

龙岩市农业学校 中餐烹饪专业

人才培养方案 (2026)



福建省龙岩市农业学校

编制说明

一、编制依据

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《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》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、中共中央、国务院印发《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》、《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》、《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》、《中等职业学校公共基础课程标准》、《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》、《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（闽教职成〔2019〕24号）、《中共福建省委教育工作领导小组印发〈关于全面加强新时代大中小学劳动教育的实施方案〉的通知》（闽委教育〔2022〕1号）、结合福建省职业技术教育中心《关于开展2026年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》（闽职教中〔2026〕10号）等文件精神，立足新发展阶段、贯彻新发展理念、服务和融入新发展格局，构建人才自主培养体系，加强拔尖创新人才的培养要求，制定我校2026级机电技术应用专业人才培养方

二、设计思路与办学特色

本专业人才培养方案以“德技并修、工学结合、岗课赛证融通”为核心设计主线，立足闽西老区职教办学定位，依托区域红色文化与客家餐饮产业资源，打造兼具老区底色、职教优势的烹饪技能人才培养体系。

一是坚持红色铸魂育人。深挖闽西苏区精神内核，将苏区奉献精神、匠人坚守精神全面嵌入课程讲授、实训实操、日常育人全流程，同步强化餐饮操作安全规范、职业责任与敬业素养培育，引导学生厚植乡土情怀，成长为愿意扎根老区、深耕基层餐饮行业的实用型烹饪人才。

二是推行理实一体教学。围绕餐饮岗位核心能力重构教学模块，拆分客家小吃、热菜烹调、面点制作等核心课程，打通理论课堂与校内实训场地，做到理论知识即时转化为实操训练，落实工学结合育人要求，夯实学生专业操作基本功。

三是深化产教融合、校企协同。联动本地星级宾馆、连锁酒店、客家餐饮名店、特色小吃门店共建实训基地，校企共同参与课程开发、课堂教学与实习管理，引入行业真实生产任务开展实操教学，贴合闽西餐饮产业岗位真实需求。

四是落实赛证联动、以练促能。全面推行烹饪职业技能等级认定，常态化组织校内技能比拼、省级职业技能竞赛备赛训练，以竞赛标准、职业证书要求对标岗位实操规范，实现岗、课、赛、证深度融通，持续提升学生岗位适应力与市场就业竞争力。整套培养体系精准对接闽西老区餐饮产业转型升级需求，持续为地方餐饮行业及全国、海外客家餐饮市场输送高素质烹饪技术技能人才。

目 录

一、专业名称（专业代码）	2
二、入学要求	2
三、修学年限	2
四、职业面向	2
（一）就业方向	2
（二）职业岗位（见表 1）	2
五、培养目标和培养规格	3
（一）培养目标	3
（二）培养规格	3
1. 知识	3
2. 综合素质	3
3. 职业专门能力	5
4. 职业拓展能力	5
5. 证书要求	5
六、课程设置及要求	6
（一）公共基础课	7
1. 公共基础必修课（见表 2）	7
2. 公共基础选修课（见表 3）	10
（二）职业能力课	11
1. 专业核心课（必选课）（见表 4）	11
2. 专业技能方向（选修）课程（见表 5）	12
七、教学进程总体安排	12
（一）课时分配表（见表 6）	12
（二）学时比例表	15
（三）教学进程（见表 7）	15
八、实施保障	16
（一）师资队伍	16
（二）教学设施	17
1. 校内实训实习室	17
2. 校外实训基地（见表 9）	17
（三）教学资源	18
（四）教学方法	18
（五）学习评价	19
（六）质量管理	19
九、职业技能等级成绩认定	19
十、毕业要求	20

龙岩农校中餐烹饪专业 人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪(740201)

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修学年限

全日制三年

四、职业面向

（一）就业方向

中餐烹饪与营养膳食专业毕业后可以从事企事业单位食堂、星级酒店、各类宾馆、社会餐饮门店等服务行业。

（二）职业岗位（见表1）

表1 职业岗位表

序号	职业岗位（职业代码 4-03-02-01）	职业资格证书
1	厨师长	1、中式烹调师 2、公共营养师 3、中式面点师 4、食品雕刻师
2	炒锅	
3	蒸笼	
4	冷菜制作与食品雕刻间	
5	营养配餐	

6	切配（贴板）	
7	打荷	
8	粗加工间	

五、培养目标和培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以立德树人为根本任务，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。

（二）培养规格

1. 知识

- （1）掌握必备的基础文化知识和人文知识；
- （2）掌握热菜、冷菜、中西点等方面的基本理论和知识；
- （3）掌握厨房管理、成本核算、营养配餐基本知识；
- （4）熟悉国家相关的法律和法规、方针和政策；

2. 综合素质

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

- （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，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，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）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，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）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；

（6）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；

（7）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；

（8）掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

（9）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；

（10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 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；

(12) 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；

(13) 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；

(14) 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。

3. 职业专门能力

- (1) 中餐烹调技术；
- (2) 烹饪原料加工技术；
- (3) 中西式面点制作技术；
- (4) 科学营养配餐能力；
- (5) 餐饮成本核算能力。

4. 职业拓展能力

- (1) 营销能力；
- (2) 星级酒店餐厅、社会餐饮管理能力；
- (3) 创办星级酒店、社会餐饮厨房的能力。

5. 证书要求

序号	专门化方向	就业岗位	国家职（执）业资格证书（技能证书）	
			名称	等级

1	厨师	饭店、酒店、宾馆	中式烹调师	中、高级
---	----	----------	-------	------

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为：基本素质课（包括必修课、选修课）、职业能力课程。

基本素质课必修课包括：《德育》、《体育与健康》、《语文》、《数学》、《计算机基础》、《创业教育》。

基本素质课选修课包括：《职场安全》、《心理健康》、《红土文化》、《客家文化》、《普通话》。

职业能力课程包括：专业核心课程、专业方向课程、专业拓展课程、技能实训、职业考证、顶岗实习。

专业技能课包括：《中餐烹调技术》、《烹饪原料加工技术》、《中式面点技艺》、《餐饮成本核算》、《烹饪原料知识》、《烹饪美术》、《冷菜、冷拼与食品雕刻》《烹饪营养与安全》。

专业方向（选修）课程包括：《酒店营销策略》、《酒店营销管理》、《酒店沟通技巧》、《农产品市场营销》、《公关礼仪》。

技能实训课程包括：《热菜制作实训》、《冷菜制作实训》、《面点制作实训》、《食品雕刻实训》、《菜肴拼摆实训》。

职业考证课程包括：中式烹调师、面点师、食品雕刻师、公共营养师。（学生从中选择一个考证）

顶岗实习课程包括：《企业对口顶岗实习》。

（一）公共基础课

1. 公共基础必修课（见表 2）

表 2 公共基础必修课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	基本学时
1	中国特色社会主义 （含习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本）	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，培育学生的思想政治学科核心素养。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。	60
	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，培育学生的思想政治学科核心素养。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规划指导，为职业生涯发展奠定基础。	40
	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，培育学生的思想政治学科核心素养。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	40

		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。	
	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，培育学生的思想政治学科核心素养。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
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设：课程主要包括语文基础知识、现代文和文言文阅读训练，文学作品阅读，写作和口语交际训练等。养成自学和运用语文的良好习惯，形成高尚的审美情趣。提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；培养学生欣赏文学作品的能力；提高学生实用文写作能力和日常口语交际水平。	200
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设：主要包括集合、不等式、函数、幂指对函数、三角函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、概率与统计初步。使学生知道知识的含义及其简单应用。懂得知识的概念和规律以及与其他相关知识的联系。能够应用知识的概念、定义、定理、法则去解决一些问题。能对工作和生活中的简单数学相关问题，作出分析并运用适当的数学方法予以解决。	160
4	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，明确新课标赋予教师教育教学方向上的新任务，即立德树人，发展英语学科核心素养，保证学业质量，突出英语学科的工具性和人文性的课程性质，从职场的语言沟通，思维感知差异，跨文化理解，自主学习四个维度帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言	160

		技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力。	
5	信息技术基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设：课程主要包括计算机基本概述、文字录入方法、windows基本操作、internet日常应用、计算机的日常维护、word日常应用、excel日常应用、powerpoint日常应用。使学生能够了解计算机常识，会正确使用计算机，能够在网上查找资料；会使用word制作图文并茂的文档和各种表格；会使用excel进行数据的统计和计算及制作统计图表；会用powerpoint制作演示文稿。	120
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设：在初中相关课程的基础上，进一步学习体育与卫生健康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，养成自觉锻炼的习惯，培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业奠定基础。	200
7	公共艺术 (音乐与美术)	根据《中等职业学校艺术课程标准(2020 年版)》开设，坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。其中，音乐鉴赏与实践部分是以培养学生的音乐审美和实践能力，提升其音乐品位为目的的音乐活动。学生通过聆听中外经典音乐作品，参与音乐实践活动，学习有关知识和技能，认识音乐的基本功能与作用，获得精神愉悦，提高审美情趣和音乐实践能力。美术鉴赏与实践部分是以培养学生的审美和实践能力，提升其美术品位 为目的的美术活动。学生通过观察、体验、赏析、评判等活动，学习美术知识和技能，欣赏美术作品，了解作品主题，感悟作品情感，理解作品内涵，认识美术的基本功能与作用，提高审美情趣和美术	40

		实践能力。	
8	历史（中国历史和世界历史）	依据《中等职业学校历史课程标准(2020 版)》开设，以唯物史观为指导，落实立德树人的根本任务，引导学生通过历史课程学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，能运用唯物史观的基本观点认识并说明史事，将史事置于特定的时空环境下分析，能搜集、辨析并运用史料，对史事进行理性分析和科学评判，形成正确的历史观、国家观、民族观、文化观，树立社会主义核心价值观，养成正确的世界观、人生观、价值观。	80

2. 公共基础选修课（见表3）

表3 公共基础选修课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	劳动教育	以培养劳动观念、指导劳动实践、提升劳动能力为基本理念，以培养学生适应当代社会需要的核心素养和现代职场需要的核心能力为具体要求，以日常生活劳动、服务劳动、生产劳动能力的培养为教学目标。主要包括：劳动观念与劳动教育、劳动科学常、劳动法规与劳动权益、劳动素养修炼与提升等理论知识。采取分场景的劳动实践指导（学校、家庭、社会、职场）方式，介绍有关通用劳动技能和职业素养的内化训练方法，旨在引导新时代学生坚定树立马克思主义劳动观，正确认识劳动的现象与本质，正确理解劳动与社会的关系，正确认识与处理中国特色劳动关系，真正懂得劳动创造价值，劳动关乎幸福人生的道理。	100
2	安全教育	安全教育课程旨在培养学生应对日常生活和职场中各种安全挑战的能力。课程覆盖从基本安全知识、网络安全、到自然灾害应对技能等多个方面，强调不仅理解安全的重要性，更要通过实际操作	100

		提升学生的安全防护和应急处理能力。通过融合理论知识与实践操作，本课程致力于让学生树立科学的安全观，增强自我保护意识，为学生的未来生活和职场提供必要的安全技能和知识。	
3	中华优秀传统文化，职业素养	依据《中等职业学校中华优秀传统文化课程标准》开设，帮助学生深入了解中华民族文化的主要精神，从而培养他们对祖国的情感和爱国情操；帮助他们理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，以便帮助他们掌握多种认识方法，这在影响他们的人生、社交和工作态度以及养成良好的行为习惯方面，有所裨益。根植闽西红色育人理念，弘扬工匠精神，严守机电作业安全规程，养成严谨细致、规范操作、善于协作、务实担当、重视质量的职业习惯。学习人工智能基础、机器视觉、智能传感技术，结合机电自动化设备调试实操，运用智能识别完成检测调试，恪守设备操作与数据安全规范。	40

（二）职业能力课

1. 专业核心课（必选课）（见表4）

表4 中餐烹饪专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	参考学时
1	烹饪原料加工技术	通过对烹饪原料加工技术的学习，让学生基本了解烹饪原料的粗加工、细加工、精加工的常用方法，要求学生掌握日常常用的蔬菜、家禽、家畜、水产品、野山货、干货的加工方法。	240
2	中餐烹调技术	使学生掌握烹调的基本操作知识，掌握专业烹调基本方法。从以水、油、蒸汽、固体、干热空气等为介质的烹调方法入手。	240
3	烹饪原料知识	通过对日常常用的烹饪原料的学习，使学生掌握原料的性质，从产地、产季、品种特点、外观、质地、性状特征等了解烹饪原料，进一步掌握品质鉴定、储存保鲜、营养成分	240
4	中式面点技艺	通过基本功的学习，从和面、揉面、搓条、下剂、干皮、上馅、成形、成熟开始，初步学习水调面团，油酥面团、膨松面团、米粉面团和杂粮面团的成品制作，学习中式面点和西点的	160

		基本制作方法。	
5	餐饮成本核算	使学生通过对菜肴的主、配、调料的净料单位成本计算的学习，从而学习主配料成本计算，最后用毛利率计算产品的销售价格。最终达到对整个宴席菜的成本合理控制。	40
6	烹饪美术	通过对美术基本功的学习，初步从学生对烹饪美术向菜肴审美观的提高，最后利用审美观念的提升来促进菜肴在主配料色泽、器皿上对整席菜肴的美化。	40
7	冷菜、冷拼与食品雕刻	冷菜制作、冷盘拼摆、食品雕刻的有机结合，能大大提高菜肴的档次和品味，通过学习使学生对冷菜制作的方法、拼摆方法和食品雕刻基础的掌握，从而在专业技能上更上一个层次。	160
8	烹饪营养与安全	通过对营养素种类、功效、含量等的学习，使学生在菜肴制作过程中合理搭配营养素，注重饮食卫生，最终达到平衡膳食。	40

2. 专业技能方向（选修）课程（见表5）

表5 专业技能方向（选修）课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	热菜制作实训	通过所学的各种热菜烹调方法，从实践来巩固理论。	
2	冷菜制作实训	通过所学的各种冷菜制作方法，从实践来巩固理论。	
3	面点制作实训	利用课堂所学，理论指导实践，用成品来巩固理论。	
4	食品雕刻实训	食品雕刻是手工活，只有通过多次的反复练习才能学有所成。	
5	菜肴拼摆实训	利用所学习制作的冷、热菜结合烹饪美术常识，创造性地搭配拼摆起来，形成刀工精湛、搭配合理、科学卫生、美观大方的作品。	

七、教学进程总体安排

（一）课时分配表（见表6）

表 6 课时分配表

类别			序号	课程名称	学时及学分		理论	实践	周课时及教学周次安排					考核方法				
					学时	学分			课时	课时	一	二	三	四	五	六	考试	考查
											20周	20周	20周	20周	20周	岗位实习		
公共基础课	德育课	必修课	1	中国特色社会主义（含习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本）	60	3	48	12	3							√		
			2	心理健康与职业生涯	40	2	32	18		2						√		
			3	哲学与人生	40	2	32	18			2					√		
			4	职业道德与法治	40	2	32	18				2				√		
	文化课	必修课	1	语文	200	10	160	40	2	2	2	4				√		
			2	数学	160	8	144	16	2	2	2	2				√		
			3	英语	160	8	144	16	2	2	2	2				√		
			4	体育与健康	200	10	60	140	2	2	2	2	2			√		
			5	信息技术基础	120	6	60	60	2	4						√		
		限选课	6	公共艺术（音乐或美术）	40	2	20	20	2								√	
			7	中国历史	40	2	36	4	2								√	
			8	世界历史	40	2	36	4		2							√	
			9	劳动教育	100	5	50	50	1	1	1	1	1				√	

		10	安全教育	100	5	50	50	1	1	1	1	1			√
		11	中华优秀传统文化、职业素养、人工智能	40	2	20	20	1	1						
		公共基础课小计		1380	69	1040	340	20	19	12	14	4			
专业 技能 课	专业核 心课程	1	烹饪原料加工技术	360	18	160	200	6	2	2	2	6		√	
		2	中餐烹调技术	380	19	160	220		4	3	4	8		√	
		3	烹饪原料知识	120	6	40	80		2	2	0	2			
		4	中式面点技艺	260	13	100	160	2	3	2		6		√	
		5	餐饮成本核算	40	2	20	20					2		√	
		6	烹饪美术	40	2	20	20				2			√	
		7	冷菜、冷拼与食品雕刻	160	8	40	120	2		2	2	2		√	
	专业基 础	1	旅游概论	100	5	60	40			3	2				√
		2	礼仪与礼貌	80	4	40	40			2	2				
		3	营养与卫生	80	4	40	40			2	2				
		专业平台课小计		1620	81	680	940	10	11	18	16	26			
	专业 实训 实习	1	热菜制作实训										8周		√
		2	冷菜制作实训										2周		√
		3	面点制作实训										3周		√
		4	食品雕刻实训										3周		√
		5	冷热菜拼盘实训										2周		√
		专业技能项目实训小计											18周		

	专业技能课合计												
其他类教育 活动	1	军训、入学教育										1 周	
	2	毕业教育										1 周	
	其他教育类活动小计												
企业岗位实习				800	40							实习	
合计				3800									

(二) 学时比例表

课程类别		小计		小计		备注
		学时	比例	学分	比例	
基础课		1380	36.32%	69	36.32%	
专业方向课		1620	42.63%	81	42.63%	
专业拓展课		800	21.05%	40	21.05%	
合计		3800	100.00%	190	100.00%	
理论实践教学比	理论教学	1720	45.26%			
	实践教学	2080	54.74%			

(三) 教学进程 (见表 7)

表 7 教学进程

学年	学期	教学周次																				实践教学环节说明
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
第一学年	一	☆	★	*	*	*	*	*	*	*	※	*	*	*	*	*	*	*	▲	*	※	入学教育、军训 1 周
	二	●	●	●	●	●	●	●	●	●	※	●	●	●	●	●	●	●	▲	●	※	实训一周
第二学年	三	●	●	●	●	●	●	●	●	●	※	●	●	●	●	●	●	●	▲	●	※	实训一周
	四	●	●	●	●	●	●	●	●	●	※	●	●	●	●	●	●	●	▲	●	※	实训一周

（二）教学设施

1、校内实训实习室

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 45 生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下表 8。

表 8 校内实训实验室功能配置

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
热菜制作实训室	1. 热菜锅台	12	热菜制作
	2. 切配台	12	贴板
	3. 打荷工作台	12	菜单分配
	4. 煲仔炉	2	煲仔制作
	5. 蒸锅	1	上杂制作
面制作实训室	6. 面点工作台	12	点心制作

2、校外实训基地（见表 9）

校外实训基地由商品流通企业、农业种植企业等单位组成，应包含产品营销、电子商务等实习内容。

校外实训基地专业设施配备、业务范围、企业指导教师等能满足教学见习及毕业实习大纲要求。学校与校外实训基地签订协议书，明确各自管理职责，设置专职管理部门与人员进行校外实训基地的管理。

校外实训基地岗位设置如下

表 9 校外实训基地

序号	校外实训基地名称	实习岗位
1	龙岩华美达酒店、天子温泉山庄	厨房专业对应岗位
2	厦门金雁酒店	厨房专业对应岗位
3	厦门宾馆	厨房专业对应岗位
4	厦门佰翔酒店	厨房专业对应岗位
5	厦门港漳州招银港区客家楼餐饮公司	厨房专业对应岗位
6	龙岩闽西宾馆、龙岩山海酒店	厨房专业对应岗位
7	龙岩（金华）佰翔酒店	厨房专业对应岗位
8	厦门五通	厨房专业对应岗位
9	龙岩山海大酒店	厨房专业对应岗位

（三）教学资源

为了教师方便教学，学生方便学习，开发与教材配套的课件、电子教案、教学模型、行业标准、专业图片等教学资源。

（四）教学方法

教学管理在规范性与灵活性的原则下，为体现专业特点，保证教、学、做三者相结合，结合学校实际教学资源，合理安排课程、调配教师，提高校内实训室的课内、外使用效率，积极协调校外实训基地，聘请企业专家参与教学活动，共同保证本标准的实施质量。

加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，做好教师培训培养工作，积极开展科学研究，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

（五）学习评价

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，即教师评价、学生互评与自我评价相结合，校内评价与校外评价相结合，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，更要关注知识在实践中运用与解决问题的能力水平。

教学评价包括理论知识、操作技能和职业素养 3 个方面。理论知识评价以笔试为主，结合课堂提问、作业综合评价；操作技能评价采用操作技能考试、技能竞赛等方法；职业素养评价采用观察、问卷、访谈等方法。

（六）质量管理

质量管理体现教师评价、企业师傅评价、学生互评与自我评价相结合，校内评价与校外评价相结合，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，更要关注知识在实践中运用与解决问题的能力水平。

质量管理包括理论知识、操作技能和职业素养 3 个方面。理论知识评价以笔试为主，结合课堂提问、听课表现、作业综合评价；操作技能评价采用操作技能考试、技能竞赛等方法；职业素养评价采用观察、问卷、访谈等方法

九、职业技能等级成绩认定

根据文件精神，本校学生中级工鉴定理论考试成绩将使用中餐烹饪专业核心课程《中餐烹调技术》的结课考试成绩，作为最终成绩。

实操成绩，通过委托命题、购买服务的方式向具备职业技能鉴定国家

题库运行管理资质的机构申请认定考试。以考试成绩为准。

十、毕业要求

毕业生应获得以下几方面的知识、能力与素质：

1. 专业基础理论知识：了解中国各大菜系的历史发展，中式菜肴的特点及风味流派，中式烹调技艺基础理论知识，中西面点制作基础理论，熟练掌握热菜制作基本烹调方法，掌握龙岩闽西地方代表菜制作、部分闽南菜制作等相关知识。

2. 专业基本技能：掌握刀工、锅工、水锅、油锅、蒸锅专业操作流程。

3. 政策法规与发展动态：了解有关国家对餐饮服务行业的方针、政策和法规。

4. 工作基本能力：沟通交流和厨房各岗位员工组织协调、行业发展信息获取和新菜创新能力，具有安全生产，强化安全意识、并能做好安全、预防、应急工作能力。

5. 分析处理问题能力：具有发现、分析及处理餐厅及厨房问题的能力。

6. 创造创新创业：具有独立进行社会餐饮门店开业、创业能力；

7. 人文素养与职业规范：具有较好的人文社会科学素养和社会责任感，在实践中能够遵守餐饮服务行业职业道德和规范；

龙岩市农业学校

2026年6月30日