



连州市职业技术学校

**中餐烹饪与营养膳食专业
人才培养方案**

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置及要求	2
(一) 公共基础课程	2
(二) 专业技能课程	5
七、教学进程总体安排	9
(一) 基本要求	9
(二) 教学活动周数分配表	9
(三) 教学进程安排表	10
八、实施保障	11
(一) 师资队伍	11
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	14
(四) 教学方法	14
(五) 学习评价	14
(六) 质量管理	15
九、毕业要求	16

一、专业名称及代码

中餐烹饪与营养膳食（130700）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

全日制三年中职

四、职业面向

序号	专业（技能）方向	对应职业（岗位）	职业资格证书举例
1	中餐烹调	中式烹调师	中式烹调师
2	中餐面点	中式面点师	中式面点师
3	营养配餐	营养配餐员	营养配餐员

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调，中式面点操作和营养餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

1. 职业素养

- （1）具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- （2）具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- （3）具有健康的身体和心理，有良好的生活态度；
- （4）具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- （5）具有良好的书面表达和口头表达能力；
- （6）具备爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度；
- （7）具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- （8）具备良好的人际交往能力；
- （9）具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识和服务意识。

2. 专业知识和技能

- (1) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识；
- (2) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点；
- (3) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力；
- (4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行实践操作；
- (5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

专业（技能）方向——中式烹调

- (1) 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种。
- (2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性风味菜品。
- (3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

专业（技能）方向——中式面点

- (1) 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。
- (2) 熟悉主要风味流派的面点特色与技艺特点，能制作代表性风味面点。
- (3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于面点造型和美化。

专业（技能）方向——营养配餐

- (1) 掌握常用烹饪技法，能制作常见菜点品种。
- (2) 能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。
- (3) 能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作。
- (4) 能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

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。本专业的课程总学时为 3278。

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。

(一) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，旨在引导学生树立正确的职业理想和职业观念，学生能够根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划。课程分成五大模块：职业生涯规划与职业理想；职业发展条件与机遇；职业发展目标与措施；职业发展与就业、创业；职业生涯规划管理与调整。通过课堂体验、活动探索形成生涯规划能力，树立正确的职业观、择业观和成才观。	34
2	职业道德与法律	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，从了解文明礼仪开始，循序渐进地陶冶学生的道德情操，增强职业道德意识和法治观念，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。教学中注重引导学生合作探究和实践学习，坚持贴近学生、贴近职业、贴近社会，增强德育教育的针对性、主动性和时代感，做到理论与实际相结合，知、信、行相统一。	36
3	经济政治与社会	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，从商品的交换与消费切入，透视企业的生产与经营个人的收入与理财相关的经济现象；站在社会主义的基本经济制度和社会主义市场经济的立场上，坚持对外开放的基本国策，投身到小康的经济建设中；了解我国民主政治的发展道路，拥护社会主义政治制度；做到参与政治生活，依法行使民主权利，履行义务、承担责任，关注改善民生和国际社会、维护国家利益，明白建设和谐社会人人有责。	36
4	哲学与人生	本课程依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，旨在运用唯物论原理，鼓励学生坚持从客观实际发展，脚踏实地的人生路上自强不息地行动。学生能用普遍联系、发展变化和矛盾观点辩证看问题，树立积极的人生态度；能坚持认识和实践的统一，懂得透过现象认识本质，提高明辨是非的人生发展能力；能做到顺应历史潮流，在掌握历史规律的基础上，清晰人的本质与利己利他的关系，凭着理想信念与意志责任，在社会劳动奉献中发展自我，创造人生价值，实现人的全面发展与个性自由。	36

5	语文	<p>本课程依据《中等职业学校语文教学大纲》开设。要求学生掌握语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。本课程设置语文综合实践活动，通过创设生活情境和职业情境，提高学生综合运用知识、技能、方法的能力。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。加强阅读与鉴赏经典作品的欣赏能力与基础写作能力，为学生的继续发展服务。</p>	142
6	数学	<p>本课程依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，要求学生掌握必要的数学基础知识，培养观察能力、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。教学内容由基础模块与拓展模块两个部分构成：基础模块包括集合、不等式、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何（选学）、概率与统计初步（选学）；拓展模块包括：三角公式及应用、平面解析几何（椭圆、双曲线、抛物线）、概率与统计。</p>	142
7	英语	<p>本课程依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，以满足各专业学生就业与升学需求为目标，以融合文化素养、职业技能、语言知识为原则，巩固与延续初中基础英语知识，培养学生听、说、读、写技能，并初步形成日常生活和职业场景的英语应用能力。能听懂和说出简单指令；能读懂简单的应用文及进行简单写作；能理解语法项目的形式与意义，并应用于交际任务；能在交流中做到语音、语调基本达意。</p>	142
8	计算机应用基础	<p>本课程依据《中等职业学校计算机基础教学大纲》开设，要求学生学习计算机基础知识、Windows 桌面操作系统的功能及使用、办公软件的使用、计算机网络的基础知识及使用。通过学习，掌握计算机操作的基本技能，具有常用的文字处理能力、常用的数据处理能力和一定的演示文稿处理能力，具有一定的信息获取、整理、加工能力和网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。</p>	138

9	体育与健康	<p>本课程依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，以树立“健康第一”为指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法。学生掌握两项以上体育技能，通过参与集体性体育活动，培养良好的人际关系和合作精神。学习与职业生涯相关的体育运动项目，认识体育对提高就业和创业能力的价值，提高综合职业素质，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。</p>	174
10	公共艺术	<p>本课程依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设，以审美教育为核心，通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握各种艺术门类的基本知识、技能和原理，认识不同艺术类型的表现形式、审美特征，掌握欣赏艺术作品的方法、要领及规律，增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，从而提高学生对艺术的鉴赏力，对美丑的分辨力，净化心灵，陶冶情操，丰富他们的人文素养和精神世界，拓展学生的审美视野，发展创新思维与合作意识，形成他们正确的人生观、世界观和价值观，对提升学生今后的生活品质和文化品位有积极的促进作用。</p>	36
11	历史	<p>本课程依据《中等职业学校历史课程教学大纲》开设，是在义务教育阶段历史课程的基础上，结合中职学校实际情况，坚持唯物史观为指导，引导学生对中国及世界历史进行更加深入的学习，促进学生进一步拓展历史视野、培养历史意识、发展历史思维、提高历史素养；使学生能够从历史发展的角度理解并认同中华优秀传统文化，自觉培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的历史观、世界观和人生观，为学生未来的学习、工作与生活奠定基础。</p>	34

(二) 专业（技能）课程

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	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	68
2	烹饪原料加工技术	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力；烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备。	108
3	食品安全与操作规范	熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求，食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。	36
4	烹饪营养与卫生	熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。	72

5	餐饮企业运营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。	96
6	烹饪原料知识	熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。	72

2、专业（技能）方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中餐烹调技术	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。	140
2	中式热菜制作	熟练掌握刀工基础、火候、调味和常用的热菜烹调技法；具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜和娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	144
3	冷菜与食品造型技术	熟悉冷菜拼摆和食品雕刻的工艺流程、操作要点和注意事项；熟练掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的制作技法、拼摆手法和雕刻技巧；重点掌握花色拼盘和常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺。	144

4	菜品设计与制作	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计。	96
5	中式面点技艺	了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法。	108
6	名点制作	了解中国名点的风味和特色；熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作。	108
7	营养配餐与烹饪技术	了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护。	64
8	营养餐设计与制作	了解中式筵席营养设计原则及营养分析；熟悉食谱编制原则和餐食调查方法；掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容，营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法，以及特殊人群的营养餐设计与制作。	96

3. 专业选修课

- (1) 连州风味菜肴制作
- (2) 烹饪工艺美术
- (3) 烹饪基础化学

(4) 中医食疗基础知识

(5) 烹饪文化

4、实践课

(1) 综合实训

综合实训是学生从事中餐烹调岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解中餐烹调过程，掌握中餐菜点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化中餐烹调技法和用具制作中餐菜点的职业能力，并参加国家职业资格技能鉴定。学校选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求进行项目实训。

(2) 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。学校认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周。每学期按 20 周计算，其中 1 周机动，1 周复习考试。第一学期第 1 周为入学教育及军训。周学时一般为 30 学时。顶岗实习一般按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排。3 年总学时为 3270 学时。以 18 学时为 1 个学分（四舍五入取整数），3 年总学分为 180 分。入学教育及军训、专业综合实训、技能考证训练、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分，共 4 学分。

(二) 教学活动周数分配表

内容	周数	I		II		III		总计
		一	二	三	四	五	六	
入学教育及军训		1						1
校内课堂教学		17	18	18	18	16		87
校内集中实训项目	专业综合实训					1		1
	技能考证训练					1		1
复习考试		1	1	1	1	1		5
机动		1	1	1	1	1	1	6
顶岗实习							18	18
毕业教育							1	1
假期		4	8	4	8	4	8	36
合计		24	28	24	28	24	28	156

(三) 教学进程安排表

课程类别	课程名称	课程性质	考试	学分	学时	各学期周学时和实践实习安排						
						第一学年		第二学年		第三学年		
						17	18	18	18	16	18	
必修课	公共基础课	职业生涯规划	理论		2	34	2					
		职业道德与法律	理论		2	36		2				
		经济政治与社会	理论		2	36			2			
		哲学与人生	理论		2	36				2		
		语文	理论	1	8	142	2	2	2	2		
		数学	理论	1	8	142	2	2	2	2		
		英语	理论	2	8	142	2	2	2	2		
		计算机应用基础	理论+实践		8	138	6	2				
		体育与健康	理论+实践		10	174	2	2	2	2	2	
		公共艺术	理论+实践		2	36		2				
		历史	理论		2	34	2					
		小计(占29.1%)			53	950	18	14	10	10	2	
		必修课	专业核心课	烹饪概论	理论	1	4	68	4			
烹饪原料加工技术	理论+实践			3	6	108			6			
食品安全与操作规范	理论+实践			2	2	36		2				
餐饮企业运营与管理	理论			5	5	96					6	
烹饪营养与卫生	理论			3	4	72			4			
烹饪原料知识	理论			2	4	72		4				
小计(占13.8%)					25	452	4	6	10		6	
限选课	专业(技能)方向课	中餐烹调技术	理论+实践	2	8	140	4	4				
		中式热菜制作	理论+实践	4	8	144			4	4		
		冷菜与食品造型技术	理论+实践	3	8	144		4	4			
		菜品设计与制作	理论+实践	5	6	96					6	
		中式面点技艺	理论+实践	4	6	108				6		
		名点制作	理论+实践	4	6	108				6		
		营养配餐与烹饪技术	理论+实践	5	4	64					4	
		营养餐设计与制作	理论+实践	5	5	96					6	
		小计(占27.5%)			51	900	4	8	8	16	16	

必修 课	实践 课	入学教育及军训	实践		1	30	1周					
		专业综合实训	实践		1	30					1周	
		技能考证训练	实践		1	30					1周	
		顶岗实习	实践		30	540						18周
		毕业教育	实践		1	30						1周
		小计（占 20.2 %）			34	660	1周				2周	19周
选修 课	连州风味菜肴制作	理论+实践		5	96					6		
	烹饪工艺美术	理论+实践		4	68	4						
	烹饪基础化学	理论		2	36			2				
	中医食疗基础知识	理论		4	72				4			
	烹饪文化	理论		2	36		2					
	小计（占 9.4 %）			17	308	4	2	2	4	6		
	合计			180	3270	30	30	30	30	30		

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 师资团队总体要求

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

（1）专业课任教老师中，本校教师不少于 80%，其中具有中级及以上专业技术职务人数不低于 50%，专业教师中“双师型”教师不少于 80%，同时，专任教师中应有业务水平较高的专业带头人。

（2）专业教学团队中有一定比例的兼职教师，兼职教师应是本区域或本行业的专家，比例控制在 15%~20%之间。兼职教师应具备本专业中级职称或以上职业资格证书，有 2 年以上的在企业从事生产、管理、研发等实践工作经历的能工巧匠，同时要求具备一定教育教学能力。

2. 专职教师数量与要求

（1）专业带头人素质

专业带头人需要具有本科以上学历，中级以上职称，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上。应掌握本行业法规和发展新动态。能带领教学团队进行教学改革和课程建设、实训实习条件建设和教学科研项目实施；能与相关行业、企业共同制定本专业岗位标准和专业教

学标准，开发专业核心课程，制定和有效实施人才培养方案；探索与企业深度合作，成为学校和企业工学结合实践的引导者。本专业应有 1 名以上专业带头人。

(2) 骨干教师素质

骨干教师具有本科以上学历、初级或中级以上职称，具有良好的职业素质，先进的教学经验和职业教育理念，能进行教学改革和课程建设、实训实习条件建设和教学科研项目实施；具有专业课程的开发，能提出校内实训基地建设方案；具有指导学生参加各级技能大赛的能力。本专业应有 3 名以上骨干教师。

(3) 专业课教师素质

专业课教师具有本科以上学历、初级以上职称，具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具备岗位所需的知识和能力，能独立承担 2-3 门专业课程教学。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。

3. 兼职教师聘任要求

兼职教师应热心职业教育事业，责任心强，善于沟通。其聘任条件是：行业企业技术人员和本专业能工巧匠，具有一定的教学能力，通过专业教学能力测试。对兼职教师进行动态管理和合同管理。

(二) 教学设施

1、校内实训场室

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 40 名学生为基准，校内实训（实验）室配置如下：

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
中餐烹调 实训室	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺 实训室	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H

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
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础 实训室	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工 实训室	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点 实训室	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实 训室	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实 训室	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H

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
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

2、校外实训基地

根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，在企业建立两类校外企业实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，实训基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制定实习计划和教学大纲，按进程精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

（三）教学资源

按照中职中餐烹饪与营养膳食专业课程目录进行教材选用及相关图书文献资料配备，注意收录教师相关专业课程的电子教案教学课件和各科目题库及视频资源。题库方面有：厨房管理，烹调技术，烹饪原料加工，烹饪原料知识，烹饪概念，面点技术，西餐知识，食品雕刻，饮食成本核算，饮食营养与卫生等各门专业课配备一定数量的题目。

（四）教学方法

中餐专业应按照中式烹饪职业岗位能力要求，强化理论与实践一体化，突出做中学做中教的职业教学特色，体现以学生为主体的思想和行动，劝导的教学方法，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识，能力目标设计教学项目与任务，提倡项目教学，案例教学，任务教学，角色扮演，情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习合作学习和老师的引导教学等教学组织形式，有机结合，通过理论与实践相统一展开教学贴近中餐企业生产实际教学做相结合，突出技能培养。

（五）学习评价

1、专业课程的考核

专业课程以“学生发展为中心”，采用过程性考核以和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主题和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，

既要加强对学生知识技能的考核，又要加强对学生课程学习过程的督导 从而激发学生学习的积极性和主动性，促进教学过程的最优化。

（1）过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

（2）终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

（3）课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

2、综合实训课程的考核评价

（1）实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生各项实训实习项目的技能水平。

（2）顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

3、顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业教师和班主任组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

（六）质量管理

1、加强教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。学校建立学校负责、企业参与的课程管理机制，形成适应课程教学改革的教学管理制度。加强对教学过程的质量监控，

改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升。建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，确保教学质量。

2、成立中餐烹饪与营养膳食专业教学指点委员会

成立以学校领导、行业专家、专业带头人、骨干教师为主要成员的专业建设指导委员会，深入参与指导专业教育教学的全过程，并对授课质量、师资水平、教学条件、实验实训条件、教学改革与研究、教学管理、教材选用与建设等进行全面考察与评估，提出反馈意见。教学检查和质量监控措施完善。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定三年的学习，修满专业人才培养方案所规定的教学内容，完成规定的教学活动及实习任务，考绩应达到毕业合格要求，有成绩不合格者要求补考合格，另外学生要获取职业技能证书。

