中餐烹饪专业人才培养方案

**专业大类：旅游大类**

**专业名称：中餐烹饪**

**专业代码：740201**

**时间： 2023年 8 月（修订）**

**目录**

1. 专业指导委...............................................1
2. 专业名称及代码...........................................2

三、入学要求.................................................2

四、修学年限.................................................2

五、职业面向.................................................2

六、培养目标及培养规格.......................................2

（一）培养目标...............................................2

（二）培养规格...............................................3

七、专业知识和能力结构.......................................3

八、课程设置及要求...........................................4

（一）公共基础课程...........................................6

（二）专业（技能）课程.......................................15

（三）选修课程...............................................22

九、教学时间及安排...........................................23

十、教学过程总体安排.........................................24

（一）教学进度安排...........................................24

（二）教学要求...............................................27

十一、实施保障...............................................28

（一）师资队伍...............................................28

（二）教学实施...............................................28

（三）教学资源...............................................32

（四）教学方法...............................................33

（五）学习评价...............................................34

十一、教学质量管理...........................................35

十二、课程免修规定...........................................36

十三、毕业标准...............................................37

十四、附录...................................................37

乐山市第一职业高级中学

# 旅游专业中餐烹饪指导委

主任： 陈晴

副主任：果杨、韦昔奇

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 工种/学科 | 单位 | 联系电话 | 职务 |
| 陈 晴 | 旅游、酒店管理 | 乐山一职中 | 18090355982 | 专业部主任 |
| 石智慧 | 旅游、酒店管理 | 乐山一职中 | 13540928084 | 教研组长 |
| 果 杨 | 烹饪 | 乐山一职中 | 15808330978 | 烹饪组组长 |
| 韦西奇 | 烹饪 | 成都农业科技职业技术学院休闲旅游学院 | 18982180387 | 主任、副教授 |
| 龚 芬 | 烹饪 | 乐山餐饮协会 | 13508150807 | 会长 |
| 何君茂 | 烹饪 | 红珠山宾馆 | 13808130170 | 行政总厨 |
| 胡文才 | 烹饪 | 乐山职业技术学院 | 15182255006 | 专业负责人 |
| 周永华 | 烹饪 | 乐山烹饪协会 | 13990645566 | 中国烹饪大师、四川烹饪大师 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**中餐烹饪专人才培养方案**

## 一、专业名称及码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：74021

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

1. **修业限制**：

三年

## 职业面向（详见表 1）

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位（群）。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **专业所属类**  **（代码）** | **面向行业**  **（代码）** | **职业名称**  **（代码）** | **主要岗位群**  **/技术领域举例** | **职业资格证** | **继续专业** |
| 旅游  （54） | 餐饮业  （67） | 中式烹调师 4-03-02-01 | 中餐烹饪基础中餐热菜制作中餐冷菜制作 | 中式烹调师  （行业） | **接续高职专科专业：** 烹饪工艺与营养、营养配餐  **接续高职本科专业：** 烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育、食品科学与工程 |
| 旅游  （54） | 餐饮业  （67） | 中式面点师 4-03-02-02 | **中式面点技艺中式面点制作** | 中式面点师  （行业） |

表 1 中餐烹饪专业职业面

## 五、培养目标与培养规格

## （一）培养目标

本专业坚持“五育”并举，培养理想信念坚定，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、具有劳动精神、劳模精、具有职业道德、创新意识，精益求精的匠精神，具有较强的就业能力和可持续发展能力，能够掌握烹饪的基础知识、基本技能，具有较强的安全意识、健康卫生意识的烹饪技能人才。本专业毕业生就业面向四星以上酒店、酒楼中餐厅等餐饮企业厨房，能够从事冷菜制作、热菜制作、面点制作等岗位工作。本专业将立德树人作为根本任务，融入思想道德教育、食品安全教育、劳动教育，倡导劳动精神、工匠精神、劳模精神，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，形成“三全育人”的长效机制，培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人。

**（二）培养规格**

本专业培养的人才应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1.职业素养

（1）坚定拥护中国共产党和我国的社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）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。培养劳动精神、工匠精神、劳模精神。

（3）崇尚宪法、遵纪守法、崇德尚善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动、身心健康，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（4）具有良好的职业操守和较强的责任意识、服务意识、团队意识、质量意识、环保意识、成本节约意识、卫生安全意识，遵守操作规程和烹饪行业规范，能适应餐饮企业管理需。

**六、专业知识和能能力结构**

**（1）知识结构**

①具备中职毕业生所必备的思想政治、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知。

②掌握烹饪营养与卫生、烹饪化学、饪餐饮成本核算的基础知。

③掌握中餐热菜、冷菜加工、食品雕刻、冷拼与冷菜制作的基本操作技。

④掌握中餐厨房、面点房常用具、设备的使用方。

⑤掌握中餐烹饪、中式面点中常用的原料知。

⑥掌握中式面点中水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉及其他面团的形原理、分类特点、影响因素及各类制品的制作工艺流。掌握甜味、咸味、复合口味馅料的调制的工艺流。

⑦掌握中餐烹饪刀工处理的方法，味型的制作标准。

⑧掌握《国家职业技能标准》中式烹调师、中式面点师的各项技能标准，规范职业技。

⑨熟悉中餐厨房、面点房各岗位工作流程和工作标准及岗位职责。

⑩熟悉中餐、中点的发展历史，饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识。

**（2）能力结构**

①具备在工作岗中沟通交流的能。

②具有使用及维护、保养厨房相关设施和设备的能。

③能根据中餐烹饪、中式面点制作要求正确选用原料并加工。

④能正确使用各刀法、加工方法加工中餐菜品；能正确用中餐热菜烹调技法、中餐冷菜制作技法制作中餐热菜冷菜及汤菜菜。

⑤能运用雕刻、冷拼技法对菜品进行装。

⑥能用不同技法完成中式面点常用馅料及面团调制。

⑦能够运用不同的原料调制相应的生坯面团；制作出具有其原料特点的面点制；根据制品特点熟练运用操作技术关键点，作出符合标准的成品。

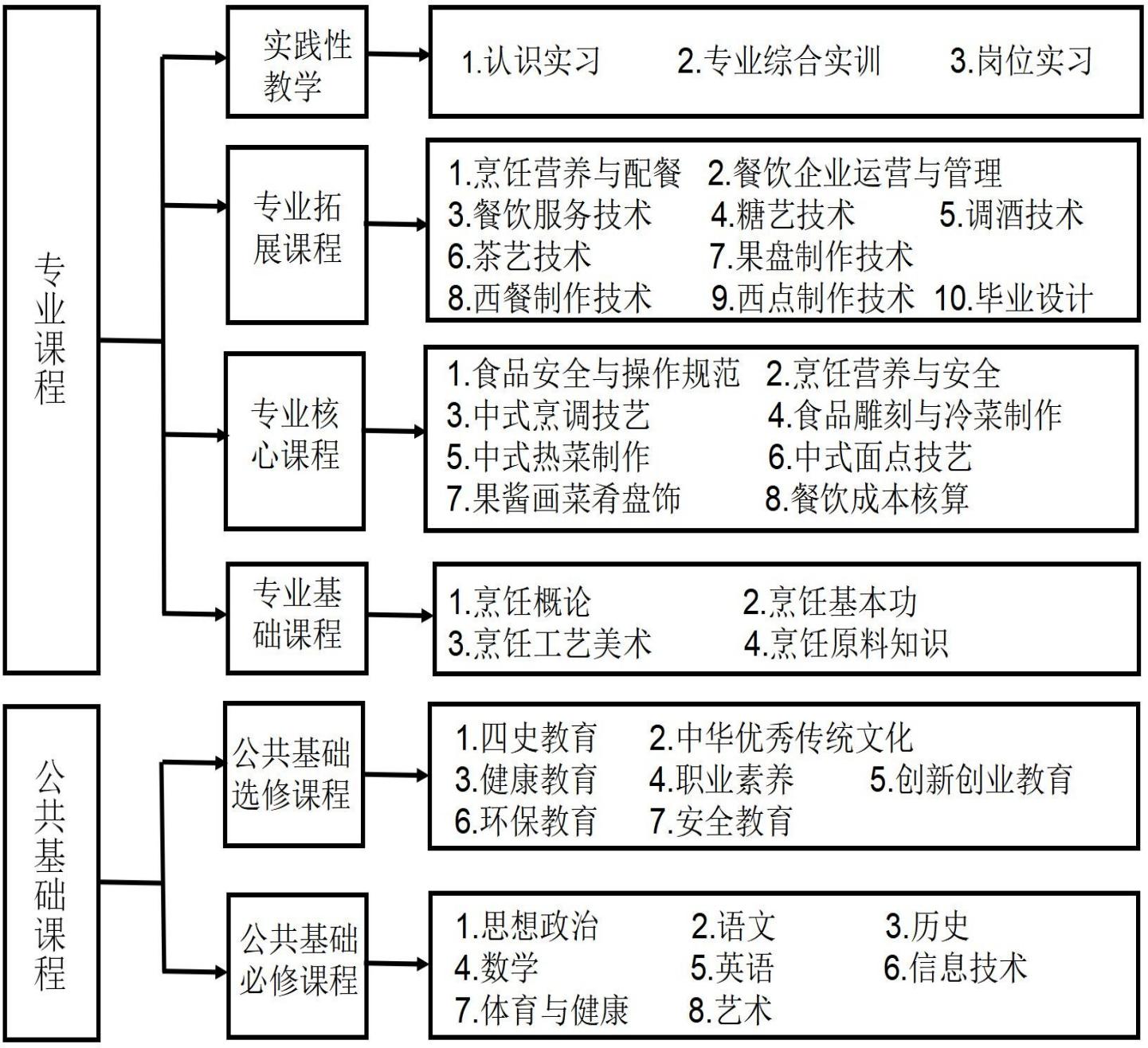
⑧结合风味流派的特点，运用油酥面团，澄粉面团，米粉面团，温水面团；按照小包酥、捏制塑形、煮芡法、烫面法等制作要领；使用烤制、蒸制、煮制、炸制等成熟方法，制作出符合成品要求的枣泥酥、柿子包、雨花石汤圆、咖喱 饺。

⑨根据筵席的规格档次，饮食习惯、主题配置、地域特点、季节变化等配置要求进行面点的制作和装。

## 七、课程设置及要求

根据《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》文件要求，以德智体美劳全面发展为培养目标，坚持把立德树人作为根本任务，断加强学校的思想政治工作，持续深化“三全育人”综合改革，把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能教育、社会实践教育各环节。紧抓“三名”工程建设契机，夯实“名专业、名实训室”内涵建设，课程设置紧贴职业、升学发展要求。

设置分为公共基础课和专业（技能）课。进行课程设置时，本专业严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课，将思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术等列为公共基础课。专业技能课程与培养目标相适应，理论教学和实践教学相结合，学历证书与 1+X 职业培训证书相结合。课程紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的养成。采取“素质类课程培养、操作过程渗透、1+X 取证课程、专业讲座、岗前培训”等综合手段，促进学生全面发展。



课程结构示意图

### （一）公共基础课程

表 2：公共基础必修课开设情况一览表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称** | **课程概况** | |
| 思想政治 | 学科核心  素养 | 政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 中国特色社会主义 | | | |
| 课程目标 | 1. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解是党和国家必须长期坚持的指导思想； 2. 拥护党的领导，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； 3. 坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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； 4. 坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观； 5. 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，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。 6. 具有人民当家作主的主人翁意识，积极参与民主选举、民主管理、   民主决策、民主监督的实践，提高对话协商、沟通合作、表达诉求和解决问题的能力； | | |
| 主要内容 | 中国特色社会主义的创立、发展和完善 | 6 | 36 |
| 中国特色社会主义经济 | 8 |
| 中国特色社会主义政治 | 8 |
| 中国特色社会主义文化 | 6 |
| 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设 | 6 |
| 踏上新征程共圆中国梦 | 2 |
| 教学要求 | 1. 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程； 2. 明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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； 3. 认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机   遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。 | | |
| 心理健康与职业生涯 | | | |
| 课程目标 | 1. 具有自立自强、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； 2. 能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路； 3. 能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和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。 4. 学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理   人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，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。 | | |
| 主要内容 | 时代导航 生涯筑梦 | 4 | 36 |
| 认识自我 健康成长 | 8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 立足专业 谋划发展 | 4 |  |
| 和谐交往 快乐生活 | 8 |
| 学会学习 终生受益 | 6 |
| 规划生涯 放飞理想 | 6 |
| 教学要求 | 学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和  执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 | | |
| 哲学与人生 | | | |
| 课程目标 | 初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原理，运用立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社  会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择。 | | |
| 主要内容 | 立足客观实际，树立人生理想 | 8 | 36 |
| 辩证看问题，走好人生路 | 10 |
| 实践出真知，创新增才干 | 8 |
| 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值 | 10 |
| 教学要求 | 学生能够了解哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价  值观奠定基础。 | | |
| 职业道德与法治 | | | |
| 课程目标 | 1. 正确认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义； 2. 树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识，增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念； 3. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标； 4. 树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；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和行为习惯。 5. 正确行使公民权利，自觉履行公民义务，热心公益事业，弘扬集体主义精神； 6. 遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务； 7. 乐于为人民服务，勇于担当社会责任。 | | |
| 主要内容 | 感悟道德力量 | 6 | 36 |
| 践行职业道德基本规范 | 8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 提升职业道德境界 | | 4 |  |
| 坚持全面依法治国 | | 4 |
| 维护宪法尊严 | | 4 |
| 遵循法律规范 | | 10 |
| 教学要求 | 学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自  己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。 | | | |
| 语文 | 学科核心  素养 | 语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参  与 | | | |
| 课程目标 | 学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社  会发展需要提供支撑。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 专题 1：语感与语言习得 | 126 | 216 |
| 专题 2：中外文学作品选读 |
| 专题 3：实用性阅读与交流 |
| 专题 4：古代诗文选读 |
| 专题 5：中国革命传统作品选读 |
| 专题 6：社会主义先进文化作品选读 |
| 专题 7：整本书阅读与研讨 |
| 专题 8：跨媒介阅读与交流 |
| 职业模块 | 专题 1：劳模精神工匠精神作品研读 | 54 |
| 专题 2：职场应用写作与交流 |
| 专题 3：微写作 |
| 专题 4：科普作品选读 |
| 拓展模块 | 专题 1：思辨性阅读与表达 | 36 |
| 专题 2：古代科技著述选读 |
| 专题 3：中外文学作品研读 |
| 教学要求 | 坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能。引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，培养爱党爱国爱人民的深厚感情和积极的人生态度，增强社会责任感和历史使命感。  整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活动，深刻领会并树立发展学科核心素养的教学理念，要加强模块间的衔接与整合，与课程发展同步提高课程开发设计等专业能力。  以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学。重视启发式、讨论式教学，强化关键能力培养，加强必要的基础知识教学和基本技能训练，引导学生自主、积极、愉快地参与或开展积极的言语实践，引导学生独立思考，自主学习，培养逻辑推理、信息加工能力，提高口语交际和文字写作的素养，养成终生学习的意识和能力。  体现职业教育特点，加强实践与应用。采用语文综合实践教学组织形式，要打破时空与学科界限，有意识地加强课程内容与专业教育、  职业生活的联系和配合，自然融入职业道德、职业精神教育，创设与 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 行业企业相近的教学情境，逐步掌握运用语言文字的规律。  提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。创设更生动、逼真的学习情境，引导学生有效整合语文学习资源，开展基于网络的多种阅读与欣赏、表达与交流、语文综合实践等活动,改善师生的互 动方式，提高自主学习的能力。适应新一代信息技术的发展趋势，优化语文学习环境，不断思考和探寻现代信息技术下的语文教学新模式。 | | | |
| 数学 | 学科核心  素养 | 数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析、数学建模 | | | |
| 课程目标 | 在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。  通过中等职业学校数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。  在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑排理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、  用数学语言表达世界。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 基础知识 | 72 | 144 |
| 函数 |
| 几何与代数 |
| 概率与统计 |
| 拓展模块一 | 基础知识 | 36 |
| 函数 |
| 几何与代数 |
| 概率与统计 |
| 拓展模块  二 | 专题与案例 | 36 |
| 教学要求 | 1. 落实立德树人，聚焦核心素养。教师必须坚持正确的育人理念，将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生逐步形成正确的价值观念，要深刻理解数学学科核心素养的内涵、育人价值，将课程目标、教学内容、教学形式、教学方法和教学手段等聚焦于培养和发展学生的学科素养上。 2. 突出主体地位，改进教学方式。教师要实施以学生为中心的教学模式，根据学科特点、学生认识规律和专业特点，采用多种教学方式，采取低起点、重衔接、小梯度的教学策略。 3. 体现职教特色，注重实践应用。教学中，加强教学内容与社会生活、专业课程和职业应用的联系，创设或选择关联的教学情境，增加学生数学应用意识；选择或建立合适的数学模型，以解决问题为主线的教学方式，培养学生运用数学解决实际问题的能力。 4. 利用信息技术，提高教学效果。教师要不断提高课堂教学的信息化程度，重视利用软件和工具进行数据计算统计分析，善于利用网络平台获取资源，引导学生在网络中学习，创新学习方式、教学方式和   教学评价，提高教学效果。 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 英语 | 学科核心  素养 | 职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习 | | | |
| 课程目标 | 1. 职场语言沟通目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。 2. 思维差异感知目标：能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。 3. 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性：能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀文化传播。 4. 自主学习目标：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习，选择恰当的学习策略和方法；能监控、评价、反思和安排自己的学习内容和进程，   提高学习效率。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 自我与他人 | 72 | 144 |
| 学习与生活 |
| 社会交往 |
| 社会服务 |
| 历史与文化 |
| 科学与技术 |
| 自然与环境 |
| 可持续发展 |
| 职业模块 | 求职应聘 | 36 |
| 职场礼仪 |
| 职场服务 |
| 设备操作 |
| 技术应用 |
| 职场安全 |
| 危机应对 |
| 职业规划 |
| 拓展模块 | 自我发展 | 36 |
| 技术创新 |
| 环境保护 |
| 教学要求 | 1. 坚持立德树人，发挥英语课程育人功能。通过合理的教学活动，帮助学生学习语言的同时，形成对外国优秀文化的正确认识和对中华优秀文化的深刻认识，拓展国际视野，坚定文化自信。 2. 开展活动导向教学，落实学科核心素养。教师应深刻领会英语学科核心素养内涵，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动和任务，开展活动导向教学，引导学生在解决真是问题与完成实际任务的过程中，提升能力。 3. 尊重差异，促进学生的发展。教师应根据学生个体差异，有效整合课程内容，选择适当的教学方法和教学模式，为学生提供多样化的   学习选择，让不同类型、不同层次的学生都能享受学习英语的乐趣。 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 1. 突出职业教育特点，重视实践应用。教师应根据英语课程目标与人才培养规格，有意识加强英语课程与专业教育和职业生活的联系，探索融合的教学新模式，重视学生语言实践英语能力培养。 2. 运用信息技术，促进教与学方式转变。将信息技术与英语课程深度融合，善于利用网络平台和教学资源，开展主动、个性化的学习活   动，有效实施信息化教学。 | | | |
| 信息技术 | 学科核心  素养 | 信息意识、计算思维、数字化学习与创新、信息社会责任 | | | |
| 课程目标 | 通过多样化的教学形式，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。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 信息技术应用基础 | 72 | 108 |
| 网络应用 |
| 图文编辑 |
| 数据处理 |
| 程序设计入门 |
| 数字媒体技术应用 |
| 信息安全基础 |
| 人工智能初步 |
| 拓展模块 | 计算机与移动终端维护 | 36 |
| 小型网络系统搭建 |
| 实用图册制作 |
| 三维数字模型绘制 |
| 数据报表编制 |
| 数字媒体创意 |
| 演示文稿制作 |
| 个人网店开设 |
| 信息安全保护 |
| 机器人操作 |
| 教学要求 | 1. 坚持立德树人，聚焦核心素养。要为学生创设感知和体验信息技术的应用情境，引导学生将问题与技术融合关联，找出解决方案，提炼计算思维的形成过程和表现形式，将其作为实施项目教学的线索，引导学生在解决问题的过程中经历分析思考、实践验证、反馈安排、逐步形成计算思维，不断提升数字化学习与创新能力。 2. 立足岗位需求，培养信息能力。结合学生专业，与学生职业发展需求深度融合，以实践项目为引领，以典型任务为驱动，实施行动导向教学，引导学生关联信息技术与职业知识，掌握岗位和任务情境中运用信息技术解决问题的综合技能。 3. 体现职业教育特点，注重实践技能训练。基础模块打好信息素养基础，分层实施知识性教学，注重运用信息技术工具强化实践技能训   练和解决生产生活问题。拓展模块强化职业岗位情境中的实践技能训 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 练，熟练运用信息技术完成相关的职业任务，培养所需的综合与迁移能力。  4.创设数字化学习情境，强化自主学习与创新能力。积极运用信息化教学理念，创设以学生为中心的数字化学习情境，有机融合各种教学要素，合理设计教学环节，加强教学全过程的信息采集与诊断分析，鼓励学生积极进行数字化学习与创新实践，促进教与学、教与教、学  与学、的互动。 | | | |
| 历史 | 学科核心  素养 | 唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀 | | | |
| 课程目标 | 1. 了解唯物史观的基本观点和方法，初步形成正确的历史观，能够将唯物史观运用于历史的学习和探究中，并将唯物史观作为认识和解释现实问题的指导思想。 2. 知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的，知道划分历史时间与空间的多种方式，能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体，在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。 3. 知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。 4. 能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系做出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。 5. 树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；认识中华民族 多元一体的历史发展进程，形成民族认同和正确的民族观，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立“四个自信”；了解世界历史发展的基本进程，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成良好职业精   神，树立正确世界观、人生观和价值观。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 中国历史 | 72 | 72 |
| 世界历史 |
| 拓展模块 | 自主开发 |  |
| 教学要求 | 1. 基于历史学科核心素养设计教学。结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价，既注重对某一核心素养的专门培养，也注重对学科核心素养的综合培养，以科学有效地达成课程目标。 2. 倡导多元化的教学方式。结合教学内容，创新教学形式、教学过程和教学方法；鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，在做中教、做中学，调动和发挥学生学习的积极性、主动性和创造性。 3. 注重历史学习与学生职业发展的融合。教师应结合专业人才培养方案，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。 4. 加强现代信息技术在历史教学中的应用。教师应有效运用现代信 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 息技术，创设历史情境，指导学生充分利用各种信息资源，开展基于  网络的自主学习，教师实时、动态监测与评价学习过程与结果，提供及时和针对性的指导，促进学生深度学习。 | | | |
| 艺术 | 学科核心  素养 | 艺术感知、审美判断、创意表达、文化理解 | | | |
| 课程目标 | 1. 通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。 2. 结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。 3. 根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。 4. 从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关系，了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀文化，增进文化认同，   坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 音乐鉴赏与实践 | 20 | 36 |
| 美术鉴赏与实践 |
| 拓展模块 | 歌唱、演奏、舞蹈、设计、中国书画、中  国传统工艺、戏剧、影视、其它 | 16 |
| 教学要求 | 1. 准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标。正确把握课程性质与任务、目标与内涵，认识到四项学科核心素养既独立又融通，是具有内在逻辑关系的有机整体。教师要结合学情，将学科核心素养培养作为教学的出发点和落脚点，注重单项核心素养培养，也注重综合培育。 2. 深入分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合。基础模块重视知识积累，丰富审美体验，加深艺术理解，树立正确的价值取向，提高艺术鉴赏与实践能力，服务终身发展。拓展模块满足学生多元化发展需求，突出差异性和层次性，激发兴趣，提升艺术潜能。 3. 遵循身心发展和学习规律，精心设计组织教学。坚持“做中学、学中做”，创设合适教学情境，合理运用教学策略，通过多种教学形式，引导学生开展自主学习、探究学习和合作学习。合理利用现代信息技术，整合资源，拓展时空，丰富手段，优化课题教学，提升教学成效。 4. 积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。 | | | |
| 体育与健康 | 学科核心  素养 | 运动能力、健康行为、体育精神 | | | |
| 课程目标 | 落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。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 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；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，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。 | | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 体能 | | 54 | 180 |
| 健康教育 | |
| 拓展模块一 | 限选 2 项运动技能 | | 90 |
| 拓展模块二 | 任选（学校自主确定） | | 36 |
| 教学要求 | 1. 坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能。教师应加强对学生体育精神和体育品格的培养，培养团队合作意识和组织能力，体现中华优秀体育文化的精髓和内容，将体育教学过程变为目标、内容和方法有机融合的综合教学过程。 2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力。教师应加强运动技能形成的学理研究，具有难度递进的意识，优化设计运动技能模块的教学过程。要研究在技能教学中渗透学习知识或原理的方法，探索知识和实践活动有机结合的方法。保证运动负荷，提高学生课堂学习效果。 3. 把握课程结构，注重教学的整体设计。教师要把体育安全放在首位，通过项目模块选修、分组教学和分层教学等方法，因材施教，力争每个学生学有所获，学有所乐。掌握并运用各项体育素质的基本原理和练习方法，采用多样方式进行体能教学。要根据所学内容与学生实际，有效利用信息资源，丰富和拓展学生对健康的认知。 4. 强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性。结合中等职业学校学生体质现状，采用多种锻炼方法，提升学生体能，指导学生自我评价体能锻炼效果和改进计划。讨论研究常见职业性疾病的防治、职业安全等主题。 5. 倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力。教师要创设多元化情境，采用多种训练方式，激发学习兴趣和热情，鼓励学生选择运动项目深入学习，发展运动爱好和专长。重视信息技术手段，开展多种形式的线上线下学习。构建家庭、学校、社会三位一体的体育与健   康教育平台，营造健康成长和全面发展的良好环境。 | | | | |
| 劳动专题教育 | 基本理念 | 强化劳动观念，弘扬劳动精神；强调身心参与，注重  手脑并用；继承优良传统，彰显时代特征。 | |  | | |
| 课程目标 | 1. 树立正确的劳动观念。正确理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量，认识劳动创造人、劳动创造价值、创造财富、创造美好生活的道理，尊重劳动，尊重普通劳动者，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念。 2. 具有必备的劳动能力。掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力。 3. 培育积极的劳动精神。领会“幸福是奋斗出来的”内涵与意义，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。 4. 养成良好的劳动习惯和品质。能够自觉自愿、认   真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实 | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的  消费习惯，杜绝浪费。 |  |
| 主要内容 | 主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。   1. 日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。 2. 生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。 3. 服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强   化社会责任感。 |
| 教学要求 | 1. 持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力； 2. 定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀； 3. 依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都   能出彩。 |
| **合计** | | | **1044** |
| 说明 | 1. 国家安全教育、国防教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养和科学素养方面的教育，学校将通过专题讲座或活动的形式，将有关知识融入到专业教学和社会实践（军训）中，以提高教育的针对性。 2. 精心组织劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，并与德育教育和就业教育相结合，纳入学生管理和共青团的工作范畴，统一规划，分步实施。 3. 健康教育的学科教学纳入体育与健康课程之中，利用下雨（雪）或高温（严寒）等时段进行，每学期保证 6 课时以上。 4. 劳动专题教育共计 18 课时，编制专门计划，与实践课程同步完成。 | | |

### （二）专业（技能）课程

专业课（技能）课程主要开设专业核心课程、专业方向课程和专业选修课程三个部分，专业基础课程和专业方向课程要求所有中餐烹饪与营养膳食专业学生都必须修完规定的学时并通过各项课程的考核合格。

专业核心课有烹饪概论、烹饪工艺基础、烹饪原料与加工工艺、食品安全与操作规范、经典名菜制作等。

专业方向课有中式烹调技艺、烹饪艺术与与制作、冷拼制作、菜品设计、中式面点、风味小吃制作、名点制作、饮食保健基础、营养配餐与烹饪技术、营养餐设计与制作等。

专业选修课有食品营养与卫生、现代厨房管理、宴席设计与制作等。

### 1、专业核心课

表 3：专业核心课开设情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 烹饪概论 | 了解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、中国饮食民俗  与饮食文化；掌握中国筵宴、  中罔烹饪风味流派构成 | **主要内容：**包括烹饪起源，烹饪发  展史，中国菜系的分类，烹饪用具的更新等  **教学要求：**学生熟悉餐饮的发展史，  增强学生对餐饮文化的重要性。引导  学生掌握中国餐饮在人们生活中的主要地位，增强学生对中华餐饮文化  的认识，以及作为餐饮工作的自信心。  成为大国工匠的重要意义。 | 36 |
| 2 | 烹饪工艺基础 | 了解中国烹饪基本概念、主  要特征；掌握菜肴组配基本  概念、主要规则，以及调配  原料、菜肴制作、面点制作  等工艺的基本原理与常用  方法 | **主要内容：**包括烹饪原料的鉴别与  管理，烹饪原料的储存，烹饪原料的  运营与管理，烹饪原料分割工艺。  **教学要求：**学生熟练掌握烹饪原料的季节种类，各种原料食材的加工要求，  以及刀工成型基本特点要求，各类刀法在菜肴制作中运用，对菜肴中原料质量鉴别等。 | 72 |
| 3 | 烹饪原料与加工工艺 | 了解烹饪原料品质特点、原  料品质鉴别与烹饪原料保  管；熟悉烹饪制作用料要求；  具备鉴别、使用烹饪新型原  料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工  技术，以及刀工成型、菜肴  搭配；能简单应用现代加工  技术和设备 | **主要内容：**包括烹饪原料基础知识，  原料的分类，原料品质检验，储存保  鲜，谷物类原料菜肴制作蔬菜类原料菜肴制作，果品类菜肴制作，菌澡类原料菜肴制作家畜类原料菜肴制作水产原料菜肴制作。  **教学要求：**学生熟练掌握烹饪原料  知识的重要性，烹饪原料分类后各个  单一原料的特点烹饪原料的品质检验要求，烹饪原料的储存保鲜方法**。** | 144 |
| 4 | 食品安全与  操作规范 | 熟悉食品安全知识；掌握食  品安全与卫生相关法律法  规、各类食品卫生要求、食  品污染识别及防制、食物中 | **主要内容：**包括食品安全事故案例  分析，食品安全知识，食品和食品安  全概述，食品经营需具备的条件。  **教学要求：学生**熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、  各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹凋与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范 | 72 |
|  |  | 毒及其预防、食物合理烹凋  与加工、食品合理储存、餐  饮业卫生要求与管理，以及  烹饪操作规范 |  |
| 5 | 烹饪营养与配餐 | 了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值 | **主要内容：**包括现代营养学，饮食  保健知识，不同人群营养素需求，各  类人群营养餐的搭配标准。  **教学要求：学生掌握**现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养  价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值 | 144 |
| 6 | 经典名菜制作（地方特色） | 使学生了解掌握一系列的川菜经典名菜的来历以及制作方法和制作流程。并能熟练掌握部分经典名菜的制作。 | **主要内容：**包括八大菜系，各类菜  系的名特菜肴，各类菜肴制作注意事  项。菜肴特点体现，操作流程要求。  **教学要求：**学生掌握八大菜系，系列的川菜经典名菜的来历以及制作方  法和制作流程，掌握部分经典名菜的制作。 | 144 |
| **合计** | | | | 648 |

### 2.专业方向课

（1）中式烹调

表 4：专业方向课(中式烹调)开设情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 中式烹调技艺 | 熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜 | **主要内容：**包括烹饪原料加工处理  方法，各类烹调技法，调味知识，火  候知识，菜肴搭配。  **教学要求：**通过课堂讲授、案例分  析，学生掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部  分传统特色名菜 | 72 |
| 2 | 烹饪艺术与  冷拼制作 | 了解烹饪艺术基础知识；掌  握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制 | **主要内容：**包括烹饪基础知识，冷  菜切配与装盘，冷菜造型设计，卤水  保存与制作知识。  **教学要求：**学生掌握烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造  型步骤、方法及基本技能；能进行冷  菜制作与卤水烹制。 | 180 |
| 3 | 菜品设计与制作 | 熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计 | **主要内容：**包括菜单设计流程，注  意事项，宴席菜单设计，宴席餐单设  计的成本核算，季节菜单，商务菜单等设计创新。  **教学要求：**通过课堂讲授、案例分  析，学生掌握菜品设计、宴席菜单设  计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计。 | 144 |
| **合计** | | | | **396** |

**（2）中式面点**

表 5：专业方向课(中式面点)开设情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 中式面点 | 了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法 | **主要内容：**包括全国风味面点介绍，  风味面点的分类，蒸炸煮烙等技法要  求，各类面团的调制要求。  **教学要求：**学生掌握面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面  团制作工艺，各种制馅方法，以及成  型和熟制方法。 | 36 |
| 2 | 风味小吃制作 | 了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法 | **主要内容：**包括全国地方风味小吃  特点，分类，小吃市场的占有率分析，  各类特色小吃的制作方法及制作要领。  **教学要求：**学生掌握风味小吃基础  知识；熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风  味小吃的制作方法。 | 72 |
| 3 | 名点制作 | 了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作 | **主要内容：**包括中国名点的分类，  民族特色名点制作及制作要求，注意  事项。  **教学要求：**通过课堂讲授、案例分析，学生掌握中国名点的风味和特色；  熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。 | 144 |
| 合计 | | | | 252 |

（1）为增强学生对职业和岗位的认知，提高学生对专业学习的兴趣。在第 2学期组织学生到校企合作酒店、餐饮企业进行认知岗位的实习，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

（3）营养配餐

表 6：专业方向课(营养配餐)开设情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 饮食保健基础 | 了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则 | **主要内容：**包括人体需求六大营养  素介绍，四季人群对营养素的需求标  准，特殊人群食疗保健知识，四季菜肴搭配，四季原料饮食规律等。  **教学要求：**学生掌握饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，熟悉四季  及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮  食调补基本原则与食物搭配规则 | 144 |
| 2 | 营养配餐与烹饪技术 | 了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护 | **主要内容：**包括营养配餐菜单设计，  烹调过程营养素的保留知识，烹饪方法对营养素的保护与损坏知识**。**  **教学要求：**通过课堂讲授、案例分析，学生掌握营养素损失原因和营养  素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加  工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护 | 36 |
|  | 营养餐 设计与制作 | 了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作 | **主要内容：**包括现代餐饮对营养餐  的分析，宴席设计对营养的要求，不  同人群对营养素的需求，营养食谱的制作要求**。**  **教学要求：**学生掌握中式筵席营养  设计原则及营养分析；熟悉食谱编制  原则和餐食调查方法；菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作 | 72 |
| **合计** | | | | **252** |

增强学生对职业和岗位的认知，提高学生对专业学习的兴趣。在第 1 学期组织学生到校企合作企业进行认知岗位的实习，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，增强学生学习专业知识和掌握专业技能的信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

（1）跟岗实习（180 学时）

为提升实训质量，提高学生实践动手能力，依据企业岗位需求和学生课程学习情况，在第4-5学期集中或分散组织学生到相关企业进行跟岗实训，将课堂实训技能转化为企业操作技能。本校专业教师应与企业教师进行有效配合，以学生个人是否能独立完成电子商务企业实战项目和企业商业项目作为考核目标，使学生能够较快地掌握实训技能。

（2）顶岗实习（960 学时）

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，要认真落实教育部、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顶岗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，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。要加强顶岗实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导、共同管理、合作育人的顶岗实习工作机制。

（3）理实一体课程（934 学时）

包括专业核心课程、专业技能课程和专业选修课程的理实一体教学，其实践课时数统计表见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **序号** | **课程名称** | | **总学时** | **理论学时** | **实践学时** |
| 专业核心课 | 1 | 烹饪概论 | | 72 | 72 | 0 |
| 2 | 烹饪工艺基础（中式烹调技艺） | | 72 | 18 | 54 |
| 3 | 烹饪原料与加工工艺（原料学） | | 144 | 36 | 108 |
| 4 | 食品安全与操作规范 | | 72 | 72 | 0 |
| 5 | 烹饪营养与配餐（营养学） | | 144 | 36 | 108 |
| 6 | 经典名菜制作（中式菜肴制作） | | 144 | 18 | 126 |
| 专业方向课 | 7 | 中式烹调 | 中式烹调技艺 | 72 | 18 | 54 |
| 8 | 烹饪艺术与冷拼制作 | 180 | 36 | 144 |
| 9 | 菜品设计与制作 | 144 | 36 | 108 |
| 10 | 中西面点 | 中西面点技艺 | 36 | 18 | 18 |
| 11 | 风味小吃制作 | 72 | 18 | 54 |
| 12 | 中西名点制作 | 144 | 36 | 108 |
| 13 | 营养配餐 | 饮食保健基础 | 144 | 72 | 72 |
| 14 | 营养配餐与烹饪技术 | 36 | 18 | 18 |
| 15 | 营养餐设计与制作 | 72 | 36 | 36 |
| 专业选修课 | 16 | 预制菜开发与制作 | | 90 | 90 | 0 |
| 17 | 现代餐饮管理 | | 90 | 72 | 18 |
| 18 | 宴席设计与制作 | | 144 | 36 | 108 |
| **合计** | | | | **1872** | **738** | **1134** |

表 7 理实一体化教学实践课程学时

1. 实践课程的课时总学时数统计见下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实践课类型** | **实践学时数** | **占比** |
| 1 | 认知实习 | 30 | 1.70% |
| 2 | 顶岗实习 | 600 | 34.01% |
| 3 | 理实一体课程 | 1134 | 64.29% |
| **合计** | | **1764** | **100%** |

表 8 实践课程学时统计（占总学时比例）

### （三）选修课程

1. **专业选修课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 食品营养与卫生 | 了解烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体饮食调补基本原则与食物搭配规则 | **主要内容：**包括食品营养基础，原料的  性质，原料搭配要求，养生食谱的制作要  求。  **教学要求：**学生掌握烹饪原料的物性、归属，熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食  谱，以及特殊群体饮食调补基本原则与食  物搭配规则 | 90 |
| 2 | 现代餐饮管理(后厨管理） | 了解现代厨房管理及运营特点，掌握厨房 6D 管理模式 | **主要内容：**包括传统厨房案例分析，传  统厨房的弊端，现代厨房的基本要求，现  代厨房先进案例分析，现代厨房的设计要求。  **教学要求：**学生掌握现代厨房管理及运营特点，掌握厨房 6D 管理模式，5s 特色  管理，现代厨房运营模式。 | 90 |
| 3 | 宴席设计与制作 | 了解中式筵席的设计；熟悉中国宴席地方特点；掌握宴席设计与制作及成本核算 | **主要内容：**包括中国宴席的种类，宴席  设计的成本核算，宴席制作的基本要求。  **教学要求：**学生掌握中式筵席的设计；熟悉中国宴席地方特点；掌握宴席设计与  制作及成本核算 | 144 |
| **合计** | | | | 324 |

表 9：专业选修课开设情况一览表

**2.素养选修课**

表 10：素养选修课开设情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要教学内容和教学要求** | **参考**  **学时** |
| 1 | 中华优秀  传统文化 | 全面贯彻党的教育方针，  积极培育和践行社会主义  核心价值观，围绕立德树人根本任务，以弘扬爱国主义为核心的团结统一、爱好和平、勤劳勇敢、自强不息的民族精神为主线，促进青少年学生全面发展，培养富有民族自信心和爱国主义精神的社会主义事业建设者和接班人。 | **主要内容：**包括以天下兴亡、匹夫有责  为重点的家国情怀教育；以仁爱共济、立  己达人为重点的社会关爱教育；以正心笃志、崇德弘毅为重点的人格修养教育。  **教学要求：**以增强学生对中华优秀传统  文化的理性认识为重点，引导学生感悟中华优秀传统文化的精神内涵，增强学生对中华优秀传统文化的自信心。引导学生深入理解中华民族最深沉的精神追求，更加全面客观地认识当代中国，看待外部世界，认识国家前途命运与个人价值实现的统一关系，自觉维护国家的尊严、安全和利  益。 | 18 |
| 2 | 职业素养 | 以立德树人为根本任务，提高学生对职业意识的认知，陶冶学生的职业意识情感，磨练学生的职业意志，培养符合职业要求的行为习惯，使综合职业素养达到知、情、意、行的和谐统一。 | **主要内容：**职业理想（兴趣、志向、意  志力）； 职业道德（ 敬业、诚信、尊重）；职业意识（集体意识、学习意识、竞争意识、自律意识）；职业精神（合作、奉献、创新）；职业行为习惯（职业语言、职业形象礼仪、职业行为）。  **教学要求：**通过课堂讲授、案例分析、  角色扮演和模拟教学等方法，帮助学生认识、体验职业素养的重要性。开展多层次的教育活动，寓教于乐，培养学生的顽强拼搏精神、集体主义精神。引入企业化管理理念，让学生提前了解工作岗位和工作环境，适应岗位需求。开展校内创业体验和自主管理，锻炼学生自我管理和自我负  责的能力，培养责任心。 | 36 |
| **合计** | | | | 54 |

## 八、教学时间安排。

### （一）基本要求

依据教育部《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》

（教职成〔2019〕13 号）和教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅〔2019〕6 号）规定，本方案须达到如下要求：

1. 三年制中职，每学年安排 40 周教学活动，总学时数不低于 3000；
2. 公共基础课程学时一般占总学时的 1/3；
3. 选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于 10%；
4. 实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上；
5. 顶岗实习一般为 6 个月，可分散或集中安排；
6. 18 课时计算为 1 个学分。

#### 表 9 教学活动和时间分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容周数  学年 | 教学与校内实训 | 军训及入学教  育 | 岗位认知实习 | 专业集训 | 顶岗实习 | 复习考试 | 机动 | 假期 | 全年周数 |
| — | 36 | 1 | 1 |  |  | 1 | 1 | 12 | 52 |
| 二 | 36 |  |  | 2 |  | 1 | 1 | 12 | 52 |
| 三 | 18 |  |  |  | 20 | 1 | 1 | 5 | 45 |
| 周数合计 | 90 | 1 | 1 | 2 | 20 | 3 | 3 | 29 | 149 |
| 各项学时总数 | 2700 | 30 | 30 | 60 | 600 | 90 | 90 |  |  |
| 三年总学时数 | 3600 | | | | | | | | |

注：机动时间可以用来安排其他的教学活动，如军训、公益劳动或专业实践等。

## 十、教学进程总体安排

### （一）教学进度安排

依据教育部《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函[2019]61 号）精神，主要呈现本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、学时学分、学期课程安排、考核方式、有关学时比例要求。

表 10 教学进程安排表（1）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | **课程性质** | **课程名称** | **课程代码** | **学分** | **学时** | **开设学期（周课时）** | | | | | | **考核方式** | **学时比例** |
| **1 期** | **2 期** | **3 期** | **4 期** | **5 期** | **6 期** |
| 公共基础课 | | 必修 | 中国特色社会主义 | 000001 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  |  | 考试 | 29.00% |
| 必修 | 心理健康与职业生涯 | 000002 | 2 | 36 |  | 2 |  |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 哲学与人生 | 000003 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 职业道德与法治 | 000004 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |  | 考试 |
|  | 职业发展 |  | 2 | 36 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 必修 | 语文 | 000005 | 20 | 360 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 考试 |
| 必修 | 数学 | 000006 | 15 | 270 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  | 考试 |
| 必修 | 英语 | 000007 | 15 | 270 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  | 考试 |
| 必修 | 信息技术 | 000008 | 6 | 108 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 体育与健康 | 000009 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 考试 |
| 必修 | 历史 | 000010 | 2 | 36 | 1 | 1 |  |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 艺术 | 000011 | 2 | 36 | 1 | 1 |  |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 劳动教育 | 000014 |  |  |  |  |  |  |  |  | 考查 |
| **小计** | | | **80** | **1440** | **18** | **18** | **16** | **14** | **14** |  |  |
| 业 专 | 专业 | 必修 | 烹饪概论 | 121101 | 2 | 72 | 1 | 1 |  |  |  |  | 考试 | 18.00% |
|  | 核心课 | 必修 | 烹饪工艺基础（中式烹调技艺基础） | 121102 | 4 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 必修 | 烹饪原料与加工  工艺 | 121103 | 8 | 144 |  |  | 2 | 3 | 3 |  | 考查 |
| 必修 | 食品安全与操作  规范 | 121104 | 4 | 72 |  | 3 | 1 |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 烹饪营养与配餐 | 121105 | 8 | 144 |  |  | 2 | 2 | 4 |  | 考试 |
| 必修 | 经典名菜制作 | 121106 | 8 | 144 |  |  | 2 | 2 | 4 |  | 考试 |
| **小计** | |  | **36** | **648** | **8** | **3** | **7** | **7** | **11** |  |  |
| 专业技能课 | 必修 | 中式烹调技艺 | 121108 | 4 | 72 |  |  |  | 2 | 2 |  | 考试 | 25.00% |
| 必修 | 烹饪艺术与冷拼  制作 | 121109 | 10 | 180 |  |  | 2 | 4 | 4 |  | 考试 |
| 必修 | 菜品设计与制作 | 121110 | 8 | 144 |  |  |  | 4 | 4 |  |  |
| 必修 | 中式面点技艺 | 121111 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 风味小吃制作 | 121112 | 4 | 72 |  | 4 |  |  |  |  | 考试 |
| 必修 | 名点制作 | 121113 | 8 | 144 |  |  |  | 4 | 4 |  | 考查 |
| 必修 | 饮食保健基础 | 121114 | 8 | 144 |  | 4 | 4 |  |  |  | 考查 |
| 必修 | 营养配餐与烹饪  技术 | 121115 | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  |  | 考查 |
| 必修 | 营养餐设计与制  作 | 121116 | 4 | 72 |  |  |  |  | 4 |  | 考查 |
| **小计** | |  | **50** | **900** | **2** | **8** | **8** | **14** | **18** |  |  |
| 专业实践课 | 必修 | 认知实习 | 121117 | 2 | 30 |  |  |  |  |  |  | 考查 | 17.50% |
| 必修 | 顶岗实习 | 121119 | 33 | 600 |  |  |  |  |  | 600 | 考查 |
| **小计** | |  | **35** | **630** |  |  |  |  |  |  |  |
| 选修课 | 专业选修课 | 限选 | 食品营养与卫生 | 121121 | 5 | 90 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  | 11% |
| 限选 | 现代餐饮管理 | 121122 | 5 | 90 | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 限选 | 宴席设计与制作 | 121123 | 8 | 144 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| **小计** | |  | **18** | **324** | **5** | **6** | **5** | **2** |  |  |  |
| 素养选修课 | 限选 | 中华优秀文化 | 000015 | 1 | 18 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 限选 | 职业素养 | 000016 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| **小计** | |  | **3** | **54** | **0** | **0** | **1** | **2** | **0** |  |  |
| **合计** | | |  | **21** | **378** | **5** | **6** | **6** | **4** | **0** |  |  |
| **总计** | | | |  | **200** | **3600** | **33** | **33** | **33** | **33** | **33** |  |  | **100%** |

表 1 教学进程安排表（2）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参照部颁标准和省教要求结合乐山产业和旅游专业人才需求实施性教学计划表 | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | 表1： | 教学活动与时间安排 | | | | |  | | |
| 专业 | 中餐烹饪 | | 内容学年 | 课堂教学 | | 实习 | | 入毕 | 复习 | 机动 | 假期 | 年总 |
| 理论 | 实训 | 教学 | 生产 | 考试 | 考试 | 周数 |
| 届 | 届 | | 一 | 14 | 22 |  |  |  | 4 | 2 | 11 | 64 |
| 二 | 14 | 22 |  |  |  | 4 | 2 | 11 | 64 |
| 学制 | 3　年 | | 三 |  |  |  | 53 |  |  |  |  | 53 |
| 合计 | 28 | 44 |  | 53 |  | 8 | 4 | 22 | 181 |
| 表2 ： | 课程设置与教学时间安排 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 类别 | | 课程(模块、项目)名称 | | 总 学 时 | 理论教学 | 实训 | 按学年分配周学时 | | | | | |
| 第一学年 | | 第二学年 | | **第三学年** | |
| 一学期 | 二学期 | 三学期 | 四学期 | **五学期** | **六学期** |
| 文化课 | | 语文 | | 480 | 480 |  | 4 | 4 | 4 | 4 | **4** | **4** |
| 数学 | | 360 | 360 |  | 3 | 3 | 3 | 3 | **3** | **3** |
| 英语 | | 360 | 360 |  | 3 | 3 | 3 | 3 | **3** | **3** |
| 体育 | | 240 | 360 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | **2** | **2** |
| 思政 | 中国特色社会主义 | 36 | 34 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 心理健康与职业生涯 | 36 | 34 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 哲学与人生 | 36 | 34 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 职业道德与法治 | 36 | 34 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 时事政治 | 36 | 34 |  |  |  |  |  | **2** |  |
| 时事政治 | 36 | 34 |  |  |  |  |  |  | **2** |
| 团活动 | 历史 | 36 | 34 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 团会 | 120 | 34 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **1** | **1** |
| 专业课 | 专业素质课程 | 信息技术 | | 120 | 36 |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 面试技巧 | | 72 | 72 |  |  |  |  |  | **2** | **2** |
| 职业素养（形体礼仪） | | 36 | 8 | 28 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 餐饮服务 | | 72 | 12 | 60 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 理论基础课程 | 膳食营养与食品安全 | | 72 | 72 |  |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 烹饪概论 | | 72 | 72 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 烹饪美学 | | 36 | 36 |  |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 餐饮经营与管理 | | 72 | 72 |  |  |  |  |  | **2** | **2** |
| 烹饪原料知识 | | 72 | 72 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 后厨管理（营养、原料） | | 36 | 36 |  |  |  |  |  | **1** | **1** |
| 核心 工种 课程 | 中式烹调技艺 | | 180 | 90 |  | 2 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| 烹饪基本功训练 | | 108 |  | 108 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 地方特色菜 | | 108 | 36 | 72 |  |  |  |  | **3** | **3** |
| 经典名菜制作 | | 108 | 36 | 72 |  |  | 3 | 3 |  |  |
| 冷拼、食品雕刻 | | 72 | 12 | 60 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 烹饪艺术与冷拼  制作 | | 90 | 18 | 72 |  |  | 2 | 3 |  |  |
| 中式面点技艺 | | 108 | 24 | 84 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 西式面点技艺 | | 108 | 24 | 84 |  |  | 3 | 3 |  |  |
| 风味小吃制作 | | 108 | 24 | 84 |  |  |  |  | **3** | **3** |
| 营养餐设计与制作技术 | | 108 |  | 108 |  |  |  |  | **3** | **3** |
| 西餐制作基础 | | 108 |  | 108 |  |  |  |  | **3** | **3** |
|  |  |  |  | 3798 | 1024 | 940 | 32 | 32 | 32 | 32 | **32** | **32** |
| 拓展课程 | | 计算机（初级） | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 考证 | | 工种技能证（中级） | | | | |  |  |  |  |  |  |

### （二）教学要求

#### 1、公共基础课

公共基础课的教学要符合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，调动学生学习的积极性， 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

专业技能课的教学，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出 “做中学、做中教”的职业教育教学特色，实训课时与理论课时之比不低于 1∶1。专业技能课程建议采用项目教学、案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学。

### （三）教学管理

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。

## 十一、实施保障

**（一）师资队伍**

**1.专业带头人**

本专业有专业带头人 2 人，师德高尚，具有良好的思想政治素质和职业道德，具有烹饪相关高级技师职业技术等级证书或高级职称；专业教学能力与专业岗位能力强，拥有四星以上酒店或国际化餐饮企业厨房工作经验和国际化视野；烹饪专业技术水平一流，拥有烹饪比赛参赛和指导学生参加国赛获奖经验；烹饪教科研水平较高；能带领专业教师团队进行改革创新，在区域行业具有一定影响力，拥有“中国烹饪名师/大师”称号。

**2.专任教师、兼职教师**

（1）本专业有专任教师 7人，师德高尚，具有良好的思想政治素质和职业 道德，具备大学以上学历、中级以上职称、烹饪/营养高级以上职业资格证书，符合“双师型”教师要求；其中地区级学科代头人 2 人，省市级烹饪大师 2 人，专业技术应用能力较强，按照《职业学校教师企业实践规定》专业教师拥有每3年累计不少于 6 个月的企业实践经历。烹饪专业技术水平一流，拥有烹饪比赛参赛或指导学生参赛获奖经验；具备本专业理论教学和实践教学能力，具有 承担专业课程的核心课程、理实一体化课程经历。

（2）兼职教师

兼职教师主要从高校、行业协会、四星以上酒店、著名餐饮企业、规模化餐饮连锁企业聘任，兼职教师具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，拥有技师及以上职业资格证书，具有扎实的专业知识、高超烹饪技术及五年以上的餐饮企业（国际化企业优先）工作经验，其中既有企业厨师长，也有全国烹饪大师。

（3）在职从业人员

定期聘请在职从业人员来校对专业教师进行培训，培训餐饮企业先进的操作技术、理念及当前企业对从业人员的要求及相关法律规范。

**（二）教学设施**

本专业已配备校内实训室和校外实训基地。以学校“三名”工程建设的总体布局和要求，校内实训实习环境具有真实性和方针性，具有教学、实训、展示、社会服务等多项功能，能实现教、学、用一体。校外实训实习基地选择在当地具有优势和领先的酒店中餐厅如：瀚文酒店、红珠山宾馆等。满足现代学徒制试点、订单式培养、课程共建、师资培训、形成性考核等教育教学活动；同时也满足学生工时顶岗、教学实习等活动。

**1、校内实训室**

根据烹饪专业课程设置，校内实训室设有中式烹调实训室、中式面点实训室、冷拼、雕刻实训室。实训室主要功能、设施满足实训工位与班级人数的需求。

### 校内实训基地规划表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **实训室名称** | **主要配置** | **主要功能** | **适用课程** | **工位数**  **(个)** | **预算金额**  **(万元)** | **完成时间** |
| 理实一体刀工、雕刻训练室 | 不锈钢案台及配套设备 | 烹饪刀功、食品雕刻练习 | 中式烹调刀工、冷拼食品雕刻课程 | 60 | 20 | 2023 |
| 理实一体化烹饪教室 | 热菜灶台及配菜案板和货架盘具 | 热菜烹调练习 | 菜肴烹调制作 | 50 | 100 | 2023 |
| 理实一体化中式点教室 | 面点烤炉及案板 | 面点练习 | 面点产品制作 | 50 | 50 | 2023 |
| 理实一体化西点、西餐教室 | 西点、西餐制作配套设备 | 西点、西餐练习 | 西点、西餐课程 | 50 | 80 | 2023 |
| 掂锅、磨刀实训室 | 简易灶台、水槽、不锈钢案台及配套设备 | 掂锅、磨刀练习 | 烹饪基本功课程 | 50 | 10 | 2023 |
| 学术交流室 | 多媒体影音设备、演示教学设备 | 教研、教学交流 | 示范课、公开课 | 50 | 100 | 2023 |

## 实训室功能：适用于中餐烹饪专业实训及大赛使用。（见表 5-表 8）

## 表 5 中餐烹饪理实一体实训室（单位：cm）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备名称** | **配置标准** | **数量** | **设备名称** | **配置标准** | **数量** |
| 单水槽 | 550\*500\*800 | 3 | 单面料理台 | 1500\*750\*800 | 5 |
| 四门冷柜 | 1230\*720\*1890 | 1 | 炉拼台 | 650\*400\*1150 | 1 |
| 三层海鲜蒸柜 | 1000\*900\*1800 | 1 | 不锈钢四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 4 |
| 双炒单尾炒炉 | 1300\*900\*1150 | 8 | 商用小型洗碗机 | 580\*600\*860 | 1 |
| 双星水槽 | 1200\*600\*800 | 4 | 单柄炒勺 |  | 6 |
| 四层什物架 | 1200\*500\*1600 | 4 | 双耳炒锅 |  | 1 |
| 单通道操作台 | 1800\*800\*800 | 5 | 不锈钢手勺 |  | 6 |
| 双面料理台 | 1800\*800\*800 | 10 | 不锈钢漏勺 |  | 6 |
| 油网排烟罩 | 12700\*1100\*600 | 5 | 五色抗菌砧板 |  | 55 |
| 炉拼台 | 300\*900\*1150 | 10 | 调味罐 |  | 14 |
| 烟罩上装饰板 | 14900\*800 | 18 | 油鼓 |  | 3 |
| 热水器 | DSF60A 型 | 3 | 油网筛 |  | 4 |
| 双眼灶 | 1600\*800\*800 | 3 | 厨师专用刀具 |  | 55 |
| 双面料理台 | 1250\*700\*800 | 8 | 大汤盆 |  | 12 |
| 各种盘 |  | 95 | 搅拌盆 |  | 35 |

**表 6 中式面点理实一体实训室（单位：cm）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备名称** | **配置标准** | **数量** | **设备名称** | **配置标准** | **数量** |
| 双 星 水 池  （双） | 1200\*600\*800 | 1 | 电蒸箱 | 电气两用 | 1 |
| 油网排烟罩 | 6200\*1100\*600 | 1 | 电压力蒸锅 | DYG-6002 | 1 |
| 面案工作台 | 1800\*800\*800 | 4 | 开酥机 | 新麦 SM-520E | 1 |
| 双通道工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 和面机 | HWT25 3 型 | 1 |
| 水池（单） | 800\*550\*500 | 1 | 多功能搅拌机 | 新麦 SM-25 | 1 |
| 双层工作台 | 1300\*800\*800 | 1 | 各种盘 |  | 95 |
| 单炒单尾炒炉 | 1200\*900\*1150 | 1 | 帅康电热水器 | DSF-60JEC'A | 1 |
| 电炸炉 | BF-81 | 1 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 1 |
| 电饼铛 | YXD-25B | 1 | 商用洗碗机 |  | 1 |
| 电烤箱 | 新麦 SM-523 | 1 | 冷柜 |  | 1 |
| 蒸汽喷雾电烘  炉 | 新麦 SM-503+IS | 1 | 单门控温醒发箱 | 新麦 SM-32S | 1 |

**表 7 西点、西餐理实一体实训室（单位：cm）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备名称 | 配置标准 | 数量 | 设备名称 | 配置标准 | 数量 |
| 组合式电炉  附带醒发箱 | 1300\*1170\*195  0 | 1 | 铝 合 金 烤 盘  （不沾） | 600\*400\*25 | 6 |
| 商用电磁炉 | 350\*450\*120 | 1 | 铝 合 金 烤 盘  （阳极） | 600\*400\*25 | 6 |
| 美的微波炉 | 25（L） | 1 | 镀铝烤盘（ 不  沾） | 600\*400\*50 | 3 |
| 美的电磁炉 | 230\*380\*120 | 5 | 镀铝烤盘 | 600\*400\*50 | 3 |
| 中国式电炉  （3 层） | 130.5\*107.5\*1  76 | 1 | 喷砂枪 | 130（ML） | 1 |
| 冷冻操作台  （风冷） | 1500\*800\*800 | 1 | 破壁机 | 220\*250\*500 | 2 |
| 三 门 冰 箱  （风冷） | 252（L） | 1 | 均质机 | 490（ML） | 1 |
| 多功能搅拌  机 | 7（L） | 5 | 18 层不锈钢台  车 | 610\*460\*1825 | 1 |
| 半包粉打粉  机 | 50\*100\*138 | 1 | 希沃教学一体  机 |  | 1 |
| 平板电脑 | 华为 | 20 | 液晶电视 |  | 1 |

## 表 8 冷拼、雕刻实训室（单位：cm）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备名称** | **配置标准** | **数量** | **设备名称** | **配置标准** | **数量** |
| 双层工作台 | 1500\*800\*800 | 34 | 白色大碟子 |  | 30 |
| 双通道工作台 | 1800\*800\*800 |  | 电热水器 | DSF-60JBC/A  （型号） | 2 |
| 双星水池 | 1200\*600\*800 | 2 | 不锈钢四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 6 |
| 4 联不锈钢水  池 | 2380\*560\*850 | 1 | 砧板车 |  | 3 |
| 白色塑料砧板 | 330\*480 | 31 | 教师用刀具 |  | 1 |
| 圆木头砧板 |  | 2 | 投影设备一套 |  | 1 |

**2、校外实训实习基地**

本专业拥有多个相对稳定的、高水平的饭店作为顶岗实习、课程实习实训的基地。建设校外实训基地遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择运作成熟、经营情况理想，专业上有能工巧匠，有完善的管理制度和人才选拔制度的行业龙头企业，如瀚文酒店、红珠山宾馆等，在本地域知名度美誉度较高的饭店。校外实训基地能完成中式面点制作核心技能的训练。承担学校综合实训和顶岗实习之需，能满足中等职业学校教学改革要求，模块化教学等人才培养模式的探索。

**（三）教学资源**

构建了基于岗位实际需要的项目化课程体系及现代化教学手段，形成了方便学生自主学习、个性化学习的教学资源，模拟真实工作环境，实现对学生技能操作的训练，实现教学目标。

1. 本专业采用教材均为高等教育出版社出版的中等职业教育国家规划教材，每学期对教材进行检查上报，审核教材内容、出版时间、教材类型和意识形态等。
2. 以中餐烹饪专业所涉及的专业核心课程为重点构建学习资源，其信息内容主要有：各课程的课程标准及核心课程的课程标准、试题库；教师的电子讲稿、教学案例、多媒体课件等。
3. 针对 1+x 职业等级证书中对中式面点师岗位要求，建立模拟考级试题库及考级实训项目微课。
4. 教学平台：学习通教学平台、希沃 5 教学一体机、百度教育云平台。网络教学资源：学习强国、米熊 app、哔哩哔哩 app。

5.校本课程开发及教学资源建设

（1）以课程标准为依据，开发《乐山地方特色菜》、《地方风味小吃》、《川菜》3门专业基础课的实训指导教材，做到科学合理、务实够用，以满足企业的定向、定岗需求、学生就业和继续发展的要求。

（2）通过学校专业教师和企业共同开发教学资源及购买教学资源等方式，完善烹饪专业基础模块和烹饪方向模块核心课程的电子 PPT 教案、课件、教学素材等教学资源；

（3）建设中餐烹饪与营养膳食试题库、技能竞赛标准及案例；通过校企共建专业资源库，更好地提高专业课程的教学质量。

### 6.校企合作教学资源

我校与多家省内外星级达成“校企合作”协议，实施专业共建，人才共育，共建机构，共享资源。以职校学历教育为基础，以市场为导向，企业植入中餐烹饪专业课程、技能培训、项目实训。培训期间，企业派驻从业经验丰富的师资人员，提供专业指导，并按照企业的用人要求对学员进行管理培训。

此外，积极组织职校定制班学生参与各项技能竞赛，并安排优秀师资担任集训导师，让同学们参与实践，在竞赛中运用自己所学获得出色成绩，提高学校知名度及学生就业竞争力！中厨集团还为学校相关专业的老师提供企业学习平台，老师们可定期到企业进行专业学习和技术交流，以此种方式不断提升师资队伍的专业水平，以便更好开展教学工作，不断提升职校办学质量和竞争力。

产教融合、校企合作是职业教育的基本办学模式，是办好职业教育的关键所在，以建设“三名工程”——名专业、名实训室为突破口，深化“校企合作”，发挥企业在职业教育中的重要办学主体作用，推动形成产教融合、工学结合、知行合一的共同育人机制，培养知识型、技能型、创新型人才，促进职校的专业设备建设、师资队伍建设，提高职校办学质量，办出成效、办出特色，满足多样化教育需求，力求成为新时代职业教育的新典范。

7.教材的选用以国家规划教材为主（见表9）。

**表9教材选用表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **教材** | **主编** | **出版社** |
| 烹饪概论 | 李晓英，凌强 | 旅游教育出版社 |
| 烹饪工艺基础 | 张艳平 | 高等教育出版社 |
| 烹饪原料与加工工艺 | 王克金 | 北京师范大学出版社 |
| 食品安全与规范操作 | 张怀玉 | 高等教育出版社 |
| 烹饪营养与配餐（第二版） | 林玉桓 | 中国人民大学出版社 |
| 中式烹调技艺 | 李刚 | 高等教育出版社 |
| 烹饪艺术与冷拼技艺 | 赵福振 | 重庆大学出版社 |
| 中式面点 | 李存根 | 北京师范大学出版社 |
| 风味小吃制作 | 程文辉 | 科学出版社 |
| 名点制作 | 李存根 | 北京师范大学出版社 |
| 饮食保健基础 | 路新国，刘煜 | 中国轻工业出版社 |
| 营养配餐与烹调技术 | 程小华 | 北京大学出版社 |
| 营养餐设计与制作 | 程小华 | 北京大学出版社 |

**（四）教学方法**

本专业在教学过程中根据各门课程的实际情况，灵活应用项目教学、讲授法、直观演示法、任务驱动法、练习法、讨论法等多种教学方法，教学过程注重任务驱动和行动导向。

本专业在教学过程中以课程标准为依据，岗位需求为导向，体现课程思政融入、突出“三教”改革成果、创“三名工程”为契机，创新教学组织形式。以行动为核心，以任务、问题为驱动，以角色、情景、过程为载体，探索多种形式的行动导向教学模式和过程性评价模式，以及课前、课中、课后多途径、立体化课程实施途径，充分体现课程的工学结合与全面育人特色。

1. 项目教学法

教学内容紧紧围绕职业岗位进行选取和重新序化，课程内容的教学载体是真实的项目，以项目中的任务驱动教学和实训。以项目教学法充分调动学生学习积极性，培养学生的学习兴趣。

1. 小组合作法

学生分组完成教学任务，团队成员分工协作，培养学生的团队精神和沟通能力，根据团队每个成员的表现进行教学评价。

1. 信息化教学手段

采用投影、视频、微课、辅助教具等教学形式，将抽象理论以图片、视频等形式表现，使教学生动化、形象化，以增强感染力，使教学效果更加明显；实践性较强的课程，教学过程在实训室内进行，达到理实一体，培养学生的实际操作能力；烹饪学科教学还利用学习通教学平台、教学一体机、实训室录播、ipad 等多种教学手段对学生进行日常教学及答疑辅导。

### 以赛促教、赛教融合

（1）积极组织师生参加各类比赛活动，检验教学模式改革成效。组织教师参加省、市教学比赛，力争获奖，每期组织专业教师校内教学比赛，提高业务水平。

（2）组织学生参加省、市及烹饪行业协会内技能比赛，目标是市级一等奖、二等奖以上。

**（五）学习评价**

根据本专业培养目标和人才理念，建立以学生职业素养、职业能力培养为核心，校内和校外、线上与线下相结合的科学评价体系。强调对学生学习过程和学习效果的评价，采用学分制、多层次、多元化的考评方法，引导学生全面提升和个性发展。

学习评价采用多维度评价，不仅有学生的自评互评、教师点评、还包含企业导师及家长的相关评价。行业资格证考试，职业技能鉴定与学业考核相结合，即以中式面点师，中式烹调师证书作为阶段性考核结果。

1、评价内容

（1）知识性评价

笔试课程的期末考核采用抽取题库试题，作为考核内容的方式进行。

（2）能力、素质评价——项目化考核

实践课程、理实一体化课程的评价，包括平时和期末的实训项目作业（作品）评价、实训表现评价两部分。

作业（作品）包括制作的菜品、面点制品；设计成果；调研报告；实训报告等项目。

实训表现包括出勤、职业道德、卫生安全意识、劳动素养、团队配合等方面。（见表 10 学生成绩综合评价汇总表)

## 表 10 平时成绩综合评价汇总表

专业部 学科 班级 20 级 班

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 职业能力 50 分 | | | | | 职业素养 50 分 | | | | | 合计 |
| 理论  知识 10 分 | 任务  成果 10 分 | 专业  能力 10 分 | 实训  报告 10 分 | 工具  维护 10 分 | 安全  意识 10 分 | 主动  学习 10 分 | 团队  协作 10 分 | 创新  意识 10 分 | 劳动  态度 10 分 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. 教学实习考核
2. 采用学生自评互评、教师评价、企业导师评价、家长评价相结合的评价模式对学生的理论学习、教学实训和顶岗实习进行综合评价。
3. 操作考核：由专业教师根据学生实训课职业素养和职业能力进行综合评定。
4. 顶岗实习考核：由企业导师根据学生顶岗实习期间的出勤、任务完成情况、综合表现等以及学生实习总结进行综合评价。
5. 成绩评定
6. 理论课及其他课程（含教学做一体课程）的理论知识内容。主要采用平时出勤、课堂提问、笔记、作业、期末闭卷笔试、项目考核的方式进行评价，以过程评价为主。
7. 实践课程、一体化课程的评价。主要包括平时和期末的实训项目作业

（作品）评价、实训表现评价两部分。作业（作品）包括制作的菜品、调研报告、实训报告等项目。实训表现包括主动学习、卫生安全意识、劳动态度、团队协作、创新意识等方面。

### 十二、教学质量管理

教学质量是学校的生命线，学校的教学工作是为企业培养实战型技能人才，所以保证教学质量更是合作的根本，校企双方在协商后制定以下监控方法与制度以保证人才培养的质量。

### （一）教学质量监控方法

1.每个教学周期教师要提交教学日志；

2.班主任定期进行教学回访，建立家、校、企三方联系群，通报学习情况，分享学员成果；

3.组织开展家长会，汇报学习成果，展示行业动态，分析就业形势。

### （二）教学质量监控制度

1.教师必须严格按照企业与校方制定的课程内容与进度授课，以保证教学质量；

2.定期举行阶段性测试，以检验学生的学习效果，从而保证阶段性学习质量；

3.教师必须严格检查学生完成作业情况，并认真点评指正，记录汇总形成学生个人学习档案；

4.学校严格审查教师的教学日志，并纳入员工绩效的考核标准；

5.学校准备好教学所需设备、场地、时间等环境因素，提供给学生最大的学习保障。

## 十三、课程免修置换规定

鼓励将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已掌握的有关技术技能，按一定规则折算为学历教育相应学

**（一）证书与免修课程对应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 证书名称 | 证书等级 | 免修课程（代码） | 免修学分 |
| 1 | 中式烹调师 | 中级 | 中式烹调技艺 | 4 |
| 2 | 中式面点师 | 中级 | 中式面点技艺 | 2 |
| 3 | 西式面点师 | 中级 | 名点制作 | 8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 竞赛名称 | 获奖等级 | 免修课程（代码） | 免修学分 |
| 1 | 中式烹调师 |  | 中式烹调技艺 | 4 |
| 2 | 中式面点师 |  | 中式面点技艺 | 2 |
| 3 | 西式面点师 |  | 名点制作 | 8 |

**（二）竞赛获奖免修课程对应表**

## 十四、毕业标准

通过三年学习，达到德智体美劳全面发展，具体要求如下： 学业成绩——各门课程达到合格标准及以上，达到学习要求。

职业技能——获得至少一个与专业相关的职业资格证书。例如：中式烹调师或中式面点师等。

计算机水平——达到全国计算机应用能力考试一级水平。

职业素养——达到烹饪专业所需的职业素养。(见附录学生素质考核表)

**十五、附录**

附录 1《学生素质考核表》

附录 2《专业拓展课堂》

附录 3《学生劳动实践周课程安排》

**附录 1 职业素养考核表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核**  **指标** | **考核标准** | **考 核 办 法** |
|  | 1.严格执行食品卫生相关的各项法规，制度。 | 1.严格执行食品卫生相关的各项法规，制度扣 2 分。 |
| **食品** | 2.严格执行实训室工作规程，做好消毒、防蝇、防腐工作及炊具消毒工作。 | 2.严格执行工作规程扣 1 分，不做好消毒、防蝇、防腐工作及炊具消毒工作各扣 1 分。 |
| **卫生**  **与** | 3.按照食品加工流程进行烹饪与操作，杜绝违规操作。 | 3.按照食品加工流程进行烹饪与操作扣 2 分； |
| **安全** | 4．检查各种电器、炉具、煤气设备的使用情况，发现问题及时上报并妥善解决。 | 4.检查各种电器、炉具、煤气设备的使用情况，发现问题不及时上报并妥善解决扣 2 分。 |
|  | 5.安全正确使用刀具和案板。 | 5.安全正确使用刀具和案板。扣 2 分 |
| **清洁** | 1.做好每周的室内外大扫除和每天的常规清洁工作。 | 1.做好每周的室内外大扫除和每天的常规清洁工作扣 2 分。 |
| **与** | 2.严格执行餐用具、炊具的洗净消毒，生熟分开，防止食物中毒事故发生。 | 2.执行餐用具、炊具的洗净消毒工作扣 2 分。 |
| **消毒** | 3.定期做好食品整理、清洁工作。 | 3.定期做好食品整理、清洁工作扣 2 分。 |
| **个人** | 1.工作服干净整洁，穿戴正确，工作帽  和工作鞋穿戴正确。 | 1. 上班不穿工作服， 戴工作帽，不按规定佩戴口罩和手套各扣 1 分。 |
| **卫生** | 2.保持良好的个人卫生，包括头发，手等。 | 2.个人卫生不合格扣 2 分。 |

**附录 2 专业拓展课堂表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **科目** |  | **课时** | **内容** | **教师** |
| 西式面点 | 第 1 次 | 1 | 安全教育 |  |
|  | 第 2 次 | 1 | 塔类的制作与装饰 |  |
|  | 第 3 次 | 1 | 塔类的制作与装饰 |  |
|  | 第 4 次 | 1 | 塔类的制作与装饰 |  |
|  | 第 5 次 | 1 | 塔类的制作与装饰 |  |
|  | 第 6 次 | 1 | 琥珀糖的制作 |  |
|  | 第 7 次 | 1 | 琥珀糖的制作 |  |
|  | 第 8 次 | 1 | 牛奶小方的制作 |  |
|  | 第 9 次 | 1 | 牛奶小方的制作 |  |
|  | 第 10 次 | 1 | 展示考核 |  |
|  |  |  |  |  |
| **科目** |  | **课时** | **内容** | **教师** |
| 中式面点 | 第 1 次 | 1 | 安全教育 |  |
|  | 第 2 次 | 1 | 龙须面和面 |  |
|  | 第 3 次 | 1 | 龙须面和面 |  |
|  | 第 4 次 | 1 | 龙须面遛面 |  |
|  | 第 5 次 | 1 | 龙须面遛面 |  |
|  | 第 6 次 | 1 | 龙须面抻面 |  |
|  | 第 7 次 | 1 | 龙须面抻面 |  |
|  | 第 8 次 | 1 | 龙须面抻面 |  |
|  | 第 9 次 | 1 | 龙须面抻面 |  |
|  | 第 10 次 | 1 | 龙须面抻面 |  |
|  |  |  |  |  |
| **科目** |  | **课时** | **内容** | **教师** |
| 中式面点 | 第 1 次 | 1 | 安全教育 |  |
|  | 第 2 次 | 1 | 层酥面团制作 |  |
|  | 第 3 次 | 1 | 层酥面团制作 |  |
|  | 第 4 次 | 1 | 层酥面团制作 |  |
|  | 第 5 次 | 1 | 发酵面团制作 |  |
|  | 第 6 次 | 1 | 发酵面团制作 |  |
|  | 第 7 次 | 1 | 发酵面团制作 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 第 8 次 | 1 | 其它面团制作 |  |
|  | 第 9 次 | 1 | 其它面团制作 |  |
|  | 第 10 次 | 1 | 其它面团制作 |  |
|  |  |  |  |  |
| **科目** |  | **课时** | **内容** | **教师** |
| 西式冷菜 | 第 1 次 | 1 | 安全教育 |  |
|  | 第 2 次 | 1 | 三明治制作 |  |
|  | 第 3 次 | 1 | 三明治制作 |  |
|  | 第 4 次 | 1 | 沙拉制作-蛋黄酱 |  |
|  | 第 5 次 | 1 | 沙拉制作-油醋汁 |  |
|  | 第 6 次 | 1 | 沙拉制作-酸奶油 |  |
|  | 第 7 次 | 1 | 头盘制作 |  |
|  | 第 8 次 | 1 | 头盘制作 |  |
|  | 第 9 次 | 1 | 胶冻制作 |  |
|  | 第 10 次 | 1 | 肉批制作 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **科目** |  | **课时** | **内容** | **教师** |
| 咖啡制作 | 第 1 次 | 1 | 安全教育 |  |
|  | 第 2 次 | 1 | 咖啡基本知识 |  |
|  | 第 3 次 | 1 | 咖啡豆认知 |  |
|  | 第 4 次 | 1 | 意式咖啡制作 |  |
|  | 第 5 次 | 1 | 意式咖啡制作 |  |
|  | 第 6 次 | 1 | 花式咖啡制作 |  |
|  | 第 7 次 | 1 | 花式咖啡制作 |  |
|  | 第 8 次 | 1 | 手冲咖啡制作 |  |
|  | 第 9 次 | 1 | 手冲咖啡制作 |  |
|  | 第 10 次 | 1 | 考核展示 |  |

**附录 3 学生劳动实践周课程安排**

|  |  |
| --- | --- |
| **课程名称** | **课时** |
| 课程一：劳动精神（必修） | 2 |
| 课程二：劳模精神（必修） | 2 |
| 课程三：工匠精神（必修） | 2 |
| 课程四：劳动组织（必修） | 3 |
| 课程五：劳动安全（必修） | 2 |
| 课程六：劳动法（必修） | 2 |
| 课程七：消防设施使用（必修） | 2 |
| 课程八：逃生演练（必修） | 2 |
| 课程九：校史讲解（必修） | 2 |
| 课程十：班校会（必修） | 1 |
| 课程十一： 短视频制作与发布（ 选  修） | 3 |
| 课程十二： 网红商品是怎样炼成的  （选修） | 3 |
| 课程十三：后厨设备保养与维护（选修） | 3 |
| 课程十四：茶艺体验（选修） | 3 |
| 课程十五：形体礼仪（选修） | 3 |
| 课程十六：海报设计（选修） | 3 |
| 课程十七：中、西式面点制作（必修） | 3 |
| 课程十八：盘头装饰（选修） | 3 |
| 课程十九：西餐制作（选修） | 3 |
| 课程二十：预制菜制作（选修） | 3 |
| 课程二十一：中餐摆台与用餐礼仪  （选修） | 3 |