南宁市绿腾健康管理中等职业技术学校

中餐烹饪专业
人才培养方案（2026级）

专业代码：740201

中餐烹饪科研室

2026年9月 编订

修订说明

根据《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》（桂教办〔2026〕1114 号）文件要求，我校组织修订本专业 2026 级人才培养方案。方案经调研论证、校内审议通过，将于 2026 年 9 月 20 日前在校内网站挂网公布，自 2026 级开始实施。

目　录

一、专业名称及代码.....1
二、入学要求.....1
三、修学年限.....1
四、职业面向.....1
五、 培养目标与培养规格.....2
（一）培养目标.....2
（二）培养规格.....2
六、课程设置与学时安排.....3
（一）公共基础课程.....4
（二）专业课程.....7
七、教学进度总体安排.....11
（一） 专业教学计划表.....12
（二） 课程分类学时比例.....15
八、实施保障.....15
（一）人才培养模式实施.....15
（二）教学保障.....17
（三）教学评价.....23
（四）学习评价.....25
（五）教学质量监控.....26
九、 毕业要求.....29
十、其他说明.....29

南宁市绿腾健康管理中等职业技术学校
中餐烹饪专业人才培养方案（2026级）

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

初中毕业生或具有同等学力者

三、修学年限

全日制三年

四、职业面向

表1 中餐烹饪专业职业面向一览表

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向	继续学习专业	
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	热炒（临灶）、砧板、打荷、水台、明档等	中式烹调师（初级）	中式烹调师	高职： 烹饪工艺与营养、营养配餐	本科： 烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育
		小热厨、冷厨、冷菜、初加工等	中式烹调师（初级） 西式烹调师（初级）	中式烹调师 西式烹调师		
		案台、馅档、煎炸档、熟笼档、明档、包房、饼房等	中式烹调师（初级） 中式面点师（初级） 西式面点师（初级）	中式烹调师 中式面点师 西式面点师		

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向旅游、餐饮等服务业的企事业单位，培养在生产、服务第一线从事烹饪岗位等工作，具有较强实际操作能力的高素质劳动者和技能型专门人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和产业文化素养）、专业知识和技能：

1．职业素养

（1）有良好的职业信念：爱岗、敬业、忠诚、奉献、正面、乐观、用心、开放、合作；

（2）能在餐饮类工作环境中与同事协作共处，具有良好的人际交往、团队合作、协调人际关系的能力和服务意识；

（3）具备较强的获取信息、分析判断和学习新知识的能力。

2．知识结构与要求：

本专业所培养的人才应具有以下知识：

（1）掌握本专业所需的文化科学基础知识

（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、西餐烹调和中面点制作的基础知识及其基本操作技术；

（5）熟悉餐饮业食品卫生管理制度，具备职业安全常识；

（6）具有良好的适应能力、人际交流能力，团队合作精神、吃苦耐劳精神和服务意识;

（7）取得相应的国家职业资格证书。

3. 能力结构与要求

基本素质和能力：

（1）具有良好的思想道德和职业道德素质，具备较强的法律意识和法制观念;

（2）具备一定的语文知识，具有现代文阅读、写作和口语能力;

（3）具备一定的数学知识，能运用数学知识解决实际问题;

（4）掌握一定数量的烹饪英语词汇;

（5）具有 Windows 操作系统的基本应用、汉字信息处理及文字编辑能力;

（6）掌握体育的基本知识及运动技能，具备良好的身体素质。

一般职业能力：

（1）红案基本操作技能;

（2）白案基本操作技能;

（3）西餐基本操作技能;

（4）能进行具体工作中的成本核算;

（5）能对菜点进行营养搭配，并能运用烹饪营养卫生知识解决实际问题

六、课程设置与学时安排

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

包括德育课、文化基础课、体育与健康、艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。主要课程如下：

1.公共必修课

表2 主要公共基础课程

课程	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。落实立德树人根本任务，引导学生认识中国特色社会主义的形成与发展、主要成就与基本内涵，增强政治认同、家国情怀，坚定“四个自信”，自觉投身社会主义现代化建设。	36
2	心理健康与职业规划	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设。落实立德树人根本任务，引导学生认识自我、调适心理，掌握职业生涯规划基本方法，树立正确职业观、成才观，培育健全人格，提升适应职业与社会发展的能力。	36
3	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。落实立德树人根本任务，引导学生学习马克思主义哲学基本观点，树立科学世界观、人生观、价值观，运用辩证思维认识问题、指导实践，走好人生道路。	36
4	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。落实立德树人根本任务，引导学生理解职业道德规范与法治基本要求，涵养职业精神，增强法治意识，做到爱岗敬业、尊法学法守法用法。	36
5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据《习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材指南》《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》开设，落实立德树人根本任务，推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进学生头脑，引导学生树立正确世界观、人生观、价值观，增强“四个自信”，成长为担当民族复兴大任的时代新人。	18
6	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设。引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，培育和践行社会主义核心价值观增强文化自信。基础模块包括语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨和跨媒介阅读与交流等8个专题内容。	216
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设。使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能， 数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计教学内容。	162

8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设。落实立德树人根本任务，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。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。	162
9	信息技术（人工智能应用基础）	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设。通过对信息技术基础知识与技能的学习，有助于增强信息意识，发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步8个部分内容。依据自治区教育厅《关于在全区职业院校开设人工智能通识课的通知》（桂教职成〔2026〕15号）的要求开设，不单独新设独立课程，采用课程嵌入融合教学模式开展教学，围绕基础认知、技术应用、伦理责任、创新实践、专业拓展五大核心模块施教。	72
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设。以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；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；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，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。包括中国历史和世界历史两部分内容。	72
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设。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。包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践内容。	36
12	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设。旨在树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，使学生掌握体育与健康的基本文化知识和技能，学会科学锻炼身体的方法，养成终身从事体育锻炼的习惯。通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格，全面促进学生的身体健康和心理健康，提高应对挫折和适应社会的能力。	72
13	劳动教育	依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设。落实立德树人根本任务，引导学生树立正确劳动价值观，弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，组织学生参与日常生活劳动、生产劳动与服务性劳动，在动手实践中磨炼意志，掌握基础劳动技能，养成良好劳动习惯与品质，培育爱岗敬业的职业素养，实现树德、增智、强体、育美的综合育人价值。	18
14	安全教育	依据《中小学公共安全教育指导纲要》《大中小学国家安全教育指导纲要》开设。坚持预防为主、教育为先，传授人身安全、财产安全、交通安全、应急避险、网络安全、实习实训职业安全等知识，帮助学生树立生命安全观，掌握危险识别、应急处置与自我保护技能，增强法治意识和风险防范能力，保障身心健康成长，适应职业发展与社会生活需要。	18

2.公共选修课（选定选修）

表3 主要公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	军训与入学教育	1、教学内容:基础列队动作及操练，内务整理，唱军歌，国防思想教育，会操表演。2、教学要求:学生列队动作整齐有力， 内务整理快速整洁，唱军歌浑厚响亮，培养学生面对困难、克服困难的能力，培养坚强的毅力、超强的执行力，提升在团队中的人格魅力、良好的沟通和协作力、百折不挠、打不烂拖不垮的铁血精神，对待生活的正确态度，全面提升个人综合素质。	30
2	物理	依据《中等职业学校物理课程标准》开设。帮助学生认识和理解物质世界的运动与变化规律，发展科学素养，认识科学 •技术 •社会 •环境的关系，增强社会责任感，形 成科学的世界观、人生观和价值观。基础模块由运动和力、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组成。	18
3	化学	依据《中等职业学校化学课程标准》开设。培养学生的化学学科核心素养， 使学生获得必备的化学基础知识、基本技能和基本方法， 认识物质变化规律， 养成发现、分析、解决化学相关问题的能力；培养学生精益求精的工匠精神、严谨求实的科学态度和勇于开拓的创新意识；引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观， 成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	18
4	公共体育	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设。旨在树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，使学生掌握体育与健康的基本文化知识和技能，学会科学锻炼身体的方法，养成终身从事体育锻炼的习惯。通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格，全面促进学生的身体健康和心理健康，提高应对挫折和适应社会的能力。	108
5	劳动教育/安全教育	依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设。落实立德树人根本任务，引导学生树立正确劳动价值观，弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，组织学生参与日常生活劳动、生产劳动与服务性劳动，在动手实践中磨炼意志，掌握基础劳动技能，养成良好劳动习惯与品质，培育爱岗敬业的职业素养，实现树德、增智、强体、育美的综合育人价值。 依据《中小学公共安全教育指导纲要》《大中小学国家安全教育指导纲要》开设。坚持预防为主、教育为先，传授人身安全、财产安全、交通安全、应急避险、网络安全、实习实训职业安全等知识，帮助学生树立生命安全观，掌握危险识别、应急处置与自我保护技能，增强法治意识和风险防范能力，保障身心健康成长，适应职业发展与社会生活需要。	团学实践
6	中华优秀传统文化	依据《中等职业学校公共基础课程方案》开设。落实立德树人根本任务，引导学生了解中华优秀传统文化核心内涵、人文精神与传统美德，汲取先贤智慧，增强文化认同感与文化自信，涵养人文素养，传承弘扬中华优秀传统文化。	36
7	创新创业基础	依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）开设。落实立德树人根本任务，普及创新创业基础知识与基本方法，培育创新思维、创业意识与工匠精神，引导学生结合专业开展创新创业实践，提升创新创造、就业创业以及可持续发展能力	18

（二）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程和实习实训。其中实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、认识实习、岗位实习等多种形式。主要课程如下：

1.专业基础课程

表4 主要专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪原料知识	课程先讲解烹饪原料的分类体系，包括畜禽肉、水产、蔬果、干货、调味品等大类的品种特性。核心教学原料品质鉴别，如新鲜度判断、等级区分及优劣鉴别方法。传授原料储存保鲜技术，不同类别原料的冷藏、冷冻及干货涨发规范。强调食材营养成分、性味功效及安全卫生要求。最终通过原料识别、品质判断、储存技巧及安全应用等维度考核。	36
2	原料加工技术	课程先讲解原料加工的基础原理与安全规范，包括刀具使用、设备操作及卫生标准。核心教学分品类加工技能：畜禽肉的分割、去骨、修整；水产的刮鳞、去鳃、取肉；蔬果的去皮、切配、护色；干货的泡发、清洗、软化处理。传授刀工技法（切丝、片、块等）及加工后原料的保鲜方法。强调加工精度与营养保留。最终通过加工熟练度、成品规格、安全操作等维度考核。	36
3	中式烹调技术	课程先讲解中式烹调基础理论，包括常用技法分类、工具使用规范及厨房安全知识。核心教学基础烹调技能：掌握炒、爆、熘、炸、炖、蒸等核心技法的操作要点，学习火候调控与调味配比技巧。分菜系实操经典菜品，如川菜的麻辣调味、粤菜的清鲜技法。强调食材预处理与成品品质把控。最终通过技法熟练度、调味精准度、菜品呈现效果及安全规范等维度考核。	216
4	中式面点技术	课程先讲解中式面点基础理论，包括原料特性（面粉、酵母、油脂等）、分类体系及工具使用规范。核心教学基础制作技能：掌握面团调制（水调、发酵、油酥等）、馅料配制（咸甜荤素）及成型技法（擀、包、捏、卷等）。实操经典品类制作，如包子、饺子、馒头、酥点等，学习蒸、煮、煎、炸等成熟控制。强调成品口感与外形规范。最终通过技法熟练度、成品品质、操作规范等维度考核。	216
5	食品雕刻技术	课程先讲解食品雕刻基础理论，包括常用原料特性（萝卜、南瓜、土豆等）、工具分类及安全使用规范。核心教学基础雕刻技法：掌握平雕、浮雕、圆雕等基本形式，学习花卉、鸟兽、人物等经典造型的切割、削刻、修整技巧。训练创意构图能力，结合宴席主题设计雕刻作品。强调原料选择与成品保鲜方法。最终通过技法熟练度、造型精准度、创意表现力及安全操作等维度考核。	144
6	厨房成本核算	课程先讲解厨房成本构成，包括原料采购、储存、加工及人工等成本分类与特性。核心教学基础核算方法：掌握原料成本计算、菜品定价公式、毛利率核算等技能，学习采购清单制定与库存盘点技巧。训练成本控制策略，如减少浪费、优化采购渠道、标准化出品分量。强调数据记录规范与成本分析能力。最终通过核算精准度、成本控制方案、数据应用能力等维度考核。	36

7	烹饪营养与卫生	课程先讲解烹饪营养学基础，包括各类食材营养成分、膳食搭配原则及不同人群营养需求。核心教学食品安全知识：掌握食品污染预防、微生物控制、原料保鲜的卫生标准，学习厨房消毒流程与餐具清洁规范。训练营养配餐技能，如菜品营养均衡设计、减少营养流失的烹饪技法。强调个人卫生习惯与食品追溯意识。最终通过营养搭配合理性、卫生操作规范、安全风险识别等维度考核。	36

2.专业核心（技能）课程

表5 主要专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	桂菜制作实训	课程先讲解桂菜定义、流派及技能标准。核心教学含基础技能，如食材处理、刀工和火候掌控。再分桂北、桂东南、桂西、滨海四大风味流派，实操经典菜肴制作， 同步讲解地域饮食文化。还教授特色小吃制作工艺。强调食品安全规范，最终通过综合实践与理论、操作、卫生等多维度考核评价学习成果。	144
2	创意冷拼制作	课程先讲解冷拼定义、分类及审美标准，介绍食材特性与保鲜知识。核心教学含基础刀工强化，如花式切配、造型修整技法。重点训练构图设计，掌握对称、均衡、主次等布局原则，结合主题创意进行食材搭配与色彩组合。实操冷拼成品制作，强调卫生规范与摆盘精细度。最终通过创意构思、刀工精度、成品呈现效果等维度考核评价。	72
3	果酱画与创意盘式	课程先讲解果酱画工具特性、果酱调配原理及盘式设计基础理论。核心教学含果酱画技法训练，如线条勾勒、 图案填充、渐变晕染等基础技巧，掌握花卉、山水、卡通等主题纹样绘制。重点训练盘式创意设计，结合菜品风格进行色彩搭配与元素布局。实操成品摆盘，强调果酱用量控制与卫生规范。最终通过技法熟练度、创意表现力、成品协调度等维度考核。	72
4	广式烧卤技术	课程先讲解广式烧卤定义、风味特色及行业技能标准。核心教学含基础技能，如食材选料、预处理及刀工运用。分烧味、 卤味两大类别实操，教授烧鹅、叉烧、烧乳猪等烧味烤制，及白卤、红卤经典卤味制作， 同步讲解卤料配方与火候控制。强调食材保鲜与卫生规范，最终通过理论、实操、成品品质等多维度考核评价学习成果。	72
5	宴席设计与菜品开发	课程先讲解宴席文化内涵、类型特征及行业设计规范。核心教学含宴席结构规划，如冷菜、热菜、汤品、点心的搭配逻辑，及主题创意设计方法。实操菜品开发技能，包括食材组合创新、 口味优化、造型摆盘技巧。强调成本控制与营养均衡原则，最终通过主题宴席方案设计、菜品实操效果等多维度考核评价学习成果。	72
6	中西式面点制作技术	课程先讲解面点原料特性、分类及制作基础理论。核心教学含中式面点制作，如包子、饺子、馒头等发酵与成型技法，掌握面团调制、馅料搭配及蒸制火候。同步教授西式面点，如蛋糕、饼干、面包等的烘焙工艺，学习裱花、发酵控制及烤箱温度调节。强调食材配比精准度与卫生规范。最终通过技法熟练度、成品 口感外形、创意应用等维度考核评价。	72
7	地方风味小吃制作	理解交互设计的基本原理、认知心理学基础、用户体验要素及人机交互的互动模式，建立系统的交互设计知识体系。掌握从用户研究、信息架构、交互逻辑梳理到原型设计（低保真与高保真）的完整设计流程，熟练使用Figma、Axure、Sketch等主流设计工具。通过实际项目（如APP界面设计、AR/VR交互设计、智能硬件交互设计）的实战，提升解决复杂用户问题、进行创新交互设计的能力。	54

3.专业选修课程

表6 主要专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中餐烹饪专项能力测试	课程聚焦中餐烹饪岗位核心技能与职业规范，主要教学内容涵盖中餐烹饪基础理论、食材鉴别与加工处理、常用刀工、火候把控、调味技法、基础烹饪工艺流程、中式冷热菜品制作、菜品装盘造型以及厨房安全操作、卫生规范与成本管控等核心知识与技能。课程以实操训练和能力考核为核心，要求学生熟练掌握中餐基础烹饪操作技法，规范完成食材初加工、半成品烹制、成品定型调味等全流程操作，熟练运用各类中餐烹饪设备工具，严格遵守食品安全卫生标准与行业操作规范，具备独立制作常规中式菜品的实操能力，同时培养严谨的职业素养、标准化操作意识和质量把控能力，全面达标中餐烹饪专项岗位技能考核标准，适配中餐烹饪基础岗位从业需求。	72
2	中餐烹饪各专项职业资格证考证培训	《中餐烹饪专项能力测试》课程聚焦中餐烹饪岗位核心技能、职业规范与职业资格考证需求，主要教学内容涵盖中餐烹饪基础理论、食材鉴别与加工处理、常用刀工、火候把控、调味技法、基础烹饪工艺流程、中式冷热菜品制作、菜品装盘造型以及厨房安全操作、卫生规范与成本管控等核心知识与技能，同时系统融入中餐烹饪各类专项职业技能等级证书的考纲考点、实操标准、评分规范与应试技巧。课程以实操训练、能力考核和职业考证为核心导向，对接中式烹调师、中式面点师等中餐烹饪主流职业技能等级证书（初级、中级）考核标准，要求学生熟练掌握中餐基础烹饪操作技法，规范完成食材初加工、半成品烹制、成品定型调味等全流程标准化操作，熟练运用各类中餐烹饪设备工具，严格遵守食品安全卫生标准与行业操作规范，熟练掌握考证理论知识与专项实操技能，具备独立制作常规中式菜品的实操能力和持证上岗能力。课程同步培养学生严谨的职业素养、标准化操作意识、质量把控能力和应试能力，助力学生顺利考取中餐烹饪相关专项职业资格证书，全面达标中餐烹饪岗位从业与技能认证双重标准，为学生高质量就业、持证上岗奠定坚实技能与资质基础。	72
3	现代厨房管理	课程先讲解现代厨房组织架构与岗位职责，明确各岗位分工协作机制。核心教学运营管理技能：掌握菜单设计、原料采购库存控制、生产流程优化及成本管控方法。学习厨房设备维护、安全规范（含消防用电）及团队沟通技巧。训练应急处理能力，如食材短缺、设备故障应对。强调标准化操作与高效协作意识。最终通过管理方案设计、流程优化能力、安全规范执行等维度考核。	36
4	饮食文化基础	课程主要系统讲授中国饮食发展历史、饮食思想与传统食礼、八大菜系地域风味特征与形成脉络、地方特色饮食民俗、传统宴席文化、食材人文内涵、菜品寓意、饮食美学以及中外饮食文化差异与交流等核心内容。课程立足烹饪专业岗位需求，要求学生掌握中华饮食文化基础知识，熟悉各菜系文化特色与地域饮食风俗，理解传统饮食礼仪、养生文化与餐桌美学内涵，能够结合饮食文化知识解读菜品风格、创作主题菜品、规范餐饮服务礼仪。通过课程学习，培养学生良好的传统文化素养、审美素养和行业人文底蕴，提升学生菜品创作的文化附加值，树立文化自信与传统饮食传承创新意识，为后续烹饪技艺提升、菜品创新、岗位服务及职业发展奠定扎实的文化基础。	36
5	饼房烘焙加工技术	掌握网页设计的基本概念，学会使用常用的网页设计工具和常用脚本语言，能够设计制作常见的静态和动态网页，具备网站的建立和维护能力。同时通过本课程的学习，培养学生的综合职业能力、创新精神和良好的职业道德。	72
6	餐饮创业必备信息技术素养	课程主要讲授餐饮行业数字化基础知识、餐饮市场信息检索与筛选、线上餐饮平台运营、菜品图文与短视频制作、餐饮新媒体宣传推广、餐饮数据统计分析、线上接单与门店数字化管理、餐饮品牌网络包装以及食品安全信息公示、网络创业合规常识等内容。课程紧扣新时代餐饮创业与数字化经营岗位需求，要求学生掌握餐饮行	36

		业常用信息技术与数字化工具操作方法，具备独立收集市场资讯、制作餐饮宣传素材、开展线上推广、分析经营数据、辅助门店数字化运营的能力，熟悉餐饮网络创业规范与风险防控知识。通过课程学习，培养学生数字化思维、互联网营销能力与创新创业能力，提升学生适应智慧餐饮、线上经营、自主创业的综合素养，为学生今后从事餐饮创业、门店运营、品牌推广等工作提供坚实的信息技术支撑与能力保障。	
7	职教高考备考辅导	根据当年职教高考政策，夯实公共基础课（语文、数学、英语）和专业基础综合课（对应专业大类的2-3门专业基础课合卷）以及分类考试（综合类、技能类）的课程科目学习。	432

说明：本专业设置专业选修课共计 7 门，分别安排在第四、五、六学期，每学期开设 2 门，学生每学期任选 1 门，累计选修 3 门。专业选修课总学时不低于 180 学时，总学分不少于 10 学分；其中理论教学学时不少于 48 学时，实践实训学时不少于 132 学时。

4.实习实训

表7 主要实习实训内容与考核

序号	实训内容	实训时间	实训地点	实训考核要求	成绩考核			
					学生自评20%	企业指导教师评价40%	校内指导教师评价30%	实训总结报告10%
1	认识实习	第三学期	校外实训基地	认识实习阶段，通过实地参观、走访企业，体验多 岗位工作，初步掌握设计、剪辑等基础技能，建立对专业和行业的初步认知，明确职业学习方向。				
2	岗位实习	第三学期、第六学期	校外实训基地	岗位实习阶段，通过深度参与真实项目， 专精核心技能， 攻克实践难题，积累宝贵经验，全方位提升职业竞争力力以备就业。依企业评价、项目成果及汇报定级。采用三方共评，突出技能应用与职业素养，不合格者需补考，考核结果关联就业升学。				

实习实训是重要的必修课程，有校内外职业实践活动、认知实习、岗位实习等。学校应成立学生岗位实习工作领导小组，制定岗位实习管理办法，推进校企合作，加强实习基地建设。学校和实习单位要按照教学计划有关要求，共同制定岗位实习计划并组织实施，

强化过程管理，将学校、实习单位和学生自我评价相结合，对学生实习成绩进行综合评价。

本课程体系实施过程中，应坚持德育为先、能力为本，服务学生全面发展；坚持“做中学、做中教”，理实一体，开展项目教学、场景教学、主题教学和岗位教学，注重因材施教；坚持教学质量评价多元化，鼓励引导行业企业、学生和家长参与教学质量评价，探索建立毕业生就业质量跟踪调查制度。

七、教学进度总体安排

教学进度总体安排是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。本教学时间安排针对三年制中等职业学校。每学年为52周，其中教学时间40周（每学期教学周20周，其中教学周18周、机动和复习考试各1周），累计假期12周。周学时一般为30-34。实习实训（认识实习、岗位实习）一般按每周30学时安排。三年总学时数不低于3000学时。我校实行学分制，18学时为1个学分，三年制总学分为167。军训、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分计算，共计5学分。

公共基础课学时一般占总学时的三分之一，累计总学时约为一学年。德育课，语文、数学、英语、计算机应用基础课，体育与健康课为必修课。专业系部可根据人才培养需要，在规定范围内开设关于安全教育、节能减排、环境保护、人口资源、现代科学技术、管理等方面的选修课程或专题讲座（活动），保证党和国家要求的课程和学时。

专业基础（核心）课程为必修课，专业课程学时一般占总学时的三分之二。实习时间累计不超过6个月，可根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过3个月。实践性教

学学时原则上要占总学时50%以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于10%。

（一）专业教学计划表

表8 数字媒体技术应用专业课程设置与教学时间安排

课程分类	序号	课程名称	课程性质	学分	学时			各学期周数、学时分配						考试考查	
					总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6		
								18周	18周	18周	18周	18周	1周	考试	考查
公共必修课	1	习近平新时代中国特色社会主义思想	必修	1	18	18	0	18						√	
	2	中国特色社会主义	必修	2	36	36	0	36						√	
	3	心理健康与职业生涯	必修	2	36	36	0		36					√	
	4	哲学与人生	必修	2	36	36	0			36				√	
	5	职业道德与法治	必修	2	36	36	0				36			√	
	6	艺术（音乐鉴赏）	必修	1	18	18	0	18							√
		艺术（美术鉴赏）	必修	1	18	18	0	18							√
	7	信息技术（人工智能应用基础）	必修	4	72	24	48	36	36						√
	8	历史	必修	4	72	72	0	36	36					√	
	9	数学	必修	9	162	162	0	54	54		54	升学	升学	√	
	10	英语	必修	9	162	162	0	54	54		54	升学	升学	√	
	11	语文	必修	12	216	1216	0	72	72		72	升学	升学	√	
	12	体育	必修	4	72	36	36	36	36						√
	13	劳动教育	必修	1	18	0	18	18							√
	14	安全教育	必修	1	18	0	18	18							√

		小计		55	990	906	84	450	324	36	216				
公共限选课	1	军训与入学教育	限选	2	30	0	30	一周							√
	2	劳动教育/安全教育	限选		团学实践										√
	3	公共体育	限选	6	108	0	108				36	36	36		√
	4	中华传统优秀文化	限选	2	36	36	0		36					√	
	5	创新创业基础	限选	1	18	18	0			18（1-9周）					√
	6	物理/化学	限选	2	36	36	0			36（1-9周）				√	
		小计		13	228	90	138	30	36	54	36	36	36		
		合计		68	1218	996	222	480	360	90	252	36	36		
专业基础课	1	烹饪原料知识	必修	2	36	18	18	36							√
	2	原料加工技术	必修	2	36	18	18	36							√
	3	中式烹调技术	必修	12	144	36	108		72	36（1-9周）	36				√
	4	中式面点技术	必修	12	144	36	108		72	36（1-9周）	36				√
	5	食品雕刻技术	必修	8	144	36	108				72	72		√	
	6	厨房成本核算	必修	2	36	18	18				36			√	
	7	烹饪营养与卫生	必修	2	36	18	18						36	√	
		小计		40	576	180	396	72	36	72	180	72	36		
专业核心课	1	桂菜制作实训	必修	8	144	36	108				72	72			√
	2	创意冷拼制作	必修	4	72	18	54		36	36（1-9周）					√
	3	果酱画与创意盘式	必修	4	72	18	54		36	36（1-9周）					√
	4	广式烧卤技术	必修	4	72	18	54				72				√
	5	宴席设计与菜品开发	必修	4	72	36	36					36	36		√
	6	中西式面点制作技术	必修	2	36	9	27				36				√
	7	地方风味小吃制作	必修	4	72	18	54					72			√

		小计		30	540	153	387	0	72	72	180	180	36		
专业实践课	1	毕业展示/综合实训	必修	5	100	100	0						6		√
	2	认识实习/社会实践	必修	6	240	0	12W（240）			3			6		√
	3	岗位实习/毕业实习	必修	8	480	0	24W（480）			3			6		√
		小计		19	820	100	720								
	1	中餐烹饪专项能力测试	选修	4	72	18	54				72				√
	2	中餐烹饪各专项职业资格证考证培训	选修	4	72	36	36				72				√
	3	现代厨房管理	选修	2	36	18	18					36			√
	4	饮食文化基础	选修	2	36	24	12					36			√
	5	饼房烘焙加工技术	选修	4	72	18	54						72		√
	6	餐饮创业必备信息技术素养	选修	2	36	18	18						36	√	
	7	职教高考备考辅导	选修	24	432	216	216					5	6	√	
		小计		42	756	348	408								
专业选修课最低要求学分				10	180	48	132								
专业课合计				99	2116	481	1635								
毕业合计				167	3334	1477	1857								

备注：

1.本表不包含复习考试周教学安排。

2.除去岗位实习安排，其余课程均上到18周。

3.学生可自由选择于第五、六学期参加职教高考备考辅导或职业技能等级证书考证培训。

4.学生岗位实习划分两次安排，首次在第三个学期（时间为三个月）的认识实习+岗前培训+岗位实习，第二次在第六学期（时间为三个月）的岗位实习+毕业就业。

（二）课程分类学时比例

表9 课程分类学时比例表

课程类别		总学时	理论	实践	开课门数	备注
公共基础课	必修课	990	906	84	14	
	限选课	228	90	138	6	
	自选课	0	0	0	0	
小计		1218	996	222	20	
专业基础课	必修课	576	180	396	7	
	限选课	0	0	0	0	
	自选课	0	0	0	0	
专业核心课	必修课	540	153	387	7	
	限选课		0	0	0	
	自选课	180	48	132	7	
专业实践课（实习实训）	必修课	820	100	720	3	
	限选课	0	0	0	0	
小计		2116	481	1635	25	
合计		3334	1477	1857	45	
必修课学时		2926	1396	1548	32	
选修课学时		408	148	260	13	
选修课（限选课＋自选课）占学时比例		12.2%	专业实践课（实习实训）占学时比例			55.7%
课程类别与总学时比例%						
公共基础课程占学时比例		36.5%	专业课程占学时比例			63.5%
公共基础必修课程占学时比例		29.7%	专业必修课程占学时比例			58.1%
公共基础限选课程占学时比例		6.8%	专业选修课程占学时比例			5.4%

八、实施保障

（一）人才培养模式实施

学校坚持以职业能力为本位、以学生为主体，落实“课训融合、做学合一”的双主体人才培养模式，深度推进“教、学、做”一体化教学，立足岗位职业需求锤炼学生专业技能，助力学生综合素质与专业能力全面发展。为保障专业建设与人才培养规范化、科学化，学校专门成立专业建设指导委员会，制定专项章程与管理制度，统

筹落地适配专业发展的人才培养方案，构建分层递进、学训交替的培养体系。

第一学年：夯实基础，认知见习，启蒙专业素养

本学年以公共基础课程为核心，辅以少量专业基础课程，筑牢学生文化素养与专业理论根基。所有基础课程、专业基础课程均依托校内实训室开展教学，推行边学边练、学做合一的教学模式，让学生在理论学习的同时初步接触专业实操，熟悉基础设备与操作规范。同时，组织学生前往合作企事业单位开展专业见习，近距离了解行业岗位工作内容、行业发展现状，有效激发学生专业学习兴趣，树立清晰的专业学习目标。

第二学年：学训交替，岗位实操，锤炼专业技能

本学年聚焦综合技能提升，实行校企协同、学训交替的培养方式。第三学期组织学生离校进入合作企业开展专项实训与岗位实习，在企业带教老师、学校实习指导老师的双重指导下，系统完成各类岗位实训项目，熟练掌握岗位工作流程、核心技术要点，逐步积累岗位实操经验，能够独立完成基础岗位工作任务，实现从理论学习到岗位实操的初步过渡。第四学期学生返校复课，接续开展专业课程深化学习，补齐专业知识短板，将岗位实操经验与理论知识深度融合，进一步夯实专业能力。

第三学年：提质培优，分层培养，助力成才就业

本学年实行分层分类教学，兼顾升学与就业双向培养需求。第五学期重点开展升学专项辅导，针对有升学意愿的学生开展系统化、针对性辅导课程，助力学生提升升学应试能力；同时适配不同学历层次学生的学习需求，常态化开展专业课程教学与技能巩固训练。第六学期依托校内实训室，结合岗位工作标准与教学任务流程，开

展全真岗位项目模拟实训，复盘巩固三年所学专业知识与实操技能，查漏补缺、精进技能，全面提升学生岗位适配能力与综合职业素养，保障学生顺利毕业、高质量就业或升学。

（二）教学保障

1.教学团队

通过培养与引进结合，业务进修与下企业实践结合等方式，促进师资队伍的结构优化，全面提高专业教师队伍素质，使我校数字媒体技术应用专业教师达到专业建设标准中的规范化要求。

（1）学历层次要求

公共基础课教师应有与授课课程对口专业的大学本科及以上毕业证书；专业专任教师本科学历已达到70%以上。依据教育部、财政部、人力资源社会保障部、国务院国资委联合印发的《职业学校兼职教师管理办法》规定，本办法适用于中职等各类职业学校。学校严格落实师资建设规范，坚持“专任教师为主、兼职教师为补充”的原则，面向合作企事业单位选聘在职专业技术人员、高技能人才、行业能工巧匠及符合条件的退休技术骨干担任兼职教师，承担实训教学、岗位指导等教学任务，受聘人员需具备大专及以上学历和对应行业实践工作经验，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，满足职业教学岗位履职要求。政策明确规定，职业学校兼职教师数量占全校专兼职教师师资总量比例一般不超过30%，学校严格执行该配比红线，规范兼职教师聘任、管理与考核工作，稳固师资队伍结构，保障整体教学质量。

（2）资格证书要求

3年内专任教师应具有中等职业学校（高中）及以上教师资格证书；五年内专任专业教师具有本专业三级及以上职业资格证书达

到90%以上；兼职专业教师应具有2年以上对口工作经验并具有三级及以上职业资格证书且达到专业教师的20%左右。

（3）人员配备要求

专业课教师中，具有本专业中级以上专业技术职务任职资格者不低于30%，其中高级以上专业技术职务任职资格者不低于20%；专业课教师每年参加企业实践学习或各种专题培训，全年累计学习和培训时间不少于两个月；本校专、兼职教师不少于本专业全部教师的70%，师生比（含毕业实习学生）为1:20。

2.教学场地

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的理论课教室、校内实训基地和校外实训基地。

（1）理论课教室

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体教学一体机、音响设备，互联网接入或Wi-Fi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

校内实训基地能满足专业课程实训要求，具备计算机基础、美术、影视后期制作、动画制作、数码摄影等功能。具体配置如下表所示：

表10 中餐烹饪实训室设施设备表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备			
		名称	数量	名称	数量
		双头炒炉	18	双耳铁锅	36
		双门操作台	18	炒勺	36
		炒铲	18	油盆	36

1	中餐热菜实训室	大漏勺	36	密漏勺	36
		四门冰箱	1	四门碗柜	4
		四层货架	4	白色塑料砧板	30
		蓝色塑料砧板	10	黄色塑料砧板	10
		绿色塑料砧板	10	10 寸腰碟	200
		10 寸圆碟	180	20 寸大圆碟	70
		大马兜	300	小马兜	300
		水池	10	汤古	100
		汤勺	100	排风系统	2
		蒸箱	2	菜刀	70
		14 寸平底锅	9	调料盒	36
		蒸托	50	两门蒸箱	2
2	中西面点多功能实训室	3 层烤箱	2	两门醒发箱	1
		四门冰箱	2	面粉搅拌机	2
		厨师机	8	双门操作台	8
		电磁炉	8	电炒炉	1
		两门冷藏冷冻操作台	1	水池	6
		蛋糕转盘	24	蛋糕抹刀	24
		蛋糕锯刀	24	蛋糕刮刀	24
		手打打蛋器	24	12 寸透明塑料盆	24
		电子秤	24	擀面棍	50
		刮板	50	烤托盘	24
		蒸托	24	托架	2
		菜刀	10	白色塑料砧板	10
3	面点实训室	操作台	10	擀面棍	70
		两门冷藏冷冻操作台	1	刮板	70
		大马兜	200	中马兜	200

		小马兜	200	手打打蛋器	30
		电子秤	16	四门冰箱	1
		冰柜	1	醒发箱	1
		烤箱	1	两门蒸柜	2
		面粉搅面机	1	擀面机	1
		制冰机	1	电磁炉	10
		蒸托	50	烤托	30
		菜刀	20	砧板	20
		水池	6	不锈钢盆	20
		厨师机	6	四层货架	4
		蒸笼	10	走锤	20
4	多功能刀工实训室	操作台	9	菜刀	60
		白色塑料砧板	60	双头炒炉	2
		烤鸭炉	1	排风系统	1
		四层货架	6	烤鸭挂钩	50
		托盘	20	20 寸大圆碟	60
		10 寸圆碟	60	大马兜	120
		小马兜	120	水池	6
5	热菜演示教室	课桌	35	凳子	70
		两门操作台	1	单炒炉	1
		水池	1	教学一体机	1
		白板	1	排风系统	1
		空调	1	双耳铁锅	1
		锅铲	1	炒勺	1
		油盆	1	漏勺	1
		密漏勺	1	砧板	1

（3）校外实训基地

校外实训基地主要为中餐烹饪专业企业等，校外实训实习基地重视实训实习学生的安全教育，与合作学校建立稳定的校企合作关系。基地的指导教师、专业设施配备、业务范围能满足实习、见习教学项目的要求。校外实训基地如下表所示：

表11 中餐烹饪专业校外实训基地一览表

序号	城市	企业名称	实训项目	接纳人数
1	安徽省淮北市	淮北半亩田餐饮管理有限公司	中式面点、 中式烹调	40
2	广东省东莞市	水墨田园餐饮有限公司	中式烹调、营养配餐	20
3	广东省深圳市	深圳市胜记君汇酒家管理有限公司	中式烹调、营养配餐	30
4	广西南宁市	南宁会展豪生大酒店有限公司	中式面点、营养配餐	30
5	广西南宁市	南湖名都大酒店	中式烹调、营养配餐	20
6	广西南宁市	南宁市邕江宾馆有限责任公司	中式烹调、营养配餐	20
7	广西南宁市	南宁万豪大酒店	中式烹调、 中式面点	25
8	广西南宁市	南宁肥仔大酒楼	中式烹调	20

3. 教学资源

（1）教材

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立专业 教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

（2）图书文献配备

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。

（3）数字教学资源配置

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。

4.教学方式

强化实践动手能力的培养。在教学过程中，既要体现高等教学的层次，又要突出职业教育的特征，融知识、能力、素质为一体;基础理论教学要以应用为目的，以必须够用为度，专业课教学要以加强针对性和实用性为重点。培养理论基础扎实、实践技能过硬、具有开拓创新精神、综合素质较好的应用型专门人才。

重视实践性教学，体现中职教育特色。在教学过程中，要充分利用实训室和实训基地，提高学生的动手能力，提倡产学结合，在生产实践中提高学生的专业应用能力。

转变教学观念，改变教学方法，积极利用信息化教学手段，提高教育效果。坚持以教师为主导，以学生为主体，充分调动学生学习的主动性、积极性和创造性。

具体方法如下:

①“项目引入式 ”教学法

引进公司真实案例作为教学项目，将案例进行分析后，把项目中的技能模块进行分拆和重构，以符合教学和实训进程。学生随着学习的深入，逐步完成“项目 ”中的各个“子项目 ”，最后掌握整个课程的主要知识和技能。

②“任务驱动 ”教学法

“任务驱动 ”教学法式将所要学习的新知识隐含在一个或几个任务之中，学生通过对所提的任务进行分析、在老师的指导帮助下找出解决问题的方法，最后通过任务的完成而实现对所学知识的意

义建构。在此基础上，教师也以任务方式引导学生边做边学边练，并独立或协作完成相应的学习任务，实现“学中做”、“做中学”，以达到学生真正掌握知识和技能的目的。

5.教学制度保障

（1）教学管理制度。为了保障理论与实践教学的顺利实施与运行，学校制订了统一的教学管理制度。

（2）岗位实习制度。教学部门制订《学生岗位实习管理办法》，使岗位实习教学环节有组织、有计划、有考核，有落实，保证工学结合人才培养模式的顺利实施。

（3）校企合作长效机制。积极争取政府支持。积极争取政府部门的支持，大力宣传，充分发挥协调作用，并在师资配备和教学设备购置等方面给予政策和资金支持。合作双方签订协议，明确职责，规范双方的行为。学校保证人才培养质量，保证企业用人的优选权，为企业提供培训、技术等方面的支持。企业保证在设备、场地等条件上的支持及人员的支持，保证学生实训任务的安排。

加大对学生和家长的宣传力度，调动学生参与校企合作的主动性。

教学部建立校企合作考核指标和奖惩措施。将开展校企合作工作情况纳入教学质量保障体系中，不断检验、改进校企合作工作。

（三）教学评价

由学校、用人单位共同实施评价，基本素养和文化知识及技能主要由学校通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价，岗位实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价。

1.基本素养评价

（1）品德素养：诚实守信、公平正直、吃苦耐劳、文明礼貌、勤俭自强、乐于助人。

（2）团队合作：具有良好的团队精神和合作意识，能与人和谐相处，团结协作。

（3）敬业精神：有很强的事业心和主人翁责任感，追求崇高的职业理想，对学习和工作态度认真踏实，恪尽职守、精益求精、具有奉献精神。

（4）组织协调：能积极参与组织各项社团活动、文体活动，有很强的组织管理和协调能力。

2.文化知识和职业技能评价

（1）文化知识：文化基础好，知识面宽，开设的公共课学的扎实，信息处理能力强。

（2）专业基础：开设的专业领域的基础课程的理论知识和技能常识掌握到位，专业知识面开阔。

（3）专业技能：开设的专业领域的专业核心课程的理论知识学的扎实，能运用理论知识指导实际操作，动手能力强，与岗位要求实现对接。

文化知识和职业技能成绩构成：按照学校考试管理规定执行。

3.岗位实习评价

考核成绩参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定，分为优秀、良好、一般、及格、不及格五个等级。成绩及格及以上者获得相应的岗位实习学分。

（1）优秀

实习态度端正，遵守实习纪律，能很好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩优异。

（2）良好

实习态度端正，遵守实习纪律，能较好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行比较全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩良好。

（3）一般

实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，达到实习课程标准中规定的主要要求，实习报告能对实习内容进行比较全面的总结。

（4）及格

实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，基本完成实习任务。达到实习课程标准中规定的基本要求，能完成实习报告。但不够完整、条理。

（5）不及格

凡具备下列条件之一者，均为不及格：未达到实习课程标准规定的基本要求，实习报告不认真，或内容有明显错误；未参加实习的时间超过全部

时间三分之一者；实习中有违纪行为，造成恶劣影响者。

（四）学习评价

对学生的学习评价通过课程考核实现，分为理论课程考核和单列实训课程考核。

1.理论课程考核

（1）课程考核按100分制，课程考核成绩分为平时成绩和期末考试成绩，其中平时成绩可分为思政考核和其他考核，思政考核可包括个人品质、学习态度、课堂表现、出勤情况等，其他考核包括课堂课前预习情况、课堂参与情况、完成课外作业以及在课内实训中运用所学专业知识解决问题的能力等。期末考试成绩采用A、B卷同时统一命题，A、B卷的试题内容重复率不得超过30%。

（2）侧重实操的课程考核按100分制，将课程考核成绩分为平时成绩和期末考试成绩。平时成绩主要包括学习态度、课前预习情况、课堂参与情况、出勤情况、完成课外作业以及在课内实训中运用所学专业知识解决问题的能力等；考试成绩占40%，有两种模式：其一，以试卷为出题方式，具体要求与上述命题要求相同。其二，以完成相关课程实操任务，在命题中必须有考核要求和评分标准，重在考核学生的操作技能。

2.单列实训课程考核

单列实训课程考核按100分制，将课程考核成绩分为过程性考核和结果性考核，标准根据单列实训指导大纲考核标准进行评分。

（五）教学质量监控

1．组织机构

成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设委员会，指导专业建设；成立教学管理团队，对教学质量进行全面监控和评估。

2．课堂教学质量监控

按照学校教学模式评价要求，对教师课堂教学质量进行综合评价。

（1）课程教学教师工作状态评分细则（权重40%）

表12 课堂教学教师工作状态评价表

评估项目	评估标准与等级		
	A 级	B 级	C 级
仪表 （20 分）	服装整齐，着正装。（16-20 分）	未着正装，但服装整齐、得体。（12-16 分）	服装不整齐。（<12 分）
精神状态 （20 分）	精神集中，情绪饱 满。（16-20 分）	神情不自然，比较紧张。（12-16 分）	无精打采，心不在焉。（<12 分）
形体姿态 （20 分）	始终保持良好站姿，没有多余的小动作，并能通过得体的肢 体语言调动学生。（16-20 分）	保持良好姿态，没有太 多的小动作。（12-16 分）	姿态不端正、不得体，有很多不良小动作。（<12 分）
语言表达 （20 分）	吐字清晰，语速、音 量适中并起伏变化，富有感染力。（16-20 分）	吐字清晰，音量适中。（12-16 分）	语音含糊、音量过高或 过低，语速快或慢，学 员听不清。（<12 分）
教学开关 （20 分）	开关运用得当，师生 互动好。（16-20 分）	能够使用课堂开关，师 生互动较好。（12-16 分）	开关运用欠合理，师生 互动少（<12 分）

（2）教师课堂教学评分细则（权重60%）

表13 教师课堂教学评价表

评估项目	评估内容	评分等级		
		A 级	B 级	C 级
教学目的 （20 分）	目标明确具体，符合课程标准和学生实际, 目标体 现学科性和专业化的统一, 让学生了解目标，并对学生达到目标的过程有分析和认识	16-20 分	10-15 分	<10 分
教学方法 （20 分）	教与学方法的选用符合内容需要，符合学生认知规律；发挥师生双方的主动性和创造性，创设师生对话的氛围；重视面向全体，因材施教，注意学习方法指导和良好习惯的养成；恰当运用学校制定的职场导学教学模式，合理使用多媒体；课堂评价准确、多元化	16-20 分	10-15 分	<10 分
教学内容 （20 分）	教学文件齐全，任务书、工作页设计合理；内容正确，无知识性、科学性错误；教学重点突出，难点处理得当；结合学生生活和社会实际，联系专业，适时适量拓展；内容符合学科特点，符合学生认知水平	16-20 分	10-15 分	<10 分

教学程序（20分）	团队组建合理，教学环节按照职场导学各种课型环节组织教学，过程安排合理，层次清楚，环节紧凑，活动转换自然、妥当；及时反馈教学信息，注意调整和控制教学过程；体现实践性和综合性，突出能力的培养。	16-20分	10-15分	<10分
教学效果（20分）	课堂效果评价形式灵活，评价表设计合理；教学成效显著，目标达成度高；课堂气氛和谐，学生思维活跃，参与意识强，注意力集中。	16-20分	10-15分	<10分

3．实践教学质量监控

采取过程性评价和成果考核相结合的方式，通过定期检查和抽查，对实践教学合理评价。

表14 实训教学质量评价表

序号	评价内容	评分等级		
		A级	B级	C级
1	教学文件齐全（包括实训指导书、适用的实训器材、工作页等）	8-10分	6-8分	<6分
2	实训室整齐，设施、材料齐全，设备完善，完善率95%以上。	8-10分	6-8分	<6分
3	内容符合教学目标、贴近职业岗位能力要求，内容充实、容量适当。	8-10分	6-8分	<6分
4	注重与学生的交流、互动，能充分调动学生实训的积极性。注重能力培养和技能训练，学生有充分的动手和试讲机会。	8-10分	6-8分	<6分
5	实训步骤紧凑，各阶段时间分配合理，效率高。	8-10分	6-8分	<6分
6	实训过程中指导认真，注意培养学生的创新意识，引导学生进行方法和手段的创新，注意职业素质教育。	8-10分	6-8分	<6分
7	组织科学合理，学生能够得到充分的训练。	8-10分	6-8分	<6分
8	教学纪律好，严格要求，学生都能认真操作，认真记录实训日志，注意安全教育。	8-10分	6-8分	<6分
9	有规范的实训报告、实训总结或上课工作页，教师及时、认真纠正错误动作，纠错率为100%。	8-10分	6-8分	<6分
10	重视对学生实践能力和创新精神的培养，效果良好，学生能全部掌握实训内容。	8-10分	6-8分	<6分

九、 毕业要求

（一）在籍学生在规定的学习年限内，已学完教学计划规定的全部课程，完成各教学环节，考核成绩合格，准予毕业。

（二）在籍学生未学完教学计划规定的课程而中途退学者（开除学籍者除外），只发课程成绩证明。

（三）开除学籍学生不发任何学历证明。

（四）毕业证书如有遗失，一律不予补发，学校只出具学业证明。

十、其他说明

（一）本指导方案坚持“以企业需求为基本依据，以就业为导向，以全面素质为基础，以能力为本位”的教学指导思想，根据职业岗位能力要求，结合职业资格技能标准及学生职业生涯发展需要设置课程和教学环节，突出“公共课程+核心课程+教学项目”基本思路，精简基础和原理类课程。

（二）积极推行“双证制”，以社会化的职业技能鉴定标准来培训和考核学生职业能力，以提高毕业生的职业能力。