郑州商业中等专业学校

中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪与营养膳食

专业代码：13074110

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

三年制

四、职业面向

专业大类： 旅游服务类

专业代码： 130700

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 3 | 西点 | 面包师，裱花师，甜品师，咖啡师，蛋糕师 | 西点师证 | 初级 | 国家劳动和社会保障部 |

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要培养具有良好的思想道德品质和法律意识，热爱祖国，具备良好职业道德及食品卫生安全意识，掌握现代烹饪理论知识和烹饪操作技术，具有良好的职业素养与综合职业能力，面向生产、服务、管理第一线，满足餐饮业需求的劳动者和高素质中等技能型人才。

（二）培养规格

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）严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

（7）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；

（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知识进行药膳配制与作。

3.专业能力

（1）专业技能方向——中式烹调

①娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

②熟练掌握风味名菜的制作方法和菜品特点；

③能设计与制作常见筵席菜品；

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。

（2）专业技能方向——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。

（3）专业技能方向——西点

①具备法式、英式、德式等面包的烘焙制作技术；

②熟练掌握制作港式、欧式西点蛋糕、派塔、芝士类甜品、韩式水果装饰蛋糕、日式慕斯冰淇淋蛋糕等；

③能制作曲奇、饼干、酥点、泡芙、蛋挞、比萨、巧克力、提拉米苏等高酒店宴席流行西点精品；

④懂得西点行业管理和经营。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 1 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，在九年义务教育的基础上，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。 | 194 |
| 2 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。 | 140 |
| 3 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力。为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 140 |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 4 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。 | 140 |
| 5 | 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，旨在对学生进行职业生涯教育和职业理想教育，使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。 | 32 |
| 6 | 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，旨在对学生进行道德教育和法制教育，帮助学生了解职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。 | 36 |
| 7 | 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，旨在对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育，引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。 | 36 |
| 8 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，旨在对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育，使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。 | 36 |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 9 | 计算机应用基础 | 依据《中等职业学校计算机应用基础课程标准》开设，本课程主要包括计算机的基础知识，计算机操作系统的基本功能，掌握Windows的使用方法和Windows环境下文字录入，文本编辑、排版等操作，表格构造、数据计算，幻灯片的制作，熟练掌握一种汉字输入方法；了解计算机网络及因特网（Internet）的初步知识。 | 68 |
| 10 | 艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，基础模块包括音乐与美术，拓展模块包括满足学生艺术特长发展和兴趣爱好、职业生涯发展和传承民族传统艺术等多元化需求内容。 | 72 |
| 11 | 心理健康 | 依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合，运用有关[心理教育](https://baike.baidu.com/item/%E5%BF%83%E7%90%86%E6%95%99%E8%82%B2/10472463)方法和手段，培养学生良好的心理素质，促进学生身心全面和谐发展和素质全面提高的课程教育。运用有关心理教育方法和手段，培养学生良好的心理素质，促进学生身心全面和谐发展和素质全面提高的教育活动，是素质教育的重要组成部分，是落实跨世纪素质教育工程，培养跨世纪高质量人才的重要环节。 | 68 |
| 12 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，学习这门课程能让学生学会一种思维——历史思维。能正确运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点，分析、比较和评价重要的历史事件和人物。 | 34 |

（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 | 课时 |
| 1 | | 刀工基本功 | 了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。 | 68 |
| 3 | | 冷菜拼盘 | 掌握拼盘基本知识和基本技艺，拼摆手法，重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘，围边点缀的制作工艺。 | 72 |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
| 4 | | 面塑 | 熟练掌握面塑中的捏、剪、割、搓、拼、挤、夹、压、盘、叠、镶嵌、压纹、组合、压花等技法。会单独制作丰富多彩又具创新性的作品。 | 16 |
| 5 | | 食品雕刻 | 了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。 | 34 |
| 6 | | 中式面点 | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。 | 36 |
| 7 | | 翻锅基本功 | 了解勺具和勺功基础知识，掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。掌握果酱调配，颜色搭配，果酱画的一些常用配图以及果酱画常用工具使用方法。 | 72 |
| 8 | | 果酱画 | 掌握果酱调配，颜色搭配，果酱画的一些常用配图以及果酱画常用工具使用方法。 | 36 |

2.专业选修课

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 课时 |
| 1 | 中式烹调 | 了解中餐热菜的菜点制作的制作规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。以宴席菜肴制作为项目任务，对宴席菜肴设计、原料选择、初加工、切配、菜肴制作、菜肴美化装盘等流程进行综合实训操作，并进行宴会成本核算的实践。 | 36 |
| 2 | 中式面点 | 了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。 | 68 |
| 3 | 西式糕点 | 具备法式、英式、德式等面包的烘焙技术，制作港式、欧式西式蛋糕、派塔等高级酒店宴席流行西点精品，还需要懂得西点行业管理和经营。 | 72 |

七、教学进程总体安排

（一）本教学时间是依据《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》（教职成厅[2012]5号）和教育部印发的《中等职业学校专业教学标准（试行）》（教职成厅函[2014]11号），针对三年制（2.5+0.5）中等职业学校安排的，学校可结合实际情况参照执行。

（二）每学年为52周，其中教学时间40周(含复习考试)，累计假期12周，周学时一般为30学时，顶岗实习按每周30小时(1小时折合1学时)安排，3年总学时数为3000-3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

（三）实行学分制的学校，一般16-18学时为1学分，3年制总学分不得少于70。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以一周为1学分，共4学分；

（四）公共基础课学时约占总学时的1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整.但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

（五）专业技能课学时约占总学时的2/3，其中认知性实习、专项实习、校内综合实训，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；顶岗实习集中安排，时间为半学年。无论是认知性实习、专项实习，还是顶岗实习，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。

（六）行业企业认知实习应安排在第一学年。

（七）课程开设顺序和周课时时数，学校可根据教学规律、专业方向和实际情况自行确定。

（八）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%。

（九）教学进程总体安排表安排如下：

| 课程类别 | 序号 | | 课程名称 | | 学分 | 总学时 | 各学期周数、学时分配 | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 16 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 公共基础课 | 1 | | 语文 | | 11 | 194 | 2\*16 | 3\*18 | 3\*18 | 3\*18 |  |  |
|
| 2 | | 数学 | | 8 | 140 | 2\*16 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  |
|
| 3 | | 英语 | | 8 | 140 | 2\*16 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  |
|
| 4 | | 体育与健康 | | 8 | 140 | 2\*16 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  |
|
| 5 | | 职业生涯规划 | | 2 | 32 | 2\*16 |  |  |  |  |  |
|
| 6 | | 职业道德与法律 | | 2 | 36 |  | 2\*18 |  |  |  |  |
|
| 7 | | 经济政治与社会 | | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
|
| 8 | | 哲学与人生 | | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
|
| 课程类别 | 序号 | | 课程名称 | | 学分 | 总学时 | 各学期周数、学时分配 | | | | | |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 16 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
|  | 9 | | 计算机应用基础 | | 4 | 68 | 2\*16 | 2\*18 |  |  |  |  |
|
| 10 | | 艺术 | | 4 | 72 |  |  | 2\*18 | 2\*18 |  |  |
|
| 11 | | 心理健康 | | 4 | 68 | 2\*16 | 2\*18 |  |  |  |  |
|
| 12 | | 历史 | | 2 | 34 | 1\*16 |  | 1\*18 |  |  |  |
|
| 入学教育、军训、社会实践、 毕业教育 | | | | | 4 | 120 | 二周 |  |  |  | 二周 |  |
| 公共基础选修课 | 1 | | | 物理 | 2 | 34 | 1\*16 | 1\*18 |  |  |  |  |
| 2 | | | 化学 | 1 | 18 |  |  | 1\*18 |  |  |  |
| 3 | | | 中华优秀传统文化 | 1 | 18 |  | 1\*18 |  |  |  |  |
| 4 | | | 职业素养 | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
| 5 | | | 音乐欣赏 | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
| 专业课 | 专业核心课 | 1 | | 刀工基本功 | 4 | 68 | 2\*16 | 2\*18 |  |  |  |  |
| 2 | | 翻锅基本功 | 4 | 68 | 2\*16 | 2\*18 |  |  |  |  |
| 3 | | 食品雕刻 | 2 | 34 | 1\*16 | 1\*18 |  |  |  |  |
| 4 | | 冷菜拼盘 | 4 | 72 |  |  | 2\*18 | 2\*18 |  |  |
| 5 | | 中式烹调 | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
| 6 | | 果酱画 | 2 | 36 |  |  | 1\*18 | 1\*18 |  |  |
| 7 | | 面塑 | 1 | 16 | 1\*16 |  |  |  |  |  |
| 8 | | 中式面点 | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
| 专业方向课 | 中式烹调 | | 加工技术 | 2 | 32 | 2\*16 |  |  |  |  |  |
| 烹调技术 | 2 | 32 | 2\*16 |  |  |  |  |  |
| 中式面点 | | 面食制作 | 2 | 36 |  | 2\*18 |  |  |  |  |
| 糕点制作 | 2 | 36 |  | 2\*18 |  |  |  |  |
| 西式糕点 | | 蛋糕制作 | 2 | 34 | 1\*16 | 1\*18 |  |  |  |  |
| 西式甜点 | 2 | 34 | 1\*16 | 1\*18 |  |  |  |  |
| 中式冷菜 | | 拼盘制作 | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
| 卤水制作 | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
| 烧腊技术 | 2 | 36 |  |  | 2\*18 |  |  |  |
| 食品雕刻 | | 组装雕刻 | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
| 大型整雕 | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
| 组合雕刻 | 2 | 36 |  |  |  | 2\*18 |  |  |
| 专业选修课 | | | 中式烹调 | 2 | 36 |  | 2\*18 |  |  |  |  |
| 中式面点 | 4 | 68 | 2\*16 |  | 2\*18 |  |  |  |
| 西式糕点 | 4 | 72 |  |  |  | 4\*18 |  |  |
| 顶岗实习 | | | | | 57 | 1020 |  |  |  | 480 | 540 |
| 总计 | | | | | | 181 | 3240 |  |  |  |  |  |

八、实施保障

（一）师资队伍

学校对专业教师进行专业技术培训、教学技能培训，并有计划地进行企业实践。教师加强集体备课、相互协调。中职《中餐烹饪与营养膳食》专业人才培建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。

专任专业教师应具有烹饪专业本、专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书、技师以上职业资格证书，2年以上企业经理。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

兼职教师应占专业教师25%及以上比例，每学期承担不少于30学时的教学任务。兼职教师须经过教学方法培训，具备中级以上专业技术职称或高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

校内、行业专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践10年以上，在行业具有一定影响力。

（二）教学设施

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

1.校内实训基地

本专业校内实训室有模拟（校中）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、主要实施设备及数量见下表（按每班60人计算）。中餐烹饪25个班级，西点焙烤4个班级。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 实训室名称 | 实训项目 | 实训设备要求 | 工位 | 课程设置 |
| 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。 | 灶台、冰箱、充电柜、空调、排风、灭火器、灭火毯、垃圾桶、显示屏、实习厅、蒸饭柜、黑板、阶梯座椅、座椅、和面盆、双桶水池、 | 60 | 中餐热菜制作 |
| 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、 | 60 | 中式面点制作 |
| 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 | 60 | 冷菜制作 |
| 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 | 60 | 食品雕刻 |
| 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 | 60 | 刀功训练原料成型 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 实训室名称 | 实训项目 | 实训设备要求 | 工位 | 课程设置 |
| 6中式烹饪实训大厅 | 各种热菜，冷菜制作 | 双眼灶、料台、蒸饭车、双眼水池、空调、荷台、炒锅、煲仔炉、排风、垃圾桶、圆凳子 | 60 | 配菜，烹饪 |
| 7.面塑教室 | 各种面塑造型训练 | 糖艺、灯喷枪、双动和面机、糖艺锅、光波炉、打火机、变压器、荷台、空调、酒精灯、胶枪 | 60 | 面塑作品的制作 |
| 8.模拟酒店 | 热菜、冷菜、面点、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 | 60 | 热菜、冷菜、面点 |
| 10.雕刻教室 | 雕刻 | 雕塑刀、石雕凿、石雕锤、木雕刀、弓把、比例弓把、点型仪 | 60 | 雕刻作品的制作 |
| 11.果酱画教室 | 果酱画 | 挤瓶、果酱、盘子、 | 60 | 果酱画的制作 |

2.校外实训基地

第三学年，到企业进行顶岗实习一年，学校与企业签订合作协议，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

在实践过程中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

（三）教学资源

学校配备本专业资料中心，中职教学资源网，教材，相应教学老师和环境。

（四）教学方法

教学方法如下：讲授法，指导法，练习法，启发式，探究式，讨论式，参与式，辩论式。

（五）学习评价

实施学分制教学评价。以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生；专业学习重在对任务完成质量及数量、技能大赛成绩、学生学期作业展等，反映实践教学效果，对课程学习效果进行评价。同时，企业参与顶岗实习过程的综合评价。以上各方面以学分形式反映出来，进行量化考评，形成对学生全面、多元，重点突出多层次的考核评价体系。

根据课程特点，注重对学生的能力及职业技能的考核。采取开放灵活的考核方式，把结果考核、过程考核与职业综合素质考核相结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。

评价体系有以下模式：职业道德评价，注重学生诚信劳动，创业意识的职业综合能力评价；课程作品型，课程结束后，定时完成作品，根据作品完成情况进行评定成绩；阶段作品型，分阶段完成作品，综合分阶段的作品评定成绩及进步情况进行评定成绩；课程作品展评型，课程结束后，举型小型展出，教师进行现场点评，并给出成绩；学期作品展出型，请企业、教师、学生统一评分。

技能考核结合劳动部职业技能考试要求，进行教学和考核及鉴定，课程学习结束后，通过考取相应的技能合格证书，取得相应的课程成绩。

教学评价标准由学校、企业共同制定。

1.建立人才培养质量评价体系

在明确人才培养重要性前提下，进一步的工作便是对如何评价人才质量培养的成与败。在理解中等职业教育人才培养的特殊性基础上，构建人才培养质量评价体系。

宏观调控角度的若干评价思路。建立人才培养质量评价体系应考虑以下几个方面：把握受教育者身心全面及和谐发展的要求和规律、尊重学科发展的内在逻辑与相关性、社会企业特别是用人单位对中职毕业生知识、技能和素质的要求。

建立细节化、具体化的评价体系。建立专业设置论证制度、校际对照评测制度等，加强教学基本建设，加大力度对中职院校人才的培养，但是，中等职业教育在建设过程中存在不少困难和矛盾，因此建立必要的人才培养质量评价体系，对于解决这些问题，提升管理者的质量意识，推动教学发展具有深刻意义。

2.课程评价考核

（1）根据中餐烹饪与营养膳食专业特点及技能分项的要求，采取笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式进行考核；

（2）考核以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等方面；

各门课程根据课程的特点和要求，对采取不同方式、对各个方面的考核结果，通过一定的加权系数评定课程最终成绩，具体每门课程的考核要点权重由课程教学方案负责制订。

3.工学结合评价

在校企合作、工学结合的运作机制中，学生在教育过程中占有主体地位。主要体现在培养学生职业实践技能上，充分利用学校和企业两种不同的资源，把课堂理论教育与行业企业真实的技能实践有机地结合起来，建立校企合作，工学结合人才培养模式下相适应的的考核评价体系，形成由“教师评价、学生互评、用人单位评价和社会评价、家长评价”为主体的及时反馈的多元化评价体系,注重“过程+结果”的评价机制,通过用人单位反馈的信息不断优化教学内容与结构。鼓励学生在学习过程中注重职业道德、职业规范及团队精神的培养,提高学生的学习效率。

4.以职业能力为核心构建考核评价体系

职业能力是职业教育的核心，对于中餐烹饪与营养膳食专业而言，应该按照专业的职业核心能力及关键岗位能力的各个技能模块来形成考核评价体系。具体的考核评价要点与岗位职能要求是完全一致的。

通过以职业能力为核心的考核评价体系，学生更明确实践技能与理论学习的提升空间，企业老师则可以根据学生的技能水平情况进行课程和岗位的调整，能够从根本上帮助学生发展自身的优势，提高竞争力，符合当下人才培养模式改革的前进方向。与此同时，这也能足以引起学校对实训教学的重视，为校内的教育理论课程改革提供了科学的依据和方向，让更多学生获得与行业企业发展对岗位人才需求一致的职业能力，实现了人才培养模式的改革。

在以考核学生职业技能为核心的过程中，坚持以学生为本，坚持考核评价方式人性化，将绩效性评价与发展性评价紧密结合起来，只有通过全面的评价，才能提高学生的职业综合素质，才能在更充分与行业企业的岗位需求对接，对于促进人才未来的长远发展，实现职业教育根本的育人目标，具有战略性的意义。

（六）质量管理

1.组织机构与职能

（1）教务科

在整个教学质量保障体系中起主体作用。负责发展规划、专业课程教材建设规划合理性论证，毕业生质量跟踪调查及分析，人才需求调研与预测，教学计划和教学大纲的审订，各项教学管理制度执行情况检查，决定奖惩处理，随机听课等。对任课教师和课程的各个教学环节进行教学评价机制，组织教研活动，研究教学改革，交流教学经验，反馈教学信息，并对学生的学习活动进行辅导和管理。

（2）教学督导组

具有综合管理教学质量的监督权。主要通过专业方向，培养目标，检查教学计划的执行情况，根据实际情况分析存在的问题，探索其原因，找出对策，解决和纠正。

（3）一线教师

每一位教师都要有较强的质量意识，把教学质量视为学校长期发展的保证，在备课、听课、评课等教学活动中不追求表面形式，保持严谨的教科研态度，互相监督、相互促进。

（4）学生

发挥学生对教学质量的监控作用，通过定期召开学生座谈会或进行学生问卷调查，广泛及时地收集、反馈教学信息，使相关部门正确把握和解决教学中存在的各种问题，增强教师的工作责任心。

（5）企业与各用人单位

中职教育以培养技能型人才为主，教育质量的高低最终要通过社会、企业等对人才使用后才能表现出来，所以社会用人单位是一种有效的教育教学质量的外在监控形式。

2.构建全方位的教学质量保障机制

（1）构建理实并重的教学质量机制

我校安排中餐烹饪与营养膳食专业的实习教学课时比例大，实习训练时间长，所以要加强对实习教学的监控，建立起对理论教学与实习教学的全方位教学评价机制，推动我校中餐烹饪与营养膳食专业的办学特色。

（2）构建课内外各环节并重的教学质量监督机制

为提高我校中餐烹饪与营养膳食专业的教学质量，教学的监控不能仅停留在课堂内，应对备课、课外辅导、作业布置批改、考试与成绩评定、实验实习报告等进行全面监控，以增强教师的责任心，促进人才培养质量的提高。

（3）构建教与学并重的教学评价机制

在监控过程中，既要强调教师的教学，又要关注学生的学习，包括学生的学习兴趣与学习态度，对教师讲解的接受程度以及学习的成果等。

（4）构建教师的教学水平和综合能力并重的监控机制

教师仅仅上好课已经不能满足时代的发展，要做一个学者型、研究型教师，尤其在职业学校，更被要求成为一位“双师型”的教师。

九、毕业要求

根据国家有关规定、专业培养目标和培养规格，结合学校办学实际，要求学生通过规定年限的学习，修满中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案规定的学时学分，学生如在校期间无违纪现象，无补考情况且按上述条件修满170分以上（含170分）者即可毕业。

毕业时仍有不及格课程或未达到学分标准者，延迟毕业，直至修满标准学分方可毕业。

十、附录

郑州商业中等专业学校人才培养方案变更审批表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业 | 中餐烹饪与营养膳食专业 | 变更时间 | 2019年8月 |
| 培养方案名称、年级 | 中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案  年级：一年级（从2019级新生开始） | | |
| 调整具体原因 | 根据教办职成〔2019〕363号河南省教育厅办公室转发教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见的通知，结合我校实际情况进行调整与变更。 | | |
| 调整详细方案 | 一方面结合我校之前开设的基础课，更科学、有效的加大本专业的公共基础课。  另一方面在专业课开设中，更加详细的分为专业核心课、专业方向课及专业选修课，从而更有效的达到了职业学校的专业教学要求及标准。 | | |
| 专业负责人意见 | 同意!  专业负责人签名：李海斌  2019年 8 月 20 日 | | |
| 教务科意见 | 同意!  教务科科长签名：李丰民  2019年 8 月 20 日 | | |
| 分管校长意见 | 同意!  分管校长签名：张海峰  2019年 8 月 20 日 | | |
| 学校意见 | 同意!  校长签名：王景辉  2019年 8 月 20 日 | | |