

附件 2

## 连云港市中等职业教育实施性人才培养方案

# 审 批 表

学 校 江苏省连云港中等专业学校（公章）

专 业 名 称 中餐烹饪

专 业 代 码 740201

专 门 化 方 向 \_\_\_\_\_

招 生 对 象 初中毕业生或具有同等学力者

编 制 时 间 2021 年 4 月 20 日

# 说 明

一、新增专业实施性人才培养方案编制应根据本审批表格式要求进行上报，本表一式三份。审批后，一份学校存档，一份县区教育局存档，另一份市教育局存档。

二、已备案专业实施性人才培养方案如需重新修订，将修订原因及内容的详细说明和修订后的实施性人才培养方案审批表报县区教育局审核，市职教教研机构审定，市教育局主管部门审批。审批后，本表仍一式三份分存学校、县区教育局和市教育局。

三、中等职业教育每年3月份进行专业设置审查、备案，请依据《江苏省中等职业学校专业设置管理实施办法》要求报送材料并审批。

# 江苏省连云港中等专业学校中等职业教育 2021 级中餐烹饪专业实施性人才培养方案

## 一、专业（专业代码）与专门化方向

专业大类：旅游大类(代码：74)

专业类：餐饮类（代码：7402）

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

## 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

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

## 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、烹饪与餐饮管理
中餐面点	中式面点师	中式面点师（四级）		

注：根据我市我校具体情况，我们选择中式烹调和中式面点两个工种，并在第四学期安排考试，以获取职业资格证书。

## 五、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。

### (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。

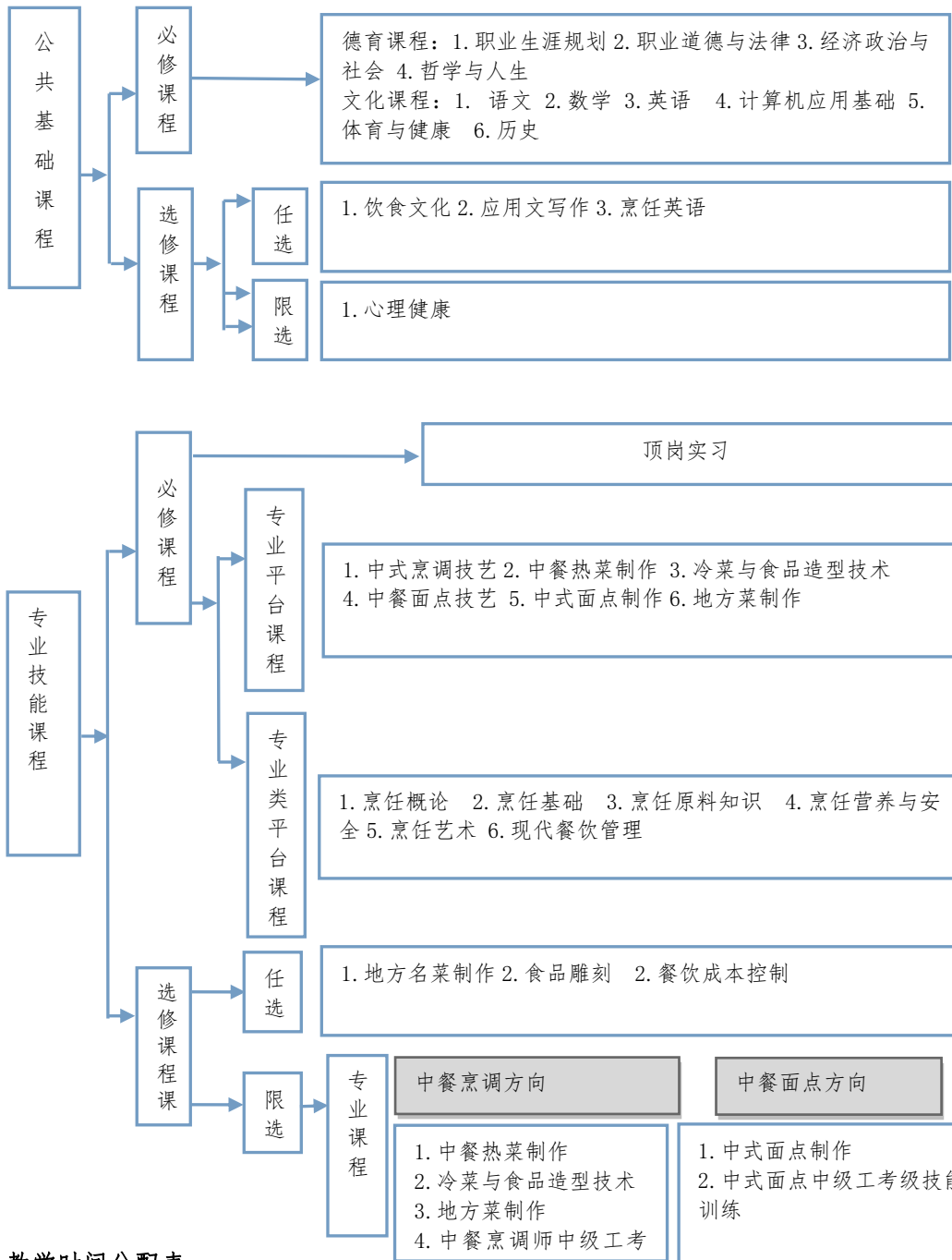
### (3) 跨行业职业能力：

- 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

## 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	20	18	1(军训)	1	1
			1(烹饪入门实训)		
二	20	18	1(热菜基本功)	1	1
			1(勺功、刀工实训)		
三	20	18	1(基本功)	1	1

			1(热菜制作实训)		
四	20	18	1(热菜基本功)	1	1
			2(中级考工训练)		
五	20	18	2(面点制作实训)	1	1
			2(冷拼制作实训)		
			4(热菜制作实训)		
六	20	20	19(顶岗实习)	/	/
			1(毕业教育)	/	/
总计	120	110	37	5	5

## (二) 主要课程教学

### 1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	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。	160
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。	224
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。	64
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。	176
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。	176
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。	128
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。	160
职业素养	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。其教学内容可结合学校特色、专业特点、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定。	32
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。	16

### 2. 专业课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪概论	1. 中国烹饪简史；	了解中国烹饪的起源、发展和昌盛

(32)	<p>2. 中国烹饪原理与技术规范；</p> <p>3. 中国菜品；</p> <p>4. 中国筵宴；</p> <p>5. 中国烹饪风味流派；</p> <p>6. 中国饮食民俗；</p> <p>7. 中国饮食文化；</p> <p>8. 中国当代餐饮市场。</p>	<p>能说出中国烹饪的要素和作用</p> <p>能说出中国烹饪的民族文化特质</p> <p>能说出中国烹饪的传统技术规范</p> <p>能说出中国烹饪工艺的现代化技术</p> <p>能说出中国菜品的属性与命名方法</p> <p>掌握中国菜品的构成</p> <p>能说出筵宴的特征和类别</p> <p>能说出筵宴设计的原则与要求</p> <p>掌握中菜、中点的主要流派</p> <p>了解饮食民俗的概述</p> <p>能说出中国当代餐饮市场的格局</p>
<p>烹饪基础</p> <p>(144)</p>	<p>1. 原料切配技术；</p> <p>2. 鲜活烹饪原料的初步加工；</p> <p>3. 分档及整料去骨；</p> <p>4. 干货原料初步加工；</p> <p>5. 热菜的配菜；</p> <p>6. 勺功基础。</p>	<p>会刀工必备的工具及使用保养方法</p> <p>能掌握烹饪刀法的运用</p> <p>能掌握原料基本成型刀法的应用</p> <p>能掌握原料美化成型刀法的应用</p> <p>能掌握鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求；</p> <p>熟练掌握鲜活原料加工方法及操作要领；</p> <p>能说出出肉原料的结构、不同部位原料</p>



		<p>的特点和用途；</p> <p>能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；</p> <p>会干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；</p> <p>能说出热菜配菜的重要性和基本要求；</p> <p>掌握热菜配菜的原则和基本方法；</p> <p>掌握菜肴命名的方法和要求；</p> <p>掌握宴席配菜的类型及基本要求；</p> <p>掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法。</p>
<p>烹饪原料 知识 (104)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料分类与鉴别</li> <li>2. 粮食类原料的性质、种类与应用</li> <li>3. 蔬菜类原料选用</li> <li>4. 果品类原料选用</li> <li>5. 畜类原料选用</li> <li>6. 禽类原料选用</li> <li>7. 蛋乳品选用</li> <li>8. 水产类原料选用</li> </ol>	<p>了解烹饪原料的分类与选料要求</p> <p>会运用感官鉴别方法鉴定、选用原料</p> <p>能保管各类烹饪原料</p> <p>能熟知植物性原料并能够鉴别其品质</p> <p>能熟知动物性原料并能够鉴别其品质</p> <p>能熟知干货类原料并能够鉴别其品质</p> <p>能鉴别与选用调味料</p> <p>能熟知国家保护野生动物品种</p>

	<p>9. 干货类原料的应用</p> <p>10. 了解国家保护动物的相关法律法规国家和家保护动物品种</p>	
<p>烹饪营养与卫生 (104)</p>	<p>1. 六大营养素需求</p> <p>2. 烹调加工对食物营养素的影响</p> <p>3. 合理的烹调方法</p> <p>4. 微生物概述</p> <p>5. 食品常用的储存方法</p> <p>6. 化学农药污染与残留</p> <p>7. 食品包装材料和容器的卫生</p> <p>8. 有毒动、植物食物中毒</p> <p>9. 原料的营养价值评价</p> <p>10. 食品安全法与食品卫生五四制</p> <p>11. 食品加工的卫生要求</p>	<p>了解人体所需的营养素</p> <p>了解常用烹饪原料的营养价值</p> <p>能熟悉各类食品的卫生要求</p> <p>能正确识别被污染的食品并及时预防</p> <p>能正确了解食物中毒的知识及其预防</p> <p>能对食品合理储存</p> <p>了解餐饮业相关的卫生要求与管理</p>
<p>现代餐饮管理</p>	<p>1. 现代餐饮经营管理基础知识</p>	<p>了解现代餐饮经营管理的含义和内容</p> <p>能说出现代餐饮经营管理的发展趋势</p>

(62)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 厨政管理</li> <li>3. 餐饮产品的全面质量管理</li> <li>4. 餐饮成本控制与核算</li> <li>5. 餐饮销售管理</li> <li>6. 餐饮服务管理</li> </ol>	<p>能掌握厨务管理基础知识</p> <p>能掌握餐饮产品的生产质量管理</p> <p>能掌握餐饮成本控制基础知识</p> <p>会宴席菜肴的配置与成本核算</p> <p>能掌握餐饮服务质量的控制</p>
<p>食品安全知识</p> <p>(32)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品安全基础知识;</li> <li>2. 各类烹饪原料的安全鉴定;</li> <li>3. 食品安全管理;</li> <li>4. 食品安全规范操作。</li> </ol>	<p>能说出食品安全的基本要求能说出常见饮食疾病</p> <p>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</p> <p>能说出饮食卫生的重要意义</p> <p>能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要求</p>
<p>烹饪艺术</p> <p>(32)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 烹饪艺术概述</li> <li>2. 色彩基础</li> <li>3. 烹饪造型图案</li> <li>4. 烹饪图案形式美法则</li> <li>5. 烹饪菜点的造型与拼摆</li> <li>6. 烹饪综合造型艺术</li> </ol>	<p>能说出烹饪艺术的起源和发展</p> <p>能掌握色彩的基本知识</p> <p>能掌握菜肴的色调处理的基本原则</p> <p>能掌握烹饪图案的类型方法</p> <p>能说出烹饪图案的平面构成的种类</p> <p>能说出烹饪图案形式美法则中的法则</p> <p>能掌握热菜造型和简单食品雕刻造型技</p>

		<p>术</p> <p>能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用</p> <p>能掌握筵席展台设计的方法</p> <p>能掌握饮食环境美化的方法</p>
中餐烹调技术 (232)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式烹调概述</li> <li>2. 烹饪原料的初步热处理技术</li> <li>3. 火候技术</li> <li>4. 调味技术</li> <li>5. 制汤技术</li> <li>6. 上浆、挂糊、勾芡技术</li> <li>7. 热菜的烹调方法</li> <li>8. 热菜装盘</li> </ol>	<p>能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用</p> <p>能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点</p> <p>能掌握烹调原料初步热处理的各种方法</p> <p>能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领</p> <p>能说出火候的概念及不同的传热介质和传热方式</p> <p>能掌握调味的方法与原则</p> <p>能掌握汤汁形成的基本原理及制作步骤</p> <p>能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类</p> <p>能说出热菜烹调方法及操作关键</p> <p>能掌握盛器与菜肴配合的原则</p>
冷菜与食品造型技	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷菜制作基础知识</li> <li>2. 冷菜制作技术</li> </ol>	<p>能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展</p>

术 (128)	<p>3. 菜肴的盘饰与果盘的制作技术</p> <p>4. 果蔬雕刻技术</p> <p>5. 其他食品造型技术</p>	<p>能制作花色冷菜拼盘</p> <p>掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求</p> <p>会制作不同主题水果拼盘</p> <p>会制作简单果蔬雕刻品种</p> <p>了解不同性质食品原料造型技术</p>
中餐面点 技术 (104)	<p>1. 面点制作基础知识</p> <p>2. 水调面团品种制作</p> <p>3. 膨松面团品种制作</p> <p>4. 油酥面团品种制作</p> <p>5. 米粉面团品种制作</p> <p>6. 其它面团品种制作</p>	<p>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</p> <p>掌握中餐面点的分类及风味流派特点</p> <p>会制作水调面团点心品种</p> <p>会制作膨松面团点心品种</p> <p>会制作油酥面团点心品种</p> <p>会制作米粉面团点心品种</p> <p>会制作其它面团点心品种</p>
中式烹调师 训练与 考级 (324)	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。
中式面点师 训练与 考级	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。

(324)		
-------	--	--

## 七、教学安排

课程类别	课程性质	课程名称	课时	学分	学期										考核方式			
					一		二		三		四		五		六		考试	考查
					18	2	18	2	18	2	18	2	18	2	18	2		
公共基础课程	必修课程	思想政治—中国特色社会主义	32	2	2											√		
		思想政治—心理健康与职业生涯	32	2		2											√	
		思想政治—哲学与人生	32	2			2										√	
		思想政治—职业道德与法治	32	2					2								√	
		思想政治—思想道德修养与法律基础	32	2							2						√	
		语文	224	14	3		3		3		3		2				√	
		历史	64	4	2		2											√
		数学	176	11	3		2		2		2		2				√	
		英语	176	11	3		2		2		2		2				√	
		信息技术	128	8	4		4											√
		体育与健康	160	10	2		2		2		2		2					√
	劳动教育	16	1			1											√	
限定选修	中华优秀传统文化、职业素养等	32	2	1		1											√	
小计			1136	71	20		19		11		11		10					
职业技能	专业类	必修课程	烹饪概论	32	2	2										√		

平台课程		烹饪基础	144	10	3	4	2										√			
		烹饪原料知识	104	8	4						4							√		
		烹饪营养与卫生	104	8		4					4							√		
		烹饪艺术	32	2				2											√	
专业方向课程	技能方向课程	限定选修课程	现代餐饮管理	62	2		2											√		
			中餐烹调技术	232	16				6	6	4									
			食品安全	32	2				2										√	
			中式面点制作	104	8						4	4								
			冷菜与食品造型技术	128	8				4	4									√	
			中餐烹调中级工训练与考核	288	18															√
		中式面点师中级工训练与考核	288	18														√		
小 计			1298	84	9	10	16	14	16											
其它	专业任选课程（地方菜）*		126	9			2	4	3											
	入学教育		29	1																
	军训		29	1																
	毕业教育		29	1																
顶岗实习	必修课程	顶岗实习	580	29											20周			√		
小计			792	41			4													
合计			3190	196	29	29	29	29	29	580										



## 八、实施保障

### (一) 师资条件

1. 我校中餐烹饪专任专业教师 4 人，专任专业教师与在籍学生之比为 1:36；研究生学历（或硕士以上学位）25%，高级职称 25%；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 100%，兼职教师 2 人，占专业教师比例 33%，全部具有高级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 我校现有的专任专业教师均具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，全部达到“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、中餐面点师等。

3. 现有的专业教师均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。兼职教师均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. 专业带头人具有烹饪专业高级讲师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。

### (二) 教学实施

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：

#### 1. 专业教室

#### 2. 实训（实验）条件

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
	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	/

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
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	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。

### (三) 教学环境

#### 1. 教材

课程名称	主 编	出版社
烹饪概论	陈光新	高等教育出版社
烹饪基本功	王 劲	科学出版社
烹饪原料知识	孙一慰	高等教育出版社
烹饪营养基础	张怀玉、蒋建基	高等教育出版社
现代餐饮管理	林小刚	旅游出版社
烹饪艺术	朱洪朗	重庆大学出版社
冷菜与食品造型技术	朱云龙	旅游出版社
中餐面点技艺	林小刚、唐美雯	高等教育出版社
中式烹调技艺	李刚、王月智	高等教育出版社

#### 2. 图书文献资料

其他辅助的图书文献资料有：烹饪工艺、食品雕刻、冷菜工艺、中餐热菜制作、中国烹饪、四川烹饪等。

#### 3. 数字资源

在传统教学的基础上，借助现代通信、网络、数据库技术辅助教学，主要的数字资源有云课堂智慧职教以及校园智慧课堂等。

## 九、质量管理

### (一) 公共基础课程实施性教学要求

公共基础课是本专业课程体系的重要组成部分，是提高学生服务意识、夯实文化基础、提升

优雅形象气质的重要保证，符合从事高星级饭店服务、运营与管理的需求。公共基础课应为学生树立正确的人生观、价值观和全面的素质培养服务，为学生专业能力的学习和岗位需要以及持续发展服务，为学生的终身教育发展需要服务。基础课要注重教学方法、教学形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

## **（二）专业（技能）主干课程实施性教学要求**

通过深入企业调研，分析饭店行业典型职业活动和核心职业技能，由理论专家、行业专家、专家教师组成课程改革课题小组共同构建基于饭店工作过程、以项目为导向、以工作任务为载体、以职业生涯发展路线为整体脉络的课程体系，专业技能课程体现设置与饭店岗位群对接，课程内容与岗位核心任务对接，按照相应职业岗位(群)的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色。专业技能课建议采用项目教学、案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学方法。

## **（三）教学管理与教学改革**

自 2020 年以来，新冠疫情给学习和生活带来了诸多影响，为使疫情期间“离校不离教、停课不停学”，在线教学成为了我校主要的教学方式。为保障线上教学效率，采用了网格化教学管理模式，主要是建立在智慧校园基础上。具体来说，网格化教学管理是联合校园内教学要素、教学资源与教学单位，形成网格化教学管理体系，通过教学平台 网络直播(或录播)方式，将教学资源

## **十、毕业要求**

在校期间必须获得德、智、体、美全面发展，具有良好的文化修养和职业道德，掌握中餐烹饪专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，计算机一级 B 证书，中式烹调师中级工或中式面点师中级工资格证书，并顺利通过学业水平测试。

## **十一、编制说明**

### **（一）编制依据**

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》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》和《江苏省中等职业教育〈中餐烹饪〉专业指导性人才培养方案》由连云港中等专业学校餐饮管理教研组牵头编制。

## (二) 开发团队

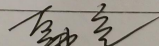
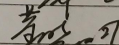
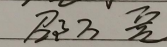
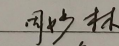


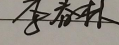
本方案由江苏省连云港中等专业学校餐饮管理教研组牵头，连云港市旅游饭店业协会、连云港市名厨委员会参与开发，由李春林、程宝主笔。

## (三) 专家论证意见

附：

中餐烹饪 2021 级实施性人才培养方案专家论证意见表

单位名称（盖章）：江苏省连云港中等专业学校

专业名称	中餐烹饪	
论证时间	2021.3.15	
<p>随着整个餐饮市场的迅速扩大、蓬勃发展，厨师专业技术人才紧缺，就连云港市而已，每年厨师缺口达到几千人。一是老百姓对行业的认知不足，认为厨师行业的社会知名度、价值度不是太高，恰恰相反，目前同等学力学生实习、就业厨师的工资待遇远远高于其它专业；二是人才培养的力度不够，各个有烹饪专业的学校对于烹饪专业投入不是太多，导致学生在校期间学得不是太扎实，实习走上岗位不能完全胜任岗位需求，后期的技能发展比较缓慢，厌行的情绪会导致学生离开职业岗位。但从一些调查的数据分析，我校从烹饪专业改行的学生最后又三分之一的学生又重新回到专业岗位，因为从长远的角度看烹饪专业有技能，随着年龄增长、技能提高，工资收入也提高很快，而且比较稳定，所以未来厨师行业是一个黄金职业。中餐烹饪现代服务系的龙头专业，每年招生 2 个班，在校班级 6 个，在校学生 200 余人，专职教师 7 名，兼职 3 名，校内实训基地，校外有常州涵田度假村、南京香格里拉、南京军区西苑宾馆、连云港花果山大酒店、连云港海州湾酒店等十余家合作实训基地。校内实训基地建设，满足正常教学需求，有能承办省市技能大赛及学业水平测试赛场的能力。人才培养提升五年高职，实现人才培养层次递增、模式多样化。根据连云港市“十四五”发展规划对餐饮人才的需求，将我校烹饪专业建设成为我市特色鲜明的品牌专业，把学生培养成为专业技能有技术、厨房管理有能力、创业发展有空间的复合型人才。培养学生岗位意识、职业精神，尤其是对学生团队合作能力的培养，因为餐饮行业厨房工作是岗位流程制作，例如一道菜肴的完成要经过初加工、切配、烹制、装盘四个流程，任何一个环节的失误就能导致菜肴的失败，它需要团队合作才能，所以团队意识的培养应该放在更加重要的位置，同时要加强对学生的就业、创业的指导，让学生学有所长、学有所用。要培养学生工作吃苦耐劳、爱岗敬业、勤俭节约成本、切实为企业着想意识</p>		
论证专家：		
姓名	单位及职称（或职务）	签名
韩亮	连云港蔚然海岸酒店总经理	
董晓明	连云港东方大酒店总经理	
邵万宽	南京旅游学院	
周庙林	南京旅游学院	
程宝	连云港中等专业学校	
姜燕	连云港中等专业学校	
李春林	连云港中等专业学校	

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 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
	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. 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		

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并控制出品质质量； 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	(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. 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并控制出品质质量； 能熟练使用各类西式面点制作设备		
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		

<p>学校对本方案编制（修订）说明</p>	<p>本方案依据江苏省政府（苏政办发[2019]194号）、省教育厅（苏教职[2019]36号）和《江苏省中等职业学校中餐烹饪专业指导性人才培养方案》等相关文件，联系本市经济发展规划，经过对我市餐饮行业和服务业的岗位性质、岗位需求的深入调查，结合我校旅游类教师和教学条件的实际情况，经教师的广泛研讨、修改编制，并经过高校专家、行业专家的专家论证通过。本方案体现了我校“以服务地方经济为宗旨，以就业为导向”的办学理念，方案切合地方企业，也切合我校实际情况。</p> <p style="text-align: right;">2021年4月20日</p>
<p>县区教育局审核意见</p>	<p style="text-align: center;">201 年 月 日</p>
<p>市职教教研机构审定意见</p>	<p style="text-align: center;">201 年 月 日</p>
<p>市教育局审批意见</p>	<p style="text-align: center;">201 年 月 日</p>