郑州新华中等专业学校

中

餐

烹

饪

专

业

人

才

培

养

方

案

中餐烹饪专业人才培养方案

**一、专业名称及代码**

专业名称：中餐烹饪

专业代码：130700

**二、入学要求**

招生对象为初中毕业生或具有同等学力者

**三、修业年限**

三年

**四、职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **专业方向** | **就业岗位** | **职业资格** | | |
| **证书名称** | **等级** | **颁证单位** |
| 1 | 中餐烹调 | 中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位 | 中式烹调师 | 中级 | 国家劳动和社会保障部 |
| 2 | 中式面点 | 中式面点制作相关岗位 | 中式面点师 | 中级 | 国家劳动和社会保障部 |

**五、培养目标与培养规格**

1、培养目标

培养适应经济社会发展和行业变化的需要，德、智、体全面发展，以完善人格为根基，具有良好的职业道德和行业规范，掌握必需的文化基础知识，具有相应的综合职业能力，适应各行业和各企业有关电子商务发展需要的，能胜任中餐烹调、中式面点等相关职业岗位群工作的、技能型应用性中初级专门人才。

2、培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1.职业素养

（1）具有良好的思想道德品质和法律意识；

（2）具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的基础和能力；

（3）有健康的身体和心理，良好的生活态度；

（4）有责任感，能吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考，有创新精神；

（5）有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神；

（6）有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念；

（7）严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

（8）具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力。

2.专业知识和技能

（1）掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；

（2）掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

（3）熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

（4）掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；

（5）掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；

（6）具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

（7）具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

（8）具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

（9）具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

（10）能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；

（11）能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作。

专业技能方向1——中式烹调

（1）娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

（2）熟练掌握新疆风味名菜的制作方法和菜品特点；

（3）能设计与制作新疆常见筵席菜品；

（4）熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

专业技能方向2——中式面点

（1）娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

（2）熟练掌握新疆面点风味名点的制作方法和品种特点；

（3）能制作常见的席点；

（4）熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

**六、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、体育与健康、公共艺术、历史以及其他自然科学和人文科学类基础课。

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

1、公共基础课

| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **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，并注重引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。 | 32 |
| 2 | 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，并注重提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。 | 32 |
| 3 | 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，并注重引导学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。 | 32 |
| 4 | 哲学与  人生 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并注重引导学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。 | 32 |
| 5 | 语文 | 在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯。 | 216 |
| 6 | 数学 | 在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容：集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。选学内容：极限与导数、导数的应用、积分及其应用、统计。通过教学，提高学生的数学素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想象、数形结合、思维和简单实际应用等能力，为学习专业课打下基础。 | 216 |
| 7 | 英语 | 在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；使学生能听懂简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，能读懂简单应用文，能模拟套写语篇及简单应用文；提高学生自主学习和继续学习的能力 | 180 |
| 8 | 计算机  应用基础 | 学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能. | 72 |
| 9 | 体育与  健康 | 在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯：培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼与创业立业奠定基础。 | 180 |
| 10 | 公共艺术 | 公共艺术课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。本课程融合音乐、美术等多种艺术门类，衔接九年义务教育阶段的相关艺术课程，具有基础性、综合性、审美性、人文性和实践性的特点，是中等职业学校实施美育的主要途径和内容。 | 36 |
| 11 | 历史 | 历史课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。在九年义务教育的基础上，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统；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，树立正确的历史观、人生观和价值观，为中等职业学校学生未来的学习、工作和生活打下基础。 | 36 |

2．专业技能课

（1）专业核心课

| **序号** | **课程名称** | **课程学习要点** | **学时** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 现代餐饮经营管理基础 | 1）现代餐饮经营管理的含义和内容  了解现代餐饮经营管理的概念、特点。  掌握现代餐饮经营管理的内容、方法。  2）现代餐饮经营管理的发展趋势  了解现代餐饮经营管理的发展概况。  掌握当今餐饮经营管理的发展动态和趋势。 | 72 |
| 2 | 厨房管理基础 | 1）厨房管理基础知识  了解厨房的概念及分类。  理解厨房管理的含义和作用。  掌握厨房管理的方法。  2）厨房组织机构及人员配置  了解建立厨房组织机构的意义和作用。  理解厨房组织机构的形式。  掌握厨房组织机构的人员配置方法。  3）厨房的设计与布局  了解厨房设计与布局的要求。  掌握厨房布局的方法。  4） 厨房设备及用具管理  了解厨房设备的概念及选购原则。  掌握厨房设备使用、保养和管理的方法和措施。 | 72 |
| 3 | 安全与卫生管理 | 1）餐饮产品质量的基础知识  了解餐饮产品质量的概念。  理解餐饮产品质量的特点及内容。  掌握餐饮产品质量分析的方法。  2）餐饮产品的生产质量管理  了解餐饮产品加工阶段的质量管理。  理解餐饮产品配份阶段的质量管理。  掌握餐饮产品烹调阶段的质量管理。  3）安全与卫生管理  了解厨房安全与卫生管理的意义和作用。  掌握加强厨房安全与卫生管理的方法和措施。 | 108 |
| 4 | 餐饮成本控制与核算 | 1）餐饮成本控制基础知识  了解餐饮原料采购成本的控制。  理解餐饮原料储存成本的控制。  掌握餐饮产品生产成本控制的方法。  2）餐饮产品成本核算  了解餐饮产品成本要素的计算。  理解餐饮产品成本核算的特点及方法。  掌握餐饮产品价格的核算。 | 108 |
| 5 | 餐饮销售管理 | 1)餐饮产品的销售计划及价格制定  了解制定餐饮产品销售计划的意义和作用。  理解餐饮产品价格制定的原理。  掌握餐饮产品销售计划的编制方法。  2)餐饮营业场所的销售决策  了解餐饮营业场所销售决策的意义。  掌握餐饮营业场所销售决策的方法。 | 108 |
| 6 | 餐饮服务管理 | 1)餐饮服务方式  了解餐饮服务方式的种类。  掌握不同种类餐饮服务方式的操作运行程序。  2)餐饮服务质量的控制  了解餐饮服务质量控制的基础。  理解餐饮服务质量的监督检查。  掌握餐饮服务质量控制的方法。 | 144 |
| 7 | 烹饪工艺 | 了解烹饪发展史。  了解现代烹饪发展史。  掌握烹饪各方面的方法。 | 90 |
| 8 | 烹饪原料 | 了解烹饪原料发展史。  了解烹饪原料生长周期。  掌握烹饪原料处理发放。 | 72 |
| 9 | 烹饪营养与卫生 | 了解烹饪营养重要性。  了解营养吸收原料。  掌握烹饪原料搭配方法。 | 36 |

（2）专业（技能）方向课

①中餐烹调方向

| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **学时** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | 中餐热菜 | 掌握烹饪基本功、味型调制、火候油温控制。 | 54 |
| **2** | 中餐凉菜 | 掌握凉菜切配技巧、味型调制、菜品装盘。 | 54 |
| **3** | 卤水 | 掌握卤水香料识别和处理方法、卤汤熬制及保存方法、成品装盘。 | 36 |
| **4** | 火锅 | 掌握火锅香料识别和处理方法、火锅底料熬制、成品兑锅。 | 36 |
| **5** | 宴席 | 掌握宴席菜单设计、宴席成本核算、宴席菜肴制作。 | 36 |

②中式面点方向

| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **学时** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | 雕刻 | 掌握果蔬雕刻、泡沫雕刻雕塑技巧。 | 36 |
| **2** | 拼盘 | 掌握拼盘原料处理及成品码盘。 | 36 |
| **3** | 传统中点 | 掌握传统中点制作、料汁调制、保存方法。 | 72 |
| **4** | 地方特色小吃 | 掌握各地方代表性小吃制作方法。 | 72 |

（3）综合实训

综合实训教学以提升学生综合职业能力为教学目标，与企业合作开发总结实训项目，采取集中实训的教学组织形式，校企教师共同管理和考核学生。通过“企业真实案例”项目，使学生全程参与不同类型项目运作，扮演企业职员角色，多方位、多角度地感受企业环境，接受项目实战，掌握主动就业的制高点，为就业打下坚实基础。

（4）顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，的最后一个学期（第 6 学期）进行，保证学生顶岗实习的顶岗与其所学专业面向的岗位群基本一致。通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。要加强顶岗实习过程管理，切实保障学生的安全与权益构建校企共同指导、共同管理、合作育人的顶岗实习工作机制。

**七、教学进程总体安排**

1．基本要求

（1）每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周。1周一般为28学时。顶岗实习一般按每周30小时（1小时折1学时）安排。3年总学时数约为3000学时。1-6学期教学周数分别为：17周、17周、16周、16周、16周、18周。第1～6学期周学时分别为28、28、26、26、26、30学时。

（2）公共基础课程学时一般占总学时的1/3，累计总学时约为1学年。不同专业技能方向可根据产业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，上下浮动，但必须保证学生修完公共基础课程的必修内容和学时。

（3）专业技能课程学时一般占总学时的2/3，其中学生在实习单位的实习时间根据专业人才培养方案确定，顶岗实习一般为6个月，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。

（4）选修课为公共基础选修课和专业选修课，第3、4、5学期分别任选4学时、8学时、8学时。选修课程320学时，其教学时数占总学时的11%。

2．教学进度计划安排表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | **课程名称** | **课程**  **性质** | **总学时** | **各学期周数与学时分配** | | | | | | **考核** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **考试** | **考查** |
| 公共  基础课 | | 职业生涯规划 | 必修 | 32 | 2 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 职业道德与法律 | 必修 | 32 |  | 2 |  |  |  |  | √ |  |
| 经济政治与社会 | 必修 | 32 |  |  | 2 |  |  |  | √ |  |
| 哲学与人生 | 必修 | 32 |  |  |  | 2 |  |  | √ |  |
| 语文 | 必修 | 216 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | √ |  |
| 数学 | 必修 | 216 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  | √ |  |
| 英语 | 必修 | 180 | 3 | 3 | 2 | 2 |  |  | √ |  |
| 计算机应用基础 | 必修 | 72 | 4 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 体育与健康 | 选修 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | √ |
| 艺术（或音乐、美术） | 选修 | 36 |  |  | 2 |  |  |  |  | √ |
| 历史 | 选修 | 36 |  | 2 |  |  |  |  |  | √ |
| 小计： |  | 1064 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 专  业  技  能  课 | 专业核心课 | 现代餐饮经营管理基础 | 必修 | 72 | 4 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 厨房管理基础 | 选修 | 72 | 2 | 2 |  |  |  |  | √ |  |
| 餐饮成本控制与核算 | 选修 | 108 |  |  | 4 | 2 |  |  | √ |  |
| 安全与卫生管理 | 必修 | 108 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | √ |  |
| 餐饮销售管理 | 必修 | 108 |  | 2 | 4 |  |  |  | √ |  |
| 餐饮服务管理 | 必修 | 144 |  |  | 4 | 4 |  |  | √ |  |
| 烹饪工艺 | 必修 | 90 |  | 2 | 3 |  |  |  | √ |  |
| 烹饪原料 | 必修 | 72 |  | 4 |  |  |  |  | √ |  |
| 烹饪营养与卫生 | 必修 | 36 |  | 4 |  |  |  |  | √ |  |
| 小计： |  | 810 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中餐烹调方向 | 中餐热菜 | 必修 | 54 |  |  |  | 3 |  |  | √ |  |
| 中餐凉菜 | 必修 | 54 |  |  |  |  | 3 |  | √ |  |
| 卤水 | 必修 | 36 |  |  |  | 2 |  |  | √ |  |
| 火锅 | 必修 | 36 |  |  |  |  | 2 |  | √ |  |
| 宴席 | 必修 | 36 |  |  |  |  |  | 2 | √ |  |
| 小计： |  | 216 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中式面点方向 | 雕刻 | 必修 | 36 |  |  |  | 2 |  |  | √ |  |
| 拼盘 | 必修 | 36 |  |  |  | 2 |  |  | √ |  |
| 传统中点 | 必修 | 72 |  |  |  | 4 |  |  | √ |  |
| 地方特色小吃 | 必修 | 72 |  |  | 4 |  |  |  | √ |  |
| 小计： |  | 216 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 综合实训  实训  综合实训 | | 必修 | 540 |  |  |  |  | 30 |  | √ |  |
| 顶岗实习 | | 必修 | 540 |  |  |  |  |  | 30 |  | √ |
| 合计： | | |  | 3170 |  |  |  |  |  |  |  |  |

3．教学学时分配及比例表

| **序号** | **课程类别** | | **学时数** | **占总学时比例** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 必修课 | 公共课程 | 812 | 25.62% |
| 2 | 专业课程 | 1926 | 60.76% |
| 3 | 选修课 | 公共课程 | 252 | 7.94% |
| 4 | 专业课程 | 180 | 5.68% |
| 合计: | | | 3170 | 100% |
| 理论教学比重 | | | 1316 | 41.51% |
| 实践教学比重 | | | 1854 | 58.49% |

**八、实施保障**

1、师资队伍

师资队伍是人才培养方案得以实施的关键条件，实施教学过程需要建立由专业带头人、专任教师、企业兼职教师共同组成的专兼职结合的教学团队。具体要求为：专任专业课教师要具有中等职业学校教师任职资格，具有高级专业技术职务人数不低于20%，具备专业带头人1人和专业各核心课程负责人，具有双师型教师60%以上，聘请师资数不低于50%的行业企业技术骨干担任兼职教师。采用外引内培，通过与企业合作开展科研项目、技术服务和国家骨干教师培训，参与专业建设和教学改革，培养专业带头人；通过多种形式提供教师深入企业实践，参与技术服务和技术改造，积累实际工作经验；加大培训考核力度，提升教师水平和和能力；建成一支既有高技能水平，又在计算机应用领域有较高技术造诣的专兼职结合的师资队伍。

（1）现有可从事中餐烹饪专业教学的专业基础课5人、专业课教师12名，其中双师型教师7名，高级职称3名。

（2）我校专业教师均具有多年工作、实战经验，并获得烹饪行业相关讲师认证及教师任职资格证书。

2、教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

（1）校内实训实习具备模拟厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

| **序号** | **实训室名称** | **实训项目** | **实训设备要求** | **工位** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 中式热菜制作实训室 | 各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。 | 炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩 | 44 |
| 2 | 中式面点制作实训室 | 中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、 | 烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、 | 44 |
| 3 | 中式冷菜制作实训室 | 冷菜品种制作 | 工作台、调料车、物料架、菜墩 | 44 |
| 4 | 打荷（食品雕刻）实训车间 | 食品雕刻各种作品制作 | 工作台、冷柜、物料架、菜墩 | 44 |
| 5 | 烹饪原料加工车间 | 刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训 | 炉灶、工作台、保鲜柜、物料架、菜墩、磨刀台 | 44 |
| 6 | 民族特色实训室 | 民族糕点、民族风味菜点制作 | 自制囊坑、自制土囊坑、烧烤炉、架子肉囊坑、架子肉土囊坑、烤全羊炉、三层电烤箱、酵发箱、双头大抓饭锅、四门冰柜、冷面工作台、蒸饭车、抓饭铲子、砍骨刀、剔肉刀、剔肉架、烤肉签子 | 44 |
| 7 | 烹饪模拟实训室 | 仿真软件 | 电脑，电脑桌椅，烹饪仿真模拟软件教师用仿真计算机、学生用仿真计算机、视频录播工作站、全高清跟踪摄像机、全场景职能调音台、强指向性采音话筒、专用一体化导播、专用一体化设备柜、液晶触控一体机、组合式亚光黑板、数字双通道功放、线阵列音响、60寸电视机、学生桌、教师电脑桌、不锈钢冷面工作台、不锈钢电扒炉、不锈钢双眼电磁炉、灭蝇灯、微波炉、六头煲仔炉、不锈钢三层电烤箱、不锈钢蒸柜、不锈钢酵发箱、电饼档、和面机、打蛋机、不锈钢双星水池、不锈钢抽烟设备、不锈钢整体橱柜 | 44 |
| 8 | 食品膳食营养分析实训室 | 菜品膳食营养分析 | 计算机、食品营养分析软件、电脑桌椅、班班通数字交互设备 | 44 |
| 9 | 模拟厨房 | 热菜、冷菜、面点、砧板、水台 | 双头单尾炒炉、炉间拼台、六头煲仔炉、简易工作台、双通道工作台、二层台上架、四层货架、三星水池、双星水池、污水处理池、灭蝇灯、四门冰柜、冷面工作台、单门消毒柜（餐具消毒）、双门蒸饭车、三分层烤箱、海鲜蒸柜、电动绞肉机、打蛋机、电饭锅、电子称、电子称、更衣柜等 | 44 |

（2）校外实训基地

选择优质企业开展校企业合作，建立校外实训基地，校外实训基地有相对固定的实训基地、实习单位和实施产教结合的场所，能完成教学计划所规定的所有实训、实习项目，能够提供学生相关岗位实习实训、具有一定规模，能满足结合专业教学开展技术开发、推广和社会服务的需要。

3、教学资源

1）学校有完整的具有符合上级主管部门颁布的本专业指导性人才培养方案精神的校内实施性教学计划和实施性教学大纲。结合计算机应用专业发展状况，紧贴市场需求，以计算机应用操作员、平面设计师等职业能力培养为主线，直接引入行业领军企业，合作开发校企合作项目和实行“工学结合”特色实习实训的模块化课程体系。

2）将职业标准全面融入其课程标准，准确把握课程定位，科学确定课程目标，系统规范内容标准，整体优化教学实施，切实突出学生学习的主体地位，充分发挥课程教学对实现人才培养目标的支撑作用。课程教学设计规范教学内容及教学要求。

3）为激发学生学习本专业的兴趣，创设形象生动的教学情境，尽可能采用现代化教学手段，学校通过购买、检索、校企合作或者自主研发多媒体课件、挂图、实物教具、影像资料、电子教案、实训指导书、试题库、仿真软件等数字化教学资源。下表为本专业部分教学资源汇总表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **单位** | **数量** | **单价** | **总价值** |
| 1 | 炲台 | 台 | 140套 | 1500 | 210000 |
| 2 | 不锈钢案板 | 台 | 300个 | 500 | 150000 |
| 3 | 刀工粘板 | 台 | 600个 | 80 | 48000 |
| 4 | 锅（40） | 个 | 300个 | 40 | 12000 |
| 5 | 投影仪 | 套 | 30台 | 8000 | 240000 |
| 6 | 手勺 | 个 | 600台 | 20 | 12000 |
| 7 | 笔记本电脑 | 台 | 20台 | 5000 | 100000 |
| 8 | 电脑 | 台 | 30台 | 4000 | 120000 |
| 9 | 数码摄像机 | 台 | 2台 | 10000 | 20000 |
| 10 | 照相机 | 台 | 2台 | 5000 | 10000 |
| 11 | 桌凳 | 套 | 1600张 | 200 | 320000 |
| 12 | 打印机复印件 | 台 | 4台 | 5000 | 20000 |
| 13 | 扩音机 | 套 | 20套 | 1200 | 24000 |
| 14 | 图书 | 册 | 5000册 | 30 | 150000 |
| 15 | 档案柜 | 套 | 30套 | 750 | 22500 |
| 16 | 办公桌 | 套 | 100 | 300 | 30000 |

4、教学方法

本专业教学安排坚持学历教育与岗位培训相融合、职业能力与职业素养兼顾，结合各学校具体情况，有针对性地培养系统化设计人才培养方案。

1）公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，基于培养学生科学文化素质、服务学生专业学习和终身发展的功能定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，充分调动学生学习积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

2）专业技能课应按照相应专业方向和专业岗位的技能要求，加强对学生职业能力的培养，充分体现职业教育教学特色，突出做中学、做中教的教学手段，采用基于行为导向的项目教学法、任务驱动教学法、案例教学法、情境教学法等多种教学方法，突出以学生为本，激发学生的兴趣，使学生在案例分析或项目活动中熟悉计算机应用专业中各行业各类职业岗位的相关业务流程和操作技能。坚持知行合一，充分利用校内、校外实训基地，突出职业教育特色，强化学生的实践能力和职业技能培养。

3）坚持“德技并重”的培养原则，提高学生的综合素质，首先要培养学生做守法合格的公民，其次培养学生掌握一技之长的本领。学校应立德树人，把德育工作放在首位，突出以诚信、敬业为重点的职业道德教育。

4）制定并完善各环节的规章制度。从学生的日常行为规范，到学校的各种评价考核制度，各个环节的规章制度应该严格质量标准，认真执行落实标准，依靠制度管理和约束师生的行为。学校应积极探索符合职业教育规律和特点的考核形式、方法与手段的改革，有效地促进教学。

5）积极推行新型教学方法。积极进行教学改革，研究了解学生的心理特点和接受能力，使用学生喜闻乐见的教学方法，充分利用各种教学资源，注重实际工作任务情境的模拟，以行动导向为主的项目教学法、案例教学法和情景教学法等方法，提高课堂教学效率。

5、学习评价

采用过程性考核和课程结业考核相结合的考核方式。课程总成绩为100分，其中过程性考核占总成绩的60%，课程结业考核占总成绩的40%；总成绩60分为及格。

1）过程性考核主要包括以下内容：

①学习态度（30%）：主要包括出勤率、听课情况、课堂讨论、发言、提问、作业等。

②岗位技能操作（40%）：主要包括施工准备、操作规范程度、熟练程度、成果等。

③单元测试（30%）：教师可采用单元测试题库组织进行，也可以根据单元项目内容结合实际案例由学生完成相应的成果等。

2）课程结业考核：可采用笔试、现场实操、答辩、论文等多种形式。

6、质量管理

1）计划编制按照专业培养目标的总体要求，本着由目标岗位定工作范围、由工作范围规范知识结构、能力结构的原则，设计教学过程，编制教学计划。

2）坚持德育为先，能力为重。把社会主义核心价值体系融入教育教学全过程，着力培养学生的职业道德、职业技能和就业创业能力。

3）坚持产教融合、校企合作。实现专业设置与职业岗位、专业课程内容与职业标准、教学过程与生产过程的深度对接。以职业资格标准为制订专业教学标准的重要依据，努力满足行业科技进步、劳动组织优化、经营管理方式转变和产业文化对技能型人才的新要求。

4）坚持工学结合、教学做合一的人才培养模式。注重“做中学、做中教”，重视理论实践一体化教学，强调实训和实习等教学环节，突出职教特色。

5）坚持整体规划、系统培养，促进学生的终身学习和全面发展。正确处理公共基础课程与专业技能课程之间的关系，合理确定学时比例，严格教学评价，注重中高职课程衔接。

6）坚持先进性和可行性，遵循专业建设规律。注重吸收职业教育专业建设、课程教学改革优秀成果，借鉴国外先进经验，兼顾行业发展实际和职业教育现状。

7）在实施时依据本计划结合不同入学年份的学生编制专业实施性教学计划，实施性教学计划相对于本计划有不超过10%的上下活动范围。

8）根据社会需求的变化及教育教学改革的深入进行，所开设的课程及实践教学环节可作适当调整。

9）为保证培养目标的实现，在教学计划的实施过程中，对学生开展形式多样、内容丰富的政治思想教育、心理健康教育、科技文化体育活动及社会实践活动。

**九、毕业要求**

1．学生毕业时要求取得毕业证和与本专业培养目标相匹配的中式烹调师、中式面点师等职业资格证。

2．本专业毕业生除完成专业教学计划中所有科目的学习并成绩合格外，必须获得我校专业技能等级证才能获得毕业资格。