广西百色农业学校

中餐烹饪专业人才培养方案

2026 年 8 月（修订）

目　　录

一、专业名称及代码 ..... - 1 -
二、入学要求 ..... - 1 -
三、修业年限 ..... - 2 -
四、职业面向 ..... - 2 -
五、主要接续专业 ..... - 2 -
六、培养目标与培养规格 ..... - 2 -
七、课程设置及要求 ..... - 4 -
八、教学进程总体安排表 ..... - 27 -
九、实施保障 ..... - 29 -
十、毕业要求 ..... - 41 -

广西百色农业学校
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：740201

二、入学要求

初中毕业或相当于初中毕业文化程度。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

根据行业和地区经济发展需要，确定了中餐专业主要就业方向和岗位为原料选配，中餐烹饪等。本专业面向的职业岗位和必备的职业资格证书要求如下表：

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原料选配、中餐烹饪
职业类证书	中式烹调师、中式面点师

五、主要接续专业

序号	专门化方向	对口升高职专业	对口升本科专业
1	中餐烹调	烹饪工艺与营养	烹饪与营养教育、食品科学与工程
2	康养药膳烹饪	营养配餐	烹饪与营养教育、食品科学与工程
3	宴席设计与冷菜制作	烹饪工艺与营养	烹饪与营养教育、食品科学与工程
4	厨政管理	餐饮智能管理	酒店管理

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。立足百色革命老区及左右江流域，服务广西餐饮业高质量发展和乡村振兴战略。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。

（3）具有良好的人文素养与科学素养。

（4）具有较强的集体意识和团队合作意识。

（5）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

（6）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。

（7）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业

发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

2.知识要求

（1）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识。

（2）掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能。

（3）掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

（4）掌握中餐餐饮产品安全生产专业理论知识。

（5）了解人工智能基础知识及其在中餐烹饪行业中的应用前景，具备信息安全与国家安全意识，铸牢中华民族共同体意识。

3.能力要求

（1）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，学习 1 门外语并结合本专业加以运用。

（2）具备职业生涯规划能力。

（3）掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

（4）掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

（5）掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

（6）掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

（7）掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展

需求的基本数字技能。

（8）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力。

七、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课、专业（技能）必修课（专业基础课和专业核心课）、专业选修课、素质教育课和综合实训课五个模块。

课程体系与培养目标的支撑关系：本专业课程体系紧扣培养目标与培养规格，按照“德智体美劳全面发展”的要求进行一体化设计，形成课程体系对培养目标的支撑关系：公共基础课程（语文、数学、英语、历史、体育与健康、艺术、思想政治等）主要支撑培养规格中“良好的人文素养、科学素养、数字素养”以及理想信念、身心健康、审美素养等素质要求和基础文化知识要求；专业基础课程（烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础等）主要支撑“中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生”等专业基础理论知识要求；专业核心课程（饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理等）主要支撑“原料选配、中餐烹饪”岗位群所需的原料初加工、中式烹调、营养配餐、智能化厨房管理等核心职业能力要求；专业选修课程（地方风味菜制作、菜点酒水、服务礼仪、旅游概论、管理学等）主要支撑职业拓展能力和综合职业素养的提升；综合实训课（认识实习、岗位实习）主要支撑职业行动能力、实践经验和岗位胜任力的养成，实现“知识—能力—素质—岗位胜任”的递进支撑，确保培养目标的有效达成。

公共基础课		必修：语文、数学、英语、体育与健康、历史、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、信息技术（含人工智能通识课 40 学时）、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、物理、化学	限定选修：国家安全教育、中华民族共同体概论、党史教育、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导等
专业（技能）必修课	专业基础课程	烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础
	专业核心课程	饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理
专业选修课		地方风味菜制作、菜点酒水、旅游概论、服务礼仪、管理学
综合实训课		入学教育（1 周）、社会实践（2 周）、认识实习（2 周）、就业创业教育（1 周）、岗位实习（校外不超过 3 个月）、毕业教育（1 周）
素质教育课		军事训练（60 学时/7-14 天）、安全教育（20 学时）、劳动教育（专题 20 学时+劳动周 20 学时）

具体学时分配如下：

序号	类别	学时数	比例（%）
1	公共基础课	1430	39.72
	专业技能课	1410	39.17
	综合实训课程	600	16.67
	素质教育课	160	4.44
	小计	**3600**	**100**
2	理论学时	1718	47.72
	实践学时	1882	52.28
	小计	**3600**	**100**
3	选修课	440	12.22
	必修课	3160	87.78
	小计	**3600**	**100**

（一）公共基础课程

1.公共基础课

公共基础课程分为必修课程、限定选修课程。学时为 1430，占总学时的 39.72%。每学时按 40-45 分钟计。

（1）必修课

根据学生全面发展的需要设置，所有学生必须全部修习。包括语文、数学、英语、体育与健康、历史、音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践、

信息技术（含人工智能通识课 40 学时）、中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法律、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、物理、化学为本专业的必修公共基础课程，主要教学内容及参考学时详见下表。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	语文	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够正确理解和运用祖国语言文字，提升语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与理解四方面核心素养，形成良好的语文学习习惯和语言文字运用能力，为专业学习和终身发展奠定基础。 1.语言理解与运用语言理解与运用是指学生在语文学习中，通过丰富的言语实践，逐步掌握祖国语言文字特点及其运用规律，形成个体的言语经验，在具体的生活、学习、工作等语言运用情境中，正确理解与运用祖国语言文字，进行有效的交流与沟通 2.思维发展与提升思维发展与提升是指学生在语文学习中，通过语言运用，发展直觉思维、形象思维、逻辑思维、辩证思维和创造思维，运用多种思维方式丰富自己对作品的感受和理解，比较、分析、归纳和概括基本的语言现象，准确传递信息、论述观点、表明态度，提升思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性等品质。 3.审美发现与鉴赏审美发现与鉴赏是指学生在语文学习中，通过阅读优秀作品，品味语言艺术，发现美，体验美，欣赏美，崇尚真善美，摒弃假恶丑，抵制庸俗、低俗、媚俗的语言文化，提高语言文化鉴别能力，形成正确的审美意识、健康向上的审美情趣与鉴赏品位，提升审美境界，在生活、工作情境中运用口语和书面语表现美，创造美。 4.文化传承与参与文化传承与参与是指学生在语文学习中，立足中华优秀传统文化，初步具有对中华文化的理解和吸收、传承和发展的能力，继承和弘扬中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，吸收人类文化知识积累和创新成果，并在学习和工作中拓宽产业文化视野，培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，增强文化自觉和文化自信。语文学科核心素养的 4 个方面是一个整体，语言理解与运用是语文学科核心素养的基础，思维、审美、文化等	200

		方面的发展都建立在语言理解与运用的基础之上，并在学生个体言语经验发展过程中得以实现。 5.职教高考专题训练模块，针对广西高等职业教育招生考试大纲要求，结合题库开展专题训练、解析。	
2	数学	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握基础数学知识和方法，提升数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析等核心素养，具备运用数学知识解决专业学习和生活中实际问题的能力，为职教高考和职业发展奠定基础。 1.基础模块 基础模块的内容包括四部分，分别是基础知识(集合、不等式)、函数(函数、指数函数与对数函数、三角函数)、几何与代数(直线与圆的方程、简单几何体)和概率与统计(概率与统计初步)。 2.拓展模块一 拓展模块一的内容包括四部分，分别是基础知识(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)。 3.拓展模块二 拓展模块二的内容包括七个专题:数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题、数学与加工制造专题。另外，还有若干个数学案例:数学与艺术、数学与体育、数学与军事、数学与天文、数学与投资等。 4.职教高考专题训练模块，针对广西高等职业教育招生考试大纲要求，结合题库开展专题训练、解析。	200
3	英语	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握英语语言基础知识和基本技能，提升职场语言沟通、跨文化理解和思维能力，能够运用英语进行基本交流，为专业学习和职教高考奠定基础。 1.基础模块 基础模块教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略六部分构成。 2.设计和开展职业场景中的语言实践活动，帮助学生运用恰当的学习策略，理解职场中不同类型语篇所传递的信息，了解中西方语言用词、结构和篇章逻辑的不同;在对主题意义探究的活动中，整合语言知识学习、语言技能发展、思维能力培养和学习策略运用，就与职业相关的话题进行有效交流，提升职场语言沟通能力;帮助学生了解中外企业文化，增强职业意识，促进其未来职业发展。 3.职教高考专题训练模块，针对广西高等职业教育	200

		招生考试大纲要求，结合题库开展专题训练、解析。	
4	体育与健康	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够增强体质、健全人格、锤炼意志，掌握科学的体育锻炼方法和1～2项体育运动技能，树立健康观念，养成健康文明的生活方式，形成良好的体育品格和职业体能。 1.基础模块：以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣;学会锻炼身体的科学方法，掌握1~2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平:树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式:遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三个方面获得全面发展。 2.拓展模块：结合学校国家级足球特色学校，参与足球活动，掌握足球理论及基本足球运动技巧。	200
5	历史	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握中外历史基本知识，运用唯物史观观察和分析问题，提升历史思维能力和文化认同感，坚定历史自信和文化自信。 1.了解唯物史观的基本观点和方法，包括生产力和生产关系之间的辩证关系、经济基础和上层建筑之间的相互作用、人民群众在社会发展中的重要作用、人类社会形态经历了从低级到高级的发展过程等，初步形成正确的历史观；能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。 2.知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的；知道划分历史时间与空间的多种方式;能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。 3.知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。 4.能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析； 学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系作出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。 5.树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；能够认识中华民族多元一体的历史发展进 程，形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族	80

		团结意识，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信； 了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统，树立正确的文化观，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新等良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观	
6	音乐鉴赏与实践	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握音乐鉴赏的基本知识与方法，感受音乐的情绪情感与风格特点，具备欣赏美、表现美的能力，形成健康的审美情趣和至少 1 项艺术特长或爱好；能够结合烹饪专业开展音乐与饮食文化融合的实践体验，提升综合职业素养。 1.通过聆听、学唱、赏析中外优秀音乐作品，掌握基础音乐知识与鉴赏方法，感受音乐的情绪情感与风格特点，提升审美感知能力。 2.结合广西壮族、苗族、瑶族等民族音乐特色，学习鉴赏壮族嚎歌、侗族大歌、桂剧、彩调剧等地方音乐文化，感受八桂民族音乐的魅力，增强对广西民族音乐文化的认同与热爱。 3.参与校园艺术实践活动，能够运用音乐知识进行简单的演唱与表现，形成至少 1 项艺术特长或爱好。 4.实践模块：结合校园文艺活动、班级合唱、文艺展演等开展演唱、演奏、创编等艺术实践活动，掌握基本的音乐表现技能，形成至少 1 项艺术特长或爱好。	20
7	美术鉴赏与实践	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握美术鉴赏的基本知识与方法，提高审美判断能力与造型表现能力，形成健康的审美情趣和至少 1 项艺术特长或爱好；能够将美术知识与烹饪工艺美术、菜点美化装饰等专业实践相结合，提升专业审美素养。 1.通过观赏、分析绘画、雕塑、设计、工艺等美术作品，掌握基础美术知识与鉴赏方法，认识不同地域、不同时代艺术的风格特征，提高审美判断能力。 2.结合广西地方美术特色，学习鉴赏壮锦、绣球、蜡染、铜鼓纹饰、靖西壮陶等民族工艺美术作品，感受壮乡民间美术的独特魅力，坚定文化自信。 3.能够运用所学知识对身边的烹饪造型、盘饰设计等专业审美对象进行鉴赏评价，陶冶道德情操，塑造美好心灵。 4.实践模块：结合校园艺术节、作品展览、班级板报设计	20

		等开展绘画、手工制作、作品创作等美术实践活动，掌握基本的美术表现技能，形成至少 1 项艺术特长或爱好。	
8	信息技术（含人工智能通识课）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握信息技术基础知识和基本技能，提升信息素养和数字化学习与创新能力；认识人工智能基本原理，初步掌握人工智能工具应用方法，树立科技伦理与安全意识，为适应餐饮行业数字化、智能化发展奠定基础。 1.**信息技术（120 学时）**课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题;在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。 **2.人工智能通识课（40 学时）**人工智能基础认知（发展历程、核心技术）、AIGC 工具应用（文本/图像/音视频生成）、AI 赋能专业场景实践，以及伦理安全与责任教育，旨在培养学生理解 AI 原理、掌握工具应用并树立正确科技价值观。	160
9	中国特色社会主义	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够理解中国特色社会主义的开创与发展，坚定理想信念和政治认同，增强道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，自觉把个人理想融入民族复兴伟业。 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。	40
10	心理健康与职业生涯	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的基本方法，正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培养自尊自信、理性平和、积极向上的心理品质，为职业生涯发展奠定基础。	40

		基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，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。	
11	哲学与人生	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握马克思主义哲学基本观点，树立正确的世界观、人生观和价值观，提高运用哲学思维分析和解决问题的能力，为人生成长奠定思想基础。 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。	40
12	职业道德与法律	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解职业道德和法律规范的基本内容，增强职业道德意识和法治素养，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。 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。	40
13	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系、精神实质与实践要求，增强政治认同，坚定“四个自信”，立志做担当民族复兴大任的时代新人。 系统阐释了习近平新时代中国特色社会主义思想的立论基础、时代背景、主题主线与理论贡献，涵盖了“八个明确”“十四个坚持”等核心内容。读本紧扣新时代坚持和发展中国特色社会主义的根本立场、总体布局与战略安排等重大命题，旨在引导学生深刻把握其科学体系、精神实质与实践要求，增强政治认同，坚定“四个自信”	20

14	物理	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握物理基础知识和基本技能，提升科学思维和科学探究能力，养成严谨求实的科学态度，为专业学习和终身发展奠定基础。 1.基础模块 掌握运动和力、功和能、热现象及能量守恒、直流电及其应用、电与磁及其应用、光现象及其应用、核能及其应用七个主题。 2.扩展模块 掌握机械建筑类由运动和力，机械振动与机械波，固体、液体和气体的性质及其应用三个专题;电工电子类由运动和力、静电场的应用、磁场的应用、电磁波四个专题;化工农医类由液体、气体的性质及其应用，声波及其应用，电学知识及其应用，光学知识及其应用四个专题	90
15	化学	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握化学基础知识和基本技能，提升宏观辨识与微观探析、变化观念与平衡思想等核心素养，树立绿色化学与安全环保意识，为专业学习和职业发展奠定基础。 1.基础模块 掌握原子结构与化学键、化学反应及其规律、溶液与水溶液中的离子反应、常见无机物及其应用、简单有机化合物及其应用、常见生物分子及合成高分子化合物六个主题组成。 2.扩展模块 掌握缓冲溶液、胶体和渗透压，滴定分析法，脂类和纤维素，杂环化合物、生物碱和核酸四个专题组成。	80

（2）素质教育课

素质教育课分必修和限定选修两个部分，必修共 120 学时，限定选修素质课学生需选定不低于 40 学时学习，合计共 160 学时，占总学时的 4.44%。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	劳动教育	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够树立正确的劳动观念，掌握必要的劳动技能，养成良好的劳动习惯，弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，形成与职业发展相适应的劳动素养。 以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育。结合产业新业态、劳动新形态，注重选择新型服务性劳动的内容。中等职业学校重点结合专业人才培养，增强学生职业荣誉感，动态度。	40

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
2	安全教育	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握必要的安全知识和安全技能，树立“珍爱生命、安全第一”的意识，提高安全防范、自我保护及保护他人的能力。 掌握必要的安全基本知识和基本技能，培养学生“珍爱生命，安全第一”的意识，树立起正确的安全防卫心理，提高安全防卫意识，能够运用相关技能保护自己和他人。	20
3	军事训练	**课程目标：**通过本课程学习与训练，学生能够掌握基本军事知识和军事技能，增强国防意识、国家安全意识和组织纪律性，培养吃苦耐劳、艰苦奋斗的精神。 1.国防知识与观念：课程首先会介绍国防的基本知识，包括国防的定义、目的、任务等，帮助学生树立正确的国防观念，增强国家安全意识。 2.军事技能训练：通过队列训练、射击训练、军体运动、战术训练等实践课程，提高学生的身体素质和军事技能水平，培养学生的组织纪律性和团队合作精神。 3.军营生活体验：模拟军营生活，包括内务整理、作息时间、军人礼仪等，让学生体验军队的严格管理和规范生活，培养吃苦耐劳、艰苦奋斗的精神。 4.军事理论知识：学习军事理论，包括军事思想、军事历史、军事科技等，帮助学生了解军事领域的最新动态和发展趋势。	60
4	国家安全教育（限定选修）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够理解总体国家安全观，掌握维护国家安全的基本知识和实践能力，增强国家安全意识和责任担当，自觉履行维护国家安全义务。 涵盖国家安全各重点领域（政治、国土、军事、经济、文化、社会、科技、网络、生态等），阐释总体国家安全观的科学内涵与核心要义，引导学生理解国家安全的系统性、时代性与人民性，增强国家安全意识与责任担当，掌握维护国家安全的基本知识与实践能力，自觉履行维护国家安全义务。	20
5	中华民族共同体概论（限定选修）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够理解中华民族多元一体格局和铸牢中华民族共同体意识的深刻内涵，树立正确的国家观、民族观、历史观，增强对中华民族共同体的认同感与归属感。 系统阐释中华民族多元一体格局的形成发展，讲述各民族交往交流交融的历史进程，解读铸牢中华民族共同体意识的深刻内涵与战略意义，引导学生树立正确的国家观、民族观、历史观，增强对中华民族共同体的认同感与归属感，自觉维护民族团结。	20
6	党史教育（限定选修）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解中国共产党百年奋斗历程和重大成就，知史爱党、知史爱国，坚定听党话、跟党走的信念。	20

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		系统讲述中国共产党从成立到发展壮大的百年奋斗历程，涵盖新民主主义革命、社会主义革命和建设、改革开放和社会主义现代化建设、中国特色社会主义新时代四个历史时期，阐释党的初心使命、重大成就与历史经验，引导学生知史爱党、知史爱国。	
7	中华优秀传统文化（限定选修）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解中华优秀传统文化的核心理念、传统美德与人文精神，增强文化自信，自觉传承弘扬中华优秀传统文化。 系统讲授中华优秀传统文化的核心理念、传统美德与人文精神，涵盖经典文献、传统艺术、科技发明、民俗节庆等内容，阐释其历史渊源与当代价值，引导学生理解中华文化的源远流长与博大精深，增强文化自信，自觉传承弘扬中华优秀传统文化。	20
8	职业发展与就业指导（限定选修）	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够树立正确的择业观，掌握职业生涯规划和求职就业的基本技能，提升就业竞争力和职业生涯发展能力。 涵盖职业生涯规划基本理论、自我认知与职业探索、职业素养与求职技能（简历撰写、面试技巧、职场礼仪）、就业政策与法律法规、创新创业意识培养等内容，引导学生树立正确择业观，提升就业竞争力和职业生涯发展能力。	20

（二）专业（技能）课

专业课（技能）课分为专业基础课、专业核心课、专业选修课，学时为 1410，占总学时的 39.17%。

综合实训课学时为 600，占总学时的 16.67%。

每学时按 40-45 分钟计。其中实训实习学时为 1400，占专业（技能）课（含综合实训课程）总学时的 69.65%。

（1）专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	烹饪概论	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解中国烹饪发展历史和主要菜系特点，认识餐饮行业发展现状与趋势，理解中西面点文化与发展历程，增强专业认同感和职业自豪感。 教学内容：	40

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		1.中国烹饪发展简史及主要特点； 2.中国主要地方菜系及其特点； 3.中国烹饪传统文化与餐饮业发展现状及趋势； 4.中西面点文化与发展历程。 能力要求： 1.了解中国烹饪发展简史及主要特点； 2.了解中国主要地方菜系及其特点； 3.了解中国烹饪传统文化与餐饮业发展现状及趋势； 4.了解中西面点文化与发展历程。	
2	烹饪工艺美术	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握烹饪色彩、图案造型与构图等工艺美术基础知识，具备面点造型创意、菜点美化与盘饰设计能力，提升专业审美素养。 教学内容： 1.烹饪色彩基础与搭配原理； 2.烹饪图案造型与构图设计； 3.面点造型创意与艺术装饰； 4.面点成品美化与盘饰设计。 能力要求： 1.掌握烹饪色彩的基础知识和搭配原理； 2.具备烹饪图案的造型能力和构图设计能力； 3.能够运用美学原理进行面点造型创意和装饰； 4.能进行面点成品的艺术美化与盘饰设计。	80
3	烹饪基本功	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够熟练掌握刀工、勺功、手勺技法等烹饪基本功，规范运用基本烹调技法，形成从事中餐烹饪岗位的基本职业能力。 教学内容： 1.刀工技术：刀具保养、磨刀、基本操作姿势；直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法；原料成型（丝、丁、片、条、块、粒、	80

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		末等） 2.勺功 / 翻锅技术：小翻勺、大翻勺、侧翻勺、推勺、晃锅、转锅、悬翻锅等 3.手勺技法：握勺手势、手勺操作、出菜技法、调味勺法 4.基本烹调技法：水烹、油烹、汽烹等约 24 种；上浆、挂糊、勾芡等辅助技法 5.面点基本功（部分学校纳入）：面团调制、成型与熟制 6.烹饪体能训练：手指、手腕、前臂力量训练 能力要求： 1.熟练掌握各种刀法，能按规格完成原料成型 2.掌握翻锅正确姿势与多种翻勺方法 3.掌握手勺操作与出菜技法 4.能运用基本烹调技法和辅助技法进行初步操作 5.具备从事中餐烹饪岗位的基本职业能力	
4	智能烹饪基础	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解智能烹饪设备的结构、原理与操作要领，掌握智能设备标准化操作与参数设置技能，能够运用智能设备完成基础菜品制作，具备适应餐饮行业数字化、智能化发展的基本数字技能。 教学内容： 1.食材分类、调味品种类、工具使用与烹调原理 2.切、剁、搅拌、蒸、煮、炒、烤等基本烹饪技能 3.食品安全、食品储存卫生、营养平衡与食物搭配 4.智能烹饪设备（炒菜机、万能蒸烤箱、智能炒炉、自动蒸箱等）的结构、原理与操作 5.菜谱数字化逻辑，温度、时间、湿度等参数控制 6.智能设备日常清洁、故障排查与维护 能力要求： 1.能独立完成主流智能烹饪设备的开关机、参数设置与标准化	40

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		操作 2.能运用智能设备完成基础中餐菜品制作 3.能将传统烹饪工艺转化为可量化的设备参数 4.具备基础故障识别与日常维护能力 5.具有适应餐饮行业数字化、智能化发展的基本数字技能	

课程说明：专业基础课程结合区域餐饮产业发展需求和广西壮族自治区职业教育考试要求进行模块化重构开设，融入百色革命老区饮食文化与壮乡特色美食元素，强化学生职业岗位技能培养。

（2）专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	饮食营养与配餐	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握营养学和食品卫生学基础知识，具备平衡膳食、营养搭配、营养餐制作和营养食谱编制的能力，能够提供基本膳食指导。 教学内容： 1.营养学基础知识（六大营养素及其功能）； 2.各类食物的营养价值与评价； 3.不同人群的营养需求与配餐原则； 4.膳食指南与平衡膳食宝塔； 5.科学烹饪与营养搭配； 6.营养食谱编制方法； 7.食品卫生学基础知识与常见食源性疾病预防。 能力要求： 1.解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用； 2.了解常用烹饪原料的营养价值； 3.掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识； 4.掌握配餐的原则和方法；	80

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		5.能提供基本膳食指导； 6.能制作营养餐和编制营养食谱。	
2	餐饮食品安全与操作规范	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解餐饮食品安全相关法律法规与标准规范，掌握食品安全操作规范和常见食物中毒预防控制措施，具备规范操作和及时解决食品安全问题的能力。 教学内容： 1.餐饮服务场所布局与卫生要求； 2.餐饮从业人员健康管理要求和个人卫生要求； 3.烹饪原料采购、验收、贮存和加工制作的卫生要求； 4.食品添加剂的使用规范； 5.餐用具清洗消毒保洁要求； 6.常见食物中毒的预防控制措施； 7.餐饮业食品安全相关法律法规与标准规范。 能力要求： 1.了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理办法； 2.熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范； 3.掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识； 4.具备规范操作的能力，能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全问题。	80
3	烹饪原料与加工技术	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握常见烹饪原料的性质、特点和品质鉴别方法，具备对烹饪原料进行初加工的能力，养成环保和节约意识。 教学内容： 1.常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值 2.刀工基础知识 3.烹饪原料品质检验方法与初加工方法（宰杀、洗涤、分档取料、干料涨发、整理成形等）	80

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		4.原料选料与品质鉴别 能力要求： 1.能选料和鉴别原料品质 2.能按照规定要求对烹任原料进行初加工 3.具有环保及节约意识	
4	食品雕刻与冷菜制作	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握食品雕刻和冷菜、冷拼制作的基础知识与操作要领，能够制作常见冷菜与基础冷拼、食品雕刻基础品种，提升造型艺术运用能力。 教学内容： 1.食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求 2.食品雕刻、冷拼的类型和制作方法 3.食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领 4.图案形式美法则和造型艺术运用 能力要求： 1.能运用图案形式美法则和造型艺术 2.较熟练地制作食品雕刻基础品种 3.能制作常见冷菜与基础冷拼	160
5	中式菜肴制作	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握常见烹调技法的概念、分类与操作要领，能够运用智能化设备独立烹制基础菜肴，具备中餐基础菜品制作能力。 教学内容 1.烹调方法的概念及分类 2.调味方式以及不同传热介质、传热方式对烹任原料的影响 3.常见烹调技法的操作要领 4.智能化设备操作运用 5.烹任原料处理与基础菜肴制作 能力要求 1.能运用智能化设备操作	200

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		2.能独立烹制基础菜肴 3.掌握常见烹调技法（炒、煮、蒸、炸、炖、煎、烤等）的操作要领	
6	中式面点制作	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握常用设备工具的使用保养、各类面团与馅心的制作方法及面点成熟工艺，能够独立制作常见中式面点品种，合理组配筵席面点。 教学内容 1.常用设备与工具的使用和保养 2.各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法 3.各类馅心的制作方法 4.面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用 5.筵席面点组配 能力要求 1.能根据市场需求、季节变化合理组配筵席面点 2.掌握各类面团和馅心的制作方法 3.能操作面点数字化智能设备 4.能独立制作常见中式面点品种	90
7	菜点美化与装饰	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握盘饰制作的原则、要领和不同制作方法，具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型。 教学内容 1.菜点美化与装饰的概念及种类 2.盘饰的不同制作方法 3.盘饰制作的原则和要领 4.动植物类盘饰制作 5.基础菜点美化设计 能力要求 1.具备基础菜点美化设计能力 2.能够独立制作简单的动植物类盘饰造型	40

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
		3.掌握盘饰制作的原则和要领	
8	厨房管理	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解现代厨房设计布局与生产流程，掌握厨房工作岗位职责与操作规范，具备产品质量、安全卫生管理和成本核算的基本能力。 教学内容 1.现代厨房的特点、设计布局 2.厨房工作岗位职责和操作规范 3.厨房出品质量管理 4.厨房成本控制与核算 5.厨房卫生与安全管理 6.智能化手段在餐饮产品成本核算中的运用 能力要求 1.能运用智能化手段进行餐饮产品成本核算 2.能进行产品质量和安全卫生一般管理 3.掌握厨房工作岗位职责和操作规范 4.了解现代厨房设计布局与生产流程	40

（3）专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	地方风味菜制作	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解中国主要风味流派的特点和代表菜品，掌握地方风味菜制作技艺，具备结合本地口味创新改良地方风味菜的能力，树立食品安全意识。 教学内容 1.中国主要风味流派（鲁菜、川菜、苏菜、粤菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜等）的形成历史、地域文化与技艺特点 各流派经典菜品的原料选择、工艺流程与关键技法（如鲁菜九转大肠、川菜麻婆豆腐、粤菜白切鸡等） 2.不同地域食材特性与调味风格的分析 3.地方风味菜的宴席组配与菜单设计	120

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		4.结合本地口味进行地方风味菜的创新与改良（广西地区多开设“桂菜制作”，涵盖阳朔啤酒鱼、柠檬鸭、酸嘢等特色菜品） 能力要求 1.能准确判断并控制地方风味菜的火候，确保菜肴达到最佳烹饪效果 2.能独立制作各主要风味流派的经典代表菜品 3.能从色、香、味、形等方面品鉴菜肴并提出改进意见 4.能分析不同地域食材特性，结合本地口味创新地方风味菜 树立食品安全意识，严格遵守操作规范	
2	菜点酒水	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握中西菜点、酒水、茶艺、咖啡等基本知识，具备酒水品鉴与服务、茶艺操作、中西餐摆台与酒水服务的基本能力，提升餐饮服务素养。 教学内容 1.国内外菜点的分类、特点及相关知识（中西菜系、名点名小吃） 2.酒水基础知识：酿造酒（葡萄酒、啤酒、黄酒）、蒸馏酒（中国白酒、白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰）、配制酒的含义、特点与生产工艺 3.咖啡知识：产地、分类、研磨、冲泡方法与品鉴文化 4.茶艺知识：茶的分类（绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶）、茶具使用、冲泡技法与饮茶礼仪 5.鸡尾酒的基本结构、调制方法（调和法、摇和法、兑和法、搅和法）与装饰技巧 6.酒吧的概念、种类、设备及服务标准与程序 7.中西餐餐具识别、使用顺序及基本用餐礼仪 能力要求 1.能掌握菜系与酒水的分类知识，从事酒店餐饮服务工作	40

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		2. 能进行常见酒水的品鉴与服务（白酒、葡萄酒、啤酒等） 3. 具有实践操作茶艺和调制经典鸡尾酒的能力 4. 能规范完成中西餐摆台与酒水服务流程 5. 具备良好的服务意识、文化素养与沟通能力	
3	旅游概论	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解旅游的基本概念、发展历程和旅游业基本构成，掌握旅游资源分类与开发、旅游市场营销等基础知识，理解旅游与餐饮业融合发展新业态。 教学内容： 1. 旅游的基本概念、本质属性与特征； 2. 旅游的发展历程（古代旅游、近代旅游、现代旅游）及世界与中国旅游业发展趋势； 3. 旅游者的定义、分类、旅游动机及影响旅游决策的因素； 4. 旅游资源的分类、调查、开发与保护； 5. 旅游业的基本构成（旅行社、旅游交通、旅游住宿、旅游景区等）及其相互关系； 6. 旅游市场的细分、营销策略与旅游产品开发； 7. 旅游对经济、社会文化和环境的影响及可持续发展； 8. 旅游与餐饮业的互动关系及融合发展新业态（如美食旅游、研学旅行等）。 能力要求： 1. 了解旅游的基本概念、本质属性与特征； 2. 了解旅游的发展历程及世界与中国旅游业的发展趋势； 3. 掌握旅游者的分类与旅游动机理论，能分析旅游决策的影响因素； 4. 掌握旅游资源的分类与开发知识，了解旅游资源的保护原则； 5. 了解旅游业的基本构成及各部分之间的相互关系； 6. 了解旅游市场营销的基本策略与旅游产品开发方法； 7. 能分析旅游对经济、社会文化和环境的影响； 8. 能分析旅游与餐饮业的互动关系，了解美食旅游等融合发展新业态。	80

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
4	服务礼仪	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够掌握礼仪基本知识和餐饮服务礼仪规范，具备职业形象塑造、规范服务接待和沟通协调能力，提升职业素养与服务质量。 教学内容： 1. 礼仪的基本概念、起源发展、基本原则与社会功能； 2. 餐饮从业人员的仪容仪表规范（着装、发型、妆容等）； 3. 餐饮服务中的仪态礼仪（标准站姿、坐姿、行姿、蹲姿、手势指引等）； 4. 餐饮服务语言礼仪与沟通技巧（礼貌用语、服务应答、电话礼仪等）； 5. 餐饮服务接待礼仪（迎宾、引座、点餐服务、席间服务、送客等全流程礼仪）； 6. 中餐与西餐宴会礼仪（座次安排、餐具使用、进餐礼仪、酒水服务等）； 7. 涉外礼仪基础知识与中西方餐饮文化差异； 8. 投诉处理礼仪与突发情况应对。 能力要求： 1. 了解礼仪的基本概念、起源发展、基本原则与社会功能； 2. 掌握餐饮从业人员的仪容仪表规范，能按要求进行职业形象塑造； 3. 掌握餐饮服务中的仪态礼仪，能规范运用站姿、坐姿、行姿、手势等； 4. 掌握餐饮服务语言礼仪与沟通技巧，能进行规范的服务应答与交流； 5. 掌握餐饮服务接待全流程的礼仪规范，能独立完成迎宾、引座、点餐、送客等服务； 6. 掌握中餐与西餐宴会礼仪的基本规范，能正确运用； 7. 了解涉外礼仪基础知识及中西方餐饮文化的差异； 8. 具备投诉处理与突发情况应对的基本礼仪素养。	80
5	管理学	**课程目标：**通过本课程学习，学生能够了解管理的基本职能和管理理论，掌握计划决策、组织设计、领导激励、控制等基本原理，	80

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		具备餐饮企业经营管理的基本能力。 教学内容： 1. 管理的基本概念、职能（计划、组织、领导、控制）与性质（科学性与艺术性）； 2. 管理思想与管理理论的演进（古典管理理论、行为科学理论、现代管理理论等）； 3. 计划与决策的基本原理、类型与方法（目标管理、SWOT 分析等）； 4. 组织设计与组织结构类型、组织文化建设； 5. 领导职能与领导理论、激励理论（需求层次理论、双因素理论等）及沟通管理； 6. 控制的基本类型（事前、事中、事后控制）与过程； 7. 餐饮企业经营管理的基本内容（生产管理、质量管理、成本控制、人力资源管理、市场营销等）； 8. 大数据与信息技术在餐饮管理中的应用趋势。 能力要求： 1. 了解管理的基本概念、职能与性质； 2. 了解管理思想与管理理论的演进历程及主要流派； 3. 掌握计划与决策的基本原理与方法，能运用 SWOT 分析等工具进行简单分析； 4. 了解组织设计的基本原理与常见组织结构类型，了解组织文化建设的基本内容； 5. 掌握领导与激励的基本理论，了解沟通管理的基本原则； 6. 了解控制的基本类型与过程； 7. 了解餐饮企业经营管理的基本内容，能运用管理知识分析餐饮运营中的实际问题； 8. 了解大数据与信息技术在餐饮管理中的应用趋势，具备初步的信息化管理意识。	

（4）综合实训课

综合实训课分为认知实习和岗位实习两部分。其中岗位实习课程按每周30学时，20周计算，共600学时，具体内容及要求如下：

①认知实习：安排在第一、二学期进行，每学期1周，对学生进行专业技能强化训练，培养学生综合实践能力，加强对中餐烹饪专业岗位认知的学习，认识和熟悉工作岗位，为毕业实习和以后的就业打下坚实的基础。

②岗位实习：安排在第六学期进行，共600学时，按每周30学时、20周计算。岗位实习采取校内综合实训与校外企业实习相结合的方式组织，其中校外企业岗位实习时间不超过3个月，严格执行《职业学校学生实习管理规定》。第六学期岗位实习是学生理论与实践相结合、检验并提高专业能力的压舱石阶段。

③实习管理：学校应与对口实习企事业单位签订合作办学协议，建立长期稳定的合作关系，共同制定完善岗位实习计划与大纲，保证20周（3个月）的岗位实习，其中校外实习时间不超过3个月。同时，学校建立严格的监督检查制度，定期走访实习单位，检查《实习大纲》和《实习计划》的执行情况，并随机检查实习操作质量、出勤情况，及时反馈和处理实习中存在的问题。

八、教学进程总体安排表

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含入学教育与军训、社会实践、劳动、复习考试等），累计假期12周。周学时平均为30学时；三年总学时数3600学时。

公共基础课程总学时为1430学时，占总学时的39.72%，专业（技能）课（含综合实训课程）总学时为2010学时，占总学时的55.83%。素质教育课学时为16

0学时，占总学时的4.44%。必修课共3160学时，占总学时87.78%；选修课共440学时，占总学时12.22%。

（二）教学进度计划表

课程进度安排表												
课程性质	课程名称	总学时	学期数	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配（每20学时1个学分）						学分
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
公共基础课	语文	200	5	200	0	2	2	2	2	2		10
	数学	200	5	200	0	2	2	2	2	2		10
	英语	200	5	200	0	2	2	2	2	2		10
	体育	200	5	20	180	2	2	2	2	2		10
	历史	80	2	80	0	2	2					4
	音乐鉴赏与实践	20	1	10	10			1				1
	美术鉴赏与实践	20	1	10	10				1			1
	信息技术	160	4	40	120	2	2	2	2			8
	中国特色社会主义	40	1	40	0	2						2
	心理健康与职业生涯	40	1	40	0		2					2
	哲学与人生	40	1	40	0			2				2
	职业道德与法律	40	1	40	0				2			2
	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	20	1	20	0					1		1
	物理	90	3	50	40		1	1.5	2			4.5
	化学	80	2	40	40				2	2		4
	小计	**1430**		**1030**	**400**	**14**	**15**	**14.5**	**17**	**11**	**0**	**71.5**
专业基础课	烹饪概论	40	1	30	10	2						2
	烹饪基本功	80	1	20	60	4						4

课程进度安排表

课程性质	课程名称	总学时	学期数	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配（每 20 学时 1 个学分）						学分
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
	烹饪工艺美术	80	1	40	40	4						4
	智能烹饪基础	40	1	30	10		2					2
	小计	**240**		**120**	**120**	**10**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**
专业核心课	餐饮食品安全与操作规范	80	1	60	20			4				4
	饮食营养与配餐	80	1	60	20		4					4
	烹饪原料与加工技术	80	1	20	60		4					4
	食品雕刻与冷菜制作	160	2	40	120	2	2	2	2			8
	中式菜肴制作	200	3	40	160			4	4	2		10
	中式面点制作	90	1	20	70			4.5				4.5
	菜点美化与装饰	40	2	10	30					2		2
	厨房管理	40	1	30	10					2		**2**
	小计	**770**	**—**	**280**	**490**	**2**	**10**	**14.5**	**6**	**6**	**0**	**38.5**
专业选修课	地方风味菜制作	120	1	20	100					6		6
	菜点酒水	40	1	30	10		2					2
	服务礼仪	80	2	40	40				2	2		**4**
	旅游概论	80	2	60	20				2	2		**4**
	管理学	80	2	60	20				2	2		**4**
	小计	**400**	**—**	**210**	**190**	**0**	**2**	**0**	**6**	**12**	**0**	**20**
综合实训课	岗位实习	600	1	0	600						30	30
	小计	**600**	**2**	**0**	**600**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**30**
素质教育	劳动教育	40	5	0	40	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0	2

课程进度安排表												
课程性质	课程名称	总学时	学期数	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配（每 20 学时 1 个学分）						学分
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	
课	安全教育	20	5	20	0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0	1
	军事训练	60	1	18	42	实操部分连续 7 天，每天 6 个学时；理论部分每周一下午第 5 节 1 个学时（除去第一周和最后 1 周）						3
	国家安全教育	20	1	20	0	限定选修 5 选 2（共 40 学时），在 1-5 学期任意时间选修完成。						1
	中华民族共同体概论	20	1	20	0							1
	党史教育	20	1	20	0							1
	中华优秀传统文化	20	1	20	0							1
	职业发展与就业指导	20	1	20	0							1
	小计	**160**	**—**	**78**	**82**	**4**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**8**
总计		**3600**		**1718**	**1882**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**180**

九、实施保障

（一）师资队伍

1.师德师风

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的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。热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2.专业能力

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

（1）专业带头人原则上应具备高级讲师及以上职称和较高的职业技能等级证书，具有餐饮类专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能广泛联系行业企业，较好地把握餐饮行业、专业发展态势，了解餐饮行业企业对本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作、餐饮产业创新。

（2）公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人应在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。要关注学科（课程）改革和发展状况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

（3）专任教师应具有中等职业学校教师资格证书（或对应专业技能等级证书并有相关任教背景），熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全

面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有从事学科（课程）教学所在行业高级以上职业技能等级证书或职业资格证书，近5年累计不少于6个月的企业实践经历。专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发颇具专业特色的校本教材。

此外，对照《中餐烹饪专业教学标准（中等职业教育）》要求，专任教师还应具备以下条件：具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或实践经验，达到相应的技术技能水平；能够落实课程思政要求，深入挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，积极开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

（4）“双师型”教师应取得国家或省相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称，如中式烹饪师或中式面点师等非教师系列中级专业技术职务或与本专业有关的中、高级职业技能等级证书。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

（5）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，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专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

3.团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业技能等级证书或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中应具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构,以团队协作的方式开展教学、提升质量。

（二）教学设施

1.专业教室

专业教室应符合国家、省关于中等职业学校设置和中餐烹饪专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，满足信息化教学的必备条件；具有体现餐饮行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2.实训实习基本条件

（1）校内实训实习基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班50名学生为基准，校内实训室配置如下:

实训室名称	实训工位数	主要实训项目	支撑课程
烹饪演示教室	50个工位	中式菜肴演示教学、地方风味菜制作演示、菜品示范与品鉴	中式菜肴制作、地方风味菜制作、菜点美化与装饰
烹饪基本功与食品雕刻综合实训室	50个工位	刀工训练、勺功训练、食品雕刻、冷菜冷拼制作	烹饪基本功、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、菜点美化与装饰
中式热菜综合实训室	50个工位	热菜烹调实训、营养配餐制作、智能炒炉与蒸烤箱操作	智能烹饪基础、饮食营养与配餐、中式菜肴制作
中式面点实训室	50个工位	面团调制、馅心制作、面点成型与熟制	智能烹饪基础、中式面点制作

注：实训工位数按每班50名学生基准配置，实训室设备清单详见上表；各实训室实行“教学、实训、考核”一体化管理，支撑课程随专业教学进程同步开放。

实训室名称	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
热菜实训室	电脑及投影仪	1	满足50名学生的教学需要
	显微镜	50	双目、生物显微镜
	钢储物柜	1	304不锈24门
	冷藏柜	1	/
	不锈钢操作台	若干	
	电磁单头单尾小炒炉	若干	
	抽烟烟机	若干	/
	树脂砧板	若干	/
雕刻实训室	电脑及投影仪	1	满足50名学生的教学需要
	雕刻工具套装	50	/
	不锈钢操作台	若干	/
	冷藏柜	1	/
	钢储物柜	1	304不锈24门
	刀具保管箱	4	40*60*60cm

（2）校外实训基地应满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习实训指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实训基地的具体要求如下：

3.校外实习基地

（1）根据本专业人才培养的需要和中餐烹饪行业发展的特点，建立校外实习基地。一是以专业认识和参观为主的实习基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件；二是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实训基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位，以上校外实训基地 6 个以上，且合作协议满 3 年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营 3 年以上，具有一定的规模，能满足至少 35 人同时进行专业认识实践或行原料切配、中式菜肴烹调、食品雕刻与冷菜制作等专业实训。

（2）实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供中餐烹饪专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

（3）实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作 3 年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，热心于中餐烹饪专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共

同做好学生实习服务和管理工作。

（三）教学资源

1.教材选用

严格执行国家和自治区关于教材选用的有关要求，思想政治理论课：统一使用马克思主义理论研究和建设工程重点教材最新版本国家统编教材，语文、历史：使用国家统编教材，其他公共基础课：从国家或自治区规划教材目录中选用；专业课程优先选用国家规划教材，省级规划教材，专业核心课：优先选用国家/自治区级职业教育优秀教材、规划教材；鼓励校企合作编写活页式、工作手册式教材。根据专业教学要求，选用与当前畜餐饮行业的发展趋势和岗位需求紧密结合，知识具有实用性和前瞻性。根据专业教学需要开发一批基于当地养殖业发展状况匹配的，养殖岗位工作任务过程的校本教材，倡导使用新型活页式、工作手册式教材并配套开发信息化资源。

2.图书资料配备

图书资料配置需满足专业师生教学教研需要。

3.数字资源配备

建设以中餐烹饪专业核心课程为主体的专业教学资源库，开发微课、动画、视频等数字化教学资源，建设一批精品课程，建立虚拟仿真实训平台和数据素材库，实现全校教师共享教学资源。以适应“互联网+职业教育”新要求，提升教师信息技术应用能力，推进信息技术与教学有机融合。课程开发过程中，注重以知识为基础，以能力为本位，以职业素养为抓手，与企业密切合作，资源开发围绕内容的前瞻性、时效性、实用性，形成文本、图片、视频、音频、微课、PPT、动画等数字教学资源。

（四）教学方法

1.公共基础课

公共基础课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，针对中职学生的特点，公共基础课教学主要采取教师讲授、课堂提问与班级讨论或分组讨论的方法，同时辅以角色扮演等实践方法，并充分利用现代技术，采取多媒体教学方法，以在线教学平台、电子白板、计算机作为教学资源应用于各门基础课。

思想政治、语文、数学教学中可以采取提出探究主题、目标，让学生通过图书、互联网查找相关资料，教师给予点拨和归纳的方式，侧重于训练和提高学生的学习能力和素质；数学教学中多给学生留出自主学习和讨论的空间，让学生独立思考、相互讨论、自主地动手动脑动口参与数学思维活动；体育与健康课程是以体育为手段增进学生健康，教学中要让学生主动参与，教学手段则以游戏、竞赛为主；公共艺术课程的目的在于培养学生的人文素养，陶冶学生的道德情操，教学中则可以大量采用情境教学来激发学生的个人表现力，让学生自然地进入审美期待和冲动。

总之，公共基础课要调动学生学习的积极性，让课堂活起来、学生动起来、效果好起来，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

专业（技能）课实行“理实一体化”教学和研究性教学，突出“以学生为中心”的教学理念，采取基于工作过程的教学模式，强调学生的实施、发现和探索过程，建立符合职业教育课程理念的教学方式、教学组织形式。推广项目教学、情景教学、模块化教学、工作过程导向教学等方式，充分利用

信息技术整合优化教学资源，将思政元素融入专业课程教学，探索开展“课前中后融合，思学做评一体”模块化教学模式改革试点。

在教学过程中，专业技能学习贯穿始终，尽早让学生进入工作实践学习，为学生提供体验完整工作的机会，增加学生在学习期间职业体验和职业能力训练。逐步实现从学习者到工作者的角色转换，体现职业技能培养循序渐进、不断提高、螺旋式上升的认知规律，突显理论知识扎实、实践技能过硬的特点。

（五）学习评价

1.考核要求

为满足学生个体发展的需要，在新课程体系下全面实施学分制的学生学业评价，设置不同的专门化方向，引入素质教育，注重学生的认识能力和个性发展，培养学生的职业能力。学生学完必修的专业基础课程，或者参加学校第二课堂开设的技能培训，顺利完成教学实习及顶岗实习，通过考核评价标准，便可取得毕业证书。

文化基础课、专业课补考：毕业前必须将过去考试不及格的科目进行补考。补考及格者作为具备拿毕业证的资格之一。

专业主要技能：在实习单位或校内实训工位上，按国家相关职业资格或技术等级标准要求，进行考核。

2.评价原则

本专业人才培养质量的考核与评价，严格遵循中共中央、国务院印发的《深化新时代教育评价改革总体方案》精神，坚持立德树人根本任务，树立科学成才观念，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价，充分利用信息技术，提高教育评价的科学性、专业性、客观性。

评价立足中餐烹饪专业培养高素质技术技能人才的定位，遵循以下基

本原则：

(1)导向性与发展性相结合。评价以促进学生全面发展为导向，关注学生的成长进步和个性化发展，注重发挥评价的激励功能。

(2)过程性与终结性相结合。关注学生学习全过程，将课堂表现、作业完成、项目参与、阶段测试等纳入评价体系，与期末考核共同构成完整评价。

(3)统一性与灵活性相结合。 建立通用的三维评价框架，各课程依据自身特点（理论课、实践课、理实一体课、文化课等）灵活调整评价权重和具体指标。

(4)多元性与可操作性相结合。 评价主体涵盖教师、学生、企业、平台等多元主体，评价方式力求简便易行、可落地实施。

本专业构建“三维一体”的课程评价通用框架，适用于所有课程（含公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、拓展课程及实践环节）。各维度权重为：过程性评价（占 50%-70%）、结果性评价（占 20%-40%）、增值评价（占 5%-15%）。具体权重由各课程标准根据课程性质自行确定。

3.各类型课程评价权重参考

各课程在制定课程标准时，可参考下表确定本课程的评价权重：

课程类型	课程示例	过程性评价	结果性评价	增值评价
公共基础课（理论型）	语文、数学、英语、思政、历史	50%-60%	35%-45%	5%-10%
公共基础课（实践型）	体育、信息技术、艺术	60%-70%	20%-30%	5%-10%
专业基础课	烹饪概论、烹饪基本功	55%-65%	25%-35%	5%-10%
专业核心课	烹饪原料与加工	60%-70%	20%-30%	5%-10%

课程类型	课程示例	过程性评价	结果性评价	增值评价
（理实一体）	技术、菜点美化与装饰			
专业核心课（实训为主）	中式菜肴制作、食品雕刻与冷菜制作	65%-75%	15%-25%	5%-10%
拓展模块	专业选修课、方向课程	50%-60%	30%-40%	5%-10%
实践环节	认知实习、跟岗实习、顶岗实习	70%-80%	10%-20%	5%-10%

说明：以上权重为建议范围，各课程在制定课程标准时可根据实际教学需要做适当调整，但需在课程标准中明确说明。

（六）质量管理

1.健全教学运行管理机制

学校以教学为中心，以学生为主体，不断健全教学运行管理机制，重视教学评价。学校专门成立由主管教学的校领导、教学督导组、教务科、专业教研不住人组成教学督导小组来负责日常教学监督检查，每学期开学初检查每位教师的教学基本文件，包括：教案、授课计划等；督导小组对全校教师定期进行督导听课，检查教师的授课情况，为教师提供教学改进意见；建设系列制度，如学期教学质量考评制度、听课管理制度、教学文件检查制度等，强化教学过程的监控，确保教学质量的提高。

2.做好实训基地建设与管理

做好校内外实训基地建设与管理，确保校企联系渠道畅通，建立健全的管理制度和提供实践氛围，加强校内外专业实习和顶岗实习管理，加强企业参与教学及教学改革的力度，主动为企业开展职工培训和技术服务，密切

校企合作关系，

通过工学结合、校企合作、顶岗实习等方式，落实工学交替人才培养模式，实现能力培养与素质教育相结合、虚拟实训与生产性实训相结合、顶岗实习与就业岗位相结合。

3.完善顶岗实训管理

加强顶岗实习的日常管理和考核，将顶岗实习实行课程化管理，采用专业和企业老师共同指导，做到实习有计划、过程有指导、结果有考核。

4.注重对学生的全面评价

5.建立毕业生跟踪反馈机制学校建立毕业生跟踪反馈机制，动态掌握毕业生就业与发展情况。一是建立毕业生就业信息数据库，实行毕业生就业情况年度跟踪调查制度，通过问卷调查、电话回访、网络平台、毕业生座谈会等多种方式，跟踪毕业生就业去向、岗位适应性、职业发展、升学情况等；二是跟踪时间节点覆盖毕业后 1 年、3 年、5 年，重点分析毕业生职业道德、技术技能水平、就业质量等关键指标；三是定期形成毕业生跟踪调查报告，提交专业建设委员会审议，作为人才培养方案修订、课程设置调整和教学改革的重要依据，形成“培养—跟踪—反馈—改进”的闭环管理。

6.建立社会评价机制学校建立社会评价机制，广泛吸纳行业组织、企业、用人单位、家长及第三方评价机构参与人才培养质量评价。一是建立用人单位满意度调查制度和家长满意度调查制度，定期开展行业企业走访与座谈，收集对毕业生职业素养、专业技能和综合素质的评价意见；二是引入第三方评价机构，定期对生源情况、教学管理、人才培养质量等进行评估；三是建立评价结果反馈与改进闭环，将社会评价结果与专业建设、课程改革、师资培养联动，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，持续提升人才培养质量。

以学生的就业能力为标准，从多方面多维度对学生进行综合能力评价。

同时引入企业参与学生岗位能力的评价，确保评价真正能够反映学生的知识、能力与素质。

十、毕业要求

（一）毕业基本条件

1.符合国家、自治区教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定具备三年完整学籍。

2.三年在校期间思想品德评价合格，操行评定达到合格以上，身心健康，操行评定需在“合格”等次以上（无记过以上纪律处分）。

3.修满规定的全部课程且成绩合格，超出学校补考次数（2次）仍未及格的科目学生可根据学校相关要求进行重修。

（二）毕业能力素养条件

1.完成社会实践和岗位实习（其中校外实习不超过3个月），提交实习报告并考核合格。

2.通过素质课考试或考核合格。

3.体能测试达到合格。

4.修满本专业人才培养方案规定的 ≥180 学分

5.取得人社部门委托社会化认定的中级以上或教育部门委托第三方社会化认定的初级以上餐饮服务相关职业技能等级证书1项以上，如：中式烹调师（中级）、中式面点师（中级）等。

6.符合学校的其他有关毕业要求。

附录：编制人员信息表

广西百色农业学校

2026年8月

广西百色农业学校

附录：编制人员信息表

一、编制人员基本信息表

序号	姓名	性别	出生年月	学历	学位	职称/职业资格	所在单位	职务/岗位	编制身份	承担编制内容	联系电话
1	沈丽霞	女	1982.03	研究生	硕士	讲师	广西百色农业学校	教研部主任	☑校内专职	主持全面编制工作	13737682435
2	王丹	女	1982.09	研究生	硕士	高级讲师	广西百色农业学校	学生科副科长	☑校内专职	职业面向分析	13977686029
3	文慧霖	女	1996.10	本科	学士	助理讲师	广西百色农业学校	教师	☑校内专职	课程设置及要求（专业核心课）专业基础课课程描述	15676694331
4	韦益远	男	1986.12	专科		中式烹调师（二级）	广西百色农业学校	教师	☑校内专职	综合实训课安排	19177605968
5	潘新耿	男	1981.07	专科		中式烹调师（一级）	百色市烹饪餐饮行业协会	协会会长	☑校外兼职	行业人才需求调研职业岗位能力分析	13977623284
6	但振宇	男	1995.07	本科	学士	高级餐饮营养配餐师	佛山市匠厨餐饮管理有限公司	校企合作部总监	☑校外兼职	校企合作实施保障	19866739857

二、编制分工表

序号	姓名	编制身份	承担编制内容	签名确认
1	沈丽霞	负责人/执笔人	☑ 主持全面编制工作 ☑ 培养目标与规格 ☑ 课程体系设计 ☑ 教学进程总体安排 □ 汇总统稿	沈丽霞
2	王丹	专业带头人	☑ 职业面向分析 ☑ 课程设置及要求（公共基础课） ☑ 师资队伍配置要求	王丹
3	文慧霖	骨干教师	☑ 课程设置及要求（专业核心课） ☑ 专业基础课课程描述	文慧霖
4	韦益远	骨干教师	☑ 课程设置及要求（专业选修课/拓展课） ☑ 综合实训课安排	韦益远
5	潘新耿	行业/企业专家	☑ 行业人才需求调研 ☑ 职业岗位能力分析 ☑ 实习实训条件论证	潘新耿
6	但振宇	企业代表	☑ 岗位实习标准制定 ☑ 校企合作实施保障 ☑ 毕业能力要求审核	但振宇

三、审议论证人员信息表

序号	姓名	单位	职称/职务	专业领域	论证角色	签名
1	赖崇	深圳海年职业技能培训学校	校长	烹饪专业	教育专家	赖崇
2	潘英学	顺德职业技术大学	高级讲师	烹饪专业	行业企业专家	潘英学
3	刘明研	广西百色农业学校	教务科科长	烹饪专业	教学管理人员	刘明研
4	梁小玲	广西百色农业学校	教研部主任	烹饪专业	骨干教师代表	梁小玲
5	魏燕钦	广西百色农业学校	助理讲师	烹饪专业	学生代表/家长代表	魏燕钦

四、编制情况说明

项目	内容
编制依据	1. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施的指导性意见》 2. 《职业教育专业教学标准（2025 年修（制）订）》 3. 《职业教育专业目录（2026 年更新）》 4. 《职业院校专业人才培养方案制（修）订要点参考》 5. 行业企业调研报告（调研时间：_2026_年_6-7_月）
编制过程	☐ 行业企业调研（_2026_年_6-7_月） ☐ 方案起草（_2026_年_7_月） ☐ 校内研讨（__2026__年_7_月） ☐ 专家论证（__2026__年_8_月） ☐ 学校审定（__2026__年_8_月）
校企合作	参与企业名称: 1. 佛山市匠厨餐饮管理有限公司 2. 百色市烹饪餐饮行业协会 3. 深圳市海年职业技能培训学校
适用年级	2026 级中餐烹饪专业
编制日期	2026 年 8 月 18 日
修订情况	☐ 首次制定 ☑ 第_1_次修订

五、审批意见

审批层级	审批意见	审批人	日期
专业教研部/组	同意	陈丽霞	2026.9.1
教务科	同意	刘叶河	2026.9.1
教学指导委员会	同意	黄慧诚	2026.9.10
校党组织会议	同意	莫军荣印	2026.9.17
学校（盖章）	同意	李光运印	2026.9.18

六、方案修订记录

修订日期	修订内容摘要	修订依据	修订人	审批人
2026.8.18	1. 增补公共基础必修课和限定选修课 2. 修订专业课程及学时 3. 修订毕业条件	《2026人培课程安排（标准）》《中餐烹饪专业教学标准（中等职业教育）》		刘明强