



中餐烹饪专业

人才培养方案

（2024版）

**南阳科技职业学院**

**2024年8月**

**南阳科技职业学院**

**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

招生对象:初中毕业生（或具有同等学历者）

三、修业年限

三年

四、职业面向

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业名称 | 所属专业大类 | 所属专业代码 | 就业面向 | 相应职业岗位群岗位 | 职业资格 | | |
| 证书名称 | 等级 | 颁证单位 |
| 中餐烹饪 | 旅游服务类 | 740201 | 主要面向饭店、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,从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作。 | 中式烹调师、中式面点师、营养配餐员、厨政管理师、调味品品评师、打荷员、管理人员 | 中式烹调师  中式面点师  营养配餐员 | 初、中级 | 国家劳动和社会保障部门 |

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养和职业道德，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的技术技能人才。

本专业毕业生主要面向综合型星级饭店、社会型餐饮企业等单位，主要从事中餐烹调、中式面点制作、酒水制作、营养配餐等工作。

（二）培养规格

本专业毕业生应热爱祖国，具有正确的世界观、人生观和价值观，具有本专业所需要的知识结构、能力结构和素质结构；具有良好的职业道德和健康体魄，有较强的心理调适能力；具有较强的创新精神和良好的团队精神。

学生毕业时应具备的知识结构、能力结构和素质结构，分为通用和专业两个层面：

1、知识结构

①具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识。

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掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识。

④掌握有关中餐烹饪的基础知识及其操作技术。

2、能力结构

①具有熟练的烹饪操作能力；

②具有运用烹饪营养卫生知识解决实际问题的能力；

③具有进行具体工作中的成本核算的能力；

④具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力；

⑤具有创新意识及创业能力；

⑥具有一定跨职业的择业能力；

⑦具有适应职业变化的能力和继续学习的能力。

1. 素质结构

①政治素质：具有正确的政治信仰，有理想，懂政策，有法律意识。

②思想品德：热爱祖国，遵纪守法，讲文明懂礼仪，诚实守信，有很强的责任心和事业心。

③文化素质：具有人文社会科学、自然科学等方面的基本知识、基本修养。

④身心素质：具有健康的体魄及科学锻炼身体的良好习惯；具有较强的心理调节能力与良好的心理卫生习惯。

⑤学习素质：具有终生学习的意识，掌握一定的自学能力。

⑥合作素质：具有较强的团队合作精神和协调工作、组织管理能力。

⑦创新素质：具有创新意识和创业精神。

1. 课程设置及要求

（一）公共基础课程

（1）语文

教学目标：培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。

教学内容：分为“基础模块”和“拓展模块”两大部分。其中包括“阅读和欣赏”、“表达与交流”和“语文综合实践活动”。“阅读和欣赏”通过阅读、学习、鉴赏各种优秀作品，体会其丰富内涵，拓宽对自然、生命和社会等问题的思考和认识；“表达和交流”旨在提升语文应用能力；“语文综合实践活动”旨在运用语文有关的知识和技能，培养职业理想和职业情感。

教学要求：学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。

（2）数学

教学目标：通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。

教学内容：主要包括数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等方面的数学核心素养。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）。

教学要求：学生通过中等职业学校数学课程的学习，能够有意识地用数学语言表达现实世界，会模仿学过的数学模型解决简单的实际问题，积累一定的数学实践经验，增强创新意识，初步具备勇于探索、批判质疑、实事求是的品格。

（3）英语

教学目标：全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。

教学内容：中职英语基础模块是各专业学生必修的基础性内容，旨在构建英语学科核心素养的共同基础，按主题组织教学。职业模块是各专业学生限定选修的学习内容，旨在为学生的专业英语学习与未来职业发展服务，是构建英语学科核心素养的重要内容，按主题组织教学。

教学要求：学生通过学习这些主题能掌握语言基础知识（语音/词汇/语法）和发展基本技能（听/说/读/写），形成积极的人生态度，树立正确的世界观、人生观和价值观。

（4）中国特色社会主义

教学目标：正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想;拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命;坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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;坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观:热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。

教学内容：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。

教学要求：通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。

（5）心理健康与职业生涯

教学目标：课程旨在使学生掌握职业生涯规划、就业与心理健康的基本知识，及时给予大学生积极的职业生涯规划、就业与心理方面的指导，帮助大学生在正确认识自我的基础上对自我的人生做出合理的规划，树立健康的就业观与创业观，使学生逐渐地完善自我、发展自我、优化心理素质，促进全面发展。

教学内容：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。

教学要求：通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。

（6）职业道德与法治

  教学目标：了解职业道德与法律法规的基本概念和内涵；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。

教学内容：“职业道德与法治”是一门关于职业道德与法律基础知识的课程，包含六部分内容，分别为感悟道德力量、践行职业道德基本规范、提升职业道德境界、坚持全面依法治国、维护宪法尊严、遵循法律规范。中职学生要认真学习职业道德规范和法律规范，掌握职业道德和法律的基础知识，从而提高自身的职业道德素质和法治素养，树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。

教学要求：通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。

（7）哲学与人生

教学目标：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，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，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。

教学内容：本课程以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，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。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。

教学要求：通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确看待自然、社会的发展，认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，树立和追求崇高理想，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。

（8）信息技术

教学目标：通过学习计算机及计算机基础知识、微机操作系统、文字处理软件、电子表格软件和演示文稿软件的基本知识及基本操作方法，进一步了解、掌握计算机应用的基础知识，具有计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等基本技能，初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。

教学内容：掌握现代办公中的文字处理、表格设计、演示文稿、网上浏览、电子邮件通信等常用软件的使用方法；同时，为进一步学习计算机有关知识打下基础，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识。

教学要求：使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；应用办公软件进行Word文字排版、Excel数据处理和PowerPoint演示文档制作，并能进行网络的常规操作；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。

（9）艺术

课程目标：使学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别，培养学生艺术鉴赏兴趣；使学生掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，学会运用有关的基本知识技能与原理，提高学生艺术鉴赏能力；增强学生对艺术的理解与分析评判的能力，开发学生创造潜能，提高学生综合素养，培养学生提高生活品质的意识。

教学内容：1.基础模块主要内容为音乐和美术，通过中外不同体裁、特点、风格和表现手法的相关作品，使学生在情感体验中进一步学习音乐、美术基础知识，提高艺术欣赏能力与综合素养。2.拓展模块适应不同专业、不同个性特点学生的需要，主要内容既可以是基础模块的专项拓展，也可以是与基础模块不同的艺术门类；既可以是与专业相结合的艺术拓展，也可以是具有地方特色的民间艺术。

教学要求：通过学习观摩、比较分析、感受体验、创作表现，熟悉不同艺术类型，学会欣赏、理解形式美与内涵美的统一，提高审美能力。引导学生尊重不同的审美价值取向，发觉学生表现潜能，体验创造乐趣，激发想象与创造力，提高分析、评价和判断能力。

（10）体育与健康

课程目标：培养体育正确认识；培养学生参与锻炼的积极性；实现体育运动的知识目标；实现体育运动技能目标；实现体育运动的身心健康目标。

教学内容：普修课以健美操、太极拳和体育生理卫生保健知识为主；选项课由学生自主选择一项体育项目。

教学要求：初步掌握科学锻炼身体的方法；较熟练的掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，掌握常见运动创伤的处置方法；增强健身意识，培养自觉锻炼身体习惯；注重社会公德，达到“国家体质健康标准”。

（11）历史

教学目标：通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。了解唯物史观的基本观点和方法；知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的；知道史料是通向历史认识的桥梁；能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；树立正确的国家观，增强对祖国的认同感。

教学内容:主要包括“中国历史”和“世界历史”。“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史。“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。

教学要求：通过学习中国历史上的重要历史事件、重要历史现象和重要历史人物，掌握历史发展的线索和脉络，理解历史进程中的变化与延续、继承与发展；认识中华民族多元一体的基本国情、特点及其优势，认识人类社会大体经历了原始社会，奴隶社会，封建社会，资本主义制度的产生、确立和发展，社会主义制度诞生、发展并与资本主义制度相互竞争、并存的几个发展阶段；在变化与延续、继承与发展中领悟人类社会不断从分散走向整体，从孤立闭塞走向密切联系，社会形态从低级到高级的发展历程，树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识。

（二）专业（技能）课程

**1、烹饪概论**

教学目标:

知识目标：

（1）了解烹饪学科的七个基本概念。理解其中烹饪、烹调技术、烹饪学三个概念

（2）了解中国烹饪的起源、发展和昌盛

（3）了解中国烹饪的8大要素，理解烹饪的作用，理解中国烹饪的民族文化特质，熟悉中国烹饪的传统技术规范，了解中国烹饪工艺的现代化内容

（4）了解中国菜品的属性与命名方法，了解中国当代菜品流行潮与迷宗菜

（5）了解宴席的特征和类别

能力目标：

（1）通过教学，使学生对中餐烹饪专业有一个初步了解。

（2）知道中国菜品的构成种类及各自特点。

（3）知道中国名菜承袭规律、借鉴途径、创新方法、审定标准。

（4）熟悉宴席的环节、构成、要求。

（5）掌握宴席设计的原则与要求。

（6）会根据主题编制一份席谱。

情感、价值观目标：

（1）具备科学的世界观、人生观和爱国主义、集体主义、社会主义思想以及良好的职业道德和行为规范

（2）逐步形成创新精神、实践能力和立业创业能力

（3）具有健康的身体和心理，基本的欣赏和创美的能力

（4）具有继续学习的能力和适应职业变化的能力

教学内容:

（1）烹饪概论综述（2）中国烹饪原理技术规范

（3）中国菜品（4）中国宴席（5）中国烹饪风味流派

（6）中国饮食民俗（7）中国饮食文化（8）中国当代餐饮市场

考核要求:

（1）理论考查：期末成绩（70%）（2）实践考核:出勤情况（10%）课后作业 （10%） 课堂讨论发言（10%）

**2、烹饪原料知识**

教学目标:

知识目标：

（1）了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点；

（2）熟悉常用烹饪原料的品质特点 ;

（3）掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准、烹饪应用方法。

技能目标：

熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。

素质目标：

（1）培养适应社会主义现代化建设需要，具有中级烹饪技能人员

（2）具备基本的科学文化素养，掌握烹饪专业必需的文化基础知识、专业知识和比较熟练的专业技能

（3）具有继续学习能力和协调工作能力、管理能力和全局观念。

（4）具有创新、创业、开拓发展的精神。

（5）善于思考，具有独立分析问题、解决问题的能力，具有与人合作的精神和创新精神。

教学内容:

（1）烹饪原料基础知识

（2）谷物类原料（3）蔬菜类原料（4）畜禽类原料

（5）水产品原料（6）干货制品类原料（7）菌藻类原料

（8）果品类原料（9）调味品类原料（10）佐助类原料

考核要求:

（1）改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价、过程评价、目标评价、分层次评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

（2）关注评价的多元性，将课堂提问、课堂表现、能力目标等考核作为平时成绩，占总成绩的 20％，实训操操占总成绩的 40％，期末考试占总成绩的 40％

**3、烹饪营养与卫生**

教学目标:

知识目标 ：

（1）了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系

（2）理解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展

（3）掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识

能力目标：

（1）掌握科学烹饪的基本技能。

（2）具备现代饮食营养卫生及预防食物中毒的基本技能。

（3）培养学生科学、合理搭配膳食的能力。

情感目标：

（1）热爱科学，努力学习和应用新技术。

（2）具有科学烹调的观念，辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用。

（3）具有营养卫生意识、爱岗敬业意识和创新意识。

教学内容:

（1）营养基础知识

（2）各类烹饪原料的营养价值

（3）合理烹饪与平衡膳食

（4） 食品卫生基础知识

（5）各类烹饪原料的卫生

（6）预防食物中毒及常见饮食疾病

（7）饮食卫生及其法规

选学内容：

（1）不同生理状况下的营养要求与强化食品

（2）化学农药与金属毒物及致癌物的污染与预防

考核要求:

（1）理论考查：期末成绩（70%）

（2）实践考核:出勤情况（10%）课后作业 （10%） 课堂讨论发言（10%）

**4、餐饮成本核算**

教学目标:

知识目标：

学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解， 能够正确核算餐饮成本。

能力目标：

（1）掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；

（2）掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；

（3）全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法；

（4）学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；

（4）学习和掌握其他成本的核算与控制方法；

（5）领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。

素质目标：

使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识， 掌握餐饮企业成本，核算和控制的基本知识， 熟悉菜单设计的基本方法， 同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力，培养学生的互助合作的团队精神与创新精神； 培养学生严谨求实的科学态度；

教学内容:

（1）各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法；

（2）存储的各个环节、 流程的内容以及相应的成本控制方法；

（3） 生产环节的成本核算与控制方法；

（4）服务与销售环节的成本控制；

（5）价格的核算与制定方法；

（6）其他成本的核算与控制方法；

（7）经营效益分析的基本内容和方法

考核要求:

（1）本课程采取过程考核 +项目成果考核的形式， 考核内容包括学生的出勤状况、 学习态度、课堂表现、模拟练习、试卷考核等方面。

（2）总成绩

过程考核（ 60%）+项目成果考核（ 40%）

试卷考核 40% 出勤状况 10%学习态度 10%课堂表现 10%模拟练习 30%

**5、餐饮管理**

教学目标:

知识目标：

（1）了解餐饮行业现状及发展趋势

（2了解餐饮企业的空间划分与规划要点

（3）了解餐饮原材料储存的基本要求

（4）熟悉餐厅与厨房的合理定员

（5）熟悉餐饮企业的类型与特点

（6）掌握餐饮企业组织机构与岗位职责

（7）熟练掌握餐饮服务的基本服务技能

（8）全面掌握中餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧

（9）全面掌握西餐服务的服务程序，服务标准和服务技巧

（10）掌握餐厅服务现场突发事件的预防和处理方式

（11）掌握零点菜单、宴会菜单的设计、制作的方法与技巧

（12）掌握餐厅选址及主题餐厅设计的基本理论及原则

（13）掌握餐厅营销策略及营销技巧

能力目标：

（1）能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构

（2）能操作餐饮服务的各项操作技能

（3）能按标准服务程序进行中餐服务

（4）能按标准服务程序进行西餐服务

（5）能综合运用菜单制作的规范和技巧，完成一份三星级以上酒店的固定菜单和一份1000元左右的宴会菜单的制作

（6）能根据餐饮企业的具体情况制定相应的采购保管规章制度，能够实际完成一次餐饮原材料的采购和验收

（7）能设计厨房室内环境并根据设计配备厨房设备，并能制定菜肴的标准食谱

（8）能对新开餐厅进行合理选址及布局设计

（9）能对下一级员工进行餐厅理论及技能培训指导

（10）能熟练向客人推销餐饮产品

（11）能完成一份主题餐饮营销策划活动方案的撰写

素质目标：

（1）树立爱岗敬业，竭诚服务的餐饮职业道德风尚

（2）培养讲究卫生，注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯

（3）摒弃餐饮职业低人一等的观念，树立人格无贵贱，“我为人人服务、人人为我服务”的观念

（4）养成团队协作精神和敬业精神

（5）具有一定的审美情趣和文化品位， 使学生能够成为旅游饭店餐饮业的形象代表

教学内容:

（1）认识餐饮业（2）中餐服务（3）西餐服务（4）菜单计划与管理

（5）餐饮原料管理（6）厨房管理（7）餐厅管理（8）餐饮销售管理

考核要求:

（1）平时考核与期终考核相结合、理论考核与技能考核相结合的方式，注重过程考核

（2）课程期评成绩=平时成绩×30%+实践技能成绩×30%+期末考试成绩×40%

（3）平时成绩包括出勤、作业、课堂回答问题和分组工作任务的完成等，其中出勤和作业占20%，课堂回答问题占30%，工作任务完成占50%。实践技能考核成绩由项目成绩（占70%）和期末技能考核成绩（占30%）组成。

**6、现代厨房管理**

教学目标:

知识目标：

（1）了解现代厨房生产运作特点； （2）了解现代厨房生产要求；

（3) 了解厨房组织机构设置；（4) 了解厨房人员配备；

（5)了解厨房设计布局原则；（6) 了解厨房设备选择原则及管理要求

（7) 了解厨房产品质量控制方法（8)掌握现代厨房管理任务；

（9) 掌握确定厨房人员；

（10) 掌握厨房设备管理的原则和管理的方法；

（11）掌握厨房各生产环节管理控制工作的要点和标准食谱的制定方法和步骤

技能目标：

了解厨房的种类及掌握厨房与相关部门的沟通联系方式；

能够对加工厨房、中餐烹调厨房、冷菜烧烤厨房以及餐厅烹饪操作台进行设计布局；

（3）掌握冷菜、点心质量与出品管理，标准食谱制定程序与要求。

（4）掌握质量感官评定法，学会阶段标准控制法、岗位职责控制法 和重点控制法 。

素质目标：

（1）爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考。

（2）有良好的心理素质和敬业精神，遵守职业道德。

（3）具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念。

（4）具有创新、创业、开拓发展的精神。

教学内容:

（1）现代厨房管理概述（2）厨房组织机构

（3）厨房人力资源管理（4）厨房设计布局

（5）厨房设备与设备管理（6）厨房生产管理

（7）厨房产品质量管理（8）厨房卫生管理

考核要求:

（1）考核类型：理论考核

（2）试题类型：理论试卷：选择题+填空题+判断题+简答题+计算题（三）成绩比例：满分100分，平时成绩30% + 期末成绩70%

（3）平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、作业完成情况、课堂综合表现而定。

**7、食品安全知识**

教学目标:

知识目标：

（1）了解国内、国际食品安全现状，掌握食品安全与质量控制所研究的主要内

容和研究方法。

（2）掌握食品毒理学的基本概念的、基本理论，食品安全性评价程序、评价方

法，以及危险性分析的基本理论和方法。

（3）掌握影响食品安全的主要因素（生物因素、化学因素；学会用基本理论分析整个食品链过程中不安全因素的产生原因。

能力目标：

（1）能够对热点食品安全问题进行系统分析，独立思考，指出该问题产生的社会根源、技术问题及监管机制的内在缺陷，并提出建设性建议；

（2）能够执行食品企业质量管理体系的操作要点；

（3）食品安全法规基本知识运用能力，具备查询及遵守食品类安全法规的能力。

素质目标：

（1）在培养学生具备生产质量、食品安全监督、管理能力

（2）食品流通过程中食品安全、管理能力；原辅料质量安全监督、管理能力

（3）培养学生的互助合作的团队精神与创新精神；

（4）培养学生严谨求实的科学态度；

教学内容:

（一）绪论（二）食品质量管理体系

（三）食品安全的影响因素（四）食品安全性评价

（五）食品加工过程中的质量安全与控制

（六）动物性食品的质量安全与控制

（七）植物性食品的质量安全与控制

（八）几种认证食品的质量安全与控制

（九）安全食品的规范管理能力

（十）食品良好操作规范、卫生操作程序能力

考核要求:

（1）平时考核与期终考核相结合、理论考核与技能考核相结合的方式，注重过程考核

（2）课程期评成绩=平时成绩×30%+实践技能成绩×30%+期末考试成绩×40%

（3）平时成绩包括出勤、作业、课堂回答问题和分组工作任务的完成等，其中出勤和作业占20%，课堂回答问题占30%，工作任务完成占50%。实践技能考核成绩由项目成绩（占70%）和期末技能考核成绩（占30%）组成。

**8、实训模块一:烹饪基本功**

教学目标:

知识目标：

了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。

（2）熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

（3）掌握常用烹饪原料的加工方法和质量标准。

（4）掌握中式烹调方法的基础知识。

技能目标：

（1）掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。

（2）熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。

（3）掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴

（4）熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。

素质目标：

具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。

（2）具有高尚的审美情趣。

（3）热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。

（4）具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。

教学内容:

（1）刀工

（2）勺功

（3）原料初加工

（4）烹调工艺基本技能

考核要求:

（1）考核类型：实践考核

（2）试题类型：实践操作：单项考核+综合考核

（3）成绩比例：满分100分，平时成绩40%;阶段性考核成绩60%

（4）平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、实操完成情况、课堂综合表现而定。

（5）命题原则：重点考察学生各个方面实践能力满足专业要求。

**9、实训模块二:中式面点**

教学目标:

知识目标：

（1) 了解面点制作的发展概况及其在饮食业中的重要作用

（2) 掌握面点分类及各地风味特点

（3) 掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型。成熟的基础知识

技能目标：

（1）使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作基础知识和基本技能

（2）熟练掌握中式面点制作程序和操作技能

（3）使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的理论水平

素质目标：

（1）爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考

（2）有良好的心理素质和敬业精神，遵守职业道德

（3）具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念

（4）具有创新、创业、开拓发展的精神

（5）善于思考，具有独立分析问题、解决问题的能力，具有与人合

作的精神和创新精神

教学内容:

（1）面点制作基础知识（2）面团调制技艺（3）制馅技艺

（4）各类成型技艺（5）成熟技艺（6）面点的组合与运用

（7）和面基本技能训练（8）制皮技能训练

（9）常用成型技能训练（10）面点装饰基本技能

考核要求:

（1）实训操作的考核：实训操作成果的评分，细分到各个任务（50%）;实训报告的完成（10%）;实训的参与度（10%）

（2）个人部分的考核：出勤情况（10%）;讨论发言情况（10%）;课后作业完成情况（10%）

**10、实训模块三:冷拼与食雕**

教学目标:

知识目标

明确冷菜的定义。

了解冷菜的形成。

了解冷菜的地位及作用。

了解现代餐饮中对冷菜的需求。

知道冷菜部门在日常工作的工作任务。

掌握各类冷菜的制作方法。

理解冷菜调味原理。

理解冷菜基本拼摆方法。

理解花式冷盘拼摆原理。

理解花式冷盘造型的色彩变化。

掌握水果拼盘的制作方法。

掌握冷菜围边的方法。

理解筵席冷菜设计原则等内容。

技能目标：

能够制作各种常见冷菜，并且掌握关键技能。

能够制作特殊冷菜材料，并且掌握关键技能。

能够调制各种常见冷菜滋汁，并且掌握关键技能。

掌握冷菜基本拼摆手法，并且掌握关键技能。

能够拼摆单碟、双拼、三拼，并且掌握关键技能。

根据教学菜品的模仿练习，能够举一反三的制作同类品种能力。（7）掌握刺身制作原料的选择，同时掌握刺身制作关键能力。

（8）会制作各种形式的水果拼盘。

掌握对单一菜肴进行围边的技能，同时具有筵席冷菜的整体围边艺术设计能力及围边技能。

素质目标：

通过学生对理论教学和实践训练，经过系统学习、菜品模仿练习和巩固、独立操作实践以及菜品创新4个过程能够使自己对冷菜工艺有一个系统的认识和把握，并能够按照冷菜厨师岗位的职业标准运用于今后的实际工作中。

教学内容:

（1）冷菜间实训操作的基本知识

（2）冷菜制作的基本技法

（3）冷菜拼盘的基本手法

（4）常用组合冷拼和艺术冷拼制作的方法

考核要求:

（1）考核类型：实践考核

（2）试题类型：实践操作：按要求制作出满足要求的菜品

（3）成绩比例：满分100分，平时成绩30% + 期末成绩70%

（4）平时成绩的评定根据学生的出勤情况、测验情况、课堂要求完成情况、课堂综合表现而定。

（5）命题原则：重在考察学生实践操作能力。

**11、实训模块四:中式热菜制作**

教学目标:

知识目标：

（1）了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派特点

（2）熟悉烹调各环节的操作原则及要求

（3）理解干货原料涨发和汤汁形成的原理

（4）掌握中式烹调方法的基础知识

技能目标：

（1）掌握烹饪原料加工处理方法可成型质量标准

（2）熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键

（3）掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴

（4）熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴

素质目标：

（1）爱岗敬业、踏实肯干、谦虚好学、勤于思考

（2）有良好的心理素质和敬业精神，遵守职业道德

（3）具有团队精神和协调工作能力、管理能力和全局观念

（4）具有创新、创业、开拓发展的精神

（5）热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺

教学内容:

（1）中式烹调概述（2）鲜活烹饪原料的初步加工

（3）刀工刀法和勺工技艺（4）出肉、整料去骨

（5）干货原料的涨发

（6）烹饪原料的初步热处理（7）热菜配菜知识

（8）火候（9）调味（10）制汤（11）上浆、挂糊、勾芡

（12）热菜的烹调方法（13）热菜装盘（14）筵席知识

（15）水产品、家禽、家畜的初步加工

考核要求:

（1）实训操作的考核：

1.实训操作成果的评分，细分到各个任务（50%）

2.实训报告的完成（10%）3.实训的参与度（10%）

（2）个人部分的考核：

1.出勤情况（10%）2.讨论发言情况（10%）3.课后作业完成情况（10%）

七、教学进程总体安排

**（一）教学周数分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 周次  学期 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 一 |  |  | ★ | ★ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 二 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 三 | ☆ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 四 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ● |
| 五 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ |
| 六 | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ | ▲ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

符号说明：★--军训，☆—社会实践，■--课堂教学，▲—毕业实习，●-考试

**（二）课程安排**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 课程  性质 | 序号 | 课程名称 | 考核 | | 总  学  时 | 学时分配 | | 学期学时分配（周时数） | | | | | |
| 考试 | 考  查 |  | 理论  教学 | 实践教学 | 一学年 | | 一学年 | | 一学年 | |
|  | 1  学  期 | 2  学  期 | 3  学  期 | 4  学  期 | 5  学  期 | 6  学  期 |
| 必修课 | 公共  基础课 | 1 | 语文 | √ |  | 216 | 198 | 18 | 4 | 4 | 2 | 2 | 顶  岗  实  习 | 顶  岗  实  习 |
| 2 | 数学 | √ |  | 144 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 英语 | √ |  | 144 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 4 | 中国特色社会主义 | √ |  | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  |
| 5 | 心理健康与职业生涯 |  | √ | 36 | 36 | 0 |  | 2 |  |  |
| 6 | 哲学与人生 | √ |  | 36 | 36 | 0 |  |  | 2 |  |
| 7 | 职业道德与法治 | √ |  | 36 | 36 | 0 |  |  |  | 2 |
| 8 | 信息技术 |  | √ | 108 | 36 | 72 | 2 | 4 |  |  |
| 9 | 体育与健康 |  | √ | 144 | 24 | 120 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | 艺术 |  | √ | 36 | 18 | 18 |  |  | 2 |  |
| 11 | 历史 | √ |  | 72 | 72 | 0 | 2 | 2 | 12 | 10 |
| **小计** | |  |  | 1008 | 780 | 228 | 16 | 18 |  | 线上授课 |
| 专业基础课 | 12 | 烹饪概论 | √ |  | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  |
| 13 | 烹饪营养与卫生 | √ |  | 72 | 72 | 0 |  | 4 |  |  |
| 14 | 餐饮管理 | √ |  | 72 | 36 | 36 |  | 4 |  |  |
| 15 | 餐饮成本核算 | √ |  | 36 | 36 | 0 |  | 2 |  |  |
| **小计** | |  |  | 216 | 180 | 36 | 2 | 10 |  |  |
| 专业核心课 | 16 | 食品安全知识 | √ |  | 72 | 72 | 0 |  |  | 4 |  |
| 17 | 基本功 |  | √ | 144 | 32 | 112 | 6 | 2 |  |  |
| 18 | 烹饪原料知识 | √ |  | 72 | 48 | 24 | 4 |  |  |  |
| 19 | 中式面点 |  | √ | 144 | 32 | 112 | 2 | 2 | 2 | 工学结合 |
| 20 | 冷拼与食雕 |  | √ | 144 | 32 | 112 | 2 | 2 | 2 | 工学结合 |
| 21 | 中式热菜制作 |  | √ | 144 | 32 | 112 |  | 2 | 2 | 工学结合 |
|  |  | **小计** | |  |  | 720 | 248 | 472 | 14 | 8 | 10 |  |
| 选修 | 专业拓展课 | 22 | 现代厨房管理 |  |  | 72 | 48 | 24 |  |  | 4 |  |
| 23 | 地方风味名菜点制作 |  |  | 84 | 20 | 64 |  |  | 2 | 工学结合 |
| 24 | 酒水与茶艺基础 |  |  | 72 | 8 | 64 |  |  | 2 | 工学结合 |
| 25 | 餐饮创业策划与实训 |  |  | 72 | 8 | 64 |  |  | 2 | 工学结合 |
|  |  | **小计** | |  |  | 300 | 84 | 216 |  |  | 10 |  |
| 集中实践 | | 26 | 顶岗实习 |  | √ | 780 | 0 | 780 |  |  |  |  |
| **合计** | | |  |  |  | 3024 | 1292 | 1732 | 32 | 36 | 32 | 工学结合 |

**（三）学时比例表**

学时比例表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类型 | 课程性质 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 占总学时百分比 |
| 必修课程 | 公共基础课 | 1008 | 780 | 228 | 33% |
| 专业基础课 | 216 | 180 | 36 | 7% |
| 专业核心课 | 720 | 248 | 472 | 24% |
| 选修课程 | 拓展课程 | 300 | 84 | 216 | 10% |
| 集中实践 | | 780 | 0 | 780 | 26% |
| 合计 | | 3024 | 1292 | 1732 | 100% |
| 理论教学实数% ，实践教学实数% | | | 43% ：57% | | |

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是16:1，双师素质教师占专业教师比例为64%，专任教师队伍职称、年龄结构比例较为合理，形成了一支专兼结合、教学创新型教师队伍。

2.专任教师

本专业有专任教师22名全部具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；16位本科学历，6位研究生学历；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；大部分都有企业实践经历。

3.专业带头人

本专业带头人2名，能够把握国内外行业、专业发展动态，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，多次获得市级优秀教师和学科带头人，在本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

兼职教师3人，主要从本专业合作的企业聘任，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，都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.校内实训设施

本专业现有中餐烹饪实训室，配备基本功训练、中式烹饪操作、面点制作、食品雕刻等相关设备设施，能满足烹饪相关专业课程的教学需求。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室** | **主要设备及数量** | **实训内容** | **职业能力培养** |
| 1 | 烹饪实训演示室 | 异形一体化演示台 1 台、  多媒体 1 台、电蒸柜 1  台、电烤箱 1 台、烤禽炉 1  台、电子秤 1 台、落地秤 1  台、搅拌机 1 台、切丝切  片机 1 台、单头吊汤炉 1  台 | 演示中式菜品制作 | 中式烹饪设备使用及保养能力  中式烹饪制作能力 |
| 2 | 中式面点实训室  （西式面点实训室） | 醒发箱 1 台、烤箱 1 台、  电饼铛 1 台、蒸箱 1 台、  电炸炉 2 台、冰柜 2 台、多功能搅拌机 15L 一台、多功能搅拌机 10L 一台、双动和面机 1 台 | 水调面团类的制作  膨松面团类的制作  混酥类面点的制作  层酥类面点的制作 | 西式面点常用设备及工具的使用与保养能力  西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等能力  菜单筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关能力 |
| 3 | 西式面点实训室 | 打蛋机，起酥机，电饼铛。  平炉 2 台、扒炉 2 台、炸  炉 4 台、汤炉 1 台、冰箱 2  台、切片机 1 台、烤箱 2  台、工作台 8 张、双连水  台 2 个、腌拌机 1 台、煮  面炉 1 台、锯骨机 1 台、 | 肉、禽、海鲜类的烧烤  蔬菜的烹调  蛋品的烹调  意大利面食的烹制  土豆、米、面类的烹调  开胃品、甜点的烹制 | 西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力  西式烹饪制作中主菜、配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力  菜单筹划、西餐厨房设备布局与工艺流程等相关能力 |
| 4 | 烹饪基本功实训室 | 双炒双温灶（ 无动力系统）6 台、双通工作台 6  台、双星沥水台 2 台 | 翻锅训练  刀工训练  面点基本功训  食品雕刻训练 | 翻锅能力  刀工能力  面点基本功能力  食品雕刻能力 |
| 5 | 营养配膳与评价实训室 | 皮脂厚度计 5 台、身高计 2  台、体重计 2 台、软尺 20  个、冰箱 1 个、液化气灶 1  台、蒸炖锅 2 台、子母电  炖锅 2 台、白瓷慢炖煲 2  台、豆渣分浆机 1 台、称  量秤 10 台、多媒体设备 1  套、微波炉 1 台。 | 膳食调查与评估  人体营养状况测定和评价  营养菜点的设计与制作  不同人群营养配膳设计与制作  营养咨询和教育 | 须有一定研发能力，能够根据对象的口味和需求来针对性提出建议和方案，并能协调和指导整个饮食供应流程  根据不同人的年龄、身高、体重、身体强弱，配制适合不同人群营养需求的餐饮食品 |

2.校外实训基地

在校外选择北京华天饮食控股集团有限公司等作为合作单位，建立稳定的能满足专业实践教学需要并能够承担顶岗实习的实训基地，基地能容纳学员400人左右。北京华天饮食控股集团有限公司属于餐饮连锁店，主营中式正餐，旗下拥有鸿宾楼、烤肉季、烤肉宛、砂锅居、峨嵋酒家、同和居、同春园等众多老字号品牌，涵盖鲁菜、湘菜、江苏菜、京菜、清真菜等多种菜系；中式快餐及小吃：有庆丰包子铺、护国寺小吃、新川面馆、二友居、合义斋、华天肉饼、惠丰门丁肉饼、香妃烤鸡等品牌，提供包子、小吃、面食等各类快餐食品.

（三）教学资源

1.教材优先选用省部级以上规划教材，有自编教材。

2.有图书馆1幢，藏书数万余册，另有阅览室1个，订购报刊100余种，可以满足师生教学借阅需求，并设有电子阅览室。

（四）教学方法

本专业教学采用多种教学方式以及教学方法，旨在提高学生的学习兴趣以及学习能力，使学生学有所获。

理论课：注重激发学生的情感和兴致，变封闭型教学为开放型教学（例如：情景教学法、任务驱动法、案例讨论法、直观演示法、演示法、实验法等）

实践操作：演练结合，教师现场指导，加强学生实践操作训练；积极组织活动（社团、技能赛），寓教于乐，让学生在轻松、愉悦的环境中掌握技能。

工学结合人才培养模式着力改变学习与工作两套系统割裂的状态，让学生在校期间不但获得必要的专业知识和操作技能，更重要的是学会“工作”，而有效的职业学习只能通过实际工作来实现，即“做中学”，让学生亲自经历机构完整的工作过程，并完成一些在所学专业中最具有典型意义的综合性的工作任务。

（五）学习评价

考核方式注重考察学生的能力和素质，做到三个结合：过程考核与期末考核相结合；理论考核与实践考核相结合；校内评价与校外评价相结合。积极吸纳企业技术专家实质性参与考核评价。根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与。与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，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，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。

（六）质量管理

1.成立专业建设指导委员会，为专业建设出谋划策，提供市场、政策及行业信息，提高专业建设的科学性和合理性。

2.成立教学执行组织与教学督导组，对课程建设、教学方法的改革与推广、课堂教学质量管理等进行督导与评价。

3.建立实践教学环节质量管理，制订各实践教学环节的课程标准、评价标准，制订和完善实践教学管理文件，加强校内外实训、顶岗实习的管理。

4.成立专业调研组，负责本专业的社会需求、毕业生跟踪调查和新生素质调查等工作，为本专业的招生和就业提供支持。

人才培养是高等职业教育的根本任务，教学工作是经常性的中心工作，教学改革是各项改革的核心，教学管理在学校管理中占有极其重要的地位，应切实加强教学管理工作，不断提高教学管理水平。

1.常规教学管理：建立并完善常规教学制度、制定标准教学材料模板、定期核查相关教学资料。

2.教学教学管理：建立系统的听课、评课制度，完善教研室活动，统筹安排教师评、晋、养等教师成长体系。

3.考试制度管理：建立系统的监考、巡考、考务制度，多层次督察出卷、考试、阅卷等工作。

九、毕业要求

1、思想政治：学生在校期间思想政治、品质不过关的，交由心理咨询室由学校专家进行指导，通过后允许其毕业。

2、知识、技能：严格把控毕业要求，学校、企业共同对学生专业知识、技能进行考核，考核通过则允许其毕业并签订就业协议，不通过则继续留校学习。

3、获得职业证书：通过计算机二级考试、普通话二乙以上等级证书、中式面点师证、中式烹调师证、营养配餐员。

