

中餐烹饪

专业人才培养方案

（2023级）

威海市职业中等专业学校

教务处

**编写说明**

# 专业人才培养方案是学校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。学校2023级专业人才培养方案是各教学部专业负责人和课程教师依据《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》文件精神初步编写，经专业建设指导委员会论证修改完善和教务处进一步审核修正，由学校党委审核通过后实施。

# 本次修订坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、坚持升学和就业并重，健全德技并修、工学结合的育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出中等职业教育特点，深化产教融合、校企合作、推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，着力培养高素质劳动者和技术技能人才。同时参照《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》，对接国家教学标准，结合本地区经济发展需求和办学实际，科学规范地做好专业人才培养方案制定工作。

参编人员有刘华军、阮克富、田家兴、王建美、胡文涛、王茜等，在此表示感谢。

教务处

2024年3月5日

**目 录**

一、专业名称及代码 1

二、入学要求 1

三、修业年限 1

四、职业面向 1

五、接续专业 1

六、培养目标与培养规格 2

（一）培养目标 2

（二）培养规格 2

七、课程结构框架 4

八、课程设置及要求 6

（一）公共基础课程 6

（二）专业（技能）课程 10

1.专业基础课程 10

2.专业核心课程 11

3.专业拓展课程 12

4.实习实训 13

九、教学进程总体安排 14

（一）基本要求 14

（二）教学时间安排 15

（三）教学进程安排表 16

十、实施保障 20

（一）师资队伍 20

（二）教学设施 21

（三）教学资源 26

（四）教学方法 26

（五）学习评价 27

（六）质量管理 28

十一、毕业要求 29

十二、附录 29

（一）岗课赛证与职业能力分析表 30

（二）教学进程变更申请表 37

十三、课程标准 38

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

初中毕业生及同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

面向原料初加工、打荷、热菜制作、冷菜制作、明档制作等岗位（群）。

表1：职业面向信息表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业大类  （代码） | 专业类  （代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别  （代码） | 主要岗位 | 职业资格证书或  职业技能等级证书 |
| 旅游大类  （74） | 餐饮类  （7402） | 餐饮业  （H62) | 餐饮服务人员(4-03-02) | 原料初加工  打荷（砧板）  热菜制作  冷菜制作  明档制作  冷菜（卤汁、） | 中式烹调师  中式面点师 |

五、接续专业

在专业人才培养中注重培养终身学习理念，让学生明确本专业毕业后继续学习渠道和接受更高层次教育的专业面向。

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

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，以立德树人为根本，践行社会主义核心价值观，理想信念坚定，德技并修、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，爱岗敬业的劳动态度，较高的信息素养，较强的就业能力和可持续发展能力；掌握科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全、营养配餐等专业知识；具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，面向旅游饭店、酒店、餐厅、团膳企业等餐饮行业，能够从事烹饪原料选配、中式菜肴烹调、营养餐制作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有正确的世界观、人生观和价值观。坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，树立社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和法律规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、具有精益求精德工匠精神；尊重劳动、热爱劳动、具有较强德实践能力。

（4）具有较强的人际交往能力，沟通协调能力，团队合作精神、创新和服务意识。

（5）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神，文明生产意识，严格遵守操作规程。

（6）具有良好的身心素质和人文素养，具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动技能，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。

（7）具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识和可持续发展能力。

2.知识要求

（1）掌握中等职业学校学生必备的思想政治、语文、数学、英语、信息技术、艺术、体育与健康和中华优秀传统文化等知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和安全防护等知识。

（3）了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等知识。

（4）了解烹饪工艺美术及菜点美化装饰等相关知识，熟悉菜点造型、色彩搭配、盘饰设计的原则。

（5）掌握食品雕刻与冷菜制作的常用方法。

（6）掌握不同烹饪原料的风味属性和工艺特征，掌握原料选择及加工的基本方法。

（7）了解营养配餐相关知识，熟悉原料的营养成分和合理应用，掌握不同人群的营养需求知识或饮食保健知识。

（8）了解中餐热菜配菜、筵席知识，掌握中式烹调技法的相关知识。

（9）了解对食品造成危害的因素及控制方法，掌握食物中毒的预防措施和食品安全操作规范。

（10）了解餐饮企业运营的相关知识，掌握餐饮产品的质量管理、厨房安全管理要求。

3.能力要求

（1）具备合作探究、终身学习、分析和解决问题能力。

（2）具备良好的语言文字表达能力和沟通能力。

（3）具备本专业必需的信息技术应用和维护能力。

（4）具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力。

（5）具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力。

（6）具有中餐餐饮产品安全生产的能力。

（7）具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力。

（8）具有基础菜点的美化设计能力。

（9）具有制作营养餐的初步能力。

（10）具有中餐餐饮产品成本核算的基本能力。

（11）具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力。

七、课程结构框架

遵循规范、引领、实用的原则，全面推进专业课程的系统性改革。用新时代职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，系统设计专业课程。全面梳理专业对应的职业岗位（群）对人才的专业知识、职业素质和职业能力要求，以典型工作任务为主线，注重与产业、企业和岗位对接，与行业规范和职业标准对接，整合课程，构建专业人才培养课程体系。

**中餐烹饪专业课程体系**

**岗位实习**

**烹饪基本功综合实训**

**综合**

**实训**

**专**

**业**

**︵**

**技**

**能**

**︶**

**课**

**认识实习**

**实训实习**

**中餐烹饪综合实训**

**专业拓展课**

**中点制作、西点制作、西餐制作、烹饪英语**

**烹饪基本功、食品雕刻技艺、中式热菜制作、冷菜制作、冷菜拼摆、**

**菜点美化与装饰**

**专业核心课**

**烹饪原料知识、烹饪营养与安全、中式烹调技艺、餐饮成本核算**

**专业基础课**

**公共基础课**

**选修课**

中职生传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）数学（拓展模块）、英语（职业模块）、体育（拓展模块）等

中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文（基础模块）、数学（基础模块）、英语（基础模块）、体育（基础模块）信息技术（基础模块）、历史（基础模块）、艺术（基础模块）、劳动教育等

**必修课**

八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程两类。公共基础课程包括必修课和限定选修课、任意选修课；专业（技能）课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和实习实训等。

（一）公共基础课程

依据《中等职业学校公共基础课程方案》的规定，将中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程，将中华优秀传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）、数学（拓展模块）等列为限定选修课。

表2 公共基础必修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考  学时 |
| 1 | 中国特色  社会主义 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了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，通过学习，引导学生要结合社会实践和自身实际，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。 | 36 |
| 2 | 心理健康与  职业生涯 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了职业生涯发展环境和职业规划，正确认识自我、正确认识职业理想和现实的关系，了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因，职业群及演变趋势、立足专业，谋划发展等。通过学习，引导学生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，掌握制定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。 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了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的基本观点及其对人生成长的意义。阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义、社会主义核心价值观内涵等。通过本课程学习，学生能够了解马克思主义哲学的基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点认识世界、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。 | 36 |
| 4 | 职业道德与  法治 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。课程主要阐述了公民基本道德、社会道德、职业道德、家庭道德等规范，感受道德力量，引导学生践行职业道德规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法权威，遵循法律法规。通过本课程学习，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检核、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。 | 36 |
| 5 | 语文  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》的要求开设。通过语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流等专题内容的学习，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，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。 | 144 |
| 6 | 数学  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设。落实数学学科核心素养与教学目标。通过学习函数、几何与代数、概率与统计等内容，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。教学中要注意知识衔接，激发学习兴趣，增强学习主动性和自信心，不断塑造科学精神和工匠精神，培养创新意识，促进学生德智体美劳全面发展。 | 108 |
| 7 | 英语  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设。。通过学习基础模块和职业模块中的主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等课程内容，培养学生的职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解及自主学习等英语学科核心素养，提高学生的语篇理解能力和有效沟通能力，引导学生感知多元文化背景下思维方式的多样性；增强国际理解，坚定文化自信，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 108 |
| 8 | 信息技术  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，培养适应职业发展需要的信息能力。 | 108 |
| 9 | 历史  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、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；培育和践行社会主义核心价值观，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；培养健全的人格和职业精神，树立正确的历史观和价值观，形成历史学科核心素养。 | 72 |
| 10 | 体育与健康  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设。坚持落实立德树人的根本任务，以体育人，增强体质，健全人格、锤炼意志。通过学习体育健康知识、技能与方法，提高与未来职业相关的体能和运动技能水平，学会科学锻炼方法，树立健康观念，形成健康行为和生活方式，具备身心健康和职业生涯发展必备的学科核心素养。 | 54 |
| 11 | 艺术  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，重点培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能，通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生增进文化认同，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。 | 36 |
| 12 | 劳动教育 | 按照教育部颁布的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的要求开设，是中职学校各专业必修课程。通过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；通过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；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，培育精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。 | 36 |

表3 公共基础选修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考  学时 |
| 1 | 中职生传统  文化教育 | 本课程是公共基础限定选修课。课程围绕落实“立德树人”的根本任务，通过发挥传统文化“文以化人”的作用，让学生了解节日习俗，学习传统技艺，品鉴文学经典，感受德育故事，继承和发扬优秀传统文化，培养职业精神，塑造优秀品格，传承传统技艺，涵养家国情怀，形成正确的世界观、人生观和价值观，坚定文化自信、振奋民族精神，切实增强民族文化认同感，增强文化传承的自觉性，从而具有健康的情趣追求、优雅的审美意识和厚实的人文精神。 | 36 |
| 2 | 安全教育 | 本课程是公共基础限定选修课，课程主要覆盖国家安全、财产安全、网络安全、消防安全等；也包括“消防应急疏散演练”、“校园安全隐患排查”、“安全知识讲座”等实践项目。通过本课程教学，使学生掌握必要的安全知识和技能，使学生逐步形成安全保护能力，引导学生建立“珍爱生命、安全第一”的意识，具备基本的自救素养和能力。 | 18 |
| 3 | 中职生创新  创业教育 | 中职生创新创业教育是各专业开设的公共基础限定选修课程。通过本课程的学习，让学生了解和掌握基本的创新、创业方法，培养创新意识，激发创业激情，提升创新能力和创业能力。结合创新创业成功案例分析讨论，帮助学生深刻认识创新的重要性，树立正确的创新创业观，培养学生善于思考、勇于探索的创新精神和敢于承担风险、挑战自我的进取意识，引导学生更好运用所学知识进行创新创业实践。 | 18 |
| 4 | 语文  （职业模块） | 本课程模块是语文限定选修模块，是要通过劳动精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作合科普作品选读四个专题教学，引导学生领悟劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，培育劳动精神、弘扬工匠精神和劳模精神，培养学生职场应用写作能力，洽谈和协商能力、求职和应聘能力，引导学生学习微写作和阅读科普作品，扩大视野，提高解决生活实际问题和培养科学态度。 | 54 |
| 5 | 数学  （拓展模块） | 本课程模块是数学限定选修模块，分拓展模块一和拓展模块二，拓展一主要涵盖充要条件、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）；拓展二涵盖数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题等七个专题和数学与艺术、数学与体育、数学与军事等五个数学案例。通过学习帮助学生感悟数学在生活、政治、经济、科学等领域的广泛应用，提升学生运用数学知识解决实际问题的能力。 | 36 |
| 6 | 英语  （职业模块） | 本课程模块是英语限定选修模块，主要包涵求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等8个主题，通过教学，让学生在不同职业场景中了解西方语言用词、结构和篇章逻辑的不同，提高职场语言沟通能力，增强职业意识，促进其未来职业发展。 | 36 |
| 7 | 体育与健康  （拓展模块） | 本课程模块是体育限定选修模块，主要包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新型体育类运动5个运动技能系列，通过学生选学某一运动项目，了解该项运动的历史文化介绍、基本知识和技能、技战术、比赛规则、引导学生增强体质、健全人格、锤炼意识，自觉遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品质。 | 90 |

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和实习实训等。

1.专业基础课程

主要包括烹饪概论、烹饪原料知识等6门课程，是中餐烹饪专业学生必修的专业基础课程。

表4 专业基础课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 烹饪  原料知识 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业基础课程，主要包括烹饪原料概述、主配原料和佐助原料的品种、特点和品质检验等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分等基本知识，具备原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法的能力，能发现、鉴别和使用烹饪原料。 | 36 |
| 2 | 烹饪营养  与安全 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业基础课程，主要包括营养学基础、食品安全基础、各类食品的营养价值及其安全控制、餐饮行业食品安全管理、实习指导等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握食品中各种营养素与人体健康及烹饪之间的关系、食品中营养素的吸收与转化、烹饪与消化的关系、营养素在烹饪过程中的损失过程及减少损失的方法、食品安全的基本内容,以及污染对人体健康的影响、食品腐败变质及各类型食物中毒产生的原因、食物中毒的预防措施、各类食品原料的营养价值及其合理利用、各类食品的主要食品安全问题及卫生要求等基本知识，具备预防食物中毒的能力，会制作出安全、健康卫生的饮食。 | 36 |
| 3 | 中式  烹调技艺 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业基础课程，主要包括走进中式烹调技艺课程、烹饪原料加工、刀工和勺工技术、热菜的配菜、中式烹调技术等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识、原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识、原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识、常用烹调技法和宴席的设计等基本知识，具备烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴的能力，能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。 | 18 |
| 4 | 餐饮业成本核算 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业基础课程，主要包括餐饮成本核算的数学基础、餐饮成本核算、饮食产品销售价格核定、筵席菜单设计、餐饮成本费用管理等教学内容。使学生了解和掌握成本核算的意义作用及成本费用控制的方法、运用净料率的计算方法准确算出净料率、主配料和调味品成本核算的基本方法、餐饮行业成本核算的各种方法等理解成本系数的概念等基本知识，具备针对性地实施成本控制的能力，能根据生产管理中的实际情况计算出各种饮食产品的成本。 | 18 |

2.专业核心课程

主要包括烹饪基本功、中式热菜制作等6门课程，是中餐烹饪专业学生学习专业技能和培养专业能力的必修课程。

表5 专业核心课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考  学时 |
| 1 | 烹饪  基本功 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括刀工、翻锅、烹饪原料初加工训练、调味技能训练、火候技能训练、烹饪美工、面点基本功、烹饪体能训练等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握各种基本刀工和刀法、常见料形的加工方法、各种锅、勺的保养方法、临灶翻锅的基本姿势、各种翻锅的方法、常用烹饪原料加工的基本要求和步骤等基本知识，具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神，具备良好的职业道德观的能力，会将烹饪原料加工成符合菜点要求的规格。 | 288 |
| 2 | 食品雕刻  技艺 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括田园风光、百花争艳、海底世界、百鸟争鸣、祥瑞瓜雕等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握食品雕刻的形成和发展、地位和作用、基本技法等基本知识，具备常见雕刻作品的制作能力，能熟练运用常用果蔬雕刻技艺制作大型组合雕，能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。 | 72 |
| 3 | 中式热菜  制作 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括中式热菜烹调方法概述、水烹法、油烹法、汽烹法、辐射法、其他烹调方法、鲁菜、川菜、苏菜、粤菜等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握刀工、火候、调味的常用技法、鲁菜风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺等基本知识，具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的能力，会更新和发展菜品。 | 270 |
| 4 | 冷菜制作 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括冷菜制作基础知识、冷菜制作工艺等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握中、低档宴会冷菜的制作技艺、冷菜的制作技法和拼摆手法等基本知识，具备制作常见冷菜和创新冷菜的能力，能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作常见冷菜。 | 144 |
| 5 | 冷菜拼摆 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括冷拼基本手法、基础拼盘制作、花式基础冷拼、花式工艺冷拼等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握冷拼制作的 基础知识和素养要求、冷拼的类型和制作方法、基础冷拼制作的操做要领等基本知识，具备制作常见冷拼品种和创新冷拼品种的能力。能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作常见冷拼品种。 | 72 |
| 6 | 菜点美化  与装饰 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业核心课程，主要包括基础知识、烹饪原料 的选择与加工、糖艺、果酱画、面塑、果蔬点缀等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握菜点美化与装饰的概念及种类，糖艺、果酱画、面塑、果蔬点缀等美化装饰的方法，菜肴围边盘饰的方法等基本知识，具备制作宴会菜肴的美化与装饰能力，能够独立制作简单的菜点美化和装饰造型。 | 36 |

3.专业拓展课程

主要包括中点制作、西点制作、西餐制作、烹饪英语等4门专业拓展课程。

表6 专业拓展课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考  学时 |
| 1 | 中点制作 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业拓展课程，主要包括面点基本知识、面点技术基础、冷水面团制品实例、温水面团制品实例、沸水面团制品实例、生物膨松面团制品实例、物理膨松面团制品实例、化学膨松面团制品实例、油酥面团制品实例、其他类面团制品实例等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握点心制品的分类、不同面团的特点和用途、各种面团的调制及各种馅心的制法等基本知识，具备水调面团、膨松面团、油酥面团的制坯、成形、烹制操作能力，能够利用水调面团、膨松面团制作基础面点品种。 | 18 |
| 2 | 西点制作 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业拓展课程，主要包括西点制作基础知识、西点操作及成熟方法、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、挞类、排类制作工艺、饼干、曲奇制作工艺、泡夫制作工艺、裱花装饰等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握西式面点常用设备、工具的使用和保养，面包、蛋糕 、挞、饼干、泡夫、布丁、冷冻甜品等知识，西点现时流行、创新的代表性品种的制作等基本知识，具备应用新技术、新方法解决实际问题的能力，具有良好的沟通能力，协调能力和团结合作能力，能制作面包、蛋糕、挞、饼干、泡夫、布丁、冷冻甜品等常见西点。 | 36 |
| 3 | 西餐制作 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业拓展课程，主要包括冷菜制作、汤菜制作、热菜制作等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握西餐的发展历史、西餐餐具与酒具，西餐服务礼仪，常用的西餐烹饪原料及调味品，开胃菜、汤、主菜、甜品等菜肴制作，西餐厨房的管理方法等基本知识，具备注重卫生、注重营养，在生产流程中善于沟通和合作的品质，为上岗就业所必须的职业能力，能熟练使用相关设备和用具制作各种沙司、热菜和汤菜，并对菜肴进行装饰，产品符合营养、卫生要求。 | 18 |
| 4 | 烹饪英语 | 本课程是中餐烹饪专业学生必修的专业拓展课程，主要包括厨房工具和设备、早餐类、正餐类、食材类及食谱类等教学内容。使学生了解和掌握一烹饪英语基础知识和基本的餐饮行业英语交流等基本知识，具备用英语从事简单专业活动的能力，会听、说，能看懂与本专业相关的英文材料。 | 18 |

4.实习实训

根据专业人才培养和课程需要，在专业课程学习过程中，对接真实企业场景或工作情景，采取理实一体化项目教学实训和分阶段集中专门化综合实训的方式，在校内实训基地和校外实习基地进行实训和认识实习，在第六学期进行岗位实习。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学，严格执行《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）和《中餐烹饪专业岗位实习标准》，保证学生实习岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致，内容符合标准要求。

表7 实习实训主要教学内容与要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 教学内容与要求 | 地点 | 学期 | 学时 |
| 1 | 认识实习 | 通过组织学生到实习单位参观、和体验等方式，使学生了解中餐烹饪 等岗位的工作环境和要求，增强对未来职业岗位的感性认识，激发学生专业兴趣和培养专业情感。 | 餐饮企业 | 第1学期 | 15 |
| 2 | 烹饪基本功  综合实训 | 通过中餐烹饪综合实训，使学生掌握烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等技能，具有工匠精神和信息素养及较高的烹饪技艺及营养配餐能力，能够能够从事原料切配、中式菜肴烹调、营养配餐，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 刀工实训室  勺工实训室 | 第5学期 | 168 |
| 3 | 中餐烹饪  综合实训 | 通过中餐烹饪综合实训，使学生掌握热菜、冷菜和雕刻原料的选择与加工、热菜制作、冷菜菜点制作与拼摆、盘饰与雕刻制作等技能，具有工匠精神及较高的烹饪技艺能力，能够能够从事热菜制作、冷菜烹调制作与拼摆、食品雕刻制作，盘饰制作等全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 热菜实训室  冷拼实训室  雕刻实训室 | 第5学期 | 168 |
| 4 | 岗位实习 | 通过岗位实习，了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产基本知识，运用所学专业知识和技能，进行中餐烹饪、中式面点、营养配餐等相关岗位的实践，提升专业技能和工作能力。初步形成良好的职业道德意识和行为规范，学会沟通交流和团队协作，提高社会适应能力，为今后真正走上工作岗位打下坚实的基础。 | 实习单位 | 第5-6学期 | 720 |

九、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，去除复习考试、节假日休假等，按每学期18周计算，周学时为29学时，总学时数3000-3300学时。课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的1/3，可以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。课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

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，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。加强实践教学，占总学时数50%以上。

（二）教学时间安排

表8 学年教学时间安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容  周数  学年 | 教学（含理实一体教学  及专门化集中实训） | 复习考试 | 机动 | 假期 | 全年周数 |
| 一 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 二 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 三 | 38（其中岗位实习24周） | 1 | 1 | 12 | 52 |

（三）教学进程安排表

表9 中餐烹饪专业教学进程安排表

| 课程  类别 | | 序号 | 课程名称 | 课程代码 | 学时分配 | | | | | 学分 | 考核  方式 | 按学年、学期教学进程安排  （教学周数/周学时） | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | | 第二学年 | | | | 第三学年 | | |
| 总学时 | | 理论学时 | | 实践学时 |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | 5 | | 6 |
| 18周 | 18周 | 18周 | | 18周 | | 18周 | | 20周 |
| 公共基础课程 | 必修课 | 1 | 中国特色社会主义 | KCGG001 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 | 2 |  |  |  | |  | |  | |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | KCGG002 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  | 2 |  |  | |  | |  | |
| 3 | 哲学与人生 | KCGG003 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  |  | 2 |  | |  | |  | |
| 4 | 职业道德与法治 | KCGG004 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  |  |  | 2 | |  | |  | |
| 5 | 语文（基础模块） | KCGG005 | 144 | 144 | | 0 | | 8 | 考试 | 2 | 2 | 2 | 2 | |  | |  | |
| 6 | 数学（基础模块） | KCGG006 | 108 | 108 | | 0 | | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  | |  | |  | |
| 7 | 英语（基础模块） | KCGG007 | 108 | 108 | | 0 | | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  | |  | |  | |
| 8 | 信息技术 | KCGG008 | 108 | 36 | | 72 | | 6 | 考试 | 2 | 2 |  |  | | 2 | |  | |
| 9 | 历史（基础模块） | KCGG009 | 72 | 72 | | 0 | | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  | |  | |  | |
| 10 | 体育与健康（基础模块） | KCGG011 | 54 | 18 | | 36 | | 3 | 考试 | 2 | 1 |  |  | |  | |  | |
| 11 | 艺术（基础模块） | KCGG012 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  |  | 1 | 1 | |  | |  | |
| 12 | 劳动教育 | KCGG013 | 36 | 18 | | 18 | | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例24.6%） | |  | 810 | 684 | | 126 | | 45 |  |  | | | | | | | | |
| 公共基础课程 | 限定选修课程 | 1 | 中职生传统文化教育 | KCGG014 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  | |  | |  | |
| 2 | 安全教育 | KCGG015 | 18 | 18 | | 0 | | 1 | 考查 |  |  | 1 |  | |  | |  | |
| 3 | 中职生创新创业教育 | KCGG016 | 18 | 18 | | 0 | | 1 | 考查 |  |  |  | 1 | |  | |  | |
| 4 | 语文（职业模块） | KCGG005 | 54 | 54 | | 0 | | 3 | 考试 |  |  |  |  | | 3 | |  | |
| 5 | 数学（拓展模块） | KCGG006 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  |  |  | 2 | |  | |  | |
| 6 | 英语（职业模块） | KCGG007 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 |  |  |  | 2 | |  | |  | |
| 7 | 体育与健康（拓展模块） | KCGG011 | 90 | 18 | | 72 | | 5 | 考试 |  | 1 | 2 | 2 | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例8.7%） | |  | 288 | 216 | | 72 | | 16 |  |  | | | | | | | | |
| 专业（技能）课程 | 专业基础课程 | 1 | 烹饪原料知识 | KCCL103 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 | 1 | 1 |  |  | |  | |  | |
| 2 | 烹饪营养与安全 | KCCL104 | 36 | 36 | | 0 | | 2 | 考试 | 1 | 1 |  |  | |  | |  | |
| 3 | 中式烹调技艺 | KCCL101 | 18 | 18 | | 0 | | 1 | 考试 |  |  | 1 |  | |  | |  | |
| 4 | 餐饮成本核算 | KCCL102 | 18 | 18 | | 0 | | 1 | 考试 |  |  |  | 1 | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例3.3%） | |  | 108 | 108 | | 0 | | 6 |  |  | | | | | | | | |
| 专业核心课程 | 1 | 烹饪基本功 | KCCL201 | 288 | 8 | | 280 | | 16 | 考试 | 8 | 8 |  |  | |  | |  | |
| 2 | 食品雕刻技艺 | KCCL205 | 72 | 4 | | 68 | | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  | |  | |  | |
| 3 | 热菜制作 | KCCL203 | 270 | 8 | | 262 | | 15 | 考试 |  |  | 8 | 7 | |  | |  | |
| 4 | 冷菜制作 | KCCL202 | 144 | 8 | | 136 | | 8 | 考试 |  |  | 4 | 4 | |  | |  | |
| 5 | 冷菜拼摆 | KCCL206 | 72 | 4 | | 68 | | 4 | 考试 |  |  | 2 | 2 | |  | |  | |
| 6 | 菜点美化与装饰 | KCCL204 | 36 | 4 | | 32 | | 2 | 考试 |  |  |  | 2 | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例26.8 %） | |  | 882 | 36 | | 846 | | 49 |  |  | | | | | | | | |
| 专业拓展课程 | 1 | 中点制作 | KCCL359 | 18 | 0 | | 18 | | 1 | 考试 | 1 |  |  |  | |  | |  | |
| 2 | 西餐制作 | KCCL360 | 18 | 0 | | 18 | | 1 | 考试 |  | 1 |  |  | |  | |  | |
| 3 | 西点制作 | KCCL361 | 36 | 0 | | 36 | | 2 | 考试 |  |  | 2 |  | |  | |  | |
| 4 | 烹饪英语 | KCCL362 | 18 | 18 | | 0 | | 1 | 考试 |  |  |  | 1 | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例2.7 %） | |  | 90 | 18 | | 72 | | 5 |  |  | | | | | | | | |
| 实习实训 | 1 | 认识实习 | KCRS001 | 15 | 0 | | 15 | | 1 | 考查 | 1/2周 |  |  |  | |  | |  | |
| 2 | 烹饪基本功综合实训 | KCSX001 | 168 | 0 | | 168 | | 9 | 考试 |  |  |  |  | | 12 | |  | |
| 3 | 中餐烹饪综合实训 | KCSX002 | 168 | 0 | | 168 | | 9 | 考试 |  |  |  |  | | 12 | |  | |
| 4 | 岗位实习 | KCGW002 | 720 | 0 | | 720 | | 40 | 考查 |  |  |  |  | | 4周 | | 20周 | |
| 小计（占总课时比例32.5%） | |  | 1071 | 0 | | 1071 | | 59 |  |  | | | | | | | | |
| 其他 | | 1 | 入学教育与军训 | KCJX001 | 30 | 0 | | 30 | | 1 |  | 1周 |  |  |  | |  | |  | |
| 2 | 毕业教育 | KCBY002 | 15 | 15 | | 0 | | 1 |  |  |  |  |  | |  | |  | |
| 小计（占总课时比例1.4%） | |  | 45 | 15 | | 30 | | 2 |  |  | | | | | | | | |
| 周学时及学分合计 | | | |  | 3294 | 1077 | | 2217 | | 182 |  | 29 | 29 | 29 | 29 | | 29 | | 30 | |
| 总学时 | | | |  | 3294 | | | | | | | | | | | | | | | |

备注：

1.劳动课安排在周三下午，各教学部组织学生开展日常生活劳动、校内公益服务性劳动和生产劳动，围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面开展不少于16课时的专题教育活动。《劳动与职业》特色课程轮部开设。

2.各教学部要发挥专业教师特长，积极开设包括音乐、美术、书法、舞蹈、戏曲、影视鉴赏、剪纸、手工制作等传统文化艺术课，组织开展专业作品展示、文化艺术节等活动，课时应达到36课时。

十、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

专业师资要符合教育部《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准》中对教师数量、结构和素质的基本要求。

2.专业教师数量及结构要求

中餐烹饪专业作为山东省省级品牌专业，共有专业教师12人，师生比为1:23；其中本科学历12人，占比100%，高级职称教师4人，占比33%；具有“双师型”资格教师11人，占专业教师总数的92%。

3.专业带头人

专业团队带头人业务水平高，应具有本专业及相关专业大学本科以上学历，副高以上职称以及较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外中餐烹饪行业发展新趋势，准确掌握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、课程开发、教科研工作和企业服务能力，在本专业教学改革发展中起到引领示范作用。

4.专任教师

按照“四有好老师”的标准和要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。专任教师应具备相关专业本科以上学历，中级及以上职业资格证书，具有课程开发与实施能力、能胜任项目教学、模块化理论实践一体化教学，课程和技能实训教学目标达成度高，具有较高的数字素养，能熟练应用信息化手段教学和课程思政教学设计的能力。

5.兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，要求具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有扎实的专业知识和丰富实践经验，高级以上职称，能承担《热菜制作》、《食品雕刻技艺》等专业技能课程教学，胜任原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实习实训指导和学生职业发展规划指导等任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常教学的课程教学、实习实训所需要的专业教室、校内实训室和校外实习基地。

1.专业教室基本条件

教室配备黑（白）板、希沃白板、音响设备、互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过教学资源平台和在线网络课程开展混合教学；安装监控视频系统，可以进行线上授课；应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2.校内外实训场所基本要求

参照教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准（试行）》（鲁教职字〔2012〕2号）中的要求，根据本专业的人才培养目标的要求以及实习实训的需要，在原有基础上、新建、扩建，优化整合，形成功能齐全的技能实训室，满足实训教学需要，按照每班36名学生为基准，实训室配置如下：

校内实训室有10个，分别是热菜实训室2个、冷菜与拼摆实训室2个、雕刻实训室2个、刀工实训室2个，勺工实训室1个，中烹演示室1个。

表10 中餐烹饪专业实训室一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室类别 | 实训室名称 | 数量 | 主要工具和设备 | 数量  （台/套） | 实训项目 |
| 1 | 技能实训室 | 技能示教室 | 1 | 不锈钢双层工作台 | 16 | 1.冷菜菜品示教  2.热菜菜品示教  3.冷拼菜品示教  4.盘饰制作示教 |
| 电磁灶 | 1 |
| 双星水池 | 8 |
| 万能蒸烤箱 | 1 |
| 电化教育设备（示教台） | 1 |
| 智能化录/直播系统 | 1 |
| 煲仔炉连焗炉 | 1 |
| 电热单缸双筛炸炉 | 1 |
| 2 | 技能实训室 | 热菜技能  实训室 | 2 | 不锈钢炉灶 | 48 | 1.刀工技能  2.挂糊炸制  3.烹调制作  4.菜肴组配 |
| 不锈钢工作台连下一层 | 48 |
| 不锈钢双星盆台 | 10 |
| 排烟系统 | 4 |
| 工作台 | 40 |
| 六门冷藏立柜 | 4 |
| 双门热风消毒柜 | 4 |
| 双头矮仔 | 4 |
| 海鲜蒸柜 | 2 |
| 录播系统 | 2 |
| 电话示教台 | 2 |
| 3 | 技能实训室 | 冷菜制作  冷菜拼摆  实训室 | 2 | 双炒双温灶 | 2 | 1.冷菜制作  2.冷菜拼摆 |
| 炉拼台(调料车） | 4 |
| 万能蒸烤箱 | 2 |
| 双星水池 | 8 |
| 双层工作台 | 12 |
| 单通工作台 | 20 |
| 四门冷藏柜（风冷） | 2 |
| 双门热风消毒柜 | 6 |
| 挂墙双星洗手池 | 12 |
| 录播系统 | 2 |
| 电话示教台 | 2 |
| 4 | 技能实训室 | 雕刻实训室 | 2 | 不锈钢双层工作台 | 12 | 1.花卉雕刻  2.鱼鸟雕刻  3.果蔬雕刻  4.瓜灯雕刻 |
| 单通工作台 | 20 |
| 不锈钢储物柜 | 4 |
| 双星水池 | 4 |
| 电化教育设备（示教台） | 2 |
| 不锈钢立式冰箱 | 2 |
| 排风及新风设备 | 2 |
| 智能化录/直播系统 | 2 |
| 泡沫切割刀、可调电笔 | 5 |
| 手持电热切弓（切割机） | 5 |
| 5 | 基础实训室 | 刀工实训室 | 2 | 单通工作台 | 36 | 1.刀工刀法  2.原料加工 |
| 电化教育设备（示教台） | 2 |
| 碗柜 | 4 |
| 双星水池 | 8 |
| 12kw开水器 | 4 |
| 餐具 | 2 |
| 生物驱蚊蝇灯相关设施 | 2 |
| 6 | 基础实训室 | 勺工实训室 | 1 | 不锈钢双层工作台 | 16 | 1.勺工勺法  2.装盘练习 |
| 不锈钢储物柜 | 4 |
| 双星水池 | 8 |
| 12kw开水器 | 4 |
| 电化教育设备（示教台） | 1 |
| 双门热风消毒柜 | 4 |
| 双头矮仔 | 4 |

3.校外实习场所基本要求

校外实习场所要符合《职业学校学生实习管理规定》、《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定为合法经营、管理规范、实习条件完善且符合产业发展实际，符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要，校外实习基地应不少于5个，能够提供原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等实习岗位，可接纳中餐烹饪专业学生到企业进行认识实习和岗位实习。学校和实习单位双方共同制定实习计划，学校能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位能安排有经验的技术人员或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成岗位实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全保障、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表11 中餐烹饪专业校外实习基地一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实习基地名称 | 实习任务及要求 | 可接纳  学生 |
| 1 | 蓝海御华大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 2 | 威海抱海大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 3 | 威海金海湾  国际饭店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 4 | 威海九龙晟  大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 5 | 威海龙跃国际  大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 6 | 威海春竹大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 7 | 威海东山宾馆 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 8 | 威海铂丽斯  大酒店 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 9 | 威海蓝天宾馆 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |
| 10 | 威海卫大厦 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的实践，掌握热菜菜品制作和冷菜制作，熟悉菜品的加工、成熟流程等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 10-15人 |

（三）教学资源

主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书和数字资源等。

1.教材选用要求

学校建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用、公示和备案制度。按照规范程序选用教材，公共基础课程统一使用国家规划，专业（技能）课程教材按要求选用国家规划教材和省（市）推荐教材。

2.图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括有关《烹饪刀工述要》、《中国鲁菜文脉》、《中国饮食文化史》等技术类和案例类图书，以及《四川烹饪》、《天下美食》、《烹调知识》、《中国烹饪》等专业学术期刊。

3.数字资源配置要求

利用学校教育资源平台和智慧树等网络教学平台，开发和配备一批教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、在线精品课程等，实训室根据承担得实训项目配备项目教学指导性文件和操作过程微课资源；对接“1+x”职业技能等级证书标准，明确考核内容和形式，优化课程设置和教学内容，开发相应的校本培训教材，形成种类丰富、形成多样、使用便捷、动态更新、满足教学得的数字化资源库。

（四）教学方法

坚持立德树人根本任务，在教学过程中，注重思政课程和课程思政相结合，达到人才培养规格的素质要求。

1.公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生学科素养、服务专业学习和终身发展的功能来定位，采用理论讲授式、启发式、问题探究式等教学方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、议题讨论、演讲竞赛等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，为学生综合素养的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业（技能）课

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，选择典型项目为载体，按照相应职业岗位（群）的能力要求，结合行业标准、职业技能考核标准和技能大赛要求，通过实际岗位任务与典型案例，践行项目教学改革任务引领、问题导向的教学理念，采取理论实践一体化教学模式，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，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）教学评价

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。学习评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，探索增值评价，注意吸收家长、行业企业参与。注重校内与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、用人单位评价、学生互评与自我评价相结合。过程性评价与结果性评价结合，加大过程考核，突出专业实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

学校内学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价和期末综合考核评价和岗位实习鉴定等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，考核学生的知识、专业技能和工作规范等方面的学习水平；岗位实习评价则由实习企业和学校共同完成，从考勤、遵守工作纪律、工作态度、职业素养、专业知识和技能、创新意识、安全意识和实习成果等方面进行综合评价。学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践运用知识与解决实际问题的能力水平，重视节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等职业素养的形成。

（六）质量管理

（1）完善教学质量管理及评价机制。建立教学质量“学校—教学部”两级内部监控和评价机制，完善教学管理规章制度体系，通过推门听课、教学巡查、教考分离、教学文件抽检、开展集体备课和教研活动等方式对日常教学过程进行监控和管理，保证毕业生培养质量达到国家规定的标准。建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，健全专业教学质量监控和评价机制，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设。按照学校教育教学督导要求，落实《威海市职业中等专业学校教师教学工作规范》《关于建立教学常规巡查工作制度的通知》等文件要求，对教师教学质量进行综合评价。

（2）建立和完善人才培养质量社会评价及反馈机制。落实学校《学生学业质量评价方案》，完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（3）建立专业建设诊断与改进机制。定期组织专业建设委员会开展专业建设研讨，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设研究工作。专业教研组建立集中备课制度，每周召开一次研讨会议，对专业教学、实训室建设、社会服务、课程建设等进行研判，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

十一、毕业要求

（一）思想品德。在校学习期间（含校外岗位实习期间）无违法或严重违纪行为，思想品德评定合格。

（二）学业成绩。在校期间，修完专业人才培养方案规定的所有课程，经考试或考查合格。

（三）实习合格。岗位实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

十二、附录

1.岗课赛证与职业能力分析表

2.教学进程变更申请表

附录1：

中餐烹饪专业岗课赛证与职业能力分析表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职业岗位 | 典型工作任务 | 职业能力要求 | 职业资格标准  （职业技能等级标准） | 职业技能大赛标准 | 课程 |
| 初加工  岗位 | 1.蔬菜加工 | 1.具备鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；  2.具备粗加工各种蔬菜的能力；  3.具备安全使用各种刀具的能力；  4.具备原料保鲜方面的能力； | 1.能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；  2.能对各种蔬菜进行粗加工；  3.能安全使用各种刀具；  4.能规范、安全、卫生的进行蔬果类原料加工；  5.能正确使用和保养加工工具设备；  6.能切配蔬果类原料并加工成半成品；  7.能保管、储藏成品蔬果类原料；  8.能鉴别、选用新鲜的畜禽类原料；  9.能宰杀各种鱼类、禽类。甲鱼、蛇、鳝鱼等；  10.切配禽肉料并加工成半成品；  11.能保管、储藏成品禽肉类原料；  12.使用和保养加工工具设备；  13.能鉴别、选用新鲜的水产类原料；  14.能规范、安全、卫生的进行水产类原料加工；  15.能正确使用和保养加工工具设备；  16.能切配水产类原料并加工成半成品；  17.能保管、储藏成品水产类原料；  18.能鉴别、选用新鲜的干货原料的能力；  19.能规范、安全、卫生的进行干货原料加工；  20.能正确使用和保养加工工具设备；  21.能涨发、使用、切配干货原料并加工成半成品；  22.能保管、储藏成品水产类原料的能力。 | 1.能根据烹饪营养与卫生的要求对原料进行初步处理；符合大赛的加工要求；  2.能在大赛规定的时间内完成原料切配加工；  3.能按照大赛的规定简单的对初加工的原料进行成本核算；   1. 能对大赛初加工制品原料进行简单的保管、储藏；   5.能根据大赛的的环境对物品的摆放进行合理布置；  6.丁，丝，片，条，块原料成型，大小粗细厚薄均匀，无连刀，保证厚薄均匀；并要保证刀工质量，切配时，要把好质量卫生关，腐烂变质的原料不加工，荤、素、成品与半成品原料分开切配，避免交叉污染，杜绝食物中毒；  7.能在规定时间内内完成菜品的组配；  8.操作规范，流程合理，投料准确，按时完成；运刀基本功扎实，原料处理准确火候基本功扎实，烹法恰当；  9.调味基本功扎实，口味准确；操作区整洁干净，垃圾分类处理得当；  10.在40分钟内完成“菊花鱼”制作，选手一律使用现场提供的前一天宰杀好、净重约750-800 克的冷藏保鲜带皮带腹骨草鱼两扇；  11.制作8朵菊花鱼，成品直径为6-7厘米，不得多做少做；  12.在60分钟内完成创意鸡肉菜一道，不得制作茸泥类菜肴；  18.对菜品点缀装饰要简洁、明快、突出主题。 | 1.烹饪原料知识  2.烹饪原料加工技术  3.烹饪基本功训练 4.中式烹调技艺  5.烹饪营养与安全  6.食品雕刻技艺  7.菜肴美化与装饰  8.烹饪概论  9.冷菜制作与拼摆  10.烹饪英语  11.西餐制作  12.西点制作  13.中点制作 |
| 2.禽畜类加工 | 1.具备鉴别、选用新鲜的畜禽类原料的能力；  2.具备宰杀各种鱼类、禽类的能力;  3.具备宰杀甲鱼、蛇、鳝鱼等特殊食材的加工能力;  4.具备切配禽肉料并加工成半成品的能力；  5.具备保管、储藏成品禽肉类原料的能力;  6.具备安全、卫生的进行禽肉类原料加工的能力;  6.具备正确使用和保养加工工具设备的的能力；  7.具备认真的态度，要具备一丝不苟的工作精神。 |
| 3.水产类加工 | 1.具备鉴别、选用新鲜的水产类原料；  2.具备规范、安全、卫生的进行水产类原料加工；  3.具备正确使用和保养加工工具设备的能力；  4.具备切配水产类原料并加工成半成品的能力；  5.具备保管、储藏成品水产类原料的能力。 |
| 4.干货原料加工 | 1.具备鉴别、选用新鲜的干货原料的能力；  2.具备规范、安全、卫生的进行干货原料加工的能力；  3.具备正确使用和保养加工工具设备的能力；  4.具备涨发、使用、切配干货原料并加工成半成品的能力；  5.具备保管、储藏成品水产类原料的能力。 |
| 打荷  （砧板） | 1.蔬菜 | 1.具备按照菜谱的质量要求，加工切配原料，组配成为菜肴的半成品的能力；  2.具备切、洗菜时盛装容器不允许落地的能力；  3.具备使用机械及切、剁、砍、绞时应注意安全操作的能力；  4.具备根据菜谱，季节选用蔬菜的刀工处理过程的能力；  5.具备对菜品码味、拍粉的能力；  6.具备对熟制蔬菜菜肴造型的能力。 | 1.对原料加工刀工熟练，动作娴熟；  2.能准确熟练地对原料挂糊、上浆；  3.能对本菜系特色的菜品进行组配；  4.能鉴别原料的新鲜度，蔬菜类按照菜肴要求切配加工原料；  5.水产类初步加工，家禽、家畜类精细加工；  6.掌握调味、上粉上浆、的技法  7.掌握水产品、家禽、家畜、内脏及四肢的初步加工的基本要求和步骤；  8.能够独立完成中餐常用原料的初步加工；  9.掌握食品卫生法律法规，熟练掌握中餐常用原料的初步加工技能；  10.掌握鲜活原料的初步加工技法，鉴别原料的新鲜度；  11.会用各种方法加工原料操作规范、讲究卫生、物尽其用；  12.能对一般畜禽类原料的分割取料,原料基本形状的加工，如切丝、片、丁、条、段等；  13.配制简单菜肴，拼摆简单冷菜；  14.熟悉酒店菜品的制作过程，熟练记忆热菜用的各种盘子；  15.能明确知道菜品的装盘特点，熟练地装盘，制作盘式；  16.能给炒菜师傅提供菜品的的原材料，准备各种调味品，每种配菜的原则，搭配；  17.了解各种现代化烹饪过程的加工原理，熟练使用先进的设备；  18.能对菜品进行点缀装饰；  19.对菜品点缀装饰要简洁、明快、突出主题。 | 1.烹饪原料知识  2.烹饪基本功训练 3.中式烹调技艺  4.烹饪营养与安全  5.食品雕刻技艺  6.菜肴美化与装饰  7.烹饪概论  8.冷菜制作与拼摆  9.烹饪英语  10.西餐制作  11.西点制作  12.中点制作 |
| 2.水产品 | 1.具备识别水产品鱼类的各种原料，针对不同的原料进行切配，加工的能力；  2.具备正确的刀工技法，针对菜谱进行不同的加工制作的能力；  3.具备正确使用和保养加工工具设备的能力；  4.具备根据菜谱，季节选用海鲜的刀工处理过程的能力；  5.具备对菜品码味、拍粉的能力；  6.具备对熟制水产品菜肴造型的能力。 |
| 3.禽畜 | 1.具备对家禽，家畜原料的切配，可以根据季节的菜谱灵活加工运用的能力；  2.具备对家禽，家畜原料开生、蹬皮、去骨、分档、扒油工作的能力；  3.具备正确使用和保养砧板工具设备的能力；  4.讲究卫生，开生前要洗净肉，开生后要清洗干净场地、案板、刀具、机械设备；  5.具备根据菜谱，季节选用禽畜的刀工处理过程的能力；  6.具备对家禽，家畜加工好的原料码味、拍粉的能力；  6.具备对熟制禽畜菜肴造型的能力。 |
| 热菜 | 1.炒菜  （地方菜） | 1.具备熟练地进行地方菜肴制作，熟练运用炊具的能力；  2.具备对地方菜肴进行简单的营养分析的能力；  3.具备对地方菜肴进行合理装盘的能力；  4.具备对地方特色，地方特产，熟练运用烹饪方法进行制作菜品的能力；  5.具备熟练的运用器皿，盛具，根据菜品设计盘式的能力；  6.具备菜肴的定味、定型等能力；  7.具备成熟菜品质量的评判能力；  8.具备一定的雕刻能力。 | 1能对地方菜进行调味、上粉、上浆；   1. 能掌握好烹饪设备的使用和菜品造型；   3.能现场协调处理好各程序之间的关系；  4.能负责出菜先后顺序,烹饪菜品的制作。 | 1.烹饪原料知识  2.烹饪基本功训练  3.中式烹调技艺  4.烹饪营养与安全  5.食品雕刻技艺  6.菜肴美化与装饰  7.烹饪概论  8.冷菜制作与拼摆  9.烹饪英语  10.西餐制作  11.西点制作  12.中点制作 |
| 2.鱼锅 | 1.具备各种不同海鲜鱼类的制作，熟悉各种鱼的生长特点，根据季节食用不同的鱼类的能力；  2.具备对各种鱼类正确的调味技法，针对不同的鱼类进行不同的加工制作的能力；  3.具备掌握火候的调节能力，调节鱼锅成熟的能力；  4.具备根据不同季节，选用不同海鲜的热处理过程的能力；  5.具备了解鱼锅菜品的搭配，熟练用不同的鱼类制作鱼锅的能力。 | 1.鱼类菜肴的色、香、味、形符合菜品质量要求；  2.能根据宴席要求统筹安排菜肴烹制时间和顺序；  3.成菜品质均达到鱼锅菜品的质量标准及特色要求；  4.按菜单分别起菜，做好炒锅的助手，检查食品规格、质量；  5.能保持工作岗位的清洁卫生，符合岗位质量要求；  6.能掌握原料的腌制、调味、拍粉、挂糊；  7.能熟练掌握燃烧原理，传热介质基本原理调味的原则和要求；  8.能恰当掌握火候制作菜肴调味准确，富有本菜系特色的；  19.能对菜肴制作中的油温，油量的精准把握；  20.能恰当掌握炸制品的火候，调味准确，富有本菜系的特色；  21.能对炸制品菜肴的色、香、味、形和质量要求准确把握；  22.能熟练掌握蒸制作菜品的蒸制时间，蒸制火候；  23.能对悉烝制原料进行前期加工；  24.能对烝制原料正确的使用火候和掌握烝制时间；  25.能正确的使用各种烹饪设备。 |
| 3.炸锅 | 1.熟练掌握油温的高低，不同油有不同的特点，要明确油品的区别；  2.熟练掌握各种糊的调制，各种糊浆的搭配；  3.不同的原料需要不同的油温，海鲜类，水产类，各种预制品，熟练掌握拍粉，挂糊的制作；  4.了解各种现代化烹饪器具的加工原理，熟练使用先进的加工设备，例如恒温炸锅，空气炸锅等； |
|  | 4.蒸车 | 1.根据原料的不同，熟练掌握制作菜品的蒸制时间，蒸制火候的能力；  2.熟悉烝制原料的加工方法，掌握原料的加工要求，明白烝制原料使用的火候的能力；  3.掌握好菜品的出品时间，零点餐厅，宴会厨房，做好提前加工的制作过程；  4.了解各种现代化烹饪设备，例如蒸柜等。 |  |
| 冷菜 | 1.卤汁的制作 | 1.具备各种卤汁的制作的能力；  2.具备卤、酱、拌、炝、泡、腊、腌、熏、风干等冷菜制作能力；  3.具备对负责菜品的卫生质量清洁的能力；  4.具备对冷菜的切配、装盘美化的能力；  5.具备对冷藏设备的运行安全日常检查的能力；  6.具备对标准菜单投料加工的能力；  7.具备熟悉菜点原料用量的报领和审批的能力；  8.具备开发冷菜新品的能力；  9.具备餐具消毒的能力。  10.具备成品冷菜质量的评判能力；  11.具备菜点、饮品设备的保养能力；  12.具备.果盘的准备和拼摆制作能力；  13.具备卤水拼盘的拼摆能力；  14.具备餐后原料的收档工作的能力。 | 1.能够制作冷菜的各种卤汁；  2.能运用卤、酱、拌、炝、泡、腊、腌、熏、风干等制作方法制作各种冷菜；  3.能对烹制好的冷菜进行切配和拼摆；  4.能够对装盘的冷菜进行装饰点缀；  5.能够开发新的冷菜菜品；  6.能够正确的使用各种冷菜制作的设备；  7.能够对设备和设施及环境及进行消毒和卫生；  8.能够对冷藏设备的运行进行日常安全检查。 | 1.烹饪原料知识  2.烹饪基本功训练  3.中式烹调技艺  4.烹饪营养与安全  5.食品雕刻技艺  6.菜肴美化与装饰  7.烹饪概论  8.冷菜制作与拼摆  9.烹饪英语  10.西餐制作  11.西点制作  12.中点制作 |
| 2.冷菜制作 |
| 明档 | 1.明档菜品准备 | 1.具备明档菜品常用原料的鉴别、选择和加工的能力；  2.具备良好的烹饪基础能根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴的能力；  2.具备运用各种现代化明档烹饪设备使用的能力；  4.具备制作各种明档菜品复合味汁的能力；  5.具备菜点、饮品设备的保养能力；  6.具备成品明档菜品质量的自我评判能力；  7.具备对明档菜品的切配、装盘美化的能力；  8.具备餐后原料的收档工作的能力；  9.具备对冷藏设备的运行安全日常检查的能力。 | 1.熟练的运用技法，在透明的状态下展示做菜的方式；  2.具备强大的心理素质，根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴；  3.合理的着装，精湛的技艺，丰富多彩的盘式；  4.了解各种现代化厨具的烹饪方法；  5.熟练掌握各种烹调技法，熟练的操作各种设备，掌握常见的基本味，复合味，掌握菜品的制作；  7.准备好每天用的调料和汤类、汁类，做好出菜前的准备工作；  8.熟练掌握翻勺技巧，操作姿势自然；  9.原料挂糊、上浆均匀适度，菜肴芡汁使用得当；  10.能够烹制简单汤菜。 | 1.烹饪原料知识  2.烹饪基本功训练  3.中式烹调技艺  4.烹饪营养与安全  5.食品雕刻技艺  6.菜肴美化与装饰  7.烹饪概论  8.冷菜制作与拼摆  9.烹饪英语  10.西餐制作  11.西点制作  12.中点制作 |
| 2.明档菜加工品 |
| 3.明档菜品制作 |

附录2：

教学进程变更申请表

教学部： 填报日期：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | | 年级 | 专业班级 | 教学部 |
|  | |  |  |  |
|  |  |  |
| 原计划内容、进程 | | | 变动后的内容、进程 | |
|  | | |  | |
| 变动理由 | 专业负责人签字： 年 月 日 | | | |
| 教学部  意见 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |
| 教务处  意见 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |

备注：本表一式三份，教务处、教学部和授课教师各存一份。

1. 课程标准

烹饪原料知识课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中餐烹饪专业的一门专业基础课程。通过学习原料的类别、质量鉴别、原料保管和烹饪应用等专业知识，使学生能够掌握粮食类原料、禽畜类原料、水产品类原料、果品类原料、佐助原料等的鉴别、保管和应用；具有认识原料、懂得鉴别和加工、会烹饪应用的能力，能利用合适原料、烹饪制作菜品，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要求。

（2）理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。

（3）掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及烹饪运用。

3.能力目标

（1）具备烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力。

（2）掌握常用烹饪原料在烹饪中应用基本方法的能力。

（3）初步具备发现、鉴别和使用烹饪新型原料的能力。

（4）掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的初加工能力；

（5）能按照菜肴规格要求对烹饪原料进行加工切配的能力

（6）能够从案例中寻找共性举一反三， 不断养成岗位要求需要的职业素养的能力。

（三）参考学时

36学时

（四）课程学分

2学分

（五）课程内容和要求

| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 烹饪原料基础知识 | 1.了解烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的和原则。  2.理解烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准。  3.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。 | 1.使用烹饪实物原料进行分类。  2.使用感官鉴别等方法鉴别烹饪原料实物。  3.参观酒店库房，了解保管储存不同的烹饪原料的方法。  4.通过多媒体课件展示烹饪原料的质量变化。 | 2 |
| 2 | 谷物类  原料 | 1.认识常用谷物类原料及谷物制品。  2.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。  3.理解谷物类原料的分类、性质、特点及品质要求。  4.掌握谷物类原料与谷物制品的品质鉴别保管方法和在烹饪中的应用。 | 1.认识籼米、粳米、糯米。  2.鉴别大米的品质。  3.鉴别标准粉的品质。  4.通过多媒体课件展示谷物类原料在烹饪中的应用。 | 6 |
| 3 | 蔬菜类  原料 | 1.认识常用蔬菜类原料  2.了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求  3.理解蔬菜类原料与蔬菜制品的性质、特点  4.掌握蔬菜类原料的分类方法、品质鉴别方法、保管方法和在烹饪中应用 | 1.通过图片和实物认识和鉴别叶菜、茎菜、根菜、果菜、花菜、及蔬菜制品  2.通过多媒体课件展示蔬菜类原料在烹饪中的应用 | 6 |
| 4 | 畜禽类  原料 | 1. 认识常用畜禽类原料。  2.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。  3.理解畜禽类原料和畜禽肉制品品种的性质、特点及品质要求。  4、掌握畜禽类原料和畜禽肉制品的分类、质量变化的原因及其内脏、蛋品的品质鉴别方法和保管方法及在烹饪中的运用。 | 1.鉴别 猪、牛、羊肉、鸡、鸭实物原料的品质  2.实物鉴别牛奶、鸡蛋的品质。  3.通过多媒体课件展示畜禽类原料在烹饪中的应用。 | 7 |
| 5 | 水产品类原料 | 1.认识常用水产品类原料。  2.了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求。  3.理解水产品原料与鱼制品的组织结构、化学成分、性质和特点。  4.掌握水产品类与鱼制品原料的分类、品质鉴别方法和保管方法及在烹饪中的应用。 | 1.通过活动认识常用海洋鱼类和淡水鱼类  2.鉴别鱼、虾、蟹等原料的品质。  3.通过多媒体课件展示常用水产品原料在烹饪中的应用。 | 6 |
| 6 | 干货制品类原料 | 1.了解干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点。  2.理解干货制品类原料的营养成分、干制原理、方法和品质鉴别的基本标准。  3.掌握干货制品类原料的分类、选料原则、鉴别方法和保管方法及烹饪应用。 | 1.通过资料、实物来识别干货原料。  2.选用常见干货原料进行品质鉴别。  3.通过多媒体课件展示常用干货制品在烹饪中的应用 | 2 |
| 7 | 菌藻类  原料 | 1.了解菌藻类原料的概念和化学成分。  2.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。  3.掌握菌藻类原料的品质鉴别方法、保管方法及在烹调中的应用。 | 1.通过资料、实物来识别菌藻类原料。  2.选用常见菌藻类 原料进行品质鉴别。  3.通过多媒体课件展示常用菌藻类原料在烹饪中的应用。 | 2 |
| 8 | 果品类  原料 | 1.了解果品类原料的概念、名称、产地、产季。  2.理解果品类原料分类、组织结构、品种、特点和营养成分。  3.掌握常用果品类原料与果制品原料品种品质鉴别与保管方法及烹饪应用。 | 1.通过实物认识果品类和果制品。  2.选用常见果品类原料进行品质鉴别。  3.通过多媒体课件展示常用果品类原料在烹饪中的应用。 | 2 |
| 9 | 调料类  原料 | 1.了解调味品类原料的概念、名称和产地。  2、理解调味品类原料的化学成分、性质、特点。  3.掌握常用调味品类原料的分类、品质鉴定方法和保管方法及烹饪应用。 | 1.通过实物来识别调味原料。  2.结合菜品的口味要求，提出选用调味品原料的建议。 | 1 |
| 10 | 佐助类  原料 | 1.了解佐助类原料的概念和化学成分。  2.理解佐助类原料品种的名称、性质、特点和品质要求。  3.掌握佐助类原料的分类、品质鉴别方法和保管方法及烹饪应用。 | 1.用实物或图片来认识佐助类原料的种类。  2.通过多媒体课件展示常用佐助类原料在烹饪中的应用。 | 1 |
| 11 | 国家保护野生动物品种介绍 | 1.了解国家保护动物的相关法律法规。  2.了解国家保护动物品种。 | 1.利用图片、视频资料来认识各类保护动物。  2.通过案例展示违法捕杀、加工国家保护动物受到的的法律制裁。 | 1 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

烹饪营养与安全课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程。其目的在于让学生对烹饪原料的营养与卫生有一个整体的认识，使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用，具备饮食卫生以及如何保证人体健康等食品营养与卫生基本职业能力，强化学生食品安全意识，并为后续学习各专门化方向课程做好前期准备。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）诚实守信，具有较强的食品卫生安全意识、爱岗敬业意识和创新意识。

（7）具有科学烹调的观念，辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用。

2.知识目标

（1）了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系。

（2）了解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展。

（3）掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识。

3.能力目标

（1）掌握科学烹饪的基本的技能。

（2）具备现代饮食营养卫生的基本技能，具有预防食物中毒的能力。

（3）培养学生科学、合理搭配膳食的能力。

（4）能够从案例中寻找共性举一反三， 不断养成岗位要求需要的职业素养的能力。

（三）参考学时

36学时

（四）课程学分

2学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 教学单元 | 课程内容与要求 | 教学设计与建议 | 参考课时 |
| 营养  基础知识 | 1.掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源  2.掌握六大营养素之间的关系  3.掌握热量计算方法  4.了解食物的消化与吸收 | 1.展示营养素缺乏的案例、缺少营养素人群的图片、视频  2.探索各种营养素对人体的作用  3.展示人体活动模型  4.学生实践：膳食营养调查 | 6 |
| 烹饪原料的营养价值 | 1.了解烹饪原料的分类、营养成分及特点  2.掌握主要烹饪原料(谷物、豆类及其制品、蔬菜、畜禽类、蛋类与奶类、水产品、果品、食用菌)的营养价值 | 1.查阅食品营养成分表  2.分析比较各种食物的不同营养价值  3.收集展示食品包装成分说明 | 4 |
| 合理烹饪与平衡膳食 | 1.了解合理烹饪、平衡膳食的目的及意义  2.理解合理烹饪与平衡膳食的概念  3.掌握合理烹调与加工的目的与方法  4.了解几种人群的膳食特点  5.了解不同国家的膳食营养结构特点 | 1.学生实践操作，从感官上了解食品在烹调中的变化  2.学生实践操作，探究烹调对食品营养与卫生的影响，掌握合理烹饪、减少营养素损失，提高菜肴质量的方法 | 6 |
| 食品卫生  基础知识 | 1.了解食品卫生的基本要求  2.掌握食品污染变质的各种原因及预防措施  3.了解食品的保鲜和保藏的方法  4.掌握食品添加剂的定义、种类及使用原则 | 1.小组讨论家庭中食品储存的方法  2.学生实践：了解餐饮企业食品基本的储存方法  3.展示各种食品添加剂及使用不当的案例  4.收集各种食品成份说明  5.学生实践：朔料包装材料和容器的检验 | 5 |
| 各类烹饪  原料的卫生 | 1.掌握主要烹饪原料（谷类、豆类及豆制品、蔬菜、畜禽肉、蛋类与奶类、水产品、果品）的卫生基本标准  2.掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法 | 1.展示、观察与鉴别受污染的食品  2.分析食品的污染原因，探讨防止食品污染的措施 | 5 |
| 预防食物中毒及常见  饮食疾病 | 1.了解常见饮食疾病  2.掌握食物中毒的一般知识  3.掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法 | 1.查找有关食物中毒的案例并分析中毒原因  2.创设食物中毒场景，并学会处理  3.通过体检了解与饮食相关疾病 | 4 |
| 食品卫生  管理 | 1.了解《中华人们共和国食品卫生安全法》及其他与食品安全与卫生的相关法律法规的基本内容，在实践中严格遵照执行  2.理解饮食卫生的重要意义，  3.了解餐饮企业的卫生要求  4.餐饮从业人员职业道德  5.食品储存、运输、销售过程的卫生要求 | 1.学生参观：了解食堂和餐饮企业各个环节的卫生要求及卫生制度  2.模拟制订饭店基本的卫生制度  3.检查个人卫生是否符合标准 | 6 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

餐饮成本核算课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业基础课程，涉及多学科知识，具有针对性与适用性、实践性与实用性、科学性与创新性相 统一的特点。其主要任务是以当前岗位需求为导向，培养学生厨房管理知识，使其具备管理意识和基本经营管理能力，为学生继续学习和适应餐饮业发展需要奠定专业理论基础。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

（1）了解现代厨房的特点、设计布局。

（2）熟悉厨房工作岗位职责和操作规范。

（3）掌握厨房生产管理、产品质量管理、烹饪原料管理以及安全卫生管理等厨房管理知识。

3．能力目标

（1）具备餐饮产品成本核算的能力。

（2）能够运用智能化手段进行厨房管理。

（三）参考学时

18课时

（四）课程学分

1学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 教学单元 | 课程内容与要求 | 教学设计与建议 | 参考课时 |
| 现代餐  饮经营  管理基  础知识 | 1.现代餐饮经营管理的含义和内容  2.现代餐饮经营管理的发展趋势 | 1.学生到星级酒店观摩，了解现代餐饮经营的概况  2.运用课件、视频资料展示现代餐饮的发展趋势 | 1 |
| 厨房  管理 | 1.厨房管理基础知识  2.厨房组织机构及人员配置  3.厨房的设计与布局  4.厨房设备及用具管理 | 1.参观酒店厨房，了解厨房的设备与管理  2.分组进行厨房创新设计活动 | 1 |
| 餐饮产品的全面质量管理 | 1.餐饮产品质量的基础知识  2.餐饮产品的生产质量管理  3.安全与卫生管理 | 1.运用视频等资料，展 示餐饮产品与酒店经营的密切关系  2.分小组讨论 | 1 |
| 餐饮成  本控制  与核算 | 1.餐饮成本控制基础知识  2.主配料的净料成本核算  （1）净料率计算  ①掌握净料和净料率的概念  ②能计算净料率，并能使用净料率计算原料的重量和净料的单位成本  ③熟悉常用原料的净料率  （2）主配料的净料成本计算  ①能对主配料的净料单位成本进行计算  ②能对主配料中的生料、半制成品和熟食品的不同形式选用不同的成本核算方法  ③能理解成本系数  3.调味成本核算  （1）调味品的成本估算  （2）调味成本的计算  4.菜点产品销售价格的核算  （1）菜点产品成本计算  （2）菜点产品销售价格计算  5.宴席菜肴的配置与成本核算  （1）配置宴席菜肴  （2）计算宴席菜肴的成本 | 1.通过对毛料加工得到净料来掌握净料和净料率的概念  2.利用净料率来计算净料的重量和净料的单位成本  3.内口毛利率和外加毛利率法计算成本  4.准确估算瓶装酒、酱油 、盐、味精、糖消耗量  5.分组合作，对一盘菜肴计算出成本或售价  6.根据所提供的菜单计算宴席菜肴的成本  7.用案例计算餐厅综合毛利率 | 12 |
| 餐饮销  售管理 | 1.了解餐饮产品的销售和价格定制  2.了解营业场所的销售策略  3.了解餐饮销售控制  4.了解企业常用的促销方法 | 聘请酒店销售人员做讲座，是学生初步了解餐饮销售的基础知识 | 2 |
| 餐饮服  务管理 | 1.了解餐饮服务的方式  2.熟悉餐饮服务质量的控制 | 运用课件、视频或餐馆酒店等形式，使学生熟悉餐饮服务管理的基础知识 | 1 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

中式烹调技艺课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业基础课程，是烹饪基本功、烹饪原料与加工工艺的接续，与中式热菜制作理实一体化教学。其主要任务是让学生掌握烹饪专业所涉及的专业基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作，培养学生运用所学烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2.知识目标

（1）了解烹调方法的概念及分类。

（2）熟悉调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。

（3）掌握常见烹调技法的操作要领,成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才。

3.能力目标

（1）掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。

（2）掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。

（3）能够熟练运用烹调基础知识和基本技能。

（4）掌握勺工的基本操作方法及应用。

（5）能运用智能化设备操作。

（6）能独立烹制基础菜肴。

（7）能够从案例中寻找共性举一反三， 不断养成岗位要求需要的职业素养的能力。

（三）参考学时

18学时

（四）课程学分

1学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 热菜的  配菜 | 1.熟悉配菜作用及要求；  2.掌握热菜配菜的方法。 | 1.采用教师讲解和信息化手段进行知识的讲解；  2.采用小组讨论、头脑风暴、动手操作的方法掌握配菜的方法和菜肴命名的方法。 | 0.5 |
| 2 | 中式烹调  辅助技法 | 1.掌握火候的鉴别及应用；  2.掌握焯水、走油、走红、汽蒸的方法及操作关键；  3.掌握上浆、挂糊、勾芡的方法及应用；  4.掌握调味的方法及应用；  5.掌握制汤的方法及应用；  6.了解热菜装盘的方法及应用。 | 1.采用教师讲解和信息化手段进行火候、初步熟处理知识的讲解、烹调的辅助手段等知识的讲授；  2.结合实践教学，教师按照不同烹饪原料的特点，组织学生对原料进行焯水处理、走油、走红、挂糊、上浆、勾芡处理和调味、制汤的练习。 | 0.5 |
| 3 | 烹调技法“炒” | 1.运用“炒”的方法烹制青椒土豆丝、炒里脊丝、清炒虾仁、鲜炒鱼片、滑炒里脊片、干煸牛肉丝、回锅肉、木须肉、鸡茸干贝、五彩鱼丝等菜肴；  2.掌握“炒”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炒的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 4 | 烹调技法“爆” | 1.运用“爆”的方法烹制酱爆鸡丁、葱爆羊肉、油爆虾、爆双脆、爆炒腰花等菜肴；  2.掌握“爆”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）爆的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 5 | 烹调技法“炸” | 1.运用“炸”的方法烹制干炸丸子、干炸带鱼、凤尾虾排、香炸鱼排、椒盐里脊、锅烧鸭子等菜肴；  2.掌握“炸”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炸的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 6 | 烹调技法“熘” | 1.运用“熘”的方法烹制糟熘鱼片、醋熘鳜鱼、软熘鸡脯、糖醋里脊、炸熘黄鱼、鲜熘虾仁、糖醋鱼、菊花鱼等菜肴；  2.掌握“熘”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炒的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 7 | 烹调技法“烹” | 1.运用“烹”的方法烹制炸烹里脊、炸烹虾段、醋烹鲫鱼等菜肴；  2.掌握“烹”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）烹的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 8 | 烹调技法“煨” | 1.运用“煨”的方法烹制酥肉煨海带、红煨牛肉等菜肴；  2.掌握“煨”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）煨的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 9 | 烹调技法“烧” | 1.运用“烧”的方法烹制红烧鱼、干烧鲫鱼、红烧肉、葱烧海参、葱烧蹄筋等菜肴；  2.掌握“烧”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）烧的制作实例。菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 10 | 烹调技法“烩” | 1.运用“烩”的方法烹制烩鸡丝、烩乌鱼蛋、拆烩鲢鱼头、鸡丝烩鱼面、干贝烩丝瓜等菜肴；  2.掌握“烩”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）烩的制作实例菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 11 | 烹调技法“焖” | 1.运用“焖”的方法烹制黄焖鸡翅、红焖大虾、酱焖鲅鱼等菜肴；  2.掌握“焖”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）焖的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 12 | 烹调技法“扒” | 1.运用“扒”的方法烹制香菇扒菜心、扒白菜卷、扒蹄筋、扒鱼肚、扒鱼脯等菜肴；  2.掌握“扒”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）扒的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 13 | 烹调技法“煎” | 1.运用“煎”的方法烹制干煎鱼、生煎虾饼、香煎藕饼、南煎丸子等菜肴；  2.掌握“煎”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）煎的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 14 | 烹调技法“塌” | 1.运用“塌”的方法烹制锅塌豆腐、锅塌黄鱼、锅塌里脊等菜肴；  2.掌握“塌”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炒的制作实例菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 15 | 烹调技法“汆” | 1.运用“汆”的方法烹制汤爆双脆、汆丸子、清汤鱼丸、清汆黄河鲤鱼等菜肴；  2.掌握“汆”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）汆的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 16 | 烹调技法“煮” | 1.运用“煮”的方法烹制水煮肉片、大煮干丝、奶汤白菜等菜肴；  2.掌握“煮”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）煮的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 17 | 烹调技法“蒸” | 1.运用“蒸”的方法烹制粉蒸肉、酥菜、蛋皮肉卷、荷叶粉蒸肉、清蒸鱼等菜肴；  2.掌握“蒸”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）蒸的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 18 | 烹调技法“炖” | 1.运用“炖”的方法烹制清炖狮子头、萝卜丝炖鲫鱼、砂锅豆腐等菜肴；  2.掌握“炖”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准；  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炖的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 19 | 烹调技法“㸆” | 1.运用“㸆”的方法烹制㸆大虾、㸆排骨等菜肴。  2.掌握“㸆”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准。  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）㸆的制作实例，菜肴的正确烹制方法。  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题。  3.作品评比打分，教师评价、学生互评。  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 20 | 烹调技法“拔丝” | 1.运用“拔丝”的方法烹制拔丝地瓜、拔丝苹果、拔丝香蕉、琉璃苹果、琉璃丸子等菜肴。  2.掌握“拔丝”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准。  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）拔丝的制作实例，菜肴的正确烹制方法。  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题。  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 21 | 烹调技法“挂霜” | 1.运用“挂霜”的方法烹制挂霜花生、挂霜桃仁、挂霜腰果、挂霜丸子等菜肴；  2.掌握“挂霜”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准。  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）挂霜的制作实例，菜肴的正确烹制方法；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题。  3.作品评比打分，教师评价、学生互评。  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 22 | 烹调技法“蜜汁” | 1.运用“蜜汁”的方法烹制蜜汁红薯、蜜汁山药、蜜汁苹果、蜜汁金枣等菜肴。  2.掌握“蜜汁”的烹调方法、分类技术要领及相关菜肴的质量标准。  3.能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。 | 1.教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）蜜汁的制作实例，菜肴的正确烹制方法。  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题。  3.作品评比打分，教师评价、学生互评。  4.创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |
| 23 | 热菜组合  训练 | 1.运用所学的方法烹制组合菜肴。  2.掌握不同原料、不同味型菜肴的组配。  3.能小组协作烹制一套菜肴，为宴席制作奠定基础。 | 1.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题  2.作品评比打分，教师评价、学生互评。  3.邀请企业专家到校参与评分。 | 0.5 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

烹饪基本功训练课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，其功能在于使学生了解烹饪基本功知识，熟练掌握刀工、勺工，培养扎实基本技能和良好职业素养，为后续学习中餐热菜制作等专业课程做好前期准备。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

(1)了解烹饪基本功的基础知识。

(2)熟悉主要刀法、勺法的操作方法。

3．能力目标

(1)能熟练运用主要刀法对烹饪原料进行规范加工。

(2)能熟练翻锅。

（三）参考学时

288课时

（四）课程学分

16学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 烹饪  基本功  概述 | 1.了解烹饪基本功的内容；  2.熟悉烹饪基本功在烹饪中的作用；  3.掌握练好烹饪基本功的途径。 | 1.教师讲授与学生讨论相结合；  2.多媒体课件辅助教学。 | 8 |
| 2 | 刀工 | 1.理解刀工概述及其作用；  2.掌握刀工的基本要求；  3.了解刀工的加工对象属性； 4.熟悉刀工的工具及用途；  5.掌握刀工的基本操作姿势。 | 1.理实一体化教学；  3.学生练习，教师巡回指导，纠正问题 ；  3.技能达标测试。 | 60 |
| 3 | 刀法 | 1.掌握直刀法的操作方法；  2.掌握平刀法、斜刀法的操作方法；  3.掌握剞刀法的操作方法；  4.熟知其他辅助刀法的操作方法。 | 1.理实一体化教学；  3.学生练习，教师巡回指导，纠正问题 ；  3.技能达标测试。 | 60 |
| 4 | 翻锅 | 1.了解翻锅的基本知识；  2.理解翻锅的作用；  3.掌握翻锅的基本姿势；  4.掌握翻锅的基本方法。 | 1.理实一体化教学；  3.学生练习，教师巡回指导，纠正问题 ：  3.技能达标测试。 | 60 |
| 5 | 勺法 | 1.掌握持握手勺的手势；  2.掌握手勺的操作方法。 | 1.理实一体化教学  2.学生训练。 | 50 |
| 6 | 烹饪体能训练 | 1.手指力量训练  2.手腕力量训练  3.前臂力量训练 | 1.理实一体化教学；  2.学生训练。 | 50 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

中式菜肴制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，能帮助本专业学生掌握必备的专业技能其功能在于使学生具备原料切配、热菜制作等综合职业能力，培养学生从事中饭店中餐烹饪相关的工作技能。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

（1）掌握各种刀法的基本技能，熟悉各种原料的成型方法；

（2）掌握焯水、过油、走红、汽蒸的作用、范围、操作方法及关键；

（3）了解挂糊、上浆和勾芡的意义和作用、种类；

（4）了解各种热菜的烹调方法和操作关键；

（5）了解装盘的基本要求及方法。

3．能力目标

（1）有鉴别火候的能力，能够加工常用的复合调味品；

（2）能够熟练掌握冷菜的烹调方法及一般冷菜的装盘技术；

（3）掌握焯水、过油、走红、汽蒸的操作方法，对各种原料进行初步加工的能力；

（4）学会制作各种汤类，掌握制汤、勾芡的方法及关键；

（5）能够掌握常用热菜的烹调方法，并能制作出一定数量的菜肴，掌握装盘的方法。

（三）参考学时

270课时

（四）课程学分

15学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 烹饪基本功概述 | 1.了解烹饪基本功的内容；  2.熟悉烹饪基本功在烹饪中的作用；  3.掌握练好烹饪基本功的途径。 | 1.教师讲授与学生讨论相结合；  2.多媒体课件辅助教学。 | 4 |
| 2 | 原料切配 | 1、加工萝卜丝、土豆丝、姜丝、豆腐丝  （1）能根据烹调或菜肴的要求运用不同的刀法将植物性原料加工成形  （2）掌握操作要领，刀法熟练  2、加工肉丝、鸡丝、鱼丝  能根据烹调或菜肴的要求运用不同的刀法将各种动物性原料加工成形  3、加工兰花豆腐干、鱿鱼卷、目鱼卷、菊花肫、菊花鱼  （1）能根据烹调或菜肴的要求正确使用美化刀法将原料加工成形  （2）掌握操作要领，刀法熟练  4、整鸡、整鱼、整鸭分档取料及整料出骨能正确地运用各种拆卸方法，对水产品、家禽等原料进行分档取料及整料出骨 | 1、使用各种刀法加工萝卜丝、土豆丝、姜丝、豆腐丝的练习  2、使用各种刀法加工肉丝、鸡丝、鱼丝  3、使用美化刀法加工兰花豆腐干、鱿鱼卷、目鱼卷、菊花肫、菊花鱼  4、学生分组合作进行整鸡、整鱼分档取料的训练  5、采用视频、课件或教师演示来展示整料出骨的手法和步骤 | 66 |
| 3  3 | 热菜制作  热菜制作 | 1.对各种烹调原料进行初步加工、切配训练  （1）能熟练进行烹调原料加工的基本操作  （2）掌握各种菜肴的配菜方法  2.烹调原料的初步熟处理  掌握不同烹饪原料、不同烹调方法的初步熟处理的方法  焯水、划油、过油、气蒸等  3.原料上浆挂糊  能够掌握四种浆及十种糊的制方法  4.运用“炒”的方法烹制滑炒肉丝、肉丝炒芹菜、香辣土豆丝、肉片炒黄瓜、榨菜炒肉丝、炒肚丝、回锅肉、清炒虾仁、鸡丝掐菜、苜蓿肉丝、五彩鸡丝、松仁鱼米、芙蓉鸡片、炒肝尖等菜肴  掌握“炒”的烹调方法及相关菜肴的质量标准  5.运用“爆”方法烹制油爆螺片、油爆双花、爆炒肉片、酱爆里脊、京酱肉丝、宫保鸡丁、芫爆乌鱼条、汤爆肚等菜肴  掌握“爆”的烹调方法及相关菜肴的质量标准  6.运用“炸”的方法烹制干炸里脊、  干炸丸子、椒盐排骨、雪丽鱼条、软炸鸡、炸鸡排、炸板肉、清炸里脊、清炸腰花、炸春段、干炸虾仁  掌握“炸”的烹调方法、分类及相关菜肴的质量标准  7.运用“溜”方法烹制糟溜鱼片、糟溜鱼卷、菊花鱼、糖醋鱼、糖醋里脊、滑溜里脊片、糟溜鱼片、醋溜白菜、糖醋里脊、茄汁虾仁、炸溜鱼条、脯酥鱼片等菜肴  掌握“溜”的烹调方法、分类及相关菜肴的质量标准  8.运用“烹”的方法烹制炸烹里脊、  炸烹虾段 炸烹鱼条  掌握“烹”的烹调方法及相关菜肴的质量标准  9.运用“烧”方法烹制红烧鱼、干烧鲳鱼、干烧大虾、干烧芦笋、红烧肚块、葱烧豆腐、家常豆腐、肉片烧菜花、九转大肠、葱烧海参、红烧海螺、红烧蹄筋、南煎丸子等菜肴  掌握“烧”的烹调方法及相关菜肴质量标准  10.运用“烩”方法烹制烩鸡丝、椒油里脊丝、烩乌鱼蛋、银丝干贝、鸡茸烩蹄筋、酸辣汤等菜肴，掌握“烩”的烹调方法及相关菜肴质量标准  11.运用 “焖”方法烹制酱焖茄子、黄焖栗子鸡等菜肴  掌握“焖”的烹调方法及相关菜肴质量标准  12.运用 “扒”的方法烹制香菇油菜、扒鱼脯、扒白菜卷等菜肴  掌握“扒”的烹调方法及相关菜肴质量标准  13.运用 “煎”的方法烹制干煎黄花鱼 等菜肴  掌握“煎”的烹调方法及相关菜肴质量标准  14.运用 “蹋”的方法烹制锅塌豆腐、塌里脊片等菜肴  掌握“蹋”的烹调方法及相关菜肴质量标准  15.运用“汆”的方法烹制“爽口丸子”、三鲜汤等菜肴  掌握“汆”的烹调方法及相关菜肴质量标准  16.运用“蒸“的方法烹制“清蒸加吉鱼”、五缕加吉鱼等菜肴  掌握“蒸”的烹调方法及相关菜肴质量标准  17.运用“炖”“的方法烹制清炖鸡、瓦罐养生汤  掌握“炖”的烹调方法及相关菜肴质量标准  18.运用“㸆”的方法烹制㸆大虾  掌握“㸆”的烹调方法及相关菜肴质量标准  19.运用“拔丝“的方法烹制拔丝地瓜、拔丝苹果拔丝金枣等菜肴  掌握“拔丝”的烹调方法及相关菜肴质量标准  20.运用“挂霜”的方法烹制挂霜丸子、挂霜腰果等菜肴  掌握“挂霜”的烹调方法及相关菜肴质量标准  21.运用“蜜汁”的方法烹制蜜汁山药墩、蜜汁白果、蜜汁排骨等菜肴  掌握“蜜汁”的烹调方法及相关菜肴质量标准 | 1.建议教师运用举一反三教学法对学生进行菜肴制作训练  2.教师用演示教学法，对学生进行“炒”方法烹调菜肴：  滑炒肉丝、肉丝炒芹菜、香辣土豆丝、肉片炒黄瓜、榨菜炒肉丝、炒肚丝、回锅肉、清炒虾仁、鸡丝掐菜、苜蓿肉丝、五彩鸡丝、松仁鱼米、芙蓉鸡片、炒肝尖菜品的训练  3.教师用演示教学法，对学生进行“爆”方法烹调菜肴：  油爆螺片、油爆双花、爆炒肉片、酱爆里脊、京酱肉丝、宫保鸡丁、芫爆乌鱼条、汤爆肚菜品的训练  4.教师用演示教学法，对学生进行“炸”方法烹调菜肴：  干炸丸子、椒盐排骨、雪丽鱼条、软炸鸡、炸鸡排、炸板肉、清炸里脊、清炸腰花、炸春段、干炸虾仁的训练  5.教师用演示教学法，对学生进行“溜”方法烹调菜肴：  糟溜鱼片、糟溜鱼卷、菊花鱼、糖醋鱼、糖醋里脊、滑溜里脊片、糟溜鱼片、醋溜白菜、糖醋里脊、茄汁虾仁、炸溜鱼条、脯酥鱼片的训练  6.教师用演示教学法，对学生进行“烹”方法烹调菜肴：  炸烹里脊、炸烹虾段 、炸烹鱼条的训练  7.教师用演示教学法，对学生进行“烧”方法烹调菜肴：红烧鱼、干烧鲳鱼、干烧大虾、干烧芦笋、红烧肚块、葱烧豆腐、家常豆腐、肉片烧菜花、九转大肠、葱烧海参、红烧海螺、红烧蹄筋、南煎丸子的训练  8.教师用演示教学法，对学生进行“烩”方法烹调菜肴：  烩鸡丝、椒油里脊丝、烩乌鱼蛋、银丝干贝、鸡茸烩蹄筋的训练  9.教师用演示教学法，对学生进行“焖”方法烹调菜肴：  酱焖茄子、黄焖栗子鸡的训练  10.教师用演示教学法，对学生进行“扒”方法烹调菜肴：  香菇油菜、扒鱼脯、扒白菜卷的训练  11.教师用演示教学法，对学生进行“煎”方法烹调菜肴： 蹄筋、酸辣烩鱿鱼、香茜烩白玉  运用“氽”方法烹调菜肴：酸辣参蛤运用“煮”方法烹调菜肴：鸡火干丝、醋椒鱼  12.教师用演示教学法，对学生进行“塌”方法烹调菜肴：锅塌豆腐、塌里脊片的训练  13.教师用演示教学法，对学生进行“汆”方法烹调菜肴：爽口丸子、三鲜汤、煎汆蛤蜊肉的训练  14.教师用演示教学法，对学生进行“蒸”方法烹调菜肴：  清蒸加吉鱼的训练  15.教师用演示教学法，对学生进行“炖”方法烹调菜肴：清炖鸡、瓦罐养生汤的训练  16.教师用演示教学法，对学生进行““㸆”方法烹调菜肴：㸆大虾的训练  17.教师用演示教学法，对学生进行“拔丝”“挂霜”“蜜汁”方法烹调菜肴：拔丝地瓜、拔丝苹果、挂霜丸子、挂霜腰果、蜜汁山药墩、蜜汁白果 | 200  200 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

冷菜制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，它的任务是传授烹饪专业所必需的冷菜基本知识及基本技艺，使学生能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜制作的职业能力，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

（1）了解冷菜的形成和发展；

（2）理解冷菜的地位和作用；

（3）掌握冷菜制作的基本技法。

3．能力目标

（1）具备制作冷菜品种的基本方法和技能；

（2）能熟练运用冷菜进行拼摆装饰；

（3）能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。

（三）参考学时

144课时

（四）课程学分

8学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考  课时 |
| 1 | 冷菜制作  基础 | 1.了解冷菜及其历史特色；  2.了解冷菜制作的主要设备和工具；  3.熟悉冷菜制作的基本知识与安全管理 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.用大量的直观信息引起学生的兴趣。 | 6 |
| 2 | 冷菜  烹调方法 | 1.掌握拌、炮、腌的技法与实训；  2.掌握醉、糟、泡的技法与实训；  3.掌握盐水煮、白煮的技法与实训；  4.掌握卤、酱、冻的技法与实训；  5.掌握油炸卤浸、油焖的技法与实 训；  6.掌握腊、风、熏的技法与实训；  7.掌握烤、脱水制品制作的技法与实训；  8.掌握刺身类冷菜制作的技法与实 训；  9.熟悉常见调味汁和卤水的配制。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.学生体验及教学实 践。 | 40 |
| 3 | 冷盘  拼制工艺 | 1.冷盘拼制的技法与实训。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践。 | 50 |
| 4 | 冷菜  果盘制作 | 1.果盘拼制的技法及实训。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践 。 | 20 |
| 5 | 冷菜食品雕刻基础 | 1.了解食品雕刻及其历史与特色；  2.了解食品雕刻的主要工具与保养；  3.熟悉食品雕刻的基本知识与刀法；  4.熟悉食品雕刻的保存及应用。 | 1.展示图片、多媒体课件  2.用大量的直观信息引起学生的兴趣。 | 4 |
| 6 | 冷菜食品  雕刻方法 | 1.掌握冷菜花卉、虫鱼虾的雕刻技法及实训 ；  2.掌握冷菜鸟兽和其他品种的雕刻技法及实训 ；  3.掌握冷菜装饰人物的雕刻技法及实训；  4.掌握冷菜装饰瓜盅、瓜灯、瓜篮、瓜盒的雕刻技法及实训。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践。 | 20 |
| 7 | 筵席冷菜  设计与  冷菜创新 | 1.掌握筵席冷菜的设计与制作；  2.理解冷菜制作的创新技法。 | 1.展示图片、多媒体课件 ；  2.用大量的直观信息引起学生的兴趣。 | 4 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

冷菜拼摆课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，它的任务是传授烹饪专业所必需的冷菜拼摆基本知识及基本技艺，使学生能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜拼摆制作的职业能力，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

（1）了解冷菜拼摆的形成和发展；

（2）理解冷菜拼摆的地位和作用；

（3）掌握冷菜拼摆制作的基本技法。

3．能力目标

（1）具备制作冷菜拼摆品种的基本方法和技能；

（2）能熟练运用冷菜拼摆进行装饰

（3）能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。

（三）参考学时

72课时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 绪论 | 1.了解冷菜拼摆的形成与发展。  2.明确冷菜拼摆的地位与作用。  3.掌握冷菜拼摆的特点与分类。 | 用课件展示冷菜在宴席中的作用。 | 2 |
| 2 | 冷菜拼摆制作  基础知识 | 1.掌握冷菜拼摆切配的各种刀法。  2.能按冷菜拼摆制作要求将原料加工成各种形状。  3.能运用各种方法拼摆冷菜  4.掌握各种原料的保鲜方法。 | 1.指导学生进行适合冷菜制作的刀工和配菜训练。  2.经刀工后的原料进行拼摆手法、步骤的训练。  3.到酒店冷菜间观摩学习。 | 4 |
| 3 | 冷菜拼摆制作 | 1.能制作一般冷拼；  2.掌握什锦冷拼制做方法的要领与特点；  3.能制作花色拼盘。 | 1.用课件、视频或演示等教学手段展示拌、炝、腌等烹调方法制作冷菜  2.用课件、视频或演示等教学手段展示冷拼制作。 | 66 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些中餐烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

食品雕刻课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，是通过雕刻观察这种手段，以结构感、色彩感等方面表现食品雕刻造型手法，训练雕刻观察、雕刻创造的能力。食品雕刻是饮食文化的主要组成部分，特别是现代餐饮业的蓬勃发展，这就要求我们酒店管理专业、旅游管理专业学生需要掌握一定的美学审美能力和食品雕刻技能。该课程将美学知识、造型艺术融入到食品雕刻当中，使之成为具有艺术性和可塑性的一门课程。学生通过对美学的认识、实物的造型、色彩的搭配、图案的设计等内容学习，提高学生的实际操作能力。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

1. 知识目标

（1）能掌握食品雕刻的基本理论;

（2）能掌握各种食品雕刻技巧;

（3）能掌握基本造型作品的制作步骤能独立或合作完成雕刻作品;

（4）了解美学的基础知识，认识美感的构成，具有一定的审美具有一定的色彩搭配能力;

（5）具有一定的造型想象能力具有一定的艺术修养和职业技能本领。

3．能力目标

（1）培养学生食品雕刻文化品味和审美能力；

（2）培养科学的观察和理解能力；

（3）培养灵活的应用能力，培养丰富的创新能力；

（4）培养熟练的食品雕刻操作技艺能力；

（5）培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德。

（三）参考学时

72课时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 雕刻  基础知识 | 1.掌握食品雕刻的原料的特性，知道常用的食品雕刻原料能。  2.掌握食品雕刻基本刀法和食品雕刻常用技巧。 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.用大量的直观信息 引起学生的兴趣。 | 2 |
| 2 | 雕刻  刀具知识 | 掌握食品雕刻的基本刀具、基本刀法，能完成简单花卉雕刻。 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生进行个别品种烹饪 原料初加工)。 | 4 |
| 3 | 雕刻原料加工方法 | 学会使用合适的工具对原料进行加工制作掌握食品雕刻步骤掌握食品雕刻作品的保存。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学 生练习糖艺品种)。 | 4 |
| 4 | 雕刻  表现手法 | 掌握食品雕刻与绘画，创意雕刻的基本理念和表现手法运用。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学 生练习果酱画品种)。 | 12 |
| 5 | 雕刻色彩及组合雕 | 掌握食品雕刻与色彩，能独立完成相应单一组合雕刻。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习面塑品种) | 10 |
| 6 | 雕刻图案搭配造型 | 掌握食品雕刻与图案组合，具有较好的造型搭配、色彩搭配能力。 | 1.展示图片、多媒体 课 件 ；  2.学生体验及教学实 践(教师指导，组织学 生练习果蔬拼摆品种)。 | 10 |
| 7 | 雕刻图案设计原则及方法 | 掌握拼摆雕刻图案的设计原则及方法，美学基础知识运用。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.用大量的直观信息引起学生的兴趣。 | 10 |
| 8 | 欣赏大师雕刻作品 | 了解掌握掌握美学基础知识欣赏雕刻大师雕刻作品，具备食品雕刻自我设计能力。 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生进行个别品种烹饪原料初加工)。 | 6 |
| 9 | 创意雕刻基本理念 | 理解创意雕刻的基本理念和表现手法。 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习糖艺品种)。 | 4 |
| 10 | 果拼盘  装饰 | 熟悉食品雕刻设计的基本要求掌握水果拼盘装饰的雕、切方法 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果酱画品种)。 | 4 |
| 11 | 中国传统饮食文化 | 理解中国传统文化尤其是中国传统饮食文化 | 1.展示图片、多媒体 课 件 ；  2.学生体验及教学实 践(教师指导，组织学 生练习面塑品种) | 2 |
| 12 | 欣赏雕刻大师作品 | 欣赏雕刻大师雕刻作品 | 1.展示图片、多媒体课 件 ；  2.学生体验及教学实 践(教师指导，组织学 生练习果蔬拼摆品种)。 | 4 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

菜点美化与装饰课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业核心课程，其主要任务是使学生掌握中式菜点装饰与美化基础知识和方法，并能对菜点进行装饰美化操作，培养学生熟练运用专业基础知识，升华专业技能的能力，为学生继续深造和适应职业岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

(1)了解菜点美化与装饰的概念及种类。

(2)熟悉糖艺、果酱画、面塑、果蔬点缀等美化装饰的方法。

(3)熟悉菜肴围边盘饰的方法。

3．能力目标

(1)掌握盘饰制作的原则和要领。

(2)具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的盘饰造型。

(3)具备创新能力，能根据市场的需求、季节的变化，合理组配盘饰造型。

（三）参考学时

36课时

（四）课程学分

2学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 基础知识 | 1.了解菜点装饰与美化的概念与意 义 ；  2.熟悉菜点美化与装饰的原则。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.用大量的直观信息引起学生的兴趣。 | 6 |
| 2 | 烹饪原料 的选择与加工 | 1.熟悉菜点美化与装饰对烹饪原料 的的基本要求；  2.掌握常用新鲜蔬菜、果品类等烹饪 原料在菜点美化中的应用；  3.掌握美化加工方法及实例。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生进行个别品种烹饪原料初加工)。 | 6 |
| 3 | 糖艺 | 1.熟悉糖艺的作用和基本要求； 2.熟悉糖艺加工工具；  3.掌握糖艺操作的基本技法；  4.掌握糖艺加工实例。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习糖艺品种)。 | 6 |
| 4 | 果酱画 | 1.熟悉果酱画的作用和基本要求；  2.熟悉果酱画加工工具；  3.掌握果酱画操作的基本技法； 4.掌握果酱画加工实例。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果酱画品种)。 | 6 |
| 5 | 面塑 | 1.熟悉面塑的作用和基本要求； 2.熟悉面塑加工工具；  3.掌握面塑操作的基本技法；  4.掌握面塑加工实例。 | 1.展示图片、多媒体课件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习面塑品种) | 6 |
| 6 | 果蔬点缀 | 1.熟悉果蔬点缀的作用和基本要求；  2.掌握果蔬点缀加工实例。 | 1.展示图片、多媒体课 件；  2.学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果蔬拼摆品种)。 | 6 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

烹饪英语课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业拓展课程，其功能在于让学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在职业场景中的英语应用能力；培养学生的思想道德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。为培养学生成为适应中国和世界潮流餐饮发展趋势的新一代餐饮工作者打下基础。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

(1)了解厨房的基本部门设置及功能。

(2)理解食谱的构成与内容。

(3)掌握基本词汇、短语、对话，并能灵活运用。

3．能力目标

（1）培养学生听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力。

（2）激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心。

（3）掌握学习策略，提高自主学习能力。

（三）参考学时

18课时

（四）课程学分

1学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 厨房简介 | 1.了解厨房部门分布及食品安全的相关词汇。  2.理解厨房各部门职能。  3.掌握厨房常用部门名称及头衔的相关词汇与短语。 | 1.展示厨房相关人员及部门分布的实物、图片、视频等。  2.学生能够从着装、铭牌、器具、布局等方面分辨职务和部门职能。 | 2 |
| 2 | 厨房用具 | 1.了解使用厨房用具的基本对话及介词的使用。  2.理解厨房用具的基本用途。  3.掌握使用各种厨房用具、食品原料。  名称及烹调加工的相关词汇与短语。  4.较高要求：学生能够在烹调间识别。  各种厨房用具和原料，并说出其英文名称。   1. 最高要求：学生能够边演示边用英语讲解其操作过程。 | 1.展示各种厨房用具和食品原料的实物、图片、视频等。  2.课堂实物演示对话内容，并让学生进行角色扮演。  3.可带学生到烹调间识别各种厨房用具及原料。 | 4 |
| 3 | 蔬菜 | 1.了解厨房原料加工的基本对话  2.理解并模仿蔬菜加工、烹调的基本对话  3.掌握使用有关加工动作、烹调技法  和蔬菜名称的相关词汇与短语  4.较高要求：学生能够根据教师或同伴的指示对蔬菜做出相应的加工处理。 | 1.展示各种蔬菜的实物、图片、视频等。  2.课堂实物演示对话内容，并让学生进行角色扮演。  3.学生结伴演示并讲解对原料的加工过程。 | 6 |
| 4 | 水果 | 1.了解加工水果的基本对话及名词的复数形式。  2.理解食品加工有关动词的基本含义。  3.掌握使用各种加工动词和水果名称的相关词汇与短语。  4.较高要求：学生能够根据教师或同伴的指示对水果做出相应的加工处理。 | 1.展示各种水果的实物、图片、视频等。  2.课堂实物演示对话内容，并让学生进行角色扮演。  3.学生结伴演示并讲解对原料的加工过程。 | 4 |
| 5 | 食谱 | 1.了解食谱的作用。  2.理解食谱的基本构成要素。  3.掌握食谱中涉及的原料、加工步骤、成品特色的相关词汇及短语。  4.较高要求：学生能够简单地叙述菜品的加工过程。 | 1.展示各种食谱涉及的原料、成品的实物、图片、视频等。  2.出示星级酒店食谱，让学生感受真实职业场景。  3.学生分组写出常见菜品的食谱。 | 2 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

中式面点技艺与制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业拓展课程，是从事中式面点师岗位工作的必修课程其功能在于使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相关的专业理论，掌握中式面点制作操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。

（二）课程教学目标

1．素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2．知识目标

（1）了解我国面点制作的特点。

（2）了解我国面点的风味流派及代表性品种。

（3）掌握合理搭配宴席面点的基本知识。

3．能力目标

（1）熟练掌握各类面团的调制方法。

（2）熟练掌握各类馅心的调制方法。

（3）掌握中式面点常用的成型手法。

（4）掌握面点制作的各种成熟方法。

（5）能根据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点，具备更新面点制作的技能。

（三）参考学时

18课时

（四）课程学分

1学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 基础  知识 | 1.了解中式面点制作的发展概况；  2.了解面点的概念及面点在餐饮业中的 地位和作用；  3.掌握中式面点的分类、风味流派特点、各流派的代表作品；  4.掌握中式面点制作的工艺流程及具体要求 ；  5.熟悉中式面点制作中常用原料的性质、特点及用途。 | 1.问题启发，教师根据学生的认知规律，巧妙设计问题，启发学生思考、提问，导出问题结论，引出知识内容；  2.知识竞赛，小组互问互 答；  3. 自学自讲，通过课前 导学案设计自学计划，课堂上学生为主体讲解，穿插小组讨论，教师做好引导。 | 1 |
| 2 | 面点  基本功  训练 | 1.掌握机器和面、手工和面手法与操作要领；  2.掌握常用揉面方法与操作要领；  3.掌握搓条手法及操作要领；  4.掌握常用分剂手法及适用的面点种类 ；  5.掌握常见的制皮方法。 | 1.问题启发，教师根据学生的认知规律，巧妙设计问题，启发学生思考、提问，导出问题结论，引出知识内容；  2.教师讲解、演示烹饪基本功训练的正确操作手法 ；  3.学生分组练习，教师巡回指导，纠正问 题；  4.技能达标测试。按照技能大赛考核标准进行基本功达标测试，确保人人基本功过关。 | 3 |
| 3 | 水调  面团制作 | 1.了解水调面团的基础知识；  2.掌握不同水温面团调制方法与操作关键，在进行操作时能够把握好比例；  3.掌握包、捏、切、推捏等不同成型手法及操作关键；  4.掌握煮、蒸煎等不同成熟方法；  5.会水饺、馄饨、金丝面、状元饺、知了饺、四喜蒸饺、白菜蒸饺、月牙蒸饺、鲜肉锅贴等面点品种的制作。 | 1.教师讲解、演示各种 水调面团品种的正确制作方法 ；  2.学生分组训练，教师 巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意大比拼，根据水调面团的特点，创新花式蒸饺，邀请企业专家到校参与评分。 | 3 |
| 4 | 膨松  面团制作 | 1.了解膨松面团的基础原理；  2.掌握不同方式膨松面团的调制方法与制作关键，在进行操作时能够把握好比例 ；  3.掌握影响面团发酵的因素；  4.掌握生物蓬松面团醒发关键；  5.掌握蒸、煎、炸、烤等成熟技巧；  6.会馒头、蝴蝶卷、猪蹄卷、肉香饼、寿桃包、刺猬包、油条、麻花、开口笑、麻酱烧饼、秋叶包、提褶包、水煎包等 面点品种的制作。 | 1.教师讲解、演示各种膨松面团品种的正确制作方法 ；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意大比拼，根据膨 松面团的特点，创新制作花卷，邀请企业专家到校参与评分。 | 3 |
| 5 | 油酥  面团制作 | 1.了解油酥面团的基础原理；  2.掌握油酥面团的调制操作要领；  3.掌握混酥、包酥的正确成形方法，成 品形态饱满，大小一致；  4.掌握烤、炸等成熟方法及注意事项；  5.会桃酥、黄桥烧饼、老婆饼、蛋黄酥、佛手酥、菊花酥、港式蛋挞、香蕉酥、荷花酥、海棠酥、眉毛酥等面点品种制作。 | 1.教师讲解、演示各种 油酥面团品种的正确制 作方法 ；  2.学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师评价、学生互评；  4.创意大比拼，根据油酥面团的特点，创新油 酥类面点品种，邀请企业专家到校参与评分。 | 3 |
| 6 | 米粉  面团制作 | 1.了解米粉面团的基础原理；  2.掌握米粉面团的调制操作要领；  3.掌握煮、炸、烤等成熟方法及注意事项 ；  4.会汤圆、麻团、南瓜饼、糯香核桃、长生果等面点品种的制作。 | 1.教师讲解、演示各种 米粉面团品种的正确制 作方法 ；  2.学生分组训练，教师 巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师 评价、学生互评；  4.创意大比拼。根据米粉面团的特点，创新面点品种，邀请企业专家到校参与评分。 | 3 |
| 7 | 其他类  面团制作 | 1.了解澄粉面团基础知识；  2.掌握澄粉面团的成团原理以及调制时 的注意事项；  3.掌握澄粉面团成熟方式及操作要领；  4.会象形鹅、象形南瓜、象形寿桃、象 形杨桃、象形大蒜等面点品种的制作。 | 1.教师讲解、演示其他类面团品种的正确制作方 法；  2.学生分组训练，教师 巡回指导，纠正问题；  3.作品评比打分，教师  评价、学生互评；  4.创意大比拼。根据所 学习的内容，创新象形面点品种，邀请企业专家到校参与评分。 | 1 |
| 8 | 宴席  面点设计 | 1.了解宴席面点设计知识；  2.掌握婚宴、寿宴、商务宴等主题宴席 面点的设计原则；  3.能根据不同主题宴席设计符合主题的面点品种。 | 1.引导学生搜集、阅读 有关宴席设计的资料， 将搜集到的宴席设计相 关内容以PPT的形式展 现并介绍；  2.师生共同研讨确定宴 席设计思路；  3.学生进行宴席面点设 计，教师巡回指导，帮 助提升 ；  4.创意大比拼，邀请企业专家参与点评，评选出最佳创意作品。 | 1 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

西餐烹调基础课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业拓展课程，全面介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和烹调技能等，通过学习西餐烹调基础知识，培养其运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，具备从事西厨房中西餐热菜、西餐冷菜等岗位的基本理论职业能力，为西餐烹饪专业后续西餐冷菜、西餐热菜课程的学习奠定基础。

（二）课程教学目标

### 1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2.知识目标

（1）了解西餐的概念、起源、发展概况、各国的菜式特点及饮食文化；

（2）了解西餐厨房设置与布局、组织机构，掌握西餐厨房安全卫生知识、厨房设备、用具的种类及用途；

（3）了解西餐烹调基础知识、常用烹调方法，掌握其在菜品制作中的应用；

（4）了解冷菜、热菜制作基本知识，掌握少司的制作；

（5）了解汤的种类、理解汤的特点及制作原理。掌握基础汤的制作；

（6）了解分子料理的概念、类别、特点及应用，掌握智能设备的使用方法。

### 3.能力目标

（1）具备西餐厨房设备、用具的使用及保养能力；

（2）具备西餐冷菜、热菜制作方法和少司调制能力；

（3）具备基础汤、汤菜的制作能力；

（4）能掌握分子料理的制作。

（三）参考学时

18学时

（四）课程学分

1学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计建议表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 西餐概述 | 1.了解西餐的概念、起源及发展概况。  2.掌握西餐主要菜式的特点及饮食文化。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议教师通过中西餐异同问题引导学生归纳西餐的含义和特点。 | 1 |
| 2 | 西餐厨  房设置  设备及  工具 | 1.了解西餐厨房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。  2.了解西餐厨房的工作岗位和工作内容、卫生标准和安全规范，能够初步体验并适应西餐厨房的工作环境。  3.掌握西餐厨房常用设备、用具的正确使用方法及保养方法。 | 线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  建议多收集行业中具有代表性的西餐厨房，进行线上观摩学习；带领学生到西餐厨房参观学习。 | 3 |
| 3 | 烹调基  本原理 | 1.了解食物主要成分及其特性。  2.掌握加热对食物成分的影响。  3.掌握烹调过程中热传递的基本原理。  4.掌握火候与传递的基本关系。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 3 |
| 4 | 西餐常用烹调方法 | 1.了解西餐常用烹调方法的分类特点。  2.掌握干烹法、湿烹法、混合烹调法的操作要领。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议多收集行业中具有代表性的西餐烹调方法视频，进行线上观摩学习；带领学生到实训室观摩学习。 | 5 |
| 5 | 汤与少司 | 1.了解基础汤、汤、少司的种类、特点及制作原理。  2.掌握不同种类基础汤、汤、少司操作要领及应用。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议多收集行业中具有代表性的西餐制汤与少司的制作视频，进行线上观摩学习。 | 3 |
| 6 | 智能烹饪 | 1.了解分子料理的概念、类别、特点及应用。  2.掌握泡沫法、反向球化技术、冷热啫喱、液氮技术、低温慢煮等分子料理技术的操作要领。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议多收集行业中具有代表性的分子料理的制作视频，进行线上观摩学习。 | 3 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

# 西式点心制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业拓展课程，是一门实践应用型较强的综合性实训课程。其主要任务是采用“做中学、做中教”等教学形式，通过学习西式点心制作的基础知识和基本技能，熟悉西式点心生产主辅料的性质、作用和使用方法，掌握各种蛋糕、西饼、果冻、布丁、慕斯的制作，具备主辅料配比调整和各式西式点心制作能力，能够胜任西餐饼房各岗位工作。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

2.知识目标

（1）了解西式点心制作基本知识、熟知西式点心特点。

（2）了解西式点心主辅料的种类和作用，掌握西式点心主辅料的工艺性能和使用原则。

（3）了解酥类、饼干类制品的分类和特点；熟知酥类、饼干类制品原料选用原则、配方比例；掌握酥类、饼干类制品的工艺流程和质量要求。

（4）了解蛋糕的特点、分类；熟知蛋糕的膨胀原理，蛋糕配方比例和原料选用原则；掌握乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等工艺流程及质量要求。

（5）了解甜点的特点、分类；熟知各类甜点的原料选用原则、配方比例、成型和装饰；掌握布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙比萨等甜点工艺流程及质量要求。

3.能力目标

（1）能掌握西式点心主辅料的应用。

（2）能掌握酥类、饼干类面团调制，能够制作各种酥类、饼干类制品。

（3）能制作乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕，并掌握各式蛋糕的制作关键和要点。

（4）能掌握布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙、比萨等甜点制作方法和制作工艺。

（5）能够掌握西餐饼房常用工具、设备的使用方法，具备食品卫生安全和规范操作的能力。

（三）参考学时

36学时

（四）课程学分

2学分

（五）课程内容和要求

课程内容设计建议表

| 序号 | 教学单元 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 初识西餐西式点心制作技术 | 1.了解西餐西式点心的发展历史（简史）。  2.了解西餐西式点心在西方饮食中的地位。  3.掌握西餐西式点心的分类和特点。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议多收集行业中典型案例，进行线上观摩学习。 | 1 |
| 2 | 西餐西点厨房的  结构布局 | 1.了解西餐饼房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。  2.掌握西餐饼房的工作岗位和工作内容、卫生标准和安全规范；能够初步体验并适应西餐饼房的工作环境。  3.了解西餐饼房常用工具、设备，掌握常用工具、设备正确的使用方法。 | 线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  建议多收集行业中具有代表性的西餐饼房，进行线上观摩学习。 | 1 |
| 3 | 西式点心主料、辅料 | 1.了解西餐西式点心主料中面粉、油脂、奶及奶制品等原料的种类和作用。  2.掌握西餐西式点心主料的工艺性能、使用原则和应用。  3.了解西餐西式点心辅料中食品添加剂的种类和作用。  4.掌握西餐西式点心辅料中膨松剂、改良剂等其他辅助原料的使用原则和应用。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用实物讲解和数字化教学资源手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 4 |
| 4 | 西点蛋糕类制品 | 1.了解蛋糕的特点、分类。  2.理解蛋糕的膨胀原理，掌握蛋糕配方比例（平衡），蛋糕原料选用原则及各式蛋糕制作工艺。  3.能制作乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕，掌握各式蛋糕的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 10 |
| 5 | 西餐西点酥类制品 | 1.了解酥类制品的分类、特点。  2.掌握酥类制品原料选用原则、配方比例和各式酥类制品的制作工艺。  3.能制作混酥类和清酥类制品，掌握各式酥类制品的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 5 |
| 6 | 西餐西点饼类制品 | 1.了解饼类、派、挞的分类和特点。  2.掌握饼类、派、挞制品原料选用原则、配方比例和制作工艺。  3.掌握面团成型和烘烤要领，能制作饼类、派、挞。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 5 |
| 7 | 西餐西点甜点制品 | 1.了解甜点的特点、分类。  2.理解各类甜点的原料选用原则，掌握配方比例、制作工艺、成型和装饰。  3.能制作布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙比萨等甜点，掌握各式甜点的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 5 |
| 8 | 西餐花色西点制品 | 1.了解花色西点的特点、分类。  2.理解花色西点的原料选用原则，掌握配方比例、制作工艺、成型和装饰。  3.能制作花色蛋糕、造型西点等制品，掌握各式花色西点的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 5 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程的教学应遵循职业教育人才培养规律，以学生为主体，精准把握学生学情，落实课程思政要求，有机融入思政元素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

2.学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价30%，项目（模块）评价30%，期末评价40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

3.教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术的优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

(4)具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

4.教材编写与选用

(1)教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

(2)教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

(3)教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

(4)教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

5.数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

岗位实习课程标准

（一）适用范围

本岗位实习标准依据《职业学校学生实习管理规定》制定，适用于中餐烹饪专业学生的岗位实习安排，面向原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位（群）或技术领域。

（二）实习目标

通过岗位实习，使学生了解餐饮企业的组织架构、规章制度、企业文化、运作模式和安全生产基本知识，以及前沿技术和数字经济驱动下职业场景的变化；了解实习单位的基本概况；熟悉企业实际工作环境；熟悉实习单位餐饮生产相关的设备操作和使用方法。熟悉餐饮生产的运作流程和要求；掌握原料选配加工、中餐烹饪、营养餐制作等岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成吃苦耐劳、精益求精、爱岗敬业、诚实守信的职业精神；锤炼学生意志品质，服务学生全面发展，增强学生的就业能力。

(三）时间安排

岗位实习一般为期6个月，共720学时，采用集中和分段相结合的形式，探索工学交替、多学期、分段式实践性教学改革。建议集中安排在第6学期（20周）和第5学期（4周）。

（四）实习条件

1.实习单位

本专业岗位实习主要面向餐饮宾馆、连锁酒店、生态疗养等企业或生产活动场所，实习单位选定须由教学部进行实地考察和综合评估，并经学校产教融合办公室研究确定，具体要求如下。

（1）基本条件：具有独立法人资格，合法经营，无违法失信纪录；管理规范，近3年无违反安全生产相关法律法规记录；有完备的实习条件、劳动安全保障和职业卫生条件，能提供与本专业培养目标相适应的职业岗位，符合专业培养要求，符合产业发展实际，与学校有稳定合作关系的企（事）业单位优先。建在校内的生产性实训基地、虚拟仿真实训基地等，依照法律规定成立或登记取得法人、非法人组织资格的，也可作为学生实习单位。

（2）经营范围：餐饮宾馆、连锁酒店、生态疗养等。

（3）管理水平：具有现代化企业管理制度，管理科学规范，工作流程清晰，职责分工明确；设置实习管理机构和专职管理人员，能规范进行实习学生日常管理，及时解决实习学生工作、食宿、学习、生活等方面的问题。

2.设施条件

（1）安全保障：实习单位应具有健全的安全管理组织机构和安全教育培训体系，能够为实习生提供符合国家规定的安全工作环境、必要的劳动防护用品和安全保障器材，购买与学生实习相关的责任保险。应在学生岗位实习前进行安全生产培训与考核，合格后方可进入岗位实习阶段的学习。在学生尚未取得相应岗位上岗资质前，不得安排学生从事放射性、高毒、易燃易爆、动火 作业、高空作业等需要特定岗位资质的岗位实习。

（2）专业设施设备：应配备实习工作岗位所需的仪器设备和工具，以及安全生产所需的防护设施与设备，能够保障学生完成实习任务，并为学生提供便捷的学习场所。

（3）信息资料：实习单位能够提供实习工作岗位所涉及的生产工艺与流程、作业指导书、设备操作手册、技术文件、等学习资料及管理规章制度文件。

3.实习岗位

实习岗位应符合本专业培养目标要求，与本专业对口或相近，原则上不得跨专业大类安排实习。实习岗位包括原料选配加工、中餐烹饪、营养餐配制加工等岗位。

4.人员配备

岗位实习应在学校教师和实习单位专门人员共同指导下完成。学校和实习单位应当分别选派经验丰富、综合素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。具体要求如下。

（1）实习单位专门人员：应具有良好的职业道德和职业素养，来自生产、管理一线，拥有丰富的工作实践经验，有5年及以上专业相关工作经历；具有中级及以上专业技术职务，或具有技师技能等级证书，具有一定的实践指导能力和沟通协调能力。负责实习学生在岗位实习期间的日常指导、日常现场考核、实习表现鉴定等工作。为保证实习效果，每位实习单位专门人员指导学生人数原则上不超过 5人。

（2）学校实习指导教师：应为具有较强沟通、协作与管理能力的“双师型”专业课教师，具有中级及以上专业技术职务，或取得技师及以上职业资格证书，专业知识扎实，实践能力强，能有效培养学生的职业素养、岗位技能和综合能力。学校实习指导教师负责实习学生在岗位实习期间的日常指导与管理、不定期巡视检查、实习日志批阅、实习成果鉴定等工作。为保证实习效果，每位学校实习指导教师指导学生人数原则上不超过 20 人。

5.其他要求

（1）实习单位可以由学校按要求选择、安排，应当取得学生及其法定监护人（或家长）签字的知情同意书。对学生及其法定监护人（或家长）明确不同意学校实习安排的，可自行选择符合条件的岗位实习单位，应由本人及其法定监护人（或家长）申请，经学校审核同意后实施，实习单位应当安排专门人员指导学生实习，学校要安排实习指导教师跟踪了解学生日常实习的情况。

（2）岗位实习学生人数一般不超过实习单位在岗职工总数的10%，在具体岗位进行岗位实习的学生人数一般不高于同类岗位在岗职工总人数的20%。

（3）实习单位应当参考本单位相同岗位的报酬标准和岗位实习学生的工作量、工作强度、工作时间等因素，给予适当的实习报酬。在实习岗位相对独立参与实际工作、初步具备实践岗位独立工作能力的学生，原则上应不低于本单位相同岗位工资标准的80%或最低档工资标准，并按照实习协议约定，以货币形式及时、足额、直接支付给学生，原则上支付周期不得超过1个月，不得以物品或代金券等代替货币支付或经过第三方转发。

（五）实习内容

学校和实习企业应共同对岗位实习学生开展教育教学工作，实习内容除开展专业职业技能教育外，还应包括对学生开展的职业道德、企业文化和安全生产等方面的岗前培训教育，按照原料选配加工、中餐烹饪、营养餐配制加工等典型工作任务确定具体实习内容。学生要根据具体实习岗位确定实习项目及其所属的工作任务，每一个岗位的实习时间可根据实习单位具体情况灵活安排，建议“轮岗”安排，满足基本覆盖本专业所对应岗位（群）的典型工作任务要求，不得仅安排学生从事简单重复劳动。

表 1 中餐烹饪专业岗位实习内容

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实习项目 | 时间 | 工作任务 | 职业技能与素养 |
| 1 | 企业文化 | 2周 | 1.了解企业文化；  2.牢记企业各项规 章制度 | 带领学生参观企业，培训考核 |
| 2 | 岗前培训 | 2周 | 1.安全生产法律法规与企业各项 规章制度学习；  2.企业文化学习与体验；  3.企业环境与组织架构学习；  4.企业岗位工作内容与作业流程学习。 | 1.能够遵守安全生产管理制度和法律法规，树立良好的职业道德；  2.认同与融入企业文化；  3.能适应企业环境和管理要求。 |
| 3 | 原料选配与加工 | 6周 | 1.了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求  2.熟练掌握鲜活原料（新鲜蔬菜、水产品）的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、煺毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领  3. 掌握家禽宰杀、洗涤、开膛的加工步骤，以及家畜内脏、四肢及头尾的初步加工方法及操作要领 | 学校组织学生选择适当岗位，安排学生到对口岗位（群）进行岗位实习，实习企业组织学生熟悉岗位职责和基本工作流程 |
| 4 | 中餐烹饪 | 8周 | 1.了解中式烹调基本功训练的操作规范；  2.掌握烹调基本功训练的内容和知识；  3.掌握一般菜肴制作的质量标准；  4.掌握零点外卖菜肴成本核算的方法。  5.具备熟练地进行地方菜肴制作，熟练运用炊具的能力；  6.具备对地方菜肴进行简单的营养分析的能力；  7.具备对地方菜肴进行合理装盘的能力；  8.具备对地方特色，地方特产，熟练运用烹饪方法进行制作菜品的能力；  9.具备熟练的运用器皿，盛具，根据菜品设计盘式的能力。 | 1.掌握各种刀法的基本操作技巧；  2.掌握糊浆调制的方法和技巧；  3.掌握一般菜肴的制作；  4.掌握零点外卖菜肴的操作技巧；  5.掌握后厨生产的操作规范；  6.提高职业素质，增强职业能力，具备较强的服务意识。 |
| 5 | 冷菜制作 | 4周 | 1.掌握各种卤汁的制作的能力。  2.掌握卤、酱、拌、炝、泡、腊、腌、熏、风干等冷菜制作能力。  3.掌握.果盘的准备和拼摆制作能力  4.掌握对冷菜的切配、装盘美化的能力。  5.具备对冷藏设备的运行安全日常检查的能力。具备熟悉菜点原料用量的报领和审批的能力。  6.具备对标准菜单投料加工的能力。  7.具备开发冷菜新品的能力。  8.掌握菜点、饮品设备的保养能力 | 1.能够制作冷菜的各种卤汁。  2.能运用卤、酱、拌、炝、泡、腊、腌、熏、风干等制作方法制作各种冷菜。  3.能对烹制好的冷菜进行切配和拼摆。  4.能够对装盘的冷菜进行装饰点缀。  5.能够开发新的冷菜菜品  6.能够正确的使用各种冷菜制作的设备。  7.能够对设备和设施及环境及进行消毒和卫生.  8. 能够对冷藏设备的运行进行日常安全检查 |
| 6 | 明档制作 | 2周 | 1. 具备明档菜品常用原料的鉴别、选择和加工的能力 2. 具备良好的烹饪基础能根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴的能力。 3. 具备运用各种现代化明档烹饪设备使用的能力。 4. 具备制作各种明档菜品复合味汁的能力。 5. 具备菜点、饮品设备的保养能力 。 6. 具备成品明档菜品质量的自我评判能力。 7. 具备对明档菜品的切配、装盘美化的能力。 8. 具备餐后原料的收档工作的能力。   具备对冷藏设备的运行安全日常检查的能力。 | 1.熟练的运用技法，在透明的状态下展示做菜的方式；  2.具备强大的心理素质，根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴；  3.合理的着装，精湛的技艺，丰富多彩的盘式；  4.了解各种现代化厨具的烹饪方法；  5.熟练掌握各种烹调技法，熟练的操作各种设备，掌握常见的基本味，复合味，掌握菜品的制作。  7.准备好每天用的调料和汤类、汁类，做好出菜前的准备工作。  8..熟练掌握翻勺技巧，操作姿势自然  9.原料挂糊、上浆均匀适度，菜肴芡汁使用得当  10.能够烹制简单汤菜。 |

（六）实习成果

实习学生应在岗位实习结束时提交实习记录表、实习单位鉴定材料,并且必须提交以下成果中的任一项：

（1）岗位实习总结报告一份；

（2）实习期间形成的技术方案或论文；

（3）实习期间完成的实物作品的图文说明材料或音视频说明材料。

（七）考核评价

1.考核内容

学校和实习单位双方重点考核岗位实习学生的岗位工作胜任能力和职业道德素养，其中从专业技能、业务水平、实习成果等方面考核学生的岗位工作胜任能力，从出勤、工作态度与纪律、团队协作和责任意识等方面考核学生的职业道德素养，不得简单套用实习单位考勤制度、员工考核标准等对学生进行考核。

2.考核形式

岗位实习考核应将过程性考核与结果性考核相结合，按照一定的比例综合计算岗位实习成绩。学生实习考核要纳入学业评价，考核成绩作为毕业的重要依据。

3.考核组织

根据学校与实习单位达成的实习协议，岗位实习考核应由学校会同实习单位采取多元考核形式共同完成。实习单位负责委派岗位实习指导专门人员进行考核评价，完成企业对学生岗位实习的成绩评定，并出具相关鉴定；教学部指定学校实习指导教师进行考核评价，完成学校对学生岗位实习成绩的总评定，撰写相关评语，并组织做好学生实习考核等情况的立卷归档工作。

（八）实习管理

1.管理制度

（1）学生参加岗位实习前 ，学校、实习单位、学生三方必须以教育部发布的《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》 为基础签订实习协议，并依法严格履行协议中有关条款。

（2）学校应构建岗位实习管理体系和信息化学生实习管理和综合服务平台。明确学生实习工作分管校长和责任部门，建立健全学生实习管理岗位责任制和相关管理制度与运行机制，并会同实习单位制订学生实习工作具体管理办法和安全管理规定、实习学生安全及突发事件应急预案等。

（3）实习单位应制订岗位实习岗位培训计划，负责落实岗位实习学生的岗位培训与考核，提供岗位实习岗位，统筹安排岗位实习工作，建立岗位实习轮岗机制，并严格按照保密制度、安全制度及相关保险制度要求，对岗位实习学生进行日常管理，以及对岗位实习学生工作表现进行评价。实习单位须依法保障实习学生的基本权利和身心健康，不得违背《职业学校学生实习管理规定》和《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》安排岗位实习活动的相关要求。

2.过程管理

（1）岗位实习前。学生应积极参加岗位实习动员和安全教育，学习有关文件和安全知识，明确岗位实习的目的和要求，按要求签订职业院校学生岗位实习三方协议书，明确岗位实习任务书及实习计划，按规定办理岗位实习的所有相关手续。

（2）岗位实习期间。学校要和实习单位互相配合，在学生实习全过程中，加强思想政治、安全生产、道德法纪、心理健康等方面的教育。学校要和实习单位建立学生实习信息通报制度，学校安排的实习指导教师和实习单位指定的专人应当负责学生实习期间的业务指导和日常巡查工作，原则上应当每日检查并向学校和实习单位报告学生实习情况。遇到重要情况应当立即报告，不得迟报、瞒报、漏报。

（3）岗位实习结束。学生应按岗位实习单位要求办理离岗手续，并按学校规定时间返校报到；学生应提交完整的岗位实习材料，如岗位实习记录、岗位实习总结报告等。

3.总结交流

岗位实习总结应有实习学生、指导教师和实习单位专门人员参与，可以采用师生总结交流、学校与实习单位双方总结交流等多种方式进行。

（1）学生个人总结：岗位实习期间通过每周周记，不断总结个人实习成果，实习结束后，学生要完成书面的岗位实习报告，从思想和技能两方面进行总结，并找出存在的问题或者不足之处。

（2）小组总结交流：岗位实习期间按小组定期开展阶段性总结交流会，交流会由学校实习指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加，交流实习体会，解决存在问题，总结经验，形成阶段性成果。

（3）专业总结交流：岗位实习结束后，应召开专业岗位实习总结交流会。交流会由岗位实习学校专业负责人、指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加。学校指导教师和实习单位专门人员分别作岗位实习工作总结，学生代表作岗位实习经验和体会交流汇报，并进行实习成果展示交流。