

扬州生活科技学校

中餐烹饪专业指导性人才培养方案（试行）

一、专业及代码

专业类别：烹饪类（代码：18）

专业名称：中餐烹饪（专业代码：740201）

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

三、培养目标

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应就业岗位所必备的知识与技能，能胜任中餐原料选配、中式菜肴烹调与设计以及现代餐饮生产、经营、服务和管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

四、职业面向

主要职业 (代码)	职业资格或职业技能 等级要求	继续学习专业	
中式烹调师 (4-03-02-01) 营养配餐员 (4-03-02-06)	中式烹调师（中级） 营养配餐员（中级）	高职： 烹饪工艺与营养、营 养配餐、餐饮智能管 理、中西面点工艺、 西式烹饪工艺等	本科： 烹饪与营养教育、 烹饪与餐饮管理、 食品营养与健康等

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵纪守法、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地、吃苦耐劳和精益求精的工作作风，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养，了解古今中外人文领域基本知识和文化成果，能够通过 1~2 项艺术爱好，展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为，在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

(二) 职业能力（职业能力分析见附件 1）

1. 行业通用能力

(1) 了解餐饮行业相关政策和法规，知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等。

(2) 熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。

(3) 掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。

(4) 了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。

(5) 爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意识。

2. 专业核心能力

(1) 了解水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等烹调方法的特点、分类与要求，掌握水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等烹调方法基础菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键，具有独立制作基础菜肴的能力。

(2) 了解冷菜制作与食品雕刻的形成、发展与作用，熟悉冷菜制作、果盘制作、食品雕刻的基本流程以及冷菜、食品雕刻在宴席中的运用，掌握常见冷菜、果盘和食品雕刻制作的方法，具有制作常见的冷菜、果盘和简单的食品雕刻能力。

(3) 了解菜品设计的概念、分类和作用，掌握菜品设计的方法、原则和评

价标准；能应用现代营养学、食品安全与卫生等知识，根据菜品设计的外观、形状、色彩、质地、味型、调味、烹调方法等标准，进行菜品设计并熟练规范地完成菜品制作。

(4) 了解菜肴美化与装饰的意义、分类，熟悉菜肴围边、点缀、果酱画技术，掌握菜肴围边、菜肴点缀、果酱画的用料、技法、特点和操作关键，能根据常见菜肴成品特点及技术要求，熟练运用烹饪基础刀工、勺功，对基础菜肴进行美化与装饰设计。

3. 职业特定能力

(1) 名菜制作：熟悉四大菜系名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握四大菜系代表性名菜制作工艺，能熟练制作代表性名菜；掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型，能熟练制作简单造型的菜点。

(2) 团餐制作：熟悉中式快餐菜品的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握代表性中式快餐菜品制作工艺，能熟练制作中式快餐的相关菜品；熟悉不同人群营养食谱的设计原则，具备对不同人群配餐营养成分的分析能力，掌握不同人群营养食谱的设计方法，具有制作营养餐的初步能力。

4. 跨行业职业能力

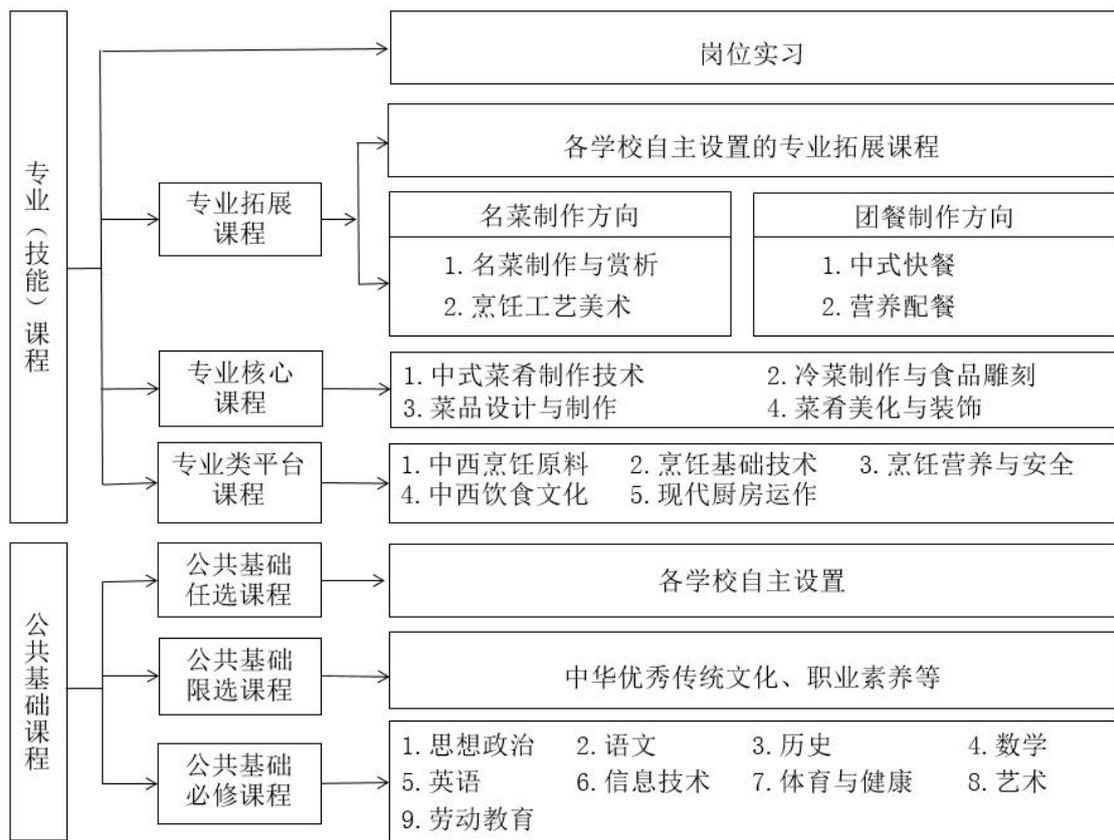
(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。

(2) 具有创新创业能力。

(3) 具有一线生产管理能力。

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构



(二) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	参考学时
思想政治	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过36学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	144+ (36)
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定	198
历史	执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	72+ (18)
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	144
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生	144

	发展需求，依据课程标准选择确定	
信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定	108
体育与健康	执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定	180
艺术	执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定	36
劳动教育	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时	18

2. 主要专业（技能）课程教学要求

(1) 专业类平台课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中西烹饪原料 (72学时)	(1) 中西烹饪原料认知; (2) 谷物类原料; (3) 蔬菜类原料; (4) 畜禽类原料; (5) 水产品类原料; (6) 果品类原料; (7) 调辅类原料	(1) 能说出烹饪原料的概念、发展概况，知晓烹饪原料的化学成分、分类方法，掌握烹饪原料品质鉴别的依据及内涵，理解烹饪原料选择的目的是原则，能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验; (2) 能描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素，掌握烹饪原料常用保管方法; (3) 了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管谷物类原料; (4) 能说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管蔬菜类原料; (5) 能列举常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和品质特点，掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管畜禽类原料; (6) 能识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点，掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管水产品类原料; (7) 能描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点，掌握果品类原料的品质鉴别，能正确运用和保管果品类原料; (8) 了解调辅原料的品种名称、分类、特点，能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别，会正确使用和保管调辅类原料
中式烹调技艺(144学时)	(1) 现代烹饪认知; (2) 烹饪基本	(1) 了解烹饪行业现状、发展前景及就业形势，知晓烹饪、烹饪基础技术的概念，能说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起，掌握从业人员行为规范;

	<p>功；</p> <p>(3)烹饪原料加工；</p> <p>(4)基础拼盘与菜点组配；</p> <p>(5)火候与调味；</p> <p>(6)基础中餐菜肴制作；</p> <p>(7)基础西餐菜肴制作；</p> <p>(8)基础中西点制作</p>	<p>(2)能列举刀工、勺工的基本知识，掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用，会使用直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工，如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型，并达到一定熟练程度，能熟练运用翻勺技法进行勺工操作，达到原料翻转并受热均匀；</p> <p>(3)能描述中西面点的概念、分类，掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领，能规范操作且符合标准；</p> <p>(4)了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求，掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；能对畜禽、水产品类等原料进行出肉加工、整料去骨，以及干货原料涨发；</p> <p>(5)能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型，掌握其操作方法和要领，能正确对烹饪原料进行预制处理，并达到相关标准；</p> <p>(6)能描述拼盘的起源、发展与分类，会制作单一、双味和三味等基础拼盘，达到冷拼创作有意境，且刀工精细；</p> <p>(7)了解菜点组配与装盘的重要性和基本要求，掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法，能说出菜点命名的原则、方法和要求，运用正确的方法对菜点进行装盘；</p> <p>(8)了解火候知识，理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，能正确运用火候、识别油温；</p> <p>(9)能描述调味的概念、分类，掌握调味的原则，会正确运用调味的方法；</p> <p>(10)能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点，会运用滑炒、滑溜、爆、氽、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热等基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(11)能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点，会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(12)能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点，会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种，并达到成品质量标准</p>
<p>烹饪营养与安全 (72学时)</p>	<p>(1)烹饪营养基础知识；</p> <p>(2)烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3)合理烹饪与平衡膳食；</p> <p>(4)烹饪安全基础知识；</p> <p>(5)烹饪原料的安全控制；</p> <p>(6)食物中毒与</p>	<p>(1)掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；</p> <p>(2)掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(3)能描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；</p> <p>(4)了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的方法，能正确进行常见食物的营养保护；</p>

	<p>预防； (7) 烹饪安全管理与操作规范</p>	<p>(5) 能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则； (6) 了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质； (7) 了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理； (8) 能描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制； (9) 能描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序； (10) 能描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施； (11) 知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能严格遵照执行； (12) 了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售、烹饪等环节进行规范操作</p>
<p>中西饮食文化 (54学时)</p>	<p>(1) 饮食与人； (2) 流风余俗； (3) “浆”心独韵； (4) “茗”香致远； (5) “味”的真谛； (6) “匠”心烹饪</p>	<p>(1) 了解饮食文化的概念、特征与功能，能说出中西饮食文化现状、交流及发展趋势； (2) 能描述中西日常食俗的特点和种类，掌握中西宴会的特征、类别，能说出中西节日食俗特色； (3) 能说出中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐服务方式，能在生活中运用相关饮食礼仪； (4) 能举例说出中西酒水的起源和发展历史，掌握中西名酒水品种，能理解中西酒水文化的异同； (5) 能描述中西方茶饮的起源与发展历史，掌握中西茶饮不同发展阶段的主要特征及代表品种的特点； (6) 了解中西菜点制作特点，掌握中西典型菜点的风味特点，能说出中西典型菜点品种及饮食文化异同； (7) 能描述中西饮食器具发展的历史，掌握饮食器具与菜点搭配的要求； (8) 能列举烹饪史上有影响力的人物楷模与榜样，能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求</p>
<p>现代厨房运作 (54学时)</p>	<p>(1) 现代厨房组织机构； (2) 现代厨房设备管理； (3) 现代厨房生产管理； (4) 现代厨房成本控制； (5) 现代厨房菜点营销策略； (6) 现代厨房智能化管理</p>	<p>(1) 能说出现代厨房的概念、特点，知晓对现代厨房的设计与生产要求，明晰现代厨房的工作任务； (2) 能描述现代厨房的组织机构，掌握厨房人员配置及岗位职责，能进行厨房人员招聘与分工； (3) 知晓现代厨房中的设备性能，能操作烹饪设施、设备及用具，并进行简单维护保养； (4) 了解现代厨房生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理； (5) 能列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法； (6) 了解现代厨房成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制； (7) 能描述现代厨房菜点营销常识，掌握餐饮营销方法与策略，会正确对菜点进行数字化营销； (8) 能描述中央厨房、智能厨房的概念，能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势；</p>

		(9) 会正确使用、保养智能厨房常用设备, 掌握智能厨房管理内容及注意事项
--	--	---------------------------------------

(2) 专业核心课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中式菜肴制作 (144 学时)	(1) 水烹法; (2) 油烹法; (3) 气烹法; (4) 其他烹法	(1) 了解水烹法的概念、分类与要求、工艺流程, 掌握水烹法菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键, 能熟练制作水烹法的代表性菜肴; (2) 能说出油烹法的概念、分类与要求、工艺流程, 掌握油烹法菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键, 能熟练制作油烹法的代表性菜肴; (3) 能描述气烹法的概念、分类与要求、工艺流程, 熟悉蒸和烤技法菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键, 会制作蒸和烤的代表性菜肴; (4) 理解其他烹调方法的特点与要求, 熟悉其他烹调方法菜例的用料、制法、成菜特点; (5) 掌握焗、拔丝、挂霜的操作关键, 会制作其他烹调方法的代表性菜肴
冷菜制作与食品雕刻 (108 学时)	(1) 冷菜与食品雕刻认知; (2) 冷菜制作; (3) 果盘制作; (4) 果蔬雕刻; (5) 其他造型	(1) 能列举冷菜制作的形成、发展与作用, 掌握冷菜在宴席中的运用; (2) 能说出食品雕刻的形成、发展与作用, 掌握食品雕刻在宴席中的运用; (3) 能说出冷菜制作的类型、基本流程, 熟悉各种冷菜制作的方法, 能制作不同品种的基础冷菜; (4) 了解果盘制作的基本流程, 熟悉各种果盘制作的方法, 能设计并制作不同主题的水果拼盘; (5) 能描述果蔬雕刻的类型, 熟悉各种食品雕刻工具的功能、用法, 能设计并制作简单果蔬品种的食品雕刻; (6) 了解其他造型技术(花拼)的类型、特点、造型技术, 能设计并制作简单的食品艺术造型
菜品设计与制作 (72 学时)	(1) 菜品设计与制作认知; (2) 设计菜品外观和形状; (3) 设计菜品色彩和质感; (4) 设计菜品味型与调味; (5) 设计菜品烹调方法; (6) 设计菜品营养食谱	(1) 了解菜品设计的概念、分类和作用, 掌握菜品设计的思路、原则和评价标准, 能正确认知并掌握菜品设计的注意事项; (2) 能描述菜品外观与形状的设计方法和评判标准, 掌握常用刀工、烹调方法及菜肴成型手法, 能根据菜品设计的外观与形状标准进行菜品设计并熟练规范地完成菜品制作; (3) 了解菜品色彩搭配的原则及色彩对饮食心理的影响, 掌握原材料的质地和烹调的火候, 能根据不同的饮食心理和原材料质地进行合理配菜, 并准确控制火候熟练规范地制作“色”“质”俱佳的菜肴; (4) 能描述菜品味型与调味的的设计方法和评判标准, 掌握不同调味料呈味特点、味的相互作用、调味方法与原则; (5) 掌握菜品味型和调味设计的思路, 能根据菜品设

		计的味型与调味标准进行菜品设计并熟练规范地完成菜品制作； (6) 能列举不同烹调方法的原理和设计的评判标准，掌握不同烹调方法对菜肴“色、香、味、形、质”的影响，能根据不同成菜要求合理调整烹调方法并严格按照评判标准熟练规范地完成菜品制作； (7) 了解不同原材料的营养构成和不同人群的营养需求，掌握营养搭配的方法以及不同烹调方法对原材料营养的影响，能根据最新《中国居民膳食指南》进行营养配膳并熟练规范地完成菜品制作
菜肴美化与装饰 (72 学时)	(1) 菜肴美化与装饰认知； (2) 菜肴围边； (3) 菜肴点缀； (4) 果酱画	(1) 能描述菜肴美化与装饰的概念、意义、分类，熟悉菜肴美化与装饰的运用场景、使用禁忌，理解菜肴美化与装饰的重要性； (2) 能说出不同菜肴美化与装饰技术的特点，掌握菜肴美化与装饰的卫生要求； (3) 能列举菜肴围边的类型、特点与要求，熟悉菜肴围边的技巧，能够对菜肴进行围边美化； (4) 了解菜肴点缀的类型、特点与要求，熟悉菜肴点缀的方法，能对不同菜肴进行点缀； (5) 掌握果酱画的类型、特点、要求以及制作方法，能设计与制作不同主题的果酱画

(3) 专业拓展课程

①名菜制作方向

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
名菜制作与赏析 (144 学时)	(1) 淮扬菜名菜制作与赏析； (2) 鲁菜名菜制作与赏析； (3) 川菜名菜制作与赏析； (4) 粤菜名菜制作与赏析	(1) 了解中国菜的发展历史，掌握中国四大菜系的特点及代表性菜肴，能说出四大菜系代表菜的口味特点及制作过程； (2) 能说出淮扬菜名菜的历史典故，熟悉淮扬菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握淮扬菜代表性名菜制作工艺，能熟练制作淮扬菜代表性名菜； (3) 能列举鲁菜名菜的历史典故，熟悉鲁菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握鲁菜代表性名菜制作工艺，能熟练制作鲁菜代表性名菜； (4) 能描述川菜名菜的历史典故，熟悉川菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握川菜代表性名菜制作工艺，能熟练制作川菜代表性名菜； (5) 了解粤菜名菜的历史典故，熟悉粤菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握粤菜代表性名菜制作工艺，能熟练制作粤菜代表性名菜
烹饪工艺美术 (72 学时)	(1) 烹饪色彩基础； (2) 烹饪造型图案与形式美法则； (3) 烹饪菜点的造型与拼摆； (4) 烹饪综合造	(1) 能描述烹饪工艺美术的起源和发展，能说出烹饪工艺美术的含义和特点； (2) 了解色彩的基本知识，熟悉菜肴的色调处理的基本原则，能说出色彩的情感、象征意义以及菜肴的色彩联想的一般规律； (3) 掌握烹饪图案的类型方法、基本形式和平面构成的种类，能说出烹饪图案形式美法则中的法则； (4) 掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型，根据所

	型艺术	学知识能熟练制作简单造型的菜点； (5) 熟悉筵席展台设计的方法，掌握饮食环境美化的方法，能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用
--	-----	--

②团餐制作方向

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中式快餐 (144 学时)	(1) 中式快餐设备； (2) 中式快餐制作； (3) 中式快餐产品创新； (4) 中式快餐店经营与管理	(1) 了解中式快餐的基础知识，熟悉中餐快餐行业的发展现状、问题及发展前景； (2) 了解中式快餐设备的基础知识，掌握相关设备的使用与保养方法； (3) 熟悉中式快餐菜品的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握代表性中式快餐菜品制作工艺，能熟练制作中式快餐的相关菜品； (4) 能描述中式快餐产品创新的基本原则，掌握中式快餐产品的创新方法； (5) 能列举中式快餐店的经营与管理的内容，熟悉中式快餐店的经营模式与管理方法，会处理和解决中式快餐店经营与管理中的一般性问题
营养配餐 (72 学时)	(1) 营养配餐理论基础； (2) 正常人群营养食谱的设计； (3) 特定人群营养食谱的设计； (4) 集体用餐营养食谱的设计	(1) 能描述营养配餐基本原理，熟悉食谱编制的基本原则和方法； (2) 熟悉正常人群营养食谱的设计原则，具备正常人群配餐营养成分的分析能力，理解正常人群营养食谱的设计注意事项； (3) 掌握正常人群营养食谱的设计方法，会设计正常人群营养食谱； (4) 能列举特定人群营养食谱的设计原则，具备特定人群配餐营养成分的分析能力，掌握特定人群营养食谱的设计方法； (5) 熟悉集体用餐营养食谱的设计原则，具备集体用餐配餐营养成分的分析能力，掌握集体用餐营养食谱的设计方法

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1 (军训) 1 (入学教育及认识实习)	1	1
二	20	18	/	1	1
三	20	18	/	1	1
四	20	18	/	1	1
五	20	18	1 (《中式菜肴制作技术》-烹调技法综合实训) 2 (社会实践活动)	1	1
六	20	20	18 (岗位实习) 2 (毕业考核、毕业教育)	/	/
总计	120	110	25	5	5

注：鼓励学校加强实践性教学，学时安排达到总学时的 50%。

(二) 教学进程安排

课程类别	课程名称	学时	学分	学期						
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课程	思想政治	144	8	√	√	√	√	(√)		
	语文	198	11	√	√	√	√			
	历史	72	4	√	√	(√)				
	数学	144	8	√	√	√	√			
	英语	144	8	√	√	√	√			
	信息技术	108	6	√	√	√				
	体育与健康	180	10	√	√	√	√	√		
	艺术	36	2	√	√					
	劳动教育	18	1	√	√	√	√	√		
	公共基础限选课程	中华优秀传统文化、职业素养等	36	2	√	√				
小计		1080	60							
专业（技能）课程	专业类平台课程	中西烹饪原料	72	4	√					
		中式烹调技艺	144	8	√	√				
		烹饪营养与安全	72	4		√				
		中西饮食文化	54	3			√			
		现代厨房运作	54	3				√		
	专业核心课程	中式菜肴制作技术	144	8			√	√		
		冷菜制作与食品雕刻	108	6			√	√		
		菜品设计与制作	72	4					√	
		菜肴美化与装饰	72	4				√		
	专业拓展课程	名菜制作方向	名菜制作与赏析	144	8				√	√
			烹饪工艺美术	72	4					√
		团餐制作方向	中式快餐	144	8				√	√
	营养配餐		72	4				√		
	综合实训	中式菜肴制作技术-烹调技法实训	30	2				√		
	岗位实习		540	27						
小计		1578	85							
合计		2658	145							

注：1. “√”表示建议此课程开设的学期，“(√)”表示由学校根据实际情况选择性确定；

2. 本表不含军训、社会实践、入学教育及认识实习、毕业考核、毕业教育及公共基础课程任意选修课和各校自主设置的专业拓展课程教学安排；

3. 课程开设顺序和开设学期，以及学时、学分，学校可根据实际情况调整。

八、实施保障

(一) 师资条件

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核

心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神，争做“四有”好教师。

2. 专业能力

(1) 专业带头人原则上应具备高级讲师及以上职称和技师以上职业技能等级证书，拥有餐饮行业的专业视野和实践经验，具有烹饪专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能广泛联系行业企业，较好地把握餐饮行业、烹饪专业发展态势，了解餐饮行业企业对本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作、校企合作、实训基地建设等能力，在本专业改革发展中起引领作用。

(2) 公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人应在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。要关注学科（课程）改革和发展状况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

(3) 专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有从事烹饪学科（课程）教学所在行业高级以上职业技能等级证书或职业资格证书，近5年累计不少于6个月的企业实践经历。专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发具专业特色的校本教材。

(4) “双师型”教师应取得国家或省相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称，如中式烹调师、营养配餐员等与本专业有关的中、高级职业技能等级证书或职业资格证书。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业技能等级证书或非教师系列专业技术中级以上职

称的比例，兼职教师的比例及相关要求，应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中应具有来自相关专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

（二）教学设施

1. 专业教室

专业教室应符合国家、省关于中等职业学校设置和中餐烹饪专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合中式菜肴制作、冷菜制作、食品雕刻以及其他教学实际要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，满足信息化教学的必备条件；具有体现餐饮行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实训实习基本条件

（1）校内实训实习基本条件

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 35 名学生为基准，校内实训室配置如下：

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	规格和技术的特殊要求
烹饪演示实训室	不锈钢双头燃气灶	1	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台	2	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	2	1600mm×600mm×800mm
	不锈钢电磁灶具(下层带烤箱)	1	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉	1	700mm×700mm×850mm
	四门冰箱	1	/
	不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础技术实训室	多媒体教学设备	1	/
	模拟灶台双头炉架	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台连单星盆	18	1800mm×800mm×800mm
	刀具存放柜	4	/
	砧板	35	/
中餐热菜制作实训室	多媒体教学设备	1	/
	不锈钢工作台(双层)	35	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	不锈钢双头燃气灶	18	2400mm×1200mm×800mm
	双耳炒锅	35	/
西餐热菜制作	四门冰箱	1	/
	多媒体教学设备	1	/
西餐热菜制作	不锈钢工作台(双层)	35	2400mm×1200mm×800mm

实训室	不锈钢双头燃气灶	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉	9	700mm×775mm×850mm
	不锈钢台式双缸双筛电炸炉	6	600mm×600mm×430mm
	双头电磁灶（下层带烤箱）	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	多媒体教学设备	1	/
中式面点制作实训室	醒发箱	1	SM-40SP
	木质面点操作台	9	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1600mm×760mm×800mm
	双头燃气灶台	18	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气蒸灶	5	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	多功能和面机	2	/
	压面机	1	/
	四门冰箱	1	/
	多媒体教学设备	1	/
西式面点制作实训室	醒发箱	1	SM-40SP
	工作台（双层）	35	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1600mm×760mm×800mm
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气蒸灶	5	1800mm×800mm×800mm
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	台式搅拌机	2	/
	多功能和面机	2	/
	电子秤	35	200cc
	电开水器	1	1800mm×900mm×800mm
	四门 28 盘冷柜	2	SD-C4
多媒体教学设备	1	/	
冷菜及食品艺术实训室	不锈钢工作台连下一层	10	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢双星盆台	20	1800mm×800mm×800/150mm
	立式冰箱	1	/
	电化教育设备	1	/
	双头燃气灶	10	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/

（2）校外实训实习基本条件

校外实训实习基地应满足学生岗位实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实训实习指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实训实习基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和餐饮行业发展的特点，建立校外实训实习基地，一是以专业认识和参观为主的基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并

能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育及认识实习提供条件；二是以接收学生社会实践和岗位实习为主的基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训实习基地应有 6 个以上，且合作协议满 3 年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营 3 年以上，具有一定的规模，能满足至少 35 人同时进行专业认识实践或烹饪基础技术、冷菜制作与食品雕刻、中式菜肴制作等技能实训活动。

②符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》《江苏省职业学校学生实习管理实施细则》等对实习单位的有关要求。实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供烹饪专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

③实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作 3 年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，热心于烹饪专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共同做好学生实习服务和管理工作。

（三）教学资源

1. 教材

学校应建立严格的教材选用制度，教材原则上应从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材要能体现产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业教师、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。根据专业性、基础性、实用性的原则，组织专业教师结合课程特点和教学需要，编写专业课程教材，建设有特色、高质量的校本教材。

2. 图书文献资料

配备餐饮行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献，如《餐饮服务许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等；有规范的烹饪专业教学计划、课程标准、教学标准、实践教学任务书等完备的教学文件，如教育部《职业教育专业目录》《江苏省中等职业教育中餐烹饪专业技能教学标准（试行）》等。

3. 数字资源

充分利用智慧职教平台有关餐饮类专业国家教学资源库中相关数字化资源。学校可以根据自身条件建设，在烹饪专业实训教学场所建设 1 个及以上的虚拟仿

真实训室，建有与实训内容相配套的信息化教学资源，能够组织开展信息化实训教学活动。建设、配备与烹饪专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，提供中国烹饪协会网、中国饭店协会网、中国营养学会网等重要网站，做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量管理

（一）编制实施性人才培养方案

职业学校依据本方案，开展专业调研与分析，结合学校具体实际，编制科学、先进、操作性强的实施性人才培养方案（体例格式见附件2），并滚动修订。具体要求为：

1. 落实立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容。

2. 注重中高职衔接人才培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”“3+4”分段培养，职教高考升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

3. 贯彻教育部《中等职业学校公共基础课程方案》开足开好公共基础必修课程。公共基础限选课程要落实国家、教育部的相关规定，公共基础任意选修课程的课程设置、教学内容、学时（学分）安排，要结合专业特点、学生个性发展需求和学校办学特色，有针对性地开设，并科学合理地选择课程内容。

以下任意选修公共基础课程仅供参考：礼仪文化、烹饪化学、沟通技巧、消费心理学、社会责任、职业素养提升等。

4. 按照《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》开足开好专业类平台课程。专业核心课程的教学内容和要求，必须依据本方案以及相应课程标准的要求执行；专业拓展课程可结合学校本专业的专门化方向，选择相应专业方向课程并按相应要求执行，也可以模糊专门化方向，在不同专业方向间交叉组合选择拓展课程，在选择时还可以根据学校教学需要在本方案提供的课程之外增设其他的专业拓展课程，形成学校具有地方特色的校本课程。

以下增设的专业拓展课程仅供参考：名菜制作与赏析、烹饪工艺美术、中式快餐、营养配餐等。

5. 制订课程实施性教学要求

（1）对于所有课程的教学内容和要求，学校应集中教研力量，依据教育部

《中等职业学校专业教学标准》《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》《江苏省中等职业学校本专业指导性人才培养方案》，以及教育部中等职业学校公共基础课课程标准、江苏省中等职业学校公共基础有关课程的教学要求、省中等职业学校专业课程标准、职业院校“1+X”证书制度试点内容，研究确定所有课程的实施性教学要求，并填入相应课程教学内容要求表中。对于教学内容和教学要求改动较大的专业课程，以及公共基础任选课程、增设的专业拓展课程，可参照相应课程标准（或教学要求）的体例格式，单独编写相应课程实施性教学要求，并以“××学校××专业××课程实施性教学要求”为标题，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

（2）课程实施性教学要求必须有机融入思想政治教育元素，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

（3）课程实施性教学要求必须能切实指导任课教师把握教学目标、优化教学内容，创新教学设计、规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

6. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外岗位实习1学期。三年总学时数为3000~3300，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为40%，专业（技能）课程（含入学教育及认识实习、毕业考核、毕业教育等）学时占比约为60%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

7. 职业学校应统筹安排公共基础课程、专业（技能）课程，科学安排课程顺序，参考专业指导性人才培养方案中的“教学安排”建议，编制本校本专业教学进程表和课程表，呈现在正文中或作为“专业实施性人才培养方案”的附件。为适应中等职业学校专业课程门数较多、实践时间较长的特点，教学进程表和课程表编制方式应科学合理、灵活机动，保证开足公共基础课程、专业（技能）课程每门课程所需学时和教学内容。

学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学每周按30学时计算，1周计2学分；岗位实习1周计1.5学分。

8. 在专业指导性人才培养方案的基础上，细化本校本专业的“实施保障”内容，包括专业教师、教学设施、教学资源等在结构、内容、数量、质量上的配置情况；明确“质量管理”举措，包括教学管理机制和管理方式，本专业教育改革的推进模式、主要内容和实践举措；说明“毕业考核”的具体要求。

（二）推进教育教学改革

1. 强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

2. 明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

3. 提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

4. 优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将餐饮企业厨房转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

5. 深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

（三）严格毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业综合项目（作品、方案、成果）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合专业实际组织毕业考核，保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，取得规定学分，本专业累计取得学分不少于 170。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。

3. 毕业考核成绩达到合格以上。毕业考核方式：（1）综合素质评价，包括思想素质、文化素质、身体素质、劳动素质、艺术素质、社会实践等；（2）学业成绩考核，包括本专业各科目的学业成绩、江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩，以及结合本校本专业实际而开设的毕业综合考试；（3）实践考核项目，包括学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。

4. 取得人社部门委托社会化认定的中级以上或教育部门委托第三方社会化认定的初级以上烹饪相关职业技能等级证书 1 项以上，如：中式烹调师（中级）、营养配餐员（中级）等。

十、编制说明

（一）编制依据

本方案依据《江苏省中等职业学校烹饪类专业课程指导方案（试行）》，参考教育部《职业教育专业目录（2021 年）》《中等职业学校公共基础课程方案》以及思想政治、语文、历史、数学等 12 门公共基础课程标准，参考《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年版）、《国家职业资格目录》和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

附件 1

江苏省中等职业学校中餐烹饪专业“工作任务与职业能力”分析表

职业岗位	工作任务		职业技能	能力整合排序	课程设置	
中式烹调师	1. 烹饪原料初步加工与保藏	(1) 烹饪原料选择	能对烹饪原料进行正确的鉴别、选择和成本核算	<p>1. 行业通用能力</p> <p>(1) 了解餐饮行业相关政策和法规，知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等。</p> <p>(2) 熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。</p> <p>(3) 掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。</p> <p>(4) 了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。</p> <p>(5) 爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意识。</p> <p>2. 专业核心能力</p> <p>(1) 了解水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等烹调方法的特点、分类与要求，掌握水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等烹调方法基础菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键，具有独立制作基础菜肴的能力。</p> <p>(2) 了解冷菜制作与食品雕刻的形成、发展与作用，熟悉冷菜制作、果盘制作、食品雕刻的基本流程以及冷菜、食品雕刻在宴席中的运用，掌握常见冷菜、果盘和</p>	<p>《中西烹饪原料》</p> <p>《烹饪基础技术》</p> <p>《中式菜肴制作技术》</p> <p>《现代厨房运作》</p>	
		(2) 烹饪原料初加工	能根据不同用途对烹饪原料进行合理的初步加工和刀工、分档处理			
		(3) 烹饪原料保管	能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏			
	2. 冷菜制作	(1) 冷菜制作	能根据不同冷菜品种调制相应调味汁			能制作各类冷菜品种
			能根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘			
		(2) 冷菜拼摆	能根据营养学知识和筵席设计知识对冷菜进行设计、组合			能制作水果拼盘
			能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化			
		(3) 食品造型	能制作水果拼盘			能制作刺身拼盘
			能制作刺身拼盘			
	3. 热菜烹调	(1) 打荷	能熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法			能对菜肴成品进行质量控制
			能对菜肴进行合理装盘和美化			
			能对菜肴成品进行质量控制			
					<p>《烹饪基础技术》</p> <p>《烹饪营养与安全》</p> <p>《中西饮食文化》</p> <p>《现代厨房运作》</p> <p>《冷菜制作与食品雕刻》</p> <p>《菜品设计与制作》</p> <p>《菜肴美化与装饰》</p> <p>《名菜制作与赏析》</p> <p>《烹饪工艺美术》</p> <p>《中式快餐》</p> <p>《营养配餐》</p>	
					<p>《中西饮食文化》</p> <p>《烹饪营养与安全》</p> <p>《烹饪基础技术》</p> <p>《现代厨房运作》</p> <p>《中式菜肴制作技术》</p>	

职业岗位	工作任务		职业技能	能力整合排序	课程设置			
		(2) 上什	能根据不同需要制作烹饪用基础汤	<p>食品雕刻制作的方法，具有制作常见的冷菜、果盘和简单的食品雕刻能力。</p> <p>(3) 了解菜品设计的概念、分类和作用，掌握菜品设计的方法、原则和评价标准；能应用现代营养学、食品安全与卫生等知识，根据菜品设计的外观、形状、色彩、质地、味型、调味、烹调方法等标准，进行菜品设计并熟练规范地完成菜品制作。</p> <p>(4) 了解菜肴美化与装饰的意义、分类，熟悉菜肴围边、点缀、果酱画技术，掌握菜肴围边、菜肴点缀、果酱画的用料、技法、特点和操作关键，能根据常见菜肴成品特点及技术要求，熟练运用烹饪基础刀工、勺功，对基础菜肴进行美化与装饰设计。</p> <p>3. 职业特定能力</p> <p>(1) 名菜制作：熟悉四大菜系名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握四大菜系代表性名菜制作工艺，能熟练制作代表性名菜；掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型，能熟练制作简单造型的菜点。</p> <p>(2) 团餐制作：熟悉中式快餐菜品的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握代表性中式快餐菜品制作工艺，能熟练制作中式快餐的相关菜品；熟悉不同人群营养食谱的设计原则，具备对不同人群配餐营养成分的分析能力，掌握不同人群营养食谱的设计方法，具有制作营养餐的初步能力。</p> <p>4. 跨行业职业能力</p> <p>(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。</p> <p>(2) 具有创新创业能力。</p> <p>(3) 具有一线生产管理能力</p>	<p>《菜品设计与制作》</p> <p>《菜肴美化与装饰》</p> <p>《名菜制作与赏析》</p> <p>《烹饪工艺美术》</p> <p>《中式快餐》</p> <p>《营养配餐》</p>			
			能熟练使用蒸汽设备，掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别					
			能根据需要对菜肴进行初步熟处理					
		(3) 切配	能根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理					
			能根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配					
			能根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制					
		(4) 炉灶	能运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量					
			能熟练使用各类烹饪灶具设备					
		营养配餐员	(1) 厨房营养配餐			能应用现代营养学知识进行营养菜肴的设计与制作	<p>(1) 名菜制作：熟悉四大菜系名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握四大菜系代表性名菜制作工艺，能熟练制作代表性名菜；掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型，能熟练制作简单造型的菜点。</p> <p>(2) 团餐制作：熟悉中式快餐菜品的用料与烹调方法、特点、操作要领，掌握代表性中式快餐菜品制作工艺，能熟练制作中式快餐的相关菜品；熟悉不同人群营养食谱的设计原则，具备对不同人群配餐营养成分的分析能力，掌握不同人群营养食谱的设计方法，具有制作营养餐的初步能力。</p> <p>4. 跨行业职业能力</p> <p>(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。</p> <p>(2) 具有创新创业能力。</p> <p>(3) 具有一线生产管理能力</p>	<p>《中西烹饪原料》</p> <p>《烹饪基础技术》</p> <p>《烹饪营养与安全》</p> <p>《中西饮食文化》</p> <p>《现代厨房运作》</p> <p>《中式菜肴制作技术》</p> <p>《冷菜制作与食品雕刻》</p> <p>《菜品设计与制作》</p> <p>《菜肴美化与装饰》</p> <p>《烹饪工艺美术》</p> <p>《中式快餐》</p> <p>《营养配餐》</p>
						能应用营养烹调技术保护烹饪原料中营养成分		
(2) 特殊人群营养配餐	能应用现代营养学知识根据不同职业、不同人群特点进行营养餐设计与制作							

中等职业学校专业实施性人才培养方案参考格式

- 一、专业及代码
- 二、入学要求与基本学制
- 三、培养目标
- 四、职业面向
- 五、培养规格
- 六、课程设置及教学要求
- 七、教学安排
- 八、实施保障
 - (一) 师资条件
 - (二) 教学设施
 1. 专业教室
 2. 实训实习基本条件
 - (三) 教学资源
 1. 教材
 2. 图书文献资料
 3. 数字资源
- 九、质量管理
 - (一) 教学管理与教学改革
 - (二) 毕业要求
- 十、编制说明
 - (一) 编制依据
 - (二) 开发团队