

宿迁市中等职业学校

# 专业实施性人才培养方案

学校名称 江苏省宿豫中等专业学校

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

专业代码 130700

专门化方向 中餐烹调、中餐面点

宿迁市教育局 印制

# 江苏省宿豫中等专业学校

## 中餐烹饪专业实施性人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪与营养膳食

专业代码：130700

### 二、入学要求

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

### 三、修业年限

基本学制：3年

### 四、职业面向

#### （一）职业岗位

本专业学生职业范围主要涉及中餐烹饪与营养膳食，具体从事的就业岗位如下：

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	中式烹调师（四级）	烹饪工艺与营养	烹饪与营养教育
中餐面点	中式面点师	中式面点师（四级）	烹饪工艺与营养	烹饪与营养教育

注：每个专门化方向根据专业不同说明

#### （二）通用证书

中式烹调师、中式面点师、西式面点师、西式烹调师

#### （三）职业资格证书/职业技能等级证

中式面点师四级、西式面点师四级

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，能从事餐饮企业中餐烹调、中餐面点、营养配餐等工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

#### （二）培养规格

##### （1）综合素质

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。

2. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
3. 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。
4. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。
5. 具有良好的书面表达和口头表达能力。
6. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
7. 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
8. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
9. 能够严格遵守安全操作规范。
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

## (2) 职业能力

### 1. 行业通用能力：

- (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- (2) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- (4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- (5) 具有菜点、宴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。

### 2. 职业特定能力：

- (1) 具有熟练的中餐烹饪操作技能。
- (2) 具有进行烹饪成本核算的能力。
- (3) 具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。
- (4) 具有创新意识和立业创业能力。
- (5) 逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力。

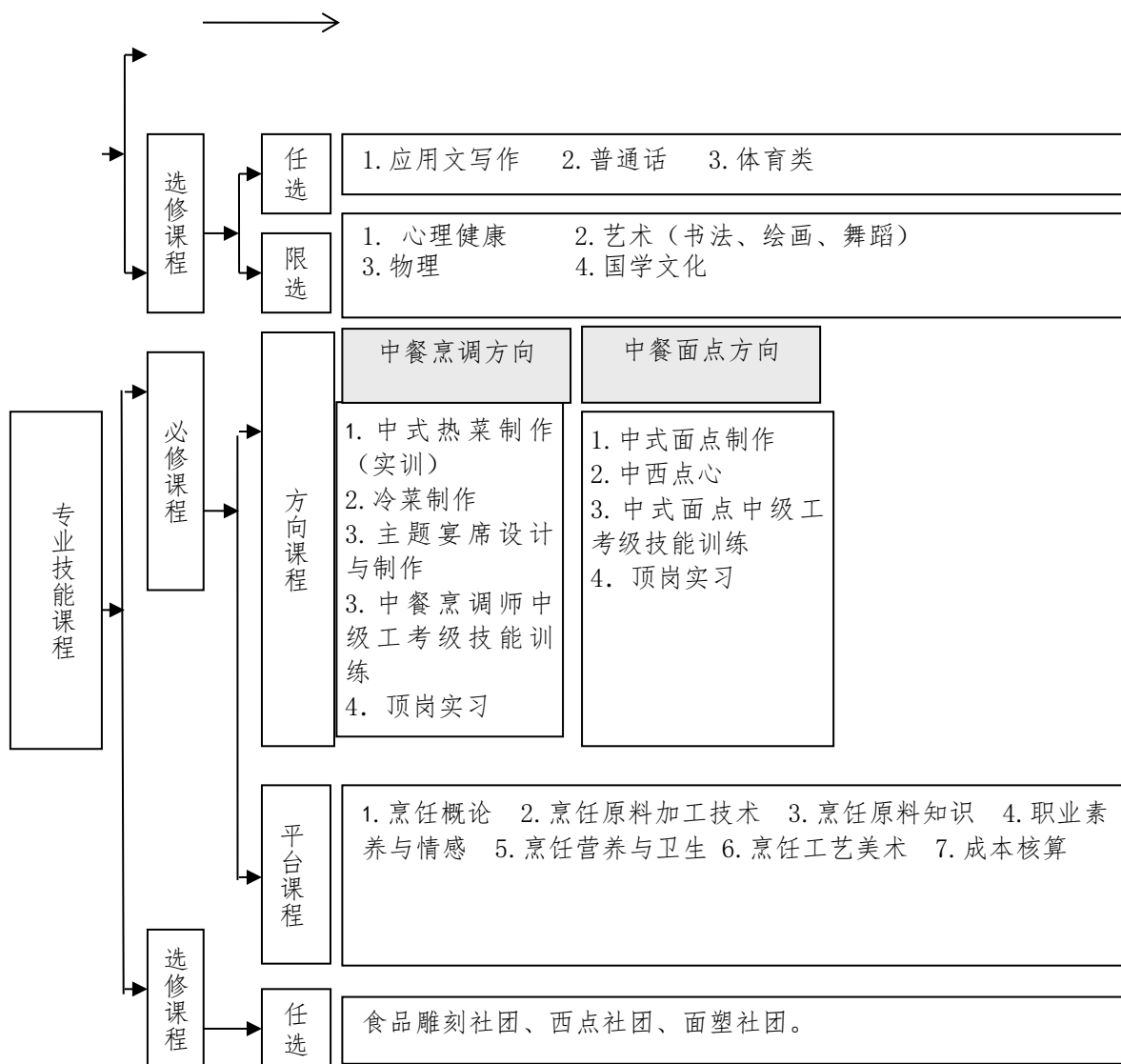
### 3. 跨行业职业能力：

- (1) 具有熟练的计算机操作能力。
- (2) 具有创新和创业的基础能力。
- (3) 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。
- (4) 具有较强的团队协作能力。
- (5) 具有适应岗位变化的能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程设置

公共基础	必修课程	1. 思想政治    2. 语文    3. 历史 4. 数学        5. 英语    6. 信息技术 7. 体育与健康 8. 劳动教育
------	------	--



## (二) 课程要求

### 1. 公共基础课程

课程名称	教学内容及要求	学时
思想政治	执教育部颁布的《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，结合我校办学特色、专业情况和学生发展需求，第一学期开设“中国特色社会主义”，第二学期开设“心理健康与职业生涯”，第三学期开设“哲学与人生”，第四学期开设“职业道德与法治”。根据省教研室要求，增加各类选修课程读本：《习近平新时代中国特色社会主义思想读本》，《工匠精神》。	180
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》(2020年版)，教材分为基础模块(上、下册)、职业模块、拓展模块，基础模块应在第一学年完成，每周不少于3学时，共计144学时；职业模块应在第二学年完成，每周不少于2学时，共计54学时；拓展模块内容不作统一要求。	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。结合我校办学特色、专业情况和学生发展需求，增加12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
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》（2020年版），教材分为基础模块（上、下册）和拓展模块一，基础模块应在第一学年完成，每周不少于3学时，共计108学时；拓展模块一应在第二学年完成，每周不少于3学时，共计108学时；任意选修内容不作统一要求。	198
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》（2020年版），教材分为《基础模块》（1、2、3册），《拓展模块》和《职业模块》共5本书，第一学期完成《职业模块1》，第二学期完成《职业模块2》，第三学期完成《职业3》，第四学期完成《拓展模块》，第五学期完成《职业模块》每周不少于3学时，每学期54课时。 备注：学校可根据各专业实际情况适当增减课时数与学分。	198
信息技术	执行教育部2020年颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》，主要教学内容及要求有： 1. 信息技术应用基础：通过学习，引导学生了解信息技术发展趋势、应用领域，以及对社会形态和个人行为方式带来的影响，熟悉信息社会相关的文化、行为规范、道德和法律常识，树立信息社会应具备的价值观和责任感；理解信息系统的工作机制，掌握常见信息技术设备及主流操作系统的使用技能。 2. 程序设计入门：通过学习，引导学生了解程序设计的基础知识和一般流程，初步掌握程序设计工具和程序设计语言的应用方法，培养学生基于程序设计理念的思维习惯。 3. 网络应用：通过学习，引导学生了解网络基础知识和网络通信原理，掌握网络连接、网络搜索、网络安全、网络服务等方面的基本技能。 4. 图文编辑：通过学习，引导学生了解图文编辑的基本概念和原则，掌握图文编辑软件的基本操作和功能，能够运用图文编辑软件进行文字排版、图片处理、图形绘制等方面的创作。 5. 数据处理：通过学习，引导学生了解数据处理的基本概念和方法，掌握数据处理软件的基本操作和功能，能够运用数据处理软件进行数据录入、数据分析、数据展示等方面的工作。 6. 数字媒体技术应用：通过学习，引导学生了解数字媒体技术的基本概念和特点，掌握数字媒体技术软件的基本操作和功能，能够运用数字媒体技术软件进行音频编辑、视频编辑、动画制作等方面的创作。 信息安全基础：通过学习，引导学生了解信息安全的基本概念和重要性，掌握信息安全防护的基本方法和技巧，能够有效保护信息系统安全及个人信息隐私。 7. 人工智能初步：通过学习，引导学生了解人工智能的基本概念和发展历程，掌握人工智能相关软件或平台的基本操作和功能，能够运用人工智能相关软件或平台进行简单的智能应用开发。	72
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，结合我校办学特色、专业情况和学生发展需求，体育与健康课开设四学期（第一、二、三、四学期），总计104学时，其中第一学期32学时，主要内容为普修课（篮球和排球）；第二学期36学时，主要内容为普修课（足球、羽毛球和乒乓球）。第三、四学期分别各18学时（单双周上课），主要内容为选项课，内容为篮球、排球、足球、羽毛球和乒乓球。	180

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14学时。	18
------	--	----

## 2. 专业（技能）课程

### (1) 专业类平台课程

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
烹饪概论 (36 学时)	(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) 掌握烹饪史发展进程； (2) 掌握烹饪技术操作要求； (3) 了解中国名菜名品； (4) 了解中国宴席的各种规格； (5) 掌握中国四大菜系及风味流派； (6) 了解中国民俗与饮食的关系。 (7) 了解中国饮食文化的发展。 (8) 了解现代餐饮市场现状。
烹饪原料加工技术 (136 学时)	(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；	(1) 掌握基本刀工刀法； (2) 熟悉原料初加工步骤； (3) 掌握原料组织结构； (4) 了解干货原料涨发方法及操作要点； (5) 初步理解配菜的原则与要求； (6) 掌握勺工的操作技法及要求。 (7) 掌握菜肴制作的技法。
烹饪原料知识 (102 学时)	(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) 原料的品质鉴别	(1) 掌握原材料的基本属性； (2) 熟悉原料存储的方式方法； (3) 掌握原料的品质鉴别方法；
职业素养与情感 (32 学时)	(1) 培养良好道德，提高综合素质； (2) 学法守法用法，把握人生方向； (3) 掌握经济常识，学会投资理财；	(1) 掌握厨师应具备的职业素养； (2) 熟悉行业领域的职业道德； (3) 掌握常用法律知识； (4) 了解经济趋势，合理分析；
烹饪营养与卫生 (99 学时)	(1) 营养基础知识； (2) 烹饪原料的营养价值； (3) 合理烹饪与平衡膳食	(1) 掌握人体必需六大营养素； (2) 熟悉各种原料营养成分含量； (3) 掌握营养与人体的关系； (4) 了解营养膳食搭配原则；
烹饪工艺美术	(1) 烹饪工艺美术概述； (2) 色彩基础；	(1) 掌握色彩搭配的原则； (2) 熟悉烹饪原料的色彩组配；

(30 学时)	(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	(3) 掌握对称式、围边式造型; (4) 了解构图要点; (5) 掌握各种拼摆技法;
---------	--	--

## (2) 专业核心课程

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
中式面点技艺 (30 学时)	(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) 掌握四大面团的制作技艺; (2) 熟悉水调面团的适应品种; (3) 掌握蓬松面团的发酵原理; (4) 了解油酥的起酥原理; (5) 掌握米粉面团的制作技艺;
中式烹调技艺 (30 学时)	(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) 掌握灶上操作的基本技法; (2) 熟悉原料初步加工的步骤; (3) 掌握火候的灵活运用; (4) 掌握素汤、荤汤的制作; (5) 掌握上浆、挂糊、勾芡的技法; (6) 了解装盘的手法。
冷菜冷拼与食品雕刻 (30 学时)	(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) 掌握冷菜调味汁的制作技法; (2) 熟悉原料初步加工的步骤; (3) 掌握火候的灵活运用; (4) 掌握素汤、荤汤的制作; (5) 掌握上浆、挂糊、勾芡的技法; (6) 了解装盘的手法。
主题宴席设计与制作 (30 学时)	(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	(1) 掌握烹饪的历史演变过程; (2) 熟悉烹饪文化特制; (3) 掌握中国烹饪传统技术要点; (4) 了解现代烹饪技术; (5) 初步理解宴席知识; (6) 知道中国当代餐饮市场格局。

	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	
--	---	--

### (3) 专业方向课程

课程名称 (学时)	主要教学内容	能力要求
中式面点制作 (30 学时)	(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	(1) 掌握中国面点的特点； (2) 熟悉中式面点分类级风味流派； (3) 掌握中式面点制作流程； (4) 了解四大面团的特点； (5) 初步理解四大面团相互关系；
中式热菜制作 (实训) (30 学时)	(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；	(1) 掌握烹调的意义和作用； (2) 熟悉地方风味流派的特点； (3) 掌握原料初步热处理方法； (4) 了解火候的概念； (5) 掌握制汤的分类和制作步骤；



	<p>(6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；</p> <p>(7) 能说出味觉和味的分类；</p> <p>(8) 能掌握调味的方法；</p> <p>(9) 能掌握调味的原则；</p> <p>(10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤；</p> <p>(11) 能掌握汤汁形成的基本原理；</p> <p>(12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；</p> <p>(13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；</p> <p>(14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法；</p> <p>(15) 能掌握常用烹调方法的操作关键；</p> <p>(16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则；</p> <p>(17) 能掌握筵席菜肴的配制方法；</p> <p>(18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法</p>	
冷菜制作 (30 学时)	<p>(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展；</p> <p>(2) 能对不同冷菜进行切配装盘；</p> <p>(3) 能制作花色冷菜拼盘；</p> <p>(4) 会制作热制凉吃类菜肴；</p> <p>(5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求；</p> <p>(6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰；</p> <p>(7) 会制作不同主题水果拼盘；</p>	<p>(1) 掌握冷菜造型技法的形成与发展；</p> <p>(2) 熟悉冷菜的装盘艺术；</p> <p>(3) 掌握冷菜的切配工艺；</p> <p>(4) 了解常见的花色冷菜的拼摆技法；</p> <p>(5) 初步理解盘饰的作用；</p>

## 七、教学进程总体安排

### (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 (入学与军训)	1	1
			1 (入学教育与专业认知实习)		
			1 (烹饪入门实训)		
二	20	18	2 (热菜基本功)	1	1
			2 (面点基本功)	1	1
			1 (勺工、刀工实训)	1	1
三	20	18	2 (热菜基本功)	1	1
			1 (冷菜基本功)	1	1

			2 (面点基本功)		1	1
四	20	18	2 (热菜制作实训)		1	1
			2 (冷菜制作实训)			
			2 (面点制作实训)			
			1 (工种考工训练)			
五	20	18	2 (热菜制作实训)		1	1
			2 (冷菜制作实训)			
			2 (面点制作实训)			
			1 (工种考工训练)			
			2 (社会实践)			
六	20	20	18 (顶岗实习)		/	/
			2 (毕业考核、毕业教育)			
总计	120	110		28		

## (二) 教学进程安排

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学分	学期						
					1	2	3	4	5	6	
公共基础课程	必修课程	思想政治	180	10	2	2	2	2	2		
		语文	252	14	3	3	3	2	3		
		历史	72	4	2	2					
		数学	252	14	3	3	3	2	3		
		英语	252	14	3	3	3	2	3		
		信息技术	72	4	2	2					
		体育与健康	180	10	2	2	2	2	2		
	劳动教育	18	1	1							
	限定选修课程	中华优秀传统文化、职业素养等	36	2	1	1					
小计			1314	73	19	18	13	10	13		
专业(技能)课程	专业类平台课程	必修课程	烹饪概论	36	2	2					
			职业素养与情感	18	1				1		
			成本核算	18	1				1		
			烹饪工艺美术	18	1			1			
			烹饪原料加工技术	72	4	2	2				
	专业核心课程	必修课程	烹饪原料知识	72	4	2	2				
			烹饪营养与卫生	72	4		2	2			
			中式烹调技艺	72	4	2	2				
			中式面点技艺	72	4	2	2				
	专业方向课程	中餐烹调	必修课程	中式热菜制作	162	9			4	5	
				冷菜冷拼与食品雕刻	162	9			4	5	
				宴席设计与制作	72	4					4
	专业方向课程	中餐面点	必修课程	中式面点制作	162	9			4	5	
中西点心				72	4					4	

	程										
	综合实训	必修课程	中级工训练及考级	36	2					2	
	顶岗实习	必修课程	顶岗实习	504	28						28
	小计			1620	90	10	10	15	15	12	28
文化素质拓展课	公共基础任选课程	德育实践									
		创新创业培训	18	1						1	
	专业(技能)任选课程	食品雕刻社团									
		西点社团	36	2					2		
		面塑社团									
	其他类教育活动	安全应急(疏散)知识培训	36	2							2
	小计			90	5					2	3
	总学时每周 28 节			3024	168	28	28	28	28	28	28

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 师德师风

专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师积极参加教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。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30学时的教学任务。

#### 2. 专业能力

- (1) 专任专业教师应具备旅游类专业本科及以上学历。
- (2) 三年以上的专任专业教师应具备高级工及以上职业资格。
- (3) 三年以上的专任专业教师应具备技能大赛及课堂大赛的参赛经验并取得相应成果。

#### 3. 团队建设

专业带头人2人，骨干教师6人，兼职教师6人。高级职称11人，占比52.3%，中级职称18人，占比86%，双师型教师21人，占比100%。

### (二) 教学设施

#### 1. 专业教室

一体化教室10间，配有课桌50套/间，多媒体多工程教学一体机一台/间。

#### 2. 实训实习基本条件

##### (1) 校内实训实习基本条件

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
	不锈钢工作台连下一层	20	2400*1200*800H

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
中餐烹调实训室	不锈钢双星盆台	30	1800*800*800/150H
	不锈钢烟罩	1	/
	双头燃气灶	30	2400*1200*800H
冷菜冷拼实训室	不锈钢工作台连下一层	20	2400*1200*800H
	四开门立式冰柜	2	/
	不锈钢双星盆台	30	1800*800*800/150H
中餐面点实训室	双星盆台	10	1800*800*800/150H
	面点操作台	15	1800*800*800/150H
	醒发箱	1	2400*1200*800H
西餐面点实训室	醒发箱	1	2400*1200*800H
	多层电烤箱	4	/
	台式搅拌机	15	/
	不锈钢工作台	10	1800*800*800/150H
	不锈钢双星盆台	8	1800*800*800/150H

## (2) 校外实训实习基本条件

校外实训基地能够满足学生顶岗实习、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，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。校外实训基地的具体情况如下：

- ①宿迁枫华丽致校外实训基地
- ②宿迁江山大酒店校外实训基地
- ③宿迁恒峰国际大酒店校外实训基地

## (三) 教学资源

### 1. 教材

教材的选用及编写原则

系部教研室按课程目标及课程教学内容要求，组织课程教师和企业兼职教师共同编写教材。每个学习情境或项目都具体地提出学生应具备的知识目标、能力目标以及要求掌握的知识点和技能，按照行动导向组织教学，教学项目采用生产中典型工作任务，具备职业岗位特点，缩小教学和岗位的距离。

### 2. 图书文献资料

《中式热菜实训》、《饮食保健》

### 3. 数字资源

为便于学生适应行动导向的教学，建议教师选用或开发与学材配套多媒体课件、操作视频、试题库，建设网络学习课程，为学生自主学习创造条件。建设基于工作过程导向的真实职业场境，满足理实一体化教学。现有校本教材两本《中式面点制作》、《食品雕刻》，信息化课程一门《中式热菜实训》，仿真实训操作软件一套（中式热菜实训凤凰创壹平台）。

## 九、毕业要求

- (一) 每门课程考核合格，且修满学分达到 188 学分；
- (二) 取得中式烹调中级证书、中式面点中级证书、计算机一级 B 证书
- (三) 所有纪律处分影响期已经解除。

## 十、附录

1. 本方案总计划教学时数为 3024 学时。在具体的教学安排中，公共课程为 1314 学时，占 43%，职业技术课和顶岗实训为 1620 学时，占 53%。

2. 本方案依据《省人民政府办公厅转发江苏省教育厅〈关于进一步提高职业教育教学质量的意见〉的通知》（苏政办发[2012]194 号）和《省教育厅关于制定中等职业教育和五年制高等职业教育人才培养指导方案的指导意见》（苏教职[2012]36 号）编制。

3. 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的课程改革理念。并突出以下几点：

(1) 专业课程设置清晰，符合职业岗位要求。本方案依据中餐烹调、中餐面点等职业的岗位要求，通过对中式烹调师、中式面点师、冷菜师、雕刻师的职业能力分析来构建课程体系，开设《烹饪概论》、《烹饪营养与卫生》、《职业素养与情感》、《中式烹调技艺》、《冷菜制作》、《中式面点技艺》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，本方案在课程设置中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《烹饪原料加工技术》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 3、4、5 学期开设《中式热菜制作》、《中式面点制作》、《冷菜制作》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《中式热菜实训》、《烹饪加工技术》等课程；针对冷拼与食艺项目开设《冷菜与食品雕刻》、《烹饪工艺美术》等课程；针对中餐面点制作项目，开设《中式面点制作》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。

4. 中等职业学校依据本方案制定实施性人才培养方案。

(1) 落实“2.5+0.5”人才培养模式，学生校内学习5个学期，校外顶岗实习不超过1学期。每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），假期12周。第1至第5学期，每学期教学周20或18周，机动周2周，按30-32学时/周计算；第6学期顶岗实习20周，按30学时/周计算。

(2) 第1-4学期集中安排整周教学周（实训周、实验周和理实一体化教学周），如德育、体育、艺术和计算机应用基础等课时不足省教育厅规定的最低要求时，可结合实际情况予以补足。

(3) 任意选修课程可结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。

附件 1：江苏省宿豫中等专业学校中餐烹饪烹饪与营养膳食专业“工作任务和职业能力”分析表

职业岗位	工作任务	职业技能	知识领域	能力整合排序
加工间厨房	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	烹饪原料知识；烹饪原料初加工	1. 行业通用能力： (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。 (2) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。 (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。 (4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。 (5) 具有菜点、宴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。 2. 职业特定能力：
	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		
冷菜厨房	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	烹饪概论；烹饪原料加工技术；烹饪工艺美术；烹饪营养与卫生；冷菜冷拼与食品雕刻	
	2. 冷菜拼摆	能根据不同主题宴会采用相应技法拼摆处不同造型的冷菜拼盘；能根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计和组合		
	3. 食品造型	能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化；能制作水果拼盘；能制作刺身拼盘		
热菜厨房	1. 打荷	能熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法使用；能对菜肴进行合理装盘和美化；能对菜肴成品质量进行控制	烹饪概论；中式烹调技艺；烹饪工艺美术；烹饪营养与卫生；中式热	

	2. 上什	能根据不同需要制作烹任用基础汤；能熟练使用蒸汽设备，掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别；能根据需要需要对菜肴进行初步熟处理	菜制作；宴席设计与制作；	<p>(1) 具有熟练的中餐烹饪操作技能。</p> <p>(2) 具有进行烹饪成本核算的能力。</p> <p>(3) 具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。</p> <p>(4) 具有创新意识和立业创业能力。</p> <p>(5) 逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力。</p> <p>3. 跨行业职业能力：</p> <p>(1) 具有熟练的计算机操作能力。</p> <p>(2) 具有创新和创业的基础能力。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 具有较强的团队协作能力。</p> <p>(5) 具有适应岗位变化的能力。</p>
	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品质量；能熟练使用各类烹饪灶具设备		
面点厨房	1. 中点制作	能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种兵控制出品质量；能熟练使用各类中式面点制作设备	烹饪概论；中式面点技艺；中式面点制作；中西点心；烹饪工艺美术；烹饪营养与卫生	
	2. 西点制作	能运用不同西式面点制作技法制作西式面点品种兵控制出品质量		