



中华人民共和国旅游行业标准

LB/T 085.5—2023

旅游类专业学生实习规范 第 5 部分：旅游类专业学生烹饪实习规范

Internship specification for tourism major students—
Part 5: Culinary art internship specification for tourism major students

2023-09-09 发布

2023-12-09 实施

目 次

前言	III
引言	V
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 学校管理职责	2
4.1 组织	2
4.2 实施	2
4.3 考评	2
5 实习单位管理职责	2
5.1 组织	2
5.2 实施	3
5.3 考评	3
6 学生实习基本要求	3
6.1 准备	3
6.2 过程	3
6.3 结束	3
6.4 其他	3
7 学生实习技能要求	4
7.1 中厨房	4
7.2 西厨房	5
附录 A (资料性) 学生职业能力评价表	7
附录 B (资料性) 实习生综合评价表	8

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 LB/T 085《旅游类专业学生实习规范》的第 5 部分。各部分按照相应的专业领域制定，目前计划发布以下部分：

- 第 1 部分：旅游类专业学生饭店实习规范；
- 第 2 部分：旅游类专业学生旅行社实习规范；
- 第 3 部分：旅游类专业学生景区实习规范；
- 第 4 部分：旅游类专业学生会展实习规范；
- 第 5 部分：旅游类专业学生烹饪实习规范。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国文化和旅游部提出。

本文件由全国旅游标准化技术委员会（SAC/TC 210）归口。

本文件起草单位：浙江旅游职业学院、中国旅游协会旅游教育分会。

本文件主要起草人：王昆欣、刘莉莉、金晓阳、牟琳、金琳琳、崔子瀛、徐迅、倪淑颖。

引 言

为了深化“产教融合、校企合作”的人才培养模式,全面推进校企协同育人,加强实习管理,提高实习效能,明确学校、实习单位管理职责和学生实习要求,提升高等职业院校旅游类专业学生的烹饪实践技能和职业能力,特制定本标准。

旅游类专业学生实习规范

第 5 部分：旅游类专业学生烹饪实习规范

1 范围

本文件规定了旅游类专业学生烹饪实习过程中的学校管理职责、实习单位管理职责、学生实习基本要求和技能要求。

本文件适用于高等职业院校旅游类专业学生烹饪实习的管理,本科院校可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烹饪 culinary art

对食物原料进行合理加工、加热、调味,使之成为色、香、味、形、质、养兼备,具有营养和艺术的菜点的制作工艺。

3.2

实习 internship

初步具备专业知识和技能的学生进入实习单位,辅助或相对独立地参与实际工作的活动。

3.3

实习单位 internship enterprises

接收旅游类烹饪专业学生实习的各类组织。

3.4

实习生 intern

进入实习单位开展实习的在校在籍学生。

3.5

实习导师 instructor from enterprise

负责实习生日常管理,指导实习生完成具体工作,帮助其提高业务水平与操作技能的实习单位员工。

3.6

指导教师 supervisor from college

由学校派出负责管理和指导学生实习的教师。

4 学校管理职责

4.1 组织

- 4.1.1 应制定实习管理制度,并与实习单位共同制订学生实习计划。
- 4.1.2 应开展实习动员和培训,组织实习单位与学生完成双向选择。
- 4.1.3 应制定学生实习安全和突发事件应急预案。
- 4.1.4 应与实习单位、学生签订实习协议,明确三方责任、权利和义务。
- 4.1.5 应选派指导教师,明确工作任务。
- 4.1.6 应做好实习管理工作总结和资料归档。

4.2 实施

- 4.2.1 应向实习单位提供学生能力评估报告,可参见附录 A。
- 4.2.2 应与实习单位、学生保持联系,及时掌握实习动态,做好记录。
- 4.2.3 应配合实习单位对学生进行日常管理,加强安全教育。
- 4.2.4 应维护学生的基本权益,妥善处理实习期间的突发情况和意外事故。
- 4.2.5 宜根据实习要求和工作任务,多形式地开展实习指导。
- 4.2.6 应指导学生完成实习日志、报告、总结等。
- 4.2.7 应根据实习管理制度和实习协议,对违规违纪学生进行批评教育或纪律处分。
- 4.2.8 对于暂停或推迟实习超过一定时间的学生,宜做出相应的处理。
- 4.2.9 宜建立学生实习信息化管理服务平台。

4.3 考评

- 4.3.1 应制定基于过程性考核和结果性考核相结合的实习管理综合考评制度。
- 4.3.2 应与实习单位共同对学生的实习成绩进行评定,实习单位权重宜在 50%以上。
- 4.3.3 宜侧重对学生组织纪律、实习表现、完成情况等方面的评价。
- 4.3.4 应给予实习成绩合格及以上的学生相应学分。
- 4.3.5 可给予实习成绩不合格的学生申请重新实习的机会。
- 4.3.6 应定期对实习单位进行评价,侧重于实习生日常管理、教育培训、生活关爱等方面。

5 实习单位管理职责

5.1 组织

- 5.1.1 应与学校、实习生签订实习协议。
- 5.1.2 应对实习生进行系统的入岗培训。
- 5.1.3 宜根据实习计划,明确实习岗位、实习目标、实习任务等。
- 5.1.4 应制定实习生管理制度和安全事故应急预案。
- 5.1.5 应选派有经验的员工担任实习导师,指导实习生工作与学习。
- 5.1.6 应与实习生事先确定报酬标准,标准应参考同等岗位薪资水平和实习生工作量。
- 5.1.7 应为实习生办理入岗、离岗手续,按时结算实习报酬和奖金等。
- 5.1.8 应与学校协商安排实习生的食宿、交通等事宜。
- 5.1.9 应为实习生购买相关的实习责任险。

5.2 实施

- 5.2.1 应遵守实习协议,确保实习生的基本权利。
- 5.2.2 应建立实习生信息通报制度,定期向学校反馈。
- 5.2.3 应定期开展实习生业务能力、素质提升等培训,加强安全教育。
- 5.2.4 应根据应急预案,及时与学校协商解决实习中出现的突发情况和安全事故。
- 5.2.5 宜按照循序渐进的原则安排实习任务和工作量。
- 5.2.6 宜为实习生提供与所学专业相符或相近的两个及以上岗位的轮换实习机会。
- 5.2.7 宜建立实习生关爱计划,帮助实习生适应环境、融入团队。

5.3 考评

- 5.3.1 应做好实习生的实习成绩评定和记录,可参见附录 B。
- 5.3.2 宜侧重对实习生职业道德、工作态度、业务能力等方面的评价。
- 5.3.3 对中途离岗的实习生,可不予评定实习成绩。
- 5.3.4 宜配合学校完成优秀实习生推选工作。
- 5.3.5 宜根据学校给出的实习单位考核结果,持续改进实习生管理工作。

6 学生实习基本要求

6.1 准备

- 6.1.1 应具备与实习相适应的身体素质、职业素养、知识基础和业务能力。
- 6.1.2 应参与学校组织的实习动员、培训、双选会等,及时确定实习单位。
- 6.1.3 应遵守学校实习管理制度和实习协议的规定。
- 6.1.4 经学校同意,可自行选择实习单位,签订实习协议并提交学校。
- 6.1.5 因故无法参加实习的,经学校同意,可推迟实习。

6.2 过程

- 6.2.1 应严格遵守实习单位的相关管理制度。
- 6.2.2 应尊重实习导师,服从管理,按要求完成实习任务。
- 6.2.3 应具备食品安全意识,遵守操作要求,符合 GB/T 27306—2008 中 5.11 的相关规定。
- 6.2.4 应与班主任或指导教师保持联系。
- 6.2.5 应参与实习单位组织的培训与活动。
- 6.2.6 应加强理论学习和实践锻炼,增强生产安全意识,拓展职业能力。

6.3 结束

- 6.3.1 应按实习单位规定办理离岗手续,按时返校。
- 6.3.2 应按时完成并提交实习日志、报告、总结等材料。

6.4 其他

- 6.4.1 暂停或变更实习应得到学校和实习单位双方同意。
- 6.4.2 暂停实习期满后,应及时返岗,并按要求补足实习时间。
- 6.4.3 变更实习后,应在规定时间内与新实习单位签订实习协议并提交学校。
- 6.4.4 被实习单位劝退的,应在办理离岗手续后及时返校。
- 6.4.5 实习成绩不合格的,可向学校申请重新实习。

7 学生实习技能要求

7.1 中厨房

7.1.1 初步加工

- 7.1.1.1 能鉴别常用烹饪原料的感观质量,并正确选用。
- 7.1.1.2 能对常用烹饪原料进行分档取料。
- 7.1.1.3 掌握常用鲜活原料的初步加工方法,能按菜肴要求进行初步加工。
- 7.1.1.4 掌握基本的出肉加工方法,动物性原料出骨后应做到肉中无骨,骨上无肉。
- 7.1.1.5 掌握常用干料的涨发方法。
- 7.1.1.6 能正确使用和保养与初步加工相关的智能化设备和工具。

7.1.2 切配

- 7.1.2.1 能根据宴席的类型、规格和客人的饮食习惯,组配菜肴。
- 7.1.2.2 能按照菜单要求,组配烹饪原料。
- 7.1.2.3 能运用基本的刀工处理方法,使原料形状符合菜肴要求。
- 7.1.2.4 应了解各类原料的基本成形及工艺花刀的刀法。
- 7.1.2.5 应统筹用料,协助做好成本控制。
- 7.1.2.6 能正确使用和保养与切配相关的智能化设备和工具。

7.1.3 打荷

- 7.1.3.1 能基本掌握各类原料的腌制、上浆、挂糊等技术。
- 7.1.3.2 能按照菜肴要求,准备调味品、制作盘饰。
- 7.1.3.3 应了解菜单内容、各式餐具和菜肴的装盘标准。
- 7.1.3.4 能根据上菜顺序,配合主厨控制上菜速度。
- 7.1.3.5 能正确使用和保养与打荷相关的设备和工具。

7.1.4 蒸灶

- 7.1.4.1 应基本掌握蒸制菜肴的工艺流程。
- 7.1.4.2 应掌握各类蒸制原料的特性及菜肴蒸制的火候。
- 7.1.4.3 能调制常用的蒸菜复合调味料。
- 7.1.4.4 能正确使用和保养与蒸灶相关的智能化设备和工具。

7.1.5 炉灶

- 7.1.5.1 能烹制基础的宴席菜肴,了解菜肴的色、香、味、形、质、养等方面的基本标准。
- 7.1.5.2 能基本掌握原料初步熟处理方法和翻锅技巧。
- 7.1.5.3 应了解火候、调味的操作要领,菜肴芡汁使用得当。
- 7.1.5.4 能制作烹饪的基础汤。
- 7.1.5.5 能按照宴席要求,配合主厨统筹安排菜肴烹饪时间和顺序。
- 7.1.5.6 能正确使用和保养相关的加热智能化设备和工具。

7.1.6 冷菜

- 7.1.6.1 能按照宴席要求组配冷菜,了解冷菜的色、香、味、形、质、养等基本特点。
- 7.1.6.2 能调制基础的冷菜酱汁。

- 7.1.6.3 能正确掌握冷菜装盘工艺。
- 7.1.6.4 能正确使用和保养与冷菜相关的智能化设备和工具。

7.1.7 中点

- 7.1.7.1 应了解各类中点的制作方法。
- 7.1.7.2 能制作基础的中点面团和馅心。
- 7.1.7.3 能对各类中点进行基本的组配。
- 7.1.7.4 能正确使用和保养与中点相关的智能化设备和工具。

7.1.8 厨务管理

- 7.1.8.1 应了解中餐厨房厨务管理的基本流程及内容。
- 7.1.8.2 能协助做好菜肴的质量控制和成本控制。
- 7.1.8.3 能协助做好中厨房人员配置与培训。
- 7.1.8.4 能配合厨师长做好资料整理和归档工作,能使用常见的办公软件。
- 7.1.8.5 能应用厨房数字化管理软件。

7.1.9 拓展技能

- 7.1.9.1 宜具备一定的市场调研能力,可对中餐的现状和发展趋势进行分析。
- 7.1.9.2 宜基本具备中式菜肴的科学配餐能力,提出相应的营养膳食建议。
- 7.1.9.3 可对中式菜肴质量和营养价值进行初步的分析评估。
- 7.1.9.4 可通过新原料、新设备、新工艺的应用,参与中式菜肴的创新研发。
- 7.1.9.5 可根据厨务管理需要,协助做好中厨房功能划分与设备布局。
- 7.1.9.6 能参与中厨房的互联网、数字化、智能化建设。

7.2 西厨房

7.2.1 冷菜厨房

- 7.2.1.1 能鉴别并有效利用常用的冷菜厨房原料,了解其英文名称。
- 7.2.1.2 能制作基础的色拉、开胃菜和早餐菜肴。
- 7.2.1.3 应了解冷菜的英文名称。
- 7.2.1.4 能正确使用和保养冷菜厨房的相关智能化设备和工具。

7.2.2 热菜厨房

- 7.2.2.1 能鉴别并有效利用常用的热菜厨房原料,了解其英文名称。
- 7.2.2.2 能制作基础的西式主菜、配菜、少司等。
- 7.2.2.3 应了解基本的营养分析和科学配餐知识。
- 7.2.2.4 应了解热菜的英文名称。
- 7.2.2.5 能正确使用和保养热菜厨房的相关智能化设备和工具。

7.2.3 包饼房

- 7.2.3.1 能鉴别并有效利用常用的包饼房原料,了解其英文名称。
- 7.2.3.2 能制作基础的面包、饼干、蛋糕、巧克力(含饰品)等。
- 7.2.3.3 应了解包饼房产品的英文名称。
- 7.2.3.4 能正确使用和保养包饼房的相关智能化设备和工具。

7.2.4 厨房管理

- 7.2.4.1 应了解西餐厨房厨房管理的基本流程及内容。
- 7.2.4.2 能协助做好厨房管理与菜肴质量控制。
- 7.2.4.3 能协助做好宴会组织、菜单策划、成本核算等工作。
- 7.2.4.4 能协助做好西厨房人员配置与培训。
- 7.2.4.5 能配合厨师长做好资料整理和归档工作,能使用常见的办公软件。
- 7.2.4.6 能应用厨房数字化管理软件。

7.2.5 拓展技能

- 7.2.5.1 宜了解主要西方国家的饮食习惯。
- 7.2.5.2 宜具备一定的市场调研能力,可对西餐发展趋势进行分析。
- 7.2.5.3 宜基本具备西式菜肴的科学配餐能力,提出相应的营养膳食建议。
- 7.2.5.4 可对西式菜肴质量和营养价值进行初步的分析评估。
- 7.2.5.5 可通过新原料、新设备、新工艺的应用,参与西式菜肴的创新研发。
- 7.2.5.6 可根据厨房管理需要,协助做好西厨房功能划分与设备布局。
- 7.2.5.7 能参与西厨房的互联网、数字化、智能化建设。

附 录 A
(资 料 性)
学 生 职 业 能 力 评 价 表

表 A.1 给出了学生职业能力评价表的样式。

表 A.1 学生职业能力评价表

姓 名		院 系 / 专 业		性 别	
年 龄		民 族		籍 贯	
外 语 能 力	英语 _____ 其他 (请注明: _____) _____ 程度: 1. 精通 2. 熟练 3. 良好 4. 一般				
职 业 证 书 获 得 情 况					
奖 惩 情 况					
兴 趣 爱 好					
特 长					
* 请根据学生的实际情况选择最符合的一项画“○”,1---->5 表示非常不满意---->非常满意					
思想品质和职业素养	1	2	3	4	5
文化基础和专业知识	1	2	3	4	5
操作技能和动手能力	1	2	3	4	5
学习能力和创新能力	1	2	3	4	5
信息获取和运用能力	1	2	3	4	5
分析和解决问题能力	1	2	3	4	5
交流沟通能力	1	2	3	4	5
团队协作能力	1	2	3	4	5
环境适应能力	1	2	3	4	5
心理承受能力	1	2	3	4	5
综合评价	1	2	3	4	5
注: 基础信息由学生填写,*部分由班主任或指导教师填写。					

附录 B
(资料性)
实习生综合评价表

表 B.1 给出了学生实习综合评价表的样式。

表 B.1 实习生综合评价表

姓 名		院系/班级	
实习单位		部门/岗位	
实习时间	年 月 日至 年 月 日		
序号	评价内容	分值	得分
1	职业素养与敬业精神	30 分	
2	学习能力与专业技能	25 分	
3	劳动纪律与礼节礼貌	15 分	
4	工作态度与工作质量	15 分	
5	人际关系与团队协作	15 分	
6	总分	100 分	
<input type="checkbox"/> 优秀 (90 分及以上) <input type="checkbox"/> 良好 (89—80 分) <input type="checkbox"/> 中等 (79—70 分) <input type="checkbox"/> 合格 (69—60 分) <input type="checkbox"/> 不合格 (60 分以下)			
评价意见: <div style="text-align: right; margin-top: 100px;"> 实习单位 (盖章): 年 月 日 </div>			
注: 此表由实习导师或实习单位相关职能部门填写, 给出实习成绩及等次。			