

广州市中等职业学校 中餐烹饪与营养膳食专业教学指导方案 (试行)

为贯彻落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》和《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》的精神，深化职业教育教学改革，全面提高职业教育教学质量，规范职业学校教学管理，更好地指导本市各中等职业学校专业教学计划的制定工作，保证高素质劳动者和技术技能人才培养的规格和质量，健全教育教学质量检查评价制度和激励机制，建立品牌专业认定及专业建设的动态调整机制，推进全市中职学校专业及课程建设，满足企业用人需求和建设广州现代职业教育体系的需要。参照《教育部办公厅关于制订中等职业学校专业教学标准的意见》，结合本市实际，组织研究编制与广州经济社会发展和现代职业教育体系相适应，具有广州地方特色，适应广州职教发展水平的市级专业教学指导方案。

一、指导思想

以科学发展观为指导，全面贯彻党的教育方针，落实教育规划纲要，全面实施素质教育，提高学生的综合素质和职业能力。坚持以提高质量为核心的教育发展观，全面提升职业教育专业设置、课程开发的专业化水平，使中等职业教育更好地适应经济社会发展对高素质劳动者和技术技能人才培养的要求。

1. 坚持以立德树人为根本，把社会主义核心价值观融入教育教学全过程，引导学生弘扬民族精神、时代精神，加强以爱岗敬业、诚实守信为重点的职业道德教育。

2. 坚持以促进就业为导向，面向社会、面向市场，围绕经济社会发展和职业岗位要求的要求，确定专业培养目标、课程设置和教学内容。

3. 坚持以工作过程系统化为引导，突出职业能力为主线，以职业活动课程为主体，科学系统设计专业教学方案，将人文素养和职业能力的培养贯穿于人才培

养全过程，贯彻学生就业与发展潜力培养融为一体、学习过程与工作过程融为一体、职业素质养成与职业技能培养融为一体的人才培养理念。

4. 坚持产教融合、协同育人、创新人才培养模式，突出职业教育特色，高度重视学生实践和实训教学，强化学生的实践能力和职业技能培养，促进中等职业学校的专业设置与职业岗位、课程内容与职业标准、教学过程与生产过程的深度对接。

5. 坚持统一性与灵活性相结合，在严格执行国家有关规定、统一基本要求的基础上，倡导学校根据区域经济、行业特点和社会发展需求对课程设置、教学安排和教学模式等进行改革，形成校本特色，全面提高人才培养质量。

二、招生对象与学制

全日制中等职业学校学历教育招收初中毕业生或具有同等学力者，基本学制三年。

三、培养目标

中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业主要面向星级酒店及中大型餐饮企业，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，能适应社会和经济发展的需要、掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，具备良好的职业素养、基本的科学文化素养，具有良好的职业道德、较强的就业能力，能从事粤菜烹调、粤式点心的一线岗位工作，并具备一定经营管理能力的高素质劳动者和技术技能人才。

四、职业范围

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证
1	粤菜烹调	中式厨房的候镬、砧板、上杂、助镬、水台、烧卤等技术岗位	中级中式烹调师证 营养配餐员证
2	粤式点心	中式面点厨房的案板、熟笼、煎炸、炕饼、拌馅等技术岗位	中级中式面点师证 营养配餐员证

五、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

（一）职业素养

1. 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

2. 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

3. 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

4. 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

5. 具有一定创新意识、实践能力和择业就业能力。

6. 具有吸收和应用新技术的能力。

7. 具有继续学习和适应职业变化的能力。

（二）专业知识和技能

1. 专业知识

（1）熟悉烹饪饮食文化知识和各种菜系风格；

（2）熟悉了解国家相关的食品卫生法律、法规；

（3）熟悉相关厨房布局、生产的初级管理基本知识和生产流程；

（4）熟悉相关厨房的设备、设施的基本知识和使用方法；

（5）掌握烹饪原料的分类、品质鉴定的基本知识；

（6）掌握食品营养的基本知识；

（7）掌握烹饪过程中有关的食物化学、食品安全卫生的基本知识；

（8）掌握烹饪（美术）艺术的知识和食品造型的方法；

（9）掌握饮食经营成本核算的知识；

（10）掌握厨房现代管理的基本知识；

（11）掌握计算机及其应用的基本知识。

2. 专业技能

（1）会合理选购烹饪原料并进行品质鉴定；

- (2) 能保管或饲养烹饪加工的原料;
- (3) 会使用厨房各种加工工具、机具和烹调设备;
- (4) 能运用不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料;
- (5) 掌握所学相关职业工种各技能品种的工艺操作,并运用不同的烹调方法制作菜肴(点心)品种;
- (6) 能合理进行菜肴配菜和营养分析;
- (7) 能进行菜肴(面点)艺术造型设计;;
- (8) 能通过搜集书刊、网络、餐饮市场等信息,综合运用所学知识和技能设计菜肴(点心)品种;
- (9) 会编制一般的宴会菜单;
- (10) 能够进行餐饮成本核算。

专业(技能)方向 1: 粤菜烹调

(1) 专业知识

- ①熟悉雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜的设备、设施的基本知识和使用方法;
- ②掌握雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料的分类、品质鉴定的基本知识;
- ③掌握雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的知识和食品造型的方法。

(2) 专业技能

- ①能够合理选购雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料并进行品质鉴定;
- ②会使用雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的各种加工工具、机具和烹调设备;
- ③能运用不同技法、刀法、烹调方法等合理加工;
- ④能进行雕刻作品、冷菜冷拼及地方风味菜菜肴艺术造型设计。

专业(技能)方向 2: 粤式点心

(1) 专业知识

- ①熟悉地方风味点心、筵席点心、西式点心制作的设备、设施的基本知识;
- ②掌握地方风味点心、筵席点心、西式点心原料的分类、品质鉴定的基本知识;

③掌握地方风味点心、筵席点心、西式点心制作的知识和点心造型的方法。

(2) 专业技能

①能够合理选购地方风味点心、筵席点心、西式点心原料并进行品质鉴定；

②会使用地方风味点心、筵席点心、西式点心制作加工工具、机具和烹调设备；

③能运用不同技法、加工方法等合理加工地方风味点心、筵席点心及西式点心；

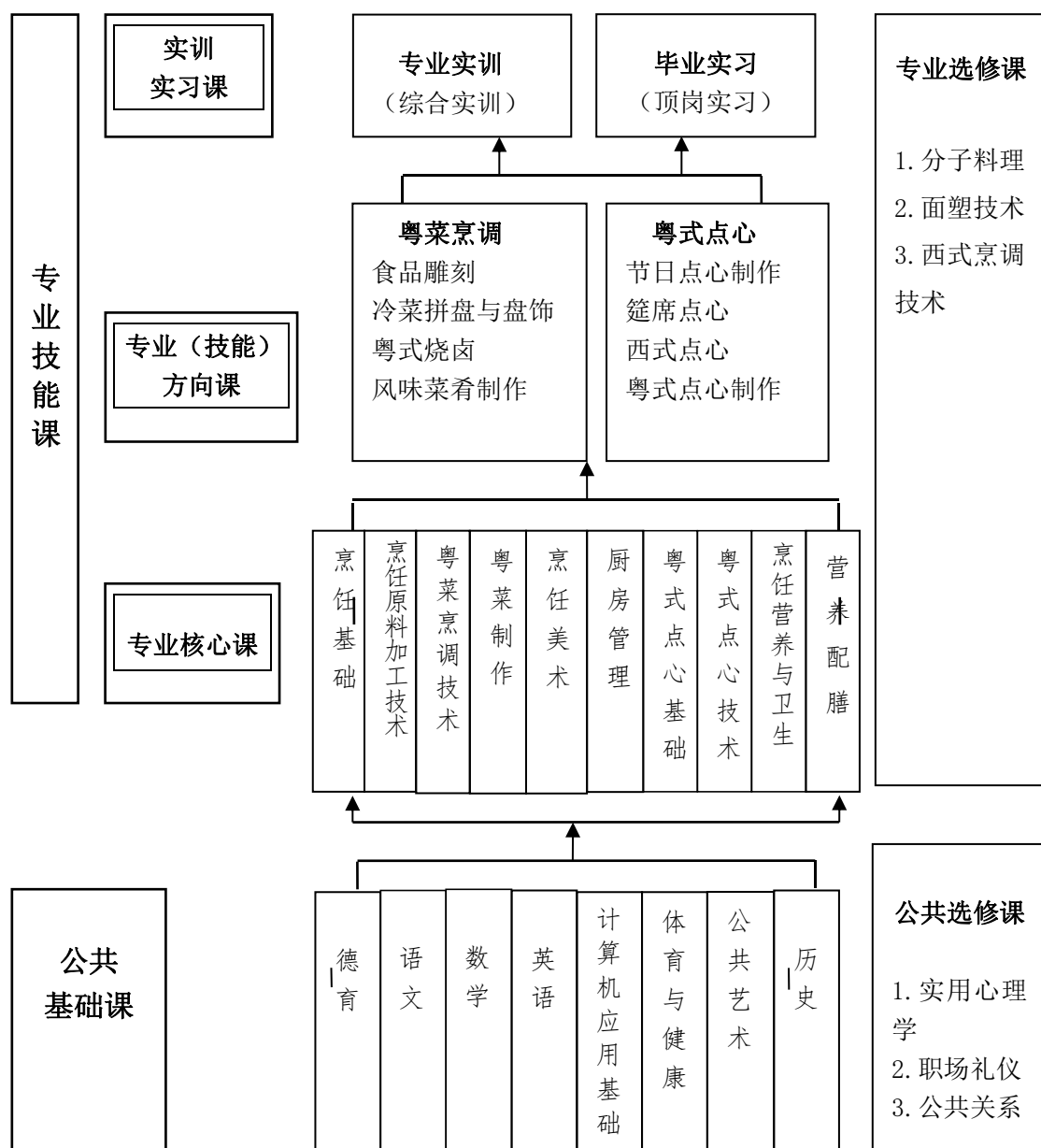
④能进行地方风味点心、筵席点心、西式点心艺术造型设计。

六、继续学习专业

高职专科：烹饪工艺与营养

应用本科：烹饪与营养教育

七、课程结构



八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课（语文、数学、英语）、计算机应用基础、体育与健康课、公共艺术课、历史课，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和实训实习课，以及专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设	34
	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设	36
	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设	36
	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设	36
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设	213
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设	122
4	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设	122
5	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设	104
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设	176
7	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设	36
8	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪基础	通过这门课的学习，能熟识厨师职业的基本常识和熟练运用厨师的基本技能，打下扎实的烹饪基本功；让学生通过厨师必备的基础知识和基本技能的学习和训练，如刀工、勺工等，为进一步的烹饪技能的学习打下坚实基础，使学生具备从事中餐厨房工作基本常识、提升烹饪技能的基本职业能力和技能基石。	51
2	烹饪原料加工技术	学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪原料进行保管或饲养的工作技能。 学习烹饪原料的初步加工、涨发、肉料的腌制等方面的基本理论和基本技能。使学生明确原料加工技术在烹调中的地位和作	68

		用，掌握常用原料的各种加工、腌制、配菜等方法，做到运刀自如正确，规格符合标准，起净率高。	
3	粤菜烹调技术	学习粤菜烹调技术的基本知识、基本原理、特别结合粤菜的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能，阐述各种烹调方法，并通过实例，说明各种烹调方法的特点、要求，烹调中火候、调味运用的技巧。通过学习和实训，使学生掌握原料初步加热处理、原料预制加工等技术，掌握勺功，学会运用各种烹调方法烹制出符合质量标准的菜肴。	72
4	粤菜制作	以不同烹饪原料种类为主线，学习粤菜有代表性的、技术难度高的传统菜肴及创新菜肴；使学生能根据不同烹饪原料综合运用多种烹调方法烹制各式菜肴，能根据季节特点编制出一定数量符合质量要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱。	270
5	粤式点心基础	通过这门课的学习，能熟练地使用各种粤式点心制作的各种机械，熟练掌握各种粤式点心基本功及基本技能手法及部分简单的粤式点心产品的制作，能根据所学知识解释制作过程，具备解决每种粤式点心产品制作过程中出现问题的能力，具备行业内所要求的卫生与安全意识，具备一定的粤式点心基础知识，并具备相应的沟通协调等能力。	54
6	粤式点心技术	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，学生通过了解和掌握点心工艺的基础理论和基础知识，学习点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程，掌握各类点心制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能。	108
7	烹饪美术	学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏，并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣，运用所学的知识在烹饪食品的实际工作中努力创造美。	34
8	厨房管理	学习餐饮企业厨房的烹饪生产流程，各岗位职责及相互关系，厨房设备常识及保养知识，厨房生产管理常识，使学生了解厨房管理的基本知识，提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力。	36
9	烹饪营养与卫生	通过本课程的学习，使学生掌握人体所需的营养素、烹饪原料的营养价值、各类食品的卫生要求、食品污染的识别及防制、食物中毒及其预防、食物的合理烹调与加工、食品的合理储存、餐饮业卫生要求与管理。	36
10	营养配膳	通过这门课的学习，能熟练地知道什么是合理营养，如何才能做到合理营养；了解世界膳食结构的几种模式，中国的膳食结构及改进的方向；熟悉合理烹调与合理配菜的具体做法；知道	36

		平衡膳食的意义;能够对菜点进行营养成分的计算和营养价值分析,并具备相应设计营养食谱,科学配菜和分析合理营养等能力。	
--	--	---	--

2. 专业（技能）方向课

(1) 粤菜烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	食品雕刻	学习食品雕刻的基本知识和基本技术,使学生能正确运用各种工具、手法、技巧进行食品原料的平面刀花批改,花卉、动物等立体形态雕刻和简单座雕的雕刻技术。	68
2	冷菜拼盘与盘饰	学习中餐冷菜拼盘制作的基本知识和基本技术,学习冷盘熟食原料的制作与选择知识,懂得平面拼盘和简单半立体拼盘制作技巧,使学生学会一般的中餐冷菜拼盘和热菜盘饰拼摆造型技术。	102
3	粤式烧卤	本课程可以帮助烹饪类专业学生掌握烧、卤的知识和制作技术。其功能在于让学生在完成《粤菜烹调》的学习后,掌握粤式烧卤的制作技术,提高烹饪技术的综合运用能力,具备从事粤式烧卤厨房中凉拌、浸卤、烧制等食品烹调岗位的基本职业能力。	72
4	风味菜肴制作	本课程主要学习粤菜的风味菜肴及创新菜肴制作,并学习部分其他地方菜系的代表菜,让学生懂得菜肴创新制作的方法与思路,懂得其他菜系代表菜制作技能。并具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营销理念,并具备相应的沟通协调等能力。	204

(2) 粤式点心

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	节日点心制作	通过这门课的学习,能熟练地使用各种节日点心制作的各种工具,熟练地制作出各种节日点心的产品,具备解决每种节日点心产品制作过程中出现问题的能力,具备行业内所要求的卫生与安全意识,具备一定的筵席点心文化常识、成本利润常识及营销理念,并具备相应的沟通协调等能力。	54
2	筵席点心	通过这门课的学习,能熟练地使用各种筵席点心制作的各种工具,熟练地制作出各种筵席点心的产品及设计并制作若干套点心筵席,能根据所学知识解释制作过程,具备解决每种筵席点心产品制作过程中出现问题的能力,具备一定的筵席点心文化常识,并具备相应沟通协调等能力。	136

3	西式点心	通过这门课的学习，能熟练地使用各种西式面点制作的各种机械，熟练地制作出各种西式面点品种，能根据所学知识解释制作过程，具备解决每种西式面点品种制作过程中出现问题的能力，具备行业内所要求的卫生与安全意识，并具备相应的沟通协调能力。	72
4	粤式点心制作	本课程主要学习粤式点心各式面皮、馅料、肉料研制等制作技术，各种面点产品不同的造型技术和加温方法，使学生掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和广东饮早茶食品、各式糕品、地方名小吃等的制作技术。并具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营销理念，并具备相应的沟通协调等能力。	136

3. 实训实习课

（1）专业（综合）实训

本专业在培养学生基本技能和专项技能基础上，利用所学专业知识及技能，学生根据不同烹饪原料，综合运用多种烹调方法烹制各式菜肴，根据季节特点编制出一定数量符合质量要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱，设计出宴席菜品并进行综合训练，最终制作出合格的菜肴。

（2）专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

（三）选修课

各学校根据专业需要和学生兴趣、爱好，确定公共选修课和专业选修课及主要教学内容和要求。

九、教学时间安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试和实训），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时（按每天安排 6 节课计），校外实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。本方案三年总学时为 3124 学时，各校在制定本校实施性教学计划时可安排在 3000-3300 学时。

实行学分制，原则上一般以 16-18 学时计 1 学分，入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，三年毕业总学分不得少于 170 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，毕业实习（顶岗实习）安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，学校可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为 10%。

（二）学时比例表

课程类别	必修课			限选课	任选课	
课程类型	公共基础课	专业技能课			选修课	
课程	公共基础课	专业核心课	实践课 (实训实习课)	专业（技能） 方向课	公共 选修课	专业 选修课
学时	951	765	656	446	108	194
比例 (%)	30.4	24.5	21.1	14.3	3.5	6.2

注：本方案三年总学时为 3124 学时。

(三) 教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂教学	入学教育及军训	校内集中实训项目				认知实习	毕业实习	毕业教育	考核	机动	寒暑假	合计
						技能考证训练							
一	17	1					1			1	1	4	25
二	18									1	1	8	28
三	18									1	1	4	24
四	18									1	1	8	28
五	17					1				1	1	4	24
六								18	1		1	8	28
合计	88	1	1				1	18	1	5	6	36	157

(四) 教学安排表

课程类别		课程名称	学分	总学时	各学期教学周数与周学时分配					
					1	2	3	4	5	6
					17周	18周	18周	18周	17周	18周
必修课	公共基础课	职业生涯规划	2	34	2					
		职业道德与法律	2	36		2				
		经济政治与社会	2	36			2			
		哲学与人生	2	36				2		
		语文	12	213	3	3	3	3		
		数学	7	122	4	3				
		英语	7	122	4	3				
		计算机应用基础	6	104	4	2				
		体育与健康	10	176	2	2	2	2	2	
		公共艺术	2	36			2			
		历史	2	36				2		
		小计：占 30.4%	54	951	19	15	9	9	2	
	专业核心课	烹饪基础	3	51	3					
		烹饪原料加工技术	4	68	4					
		粤菜烹调技术	4	72		4				
		粤菜制作	15	270			9	6		
		粤式点心基础	3	54		3				
		粤式点心技术	6	108			6			
		烹饪美术	2	34	2					
		厨房管理	2	36				2		
		烹饪营养与卫生	2	36			2			
		营养配膳	2	36				2		

		小计： 占 24.5%		43	765	9	7	17	10			
限选课	专业技能方向课	粤菜烹调	食品雕刻	4	68					4		
			冷菜拼盘与盘饰	6	102				6			
			粤式烧卤	4	72			4				
			风味菜肴制作	12	204				12			
		小计： 占 14.3%			26	446				4	22	
		粤式点心	节日点心制作	6	102					6		
			筵席点心	8	136					8		
			西式点心	4	72				4			
			粤式点心制作	8	136					8		
		小计： 占 14.3%			26	446				4	22	
必修课	实践课	入学教育（军训）		1	30	1 周						
		认知实习		1	30	1 周						
		专业综合实训		1	18					0.6 周		
		技能考证训练		1	12					0.4 周		
		毕业实习		28	540						18 周	
		毕业教育		1	30						1 周	
		小计： 占 21.1%			33	660						
任选课	选修课	公共选修课	实用心理学	2	36		2					
			职场礼仪	2	36			2				
			公共关系	2	36				2			
		小计： 占 3.5%			6	108		2	2	2		
		专业选修课	分子料理	4	68					4		
			面塑技术	3	54				3			
			西式烹调技术	4	72		4					
		小计： 占 6.2%			11	194		4		3	4	
合计				173	3124	28	28	28	28	28		

说明：

1. 开设公共艺术和历史课，除保证教学安排表中确定的学时外，其余部分教学内容可在第二课堂完成（专题讲座）

2. 认知实习、校内专业综合实训和技能考证训练集中进行，该教学周暂停安排其它课程。

3. 学分计算方法：原则上，课堂教学一般以 16-18 学时计 1 学分，若每学期教学周数为 16 周及以上的课程，按周学时数等于学分数计算；若每学期教学周数为小于 16 周的课程，则按平均 17 学时计 1 学分；计算学分取小数点后一位，

当小数点后一位 $x \geq 0.5$ 时取 1 分；当小数点后一位 $x < 0.5$ 时取 0.5。

4. 入学教育（军训）、校外实习、毕业教育按一周计 30 学时，每周计 1 学分；校内实训按实际学时计算学分。

5. 若整学期全部安排到校外实习（含毕业教育），按一周计 30 学时，每学期按总学分的 $1/6$ 计 28 学分。

6. 取得中级职业资格证书、技能等级证计 2 学分，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成学分。

十、教学实施及要求

（一）公共基础课

公共基础课的任务是依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

（二）专业核心课

专业技能课程的任务是培养学生掌握中餐烹饪与营养膳食必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据烹饪专业的培养目标、教学内容和学生的学习特点，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出“做中学、做中教、教学做相结合”的职业教育教学特色，强化理实一体化教学。

（三）专业（技能）方向课

专业（技能）方向课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台加专门化方向的课程结构，设置专业（技能）岗位方向课程。旨在推进中职学校专业课程设置实现专业课程与产业、企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，有利促进中职学生更好就业。

（四）实训实习课

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德，强化学生实践能力，提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训，特别是生产性实训。加强专业实践课程教学、完善专业实践课程体系，加大实训实习在教学中的比重。要按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，学校和实习单位共同制定实习计划，强化以育人为目标的实训实习考核评价。创新顶岗实习形式，组织开展专业教学和职业技能训练，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，健全学生实习责任保险制度。

十一、教学管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现中等职业学校教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，各学校要依据本专业教学指导方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对学校实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

各学校按教育行政部门的规定实行学分制管理，积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习要认真落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本校的学生实习管理实施办法，加强监管。

十二、教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

要注重职业道德教育，构建学生、老师、家长、企业、社会广泛参与的学生

综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。各学校要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

十三、专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设和合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 60%；应有业务水平较高的专业带头人，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业要求教师具备本专业或相近专业本科及以上学历，具有教师职业资格证及国家中式烹调师（或中式面点师）技师以上的资格证。要求专业教师应具有较强的烹饪专业操作技能，能独立承担 2-3 门专业课程教学，具备开发职业课程的能力和指导学生参加技能大赛的能力。

十四、实训实习环境

（一）校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备数量按照标准班（40 人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内各实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
1	粤菜烹调	用于教师粤菜	双眼炉	1	台

	示范室	制作示范	蒸汽柜	1	组
			不锈钢工作台	2	套
			电化教学设备	1	套
			厨具	2	套
			抽风设备	1	套
			不锈钢四门冰箱	1	台
2	粤菜烹调 操作室	用于学生粤菜 制作实训	双眼炉	6	台
			蒸汽柜	2	组
			不锈钢工作台	6	套
			电化教学设备	1	套
			厨具	6	套
			抽风设备	6	套
3	粤式点心示 范室粤式点 心操作室	用于教师点心 制作示范	不锈钢四门冰箱	2	台
			炉灶	2	台
			蒸汽柜	1	台
			双眼洗池	1	个
			烤箱	1	台
			抽风设备	1	套
			搅拌机	1	台
			电化教学设备	1	套
4	冷拼 实训室	用于教师示范 同学生操作拼盘 与冷菜时使用	木质工作台	1	个
			带冰箱不锈钢工作台	10	套
			双星水池	4	个
			砧板	40	个
			冰粒机	2	台
5	食品雕刻 实训室	用于教师示范 同学生操作拼盘 与冷菜时使用	冷藏柜	2	台
			不锈钢工作台	20	套
			砧板	40	块
			刀具	40	套
			双星水池	2	套

（二）校外实习基地

本专业应建立 4-5 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，校外实习基地要符合坚持校企合作、协调发展的规划建设原则，应选择经营 3 年以上、相对稳定，效益好的三星级以上的酒店作为实习基地和学生顶岗实习点。企业要有健全的管理机

制，具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪专业核心技能的训练，能够承担学校综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障，保证学校与实训基地的有效合作。

十五、方案实施要求

本专业教学指导方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件，也是考核本专业教学质量和公共基础课学生学业质量评价的重要依据。要求全市各中等职业学校依据本方案制定实施性专业教学计划，组织相关专业教师认真贯彻，严格执行。教育行政部门将加强对学校实施性专业教学计划制定工作的指导及执行的管理监督。