



汕头市中博职业技术学校

SHAN TOU SHI ZHONG BO ZHI YE JI SHU XUE XIAO

人才培养方案 (2024 级)

中餐烹饪专业

汕头市中博职业技术学校

2024 年 6 月

目 录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
1、素质	3
2、知识与能力	3
六、继续学习专业	3
七、课程设置及要求	3
(一) 课程结构	3
(二) 公共基础课程	4
(三) 专业技能课程	4
1.专业核心课	4
2.专业方向课	5
3.实践课	6
八、教学进程总体安排	6
(一) 基本要求	6
(二) 学时比例表	7
(三) 教学活动周数分配表	7
(四) 教学安排表	7
九、实施保障	8
(一) 师资队伍	8
1.师资队伍建设思路	9
2.师资队伍建设措施	9
3.师资队伍建设	9
(二) 教学设施	10
1.校内实训	10
2.校外实习	10
(三) 教学资源	10
1.教材基本选用	10
2.图书文献配备基本要求	11
3.数字教学资源配置基本要求	11
(四) 教学方法	11
(五) 学习评价	11
(六) 质量管理	12
1.一级监控：学校监控	12
2.二级监控：专业教研组监控	14
3.三级监控：教师自控	14
十、毕业要求	14
十一、说明	14
十二、附录	15

汕头市博职业技术学校

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

初中毕业或具有同等学力者

三、修业年限

学制为三年，学校采用 2.5+0.5 的课程模式。（2.5 年在校学习，0.5 年校外岗位实习）

四、职业面向

本专业毕业生主要面向饭店、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、药膳制作以及厨房、餐厅的管理等工作。

序号	技能方向	职业工种岗位范围	考取职业资格证	备注
1	中式烹调师	中式厨房的炒锅、砧板、上杂、打荷、水台等技术岗位群工作。	中级中式烹调师证	*考取中级职业技能资格证
2	中式面点师	中西式面点厨房的小案、大案、熟笼、煎炸炕、办馅等技术岗位群工作。	中级中式面点师证	*通过选修课程学习，学生可自主选考其他相近方向的初级职业技能资格证

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

坚持立德树人，培养思想政治坚定，具有社会责任感，德、智、体、美、劳全面发展，适应我国社会主义现代化建设要求，具有良好的职业道德及必备的文化基础知识，了解餐饮企业中式厨房的生产工艺流程，遵守各项工艺规程，适应中式厨房不同岗位的工作要求，具有安全生产意识，重视环境保护，并能解决一般性专业问题。

（二）培养规格

1.素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，遵守法律，遵规守纪，具有社会责任感和参与意识；

（2）具有良好的职业道德和职业素养。具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；

（3）具有集体意识和团队合作精神，具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、职业生涯规划意识等；

（4）具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规；

（5）具有良好的身心素质和人文素养。达到《国家学生体质健康标准》要求，具有健康的体魄和心理、健全的人格；具有一定的审美和人文素养。

2.知识与能力

（1）具备烹饪原料鉴别及加工能力；

（2）掌握常见的烹饪技法，能独立制作冷、热菜产品；

（3）能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作及药膳食疗配方开发；

（4）具备宴席设计能力，在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

（5）具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

（6）具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力。

六、继续学习专业

高职专科：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、餐饮管理、会展策划与管理等。

应用本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、酒店管理、旅游管理等。

七、课程设置及要求

（一）课程结构

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、物理，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业（技能）课包括专业核心课、专业方向课、实践课，以及专业选修课。

（二）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时	备注
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)	36	必修 144
	心理健康与职业生涯		36	
	哲学与人生		36	
	职业道德与法治		36	
	拓展模块		36	选修 36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》(2020 年版)	198	必修 198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》(2020 年版)	144	必修 144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》(2020 年版)	144	必修 144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020 年版)	108	必修 108
9	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》(2020 年版)	36	必修 36
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》(2020 年版)	72	必修 72
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020 年版)	180	必修 180
12	物理	依据《中等职业学校物理课程标准》(2020 年版)	36	必修 36

（三）专业技能课程

1.专业核心课

序号	课程名称	课程号	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	740201-1	本课程学习中国烹饪的特征、构成，中国烹饪的发展历史，历代烹饪文化的状况及传承，中国各大菜系风味特色、烹调特点，中国烹饪今后发展的趋势等，使学生了解中国烹饪概况，提高对中国烹饪是中华民族优秀传统文化遗产之一的认识，增强学习中国烹饪的兴趣和信心。	36

2	宴席设计	740201-2	本课程主要学习宴席设计理论知识，并在理论知识的指导下完成“毕业宴席设计”教学成果汇报。	36
3	餐饮成本核算	740201-3	餐饮业的成本核算，烹饪原料起货成率，餐饮经营与销售，让学生掌握餐饮成本、毛利率、售价的关系，提高经营与销售的业务水平。	36
4	厨房管理	740201-4	厨房管理知识，厨房岗位分工及职责，水台工作要求，打荷工作要求，厨师长基本职责和要求。让学生掌握厨房技术管理，为作为厨师长创造条件。	36
5	烹饪原料	740201-5	主要学习烹饪原料的分类及品质鉴定，烹饪原料的保管，畜类原料，禽类原料、水产类原料，蔬菜类原料，干货类原料等知识；要求学生掌握各种烹饪原料的品质鉴定。	72
6	中式烹饪技艺	740201-6	了解烹调过程中两大重要因素：火候、调味的意义；学习烹饪原料的预制加工技术和排菜技术；学习各种基本烹调方法：熬、煲、烤、蒸、炖、扣、炒、泡、扒、炸、煎、屈、焗、浸、灼、滚、烩、余、清等烹调技法。	72
7	烹饪营养与卫生	740201-7	本课程学习饮食食品的营养学与卫生学的基本知识。使学生运用现代营养学和卫生学的基础理论和基本原则，在食品的选料、加工、烹调以及保存过程中，懂得如何保存食品的营养价值，防止食物中毒，并学会菜肴食品营养分析方法，懂得营养配餐和一定的食疗知识。	72
8	刀工技能训练	740201-8	讲述刀工的意义和基本要求，刀工工具的使用和保养，刀法的运用，原料的成形，原料的分档和整料出骨。掌握刀工操作运用各种刀法，切配各种原料成形。	198
9	鼎工技能训练	740201-9	学习运用各种操作炒鼎技能，熟练掌握临灶姿势，握鼎、提鼎、手炒法及铁勺的运用，训练学生的手腕力及持久力。	198
10	中餐制作	740201-10	学习粤菜有代表性的、技术难度高的传统菜肴、创新菜肴以及潮、鲁、川、淮扬等菜系的有代表性的菜肴，使学生能综合运用多种烹调方法烹制各式菜肴，能根据季节特点编制出一定数量符合质量要求的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱。	252

2.专业方向课

序号	课程名称	课程号	主要教学内容和要求	参考学时
1	食品雕刻	740201-11	学习食品的平面刀花刀法，花卉、动物等形态的雕刻和简单立体座雕技术。	108

2	冷盘与冷拼	740201-12	本课程学习中餐冷菜拼盘制作的基本知识和基本技术，学习冷盘熟食原料的制作与选择知识，懂得平面拼盘和简单半立体拼盘制作技巧，使学生学会一般的中餐冷菜拼盘和热菜盘饰拼摆造型技术。	90
3	中式面点基础与制作	740201-13	本课程学习中式点心各式面皮、馅料、肉料研制等制作技术，各种面点产品不同的造型技术和加温方法，使学生掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和广东饮早茶食品、各式糕品、地方名小吃等的制作技术，食品质量要符合标准。	252

3. 实践课

(1) 入学教育（军训）

(2) 劳动教育

(3) 岗位实习

在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习(岗位实习)是本专业最后的实践性教学环节，本专业按照教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求落实，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位(群)基本一致。通过企业岗位实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

八、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(含复习考试和实训)，累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时(按每天安排 6 节课计)，校外实习一般按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。三年总学时为 3162。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认识实习可安排在第一学年，毕业实习(岗位实习)安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。课程

设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为 10%。

(二) 学时比例表

课程类别	必修课			限选课	任选课
	公共基础课	专业核心课	实践课	专业方向课	专业选修课
学 时	1062	1008	642	450	0
比例%	33.6%	31.9%	20.3%	14.2%	0%
注：本方案三年总学时为 3162 学时					

(三) 教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂 教学	入学教育(军训)	劳动 教育	岗位 实习	考 核	机 动	寒 暑 假	合 计
一	18	1			1		4	24
二	18		1		1		8	28
三	18				1	1	4	24
四	18				1	1	8	28
五	18				1	1	4	24
六				20			8	28
合计	90	1	1	20	5	3	36	156

(四) 教学安排表

2024 级中餐烹饪专业实施性教学计划学时分配表（三年制，2.5+0.5）														
课程类别		序号	课程名称	总学时	实践学时	考核方式		各学期周学时和实训实习安排						备注
						考试学期	考查学期	第一学年		第二学年		第三学年		
								一	二	三	四	五	六	
							18周	18周	18周	18周	18周	20周		
必修课	公共基础课	1	中国特色社会主义	36			1	2						
		2	心理健康与职业生涯	36			2		2					
		3	哲学与人生	36			3			2				
		4	职业道德与法治	36			4				2			
		5	历史	72			4、5				2	2		
		6	语文	198		1至5		2	2	2	2	3		
		7	数学	144		1至4		2	2	2	2			
		8	英语	144		1至4		2	2	2	2			
		9	艺术	36			1至2	1	1					
		10	体育与健康	180	150		1至5	2	2	2	2	2		
		11	物理	36			1	2						
		12	信息技术	108	60	1、2		4	2					

		小计（占 33.6%）	1062	210			17	13	10	12	7		
	专业核心课	13	烹饪概论	36	12	1、2	1	1					
		14	宴席设计	36	14	3			2				
		15	餐饮成本核算	36	14	4				2			
		16	厨房管理	36	14	5					2		
		17	烹饪原料	72	40	1、2		2	2				
		18	中式烹饪技艺	72	30	1	4						
		19	烹饪营养与卫生	72	40	3					4		
		20	刀工技能训练	198	130		1 至 3	3	4	4			
		21	鼎工技能训练	198	130		1 至 3	3	4	4			
		22	中餐制作	252	320		2 至 5		4	2	4	4	
		小计（占 31.9%）	1008	744			11	15	14	6	10		
限选课	专业方向课	23	食品雕刻	108	90		4			6			
		24	冷盘与冷拼	90	50		5				5		
		25	中式面点基础与制作	252	180		3 至 5			4	4	6	
		小计（占 14.2%）	450	320			0	0	4	10	11		
必修课	实践课	26	入学教育与军训	30	30		1	1 周					
		27	岗位实习	600	600							20 周	
		28	劳动教育	12	12				1 周				
		小计（占 20.3%）	642	642									
学时合计			3162	1916			28	28	28	28	28		

说明：

1. 开设艺术和历史课，除保证教学安排表中确定的学时外，其余部分教学内容可在第二课堂完成(专题讲座)。

2. 校内专业实训可集中或分散进行，若集中实训则按周安排教学，暂停安排其它课程。

3. 入学教育(军训)、校外实习按一周计 30 学时；校内实训按实际学时计。

九、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应有业务水平较高的专业带头人，应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于 60%，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师应具有教师资格证书，专业核心课的专任教师应具有中餐烹饪专业或相关专业大学本科及以上学历并具有教师职称。

1.师资队伍建设思路

坚持以老带新模式，指导教师一般要由政治思想好、业务水平高并有初级职称以上的教师担任，指导教师要做好对新教师的师德培养工作，向他们传授教书育人的经验，指导他们学好教育教学理论，使其掌握教学规律，提高教学水平。积极开展以骨干教师为重点的全员培训，提高教师的职业道德、实践能力和教学水平，培养一批高水平的骨干教师、专业学科带头人。

2.师资队伍建设措施

学校还将通过“走出去、请进来”的办法与相关企业加强联系，让更多的教师到生产现场了解并掌握实际知识和最新技术应用，并聘请企业工作人员到校讲课，使我校中餐烹饪专业的教学符合社会的需求。教师定期参与企业相关餐饮制作工作，有效解决教师因没有企业实习经验的难题，提升了教师的实践技能。除此有计划地派出校内教师参加省级和市级专业培训，到兄弟学校进行专业交流。

3.师资队伍建设

为了对中餐烹饪专业带头人和骨干教师的有效管理，学校制订并出台《专业带头人培养（竞选）办法》、《专业教育教学团队实施方案》等全面提升师资队伍的品质。中餐烹饪专业教师情况如下表所示。

序号	姓名	性别	职称或职业资格等级	培养规划	担任课程
1	郑庆喜	男	中式烹调师一级	专业带头人	刀工技能训练、鼎工技能训练
2	黄伟锐	男	中式烹调师二级	骨干教师	中式烹饪技艺、中餐基本功训练
3	蔡洁弟	男	中式面点师三级	骨干教师	烹饪概论、食品雕刻
4	陈依帆	女	西式面点师三级	骨干教师	烹饪营养与卫生、面点基本功训练、
5	张雅嘉	女	中式面点师三级	骨干教师	中式面点基础与制作
6	黄晓骏	男	中式烹调师四级	骨干教师	烹饪营养与卫生
7	黄远峰	男	中式烹调师三级	教师	厨房管理、鼎工技能训练

8	刘福乐	男	中式烹调师三级	教师	烹饪原料、中西式面点原料鉴别与应用
9	陈思乐	女	中式面点师三级	教师	厨房管理、面点基本功训练
10	叶丽雯	女	中式面点师三级	教师	中式面点基础与制作

（二）教学设施

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置不低于以下标准，主要设施设备数量按照标准班（40 人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

1.校内实训

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

实验室名称	主要设备清单
中餐烹饪实训中心	不锈钢工作台、不锈钢炉台、压面机、红外线焗炉、操作炉具、电磁炉、冰箱、恒温箱、万能搅拌机、砧板、砧台、案板、操作鼎、鼎架、铲、勺等
计算机房	CPU：奔腾，内存：金士顿 4G，硬盘：240G 固态，显示器：液晶 21.5 寸宽屏
多媒体教室	XP—N850SA 多媒体投影机，电控投影幕布，教学笔记本电脑（配置：CPU：双核处理器 T4500；内存：2GBDDR3；硬盘：320G 等），音箱等音频设备

2.校外实习

本专业建立有稳定的校外实训基地和若干个岗位实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，如：汕头市北国饭店有限公司，与企业共同将校外实训基地建成集学生生产实习、教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，加强校企合作建立多个实习基地。

（三）教学资源

1.教材基本选用

严格执行《职业院校教材管理办法》（教材[2019]3 号）等国家和省关于教材

选用的有关规定，完善教材选用制度，坚持“凡编必审、凡选必审、凡用必审”，规范程序选用教材，优先选用职业教育国家规划教材，全面加强对涉及国家主权、安全、民族宗教、意识形态等内容的审核把关，确保教材教辅的意识形态安全。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备满足人才培养、专业建设等需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：关烹饪专业理论、技术、方法、思维以及实训操作类图书。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设配备与专业相关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库。

（四）教学方法

以学生为主体，以职业技能教学为重点，教学方法主要为行动导向教学法、案例教学法、一体化教学法等，对学生倡导因材施教，重实践、重现场教学。结合课程教学内容采用多种教学手段，用软件仿真分析教学、演示教学、实验操作演示教学和学生动手操作教学等。学生可边听边练，以实践带动理论教学，突出实践环节，突出技能教学。

教师在课程设计与教学组织过程中，应以职业技能教学和职业素养教育贯穿于备课和教学过程中，倡导采用自主、合作、探究等多种教学方式，从培养学生学习兴趣入手，帮助学生专业知识基础，提高专业操作技能，提高运用所掌握的知识解决实际问题能力，使学生在主动参与学习的过程中，体验人生价值，培养健康的情感态度。完善教学管理，改善考评制度，关注学生的整个学习过程，为学生提供更多主动建构知识与拓展能力的空间，以此来展现自我，实现自身价值。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式以学生学业成绩考核为主，是对学生学习成绩结果作出的评价，也是对照教学目标检查教学质量的信息反馈，并根据这些信息对教学质量进行分析、监控、研究改进教学工作的重要手段。

1. 本专业方向在突出以提升岗位职业能力为重心的基础上，针对不同教学与实践内容，构建多元化教学评价体系。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面，突出能力的考核评价方式，体现对综合素养的评价，应吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

（1）基础课程的考核以试卷命题考核为主，根据实际情况也可采取随堂考核，考核标准根据不同课程、不同教学内容设定，突出学生对基本理论知识的理解及掌握。

（2）专业课程应采取过程性考核的方式，评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面。

（3）项目式课程教学评价的标准应体现项目驱动、实践导向课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成情况为标准给予评定。

（4）课证融合课程以证代考进行评价考核。

（5）校外岗位实习成绩采用校内专业教师评价、校外指导教师评价、实习单位鉴定三项评价相结合的方式，对学生的专业技能、工作态度、工作纪律等方面进行全面评价。

（6）第三方评价：行业企业评价（岗位实习、实训、工学交替等）、学生评价（在校生、毕业生）、学生家长评价、用人单位评价。

2、课程考核方式为：（1）理论考试；（2）实践考试；（3）以项目为工作过程的模块考核；（4）学校和企业共同评价考核。

（六）质量管理

为了使学生“人人成才”成为教师的自觉行动，形成为全体学生，加强个别辅导的教学氛围，稳步提高学校教学质量，提升学校教育品牌，特制定三级教学质量监控。

1. 一级监控：学校监控

严格执行专业实施性教学计划，健全教学工作管理制度，包括对教学工作各个环节的规定。

（1）备课

教师要在开学前熟悉授课教材全部内容，将整册教材的知识点进行排队整理，有的放矢地完成教学规划和设计。

认真研究课程大纲（标准）、教材和阅读有关参考书。明确单元、课时教学目标，了解和分析学生实际。了解学生现有知识基础、学习能力，特别是学习本单元知识所需的预备知识和技能的掌握情况；精心设计教案。教案应包括以下内容：课题、教学目标、教学重难点、课型、教学方法、学法指导、教具学具、课

时安排、教学过程。

（2）上课

上课的基本要求是：明确教学目标；认真组织教学内容；科学地运用教学方法。要因材施教，注重启发式、探究式、讨论式、参与式、项目教学、目标行为导向、任务驱动式教学。重视课堂教学的调控和反馈，把学法指导寓于教学之中。要积极利用多媒体技术开展生动活泼的教学，实现信息技术与学科教学有机整合。

（3）听课

分管领导每学期听课 20 节，每周随堂听课，与检查教案相结合，每周行政会议交流听课反馈；普通教师交流听课 16 节，骨干教师学科带头人在组内活动中带头评课，并能给其中的 5 节以上的课提出合理的建议；有详细的听课记录。

（4）作业

教务科根据学科和专业特点规范作业本类型、格式以及批改的要求；作业布置提倡分层作业；教师批改必须及时，原则上当天交上来的作业当天批改完毕并订正，特殊作业一周内完成批改，跟踪学生的作业必须面批。每学期作业批改检查不少于两次。

（5）检测

技能检测，分管领导做好练习卷，专业技能训练的把关工作。教研组长根据教学情况做好技能训练的修改和调整工作；任课教师做好技能训练的反馈和补训工作。

（6）监控

分管校长每月一抽查，抽查作业或教学效果；教务科期中、期末两次测试，对部分学生进行跟踪反馈，力图及时通报抽查情况（各班成绩汇总表）；随时做好准备，接受上级的质量调研。

（7）质量分析

教师在每次考试后做好质量分析工作，认真反思教学效果，逐类分析得失分的缘由，提出有效性措施。各专业部部长做好汇总和协助工作，对相对薄弱的班级或科目作面对面的交流，共同商讨下阶段教学整改措施。

（8）教研

分管学科领导有计划参加各专业组教研活动，每月组织一次大组活动，指导和开展教法研究，组织好教学研究公开课备课、试教、评课。做好每月教研组工

作情况鉴定。

(9) 每月召开教学例会, 研究、讨论、分析教学中存在的主要问题。

(10) 每学期分专业部召开一次学生座谈会, 了解教师的教学情况及作业量、批改情况。

2. 二级监控: 专业教研组监控

(1) 负责本专业的教研活动, 做到计划、时间、内容、小结四落实。

(2) 教研组长牵头制定好专业技能重点训练项目。

(3) 教研组长负责检查学科任课教师备课、课堂教学、作业、课外辅导检查, 有记录并及时反馈。

(4) 班主任牵头组织两次本班学生的座谈会, 探讨教学中存在的共性问题 and 学困生的辅导。

3. 三级监控: 教师自控

(1) 教学人员严格执行学校教学常规要求。

(2) 每学期听课不少 16 节, 认真作好记录, 学期结束前一周交教研组检查。

(3) 积极参加学校组织的教研活动, 出勤率力争 100%。

(4) 认真完成教学教育工作计划和总结, 及时完成学校交给的其他任务。

十、毕业要求

学生在规定年限内完成本专业必修课和限选课的学习, 以及获得职业技能等级证书、思想品德考核合格即准予毕业。职业技能等级证书为下列证书之一:

(1) 全国计算机等级考试一级证书

(2) 其他与专业相关的技能证书或职业资格证书

十一、说明

本专业人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据, 是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件。教学部依据本方案制订课程标准, 组织相关专业教师认真贯彻, 严格执行。学校将依本方案对专业培养执行工作进行指导和管理监督。

十二、附录

汕头市中博职业技术学校专业人才培养方案审批表 中餐烹饪专业

专业带头（负责人）姓名：	联系电话：
专业组审核意见：	
组长签字：	年 月 日
教务科审核意见：	
教务科主任签字：	年 月 日
专业指导委员会审核专家组对人才培养方案审核意见：	
专家组组长签字：	年 月 日
主管校长意见：	
主管校长签字：	年 月 日
学校党支部意见	
党支部书记签字：	年 月 日