泰州市中等职业学校

实施性教学计划审批表

专业名称 中餐烹饪

专业代码 740201

学　　制 三 年

招生对象 初中毕业生

学校（盖章） 江苏省泰兴中等专业学校

填报日期　二０二二年四月

江苏省泰兴中等专业学校与泰通凯悦大酒店
2022级中餐烹饪与营养膳食订单式专业实施性人才培养方案

一、专业（专业代码）与专门化方向

专业名称：中餐烹饪（740201）

专门化方向：中餐烹调、 营养膳食

二、入学要求与基本学制

初中毕业生或具有同等学历者，基本学制3年。

三、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，及食品安全法律意识，掌握必要的文化基础知识、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、中餐面点工作，能适应酒店业、餐饮业、食品加工企业等一线岗位的需要，并具有本专业生涯发展能力和终身学习能力的高素质和技术技能型人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

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）	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
营养配餐	营养配餐员	营养配餐员（四级）		
中餐面点	中式面点师	中式面点师（四级）		

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书。有条件的可兼得，还可通过努力获得厨政管理师、调味品品评师、西式烹饪师、西式面点师、茶艺师等职业资格证书。

五、综合素质及职业能力

1.综合素质

(1)具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；

(2)具有良好的人文科学素养和继续学习的能力；

(3)具有健康的身体和心理；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)具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；

(6)具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；

(7)具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；

(8)能够严格遵守安全操作规范；

(9)具有良好的语言表达能力；

（10）具有良好的服务意识和创新意识；

（11）具有正确的就业观和一定的创业意识。

（12）具有运用计算机专业信息查询和常用文档处理的能力。

2.职业能力（职业能力分析见附录 2）

（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；

⑨具有适应岗位变化的能力；

⑩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；

⑪具有创新和创业的能力。

（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。初步了解制作简单西餐菜肴的能力。

②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营养标签的能力。

（3）跨行业职业能力：

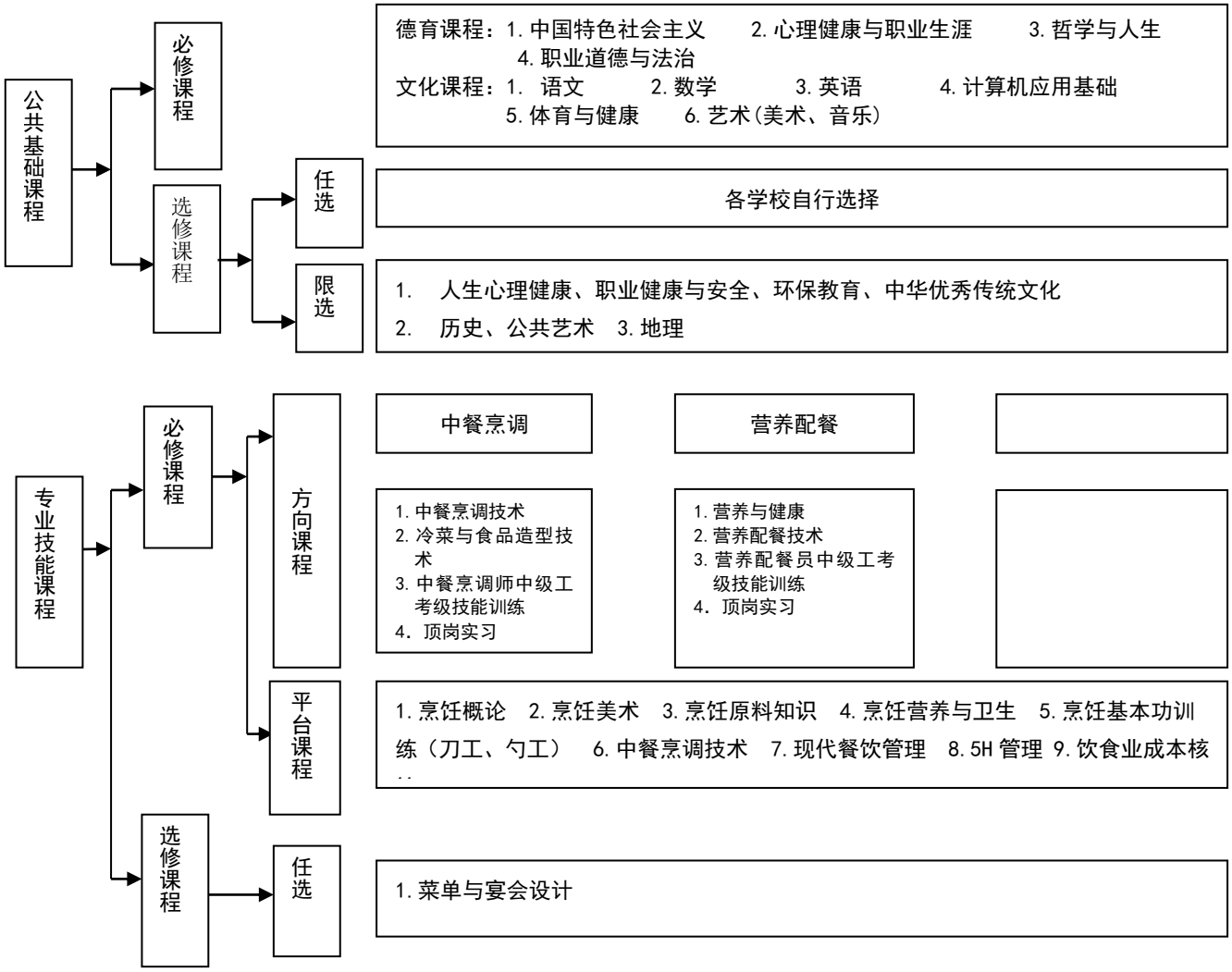
①具有制作宴会菜单的能力。

②具有与顾客的交流能力，了解顾客的需求，将顾客的要求和想法灵活运用到宴会菜单中。

③具有策划、设想、构思的基础能力。

六、课程结构及教学时间分配表

1. 课程结构



2. 教学时间分配表

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	21	15	1（军训） 1（入学教育） 4（烹饪入门实训）	1	1
二	20	11	1（计算机基础实训） 4(热菜基本功) 2(勺功、刀工实训)	1	1
三	19	10	2(热菜基本苏) 5(跟岗实习)	1	1
四	20	12	2(中式烹调师工种考级训练) 4(跟岗实习)	1	1
五	22	14	2(冷菜制作实训) 1(中级工训练与考级)	1	1

			1(社会实践) 3(顶岗实习)		
六	20	20	1(毕业教育) 19（顶岗实习）	/ /	/ /
总计	122	112	**毕业鉴定**	5	5

学 期	**理论教学**	**实践教学**		**考试**	**军训**	**社会实践**	**假 期**	**合 计**
1	16	2		1	2		4	25
2	16	3		1			8	28
3	15	5		1			4	25
4	14	5		1			8	28
5	14	5		1			4	24
6			1			19		20
总计	75	20	1	5	2	19	28	150
2023 年春节 1 月 22 日，2024 年春节 2 月 10 日，2025 年春节 1 月 29 日。 军训在开学之前完成。								

实践性教学环节安排表（按周分配）

学 年 学 期 内 容		**第一学年**		**第二学年**		**第三学年**		**合 计**
		一	**二**	**一**	**二**	**一**	**二**	
军 训		2						2
教学实习	通 用 初级技能	4	7	7	4	4		26
	专 项 中级技能				2	2		4
综合实训								
顶岗实训							19	19
毕业鉴定							1	1
社会实践								
总 计								52

七、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												考核	
					总学时	学分	一		二		三		四		五		六		考试	考查
							21W		20W		21W		20W		20W		20W			
							18W	3W	16W	4W	17W	4W	16W	4W	14W	6W	20W			
公共基础课程	1	德育课程	必修课程	中国特色社会主义	36	2	2													√
				心理健康与职业生涯	32	2			2											√
				哲学与人生	34	2					2									√
				职业道德与法律	48	3							3							√
	2	文化课程	必修课程	语文	203	11	4		3		3		2		/				√	
				历史	84	5	2		3											√
	3			数学	168	9	3		3		2		2		/				√	
	4			英语	168	9	3		3		2		2		/				√	
	5			信息技术	134	7	4		2	1W									√	
	6			体育与健康	162	10	2		2		2		2		2					√
				普通话	36	2	2													√
				公共艺术 音乐	36	2	1													√
	7			公共艺术 美术			1													√
				劳动教育	16	1			1											√
			限选	中华优秀传统文化	14	1									1					
				职业素养	14	1									1					
			任意选修课程	地理	34	2					2									
				旅游地理																
				创新教育	28	2									2					
				摄影																
				演讲与口才	28	2									2					
				口语交际																
				茶艺	32	2							2							
				书法																
	小 计				1307	75	24		19	1W	13		13		8					
专业技能课程		基础平台课程		烹饪概论	108	6	6												√	
				烹饪基础	64	4			4										√	
				食品安全知识	42	2									3				√	
				烹饪原料知识	99	6			3		3								√	
				烹饪基本功训练(刀工、勺工)	158	9			2	1W	2	1W	2						√	
				烹饪工艺美术（食品雕刻等）	60	3					2		2						√	
				现代餐饮管理	100	6					4		2						√	
				烹饪营养与卫生	92	5							4		2				√	
				饮食业成本核算	56	3									4				√	
	小 计				716	42	6		9	1W	11	1W	10		9					
		技能方向课程	中餐烹调	中餐烹调技术	160	10					4	1W	2	1W					√	
				冷菜与食品造型技术	148	9							2	1W	4	1W			√	
				中餐烹调师中级工训练与考级																√
			中餐面点	中餐面点技术	90	6							2			1W			√	
				西餐面点技术											2					√
				中式面点师中级工训练与考级																√
			营养膳食	营养与健康															√	
				营养配餐技术															√	
				营养配餐员中级工训练与考级																√
				综合实训	330	22		3W		2W		2W		2W		2W				√
		小 计			728	47					4	1W	6	2W	6	2W				
		专业任选课程	主题筵席设计与制作		28	2									2					√
			创业教育		28	2									2					√
			企业发展概论		28	2									2					√
			5H 管理																	
			技能学测		60	4										2W				√
			小 计		144	10		3W		2W		2W		2W	6	4W				

	顶岗实习	**570**	**29**										**19W**		√
其他教育活动	专业认识与入学教育	30	1		1W										√
	军训	30	1		1W										√
	毕业教育	30	1										1W		√
	小　计	**90**	**3**		**2W**								**20W**		
合　　计		**3555**	**206**	**30**	**3W**	**29**	**4W**	**29**	**4W**	**29**	**4W**	**29**	**6W**	**20W**		

注：1.总学时 3555。其中公共基础必修和限选课程（含军训、入学教育、毕业教育）学时占比约 33.33%；专业技能课（含顶岗实习）占比约 56.65%；任意选修课 266 学时左右（其中人文选修课程与专业选修课程课时比约为 4:6），占比约 7.48%。

2.总学分 206。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 16-18 学时记 1 学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分，共 5 学分。

附：说明

为应对学业水平测试，第 5 学期增加复习课程，课程安排情况，“/”前表示第 10 周前要开设的课程，“/”后表示第 10 周后要开设的课程。

课程类别	序号	课程名称			学时数		课程教学各学期周学时		考核	
					总学时	学分	五		考试	考查
							19W			
							13W	6W		
公共基础课程	1	德育课	必修	德育	28	2	2/0			√
	2		限选	心理健康 职业健康与安全 环保教育	28	2	0/2			√
	3	文化课	必修	语文	236	14	2/0		√	
	4			数学	202	12	2/0		√	
	5			英语	202	12	2/0		√	
	6			体育与健康	160	10	0/2			√
	7		演讲与口才		**32**	**2**	**0/2**			√
	8		旅游文学/摄影		**32**	**2**	**0/2**			√
	小 计						**8/8**			
	10		中式烹饪技术		52	4	4		√	
	11		菜单与宴会设计		26	2	2			√
	12		5H 管理		26	2	2			√
	13		营养烹调技术		52	4	4		√	
	14		营养配餐技术		78	6	6		√	
	16		创业教育		26	2	2			√
	17		酒店服务心理		26	2	2			√
	小 计						**22/22**			

八、专业主要课程教学要求

课程名称（课时）	主要内容	能力要求
烹饪概论（120）	（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（180）	（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。	（1）会刀工必备的工具及使用保养方法； （2）能掌握烹饪刀法的运用：直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其它刀法等刀法的操作方法、技术要领和应用； （3）能掌握原料基本成型刀法的应用：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用； （4）能掌握原料美化成型刀法的应用：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、煺毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领； （7）能说出出肉原料的结构、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）会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）掌握宴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。
烹饪原料知识（149）	（1）烹饪原料基础知识； （2）各类原料基础知识，原料的	（1）能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的和原则 ；

	检验、贮存和保管方法； （3）动物保护常识。	（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。.
烹饪营养与卫生（50）	（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）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
现代餐饮管理（148）	（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）能掌握厨务管理基础知识； （4）能掌握厨务设备及用具管理； （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）能会菜点产品销售价格的核算； （8）会宴席菜肴的配置与成本核算； （9）能掌握餐饮服务质量的控制.

烹饪基本功训练（200）	（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）（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、刮刀法和其他刀法等； （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、煺毛、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
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）会宴席菜肴的配制方法； （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； （10）能制作简单食品艺术造型。
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）会烹调前保护食品原料中营养成分的技术； （5）会烹调中保护食品原料中营养成分的技术； （6）会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； （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。	（1）能掌握配餐原理；食谱的概述；营养成分计算法及应用；食品交换放法； （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。
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。
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。

九、专业教师基本要求

1.专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；研究生学历（或硕士以上学位）5%，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%-40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历;三年以上专任专业教师，应达到“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。

3.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。专任专业教师普遍参加“五课”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。

4.专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。

十、实训（实验）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（实验）教学功能室配置如下：

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	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H

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
	6.不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	6.多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

十一、编制说明

1. 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。

2.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 3、4、5 学期开设《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。

3.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 18 周，机动周 2 周，按 28-30 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，各校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。以下课程仅供参考：

①人文类课程主要是促使学生人文素养发展，如普通话、名曲赏析、书法、中国饮食文化、现代礼仪……人文类课程建议开设在 3—5 学期，每学期 2 课时。

②专业技能类课程主要开设专业技能拓展类课程，如烹饪英语、日韩料理、风味小吃、宴席设计与制作、创新菜设计与制作、快餐经营与管理、西餐烹调、菜单与宴会设计、饮食心理学……专业技能类课程建议开设在第 5 学期，10 课时。

③社会实践类课程分为参观考察类、市场调查类、志愿服务类……，参观考察类主要是考查餐饮企业、参与烹饪行业活动等；市场调查类主要是为酒店等餐饮企业进行市场调查；志愿服务类主要是参与餐饮业博览会、技能竞赛志愿者服务活动。社会实践类课程建议开设在第 2、3 学期，总课时为 56（2 周）。

附录 2

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
加工间厨房	1.烹饪原料选择	能对烹饪原料进行正确的的鉴别、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 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的能力 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 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.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	
	2.冷菜拼摆	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； 能根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、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、腌渍技法的使用； 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	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	（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 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
	2.上什	能根据不同需要制作烹饪用基础汤； 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	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； 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.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		