

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

3年

四、职业面向

表1 中餐烹饪专业职业面向表

所属专业类 〔代码〕	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别	职业资格证书
餐饮类 (7402)	宾馆、酒(饭)店、餐饮连锁、机关事业单位及个体餐饮小微企业	中餐烹饪 中式面点制作 营养配餐	中餐厨师 中式点心师 营养配餐师 餐厅现场烹饪服务	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、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，培养从事中式烹调，中式面点操作和简餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业培养的人才应具有以下核心素养、专业知识和技能。

1. 核心素养

- 具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；
- 具备良好的职业道德和职业信誉，爱岗敬业、遵纪守法意识
- 具有健康的心理和乐观的人生态度；
- 具备人文和科学素养，稳固的专业思想和工匠精神；
- 具有创新精神和服务意识；
- 具有良好的人际交往能力、团队合作精神；
- 具有获取信息、学习新知识的能力；
- 具有正确的就业观和创业意识，具有安全生产、节能环保和遵守操作规程意识；
- 拥有健康的体魄，吃苦耐劳的精神、耐心细致的态度，适应餐饮行业从业要求。

2. 专业知识和基本技能

- 具有通过多种途径获取信息、学习新知识与新技术的能力；
- 具有运用计算机处理工作领域内信息的能力；
- 掌握中餐制作、中点制作和营养膳食等专业基础知识；
- 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；
- 掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识；
- 能正确选择、熟练使用与维护厨房设备和相关工具；

- 具有进行烹饪成本核算的能力；
- 具有工艺美工基础，能够对菜肴进行美化装饰；
- 具有菜肴制作创新意识和餐饮立业创业能力。

3. 专业核心技能（岗位技能）

核心技能是指中餐烹饪专业学生所必须具备的基本能力。核心技能是原料识别选用、营养分析与营养配膳、菜肴（点心）原料的切配加工、菜肴（点心）烹饪、菜品（点心）开发、烹调器具设备的维护使用。

（1）原料识别与营养分析

- 会根据烹饪原料的营养特征，分析烹饪原料的营养功能；
- 能识别原料的性质、产地、季节性和新鲜度；
- 会对原料的品质进行鉴定；
- 能掌握一些食物中毒与预防措施。

（2）切配加工

- 能正确使用各种刀具，会维护保养刀具；
- 能运用四种烹饪刀法的基本技能与技巧；
- 会对不同干货选择不同涨发的方法技巧；
- 会管理配菜台工作流程，并能按照岗位要求合理安排任务；
- 会对原料进行切配初加工，能符合质量要求；
- 会计算原料的成本，并能进行菜肴价格核算。

（3）菜肴烹调

- 能正确使用各种原料初步预处理和熟处理方法；

- 会合理运用勺工，勺法熟练；
- 能合理运用炉台烹调技法，会控制火候和保持营养；
- 会根据菜肴特点进行合理调味；
- 会对菜肴进行合理装盘，保证菜肴色香味形；
- 能运用炉台技艺的实战经验，解决烹调过程中实际问题的能力。

（4）菜品开发设计

- 会合理运用菜品的开发技巧进行菜品开发；
- 能对菜品质量进行监控；
- 会根据要求进行菜品组合和筵席编排；
- 能进行菜品展台基本设计和餐会的基本安排。

（5）营养配膳

了解和掌握营养配膳的基本原则，根据不同要求合理配膳等技能。

- 会使用营养配膳的基本原则；
- 能根据不同要求合理配膳并烹制；
- 能对不同配膳进行营养分析。

（6）中式点心制作

- 会合理使用中式面点制作的基本技术技法；
- 能调制各种常用的中式面坯、馅料；
- 能采用正确方法成熟各种中式面点；
- 会根据要求对中式点心进行装饰和装盘；
- 能根据要求对中式点心进行组合与运用；
- 能制作各种经典的四川风味小吃；

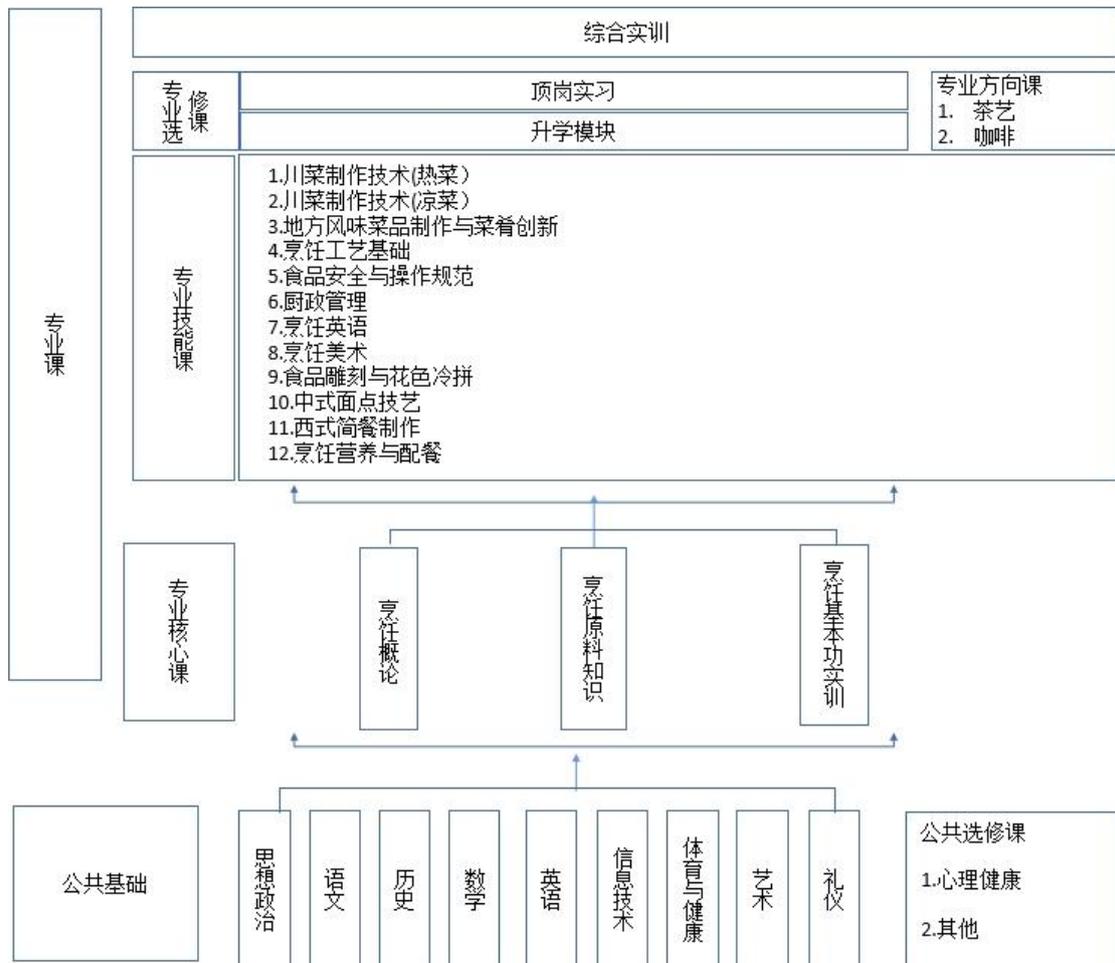
- 能制作各种经典的中式点心。

(7) 器具与设备使用

- 会正确使用各种中西烹饪工具及设备；
- 能根据 7S 管理要求对各种烹饪工具和设备进行维护和保养；
- 能采用正确方法对烹饪设备进行简单的检测维修。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构



（二）课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业(技能)课、专业选修课。

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

公共基础课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、计算机应用基础、体育与健康、艺术，还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等其他限定选修课程，以及根据地方及学校特色和学生多样化需求开设的任意选修课。

专业课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业课教学的重要内容，含校内外实训、认知实习、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	思想政治	本学科通过对《职业生涯规划》、《职业道德与法律》、《经济政治与社会》和《哲学与人生》四门课程的学习，引导学生掌握职业生涯规划基础知识，指导学生制定出符合实际的职业生涯规划书，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观；引导学生掌握职业道德与法律常识，学会用所学知识规范自己的行为，养成良好的职业行为习惯，增强法律意识，树立法制观念；引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识，提高学生辨析社会现象、主动参与社会生活的能力；引导学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，教会学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展	144

		奠定思想基础。	
2	语文	本课程在初中语文的基础上，着力于语文基本的字、词、句、篇的理解，进一步巩固和扩展学生必需的语文基础知识；进一步学生提高现代文阅读和写作能力，提高以听说为主的口语交际和专业实用、应用文体的书写能力；培养发现问题、解决问题的能力，为提高学生综合职业能力和适应职业变化的能力奠定基础。在教学过程中，引导学生接受优秀文化的熏陶，培养高尚的审美情趣，树立爱国主义、集体主义，发展个性特长，形成健全人格。	216
3	数学	本课程在初中数学的基础上，使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、数学思维和活动经验；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技术技能人才	216
4	英语	本课程在初中英语教学的基础上，使学生巩固、扩大基础知识，培养听、说、读、写的基本技能；注重培养学生运用英语进行交际的能力和继续学习的能力；激发和培养学生的学习兴趣，帮助学生树立自信心，养成良好的学习习惯，提高自主学习的能力，形成有效的学习策略；开发智力，培养观察、记忆、思维、想象和创造能力；体验英语文化和文化差异。	72
5	信息技术	本课程将学习计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体软件应用等方面的知识技能，旨在掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；培养学生根据职业需求运用计算机的能力，使用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的能力，逐渐养成独立思考、主动探究、团结协作的学习方法和工作态度，为其终身学习和发展奠定基础。	72
6	体育与健康	全面提高学生身体素质，发展身体基本活动能力，增进学生身心健康，培养学生未来职业所必需的体能和社会适应能力。使学生掌握必要的体育与卫生保健基础知识和运动技能，增强体育锻炼与保健意识，了解一定的科学锻炼和娱乐休闲方法；注重学生个性与体育特长的发展，学会欣赏一至两项体育竞赛，提高自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的能力，养成终身从事体育锻炼的意识与习惯，为继续学习与工作奠定基础。	144
7	礼仪	本课程使学生掌握仪容仪表礼仪、仪态礼仪、接待礼仪等礼仪的基本知识、基本技巧、基本能力，从而提高学生对形体美的鉴赏力、表现力和创造力，将礼仪技巧较好的运用于实际工作中。注重理论教学与实践教学相结合，提高学生的礼貌修养，培养学生的实际操作能力和自律精神，为今后从业工作塑造良好形象，提高服务艺术，奠定坚实的基础。	18

8	公共艺术	本课程是中等职业学校学生必修的一门公共课程，其任务是陶冶学生的艺术情操，培养学生具备基本的艺术素养，使学生具备一定的艺术鉴赏能力和审美能力。	18
9	历史	本课程根据《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。	36

2. 专业（技能）课程

专业课包括专业核心课、专业技能课和专业选修课，实习实训是专业课教学的重要内容，含校内外实训、认知实习、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。

2.1 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪概论	本课程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、中国烹饪风味流派构成。	18
2	烹饪原料知识	本课程要求学生了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；了解烹饪原料的组织结构、性质特点、营养成分；学习烹饪原料知识，掌握原料的采购、鉴别、处理、使用、储存与保管方法，重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业基础知识打下基础。	36
3	烹饪基本功实训	本课程主要使学生熟练掌握各种刀工技术，对刀具及菜墩能正确的识别、使用和保养，操作姿势规范正确，合理使用原料，能灵活的运用各种刀法，使原料成形整齐均匀，符合规格要求。	72

2.2 专业技能课

1	川菜制作技术(热菜)	本课程通过理实一体化教学,使学生熟能准确和熟练烹制川菜热菜代表菜品;对每个菜品风味特色、原辅材料搭配、工艺流程和制作要领熟练掌握。能够胜任炉灶、墩子等工作岗位,初步具备菜品创新的意识和能力。	216
2	川菜制作技术(凉菜)	本课程通过理实一体化教学,使学生熟能准确和熟练烹制川菜凉菜代表菜品;对每个菜品风味特色、原辅材料搭配、工艺流程和制作要领熟练掌握。能够胜任炉灶、墩子等工作岗位,初步具备菜品创新的意识和能力。	216
3	地方风味菜品制作与菜肴创新	本课程从传统菜的突破、结合地方风味,从原材料的变化、调味汁的出新、造型的设计、菜点的组合、烹调法的变化、面点的调制、盘饰的处理、菜单的设计等方面提升学生的菜品设计与制作能力。	72
4	食品雕刻与花色冷拼	本课程通过实际操作,使学生掌握花卉和鸟兽的雕刻方法;能运用雕刻技巧进行菜品装饰及展台设计;果盘、围边点缀制作技艺,并做到自主创新,能够独立制作多款食雕围边作品。本课程采用任务引领型的项目活动,按学生所达到阶段能力能够独立完成相应难度的花色冷拼作品。熟悉并掌握相应的冷拼制作方法和拼摆技巧,更能将菜肴的艺术文化内涵上升到另外一个层次。	144
5	烹饪工艺基础	本课程要求学生了解中餐历史文化的演变与形成、中餐烹饪主要菜系形成、发展、特征,掌握火候与油温鉴别、原料初加工、熟处理等烹饪基本功。翻锅技术娴熟。	72
6	食品安全与操作规范	本课程主要内容包括:食品安全与操作规范概述、餐饮食品中常见的危害因素、细菌性食物中毒的预防技术、餐饮厨房食品安全管理方法、餐饮厨房食品制作硬件设施卫生安全要求、厨房清洁消毒和虫害控制、餐饮厨房从业人员健康和卫生、厨房烹饪原料采购和贮存、厨房烹饪加工安全制作与规范、餐饮酒店食品备餐和配送、违反食品安全法规的法律责任等。	18

7	厨政管理	本课程主要内容包括：厨政管理、成本核算、宴席菜单设计的意义、作用和成本管理，成本核算方法，餐饮成要费用管理，饮食产品的销售价格，成本核算成果分析等，使学生了解餐饮业基本的成本核算知识和管理方法。	36
8	烹饪英语	通过本课程的学习，培养学生的餐饮行业英语能力，具体包括餐饮情景的听说能力、餐饮的基本行业规则及专业知识的熟悉以及餐饮专业技能能力的掌握等。从而，为学生毕业后从事行业英语类的类似工作打下良好的基础。本课程的学习需要学生在具备相应的英语听说读写能力及餐饮业的基本行业知识的基础上进行，其先修课程包括基础英语、听力、口语、餐饮管理概论；后续课程包括：宾馆英语、餐饮培训等。	72
9	烹饪美术	本课程主要使学生了解烹饪美术概述、烹饪美术的基本知识，培养图案纹样及写生变化、图案的构图拼摆及宴席菜肴的设计、食品雕刻造型艺术等能力，帮助学生更好地掌握烹饪菜点的色和形、及食品雕刻工艺所应具备的图案及造型能力。	36
10	中式面点技艺	本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授中式面点基本制作技术，中式面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手段，独立制作各式中式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	252
11	西式简餐制作	本课程依据市场需求而开设，主要内容包括制作工作日早餐、制作节假日早餐、制作快餐、制作时尚简餐、制作儿童餐、制作商务工作餐、制作意式简餐、制作法式简餐等。	36
12	烹饪营养与配餐	本课程学习食品营养与卫生的基础知识；各种营养素的特点及其对人体的作用；特殊人群的膳食原则；平衡膳食与科学烹调的方法；从事烹调工作所必须掌握的卫生知识；懂得食品卫生法；熟悉安全生产知识，树立安全生产意识；营养餐搭配与养生指导的基础知识；各种营养餐的特点及其对人体的作用；营养餐搭配的膳食原则；平衡膳食与营养餐的科学烹调的方法；具备营养餐设计与生产的基本能力。	72

2.3 专业选修课

1. 专业方向课

(1) 茶艺

(2) 咖啡

2. 顶岗实习

3. 升学模块

*注：顶岗实习与升学模块课程仅供学生选修其中 1 项。

2.4. 综合实训

学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训的形式可以多样化。通过综合实训，增强学生对饭店企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。

2.5. 顶岗实习

规范学生的从业言行，巩固学生的专业知识，提高学生的职业技能和综合素质，熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时为 30 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3300 以上。课程开设顺序和周学时安排，学校根据实际情况实时调整。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，保证了学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

（二）教学安排

1. 实施性教学计划

课程类别	课程名称	课时	学期
------	------	----	----

		合计	一	二	三	四	五	六	
公共基础课	思想政治	144	√	√	√	√			
	语文	216	√	√	√	√			
	数学	216	√	√	√	√			
	英语	72	√	√					
	信息技术	72	√	√					
	体育与健康	144	√	√	√	√			
	礼仪	18	√						
	公共艺术	18		√					
	历史	36			√				
专业课	专业核心课	烹饪概论	18	√					
		烹饪原料知识	36	√					
		烹饪基本功实训	72	√					
	专业技能课	川菜制作技术(热菜)	216		√	√	√		
		川菜制作技术(凉菜)	216		√	√	√		
		地方风味菜品制作与菜肴创新	72				√		
		烹饪工艺基础	72	√					
		食品安全与操作规范	18	√					
		厨政管理	36				√		
		烹饪英语	72			√	√		
		烹饪美术	36		√				
		食品雕刻与花色冷拼	144	√	√	√			
		中式面点技艺	252	√	√	√	√		
		西式简餐制作	36				√		
	烹饪营养与配餐	36			√				
	专业选修课	专业方向课	茶艺				√		
			咖啡				√		
顶岗实习		1080					√	√	
升学模块		1080					√	√	
周课时合计			31	32	31	32			
课堂教学周数		86.5	16.5	18	18	18			
军训(周)		2	2						
入学教育(周)		0.5	0.5						
实践活动(周)		7	1	2	2	2			
顶岗实习(周)		40					20	20	
合计(周)		120	20	20	20	20	20	20	
总课时合计		3348	558	576	558	576	540	540	

2.实践教学安排

序号	教学时间	实践类别	教学内容	教学单位	教学目标	教学考核	备注
1	第一学年	军训	国防知识教育、装备知识介绍、时事政治学习、条例教育（含队列、分列式、阅兵式）、拉练、内务整理等。	承训部队	通过组织学生军训，提高中职学生的国防观念和国家安全意识，增强学生的组织纪律观念，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的作风，掌握基本军事知识和技能，进行素质培养。	心得体会；思想汇报；队列队形考核；阅兵式考核；内务整理考核。	
2		实践服务	为师生及客人进行礼仪服务；参加校办文秘、图书、实作室管理等辅助性工作；参加维护校园秩序、卫生和安全的工作等。	学校	结合服务业行业管理要求，培养学生的劳动意识和劳动技能，强化服务意识；养成艰苦朴素的作风。	礼仪礼貌；劳动态度；劳动考核；团结协作；综合评价	
3		专周实训	面点制作	校外实训基地	参与企业生产过程，熟悉面点生产流程。	企业考核与学校考核结合	
4	第二学年	行业实践	寒暑假或节假日到酒店短期行业实践	校外实训基地	1. 寒暑假或节假日组织学生到餐饮行业实践，缓解合作企业用工紧张。 2. 服务区域经济建设，安排学生在成都市重大活动中承办酒店的后厨打荷，切配，凉菜房凉拼制作，面点房工作实训。	校企合作企业	

5		项目实训	中式烹调师 中式面点师 技能考证	学校	训练学生烹饪成本控制方法和技巧；提高经典菜肴制作水平；有针对性地强化学生技能水平。	考证	
6		现代学徒制模式实训	中西式简餐	校内实训基地 (芳馨瑞特西餐厅)	通过模拟企业经营，以“师徒”模式开展实训，让学生体验企业管理，培养烹饪从业人员职业素养。	学校(师傅)考核	
7	第三学年	顶岗实习	(一) 餐饮企业、宾馆酒店烹饪技术和厨房管理专题调查研究。 (二) 熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。 (三) 完成实习单位布置的其他各项工作。	校企合作企业	规范学生的从业言行，巩固学生的专业知识，提高学生的职业技能和综合素质，熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。	企业考核、学校考核	

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

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,开展教师队伍建设,合理配置教师资源。专业教师学历、职称、结构合理,打造“双师型”专业教师团队,建立兼职教师人才库,确保每学期聘请3-4位企业在职技术骨干参与学校日常教学工作,现有省烹饪学科教学指导委员会委员1人,市级技能

大师工作室领衔人 1 人，区级技师工作室领衔人 2 人，区教育拔尖人才 1 人，区学科带头人 3 人，高级职称 3 人，市级“双师型”教师 8 人。

2. 专任教师

专任教师每两年有不少于两个月的饭店企业实践经历；有良好的师德，关注学生发展；均为本科以上学历，具备中等职业学校教师资格证书，3 名中国烹饪大师，5 名中国烹饪名师、“金牛工匠”、“濯锦工匠” 6 名；熟悉教学规律具备终身学习能力和教学改革意识，能持续吸收行业和教育界新知；对饭店行业有较为全面的了解，有下企业实践或在企业工作的经历。

3. 兼职教师

聘任行业、企业有经验的专家，建立兼职教师库，兼职教师比例占专任教师比例的 20%。

（二）教学设施

为确保本专业实验、实训、实习课程的顺利实施，需建设一批稳定的校内外实践教学基地，本专业应配备有烹饪多媒体演示室、中餐烹调实训室、中式面点实训室、食品雕刻实训室等。校内实训实习室和校外实习基地如下：

1. 校内实训基地

序号	实训室名称	主要工具和设备设备	
		名称	数量（台/套）
1	中餐烹调演示室 1	4 头煲仔炉	1
		不锈钢工作柜（台）	2
		不锈钢烟罩	1

		调味缸	足量
		餐具、容器、炊具	足量
		带操作台的冰柜	1
		单口灶台	1
		配套桌椅	40
		电化教学设备（示教台）	1
2	红案实训室 1	3 层不锈钢大衣帽柜	30
		1 层不锈钢小衣帽柜	2
		2 头煲仔炉	0.5/生
		1 头煲仔炉	1
		双口灶台	0.5/生
		带水池的操作台	0.5/生
		不带水池的操作台	0.5/生
		不锈钢刀柜	5
		不锈钢水池	4
		3 层烤箱	1
		调味缸	足量
		餐具、容器、炊具	足量
3	红案实训室 2	3 层不锈钢大衣帽柜	30
		1 层不锈钢小衣帽柜	2
		2 头煲仔炉	0.5/生
		1 头煲仔炉	1
		双口灶台	0.5/生
		带水池的操作台	0.5/生
		不带水池的操作台	0.5/生
		不锈钢刀柜	5
		不锈钢水池	4
		3 层烤箱	1
		调味缸	足量
		4	红案实训室 3
1 层不锈钢小衣帽柜	2		
2 头煲仔炉	0.5/生		
1 头煲仔炉	1		
双口灶台	0.5/生		
带水池的操作台	0.5/生		
不带水池的操作台	0.5/生		
不锈钢刀柜	5		
不锈钢水池	4		

		3层烤箱	1
		调味缸	足量
5	白案实训室	餐具、容器、炊具	足量
		不锈钢操作台	0.25/生
		不锈钢水池（槽）	2
		2层烤箱	1
		烤盘架	1
		升降面火炉	1
		3层不锈钢大衣帽柜	2
		醒发箱	1
		置物架	1
		3层烤箱	1
		调味缸	足量
		餐具、容器、炊具	足量
		6	烹饪演示室 2
升降面火炉	1		
台式绞肉机	1		
全自动切片机	1		
多功能一体炉具	1		
冷藏柜	1		
吸顶式烟罩	1		
吸顶式自动升降洗地龙头	1		
暖食灯	4		
抽风柜	1		
电子油烟净化器	1		
风柜支架	1		
净化器支架	1		
教学一体机	2		
资源管理平台	1		
服务终端	1		
录播工作站	1		
高清录播软件	1		
在线互动课堂	1		
高清摄像机	1		
跟踪主机	1		
图像定位系统	1		
空间网格自动跟踪系统	1		
导播控制台	1		

		全景智能调音台	1
		录播专业控制柜	1
		嵌入式网络中控	1
		网络中控系统软件	1
		全彩LED显示屏	1
		调味缸	足量
		餐具、容器、炊具	足量
7	西餐实训室 1	双口灶台	0.5/生
		操作台	0.25/生
		4头煲仔炉	2
		不锈钢水池(槽)	2
		3层置物架	2
		烤盘	20
		调味缸	足量
8	西餐实训室 2	双口灶台	0.5/生
		操作台	0.25/生
		4头煲仔炉	2
		不锈钢水池(槽)	2
		3层置物架	2
		烤盘	20
		调味缸	足量
9	西点实训室 1	醒发箱	3
		搅拌机 大	1
		搅拌机 中	9
		搅拌机 小	2
		不锈钢工作台	15
		不锈钢储物柜(工具柜)	8
		4门冷冻大冰箱	1
		2门小装箱	1
		3层大烤箱	3
		电磁炉	4
		微波炉	2
		3层陈列架	2
		烤盘架	3
		操作台矮柜	3
水槽	2		

		热水器	2
		摄像头, 显示器	1
		不锈钢凳子	50
10	西点实训室 2	醒发箱	3
		搅拌机 大	1
		搅拌机 中	9
		搅拌机 小	2
		不锈钢工作台	15
		不锈钢储物柜 (工具柜)	8
		4 门冷冻大冰箱	1
		2 门小冰箱	1
		3 层大烤箱	3
		电磁炉	4
		微波炉	2
		3 层陈列架	2
		烤盘架	3
		操作台矮柜	3
		水槽	2
		热水器	2
		摄像头, 显示器	1
		不锈钢凳子	50
		11	雕刻、冷排实训室
刀柜	5		

2. 校外实训实习基地

根据中餐烹饪与营养膳食专业人才培养需要和产业技术发展特点, 与餐饮企业建立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, 并能保证有效工作实践, 该基地能根据培养目标要求和实践教学内容, 校企合作共同制定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	实训基地名称	功能定位
1	成都银杏餐饮有限公司	跟岗实习、顶岗实习
2	成都香格里拉大酒店	跟岗实习、顶岗实习
3	成都良木缘咖啡有限公司	跟岗实习、顶岗实习

4	成都总府皇冠假日酒店	跟岗实习、顶岗实习
5	成都太古博舍酒店	跟岗实习、顶岗实习
6	望江宾馆	跟岗实习、顶岗实习
7	城市名人酒店	跟岗实习、顶岗实习
8	希尔顿集团	跟岗实习、顶岗实习
9	锦江宾馆	跟岗实习、顶岗实习
10	好利来食品公司	跟岗实习、顶岗实习

（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. 教材开发与使用

针对专业及学生的特点，按程序选用教材，分析目前专业发展现状，合理选择与课程目标相符合、充分体现任务引领、实践导向，选用新技术、新工艺、新规范等的国规教材，同时积极开发与行业接轨，适合本专业发展需求的校本教材，以达到专业课程目标要求与行业岗位需求的无缝对接和教材内容的高度切合。

2. 图书配备要求

根据专业教育、教学和科研工作的需要，购买供师生使用的工具书、教学参考书、教育教学研究理论书籍和应用型专业书籍，为师生提供与专业相关的文献信息检索查询、专业学习和课外阅读等。

3. 课程资源建设

结合专业发展的需求和行业要求，在“工学结合”，“项目驱动”的理念指导下，建设本专业的课程数字资源库，所有资源的建设都围绕行业需求和实战项目展开。案例资源库以项目资源库为主，充分满

足专业主要岗位实训项目需求。

（四）教学方法

公共基础课教学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。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收家长、行业企业参与。校内校外评价结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价结合。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，更要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。应将上述要求，结合本专业实际予以具体化。

（六）质量管理

强化质量意识，落实《四川省成都市财贸职业高级中学校教学质量监控体系及运行办法》，推进教学诊改。建立由教学质量监控工作领导小组全面督促协调，烹饪专业建设委员会、烹饪专业质量持续改进工作组落实具体措施的质量保障组织体系，落实分管教学副校长、教务处及专业部部长、教研组长、教学督导员等工作责任，建设多层次的教学质量管理工作队伍，实行多元化的教学质量及第三方评价方式，开展日常教学检查、教学督导、同行评价、学生评教等多元化教学质量评价方式。建立毕业生质量跟踪调查与评价，注重吸纳学生家长、用人单位以及相关行业、企业等第三方的意见和建议，对专业调整、建设、运行及人才培养进行质量管理监控。每年开展教学基本状态数据采集与整理，全面分析教学状态和人才培养质量，形成学校及专业年度质量报告。

九、毕业要求

（一）可选考的证书

中式烹调师、中式面点师、营养配餐员

（二）学业达标要求

1. 无纪律处分，思想品德等方面达到毕业要求；
2. 文化课结业考试合格；
3. 专业课结业考试合格；
4. 按要求完成校内外行业实践和实习，并考核合格
5. 职业素养要求：具有良好的职业意识和职业操守，注重仪容

仪表、能学会说、能处会处。