种形式的培养活动。

十一、考核评价

(一)评价方法

实施学分制教学评价。以平时成绩为引导,融入德育评价;以能力为本位,突出技能考核,重视职业道德评定,结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生;专业学习重在任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等,反映实践教学效果,对课程学习效果进行评价。同时,企业参与顶岗实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来,进行量化考评,形成对学生全面、多元,重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点,注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式,把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合,不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握,更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平,重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成,以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备,保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式:职业道德评价,注重学生诚信劳动,创业意识的职业综合能力评价;课程作品型,课程结束后,定时完成作品,根据作品完成情况进行评定成绩;阶段作品型,分阶段完成作品,综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩;课程作品展评型,课程结束后,举型小型展出,教师进行现场点评,并给出成绩;学期作品展型,请企业、教师、学生统一评分。

(二)评价主体

在校企合作、工学结合的运作机制中,学生在教育过程中占有主体地位。主要体现在培养学生职业实践技能上,充分利用学校和企业两种不同的资源,把课堂理论教育与行业企业真实的技能实践有机地结合起来,建立校企合作,工学结合人才培养模式下相适应的考核评价体系,形成由“教师评价、学生互评、用人单位评价和社会评价、

家长评价”为主体的及时反馈的多元化评价体系,注重“过程+结果”的评价机制,,通过用人单位反馈的信息不断优化教学内容与结构。鼓励学生在学习过程中注重职业道德、职业规范及团队精神的培养,提高学生的学习效率。

(三) 评价内容

对学生学习效果整体评价不仅要关注考核结果,更要关心他们在学习过程中的变化和发展。应将过程评价和结果评价相结合,定性与定量相结合。同时要考虑学生参与教学活动的程度,独立思考的习惯,解决专业问题的能力,自我接受新知识的能力等方面。充分关注学生的个性差异,发挥评价的激励作用。

1. 文化课及专业基础课程考核

各门课程根据课程的特点和要求,对采取不同方式、对各个方面的考核结果,通过一定的加权系数评定课程最终成绩,具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

2. 实训教学考核

以学生实习情况、实训报告为载体,采用学生互评与教师评价相结合、过程考核与结果考核相结合、理论与专业技能相结合,以学生职业知识、技能与素养考察为重点的形成性评价。

3. 顶岗实习考核

为全面地考察学生的职业技能,评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员,还应该包含学生实习中的同行、顾客等。建立以专业任课教师、企业实践指导教师评价为主,其他评价主体为辅的机制,全面考察学生职业能力的情况,以评定职业技能的高低,同时也应将学生的自我评价纳入考核环节。学生在企业参加实践后,必须完成一个述职报告式的作业,对自我表现进行总结,以利于学生的自我提高。

(四) 实训室建设

实训室建设标准按照《任务书》里的实施方案进行对照检查。

十二、毕业生资格及要求

本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格,方可达到毕业水平。通过专业核心能力测试,获取国家颁发的中级中式烹调等级证书或中级中式面点等级证书。

十一、附录

河池巴马国际养生旅游学校 中餐烹饪专业教学计划变动申请表

系（部）：				专业：				年级：			
原人才培养方案					变动后人才培养方案						
课程名 (教学项目 名)	开课 学期	周时 数	授课 周数	总时 数	课程名 (教学项目 名)	开课 学期	周时 数	授课 周数	总时 数		
新方案何时开 始执行		20 年 月 日			适用年级/专 业						
变动理由（必要的说明）：											
系（部）主任签名(公章)： 20 年 月 日											
教务处 意见	负责人签名（公章）： 20 年 月 日			教学副校长 审批	签字： 20 年 月 日						

[注]：本申请表一式二份，教务处、专业部各存一份