

淮安市中等职业学校 实施性人才培养方案审批表

专 业 名 称： 中餐烹饪

专门化方向： 中餐烹调、中餐面点、营养配餐

学 制： 三年制

制 定 日 期： 2022.8

学校（盖章）： 江苏省淮安工业中等专业学校

一、专业与专门化方向

专业类别：旅游大类（代码：74）

专业名称：中餐烹饪（专业代码 740201）

专门化方向：中餐烹调、中餐面点、营养配餐

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

根据我国旅游饭店发展现状和趋势，培养与我国旅游饭店行业需求相适应，具有良好的思想道德和身心素质、掌握必需的文化知识，具有良好的身心素质，有一定的组织、协调、控制能力，能适应酒店业、餐饮业等厨房一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力的高素质技能型专门人才。

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师 中式面点师	中式烹调师(四级) 中式面点师(四级)	高职： 烹饪工艺与 营养	本科： 烹饪与营养 教育、食品科 学与工程
中餐面点		任选一个工种		

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，遵法守纪、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，具有服务餐饮行业的情怀，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. 具有爱岗敬业的劳动态度和良好劳动习惯，具有较强的职业荣誉感、良好的职业道德、职业行为，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）了解烹饪在各个时期的发展特征，能识别不同风味菜肴，掌握不同类型菜肴的制作，熟悉厨房组织机构及各部门工作岗位职责。

（2）具备符合厨房各职业岗位要求个人形象，能熟练掌握各个岗位的职能及技术要求。

（3）能了解中国烹饪简史，烹饪原理和技术规范，中国菜品、中国宴席及烹饪风味流派。

（4）掌握有关烹饪原料的基础知识，了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求。

（5）掌握现代营养卫生学的基础知识，了解各类原料的营养成分与卫生要求理解合理烹饪、科学配膳的基本原则。

2. 专业核心能力

（1）掌握烹饪与营养的基本理论、基本知识和基本技能，受到从事科学研究和现代教育理论与实践的初步训练，初步具有烹饪、面点和酒店管理等方面的基本能力。

（2）了解烹饪学科的发展前沿，具备利用烹饪与营养理论解决实际问题的能力；

（3）利用现代信息技术获取有效信息的能力；

（4）具有撰写科技论文和开展科学研究的初步能力有较强的专业实践操作技能，并获得相应的技能等级证书。

2. 职业特定能力：

（1）中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

（2）中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运

用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

(3) 营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和制作营养标签的能力。

3. 跨行业职业能力：

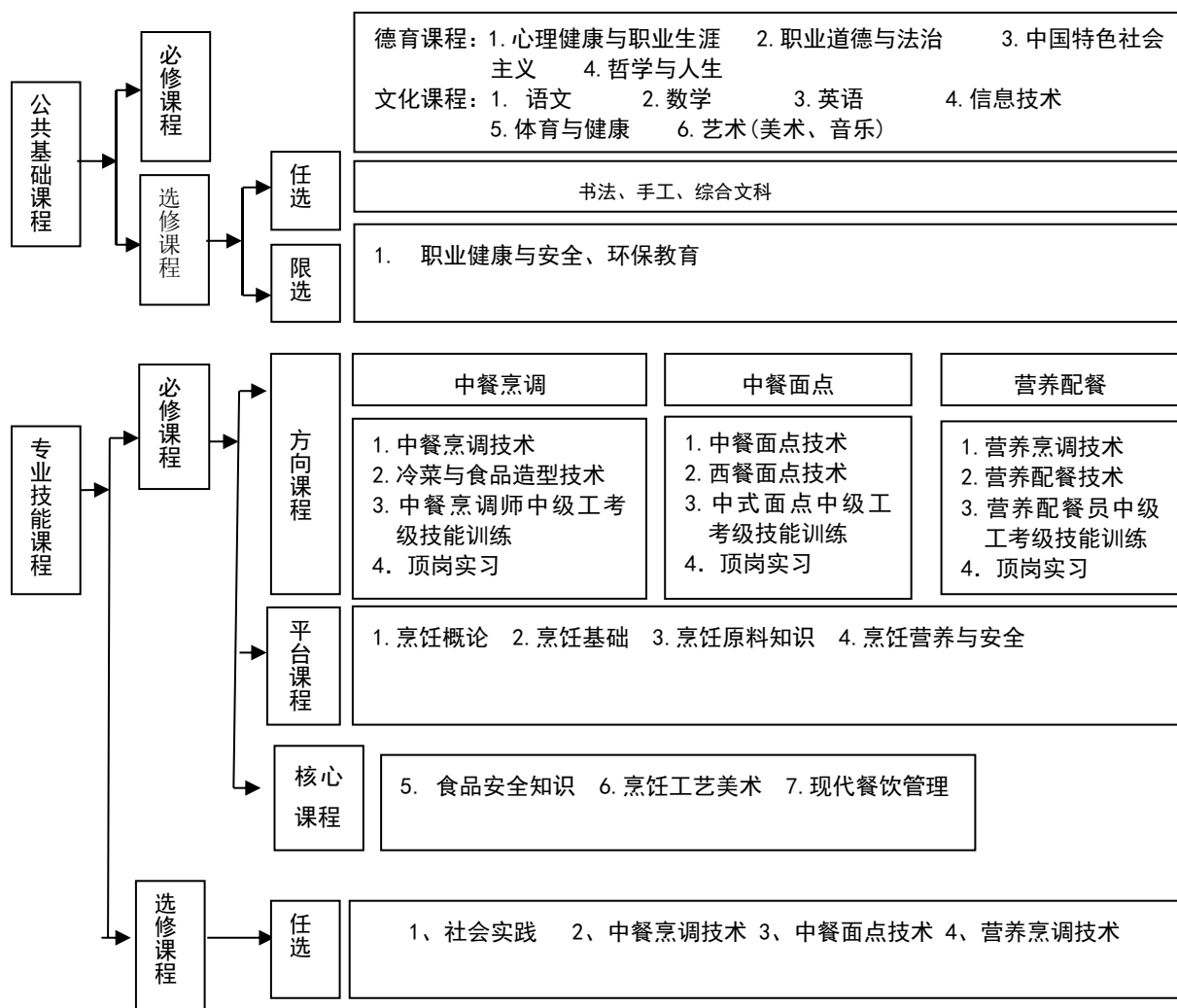
(1) 具有适应岗位变化的能力。

(2) 具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。

(3) 具有创新和创业的基础能力。

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	144+ (36)

	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	
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发展需求，依据课程标准选择确定	144
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 (课时)	主要内容	能力要求
--------------	------	------

烹饪概论 (96)	(1) 中国烹饪简史; (2) 中国烹饪原理与技术规范; (3) 中国菜品; (4) 中国筵宴; (5) 中国烹饪风味流派; (6) 中国饮食民俗; (7) 中国饮食文化; (8) 中国当代餐饮市场	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛; (2) 能说出中国烹饪的要素和作用; (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质; (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范; (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术; (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法; (7) 掌握中国菜品的构成; (8) 能说出筵宴的特征和类别; (9) 能说出筵宴设计的原则与要求; (10) 掌握中菜、中点的主要流派; (11) 了解饮食民俗的概述; (12) 能说出中国当代餐饮市场的格局
烹饪基础 (375)	(1) 原料切配技术; (2) 鲜活烹饪原料的初步加工; (3) 分档及整料去骨; (4) 干货原料初步加工; (5) 热菜的配菜; (6) 勺功基础; (7) 基础菜肴制作; (8) 基础面点制作	(1)掌握刀工必备的工具及使用保养方法; (2)能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用:直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法等; (3)能掌握原料基本成型刀法的应用,如:块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用; (4)能掌握原料美化成型刀法的应用,如:麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用; (5)能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求; (6)熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; (7)能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途; (8)能说出干货原料涨发的概念、方法和要求; (9)掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤; (10)能选择正确的涨发方法,对常见干货原料进行涨发; (11)能说出热菜配菜的重要性和基本要求; (12)掌握热菜配菜的原则和基本方法; (13)能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜; (14)掌握菜肴命名的方法和要求; (15)掌握筵席配菜的类型及基本要求; (16)掌握勺功技术,能熟练运用大翻、小翻技法; (17)能熟练运用常见烹饪技法技法; (18)能根据不同菜品特点,熟练运用相应烹调技法制作基础菜肴; (19)能制作基础面点品种

烹饪原料知识 (64)	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识, 原料的检验、贮存和保管方法; (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准; (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法; (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品, 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节; (5) 能认识常用蔬菜类原料, 了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求; (6) 能认识常用畜禽类原料, 了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季; (7) 能认识常用水产品类原料, 了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求; (8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点; (9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分, 理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别; (10) 了解国家动物保护的相关法律法规
烹饪营养与安全 (148)	(1) 营养学基础; (2) 食品安全基础; (3) 各类食品的营养价值及其安全控制 (4) 饮食行业安全管理	(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源; (2) 能说出六大营养素之间的关系; (3) 能掌握热量计算方法; (4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识; (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点; (6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值; (7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义; (8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念; (9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法; (10) 能说出几种人群的膳食特点; (11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点

(2) 专业核心课程

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
现代餐饮管理 (64)	(1) 现代餐饮经营管理基础知识; (2) 厨政管理; (3) 餐饮产品的全面质量管理; (4) 餐饮成本控制与核算; (5) 餐饮销售管理; (6) 餐饮服务管理	(1)了解现代餐饮经营管理的含义和内容; (2)能说出现代餐饮经营管理的发展趋势; (3) 能掌握厨房管理基础知识; (4) 能掌握厨房设备及用具管理; (5) 能掌握餐饮产品的生产质量管理; (6) 能掌握餐饮成本控制基础知识; (7) 能掌握菜点产品销售价格的核算; (8) 会筵席菜肴的配置与成本核算; (9) 能掌握餐饮服务质量的控制
食品安全知识 (56)	(1) 食品安全基础知识; (2) 各类烹饪原料的安全鉴定; (3) 预防食物中毒及常见饮食疾病; (4) 食品安全管理; (5) 食品安全规范操作	(1) 能说出食品安全的基本要求; (2) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; (3) 能说出食品的保鲜和保藏的方法; (4) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则;; (5)能掌握主要烹饪原料的安全基本标准; (6) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法; (7) 能说出常见饮食疾病; (8) 能掌握食物中毒的一般知识; (9) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法; (10) 了解《中华人民共和国食品卫生安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容, 在实践中严格遵照执行; (11) 能说出饮食卫生的重要意义; (12) 能掌握餐饮企业的卫生要求; (13) 能掌握餐饮从业人员职业道德; (14) 能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要求
烹饪工艺美术 (32)	(1) 烹饪工艺美术概述; (2) 色彩基础; (3) 烹饪造型图案; (4) 烹饪图案形式美法则; (5) 烹饪菜点的造型与拼摆; (6) 烹饪综合造型艺术	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展; (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点; (3) 能掌握色彩的基本知识; (4) 能说出色彩的情感和象征意义; (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律; (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则; (7) 能掌握烹饪图案的类型方法; (8) 能掌握烹饪图案的基本形式; (9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类; (10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则; (11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺; (12) 能掌握热菜造型与装盘工艺; (13) 能掌握简单食品雕刻造型技术; (14) 能掌握围边装饰工艺; (15)能说出美学在中国烹饪器具造型中的

		作用； (16) 能掌握筵席展台设计的方法； (17) 能掌握饮食环境美化的方法
--	--	--

(3) 专业方向课程

①中餐烹调

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
中餐烹调技术 (32)	(1) 中式烹调概述； (2) 烹饪原料的初步热处理技术； (3) 火候； (4) 调味技术； (5) 制汤技术； (6) 上浆、挂糊、勾芡技术； (7) 热菜的烹调方法； (8) 热菜装盘； (9) 西式烹调基础知识	(1) 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用； (2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点； (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法； (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领； (5) 能说出火候的概念； (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响； (7) 能说出味觉和味的分类； (8) 能掌握调味的方法； (9) 能掌握调味的原则； (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤； (11) 能掌握汤汁形成的基本原理； (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料； (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类； (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法； (15) 能掌握常用烹调方法的操作关键； (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则； (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法； (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
冷菜与食品造型技术 (48)	(1) 冷菜制作基础知识； (2) 冷菜制作技术； (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术； (4) 果蔬雕刻技术； (5) 其他食品造型技术	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展； (2) 能对不同冷菜进行切配装盘； (3) 能制作花色冷菜拼盘； (4) 会制作热制凉吃类菜肴； (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求； (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰； (7) 会制作不同主题水果拼盘； (8) 会制作简单果蔬雕刻品种； (9) 了解不同性质食品原料造型技术，包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等； (10) 能制作简单食品艺术造型
中式烹调师训练与考级 (170)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式烹调师中级工的水平

②中餐面点

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
中餐面点技术 (32)	(1) 面点制作基础知识; (2) 水调面团品种制作; (3) 膨松面团品种制作; (4) 油酥面团品种制作; (5) 米粉面团品种制作; (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用; (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其他面团点心品种
西餐面点技术 (48)	(1) 西点制作基础知识; (2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类; (2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出西餐面点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
中式面点师训练与考级 (170)	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式面点师中级工的水平

③营养配餐

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
营养烹调技术 (32)	(1) 烹饪原料营养成分构成分析; (2) 营养烹调基础知识, 营养烹调的原则; (3) 营养烹调技法实例	(1) 能说出烹饪原料的营养构成; (2) 能说出营养烹调技术的相关知识; (3) 能掌握运用营养烹调方法保护烹饪原料中营养成分的原理; (4) 掌握烹调前保护食品原料中营养成分的技术; (5) 掌握烹调中保护食品原料中营养成分的技术; (6) 掌握运用多种烹调方法保护食品原料中营养成分的技术
营养配餐技术 (48)	(1) 营养配餐基本原理与食谱编制;	(1) 能掌握配餐原理; 食谱的概述; 营养成分计算法及应用; 食品交换方法;

	(2) 菜点设计的营养价值评价; (3) 膳食质量调查及评估; (4) 高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制; (5) 中式筵席设计的营养原则与方法; (6) 营养菜点的设计与制作; (7) 营养标签的设计与制作	(2) 能说出平衡膳食的设计原则; 熟悉食谱编制的原则; 掌握食谱编制的方法; (3) 能进行膳食质量调查设计和评估; (4) 能设计和制作特殊营养成分菜点品种; (5) 能掌握中式筵席设计的营养原则与方法; (6) 能根据不同需求设计和制作营养菜点品种; (7) 能根据不同菜点品种进行营养素计算, 制作营养标签
营养配餐员训练与考级 (170)	营养配餐员四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备营养配餐员中级工的水平

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: 综合的实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1 (军训)	1	1
			1 (入学教育)		
			3 (烹饪基本功 1, 现代学徒制产教融合实践 2)		
二	20	18	2 (中餐烹调技艺)	1	1
			2 (现代学徒制产教融合实践)		
三	20	18	1 (一级 B 考证实训)	1	1
			2 (中式面点技艺 1, 中餐烹调技艺 1)		
			2 (现代学徒制产教融合实践)		
四	20	18	3 (中式面点技艺 1, 中餐烹调技术 (MSA) 1, 冷菜与食品造型技术, 1)	1	1
			2 (现代学徒制产教融合实践)		
五	20	18	8 (中式烹调师 (中级) 实训 2、中式面点师 (中级) 实训; 1+X 餐饮管理运行 (中级) 实训 2 周;)	1	1
六	20	20	19 (顶岗实习)	/	/
			1 (毕业教育)	/	/
总计	120	110	46	5	5

(二) 教学进程安排

课程类别	序号	课程名称			学时数		课程教学各学期周学时										
					总学时	学分	一		二		三		四		五		六
							18周		18周		18周		18周		18周		20周
							15周	3周	15周	3周	15周	3周	15周	3周	8周	10周	20周
公共基础课程	1	思想政治	必修	心理健康与职业生涯	30	2	2										
	2			职业道德与法治	30	2			2								
	3			中国特色社会主义	30	2				2							
	4			哲学与人生	30	2					2						
	5		限选	职业健康与安全	32	2								4			
	6			环保教育													
	7																
	8	文化课	必修	语文	195	15	4		3		3		3				
	9			数学	150	13	4		2		2		2				
	10			英语	150	13	4		2		2		2				
	11			信息技术	120	8	4		4								
	12			体育与健康	136	9	2		2		2		2		2		
	13			艺术(美术、音乐)	30	2			1		1						
	14		必修	历史	45	5	2		1								
	15																
	16	综合文科			137	8	2		2								
手工									2		1		4				
合 计					1115	83	24		19		14		12		10		
专业技能课	17	基础平台课程	烹饪概论		88	4	4	1周									
	烹饪基本功		90	3	2		2		2								
	烹饪基础		172	11			4	2周		2周							
	烹饪原料知识		148	9					4		4	1周					
	现代餐饮管理		146	9			4	1周	3	1周							

程	21			烹饪营养与安全	148	9						4		4	2周			
	22			烹饪工艺美术	32	2								4				
	23			食品安全知识	56	4									2周			
	小 计				880	51	6	1周	10	3周	9	3周	8	1周	8	4周		
	24	技能方向课程	中餐烹调	中餐烹调技术	32	2									4			
	25			冷菜与食品造型技术	48	3								6				
	26			中餐烹调师中级工训练与考级	168	12							2周		4周			
	26		中餐面点	中餐面点技术	32	2									4			
	28			西餐面点技术	48	3									6			
	29			中式面点师中级工训练与考级	168	12								2周		4周		
	30		营养配餐	营养烹调技术	32	2										4		
	31			营养配餐技术	48	3										6		
	32			营养配餐员中级工训练与考级	168	12									2周		4周	
	小 计				248	16								2周	10	4周		
	33	专业任选课程	社会实践活动	56	2											2周		
	34		中餐烹调技术	180	9					2		2						
			中餐面点技术						2		2							
			营养烹调技术						2		2							
	小 计				236	11					6		6					
顶岗实习				570	29											19周		
合 计				1934	107	6		10	3周	15	3周	14	3周	18	10周	19周		
其他教育活动	专业认识与入学教育			28	1		1周											
	军训			28	1		1周											
	毕业教育			28	1											1周		
	小 计			84	3		2周									1周		

总 计	3049	193	30	3 周	29	3 周	29	3 周	26	3 周	28	10 周	20 周
-----	------	-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	------	------

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观价值体系，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。

2. 专业能力

专业带头人

（1）高庆昌、高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 18 年，市职业教育课程改革带头人、淮扬菜大师、淮安淮扬菜名厨、淮安市职业学校信息化教学大赛评委。

（2）专业教师具有良好的职业道德和敬业精神，具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力，能遵循职业教育教学规律正确分析、设计、实施及评价教学，具备一定的课程开发和专业研究能力，能准确把握行业发展动态，与相关行业保持紧密联系。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 200 学时的教学任务。

3. 团队建设

（1）专任专业教师与在籍学生之比为 1:21；研究生学历（或硕士学位）25%，高级职称 25%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 100%。

（2）专任专业教师具有本专业本科以上学历 100%；3 年以上专任专业教师，均达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

高庆昌	专业带头人
陆桂香	高级教师和高级技师
金辉	技师
朱金花	研究生学历和高级技师

（二）教学设施

1. 专业教室

专业教室符合国家、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，配备符合要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，满足信息化教学的必备条件；设计并展现出能体现饭店行业特征、专业特点、职业精神的图、物、文等各种形式的文化布置。

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：

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
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	11	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	22	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	2	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	24	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	12	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	24	1800×800×800/150H
	立式冰箱	2	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	12	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	—
烹饪基础实训	模拟灶台炉架	40	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	20	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	12	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	—

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
	不锈钢烟罩	1	—

（2）校外实训实习基本条件

校外实训基地应满足学生顶岗实习、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习实训指导人员，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实训基地的具体要求如下：

①稳定的校外实训饭店数量不少于 5 个，分别为：义楼淮扬菜馆、淮安市翠和嘉华大酒店、老淮安餐饮管理服务有限公司、淮安市古文楼餐饮服务有限公司、印象河下私房菜馆、紫京城大酒店、淮安迎宾馆等。实习饭店均具有独立法人资格，依法经营、管理规范。实习饭店类型包括商务型、度假型、会议型。以上饭店具有现代管理理念，管理服务规范，有能力帮助解决实习生的食宿及有关学习、生活等问题，并制订了规范的作息制度，并按相关规定加强管理；接纳学生实习之前，与学校签订顶岗实习协议，并强调学生的安全意识和环保意识；

②实习饭店为学生提供了必要的顶岗实习条件和安全的顶岗实习劳动环境，能提供餐饮服务、客房服务等实践活动及前厅接待、客房打扫、餐厅服务等实训活动；并配备必要的计算机互联网设备，以方便学生查找资料和沟通交流；

③实习饭店具有一定数量的实习指导教师。实习指导教师为实习单位的业务骨干，要求政治、业务素质优良，责任心强，行业经验丰富，有一定的理论水平，关心支持职业教育工作。淮安市义楼淮扬菜馆聘请我校高庆昌老师为餐饮部菜品创新与研发技术顾问。

（三）教学资源

1. 教材

学校建立严格的教材选用制度，教材上从国家和省中等职业学校推荐教材目录中遴选。专业教材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。

2. 图书文献资料

按照国家和省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，配备与本专业相关的图书文献资料 3000 册以上，存放和阅读场地面积应大于 100 平方米，应能满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括规范性教学文件、相关技术手册、行业标准、产业政策法规、职业标准、实务案例等图书，包含下列图书文献资料：

（1）舌尖上的中国、精选家常菜、烹饪职业资格考试与认证、学习辅导用书等；

（2）相关标准规章：《厨房生产安全管理制度》《餐饮职业经理人执业资格条件》《烹饪实训室规章制度》《餐饮管理规章制度》。

3. 数字资源

实训室中配备信息化查询系统,方便学生自主性学习。建立《中餐烹调技术》《中餐面点技术》《食品安全知识》等课程的数字化资源,建设、配备与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。提供最佳东方、迈点网等重要网站,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

本方案充分体现构建以能力为本位、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。并突出以下几点:

(1) 专业课程设置清晰,符合职业岗位需求。本方案依据中式烹调、中餐面点、营养配餐员等职业的岗位需求,通过对中式烹调师、中餐面点师、营养配餐员的职业能力分析来构建课程体系,开设《烹饪概论》、《烹饪营养基础》、《食品安全知识》、《现代餐饮管理》、《中餐烹调技术》、《中餐面点技术》、《营养配餐技术》等专业课程,保证学生能够掌握从事本专业领域实际工作的知识和技能。

(2) 加强等级证书获取训练内容,凸显职业特定能力。中餐烹饪与营养膳食专业最主要的职业特定能力是专业操作能力,本方案在课程设置有特别加强了学生专业技能综合训练的内容,如第1、2学期开设《烹饪基础》课程,从中餐烹饪基础的刀工、勺功等方面对学生进行基础的训练;第4、5学期开设《中级工训练与考级》、《中餐烹调技术》、《中餐面点技术》等课程,从专业方向方面加强对学生进行专业操作技能的训练。

(3) 大赛融入专业课程,贯彻教学改革理念。本方案结合全国职业学校技能大赛中餐烹饪项目中职组比赛内容,将技能大赛的要求融入到专业课程中,并全面贯彻江苏省职业教育教学改革理念。如针对中式热菜制作项目开设《中餐烹调技术》、《烹饪基础》等课程;针对冷拼与食艺项目开设《冷菜与食品造型技术》、《烹饪工艺美术》等课程;针对中餐面点制作项目开设《中餐面点技术》、《西餐面点技术》等课程。

(4) 人文课程丰富多样,提高学生综合素养。本方案尊重学生特点,发展学生潜能,加强德育、智育、体育、美育课程的同时,在任选课程中多开设人文类课程,促进学生思想素质、文化素质、业务素质、心理素质与身体素质的全面发展,奠定学生终身发展的良好基础。

以下任意选修课程仅供参考:

(1) 公共基础任选课程:书法、手工、综合文科等,

(2) 专业(技能)任选课程:《社会实践活动》《专业技能类选修》

5. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外顶岗实习1学期。三年总学时数为3049，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为37%，专业（技能）课程（含专业认知与入学教育、毕业考核、毕业教育等）学时占比约为63%。课程设置中设任意选修课程，其学时数占总学时的比例约为13%。

6. 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，并作为“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16~18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；顶岗实习1周计1.5学分。

7. 制订课程实施性教学要求

（1）学校应依据教育部《中等职业学校专业教学标准》《江苏省中等职业学校中餐烹饪专业类课程指导方案（试行）》《省中等职业学校中餐烹饪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，参照相应课程标准（或教学要求）的体例格式，编写本校本专业的公共基础课程、专业（技能）主干课程实施性教学要求，并以“江苏省淮安工业中等专业学校中餐烹饪专业课程实施性教学要求”为标题，呈现在正文中或作为“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，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，开展教学设计，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。

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，本专业教育教学改革的推进模式、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，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、顶岗实习报告、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、顶岗实习报告、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社会化认定的初级以上酒店服务与管理相关职业技能等级证书 1 项以上，如：中餐烹调师（四级）、中式面点师（四级）、营养配餐员（四级）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中餐专业类课程指导方案（试行）》，参考教育部《中等职业学校专业目录》《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准》《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》（2015 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。

（二）编制成员

高庆昌	专业带头人
陆桂香	高级技师和高级职称
金辉	技师
朱金花	研究生和高级技师
陈潞	专业课教师
刘景飞	紫京城大酒店
屈网俊	淮安市古文楼餐饮服务有限公司
朱 荣	老淮安餐饮管理服务有限公司
王雅逸	淮安市翠和嘉华大酒店
贾俊涛	义楼淮扬菜馆

附录

中餐烹饪与营养膳食专业职业能力分析

职业岗位	工作任务		职业技能	知识领域	能力整合排序
中式烹调师	烹 饪 原 料 初 步 加 工 与 保 藏	(一) 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	烹饪基础、烹饪原料知识、现代餐饮管理	一、行业通用能力
		(二) 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		(1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
		(三) 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) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用能力；
	冷菜制作	(一) 冷菜制作	1. 能根据不同冷菜品种调制相应调味汁； 2. 能制作各类冷菜品种	烹饪概论、烹饪基础、冷菜与食品造型技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理	(3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
		(二) 冷菜拼摆	1. 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. 能根据营养学知识和筵席设计知识对冷菜进行设计、组合		(4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力；
		(三) 食品造型	1. 能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 2. 能制作水果拼盘； 3. 能制作刺身拼盘		(5) 具有菜点、筵席的审美和设计的能力；
(6) 具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；					
(7) 具有厨房生产成本控制和					

职业岗位	工作任务		职业技能	知识领域	能力整合排序
	热菜烹调	(一) 打荷	1. 能熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法； 2. 能对菜肴进行合理装盘和美化； 3. 能对菜肴成品进行质量控制	烹饪概论、烹饪基础、中餐烹调技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理、中式烹调师训练与考级	厨房管理的能力； (8) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。 二、职业特定能力 1. 中餐烹调能力： (1) 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力； (2) 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力； (3) 具有烹饪原料设计和制作造型的能力； (4) 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。 2. 中餐面点制作能力： (1) 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力； (2) 具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力； (3) 具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传
		(二) 上什	1. 能根据不同需要制作烹饪用基础汤； 2. 能熟练使用蒸汽设备，掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别； 3. 能根据需要对菜肴进行初步熟处理		
		(三) 切配	1. 能根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理； 2. 能根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配； 3. 能根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制		
		(四) 炉灶	1. 能运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量； 2. 能熟练使用各类烹饪灶具设备		

职业岗位	工作任务		职业技能	知识领域	能力整合排序
中式面点师	面点制作	(一)中点制作	1. 能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量; 2. 能熟练使用各类中式面点制作设备	烹饪概论、烹饪基础、中餐面点技术、西餐面点技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理、中式面点师训练与考级	统名点的能力。 3. 营养配餐能力: (1) 具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力; (2) 具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力; (3) 具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力。 三、跨行业职业能力 (1) 具有适应岗位变化的能力;
		(二)西点制作	1. 能运用不同西式面点制作技法制作西式面点品种并控制出品质量; 2. 能熟练使用各类西式面点制作设备		
营养配餐员	营养餐设计与制作	(一)厨房营养配餐	1. 能应用现代营养学知识进行营养菜肴的设计与制作; 2. 能应用营养烹调技术保护烹饪原料中营养成分	烹饪概论、烹饪基础、营养烹调技术、营养配餐技术、烹饪工艺美术、烹饪营养基础、食品安全知识、现代餐饮管理、营养配餐员训练与考级	(2) 具有餐饮企业经营管理能力和餐饮企业管理的基础能力; (3) 具有创新和创业的基础能力
		(二)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		

注：本表是方案开发组集成职业院校、行业企业专家共同开发。职业学校应结合本校特点和区域行业企业岗位需求，充分调研后，制定本校的该专业职业能力分析表。

2022 级____中餐烹饪____专业实施性人才培养方案

审批意见表

专 业 负责人 审核意见	签 字： 年 月 日
学校教学 管理部门 审核意见	(盖章) 年 月 日
学 校 审核意见	(盖章) 年 月 日
县（区）教 育局职教 管理部门 审核意见	(盖章) 年 月 日
市职教教 研机构 审定意见	(盖章) 年 月 日
市教育局 审批意见	(盖章) 年 月 日