

惠州市理工职业技术学校

中餐烹饪专业

(专业代码: 740201)

2025 级 人 才 培 养 方 案

(2025 年修订)

执笔人: 黄蓉

学校审核人:

系部: 骆文景

教务部: 张远锋

教学副校长(顾问): 张小彤

专业指导委员会(企业)审核人:

审定人: 校长办公室

编制说明

1. 编制依据

本方案是根据《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》（教职成〔2019〕13号）、《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）、《职业教育专业简介（2022年修订）》和教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）等文件精神，结合学校《中餐烹饪专业人才培养调研报告》等进行编制。

2. 参与人员、单位

本方案由学校专业教师及惠州市禾粤膳食管理有限公司、广东中盛饮食管理有限公司等多位行业、企业专家共同研讨完成。

执笔主编：黄蓉

参编人员：张淑芬、梁俊波、肖乐乐

目录

一、 专业名称与代码	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	2
(一) 专业培养目标	2
(二) 人才培养规格	2
六、 课程设置及要求	3
(一) 课程设置	3
(二) 课程内容和要求	5
(三) 选修课	9
(四) 实践实习模块	10
七、 教学进程总体安排	10
(一) 基本要求	10
(二) 学时比例表	10
八、 实施保障	12
(一) 师资队伍	12
(二) 校内外实训基地	13
(三) 教学资源	16
(四) 教学方法	17
(五) 学习评价	17
(六) 质量管理	17
九、 毕业要求	18

2025 级中餐烹饪专业 人才培养方案

一、专业名称与代码

专业名称：中餐烹饪

现专业代码：740201

二、入学要求

本专业办学层次为中职，招生对象为初中毕业生。

三、修业年限

本专业学制三年。

四、职业面向

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书
旅游 (54)	餐饮类 5402	住宿业 (51) 餐饮业 (52)	餐饮服务人员 (4-03-02)	初始岗位：厨师 发展岗位：餐饮 管理 迁移岗位：餐饮 创业者	1+X 粤菜制作 (初级、中级) 1+X 粤点制作 (初级、中级) 咖啡师 (中级)

五、培养目标与培养规格

(一) 专业培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力。掌握本专业知识和技术技能，能独立从事烹调工艺与营养厨师、营养配餐员、公共营养师等岗位养工作，具有扎实的烹饪知识和营养知识，具有创新创业意识、团队合作精神与职业素养，以及自主学习能力。在生产、建设、服务、管理第一线的高级发展型、复合型和创新型的技术技能人才。

(二) 人才培养规格

1.知识

(1) 掌握各类食材（禽畜、水产、蔬果、调味品等）的特性、产地、品质鉴别及储存标准。

(2) 精通中式烹调技法（炒、爆、熘、炸、蒸、炖等）的原理、火候控制及操作规范；熟悉冷菜制作、食品雕刻、面点工艺等专项技术理论。

(3) 掌握《食品安全法》、HACCP 体系及厨房操作卫生标准；熟知食品污染防控、餐具消毒流程及突发安全事件处置规范。

(4) 具备餐饮成本构成分析、菜品定价及毛利率核算能力；了解厨房组织架构、设备维护、库存管理及标准化生产流程。

(5) 理解中国八大菜系特点、传统宴席礼仪及饮食民俗；掌握现代餐饮趋势（如健康轻食、融合菜设计）及菜品美学基础。

2.素质

(1) 热爱祖国，拥护中国共产党，具有坚定的政治立场。

(2) 热爱本职工作，积极上进，爱岗敬业，树立劳动精神。

(3) 品行端正，遵纪守法，诚实守信，具有良好的职业道德。

- (4) 具有较强的业务素质，精益求精，树立工匠精神。
- (5) 具有良好的责任心，能承受较强的工作压力；工作仔细，吃苦耐劳。
- (6) 具有健康的体魄和心理、健全的人格。
- (7) 具有“客户至上”的服务观念。

3.能力

- (1) 能够熟练操作计算机 office 系统；
- (2) 能够鉴别烹饪原料质量优劣；
- (3) 能够正确使用厨房实施设备的使用方法与保养；
- (4) 能够对粤菜风味菜肴进行正确的制作；
- (5) 能够根据自身的专业特长从事厨房相应岗位的工作。

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

本专业课程包括公共基础课程、专业课程、选修课、实践实习。

1.公共基础课程

公共基础课程包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、英语、体育与健康、信息技术基础、艺术赏析、劳动素养、人工智能基础知识、礼仪、人生修养、职业素养、安全教育等必修课程。

2.专业课程

专业课程包括专业基础模块和专业技能模块，并涵盖实习实训等有关实践性教学环节。

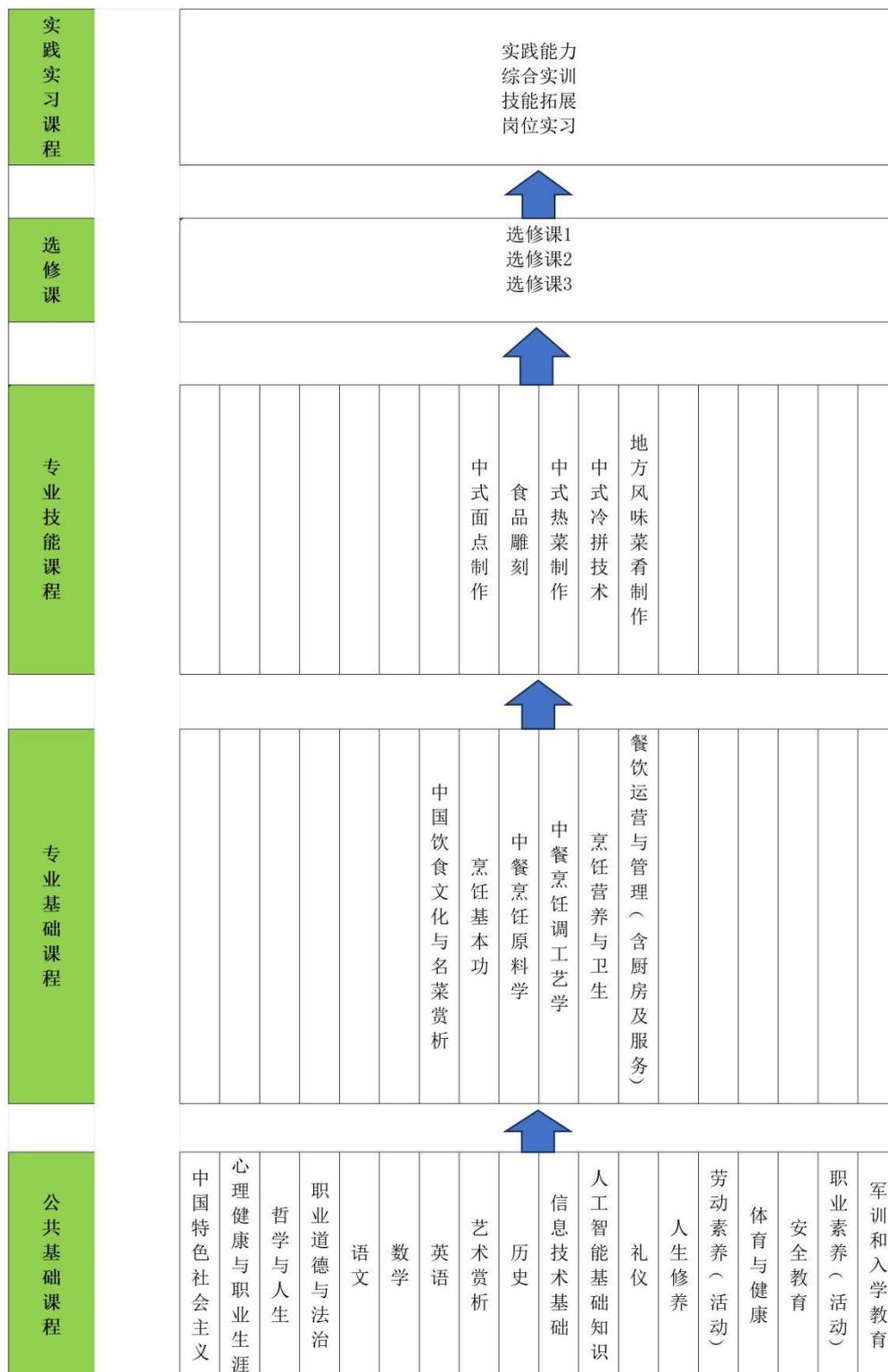
专业基础模块设置 6 门，包括中国饮食文化与名菜赏析、烹饪基本功、中餐烹饪原料学、中餐烹饪调工艺学、烹饪营养与卫生、餐饮运营与管理（含厨房及服务）。

专业技能模块设置 5 门，包括中式面点制作、食品雕刻、中式热菜制作、中式冷拼技术、地方风味菜肴制作。

3.选修课程

选修课程包括通识类、创新创业类、跨专业类和专业拓展类课程，采用线上或线下授课方式进行，具体参照《惠州理工学校选修课程管理办法（试行）》

执行。图 1 中餐烹饪专业课程结构体系



实训包括专项实训、综合实训等多种形式，不同专业方向实训内容不同。

实习包括认识实习、实践教学、岗位实习等多种形式。

(二) 课程内容和要求

本专业课程主要教学内容和要求应贯彻思想政治教育和“三全育人”的要求，把立德树人融入到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节。

1.公共基础课程

表 2 公共基础课程描述

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	GG4000A	思想政治	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、哲学与人生四个必修模块。依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养。	160
2	GG1101A	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力。	80
3	GG2011A	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，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。	80
4	GG3001A	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	80

5	GG5001C	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，本课程是以身体练习为主要手段，以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容，以培养中等职业学校学生的体育与健康学科核心素养和促进学生身心健康发展为目标的综合性课程。	160
6	GG4007A	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。	40
7	GG6002B	信息技术基础	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础。	120
8	GG0201A	艺术赏析	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	40
9	GG0001A	劳动素养	依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。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。	80
10	GG0002A	安全教育	《大中小学国家安全教育指导纲要》学生理解总体国家安全观，初步掌握国家安全各领域内涵及其关系，认识国家安全对国家发展的重要作用，树立忧患意识，增强自觉维护国家安全的使命感。	80
11	GG0003A	人工智能基础知识	本课程是面向人工智能专业的主干课程，是讲授人工智能专业知识的第一门课，结合 office 软件，主要介绍人工智能搜索、知识表示、推理规划等各个分支领域，帮助学习者对人工智能领域技术发展有整体认识，了解基本问题、理解基本原理、掌握基本方法。	40
12	GG0004A	礼仪	依据《中等职业学校礼仪课程标准》开设，主要教学内容包括礼节规范和仪式教育，使学生系统掌握现代职业礼仪，培养学生具有良好的职业能力、礼仪素养，提高自身修养。	40
13	GG0005A	人生修养	本课程主要教学内容包括思想政治修养、道德修养、文化修养、审美修养和心理修养等模块，帮助学生实现自我完善和提升综合素质。	40

14		职业素养	通过开展实训实习以及组织学生参加校内外拓展活动、企业现场参观培训、观摩人才招聘会等活动，强化学生的职业体验，提升职业素养。	80
15		军训和入学教育	坚持以立德树人为根本任务，将国防教育纳入国民教育体系，有机融入学校教育各个环节，切实发挥学生军训综合育人功能，着力培养社会主义建设者和接班人。	*2

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

表 3 专业基础课程描述

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	ZC001	中国饮食文化与名菜赏析	学生学会鉴赏中国各地特色美食，提升个人品味；掌握基本和高级烹饪技巧，能亲手制作多种中国菜肴；深入了解中国饮食文化的历史背景，理解食物与文化之间的联系。	40
2	ZC002	烹饪基本功	烹饪基本功这门课程是烹饪专业基础性操作课程，主要教学内容包括基础的刀工和翻锅技能，通过学习，学生能掌握基本操作技能，为进一步学习烹饪技术打好基础，并形成良好的职业习惯。	80
3	ZC003	中餐烹饪原料学	中餐烹饪原料学这门课的教学内容丰富多彩，旨在让学生全面了解中餐烹饪中各类原料的相关知识。	40
4	ZC004	中餐烹饪调工艺术学	涵盖烹饪原料知识、调味方法与味型组合、烹饪技法运用及火候掌控等。比如认识各类食材特性，掌握盐、糖、醋等调料使用，学会炒、炸、蒸等技法。还会涉及成本核算、安全卫生等内容，培养学生综合烹饪调味能力	80

5	ZC005	烹饪营养与卫生	讲解蛋白质、脂肪等营养素概念及能量代谢，探讨烹饪对营养的影响；分析六大营养素作用与膳食平衡配比；会涉及食品卫生安全，如预防污染、确保符合卫生标准；注重实践技能培养，让学生掌握烹饪营养与卫生操作技能。	40
6	ZC006	餐饮运营与管理（含厨房及服务）	餐饮运营与管理（含厨房及服务）课程涵盖多方面内容。运营管理有菜单规划、库存管理、成本控制等；人力资源管理涉及员工招聘、培训、激励；市场营销需做市场调研。厨房管理包含考勤、着装、卫生等制度。服务管理要制定服务标准、流程，加强员工培训，处理顾客投诉，提升满意度。	80

(2) 专业技能课程

表 4 专业技能课程描述

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	ZC007	中式面点制作	介绍历史、分类、工具设备及卫生安全规范等基础知识，深入讲解面团调制，如水调、膨松、油酥等面团，再教授制馅、成形、成熟等技艺，涵盖蒸、煎、烙、炸、烘焙等方法。涉及品质控制、成本管理、创新设计等内容，通过实操和案例分析巩固提升技能。	200
2	ZC008	食品雕刻	介绍基础概念、历史发展、特点及意义。教学中，着重训练基本刀法，指导学生掌握切、割、雕、刻等技巧，从简单线条到复杂图形逐步提升。通过案例分析、观看视频等方式，让学生了解不同食材特性及适用场	160

			景。实操环节，学生在老师指导下进行蛋糕装饰、甜点造型等项目，根据反馈改进教学，提升学生综合技能和创作水平。	
3	ZC009	中式热菜制作	介绍热菜特点、分类、常用原料特性及选择、储存方法，讲解烹饪技巧、调味方法和食品安全卫生知识。实践里，学生学习炒、煮、烧等烹饪技法，掌握宫保鸡丁、红烧肉等常见菜品制作，同时培养设计宴席、创新菜品的能力，养成良好卫生习惯。	320
4	ZC010	中式冷拼技术	先介绍冷拼的艺术要求与基本概念，接着传授各类拼制技艺，像风味单盘、拼合冷拼、花色单盘、主题艺术冷拼等的制作。还会讲解不同原料特性及处理方法，培养学生的造型能力与审美水平，使其掌握实用的中式冷拼制作技能和岗位工作能力。	80
5	ZC011	地方风味菜肴制作	理论上，会介绍各地菜系特色、风味差异，讲解食材特性、搭配原则。实践方面，老师示范操作，学生练习炒、炸、蒸等技法，制作传统经典菜品，掌握调味料用量与火候。课程还鼓励结合当地食材与消费者口味进行创新研发，老师会对学生作品点评总结。	80

(三) 选修课

选修课是兴趣导向的轻量化实践探索，通过低门槛、高灵活度的任务设计，帮助学生拓展技术视野并积累基础项目经验。

(四) 实践实习模块

通过实践实习，使学生更好地将理论与实践相结合，全方位了解中餐烹饪的职业岗位需求，进一步掌握岗位实践所需的知识技能，培养敬业守信、精益求精的职业素质，主要安排在餐饮企业为主的校外实训基地开展岗位实习，实习岗位涵括打荷、水台、帮杂、煎炸、肠粉、馅档、帮案等，学生参与在实习岗位的工作计划安排、业务开展，让学生熟练掌握各项操作技能，适应企业的管理制度，感受企业文化，提高综合职业能力。

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

1. 专业综合实训可集中或分散进行，若集中实训则按周安排教学，暂停安排其它课程。
2. 公共基础课学时约占总学时的 30%，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。
3. 专业技能课学时约占总学时的 65%，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年进行。
4. 选修课学时约占总学时的 5%，一般开在 2-5 学期，可根据实际需要进行调整。
5. 取得中级职业资格证、技能等级证，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成相应学分。

(二) 学时比例表

表 5 学时比例表

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业技能课	选修课	实践实习
学时	1080	440	760	120	1200
比例	30%	12.2%	21.1%	3.3%	33.3%

图 2 2025 级中餐烹饪专业课程设置与教学进程安排表

2025级中餐专业																	
课程设置及教学学时分配表																	
课程类别	序号	模块及涵盖课程	课程类型	学分	学期计划学时				学期周数和周学时						考核评价方式		备注
					总学时	比重(%)	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		(学期)		
									1	2	3	4	5	6	考试	考查	
					20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
公共基础模块	公共基础模块				1080	30.00	660	420									
	1	中国特色社会主义	理论	2	40	1.11	40	0	2							1	
	2	心理健康与职业生涯	理论	2	40	1.11	40	0		2						2	
	3	哲学与人生	理论	2	40	1.11	40	0			2					3	
	4	职业道德与法治	理论	2	40	1.11	40	0				2				4	
	5	语文	理论	4	80	2.22	80	0	2	2						12	
	6	数学	理论	4	80	2.22	80	0	2	2						12	
	7	英语	理论	4	80	2.22	80	0	2	2						12	
	8	艺术赏析	理论	2	40	1.11	40	0	2							1	
	9	历史	理论	2	40	1.11	40	0			2					3	
	10	信息技术基础	理论+实践	4	80	2.22	40	40	2	2					1	2	
	11	人工智能基础知识	理论+实践	2	40	1.11	20	20	2						1		
	12	礼仪	理论+实践	2	40	1.11	20	20	1	1						12	
	13	人生修养	理论+实践	2	40	1.11	20	20			1	1				34	
	14	劳动素养（活动）	实践	4	80	2.22	0	80	1	1	1	1				1234	
	15	体育与健康	实践	8	160	4.44	0	160	2	2	2	2				1234	
	16	安全教育	理论	4	80	2.22	80	0	1	1	1	1				1234	
	17	职业素养（活动）	实践	4	80	2.22	0	80	1	1	1	1				1234	
18	军训和入学教育	理论+实践	1	*2		*2		*2							1		
专业基础模块	专业基础模块				360	10.00	280	80									
	19	中国饮食文化与名菜赏析	理论	2	40	1.11	40	0	2						1		
	20	烹饪基本功	理论+实践	4	80	2.22	20	60	2	2				1	2		
	21	中餐烹饪原料学	理论	2	40	1.11	40	0	2					1			
	22	中餐烹饪调工艺学	理论	4	80	2.22	80	0		2	2			3	2		
	23	烹饪营养与卫生	理论+实践	2	40	1.11	20	20		2				2			
24	餐饮运营与管理（含厨房及服务）	理论	4	80	2.22	80	0			2	2		3	4			
专业技能模块	专业技能模块				840	23.33	180	660									
	25	中式面点制作	理论+实践	10	200	5.56	40	160		2	4	4		2	34		
	26	食品雕刻	理论+实践	8	160	4.44	20	140			4	4			34		
	27	中式热菜制作	理论+实践	16	320	8.89	80	240	4	4	4	4			1234		
	28	中式冷拼技术	理论+实践	4	80	2.22	20	60			2	2			34		
29	地方风味菜肴制作	理论+实践	4	80	2.22	20	60				4			4			
选修课模块	选修课模块				120	3.33	0	120									
	30	选修课1	实践	2	40	1.11	0	40		2					2		
	31	选修课2	实践	2	40	1.11	0	40			2				3		
32	选修课3	实践	2	40	1.11	0	40				2			4			
实践实习模块	实践实习模块				1200	33.33	0	1200									
	33	实践能力	实践	10	200	5.56	0	200					10		5		
	34	综合实训	实践	10	200	5.56	0	200					10		5		
	35	技能拓展	实践	10	200	5.56	0	200					10		5		
36	岗位实习	实践	30	600	16.67	0	600						30	56			
总学时数					3600	63	1120	2480	30	30	30	30	30	30			

备注说明：

八、 实施保障

(一) 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《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

1. 专业带头人

烹饪与营养教育专业带头人无副高级职称，但了解行业企业对烹饪专业人才的实际需求，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研能力强，在珠三角区域烹饪专业具有一定的专业影响力。

2. 骨干教师

烹饪专业骨干教师具有高校教师资格和烹饪职业资格证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪相关专业本科及以上学历；具有扎实的专业理论功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业实践经历；具有信息化教学能力，能开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 师资队伍

学生数与本专业专任教师比例不高于 20: 1，双师素质教师占专业教师比不低于 30%，有一定数量的兼职教师，专任教师队伍在职称、年龄等方面形成合理的梯队结构。

4. 兼职教师

烹饪专业注重从酒店行业企业聘任兼职教师，兼职教师具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的住宿、餐饮等企业服务与管理经验，担任中高级管理职务或是专业技术能手，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

本专业师资情况：

教师 总数	高级 职称	中级 职称	硕士 研究生	本科	专业 带头人	骨干 教师	双师型	外聘 兼职教师
5	2	1	1	5	1	1	2	1

(二) 校内外实训基地

1. 校内实训基地

校内实训室按照“酒店厨房”模式构建，集中体现“以校为主，企业为辅；师生参与，项目引入”的实践教学硬件、软件建设和教学方式。参考酒店企业的实际生产流程、布局与标准构建，实施“工厂”化情境实践教学功能，承担各类实训课程、顶岗（生产）实习、毕业实习设计等教学任务。校内专业实训室承担专业平台和专业实践课程教学任务，根据实践教学课程开设门数和总课时量，计算得出实训室总工位数。西餐烹饪专业实训室组成、设备、软件配置及造价参考表 6 所示。

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按工位数 50 为标准，校内实训室配置如下：

表 6 校内实训基地一览表

专业	招生人数	实训室名称	面积 m ³	主要设备（含配套）名称	数量	单位	工位数
中餐烹饪	100	粤菜烹调示范室 (用于教师粤菜制作示范)	50*7.5=37 5	双眼炉	1	台	50
				蒸汽柜	1	组	
				不锈钢工作台	2	套	
				电化教学设备	1	套	
				厨具	2	套	



	粤菜烹调操作室 (用于学生粤菜制作实训)		抽风设备	1	套	
			不锈钢四门冰箱	1	台	
			双眼炉	7	台	
			蒸汽柜	2	组	
			不锈钢工作台	7	套	
			电化教学设备	1	套	
			厨具	7	套	
			抽风设备	7	套	
			不锈钢四门冰箱	7	台	
			粤式点心示范室、 粤式点心操作室 (用于教师点心制作示范)	50*2=100	炉灶	
	蒸汽柜	1			台	
	双眼洗池	1			个	
	烤箱	1			台	
	抽风设备	1			套	
	搅拌机	1			台	
	电气化教学设备	1			套	
	木质工作台	1			个	
	冷拼实训室 (用于教师示范同 学生操作拼盘与冷 菜时使用)	50*7.5=37 5	带冰箱不锈钢 工作台	10	套	50
			双星水池	4	个	
砧板			50	个		

				冰粒机	2	台	
				冷藏柜	2	台	
		食品雕刻实训室 (用于教师示范同 学生操作拼盘与冷 菜时使用)	50*7.5=37 5	不锈钢工作台	25	套	50
				砧板	50	块	
				刀具	50	套	
				双星水池	2	套	

2.校外实训基地

基本条件：校外实训基地应满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习实训指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。具体要求如下：

(1) 根据本专业人才培养的需要和餐饮行业发展的特点，建立校外实习基地，一是以专业认识和参观为主的实习基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件；二是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实训基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位，以上校外实训基地6个以上，且合作协议满3年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营3年以上，具有一定的规模，能满足至少50人同时进行专业认识实践或烹饪原料初加工、中点制作、中餐热菜制作、中国名菜制作、雕刻制作、冷拼制作等技能实训活动。

(2) 实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供餐饮专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

(3) 实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作3年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，热心于烹饪专业岗位的技能人才培养，能够组织开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作。能协同专业专任教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目。

(三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1.教材选用要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂，配备满足人才培养，专业建设、教科研等工作的图书文献，建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库。

2.图书资料配备要求

本专业图书文献资料配备齐全、系统，能够充分满足专业人才培养、专业建设、教学改革及科研工作的需要，并方便师生日常查询与借阅。馆藏资源定期进行补充与更新，确保其时效性与先进性。主要包括以下类别：专业核心技术与理论图书、行业规范与标准类图书、厨房管理与成本控制类图书、中国饮食文化与地方特色菜系图书、菜谱、图册与创新案例集等。

3.数字资源配备要求

依托智慧职教等平台，借鉴国际先进标准和国内标杆企业标准，按照“岗位精准对接、能力逐年提升”的专业教学原则，全面开展专业“1+X”证书试点工作；融入行业新技术、新技能、新理念等先进要素，以建设中餐烹饪专业平台课教学资源库。

(四) 教学方法

普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛使用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等教学模式，推动课堂教学革命。

(五) 学习评价

严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系。

1. 综合评价方式：综合卷面考试、实训项目小组评价、技能考查等各项成绩，评定学生的课程总成绩。

2. 校企共同评价：在学生实习中，采用校企共同评价方式，由专业指导教师和企业指导教师共同评价，确定学生的实习总成绩。

3. 职业资格证书评价：根据学生获取职业资格证书的情况，对学生的职业技能进行评价。近年来本专业毕业生获取专业规定的职业资格证书的比例均在 90%以上。

4. 职业技能竞赛评价：根据学生参加校内、校外职业技能竞赛的情况，对学生的职业技能进行评价。

5. 第三方评价：根据第三方调研机构的毕业生就业率和就业质量的调研结果，对该专业的学生学习效果进行评价。

(六) 质量管理

建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

严格按照教育部关于印发《中等职业学校学生学籍管理办法》的通知(教职成[2010]7号)文件要求,符合国家及省教育厅有关中等职业学校学生学籍管理的规定。要求学生通过规定年限的学习,学生达到以下要求,准予毕业:

1. 思想品德评价达到“合格”以上成绩。
2. 修满教学计划规定的全部课程且成绩合格,或修满规定学分;
3. 实践实习鉴定合格。

鼓励学生在获得学历证书的同时,积极取得多类职业技能等级证书。