

梅州农业学校中餐烹饪专业

人才培养方案

(2024 级)

专业代码	740201
适用年级	2024 级
专业负责人	陈钢文
编制小组成员	林素霞、梁伟润、钟明
编制时间	2024 年 4 月 17 日
学院审批人	刘宇辉、李燕
学院审批时间	2024 年 5 月 22 日
学校审批人	罗海兵、张亮仪
学校审批时间	2024 年 8 月 20 日

梅州农业学校

目 录

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

四、职业面向

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

七、教学进程总体安排

八、实施保障

九、毕业要求

十、附表

附表 1 中餐烹饪专业课程设置与教学安排表

附表 2 中餐烹饪专业各类课程学时学分比例表

附表 3 梅州农业学校教学计划调整审批表

附表 4 梅州农业学校人才培养方案变更审批表

梅州农业学校中餐烹饪专业 2024 级人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中餐烹饪

(二) 专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制为三年。

四、职业面向

(一) 职业岗位群

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业(人才)标准或证书举例
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	行政总厨、厨师长、主厨、厨房部门主管、热菜厨师、打荷厨师、中餐凉菜厨师、上什厨师、面案厨师、餐饮管理经理	中式烹调师(初、中级) 中式面点师(初、中级) 粤菜制作 粤点制作

(二) 专业面向岗位 (群) 能力分析

职业岗位类别	能力	
	通用能力	专门技术能力
炒锅	具有较好的身体素质和心理健康意识,树立正确的职业道德素养和培养严谨务实的工作作风,身体力行。	具有扎实的热菜操作基本功,能按要求制作出色、香、味俱全的菜肴,具有一定的菜肴创新能力
砧板	具备较好的身体素质和心理健康意识,具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。	工作认真细心,吃苦耐劳,熟练刀功技法,掌握配菜知识,具有扎实的原料鉴别知识和原料初加工技能,具有快速适应厨房工位流程的能力。
打荷	具备较好的身体素质和心理健康意识,严谨的工作作风,较好的沟通能力和协助能力。	工作认真细心,吃苦耐劳,具有粤菜料头、酱料、上浆上粉,上菜顺序,排菜知识及食品卫生安全知识,具有快速适应厨房工位流程的能力。
上什	具备较好的身体素质和心理健康意识,具备语言运用能力、思维能力和审美鉴赏能力。	蒸、扣、炖类菜肴制作、干货原料涨发、汤类熬制。具有熟练的烹调技能,调味准确,装盘合理,具有一定的烹饪美术知识,具备较高的菜肴鉴赏能力。
冷菜制作	具备较好的身体素质和心理健康意识,能够感受形象、品味语言、体验情感,具备语言运用能力、思维能力和审美鉴赏能力。	味型的认识与调味、原料熟处理、冷拼制作、装盘、盘饰。具有熟练的原料初加工技能,调味准确,装盘合理,具有一定的烹饪美术知识,具备较高的菜肴鉴赏能力。

食品雕刻	具备较好的身体素质和心理健康意识,能够感受不同物体形象、具有空间想象和创新能力,具有较好的美学修养,提升人文素养。	具备烹饪美术基础知识,认识食品雕刻原料与工具,掌握食品雕刻所用的不同刀法、花卉的雕刻、鸟类的雕刻、其他类作品的雕刻,具备一定的审美修养。
面点馅料	具备较好的身体素质和心理健康意识,全面提高身心素质和社会适应能力,具有较好的辨别能力和协作能力。	能熟练掌握面点基本功,能制作出口味恰当的面点馅料,咸、甜、复合味馅料、荤素馅料制作。
面点案板	具备较好的身体素质和心理健康意识,养成爱岗敬业、依法办事、自信自强的思维方法和行为习惯,具有较强的学习能力和动手能力。	能熟练掌握面点基本功,和面、醒面、搓条、下剂、熟制,层酥面团、澄面团、发酵面团等的制作,能制作出外形美观作品。
面点熟制	具备较好的身体素质和心理健康意识,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。	能熟练掌握各种烹调方法,炸制、煎制、蒸制、烙制、烘烤等,能够掌握产品的火候,制作出较好的产品。

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业旨在培养德、智、体、美、劳全面发展,适应 21 世纪社会经济发展和社会主义现代化建设需要,牢固掌握必需的科学文化知识和专业知识,具有综合职业能力,富有时代特征和创新精神,在旅游餐饮业第一线工作的高素质劳动者和实用型专门技能人才。

(二) 培养规格

1.素质

(1) 思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

(3) 人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作情趣；具有适应社会主义核心价值观体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

(4) 身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2.知识

(1) 公共基础知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识等；
- ②熟悉与本专业相关的经济理论和法律知识，熟悉餐饮市场经济的基本理论和基本经济制度等知识。

(2) 专业知识

- ①掌握粤菜及我国其他菜系名菜、烹饪原料、烹调工艺和宴席设计等理论知识，熟练地掌握菜肴制作与菜品创新以及烹饪操作和宴席设计的技能技巧；
- ②掌握扎实的食品营养和保健的理论知识，具备营养配餐的技能；

③熟悉掌握中西式面点制作与创新，以及食品雕刻与冷拼创作技能技巧；

④掌握客家饮食文化知识和客家菜肴、风味点心小吃制作技巧。

3. 能力

(1) 通用能力

①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力；

②具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

(2) 专业技术技能

①具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；

②具备一定的厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；

③具备烹饪原料选择、鉴别及初加工和刀工处理能力；

④具备较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力；

⑤掌握食品营养配餐、食品卫生安全控制、餐饮英语和烹饪基本理论知识。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

(一) 公共基础课

本专业开设的公共基础必修课，见表 1。

表 1 中餐烹饪专业开设的公共基础必修课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	军事技能 (含理论)	3	48	掌握军事基础知识,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,激发爱国热情,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	国防法规、国防建设、武装力量、国防动员;国家安全形势、国际战略形势;外国军事思想、中国古代军事思想、当代中国军事思想。	
2	思想政治 (中国特色社会主义)	2	32	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义	社会主义在中国的确立与探索;中国特色社会主义的开创和发展;中国特色社会主义进入新时代;社会主义基	

	义)			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,引导学生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,坚定中国特色社会主义道路自信、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。	本经济制度;推动高质量发展;推动形成全面对外开放新局面;党是最高政治领导力量;用制度体系保证人民当家作主;发展社会主义民主政治;文化自信与文明交流互鉴;以社会主义核心价值观引领文化建设;增强民生福祉;社会治理与总体国家安全观;推进绿色发展;建设美丽中国。
3	思想政治 (心理健康与职业生涯)	2	36	本课程引导学生树立心理健康意识,掌握心理调适和职业生涯规划的方法,帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题,培育自立自强、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,根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导,为职业生涯发展奠定基础。	立足时代,志存高远;生涯规划,筑梦未来;发现自我,完善自我;直面挫折,积极应对;认识情绪,管理情绪;呵护花季,激扬青春;珍视亲情,学会感恩;良师相伴,亦师亦友;友好相处,学会合作;和谐校园,共同维护;主动学习,高效学习;终身学习,持续发展;立足专业,谋划发展;执行规划,夯实基础;完善规划,奋发有为。
4	思想政治 (哲学与人生)	2	36	本课程阐明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价值判断和行为选择的意义;引导学生	时代精神的精华;树立科学的世界观;追求人生理想;用联系的观点看问题;用发展的观点看问题;用对立统一观点看问题;实践出真知;在实践中提高认识能力;创新增才干;人类社会及其发

				弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	展规律;社会历史的主体;实现人生价值。
5	思想政治 (职业道德与法治)	2	36	本课程着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	追求向上向善的道德;让美德照亮幸福人生;增强职业道德意识;在工作中做合格建设者;弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神;提升职业道德境界;中国特色社会主义法治道路;建设法治中国;坚持依宪治国;养成遵纪守法的好习惯;依法从事民事活动;自觉抵制犯罪;学会依法维权。
6	语文(基础模块 I)	2	32	本课程旨在培养学生的文言文阅读能力、文学作品欣赏能力,提高现代文阅读和写作能力,通过对语文知识、能力、学习方法和情感、态度、价值观等方面要素的融会整合,切实提高学生的语文素养。	中职语文(基础模块 I)共六单元,第一、二单元的现 代文,第三单元的中外小说,第四单元的记叙文,第五单元的诗歌,第六单元的古文,通过系统地学习,掌握中职阶段应该掌握的语文知识。
7	语文(基础模块 II)	2	36	本课程旨在引导学生巩固和扩展语文基础知识,引导学生正确理解与运用中文语言文字,注重基本技能的训练和思维发展,加强语文实践,培养语文的应用能力,全面提高文学素养、综合职业能力,为适应职业变化奠定基础。	中职语文(基础模式 II)共八单元,第一单元现代文阅读,第二单元文言文学习,第三单元古今中外小说,第四单元阅读《乡土中国》,第五单元记叙文,第六单元社会主义先进文化作品,第七单元跨媒体阅读与交流,通过学习全面掌握中职阶段的语文知识。

8	语文（职业模块）	2	36	本课程旨在增强学生职业意识,培育和弘扬劳模精神和工匠精神,提高职场应用写作与交流能力,培养严谨求实的职业素养。	中职语文职业模块共七单元,第一、二单元现代文学习,第三、四单元议论文学习,第五单元走近大国工匠,第六单元微写作,第七单元小说部分,具体的内容着眼于学生从校园走向职场并尽快适应职场生活的基本需求,通过学习使学生能够在就业前有足够多的知识储备。
9	历史（中国历史）	2	32	本课程旨在引导学生通过人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化传统,让学生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。	本课程主要讲述中国古代史、中国近代史和中国现代史。中国古代史开始于我国境内人类产生,结束于1840年鸦片战争爆发前夕,历经原始社会、奴隶社会和封建社会三个阶段。中国近代史始于1840年鸦片战争爆发,止于1949年中华人民共和国成立前夕,是中国半殖民地半封建社会逐渐形成和瓦解的历史。中国现代史开始于1949年中华人民共和国的成立,是中国共产党领导全国人民进行社会主义革命、建设和改革的历史。
10	历史（世界历史）	2	36	本课程旨在引导学生通过课程了解世界历史发展的多样性,理解和尊重世界各国、各民族的文化传统,形成开阔的国际视野,确立积极进取的人生态度塑造健全的人格,树立	本课程主要讲述世界古代史、世界近代史和世界现代史。世界古代史始于早期人类的出现,止于15世纪末期,其间不同地区和国家以不同形式,经历了原始社会、

				正确的世界观、人生观和价值观。	奴隶社会和封建社会的发展过程。世界近代史始于 16 世纪初，终于 19 世纪末，是资本主义产生、确立和发展的历史。世界现代史始于 20 世纪初，是社会主义制度诞生、发展，并与资本主义制度相互竞争、并存的历史。
1 1	数学	2	36	本课程旨在促进学生全面发展，培养学生的数学素养和实际运用能力，提高学生的数学素养和实际运用能力，为学生未来的职业发展和社会生活做好准备。	本课程主要包括现代社会工作中生活必备的数学常识，通过教学使学生掌握基础计算工具使用能力，空间想象、数形结合、逻辑思维能力和简单应用能力。
1 2	英语	2	36	本课程旨在引导学生巩固基础词汇和基础语法，使学生掌握一定的语言基础知识和听、说、读、写的基本技能，获得初步运用英语进行交际的能力。在此基础上，学生能从口头和书面材料中获取所需信息，能就熟悉的话题用英语进行简单的口头交流，能读懂简单英文，能理解并仿照范例书写正常使用书信、便条、通知、说明等应用性文字材料，并能使用工具书自主学习，为今后学习英语和熟练运用打下基础。	本课程每个单元以图文并茂、生动有趣的热身活动开篇，然后用词汇、阅读、口语、写作、语法和采访故事来帮助学生完成口语和写作的训练，并掌握听、说、读、写的基本技能；课文题材和体裁丰富多样，语言地道简单，立意深远，幽默风趣，新鲜活泼，符合学生的认知和兴趣点，在拓宽学生视野和思维的同时，培养学生分析问题和解决问题的能力。
1 3	体育与健康	9	140	本课程旨在引导学生学习体育与运动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，培养学生	本课程主要包括体育理论、田径、球类、运动保健等内容，使学生掌握各专项运动的基本知识、技术和技能，

				从事未来职业所必需的体能和自觉锻炼的习惯;培养自主锻炼、自我保健和自我调控的意识,全面提高身心素质和社会适应能力,为终身锻炼、继续学习与创业、立业奠定基础。	加强身体全面训练,改善身体形态、机能;提高学生的身体素质和运动能力,增进健康;掌握科学锻炼身体的方法和保健养生及运动损伤预防常识。	
--	--	--	--	--	---	--

(二) 专业课

1.专业基础课

本专业开设的专业基础课,见表3。

表3 中餐烹饪专业开设的专业基础课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	烹饪概论	2	32	本课程旨在揭示中国烹饪的主要特点,弘扬优秀的中国烹饪文化,进一步促进中国烹饪在改革开放中大踏步地健康发展。	研究中国烹饪产生、发展的历史过程,烹饪风味流派的形成与发展及各流派的风味特点,中国烹饪的文化积淀、科学观念、艺术表现,饮食生活过程中产生的风俗习惯,中国烹饪未来发展的前景等内容。	
2	烹饪基础化学	2	36	从化学角度来解释烹饪中的许多现象和变化,以帮助学生更好地理解、掌握和发挥烹调技艺。	通过教学,掌握普通化学相关知识,食物中的营养素及其在烹饪中的变化,食物组织的特点及食物的色、香、味等。	
3	烹饪工艺美术	4	68	通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授,使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识;具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。	学习食品(含果蔬、琼脂等烹饪原料)的平面刀花刀法,花卉、动物等形态的雕刻和简单立体座雕技术。	

4	烹饪原料知识	4	64	本专业必修的一门专业课,以烹饪原料为研究对象,研究烹饪原料的化学组成、形态结构、分类体系、品质检验、贮存保鲜、烹饪运用、营养价值等一般运用规律的课程,为保证菜肴风味特色、地方特色、菜肴品质提供必备条件。	使学生对烹饪原料的组织结构、分类、品质检验、贮存保鲜以及动物性原料、植物性原料、调味原料、辅助原料等内容,有深入系统地了解,通过学习使学生达到正确地认识和鉴别原料、合理地使用原料、掌握烹饪原料的一般规律的目的,为后续课程打下必要的基础。
5	饮食营养与卫生	5	72	通过系统学习烹饪营养学的基本理论与基本知识,了解烹饪营养学的发展现状与趋势,服务菜肴制作和膳食营养分析,平衡膳食、合理营养。	通过教学,掌握营养学、食品卫生学的基本理论,掌握各类食品的营养价值及卫生,了解食品卫生管理中的各项法律法规及食品一般营养成分结构。

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课,见表4。

表4 中餐烹饪专业开设的专业核心课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	基本功训练	2	64	让学生在烹调基本功学习与训练的过程中,由理论到实践,再由实践回到理论,循环往复练习,提高烹饪基本功、烹饪技艺。	通过对刀工、刀法、勺工、勺法、面点基本功的讲授和操作训练,使学生熟练掌握烹饪各项基本功;重点掌握各基本功的达标要求和标准。	
2	风味菜肴制作(粤菜、	8	216	提高烹饪技术综合运用能力,具备从事餐饮企业厨房中各主要岗位,尤其是助镬、上杂、候镬等菜肴食品烹调制作岗位的基本	让学生综合运用各相关课程的专业知识和技能,以学习烹调粤菜,客家菜代表菜肴为主。	

	客家菜)			职业能力。		
3	烹饪原料加工技术	1	32	充分了解学习并学会不同原材料的不同加工方法。	通过教学全面了解烹饪原料的产地、产季、性质、应用和保管,原料加工方法和注意事项等方面的知识。	
4	面点制作技术	4	108	通过学习,掌握不同皮类的调制方法和工艺,能够根据产品特点调制面坯并且包制成形和成熟的方法。	学习各式点心面皮制作技术;学习各种面点产品不同的造型技术和加温方法;学习发酵疏松皮类、物理蔬菜皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和各式糕点、地方名小吃的制作技术。	
5	烹调技术	4	108	提高烹饪技术综合运用能力,具备从事餐饮企业厨房中各主要岗位。	让学生综合运用各相关课程的专业知识和技能,以学习烹调中国各地菜系代表菜肴烹饪制作技术。	
6	冷菜、冷拼与食品雕刻	4	108	培养学生文化品位能力和审美能力,培养科学的观察和理解能力、灵活的应用能力、丰富的创新能力,培养熟练的食品雕刻和冷拼操作技艺能力。	本课程通过理论教学、课堂演示和学生练习,使学生全面、系统地了解和掌握拼摆工艺的基本原理和基本技能,单一品种基础雕刻、组合雕刻、创意果蔬雕刻。	

3.专业综合技能 (含实践) 课

本专业开设的专业综合技能 (实践) 课, 见表 5。

表 5 中餐烹饪专业开设的专业综合技能 (实践) 课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	岗位实	16	448	顶岗实习是将学生在校内获得的理论知识与实	在校内指导教师和企业指导教师的共同指导下,学生按照岗位实习	

	习			践能力运用到现实的餐饮服务岗位上,在特定的实际工作中培养学生的专业岗位胜任力,为就业做好充分准备。	目标、实习计划完成岗位所需要的工作任务。	
--	---	--	--	---	----------------------	--

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课,见表6。

表6 中餐烹饪专业开设的专业拓展课

序号	课程名称	学分	学时	课程目标	主要内容	备注
1	现代餐饮经营管理基础	5	72	熟练掌握餐饮质量管理和餐饮成本核算;重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。	通过讲授,使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序。	
2	中国名菜名点	5	72	通过课程学习使学生收获烹饪文化知识又提高烹饪技能,熟悉各大名菜名点的正确制作,并且加深对中国传统文化的解。	本课程从中国各大名菜的历史和发展出发,重点讲解名菜名点的地域特点,使学生更加深入地了解中国烹饪文化。	
3	烹饪文学作品欣赏	5	72	通过烹饪文学作品的学习,感受食物的魅力、烹饪的技巧和厨师的心情。	通过小说、散文、诗歌等形式,以食物和烹饪为主题,体会生动的描写和细腻的情感,展现出食物的色香味,以及烹饪背后的故事和文化。	
4	酒店管理	5	72	使学生了解酒店业概况,树立牢固的专业思想,熟悉酒店业基本业务过程,了解酒店管理的基本知识,为日后的服务和管理	讲授酒店的含义、作用、分类、等级、产生和发展,酒店服务与管理的基本程序和基础理论,组织设计的原则,管理职能在饭店中的运用,对各部门业务管理概要,服务	

				工作打下坚实基础。	质量管理等内容	
5	中国饮食文化	5	72	使学生系统地了解中国饮食文化并且理论与实际相结合,将理论运用于实践之中。	系统地了解中国饮食文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势。	

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表,见表8。

表8 中餐烹饪专业教育教学活动时间安排表

序号	教育教学活动		各学期时间分配(周)						合计
			1	2	3	4	5	6	
1	教学活动时间	理论教学、实践教学、职业技能等级资格考证培训	16	18	18	18	18	16	104
2	其他教育活动 时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		机动	2	1	1	1	1	3	9
4		入学教育、军事技能训练	1						1
5		毕业教育、毕业离校						1	1
合计			20	20	20	20	20	20	120

八、实施保障

(一) 师资队伍

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪食品等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称，能够较好地把握烹饪及其服务行业现状及发展态势，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备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的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

1.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施；安装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.校内实训室基本要求

(1) 烹饪实训室

烹饪实训室应配备中西式烹饪所需的厨房设备，数量要保证有 30 工位，用于中西式烹饪技术、粤菜烹饪工艺、客家菜肴制作工艺、中国名菜制作工艺等课程的教学与实训。

(2) 面点实训室

面点实训室应配备中西式面点制作所需的设备设施，包括多用途搅拌机、和面机、烤箱、蒸炉、扒炉、烙饼机，以及相关配套厨房设备、工具，数量保证有 40 个工位，用于中西面点制作技术、客家风味点心制作等。

(3) 食品检验检测实训室

食品检验检测实训室应配备一整套食品检验检测实训设备，要有 30 个以上的工位数，主要用于食品标准与法规、食品卫生学等课程的教学与实训。

3.校外实训/实习基地基本要求

能够接纳 15 人以上的教学实习、顶岗实习要求，能配备相应数量的指导教师对学生实训/实习进行指导和管理，规章制度齐全，学生安全有保障。

4.支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括餐饮类专业书籍、餐饮类期刊等。

3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

(四) 教学方法

构建以校企合作、工学结合为核心，教学做一体化为基本教学模式，激发学生学习的积极性和主动性，培养学生综合运用知识、解决实际问题的能力，结合教学大纲因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学，提高学生职业能力。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业技能课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由双师型专业教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据菜品品种及特点来灵活设计专业综合实训项目。

(五) 学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1.教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2.学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、家长评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

(1) 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占30%、理论考试占70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

(2) 实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占30%，实训操作考核占70%，以实操任务完成情况为标准进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

(六) 质量管理

1.更新教学管理理念，紧密围绕“先教做人，后教做事”的培养原则，坚持以人为本，把培养学生“学会做人”作为教学管理的出发点。把加强学生的职业道德和法制教育作为教

学管理的重点，把培养做人作为主线贯穿整个教学管理的始终，努力营造一个相互渗透、齐抓共管的育人体系和教学氛围。

2.完善各教学环节的规章制度，建立质量监控标准。职业院校要适应人才培养模式改革的需要，深化教学组织、教学评价等制度改革，使教学各环节有明确的规定和评价检查标准，为顺利实行教学改革和教学工作规范奠定基础。

3.结合教学内容与教学方法改革，积极推动行动导向型教学模式的实施。在教学模式上主要是结合学生特点和中餐烹饪的课程特点，强化实践性教学环节，实施理论实践一体化、讲练结合、启发式教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学等多种教学方式。通过组织教师集体备课、说课、公开课、听评课等，加快教学资源建设，支撑行动导向型教学的落实。

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块；加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项实践与综合实践相结合、理实一体教学不断线的特点，推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，课程开发与教学实施强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

4.更新教学基础设施，各类教学改革项目经费投入（即硬件建设）要服务于教学模式改革的实施。充分利用现代教学技术手段开展教学活动，强化现代信息技术与学科教学有效整合，激发学生的学习兴趣，提高教学效率与效果。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 208 学分。（详见附录 2）

必修课要求修满 183 学分，占总学分的 87.98%。其中，公共基础课要求修满 44 学分，占总学分的 21.15%，专业基础课要求修满 17 学分，占总学分的 8.17%，专业核心课要求修满 23 学分，占总学分的 11.06%，专业技能课要求修满 99 学分，占总学分的 47.60%；

选修课要求修满 25 学分，占总学分的 12.02%。其中，公共基础课（含公共艺术课）要求修满 0 学分，占总学分的 0%，专业拓展课要求修满 25 学分，占总学分的 12.02%。

允许学生通过创新实践、发表论文、获得专利、技能竞赛和自主创业等方面的成绩获得学分，具体认定和转换办法见《梅州农业学校学分认定和转换工作管理办法（试行）》。

(二) 体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学年总分的50%与其他学年总分平均得分的50%之和进行评定，成绩未达50分者按结业或肄业处理。

十、附表

- 附表1 中餐烹饪专业课程设置与教学安排表
- 附表2 中餐烹饪专业各类课程学时学分比例表
- 附表3 梅州农业学校教学计划调整审批表
- 附表4 梅州农业学校人才培养方案变更审批表

附表 1 中餐烹饪专业课程设置与教学安排表

课程分类	课程性质	序号	课程编码	课程名称	学分	计划学时			开设学期 (教学周数)						考核评价方式	
						总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6		
									16周	18周	18周	18周	18周	16周		
公共基础课	必修课	1		军事技能 (含理论)	3	48	16	32	1w							考查
		2		思想政治 (中国特色社会主义)	2	32	32	0	2							考试
		3		思想政治 (心理健康与职业生涯)	2	36	36	0		2						考试
		4		思想政治 (哲学与人生)	2	36	36	0			2					考试
		5		思想政治 (职业道德与法治)	2	36	36	0				2				考试
		6		语文 (基础模块 I)	2	32	32	0	2							考查
		7		语文 (基础模块 II)	2	36	36	0		2						考查
		8		语文 (职业模块)	2	36	36	0			2					考查
		9		历史 (中国历史)	2	36	36	0	2							考查
		10		历史 (世界历史)	2	32	32	0		2						考查
		11		数学	2	36	36	0		2						考查
		12		计算机应用基础	4	64	32	32	4							考查
		13		体育与健康	9	140	32	108	2	2	2	2				考查
		14		劳动实践	8	142	32	110	2	2	2	2				考查
		小计					44	742	460	282	14	12	8	6		

)	课	18		毕业教育	1	16	8	8				1w			
	小计					99	15	24	15							
专业 拓展 课	选 修 课	1		现代餐饮经营管理基础	5	72	72	0			4					考查
		2		中国名菜名点	5	72	72	0			4					考查
		3		烹饪文学作品欣赏	5	72	72	0			4					考查
		4		酒店管理	5	72	72	0			4					考查
		5		中国饮食文化	5	72	72	0			2	2				考查
	小计 (要求必选 20 学分)					25	36	36	0			6	14			
总学分、总学时、必修课周学时合计					208	35	11	24	28	28	28	28	28	28		
						94	16	78								

注：每 16 个课时计 1 学分，实践为主课程（一周及以上的集中实践活动：大型实验课、实训课、实习、课程设计、毕业设计等）每周计 28 学时，每 28 学时计 1 学分。

附表 2 中餐烹饪专业各类课程学时学分比例表

课程类别	课程性质	小计		小计		备注
		学时	学分	学时	学分	
必修	公共基础课	742	20.65	44	21.15	
	专业核心课	636	17.70	23	11.06	
	专业群基础课	272	7.57	17	8.17	
	专业节综合技能（实践）课	1584	44.07	99	47.60	
选修	公共选修课	0	0	0	0	
	专业拓展课	360	10.01	25	12.02	
合计		3594	100	208	100	
理论实践比	理论教学	1116	31.05			
	实践教学	2478	68.95			
合计		3594	100			

附表 3

梅州农业学校教学计划调整审批表

(20xx-20xx 学年第 x 学期)

二级学院 (部)	财经商贸 学院	教研室	烹饪教研室	年 级	24 级
专 业	中餐烹饪		调整类型		
调整前后信息对照					
调整前信息			调整后信息		
课程名称			课程名称		
开课学期			开课学期		
开课单位			开课单位		
课程类型			课程类型		
课程性质			课程性质		
学 分			学 分		
周课时			周课时		
实践周数			实践周数		
总课时			总课时		

附表 4

梅州农业学校人才培养方案更改审批表

二级学院 (部):

申请日期:

专业名称		变更年级	
变更要求	<input type="checkbox"/> 增加课程	<input type="checkbox"/> 取消课程	<input type="checkbox"/> 更换课程
	<input type="checkbox"/> 变更授课学期	<input type="checkbox"/> 变更课程性质	<input type="checkbox"/> 变更考核方式
	<input type="checkbox"/> 变更学时	<input type="checkbox"/> 变更学分	<input type="checkbox"/> 其他
变更前后信息对照			
	变更前	变更后	
课程名称			
开课学期			
课程性质			
学分			
学时	理论: ____ 实践: ____	理论: ____ 实践: ____	
考核方式			
申请原因			

	<p style="text-align: right;">申请人签名:</p> <p style="text-align: right;">时间:</p>
<p style="text-align: center;">教研室意见</p>	<p style="text-align: right;">签名:</p> <p style="text-align: right;">时间:</p>
<p style="text-align: center;">二级学院（部）意见</p>	<p style="text-align: right;">签名:</p> <p style="text-align: right;">时间:</p>
<p style="text-align: center;">教务处意见</p>	<p style="text-align: right;">签名:</p> <p style="text-align: right;">时间:</p>

本表应在人才培养方案修改前提交，一式三份，二级学院、教研室、教务处各一份。