

宿迁市中等职业学校

专业人才培养方案

学校名称 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

一、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生

基本学制：3年

二、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。

三、职业（岗位）面向与职业资格

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：

表1 职业（岗位）面向与职业资格表

序号	专业方向	就业岗位	职业资格证书	发证机关
1	中餐烹调	中式烹调师	中式烹调师（四级）	宿迁人力资源 鉴定中心
2	中餐面点	中式面点师	中式面点师（四级）	宿迁人力资源 鉴定中心

四、人才规格

本专业所培养的毕业生应具备以下素质、知识、能力要求：

（一）素质要求

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。

(二) 知识要求

1. 具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识。
2. 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识。
3. 掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识。
4. 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术。
5. 具有熟练的中餐烹饪操作技能。
6. 具有进行烹饪成本核算的能力。
7. 具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。
8. 具有创新意识和立业创业能力。
9. 逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力。

(三) 通用职业能力要求

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。

(四) 职业岗位能力要求

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。

五、接续学习专业

(一) 高职：烹饪工艺

(二) 本科：烹饪与营养教育

六、人才培养模式

根据调研分析形成的职业能力分析报告，不断深化“课证岗直通定向”

人才培养模式，积极推进教学模式，以岗位为主导，以典型工作任务驱动为主要形式，采用项目教学、案例教学、任务驱动等教学方法，融入模拟和真实的工程项目实施教学。实施以社会、行业、企业、学生与家长等多方共同参与，过程性考核与终结考核、职业资格与能力相结合等多元评价方式，有效监控学生培养质量。以校企共建校内、外实训基地为平台，使校内教学与顶岗实习有效结合，教、学、做相融合、技能与证书相融合、工学交替相融合、实习预就业相融合，使学生的职业岗位能力达到更高的水平，培养具有一定社会竞争力的高素质技能型人才。

七、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。

八、工作岗位与职业能力

表 2 工作岗位与职业能力表

职业岗位	典型工作任务	职业能力
烹饪工艺与营养基础能力	1. 适应饭店餐饮部门的工作； 2. 餐饮部门的管理； 3. 厨房部门的管理 4. 餐饮服务技能与管理	1. 饭店餐饮功能、结构与组织 2. 餐饮计划能力 3. 餐饮成本控制方法 4. 餐饮质量控制方法 5. 厨房设计与组织结构了解 6. 原料知识 7. 营养与卫生知识
烹饪工艺与营养应用能力	1. 掌握中国烹饪工艺理论； 2. 掌握中西面点工艺理论； 3. 能动手制作中餐菜点； 4. 能动手制作各帮别名菜； 5. 掌握食品原料的有关知识； 6. 掌握营养、卫生知识； 7. 掌握食品化学知识； 7. 掌握烹饪美学知识	1. 烹饪的特点、饮食文化 2. 烹饪的基础理论 3. 烹饪调味理论和技术 4. 烹饪的加工、烹制 5. 主要导热体 6. 中西面点的种类、制作 7. 宴席设计 8. 各帮别名菜 9. 菜肴的色彩、形态、味感、意境 10. 创新设计 11. 原料的类别、特性 12. 营养素的分类与功能 13. 营养素保护 14. 卫生知识、卫生制度

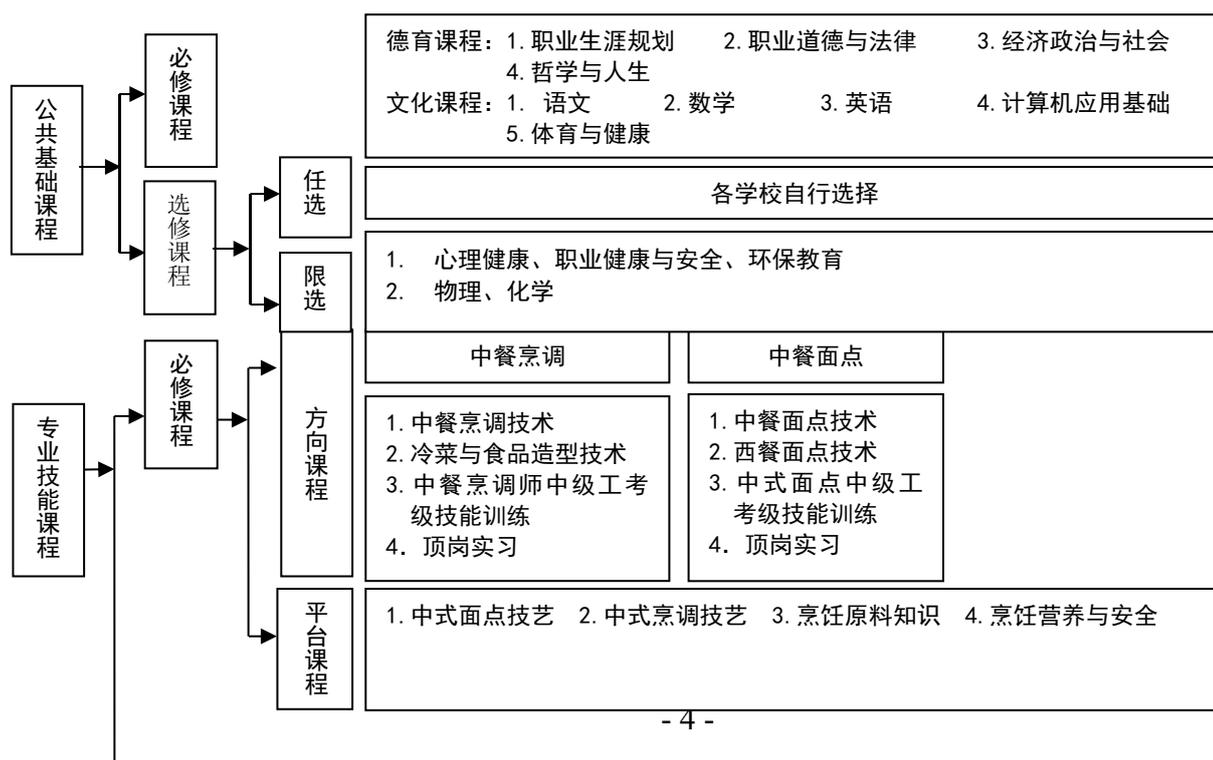
		15. 食品的理化性质
--	--	-------------

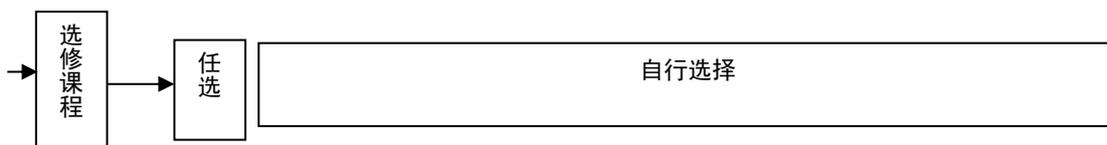
表 3 职业能力与课程对应表

序号	工作岗位	职业能力	对接课程
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。	烹饪原料加工技术 中式烹调技艺 中式热菜制作 冷菜冷拼
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。	中式面点技艺 中式面点制作

九、课程体系

(一)课程结构





(二)课程设置与要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业技能课和素质拓展课程。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

素质拓展课程包括文化素质拓展课程和专业素质拓展课程。

1. 公共基础课

表 4 公共基础课表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	德育	依据《中等职业学校德育教学大纲》开设，并注重培养学生爱国主义、仁爱精神、进取精神、自律意识和自立精神等在本专业中的应用能力。（备注：一年级主要学习“职业生涯规划”，二年级主要学习“职业道德与法律”，三年级主要学习“经济政治与社会”，四年级主要学习“哲学与人生”）。	152
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重培养学生理解运用语言文字、日常生活和岗位需要的现代文阅读能力、写作及口语交际能力、养成良好的个性及健全的人格等在本专业中的应用能力。	288
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重培养学生基本运算能力、空间想象、数形结合、逻辑思维能力、分析及解决问题能力等在本专业中的应用能力。	288
4	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重培养学生阅读简单英文资料、简单英语应用文写作及口语表达等在本专业中的应用能力。（备注：一、二年级主要学习基础英语，三、四年级主要学习专业英语）。	288

5	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，让学生了解计算机的基本组成；掌握计算机基础知识、基本使用方法；能够正确处理文字信息；能够正确处理数据信息；会排除计算机的简单故障。	116
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并注重培养学生健康人格、体能素质及强健身体等在本专业中的应用能力。（备注：一、二、三年级注重体能训练，四年级注重军事训练）。	172

2. 专业课程

(1) 专业核心课程

表 5 专业核心课程表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪原料知识	(1) 烹饪原料基础知识； (2) 主配类原料（粮食类、蔬菜类、畜禽类、水产品类、果品类）基础知识，原料的检验、贮存和保管方法； (3) 调味类原料的概述及种类 (4) 佐助原料的概述及品种分类	100
2	烹饪营养与安全	(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； (4) 食品中毒与安全知识	160
3	中式面点技艺	(1) 面点制作基础知识； (7) 馅心的调制 (2) 水调面团品种制作； (8) 成形技艺 (3) 膨松面团品种制作； (9) 成熟技艺 (4) 油酥面团品种制作； (10) 宴席组配与应用 (5) 米粉面团品种制作； (6) 其他面团品种制作	100
4	中式烹调技艺	(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；	160

		(6) 上浆、挂糊、勾芡技术； (7) 热菜的烹调方法； (8) 热菜装盘； (9) 宴席知识	
--	--	--	--

2. 素质拓展课程

(1) 文化素质拓展课

表 7 文化素质拓展课表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	书法	了解书法艺术的文化内涵，艺术风格特点和艺术规律，掌握书写工具的性能，训练掌握钢笔楷书、行书等书体的基本技法，毛笔书写技能，提高学生的书写能力和审美能力。提高学生对书法的鉴赏和审美能力，尤其是为学生奠定良好的职业基础。	32（理论 12+ 实践 20）

(2) 专业素质拓展课

表 8 专业素质拓展课表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	工艺美术	为了让学生更好地从事艺术创作，承担社会责任，培养其不断加强自身思想、知识、情感、艺术等方面的修养能力，逐渐形成个人风格，从而实现以创作服务社会、反映生活的目的。	32

十、教学实施安排

(一) 教学时间（周数）分配表

依据江苏省中餐烹饪与营养专业指导方案，结合本专业实际情况，按照“课证岗直通定向”人才培养模式要求，将教学活动按周教学周分配如下表：

表9 教学时间（周数）分配表

学年学期	教学环节	非集中 教学	入学 (毕业) 教育/军训	集中 教学	顶岗 实习	就业 指导	考试	法定 节假日	寒暑 假期	合计
一	1	1	1	17			1			20
	2	1		18			1			20
二	3	1		18			1			20
	4	1		18			1			20
三	5	1		18			1			20
	6		1		19					20
合 计		5	2	89	19		5			120

(二) 教学进程安排表

表 10 教学进程安排表

类别	序号	课程代码	课程名称	周课时及教学周安排								评价方式		
				学时	理论学时	实践学时	一		二		三		考试 (√)	考查 (√)
							1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	1	0005	德育	114	114		2	2	2	2			√	
	2	0002	数学	191	191		8	6	6	6	7		√	
	3	0001	语文	191	191		8	6	5	5	5		√	
	4	0003	英语	191	191		8	6	4	4	4		√	
	5	0006	体育	114	114		2	2	1	1			√	
	6	01270005	计算机应用基础	64	64		2	2					√	
专业技能课程	7	13070002	烹饪原料知识	100	100			3	3		3	3	√	
	8	13070006	烹饪营养基础	160	120	40			3	6	4	4	√	
	9	130700012	中式面点技艺	100	80	20		3	3		3	3	√	
	10	13070008	中式烹调技艺	120	100	40			3	6	4	4	√	

(三)教学基本要求

1. 公共基础课

(1) 教师必须执行教学计划，按课表上课，遵守上课时间，尊重全体学生。善于处理师生关系、教与学的关系。

(2) 认真组织教学，坚持全过程调动学生学习的积极性，特别重视非智力因素的作用，做到教书育人。

(3) 贯彻教学原则，科学性与思想性统一，理实一体。正确处理知识和能力、教书和育人的关系。

(4) 教师在正确传授知识的过程中，应渗透爱国主义教育，辩证唯物主义教育，社会主义民主和法制教育，培养学生的劳动观念、良好的道德修养、行为习惯和良好的品质。应重视现代教育技术与课程的整合。要更新教学观念，改进教学方法，充分发挥计算机、互联网等现代教育技术的优势，合理应用多种媒体组合，为学生提供丰富多样的学习资源和有益自学的教学环境。在教学过程中，提倡恰当利用数字化教学资源，作为辅助教学的手段。

(5) 教师应了解学生学习水平与心理特点，关注他们的学习困难，重视他们的学习需求，努力营造民主、和谐的学习氛围。加强教学内容与社会生活、职业生活以及专业课程的联系，创设与职业工作相近的情境，帮助他们在生活和工作中的作用。激发他们参与教学活动的兴趣与热情，使他们在参与中掌握学习方法，获得成就感和自信心。

2. 专业技能课

(1) 根据专业课程改革采取以职业实践为主线来组织实践课程内容，创新教学模式改革，广泛采取理论与实践的一体化、教室与实训室的一体化。教学内容采用企业的真实项目，实现以“一体化、开放式”、“任务驱动、工程引导”教学模式，教学过程中体现“做中学、做中教”，学生通过完成工作任务的行动，来获得计算机网络技术专业的相关知识和技能，同时获得职业岗位能力，提高人才的培养质量。

(2) 在教学过程中，教师要依据行动为导向的教学方法，在课程教学过程中，重点倡导“要我学”改为“我要学”的学习理念，突出“以学生为中心”，加强创设真实的企业情境，通过真实的企业项目融入教学过程中，坚持以“学生为主体，教师为主导”，做-教-学为一体。强

调探究性学习、互动学习、协作学习等学习策略，充分运用行动导向教学法，采用任务驱动教学法、项目教学法、小组协作学习、角色扮演教学法、案例教学法、引导文教学法、头脑风暴法、卡片展示法、模拟教学法、自主学习等多种教学方法，践行“做中学”，教学过程突出“以学生为中心”，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生分析问题、解决问题的能力及可持续发展的能力。

（四）教学管理

教学管理严格执行学校的校系二级教学管理体系，由系部在专业建设咨询委员会指导下制定教学工作计划，明确教学工作目标，教务处负责学校教学计划的审定，隶属教务处的督导室负责对教学过程进行监督和评价。主要通过以下形式进行：

1. 建立教学管理组织协调系统，专业教研室配合教务处、系部对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题；

2. 学校、系部两级督学系统，聘请有丰富教学和教学管理经验的老师、退休的教学管理人员组成校系两级督学小组，实现督教、督学和督管；

3. 系部同行教师评价系统，由系部进行课程的主讲教师选聘和教学效果评价工作，并且每学期组织教师之间的相互评价；

4. 学生信息员系统，系部从各班级选聘一名责任心较强的学生担任本班级教学质量监督信息员，及时掌握专业的教学信息，对教学中存在的问题及时向学校和系部进行反馈。

5. 学生对教师教学情况的评价系统，学生评教分教师、分课程进行。每学期任教的教师，每门课程的学生评教，不得少于两次，一般放在期中和期末前两周，以学生在课堂现场评定为主。教务秘书应在课堂上按上课学生人数的一定比例（不低于10人）发给“教学评价表”。学生填写完毕后，收齐并进行统计。

6. 网络教务反馈系统，通过网络获取教学信息。

为达到全面控制教学过程，提高教学质量的目的，进行课堂教学检查时，各类检查人员应填写相应的评估表和反馈表，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在的教研室和系部，并以适当

的方式反馈给教师。每学期以系部为单位，综合各种渠道的检查和反馈结果，采取先定量后定性的办法，对所有任课教师的教学效果和质量进行评价。评价结果经教务处审核后结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期，学校教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题以座谈会、个别交谈、文字材料等形式进行，以随时总结经验，改进教学。

十一、教学评价

专业要积极推进课程教学评价体系改革，突出能力考核评价方式，建立由形式多样化的课程考核形式组成的评价体系，积极吸纳行业企业和社会参与学生的考核评价，通过多样式的考核方式，实现对学生专业技能及岗位技能的综合素质评价，激发学生自主性学习，鼓励学生的个性发展以及培养其创新意识和创造能力，更有利于培养学生的职业能力。

所有课程在教学过程中或完成教学目标时进行知识和技能考核，合格者取得该课程的学分。

评价体系包括：笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定（或厂商认证）、技能竞赛等多种方式。每门课程评价根据课程的不同特点，采取其中一种或多种考核方式相结合的形式进行。

1. 笔试：适用于理论性比较强的课程。考核成绩采取百分制，该门课程不合格，不能取得相应学分，由专业教师组织考核。

2. 实践技能考核：适用于实践性比较强的专业课程。技能考核应根据应聘岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专兼职教师共同组织考核。

3. 项目实施技能考核：综合项目实训课程主要是通过项目开展的，课程考核旨在评价学生综合专业技能掌握的情况及工作态度及团队合作能力，因而通常采取项目实施过程考核与实践技能考核相结合进行综合评价，由专兼职教师共同组织考核。

4. 岗位绩效考核：在企业中开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

5. 职业资格技能鉴定：本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的

职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价标准。目前本专业的职业资格鉴定主要有：中式烹调师（中级）、中式面点师（四级）

6. 技能竞赛：积极参加国家、省、市各有关部门及学校组织的各项专业技能竞赛，根据竞赛所取得的成绩作为学生评价标准，并计入相对应课程考核评价体系。

十二、教学资源

(一)课程资源（教材）

1. 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. 课程资源的开发及使用

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。

(二)实训设备与主要功能

表 11 实训设备与主要功能表

实训室名称	主要设备名称	数量（台/套）	主要功能
中式面点实训室 150 平方米 37.45 万元	双星盆台	1	1、制作油酥面团点心品种； 2、制作米粉面团点心品种； 3、制作其它面团点心品种。
	木面工作台	1	
	水池	5	
	工作台连下一层	4	
	酥皮机	30	
	醒发箱	1	
刀工实训室 150 平方米 16.24 万元	和面机	6	1、鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工 2、烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其它刀法等刀法的应用； 3、原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型
	搅拌机	6	
	压面机	40	
	单星盆台	4	
	四门高身冷藏雪柜	10	
	双向料理台柜	40	
中式热菜	双向料理台柜	26	

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	主要功能
实训室 2000 平方 米 322 万 元	新麦电烤箱	8	1、汤汁的分类及制作； 2、热菜配菜
	醒发箱	8	
	落地式双缸炸炉	16	
	工作台连下一层	1	
	油网烟罩连送新风	1	
西餐实训室 500 平方米 93.1 万元	单炒单温灶	26	西餐组配与制作研发。
	多媒体	14	
	单星盆台	4	
	工作台连下一层	1	
	双星盆台	1	
西点实训室 200 平方米 39.9 万元	切菜板	40	西点制作与研发
	双向开门连单星盆柜	20	
	单炒单尾炒灶	3	
	工作台连下一层(花格)	2	
雕刻实训室 150 平方米 10.4 万元	双向油网烟罩连送新风	40	面点研发与制作
	低噪音排风机	20	
	新风机	4	
	机组启动箱	1	
	280 度防火阀	1	
模拟厨房 500 平方米 29.04 万元	150 度防火阀	31	菜点研发与技能大赛实训
	主风管	16	
	四层层架	2	

十三、师资

(一)师生比

在校学生规模 204 人，专任教师 16 人，兼职教师 6 人，预计招生情况 80 人，方案执行时，师生比预计达到 1: 15。

(二)师资结构

专业带头人 2 人，骨干教师 3 人，双师教师 15 人，兼职教师 6 人。高级职称 11 人，占比 52.3%，中高级职称 18 人，占比 86%，研究生 11 人，52.3%，双师型教师 21 人，占比 100%。

表 12 本专业现在教师基本情况表

教师类型	职称结构		学历结构		技能证书		合计	
	职称	数量	层次	数量	层次	数量	数量	比例
专业带头人	高级	2	研究生	2	技师	2	2	10.5%
	中级	0	本科	2	高级工	0		

骨干教师	高级	3	研究生	2	技师	2	4	21%
	中级	1	本科	2	高级工	2		
双师型教师	高级	8	研究生	9	技师	9	15	78.9%
	中级	4	本科	8	高级工	6		
	初级	3	专科	0	中级工	0		
兼职教师	高级	3	研究生	2	技师	3	6	28.6%
	中级	3	本科	4	高级工	3		
	初级	0	专科	0	中级工	0		
备注：本专业共有专任教师15人，兼职教师6人								

十四、校企合作

(一)校企合作平台

1. 校企合作专业建设咨询委员会

表 13 中餐烹饪与营养膳食专业建设咨询委员会名单一览表

序号	姓名	工作单位	职称	职务
1	马文振	宿豫中等专业学校		校长
2	孙逾东	宿豫中等专业学校		副校长
3	孙 韬	宿迁江山大酒店		行政总厨
4	王 军	宿迁一家亲大酒店		总经理
5	龚士德	上海王品餐饮集团		培训部主任
6	胡克义	宿迁恒力大酒店		厨师长
7	李 超	常州龙锦大饭店		副厨师长

(二)开展校企合作的方法

1. “工学结合”校企合作

每学期学生到企业教学实习不低于 2 个月，第三年到企业顶岗实习不低于 6 个月，在实习期间校企共同安排指导老师负责指导和管理，同时按照实习学生的表现给予实习工资，毕业公司负责安排工作，为达到这个目标，企业应参与教学计划的制订和教学全过程。构建校企对接体系，一是理论教学与实践教学对接；二是实训教学与专业岗位技能对接；三是素质培养与企业用人对接；四是学生角色与工人角色对接。让学生

提前进入工人的角色，创设企业的文化环境，模拟企业的车间管理，加强学生到企业教学实习和顶岗实习的效果。

2. 参与职教集团

通过学校与行业、企业、职业院校、科研院所牵头，按照资源共享、平等、互利的原则，组建宿迁市职教集团，搭建企业与专业的交流平台，广泛利用集团资源进行企业调研，共同开展教学研讨、联合培养“双师”教学团队、科研及相关服务活动。

3. 与行业企业对话

与行业主管部门一起对行业从业人员组织培训，了解行业的发展现状，提升专业教师学习前沿知识。

(三)校企合作的基本情况

表 14 校企合作基本情况表

序号	校企合作单位名称	校企合作（协议）时间	备注
1	王品餐饮集团有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
2	枫华丽致大酒店有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
3	星辰国际大酒店餐饮有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
4	江山大酒店餐饮有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
5	威尼斯度假酒店餐饮有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
6	恒力大酒店	2013 年 4 月方案（协议）	
7	战锅策餐饮有限公司	2013 年 4 月方案（协议）	
8	科力淮扬村餐饮公司	2013 年 4 月方案（协议）	
9	南京食朝汇餐饮公司	2014 年 4 月方案（协议）	

十四、编制说明

1. 本方案总计划教学时数为 3400 学时。在具体的教学安排中，公共课程为 1612 学时，占 47. %，职业技术课和顶岗实训为 1788 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。本方案依据中式烹调、中餐面点、菜点装饰等职业的岗位要求，通过对中式烹调师、中式面点师、冷菜师、雕刻师、面塑师、糖艺师的职业能力分析来构建课程体系，开设《烹饪概论》、《食品安全知识》、《现代餐饮管理》、《中式烹调技术》、《冷菜制作技术》、《中式面点技术》、《面塑与糖塑》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《中餐烹调技术》、《中餐面点技术》、《面塑与糖塑》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。

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。

十六、申报学校和主管部门意见

1、申报学校对拟定方案的意见

(学校公章)

年 月 日

2、申报学校主管部门审核意见

(主管部门公章)

年 月 日

3、市教育局审核意见

(公章)

年 月 日