



鞍山市现代服务学校
Anshan Modern Service School

中餐烹饪专业 人才培养方案

专业类别：旅游服务类
专业代码：130700 中餐烹饪

编制（修订）负责人：赵洪猛
教务科（处）长（签字）：金香玉
教学学校（院）长（签字）：刘玉彬
校（院）长（签字）：王玉伟

鞍山市现代服务学校（院）
（盖章）

2019年6月15日

前言

教育部教职成(2014)9号印发《关于开展现代学徒制试点工作的意见》，明确了试点工作的重要意义、以及试点工作内涵。我校作为三产类服务专业学校，承载着现代服务业人才培养的重任，实施教育过程，改革教学模式，培养符合国民经济发展的劳动者，是摆在我们面前的严峻课题。为此，中餐烹饪专业带头人与骨干教师团队，在总结专业建设经验，充分调研分析，探索创新型人才培养模式的基础上，进行了有益的尝试，整理编写了专业人才培养方案。

本方案突出现代学徒制下中餐烹饪专业岗位、能力、知识、技能、培训等方面的特色，推进讲座式、探究式、协作式和自主学习，强化实践教学方式的工作过程导向。针对岗位技能要求的变化，在现有教材基础上开发补充性、更新性和延伸性的教辅资料。建立了教学资源库，菜品案例等、创新教材应用，依照国家教学计划，教材内容对接职业岗位标准。依托企业研发适应新兴产业、新职业和新岗位的校本教材。充分体现现代先进的教育思想、教育观念、教学内容、课程体系、教学方法和教学手段，以教学改革为主线，通过社会调研、专业定位、职业分析、教学分析、课程开发，构建以职业活动为导向以综合职业能力培养为核心的“通识课程+专业课程+特色课程”模块化课程体系。创新理实一体、学训交替、工学交替、校内实战的人才培养模式，培养出人文素质高、职业道德好、理论知识强、专业技能过硬的烹饪专业人才。

目 录

1.0 指导思想.....	1
2.0 基本原则.....	1
3.0 “现代学徒制”下人才培养目标与要求.....	3
3.1 基本素质目标及要求.....	3
3.2 能力目标及要求.....	3
3.3 技能目标.....	4
3.4 技能标准.....	4
4.0 招生对象与学制.....	5
5.0 调研分析.....	6
6.0 人才培养规格要求.....	9
6.1 毕业生能力要求.....	9
6.2 毕业生资质要求.....	10
7.0 职业分析.....	12
7.1 毕业生就业范围及岗位需求.....	12
7.2 岗位能力和工作任务分析.....	14
8.0 人才培养课程体系.....	17
8.1 人才培养模式与课程设置.....	17
8.1.1 特色化人才培养模式.....	17
8.1.2 课程结构与设置.....	18
8.1.3 专业能力项目课程.....	21
8.1.4 教学实训基地.....	33
8.1.5 专业职业资格（技能）培训.....	34
8.2 教学进程.....	36
8.3 学生成绩考核办法.....	37
8.4 教学实施与教学评价.....	42

1.0 指导思想

依据《辽宁省中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020年）》，以及《教育部关于推进中等和高等职业教育协调发展的指导意见》文件精神 and 辽宁省餐饮行业发展的人才需求，结合辽宁省中等职业教育相关专业一体化人才培养方案编制工作会议精神，为加快辽宁省现代职业教育体系建设的进程，促进中等职业教育协调发展，实现技术技能人才的系统培养，满足辽宁省区域经济和餐饮业发展的人才需求情况，编制此中餐烹饪中职三年制人才培养方案。

2.0 基本原则

1. 全面发展原则

遵循教育教学规律，注重学生的综合素质的协调发展和提高。加强学生的全面素质培养，在重视知识传授的基础上，着力于学生提出问题、分析问题、解决问题能力的培养；拓宽基础教学的内涵，使学生能够构建起适应终身学习及社会发展需要的知识、能力结构和基本素质。

2. 整体优化原则

科学地处理好各教学环节之间的关系。整合课程设置，根据培养目标构建融会贯通、紧密配合、有机联系的课程体系；处理好理论教学与实践教学的关系，加强教育、教研与社会实践的有机结合，丰富实践教学内容、方式和途径；处理好课内教学与课外指导的关系，通过优化课程结构、引进项目教学、改进教学方法、引进现代化教学手段等途径，减少课内学时，加强课外指导，使课内与课外、校内与校外的教学活动形成一个有机的整体。

3. 因材施教原则

坚持统一性与多样性相结合。培养方案的统一性体现在国家对学生培养目标和学生培养质量的要求上。多样性则体现在各职业学校所制定的专

业培养目标和“三全”人才培养模式上，它反映了学校的办学特色。职业学校要根据各专业的生源质量、师资水平、办学历史与条件、所在地区的社会经济发展水平与远景规划以及毕业生的就业等实际情况，科学地确定培养目标，努力将各自的办学优势和特色反映在具体的培养方案中。

4. 创新与实践原则

根据当代科学技术发展与社会发展需求，不断创新现代物流行业专业人才培养模式，更新教学内容，改革教学方法，结合物流行业的发展趋势，了解或一般掌握物流相关理论知识，做到理论与实践紧密结合，突出实训环节，改进实训条件和实训内容，加强校内实训项目与企业岗位工作能力需求的结合，根据行业发展和企业需求不断研究更新实训基地建设和实训项目建设，注重专业技能培养，增强学生分析问题和解决问题的意识，提高学生的创新精神与实践能力。

3.0 “现代学徒制”下人才培养目标与要求

3.1 基本素质目标及要求

“现代学徒制”下的中餐烹饪专业坚持理实一体，学训交替，培养拥护党的基本路线，适应社会主义市场经济需要，以立德树人为根本，满足饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门的需要，培养从事中式烹调、中式面点操作等一线工作，具有较强的学习能力、交流能力、操作能力、创新创业能力、社会适应能力、团队协作能力，以及良好职业道德和创新精神的高素质人才。

3.2 能力目标及要求

3.2.1 职业核心能力

与人合作能力、与人交流能力、自我学习能力、信息处理能力、解决问题能力、创新能力，学生应具备良好的身体素质，良好的行为规范和职业道德。

3.2.2 专业能力

1. 中式烹调

掌握各类菜肴的基本技法及工艺流程，能制作常见的菜肴品种。

熟悉主要风味流派的技艺特点及传统菜名知识，能制作出代表性风味菜品。

了解相关工艺美术知识，并将菜肴进行美化。

2. 中式面点

掌握各类中式面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

熟悉主要风味流派的面点特色技艺与技艺特点，能制作代表性风味面点。

了解相关工艺美术知识，并将面点造型进行美化。

3.2.3 个人素质

较高的责任心，较好的沟通能力和团队精神，较强的抗压能力和执行力。

3.3 技能目标

本专业培养适应社会和经济发展的需要，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养配餐及餐饮业管理的高素质技能型可持续发展人才。符合国家鉴定标准和社会需求的中级（厨师）工。

3.4 技能标准

1. 掌握常用中西餐烹饪原料的产地、性状、营养、加工、鉴别、保管、运输等基本知识和技能；

2. 根据基础的膳食营养知识；能进行合理的膳食营养搭配；

3. 能进行简单的菜点成本核算，树立牢固的成本意识；

4. 能够对中西餐烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管；

5. 能正确运用热菜烹调技法制作八大菜系经典中餐热菜。（中餐方向）

6. 能够正确运用常用中餐冷菜烹调技法，综合运用冷菜拼摆技法、果蔬雕刻技法制作各式中餐冷菜。

7. 能够正确运用中式面点常用成型、熟制技法制作经典中式面点和风味面食，保证其卫生、安全及营养价值。

8. 能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。

4.0 招生对象与学制

本专业招收应、往届初中毕业生，基本学制3年。通过“现代学徒制”人才培养模式贯穿校企合作全过程，全面普及工学交替。既校企共同制定教学计划、研发课程；基于工作过程建设“教、学、做”一体化教学模式；实现实训、顶岗实习、“双证”融通。

中餐烹饪专业根据企业需求和学生职业发展需要，开设“企业订单班”、“双元培育改革试点班”满足专业人才培养的需求。

5.0 调研分析

5.1 行业现状和人才需求情况

民以食为天，餐饮文化的发展是人类文明发展中不可缺少的一部分，旅游业的发展更是极大促进了餐饮行业的发展。目前，餐饮行业越来越朝着规模化、专业化方向发展。随着国外餐饮企业的进入，餐饮市场的竞争日趋激烈日益加剧，而对人才的争夺，特别是高技能特色人才的争夺日益加剧激烈。面对国内餐饮业良好的发展态势，餐饮业人才状况却发生了变化，人才紧缺，社会需求大。空前的“用工荒”成为阻碍餐饮业发展的最大问题。鞍山市乃至全省全国对烹饪人才都大量需求，具有较高职业素养的厨师已经成为抢手的技能人才。

鞍山市是辽宁省的第三大城市，经济地位和旅游资源使得鞍山的餐饮行业发展非常迅速，目前星级以上酒店有十余家、全国知名的连锁餐饮企业也纷纷落户鞍山，使得餐饮业迅速发展，。据鞍山统计局统计 2016 年 1-9 月份实现零售额 46.1 亿元，同比增幅为 25.8%，比社会消费品零售额增幅高 2.6 个百分点，比批发零售业增幅高 3.2 个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为 19.2%，成为消费品市场中发展最快的行业。个体、私营餐饮业发展到 6418 户，占餐饮业总数的 98.4%；年末从业人员 32228 人，占餐饮业从业人员总数的 91%。鞍山餐饮业发展同时也为全国输送了很多的餐饮人才，但是随着餐饮业持续发展人力需求也随之增加,用工增加的同时也存在诸多隐忧。如果把餐饮企业比作一辆汽车，那么厨房就是发动机，发动机的核心技术就来自于厨师的技术能力。厨师是艺术家，而现在的厨师大多文化水平比较低，只能算熟练工，缺乏开发新品的能力。因此厨师的文化水平、综合素质和鉴赏能力急待提高。

5.2 职业岗位（群）的情况

1. 专业对应行业企业的职业岗位（群）及工作任务分析

学生在校期间，完成中餐烹饪专业基本理论和职业基本技能的学习，毕业后通过2~5年的专业实践，从事各星级饭店餐饮后厨主厨、大厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、经理岗位；各类大型企业职业厨师、营养配餐师和伙食管理员岗位；在各类职校、技校、团体和企事业单位从事烹饪教学、培训工作。

5.3 职业资格和行业规范要求情况

目前已有的职业（技能）资格证书基本覆盖了中餐烹饪专业大部分岗位群，如中式烹调师、中式面点师、西式面点师等；从证书等级来看，中职生在校期间能考的主要是初、中级，将考证与教学相结合，使学校有了提高教学质量的抓手，也使学生在走向市场时具有更强的竞争力。

5.4 本专业毕业生就业情况

从毕业生去向来看，在沈阳、大连、鞍山等辽宁省一线城市，20%的学生进入了四星级以上饭店，20%的学生进入了四星级以下饭店，30%的学生进入特色饭店。30%的学生进入快餐行业。中餐烹饪专业的设置走专门化方向，学校在招生时要更多地考虑市场实际需求，细化专业方向，培养与岗位对口的职业化人才，改变笼统盲目的办学方向，要根据企业的实际需要，实现人才的有效供给。

5.5 专业发展方向

1. 坚持育人为本、德育为先的原则，将素质教育融入人才培养的全过程，在培养学生技能的同时提升学生的职业素养，在培养学生全面素质的同时提升学生的创新素质，在培养学生综合职业能力的同时培养稳定的心理素质，并且实现学校、企业共同全程参与学生校内和企业实习期间的素质教育过程。

2. 以“岗位（群）—工作过程—岗位能力—核心能力—核心课程—支撑课程及相关课程”的建设思路，开发适合专业培养目标、符合岗位核心能力要求的课程体系。

3. 以适应职业岗位需求为导向，加强实践教学，促进知识传授与生产实践的紧密衔接。创新教学环境，构建具有鲜明职业教育特色的实践教学环境。创新教学方式，深入开展项目教学、案例教学、场景教学、模拟教学和岗位教学，通过互联网直播点播交互方式，在教学中普遍应用现代信息技术，多渠道系统优化教学过程，增强教学的实践性、针对性和实效性，提高教学质量。

4. 改善教师队伍结构，聘用有实践经验的烹饪大师担任兼职教师。落实教师在职进修和企业实践制度，加强专业带头人、骨干教师和中青年校长培养，提高队伍整体水平。

5. 不断加强信息化资源建设，努力建成高规格、高档次、现代化的网络教学管理系统平台，以适应现代教育教学模式，加强对学生实践动手能力的培养，提高教育质量和办学效益，提高学校办学水平，并面向社会开展各类培训，保障学生的实际技能培训和实习所需的条件，并向其他学校辐射，资源共享，发挥区域示范作用。

6.0 人才培养规格要求

6.1 毕业生能力要求

表 6-1 岗位与职责分析

能力类别		能力要素	课课程设置	考核标准
通用能力	数学应用能力	具备实用自主学习能力、基本计算工具使用能力、基本运算能力、空间想像能力	数学基础 中餐成本核算	及格及以上标准
	计算机应用能力	应用计算机的能力(用计算机对应用文进行输入、编辑、排版等操作)	计算机应用基础	及格及以上标准
	语文应用能力	提高学生阅读现代文的能力;加强文学作品阅读教学,培养学生欣赏文学作品的能力;加强写作和口语交际训练,提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。	语文	及格及以上标准
	抗挫能力	提高学生的思想政治素质、职业道德和法律素质,促进学生全面发展和综合职业能力形成。	职业道德与法律 职业生涯规划	及格及以上标准
专业基本技能	刀工	通过教学与训练,使学生掌握平刀法、斜刀法、寄刀法、直刀法等。能够熟练将动植物性原料加工成丝、丁、条、块、粒等形状,达到烹调需要的标准。	刀工技艺	能力鉴定合格或竞赛获奖
	勺工	通过教学,使学生了解各种运勺方法对菜肴制作的意義,掌握小翻、晃勺、大翻、侧翻等运勺方法,为热菜制作打下基础。	勺工技艺	及格及以上标准
	食品雕刻	通过教学和训练,使学生了解食品雕刻在宴会及菜肴中的应用,掌握花卉类、组雕类、瓜雕类等的主要品种的雕刻方法,以达到烘托宴会主题或特色菜肴的目的。	食品雕刻图解	及格及以上标准
	烹饪营养与卫生	《烹饪营养与卫生》是烹饪专业的专业主干必修课程,目的是从理论上了解各种烹饪原料的营养以及烹饪中如何减少营养成分的损失,同时,如何满足食品安全,避免食物中毒。	烹饪营养与卫生	及格及以上标准
专业综合能力	中式烹调技艺	通过教学与训练,使学生掌握烹饪理论知识,对烹饪原料知识及加工、热菜、凉菜与冷拼、宴会菜单设计等专业课有一定基础,并通过省、市技术等级鉴定考核(中级或初级)。	中式烹调制作	烹调师四级水平

中式面点 技艺	《中式面点技艺》是烹饪与膳食营养专业中面点方向的重要必修课。通过教学与训练,使学生掌握酒店常用中点品种的制作,了解民间风味小吃,掌握部分应用较广的名点制作。对传统的点心品种的制作有一定的基础,教学中注重创新理念的培养。	中式面点制作	达到中式面点师四级水平
西式面点 技艺	该学科是西餐方向学生及西点方向学生的必修课。通过教学和训练,使学生了解面包类、蛋糕类、果派类、土司类等不同种类的西点品种的制作,合理将西点与西餐菜肴配伍。掌握各种类中经典品种的制作技艺,使学生能够较好的适应西餐厅、蛋糕店、披萨饼店、面包店等用人单位的需求。	西式面点制作	达到西式面点师四级水平
凉菜与冷拼	通过教学,使学生了解各种凉菜的制作方法,了解冷拼的基本手法及构图配色方法。掌握凉拌、赤身等冷制冷吃菜肴及烧腊、熏酱等热制冷吃菜肴的制作。熟练运用拼、摆、叠、堆等手法制作松鹤延年、锦绣河山等拼盘。	凉菜与冷拼	及格及以上标准

6.2 毕业生资质要求

1. 所修课程全部达到及格,准予毕业。

2. 获得一种及以上与本专业相关的职业技能(四级及以上)等级证书:中式烹调师(四级)、中式面点师(四级)西式面点师证书。

中式烹调师	1. 烹饪原料的初加工: (1) 鲜活原料的分割取料; (2) .腌腊制品原料的加工 认真对待腌腊制品原料加工和干货涨发中每个环节,对不同原料、不同用途使用不同方法,做到节约用料,物尽其用 (3) .干货原料的涨发 能够合理使用原料,最大限度地提高精料率。	(1) 剔骨手法正确,做到肉中无骨,骨上不带肉; (2) 腌腊制品初加工方法 (3) 干货涨发中的碱发、油发等方法
	2. 烹饪原料的切配 (1) 各种原料的成型剂花刀的运用 (2) 配制本菜系的菜肴 (3) 雕刻简易花形,对菜肴作品点缀装饰 (4) 维护保养厨房常用机具	(1) 刀工熟练,动作娴熟 (2) 配菜的原则和营养膳食知识的了解; (3) 烹饪美术知识 (4) 厨房常用机具的正确使用及保养方法

	<p>3. 菜肴制作</p> <p>(1) 对原料进行初步熟处理</p> <p>(2) 烹制本菜系风味菜肴</p> <p>(3) 制作一般的烹调用汤</p> <p>(4) 一般凉菜拼盘</p>	<p>(1) 正确运用初步熟处理方法</p> <p>(2) 熟练地对原料挂糊上浆、火候、味道准确的掌控</p> <p>(3) 能够制作一般烹调用汤</p> <p>(4) 凉菜制作符合要求，盛装器皿合理，方法得当。</p>
--	--	--

2. 面点师四级证

中式面点师四级

<p>中式面点师</p>	<p>1 操作前的准备</p> <p>(1) 选择原料</p>	<p>能根据工作内容正确选用制馅原料</p> <p>能根据工作内容正确选用辅助原料</p> <p>能根据工作内容正确选用制馅原料</p>
	<p>2. 制馅</p> <p>(1) 制馅原料的加工;</p> <p>(2) 调制馅心</p>	<p>能运用正确的加工方法制馅;</p> <p>能制作常见的甜馅</p>
	<p>3. 调制面坯</p> <p>(1) 水调面坯</p> <p>(2) 膨松面坯</p> <p>(3) 油酥面坯</p> <p>(4) 米类制品、米粉面坯</p> <p>(5) 杂粮面坯</p>	<p>能正确调制凉水、温水、热水面团</p> <p>能完成水调面团的成形工艺</p> <p>能用制作生物膨松、化学膨松、物理调搅面坯.</p> <p>能正确调制水油面、干油酥</p> <p>能用大包酥的方法制作暗酥点心</p> <p>能用大米制作面点制品</p> <p>能用大米面制作面点制品</p> <p>能用薯类制作点心</p> <p>能用豆类制作点心</p>
	<p>4. 成型</p> <p>(1) 叠</p> <p>(2) 摊</p> <p>(3) 按</p> <p>(4) 剪</p> <p>(5) 滚、沾</p> <p>(6) 拧</p> <p>(7) 捏</p> <p>(8) 镶嵌</p>	<p>能用叠的方法成型</p> <p>能用叠的方法成型</p> <p>能用叠的方法成型</p> <p>能用摊的方法成型</p> <p>能用按的方法成型</p> <p>能用剪的方法成型</p> <p>能用滚、沾的方法成型</p> <p>能用拧的方法成型</p> <p>能用捏的方法成型</p> <p>能合理利用原料的色泽、口味镶嵌</p>
	<p>5. 成熟</p> <p>(1) 蒸</p> <p>(1) 烤</p> <p>(1) 烙</p>	<p>能用蒸的方法成熟，做到熟、不沾屉、不互相黏连、不掉底</p> <p>能用烤的方法熟制，并达到成品的一般质感要求</p> <p>能用水烙方法烙制</p>

7.0 职业分析

7.1 毕业生就业范围及岗位需求

1. 毕业生就业范围

本专业毕业生分为中餐烹饪与膳食营养烹饪方向和中餐烹饪与膳食营养面点方向。中餐烹饪方向的毕业生可在食堂、宾馆、快餐等餐饮企业厨房从事厨师工作。面点方向的毕业生可在酒店、宾馆、快餐等餐饮企业的厨房从事面点师工作。

2. 毕业生可从事的具体岗位

烹饪方向：

- (1) 明档厨师
- (2) 凉菜厨师
- (3) 切配（砧板）厨师
- (4) 热菜厨师
- (5) 打和厨师
- (6) 水果拼盘、雕刻、盘饰或围边等厨师岗位
- (7) 蒸菜厨师
- (8) 水台厨师

面点方向：

- (1) 中式面点师
- (2) 西式面点师

3. 岗位与职责分析（见表 7-1）

表 7-1 岗位与职责分析

专业方向	岗位	职责范围
中餐烹饪与营养烹饪方向	明档厨师	1. 菜肴烹调； 2. 海鲜等赤身加工；
	凉菜厨师	1. 凉拌菜制作； 2. 熏酱菜制作； 3. 卤水菜肴； 4. 冷拼凉菜掌握冷菜基本拼摆手法（6种手法），并且掌握关键技能，能够拼摆单碟、双拼、三拼，并且掌握关键技能；
	切配（砧板）厨师	1. 熟悉酒店的菜单及每款菜肴的搭配方法； 2. 烹饪原料刀工处理； 3. 熟悉烹饪原料的种类及品种，熟练掌握菜肴搭配的方法； 4. 熟练掌握各种刀法，对不同的原料进行正确的刀工处理；
	热菜厨师	1. 掌握热菜的各种烹调方法，制作出色香味形俱佳的菜肴； 2. 了解常见烹饪原料的营养成分和原料性质，合理对菜肴进行营养搭配； 3. 熟悉不同菜系的菜肴特点，把握好口味、火候等影响菜肴质量的主要因素。
	打和厨师	1. 对切配好的菜肴食材根据点菜时间先后及分桌穿插的原则传递给热菜烹调师。 2. 掌握酒店菜肴需要的调料、小料、盛器，及时补充； 3. 掌握酒店菜肴需要的盛器尺码，是否需要烹调好的菜肴进行拼摆、配调味碟等；
	水果拼盘、雕刻、盘饰或围边	1. 掌握位上水果拼盘和花式水果拼盘 2. 能够雕刻喜宴、寿宴、开业庆典等不同主题宴会小展台及菜肴搭配的雕刻作品。 3. 利用蔬果、果酱对盛器进行与菜肴匹配的盘饰或果酱画。
	蒸菜厨师	1、熟练掌握原料张发技术； 2、能够调制各种蒸鱼汁、多种蒸菜方法；
	水台厨师	1、掌握各种鲜活水产品的饲养、宰杀、初加工的方法； 2、掌握鱼类等鲜活原料的改刀或花刀处理方法；
中餐烹饪与营养面点方向	中式面点师	1. 负责制作饺子、包子、饼类、手擀面等常用中点品种； 2. 能够制作常用的酥点品种； 3. 能够制作粤式早晚茶、京点等特色点心 4. 能够制作四川凉皮、猫耳朵炸糕等地方小吃类点心；
	西式面点师	1. 掌握各种蛋糕、面包类西点品种的制作； 2. 能够制作布丁类、披萨类、水果派等西点品种；

7.2 岗位能力和工作任务分析

根据岗位职业技能标准和企业岗位要求分析本专业岗位能力，通过岗位分解工作任务。

1. 职业核心能力。

(1) 职业守则

- ①忠于职守，诚信待人；
- ②团结协作，顾全大局；
- ③爱岗敬业，遵纪守法；
- ④钻研业务，讲究效率；
- ⑤保守秘密，保证安全；
- ⑥勇于开拓，善于创新。

(2) 基本能力表：（见表 7-2）

表 7-2 基本能力表

A1 运用语言表达技巧	A2 健康安全意识	A3 成本核算	A4 遵守管理制度和纪律	A5 树立角色形象	A6 美术速写与色彩搭配	A7 团结协作	A8 遵守职业道德
A9 食品安全分析	A10 保持良好形象和作风	A11 有效支配时间	A12 立体动植物形态分析	A13 厨房基本岗位能力	A14 制定并实施工作计划	A15 组织指挥与协调	

2. 专业岗位能力。内容包括：基本能力、专业综合能力、专业基本技能（刀工，勺工，打和）、岗位专项技能等（见表 7-3）

表 7-3 职业核心能力分析

岗位	工作任务	职业能力
五级中式烹调师	1. 原料选择、储存，初加工及预制处理	1. 能对腌腊制品、干制植物性原料进行初步加工
		2. 能对原料进行冷冻、解冻处理和选择正确保管方法进行储藏
		3. 能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点，进行分割取料
		4. 能根据菜品要求将动植物原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状
		5. 能根据菜肴规格准确配制主、配料数量
		6. 能完成单一主料冷菜的拼摆及成形
		7. 能对原料进行拍粉、粘皮处理
		8. 能调制水粉糊、全蛋糊、水粉浆、全蛋浆
		9. 能调制常见味型并对原料进行调味处理
		10. 能根据菜品制作要求完成基本勺工技法

	2. 热菜制作	1. 能对原料进行水焯预熟处理 2. 能运用 6 种烹调方法（煎、炒、炸、煮、蒸、氽）制作地方风味菜肴
	3. 冷菜制作	能制作冷制冷食菜肴
	4. 盘式制作	能运用菜肴盘饰的制作技巧，根据制作品种合理选用原料，根据不同菜肴进行盘饰制作
	5. 水果拼盘	能根据制作品种合理选用原料，并根据不同季节制作水果拼盘
四级中式烹调师	1. 原料选择、储存、初加工及预制处理	1. 能对家畜类的头、蹄、尾部及内脏原料进行清洗整理
		2. 能根据菜肴要求，对无鳞鱼类原料进行宰杀、开膛加工
		3. 能对动物性干料、粮食制品进行油发加工和预制加工
		4. 能根据猪、牛、羊肉、鱼类等原料进行分割取料
		5. 能根据菜品要求对原料进行花刀处理
		6. 能根据菜肴质地、色彩、形态要求，进行主、配料的搭配组合
		7. 能运用排、扣、复、贴等手法组配花色菜肴
		8. 能完成 5 种以上原料的冷菜拼摆
		9. 能调制致嫩浆、全蛋浆、酱料浆、蛋清糊、蛋黄糊、蛋泡糊、脆皮糊、酥糊、蜂巢糊
		10. 能调制酱香味、奶香味、家常味、香辣味、麻辣味等味型
		11. 能运用调料对原料进行调色处理
		12. 能制作基础汤（毛汤）
2. 热菜制作	1. 能对原料进行走油、走红预熟处理 2. 能运用 6 种烹调方法（烤、熘、爆、烩、烧、焖）烹制地方风味菜肴	
3. 冷菜制作	能制作热制冷食菜肴	
4. 花色冷拼	1. 掌握冷菜基本拼摆手法（6 种手法），并且掌握关键技能 2. 能够拼摆单碟、双拼、三拼，并且掌握关键技能	
5. 食品雕刻	1. 能根据不同主题制作简单果蔬雕刻作品 2. 能根据制作品种合理选用原料	
五级中式面点师	1. 水调面品种制作	1. 能按配方对冷水面团、温水面团进行配料，并按程序调制冷水面团、温水面团
		2. 能制作饺子皮、馄饨皮、烧卖皮、春卷皮
		3. 能手工制作面条
		4. 能用煮制法、烙制法、炸制法成熟无馅类水调面生坯
	2. 膨松面品种制作	1. 能按配方对生物膨松面坯配料，并按程序调制生物膨松面坯
		2. 能手工成型生物膨松类生坯或用模具成型生物膨松类生坯
		3. 能用蒸制法、烤制法熟制无馅生物膨松类生坯
	3. 杂粮品种制作	1. 能按配方调制玉米面类面坯和调制小米面类面坯
2. 能成型玉米面类生坯和小米类面点生坯		
3. 能熟制玉米面类、小米面类生坯		
4. 能熟制小米饭类、小米粥类制品		
4. 米制品制作	1. 能分别根据籼米、粳米、糯米的特点调整米与水的配方	
	2. 能熟制米饭类、米粥类制品	
四级中式面点师	1. 馅心制作	1. 能选用植物性制馅原料、动物性制馅原料和制馅调味料
		2. 能对生拌类原料进行摘洗、去皮、细碎加工、焯水、脱水处理
		3. 能调制生拌类咸馅
		4. 能制作糖油馅、果仁蜜饯馅
	2. 水调面品种制作	1. 能按配方对热水面坯配料
		2. 能调制全烫面、半烫面

四级 营养 配餐 员		3. 能使有馅类冷水面、温水面、热水面生坯成型
		4. 能用水煮法、烙制法、炸制法成熟有馅类水调面生坯
	3. 膨松面 品种制作	1. 能按配方对化学膨松面坯配料，并按程序调制化学膨松面坯
		2. 能对无馅类、有馅类化学膨松生坯成型
		3. 能对有馅类生物膨松生坯成型
		4. 能用蒸、烤、炸、熟制化学类膨松生坯
		5. 能制有馅类熟制法生物类膨松生坯
	4. 层酥面 品种制作	1. 能按配方对水油皮类面坯进行配料，并按配方调制水油皮类面坯
		2. 能按配方对酵面层酥类面坯进行配料，并按配方调制酵面层酥类面坯
		3. 能用大包酥的方法开水油皮暗酥
		4. 能用大包酥的方法开酵面层酥暗酥
		5. 能用暗酥的方法成型层酥面生坯
		6. 能用烤、烙制方法熟制暗酥类成品
	5. 米制品 制作	1. 能按配方对米粉坯类面坯进行配料
		2. 能按程序调制生粉坯、熟粉坯
		3. 能制作生粉团生坯、熟粉团生坯
		4. 能熟制生粉团、熟粉团类产品
	6. 杂粮品 种制作	1. 能调制莜麦面、青稞面、荞麦面类面坯
		2. 能制作莜麦类、青稞类、荞麦类面点生坯
		3. 能熟制莜麦面类、青稞面类、荞麦面类生坯
四级 营养 配餐 员	1. 营养配 餐准备	1. 能够掌握就餐对象的基本情况
		2. 能够掌握烹饪原料的时价及库存
		3. 能够核算营养餐成本
		4. 能够监督个人和环境卫生
		5. 能够监督常见餐具消毒工作
		6. 能够对一般烹饪原料进行感官质量检验
	2. 制定营 养食谱	1. 能够计算全日能量摄取量和营养素供给量
		2. 能够计算每餐能量和营养素供给量
		3. 能够设计和确定主食品种
		4. 能够设计和确定主食数量
		5. 能够设计和确定副食品种
		6. 能够设计和确定副食数量
		7. 能够根据营养价值和色、香、味、形、质六个方面的要求，调整和确定一餐、一日或一周的食谱
8. 能够根据平衡膳食理论调整与确定食谱		
9. 能利用计算机营养食谱软件设计食谱		
10. 能够为机关、团体、学校食堂设计营养食谱，为中小學生设计营养餐，为敬老院老年人设计食谱		
3. 营养餐 的制作	1. 能够核实、检查烹饪原料	
	2. 能够运用合理的烹饪方法进行烹饪	
	3. 能够定性、定量、标准化地进行烹饪	
4. 膳后总 结与宣传	1. 能收集用餐者及厨师的意见，并分类总结、分析，提出改进方案	
	2. 能够把食谱输入计算机进行保存	
	3. 能应用调查表，并对调查结果进行统计分析和处理	
	4. 能介绍有关菜点的营养价值，普及推广营养学知识	
	5. 能够向餐厅服务员介绍有关营养学知识	

8.0 人才培养课程体系

8.1 人才培养模式与课程设置

8.1.1 特色化人才培养模式

本专业通过多方调研，探索建立以现代学徒制度为核心的“理实一体、学训交替、工学交替、校内实战”的人才培养模式，

充分利用行业、企业与社会资源，共同开发专业课程设置标准；开发《中西式面点制作》、《食品雕刻图解》、《中式烹调使用技能》、《面塑图解》等四门中餐烹饪专业核心课程标准；以职业岗位的知识、素质、技术、能力要求来设定课程目标，来促进教学过程的优化，为课程建设和专业建设奠定坚实的基础。形成学生良好身心素质、人文素质、职业基本素质、创业意识等职业核心能力培养体系；设立以培养学生综合素质为核心的职业拓展体系。



中餐烹饪专业的“理实一体，学训交替、工学交替、校内实战”人才培养模式

8.1.2 课程结构与设置

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课是由德育、语文、数学、英语、体育、计算机应用基础构成。

专业技能课是由烹调技艺理论、刀工、勺工、食品雕刻、凉菜与冷拼、中点、西点、面塑等构成。

（一）公共基础课

1. 德育

德育活动中加强组织建设：成立德育工作委员会。成员有校级领导班子、中层干部、学生科成员、班主任及学生自我管理委员会

制定德育活动方案：时间涉及学生在校的三年、每学年、每学期、每月、每周、每天。内容包括每年的运动会、冬季三项赛、汇操比赛、教学成果汇报展演、顶岗实习招聘会，每学期的开学典礼、紧急疏散演练、急救知识讲座、法制讲座、安全教育讲座、心理健康辅导、家长会等；第一学期的新生报到、军事训练、学籍注册、医疗保险和助学金的办理、入学系列教育等；第六学期的毕业证办理等；每月的德育量化考核；每周的升旗仪式、值周讲评、主题班会；每天的早操、晨检、课间路队、间操和晚自习等。

学校各项大型活动、社团活动的设计：组织各种社团，建设德育实训基地，通过开展形式多样的德育活动让学生学会做事、学会做人。从新生入学的军训开始直至三年后毕业典礼的召开，从学齐开始的开学典礼到假期的社会实践，从周一的升旗仪式、主题班会到周五的值周总结，从每天的早操到放学的路队离校，组建舞蹈社团、军乐队社团、古筝社团、礼仪社团、国旗班社团、广播站社团、篮球社团、田径队等，做到全程活动不断线。德育活动安排（见表 8-1）

表 8-1 德育活动安排表

学期	活动内容	导师工作
第一学期	1. 军训 2. 入学系列教育 3. 紧急疏散演练 4. 安全教育 5. 汇操比赛	1. 做好学生安全、教育、管理、后勤保障等工作。培养学生国防意识、集体主义，服从意识，提高综合素质； 2. 导师在新生入学教育过程，履行自己的职责，让新生了解学校规章制度，熟悉学校环境，明确学习方向，树立职业生涯规划目标，顺利新的学校生活。 3. 讲授紧急逃生知识，让学生在火灾、地震等灾难来临时学会保护自己。 4. 讲授安全知识，培养学生安全意识，珍爱生命远离危险。 5. 认真组织新生学操、练操，通过比赛提高间操质量，培养学生集体荣誉感。
第二学期	1. 法制讲座 2. 心理健康教育 3. 禁毒教育	1. 认真组织、及时总结，聘请辖区派出所警官对学生进行普法教育，使学生知法、守法。 2. 通过心理教师讲座，培养学生良好心态，学会处理同学间矛盾。 3. 配合上级部门组织学生观看禁毒展板和禁毒宣传片，让学生了解毒品危害，从而远离毒品珍爱生命。
第三学期	1. 知识竞赛 2. 感恩教育	1. 引导学生收集经济政治相关资料，养成关心时事的好习惯。 2. 筹划组织感恩活动，教育学生懂得珍惜，学会感恩。
第四学期	1. 职业生涯规划教育 2. 教学成果汇报展演 3. 顶岗实习招聘会	1. 以职业能力、职业理想和职业责任为目的开展德育工作 2. 按专业选拔技展演节目，加强指导各，通过展演，展示专业技能，让家长及企业代表看到学生成长进步及专业特长。 3. 配合就业指导课程，帮助学生解决应聘中常见问题，锻炼学生语言表达和写作能力，提高自信。学生选择理想实习企业。
第五学期	1. 顶岗实习	1. 发挥导师的推荐及社会资源作用，给学生提供实习机会，指导、走访实习学生，使实习与就业、创业有机结合起来。
第六学期	1. 毕业典礼	1. 颁发毕业证书，勉励毕业学生继承我校优良传统和良好学风，在工作上锐意进取，不断创新，拥有美好人生。
第一/三学期	1. 运动会和冬季三项赛 2. 新年联欢会	1. 增强学生体制、锻炼学生意志品质，提高班级凝聚力。 2. 为学生搭建才艺展示的平台
第二/四学期	1. 艺术节	挖掘学生闪光点，鼓励学生勇于展示，秀出自我风采
第一~四学期	1. 升旗仪式、开学典礼、与各种节庆日相结合开展的活动 2. 扫雪、大扫除、社会志愿服务 3. 读书活动、文体活动、各类竞赛 4. 流行病防治讲座 5. 诚信教育	1. 结合时事对学生进行爱国主义、集体主义等教育。 2. 带领学生参加各项劳动和社会志愿服务，保障学生安全，培养学生爱心与责任心和义务奉献精神 3. 营造良好的学习氛围，培养学生全面发展。 4. 流行病多发季节，宣讲防治办法，提倡加强体育锻炼，预防群体性流行病发生。 5. 认真复习，诚信考试。

2. 语文

在初中语文的基础上进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生

阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平；通过课内外教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。

3. 数学

使学生在初中数学基础上，学好从事社会主义现代化建设和继续学习所必需的代数、三角、几何和概率统计的基础知识，进一步培养学生的基本运算能力、基本计算工具使用能力、空间想像能力、数形结合能力、思维能力和简单实际应用能力。通过本课程的学习，提高学生分析问题和解决问题的能力，发展学生的创新意识，进一步培养学生的科学思维方法和辩证唯物主义思想，为学习专业课打下基础。

4. 英语

中等职业学校英语课程要在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。

5. 体育训练：

培养目标：通过本课程的教学，提高学生的身体素质，为适应将来工作岗位的体力要求。提高臂力、腕力，为以后操作打下基础。

6. 计算机应用基础

培养目标：了解计算机基本知识，培养学生计算机操作技能和应用计算机的能力（用计算机对应用文进行输入、编辑、排版等操作）。

8.1.3 专业能力项目课程

依据教育部《中等职业学校专业教学标准（试行）》规范公共基础课、专业技能课；依据人社部的一体化课程标准进行校本化的消化吸收和改革创新，通过“社会调研-专业定位-职业分析-教学分析-课程开发”，构建了以职业活动为导向、以综合职业能力培养为核心的“通识课程+专业课程+特色课程”模块化课程体系。

图 8-2 专业课程开发流程图

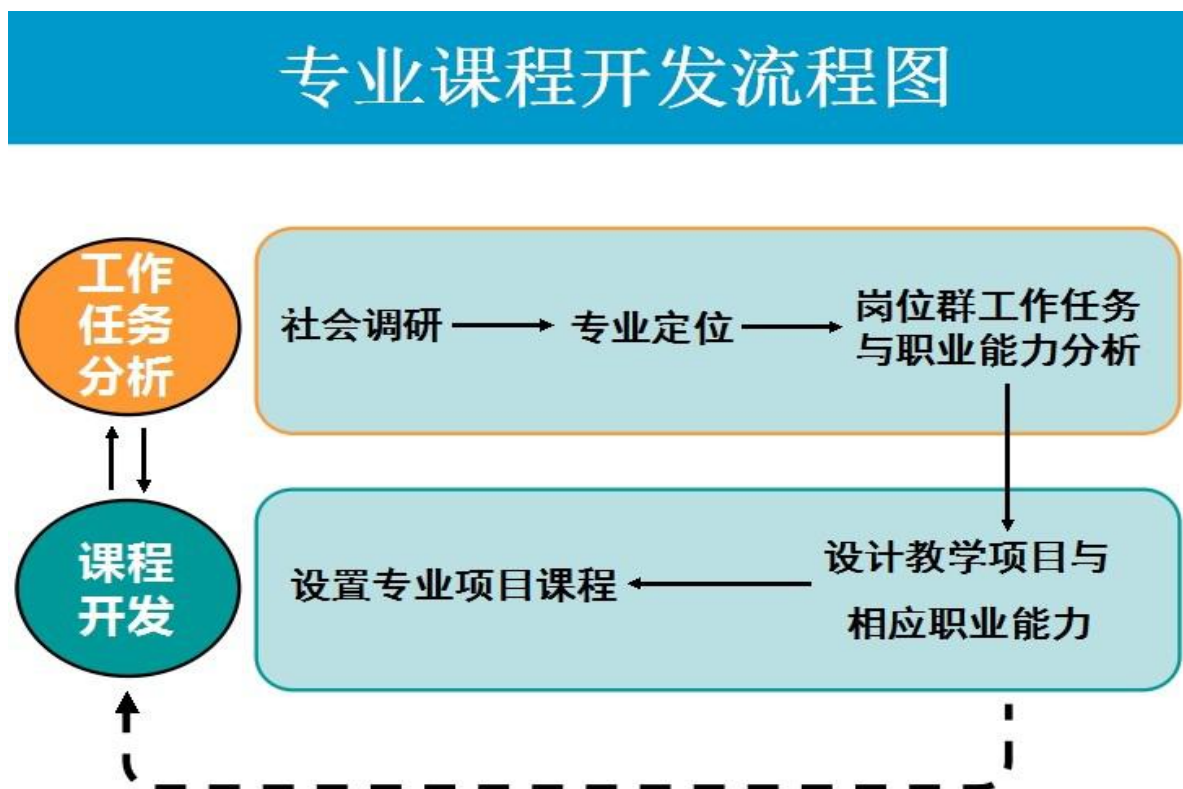


图 8-3 专业课程体系设计流程图



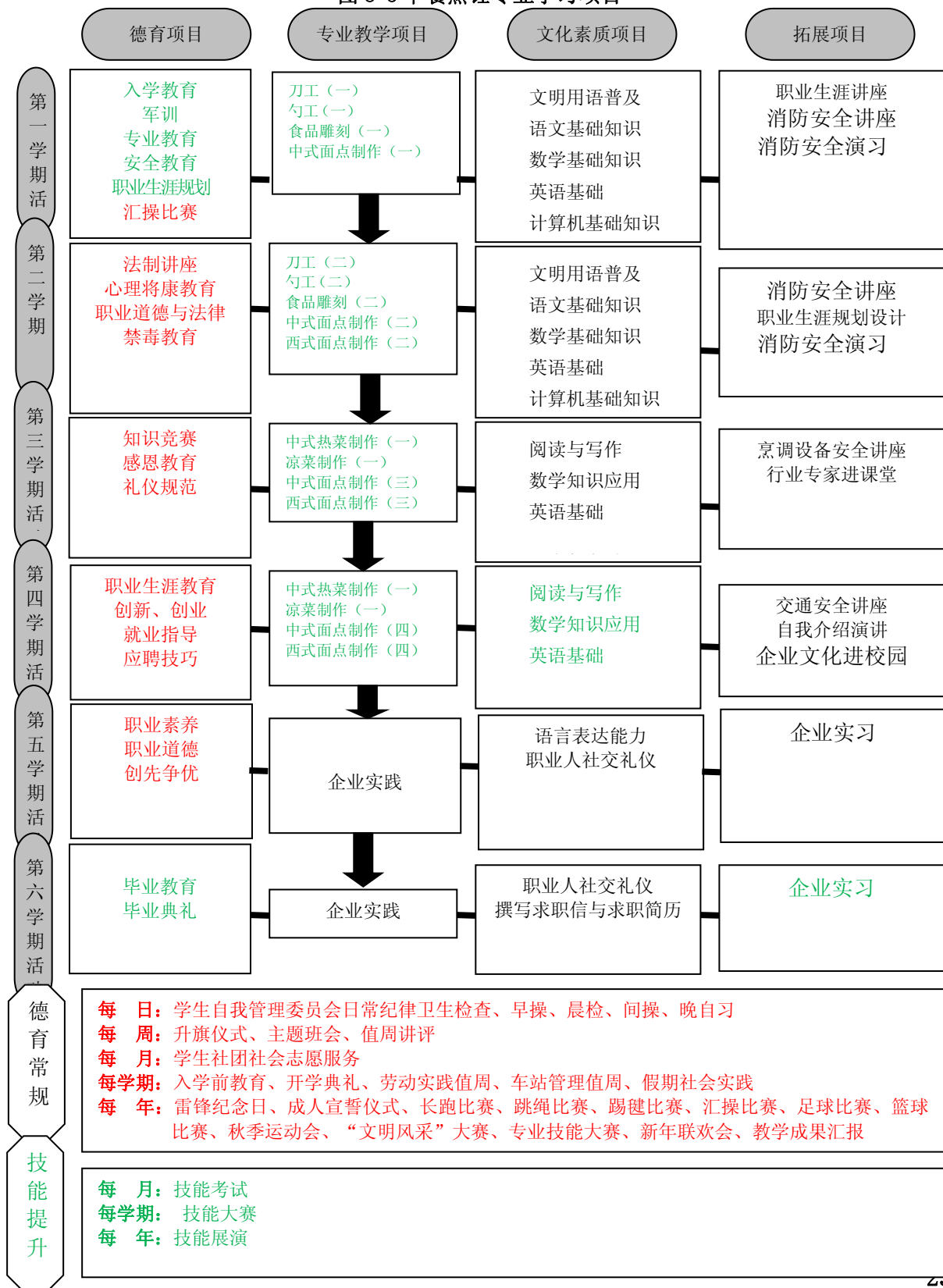
中餐烹饪专业专业课程体系

图 8-4 专业课程体系结构设计框图



每个项目以专业能力培养为主线，为职业核心能力和个人素质培养为重要抓手，形成基础素质与专业培养于一体的教学项目。课程体系设计上，以文化基础学习服务专业、贴近生活、提升职业核心能力为原则，突出基础，达到实用、够用。教学方法上深入浅出，联系生活、专业实际，挖掘职业化内容，提升学生基本文化素养。中餐烹饪专业学习项目体系如图：

图 8-5 中餐烹饪专业学习项目



1. 专业教学项目汇总表

项目(模块)名称	项目主要内容	项目主要标准	实施学期	实训基地	考核方式
小翻勺技能训练	前翻勺 后翻勺	1、持重静立，勺内放水或沙 500 克—1500 克，站立时间为 3 分钟。要求姿势正确，握勺规范，表情自如。 2、小翻勺，要求姿势正确，表情自如，动作连贯、敏捷、协调、利落，无抛撒。锅内放沙，男 1500 克，女 1250 克。时间为 1 分钟。男 25 次以上，女 22 次以上优秀；男 21 次以上，女 16 次以上良好；男 18 次以下，女 15 次以下不及格。	第一学期	勺工实训室	项目考核
晃勺技能训练	晃勺	晃勺，要求原料受热均匀 调整原料位置；勺内放水或沙 500 克—1500 克，时间为 3 分钟。抛撒在 25 克以内为优秀；50 克内良好；100 克内及格；125 克以上不及格。	第一学期	勺工实训室	项目考核
大翻勺技能训练	后翻勺 左翻勺 右翻勺	大翻勺，要求要求姿势正确，表情自如，动作连贯、敏捷、协调、衔接，无抛撒。时间为 3 分钟，锅内放沙，男 1500 克，女 1250 克。男颠翻 200 次，大翻 150 次以上，女颠翻 150 次，大翻 120 次以上优秀；男颠翻 150 次，大翻 120 次以上，女颠翻 100 次，大翻 90 次以上良好；男颠翻 100 次，大翻 90 次以上，女颠翻 80 次，大翻 60 次以上及格；男颠翻 100 次，大翻 90 次以下，女颠翻 80 次，大翻 60 次以下不及格。若重量不足均为不及格。	第二学期	勺工实训室	项目考核
手勺技能及勺功综合技能训练	拌法 推法 搅法 拍法 及综合技能	1、要求原料受热一致，成熟一致，盛菜装盘 2、综合训练，时间为 1 分钟，锅内放沙，男 1500 克，女 1250 克。同时运用晃勺、翻勺、颠勺、前翻、后翻等技能。男 7 次以上，女 6 次以上为优秀；男 6 次以上，女 5 次以上为良好；男 5 次以上，女 4 次以上为及格；男 5 次以下，女 4 次以下为不及格。若重量不足均为不及格。	第二学期	勺工实训室	项目考核

刀具的认知及刀具保养技能	各类刀具、磨刀方法、刀具保养	1、磨刀时姿势正确，磨后刀刃锋利，刀膛平整为及格；刀刃欠锋利，有反光，有细小缺口，用手摸有涩感，刀身有锈点为不及格。 2、抽查时刀膛无锈斑，刀刃无反光为及格；达不到要求为不及格。	第一学期	刀工实训室	以赛代考
直刀法技能训练	直刀切 推刀切 推拉刀切	1、直刀切，要求粗细均匀、长短一致、不连刀。 2、推刀切，要求克服连刀现象，一刀将原料推切断开。 3、推拉刀切，要求动作连贯，切料整齐均匀	第一学期	刀工实训室	以赛代考
平刀法技能训练	平刀片 平刀推片 滚料片	1、平刀片，要求刀身端平，保持水平直线片进原料，不使原料变形。 2、平刀推片，要求用刀压贴原料，动作连贯，直至将原料片开为止。 3、滚料片，要求刀推进的速度要于原料的滚动保持相等的速度，使原料成型。	第一学期	刀工实训室	以赛代考
斜刀法技能训练	斜刀拉片 斜刀推片	1、斜刀拉片，要求刀与右手同时移动，并保持刀距相等 2、斜刀推片，要求刀身倾斜角度，应根据加工成型原料的规格灵活调整。	第二学期	刀工实训室	以赛代考
刮刀法技能训练	直刀刮 直刀推刮 斜刀推刮	1、直刀刮，要求刀与墩面始终保持垂直，控制好进刀深度，做到深浅一致。 2、直刀推刮，要求运用指法，左手从右前方向，左后方移动，使原料刀距相等。 3、斜刀推刮，要求刀与墩面的倾斜角度及进刀深度，要保持一致。	第二学期	刀工实训室	以赛代考
各种刀法技能综合训练	技能综合训练	1、里脊丝，250克加工成丝，时间3分钟。称50克32根以上，横截面在0.15厘米以内且长度为7厘米以上为优秀；30根为良好；26根为及格；25根以下不及格。如长短不一，且有连刀，横截面在0.2厘米以上为不及格。 2、土豆丝，土豆重250-300克先切片后切丝，时间3分钟。丝粗细均匀如棉纱线，且截面呈正方形为优秀；时间4分钟，且粗细均匀比火柴梗细，其余同上为良好；时间5分钟，且	第二学期	刀工实训室	以赛代考

		<p>粗细均匀比火柴梗细，其余同上未及格；时间6分钟，且粗细不一为不及格。</p> <p>3、刀功成型，脆性原料（每种250克）加工成块（六种之一）片（五种之一），丝（细丝），条，丁，粒，末，段，茸等九种形状，用直刀法，时间为9分钟以内为优秀；其余同上且时间在12分钟内为良好；其余同上，且时间在15分钟之内为及格；其余同上且时间15分钟以上不及格。</p> <p>4、刀功美化，掌握麦穗形花刀、荔枝形花刀、梳子形花刀、蓑衣形、柳叶形、球形、卷形、蜈蚣形、佛手形、网形、百叶形等12种技法为优秀；10种为良好；8种为及格；7种以下不及格。</p>			
花卉雕刻技能训练	戳刀花卉 刻刀花卉 旋刀花卉 抖刀花卉	<p>1、戳刀花卉，要求花瓣层次分明，薄厚适中，角度合理。</p> <p>2、刻刀花卉，要求花瓣边缘较薄底部略厚，层次分明，形象美观。</p> <p>3、旋刀花卉，要求结构合理，花瓣较薄，层次分明。</p> <p>4、抖刀花卉，要求花瓣形状美观，结构合理，形状美观。</p>	第一学期	雕刻实训室	以赛代考
组雕技能训练	禽鸟类 祥瑞类(龙、凤) 装饰类(假山、云、波浪)	<p>1、禽鸟类，要求形态逼真，造型生动有神。</p> <p>2、祥瑞类(龙、凤)，要求形态逼真、适度夸张，雕工精细</p> <p>3、装饰类(假山、云、波浪)，要求形态、大小适合主体，搭配合理。</p>	第二学期	雕刻实训室	以赛代考
展台制作技能训练	餐厅展台制作	寓意符合宴会主题，布局合理，色彩搭配协调。	第二学期	冷拼实训室	以赛代考
果盘技能训练	基础果盘制作 主体果盘制作	<p>1、基础果盘制作，要求水果雕刻刀工精细，色彩搭配合理。</p> <p>2、主体果盘制作，要求符合宴会主题，刀法精细，色彩搭配和谐，美观大方</p>	第二学期	冷拼实训室	以赛代考
烧制烹调技法	红烧鱼、葱烧海参、干烧鱼、红烧肉	色泽红亮，咸鲜味美	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核

扒制烹调技法	扒蟹黄白菜、香菇扒菜心、冰糖扒蹄、虾子扒海参	汁芡油亮，鲜咸味醇，整齐美观	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
炖制烹调技法	萝卜丝炖鲫鱼、天麻人参炖乌鸡、清炖牛肉、砂锅豆腐	咸鲜味美，汤味鲜美营养丰富	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
煨制烹调技法	红煨肉方、煨羊肉、坛子肉、笋尖煨腐竹	鲜香软烂，肉烂汁鲜	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
烩制烹调技法	烩三鲜、捶烩鱼丝、干贝烩冬瓜、番茄肉片	色泽素雅、口味鲜咸，滑嫩鲜美	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
焖制烹调技法	干菜焖肉、焖烧羊肉、酱焖茄子、黄焖鸡块	酥烂鲜香，原汁原味	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
氽制烹调技法	笋尖肉片汤、清汤鱼丸、氽丸子、榨菜肉丝汤	咸鲜味美，营养丰富	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
煮制烹调技法	水煮牛肉、奶汤白菜、水煮肉片、酸菜鱼	色泽红亮，麻辣鲜香	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
塌制烹调技法	锅塌里脊、锅塌蛎黄、锅塌豆腐、锅塌鱼扇	色泽金黄，外软里嫩，鲜香味美	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
蜜汁烹调技法	冰糖莲子、蜜制三果蜜汁、红薯蜜汁、蜜桃	蜜汁芬芳，甜香软糯	第三学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
焗制烹调技法	酒焗鸡球、焗大虾、焗排骨、焗鸡翅	红润油亮，味鲜咸微甜	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
炒制烹调技法	滑炒肉丝、五彩鱼丝、干煸牛肉丝、回锅肉	味麻辣，鲜香味浓，回味鲜美	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
炸制烹调技法	干炸里脊、炸蛎黄、干炸丸子、炸鸡排	外焦里嫩，色泽金黄	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核

爆制烹调技法	油爆乌鱼花、爆炒肝尖、爆炒鸡丁、芫爆腰花	口感滑嫩爽口，滋味鲜咸，紧汁包芡	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
熘制烹调技法	糖醋里脊、滑溜里脊、茄汁菊花鱼、果汁鱼块	色泽鲜艳，肉质脆嫩，鲜香适口	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
煎制烹调技法	煎菠菜饼、葱香蛋饼、鱼香虾饼、南煎丸子	色泽鲜亮，咸鲜味美，外焦里嫩	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
贴制烹调技法	锅贴腰子、锅贴火腿、锅贴鸡、锅贴鱼	色泽美观，肉质鲜美，地面酥脆	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
烹制烹调技法	炸烹鱼条、炸烹里脊、烹虾段、葱姜烹蟹	外酥香，里软嫩，爽口不腻	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
拔丝烹调技法	拔丝山药、拔丝地瓜、拔丝苹果、拔丝白果	色泽金黄，香甜酥脆	第四学期	热菜演示室 中餐实训室	项目考核
熏制菜肴技能训练	熏五花肉 熏肉卷 (茶熏素鸡 熏鱼)	味咸香 突出茶香	第四学期	烧腊实训室	项目考核
酥制菜肴技能训练	酥鲫鱼 酥海带 (盐酥鸡 香酥排骨)	味咸 微甜 质松软	第四学期	烧腊实训室	项目考核
卷制菜肴技能训练	菜卷 春卷	形状整齐美观 清鲜	第四学期	烧腊实训室	项目考核
松制菜肴技能训练	肉松 鱼松	咸香 酥脆	第四学期	烧腊实训室	项目考核
热菜制作综合技能训练	综合技能训练	能熟练掌握常用的热菜烹调技法，且选料，投料准确，配料合理，刀工处理正确，糊浆使用恰当，火候适度，色泽恰当，汤汁适宜，操作规范。能掌握16个辽菜的制作方法，能熟悉和基本掌握36个辽菜的名称和制作方法；了解八大菜系，掌握12个以上代表菜系的制作方法为优秀；基本达到上述要求为良好；尚能大道上述要求为及格；达不到上述要求为不及格。	第四学期	中餐实训室	项目考核

拌制菜肴技能训练	拌土豆丝 拌口条 (皮蛋凉拌豆腐 拌土豆丝)	咸鲜口味 味浓鲜美	第四学期	凉菜实训室	项目考核
炆制菜肴技能训练	炆鱿鱼丝 炆虾仁 (凉炆土豆丝 皮蛋炆白菜)	鲜嫩 咸鲜 质脆	第四学期	凉菜实训室	项目考核
卤制菜肴技能训练	卤猪蹄 卤鲫鱼 (卤虾)	咸鲜 醇香	第四学期	凉菜实训室	项目考核
酱制菜肴技能训练	五香酱牛肉 酱肚 (酱猪蹄 酱土豆)	味香浓 质松烂 色金红	第四学期	凉菜实训室	项目考核
冻制菜肴技能训练	肉皮冻 水晶肘子 (水晶鸡 (滑润 透明	第四学期	凉菜实训室	项目考核
腌制菜肴技能训练	腌咸鸭蛋 腌生蟹 (韩式辣白菜 腌制黄瓜)	色白 鲜嫩	第四学期	凉菜实训室	项目考核
基础冷拼技能训练	一帆风顺 南海风光 什锦 海底世界 锦鸡鸣春 松鹤延年 蝶恋花	选料讲究 刀工精细 造型逼真 色彩艳丽	第三学期	凉菜实训室	项目考核
花色冷拼技能训练	雄鹰 雄鸡报晓 彩凤追日 和平鸽 星型拼盘 熊猫戏竹 龙凤呈祥	选料讲究 刀工精细 造型逼真 色彩艳丽	第四学期	凉菜实训室	项目考核
各项技能综合制作训练	综合制作训练	能开出几桌不同规格(中低档宴席)的宴席菜单且能独立完成优秀;基本达到上述要求为良好;尚能大道上述要求为及格;达不到上述要求为不及格。	第四学期	中餐实训室	项目考核
面点理论知识	面点基础知识 面点工艺流程	充分了解面点概念及特点,掌握面点原料知识和类别;能正确选用原料、辅料、调料。	第一学期	面点实训室	以赛代考
安全教育	安全常识	掌握在食品加工制作实习中的	第一学期	面点实	以赛

	设备与工具的使用	安全常识。 知道在实习过程中所规定的安全标准及注意事项。		训室	代考
蒸制面点	水调面团 膨松面团 米粉面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第一学期	面点实训室	以赛代考
烤制面点	水调面团 膨松面团 油松面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第二学期	面点实训室 面点成熟间	以赛代考
煮制面点	水调面团 米粉面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第二学期	面点实训室 面点成熟间	以赛代考
炸制面点制品	水调面团 米粉面团 膨松面团 油松面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第三学期	面点实训室 面点成熟间	以赛代考
烙制面点制品	水调面团 米粉面团 膨松面团 油松面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第三学期	面点实训室 面点成熟间	以赛代考
烤制面点制品	水调面团 米粉面团 膨松面团 油松面团	掌握多种制品的面团及馅筋调制方法及成型制作、成熟制作	第四学期	面点实训室 面点成熟间	以赛代考

专业教学项目内容及教学要求：

教学项目 1：勺工

通过教学，使学生了解各种运勺方法对菜肴制作的意义，掌握小翻、晃勺、大翻、侧翻等运勺方法，为热菜制作打下基础。

教学项目 2：刀工

通过教学与训练，使学生掌握平刀法、斜刀法、寄刀法、直刀法等。能够熟练将动植物性原料加工成丝、丁、条、块、粒等形状，达到烹调需要的标准。

教学项目 3：食品雕刻

通过教学和训练，使学生了解食品雕刻在宴会及菜肴中的应用，掌握花卉类、组雕类、瓜雕类等的主要品种的雕刻方法，以达到烘托宴会主题或特色菜肴的目的。

教学项目 4：中式烹调

通过教学与训练，使学生掌握烹饪理论基础知识，对烹饪原料知识及加工、热菜、凉菜与冷拼、宴会菜单设计等专业课有一定基础，并通过省、市技术等级鉴定考核(中级或初级)

教学项目 5：凉菜与冷拼

通过教学，使学生了解各种凉菜的制作方法，了解冷拼的基本手法及构图配色方法。掌握凉拌、赤身等冷制冷吃菜肴及烧腊、熏酱等热制冷吃菜肴的制作。熟练运用拼、摆、叠、堆等手法制作松鹤延年、锦绣河山等拼盘。

教学项目 6：中式面点技艺

《中式面点技艺》是烹饪与膳食营养专业中面点方向的重要必修课。通过教学与训练，使学生掌握酒店常用中点品种的制作，了解民间风味小吃，掌握部分应用较广的名点制作。对传统的点心品种的制作有一定的基础，教学中注重创新理念的培养。

拓展项目：

陶冶学生情操、拓展学生专业知识与技能、了解企业需求、学习企业文化、

普及安全知识。包括职业规划系列讲座、心理健康系列讲座、安全教育系列讲座、企业文化系列讲座。

8.1.4 教学实训基地

本专业配备了校内实训室和校外实训基地。

1. 校内实训基地

随着辽宁省示范校的创建，该专业实训室在逐步完善，总建筑面积 1000 余平方米，设备总值 500 余万元。现有基本功（刀工）实训室、基本功（勺工）实训室、冷拼雕刻技能实训室、面点技能实训室、中餐实训室、面塑技能实训室等，充分满足校内实训教学的需要。

2. 校外实训基地

学校与诸多餐饮企业签订合作协议，学校为企业提供活动指导、相关专业培训等，企业则为学校提供教学实习场地和就业机会。学生与职业技术岗位“零距离”接触，巩固理论知识、训练职业技能、全面提高综合素质。基地除了作为实训教学、职业素质训导、职业技能训练与鉴定等平台外，还是开展教学改革、科学研究、就业指导、服务社会等工作的多功能场所。

8.1.5 专业职业资格（技能）培训

本专业还将双证书教育融入教学过程。专业课程结构和内容与双证书取证接轨，岗位职业资格证书培训纳入教学计划，并与课程内容相互融合，学生学习相关课程后可直接参加物流师（四级）职业资格证书考试。本专业在进行课程设置的时候，在充分考虑课程本身的先后顺序以外，特别注重了与职业资格应用相结合，设置了中餐烹调师职业资格、中式面点师职业资格等相关课程。

1. 面点师职业资格模块

表 8-6 面点师职业任务与技能分析表

岗位	实际工作任务	技能要求
中式面点师	1 操作前的准备 (1) 选择原料	能根据工作内容正确选用制馅原料 能根据工作内容正确选用辅助原料 能根据工作内容正确选用制馅原料
	2. 制馅 (1) 制馅原料的加工; (2) 调制馅心	能运用正确的加工方法制馅; 能制作常见的甜馅
	3. 调制面坯 (1) 水条面坯 (2) 膨松面坯 (3) 油酥面坯 (4) 米类制品、米粉面坯 (5) 杂粮面坯	能正确调制凉水、温水、热水面团 能完成水调面团的成形工艺 能用制作生物膨松、化学膨松、物理调搅面坯。 能正确调制水油面、干油酥 能用大包酥的方法制作暗酥点心 能用大米制作面点制品 能用大米面制作面点制品 能用薯类制作点心 能用豆类制作点心
	4. 成型 (1) 叠 (2) 摊 (3) 按 (4) 剪 (5) 滚、沾 (6) 拧 (7) 捏 (8) 镶嵌	能用叠的方法成型 能用叠的方法成型 能用叠的方法成型 能用摊的方法成型 能用按的方法成型 能用剪的方法成型 能用滚、沾的方法成型 能用拧的方法成型 能用捏的方法成型 能合理利用原料的色泽、口味镶嵌
	5. 成熟 (1) 蒸 (1) 烤 (1) 烙	能用蒸的方法成熟，做到熟、不沾屉、不互相黏连、不掉底 能用烤的方法熟制，并达到成品的一般质感要求 能用水烙方法烙制

2. 烹调师职业资格模块

表 8-7 烹调师职业任务与技能分析表

岗位	实际工作任务	技能要求
中式烹调师	1. 烹饪原料的初加工： (1) 鲜活原料的分割取料； (2) 腌腊制品原料的加工 认真对待腌腊制品原料加工和干货涨发中每个环节，对不同原料、不同用途使用不同方法，做到节约用料，物尽其用 (3) 干货原料的涨发 能够合理使用原料，最大限度地提高精料率。	(1) 剔骨手法正确，做到肉中无骨，骨上不带肉； (2) 腌腊制品初加工方法 (3) 干货涨发中的碱发、油发等方法
	2. 烹饪原料的切配 (1) 各种原料的成型剂花刀的运用 (2) 配制本菜系的菜肴 (3) 雕刻简易花形，对菜肴作品点缀装饰 (4) 维护保养厨房常用机具	(1) 刀工熟练，动作娴熟 (2) 配菜的原则和营养膳食知识的了解； (3) 烹饪美术知识) 厨房常用机具的正确使用及保养方法
	3. 菜肴制作 (1) 对原料进行初步熟处理 (2) 烹制本菜系风味菜肴 (3) 制作一般的烹调用汤 (4) 一般凉菜拼盘	(1) 正确运用初步熟处理方法 (2) 熟练地对原料挂糊上浆、火候、味道准确的掌控 (3) 能够制作一般烹调用汤 (4) 凉菜制作符合要求，盛装器皿合理，方法得当。

8.2 教学进程

表 8-8 教学活动时间安排表

单位：周

学年	学期	教学(含复习、考试、实习、实训)	活动(含军训、入学教育等)	教学时间	假期	合计
一	1	18	2	20	6	26
	2	18	2	20	6	26
二	3	18	2	20	6	26
	4	18	2	20	6	26
三	5+5	18	2	20	6	26
	6	18	2	20	6	26
合计		108	12	120	36	156

表 8-9 课时分配比例

课程类别	课时数	占总课比例(%)	选修课时数	占总课时比例(%)
公共基础课	720/720	23%/22%	128	4%
专业技能课	1404/1458	44%/45%		
顶岗实习	1080/1080	33%/33%		
总课时	3204/3258	100%		

8.3 学生成绩考核办法

第一条 考核方式及记分办法

1. 考核方式：分为考试、考查两种

2. 记分办法：

1) 考试科目成绩考核以学期为单位，采用百分计分法，以一百分为满分。

六十分为及格，八十五分（含八十五分）以上为优秀。

2) 考查科目成绩考核以学期为单位，学生成绩采等第记分法。

(1) 八十五（含八十五分）以上至一百分为优等。

(2) 七十分（含七十分）以上未八十五分为良等。

(3) 六十分（含六十分）以上未七十分为及等。

(4) 未六十分为不及格等。

第二条 学业成绩考核方式及成绩计算比率

学生成绩考核分下列两种：

1. 日常考查：占总成绩百分之四十

2. 期末考试：占总成绩百分之六十

学业成绩考核参照学生身心发展与个别差异，并依学科及活动的性质，兼顾认知、技能及德育等学习结果，采用多元适当的方法，实行日常考查及定期考试结合的方式进行。专业实习科目成绩考查，应考量实习技能，职业道德及相关知识等。

第三条 日常考查考核办法

日常考查以 60 分为基本分数，在此基础上任课教师根据学生各方面情况，予以加分，满分 100 分。该项分数以 40% 计入学期总分。

日常考查包括随堂考试、作业、作品、实验、上课精神、出缺勤状况等。教师就学生平时学习的态度与效果、课堂纪律与出席等方面予以考查加分。

考查加分标准如下：

1. 学习态度与效果：（下列各项累加，满分 100 分）

- 1) 上课或平时练习认真，有积极主动精神，表现优良每次加 2 分。
- 2) 上课参加服务每次加 2 分。
- 3) 课代表工作认真负责学期加 5 分。
- 4) 上课时全学期按要求服装整齐加 5 分。（专业课）
- 5) 全学期测验成绩无不及格加 3 分，成绩优秀加 5 分。
- 6) 全学期按时完成作业加 5 分。

2. 课堂纪律及出席：（以下各项累加）

- 1) 全学期上课全勤（含公假、丧假）加 3 分。
 - 2) 上课自觉遵守纪律，表现优良每次加 2 分。
 - 3) 全学期遵守课堂纪律加 5 分。
3. 其它现象酌情处理。

第四条 基础文化课及专业理论课期末考核办法

根据学科的不同特点和上级的要求，每一科目酌用下列方法办理：

1. 卷面测试
2. 演习、练习
3. 口头问答
4. 阅读报告、实习报告
5. 作文
6. 随堂测验
7. 实验、实习、实作
8. 总结报告
9. 调查报告
10. 小型论文等。

该项成绩满分 100 分，以 60%记入学期总分。

第五条 专业技能课期末考核办法

根据学科的不同特点，本着注重学习过程，注重平时训练，提高技能技巧，强化实际应用的原则，采用实际工作模拟的方式进行考试。

根据学科和教学内容的不同，可选择单元阶段考试、期末集中考试两者结合等方法对学生的成绩进行考核。

按照教学安排，学生参加专业见习活动，学生的见习报告作为有关科目的成绩。

学期初，任课教师提出考核方案，教研室主任批准，报送教务科备案。

学期末，专业教研室主任要组织教研室全体教师，成立考评组对本专业全体或部分学生进行专业技能综合考核。

该项成绩满分 100 分，以 60%比例记入学期成绩总分。

第六条 专业能力综合考核

各专业的学生在二年级上学期（11 月、12 月）或二年级下学期（5 月之前），接受学校的专业综合技能达标考试或有关部门技能鉴定考试。该项考试成绩及格或通过鉴定，学生方可获取取得毕业证的资格。

第七条 关于特长或特色等学生，嘉奖、加分等有关事宜

1. 学生参加各种社会公益活动和集体活动表现突出的学生，学校给予嘉奖。（由组织活动的部门提出书面的嘉奖意见，学校研究批准）获得学校嘉奖的学生，在其本学期总评成绩最低的学科，总分分别加上 30 分（国家级）、20 分（省级）、10 分（市级）（班主任操作，教务科检查备案）。

2. 学生参加各种专业竞赛，获得名次的，在本学期总评成绩最低学科或本学科的总分中分别加分（同项竞赛不累加，取最高分，由班主任操作，教务科检查备案）。

表 8-10

级别	一等	二等及二等以下	参加竞赛但没有获奖
国家级	50 分	45 分	40 分
省级	40 分	35 分	30 分
市级	30 分	25 分	15 分
校级	15 分	10 分	2 分

3. 参加二课活动加 2 分，由指导教师根据学生表现，将名单提交给班主任，由班主任操作，教务科检查备案。

4. 有关职能部门加分的内容和权限（由部门负责人分别提交给班主任和教务科。班主任操作，教务科检查备案）。

表 8-11

部门名称	内容	权限
学生科	见《学生德育学分制考核方案》	15 分
团委	参加各项竞赛活动、社团活动和公益活动；学生干部工作情况；好人	10 分

	好事。	
总务科	发现紧急情况报告或补救，没有造成财产损失；参加校园建设的义务劳动；为学校节约能源价值超过 100 元以上。	5 分
食宿科	自习效果良好，遵守时间，每月无违反寝室规定；卫生清扫及时，爱校如家；节约能源；好人好事。	5 分
招生实习科	积极参加学校招生宣传等工作。	5 分

5. 该项适用于职专一、二年学生的成绩考核。

6. 该项不适用于鞍山市教育局组织的毕结业考试的学科。

7. 该项对于影响某学科教师授课的学生，某学科教师有权拒绝该生某学科的加分。

8. 该项加分的材料，有关部门负责人或教师务必于 6 月 25-30 日或 12 月 25-30 日送交给相关班主任和教务科。

第八条 实习成绩的考查：

对于专业技能不合格的学生，专业教研室可以提出不允许对口实习的意见，将名单交给招生实习科。

学生实习成绩，由授课教师（或招生实习科负责教师）会同实习场所指导人员考核，并经招生实习科负责人审查后，汇总送交教务科依规定办理。

1. 实习成绩考查的内容及比例

内容包括：实习技能、职业道德及相关知识。

比例安排：实习技能 60% 职业道德 30% 相关知识 10%

2. 实习成绩不及格，不得参加补考（按退学处理）。

第九条 关于补考

1. 补考资格

1) 学生有下列情形之一者，不得参加学期末的考试：

(1) 缺课日数达全学期教学总日数三分之一时，不得参加各学科期末的考试。其期末考试成绩以零分计算；

(2) 某一科目缺课节数达该科目全学期教学总时数三分之一时，不得参加该科学期末的考试，其期末考试成绩以零分计算；

(3) 实习成绩不及格，不得参加补考。

(4) 学期总评成绩不及格，分数在 30 分（含）以上者，有一次补考的机会；分数在 30 分（不含）以下者，不予补考；允许留级。

(5) 学生在定期考查时，因公、因重病、因事、因特殊事故，不能参加全部科目或部分科目的考查，且经核准给假者，其成绩处理

2) 依下列情形计算之。未经核准给假，不得补考。

(1) 无故缺考者，视为旷考，不予补考，其旷考科目的成绩以零分计算。

2. 补考成绩计算

(1) 因公或因特殊事故报经学校核准给假者，准予补考。其成绩按实际分数计算（特殊事故由学生提出申请，经班主任、学生科、教务科核定）。

(2) 重病由医生开具住院证明，不能参加考试，由班主任报经学校核准给假者，准予补考，其成绩按实际分数计算。

(3) 其他情形补考合格，成绩按 60 分计算。

3. 补考时间

学期补考在下学期学前周周六进行。

第十条 毕业标准

学生具有下列标准者，准予毕业并发给毕业证书：

1. 修业年限符合规定者。

2. 操行成绩达到标准者（各科成绩及加分不得加入操行成绩中，如果操行成绩有两个学期不合格，不予毕业）。

3. 各科成绩各学期期末总评成绩（含补考）达到及格标准。如果学期有一科总评成绩（含补考）不及格，不予毕业。

4. 实习成绩达到及格标准。

8.4 教学实施与教学评价

1. 教学要求

理论教学主要运用多媒体手段，模拟教学情境；专业技能采用理实一体化，项目教学法。实训过程中引入行业标准，强化专业特点，以岗位的要求设计工学结合型的教学任务。

2. 教学管理

教学管理既要遵循一定的教学规范性,还要体现一定的教学灵活性,其中包括教学目标制定、教学方法与手段选择、教学评价与指导实施、组织管理落实等方面的内容。合理调配资源,确保课程实施,加强教学过程的质量监控,促进教师教学能力的提升,保证教学质量。

3. 教学评价

每学期末,学校聘请企业专家参与评价,教考分离,人人过关;学校制定了《鞍山现代服务学校学生成绩考核办法(试行)》,文化课程和专业理论课程学期末采取综合考评评定成绩,其中期末考试成绩占60%,平时成绩占40%。专业技能课程依据各项技能考核标准,通过“以赛代考”评定成绩。同时将学生的思想品德,日常行为表现,以及参加竞赛取得的成绩或在各项活动中表现突出的学生,可以按级别和等次赋分标准换算成学分加入某学科的期末总评成绩中,使某个方面有特长、表现突出的学生受到肯定。多元评价,形成激励机制,促进学生的全面发展。